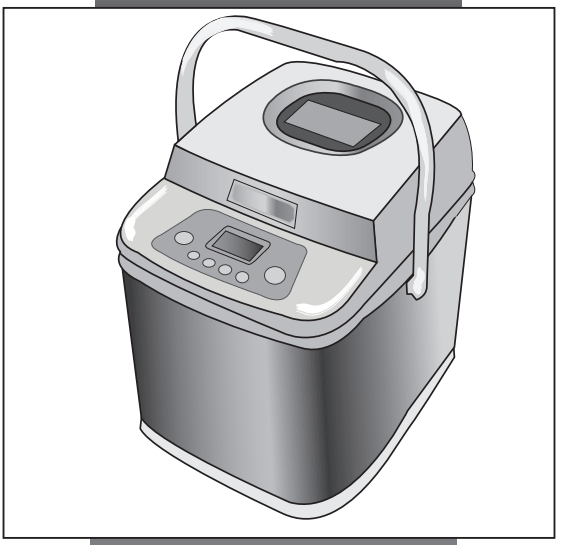
CE Mod. 132

EAC



Macchina per il pane
Bread maker
Machine à pain
Brothersteller
Máquina para hacer pan
Máquina de fazer pão
Broodbakmachine
Αρτοπαρασκευαστή
хлебопечка
хлібопічку
нан мейкер
صانع الخبز

Ariete

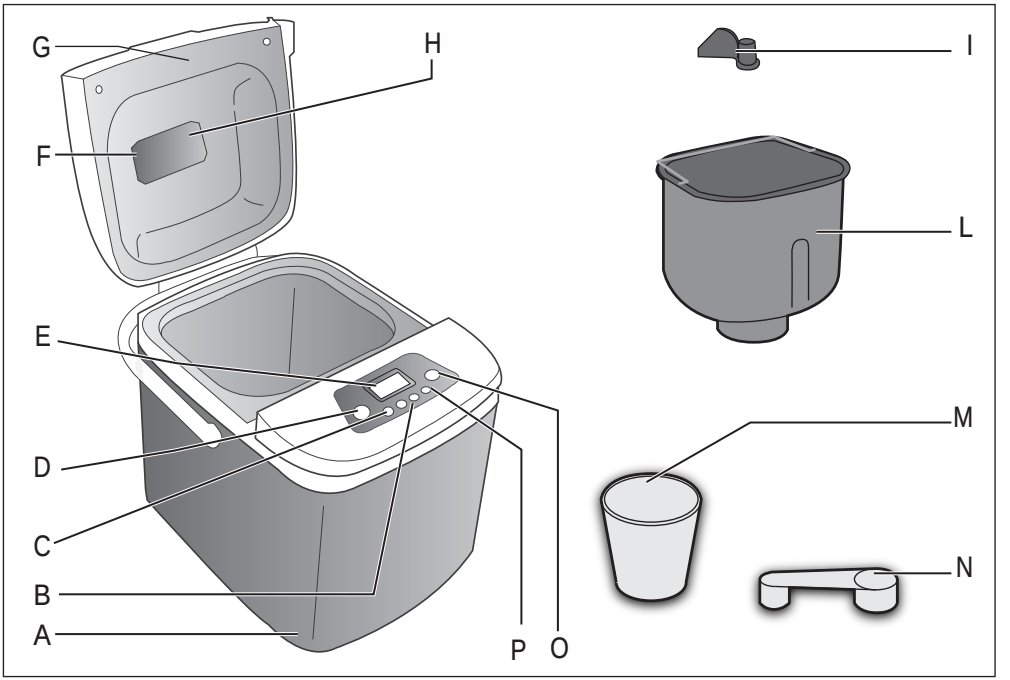


Fig. 1

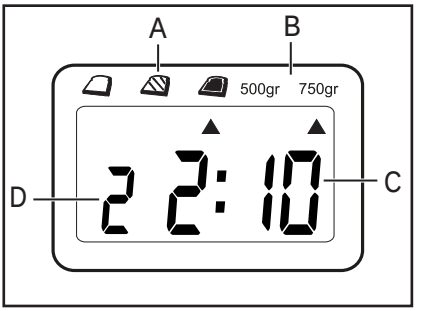


Fig. 2

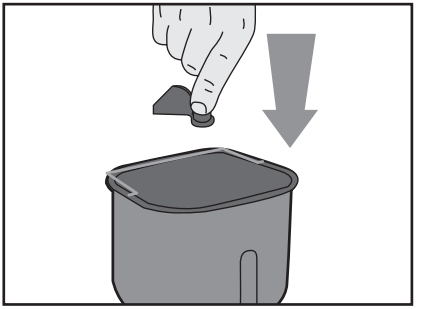


Fig. 3

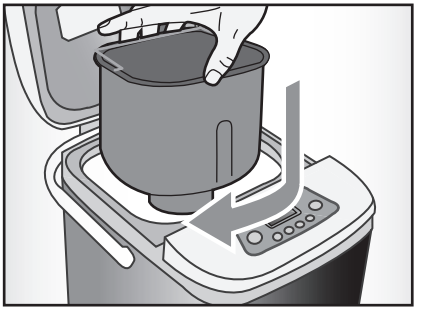


Fig. 4

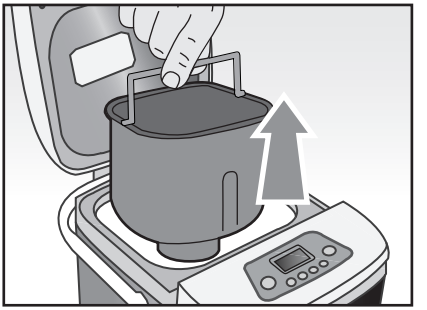


Fig. 5

AVVERTENZE IMPORTANTI

LEGGERE QUESTE ISTRUZIONI PRIMA DELL'USO.
Usando apparecchi elettrici è necessario prendere le opportune precauzioni, tra le quali:

- Assicuratevi che il voltaggio elettrico dell'apparecchio corrisponda a quello della vostra rete elettrica.
- Non lasciare incustodito l'apparecchio mentre è collegato alla rete elettrica.
- Non mettere l'apparecchio sopra o vicino a fonti di calore.
- Durante l'utilizzo posizionare l'apparecchio su di un piano orizzontale, stabile e ben illuminato.
- Non lasciare l'apparecchio esposto ad agenti atmosferici (pioggia, sole, etc).
- Fare attenzione che il cavo elettrico non venga a contatto con superfici calde.
- L'apparecchio può essere usato da bambini con un'età superiore a 8 anni e da persone che hanno capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte, oppure con mancanza di esperienza o di conoscenza, solo se sono seguiti da una persona responsabile o se hanno ricevuto e compreso le istruzioni e i pericoli presenti durante l'uso dell'apparecchio.
- Non immergere l'apparecchio in acqua o in altri liquidi
- Anche quando l'apparecchio non è in funzione, staccare la spina dalla presa di corrente elettrica prima di inserire o togliere le singole parti o prima di eseguire la pulizia.
- Il prodotto non va alimentato attraverso timer esterni o con impianti separati comandati a distanza.
- Assicurarsi di avere sempre le mani ben asciutte prima di utilizzare o di regolare gli interruttori posti sull'apparecchio o prima di toccare la spina e i collegamenti di alimentazione.
- Non accendere mai l'apparecchio senza che la vaschetta sia stata riempita con gli ingredienti.
- Non inserire dentro l'apparecchio carta stagnola o altro materiale metallico in modo da evitare un incendio o un corto circuito.
- Non toccare le superfici calde. Usare guanti da forno.
- Lasciare almeno 5 cm intorno all'apparecchio per permettere la ventilazione e non coprire per nessun motivo le bocchette per vapore.
- Non introdurre mani o dita nella vaschetta durante il funzionamento dell'apparecchio.
- Non posizionare l'apparecchio in prossimità di superfici, materiali o contenitori di sostanze infiammabili.
- Non usare l'apparecchio come deposito.
- Per mantenere al meglio il contenitore, ogni tanto lavare bene e ungere con olio.

- Non scollegare la spina dalla presa di corrente tirandola per il cavo.
- Non usare l'apparecchio se il cavo elettrico o la spina risultano danneggiati, o se l'apparecchio stesso risulta difettoso; in questo caso portatelo al più vicino Centro di Assistenza Autorizzato.
- L'apparecchio è destinato solo ad un uso domestico, non deve essere adibito ad un uso industriale o professionale.
- Eventuali modifiche a questo prodotto, non espressamente autorizzate dal produttore, possono comportare il decadimento della sicurezza e della garanzia del suo utilizzo da parte dell'utente.
- Prima di smaltire l'apparecchio come rifiuto, tagliare il cavo di alimentazione per renderlo inoperante.
- Gli elementi dell'imballaggio non devono essere lasciati alla portata dei bambini in quanto potenziali fonti di pericolo.



Per il corretto smaltimento del prodotto ai sensi della Direttiva Europea 2012/19/UE si prega leggere l'apposito foglietto allegato al prodotto.

CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI

DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIO (FIG. 1)

A Corpo dell'apparecchio
B Tasti incremento/decremento timer
C Tasto impostazione peso
D Tasto impostazione menù
E Display
F Bocchette
G Coperchio
H Oblò
I Pala impastatrice
L Vaschetta
M Misurino
N Cucchiaio dosatore
O Tasto accensione/spegnimento
P Tasto impostazione doratura

DISPLAY (FIG. 2)

A Doratura
B Peso
C Timer
D Programma selezionato

BREVI CENNI SULLE MACCHINE PER IL PANE

Il vostro apparecchio è un prodotto per risparmiare fatica. Il vantaggio principale è che tutte le operazioni di impasto, lievitazione e cottura avvengono all'interno di uno spazio contenuto. Il vostro apparecchio sfornerà con facilità e frequenza superbe pagnotte, se seguirete le istruzioni ed avrete chiari alcuni principi di base. L'apparecchio non può pensare al posto vostro.
Non può dirvi che avete dimenticato un ingrediente o che ne avete usato un tipo sbagliato o che lo avete misurato in modo non corretto. L'accurata selezione degli ingredienti è la fase più importante del processo di preparazione del pane.

PRIMA DI USARE L'APPARECCHIO

1) Lavare ed asciugare tutti i componenti come descritto nella sezione "PULIZIA E MANUTENZIONE".
2) Mettere l'apparecchio in modalità "Cottura" e farlo funzionare a vuoto per circa 10 minuti.
3) Dopo che si sarà raffreddato, pulirlo ancora una volta.

Attenzione

Durante il primo ciclo di cottura è possibile che l'apparecchio emetta del fumo o un lieve odore di bruciato. Questo è da considerarsi normale, e scompare dopo pochi secondi.

ISTRUZIONI PER L'USO

1) Lavare ed asciugare bene tutti i componenti.
2) Montare la pala impastatrice (I) sul perno all'interno della vaschetta (L) (Fig. 3).
3) Misurare gli ingredienti con il misurino (M) o il cucchiaio (N) in dotazione. In alternativa pesare gli ingredienti ed introdurli nella vaschetta (L).
4) Inserire la vaschetta sull'apposito perno all'interno dell'apparecchio. Ruotare la vaschetta in senso orario per bloccarla (Fig. 4).

Attenzione:

È fondamentale seguire la sequenza di inserimento degli ingredienti come descritto nella ricetta. Questa sequenza in generale è: ingredienti liquidi, acqua, farina, uova e altro come previsto dalla ricetta. Versare il lievito per ultimo in mezzo agli altri ingredienti. Evitare che il lievito venga a contatto con sale o ingredienti liquidi.

5) Chiudere il coperchio (G) ed inserire la spina nella presa di corrente. Il display (E) visualizzerà "3:00", con i due punti fissi. L'apparecchio è impostato automaticamente sul programma "1".
6) Premere il tasto (D) fino a selezionare il programma di cottura desiderato.
7) Premere il tasto (C) per selezionare il peso desiderato (500g, 750g). Il peso non è impostabile nei programmi 8-19.
8) Selezionare la doratura che si vuole ottenere (lieve, media, o intensa). La doratura non è impostabile nei programmi 8-19.
9) Se necessario, impostare con i tasti + o - (B) il timer. La lavorazione inizierà allo scadere del tempo impostato. Se non è stato impostato il timer, la lavorazione inizierà immediatamente.

Prestare attenzione quando si usa la funzione timer con ingredienti facilmente deperibili (ad esempio uova, latticini, etc).

10) Premere il tasto di accensione/spegnimento (O). L'apparecchio emette un beep e la lavorazione degli ingredienti inizia. Se è stato impostato il timer, la lavorazione inizierà allo scadere del tempo impostato.

Durante la cottura è possibile che dalla ventola sotto il coperchio (G) fuoriesca del vapore: ciò è perfettamente normale.

11) Se nel programma sono previste aggiunte (frutta secca, semi, etc), l'apparecchio emette 10 beep quando è il momento di aprire il coperchio e inserire gli ingredienti rimanenti. Questo tempo varia in base al programma.
12) Per arrestare il programma selezionato, premere il tasto di accensione/spegnimento (O) per 3 secondi.
13) Quando il tempo riportato sul display (E) è "0:00", il processo di cottura è terminato. L'apparecchio emetterà un bip per 10 volte e automaticamente passerà alla modalità "In caldo" per 1 ora. Il simbolo ":" si manterrà lampeggiante (tranne che per il programma "Impasto").

14) Dopo aver conservato in caldo per 1 ora, la modalità “in caldo” si disattiva. Sul display appare il simbolo ⊙. Per disattivare la modalità “in caldo” prima dei 60 minuti, premere il tasto di accensione/spegnimento (O) per 3 secondi.
15) Staccare la spina dalla presa di corrente. Aprire il coperchio (G)
16) Indossare dei guanti da forno e afferrare bene il manico della vaschetta (L). Ruotare la vaschetta in senso antiorario per sbloccarla. Estrarre la vaschetta (Fig. 5).
17) Lasciare raffreddare il pane. Usare una spatola antiaderente per tirare fuori il pane dalla vaschetta, cominciando dai lati. Se necessario, rovesciare la vaschetta su di una griglia oppure su una superficie pulita e scuoterla delicatamente per far uscire il pane.

Attenzione
La vaschetta raggiunge temperature elevate. Prestare molta attenzione nel maneggiare la vaschetta. Usare sempre guanti protettivi.

Non usare mai utensili di metallo per prelevare il pane dalla vaschetta (L). Rischio di danni al rivestimento antiaderente.

INTERRUZIONI DI CORRENTE

Se l’interruzione di corrente dura meno di 10 minuti, il programma continuerà appena la corrente sarà ripristinata. Se l’interruzione dura più di 15 minuti, il programma si arresta e il display torna sulle impostazioni di default. In questo caso scollegare l’apparecchio dalla presa di corrente. Lasciare raffreddare l’apparecchio. Svuotare la vaschetta, pulire e avviare nuovamente.

Codici di errore

In caso di errore, sul display (E) possono apparire i seguenti codici di errore:
- ”H:HH”: la temperatura all’interno della vaschetta è troppo alta.
1) Premere il tasto di accensione/spegnimento (O) per 3 secondi per arrestare il programma.
2) Staccare la spina.
3) Aprire il coperchio e lasciare raffreddare l’apparecchio per 10-20 minuti.
4) Far ripartire il programma.
- ”E:EO”: il sensore della temperatura è disconnesso o fuori uso.

Portare l’apparecchio in un Centro Assistenza Autorizzato per controllare il funziomanento del sensore.

IL TIMER

L’uso più comune del timer è quello di preparare il pane durante la notte in modo che sia pronto la mattina dopo. Con il timer è possibile posticipare la preparazione fino a 15 ore.

Prestare attenzione quando si usa la funzione timer con ingredienti facilmente deperibili (ad esempio uova, latticini, etc).

Decidete quando volete che il pane sia pronto, ad esempio alle 6 del mattino. Controllate che ore sono al momento in cui avviate il programma, ad esempio le 9. Calcolate il lasso di tempo tra questi due orari, in questo caso 9 ore. Premete i tasti incremento/decremento (B). Il timer avanzerà o tornerà indietro di 10 minuti.

Non è possibile ridurre la durata di tempo prevista da un programma.

CONSISTENZA DELL'IMPASTO

Controllare il prodotto durante i primi 5 minuti di lavorazione attraverso l'apposito oblò (H). Dovrebbe formarsi una pagnotta liscia. In caso contrario, è probabile che si debbano rivedere gli ingredienti. Se è necessario, aprire il coperchio (G) durante la lavorazione o il tempo di riposo. In tutti gli altri momenti pregiudicherete la buona riuscita del pane.
Se l'impasto sembra colloso o si attacca ai lati della vaschetta, spargervi sopra un cucchiaino di farina alla volta. Se è troppo asciutto, versarvi un cucchiaino di acqua calda alla volta. È possibile rimuovere delicatamente gli ingredienti rimasti attaccati ai lati della vaschetta usando una spatola di legno o di plastica.

Attenzione

Non lasciare il copertchio aperto più a lungo del necessario. Aspettare fino a quando la farina/acqua è completamente assorbita nell'impasto prima di aggiungerne altra.

Chiudere il coperchio (G) prima della fine dell'ultima lavorazione, altrimenti il pane non lieviterà correttamente.

CONSERVARE IL PANE

Il pane che si trova in commercio contiene solitamente additivi (cloro, calcare, colorante di catrame minerale, sorbitol, soia, etc). Il vostro pane non conterrà nessuno di essi, quindi non si manterrà come quello venduto in commercio e avrà un aspetto diverso. Inoltre, non avrà il sapore del pane in commercio, avrà il gusto che il pane dovrebbe sempre avere.
È preferibile mangiarlo fresco, ma lo potete conservare per due giorni a temperatura ambiente, in una busta di plastica da cui avrete tolto tutta l'aria.
Per surgelare il pane fatto in casa, lasciatelo raffreddare. Mettete il pane in una busta di plastica da cui avrete tolto tutta l'aria. Sigillate la busta e mettetela nel congelatore.

COME AGGIUNGERE GLI INGREDIENTI

- Rispettare l'ordine indicato nella ricetta.
- Tenere gli ingredienti aggiuntivi (frutta, noci, uva passa etc) da una parte e aggiungerli durante la seconda impastatura quando l'apparecchio emette un beep per 10 volte.
- Introdurre per prima cosa l'ingrediente liquido. Si tratta normalmente di acqua ma può includere latte e/o uova. L'acqua deve essere tiepida (37°C), ma non bollente. L'acqua troppo calda o troppo fredda impedisce la lievitazione.
- Non usare latte con il timer. Potrebbe cagliare prima che inizi il processo di preparazione del pane.
- Aggiungere lo zucchero e il sale previsti nella ricetta.
- Aggiungere eventuali ingredienti "liquidi" (miele, sciroppo, melassa etc).
- Aggiungere eventuali ingredienti "secchi" (farina, latte in polvere, erbe e spezie).
- Se si usa il timer, non sarà possibile aggiungere frutta o noci durante il secondo impasto, quindi unirli ora.
- Aggiungere per ultimo il lievito secco (o lievito in polvere/bicarbonato di sodio). Porlo sopra gli altri ingredienti – non metterlo nell'acqua, altrimenti inizierà ad agire troppo presto.
- Se si usa il timer, è indispensabile tenere lontani il lievito (lievito in polvere/bicarbonato di sodio) e l'acqua/liquido, altrimenti il lievito entrerà in azione, gonfierà e sgonfierà prima che inizi il processo di

preparazione del pane. Ne risulterà un prodotto duro, denso, ruvido e commestibile come un mattone di una casa. Consigliamo di fare un buco nel centro della cupola della farina e di metterci il lievito.

Farina

Il tipo di farina che si usa è molto importante. L'elemento più importante contenuto nella farina è la proteina chiamata glutine, che è l'agente naturale che conferisce all'impasto la capacità di modellarsi e di trattenere il biossido di carbonio prodotto dal lievito. Comprate farina sulla cui confezione sia scritto "TIPO 0" o "PER PANE" (tipo manitoba), quest'ultima ha un alto contenuto di glutine.

Altre farine per pane

Esse includono farina integrale e farine di altri cereali.
Esse forniscono un eccellente apporto di fibra dietetica ma contengono livelli più bassi di glutine rispetto a quelli della farina bianca "tipo 0". Ciò significa che le pagnotte integrali tendono ad essere più piccole e più dense di quelle bianche. In termini generali, se nella ricetta sostituite farina bianca "tipo 0" con metà farina integrale, potete preparare un prodotto con un sapore di pane integrale e una consistenza di pane bianco.

Lievito

Il lievito è un organismo vivente che si moltiplica nell'impasto. In presenza di umidità, cibo e calore, il lievito crescerà e rilascerà biossido di carbonio in gas. Quest'ultimo produce bolle che rimangono intrappolate nell'impasto e che lo fanno crescere.
Tra i vari tipi di lievito disponibili raccomandiamo l'uso del lievito di birra secco. Questi sono normalmente venduti in buste e non devono essere precedentemente sciolti in acqua.
Potreste anche trovare lievito "ad azione rapida" o "lievito per macchine per pane". Questi sono lieviti più forti che hanno la capacità di fare lievitare l'impasto con una velocità superiore del 50% rispetto agli altri. Usateli solo con l'impostazione "OPZIONE RAPIDA". Il lievito in buste è molto sensibile all'umidità, quindi non conservate quelli parzialmente usati per più di un giorno. In alternativa, potete utilizzare il lievito di birra fresco in panetti: 1g di lievito di birra secco equivale a 3,5g di lievito di birra fresco.

TABELLA EQUIVALENZA LIEVITO DI BIRRA SECCO e FRESCO			
Secco			Fresco
1/4 bustina	2g	1 cucchiaino	7g
1/2 bustina	4g	2 cucchiaini	13g
3/4 bustina	6g	3 cucchiaini	21g
1 bustina	7g	3,5 cucchiaini	25g
1,5 bustina	10g	5 cucchiaini	37g
2 bustina	14g	7 cucchiaini	50g

Ingredienti liquidi

L'ingrediente liquido è normalmente costituito da acqua o latte o da una miscela dei due. L'acqua è un ingrediente fondamentale per il pane. L'acqua rende la crosta più croccante. Il latte rende la crosta più morbida e la consistenza dell'impasto più soffice.

Ci sono opinioni contrastanti su quale dovrebbe essere la temperatura dell'acqua. Parlando in generale, una temperatura dell'acqua tra i 20°C e i 25°C è la più appropriata. Ma nel caso del pane ultra veloce se si vuole accelerare il processo la temperatura deve essere tra i 45°C e i 50°C. È fondamentale che l'acqua sia di buona qualità e preferibilmente in bottiglia, in quanto il calcare presente nell'acqua può compromettere la buona riuscita del pane. Potete decidere voi la temperatura ottimale dell'acqua, mano a mano che acquistate familiarità con l'apparecchio. Al posto dell'acqua si può mettere anche del latte fresco o acqua con il 2% di latte in polvere: favorisce il sapore e migliora il colore della crosta. Alcune ricette citano anche il succo di frutta.

Ingredienti con basso contenuto di grasso

Non usare olii, margarine etc con una bassa percentuale di grasso. Se la ricetta prevede una quantità maggiore di grassi, si potrebbero non ottenere i risultati desiderati.

Zucchero

Lo zucchero attiva e nutre il lievito permettendogli di gonfiare. Lo zucchero aggiunge sapore e consistenza e favorisce la doratura della crosta. Miele, sciroppo e melassa possono essere usati al posto dello zucchero. Adattare l'ingrediente liquido per compensare. Non usare dolcificanti artificiali, poiché non nutrono il lievito e potrebbero ucciderlo.

Sale

Il sale dà sapore e aiuta a controllare la crescita del lievito. Senza sale il pane potrebbe gonfiare troppo e poi sgonfiarsi.

Uova

Le uova rendono il vostro pane più ricco e nutriente, aggiungono colore e aiutano la forma e la consistenza. Le uova rientrano tra gli ingredienti liquidi del pane. Dosare gli altri ingredienti liquidi se aggiungete uova. In caso contrario l'impasto potrebbe essere troppo liquido per gonfiarsi in modo corretto.

Erbe e spezie

Possono essere aggiunte all'inizio insieme agli ingredienti principali.
Le erbe e le spezie, come la cannella, lo zenzero, l'origano, il prezzemolo e il basilico, aggiungono gusto e colpiscono maggiormente l'occhio. Usate le erbe e le spezie in piccole quantità (1-2 cucchiaini) per evitare di coprire il sapore del pane. Le erbe fresche, come l'aglio e l'erba cipollina, contengono abbastanza liquido da squilibrare i dosaggi della ricetta. Bilanciate il contenuto liquido.

Ingredienti aggiuntivi

Gli ingredienti aggiuntivi (frutta, noci, uva passa, etc) possono essere aggiunti solo nei programmi che li prevedono.
La frutta secca e le noci dovrebbero essere tagliati in piccoli pezzi. Il formaggio deve essere grattugiato. Il cioccolato deve essere sminuzzato in piccoli pezzi e non in grumi. Non aggiungere più ingredienti di quelli previsti nelle ricette, Il pane potrebbe non crescere correttamente.
Fare attenzione alla frutta fresca e alle noci poiché contengono liquidi (succo e olio). Dosare l'ingrediente liquido principale per compensare.

I programmi

- L'olio può essere sostituito con il burro fuso.
- Seguire l'ordine della tabella per l'aggiunta degli ingredienti.

- In tutte le ricette è possibile sostituire la farina ad alto contenuto di glutine con farina senza glutine, facendo attenzione agli altri ingredienti per gli intolleranti al glutine.

Base (1)

Peso:	500g		750g	
Tempo	3:05		3:10	
Acqua	210ml		260ml	
Olio	1+1/2 cucchiaio	15g	2 cucchiai	20g
Sale	1/2 cucchiaino	3g	1 cucchiaino	6g
Zucchero	1 cucchiaio	15g	2 cucchiai	30g
Farina	2+1/3 bicchieri	320g	3 bicchieri	420g
Lievito	3/4 di panetto di lievito fresco (da 25g) o 3/4 di bustina in polvere		1 panetto di lievito fresco (da 25g) o 1 bustina in polvere	

Pane veloce (2)

Peso:	500g		750g	
Tempo	2:05		2:10	
Acqua	140ml		190ml	
Olio	2 cucchiai	26g	2+1/2 cucchiaio	33g
Sale	2/3 di cucchiaino	3g	3/4 cucchiaino	4g
Zucchero	1 cucchiaio	15g	2 cucchiai	30g
Farina	2 bicchieri	290g	2+1/2 bicchieri	360g
Lievito	3/4 di panetto di lievito fresco (da 25g) o 3/4 di bustina in polvere		1 panetto di lievito fresco (da 25g) o 1 bustina in polvere	

Pane dolce (3)

Peso:	500g		750g	
Tempo	3:45		3:50	
Acqua	120ml		160ml	
Olio	1+1/2 cucchiaio	20g	2 cucchiai	26g
Sale	1/2 cucchiaino	2g	1/2 cucchiaino	2g
Uovo	1 uovo intero	60g	1 uovo intero	60g
Zucchero	2 cucchiai	30g	3 cucchiai	45g
Latte scremato	1/4 di bicchiere	35g	1/3 di bicchiere	47g
Farina bianca	2 bicchieri	290g	2+3/4 bicchieri	380g
Lievito	3/4 di panetto di lievito fresco (da 25g) o 3/4 di bustina in polvere		1 panetto di lievito fresco (da 25g) o 1 bustina in polvere	

Pane francese (4)

Peso:	500g		750g	
Tempo	4:05		4:10	
Acqua	180ml		260ml	
Olio	1 cucchiaio	10g	1+1/2 cucchiaio	15g
Sale	1 cucchiaino	6g	1+1/2 cucchiaino	9g
Zucchero	1/2 cucchiaio	8g	1 cucchiaio	15g
Farina bianca	2+ 1/4 bicchieri	300g	2+3/4 bicchieri	400g
Lievito	3/4 di panetto di lievito fresco (da 25g) o 3/4 di bustina in polvere		1 panetto di lievito fresco (da 25g) o 1 bustina in polvere	

Pane integrale (5)

Peso:	500g		750g	
Tempo	4:00		4:05	
Acqua	180ml		220ml	
Olio	2 cucchiai	26g	2+1/2 cucchiai	38g
Sale	1 cucchiaino	6g	1 cucchiaino	6g
Zucchero di canna	1 cucchiaio	15g	1+1/2 cucchiaio	26g
Farina bianca	1 bicchiere	145g	1+1/2 bicchiere	180g
Farina integrale	1 bicchiere	145g	1+1/2 bicchiere	180g
Lievito	3/4 di panetto di lievito fresco (da 25g) o 3/4 di bustina in polvere		1 panetto di lievito fresco (da 25g) o 1 bustina in polvere	

Pane di segale (6)

Peso:	500g		750g	
Tempo	4:00		4:05	
Acqua	180ml		220ml	
Olio	2 cucchiai	26g	2+1/2 cucchiai	38g
Sale	1 cucchiaino	6g	1 cucchiaino	6g
Zucchero di canna	1 cucchiaio	15g	1+1/2 cucchiaio	23g
Farina bianca	1 bicchiere	145g	1+1/2 bicchiere	180g
Farina di segale	1 bicchiere	145g	1+1/2 bicchiere	180g
Lievito	3/4 di panetto di lievito fresco (da 25g) o 3/4 di bustina in polvere		1 panetto di lievito fresco (da 25g) o 1 bustina in polvere	

Pane senza glutine (7)

Peso:	500g		750g	
Tempo	3:25		3:30	
Acqua	180ml		220ml	
Olio	2 cucchiai	26g	2+1/2 cucchiai	33g
Sale	1 cucchiaino	6g	1 cucchiaino	6g
Zucchero	1+1/2 cucchiaio	23g	2 cucchiai	30g
Farina senza glutine	1+ 3/4 di bicchiere	255g	2 bicchieri	290g
Farina di mais	1/4 di bicchiere	35g	1/2 bicchiere	70g
Lievito	3/4 di panetto di lievito fresco (da 25g) o 3/4 di bustina in polvere		1 panetto di lievito fresco (da 25g) o 1 bustina in polvere	

Pane di riso (8)

Peso:	500g		750g	
Tempo	3:00		3:05	
Acqua	150ml		190ml	
Olio	2 cucchiai	26g	2+1/2 cucchiai	38g
Sale	1 cucchiaino	6g	1 cucchiaino	6g
Uovo	1 uovo intero	60g	1 uovo intero	60g
Zucchero	1 cucchiaio	15g	2 cucchiai	30g
Farina	2 bicchieri	290g	2 + 1/2 bicchieri	360g
Riso cotto	1/4 di bicchiere		1/3 di bicchiere	
Lievito	3/4 di panetto di lievito fresco (da 25g) o 3/4 di bustina in polvere		1 panetto di lievito fresco (da 25g) o 1 bustina in polvere	

Pane per sandwich (9)

Peso:	500g		750g	
Tempo	4:05		4:10	
Acqua	210ml		250ml	
Olio	1/2 cucchiaio	8g	1 cucchiaio	15g
Sale	1 cucchiaino	6g	1 cucchiaino	6g
Zucchero	1/2 cucchiaino	3g	1 cucchiaino	6g
Farina	2 bicchieri	290g	2 + 1/2 bicchieri	360g
Lievito	3/4 di panetto di lievito fresco (da 25g) o 3/4 di bustina in polvere		1 panetto di lievito fresco (da 25g) o 1 bustina in polvere	

Impasto per dolci (10)

Tempo	2:20
Olio di semi	3 cucchiai
Uova	4 uova intere
Zucchero	130g
Farina con lievito	150g
Crema pasticciera in polvere (opzionale)	2 cucchiaini
La quantità di zucchero può essere modificata in base ai gusti personali	

Impasto integrale al 100% (11)

Tempo	2:55
Zucchero	1 cucchiaino
Olio	2 cucchiai
Sale	1+1/2 cucchiaini
Acqua	250ml
Farina integrale	400g
Lievito	1 panetto di lievito fresco da 25g o 1 bustina in polvere

Impasto integrale al 70% (11)

Tempo	2:55
Zucchero	1 cucchiaino
Olio	2 cucchiai
Sale	1+1/2 cucchiaini
Acqua	320ml
Farina bianca	175g
Farina integrale	300g
Lievito	1 panetto di lievito fresco da 25g o 1 bustina in polvere

Impasto per pizza (12)

Tempo	0:45
Acqua	170ml
Sale	1 cucchiaino
Olio di oliva	1 cucchiaio
Farina bianca	300g
Lievito	1 panetto di lievito fresco da 25g o 1 bustina in polvere

Impasto lievitato (13)

Tempo	1:30
Acqua	320ml
Sale	1+1/2 cucchiaino
Olio di oliva	2 cucchiai
Zucchero	2 cucchiaini
Farina bianca	400g
Lievito	1 panetto di lievito fresco da 25g o 1 bustina in polvere

Funzione Mix (14-15)

Tempo	da 15 a 30 minuti (tempo regolabile)
Lievito	1+1/4 cucchiaio
Farina bianca	560g
Olio	2 cucchiai
Sale	1 cucchiaino
Acqua	330ml
Il programma 14 prevede un tempo di 15 minuti. Il programma 15 è la versione “estesa” del programma 14, con una durata regolabile sino a 30 minuti. Il tempo è regolabile con i tasti “+” e “-”.	

Marmellata (16)

Tempo	1:20
Polpa di frutta	300g
Zucchero	150g
Succo di limone	1/2 limone
Si consiglia di attendere 20 minuti prima di unire lo zucchero che deve essere versato un po’ per volta	

Yogurt (17)

Tempo	8:00 (regolabile da 0:06 a 10:00 con il tasto “Peso”)
Latte intero	1000ml
Yogurt naturale	100ml (o un vasetto di yogurt)
Zucchero	60g
È possibile aggiungere 200 gr di polpa di frutta a piacere	

Scongelamento (18)

Tempo	00:30 (regolabile da 0:10 a 2:00)
L’apparecchio mantiene una temperatura intorno ai 50°C per scongelare il prodotto. Il tempo è regolabile con i tasti “+” e “-”.	

Cottura (19)

Tempo	01:00 (regolabile da 0:20 a 2:00)
Per cotture generiche. La temperatura si mantiene attorno ai 150°C. Il tempo è regolabile con i tasti “+” e “-”.	

PULIZIA E MANUTENZIONE

Attenzione

Non immergere mai il corpo del prodotto, la spina ed il cavo elettrico in acqua o altri liquidi, usare un panno umido per la loro pulizia.

Anche quando l'apparecchio non è in funzione, staccare la spina dalla presa di corrente elettrica prima di inserire o togliere le singole parti o prima di eseguire la pulizia.

Lasciare raffreddare l'apparecchio prima di procedere con la pulizia.

Non usare mai utensili di metallo per prelevare il pane dalla vaschetta (L). Rischio di danni al rivestimento antiaderente.

1) Pulire la vaschetta (L) strofinando l'interno e l'esterno con uno straccio inumidito.
2) Se la pala impastatrice (I) non viene via dall'albero motore riempire eccezionalmente la vaschetta con acqua calda e lasciarlo così per circa 30 minuti. La pala poi andrà pulita delicatamente con uno panno inumidito.
3) Lavare il misurino (M), il cucchiaio dosatore (N) in acqua calda e sapone.
4) Pulire tutte le altre superfici, interne ed esterne, con un panno umido. Usare un po' di detersivo liquido se necessario, ma assicurarsi di risciacquarlo completamente, altrimenti eventuali residui di detersivo potrebbero compromettere la buona riuscita del vostro prossimo pane.

GUIDA ALLA SOLUZIONE DI ALCUNI PROBLEMI

⚠ In caso di anomalie di funzionamento, spegnere immediatamente l'apparecchio.

Problemi	Cause	Soluzioni
L'apparecchio emana un odore di bruciato.	Farina o altri ingredienti si sono depositati nella sede di cottura.	Spegnere l'apparecchio e farlo raffreddare completamente. Eliminare la farina o gli altri ingredienti in eccesso dalla sede di cottura con un panno pulito.
Gli ingredienti non si mischiano adeguatamente.	La vaschetta o la pala impastatrice non sono stati montati correttamente. È stata inserita una quantità eccessiva di ingredienti.	Assicurarsi che la vaschetta e la pala impastatrice siano montati correttamente. Dosare accuratamente gli ingredienti.
Viene visualizzato il codice di errore "HHH" quando il pulsante di accensione viene premuto.	La temperatura interna dell'apparecchio è troppo alta.	Lasciare raffreddare l'apparecchio tra un programma e l'altro. Staccare la spina, aprire il coperchio e rimuovere la vaschetta. Lasciare raffreddare per 15-30 minuti prima di avviare nuovi programmi.
L'oblò è appannato e coperto di condensa.	L'oblò può appannarsi durante i programmi di impasto e di lievitazione.	È un fenomeno normale. Pulire l'oblò dopo l'uso.
La pala impastatrice rimane attaccata al pane durante la rimozione.	Probabilmente è stata selezionata un'opzione per una doratura intesa, che crea una crosta dura intorno al pane.	È un fenomeno normale. Quando il pane si raffredda, usare una spatola per rimuovere la pala impastatrice.
L'impasto non si mischia adeguatamente (ad esempio la farina si raccoglie ai lati o nella parte superiore dell'impasto).	La vaschetta o la pala impastatrice non sono stati montati correttamente. È stata inserita una quantità eccessiva di ingredienti. È stata usata una farina senza glutine, che crea un impasto molto umido.	Assicurarsi che la vaschetta e la pala impastatrice siano montati correttamente. Dosare accuratamente gli ingredienti. Se l'impasto è umido, usare una spatola per staccarlo dai bordi della vaschetta. Se l'impasto è troppo secco, aggiungere acqua un cucchiaio alla volta, fin quando l'impasto non ha raggiunto la consistenza desiderata.

Problemi	Cause	Soluzioni
L'impasto è lievitato eccessivamente e spinge contro il coperchio.	Gli ingredienti non sono stati dosati adeguatamente. Non è stato aggiunto il sale. La pala impastatrice non è stata inserita nella vaschetta.	Dosare accuratamente gli ingredienti, e fare attenzione alla giusta quantità di lievito e sale. Provare a diminuire di 1/4 di cucchiaino la quantità di lievito. Controllare se la pala impastrice è stata montata.
Il pane non lievita.	Gli ingredienti non sono stati dosati adeguatamente. Il lievito o la farina sono scaduti. Il coperchio è stato aperto nel corso di un programma.	Dosare accuratamente gli ingredienti. Controllare la data di scadenza del lievito e della farina. Assicurarsi che gli ingredienti liquidi vengano aggiunti a temperatura ambiente.
La pagnotta ha un buco nella parte superiore.	L'impasto è lievitato troppo rapidamente: È stata aggiunto troppo lievito o troppa acqua. È stato selezionato un programma non adeguato per la ricetta.	Non sollevare il coperchio durante la cottura. Selezionare un'opzione di doratura più intensa.
Il colore della crosta è troppo chiaro.	È stato aggiunto troppo zucchero.	Diminuire leggermente la quantità di zucchero. Selezionare un'opzione di doratura più leggera.
La pagnotta non è simmetrica.	È normale che alcune pagnotte non abbiano una forma simmetrica, specialmente quelle fatte con farina integrale. È stato aggiunto troppo lievito o troppa acqua. La pala impastatrice ha spostato di lato l'impasto prima della lievitazione e della cottura.	Dosare accuratamente gli ingredienti. Diminuire leggermente la quantità di acqua o di lievito.
Le pagnotte hanno forme diverse.	È normale. La forma delle pagnotte può cambiare in base alla tipologia di pane.	

Problemi	Cause	Soluzioni
La pagnotta è cava oppure sono presenti dei buchi nella mollica.	L'impasto è troppo umido. È presente troppo lievito. Non è stato aggiunto il sale. È stata aggiunta acqua troppo calda.	Dosare accuratamente gli ingredienti. Diminuire leggermente la quantità di acqua o di lievito. Controllare che sia stato aggiunto il sale. Usare acqua a temperatura ambiente.
Il pane non è cotto abbastanza oppure ha una consistenza gommosa.	Sono stati aggiunti troppi ingredienti liquidi. Non è stato selezionato il programma corretto.	Dosare accuratamente gli ingredienti. Controllare che sia stato selezionato il programma corretto.
La pagnotta si frantuma quando viene affettata.	Il pane è troppo caldo	Lasciare raffreddare il pane per 15-30 minuti.
La pagnotta ha una consistenza pesante e densa.	È stata aggiunta troppa farina, oppure la farina è scaduta. Non è stata aggiunta abbastanza acqua. Se il pane è fatto con farina integrale, è normale che abbia una consistenza più densa rispetto a quello normale.	Dosare accuratamente gli ingredienti.
La base della vaschetta ha assunto un colore scuro o a chiazze.	La vaschetta è stata lavata in lavastoviglie. Il fenomeno è normale, e non altera la qualità del materiale.	

IMPORTANT SAFEGUARDS

READ THESE INSTRUCTIONS BEFORE USE.

Using electrical appliances, it is necessary to take appropriate precautions, including:

- Make sure that the voltage of your appliance corresponds to that of your mains power supply.
- Never leave the appliance unattended when it is connected to the power supply.
- Do not place the appliance on or near heat sources.
- During use place the appliance on a horizontal, stable and well lit surface.
- Do not leave the appliance exposed to weathering (rain, sun, etc.).
- Make sure that the power cord does not come into contact with hot surfaces.
- This appliance can be used by children older than 8 years and persons who have reduced physical sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, only if they are monitored by a responsible person or if they have received and understood the instructions and dangers which may arise during the appliance use.
- Never immerse the appliance in water or other liquids
- Even when the appliance is not in use, unplug it from the electrical outlet before inserting or removing individual parts or before cleaning it.
- The product cannot be powered by external timers or with separate remote control systems.
- Make sure that your hands are dry before using or adjusting the switches on the appliance, or before touching the plug and power connections.
- Never turn on the appliance without the pan filled with the ingredients.
- Do not insert aluminium foil or other metallic material into the appliance in order to prevent a fire or a short circuit.
- Do not touch the hot surfaces. Use oven mitts.
- Leave at least 5 cm around the bread maker to allow ventilation and do not cover the steam vents for any reason.
- Do not put hands or fingers into the pan during the appliance operation.
- Do not place the appliance near surfaces, materials or containers of flammable substances.
- Do not use the bread machine as a storage unit.
- To maintain the container in its best conditions, occasionally wash it and spread it with oil.
- Do not pull the power cord to unplug the appliance.
- Do not use the appliance if the power cord or the plug are damaged, or if the appliance is faulty; In similar cases, take the appliance to the nearest Authorized

Service Centre.

- The appliance has been designed for home use only and must not be used for commercial or industrial purposes.
- Any modifications made on this product that are not explicitly authorised by the manufacturer may lead to the forfeiture of its safety and guarantee of its use by the user.
- Before disposing of the product as waste, cut the power cord to make it inoperative.
- Do not leave the packaging near children because it is potentially dangerous.



For proper disposal of the product in accordance with the European Directive 2012/19/EU please read the dedicated leaflet attached to the product.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

DESCRIPTION OF THE APPLIANCE (FIG. 1)

A Appliance body
B Timer increase / decrease buttons
C Weight setting button
D Menu setting button
E Display (Fig 2)
F Vents
G Lid
H Porthole
I Kneading blade
L Pan
M Measuring cup
N Measuring spoon
O On / off button
P Browning setting button

DISPLAY (FIG. 2)

A Browning
B Weight
C Timer
D Selected program

BRIEF NOTES ON BREAD MAKING MACHINES

Your appliance is a product to save effort. Its main advantage is that all the kneading, rising and baking operations take place within a limited space. Your bread machine will bring out easily and frequently superb loaves if you follow the instructions and you fully understand a few basic principles. The appliance cannot think for you.

It cannot tell you that you forgot an ingredient or that you have used the wrong type or that you have measured incorrectly. The careful selection of ingredients is the most important phase of the bread preparation process.

BEFORE USING THE APPLIANCE

1) Wash and dry all the components as described in the "CLEANING AND MAINTENANCE" section.
2) Put the machine in "cooking" mode and let it operate with no load for about 10 minutes.
3) After it has cooled, clean it again.

Warning

During the first firing cycle it is possible that the machine emits smoke or a slight burnt smell. This is normal, and disappears after a few seconds.

INSTRUCTIONS FOR USE

1) Wash and dry well all components.
2) Mount the kneading blade (I) on the pin inside the pan (L) (Fig 3).
3) Measure the ingredients with the measuring cup (M) or spoon (N) supplied, or weighing them and putting them into the pan (L).
4) Insert the pan on the appropriate pin inside the appliance, turn it clockwise to lock it (Fig 4).

   Warning

   It is essential to follow the sequence of insertion of the ingredients as described in the recipe. Usually this sequence is: liquid ingredients, water, flour, eggs and other as in the recipe. Pour the yeast at last into the other ingredients. Avoid that the yeast is in contact with salt or liquid ingredients.

5) Close the cover (G) and insert the plug into the electrical outlet. The display (E) will show "3:00", with two fixed dots. The machine is automatically set to program "1".
6) Press the button (D) to select the desired cooking program.
7) Press the button (C) to select the desired weight (500g, 750g). The weight cannot be set in programs 8-19.
8) Select the browning to be obtained (slight, medium, or intensive). The browning cannot be set in programs 8-19.
9) If necessary, set the timer with the + or - buttons (B). The processing will start after the time set. If you do not set a time, the cooking will start immediately.

Be careful when using the timer function with perishable ingredients (such as eggs, dairy products, etc).

10) Press the On / Off button (O). The machine beeps and begins processing the ingredients (if a timer has been set, processing will start at the time set).

During cooking it is possible that steam comes out from the fan under the lid (G): this is perfectly normal.

11) If additions (nuts, seeds, etc.) are planned in the program, the machine emits 10 beeps when it is time to open the lid and insert the remaining ingredients. This time varies according to the program.
12) To stop the selected program, press the on/off button (O) for 3 seconds.
13) When the time shown on the display (E) is "0:00", the cooking process is finished. The appliance will beep 10 times and will automatically switch to the "Keep warm" mode for 1 hour.
    The ":" symbol will keep flashing (Except for the "Kneading" program).
14) After keeping warm for 1 hour, the "Keep warm" mode is deactivated. The display shows the symbol (⊙). To disable the "Keep warm" mode before 60 minutes, press the on/off button (O) for 3 seconds.
15) Unplug it from the electrical outlet and open the lid (G)
16) Wear oven mitts and firmly grab the handle of the pan (L) turning it counter-clockwise to release it and pull it out (Fig 5).
17) Allow to cool before taking the bread and then, using a non-stick spatula pull out the bread from the pan starting from the sides. If necessary, overturn the pan on a cooling grid or on a clean surface and gently shake until the bread comes out.

Warning

The pan becomes very hot. Be very careful when handling the pan, and always use protective gloves.

Never use metal utensils to remove the bread from the pan (L), in order to avoid damaging the non-stick coating.

POWER SUPPLY INTERRUPTIONS

If the power supply interruption lasts less than 10 minutes, the program will continue as soon as the power supply is restored. If the interruption lasts more than 15 minutes, the program stops and the display returns to its default settings. In this case disconnect the appliance from the electrical outlet, allow to cool, empty the pan, remove the ingredients, clean and start again.

Error Codes

If an error occurs, the display (E) may show the following error codes:

-"H:HH": the temperature inside the pan is too high.

1) Press the On/Off button (O) for 3 seconds to stop the program.
2) Unplug.
3) Open the lid and allow the appliance to cool for 10-20 minutes.
4) Restart the program.

-"E:EO": the temperature sensor is disconnected or out of order.

Take the appliance to an authorized service center to check the operation of the sensor.

THE TIMER

The most common use of the timer is to prepare the bread during the night so that it is ready the next morning. It is possible to program up to 15 hours preparation using the timer. Do not use for bread or dough containing fresh milk, yoghurt, cheese, eggs, fruits, onions or any other ingredient which may deteriorate if left for a few hours on a hot and humid environment.

Decide when you want your bread to be ready, for example at 6 a.m. Check what time it is when you start the program, for example 9. Calculate the time between these two times, in this case 9 hours. By manipulating the increase/decrease buttons (B), the timer will move forward or backward 10 minutes each time you press.

it is not possible to reduce the time required by a program.

CONSISTENCY OF THE DOUGH

Check the product during the first 5 minutes of kneading, through the dedicated porthole (H). A smooth loaf should be formed. If not, maybe it is necessary to review the ingredients. If it is necessary to open the lid (G), do it during the kneading or the resting time. In all other moments you may compromise the successful outcome of the bread.

If the dough seems sticky or sticks to the sides of the pan, sprinkle over a teaspoon of flour at a time. If it is too dry, pour a teaspoon of hot water at a time. It is possible to gently remove the ingredients remained stuck to the sides of the machine using a wooden or plastic spatula.

Warning

Do not leave the door open longer than necessary. Wait until the flour/water is completely absorbed in the dough before adding more.

Close the lid (G) before the end of the last kneading, otherwise the bread will not rise properly.

STORING THE BREAD

The bread you find on the market usually contains additives (chlorine, limestone, mineral tar dye, sorbitol, soybean, etc). Your bread does not contain any of them, so it will not last long as the bread sold on the market and will look different. Also, it will not have the flavour of the bread on the market, it will have the taste that bread should always have.
It is preferable to eat it just made, but it can be store for two days at room temperature, in a polyethylene bag from which you have removed all the air.
To freeze homemade bread, let it cool, put it in a polyethylene bag and remove all the air, then seal and freeze.

HOW TO ADD THE INGREDIENTS

- Follow the order indicated in the recipe.
- Keep additional ingredients (fruits, nuts, raisins, etc) on one side and add them during the second kneading when the appliance beeps 10 times.
- First introduce the liquid ingredients. Usually it is water but can include milk and/or eggs. Water must be warm (37°C / 100°F), but not hot. The too hot or too cold water prevents the leavening.
- Do not use milk with the timer. It could curdle before beginning the bread preparation process.
- Add sugar and salt as indicated in the recipe.
- Add the "liquid" ingredients (honey, syrup, molasses, etc).
- Add the "dry" ingredients (flour, milk powder, herbs and spices).
- If you use the timer, it will not be possible to add fruit or nuts during the second kneading, so add them now.
- At last add dry yeast (or baking powder/sodium bicarbonate). Place it over the other ingredients - do not put it in the water, otherwise it will begin to act too soon.
- If you use the timer, it is essential to keep the yeast (baking powder/baking soda) separate from the water/liquid, otherwise the yeast will come into action, it will rise and collapse before the bread making process begins. The result will be a hard, dense, rough and edible product as a brick of a home. We advise to make a hole in the centre of the dome of the flour and put the yeast.

Flour

The type of flour you use is very important. The most important element contained in the flour is the protein called gluten, which is the natural agent that gives the dough the ability to mould and to retain the carbon dioxide produced by the yeast. Buy flour which on the package shows "TYPE 0" or "FOR BREAD" (like Manitoba), the latter has a high gluten content.

Other flours for bread

They include wholegrain flour and other cereals.
They provide an excellent dietary fibre intake but contain lower levels of gluten than white "type 0" flour. This means that the wholegrain loaves tend to be smaller and denser than the white loaves. In general terms, if in the recipe you replace white "type 0" flour with half wholegrain flour, you can prepare a product with wholegrain bread taste and the texture of white bread.

Yeast

Yeast is a living organism that multiplies in the dough. In the presence of moisture, food and heat, the yeast will grow and will release carbon dioxide gas. The latter produces bubbles that are trapped in the dough and make it grow.
Among the various types of yeast available we recommend using dried active yeast. These are normally sold in bags and must not be previously dissolved in water.
You may also find "fast-acting" yeast or "yeast for bread machines". These are stronger yeasts that have the ability to make the dough rise 50% faster compared to other ones. Use them only with the "QUICK OPTION" setting. Yeast in bags is very sensitive to moisture, so do not store partially used bags for more than one day. Alternatively, you can use fresh yeast blocks: 1 g of dry active yeast is equivalent to 3.5 g of fresh active yeast.

DRY AND FRESH ACTIVE YEAST EQUIVALENCE TABLE			
Dry			Fresh
1/4 bag	2g	1 tablespoon	7g
1/2 bag	4g	2 tablespoons	13g
3/4 bag	6g	3 tablespoons	21g
1 bag	7g	3.5 tablespoons	25g
1.5 bag	10g	5 tablespoons	37g
2 bag	14g	7 tablespoons	50g

Liquid ingredients

The liquid ingredient normally consists of water or milk or from a mixture of the two. Water makes the crust crispier. Milk makes it softer and also the texture is softer.
There are conflicting opinions on what should be the temperature of the water. You can decide for yourself as you get more familiar with the appliance. Water is another essential ingredient for bread. Generally a water temperature between 20°C (68°F) and 25°C (77°F) is the most appropriate. But if you want to accelerate the bread making process the water temperature must be between 45°C (115°F) and 50°C (122°F). It is essential that water is of good quality, and preferably bottled, as the limestone in the water can compromise the successful outcome of the bread. Instead of water you can also put the fresh milk or water with 2% milk powder, which enhances the taste and improves the colour of the crust. Some recipes even mention fruit juice.

Low fat content

Do not use oils, margarines etc with a low percentage of fat. These products contain little fat, while the recipe requires a higher amount, and you may not get the desired results.

Sugar

Sugar activates and feeds yeast allowing it to grow. It adds flavour and texture and helps browning the crust. Honey, syrup and molasses can be used instead of sugar, provided that you adapt the liquid ingredient to compensate. Artificial sweeteners must not be used, because they do not feed the yeast, and some kill it.

Salt

Salt helps controlling the growth of yeast. Unsalted bread could grow too much and then collapse. It also gives more flavour.

Eggs

Eggs will make your bread richer and more nutritious, add colour and help the shape and texture. Eggs are included in the liquid ingredients of the bread, so adjust the other liquid ingredients if you add eggs. Otherwise the dough may be too liquid to rise properly.

Herbs and spices

They can be added at the beginning together with the main ingredients.
Herbs and spices, such as cinnamon, ginger, oregano, parsley and basil add taste and look better. Use in small amounts (1-2 teaspoons) to avoid covering the taste of bread. Fresh herbs, such as garlic and chives, contain enough liquid to unbalance the recipe dosages, so you must balance the liquid content.

Additional ingredients

Additional ingredients (fruits, nuts, raisins, etc) can be added only in programs that provide them.
Dried fruits and nuts must be cut into small pieces, cheese must be grated, chocolate must be chopped into small pieces and not in lumps. Do not add more than those indicated in the recipes, otherwise the bread may not grow properly. Pay attention to the fresh fruit and nuts because they contain liquid (juice and oil), so adjust the dosage of the main liquid ingredient to compensate.

THE PROGRAMS

- Oil can be replaced with the melted butter.
- Follow the order of the table for the addition of ingredients.
- In all the recipes you can replace the high-gluten flour with gluten free flour, being careful with the other ingredients for gluten intolerant persons.

