

Moulinex[®]

nutribread



www.moulinex.com

CONSIGNES DE SÉCURITÉ PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

- Cet appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé.

FR

- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.

Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

- Votre appareil a été conçu pour un usage domestique seulement. Il n'a pas été conçu pour être utilisé dans les cas suivants qui ne sont pas couverts par la garantie:

- dans des coins de cuisines réservés au personnel dans des magasins, bureaux et autres environnements professionnels,
- dans des fermes,
- par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel,

- dans des environnements de type chambres d'hôtes.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et les personnes manquant d'expérience et de connaissances ou dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, si elles ont été formées et encadrées quant à l'utilisation de l'appareil d'une manière sûre et connaissent les risques encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doit pas être fait par des enfants à moins qu'ils ne soient âgés de 8 ans et plus et supervisés.
Tenir l'appareil et son cordon hors de la portée des enfants de moins de 8 ans.
- Votre appareil est destiné uniquement à un usage domestique à l'intérieur de la maison et à une altitude inférieure à 4000 m.
- Attention : risque de blessure en cas de mauvaise utilisation de l'appareil.

- Attention : la surface de l'élément chauffant est soumise à la chaleur résiduelle après utilisation.
- L'appareil ne doit pas être immergé dans l'eau.
- Ne dépassez pas les quantités indiquées dans les recettes.

Ne dépassez pas 1000 g de pâte au total.

Ne dépassez pas 620 g de farine et 10 g de levure.

- Utilisez un chiffon ou une éponge humide pour nettoyer les parties en contact avec les aliments.

- Lisez attentivement le mode d'emploi avant la première utilisation de votre appareil : une utilisation non conforme au mode d'emploi dégraderait le fabricant de toute responsabilité.
- Pour votre sécurité, cet appareil est conforme aux normes et réglementations applicables (Directives Basse Tension, compatibilité Electromagnétique, matériaux en contact avec des aliments, environnement...).
- Utilisez un plan de travail stable à l'abri des projections d'eau et en aucun cas dans une niche de cuisine intégrée.
- Vérifiez que la tension d'alimentation de votre appareil corresponde bien à celle de votre installation électrique. Toute erreur de branchement annule la garantie.
- Branchez impérativement votre appareil sur une prise de courant reliée à la terre. Le non respect de cette obligation peut provoquer un choc électrique et entraîner éventuellement des lésions graves. Il est indispensable pour votre sécurité que la prise de terre corresponde aux normes d'installation électrique en vigueur dans votre pays. Si votre installation ne comporte pas de prise de courant reliée à la terre, il est impératif que vous fassiez intervenir, avant tout branchement, un organisme agréé qui mettra en conformité votre installation électrique.
- Votre appareil est destiné uniquement à un usage domestique et à l'intérieur de la maison.
- Débranchez votre appareil dès que vous cessez de l'utiliser et lorsque vous voulez le nettoyer.
- N'utilisez pas l'appareil si :
 - celui-ci a un cordon endommagé ou défectueux.
 - l'appareil est tombé et présente des détériorations visibles ou des anomalies de fonctionnement.
 Dans chacun de ces cas, l'appareil doit être envoyé au centre SAV le plus proche afin d'éviter tout danger. Consulter la garantie.
- Toute intervention autre que le nettoyage et l'entretien usuel par le client doit être effectuée par un centre service agréé.
- Ne mettez pas l'appareil, le câble d'alimentation ou la fiche dans l'eau ou tout autre liquide.

- Ne laissez pas pendre le câble d'alimentation à portée de mains des enfants.
- Le câble d'alimentation ne doit jamais être à proximité ou en contact avec les parties chaudes de l'appareil, près d'une source de chaleur ou sur angle vif.
- Ne déplacez pas l'appareil pendant son fonctionnement.
- **Ne pas toucher le hublot pendant et juste après le fonctionnement. La température du hublot peut être élevée.**
- Ne débranchez pas l'appareil en tirant sur le cordon.
- N'utilisez qu'une rallonge en bon état, avec une prise reliée à la terre, et avec un fil conducteur de section au moins égale au fil fourni avec le produit.
- Ne placez pas l'appareil sur d'autres appareils.
- N'utilisez pas l'appareil comme source de chaleur.
- N'utilisez pas l'appareil pour cuire d'autres préparations que des pains et des confitures.
- Ne placez jamais de papier, carton ou plastique dans l'appareil et ne posez rien dessus.
- S'il arrivait que certaines parties du produit s'enflamment, ne tentez jamais de les éteindre avec de l'eau. Débranchez l'appareil. Etouffez les flammes avec un linge humide.
- Pour votre sécurité, n'utilisez que des accessoires et des pièces détachées adaptés à votre appareil.
- **En fin de programme, utilisez toujours des gants de cuisine pour manipuler la cuve ou les parties chaudes de l'appareil. L'appareil devient très chaud pendant l'utilisation.**
- N'obstruez jamais les grilles d'aération.
- Faites très attention, de la vapeur peut s'échapper lorsque vous ouvrez le couvercle en fin ou en cours de programme.
- **Lorsque vous êtes en programme n°14 (confiture, compote) faites attention au jet de vapeur et aux projections chaudes à l'ouverture du couvercle.**
- Le niveau de puissance acoustique relevé sur ce produit est de 60 dBa.



Participons à la protection de l'environnement !

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

VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

BELANGRIJKE VOORZORGSMaatregelen

- Dit apparaat is niet geschikt om gebruikt te worden in combinatie met een tijdschakelaar of afstandsbediening.
- Dit apparaat is niet bedoeld om zonder hulp en  of toezicht gebruikt te worden door kinderen of andere personen indien hun fysieke, zintuiglijke of mentale vermogen hen niet in staat stellen dit apparaat op een veilige wijze te gebruiken.

Er moet toezicht zijn op kinderen zodat zij niet met het apparaat kunnen spelen.

- Uw apparaat is uitsluitend bedoeld om gebruikt te worden voor huishoudelijk gebruik. Deze is niet ontworpen voor een gebruik in de volgende gevallen, waarvoor de garantie niet geldig is:
 - in kleinschalige personeelskeukens in winkels, kantoren en andere arbeidsomgevingen,
 - op boerderijen,
 - door gasten van hotels, motels of andere verblijfsvormen.
- Wanneer het netsnoer is beschadigd dient deze te worden vervangen door de fabrikant, zijn servicedienst of een gelijkwaardig gekwalificeerd

persoon om een gevaarlijke situatie te voorkomen.

- Dit apparaat mag gebruikt worden door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten of personen zonder ervaring of kennis, indien ze via een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid onder toezicht staan of voorafgaand instructies kregen over het gebruik van het toestel en op de hoogte zijn van de mogelijke risico's.

Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Schoonmaak en onderhoudswerkzaamheden mogen alleen worden verricht door kinderen boven de 8 jaar die onder toezicht staan.

Houd het apparaat en diens snoer buiten bereik van kinderen onder de 8 jaar.

- Dit apparaat is bestemd voor huishoudelijk binnengebruik en bij een hoogte van maximaal 4000 m.
- Opgelet: risico op letsel door foutief gebruik van het apparaat.
- Opgelet: het oppervlak van het verwarmingselement is onderhevig aan restwarmte na gebruik.

- Het apparaat mag niet ondergedompeld worden in water of een andere vloeistof.
- Houd u dan ook aan de in de recepten aangegeven hoeveelheden.

Maak niet meer dan 1000 g deeg in totaal.

Maak niet meer dan 620 g meel en 10 g gist.

- Gebruik een vochtige spons of doek voor de reiniging van onderdelen die in contact komen met de voeding.

- Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door voordat u het apparaat in gebruik neemt: indien het apparaat niet overeenkomstig de handleiding gebruikt wordt, kan de fabrikant geen enkele aansprakelijkheid aanvaarden.

- Voor uw veiligheid voldoet dit apparaat aan de toepasselijke normen en regelgevingen (Richtlijnen Laagspanning, Elektromagnetische Compatibiliteit, Materialen in contact met voedingswaren, Milieu...).

- Maak gebruik van een stevig en stabiel werkvlak dat niet door opspattend water bereikt kan worden en maak in geen geval gebruik van een nis in een inbouwkeuken.

- Controleer of de voedingsspanning van uw apparaat overeenkomt met die van uw elektrische installatie.
Verkeerde aansluiting maakt de garantie ongeldig.

- Steek de stekker altijd in een geaard stopcontact. Het niet in acht nemen van deze verplichting kan elektrische schokken veroorzaken en tot ernstige verwondingen leiden. Voor uw eigen veiligheid moet het geaarde stopcontact beantwoorden aan de in uw land geldende normen voor elektrische

installaties. Indien uw installatie geen geaard stopcontact heeft, dient u, voordat u het apparaat aansluit, een erkende instantie te laten komen om uw elektrische installatie zodanig te wijzigen dat deze aan de normen voldoet.

- Uw apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik.

- Trek, bij langdurige afwezigheid en als u het apparaat schoonmaakt, de stekker uit het stopcontact.

- Het apparaat niet gebruiken indien:
 - het snoer hiervan beschadigd of defect is.
 - het apparaat gevallen is, zichtbaar beschadigd is of niet goed meer functioneert.

In ieder van deze gevallen moet het apparaat naar de dichtstbijzijnde servicedienst teruggestuurd worden om risico's te vermijden. Raadpleeg de garantie.

- Elke handeling anders dan schoonmaken en het gewone onderhoud dient door een door erkende servicedienst te gebeuren.

- Houd het apparaat, de voedingskabel of de stekker niet in water of enige andere vloeistof.
- Laat het netsnoer niet binnen handbereik van kinderen hangen.
- Het netsnoer mag niet in de buurt van, of in contact met de warme delen van het apparaat, in de buurt van een warmtebron of op scherpe randen komen.
- Het apparaat niet verplaatsen als het aanstaat.
- **Raak het kijkvenster niet aan tijdens en vlak na de werking. De temperatuur van het kijkvenster kan hoog zijn.**
- Trek niet aan het snoer om de stekker uit het stopcontact te halen.
- Gebruik alleen in goede staat verkerende verlengsnoeren met een gearde stekker en een snoer waarvan de doorsnede minstens gelijk is aan die van het apparaat.
- Plaats het apparaat niet op een ander apparaat.
- Gebruik dit apparaat niet als hittebron.
- Gebruik dit apparaat uitsluitend voor het bakken van brood of het maken van jam.
- Nooit papier, karton of plastic in het apparaat plaatsen en er niets op plaatsen.
- Probeer bij brand nooit de vlammen te blussen met water. Trek de stekker uit het stopcontact. Doof de vlammen met een vochtige doek.
- Voor uw eigen veiligheid, dient u uitsluitend gebruik te maken van de op het apparaat afgestemde accessoires en onderdelen.
- **Gebruik aan het einde van het programma altijd ovenwanten om de uitneembare binnenpan of de warme delen van het apparaat vast te pakken. Tijdens het gebruik wordt het apparaat zeer heet.**
- Nooit de luchtroosters dichtmaken of afdekken.
- Wees zeer voorzichtig, er kan stoom ontsnappen wanneer u het deksel opent tijdens het programma of aan het einde hiervan.
- **Wanneer u met programma nr. 14 bezig bent (jam, appelmoes), wees dan alert op de stoomstoot en de warme spatten die tijdens de opening van het deksel kunnen optreden.**
- Het bij dit apparaat gemeten akoestische vermogen bedraagt 60 dBa.



Wees vriendelijk voor het milieu!

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

SICHERHEITSHINWEISE

WICHTIGE VORKEHRUNGEN

- Dieses Gerät ist nicht dazu geeignet, mit einem Timer oder einer gesonderten Fernbedienung in Betrieb genommen zu werden.
- Überlassen Sie niemals unbeaufsichtigt Kindern oder Personen das Gerät, wenn deren physische oder sensorische Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen sie am sicheren Gebrauch hindern. Sie müssen stets überwacht werden und zuvor unterwiesen worden sein.

DE

- Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicher zu gehen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Dieses Gerät ist ausschließlich für die Verwendung in privaten Haushalten bestimmt. Die Garantie erstreckt sich nicht auf die Verwendung in Umgebungen wie beispielsweise:
 - Kochecken für das Personal in Geschäften, Büros oder sonstigen Arbeitsumfeldern,
 - landwirtschaftlichen Anwesen,
 - den Gebrauch durch Gäste in Hotels, Motels und sonstigen Umfeldern mit Beherbergungscharakter,
 - Frühstückspensionen.
 - Wenn das Anschlusskabel dieses Gerätes beschädigt wird, muss es durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person

ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.

- Dieses Gerät darf von Kindern ab einem Alter von 8 Jahren und von Personen, deren körperliche oder mentale Fähigkeiten bzw. Wahrnehmungsfähigkeiten eingeschränkt sind oder die über mangelnde Erfahrungen oder Kenntnisse verfügen, nur unter der Voraussetzung verwendet werden, dass sie beaufsichtigt werden oder Anweisungen zur sicheren Nutzung des Geräts erhalten haben und die damit verbundenen Risiken verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Das Gerät darf nicht von Kindern gereinigt oder gewartet werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt.

Achten Sie darauf, dass das Gerät und sein Netzkabel sich stets außer Reichweite von Kindern im Alter von unter 8 Jahren befinden.

- Dieses Gerät ist ausschließlich für den Gebrauch im Haushalt und in Innenräumen sowie auf einer Höhe unterhalb 4.000 m entwickelt.
- Vorsicht: Es besteht Verletzungsgefahr bei unsachgemäßer Benutzung des Gerätes.
- Vorsicht: Durch Restwärme ist die Oberfläche des Heizelementes nach dem Gebrauch noch heiß.
- Das Gerät darf nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden.

- Die Mengenangaben in den Rezepten nicht überschreiten.
Das Gesamtgewicht von 1000 g Teig nicht überschreiten.
620 g Mehl und 10 g Hefe nicht überschreiten.
- Reinigen Sie die Teile, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, mit einem feuchten Tuch oder einem feuchten Schwamm.

- Unser Unternehmen behält sich das Recht vor, Änderungen der technischen Eigenschaften und der Bestandteile vorzunehmen.
- Die Gebrauchsanleitung vor der ersten Benutzung aufmerksam lesen. Ein unsachgemäßer Gebrauch entbindet den Hersteller von seiner Haftung und die Garantie erlischt. Entfernen Sie vor der ersten Inbetriebnahme alle Verpackungen und Aufkleber innerhalb und außerhalb des Gerätes und entnehmen Sie das Zubehör.
- Für Ihre Sicherheit entspricht dieses Produkt allen gängigen Standards (Niederspannungsrichtlinie, elektromagnetische Verträglichkeit, Lebensmittel-verordnung, Umweltschutz,...).
- Verwenden Sie eine stabile, vor Wasserspritzern geschützte Arbeitsfläche, die sich auf keinen Fall in der Nische einer Einbauküche befinden darf.
- Das Gerät ist nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt. Bei unsachgemäßem Gebrauch erlischt die Garantie.
- Überprüfen Sie, dass die Gerätespannung mit der Netzspannung übereinstimmt. Durch einen falschen Anschluss erlischt die Garantie.
- Das Gerät nur an eine geerdete Steckdose anschließen. Zuwiderhandlungen können Stromschläge zur Folge haben und unter Umständen schwere Verletzungen verursachen. Für Ihre Sicherheit ist es wichtig, dass die Steckdose den geltenden Elektrovorschriften Ihres Landes entspricht. Wenn Sie keine geerdete Steckdose haben, müssen Sie vor Gerätegebrauch unbedingt Ihr Stromnetz von einer zugelassenen Stelle anpassen lassen.
- Ziehen Sie nach jeder Benutzung und vor jeder Reinigung des Gerätes den Netzstecker. Lassen Sie das Gerät vor der Reinigung abkühlen.
- Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn:
 - dessen Stromkabel beschädigt oder fehlerhaft ist,
 - das Gerät auf den Boden gefallen ist und sichtbare Schäden aufweist oder Funktionsstörungen auftreten.
 In diesen Fällen muss das Gerät zur nächsten autorisierten Servicestelle gebracht werden, um jedwede Gefahr zu vermeiden. Bitte lesen Sie sich die Garantiebedingungen durch.
- Das Netzkabel nicht herabhängen lassen, da Kinder daran ziehen könnten.
- Das Gerät, das Kabel oder den Stecker nie in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.

- Jeder Eingriff, außer der normalen Reinigung und Pflege durch den Kunden, muss durch den Kundendienst erfolgen.
- Das Gerät außen und innen mit einem feuchten Schwamm auswaschen und sorgfältig trocknen. Backform und Knetbacken mit heißem Wasser reinigen. Deckel abnehmen und mit heißem Wasser reinigen und sorgfältig trocknen. Teile nicht in der Spülmaschine reinigen. Keine haushaltsüblichen Reinigungsmittel, Metallschwämme oder Brennspritze verwenden. Gehäuse und Deckel nie in Wasser tauchen. Keine Reinigungssprays (Backofen Spray) verwenden.
- Das Netzkabel nicht in die Nähe oder in Kontakt mit heißen Geräteteilen, Hitzequellen oder scharfen Kanten bringen.
- Bewegen Sie das Gerät nicht während es in Betrieb ist.
- **Das Sichtfenster während und direkt nach dem Betrieb nicht berühren. Das Sichtfenster kann sehr heiß werden.**
- Das Gerät nicht durch Ziehen am Stromkabel vom Stromnetz trennen.
- Bewegen Sie das Gerät nicht solange es heiß ist.
- Nur geerdete Verlängerungskabel in gutem Zustand benutzen, deren Durchmesser mindestens so groß ist wie der des Gerätekabels. Das Kabel muss so verlegt werden, dass niemand darüber stolpern kann.
- Das Gerät darf nicht auf andere Geräte gestellt werden.
- Das Gerät darf nicht als Wärmequelle benutzt werden.
- Das Gerät nicht unter leicht entflammbare Gegenstände (z. B. Gardinen, Vorhänge, Regale) stellen.
- Keine anderen Gerichte als Teig und Marmelade in dem Gerät zubereiten.
- Legen Sie nie Papier, Karton oder Plastik ins Innere des Gerätes und stellen Sie nichts darauf ab.
- Wenn Teile des Gerätes Feuer fangen, nie mit Wasser löschen. Das Gerät ausstecken und die Flammen mit einem feuchten Tuch ersticken.
- Verwenden Sie für Ihre Sicherheit nur Zubehör und Ersatzteile, die für dieses Gerät bestimmt sind.
- **Am Ende des Programms zur Herausnahme der Form oder zum Berühren heißer Flächen immer Ofenhandschuhe tragen. Das Gerät wird während des Gebrauchs sehr heiß. Vorsicht im Umgang mit heißen Speisen.**
- Die Belüftungsschlitze nie verstopfen.
- Vorsicht: Am Ende oder während des Programms kann beim Öffnen des Deckels Dampf austreten.
- **Achten Sie bei Programm 14 (Marmelade, Kompott) darauf, dass beim Öffnen des Deckels Dampf oder heiße Spritzer entstehen können.**
Achtung: überlaufender Teig, der das Heizelement berührt, kann sich entzünden.
- Der an diesem Gerät gemessene Geräuschpegel liegt bei 60 dBA.



Denken Sie an den Umweltschutz!

① Das Gerät enthält wertvolle Rohstoffe, die wieder verwertet werden können.

➔ Geben Sie Ihr Gerät bei einer Sammelstelle Ihrer Stadt oder Gemeinde ab.

SAFETY INSTRUCTIONS

IMPORTANT SAFEGUARDS

- This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by an adult responsible for their safety. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- This appliance is intended for domestic household use only. It is not intended to be used in the following applications, and the guarantee will not apply for:
 - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
 - farm houses;
 - by clients in hotels, motels and other residential type environments;

- bed and breakfast type environments.
- If the power supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its service agent or a similarly qualified person in order to avoid a hazard.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.
Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
- This appliance is designed for indoor household use only and at an altitude below 4000m.
- Caution: risk of injury due to improper use of the appliance.
- Caution: the surface of heating element is subject to residual heat after use.

- The appliance must not be immersed in water or any other liquid.
- Do not exceed the quantities indicated in the recipes.

Do not exceed a total of 1000 g of dough,
Do not exceed a total of 620 g of flour and 10 g of yeast.

- Use a cloth or a wet sponge to clean the parts in contact with food.

- Carefully read the instructions before using your appliance for the first time: the manufacturer does not accept responsibility for use that does not comply with the instructions.

that before making any connection, you have a certified organisation intervene to bring your electrical installation into conformance.

- For your safety, this product conforms to all applicable standards and regulations (Low Voltage Directive, Electromagnetic Compatibility, Food Compliant Materials, Environment, ...).

- This product has been designed for domestic use only.

- Unplug the appliance when you have finished using it and when you want to clean it.

- Use the appliance on a stable work surface away from water splashes and under no circumstances in a cubby-hole in a built-in kitchen.

- Do not use the appliance if:
 - the supply cord is defective or damaged,
 - the appliance has fallen to the floor and shows visible signs of damage or does not function correctly.

In either case, the appliance must be sent to the nearest approved service centre to eliminate any risk. See the guarantee documents.

- Make sure that the power it uses corresponds to your electrical supply system. Any error in connection will cancel the guarantee.
- It is compulsory to connect your appliance to a socket with an earth. Failure to respect this requirement can cause electric shock and possibly lead to serious injury. It is essential for your safety for the earth connection to correspond to the standards for electrical installation applicable in your country. If your installation does not have an outlet connected to earth, it is essential

- All interventions other than cleaning and everyday maintenance by the customer must be performed by an authorised service centre.

- Do not immerse the appliance, power cord or plug in water or any other liquid.

- Do not leave the power cord hanging within reach of children.
- The power cord must never be close to or in contact with the hot parts of your appliance, near a source of heat or over a sharp corner.
- Do not move the appliance when in use.
- **Do not touch the viewing window during and just after operation. The window can reach a high temperature.**
- Do not pull on the supply cord to unplug the appliance.
- Only use an extension cord that is in good condition, has an earthed socket and is suitably rated.
- Do not place the appliance on other appliances.
- Do not use the appliance as a source of heating.
- Do not use the appliance to cook any other food than breads and jams.
- Do not place paper, card or plastic in the appliance and place nothing on it.
- Should any part of the appliance catch fire, do not attempt to extinguish it with water. Unplug the appliance. Smother flames with a damp cloth.
- For your safety, only use accessories and spare parts designed for your appliance.
- **At the end of the programme, always use oven gloves to handle the pan or hot parts of the appliance. The appliance gets very hot during use.**
- Never obstruct the air vents.
- Be very careful, steam can be released when you open the lid at the end of or during the programme.
- **When using programme No. 14 (jam, compotes) watch out for steam and hot spattering when opening the lid.**
- The measured noise level of this product is 60 dBA.



Let's help to protect the environment!

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

Note: These instructions are not suitable for use in the UK as the ingredients and timings may differ for UK use and therefore the performance of the breadmaker may vary and be disappointing for the UK consumer.

CONSIGLI DI SICUREZZA

PRECAUZIONI IMPORTANTI

- Questo apparecchio non viene messo in funzione per mezzo di un timer esterno o di un sistema di comando a distanza separato.
- Questo apparecchio non dovrebbe essere utilizzato da persone (compresi i bambini) le cui capacità fisiche, sensoriali o mentali sono ridotte, o da persone prive di esperienza o di conoscenza, tranne se hanno potuto beneficiare, tramite una persona responsabile della loro sicurezza, di una supervisione o di istruzioni preliminari relative all' utilizzo dell'apparecchio. È opportuno sorvegliare i bambini per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.
- Questo apparecchio è stato concepito per uso unicamente domestico. Non è stato ideato per essere utilizzato nei seguenti casi, che restano esclusi dalla garanzia:
 - in angoli cottura riservati al personale nei negozi, negli uffici e in altri ambienti professionali,
 - nelle fabbriche,
 - dai clienti di alberghi, motel e altre strutture ricettive residenziali,

- in ambienti tipo camere per vacanze.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal fabbricante, dal suo servizio assistenza o da persone con qualifica simile per evitare pericoli.
- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini dagli 8 anni in su e da persone le cui capacità fisiche, sensoriali o mentali sono ridotte o da persone prive di esperienza o di conoscenza, purché possano beneficiare di sorveglianza o di istruzioni preliminari relative all'uso dell'apparecchio e comprendano i pericoli implicati. Evitare che i bambini giochino con l'apparecchio. Le operazioni di pulizia e manutenzione devono essere svolte unicamente da bambini dagli 8 anni in su. Tenere l'apparecchio e il relativo cavo di alimentazione fuori della portata dei bambini di età inferiore agli 8 anni.
- Questo apparecchio è progettato esclusivamente per l'uso in interni e ad altitudini inferiori a 4000m.
- Attenzione: rischio di lesioni causate dall'uso errato dell'apparecchio.
- Attenzione: la superficie dell'elemento riscaldante è soggetta a calore residuo dopo l'uso

- Non immergere l'apparecchio in acqua o altri liquidi.
- Non superate le quantità indicate sulle ricette.
Il volume totale dell'impasto non deve superare i 1000 g.
Non superate 620 g di farina e 10 g di lievito.
- Utilizzare un panno o una spugna umida per pulire le parti a contatto con gli alimenti.

- La sicurezza del presente apparecchio è conforme alle specifiche tecniche e alle norme vigenti in materia.
- Prima di utilizzare l'apparecchio, leggete attentamente le istruzioni d'uso: un utilizzo non conforme alle norme d'uso prescritte escluderà il fabbricante da ogni responsabilità.
- Collocate l'apparecchio su un piano da lavoro stabile, al riparo dagli spruzzi d'acqua e in nessun caso in una nicchia di una cucina a incasso.
- Assicuratevi che la tensione di alimentazione del vostro apparecchio corrisponda a quella del vostro impianto elettrico. Qualsiasi errore di collegamento elettrico annulla il diritto alla garanzia.
- Collegate sempre l'apparecchio ad una presa provvista di messa a terra. Onde evitare rischi di folgorazione e le lesioni gravi che ne conseguono è obbligatorio rispettare la suddetta prescrizione. Per la vostra sicurezza utilizzate solo prese provviste di messa a terra conformi alle norme d'impianto elettrico in vigore nel vostro paese. Se il vostro impianto non è dotato di prese provviste di messa a terra, dovete assolutamente, prima di qualunque collegamento, fare mettere a norma il vostro impianto da personale specializzato.
- L'apparecchio è destinato al solo uso domestico, all'interno della vostra abitazione.
- Scollegare l'apparecchio immediatamente dopo l'uso e prima di procedere alla pulizia.
- Non utilizzate un apparecchio che:
 - presenti un cavo difettoso o danneggiato,
 - sia caduto e presenti danni visibili o anomalie di funzionamento.
 In ciascuno dei casi elencati, l'apparecchio dovrà essere portato presso il centro assistenza autorizzato più vicino, al fine di evitare eventuali rischi. Consultate la garanzia.
- Eventuali interventi diversi dalla pulizia e dalle normali operazioni di manutenzione effettuate dal cliente devono essere svolti presso un Centro di Assistenza autorizzato.
- Non immergete mai l'apparecchio, il cavo o la presa elettrica nell'acqua o in altro liquido.
- Non lasciate pendere il cavo di alimentazione a portata di mano dei bambini.
- Il cavo non deve mai trovarsi in prossimità o a contatto delle parti calde dell'apparecchio, vicino ad una fonte di calore o premuto contro uno spigolo vivo.

- Non muovere l'apparecchio in uso.
- **Non toccate l'oblò durante e immediatamente dopo il funzionamento. L'oblò può raggiungere temperature molto elevate.**
- Evitate di scollegare l'apparecchio tirando il cavo.
- Utilizzate esclusivamente prolunghe in buono stato con una presa provvista di messa a terra e con un cavo conduttore avente sezione almeno uguale al cavo fornito con il prodotto.
- Non posizionate l'apparecchio su altri apparecchi.
- Non utilizzate l'apparecchio come fonte di riscaldamento.
- Non utilizzare l'apparecchio per preparare altri cibi che non siano pane e marmellata.
- Evitate accuratamente d'introdurre carta, cartone o plastica all'interno dell'apparecchio e non collocate alcun oggetto sopra di esso.
- Non tentate in alcun caso di spegnere con acqua eventuali fiamme scaturite da componenti del prodotto. Scollegate l'apparecchio. Soffocate le fiamme con un panno umido.
- Per la vostra sicurezza utilizzate solo accessori e ricambi adatti al vostro apparecchio.
- **Al termine del programma, utilizzate sempre guanti isolanti per manipolare il contenitore o le parti calde dell'apparecchio. L'apparecchio diventa molto caldo durante l'utilizzo.**
- Non ostruite le griglie d'aerazione.
- Fate molta attenzione alla fuoriuscita di vapore che può avvenire al momento dell'apertura del coperchio durante il funzionamento o al termine di un programma.
- **Quando è in funzione il programma n°14 (marmellata, composta) fate attenzione al getto di vapore e agli schizzi caldi durante l'apertura del coperchio.**
- Il livello di potenza acustica rilevato su questo prodotto è pari a 60 dBA.



Partecipiamo alla protezione dell'ambiente!

① Il vostro apparecchio contiene materiali riciclabili.

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

CONSIGNAS DE SEGURIDAD

PRECAUCIONES IMPORTANTES

- Este aparato no está destinado para ser puesto en marcha mediante un reloj exterior o un sistema de mando a distancia separado.
- Este aparato no está previsto para ser utilizado por personas (incluso niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén reducidas, o personas provistas de experiencia o de conocimiento, excepto si han podido beneficiarse a través de una persona responsable de su seguridad, de una vigilancia o instrucciones previas referentes al uso del aparato. Hay que vigilar a los niños para asegurarse de que no juegan con el aparato.

• Este aparato se ha diseñado únicamente para un uso doméstico. El aparato no se ha diseñado para ser utilizado en los siguientes casos, que no están cubiertos por la garantía:

- En zonas de cocina reservadas al personal en tiendas, oficinas y demás entornos profesionales,
- En granjas,
- Por los clientes de hoteles, moteles y demás entornos de tipo residencial,
- En entornos de tipo casas de turismo rural.

- Si el cable de alimentación está dañado, éste tiene que ser sustituido por el fabricante, o en un Servicio Técnico autorizado, o una persona cualificada, para evitar cualquier peligro.

Este electrodoméstico pueden utilizarlo niños a partir de 8 años de edad y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o desprovistas de experiencia o de conocimiento, siempre que dispongan de supervisión o hayan recibido instrucciones sobre el uso seguro del electrodoméstico y entiendan los riesgos que implica. Los niños no deben jugar con el electrodoméstico. Los niños no deben ocuparse de la limpieza y el mantenimiento de usuario del electrodoméstico, salvo que sean mayores de 8 años y estén supervisados por un adulto.

Mantenga el electrodoméstico y su cable de alimentación fuera del alcance de los niños menores de 8 años.

- Este aparato ha sido diseñado únicamente para uso culinario doméstico y deberá utilizarse siempre en interiores a una altitud inferior a 4000 m.
- ¡Precaución! Existe riesgo de lesiones si no se utiliza el aparato como es debido.

- ¡Precaución! No toque la resistencia térmica inmediatamente después de haber utilizado el aparato, ya que podría sufrir quemaduras debido al calor residual acumulado.
- No sumerja el aparato en agua ni en ningún otro líquido.
- No sobrepase las cantidades indicadas en las recetas.
No sobrepase los 1000 g de masa en total.
No exceda 620 g de harina y 10 g de levadura.
- Utilice un trapo o una esponja húmeda para limpiar las partes que entran en contacto con los alimentos.

• Lea atentamente el modo de empleo antes de utilizar el aparato por primera vez: un uso no conforme al modo de empleo libraría al fabricante de cualquier responsabilidad.

• Para su seguridad, este aparato es conforme a las normas y reglamentaciones aplicables (Directivas Baja Tensión, Compatibilidad Electromagnética, Materiales en contacto con alimentos, Medio Ambiente...).

• Utilice una superficie de trabajo estable protegida de proyecciones de agua y, en ningún caso, en un nicho de cocina integrada.

• Compruebe que la tensión de alimentación del aparato corresponde a la de la instalación eléctrica. Cualquier error de conexión anularía la garantía.

• Conecte el aparato a un enchufe con toma de tierra. Si no respeta esta obligación podría provocar un cortocircuito y

producirse ocasionalmente lesiones graves. Es imprescindible para su seguridad que la toma de tierra corresponda a las normas de instalación eléctrica en vigor de su país. Si la instalación no dispone de un enchufe con toma de tierra, antes de utilizarlo es obligatorio que contacte con personal técnico autorizado para que adapte correctamente su instalación eléctrica.

• El aparato está destinado únicamente a uso dentro del hogar.

• Desconecte el aparato cuando lo deje de utilizar y si desea limpiarlo.

• No utilice el aparato si:

- éste tiene un cable dañado o defectuoso.
- el aparato se ha caído y presenta daños visibles o anomalías de funcionamiento.

En cada uno de estos casos, deberá enviar el aparato al Servicio Técnico Autorizado más próximo para evitar cualquier peligro. Consultar la garantía.

- Cualquier intervención que no sea la limpieza y el mantenimiento habitual por parte del cliente, debe realizarla un servicio técnico autorizado.
- No introduzca el aparato, el cable de alimentación o el enchufe en agua o cualquier otro líquido.
- No deje colgando el cable de alimentación al alcance de los niños.
- El cable de alimentación no debe estar cerca o en contacto con las partes calientes del aparato, cerca de una fuente de calor o en un ángulo vivo.
- No mueva el aparato mientras esté en uso.
- **No toque la ventanita durante ni justo después del funcionamiento. La temperatura de la ventanita puede ser elevada.**
- No desconecte el aparato tirando del cable.
- Sólo utilice un alargador que esté en buen estado, que tenga toma de tierra y un cable conductor de sección al menos igual al cable suministrado con el aparato.
- No coloque el aparato sobre otros aparatos.
- No utilice el aparato como fuente de calor.
- No utilice el aparato para cocinar cualquier otro alimento que no sea pan y mermeladas.
- Nunca coloque papel, plástico o cartón en el aparato, y no ponga nada encima de él.
- Si ocurriera que algunas partes del aparato se inflaman, nunca intente apagarlas con agua. Desconecte el aparato. Apague las llamas con un paño húmedo.
- Para su seguridad, sólo utilice accesorios y piezas sueltas adaptadas al aparato.
- **Al final del programa, utilice siempre guantes de cocina para manipular la cuba o las partes calientes del aparato. El aparato está muy caliente cuando está funcionando.**
- Nunca obstruya las rejillas de ventilación.
- Preste mucha atención el vapor puede salir cuando abra la tapa al final o durante el programa.
- **Cuando esté en el programa n° 14 (mermelada, compota) preste atención al chorro de vapor y a las salpicaduras calientes al abrir la tapa.**
- El nivel de potencia acústica anotado en este producto es de 60 dBA.



¡Participemos en la protección del medio ambiente!

① El aparato contiene muchos materiales valorizables o reciclables.

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

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

PRECAUÇÕES IMPORTANTES

- Este aparelho não se destina a ser colocado em funcionamento por meio de um temporizador exterior ou de um sistema de controlo à distância separado.
- Este aparelho não foi concebido para ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) cujas capacidades físicas, sensoriais ou mentais se encontram reduzidas, ou por pessoas com falta de experiência ou conhecimento, a não ser que tenham sido devidamente acompanhadas e instruídas sobre a correcta utilização do aparelho, pela pessoa responsável pela sua segurança.

É importante vigiar as crianças por forma a garantir que as mesmas não brinquem com o aparelho.

- PT**
- Este aparelho foi concebido apenas para uma utilização doméstica. Não foi concebido para ser utilizado nos casos seguintes, que não estão cobertos pela garantia:

- em cantos de cozinha reservados aos funcionários nas lojas, escritórios e outros ambientes profissionais,
- em quintas,
- pelos clientes de hotéis, motéis e outros ambientes de carácter residencial,

- em ambientes do tipo quartos de hóspedes.
- Se o cabo de alimentação se encontrar de alguma forma danificado o mesmo deverá ser substituído pelo fabricante, Serviço de Assistência Técnica autorizado ou por uma pessoa qualificada por forma a evitar qualquer tipo de perigo para o utilizador.
- O aparelho pode ser usado por crianças com mais de 8 anos de idade e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais e mentais reduzidas ou falta de experiência e conhecimentos, se tiverem recebido supervisão ou instruções relativamente ao uso do aparelho com segurança e compreendam os perigos envolvidos. As crianças não podem brincar com o aparelho. A limpeza e manutenção a realizar pelo utilizador não pode ser efectuada por crianças, a menos que estas tenham mais de 8 anos e sejam supervisionadas.

Mantenha o aparelho e o respectivo cabo de alimentação fora do alcance de crianças com menos de 8 anos de idade.

- Este aparelho foi criado apenas para uso doméstico no interior e a uma altitude abaixo dos 4000m.
- Cuidado: Risco de lesões devido ao uso inadequado do aparelho.
- Cuidado: A superfície do elemento de aquecimento está sujeita a calor residual após a utilização.

- O aparelho não pode ser colocado dentro de água nem de qualquer outro líquido.
- Não exceda as quantidades indicadas nas receitas.
Não exceda 1000 g de massa no total.
Não exceda 620 g de farinha e 10 g de fermento.
- Utilize um pano ou uma esponja húmida para limpar as partes que estão em contacto com os alimentos.
- Leia atentamente o manual de instruções antes da primeira utilização do aparelho: uma utilização não conforme ao manual de instruções liberta o fabricante de qualquer responsabilidade.
- Para sua segurança, este aparelho está em conformidade com as normas e regulamentações aplicáveis (Directivas de Baixa Tensão, Compatibilidade Electromagnética, Materiais em contacto com os alimentos, Ambiente...).
- Utilize uma bancada de trabalho estável, ao abrigo de projecções de água e em caso algum num nicho de cozinha integrada.
- Certifique-se que a tensão de alimentação do aparelho é compatível com a sua instalação eléctrica. Qualquer erro de ligação anula a garantia.
- É necessário ligar o aparelho a uma tomada com ligação à terra. A inobservância desta obrigação pode causar um choque eléctrico e provocar, eventualmente, lesões graves. Para a sua segurança, é indispensável que a tomada de terra respeite as normas de instalação eléctrica em vigor no seu país. Se a sua instalação não incluir uma tomada com ligação à terra, é necessário que, antes de qualquer ligação, um organismo autorizado renove e adapte a sua instalação eléctrica em conformidade.
- O seu aparelho destina-se apenas a uma utilização doméstica e no interior de casa.
- Desligue sempre o aparelho após cada utilização e quando proceder à sua limpeza.
- Não utilize o aparelho se :
 - o cabo de alimentação ou a ficha se encontrarem de alguma forma danificados,
 - o aparelho caiu ao chão e apresenta danos visíveis ou anomalias de funcionamento.
 Neste caso, dirija-se a um Serviço de Assistência Técnica autorizado (ver lista no folheto de assistência).
- Qualquer intervenção no aparelho, para além da limpeza e manutenção habituais asseguradas pelo cliente, deve ser efectuada por um Serviço de Assistência Técnica autorizado.
- Não coloque o aparelho, o cabo de alimentação ou a ficha num recipiente com água ou outro tipo de líquido.
- Não deixe o cabo de alimentação pendurado, ao alcance das crianças.
- O cabo de alimentação nunca deve ficar na proximidade ou em contacto com as partes quentes do aparelho, junto de uma fonte de calor ou num ângulo cortante.
- Não desloque o aparelho no decorrer da sua utilização.

- **Não toque na janela durante e imediatamente após o funcionamento. A temperatura da janela pode estar alta.**
- Não desligue o aparelho puxando pelo cabo.
- Utilize apenas uma extensão em bom estado, com uma tomada com ligação à terra e com um fio condutor cujo diâmetro seja pelo menos igual ao do fio fornecido com o produto.
- Não coloque o aparelho por cima de outros aparelhos.
- Não utilize o aparelho como fonte de calor.
- Não utilize o aparelho para cozer outras preparações para além do pão e doces.
- Nunca insira papel, cartão ou plástico no interior do aparelho e não coloque nada por cima.
- No caso de determinadas partes do aparelho se incendiarem, nunca tente apagar as chamas com água. Desligue o aparelho. Abafe as chamas com um pano húmido.
- Para sua segurança, utilize apenas acessórios e peças sobressalentes adaptadas ao seu aparelho.
- **No final do programa, utilize sempre luvas de cozinha para manusear a cuba ou as partes quentes do aparelho. Este torna-se muito quente no decorrer da sua utilização.**
- Nunca tape as grelhas de ventilação.
- Tome muito cuidado dado que pode libertar-se vapor quando abrir a tampa no final ou no decorrer do programa.
- **Quando estiver no programa n° 14 (doce, compota), preste atenção à saída de vapor e aos salpicos quentes quando abrir a tampa.**
- O nível de ruído emitido neste produto corresponde a 60 Db's.



Protecção do meio ambiente em primeiro lugar !

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

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

ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΠΡΟΦΥΛΑΞΕΙΣ

- Η συσκευή αυτή δεν προορίζεται να τίθεται σε λειτουργία με εξωτερικό χρονοδιακόπτη ή χωριστό τηλεχειριστήριο.
- Η συσκευή αυτή δεν πρέπει να χρησιμοποιείται από άτομα (συμπεριλαμβανομένων των παιδιών) με μειωμένες σωματικές αισθητηριακές ή διανοητικές ικανότητες ή άτομα χωρίς πείρα ή γνώση της συσκευής, εκτός αν έχουν λάβει σχετικές οδηγίες για τη χρήση της συσκευής ή επιτηρούνται από άτομο υπεύθυνο για την ασφάλειά τους.

Τα παιδιά πρέπει να επιτηρούνται και να μην τους επιτρέπεται να παίζουν με τη συσκευή.

- Η παρούσα συσκευή προορίζεται αποκλειστικά για οικιακή χρήση. Δεν μπορεί να χρησιμοποιηθεί στις ακόλουθες περιπτώσεις, οι οποίες δεν καλύπτονται από την εγγύηση:

- Σε χώρους κουζίνας που χρησιμοποιούνται από το προσωπικό σε καταστήματα, γραφεία και άλλα επαγγελματικά,
- Σε αγροκτήματα,
- Για χρήση από πελάτες ξενοδοχείων, πανδοχείων και άλλα οικιστικά περιβάλλοντα,
- Σε περιβάλλοντα τύπου ενοικιαζόμενων διαμερισμάτων.

- Εάν καταστραφεί το καλώδιο, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή ή από κάποιο εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις, ώστε να αποφύγετε τυχόν κινδύνους.
- Η παρούσα συσκευή προορίζεται αποκλειστικά για οικιακή χρήση. Δεν μπορεί να χρησιμοποιηθεί στις ακόλουθες, περιπτώσεις, οι οποίες δεν καλύπτονται από την εγγύηση:
 - Σε χώρους κουζίνας που χρησιμοποιούνται από το προσωπικό σε καταστήματα, γραφεία και άλλα επαγγελματικά,
 - Σε αγροκτήματα,
 - Για χρήση από πελάτες ξενοδοχείων, πανδοχείων και άλλα οικιστικά περιβάλλοντα,
 - Σε περιβάλλοντα τύπου ενοικιαζόμενων διαμερισμάτων.
- Αυτή η συσκευή έχει σχεδιαστεί μόνο για εσωτερική, οικιακή χρήση σε ένα υψόμετρο κάτω των 4000 μ.
- Προσοχή: κίνδυνος τραυματισμού λόγω ακατάλληλης χρήσης της συσκευής.
- Προσοχή: η επιφάνεια του θερμαντικού στοιχείου υπόκειται σε υπολειπόμενη θερμότητα μετά τη χρήση.
- Η συσκευή δεν πρέπει να βυθίζεται σε νερό ή οποιοδήποτε άλλο υγρό.

- Μην ξεπερνάτε τις ποσότητες που αναγράφονται στις συνταγές.
Συνολικά μην ξεπερνάτε τα 1000 γρ ζύμης.
Μην ξεπερνάτε συνολικά τα 620 γρ. από αλεύρι και 10 γρ. μαγιάς.
- Χρησιμοποιήστε ένα βρεγμένο πανί ή σφουγγάρι για να καθαρίστε μέρη που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα.
- Διαβάστε προσεκτικά τις οδηγίες χρήσεως πριν χρησιμοποιήσετε για πρώτη φορά την συσκευή σας: ο κατασκευαστής δεν φέρει καμία ευθύνη σε περίπτωση μη τήρησης των οδηγιών αυτών.
- Για την ασφάλειά σας, η συσκευή αυτή συμφωνεί με τα ισχύοντα πρότυπα και τους ισχύοντες κανονισμούς (Οδηγίες για τη χαμηλή τάση, την ηλεκτρομαγνητική συμβατότητα, τα υλικά σε επαφή με τροφές, το περιβάλλον κ.λπ.).
- Χρησιμοποιήστε την συσκευή σε σταθερό πάγκο εργασίας μακριά από νερό και σε καμία περίπτωση να μην τοποθετηθεί μέσα σε μικρό χώρο σε εντοιχισμένη κουζίνα.
- Βεβαιωθείτε ότι η τάση ρεύματος που αναγράφεται στη συσκευή σας αντιστοιχεί σίγουρα στην τάση της ηλεκτρικής σας εγκατάστασης. Οποιοδήποτε λάθος στη σύνδεση ακυρώνει την εγγύηση.
- Η συσκευή αυτή πρέπει να συνδέεται οπωσδήποτε με ηλεκτρική πρίζα που διαθέτει γείωση. Η μη τήρηση αυτής της υποχρέωσης μπορεί να προκαλέσει ηλεκτροπληξία και ενδεχομένως να οδηγήσει σε σοβαρό τραυματισμό το χειριστή. Για την ασφάλειά σας, είναι σημαντικό η γείωση ρεύματος να πληροί τα πρότυπα που ισχύουν στη χώρα σας για την ηλεκτρική εγκατάσταση. Αν η εγκατάστασή σας δεν διαθέτει πρίζα ρεύματος με γείωση, πριν συνδέσετε τη συσκευή με το ρεύμα, θα πρέπει οπωσδήποτε να καλέσετε ένα τεχνικό της ΔΕΗ για να διορθώσει τις ελλείψεις της ηλεκτρικής σας εγκατάστασης.
- Η συσκευή σας προορίζεται αποκλειστικά για οικιακή χρήση και για μέσα στο σπίτι.
- Βγάzte την συσκευή από την πρίζα όταν τελειώνετε τη δουλειά σας και όταν θέλετε να την καθαρίσετε.
- Μην χρησιμοποιείτε την συσκευή σας :
- Αν δεν λειτουργεί κανονικά ή αν έχει πάθει ζημιά,
- Σε περίπτωση που η συσκευή πέσει στο πάτωμα και έχει εμφανή σημάδια χτυπήματος ή δεν λειτουργεί ικανοποιητικά.
Σε μια τέτοια περίπτωση, επικοινωνήστε με ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις.
Δείτε τις οδηγίες για την εγγύηση.
- Εκτός από τον καθαρισμό και την συντήρηση που γίνονται από τον χρήστη, κάθε άλλη εργασία επιδιόρθωσης θα πρέπει να ανατίθεται σε εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις.
- Μη βουτάτε τη συσκευή, το ηλεκτρικό καλώδιο ή το φις μέσα στο νερό ή μέσα σε οποιοδήποτε άλλο υγρό.
- Μην αφήνετε το ηλεκτρικό καλώδιο να κρέμεται σε μέρος που να το φτάνουν παιδιά.
- Το ηλεκτρικό καλώδιο δεν πρέπει να έρχεται σε επαφή με τις καυτές επιφάνειες της συσκευής σας, ούτε να βρίσκεται κοντά σε πηγή θερμότητας ή να πατά πάνω σε κοφτερές γωνίες.
- Μην μετακινείτε την συσκευή όταν είναι σε λειτουργία.

- **Μην αγγίζετε το παραθυράκι κατά τη διάρκεια και αμέσως μετά τη λειτουργία. Η θερμοκρασία στο παραθυράκι μπορεί να είναι υψηλή.**
- Μην αποσυνδέετε τη συσκευή από το ρεύμα τραβώντας το καλώδιο.
- Να χρησιμοποιείτε μόνο καλώδιο επέκτασης που βρίσκεται σε καλή κατάσταση, με πρίζα με γείωση, και με ένα καλώδιο αγωγού του τμήματος τουλάχιστον ίσο σε μήκος με το καλώδιο που παρέχεται με το προϊόν.
- Μην τοποθετείτε τη συσκευή πάνω σε άλλες συσκευές.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή ως πηγή θερμότητας.
- Μην χρησιμοποιείτε την συσκευή για να μαγειρέψετε οτιδήποτε άλλο εκτός από ψωμί και μαρμελάδες.
- Μην τοποθετείτε ποτέ χαρτί, χαρτόνι ή πλαστικό μέσα στη συσκευή και μην τοποθετείτε τίποτα από πάνω.
- Εάν τύχει να αρπάξουν φωτιά κάποια μέρη του προϊόντος, ποτέ μην επιχειρήσετε να σβήσετε τη φωτιά με νερό. Βγάλτε το φισ από την πρίζα. Καταστείλετε τις φλόγες με ένα βρεγμένο πανί.
- Για την ασφάλειά σας χρησιμοποιείτε μόνο γνήσια αξεσουάρ και ανταλλακτικά του κατασκευαστή σχεδιασμένα ειδικά για τη συσκευή σας.
- **Στο τέλος του προγράμματος, χρησιμοποιείτε πάντα γάντια κουζίνας για να πιάσετε το μπολ ή τις καυτές επιφάνειες της συσκευής. Η συσκευή ζεσταίνεται πάρα πολύ κατά τη διάρκεια της χρήσης.**
- Μην φράζετε ποτέ τις σχάρες αερισμού.
- Προσέχετε πολύ διότι μπορεί να βγει ατμός όταν ανοίξετε το καπάκι στο τέλος και κατά τη διάρκεια του προγράμματος.
- **Όταν είστε στο πρόγραμμα αριθμός 14 (μαρμελάδα, κομπόστα) προσέχετε ιδιαίτερα τον ατμό και το υγρό που μπορεί να πεταχτεί όταν ανοίγετε το καπάκι.**
- Το επίπεδο ακουστικής ισχύος που καταγράφεται στο παρόν προϊόν είναι 60 dBa.



Ας συμβάλλουμε κι εμείς στην προστασία του περιβάλλοντος!

❶ Η συσκευή σας περιέχει πολλά αξιοποιήσιμα ή ανακυκλώσιμα υλικά.

➔ Παραδώστε την παλιά σας συσκευή σε ένα κέντρο διαλογής το οποίο θα αναλάβει την επεξεργασία της.

SIKKERHEDSANVISNINGER

VIGTIGE FORSIGTIGHEDSREGLER

- Dette apparat er ikke beregnet til at fungere ved hjælp af en ekstern timer eller en særskilt fjernbetjening.
- Dette apparat er ikke beregnet til at blive brugt af personer (herunder børn), hvis fysiske, sensoriske eller mentale evner er svækkede, eller af personer blottet for erfaring eller kendskab. De må ikke bruge apparatet, med mindre de er under opsyn, eller de har modtaget forudgående instruktioner om brugen af apparatet af en person, der er ansvarlig for deres sikkerhed. Børn skal være under opsyn, for at sikre, at de ikke leger med apparatet.
- Maskinen er udelukkende beregnet til brug i en almindelig husholdning. Den er ikke beregnet til brug under følgende forhold og en sådan brug er ikke dækket af garantien:
 - I et køkken forbeholdt personalet.
 - I butikker, på kontorer og i andre professionelle omgivelser.

- På gårde.
- Af kunder på hoteller, moteller og andre beboelsesmæssige omgivelser.
- I omgivelser af typen Bed and Breakfast.
- Hvis ledningen bliver beskadiget, skal den udskiftes af fabrikanten, af dennes serviceværksted, eller af en tilsvarende uddannet person, for at undgå, at der opstår fare.
- Børn må ikke lege med apparatet.
Rengøring og vedligeholdelse af apparatet må ikke foretages af børn, med mindre de er fyldt 8 år og de overvåges af en voksen.
- Dette apparat er kun beregnet til indendørs brug, og i en højde under 4000m.
- Forsigtig: Risiko for skade, som følge af forkert brug.
- Forsigtigt: Varmeelementets overflade er stadig varm efter brug.
- Apparatet må ikke nedsænkes i vand eller andre væsker.
- Anførte mængder i opskrifterne må ikke overskrides: 1000 g. dej i alt, 620 g. mel, og 10 g. gær.

• Brug et klæde eller en våd svamp til at rense de dele, der kommer i berøring med fødevarer.

- Læs brugsanvisningen omhyggeligt, før apparatet tages i brug første gang. Fabrikanten påtager sig intet ansvar for skader, der opstår ved forkert brug.
- For at beskytte brugeren er dette apparat i overensstemmelse med gældende forskrifter og standarder (Direktiver om Lavspænding, Elektromagnetisk Kompatibilitet, Materialer i kontakt med fødevarer, Miljøbeskyttelse osv.).
- Anvend apparatet på en jævn og stabil bordflade, væk fra vandsprøjt. Endvidere skal apparatet placeres, så det har luft omkring sig.
- Kontroller at el-nettets spænding svarer til apparatets. Garantien bortfalder ved tilslutning til forkert spænding.
- Det er strengt nødvendigt, at tilslutte apparatet ved et ekstrabeskyttet stik. Hvis denne regel ikke overholdes, kan det medføre elektriske stød og eventuelt alvorlige skader. Af hensyn til brugerens sikkerhed, skal det ekstrabeskyttede stik leve op til gældende standarder for elektriske installationer i det land, hvor det bruges. Hvis der ikke er et ekstrabeskyttet stik i din installation, er det strengt nødvendigt, at bede en autoriseret elektriker om at installere det inden apparatet tilsluttes.
- Apparatet er udelukkende beregnet til indendørs brug i en almindelig husholdning.
- Tag apparatets stik ud, når det ikke er i brug og under rengøring.
- Brug ikke apparatet, hvis:
 - Ledningen er beskadiget.
 - Apparatet er blevet beskadiget eller ikke fungerer korrekt.Kontakt i så fald det nærmeste autoriserede serviceværksted.
- Ethvert indgreb på apparatet, ud over kundens almindelige rengøring og vedligeholdelse, skal foretages af et autoriseret serviceværksted.
- Dyp ikke apparatet, ledningen eller stikket ned i vand eller enhver anden væske.
- Lad ikke ledningen hænge ned indenfor børns rækkevidde.
- Ledningen må aldrig komme i nærheden af, eller berøre apparatets varme dele, en varmekilde eller en skarp kant.
- Flyt ikke apparatet, mens det er i brug.
- **Rør ikke ved åbningen, mens apparatet er i gang, og lige efter det er standset. Åbningen kan blive meget varm.**
- Tag ikke apparatets stik ud ved at trække i ledningen.
- Brug kun en forlængerledning i god stand. Den skal have et tværsnit, som er mindst på størrelse med tværsnittet på den medfølgende ledning.
- Anbring ikke apparatet ovenpå andre apparater.
- Brug ikke apparatet som varmekilde.

