KX7000

www.krups.com

F

NL

D

GB

I

E

P

RUS

UA



KRUPS

DESCRIPTION

A - Couvercle
avec hublot

B - Tableau de bord



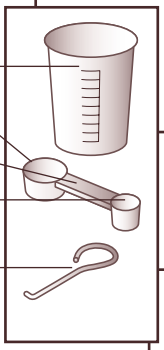
E - Gobelet gradué

f1 - Cuillère à soupe

F - Dosette double

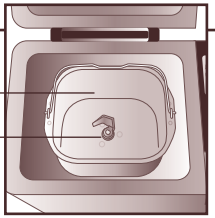
f2 - Cuillère à café

G - Accessoire
"crochet"
pour retirer
le mélangeur



C - Cuve

D - Mélangeur





b1 - Ecran de visualisation

b6 - Choix des programmes

b3 - Sélection du poids

b5 - Sélection de la couleur de la croûte

b8 - Touche Expert

b4 - Touches de réglage
- du départ différé
- du réglage du temps pour le programme 13
- du réglage des paramètres pour le programme Expert

b7 - Voyant de fonctionnement

b2 - Touche départ/arrêt

CONSIGNES DE SECURITE

- Lisez attentivement le mode d'emploi avant la première utilisation de votre appareil : une utilisation non conforme au mode d'emploi dégagerait le fabriquant de toute responsabilité.
- Pour votre sécurité, cet appareil est conforme aux normes et règlementations applicables (Directives Basse Tension, compatibilité Electromagnétique, matériaux en contact avec des aliments, environnement…).
- Cet appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé.
- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Utilisez un plan de travail stable à l'abri des projections d'eau et en aucun cas dans une niche de cuisine intégrée.
- Vérifiez que la tension d'alimentation de votre appareil corresponde bien à celle de votre installation électrique. Toute erreur de branchement annule la garantie.
- Branchez impérativement votre appareil sur une prise de courant reliée à la terre. Le non respect de cette obligation peut provoquer un choc électrique et entraîner éventuellement des lésions graves. Il est indispensable pour votre sécurité que la prise de terre corresponde aux normes d'installation électrique en vigueur dans votre pays. Si votre installation ne comporte pas de prise de courant reliée à la terre, il est impératif que vous fassiez intervenir, avant tout branchement, un organisme agréé qui mettra en conformité votre installation électrique.
- Votre appareil est destiné uniquement à un usage domestique et à l'intérieur de la maison.
- Débranchez votre appareil dès que vous cessez de l'utiliser et lorsque vous voulez le nettoyer.
- N'utilisez pas l'appareil si :
  - celui-ci a un cordon endommagé ou défectueux.
  - l'appareil est tombé et présente des détériorations visibles ou des anomalies de fonctionnement.

  Dans chacun de ces cas, l'appareil doit être envoyé au centre SAV le plus proche afin d'éviter tout danger. Consulter la garantie.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.
- Toute intervention autre que le nettoyage et l'entretien usuel par le client doit être effectuée par un centre service agréé.
- Ne mettez pas l'appareil, le câble d'alimentation ou la fiche dans l'eau ou tout autre liquide.
- Ne laissez pas pendre le câble d'alimentation à portée de mains des enfants.
- Le câble d'alimentation ne doit jamais être à proximité ou en contact avec les parties chaudes de l'appareil, près d'une source de chaleur ou sur angle vif.
- **Ne pas toucher le hublot pendant et juste après le fonctionnement. La température du hublot peut être élevée.**
- Ne débranchez pas l'appareil en tirant sur le cordon.
- N'utilisez qu'une rallonge en bon état, avec une prise reliée à la terre, et avec un fil conducteur de section au moins égale au fil fourni avec le produit.
- Ne placez pas l'appareil sur d'autres appareils.
- N'utilisez pas l'appareil comme source de chaleur.
- Ne placez jamais de papier, carton ou plastique dans l'appareil et ne posez rien dessus.
- S'il arrivait que certaines parties du produit s'enflamment, ne tentez jamais de les éteindre avec de l'eau. Débranchez l'appareil. Etouffez les flammes avec un linge humide.
- Pour votre sécurité, n'utilisez que des accessoires et des pièces détachées adaptés à votre appareil.
- Tous les appareils sont soumis à un contrôle qualité sévère. Des essais d'utilisation pratiques sont faits avec des appareils pris au hasard, ce qui explique d'éventuelles traces d'utilisation.
- **En fin de programme, utilisez toujours des gants de cuisine pour manipuler la cuve ou les parties chaudes de l'appareil. L'appareil devient très chaud pendant l'utilisation.**
- N'obstruez jamais les grilles d'aération.
- Faites très attention, de la vapeur peut s'échapper lorsque vous ouvrez le couvercle en fin ou en cours de programme.
- **Lorsque vous êtes en programme n°12 (confiture, compote) faites attention au jet de vapeur et aux projections chaudes à l'ouverture du couvercle.**
- Attention, la pâte en débordant hors de la cavité de cuisson sur l'élement chauffant peut s'enflammer, aussi :
  - ne dépassez pas les quantitées indiquées dans les recettes.
  - ne dépassez pas 1000 g de pâte au total.
  - ne dépassez pas 620 g de farine et 12 g de levure.
- Le niveau de puissance accoustique relevé sur ce produit est de 63 dBa.



Participons à la protection de l'environnement !

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

INTRODUCTION

Conseils et astuces pour réussir vos pains

1. Lisez attentivement le mode d'emploi et utilisez notre Livre de Recettes : on ne fait pas son pain dans cet appareil comme on le fait à la main !

2. Tous les ingrédients utilisés doivent être à température ambiante (sauf indications contraires), et doivent être pesés avec précision. **Mesurez les liquides avec le gobelet gradué fourni. Utilisez la dosette double fournie pour mesurer d'un côté les cuillères à café et de l'autre les cuillères à soupe.** Des mesures incorrectes se traduiront par de mauvais résultats.

3. Utilisez des ingrédients avant leur date limite de consommation et conservez-les dans des endroits frais et secs.

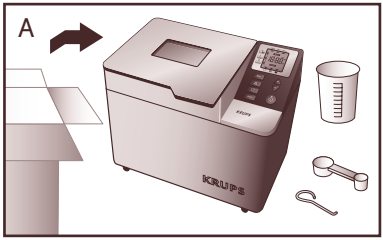
4. La précision de la mesure de la quantité de farine est importante. C'est pourquoi la farine doit être pesée à l'aide d'une balance de cuisine. Utilisez de la levure de boulangerie active déshydratée en sachet ou de la levure fraîche. Sauf indication contraire dans les recettes, n'utilisez pas de levure chimique. Lorsqu'un sachet de levure est ouvert, il doit être utilisé sous 48 heures.

5. Afin d'éviter de perturber la levée des préparations, nous vous conseillons de mettre tous les ingrédients dans la cuve dès le début et d'éviter d'ouvrir le couvercle en cours d'utilisation (sauf indications contraires). Respecter précisément l'ordre des ingrédients et les quantités indiquées dans les recettes. D'abord les liquides ensuite les solides. **La levure ne doit pas entrer en contact avec les liquides ni avec le sel.**

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

AVANT LA PREMIERE UTILISATION

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

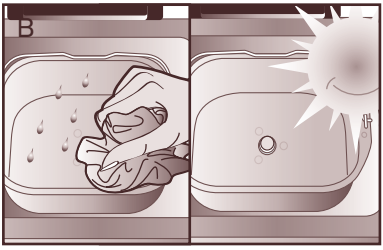


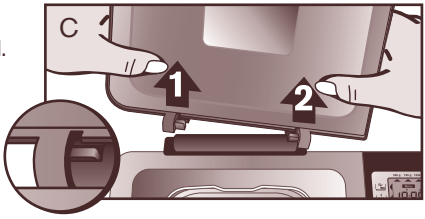
MISE EN SERVICE DE L'APPAREIL

- Déroulez le cordon et branchez-le sur une prise électrique reliée à la terre.
- Une légère odeur peut se dégager lors de la première utilisation.

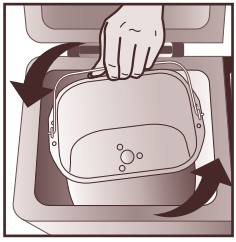
NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Débranchez l'appareil.
  Nettoyez tous les éléments, l'appareil et l'intérieur de la cuve avec une éponge humide. Séchez soigneusement - B.
- Lavez la cuve et le mélangeur à l'eau chaude savonneuse.
  Si le mélangeur reste dans la cuve, laissez tremper 5 à 10 mn.
- Si besoin, démontez le couvercle pour le nettoyer à l'eau chaude - C.
- **Ne lavez aucune partie au lave vaisselle**.
- N'utilisez pas de produit ménager, ni tampon abrasif, ni alcool.
- Utilisez un chiffon doux et humide.
- N'immergez jamais le corps de l'appareil ou le couvercle.

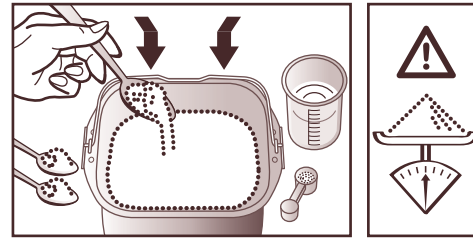




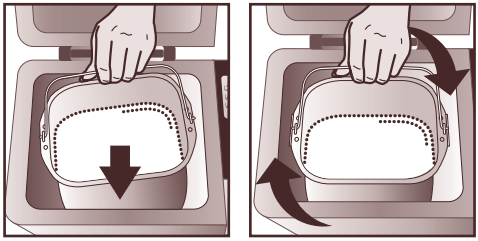
DEMARRAGE RAPIDE



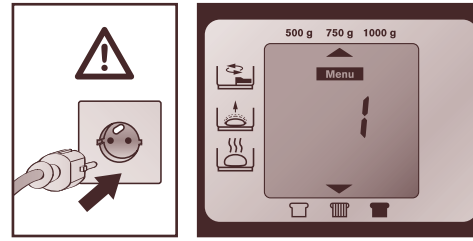
Retirez la cuve en soulevant la poignée et en la faisant tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Adaptez ensuite le mélangeur.



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



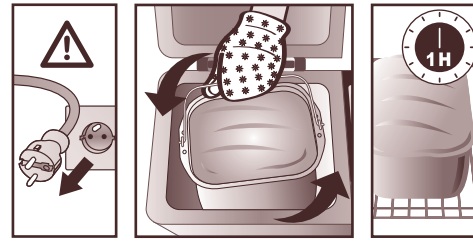
En tenant la cuve par la poignée, insérez-la légèrement de côté sur l'entraîneur et tournez-la dans le sens des aiguilles d'une montre pour la bloquer.



Branchez la machine à pain et mettez-la sous tension. Après le signal sonore, le programme 1 s'affiche par défaut, soit 750 g dorage moyen, puis le temps correspondant.



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



A la fin du cycle de cuisson, débranchez la machine à pain. Retirez la cuve. Utilisez toujours des gants isolants car la poignée de la cuve est chaude ainsi que l'intérieur du couvercle. Démoulez le pain à chaud et placez-le 1 h sur une grille pour refroidir.