Basic (1)

Weight	500g		750g	
Time	3:05		3:10	
Water	210ml		260ml	
Oil	1+1/2 tablespoons	15g	2 tablespoons	20g
Salt	1/2 teaspoon	3g	1 tablespoon	6g
Sugar	1 tablespoon	15g	2 tablespoons	30g
Flour	2+1/3 glasses	320g	3 glasses	420g
Yeast	3/4 of fresh yeast block (25 g) or 3/4 of baking powder bag		1 fresh yeast block (25 g) or 1 baking powder bag	

Quick bread (2)

Weight	500g		750g	
Time	2:05		2:10	
Water	140ml		190ml	
Oil	2 tablespoons	26g	2+1/2 tablespoons	33g
Salt	2/3 teaspoon	3g	3/4 teaspoon	4g
Sugar	1 tablespoon	15g	2 tablespoons	30g
Flour	2 glasses	290g	2+1/2 glasses	360g
Yeast	3/4 of fresh yeast block (25 g) or 3/4 of baking powder bag		1 fresh yeast block (25 g) or 1 baking powder bag	

Sweet bread (3)

Weight	500g		750g	
Time	3:45		3:50	
Water	120ml		160ml	
Oil	1+1/2 tablespoons	20g	2 tablespoons	26g
Salt	1/2 teaspoon	2g	1/2 teaspoon	2g
Egg	1 whole egg	60g	1 whole egg	60g
Sugar	2 tablespoons	30g	3 tablespoons	45g
Skimmed milk	1/4 glass	35g	1/3 glass	47g
White flour	2 glasses	290g	2+3/4 glasses	380g
Yeast	3/4 of fresh yeast block (25 g) or 3/4 of baking powder bag		1 fresh yeast block (25 g) or 1 baking powder bag	

French bread (4)

Weight:	500g		750g	
Time	4:05		4:10	
Water	180ml		260ml	
Oil	1 tablespoon	10g	1+1/2 tablespoons	15g
Salt	1 tablespoon	6g	1+1/2 teaspoons	9g
Sugar	1/2 tablespoon	8g	1 tablespoon	15g
White flour	2+ 1/4 glasses	300g	2+3/4 glasses	400g
Yeast	3/4 of fresh yeast block (25 g) or 3/4 of baking powder bag		1 fresh yeast block (25 g) or 1 baking powder bag	

Wholegrain bread (5)

Weight:	500g		750g	
Time	4:00		4:05	
Water	180ml		220ml	
Oil	2 tablespoons	26g	2+1/2 tablespoons	38g
Salt	1 tablespoon	6g	1 tablespoon	6g
Brown sugar	1 tablespoon	15g	1+1/2 tablespoons	26g
White flour	1 glass	145g	1+1/2 glasses	180g
Wholegrain **flour**	1 glass	145g	1+1/2 glasses	180g
Yeast	3/4 of fresh yeast block (25 g) or 3/4 of baking powder bag		1 fresh yeast block (25 g) or 1 baking powder bag	

Rye bread (6)

Weight:	500g		750g	
Time	4:00		4:05	
Water	180ml		220ml	
Oil	2 tablespoons	26g	2+1/2 tablespoons	38g
Salt	1 tablespoon	6g	1 tablespoon	6g
Brown sugar	1 tablespoon	15g	1+1/2 tablespoons	23g
White flour	1 glass	145g	1+1/2 glasses	180g
Rye flour	1 glass	145g	1+1/2 glasses	180g
Yeast	3/4 of fresh yeast block (25 g) or 3/4 of baking powder bag		1 fresh yeast block (25 g) or 1 baking powder bag	

Gluten-free bread (7)

Weight:	500g		750g	
Time	3:25		3:30	
Water	180ml		220ml	
Oil	2 tablespoons	26g	2+1/2 tablespoons	33g
Salt	1 tablespoon	6g	1 tablespoon	6g
Sugar	1+1/2 tablespoons	23g	2 tablespoons	30g
Gluten-free flour	1+ 3/4 of glass	255g	2 glasses	290g
Maize flour	1/4 glass	35g	1/2 glass	70g
Yeast	3/4 of fresh yeast block (25 g) or 3/4 of baking powder bag		1 fresh yeast block (25 g) or 1 baking powder bag	

Rice bread (8)

Weight:	500g		750g	
Time	3:00		3:05	
Water	150ml		190ml	
Oil	2 tablespoons	26g	2+1/2 tablespoons	38g
Salt	1 tablespoon	6g	1 tablespoon	6g
Egg	1 whole egg	60g	1 whole egg	60g
Sugar	1 tablespoon	15g	2 tablespoons	30g
Flour	2 glasses	290g	2+ 1/2 glasses	360g
Cooked rice	1/4 glass		1/3 glass	
Yeast	3/4 of fresh yeast block (25 g) or 3/4 of baking powder bag		1 fresh yeast block (25 g) or 1 baking powder bag	

Sandwich bread (9)

Weight:	500g		750g	
Time	4:05		4:10	
Water	210ml		250ml	
Oil	1/2 tablespoon	8g	1 tablespoon	15g
Salt	1 tablespoon	6g	1 tablespoon	6g
Sugar	1/2 teaspoon	3g	1 tablespoon	6g
Flour	2 glasses	290g	2+ 1/2 glasses	360g
Yeast	3/4 of fresh yeast block (25 g) or 3/4 of baking powder bag		1 fresh yeast block (25 g) or 1 baking powder bag	

Dough for sweets (10)

Time	2:20
Seed oil	3 tablespoons
Eggs	4 whole eggs
Sugar	130g
Self-raising **flour**	150g
Custard powder (optional)	2 tablespoons
The amount of sugar can be modified according to your taste	

100% wholegrain dough (11)

Time	2:55
Sugar	1 tablespoon
Oil	2 tablespoons
Salt	1+1/2 teaspoons
Water	250ml
Wholegrain **flour**	400g
Yeast	1 fresh yeast block (25 g) or 1 baking powder bag

70% wholegrain dough (11)

Time	2:55
Sugar	1 tablespoon
Oil	2 tablespoons
Salt	1+1/2 teaspoons
Water	320ml
White flour	175g
Wholegrain **flour**	300g
Yeast	1 fresh yeast block (25 g) or 1 baking powder bag

Pizza dough (12)

Time	0:45
Water	170ml
Salt	1 tablespoon
Olive oil	1 tablespoon
White flour	300g
Yeast	1 fresh yeast block (25 g) or 1 baking powder bag

Leavened dough (13)

Time	1:30
Water	320ml
Salt	1+1/2 teaspoons
Olive oil	2 tablespoons
Sugar	2 tablespoons
White flour	400g
Yeast	1 fresh yeast block (25 g) or 1 baking powder bag

Mix Function (14-15)

Time	from 15 to 30 minutes (adjustable time)
Yeast	1+1/4 tablespoons
White flour	560g
Oil	2 tablespoons
Salt	1 tablespoon
Water	330ml
The program 14 time is 15 minutes. The program 15 is the "Extended" version of the program 14, with an adjustable time up to 30 minutes. The time is adjustable using the "+" and "-" buttons.	

Jam (16)

Time	1:20
Fruit pulp	300g
Sugar	150g
Lemon juice	1/2 lemon
It is advisable to wait 20 minutes before adding the sugar that must be poured a little at a time	

Yoghurt (17)

Time	8:00 (adjustable from 0:06 to 10:00 with the “Weight setting” button)
Whole milk	1000ml
Natural yoghurt	100ml (or a jar of yoghurt)
Sugar	60g

Defrosting (18)

Time	00:30 (adjustable from 0:10 to 2:00)
The appliance maintains a temperature around 50°C (122°F) to defrost the product. The time is adjustable using the "+" and "-" buttons.	

Cooking (19)

Time	01:00 (adjustable from 0:20 to 2:00)
For general cooking. The temperature is maintained at around 150°C (300°F). The time is adjustable using the "+" and "-" buttons.	

CLEANING AND MAINTENANCE

Warning

Do not immerse the appliance, the plug or the power cord in water or other liquids. Clean them with a damp cloth.

Even when the appliance is not in use, unplug it from the electrical outlet before inserting or removing individual parts or before cleaning it.

Let it cool down before proceeding with the cleaning.

Never use metal utensils to remove the bread from the pan (L), in order to avoid damaging the non-stick coating.

1) Clean the pan (L) rubbing the inside and the outside with a damp cloth.
2) If the kneading blade (I) does not come off from the motor shaft exceptionally fill the pan with hot water and leave it for about 30 minutes. The blade must then be cleaned gently with a damp cloth.
3) Wash the measuring cup (M), the measuring spoon (N) in hot soapy water.
4) Clean all other surfaces, internal and external, with a damp cloth. Use a small amount of liquid detergent if necessary, but be sure to rinse it completely, otherwise detergent residues could compromise the successful outcome of your next bread.

TROUBLESHOOTING

⚠ In the event of malfunctions, switch off the appliance immediately.

Problems	Causes	Solutions
The device gives off a burning smell.	Flour or other ingredients may have deposited in the baking compartment.	Turn off the appliance and let it cool completely. Eliminate excess flour or other ingredients from the baking compartment with a clean cloth.
The ingredients do not mix properly.	The pan or kneading blade have not been assembled correctly. An excessive amount of ingredients has been inserted.	Make sure that the pan and kneading blade are installed correctly. Measure out the ingredients thoroughly.
The error code "HHH" is displayed when the power button is pressed.	The temperature inside the appliance is too high.	Let the appliance cool down between a program and the other. Unplug the appliance, open the lid and remove the pan. Allow to cool for 15-30 minutes before starting new programs.
The porthole is steamed up and covered with condensation.	The porthole may steam up during the kneading and leavening programs.	It is a normal phenomenon. Clean the porthole after use.

Problems	Causes	Solutions
The kneading blade remains attached to the bread during removal.	Probably an intense browning option has been selected, which creates a hard crust around the bread.	It is a normal phenomenon. When bread is cooled, use a spatula to remove the kneading blade.
The dough does not mix properly (for example the flour is gathered at the sides or at the top of the dough).	The pan or kneading blade have not been assembled correctly. An excessive amount of ingredients has been inserted. A gluten-free flour has been used, which creates a very moist dough.	Make sure that the pan and kneading blade are installed correctly. Measure out the ingredients thoroughly. If the dough is moist, use a spatula to detach it from the edges of the pan. If the dough is too dry, add a tablespoon at a time of water, until the dough has reached the desired consistency.
The dough is leavened excessively and pushes against the lid.	The ingredients have not been adequately dosed. No salt has been added. The kneading blade has not been inserted in the pan.	Measure out the ingredients carefully, and pay attention to the right amount of yeast and salt. Try to decrease the amount of yeast of 1/4 of a teaspoon. Check if the kneading blade is installed.
The bread will not rise.	The ingredients have not been adequately dosed. Baking powder or flour have expired. The lid has been opened during a program.	Measure out the ingredients thoroughly. Check the expiration date of yeast and flour. Make sure that the liquid ingredients are added at room temperature.
The loaf has a hole at the top.	The dough leavened too quickly. Too much yeast or too much water have been added. An unsuitable program for the recipe has been selected.	Do not lift the lid during cooking. Select a more intense browning option.
The crust colour is too light.	Too much sugar has been added.	Slightly reduce the amount of sugar. Select a lighter browning option.

Problems	Causes	Solutions
The loaf is not symmetric.	It is normal that some loaves do not have a symmetrical shape, especially those made with wholegrain wheat flour. Too much yeast or too much water have been added. The kneading blade has moved the dough sideways before leavening and baking.	Measure out the ingredients thoroughly. Slightly reduce the amount of water or yeast.
Loaves have different shapes.	It's normal. The shape of the loaves may change depending on the type of bread.	
The loaf is hollow or there are holes in the crumb.	The dough is too moist. There is too much yeast. No salt has been added. Too much hot water has been added.	Measure out the ingredients thoroughly. Slightly reduce the amount of water or yeast. Check that salt has been added. Use water at ambient temperature.
The bread is not baked enough or has a chewy texture.	Too much liquid ingredients have been added. You have not selected the correct program.	Measure out the ingredients thoroughly. Check that the correct program has been selected.
The loaf crumbles when sliced.	The bread is too hot	Allow the bread to cool for 15-30 minutes.
The loaf has a heavy and thick consistency.	Too much flour has been added, or the flour has expired. You have not added enough water. If the bread is made with wholegrain flour, it is normal to have a denser texture than normal.	Measure out the ingredients thoroughly.
The base of the pan has taken on a dark or stained colour.	It has been washed in the dishwasher. This is normal, and does not alter the quality of the material.	

CONSEILS DE SÉCURITÉ

LIRE CES INSTRUCTIONS AVANT L'UTILISATION.

Quand on utilise des appareils électriques, il vaut mieux prendre certaines précautions comme:

- Vérifiez que la tension de l'appareil correspond à celle de votre réseau électrique.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il est branché.
- Ne pas disposer l'appareil sur des sources de chaleur ou à proximité.
- Durant l'utilisation, placez l'appareil sur un plan horizontal, stable et bien illuminé.
- Ne pas laisser l'appareil exposé aux agents atmosphériques (pluie, soleil, etc.).
- Faire attention à ce que le câble électrique ne touche pas les surfaces chaudes.
- L'appareil peut être utilisé par les enfants âgés de plus de 8 ans et par les personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou ne possédant pas l'expérience ou les connaissances suffisantes, à condition d'être surveillés par une personne responsable ou alors d'avoir reçu et compris les instructions concernant le fonctionnement et les dangers découlant de l'utilisation de l'appareil.
- Ne jamais immerger l'appareil dans l'eau ou dans un liquide quelconque
- Même si l'appareil n'est pas en marche, débrancher la fiche de la prise de courant électrique avant de procéder à un quelconque entretien ou nettoyage.
- L'appareil ne doit pas être alimenté par des minuteries externes ou des installations séparées télécommandées (domotique).
- S'assurer d'avoir les mains bien sèches avant d'utiliser ou de régler les interrupteurs situés sur l'appareil ou avant de toucher la prise et les branchements.
- Ne jamais allumer l'appareil tant que les ingrédients ne sont pas dans la cuve à pain.
- Ne pas mettre de papier aluminium ou autre matériau métallique dans l'appareil afin d'éviter un incendie ou un court circuit.
- Ne pas toucher les surfaces chaudes. Utiliser des gants à four.
- Laisser au moins 5 cm autour de la machine à pain pour permettre la ventilation et ne couvrir en aucun cas les ouvertures prévues pour la sortie de la vapeur.
- Ne pas mettre les mains ou les doigts dans la cuve à pain durant le fonctionnement de l'appareil.
- Ne pas disposer l'appareil à proximité des surfaces, des matériaux ou des conteneurs de substances inflammables.
- Ne rien laisser en dépôt dans la machine à pain.
- Pour maintenir la cuve dans les meilleures conditions, bien la laver et la graisser avec de l'huile de temps en temps.

- Ne pas débrancher la fiche de la prise de courant en tirant sur le cordon.
- N'utilisez pas l'appareil si le cordon électrique ou la prise sont endommagés, ou si l'appareil est défectueux; Dans ce cas, portez-le au Service réparations Agréé le plus proche.
- L'appareil est destiné uniquement à un usage domestique, il ne doit pas être affecté à un usage industriel ou professionnel.
- Les éventuelles modifications apportées à ce produit, qui n'auraient pas été permises par le fabricant, peuvent altérer la sécurité et annuler la garantie de l'appareil lors de son utilisation.
- Avant de jeter l'appareil en déchetterie, couper le cordon d'alimentation pour qu'il ne soit plus opérationnel.
- Les éléments de l'emballage ne doivent pas être laissés à la portée des enfants car ils représentent une source de danger.



Pour une correcte élimination de ce produit conformément à la Directive Européenne 2012/19/UE, prière de lire la notice jointe au produit.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

DESCRIPTION DE L'APPAREIL (FIG. 1)

A Corps de l'appareil
B Touches plus et moins du minuteur
C Touche de programmation du poids
D Touche de programmation menu
E Afficheur
F Ouvertures pour la sortie de vapeur
G Couvercle
H Hublot
I Bras pétrisseur
L Cuve à pain
M Verre Doseur
N Cuillère doseuse
O Touche marche/arrêt
P Touche de programmation de la coloration de la croûte

AFFICHEUR (FIG. 2)

A Coloration de la croûte
B Poids
C Minuterie
D Programme sélectionné

BRÈVES INDICATIONS SUR LES MACHINES À PAIN

Votre appareil est un produit destiné à vous faciliter le travail. Son avantage principal est que toutes les opérations de pétrissage, levage et cuisson ont lieu à l'intérieur d'un espace réduit. Votre machine à pain produira facilement et régulièrement de superbes miches si vous suivez les instructions et connaissez quelques principes de base. L'appareil ne peut pas penser à votre place.
Il ne peut pas vous dire que vous avez oublié un ingrédient, que vous en avez utilisé un mauvais ou que vous ne l'avez pas dosé correctement. Une sélection attentive des ingrédients est la phase la plus importante du processus de préparation du pain.

AVANT D'UTILISER L'APPAREIL

1) Laver et sécher tous les éléments comme indiqué dans la section "NETTOYAGE ET ENTRETIEN".
2) Mettre la machine en mode "Cuisson" et la faire fonctionner à vide pendant 10 minutes environ.
3) Quand elle aura refroidi, la nettoyer encore une fois.

Attention

Durant le premier cycle de cuisson, il est possible que la machine émette de la fumée ou une légère odeur de brûlé. Il s'agit d'un phénomène normal qui cessera après quelques secondes.

MODE D'EMPLOI

1) Bien laver et sécher tous les éléments.
2) Monter le bras pétrisseur (I) sur l'axe à l'intérieur de la cuve (L) (Fig. 3).
3) Mesurer les ingrédients avec le verre doseur (M) ou la cuillère (N) fournis, ou en les pesant, puis les introduire dans la cuve à pain (L).
4) Placer la cuve sur l'axe à l'intérieur de l'appareil, en la tournant dans le sens des aiguilles d'une montre pour la bloquer (Fig. 4).

Attention

Il est fondamental d'introduire les ingrédients dans l'ordre indiqué par la recette. Cet ordre est généralement : ingrédients liquides, eau, farine, œufs et autres selon ce que prévoit la recette. Verser la levure en dernier au milieu des autres ingrédients. Eviter que la levure entre en contact avec le sel ou les ingrédients liquides.

5) Fermer le couvercle (G) et brancher la fiche dans la prise de courant. Le code "3:00" apparaît alors sur l'afficheur (E), suivi de deux points fixes. La machine est automatiquement configurée sur le programme "1".
6) Appuyer sur la touche (D) pour sélectionner le programme de cuisson désiré.
7) Appuyer sur la touche (C) pour sélectionner le poids désiré (500g, 750g). Le poids ne peut pas être sélectionné dans les programmes 8-19.
8) Sélectionner la coloration de la croûte que vous voulez obtenir (légère, moyenne ou intense). La coloration de la croûte ne peut pas être sélectionnée dans les programmes 8-19.
9) Si nécessaire, programmer la minuterie au moyen des boutons + ou - (B). La fabrication du pain commencera au moment programmé. Si aucun temps n'est programmé, la cuisson commencera immédiatement.

Etre vigilant lorsqu'on utilise la fonction minuterie avec des ingrédients facilement périssables (par exemple les œufs, les produits laitiers, etc.).

10) Appuyer sur la touche marche/arrêt (O). La machine émet un bip et le pétrissage des ingrédients commence (si la minuterie a été programmée, le pétrissage commencera au moment programmé).

Durant la cuisson, il possible que de la vapeur s'échappe par le ventilateur situé sous le couvercle (G): Cela est parfaitement normal.

11) Si on a prévu d'ajouter des ingrédients (fruits secs, graines, etc.), la machine émet 10 bip quand c'est le moment d'ouvrir le couvercle et de les introduire. Ce temps varie en fonction du programme.
12) Pour arrêter le programme sélectionné, appuyer sur la touche marche/arrêt (O) pendant 3 secondes.

13) Quand le temps indiqué sur l'afficheur (E) est "0:00", le processus de cuisson est terminé. L'appareil émettra 10 bip et passera directement en mode "Au chaud" pendant une heure.
Le symbole":" continuera à clignoter (Sauf pour le programme "Pâte").
14) Après une heure de maintien au chaud, la fonction "Au chaud" se désactive. Sur l'afficheur apparait le symbole (⊙). Pour désactiver la fonction "Au chaud" avant les 60 minutes prévues, appuyer sur la touche marche/arrêt (O) pendant 3 secondes.
15) Débrancher la fiche de la prise de courant et ouvrir le couvercle (G)
16) Mettre des gants à four et saisir fermement la poignée de la cuve à pain (L), en la faisant tourner dans le sens contraire des aiguilles d'une montre pour la débloquer et l'extraire (Fig. 5).
17) Laisser refroidir avant de prendre le pain puis, à l'aide d'une spatule antiadhésive, démouler le pain de la cuve en commençant par les bords. Si nécessaire, retourner la cuve sur une grille de refroidissement ou sur une surface propre et la secouer délicatement jusqu'à ce que le pain se démoule.

Attention

La cuve atteint des températures élevées. Faire très en attention en la manipulant et toujours utiliser des gants à four.

Ne jamais utiliser d'ustensiles en métal pour démouler le pain de la cuve (L) afin de ne pas détériorer le revêtement antiadhésif.

COUPURES DE COURANT

Si la coupure de courant dure moins de 10 minutes , le programme continuera dès que l'électricité sera rétablie. Si la coupure dure plus de 15 minutes, le programme s'arrête et les réglages par défaut s'affichent à nouveau sur l'écran. Dans ce cas, débrancher l'appareil de la prise de courant électrique, le laisser refroidir, vider la cuve à pain, enlever les ingrédients, nettoyer puis remettre en marche.

Codes des défauts

En cas de problème, les codes défauts suivants peuvent apparaitre sur l'afficheur (E):

-"H:HH": La température à l'intérieur de la cuve à pain est trop élevée.

1) Appuyer sur la touche marche/arrêt (O) pendant 3 secondes pour arrêter le programme.
2) Débrancher la fiche.
3) Ouvrir le couvercle et laisser refroidir l'appareil pendant 10-20 minutes.
4) Relancer le programme.

-"E:EO": le capteur de la température est déconnecté ou hors service.

Apporter l'appareil dans un Service d'Assistance Autorisé pour faire contrôler le fonctionnement du capteur.

LA MINUTERIE

La minuterie est utilisée le plus souvent pour préparer le pain durant la nuit, de sorte qu'il soit prêt au matin. Avec la minuterie, il est possible de programmer la préparation jusqu'à 15 heures à l'avance. Ne pas utiliser pour le pain ou la pâte contenant du lait frais, yaourt, fromage, œufs, fruits, oignons ou n'importe quel autre ingrédient qui pourrait se détériorer au bout de quelques heures si laissé dans un environnement chaud-humide.
Vous pouvez décider du moment où vous voulez que votre pain soit prêt, à 6 heures du matin, par

exemple. Contrôlez l'heure au moment où vous mettez le programme en route, à 9 heures du soir, par exemple. Calculez le laps de temps qui sépare ces deux horaires, dans ce cas, 9 heures. En utilisant les touches plus et moins (B), la minuterie avancera ou reviendra en arrière de 10 min à chaque fois que vous appuyez.
La durée d'un programme ne peut pas être écourtée.

CONSISTANCE DE LA PÂTE

Contrôler le produit durant les 5 premières minutes de pétrissage à travers le hublot (H) prévu à cet effet. Une boule lisse devrait se former. Si ce n'est pas le cas, il est probable qu'il faille revoir les ingrédients. S'il s'avère nécessaire d'ouvrir le couvercle (G), le faire pendant le pétrissage ou le temps de repos. A d'autres moments, cela nuirait à la réussite du pain.
Si la pâte semble collante ou s'attache sur les bords de la cuve, la saupoudrer d'un peu de farine, une cuillère à café après l'autre. Si elle est trop sèche, verser un peu d'eau chaude, une cuillère à café après l'autre. Il est possible d'enlever délicatement les ingrédients qui sont restés attachés aux parois de la machine, en utilisant une spatule en bois ou en plastique.

Attention

Ne pas laisser le couvercle ouvert plus que nécessaire. Attendre que la farine /eau soit complètement absorbée par la pâte avant d'en rajouter.

Fermer le couvercle (G) avant la fin du dernier pétrissage, sinon le pain ne lèvera pas correctement.

CONSERVER LE PAIN

Le pain que l'on trouve dans le commerce contient généralement des additifs (chlore, calcaire, colorant de carthame minéral, sorbitol, soja, etc.). Votre pain n'en contiendra aucun, il ne se conservera donc pas comme celui vendu dans le commerce et il aura un aspect différent. En outre, il n'aura pas le goût du pain de commerce, il aura le goût que le pain devrait toujours avoir.
Il vaut mieux le manger frais, mais vous pouvez le conserver deux jours à température ambiante, dans un sac de polyéthylène duquel vous aurez évacué tout l'air.
Pour congeler le pain fait maison, laissez-le refroidir, mettez-le dans un sac de polyéthylène et évacuez tout l'air, ensuite, fermez hermétiquement et congelez.

COMMENT AJOUTER LES INGRÉDIENTS

- Respecter l'ordre indiqué dans la recette.
- Garder à part les ingrédients supplémentaires (fruits, noix, raisins secs, etc.) et les ajouter durant le second pétrissage, quand l'appareil émet 10 bip de suite.
- Introduire en premier l'ingrédient liquide. Il s'agit normalement d'eau mais aussi de lait et/ou d'œufs. L'eau doit être tiède (37°),mais pas bouillante. L'eau trop chaude ou trop froide empêche le levage.
- Ne pas utiliser de lait quand on se sert de la minuterie. Il pourrait cailler avant le début du processus de préparation du pain.
- Ajouter le sucre et le sel prévus dans la recette.
- Ajouter les éventuels ingrédients "liquides" (miel, sirop, mélasse, etc.).
- Ajouter les éventuels ingrédients "secs" (farine, lait en poudre, herbes, épices).

- Si on utilise la minuterie, il ne sera pas possible d'ajouter les fruits ou les noix durant le second pétrissage, il faut donc les ajouter maintenant.
- Ajouter en dernier la levure sèche (ou levure en poudre/bicarbonate de soude). La poser sur les autres ingrédients- ne pas la mettre dans l'eau sinon elle commencera à agir trop tôt.
- Si on utilise la minuterie, il est indispensable de tenir la levure (levure en poudre/bicarbonate de soude) à distance de l'eau /liquide, sinon la levure commencera à agir, gonflera et dégonflera avant le début du processus de préparation du pain. On obtiendra alors un pain dur, dense, rugueux et aussi comestible qu'une brique. nous conseillons de faire un puits au centre de la farine et d'y mettre la levure.

Farine

Le type de farine utilisé est très important. L'élément le plus important contenu dans la farine est la protéine appelée gluten, agent naturel qui confère à la pâte la capacité de se modeler et de conserver le bioxyde de carbone produit par la levure. Achetez la farine dont le paquet reporte "TYPE 55" ou "POUR PAIN"(type farine de gruau), car cette dernière a une haute teneur en gluten.

Autres farines pour pain

Il s'agit de la farine de blé complet et aux céréales.
Elles fournissent un excellent apport en fibres diététiques mais elles contiennent moins de gluten que la farine blanche "type 55". Cela signifie que les miches de pain complet auront tendance à être plus petites et plus compactes que celles de pain blanc. De façon générale, si vous remplacez, dans la recette, la moitié de la farine blanche "type 55" par de la farine complète, vous obtiendrez un produit ayant le goût du pain complet et la consistance du pain blanc.

Levure

La levure est un organisme vivant qui se multiplie dans la pâte. En présence d'humidité, de nourriture et de chaleur, la levure s'activera et produira du gaz carbonique. Ce dernier produit des bulles qui restent emprisonnées dans la pâte et la font gonfler.
Parmi les différents types de levure, nous recommandons d'utiliser la levure sèche de boulanger. Elles sont généralement vendues en sachet et ne doivent pas êtres dissoutes dans l'eau préalablement.
Vous pouvez également trouver de la levure "instantanée" ou de la "levure pour machine à pain". Ce sont des levures plus fortes qui font lever la pâte avec une rapidité de 50% supérieure à celle des autres levures. Utilisez-les seulement avec la fonction "OPTION RAPIDE". La levure en sachets est très sensible à l'humidité, ne conservez donc pas ceux entamés plus d'un jour. En alternative, vous pouvez utiliser des cubes de levure fraiche de boulanger: 1g de levure sèche de boulanger équivaut à 3,5 g de levure fraiche de boulanger.

TABLEAU DES CORRESPONDANCES ENTRE LEVURE DE BOULANGER SÈCHE et FRAÎCHE			
Sèche			Frais
1/4 de sachet	2g	1 cuillère à café	7g
1/2 sachet	4g	2 cuillères à café	13g
3/4 de sachet	6g	3 cuillères à café	21g
1 sachet	7g	3,5 cuillères à café	25g
1,5 sachet	10g	5 cuillères à café	37g
2 sachets	14g	7 cuillères à café	50g

Ingrédients liquides

L'ingrédient liquide est généralement de l'eau, du lait ou le mélange des deux. L'eau rend la croûte plus croquante. Le lait rend cette dernière plus moelleuse et lui donne une consistance plus légère. Les opinions sur la température que devrait avoir l'eau diffèrent. Vous pouvez décider vous mêmes au fur et à mesure que vous vous familiarisez avec l'appareil. L'eau est un autre ingrédient fondamental pour le pain. D'une façon générale, la température de l'eau la plus appropriée est comprise entre 20°C et 25°C. Mais dans le cas du pain ultra rapide, si on veut accélérer le processus, la température doit être comprise entre 45°C et 50°C. Il est fondamentale que l'eau soit de bonne qualité et de préférence en bouteille, dans la mesure où le calcaire présent dans l'eau peut compromettre la réussite du pain. Au lieu de l'eau, on peut également mettre du lait frais ou de l'eau avec 2% de lait en poudre, ce qui rend la mie plus savoureuse et améliore la coloration de la croûte. Certaines recettes parlent aussi de jus de fruits.

Faible teneur en matières grasses

Ne pas utiliser les huiles, la margarine, etc., avec un faible taux de matières grasses. De tels produits contiennent peu de matières grasses alors que la recette en prévoit davantage et le résultat pourrait ne pas être celui désiré.

Sucre

Le sucre active et nourrit la levure, lui permettant de gonfler. Il améliore le goût et la consistance et favorise le brunissage de la croûte. Miel, sirop et mélasse peuvent être utilisés à la place du sucre pourvu que vous adaptiez les doses du liquide pour compenser. Les édulcorants artificiels ne doivent pas être utilisés car ils ne nourrissent pas la levure et certains la tuent même.

Sel

Le sel aide à contrôler la croissance de la levure. Sans sel, le pain pourrait trop gonfler et puis se dégonfler. En outre, il donne plus de goût.

Œufs

Les œufs rendront votre pain plus riche et nourrissant, ils ajouteront couleur et amélioreront forme et consistance. Les œufs font partie des ingrédients liquides du pain, dosez donc les autres ingrédients liquides si vous ajoutez des œufs. Sinon, la pâte pourrait être trop liquide pour gonfler correctement.

Herbes et épices

Elles peuvent être ajoutées au début, avec les ingrédients principaux.
Les herbes et les épices, comme la cannelle, le gingembre, l'origan, le persil et le basilique donneront du goût et flatteront l'œil. Utilisez-les en petites quantités (1-2 cuillères à café) pour éviter qu'elles ne masquent le goût du pain. Les herbes fraiches, comme l'ail et la ciboulette, contiennent suffisamment de liquide pour déséquilibrer les doses de la recette, rééquilibrez donc le contenu liquide.

Les ingrédients supplémentaires

Les ingrédients supplémentaires (fruits, noix, raisins secs, etc.) peuvent être ajoutés seulement dans les programmes qui les prévoient.
les fruits secs et les noix devraient coupés en petits morceaux, le fromage râpé, le chocolat haché, sans former de grumeaux. N'en ajoutez pas plus que ce que les recettes prévoient, sinon le pain pourrait ne pas gonfler correctement. Faites attention aux fruits frais et aux noix car ils contiennent des liquides (jus et huile), revoyez donc les doses de l'ingrédient liquide principal pour compensez.

LES PROGRAMMES

- L'huile peut être remplacée par du beurre fondu.
- Ajouter les ingrédients en suivant l'ordre du tableau.
- Dans toutes les recettes, il est possible de remplacer la farine à forte teneur en gluten par de la farine sans gluten, en faisant attention aux autres ingrédients pour les personnes allergiques au gluten.

Base (1)

Poids	500g		750g	
Temps	3:05		3:10	
Eau	210ml		260ml	
Huile	1+1/2 cuillère à soupe	15g	2 cuillères à soupe	20g
Sel	1/2 cuillère à café	3g	1 cuillère à café	6g
Sucre	1 cuillère à soupe	15g	2 cuillères à soupe	30g
Farine	2+1/3 verres	320g	3 verres	420g
Levure	3/4 de cube de levure fraiche (de 25g) ou 3/4 de sachet en poudre		1 cube de levure fraiche (de 25 g) ou 1 sachet en poudre	

Pain rapide (2)

Poids	500g		750g	
Temps	2:05		2:10	
Eau	140ml		190ml	
Huile	2 cuillères à soupe	26g	2+1/2 cuillères à soupe	33g
Sel	2/3 de cuillère à café	3g	3/4 de cuillère à café	4g
Sucre	1 cuillère à soupe	15g	2 cuillères à soupe	30g
Farine	2 verres	290g	2+1/2 verres	360g
Levure	3/4 de cube de levure fraiche (de 25g) ou 3/4 de sachet en poudre		1 cube de levure fraiche (de 25 g) ou 1 sachet en poudre	

Pain sucré (3)

Poids	500g		750g	
Temps	3:45		3:50	
Eau	120ml		160ml	
Huile	1+1/2 cuillère à soupe	20g	2 cuillères à soupe	26g
Sel	1/2 cuillère à café	2g	1/2 cuillère à café	2g
Œuf	1 œuf entier	60g	1 œuf entier	60g
Sucre	2 cuillères à soupe	30g	3 cuillères à soupe	45g
Lait écrémé	1/4 de verre	35g	1/3 de verre	47g
Farine blanche	2 verres	290g	2+3/4 verres	380g
Levure	3/4 de cube de levure fraiche (de 25g) ou 3/4 de sachet en poudre		1 cube de levure fraiche (de 25 g) ou 1 sachet en poudre	

Pain français (4)

Poids :	500g		750g	
Temps	4:05		4:10	
Eau	180ml		260ml	
Huile	1 cuillère à soupe	10g	1+1/2 cuillère à soupe	15g
Sel	1 cuillère à café	6g	1+1/2 cuillère à café	9g
Sucre	1/2 cuillère à soupe	8g	1 cuillère à soupe	15g
Farine blanche	2+1/4 verres	300g	2+3/4 verres	400g
Levure	3/4 de cube de levure fraiche (de 25g) ou 3/4 de sachet en poudre		1 cube de levure fraiche (de 25 g) ou 1 sachet en poudre	

Pain complet (5)

Poids :	500g		750g	
Temps	4:00		4:05	
Eau	180ml		220ml	
Huile	2 cuillères à soupe	26g	2+1/2 cuillères à soupe	38g
Sel	1 cuillère à café	6g	1 cuillère à café	6g
Sucre de canne	1 cuillère à soupe	15g	1+1/2 cuillère à soupe	26g
Farine blanche	1 verre	145g	1+1/2 verre	180g
Farine de blé complet	1 verre	145g	1+1/2 verre	180g
Levure	3/4 de cube de levure fraiche (de 25g) ou 3/4 de sachet en poudre		1 cube de levure fraiche (de 25 g) ou 1 sachet en poudre	

Pain de seigle (6)

Poids :	500g		750g	
Temps	4:00		4:05	
Eau	180ml		220ml	
Huile	2 cuillères à soupe	26g	2+1/2 cuillères à soupe	38g
Sel	1 cuillère à café	6g	1 cuillère à café	6g
Sucre de canne	1 cuillère à soupe	15g	1+1/2 cuillère à soupe	23g
Farine blanche	1 verre	145g	1+1/2 verre	180g
Farine de seigle	1 verre	145g	1+1/2 verre	180g
Levure	3/4 de cube de levure fraiche (de 25g) ou 3/4 de sachet en poudre		1 cube de levure fraiche (de 25 g) ou 1 sachet en poudre	

Pain sans gluten (7)

Poids :	500g		750g	
Temps	3:25		3:30	
Eau	180ml		220ml	
Huile	2 cuillères à soupe	26g	2+1/2 cuillères à soupe	33g
Sel	1 cuillère à café	6g	1 cuillère à café	6g
Sucre	1+1/2 cuillère à soupe	23g	2 cuillères à soupe	30g
Farine sans gluten	1+3/4 verre	255g	2 verres	290g
Farine de maïs	1/4 de verre	35g	1/2 verre	70g
Levure	3/4 de cube de levure fraiche (de 25g) ou 3/4 de sachet en poudre		1 cube de levure fraiche (de 25 g) ou 1 sachet en poudre	

Pain de riz (8)

Poids :	500g		750g	
Temps	3:00		3:05	
Eau	150ml		190ml	
Huile	2 cuillères à soupe	26g	2+1/2 cuillères à soupe	38g
Sel	1 cuillère à café	6g	1 cuillère à café	6g
Œuf	1 œuf entier	60g	1 œuf entier	60g
Sucre	1 cuillère à soupe	15g	2 cuillères à soupe	30g
Farine	2 verres	290g	2+1/2 verres	360g
Riz cuit	1/4 de verre		1/3 de verre	
Levure	3/4 de cube de levure fraiche (de 25g) ou 3/4 de sachet en poudre		1 cube de levure fraiche (de 25 g) ou 1 sachet en poudre	

Pain pour sandwich (9)

Poids :	500g		750g	
Temps	4:05		4:10	
Eau	210ml		250ml	
Huile	1/2 cuillère à soupe	8g	1 cuillère à soupe	15g
Sel	1 cuillère à café	6g	1 cuillère à café	6g
Sucre	1/2 cuillère à café	3g	1 cuillère à café	6g
Farine	2 verres	290g	2+1/2 verres	360g
Levure	3/4 de cube de levure fraiche (de 25g) ou 3/4 de sachet en poudre		1 cube de levure fraiche (de 25 g) ou 1 sachet en poudre	

Pâtes pour desserts (10)

Temps	2:20
Huile à base de graines	3 cuillères à soupe
Œufs	4 œufs entiers
Sucre	130g
Farine avec levure	150g
Crème pâtissière en poudre (facultatif)	2 cuillères à café
La quantité de sucre peut être modifiée en fonction des goûts personnels	

Pâte avec farine de blé complet à 100% (11)

Temps	2:55
Sucre	1 cuillère à café
Huile	2 cuillères à soupe
Sel	1+1/2 cuillères à café
Eau	250ml
Farine de blé complet	400g
Levure	1 pain de levure fraiche (de 25 g) ou 1 sachet en poudre

Pâte avec farine de blé complet à 70% (11)

Temps	2:55
Sucre	1 cuillère à café
Huile	2 cuillères à soupe
Sel	1+1/2 cuillères à café
Eau	320ml
Farine blanche	175g
Farine de blé complet	300g
Levure	1 pain de levure fraiche (de 25 g) ou 1 sachet en poudre

Pâte pour pizza (12)

Temps	0:45
Eau	170ml
Sel	1 cuillère à café
huile d'olive	1 cuillère à soupe
Farine blanche	300g
Levure	1 pain de levure fraiche (de 25 g) ou 1 sachet en poudre

Pâte levée (13)

Temps	1:30
Eau	320ml
Sel	1+1/2 cuillère à café
huile d'olive	2 cuillères à soupe
Sucre	2 cuillères à café
Farine blanche	400g
Levure	1 pain de levure fraiche (de 25 g) ou 1 sachet en poudre

Fonction Mix (14-15)

Temps	de 15 à 30 minutes (temps réglable)
Levure	1+1/4 cuillère à soupe
Farine blanche	560g
Huile	2 cuillères à soupe
Sel	1 cuillère à café
Eau	330ml
Le programme 14 prévoit un temps de 15 minutes. Le programme 15 est la version "étendue" du programme 14, avec une durée réglable jusqu'à 30 minutes. Le temps se règle avec les touches "+" et "-".	

Confiture (16)

Temps	1:20
Compote	300g
Sucre	150g
Jus de citron	1/2 citron
Il est conseillé d'attendre 20 minutes avant d'ajouter le sucre qui doit être versé progressivement	

Yaourt (17)

Temps	8:00 (réglable de 0:06 à 10:00)
Lait entier	1000ml
Yaourt nature	100 ml (ou un pot de yaourt)
Sucre	60g

Décongélation (18)

Temps	00:30 (réglable de 0:10 à 2:00)
L'appareil maintient une température d'environ 50° pour décongeler le produit. Le temps se règle avec les touches "+" et "-".	

Cuisson (19)

Temps	01:00 (réglable de 0:20 à 2:00)
Pour les cuissons génériques. La température se maintient à environ 150°. Le temps se règle avec les touches "+" et "-".	

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Attention

Ne trempez jamais l'appareil, la prise et le cordon électrique dans l'eau ni tout autre liquide, utilisez un chiffon humide pour le nettoyage.

Même si l'appareil n'est pas en marche, débrancher la fiche de la prise de courant électrique avant de procéder à un quelconque entretien ou nettoyage.

Laissez refroidir l'appareil avant d'entreprendre de le nettoyer.

Ne jamais utiliser d'ustensiles en métal pour démouler le pain de la cuve (L) afin de ne pas détériorer le revêtement antiadhésif.

1) Nettoyer la cuve (L) en frottant l'intérieur et l'extérieur avec un chiffon humide.
2) Si le bras pétrisseur (I) ne se détache pas de l'axe moteur, remplir exceptionnellement d'eau chaude la cuve à pain et laisser tremper pendant environ 30 minutes. Le bras pétrisseur devra ensuite être nettoyé délicatement avec un chiffon humide.
3) Laver le verre doseur (M), la cuillère doseuse (N) avec de l'eau chaude et du savon.
4) Nettoyer toutes les autres surfaces, internes et externes, utiliser un chiffon humide. Si nécessaire, utiliser un peu de détergent liquide, mais veiller à le rincer complètement car les éventuels résidus de détergent pourraient compromettre la réussite de votre prochain pain.

COMMENT REMÉDIER AUX INCONVÉNIENTS SUIVANTS

⚠ En cas de fonctionnement anormal, éteindre immédiatement l'appareil.

Problèmes	Causes	Solutions
Une odeur de brûlé émane de l'appareil.	De la farine ou d'autre ingrédients se sont déposés dans le compartiment de cuisson.	Eteindre l'appareil et le laisser complètement refroidir. Eliminer la farine ou les autres ingrédients en trop dans le compartiment de cuisson avec un chiffon humide.
Les ingrédients ne se mélangent pas correctement.	La cuve ou le bras pétrisseur n'ont pas été montés correctement. Une quantité excessive d'ingrédients a été introduite.	Vérifier que la cuve et le bras pétrisseurs sont montés correctement. Doser avec soin les ingrédients.
Le code défaut "HHH" apparait quand on appuie sur le bouton de mise en marche.	La température interne de l'appareil est trop élevée.	Laisser refroidir l'appareil entre un programme et un autre. Débrancher la fiche, ouvrir le couvercle et enlever la cuve à pain. Laisser refroidir pendant 15-30 minutes avant de lancer un nouveau programme.
Le hublot est embué et couvert de condensation.	Le hublot peut s'embuer durant les programmes de pétrissage et de levage.	C'est un phénomène normal. Nettoyer le hublot après l'utilisation.
Le bras pétrisseur reste dans le pain lors du démoulage.	L'option pour un brunissage intense a probablement été sélectionnée et a créé une croûte dure autour du pain.	C'est un phénomène normal. Quand le pain a refroidi, utiliser une spatule pour retirer le bras pétrisseur.
La pâte ne se mélange pas bien (la farine, par exemple, reste sur les bords ou sur le dessus de la pâte).	La cuve ou le bras pétrisseur n'ont pas été montés correctement. Une quantité excessive d'ingrédients a été introduite. une farine sans gluten a été utilisée et crée une pâte très humide.	Vérifier que la cuve et le bras pétrisseurs sont montés correctement. Doser avec soin les ingrédients. Si la pâte est humide, utiliser une spatule pour la détacher des bords de la cuve. Si la pâte est trop sèche, ajouter un peu d'eau, une cuillère après l'autre, jusqu'à ce que la pâte ait la consistance désirée.

Problèmes	Causes	Solutions
La pâte a levé exagérément et fait pression sur le couvercle.	Les ingrédients n'ont pas été bien dosés. Le sel n'a pas été ajouté. Le bras pétrisseur n'a pas été installé dans la cuve.	Doser avec soin les ingrédients et faire attention de mettre la bonne quantité de sel et de levure. Essayer de réduire d'un quart de cuillère à café la quantité de levure. Vérifier que le bras pétrisseur a été monté.
Le pain ne lève pas.	Les ingrédients n'ont pas été bien dosés. La levure ou la farine sont périmées. Le couvercle a été ouvert au cours du programme.	Doser avec soin les ingrédients. Contrôler la date de péremption de la levure et de la farine. Vérifier que les ingrédients liquides ont été ajoutés à température ambiante.
La miche de pain présente un trou dans la partie supérieure.	La pâte a levé trop rapidement. Trop d'eau ou de levure ont été ajoutées. Un programme non adapté à la recette a été sélectionné.	Ne pas soulever le couvercle durant la cuisson. Sélectionner une option de brunissage plus intense.
La couleur de la croûte est trop claire.	Trop de sucre a été ajouté.	Diminuer légèrement la quantité de sucre. Sélectionner une option de brunissage plus légère.
La miche n'est pas symétrique.	Il est normal que certaines miches ne soient pas symétrique, spécialement celles faites avec de la farine de blé complet. Trop de levure ou d'eau ont été ajoutées. Le bras pétrisseur a déplacé la pâte vers le bord avant le levage et la cuisson.	Doser avec soin les ingrédients. Diminuer légèrement la quantité d'eau ou de levure.
Les miches ont des formes différentes.	Il s'agit d'un phénomène normal. La forme des miches peut varier selon le type de pain.	

Problèmes	Causes	Solutions
La miche est creuse ou il y a des trous dans la mie.	La pâte est trop humide. Il y a trop de levure. Le sel n'a pas été ajouté. De l'eau trop chaude a été ajoutée.	Doser avec soin les ingrédients. Diminuer légèrement la quantité d'eau ou de levure. Contrôler que le sel a été ajouté. Utiliser de l'eau à température ambiante.
Le pain n'est pas assez cuit ou a une consistance caoutchouteuse.	Trop d'ingrédients liquides ont été ajoutés. Le programme qui a été sélectionné n'est pas le bon.	Doser avec soin les ingrédients. Contrôler que c'est le bon programme qui a été sélectionné.
La miche s'émiette quand on la tranche.	Le pain est trop chaud	Laisser refroidir le pain pendant 15-30 minutes.
La miche a une consistance lourde et compacte.	Trop de farine a été ajoutée ou bien la farine est périmée. Il n'a pas été ajouté assez d'eau. Si le pain est fait avec de la farine de blé complet, il est normal que sa consistance soit plus compacte que celle du pain normal.	Doser avec soin les ingrédients.
Le fond de la cuve a pris une couleur foncée ou présente des taches.	La cuve a été lavée en lave-vaisselle. C'est un phénomène normal qui n'altère pas la qualité du matériel.	

WICHTIGE HINWEISE

DIE BEDIENUNGSANLEITUNG VOR DEM GEBRAUCH LESEN.

Bei der Verwendung von Elektrogeräten muss man geeignete Vorbeugungsmaßnahmen anwenden, wie:

- Vergewissern Sie sich, dass die Gerätespannung mit der Netzspannung übereinstimmt.
- Das Gerät nie unbeaufsichtigt lassen solange es am Stromnetz angeschlossen ist.
- Das Gerät nie auf oder neben anderen Hitzequellen hinstellen.
- Bei der Benutzung das Gerät auf eine waagerechte, stabile und gut beleuchtete Fläche stellen.
- Das Gerät nicht der Witterung ausgesetzt lassen (Regen, Sonne, usw.).
- Sicherstellen, dass das Stromkabel nicht mit warmen Oberflächen nicht in Berührung kommt.
- Das Gerät darf von Kindern ab dem 8. Lebensjahr oder von physisch, sensoriell oder geistig behinderten Menschen, oder von Personen, die über die nötige Erfahrung und Wissen nicht verfügen, verwendet werden, unter der Bedingung, dass es eine angemessene Kontrolle durch einen Verantwortlichen ausgeübt wird oder dass sie die Anleitungen erhalten und verstanden haben und der Gefahren, die von der Verwendung des Gerätes verursacht werden können, bewusst sind.
- Das Gerät nie ins Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen
- Auch wenn das Gerät nicht im Betrieb ist, vor der Montage/Demontage einiger seiner Bestandteilen, sowie vor der Reinigung, muss man den Stecker aus der Steckdose ziehen.
- Das Produkt darf nicht über externe Zeitschaltuhren oder getrennte, ferngesteuerte Anlagen mit Strom versorgt werden.
- Immer darauf achten, dass die Hände gut trocken sind, bevor Schalter am Gerät betätigt bzw. eingestellt werden, oder bevor der Stecker oder die Speiseleitung angefasst wird.
- Das Gerät nie einschalten, wenn der innere Behälter keine Zutaten enthält.
- Nie in das Gerät Alufolie oder andere Metallstoffe einfügen, so dass einen Brand oder einen Kurzschluss vermieden wird.
- Keine heißen Oberflächen berühren. Ofenhandschuhen verwenden.
- Mindestens 5 cm um das Brotbackautomat frei lassen, damit das Gerät gut gelüftet ist und aus keinem Grund die Dampfaustritte bedecken.
- Nie Hände oder Finger in den Behälter während des Betriebs einstecken.
- Das Gerät nicht in der Nähe von entflammbaren Oberflächen, Materialien oder Behältern mit entflammbaren Stoffen aufstellen.
- Das Brotbackautomat darf nicht zur Lagerung verwendet werden.

- Um den Behälter gut aufzubewahren, soll man ihn ab und zu gut spülen und mit Öl einfetten.
- Nie den Stecker am Anschlusskabel durchs Ziehen aus der Steckdose abtrennen.
- Das Gerät darf nicht benutzt werden, wenn das Stromkabel oder der Stecker beschädigt sind; Bringen Sie in diesem Fall das Gerät zum nächstgelegenen Kundendienst.
- Das Gerät ist nur für den Hausgebrauch vorgesehen und darf nicht für gewerbliche oder industrielle Zwecke verwendet werden.
- Eventuelle Änderungen am Gerät, die nicht ausdrücklich vom Hersteller genehmigt worden sind, können die Sicherheit beeinträchtigen und führen zum Verfall der Garantie.
- Bevor das Gerät als Abfall entsorgt wird, den Versorgungskabel abschneiden, damit das Gerät unbrauchbar wird.
- Die Verpackungsteile von Kindern fernhalten, da diese eine mögliche Gefahrenquelle bilden.


Für die korrekte Entsorgung des Geräts entsprechend der EG-Richtlinie 2012/19/EU verweist man auf die dem Gerät beigelegten Anweisungen.

DIE GEBRAUCHSANLEITUNG GUT AUFHEBEN.

GERÄTEBESCHREIBUNG (ABB. 1)

A Gehäuse des Gerätes
B Tasten zur Timer Zunahme / Abnahme
C Taste zur Gewichteinstellung
D Taste zur Menüeinstellung
E Anzeige
F Dampfaustritte
G Deckel
H Fenster
I Knetschaufel
L Behälter
M Messbecher
N Dosierlöffel
O Einschalt-/Auschalttaste,
P Taste zur Einstellung des Goldgrades

ANZEIGE (ABB 2)

A Goldgrad
B Gewicht
C Timer
D Ausgewähltes Programm

KURZE HINWEISE ÜBER DIE BROTBACKAUTOMATEN

Ihr Gerät wurde dazu entwickelt, um weniger Arbeit zu machen. Sein Hauptvorteil ist, dass alle Knet-, Gär- und Backvorgang innerhalb eines limitierten Raumes erfolgen. Ihr Brotbackautomat wird einfach und oft ausgezeichnete Brote backen, wenn Sie die Anleitungen folgen und einige klare Grundvoraussetzungen erfüllen werden. Das Gerät kann nicht für Sie denken.
Es kann nicht Ihnen sagen, dass eventuell Zutaten vergessen haben oder dass sie einen falschen oder in der falschen Menge dazugegeben haben. Die genaue Auswahl der Zutaten ist der wichtigste Schritt des Brotzubereitungsprozesses.

VOR DEM GEBRAUCH DES GERÄTS

1) Alle Komponente waschen und trocknen entsprechend der Anweisungen im Abschnitt "REINIGUNG UND INSTANDHALTUNG".
2) Das Brotbackautomat auf "Kochen" stellen und es ca. 10 Minuten lang leer laufen lassen.
3) Abwarten, bis es abgekühlt ist und es dann nochmals reinigen.

Achtung

Während des ersten Kochzyklus kann es passieren, dass das Automat Rauch oder einen leichten Geruch nach Verbranntem ausgibt. Das ist absolut normal und dieses Effekt verschwindet nach einigen Sekunden.

BEDIENUNGSANLEITUNG

1) Alle Teile gut spülen und abtrocknen.
2) Die Knetschaufel (I) auf dem Drehzapfen innerhalb des Behälters (L) montieren (Abb. 3).
3) Die Zutaten mit dem mitgelieferten Dosierbecher (M) oder Dosierlöffel (N) messen oder sie wiegen und dann in den Behälter geben (L).
4) Den Behälter in den entsprechenden Drehzapfen innerhalb des Geräts einstecken und ihn dann im Uhrzeigersinn drehen, um ihn zu befestigen (Abb. 4).

Achtung

Es ist unabdingbar, die Folge der Zugabe der Zutaten zu befolgen, wie sie im Rezept beschrieben ist. Normalerweise ist diese Folge: Flüssige Zugabe, Wasser, Mehl, Eier und sonstige Zutaten, wie vom Rezept vorgesehen. Die Hefe als letzte in der Mitte des anderen Zutaten geben. Die Hefe darf nicht mit Salz oder mit den flüssigen Zutaten in Kontakt kommen.

5) Den Deckel (G) schließen und den Stecker in die Steckdose stecken. Das Display (E) zeigt"3:00" an, mit zwei festen Punkten. Das Automat ist automatisch auf dem Programm "1" eingestellt.
6) Die Taste (D) drücken, bis das gewünschte Kochprogramm ausgewählt wird.
7) Die Taste (C) drücken, um das gewünschte Kochprogramm auszuwählen (500g, 750g). Das Gewicht kann man in den Programmen 8 und 19 nicht einstellen.
8) Das zu erzielenden Goldgrad (leicht, mittel, stark) auswählen. Das Goldgrad ist in den Programmen 8 bis 19 einstellbar.
9) Wenn nötig, mit den Plus- oder Minus-Tasten (B) den Timer einstellen. Die Bearbeitung startet, wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist. Wenn keine Zeit eingestellt ist, startet der Backprozess gleich.

Besonders aufmerksam vorgehen, wenn man die Timer-Funktion mit besonders empfindlichen Zutaten verwendet (z.B. Eier, Milchprodukte, usw.).