- Apparatet må ikke anvendes til tilberedning af andet end brød og marmelade.
- Kom aldrig papir, karton eller plastik ned i apparatet, og anbring ikke noget ovenpå det.
- Hvis visse dele af apparatet skulle antænde, forsøg aldrig at slukke ilden med vand. Tag apparatets stik ud. Kvæl flammerne med et fugtigt klæde.
- Af sikkerhedsårsager må der kun bruges tilbehør og reservedele, der passer til apparatet.
- **Brug altid grydelapper i slutningen af programmet til at håndtere formen eller apparatets varme dele. Apparatet bliver meget varmt under brug.**
- Tilstop aldrig ventilationsgitrene.
- Man skal være forsigtig, da der kan slippe varm damp ud, når man åbner låget i slutningen af, eller under et program.
- **Når man bruger program nr. 14 (marmelade, kompot), skal man passe på dampudstrømninger og varme overstækninger, når låget åbnes.**
- Dette produkts støjniveau er blevet målt til 60 dBa.



Vi skal alle være med til at beskytte miljøet!

① Apparatet indeholder mange materialer, der kan genbruges eller genvindes.

➔ Aflever det hos et specialiseret indsamlingscenter, når det ikke skal bruges mere.

RÅD OM SIKKERHET

VIKTIGE FORHOLDSREGLER

- Dette apparatet er ikke laget for å fungere med en utvendig timer eller et separat fjernkontrollsystem.
 - Dette apparatet er ikke ment for personer (inkl. barn) med nedsatte fysiske, sensoriske eller psykiske evner, eller uerfarne personer, unntatt dersom de får tilsyn eller forhåndsinstruksjoner om anvendelsen av apparatet fra en person med ansvar for deres sikkerhet. Barn skal holdes under tilsyn for å sikre at barnet ikke bruker apparatet til lek.
 - Dette apparatet er kun beregnet til bruk i hjemmet. Det er ikke ment for slik bruk som beskrives nedenfor, og som ikke dekkes av garantien:
 - i kjøkkenkroker forbeholdt personalet i butikker, på kontorer og andre
- (NO)** arbeidsmiljøer
- på gårder
 - av kundene på hotell, motell og andre steder med hjemlig preg
 - på steder som f.eks. bed & breakfast.

- Dersom nettleddningen er skadet, må den byttes av produsenten, dens serviceverksted eller av en autorisert elektroforhandler. Dette for å unngå fare ved bruk senere.
- Dette apparatet kan brukes av barn over 8 år og av personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller av personer som ikke har den nødvendige erfaring eller kunnskap, på den betingelse at disse personene er under overvåking eller har fått de nødvendige instruksjoner i bruken av apparatet, og at de har forståelse for de faremomenter som følger med det. La ikke barn leke med apparatet. Rengjøring og vedlikehold skal kun utføres av barn over 8 år som er under overvåking. La ikke apparatet og ledningen befinne seg innen rekkevidde for barn under 8 år.
- Dette apparatet er beregnet for innendørs bruk i husholdningen og kun i en høyde på under 4000 m.
- Forsiktig: fare for skade på grunn av feil bruk av apparatet.
- Forsiktig: forbehold om ettervarme på overflaten av varmeelementet etter bruk.

- Apparatet må ikke senkes ned i vann eller annen væske.
- Ikke bruk større mengder enn oppskriften tilsier.
Ikke ha mer enn 1000 g deig totalt.
Ikke bruk mer enn til sammen 620 g mel og 10 g tørrgjær.
- Bruk en klut eller en fuktig svamp til å rengjøre delene som er i kontakt med mat.

- Les bruksanvisningen grundig før du bruker apparatet første gang: Bruk i strid med bruksanvisningen fritar produsenten for ethvert ansvar.
- For din sikkerhet er dette produktet i samsvar med alle gjeldende standarder og reguleringer (lavspenningsdirektiv, elektromagnetisk kompatibilitet, materiell godkjent for kontakt med mat, miljø).
- Bruk apparatet på en stabil arbeidsflate på avstand fra vannsprut og under ingen omstendigheter i et avlukke i et innebygd kjøkken.
- Kontroller at nettspenningen stemmer med maskinens spenning. Enhver tilkoblingsfeil opphever garantien.
- Koble alltid maskinen til en jordnet stikkontakt. Dersom denne instruksjonen ikke følges, kan det forårsake elektrisk støt og eventuelt medføre alvorlige skader. Det er absolutt nødvendig for din sikkerhet at den jordede stikkontakten tilsvarer gjeldende normer for elektriske anlegg i ditt land. Hvis ditt elektriske anlegg ikke har en jordnet stikkontakt, er det nødvendig å få et godkjent firma til å oppgradere det elektriske anlegget slik at det tilsvarer gjeldende normer før du kobler til maskinen.
- Denne maskinen er beregnet kun på privat husholdningsbruk og til matlaging, og kun innendørs.
- Koble fra maskinen straks du ikke bruker den mer eller når du rengjør den.
- Ikke bruk apparatet dersom:
 - Strømledningen er defekt eller skadet.
 - Apparatet har falt i gulvet og viser synlige tegn på skade eller ikke fungerer korrekt.
 I begge tilfeller må apparatet sendes til nærmeste godkjente servicesenter for å unngå enhver fare. Se garantivilkårene.
- Alle inngrep bortsett fra vanlig rengjøring og vedlikehold skal utføres av et godkjent servicesenter.
- Apparatet, strømledningen eller støpselet må aldri legges ned i vann eller annen væske.
- Ikke la strømledningen henge ned slik at små barn kan gripe den.

- Ikke la strømledningen være i nærheten av eller i kontakt med maskinens varme deler, i nærheten av en varmekilde eller ligge på en skarp kant.
- Flytt ikke apparatet mens det er i bruk.
- **Ikke ta på det gjennomsiktige vinduet i løpet av og rett etter bakingen. Temperaturen på lokket kan være høy.**
- Ikke ta ut kontakten ved å dra i ledningen.
- Bruk kun skjøteledninger i god stand med en jordet stikkontakt, og en ledning med minst samme profil som ledningen levert med produktet.
- Ikke sett apparatet på andre apparater.
- Ikke bruk apparatet til oppvarming.
- Ikke bruk apparatet til å tilberede annen mat enn brød og syltetøy.
- Legg aldri papir, papp eller plast i apparatet, og sett ingenting på det.
- Hvis visse deler av produktet skulle ta fyr, ikke forsøk å slukke flammene med vann. Koble fra apparatet. Kvel flammene med et fuktig håndkle.
- Av sikkerhetsgrunner må du utelukkende bruke tilbehørsdeler og reservedeler som passer til maskinen.
- **Etter at programmet er avsluttet, bruk alltid grytekluter for å håndtere bollen eller maskinens varme deler. Maskinen blir meget varm under bruk.**
- Dekk aldri til luftristene.
- Vær meget forsiktig, damp kan komme ut av maskinen når du åpner lokket ved slutten eller i løpet av programmet.
- **Når du bruker program nr. 14 (syltetøy, kompott), pass på dampstrålen og varm sprut når lokket åpnes.**
- Støynivået målt på dette apparatet er på 60 dBa.



Ta hensyn til miljøet!

- ① Ditt apparat inneholder mange elementer som kan gjenbrukes eller resirkuleres.
- ➞ Lever apparatet inn på et resirkuleringssenter eller et godkjent servicesenter.

SÄKERHETSANVISNINGAR

VIKTIGA FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER

- Apparaten är inte avsedd att fungera med hjälp av en extern timer eller med en separat fjärrkontroll.
- Denna apparat är inte avsedd att användas av personer (inklusive barn) som inte klarar av att hantera elektrisk utrustning, eller av personer utan erfarenhet eller kännedom, förutom om de har erhållit, genom en person ansvarig för deras säkerhet, en övervakning eller på förhand fått anvisningar angående apparatens användning. Om barn använder denna apparat måste de övervakas av en vuxen för att säkerställa att barnen inte leker med apparaten.
- Apparaten är endast avsedd att användas för hemmabruk. Den är inte avsedd att användas i följande fall som inte täcks av garantin :
 - I pentryn för personal i butiker, kontor och på andra arbetsplatser,
 - På lantbruk,
 - För gästernas användning på hotell, motell och andra liknande boendemiljöer,
 - I miljöer av typ bed & breakfast, vandrarhem och liknande rum för uthyrning.

- Om sladden skadas, skall den bytas ut av tillverkaren, dennes serviceagent eller likvärdigt kvalificerad person för att undvika fara.
- Den här apparaten får användas av barn över 8 år samt av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga samt av personer utan erfarenhet och kunskap, om de övervakas eller har fått instruktioner om hur apparaten ska användas på ett säkert sätt och om de förstår de risker som föreligger. Barn får inte leka med apparaten. Rengöring och användarunderhåll får göras av barn om de är över 8 år och det sker under ansvarigs tillsyn.

Förvara apparaten och sladden utom räckhåll för barn under 8 år.

- Denna apparat är endast avsedd för användning inomhus i hemmet och på en höjd under 4000 meter.
- Varning! Risk för personskador vid felaktig användning av apparaten.
- Varning! Värmeelementets yta kan vara het även efter användning.
- Apparaten får inte sänkas ner i vatten eller någon annan vätska.

- Överskrid inte mängderna som anges i recepten.

Överskrid inte totalt 1000 g deg.

Överskrid inte den totala mängden mjöl på 620 g och 10 g jäst.

- Rengör de delar som kommer i kontakt med livsmedel med trasa eller våt svamp.

- Läs bruksanvisningen noggrant före den första användningen. Tillverkaren fråntar sig allt ansvar vid användning utan att respektera bruksanvisningen.
- För din säkerhet överensstämmer denna apparat med alla rådande standarder och regleringar (lågspänningsdirektiv, elektromagnetisk kompatibilitet, material godkända för livsmedelskontakt, miljö).
- Använd apparaten på en stadig arbetsyta på avstånd från vattenstänk och den skall under inga omständigheter placeras i ett trångt hörn i ett inbyggnadskök.
- Kontrollera att apparatens voltal överensstämmer med nätspänningen. Garantin gäller inte vid felaktig anslutning.
- Apparaten ska endast anslutas till ett jordat uttag. Om apparaten inte ansluts till ett jordat uttag kan den orsaka elstötar med allvarliga skador som följd. För din säkerhet, se till att det jordade uttaget motsvarar gällande normer och standarder i ditt land. Om din elektriska installation inte är utrustad med ett jordat uttag är det nödvändigt att en behörig elinstallatör åtgärdar din installation innan apparaten ansluts.
- Apparaten är endast avsedd för hemmabruk inomhus.
- Koppla alltid ur apparaten så snart du inte använder den och vid rengöring.
- Använd inte apparaten om:
 - nätsladden är felaktig eller skadad,
 - om apparaten har fallit i golv och uppvisar synliga skador eller om den inte fungerar som den skall.I båda fallen skall apparaten lämnas till närmaste auktoriserade serviceverkstad för att eliminera alla risker. Se även garantivillkoren.
- Alla åtgärder och reparationer, med undantag av rengöring och sedvanligt underhåll, skall utföras av en godkänd serviceverkstad.
- Doppa inte ner apparaten, sladden eller stickkontakten i vatten eller annan vätska.
- Låt inte sladden vara inom räckhåll för barn.
- Låt inte sladden vara i närheten av eller i kontakt med apparatens varma delar, nära en värmekälla eller hänga över vassa kanter.

- Flytta inte på apparaten när den är i bruk.
- **Rör inte vid fönstret när bakmaskinen är igång och strax efteråt. Fönstret kan vara hett.**
- Dra aldrig enbart i nätsladden när du skall dra ur stickkontakten.
- Använd endast en förlängningssladd i gott skick, med jordad stickkontakt och med en ledning vars tvärsnitt är minst lika med ledningstråden som bifogas med produkten.
- Placera inte apparaten ovanpå andra apparater.
- Använd inte apparaten som värmekälla.
- Använd inte apparaten för att göra något annat än bröd och sylt.
- Lägg aldrig papper, papp eller plast i apparaten och placera inget ovanpå den.
- Om någon del av apparaten skulle fatta eld, försök aldrig släcka med vatten. Koppla ur apparaten. Kväv lågorna med en fuktig handduk.
- För din säkerhet, använd endast tillbehör och reservdelar avsedda för din apparat.
- **I slutet av programmet, använd alltid grytlappar för att hantera bakformen eller apparatens varma delar. Apparaten blir mycket varm under användningen.**
- Tapp aldrig till ventilationshålen.
- Var mycket försiktig, eftersom det riskerar att komma ut ånga när du öppnar locket i slutet av eller under pågående program.
- **När du använder program nr 14 (sylt och mos) se upp för ånga och heta stänk när locket öppnas.**
- Apparatsens ljudnivå är 60 dBA..



Var rädd om miljön!

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

➔ Lämna den på en återvinningsstation eller på en auktoriserad serviceverkstad för omhändertagande och behandling.

TURVAOHJEET TÄRKEITÄ VAROTOIMIA

- Tätä laitetta ei ole tarkoitettu käynnistettäväksi ulkopuolisen ajastimen tai erillisen kaukosäädinjärjestelmän avulla.
- Laitetta eivät saa käyttää henkilöt (lapset mukaanluettuna), joiden fyysiset, aistitoiminnalliset tai henkiset kyvyt ovat puutteelliset, eivätkä henkilöt, joilla ei ole kokemusta tai tietoa sen käytöstä, paitsi siinä tapauksessa, että heillä on tilaisuus toimia turvallisuudesta vastuussa olevan henkilön valvonnassa tai saatuaan edeltäkäsien tarkat ohjeet laitteen käytöstä. On huolehdittava siitä, että lapset eivät leiki laitteella.
- Laite on tarkoitettu vain kotikäyttöön. Sitä ei ole tarkoitettu käytettäväksi seuraavissa tilanteissa, jotka eivät kuulu takuun piiriin:
 - myymälöiden, toimistojen tai vastaavien ammatillisten ympäristöjen henkilökunnalle varatuissa keittiötiloissa,
 - maataloilla,
 - hotellien, motellien tai vastaavan kaltaisten asuntoloiden asiakkaille,
 - maatilamatkailun kaltaisissa ympäristöissä.

- Jos verkkoliitäntäjohto vaurioituu, on valmistajan tai valmistajan huoltoedustajan tai vastaavan pätevän henkilön vaihdettava se, että vältetään vaara.

- Tätä laitetta voi käyttää yli 8-vuotiaat lapset ja henkilöt, joiden fyysiset, tai aistilliset kyvyt ovat heikentyneet tai joilla ei ole kokemusta tai osaamista laitteen käytöstä, jos he ovat valvonnan alaisina tai jos he ovat saaneet laitteen käyttöä koskevan turvallisen opastuksen, ja jos he ymmärtävät käyttöön liittyvät vaarat. Älä anna lasten leikkiä laitteella. Lapset eivät saa puhdistaa tai suorittaa käyttäjälle sallittuja huoltotoimenpiteitä, paitsi jos he ovat yli 8-vuotiaita ja valvonnan alaisina.

Pidä laite ja sen johto poissa alle 8-vuotiaiden lasten ulottuvilta.

- Laite on suunniteltu kotikäyttöön sisätiloissa ja alle 4 000 metrin korkeuteen.

- Huomio: laitteen virheellinen käyttö aiheuttaa tapaturmavaaran.

- Huomio: lämpöelementin pintaan kohdistuu jälkilämpöä käytön jälkeen.

- Laitetta ei saa upottaa veteen tai muuhun nesteeseen.

- Älä ylitä koskaan valmistusohjeissa annettuja määriä.
Älä ylitä taikinassa 1000 g kokonaispainoa.
Älä ylitä yhteensä 620g jauhomäärää ja 10g hiivaa.
- Puhdista elintarvikkeiden kanssa kosketuksissa olevat osat rätillä tai märällä sienellä.
- Lue tarkoin käyttöohje ennen laitteen ensimmäistä käyttöönottoa : jos käyttöohjetta ei noudateta valmistaja vapautuu kaikesta vastuusta.
- Laitteen turvallisuus on varmistettu sen noudattaessa voimassaolevia normeja ja säädöksiä (Direktiivit: Bassas jännitteet, elektromagneettinen yhteensopivuus, elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin joutuvat aineet, ympäristö...).
- Käytä laitetta vain vakaalla työtasolla poissa vesiroiskeiden läheisyydestä. Älä upota laitetta seinään .
- Tarkista, että laitteeseen merkitty jännite vastaa omaa sähköjärjestelmääsi. Väärään jännitteeseen kytkeminen poistaa laitteeseen liittyvän takuun.
- Kytke laite ainoastaan maadoitettuun pistorasiaan. Muussa tapauksessa seurauksena voi olla sähköisku joka voi mahdollisesti aiheuttaa vaikeita vammoja. Turvallisuutesi vuoksi on välttämätöntä, että maadoitus vastaa maassanne sähkön asennuksesta säädettyjä normeja. Ellei sähköjärjestelmässäsi ole maadoitettua pistorasiaa, sinun on ehdottomasti pyydyttävä ammattiinsa koulutettua sähköasentajaa hoitamaan sähköjärjestelmäsi voimassa olevien normien mukaiseksi.
- Laite on tarkoitettu ainoastaan kotikäyttöön kodin sisätiloissa.
- Poista pistoke pistorasiasta aina kun olet lopettanut laitteen käytön tai puhdistat sitä.
- Älä käytä laitetta, jos:
 - Sähköjohto on viallinen tai vioittunut
 - Laite on pudonnut lattialle ja siinä on näkyviä vaurioita tai se ei enää toimi kunnolla.
 Kummassakin tapauksessa laite on toimitettava lähimpään huoltopisteeseen vaarojen välttämiseksi. Katso laitteen takuupapereita.
- Kaikki toimenpiteet asiakkaan suorittamaa puhdistusta ja normaalia huoltoa lukuunottamatta on annettava valtuutetun huoltopalvelun suoritettavaksi.
- Älä koskaan laita laitetta, virtajohtoa tai pistoketta veteen tai muuhun nesteeseen.
- Älä anna virtajohdon riippua lasten ulottuvilla.
- Virtajohto ei saa koskaan joutua laitteen kuumien osien läheisyyteen tai koskettaa niitä, sitä ei saa myöskään sijoittaa lämmönlähteen lähelle tai asettaa teräville kulmalle.

- Älä siirrä toiminnassa olevaa laitetta.
- **Älä koske ikkunaan käytön aikana tai heti sen jälkeen. Ikkunan lämpötila voi olla hyvin korkea.**
- Älä irrota laitetta sähköverkosta vetämällä johdosta.
- Käytä vain hyväkuntoista jatkojohtoa, jossa on maadoitettu pistoke, johdon poikkileikkauksen tulee olla ainakin yhtä suuri kuin laitteen mukana toimitetun johdon poikkileikkaus.
- Älä laita laitetta muiden laitteiden päälle.
- Älä käytä laitetta lämmönlähteenä.
- Älä valmista laitteella muuta kuin leipää ja hillaa .
- Älä laita paperia, pahvia tai muovia laitteeseen äläkä laita mitään sen päälle.
- Jos tuotteen jotkin osat syttyvät tuleen, älä yritä sammuttaa sitä vedellä. Irrota laite sähköverkosta. Sammuta liekit kostealla kankaalla.
- Käytä oman turvallisuutesi vuoksi ainoastaan varusteita ja varaosia, jotka on tarkoitettu laitteeseesi.
- **Käytä ohjelman loputtua aina suojakäsineitä, kun kosketat kulhoa tai laitteen kuumia osia. Laite tulee hyvin kuumaksi käytön aikana.**
- Älä tuki koskaan tuuletusritilöitä.
- Ole hyvin varovainen, laitteesta voi päästä höyryä, kun avaat kannen ohjelman aikana tai sen loppuessa.
- **Kun käytät ohjelmaa n:o 14 (hillot, soseet) varo höyrypäästöjä ja roiskeita, kun avaat kannen.**
- Tuotteen akustinen teho nousee aina 60 dBa saakka.



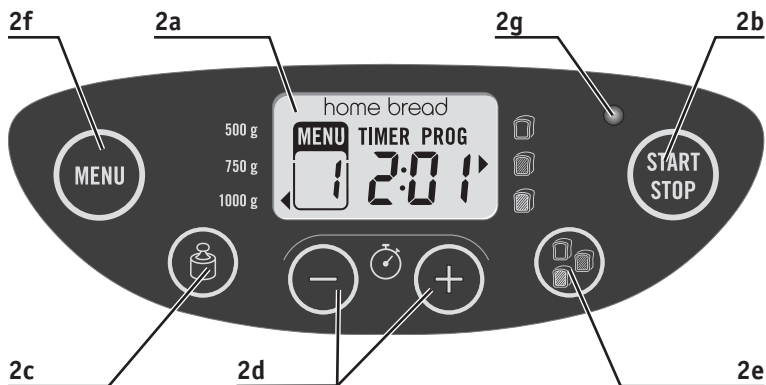
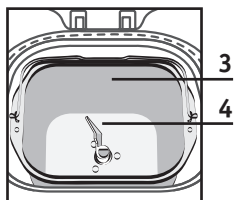
Huolehtikaamme ympäristöstä!

- ① Laitteesi on varustettu monilla arvokkailla ja kierrätettävillä materiaaleilla.
- ➡ Toimita laitteesi keräyspisteeseen tai sellaisen puuttuessa valtuutettuun huoltokeskukseen, jotta laitteen osat varmasti kierrätetään.

1

2





DESCRIPTION

- 1 - couvercle avec hublot
- 2 - tableau de bord
 - a - écran de visualisation
 - b - bouton départ/arrêt
 - c - sélection du poids
 - d - touches de réglage du départ différé et du réglage de temps pour le programme 11
- e - sélection du dosage
- f - choix des programmes
- 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

FR

CONSEILS PRATIQUES

Préparation

- 1 Lisez attentivement le mode d'emploi : on ne fait pas son pain dans cet appareil comme on le fait à la main !
 - 2 Tous les ingrédients utilisés doivent être à température ambiante (sauf indication contraire), et doivent être pesés avec précision. **Mesurez les liquides avec le gobelet gradué fourni. Utilisez la dosette double fournie pour mesurer d'un côté les cuillères à café et de l'autre les cuillères à soupe.** Des mesures incorrectes se traduiront par de mauvais résultats.
 - 3 Utilisez des ingrédients avant leur date limite de consommation et conservez-les dans des endroits frais et secs.
 - 4 La précision de la mesure de la quantité de farine est importante. C'est pourquoi la farine doit être pesée à l'aide d'une balance de cuisine. Utilisez de la levure de boulangerie active déshydratée en sachet. Sauf indication contraire dans les recettes, n'utilisez pas de levure chimique. Lorsqu'un sachet de levure est ouvert, il doit être utilisé sous 48 heures.
 - 5 Afin d'éviter de perturber la levée des préparations, nous vous conseillons de mettre tous les ingrédients dans la cuve dès le début et d'éviter d'ouvrir le couvercle en cours d'utilisation (sauf indication contraire). Respecter précisément l'ordre des ingrédients et les quantités indiquées dans les recettes. D'abord les liquides ensuite les solides. **La levure ne doit pas entrer en contact avec les liquides ni avec le sel.**
- Ordre général à respecter :**
- > Liquides (beurre, huile, œufs, eau, lait)
 - > Sel
 - > Sucre
 - > Farine première moitié
 - > Lait en poudre
 - > Ingrédients spécifiques solides
 - > Farine deuxième moitié
 - > Levure

Utilisation

- **La préparation du pain est très sensible aux conditions de température et d'humidité.** En cas de forte chaleur, il est conseillé d'utiliser des liquides plus frais qu'à l'accoutumée. De même, en cas de froid, il est possible qu'il soit nécessaire de faire tiédir l'eau ou le lait (sans jamais dépasser 35°C).
- **Il est aussi parfois utile de vérifier l'état de la pâte en milieu de pétrissage :** elle doit former une boule homogène qui se décolle bien des parois,
 - s'il reste de la farine non incorporée, c'est qu'il faut mettre un peu plus d'eau,

- sinon, il faudra éventuellement ajouter un peu de farine.

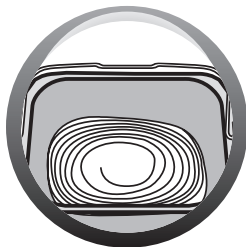
Il faut corriger très doucement (1 cuillère à soupe maxi à la fois) et attendre de constater l'amélioration ou non avant d'intervenir de nouveau.

- **Une erreur courante est de penser qu'en ajoutant de la levure le pain lèvera davantage.** Or, trop de levure fragilise la structure de la pâte qui lèvera beaucoup et s'affaissera lors de la cuisson. Vous pouvez juger de l'état de la pâte juste avant la cuisson en tâtant légèrement du bout des doigts : la pâte doit offrir une légère résistance et l'empreinte des doigts doit s'estomper peu à peu.

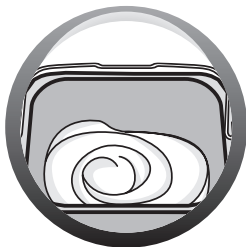
Avertissements pour l'utilisation des programmes sans gluten

- Il faut tamiser les mélanges de farines avec la levure pour éviter les grumeaux.
- Il faut aider le pétrissage : afin d'améliorer leur incorporation, rabattre les ingrédients non-mélangés sur les parois vers le centre de la cuve à l'aide d'une spatule (en bois ou en plastique pour éviter de rayer le revêtement).
- Il faut également aider l'incorporation lors de l'ajout d'ingrédients.
- La nature des ingrédients utilisés pour les recettes sans gluten ne permet pas d'obtenir un dorage optimal du pain. Le dessus du pain restera souvent assez blanc.
- Le pain sans gluten ne peut pas être gonflé comme un pain traditionnel et reste souvent plat sur le dessus.
- 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).

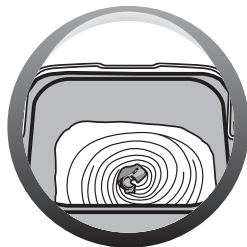
Exemple : ajuster la quantité de liquide selon la consistance de la pâte. Celle-ci doit être relativement souple mais pas liquide.



Trop liquide



OK



Trop sèche

Exception : la pâte à gâteau doit rester plutôt liquide.

● AVANT LA PREMIERE UTILISATION

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

● DEMARRAGE RAPIDE

- Déroulez le cordon et branchez-le sur une prise électrique reliée à la terre.
- Une légère odeur peut se dégager lors de la première utilisation.
- Retirez la cuve à pain en soulevant la poignée et en la faisant tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Adaptez ensuite le mélangeur -**B-C**.
- Ajoutez les ingrédients dans la cuve dans l'ordre préconisé. Assurez-vous que tous les ingrédients soient pesés avec exactitude -**D-E**.
- Introduisez la cuve à pain. En tenant la cuve par la poignée, insérez-la légèrement de côté sur l'entraîneur et tournez-la dans le sens des aiguilles d'une montre pour la bloquer -**F-G**.
- Fermez le couvercle. Branchez la machine à pain et mettez-la sous tension. Après le signal sonore, le programme 1 s'affiche par défaut, soit 1000 g, dorage moyen -**H**.
- Sélectionnez le programme désiré à l'aide de la touche .
- Appuyez sur la touche . Les 2 points de la minuterie clignotent. Le témoin de fonctionnement s'allume -**I-J**.
- A la fin du cycle de cuisson, 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 refroidir -**K**.

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 9)		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.
TEMPS = 3:10			

UTILISEZ VOTRE MACHINE A PAIN

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

Sélection d'un programme

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

MENU

La touche menu vous permet de choisir un certain nombre de programmes

différents. Le temps correspondant au programme s'affiche. Chaque fois que vous appuyez sur la touche , le numéro dans le panneau d'affichage passe au programme suivant et ainsi de 1 à 15.

Utilisation des programmes sans gluten.

Les menus 1, 2 et 3 doivent être utilisés pour réaliser des pains ou gâteaux sans gluten. Pour chacun des programmes, un seul poids est disponible (1000 g pour les programmes 1 et 2, 750 g pour le programme 3).

Les pains et gâteaux sans gluten conviennent aux personnes intolérantes au gluten (malades coeliaques) présent dans plusieurs céréales (blé, orge, seigle, avoine, kamut, épeautre, etc.).

Il est important d'éviter la contamination croisée avec des farines contenant du gluten. Prenez un soin particulier pour nettoyer la cuve, la pale ainsi que tous les ustensiles devant servir à la confection de pains et gâteaux sans gluten. Assurez-vous également que la levure utilisée soit sans gluten.

Les recettes sans gluten ont été développées en utilisant des préparations (appelées aussi mélanges prêts à l'emploi) pour pain sans gluten du type Schär ou Valpiform.

Ces types de préparations sans gluten sont disponibles dans le commerce et les magasins spécialisés. Veuillez noter que toutes les marques de mélanges prêts à l'emploi sans gluten ne donnent pas les mêmes résultats.

La consistance des farines sans gluten ne permet pas un mélange optimal :

Il est conseillé de tamiser les mélanges de farine avec la levure pour éviter la formation de grumeaux.

Pour ces raisons, le départ différé n'est pas disponible pour les programmes sans gluten.

Il faut également rabattre la pâte des bords de la cuve et les ingrédients non-mélangés vers le centre avec une spatule en plastique souple, jusqu'à homogénéisation de la pâte.

Le pain sans gluten sera de consistance plus dense et de couleur plus pâle que le pain normal.

- 1. Pain sans gluten salé.** L'utilisation d'un mélange prêt à l'emploi est recommandée. Seul le réglage 1000 g est accessible pour ce programme. Pain utilisant un mélange prêt à l'emploi dans une recette contenant peu de sucre et de matière grasse.
- 2. Pain sans gluten sucré.** L'utilisation d'un mélange prêt à l'emploi est recommandée. Seul le réglage 1000 g est accessible pour

ce programme. Pain utilisant un mélange prêt à l'emploi dans une recette contenant du sucre et de la matière grasse.

- 3. Gâteau sans gluten.** L'utilisation d'un mélange prêt à l'emploi est recommandée. Seul le réglage 750 g est accessible pour ce programme. Pain utilisant un mélange prêt à l'emploi dans une recette de gâteau avec levure chimique.

4. **Pain Complet Rapide.** Ce programme est équivalent au programme Pain Complet mais en version rapide. La mie du pain obtenu peut-être un peu moins aérée.
5. **Pain Complet.** Le programme Pain Complet est à sélectionner lorsqu'on utilise de la farine pour pain complet.
6. **Pain Sans Sel.** Le pain est un des aliments qui apporte la plus grande contribution journalière en sel. La réduction de la consommation de sel permet de réduire les risques cardio-vasculaires.
7. **Pain Super Rapide.** Le programme 7 est spécifique à la recette du Pain Super Rapide. Les pains réalisés à partir d'un programme rapide ont une texture plus dense que les pains des autres programmes.
8. **Pain Sucré Rapide.** Ce programme est équivalent au programme Pain Sucré mais en version rapide. La mie du pain obtenu peut-être un peu moins aérée.
9. **Pain Français.** Le programme Pain Français correspond à une recette de pain blanc traditionnel français.
10. **Pain Sucré.** Le programme Pain Sucré est adapté aux recettes qui contiennent plus de matière grasse et de sucre. Si vous utilisez des préparations pour brioches ou pains au lait prêtes à l'emploi, ne dépassez pas 750 g de pâte au total.
11. **Cuisson Seule.** Le programme Cuisson Seule permet de cuire de 10 mn à 70 mn, réglable par tranche de 10 mn. Il peut être sélectionné seul et être utilisé :
 - a) en association avec le programme Pâtes levées,
 - b) pour réchauffer ou rendre croustillants des pains déjà cuits et refroidis,
 - c) pour finir une cuisson en cas de panne de courant prolongée pendant un cycle de pain.**La machine à pain ne doit pas être laissée sans surveillance lors de l'utilisation du programme 11.**

Lorsque la couleur de la croûte souhaitée a été obtenue, arrêtez manuellement le programme par un appui long sur la touche .
12. **Pâtes Levées.** Le programme Pâtes levées ne cuit pas. Il correspond à un programme de pétrissage et de pousse pour toutes les pâtes levées. Ex : la pâte à pizza.
13. **Gâteaux.** Permet la confection des pâtisseries et gâteaux avec de la levure chimique. Seul le réglage 750 g est accessible pour ce programme.
14. **Confiture.** Le programme Confiture cuit automatiquement la confiture dans la cuve.
15. **Pasta.** Le programme 15 pétrir uniquement. Il est destiné aux pâtes non levées. Ex : nouilles, pâte à pizza sans gluten.

Sélection du poids du pain

Le poids du pain se règle par défaut sur 1000 g. Le poids est donné à titre indicatif. Se référer au détail des recettes pour plus de précisions.

Les programmes 1, 2, 3, 11, 12, 13, 14,

15 ne possèdent pas le réglage du poids.

Appuyez sur la touche  pour régler le poids choisi - 500 g, 750 g ou 1000 g. Le témoin visuel s'allume en face du réglage choisi.

Sélection du dorage

La couleur de la croûte se règle par défaut sur MOYEN. Les programmes 12, 14, 15 ne possèdent pas le réglage 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.

Départ / Arrêt

Appuyez sur la touche  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 .

LES CYCLES

Un tableau (voir en fin de notice) vous indique la décomposition des différents cycles suivant le programme choisi.

Pétrissage

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

Au cours de ce cycle, et pour les programmes 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 12, 13, vous avez la possibilité d'ajouter des ingrédients : fruits secs, olives, etc... Un signal sonore vous indique à quel moment intervenir.

Reportez-vous au tableau récapitulatif des temps de préparation (voir en fin de notice) et à la colonne "extra". Cette colonne indique le temps qui sera affiché sur l'écran de votre appareil lorsque le signal sonore retentira. Pour savoir plus précisément au bout de combien de temps se produit le signal sonore, il suffit de retrancher le temps de la colonne "extra" au temps total de cuisson. Ex : "extra" = 1:45 et "temps total" = 2:01, les ingrédients peuvent être rajoutés au bout de 16 mn.

Repos

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

Levée

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

Cuisson

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

Maintien au chaud

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

Pour les programmes 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 13, vous pouvez laisser la préparation dans l'appareil. Un cycle de maintien au chaud d'une heure s'enchaîne automatiquement après la cuisson. L'afficheur reste à 0:00 pendant l'heure de maintien au chaud et les 2 points  du minuteur clignotent. En fin de cycle l'appareil s'arrête automatiquement après l'émission de plusieurs signaux sonores.

● PROGRAMME DIFFERE

Vous pouvez programmer l'appareil afin d'avoir votre préparation prête à l'heure que vous aurez choisie, jusqu'à 15 h à l'avance. Les programmes 1, 2, 3, 7, 11, 12, 13, 14, 15 n'ont pas le programme différé.

Cette étape intervient après avoir sélectionné le programme, le niveau de dorage et le poids. Le temps du programme s'affiche. Calculez l'écart de temps entre le moment où vous démarrez le programme et l'heure à laquelle vous souhaitez que votre préparation soit prête. La machine inclut automatiquement la durée des cycles du programme. A l'aide des touches **+** et **-**, affichez le temps trouvé (**+** vers le haut et **-** vers le bas). Les appuis courts permettent un défilement par tranche de 10 mn + bip court. Avec un appui long, le défilement est continu par tranche de 10 mn.

Ex : il est 20 h et vous voulez votre pain prêt à 7 h 00 le lendemain matin. Programmez 11 h 00 à l'aide des touches **+** et **-**. Appuyez sur la touche **START STOP**. Un signal sonore est émis. Les 2 points **■** du minuteur clignotent. Le compte à rebours commence. Le voyant de fonctionnement s'allume.

Si vous faites une erreur ou souhaitez modifier le réglage de l'heure, appuyez longuement sur la touche **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 frais, œufs, yaourts, fromage, fruits frais.

● Conseils pratiques

En cas de coupure de courant : si en cours de cycle, le programme est interrompu par une coupure de courant ou une fausse manœuvre, la machine dispose d'une protection de 7 mn pendant lesquelles la programmation sera sauvegardée.

Le cycle reprendra où il s'est arrêté. Au-delà de ce temps, la programmation est perdue.

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

Pour démouler votre pain : il peut arriver que le mélangeur reste coincé dans le pain lors du démoulage.

Dans ce cas, utilisez l'accessoire "crochet" de la façon suivante :

- > une fois le pain démoulé, couchez-le encore chaud sur le côté et maintenez-le avec la main munie d'un gant isolant,
- > insérez le crochet dans l'axe du mélangeur - **M**,
- > tirez délicatement pour retirer le mélangeur - **M**,
- > redressez le pain et laissez-le refroidir sur une grille.



LES INGREDIENTS

Farine sans gluten : il existe un grand nombre de farines dites non panifiables (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 et de sorgho.

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 obtenir une consistance correcte et essayer d'imiter l'élasticité du gluten vous pouvez également ajouter de la gomme de xanthane et/ou de la farine de guar à vos préparations. Ces ingrédients sont utilisés comme épaississant, stabilisant et émulsionnant dans l'industrie agroalimentaire.

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.

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

Œufs : les œufs enrichissent la pâte, améliorent la couleur du pain et favorisent un bon développement de la mie. Si vous utilisez des œufs, réduisez la quantité de liquide en conséquence. Cassez l'œuf et complétez avec le liquide jusqu'à obtenir la quantité de liquide indiquée dans la recette. Les recettes ont été

prévues pour un œuf moyen de 50 g, si les œufs sont plus gros, ajouter un peu de farine ; si les œufs sont plus petits, il faut mettre un peu moins de farine.

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

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

Farines : le poids de la farine varie sensiblement en fonction du type de farine utilisé. Selon la qualité de la farine, les résultats de cuisson du pain peuvent également varier. Conservez la farine dans un contenant hermétique, car la farine réagira aux fluctuations des conditions climatiques, en absorbant de l'humidité ou au contraire en en perdant. Utilisez de préférence une farine dite "de force", "panifiable" ou "boulangère" plutôt qu'une farine standard. L'addition d'avoine, de son, de germe de blé, de seigle ou encore de grains entiers à la pâte à pain, vous donnera un pain plus lourd et moins gros.

L'utilisation d'une farine T55 est recommandée, sauf indication contraire dans les recettes. Dans le cas d'utilisation de mélanges de farines spéciales pour pain ou brioche ou pain au lait, ne dépassez pas 750 g de pâte au total.

Le tamisage de la farine influe aussi sur les résultats : plus la farine est complète (c'est à dire qu'elle contient une partie de l'enveloppe du grain de blé), moins la pâte lèvera et plus

le pain sera dense. Vous trouverez également, dans le commerce, des préparations pour pains prêtes à l'emploi. Reportez-vous aux recommandations du fabricant pour l'utilisation de ces préparations. De façon générale, le choix du programme se fera en fonction de la préparation utilisée. Ex : Pain complet - Programme 5.

Sucre : privilégiez le sucre blanc, roux ou du miel. 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 donne du goût à l'aliment, et permet de réguler l'activité de la levure. Il ne doit pas entrer en contact avec la levure. Grâce au sel, la pâte est ferme, compacte et ne lève pas trop vite. Il améliore aussi la structure de la pâte.

Levure : la levure de boulangerie existe sous plusieurs formes : fraîche en petits cubes, sèche active à réhydrater ou sèche instantanée. La levure est vendue en grandes surfaces (rayons boulangerie ou ultrafrais), mais vous pouvez aussi acheter la levure fraîche chez votre boulanger. Sous forme fraîche ou sèche instantanée, la levure doit être directement incorporée dans la cuve de votre machine avec les autres ingrédients. Pensez toutefois à bien émietter la levure fraîche entre vos doigts pour faciliter sa dispersion. Seule la levure sèche active (en petites sphères) doit être mélangée à un peu d'eau tiède avant d'être utilisée. Choisir une température proche de 35°C, en deçà elle sera moins efficace, au-delà elle risque

de perdre son activité. Veillez à bien respecter les doses prescrites et pensez à multiplier les quantités si vous utilisez de la levure fraîche (voir le tableau d'équivalences ci-dessous).

Équivalences quantité/poids entre levure sèche et levure fraîche :

Levure sèche (en c.c.)

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

Levure fraîche (en g)

9 13 18 22 25 31 36 40 45

Pour la réalisation de pains sans gluten, il vous faudra utiliser une levure spécifique sans gluten.

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

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

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Débranchez l'appareil.
- Nettoyez tous les éléments, l'appareil et l'intérieur de la cuve avec une éponge humide. Séchez soigneusement -L.
- Lavez la cuve et le mélangeur à l'eau chaude savonneuse. Si le mélangeur reste dans la cuve, laissez tremper 5 à 10 mn.
- Si besoin, nettoyez le couvercle à l'eau chaude avec une éponge.

- **Ne lavez aucune partie au lave-vaisselle.**
- N'utilisez pas de produit ménager, ni tampon abrasif, ni alcool. Utilisez un chiffon doux et humide.
- N'immergez jamais le corps de l'appareil ou le couvercle.



LES RECETTES

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

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

PROG. 1 - PAIN SANS GLUTEN SALÉ PROG. 2 - PAIN SANS GLUTEN SUCRÉ

1000 g

L'utilisation d'un mélange prêt à l'emploi du type Schär ou Valpiform est recommandée. Suivre les recommandations du sachet prêt à l'emploi ou du livre de recettes. Dosez pour 1000 g de pâte.

PROG. 4 - PAIN COMPLET RAPIDE PROG. 5 - PAIN COMPLET

PAIN COMPLET	500 g	750 g	1000 g
1. Eau	205 ml	270 ml	355 ml
2. Huile de tournesol	11/2 c.s.	2 c.s.	3 c.s.
3. Sel	1 c.c.	11/2 c.c.	2 c.c.
4. Sucre	11/2 c.c.	2 c.c.	3 c.c.
5. Farine T55	130 g	180 g	240 g
6. Farine complète T150	200 g	270 g	360 g
7. Levure	1 c.c.	1 c.c.	11/2 c.c.

PROG. 7 - PAIN SUPER RAPIDE

	500 g	750 g	1000 g
1. Eau tiède (35°C)	210 ml	285 ml	360 ml
2. Huile de tournesol	3 c.c.	1 c.s.	11/2 c.s.
3. Sel	1/2 c.c.	1 c.c.	11/2 c.c.
4. Sucre	2 c.c.	3 c.c.	1 c.s.
5. Lait en poudre	11/2 c.s.	2 c.s.	21/2 c.s.
6. Farine T55	325 g	445 g	565 g
7. Levure	11/2 c.c.	21/2 c.c.	3 c.c.

PROG. 3 - GÂTEAU SANS GLUTEN

750 g

L'utilisation d'un mélange prêt à l'emploi du type Schär ou Valpiform est recommandée. Dosez pour 1000 g de pâte. Battre au fouet les œufs avec le sucre et le sel pendant 5 mn, jusqu'à blanchiment.

PROG. 6 - PAIN SANS SEL

	500 g	750 g	1000 g
1. Eau	200 ml	270 ml	365 ml
2. Farine T55	350 g	480 g	620 g
3. Levure boulangère sèche	1/2 c.c.	1 c.c.	1 c.c.
Au bip sonore, ajouter			
4. Graines de sésame	50 g	75 g	100 g

PROG. 8 - PAIN SUCRÉ RAPIDE PROG. 10 - PAIN SUCRÉ

BRIOCHE	500 g	750 g	1000 g
1. Œufs battus*	2	2	3
2. Beurre ramolli	115 g	145 g	195 g
3. Sel	1 c.c.	1 c.c.	11/2 c.c.
4. Sucre	21/2 c.s.	3 c.s.	4 c.s.
5. Lait	55 ml	60 ml	80 ml
6. Farine T55	280 g	365 g	485 g
7. Levure	11/2 c.c.	2 c.c.	3 c.c.

Optionnel : 1 c.c. d'eau de fleur d'oranger.

* 1 œuf moyen = 50 g

PROG. 9 - PAIN FRANÇAIS

	500 g	750 g	1000 g
1. Eau	200 ml	275 ml	365 ml
2. Sel	1 c.c.	1 1/2 c.c.	2 c.c.
3. Farine T55	350 g	465 g	620 g
4. Levure	1 c.c.	1 c.c.	1 1/2 c.c.

PROG. 13 - GÂTEAU

GÂTEAU AU CITRON	1000 g
1. Œufs battus*	4
2. Sucre	260 g
3. Sel	1 pincée
4. Beurre fondu, mais refroidi	90 g
5. Zeste de citron	d'1 1/2 citron
6. Jus de citron	d'1 1/2 citron
7. Farine fluide T55	430 g
8. Levure chimique	3 1/2 c.c.

Battre au fouet les œufs avec le sucre et le sel pendant 5 mn, jusqu'à blanchiment. Verser dans la cuve de la machine. Ajouter le beurre fondu mais refroidi. Ajouter le jus + le zeste du citron. Ajouter la farine et la levure préalablement mélangées. Veiller à mettre la farine en tas, bien au centre de la cuve.

PROG. 15 - PASTA

PASTA	500 g	750 g	1000 g
1. Eau	45 ml	50 ml	70 ml
2. Œufs battus*	3	4	5
3. Sel	1 pincée	1/2 c.c.	1 c.c.
4. Farine T55	375 g	500 g	670 g

* 1 œuf moyen = 50 g

PROG. 12 - PÂTES LEVÉES

PIZZA	500 g	750 g	1000 g
1. Eau	160 ml	240 ml	320 ml
2. Huile d'olive	1 c.s.	1 1/2 c.s.	2 c.s.
3. Sel	1/2 c.c.	1 c.c.	1 1/2 c.c.
4. Farine T55	320 g	480 g	640 g
5. Levure	1/2 c.c.	1 c.c.	1 1/2 c.c.

PROG. 14 - CONFITURE**CONFITURES**

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

1. Fraises, pêches, rhubarbe ou abricot

	580 g
2. Sucre	360 g
3. Jus de citron	d'1 citron
4. Pectine	30 g

1. Oranges ou pamplemousse

	500 g
2. Sucre	400 g
3. Pectine	50 g

GUIDE DE DEPANNAGE POUR AMELIORER VOS RECETTES

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

GUIDE DE DEPANNAGE TECHNIQUE

PROBLEMES	CAUSES - SOLUTIONS
Le mélangeur reste coincé dans la cuve.	• Laisser tremper avant de le retirer.
Après appui sur  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 cycles. • 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  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 . 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  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 : débrazchez 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.

BESCHRIJVING

- 1 - deksel met kijkvenster
- 2 - bedieningspaneel
 - a - display
 - b - aan/uit-knop
 - 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 - keuze van de programma's
 - g - controlelampje
- 3 - bakblik
- 4 - kneder
- 5 - maatbeker
- 6 - theelepel/eetlepel
- 7 - haak accessoire voor het verwijderen van de kneder

NL PRAKTISCHE ADVIEZEN

Bereiding

- 1 Lees de gebruiksaanwijzing aandachtig door: het bereiden van brood met dit apparaat is niet hetzelfde als met de hand!
 - 2 Alle gebruikte ingrediënten moeten op kamertemperatuur zijn (tenzij anders aangegeven) en nauwkeurig gewogen worden. **Meet de vloeistoffen af met de meegeleverde maatbeker. Gebruik het meegeleverde dubbele maatschepje voor het meten van theelepels aan de ene kant en eetlepels aan de andere kant.** Een verkeerde meting zal een slecht resultaat tot gevolg hebben.
 - 3 Gebruik de ingrediënten vóór hun verbruiksdatum en bewaar ze op een koele, droge plaats.
 - 4 Het is belangrijk de hoeveelheid meel zorgvuldig af te meten. Om die reden moet het meel gewogen worden met een keukenweegschaal. Gebruik gedroogde actieve bakkersgist uit een zakje. Gebruik geen bakpoeder tenzij dit in het recept vermeld staat. Wanneer een zakje gist open is, dient dit binnen 48 uur gebruikt te worden.
 - 5 Teneinde te zorgen dat het deeg goed kan rijzen, raden wij u aan alle ingrediënten direct in de uitneembare binnenpan te doen en te vermijden tijdens het gebruik het deksel te openen. Houd u aan de volgorde van de ingrediënten en de in het recept aangegeven hoeveelheden. Eerst de vloeibare ingrediënten, vervolgens de vaste. **De gist mag niet in contact komen met de vloeistoffen en het zout.**
- Algemene in acht te nemen volgorde:**
- > Vloeistoffen (boter, olie, eieren, water, melk)
 - > Zout
 - > Suiker
 - > Meel eerste helft
 - > Melkpoeder
 - > Speciale vaste ingrediënten
 - > Meel tweede helft
 - > Gist

Gebruik

- **Het bereiden van brood is zeer gevoelig voor temperatuur en vocht.** Wanneer het heel warm is, is het aan te raden koelere vloeistoffen dan gebruikelijk te gebruiken. En wanneer het koud is, kan het nodig zijn het water of de melk iets op te warmen (echter nooit warmer dan 35°C).
- **Het is soms ook nuttig de toestand van het deeg tijdens het kneden te controleren:** het moet een gelijkmatige bal vormen die niet aan de wanden blijft plakken,

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

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

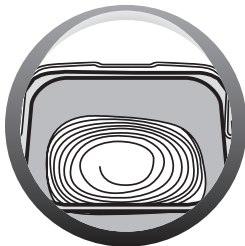
- Een veel voorkomende fout is te denken dat door het toevoegen van gist het brood

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

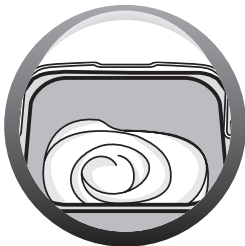
Waarschuwingen voor het gebruik van de glutenvrije programma's

- Zeef de meelmengsels met gist om brokjes te voorkomen.
- Help wat met het kneden: om hun opname te verbeteren, brengt u niet-vermengde ingrediënten die tegen de wand hangen naar het midden van de kuip met een spatel (van hout of plastic om de bekleding niet te beschadigen).
- Doe dit ook wanneer u ingrediënten toevoegt.
- Door de aard van de ingrediënten die u voor de glutenvrije recepten gebruikt, kan het brood niet optimaal kleuren. De bovenkant van het brood blijft vaak nogal wit.
- Glutenvrij brood kan niet opzwellen zoals traditioneel brood en blijft vaak plat bovenaan.
- Niet alle merken van vooraf gemengd meel leveren dezelfde resultaten op. De recepten moeten mogelijk worden bijgesteld. Het is dus aangeraden om een test uit te voeren (zie voorbeeld hieronder).

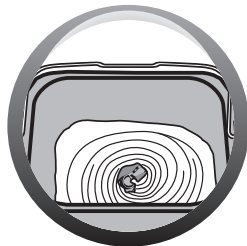
Voorbeeld: pas de hoeveelheid vloeistof aan volgens de dikte van het deeg. Het moet relatief soepel maar niet vloeibaar zijn.



Te vloeibaar



OK



Te droog

Uitzondering: gebakdeeg moet eerder vloeibaar blijven.

VOOR HET EERSTE GEBRUIK

- Verwijder de volledige verpakking, de stickers en diverse accessoires, zowel aan de binnenkant als aan de buitenkant van het apparaat - **A**.
- Reinig alle onderdelen en het apparaat met een vochtige doek.

SNEL STARTEN

- Rol het snoer volledig uit en sluit het apparaat uitsluitend aan op een geaard stopcontact.
- Bij het eerste gebruik kan er een lichte geur/rook vrijkomen.
- Verwijder de binnenpan door de handgreep op te tillen en de pan lichtjes te bewegen tegen de klok in. Zet vervolgens de kneder op hun plaats - **B-C**.
- Doe de ingrediënten in de aanbevolen volgorde in de uitneembare binnenpan. Zorg dat u alle ingrediënten nauwkeurig gewogen heeft - **D-E**.
- Doe de uitneembare binnenpan terug in het apparaat. Houd de binnenpan aan de handgreep vast en plaats deze over de as (u moet de binnenpan iets kantelen om dit te doen). Beweeg het licht met de klok mee en klik het op zijn plaats - **F-G**.
- Sluit de deksel. Steek de stekker in het stopcontact en zet het apparaat aan. Na het geluidssignaal wordt programma 1 automatisch aangegeven, ofwel 1000 g met een gemiddeld goudbruin korstje - **H**.
- Selecteer het gewenste programma met de toets .
- Druk op de toets . De 2 punten van de timer knipperen. Het controlelampje gaat branden - **I-J**.
- Haal aan het einde van de bakcyclus de stekker van de broodbakmachine uit het stopcontact. Neem de uitneembare binnenpan uit. Gebruik altijd ovenwanten, want de handgreep van de uitneembare binnenpan en de binnenzijde van het deksel zijn heet. Haal het brood uit de uitneembare binnenpan terwijl het nog warm is en zet het gedurende 1 uur op een rooster om af te koelen - **K**.

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 9)	INGREDIËNTEN - th = theelepel - el = eetlepel	
GOUDBRUIN KORSTJE = GEMIDDELD	1. WATER = 365 ml 3. MEEL = 620 g 2. ZOUT = 2 th 4. GIST = 1½ th	
GEWICHT = 1000 g		
TIJD = 3:10		

HET GEBRUIK VAN UW BROODBAKMACHINE

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

Keuze van een programma

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

MENU

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

De bij het programma horende tijd wordt weergegeven. Iedere keer dat u op de toets  drukt, gaat het nummer op het display over op het volgende programma, van 1 tot 15:

Gebruik van de glutenvrije programma's.

Gebruik menu's 1, 2 en 3 voor de bereiding van glutenvrij brood of gebak. Voor elk programma is er maar één gewicht mogelijk (1000 g voor programma's 1 en 2, 750 g voor programma 3).

Brood en gebak zonder gluten zijn geschikt voor personen met een intolerantie voor gluten (coeliakiepatiënten), dat in veel graangewassen zit (tarwe, gerst, rogge, haver, kamut, spelt enz.).

Het is belangrijk om kruisbesmetting met meel met gluten in te vermijden. Reinig de kuip, het roerblad en al het gerei voor de bereiding van glutenvrij brood en gebak met de grootste zorg. Vergewis u er ook van dat de gebruikte gist glutenvrij is.

De glutenvrije recepten werden ontwikkeld op basis van bereidingen (ook gebruiksklare mixen genoemd) voor glutenvrij brood van het type Schär of Valpiform.

Dit soort van glutenvrije bereidingen is verkrijgbaar in supermarkten en speciaalzaken. Weet wel dat niet alle merken van gebruiksklare, glutenvrije mixen dezelfde resultaten opleveren.

De consistentie van glutenvrij meel maakt geen optimale mengeling mogelijk. Aanbevolen wordt de meelmengsels met de gist te zeven om de vorming van brokjes tegen te gaan.