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

PAIN BASIQUE - Programme 1	INGRÉDIENTS (**c à c** > cuillère à café - **c à s** > cuillère à soupe)	
DORAGE = MOYEN	- HUILE = 1,5 c à s - EAU = 250 ml - SEL = 1 c à c - SUCRE = 3 c à c	- LAIT EN POUDRE = 1,5 c à s - FARINE T55 = 455 g - LEVURE SÈCHE = 1 c à c
POIDS = 750 g		
TEMPS = 3:18		

LES PROGRAMMES



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

Sélection d'un programme

Menu

La touche Menu vous permet de choisir 13 programmes différents. Le choix d'un programme déclenche une suite d'étapes, qui se déroulent automatiquement les unes après les autres. Le temps correspondant au programme s'affiche. Chaque fois que vous appuyez sur la touche Menu, le numéro dans le panneau d'affichage passe au programme suivant et ainsi de 1 à 13 :

1 > pain basique
2 > pain basique rapide
3 > pain complet
4 > pain complet rapide
5 > pain français
6 > pain sucré
7 > pain super rapide
8 > cake
9 > pain sans gluten
10 > pâtes levées et pâtes fraîches
11 > pâtes levées tradition
12 > confiture
13 > cuisson uniquement

1 Le programme Pain basique permet d'effectuer la plupart des recettes de pain utilisant de la farine de blé.

2 Ce programme est équivalent au programme Pain basique, mais en version rapide.

3 Le programme Pain complet est à sélectionner lorsqu'on utilise de la farine pour pain complet.

4 Ce programme est équivalent au programme Pain complet, mais en version rapide.

5 Le programme Pain français correspond à une recette de pain blanc traditionnel français.

6 Le programme Pain sucré est adapté aux recettes qui contiennent plus de matière grasse et de sucre. Nous vous suggérons le dorage CLAIR pour votre première recette de brioche.

7 Ce programme est spécifique à la recette du PAIN SUPER RAPIDE.

8 Le programme Cake permet de confectionner des pâtisseries et gâteaux avec de la levure chimique.

9 Le pain sans gluten est à préparer exclusivement à partir de préparations prêtes à l'emploi sans gluten. Il convient aux personnes intolérantes au gluten (maladie de coeliaque) présent dans plusieurs céréales (blé, orge, seigle, avoine, kamut, épeautre, etc...). Reportez-vous aux recommandations spécifiques indiquées sur le paquet. La cuve devra être systématiquement nettoyée afin qu'il n'y ait pas de risque de contamination avec d'autres farines. Dans le cas d'un régime strict sans gluten, assurez-vous que la levure utilisée soit également sans gluten. La consistance des farines sans gluten ne permet pas un mélange optimal. Il faut donc rabattre la pâte des bords lors du pétrissage avec une spatule en plastique souple. Le pain sans gluten sera de consistance plus dense et de couleur plus pâle que le pain normal.

10 Ce programme ne cuit pas. Il correspond à la fois à un programme de pétrissage et de pousse pour toutes les pâtes levées (ex : pâte à pizza) et à un programme de pétrissage uniquement pour les pâtes non levées (ex : nouilles). Dans ce cas à la fin du cycle de pétrissage, arrêtez manuellement le programme par un appui long sur start/stop (se référer au tableau des cycles page 14).

11 Ce programme ne cuit pas. Il permet un pétrissage et une levée de plus de 4H00. Vous obtiendrez une pâte aux arômes plus développés que nous vous conseillons de cuire au four.

12 Le programme Confiture cuit automatiquement la confiture dans la cuve.

13 Le programme Cuisson uniquement permet de cuire de 10 mn à 1 h 30 réglables par tranches de 10 mn. Il peut être sélectionné seul et être utilisé :
a) en association avec les programmes Pâtes levées,
b) pour réchauffer ou rendre croustillants des pains déjà cuits et refroidis lorsqu'ils sont toujours dans la cuve.
c) pour finir une cuisson en cas de panne de courant prolongée pendant un cycle de pain.

La machine à pain ne doit pas être laissée sans surveillance lors de l'utilisation du programme 13.
Lorsque la couleur de la croûte souhaitée a été obtenue, arrêtez manuellement le programme par un appui long sur la touche ⏻.

Sélection du poids du pain

Le poids du pain se règle par défaut sur 750 g. Le poids est donné à titre indicatif. Se référer au détail des recettes pour plus de précisions. Les programmes 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13 ne possèdent pas le réglage du poids. Appuyez sur la touche pour régler le poids choisi 500 g, 750 g ou 1000 g. Le témoin visuel s'allume en face du réglage choisi. Le temps total du programme change en fonction du poids choisi.

Sélection de la couleur de la croûte (dorage)

La couleur de la croûte se règle par défaut sur MOYEN. Les programmes 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13 ne possèdent pas le réglage de la couleur. Trois choix sont possibles : CLAIR - MOYEN - FONCE. Si vous souhaitez modifier le dorage par défaut, appuyez sur la touche jusqu'à ce que le témoin visuel s'allume en face du réglage choisi.

Départ / Arrêt

Appuyez sur la touche pour mettre l'appareil en marche. Le voyant de fonctionnement s'allume. Le compte à rebours commence. Vous pouvez arrêter ou annuler la programmation différée par un appui long sur . Le voyant de fonctionnement s'éteint.

Programme différé

Vous pouvez programmer l'appareil afin d'avoir votre préparation prête à l'heure que vous aurez choisie, jusqu'à 15 h à l'avance.

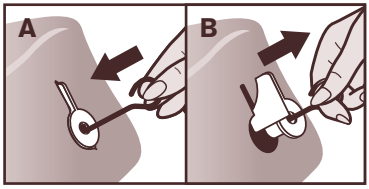
Cette étape intervient après avoir sélectionné le programme, le niveau de dorage et le poids. Le temps du programme s'affiche.
Calculez l'écart de temps entre le moment où vous démarrez le programme et l'heure à laquelle vous souhaitez que votre préparation soit prête. La machine inclut automatiquement la durée des cycles du programme.
A l'aide des touches et , affichez le temps trouvé (vers le haut et vers le bas). Les appuis courts permettent un défilement par tranche de 10 mn + bip court. Avec un appui long, le défilement est continu par tranche de 10 mn.
Ex : il est 20 h et vous voulez votre pain prêt à 7 h 00 le lendemain matin.
Programmez 11 h 00 à l'aide des touches et . Appuyez sur la touche . Un signal sonore est émis et les 2 points du minuteur clignotent. Le compte à rebours commence. Le voyant de fonctionnement s'allume.
Si vous faites une erreur ou souhaitez modifier le réglage de l'heure, appuyez longuement sur la touche jusqu'à ce qu'elle émette un signal sonore. Le temps par défaut s'affiche. Renouvelez l'opération.

Aucun signal sonore ne sera émis pendant le déroulement d'un programme en programmation différée.

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

Pour démouler votre pain :

il peut arriver que le mélangeur reste coincé dans le pain lors du démoulage.
Dans ce cas, utilisez l'accessoire "crochet" de la façon suivante :

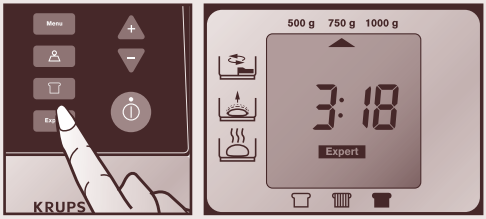


- une fois le pain démoulé, couchez-le encore chaud sur le côté et maintenez-le avec la main munie d'un gant isolant,
- insérez le crochet dans l'axe du mélangeur (A),
- tirez délicatement pour retirer le mélangeur (B),
- redressez le pain et laissez-le refroidir sur une grille.

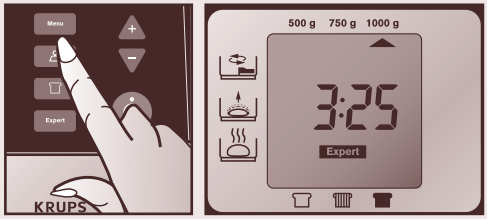
Pour conserver les qualités anti-adhésives de la cuve, ne pas utiliser d'objets métalliques pour démouler le pain.

Expert

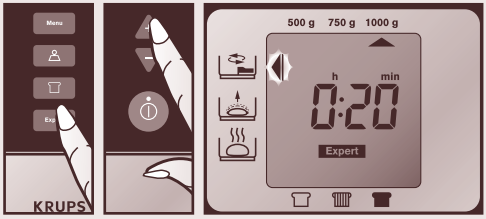
La touche EXPERT vous permet de créer votre propre programme de pain et de choisir vous-même les paramètres suivants :
- le temps de pétrissage - le temps de levée de la pâte - la température de cuisson (= niveau de dorage).
Voir tableau de cycle page 15.



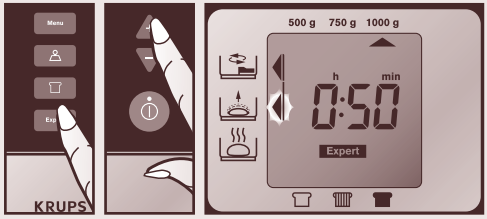
Appuyez sur la touche Expert.



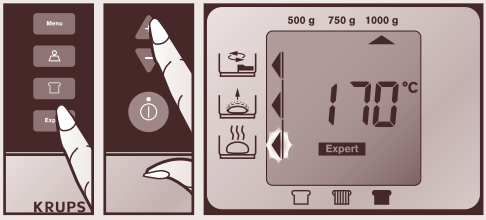
Sélectionnez le poids de votre choix en appuyant sur la touche . Exemple : 1000 g.



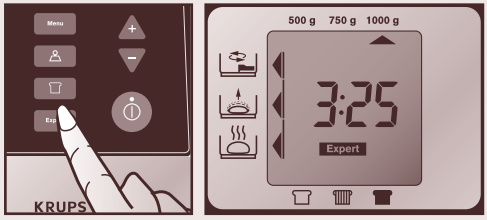
Appuyez sur la touche Expert. Avec les touches + et −, sélectionnez le temps de pétrissage de 10 à 30 mn par tranche de 1 mn. La flèche devant clignote le temps du réglage.



Appuyez à nouveau sur la touche Expert. Sélectionnez le temps de levée de la pâte de 30 à 70 mn par tranche de 5 mn. La flèche devant clignote le temps du réglage.



Appuyez à nouveau sur la touche Expert. Sélectionnez la température de cuisson souhaitée de 150° C à 190° C par tranche de 5° C. La flèche devant clignote le temps du réglage.



Appuyez à nouveau sur la touche Expert, tous les dessins sont fixes et au centre de l'écran, vous pouvez lire le temps total du programme que vous venez d'enregistrer. Pour lancer la cuisson, appuyez sur .

- Pour programmer un départ différé, modifiez le temps à l'aide des touches + et −, puis appuyer sur pour démarrer le programme.

Conseils pratiques

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

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

LES CYCLES

Un tableau page 14 vous indique la décomposition des différents cycles suivant le programme choisi.

Préchauffage > Utilisé dans les programmes 3 et 4 pour améliorer la levée de la pâte.

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

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

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

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

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

Préchauffage : n'est actif que pour les programmes 3 et 4. Le mélangeur ne fonctionne pas pendant cette période. Cette étape permet d'accélérer l'activité des levures et ainsi favoriser la pousse des pains constitués de farines ayant tendance à ne pas trop lever.