10) Die Einschalttaste drücken (O). Das Automat gibt einen Signalton aus und die Bearbeitung der Zutaten fängt an (wenn ein Timer eingestellt ist, fängt die Bearbeitung an, sobald die eingestellte Zeit abgelaufen ist).

Während des Backprozess ist es möglich, dass aus dem Lüfter unter dem Deckel (G) Dampf austritt: Dies ist absolut normal.

11) Wenn das Programm Zugaben (trockenes Obst, Samen, usw.) vorsieht, gibt das Automat 10 Signaltöne aus, sobald der Augenblick gekommen ist, den Deckel zu öffnen und die restlichen Zutaten dazuzugeben. Diese Zeit ändert je nach Programm.

12) Um das ausgewählte Programm zu stoppen, die Einschalt-/Ausschalttaste drücken (O) für 3 Sekunden drücken.
13) Wenn die auf dem Display (E) angegebene Zeit "0:00" ist, ist der Backprozess beendet. Das Automat gibt einen Bip-Signalton für 10 Mal aus und geht automatisch in die Modalität "Warmhalten" für eine Stunde.
    Das ":"-Symbol bleibt leuchtend (außer für das Programm "Kneten").
14) Nach einer Stunde Warmhalten, schaltet sich die Modalität "Warmhalten" aus. Auf dem Display erscheint das Symbol (⊙). Um die Modalität "Warmhalten" vor der 60 Minuten auszuschalten, die Einschalt-/Ausschalttaste drücken (O) für 3 Sekunden drücken.
15) Den Stromstecker aus der Steckdose ziehen und den Deckel öffnen (G)
16) Ofenhandschuhe tragen und den Behälter (L) am Griff gut halten und ihn gegen Uhrzeigersinn drehen, um ihn zu entriegeln und herauszuziehen (Abb. 5).
17) Abkühlen lassen, bevor man das Brot herauszieht, und dann mit einem Antihaft-Spachtel das Brot aus dem Behälter herausziehen, dabei an den Seiten anfangen. Wenn nötig, den Behälter auf einem Abkühlrost oder auf eine saubere Oberfläche umkippen und ihn zart schütteln, bis das Brot heraustritt.

    Achtung

    Den Behälter erreicht hohe Temperaturen. Bei der Handhabung aufmerksam vorgehen und immer Schutzhandschuhe verwenden.

Keine metallischen Werkzeuge verwenden, um das Brot aus dem Behälter (L) herauszuziehen, um die Antihaftbeschichtung nicht zu beschädigen.

STROMUNTERBRÜCHE

Wenn der Stromunterbruch weniger als 10 Minuten dauert, fährt das Programm weiter, sobald der Strom wiederhergestellt ist. Wenn der Stromunterbruch länger als 15 Minuten dauert, stoppt das Programm und das Display kehrt auf die Standardeinstellung wieder zurück. In diesem Fall soll man das Automat von der Steckdose trennen, es abkühlen lassen, den Behälter ausleeren, die Zutaten herausnehmen, es spülen und nochmals starten.

Fehlercodes

Bei Fehlern können auf dem Display (E) folgende Fehlercodes erscheinen:

-"H:HH": Die Temperatur im Behälter ist zu hoch.

1) Die Einschalt-/Ausschalttaste drücken (O) für 3 Sekunden drücken, um das Programm zu stoppen.
2) Den Stecker ziehen.
3) Den Deckel öffnen und das Gerät mindestens 10-20 Minuten abkühlen lassen.
4) Das Programm neu starten.

-"E:EO": Der Temperaturfühler ist nicht verbunden oder funktioniert nicht.

Das Gerät bei einem autorisierten Service Center abgeben, um den Fühlerbetrieb prüfen zu lassen.

DER TIMER

Der Timer wird am meistens verwendet, um das Brot während der Nacht zu backen, so dass es in der Früh fertig ist. Mit dem Timer kann man die Zubereitung bis zu 15 Stunden vorher einstellen. In diesem Fall keine Zutaten verwenden, die verderben, wenn sie in warm-feuchten Bedingungen bleiben (wie Frischmilch, Joghurt, Käse, Eier, Obst, Zwiebeln oder ä.).
Entscheiden Sie, wann das Brot fertig sein soll, z.B. am 6 Uhr morgens. Prüfen Sie die Uhrzeit, wann Sie das Programm starten, z.B. 9 Uhr. Berechnen sie den Zeitunterschied zwischen diesen beiden Uhrzeiten, in diesem Falle 9 Stunden. Durch Drücken der Tasten Erhöhen / Reduzieren (B), schaltet der Timer in 10-Minuten-Schritte nach vorne oder nach hinten, jedes Mal, wenn die Taste betätigt wird.
Die für ein Programm vorgesehene Bearbeitungsdauer kann nicht reduziert werden.

TEIGBESCHAFFENHEIT

Während der ersten 5 Minuten Kneten, den Teig durch das Fenster (H) überprüfen. Es sollte sich ein glattes Ball bilden. Ist dies nicht der Fall, kann es sein, dass die Zutaten geändert werden müssen. Wenn es nötig ist, den Deckel (G) zu öffnen, ist dies während des Knetens oder während der Ruhezeit möglich. Wird dies in anderen Momenten gemacht, könnte dies das Gelingen des Brotes beeinträchtigen.
Wenn der Teig klebrig erscheint oder an den Behälterseite klebt, soll man noch ein Löffel Mehl dazugeben. Wenn der Teig zu trocken ist, soll man ein Löffel warmes Wasser dazugeben. Die an den Seite des Automat verbleibenden Zutaten kann man zart mit einem Holz- oder Kunststoffschaufel entfernen.

Achtung

Die Klappe nicht mehr als das Notwendigste offen lassen. Bevor man noch Mehl/Wasser hinzufügt, warten bis das Mehl/das Wasser vom Teig komplett aufgenommen wurde.

Den Deckel (G) vor dem Ende des letzten Knetvorganges schließen, da sonst das Brot nicht korrekt aufgeht.

DAS BROT AUFBEWAHREN

Das in den Läden verkaufte Brot enthält Zusatzstoffe (Chlor, Kalkstein, Farbstoffe aus Naturbitumen, Sorbitol, Soja usw.). Ihr Brot wird keine Zusatzstoffe enthalten, es wird also nicht so lange halten, wie das gekaufte Brot und wird anders aussehen. Es wird außerdem nicht wie das normal im Handel befindliche Brot schmecken, es wird das Geschmack haben, das es immer haben sollte.
Es ist besser, es frisch zu essen, aber man kann es auch für zwei Tage bei Raumtemperatur in einer Plastiktasche im Vakuum aufbewahren.
Um das hausgebackene Brot zu frieren, soll man es abkühlen lassen, in eine Plastiktüte einfügen, die Luft entnehmen und dann versiegeln und in die Tiefkühltruhe geben.

WIE SOLL MAN DIE ZUTATEN HINZUGEBEN

- Die im Rezept angegeben Reihenfolge einhalten.
- Die zusätzliche Zutaten (Obst, Nüsse, Rosinen, usw.) beiseitelassen und diese während des zweiten Knetvorganges hinzufügen, wenn das Automat ein Signalton 10 Mal ausgibt.
- Erst die flüssige Zutaten hinzufügen. Es geht normerweise um Wasser, aber es kann auch Milch und/oder Eier einschließen. Das Wasser muss lauwarm sein(37°C), nicht heiß. Das zu heiße oder zu kalte Wasser beeinträchtigt das Aufgehen.
- Im Timerbetrieb, keine Milch verwenden. Diese könnte zum Gerinnen kommen, bevor die Brotzubereitung anfängt.
- Die im Rezept angegebene Zucker- und Salzmengen dazugeben.
- Eventuelle "flüssige" Zutaten (Honig, Sirup, Melasse usw.) dazugeben.
- Eventuelle "trockene" Zutaten (Mehl, Pulvermilch, Kräuter) dazugeben.
- Im Timerbetrieb kann man kein Obst oder Nüsse während des zweiten Knetvorganges dazugeben. In diesem Fall sollen diese Zutaten jetzt dazugegeben werden.
- Als letztes die trockene Hefe (oder Pulverhefe/Kaliumsulfat) dazugeben. Dies soll auf die anderen Zutaten gegeben werden. Es nicht in Wasser schmelzen, sonst fängt zu früh an zu wirken.
- Im Timerbetrieb muss man Hefe (Pulverhefe / Natriumsulfat) und Wasser/Flüssigkeit getrennt halten, sonst fängt die Hefe an zu wirken, schwillt und geht dann wieder ein, bevor den Backvorgang anfängt. Das Ergebnis wird ein hartes, dichtes, raues Brot, das an Ziegelsteinen erinnert. Wir empfehlen, ein Lock im Mehlkuppel zu bilden und darin die Hefe zu geben.

Mehl

Die verwendete Art Mehl ist sehr wichtig. Das wichtigste Bestandteil des Mehl ist das Eiweiß Gluten, das das natürliche Wirkstoff ist, das dem Teig die Fähigkeit gibt, eine Struktur aufzunehmen und das von der Hefe generierte Kohlendioxid festzuhalten. Man sollte Mehl kauen, die auf der Packung die Beschriftung "TYP 0" oder "FÜR BROT" (Typ Manitoba) trägt. Diese hat einen hohen Glutengehalt.

Andere Brotmehlarten

Darin gehören Vollkornmehl und Mehlsorten aus anderen Getreiden.
Sie liefern einen hohen Zusatz an Ballaststoffen, enthalten jedoch niedrigere Werte an Gluten im Vergleich zum Weißmehl Typ O. Dies bedeutet, dass die Vollkornbrote dazu neigen, kleiner und dichter im Vergleich zu Weißbrot zu sein. Im Allgemeinen, wenn im Rezept Weißmehl "Typ O" mit einer Hälfte Vollkornmehl ersetzt, kann man ein Brot vorbereiten, das nach Vollkornbrot schmeckt und Weißbrotkonsistenz hat.

Hefe

Die Hefe ist ein lebendes Organismus, das sich mit dem Teig vervielfältigt. In Anwesenheit von Feuchtigkeit, Lebensmitteln und Wärme, wächst die Hefe und lässt Kohlendioxid als Gas heraus. Die erzeugt Blasen, die im Teig bleiben und es wachsen lassen.
Unter den unterschiedlichen Hefesorten empfehlen wir die Verwendung von trockener Bierhefe. Diese Hefe wird normalerweise in Tüten verkauft und muss nicht vorher im Wasser geschmolzen werden.
Sie könnten auch "Schnell"-Hefe oder "Brotbackautomathefe" finden. Diese Hefesorten sind stärker und können den Teig mit der Hälfte der Zeit der anderen Hefesorten aufgehen lassen. Diese sollen nur mit der Einstellung "SCHNELLOPTION" verwendet werden. Die Hefe in Tüten ist sehr feuch-

tigkeitsempfindlich. Halbverwendete Tüte sollen daher nicht länger als ein Tag aufbewahrt werden. Alternativ kann man frische Bierhefe verwenden: 1 g trockene Bierhefe entspricht 3,5 g frische Bierhefe.

TABELLE ENTSPRECHUNGEN TROCKENE VS. FRISCHE BIERHEFE			
Trocken			Frisch
1/4 Tüte	2g	1 Teelöffel	7g
1/2 Tüte	4g	2 Teelöffel	13g
3/4 Tüte	6g	3 Teelöffel	21g
1 Tüte	7g	3,5 Teelöffel	25g
1,5 Tüte	10g	5 Teelöffel	37g
2 Tüte	14g	7 Teelöffel	50g

Flüssige Zutaten

Die frische Zutaten bestehen normalerweise aus Wasser oder Milch oder aus einer Mischung der beiden. Das Wasser macht die Kruste knuspriger. Die Milch macht die Kruste und das weicher.
Es bestehen unterschiedliche Meinungen über die richtige Wassertemperatur. Sie können selber entscheiden aufgrund Ihre Erfahrung mit dem Gerät. Das Wasser ist ein anderes grundsätzliche Bestandteil für das Brot. Im Allgemeinen beläuft sich die richtige Wassertemperatur zwischen den 20°C und den 25°C. Bei ultraschnellem Brot, wenn man den Vorgang beschleunigen will, muss man eine Temperatur zwischen 45°C und i 50°C wählen. Es ist unabdingbar, dass das Wasser eine gute Qualität haben muss und besser aus der Flasche, da der im Wasser vorhandenen Kalkstein das Gelingen des Brot beeinträchtigen kann. Anstatt Wasser kann man auch Frischmilch oder Wasser mit 2% Pulvermilch verwenden, was das Geschmack und die Krustenfarbe verbessert. Einige Rezepte verwenden auch Obstsaft.

Niedriger Fettgehalt

Keine Ölsorte oder Margarine mit niedrigen Fettgehalt verwenden. Diese Produkte enthalten wenig Fett, während das Rezept eine höhere Menge vorsieht, so dass das Ergebnis nicht als erwartet sein könnte.

Zucker

Zucker aktiviert und ernährt die Hefe, so dass diese schwellen kann. Fördert den Geschmack und die Konsistenz sowie den Goldgrad der Kruste. Anstelle des Zuckers kann man Honig, Sirup und Melasse verwenden, unter der Bedingung, dass die flüssigen Zutaten entsprechend ausgeglichen werden. Man soll keine künstlichen Süßmittel verwenden, das diese die Hefe nicht ernähren, im Gegenteil ihre Wirkung stoppen.

Salz

Salz hilft, das Aufgehen zu kontrollieren. Ohne Salz könnte das Brot schwellen und schrumpfen. Außerdem verbessert das Geschmack.

Eier

Eier machen Ihr Brot reicher und nahrhafter, geben mehr Farbe und unterstützen bei der Formgebung und bei der Konsistenz. Eier sind flüssige Brotzutaten, man soll daher die anderen flüssigen

Zutaten ausgleichen, wenn man Eier dazu gibt. Sonst kann es sein, dass der Teig zu flüssig wird und sich dann unregelmäßig schwillt.

Kräuter

Diese können am Anfang zusammen mit den Hauptzutaten hinzugefügt werden.
Kräuter, wie Zimt, Ingwer, Oregano, Petersilie und Basilikum verbessern das Geschmack und lassen das Brot besser aussehen. Kräuter sollen in kleinen Mengen (1-2 Teelöffel) verwendet werden, um zu vermeiden, dass sie das Brotgeschmack decken. Frische Kräuter, wie Knoblauch und Schnittlauch, enthalten genug Flüssigkeit, die die Rezeptdosen verändern können. In diesem Fall soll man also die Flüssigkeit ausgleichen.

Zusätzliche Zutaten

Die zusätzlichen Zutaten (Obst, Nüsse, Rosinen usw.) können nur für die dafür vorgesehenen Programmen hinzugefügt werden.
Trockenes Obst und Nüsse sollten in kleinen Stücken geschnitten werden, der Käse sollte gerieben werden, die Schokolade in kleinen Stücken oder in Flocken zerbröckelt werden. Keine zusätzlichen Kräuter, außer der schon im Rezept angegebenen Menge hinzufügen, weil sonst das Brot nicht richtig aufgehen könnte. Auf frische Obst und Nüsse aufpassen, da sie Flüssigkeiten (Saft und Öl) enthalten. Gleichen Sie bitte daher die Hauptflüssigkeit entsprechend aus.

DIE PROGRAMME

- Das Öl kann mit geschmolzener Butter ersetzt werden.
- Für die Zugabe der Zutaten, die Reihenfolge der Tabelle einhalten.
- In allen Rezepten kann man das Mehl mit hohem Glutengehalt mit glutenfreiem Mehl ersetzen, dabei ist auch auf andere Zutaten zu achten, die eventuell für glutenempfindliche Personen schädlich sind.

Normal (1)

Gewicht	500g		750g	
Zeit	3:05		3:10	
Wasser	210ml		260ml	
Öl	1+1/2 Löffel	15g	2 Löffel	20g
Salz	1/2 Teelöffel	3g	1 Teelöffel	6g
Zucker	1 Löffel	15g	2 Löffel	30g
Mehl	2+1/3 Gläser	320g	3 Gläser	420g
Hefe	3/4 frischer Hefewürfel (25g) oder 3/4 Pulvertüte		1 frischer Hefewürfel (25g) oder 1 Pulvertüte	

Schnellbrot (2)

Gewicht	500g		750g	
Zeit	2:05		2:10	
Wasser	140ml		190ml	
Öl	2 Löffel	26g	2+1/2 Löffel	33g
Salz	2/3 Teelöffel	3g	3/4 Teelöffel	4g
Zucker	1 Löffel	15g	2 Löffel	30g
Mehl	2 Gläser	290g	2+1/2 Gläser	360g
Hefe	3/4 frischer Hefewürfel (25g) oder 3/4 Pulvertüte		1 frischer Hefewürfel (25g) oder 1 Pulvertüte	

Süßbrot (3)

Gewicht	500g		750g	
Zeit	3:45		3:50	
Wasser	120ml		160ml	
Öl	1+1/2 Löffel	20g	2 Löffel	26g
Salz	1/2 Teelöffel	2g	1/2 Teelöffel	2g
El	1 ganzes Ei	60g	1 ganzes Ei	60g
Zucker	2 Löffel	30g	3 Löffel	45g
Fettarme Milch	1/4 Glas	35g	1/3 Glas	47g
Weißmehl	2 Gläser	290g	2+3/4 Gläser	380g
Hefe	3/4 frischer Hefewürfel (25g) oder 3/4 Pulvertüte		1 frischer Hefewürfel (25g) oder 1 Pulvertüte	

Französisches Brot (4)

Gewicht:	500g		750g	
Zeit	4:05		4:10	
Wasser	180ml		260ml	
Öl	1 Löffel	10g	1+1/2 Löffel	15g
Salz	1 Teelöffel	6g	1+1/2 Teelöffel	9g
Zucker	1/2 Löffel	8g	1 Löffel	15g
Weißmehl	2+ 1/4 Gläser	300g	2+3/4 Gläser	400g
Hefe	3/4 frischer Hefewürfel (25g) oder 3/4 Pulvertüte		1 frischer Hefewürfel (25g) oder 1 Pulvertüte	

Vollkornbrot (5)

Gewicht:	500g		750g	
Zeit	4:00		4:05	
Wasser	180ml		220ml	
Öl	2 Löffel	26g	2+1/2 Löffel	38g
Salz	1 Teelöffel	6g	1 Teelöffel	6g
Rohrzucker	1 Löffel	15g	1+1/2 Löffel	26g
Weißmehl	1 Glas	145g	1+1/2 Glas	180g
Vollkornmehl	1 Glas	145g	1+1/2 Glas	180g
Hefe	3/4 frischer Hefewürfel (25g) oder 3/4 Pulvertüte		1 frischer Hefewürfel (25g) oder 1 Pulvertüte	

Roggenbrot (6)

Gewicht:	500g		750g	
Zeit	4:00		4:05	
Wasser	180ml		220ml	
Öl	2 Löffel	26g	2+1/2 Löffel	38g
Salz	1 Teelöffel	6g	1 Teelöffel	6g
Rohrzucker	1 Löffel	15g	1+1/2 Löffel	23g
Weißmehl	1 Glas	145g	1+1/2 Glas	180g
Roggenmehl	1 Glas	145g	1+1/2 Glas	180g
Hefe	3/4 frischer Hefewürfel (25g) oder 3/4 Pulvertüte		1 frischer Hefewürfel (25g) oder 1 Pulvertüte	

Glutenfreies Brot (7)

Gewicht:	500g		750g	
Zeit	3:25		3:30	
Wasser	180ml		220ml	
Öl	2 Löffel	26g	2+1/2 Löffel	33g
Salz	1 Teelöffel	6g	1 Teelöffel	6g
Zucker	1+1/2 Löffel	23g	2 Löffel	30g
Glutenfreies Mehl	1+ 3/4 Glas	255g	2 Gläser	290g
Maismehl	1/4 Glas	35g	1/2 Glas	70g
Hefe	3/4 frischer Hefewürfel (25g) oder 3/4 Pulvertüte		1 frischer Hefewürfel (25g) oder 1 Pulvertüte	

Reisbrot (8)

Gewicht:	500g		750g	
Zeit	3:00		3:05	
Wasser	150ml		190ml	
Öl	2 Löffel	26g	2+1/2 Löffel	38g
Salz	1 Teelöffel	6g	1 Teelöffel	6g
El	1 ganzes Ei	60g	1 ganzes Ei	60g
Zucker	1 Löffel	15g	2 Löffel	30g
Mehl	2 Gläser	290g	2+ 1/2 Gläser	360g
Gekochtes Reis	1/4 Glas		1/3 Glas	
Hefe	3/4 frischer Hefewürfel (25g) oder 3/4 Pulvertüte		1 frischer Hefewürfel (25g) oder 1 Pulvertüte	

Sandwichbrot (9)

Gewicht:	500g		750g	
Zeit	4:05		4:10	
Wasser	210ml		250ml	
Öl	1/2 Löffel	8g	1 Löffel	15g
Salz	1 Teelöffel	6g	1 Teelöffel	6g
Zucker	1/2 Teelöffel	3g	1 Teelöffel	6g
Mehl	2 Gläser	290g	2+ 1/2 Gläser	360g
Hefe	3/4 frischer Hefewürfel (25g) oder 3/4 Pulvertüte		1 frischer Hefewürfel (25g) oder 1 Pulvertüte	

Teig für Kuchen (10)

Zeit	2:20
Samenöl	3 Löffel
Eier	4 ganze Eier+
Zucker	130g
Mehl mit Hefe	150g
Crema pasticciera in Pulver (optional)	2 Teelöffel
Die Zuckermenge kann je nach persönlichen Geschmack geändert werden	

100%iges Vollkornteig (11)

Zeit	2:55
Zucker	1 Teelöffel
Öl	2 Löffel
Salz	1+1/2 Teelöffel
Wasser	250ml
Vollkornmehl	400g
Hefe	1 frischer Hefewürfel zu 25g oder 1 Pulvertüte

70%iges Vollkornteig (11)

Zeit	2:55
Zucker	1 Teelöffel
Öl	2 Löffel
Salz	1+1/2 Teelöffel
Wasser	320ml
Weißmehl	175g
Vollkornmehl	300g
Hefe	1 frischer Hefewürfel zu 25g oder 1 Pulvertüte

Pizzateig (12)

Zeit	0:45
Wasser	170ml
Salz	1 Teelöffel
Olivenöl	1 Löffel
Weißmehl	300g
Hefe	1 frischer Hefewürfel zu 25g oder 1 Pulvertüte

Hefeteig (13)

Zeit	1:30
Wasser	320ml
Salz	1+1/2 Teelöffel
Olivenöl	2 Löffel
Zucker	2 Teelöffel
Weißmehl	400g
Hefe	1 frischer Hefewürfel zu 25g oder 1 Pulvertüte

Mix-Funktion (14-15)

Zeit	15 bis 30 Minuten (Zeit einstellbar)
Hefe	1+1/4 Löffel
Weißmehl	560g
Öl	2 Löffel
Salz	1 Teelöffel
Wasser	330ml
Das Programm 14 sieht eine Zeit von 15 Minuten vor. Das Programm 15 ist die "ausgedehnte" Version von Programm 14, mit bis zu 30 Minuten einstellbarer Dauer. Die Zeit kann man mit den Plus- und Minustasten einstellen.	

Marmelade (16)

Zeit	1:20
Obstfleisch	300g
Zucker	150g
Zitronensaft	1/2 Zitrone
Es wird empfohlen, 20 Minuten zu warten, bevor man den Zucker langsam dazugibt,	

Joghurt (17)

Zeit	8:00 (einstellbar von 0:06 bis 10:00)
Vollmilch	1000ml
Naturjoghurt	100ml (oder ein Joghurtbecher)
Zucker	60g

Deforst (18)

Zeit	00:30 (einstellbar von 0:10 bis 2:00)
Das Automat hält eine Temperatur um di 50°C warm, um das Produkt aufzutauen. Die Zeit kann man mit den Plus- und Minustasten einstellen.	

Kochen (19)

Zeit	01:00 (einstellbar von 0:20 bis 2:00)
Generisches Kochen. Die Temperatur bleibt um die 150°C. Die Zeit kann man mit den Plus- und Minustasten einstellen.	

REINIGUNG UND WARTUNG

Achtung

Das Gerät, den Stecker und das Stromkabel nie in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen. Zum reinigen ein feuchtes Tuch benutzen.

Auch wenn das Gerät nicht im Betrieb ist, vor der Montage/Demontage einiger seiner Bestandteilen, sowie vor der Reinigung, muss man den Stecker aus der Steckdose ziehen.

Vor der Reinigung, das Gerät abkühlen lassen.

Keine metallischen Werkzeuge verwenden, um das Brot aus dem Behälter (L) herauszuziehen, um die Antihaftbeschichtung nicht zu beschädigen.

1) Den Behälter (L) sauber machen, indem man die Außenseite und die Innenseite mit einem feuchten Lappen wischt.
2) Wenn die Knetschaufel (I) aus dem Motorschaft nicht entfernt werden kann, ausnahmsweise den Behälter mit warmen Wasser füllen und ihn so für 30 Minuten lassen. Die Schaufel wird dann mit einem feuchten Lappen vorsichtig gewischt.
3) Den Dosierbecher (M), den Dosierlöffel (N) mit warmen Wasser und Seife spülen.
4) Alle inneren und äußeren Oberflächen mit einem feuchten Lappen reinigen. Wenn nötig etwas Spülmittel verwenden, jedoch in diesem Fall soll man sich vergewissern, dass dies völlig ausgespült wird, da sonst eventuelle Rest von Spülmittel das gute Gelingen ihres nächsten Brotes beeinträchtigen kann.

WAS TUN, WENN ES PROBLEME GIBT

⚠ Bei Betriebsstörungen das Gerät sofort ausschalten.

Probleme	Ursachen	Lösungen
Das Gerät gibt ein Geruch nach Verbranntem aus.	Mehl oder andere Zutaten haben sich auf der Kochoberfläche gelagert.	Das Gerät ausschalten und es völlig abkühlen lassen. Das Mehl und die anderen überflüssigen Zutaten aus der Kochoberfläche mit einem sauberen Lappen entfernen.
Die Zutaten mischen sich nicht einheitlich.	Den Behälter oder die Knetschaufel wurden nicht korrekt montiert. Es wurden eine überflüssige Menge an Zutaten dazugegeben.	Vergewissern Sie sich, dass der Behälter und die Knetschaufel korrekt montiert wurden. Die Zutaten sorgfältig dosieren.
Es wird das Fehlercode "HHH" angezeigt, wenn die Einschalttaste gedrückt wird.	Die innere Temperatur im Automat ist zu hoch.	Zwischen einem Programm und dem anderen das Gerät abkühlen lassen. Den Stromstecker ziehen, den Deckel öffnen und den Behälter entfernen. Für circa 15-30 Minuten vor dem Starten neuer Programme abkühlen lassen.
Das Fenster ist beschlagen und mit Kondenswasser belagert.	Das Fenster kann sich während der Knet- und Aufgehprogramme beschlagen.	Dies ist absolut normal. Das Fenster nach dem Gebrauch reinigen.
Die Knetschaufel bleibt im Brot nach dem Entfernen.	Wahrscheinlich wurde eine Option für ein starkes Goldgrad ausgewählt, der eine Kruste um das Brot backt.	Dies ist absolut normal. Wenn das Brot abgekühlt ist, soll man einen Schaber verwenden, um die Knetschaufel zu entfernen.
Den Teig wird nicht homogen gemischt (zum Beispiel, das Mehl versammelt sich seitlich im oberen Teil des Teigs).	Den Behälter oder die Knetschaufel wurden nicht korrekt montiert. Es wurden eine überflüssige Menge an Zutaten dazugegeben. Es wurde ein glutenfreies Mehl verwendet, das einen sehr feuchten Teig schafft.	Vergewissern Sie sich, dass der Behälter und die Knetschaufel korrekt montiert wurden. Die Zutaten sorgfältig dosieren. Wenn der Teig feucht ist, einen Schaber verwenden, um ihn aus den Behälterseiten abzutrennen. Wenn der Teig zu trocken ist, Wasserlöffel nach und nach dazugeben, bis der Teig die gewünschte Konsistenz erreicht hat.

Probleme	Ursachen	Lösungen
Der Teig ist zu viel aufgegangen und drückt gegen den Deckel.	Die Zutaten wurden nicht richtig dosiert. Es wurde kein Salz hinzugegeben. Die Knetschaufel wurde nicht in den Behälter eingefügt.	Die Zutaten genau dosieren und auf die richtige Menge an Hefe und Salz aufpassen. Probieren Sie, 1/4 Löffel an Hefe zu reduzieren. Überprüfen, dass die Knetschaufel montiert ist.
Das Brot geht nicht auf.	Die Zutaten wurden nicht richtig dosiert. Hefe oder Mehl sind abgelaufen. Der Deckel wurde während des Programms geöffnet.	Die Zutaten sorgfältig dosieren. Das Abfalldatum von Hefe und Mehl prüfen. Vergewissern Sie sich dass die flüssige Zutaten bei Raumtemperatur hinzugefügt werden.
Das Brot hat ein Loch im Oberteil.	Der Teig ist zu schnell aufgegangen. Es wurde zu viel Hefe oder zu viel Wasser hinzugegeben. Es wurde ein Programm ausgewählt, das mit dem Rezept nicht passt.	Den Deckel beim Kochen nicht aufheben. Einen stärkeren Goldgrad auswählen.
Die Farbe der Kruste ist zu hell.	Es wurde zu viel Zucker hinzugegeben.	Die Menge Zucker leicht reduzieren. Einen leichteren Goldgrad auswählen.
Das Brot ist nicht symmetrisch.	Es ist normal, dass einige Brote nicht symmetrisch sind, vor allem diejenigen mit Vollkornmehl. Es wurde zu viel Hefe oder zu viel Wasser hinzugegeben. Die Knetschaufel hat vor dem Aufgehen und vor dem Backen den Teig zur Seite geschoben.	Die Zutaten sorgfältig dosieren. Die Menge des Wasser oder der Hefe leicht reduzieren.
Die Brote haben unterschiedliche Formen.	Das ist normal. Die Form der Brote kann je nach Brotart unterschiedlich sein.	

Probleme	Ursachen	Lösungen
Das Brot ist ausgehöhlt oder es sind Löcher im Brotinnere vorhanden.	Der Teig ist zu feucht. Es ist zu viel Hefe vorhanden. Es wurde kein Salz hinzugegeben. Es wurde zu heißes Wasser hinzugegeben.	Die Zutaten sorgfältig dosieren. Die Menge des Wasser oder der Hefe leicht reduzieren. Prüfen, ob Salz hinzugegeben wurde. Wasser bei Raumtemperatur verwenden.
Das Brot ist nicht zu viel gekocht oder hat eine gummiartige Konsistenz.	Es wurden zu viele flüssigen Zutaten. Es wurde kein korrektes Programm ausgewählt.	Die Zutaten sorgfältig dosieren. Prüfen, ob das richtige Programm ausgewählt wurde.
Das Brot zerbröckelt wenn es in Scheiben geschnitten wird.	Das Brot ist zu heiß	Das Brot 15-30 Minuten abkühlen lassen.
Das Brot hat eine schwere und dichte Konsistenz.	Es wurde zu viel Mehl hinzugefügt, oder das Mehl hat das Ablaufdatum überschritten. Es wurde zu wenig Wasser hinzugegeben. Wenn Vollkornmehl für das Brot verwendet wurde, ist es normal, dass die Konsistenz dichter ist im Vergleich zu Normalmehl.	Die Zutaten sorgfältig dosieren.
Die Basis des Behälter hat eine dunkle Farbe oder hat Flecken.	Der Behälter wurde in der Spülmaschine gewaschen. Das ist normal und wird aber die Qualität des Material nicht ändern.	

ADVERTENCIAS IMPORTANTES PARA LA SEGURIDAD

LEA ESTAS INSTRUCCIONES ANTES DEL USO.

Al utilizar aparatos eléctricos es necesario tomar unas precauciones oportunas, entre ellas:

- Cerciorarse que el voltaje eléctrico del aparato corresponda al de vuestra red eléctrica.
- No dejar sin vigilancia el aparato mientras esté conectado a la red eléctrica.
- No colocar el aparato encima o cerca de fuentes de calor.
- Durante el uso colocar el aparato en una superficie horizontal, estable y bien iluminada.
- No deje nunca el aparato expuesto a los agentes atmosféricos (lluvia, sol, etc).
- Cuidar que el cable eléctrico no entre en contacto con superficies calientes.
- El dispositivo puede ser utilizado por niños mayores de 8 años y por personas que tienen capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o falta de experiencia o conocimiento, sólo si están acompañados por una persona responsable o si han recibido y entendido las instrucciones y los peligros que el uso del aparato conlleva.
- Nunca sumergir el aparato en agua o en otros líquidos
- Aunque el aparato no esté funcionando, sacar la clavija de la toma de corriente antes de introducir o quitar partes del mismo o antes de efectuar la limpieza.
- El producto no debe ser alimentado mediante timer externos o con circuitos separados pilotados a distancia.
- Asegurarse de que las manos estén bien secas antes de utilizar o regular los interruptores colocados en el aparato o antes de tocar el enchufe y las conexiones de alimentación.
- Nunca encienda el dispositivo sin haber llenado antes el recipiente con los ingredientes.
- No introduzca en el aparato papel de aluminio u otro material metálico, para evitar un incendio o un cortocircuito.
- No toque las superficies calientes. Utilice manoplas para el horno.
- Deje al menos 5 cm alrededor de la máquina de pan para permitir la ventilación y no cubra por ningún motivo las boquillas del vapor.
- No ponga las manos o los dedos en el recipiente durante el funcionamiento del aparato.
- No coloque el aparato cerca de superficies, materiales o contenedores de substancias inflamables.
- No utilice la máquina para el pan como depósito.

- Para una buena conservación del recipiente, de vez en cuando hay que lavarlo bien y untarlo con aceite.
- No desconectar el enchufe de la toma de corriente tirando del cable.
- No utilizar el aparato si el cable de alimentación o el enchufe están dañados, o si el aparato presenta defectos; en éste caso deben llevarlo al Centro de Asistencia Autorizado más cercano.
- El aparato está destinado sólo a un uso doméstico, no se debe emplear para uso industrial o profesional.
- Cualquier modificación de este producto, no autorizada expresamente por el fabricante, puede ser peligroso y lleva a la caducidad de la garantía de uso.
- Antes de eliminar el aparato como deshecho, corte el cable de alimentación para volverlo inutilizable.
- Los elementos del embalaje no se deben dejar al alcance de los niños, ya que podrían originar peligros.



Para la eliminación correcta del producto según la Directiva Europea 2012/19/UE se ruega leer la hoja relacionada anexa al producto.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

DESCRIPCIÓN DEL APARATO (FIG.1)

A Cuerpo del aparato
B Botones de aumento/disminución del temporizador
C Botón de programación de peso
D Botón de programación del menú
E Pantalla
F Boquillas
G Tapa
H Ventanilla
I Pala de amasar
L Recipiente
M Medidor
N Cuchara medidora
O Botón de encendido/apagado
P Botón de programación de la doradura

PANTALLA (FIG. 2)

A Doradura
B Peso
C Temporizador
D Programa seleccionado

BREVES NOTAS SOBRE LAS MÁQUINAS DE HACER PAN

El aparato es un producto para ahorrar esfuerzo. Su principal ventaja es que todas las operaciones de amasado, fermento y cocción se realizan al interior de un espacio limitado. Su máquina de pan producirá fácilmente y regularmente excelentes panes, si usted sigue las instrucciones y tiene presentes algunos principios básicos. El aparato no puede pensar por usted.
No puede decir que a usted se le ha olvidado un ingrediente o que ha utilizado un tipo equivocado o que lo ha medido incorrectamente. La cuidadosa selección de los ingredientes es la fase más importante del proceso de preparación.

ANTES DE UTILIZAR EL APARATO

1) Lave y seque todos los componentes como se describe en la sección "LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO".
2) Ponga el aparato en modo "Cocción" y hágalo funcionar vacío durante unos 10 minutos.
3) Después de que se haya enfriado, vuelva a limpiarlo otra vez.

Atención

Durante el primer ciclo de cocción es posible que la máquina emita humo o un ligero olor a quemado. Esto es del todo normal y desaparece al cabo de unos segundos.

INSTRUCCIONES DE USO

1) Lave y seque bien todos los componentes.
2) Inserte la pala de amasar (I) en el perno al interior del recipiente (L) (Fig. 3).
3) Mida los ingredientes con el medidor (M) o con la cuchara (N) en dotación, o bien pesándolos, y viértalos en el recipiente (L).
4) Coloque el recipiente sobre el eje al interior del aparato, girándolo en el sentido de las agujas del reloj para bloquearlo (Fig 4).

Atención

Es esencial seguir la correcta secuencia de inserción de los ingredientes como se describe en la receta. Esta secuencia es generalmente la siguiente: ingredientes líquidos, agua, harina, huevos y otros según exija la receta. Vierta la levadura como último ingrediente. Hay que evitar que la levadura entre en contacto con sal o ingredientes líquidos.

5) Cierre la tapa (G) e inserte la clavija en la toma de corriente. La pantalla (E) mostrará "3:00", con dos puntos fijos. El aparato se pone automáticamente en el programa "1".
6) Pulse el botón (D) para seleccionar el programa de cocción deseado.
7) Presione el botón (C) para seleccionar el peso deseado (500 g, 750 g). El peso no se puede programar en los programas 8-19.
8) Seleccione la doradura que desea obtener (ligera, media o fuerte). La doradura no se puede seleccionar en los programas 8-19.
9) Si es necesario, programe el temporizador con los botones + o - (B). El proceso empezará al cabo del tiempo programado. Si no se programa un tiempo, la cocción empezará inmediatamente.

Tenga cuidado al usar la función temporizador con ingredientes perecederos (como huevos, productos lácteos, etc).

10) Presione el botón de encendido/apagado (O). La máquina emite un pitido y empieza a trabajar con los ingredientes (si se ha programado un temporizador el trabajo empezará al final del tiempo seleccionado).

Durante la cocción es posible que del ventilador debajo de la tapa (G) salga vapor: esto es perfectamente normal.

11) Si en el programa se prevé añadir ingredientes (frutos secos, semillas, etc.), la máquina emite 10 pitidos de aviso cuando es el momento de abrir la tapa e introducir el resto de los ingredientes. Este tiempo varía dependiendo del programa.
12) Para detener el programa seleccionado, presione el botón de encendido/apagado (O) durante 3 segundos.
13) Cuando aparezca en la pantalla (E) el tiempo "0:00", el proceso de cocción habrá terminado. La unidad pitará 10 veces y pasará automáticamente al modo "mantener caliente" durante 1 hora.

El símbolo ":" quedará parpadeando (excepto para el programa "Amasar").

14) Después de haber mantenido caliente durante 1 hora, el modo "Mantener caliente" se desactiva. En la pantalla aparece el símbolo (⊙). Para desactivar el modo "Mantener caliente" antes de los 60 minutos, pulse el botón de encendido/apagado (O) durante 3 segundos.
15) Desenchufe la clavija de la toma de corriente y abra la tapa (G)
16) Use manoplas de horno y agarre bien el mango del recipiente (L) girándolo en sentido contrario a las agujas del reloj para desbloquearlo y sacarlo (Fig 5).
17) Deje que se enfríe antes de sacar el pan y luego, utilizando una espátula antiadherente, saque el pan del recipiente empezando por los lados. Si es necesario, vuelque la bandeja sobre una rejilla de refrigeración o sobre una superficie limpia y agítela suavemente hasta que el pan salga.

Atención

El recipiente alcanza temperaturas elevadas. Tenga mucho cuidado al manipularlo y utilice siempre guantes de protección.

No utilice nunca utensilios de metal para sacar el pan del recipiente (L), para no dañar el revestimiento antiadherente.

CORTES DE ENERGÍA

Si el apagón dura menos de 10 minutos, el programa continuará en cuanto la corriente eléctrica sea restablecida. Si el corte de energía dura más de 15 minutos, el programa se para y la pantalla vuelve a la configuración por defecto. En este caso, desconecte el aparato de la toma de corriente, déjelo enfriar, vacíe el recipiente, retire los ingredientes, límpielo y empiece de nuevo.

Códigos de error

Si se produce un error, en la pantalla (E) pueden aparecer los siguientes códigos de error:

-"H:HH": la temperatura dentro del recipiente es demasiado alta.

1) Presione el botón de encendido/apagado (O) durante 3 segundos para detener el programa.
2) Desenchufe la clavija.
3) Abra la tapa y deje que el aparato se enfríe por unos 10-20 minutos.
4) Reactive el programa.

-"E:EO": el sensor de temperatura está desconectado o no funciona.

Lleve el aparato a un Centro de Servicio Autorizado para comprobar el funcionamiento del sensor.

EL TEMPORIZADOR

El uso más común del temporizador es para preparar el pan durante la noche para que esté listo la mañana siguiente. Con el temporizador se puede programar la preparación hasta 15 horas después. No lo utilice para panes o masas que contengan leche fresca, yogur, queso, huevos, fruta, cebollas o cualquier otro ingrediente que puede deteriorarse si se deja por varias horas en un ambiente cálido-húmedo.

Decida cuando desea que su pan esté listo, por ejemplo a las 6 de la mañana. Compruebe qué hora es en el momento en que se activa el programa, por ejemplo las 9. Calcule el lapso de tiempo entre estos dos horarios, en este caso 9 horas. Actuando en los botones de aumento/disminución (B), el temporizador avanzará o volverá atrás de 10 minutos a cada presión.

No es posible reducir la duración de tiempo requerida por un programa.

CONSISTENCIA DE LA MASA

Controlar el producto durante los primeros 5 minutos de amasado a través de la ventanilla correspondiente (H). Debería de formarse un pan liso. En caso contrario, es probable que haya que revisar los ingredientes. Si usted necesita abrir la tapa (G), hágalo durante el amasado o el tiempo de descanso. En cualquier otro momento perjudicará el buen resultado del pan.
Si la masa parece pegajosa o se pega a los lados del recipiente, espolvoree por encima una a una las cucharaditas de harina necesarias. Si es demasiado seca, vierta una a una las cucharaditas de agua caliente necesarias. Es posible retirar con suavidad los ingredientes pegados a los lados de la máquina utilizando una espátula de madera o de plástico.

Atención

No deje la puerta abierta más tiempo del necesario. Espere hasta que la harina o el agua estén totalmente absorbidas en la masa antes de añadir más.

Cierre la tapa (G) antes de finalizar el último amasado, de lo contrario el pan no subirá correctamente.

CONSERVAR EL PAN

El pan comercializado generalmente contiene aditivos (cloro, cal, tinte del alquitrán mineral, sorbitol, soja, etc). Su pan no contendrá ninguno de ellos, por eso no se mantendrá como el pan que se vende y tendrá un aspecto diferente. Además, no tendrá el sabor del pan comercializado, tendrá el sabor que siempre debería tener el pan.
Es preferible comerlo fresco, pero se puede conservar por dos días a temperatura ambiente, en una bolsa de polietileno de la que se habrá eliminado todo el aire.
Para congelar el pan hecho en casa, deje que se enfríe, póngalo en una bolsa de polietileno y quite todo el aire, luego séllela y congele.

CÓMO AGREGAR INGREDIENTES

- Respete el orden indicado en la receta.
- Mantenga de lado los ingredientes adicionales (frutas, nueces, pasas, etc) y añádalos durante el segundo amasado cuando el aparato emite un pitido 10 veces.
- El ingrediente líquido es el primero que hay que introducir. Normalmente es agua, pero puede incluir leche y/o huevos. El agua debe ser tibia (37° C), pero no caliente. El agua demasiado caliente o demasiado fría impide la fermentación.
- No utilice leche con el temporizador. Puede cuajar antes de que comience el proceso de panificación.
- Añada el azúcar y la sal previstos en la receta.
- Añada los otros ingredientes "líquidos" eventuales (miel, jarabe, melaza, etc).
- Añadir los otros ingredientes“secos” eventuales (harina, leche en polvo, hierbas y especias).
- Si se utiliza el temporizador, no se podrá añadir frutas o nueces durante el segundo amasado, por lo tanto viértalos ahora.
- Por último añada la levadura seca (o levadura en polvo/bicarbonato sódico). Colóquelo por encima de los otros ingredientes - no lo ponga en el agua, de lo contrario empezará a actuar demasiado pronto.

- Si se utiliza el temporizador, es esencial mantener alejados la levadura (levadura en polvo/bicarbonato sódico) y el agua/líquido, de lo contrario la levadura se activará, hinchará y deshinchará antes de que comience el proceso de panificación. El resultado será un producto duro, denso, áspero y comestible como el ladrillo de una casa. Aconsejamos hacer un agujero en el centro de la cúpula de harina e introducir ahí la levadura.

Harina

El tipo de harina que se utiliza es muy importante. El elemento más importante contenido en la harina es la proteína llamada gluten, que es el agente natural que otorga a la masa la capacidad de modelarse y retener el dióxido de carbono producido por la levadura. Compre harina cuyo paquete lleve escrito "Tipo 0" o "PARA PAN" (como la manitoba), esta última tiene un alto contenido de gluten.

Otras harinas para pan

Incluyen harina integral y harinas de otros cereales.
Proporcionan una excelente cantidad de fibra dietética pero contienen niveles de gluten inferiores que aquellos de la harina blanca "tipo 0». Esto significa que los panes integrales tienden a ser más pequeños y más densos que los blancos. En general, si en la receta se sustituye la mitad de harina blanca "tipo 0" con harina integral, se puede preparar un producto con un sabor de pan integral y una textura de pan blanco.

Levadura

La levadura es un organismo vivo que se multiplica en la masa. En presencia de humedad, alimento y calor, la levadura crece y libera dióxido de carbono en gas. Este último produce burbujas que se quedan atrapadas en la masa y la hacen crecer.
Entre los diferentes tipos de levadura disponibles recomendamos el uso de la levadura seca de cerveza. Estos se venden normalmente en sobres y no se deben disolver en agua previamente.
Usted también puede encontrar la levadura de "acción rápida" o "levadura para máquinas de pan". Estas levaduras son las más fuertes y tienen la capacidad de hacer subir la masa con una velocidad superior del 50% en comparación con otras. Sólo se deben utilizar con la selección "OPCIÓN RÁPIDA». La levadura en sobres es muy sensible a la humedad, por lo tanto no hay que conservar más de un día los sobres parcialmente utilizados. Como alternativa, se puede utilizar levadura fresca de cerveza en cubitos: 1 g de levadura de cerveza seca equivale a 3,5 g de levadura de cerveza fresca.

TABLA de EQUIVALENCIA de la LEVADURA SECA Y FRESCA			
Seca			Fresco
1/4 de sobre	2g	1 cucharadita	7g
1/2 sobre	4g	2 cucharaditas	13g
3/4 de sobre	6g	3 cucharaditas	21g
1 sobre	7g	3,5 cucharaditas	25g
1,5 sobres	10g	5 cucharaditas	37g
2 sobres	14g	7 cucharaditas	50g

Ingredientes líquidos

El ingrediente líquido normalmente es agua o leche o una mezcla de los dos. El agua hace que la corteza sea más crujiente. La leche hace que sea más blanda y que la consistencia sea más suave. Hay opiniones contrapuestas sobre cuál debería ser la temperatura del agua. Usted puede decidir por si mismo en cuanto se familiarice con el aparato. El agua es otro ingrediente fundamental para el pan. En términos generales, una temperatura del agua entre 20°C y 25°C es la más apropiada. Pero en el caso del pan ultra rápido si se quiere acelerar el proceso la temperatura debe ser entre 45°C y 50°C. Es esencial que el agua sea de buena calidad y preferiblemente embotellada, ya que la cal presente en el agua puede comprometer la calidad del pan. En lugar del agua también se puede poner leche o agua con 2% de leche en polvo, que favorece el sabor y realza el color de la corteza. Algunas recetas mencionan también zumo de fruta.

Bajo contenido de grasa

No use aceites, margarinas, etc con un bajo porcentaje de grasa. Estos productos contienen poca grasa, mientras que la receta requiere una cantidad mayor, y no obtendrá los resultados que desea.

Azúcar

El azúcar activa y nutre la levadura permitiéndole hincharse. Añade sabor y consistencia y favorece la doradura de la corteza. Miel, jarabe y melaza pueden utilizarse en lugar del azúcar siempre que se adapte el ingrediente líquido para compensar. No se deben utilizar edulcorantes artificiales, ya que no alimentan la levadura, al contrario algunos la matan.

Sal

La sal ayuda a controlar el crecimiento de la levadura. Sin sal el pan podría inflarse demasiado y luego desinflarse. Además da más sabor.

Huevos

Los huevos harán su pan más rico y nutritivo, añadirán color y contribuirán a la forma y a la consistencia. Los huevos forman parte de los ingredientes líquidos del pan, así que, si se añaden huevos, hay que dosificar los otros ingredientes líquidos. De lo contrario la masa puede quedar demasiado líquida para hincharse correctamente.

Hierbas y especias

Se pueden añadir al principio junto con los ingredientes principales.

Las hierbas y las especias, como canela, jengibre, orégano, perejil y albahaca, añadirán sabor y resaltarán el aspecto. Utilícelas en pequeñas cantidades (1-2 cucharaditas) para evitar que cubran el sabor del pan. Las hierbas frescas, como el ajo y el cebollino, contienen suficiente líquido para desequilibrar las dosificaciones de la receta, así que habrá que equilibrar el contenido de líquido.

Ingredientes adicionales

Los ingredientes adicionales (frutas, nueces, pasas, etc) se pueden añadir sólo en los programas que los prevén.

Frutas secas y nueces deben cortarse en trozos pequeños, el queso rallado, el chocolate picado y no en grumos. No añada más que los ingredientes contenidos en las recetas, de lo contrario el pan podría no crecer bien. Cuidado con la fruta fresca y las nueces ya que contienen líquidos (zumo y aceite), por lo que se debe dosificar el ingrediente líquido principal para compensar.

LOS PROGRAMAS

- El aceite puede sustituirse por mantequilla derretida.
- Seguir el orden de la tabla para agregar ingredientes.
- En todas las recetas se puede sustituir la harina de alto contenido de gluten con harina libre de gluten, cuidando los otros ingredientes para los intolerantes al gluten.

Básico (1)

Peso	500g		750g	
Tiempo	3:05		3:10	
Agua	210ml		260ml	
Aceite	1 + 1/2 cucharas	15g	2 cucharas	20g
Sal	1/2 cucharadita	3g	1 cucharadita	6g
Azúcar	1 cuchara	15g	2 cucharas	30g
Harina	2 + 1/3 vasos	320g	3 vasos	420g
Levadura	3/4 de un cubito (de 25 g) de levadura fresca o 3/4 de un sobre de levadura en polvo		1 un cubito (de 25 g) de levadura fresca o 1 sobre de levadura en polvo	

Pan rápido (2)

Peso	500g		750g	
Tiempo	2:05		2:10	
Agua	140ml		190ml	
Aceite	2 cucharas	26g	2 + 1/2 cucharas	33g
Sal	2/3 de cucharadita	3g	3/4 cucharadita	4g
Azúcar	1 cuchara	15g	2 cucharas	30g
Harina	2 vasos	290g	2 + 1/2 vasos	360g
Levadura	3/4 de un cubito (de 25 g) de levadura fresca o 3/4 de un sobre de levadura en polvo		1 un cubito (de 25 g) de levadura fresca o 1 sobre de levadura en polvo	

Pan dulce (3)

Peso	500g		750g	
Tiempo	3:45		3:50	
Agua	120ml		160ml	
Aceite	1 + 1/2 cucharas	20g	2 cucharas	26g
Sal	1/2 cucharadita	2g	1/2 cucharadita	2g
Huevo	1 huevo entero	60g	1 huevo entero	60g
Azúcar	2 cucharas	30g	3 cucharas	45g
Leche desnatada	1/4 de vaso	35g	1/3 de vaso	47g
Harina blanca	2 vasos	290g	2 + 3/4 vasos	380g
Levadura	3/4 de un cubito (de 25 g) de levadura fresca o 3/4 de un sobre de levadura en polvo		1 un cubito (de 25 g) de levadura fresca o 1 sobre de levadura en polvo	

Pan francés (4)

Peso:	500g		750g	
Tiempo	4:05		4:10	
Agua	180ml		260ml	
Aceite	1 cuchara	10g	1 + 1/2 cucharas	15g
Sal	1 cucharadita	6g	1 + 1/2 cucharaditas	9g
Azúcar	1/2 cucharas	8g	1 cuchara	15g
Harina blanca	2 + 1/4 vasos	300g	2 + 3/4 vasos	400g
Levadura	3/4 de un cubito (de 25 g) de levadura fresca o 3/4 de un sobre de levadura en polvo		1 un cubito (de 25 g) de levadura fresca o 1 sobre de levadura en polvo	

Pan integral (5)

Peso:	500g		750g	
Tiempo	4:00		4:05	
Agua	180ml		220ml	
Aceite	2 cucharas	26g	2 + 1/2 cucharas	38g
Sal	1 cucharadita	6g	1 cucharadita	6g
Azúcar moreno	1 cuchara	15g	1 + 1/2 cucharas	26g
Harina blanca	1 vaso	145g	1 + 1/2 vasos	180g
Harina integral	1 vaso	145g	1 + 1/2 vasos	180g
Levadura	3/4 de un cubito (de 25 g) de levadura fresca o 3/4 de un sobre de levadura en polvo		1 un cubito (de 25 g) de levadura fresca o 1 sobre de levadura en polvo	

Pan de centeno (6)

Peso:	500g		750g	
Tiempo	4:00		4:05	
Agua	180ml		220ml	
Aceite	2 cucharas	26g	2 + 1/2 cucharas	38g
Sal	1 cucharadita	6g	1 cucharadita	6g
Azúcar moreno	1 cuchara	15g	1 + 1/2 cucharas	23g
Harina blanca	1 vaso	145g	1 + 1/2 vasos	180g
Harina de centeno	1 vaso	145g	1 + 1/2 vasos	180g
Levadura	3/4 de un cubito (de 25 g) de levadura fresca o 3/4 de un sobre de levadura en polvo		1 un cubito (de 25 g) de levadura fresca o 1 sobre de levadura en polvo	

Pan sin gluten (7)

Peso:	500g		750g	
Tiempo	3:25		3:30	
Agua	180ml		220ml	
Aceite	2 cucharas	26g	2 + 1/2 cucharas	33g
Sal	1 cucharadita	6g	1 cucharadita	6g
Azúcar	1 + 1/2 cucharas	23g	2 cucharas	30g
Harina sin gluten	1 + 3/4 vasos	255g	2 vasos	290g
Harina de maíz	1/4 de vaso	35g	1/2 de vaso	70g
Levadura	3/4 de un cubito de levadura fresca (25 g) o 3/4 de sobre de levadura en polvo		1 un cubito (de 25 g) de levadura fresca o 1 sobre de levadura en polvo	

Pan de arroz (8)

Peso:	500g		750g	
Tiempo	3:00		3:05	
Agua	150ml		190ml	
Aceite	2 cucharas	26g	2 + 1/2 cucharas	38g
Sal	1 cucharadita	6g	1 cucharadita	6g
Huevo	1 huevo entero	60g	1 huevo entero	60g
Azúcar	1 cuchara	15g	2 cucharas	30g
Harina	2 vasos	290g	2 + 1/2 vasos	360g
Arroz cocido	1/4 de vaso		1/3 de vaso	
Levadura	3/4 de un cubito (de 25 g) de levadura fresca o 3/4 de un sobre de levadura en polvo		1 un cubito (de 25 g) de levadura fresca o 1 sobre de levadura en polvo	

Pan de molde (9)

Peso:	500g		750g	
Tiempo	4:05		4:10	
Agua	210ml		250ml	
Aceite	1/2 cucharas	8g	1 cuchara	15g
Sal	1 cucharadita	6g	1 cucharadita	6g
Azúcar	1/2 cucharadita	3g	1 cucharadita	6g
Harina	2 vasos	290g	2 + 1/2 vasos	360g
Levadura	3/4 de un cubito (de 25 g) de levadura fresca o 3/4 de un sobre de levadura en polvo		1 un cubito (de 25 g) de levadura fresca o 1 sobre de levadura en polvo	

Masa para dulces (10)

Tiempo	2:20
Aceite de semillas	3 cucharas
Huevos	4 huevos enteros
Azúcar	130g
Harina con levadura	150g
Crema pastelera en polvo (opcional)	2 cucharaditas
Puede cambiar la cantidad de azúcar según su gusto personal	

Masa integral al 100% (11)

Tiempo	2:55
Azúcar	1 cucharadita
Aceite	2 cucharas
Sal	1 + 1/2 cucharaditas
Agua	250ml
Harina integral	400g
Levadura	1 cubito (de 25 g) de levadura fresca o 1 sobre de levadura en polvo

Masa integral al 70% (11)

Tiempo	2:55
Azúcar	1 cucharadita
Aceite	2 cucharas
Sal	1 + 1/2 cucharaditas
Agua	320ml
Harina blanca	175g
Harina integral	300g
Levadura	1 cubito (de 25 g) de levadura fresca o 1 sobre de levadura en polvo

Masa para pizza (12)

Tiempo	0:45
Agua	170ml
Sal	1 cucharadita
Aceite de oliva	1 cuchara
Harina blanca	300g
Levadura	1 cubito (de 25 g) de levadura fresca o 1 sobre de levadura en polvo

Masa fermentada (13)

Tiempo	1:30
Agua	320ml
Sal	1 + 1/2 cucharaditas
Aceite de oliva	2 cucharas
Azúcar	2 cucharaditas
Harina blanca	400g
Levadura	1 cubito (de 25 g) de levadura fresca o 1 sobre de levadura en polvo

Función Mezclar (14-15)

Tiempo	de 15 a 30 minutos (tiempo programable)
Levadura	1 + 1/4 cucharas
Harina blanca	560g
Aceite	2 cucharas
Sal	1 cucharadita
Agua	330ml
El programa 14 prevé un tiempo 15 minutos. El programa 15 es la versión "larga» del programa 14, con una duración ajustable hasta 30 minutos. El tiempo se puede ajustar con el "+" y "-".	