Om die reden is de uitgestelde start niet mogelijk voor glutenvrije programma's. Schep het deeg en de niet-gemengde ingrediënten ook van de kuipranden naar het midden met behulp van een soepele plastic spatel, tot het deeg mooi glad is. Het glutenvrije brood zal compacter en bleker zijn dan normaal brood.

- 1. Hartig glutenvrij brood.** Het gebruik van een gebruiksklare mix is aanbevolen. Voor dit programma is enkel de instelling 1000 g mogelijk. Brood van een gebruiksklare mix in een recept dat weinig suiker en vetstof bevat.
- 2. Zoet glutenvrij brood.** Het gebruik van een gebruiksklare mix is aanbevolen. Voor dit programma is enkel de instelling 1000 g

mogelijk. Brood van een gebruiksklare mix in een recept dat suiker en vetstof bevat.

- 3. Glutenvrij gebak.** Het gebruik van een gebruiksklare mix is aanbevolen. Voor dit programma is enkel de instelling 750 g mogelijk. Brood van een gebruiksklare mix in een gebakrecept met bakpoeder.

4. **Snel volkorenbrood.** Dit programma is gelijk aan het programma voor Volkorenbrood, maar is een snelle versie. Het is mogelijk dat het verkregen kruim iets minder luchtig is.
5. **Volkorenbrood.** Het programma Volkorenbrood moet geselecteerd worden wanneer u meel voor volkorenbrood gebruikt.
6. **Zoutloos brood.** Brood is één van de voedingsmiddelen die zorgt voor de grootste dagelijkse hoeveelheid zout. Door minder zout te gebruiken, neemt het risico van hart- en vaatziekten af.
7. **Supersnel basisbrood.** Het programma 7 is specifiek voor het recept Supersnel basisbrood. Brood gemaakt met de snelle programma's is meer compact dan brood gemaakt met andere programma's.
8. **Snel zoet brood.** Dit programma is gelijk aan het programma voor Zoet brood, maar is een snelle versie. Het is mogelijk dat het verkregen kruim iets minder luchtig is.
9. **Frans brood.** Het programma Frans brood komt overeen met een recept voor traditioneel Frans witbrood.
10. **Zoet brood.** Het programma Zoet brood is geschikt voor recepten die meer vet en suiker bevatten. Indien u een klaar-voor-gebruik mix voor brioches of melkbrood gebruikt, zorg dan dat u in totaal niet meer dan 750 g deeg heeft.
11. **Uitsluitend Bakken.** Met het Uitsluitend Bakken kan uitsluitend tussen 10 tot 70 min. gebakken worden, instelbaar in schijven van 10 min. Dit kan alleen geselecteerd worden en gebruikt worden:
 - a) in combinatie met het programma Gerezen deeg,
 - b) voor het verwarmen of knapperig maken van reeds gebakken en afgekoeld brood,
 - c) voor het afbakken in geval van een langdurige stroomonderbreking tijdens een broodcyclus.**De broodbakmachine dient tijdens het gebruik van programma 11 onder toezicht te blijven.**
Om de cyclus voor het einde te onderbreken, schakelt u het programma handmatig uit door de toets  lang ingedrukt te houden.
12. **Gerezen Deeg.** Het programma Gerezen deeg bakt niet. Dit komt overeen met een kneed- en rijsprogramma voor alle soorten gerezen deeg. Bijv.: pizzadeeg.
13. **Cake.** Voor het vervaardigen van taarten en gebak met bakpoeder. Alleen 750 g is beschikbaar voor het programma.
14. **Jam.** Het programma Jam kookt automatisch jam in de uitneembare binnenpan.
15. **Pasta.** Het programma 15 kneedt alleen maar. Het is bestemd voor niet gerezen deeg. Bijv.: noedels, pizzadeeg zonder gluten.

Selectie van het gewicht

Het gewicht van het brood wordt automatisch ingesteld op 1000 g. Het gewicht wordt slechts ter indicatie gegeven. Zie de details van de recepten voor meer informatie. **Bij de programma's 1, 2, 3, 11, 12, 13, 14,**

15 is er geen instelling van het gewicht. Druk op de toets  om het gekozen gewicht van 500 g, 750 g of 1000 g in te stellen. De aanduiding tegenover de gewenste instelling gaat branden.

Selectie van de goudbruin

De kleur van de korst wordt automatisch ingesteld op GEMIDDELD. Bij de programma's 12, 14, 15, is er geen instelling van de kleur. Er zijn drie keuzes mogelijk: licht / gemiddeld / donker.

Inschakeling / Uitschakeling

Druk op de toets  om het apparaat in te schakelen. Het aftellen begint. Voor het uitschakelen van het programma of het

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

annuleren van de programmering van de timer drukt u 3 seconden op de toets .

DE CYCLI

Een tabel (zie eind van de handleiding) geeft de verschillende cycli aan de hand van het gekozen programma aan.

Kneden

Om het deeg structuur te geven en het zo beter te laten rijzen.

Tijdens deze cyclus en voor de programma's 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 12, 13, kunt u ingrediënten toevoegen: droge vruchten, olijven, enz...

Een geluidssignaal geeft aan op welk moment u dit kunt doen. Raadpleeg de overzichtstabel van de bereidingstijden (zie eind van de handleiding) en de kolom "extra". Deze kolom geeft de tijd aan die op het display van uw apparaat zal verschijnen terwijl het geluidssignaal te horen is. Om precies te weten na hoeveel tijd het geluidssignaal te horen is, trekt u de tijd uit de kolom "extra" af van de totale baktijd.

Bijv.: "extra" = 1:45 en "totale tijd" = 2:01, de ingrediënten kunnen na 13 min. toegevoegd worden.

Rust

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

Rijzen

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

Bakken

Hierbij verandert het deeg in brood en krijgt dit een goudbruin, knapperig korstje.

Warm houden

Hiermee kan het brood na het bakken warm gehouden worden. Het wordt van harte aanbevolen om het brood meteen na het bakken uit de uitneembare binnenpan te halen.

Voor de programma's 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 13, u kunt de bereiding in het apparaat laten. Na het bakken wordt het brood automatisch gedurende een uur warm gehouden. Tijdens het warmhouden gedurende een uur blijft het display op 0:00 staan en de 2 punten  van de timer knipperen. Aan het einde van de cyclus schakelt het apparaat automatisch uit na diverse pieptonen.

PROGRAMMA MET TIMER

U kunt het apparaat zodanig programmeren dat uw bereiding klaar is op een door u gekozen tijdstip, tot maximaal 15 u van tevoren. Het programma met timer mag niet gebruikt worden voor de programma's 1, 2, 3, 7, 11, 12, 13, 14, 15.

Deze stap geschiedt na het selecteren van het programma, de bakkleur en het gewicht. De programmatijd wordt weergegeven. Bereken het tijdsverschil tussen het moment waarop u het programma start en het uur waarop u wilt dat de bereiding klaar is. Het apparaat telt hier automatisch de tijdsduur van de cycli van het programma bij op. Met behulp van de toetsen **+** en **-**, geeft u de gevonden tijd weer (**+** naar boven en **-** naar beneden). Door kort te drukken, verspringt de tijd in schijven van 10 min. + korte pieptoon. Door lang te drukken verspringt de tijd continu in schijven van 10 min.

Bijv.: Het is 8 uur 's avonds en u wilt dat uw brood de volgende morgen om 7 uur klaar is. Programmeer 11.00 u met behulp van de toetsen **+** en **-**. Druk op de toets **START STOP**. Er klinkt een geluidssignaal. De 2 punten van de timer knipperen. Het aftellen begint. Het controlelampje gaat branden.

Indien u een fout gemaakt heeft of de instelling van de tijd wilt wijzigen, houdt u de toets **START STOP** ingedrukt totdat u het geluidssignaal hoort. De automatisch ingestelde 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 adviezen

Bij een stroomonderbreking: indien tijdens de cyclus het programma wordt onderbroken door een stroomonderbreking of een verkeerde handeling, wordt de programmering gedurende 7 min. door het apparaat bewaard.

De cyclus gaat dan weer verder waar hij gestopt was. Na deze tijd is de programmering verdwenen

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

Om uw brood uit de bakvorm te halen: het kan gebeuren dat tijdens het uit de bakvorm halen de kneder in het brood bekneeld blijven zitten. Gebruik in dat geval het accessoire "haak" als volgt:

- > wanneer het brood eenmaal uit de bakvorm is, legt u het nog warme brood op een zijde en houdt u het vast met één hand met ovenhandschoen,
- > steek de haak in de as van de kneder - **M**,
- > trek voorzichtig om de kneder te verwijderen - **M**,
- > zet het brood rechtop en laat het op een rooster afkoelen.



DE INGREDIËNTEN

Glutenvrij meel: er bestaan veel zogenaamde 'meelsoorten zonder bakkwaliteit' (zonder gluten). Het bekendst is meel van boekweit of 'zwarte tarwe', van rijst (wit of volkoren), quinoa, maïs, kastanje en sorghum.

Om de elasticiteit van gluten te creëren, is het belangrijk dat u verschillende types van bakmeel zonder bakkwaliteit onder elkaar vermengt en er bindmiddelen aan toevoegt.

Bindmiddelen: om de juiste consistentie te verkrijgen en de elasticiteit van het gluten te imiteren, kunt u ook xanthaangom en/of guarmeel aan uw bereidingen toevoegen. Deze ingrediënten worden in de voedingsindustrie gebruikt als bindmiddelen, stabilisatoren en emulgatoren.

Gebruiksklare glutenvrije bereidingen: ze vereenvoudigen de bereiding van glutenvrij brood omdat ze bindmiddelen bevatten en het voordeel hebben gegarandeerd geen gluten te bevatten. Sommige zijn ook biologisch. Niet alle merken van gebruiksklare glutenvrije bereidingen leveren dezelfde resultaten op.

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

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

Melk : u kunt verse melk of melkpoeder gebruiken. Indien u melkpoeder gebruikt, voeg dan de hiervoor bedoelde hoeveelheid

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

Water : water zorgt dat de gist vocht opneemt en actief wordt. Het zorgt ook dat het zetmeel van het meel vocht opneemt en dat er kruim gevormd wordt. U kunt water gedeeltelijk of helemaal vervangen door melk of een andere vloeistof. **Gebruik vloeistoffen op kamertemperatuur, behalve voor glutenvrij brood waarvoor lauwwater moet worden gebruikt (ongeveer 35 °C).**

Meel : het gewicht van het meel kan aanzienlijk variëren aan de hand van het gebruikte type meel. Afhankelijk van de kwaliteit van het meel kunnen ook de bakresultaten van het brood variëren. Bewaar het meel in een hermetisch gesloten blik, want melk reageert op veranderingen in de weersomstandigheden en absorbeert zo vocht of verliest dit juist. Gebruik bij voorkeur zogenaamd "krachtig" meel, meel van "bakkwaliteit" of "bakkersmeel" in plaats van gewoon meel. Door haver, zemelen, tarwekiemen, rogge of hele granen toe te voegen aan het brooddeeg, krijgt u een zwaarder en minder groot brood.

Het gebruik van een meelsoort T55 wordt aanbevolen, tenzij in het recept anders vermeld staat. Indien u een kant-en-klare mix voor brood, brioche of melkbrood gebruikt, maak dan niet meer dan in totaal 750 g deeg.

Het zeven van het meel heeft ook invloed op het resultaat: hoe bruiner het meel is (dat wil zeggen, hoe meer graanvliesjes aanwezig zijn), hoe minder het deeg zal rijzen en hoe compacter het brood zal zijn. U vindt in de winkel ook kant-en-klaar mixen voor broodbereiding. Raadpleeg de aanbevelingen van de fabrikant voor het gebruik van deze mixen. Over het algemeen kiest u het programma aan de hand van de gebruikte bereiding. Bijv.: Volkorenbrood - Programma 5.

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

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

Gist : Bakkersgist 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. Alle soorten gist in alle vormen worden rechtstreeks toegevoegd, samen met de andere ingrediënten. Denk er wel aan de verse gist goed te versnipperen met uw vingers om het beter te verdelen. Alleen actieve gedroogde gist (in kleine bolletjes) moet vóór gebruik aangelengd worden met een beetje lauwwater. Kies een temperatuur die dicht bij 35°C ligt, daaronder is het minder efficiënt, daarboven werkt de gist niet meer. Gebruik de voorgeschreven doses en denk eraan de hoeveelheid gist aan te passen aan de gebruiktesoort (zie de verhoudingstabel hieronder).

Hoeveelheid / gewicht / volume verhoudingen tussen droge gist, verse gist en vloeibare gist:

Droge gist (in tl.)

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
---	----	----	----	----	----	----	----	----

Voor de bereiding van glutenvrij brood zult u speciale gist zonder gluten moeten gebruiken.

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

- > dat u goed naar het geluidssignaal luistert voor het toevoegen van de ingrediënten, met name de meest kwetsbare,
- > dat de hardste granen (zoals lijn- en sesamzaad) vanaf het begin van het kneden kunnen worden toegevoegd om het apparaat gemakkelijker te kunnen gebruiken (bijvoorbeeld bij programmering van de timer),
- > dat de zeer vochtige ingrediënten (olijven) goed moeten uitlekken,
- > dat de vette ingrediënten met een beetje meel moeten worden bestrooid om beter opgenomen te kunnen worden,
- > dat u niet een te grote hoeveelheid extra ingrediënten, zoals kaas, vers fruit en verse groenten, toevoegt omdat deze de ontwikkeling van het deeg kunnen beïnvloeden. Respecteer de hoeveelheden aangeduid in de recepten.
- > laat geen ingrediënten buiten de uitneembare binnenpan vallen.

● REINIGING EN ONDERHOUD

- Haal de stekker van het apparaat uit het stopcontact.
- Reinig het apparaat en de binnenzijde van de bak met een vochtige spons. Goed afdrogen -L.
- Was de kom en de kneder af met warm zeepwater.
Indien de kneder in de uitneembare binnenpan blijft, laat deze dan 5 tot 10 min. weken.

- Desnoods, was het deksel met een spons en warm water.

- **Geen onderdelen in de vaatwasser wassen.**
- Gebruik geen huishoudproduct, geen schuursponsje en geen alcohol. Gebruik een zachte, vochtige doek.
- Dompel het apparaat of het deksel niet onder water.



DE RECEPTEN

Houd voor ieder van deze recepten de aangegeven volgorde van de ingrediënten in acht. Afhankelijk van het gekozen recept en het bijbehorende programma kunt u de overzichtstabel van de bereidingstijden (zie eind van de handleiding) bekijken en nagaan hoe de verschillende cycli verlopen.

th = theelepel - el = eetlepel

PROG. 1 - HARTIG GLUTENVRIJ BROOD PROG. 2 - ZOET GLUTENVRIJ BROOD

1000 g

Het gebruik van een gebruiksklare mix van het type Schär of Valpiform is aanbevolen. Volg de instructies van het zakje of het bakboekje.

Maak niet meer dan 1000 g deeg.

PROG. 3 - GLUTENVRIJ GEBAK

750 g

Het gebruik van een gebruiksklare mix van het type Schär of Valpiform is aanbevolen.

Maak niet meer dan 1000 g deeg.

Klop de eieren met suiker en zout voor 5 minuten.

PROG. 4 - SNEL VOLKORENBROOD PROG. 5 - VOLKORENBROOD

VOLKORENBROOD	500 g	750 g	1000 g
1. Water	205 ml	270 ml	355 ml
2. Olie	1 1/2 el	2 el	3 el
3. Zout	1 th	1 1/2 th	2 th
4. Suiker	1 1/2 th	2 th	3 th
5. Meel T55	130 g	180 g	240 g
6. Volkorenmeel			
T150	200 g	270 g	360 g
7. Gist	1 th	1 th	1 1/2 th

PROG. 6 - ZOUTLOOS BROOD

	500 g	750 g	1000 g
1. Water	200 ml	270 ml	365 ml
2. Meel T55	350 g	480 g	620 g
3. Droge bakkersgist	1 1/2 th	1 th	1 th
Toevoegen, na geluidssignaal			
4. Sesamzaad	50 g	75 g	100 g

PROG. 7 - SUPERSNEL BASISBROOD

	500 g	750 g	1000 g
1. Water (lauw, 35°C)	210 ml	285 ml	360 ml
2. Olie	3 th	1 el	1 1/2 el
3. Zout	1 1/2 th	1 th	1 1/2 th
4. Suiker	2 th	3 th	1 el
5. Melkpoeder	1 1/2 el	2 el	2 1/2 el
6. Meel T55	325 g	445 g	565 g
7. Gist	1 1/2 th	2 1/2 th	3 th

PROG. 8 - SNEL ZOET BROOD PROG. 10 - ZOET BROOD

BRIOCHE	500 g	750 g	1000 g
1. Geklopte eieren*	2	2	3
2. Boter, gesmolten	115 g	145 g	195 g
3. Zout	1 th	1 th	1 1/2 th
4. Suiker	2 1/2 el	3 el	4 el
5. Melk	55 ml	60 ml	80 ml
6. Meel T55	280 g	365 g	485 g
7. Gist	1 1/2 th	2 th	3 th

Naar keuze : 1 th oranjebloesem water.

* 1 middelgroot ei = 50 g

PROG. 9 - FRANS BROOD

	500 g	750 g	1000 g
1. Water	200 ml	275 ml	365 ml
2. Zout	1 th	1 1/2 th	2 th
3. Meel T55	350 g	465 g	620 g
4. Gist	1 th	1 th	1 1/2 th

PROG. 13 - CAKE

CITROENCAKE	1000 g
1. Geklopte eieren*	4
2. Suiker	260 g
3. Zout	1 snufje
4. Boter, gesmolten en afkoelen	90 g
5. Citroen schil	van 1 1/2 citroen
6. Citroen sap	van 1 1/2 citroen
7. Meel T55	430 g
8. Bakpoeder	3 1/2 th

Klop de eieren met suiker en zout voor 5 minuten. Doe dit in de uitneembare binnenpan. Voeg de afgekoelde gesmolten boter toe. Voeg het citroensap en de citroenrasp toe. Meng het meel en het bakpoeder en voeg dit aan het mengsel toe. Zorg ervoor dat het meel op een hoopje en precies in het midden van het mengsel wordt gelegd.

PROG. 15 - PASTA

	500 g	750 g	1000 g
1. Water	45 ml	50 ml	70 ml
2. Geklopte eieren*	3	4	5
3. Zout	1 snufje	1/2 th	1 th
4. Meel T55	375 g	500 g	670 g

* 1 middelgroot ei = 50 g

PROG. 12 - GEREZEN DEEG

PIZZADEEG	500 g	750 g	1000 g
1. Water	160 ml	240 ml	320 ml
2. Olijfolie	1 el	1 1/2 el	2 el
3. Zout	1/2 th	1 th	1 1/2 th
4. Meel T55	320 g	480 g	640 g
5. Gist	1/2 th	1 th	1 1/2 th

PROG. 14 - JAM

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

1. Aardbeien-, perziken-, rabarber- of abrikozen	580 g
2. Suiker	360 g
3. Citroen sap	van 1 citroen
4. Pectine	30 g
1. Sinaasappel of grapefruit	500 g
2. Suiker	400 g
3. Pectine	50 g

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	Ingezaakt brood na te hoog gerezen te zijn	Onvoldoende gerezen brood	Te lichte korst	Bruine zijden maar het brood is niet voldoende gaar	Meel aan de zijanten en bovenop
						
Tijdens het bakken is de toets  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

PROBLEEM	OPLOSSINGEN
De kneder blijft in de bakblik bekneeld zitten.	• Laten weken voor u hem gaat verwijderen.
Na een druk op  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  gedrukt te hebben draait de motor maar er wordt niet gekneeld.	• 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  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  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.

BESCHREIBUNG

- 1 - abnehmbarer Deckel mit Sichtfenster
- 2 - Bedienfeld
 - a - Anzeigefenster
 - b - Start / Stopp-Taste
 - c - Brotgröße
 - d - Tasten für den verzögerten Start und Einstellung der Zeit für das Programm 11
 - e - Einstellung der Krustenfarbe
 - f - Programmwahl
 - g - Betriebskontrollleuchte
- 3 - Backform
- 4 - Mischhaken
- 5 - Messbecher
- 6 - Teelöffel/Esslöffel
- 7 - Zubehörteil Haken zum Entfernen der Mischhaken

PRAKTISCHE TIPPS

Zubereitung

- DE** 1 Die Gebrauchsanleitung aufmerksam durchlesen: das Brotbacken mit dem Backautomaten ist anders als die „manuelle“ Methode!
 - 2 Alle Zutaten müssen Zimmertemperatur haben (ausgenommen gegenteilige Angabe) und genau abgewogen werden. **Messen Sie die Flüssigkeiten mit dem mitgelieferten Messbecher ab. Der doppelseitige Messlöffel besitzt auf einer Seite das Esslöffel- und auf der anderen Seite das Teelöffel-Maß.** Falsche Messmengen beeinträchtigen das Backergebnis.
 - 3 Die Zutaten vor Ablauf ihres Verfalldatums verwenden und an einem kühlen und trockenen Ort lagern.
 - 4 Es ist sehr wichtig, dass die Mehlmenge genau abgewogen ist. Am besten eine Küchenwaage dazu verwenden. Nehmen Sie Trockenhefe (in der Tüte). Kein Backpulver verwenden, außer, das Rezept schreibt es vor. Eine geöffnete Tüte Trockenhefe muss binnen 48 Stunden aufgebraucht werden.
 - 5 Damit der Teig ungestört aufgehen kann, sollten alle Zutaten von Anfang an in die Backform gegeben werden, um den Deckel während des Betriebs nicht mehr aufmachen zu müssen (ausgenommen gegenteilige Angabe). Halten Sie die Reihenfolge der Zutatenzugabe genau ein sowie die in den Rezepten genannten Mengenangaben. Als erstes die flüssigen und danach die festen Zutaten einfüllen. **Die Hefe darf weder mit den Flüssigkeiten noch mit dem Salz in Berührung kommen.**
- Einzuhaltende Reihenfolge:**
- > Flüssigkeiten (Butter, Öl, Eier, Wasser, Milch)
 - > Salz
 - > Zucker
 - > Mehl, zuerst nur die halbe Menge
 - > Milchpulver
 - > Zusätzliche feste Zutaten
 - > Mehl, die restliche, halbe Menge
 - > Trockenhefe

Inbetriebnahme

- **Die Brotzubereitung ist sehr empfindlich gegenüber bestimmten Temperatur- und Feuchtigkeitsbedingungen.** An heißen Tagen wird geraten, kältere Flüssigkeiten als gewöhnlich zu verwenden. An kalten Tagen sollte das Wasser oder die Milch dagegen angewärmt werden (aber nie über 35°C).
- **Manchmal ist es nützlich, den Teig nach dem halben Knetprozess zu prüfen.** Er soll homogen sein und nicht an den Wänden der Backform kleben.

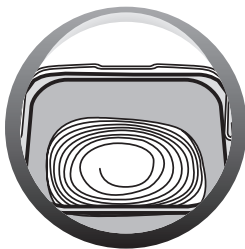
- bei Mehlrückständen noch etwas Wasser nachgießen,
- bei klebrigem Teig noch etwas Mehl hinzufügen. Diese Korrekturen sehr behutsam vornehmen (max. 1 Esslöffel auf einmal) und erst das Ergebnis abwarten bevor Sie noch weitere Korrekturen vornehmen.

- **Es ist ein weitverbreiteter Irrtum, dass das Brot durch die Zugabe von Hefe besser aufgeht.** Zuviel Hefe schwächt hingegen die Teigstruktur. Das Brot geht zwar schön auf, fällt aber nach dem Backen in sich zusammen. Sie können die Beschaffenheit des Teigs kurz vor dem Backen mit leichtem Fingerdruck prüfen: der Teig muss geschmeidig sein und etwas Widerstand bieten. Der Fingerabdruck verschwindet allmählich.

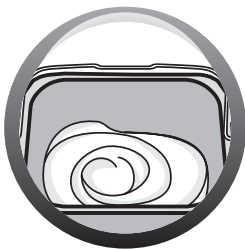
Hinweise für die Verwendung glutenfreier Programme

- Mehl-Hefe-Gemische müssen gesiebt werden, damit keine Klümpchen entstehen.
- Der Knetvorgang sollte unterstützt werden: Um Zutaten, die sich an der Behälterwand absetzen, optimal unterzuheben, sollten diese mit einem Spatel (aus Holz oder Kunststoff, um die Beschichtung nicht zu zerkratzen) zur Behältermitte gestrichen werden.
- Das Unterheben bei der Zugabe von Zutaten sollte ebenfalls unterstützt werden.
- Durch die Art der für glutenfreie Rezepte verwendeten Zutaten ist eine optimale Bräunung des Brotes nicht möglich. Die Oberseite des Brotes bleibt meistens ziemlich weiß.
- Glutenfreies Brot geht nicht auf wie herkömmliches Brot und bleibt auf der Oberseite meistens flach.
- Nicht alle Premix-Marken führen zum gleichen Ergebnis: Möglicherweise müssen die Rezepte individuell angepasst werden. Deshalb empfiehlt es sich, Versuche durchzuführen (siehe Beispiel unten).

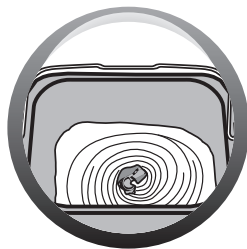
Beispiel: Flüssigkeitsmenge je nach Konsistenz des Teiges anpassen. Dieser muss relativ locker, aber nicht flüssig sein.



Zu flüssig



OK



Zu fest

Ausnahme: Kuchenteig muss eher flüssig bleiben.

VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME

- Verpackungen, Aufkleber und gesamtes Zubehör innerhalb und außerhalb des Gerätes entfernen - **A**.
- Reinigen Sie alle mitgelieferten Bestandteile sowie das Gerät selbst mit einem feuchten Tuch.

SCHNELLANLEITUNG

- Rollen Sie das Stromkabel ab und schließen Sie es an eine geerdete Steckdose an.
- Während des ersten Gebrauchs kann sich ein leichter Geruch entwickeln.
Das Gerät muss vor der ersten Benutzung unbedingt solange bei geöffnetem Fenster aufgeheizt werden, bis keine Geruchs- und Rauchentwicklung mehr feststellbar ist.
- Nehmen Sie die Backform an ihrem Griff aus dem Gerät, indem Sie die Backform leicht entgegen den Uhrzeigersinn drehen. Anschließend den Mischhaken einsetzen - **B-C**.
- Die Zutaten in der genannten Reihenfolge in die Backform geben. Zutaten präzise abwiegen - **D-E**.
- Backform einsetzen und den Antrieb einrasten lassen. Fassen Sie die Backform am Griff und setzen Sie die Backform auf den Antrieb (hierfür müssen Sie die Backform leicht nach einer Seite neigen). Drehen Sie die Backform leicht im Uhrzeigersinn bis sie einrastet - **F-G**.
- Den Brotbackautomaten anschließen. Stecker in die Steckdose stecken und den Brotbackautomaten einschalten. Es ertönt ein Signalton und im Anzeigefenster erscheint danach Programm 1 (Standardprogramm), d.h. Brotgröße 1000 g, Kruste mittelbraun - **H**.
- Wählen Sie das gewünschte Programm mit der Taste .
- Drücken Sie auf . Der Doppelpunkt blinkt. Die Betriebskontrollleuchte ist an - **I-J**.
- Am Ende des Backzyklus ziehen Sie den Netzstecker. Sie nehmen die Backform heraus. Achtung! Griff und Deckelinnenseite sind heiß. Verwenden Sie stets Ofenhandschuhe. Brot aus der Form nehmen und 1 Stunde auf einem Kuchengitter abkühlen lassen - **K**.

Damit Sie sich mit Ihrem Brotbackautomaten vertraut machen, empfehlen wir Ihnen, dieses WEIßBROT REZEPT nachzubacken.

WEIßBROT (programm 9)	ZUTATEN - TL = Teelöffel - EL = Esslöffel	
KRUSTENFARBE = MITTEL		
BROTGRÖßE = 1000 g		
ZEIT = 3:10	1. WASSER = 365 ml	3. MEHL = 620 g
	2. SALZ = 2 TL	4. HEFE = 1½ TL

GEBRAUCH IHRES BROTTBACKAUTOMATEN

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

Programmwahl

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

 **Mit der Menü-Taste** haben Sie die Wahl unter einer Anzahl verschiedener

Programme. Die jeweilige Programmzeit wird angezeigt.

Mit jedem Drücken der Taste  erscheint im Anzeigefeld die nächste Nummer im Menü von 1 bis 15:

Verwendung glutenfreier Programme

Für die Zubereitung glutenfreier Brotsorten oder Kuchen müssen die Menüs 1, 2 und 3 verwendet werden. Jedes der Programme ist auf ein bestimmtes Gewicht ausgelegt (1000 g für die Programme 1 und 2, 750 g für Programm 3).

Die glutenfreien Brotsorten und Kuchen eignen sich für Personen, die an einer Glutenunverträglichkeit (Zöliakie) leiden. Gluten kommt in verschiedenen Getreidesorten vor (Weizen, Gerste, Roggen, Hafer, Kamut, Dinkel usw.).

Es ist wichtig darauf zu achten, dass keine Vermengung mit glutenhaltigen Mehlsorten stattfindet. Backform, Rührhaken und sämtliche Utensilien, die für die Zubereitung glutenfreier Brotsorten und Kuchen verwendet werden, sind besonders sorgfältig zu reinigen. Ferner ist sicherzustellen, dass die verwendete Hefe glutenfrei ist.

Die glutenfreien Rezepte wurden unter Verwendung von Zubereitungen (auch

fertige Backmischungen genannt) für glutenfreies Brot der Sorte Schär oder Valpiform entwickelt.

Diese Sorten glutenfreier Zubereitungen sind im Handel und in Fachgeschäften erhältlich. Es sei darauf hingewiesen, dass nicht alle Marken fertiger, glutenfreier Backmischungen zum gleichen Ergebnis führen.

Die Konsistenz glutenfreien Mehls ermöglicht kein optimales Vermengen: Mehl-Hefe-Mischungen sollten gesiebt werden, damit keine Klümpchen entstehen. Aus diesem Grund ist die Timer-Funktion für glutenfreie Programme nicht verfügbar. Außerdem müssen der Teig und die nicht vermengten Zutaten mit einem Spatel aus weichem Kunststoff von der Behälterwand zur Mitte gestrichen werden, bis ein gleichmäßiger Teig entsteht.

Glutenfreies Brot hat eine festere Konsistenz und ein blasserer Aussehen als normales Brot.

- 1. Glutenfreies Brot gesalzen.** Die Verwendung einer fertigen Backmischung wird empfohlen. Für dieses Programm ist ausschließlich die 1000 g-Einstellung verfügbar. Brot aus einer fertigen Backmischung in einem Rezept mit wenig Zucker und Fettanteil.
- 2. Glutenfreies Brot süß.** Die Verwendung einer fertigen Backmischung wird empfohlen. Für dieses Programm ist

ausschließlich die 1000 g-Einstellung verfügbar. Brot aus einer fertigen Backmischung in einem Rezept mit Zucker und Fettanteil.

- 3. Glutenfreier Kuchen.** Die Verwendung einer fertigen Backmischung wird empfohlen. Für dieses Programm ist ausschließlich die 750 g-Einstellung verfügbar. Brot aus einer fertigen Backmischung in einem Kuchenrezept mit Backpulver.

4. **Vollkornbrot schnell.** Dieses Programm ist eine schnellere Variante des Vollkornbrot Programms, mit dem das Innere des Brotes eventuell weniger ausgelüftet wird.
5. **Vollkornbrot.** Das Programm Vollkornbrot wird für Rezepte gewählt, die Vollkornmehl vorschreiben.
6. **Salzfreies Brot.** Brot ist eines der Lebensmittel mit dem wir täglichen den höchsten Anteil an Salz zu uns nehmen. Durch eine Verringerung der Salzzufuhr kann das Risiko kardio-vaskulärer Erkrankungen gesenkt werden.
7. **Brot sehr schnell.** Das Programm 7 ist die besondere Einstellung für das Brotrezept Brot sehr schnell. Das Brot wird in diesem Programm fester als bei anderen Programmen.
8. **Süßes Brot schnell.** Dieses Programm ist eine schnellere Variante des Süßes Brot Programms, mit dem das Innere des Brotes eventuell weniger ausgelüftet wird.
9. **Französisches Brot.** Das Programm Französisches Brot entspricht einem Rezept für traditionelles französisches Weißbrot.
10. **Süßes Brot.** Das Programm Süßes Brot backt Brot mit höherem Fett- und Zuckergehalt. Bei Gebrauch von Backmischungen für Brioches und Milchbrote darf eine Gesamtteigmenge von 750 g nicht überstiegen werden.
11. **Nur Backen.** Das Programm nur Backen ermöglicht, von 10 bis 70 Minuten, die jeweils im 10-Minuten-Takt eingestellt werden können. Es kann allein ausgewählt werden, oder:
 - a) in Verbindung mit dem Programm für Hefeteig,
 - b) zum Aufbacken oder Nachbacken von bereits gebackenen und abgekühlten Broten,
 - c) zum Fertigbacken eines unterbrochenen Backzyklus, z.B. bei längerem Stromausfall.**Den Brotbackautomaten bei laufendem Programm 11 nicht unbeaufsichtigt lassen.**

Zur manuellen Unterbrechung des Backzyklus vor dem Ende der Backzeit schalten Sie das Programm mit einem längeren Druck auf die Taste  ab.
12. **Hefeteig.** Das Programm Hefeteig backt nicht. Diese Einstellung knetet den Teig und lässt ihn ruhen, damit er aufgehen kann, z.B. für Pizzateig.
13. **Kuchen.** Zur Zubereitung von Torten und Kuchen mit Backpulver. Für dieses Programm steht nur das Gewicht 750 g Verfügung.
14. **Marmelade.** Das Marmeladen-Programm bereitet automatisch Marmeladen zu.
15. **Nudelteig.** Das Programm 15 knetet nur und ist für Teige bestimmt, die nicht aufgehen sollen, z.B. glutenfreie Nudeln, glutenfreier Pizzateig.

Einstellung der Brotgröße

Die Brotgröße steht standardmäßig auf 1000 g. Es handelt sich um eine Grundeinstellung. Einzelheiten entnehmen Sie den jeweiligen Rezepten. **Die Programme 1, 2, 3, 11, 12, 13, 14, 15 haben keine Einstellung der**

Brotgröße. Drücken Sie die Taste , um das gewünschte Produkt auf 500 g, 750 g oder 1000 g einzustellen. Die Kontrollleuchte leuchtet neben der ausgewählten Größe auf.

Einstellung der Krustenfarbe

Bräunungsgrad der Kruste ist standardmäßig auf MITTELBRAUN eingestellt. Die Programme 12, 14, 15 haben keine Einstellung des Bräunungsgrads.

Drei Bräunungsgrade stehen zur Auswahl:

HELL / MITTEL / DUNKEL.

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

Start / Stopp

Den Brotbackautomaten mit einem Druck von die Taste  einschalten. Der Countdown beginnt. Um das Programm zu stoppen

oder eine zeitversetzte Programmierung (Timer-Funktion) zu löschen, **drücken Sie 3 Sekunden auf die Taste** .

PROGRAMM-ZYKLEN

Auf dem Schema (siehe am Ende der Anleitung) ist der Ablauf der verschiedenen Zyklen je nach eingestelltem Programm abzulesen.

Kneten

Verleiht dem Teig Struktur, damit er gut aufgeht.

Während dieses Zyklus können Sie für die Programme 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 12, 13, weitere Zutaten, z.B. Trockenfrüchte, Oliven, usw. zufügen. Sie werden durch einen Signalton darauf hingewiesen.

Siehe Tabelle mit der Zusammenfassung der Vorbereitungszeiten (siehe am Ende der Anleitung) und Spalte „Extra“. Diese Spalte nennt die Zeit, die im Anzeigefenster steht, wenn der Signalton zu hören ist. Um genauer zu wissen, nach welcher Zeit dieses Signal ertönt, genügt es, die Zeitangabe in der Spalte „Extra“ von der Gesamtbackzeit abzuziehen. Beispiel: „Extra“ = 1:45 und „Gesamtzeit“ = 2:01, die Zutaten können nach 16 Minuten zugefügt werden.

Ruhen

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

Gehen

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

Backen

Der Teig bekommt eine knusprige und goldbraune Kruste.

Warmhalten

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

Bei den Programmen 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 13 können Sie das Backgut im Gerät lassen. Nach Ende des Backzyklus schaltet der Brotbackautomat automatisch auf Warmhalten (1 Stunde). Während dem Warmhaltemodus steht im Anzeigefenster 0:00 und der Doppelpunkt  des Timers blinkt. Am Ende des Warmhaltemodus erfolgt eine automatische Abschaltung und es ertönen mehrere Signaltöne.

ZEITVERSETZTE PROGRAMMIERUNG (TIMER-FUNKTION)

Mit der Timer-Funktion können Sie den Brotbackvorgang bis zu 15 Stunden im Voraus programmieren, damit das Brot fertig ist, wann Sie es brauchen. Das zeitlich verschobene Programm ist für die Programme 1, 2, 3, 7, 11, 12, 13, 14, 15 nicht verfügbar.

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

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

Durch langes Drücken stellt sich der Timer kontinuierlich in 10 Minuten-Schritten weiter. Beispiel: Es ist 20h00 und Sie möchten ein frisches Brot für den nächsten Morgen 7h00. Sie programmieren mit der $\oplus$ und $\ominus$ 11h00. Drücken Sie auf . Es ertönt ein Signalton. Der Doppelpunkt  des Timers blinkt. Der Countdown beginnt. Die Betriebskontrollleuchte ist an.

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

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

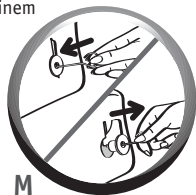
Praktische Tipps

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

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

Stürzen des Brotes: es kann vorkommen, dass die Mischhaken beim Stürzen des Brotes in demselben stecken bleiben. Benutzen Sie in diesem Fall das Zubehörteil „Haken“ wie folgt:

- > legen Sie das gestürzte, noch warme Brot auf die Seite und halten Sie es mit der durch einen Topfhandschuh geschützten Hand fest,
- > führen Sie den Haken in die Achse des Mischhakens ein - M,
- > ziehen Sie vorsichtig daran, um den Mischhaken herauszuziehen - M,
- > stellen Sie das Brot wieder gerade hin und lassen Sie es auf einem Rost abkühlen.



DIE ZUTATEN

Glutenfreies Mehl: Es gibt viele Mehlsorten, die aus keinem Brotgetreide hergestellt (und somit glutenfrei) sind. Zu den bekanntesten Sorten gehören Mehl aus Buchweizen, Reis (weiß oder Vollkorn), Quinoa, Mais, Kastanien und Sorghumhirse. Um die Elastizität des Glutens möglichst nachzubilden, müssen mehrere Mehlsorten aus Nicht-Brotgetreide vermengt und Verdickungsmittel zugegeben werden.

Verdickungsmittel: Um die richtige Konsistenz zu erhalten und die Elastizität des Glutens nachzubilden, können Sie Ihren Zubereitungen auch Xanthan und/oder Guarkernmehl beimengen. Diese Zusatzstoffe werden in der Lebensmittelindustrie als Verdickungsmittel, Stabilisator und Emulgator verwendet.

Glutenfreie, fertige Backmischungen: Sie erleichtern die Zubereitung von glutenfreiem Brot, da sie Verdickungsmittel enthalten und den Vorteil aufweisen, hundertprozentig glutenfrei zu sein. Manche von ihnen sind zudem biologischer Herkunft.

Nicht alle Marken glutenfreier, fertiger Backmischungen führen zum gleichen Ergebnis.

Fett und Öl: Fette machen den Teig weicher und geschmacksintensiver. Die Brote halten sich besser und über längere Zeit. Zuviel Fett verzögert allerdings den Gehprozess. Wenn Sie Butter verwenden, schneiden Sie sie in kleine Stückchen und verteilen Sie diese gleichmäßig auf der Teigmischung, oder Sie verwenden weiche Butter. Keine warme Butter hinzufügen. Das Fett soll die Hefe nicht berühren, denn Fett verhindert, dass die Hefe Feuchtigkeit aufnimmt.

Eier: Eier machen den Teig gehaltvoller, verbessern die Farbe der Kruste und lassen die Kruste besser aufgehen. Wenn Sie Eier verwenden, reduzieren Sie die Flüssigkeitsmenge dementsprechend. Geben Sie das Ei in den Messbecher und vervollständigen Sie die Flüssigkeit bis zur angegebenen Menge im Rezept. Die Angaben zu den Eiern in den Rezepten gelten für mittelgroße Eier von 50 g Stückgewicht. Bei größeren Eiern vergrößern

Sie etwas die Mehlmenge und bei kleinen Eiern reduzieren Sie sie dementsprechend.

Milch: Sie können sowohl Frischmilch als auch Milchpulver verwenden. Bei Milchpulver nehmen Sie die ursprünglich angegebene Wassermenge. Sie können Frischmilch zusammen mit Wasser verwenden: die Gesamtflüssigkeitsmenge muss der Angabe im Rezept entsprechen. Milch wirkt emulgierend und gibt der Brotkruste eine gleichmäßigere und damit schönere Struktur.

Wasser: Wasser macht die Hefe wieder feucht und lässt sie aufgehen. Wasser befeuchtet ebenfalls die Stärke des Mehls und ermöglicht die Bildung der Kruste. Wasser kann ganz oder teilweise durch Milch ausgetauscht werden. **Verwenden Sie Flüssigkeiten mit Raumtemperatur, außer bei glutenfreiem Brot, das die Verwendung lauwarmen Wassers (ca. 35°C) erfordert.**

Mehl: Die Mehlmengen schwanken je nach verwendetem Mehltyp. Das Backergebnis ist ebenfalls stark von der Mehlgüte bestimmt. Das Mehl in einer dicht schließenden Verpackung aufbewahren, denn es reagiert auf Veränderungen der klimatischen Bedingungen, nimmt Feuchtigkeit auf oder, im Gegenteil, gibt Feuchtigkeit ab. Verwenden Sie bevorzugt backstarkes Mehl, Backmehl oder Bäckermehl anstatt Standardmehl. Die Zugabe von Haferflocken, Kleie, Weizenkeimen, Roggen oder sonstigen Körnern ergibt schwerere und kleinere Brote.

Wenn in den Rezepten nicht anders angegeben, verwenden Sie am besten die Mehlsorten Typ 405 oder Typ e550. Bei der Benutzung von speziellen Mehlmischungen für Brot, Brioche oder Milchbrot: Bereiten Sie nicht mehr als insgesamt 750 g Teig zu.

Die Feinheit des Mehls beeinflusst ebenfalls die Backergebnisse: je vollständiger das Mehl ist (d.h. es enthält noch Reste der Kornhülle, die Kleie), umso weniger wird der Teig gehen und umso dichter und kompakter wird das Brot. Im Handel finden Sie auch backfertige Brotmischungen. Beachten Sie die Anweisungen

des Herstellers, wenn Sie diese Zubereitungen verwenden. Allgemein gilt, dass die Wahl des Programms auf das Brotrezept abgestimmt sein muss. Beispiel: Vollkornbrot - Programm 5.

Zucker: Süßen Sie am besten mit weißem Zucker, braunem Zucker oder Honig. Verwenden Sie keinen Würfelzucker. Zucker ist Nahrung für die Hefe, gibt dem Brot einen guten Geschmack und verleiht der Kruste eine goldbraune Farbe.

Salz: Salz gibt Geschmack und reguliert die Aktivität der Hefe. Es darf nicht mit der Hefe in Berührung kommen. Durch Salz wird der Teig fest, kompakt und geht nicht zu stark auf. Salz verbessert ebenfalls die Teigstruktur.

Hefe: Die Backhefe existiert in mehreren Formen: als Frischhefe in Würfelform oder als Trockenhefe zur sofortigen Verwendung. Die Hefe wird in allen gängigen Supermärkten (Abteilung Backwaren oder Frischwaren) verkauft, oder aber Sie kaufen die Hefe direkt und frisch bei Ihrem Bäcker. Als Frischhefe oder sofort verwendbare Trockenform wird die Hefe direkt mit den übrigen Zutaten in die Form Ihrer Maschine gegeben und eingearbeitet. Vergessen Sie jedoch nicht, die frische Hefe vor dem Beigeben zwischen Ihren Fingern zu zerbröseln, um sie gleichmäßig auf den gesamten Teig zu verteilen. Die übrigen Zutaten müssen eine Temperatur um die 35°C haben, da die Hefe sowohl bei niedrigen als auch bei höheren Temperaturen an Aktivität verliert. Beachten Sie auch die vorgeschriebenen Mengen und

denken Sie daran, die Hefemengen zu erhöhen, wenn Sie mit frischer Hefe arbeiten (siehe die nachstehende Äquivalenztabelle).

Umrechnungstabelle Menge/Gewicht zwischen Trockenhefe und frischer Hefe:

Trockenhefe (in TL.)

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

Frische Hefe (in g)

9	13	18	22	25	31	36	40	45
---	----	----	----	----	----	----	----	----

Für die Zubereitung von glutenfreiem Brot brauchen Sie eine glutenfreie Spezialhefe.

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

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

● REINIGUNG UND PFLEGE

- Ziehen Sie den Netzstecker des Gerätes und lassen Sie das Gerät abkühlen.
- Reinigen Sie alle Elemente, das Gerät und das Innere der Backform mit einem feuchten Schwamm und trocknen Sie diese sorgfältig ab -L.
- Reinigen Sie die Backform sowie den Knethaken mit heißem Wasser und Geschirrspülmittel. Wenn sich der Teig am Knethaken nicht lösen lässt, weichen Sie ihn 5 bis 10 Minuten in Wasser ein.

- Reinigen Sie bei Bedarf den Deckel mit einem Schwamm und heißem Wasser.
- **Die Bestandteile nicht in der Spülmaschine reinigen.**
- Weder haushaltsübliche Reinigungsmittel, Metallschwämme noch Brennspritus verwenden. Nur mit einem weichen und feuchten Tuch reinigen.
- Das Gerätegehäuse oder den Deckel niemals in Wasser tauchen.



DIE REZEPTE

Bei jedem Rezept die Reihenfolge der genannten Zutaten beachten. Je nach gewähltem Rezept und dem entsprechenden Programm können Sie aus der zusammenfassenden Tabelle (siehe am Ende der Anleitung) die Vorbereitungszeiten und die Zusammensetzung der verschiedenen Backzyklen entnehmen.

TL > Teelöffel - EL > Esslöffel

PROG. 1 - PAIN SANS GLUTEN SALÉ PROG. 2 - PAIN SANS GLUTEN SUCRÉ

1000 g

Die Verwendung einer fertigen Backmischung der Sorte Schär oder Valpiform wird empfohlen. Befolgen Sie die Hinweise auf dem Backmischungsbeutel oder im Rezeptbuch. Nicht mehr als 1000 g Teig ergeben.

PROG. 4 - VOLLKORNBROT SNEHLL PROG. 5 - VOLLKORNBROT

VOLLKORNBROT	500 g	750 g	1000 g
1. Wasser	205 ml	270 ml	355 ml
2. Öl	1 1/2 EL	2 EL	3 EL
3. Salz	1 TL	1 1/2 TL	2 TL
4. Zucker	1 1/2 TL	2 TL	3 TL
5. Mehl T550	130 g	180 g	240 g
6. Vollkornmehl T150	200 g	270 g	360 g
7. Hefe	1 TL	1 TL	1 1/2 TL

PROG. 7 - BROT SEHR SNEHLL

	500 g	750 g	1000 g
1. Wasser (warm, ca. 35°C)	210 ml	285 ml	360 ml
2. Öl	3 TL	1 EL	1 1/2 EL
3. Salz	1 1/2 TL	1 TL	1 1/2 TL
4. Zucker	2 TL	3 TL	1 EL
5. Milchpulver	1 1/2 EL	2 EL	2 1/2 EL
6. Mehl T550	325 g	445 g	565 g
7. Hefe	1 1/2 TL	2 1/2 TL	3 TL

PROG. 3 - GÂTEAU SANS GLUTEN

750 g

Die Verwendung einer fertigen Backmischung der Sorte Schär oder Valpiform wird empfohlen, die nicht mehr als 1000 g Teig ergeben. Schlagen Sie die Eier mit dem Zucker und dem Salz 5 Min. lang schaumig, bis die Masse eine weiße Färbung annimmt.

PROG. 6 - SALZFREIES BROT

	500 g	750 g	1000 g
1. Wasser	200 ml	270 ml	365 ml
2. Mehl T550	350 g	480 g	620 g
3. Trockenhefe	1/2 TL	1 TL	1 TL
Dazu geben, sobald der Signalton des Backautomaten ertönt			
4. Sesamsamen	50 g	75 g	100 g

PROG. 8 - SÜSSES BROT SNEHLL PROG. 10 - SÜSSES BROT

BRIOCHE	500 g	750 g	1000 g
1. Eier*	2	2	3
2. Weiche Butter	115 g	145 g	195 g
3. Salz	1 TL	1 TL	1 1/2 TL
4. Zucker	2 1/2 EL	3 EL	4 EL
5. Milch	55 ml	60 ml	80 ml
6. Mehl T550	280 g	365 g	485 g
7. Hefe	1 1/2 TL	2 TL	3 TL

Wahlweise : 1 TL Orangenblütenwasser hinzufügen.

* 1 mittel großes Ei = 50 g

PROG. 9 - WEISSBROT

	500 g	750 g	1000 g
1. Wasser	200 ml	275 ml	365 ml
2. Salz	1 TL	1 1/2 TL	2 TL
3. Mehl T550	350 g	465 g	620 g
4. Hefe	1 TL	1 TL	1 1/2 TL

PROG. 13 - KUCHEN

ZITRONENKUCHEN	1000 g
1. Eier*	4
2. Zucker	260 g
3. Salz	1 Prise
4. Butter, zerlassen aber abkühlt	90 g
5. Zitronenschale	aus 1 1/2 Zitrone
6. Zitronensaft	aus 1 1/2 Zitrone
7. Mehl T550	430 g
8. Backpulver	3 1/2 TL

Schlagen Sie die Eier mit dem Zucker und dem Salz 5 Min. lang schaumig, bis die Masse eine weiße Färbung annimmt. Geben Sie sie in den die Backform des Geräts. Geben Sie die geschmolzene und wieder abgekühlte Butter dazu. Geben Sie den Zitronensaft und die Zitronenschale dazu. Mischen Sie das Backpulver unter das Mehl und geben Sie es dazu. Bitte achten Sie darauf, das Mehl in die Mitte des Backbehälters zu geben.

PROG. 15 - NUDELTEIG

PASTA	500 g	750 g	1000 g
1. Wasser	45 ml	50 ml	70 ml
2. Eier*	3	4	5
3. Salz	1 Prise	1/2 TL	1 TL
4. Mehl T550	375 g	500 g	670 g

* 1 mittel großes Ei = 50 g

PROG. 12 - HEFETEIG

PIZZATEIG	500 g	750 g	1000 g
1. Wasser	160 ml	240 ml	320 ml
2. Olivenöl	1 EL	1 1/2 EL	2 EL
3. Salz	1/2 TL	1 TL	1 1/2 TL
4. Mehl T550	320 g	480 g	640 g
5. Hefe	1/2 TL	1 TL	1 1/2 TL

PROG. 14 - KONFITÜRE

Die Früchte nach Belieben in Stücke schneiden oder zerkleinern und in die Backform des Brotbackautomaten einfüllen.

1. Erdbeeren, Pfirsichen, Rhabarber oder Aprikosen	580 g
2. Zucker	360 g
3. Zitronensaft	aus 1 Zitrone
4. Pektin	30 g
1. Orangen oder Grapefruit	500 g
2. Zucker	400 g
3. Pektin	50 g

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 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 .	• 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 wird 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 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 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 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 Geräterinnere 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.

DESCRIPTION

- 1 - lid with window
- 2 - control panel
 - a - display screen
 - b - on/off button
 - c - weight selection
 - d - buttons for setting delayed start and adjusting the time for programmes 11
 - e - select crust colour
 - f - choice of programmes
 - 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

PRACTICAL ADVICE

Preparation

1 Please read these instructions carefully: the method for making bread with this appliance is not the same as for hand-made bread.

EN 2 All ingredients used must be at room temperature (unless otherwise indicated) and must be weighed exactly. **Measure liquids with the graduated beaker supplied. Use the double doser supplied to measure teaspoons on one side and tablespoons on the other. All spoon measures are level and not heaped.** Incorrect measurements give bad results.

3 For successful bread making using the correct ingredients is critical. Use ingredients before their use-by date and keep them in a cool, dry place.

4 It is important to measure the quantity of flour precisely. That is why you should weigh out flour using a kitchen scale. Use packets of flaked dried yeast (sold in the UK as Easy Bake or Fast Action Yeast). Unless otherwise

indicated in the recipe, do not use baking powder. Once a packet of yeast has been opened, it should be sealed, stored in a cool place and used within 48 hours.

5 To avoid spoiling the proving of the dough, we advise that all ingredients should be put in the bread pan at the start and that you should avoid opening the lid during use (unless otherwise indicated). Carefully follow the order of ingredients and quantities indicated in the recipes. First the liquids, then the solids. **Yeast should not come into contact with liquids, sugar or salt.**

General order to be followed:

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

Using

• **Bread preparation is very sensitive to temperature and humidity conditions.** In case of high heat, use liquids that are cooler than usual. Likewise, if it is cold, it may be necessary to warm up the water or milk (never exceeding 35°C).

• **It can also sometimes be useful to check the state of the dough during the second kneading:** it should form an even ball which comes away easily from the walls of the pan.
- If not all of the flour has been blended into the dough, add a little more water,

- if the dough is too wet and sticks to the sides, you may need to add a little flour. Such corrections should be undertaken very gradually (no more than 1 tablespoon at a time) and wait to see if there is an improvement before continuing.

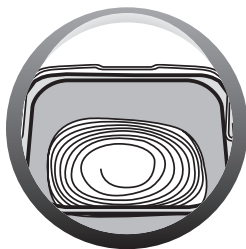
• **A common error is to think that adding more yeast will make the bread rise more.**

Too much yeast makes the structure of the bread more fragile and it will rise a lot and then fall while baking. You can determine the state of the dough just before baking by touching it lightly with your fingertips: the dough should be slightly resistant and the fingerprint should disappear little by little.