Pétrissage : la pâte se trouve dans le 1er ou 2ème cycle de pétrissage ou en période de brassage entre les cycles de levées. Au cours de ce cycle, et pour les programmes 1, 2, 3 ,4, 6, 8, 9 et 11, vous avez la possibilité d'ajouter des ingrédients : fruits secs, olives, lardons etc… Un signal sonore vous indique à quel moment intervenir. Reportez-vous au tableau récapitulatif des temps de préparation page 14 et à la colonne "extra". Cette colonne indique le temps qui sera affiché sur l'écran de votre appareil lorsque le signal sonore retentira. Pour savoir plus précisément au bout de combien de temps se produit le signal sonore, il suffit de retrancher le temps de la colonne "extra" au temps total de cuisson.
Ex : "extra" = 2:51 et "temps total" = 3:13, les ingrédients peuvent être rajoutés au bout de 22 mn.

Levée : la pâte se trouve dans le 1er, 2ème ou 3ème cycle de levée.

Cuisson : le pain se trouve dans le cycle final de cuisson.

Maintien au chaud : pour les programmes 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 12 et 13, vous pouvez laisser la préparation dans l'appareil. Un cycle de maintien au chaud d'une heure s'enchaîne automatiquement après la cuisson. L'afficheur reste à 0:00 pendant l'heure de maintien au chaud et le voyant de fonctionnement clignote. En fin de cycle l'appareil s'arrête automatiquement après l'émission de plusieurs bips.

CONSOMMATION D'ENERGIE

La consommation d'énergie pour la réalisation d'un pain basique de 750 g (programme 1) est d'environ 0,35 Kwh. Il suffira de vous référez au coût de l'électricité local dans votre pays pour calculer le coût de la consommation en électricité.

LES INGREDIENTS

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

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

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

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

Farines : le poids de la farine varie sensiblement en fonction du type de farine utilisé. Selon la qualité de la farine, les résultats de cuisson du pain peuvent également varier. Conservez la farine dans un contenant hermétique, car la farine réagira aux fluctuations des conditions climatiques, en absorbant de l'humidité ou au contraire en en perdant. Utilisez de préférence une farine dite "de force", "panifiable" ou "boulangère" plutôt qu'une farine standard. L'addition d'avoine, de son, de germe de blé, de seigle ou encore de grains entiers à la pâte à pain, vous donnera un pain plus lourd et moins gros. **Dans le cas d'utilisation de mélanges de farines spéciales pour pain ou brioche ou pain au lait, ne dépassez pas 1000 g de pâte au total**. Le tamisage de la farine influe aussi sur les résultats : plus la farine est complète (c'est à dire qu'elle contient une partie de l'enveloppe du grain de blé), moins la pâte lèvera et plus le pain sera dense. Vous trouverez également, dans le commerce, des préparations pour pains prêtes à l'emploi. Reportez-vous aux recommandations du fabricant pour l'utilisation de ces préparations. De façon générale, le choix du programme se fera en fonction de la préparation utilisée. Ex : Pain complet - Programme 3.

Sucre : privilégiez le sucre blanc, roux ou du miel. N'utilisez pas de sucre raffiné ou en morceaux. Le sucre nourrit la levure, donne une bonne saveur au pain et améliore le dorage de la croûte.

Sel : il donne du goût à l'aliment, et permet de réguler l'activité de la levure. Il ne doit pas entrer en contact avec la levure. Grâce au sel, la pâte est ferme, compacte et ne lève pas trop vite. Il améliore aussi la structure de la pâte.

Levure : la levure de boulangerie existe sous plusieurs formes : fraîche en petits cubes, sèche active à réhydrater ou sèche instantanée. La levure est vendue en grandes surfaces (rayons boulangerie ou ultrafrais), mais vous pouvez aussi acheter la levure fraîche chez votre boulanger. Sous forme fraîche ou sèche instantanée, la levure doit être directement incorporée dans la cuve de votre machine avec les autres ingrédients. Pensez toutefois à bien émietter la levure fraîche entre vos doigts pour faciliter sa dispersion. Seule la levure sèche active (en petites sphérules) doit être mélangée à un peu d'eau tiède avant d'être utilisée. Choisir une température proche de 37 °C, en deçà elle sera moins efficace, au-delà elle risque de perdre son activité. Veillez à bien respecter les doses prescrites et pensez à multiplier les quantités si vous utilisez de la levure fraîche (voir le tableau d'équivalences ci-dessous).

Équivalences quantité/poids entre levure sèche et levure fraîche :

Levure sèche (en c.c.)								
1	1,5	2	2,5	3	3,5	4	4,5	5
Levure fraîche (en g)								
12	20	25	30	35	40	50	55	60

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

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

Conseils pratiques

La préparation du pain est très sensible aux conditions de température et d'humidité. En cas de forte chaleur, il est conseillé d'utiliser des liquides plus frais qu'à l'accoutumée. De même, en cas de froid, il est possible qu'il soit nécessaire de faire tiédir l'eau ou le lait (sans jamais dépasser 35°C).

Il est aussi parfois utile de vérifier l'état de la pâte en milieu de pétrissage : elle doit former une boule homogène qui se décolle bien des parois.

- s'il reste de la farine non incorporée, c'est qu'il faut mettre un peu plus d'eau,
- sinon, il faudra éventuellement ajouter un peu de farine.

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

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

GUIDE DE DEPANNAGE

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

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

GUIDE DE DEPANNAGE TECHNIQUE

PROBLEMES	**SOLUTIONS**
Le mélangeur reste coincé dans la cuve	• Laisser tremper avant de les retirer.
Le mélangeur reste coincé dans le pain	• Huiler légèrement les mélangeurs avant d'incorporer les ingrédientsdans la cuve.
Après appui sur ⏱ rien ne se passe	• La machine est trop chaude. Le message d'erreur suivant s'affiche E01 + 5 bips. Attendre 1 heure entre 2 cyles. Si un message d'erreur autre que celui-ci s'affiche, amenez votre machine dans un centre service agréé. • Un départ différé a été programmé. • Il s'agit d'un programme avec préchauffage.
Après appui sur ⏱ le moteur tourne mais le pétrissage ne se fait pas	• La cuve n'est pas insérée complètement. • Absence de mélangeur ou mélangeur mal mis en place.
Après un départ différé, le pain n'a pas assez levé ou rien ne s'est passé	• Vous avez oublié d'appuyer sur ⏱ après la programmation du départ différé. • La levure est entrée en contact avec le sel et/ou l'eau. • Absence de mélangeurs.
Odeur de brûlé	• Une partie des ingrédients est tombée à côté de la cuve : laissez refroidir la machine et nettoyez l'intérieur de la machine avec une éponge humide et sans produit nettoyant. • La préparation a débordé : trop grande quantité d'ingrédients, notamment de liquide. Respecter les proportions des recettes.

PROG.	DORAGE	TAILLE (g)	TEMPS	PRE-CHAUFFAGE	1er PETRISSAGE (mn)	REPOS (mn)	2ième PETRISSAGE (mn)	1ère LEVEE (mn)	3ième PETRISSAGE (mn)	2ième LEVEE (mn)	4ième PETRISSAGE (mn)	3ième LEVEE (mn)	CUISSON	EXTRA	MAINTIEN AU CHAUD (mn)
1	1	500	3:13										48	2:51	60
		750	3:18										53	2:56	60
		1000	3:25										60	3:03	60
	2	500	3:13										48	2:51	60
		750	3:18		5	5	20	39	10 sec.	26	15 sec.	50	53	2:56	60
		1000	3:25										60	3:03	60
	3	500	3:13										48	2:51	60
		750	3:18										53	2:56	60
		1000	3:25										60	3:03	60
2	1	500	2:07										43	1:45	60
		750	2:12										48	1:50	60
		1000	2:17										53	1:55	60
	2	500	2:07										43	1:45	60
		750	2:12		5	5	20	15	10 sec.	9	10 sec.	30	48	1:50	60
		1000	2:17										53	1:55	60
	3	500	2:07										43	1:45	60
		750	2:12										48	1:50	60
		1000	2:17										53	1:55	60
3	1	500	3:43										48	2:56	60
		750	3:45										50	2:58	60
		1000	3:48										53	3:01	60
	2	500	3:43										48	2:56	60
		750	3:45	30	5	5	15	49	10 sec.	26	10 sec.	45	50	2:58	60
		1000	3:48										53	3:01	60
	3	500	3:43										48	2:56	60
		750	3:45										50	2:58	60
		1000	3:48										53	3:01	60
4	1	500	2:26										46	2:04	60
		750	2:28										48	2:06	60
		1000	2:30										50	2:08	60
	2	500	2:26										46	2:04	60
		750	2:28	5	5	5	15	24	10 sec.	11	10 sec.	35	48	2:06	60
		1000	2:30										50	2:08	60
	3	500	2:26										46	2:04	60
		750	2:28										48	2:06	60
		1000	2:30										50	2:08	60

PROG.	DORAGE	TAILLE (g)	TEMPS	PRE-CHAUFFAGE	1er PETRISSAGE (mn)	REPOS (mn)	2ème PETRISSAGE (mn)	1ère LEVEE (mn)	3ème PETRISSAGE (mn)	2ème LEVEE (mn)	4ème PETRISSAGE (mn)	3ème LEVEE (mn)	CUISSON	EXTRA	MAINTIEN AU CHAUD (mn)
5	1	500	3:30		5	5	20	39	10 sec.	31	10 sec.	60	50	-	60
		750	3:32										52	-	60
		1000	3:35										55	-	60
	2	500	3:30										50	-	60
		750	3:32										52	-	60
		1000	3:35										55	-	60
	3	500	3:30										50	-	60
		750	3:32										52	-	60
		1000	3:35										55	-	60
6	1	500	3:17		5	5	20	39	10 sec.	26	5 sec.	52	50	2:55	60
		750	3:22										55	3:00	60
		1000	3:27										60	3:05	60
	2	500	3:17										50	2:55	60
		750	3:22										55	3:00	60
		1000	3:27										60	3:05	60
	3	500	3:17										50	2:55	60
		750	3:22										55	3:00	60
		1000	3:27										60	3:05	60
7	2	750	1:20		5		15	12					48	-	60
8	-	750	1:28		5		8	5					70	-	22
9	2	750	2:10		5		10					60	55	2:03	60
10	-	-	1:30		5		25	60						-	-
11	-	-	5:07		5		20	250	2			30		4:50	-
12	-	-	1:25				15						70	-	20
13	-	-	0:10-1:30										0:10-1:30	-	60
EXPERT	-	500	2:43-3:43	-	5	5	10-30	39	10 sec.	26	15 sec.	30-70	48	2:28-3:08	60
		750	2:48-3:48										53	2:33-3:13	60
		1000	2:55-3:55										60	2:40-3:20	60

Remarque : la durée totale n'inclut pas le temps de maintien au chaud pour les programmes 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9 12 et 13.