Mermelada (16)

Tiempo	1:20
Pulpa de fruta	300g
Azúcar	150g
Zumo de limón	1/2 limón
Se recomienda esperar 20 minutos antes de añadir el azúcar, que se deberá versar poco a poco	

Yogur (17)

Tiempo	8:00 (regulable de 0:06 a 10:00)
Leche entera	1000ml
Yogur natural	100ml (o un bote de yogur)
Azúcar	60g

Descongelación (18)

Tiempo	00:30 (regulable de 0:10 a 2:00)
El aparato mantiene una temperatura alrededor de 50°C para descongelar el producto. El tiempo se puede ajustar con el "+" y "-".	

Cocción (19)

Tiempo	01:00 (regulable de 0:20 a 2:00)
Para cocciones genéricas. La temperatura se mantiene alrededor de 150° C. El tiempo se puede ajustar con el "+" y "-".	

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Atención

No sumergir nunca el aparato, el enchufe, y el cable eléctrico en agua u otros líquidos, usar un trapo húmedo para la limpieza.

Aunque el aparato no esté funcionando, sacar la clavija de la toma de corriente antes de introducir o quitar partes del mismo o antes de efectuar la limpieza.

Deje que el aparato se enfríe antes de limpiarlo.

No utilice nunca utensilios de metal para sacar el pan del recipiente (L), para no dañar el revestimiento antiadherente.

1) Limpie el recipiente (L) frotando el interior y el exterior con un paño húmedo.
2) Si la pala de amasar (I) no sale del eje del motor, llene excepcionalmente el recipiente con agua caliente y déjelo así por unos 30 minutos. La pala luego se deberá limpiar suavemente con un paño húmedo.
3) Lave el medidor (M) y la cuchara de medida (N) en agua caliente y detergente.
4) Limpie todas las otras superficies, internas y externas, con un paño húmedo. Utilice un poco de detergente líquido si es necesario, pero asegúrese de enjuagarlo completamente, de lo contrario los residuos de detergente podrían afectar el resultado de su próximo pan.

CÓMO SOLUCIONAR ALGUNOS PROBLEMAS

⚠ En caso de anomalías de funcionamiento, apague el aparato inmediatamente.

Problemas	Causas	Soluciones
El aparato emite un olor a quemado.	Harina y otros ingredientes se han depositado en la zona de cocción.	Apague el aparato y déjelo enfriar completamente. Elimine el exceso de harina u otros ingredientes de la zona de cocción con un paño limpio.
Los ingredientes no se mezclan correctamente.	El recipiente o la pala de amasar no han sido montados correctamente. Se ha introducido una cantidad excesiva de ingredientes.	Asegúrese de que el recipiente y la pala de amasado están montados correctamente. Mida cuidadosamente los ingredientes.
Aparece el código de error "HHH" cuando se presiona el botón de encendido.	La temperatura interna del aparato es demasiado alta.	Deje enfriar el aparato entre un programa y otro. Desenchufe el cable, abra la tapa y retire el recipiente. Deje enfriar durante 15-30 minutos antes de iniciar nuevos programas.
La ventana de visualización está empañada y cubierta de condensación.	La ventana puede empañarse durante los programas de amasado y fermentación.	Es un fenómeno normal. Limpie la ventana después del uso.

Problemas	Causas	Soluciones
La pala amasadora queda pegada al pan cuando se intenta sacarlo.	Probablemente se ha seleccionado la opción de doradura intensa, que crea una corteza dura en el pan.	Es un fenómeno normal. Cuando el pan se enfríe, use una espátula para retirar la paleta de amasado.
La masa no se mezcla correctamente (por ejemplo la harina se acumula a los lados o en la parte superior de la masa).	El recipiente o la pala de amasar no han sido montados correctamente. Se ha introducido una cantidad excesiva de ingredientes. Se ha utilizado una harina sin gluten, que crea una masa muy húmeda.	Asegúrese de que el recipiente y la pala de amasado están montados correctamente. Mida cuidadosamente los ingredientes. Si la masa está húmeda, use una espátula para separarla de los bordes del recipiente. Si la masa está demasiado seca, añada agua, una cucharada a la vez, hasta que la masa haya alcanzado la consistencia deseada.
La masa ha crecido demasiado y empuja contra la tapa.	Los ingredientes no han sido medidos adecuadamente. No se ha añadido la sal. La pala de amasado no ha sido introducida en el recipiente.	Mida los ingredientes cuidadosamente y asegúrese de que la cantidad de levadura y de sal sean correctas. Trate de disminuir de 1/4 de cucharadita la cantidad de levadura. Compruebe si la pala de amasar ha sido montada.
El pan no sube.	Los ingredientes no han sido medidos adecuadamente. La levadura o la harina están caducadas. Se ha abierto la tapa en el curso de un programa.	Mida cuidadosamente los ingredientes. Compruebe la fecha de caducidad de la levadura y de la harina. Asegúrese de que los ingredientes líquidos sean añadidos a temperatura ambiente.
El pan tiene un agujero en la parte superior.	La masa ha subido demasiado rápido. Se ha añadido demasiada levadura o demasiada agua. Se ha seleccionado un programa inadecuado para la receta.	No levante la tapa durante la cocción. Seleccione una opción de doradura más intensa.

Problemas	Causas	Soluciones
El color de la corteza es demasiado claro.	Se ha añadido demasiado azúcar.	Disminuya ligeramente la cantidad de azúcar. Seleccione una opción de doradura más ligera.
El pan no es simétrico.	Es normal que algunos panes no tengan una forma simétrica, especialmente aquellos hechos con harina integral. Se ha añadido demasiada levadura o demasiada agua. La pala de amasar ha puesto de lado la masa antes de la fermentación y de la cocción.	Mida cuidadosamente los ingredientes. Disminuya ligeramente la cantidad de agua o de levadura.
Los panes tienen formas diferentes.	Es normal. La forma de los panes puede cambiar según el tipo de pan.	
El pan es hueco o hay agujeros en las miga.	La masa está demasiado húmeda. Hay demasiada levadura. No se ha añadido la sal. Se ha añadido agua demasiado caliente.	Mida cuidadosamente los ingredientes. Disminuya ligeramente la cantidad de agua o de levadura. Compruebe que ha agregado la sal. Utilice agua a temperatura ambiente.
El pan no está cocido lo suficiente o tiene una textura gomosa.	Se han añadido demasiados ingredientes líquidos. No se ha seleccionado el programa correcto.	Mida cuidadosamente los ingredientes. Controle que ha seleccionado el programa correcto.
El pan se desmorona al cortarlo.	El pan está demasiado caliente	Deje enfriar el pan durante 15-30 minutos.
El pan tiene una consistencia pesada y densa.	Se ha añadido demasiada harina, o la harina está caducada. No se ha añadido suficiente agua. Si el pan está hecho con harina integral, es normal que tenga una consistencia más densa de la normal.	Mida cuidadosamente los ingredientes.
La base del recipiente ha tomado un color oscuro o moteado.	El recipiente ha sido lavado en el lavavajillas. El fenómeno es normal y no altera la calidad del material.	

ADVERTÊNCIAS IMPORTANTES

LER ESTAS INSTRUÇÕES ANTES DO USO.

Usando aparelhos elétricos é necessário tomar todas as precauções necessárias, como:

- Verifique se a voltagem eléctrica do aparelho corresponde à da sua rede eléctrica.
- Não deixar o aparelho sem vigilância enquanto este estiver ligado à rede eléctrica.
- Não colocar o aparelho sobre ou próximo de fontes calor.
- Durante a utilização, posicionar o aparelho sobre um plano horizontal, estável e bem iluminado.
- Não deixar o aparelho exposto a agentes atmosféricos (chuva, sol, etc).
- Prestar atenção para que o cabo elétrico não entre em contato com as superfícies quentes.
- O aparelho pode ser usado por crianças com idade superior a 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou sem experiência ou conhecimento do aparelho, somente se observados por uma pessoa responsávl ou se tiverem recebido e compreendido as instruções e saibam reconhecer os perigos presentes durante o uso do aparelho.
- Nunca imergir o aparelho em água ou outros líquidos
- Mesmo quando o aparelho não estiver em funcionamento, desligue a ficha da tomada de corrente elétrica antes de inserir ou retirar alguma parte do mesmo ou antes de efetuar sua limpeza.
- O produto não deve ser alimentado através de timers externos ou com sistemas separados comandados à distância.
- Deve-se sempre secar bem as mãos antes de utilizar ou regular os interruptores colocados no aparelho ou antes de tocar a tomada e as ligações de alimentação.
- Nunca ligar o aparelho sem que a forma tenha sido enchida com os ingredientes.
- Não inserir no aparelho papel alumínio ou outro material metálico de modo a evitar um incêndio ou um curto-circuito.
- Não tocar as superfícies quentes. Usar luvas para forno.
- Deixar pelo menos 5 cm livres ao redor da máquina de fazer pão para permitir a ventilação e não cobrir, por nenhum motivo, as saídad para o vapor.
- Não introduzir os dedos na forma durante o funcionamento do aparelho.
- Não posicione o aparelho em proximidade de superfícies, materiasi ou recipientes de substâncias inflamáveis.
- Não usar a máquina de fazer pão como depósito.
- Para manter melhor o recipiente, de vez em quando deve-se lavar bem e untar com óleo.

- Não desligar a tomada do ponto de corrente puxando-a pelo cabo.
- Não usar o aparelho se o cabo eléctrico ou a tomada estiverem danificados ou se o próprio aparelho resultar defeituoso; neste caso levá-lo ao Centro de Assistência Autorizado mais próximo.
- O aparelho é destinado apenas ao uso doméstico, não deve ser destinado a uso comercial ou industrial.
- Possíveis modificações feitas a este produto, não expressamente autorizadas pelo fabricante, podem levar à falta de segurança e fazer com que a garantia de utilização por parte do utilizador seja anulada.
- Antes de eliminar o aparelho como resíduo, cortar o fio de alimentação para que se torne não operativo.
- Não deixar os elementos da embalagem ao alcance de crianças pois constituem potenciais fontes de perigo.

Para a eliminação correta do produto, nos termos da Diretiva Européia 2012/19/UE, pedimos para que seja consultado o relativo folheto em anexo.

CONSERVE BEM ESTAS INSTRUÇÕES

DESCRIÇÃO DO APARELHO (FIG. 1)

A Corpo do aparelho
B Tecla de aumento / diminuição do timer
C Tecla de programação do peso
D Tecla de programação do menu
E Display
F Saídas de ar
G Tampa
H Janela de visualização
I Pá misturadora
L Forma
M Medidor
N Colher medidora
O Tecla liga / desliga
P Tecla programação da cozedura

DISPLAY (FIG. 2)

A Cozedura
B Peso
C Timer
D Programa selecionado

BREVE INTRODUÇÃO ÀS MÁQUINAS DE FAZER PÃO

Seu aparelho é um produto que ajuda a não ter muito trabalho. Sua vantagem principal é que todas as operações de mistura, crescimento e cozedura ocorrem dentro de um espaço limitado. Sua máquina para fazer pão vai ajudar a preparar com facilidade e frequência deliciosos pães, se forem seguidas as instruções e depois que alguns princípios básicos estiverem bem claros. O aparelho não pode decidir o que fazer.
Não pode dizer se foi esquecido algum ingrediente ou que o mesmo não é apropriado ou que o mesmo foi misturado de modo não correto. A seleção cuidadosa dos ingredientes é a fase mais importante do processo de preparação do pão.

ANTES DE USAR O APARELHO

1) Lavar e enxugar todos os componentes, como descrito na seção “LIMPEZA E MANUTENÇÃO ”.
2) Coloque a máquina na modalidade “Cozedura” e faça com que funcione vazia por cerca de 10 minutos.
3) Após ter esfriado, limpá-la novamente.

Atenção

Durante o primeiro ciclo de cozedura é possível que a máquina produza fumo ou um ligeiro cheiro de queimado. Isto deve ser considerado normal e irá desaparecer depois de alguns segundos.

INSTRUÇÕES PARA O USO

1) Lavar e enxugar todos os componentes.
2) Instalar a pá misturadora (I) no pino, no interior da forma (L) (Fig 3).
3) Medir os ingredientes com o medidor (M) ou a colher (N) fornecidos, ou pesando-os, e introduzi--los na forma (L).
4) Inserir a forma no relativo pino, no interior do aparelho, girando-a no sentido horário para bloqueá-la (Fig 4).

Atenção

É fundamental efetuar a sequência para inserir os ingredientes como descrito na receita. Esta sequência em geral é: ingredientes líquidos, água, farinha, ovos e outros, como indicado na receita. Introduzir o fermento por último, no meio dos outros ingredientes. Evitar que o fermento entre em contato com sal ou com ingredientes líquidos.

5) Fechar a tampa (G) e inserir a ficha na tomada de corrente. O display (E) mostrará “3:00”, com os dois pontos fixos. A máquina está ajustada automaticamente no programa “1”.
6) Pressionar a tecla (D) até selecionar o programa de cozedura desejado.
7) Pressionar a tecla (C) para selecionar o peso desejado (500g, 750g). O peso não pode ser programado nos programas 8-19.
8) Selecionar a tostagem que se quer obter (ligeira, média, intensa). A tostagem não pode ser programada nos programas 8-9.
9) Se necessário, programar o timer com as teclas + ou - (B). O processo iniciará ao término do tempo programado. Se não for programado um tempo, a cozedura iniciará imediatamente.

Prestar atenção quando usar a função timer com ingredientes facilmente perecíveis (por exemplo ovos, laticínios etc.).

10) Pressionar a tecla liga / desliga (O). A máquina emite um bip e o processamento dos ingredientes tem início (se tiver sido programado um timer, o processamento iniciará ao término do tempo programado).

Durante a cozedura, é possível que ocorra a saída de vapor pela ventoinha, abaixo da tampa (G): isto deve ser considerado totalmente normal.

11) Se ingredientes adicionais (frutas secas, sementes etc.) forem previstos no programa, a máquina emitirá 10 bips quando for o momento de abrir a tampa e inserir os ingredientes restantes. Este tempo varia em função do programa.
12) Para parar o programa selecionado, pressionar a tecla de liga/desliga (O) per 3 segundos.
13) Quando o tempo indicado no display (E) for “0:00”, o processo de cozedura estará terminado. O

aparelho emitirá um bip por 10 vezes e passará automaticamente à modalidade “Manter quente” por 1 hora.
O símbolo “:” ficará intermitente (Exceto para o programa “Misturar”).

14) Após ter mantido quente por 1 hora, a modalidade “Manter quente” desativa-se. No display é mostrado o símbolo (⊙). Para desativar a modalidade “Manter quente” antes dos 60 minutos, pressionar a tecla de liga/desliga (O) por 3 segundos.
15) Desligar a ficha da tomada de corrente e abrir a tampa (G)
16) Usar luvas para forno e segurar bem a alça da forma (L) girando-a no sentido anti-horário para desbloquear a mesma e extraí-la (Fig 5).
17) Deixar esfriar antes de pegar o pão e depois, utilizando uma espátula antiaderente, tirar o pão da forma começando pelos lados. Se necessário, virar a forma sobre uma grelha de arrefecimento ou sobre uma superfície limpa e agitar delicadamente até que o pão saia.

Atenção
A forma atinge temperaturas elevadas. Prestar muita atenção ao manusea-la e usar sempre luvas de proteção.

Não utilizar utensílios de metal para retirar o pão da forma (L), de modo a não estragar o revestimento anti-aderente.

FALTA DE CORRENTE

Se a falta de corrente durar menos do que 10 minutos, o programa continuará assim que a corrente voltar. Se a falta de corrente durar mais do que 15 minutos, o programa irá parar e o display volta às programações de default. Neste caso, desconectar o aparelho da tomada de corrente, deixar esfriar, esvaziar a forma, retirar os ingredientes, limpar e ligar novamente.

Códigos de erro

Em caso de erro, no display (E) podem surgir os seguinte códigos de erro:

-”H:HH”: a temperatura no interior da forma é muito alta.

1) Pressionar a tecla de liga/desliga (O) por 3 segundos para interromper o programa.
2) Desligar a ficha.
3) Abrir a tampa e deixar que o aparelho esfrie por 10-20 minutos.
4) Reinicializar o programa.

-”E:EO”: o sensor da temperatura está desconectado ou em avaria.

Levar o aparelho a um Centro de Assistência Autorizado para verificar o funcionamento do sensor.

O TIMER

O uso mais comum do timer é para preparar o pão durante a noite de modo que esteja pronto na manhã seguinte. Com o timer é possível programar a preparação até 15 horas. Não usar para pão ou misturas que contêm leite fresco, iogurte, queijo, ovos, frutas, cebolas ou qualquer outro ingrediente que poderia deteriorar-se se deixado por algumas horas em um ambiente quente - húmido.
Decidir quando quer que o pão esteja pronto, por exemplo, às 6 horas da manhã. Verificar que horas são no momento em que o programa é iniciado, por exemplo, às 9 horas. Calcular o intervalo de tempo entre estes dois horários, neste caso, 9 horas. Agindo nas teclas aumentar/diminuir (B), o timer avançará ou voltará para trás de 10 minutos cada vez que estas teclas forem pressionadas.

Não é possível reduzir a duração de tempo prevista por um programa.

CONSISTÊNCIA DA MASSA

Controlar o produto durante os primeiros 5 minutos de mistura através da relativa janela de visualização (H). Deve-se formar uma pão liso. Em caso contrário, é provável que se devam verificar os ingredientes usados. Se for necessário abrir a tampa (G), isto deve ser feito durante a mistura ou no tempo de repouso. Em todos os outros momentos isto prejudicaria a boa preparação do pão.
Se a massa parecer pegajosa ou grudar aos lados da forma, adicionar sobre a mesma uma colherzinha de farinha por vez. Se estiver muito seco, adicionar uma colherzinha de água quente por vez. É possível remover delicadamente os ingredientes que ficaram grudados nos lados da máquina usando uma espátula de madeira ou de plástico.

Atenção

Não deixar a tampa aberta mais do que o necessário. Aguardar até quando a farinha/água tenha sido totalmente absorvida na massa antes de adicionar mais.

Fechar a tampa (G) antes do final da última mistura, caso contrário o pão não crescerá corretamente.

CONSERVAR O PÃO

o pão que existe em comércio geralmente econtém aditivos (cloro, calcário, colorante de alcatrão mineral, sorbitol, soja etc.). O seu pão não apresentará nenhum destes elementos, assim, não se manterá como o pão existente em comércio e terá um aspecto diferente. Além disso, não terá o sabor do pão em comércio, terá o sabor que o pão deve sempre ter.
É preferível que seja consumido fresco, mas pode ser conservado por dois dias, à temperatura ambiente, em um saquinho de polietileno, tirando antes o ar de seu interior.
Para congelar o pão feito em casa, deve-se esperar que esfrie, colocar em um saquinho de polietileno e retirar todo o ar deste último, em seguida, fechar hermeticamente e congelar.

COMO ADICIONAR OS INGREDIENTES

- Respeitar a ordem indicada na receita.
- Manter os ingredientes adicionais (fruta, nozes, uva passa etc.) à parte e adicioná-los durante a segunda mistura, quando o aparelho emitir um bip por 10 vezes.
- Introduzir primeiramente o ingrediente líquido. Geralmente, trata-se de água mas pode incluir leite e/ou ovos. A água deve estar morna (37°C), mas não fervente. A água muito quente ou muito fria impede o crescimento da massa.
- Quando utilizar o timer, não usar leite. Este poderia coalhar antes do início do processo de preparação do pão.
- Adicionar o acúcar e o sal indicados na receita.
- Adicionar, se necessário, outros ingredientes “liquidos” (mel, xarope, melaço etc.).
- Adicionar, se necessário, outros ingredientes “secos” (farinha, leite em pó, ervas e especiarias).
- Se usar o timer, não será possível adicionar frutas ou nozes durante a segunda mistura, portanto, adicionar agora.
- Adicionar por último o fermento seco (ou fermento em pó/bicarbonato de sódio). Colocá-lo sobre

os outros ingredientes - não colocá-lo na água, caso contrário iniciará a agir muito antes do necessário.

- Se usar o timer, é indispensável manter o fermento (fermento em pó/bicarbonato de sódio) afastado da a água, caso contrário o fermento entrará em ação, fazendo crescer e em seguida baixar a mistura antes do início do processo de preparação do pão. Deste modo o produto ficaria duro, denso, rugoso e difícil de mastigar. Aconselhamos que seja feito um buraco no centro da cúpola de farinha e alí colocar o fermento.

Farinha

o tipo de farinha usado é muito importante. O elemento mais importante contido na farinha é a proteína chamada glúten, que é o agente natural que dá à massa a capacidade de modelar-se e reter o dióxido de carbono produzido pelo fermento. Comprar farinhas cujas confecções apresentem a escrita “TIPO 0” ou “PARA PÃO” (tipo Manitoba), esta última tem um alto conteúdo de glúten.

Outras farinhas para pão

Estas incluem a farinha integral e farinhas de outros cereais.
Estas farinhas fornecem um excelente quantidade de fibra dietética mas contêm níveis mais baixos de glúten em relação à farinha branca “tipo 0”. Isto significa que os pães integrais tendem a ser menores e mais densos do que os pães brancos. Em termos gerais, se na receita for substituída a farinha branca “tipo 0” com metade de farinha integral, pode-se preparar um produto com um sabor de pão integral e uma consistência de pão branco.

Fermento

o fermento é um organismo vivente que se multiplica na massa. Se houver humidade, alimentos e calor, o fermento crescerá e liberará dióxido de carbono em gás. Este último produz bolhas que ficam presas na massa e que fazem com que o mesmo cresça.
Entre os vários tipo de fermento disponíveis, recomendamos o uso da levedura de cerveja. Geralmente estes são vendidos em saquetas e não devem ser antes dissolvidos em água.
Pode-se também encontrar o fermento "de ação rápida" ou "fermento para máquinas de pão". Estes fermentos são mais fortes e têm a capacidade de fazer com que a massa cresça com uma velocidade 50% maior em relação aos outros. Usá-los somente com a programação “OPÇÃO RÁPIDA”. o fermento em saquetas é muito sensível à humidade, portanto, não conservá-lo por mais de um dia se já estiver aberto. Como alternativa, pode-se utilizar a levedura de cerveja fresca em cubos: 1g de levedura de cerveja seca equivale a 3,5g de levedura de cerveja fresca.

TABELA DE EQUIVALÊNCIA LEVEDURA DE CERVEJA SECA OU FRESCA			
Seca			Fresco
1/4 saqueta	2g	1 colherzinha	7g
1/2 saqueta	4g	2 colherzinhas	13g
3/4 saqueta	6g	3 colherzinha	21g
1 saqueta	7g	3,5 colherzinhas	25g
1,5 saqueta	10g	5 colherzinhas	37g
2 saquetas	14g	7 colherzinhas	50g

Ingredientes líquidos

O ingrediente líquido é normalmente constituído de água ou leite ou de uma mistura entre os dois. A água torna a crosta mais crocante. O leite torna esta última mais macia e também a consistência mais macia.

Há opiniões diferentes sobre qual deveria ser a temperatura da água. Isto deve ser decidido conforme for adquirida familiaridade com o aparelho. A água é um outro ingrediente fundamental para o pão. Em geral, a temperatura da água entre 20°C e 25°C é a mais apropriada. Mas no caso do pão ultra rápido, se desejar acelerar o processo, a temperatura deve estar entre 45°C e 50°C. É fundamental que a água seja de boa qualidade e, de preferência, de garrafa, pois o calcário presente na água de torneira pode comprometer a preparação do pão. A água pode ser substituída pelo leite fresco ou por água com 2% de leite em pó, o que favorece o sabor e melhora a cor da crosta. Algumas receitas indicam também o suco de fruta.

Baixo conteúdo de gorduras

Não usar óleos, margarinas etc. com baixa percentagem de gordura. Tais produtos possuem poucas gorduras, enquanto a receita indica uma quantidade maior, e poderiam não ser obtidos os resultados desejados.

Açúcar

O açúcar ativa e nutre o fermento permitindo que cresça. Adiciona sabor e consistência e favorece a tostagem da crosta. Mel, xarope e melaço podem ser usados ao invés do açúcar, com a condição de que se adapte o ingrediente líquido para compensar a consistência. Não devem ser usados adoçantes artificiais pois não nutrem o fermento, ao contrário, o destroem.

Sal

O sal ajuda a controlar o crescimento do fermento. Sem sal o pão poderia crescer muito e depois baixar. Além disso dá mais sabor.

Ovos

Os ovos tornam o seu pão mais rico e nutriente, darão mais cor e ajudarão em relação à forma e à consistência. Os ovos se colocam entre os ingredientes líquidos do pão, assim, dosar bem os outros ingredientes líquidos no caso forem adicionados ovos. Em caso contrário, a massa poderia ficar muito líquida e não crescer de modo correto.

Ervas e especiarias

Podem ser adicionadas no início, junto com os ingredientes principais.

As ervas e as especiarias como a canela, o gengibre, o orégão, a salsa e o mangericão darão mais sabor e são também agradáveis de se ver. Usá-las em pequenas quantidades (1-2 colherzinhas) para evitar que cubram o sabor do pão. As ervas frescas, como o alho e o cebolinho, contêm líquido suficiente para desequilibrar as dosagens da receita, assim, balancear o conteúdo de líquidos levando isto em consideração.

Ingredientes adicionais

Os ingredientes adicionais (frutas, nozes, uva passa etc.) podem ser adicionados somente nos programas que os indicam.

A fruta seca e as nozes devem ser cortadas em pequenos pedaços, o queijo deve ser ralado, o cho-

colate quebrado em pequenos pedaços e não em grumos. Não adicionar o que não estiver indicado na receita, do contrário, o pão poderia não crescer corretamente. Tomar cuidado com a fruta fresca e com as nozes pois estas contêm líquidos (suco e óleo). Portanto, dosar o ingrediente líquido principal para compensar.

OS PROGRAMAS

- O óleo pode ser substituído com manteiga derretida.
- Seguir a orgem da tabela para adicionar os ingredientes.
- Em todas as receitas é possível substituir a farinha de alto conteúdo de glúten com a farinha sem glúten, prestando atenção aos outros ingredientes para as pessoas que têm intolerância ao glúten.

Base (1)

Peso	500g		750g	
Tempo	3:05		3:10	
Água	210ml		260ml	
Óleo	1+1/2 colher	15g	2 colheres	20g
Sal	1/2 colherzinha	3g	1 colherzinha	6g
Açúcar	1 colher	15g	2 colheres	30g
Farinha	2+1/3 copos	320g	3 copos	420g
Fermento	3/4 de cubo de fermento fresco (de 25g) ou 3/4 de saqueta em pó		1 cubo de fermento fresco (de 25g) ou 1 saqueta em pó	

Pão rápido (2)

Peso	500g		750g	
Tempo	2:05		2:10	
Água	140ml		190ml	
Óleo	2 colheres	26g	2+1/2 colher	33g
Sal	2/3 de colherzinha	3g	3/4 colherzinha	4g
Açúcar	1 colher	15g	2 colheres	30g
Farinha	2 copos	290g	2+1/2 copos	360g
Fermento	3/4 de cubo de fermento fresco (de 25g) ou 3/4 de saqueta em pó		1 cubo de fermento fresco (de 25g) ou 1 saqueta em pó	

Pão doce (3)

Peso	500g		750g	
Tempo	3:45		3:50	
Água	120ml		160ml	
Óleo	1+1/2 colher	20g	2 colheres	26g
Sal	1/2 colherzinha	2g	1/2 colherzinha	2g
Ovo	1 ovo inteiro	60g	1 ovo inteiro	60g
Açúcar	2 colheres	30g	3 colheres	45g
Leite desnatado	1/4 de copo	35g	1/3 de copo	47g
Farinha branca	2 copos	290g	2+3/4 copos	380g
Fermento	3/4 de cubo de fermento fresco (de 25g) ou 3/4 de saqueta em pó		1 cubo de fermento fresco (de 25g) ou 1 saqueta em pó	

Pão francês (4)

Peso :	500g		750g	
Tempo	4:05		4:10	
Água	180ml		260ml	
Óleo	1 colher	10g	1+1/2 colher	15g
Sal	1 colherzinha	6g	1+1/2 colherzinha	9g
Açúcar	1/2 colher	8g	1 colher	15g
Farinha branca	2+ 1/4 copos	300g	2+3/4 copos	400g
Fermento	3/4 de cubo de fermento fresco (de 25g) ou 3/4 de saqueta em pó		1 cubo de fermento fresco (de 25g) ou 1 saqueta em pó	

Pão integral (5)

Peso :	500g		750g	
Tempo	4:00		4:05	
Água	180ml		220ml	
Óleo	2 colheres	26g	2+1/2 colheres	38g
Sal	1 colherzinha	6g	1 colherzinha	6g
Açúcar de cana	1 colher	15g	1+1/2 colher	26g
Farinha branca	1 copo	145g	1+1/2 copo	180g
Farinha integral	1 copo	145g	1+1/2 copo	180g
Fermento	3/4 de cubo de fermento fresco (de 25g) ou 3/4 de saqueta em pó		1 cubo de fermento fresco (de 25g) ou 1 saqueta em pó	

Pão de centeio (6)

Peso :	500g		750g	
Tempo	4:00		4:05	
Água	180ml		220ml	
Óleo	2 colheres	26g	2+1/2 colheres	38g
Sal	1 colherzinha	6g	1 colherzinha	6g
Açúcar de cana	1 colher	15g	1+1/2 colher	23g
Farinha branca	1 copo	145g	1+1/2 copo	180g
Farinha de centeio	1 copo	145g	1+1/2 copo	180g
Fermento	3/4 de cubo de fermento fresco (de 25g) ou 3/4 de saqueta em pó		1 cubo de fermento fresco (de 25g) ou 1 saqueta em pó	

Pão sem glúten (7)

Peso :	500g		750g	
Tempo	3:25		3:30	
Água	180ml		220ml	
Óleo	2 colheres	26g	2+1/2 colheres	33g
Sal	1 colherzinha	6g	1 colherzinha	6g
Açúcar	1+1/2 colher	23g	2 colheres	30g
Farinha sem glúten	1+ 3/4 de copo	255g	2 copos	290g
Farinha de milho	1/4 de copo	35g	1/2 copo	70g
Fermento	3/4 de cubo de fermento fresco (de 25g) ou 3/4 de saqueta em pó		1 cubo de fermento fresco (de 25g) ou 1 saqueta em pó	

Pão de arroz (8)

Peso :	500g		750g	
Tempo	3:00		3:05	
Água	150ml		190ml	
Óleo	2 colheres	26g	2+1/2 colheres	38g
Sal	1 colherzinha	6g	1 colherzinha	6g
Ovo	1 ovo inteiro	60g	1 ovo inteiro	60g
Açúcar	1 colher	15g	2 colheres	30g
Farinha	2 copos	290g	2 + 1/2 copos	360g
Arroz cozido	1/4 de copo		1/3 de copo	
Fermento	3/4 de cubo de fermento fresco (de 25g) ou 3/4 de saqueta em pó		1 cubo de fermento fresco (de 25g) ou 1 saqueta em pó	

Pão para sanduiche (9)

Peso :	500g		750g	
Tempo	4:05		4:10	
Água	210ml		250ml	
Óleo	1/2 colher	8g	1 colher	15g
Sal	1 colherzinha	6g	1 colherzinha	6g
Açúcar	1/2 colherzinha	3g	1 colherzinha	6g
Farinha	2 copos	290g	2 + 1/2 copos	360g
Fermento	3/4 de cubo de fermento fresco (de 25g) ou 3/4 de saqueta em pó		1 cubo de fermento fresco (de 25g) ou 1 saqueta em pó	

Massa para doces (10)

Tempo	2:20
Óleo de sementes	3 colheres
Ovos	4 ovos inteiros
Açúcar	130g
Farinha com fermento	150g
Creme de pasteleiro em pó (opcional)	2 colherzinhas
A quantidade de açúcar pode ser mofidicada em função dos gostos	

Massa integral a 100% (11)

Tempo	2:55
Açúcar	1 colherzinha
Óleo	2 colheres
Sal	1+1/2 colherzinhas
Água	250ml
Farinha integral	400g
Fermento	1 cubo de fermento fresco de 25g ou 1 saqueta em pó

Massa integral a 70% (11)

Tempo	2:55
Açúcar	1 colherzinha
Óleo	2 colheres
Sal	1+1/2 colherzinhas
Água	320ml
Farinha branca	175g
Farinha integral	300g
Fermento	1 cubo de fermento fresco de 25g ou 1 saqueta em pó

Massa para pizza (12)

Tempo	0:45
Água	170ml
Sal	1 colherzinha
Óleo de oliva	1 colher
Farinha branca	300g
Fermento	1 cubo de fermento fresco de 25g ou 1 saqueta em pó

Massa fermentada (13)

Tempo	1:30
Água	320ml
Sal	1+1/2 colherzinha
Óleo de oliva	2 colheres
Açúcar	2 colherzinhas
Farinha branca	400g
Fermento	1 cubo de fermento fresco de 25g ou 1 saqueta em pó

Função Mix (14-15)

Tempo	de 15 a 30 minutos (tempo regulável)
Fermento	1+1/4 colher
Farinha branca	560g
Óleo	2 colheres
Sal	1 colherzinha
Água	330ml
O programa 14 necessita de um tempo de 15 minutos. O programa 15 é a versão "extendida" do programa 14, com duração regulável até 30 minutos. O tempo é regulável com as teclas “+” e “-”.	

Marmelada (16)

Tempo	1:20
Sumo de fruta	300g
Açúcar	150g
Sumo de limão	1/2 limão
Aconselhamos aguardar 20 minutos antes de adicionar o açúcar que deve ser adicionado um pouco por vez	

Iogurte (17)

Tempo	8:00 (regulável de 0:06 a 10:00)
Leite integral	1000ml
Iogurte natural	100ml (ou um copo de iogurte)
Açúcar	60g

Descongelamento (18)

Tempo	00:30 (regulável de 0:10 a 2:00)
O aparelho mantém uma temperatura de cerca de 50°C para descongelar o produto. O tempo é regulável com as teclas “+” e “-”.	

Cozedura (19)

Tempo	01:00 (regulável de 0:20 a 2:00)
Para cozeduras genéricas. A temperatura se mantém a cerca de 150°C. O tempo é regulável com as teclas “+” e “-”.	

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

Atenção

Nunca imergir o aparelho, a tomada e o cabo eléctrico em água ou outros líquidos; usar um pano húmido para a limpeza dos mesmos.

Mesmo quando o aparelho não estiver em funcionamento, desligue a ficha da tomada de corrente elétrica antes de inserir ou retirar alguma parte do mesmo ou antes de efetuar sua limpeza.

Deixe esfriar o aparelho antes de efetuar a limpeza.

Não utilizar utensílios de metal para retirar o pão da forma (L), de modo a não estragar o revestimento anti-aderente.

1) Limpar a forma (L) passando um pano húmido dentro e fora da mesma.
2) Se a pá misturadora (I) não sair do eixo do motor, deve-se encher excepcionalmente a forma com água quente e aguardar cerca de 30 minutos. Limpar a pá delicadamente com um pano húmido.
3) Lavar o medidor (M), a colher medidora (N) com água e sabão.
4) Limpar todas as superfícies, internas e externas, com um pano húmido. Usar um pouco de detergente líquido, se necessário, mas certificar-se de enxaguar muito bem, do contrário, os resíduos de detergente poderiam comprometer a preparação do próximo pão.

COMO REMEDIAR OS SEGUINTES INCONVENIENTES

⚠ Em caso de anomalias de funcionamento, desligar imediatamente o aparelho.

Problemas	Causas	Soluções
O aparelho emana um cheiro de queimado.	Farinha ou outros ingredientes estão depositados na sede de cozedura.	Desligar o aparelho e fazer com que esfrie totalmente. Eliminar a farinha ou os outros ingredientes em excesso da sede de cozedura com um pano limpo.
Os ingredientes não se misturam adequadamente.	A forma ou a pá misturadora não estão instalados corretamente. Foi inserida uma quantidade excessiva de ingredientes.	Certificar-se que a forma e a pá misturadora estejam instaladas corretamente. Dosar cuidadosamente os ingredientes.
É visualizado o código de erro “HHH” quando o botão de liga/desliga é pressionado.	A temperatura interna do aparelho é muito alta.	Deixar que o aparelho fique frio entre um programa e outro. Desligar a ficha, abrir a tampa e remover a forma. Deixar esfriar por 15-30 minutos antes de iniciar novos programas.
A janela de visualização está coberta de condensação.	A janela de visualização pode ficar embaçado durante os programas de mistura e crescimento.	É um fenômeno normal. Limpar a janela de visualização após o uso.
A pá misturadora está grudada no pão durante a remoção.	Provavelmente foi selecionada uma opção para uma tostagem intensa, que cria uma crosta dura ao redor do pão.	É um fenômeno normal. Quando o pão esfriar, usar uma espátula para remover a pá misturadora.
A massa não está devidamente misturada (por exemplo, a farinha se concentra aos lados ou na parte superior da massa.	A forma ou a pá misturadora não estão instalados corretamente. Foi inserida uma quantidade excessiva de ingredientes. Foi usada uma farinha sem glúten, que cria uma massa muito húmida.	Certificar-se que a forma e a pá misturadora estejam instaladas corretamente. Dosar cuidadosamente os ingredientes. Se a massa estiver húmida, usar uma espátula para destacá-la das bordas da forma. Se a massa estiver muito seca, adicionar água, uma colher por vez, até quando a massa estiver com a consistência apropriada.

Problemas	Causas	Soluções
A massa cresceu excessivamente e está a empurrar a tampa.	Os ingredientes não foram dosados adequadamente. Não foi adicionado sal. A pá misturadora não foi inserida na forma.	Dosar cuidadosamente os ingredientes e prestar atenção à correta quantidade de fermento e sal. Tentar diminuir a quantidade de fermento de 1/4 de colherzinha. Verificar se a pá misturadora foi instalada.
O pão não cresce.	Os ingredientes não foram dosados adequadamente. O fermento ou a farinha estão vencidos. A tampa foi aberta durante um programa.	Dosar cuidadosamente os ingredientes. Verificar a data de vencimento do fermento e da farinha. Certificar-se que os ingredientes líquidos sejam adicionados à temperatura ambiente.
O pão está com um buraco na parte superior.	A massa cresceu muito rapidamente. Foi adicionado muito fermento ou muita água. Foi selecionado um programa não apropriado para a receita.	Não levantar a tampa durante a cozedura. Selecionar uma opção de tostagem mais intensa.
A cor da crosta é muito clara.	Foi adicionado muito açúcar.	Diminuir ligeiramente a quantidade de açúcar. Selecionar uma opção de tostagem mais ligeira.
O pão não cresceu de forma simétrica.	É normal que alguns pães não tenham uma forma simétrica, especialmente os de farinha integral. Foi adicionado muito fermente ou muita água. A pá misturadora deslocou a massa para um lado antes do crescimento e da cozedura.	Dosar cuidadosamente os ingredientes. Diminuir ligeiramente a quantidade de água ou de fermento.
Os pães têm formas diversas.	É normal que alguns pães não tenham uma forma simétrica, especialmente os de farinha integral. A forma dos pães pode mudar em função do tipo de pão.	

Problemas	Causas	Soluções
O pão está oco ou há buracos na parte interna.	A massa está muito húmida. Há muito fermento. Não foi adicionado sal. Foi adicionada água muito quente.	Dosar cuidadosamente os ingredientes. Diminuir ligeiramente a quantidade de água ou de fermento. Certificar-se que tenha sido adicionado sal. Usar água à temperatura ambiente.
O pão não foi cozido o suficiente ou está com consistência gomosa.	Foram adicionados muitos ingredientes líquidos. Não foi selecionado o programa correto.	Dosar cuidadosamente os ingredientes. Certificar-se que foi selecionado o programa correto.
O pão se despedaça quando é cortado.	O pão está muito quente	Deixar que o pão esfrie por 15-30 minutos.
O pão está com uma consistência pesada e densa.	Foi adicionada muita farinha, ou a farinha está vencida. Não foi adicionada água suficiente. Se o pão é feito com farinha integral, é normal que tenha uma consistência mais densa em relação ao pão normal.	Dosar cuidadosamente os ingredientes.
A base da forma adquiriu uma cor escura ou com manchas.	A forma foi lavada na máquina de lavar louças. O fenômeno é normal, e não altera a qualidade do material.	

BELANGRIJKE WAARSCHUWINGEN

LEES DEZE INSTRUCTIES VOOR HET GEBRUIK.

Bij het gebruik van elektrische apparaten moeten geschikte voorzorgsmaatregelen worden getroffen, zoals:

- Controleer of de elektrische volt van het apparaat overeenkomt met het voltage van het elektriciteitsnet.
- Laat het apparaat niet onbeheerd achter terwijl de stekker in het stopcontact zit.
- Zet het apparaat niet op of in de buurt van warmtebronnen.
- Zet het apparaat tijdens het gebruik op een stevig, horizontaal en goed verlicht oppervlak.
- Zorg dat het apparaat niet wordt blootgesteld aan weersomstandigheden (regen, zon, enz.).
- Zorg ervoor dat de stroomkabel niet in aanraking komt met hete oppervlakken.
- Het apparaat kan worden gebruikt door kinderen die ouder zijn dan 8 jaar en door personen met beperkte lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens, of personen zonder ervaring en kennis, maar uitsluitend als ze door een verantwoordelijke persoon worden gevolgd of als ze goede instructies hebben gekregen en ze de instructies en gevaren bij het gebruik van het apparaat hebben begrepen.
- Dompel het apparaat nooit onder in water of andere vloeistoffen
- Ook wanneer het apparaat niet werkt, haalt u de stekker uit het stopcontact voordat u de afzonderlijke onderdelen erop aanbrengt of er vanaf haalt, of voordat u het schoonmaakt.
- Het product mag niet via externe tijdschakelaars of apart op afstand bediende installaties worden gevoed.
- Verzeker u ervan dat uw handen altijd goed droog zijn voordat u het apparaat gebruikt, de schakelaars op het apparaat instelt, of voordat u aan de stekker en de stroomaansluitingen komt.
- Schakel het apparaat nooit in zonder dat het bakblik met de ingrediënten gevuld is.
- Doe geen aluminiumfolie of andere metalen voorwerpen in het apparaat om brand of kortsluiting te voorkomen.
- Kom niet aan de hete oppervlakken. Gebruik ovenwanten.
- Laat voor een goede ventilatie minstens 5 cm rondom de broodbakmachine vrij en dek de openingen voor de damp om geen enkele reden af.
- Steek de handen of vingers tijdens de werking van het apparaat niet in het bakblik.
- Zet het apparaat niet in de buurt van brandbare oppervlakken, materialen of houders met brandbare stoffen.
- Gebruik de broodbakmachine niet als bewaarplaats.
- Om het broodbakblik zo goed mogelijk te onderhouden wast u het af en toe en

smeert u het in met olie.

- Haal de stekker niet uit het stopcontact door aan de kabel te trekken.
- Gebruik het apparaat niet als de stroomkabel of de stekker beschadigd zijn, of als het apparaat zelf defect is.; Breng hem in dat geval naar de dichtstbijzijnde erkende servicedienst.
- Het apparaat is alleen voor huishoudelijk gebruik bestemd en niet voor industrieel gebruik.
- Door eventuele wijzigingen aan dit product, waarvoor de fabrikant geen uitdrukkelijke toestemming heeft gegeven, wordt de veiligheid ervan niet langer gegarandeerd en komt de garantie voor de gebruiker te vervallen.
- Voordat u het apparaat bij het afval weggooit, snijdt u de stroomkabel door om hem onbruikbaar te maken.
- Houd de verpakkingsmaterialen buiten het bereik van kinderen, aangezien deze een bron van gevaar kunnen vormen.



Om het product op de juiste manier op grond van de Europese richtlijn 2012/19/EU af te danken, wordt u verzocht het bij het product gevoegde blaadje te lezen.

BEWAAR DEZE INSTRUCTIES

BESCHRIJVING VAN HET APPARAAT (FIG. 1)

A Behuizing van het apparaat
B Toe- / afnametoets timer
C Toets voor de instelling van het gewicht
D Toets voor de instelling van het menu
E Display
F Openingen
G Deksel
H Kijkvenster
I Kneedhaak
L Bakblik
M Maatbeker
N Maatlepel
O Aan/uitschakelaar
P Toets voor de instelling van de kleur van de korst

DISPLAY (FIG. 2)

A Kleur van de korst
B Gewicht
C Timer
D Geselecteerd programma

KORTE BESCHRIJVING VAN DE BROODBAKMACHINE

Uw apparaat is een product om werk te besparen. Het belangrijkste voordeel is dat alle handelingen betreffende het kneden, rijzen en bakken in een kleine ruimte plaatsvinden. Uw broodbakmachine bakt met gemak en vaak, schitterende broden als u de instructies opvolgt en u enkele basisprincipes hebt begrepen. Het apparaat kan niet in uw plaats denken.
Het kan u niet vertellen dat u een ingrediënt bent vergeten, een verkeerd ingrediënt hebt gebruikt of het niet goed hebt afgemeten. Een zorgvuldige keuze van de ingrediënten is de belangrijkste fase van het broodbakproces.

VOORDAT U HET APPARAAT GEBRUIKT

1) Was en droog alle onderdelen af, zoals in het hoofdstuk “REINIGING EN ONDERHOUD” wordt beschreven.
2) Zet de machine op de stand “bakken” en laat haar ongeveer 10 minuten leeg werken.
3) Wanneer ze afgekoeld is, maakt u haar nogmaals schoon.

Let op
Tijdens de eerste bakcyclus kan het zijn dat er rook uit de machine komt, of dat u een licht aangebrande geur ruikt. Dit is normaal en verdwijnt na enkelen seconden.

GEBRUIKSAANWIJZING

1) Was en droog alle onderdelen goed af.
2) Breng de kneedhaak (I) op de pin in het bakblik aan (L) (Fig 3).
3) Meet de ingrediënten met de meegeleverde maatbeker (M) of maatlepel (N) af, of weeg ze af en doe ze in het bakblik (L).
4) Plaats het bakblik op de speciaal hiervoor bestemde pin in het apparaat en draai het met de klok mee om het vast te zetten (Fig 4).

Let op
Het is belangrijk dat u zich aan de volgorde houdt waarin de ingrediënten in het bakblik moeten worden gedaan, zoals in het recept staat beschreven. Deze volgorde is over het algemeen: vloeibare ingrediënten, water, meel, eieren en andere ingrediënten die door het recept worden aangegeven. Voeg als laatste de gist aan de andere ingrediënten toe. Kijk uit dat de gist niet in aanraking komt met zout of vloeibare ingrediënten.

5) Sluit het deksel (G) en steek de stekker in het stopcontact. Op het display (E) wordt “3:00” weergegeven met een vast brandende dubbele punt. De machine wordt automatisch op programma “1” ingesteld.
6) Druk op toets (D) om het gewenste bakprogramma te selecteren.
7) Druk op toets (C) om het gewenste gewicht te selecteren (500g, 750g). Het gewicht kan bij de programma’s 8-19 niet worden ingesteld.
8) Kies de gewenste kleur van de korst (licht, medium, of donker). De kleur van de korst kan bij de programma’s 8-19 niet worden ingesteld.
9) Indien nodig stelt u met de toetsen + of - (B) de timer in. De bewerking begint wanneer de ingestelde tijd om is. Als geen tijd wordt ingesteld begint de machine meteen te bakken.

Kijk uit wanneer u de timerfunctie gebruikt bij ingrediënten die gemakkelijk bederven (bijvoorbeeld eieren, melkproducten, enz.).

10) Druk op de aan- / uitknop (O). De machine laat een pieptoon horen en de bewerking van de ingrediënten begint (als een timer is ingesteld begint de bewerking wanneer de ingestelde tijd om is).

Het kan tijdens het bakken gebeuren dat er damp onder het deksel (G) uitkomt: dat is volkomen normaal.

11) Wanneer volgens het programma ingrediënten moeten worden toegevoegd (noten en/of gedroogde vruchten, zaden, enz.), piept de machine 10 keer wanneer het deksel moet worden geopend en de resterende ingrediënten moeten worden toegevoegd. Deze tijd verschilt afhankelijk van het programma.
12) Om het geselecteerde programma te stoppen, drukt u 3 seconden op de aan/uitknop (O).
13) Wanneer de tijd die op het display (E) wordt weergegeven “0:00” is, is het bakproces voltooid. Het apparaat piept 10 keer en gaat automatisch gedurende 1 uur op de “warmhoudfunctie” over. Het symbool “:” blijft knipperen (Behalve bij het programma “Kneden”).
14) Na het brood 1 uur warm te hebben gehouden, wordt de “warmhoudfunctie” uitgeschakeld. Op het display verschijnt het symbool (⊙). Om de “warmhoudfunctie” uit te schakelen voordat het uur om is, drukt u 3 seconden op de aan/uitknop (O).
15) Haal de stekker uit het stopcontact en open het deksel (G)
16) Draag ovenwanten en pak de handgreep van het bakblik stevig vast (L). Draai het tegen de klok in om het los te maken en te verwijderen (Fig 5).
17) Laat het brood afkoelen voordat u het eruit haalt. Gebruik een antiaanbakspatel om het brood uit het bakblik te halen en begin hierbij aan de zijkanten. Indien nodig keert u het bakblik op een afkoelrooster of op een schoon oppervlak om en schudt u het voorzichtig tot het brood eruit komt.

Let op

Het bakblik wordt erg heet. Kijk goed uit als u ermee bezig bent en gebruik altijd beschermende handschoenen.

Gebruik nooit metalen gereedschap om het brood uit het bakblik (L) te halen, om de antiaanbakbekleding niet te beschadigen.

STROOMUITVAL

Als de stroomuitval minder duurt dan 10 minuten wordt het programma hervat zodra de stroom terugkomt. Als de stroomuitval langer duurt dan 15 minuten stopt het programma en keert het display terug naar de standaardinstellingen. Haal de stekker van het apparaat in dat geval uit het stopcontact, laat de machine afkoelen, maakt het bakblik leeg, verwijder de ingrediënten, maakt het bakblik schoon en start de machine opnieuw.

Foutcode

Bij een fout kunnen op het display (E) de volgende foutcodes verschijnen:

-”H:HH”: de temperatuur in het bakblik is te hoog.

1) Druk de aan/uittoets (O) 3 seconden in om het programma te stoppen.
2) Haal de stekker uit het stopcontact.
3) Open het deksel en laat het apparaat 10 tot 20 minuten afkoelen.
4) Start het programma weer.

-”E:EO”: de temperatuursensor is losgekoppeld of buiten gebruik.

Breng het apparaat naar een erkende servicedienst om de werking van de sensor te controleren.

DE TIMER

Het meest voorkomende gebruik van de timer is die om het brood 's nachts te bakken, zodat het de volgende ochtend klaar is. Met de timer kan het bakken maximaal 15 uur later worden geprogrammeerd. Niet gebruiken voor brood of deeg met verse melk, yoghurt, kaas, eieren, fruit, ui of welk ander ingrediënt dan ook dat kan bederven als het enkele uren in een warme-vochtige omgeving wordt gelaten.
Maak zelf uit hoe laat uw brood klaar om zijn, om 6 uur 's morgens bijvoorbeeld. Controleer hoe laat het is op het moment dat u het programma start, bijvoorbeeld 9 uur. Bereken de tijdspanne tussen deze twee tijden, in dit geval 9 uur. Door op de toetsen toe/afname (B) te drukken, gaat de timer bij iedere druk op de toets 10 minuten vooruit of keert 10 minuten terug.
De voorziene duur van een programma kan niet worden verkort.

CONSISTENTIE VAN HET DEEG

Controleer het product tijdens de eerste 5 minuten dat de machine kneedt door het hiervoor bestemde kijkvenster (H). Er moet een glad brood worden gevormd. Anders moet u de ingrediënten waarschijnlijk controleren. Wanneer het nodig mocht zijn het deksel (G) te openen, doet u dat tijdens het kneden of de rusttijd. Op alle andere momenten kan het gebeuren dat het brood niet goed lukt.
Als het deeg plakkerig lijkt of aan de zijkanten van het bakblik blijft plakken doet u er een theelepel meel per keer bij. Is het te droog, dan voegt u er een theelepel warm water per keer aan toe. Het is mogelijk alle ingrediënten die aan de zijkanten van de machine zijn blijven plakken met een houten of plastic spatel te verwijderen.