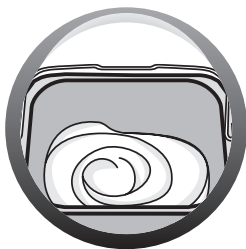
Precautions for using gluten-free programs

- The flour mixtures have to be sifted with the yeast to avoid clumps.
- The kneading needs some encouragement: to foster their incorporation, scrape down any unmixed ingredients from the sides to the middle of the bowl using a spatula (made of wood or plastic to avoid scratching the coating).
- You should also help with incorporation when adding ingredients.
- The nature of the ingredients used for gluten-free recipes does not allow the bread to brown as it normally would. The top of the bread often remains rather white.
- Gluten-free bread cannot rise like traditional bread and often remains flat on top.
- Not all premix brands deliver the same results: the recipes may need to be adjusted. Therefore, we recommend that you experiment (see example below).

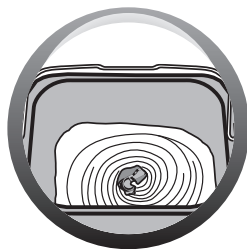
Example: Adjust the quantity of liquid. according to the consistency of the dough. It should be relatively supple, but not liquid.



Too liquid



OK



Too dry

Exception: Cake dough should remain rather liquid.

BEFORE YOU USE YOUR APPLIANCE FOR THE FIRST TIME

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

QUICK-START

- Fully unwind the power cord and plug it into an earthed socket.
- A slight odour may be given off when used for the first time.
- Remove the bread pan by lifting the handle and turning the bread pan slightly anti-clockwise. Then insert the kneading paddle - **B-C**.
- Put the ingredients in the pan in exactly the order recommended. Make sure that all ingredients are weighed with precision - **D-E**.
- Place the bread pan in the breadmaker. By holding the bread pan thanks to the handle, insert it in the breadmaker so that it fits over the drive shaft (you will need to tilt it slightly to one side to do this). Turn it gently clockwise and it will lock into place - **F-G**.
- Close the lid. Plug in the breadmaker and switch it on. After you hear the beep, programme 1 will appear on the display as the default setting, i.e. 1000 g, medium browning - **H**.
- Select the desired programme using the  button.
- Press the  button. The timer colon flashes. The operating indicator lights up - **I-J**.
- Unplug the breadmaker at the end of the cooking or warming cycle. Lift the bread pan out of the breadmaker. Always use oven gloves as the pan handle is hot, as is the inside of the lid. Turn out the hot bread and place it on a rack for at least 1 hour to cool - **K**.

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

FRENCH BREAD (programme 9)		INGREDIENTS - tsp = teaspoon - tbsp = tablespoon	
BROWNING = MEDIUM		1. WATER = 365 ml	3. FLOUR = 620 g
WEIGHT = 1000 g		2. SALT = 2 tsp	4. YEAST = 1½ tsp
TIME = 3:10			

Note: These instructions are not suitable for use in the UK as the ingredients and timings may differ for UK use and therefore the performance of the breadmaker may vary and be disappointing for the UK consumer.

● USING YOUR BREADMAKER

A default setting is displayed for each programme. You will therefore have to select the desired settings manually.

Selecting a programme

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

 **The menu button** enables you to choose a certain number of different

programmes. The time corresponding to the programme is displayed.

Every time you press the  button, the number on the display panel switches to the next programme from 1 - 15:

Using gluten-free programs.

Programs 1, 2 and 3 should be used to bake gluten-free breads and cakes. Only one weight is available for each of the programs (1000 g for programs 1 and 2 and 750 g for program 3).

Gluten-free breads and cakes are suitable for people who are intolerant (celiac disease) of the gluten found in several cereals (wheat, barley, rye, oat, Khorasan wheat, spelt, etc).

It is important to avoid cross-contamination with flour containing gluten. Use extra care when cleaning the bowl, paddle and all the utensils that will be used to prepare gluten-free breads and cakes. Also check that the yeast you use is free of gluten.

These gluten-free recipes were developed using ready-to-use mixes (also called

premises) for gluten-free bread, such as Schär or Valpiform.

These types of gluten-free mixes are available on the retail market and in specialised shops. Please note that not all brands of ready-to-use gluten-free mixtures deliver the same results.

The consistency of gluten-free flours does not favour optimal mixing: We recommend that you sift the flour mixes together with the yeast to prevent the forming of clumps. This is why the delayed start feature is not available for the gluten-free programs.

You must also use a flexible wooden or plastic spatula to scrape the dough down from the sides of the bowl to the centre, along with any unincorporated ingredients, until the dough is homogenous.

Gluten-free bread will have a denser consistency and be lighter in colour than normal bread.

- 1. Savoury gluten-free bread.** We recommend using a ready-to-use mix. Only the 1000 g setting is available for this program. Bread made using a premix in a recipe that is low in sugar and fat.
- 2. Sweet gluten-free bread.** We recommend using a ready-to-use mix. Only the 1000 g setting is available for this program. Bread made using a premix in a recipe that contains sugar and fat.
- 3. Gluten-free cake.** We recommend using a ready-to-use mix. Only the 750 g setting is available for this program. Bread using a premix and baking powder in a cake recipe.
- 4. Fast Wholemeal Bread.** This programme is similar to the Wholemeal Bread programme but is quicker. The texture of the bread may be a little more compact.

- 5. 4. Wholemeal Bread.** Wholemeal Bread Programme is used to make whole wheat bread using whole wheat flour.
- 6. Salt Free Bread.** Bread is one of the foods that provide the largest daily contribution of salt. Reducing salt consumption can help reduce the risks of cardio-vascular problems.
- 7. Super Fast White Bread.** Programme 7 is specific to the Super Fast White Bread recipe. Bread made using fast programmes is more compact than that made with the other programmes.
- 8. Fast Sweet Bread.** This programme is similar to the Sweet Bread programme but is quicker. The texture of the bread may be a little more compact.
- 9. French Bread.** The French Bread programme corresponds to a traditional French crusty white bread recipe.
- 10. Sweet Bread.** The Sweet Bread programme is for recipes containing more sugar and fat such as brioches and milk breads. If you are using special flour blends for brioche or rolls, do not exceed 750 g of dough in total.

11. Loaf Cooking. The Loaf cooking

Selecting the weight of the bread

The bread weight is set by default at 1000 g. This weight is shown for informational purposes. See the recipes for more details. **Programmes 1, 2, 3, 11, 12, 13, 14, 15**

Selecting the crust colour

By default, the colour of the crust is set at MEDIUM. Programmes 12, 14, 15 do not have a colour setting.

Three choices are possible: Light / Medium/ Dark.

programme allows you to bake for 10 to 70 minutes (adjustable in steps of 10 min). It can be selected alone and used:

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

The breadmaker should not be left unattended when using programme 11.

To interrupt the cycle before it is finished, the programme can be stopped manually by holding down the  button.

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

13. Cake. Can be used to make pastries and cakes with baking powder.

Only the 750 g setting is available for this programme.

14. Jam. The Jam programme automatically cooks jams and compots (stewed fruits) in the pan.

15. Pasta. Programme 15 only kneads. It is for unleavened pasta, like noodles and gluten-free pizza dough for example.

do not have weight settings. Press the  button to set the chosen product - 500 g, 750 g or 1000 g. The indicator light against the selected setting comes on.

If you want to change the default setting, press the  button until the indicator light facing the desired setting comes on.

Start /Stop

Press the  button to switch the appliance on. The countdown begins. To stop the

programme or to cancel delayed programming, **hold down on the  button for 3 seconds.**

CYCLES

A table (see the end of these instructions) indicates the breakdown of the various cycles for the programme chosen.

Kneading

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

During this cycle, and for programmes 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 12, 13, you can add ingredients: dried fruit or nuts, olives, etc. A beep indicates when you can intervene. See the summary table for preparation times (see the end of these instructions) et à la colonne "extra".and the "extra" column. This column indicates the time that will be displayed on your appliance's screen when the beep sounds. For more precise information on how long before the beep sounds, subtract the "extra" column time from the total baking time. For example: "extra" = 1:45 and "total time" = 2:01, the ingredients can be added after 16 min.

Rest

Allows the dough to rest to improve kneading quality.

Rising

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

Baking

Transforms the dough into bread and gives it a golden, crusty crust.

Warming

Keeps the bread warm after baking. It is recommended that the bread should be turned out promptly after baking, however. for programmes 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 13, you can leave your preparation in the appliance. A one-hour warming cycle automatically follows baking. During the hour for which the bread is kept warm, the display shows 0:00 and the dots  on the timer flash. At the end of the cycle, the appliance stops automatically after several sound signals.

● DELAYED START PROGRAMME

You can programme the appliance up to start 15 hours in advance to have your preparation ready at the time you want. This function cannot be used on programmes 1, 2, 3, 7, 11, 12, 13, 14, 15.

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

Using the **+** and **-** buttons, display the calculated time (**+** up and **-** down). Short presses change the time by intervals of 10 min + a short beep. Holding the button down gives continuous scrolling of 10-min intervals.

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

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

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

● Practical advice

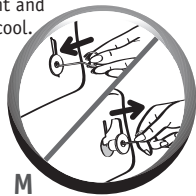
If there is a power cut: if, during the cycle, the programme is interrupted by a power cut or mishandling, the machine has a 7-min protection time during which the settings are saved.

The cycle starts again where it stopped. Beyond that time, the settings are lost.

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

To turn out your loaf of bread: it may happen that the kneading paddle remain stuck in the loaf when it is turned out. In this case, use the hook accessory as follows:

- > once the loaf is turned out, lay it on its side while still hot and hold it down with one hand, wearing an oven glove,
- > with the other hand, insert the hook in the axis of the kneading paddle - **M**,
- > pull gently to release the kneading paddle - **M**,
- > turn the loaf upright and stand on a grid to cool.



INGREDIENTS

Gluten-free flour: there are a great number of so-called “non-bread” flours (which do not contain gluten). The most widely known are buckwheat, rice (white and brown), quinoa, corn, chestnut and sorghum flours.

To attempt to recreate the elasticity of gluten, it is crucial to mix together several types of non-bread flours and to add thickening agents.

Thickening agents: to obtain a proper consistency and to try to imitate the elasticity of gluten, you can also add xanthan gum and/or guar gum to your dough. These ingredients are used as thickeners, stabilisers and emulsifiers in the agri-food industry.

Ready-to-use gluten-free mixes: These make it easier to bake gluten-free bread because they contain thickeners and have the advantage of being guaranteed to contain no gluten; some are also organic.

Not all brands of ready-to-use gluten-free mixtures deliver the same results.

Fats and oils: fats make the bread softer and tastier. It also stores better and longer. Too much fat slows down rising. If you use butter, cut it into tiny pieces so that it is distributed evenly throughout the preparation, or soften it. You can substitute 15g butter for 1 tablespoon of oil. Do not add hot butter. Keep the fat from coming into contact with the yeast, as fat can prevent yeast from rehydrating. Do not use low fat spreads or butter substitutes.

Eggs: eggs make the dough richer, improve the colour of the bread and encourage the development of the soft, white part. If you use eggs, reduce the quantity of liquid you use proportionally. Break the egg and top up with the liquid until you reach the quantity of liquid indicated in the recipe. Recipes are designed for one 50 g size egg; if your eggs are bigger, add a little flour; if they are smaller, use less flour.

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

Water: water rehydrates and activates the yeast. It also hydrates the starch in the flour and helps the soft, white part to form. Water can be totally or partially replaced with milk or other liquids. **Use liquids at room temperature, except for gluten-free breads that require the use of lukewarm water (approximately 35°C).**

Flour: the weight of the flour varies significantly depending on the type of flour used. Depending on the quality of the flour, baking results may also vary. Keep flour in a hermetically sealed container, as flour reacts to fluctuations in atmospheric conditions, absorbing moisture or losing it. Use “strong flour”, “bread flour” or “baker’s flour” rather than standard flour. Adding oats, bran, wheat germ, rye or whole grains to the bread dough will give a smaller, heavier loaf of bread.

Using T55 flour is recommended unless otherwise specified in the recipe. If you are using special flour blends for bread, brioche or rolls, do not exceed 750 g of dough in total.

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

programme will depend on the preparation used. For example: Wholemeal bread - Programme 5.

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

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

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

Remember to crumble the fresh yeast with your fingers to make it dissolve more easily. Only active dried yeast (in small granules) must be mixed with a little tepid water before use. Choose a temperature close to 35°C, less and it will not rise as well, more will make it lose

its rising power. Keep to the stated amounts and remember to multiply the quantities if you use fresh yeast (see equivalents chart below).

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

Dried yeast (in tsp.)

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

Fresh yeast (in g)

9 13 18 22 25 31 36 40 45

To make gluten-free breads, you must use a special gluten-free yeast.

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

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

CLEANING AND MAINTENANCE

- Unplug the appliance.
- Clean all the parts, the appliance itself and the inside of the pan with a damp cloth. Dry thoroughly -L.
- Wash the pan and kneading paddle in hot soapy water.
If the kneading paddle remain stuck in the pan, let it soak for 5 to 10 min.
- When necessary the lid can be cleaned with warm water and a sponge.

- Do not wash any part in a dishwasher.
- Do not use household cleaning products, scouring pads or alcohol. Use a soft, damp cloth.
- Never immerse the body of the appliance or the lid.



RECIPES

For each recipe, add the ingredients in the exact order indicated. Depending on the recipe chosen and the corresponding programme, you can take a look at the summary table of preparation times (see the end of these instructions) and follow the breakdown for the various cycles.

tsp = teaspoon - tbsp = tablespoon

PROG. 1 - SAVOURY GLUTEN-FREE BREAD

PROG. 2 - SWEET GLUTEN-FREE BREAD

1000 g

We recommend using a ready-to-use mixture such as Schär or Valpiform.

Follow the recommendations on the ready-to-use packet or cookbook.

Do not exceed 1000 g of dough.

PROG. 4 - FAST WHOLEMEAL BREAD

PROG. 5 - WHOLEMEAL BREAD

WHOLEMEAL BREAD	500 g	750 g	1000 g
1. Water	205 ml	270 ml	355 ml
2. Sunflower oil	1 1/2 tbsp	2 tbsp	3 tbsp
3. Salt	1 tsp	1 1/2 tsp	2 tsp
4. Sugar	1 1/2 tsp	2 tsp	3 tsp
5. White bread flour	130 g	180 g	240 g
6. Wholemeal flour			
T150	200 g	270 g	360 g
7. Yeast	1 tsp	1 tsp	1 1/2 tsp

PROG. 7 - SUPER FAST WHITE BREAD

	500 g	750 g	1000 g
1. Water			
(warmed, 35°C)	210 ml	285 ml	360 ml
2. Sunflower oil	3 tsp	1 tbsp	1 1/2 tbsp
3. Salt	1/2 tsp	1 tsp	1 1/2 tsp
4. Sugar	2 tsp	3 tsp	1 tbsp
5. Powdered milk	1 1/2 tbsp	2 tbsp	2 1/2 tbsp
6. White bread flour	325 g	445 g	565 g
7. Yeast	1 1/2 tsp	2 1/2 tsp	3 tsp

*1 medium egg = 50 g

Note: These instructions are not suitable for use in the UK as the ingredients and timings may differ for UK use and therefore the performance of the breadmaker may vary and be disappointing for the UK consumer.

PROG. 3 - GLUTEN-FREE CAKE

750 g

We recommend using a ready-to-use mixture such as Schär or Valpiform.

Do not exceed 1000 g of dough.

Whisk the eggs with the sugar and salt for 5 minutes, until white.

PROG. 6 - SALT FREE BREAD

	500 g	750 g	1000 g
1. Water	200 ml	270 ml	365 ml
2. White bread flour	350 g	480 g	620 g
3. Dried baker yeast	1 1/2 tsp	1 tsp	1 tsp
Add, when beeps			
4. Sesame seed	50 g	75 g	100 g

PROG. 8 - FAST SWEET BREAD

PROG. 10 - SWEET BREAD

BRIOCHE	500 g	750 g	1000 g
1. Eggs*, beaten	2	2	3
2. Butter, softened	115 g	145 g	195 g
3. Salt	1 tsp	1 tsp	1 1/2 tsp
4. Sugar	2 1/2 tbsp	3 tbsp	4 tbsp
5. Milk	55 ml	60 ml	80 ml
6. White bread flour	280 g	365 g	485 g
7. Yeast	1 1/2 tsp	2 tsp	3 tsp

Optional: 1 tsp of orange flower water.

PROG. 9 - FRENCH BREAD

	500 g	750 g	1000 g
1. Water	200 ml	275 ml	365 ml
2. Salt	1 tsp	1 1/2 tsp	2 tsp
3. White bread flour	350 g	465 g	620 g
4. Yeast	1 tsp	1 tsp	1 1/2 tsp

PROG. 13 - CAKE

LEMMON CAKE	1000 g
1. Eggs*, beatened	4
2. Sugar	260 g
3. Salt	1 pinch
4. Butter, softened but cooled	90 g
5. Lemmon zest	of 1 1/2 lemmen
6. Lemmon juice	of 1 1/2 lemmen
7. White bread flour	430 g
8. Chemical yeast	3 1/2 tsp

Whisk the eggs with the sugar and salt for 5 minutes, until white. Pour into the bowl of the machine. Add the cooled melted butter. Add the juice + zest of the lemon.

Mix together the flour and baking powder and add to the mixture. Make sure you put the flour in a pile, right in the middle of the recipient.

PROG. 15 - PASTA

	500 g	750 g	1000 g
1. Water	45 ml	50 ml	70 ml
2. Eggs*, beatened	3	4	5
3. Salt	1 pinch	1/2 tsp	1 tsp
4. White bread flour	375 g	500 g	670 g

PROG. 12 - LOAF COOKING

PIZZA	500 g	750 g	1000 g
1. Water	160 ml	240 ml	320 ml
2. Olive oil	1 tbsp	1 1/2 tbsp	2 tbsp
3. Salt	1/2 tsp	1 tsp	1 1/2 tsp
4. White bread flour	320 g	480 g	640 g
5. Yeast	1/2 tsp	1 tsp	1 1/2 tsp

PROG. 14 - JAM

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

1. Strawberry, peach, rhubarb or apricot	580 g
2. Sugar	360 g
3. Lemmon juice	of 1 lemmen
4. Pectin	30 g
1. Orange or grapefruit	500 g
2. Sugar	400 g
3. Pectin	50 g

*1 medium egg = 50 g

TROUBLESHOOTING GUIDE TO IMPROVE YOUR RECIPES

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

TECHNICAL TROUBLESHOOTING GUIDE

PROBLEMS	CAUSES - SOLUTIONS
The kneading paddle is stuck in the pan.	Let it soak before removing it.
After pressing on  , 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  , 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  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  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.

DESCRIZIONE

- 1 - coperchio con oblò
- 2 - pannello comandi
 - a - display
 - b - interruttore on/off
 - c - selezione del peso
 - d - tasti di regolazione dell'avvio programmato e di regolazione del tempo per il programma 11
 - e - selezione della doratura
 - f - scelta dei programmi
 - g - spia di funzionamento
- 3 - cestello per il pane
- 4 - miscelatore
- 5 - dosatore graduato
- 6 - cucchiaino da caffè/
cucchiaino da minestra
- 7 - accessorio "a gancio"
per estrarre il miscelatore

CONSIGLI PRATICI

Preparazione

1 Leggere attentamente le istruzioni per l'uso e utilizzare le proprie ricette: con questo apparecchio non si fa pane come quello fatto a mano!

2 Tutti gli ingredienti devono essere a temperatura ambiente (salvo diverse indicazioni) e pesati con precisione.

IT **Misurate i liquidi con il dosatore graduato in dotazione. Utilizzate il dosatore doppio in dotazione per misurare da un lato i cucchiaini da caffè e dall'altro i cucchiaini da minestra.** Se non si rispettano scrupolosamente le dosi si possono ottenere cattivi risultati.

3 Utilizzate gli ingredienti prima della data di scadenza e conservateli in un luogo fresco e asciutto.

4 La farina deve essere pesata con precisione utilizzando una bilancia da cucina. Utilizzate lievito per pane attivo disidratato in bustina. Non utilizzate lievito chimico, salvo diverse

indicazioni nelle ricette. Una volta aperta la bustina di lievito, utilizzatela entro 48 ore.

5 Per non ostacolare la lievitazione delle preparazioni, si consiglia di versare tutti gli ingredienti fin dall'inizio e di non aprire il coperchio durante il funzionamento (salvo diverse indicazioni). Rispettate precisamente l'ordine degli ingredienti e le quantità indicate nelle ricette. Prima mettete i liquidi, poi i solidi. **Il lievito non deve entrare in contatto diretto con i liquidi o con il sale.**

Ordine generale da rispettare:

- > Liquidi (burro, olio, uova, acqua, latte)
- > Sale
- > Zucchero
- > Farina prima metà dose
- > Latte in polvere
- > Ingredienti specifici solidi
- > Farina seconda metà dose
- > Lievito

Utilizzo

• **La preparazione del pane è molto sensibile alle condizioni di temperatura e di umidità.** In caso di forte calore, si consiglia l'utilizzo di liquidi più freschi del solito. Ugualmente in caso di freddo si consiglia di intiepidire l'acqua o il latte (non superare mai i 35°C).

• **Può essere utile verificare lo stato dell'impasto durante la lavorazione:** deve formare una palla omogenea che si scolle bene dalle pareti del cestello.

- > se rimane della farina non impastata, aggiungete ancora un po' d'acqua.
- > in caso contrario, aggiungete un po' di farina.

Correggete molto lentamente (massimo 1 cucchiaino per volta) e verificate prima di intervenire di nuovo.

- **Un errore diffuso è quello di pensare che aggiungendo del lievito il pane si alzerà di più.** Al contrario, troppo lievito rende

fragile la struttura dell'impasto che si alzerà troppo e si affloscerà durante la cottura. Potete giudicare lo stato dell'impasto subito prima della cottura saggiandolo con la punta delle dita: l'impasto deve offrire una leggera resistenza e l'impronta delle dita deve scomparire lentamente.

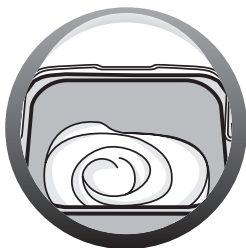
Avvertenze per l'utilizzo dei programmi per preparati senza glutine

- Setacciare i mix di farine insieme al lievito per evitare la formazione di grumi.
- Agevolare l'impasto: raccogliere dalle pareti gli ingredienti che non si sono incorporati e portarli verso il centro del recipiente utilizzando una spatola (in legno o plastica per evitare di graffiare il rivestimento).
- Procedere in questo modo anche in caso di aggiunta di ingredienti.
- La natura degli ingredienti utilizzati per le ricette prive di glutine non permette di ottenere una doratura ottimale del pane: la parte superiore rimane spesso piuttosto bianca.
- Il pane senza glutine non lievita quanto il pane tradizionale e rimane piuttosto piatto nella parte superiore.
- Non tutte le marche di preparati offrono gli stessi risultati: è possibile che le ricette debbano essere leggermente modificate. Si raccomanda quindi di fare delle prove (come nel seguente esempio).

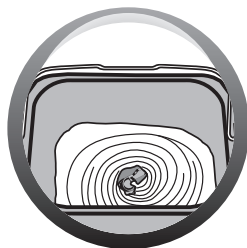
Esempio: adattare la quantità di liquido in base alla consistenza dell'impasto, che deve risultare relativamente morbido, ma non liquido.



Troppo liquido



OK



Troppo asciutto

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

● PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

- Togliere tutti gli imballi, adesivi o vari accessori sia all'interno che all'esterno dell'apparecchio - **A**.
- Pulite tutti gli elementi e l'apparecchio con un panno umido.

● AVVIO RAPIDO

- Svolgere completamente il cavo. Collegare l'apparecchio solamente ad una presa con messa a terra incorporata.
- Al primo utilizzo potrebbe verificarsi una lieve fuoriuscita di odore.
- Rimuovete il pane sollevando l'impugnatura e girando il pane leggermente in senso antiorario. Adattate in seguito il miscelatore -**B-C**.
- Aggiungete gli ingredienti nel cestello nell'ordine consigliato. Assicuratevi che tutti gli ingredienti siano pesati con precisione -**D-E**.
- Introducete il cestello per pane. Tenendo l'impugnatura, inserite il pane nell'apparecchio che si adatti oltre l'albero motore (dovrete inclinare leggermente su un lato). Girate delicatamente in senso orario e bloccate -**F-G**.
- Chiudere il coperchio. Collegare la macchina del pane alla presa elettrica. Dopo il bip sonoro, sul display compare il programma 1 predefinito, ovvero 1000 g doratura media -**H**.
- Selezionare il programma desiderato con il tasto .
- Premete il tasto . I 2 led del timer lampeggiano. La spia di avvio si accende -**I-J**.
- Alla fine del ciclo di cottura, scollegate la macchina del pane dalla presa di corrente. Estrae il cestello. Utilizzate sempre dei guanti isolanti poiché l'impugnatura e l'interno del coperchio sono caldi. Sforate il pane ancora caldo e lasciatelo raffreddare su una griglia per 1 ora -**K**.

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

PANE FRANCESE (programma 9)		INGREDIENTI - c = cucchiaino da caffè - C = cucchiaino da minestra	
DORATURA = MEDIA			
PESO = 1000 g		1. ACQUA = 365 ml	3. FARINA = 620 g
TEMPO = 3:10		2. SALE = 2 c	4. LIEVITO = 1½ c

FUNZIONAMENTO DELLA MACCHINA DEL PANE

Per ogni programma viene visualizzata una regolazione predefinita. Dovete pertanto selezionare manualmente le regolazioni desiderate.

Selezione di un programma

La scelta di un programma avvia una serie di fasi che si susseguono automaticamente le une dopo le altre.

 Il tasto menu permette di scegliere svariati programmi diversi. Il tempo

corrispondente a ogni programma è visualizzato sul display.

Ogni volta che premete il tasto  il numero visualizzato sul display passa al programma successivo da 1 a 15:

Utilizzo dei programmi per preparati senza glutine.

I programmi 1, 2 e 3 devono essere utilizzati per realizzare pane o dolci senza glutine. Per ciascun programma è previsto un determinato peso per l'impasto (1.000 g per i programmi 1 e 2, 750 g per il programma 3).

Il pane e i dolci senza glutine sono particolarmente indicati per le persone intolleranti al glutine (affette da celiachia), sostanza presente in molti cereali (grano, orzo, segale, avena, kamut, spelta, ecc.).

È importante evitare la contaminazione con farine contenenti glutine: è quindi necessario pulire con particolare attenzione il recipiente, la pala e tutti gli utensili che vengono utilizzati per preparare pane e dolci senza glutine. Assicurarsi inoltre che il lievito utilizzato non contenga glutine.

Le ricette senza glutine sono state ideate per preparati (chiamati anche composti pronti all'uso) per pane senza glutine, come ad esempio quelli dei marchi Schär o

Valpiform.

Questi tipi di preparati senza glutine sono disponibili nei negozi specializzati o nella grande distribuzione. Si ricorda che non tutte le marche di preparati pronti per l'uso offrono gli stessi risultati.

La consistenza delle farine senza glutine non consente di ottenere un impasto ottimale: si consiglia pertanto di setacciare i mix di farine insieme al lievito per evitare la formazione di grumi.

Per questo motivo, non è possibile impostare l'avvio programmato per i programmi per preparati senza glutine.

È inoltre necessario raccogliere dai bordi del recipiente e portare verso il centro la parti di impasto e gli ingredienti che non si sono amalgamati utilizzando una spatola in plastica flessibile, fino a ottenere una lavorazione omogenea.

Il pane senza glutine sarà di consistenza più densa e di colore più chiaro rispetto al pane normale.

- 1. Pane salato senza glutine.** Si consiglia di utilizzare un preparato pronto per l'uso. Il peso previsto per questo programma è 1.000 g. Pane a base di composto pronto per l'uso, secondo una ricetta povera di zuccheri e di grassi.
- 2. Pane dolce senza glutine.** Si consiglia di utilizzare un preparato pronto per l'uso. Il peso previsto per questo programma è

1.000 g. Pane a base di composto pronto per l'uso, secondo una ricetta che prevede zuccheri e grassi.

- 3. Dolce senza glutine.** Si consiglia di utilizzare un preparato pronto per l'uso. Il peso previsto per questo programma è 750 g. Preparato a base di composto pronto per l'uso, secondo una ricetta per dolci che prevede l'impiego di lievito chimico.

- 4. Pane integrale rapido.** Questo programma corrisponde al programma Pane integrale ma in versione rapida. È possibile che la mollica del pane ottenuto sia un po' meno alleggerita.
- 5. Pane integrale.** Il programma Pane integrale deve essere selezionato quando si utilizza la farina integrale.
- 6. Pane senza sale.** Il pane è uno degli alimenti che fornisce il maggior apporto quotidiano di sale. Ridurre il consumo di sale consente di diminuire i rischi cardiovascolari.
- 7. Pane Super Rapido.** Il programma 7 è specifico per la ricetta del Pane super rapido. Il pane è più compatto rispetto ad altri programmi.
- 8. Pane dolce rapido.** Questo programma corrisponde al programma Pane dolce ma in versione rapida. È possibile che la mollica del pane ottenuto sia un po' meno alleggerita.
- 9. Pane francese.** Il programma Pane francese corrisponde a una ricetta di pane bianco tradizionale francese.
- 10. Pane dolce.** Il programma Pane dolce è adatto alle ricette che contengono più grassi e zucchero. Se utilizzate preparati per brioche o panini al latte pronti all'uso, il volume totale dell'impasto non deve superare i 750 g.
- 11. Solo Cottura.** Il programma Solo Cottura consente di cuocere per 10 a 70 min, regolabili a intervalli di 10 minuti. Può essere selezionato da solo ed essere utilizzato:
 - a) in associazione al programma per la Impasto pane,
 - b) per riscaldare o rendere croccante del pane già cotto e raffreddato,
 - c) per ultimare una cottura in caso d'interruzione prolungata dell'alimentazione di corrente elettrica durante un ciclo di preparazione del pane.**Non lasciate la macchina del pane senza sorveglianza quando è in funzione il programma 11.**
Per interrompere il ciclo prima della sua conclusione, spegnete manualmente il programma mediante una pressione prolungata sul tasto .
- 12. Pasta Lievitata.** Il programma Impasto Pane non cuoce. Si tratta di un programma di impasto e di lievitazione per tutti i tipi di pasta lievitata ad esempio la pasta per pizza).
- 13. Dolce.** Si presta alla preparazione di dolci e torte con l'aggiunta di lievito chimico. Per questo programma è disponibile solo il peso di 750 g.
- 14. Marmellata.** Il programma Marmellata cuoce automaticamente la marmellata nel cestello per pane.
- 15. Pasta fresca.** Il programma 15 impasta solamente. È destinato alla pasta non lievitata Es.: tagliatelle, pasta per pizza senza glutine.

Selezione del peso del pane

Il peso del pane si regola su un valore preimpostato di 1000 g. Il peso è dato a titolo indicativo. Per maggiore precisione consultate la lista delle ricette. **I programmi 1, 2, 3,**

11, 12, 13, 14, 15 non sono provvisti di regolazione del peso. Premete il tasto  per impostare il peso desiderato (500 g, 750 g o 1000 g). La spia luminosa si accende in corrispondenza della regolazione scelta.

Selezione della doratura

Il colore della crosta è preimpostato su MEDIO. I programmi 12, 14, 15 non sono provvisti di regolazione della doratura.

Tre scelte possibili: CHIARO / MEDIO /

SCURO. Se desiderate modificare il colore preimpostato, premete il tasto  finché l'indicatore si illumina in corrispondenza della regolazione scelta.

Avvio / Spegnimento

Premete il tasto  per accendere l'apparecchio. Il conto alla rovescia inizia. Per interrompere il programma o annullare

l'avvio programmato, premete il tasto  per 5 secondi.

I CICLI

Una tabella (vedi indicazioni in fondo al manuale) vi indica le fasi dei differenti cicli in base al programma scelto.

Impasto

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

Nel corso di questo ciclo, e per i programmi 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 12, 13, avete la possibilità di aggiungere gli ingredienti: frutta secca, olive, pancetta, ecc... Un bip sonoro vi indica il momento in cui intervenire.

Consultate la tabella riassuntiva dei tempi di preparazione (vedi indicazioni in fondo al manuale) e la colonna "extra". Questa colonna indica il tempo che comparirà sul display del vostro apparecchio al momento del bip sonoro. Per sapere più precisamente dopo quanto tempo verrà emesso il bip sonoro, è sufficiente sottrarre il tempo della colonna "extra" dal tempo totale di cottura.

Es.: "extra" = 1:45 e "tempo totale" = 2:01, gli ingredienti possono essere aggiunti dopo 16 min.

Riposo

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

Lievitazione

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

Cottura

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

Mantenimento al caldo

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

Per i programmi 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 13, potete lasciare il preparato nell'apparecchio. A fine cottura, il preparato viene mantenuto al caldo automaticamente per un'ora. Una spia luminosa si accende. Il display si mantiene a 0:00 durante l'ora di mantenimento al caldo e i 2  led del timer lampeggiano. Alla fine del ciclo l'apparecchio si ferma automaticamente dopo l'emissione di più bip.

FUNZIONE AVVIO PROGRAMMATO

Potete impostare l'avvio programmato dell'apparecchio fino a 15 ore, ottenendo una preparazione all'ora preferita. L'avvio programmato non può essere utilizzato per i programmi 1, 2, 3, 7, 11, 12, 13, 14, 15.

Questa fase ha inizio dopo aver selezionato il programma, il livello di doratura e il peso. Il tempo del programma compare sul display. Calcolate il tempo tra l'avvio del programma e l'ora in cui desiderate trovare la preparazione pronta. La macchina prende automaticamente in considerazione la durata dei cicli del programma. Tramite i tasti  e , visualizzate il tempo trovato ( verso l'alto e  verso il basso). Pressioni brevi consentono uno scorrimento a intervalli di 10 min + bip corto. Una pressione prolungata consente uno scorrimento continuo a intervalli di 10 min.

Es.: sono le 20.00 e volete che il pane sia pronto il giorno successivo alle 7.00. Programmate 11 ore tramite i tasti  e . Premete il tasto . Viene emesso un bip sonoro. I 2  led del timer lampeggiano. Il conto alla rovescia inizia. La spia di avvio si accende.

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

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

Consigli pratici

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

Se volete avviare due programmi uno di seguito all'altro, aspettate 1 ora prima di iniziare la preparazione successiva.

Per sfornare il pane: è possibile che i miscelatori rimangano incastrati nel pane. In tal caso, utilizzate l'accessorio "a gancio" osservando le seguenti raccomandazioni:

> dopo aver sfornato il pane, posatelo

inclinandolo su un lato e tenetelo fermo con una mano utilizzando un guanto isolante finché è ancora caldo;

- > inserite il gancio all'interno del perno del miscelatore - **M** ;
- > tirate delicatamente per estrarre il miscelatore - **M** ;
- > riportate il pane in posizione orizzontale e lasciatelo raffreddare su una griglia.



GLI INGREDIENTI

Farina senza glutine: esistono molte farine dette non panificabili (che non contengono glutine). Le più conosciute sono quelle di grano saraceno (detta farina di grano nero), di riso (detta bianca o completa), di quinoa, di mais, di castagne e di sorgo.

Per cercare di ricreare l'elasticità del glutine, è indispensabile mescolare diversi tipi di farine non panificabili e aggiungere addensanti.

Addensanti: per ottenere la giusta consistenza e cercare di ricreare l'elasticità del glutine è possibile aggiungere ai preparati la gomma di xantano e/o la farina di guar. Questi ingredienti vengono utilizzati nell'industria agroalimentare come addensanti, stabilizzanti ed emulsionanti.

I preparati senza glutine pronti per l'uso: facilitano la preparazione del pane senza glutine poiché contengono addensanti e offrono la garanzia di essere completamente senza glutine; alcuni, inoltre, sono di origine biologica. Non tutte le marche di preparati senza glutine pronti per l'uso garantiscono gli stessi risultati.

I grassi e l'olio: i grassi rendono il pane più morbido e più saporito. Inoltre si manterrà meglio e più a lungo. Troppi grassi rallentano la lievitazione. Se utilizzate il burro, tagliatelo a cubetti per distribuirlo in modo omogeneo nel preparato o fatelo ammorbidire. Non aggiungete burro caldo. Non mettete i grassi a contatto diretto con il lievito, perché potrebbero impedire a quest'ultimo di reidratarsi.

Uova: le uova arricchiscono la pasta, migliorano il colore del pane e favoriscono un buon livello di sviluppo della mollica. Se utilizzate le uova, riducete di conseguenza la quantità di liquido. Rompete l'uovo e aggiungete la quantità di liquido fino a ottenere la dose indicata nella ricetta. Le ricette si basano sull'utilizzo di un uovo di circa 50 g, se le uova sono più grandi, aggiungete un po' di farina, se le uova sono più piccole, utilizzate meno farina.

Latte: potete utilizzare latte fresco o latte in polvere. Se utilizzate latte in polvere, aggiungete la quantità d'acqua inizialmente prevista. Se utilizzate latte fresco, potete comunque aggiungere acqua: il volume totale deve essere uguale al volume indicato nella ricetta. Il latte ha anche un effetto emulsionante che consente di ottenere alveoli più regolari e quindi un aspetto gradevole della mollica.

Acqua: l'acqua reidrata e attiva il lievito. Idrata anche l'amido della farina e consente la formazione della mollica. L'acqua può essere sostituita, in parte o totalmente, da latte o altro liquido. **Si raccomanda di utilizzare liquidi a temperatura ambiente, ad eccezione dei casi in cui i preparati senza glutine richiedano l'utilizzo di acqua tiepida (circa 35 °C).**

Farina: il peso della farina varia sensibilmente in funzione del tipo di farina utilizzato. In base alla qualità della farina, anche i risultati di cottura del pane possono variare. Conservate la farina in un contenitore ermetico poiché la farina è sensibile alla variazione delle condizioni climatiche, assorbendo o perdendo umidità. Utilizzate di preferenza una farina detta "di forza", "panificabile" o "da panificazione" e non una farina comune reperibile in commercio. L'aggiunta all'impasto di avena, di crusca, di germi di grano, di segale o ancora di semi interi, renderanno più pesante e meno voluminoso il pane.

Si consiglia l'utilizzo di una farina di tipo 0, salvo diverse indicazioni nella ricetta.

Qualora utilizzate miscele di farina speciali per pane o brioche o pane al latte, non superate in alcun caso 750 gr. di pasta in totale.

La setacciatura della farina influisce anche sui risultati: più la farina è integrale (cioè che contiene una parte del rivestimento del chicco di grano), meno la pasta lieviterà e più il pane sarà consistente. Troverete in commercio anche dei preparati per pane pronti all'uso.

Seguite i consigli del produttore per l'utilizzo di questi preparati. In generale, la scelta del programma si farà in funzione del preparato utilizzato. Es.: Pane integrale - Programma 5.

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

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

Lievito: il lievito di birra è disponibile in diverse forme: fresco a cubetti, secco attivo da reidratare o secco istantaneo. Il lievito è venduto presso i supermercati (reparti di panetteria o fresco), ma è anche possibile acquistarlo presso il panettiere. Sotto forma fresca o secca istantanea, il lievito deve essere direttamente incorporato nel recipiente della macchina con gli altri ingredienti. Ricordatevi comunque di sbriciolare bene il lievito fresco per facilitarne l'emulsione. Solo il lievito secco attivo (sotto forma di piccole sfere) deve essere mescolato con un po' d'acqua tiepida prima di essere utilizzato. La temperatura dell'acqua deve essere di circa 35°C, altrimenti il lievito sarà meno efficace oppure, qualora la temperatura sia eccessiva, perderà le sue proprietà attive. Rispettate le

dosi raccomandate e moltiplicate le quantità se utilizzate lievito fresco (vedi la tabella delle equivalenze di seguito).

Equivalenze quantità/peso tra lievito secco e lievito fresco :

lievito secco (in c.c.)

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

lievito fresco (in g)

9 13 18 22 25 31 36 40 45

Si raccomanda di utilizzare liquidi a temperatura ambiente, ad eccezione dei casi in cui i preparati senza glutine richiedano l'utilizzo di acqua tiepida (circa 35 °C).

Gli additivi (frutta secca, olive, ecc...): potete personalizzare le vostre ricette aggiungendo i vostri ingredienti preferiti stando attenti a:

- > rispettare il bip sonoro prima di aggiungere gli ingredienti, soprattutto i più delicati,
- > introdurre fin dall'inizio della lavorazione i semi più solidi (come il lino o il sesamo) per facilitare l'utilizzo della macchina (partenza programmata ad esempio),
- > sgocciolare bene gli ingredienti molto umidi (olive),
- > infarinare leggermente gli ingredienti grassi per incorporarli meglio,
- > non versarli in grosse quantità per non impedire lo sviluppo dell'impasto, rispetta le quantità indicate nelle ricette.
- > non versare gli ingredienti fuori dal recipiente.

PULIZIA E MANUTENZIONE

- Scollegare l'apparecchio.
- Pulire tutti i componenti, l'apparecchio e l'interno del cestello con una spugna umida. Asciugate con cura -L-.
- Lavate il cestello e il miscelatore con acqua calda e sapone per i piatti. Se il miscelatore resta nella vasca, lasciate in immersione da 5 a 10 minuti.
- Se necessario, pulite il coperchio con una spugna e acqua calda.

- **Non lavate nessun accessorio in lavastoviglie.**

- Non utilizzate prodotti di pulizia, spugne abrasive o alcool. Utilizzate un panno morbido e umido.
- Non immergete mai il corpo dell'apparecchio o il coperchio in alcun liquido.



LE RICETTE

Per ogni ricetta, rispettate l'ordine degli ingredienti indicati. A seconda della ricetta scelta e del programma selezionato, potete consultare la tabella riassuntiva dei tempi di preparazione (vedi indicazioni in fondo al manuale) e seguire le tappe dei diversi cicli.

c > cucchiaino da caffè - C > cucchiaio da minestra

PROG. 1 - PANE SALATO SENZA GLUTINE PROG. 2 - PANE DOLCE SENZA GLUTINE

1000 g

Si consiglia di utilizzare un preparato pronto per l'uso come quelli dei marchi Schär o Valpiform. Seguire le indicazioni presenti sulle confezioni dei preparati pronti per l'uso o quelle presenti sui ricettari.

Non superare 1000 g di impasto.

PROG. 4 - PANE INTEGRALE RAPIDO PROG. 5 - PANE INTEGRALE

PANE INTEGRALE	500 g	750 g	1000 g
1. Acqua	205 ml	270 ml	355 ml
2. Olio	11/2 c	2 C	3 C
3. Sale	1 c	1 1/2 c	2 c
4. Zucchero	1 1/2 c	2 c	3 c
5. Farina 0	130 g	180 g	240 g
6. Farina integrale T150	200 g	270 g	360 g
7. Lievito	1 c	1 c	1 1/2 c

PROG. 7 - PANE SUPER RAPIDO

	500 g	750 g	1000 g
1. Acqua calda (35°C)	210 ml	285 ml	360 ml
2. Olio	3 c	1 C	1 1/2 C
3. Sale	1/2 c	1 c	1 1/2 c
4. Zucchero	2 c	3 c	1 C
5. Latte in polvere	1 1/2 C	2 C	2 1/2 C
6. Farina 0	325 g	445 g	565 g
7. Lievito	1 1/2 c	2 1/2 c	3 c

PROG. 3 - DOLCE SENZA GLUTINE

750 g

Si consiglia di utilizzare un preparato pronto per l'uso come quelli dei marchi Schär o Valpiform. Non superare 1000 g di impasto.

Sbattete con la frusta le uova, lo zucchero e il sale per 5 minuti, fino a formare una crema omogenea.

PROG. 6 - PANE SENZA SALE

	500 g	750 g	1000 g
1. Acqua	200 ml	270 ml	365 ml
2. Farina 0	350 g	480 g	620 g
3. Lievito secco	1/2 c	1 c	1 c
Aggiungere al segnale sonoro			
4. Semi di sesamo	50 g	75 g	100 g

PROG. 8 - PANE DOLCE RAPIDO PROG. 10 - PANE DOLCE

BRIOCHE	500 g	750 g	1000 g
1. Uova sbattute*	2	2	3
2. Burro ammorbidito	115 g	145 g	195 g
3. Sale	1 c	1 c	1 1/2 c
4. Zucchero	2 1/2 C	3 C	4 C
5. Latte	55 ml	60 ml	80 ml
6. Farina 0	280 g	365 g	485 g
7. Lievito	1 1/2 c	2 c	3 c

Facoltativo: 1 c d'acqua di fiore d'arancio.

* 1 uovo medio = 50 g

PROG. 9 - PANE FRANCESE

	500 g	750 g	1000 g
1. Acqua	200 ml	275 ml	365 ml
2. Sale	1 c	1 1/2 c	2 c
3. Farina 0	350 g	465 g	620 g
4. Lievito	1 c	1 c	1 1/2 c

PROG. 13 - TORTE

TORTE AL LIMONE	1000 g
1. Uova sbattute*	4
2. Zucchero	260 g
3. Sale	1 pizzico
4. Burro, fuso ma raffreddato	90 g
5. Scorza di limone	di 1 1/2 limone
6. Succo di limone	di 1 1/2 limone
7. Farina 0	430 g
8. Lievito chimico	3 1/2 c

Sbattete con la frusta le uova, lo zucchero e il sale per 5 minuti, fino a formare una crema omogenea. Versate il preparato nel recipiente dell'apparecchio. Aggiungete il burro fuso fatto precedentemente freddare. Aggiungete il succo e la scorza del limone. Aggiungete la farina e il lievito in polvere precedentemente mescolati. Versate la farina ben al centro del recipiente.

PROG. 15 - PASTA FRESCA

	500 g	750 g	1000 g
1. Acqua	45 ml	50 ml	70 ml
2. Uova sbattute*	3	4	5
3. Sale	1 pizzico	1/2 c	1 c
4. Farina 0	375 g	500 g	670 g

PROG. 12 - PASTA LIEVITATA

PIZZA	500 g	750 g	1000 g
1. Acqua	160 ml	240 ml	320 ml
2. Olio di oliva	1 C	1 1/2 C	2 C
3. Sale	1/2 c	1 c	1 1/2 c
4. Farina 0	320 g	480 g	640 g
5. Lievito	1/2 c	1 c	1 1/2 c

PROG. 14 - MARMELLATA

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

1. Fragole, pesche, rabarbaro o albicocche	580 g
2. Zucchero	360 g
3. Succo di limone	di 1 limone
4. Pectina	30 g
1. Arancia o uva	500 g
2. Zucchero	400 g
3. Pectina	50 g

* 1 uovo medio = 50 g

GUIDA ALLA RISOLUZIONE DEI PROBLEMI PER MIGLIORARE LE VOSTRE RICETTE

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

GUIDA DI RIPARAZIONE TECNICA

PROBLEMI	CAUSE - SOLUZIONE
Il miscelatore rimane incastrato nel contenitore.	• Lasciatelo in ammollo prima di estrarlo.
Dopo aver premuto su 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 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 . 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 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.

● DESCRIPCIÓN

- 1 - tapa con ventanita
- 2 - cuadro de mandos
 - a - pantalla de visualización
 - b - botón puesta en marcha/parada
 - c - selección del peso
 - d - botones de ajuste de puesta en marcha diferida y de ajuste del tiempo del programa 11
 - e - selección del dorado
 - f - selección de programas
 - 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

● CONSEJOS PRÁCTICOS

Preparación

1. Lea atentamente el modo de empleo: en ésta máquina no se hace pan como se hace a mano!
2. Todos los ingredientes utilizados deberán estar a temperatura ambiente (salvo que se indique lo contrario), y deberán pesarse con precisión. **Mida los líquidos con el vaso graduado provisto. Utilice el dosificador doble provisto para medir por un lado, las cucharadas de café y por otro, las cucharadas soperas.** Las medidas incorrectas se traducirán en resultados inadecuados.
3. Utilice ingredientes antes de la fecha límite de consumo y consérvelos en lugares frescos y secos.
4. La precisión de la medida de la cantidad de harina es importante. Por este motivo, la harina debe pesarse con una báscula de cocina. Utilice levadura activa deshidratada en sobres o de panadería fresca. Excepto indicación contraria en las recetas, no utilice levadura química.
5. Cuando un sobre de levadura está abierto debe utilizarse en 48 horas.
5. Para evitar perturbar la subida de las preparaciones, le aconsejamos que ponga todos los ingredientes en la cuba desde el principio y evite abrir la tapa durante la utilización (salvo que se indique lo contrario). Respete cuidadosamente el orden de los ingredientes y las cantidades indicadas en las recetas. En primer lugar, los líquidos y a continuación los sólidos. **La levadura no debe entrar en contacto con los líquidos y la sal.**

ES

Orden general a respetar:

Líquidos
(mantequilla, aceite, huevos, agua, leche)
Sal
Azúcar
Harina (primera mitad)
Leche en polvo
Ingredientes específicos sólidos
Harina (segunda mitad)
Levadura

Utilización

- **La preparación del pan es muy sensible a las condiciones de temperatura y humedad.** En caso de excesivo calor, es aconsejable utilizar líquidos más frescos que los acostumbrados. Al igual, en caso de frío, es posible que sea necesario templar el agua o la leche (sin sobrepasar nunca los 35°C).

- **Algunas veces es útil también comprobar el estado de la masa en mitad del amasado:** debe formar una bola homogénea que se despegue bien de las paredes:

- > si queda harina no incorporada, es que falta un poco de agua,
- > si no, habrá que añadir ocasionalmente un poco de harina.

Hay que corregir muy suavemente (1 cucharada sopera como máximo a la vez) y esperar a constatar que ha mejorado o no,

antes de intervenir de nuevo.

- **Un error corriente es pensar que añadiendo levadura, el pan subirá antes.** Sin embargo, demasiada levadura fragiliza la estructura de la masa que subirá mucho y se hundirá durante la cocción. Puede valorar el estado de la masa justo antes de la cocción palpándola con la punta de los dedos: la masa debe presentar una ligera resistencia y la huella de los dedos debe irse poco a poco.

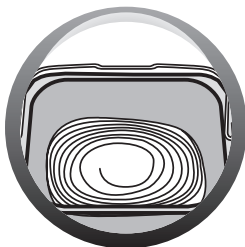
Advertencia sobre el uso de programas sin gluten

- Es necesario tamizar las mezclas de harinas con levadura para evitar grumos.
- Debe facilitarse el proceso de amasado: para que los ingredientes se incorporen mejor a la mezcla, empuje los ingredientes no mezclados que hayan quedado adheridos a las paredes de la cubeta hacia el centro con una espátula (de madera o plástico para evitar arañazos en el revestimiento).
- Asimismo, debe facilitarse la incorporación de los ingredientes al añadirlos.
- Por sus características, los ingredientes

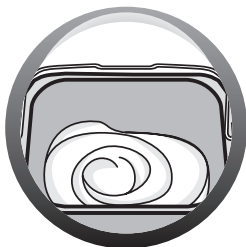
utilizados en las recetas sin gluten no permiten obtener un grado de tueste óptimo. A menudo, la parte superior del pan quedará bastante blanca.

- El pan sin gluten no puede hincharse como el pan tradicional y, a menudo, la parte superior quedará plana.
- No se obtiene el mismo resultado con todas las marcas de mezcla preparada: puede que necesite ajustar la receta. Por ello, se recomienda hacer pruebas (consulte el ejemplo que figura a continuación).

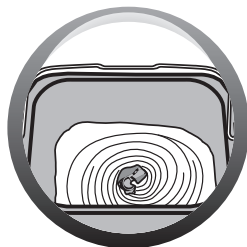
Ejemplo: ajuste de la cantidad de líquido en función de la consistencia de la masa. Esta debe quedar relativamente elástica, pero no líquida.



Demasiado líquida



OK



Demasiado seca

Excepción: la masa para bizcocho deberá quedar más bien líquida.

ANTES DE LA PRIMERA UTILIZACIÓN

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

PUESTA MARCHA RÁPIDA

- Desenrosque completamente el cable. Sólo conecte el aparato a un enchufe con toma de tierra.
- Se puede desprender un ligero olor durante la primera utilización.
- Retire la bandeja levantando el mango y girándola ligeramente a la izquierda. Adapte luego el mezclador -**B-C**.
- Añada los ingredientes en la cuba en el orden aconsejado. Asegúrese de que todos los ingredientes se pesen con exactitud -**D-E**.
- Introduzca la cuba de pan. Sujetando la bandeja con el mango, insertarlo en la panificadora para que se corresponda con la unidad eje (tendrá que inclinar ligeramente hacia un lado). Gire suavemente hacia la derecha y se bloqueará en su lugar -**F-G**.
- Cierre la tapa. Conecte la máquina panificadora. Después de la señal sonora, el programa 1 se visualizará por defecto, es decir 1000 g con dorado medio -**H**.
- Seleccione el programa deseado con el botón .
- Presione el botón . Los 2 puntos del reloj parpadearán. El ciclo comienza -**I-J**.
- Al final del ciclo de cocción, desconecte la máquina panificadora. Retire la cuba de pan. Utilice siempre guantes aislantes porque el asa de la cuba está caliente así como el interior de la tapa. Retire el pan en caliente y colóquelo 1 h sobre una rejilla para enfriarlo -**K**.

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

PAN FRANCÉS (programa 9)		INGREDIENTES - c de c > cucharada de café - c s > cucharada sopera	
DORADO = MEDIO			
PESO = 1000 g	1. AGUA = 365 ml	3. HARINA = 620 g	
TIEMPO = 3:10	2. SAL = 2 c de c	4. LEVADURA = 1½ c de c	

● UTILICE LA MÁQUINA PANIFICADORA

Para cada programa, se visualizará un ajuste por defecto. Deberá seleccionar manualmente los ajustes deseados.

Selección de un programa

La selección de un programa activa una sucesión de etapas, que se desarrollarán automáticamente una tras otra.

 El botón **menu** le permitirá elegir un determinado número de programas

diferentes. El tiempo correspondiente al programa se visualizará.

Cada vez que presione el botón , el número en el panel de visualización pasará al programa siguiente y de este modo de 1 a 15 :

Uso de los programas sin gluten

Los menús 1, 2 y 3 deben utilizarse para elaborar panes o bizcochos sin gluten. Cada uno de estos programas admite un único peso (1.000 g en el caso de los programas 1 y 2, 750 g en el caso del programa 3).

Los panes y bizcochos sin gluten están recomendados para personas con intolerancia al gluten (celíacos), sustancia presente en varios tipos de cereales (trigo, cebada, centeno, avena, trigo Kamut, escanda, etc.).

Es importante evitar la contaminación cruzada con harinas que contengan gluten. Tenga especial cuidado a la hora de limpiar la cubeta, la pala y todos aquellos utensilios destinados a elaborar pan y bizcochos sin gluten. Asegúrese asimismo de que la levadura utilizada no contenga gluten.

Las recetas sin gluten se han creado a partir de mezclas preparadas para elaborar pan sin gluten (también llamadas mezclas

listas para usar), como por ejemplo las de las marcas Schär o Valpiform.

Este tipo de mezclas preparadas sin gluten puede encontrarse en tiendas y comercios especializados. Tenga en cuenta que no todas las marcas de mezclas sin gluten listas para usar dan el mismo resultado.