BESCHRIJVING

A - Deksel
met kijkvenster

B - Bedieningspaneel



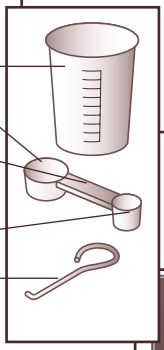
E - Maatbeker

f1 - Eetlepel

F - Dubbel
maatschepje

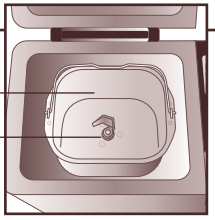
f2 - Theelepel

G - “Haak” accessoire
voor het verwijderen
van de kneder



C - Uitneembare binnenpan

D - Kneder





b1 - Display

b6 - Keuze van de programma's

b3 - Gewichtselectie

b5 - Keuze van de bakkleur

b8 - Expert toets

b4 - Insteltoets
- met timer
- voor tijdinstelling van programma 13
- voor tijdinstelling van parameters voor programma Expert

b7 - Controlelampje

b2 - Aan/uit-toets

VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

- Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door voordat u het apparaat in gebruik neemt: indien het apparaat niet overeenkomstig de handleiding gebruikt wordt, kan de fabrikant geen enkele aansprakelijkheid aanvaarden.
- Voor uw veiligheid voldoet dit apparaat aan de toepasselijke normen en regelgevingen (Richtlijnen Laagspanning, Elektromagnetische Compatibiliteit, Materialen in contact met voedingswaren, Milieu…).
- Dit apparaat is niet geschikt om gebruikt te worden in combinatie met een tijdschakelaar of afstandsbediening.
- Dit apparaat is niet bedoeld om zonder hulp en of toezicht gebruikt te worden door kinderen of andere personen indien hun fysieke, zintuiglijke of mentale vermogen hen niet in staat stellen dit apparaat op een veilige wijze te gebruiken. Er moet toezicht zijn op kinderen zodat zij niet met het apparaat kunnen spelen.
- Alleen op een stabiele ondergrond gebruiken, en uit de buurt van opspattend water, en in geen geval in een inbouwkeuken.
- Controleer of de voedingsspanning van uw apparaat overeenkomt met die van uw elektrische installatie. Verkeerde aansluiting maakt de garantie ongeldig.
- Steek de stekker altijd in een geaard stopcontact. Het niet in acht nemen van deze verplichting kan elektrische schokken veroorzaken en tot ernstige verwondingen leiden. Voor uw eigen veiligheid moet het geaarde stopcontact beantwoorden aan de in uw land geldende normen voor elektrische installaties. Indien uw installatie geen geaard stopcontact heeft, dient u, voordat u het apparaat aansluit, een erkende instantie te laten komen om uw elektrische installatie zodanig te wijzigen dat deze aan de normen voldoet.
- Uw apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik binnenshuis.
- Haal de stekker uit het stopcontact als u het apparaat niet meer gebruikt en als u het wil schoonmaken.
- Het apparaat niet gebruiken indien:
  - het snoer hiervan beschadigd of defect is.
  - het apparaat gevallen is, zichtbaar beschadigd is of niet goed meer functioneert.

  In ieder van deze gevallen moet het apparaat naar de dichtstbijzijnde servicedienst teruggestuurd worden om risico's te vermijden. Raadpleeg de garantie.
- Indien het netsnoer beschadigd is, moet dit door de fabrikant, diens servicedienst of een persoon met een gelijkwaardige vakbekwaamheid vervangen worden, om ieder gevaar te voorkomen.
- Elke handeling anders dan schoonmaken en het gewone onderhoud dient door een door erkende servicedienst te gebeuren.
- Houd het apparaat, het aansluitsnoer of de stekker niet in water of enige andere vloeistof.
- Laat het aansluitsnoer niet binnen handbereik van kinderen hangen.
- Het aansluitsnoer mag niet in de buurt van, of in contact met de warme delen van het apparaat, in de buurt van een warmtebron of op scherpe randen komen.
- **Raak het kijkvenster niet aan tijdens en vlak na het gebruik. De temperatuur van het kijkvenster kan hoog zijn.**
- Trek niet aan het snoer om de stekker uit het stopcontact te halen.
- Gebruik alleen in goede staat verkerende verlengsnoeren met een geaarde stekker waarvan de doorsnede minstens gelijk is aan die van het apparaat.
- Plaats het apparaat niet op een ander apparaat.
- Gebruik dit apparaat niet als hittebron.
- Nooit papier, karton of plastic in het apparaat plaatsen en er niets op plaatsen.
- Probeer bij brand nooit de vlammen te blussen met water. Trek de stekker uit het stopcontact. Doof de vlammen met een vochtige doek.
- Voor uw eigen veiligheid, dient u uitsluitend gebruik te maken van de op het apparaat afgestemde accessoires en onderdelen.
- Alle apparaten worden onderworpen aan een strenge controle. Met sommige, willekeurig uitgekozen apparaten zijn praktische gebruikstests uitgevoerd, waardoor het kan lijken of het apparaat reeds gebruikt is.
- **Gebruik aan het einde van het programma altijd ovenwanten om de uitneembare binnenpan of de warme delen van het apparaat vast te pakken. Tijdens het gebruik wordt het apparaat zeer heet.**
- Nooit de luchtroosters dichtmaken of afdekken.
- Wees zeer voorzichtig, er kan stoom ontsnappen wanneer u het deksel opent tijdens het programma of aan het einde hiervan.
- **Wanneer u met programma nr.12 bezig bent (jam, appelmoes), wees dan alert op de stoomstoot en de warme spatten die tijdens de opening van het deksel kunnen optreden.**
- Let op, deeg dat buiten de bakruimte terecht komt op het verwarmingselement kan in brand vliegen:
  - houdt u dan ook aan de in de recepten aangegeven hoeveelheden;
  - maak niet meer dan 1000 g deeg in totaal;
  - 620 g meel en 12 g gist niet overschrijden.
- Het bij dit apparaat gemeten akoestische vermogen bedraagt 63 dBa



Wees vriendelijk voor het milieu!

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

INLEIDING

Adviezen en tips om succesvol brood te bakken

1. Lees de gebruiksaanwijzing aandachtig door en maak gebruik van recepten speciaal voor de broodbakmachine: het bereiden van brood met dit apparaat is niet hetzelfde als met de hand!

2. Alle gebruikte ingrediënten moeten op kamertemperatuur zijn en nauwkeurig gewogen worden. Meet de vloeistoffen af met de meegeleverde maatbeker. **Gebruik het meegeleverde dubbele maatschepje voor het meten van theelepels aan de ene kant en eetlepels aan de andere kant.** Een verkeerde meting zal een slecht resultaat tot gevolg hebben.

3. Gebruik de ingrediënten vóór hun verbruiksdatum en bewaar ze op een koele, droge plaats.

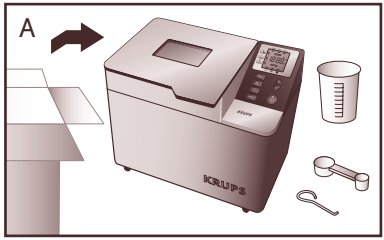
4. Het is belangrijk de hoeveelheid meel zorgvuldig af te meten. Om die reden moet het meel gewogen worden met een keukenweegschaal. Gebruik gedroogde actieve bakkersgist uit een zakje of verse gist. Gebruik geen bakpoeder, tenzij dit in het recept vermeld staat. Wanneer een zakje gist open is, dient dit binnen 48 uur gebruikt te worden.

5. Om te zorgen dat het deeg goed kan rijzen, raden wij u aan alle ingrediënten direct (m.u.v. harde ingrediënten die de uitneembare binnenpan kunnen beschadigen) in de uitneembare binnenpan te doen en te vermijden tijdens de gebruik het deksel te openen. Houdt u aan de volgorde van de ingrediënten en de in het recept aangegeven hoeveelheden. Eerst de vloeibare ingrediënten, vervolgens de vaste. **De gist mag niet in contact komen met de vloeistoffen en het zout.**

De algemene volgorde van de ingrediënten respecteren :
Vloeistoffen (boter, olie, eieren, water, melk)
Zout
Suiker
Meel eerste helft
Melkpoeder
Speciale vaste ingrediënten
Meel tweede helft
Gist

VOOR HET EERSTE GEBRUIK

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

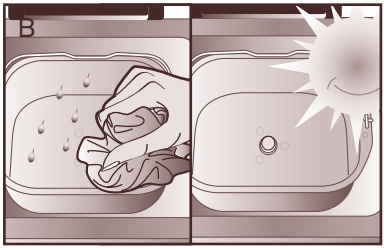


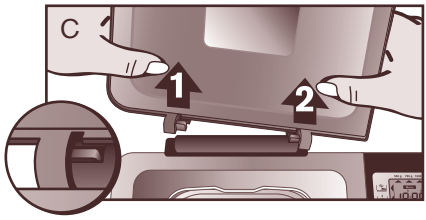
INBEDRIJFSTELLING VAN HET APPARAAT

- Rol het snoer af en steek de stekker in een geaard stopcontact.
- Bij het eerste gebruik kan er een lichte geur/rook vrijkomen.

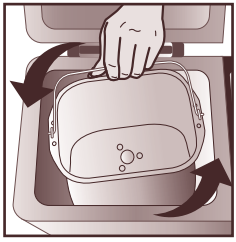
REINIGING EN ONDERHOUD

- Haal de stekker van het apparaat uit het stopcontact. Reinig alle onderdelen van de uitneembare binnenpan met een vochtige spons. Goed afdrogen - B.
- Was de kom en de kneder af met warm sopje water. Indien de kneder in de uitneembare binnenpan vast zit, laat deze dan 5 tot 10 min weken.
- Indien nodig het deksel wegnemen om het met warm water te reinigen - C.
- **Geen onderdelen in de vaatwasser wassen**.
- Gebruik geen agressief schoonmaakmiddel, geen schuursponsje en geen alcohol.
- Gebruik een zachte, vochtige doek.
- Dompel het apparaat of het deksel niet onder.

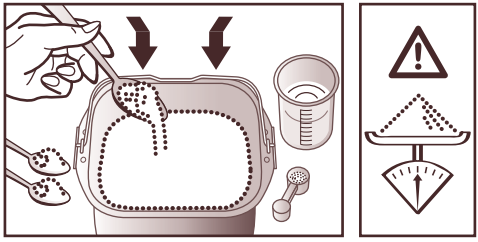




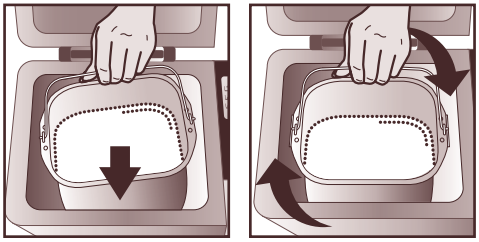
SNEL STARTEN



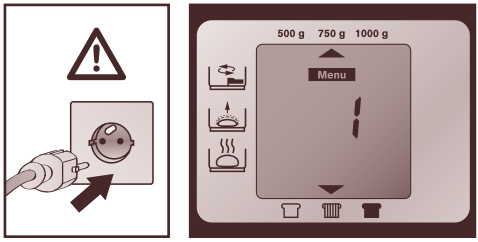
Neem de uitneembare binnenpan uit door dit aan de handgreep en deze tegen de klok in te draaien.
Zet vervolgens de kneder op zijn plaats.



Doe de ingrediënten in de aanbevolen volgorde in de uitneembare binnenpan. Zorg dat u alle ingrediënten nauwkeurig gewogen heeft.



Houd de uitneembare binnenpan vast aan de handgreep en plaats hem enigszins opzij op de aandrijfas en draai hem met de klok mee om hem te blokkeren.



Doe de stekker van de broodbakmachine in het stopcontact en zet hem aan. Na het geluidssignaal wordt programma 1 automatisch aangegeven, ofwel 750 g met een gemiddeld goudbruin korstje en vervolgens de bijbehorende tijd.



Druk op de toets om het programma te starten.
De 2 punten van de timer knipperen.
Het controlelampje gaat branden.