Let op

Laat de klep niet langer open dan noodzakelijk is. Wacht tot het meel/water helemaal in het deeg opgenomen is voordat u er meer aan toevoegt.

Sluit het deksel (G) voordat voor het laatst wordt gekneed, omdat het brood anders niet goed kan rijzen.

HET BROOD BEWAREN

Het brood dat u in de handel vindt bevat doorgaans toevoegingsmiddelen (chloor, kalk, koolteerkleurstof, sorbitol, soja, enz.). Uw brood zal geen van deze toevoegingsmiddelen bevatten, dus het is minder lang houdbaar dan het brood dat in de handel wordt verkocht en het ziet er ook anders uit. Het zal bovendien niet smaken als het brood dat in de handel verkrijgbaar is. Het heeft de smaak dat brood altijd zou moeten hebben.
Het verdient de voorkeur het vers te eten, maar u kunt het ook twee dagen bij kamertemperatuur bewaren, in een polyethyleen zak waaruit u alle lucht hebt gehaald.
Om zelfgemaakt brood diep te vriezen laat u het afkoelen, doet u het in een polyethyleen zak en haalt u alle lucht eruit. Sluit de zak vervolgens hermetisch en doe het brood in de diepvriezer.

INGREDIËNTEN TOEVOEGEN

- Neem de volgorde in acht die in het recept staat.
- Houd de extra ingrediënten (vruchten, noten, rozijnen, enz.) apart en voeg ze tijdens de tweede keer kneden toe wanneer de machine 10 keer piept.

- Voeg allereerst het vloeibare ingrediënt toe. Dat is doorgaans water, maar het kan ook melk en/of ei zijn. Het water moet lauw zijn (37°C), maar niet heet. Bij te warm of te koud water kan het deeg niet rijzen.
- Gebruik de timer niet bij melk. Het deeg kan gaan klonteren voordat het bereidingsproces van het brood begint.
- Voeg de suiker en het zout toe dat in het recept staat.
- Voeg eventuele “vloeibare” vloeistoffen toe (honing, stroop, melasse, enz.).
- Voeg eventuele “droge” ingrediënten (meel, poedermelk, kruiden en specerijen) toe.
- Wanneer u de timer gebruikt kunt u geen vruchten of noten tijdens de tweede keer kneden toevoegen, dus voeg ze nu toe.
- Voeg tot slot droge gist toe (of poedergist/natriumbicarbonaat). Leg het op de andere ingrediënten – doe het niet in het water, omdat het anders te vroeg begint te werken.
- Wanneer u de timer gebruikt moet de gist (poedergist/natriumbicarbonaat) en het water/de vloeistof uit de buurt worden gehouden, omdat de gist anders begint te werken, opzwelt en inzakt voordat het broodbakproces begint. Daardoor wordt het product hard, dik, ruw en net zo lekker als een baksteen. We raden aan een kuiltje midden in het hoopje meel te maken en de gist daarin te doen.

Meel

Het soort meel dat u gebruikt is erg belangrijk. Het belangrijkste element in meel is de proteïne gluten, wat de natuurlijke stof is die het deeg het vermogen geeft zich te modelleren en de kooldioxide vast te houden die door de gist wordt geproduceerd. Koop meel waarbij “tarwebloem type 550” of “VOOR BROOD” (manitobameel) op de verpakking staat, deze laatste heeft een hoog glutengehalte.

Andere soorten broodmeel

Hieronder vallen volkorenmeel en meel van andere granen.
Ze zorgen voor een uitstekende hoeveelheid vezels, maar bevatten lagere glutenniveaus dan dat van witte tarwebloem type 550. Dat wil zeggen dat de volkorenbroden de neiging hebben kleiner te zijn en dichter van structuur dan witbrood. Als u de witte tarwebloem type 550 voor de helft vervangt met volkorenmeel, kunt u een product maken met de smaak van volkorenbrood maar met de consistentie van witbrood.

Gist

Gist is een levend organisme dat zich in het deeg voortplant. Door de aanwezigheid van vocht, voedsel en warmte groeit de gist en komt kooldioxide vrij. Door deze laatste ontstaan er luchtbellen die in het deeg gevangen zitten, waardoor het groeit.
Onder de verschillende soorten verkrijgbare gist bevelen we aan droge biergist te gebruiken. Deze worden doorgaans ook in zakjes verkocht en hoeven niet van tevoren in water te worden opgelost.
U kunt ook “snelwerkende gist” of “gist voor broodbakmachines” gebruiken. Dat zijn sterkere gistsoorten die het vermogen hebben het deeg 50% sneller te laten rijzen dan de andere. Gebruik ze alleen bij de “SNELBAKFUNCTIE”. Gist in een zakje is erg gevoelig voor vocht, dus bewaar een gedeeltelijk gebruikt zakje niet langer dan een dag. U kunt anders verse biergist in blokjes kopen: 1g droge biergist staat gelijk aan 3,5g verse biergist.

GELIJKWAARDIGHEIDSTABEL DROGE en VERSE BIERGIST			
Droog			Vers
1/4 zakje	2g	1 theelepel	7g
1/2 zakje	4g	2 theelepels	13g
3/4 zakje	6g	3 theelepels	21g
1 zakje	7g	3,5 theelepel	25g
1,5 zakje	10g	5 theelepels	37g
2 zakjes	14g	7 theelepels	50g

Vloeibare ingrediënten

Een vloeibaar ingrediënt bestaat doorgaan uit water of melk of een mengsel van die twee. Van water wordt de korst krokanter. Van melk wordt deze laatste zachter en de consistentie luchtiger.
Er zijn tegenstrijdige meningen over de temperatuur die het water zou moeten hebben. U kunt dat zelf bepalen naarmate u met het apparaat vertrouwd raakt. Water is een ander belangrijk ingrediënt voor brood. Over het algemeen is een temperatuur van het water tussen de 20°C en de 25°C het meest geschikt. Maar in het geval van ultrasnel brood moet de temperatuur tussen de 45°C en 50°C zijn als u het proces wilt versnellen. Het is belangrijk dat het water van goede kwaliteit is en bij voorkeur flessenwater, aangezien het kan gebeuren dat het brood vanwege de kalk in het water niet goed lukt. In plaats van water kunt u ook verse melk of water met 2% melkpoeder gebruiken, wat de smaak en de kleur van de korst verbetert. In sommige recepten staat vruchtensap.

Laag vetgehalte

Gebruik geen olie, margarine, enz. met een laag vetgehalte. Die producten bevatten weinig vet, terwijl het recept een grotere hoeveelheid voorschreef, dus dan kan het zijn dat de gewenste resultaten niet worden bereikt.

Suiker

Suiker activeert en voedt de gist waardoor die kan rijzen. Voegt smaak en consistentie aan het brood toe en zorgt voor een mooie kleur van de korst. In plaats van suiker kunnen honing, stroop en melasse worden gebruikt, mits u het vloeibare ingrediënt aanpast om te compenseren. Er mogen geen kunstmatige zoetstoffen worden gebruikt, omdat die de gist niet voeden. Ze doden hem daarentegen.

Zout

Zout helpt de groei van de gist te controleren. Zonder zout rijst het brood te zeer op en zakt vervolgens in. Bovendien krijgt het brood zo meer smaak.

Eieren

Van eieren wordt uw brood voedzamer en smakelijker, krijgt het meer kleur. Ze helpen het brood vorm en consistentie te krijgen. Eieren vallen onder de vloeibare ingrediënten van het brood, dus doseer de andere vloeibare ingrediënten als u ei toevoegt. Anders wordt het deeg misschien te vloeibaar om goed te kunnen rijzen.

Kruiden en specerijen

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

De kruiden en de specerijen, zoals kaneel, gember, oregano, peterselie en basilicum voegen smaak toe en maken het brood mooier om te zien. Gebruik het in kleine hoeveelheden (1 tot 2 theelepels) om de voorkomen dat ze de smaak van het brood overheersen. Verse kruiden zoals knoflook en bieslook bevatten voldoende vloeistoffen om de verhoudingen van het recept in de war te sturen, dus compenseer de vloeibare inhoud.

Aanvullende ingrediënten

De aanvullende ingrediënten (vruchten, noten, rozijnen, enz.) kunnen alleen worden toegevoegd bij de programma's die hier geschikt voor zijn.
Gedroogde vruchten en noten moeten in kleine stukjes worden gesneden, de kaas geraspt, de chocolade in kleine stukjes gehakt en niet in klonters. Voeg niet meer toe dan wat in het recept staat, anders wordt het brood misschien niet goed gebakken. Kijk uit met vers fruit en noten, omdat ze vloeistoffen bevatten (sap en olie), dus doseer het belangrijkste vloeibare ingrediënt om te compenseren.

DE PROGRAMMA'S

Basisprogramma (1)

Gewicht	500g		750g	
Duur	3:05		3:10	
Water	210ml		260ml	
Olie	1+1/2 lepel	15g	2 lepels	20g
Zout	1/2 theelepel	3g	1 theelepel	6g
Suiker	1 lepel	15g	2 lepels	30g
Meel	2+1/3 glas	320g	3 glazen	420g
Gist	3/4 blokje verse gist (van 25g) of 3/4 zakje poedergist		1 blokje verse gist (van 25g) of 1 zakje poedergist	

Snelbakprogramma (2)

Gewicht	500g		750g	
Duur	2:05		2:10	
Water	140ml		190ml	
Olie	2 lepels	26g	2+1/2 lepel	33g
Zout	2/3 theelepel	3g	3/4 theelepel	4g
Suiker	1 lepel	15g	2 lepels	30g
Meel	2 glazen	290g	2+1/2 glas	360g
Gist	3/4 blokje verse gist (van 25g) of 3/4 zakje poedergist		1 blokje verse gist (van 25g) of 1 zakje poedergist	

Zoet brood (3)

Gewicht	500g		750g	
Duur	3:45		3:50	
Water	120ml		160ml	
Olie	1+1/2 lepel	20g	2 lepels	26g
Zout	1/2 theelepel	2g	1/2 theelepel	2g
Ei	1 heel ei	60g	1 heel ei	60g
Suiker	2 lepels	30g	3 lepels	45g
Magere melk	1/4 glas	35g	1/3 glas	47g
Wit meel	2 glazen	290g	2+3/4 glas	380g
Gist	3/4 blokje verse gist (van 25g) of 3/4 zakje poedergist		1 blokje verse gist (van 25g) of 1 zakje poedergist	

Frans brood (4)

Gewicht:	500g		750g	
Duur	4:05		4:10	
Water	180ml		260ml	
Olie	1 lepel	10g	1+1/2 lepel	15g
Zout	1 theelepel	6g	1+1/2 theelepel	9g
Suiker	1/2 lepel	8g	1 lepel	15g
Wit meel	2+ 1/4 glas	300g	2+3/4 glas	400g
Gist	3/4 blokje verse gist (van 25g) of 3/4 zakje poedergist		1 blokje verse gist (van 25g) of 1 zakje poedergist	

Volkorenbrood (5)

Gewicht:	500g		750g	
Duur	4:00		4:05	
Water	180ml		220ml	
Olie	2 lepels	26g	2+1/2 lepel	38g
Zout	1 theelepel	6g	1 theelepel	6g
Rietsuiker	1 lepel	15g	1+1/2 lepel	26g
Wit meel	1 glas	145g	1+1/2 glas	180g
Volkorenmeel	1 glas	145g	1+1/2 glas	180g
Gist	3/4 blokje verse gist (van 25g) of 3/4 zakje poedergist		1 blokje verse gist (van 25g) of 1 zakje poedergist	

Roggebrood (6)

Gewicht:	500g		750g	
Duur	4:00		4:05	
Water	180ml		220ml	
Olie	2 lepels	26g	2+1/2 lepel	38g
Zout	1 theelepel	6g	1 theelepel	6g
Rietsuiker	1 lepel	15g	1+1/2 lepel	23g
Wit meel	1 glas	145g	1+1/2 glas	180g
Roggemeel	1 glas	145g	1+1/2 glas	180g
Gist	3/4 blokje verse gist (van 25g) of 3/4 zakje poedergist		1 blokje verse gist (van 25g) of 1 zakje poedergist	

Glutenvij brood (7)

Gewicht:	500g		750g	
Duur	3:25		3:30	
Water	180ml		220ml	
Olie	2 lepels	26g	2+1/2 lepel	33g
Zout	1 theelepel	6g	1 theelepel	6g
Suiker	1+1/2 lepel	23g	2 lepels	30g
Glutenvrij meel	1+ 3/4 glas	255g	2 glazen	290g
Maïsmeel	1/4 glas	35g	1/2 glas	70g
Gist	3/4 blokje verse gist (van 25g) of 3/4 zakje poedergist		1 blokje verse gist (van 25g) of 1 zakje poedergist	

Rijstbrood (8)

Gewicht:	500g		750g	
Duur	3:00		3:05	
Water	150ml		190ml	
Olie	2 lepels	26g	2+1/2 lepel	38g
Zout	1 theelepel	6g	1 theelepel	6g
Ei	1 heel ei	60g	1 heel ei	60g
Suiker	1 lepel	15g	2 lepels	30g
Meel	2 glazen	290g	2 + 1/2 glas	360g
Gekookte rijst	1/4 glas		1/3 glas	
Gist	3/4 blokje verse gist (van 25g) of 3/4 zakje poedergist		1 blokje verse gist (van 25g) of 1 zakje poedergist	

Sandwichbrood (9)

Gewicht:	500g		750g	
Duur	4:05		4:10	
Water	210ml		250ml	
Olie	1/2 lepel	8g	1 lepel	15g
Zout	1 theelepel	6g	1 theelepel	6g
Suiker	1/2 theelepel	3g	1 theelepel	6g
Meel	2 glazen	290g	2 + 1/2 glas	360g
Gist	3/4 blokje verse gist (van 25g) of 3/4 zakje poedergist		1 blokje verse gist (van 25g) of 1 zakje poedergist	

Gebakdeeg (10)

Duur	2:20
Zaadolie	3 lepels
Eieren	4 hele eieren
Suiker	130g
Zelfrijzend bakmeel	150g
Banketbakkersroompoeder (optie)	2 theelepels
De hoeveelheid suiker kan afhankelijk van de persoonlijke smaak worden gewijzigd	

100% Volkoren deeg (11)

Duur	2:55
Suiker	1 theelepel
Olie	2 lepels
Zout	1+1/2 theelepel
Water	250ml
Volkorenmeel	400g
Gist	1 blokje verse gist van 25g of 1 zakje poedergist

70% Volkoren deeg (11)

Duur	2:55
Suiker	1 theelepel
Olie	2 lepels
Zout	1+1/2 theelepel
Water	320ml
Wit meel	175g
Volkorenmeel	300g
Gist	1 blokje verse gist van 25g of 1 zakje poedergist

Pizzadeeg (12)

Duur	0:45
Water	170ml
Zout	1 theelepel
Olijfolie	1 lepel
Wit meel	300g
Gist	1 blokje verse gist van 25g of 1 zakje poedergist

Gistdeeg (13)

Duur	1:30
Water	320ml
Zout	1+1/2 theelepel
Olijfolie	2 lepels
Suiker	2 theelepels
Wit meel	400g
Gist	1 blokje verse gist van 25g of 1 zakje poedergist

Mengfunctie (14-15)

Duur	van 15 tot 30 minuten (instelbare tijd)
Gist	1+1/4 lepel
Wit meel	560g
Olie	2 lepels
Zout	1 theelepel
Water	330ml
Programma 14 duurt 15 minuten. Programma 15 is een “langdurige” versie van programma 14 met een instelbare duur van maximaal 30 minuten. De duur kan met de toetsen “+” en “-” worden ingesteld.	

Jam (16)

Duur	1:20
Vruchtvlees	300g
Suiker	150g
Citroensap	1/2 citroen
Het wordt aangeraden 20 minuten te wachten alvorens de suiker toe te voegen, die er beetje bij beetje bij moet worden gedaan	

Yoghurt (17)

Duur	8:00 (instelbaar van 0:06 tot 10:00)
Volle melk	1000ml
Wite yoghurt	100ml (of een potje yoghurt)
Suiker	60g

Ontdooien (18)

Duur	00:30 (instelbaar van 0:10 tot 2:00)
Het apparaat handhaaft een temperatuur van rondom de 50°C om het product te ontdooien. De duur kan met de toetsen “+” en “-” worden ingesteld.	

Bakken (19)

Duur	01:00 (instelbaar van 0:20 tot 2:00)
Voor algemene bakprocessen. De temperatuur wordt rondom de 150°C gehandhaafd. De duur kan met de toetsen “+” en “-” worden ingesteld.	

REINIGING EN ONDERHOUD

Let op

Dompel de behuizing van het product, de stekker en de stroomkabel nooit in water of andere vloeistoffen. Gebruik een vochtig doekje om ze schoon te maken.

Ook wanneer het apparaat niet werkt, haalt u de stekker uit het stopcontact voordat u de afzonderlijke onderdelen erop aanbrengt of er vanaf haalt, of voordat u het schoonmaakt.

Laat het apparaat afkoelen voordat u het reinigt.

Gebruik nooit metalen gereedschap om het brood uit het bakblik (L) te halen, om de antiaanbakbekleding niet te beschadigen.

1) Maak het bakblik (L) schoon door het aan de binnen- en de buitenkant met een vochtig doekje af te nemen.
2) Wanneer de kneedhaak (I) niet van de motoras loskomt, vult u het bakblik bij wijze van uitzondering met warm water en laat u het zo ongeveer 30 minuten staan. De kneedhaak moet vervolgens voorzichtig met een vochtig doekje worden schoongemaakt.
3) Was de maatbeker (M) en de maatlepel (N) in warm water met wat afwasmiddel af.
4) Reinig alle andere oppervlakken aan de binnen- en buitenkant met een vochtige doek. Gebruik indien nodig een beetje afwasmiddel, maar verzeker u ervan dat u het helemaal afspoelt, omdat eventuele resten afwasmiddel er de oorzaak van kunnen zijn dat uw volgende brood niet goed lukt.

OVERZICHT VAN OPLOSSINGEN VOOR EEN AANTAL PROBLEMEN

⚠ In geval van storing zet u het apparaat meteen uit.

Problemen	Oorzaken	Oplossingen
Er komt een brandlucht van het apparaat af.	Meel of andere ingrediënten zijn op het verwarmingselement terechtgekomen.	Schakel het apparaat uit en laat het volledig afkoelen. Verwijder het meel of het teveel aan andere ingrediënten met een schone doek van het verwarmingselement.
De ingrediënten worden niet goed gemengd.	Het bakblik of de kneedhaak zijn niet goed aangebracht. Er zijn te veel ingrediënten in gedaan.	Verzeker u ervan dat het bakblik en de kneedhaak goed zijn aangebracht. Doseer de ingrediënten zorgvuldig.
De foutcode “HHH” wordt weergegeven wanneer op de aan/uitknop wordt gedrukt.	De temperatuur in het apparaat is te hoog.	Laat het apparaat tussen het ene programma en het andere afkoelen. Haal de stekker uit het stopcontact en verwijder het bakblik. 15 tot 30 minuten laten afkoelen voordat u nieuwe programma’s start.
Het kijkvenster is beslagen of bedekt met condens.	Het kijkvenster kan tijdens de kneed- en rijsprogramma’s beslaan.	Dit is een normaal verschijnsel. Maak het kijkvenster na het gebruik schoon.

Problemen	Oorzaken	Oplossingen
De kneedhaak blijft tijdens het verwijderen ervan aan het brood plakken.	Waarschijnlijk is een optie voor een donkere kleur van de korst geselecteerd, waardoor de korst hard wordt.	Dit is een normaal verschijnsel. Wanneer het brood afkoelt gebruikt u een spatel om de kneedhaak te verwijderen.
Het deeg wordt niet goed gemengd (het meel blijft bijvoorbeeld aan de zijkanten of op de bovenkant van het deeg zitten).	Het bakblik of de kneedhaak zijn niet goed aangebracht. Er zijn te veel ingrediënten in gedaan. Er is glutenvrij meel gebruikt, dat voor erg vochtig deeg zorgt.	Verzeker u ervan dat het bakblik en de kneedhaak goed zijn aangebracht. Doseer de ingrediënten zorgvuldig. Als het deeg vochtig is, gebruikt u een spatel om het van de randen van het bakblik los te maken. Als het deeg te droog is, voegt u een lepel water per keer toe tot het deeg de gewenste consistentie heeft bereikt.
Het deeg is te zeer gerezen en duwt tegen het deksel.	De ingrediënten zijn niet goed gedoseerd. Er is geen zout gebruikt. De kneedhaak is niet in het bakblik gestoken.	Doseer de ingrediënten zorgvuldig en let op de juiste hoeveelheid gist en zout. Probeer 1/4 theelepel minder gist te gebruiken. Controleer of de kneedhaak is aangebracht.
Het brood rijst niet.	De ingrediënten zijn niet goed gedoseerd. De gist of het meel zijn vervallen. Het deksel is tijdens de uitvoering van een programma geopend.	Doseer de ingrediënten zorgvuldig. Controleer de vervaldatum van de gist en het meel. Verzeker u ervan dat alle vloeibare ingrediënten op kamertemperatuur worden toegevoegd.
Het brood heeft een gat in de bovenkant.	Het deeg is te snel gerezen. Er is te veel gist of te veel water toegevoegd. Er is een programma geselecteerd dat niet geschikt is voor het recept.	Til het deksel niet op tijdens het bakken. Selecteer een donkerdere kleur van de korst.
De kleur van de korst is te licht.	Er is te veel suiker toegevoegd.	Verminder de hoeveelheid suiker een klein beetje. Selecteer een lichtere kleur van de korst.

Problemen	Oorzaken	Oplossingen
Het brood is niet symmetrisch.	Het is normaal dat enkele broden geen symmetrische vorm hebben, vooral die met volkoren meel. Er is te veel gist of te veel water toegevoegd. De kneedhaak heeft het deeg vóór het rijs- en bakproces naar een kant verplaatst.	Doseer de ingrediënten zorgvuldig. Verminder de hoeveelheid water of gist een klein beetje.
De broden hebben verschillende vormen.	Dat is dat normaal. De vorm van de broden kan afhankelijk van het soort brood veranderen.	
Het brood is hol of er zitten gaten in het zachte binnenste van het brood.	Het deeg is te vochtig. Er is te veel gist gebruikt. Er is geen zout gebruikt. Er is te warm water aan toegevoegd.	Doseer de ingrediënten zorgvuldig. Verminder de hoeveelheid water of gist een klein beetje. Controleer of er zout is toegevoegd. Gebruik water op kamertemperatuur.
Het brood is niet gaar of heeft een rubberachtige consistentie.	Er zijn te veel vloeibare ingrediënten toegevoegd. Het juiste programma is niet geselecteerd.	Doseer de ingrediënten zorgvuldig. Controleer of het juiste programma is geselecteerd.
Het brood valt uit elkaar bij het snijden.	Het brood is te warm	Laat het brood 15 tot 30 minuten afkoelen.
Het brood heeft een zware en dikke consistentie.	Er is te veel meel toegevoegd of het meel is vervallen. Er is niet genoeg water toegevoegd. Als het brood is gemaakt van volkorenmeel is het normaal dat het een dikkere consistentie heeft dan normaal.	Doseer de ingrediënten zorgvuldig.
De bodem van het bakblik is donker geworden of vlekkerig.	Het bakblik is in de vaatwasmachine afgewassen. Het is een normaal verschijnsel dat de kwaliteit van het materiaal niet aantast.	

ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ

ΔΙΑΒΑΣΤΕ ΤΙΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΥΤΕΣ ΠΡΙΝ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΗΣΕΤΕ ΤΗ ΣΥΣΚΕΥΗ.

Όταν χρησιμοποιείτε ηλεκτρικές συσκευές, πρέπει να λαμβάνετε κάποια προληπτικά μέτρα, όπως τα εξής:

- Βεβαιωθείτε πως η τάση που αναφέρεται στην ταμπελίτσα της συσκευής αντιστοιχεί στην τάση του ηλεκτρικού δικτύου της περιοχής.
- Μην αφήνετε τη συσκευή στην πρίζα, όταν απομακρύνεστε από το χώρο που βρίσκεται.
- Μην τοποθετείτε την συσκευή πάνω ή κοντά σε πηγές θερμότητας.
- Όταν χρησιμοποιείτε τη συσκευή πρέπει να είναι ακουμπισμένη σε ένα οριζόντιο, σταθερό και καλά φωτισμένο επίπεδο.
- Μην αφήνετε τη συσκευή εκτεθειμένη σε ατμοσφαιρικούς παράγοντες (βροχή, ήλιο κλπ).
- Προσέξτε το καλώδιο να μην ακουμπάει σε ζεστές επιφάνειες.
- Η χρήση της συσκευής επιτρέπεται σε παιδιά ηλικίας άνω των 8 ετών και σε άτομα με ειδικές ανάγκες, ή άτομα με ελλιπείς γνώσεις και ανεπαρκή πείρα, μόνο αν επιτηρούνται από έναν υπεύθυνο, ή αν έχουν εκπαιδευτεί και έχουν κατανοήσει τις οδηγίες και τους κινδύνους που παρουσιάζονται κατά τη χρήση της συσκευής.
- Μην βυθίζετε ποτέ την συσκευή σε νερό ή άλλα υγρά
- Ακόμα και όταν είναι σβηστή η συσκευή, πρέπει να βγάζετε το φις από την πρίζα όταν πρόκειται να αφαιρέσετε η να τοποθετήσετε τα διάφορα εξαρτήματα ή να εκτελέσετε τις εργασίες καθαρισμού.
- Η συσκευή δεν πρέπει να τροφοδοτείται διαμέσου εξωτερικών χρονοδιακοπτών ή άλλες εγκαταστάσεις με τηλεχειριστήριο.
- Βεβαιωθείτε πως τα χέρια σας είναι στεγνά, πριν χρησιμοποιήσετε την συσκευή ή πριν ρυθμίσετε τους διακόπτες της, ή πριν αγγίξετε το φις ή τις ηλεκτρικές συνδέσεις.
- Μην ανάβετε ποτέ τη συσκευή αν δεν έχετε προηγουμένως βάλει τα υλικά στον κάδο.
- Μη βάζετε μέσα στη συσκευή αλουμινόχαρτο ή άλλο μεταλλικό υλικό ώστε να αποφύγετε το ενδεχόμενο πυρκαγιάς ή βραχυκυκλώματος.
- Μην αγγίζετε τις ζεστές επιφάνειες. Να χρησιμοποιείτε γάντια φούρνου.
- Να αφήνετε τουλάχιστον 5 εκ γύρω από τον αρτοπαρασκευαστή ώστε να αερίζεται σωστά και να μην καλύπτονται τα στόμια του ατμού.
- Μη βάζετε τα χέρια ή τα δάχτυλά σας στον κάδο όταν λειτουργεί η συσκευή.
- Μην τοποθετείτε τη συσκευή κοντά σε εύφλεκτες επιφάνειες, υλικά ή δοχεία εύφλεκτων ουσιών.
- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή για να φυλάξετε άλλα τρόφιμα.

- Για να διατηρήσετε σε καλή κατάσταση τον κάδο πρέπει κάθε τόσο να τον πλένετε καλά και να τον αλείφετε με λάδι.
- Μην τραβάτε ποτέ το καλώδιο για να το βγάλετε από την πρίζα.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή αν παρουσιάζει κάποια ανωμαλία, ή υπάρχει ζημιά ή φθορά στο ηλεκτρικό καλώδιο ή το φις του; Σε αυτή τη περίπτωση πηγαίνετέ την στο πιο κοντινό Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Τεχνικής Εξυπηρέτησης.
- Η συσκευή προορίζεται αποκλειστικά για οικιακή χρήση και δεν πρέπει να χρησιμοποιείται για εμπορικούς ή βιομηχανικούς σκοπούς.
- Οι τυχόν τροποποιήσεις αυτού του προϊόντος που δεν είναι εγκεκριμένες από τον κατασκευαστικό οίκο, έχουν σαν επακόλουθο την παύση ισχύος της εγγύησης και την ασφάλεια της ίδιας της συσκευής.
- Πριν διαθέσετε τη συσκευή στα απορρίμματα, πρέπει να την αχρηστεύσετε κόβοντας το καλώδιο τροφοδοσίας.
- Τα υλικά συσκευασίας δεν πρέπει να εγκαταλείπονται στη διάθεση μικρών παιδιών, δεδομένου ότι αποτελούν πηγή κινδύνου.

Για τη σωστή διάθεση της συσκευής σύμφωνα με την Ευρωπαϊκή Οδηγία 2012/19/ΕΕ συνιστούμε να διαβάσετε το ειδικό φυλλάδιο που συνοδεύει τη συσκευή.

ΦΥΛΑΞΤΕ ΤΙΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΥΤΕΣ

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ (ΕΙΚ 1)

A Σώμα της συσκευής
B Πλήκτρα αύξησης/μείωσης χρονοδιακόπτη
C Πλήκτρο επιλογής του βάρους
D Πλήκτρο επιλογής του μενού
E Οθόνη
F Στόμια
G Καπάκι
H Παραθυράκι
I Αναδευτήρας
L Κάδος
M Δοσομετρητής υγρών
N Δοσομετρητής στερεών (κουτάλι)
O Πλήκτρο λειτουργίας/παύσης
P Πλήκτρο ρύθμισης ροδίσματος

ΟΘΟΝΗ (ΕΙΚ 2)

A Ρόδισμα
B Βάρος
C Χρονοδιακόπτης
D Επιλεγμένο πρόγραμμα

ΛΙΓΑ ΛΟΓΙΑ ΓΙΑ ΤΟΥΣ ΑΡΤΟΠΑΡΑΣΚΕΥΑΣΤΕΣ

Η συσκευή αυτή είναι σχεδιασμένη για να σας ξεκουράσει. Το κύριο πλεονέκτημά της είναι ότι όλες οι εργασίες ζυμώματος, φουσκώματος και ψησίματος γίνονται μέσα σε έναν περιορισμένο χώρο. Ο αρτοπαρασκευαστής θα ξεφουρνίζει εύκολα και συχνά υπέροχες φρατζόλες αν ακολουθήσετε τις οδηγίες και αν έχετε κατανοήσει κάποια βασικά στοιχεία της συσκευής. Η συσκευή δε μπορεί να σκεφτεί αντί για σας.

Δε μπορεί να σας πει ότι ξεχάσατε ένα υλικό ή ότι έχετε χρησιμοποιήσει λανθασμένο τύπο υλικού ή ότι το έχετε μετρήσει με λάθος τρόπο. Η προσεκτική επιλογή των υλικών είναι η πιο σημαντική φάση της διαδικασίας παρασκευής του ψωμιού.

ΠΡΙΝ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΗΣΕΤΕ ΤΗ ΣΥΣΚΕΥΗ

1) Πλύντε και σκουπίστε όλα τα εξαρτήματα όπως περιγράφεται στην ενότητα «ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ».
2) Προγραμματίστε τη συσκευή στη λειτουργία «Ψήσιμο» και αφήστε την να λειτουργήσει για 10 λεπτά χωρίς υλικά.
3) Όταν κρυώσει η συσκευή πλύντε την ακόμα μια φορά.

Προσοχή

Κατά τη διάρκεια του πρώτου κύκλου ψησίματος, υπάρχει πιθανότητα διαφυγής καπνού ή μυρωδιάς καμένου από τη συσκευή. Πρόκειται για ένα κανονικό φαινόμενο που θα εξαφανιστεί μετά από λίγα δευτερόλεπτα.

ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ

1) Πλύντε και σκουπίστε καλά όλα τα εξαρτήματα.
2) Συναρμολογήστε τον αναδευτήρα (I) στον πείρο μέσα στον κάδο (L) (Εικ 3).
3) Μετρήστε τα υλικά με το δοσομετρητή υγρών (M) ή το δοσομετρητή στερεών (N), ή ζυγίστε τα και βάλτε τα στον κάδο (L).
4) Τοποθετήστε τον κάδο πάνω στον ειδικό πείρο μέσα στη συσκευή και περιστρέψτε τον προς τα δεξιά για να κουμπώσει (Εικ 4).

Προσοχή

Έχει μεγάλη σημασία να ακολουθήσετε τη σειρά που θα βάλετε τα υλικά όπως περιγράφεται στη συνταγή. Σε γενικές γραμμές αυτή η διαδοχή είναι: υγρά υλικά, νερό, αλεύρι, αυγά και οτιδήποτε άλλο προβλέπεται στη συνταγή. Ρίξτε τη μαγιά τελευταία στη μέση των άλλων υλικών. Αποφύγετε να έρθει η μαγιά σε επαφή με αλάτι ή υγρά υλικά.

5) Κλείστε το καπάκι (G) και βάλτε το φις στην πρίζα. Η οθόνη (E) θα δείχνει “3:00”, με δύο σταθερές τελείες. Η συσκευή ρυθμίζεται αυτόματα στο πρόγραμμα “1”.
6) Πατήστε το πλήκτρο (D) για να επιλέξετε το επιθυμητό πρόγραμμα ψησίματος.
7) Πατήστε το πλήκτρο (C) για να επιλέξετε το επιθυμητό βάρος (500 γρ, 750 γρ). Το βάρος δε μπορεί να ρυθμιστεί στα προγράμματα 8-19.
8) Επιλέξτε το ρόδισμα που θέλετε να πετύχετε (ελαφρύ, μέτριο ή έντονο). Το ρόδισμα δε ρυθμίζεται στα προγράμματα 8-19.
9) Εάν είναι απαραίτητο, ρυθμίστε το χρονοδιακόπτη με τα πλήκτρα + ο - (B). Η επεξεργασία θα αρχίσει μόλις περάσει ο ρυθμισμένος χρόνος. Αν δεν ρυθμίσετε κάποιο χρόνο, το ψήσιμο θα αρχίσει αμέσως.

Δώστε προσοχή όταν χρησιμοποιείτε τη λειτουργία του χρονοδιακόπτη με ευπαθή υλικά όπως αυγά, γαλακτοκομικά και άλλα.

10) Πατήστε το πλήκτρο λειτουργίας/παύσης (O). Η συσκευή εκπέμπει ένα χαρακτηριστικό ήχο (μπιπ) και αρχίζει η επεξεργασία των υλικών (αν έχετε ρυθμίσει το χρονοδιακόπτη η επεξεργασία θα αρχίσει μόλις παρέλθει ο χρόνος που ρυθμίσατε).

Κατά τη διάρκεια του ψησίματος υπάρχει πιθανότητα να διαφύγει ατμός από το ανεμιστηράκι που υπάρχει κάτω από το καπάκι: πρόκειται για ένα απολύτως κανονικό φαινόμενο.

11) Αν στο πρόγραμμα προβλέπονται προσθήκες (ξηροί καρποί, σπόροι κλπ) η συσκευή εκπέμπει 10 μπιπ όταν έρθει η ώρα να ανοίξετε το καπάκι και να βάλετε τα υπόλοιπα υλικά. Αυτός ο χρόνος ποικίλλει ανάλογα με το πρόγραμμα.
12) Για να σταματήσετε το επιλεγμένο πρόγραμμα, πατήστε για 3 δευτερόλεπτα το πλήκτρο λειτουργίας/παύσης (O).
13) Όταν ο χρόνος που εμφανίζεται στην οθόνη (E) είναι “0:00”, η διεργασία ψησίματος έχει τελειώσει. Η συσκευή θα εκπέμψει ένα «μπιπ» 10 φορές και θα περάσει αυτόματα στη λειτουργία «Διατήρηση ζεστού» για 1 ώρα.
    Το σύμβολο “:” θα συνεχίσει να αναβοσβήνει εκτός από το πρόγραμμα «Ζύμωμα».
14) Μετά από μία ώρα η λειτουργία «Διατήρηση Ζεστού» θα απενεργοποιηθεί. Στην οθόνη εμφανίζεται το σύμβολο (⊙). Για να απενεργοποιήσετε τη λειτουργία «Διατήρηση Ζεστού» πριν περάσουν 60 λεπτά, πατήστε για 3 δευτερόλεπτα το πλήκτρο λειτουργίας /παύσης.
15) Βγάλτε το φις από την πρίζα και ανοίξτε το καπάκι (G)
16) Φορέστε τα γάντια του φούρνου και πιάστε καλά τη χειρολαβή του κάδου (L) περιστρέφοντάς τον προς τα αριστερά για να τον απελευθερώσετε και να τον βγάλετε (Εικ 5).
17) Περιμένετε να κρυώσει πριν πιάσετε το ψωμί και στη συνέχεια χρησιμοποιώντας μια αντικολλητική σπάτουλα βγάλτε το ψωμί από τον κάδο αρχίζοντας από τα πλάγια. Αν χρειάζεται, αναποδογυρίστε τον κάδο σε μια σχάρα για ζεστά σκεύη ή σε μια καθαρή επιφάνεια και χτυπήστε τον ελαφριά για να πέσει το ψωμί.

Προσοχή

Ο κάδος φτάνει σε υψηλές θερμοκρασίες. Δώστε ιδιαίτερη προσοχή όταν τον μετακινείτε και να φοράτε πάντα προστατευτικά γάντια.

Μη χρησιμοποιείτε ποτέ μεταλλικά σκεύη για να πιάσετε το ψωμί από τον κάδο (L), έτσι ώστε να μην καταστρέψετε την αντικολλητική επένδυση.

ΔΙΑΚΟΠΕΣ ΡΕΥΜΑΤΟΣ

Αν η διακοπή ρεύματος διαρκέσει λιγότερο από 10 λεπτά, το πρόγραμμα θα συνεχίσει μόλις επανέλθει το ρεύμα. Αν η διακοπή διαρκέσει περισσότερο από 15 λεπτά, το πρόγραμμα διακόπτεται και η οθόνη επιστρέφει στις αρχικές ρυθμίσεις. Στην περίπτωση αυτή αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα ρεύματος, αφήστε την να κρυώσει, αφαιρέστε τον κάδο, βγάλτε τα υλικά, καθαρίστε και ξαναθέστε σε λειτουργία τη συσκευή.

Κωδικοί σφάλματος

Σε περίπτωση σφάλματος στην οθόνη (E) μπορεί να εμφανιστούν οι παρακάτω κωδικοί σφάλματος:

-”H:HH”: η θερμοκρασία στο εσωτερικό του κάδου είναι πολύ υψηλή.

1) Πατήστε το πλήκτρο λειτουργίας/παύσης (O) για 3 λεπτά για να σταματήσει το πρόγραμμα.
2) Βγάλτε το φις από την πρίζα.
3) Ανοίξτε το καπάκι και αφήστε τη συσκευή να κρυώσει για 10 έως 20 λεπτά.
4) Επανεκκινήστε το πρόγραμμα.

-”E:EO”: ο αισθητήρας θερμοκρασίας είναι αποσυνδεδεμένος ή εκτός λειτουργίας.

Για να ελέγξετε τη λειτουργία του αισθητήρα πηγαίνετε τη συσκευή σε ένα Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Τεχνικής Υποστήριξης (σέρβις).

Ο ΧΡΟΝΟΔΙΑΚΟΠΤΗΣ

Η πιο κοινή χρήση του χρονοδιακόπτη είναι η παρασκευή ψωμιού κατά τη διάρκεια της νύχτας, ώστε να είναι έτοιμο το επόμενο πρωί. Με το χρονοδιακόπτη μπορείτε να προγραμματίσετε την προετοιμασία μέχρι και 15 ώρες. Δεν πρέπει να τον χρησιμοποιείτε για ψωμί ή ζύμη που περιέχει φρέσκο γάλα, γιαούρτι, τυρί, αυγά, φρούτα, κρεμμύδια ή οποιοδήποτε άλλο υλικό που μπορεί να χαλάσει αν μείνει για μερικές ώρες σε υγρό και ζεστό περιβάλλον.
Αποφασίστε πότε θέλετε το ψωμί σας να είναι έτοιμο, για παράδειγμα στις 6 το πρωί. Δείτε τι ώρα είναι τη στιγμή που θα ξεκινήσετε το πρόγραμμα, για παράδειγμα είναι 9. Υπολογίστε το χρονικό διάστημα ανάμεσα σε αυτά τα δύο ωράρια, που σε αυτή την περίπτωση είναι 9 ώρες. Χρησιμοποιώντας τα πλήκτρα αύξηση/μείωση (B), ο χρονοδιακόπτης θα πηγαίνει προς τα μπρος ή προς τα πίσω κατά 10 λεπτά σε κάθε πάτημα.
Δεν υπάρχει δυνατότητα να μειώσετε τη χρονική διάρκεια που προβλέπεται για ένα πρόγραμμα.

ΥΦΗ ΤΗΣ ΖΥΜΗΣ

Κοιτάζοντας από το παραθυράκι (H) ελέγξτε τη συσκευή κατά τη διάρκεια των 5 πρώτων λεπτών του ζυμώματος. Πρέπει να σχηματιστεί μια λεία φρατζόλα. Διαφορετικά, πιθανόν να χρειαστεί να ελέγξετε τα υλικά. Αν χρειαστεί να ανοίξετε το καπάκι (G) κάντε το κατά τη διάρκεια του ζυμώματος ή στο χρόνο ανάπαυσης. Αν ανοίξετε το καπάκι οποιαδήποτε άλλη στιγμή μπορεί να χαλάσετε την παρασκευή του ψωμιού.
Αν η ζύμη φαίνεται πολύ κολλώδης ή κολλάει στα τοιχώματα του κάδου, πασπαλίστε πάνω από τη ζύμη ένα κουταλάκι αλεύρι κάθε φορά. Αν είναι πολύ στεγνή περιχύστε με ένα κουταλάκι ζεστό νερό κάθε φορά. Είναι δυνατόν να αφαιρέσετε απαλά τα υλικά που κόλλησαν στα τοιχώματα του κάδου χρησιμοποιώντας μια ξύλινη ή πλαστική σπάτουλα.

Προσοχή

Μην αφήνετε το πορτάκι ανοιχτό περισσότερο απ' όσο χρειάζεται. Περιμένετε μέχρις ότου το αλεύρι ή το νερό να απορροφηθεί τελείως από τη ζύμη πριν προσθέσετε άλλο.

Κλείστε το καπάκι (G) πριν ολοκληρωθεί το τελευταίο ζύμωμα διαφορετικά το ψωμί δε θα φουσκώσει σωστά.

ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΤΟΥ ΨΩΜΙΟΥ

Το ψωμί που πωλείται στο εμπόριο συνήθως περιέχει πρόσθετα (χλώριο, ασβέστιο, χρωστικές ουσίες, σορβιτόλη, σόγια κλπ). Το ψωμί σας δεν θα περιέχει κανένα από αυτά τα πρόσθετα και συνεπώς δεν θα διατηρηθεί όπως το ψωμί που πωλείται στο εμπόριο. Επίσης, θα έχει διαφορετική όψη. Επιπλέον, δεν θα έχει τη γεύση του ψωμιού του εμπορίου αλλά τη γεύση που πρέπει να έχει κανονικά ένα ψωμί.
Είναι προτιμότερο να το φάτε φρέσκο, αλλά μπορείτε να το συντηρήσετε για δύο μέρες σε θερμοκρασία περιβάλλοντος βάζοντάς το μέσα σε μία σακούλα πολυαιθυλενίου από την οποία θα έχετε βγάλει όλο τον αέρα.
Για να καταψύξετε το ψωμί που φτιάξατε στο σπίτι, αφήστε το να κρυώσει, βάλτε το σε μια σακούλα από πολυαιθυλένιο, βγάλτε όλο τον αέρα και στη συνέχεια σφραγίστε τη σακούλα και βάλτε τη στην κατάψυξη.

ΠΩΣ ΝΑ ΠΡΟΣΘΕΣΕΤΕ ΤΑ ΥΛΙΚΑ

- Να τηρείτε τη σειρά που αναφέρεται στη συνταγή.
- Κρατήστε χωριστά τα πρόσθετα υλικά (φρούτα, καρύδια, σταφίδες κλπ) και προσθέστε τα κατά τη διάρκεια του δεύτερου ζυμώματος όταν η συσκευή εκπέμψει ένα μπιπ για 10 φορές.
- Εισάγετε πρώτο το υγρό υλικό. Συνήθως πρόκειται για νερό αλλά μπορεί να συμπεριλαμβάνει γάλα ή/και αυγά. Το νερό πρέπει να είναι χλιαρό (37°C), αλλά όχι καυτό. Πολύ κρύο ή πολύ ζεστό νερό παρεμποδίζει το φούσκωμα.
- Μη χρησιμοποιείτε γάλα με το χρονοδιακόπτη. Μπορεί να κόψει πριν αρχίσει η διεργασία προετοιμασίας του ψωμιού.
- Προσθέστε τη ζάχαρη και το αλάτι που προβλέπεται στη συνταγή.
- Προσθέστε τυχόν άλλα «ρευστά» υλικά (μέλι, σιρόπι, μελάσα κλπ).
- Προσθέστε τυχόν άλλα «στερεά» υλικά (αλεύρι, γάλα σε σκόνη, βότανα και μπαχαρικά).
- Αν χρησιμοποιείτε το χρονοδιακόπτη, δε θα είναι δυνατόν να προσθέσετε φρούτα ή καρύδια κατά το δεύτερο ζύμωμα γι' αυτό πρέπει να τα προσθέσετε τώρα.
- Προσθέστε τελευταία την ξηρή μαγιά ή μαγιά σε σκόνη/μαγειρική σόδα. Βάλτε τη μαγιά πάνω από τα άλλα υλικά – μην τη βάλετε μέσα στο νερό, διαφορετικά θα αρχίσει να δραστηριοποιείται πολύ γρήγορα.
- Αν χρησιμοποιείτε το χρονοδιακόπτη, είναι απαραίτητο να κρατάτε ξεχωριστά τη μαγιά (μαγιά σε σκόνη/μαγειρική σόδα) και το νερό/υγρό, διαφορετικά η μαγιά θα αρχίσει να δραστηριοποιείται, θα φουσκώσει και θα ξεφουσκώσει πριν αρχίσει η διεργασία προετοιμασίας του ψωμιού. Αυτό θα έχει σαν αποτέλεσμα το ψωμί να είναι σκληρό, συμπαγές και τραχύ σαν τούβλο. Συνιστούμε να κάνετε μια τρύπα στο κέντρο του αλευριού και να βάλετε τη μαγιά.

Αλεύρι

Ο τύπος του αλευριού που θα χρησιμοποιήσετε έχει μεγάλη σημασία. Το πιο σημαντικό στοιχείο που περιέχεται στο αλεύρι είναι μια πρωτεΐνη που λέγεται γλουτένη, η οποία είναι η φυσική δραστική ουσία που προσδίδει στη ζύμη την ικανότητα να πλάθεται και να παρακρατεί το διοξείδιο του άνθρακα που παράγεται από τη μαγιά. Να αγοράζετε αλεύρι στη συσκευασία του οποίου να γράφει «ΤΥΠΟΥ 0» ή «ΓΙΑ ΨΩΜΙ» (τύπου Μανιτόμπα), που έχει μεγάλη περιεκτικότητα σε γλουτένη.

Άλλα αλεύρια για ψωμί

Συμπεριλαμβάνουν αλεύρι ολικής αλέσεως και αλεύρια από άλλα δημητριακά.
Προσδίδουν εξαιρετική ποσότητα διατροφικής ίνας αλλά περιέχουν χαμηλότερα επίπεδα γλουτένης σε σχέση με το λευκό αλεύρι «τύπου 0». Αυτό σημαίνει ότι τα ψωμάκια ολικής αλέσεως είναι πιο μικρά και πιο συμπαγή σε σχέση με τα λευκά. Σε γενικές γραμμές, αν στη συνταγή αντικαταστήσετε τη μισή ποσότητα από λευκό αλεύρι «τύπου 0» με αλεύρι ολικής αλέσεως μπορείτε να φτιάξετε ψωμί που θα έχει γεύση ψωμιού ολικής αλέσεως και σύσταση λευκού ψωμιού.

Μαγιά

Η μαγιά είναι ένας ζωντανός οργανισμός που πολλαπλασιάζεται μέσα στη ζύμη. Παρουσία υγρασίας, τροφής και θερμότητας, η μαγιά θα διογκωθεί και θα απελευθερώσει διοξείδιο του άνθρακα σε αέρια μορφή. Το διοξείδιο του άνθρακα παράγει φυσαλίδες που παραμένουν παγιδευμένες στη ζύμη και τη φουσκώνουν.
Ανάμεσα στους διαθέσιμους διαφορετικούς τύπους μαγιάς συνιστούμε τη χρήση ξηρής μαγιάς μπύρας. Αυτοί οι τύποι μαγιάς συνήθως πωλούνται σε φακελάκια και δεν πρέπει να διαλύονται προη-

γουμένως σε νερό.
Μπορείτε να βρείτε επίσης μαγιά «ταχείας δράσης» ή μαγιά για αρτοπαρασκευαστές. Πρόκειται για πιο δυνατό τύπο μαγιάς που έχει την ικανότητα να φουσκώνει τη ζύμη με ταχύτητα μεγαλύτερη από το 50% σε σχέση με τις άλλες. Να τη χρησιμοποιείτε μόνο με τη ρύθμιση «ΤΑΧΕΙΑ ΕΠΙΛΟΓΗ». Η μαγιά σε φακελάκια είναι πολύ ευαίσθητη στην υγρασία και συνεπώς δεν πρέπει να κρατάτε περισσότερο από μία μέρα τα ανοιγμένα φακελάκια. Εναλλακτικά, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε νωπή μαγιά μπύρας σε κύβους: 1 γρ ξηρής μαγιάς μπύρας ισοδυναμεί με 3,5 γρ νωπής μαγιάς μπύρας.

ΠΙΝΑΚΑΣ ΙΣΟΔΥΝΑΜΙΑΣ ΞΗΡΗΣ ΚΑΙ ΝΩΠΗΣ ΜΑΓΙΑΣ			
Ξηρή			Φρέσκο
1/4 φακελάκι	2 γρ	1 κουταλιά του γλυκού	7 γρ
1/2 φακελάκι	4 γρ	2 κουταλιές του γλυκού	13 γρ
3/4 φακελάκι	6 γρ	3 κουταλιές του γλυκού	21 γρ
1 φακελάκι	7 γρ	3,5 κουταλιές του γλυκού	25 γρ
1,5 φακελάκι	10 γρ	5 κουταλιές του γλυκού	37 γρ
2 φακελάκια	14 γρ	7 κουταλιές του γλυκού	50 γρ

Υγρά υλικά
Συνήθως το υγρό υλικό αποτελείται από νερό ή γάλα ή από μίγμα αυτών των δύο. Το νερό καθιστά πιο τραγανή την κόρα. Το γάλα καθιστά την κόρα πιο μαλακή και την υφή πιο απαλή.
Υπάρχουν διαφορετικές απόψεις σχετικά με το ποια είναι η σωστή θερμοκρασία του νερού. Μπορείτε να αποφασίσετε εσείς οι ίδιοι με την πάροδο του χρόνου καθώς θα εξοικειώνεστε με τη συσκευή. Το νερό είναι ένα άλλο βασικό υλικό για το ψωμί. Σε γενικές γραμμές, μια θερμοκρασία του νερού μεταξύ 20°C και 25°C είναι η πλέον κατάλληλη. Αλλά στην περίπτωση που θέλετε να φτιάξετε πολύ γρήγορα ψωμί, η θερμοκρασία πρέπει να είναι μεταξύ 45°C και 50°C. Έχει πολύ μεγάλη σημασία το νερό να είναι καλής ποιότητας και κατά προτίμηση εμφιαλωμένο δεδομένου ότι τα άλατα που υπάρχουν στο νερό μπορεί να επηρεάσουν αρνητικά την ποιότητα του ψωμιού. Στη θέση του νερού μπορείτε να βάλετε και φρέσκο γάλα ή νερό με 2% γάλα σε σκόνη το οποίο ευνοεί τη γεύση και βελτιώνει το χρώμα της κόρας. Μερικές συνταγές αναφέρουν και χυμό φρούτων.

Χαμηλή περιεκτικότητα λιπαρών
Μη χρησιμοποιείτε λάδια, μαργαρίνες κλπ που έχουν χαμηλή περιεκτικότητα λιπαρών. Αυτά τα προϊόντα περιέχουν λίγα λιπαρά, ενώ η συνταγή προβλέπει μεγαλύτερη ποσότητα και μπορεί να μην επιτύχετε τα επιθυμητά αποτελέσματα.

Ζάχαρη
Η ζάχαρη ενεργοποιεί και θρέφει τη μαγιά δίνοντάς της τη δυνατότητα να φουσκώσει. Προσθέτει γεύση και υφή και ευνοεί το ρόδισμα της κόρας. Αντί για ζάχαρη μπορείτε να χρησιμοποιήσετε μέλι, σιρόπι και μελάσα υπό την προϋπόθεση ότι θα προσαρμόσετε ανάλογα την ποσότητα του υγρού υλικού για εξισορρόπηση. Δεν πρέπει να χρησιμοποιούνται τεχνητές γλυκαντικές ουσίες, γιατί όχι μόνο δε θρέφουν τη μαγιά αλλά μπορεί και να σκοτώσουν τους μύκητές της.

Αλάτι
Το αλάτι βοηθάει στον έλεγχο της διόγκωσης της μαγιάς. Χωρίς αλάτι το ψωμί μπορεί να φουσκώσει

πάρα πολύ και μετά να ξεφουσκώσει. Επιπλέον δίνει περισσότερη γεύση.

Αυγά

Τα αυγά θα κάνουν το ψωμί σας πιο πλούσιο και θρεπτικό, θα προσθέσουν χρώμα και θα βοηθήσουν στο σχήμα και την υφή. Τα αυγά συμπεριλαμβάνονται στα υγρά υλικά του ψωμιού, οπότε αν τα χρησιμοποιήσετε πρέπει να δοσομετρήσετε ανάλογα τα άλλα υγρά υλικά. Σε αντίθετη περίπτωση η ζύμη μπορεί να είναι πολύ υγρή οπότε δε θα φουσκώσει σωστά.

Βότανα και μπαχαρικά

Μπορείτε να τα προσθέσετε στην αρχή μαζί με τα βασικά υλικά.
Τα βότανα και τα μπαχαρικά όπως η κανέλα, η πιπερόριζα, η ρίγανη, ο μαϊντανός και ο βασιλικός θα προσδώσουν γεύση και ωραία εμφάνιση. Χρησιμοποιείστε τα σε μικρές ποσότητες (1-2 κουταλάκια) για να αποφύγετε να καλύψουν τη γεύση του ψωμιού. Τα φρέσκα βότανα, όπως το σκόρδο και το σχοινόπρασο, περιέχουν αρκετό υγρό που μπορεί να διαταράξει τις δόσεις της συνταγής και συνεπώς πρέπει να εξισορροπήσετε το υγρό περιεχόμενο.