La consistencia de las harinas sin gluten no permite una mezcla óptima: se recomienda tamizar las mezclas de harina con levadura para evitar que se formen grumos.

Por este motivo, los programas sin gluten no permiten utilizar la función de inicio diferido.

Asimismo, es necesario empujar la masa que quede adherida al borde de la cubeta y aquellos ingredientes que no se hayan mezclado hacia el centro con una espátula de plástico flexible, hasta lograr que la masa quede homogénea.

El pan sin gluten tendrá una consistencia más densa y un color más pálido que el pan normal.

- 1. Pan sin gluten salado.** Se recomienda utilizar una mezcla lista para usar. En este programa, el peso solamente podrá ajustarse a 1.000 g. Se trata de un pan elaborado con una mezcla lista para usar, mediante una receta con poco azúcar y materia grasa.
- 2. Pan sin gluten dulce.** Se recomienda utilizar una mezcla lista para usar. En este programa, el peso solamente podrá ajustarse a 1.000 g.

Se trata de un pan elaborado con una mezcla lista para usar, mediante una receta con azúcar y materia grasa.

- 3. Bizcocho sin gluten.** Se recomienda utilizar una mezcla lista para usar. En este programa, el peso solamente podrá ajustarse a 750 g. Se trata de un pan elaborado con una mezcla lista para usar, mediante una receta de bizcocho con levadura química.

4. **Pan integral rápido.** Este programa equivale al programa Pan integral pero en versión rápida. La miga del pan obtenido puede quedar un poco menos ligera.
5. **Pan integral.** El programa Pan integral se debe seleccionar cuando utilice harina para pan integral.
6. **Pan sin sal.** Le pain est un des aliments qui apporte la plus grande contribution journalière en sel. La reducción del consumo de sal permite reducir los riesgos cardiovasculares.
7. **Pan super rápido.** El programa 7 es específico para la receta del Pan super rápido. El pan hecho con los programas ultra rápidos es más compacto que el realizado con los demás programas.
8. **Pan dulce rápido.** Este programa equivale al programa Pan dulce pero en versión rápida. La miga del pan obtenido puede quedar un poco menos ligera.
9. **Pan francés.** El programa Pan francés corresponde a una receta de pan blanco tradicional francés.
10. **Pan dulce.** El programa Pan dulce está adaptado a las recetas que contienen más materia grasa y azúcar. Si utiliza preparaciones para brioches o pan con leche, listos para su uso, no sobrepase los 750 g de masa en total.
11. **Cocción Únicamente.** El programa Cocción Únicamente permite cocer de 10 mn a 70 mn, ajustable por periodos de 10 min. Puede seleccionarse solo y utilizarse:
 - a) en combinación con el programa Masa para pan,
 - b) para calentar o hacer pan crujiente ya cocido y frío,
 - c) para acabar una cocción en caso de corte de corriente prolongada durante un ciclo de pan.**La máquina panificadora debe supervisarse durante la utilización del programa 11.**
Cundo se haya obtenido el color deseado de la corteza, pare manualmente el programa mediante una presión prolongada del botón .
12. **Masa para pan.** El programa Masa para pan no cuece. Corresponde a un programa de amasado y de subida para todas las masas subidas. Ej.: la masa de pizza.
13. **Pastel.** Permite elaborar dulces y pasteles con levadura química. Este programa sólo acepta el peso de 750 g.
14. **Mermelada.** El programa Mermelada cuece automáticamente la mermelada en la cuba.
15. **Masa para pasta fresca.** El programa 15 amasa únicamente. Está destinado a masas que no necesitan subir. Ej: tallarines, masa para pizza sin gluten.

Selección del peso del pan

El peso del pan se ajusta por defecto en 1000 g. El peso se proporciona a título indicativo. Consulte el detalle de las recetas para más información. **Los programas 1, 2, 3, 11, 12, 13, 14, 15 no poseen el ajuste**

del peso. Presione el botón  para ajustar el producto elegido 500 g, 700 g o 1000 g. El indicador visual se encenderá en frente del ajuste seleccionado.

Selección del dorado

El color de la corteza se ajusta por defecto en MEDIO. Los programas 12, 14, 15 no poseen el ajuste del color.

Se pueden elegir tres opciones: CLARO / MEDIO / OSCURO.

Puesta en marcha/parada

Presione prolongadamente el botón  para poner en marcha el aparato. La cuenta atrás comenzará.

Si desea modificar el ajuste por defecto, presione el botón  hasta que el indicador visual se encienda en frente del ajuste seleccionado.

Para parar el programa o anular la programación diferida, **presione 3 segundos el botón** .

LOS CICLOS

La tabla (consulte la última parte del folleto) muestra la distribución de los diferentes ciclos en función del programa elegido.

Amasado

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

Durante este ciclo, y para los programas 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 12, 13, tiene la posibilidad de añadir ingredientes: frutos secos, aceitunas, etc... Una señal sonora le indicará en que momento debe intervenir.

Diríjase a la tabla resumen de los tiempos de preparación (consulte la última parte del folleto) y a la columna "extra". Esta columna indica el tiempo que se visualizará en la pantalla del aparato cuando la señal sonora suene. Para saber al cabo de cuanto tiempo se produce la señal sonora, hay que restar el tiempo de la columna "extra" del tiempo total de cocción.

Ej.: "extra" = 1:45 y "tiempo total" = 2:01, los ingredientes pueden añadirse al cabo de 16 min.

Reposo

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

Subida

Tiempo durante el cual la levadura actúa para que el pan suba y desarrolle su aroma.

Cocción

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

Mantenimiento en caliente

Permite guardar el pan caliente después de la cocción. No obstante, recomendamos retirar el pan al final de la cocción.

Para los programas 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 13, puede dejar la preparación en el aparato. Un ciclo de mantenimiento en caliente de una hora se activará automáticamente después de la cocción. La pantalla permanecerá en 0:00 durante la hora de mantenimiento en caliente y los 2 puntos  del reloj parpadearán. Al final del ciclo el aparato se parará automáticamente después de la emisión de varios bips sonoros.

● PROGRAMA DIFERIDO

Puede programar el aparato para tener su preparación lista a la hora que haya elegido, hasta 15h antes. Los programas 1, 2, 3, 7, 11, 12, 13, 14, 15 no tienen programa diferido.

Esta etapa interviene después de haber seleccionado el programa, el nivel de dorado y el peso. El tiempo del programa se visualizará. Calcule la diferencia de tiempo entre el momento en el que inicia el programa y la hora a la que le gustaría que su preparación esté lista.

La máquina incluye automáticamente la duración de los ciclos del programa. Con los botones **+** y **-**, visualizará el tiempo encontrado (**+** hacia arriba y **-** hacia abajo). Las presiones cortas permiten que el tiempo desfile por periodos de 10 min + bip corto. Con una presión larga, el tiempo desfila de manera continua por periodos de 10 min.

Ej: si son las 20:00 h y quiere el pan listo para las 7:00 h del día siguiente.

Programa 11 horas con los botones **+** y **-**. Presione el botón **START STOP**.

Se emitirá una señal sonora. los 2 puntos **■** del reloj parpadearán. La cuenta atrás comienza. El indicador de funcionamiento se encenderá.

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

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

● Consejos prácticos

En caso de corte de corriente: si durante un ciclo, el programa se interrumpe por un corte de corriente o una falsa maniobra, la máquina dispone de una protección de 7 min durante los cuales la programación queda guardada. El ciclo comenzará de nuevo donde se paró. Después de este tiempo, la programación se perderá.

Si encadena dos programas, espere 1 h antes de iniciar la segunda programación.

Para desmoldar el pan: puede suceder que los mezcladores queden atrapados en el pan cuando lo desmolde. En ese caso utilice el accesorio "gancho" de la siguiente manera:

> una vez haya desmoldado el pan, colóquelo todavía caliente sobre uno de sus lados y

sujételo con la mano protegida por un guante aislante,

> introduzca el gancho en el eje del mezclador

- **M**,

> tire con cuidado para extraer el mezclador

- **M**,

> enderece el pan y déjelo enfriar sobre una rejilla.



LOS INGREDIENTES

Harina sin gluten: existe un gran número de harinas de las llamadas no panificables (que no contienen gluten). Las más conocidas son las harinas de trigo sarraceno, también llamado “alforfón”, arroz, (blanco o integral), quinoa, maíz, castaña y sorgo.

Para intentar reproducir la elasticidad del gluten, es fundamental mezclar varios tipos de harinas no panificables entre sí y añadir agentes espesantes.

Agentes espesantes: para obtener la consistencia adecuada e intentar emular la elasticidad del gluten, también puede añadir a la preparación goma xantana y/o harina de guar. Estos ingredientes se utilizan como espesantes, estabilizantes y emulsionantes en la industria agroalimentaria.

Preparados sin gluten listos para usar: facilitan la elaboración de pan sin gluten, ya que contienen espesantes y tienen la ventaja de estar totalmente garantizados como libres de gluten; además, algunos son de origen biológico.

No se obtiene el mismo resultado con todas las marcas de mezclas preparadas sin gluten listas para usar.

Las materias grasas y el aceite : las materias grasas hacen que el pan sea más esponjoso y sabroso. Se conservará también mejor y por más tiempo. Demasiada grasa ralentiza la subida de la masa. Si utiliza mantequilla, desmíguela en pequeños trozos para distribuirla de manera homogénea en la preparación o ablándela. No añada la mantequilla caliente. Evite que la grasa entre en contacto con la levadura, ya que la grasa podría impedir que la levadura se rehidrate.

Huevos : los huevos enriquecen la masa, mejoran el color del pan y favorecen el buen desarrollo de la miga. Si utiliza huevos, reduzca la cantidad de líquido en consecuencia. Añada el huevo y complete con el líquido hasta que obtenga la cantidad de líquido indicado en la receta. Las recetas están previstas para un huevo medio de 50 g, si los huevos son

más grandes, añadir un poco de harina; si los huevos son más pequeños, poner un poco menos de harina.

Leche : puede utilizar leche fresca o leche en polvo. Si utiliza leche en polvo, añada la cantidad de agua inicialmente prevista. Si utiliza leche fresca, puede añadir agua también: el volumen total debe ser igual al volumen previsto en la receta. La leche produce también un efecto emulsionante que permite obtener una miga más esponjosa y por lo tanto un mejor aspecto.

Agua : el agua rehidrata y activa la levadura. Hidrata también el almidón de la harina y permite la formación de la miga. Se puede sustituir el agua, en parte o totalmente por leche u otros líquidos. **Utilice líquidos a temperatura ambiente, excepto a la hora de elaborar pan sin gluten que requiera usar agua templada (en torno a 35 °C).**

Harinas : el peso de la harina varía sensiblemente en función del tipo de harina utilizado. Según la calidad de la harina, los resultados de la cocción pueden variar también. Conserve la harina en un recipiente hermético, ya que la harina reacciona a las fluctuaciones de las condiciones climáticas, absorbiendo la humedad o por el contrario perdiéndola.

Utilice preferentemente una harina llamada “de fuerza”, “panificable” o “de panadería” mejor que una harina estándar. En caso de utilización de mezclas de harinas especiales para pan o bollo o pan de leche, no exceda 750 g de pasta en total.

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

será el pan. Encontrará también, en la tienda, preparaciones para pan listas para usar. Diríjase a las recomendaciones del fabricante para utilizar estas preparaciones. En términos generales, la selección del programa se hará en función de la preparación utilizada. Ej: Pan integral - Programa 5.

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

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

Levadura: la levadura de panadería existe en varias formas: fresca en pequeños cubos, seca activa a rehidratar o seca instantánea. La levadura se vende en las grandes superficies (departamentos de panadería o ultrafrescos), pero también puede comprar la levadura fresca con su panadero. En forma fresca o seca instantánea, la levadura debe incorporarse directamente dentro de la cuba de su máquina con los otros ingredientes. Sin embargo, piense siempre en desmenuzar la levadura fresca con sus dedos para facilitar su dispersión. Sólo la levadura seca activa (en pequeñas esferas) debe mezclarse con un poco de agua tibia antes de ser utilizada. Escoger una temperatura próxima a 35 °C, por debajo de esta temperatura será menos eficaz y, por encima

de ella, corre el riesgo de perder su actividad. Respete las dosis prescritas y piense en multiplicar las cantidades si utiliza la levadura fresca (ver la tabla de equivalencias a continuación).

Equivalencias cantidad/peso entre levadura seca y levadura fresca :

Levadura seca (en c.c.)

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

Levadura fresca (en g)

9 13 18 22 25 31 36 40 45

Para elaborar pan sin gluten, necesitará utilizar una levadura específica sin gluten.

Los aditivos (frutos secos, aceitunas, etc) : puede personalizar sus recetas con todos los ingredientes adicionales que desee teniendo cuidado de:

- > respetar la señal sonora para añadir ingredientes, sobre todo los más frágiles,
- > las semillas más sólidas (como el lino o el sésamo) pueden incorporarse desde el comienzo del amasado para facilitar la utilización de la máquina (puesta en marcha diferida por ejemplo),
- > escurrir bien los ingredientes muy húmedos (aceitunas),
- > añadir un poco de harina a los ingredientes grasos para incorporarlos mejor,
- > no incorporarlos en cantidades demasiado grandes, para no perturbar el buen desarrollo de la masa, respetar las cantidades indicadas en las recetas,
- > que no caigan ingredientes fuera de la cuba.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Desconecte el aparato.
- Limpie todos los elementos, el aparato y el interior de la cuba con una esponja húmeda. Seque cuidadosamente -L.
- Lave la cuba y el mezclador con agua caliente y jabonosa. Si el mezclador se queda en la cuba, póngalo en remojo de 5 a 10 min.
- Si procede, limpie la tapa con agua

caliente y una esponja.

- **No introduzca ninguna parte en el lavavajillas.**
- No utilice ningún producto de limpieza, estropajos abrasivos, ni alcohol. Utilice un paño suave y húmedo.
- Nunca sumerja el cuerpo del aparato o la tapa.



LAS RECETAS

Para cada una de las recetas, respetar el orden de los ingredientes indicados. Según la receta elegida y el programa correspondiente, puede dirigirse a la tabla resumen de preparación (consulte la última parte del folleto) y seguir el desglose de los diferentes ciclos.

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

PROG. 1 - PAN SIN GLUTEN SALADO

PROG. 2 - PAN SIN GLUTEN DULCE

1000 g

Se recomienda utilizar una mezcla lista para usar, como por ejemplo la de las marcas Schär o Valpiform.

Siga las recomendaciones que se indiquen en el sobre de mezcla lista para usar o en el libro de recetas.

No se debe exceder 1000 gramos de pasta.

PROG. 3 - BIZCOCHO SIN GLUTEN

750 g

Se recomienda utilizar una mezcla lista para usar, como por ejemplo la de las marcas Schär o Valpiform.

No se debe exceder 1000 gramos de pasta.

Batir con la batidora los huevos con el azúcar y la sal, durante 5 min., hasta que blanqueen.

PROG. 4 - PAN INTEGRAL RÁPIDO

PROG. 5 - PAN INTEGRAL

PAN INTEGRAL	500 g	750 g	1000 g
1. Agua	205 ml	270 ml	355 ml
2. Aceite	11/2 c s	2 c s	3 c s
3. Sal	1 c de c	11/2 c de c	2 c de c
4. Azúcar	11/2 c de c	2 c de c	3 c de c
5. Harina T55	130 g	180 g	240 g
6. Harina integral			
T150	200 g	270 g	360 g
7. Levadura	1 c de c	1 c de c	11/2 c de c

PROG. 6 - PAN SIN SAL

	500 g	750 g	1000 g
1. Agua	200 ml	270 ml	365 ml
2. Harina T55	350 g	480 g	620 g
3. Levadura seca			
de panadería	1/2 c de c	1 c de c	1 c de c
Añadir, cuando emita un pitido.			
4. Semillas de sésamo	50 g	75 g	100 g

PROG. 7 - PAN SUPER RÁPIDO

	500 g	750 g	1000 g
1. Agua calentada (35°C)	210 ml	285 ml	360 ml
2. Aceite	3 c de c	1 c s	11/2 c s
3. Sal	1/2 c de c	1 c de c	11/2 c de c
4. Azúcar	2 c de c	3 c de c	1 c s
5. Leche en polvo	11/2 c s	2 c s	21/2 c s
6. Harina T55	325 g	445 g	565 g
7. Levadura	11/2 c de c	21/2 c de c	3 c de c

PROG. 8 - PAN AZUCARADO RÁPIDO

PROG. 10 - PAN AZUCARADO

BRIOCHE	500 g	750 g	1000 g
1. Huevos batidos*	2	2	3
2. Mantequilla			
derretidaa	115 g	145 g	195 g
3. Sal	1 c de c	1 c de c	11/2 c de c
4. Azúcar	21/2 c s	3 c s	4 c s
5. Leche	55 ml	60 ml	80 ml
6. Harina T55	280 g	365 g	485 g
7. Levadura	11/2 c de c	2 c de c	3 c de c

Opcional : 1 c de c de agua de flor de naranjo.

* 1 huevo medio = 50 g

PROG. 9 - PAN FRANCÉS

	500 g	750 g	1000 g
1. Agua	200 ml	275 ml	365 ml
2. Sal	1 c de c	1 1/2 c de c	2 c de c
3. Harina T55	350 g	465 g	620 g
4. Levadura	1 c de c	1 c de c	1 1/2 c de c

PROG. 13 - PASTEL

PASTEL DE LIMÓN	1000 g
1. Huevos batidos*	4
2. Azúcar	260 g
3. Sal	1 pizca
4. Mantequilla, derretirsa sino enfriaraa	90 g
5. Corteza de limón	de 1 1/2 limón
6. Zumo de limón	de 1 1/2 limón
7. Harina T55	430 g
8. Levadura química	3 1/2 c de c

Batir con la batidora los huevos con el azúcar y la sal, durante 5 min., hasta que blanqueen. Verter en el recipiente de la máquina. Añadir la mantequilla fundida pero fría. Añadir el zumo + la cáscara del limón. Añadir la harina y la levadura previamente mezcladas. Procurar colocar la harina en montoncitos, bien en el centro del recipiente.

PROG. 15 - MASA PARA PASTA FRESCA

	500 g	750 g	1000 g
1. Agua	45 ml	50 ml	70 ml
2. Huevos batidos*	3	4	5
3. Sal	1 pizca	1 1/2 c de c	1 c de c
4. Harina T55	375 g	500 g	670 g

* 1 huevo medio = 50 g

PROG. 12 - MASA PARA PAN

PIZZA	500 g	750 g	1000 g
1. Agua	160 ml	240 ml	320 ml
2. Aceite de oliva	1 c s	1 1/2 c s	2 c s
3. Sal	1 1/2 c de c	1 c de c	1 1/2 c de c
4. Harina T55	320 g	480 g	640 g
5. Levadura	1 1/2 c de c	1 c de c	1 1/2 c de c

PROG. 14 - MERMELADA

Corte las frutas antes de introducirlas en la máquina panificadora.

1. Fresa, melocotón, ruibarbo o albaricoque	580 g
2. Azúcar	360 g
3. Zumo de limón	de 1 limón
4. Pectine	30 g
1. Naranja o pomelo	500 g
2. Azúcar	400 g
3. Pectine	50 g

GUÍA DE AVERÍAS PARA MEJORAR SUS RECETAS

¿No ha obtenido el resultado esperado? Esta tabla le ayudará a obtenerlo.	Pan demasiado subido	Pan hundido después de haber subido demasiado	Pan que no ha subido bastante	Corteza que no se ha dorado bastante	Lados quemados pero el pan no está bastante cocido	Lados y parte superior con harina
						
El botón  se ha accionado durante la cocción.				●		
Falta harina.		●				
Demasiada harina.			●			●
Falta levadura.			●			
Demasiada levadura.		●		●		
Falta agua.			●			●
Demasiada agua.		●			●	
Falta azúcar.			●			
Harina de mala calidad.			●	●		
Los ingredientes no están en las proporciones adecuadas (demasiada cantidad).	●					
Agua demasiado caliente.		●				
Agua demasiado fría.			●			
Programa no adecuado.			●	●		

GUÍA DE SOLUCIÓN A PROBLEMAS TÉCNICOS

PROBLEMAS	SOLUCIONES
El mezclador se queda atrapado en la cuba.	• Dejarlo en remojo antes de retirarlo.
Después de presionar en  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  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 . 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  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.

● DESCRIÇÃO

- 1 - tampa com janela de observação
- 2 - painel de comandos
 - a - ecrã de visualização
 - b - botão ligar/desligar
 - c - selecção do peso
 - d - botões de regulação de início diferido e de regulação do tempo para o programa 11
 - e - selecção do nível de tostagem
 - f - selecção dos programas
 - 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

● CONSELHOS PRÁTICOS

Preparação

- 1 Leia com atenção o manual de instruções : não se faz pão nesta máquina como se faz o pão à mão!
- 2 Todos os ingredientes utilizados têm de estar à temperatura ambiente, (salvo indicação em contrário), tendo de ser pesados com precisão. **Meça os líquidos com o copo graduado fornecido com o produto. Utilize a colher doseadora dupla fornecida para medir, de um lado, as colheres de café e, do outro, as colheres de sopa.** Medições incorrectas traduzir-se-ão em maus resultados.
- 3 Utilize os ingredientes antes da validade expirar e guarde-os num local fresco e seco.
- 4 A precisão na medição da quantidade de farinha é importante. Por este motivo a farinha deve ser sempre pesada com a ajuda de uma balança de cozinha. Utilize sempre fermento de padeiro activo desidratado em saqueta. Salvo indicação em contrário, nas receitas, nunca utilize fermento químico. Depois de abrir uma saqueta de fermento, é necessário utilizá-lo no espaço de 48 horas.
- 5 Para evitar perturbar a levedura das preparações, aconselhamo-lo a colocar todos os ingredientes na cuba logo no início da preparação e evitar abrir a tampa durante a mesma (salvo indicação em contrário). Respeite com exactidão a ordem dos ingredientes bem como as quantidades indicadas nas receitas. Primeiro os líquidos, depois os sólidos. **O fermento não pode entrar em contacto com os líquidos nem com o sal.**

PT

Ordem geral a respeitar :

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

Utilização

- **A preparação do pão é extremamente sensível às condições de temperatura e de humidade.** No caso de muito calor, é aconselhável utilizar líquidos mais frescos do que o costume. Da mesma forma, no caso de frio, é possível que seja necessário aquecer a água ou o leite (sem nunca exceder 35°C).
- **Por vezes, é útil verificar a consistência da massa a meio do processo de amassar :** ela tem de formar uma bola homogênea que se descole bem das paredes.

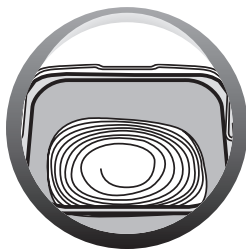
- > se sobrar farinha não incorporada, isso significa que é necessário deitar um pouco mais de água,
 - > caso contrário, talvez seja necessário adicionar um pouco de farinha.
- É necessário corrigir com extremo cuidado (1 colher de sopa no máximo de cada vez) e aguardar até verificar se a massa melhorou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

- **Um erro corrente consiste em pensar que a adição do fermento fará o pão crescer ainda mais.** A verdade é que fermento a mais fragiliza a estrutura da massa, levando-a a crescer demasiado e a baixar no momento da cozedura. Para conferir o estado da massa imediatamente antes da cozedura, verifique a consistência da massa com a ponta dos dedos: a massa tem de oferecer uma ligeira resistência e a marca dos dedos tem de se esbater pouco a pouco.

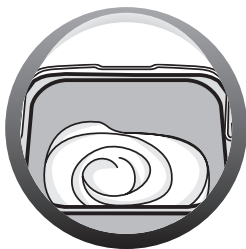
Informações para a utilização dos programas sem glúten

- É necessário peneirar as misturas de farinhas com o fermento para evitar grumos.
- É necessário dar uma ajuda ao amassar: para melhorar a sua incorporação, retire os ingredientes não misturados da parede da cuba e empurre-os para o centro com a ajuda de uma espátula (em madeira ou em plástico para evitar riscar o revestimento).
- É também necessário ajudar na incorporação quando estiver a adicionar os ingredientes.
- A natureza dos ingredientes utilizados para as receitas sem glúten não permite obter uma tostagem ideal do pão. A parte de cima do pão irá continuar branca.
- O pão sem glúten não pode crescer como um pão tradicional e fica plano na parte de cima.
- Nem todas as marcas de farinha têm os mesmos resultados: é possível que as receitas tenham de ser ajustadas. É recomendado que faça experiências (veja o exemplo abaixo).

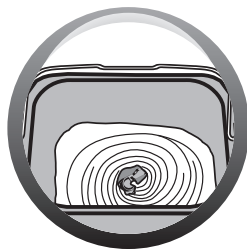
Exemplo: ajustar a quantidade de líquido de acordo com a consistência da massa. A massa deve estar relativamente mole, mas não líquida.



Muito líquida



OK



Muito seca

Exceção: a massa para bolos deve ficar mais líquida.

ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

- Retire todas as embalagens, autocolantes ou acessórios tanto no interior como no exterior do aparelho - **A**.
- Limpe os elementos e o aparelho com um pano húmido.

ARRANQUE RÁPIDO

- Desenrole o cabo e ligue a ficha à tomada com terra incorporada.
- Aquando da primeira utilização, pode ocorrer uma ligeira libertação de cheiro.
- Retire a cuba levantando a pega e fazendo-a rodar no sentido contrário dos ponteiros do relógio. De seguida, coloque a pá misturadora - **B-C**.
- Adicione os ingredientes na cuba pela ordem preconizada. Certifique-se que todos os ingredientes são pesados com exactidão - **D-E**.
- Introduza a cuba do pão. Segurando a cuba pela pega, coloque-a ligeiramente de lado sobre o eixo e vire-a no sentido dos ponteiros do relógio por forma a encaixá-la - **F-G**.
- Feche a tampa. Ligue a ficha à tomada e ligue a máquina do pão. Depois do sinal sonoro, o programa 1 é exibido no visor por defeito, ou seja, 1000 g com nível de tostagem médio - **H**.
- Seleccionar o programa desejado, utilizando o botão .
- Prima o botão . Os 2 pontos do temporizador piscam. O indicador de funcionamento acende-se - **I-J**.
- No final do ciclo de cozedura, desligue a máquina do pão. Retire a cuba do pão. Utilize sempre luvas isolantes porque tanto a pega da cuba como o interior da tampa estão quentes. Retire o pão da cuba e coloque-o durante 1 h sobre uma grelha para arrefecer - **K**.

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

PÃO FRANCÊS (programa 9)	INGREDIENTES - c.c. = colher de café - c.s. = colher de sopa	
TOSTAGEM = MÉDIO		
PESO = 1000 g	1. ÁGUA = 365 ml	3. FARINHA = 620 g
TEMPO = 3:10	2. SAL = 2 c.c.	4. FERMENTO = 1½ c.c.

UTILIZAÇÃO DA MÁQUINA DE FAZER PÃO

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

Seleccção de um programa

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

O botão  menu permite-lhe escolher uma série de programas diferentes. É

exibido no visor o tempo correspondente a cada programa.

Sempre que premir o botão , o número no painel de visualização passa para o programa seguinte de 1 a 15, do seguinte modo :

Utilização dos programas sem glúten.

Os menus 1, 2 e 3 devem ser utilizados para fazer pães ou bolos sem glúten. Para cada um dos programas, apenas está disponível um peso (1000 g para os programas 1 e 2, 750 g para o programa 3).

Os pães e bolos sem glúten são indicados para pessoas intolerantes ao glúten (doença celíaca) presente em vários cereais (trigo, cevada, centeio, aveia, kamut, espelta, etc.).

É importante evitar a contaminação cruzada com farinhas que contenham glúten. Tenha cuidados especiais quando limpar a cuba, a pá e todos os utensílios que serão usados para a confecção de pães e bolos sem glúten. Certifique-se também que o fermento utilizado não tem glúten.

As receitas sem glúten foram realizadas usando preparações (chamadas também

de misturas prontas a usar) para pão sem glúten do tipo Schär ou Valpiform.

Estes tipos de preparações sem glúten estão disponíveis nas lojas especializadas. De notar que nem todas as marcas de misturas prontas a usar sem glúten têm os mesmos resultados.

A consistência das farinhas sem glúten não permite uma mistura ideal: É aconselhável peneirar as misturas de farinha com o fermento para evitar a formação de grumos. Por estas razões, o início diferido não está disponível para os programas sem glúten.

É também necessário retirar a massa das extremidades da cuba e os ingredientes não misturados para o centro com uma espátula em plástico flexível, até se conseguir a homogeneização da massa.

O pão sem glúten terá uma consistência mais densa e uma cor mais pálida do que o pão normal.

- 1. Pão sem glúten com sal.** É recomendada a utilização de uma mistura pronta a usar. Apenas a regulação de 1000 g está acessível para este programa. Pão utilizando uma mistura pronta a usar numa receita com pouco açúcar e matéria gorda.
- 2. Pão sem glúten com açúcar.** É recomendada a utilização de uma mistura pronta a usar. Apenas a regulação de 1000

g está acessível para este programa. Pão utilizando uma mistura pronta a usar numa receita com açúcar e matéria gorda.

- 3. Bolo sem glúten.** É recomendada a utilização de uma mistura pronta a usar. Apenas a regulação de 750 g está acessível para este programa. Pão utilizando uma mistura pronta a usar numa receita de bolos com fermento químico.

4. **Pão integral rápido.** Este programa é equivalente ao programa de Pão integral mas em versão rápida. O miolo do pão obtido pode ser um pouco menos arejado.
5. **Pão integral.** O programa Pão integral destina-se a ser seleccionado quando se usa farinha para pão integral.
6. **Pão sem sal.** O pão é um dos alimentos que fornece a maior quantidade de dose diária recomendada de sal. A redução do consumo do sal permite diminuir os riscos cardiovasculares.
7. **Pão super rápido.** O programa 7 é específico à receita do Pão super rápido. Os pães realizados a partir de um programa rápido têm uma textura mais densa que os pães dos outros programas.
8. **Pão doce rápido.** Este programa é equivalente ao programa de Pão doce mas em versão rápida. O miolo do pão obtido pode ser um pouco menos arejado.
9. **Pão francês.** O programa Pão francês corresponde a uma receita de pão de trigo tradicional francês.
10. **Pão doce.** O programa Pão doce adapta-se às receitas que contêm maior quantidade de matérias gordas e açúcar. Se utilizar preparações para brioche ou pão de leite prontas a usar, não exceda 750 g de massa no total.
11. **Apenas cozedura.** O programa Apenas cozedura permite cozer, durante 10 a 70 minutos, regulável por fases de 10 minutos. Pode ser seleccionado isoladamente ou utilizado:
 - a) em associação com o programa Massas levedadas,
 - b) para reaquecer ou tornar estaladiços pães já cozidos e arrefecidos,
 - c) para terminar a cozedura no caso de uma falha de corrente prolongada durante um ciclo de pão.**A máquina de fazer pão não pode ser deixada sem vigilância no decorrer da utilização do programa 11.**
Para interromper o ciclo antes do fim do mesmo, cancele manualmente o programa premindo longamente o botão .
12. **Massas levedadas.** O programa Massas levedadas não coze. Corresponde a um programa para amassar e levar que é válido para todas as massas levedadas. Exemplo : a massa para pizza.
13. **Bolo.** Permite a confecção de artigos de pastelaria com fermento químico. Só é possível seleccionar o peso de 750 g neste programa.
14. **Doce.** O programa Doce coze automaticamente o doce de fruta na cuba.
15. **Massa fresca.** O programa 15 serve apenas para amassar. Destina-se às massas não levedadas. Por exemplo: massa chinesa, massa de pizza sem glúten.

Seleção do peso do pão

O peso do pão regula-se por defeito para 1000 g. O peso é dado a título indicativo. Para uma maior precisão, consulte as receitas de forma mais pormenorizada. **Os programas 1, 2, 3, 11, 12, 13, 14, 15 não possuem a**

regulação do peso. Prima o botão  para regular o peso escolhido para 500 g, 750 g ou 1000 g. O indicador visual acende-se à frente da regulação escolhida.

Seleção do nível de tostagem

A cor da cêdea regula-se por defeito para MÉDIA. Os programas 12, 14, 15 não possuem a regulação da tostagem.

São possíveis três escolhas: CLARA / MÉDIA

/ ESCURA. Caso pretenda modificar a regulação por defeito, prima o botão  até que o indicador visual se acenda à frente da regulação escolhida.

Arranque / Paragem

Prima o botão  para colocar o aparelho em funcionamento. Inicia-se a contagem decrescente.

Para parar o programa ou anular a programação diferida, **prima o botão  durante 3 segundos.**

OS CICLOS

O quadro (ver o final das instruções) indica-lhe a decomposição dos diferentes ciclos de acordo com o programa escolhido.

Amassar

Permite formar a estrutura da massa e, logo, a sua capacidade para levedar de forma adequada.

No decorrer deste ciclo, e para os programas 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 12, 13, tem sempre a possibilidade de adicionar ingredientes: frutos secos, azeitonas, etc... Um sinal sonoro indicálhe em que momento deve intervir.

Consulte o quadro recapitulativo dos tempos de preparação (ver o final das instruções) e a coluna “extra”. Esta coluna indica o tempo a ser exibido no ecrã do aparelho quando o sinal sonoro soar. Para saber com maior precisão ao fim de quanto tempo é que o sinal sonoro é emitido, basta subtrair o tempo da coluna “extra” ao tempo total da cozedura.

Por exemplo: “extra” = 1:45 e “tempo total” = 2:01, os ingredientes podem ser adicionados ao fim de 16 minutos.

Repouso

Permite à massa distender-se de modo a melhorar a qualidade do amassar.

Levedar

Período de tempo no decorrer do qual o fermento actua de forma a que o pão cresça e desenvolva o seu aroma.

Cozer

Transforma a massa em miolo e permite que a cêdea fique dourada e estaladiça.

Função manter quente

Permite manter o pão quente depois da cozedura. É, no entanto, aconselhável retirar o pão da cuba logo que a cozedura chegue ao fim.

Para os programas 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 13, pode deixar a preparação no aparelho. Um ciclo de manutenção do pão quente com a duração de uma hora activa-se automaticamente no final da cozedura. O visor continua a exibir 0:00 no decorrer do período de manutenção do pão quente e os 2 pontos ■ do temporizador piscam. No final do ciclo, o aparelho pára automaticamente após a emissão de vários sinais sonoros.

● PROGRAMA DIFERIDO

Pode programar o aparelho de forma a ter a sua preparação pronta à hora por si escolhida, com um máximo de 15 horas de antecedência. O programa diferido não pode ser utilizado para os programas 1, 2, 3, 7, 11, 12, 13, 14, 15.

Esta etapa ocorre depois de ter seleccionado o programa, o nível de tostagem e o peso. O tempo do programa é exibido no visor. Calcule o período de tempo entre o momento de arranque do programa e a hora em que pretende que a preparação esteja pronta. A máquina inclui automaticamente a duração dos ciclos do programa.

Com a ajuda dos botões **+** e **-**, visualize o tempo encontrado (**+** para cima e **-** para baixo). As pressões curtas permitem um desfile por incrementos de 10 minutos + bip curto. Com uma pressão longa, o desfile é contínuo em incrementos de 10 minutos.

Por exemplo : são 20 h e pretende que o pão esteja pronto às 7 h 00 da manhã seguinte. Programe 11 h 00 com a ajuda dos botões **+** e **-**. Prima o botão **START STOP**. É emitido um sinal sonoro. Os 2 pontos **:** do temporizador piscam. Inicia-se a contagem decrescente. O indicador de funcionamento acende-se.

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

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

● Conselhos práticos

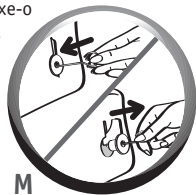
No caso de corte de corrente : se, no decorrer do ciclo, o programa for interrompido devido a um corte de corrente ou a uma manobra errada, a máquina está equipada com uma protecção de 7 minutos, durante os quais a programação é guardada. O ciclo retoma no ponto onde parou. Fica perdida a programação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

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

Para desenformar o pão : pode acontecer que a pá misturadora fique presa no pão quando se tenta desenformá-lo.

Neste caso, utilize o acessório “gancho” da seguinte forma :

- > uma vez desenformado o pão, disponha-o ainda quente de lado e mantenha-o nesta posição com a mão com uma luva isolante,
- > insira o gancho no eixo da pá misturadora - **M**,
- > puxe com cuidado de modo a retirar a pá misturadora - **M**,
- > levante o pão e deixe-o arrefecer sobre uma grelha.



OS INGREDIENTES

Farinha sem glúten: existem várias farinhas ditas não panificáveis (sem glúten). As mais conhecidas são as farinhas de mourisco chamado “trigo negro”, de arroz (branca ou completa), de quinoa, de milho, de castanha e de sorgo.

De forma a recriar a elasticidade do glúten é indispensável misturar vários tipos de farinhas não panificáveis entre elas e adicionar agentes espessantes.

Agentes espessantes: para obter uma consistência correcta e tentar imitar a elasticidade do glúten também pode adicionar goma xantana e/ou farinha de guar às suas preparações. Estes ingredientes são utilizados como agentes espessantes, estabilizantes e emulsionantes na indústria agro-alimentar.

Agentes espessantes: para obter uma consistência correcta e tentar imitar a elasticidade do glúten também pode adicionar goma xantana e/ou farinha de guar às suas preparações. Estes ingredientes são utilizados como agentes espessantes, estabilizantes e emulsionantes na indústria agro-alimentar.

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

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

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

Água: a água restabelece a humidade e activa o fermento. Hidrata também o amido da farinha e permite a formação do miolo. A água pode ser substituída, em parte ou totalmente, por leite ou outros líquidos. **Utilizar líquidos à temperatura ambiente, excepto para os pães sem glúten que têm de usar água morna (cerca de 35 °C).**

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

A adição de aveia, farelo, gérmen de trigo, centeio ou, até mesmo, grãos inteiros à massa do pão assegura-lhe um pão mais pequeno e mais pesado.

Recomendamos a utilização de uma farinha T55, salvo indicação em contrário nas receitas. No caso de utilização de preparações prontas a utilizar para pão, brioche e pão-de-leite, não ultrapasse os 750 g de massa no total.

Peneirar a farinha influencia igualmente os resultados: quanto mais completa for a farinha (ou seja, contendo uma parte do invólucro do grão de trigo), menos a massa crescerá e mais denso será o pão. Encontrará, também, à venda no mercado preparações para pão prontas a usar. Consulte as recomendações do fabricante

para a utilização destas preparações. Regra geral, a escolha do programa é feita em função da preparação utilizada. Por exemplo: pão integral - Programa 5.

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

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

Fermento: o fermento de padeiro existe sob várias formas: fresco em pequenos cubos, seco activo para rehidratar ou seco instantâneo. O fermento encontra-se à venda nas grandes superfícies (linear pastelaria ou produtos frescos), mas também poderá comprá-lo numa padaria. Sob a forma fresca ou seca instantânea, o fermento deve ser directamente incorporado na cuba da sua máquina com os outros ingredientes. No entanto, pense em desfazer o fermento fresco entre os dedos por forma a facilitar a sua dispersão. Apenas o fermento seco activo (em pequenas esferas) deve ser misturado com água morna antes de ser utilizado. Escolha uma temperatura próxima dos 35°C, abaixo desta temperatura o fermento será menos eficaz, acima corre o risco de perder à sua eficácia. Certifique-se

que respeita as doses prescritas e pense em multiplicar as quantidades caso utilize fermento fresco (ver quadro de equivalências mais abaixo).

Equivalências quantidade/peso entre o fermento seco e o 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
---	----	----	----	----	----	----	----	----

Para fazer pães sem glúten tem de utilizar um fermento específico sem glúten.

Os aditivos (frutos secos, azeitonas, etc): pode personalizar as suas receitas com todos os ingredientes adicionais que deseje, tomando as seguintes precauções:

- > respeite devidamente o sinal sonoro para a adição de ingredientes, nomeadamente os mais frágeis,
- > os grãos mais sólidos (como o linho ou o sésamo) podem ser incorporados desde o início do processo de amassar por forma a facilitar a utilização da máquina (início diferido, por exemplo),
- > escorra devidamente os ingredientes húmidos (azeitonas),
- > polvilhe com farinha os ingredientes gordos para uma melhor incorporação,
- > não os incorpore em grande quantidade pois corre o risco de perturbar o bom desenvolvimento da massa,
- > não deixe cair ingredientes fora da cuba.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

- Desligue o aparelho.
- Limpe os elementos, o corpo do aparelho e o interior da cuba com um pano húmido. Seque com cuidado -L-.
- Lave a cuba e a pá misturadora com água quente. Se deixar a pá misturadora na cuba, deixe-a mergulhada em água entre 5 a 10 minutos.
- Se necessário, limpe a tampa com água quente e uma esponja.

- Não lave nenhuma das peças na máquina da loiça.

- Não utilize produtos de limpeza domésticos, esfregões abrasivos nem álcool. Use um pano suave e húmido.
- Nunca coloque o corpo do aparelho nem a tampa dentro de água.



AS RECEITAS

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

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

PROG. 1 - PÃO SEM GLÚTEN COM SAL PROG. 2 - PÃO SEM GLÚTEN COM AÇÚCAR

1000 g

É recomendada a utilização de uma mistura pronta a usar do tipo Schär ou Valpiform. Siga as recomendações da embalagem da preparação pronta a usar ou do livro de receitas. Nunca exceda os 1000 g de massa.

PROG. 4 - PÃO INTEGRAL RÁPIDO PROG. 5 - PÃO INTEGRAL

PÃO INTEGRAL	500 g	750 g	1000 g
1. Água	205 ml	270 ml	355 ml
2. Óleo	11/2 c.s.	2 c.s.	3 c.s.
3. Sal	1 c.c.	11/2 c.c.	2 c.c.
4. Açúcar	11/2 c.c.	2 c.c.	3 c.c.
5. Farinha T55	130 g	180 g	240 g
6. Farinha integral			
T150	200 g	270 g	360 g
7. Fermento	1 c.c.	1 c.c.	11/2 c.c.

PROG. 7 - PÃO SUPER RÁPIDO

	500 g	750 g	1000 g
1. Água (morna, 35°C)	210 ml	285 ml	360 ml
2. Óleo	3 c.c.	1 c.s.	11/2 c.s.
3. Sal	1/2 c.c.	1 c.c.	11/2 c.c.
4. Açúcar	2 c.c.	3 c.c.	1 c.s.
5. Leite em pó	11/2 c.s.	2 c.s.	21/2 c.s.
6. Farinha T55	325 g	445 g	565 g
7. Fermento	11/2 c.c.	21/2 c.c.	3 c.c.

* 1 ovo médio = 50 g

PROG. 3 - BOLO SEM GLÚTEN

750 g

É recomendada a utilização de uma mistura pronta a usar do tipo Schär ou Valpiform. Nunca exceda os 1000 g de massa. Com a ajuda de um batedor de varas, misturar os ovos com o açúcar e o sal durante 5 minutos até esbranquiçar.

PROG. 6 - PÃO SEM SAL

	500 g	750 g	1000 g
1. Água	200 ml	270 ml	365 ml
2. Farinha T55	350 g	480 g	620 g
3. Fermento seco	1/2 c.c.	1 c.c.	1 c.c.
Adicione quando ouvir o bip			
4. Sementes de sésamo	50 g	75 g	100 g

PROG. 8 - PÃO DOCE RÁPIDO PROG. 10 - PÃO DOCE

BRIOCHE	500 g	750 g	1000 g
1. Ovos batidos*	2	2	3
2. Manteiga amolecida	115 g	145 g	195 g
3. Sal	1 c.c.	1 c.c.	11/2 c.c.
4. Açúcar	21/2 c.s.	3 c.s.	4 c.s.
5. Leite	55 ml	60 ml	80 ml
6. Farinha T55	280 g	365 g	485 g
7. Fermento	11/2 c.c.	2 c.c.	3 c.c.

Opcional : 1 c.c. de água de flor de laranjeira.

PROG. 9 - PÃO FRANCÊS

	500 g	750 g	1000 g
1. Água	200 ml	275 ml	365 ml
2. Sal	1 c.c.	1 1/2 c.c.	2 c.c.
3. Farinha T55	350 g	465 g	620 g
4. Fermento	1 c.c.	1 c.c.	1 1/2 c.c.

PROG. 13 - BOLO

BOLO DE LIMÃO	1000 g
1. Ovos batidos*	4
2. Açúcar	260 g
3. Sal	1 pitada
4. Manteiga, derretida e fria	90 g
5. Raspa de limão	de 1 1/2 limão
6. Sumo de limão	de 1 1/2 limão
7. Farinha T55	430 g
8. Fermento químico	3 1/2 c.c.

Com a ajuda de um batedor de varas, misturar os ovos com o açúcar e o sal durante 5 minutos até esbranquiçar.

Verta a preparação na cuba da máquina. Junte o sumo e a raspa de limão. Junte a farinha e o fermento previamente misturados. Deite a farinha num monte, no centro da cuba.

PROG. 15 - PASTA

	500 g	750 g	1000 g
1. Água	45 ml	50 ml	70 ml
2. Œufs battus*	3	4	5
3. Sal	1 pitada	1/2 c.c.	1 c.c.
4. Farinha T55	375 g	500 g	670 g

* 1 ovo médio = 50 g

PROG. 12 - MASSAS LEVEDADAS

MASSA DE PIZZA	500 g	750 g	1000 g
1. Água	160 ml	240 ml	320 ml
2. Azeite	1 c.s.	1 1/2 c.s.	2 c.s.
3. Sal	1/2 c.c.	1 c.c.	1 1/2 c.c.
4. Farinha T55	320 g	480 g	640 g
5. Fermento	1/2 c.c.	1 c.c.	1 1/2 c.c.

PROG. 14 - DOCE

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

1. Morango, pêsego, ruibarbo ou alpercee	580 g
2. Açúcar	360 g
3. Sumo de limão	de 1 limão
4. Pectine	30 g
1. Laranja ou toranja	
500 g	
2. Açúcar	400 g
3. Pectine	50 g

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	Códea não suficientemente dourada	Lados acastanhados mas pão não suficientemente cozido	Lados e parte de baixo enfarinhados
						
O botão  foi accionado durante a cozedura.				●		
Falta farinha.		●				
Demasiada farinha.			●			●
Falta fermento.			●			
Demasiado fermento.		●		●		
Falta água.			●			●
Demasiada água.		●			●	
Falta açúcar.			●			
Farinha de má qualidade.			●	●		
Os ingredientes não estão nas proporções certas (quantidade demasiado grande).	●					
Água demasiado quente.		●				
Água demasiado fria.			●			
Programa inadaptado.			●	●		

GUIA DE RESOLUÇÃO DE AVARIAS TÉCNICAS

PROBLEMAS	CAUSAS - SOLUÇÕES
A pá misturadora fica presa na cuba.	Deixe-a mergulhada em água antes de a retirar.
Depois de premir  , 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  , o motor roda mas o pão não é amassado.	• A cuba não ficou correctamente colocada. • Ausência da pá misturadora ou pá misturadora mal colocada. Nos dois casos mencionados mais acima, preme o aparelho manualmente premindo insistentemente no botão . Comece a receita desde o início.
Depois de um arranque diferido, o pão não cresceu o suficiente ou nada aconteceu.	• Esqueceu-se de premir  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.

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

- 1 - Καπάκι με παραθυράκι
- 2 - Πίνακας λειτουργιών
 - a - οθόνη ενδείξεων
 - b - κουμπί λειτουργίας ON/OFF
 - c - επιλογή του βάρους
 - d - πληκτρα ρύθμισης της έναρξης με καθυστέρηση και ρύθμισης του χρόνου για πρόγραμμα 11
 - e - επιλογή του ροδοκοκκινίσμα
 - f - επιλογή των προγραμμάτων
 - g - ένδειξη λειτουργίας
- 3 - Κάδος ψωμιού
- 4 - Αναδευτήρας
- 5 - Κύπελλο με διαβαθμισμένο
- 6 - Κουταλάκι του καφέ/κουταλιά σούπας
- 7 - Εξάρτημα «άγκιστρο» για αφαίρεση του αναδευτήρα

ΠΡΑΚΤΙΚΕΣ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ

Προετοιμασία

1 Διαβάστε προσεκτικά τις οδηγίες χρήσης και χρησιμοποιείτε τις συνταγές τους: με τη συσκευή αυτή το ψωμί δεν γίνεται όπως γίνεται με το χέρι!

2 Όλα τα υλικά που χρησιμοποιείτε πρέπει να είναι σε θερμοκρασία δωματίου και να ζυγίζονται με ακρίβεια. **Μετράτε τα υγρά με το παρεχόμενο διαβαθμισμένο κύπελλο. Χρησιμοποιείτε τον διπλό δοσομετρητή που σας παρέχεται: η μία πλευρά αντιστοιχεί σε κουταλάκια του καφέ και η άλλη σε κουταλιές σούπας.** Οι τυχόν λάθος μετρήσεις οδηγούν σε μη ικανοποιητικά αποτελέσματα.

3 Χρησιμοποιείτε πάντα υλικά των οποίων η ημερομηνία κατανάλωσης δεν έχει λήξει και διατηρείτε τα σε δροσερό και ξηρό μέρος.

EL 4 Η ακρίβεια στη μέτρηση της ποσότητας του αλευριού παίζει μεγάλη σημασία. Για το λόγο αυτό το αλεύρι πρέπει να ζυγίζεται σε ζυγαριά κουζίνας. Χρησιμοποιείτε αφυδατωμένη ενεργή μαγιά σε φακελάκι. Εκτός αν υπάρχει αντίθετη ένδειξη στις συνταγές, μην χρησιμοποιείτε μπέικιν πάουντερ. Όταν ανοιχτεί το φακελάκι μαγιάς, πρέπει να χρησιμοποιηθεί εντός 48 ωρών.

Χρήση

• Η επιτυχία του ψωμιού εξαρτάται από τις συνθήκες θερμοκρασίας και υγρασίας. Σε περίπτωση που κάνει πολλή ζέστη, συνιστάται να χρησιμοποιείτε πιο κρύα υγρά από ό,τι συνήθως. Αντίθετα, όταν κάνει κρύο, μπορεί να χρειαστεί να κάνετε χλιαρό το νερό ή το γάλα (χωρίς ποτέ να

5 Για να μην διακόπτετε το φούσκωμα των παρασκευασμάτων σας, σας συνιστούμε να βάζετε όλα τα υλικά στον κάδο από την αρχή για να μην αναγκάζεστε να ανοίγετε το καπάκι κατά τη διάρκεια της χρήσης. Τηρείτε πιστά τη σειρά με την οποία πρέπει να προσθέτετε τα διάφορα υλικά και τις ποσότητες που αναγράφονται στις συνταγές. Πρώτα τα υγρά και μετά τα στερεά. **Η μαγιά δεν πρέπει να έρχεται σε επαφή ούτε με τα υγρά ούτε με το αλάτι.**

Σειρά που πρέπει να τηρείτε γενικά:

- > Υγρά (βούτυρο, λάδι, αυγά, νερό, γάλα)
- > Αλάτι
- > Ζάχαρη
- > Αλεύρι: μισή από τη συνιστώμενη ποσότητα
- > Γάλα σε σκόνη
- > Ειδικά στερεά υλικά
- > Αλεύρι: μισή από τη συνιστώμενη ποσότητα
- > Μαγιά

ξεπερνάτε τους 35°C).

• Πολλές φορές είναι χρήσιμο να ελέγχετε την κατάσταση της ζύμης όση ώρα τη ζυμώνετε: πρέπει να σχηματίζει μια ομοιόμορφη μπάλα η οποία να ξεκολλά εύκολα από τα τοιχώματα.

- αν μείνει αζύμωτο αλεύρι, σημαίνει ότι πρέπει να προσθέσετε κι άλλο νερό,

- αν η ζύμη είναι πολύ αραιή, σημαίνει ότι πρέπει να προσθέσετε λίγο αλεύρι.

Σε κάθε περίπτωση, πρέπει να διορθώνετε σιγά - σιγά (1 κουταλιά σούπας το πολύ κάθε φορά) και να περιμένετε να δείτε αν υπήρξε βελτίωση ή όχι πριν προσθέσετε κι άλλο αλεύρι ή νερό.

• **Πολλοί πιστεύουν ότι προσθέτοντας και άλλη μαγιά φουσκώνει καλύτερα το ψωμί: λάθος.**

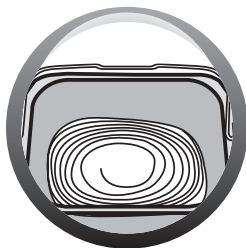
Αντίθετα, η υπερβολική μαγιά ευθραυστοποιεί τη δομή της ζύμης με αποτέλεσμα να φουσκώνει πολύ και στη συνέχεια να ξεφουσκώνει. Μπορείτε να ελέγχετε την κατάσταση της ζύμης μόλις πριν το ψήσιμο ψηλαφώντας την ελαφριά με τις άκρες των δακτύλων σας: η ζύμη πρέπει να παρουσιάζει κάποια αντίσταση ενώ τα αποτυπώματα των δακτύλων πρέπει να σβήνουν σιγά - σιγά.

Προειδοποιήσεις για τη χρήση προγραμμάτων χωρίς γλουτένη

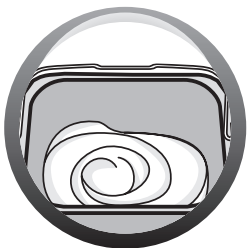
- Πρέπει να κοσκινίζετε τα μείγματα αλευριών με τη μαγιά για να αποφύγετε τους σβόλους.
- Πρέπει να διευκολύνετε το ζύωμα: προκειμένου να βελτιώσετε την ενσωμάτωση τους, κατεβάστε τα μη αναμειγμένα συστατικά που έχουν επικαθίσει στα τοιχώματα στο κέντρο του μπολ με τη βοήθεια μιας σπάτουλας (ξύλινη ή πλαστική, για να μη γρατσουνιστεί η επίστρωση).
- Πρέπει, επίσης, να διευκολύνετε την ενσωμάτωση κατά την προσθήκη των συστατικών.

- Η φύση των συστατικών που χρησιμοποιούνται για τις συνταγές χωρίς γλουτένη δεν επιτρέπει στο ψωμί να ροδίσει όσο το λευκό. Το επάνω μέρος του συχνά παραμένει αρκετά λευκό.
- Το ψωμί χωρίς γλουτένη δεν φουσκώνει όπως ένα κλασικό ψωμί και το επάνω μέρος του συχνά παραμένει επίπεδο.
- Δεν παρέχουν τα ίδια αποτελέσματα όλες οι μάρκες προμειγμάτων: υπάρχει το ενδεχόμενο να χρειαστεί να προσαρμόσετε τις συνταγές. Οπότε, συνιστάται να κάνετε δοκιμές (δείτε το παράδειγμα παρακάτω).