Haal aan het einde van de bakcyclus de stekker van de broodbakmachine uit het stopcontact. Verwijder de uitneembare binnenpan. Gebruik altijd ovenwanten, want de handgreep van de uitneembare binnenpan en de binnenzijde van het deksel zijn heet. Haal het brood uit de uitneembare binnenpan terwijl het nog warm is en zet het gedurende 1 uur op een rooster om af te koelen.

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

BASISBROOD - Programma 1	DE INGREDIËNTEN (**th** > theelepel - **el** > eetlepel)	
GOUDBRUIN KORSTJE = GEMIDDELD	- OLIE = 1,5 el	- MELKPOEDER = 1,5 el
GEWICHT = 750 g	- WATER = 250 ml	- MEELSOORT T55 = 455 g
TIJD = 3:18	- ZOUT = 1 th	- DROGE GIST = 1 th
	- SUIKER = 3 th	

DE PROGRAMMA'S



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

Keuze van een programma

Menu

Met de toets MENU kunt u een aantal verschillende 13 programma's kiezen. De bij het programma horende tijd wordt weergegeven. Door het kiezen van een programma wordt een reeks stappen ingeschakeld, die automatisch na elkaar ingezet worden. Iedere keer dat u op de toets Menu, drukt, gaat het nummer op de display over op het volgende programma, van 1 tot 13:

1 > basisbrood
2 > snel basisbrood
3 > volkorenbrood
4 > snel volkorenbrood
5 > Frans brood
6 > zoet brood
7 > supersnel brood
8 > cake
9 > brood zonder gluten
10 > gerezen deeg en verse pasta
11 > traditioneel gerezen deeg
12 > jam
13 > uitsluitend bakken

1 Met het programma Basisbrood kunnen de meeste broodrecepten met behulp van tarwemeel gemaakt worden.

2 Dit programma is gelijk aan het programma voor Basisbrood, maar is een snelle versie.

3 Het programma Volkorenbrood moet geselecteerd worden wanneer u meel voor volkorenbrood gebruikt.

4 Dit programma is gelijk aan het programma voor Volkorenbrood, maar is een snelle versie.

5 Het programma Frans brood komt overeen met een recept voor traditioneel Frans witbrood.

6 Het programma Zoet brood is geschikt voor recepten die meer vet en suiker bevatten.
Wij adviseren u de stand LICHT voor uw eerste brioche-recept.

7 Dit programma is speciaal voor het recept van SUPERSNELBROOD.

8 Met het programma Cake kunt u taarten en gebak met bakpoeder maken.

9 Brood zonder gluten dient uitsluitend bereid te worden met kant-en-klaar mix zonder gluten. Dit brood is geschikt voor mensen die allergisch zijn voor gluten (Coeliakie) die in diverse graanproducten (tarwe, gerst, rogge, haver, kamut, spelt, enz....) voorkomen. Zie de speciale instructies op het pak. De uitneembare binnenpan moet steeds gereinigd worden, om verontreiniging door andere meelsoorten te voorkomen. Bij een streng glutenvrij dieet moet u er voor zorgen dat de gebruikte gist ook glutenvrij is. Door de consistentie van meel zonder gluten is optimaal mengen niet mogelijk. U dient dan ook tijdens het kneden het deeg van de randen te halen met een soepele kunststof spatel. Brood zonder gluten is compacter en de kleur is bleker dan van normaal brood.

10 Dit programma bakt niet. Dit komt overeen met zowel een kneed- als een rijsprogramma voor alle soorten gerezen deeg (voorbeeld: pizzadeeg) en uitsluitend een kneedprogramma voor niet gerezen deeg (voorbeeld: noedels). In dit geval schakelt u aan het einde van de kneedcyclus het programma handmatig uit door start/stop lang ingedrukt te houden (zie de tabel met cycli van pagina 27).

11 Dit programma bakt niet. Hiermee is kneden en meer dan 4 uur rijzen mogelijk. U krijgt zo deeg met een krachtiger aroma, dat wij aanraden in de oven te bakken.

12 Het programma Jam kookt automatisch jam in de uitneembare binnenpan.

13 Met het programma Uitsluitend bakken kunt u tussen 10 min. en 1.30u bakken, in te stellen in schijven van 10 min. Dit kan alleen geselecteerd worden en gebruikt worden:
a) in combinatie met de programma's Gerezen deeg,
b) voor het opwarmen of knapperig maken van reeds gebakken en afgekoeld brood dat nog steeds in de uitneembare binnenpan zit.
c) voor het afbakken in geval van een langdurige stroomonderbreking tijdens een broodcyclus.

De broodbakmachine dient tijdens het gebruik van programma 13 onder toezicht te blijven. Wanneer de korst de gewenste kleur verkregen heeft, kunt u het programma met de hand uitschakelen door lang op de toets ⏻ te drukken.

Selectie van het gewicht van het brood

Het gewicht van het brood wordt automatisch ingesteld op 750 g. Het gewicht wordt slechts ter indicatie gegeven. Zie de details van de recepten voor meer informatie. Bij de programma's 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13 is er geen instelling van het gewicht. Druk op de toets om het gekozen product van 500 g, 750 g of 1000 g in te stellen. Het controlelampje gaat branden tegenover de gekozen instelling. De totale tijd van het programma is afhankelijk van het gekozen gewicht.

Selectie van de kleur van de korst (goudbruin)

De kleur van de korst wordt automatisch ingesteld op GEMIDDELD. Bij de programma's 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13 is er geen instelling van de kleur. Er zijn drie keuzes mogelijk: LICHT - GEMIDDELD - DONKER. Als u de kleur van de korst wilt wijzigen, drukt u op de toets totdat de aanduiding tegenover de gewenste instelling gaat branden.

Inschakeling/Uitschakeling

Druk op de toets om het apparaat in te schakelen. Het lampje gaat branden. Het aftellen begint. U stopt of annuleert de programmering met timer door lang ingedrukt te houden. Het lampje gaat uit.

Programma met timer

U kunt het apparaat zodanig programmeren dat uw bereiding klaar is op een door u gekozen tijdstip, tot maximaal 15 u van tevoren.

Deze stap geschiedt na het selecteren van het programma, de bakkleur en het gewicht. De programmatijd wordt weergegeven.

Bereken het tijdsverschil tussen het moment waarop u het programma start en het uur waarop u wilt dat de bereiding klaar is. Het apparaat telt hier automatisch de tijdsduur van de cycli van het programma bij op.

Met behulp van de toetsen en , geeft u de gevonden tijd weer (naar boven en naar beneden). Door kort te drukken, verspringt de tijd in schijven van 10 min + korte pieptoon. Door lang te drukken verspringt de tijd continu in schijven van 10 min.

Bijv.: Het is 20 uur 's avonds en u wilt dat uw brood de volgende morgen om 7 uur klaar is. Programmeer 11.00 u met behulp van de toetsen en . Druk op de toets . Er klinkt een geluidssignaal en de 2 punten van de timer knipperen. Het aftellen begint. Het lampje gaat branden.

Indien u een fout gemaakt heeft of de instelling van de tijd wilt wijzigen, houdt u de toets ingedrukt tot dat u het geluidssignaal hoort. De automatisch ingestelde tijd wordt weergegeven. Herhaal de handeling. Sommige ingrediënten zijn bederfelijk.

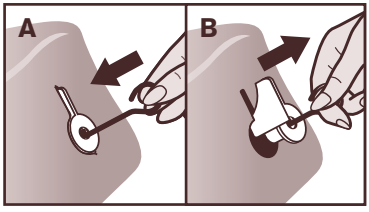
Er wordt geen geluidssignaal uitgezonden tijdens het verloop van een programma met timer.

Gebruik het programma met timer niet voor recepten met: verse melk, eieren, yoghurt, kaas, vers fruit.

Om uw brood uit de bakvorm te halen:

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

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

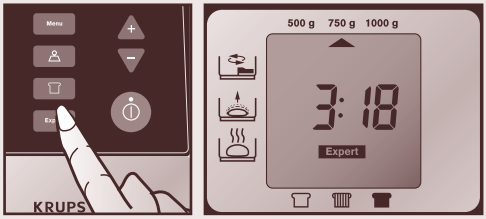


Om de anti-aanbaklaag van de uitneembare binnenpan in goede staat te houden, geen metalen voorwerpen gebruiken voor het uit de vorm halen van het brood.

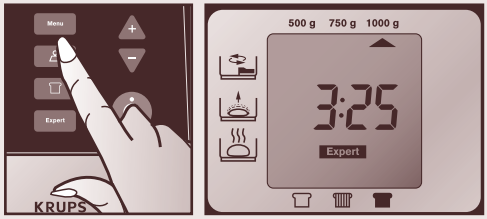
Expert

Met de EXPERT toets u uw eigen programma voor broodbereiding maken en zelf de volgende instellingen kiezen:
- de kneedtijd - de tijd voor het rijzen van het deeg - de baktijd (= kleur van de korst).

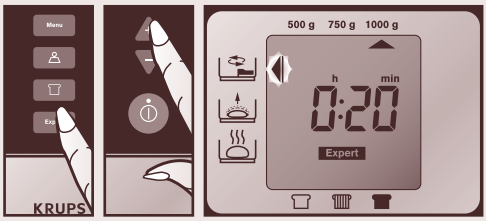
Zie tabel cyclus bladzijde 15.



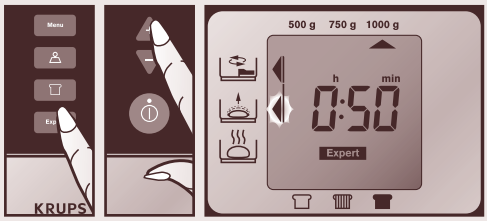
Druk op toets Expert.



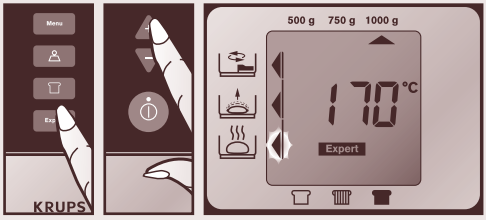
Selecteer het gewicht van uw keuze door op de toets te drukken. Bijvoorbeeld : 1000 g.



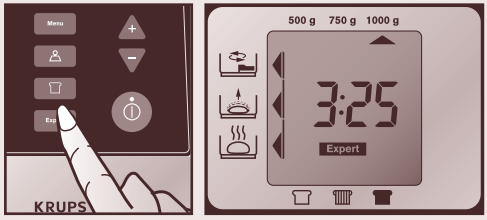
Druk op toets Expert. Met de toetsen + en −, stelt u de kneedtijd in tussen 10 en 30 min (tijdsindeling per minuut) De pijl die knippert voor teken geeft de ingestelde tijd aan.



Druk weer op toets Expert. Stel de tijd in voor het rijzen van het deeg tussen 30 en 70 min, tijdsindeling per 5 min. De pijl die knippert voor teken geeft de ingestelde tijd aan.



Druk weer op toets Expert. Stel de gewenste baktemperatuur in tussen 150° C à 190° (tijdsindeling per 5° C). De pijl die knippert voor geeft de ingestelde tijd aan.



Druk weer op toets Expert, alle tekens/symbolen zijn onbeweeglijk en verschijnen midden op het scherm; u kunt de totale tijd van het programma die u net heeft vastgelegd aflezen. Om met bakken te beginnen, druk op ⏻.

- Voor een programma met timer wijzigt u de tijd met de toetsen + en −, en druk dan op ⏻ om het programma te starten.

Praktische adviezen

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

Indien u twee programma's na elkaar afwerkt, moet u 1 uur wachten voordat u met de tweede bereiding begint, zodat het product volledig kan afkoelen.