Πρόσθετα υλικά

Τα πρόσθετα υλικά (φρούτα, καρύδια, σταφίδες κλπ) μπορούν να προστεθούν μόνο στα προγράμματα που τα προβλέπουν.
Οι ξηροί καρποί και τα καρύδια πρέπει να είναι κομμένα σε μικρά κομμάτια, το τυρί πρέπει να είναι τριμμένο, η σοκολάτα τεμαχισμένη σε μικρά κομμάτια και όχι σε σβώλους. Μην προσθέτετε απ' αυτά περισσότερα απ' όσα προβλέπονται στη συνταγή, διαφορετικά μπορεί να μην παρασκευαστεί σωστά το ψωμί. Δώστε προσοχή στα νωπά φρούτα και τα καρύδια γιατί περιέχουν υγρά (χυμό και λάδι), οπότε πρέπει να δοσομετρήσετε ανάλογα το βασικό υγρό υλικό για εξισορρόπηση.

ΤΑ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ

- Μπορείτε να αντικαταστήσετε το λάδι με λιωμένο βούτυρο.
- Για την προσθήκη των υλικών ακολουθήστε τη σειρά του πίνακα.

- Σε όλες τις συνταγές μπορείτε να αντικαταστήσετε το αλεύρι με υψηλή περιεκτικότητα γλουτένης με αλεύρι χωρίς γλουτένη προσέχοντας τα υλικά για όσους έχουν δυσανεξία στη γλουτένη.

Βασικό (1)

Βάρος	500 γρ		750 γρ	
Χρόνος	3:05		3:10	
Νερό	210 ml		260 ml	
Λάδι	1+1/2 κουταλιά	15 γρ	2 κουταλιές	20 γρ
Αλάτι	1/2 κουταλιά του γλυκού	3 γρ	1 κουταλιά του γλυκού	6 γρ
Ζάχαρη	1 κουταλιά	15 γρ	2 κουταλιές	30 γρ
Αλεύρι	2+1/3 ποτήρια	320 γρ	3 ποτήρια	420 γρ
Μαγιά	3/4 κύβου νωπής μαγιάς (των 25 γρ) ή 3/4 φακελάκι σε σκόνη		1 κύβος νωπής μαγιάς (των 25 γρ) ή 1 φακελάκι σε σκόνη	

Γρήγορη προετοιμασία ψωμιού (2)

Βάρος	500 γρ		750 γρ	
Χρόνος	2:05		2:10	
Νερό	140 ml		190 ml	
Λάδι	2 κουταλιές	26 γρ	2+1/2 κουταλιές	33 γρ
Αλάτι	2/3 κουταλάκι του γλυκού	3 γρ	3/4 κουταλάκι του γλυκού	4 γρ
Ζάχαρη	1 κουταλιά	15 γρ	2 κουταλιές	30 γρ
Αλεύρι	2 ποτήρια	290 γρ	2+1/2 ποτήρια	360 γρ
Μαγιά	3/4 κύβου νωπής μαγιάς (των 25 γρ) ή 3/4 φακελάκι σε σκόνη		1 κύβος νωπής μαγιάς (των 25 γρ) ή 1 φακελάκι σε σκόνη	

Γλυκό ψωμί (3)

Βάρος	500 γρ		750 γρ	
Χρόνος	3:45		3:50	
Νερό	120 ml		160 ml	
Λάδι	1+1/2 κουταλιά	20 γρ	2 κουταλιές	26 γρ
Αλάτι	1/2 κουταλιά του γλυκού	2 γρ	1/2 κουταλιά του γλυκού	2 γρ
Αυγά	1 ολόκληρο αυγό	60 γρ	1 ολόκληρο αυγό	60 γρ
Ζάχαρη	2 κουταλιές	30 γρ	3 κουταλιές	45 γρ
Αποβουτυρωμένο γάλα	1/4 του ποτηριού	35 γρ	1/3 του ποτηριού	47 γρ
Λευκό αλεύρι	2 ποτήρια	290 γρ	2+3/4 ποτήρια	380 γρ
Μαγιά	3/4 κύβου νωπής μαγιάς (των 25 γρ) ή 3/4 φακελάκι σε σκόνη		1 κύβος νωπής μαγιάς (των 25 γρ) ή 1 φακελάκι σε σκόνη	

Ψωμί γαλλικού τύπου (4)

Βάρος:	500 γρ		750 γρ	
Χρόνος	4:05		4:10	
Νερό	180 ml		260 ml	
Λάδι	1 κουταλιά	10 γρ	1+1/2 κουταλιά	15 γρ
Αλάτι	1 κουταλιά του γλυκού	6 γρ	1+1/2 κουταλιά του γλυκού	9 γρ
Ζάχαρη	1/2 κουταλιά	8 γρ	1 κουταλιά	15 γρ
Λευκό αλεύρι	2+ 1/4 ποτήρια	300 γρ	2+3/4 ποτήρια	400 γρ
Μαγιά	3/4 κύβου νωπής μαγιάς (των 25 γρ) ή 3/4 φακελάκι σε σκόνη		1 κύβος νωπής μαγιάς (των 25 γρ) ή 1 φακελάκι σε σκόνη	

Ψωμί ολικής αλέσεως (5)

Βάρος:	500 γρ		750 γρ	
Χρόνος	4:00		4:05	
Νερό	180 ml		220 ml	
Λάδι	2 κουταλιές	26 γρ	2+1/2 κουταλιές	38 γρ
Αλάτι	1 κουταλιά του γλυκού	6 γρ	1 κουταλιά του γλυκού	6 γρ
Ζάχαρη από ζαχαροκάλαμο	1 κουταλιά	15 γρ	1+1/2 κουταλιά	26 γρ
Λευκό αλεύρι	1 ποτήρι	145 γρ	1+1/2 ποτήρι	180 γρ
Αλεύρι ολικής	1 ποτήρι	145 γρ	1+1/2 ποτήρι	180 γρ
Μαγιά	3/4 κύβου νωπής μαγιάς (των 25 γρ) ή 3/4 φακελάκι σε σκόνη		1 κύβος νωπής μαγιάς (των 25 γρ) ή 1 φακελάκι σε σκόνη	

Ψωμί σικάλεως (6)

Βάρος:	500 γρ		750 γρ	
Χρόνος	4:00		4:05	
Νερό	180 ml		220 ml	
Λάδι	2 κουταλιές	26 γρ	2+1/2 κουταλιές	38 γρ
Αλάτι	1 κουταλιά του γλυκού	6 γρ	1 κουταλιά του γλυκού	6 γρ
Ζάχαρη από ζαχαροκάλαμο	1 κουταλιά	15 γρ	1+1/2 κουταλιά	23 γρ
Λευκό αλεύρι	1 ποτήρι	145 γρ	1+1/2 ποτήρι	180 γρ
Αλεύρι σικάλεως	1 ποτήρι	145 γρ	1+1/2 ποτήρι	180 γρ
Μαγιά	3/4 κύβου νωπής μαγιάς (των 25 γρ) ή 3/4 φακελάκι σε σκόνη		1 κύβος νωπής μαγιάς (των 25 γρ) ή 1 φακελάκι σε σκόνη	

Ψωμί χωρίς γλουτένη (7)

Βάρος:	500 γρ		750 γρ	
Χρόνος	3:25		3:30	
Νερό	180 ml		220 ml	
Λάδι	2 κουταλιές	26 γρ	2+1/2 κουταλιές	33 γρ
Αλάτι	1 κουταλιά του γλυκού	6 γρ	1 κουταλιά του γλυκού	6 γρ
Ζάχαρη	1+1/2 κουταλιά	23 γρ	2 κουταλιές	30 γρ
Αλεύρι χωρίς γλουτένη	1+ 3/4 ποτήρια	255 γρ	2 ποτήρια	290 γρ
Αλεύρι καλαμποκιού	1/4 του ποτηριού	35 γρ	1/2 ποτήρι	70 γρ
Μαγιά	3/4 κύβου νωπής μαγιάς (των 25 γρ) ή 3/4 φακελάκι σε σκόνη		1 κύβος νωπής μαγιάς (των 25 γρ) ή 1 φακελάκι σε σκόνη	

Ψωμί ρυζιού (8)

Βάρος:	500 γρ		750 γρ	
Χρόνος	3:00		3:05	
Νερό	150 ml		190 ml	
Λάδι	2 κουταλιές	26 γρ	2+1/2 κουταλιές	38 γρ
Αλάτι	1 κουταλιά του γλυκού	6 γρ	1 κουταλιά του γλυκού	6 γρ
Αυγά	1 ολόκληρο αυγό	60 γρ	1 ολόκληρο αυγό	60 γρ
Ζάχαρη	1 κουταλιά	15 γρ	2 κουταλιές	30 γρ
Αλεύρι	2 ποτήρια	290 γρ	2 + 1/2 ποτήρια	360 γρ
Ψημένο ρύζι	1/4 του ποτηριού		1/3 του ποτηριού	
Μαγιά	3/4 κύβου νωπής μαγιάς (των 25 γρ) ή 3/4 φακελάκι σε σκόνη		1 κύβος νωπής μαγιάς (των 25 γρ) ή 1 φακελάκι σε σκόνη	

Ψωμί για σάντουιτς (9)

Βάρος:	500 γρ		750 γρ	
Χρόνος	4:05		4:10	
Νερό	210 ml		250 ml	
Λάδι	1/2 κουταλιά	8 γρ	1 κουταλιά	15 γρ
Αλάτι	1 κουταλιά του γλυκού	6 γρ	1 κουταλιά του γλυκού	6 γρ
Ζάχαρη	1/2 κουταλιά του γλυκού	3 γρ	1 κουταλιά του γλυκού	6 γρ
Αλεύρι	2 ποτήρια	290 γρ	2 + 1/2 ποτήρια	360 γρ
Μαγιά	3/4 κύβου νωπής μαγιάς (των 25 γρ) ή 3/4 φακελάκι σε σκόνη		1 κύβος νωπής μαγιάς (των 25 γρ) ή 1 φακελάκι σε σκόνη	

Ζύμη για γλυκά (10)

Χρόνος	2:20
Σπορέλαιο	3 κουταλιές
Αυγά	4 ολόκληρα αυγά
Ζάχαρη	130 γρ
Αλεύρι με μαγιά	150 γρ
Κρέμα ζαχαροπλαστικής σε σκόνη (προαιρετικά)	2 κουταλιές του γλυκού
Η ποσότητα της ζάχαρης μπορεί να τροποποιηθεί ανάλογα με τις προτιμήσεις σας	

Ζύμη ολικής 100% (11)

Χρόνος	2:45
Ζάχαρη	1 κουταλιά του γλυκού
Λάδι	2 κουταλιές
Αλάτι	1+1/2 κουταλιά του γλυκού
Νερό	250 ml
Αλεύρι ολικής	400 γρ
Μαγιά	1 κύβος νωπής μαγιάς 25 γρ ή 1 φακελάκι σε σκόνη

Ζύμη ολικής κατά 70% (11)

Χρόνος	2:45
Ζάχαρη	1 κουταλιά του γλυκού
Λάδι	2 κουταλιές
Αλάτι	1+1/2 κουταλιά του γλυκού
Νερό	320 ml
Λευκό αλεύρι	175 γρ
Αλεύρι ολικής	300 γρ
Μαγιά	1 κύβος νωπής μαγιάς 25 γρ ή 1 φακελάκι σε σκόνη

Ζύμη για πίτσα (12)

Χρόνος	0:45
Νερό	170 ml
Αλάτι	1 κουταλιά του γλυκού
Ελαιόλαδο	1 κουταλιά
Λευκό αλεύρι	300 γρ
Μαγιά	1 κύβος νωπής μαγιάς 25 γρ ή 1 φακελάκι σε σκόνη

Φουσκωμένη ζύμη (13)

Χρόνος	1:30
Νερό	320 ml
Αλάτι	1+1/2 κουταλιά του γλυκού
Ελαιόλαδο	2 κουταλιές
Ζάχαρη	2 κουταλιές του γλυκού
Λευκό αλεύρι	400 γρ
Μαγιά	1 κύβος νωπής μαγιάς 25 γρ ή 1 φακελάκι σε σκόνη

Λειτουργία ανάδευσης (Mix) (14-15)

Χρόνος	από 15 έως 30 λεπτά (ρυθμιζόμενος χρόνος)
Μαγιά	1+1/4 κουταλιές
Λευκό αλεύρι	560 γρ
Λάδι	2 κουταλιές
Αλάτι	1 κουταλιά του γλυκού
Νερό	330 ml
Το πρόγραμμα 14 προβλέπει χρόνο 15 λεπτών. Το πρόγραμμα 15 είναι η «παρατεταμένη» έκδοση του προγράμματος 14, με ρυθμιζόμενη διάρκεια μέχρι 30 λεπτά. Ο χρόνος ρυθμίζεται με τα πλήκτρα “+” και “-”.	

Μαρμελάδα (16)

Χρόνος	1:20
Σάρκα φρούτων	300 γρ
Ζάχαρη	150 γρ
Χυμός λεμονιού	1/2 λεμόνι
Συνιστάται να περιμένετε 20 λεπτά πριν προσθέσετε τη ζάχαρη που πρέπει να ρίχνετε σιγά - σιγά	

Γιαούρτι (17)

Χρόνος	8:00 (ρυθμιζόμενος από 0:06 μέχρι 10:00)
Πλήρες γάλα	1000 ml
Στραγγιστό γιαούρτι	100 ml (ή ένα κεσεδάκι γιαούρτι)
Ζάχαρη	60 γρ

Απόψυξη (18)

Χρόνος	00:30 (ρυθμιζόμενο από 0:10 μέχρι 2:00)
Η συσκευή διατηρεί μια θερμοκρασία γύρω στους 50°C για την απόψυξη του προϊόντος. Ο χρόνος ρυθμίζεται με τα πλήκτρα "+" και "-".	

Ψήσιμο (19)

Χρόνος	01:00 (ρυθμιζόμενο από 0:20 μέχρι 2:00)
Για ψησίματα γενικά. Η θερμοκρασία διατηρείται περίπου στους 150°C. Ο χρόνος ρυθμίζεται με τα πλήκτρα "+" και "-".	

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

Προσοχή

Μην βυθίζετε ποτέ τη συσκευή, το φις και το ηλεκτρικό καλώδιο σε νερό ή άλλα υγρά. Να χρησιμοποιείτε ένα υγρό πανί για τον καθαρισμό τους.

Ακόμα και όταν είναι σβηστή η συσκευή, πρέπει να βγάζετε το φις από την πρίζα όταν πρόκειται να αφαιρέσετε η να τοποθετήσετε τα διάφορα εξαρτήματα ή να εκτελέσετε τις εργασίες καθαρισμού.

Πριν προχωρήσετε με τις εργασίες καθαρισμού περιμένετε να κρυώσει η συσκευή.

Μη χρησιμοποιείτε ποτέ μεταλλικά σκεύη για να πιάσετε το ψωμί από τον κάδο (L), έτσι ώστε να μην καταστρέψετε την αντικολλητική επένδυση.

1) Καθαρίστε τον κάδο (L) τρίβοντας τον μέσα και έξω με ένα υγρό πανί.
2) Αν ο αναδευτήρας (I) δεν αποσπάται από τον άξονα του μοτέρ γεμίστε εκτάκτως τον κάδο με ζεστό νερό και περιμένετε για 30 λεπτά περίπου. Στη συνέχεια καθαρίστε τον αναδευτήρα προσεκτικά με ένα υγρό πανί.
3) Πλύντε με ζεστό νερό και απορρυπαντικό πιάτων το δοσομετρητή υγρών (M) και το δοσομετρητή στερεών (N).
4) Καθαρίστε όλες τις άλλες εσωτερικές και εξωτερικές επιφάνειες με ένα υγρό πανί. Αν χρειάζεται χρησιμοποιήστε λίγο υγρό απορρυπαντικό πιάτων, αλλά βεβαιωθείτε πως το έχετε ξεπλύνει τελείως, διαφορετικά τα τυχόν κατάλοιπα του απορρυπαντικού μπορεί να επηρεάσουν αρνητικά την ποιότητα του ψωμιού σας.

ΠΩΣ ΝΑ ΑΠΟΚΑΤΑΣΤΗΣΕΤΕ ΤΙΣ ΠΑΡΑΚΑΤΩ ΑΝΩΜΑΛΙΕΣ

⚠ Σε περίπτωση λειτουργικών ανωμαλιών, σβήστε αμέσως τη συσκευή.

Προβλήματα	Αιτίες	Διορθωτικές επεμβάσεις
Η συσκευή βγάζει μυρωδιά καμένου.	Αλεύρι ή άλλα υλικά έχουν επικαθήσει στον πυθμένα του κάδου.	Σβήστε τη συσκευή και αφήστε την να κρυώσει τελείως. Με ένα υγρό πανί απομακρύνετε από τον πυθμένα του κάδου το περίσσευμα από αλεύρι ή άλλα υλικά.
Τα υλικά δεν αναμιγνύονται σωστά.	Ο κάδος ή ο αναδευτήρας δεν έχουν συναρμολογηθεί σωστά. Βάλατε υπερβολική ποσότητα υλικών.	Βεβαιωθείτε πως έχουν συναρμολογηθεί σωστά ο κάδος και ο αναδευτήρας. Δοσομετρήστε προσεκτικά τα υλικά.
Απεικονίζεται στην οθόνη ο κωδικός σφάλματος «HHH» όταν πατάτε το πλήκτρο λειτουργίας.	Είναι πολύ υψηλή η εσωτερική θερμοκρασία της συσκευής.	Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει μεταξύ δύο προγραμμάτων. Βγάλτε το φις από την πρίζα, ανοίξτε το καπάκι και αφαιρέστε τον κάδο. Πριν ξεκινήσετε καινούργια προγράμματα περιμένετε να κρυώσει η συσκευή για 15-30 λεπτά.
Το παραθυράκι είναι θαμπό και καλυμμένο με υδρατμούς.	Το παραθυράκι μπορεί να θαμπώσει κατά τη διάρκεια των προγραμμάτων ζυμώματος και φουσκώματος.	Είναι ένα κανονικό φαινόμενο. Καθαρίστε το παραθυράκι μετά τη χρήση.
Ο αναδευτήρας παραμένει κολλημένος στο ψωμί κατά την αφαίρεση.	Πιθανότατα έχετε επιλέξει πολύ έντονο ρόδισμα, που δημιουργεί πολύ σκληρή κόρα γύρω από το ψωμί.	Είναι ένα κανονικό φαινόμενο. Όταν κρυώσει το ψωμί, χρησιμοποιήστε μια σπάτουλα για να αφαιρέσετε τον αναδευτήρα.
Η ζύμη δεν αναμιγνύεται σωστά (για παράδειγμα, το αλεύρι συσσωρεύεται στα πλευρά και στο πάνω μέρος της ζύμης).	Ο κάδος ή ο αναδευτήρας δεν έχουν συναρμολογηθεί σωστά. Βάλατε υπερβολική ποσότητα υλικών. Χρησιμοποιήσατε ένα αλεύρι χωρίς γλουτένη, που δημιουργεί μια πολύ υγρή ζύμη.	Βεβαιωθείτε πως έχουν συναρμολογηθεί σωστά ο κάδος και ο αναδευτήρας. Δοσομετρήστε προσεκτικά τα υλικά. Αν είναι υγρή η ζύμη, χρησιμοποιήστε μια σπάτουλα για να την αποκολλήσετε από τα τοιχώματα του κάδου. Αν η ζύμη είναι πολύ ξηρή, προσθέστε νερό μια κουταλιά τη φορά, μέχρις ότου η ζύμη να έχει την επιθυμητή υφή.

Προβλήματα	Αιτίες	Διορθωτικές επεμβάσεις
Η ζύμη φούσκωσε υπερβολικά και σπρώχνει το καπάκι.	Τα υλικά δεν έχουν δοσομετρηθεί σωστά. Δεν προσθέσατε αλάτι. Ο αναδευτήρας δεν έχει τοποθετηθεί στον κάδο.	Δοσομετρήστε προσεκτικά τα υλικά και προσέξτε να είναι σωστή η ποσότητα μαγιάς και αλατιού. Δοκιμάστε να μειώσετε κατά ¼ κουταλιού του γλυκού την ποσότητα της μαγιάς. Ελέγξτε αν έχετε τοποθετήσει τον αναδευτήρα.
Το ψωμί δεν φουσκώνει.	Τα υλικά δεν έχουν δοσομετρηθεί σωστά. Η μαγιά ή το αλεύρι έχουν λήξει. Ανοίξατε το καπάκι κατά τη διάρκεια ενός προγράμματος.	Δοσομετρήστε προσεκτικά τα υλικά. Ελέγξτε την ημερομηνία λήξης της μαγιάς και του αλευριού. Βεβαιωθείτε πως τα υγρά υλικά προστίθενται σε θερμοκρασία περιβάλλοντος.
Η φρατζόλα έχει μια τρύπα στο πάνω μέρος.	Η ζύμη φούσκωσε πολύ γρήγορα. Έχετε προσθέσει πολλή μαγιά ή πολύ νερό. Επιλέξατε ένα πρόγραμμα ακατάλληλο για τη συνταγή.	Μην ανασηκώνετε το καπάκι κατά τη διάρκεια του ψησίματος. Επιλέξτε πιο έντονο ρόδισμα.
Το χρώμα της κόρας είναι πολύ ανοιχτό.	Προσθέσατε πολλή ζάχαρη.	Ελαττώστε ελαφρώς την ποσότητα ζάχαρης. Επιλέξτε πιο ελαφρύ ρόδισμα.
Η φρατζόλα δεν είναι συμμετρική.	Είναι φυσιολογικό μερικές φρατζόλες να μην έχουν συμμετρικό σχήμα, ιδιαίτερα οι φρατζόλες ολικής αλέσεως. Προσθέσατε πολλή μαγιά ή πολύ νερό. Ο αναδευτήρας μετατόπισε στα πλάγια τη ζύμη πριν το φούσκωμα και το ψήσιμο.	Δοσομετρήστε προσεκτικά τα υλικά. Ελαττώστε ελαφρώς την ποσότητα νερού ή μαγιάς.
Οι φρατζόλες έχουν διαφορετικά σχήματα.	Είναι φυσιολογικό. Το σχήμα της φρατζόλας μπορεί να αλλάζει ανάλογα με τον τύπο του ψωμιού.	

Προβλήματα	Αιτίες	Διορθωτικές επεμβάσεις
Η φρατζόλα είναι κοίλη ή υπάρχουν τρύπες στην ψίχα.	Η ζύμη είναι πολύ υγρή. Υπερβολική ποσότητα μαγιάς. Δεν προσθέσατε αλάτι. Προσθέσατε πολύ ζεστό νερό.	Δοσομετρήστε προσεκτικά τα υλικά. Ελαττώστε ελαφρώς την ποσότητα νερού ή μαγιάς. Βεβαιωθείτε πως έχετε προσθέσει αλάτι. Χρησιμοποιείστε νερό σε θερμοκρασία περιβάλλοντος.
Το ψωμί δεν έχει ψηθεί αρκετά ή έχει κολλώδη υφή.	Προσθέσατε πολλά υγρά υλικά. Δεν επιλέξατε το σωστό πρόγραμμα.	Δοσομετρήστε προσεκτικά τα υλικά. Βεβαιωθείτε πως έχετε επιλέξει το σωστό πρόγραμμα.
Η φρατζόλα διαλύεται όταν την κόβετε σε φέτες.	Το ψωμί είναι πολύ ζεστό	Αφήστε το ψωμί να κρυώσει για 15-30 λεπτά.
Η φρατζόλα έχει μια βαριά και πυκνή υφή.	Προσθέσατε πολύ αλεύρι ή το αλεύρι είναι ληγμένο. Δεν προσθέσατε αρκετό νερό. Αν το ψωμί είναι φτιαγμένο με αλεύρι ολικής αλέσεως, είναι φυσιολογικό να έχει μια υφή πιο πυκνή σε σχέση με το κανονικό αλεύρι.	Δοσομετρήστε προσεκτικά τα υλικά.
Η βάση του κάδου έχει χρώμα σκούρο ή λεκέδες.	Πλύνατε τον κάδο στο πλυντήριο πιάτων. Το φαινόμενο είναι φυσιολογικό και δεν αλλοιώνει την ποιότητα του υλικού.	

ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ

ПЕРЕД НАЧАЛОМ ЭКСПЛУАТАЦИИ ОЗНАКОМЬТЕСЬ С НАСТОЯЩЕЙ ИНСТРУКЦИЕЙ.

При использовании электроприборов необходимо выполнять соответствующие правила техники безопасности, среди которых:

- Убедиться, что напряжение прибора соответствует напряжению вашей электросети.
- Не оставлять без присмотра прибор, подключенный к электросети.
- Запрещается ставить прибор на горячие поверхности, а также вблизи источников тепла.
- Во время эксплуатации рекомендуется ставить прибор на горизонтальную, устойчивую и хорошо освещенную поверхность.
- Не разрешается подвергать прибор воздействию атмосферных факторов (дождь, солнце и т.д.).
- Следите за тем, чтобы элетрический провод не соприкасался с нагретыми поверхностями.
- Прибор могут использовать дети старше 8 лет, а также лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или без опыта или умения пользоваться подобными устройствами, только в присутствии ответственного лица или после разъяснения им правил пользования прибором и опасностей, которым они могут подвергнуться во время использования прибора.
- Никогда не опускать прибор в воду или в другие жидкости
- Даже когда прибор не включен, необходимо вынуть штепсель из розетки перед тем, как вставить или убрать отдельные детали, а также для осуществления чистки.
- Прибор нельзя подключать к сети с помощью внешнего таймера или устройств, заказанных по интернету.
- Перед тем, как использовать прибор или манипулировать его выключателями, а также прикасаться к штепселю и проводам, убедитесь в том, что у Вас хорошо вытерты руки.
- Запрещено включать прибор, если в форме нет ингредиентов.
- Запрещается помещать в прибор алюминиевую фольгу или другие металлические предметы во избежание риска возгорания или короткого замыкания.
- Не дотрагиваться до нагретых поверхностей. Используйте рукавицы для печи.
- Рекомендуется оставлять вокруг прибора не менее 5 см свободного пространства для обеспечения вентиляции и стараться не перекрывать отверстия для выхода пара.

- Запрещается вставлять руки или пальцы в лоток во время работы прибора.
- Не держать прибор в непосредственной близости поверхностей, материалов или емкостей, могущих вызвать возгорание.
- Не разрешается использовать хлебопечку в качестве контейнера для хранения продуктов.
- Для поддержания контейнера в рабочем состоянии рекомендуется регулярно мыть и смазывать его.
- Вынимая вилку из электророзетки, не тянуть за провод.
- Запрещается использовать прибор, если шнур электропитания, вилка или сам прибор имеют повреждения; В этом случае необходимо отнести прибор в ближайший авторизованный сервисный центр.
- Аппарат предназначен только для домашнего применения и не должен использоваться для промышленной и профессиональной целей.
- Любые, не разрешенные производителем модификации прибора могут привести к потере прибором гарантии и сделать небезопасным его использование потребителем.
- При подготовке прибора к утилизации рекомендуется отрезать шнур электропитания, чтобы полностью вывести его из строя.
- Во избежание несчастных случаев, не оставляйте упаковку от прибора в местах, доступных для детей.



Для правильной утилизации прибора в соответствии с Европейской директивой 2012/19/UE внимательно ознакомьтесь с имеющейся в комплекте прибора памяткой.

ХРАНИТЬ НАСТОЯЩУЮ ИНСТРУКЦИЮ

ОПИСАНИЕ ПРИБОРА (РИС 1)

A Корпус прибора
B Кнопка возрастания/убывания таймера
C Кнопка программирования веса
D Кнопка программирования меню
E Дисплей
F Отверстия
G Крышка
H Смотровое окошко
I Лопатка-мешалка
L Форма для выпечки
M Мензурка
N Мерная ложка
O Кнопка включения/выключения
P Кнопка регулировки степени окрашивания корки

ДИСПЛЕЙ (РИС 2)

A Окрашивание корки
B Вес
C Таймер
D Выбранная программа

НЕМНОГО О ХЛЕБОПЕЧКАХ

Этот прибор вам позволит сэкономить силы. Основное достоинство этого прибора состоит в том, что все действия по замесу, заквашиванию теста и выпечке хлеба осуществляются в одном месте. Ваша хлебопечка легко и с необходимой частотой испечет вам великолепный хлеб. Достаточно только следовать инструкциям и не забывать о некоторых основных правилах. Прибор не может думать за вас.
Он не может сказать вам, что вы забыли положить какой-нибудь ингредиент или положили неправильный ингредиент или отмеряли его неправильно. Тщательный выбор ингредиентов - это самый важный этап процесса хлебопечения.

ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ПРИБОРА

1) Помойте и высушите все части как описано в разделе "ЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ".
2) Переключите печку в режим "Выпечка" и заставьте ее работать пустой в течение примерно 10 минут.
3) После того, как хлебопечка охладится, помойте ее еще раз.

Внимание

В течение первого цикла выпечки из прибора может выходить дым или чувствоваться легкий запах горелого. Это абсолютно нормальное явление, которое исчезнет через несколько секунд.

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

1) Тщательно вымойте и вытрите все части прибора.
2) Установите лопатку-мешалку (I) на штифт внутри формы (L) (Рис 3).
3) Отмерьте ингредиенты с помощью мерного стаканчика (M) или ложечки (N), входящих в комплект прибора, либо взвесьте их и положите в форму (L).
4) Установите форму на соответствующий штифт внутри прибора, поворачивая ее по часовой стрелке до окончательной блокировки (Рис 4).

Внимание

Очень важно последовательно выполнять все действия по добавлению ингредиентов, как это описано в рецепте. Основной порядок добавления ингредиентов: жидкие ингредиенты, вода, мука, яйцо и затем остальные продукты согласно рецепту. Добавляйте дрожжи в последний момент прямо внутрь всех ингредиентов. Старайтесь, чтобы дрожжи не смешивались с жидкими ингредиентами или солью.

5) Закройте крышку (G) и вставьте вилку в электророзетку. На дисплее (E) появится "3:00" с немигающим двоеточием. В печке автоматически устанавливается программа "1".
6) Нажимайте кнопку (D) до тех пор, пока не установится требуемая программа выпечки.
7) Нажмите кнопку (C) для выбора нужного веса изделия (500г, 750г). Для режимов 8-19 выбор веса изделия не предусмотрен.

8) Выберите нужную степень окрашивания корки (легкая, средняя или темная). Для программ 8-19 выбор степени окрашивания корки не предусмотрен.
9) В случае необходимости задайте значение таймера при помощи кнопок + или - (B). Выпечка начнется по истечении установленного времени. Если время начала работы не было установлено заранее, выпечка начнется сразу.

Будьте особенно внимательны, когда используете таймер со скоропортящимися ингредиентами (например, яйца, молочные продукты и т.д.).

10) Нажмите кнопку включения/ выключения (O). Хлебопечка издаст сигнал и начнет обработка ингредиентов (в режиме таймера обработка начинается по истечении установленного на таймере времени).

Во время выпечки из отверстия под крышкой (G) выходит пар: что является абсолютно нормальным явлением.

11) Если согласно заданной программе предусмотрено добавление ингредиентов (сухофрукты, семечки и др.), то хлебопечка издаст 10 коротких сигналов, которые предупредят о необходимости поднять крышку и добавить нужные ингредиенты. Время может быть разным, в зависимости от заданного режима.
12) Для остановки заданной программы нажмите кнопку включения/выключения (O) и держите ее нажатой в течение 3 секунд.
13) Когда на дисплее (E) появится время "0:00" - это значит, что процесс выпечки завершен. Хлебопечка 10 раз издаст короткий сигнал и автоматически перейдет в режим "В тепле" на 1 час. Символ ":" будет мигать (за исключением программы "замес").
14) Тесто будет находиться в тепле в течение 1 часа, после чего режим "В тепле" отключится. На дисплее появится символ (⊙). Для отключения режима "В тепле" до истечения 60 минут нажмите кнопку включения/выключения (O) и удерживайте ее в течение 3 секунд.
15) Выньте вилку из электрозетки и откройте крышку (G)
16) Наденьте рукавицы для печи и крепко держась за ручку формы (L) поверните ее против часовой стрелки, чтобы разблокировать и вынуть форму.
17) Подождите пока хлеб остынет и только вынимайте его из формы при помощи лопатки с антипригарным покрытием, начиная с боков. В случае необходимости переверните форму на охлаждающую решетку или на какую-нибудь чистую поверхность, аккуратно потряхивая ее до тех пор, пока хлеб полностью не выйдет.

Внимание

Форма может очень сильно нагреваться. Обращайтесь с ней с большой осторожностью и всегда надевайте специальные защитные рукавицы.

Не рекомендуется использовать металлические приборы для выемки хлеба из формы (L), чтобы не повредить антипригарное покрытие.

ОТКЛЮЧЕНИЕ ЭЛЕКТРИЧЕСТВА

Если отключение электричества продлится менее 10 минут, хлебопечка вновь продолжит свою работу, как только появится электричество. Если отключение длится более 15 минут, печка прекращает свою работу и на дисплее восстанавливаются настройки по умолчанию. В этом случае необходимо отключить печку от сети, дать остынуть, освободить форму, удалить оттуда ингредиенты, почистить и затем вновь запустить процесс.

Коды ошибки

В случае нарушения работы прибора на дисплее (E) могут появиться следующие коды ошибки:

-"H:HH": слишком высокая температура внутри формы.

1) Нажмите кнопку включения/ выключения (O) и держите ее в течение 3 секунд для остановки программы.
2) Вытащить вилку.
3) Открыть крышку и дать прибору остынуть в течение 10-20 минут.
4) Запустить программу заново.

-"E:EO": сенсорный температурный датчик отключен или не работает.

Отнесите прибор в Авторизованный сервисный центр для проверки работы сенсорного датчика.

ТАЙМЕР

таймер, чаще всего, используется для выпекания хлеба ночью, чтобы к утру он был уже готов. Таймер позволяет откладывать выпечку хлеба до 15 часов. Не рекомендуется использовать для приготовления хлеба или замеса теста свежее молоко, йогурт, сыр, яйца, фрукты, лук или любые другие ингредиенты, которые могут испортиться, если их оставить на несколько часов в теплой и влажной атмосфере.

Определите время, когда вы хотите получить готовый хлеб, например, в 6 часов утра. Проверьте, в котором часу вы запускаете программу, например, в 9 часов. Посчитайте количество часов между этими двумя временными точками, в данном случае, это 9 часов. При каждом нажатии на кнопки возрастания/убывания (B) значение таймера будет либо увеличиваться либо уменьшаться на 10 минут.

Невозможно изменить предусмотренное программой время выполнения определенного действия.

ПЛОТНОСТЬ ТЕСТА ПРИ ЗАМЕСЕ

Наблюдайте за тестом в течение первых 5 минут замеса через соответствующее смотровое окошко (H). Должен сформироваться гладкий хлеб. В противном случае необходимо проверить еще раз использованные ингредиенты. Если возникнет необходимость открыть крышку (G), то лучше сделать это во время замеса или выдержки теста. Во всех остальных случаях это может повлиять на удачный результат готового хлеба.

Если тесто кажется клейким и прилипает к стенкам формы, насыпьте на него сверху ложечку муки. Если оно слишком сухое, налейте на него ложечку теплой воды. Можно с осторожностью удалить ингредиенты, прилипшие к стенкам прибора при помощи деревянной или пластмассовой лопатки.

Внимание

Не оставляйте дверцу открытой дольше, чем нужно. Подождите пока мука/вода не растворятся полностью в тесте и только потом добавляйте еще.

Закройте крышку (G) до окончания последнего этапа замеса теста, иначе хлеб не сможет подняться.

УБЕРИТЕ ХЛЕБ

Хлеб, который продают в магазинах, обычно содержит различные добавки (хлор, известь, краситель из горной смолы, сорбитол, соя и др.). В вашем хлебе не будет ни одного из этих веществ, поэтому у него будет меньший срок хранения и он будет выглядеть по-другому. Кроме того, у него будет другой запах, отличный от магазинного хлеба, и вкус, который должен иметь настоящий хлеб.
Его лучше есть свежим, но также можно хранить в течение двух дней при комнатной температуре, в полиэтиленовом пакете, предварительно удалив оттуда весь воздух.
Для заморозки домашнего хлеба сначала дайте ему остынуть, затем положите в полиэтиленовый пакет и удалите оттуда весь воздух, после чего запечатайте его и уберите в морозилку.

КАК ДОБАВЛЯТЬ ИНГРЕДИЕНТЫ

- Соблюдайте порядок действий, указанный в рецепте.
- Подготовьте и отложите дополнительные ингредиенты (фрукты, орехи, изюм и др.) в сторону, чтобы добавить их во время второго замеса, после того, как прибор издаст 10 коротких сигналов.
- Сначала добавьте жидкие ингредиенты. Обычно это вода, но может быть также молоко и/или яйцо. Вода должна быть теплой (37°C), не не горячая. Слишком холодная или слишком горячая вода может препятствовать подъему теста.
- Нельзя использовать молоко, когда работает таймер. Оно может свернуться прежде, чем начнется процесс выпечки хлеба.
- Добавьте сахар и соль согласно рецепту.
- Добавьте другие "жидкие" ингредиенты (мёд, сироп, мелассу и др.).
- Добавьте другие "твердые"ингредиенты (муку, сухое молоко, травы и специи).
- В случае использования таймера не представляется возможным добавить фрукты или орехи во время второго замеса, поэтому добавьте их сейчас.
- В последнюю очередь добавьте сухие дрожжи (или дрожжи в порошке/соду). Сверху добавьте другие ингредиенты - не кладите их прямо в воду, иначе процесс начнется слишком рано.
- При использовании таймера очень важно следить за тем, чтобы дрожжи (порошковые дрожжи/соду) не соприкасались с водой, в противном случае дрожжи начнут подниматься слишком рано и опустятся прежде, чем начнется процесс приготовления хлеба. В результате получится слишком твердый, грубый и плотный хлеб, похожий по качеству на неупотребимый в пищу кирпич. Рекомендуется сделать углубление в центре горки муки и и в него положить дрожжи.

Мука

Очень важно, какой сорт муки вы используете. Самый важный элемент, содержащийся в муке - это белок под названием глютен, представляющий собой натуральное вещество, которое придает тесту консистенцию, позволяющую его формовать, а также удерживать двуокись углерода, содержащуюся в дрожжах. Приобретайте муку, на которой написано "Тип 0" или "Для выпечки хлеба" (сорт Манитоба). Последний имеет очень высокое содержанием глютена.

Другие сорта муки для выпечки хлеба

Среди них можно назвать цельнозерновую муку и муку из других злаков.
Эти сорта являются прекрасным источником диетических пищевых волокон, но также отли-

чаются более низким содержанием глютена по сравнению с белой мукой. Что означает, что буханки хлеба из цельнозерновой муки скорее всего получатся меньшего размера и более плотные по консистенции по сравнению с белым хлебом. В общих словах, если в рецепте заменить белую муку "типа 0" наполовину на цельнозерновую муку, то можно получить хлеб с ароматом цельнозернового хлеба и консистенцией белого.

Дрожжи

Дрожжи - это живой организм, который растет внутри теста. При контакте с влагой, пищевыми продуктами и теплом дрожжи растут и выделяют двуокись углерода в газообразном состоянии. От газа появляются пузырики, которые остаются в тесте и способствуют его подъему.
Из всех существующих видов дрожжей рекомендуем использовать сухие дрожжи на основе пива. Они обычно продаются в пакетиках и их не надо предварительно замачивать в воде.
Существуют также дрожжи "быстрого действия" или "дрожжи для выпечки хлеба". Они представляют собой более "сильные" дрожжи, от которых тесто поднимается на 50% быстрее, чем от обычных дрожжей. Используйте их только в случае выбора настройки "БЫСТРАЯ ВЫПЕЧКА". Дрожжи в паектиках очень чувствительны к влаге, поэтому их не рекомендуется хранить после открытия более суток. В качестве альтернативы можно использовать свежие пивные прессованные дрожжи в брикетика: 1 г сухих пивных дрожжей соответствует 3,5 г свежих пивных дрожжей.

ТАБЛИЦА СООТВЕТСТВИЯ ДОЗИРОВКИ СУХИХ И СВЕЖИХ ПИВНЫХ ДРОЖЖЕЙ			
Сухие			Свежее
1/4 пакетика	2 г	1 чайная ложечка	7 г
1/2 пакетика	4 г	2 чайные ложечки	13 г
3/4 пакетика	6 г	3 чайные ложечки	21 г
1 пакетик	7 г	3,5 чайные ложечки	25 г
1,5 пакетика	10 г	5 чайных ложечек	37 г
2 пакетика	14 г	7 чайных ложечек	50 г

Жидкие ингредиенты

Жидкими ингредиентами обычно считаются вода или молоко или их смесь. Вода делает корочку более хрустящей. Молоко делает ее более мягкой и более нежной консистенции.
Существуют разные мнения насчет того, какой температуры должна быть вода. Вы можете сами выбрать нужную температуру по мере того, как освоитесь с прибором. Вода представляет собой второй важнейший ингредиент для выпечки хлеба. В общем, наиболее подходящая температура воды должна варьироваться между 20°C и 25°C. Но в случае с опцией супербыстрой выпечки хлеба для ускорения процесса температура воды должна варьироваться между 45°C и 50°C. Очень важно, чтобы вода была хорошего качества и лучше бутилированная, поскольку присутствующая в водопроводной воде известь может помешать достичь хорошего результата выпечки хлеба. Вместо воды можно использовать также свежее молоко или воду с сухим молоком 2% жирности, которое придает приятный вкус и улучшает цвет корочки. В некоторых рецептах упоминается даже фруктовый сок.

Низкое содержание жира
Не используйте различные масла, маргарин и подобные им продукты, имеющие низкий процент жирности. Подобные продукты содержат мало жира, тогда как рецептом предусмотрено его большее содержание, поэтому есть риск не получить желаемый результат.

Сахар
Сахар активирует и питает дрожжи, способствуя их разбуханию. Добавляет вкуса и консистенции, а также способствует образованию румяной корочки. Вместо сахара можно использовать мёд, сироп и мелассу, не забывая учитывать их количество в сумме всех добавляемых жидких ингредиентов. Не рекомендуется использовать искусственные подсластители, поскольку они не не только не подпитывают дрожжи, а некоторые даже уничтожают их.

Соль
Соль помогает регулировать подъем дрожжей. Без соли хлеб может слишком сильно подняться, а затем быстро опасть. Кроме того, она добавляет вкуса.

Яйцо
Яйца придают вашему хлебу более богатый и питательный вкус, красивый цвет, форму и консистенцию. Яйца входят в категорию жидких ингредиентов, поэтому тщательно отмеряйте другие жидкие ингредиенты, если уже используете яйца. В противном случае тесто может получиться слишком жидким и не сможет подняться, как следует.

Травы и специи
Их можно добавлять в самом начале вместе с другими основными ингредиентами.
Травы и специи, такие, как корица, имбирь, оригано, петрушка и базилик, добавят вкуса и порадуют ваш взор. Их надо добавлять в небольшом количестве (1-2 ложечки), чтобы они не перекрыли вкус самого хлеба. Свежие травы, вроде чеснока и шнитт-лука, содержат достаточно жидкости, чтобы нарушить указанную в рецепте дозировку, поэтому внимательно следите за содержанием жидкости в тесте.

Дополнительные ингредиенты
Дополнительные ингредиенты можно добавлять только при запуске тех программ, где они предусмотрены.
Сухофрукты и орехи необходимо резать на мелкие кусочки, сыр - натирать, а шоколад - дробить на мелкие кусочки, а не комочки. Не рекомендуется добавлять ингредиентов больше, чем это указано в рецепте, в противном случае хлеб не сможет подняться, как следует. Осторожнее со свежими фруктами и орехами, поскольку они содержат жидкость (сок и масло). Поэтому их надо учитывать при расчете количества основных жидких ингредиентов.

ПРОГРАММЫ

- Растительное масло можно заменить на растопленное сливочное.
- Следуйте порядку добавления ингредиентов из соответствующей таблицы.
- Во всех рецептах предусмотрена возможность замены муки с высоким содержанием глютена на безглютеновую муку, а также подбора других ингредиентов для людей с непереносимостью глютена.

Базовая (1)

Вес	500г		750г	
Время	3:05		3:10	
Вода	210 мл		260 мл	
Масло	1+1/2 ложки	15 г	2 ложки	20 г
Соль	1/2 чайной ложечки	3 г	1 чайная ложечка	6 г
Сахар	1 чайная ложечка	15 г	2 ложки	30 г
Мука	2+1/3 стакана	320 г	3 стакана	420 г
Дрожжи	3/4 палочки свежих дрожжей (25 граммовая упаковка) или 3/4 пакетика сухих дрожжей		1 палочка свежих дрожжей (25 граммовая упаковка) или 1 пакетик сухих дрожжей	

Быстрый хлеб (2)

Вес	500г		750г	
Время	2:05		2:10	
Вода	140 мл		190 мл	
Масло	2 ложки	26 г	2+1/2 ложки	33 г
Соль	2/3 чайной ложки	3 г	3/4 чайной ложки	4 г
Сахар	1 чайная ложечка	15 г	2 ложки	30 г
Мука	2 стакана	290 г	2+1/2 стакана	360 г
Дрожжи	3/4 палочки свежих дрожжей (25 граммовая упаковка) или 3/4 пакетика сухих дрожжей		1 палочка свежих дрожжей (25 граммовая упаковка) или 1 пакетик сухих дрожжей	

Сладкий хлеб (3)

Вес	500г		750г	
Время	3:45		3:50	
Вода	120 мл		160 мл	
Масло	1+1/2 ложки	20 г	2 ложки	26 г
Соль	1/2 чайной ложечки	2 г	1/2 чайной ложечки	2 г
Яйцо	1 целое яйцо	60 г	1 целое яйцо	60 г
Сахар	2 ложки	30 г	3 ложки	45 г
Обезжиренное молоко	1/4 стакана	35 г	1/3 стакана	47 г
Белая мука	2 стакана	290 г	2+3/4 стакана	380 г
Дрожжи	3/4 палочки свежих дрожжей (25 граммовая упаковка) или 3/4 пакетика сухих дрожжей		1 палочка свежих дрожжей (25 граммовая упаковка) или 1 пакетик сухих дрожжей	

Французский хлеб (4)

Вес:	500г		750г	
Время	4:05		4:10	
Вода	180 мл		260 мл	
Масло	1 чайная ложечка	10 г	1+1/2 ложки	15 г
Соль	1 чайная ложечка	6 г	1+1/2 чайной ложечки	9 г
Сахар	1/2 чайной ложечки	8 г	1 чайная ложечка	15 г
Белая мука	2+1/4 стакана	300г	2+3/4 стакана	400г
Дрожжи	3/4 палочки свежих дрожжей (25 граммовая упаковка) или 3/4 пакетика сухих дрожжей		1 палочка свежих дрожжей (25 граммовая упаковка) или 1 пакетик сухих дрожжей	

Цельнозерновой хлеб (5)

Вес:	500г		750г	
Время	4:00		4:05	
Вода	180 мл		220 мл	
Масло	2 ложки	26 г	2+1/2 ложки	38 г
Соль	1 чайная ложечка	6 г	1 чайная ложечка	6 г
Тростниковый сахар	1 чайная ложечка	15 г	1+1/2 ложки	26 г
Белая мука	1 стакан	145 г	1+1/2 стакана	180 г
Цельнозерновая мука	1 стакан	145 г	1+1/2 стакана	180 г
Дрожжи	3/4 палочки свежих дрожжей (25 граммовая упаковка) или 3/4 пакетика сухих дрожжей		1 палочка свежих дрожжей (25 граммовая упаковка) или 1 пакетик сухих дрожжей	

Ржаной хлеб (6)

Вес:	500г		750г	
Время	4:00		4:05	
Вода	180 мл		220 мл	
Масло	2 ложки	26 г	2+1/2 ложки	38 г
Соль	1 чайная ложечка	6 г	1 чайная ложечка	6 г
Тростниковый сахар	1 чайная ложечка	15 г	1+1/2 ложки	23 г
Белая мука	1 стакан	145 г	1+1/2 стакана	180 г
Ржаная мука	1 стакан	145 г	1+1/2 стакана	180 г
Дрожжи	3/4 палочки свежих дрожжей (25 граммовая упаковка) или 3/4 пакетика сухих дрожжей		1 палочка свежих дрожжей (25 граммовая упаковка) или 1 пакетик сухих дрожжей	

Безглютеновый хлеб (7)

Вес:	500г		750г	
Время	3:25		3:30	
Вода	180 мл		220 мл	
Масло	2 ложки	26 г	2+1/2 ложки	33 г
Соль	1 чайная ложечка	6 г	1 чайная ложечка	6 г
Сахар	1+1/2 ложки	23 г	2 ложки	30 г
Безглютеновая мука	1+3/4 стакана	255 г	2 стакана	290 г
Кукурузная мука	1/4 стакана	35 г	1/2 стакана	70 г
Дрожжи	3/4 палочки свежих дрожжей (25 граммовая упаковка) или 3/4 пакетика сухих дрожжей		1 палочка свежих дрожжей (25 граммовая упаковка) или 1 пакетик сухих дрожжей	

Рисовый хлеб (8)

Вес:	500г		750г	
Время	3:00		3:05	
Вода	150 мл		190 мл	
Масло	2 ложки	26 г	2+1/2 ложки	38 г
Соль	1 чайная ложечка	6 г	1 чайная ложечка	6 г
Яйцо	1 целое яйцо	60 г	1 целое яйцо	60 г
Сахар	1 чайная ложечка	15 г	2 ложки	30 г
Мука	2 стакана	290 г	2+1/2 стакана	360 г
Вареный рис	1/4 стакана		1/3 стакана	
Дрожжи	3/4 палочки свежих дрожжей (25 граммовая упаковка) или 3/4 пакетика сухих дрожжей		1 палочка свежих дрожжей (25 граммовая упаковка) или 1 пакетик сухих дрожжей	

Булочки для сэндвичей (9)

Вес:	500г		750г	
Время	4:05		4:10	
Вода	210 мл		250 мл	
Масло	1/2 чайной ложечки	8 г	1 чайная ложечка	15 г
Соль	1 чайная ложечка	6 г	1 чайная ложечка	6 г
Сахар	1/2 чайной ложечки	3 г	1 чайная ложечка	6 г
Мука	2 стакана	290 г	2+1/2 стакана	360 г
Дрожжи	3/4 палочки свежих дрожжей (25 граммовая упаковка) или 3/4 пакетика сухих дрожжей		1 палочка свежих дрожжей (25 граммовая упаковка) или 1 пакетик сухих дрожжей	

Тесто для сластей (10)

Время	2:20
Подсолнечное масло	3 ложки
Яйцо	4 целых яйца
Сахар	130 г
Мука с дрожжами	150 г
Сухой заварной крем (по желанию)	2 чайные ложечки
Количество сахара можно менять в зависимости от индивидуальных вкусов	

Цельнозерновое тесто на 100 % (11)

Время	2:55
Сахар	1 чайная ложечка
Масло	2 ложки
Соль	1+1/2 чайные ложечки
Вода	250 мл
Цельнозерновая мука	400г
Дрожжи	1 палочка свежих дрожжей (25 граммовая упаковка) или 1 пакетик сухих дрожжей

Цельнозерновое тесто на 70 % (11)

Время	2:55
Сахар	1 чайная ложечка
Масло	2 ложки
Соль	1+1/2 чайные ложечки
Вода	320 мл
Белая мука	175 г
Цельнозерновая мука	300г
Дрожжи	1 палочка свежих дрожжей (25 граммовая упаковка) или 1 пакетик сухих дрожжей

Тесто для пиццы (12)

Время	0:45
Вода	170 мл
Соль	1 чайная ложечка
Оливковое масло	1 чайная ложечка
Белая мука	300г
Дрожжи	1 палочка свежих дрожжей (25 граммовая упаковка) или 1 пакетик сухих дрожжей

Дрожжевое тесто (13)

Время	1:30
Вода	320 мл
Соль	1+1/2 чайной ложечки
Оливковое масло	2 ложки
Сахар	2 чайные ложечки
Белая мука	400г
Дрожжи	1 палочка свежих дрожжей (25 граммовая упаковка) или 1 пакетик сухих дрожжей

Функция Mix (14-15)

Время	15-30 минут (время регулируется)
Дрожжи	1+1/4 ложки
Белая мука	560 г
Масло	2 ложки
Соль	1 чайная ложечка
Вода	330 мл
Программа 14 рассчитана на 15 минут. Программа 15 является "расширенной" версией программы 14. Ее длительность может варьироваться вплоть до 30 минут. Время можно регулировать при помощи кнопок "+" и "-".	

Варенье (16)

Время	1:20
Мякоть фруктов	300г
Сахар	150 г
Лимонный сок	1/2 лимона
Рекомендуется подождать 20 минут перед тем, как добавлять сахар, который нужно засыпать постепенно	

Йогурт (17)

Время	8:00 (регулируется от 0:06 до 10:00)
Цельное молоко	1000 мл
Натуральный йогурт	100 мл (или 1 баночка йогурта)
Сахар	60 г

Размораживание (18)

Время	00:30 (время можно регулировать от 0:10 до 2:00)
В приборе поддерживается температура около 50°C для размораживания продукта. Время можно регулировать при помощи кнопок "+" и "-".	

Выпечка (19)

Время	01:00 (время регулируется от 0:20 до 2:00)
Для обычных выпечек. Температура поддерживается на уровне 150°C. Время можно регулировать при помощи кнопок "+" и "-".	

ОЧИСТКА И ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ

Внимание

Не рекомендуется погружать корпус прибора, штепсель и провод в воду или другие жидкости, для ухода за аппаратом использовать влажную ткань.

Даже когда прибор не включен, необходимо вынуть штепсель из розетки перед тем, как вставить или убрать отдельные детали, а также для осуществления чистки.

Дайте прибору остынуть и затем приступайте к его чистке.

Не рекомендуется использовать металлические приборы для выемки хлеба из формы (L), чтобы не повредить антипригарное покрытие.

1) Чистка формы осуществлятся протирающими движениями с использованием влажной ткани.
2) Если лопатка-мешалка (I) не снимается со моторного вала, то залейте в форму как можно больше горячей воды и оставьте отмокать минут на 30. Затем аккуратно вытрите лопатку-мешалку увлажненной тканью.
3) Помойте мерный стаканчик (M), мерную ложечку (N) теплой водой с мылом.
4) Протрите все остальные поверхности прибора, снаружи и внутри, при помощи влажной ткани. В случае необходимости используйте жидкое моющее средство, не забывая тщательно споласкивать все после его применения, в противном случае остатки моющего средства могут повлиять на качество вашей выпечки.

РУКОВОДСТВО ПО УСТРАНЕНИЮ НЕКОТОРЫХ ПРОБЛЕМ

⚠ В случае нарушения работы прибора, необходимо сразу его выключить.