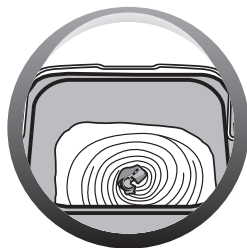
Παράδειγμα: προσαρμόστε την ποσότητα υγρού ανάλογα με τη σύσταση της ζύμης. Θα πρέπει να είναι σχετικά εύπλαστη, αλλά όχι υγρή.



Πολύ υγρή



OK



Πολύ στεγνή

Εξαίρεση: η ζύμη για κέικ πρέπει να παραμένει υγρή.

ΠΡΙΝ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΗΣΕΤΕ ΤΗΝ ΣΥΣΚΕΥΗ ΣΑΣ ΓΙΑ ΠΡΩΤΗ ΦΟΡΑ

- Βγάλτε όλα τα υλικά της συσκευασίας, τα αυτοκόλλητα και τα αξεσουάρ, από το εσωτερικό μέρος της συσκευής – **A**.
- Καθαρίστε όλα τα μέρη και την συσκευή με ένα νωπό πανί.

ΓΡΗΓΟΡΟ ΞΕΚΙΝΗΜΑ

- Ξετυλίξτε όλο το καλώδιο και βάλτε την συσκευή στην πρίζα.
- Μία ελαφριά μυρωδιά μπορεί να αναδυθεί κατά την πρώτη χρήση.
- Αφαιρέστε τον κάδο σηκώνοντας την λαβή και γυρνώντας ελαφριά τον κάδο προς την αντίθεση κατεύθυνση από τους δείκτες του ρολογιού. Στη συνέχεια, προσαρμόστε τον αναδευτήρα – **B-C**.
- Βάλτε τα υλικά με τη συνιστώμενη σειρά μέσα στον κάδο. Βεβαιωθείτε ότι έχουν ζυγιστεί με ακρίβεια όλα τα υλικά – **D-E**.
- Βάλτε μέσα τον κάδο ψωμιού. Κρατώντας τον κάδο από την λαβή τοποθετήστε τον μέσα στον αρτοποιασκευαστή ώστε να ταιριάζει στον οδηγό (θα πρέπει να το γείρετε λίγο από την μία πλευρά για να το κάνετε αυτό). Γυρίστε το μαλακά προς την πλευρά των δεικτών του ρολογιού και θα κλειδώσει – **F-G**.
- Κλείστε το καπάκι. Βάλτε το φινις στην πρίζα και βάλτε μπροστά το μηχάνημα. Μετά την ηχητική προειδοποίηση, το πρόγραμμα 1 εμφανίζεται σαν προεπιλεγμένο πρόγραμμα, δηλαδή 1000 γρ. με μέτριο ροδοκοκκίνισμα – **H**.
- Επιλέξτε το επιθυμητό πρόγραμμα με το πλήκτρο .
- Πατήστε το πλήκτρο . Αναβοσβήνει η άνω και κάτω τελεία του χρονοδιακόπτη. Η φωτεινή ένδειξη λειτουργίας ανάβει και αρχίζει η αντίστροφη μέτρηση -I-J.
- Στο τέλος του κύκλου ψησίματος, βγάλτε το φινις από την πρίζα. Σηκώστε τον κάδο έξω από τον αρτοποιασκευαστή. Χρησιμοποιείτε πάντα μονωτικά γάντια διότι η λαβή του κάδου και το εσωτερικό του καπακιού καίνε. Βγάλτε το ψωμί από τον κάδο όσο είναι ακόμα ζεστό και αφήστε το για 1 ώρα πάνω σε μια σχάρα για να κρυώσει – **K**.

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

ΓΑΛΛΙΚΟ ΨΩΜΙ (ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ 9)	ΤΑ ΥΛΙΚΑ - κ τ κ = κουταλάκι του καφέ - κ σ = κουταλιά σούπας	
ΡΟΔΟΚΟΚΚΙΝΙΣΜΑ = ΜΕΤΡΙΟ		
ΒΑΡΟΣ = 1000 γρ.	1. ΝΕΡΟ = 365 ml	3. ΑΛΕΥΡΙ = 620 γρ.
ΧΡΟΝΟΣ = 3:10	2. ΛΑΔΙ = 2κτκ	4. ΜΑΓΙΑ = 1 ½ κτκ

ΑΡΧΙΣΤΕ ΝΑ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΤΕ ΤΟ ΜΗΧΑΝΗΜΑ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ ΨΩΜΙΟΥ

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

Επιλογή προγράμματος

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

Το πλήκτρο **MENΟΥ** σας επιτρέπει να διαλέγετε διαφορετικά προγράμματα.

Εμφανίζεται α χρόνος που αντιστοιχεί στα πρόγραμμα. Κάθε φορά που πατάτε τα πλήκτρα αυτά, α αριθμός στον πίνακα λειτουργιών μεταβαίνει στο επόμενο πρόγραμμα **MENΟΥ** και ούτω καθεξής από το 1 έως το 15:

Χρήση των προγραμμάτων χωρίς γλουτένη

Τα μενού 1, 2 και 3 πρέπει να χρησιμοποιούνται για την παρασκευή ψωμιών ή κέικ χωρίς γλουτένη. Για κάθε πρόγραμμα διατίθεται ένα μόνο βάρος (1000 γρ. για τα προγράμματα 1 και 2, 750 γρ. για το πρόγραμμα 3).

Τα ψωμιά και τα κέικ χωρίς γλουτένη είναι κατάλληλα για άτομα που πάσχουν από δυσανεξία στη γλουτένη (ασθενείς με κοιλιοκάκη), η οποία υπάρχει σε πολλά δημητριακά (σιτάρι, κριθάρι, σίκαλη, βρόμη, καμούε, όλυρα, κλπ.).

Είναι σημαντικό να αποφεύγετε την ανάμειξη με αλεύρια που περιέχουν γλουτένη. Να καθαρίζετε με ιδιαίτερη επιμέλεια το μπολ, τον αναδευτήρα, καθώς και όλα τα σκεύη κουζίνας που χρησιμοποιούνται για την παρασκευή ψωμιών και κέικ χωρίς γλουτένη. Βεβαιωθείτε, επίσης, ότι η μαγιά που χρησιμοποιείτε δεν περιέχει γλουτένη.

Οι συνταγές χωρίς γλουτένη δημιουργήθηκαν με τη χρήση παρασκευασμάτων (ονομάζονται επίσης μείγματα έτοιμα για χρήση) για ψωμί χωρίς γλουτένη τύπου Schär ή Valpiform.

Αυτοί οι τύποι παρασκευασμάτων χωρίς γλουτένη είναι διαθέσιμοι σε καταστήματα λιανικής και εξειδικευμένα καταστήματα. Έχετε υπόψη σας ότι δεν παρέχουν τα ίδια αποτελέσματα όλες οι μάρκες έτοιμων για χρήση μειγμάτων.

Η σύσταση των αλευριών χωρίς γλουτένη δεν επιτρέπει την καλύτερη δυνατή ανάμειξη: σας συνιστούμε να κοσκινίζετε τα μείγματα αλευριών με τη μαγιά για να αποφεύγετε τον σχηματισμό σβόλων.

Για τους λόγους αυτούς, η προγραμματισμένη έναρξη δεν είναι διαθέσιμη για τα προγράμματα χωρίς γλουτένη.

Πρέπει, επίσης, να κατεβάσετε τη ζύμη από τα τοιχώματα του μπολ και τα μη αναμεμιγμένα συστατικά στο κέντρο με μια εύκαμπτη πλαστική σπάτουλα, μέχρι να ομογενοποιηθεί η ζύμη. Το ψωμί χωρίς γλουτένη θα έχει πιο πυκνή σύσταση και θα είναι πιο ανοιχτόχρωμο σε σχέση με το κανονικό ψωμί.

- 1. Αλμυρό ψωμί χωρίς γλουτένη.** Συνιστάται η χρήση μείγματος έτοιμου για χρήση. Μόνα η ρύθμιση των 1000 γρ. είναι διαθέσιμη για αυτό το πρόγραμμα. Ψωμί στο οποίο χρησιμοποιείται μείγμα έτοιμο για χρήση, σε μια συνταγή που περιέχει μικρή ποσότητα ζάχαρης και λιπαρών ουσιών.
- 2. Γλυκό ψωμί χωρίς γλουτένη.** Συνιστάται η χρήση μείγματος έτοιμου για χρήση. Μόνο η ρύθμιση των 1000 γρ. είναι διαθέσιμη για αυτό το πρόγραμμα.

Ψωμί στο οποίο χρησιμοποιείται μείγμα έτοιμο για χρήση, σε μια συνταγή που περιέχει ζάχαρη και λιπαρές ουσίες.

- 3. Κέικ χωρίς γλουτένη.** Συνιστάται η χρήση μείγματος έτοιμου για χρήση. Μόνο η ρύθμιση των 750 γρ. είναι διαθέσιμη για αυτό το πρόγραμμα. Ψωμί στο οποίο χρησιμοποιείται μείγμα έτοιμο για χρήση, σε μια συνταγή για κέικ με μπέικιν πάουντερ.

4. **Γρήγορο Ψωμί Ολικής Αλέσεως.** Αυτό το πρόγραμμα ισοδυναμεί με το πρόγραμμα Ψωμί Ολικής Αλέσεως αλλά σε γρήγορη έκδοση. Η ψίχα μπορεί να είναι λιγάκι πιο πυκνή.

5. **Ψωμί Ολικής Αλέσεως.** Τα πρόγραμμα Ψωμί ολικής αλέσεως πρέπει να επιλέγεται όταν χρησιμοποιείται αλεύρι ολικής αλέσεως.

6. **Ψωμί χωρίς Αλάτι.** Το ψωμί είναι μία από τις τροφές που συμβάλλουν περισσότερο στην ημερήσια παροχή αλατιού. Η μείωση της κατανάλωσης αλατιού σας επιτρέπει να μειώσετε τον κίνδυνο καρδιαγγειακών παθήσεων.

7. **Πολύ Γρήγορο Ψωμί.** Τα πρόγραμμα 7 είναι ειδικά για τη συνταγή του Πολύ Γρήγορο Ψωμί ψωμιού. Το ψωμί που φτιάχνεται με αυτό το πρόγραμμα είναι πιο μικρό από τα άλλα προγράμματα.

8. **Γρήγορο γλυκό Ψωμί.** Αυτά τα πρόγραμμα ισοδυναμεί με το πρόγραμμα Γλυκό Ψωμί αλλά σε γρήγορη έκδοση. Η ψίχα μπορεί να είναι λιγάκι πιο πυκνή.

9. **Γαλλικό Ψωμί.** Τα πρόγραμμα Γαλλικό ψωμί αντιστοιχεί σε μια συνταγή άσπρου παραδοσιακού γαλλικού ψωμιού.

10. **Γλυκό Ψωμί.** Τα πρόγραμμα Γλυκό ψωμί είναι κατάλληλο για τις συνταγές που περιέχουν περισσότερα λιπαρά και ζάχαρη. Αν χρησιμοποιείτε ειδικά μείγματα αλεύρων για μπριός μη ξεπερνάτε τα 750 γρ. ζύμης στο σύνολο.

11. **Μόνο Ψήσιμο.** Τα πρόγραμμα Ψήσιμο

μόνα επιτρέπει τα ψήσιμο από 10 έως 70 λεπτά, ρυθμιζόμενο κατά διαστήματα των 10 λεπτών. Μπορεί να επιλεγεί μόνο ταυ και να χρησιμοποιηθεί: α) σε συνδυασμό με τα πρόγραμμα Ζύμες που Φουσκώνουν,

β) για να ζεστάνει ή να κάνει τραγανά τα ήδη ψημένα και κρύα ψωμιά που είναι ακόμα στον κάδο,

γ) για να τελειώσει τα ψήσιμο σε περίπτωση παρατεταμένης διακοπής ρεύματος κατά τη διάρκεια κύκλου ψησίματος.

Το μηχάνημα παρασκευής ψωμιού δεν πρέπει να αφήνεται χωρίς επίβλεψη κατά τη χρήση του προγράμματος 11.

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

12. **Ζύμες που Φουσκώνουν.** Τα πρόγραμμα Φουσκωμένες ζύμες δεν ψήνει. Αντιστοιχεί σε πρόγραμμα ζυμώματος και ενίσχυσης για πάσης φύσεως ζύμες που χρειάζονται φούσκωμα: π.χ. ζύμη για πίτσα.

13. **Κέικ.** Τα πρόγραμμα Κέικ επιτρέπει την παρασκευή γλυκών και μπισκότων με μπέικιν πάουντερ. Μόνο η επιλογή για τα 750 γρ. είναι διαθέσιμη για το πρόγραμμα.

14. **Μαρμελάδα.** Τα πρόγραμμα Μαρμελάδα ψήνει αυτόματα τη μαρμελάδα μέσα στον κάδο.

15. **Ζύμη για Ψωμί.** Τα πρόγραμμα 15 ζυμώνει μόνο. Προορίζεται για ζύμες που δεν χρειάζονται φούσκωμα: Π.χ. κυλοπίτες, ζύμη για πίτσα χωρίς γλουτένη.

Επιλογή του βάρους ψωμιού

Το βάρος του ψωμιού είναι προ-ρυθμισμένο στα 1000 γρ. Το βάρος δίδεται ενδεικτικά. Για περισσότερες λεπτομέρειες, ανατρέξτε στις οδηγίες των συνταγών. Τα προγράμματα 1, 2, 3, 11, 12, 13, 14, 15 δεν διαθέτουν ρύθμιση βάρους. Πατήστε το πλήκτρο

 για να ρυθμίσετε το βάρος που θέλετε 500 γρ., 750 γρ. ή 1000 γρ. Η οπτική ένδειξη ανάβει απέναντι από την επιλεγμένη Ρύθμιση.

Επιλογή του ροδοκοκκινίσματος

Το χρώμα της κόρας είναι προ-ρυθμισμένο στο ΜΕΤΡΙΟ. Τα προγράμματα 12, 14, 15 δεν διαθέτουν ρύθμιση του χρώματος. Υπάρχουν τρεις δυνατότητες: ΑΝΟΙΚΤΟ ΜΕΤΡΙΟ/

ΣΚΟΥΡΟ.

Αν θέλετε να αλλάξετε την προεπιλεγμένη ρύθμιση, πατάτε το πλήκτρο  συνεχώς, για να διαλέξετε το χρώμα που επιθυμείτε.

ΣΤΑΞΕΥΣΗ ΟΝ / OFF

Πατήστε το πλήκτρο  για να βάλετε μπροστά τη συσκευή. Αρχίζει η αντίστροφη μέτρηση.

Για να σταματήσετε ή να ακυρώσετε κάποιο πρόγραμμα πατήστε για 3 δευτερόλεπτα το πλήκτρο .

ΟΙ ΚΥΚΛΟΙ

Υπάρχει ένας πίνακας (ανατρέξτε στο τέλος των οδηγιών) ο οποίος σας δείχνει την εξέλιξη των διαφόρων κύκλων ανάλογα με το πρόγραμμα που έχετε επιλέξει.

Ζύμωμα

Χρησιμεύει για τη δημιουργία της δομής της ζύμης και κατά συνέπεια την ικανότητά της να φουσκώσει καλά.

Κατά τη διάρκεια αυτού του κύκλου και για τα προγράμματα 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 12, 13, έχετε τη δυνατότητα να προσθέσετε υλικά: ξηρούς καρπούς, ελιές, κλ. Μια ηχητική προειδοποίηση σας επισημαίνει σε ποια φάση πρέπει να επέμβετε. Ανατρέξτε στον ανακεφαλαιωτικό πίνακα των χρόνων προετοιμασίας (ανατρέξτε στο τέλος των οδηγιών) και τη στήλη «έξτρα». Η στήλη αυτή δείχνει τα χρονο που εμφανίζεται στην οθόνη της συσκευής σας όταν χτυπήσει η ηχητική προειδοποίηση. Για να μάθετε λεπτομερέστερα μετά από πόση ώρα θα χτυπήσει η ηχητική προειδοποίηση, αφαιρέστε απλώς τα χρονο της στήλης «έξτρα» από τα συνολικά χρονο ψησίματος.

Π.χ. «έξτρα» = 1:45 και «συνολικός χρόνος» = 2:01, τα υλικά μπορούν να προστεθούν μετά από 16 λεπτά.

Ψήσιμο

Μετατρέπει τη ζύμη σε ψίχα ροδοκοκκινίζοντας και κάνοντας τραγανή την κόρα.

Διατήρηση θερμοκρασίας

Διατηρεί το ψωμί ζεστό μετά το ψήσιμο. Ωστόσο, συνιστάται να βγάξετε το ψωμί από τον κάδο όταν τελειώσει το ψήσιμο.

Για τα προγράμματα 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 13, μπορείτε να αφήσετε τα παρασκευάσματά σας μέσα στη συσκευή. Ξεκινά αυτόματα κύκλος διατήρησης θερμοκρασίας ο οποίος διαρκεί μια ώρα. Κατά την διάρκεια που το ψωμί κρατείται ζεστό η οθόνη δείχνει 0:00 και οι τελείες  στο χρονόμετρο αναβοσβήνουν. Στα τέλος του κύκλου, η συσκευή σταματά αυτόματα αφού ακουστούν 3 χαρακτηριστικοί ήχοι.

Αναμονή

Χρησιμεύει στο να βελτιωθεί η ποιότητα ζυμώματος.

Φούσκωμα

Χρόνος κατά τον οποίο η μαγιά ενεργεί φουσκώνοντας τη ζύμη και αναπτύσσοντας το άρωμά της.

ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΙΣΜΟΣ ΣΥΝΤΑΓΩΝ

Μπορείτε να προγραμματίσετε τη συσκευή ούτως ώστε η συνταγή σας να είναι έτοιμη την ώρα που θέλετε, μέχρι, μέχρι και 15 ώρες πριν. Η συγκεκριμένη λειτουργία δεν μπορεί να χρησιμοποιηθεί για τα προγράμματα 1, 2, 3, 7, 11, 12, 13, 14, 15.

Η φάση αυτή τίθεται σε λειτουργία αφού επιλέξετε το πρόγραμμα, το βαθμό ροδοκοκκινίσματος και τα βάρος. Εμφανίζεται ο χρόνος προγράμματος. Υπολογίστε τη διαφορά χρόνου μεταξύ της ώρας που ξεκινάτε το πρόγραμμα και της ώρας που θέλετε να είναι έτοιμο το παρασκεύασμά σας. Τα μηχανήματα περιλαμβάνει αυτόματα τη διάρκεια των κύκλων του προγράμματος. Με τα πλήκτρα **+** και **-**, εμφανίστε τον χρόνο που έχετε υπολογίσει ότι θα χρειαστεί για τα ψήσιμο (**+** προς τα πάνω και **-** προς τα κάτω). Εάν πιέσετε γρήγορα τα συγκεκριμένα πλήκτρα, η διάρκεια αλλάζει σταδιακά κατά δέκα λεπτά και ακούγεται ένας χαρακτηριστικός ήχος. Μετά από παρατεταμένη πίεση, η αλλαγή της διάρκειας είναι συνεχής και αλλάζει κατά δέκα λεπτά.

Πρακτικές συμβουλές

Σε περίπτωση διακοπής ρεύματος: αν κατά τη διάρκεια κύκλου, το πρόγραμμα διακοπεί λόγω βλάβης ρεύματος ή λάθος χειρισμού, το μηχανήματα διαθέτει προστατευτικό σύστημα 7 λεπτών κατά τα οποία μπορεί να απομνημονευτεί ο προγραμματισμός. Ο κύκλος ξαναρχίζει από εκεί που σταμάτησε. Πέρα από αυτό το χρόνο των επτά λεπτών, ο προγραμματισμός σβήνει.

Αν κάνετε δύο προγράμματα το ένα μετά το άλλο, περιμένετε 1 ώρα πριν ξεκινήσετε τη δεύτερη συνταγή.

Για να βγάλετε το ψωμί σας από τον κάδο : μπορεί οι αναμικτήρες να μείνουν μαγκωμένοι μέσα στα ψωμί όταν θα προσπαθήσετε να βγάλετε τα ψωμί από τον κάδο. Σε αυτήν την περίπτωση, χρησιμοποιήστε τα εξάρτημα «άγκιστρα» με τον ακόλουθο τρόπο :

> αφού βγάλετε το ψωμί από τον κάδο, τοποθετήστε το στο πλάι ενώ είναι ακόμα ζεστό και κρατήστε το με

Π.χ. είναι 8 το βράδυ και θέλετε τα ψωμί σας να είναι έτοιμο στις 7 τα πρωί της επόμενης ημέρας.

Προγραμματίστε 11:00 με το πλήκτρο **+** και **-**. Πατήστε τα πλήκτρα **START STOP**. Χτυπά μία ηχητική προειδοποίηση. Οι τελείες του χρονομέτρου αναβοσβήνουν. Η αντίστροφη μέτρηση ξεκινάει. Η ένδειξη λειτουργίας εμφανίζεται.

Αν κάνετε λάθος ή θέλετε να αλλάξετε τη ρύθμιση της ώρας, πατήστε παρατεταμένα τα πλήκτρα **START STOP** έως ότου χτυπήσει ηχητική προειδοποίηση. Εμφανίζεται ο προεπιλεγμένος χρόνος.

Με την λειτουργία του προγραμματισμού μην χρησιμοποιείτε συνταγές που περιέχουν φρέσκο γάλα, αυγά, κρέμα, γιαούρτι, τυρί ή φρέσκα φρούτα αφού θα μπορούσαν να αλλοιωθούν κατά την διάρκεια την νύχτας.

το χέρι σας, αφού πρώτα έχετε φορέσει ένα μονωτικό γάντι - **M**

> εισάγετε τα άγκιστρα μέσα στον άξονα του αναμικτήρα,

> τραβήξτε απαλά για να αφαιρέσετε τον αναμικτήρα - **M**

> σηκώστε τα ψωμί και αφήστε το να κρυώσει πάνω σε μια σχάρα.



ΤΑ ΥΛΙΚΑ

Αλεύρι χωρίς γλουτένη: υπάρχουν πολλά αλεύρια που ονομάζονται «μη αρτοποιήσιμα» (δεν περιέχουν γλουτένη). Τα πιο γνωστά είναι τα αλεύρια από μαύρο σιτάρι, ρύζι (λευκό ή καστανό), κινόα, καλαμπόκι, κάστανο ή σόργο. Για να προσπαθήσετε να αναπλάσετε την ελαστικότητα της γλουτένης, είναι απαραίτητο να αναμειγξετε διάφορα είδη μη αρτοποιήσιμων αλευριών και να προσθέσετε ηχητικά μέσα.

Ηχητικά μέσα: για να επιτύχετε τη σωστή σύσταση και να προσπαθήσετε να αναπλάσετε την ελαστικότητα της γλουτένης, μπορείτε, επίσης, να προσθέσετε ξανθανικό κόμμι και/ή αλεύρι γκρουάρ στα παρασκευάσματά σας. Αυτά τα συστατικά χρησιμοποιούνται ως ηχητικά μέσα, σταθεροποιητές και γαλακτωματοποιητές στη βιομηχανία γεωργικών τροφίμων.

Τα έτοιμα για χρήση παρασκευάσματα χωρίς γλουτένη: διευκολύνουν την παρασκευή ψωμιού χωρίς γλουτένη, διότι περιέχουν ηχητικά μέσα και διαθέτουν το πλεονέκτημα της εγγυημένης απουσίας της γλουτένης. Κάποια είναι επίσης βιολογικής προέλευσης. Δεν παρέχουν τα ίδια αποτελέσματα όλες οι μάρκες έτοιμων για χρήση παρασκευασμάτων χωρίς γλουτένη.

Το λίπος και το λάδι: τα λίπος και τα λάδι κάνουν το ψωμί πιο μαλακό και πιο νόστιμο. Επίσης, διατηρείται πιο εύκολα και περισσότερες μέρες. Τα υπερβολικά λίπος ή λάδι επιβραδύνει το φούσκωμα. Αν χρησιμοποιείτε βούτυρο, θα σας συμβουλευόμαστε να το κόψετε σε μικρά κομματάκια και να το απλώσετε ομοιόμορφα στο παρασκεύασμα ή να το ζεστάνετε ελάχιστα πριν τη χρήση. Μην βάλετε ζεστό βούτυρο. Αποφεύγετε το λίπος να έρχεται σε επαφή με τη μαγιά, διότι εμποδίζει τη μαγιά να επανυδατωθεί.

Αυγά: τα αυγά εμπλουτίζουν τη ζύμη, βελτιώνουν τα χρώμα του ψωμιού και την ψίχα. Αν χρησιμοποιείτε αυγά, μειώνετε ανάλογα την ποσότητα υγρού. Σπάτε τα αυγά και συμπληρώνετε με τα υγρά μέχρι να πετύχετε την ποσότητα υγρού που αναγράφεται στη συνταγή. Οι συνταγές έχουν σχεδιαστεί για αυγά βάρους 50 γρ. Αν τα αυγά είναι πιο μεγάλα, προσθέτετε λίγα αλεύρι ενώ αν είναι πιο μικρά αφαιρείτε λίγα αλεύρι.

Γάλα: μπορείτε να χρησιμοποιείτε φρέσκο γάλα ή γάλα σε σκόνη. Αν χρησιμοποιήσετε γάλα σε σκόνη, προσθέτετε την ποσότητα νερού που έχει προβλεφθεί αρχικά. Αν χρησιμοποιήσετε φρέσκα γάλα, μπορείτε

επίσης να προσθέσετε νερό: η συνολική ποσότητα πρέπει να είναι ίση με τον όγκο που προβλέπεται στη συνταγή. Τα γάλα έχει επίσης την ιδιότητα να δίνει ωραιότερη όψη στην ψίχα.

Νερό: το νερό επανυδατώνει και ενεργοποιεί τη μαγιά. Επνυδατώνει επίσης το άμυλο του αλευριού και επιτρέπει τη δημιουργία της ψίχας. Μπορείτε να αντικαταστήσετε εν μέρει ή συνολικά το νερό με άλλα υγρά. Να χρησιμοποιείτε υγρά σε θερμοκρασία δωματίου, εκτός από τα ψωμιά χωρίς γλουτένη που απαιτούν τη χρήση χλιαρού νερού (περίπου 35°C).

Αλεύρι: Τα αποτελέσματα ψησίματος μπορεί να ποικίλουν ανάλογα με τον τύπο και την ποιότητα αλευριού που χρησιμοποιείτε. Φυλάσσετε το αλεύρι σε ερμητικά κλειστά δοχεία, διότι έχει την ιδιότητα να αντιδρά στις κλιματικές συνθήκες, απορροφώντας υγρασία ή αντίθετα αποβάλλοντας υγρασία. Σας προτείνουμε να χρησιμοποιείτε 'σκληρό αλεύρι', 'αλεύρι ολικής αλέσεως', 'αλεύρι για όλες τις χρήσεις' και αλεύρι από τα καταστήματα υγιεινής διατροφής. Η προσθήκη βρόμης, σίκαλης, φύτρων σίτου, ή ακόμα ολόκληρων κόκκων στη ζύμη ψωμιού, σας φτιάχνει βαρύτερο και μικρότερο ψωμί.

Συνιστάται η χρήση αλευριού πολυτελείας T45 ή T55, εκτός αν υπάρχει αντίθετη ένδειξη στις συνταγές. Εάν χρησιμοποιείτε ειδικά μείγματα αλεύρων για ψωμί, μπριός κτλ., να μην ξεπερνάτε τα 750 γρ. ζύμης στο σύνολο. Τα κοσκίνισμα του αλευριού επηρεάζει επίσης τα αποτελέσματα: όσα πιο πλήρες είναι τα αλεύρι (δηλαδή περιέχει ένα μέρος από τα περιβλήματα του κόκκου σίτου), τόσα λιγότερα φουσκώνει η ζύμη και γίνεται πυκνότερο το ψωμί. Στο εμπόριο μπορείτε να βρείτε επίσης πλήρη παρασκευάσματα έτοιμα για χρήση. Ανατρέχετε στις οδηγίες του παρασκευαστή για τη χρήση αυτών των παρασκευασμάτων. Γενικά, η επιλογή προγράμματος γίνεται ανάλογα με τα παρασκευάσματα που επιλέγετε. Π.χ. ψωμί ολικής αλέσεως - Πρόγραμμα 5.

Ζάχαρη: προτιμάτε άσπρη ζάχαρη, σκούρα ζάχαρη ή μέλι. Μην χρησιμοποιείτε ζάχαρη σε κύβους. Η ζάχαρη θρέφει τη μαγιά, δίνει καλή γεύση στο ψωμί και βελτιώνει το ροδοκοκκίνισμα της κόρας.

Αλάτι: δίνει γεύση στα παρασκευάσματα και ρυθμίζει τη δράση της μαγιάς. Δεν πρέπει να έρχεται σε επαφή με

τη μαγιά. Χάρη στο αλάτι, η ζύμη γίνεται πιο σφιχτή, συμπαγής και δεν φουσκώνει πολύ γρήγορα. Βελτιώνει επίσης το σχήμα του ψωμιού.

Μαγιά: η μαγιά έχει την ιδιότητα να φουσκώνει την ζύμη. Την μαγιά μπορείτε να την βρείτε σε μικρούς κύβους, ξερή που πρέπει να ενωθεί με νερό ή ξερή και στιγμιαία. Η φρέσκια μαγιά μπορεί να βρεθεί στα σουπερ μάρκετ ή τοπικά αρτοποιεία. Όταν είναι φρέσκια ή ξερή και στιγμιαία η μαγιά πρέπει να την βάλετε κατευθείαν στον κάδο ψησίματος του αρτοποιητή μαζί με τα άλλα υλικά. Να θυμηθείτε να θρυμματίσετε την μαγιά με τα δάχτυλα σας για να μπορεί να διαλυθεί πιο εύκολα. Όταν η μαγιά είναι εντελώς ξερή, πρέπει να διαλυθεί σε νερό πριν από τη χρήση. Διαλέξτε μια θερμοκρασία περίπου στους 35°C. Αν επιλέξετε λιγότερη θερμοκρασία δεν θα φουσκώσει, όπως και αν επιλέξετε υψηλότερη. Διατηρήστε τις καθαρισμένες ποσότητες και θυμηθείτε να πολλαπλασιάσετε τις ποσότητες αν χρησιμοποιήσετε φρέσκια μαγιά (βλ. ισοδυναμία στο παρακάτω σχεδιάγραμμα).

Αντιστοιχία ποσότητας/βάρους μεταξύ ξηρής μαγιάς και φρέσκιας :

Ξηρή μαγιά (σε κ.γ)

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

Φρέσκια μαγιά (σε γρ.)

9	13	18	22	25	31	36	40	45
---	----	----	----	----	----	----	----	----

Για την παρασκευή ψωμιών χωρίς γλουτένη, πρέπει να χρησιμοποιείτε ειδική μαγιά χωρίς γλουτένη.

Τα πρόσθετα (ξηροί καρποί, ελιές, κλπ.) : μπορείτε να διαφοροποιήσετε τις συνταγές σας με κάθε είδους πρόσθετα υλικά που θέλετε, φροντίζοντας:

- > να τηρείτε την ηχητική προειδοποίηση για την προσθήκη των υλικών, κυρίως των πιο ευπαθών,
- > οι πιο γεροί σπόροι (όπως ο λιναρόσπορος και τα σουσάμι) μπορούν να προστεθούν από την αρχή του ζυμώματος για να διευκολύνεται η χρήση του μηχανήματος (π.χ. έναρξη με καθυστέρηση),
- > να στραγγίζετε καλά τα πιο υγρά υλικά (ελιές),
- > να αλευρώνετε λίγο τα λιπαρά υλικά για να γίνεται καλύτερα η ενσωμάτωσή τους,
- > να μην προσθέτετε πολύ μεγάλη ποσότητα από έξτρα υλικά, ειδικά τυρί, φρέσκα φρούτα, και φρέσκα λαχανικά, καθώς μπορούν να επηρεάσουν την ανάπτυξη της ζύμης, πρέπει να δίνετε προσοχή στις ποσότητες που έχουν οι συνταγές.
- > να ψιλοκόβετε τους ξηρούς καρπούς επειδή μπορούν να κοπούν μέσα στο ψωμί και να επηρεάσουν το ύψος του ψωμιού.
- > να μην πέφτουν υλικά έξω από το κάδο.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

- Αποσυνδέστε την συσκευή.
- Καθαρίστε όλα τα μέρη, το σώμα της συσκευής και το εσωτερικό του κάδου με ένα βρεγμένο σφουγγάρι. Στεγνώστε καλά -L.
- Πλύνετε το μπολ και τον αναμικτήρα με ζεστό νερό. Αν ο αναμικτήρας μείνει μέσα στον κάδο, αφήστε τον να μουλιάσει για 5 έως 10 λεπτά.
- Όταν είναι αναγκαίο το καπάκι πρέπει να καθαρίζεται με ζεστό νερό και σφουγγάρι.

- Μην πλένετε κανένα μέρος της συσκευής στο πλυντήριο πιάτων.

- Μην χρησιμοποιείτε οικιακά απορρυπαντικά, λειαντικά σφουγγάρια ή οινόπνευμα. Χρησιμοποιείτε απλώς ένα μαλακό βρεγμένο πανί.
- Μην βουτάτε τη συσκευή ή το καπάκι στο νερό ή άλλο υγρό.



ΣΥΝΤΑΓΕΣ

Για καθεμιά από τις συνταγές, τηρείτε τη σειρά των αναγραφόμενων υλικών. Ανάλογα με τη συνταγή που διαλέγετε και το αντίστοιχο πρόγραμμα της, μπορείτε να ανατρέχετε στον ανακεφαλαιωτικό πίνακα των χρόνων παρασκευής (ανατρέξτε στο τέλος των οδηγιών) και να παρακολουθείτε την εξέλιξη των διαφορών κύκλων.

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

ΠΡΟΓ. 1- ΑΛΜΥΡΟ ΨΩΜΙ ΧΩΡΙΣ ΓΛΟΥΤΕΝΗ ΠΡΟΓ. 2- ΓΛΥΚΟ ΨΩΜΙ ΧΩΡΙΣ ΓΛΟΥΤΕΝΗ

1000 γρ

Συνιστάται η χρήση μείγματος έτοιμου για χρήση τύπου Schär ή Valpiform.

Να ακολουθείτε τις συστάσεις που αναγράφονται στη συσκευασία του προϊόντος έτοιμου για χρήση ή του βιβλίου συνταγών.

Μην ξεπερνάτε τα 1000 γρ.

ΠΡΟΓ. 4- ΓΡΗΓΟΡΟ ΨΩΜΙ ΟΛΙΚΗΣ ΑΛΕΞΕΩΣ ΠΡΟΓ. 5 - ΨΩΜΙ ΟΛΙΚΗΣ ΑΛΕΞΕΩΣ

ΨΩΜΙ ΟΛΙΚΗΣ ΑΛΕΞΕΩΣ

	500 γρ.	750 γρ.	1000 γρ.
1. Νερό	205 ml	270 ml	355 ml
2. Λάδι	1 ½ κσ	2 κσ	3 κσ
3. Αλάτι	1 κτκ	1 ½ κτκ	2 κτκ
4. Ζάχαρη	1 ½ κτκ	2 κτκ	3 κτκ
5. Αλεύρι πολυτελείας	130 γρ.	180 γρ.	240 γρ.
6. Αλεύρι ολικής αλέσεως	200 γρ.	270 γρ.	360 γρ.
7. Μαγιά	1 κτκ	1 κτκ	1 ½ κτκ

ΠΡΟΓ. 7 – ΠΟΛΥ ΓΡΗΓΟΡΟ ΨΩΜΙ

	500 γρ.	750 γρ.	1000 γρ.
1. Νερό (ζεσταμένο, 35°C)	210 ml	285 ml	360 ml
2. Λάδι	3 κτκ	1 κσ	1 1/2 κσ
3. Αλάτι	1/2 κτκ	1 κτκ	1 1/2 κτκ
4. Ζάχαρη	2 κτκ	3 κτκ	1 κσ
5. Γάλα σε σκόνη	1 1/2 κσ	2 κσ	2 1/2 κσ
6. Αλεύρι πολυτελείας	325 γρ.	445 γρ.	565 γρ.
7. Μαγιά	1 1/2 κτκ	2 1/2 κτκ	3 κτκ

ΠΡΟΓ. 3- ΚΕΙΚ ΧΩΡΙΣ ΓΛΟΥΤΕΝΗ

750 γρ

Συνιστάται η χρήση μείγματος έτοιμου για χρήση τύπου Schär ή Valpiform.

Μην ξεπερνάτε τα 1000 γρ.

Χτυπήστε τα αυγά με την ζάχαρη και το αλάτι για 5 λεπτά μέχρι να γίνουν άσπρα.

ΠΡΟΓ. 6 – ΨΩΜΙ ΧΩΡΙΣ ΑΛΑΤΙ

	500 γρ.	750 γρ.	1000 γρ.
1. Νερό	200 ml	270 ml	365 ml
2. Αλεύρι πολυτελείας	350 γρ.	480 γρ.	620 γρ.
3. Ξηρή μαγιά	1/2 κτκ	1 κτκ	1 κτκ
Προσθέστε όταν ακουστεί το μπιπ			
4. Σουσάμι	50 γρ.	75 γρ.	100 γρ.

ΠΡΟΓ. 8 – ΓΡΗΓΟΡΟ ΓΛΥΚΟ ΨΩΜΙ ΠΡΟΓ. 10 – ΓΛΥΚΟ ΨΩΜΙ

ΜΠΡΙΟΣ	500 γρ.	750 γρ.	1000 γρ.
1. Αυγά χτυπημένα*	2	2	3
2. Μαλακό βούτυρο	115 κτκ	145 κτκ	195 κτκ
3. Αλάτι	1 κτκ	1 κτκ	1 1/2 κτκ
4. Ζάχαρη	2 1/2 κσ	3 κσ	4 κσ
5. Γάλα	55 ml	60 ml	80 ml
6. Αλεύρι πολυτελείας	280 γρ.	365 γρ.	485 γρ.
7. Μαγιά	1 1/2 κτκ	2 κτκ	3 κτκ

Προαιρετικά: 1 κτκ νερό από ανθό πορτοκαλιού.

* 1 μεσαίο αυγό = 50 γρ.

ΠΡΟΓ. 9 – ΓΑΛΛΙΚΟ ΨΩΜΙ

	500 γρ.	750 γρ.	1000 γρ.
1. Νερό	200 ml	275 ml	365 ml
2. Αλάτι	1 κτκ	1 1/2 κτκ	2 κτκ
3. Αλεύρι πολυτελείας	350 γρ.	465 γρ.	620 γρ.
4. Μαγιά	1 κτκ	1 κτκ	1 1/2 κτκ

ΠΡΟΓ. 13 – ΚΕΙΚ

ΛΕΜΟΝΟΠΙΤΑ	1000 γρ.
1. Αυγά χτυπημένα	4
2. Ζάχαρη	260 γρ.
3. Αλάτι	1 πρέζα
4. Βούτυρο, μαλακό αλλά κρύο	90 γρ.
5. Φλούδα λεμονιού	από 1 1/2 λεμόνι
6. Χυμός λεμονιού	από 1 1/2 λεμόνι
7. Αλεύρι πολυτελείας	430 γρ.
8. Μπέικιν πάουντερ	3 1/2 κτκ

Χτυπήστε τα αυγά με την ζάχαρη και το αλάτι για 5 λεπτά μέχρι να γίνουν άσπρα. Ρίξτε το μείγμα μέσα στον κάδο. Προσθέστε το βούτυρο και χυμό και την φλούδα λεμονιού. Ανακατέψτε μαζί με το αλεύρι και το μπέικιν πάουντερ και προσθέστε το στο μείγμα. Σιγουρέψτε ότι έχετε ρίξει το αλεύρι στην μέση του μείγματος.

ΠΡΟΓ. 15 – ΖΥΜΑΡΙΚΑ

	500 γρ.	750 γρ.	1000 γρ.
1. Νερό	45 ml	50 ml	70 ml
2. Αυγά χτυπημένα*	3	4	5
3. Αλάτι	1 πρέζα	1/2 κτκ	1 κτκ
4. Αλεύρι πολυτελείας	375 γρ.	500 γρ.	670 γρ.

* 1 μεσαίο αυγό = 50 γρ.

ΠΡΟΓ. 12 – ΖΥΜΕΣ ΠΟΥ ΦΟΥΣΚΩΝΟΥΝ

ΖΥΜΗ ΓΙΑ ΠΙΤΣΑ	500 γρ.	750 γρ.	1000 γρ.
1. Νερό	160 ml	240 ml	320 ml
2. Ελαιόλαδο	1 κσ	1 1/2 κσ	2 κσ
3. Αλάτι	1/2 κτκ	1 κτκ	1 1/2 κτκ
4. Αλεύρι πολυτελείας	320 γρ.	480 γρ.	640 γρ.
5. Μαγιά	1/2 κτκ	1 κτκ	1 1/2 κτκ

ΠΡΟΓ. 14- ΜΑΡΜΕΛΑΔΑ

Κόβετε σε χοντρά κομμάτια ή ψιλοκόβετε τα φρούτα σας, ανάλογα με τις προτιμήσεις σας, πριν τα βάλετε μέσα στο μηχανήμά σας.

1. Φράουλας, ροδάκινου, ραβεντιού ή βερίκοκου	580 γρ.
2. Ζάχαρη	360 γρ.
3. Χυμός λεμονιού	από 1 λεμόνι
4. Πηκτίνη	30 γρ.
1. Oranges ou pamplemousse	500 γρ.
2. Ζάχαρη	400 γρ.
3. Πηκτίνη	50 γρ.

ΠΙΘΑΝΑ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΑ ΓΙΑ ΝΑ ΚΑΛΥΤΕΡΕΥΕΤΕ ΤΙΣ ΣΥΝΤΑΓΕΣ ΣΑΣ

Αν ακολουθήσατε πιστά τις συνταγές σας και παρόλα αυτά τα αποτελέσματα δεν είναι ικανοποιητικά, συμβουλευτείτε τον παρακάτω πίνακα	Πολύ φουσκωμένο ψωμί	Το ψωμί αφού φούσκωσε κάθισε	Όχι αρκετά φουσκωμένο ψωμί	Όχι πολύ ροδισμένη κόρα	Σκούρο απέξω αλλά όχι καλοψημένο από μέσα	Αλευρωμένο από πάνω και γύρω – γύρω
						
Πατήθηκε το πλάτηρο κατά τη διάρκεια του ψησίματος				●		
Όχι αρκετό αλεύρι		●				
Πολύ αλεύρι.			●			●
Όχι αρκετή μαγιά.			●			
Πολλή μαγιά.		●		●		
Όχι αρκετό νερό.			●			●
Πολύ νερό.		●			●	
Όχι αρκετή ζάχαρη.			●			
Κακή ποιότητα αλευριού.			●	●		
Τα υλικά δεν είναι στις σωστές αναλογίες (πολύ μεγάλη ποσότητα).	●					
Πολύ ζεστό νερό.		●				
Πολύ κρύο νερό.			●			
Ακατάλληλο πρόγραμμα.			●	●		

ΕΝΤΟΠΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΔΙΟΡΘΩΣΗ ΤΩΝ ΒΛΑΒΩΝ

ΒΛΑΒΗ	ΑΙΤΙΑ - ΔΙΟΡΘΩΣΗ
Ο αναμικτήρας είναι μαγκωμένος μέσα στο μολ.	Αφήστε τον να μουλιάσει πριν τον βγάλετε.
Το πάτημα του  δεν φέρνει κανένα αποτέλεσμα.	- Εάν εμφανιστεί η ένδειξη E01 η συσκευή κάνει ήχο: το μηχάνημα είναι πολύ ζεστό. Περιμένετε 1 ώρα μεταξύ 2 κύκλων. - Εάν εμφανιστεί η ένδειξη E00 η συσκευή κάνει ήχο: το μηχάνημα είναι πολύ κρύο. Περιμένετε να φτάσει σε θερμοκρασία δωματίου. - Εάν εμφανιστεί η ένδειξη HHH ή EEE η συσκευή κάνει ήχο: κακή λειτουργία. Το μηχάνημα πρέπει να ελεγχθεί από εξειδικευμένο προσωπικό. - Έχετε επιλέξει τη λειτουργία «προγραμματισμός συνταγής».
Μετά το πάτημα του  το μοτέρ δουλεύει αλλά δεν γίνεται ζύμωμα	- Ο κάδος δεν έχει μπει κανονικά. - Απουσία αναδευτήρα ή αναδευτήρας λάθος τοποθετημένος Στις δύο περιπτώσεις που αναφέρονται πιο πάνω, σταματήστε χειροκίνητα την συσκευή με το συνεχές πάτημα του . Ξεκινήστε την συνταγή από την αρχή.
Μετά από «προγραμματισμένη συνταγή», το ψωμί δεν έχει φουσκώσει ή δεν έχει συμβεί τίποτα.	- Ξεχάσατε να πατήσετε το  μετά τον προγραμματισμό. - Η μαγιά έχει έρθει σε επαφή με το αλάτι ή και το νερό. - Απουσία αναμικτήρα.
Μυρωδιά σαν κάτι να καίγεται.	- Ένα μέρος των υλικών έχει πέσει δίπλα από τον κάδο: αφήστε το μηχάνημα να κρυώσει και καθαρίστε το εσωτερικό του μηχανήματος με ένα υγρό σφουγγάρι χωρίς προϊόν καθαρισμού. - Το παρασκεύασμα ξεχειλίζει: πολύ μεγάλη ποσότητα υλικών και κυρίως υγρού. Τηρείτε τις αναλογίες των συνταγών.

Beskrivelse

- 1 - låg med åbning
- 2 - instrumentpanel
 - a - display
 - b - tænd/sluk knap
 - c - valg af vægt
 - d - taster til indstilling af tidsindstillet start og tilpasning af tiden for program 11
 - e - valg af bruning
 - f - valg af program
 - g - funktionsindikator

- 3 - brødform
- 4 - ælter
- 5 - målebæger
- 6 - teskefuld/spiseskefuld
- 7 - krog tilhører til at tage ælterne ud

PRAKTISKE RÅD

Forberedelse

1 Læs brugsanvisningen omhyggeligt igennem: Man laver ikke brød med dette apparat ligesom i hånden!

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

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

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

5 For at undgå at forstyrre tilberedningernes hævnning, anbefaler vi at komme alle ingredienserne ned i formen lige fra starten og undgå at åbne låget under brug (med mindre andet er anført). Overhold ingrediensernes rækkefølge og mængderne anført i opskrifterne. Kom først de flydende og derefter de faste ingredienser i. **Gæren må ikke komme i kontakt med væskeerne eller saltet.**

Generel rækkefølge der skal overholdes:

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

Brug

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

• **Det kan til tider være en god idé at kontrollere dejens tilstand midt i æltningen:** Den skal samle sig i en homogen kugle, der let slipper siderne.
- hvis der stadig skal kommes mel i, skal man også tilsætte lidt vand,

- hvis ikke, kan man eventuelt tilsætte lidt mel.

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

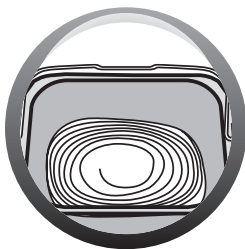
• **En udbredt fejl er at tro, at hvis man tilsætter mere gær, vil brødet hæve mere.**

Men for meget gær svækker strukturen af en dej, der hæver meget, og den vil falde sammen under bagningen. Man kan vurdere dejens tilstand lige før bagningen ved at slå lidt på den med fingerspidserne: Dejen skal give lidt modstand og fingrenes aftryk skal forsvinde lidt efter lidt.

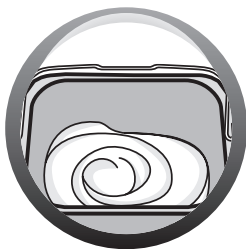
Forholdsregler ved brug af glutenfri programmer

- Melblandingerne skal sigtes sammen med gæren for at undgå klumper.
- Æltningen skal hjælpes lidt på vej: Ublandede ingredienser skræbes ned fra siderne til midten af skålen med en skraber (af træ eller plast for ikke at ridse belægningen), så de nemmere inkorporeres i dejen.
- Du skal også hjælpe med inkorporeringen, når du tilsætter ingredienser.
- Ingredienserne til glutenfri opskrifter gør, at brødet ikke bliver så brunt, som det ellers ville blive. Brødets overside bliver ved med at være ret lys.
- Glutenfrit brød kan ikke hæve som almindeligt brød og er ofte fladt i toppen.
- De forskellige melblandinger giver ikke samme resultat: Det kan være nødvendigt at tilpasse opskrifterne. Vi anbefaler derfor, at du eksperimenterer (se eksemplet nedenfor).

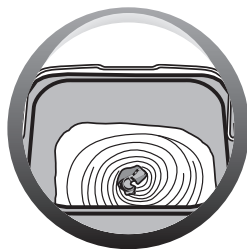
Eksempel: Tilpas væskemængden efter dejens konsistens. Den skal være relativt smidig, men ikke flydende.



For flydende



OK



For tør

Undtagelse: kagedej skal være ret flydende.

FØR APPARATET ANVENDES FØRSTE GANG

- Fjern al emballage, klistermærker og løs de dele indeni og udenpå apparatet. - **A**.
- Rengør alle tilbehørsdele samt selv apparatet med en fugtig klud.

HURTIG START

- Rul ledningen helt ud og sæt stikket i en kontakt med jordforbindelse.
- Første gang apparatet tages i brug, kan der komme en svag lugt.
- Tag brødformen ud ved at løfte håndtaget op og trække mod uret for at gøre formen fri af klipsene. Sæt derefter ælterne i. -**B-C**.
- Kom ingredienserne ned i formen i den anbefalede rækkefølge. Pas på at veje ingredienserne nøjagtigt -**D-E**.
- Sæt brødformen i apparatet. Ved at holde i brødformens håndtag sænkes formen ned i bagemaskinen, hvor den kobles på drevet (formen vinkles en smule, når den sættes i).
- Drej formen en smule med uret for at klipse den på plads. -**F-G**.
- Luk låget. Sæt bagemaskinens stik i og tænd. Efter et bip vises program 1 i standard, dvs. 1000 g middel bruning -**H**.
- Vælg det ønskede program med tasten . -**J**.
- Tryk på tasten . Timerens 2 punkter blinker. Kontrollampen for brug tænder -**I-J**.
- Tag bagemaskinens stik ud i slutningen af bagecyklussen. Tag brødformen ud. Brug altid isolerende grydelapper, da formens håndtag og indersiden af låget er meget varme. Tag det varme brød ud af formen og stil det på en rist i en time for at lade det afkøle -**K**.

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

FRANSKBRØD (program 9)	INGREDIENSER - tsk. = teskefuld - spsk. = spiseskefuld	
BRUNING = MIDDEL		
VÆGT = 1000 g	1. VAND = 365 ml	3. MEL = 620 g
TID = 3:10	2. SALT = 2 tsk.	4. GÆR = 1½ tsk.

BRUG AF BAGEMASKINEN

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

Valg af et program

Valg af et program udløser en række trin, der sker automatisk efter hinanden.

 **MENU** tasten gør det muligt at vælge et vist antal forskellige programmer. Tiden,

der svarer til programmet vises.

Hver gang, man trykker på tasten , skifter nummeret i displayet over til det næste program fra 1 til 15:

Brug af glutenfri programmer

Program 1, 2 og 3 bruges til at bage glutenfri brød og kager. Der er kun mulighed for én vægt for hvert program (1000 g for program 1 og 2 og 750 g for program 3).

Glutenfri brød og kager kan spises af personer, som har coliaci, dvs. ikke kan tåle den gluten, som findes i flere kornsorter (hvede, byg, rug, havre, khorasanhvede, spelt osv.).

Det er vigtigt at undgå at blande glutenfrit mel med glutenholdigt mel. Vær ekstra omhyggelig, når du rengør skål, skraber og de øvrige køkkenredskaber, der skal bruges til at bage glutenfri brød og kager. Kontrollér også, at gæren er glutenfri.

Disse glutenfri opskrifter er udviklet med færdigblandinger (også kaldet forblandinger) til glutenfrit brød, f.eks. Schär eller Valpiform.

Disse glutenfri blandinger fås i nogle supermarkeder og i specialbutikker. Bemærk, at ikke alle glutenfri færdigblandinger giver samme resultat.

De glutenfri meltypers konsistens gør det lidt sværere at blande dem optimalt: Vi anbefaler, at du sigter melblandingerne sammen med gæren for at undgå klumper. Derfor findes den forsinkede startfunktion ikke i de glutenfri programmer.

Du skal også bruge en bøjelig træ- eller plasticpatel til at skrabe dejen ned fra siderne af skålen sammen med andre ingredienser, som ikke er inkorporeret i dejen, indtil dejen er ensartet.

Glutenfrit brød er mere tæt i konsistensen og kan være lysere end normalt brød.

- 1. Glutenfrit brød med salt.** Vi anbefaler en færdigblanding. Kun indstillingen på 1000 g kan benyttes til dette program. Brødet laves af en færdigblanding i en opskrift med lavt indhold af sukker og fedt.
- 2. Sødt glutenfrit brød.** Vi anbefaler en færdigblanding. Kun indstillingen på 1000 g kan benyttes til dette program. Brødet laves af en færdigblanding i en opskrift med sukker og fedt.
- 3. Glutenfri kage.** Vi anbefaler en færdigblanding. Kun indstillingen på 750 g kan benyttes til dette program. Brødet laves af en færdigblanding og bagepulver med en kageopskrift.
- 4. Hurtigt fuldkornsbrød.** Dette program svarer til programmet for Fuldkornsbrød, men tilberedningen er hurtigere. Brødet bliver mere kompakt.