DE CYCLI

Een tabel op pagina 26 geeft de verschillende cycli aan de hand van het gekozen programma aan.

Voorverwarming > Gebruikt door de programma's 3 en 4 om het deeg nog beter te laten rijzen.

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

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

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

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

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

Voorverwarmen: werkt uitsluitend bij de programma's 3 en 4. Op dat moment werkt de kneder niet. Tijdens deze stap wordt de gist actiever, wat het rijzen bevordert van brood met meel dat de neiging heeft niet goed te rijzen.

Kneden: het deeg bevindt zich in de 1e of 2e kneedcyclus of in de mengperiode tussen de rijscycli. Tijdens deze cyclus en voor de programma's 1, 2, 3, 4, 6, 8, 9 en 11 kunt u ingrediënten toevoegen: droge vruchten, olijven, spekblokjes, enz… Een geluidssignaal geeft aan op welk moment u dit kunt doen. Raadpleeg de overzichtstabel van de bereidingstijden op pagina 26 en de kolom "extra". Deze kolom geeft de tijd aan die op de display van uw apparaat zal verschijnen terwijl het geluidssignaal te horen is. Om precies te weten na hoeveel tijd het geluidssignaal te horen is, trekt u de tijd uit de kolom "extra" af van de totale baktijd.
Bijv.: "extra" = 2:51 en "totale tijd" = 3:13, de ingrediënten kunnen na 22 min toegevoegd worden.

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

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

Warmhouden: voor de programma's 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 12 en 13 kunt u de bereiding in het apparaat laten. Na het bakken wordt het brood automatisch gedurende een uur warm gehouden. Tijdens het warm houden gedurende een uur blijft de display op 0:00 staan terwijl het controlelampje knippert. Aan het einde van de cyclus schakelt het apparaat automatisch uit na diverse pieptonen.

ENERGIEVERBRUIK

Het energieverbruik voor het maken van een basisbrood van 750 g (programma 1) is ongeveer 0,35 Kwh. Om de prijs van het elektriciteitsverbruik te berekenen kijkt u gewoon naar de prijs voor elektriciteit van uw land.

DE INGREDIËNTEN

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

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

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

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

Meel: het gewicht van het meel kan aanzienlijk variëren aan de hand van het gebruikte type meel. Afhankelijk van de kwaliteit van het meel kunnen ook de bakresultaten van het brood variëren. Bewaar het meel in een hermetisch gesloten uitneembare binnenpan, want meel reageert op veranderingen in de weersomstandigheden en absorbeert zo

vocht of verliest dit juist. Gebruik bij voorkeur zogenaamd “krachtig” meel, meel van “bakkwaliteit” of “bakkersmeel” in plaats van gewoon meel. Door haver, zemelen, tarwekiemen, rogge of hele granen toe te voegen aan het broodeeg, krijgt u een zwaarder en minder groot brood. **Indien u speciale bakmixen gebruikt voor brood of zoete broodjes of melkbrood, gebruik dan niet meer dan 1000 g deeg in het totaal.** Het zeven van het meel heeft ook invloed op het resultaat: hoe bruiner het meel is (dat wil zeggen, hoe meer graanvliesjes aanwezig zijn), hoe minder het deeg zal rijzen en hoe compacter het brood zal zijn. U vindt in de winkel ook kant-en-klaar mixen voor broodbereiding. Raadpleeg de aanbevelingen van de fabrikant voor het gebruik van deze mixen. Over het algemeen kiest u het programma aan de hand van de gebruikte bereiding. Bijv.: Volkorenbrood - Programma 3.

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

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

Gist: bakkersgist bestaat in meerdere vormen: vers in kleine blokjes, actief droog om aan te lengen met water, en gedroogde instantgist. Gist is verkrijgbaar in supermarkten (afdeling vers of bakkerij), maar u kunt ook verse gist kopen bij uw bakker. Gist in verse vorm en gedroogde instantgist worden rechtstreeks toegevoegd, samen met de andere ingrediënten. Denk er wel aan de verse gist goed te versnipperen met uw vingers om het beter te verdelen. Alleen actieve gedroogde gist (in kleine bolletjes) moet vóór gebruik aangelengd worden met een beetje lauw water. Kies een temperatuur die dicht bij 37 °C ligt, daaronder is het minder efficiënt, daarboven werkt de gist niet meer. Gebruik de voorgeschreven doses en vermenigvuldig de hoeveelheden als u verse gist gebruikt (zie de equivalentietabel hieronder).

Hoeveelheid/gewicht equivalenten tussen droge gist en verse gist:

Droge gist (in tl)								
1	1,5	2	2,5	3	3,5	4	4,5	5
Verse gist (in g)								
12	20	25	30	35	40	50	55	60

De toe te voegen ingrediënten (olijven, spekblokjes, enz.): u kunt uw recepten aanpassen met alle extra ingrediënten die u maar wilt gebruiken, maar zorg:
- dat u goed naar het geluidssignaal luistert voor het toevoegen van de ingrediënten, met name de meest kwetsbare,
- dat de hardste granen (zoals lijn- en sesamzaad) vanaf het begin van het kneden kunnen worden toegevoegd om het apparaat gemakkelijker te kunnen gebruiken (bijvoorbeeld bij programmering van de timer),
- dat de zeer vochtige ingrediënten (olijven) goed moeten uitlekken,
- dat de vette ingrediënten met een beetje meel moeten worden bestrooid om beter opgenomen te kunnen worden,
- dat u niet een te grote hoeveelheid moet gebruiken, om de goede ontwikkeling van het deeg niet te verstoren
- als u harde ingrediënten toevoegt die scherp zijn, deze uitsluitend toevoegen na het laatste kneedproces om te voorkomen dat de anti-aanbaklaag beschadigt (denk aan bv. kandijsuiker).

Praktische adviezen

Het bereiden van brood is zeer gevoelig voor temperatuur en vocht. Wanneer het heel warm is, is het aan te raden koelere vloeistoffen dan gebruikelijk te gebruiken. En wanneer het koud is, kan het nodig zijn het water of de melk iets op te warmen (echter nooit warmer dan 35°C).

Het is soms ook nuttig het deeg tijdens het kneden te controleren: het moet een gelijkmatige bal vormen die niet aan de wanden blijft plakken.
- als niet al het meel is opgenomen, moet u wat meer water toevoegen,
- zo niet, dan moet u eventueel wat meel toevoegt.

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

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

BEREIDINGSTIJDEN

PROG.	BAKKLEUR	MAAT (g)	TIJD	VOOR VERWARMEN	1 KEER KNEDEN (min)	RUST (min)	2 KEER KNEDEN (min)	1 KEER RIJZEN (min)	3 KEER KNEDEN (min)	2 KEER RIJZEN (min)	4 KEER KNEDEN (min)	3 KEER RIJZEN (min)	BAKKEN	EXTRA	WARM HOUDEN (min)
1	1	500	3:13										48	2:51	60
		750	3:18										53	2:56	60
		1000	3:25										60	3:03	60
	2	500	3:13										48	2:51	60
		750	3:18		5	5	20	39	10 sec.	26	15 sec.	50	53	2:56	60
		1000	3:25										60	3:03	60
	3	500	3:13										48	2:51	60
		750	3:18										53	2:56	60
		1000	3:25										60	3:03	60
2	1	500	2:07										43	1:45	60
		750	2:12										48	1:50	60
		1000	2:17										53	1:55	60
	2	500	2:07										43	1:45	60
		750	2:12		5	5	20	15	10 sec.	9	10 sec.	30	48	1:50	60
		1000	2:17										53	1:55	60
	3	500	2:07										43	1:45	60
		750	2:12										48	1:50	60
		1000	2:17										53	1:55	60
3	1	500	3:43										48	2:56	60
		750	3:45										50	2:58	60
		1000	3:48										53	3:01	60
	2	500	3:43										48	2:56	60
		750	3:45	30	5	5	15	49	10 sec.	26	10 sec.	45	50	2:58	60
		1000	3:48										53	3:01	60
	3	500	3:43										48	2:56	60
		750	3:45										50	2:58	60
		1000	3:48										53	3:01	60
4	1	500	2:26										46	2:04	60
		750	2:28										48	2:06	60
		1000	2:30										50	2:08	60
	2	500	2:26										46	2:04	60
		750	2:28	5	5	5	15	24	10 sec.	11	10 sec.	35	48	2:06	60
		1000	2:30										50	2:08	60
	3	500	2:26										46	2:04	60
		750	2:28										48	2:06	60
		1000	2:30										50	2:08	60

PROG.	BAKKLEUR	MAAT (g)	TIJD	VOOR VERWARMEN	1 KEER KNEDEN (min)	RUST (min)	2 KEER KNEDEN (min)	1 KEER RIJZEN (min)	3 KEER KNEDEN (min)	2 KEER RIJZEN (min)	4 KEER KNEDEN (min)	3 KEER RIJZEN (min)	BAKKEN	EXTRA	WARM HOUDEN (min)
5	1	500	3:30		5	5	20	39	10 sec.	31	10 sec.	60	50	-	60
		750	3:32										52	-	60
		1000	3:35										55	-	60
	2	500	3:30										50	-	60
		750	3:32										52	-	60
		1000	3:35										55	-	60
	3	500	3:30										50	-	60
		750	3:32										52	-	60
		1000	3:35										55	-	60
6	1	500	3:17		5	5	20	39	10 sec.	26	5 sec.	52	50	2:55	60
		750	3:22										55	3:00	60
		1000	3:27										60	3:05	60
	2	500	3:17										50	2:55	60
		750	3:22										55	3:00	60
		1000	3:27										60	3:05	60
	3	500	3:17										50	2:55	60
		750	3:22										55	3:00	60
		1000	3:27										60	3:05	60
7	2	750	1:20		5		15	12					48	-	60
8	-	750	1:28		5		8	5					70	-	22
9	2	750	2:10		5		10					60	55	2:03	60
10	-	-	1:30		5		25	60						-	-
11	-	-	5:07		5		20	250	2			30		4:50	-
12	-	-	1:25				15						70	-	20
13	-	-	0:10-1:30										0:10-1:30	-	60
EXPERT	-	500	2:43-3:43	-	5	5	☞ 10-30	39	10 sec.	26	15 sec.	☞ 30-70	48	2:28-3:08	60
		750	2:48-3:48										53	2:33-3:13	60
		1000	2:55-3:55										60	2:40-3:20	60

Opmerking: bij de totale tijdsduur zit niet de tijd van het warmhouden van de programma's 1, 2, 3,4, 5, 6, 7, 8, 9, 12 en 13.