Проблемы	Причины	Решения проблем
От прибора пахнет горелым.	На дне формы скопились мука или другие ингредиенты.	Выключите прибор и дайте ему полностью остыть. Удалите излишки муки или других ингредиентов со дна формы при помощи чистой ткани.
Ингредиенты не смешиваются должным образом.	Лоток или лопатка-мешалка смонтированы неправильно. Было положено слишком большое количество ингредиентов.	Убедитесь, что форма и лопатка-мешалка смонтированы правильно. Внимательно отмеряйте ингредиенты.
При нажатии кнопки включения высвечивается код ошибки "HHH".	Слишком высокая температура внутри прибора.	Дайте прибору остынуть в перерыве между программами. Выньте вилку из розетки, откройте крышку и достаньте форму. Дайте прибору остынуть в течение 15-30 минут перед запуском новой программы.
Смотровое окошко запотело.	Смотровое окошко может запотевать во время действия программ замеса и подъема теста.	Это нормальное явление. Протрите смотровое окошко после использования прибора.
Лопатка-мешалка остается в хлебе в момент его выемки из лотка.	Возможно была выбрана опция интенсивного окрашивания корки, из-за чего корка получилась слишком твердая.	Это нормальное явление. Когда хлеб остынет, извлеките лопатку-мешалку при помощи шпателя.
Тесто не замешивается как надо (например, мука собирается на стенках или в верхней части теста).	Лоток или лопатка-мешалка смонтированы неправильно. Было положено слишком большое количество ингредиентов. Была использована безглютеновая мука, из-за чего тесто получилось слишком жидким.	Убедитесь, что форма и лопатка-мешалка смонтированы правильно. Внимательно отмеряйте ингредиенты. Если тесто получилось слишком жидким, используйте шпатель для отделения его от стенок лотка. Если тесто получилось слишком сухим, добавляйте в него воду по ложке до тех пор, пока тесто не приобретет нужную консистенцию.

Проблемы	Причины	Решения проблем
Тесто слишком поднялось и давит на крышку.	Ингредиенты отмеряны неправильно. Не положили соль. Лопатка-мешалка не была вставлена в форму.	Аккуратно отмеряйте ингредиенты и внимательно следите за количеством дрожжей и соли. Попробуйте уменьшить количество дрожжей на 1/4 чайной ложки. Проверьте, установлена ли лопатка-мешалка.
Хлеб не поднимается.	Ингредиенты отмеряны неправильно. Дрожжи или мука были с истекшим сроком годности. Крышку открывали во время выполнения программы.	Внимательно отмеряйте ингредиенты. Проверьте срок годности дрожжей и муки. Следите за тем, чтобы добавляемые жидкие ингредиенты были комнатной температуры.
В верхней части хлеба образовалось отверстие.	Тесто поднялось слишком быстро. Было положено слишком много дрожжей или воды. Была выбрана неподходящая для этого рецепта программа.	Не рекомендуется открывать крышку во время выпечки хлеба. Выберите опцию более интенсивного окрашивания корки.
Корка слишком бледная.	Было положено слишком много сахара.	Немного уменьшите количество сахара. Выберите опцию более светлого окрашивания корки.
Хлеб.	Это нормально, когда некоторые буханки хлеба получаются не совсем симметричные, особенно те, что были сделаны из цельнозерновой муки. Было положено слишком много дрожжей или воды. Лопатка-мешалка сместилась в сторону внутри теста до его подъема и до выпечки хлеба.	Внимательно отмеряйте ингредиенты. Немного уменьшите количество воды или дрожжей.
Буханки имеют разную форму.	Это нормально. Форма буханки может меняться в зависимости от вида выпекаемого хлеба.	

Проблемы	Причины	Решения проблем
Буханка получилась полая или же в мякише есть дырки.	Тесто получилось слишком жидкое. В нем слишком много дрожжей. Не положили соль. Была добавлена слишком горячая вода.	Внимательно отмеряйте ингредиенты. Немного уменьшите количество воды или дрожжей. Проверьте положена ли соль. Используйте воду комнатной температуры.
Хлеб получился недопеченным или резиновым по консистенции.	Было добавлено слишком много жидких ингредиентов. Выла выбрана неправильная программа.	Внимательно отмеряйте ингредиенты. Проверьте, правильную ли вы выбрали программу.
Хлеб крошится при нарезке.	Хлеб слишком горячий	Дайте хлебу остынуть в течение 15-30 минут.
Буханка получилась тяжелая, очень плотной консистенции.	Было положено слишком много муки либо же она просрочена. Было налито недостаточно воды. Совершенно нормально, что хлеб из цельнозерновой муки получается более плотной консистенции по сравнению с обычным хлебом.	Внимательно отмеряйте ингредиенты.
Дно формы потемнело или покрылось пятнами.	Форму помыли в посудомоечной машине. Это нормальное явление и не влияет на качество материала.	

Дата изготовления указана на корпусе изделия в зашифрованном виде SN wk/yrabcdefg,
где wk – неделя производства
yr – год производства
abcdefg – серийный номер изделия

Соответствует требованиям
ТР ТС 004/2011 «О безопасности низковольтного оборудования, утвержден Решением Комиссии Таможенного союза №768 от 16 августа 2011 года
ТР ТС 020/2011 «Электромагнитная совместимость технических средств», утвержден Решением Комиссии Таможенного союза №879 от 9 декабря 2011 года
Информация о сертификации в приложении к гарантийному талону и/или на упаковке изделия.

220-240В~ - 50/60Гц - 500Вт - Класс I – IPX0
Сделано в Китае

Импортер: ООО «Медиатех»,
Юридический адрес:127006, город Москва, улица Садовая-Триумфальная, дом 16, строение 3, ПОМ. I, КОМ 2
Фактический адрес:119048, г. Москва, ул. Усачева, д.29, корпус 3, пом.II, ком.3

\Изготовитель: De' Longhi Appliances Srl /«Делонги Апплаенсис СРЛ» Адрес: 50013 Италия, Флоренция, Кампи Бизенцио, Виа С. Куирико 300.

Список организаций, уполномоченных изготовителем на работу с претензиями потребителей и сервисным обслуживанием, размещен на сайте: http://www.ariete.net/ru/assistance
Горячая линия Ariete +7915165611

Товар поставляется в собранном виде, специальных требований к перевозке и хранению не установлено.
Утилизировать в соответствии с законодательством места реализации.

Гарантийный срок 2 года. Срок службы изделия 2 года.

Информация о сертификации в приложении к гарантийному талону и/или на упаковке изделия.

ЗАСТЕРЕЖЕННЯ З БЕЗПЕКИ

ПРОЧИТАЙТЕ ЦІ ІНСТРУКЦІЇ ПЕРЕД ВИКОРИСТАННЯМ.

Використовуючи електроприлади, необхідно дотримуватися заходів безпеки, таких як:

- Переконайтеся, що напруга приладу відповідає вашій електричній мережі.
- Не залишати пристрій без нагляду коли він підключений до електричної мережі.
- Не ставте прилад на джерела тепла або поблизу них.
- Перед використанням встановіть пристрій на горизонтальній, стабільній та добре освітленій поверхні.
- Не піддавайте пристрій дії природних атмосферних явищ (дощ, сонце, тощо).
- Переконайтеся, що шнур живлення не контактує з гарячими поверхнями.
- Прилад можуть використовувати діти старші 8 років та особи з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими можливостями, чи при відсутності досвіду і знань, тільки під наглядом відповідальної особи, або, якщо вони отримали і зрозуміли інструкції з використання і потенційні ризики.
- Не занурювати пристрій у воду або іншу рідину
- Коли пристрій не використовується, від'єднайте його від електричної розетки перед тим, як дістати або встановити окремі деталі, або перед очищенням.
- Не використовуйте пристрій з допомогою зовнішнього таймеру або дистанційно керованих систем.
- Перед використанням або регулюванням перемикачів на приладі, та перш ніж торкатися вилки та розетки, переконайтеся, що ваші руки сухі.
- Ніколи не вмикайте пристрій якщо ємність не заповнена інгредієнтами.
- Для запобігання загоряння або короткого замикання не дозволяється класти фольгу чи інші металеві матеріали в прилад.
- Не ставте пристрій на гарячі поверхні або поряд них. Використовуйте кухонні рукавиці.
- Завжди залишайте не менше 5 см навколо хлібопічки щоб забезпечити вентиляцію, і ні в якому разі не закривайте парові отвори.
- Не засовуйте руки або пальці в ємність під час роботи приладу.
- Не ставте пристрій поряд з легкозаймистими поверхнями або матеріалами.
- Не використовуйте хлібопічку для зберігання речей.
- Для кращого збереження ємності її слід час від часу мити і змащувати олією.
- Не витягати вилку з електричної розетки, тягнучи її за кабель.
- Не використовуйте пристрій, якщо шнур живлення чи штепсель пошкоджено, або якщо прилад несправний; В цьому випадку рекомендується віднести пристрій до найближчого авторизованого сервісного центру.
- Пристрій призначений виключно для побутового використання, не призначе-

ний для промислового та комерційного застосування.

- Будь-які зміни, зроблені з цим виробом, не дозволені виробником, можуть призвести до погіршення безпеки та втрати гарантії від виробника.
- Перед тим, як викидати пристрій - відріжте кабель живлення, щоб зробити його непридатним до використання.
- Елементи упаковки не повинні залишатися поруч з дітьми, оскільки вони є потенційними джерелами небезпеки.



Для правильної утилізації виробу відповідно до Європейської Директиви 2012/19/UE, будь ласка, прочитайте спеціальну листівку у наборі до виробу.

ЗБЕРЕЖІТЬ ЦІ ІНСТРУКЦІЇ

ОПИС ПРИСТРОЮ (СХЕМА 1)

A Корпус пристрою
B Кнопки зменшення/збільшення часу на таймері
C Кнопка налаштування ваги
D Кнопка налаштування меню
E Дисплей
F Вентиляційні отвори
G Кришка
H Оглядове віконце
I Насадка для замішування тіста
L Ємність
M Мірна ємність
N Мірна ложка
O Кнопка увімкнути/вимкнути
P Кнопка налаштування рівня рум'яності скоринки

ДИСПЛЕЙ (СХЕМА 2)

A Рівень рум'яності скоринки
B Вага
C Таймер
D Вибрана програма

КОРОТКІ НОТАТКИ ПРО ХЛІБОБІЧКУ

Ваш прилад є виробом для економії зусиль. Його головна перевага полягає в тому, що всі операції замішування, зростання і випічки проводяться всередині ємності приладу. Ваша хлібопічка з легкістю випікатиме чудовий хліб, якщо ви будете дотримуватись інструкцій та зрозумієте деякі базові принципи. Пристрій не може думати за вас.
Він не може сказати вам, що ви забули якийсь інгредієнт, або помилились з типом інгредієнта, або виміряли неправильно. Ретельний вибір інгредієнтів є найважливішим етапом процесу приготування хлібу.

ПЕРЕД ВИКОРИСТАННЯМ ПРИСТРОЮ

1) Вимийте і висушіть всі деталі як описано в розділі "ЧИСТКА ТА ДОГЛЯД".
2) Встановіть пристрій у режимі "Випікання" і дайте йому попрацювати з порожньою ємністю протягом приблизно 10 хвилин.
3) Після того, як він охолоне, вимийте і висушіть його знову.

Увага

Протягом першого циклу випікання, можливо, що пічка випускає дим або легкий запах горілого. Це цілком нормально, і зникне через декілька секунд.

ІНСТРУКЦІЇ З ВИКОРИСТАННЯ

1) Вимийте і добре просушіть всі деталі.
2) Встановіть насадку для замішування тіста (I) на гвинт всередині ємності (L) (схема 3).
3) Віміряйте інгредієнти наданою мірною ємністю (M) чи ложкою (N), або зважте та помістіть інгредієнти в ємність (L).
4) Встановіть ємність на гвинт всередині пристрою, поверніть її за годинниковою стрілкою щоб зафіксувати (схема 4).

Увага

Надзвичайно важливо дотримуватись послідовності додавання інгредієнтів, як це описано у рецепті. Ця послідовність в цілому: рідкі інгредієнти, вода, борошно, яйця та інше згідно рецепту. Додавайте дріжджі в останню чергу після всіх інших інгредієнтів. Уникайте контакту дріжджів з сіллю, або рідкими інгредієнтами.

5) Закрийте кришкою (G) і вставте електричну вилку у розетку електромережі. Дисплей (E) відобразить "3:00", з двома нерухомими точками. Пристрій автоматично працює за програмою "1".
6) Натискайте кнопку (D), щоб вибрати потрібну програму випікання.
7) Натискайте кнопку (C), щоб вибрати потрібну вагу (500 г, 750 г). Вагу не можна вибрати в програмах 8-19.
8) Виберіть рівень рум'яності скоринки (слабкий, середній або інтенсивний). Рівень рум'яності скоринки не можна вибрати в програмах 8-19.
9) При необхідності, можна встановити за допомогою кнопок + о - (B) таймер. Випікання почнеться у встановлений вами час. В разі, якщо ви не встановили час початку - випікання почнеться відразу.

Будьте обережні при використанні функції таймера з швидкопсувними інгредієнтами (такими як яйця, молочні продукти і т.д.).

10) Нажміть кнопку включення/виключення (O). Пристрій подає звуковий сигнал і починає обробку інгредієнтів (якщо був встановлений таймер, обробка почнеться у вказаний час).

Під час випічки, можливо, що за допомогою вентилятора під кришкою (G) вийде пар: Що є цілком нормальним явищем.

11) Якщо в програмі плануються доповнення (горіхи, насіння і т.д.), пристрій видає 10 звукових сигналів коли прийде час відкрити кришку і додати решту складових. Цей час варіюється в залежності від програми.
12) Щоб зупинити обрану програму - затисніть кнопку включення/виключення (O) протягом 3 секунд.
13) Коли час на дисплеї (E) показує "0:00" - значить процес випікання закінчено. Пристрій видасть звуковий сигнал 10 разів та автоматично перейде в режим "підігрів" протягом 1 години.
    Символ ":" продовжить блимати (За винятком режиму "Замішування").
14) Після збереження тепла протягом 1 години, режим "підігрів" деактивується. На дисплеї відобразиться символ (⊙). Для вимкнення режиму "підігрів" раніше 60 хвилин, - затисніть кнопку включення/виключення (O) протягом 3 секунд.
15) Витягніть вилку з електричної розетки та відкрийте кришку (G)
16) Надягніть кухонні рукавиці та візьміть ручку ємності (L), повернувши її проти годинникової стрілки, щоб витягнути (схема 5).
17) Дайте охолонути перш ніж виймати хліб, потім за допомогою антипригарної лопатки витягніть хліб з ємності, починаючи з бокових сторін. При необхідності, переверніть ємність на охолоджену чисту поверхню і обережно потрусіть, поки хліб не вийде.

Увага

Ємність досягає дуже високих температур. Будьте обережні при застосуванні та завжди використовуйте захисні рукавички.

Ніколи не використовуйте кухонні металеві інструменти для виймання хліба з ємності (L), щоб не пошкодити антипригарне покриття.

ПЕРЕБОЇ ЕЛЕКТРОПОСТАЧАННЯ

Якщо відключення струму триває менше 10 хвилин, - програма продовжиться самостійно, як тільки електропостачання відновиться. Якщо відключення струму триває більше 15 хвилин, - програма вимкнеться та дисплей повернеться до налаштувань за замовчуванням. В цьому випадку від'єднайте пристрій від розетки, дайте йому охолонути, опорожніть ємність, видаліть інгредієнти, очистіть і почніть спочатку.

Коди помилок

При виникненні помилки на дисплеї (E) можуть з'являтися такі коди помилок:

-"H:HH": Температура всередині ємності занадто висока.

1) Затисніть кнопку включення/виключення (O) протягом 3 секунд щоб зупинити програму.
2) Витягніть вилку з розетки.
3) Відкрийте кришку і дайте пристрою охолонути протягом 10-20 хвилин.
4) Перезапустіть програму.

-"E:EO": Датчик температури від'єднаний або зламаний.

Віднесіть пристрій в авторизований сервісний центр для перевірки роботи датчика.

ТАЙМЕР

Найбільш поширене використання таймера полягає в приготуванні хліба протягом ночі, таким чином, він буде готовий наступного ранку. Таймер може бути запрограмований до 15 годин випікання. Не використовуйте для хліба або тіста свіже молоко, йогурт, сир, яйця, фрукти, цибулю чи будь-які інші інгредієнти, що можуть зіпсуватись протягом декількох годин у теплому і вологому середовищі.
Вирішіть коли ви хочете, щоб ваш хліб був готовим, наприклад, о 6 годині ранку. Перевірте яка година в момент запуску програми, наприклад, 9 година. Порахуйте проміжок часу між цими двома годинами, в цьому випадку, 9 годин. Маніпулюючи кнопками збільшення/зменшення часу (B), таймер рухатиметься 10 хвилин вперед або назад з кожним вашим натиском.
Неможливо зменшити час, передбачений режимом.

КОНСИСТЕНЦІЯ ТІСТА

Стежте за тістом протягом перших 5 хвилин замішування через оглядове віконце (H). Має утворитися гладка хлібина. Якщо хлібини немає, то є ймовірність, що видно інгредієнти. Якщо вам потрібно відкрити кришку (G), зробіть це під час замішування або під час відпочинку. У будь-який інший час є ризик зруйнувати високу якість хліба.
Якщо тісто здається липким або прилипає до стінок ємності - посипте чайною ложкою борошна, при необхідності повторіть. Якщо тісто здається занадто сухим - влийте чайну ложку гарячої води, при необхідності повторіть. Ви можете обережно видалити залишки інгредієнтів зі стінок ємності за допомогою дерев'яної або пластикової лопатки.

Увага

Не залишайте пристрій відкритим довше, ніж це необхідно. Зачекайте поки тісто повністю поглине борошно/воду, і тільки потім додавайте борошно/воду знову при необхідності.

Закрийте кришку (G) до кінця останнього замішування, інакше хліб не підніметься належним чином.

ЗБЕРІГАННЯ ХЛІБА

Комерційний хліб, як правило, містить добавки (хлор, вапняк, барвник з горної смоли, сорбіт, соя і т.д.). Ваш хліб не містить жодного консерванта, тому не буде свіжим стільки ж часу скільки комерційний. Крім того, ваш хліб не матиме смаку комерційного хліба, він буде мати смак справжнього хліба, яким завжди і має бути.
Рекомендуємо з'їсти свіжим, але можна зберігати його протягом двох днів при кімнатній температурі у вакуумному поліетиленовому пакеті.
Для того, щоб заморозити домашній хліб, дайте йому охолонути, покладіть його в поліетиленовий пакет і видаліть все повітря, тобто загерметизуйте і потім заморозьте.

ЯК ДОДАВАТИ ІНГРЕДІЄНТИ

- Дотримуйтесь порядку, зазначеному в рецепті.
- Покладіть додаткові інгредієнти (фрукти, горіхи, родзинки і т.д.) поряд і додайте їх під час другого замісу, коли ви почуєте звуковий сигнал 10 разів.

- У першу чергу додайте рідину. Це, як правило, вода, але можуть бути також молоко і/або яйця. Вода повинна бути теплою (37°C), але не занадто гарячою. Занадто гаряча або холодна вода перешкоджає заквасці.
- Не використовуйте молоко з таймером. Тісто може створожитись ще до початку процесу приготування хліба.
- Додайте цукор і сіль відповідно рецепту.
- Додайте всі "рідкі" інгредієнти (мед, сироп, патока і т.д.).
- Додайте всі "сухі" інгредієнти (борошно, сухе молоко, трави та спеції).
- Якщо ви використовуєте таймер, ви не зможете додати фрукти або горіхи під час другого замішування, а тому додайте їх відразу.
- Додайте в останню чергу сухі дріжджі (або дріжджовий порошок/соду). Додайте дріжджі поверх інших інгредієнтів, але не у воду, бо почне діяти занадто рано.
- Якщо ви використовуєте таймер, не можна змішувати дріжджі (дріжджовий порошок/соду) і воду/рідину, інакше дріжджі вступлять в дію, піднімуть тісто і впадуть ще до того, як почнеться процес приготування хліба. Як результат утвориться твердий, щільний, шорсткий і їстівний продукт, схожий на цеглину. Ми рекомендуємо зробити отвір в центрі гірки борошна і покласти туди дріжджі.

Борошно

Вид борошна, що ви використовуєте є дуже важливим. Найважливішим елементом, що міститься в борошні є білок, що називається глютен, він є природним елементом, який дає тісту можливість формуватись і утримує діоксид вуглецю, вироблений дріжджами. Купуйте борошно, на упаковці якого написано "ТИП 0" або "ДЛЯ ХЛІБА" (наприклад, "Манітоба", що має високий вміст глютену).

Інші види борошна для хліба

Серед яких цільнозернове борошно та інші зернові культури.
Вони забезпечують відмінне дієтичне споживання волокна, але містять нижчій рівнень глютену, ніж у білому борошні "ТИП 0". Це означає, що цільнозерновий хліб, як правило, менший і щільніший, ніж білий. Тому, якщо в рецептах ви замініте половину білого борошна "ТИП 0" цільнозерновим борошном, - то зможете приготувати продукт зі смаком цільнозернового хліба і текстурою білого.

Дріжджі

Дріжджі є живим організмом, що розмножується в тісті. При наявності вологи, їжі і тепла, дріжджі ростуть і викидають вуглекислий газ. Останній виробляє бульбашки, які скупчуються всередині таким чином, що тісто росте.
Серед різних доступних видів дріжджів, ми рекомендуємо використовувати сухі пивні дріжджі. Ці дріжджі, зазвичай, продаються в пакетиках і не повинні бути попередньо розчинені у воді.
Ви також зможете знайти дріжджі "швидкої дії" або "дріжджі для хлібопічки". Це сильні дріжджі, які мають можливість підняти тісто на 50% швидше в порівнянні з іншими. Використовуйте їх тільки з програмою "ШВИДКИЙ РЕЖИМ". Дріжджі в пакетиках дуже чутливі до впливу вологи, тому не зберігайте частково використані відкиті пакетики більше одного дня. Крім того, ви можете використати шматок свіжих пивних дріжджів: 1 г сухих пивних дріжджів дорівнює 3,5 г свіжих пивних дріжджів.

ТАБЛИЦЯ ЕКВІВАЛЕНТІВ СУХИХ ТА СВІЖИХ ПИВНИХ ДРІЖДЖІВ			
Сухий			Свіжий
1/4 пакетика	2 г	1 чайна ложка	7 г
1/2 пакетика	4 г	2 чайні ложки	13 г
3/4 пакетика	6 г	3 чайні ложки	21 г
1 пакетик	7 г	3,5 чайні ложки	25 г
1,5 пакетика	10 г	5 чайних ложок	37 г
2 пакетика	14 г	7 чайних ложок	50 г

Рідкі інгредієнти

Рідким інгредієнтом, як правило, є вода чи молоко, або суміш обох. Вода робить скоринку більш хрусткою. Молоко робить скоринку і хліб всередині м'якішим.

Існують суперечливі думки щодо того, якою має бути температура води. Ви можете вирішити це самостійно з часом і практикою використання приладу. Вода є дуже важливим компонентом хліба. Зазвичай, найбільш підходящою температурою води є від 20°C до 25°C. Але в разі швидкого приготування хліба, для прискорення процесу температура повинна бути в межах від 45°C до 50°C. Дуже важливо, щоб вода була хорошої якості, і бажано в пляшці, тому як вапняк в воді може поставити під загрозу чудовий смак хліба. Замість води можна також додати свіже молоко або воду з 2% сухого молока, що сприяє чудовому смаку і покращує колір скоринки. В деяких рецептах можна знайти навіть фруктовий сік.

Низький вміст жиру

Не використовуйте олію, маргарин і т.д. з низьким процентом жиру. Ці продукти містять мало жиру, в той час як рецепти передбачають велику кількість жиру, тому є ризик не отримати бажані результати.

Цукор

Цукор активує і годує дріжджі, і таким чином вони розвиваються. Покращює смак і текстуру, а також сприяє гарній рум'яності скоринки. Мед, сироп і патоку можна використовувати замість цукру, за умови, що ви адаптуєте кількість рідкого інгредієнту. Не використовуйте штучні підсолоджувачі, тому що вони не годують дріжджі, а деякі навіть вбивають.

Сіль

Сіль допомагає контролювати зростання дріжджів. Без солі хліб може занадто піднятись, і відразу впасти. Крім того, додає смаку.

Яйця

Яйця зроблять ваш хліб більш смачним і поживним, додадуть колір і сприятимуть правильній формі та текстурі. Яйця є рідким інгредієнтом, тому дозуйте інші рідкі інгредієнти відповідно. В іншому випадку, тісто може вийти занадто рідким і не підніметься належним чином.

Трави і спеції

Можете додати на початку разом з основними інгредієнтами.

Трави і спеції, такі як кориця, імбир, орегано, петрушка і базилік додадуть смаку. Використовуй-

те їх в невеликих кількостях (1-2 чайні ложки), щоб не перекрити смак хлібу. Свіжі трави, такі як часник і цибуля, містять достатньо рідини і змінюють баланс рідин у рецепті, тому зважуйте інші рідини відповідно.

Додаткові інгредієнти

Додаткові інгредієнти (фрукти, горіхи, родзинки і т.д.) можуть бути додані тільки в програмах, в яких вони передбачені.

Сухофрукти і горіхи повинні бути розрізані на дрібні шматочки, сир має бути натертим, шоколад також нарізаним дрібними шматочками, а не великими шматками. Не додавайте більше, ніж це передбачено в рецепті, інакше хліб може не піднятись належним чином. Зверніть увагу, що свіжі фрукти та горіхи містять рідину (сік і масло), і тому вимірюйте основний рідкий інгредієнт відповідно.

РЕЖИМИ

- Олію можна замінити топленим маслом.
- Дотримуйтесь порядку таблиці при додаванні інгредієнтів.
- У всіх рецептах можна замінити борошно з високим вмістом глютену на безглютенове борошно, звертаючи увагу на інші інгредієнти, що можуть містити глютен.

Базовий (1)

Вага	500 г		750 г	
Час	3:05		3:10	
Вода	210 мл		260 мл	
Олія	1+1/2 столової ложки	15 г	2 столові ложки	20 г
Сіль	1/2 чайної ложки	3 г	1 чайна ложка	6 г
Цукор	1 столова ложка	15 г	2 столові ложки	30 г
Борошно	2+1/3 склянки	320 г	3 склянки	420 г
Дріжджі	3/4 шматка свіжих дріжджів (25 г) або 3/4 пакетика дріжджів в порошку		1 шматок свіжих дріжджів (25 г) або 1 пакетик дріжджів в порошку	

Швидкий хліб (2)

Вага	500 г		750 г	
Час	2:05		2:10	
Вода	140 мл		190 мл	
Олія	2 столові ложки	26 г	2+1/2 столові ложки	33 г
Сіль	2/3 чайної ложки	3 г	3/4 чайної ложки	4 г
Цукор	1 столова ложка	15 г	2 столові ложки	30 г
Борошно	2 склянки	290 г	2+1/2 склянки	360 г
Дріжджі	3/4 шматка свіжих дріжджів (25 г) або 3/4 пакетика дріжджів в порошку		1 шматок свіжих дріжджів (25 г) або 1 пакетик дріжджів в порошку	

Солодкий хліб (3)

Вага	500 г		750 г	
Час	3:45		3:50	
Вода	120 мл		160 мл	
Олія	1+1/2 столової ложки	20 г	2 столові ложки	26 г
Сіль	1/2 чайної ложки	2 г	1/2 чайної ложки	2 г
Яйце	1 ціле яйце	60 г	1 ціле яйце	60 г
Цукор	2 столові ложки	30 г	3 столові ложки	45 г
Знежирене молоко	1/4 склянки	35 г	1/3 склянки	47 г
Біле борошно	2 склянки	290 г	2+3/4 склянки	380 г
Дріжджі	3/4 шматка свіжих дріжджів (25 г) або 3/4 пакетика дріжджів в порошку		1 шматок свіжих дріжджів (25 г) або 1 пакетик дріжджів в порошку	

Французький хліб (4)

Вага:	500 г		750 г	
Час	4:05		4:10	
Вода	180 мл		260 мл	
Олія	1 столова ложка	10 г	1+1/2 столової ложки	15 г
Сіль	1 чайна ложка	6 г	1+1/2 чайної ложки	9 г
Цукор	1/2 столової ложки	8 г	1 столова ложка	15 г
Біле борошно	2+ 1/4 склянки	300 г	2+3/4 склянки	400 г
Дріжджі	3/4 шматка свіжих дріжджів (25 г) або 3/4 пакетика дріжджів в порошку		1 шматок свіжих дріжджів (25 г) або 1 пакетик дріжджів в порошку	

Цільнозерновий хліб (5)

Вага:	500 г		750 г	
Час	4:00		4:05	
Вода	180 мл		220 мл	
Олія	2 столові ложки	26 г	2+1/2 столові ложки	38 г
Сіль	1 чайна ложка	6 г	1 чайна ложка	6 г
Тростинний цукор	1 столова ложка	15 г	1+1/2 столової ложки	26 г
Біле борошно	1 склянка	145 г	1+1/2 склянки	180 г
Цільнозернове борошно	1 склянка	145 г	1+1/2 склянки	180 г
Дріжджі	3/4 шматка свіжих дріжджів (25 г) або 3/4 пакетика дріжджів в порошку		1 шматок свіжих дріжджів (25 г) або 1 пакетик дріжджів в порошку	

Житній хліб (6)

Вага:	500 г		750 г	
Час	4:00		4:05	
Вода	180 мл		220 мл	
Олія	2 столові ложки	26 г	2+1/2 столові ложки	38 г
Сіль	1 чайна ложка	6 г	1 чайна ложка	6 г
Тростинний цукор	1 столова ложка	15 г	1+1/2 столової ложки	23 г
Біле борошно	1 склянка	145 г	1+1/2 склянки	180 г
Житнє борошно	1 склянка	145 г	1+1/2 склянки	180 г
Дріжджі	3/4 шматка свіжих дріжджів (25 г) або 3/4 пакетика дріжджів в порошку		1 шматок свіжих дріжджів (25 г) або 1 пакетик дріжджів в порошку	

Безглютеновий хліб (7)

Вага:	500 г		750 г	
Час	3:05		3:10	
Вода	180 мл		220 мл	
Олія	2 столові ложки	26 г	2+1/2 столові ложки	33 г
Сіль	1 чайна ложка	6 г	1 чайна ложка	6 г
Цукор	1+1/2 столової ложки	23 г	2 столові ложки	30 г
Безглютенове борошно	1+ 3/4 склянки	255 г	2 склянки	290 г
Вівсяне борошно	1/4 склянки	35 г	1/2 склянки	70 г
Дріжджі	3/4 шматка свіжих дріжджів (25 г) або 3/4 пакетика дріжджів в порошку		1 шматок свіжих дріжджів (25 г) або 1 пакетик дріжджів в порошку	

Рисовий хліб (8)

Вага:	500 г		750 г	
Час	3:00		3:05	
Вода	150 мл		190 мл	
Олія	2 столові ложки	26 г	2+1/2 столові ложки	38 г
Сіль	1 чайна ложка	6 г	1 чайна ложка	6 г
Яйце	1 ціле яйце	60 г	1 ціле яйце	60 г
Цукор	1 столова ложка	15 г	2 столові ложки	30 г
Борошно	2 склянки	290 г	2 + 1/2 склянки	360 г
Варений рис	1/4 склянки		1/3 склянки	
Дріжджі	3/4 шматка свіжих дріжджів (25 г) або 3/4 пакетика дріжджів в порошку		1 шматок свіжих дріжджів (25 г) або 1 пакетик дріжджів в порошку	

Хліб для сендвіча (9)

Вага:	500 г		750 г	
Час	4:05		4:10	
Вода	210 мл		250 мл	
Олія	1/2 столової ложки	8 г	1 столова ложка	15 г
Сіль	1 чайна ложка	6 г	1 чайна ложка	6 г
Цукор	1/2 чайної ложки	3 г	1 чайна ложка	6 г
Борошно	2 склянки	290 г	2 + 1/2 склянки	360 г
Дріжджі	3/4 шматка свіжих дріжджів (25 г) або 3/4 пакетика дріжджів в порошку		1 шматок свіжих дріжджів (25 г) або 1 пакетик дріжджів в порошку	

Тісто для солодкого хліба (10)

Час	2:20
Олія з насіння	3 столові ложки
Яйця	4 цілих яйця
Цукор	130 г
Борошно з дріжджами	150 г
Порошковий заварний крем (за бажанням)	2 чайні ложки
Кількість цукру можна змінювати відповідно до особистих смаків	

100% цільнозернове тісто (11)

Час	2:55
Цукор	1 чайна ложка
Олія	2 столові ложки
Сіль	1+1/2 чайной ложки
Вода	250 мл
Цільнозернове борошно	400 г
Дріжджі	1 шматок свіжих дріжджів (25 г) або 1 пакетик дріжджів в порошку

70% цільнозернове тісто (11)

Час	2:55
Цукор	1 чайна ложка
Олія	2 столові ложки
Сіль	1+1/2 чайной ложки
Вода	320 мл
Біле борошно	175 г
Цільнозернове борошно	300 г
Дріжджі	1 шматок свіжих дріжджів (25 г) або 1 пакетик дріжджів в порошку

Тісто для піцци (12)

Час	0:45
Вода	170 мл
Сіль	1 чайна ложка
Оливкова олія	1 столова ложка
Біле борошно	300 г
Дріжджі	1 шматок свіжих дріжджів (25 г) або 1 пакетик дріжджів в порошку

Дріжджове тісто (13)

Час	1:30
Вода	320 мл
Сіль	1+1/2 чайної ложки
Оливкова олія	2 столові ложки
Цукор	2 чайні ложки
Біле борошно	400 г
Дріжджі	1 шматок свіжих дріжджів (25 г) або 1 пакетик дріжджів в порошку

Мікс (14-15)

Час	від 15 до 30 хвилин (час регулюється)
Дріжджі	1+1/4 чайної ложки
Біле борошно	560 г
Олія	2 столові ложки
Сіль	1 чайна ложка
Вода	330 мл
Програма 14 передбачає час - 15 хвилин. Програма 15 є "подовженою" версією програми 14, з часом, що можна регулювати до 30 хвилин. Час регулюється за допомогою кнопок "+" і "-".	

Варення (16)

Час	1:20
М'якоть плодів	300 г
Цукор	150 г
Лимонний сік	1/2 лимона
Бажано зачекати 20 хвилин, перш ніж додавати цукор, який треба класти не весь відразу, а потроху	

Йогурт (17)

Час	8:00 (регулюється від 0:06 до 10:00)
Незбиране молоко	1000 мл
Натуральний йогурт	100 мл (або упаковка йогурту)
Цукор	60 г

Розморожування (18)

Час	00:30 (регулюється від 0:10 до 2:00)
Пристрій підтримує температуру близько 50°C щоб розморозити продукт. Час регулюється за допомогою кнопок "+" і "-".	

Випікання (19)

Час	01:00 (регулюється від 0:20 до 2:00)
Для випікання загального характеру. Температура тримається на рівні близько 150 ° C. Час регулюється за допомогою кнопок "+" і "-".	

ЧИСТКА І ДОГЛЯД

Увага

Ні в якому разі не занурюйте прилад, вилку або шнур живлення у воду чи іншу рідину, використовуйте вологу тканину для їх очищення.

Коли пристрій не використовується, від'єднайте його від електричної розетки перед тим, як дістати або встановити окремі деталі, або перед очищенням.

Дайте пристрою охолонути, перш ніж почати очищення.

Ніколи не використовуйте кухонні металеві інструменти для виймання хліба з ємності (L), щоб не пошкодити антипригарне покриття.

1) Очистіть ємність (L), протерши зсередини і зовні вологою тканиною.
2) Якщо насадка для замішування тіста (I) не знімається з гвинта - заповніть ємність гарячою водою і залиште в такому стані протягом приблизно 30 хвилин. Потім обережно протріть насадку для приготування тіста вологою тканиною.
3) Вимийте мірну ємність (M) та мірну ложку (N) в гарячій мильній воді.
4) Очистіть всі інші поверхні, внутрішні і зовнішні, вологою тканиною. При необхідності можете використати трохи рідкого миючого засобу, але не забудьте повністю його видалити, в іншому випадку будь-які залишки миючих засобів можуть зіпсувати вашу наступну випічку.

КЕРІВНИЦТВО ДО ВИРІШЕННЯ ДЕЯКИХ ПРОБЛЕМ

⚠ У разі несправності, негайно вимкніть пристрій.

Проблеми	Причини	Відповіді
Пристрій випускає запах горілого.	Борошно або інші інгредієнти потрапили в пристрій під ємність для випікання.	Вимкніть пристрій і дайте йому повністю охолонути. Видаліть борошно або інші інгредієнти з середини пристрою чистою тканиною.
Інгредієнти не змішуються належним чином.	Ємність або насадка для замішування тіста не були вмонтовані належним чином. Було додано забагато інгредієнтів.	Переконайтеся, що ємність та насадка для замішування тіста вмонтовані належним чином. Ретельно зважуйте інгредієнти.
Пристрій видасть код помилки "HHH" при натисканні кнопки включення.	Внутрішня температура в приладі занадто висока.	Дайте пристрою охолонути перед тим, як увімкнути іншу програму. Вимкніть з розетки, відкрийте кришку та витягніть ємність. Дайте пристрою охолонути протягом 15-30 хвилин, перш ніж запускати інші програми.
Нічого не видно через оглядове віконце, бо воно вкрите паром.	Оглядове віконце може покритись паром під час програм замішування і підходження тіста.	Це нормальне явище. Очистіть оглядове віконце після використання.
Насадка для замішування тіста приклеїлась до хлібу.	Ймовірно, ви вибрали режим інтенсивної рум'яності скоринки і навколо хліба утворилась тверда скоринка.	Це нормальне явище. Коли хліб охолоне, використайте кухонну лопатку, щоб відділити насадку.
Тісто не замішується належним чином (наприклад, борошно збирається по бокам або у верхній частині тіста).	Ємність або насадка для замішування тіста не були вмонтовані належним чином. Було додано забагато інгредієнтів. Було використане безглютенове борошно, з якого утворилось дуже вологе тісто.	Переконайтеся, що ємність та насадка для замішування тіста вмонтовані належним чином. Ретельно зважуйте інгредієнти. Якщо тісто вологе, використайте кухонну лопатку, щоб відклеїти його від країв ємності. Якщо тісто дуже сухе, додайте столову ложку води, при необхідності повторюйте поки тісто не досягне потрібної консистенції.

Проблеми	Причини	Відповіді
Тісто піднялось надмірно і штовхає кришку.	Інгредієнти не були виміряні належним чином. Сіль не була додана. Насадка для замішування тіста не була вмонтована в ємність.	Ретельно зважте всі інгредієнти, і переконайтеся в правильній кількості дріжджів і солі. Спробуйте зменшити кількість дріжджів на 1/4 чайної ложки. Переконайтесь що насадка для замішування тіста вмонтована.
Хліб не піднімається.	Інгредієнти не були виміряні належним чином. Термін придатності використаних дріжджів або борошна закінчився. Кришка була відкрита під час роботи програми.	Ретельно зважуйте інгредієнти. Перевірте термін придатності дріжджів і борошна. Переконайтеся, що рідкі інгредієнти додані при кімнатній температурі.
Хлібець має отвір у верхній частині.	Тісто піднімається занадто швидко. Було додано забагато дріжджів або води. Була обрана програма, що не підходить для використаного рецепту.	Не піднімайте кришку під час випікання. Виберіть режим інтенсивної рум'яності скоринки.
Колір скоринки занадто світлий.	Було додано забагато цукру.	Трохи зменшіть кількість цукру. Виберіть режим слабкої рум'яності скоринки.
Хліб не симетричний.	Це нормально, що інколи хліб не виходить симетричним, особливо хліб з цільнозернового борошна. Було додано забагато дріжджів або води. Насадка для замішування змістила тісто в бік перед підходженням та випічкою.	Ретельно зважуйте інгредієнти. Трохи зменшіть кількість води або дріжджів.
Хліб має різну форму.	Це нормально. Форма може змінюватися в залежності від типу хліба.	
Хліб з порожнинами всередині.	Тісто занадто вологе. Додано забагато дріжджів. Сіль не була додана. Додана занадто гаряча вода.	Ретельно зважуйте інгредієнти. Трохи зменшіть кількість води або дріжджів. Переконайтеся, що сіль була додана. Використовуйте воду кімнатної температури.

Проблеми	Причини	Відповіді
Хліб недостатньо запечений або гливкий.	Було додано забагато рідких інгредієнтів. Не була обрана правильна програма.	Ретельно зважуйте інгредієнти. Переконайтеся, що обрана правильна програма.
Хліб ламається при нарізанні.	Хліб занадто гарячий	Дайте хлібу охолонути протягом 15-30 хвилин.
Хліб має важку і щільну консистенцію.	Було додано забагато борошна або борошно непридатне до споживання. Не було додано достатньо води. Якщо хліб зроблено з цільнозернового борошна - це нормально, що він має щільну текстуру.	Ретельно зважуйте інгредієнти.
Дно ємності потемніло, або взялось плямами.	Ємність була вимита в посудомийній машині. Це нормальне явище і не змінює якість матеріалу.	

تنبيهات الأمان

اقرأ هذه التعليمات قبل الاستعمال.

عند استعمال الأجهزة الكهربائية، من الضروري أخذ الاحتياطات المناسبة، والتي نذكر من بينها:

•تحقق من أن الفلطيّة الكهربائية للجهاز، هي مطابقة لفلطيّة الشبكة الكهربائية.

•لا تترك الجهاز بدون مراقبة أثناء وصله بالشبكة الكهربائية.

•لا تضع الجهاز فوق أو بالقرب من مصادر الحرارة.

•ضع الجهاز أثناء الاستعمال على سطح أفقي ثابت ومضاء بشكل جيد.

•لا تترك الجهاز معرّض للعوامل الجوية (المطر والشمس وغيرها).

•يجب مراعاة عدم ملامسة الكبل الكهربائي للسطوح الحارة.

•يمكن استعمال هذا الجهاز من قبل الأطفال الذين تزيد أعمارهم عن 8 سنوات أو من قبل الأشخاص اللذين لا يملكون كامل قواهم الفيزيائية أو الحسّية أو العقلية أو ليس لديهم خبرة أو معرفة بالجهاز، شرط أن يتم متابعتهم والإشراف عليهم من قبل شخص مسؤول أو إذا استلموا واستوعبوا التعليمات والأخطار القائمة أثناء استعمال الجهاز.

•لا تغطس الجهاز في الماء أو في السوائل الأخرى

• أفصل القابس عن المأخذ الكهربائي، حتى عندما يكون الجهاز متوقف عن العمل، قبل إدخال أو إبعاد الأجزاء المنفردة أو قبل القيام بعملية التنظيف.

•يجب عدم توصيل الجهاز بالشبكة الكهربائية من خلال جهاز توقيت أو من خلال أجهزة منفصلة يتم التحكم بها عن بعد.

•تحقق دائما من أن تكون يداك جافة قبل الاستعمال أو تعديل المفتاح الكهربائي المتواجد على الجهاز أو القيام بلمس القابس و التوصيلات الكهربائية.

•لا تشعل مطلقاً الجهاز قبل أن يتم ملئ الحوض بالمكوّنات.

•لا تدخل في الجهاز ورق ألمنيوم أو مواد معدنية أخرى لتلاشي حدوث حريق أو عطل تماسّ كهربائي.

•لا تلمس السطوح الحارة. استعمل قفازات فرن.

•اترك مسافة 5 سم حول صانعة الخبز لكي تسمح بالتهوية ولا تغطي لأي سبب كان فوّهات البخار.

•لا تدخل اليدين أو الأصابع في الحوض أثناء تشغيل الجهاز.

•لا تضع الجهاز بالقرب من سطوح أو مواد أو أوعية تحتوي على عناصر قابلة للاشتعال.

•لا تستعمل الماكينة على شكل مستودع للخبز.

•اغسل الوعاء بين الحين والآخر وأطليه بالزيت للحفاظ على سلامته.

•لا تفصل القابس عن المأخذ الكهربائي من خلال شدّ الكبل.

•لا تستعمل الجهاز إذا كان الكبل أو القابس الكهربائي متلفان أو إذا كان الجهاز نفسه متلف.; في هذه الحالة، خذ الجهاز إلى أقرب مركز صيانة مرخّص.

•هذا الجهاز مصمم فقط للاستعمال المنزلي، وبالتالي يجب عدم استعماله لأغراض تجارية أو صناعية.

•يمكن أن تؤدي التعديلات التي تتم على هذا الجهاز وغير مرخصة من قبل الصانع، إلى إبطال سلامة وأمان استعماله من قبل المستخدم.

•قبل أن ترمي الجهازعلى شكل نفايات، اقطع الكبل الكهربائي لكي تمنع من تشغيله.

•لا تترك مواد التغليف في متناول الأطفال، لأنها تشكل مصدر خطر عليهم.



لكي تتخلص من المنتج بالشكل الصحيح وحسب ما تنص عليه التعليمات الأوروبية UE/2012/19 اقرأ الورقة الخاصة بهذا الموضوع والمرفقة مع المنتج.

احتفظ بهذه التعليمات

مواصفات الجهاز (شكل 1)

A هيكل الجهاز
B أزرار زيادة / تنقيص الموقّت (التايمر)
C زرّ ضبط الوزن
D زرّ ضبط قائمة الطعام
E شاشة عرض صغيرة
F فوّهات
G غطاء
H فتحة دائرية
I شفرة العجن
L حوض
M مقياس الماء
N ملعقة قياس
O زرّ الإشعال / الإطفاء
P زرّ ضبط التحمير

مؤشر ضوئي (شكل 2)

A التحمير
B الوزن
C موقّت
D البرنامج المختار

لمحة تعريفية عن صانعة الخبز

صمم هذا الجهاز من أجل توفير الجهد. ومن أهم ميزاته هو أن جميع عمليات العجن والتخمير والطهي تتم داخل حيّز محدد. توفر لكم هذه الماكينة خبز بطريقة سهلة وسريعة، إذا اتبعتم التعليمات المبينة واتضحت لكم بعض المبادئ الأساسية. لا يمكن للجهاز أن يفكر بدلًا منكم. لا يمكن أن يخبركم إن كنتم قد نسيتم بعض المكونات أو استعملتم نوع خاطئ منها أو قمتم بقياسها بشكل غير صحيح. تحتل مرحلة اختيار المكونات أهمية بالغة في عملية تحضير الخبز.

قبل استعمال الجهاز

1)اغسل وجفّف جميع المركّبات حسب ما هو مبين في قسم "النظافة والصيانة".
2)ضع الماكينة على وضعية "طهي" وشغلها وهي فارغة لمدة 10 دقائق.
3)نظفها من جديد عندما تبرد.

تنبيه

أثناء الدورة الأولى من الطهي، يمكن أن يصدر عن الماكينة دخان أو رائحة حريق. تعتبر هذه الظاهرة طبيعية، وهي تختفي بعد بضع ثواني.

تعليمات الاستعمال

1)اغسل وجفّف جميع المركّبات.
2)ركّب شفرة العجن (I) على المحور المتواجد داخل الحوض (L) (شكل 3).
3)حدد كمية المكونات بواسطة المقياس (M) أو الملعقة (N) المورّدة أو من خلال التوزين، ومن بعدها ضعها داخل الحوض (L).
4)أدخل الحوض على المحور المتواجد داخل الجهاز، مع مراعاة لفّه باتجاه عقارب الساعة من أجل تثبيته (شكل

تنبيه

من المهم ادخال المكونات بشكل متتالي حسب ما هو مبين في طريقة الإعداد. يكون هذا التتالي عادة على النحو التالي: مكونات سائلة وماء ودقيق وبيض والأشياء الأخرى المحددة في طريقة الإعداد. ضع الخميرة في النهاية مع المكونات الأخرى. يجب عدم ملامسة الخميرة للملح أو المكونات السائلة.

5)أغلق الغطاء (G) وأدخل القابس في المأخذ الكهربائي. الإشارة الضوئية (E) تظهر " 3:00 " ، وبحيث تكون النقطتين ثابتتين. الماكينة مضبوطة بشكل أوتوماتيكي على البرنامج " 1".

6)اضغط على الزرّ (D) إلى غاية اختيار برنامج الطهي المطلوب.

7)اضغط على الزرّ (C) من أجل اختيار الوزن المطلوب (500 غم، 750 غم).

الوزن غير قابل للضبط في البرامج 19-8.

8)اختار مستوى التحمير المطلوب (خفيف أو متوسط أو قوي). التحمير غير قابل للضبط في البرامج 19-8.

9)عند اللزوم، اضبط الموقّت بواسطة الزر + أو - (B). تبدأ المعالجة عند انتهاء المدة المحددة. تبدأ عملية الطهي فوراً في حالة عدم تحديد الوقت.

يجب الانتباه عند استعمال وظيفة الموقّت (التايمر) مع مكونات قابلة للتلف بسهولة (على سبيل المثال البيض ومنتجات الألبان وغيرها).

10)اضغط على زرّ الإشعال / الإطفاء. تصدر الماكينة صفير وتبدأ معالجة المكوّنات (في حالة ضبط الموقّت، تبدأ المعالجة عند انتهاء المدة المحددة). أثناء عملية الطهي، يمكن أن يصدر بخار من المروحة (G) المتواجدة تحت الغطاء: وهذا الشيء طبيعي.

11)إذا كان البرنامج يتضمن إضافة بعض المكونات (فواكه مجففة أو بذور أو غيرها)، تصدر الماكينة 10 مرات صفير عندما يحين وقت فتح الغطاء وإدخال المكونات المتبقية. يختلف هذا الوقت حسب البرنامج المختار.

12)لإيقاف البرنامج المختار، اضغط على زرّ الإشعال/الإطفاء (O) لمدة 3 ثواني.

13)تنتهي عملية الطهي، عندما يصل الوقت المحدد على شاشة العرض (E) إلى " 0:00 ". يصدر الجهاز 10 مرات صفير وينتقل بشكل أوتوماتيكي إلى وضعية "تسخين" لمدة 1 ساعة.

يصدر الرمز " :" وميض بشكل مستمر (باستثناء برنامج "العجن").

14)بعد الاحتفاظ بالحرارة لمدة 1 ساعة، يبطل مفعول وضعية "تسخين". يظهر على شاشة العرض الرمز (⦿). لإبطال مفعول "تسخين" قبل مرور ألـ 60 دقيقة، اضغط على زرّ الإشعال/الإطفاء (O) لمدة 3 ثواني.

15)افصل القابس عن المأخذ الكهربائي، ثم افتح الغطاء (G)

16)ارتدي قفّازات الفرن وامسك جيداً مقبض الحوض (L) ولفّه بعكس اتجاه عقارب الساعة من أجل إعتاقه وسحبه (شكل 5).

17)اترك الخبز يبرد، ومن بعدها خذ ملوق غير لاصق واسحب الخبز من الحوض مع مراعاة البدء من الجوانب. عند اللزوم، اقلب الحوض على شبكة تبريد أو على سطح نظيف وخضها بلطف إلى غاية أن يخرج الخبز.

تنبيه

تصل درجة حرارة الحوض إلى مستويات عالية. يجب أخذ الحيطة والحذر عند معالجتها وارتداء دائماً قفّازات وقاية.

لا تستعمل مطلقاً أدوات معدنية لتناول الخبز من الحوض (L) لتلاشي تلف الطلاء المقاوم للالتصاق.

انقطاع التيار الكهربائي

إذا انقطع التيار الكهربائي لمدة تقل عن 10 دقائق، يستمر البرنامج عند عودة التيّار. إذا انقطع التيار الكهربائي لمدة تزيد عن 15 دقيقة يتوقف البرنامج وتعود شاشة العرض إلى الوضع الافتراضي. في هذه الحالة افصل الجهاز عن المأخذ الكهربائي، واتركه يبرد وفرّغ الحوض وأبعد المكوّنات، ثم نظّف وشغل من جديد.

رموز الخطأ

في حالة الخطأ، يمكن أن يظهر على شاشة العرض (E) رموز الخطأ التالية:

" H:HH ": درجة الحرارة داخل الحوض عالية جداً.

1)اضغط على زرّ الإشعال/الإطفاء (O) لمدة 3 ثواني لإيقاف البرنامج.

2)أفصل القابس الكهربائي.

3)افتح الغطاء واترك الجهاز يبرد لمدة 20-10 دقيقة.

4)شغّل البرنامج من جديد.

"E:EO": جهاز إحساس الحرارة مفصول أو معطوب.

خذ الجهاز إلى مركز صيانة مرخّص للتحقق من عمل جهاز الإحساس.

الموقّت (تايمر)

يستعمل الموقّت (التايمر) عادة لإعداد الخبز أثناء الليل، لكي نجده جاهز في الصباح الباكر. بواسطة الموقّت، يمكن برمجة التحضير إلى غاية 15 ساعة. لا تستعمل مع العجين أو الخبز حليب طازج أو لبن أو جبنة أو بيض أو بصل أو أي عنصر آخر يمكن أن يتلف في حالة تركه بضع ساعات داخل بيئة حارة-رطبة.

قرر الموعد الذي يجب أن يكون فيه الخبز جاهز، وعلى سبيل المثال الساعة 6 صباحاً. تحقق من موعد تشغيل البرنامج، وعلى سبيل المثال يمكن أن يكون الساعة 9 مساء. احسب الوقت الذي يمر بين هذين الموعدين، بحيث يكون في هذه الحالة 9 ساعات. عالج أزرار الزيادة/التنقيص (B)، بحيث يتقدم الموقت أو يتأخر 10 دقائق في كل مرة تضغط فيها على الزر.

لا يمكن تنقيص مدة الوقت المحددة من قبل البرنامج.

قوام المعجون

راقب المنتج خلال أول 5 دقائق من العجن عن طريق الفتحة الدائرية الخاصة لهذا الغرض. من المفترض أن تتشكل كتلة خبز ملساء. على العكس من ذلك، يجب إعادة النظر في المكوّنات. إذا كان من الضرورة فتح الغطاء (H)، يجب فتحه أثناء فترة العجن أو أثناء وقت الراحة. يمكن أن يؤدي فتح الغطاء في أوقات أخرى إلى تلف الخبز.

إذا كان العجين لزج جداً أو إذا التصق بجوانب الحوض، أضف إليه ملعقة صغيرة من الدقيق مرة بعد الأخرى. إذا كان العجين جاف جداً، أضف إليه ملعقة صغيرة من الماء في كل مرة. يمكن إزالة المكونات التي بقيت لاصقة على جوانب الماكينة بلطف من خلال استعمال ملوق من الخشب أو البلاستيك.

تنبيه

لا تترك الباب مفتوح أكثر من الوقت المطلوب. انتظر إلى حين أن يمتص العجين الدقيق/الماء بشكل كامل قبل إضافة كمية أخرى.

أغلق الغطاء (G) قبل انتهاء آخر عجنة، لأنه على العكس من ذلك لا يخمر الخبز بالشكل الصحيح.

حفظ الخبز

يحتوي الخبز المتواجد في السوق عادة على مضافات (كلور وترسبات كلسية وملونات من القطران المعدني والسوربيتول والصويا وغيرها). لا يحتوي خبزكم على أي نوع من هذه المضافات، وبالتالي لا يبقى مثل الخبز الذي يباع في السوق ويكون منظره مختلف. زيادة على ذلك، يختلف طعمه عن طعم الخبز الذي يباع في السوق، ويكون طعمه بطعم الخبز الطبيعي.

ينصح تناوله وهو طازج، ولكن يمكنكم الاحتفاظ به لمدة يومين بدرجة حرارة الغرفة داخل كيس من البولي إثلين بعد أن يتم تفريغه من الهواء.