5. **Fuldkornsbrød.** Man skal vælge programmet Fuldkornsbrød, når man bruger mel til fuldkornsbrød.
6. **Brød uden salt.** Brød er den fødevarer, der bidrager mest til den daglige indtagelse af salt. En reduktion af saltforbruget gør det muligt at reducere risikoen for hjertekarsygdomme.
7. **Super hurtigt brød.** Programmet 7 er specielt beregnet til en Pain Super Rapide brødsopskrift. Brød tilberedt ved hurtig programmerne bliver mere kompakte end ved de andre programmer.
8. **Hurtigt sødt brød.** Dette program svarer til programmet for Sødt brød, men tilberedningen er hurtigere. Brødet bliver mere kompakt.
9. **Franskrød.** Programmet Franskrød svarer til en traditionel fransk brødsopskrift.
10. **Sødt brød.** Programmet Sødt brød er velegnet til opskrifter, der indeholder mere fedtstof og sukker. Hvis du bruger færdige blandinger klar til brug til brioche eller boller, overskrid ikke 750 g dej i alt.
11. **Kun bagning.** Kun bagning programmet tillader kun at bage i 10 til 70 min, som kan indstilles i trin på 10 min. Det kan vælges alene eller bruges:
 - a) sammen med programmet Hævet dej,
 - b) til at genopvarme eller gøre allerede bagte og afkølede brød sprøde,
 - c) til at afslutte en bagning i tilfælde af længere strømsvigt under en brødcyklus.**Bagemaskinen skal være under opsyn, når program 11 bruges.**
Man kan afbryde cyklussen, før den er slut ved at standse programmet manuelt med et langt tryk på tasten .
12. **Hævet dej.** Programmet Hævet dej bager ikke. Det svarer til et program med æltning og hævnng af alle gærdeje. F.eks. dej til pizza.
13. **Kage.** Gør det muligt at lave konditorkager og formkager med bagepulver. Det er kun vægtindstillingen 750 g, som kan anvendes ved dette program.
14. **Marmelade.** Programmet Marmelade koger automatisk marmeladen i formen.
15. **Pasta.** Program 15 ælter kun. Det er beregnet til ikke hævede deje. F.eks. glutenfri pizzadej, nudler.

Valg af brødets vægt

Brødets vægt indstilles i standard på 1000 g. Denne vægt er vejledende. Se de enkelte opskrifter for nærmere oplysninger. **Program 1, 2, 3, 11, 12, 13, 14, 15 ne possèdent**

Valg af brunng

Skorpens farve indstilles i standard på MIDDEL. Program 12, 14, 15 har ingen indstilling af farve.

Der findes tre valgmuligheder: LYS / MIDDEL / MØRK.

pas le réglage du poids. har ingen indstilling af vægten. Tryk på tasten  for at indstille den valgte vægt 500 g, 750 g eller 1000 g. Kontrollampen tænder ud for den valgte vægt.

Hvis du vil ændre standardindstillingen, tryk på tasten  i 5 sekunder for at standse programmet eller for at annullere et tidsindstillet program.

Start / Stop

Tryk på tasten  for at starte apparatet. Nedtællingen begynder. Tryk på tasten  i

5 sekunder for at standse programmet eller for at annullere et tidsindstillet program.

CYKLUSSE

Et skema (se sidst i denne brugsanvisning) viser opdelingen i forskellige cykler afhængig af det valgte program.

Æltning

Gør det muligt at skabe dejens struktur og dermed dens evne til at hæve.

I denne cyklus og med program 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 12, 13 har man mulighed for at tilsætte ingredienser: tørrede frugter, oliven, etc.

Et bip angiver, hvornår man kan gøre det. Se oversigtsskemaet med tilberedningstider (se sidst i denne brugsanvisning) og kolonnen "ekstra". Denne kolonne angiver den tid, der vil blive vist i apparatets display, når der høres et bip. For at vide helt nøjagtigt, hvornår apparatet bipper, skal man blot trække tiden i "ekstra" kolonnen fra den samlede bagetid. F.eks.: "ekstra" = 1:45 og "samlet tid" = 2:01, ingredienserne kan tilsættes efter 16 min.

Hvile

Giver dejen mulighed for at hvile for at forbedre æltningens kvalitet.

Hævning

Tid hvor gæren virker for at få dejen til at hæve og udvikle dens aroma.

Bagning

Forvandler dejen til brød og gør skorpen brun og sprød.

Holde varm

Denne funktion holder brødet varmt efter bagning. Det anbefales dog at tage brødet ud af formen efter bagning.

Holde varm: Med program 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 13 kan man lade tilberedningen blive i apparatet. En holde varm cyklus fortsætter automatisk efter bagningen. En kontrollampe tænder ud for. Displayet viser hele tiden 0:00 mens holde varm funktionen er i gang og prikkerne  blinker. Apparatet udsender regelmæssigt et bip. I slutningen af cyklussen standser apparatet automatisk og udsender flere bip.

TIDSINDSTILLET PROGRAM

Det er muligt at programmere apparatet, så tilberedningen er klar på et bestemt tidspunkt, som man kan vælge op til 15 timer forud. Tidsindstillet program kan ikke bruges til program 1, 2, 3, 7, 11, 12, 13, 14, 15.

Disse trin sker efter at have valgt program samtidig med brunning og vægt. Programmets tid vises. Beregn forskellen mellem det tidspunkt, hvor du starter programmet og det tidspunkt, hvor du ønsker, at brødet skal være bagt. Apparatet inkluderer automatisk varigheden af programmets cykler. Vis den beregnede tid med tasterne **+** og **-** (**+** for at forøge og **-** for at reducere). Med korte tryk kan man ændre tiden i trin på 10 min + kort bip. Med et langt tryk ruller tiden hurtigt i trin på 10 min.

F.eks.: Klokkeren er 20.00 og du ønsker, at brødet skal være bagt kl. 7.00 næste morgen. Programmer 11.00 med tasterne **+** og **-**. Tryk på tasten **START/STOP**. Der lyder et bip. Punkter **:** blinker. Nedtællingen begynder. Kontrollampen for brug tænder.

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

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

Praktiske råd

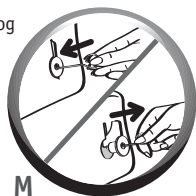
I tilfælde af strømsvigt: hvis programmet bliver afbrudt i løbet af en cyklus på grund af strømsvigt eller en fejlmanøvre, har apparatet en beskyttelse på 7 min. i hvilken programmeringen er gemt. Cyklussen starter igen, hvor den blev standset. Efter dette tidsrum, er programmering tabt.

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

For at tage brødet ud af formen: det kan ske, at ælterne bliver siddende i brødet, når det tages ud af formen.

Brug i så fald "krog" tilbehøret på denne måde:

- > når brødet er taget ud af formen, læg det ned på siden mens det endnu er varmt og hold det fast med en grydelap med den ene hånd,
- > før krogen ind i ælterens akse - **M**,
- > træk forsigtigt i krogen for at trække ælteren ud - **M**,
- > ret brødet op igen og lad det køle af på en rist.



INGREDIENSER

Glutenfrit mel: der findes mange slags mel, som egentlig ikke er egnet til brødbagning (ikke indeholder gluten). De mest almindelige er boghvede-, ris- (hvid og brun), quinoa-, majs-, kastanje- og durramel (også kaldet sorghummel).

For at forsøge at genskabe den elasticitet, der er i gluten, er det helt afgørende at blande flere af disse meltyper og tilsætte fortykningsmiddel.

Fortykningsmidler: for at opnå en korrekt konsistens og forsøge at efterligne den elasticitet, der er i gluten, kan du også tilsætte xanthangummi og/eller guar gummi til dejen. Disse ingredienser bruges som fortykningsmidler, stabilisatorer og emulgatorer i landbrugs- og fødevarerindustrien.

Glutenfri færdigblandinger: De gør det lettere at bage glutenfrit brød, fordi de indeholder fortykningsmidler og har den fordel, at de med garanti ikke indeholder gluten. Nogle af produkterne er også økologiske. Ikke alle glutenfri færdigblandinger giver samme resultat.

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

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

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

Vand: vandet hydrerer og aktiverer gæren. Det hydrerer også meleets stivelse og tillader, at der dannes skorpe. Man kan erstatte vand helt eller delvist med mælk eller andre væsker. **Brug væsker ved stuetemperatur, undtagen glutenfrit brød, hvor der skal bruges lunkent vand (ca. 35 °C).**

Mel: meleets vægt varierer betydeligt afhængig af den anvendte type mel. Bagningens resultat kan også variere afhængig af meleets kvalitet. Opbevar melet i en hermetisk beholder, da melet reagerer overfor klimatiske ændringer ved at absorbere fugtighed eller afgive fugtighed. Man skal helst bruge mel kaldet "til brødbagning" eller "bagemel" frem for en standard mel. Hvis man tilsætter havre, klid, hvedekerner, rug eller hele korn til dejen, vil det give en mere tung og mindre fyldig dej.

Det anbefales at bruge T55 mel med mindre andet er anført i opskrifterne. Hvis man bruger blandinger klar til brug til at lave brød, brioche og boller, må man ikke overskride 750 g dej i alt.

Melets sigtning indvirker også på resultatet: Jo mere fuldkorns melet er (det vil sige, at det indeholder en del af kornets kapsel), jo mindre vil brødet hæve, og jo tungere bliver brødet. Man kan også købe blandinger af mel, der er klar til brug. Se fabrikantens anbefalinger ved brug af disse typer mel. Generelt skal man vælge programmet i forhold til den anvendte type mel. F.eks.: Fuldkornsbrød - Program 5.

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

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

Gær: gær fås i forskellige former: frisk gær i små firkanter, tørret og aktiv gær i pose. Hvad enten det er frisk eller tørret gær, skal gæren sættes i bageformen sammen med de andre ingredienser. Frisk gær bør smuldreres med fingrene, så det bedre opløses og blandes med de andre ingredienser. Der findes dehydreret gær i form af små kugler, som man skal hydrere i lidt vand med en temperatur på cirka 35 grader. Sørg for at følge mængdeangivelserne opgivet i opskrifterne.

I nedenstående oversigt kan man se, hvordan mængde-/vægtforholdet er mellem torgær og frisk gær:

Torgær (tsk.)

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

Frisk gær (i g)

9 13 18 22 25 31 36 40 45

Når du skal bage glutenfrit brød, skal du bruge en særlig glutenfri gær.

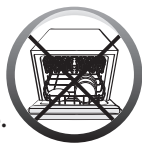
Tilsatte ingredienser (tørrede frugter, oliven, etc.): man kan tilpasse opskrifterne efter egen smag med alle tænkelige ekstra ingredienser, men man skal sørge for:

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

● RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

- Sluk for apparatet.
- Rengør selve apparatet og formens inderside med en fugtig klud. Tør grundigt af -L.
- Vask skålen og ælteren i varmt sæbevand. Hvis ælteren bliver i formen, lad den stå i blød i 5 til 10 min.
- Tag låget af og rengør det i varmt vand.

- Ingen af delene må vaskes i opvaskemaskine.
- Brug ikke rengøringsprodukter, skuresvampe eller sprit. Brug en blød og fugtig klud.
- Dyp aldrig selve apparatet eller låget ned i vand.



OPSKRIFTER

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

tsk. = teskefuld - spsk. = spiseskefuld

PROG. 1 - GLUTENFRIT BRØD MED SALT PROG. 2 - SØDT GLUTENFRIT BRØD

1000 g

Vi anbefaler, at du anvender færdigblandinger som Schär eller Valpiform.

Følg anbefalingerne på pakningen eller i kogebogen.

Vægtindstillingen 1000 g må ikke overskrides.

PROG. 4 - HURTIGT FULDKORNSBRØD PROG. 5 - FULDKORNSBRØD

FULDKORNSBRØD	500 g	750 g	1000 g
1. Vand	205 ml	270 ml	355 ml
2. Solsikkeolie	1 1/2 spsk.	2 spsk.	3 spsk.
3. Salt	1 tsk.	1 1/2 tsk.	2 tsk.
4. Sukker	1 1/2 tsk.	2 tsk.	3 tsk.
5. Mel T55	130 g	180 g	240 g
6. Fuldkornsmel T150	200 g	270 g	360 g
7. Gær	1 tsk.	1 tsk.	1 1/2 tsk.

PROG. 7 - SUPER HURTIGT BRØD

	500 g	750 g	1000 g
1. Varmt vand (35°C)	210 ml	285 ml	360 ml
2. Solsikkeolie	3 tsk.	1 spsk.	1 1/2 spsk.
3. Salt	1 1/2 tsk.	1 tsk.	1 1/2 tsk.
4. Sukker	2 tsk.	3 tsk.	1 spsk.
5. Pulvermælk	1 1/2 spsk.	2 spsk.	2 1/2 spsk.
6. Mel T55	325 g	445 g	565 g
7. Gær	1 1/2 tsk.	2 1/2 tsk.	3 tsk.

PROG. 3 - GLUTENFRI KAGE

750 g

Vi anbefaler, at du anvender færdigblandinger som Schär eller Valpiform.

Vægtindstillingen 1000 g må ikke overskrides.

Pisk æg med sukker og salt i 5 minutter.

PROG. 6 - BRØD UDEN SALT

	500 g	750 g	1000 g
1. Vand	200 ml	270 ml	365 ml
2. Mel T55	350 g	480 g	620 g
3. Tørgær	1/2 tsk.	1 tsk.	1 tsk.
På biep, tilføj			
4. Sesamfrø	50 g	75 g	100 g

PROG. 8 - HURTIGT SØDT BRØD PROG. 10 - SØDT BRØD

BRIOCHE	500 g	750 g	1000 g
1. Piskede æg*	2	2	3
2. Blødt smør	115 g	145 g	195 g
3. Salt	1 tsk.	1 tsk.	1 1/2 tsk.
4. Sukker	2 1/2 spsk.	3 spsk.	4 spsk.
5. Mælk	55 ml	60 ml	80 ml
6. Mel T55	280 g	365 g	485 g
7. Gær	1 1/2 tsk.	2 tsk.	3 tsk.

Valgfrit: 1 tsk orangeblomst.

* 1 medium æg = 50 g

PROG. 9 - FRANSKBRØD

	500 g	750 g	1000 g
1. Vand	200 ml	275 ml	365 ml
2. Salt	1 tsk.	1 1/2 tsk.	2 tsk.
3. Mel T55	350 g	465 g	620 g
4. Gær	1 tsk.	1 tsk.	1 1/2 tsk.

PROG. 13 - KAGE

CITRONKAGE	1000 g
1. Piskede æg*	4
2. Sukker	260 g
3. Salt	1 knivspids
4. Smør smeltet, men afkølet	90 g
5. Citronskal	af 1 1/2 citron
6. Citronsaft	af 1 1/2 citron
7. Mel T55	430 g
8. Bagepulver	3 1/2 tsk.

Pisk æg med sukker og salt i 5 minutter. Hæld blandingen i bageformen. Tilføj det afkølede, smeltede smør. Tilføj citronsalt + -skal. Bland mel og bagepulver og tilføj dette. Sørg for at placere mel i midten af formen.

PROG. 15 - PASTA

PASTA	500 g	750 g	1000 g
1. Vand	45 ml	50 ml	70 ml
2. Piskede æg*	3	4	5
3. Salt	1 knivspids	1/2 tsk.	1 tsk.
4. Mel T55	375 g	500 g	670 g

* 1 medium æg = 50 g

PROG. 12 - HÆVET DEJ

PIZZA	500 g	750 g	1000 g
1. Vand	160 ml	240 ml	320 ml
2. Olivenolie	1 spsk.	1 1/2 spsk.	2 spsk.
3. Salt	1/2 tsk.	1 tsk.	1 1/2 tsk.
4. Mel T55	320 g	480 g	640 g
5. Gær	1/2 tsk.	1 tsk.	1 1/2 tsk.

PROG. 14 - MARMELADE

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

1. Jordbær-, fersken-, rabarber- eller abrikosmarmelade	580 g
2. Sukker	360 g
3. Citronsalt	af 1 citron
4. Pektin	30 g
1. Appelsin og grapefrugt marmelade	500 g
2. Sukker	400 g
3. Pektin	50 g

VEJLEDNING TIL TILBEREDNINGEN FOR AT FORBEDRE DINE OPSKRIFTER.

Får du ikke det ønskede resultat? Dette skema er en hjælp til tilberedningen.	Brødet hæver for meget	Brødet falder sammen efter at have hævet for meget	Brødet er ikke hævet nok	Skorpen er ikke gylden nok	Siderne er brune, men brødet er ikke bagt nok	Siderne og toppen er melede
						
Tasten  er blevet aktiveret under bagningen.				●		
Ikke nok mel.		●				
For meget mel.			●			●
Ikke nok gær.			●			
For meget gær.		●		●		
Ikke nok vand.			●			●
For meget vand.		●			●	
Ikke nok sukker.			●			
Mel af dårlig kvalitet.			●	●		
Ingredienserne har ikke de rigtige forhold (for store mængder).	●					
Vandet er for varmt.		●				
Vandet er for koldt.			●			
Ikke velegnet program.			●	●		

TEKNISK VEJLEDNING

PROBLEMER	ÅRSAGER OG LØSNINGER
Ælterne sidder fast i formen.	• Lad den stå i blød, før den tages ud.
Der sker ikke noget efter et tryk på  .	• E01 vises og blinker på skærmen, apparatet bipper: apparatet er for varmt. Vent 1 time mellem 2 cykler. • E00 vises og blinker på skærmen, apparatet bipper: apparatet er for koldt. Vent på at det når stuetemperatur. • HHH eller EEE vises og blinker på skærmen, apparatet bipper: funktionsfejl. Apparatet skal sendes til et autoriseret serviceværksted. • Der er blevet programmeret en tidsindstillet start.
Efter et tryk på  kører motoren, men æltningen starter ikke.	• Formen er ikke sat korrekt i. • Ælteren er ikke sat i, eller den sidder forkert. I de to ovenstående tilfælde, stop apparatet manuelt med et langt tryk på  knappen. Start bageprogrammet forfra.
Efter en tidsindstillet start er brødet ikke hævet nok, eller der er ikke sket noget.	• Du har glemt at trykke på  efter programmeringen. • Gæren er kommet i kontakt med saltet og/eller vandet. • Ælteren er ikke sat i.
Lugt af brændt.	• En del af ingredienserne er faldet ved siden af formen: lad apparatet køle af og rengør det indvendigt med en fugtig klud uden rengøringsmiddel. • Tilberedningen er løbet over: der er for store mængder ingredienser, blandt andet for megen væske. Overhold forholdene i opskrifterne.

BESKRIVELSE

- 1 - lokk med gjennomiktig vindu
- 2 - kontrollpanel
 - a - skjerm
 - b - på/av-knapp
 - c - vektvalg
 - d - taster for tidsinnstilling og for justering av programtiden 11
 - e - fargevalg for gyllenhet
 - f - programvalg
 - g - funksjonslampe
- 3 - brødbeholder
- 4 - eltepinne
- 5 - målebeger
- 6 - teskje/spiseskje
- 7 - krok for å ta ut eltepinnene

PRAKTISKE RÅD

Forberedelse

- 1 Les bruksanvisningen grundig og bruk oppskriftene: Denne maskinen baker ikke brød slik det gjøres for hånd!
- 2 Alle ingrediensene som inngår i oppskriftene skal ha romtemperatur og skal veies nøyaktig. **Mål all væske med målebegeret levert som tilbehør. Bruk den doble måleskjeen for å måle teskjeer på den ene siden og spiseskjeer på den andre siden.** Unøyaktige mål gir dårlige resultater.
- 3 Bruk ingrediensene før best før-dato, og oppbevar dem på kjølige og tørre steder.
- 4 Nøyaktig oppmåling av melmengden er viktig. Derfor skal melet veies på en kjøkkenvekt. Bruk aktiv tørrgjær i pakker. Ikke bruk bakepulver med mindre oppskriften spesielt oppgir denne ingrediensen. Etter at en pakke tørrgjær har blitt åpnet, må den brukes innen 48 timer.
- 5 For å unngå negativ innvirkning på heveprosessen, anbefaler vi å ha alle ingrediensene i beholderen i begynnelsen av prosessen og unngå å åpne lokket mens maskinen er i gang. Pass på å bruke ingrediensene i riktig rekkefølge og i de mengdene som oppskriftene angir. Først væsken, så tørrvarene. **Gjæren skal ikke komme i kontakt med væsken og heller ikke med saltet.**

Følg denne generelle rekkefølgen:

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

Bruk

- NO** • **Temperatur og fuktighet innvirker på tilberedningen av brødet.** I tilfelle sterk varme, anbefales det å bruke kjøligere væsker enn vanlig. Når det er kaldt, kan det være nødvendig å varme opp melken eller vannet litt (aldri over 35 °C).
- **Noen ganger kan det også være nyttig å sjekke deigen midt i eltingen:** Den skal bli til en homogen klump som løsner lett fra sidene,
 - hvis det er igjen ublandet mel, skal litt vann tilsettes,

- eller det kan bli nødvendig å tilsette litt mel. Korrigering skal skje med meget små mengder (maks. 1 spisesk om gangen), og vent til du ser om deigen blir bedre eller ikke før du tilsetter mer.

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

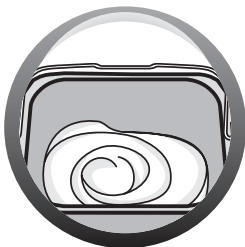
Forhåndsregler for bruk av glutenfri programmer

- Melblandingene må siktes med gjæren for å unngå klumper.
- Eltingen trenger litt bearbeiding: For å hjelpe blandingen, skrap ned eventuelle ingredienser som ikke er blandet inn fra sidene til midten av bollen med en slikkepott (av tre eller plast for å unngå å skrape belegget).
- Du bør også hjelpe med å blande inn når du legger til ingredienser.
- Egenskapene til ingrediensene som brukes i glutenfrie oppskrifter gjør at brødet ikke blir brunt som normalt brød. Toppen av brødet beholder ofte en hvit farge.
- Glutenfrie brød hever ikke som tradisjonelle brød, og ofte forblir de flate på toppen.
- Ikke alle merker med ferdigblandinger gir samme resultat; oppskriftene må kanskje justeres. Vi anbefaler derfor at du eksperimenterer (se eksempelet nedenfor).

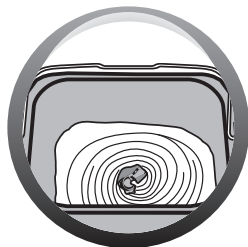
Eksempel: Juster væskemengden etter konsistensen på deigen. Den skal være relativt myk, men ikke flytende.



For flytende



OK



For tørr

Unntak: kakedeig skal være ganske flytende.

FØR APPARATET BRUKES FOR FØRSTE GANG

- Fjern all emballasje, klistermerker og løse deler inni og utenpå apparatet - **A**.
- Rengjør alle delene og selve apparatet ved hjelp av en fuktig klut.

HURTIG OPPSTART

- Vikle strømledningen helt ut, og koble den til en jordat stikkontakt.
- Det kan lukte svakt av maskinen ved første bruk.
- Ta ut brødbeholderen ved å løfte håndtaket og vri brødbeholderen lett mot klokkeretningen. Tilpass eltepinen -**B-C**.
- Tilsett ingrediensene i beholderen i anbefalt rekkefølge. Sørg for at alle ingrediensene veies nøyaktig -**D-E**.
- Sett brødbeholderen på plass. Hold fast i håndtaket på brødbeholderen, og sett den inn i brødmaskinen slik at den passer over drivakselen (du må vippe den lett til én side for å gjøre dette). Vri den forsiktig i klokkeretningen, så vil den låses på plass -**F-G**.
- Lukk lokket. Koble til brødmaskinen og slå den på. Etter lyssignalet vises program 1 på skjermen som standard, dvs. 1000 g middels gyllen -**H**.
- Velg ønsket program med knappen .
- Trykk på knappen . De to tidsinnstillingspunktene blinker. Indikatoren tennes og viser at maskinen fungerer -**I-J**.
- Ved slutten av hver bakesyklus, koble fra brødmaskinen. Ta ut brødbeholderen ved å dra i håndtaket. Bruk alltid grytekluter ettersom håndtaket på beholderen og innsiden av beholderen er varme. Ta brødet ut av formen mens det er varmt, og la det avkjøles i 1 time på en rist -**K**.

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

PARISERLOFF (program 9)	INGREDIENSER - ts = teskje - ss = spiseskje	
GYLLEN = MIDDELS		
VEKT = 1000 g	1. VANN = 365 ml	3. MEL = 620 g
TID = 3:10	2. SALT = 2 ts	4. GJÆR = 1½ ts

BRUKE BRØDMASKINEN

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

Programvalg

Programvalget starter en rekke etapper som følger hverandre automatisk.

 **Med knappen MENU** kan du velge et visst antall forskjellige program. Tiden

som tilsvarer programmet vises på skjermen. Hver gang du trykker på knappen  går nummeret på kontrollpanelet over til neste program; numrene går fra 1 til 15.

Bruke glutenfri programmer

Program 1, 2 og 3 skal brukes når du baker glutenfrie brød og kaker. Kun én vekt er tilgjengelig for hvert av programmene (1000 g for program 1 og 2, og 750 g for program 3).

Glutenfrie brød og kaker passer for personer som lider av cøliaki, og som ikke tåler gluten som finnes i en rekke kornsorter (hvete, bygg, rug, havre, kamuthvete, spelt osv.).

Det er viktig å unngå krysskontaminering med mel som inneholder gluten. Vær ekstra forsiktig når du vasker bollen, rørepinnen og alle kjøkkenredskapene som brukes til å lage glutenfrie brød og kaker. Kontroller også at gjæren du bruker er glutenfri.

Disse glutenfrie oppskriftene ble utviklet med blandinger som er klar til bruk (også kalt ferdigblandinger) for glutenfrie brød, som Schär eller Valpiform.

Disse typene glutenfrie blandinger er tilgjengelig på detaljmarkedet og i spesialbutikker. Merk at ikke alle merker med glutenfrie ferdigblandinger gir samme resultat.

Konsistensen til glutenfritt mel gjør at det ikke blander seg så lett: Vi anbefaler at du sikter melblandingen sammen med gjæren for å forhindre klumpdannelse. Det er derfor forsinket start-funksjonen ikke er tilgjengelig for glutenfri-programmene.

Du må også bruke en bøyeleg slikkepott i tre eller plast til å skrape deigen fra sidene av bollen ned til midten sammen med eventuelle ingredienser som ikke har blandet seg inn, helt til deigen er jevn. Glutenfrie brød vil ha en tettere konsistens og lysere farge enn normalt brød.

- 1. Krydret glutenfritt brød.** Vi anbefaler at du bruker en ferdigblanding. Kun innstilling med 1000 g er tilgjengelig for dette programmet. Brød som lages ved hjelp av en ferdigblanding i en oppskrift som inneholder lite sukker og fett.
- 2. Søtt glutenfritt brød.** Vi anbefaler at du bruker en ferdigblanding. Kun innstilling med 1000 g er tilgjengelig for dette

programmet. Brød som lages ved hjelp av en ferdigblanding i en oppskrift som inneholder sukker og fett.

- 3. Glutenfri kake.** Vi anbefaler at du bruker en ferdigblanding. Kun innstilling med 750 g er tilgjengelig for dette programmet. Brød som lages ved hjelp av en ferdigblanding og bakepulver i en kakeoppskrift.

4. **Grovt hurtigbrød.** Dette programmet ligner programmet for Grovt brød, men er raskere. Konsistensen på brødet kan bli litt mer kompakt.
5. **Grovt brød.** Programmet for Grovt brød skal velges når grovt mel inngår i oppskriften.
6. **Brød uten salt.** Brød er én av matvarene som bidrar i størst grad til vårt saltinntak. En reduksjon av vårt saltforbruk bidrar til å redusere risikoene for hjerte- og karsykdommer.
7. **Superhurtig brød.** Programmet 7 er spesifikt tilpasset oppskriften for SUPERHURTIG BRØD. Brød som lages med hurtigprogrammer er mer kompakte enn brød som lages med de andre programmene.
8. **Søtt hurtigbrød.** Dette programmet ligner programmet for Søtt brød, men er raskere. Konsistensen på brødet kan bli litt mer kompakt.
9. **Pariserloff.** Programmet for Pariserloff tilsvarer en oppskrift på tradisjonelt hvitt fransk brød.
10. **Søtt brød.** Programmet for Søtt brød er tilpasset oppskrifter som inneholder mer fett og sukker. Hvis du bruker ferdigblandinger for brioche eller boller, må ikke deigen overstige 750 g totalt.
11. **Kun steking.** Med stekeprogrammet kan du steke i 10 til 70 min., justerbart i trinn på 10 min. Det kan velges alene og kan brukes:
 - a) sammen med programmet for Gjærdeig,
 - b) for å varme opp eller sprøsteke allerede stekt eller avkjølt brød,
 - c) for å steke ferdig i tilfelle av langvarige strømbrudd i løpet av en bakesyklus.**Brødmaskinen skal ikke gå uten tilsyn mens program 11 benyttes.** For å avbryte syklusen før den er fullført, stoppes programmet manuelt ved et langt trykk på knappen .
12. **Gjærdeig.** Programmet for Gjærdeig steker ikke. Det tilsvarer et elte- og heveprogram for alle hevedeiger. F. eks: Pizzadeig.
13. **Kake.** Du kan lage kaker og bakverk med bakepulver. Kun innstillingen 750 g er tilgjengelig for dette programmet.
14. **Syltetøy.** Programmet for syltetøy koker syltetøy automatisk i beholderen.
15. **Pasta.** Program 15 er kun for elting. Det skal brukes for deiger som ikke hever. F.eks. glutenfri pizzadeig, nudler.

Valg av brødvekt

Brødets vekt er satt som standard til 1000 g. Vekten er gitt for informasjon. Se på detaljene i oppskriftene for mer nøyaktige opplysninger.
Programmene 1, 2, 3, 11, 12, 13, 14, 15

Valg av gyllenhet

Fargen på skorpen er innstilt som standard på MIDDELS. Programmene 12, 14 og 15 har ikke fargejustering.
Du har tre valg: LYS / MIDDELS / MØRK.

har ikke vektjustering. Trykk på knappen  for å justere vekten mellom 500 g, 750 g og 1000 g. Indikatoren tennes overfor den valgte innstillingen.

Hvis du vil endre standard innstilling, trykk på knappen  inntil indikatoren tennes overfor den valgte innstillingen.

Start / Stopp

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

programmet eller stoppe tidsinnstillingen, trykk tre sekunder på knappen .

SYKLUSER

En tabell (se til slutt i disse instruksjonene) viser oppdelingen av de ulike syklusene for det valgte programmet.

Elting

Brukes for å lage deigens struktur og dermed dens hevedyktighet.

I løpet av denne syklusen, og for programmene 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 12, 13, har du muligheten til å tilsette ingredienser: tørkede frukter, oliven, osv. Et lydsignal indikerer når du kan tilsette ingrediensene.

Se på oppsummeringsskjemaet for tilberedelsestidene (se til slutt i disse instruksjonene) og kolonnen "ekstra". Denne kolonnen indikerer tiden som vises på skjermen når lydsignalet aktiveres. For å vite nøyaktig etter hvor lang tid lydsignalet aktiveres, kan du bare trekke tiden i kolonnen "ekstra" fra den totale steketiden.

F. eks: "ekstra" = 1:45 og "total tid" = 2:01, ingrediensene kan tilsettes etter 16 min.

Hvile

Brukes for at deigen kan strekkes for å forbedre eltekvaliteten.

Heving

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

Steketid

Lager deigen til brød og danner en gyllen skorpe.

Fortsatt oppvarming

Brukes for å holde brødet varmt etter steking. Det anbefales likevel å ta brødet ut av formen ved slutten av steking.

For programmene 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10 og 13 kan du la innholdet ligge i maskinen. En syklus for fortsatt oppvarming på én time begynner automatisk etter steking. Skjermen viser 0:00 i den timen innholdet holdes varmt og prikkene  på tidsinnstilleren. Ved slutten av syklusen stopper maskinen automatisk etter flere lydsignaler.

● UTSATT START

Du kan programmere maskinen slik at maten er ferdig til den tiden du velger inntil 15 timer i forveien. Programmet for tidsinnstilling kan ikke brukes for programmene 1, 2, 3, 7, 11, 12, 13, 14 og 15.

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

Ved hjelp av knappene **+** og **-** (**+** oppover og **-** nedover). Korte trykk gir intervaller på 10 min. + kort pipelyd. Med et langt trykk, går 10 minutters intervaller uavbrutt.

F. eks: klokken er 20:00, og du ønsker at brødet skal bli ferdig til klokken 7:00 neste morgen. Sett programmet på 11:00 ved hjelp av knappene **+** og **-**. Trykk på knappen **START/STOP**. Et lydsignal blir avgitt. De 2 punktene **■** på tidsinnstilleren blinker. Nedtelling begynner. Funksjonsindikatoren tennes.

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

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

● Praktiske råd

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

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

Når du tar brødet ut av formen, kan det hende at eltepinnene sitter fast i brødet. I dette tilfellet, bruk tilbehøret "krok" på følgende måte:

- > når brødet er tatt ut av formen, legg det på siden mens det ennå er varmt, og hold det nede med hånden i en grillvott,
- > stikk kroken i akselen på eltepinne - **M**,
- > dra forsiktig for å ta ut eltepinne - **M**,
- > løft opp brødet og la det avkjøles på en rist.



INGREDIENSER

Glutenfritt mel: Det finnes en hel rekke såkalte "ikke-brød-meltyper" (som ikke inneholder gluten). De mest kjente er bokhveteemel, rismel (hvit og brun), quinoa, maismel, kastanjemel og durramel.

For å prøve å gjenskape elastisiteten til gluten, er det viktig å blande sammen flere typer ikke-brød-meltyper og tilsette tykningsmidler.

Tykningsmidler: For å oppnå riktig konsistens og prøve å imitere elastisiteten til gluten, kan du også tilføre xantangummi og/eller guar gummi i deigen. Disse ingrediensene brukes som tykningsmiddel, stabilisatorer og emulgeringsmidler i landbruksindustrien.

Glutenfrie ferdigblandinger: Disse gjør det enklere å bake glutenfritt brød, fordi de inneholder tykningsmidler og har fordelene av å være garantert glutenfrie, noen er også organiske.

Ikke alle merker med glutenfrie ferdigblandinger gir samme resultat.

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

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

Melk: Du kan bruke fersk melk eller pulvermelk. Hvis du bruker pulvermelk, tilsett den mengden vann som er beregnet opprinnelig. Hvis du

braker fersk melk, kan du også tilsette vann: Den totale mengden skal være lik mengden som står i oppskriften. Melken har også en emulgerende effekt som gjør at lufthullene blir mer regelmessige og gir brødets innmat et fint utseende.

Vann: Vann gir fuktighet til gjæren og aktiverer den. Den gir også fuktighet til stivelsen i melet, og den gjør at innmaten i brødet dannes. Vannet kan erstattes delvis eller helt med melk eller andre væsker. **Bruk væsker som har romtemperatur, unntatt for glutenfrie brød som krever lunkent vann (ca. 35 °C).**

Meltyper: Melvekten varierer merkbart i forhold til meltypen. Alt etter melets kvalitet kan stekeresultatene for brødet også variere. Oppbevar melet i en lufttett beholder, fordi melet reagerer på svingninger i klimaforhold ved å trekke til seg fuktighet eller i motsatt tilfelle miste fuktighet. Bruk helst en meltype for brødbaking istedenfor en vanlig type mel. Tilsetninger av havre, bygg, hvetekeim, rug eller hele frø i brøddeigen gir et tyngre og mindre brød.

Det anbefales å bruke mel av typen T55 med mindre annet er oppgitt i oppskriften. Når det brukes ferdigblandinger for brød, brioche og boller, ikke overstig totalt 750 g deig.

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

F. eks: Grovt brød - Program 5.

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

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

Gjær: Gjær finnes i flere varianter: Fersk gjær i små biter, aktiv tørrgjær som skal rehydreres eller vanlig tørrgjær. Fersk gjær selges i supermarkeder (i ferskvareavdelingen). Fersk gjær eller vanlig tørrgjær tilsettes direkte i brødbeholderen på brødmaskinen sammen med de andre ingrediensene. Husk å smuldre den ferske gjæren med fingrene for å få den til å oppløses lettere. Kun aktiv tørrgjær (i små korn) må blandes med litt lunket vann før bruk. Velg en temperatur på omlag 35 °C. Er temperaturen lavere, vil ikke deigen heve like bra, er den høyere vil gjæren miste heveevnen sin. Overhold de angitte mengdene, og husk å øke mengden dersom du bruker fersk gjær (se sammenlignende tabell nedenfor).

Samsvarende mengde/vekt mellom tørrgjær og fersk gjær:

Tørrgjær (mengde angitt i ts)

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

Fersk gjær (mengde angitt i gram)

9 13 18 22 25 31 36 40 45

For å lage glutenfrie brød, må du bruke en spesiell, glutenfri gjær.

Tilsetninger (tørkede frukter, oliven osv):

Du kan lage en personlig vri på oppskriftene med alle ønskelige tilsetninger, bare du passer på:

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

● RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD

- Trekk støpselet ut av stikkontakten.
- Rengjør utsiden av maskinen og innsiden av beholderen med en fuktig svamp. Tørk den godt -L.
- Vask beholderen og eltepinnen med varmt såpevann. Hvis eltepinnen sitter fast, la den ligge i bløt i 5 til 10 min.
- Ved behov kan lokket rengjøres med varmt vann og en svamp.

- Ikke vask noen deler i oppvaskmaskin.

- Ikke bruk rengjøringsprodukter, skuremidler eller alkoholholdige produkter. Bruk en myk og fuktig klut.
- Ikke dypp maskinen eller lokket i vann.



OPPSKRIFTER

Følg rekkefølgen for angitte ingredienser i hver av oppskriftene. Alt etter oppskriften du velger og tilsvarende program, kan du se på oppsummeringsskjemaet for tilberedelsestidene (se til slutt i disse instruksjonene) og følge inndelingen i forskjellige sykluser.

ts = teskje - ss = spiseskje

PROG. 1 - KRYDRET GLUTENFRITT BRØD

PROG. 2 - SØTT GLUTENFRITT BRØD

1000 g

Vi anbefaler at du bruker ferdigblandinger som Schär eller Valpiform.

Følg anbefalingene på

ferdigblandingspakningen eller i kokeboken.

Ikke overstig 1000 g med deig.

PROG. 3 - GLUTENFRI KAKE

750 g

Vi anbefaler at du bruker ferdigblandinger som Schär eller Valpiform.

Ikke overstig 1000 g med deig.

Pisk eggene med sukker og salt

i fem minutter til eggedosis.

PROG. 4 - GROVT HURTIGBRØD

PROG. 5 - GROVT BRØD

GROVT BRØD	500 g	750 g	1000 g
1. Vann	205 ml	270 ml	355 ml
2. Solsikkeolje	1 1/2 ss	2 ss	3 ss
3. Salt	1 ts	1 1/2 ts	2 ts
4. Sukker	1 1/2 ts	2 ts	3 ts
5. Mel	130 g	180 g	240 g
6. Grovt mel	200 g	270 g	360 g
7. Tørrgjær	1 ts	1 ts	1 1/2 ts

PROG. 6 - BRØD UTEN SALT

	500 g	750 g	1000 g
1. Vann	200 ml	270 ml	365 ml
2. Mel	350 g	480 g	620 g
3. Aktiv tørrgjær	1 1/2 ts	1 ts	1 ts
Tilsettes ved lydsignal			
4. Sesamfrø	50 g	75 g	100 g

PROG. 7 - SUPERHURTIG BRØD

	500 g	750 g	1000 g
1. Vann (lunkent, 35°C)	210 ml	285 ml	360 ml
2. Solsikkeolje	3 ts	1 ss	1 1/2 ss
3. Salt	1 1/2 ts	1 ts	1 1/2 ts
4. Sukker	2 ts	3 ts	1 ss
5. Pulvermelk	1 1/2 ss	2 ss	2 1/2 ss
6. Mel	325 g	445 g	565 g
7. Tørrgjær	1 1/2 ts	2 1/2 ts	3 ts

PROG. 8 - SØTT HURTIGBRØD

PROG. 10 - SØTT BRØD

KUVERTBRØD	500 g	750 g	1000 g
1. Pisket egg*	2	2	3
2. Myknet smør	115 g	145 g	195 g
3. Salt	1 ts	1 ts	1 1/2 ts
4. Sukker	2 1/2 ss	3 ss	4 ss
5. Melk	55 ml	60 ml	80 ml
6. Mel	280 g	365 g	485 g
7. Tørrgjær	1 1/2 ts	2 ts	3 ts

Valgfritt: 1 ts appelsinensens.

* 1 middels egg = 50 g

PROG. 9 - PARISERLOFF

	500 g	750 g	1000 g
1. Vann	200 ml	275 ml	365 ml
2. Salt	1 ts	1 1/2 ts	2 ts
3. Mel	350 g	465 g	620 g
4. Tørrgjær	1 ts	1 ts	1 1/2 ts

PROG. 13 - KAKE

SITRONKAKE	1000 g
1. Pisket egg*	4
2. Sukker	260 g
3. Salt	1 knivsodd
4. Smør, smeltet og avkjølt	90 g
5. Sitronskall	1 1/2 sitron
6. Sitronsaft	1 1/2 sitron
7. Mel	430 g
8. Bakepulver	3 1/2 ts

Pisk eggene med sukker og salt i fem minutter til eggedosis. Hell det inn i maskinens beholder. Tilsett det avkjølte smeltede smøret. Tilsett saften og skallet av sitronen. Bland mel og bakepulver sammen, og tilsett det i blandingen. Sørg for å legge melet i en haug midt i beholderen.

PROG. 15 - PASTA

PASTA	500 g	750 g	1000 g
1. Vann	45 ml	50 ml	70 ml
2. Pisket egg*	3	4	5
3. Salt	1 knivsodd	1 1/2 ts	1 ts
4. Mel	375 g	500 g	670 g

* 1 middels egg = 50 g

PROG. 12 - GJÆRDEIG

PIZZADEIG	500 g	750 g	1000 g
1. Vann	160 ml	240 ml	320 ml
2. Olivenolje	1 ss	1 1/2 ss	2 ss
3. Salt	1 1/2 ts	1 ts	1 1/2 ts
4. Mel	320 g	480 g	640 g
5. Tørrgjær	1 1/2 ts	1 ts	1 1/2 ts

PROG. 14 - SYLTETØY

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

1. Jordbær-, fersken-, rabarbra- eller aprikossyltetøy	580 g
2. Sukker	360 g
3. Sitronsaft	1 sitron
4. Pectine	30 g
1. Appelsin- eller grapefruktsyltetøy	500 g
2. Sukker	400 g
3. Pectine	50 g

EVENTUELLE PROBLEMER MED OPPSKRIFTENE

Fikk du ikke det forventede resultatet? Dette skjemaet vil hjelpe deg.	Brød hevet for mye	Nedsunket brød etter for mye heving	Brød hevet for lite	Skorpe ikke nok stekt	Brune sider, men brød ikke stekt nok	Sider og topp melet
Knappen ble aktivert i løpet av bakingen.				●		
Ikke nok mel.		●				
For mye mel.			●			●
Ikke nok gjær.			●			
For mye gjær.		●		●		
Ikke nok vann.			●			●
For mye vann.		●			●	
Ikke nok sukker.			●			
Ikke riktig meltype.			●	●		
Ingrediensene er ikke i riktige forhold (for stor mengde).	●					
For varmt vann.		●				
For kaldt vann.			●			
Feil program.			●	●		

EVENTUELLE TEKNISKE PROBLEMER

PROBLEMER	ÅRSAKER - LØSNINGER
Eltepinnene sitter fast i beholderen.	• La dem ligge i bløt før de tas ut.
Etter å ha trykket på , skjer ingenting.	• E01 vises og blinker på skjermen, apparatet piper: Maskinen er for varm. Vent 1 time mellom 2 sykluser. • E00 vises og blinker på skjermen, apparatet piper: Apparatet er for kaldt. Vent til det når romtemperatur. • HHH eller EEE vises og blinker på skjermen, apparatet piper: Teknisk feil. Maskinen må repareres av godkjente fagfolk. • En tidsinnstilling er programmert.
Etter å ha trykket på går motoren, men eltingen starter ikke.	• Beholderen er ikke satt riktig på plass. • Eltepinnen mangler eller er ikke riktig satt på plass. I de to tilfellene som er nevnt ovenfor, stopp apparatet manuelt med et langt trykk på knappen. Start prosedyren forfra på nytt.
Etter en tidsinnstilling oppstart, har ikke brødet hevet nok eller ingenting har skjedd.	• Du har glemt å trykke på etter programmeringen. • Gjæren har kommet i kontakt med salt og/eller vann. • Eltepinnen mangler.
Brent lukt.	• En del av ingrediensene har falt ut ved siden av beholderen: La maskinen avkjøles, og rengjør innsiden av maskinen med en fuktig svamp uten rengjøringsmiddel. • Blandingen har rent over: for stor mengde ingredienser, spesielt væske. Følg målene i oppskriftene.

BESKRIVNING

- 1 - lock med fönster
- 2 - kontrollpanel
 - a - display
 - b - knapp start/stopp
 - c - brödstorlek
 - d - timerinställning och tidsinställning för program 11
 - e - val av färg på skorpan
 - f - programval
 - g - driftindikator
- 3 - bakform
- 4 - knådare
- 5 - mätbägare
- 6 - tesked/matsked
- 7 - tillbehör: krok för att ta av knådaren

PRAKTISKA RÅD

Förberedelser

- 1 Läs bruksanvisningen noggrant och använd recepten som står i den: man bakar inte bröd på samma sätt i bakmaskinen som för hand!
 - 2 Alla ingredienserna ska vara rumstempererade och ska vägas noga på våg. **Mät upp rätt mängd vätska med den bifogade mätbägaren. Använd det bifogade dubbla mätmåttet för att mäta upp teskedar i ena änden och matskedar i den andra.** Felaktiga mått ger ett dåligt resultat.
 - 3 Använd ingredienserna innan bäst före datum och förvara dem på en sval och torr plats.
 - 4 Var noga med att mäta upp rätt mängd mjöl. Mät upp mjölet med hjälp av en köksvåg. Använd torrjäst i påsar, om inget annat anges i recepten. Använd inte bakpulver. När
- en påse torrjäst är öppnad ska den användas inom 48 timmar.
- 5 För att inte störa jäsningsen, rekommenderar vi att alla ingredienserna läggs i bakformen från början, undvik därefter att lyfta på locket. Var noga med att tillsätta ingredienserna i rätt ordning och mängd enligt recepten. Först vätskor, därefter fasta ingredienser. **Jästen ska inte komma i kontakt med vare sig vätskor eller salt.**
- Ingredienserna tillsätts i följande ordning:**
- > Vätskor (smör, olja, ägg, vatten, mjölk)
 - > Salt
 - > Socker
 - > Mjöl första hälften
 - > Torrmjölkspulver
 - > Specifika fasta ingredienser
 - > Mjöl andra hälften
 - > Jäst

Användning

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

degen ska forma en jämn boll som inte fastnar på bakformens sidor,
- om det finns kvar mjöl som inte blandats i degen, tillsätt då lite mer vatten,
- annars kan det eventuellt behövas tillsättas ytterligare lite mjöl.

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

- Ett vanligt fel är att tro att om man tillsätter mer jäst kommer brödet att jäsa högre. För mycket jäst gör degens struktur ömtålig, först jäser den mycket, för att sedan sjunka ihop under gräddningen. Du kan känna på degen precis innan gräddningen

genom att försiktigt trycka på den med fingret: degen skall göra ett lätt motstånd och finger-avtrycket skall sakta försvinna.

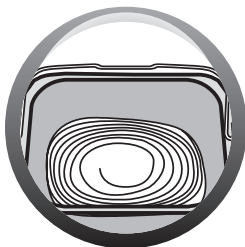
Försiktighetsåtgärder vid användning av glutenfria program

- Mjölblandningarna måste siktas med jätten för att undvika klumpar.
- Knådningen behöver lite hjälp på traven: för att gynna inarbetandet av eventuellt oblandade ingredienser ska dessa skrapas ner från sidorna till mitten av bunken med hjälp av en slev (av trä eller plast för att undvika att repa beläggningen).
- Du bör även hjälpa till med själva inarbetandet när du lägger till ingredienser.
- Egenskaperna hos de ingredienser som

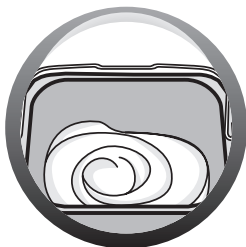
används i glutenfria recept medför att brödet inte kan få samma bruna skorpa som i vanliga fall. Brödets ovansida blir ofta ganska vit.

- Glutenfria bröd kan inte jäsa som traditionella bröd och blir ofta platta på ovansidan.
- Det är inte alla bakmixmärken som ger samma resultat: recepten måste eventuellt anpassas. Därför rekommenderar vi att du experimenterar (se exemplen nedan).

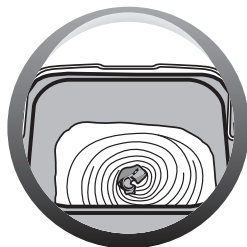
Exempel: anpassa vätskemängden efter degens konsistens. Degen bör vara relativt smidig, men inte lös.



För lös



OK



För torr

Undantag: kakdeg ska vara ganska lös.

INNAN DU ANVÄNDER APPARATEN FÖRSTA GÅNGEN

- Ta bort allt förpackningsmaterial, klisterlappar och tillbehör som finns inuti och utanpå apparaten - **A**.
- Rengör all delar och själva apparaten med en fuktig trasa.

SNABBSTART

- Rulla ut nätsladden helt och hållet och plugga in stickkontakten i ett jordat uttag.
- En lätt odör kan förekomma vid den första användningen.
- Ta ur bakformen genom att lyfta handtaget och vrida bakformen en aning moturs. Sätt knådaren på plats -**B-C**.
- Tillsätt ingredienserna i bakformen i rätt ordning. Mät upp alla ingredienserna noga -**D-E**.
- Sätt tillbaka bakformen. Genom att hålla bakformen med hjälp av handtaget, sänk ner den i bakmaskinen så att den passar över drivaxeln (du måste luta bakformen litet åt ena sidan för att göra detta). Vrid försiktigt medurs och den låser fast på drivaxeln -**F-G**.
- Stäng locket. Anslut kontakten till ett eluttag och starta apparaten. En summersignal hörs och program 1 som är förprogrammerat visas, dvs 1000 g, färg medium -**H**.
- Välj önskat program med knappen .
- Tryck på knappen . De 2 punkterna på timern blinkar. Kontrollampen tänds -**I-J**.
- När gräddningen är klar, dra ut kontakten. Ta ut bakformen genom att lyfta i handtaget. Använd alltid grytlappar eftersom formens handtag och lockets insida är mycket heta. Ta ut brödet på ett baggaller och låt svalna i 1 timme -**K**.

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

FRANSKBRÖD (program 9)	INGREDIENSERNA - ts = tesked - ms = matsked
FÄRG = MEDIUM	1. VATTEN = 365 ml 3. VETEMJÖL = 620 g 2. SALT = 2 ts 4. JÄST = 1½ ts
STORLEK = 1000 g	
TID = 3:10	

ANVÄNDNING AV BAKMASKINEN

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

Programval

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

 **Knappen MENU** ger dig möjlighet att välja ett visst antal olika program.

Tiden det tar för respektive program visas.

För varje tryck på knappen  övergår numret i displayen till följande program, från 1 - 15:

Använda glutenfria program

Program 1, 2 och 3 ska användas för att baka glutenfria bröd och kakor. Endast en vikt är tillgänglig för vardera av programmen (1000 g för program 1 och 2 och 750 g för program 3).

Glutenfria bröd och kakor lämpar sig för personer som är intoleranta (glutenintolerans eller celiaka) mot den gluten som återfinns i många sädeslag (vete, korn, råg, havre, kamutvete, dinkel etc.).

Det är viktigt att undvika korskontaminering med mjöl som innehåller gluten. Var extra noga när du rengör bunken, degspaden och alla redskap som ska användas när du bakar glutenfria bröd och kakor. Kontrollera även att den jäst du använder är glutenfri.

Dessa glutenfria recept har utvecklats med bakmixer (även bröd-/kakmixer) för

glutenfria bröd, t.ex. Schär eller Valpiform. Dessa typer av glutenfria mixer är tillgängliga i detaljhandeln och i specialiserade butiker. Observera att alla typer av glutenfria bakmixer inte ger samma resultat.

Konsistensen hos glutenfria mjölsorter ger inte bästa möjliga blandningsresultat: Vi rekommenderar att du siktar mjölblandningarna tillsammans med jästen för att förhindra att klumpar bildas.

Det är därför den fördröjda startfunktionen inte är tillgänglig för de glutenfria programmen.

Du måste även använda en böjlig trä- eller plastslev för att skrapa ner degen från sidorna av bunken mot mitten, tillsammans med eventuella oblandade ingredienser, tills dess att degen är homogen.

Glutenfritt bröd har en tjockare konsistens och är ljusare i färgen än vanligt bröd.

- 1. Kryddigt glutenfritt bröd.** Vi rekommenderar att du använder en bakmix. Endast inställningen 1000 g är tillgänglig för detta program. Bröd som bakas med en bakmix med ett recept som innehåller lite socker och fett.
- 2. Sött glutenfritt bröd.** Vi rekommenderar att du använder en bakmix. Endast inställningen 1000 g är tillgänglig för

detta program. Bröd som bakas med en bakmix med ett recept som innehåller socker och fett.

- 3. Glutenfri kaka.** Vi rekommenderar att du använder en bakmix. Endast inställningen 750 g är tillgänglig för detta program. Bröd som bakas med en bakmix och bakpulver med ett kakrecept.

4. **Snabbt Fullkornsbröd.** Detta program är likadant som Fullkornsbrödet men det går snabbare. Brödets konsistens blir en aning mer kompakt.
5. **Fullkornsbröd.** Programmet fullkornsbröd används till grövre mjölsorter.
6. **Bröd utan Salt.** Bröd är ett av de livsmedel som tillför mest salt i den dagliga kosten. Ett reducerat saltintag minskar risken för hjärt- och kärlsjukdomar.
7. **Super Snabbt Bröd.** Programmet Super snabbt bröd används till receptet Super snabbt bröd. Bröd som bakas med de snabba programmen blir mer kompakta än om de bakas med andra programmen.
8. **Snabbt Sött Bröd.** Detta program är likadant som Sött Bröd men det går snabbare. Brödets konsistens blir en aning mer kompakt.
9. **Franskbröd.** Programmet Franskbröd används till traditionellt vitt franskbröd.
10. **Sött Bröd.** Programmet Sött bröd är lämpligt till recept som innehåller mer fett och socker. Om du använder färdiga brödmixer för att baka briocher eller vetebröd, överskrid inte totalt 750 g deg.
11. **Enbart Gräddning.** Programmet Enbart gräddning gör det möjligt att endast grädda i 10–70 min, med inställning i intervaller på 10 min. Det kan användas ensamt eller användas:
 - a) tillsammans med programmet deg
 - b) för uppvärmning eller för en knaprigare yta av redan färdiggräddat, svalnat bröd,
 - c) för att avsluta gräddningen i händelse av längre strömbavbrott under gräddning.**Bakmaskinen skall inte lämnas utan tillsyn vid användning av program 11.** För att avbryta en bakningscykel innan den är klar, avbryt programmet manuellt genom ett långt tryck på knappen .
12. **Deg.** Programmet Deg gräddar inte. Det är ett program som knådar och jäser deg. T.ex.: pizzadeg.
13. **Mjuk Kaka.** För bakverk och kakor med bakpulver. Det går bara att använda inställningen 750 g till detta program.
14. **Sylt.** Programmet Sylt kokar automatiskt sylt i formen.
15. **Pasta.** Program 15 knådar enbart. Det är avsett för deg som inte jäser. T.ex.: glutenfri pizzadeg eller glutenfria nudlar.