HANDLEIDING VOOR BETERE BAKRESULTATEN

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

	Te hoog gerezen brood	Ingezakt brood na te hoog gerezen te zijn	Onvoldoende gerezen brood	Te lichte korst	Bruine zijden maar het brood is niet voldoende gaar	Meel aan de zijkanten en bovenop
						
Tijdens het bakken is de toets ⏱ ingedrukt				●		
Niet genoeg meel		●				
Te veel meel			●			●
Niet genoeg gist			●			
Te veel gist		●		●		
Niet genoeg water			●			●
Te veel water		●			●	
Niet genoeg suiker			●			
Meel van slechte kwaliteit			●	●		
De verhouding van de ingrediënten is niet goed (te grote hoeveelheid)	●					
Het water is te warm		●				
Het water is te koud			●			
Onjuist geprogrammeerd			●	●		

TECHNISCHE STORINGSGIDS

PROBLEMEN	OPLOSSINGEN
De kneder blijft in de kom bekneld zitten	• Laten weken voordat u hem verwijdert.
De kneder blijft in het brood bekneld zitten	• De kneder met een beetje olie insmeren voordat u de ingrediënten in de kom doet.
Na een druk op ⏱ gebeurt er niets	• Het apparaat is te warm. Het volgende foutbericht wordt weergegeven E01 + 5 pieptonen. Wacht 1 uur tussen 2 cycli. Als er een ander bericht verschijnt dan deze, dient u uw broodmachine naar een erkend service center te brengen. • U heeft de timer geprogrammeerd. • Het betreft een programma met voorverwarmen.
Na op ⏱ gedrukt te hebben draait de motor maar er wordt niet gekneed	• De uitneembare binnenpan zit niet goed op zijn plaats. • De kneder is afwezig of zit niet goed op zijn plaats.
Na een programmering met de timer is het brood niet voldoende gerezen of er is niets gebeurd	• U heeft vergeten na de programmering op ⏱ te drukken. • De gist is in contact gekomen met het zout en/of het water. • Kneder afwezig.
Brandgeur	• Een deel van de ingrediënten is naast de uitneembare binnenpan gevallen: laat het apparaat afkoelen en maak de binnenzijde van het apparaat schoon met een vochtige spons en zonder reinigingsmiddel. • De bereiding is overgelopen: te grote hoeveelheid ingrediënten, met name vloeistof. Neem de juiste verhoudingen van het recept in acht.

BESCHREIBUNG

A - Abnehmbarer Deckel
mit Sichtfenster

B - Bedienfeld



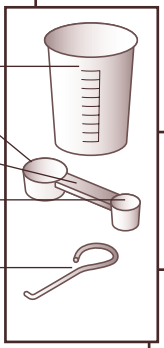
E - Messbecher

f1 - Esslöffel

F - Messlöffel

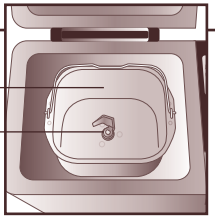
f2 - Teelöffel

G - Zubehörteil
"Haken"
zum Entfernen
der Knethaken



C - Back-und Knet- Form

D - Knethaken





b1 - Anzeigedisplay

b6 - Programmwahl

b3 - Brotgröße

b5 - Einstellung des Bräunungsgrades
der Kruste

b8 - "Expert" Taste

b4 - Einstelltasten
- für den zeitversetzten Start
- für die Zeiteinstellung von Programm 13
- für die Einstellung der Parameter des Programms "Expert"

b7 - Betriebskontrollleuchte

b2 - Start/Stopp-Taste

SICHERHEITSHINWEISE

- Die Gebrauchsanleitung vor der ersten Benutzung aufmerksam lesen. Ein unsachgemäßer Gebrauch entbindet den Hersteller von seiner Haftung und die Garantie erlischt. Entfernen Sie vor der ersten Inbetriebnahme alle Verpackungen und Aufkleber innerhalb und außerhalb des Gerätes und entnehmen Sie das Zubehör.
- Für Ihre Sicherheit entspricht dieses Produkt allen gängigen Standards (Niederspannungsrichtlinie, elektromagnetische Verträglichkeit, Lebensmittelverordnung, Umweltschutz,...).
- Dieses Gerät ist nicht dazu ausgelegt, mit einem Timer oder einer gesonderten Fernbedienung in Betrieb gesetzt zu werden.
- Überlassen Sie niemals unbeaufsichtigt Kindern oder Personen das Gerät, wenn deren physische oder sensorische Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen sie am sicheren Gebrauch hindern. Sie müssen stets überwacht werden und zuvor unterwiesen sein. Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicher zu gehen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Verwenden Sie eine stabile, vor Wasserspritzern geschützte Arbeitsfläche, die sich auf keinen Fall in der Nische einer Einbauküche befinden darf.
- Überprüfen Sie, dass die Gerätespannung mit der Netzspannung übereinstimmt. Durch einen falschen Anschluss geht die Garantie verloren.
- Das Gerät nur an eine geerdete Schukosteckdose anschließen. Zuwiderhandlungen können Stromschläge zur Folge haben und unter Umständen schwere Verletzungen verursachen. Für Ihre Sicherheit ist es wichtig, dass die Schukosteckdose den geltenden Elektrovorschriften Ihres Landes entspricht. Wenn Sie keine geerdete Schukosteckdose haben, müssen Sie vor Gerätegebrauch unbedingt Ihr Stromnetz von einer zugelassenen Stelle anpassen lassen.
- Das Gerät ist ausschließlich für einen häuslichen Gebrauch bestimmt. Nicht im Freien verwenden.
- Ziehen Sie nach jeder Benutzung und vor jeder Reinigung des Geräts den Netzstecker.
- Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn :
  - dessen Stromkabel beschädigt oder fehlerhaft ist,
  - das Gerät auf den Boden gefallen ist und sichtbare Schäden aufweist oder Funktionsstörungen auftreten.
  In diesen Fällen muss das Gerät zur nächsten Kundendienstwerkstatt gebracht werden, um jedwede Gefahr zu vermeiden. Bitte sehen Sie sich die Garantie an.
- Wenn die Anschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Das Netzkabel nicht herabhängen lassen, Kinder könnten daran ziehen.
- Das Netzkabel nicht in die Nähe oder in Kontakt mit heißen Geräteflächen, Hitzequellen oder scharfen Kanten bringen.
- **Das Sichtfenster während und direkt nach dem Betrieb nicht berühren. Das Sichtfenster kann sehr heiß werden.**
- Das Gerät nicht durch Ziehen am Stromkabel ausstecken.
- Bewegen Sie das Gerät nicht solange es heiß ist.
- Nur geerdete Verlängerungskabel in gutem Zustand benutzen, deren Durchmesser mindestens so groß ist wie der des mitgelieferten Stromkabels. Das Kabel muss so verlegt werden, das niemand darüber stolpern kann.
- Das Gerät darf nicht auf andere Geräte gestellt werden.
- Das Gerät darf nicht als Wärmequelle benutzt werden.
- Das Gerät nicht unter leicht entflammbare Gegenstände (z. B. Gardienen, Vorhänge, Regale) stellen.
- Legen Sie nie Papier, Karton oder Plastik ins Innere des Geräts und stellen Sie nichts darauf ab.
- Wenn Teile des Geräts Feuer fangen, nie mit Wasser löschen. Das Gerät ausstecken und die Flammen mit einem feuchten Tuch ersticken.
- Verwenden Sie für Ihre Sicherheit nur Zubehör und Ersatzteile, die für dieses Gerät bestimmt sind.
- Jedes Gerät unterliegt einer strengen Qualitätskontrolle. Mit in Stichproben entnommenen Geräten werden praktische Gebrauchsversuche angestellt. Deshalb können einzelne Geräte Gebrauchsspuren aufweisen.
- **Am Ende des Programms zur Herausnahme der Form oder zum Berühren heißer Flächen immer Ofenhandschuhe tragen. Das Gerät wird während des Gebrauchs sehr heiß.**
- Die Belüftungsschlitze nie verstopfen.
- Vorsicht. Am Ende oder während des Programms kann beim Öffnen des Deckels Dampf austreten.
- **Achten Sie im Programm 12 (Marmelade, Kompott) darauf, dass beim Öffnen des Deckels Dampf oder heiße Spritzer entstehen können.**
- Achtung, überlaufender Teig, der das Heizelement berührt, kann sich entflammen. Daher:
  - die Mengenangaben in den Rezepten nicht überschreiten.
  - das Gesamtgewicht von 1000 g Teig nicht überschreiten.
  - 620 g Mehl und 12 g Hefe nicht überschreiten.
- Der an diesem Gerät gemessene Geräuschpegel liegt bei 63 dBa.



Denken Sie an den Umweltschutz

ⓘ Das Gerät enthält wertvolle Rohstoffe, die wieder verwertet werden können.
➲ Geben Sie Ihr Gerät deshalb bitte bei einer Sammelstelle Ihrer Stadt oder Gemeinde ab.

VORWORT

Hinweise und Tipps - so gelingen Ihre Brote

1. Bitte lesen Sie die Gebrauchsanweisung aufmerksam durch und befolgen Sie die Anweisungen in unserer Gebrauchsanweisung genau. Das Brotbacken mit dem Backautomaten ist anders als die rein "manuelle" Methode!

2. Alle zu verwendenden Zutaten müssen Raumtemperatur haben und präzise abgewogen sein. **Die Flüssigkeiten mit dem mitgelieferten Messbecher abmessen. Der doppelseitige Messlöffel besitzt auf einer Seite das Esslöffel- und auf der anderen Seite das Teelöffel- Maß.** Falsche Messmengen beeinträchtigen das Backergebnis.

3. Die Zutaten vor Ablauf ihres Verfalldatums verwenden und an einem kühlen und trockenen Ort lagern.

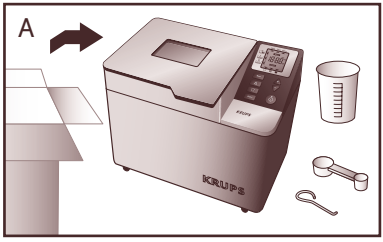
4. Die Mehlmenge muss genau abgewogen sein, das ist wichtig. Am besten verwenden Sie dazu eine Küchenwaage. Nehmen Sie Trockenhefe (in der Tüte) oder frische Hefe. Wenn nicht anders im Rezept beschrieben, verwenden Sie kein Backpulver. Eine geöffnete Tüte Trockenhefe muss binnen 48 Stunden aufgebraucht werden.

5. Um den Gehprozess des Teigs nicht zu beeinträchtigen, raten wir, alle Zutaten in die Backform zu geben und den Deckel während des Gebrauchs nicht zu oft zu öffnen. Halten Sie die Reihenfolge der Zutatenzugabe genau ein, sowie die in den Rezepten genannten Mengenangaben. Als erstes die flüssigen und danach die festen Zutaten einfüllen. **Die Hefe darf weder mit den Flüssigkeiten noch mit dem Salz in Berührung kommen.**

Allgemeine Reihenfolge, in der die Zutaten einzufüllen sind :
Flüssigkeiten (Butter, Öl, Eier, Wasser, Milch)
Salz
Zucker
Mehl, erste halbe Menge
Milchpulver
Zusätzliche feste Zutaten
Mehl, zweite halbe Menge
Trockenhefe

VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME

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

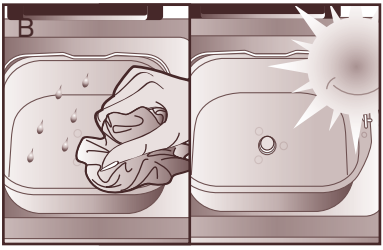


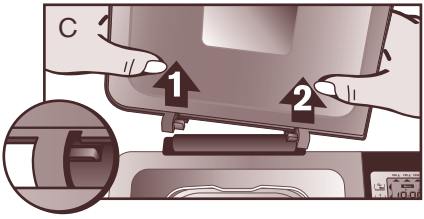
INBETRIEBNAHME DES GERÄTES

- Rollen Sie das Stromkabel ab und schließen Sie es an eine geerdete Steckdose an.
- Während des ersten Gebrauchs kann sich ein leichter Geruch entwickeln.