عند حفظ الخبز داخل الفريزر، يجب أن تنتظر أولاً إلى حين أن يبرد، ومن بعدها ضعه داخل كيس من البولي إثلين بعد أن يتم تفريغه من الهواء وإغلاقه بشكل محكم، ومنبعدها ضعه داخل الفريزر.

طريقة إضافة المكونات

-أضف المكونات بشكل متتالي حسب ما هو مبين في طريقة الإعداد.

-ضع المكونات الإضافية على حدة (فاكهة وجوز وزبيب وغيرها)، ثم أضفها أثناء العجنة الثانية وعندما يصدر عن الجهاز صفير لمدة 10 ثواني.

-ضع أولا العنصر السائلي. يكون عادة ماء، ولكنه يمكن أن يتضمن حليب و/أو بيض. يجب أن يكون الماء فاتر (37 مئوية)، ويجب أن لا يصل إلى درجة الغليان. الماء الساخن أو البارد جداً يعيق عملية التخمير.

-لا تستعمل الحليب عندما تستعمل الموقّت (التايمر). يمكن أن يتخثر قبل أن تبدأ عملية إعداد الخبز.

-أضف السكر أو الملح المحدد في طريقة التحضير.

-أضف المكونات الأخرى "السائلة" (عسل وشراب ودبس وغيرها).

-أضف المكونات الأخرى "الجافّة" (دقيق وحليب جافّ وأعشاب وبهارات).

-في حالة استعمال الموقّت (التايمر)، لا يمكن إضافة فواكه أو جوز أثناء العجنة الثانية، لذلك أضفها الآن.

-أضف أخيراً الخميرة الجافّة (أو مسحوق الخميرة/بيكربونات الصوديوم). ضع الخميرة على المكونات الأخرى - لا تضعها في الماء، خوفا من أن يبدأ مفعولها على الفور.

-في حالة استعمال الموقّت، يجب إبعاد الخميرة (مسحوق الخميرة/بيكربونات الصوديوم) والماء/السائل، خوفا من أن يبدأ مفعول الخميرة على الفور وينتفخ وينفّس قبل أن تبدأ عملية إعداد الخبز. يتم الحصول على منتج صلب وكثيف وخشن وصالح للأكل وشبيه بطوب البناء. ننصح بعمل ثقب في وسط قبة الدقيق ووضع الخميرة بداخله.

دقيق

يحتل نوع الدقيق المستعمل أهمية كبيرة. العنصر الهام الذي يحتوي عليه الدقيق هو البروتين الذي يعرف باسم الغلوتين، وهو العامل الطبيعي الذي يمنح العجين القدرة على التشكيل والاحتفاظ بثاني أكسيد الكربون الناتج عن عملية التخمير. اشتري دقيق مكتوب عليه "نوع 0" أو دقيق "لإعداد الخبز" (نوع مانيتوبا)، وهذا الأخير يحتوي على نسبة عالية من الغلوتين.

أنواع أخرى من الدقيق الخاص بإعداد الخبز

وهي تشتمل على الدقيق الكامل وعلى دقيق مشتق من حبوب أخرى.

تحتوي على نسبة عالية من الألياف الغذائية، وعلى نسبة بسيطة من الغلوتين مقارنة مع الدقيق الأبيض "نوع 0". وهذا يعني أن خبز الدقيق الكامل يكون ذات حجم أصغر وأكثر كثافة من خبز الدقيق الأبيض. بشكل عام، إذا قمتم باستبدال نصف كمية الدقيق الأبيض "نوع 0" بدقيق كامل يمكنكم بهذا الشكل إعداد منتج بطعم الخبز الكامل (الأسمر) وذات قوام شبيه بقوام الخبز الأبيض.

خميرة

الخميرة هي كائن حي يتكاثر داخل العجين. في حالة وجود الرطوبة والطعام والحرارة، تنمو الخميرة ويصدر عنها غاز ثاني أكسيد الكربون. يولّد هذا الأخير فقاعات تبقى محجوزة داخل العجين، مما يؤدي إلى انتفاخه.

من بين أنواع الخميرة المتوفرة في السوق، نوصي باستعمال خميرة البيرة الجافّة. تباع الخميرة عادة داخل ظرف، ويجب عدم حلّها مسبقا بالماء. يمكنكم أيضاً إيجاد خميرة "ذات مفعول سريع" أو "خميرة لصانعة الخبز". هذا النوع من الخميرة قوي، وهو قادر على تخمير العجين بشكل سريع وخلال فترة تقل بنسبة 50% عن المدة التي تحتاجها الأنواع الأخرى من الخميرة. استعمل هذا النوع من الخميرة فقط مع إعداد "اختيار سريع". تتأثر الخميرة المحفوظ في ظرف بالرطوبة، وبالتالي لا تحتفظوا بالكمية المتبقية منها لمدة تزيد عن يوم واحد. وكبديل عن ذلك، يمكنكم استعمال خميرة البيرة الطازجة التي تكون على شكل مكعبات: 1 غم من خميرة البيرة الجافّة يعادل 3,5 غم من خميرة البيرة الطازجة.

جدول خميرة البيرة الجافّة والطازجة

طازج	جافّة		
غم 7	ملعقة صغيرة 1	غم 2	ظرف 1/4
غم 13	ملعقة صغيرة 2	غم 4	ظرف 1/2
غم 21	معالق صغيرة 3	غم 6	ظرف 3/4
غم 25	ملعقة صغيرة 3,5	غم 7	ظرف 1
غم 37	ملاعق صغيرة 5	غم 10	ظرف 1,5
غم 50	ملاعق صغيرة 7	غم 14	ظرف 2

المكوّنات السائلة

يتألف العنصر السائلي عادة من الماء أو الحليب أو من مزيج من الاثنين. الماء يجعل الطبقة السطحية محمّصة. بينما يجعل الحليب هذه الأخيرة طرية وذات قوام ناعم.

هناك خلاف في الرأي حول درجة حرارة الماء. يمكنكم أن تحددوا درجة حرارة الماء المناسبة من خلال الخبرة وتعرفكم على الجهاز بشكل أفضل. يشكل الماء إحدى العناصر الأساسية للخبز. بشكل عام تتراوح درجة الحرارة المناسبة للماء ما بين 20 و 25 درجة مئوية. ولكن بخصوص الخبز السريع جداً، يجب أن تتراوح درجة حرارة الماء ما بين 45 و 50 درجة مئوية للإسراع في العملية. من المهم أن تكون نوعية الماء جيدة ويفضل بأن تكون مياه معدنية لأن الترسبات الكلسية المتواجدة في ماء الحنفية يمكن أن يؤثر على إعداد الخبز بشكل جيد. يمكن وضع الحليب الطازج بدلا من الماء أو ماء مع 2% من الحليب الجافّ من أجل تحسين طعم ولون الخبز. تتضمن بعض طرق إعداد الخبز إضافة عصير برتقال.

محتوى بسيط من الدهون

لا تستعمل زيوت أو مرغرين تحتوي على نسبة خفيفة من الدهون. تحتوي هذه المنتجات على نسبة قليلة من الدهون، بينما تتطلب طريقة الإعداد نسبة أكبر من الدهون، وبالتالي يمكن عدم الحصول على النتيجة المطلوبة.

سكّر

يعمل السكر على تفعيل وتغذية الخميرة ويسمح لها بالانتفاخ. يحسن من طعم الخبز وقوامه ويسهل من احمرار الطبقة السطحية. يمكن استعمال العسل والدبس والشراب بدلًا من السكر، شريطة أن تكون متناسبة مع العنصر السائل من أجل التعويض. يجب عدم استعمال محلّيات اصطناعية لكونها لا تغذي الخميرة وعلى العكس من ذلك يقوم البعض منها بقتلها.

ملح

يساعد الملح على التحكم بنمو الخميرة. بدون الملح، يمكن أن ينتفخ الخبز بشكل كبير ومن بعدها ينفس. زيادة على ذلك، يمنح الملح طعم أفضل للخبز.

بيض

يزيد البيض من القيمة الغذائية للخبز ويضفي عليه لون ويمنحه شكل وقوام. يشكل البيض جزء من المكونات السائلة للخبز، بناء على ذلك يجب قياس المكونات السائلة الأخرى في حالة إضافة البيض. على العكس من ذلك، يمكن أن يصبح العجين سائلي بشكل زائد ولا ينتفخ بالشكل الصحيح.

أعشاب وبهارات

يمكن إضافتها في البداية مع المكونات الرئيسية.

الأعشاب والبهارات مثل القرفة والزنجبيل والزعتر والبقدونس والريحان تمنح طعم وجمال للخبز. استعملها على شكل كميات صغيرة (2-1 ملعقة صغيرة) خوفاً من أن يطغي طعمها على طعم الخبز. تحتوي الأعشاب الطازجة مثل الأعشاب القوية الرائحة على كمية كبيرة من السوائل، مما يؤدي إلى اختلال طريقة التحضير، لذلك يجب قياس المحتوى السائلي.

المكوّنات الإضافية

المكونات الإضافية (الفواكه والجوز والزبيب وغيرها) يمكن إضافتها فقط ضمن البرامج التي تشتمل عليها.

يجب تقطيع الفواكه الجافة والجوز على شكل أجزاء صغيرة، بينما يجب برش الجبنة وتكسير الشوكولاتة على شكل قطع صغيرة وليس على شكل حبيبات. لا تضع كمية أكبر من الكمية المحددة في طريقة التحضير، لأنه على العكس من ذلك يمكن أن لا ينتفخ الخبز بالشكل الصحيح. يجب أخذ الحيطة عند إضافة الفواكه الطازجة والجوز لكونها تحتوي على سوائل (عصير وزيت)، لذلك يجب قياس العنصر السائلي الرئيسي من أجل التعويض.

البرامج

يمكن استبدال الزيت بالزبدة المصهورة.

اتبع الترتيب المبين في الجدول عند إضافة المكونات.

في جميع طرق التحضير، يمكن استبدال الدقيق الذي يحتوي على نسبة عالية من الغلوتين بدقيق خالي من الغلوتين، مع مراعاة المكونات الأخرى بخصوص الأشخاص الذين لا يتحملون الغلوتين.

أساسي (1)

الوزن	500 غم		750 غم	
الوقت	3:05		3:10	
ماء	210 مل		260 مل	
زيت	1/2+1 ملعقة	15 غم	2 ملعقة	20 غم
ملح	1/2 ملعقة صغيرة	3 غم	1 ملعقة صغيرة	6 غم
سكّر	1 ملعقة	15 غم	2 ملعقة	30 غم
دقيق	2+1/3 كأس	320 غم	3 كؤوس	420 غم
خميرة	3/4 من مكعب الخميرة الطازجة (بوزن 25 غم) أو 3/4 ظرف الخميرة الجافة		1 من مكعب الخميرة الطازجة (بوزن 25 غم) أو 1 ظرف من الخميرة الجافة	

خبز سريع (2)

الوزن	500 غم		750 غم	
الوقت	2:05		2:10	
ماء	140 مل		190 مل	
زيت	2 ملعقة	26 غم	2+1/2 ملعقة	33 غم
ملح	2/3 ملعقة صغيرة	3 غم	3/4 ملعقة صغيرة	4 غم
سكّر	1 ملعقة	15 غم	2 ملعقة	30 غم
دقيق	2 كأس	290 غم	2+1/2 كأس	360 غم
خميرة	3/4 من مكعب الخميرة الطازجة (بوزن 25 غم) أو 3/4 ظرف الخميرة الجافة		1 من مكعب الخميرة الطازجة (بوزن 25 غم) أو 1 ظرف من الخميرة الجافة	

خبز حلو (3)

الوزن	500 غم		750 غم	
الوقت	3:45		3.50	
ماء	120 مل		160 مل	
زيت	1/2+1 ملعقة	20 غم	2 ملعقة	26 غم
ملح	1/2 ملعقة صغيرة	2 غم	1/2 ملعقة صغيرة	2 غم
بيض	1 بيضة	60 غم	1 بيضة	60 غم
سكّر	2 ملعقة	30 غم	3 كؤوس	45 غم
حليب مقشود	1/4 كأس	35 غم	1/3 كاس	47 غم
دقيق أبيض	2 كأس	290 غم	3/4+2 كأس	380 غم
خميرة	3/4 من مكعب الخميرة الطازجة (بوزن 25 غم) أو 3/4 ظرف الخميرة الجافة		1 من مكعب الخميرة الطازجة (بوزن 25 غم) أو 1 ظرف من الخميرة الجافة	

خبز فرنسي (4)

الوزن:	500 غم		750 غم	
الوقت	4:05		4:10	
ماء	180 مل		260 مل	
زيت	1 ملعقة	10 غم	1/2+1 ملعقة	15 غم
ملح	1 ملعقة صغيرة	6 غم	1/2+1 ملعقة صغيرة	9 غم
سكّر	1/2 ملعقة	8 غم	1 ملعقة	15 غم
دقيق أبيض	1/4+2 كأس	300 غم	3/4+2 كأس	400 غم
خميرة	3/4 من مكعب الخميرة الطازجة (بوزن 25 غم) أو 3/4 ظرف الخميرة الجافة		1 من مكعب الخميرة الطازجة (بوزن 25 غم) أو 1 ظرف من الخميرة الجافة	

خبز كامل (أسمر) (5)

الوزن:	500 غم		750 غم	
الوقت	4:05		4:00	
ماء	180 مل		220 مل	
زيت	2 ملعقة	26 غم	1/2+2 ملعقة	38 غم
ملح	1 ملعقة صغيرة	6 غم	1 ملعقة صغيرة	6 غم
سكر قصب	1 ملعقة	15 غم	1/2+1 ملعقة	26 غم
دقيق أبيض	1 كأس	145 غم	1/2+1 كأس	180 غم
دقيق كامل	1 كأس	145 غم	1/2+1 كأس	180 غم
خميرة	3/4 من مكعب الخميرة الطازجة (بوزن 25 غم) أو 3/4 ظرف الخميرة الجافة		1 من مكعب الخميرة الطازجة (بوزن 25 غم) أو 1 ظرف من الخميرة الجافة	

خبز جاودار (6)

الوزن:	500 غم		750 غم	
الوقت	4:05		4:00	
ماء	180 مل		220 مل	
زيت	2 ملعقة	26 غم	1/2+2 ملعقة	38 غم
ملح	1 ملعقة صغيرة	6 غم	1 ملعقة صغيرة	6 غم
سكر قصب	1 ملعقة	15 غم	1/2+1 ملعقة	23 غم
دقيق أبيض	1 كأس	145 غم	1/2+1 كأس	180 غم
دقيق جاودار	1 كأس	145 غم	1/2+1 كأس	180 غم
خميرة	3/4 من مكعب الخميرة الطازجة (بوزن 25 غم) أو 3/4 ظرف الخميرة الجافة		1 من مكعب الخميرة الطازجة (بوزن 25 غم) أو 1 ظرف من الخميرة الجافة	

خبز خالي من الغلوتين(7)

الوزن:	500 غم		750 غم	
الوقت	3:30		3:25	
ماء	180 مل		220 مل	
زيت	2 ملعقة	26 غم	1/2+2 ملعقة	33 غم
ملح	1 ملعقة صغيرة	6 غم	1 ملعقة صغيرة	6 غم
سكّر	1/2+1 ملعقة	23 غم	2 ملعقة	30 غم
دقيق خالي من الغلوتين	3/4+1 كأس	255 غم	2 كأس	290 غم
دقيق ذرة صفراء	1/4 كأس	35 غم	1/2 كأس	70 غم
خميرة	3/4 من مكعب الخميرة الطازجة (بوزن 25 غم) أو 3/4 ظرف الخميرة الجافة		1 من مكعب الخميرة الطازجة (بوزن 25 غم) أو 1 ظرف من الخميرة الجافة	

خبز أرز (8)

الوزن:	500 غم		750 غم	
الوقت	3:05		3:00	
ماء	150 مل		190 مل	
زيت	2 ملعقة	26 غم	1/2+2 ملعقة	38 غم
ملح	1 ملعقة صغيرة	6 غم	1 ملعقة صغيرة	6 غم
بيض	1 بيضة	60 غم	1 بيضة	60 غم
سكّر	1 ملعقة	15 غم	2 ملعقة	30 غم
دقيق	2 كأس	290 غم	1/2+2 كأس	360 غم
أرز مطهي	1/4 كأس		1/3 كاس	
خميرة	3/4 من مكعب الخميرة الطازجة (بوزن 25 غم) أو 3/4 ظرف الخميرة الجافة		1 من مكعب الخميرة الطازجة (بوزن 25 غم) أو 1 ظرف من الخميرة الجافة	

خبز للساندويش (9)

الوزن:	500 غم		750 غم	
الوقت	4:05		4:10	
ماء	210 مل		250 مل	
زيت	1/2 ملعقة	8 غم	1 ملعقة	15 غم
ملح	1 ملعقة صغيرة	6 غم	1 ملعقة صغيرة	6 غم
سكّر	1/2 ملعقة صغيرة	3 غم	1 ملعقة صغيرة	6 غم
دقيق	2 كأس	290 غم	1/2+2 كأس	360 غم
خميرة	3/4 من مكعب الخميرة الطازجة (بوزن 25 غم) أو 3/4 ظرف الخميرة الجافة		1 من مكعب الخميرة الطازجة (بوزن 25 غم) أو 1 ظرف من الخميرة الجافة	

معجون للحلويات (10)

الوقت	2:20
زيت بذور	3 كؤوس
بيض	4 بيضات
سكّر	130 غم
دقيق مع خميرة	150 غم
كريم حلويات على شكل مسحو (اختياري)	2 ملعقة صغيرة
يمكن تعديل كمية السكّر حسب الذوق الشخصي	

معجون من الدقيق الكامل 100% (11)

الوقت	2:55
سكّر	1 ملعقة صغيرة
زيت	2 ملعقة
ملح	1+1/2 ملعقة صغيرة
ماء	250 مل
دقيق كامل	400 غم
خميرة	1 مكعب من الخميرة الطازجة بوزن 25 غم أو 1 ظرف الخميرة الجافة

معجون من الدقيق الكامل 70% (11)

الوقت	2:55
سكّر	1 ملعقة صغيرة
زيت	2 ملعقة
ملح	1+1/2 ملعقة صغيرة
ماء	320 مل
دقيق أبيض	175 غم
دقيق كامل	300 غم
خميرة	1 مكعب من الخميرة الطازجة بوزن 25 غم أو 1 ظرف الخميرة الجافة

معجون للبيستسا (12)

الوقت	0:45
ماء	170 مل
ملح	1 ملعقة صغيرة
زيت زيتون	1 ملعقة
دقيق أبيض	300 غم
خميرة	1 مكعب من الخميرة الطازجة بوزن 25 غم أو 1 ظرف الخميرة الجافة

معجون مخمر (13)

الوقت	1:30
ماء	320 مل
ملح	1+1/2 ملعقة صغيرة
زيت زيتون	2 ملعقة
سكّر	2 ملعقة صغيرة
دقيق أبيض	400 غم
خميرة	1 مكعب من الخميرة الطازجة بوزن 25 غم أو 1 ظرف الخميرة الجافة

وظيفة خلاّطة (14-15)

الوقت	من 15 إلى 30 دقيقة (الوقت قابل للتعديل)
خميرة	1/4+1 ملعقة
دقيق أبيض	560 غم
زيت	2 ملعقة
ملح	1 ملعقة صغيرة
ماء	330 مل
البرنامج 14 يتضمن مدة 15 دقيقة. البرنامج 15 هو صيغة "موسعة" من البرنامج 14، مع مدة قابلة للتعديل إلى غاية 30 دقيقة. الوقت قابل للتعديل بواسطة أزرار "+" و "-".	

مربّ (16)

الوقت	1:20
لبّ طماطم	300 غم
سكّر	150 غم
عصير ليمون	1/2 ليمونة
ينصح الانتظار 20 دقيقة قبل إضافة السكر، والذي يجب أن يضاف بشكل تدريجي	

لبن (17)

الوقت	8:00 (قابل للتعديل من 0:06 إلى 10.00)
حليب كامل الدسم	1000 مل
لبن طبيعي	100 مل (أو علبة صغيرة من اللبن)
سكّر	60 غم

إذابة الجليد (18)

الوقت	00:30 (قابل للتعديل من 10:0 إلى 2:00)
يحتفظ الجهاز بدرجة حرارة 50 مئوية من أجل تذويب المنتج المجمّد. الوقت قابل للتعديل بواسطة أزرار "+" و "-".	

الطهي (19)

الوقت	01:00 (قابل للتعديل من 0:20 إلى 2:00)
للطهي العام. تبقى درجة الحرارة بحدود 150 مئوية. الوقت قابل للتعديل بواسطة أزرار "+" و "-".	

التنظيف والصيانة

تنبيه

لا تغمر مطلقا جسم المنتج أو القابس أو الكبل الكهربائي في الماء أو السوائل الأخرى. استعمل قطعة قماش رطبة للتنظيف.

أفصل القابس عن المأخذ الكهربائي، حتى عندما يكون الجهاز متوقف عن العمل، قبل إدخال أو إبعاد الأجزاء المنفردة أو قبل القيام بعملية التنظيف.

انتظر إلى حين أن يبرد الجهاز قبل القيام بعملية التنظيف.

لا تستعمل مطلقاً أدوات معدنية لتناول الخبز من الحوض (L) لتلاشي تلف الطلاء المقاوم للالتصاق.

1)نظّف الحوض (L) من الداخل والخارج من خلال استعمال قطعة قماش رطبة.

2)إذا لم تتمكن من فكّ العجّانة (I) عن عمود المحركن املأ بشكل استثنائي الحوض بالماء الساخن واتركه لمدة 30 دقيقة. بعد ذلك، يتم تنظيف الشفرة بلطف بوسطة قطعة قماش رطبة.

3)اغسل المقياس (M) وملعقة القياس (N) بالماء الساخن والصابون.

4)نظف جميع السطوح الداخلية والخارجية بواسطة قطعة قماش رطبة. استعمل قيليل من المنظّف السائلي عند اللزوم، مع مراعاة شطفه بشكل جيد، خوفاً من تعرض الخبز الذي ستقوم بإعداده في المرة القادمة إلى التلف.

إرشادات لحل بعض المشاكل

⚠ اطفأ الجهاز على الفور في حالة عمله بطريقة شاذة.

المشكلة	السبب الممكن	الحلول
يصدر عن الجهاز رائحة حريق.	يتواجد دقيق أو مكونات أخرى في مقر الطهي.	أطفأ الجهاز وانتظر إلى حين أن يبرد بشكل كامل. أبعد الدقيق أو المكونات الأخرى من مقر الطهي بواسطة قطعة قماش نظيفة.
لا يتم خلط المكونات بالشكل المناسب.	لم يتم تركيب الحوض أو شفرة العجن بالشكل الصحيح. تم إدخال كمية زائدة من المكونات.	تحقق من انه تم تركيب الحوض وشفرة العجن بالشكل الصحيح. حدد بعناية مقادير المكوّنات.
يظهر رمز الخطأ "HHH" عند ضغط زر الإشعال.	درجة الحرارة الداخلية للجهاز عالية جداً.	انتظر إلى حين أن يبرد الجهاز ما بين البرنامج والآخر. افصل القابس الكهربائي وافتح الغطاء وأبعد الحوض. انتظر لمدة 30-15 دقيقة إلى حين أن يبرد الجهاز قبل تشغيل برنامج جديد.
الفتحة الدارئية مغبشة أو مغطية بالمكثّفات.	الفتحة الدارئية يمكن أن تصبح مغبشة أثناء برامج العجن والتخمير.	هذه الظاهرة طبيعية. نظّف الفتحة الدارئية بعد الاستعمال.
ريشة العجن تبقى لاصقة بالخبز عند تناوله.	يحتمل بأنه تم اختيار تحمير قوي أثناء الإعداد، مما يؤدي إلى تشكل طبقة سطحية قاسية حول الخبز.	هذه الظاهرة طبيعية. عندما يبرد الخبز، استعمل ملوق لإبعاد شفرة العجن.
لا يتم خلط العجين بشكل جيد (على سبيل المثال يتجمع الدقيق على الجوانب أو على الجزء العلوي من العجين).	لم يتم تركيب الحوض أو شفرة العجن بالشكل الصحيح. تم إدخال كمية زائدة من المكونات. تم استعمال دقيق خالي من الغلوتين، مما يؤدي إلى خلق عجين رطب للغاية.	تحقق من انه تم تركيب الحوض وشفرة العجن بالشكل الصحيح. حدد بعناية مقادير المكوّنات. إذا كان العجين رطب، استعمل الملوق لفصله عن جدران الحوض. إذا كان العجين جاف للغاية، أضف ماء بشكل تدريجي وبقدر ملعقة في كل مرة وإلى غاية أن يصل العجين إلى القوام المطلوب.

المشكلة	السبب الممكن	الحلول
خمر العجين بشكل زائد ودفع الغطاء.	لم يتم تحديد مقدار المكونات بالشكل الصحيح. لم يتم إضافة الملح. لم يتم إدخال شفرة العجن في الحوض.	حدد مقدار المكونات بالشكل الصحيح، مع مراعاة تحديد الكمية الصحيحة من الخميرة والملح. حاول تنقيص كمية الخميرة بمعدل 1/4 ملعقة صغيرة. تحقق من أن شفرة العجن تم تركيبها.
الخبز لا يخمر.	لم يتم تحديد مقدار المكونات بالشكل الصحيح. الخميرة أو الدقيق منتهي الصلاحية. تم فتح الغطاء خلال البرنامج.	حدد بعناية مقادير المكوّنات. تحقق من تاريخ انتهاء صلاحية الدقيق والخميرة. تحقق من أن المكونات السائلة يتم إضافتها بدرجة حرارة الغرفة.
كتلة الخبز مثقوبة من الجزء العلوي.	خمر العجين بشكل سريع. تم إضافة كمية زائدة من الخميرة أو الماء. تم اختيار برنامج غير مناسب لطريقة التحضير.	لا ترفع الغطاء أثناء عملية الطهي. اختار تحمير قوي.
لون الطبقة السطحية فاتح للغاية.	تم إضافة كمية زائدة من السكر.	قلّل كمية السكر بشكل طفيف. اختار تحمير خفيف.
كتلة الخبز غير متماثلة.	من الطبيعي أن تكون بعض كتل الخبز غير متماثلة، وبشكل خاص كتل الخبز المصنوعة من الدقيق الكامل. تم إضافة كمية زائدة من الخميرة أو الماء. شفرة العجن أزاحت جانبا العجين قبل التخمير والطهي.	حدد بعناية مقادير المكوّنات. قلّل بشكل خفيف من كمية الماء أو الخميرة.
كتل الخبز لها أشكال مختلفة.	هذه الظاهرة طبيعية. يمكن أن يتغير شكل الخبز بناء على نوعه.	
كتلة الخبز مقعّرة أو توجد ثقوب في لبّ الخبز.	العجين رطب جداً. يوجد كمية زائدة من الخميرة. لم يتم إضافة الملح. تم إضافة ماء ساخن جداً.	حدد بعناية مقادير المكوّنات. قلّل بشكل خفيف من كمية الماء أو الخميرة. تحقق من إضافة الملح. استعمل ماء بدرجة حرارة الغرفة.
لم يتم طهي الخبز بالقدر الكافي أو الخبز ذات قوام مطاطي.	تم إضافة كمية زائدة من المكونات السائلة. لم يتم اختيار البرنامج الصحيح.	حدد بعناية مقادير المكوّنات. تحقق من صحة البرنامج المختار.
الخبز يتفتّت عند تقطيعه على شكل شرائح.	االخبز ساخن جداً	اترك الخبز يبرد لمدة 30-15 دقيقة.
كتلة الخبز ذات قوام ثقيل وكثيف.	تم إضافة كمية زائدة من الدقيق أو الدقيق منتهي الصلاحية. لم يتم إضافة كمية كافية من الماء. إذا كان الخبز مصنوع من الدقيق الكامل، من الطبيعي أن يكون ذات قوام كثيف مقارنة مع الخبز الطبيعي.	حدد بعناية مقادير المكوّنات.

المشكلة	السبب الممكن	الحلول
اكتسبت قاعدة الحوض لون غامق أو ظهر عليها بقع.	تم غسيل الحوض داخل غسالة الأواني. هذه الظاهرة طبيعية ولا تغير نوعية المادة.	

Cod. 6955106800 Rev. 1 del 26/08/2016

199 202 250
NUMERO UNICO

Ariete

De' Longhi Appliances Srl
Divisione Commerciale Ariete
Via San Quirico, 300
50013 Campi Bisenzio FI - Italy
E-Mail: info@ariete.net
Internet: www.ariete.net

827070

IT - USO APPROPRIATO A CONTATTO CON GLI ALIMENTI

Ispezionare regolarmente il prodotto per individuare eventuali segni di deterioramento dei materiali che potrebbero renderli non idonei al contatto con gli alimenti. Tali segni includono microfessurazioni, formazione di bolle, delaminazione, restringimento, appiccicosità, perdita di trasparenza, corrosione, o qualsiasi altra alterazione della struttura o consistenza del materiale.

Consultare sempre le istruzioni d'uso del prodotto per una corretta pulizia e manutenzione dei materiali a contatto con gli alimenti, al fine di prevenire o rallentare il deterioramento dei materiali stessi.

Per un uso sicuro e appropriato del prodotto con gli alimenti, fare sempre riferimento alle istruzioni di sicurezza e/o d'uso, dove vengono riportate eventuali limitazioni d'uso nella preparazione degli alimenti.

EN - APPROPRIATE USE IN CONTACT WITH FOOD

Inspect the product regularly for signs of material deterioration that may render it unsuitable for food contact. Indicators include crazing, blistering, delamination, shrinkage, tackiness, loss of transparency, corrosion, or any other structural and textural deformations.

Always refer to the product user instruction for proper cleaning and maintenance of food contact materials to prevent or slow down material deterioration.

For safe and appropriate use of the product with food/s always refer to product safety and/or user instruction, which also may detail any necessary limitations of use with food/s.

DE -VORSCHRIFTSMÄSSIGER GEBRAUCH IN KONTAKT MIT LEBENSMITTELN

Überprüfen Sie das Produkt regelmäßig auf Anzeichen einer Materialverschlechterung, durch die es für den Kontakt mit Lebensmitteln nicht geeignet sein könnte. Dazu gehören Mikrorisse, Blasenbildung, Delaminierung, Schrumpfung, Klebrigkeit, Transparenzverlust, Korrosion oder jede andere Veränderung der Struktur oder Konsistenz des Materials.

Beachten Sie stets die Bedienungsanleitung des Produkts für die korrekte Reinigung und Pflege der Materialien in Kontakt mit Lebensmitteln, um deren Verschlechterung zu verhindern oder zu verlangsamen.

Beachten Sie für den sicheren und sachgemäßen Gebrauch des Produkts mit Lebensmitteln stets die Sicherheitshinweise und/oder die Bedienungsanleitung, in denen eventuelle Einschränkungen bei der Zubereitung von Lebensmitteln angegeben sind.

FR - UTILISATION APPROPRIÉE AU CONTACT DES ALIMENTS

Inspectez régulièrement le produit pour détecter des signes de détérioration du matériau qui pourraient le rendre impropre au contact alimentaire. De tels signes se manifestent sous forme de craquelage, cloquage, délaminage, contraction, adhésivité, perte de transparence, corrosion ou toute autre déformation structurelle et texturale.

Reportez-vous toujours aux instructions d'utilisation du produit pour un nettoyage et un entretien appropriés des matériaux entrant en contact avec les aliments, afin d'éviter ou de ralentir la détérioration des matériaux.

Pour une utilisation sûre et appropriée du produit avec des aliments, reportez-vous toujours aux instructions de sécurité et/ou d'utilisation du produit, qui devraient également décrire en détail toutes les limites nécessaires d'utilisation au contact des aliments.

NL - GESCHIKT VOOR GEBRUIK BIJ CONTACT MET VOEDSEL

Inspecteer het product regelmatig op tekenen van materiaalverslechtering die het ongeschikt kunnen maken voor contact met voedsel. Indicatoren zijn scheuren, blaarvorming, delaminatie, krimp, kleverigheid, verlies van transparantie, corrosie of andere structurele en textuurafwijkingen.

Raadpleeg altijd de gebruiksaanwijzing van het product voor een goede reiniging en onderhoud van materialen die met levensmiddelen in contact komen om materiaalverslechtering te voorkomen of te vertragen.

Raadpleeg voor veilig en correct gebruik van het product met voedsel (en) altijd de productveiligheid en/of gebruiksaanwijzing, die ook eventuele noodzakelijke gebruiksbeperkingen met voedsel kunnen beschrijven.

ES - USO APROPIADO EN CONTACTO CON ALIMENTOS

Inspeccione el producto con regularidad para detectar signos de deterioro del material que puedan hacerlo inadecuado para el contacto con alimentos. Los indicadores incluyen grietas, ampollas, delaminación, contracción, pegajosidad, pérdida de transparencia, corrosión o cualquier otra deformación de estructura y textura.

Consulte siempre las instrucciones del usuario del producto para una limpieza y mantenimiento adecuados de los materiales en contacto con alimentos para prevenir o ralentizar el deterioro del material.

Para un uso seguro y apropiado del producto con alimentos, siempre consulte la seguridad del producto y/o las instrucciones de uso, que también pueden detallar cualquier limitación necesaria de uso con alimentos.

CA - ÚS ADEQUAT EN CONTACTE AMB ELS ALIMENTS

Inspeccioneu el producte periòdicament per detectar signes de deteriorament del material que puguin fer que no sigui adequat per al contacte amb aliments. Alguns indicadors inclouen la formació de butllofes, la deslaminació, la contracció, l'adhesivitat, la pèrdua de transparència, la corrosió o qualsevol altra deformació estructural o de la textura.

Consulteu sempre les instruccions de l'usuari del producte per saber netejar i mantenir adequadament els materials en contacte amb aliments i prevenir o alentir el deteriorament del material.

Per a un ús segur i adequat del producte amb aliments, consulteu sempre les instruccions de seguretat i/o d'ús del producte, que també poden detallar qualsevol limitació necessària d'ús amb aliment(s).

PT- UTILIZAÇÃO CORRETA EM CONTATO COM ALIMENTOS

Inspecione o produto regularmente com relação a sinais de uma deterioração do material que possa torná-lo inadequado para o contato com alimentos. Entre os indicadores, estão microfissuras, formação de bolhas, delaminação, encolhimento, pegajosidade, perda de transparência, corrosão ou qualquer outra deformação na estrutura ou na textura.

Consulte sempre as instruções de utilização do produto para uma limpeza e uma manutenção adequadas dos materiais em contato com alimentos para evitar ou retardar a deterioração do material.

Para uma utilização segura e adequada do produto com alimentos, consulte sempre as instruções de segurança e/ou de utilização do produto, que também podem detalhar eventuais limitações necessárias para a utilização com alimentos.

EL- ΚΑΤΑΛΛΗΛΗ ΧΡΗΣΗ ΓΙΑ ΕΠΑΦΗ ΜΕ ΤΡΟΦΙΜΑ

Ελέγχετε τακτικά το προϊόν για σημάδια φθοράς του υλικού που μπορεί να το καταστήσουν ακατάλληλο για επαφή με τρόφιμα. Τα σημάδια αυτά περιλαμβάνουν σχισμές, φούσκωμα, αποκόλληση, συρρίκνωση, κολλώδη υφή, απώλεια της διαφάνειας, διάβρωση ή οποιαδήποτε άλλη παραμόρφωση στη δομή και στην υφή.

Πρέπει πάντα να συμβουλεύεστε τις οδηγίες χρήσης του προϊόντος για τον σωστό καθαρισμό και συντήρηση των υλικών που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα για την πρόληψη ή την επιβράδυνση της φθοράς των υλικών. Για την ασφαλή και σωστή χρήση του προϊόντος με τρόφιμα, ανατρέχετε πάντα στις οδηγίες ασφαλείας του προϊόντος ή/και στις οδηγίες χρήσης, οι οποίες μπορεί επίσης να αναφέρουν τυχόν απαραίτητους περιορισμούς ως προς τη χρήση με τρόφιμα.

RU -НАДЛЕЖАЩЕЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИ КОНТАКТЕ С ПИЩЕВЫМИ ПРОДУКТАМИ

Регулярно проверяйте изделие на наличие признаков износа материала, которые могут сделать его непригодным для контакта с пищевыми продуктами. Такие признаки включают растрескивание, образование пузырей, расслоение, усадку, липкость, потерю прозрачности, коррозию или любые другие структурные и текстурные деформации.

Всегда обращайтесь к инструкции пользователя продукта для правильной очистки и обслуживания материалов, контактирующих с пищевыми продуктами, чтобы предотвратить или замедлить износ материала.

Для безопасного и надлежащего использования изделия с пищевыми продуктами всегда обращайтесь к инструкции по безопасности изделия и/или инструкциям пользователя, в которых также могут быть подробно описаны любые необходимые ограничения использования с пищевыми продуктами.

KZ - ТАҒАММЕН ЖАНАСҚАНДА ДҰРЫС ПАЙДАЛАНУ

Өнімде тағаммен жанасуға жарамсыз етуі мүмкін материалдың тозу белгілерінің бар-жоғын жүйелі түрде тексеріп тұрыңыз. Белгілерге сызаттану, көпіршіктену, қабаттану, шөгу, жабысқақтық, мөлдірліктің жоғалуы, коррозия немесе кез келген басқа құрылымдық және текстуралық деформация жатады.

Материалдың тозуын болдырмау немесе баяулату үшін әрқашан тағаммен жанасатын материалдарды дұрыс тазалау және күтіп ұстау туралы өнімнің пайдаланушы нұсқаулығын қараңыз.

Өнімді тағам(дар)мен қауіпсіз және дұрыс пайдалану үшін әрқашан өнімнің қауіпсіздік және/немесе пайдаланушы нұсқаулығын қараңыз, онда тағам(дар)мен пайдалануға қатысты қажетті шектеулер де көрсетілуі мүмкін.

UK - НАЛЕЖНЕ ВИКОРИСТАННЯ ПРИ КОНТАКТІ З ХАРЧОВИМИ ПРОДУКТАМИ

Регулярно перевіряйте виріб на наявність ознак погіршення стану матеріалу, які можуть зробити його непридатним для контакту з харчовими продуктами. До таких ознак належать: поява тріщин, утворення пухирів, розшарування, усадка, липкість, втрата прозорості, корозія або будь-які інші структурні та текстурні деформації.

Завжди дотримуйтесь інструкції з експлуатації виробу щодо належного очищення та догляду за матеріалами, що контактують з харчовими продуктами, щоб запобігти або уповільнити погіршення стану матеріалу.

Для безпечного та належного використання продукту з харчовими продуктами завжди звертайтеся до інструкції з безпеки продукту та/або інструкції користувача, в якій також можуть бути детально описані будь-які необхідні обмеження щодо використання з харчовими продуктами.

HU - MEGFELELŐ HASZNÁLAT ÉLELMISZERREL ÉRINTKEZVE

Rendszeresen ellenőrizze a terméket, hogy nincsenek-e rajta olyan anyagkárosodásra utaló jelek, amelyek alkalmatlanná tehetik az élelmiszerrel való érintkezésre. Az indikátorok közé tartozik a repedés, a hólyagképződés, a rétegenkénti leválás, a zsugorodás, a ragacsosság, az átlátszóság elvesztése, a korrózió vagy bármely más szerkezeti és texturális deformáció.

Mindig olvassa el a termék használati utasítását az élelmiszerrel érintkező anyagok megfelelő tisztításához és karbantartásához az anyag romlásának megelőzése vagy lassítása érdekében.

A termék élelmiszerrel/élelmiszerekkel történő biztonságos és megfelelő használata érdekében mindig olvassa el a termékbiztonsági és/vagy a felhasználói utasításokat, amelyek részletezhetik az élelmiszerekkel való használat szükséges korlátozásait is.

CS - VHODNÉ PRO STYK S POTRAVINAMI

Výrobek pravidelně kontrolujte, zda nevykazuje známky poškození materiálu, které by jej mohlo učinit nevhodným pro styk s potravinami. Mezi tyto příznaky patří vznik prasklin, tvorba bublin, odlupování materiálu, smršťování, lepkavost, ztráta průhlednosti, koroze nebo jakékoli jiné strukturální a texturní deformace.

Vždy se řiďte pokyny pro uživatele výrobku pro řádné čištění a údržbu materiálů přicházejících do styku s potravinami, aby se zabránilo nebo zpomalilo znehodnocení materiálu.

Pro bezpečné a správné používání výrobku v kombinaci s potravinami se vždy řiďte bezpečnostními pokyny a/nebo návodem k použití, které mohou rovněž obsahovat podrobné informace o případných omezeních při používání s potravinami.

SK - VHODNÉ POUŽITIE V STYKU S POTRAVINAMI

Výrobok pravidelne kontrolujte, či nevykazuje známky poškodenia materiálu, v dôsledku ktorých by bol nevhodný na styk s potravinami. Indikátory zahŕňajú popraskanie, bubliny, odlupovanie, zmrštenie, lepivosť, stratu priehľadnosti, koróziu alebo akékoľvek iné deformácie štruktúry a textúry.

Pri správnom čistení a údržbe materiálov prichádzajúcich do styku s potravinami sa vždy riaďte pokynmi pre používateľa výrobku, aby sa zabránilo alebo sa spomalilo znehodnotenie materiálu.

Pre bezpečné a vhodné používanie výrobku s potravinami sa vždy riaďte pokynmi na bezpečnosť výrobku a/alebo používateľskými pokynmi, ktoré môžu tiež podrobne uvádzať všetky potrebné obmedzenia použitia s potravinami.

PL - WŁAŚCIWE STOSOWANIE W PRZYPADKU KONTAKTU Z ŻYWNOŚCIĄ

Regularnie sprawdzaj produkt czy nie ma żadnych oznak zużycia materiału, które mogą sprawić, że nie będzie się on nadawał do kontaktu z

żywnością. Oznakami są pęknięcia, pęcherze, rozwarstwienia, skurcz, kleistość, utrata przezroczystości, korozja lub wszelkie inne deformacje strukturalne i materiałowe.
Zawsze zapoznaj się z instrukcją obsługi produktu w celu prawidłowego czyszczenia i konserwacji materiałów wchodzących kontakt z żywnością, aby zapobiec lub ograniczyć ich degradację.
W celu bezpiecznego i właściwego stosowania produktu w kontakcie z żywnością/produktami spożywczymi zawsze zapoznaj się z zasadami dotyczącymi bezpiecznego stosowania produktu i/lub instrukcją obsługi, która może również szczegółowo określać wszelkie niezbędne ograniczenia stosowania z żywnością/produktami spożywczymi.

NO- EGNET BRUK I KONTAKT MED MATVARER

Foreta jevnlige inspeksjoner av produktet for tegn på materialforringelse som kan gjøre det uegnet for kontakt med matvarer. Se etter tegn på sprekkdannelser, blemmer, avskalling, krymping, klebrighet, uklarhet, korrosjon eller andre strukturelle og teksturmessige misdannelser.
Kontroller alltid bruksanvisningen til produktet for riktig rengjøring og vedlikehold av materialer som kommer i kontakt med matvarer, for å forhindre eller forsinke materialforringelse.
For sikker og hensiktsmessig bruk av produktet sammen med matvarer, må man alltid forholde seg til produktsikkerhets- og bruksanvisningene, som vil ta for seg nødvendige begrensninger for bruk med matvarer.

SV - LÄMPLIG ANVÄNDNING I KONTAKT MED LIVSMEDEL

Inspektera produkten regelbundet för tecken på materiell försämring som kan göra den olämplig för kontakt med livsmedel. Indikatorer inkluderar krackelering, blåsbildning, delaminering, krympning, klibbighet, förlust av transparens, korrosion eller andra strukturella och texturala deformationer.
Se alltid bruksanvisningen för produkten för korrekt rengöring och underhåll av material som kommer i kontakt med livsmedel för att förhindra eller bromsa materialförstöring.
För säker och lämplig användning av produkten med livsmedel, se alltid produktsäkerhet och/eller bruksanvisning, som också kan beskriva eventuella nödvändiga begränsningar för användning med livsmedel.

DA - HENSIGTSMÆSSIG BRUG I KONTAKT MED FØDEVARER

Efterse produktet regelmæssigt for tegn på materialeforringelse, der kan gøre det uegnet til kontakt med fødevarer. Indikatorer omfatter krakelering, bobler, delaminering, krympning, klæbrighed, tab af gennemsigtighed, korrosion eller andre strukturelle og teksturelle deformationer.
Se altid produktbrugervejledningen for korrekt rengøring og vedligeholdelse af materialer i kontakt med fødevarer for at forhindre eller bremse materialeforringelse.
For sikker og korrekt brug af produktet med fødevarer henvises altid til produktsikkerheds- og/eller brugervejledning, som også kan angive eventuelle nødvendige begrænsninger for brug med fødevarer.

FI - ASIANMUKAINEN KÄYTTÖ KOSKETUKSISSA ELINTARVIKKEIDEN KANSSA

Tarkasta säännöllisesti, onko tuotteessa merkkejä materiaalin pilaantumisesta, joka voi tehdä siitä soveltumattoman elintarvikekäyttöön. Merkkejä ovat säröily, pullistumat, kerrosten irtoaminen, kutistuminen, takertuvuus, läpinäkyvyyden menetys, korroosio tai muut rakenteelliset vääntymät.
Katso aina tuotteen käyttöohjeesta elintarvikepakkausmateriaalien asianmukainen puhdistus ja huolto materiaalin heikkenemisen estämiseksi tai hidastamiseksi.
Tuotteen turvallista ja asianmukaista käyttöä varten elintarvikkeiden kanssa tutustu tuoteturvallisuuden tietoihin ja/tai käyttöohjeisiin, joissa voi myös olla yksityiskohtaisia tietoja tarvittavista käyttörajoituksista elintarvikkeiden kanssa.

HR -ODGOVARAJUĆA UPORABA U DODIRU S HRANOM

Redovito provjeravajte ima li znakova oštećenja materijala koji ga mogu učiniti neprikladnim za kontakt s hranom. Indikatori uključuju pukotine, mjehuriće, raslojavanje, skupljanje, ljepljivost, gubitak prozirnosti, koroziju ili bilo koje druge strukturne i teksturne deformacije.
Uvijek pogledajte upute za korisnika proizvoda za pravilno čišćenje i održavanje materijala koji dolaze u dodir s hranom kako biste spriječili ili usporili propadanje materijala.
Za sigurnu i odgovarajuću uporabu proizvoda s hranom/namirnicama uvijek pogledajte sigurnosnu i/ili korisničku uputu, koja također može detaljno opisati sva potrebna ograničenja uporabe s hranom/namirnicama.

SL - PRIMERNA UPORABA V STIKU Z ŽIVILI

Izdelek redno pregledujte glede znakov poslabšanja materiala, zaradi katerih morda ni več primeren za stik z živili. Med takšne znake spadajo razpoke v površini, mehurjenje, razslojevanje, krčenje, lepljivost, izguba prosojnosti, korozija ali kakršne koli druge strukturne in teksturne deformacije.
Za pravilno čiščenje in vzdrževanje materialov, ki prihajajo v stik z živili, vedno upoštevajte navodila za uporabo izdelka, saj lahko s tem preprečite ali upočasnite poslabšanje materiala.
Za varno in ustrezno uporabo izdelka z živili vedno upoštevajte varnostna navodila in/ali navodila za uporabo izdelka, kjer so lahko navedene tudi morebitne omejitve glede uporabe z živili.

BG - ПОДХОДЯЩА УПОТРЕБА ПРИ КОНТАКТ С ХРАНИ

Редовно проверявайте продукта за признаци на увреждане на материала, което може да го направи неподходящ за контакт с храни. Индикаторите включват фини пукнатини, образуване на мехурчета, разслояване, свиване, лепкавост, загуба на прозрачност, корозия или други структурни и текстурни деформации.
Винаги се консултирайте с инструкциите на потребителя за правилното почистване и поддръжка на материалите, предназначени за контакт с храни, за да предотвратите или забавите влошаването на материала.
За безопасна и подходяща употреба на продукта с храна/и винаги се обръщайте към указанията за безопасност на продукта и/или инструкциите за потребителя, в които също могат да са описани подробно евентуални необходими ограничения за употреба с храна/и.

RO- UTILIZARE CORESPUNZĂTOARE ÎN CONTACT CU ALIMENTELE

Inspectați periodic produsul pentru a identifica eventuale semne de deteriorare a materialului care l-ar putea face nepotrivit pentru contactul cu alimentele. Indicatorii pot include fisurare fină, băşicare, delaminare, contracție, lipiciozitate, pierderea transparenței, coroziune sau orice alte

deformări structurale și de textură. Consultați întotdeauna instrucțiunile de utilizare ale produsului pentru curățarea și întreținerea corespunzătoare a materialelor care intră în contact cu alimentele, pentru a preveni sau încetini deteriorarea materialului. Pentru utilizarea sigură și corespunzătoare a produsului în contact cu alimentele, consultați întotdeauna instrucțiunile de siguranță și/sau de utilizare ale produsului, care pot include și eventuale limitări privind utilizarea cu alimente.

SR- ODGOVARAJUĆA UPOTREBA U KONTAKTU S HRANOM

Redovno proveravajte da li na proizvodu ima znakova oštećenja materijala koji ga mogu učiniti neprikladnim za kontakt s hranom. Indikatori uključuju pukotine, plikove, delaminaciju, skupljanje, lepljivost, gubitak transparentnosti, koroziju ili bilo koje druge strukturne i teksturne deformacije. Uvek pogledajte uputstvo za korisnika proizvoda za pravilno čišćenje i održavanje materijala koji dolaze u kontakt s hranom kako biste sprečili ili usporili propadanje materijala. Za bezbednu i odgovarajuću upotrebu proizvoda s hranom/namirnicama uvek pogledajte uputstvo za bezbednost proizvoda i/ili uputstvo za korisnika u kojem se, takođe, mogu nalaziti detaljno opisana sva neophodna ograničenja upotrebe s hranom/namirnicama.

MK- СООДВЕТНА УПОТРЕБА ПРИ КОНТАКТ СО ХРАНА

Редовно проверувајте го производот за знаци на дотраеност на материјалот што може да го направат несоодветен за контакт со храна. Показателите вклучуваат напукнување, создавање меурчиња, раслојување, собирање, лепливост, губење на прозирност, корозија или какви било други структурни и текстурни деформации.

Секогаш следете го упатството за употреба на производот за правилно чистење и одржување на материјалите што доаѓаат во контакт со храна, за да се спречи или забави дотраеноста на материјалот.

За безбедна и соодветна употреба на производот со храна, секогаш следете ги безбедносните и/или корисничките упатства за производот, каде што може да бидат наведени и неопходните ограничувања за употреба со храна.

TR- GIDA İLE TEMAS HALİNDE UYGUN KULLANIM

Ürünü, gıda ile temas için uygun olmayan hale getirebilecek malzeme bozulma belirtileri açısından düzenli olarak inceleyin. Göstergeler arasında çatlama, kabarma, delaminasyon, büzülme, yapışkanlık, şeffaflık kaybı, korozyon veya diğer yapısal ve dokusal deformasyonlar bulunur.

Malzemenin bozulmasını önlemek veya yavaşlatmak için gıda ile temas eden malzemelerin uygun şekilde temizlenmesi ve bakımı için her zaman ürün kullanıcı talimatlarına bakın.

Ürünün gıda(lar) ile güvenli ve uygun kullanımı için her zaman gıda(lar) ile gerekli kullanım sınırlamalarını da detaylandırabilecek ürün güvenliğine ve/veya kullanıcı talimatlarına bakın.

ET- TOIDUGA KOKKUPUUTEKS SOBIV KASUTAMINE

Kontrollige toodet korrapäraselt materjali kulumismärkide suhtes, mis võivad muuta selle toiduga kokkupuuteks sobimatuks. Märkideks võivad olla peened praod, mullide teke, kihistumine, kokkutõmbumine, kleepuvus, läbipaistvuse kadu, korrosioon või muud struktuuri- ja tekstuurimuutused.

Toiduga kokkupuutuvate materjalide õigeks puhastamiseks ja hooldamiseks järgige alati toote kasutusjuhendit –nii väldite või aeglustate materjali kulumist.

Toote koos toiduga ohutuks ja nõuetekohaseks kasutamiseks järgige alati toote ohutus- ja/või kasutusjuhendit, kus võivad olla toodud vajalikud piirangud toiduga kasutamisel.

LV- PIEMĒROTS LIETOJUMS SASKARĒ AR PĀRTIKU

Regulāri pārbaudiet, vai izstrādājumā nav materiāla pasliktināšanās pazīmju, kas varētu to padarīt nepiemērotu saskarei ar pārtiku. Šādas pazīmes ietver plaisāšanu, pūslīšu veidošanos, atslāņošanos, saraušanos, lipīgumu, caurspīdības zudumu, koroziju vai jebkādas citas struktūras un tekstūras deformācijas.

Informāciju par to, kā pareizi tīrīt un kopt saskarē ar pārtiku esošus materiālus, lai nepieļautu vai palēninātu to pasliktināšanos, vienmēr skatiet norādījumos izstrādājuma lietotājam.

Informāciju par drošu un atbilstošu izstrādājuma lietojumu saskarē ar pārtiku vienmēr skatiet norādījumos par izstrādājuma drošumu un/vai norādījumos lietotājam, kuros var būt uzskaitīti arī visi nepieciešamie lietojuma ierobežojumi saskarē ar pārtiku.

LT- TINKA LIESTIS SU MAISTU

Reguliariai tikrinkite, ar nėra gaminio medžiagų susidėvėjimo požymių, dėl kurių jis gali tapti netinkamas liestis su maistu. Tarp šių požymių gali būti smulkūs įtrūkimai, iškilimai, sluoksniavimasis, susitraukimas, lipnumas, skaidrumo praradimas, korozija arba bet kokios kitos struktūros ar tekstūros deformacijos.

Visada vadovaukitės gaminio naudojimo instrukcija dėl tinkamo su maistu besiliečiančių medžiagų valymo ir priežiūros, norėdami išvengti arba sulėtinti medžiagų susidėvėjimą.

Kad gaminį būtų galima saugiai ir tinkamai naudoti su maistu, visada vadovaukitės gaminio saugos ir (arba) naudojimo instrukcija, kurioje taip pat gali būti nurodyti būtini naudojimo su maistu apribojimai.

عربي - الاستخدام المناسب لملامسة الطعام

افحص المنتج بانتظام بحثًا عن علامات تدهور في المواد، والتي قد تجعله غير مناسب للتلامس مع الطعام. تشمل المؤشرات التشققات الدقيقة وظهور بثور وتقشر الطبقات والانكماش وفقدان مقاومة الالتصاق وفقدان الشفافية والتآكل أو أي تشوهات أخرى في البنية أو الملمس.

ارجع دائمًا إلى تعليمات مستخدم المنتج بشأن التنظيف والصيانة المناسبين للمواد الملامسة للطعام لمنع أو إبطاء تدهور المواد.

للاستخدام الآمن والمناسب للمنتج مع الطعام/الأطعمة، يرجى الرجوع دائمًا إلى تعليمات سلامة المنتج و/أو تعليمات المستخدم، والتي قد تعرض تفصيلاً أية قيود ضرورية للاستخدام مع الطعام/الأطعمة.