Val av brödstorlek

Brödstorleken är förprogrammerad på 1000 g. Vikten är ungefärlig. Se recepten för ytterligare precision. **Program 1, 2, 3, 11, 12, 13, 14, 15 har ingen inställning av storlek.**

Val av färg

Gräddningsgraden är förprogrammerad på MEDIUM. Program 12, 14, 15 har ingen inställning av gräddningsgrad.

Tre val är möjliga: LJUS / MEDIUM / MÖRK.

Tryck på knappen  för att välja 500g, 750 g eller 1000 g. Symbolen tänds mittemot vald inställning.

Om du önskar ändra den förprogrammerade inställningen, tryck på knappen  ända tills symbolen tänds mittemot vald inställning.

Start / Stopp

Tryck på knappen  för att starta bakmaskinen. Nedräkningen börjar. För att avbryta programmet eller ta bort

timerinställningen, tryck 3 sekunder på knappen .

BAKNINGSPROCESSEN

En tabell (se slutet av dessa anvisningar) visar hur bakningen sker beroende på vilket program som valts.

Knådning

Formar brödets struktur för att uppnå en optimal jäsning.

I denna etapp och i program 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 12, 13 har du möjlighet att tillsätta ingredienser: torkad frukt, oliver, etc. En summersignal indikerar när du kan tillsätta ingredienser.

Se översiktstabellen för bakningsprocessen (se slutet av dessa anvisningar) och kolumnen "extra". Kolumnen indikerar tiden som kommer att visas i bakmaskinens display när signalen hörs. För att veta exakt efter hur lång tid signalen hörs, dra av tiden i kolumnen "extra" från den totala bakningen.

T. ex. "extra" = 1:45 och "total tid" = 2:01, ingredienserna kan tillsättas efter 16 min.

Vila

Låter degen vila för att förbättra kvaliteten på knådningen.

Jäsning

Brödet jäser och utvecklar sin arom.

Gräddning

Gräddar brödet och ger det en brun och knaprig gräddningsyta.

Varmhållning

Håller brödet varmt efter bakningen. Vi rekommenderar dock att brödet tas ut ur maskinen så snart det är klart.

Varmhållning: efter program 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 13, kan du låta brödet vara kvar i maskinen. Varmhållningen varar i en timme och startas automatiskt efter gräddningen. En symbol tänds mitt emot.

Displayen visar 0:00 under hela varmhållningen och prickarna ■ på timern blinkar. Vid slutet av programmet stoppar apparaten automatiskt efter ett flertal ljudsignaler.

TIMERINSTÄLLNING

Du kan programmera bakmaskinen så att brödet är klart vid önskad tidpunkt, upp till 15 timmar i förväg. Timerinställningen kan inte användas i program 1, 2, 3, 7, 11, 12, 13, 14, 15.

Timern kan ställas in efter val av program, gräddningsgrad och brödstorlek. Programmets tid visas. Räkna ut tidsskillnaden mellan när du startar programmet och tidpunkten när du vill att brödet ska vara klart. Bakmaskinen inkluderar automatiskt tiden det tar för programmet att bli klart. Med hjälp av knapparna **+** och **-**, visas tiden du räknat fram (**+** uppåt och **-** nedåt). Korta tryck bläddrar fram perioder på 10 min åt gången + kort pip. Med ett långt tryck, bläddras perioder på 10 min fram kontinuerligt.

T.ex.: klockan är 20:00 och du vill att brödet ska vara klart klockan 7:00 nästa morgon. Programmera 11:00 med hjälp av knapparna **+** och **-**. Tryck på knappen **START/STOP**. Ett pip hörs. De 2 punkterna **■** på timern blinkar. Nedräkningen börjar. Kontrollampan tänds.

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

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

Praktiska råd

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

Om du gör två program efter varandra, vänta 1 timme mellan programmen innan du startar det följande.

När du tar ut brödet ur bakformen: det kan hända att knådaren sitter fast i brödet. I så fall, använd tillbehöret "kroken" enligt följande:

- > ta ut brödet ur bakformen, lägg det varma brödet på sidan och håll fast det med handen försedd med en grytlapp,
- > för in kroken i knådarens axel - **M**,
- > dra försiktigt för att ta av knådaren - **M**,
- > ställ brödet upp och låt det svalna på ett bakgaller.



INGREDIENSERNA

Glutenfritt mjöl: det finns en hel del mjöl som inte är "brödmjöl" (som inte innehåller gluten). De mest kända är bovete-, ris- (vitt och brunt), quinoa-, majs-, kastanje- och durummjöl.

I ett försök att återskapa glutens elasticitet är det mycket viktigt att blanda samman olika typer av icke-brödmjöl och att tillsätta förtjockningsmedel.

Förtjockningsmedel: för att uppnå korrekt konsistens och för att försöka imitera glutens elasticitet kan du också tillsätta xantangummi och/eller guar gummi i din deg. Dessa ingredienser används som förtjockningsmedel, stabiliseringsmedel och emulgeringsmedel inom den jordbruksbaserade livsmedelsindustrin.

Glutenfria bakmixer: dessa gör det enklare att baka glutenfritt bröd eftersom de innehåller förtjockningsmedel och har fördelen att de garanterat inte innehåller något gluten. En del av dessa bakmixer är även ekologiska. Observera att alla typer av glutenfria bakmixer inte ger samma resultat.

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

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

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

Vatten: vatten fuktar och aktiverar jästen. Det fuktar också stärkelsen i mjölet och formar inkråmet. Man kan byta ut vattnet, en del eller hela mängden mot mjölk eller andra vätskor. **Använd vätskor vid rumstemperatur, förutom för glutenfria bröd som kräver användning av ljummet vatten (cirka 35 °C).**

Mjöl: mjölets vikt varierar påtagligt beroende på mjölsort. Mjölets kvalitet kan också inverka på resultatet. Förvara mjölet i tättslutande burkar eftersom mjöl är känsligt för luftfuktighet och lätt kan absorbera eller tvärtom förlora fuktighet. Använd mjölsorter som är avsedda och lämpliga för att baka bröd. Tillsats av havre, kli, vetegroddar, råg eller hela fröer i bröddegen, ger ett tyngre och mindre bröd.

Användning av vetemjöl special eller vetemjöl rekommenderas, om inget annat anges i recepten. Vid användning av färdiga brödmixer för att baka bröd, brioche eller vetebröd, överskrid inte totalt 750 g deg.

Resultatet beror också på hur siktat mjölet är: ett grövre mjöl (dvs som innehåller en del av kornet), ger inte ett lika högt bröd och blir mer kompakt. Du kan givetvis också använda färdiga brödmixer som finns i handeln. Se tillverkarens anvisningar på paketet. Programvalet görs beroende på vilken typ av brödmix som används. T. ex. fullkornsbröd - Program 5.

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

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

Jäst: bagerijäst finns i flera former: färsk i fyrkantiga små paket, torkad och aktiv där man tillsätter vätska eller torkad och instant. Färsk jäst säljs i vanliga matvaruaffärer. Den färska eller torkade instant jästen tillsätter man direkt i bakformen i bakmaskinen tillsammans med övriga ingredienser.

Kom ihåg att smula sönder den färska jästen med fingrarna för att den skall lösas upp lättare. Bara den aktiva torkade jästen (granulat) måste lösas upp i litet ljummet vatten före användning. Välj en temperatur så nära 35°C som möjligt, lägre temperatur så jäser det sämre och högre temperatur så förlorar den jäskraft. Håll dig till de angivna mängderna och kom ihåg att multiplicera mängden om du använder färsk jäst (se tabellen nedan).

Jämförelselista kvantitet/vikt mellan torrjäst och färsk jäst.

Torrjäst (tsk)

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

Färsk jäst (gram)

9 13 18 22 25 31 36 40 45

För att baka glutenfritt bröd måste du använda en särskild glutenfri jäst.

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

- > att tillsätta ingredienserna, speciellt ömtåliga ingredienser, när summersignalen hörs,
- > hårda fröer (som linfrö och sesam) kan tillsättas så snart knådningen börjar för en enklare användning av bakmaskinen (t.ex. vid timerinställning),
- > låt mycket fuktiga ingredienser rinna av noga (oliver),
- > feta ingredienser ska först mjölas lätt så att de inte klumpar sig i degen,
- > tillsatt inte för stora mängder, brödet riskerar då en sämre jäsning, följ noga de angivna mängderna i recepten,
- > se till att det inte hamnar några ingredienser på utsidan av bakformen.

● RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

- Dra ur sladden ur vägguttaget.
- Rengör bakmaskinen utsida och insida med en fuktig svamp. Torka noggrant -L.
- Diska bakformen och knådaren i varmt vatten med diskmedel. Om knådaren fastnat i bakformen, blötlägg i 5 - 10 min.
- Vid behov kan locket rengöras med varmt vatten och en svamp.

- Diska inte någon del av bakmaskinen i diskmaskin.



- Använd inte rengöringsmedel, skursvamp eller alkohol. Använd en mjuk och fuktig trasa.
- Doppa aldrig ner bakmaskinen eller locket i vatten.

RECEPT

För alla recepten gäller det att lägga i ingredienserna i rätt ordning. Beroende på vilket recept du valt och motsvarande program, så kan du se översiktstabellen för bakningsprocessen (se slutet av dessa anvisningar) hur brödet kommer att bakas.

tsk = tesked - msk = matsked

PROG. 1 - KRYDDIGT GLUTENFRITT BRÖD PROG. 2 - SÖTT GLUTENFRITT BRÖD

1000 g

Vi rekommenderar att du använder en färdig bakmix som Schär eller Valpiform. Följ rekommendationerna på bakmixpaketet eller i kokboken. Överskrid inte mängden 1000 g deg.

PROG. 3 - GLUTENFRI KAKA

750 g

Vi rekommenderar att du använder en färdig bakmix som Schär eller Valpiform. Överskrid inte mängden 1000 g deg. Vispa äggen med socker och salt i 5 minuter tills det är vitt och pösigt.

PROG. 4 - SNABBT FULLKORNSBRÖD PROG. 5 - FULLKORNSBRÖD

FULLKORNSBRÖD	500 g	750 g	1000 g
1. Vatten	205 ml	270 ml	355 ml
2. Solrosolja	1 1/2 msk	2 msk	3 msk
3. Salt	1 tsk	1 1/2 tsk	2 tsk
4. Socker	1 1/2 tsk	2 tsk	3 tsk
5. Vetemjöl	130 g	180 g	240 g
6. Fullkornsmjöl	200 g	270 g	360 g
7. Torrstä	1 tsk	1 tsk	1 1/2 tsk

PROG. 6 - BRÖD UTAN SALT

	500 g	750 g	1000 g
1. Vatten	200 ml	270 ml	365 ml
2. Vetemjöl	350 g	480 g	620 g
3. Torrstä	1/2 tsk	1 tsk	1 tsk
Tillsätt när det piper			
4. Sesamfrön	50 g	75 g	100 g

PROG. 7 - SUPER SNABBT BRÖD

	500 g	750 g	1000 g
1. Vatten, ljust (35°C)	210 ml	285 ml	360 ml
2. Solrosolja	3 tsk	1 msk	1 1/2 msk
3. Salt	1/2 tsk	1 tsk	1 1/2 tsk
4. Socker	2 tsk	3 tsk	1 msk
5. Torrmjölspulver	1 1/2 msk	2 msk	2 1/2 msk
6. Vetemjöl	325 g	445 g	565 g
7. Torrstä	1 1/2 tsk	2 1/2 tsk	3 tsk

PROG. 8 - SNABBT SÖTT BRÖD PROG. 10 - SÖTT BRÖD

BRIOCHE	500 g	750 g	1000 g
1. Ägg, uppvispade*	2	2	3
2. Mjukt smör	115 g	145 g	195 g
3. Salt	1 tsk	1 tsk	1 1/2 tsk
4. Socker	2 1/2 msk	3 msk	4 msk
5. Mjöl	55 ml	60 ml	80 ml
6. Vetemjöl	280 g	365 g	485 g
7. Torrstä	1 1/2 tsk	2 tsk	3 tsk

Efter smak: 1 tsk apelsinblomsvatten.

* 1 medium ägg = 50 g

PROG. 9 - FRANSKBRÖD

	500 g	750 g	1000 g
1. Vatten	200 ml	275 ml	365 ml
2. Salt	1 tsk	1 1/2 tsk	2 tsk
3. Vetemjöl	350 g	465 g	620 g
4. Torrjäst	1 tsk	1 tsk	1 1/2 tsk

PROG. 13 - MJUK KAKA

CITRON KAKA	1000 g
1. Ägg, uppvispade*	4
2. Socker	260 g
3. Salt	1 kryddmått
4. Smält, avsmalnat smör	90 g
5. Citronskal	1 1/2 citron
6. Citronsaff	1 1/2 citron
7. Vetemjöl	430 g
8. Bakpulver	3 1/2 tsk

Vispa äggen med socker och salt i 5 minuter tills det är vitt och pösigt. Häll det i bakmaskinens bakform. Tillsätt det avsmalnade smöret. Tillsätt citronsaff + skal. Blanda mjöl och bakpulver och häll ned det i äggsmeten. Se till att mjölet bildar en hög i mitten av äggsmeten.

PROG. 15 - PASTA

	500 g	750 g	1000 g
1. Vatten	45 ml	50 ml	70 ml
2. Ägg, uppvispade* 3	4	5	
3. Salt	1 kryddmått	1 1/2 tsk	1 tsk
4. Vetemjöl	375 g	500 g	670 g

* 1 medium ägg = 50 g

PROG. 12 - DEG

PIZZA	500 g	750 g	1000 g
1. Vatten	160 ml	240 ml	320 ml
2. Olivolja	1 msk	1 1/2 msk	2 msk
3. Salt	1/2 tsk	1 tsk	1 1/2 tsk
4. Vetemjöl	320 g	480 g	640 g
5. Torrjäst	1/2 tsk	1 tsk	1 1/2 tsk

PROG. 14 - SYLT

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

1. Jordgubbar, persikor, rabarber eller aprikoser	580 g
2. Socker	360 g
3. Citronsaff	1 citron
4. Pektin	30 g
1. Apelsin och/eller grapefrukt	500 g
2. Socker	400 g
3. Pektin	50 g

FELSÖKNINGSTABELL FÖR ATT FÖRBÄTTRA DINA RECEPT

Resultatet blev inte vad du väntade dig? Tabellen hjälper dig att hitta felet.	Brödet har jäst för högt	Brödet har sjunkit ihop efter att ha jäst för mycket	Brödet har inte jäst tillräckligt	Skorpan är inte tillräckligt gräddad	Sidorna är bruna men brödet är inte tillräckligt gräddat	Sidorna och ovensidan är mjöliga
Knappen har aktiverats under gräddningen.				●		
För lite mjöl.		●				
För mycket mjöl.			●			●
För lite jäst.			●			
För mycket jäst.		●		●		
För lite vatten.			●			●
För mycket vatten.		●			●	
För lite socker.			●			
Dålig mjölkvalitet.			●	●		
Felaktiga proportioner på ingredienserna (för stor mängd).	●					
För varmt vatten.		●				
För kallt vatten.			●			
Felaktigt program.			●	●		

TEKNISK FELSÖKNINGSTABELL

PROBLEM	ORSAKER - ÅTGÄRD
Knådaren sitter fast i bakformen	• Blötlägg innan den tas av.
Ingenting händer efter att ha tryckt på.	• E01 visas på displayen och blinkar, apparaten piper: Apparaten är för varm. Vänta 1 timme mellan 2 bakningsprocesser. • E00 visas på displayen och blinkar, apparaten piper: apparaten är för kall. Vänta tills den har fått rumstemperatur. • HHH eller EEE visas på skärmen och blinkar, apparaten piper: funktionsstörning. Bakmaskinen måste lämnas till en auktoriserad serviceverkstad. • En timerinställning har programmerats.
Efter att ha tryckt på fungerar motorn men bakmaskinen knådar inte.	• Bakformen är inte ordentligt på plats. • Knådaren är inte på plats eller felaktigt isatt. I båda fallen, stoppa bakmaskinen manuellt med ett långt tryck på -knappen. Börja om med receptet från början.
Efter en timerinställning har brödet inte jäst tillräckligt eller så har ingenting hänt.	• Du har glömt att trycka på efter programmeringen. • Jästen har kommit i kontakt med saltet och/eller vattnet. • Knådaren är inte på plats.
Det luktar bränt.	• En del av ingredienserna har kommit utanför bakformen: låt apparaten svalna och rengör insidan av bakmaskinen med en fuktig svamp utan rengöringsmedel. • Degen har svämmat över: för stor mängd ingredienser, i synnerhet vätska. Var noga med proportionerna i recepten..

KUVAAUS

1 - ikkunalla varustettu kansi

2 - kojetaulu

a - näyttöruutu

b - näppäin päälle/pois

c - painon valinta

d - myöhemmäksi ohjelmoidun käynnistyksen
säätoivalitsin ja ajan säätoivalitsin ohjelmassa 11

e - leivän paahdo

f - ohjelmavalinta

g - käynnistyksen merkkivalo

3 - leipäkulho

4 - sekoitin

5 - mittamuki

6 - teelusikka/ruokalusikka

7 - koukkulisälaite sekoittimien
poistamiseksi

KÄYTÄNNÖN NEUVOJA

Ensi askeleet

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

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

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

4 Jauhot on mitattava hyvin tarkasti. Tästä syystä ne on punnittava keittiöva'alla. Käytä pussiin pakattua kuivattua leipomohiivaa. Ellei valmistusohjeessa ole neuvottu toisin,

älä käytä leivinpulveria. Kun hiivapussi on avattu, se on käytettävä 48 tunnin kuluessa.

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

Tavallisesti noudatettava järjestys :

- > Nesteet (voi, ruokaöljy, munat, vesi, maito)
- > Suola
- > Sokeri
- > Jauhot, puolet määrästä
- > Maitojauhe
- > Muut kiinteät ainekset
- > Jauhot, toinen puoli määrästä
- > Hiiva

Käyttö

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

• **Joskus kannattaa tarkistaa taikina kesken alustuksen,** taikinan on muodostettava tasainen pallo, joka irtoaa hyvin kulhon seinästä.
> jos koko jauhomäärä ei ole sekoittunut taikinaan, on lisättävä hieman vettä,
> muussa tapauksessa on lisättävä hieman jauhoja.

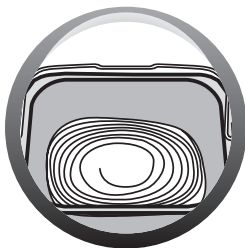
Lisäykset on tehtävä hyvin varovasti (korkeintaan 1 ruokalusikallinen kerrallaan) odo-tettava tyydyttävää tulosta ennen uuden lisäyksen suorittamista.

- Yleisesti ajatellaan erheellisesti, että hiivan lisääminen taikinaan auttaa

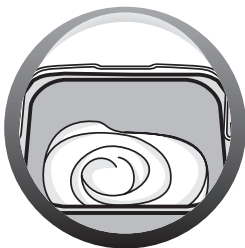
Gluteenittomien leivonnaisten valmistusohjelmia koskevat varotoimet

- Jauhoseokset on sihdatable yhdessä hiivan kanssa, jotta ne eivät paakkuunnu.
- Vaivaamisessa tarvitaan hiukan apua: helpota taikinan sekoittumista kaapimalla sekoittumattomat ainekset kulhon reunoilta sen pohjalle puu- tai muovilastalla (joka ei vahingoita pinnoitetta).
- Sekoittumista kannattaa helpottaa myös aineksia lisättäessä.
- Gluteenittomista aineksista valmistettu leipä ei ruskistu tavalliseen tapaan. Leipän pinta jää usein melko vaaleaksi.
- Gluteeniton leipä ei kohoaa tavallisen leivän tapaan, joten sen pinta jää usein tasaiseksi.
- Eri valmistajien ainesseokset saattavat olla erilaisia, ja reseptejä saattaa olla tarpeen mukauttaa. Kannattaakin kokeilla erilaisia versioita (katso alla oleva esimerkki).

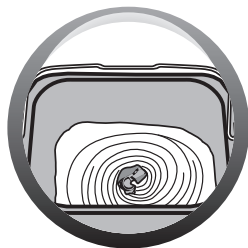
Esimerkki: vähennä tai lisää nestemäärää taikinan rakenteen mukaan. Taikinan tulee olla joustavaa, mutta ei juoksevaa.



Liian juoksevaa



OK



Liian kuivaa

Poikkeus: kakkutaikinan tulee olla suhteellisen juoksevaa.

● ENNEN KUIN KÄYTÄT LAITETTA ENSIMMÄISTÄ KERTAA

- Poista kaikki pakkausmateriaalit, tarrat ja varusteet niin laitteen sisältä kuin päältäkin - **A**.
- Puhdista laite ja kaikki osat kostealla liinalla.

● NOPEASTI ALKUUN

- Poista virtajohdon suojapakkaus ja aseta se maadoitettuun pistorasiaan.
- Laitteesta leviää mahdollisesti hieman epämiellyttävää tuoksua ensimmäisellä käyttökerralla.
- Poista vuoka nostamalla kahvasta ja samalla kääntäen sitä hieman vastapäivään. Aseta sen jälkeen sekoitin paikoilleen - **B-C**.
- Lisää ainekset astiaan neuvotussa järjestyksessä. Tarkista, että kaikki ainekset on punnittu tarkasti - **D-E**.
- Sijoita leipäkulho paikoilleen. Pidä vuokaa kahvoista ja aseta se leipäkoneeseen ja käännä samalla hieman myötäpäivään lukitaksesi sen - **F-G**.
- Sulje kansi. Käynnistä leipäkone ja kytke pistoke rasiaan. Äänimerkin jälkeen tulee näyttöön ohjelma 1, t.s. 1000 g paahto keskitasoa - **H**.
- Valitse haluamasi ohjelma näppäintä .
- Paina näppäintä . Aikakytkimen kaksoispiste vilkkuu. Koneen käynnin merkkivalo syttyy - **I-J**.
- Irrota koneen pistoke pistorasiasta paistovaiheen loppuessa. Ota leipäkulho ylös nostamalla kahvaa. Käytä aina suojakäsineitä sillä leipäkulhon kansi on kuuma, samoin kannen sisäpuoli. Irrota leipä kulhosta kuumana ja aseta se ritilälle jäähtymään 1 tunnin ajaksi - **K**.

Tutustuaksesi leipäkoneeseen, ehdotamme, että kokeilet ensimmäiseksi RANSKANLEIPÄ valmistusohjetta.

RANSKANLEIPÄ (ohjelma 9)	AINEKSET - tl = teelusikka - rkl = ruokalusikka	
PAAHTO = KESKITASO	1. VETTÄ = 365 ml	3. VEHNÄJAUHOJA = 620 g
PAINO = 1000 g	2. SUOLA = 2 tl	4. HIIVAA = 1½ tl
AIKA = 3:10		

KUN KÄYTÄT LEIPÄKONETTA

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

Ohjelman valinta

Ohjelman valinta käynnistää eri vaiheet, jotka seuraavat automaattisesti toisiaan.

 **MENU-näppäimen** avulla voit valita tietyn määrän erilaisia ohjelmia.

Ohjelman toteutukseen tarvittava aika tulee näyttöön. Aina kun painat näppäintä , numero näytöllä siirtyy seuraavaan ohjelmaan joita on 1 - 15 :

Gluteenittomien leivonnaisten valmistusohjelmien käyttäminen

Gluteenittoman leivän ja kakun valmistuksessa tulee käyttää ohjelmia 1, 2 ja 3. Kussakin ohjelmassa on vain yksi painovaihtoehto (1000 g ohjelmissa 1 ja 2, 750 g ohjelmassa 3).

Gluteenittomat leivät ja kakut sopivat keliaakikoille, jotka eivät siedä useissa viljakasveissa, kuten vehnässä, ohrassa, rukiissa, kaurassa, khorasan-vehnässä ja spelttivehnässä, olevaa gluteenia.

Gluteenipitoisten jauhojen sekoittumista gluteenittomiin jauhoihin on tärkeää välttää. Puhdista gluteenittoman leivän tai kakun valmistuksessa käytettävät kulhot, sekoitinosat ja muut välineet huolellisesti. Tarkista myös, ettei hiivassa ole gluteenia.

Nämä gluteenittomat reseptit kehitettiin Schärin, Valpiformin ja muiden valmistajien käyttövalmiiden, gluteenittomien leipäainesten pohjalta.

Tällaisia gluteenittomia ainesseoksia saa vähittäismyynti- ja erikoisliikkeistä.

Huomaa, että eri valmistajien käyttövalmiit, gluteenittomat ainesseokset saattavat olla erilaisia.

Gluteenittomat jauhot eivät koostumuksensa vuoksi sekoitu parhaalla mahdollisella tavalla. Jauhoseokset kannattaa sihidata yhdessä hiivan kanssa, jotta ne eivät paakkuunnu.

Tästä syystä gluteenittomien leivonnaisten valmistusohjelmissa ei voi käyttää aikaviivettä.

Lisäksi kulhon reunoille jäävää taikinaa ja sekoittumattomia aineksia on kaavittava kulhon pohjalle taipuisalla puu- tai muovilastalla, kunnes taikina on tasaista. Gluteeniton leipä on rakenteeltaan kiinteämpää ja väriltään vaaleampaa kuin tavallinen leipä.

1. Gluteeniton leipä. Leivän valmistuksessa kannattaa käyttää käyttövalmista leipäainesta. Tässä ohjelmassa voidaan käyttää vain 1000 g asetusta.

Leipä valmistetaan ainesseoksesta vähäsokerisella ja -rasvaisella reseptillä.

2. Makeat gluteenittomat leivonnaiset. Leivonnaisten valmistuksessa kannattaa käyttää käyttövalmista ainesseosta. Tässä ohjelmassa voidaan käyttää vain 1 000

g asetusta. Leivonnaiset valmistetaan ainesseoksesta reseptillä, joka sisältää sokeria ja rasvaa.

3. Gluteenittomat kakut. Kakkujen valmistuksessa kannattaa käyttää käyttövalmista ainesseosta. Tässä ohjelmassa voidaan käyttää vain 750 g asetusta. Kakku valmistetaan ainesseoksesta reseptillä, joka sisältää leivinjauhetta.

4. Kokojyväpikaleipä. Tämä ohjelma on samanlainen kuin kokojyväleipä, mutta nopeampi. Leivän koostumus saattaa olla hieman kiinteämpi.

5. Kokojyväleipä. Kokojyväleipäohjelma valitaan, kun valmistukseen käytetään kokojyväjauhoja.

6. Suolaton Leipä. Leipä on eräs elintarvikkeista, jotka antavat suurimman osan päivittäisestä suolasta. Suolan käytön vähentäminen vähentää sydän- ja verisuonitautien riskiä.

7. Erityisnopea. 7-ohjelma on tarkoitettu Erityisnopea leipäreseptiä varten. Leipä, joka on valmistettu pikaohjelmalla on koostumukseltaan kiinteämpi kuin muilla ohjelmilla valmistetut.

8. Makea Pikaleipä. Tämä ohjelma on samanlainen kuin makea leipä, mutta se on nopeampi. Leivän koostumus saattaa olla hieman kiinteämpi.

9. Ranskanleipä. Ranskanleipäohjelmalla valmistetaan perinteellistä ranskalaista valkoista leipää.

10. Makea Leipä. Makea leipäohjelma soveltuu valmistusohjeisiin, joissa käytetään enemmän rasvaa ja sokeria. Jos käytät valmisteita brioche-leipiä tai

pikkusämpylöitä varten, älä ylitä 750 g kokonaistaikinamäärää.

11. Vain Paisto. Paisto-ohjelman avulla voi paistaa vain 10 - 70 min, se on säädettävissä 10 min. Ohjelma voidaan valita ja käyttää erillisenä:

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

Leipäkonetta ei saa jättää ilman valvontaa käytettäessä ohjelmaa 11.

Voit keskeyttää ohjelman ennen sen päättymistä painamalla pohjaan  näppäintä.

12. Kohotaikinat. Kohotaikinaohjelmat eivät paista. Ne ovat taikinan vaivaamisohjelmia kaikille kohoaville taikinoille. Esim : pizzataikina.

13. Kakku. Sen avulla voi valmistaa leivonnaisia ja leivoksia kemiallisella hiivalla. Tällä ohjelmalla voidaan valmistaa vain 750 g kokoisen leivoksen.

14. Hillo. Hillo-ohjelmalla valmistetaan automaattisesti hilloa kulhossa.

15. Pasta. Ohjelma 15 vaivaa pelkästään. Se on tarkoitettu taikinoille, jotka eivät nouse. Esim: esimerkiksi gluteeniton pizza- tai pastataikina.

Leivän painon valinta

Leivän painon oletussäätö on 1000 g. Paino on siis vain ohjeellinen. Seuraa valmistusohjetta tarkemman painon määrittelyyn. **Ohjelmissa 1, 2, 3, 11, 12, 13, 14, 15 ei ole painon**

Leivän paahto

Kuoren väri on säädetty automaattisesti asentoon KESKITASO. Ohjelmissa 12, 14, 15 ei ole värin säätöä. Kolme valintamahdollisuutta on olemassa : VAALEA / KESKITASO / TUMMA.

säätöä. Paina näppäintä , kun valitset painon 500 g, 750 g tai 1000 g. Merkkivalo syttyy valtsemasi painon kohdalla.

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

Päälle / pois

Käynnistä laite painamalla näppäintä  . Aikakytkin kytkeytyy päälle. Voit lopettaa ohjelman tai peruuttaa myöhemmäksi

tarkoitettun ohjelmoinnin painamalla näppäintä  3 sekuntia.

VAIHEET

Taulukon (katso ohjeiden loppuosa) näyttää sinulle eri syklien koostumuksen valitun ohjelman mukaisesti.

Alustus

Alustaa taikinan ja lisää sen kohoamiskykyä.

Tässä vaiheessa ja ohjelmissa 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 12, 13 on mahdollista lisätä taikinaan muita aineksia kuten : kuivia hedelmiä, oliiveja, jne...

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

Esim. : kun "extra" = 1:45 ja "koko paistoaika" = 2:01, muut ainekset voidaan lisätä 16 minuutin kuluttua.

Lepo

Taikinan lepovaihe parantaa alustuksen laatua.

Kohotus

Kohotuksen aikana hiiva vaikuttaa leivän kohoamiseen ja sen aromin tehostumiseen.

Paisto

Kypsentää taikinan ja paahtaa kuoren kauniin väriiseksi.

Pito lämpimänä

Pitää leivän lämpimänä paiston jälkeen. Suosittelemme kuitenkin leivän irrottamista kulhosta heti paistovaiheen päätyttyä.

Ohjelmissa 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 13, voit jättää leivän laitteeseen. Tunnin lämpimänäpito toiminto paistamisen jälkeen. Tämän aikana näytössä on luku 0:00 ja ajastimen valot vilkkuvat  . Lopuksi laite pysähtyy automaattisesti, antaen ensin muutaman äänimerkin.

KONEEN OHJELMOINTI MYÖHEMPÄÄN AJANKOHTAAN

Voit ohjelmoida laitteen siten, että leipäsi on valmiina valitsemallasi ajalla, jopa 15 t. aikaisemmin. Ohjelmointia ei voi käyttää ohjelmille 1, 2, 3, 7, 11, 12, 13, 14, 15.

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

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

Lyhyin painalluksin aika etenee näytöllä 10 min. jakso + lyhyt äänimerkki. Painamalla näppäimiä pitkään eteneminen tapahtuu jatkuvasti 10 minuutin jaksoissa.

Esim. : kello on 20.00 ja haluat leivän olevan valmiina kello 7. 00 seuraavana aamuna. Ohjelmoi kello 11.00 näppäimillä **+** ja **-**. Paina näppäintä **START STOP**. Kuulet äänimerkin. Ajastimen kaksoispiste vilkkuu. Lähtölaskenta alkaa. Käynnistimen merkkivalo syttyy **!**.

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

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

Käytännön neuvoja

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

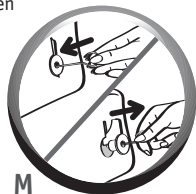
Jos katko jatkuu pitempään, ohjelmointi häviää.

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

Leivän ottaminen vuoasta : sekoittimet voivat jäädä kiinni leipään.

Käytä tässä tapauksessa "koukkulisälaitetta" seuraavalla tavalla:

- > kun leipä on otettu vuoasta, laita se kyljelleen ja pitele sitä eristävällä käsiineellä varustetulla kädellä,
- > laita koukku sekoittimen kierrättimelle - **M**,
- > vedä varovasti irrottaaksesi sekoitin - **M**,
- > laita leipä normaaliin asentoon ja anna sen jäähtyä ritilällä.



● AINEKSET

Gluteeniton jauho: gluteenittomia jauhotyyppejä on runsaasti. Tunnetuimpia ovat tattarijauho, valkoinen ja tumma riisijauho, kvinoajauho, maissijauho, kastanjajauho ja durrajauho.

Taikinassa on tärkeää käyttää useita erityyppisiä jauhoja ja saostusainetta, jotta taikinaan saataisiin gluteenille ominainen kimmoisuus.

Saostusaineet: taikinaan voidaan lisätä ksantaanikumia ja/tai guarkumia, jotka parantavat sen rakennetta ja saavat aikaan gluteenille omaisen kimmoisuuden. Näitä aineita käytetään elintarviketeollisuudessa saostus-, stabilointi- ja emulgointiaineina.

Käyttövalmiit gluteenittomat seokset: seokset helpottavat gluteenittoman leivän valmistusta, sillä ne sisältävät saostusaineita ja niiden gluteenittomuus on taattu. Seoksissa on myös luomuvaihtoehtoja.

Eri valmistajien käyttövalmiit gluteenittomat ainesseokset saattavat olla erilaisia.

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

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

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

Vesi : vesi kosteuttaa ja aktivoi hiivan. Se kosteuttaa myös jauhon tärkkelyksen ja auttaa leivän sisuksen muodostumista. Vesi voidaan korvata osittain tai kokonaan maidolla tai muilla nesteillä. **Käytä huoneenlämpöisiä nesteitä, paitsi gluteenittoman leivän valmistuksessa, jossa käytetään kädenlämpöistä vettä (noin 35 °C).**

Jauhot : jauhojen paino on erilainen riippuen taikinaan käytetystä jauhotyypistä. Jauhon laadusta riippuen, paistotulokset voivat myös olla erilaisia. Säilytä jauhot suljetussa astiassa, sillä jauhot reagoivat ympäröiviin kosteusolosuhteisiin imien kosteutta tai päinvastoin menettäen sitä. Käytä mieluiten jauhoja, joissa on maininta ”karkea”, kuin tavallisia vakiojauhoja. Kauran, leseän, vehnänalkion, rukiin ja kokojyvien lisääminen leipätaikinaan tekee leivästä painavamman ja tiukemman.

T45- tai T55- tyyppisten jauhojen käyttöä suositellaan, ellei valmistusohjeissa ole toisin ilmoitettu. Jos käytät valmiita leipävalmisteita leipää, briochia tai pikkusämpylöitä varten, älä anna taikinan kokonaismäärän ylittää 750 g.

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

Esim. : Täysjyväleipä - Ohjelma 5.

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

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

Hiiva : leipurinhiivaa on muutamissa eri muodoissa: tuorehiiva kuutionmallinen tai kuivahiivaa, joita myydään ruokakaupoissa. Tuorehiivaa voit löytää myös paikalliselta leipurilta. Molemmat hiivat tulisi lisätä suoraan leipävuokaan muiden ainesten sekaan. Mureнна tuorehiiva sormilla, jotta se liukenee paremmin. Kuivahiiva on sekoitettava lämpimään veteen ennen käyttöä. Älä käytä yli 35 asteista vettä, muuten taikina ei nouse kunnolla. Muista katsoa taulukosta hiivan oikea määrä!

Vastaavat määrät:

Kuivahiiva (tl)

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

Tuorehiiva (g)

9 13 18 22 25 31 36 40 45

Gluteenittoman leivän valmistuksessa on käytettävä gluteenitonta erikoishiivaa.

Lisäaineet (kuivia hedelmiä, oliiveja, jne.): saat erilaisen tuloksen lisäämällä taikinaan muita valitsemasi aineksia ottamalla kuitenkin huomioon :

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

PUHDISTUS JA HUOLTO

- Ota pistotulppa pois seinän pistorasiasta.
- Puhdista kone ja sen sisäpuoli kostealla sienellä. Kuivaa huolellisesti -L.
- Pese kulho ja sekoitin lämpimällä saippuaisella vedellä. Jos sekoitin on juuttunut kulhoon, liota sitä 5 - 10 min.
- Jos tarpeellista, niin kansi voidaan pestä lämpimällä vedellä ja pesusienellä.

- Älä puhdista mitään osaa astianpesukoneessa.



- Älä käytä puhdistusaineita, hankausvälineitä tai alkoholia. Käytä pehmeätä ja kosteaa riepua.
- Älä upota koskaan laitetta tai kantta veteen.

VALMISTUSOHJEET

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

tl = teelusikka - rkl = ruokalusikka

PROG. 1 - GLUTEENITON LEIPÄ PROG. 2 - MAKEAT GLUTEENITTOMAT LEIVONNAISET

1000 g

Taikinassa kannattaa käyttää esimerkiksi Schärin tai Valpiformin käyttövalmista ainesseosta.

Noudata ainesseoksen pakkauksessa tai keittokirjassa mainittuja suosituksia.

Älä ylitä 1000 g taikinakokoa.

PROG. 4 - KOKOJYVÄPIKALEIPÄ PROG. 5 - KOKOJYVÄLEIPÄ

KOKOJYVÄLEIPÄ	500 g	750 g	1000 g
1. Vettä	205 ml	270 ml	355 ml
2. Ruokaöljyä	1 1/2 rkl	2 rkl	3 rkl
3. Suolaa	1 tl	1 1/2 tl	2 tl
4. Sokeria	1 1/2 tl	2 tl	3 tl
5. Jauhoja T55	130 g	180 g	240 g
6. Kokojyväjauhoja T150	200 g	270 g	360 g
7. Hiivaa	1 tl	1 tl	1 1/2 tl

PROG. 7 - ERYTYSNOPEA

	500 g	750 g	1000 g
1. Vettä (lämmitetty 35°C)	210 ml	285 ml	360 ml
2. Ruokaöljyä	3 tl	1 rkl	1 1/2 rkl
3. Suolaa	1/2 tl	1 tl	1 1/2 tl
4. Sokeria	2 tl	3 tl	1 rkl
5. Maitojauhetta	1 1/2 rkl	2 rkl	2 1/2 rkl
6. Jauhoja T55	325 g	445 g	565 g
7. Hiivaa	1 1/2 tl	2 1/2 tl	3 tl

*1 normaalikokoinen kananmuna = 50 g

PROG. 3 - GLUTEENITTOMAT KAKUT

750 g

Taikinassa kannattaa käyttää esimerkiksi Schärin tai Valpiformin käyttövalmista ainesseosta.

Älä ylitä 1000 g taikinakokoa.

Vatkaa kananmunat, sokeri ja suola

n. 5 minuuttia, kunnes seos on valkoista.

PROG. 6 - SUOLATON LEIPÄ

	500 g	750 g	1000 g
1. Vettä	200 ml	270 ml	365 ml
2. Jauhoja T55	350 g	480 g	620 g
3. Kuivattu leipurin hiivaa	1/2 tl	1 tl	1 tl
Lisää piippauksen kuultuasi			
4. Seesaminsiemien	50 g	75 g	100 g

PROG. 8 - MAKEA PIKALEIPÄ PROG. 10 - MAKEA LEIPÄ

PULLA	500 g	750 g	1000 g
1. Kananmunia rikottuu*	2	2	3
2. Voita, pehmeä	115 g	145 g	195 g
3. Suolaa	1 tl	1 tl	1 1/2 tl
4. Sokeria	2 1/2 rkl	3 rkl	4 rkl
5. Maito	55 ml	60 ml	80 ml
6. Jauhoja T55	280 g	365 g	485 g
7. Hiivaa	1 1/2 tl	2 tl	3 tl

Voit lisätä : 1 auringonkukkavettä.

PROG. 9 - RANSKANLEIPÄ

	500 g	750 g	1000 g
1. Vettä	200 ml	275 ml	365 ml
2. Suolaa	1 tl	1 1/2 tl	2 tl
3. Jauhoja T55	350 g	465 g	620 g
4. Hiivaa	1 tl	1 tl	1 1/2 tl

PROG. 13 - KAKKU

SITRUUNA KAKKU	1000 g
1. Kananmunia rikottu*	4
2. Sokeria	260 g
3. Suolaa	1 hyppysellinen
4. Voita pehmeä, jäähtynyt	90 g
5. Sitruuna jotakin	1 1/2 sitruuna
6. Sitruunamehu	1 1/2 sitruuna
7. Jauhoja T55	430 g
8. Kuivahiiva	3 1/2 tl

Vatkaa kananmunat, sokeri ja suola n. 5 minuuttia, kunnes seos on valkoista. Kaada koneen kulhoon ja lisää jäähtynyt voisula. Lisää sitruunan mehu ja kuori. Yhdistä jauhot ja leivinjauhe ja lisää seos kulhoon. Varmista, että lisää jauhot taikinan keskelle.

PROG. 15 - PASTA

PASTA	500 g	750 g	1000 g
1. Vettä	45 ml	50 ml	70 ml
2. Kananmunia rikottu*	3	4	5
3. Suolaa	1 hyppysellinen	1 1/2 tl	1 tl
4. Jauhoja T55	375 g	500 g	670 g

*1 normaalikokoinen kananmuna = 50 g

PROG. 12 - KOHOTAIKINAT

PIZZATAIKINA	500 g	750 g	1000 g
1. Vettä	160 ml	240 ml	320 ml
2. Oliiviöljyä	1 rkl	1 1/2 rkl	2 rkl
3. Suolaa	1/2 tl	1 tl	1 1/2 tl
4. Jauhoja T55	320 g	480 g	640 g
5. Hiivaa	1/2 tl	1 tl	1 1/2 tl

PROG. 14 - HILLO

Paloittele tai murskaa valitsemasi hedelmät ennen kuin lisäät ne leipäkoneeseen.

1. Mansikka-, persikka-, raparperi- tai aprikoosihillo	580 g
2. Sokeria	360 g
3. Sitruunamehu	1 sitruuna
4. Pektiiini	30 g
1. Appelsiini ja grapehedelmähillo	500 g
2. Sokeria	400 g
3. Pektiiini	50 g

OPASTEET SAADAKSESI HALUTUN LOPPUTULOKSEN

Ellet saa toivottua tulosta ? Seuraava taulukko voi auttaa.	Liiaaksi kohonnut leipä	Laskenut leipä, joka oli aluksi liiaaksi kohonnut	Ei tarpeeksi kohonnut leipä	Leipä jäänyt liian vaaleaksi	Sivut paahuneet, mutta leipä ei tarpeeksi kypsä	Leivän sivut ja päällisy jauhoiset
						
Näppäintä  käytetty paiston aikana.				●		
Liian vähän jauhoja.		●				
Liikaa jauhoja.			●			●
Liian vähän hiivaa.			●			
Liikaa hiivaa.		●		●		
Liian vähän vettä.			●			●
Liikaa vettä.		●			●	
Liian vähän sokeria.			●			
Jauhon laatu huono.			●	●		
Aineksia ei ole käytetty oikeassa suhteessa (liian suuret määrät).	●					
Liian kuuma vesi.		●				
Liian kylmä vesi.			●			
Sopimaton ohjelma.			●	●		

OPASTEET TEKNISIIN HÄIRIÖIHIN

ONGELMAT	RATKAISUT
Sekoittimet jäävät kiinni leipään.	Liota sitä ennen poisottoa.
Painettuasi näppäintä  mitään ei tapahdu.	- E01 ilmaantuu ja vilkkuu näytössä, laite piippaa: kone on liian kuuma. Odota 1 tunti 2 kierroksen välillä. - E00 ilmaantuu ja vilkkuu näytössä, laite piippaa: laite on liian kylmä. Odota saavuttaaksesi oikean lämpötilan. - HHH tai EEE ilmaantuu ja vilkkuu näytössä, laite piippaa: toimintahäiriö. Kone on huollettava valtuutetussa huoltopalvelussa. - Olet ohjelmoinut käynnistyksen myöhemmäksi.
Painettuasi näppäintä  moottori käy mutta alustus ei toimi.	- Kulhoa ei ole painettu pohjaan asti. - Sekoitin puuttuu tai se on asetettu väärin paikoilleen. - Kahdessa edellä mainitussa tilanteessa, pysäytä laite painamalla pitkään  näppäintä pohjaan. Aloita resepti alusta.
Myöhemmäksi ohjelmoidun käynnistyksen jälkeen leipä ei ole kohonnut tarpeeksi tai mitään ei tapahdu.	- Olet unohtanut painaa näppäintä  ohjelmoinnin jälkeen. - Hiiva on sekoittunut suolaan ja/tai veteen. - Sekoitin puuttuu.
Palaneen käry.	- Osa aineksista on joutunut kulhon viereen : anna koneen jäähtyä ja puhdista koneen sisus kostealla sienellä ilman puhdistusainetta. - Taikina paisuu kulhon yli : liian paljon aineksia, varsinkin nestettä. Noudata tarkoin valmistusohjeissa annettuja määriä.

TABLEAU DES CYCLES - CYCLI TABEL - ZYKLENTABELLE - - TABELA DE CICLOS - ΠΙΝΑΚΑΣ ΚΥΚΛΩΝ - OVERSIGTSSKEMA BAKPROGRAMMEN - PAISTAMISEN ERI VAIHEET

PROG. ΠΡΟΓ.	POIDS (g)	DORAGE BRUINING	TEMPS TOTAL (h)	PREPARATION DE LA PATE (Pétrissage-Repos-Lévé) (h)	CUISSON (h)	MAINTIEN AU CHAUD (h)	EXTRA (h)
NL	GEWICHT (g)	BRUINING	TOTAL TIJD (u)	VOORBEREIDING VAN HET DEEG (Kneeden-Rust-Rijzen) (u)	BAKKEN (u)	WARMHOUDEN (u)	EXTRA (u)
DE	GEWICHT (g)	KRUSTE	TOTAL ZEIT (h)	TEIG ZUBEREITEN (Kneten-Ruhen-Gehen) (h)	BACKEN (h)	WARMHALTEN (h)	EXTRA (h)
EN	WEIGHT (g)	BROWNING	TOTAL TIME (h)	PREPARING THE DOUGH (Kneading-Rest-Rising) (h)	COOKING (h)	KEEP WARM (h)	EXTRA (h)
IT	QUANTITÀ (g)	DORATURA	TEMPO TOTALE (h)	PREPARAZIONE DELLA PASTA (Impasto-Riposo-Lievitazione) (h)	COTTURA (h)	MANTENIMENTO AL CALDO (h)	EXTRA (h)
ES	PESO (g)	DORADO	TIEMPO TOTAL (h)	PREPARACIÓN DE LA MASA (Amasado-Reposo-Rubido) (h)	COCCIÓN (h)	MANTENIMIENTO EN CALIENTE (h)	EXTRA (h)
PT	PESO (g)	TOSTAGEM	TEMPO TOTAL (h)	PREPARAÇÃO DA MASSA (Amassadura-Reposou-Levadura) (h)	COZEDURA (h)	MANUTENÇÃO DO CALOR (h)	EXTRA (h)
EL	ΜΕΤΕΘΟΣ (g)	ΡΟΔΙΣΜΑ	ΣΥΝΟΛΙΚΟΣ ΧΡΟΝΟΣ (ώρες)	ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΖΟΝΤΑΣ ΤΗΝ ΖΥΜΗ (Ζύμωμα-Αναμονή-Φούσκωμα) (ώρες)	ΨΗΣΙΜΟ (ώρες)	ΔΙΑΤΗΡΗΣΗ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑΣ (ώρες)	ΕΞΤΡΑ (ώρες)
DA	VÆGT (g)	BRUNING	TID I ALT (h)	TILBEREDNING AF DEJEN (Æltning-Hvile-Hævning) (h)	BAGNING (h)	HOLDE VARM (h)	EKSTRA (h)
NO	VEKT (g)	GYLLEN	TOTAL TID (h)	FORBEREDELSE AV DEIGEN (Elting-Hvile-Heving) (h)	STEKETID (h)	VARMEHOLDING (h)	EKSTRA (h)
SV	STORLEK (g)	FÄRG	TOTAL TID (h)	PREPAREING AV DEGEN (Knådning-Vila-Jäsning) (h)	GRÄDDNING (h)	VARMHÅLLNING (h)	EXTRA (h)
FI	PAINO (g)	PAAHTO	AIKA YHTEENSÄ (h)	TAIKINAN VALMISTAMINEN (Alustus-Lepo-Kohotus) (h)	PAISTO (h)	PITO LÄMPIMÄNÄ (h)	EXTRA (h)
1	1000	1 2 3	2:01	1:06	0:55	1:00	1:45
2	1000	1 2 3	2:15	1:15	1:00	1:00	2:05
3	750	1 2 3	1:45	0:15	1:30	1:00	1:35
4	500	1	2:00	1:05	0:55	1:00	1:45
	750	2	2:05		1:00		1:50
	1000	3	2:10		1:05		1:55
5	500	1	2:40	1:45	0:55	1:00	2:21
	750	2	2:45		1:00		2:26
	1000	3	2:50		1:05		2:31
6	500	1	2:50	2:00	0:50	1:00	2:22
	750	2	2:55		0:55		2:27
	1000	3	3:05		1:05		2:37

TABLE OF CYCLES - TABELLA DI CICLI - TABLA DE CICLOS AF CYKLUSSE - TABELL OVER SYKLUSER - TABELL ÖVER

7	500	1	1:25	0:40	0:45	1:00	1:15
	750	2	1:30		0:50		1:20
	1000	3	1:35		0:55		1:25
8	500	1	2:20	1:40	0:40	1:00	1:52
	750	2	2:25		0:45		1:57
	1000	3	2:30		0:50		2:02
9	500	1	2:55	2:05	0:50	1:00	2:31
	750	2	3:00		0:55		2:36
	1000	3	3:10		1:05		2:46
10	500	1	3:20	2:40	0:40	1:00	2:39
	750	2	3:25		0:45		2:44
	1000	3	3:30		0:50		2:49
11	-	1 2 3	0:10 ↓ 1:10	-	0:10 ↓ 1:10	-	-
12	-	-	1:20	1:20	-	-	0:56
13	1000	1 2 3	2:10	0:25	1:45	1:00	1:50
14	-	-	1:05	0:15	0:50	-	-
15	-	-	0:15	0:15	-	-	-

1 LÉGER-LICHT-HELL-LIGHT-CHIARO-CLARO-CLARA-ESCURA-ANOIXTO-LYS-LYS-LJUS-VAALEA

2 MOYEN-GEMIDDELD-MITTEL-MEDIUM-MEDIO-MEDIO-MÉDIO-METPIO-MIDDELS-MEDIUM-KESKITASO

3 FORT-DONKER-DUNKEL-DARK-MEDIO-SCURO-OSCURO-ΣΚΟΥΡΟ-MØRK-MØRK-MÖRK-TUMMA

Remarque : la durée totale n'inclut pas le temps de maintien au chaud.

Opmerking: bij de totale tijdsduur zit niet de tijd van het warmhouden.

Hinweis: die Warmhaltezeit ist nicht in der Gesamtzeit enthalten.

Comment: the total duration does not include warming time.

Attenzione: la durata totale non include il tempo di mantenimento al caldo.

Nota: la duración total no incluye el tiempo de mantenimiento del calor.

Nota: a duração total não inclui o tempo de manutenção do calor.

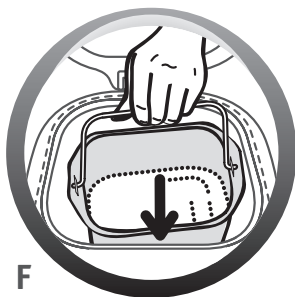
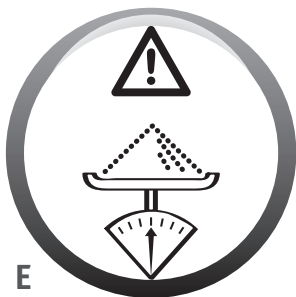
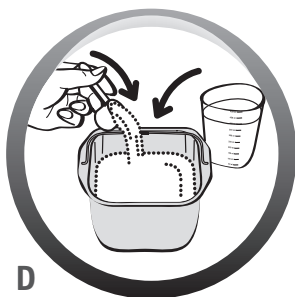
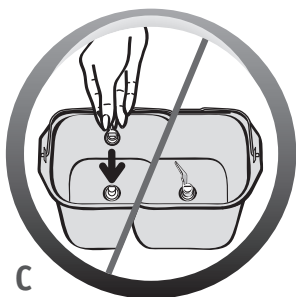
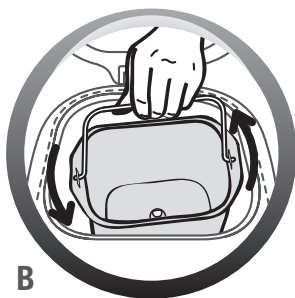
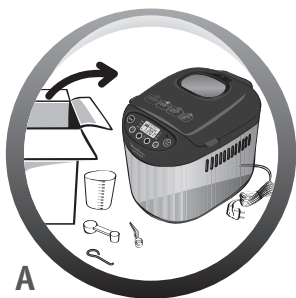
Παρατήρηση: η συνολική διάρκεια δεν συμπεριλαμβάνει τον χρόνο διατήρησης του ζεστού ψωμιού.

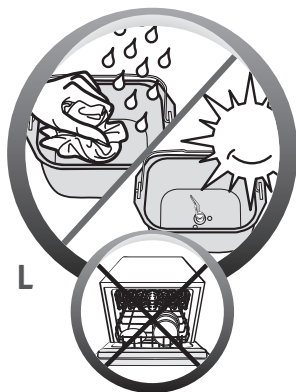
Bemærk: den samlede varighed indbefatter ikke tiden med at holde varm.

Merknad: Den totale tiden inkluderer ikke tiden for varmhållning.

Notera: den totala tiden inkluderar inte tiden för varmhållning.

Huom! Yhteenlasketussa ajassa ei ole huomioitu lämpimänä pittoa.





Moulinex®

nutribread

FR 2-5 - 52-63

NL 6-9 - 64-75

DE 10-13- 76-87

EN 14-17 - 88-99

IT 18-21 -100-111

ES 22-25 - 112-123

PT 26-29 - 124-135

EL 30-33 - 136-147

DA 34-37 - 148-159

NO 38-41 - 160-171

SV 42-45 - 172-183

FI 46-49 - 184-195

Ref. NC00129045

www.moulinex.com