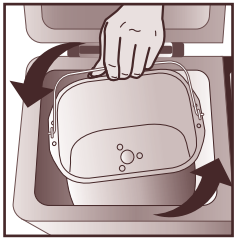
REINIGUNG UND PFLEGE

- Ziehen Sie den Netzstecker des Geräts. Reinigen Sie alle Elemente, das Gerät und das Innere der Form mit einem feuchten Schwamm. Sorgfältig trocknen - B.
- Reinigen Sie die Back- und Knet- Form sowie den Knethaken mit heißem Wasser und Geschirrspülmittel. Wenn der Knethaken sich nicht lösen lässt, weichen Sie ihn 5 bis 10 Minuten in Wasser ein.
- Demontieren Sie bei Bedarf den Deckel, um ihn mit heißem Wasser zu reinigen - C.
- **Die Bestandteile nicht in der Spülmaschine reinigen**.
- Weder haushaltsübliche Reinigungsmittel, Topfkratzer noch Brennspiritus verwenden.
- Nur mit einem weichen und feuchten Tuch reinigen.
- Das Gerätegehäuse oder den Deckel niemals in Wasser tauchen.

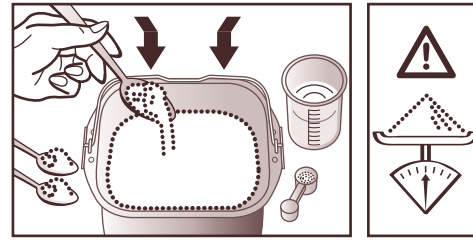




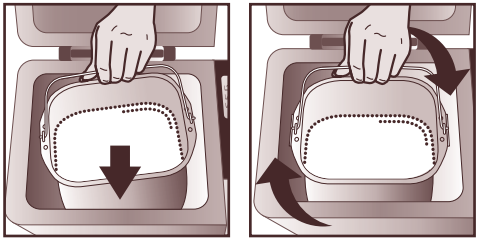
SCHNELLANLEITUNG



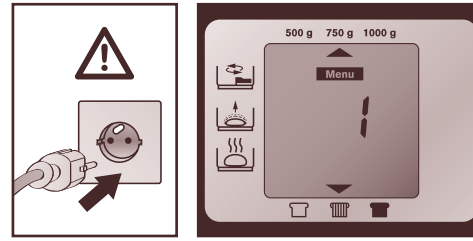
Form am Griff nehmen und herausziehen und drehen Sie sie dabei entgegen der Uhrzeigerrichtung.
Den Knethaken einsetzen.



Die Zutaten in der genannten Reihenfolge in die Form geben.
Zutaten präzise abwiegen.



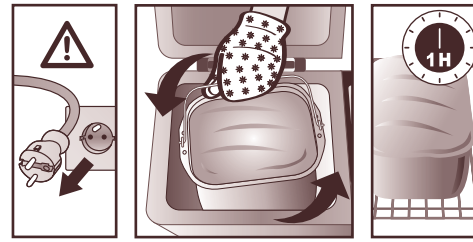
Halten Sie den Backbehälter am Griff und setzen Sie ihn leicht seitlich auf die Spindel auf; drehen Sie ihn anschließend in Uhrzeigerrichtung, um sie zu verriegeln.



Schließen Sie den Brotbackautomaten an und schalten Sie ihn ein. Es ertönt ein Signalton und das Programm 1 wird standardmäßig angezeigt. Es entspricht einem Brotgewicht von 750 g und dem mittleren Bräunungsgrad. Anschließend erscheint die entsprechende Backzeit.



Drücken Sie auf ⏲.
Der Doppelpunkt blinkt.
Die Betriebskontrollleuchte leuchtet auf.



Ziehen Sie am Ende des Backzyklus den Netzstecker. Nehmen Sie den Backbehälter heraus. Achtung! Griff und Deckelinnenseite sind heiß. Verwenden Sie stets Ofenhandschuhe. Brot aus der Form nehmen und 1 Stunde auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

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

BROT-GRUNDREZEPT - Programm 1	ZUTATEN (**TL** > Teelöffel - **EL** > Esslöffel)	
BRÄUNUNGSGRAD = MITTEL	- ÖL = 1,5 EL	- MILCHPULVER = 1,5 EL
GEWICHT = 750 g	- WASSER = 250 ml	- MEHL VOM TYP T550 = 455 g
BACKZEIT = 3:18	- SALZ = 1 TL	- TROCKENHEFE = 1 TL
	- ZUCKER = 3 TL	

DIE PROGRAMME



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

Programmwahl

Menu

Mit der MENÜ Taste haben Sie die Wahl unter 13 verschiedenen Programmen. Mit der Programmwahl werden verschiedene Stufen ausgelöst, die Schritt für Schritt automatisch ablaufen. Die jeweilige Programmzeit wird angezeigt. Mit jedem Drücken der Taste Menu, erscheint im Anzeigefeld die nächste Ziffer im Menü von 1 bis 13:

1 > Grundrezept
2 > Grundrezept schnell
3 > Vollkornbrot
4 > Vollkornbrot schnell
5 > Französisches Weißbrot
6 > Süßes Brot
7 > Brot super schnell
8 > Kuchen mit Backpulver
9 > Glutenfreies Brot
10 > Hefeteig für Pizza und Teig für frische Nudeln
11 > Hefeteig zum Weiterverarbeiten (kneten, ruhen, aufgehen)
12 > Konfitüre/Marmelade
13 > Nur Backen

1 Das Grundrezept- Programm eignet sich zum Backen der meisten Brotrezepte mit Weizenmehl.

2 Dieses Programm ist eine schnellere Variante des Grundrezept-Programms.

3 Das Vollkornbrot-Programm sollte bei der Verwendung von Vollkornmehl gewählt werden.

4 Dieses Programm ist eine schnellere Variante des Vollkornbrot-Programms.

5 Das Programm “Französisches Brot" entspricht einem Rezept für traditionelles französisches Weißbrot.

6 Das Programm "süßes Brot" backt Brot mit höherem Fett- und Zuckergehalt (Brioche).
Für die Zubereitung Ihres ersten Brioche-Rezepts empfehlen wir Ihnen den Bräunungsgrad HELL.

7 Dieses Programm bäckt Brot super schnell.

8 Das Programm erlaubt die Zubereitung von Kuchen mit Backpulver.

9 Für Glutenfreies Brot dürfen nur glutenfreie Fertigbackmischungen verwendet werden. Dieses Brot ist für Personen mit Glutenunverträglichkeit (Zöliaki) geeignet. Gluten ist in zahlreichen Getreidesorten (Weizen, Gerste, Roggen, Hafer, Kamut, Dinkel...) enthalten. Beachten Sie die Anweisungen auf der Verpackung der Backmischung. Die Back- und Knet-Form muss stets gereinigt werden, damit sie nicht mit anderen Mehlarten in Berührung kommt. Bei strenger glutenfreier Diät muss darauf geachtet werden, dass auch die verwendete Hefe kein Gluten enthält. Die Konsistenz von glutenfreien Mehlen ermöglicht keine optimale Durchmischung. Deshalb muss der Teig beim Kneten mit einem biegsamen Plastikspatel von den Rändern gelöst werden. Glutenfreies Brot hat eine dichtere Konsistenz und eine hellere Färbung als herkömmliches Brot.

10 Dieses Programm bäckt nicht. Diese Einstellung knetet Hefeteige und lässt sie ruhen, damit sie aufgehen können (z.B. Pizzateig) oder ist ein reines Knetprogramm für Teige, die nicht aufgehen (z. B. Nudelteig). In diesem Fall muss das Programm am Ende des Knetzyklus manuell durch einen längeren Druck auf den Start/Stop-Taste angehalten werden (siehe Schema Seite 41).

11 Dieses Programm bäckt nicht. Es knetet den Teig und lässt ihn länger als 4 Std. aufgehen. Auf diese Weise entsteht ein Teig mit stärkeren Aromen, der im Ofen gebacken werden sollte.

12 Das Konfitüren-Programm bereitet automatisch Konfitüren und Marmeladen in der Knet- und Backform zu.

13 Das Programm „nur Backen" ermöglicht das Backen von Broten in 10 Minuten bis 1H30. Die Backzeiten können im 10-Minuten-Takt eingestellt werden. Es kann allein eingestellt werden, oder:
a) in Verbindung mit dem Programm für Hefeteig,
b) zum Aufbacken oder Nachbacken von bereits gebackenen und abgekühlten Broten, die sich noch im Backraum befinden.
c) zum Fertigbacken eines unterbrochenen Backzyklus, z.B. bei längerem Stromausfall.

Lassen Sie den Brotbackautomaten bei laufendem Programm 13 nicht unbeaufsichtigt. Sobald die gewünschte Krustenfarbe erreicht ist, schalten Sie das Programm mit einem längeren Druck auf die ⏻ Taste manuell ab.

Einstellung der Brotgröße

Die Brotgröße beträgt standardmäßig 750 g. Es handelt sich um eine Grundeinstellung. Einzelheiten entnehmen Sie den jeweiligen Rezepten. Für die Programme 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13 ist kein Gewicht voreingestellt. Drücken Sie die Taste zum Einstellen des gewünschten Gewichts : 500 g, 750 g und 1000 g. Das Hinweislicht leuchtet neben der ausgewählten Größe auf. Die Gesamtdauer des Programms ändert sich je nach eingestelltem Gewicht.

Einstellung der Krustenfarbe (Bräunungsgrad)

Grundeinstellung der Kruste ist standardmäßig MITTELBRAUN. Die Programme 7, 8, 9,10, 11, 12, 13 haben keine Einstellung des Bräunungsgrads. Drei Bräunungsgrade stehen zur Auswahl: HELL - MITTEL - DUNKEL . Zum Ändern der Standardkrustenfarbe drücken Sie auf die Taste bis das Hinweislicht neben der gewünschten Einstellung aufleuchtet.

Start / Stopp

Drücken Sie die Taste um das Gerät in Betrieb zu setzen. Die Betriebskontrollleuchte leuchtet auf. Der Countdown beginnt. Der Timer kann mit einem längeren Druck auf gestoppt oder gelöscht werden. Die Betriebskontrollleuchte leuchtet auf.

Zeitversetzte Programmierung (Timer-Funktion)

Das Gerät kann bis zu 15 Stunden vorprogrammiert werden, damit Ihr Brot zur gewünschten Zeit fertig ist.

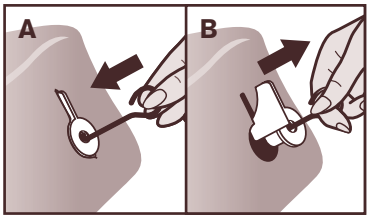
Die Timerfunktion wird nach der Auswahl des Programms, der Einstellung der Krustenfarbe und der Brotgröße aktiv. Im Anzeigefeld steht die Programmzeit. Sie berechnen die Zeitdifferenz zwischen dem Zeitpunkt, an dem Sie das Programm starten und die Zeit, zu der das Brot fertig sein soll. (Die Maschine fügt die Dauer der Programmzyklen automatisch ein). Stellen Sie die errechnete Zeit anhand von und ein (zum Wert heraufsetzen, zum Wert herabsetzen). Durch kurzes Drücken stellt sich der Timer in 10 Minuten-Schritten weiter und es ertönt ein kurzer Signalton. Durch langes Drücken stellt sich der Timer kontinuierlich in 10 Minuten-Schritten weiter. Beispiel: Es ist 20h00 und Sie möchten ein frisches Brot für den nächsten Morgen 7h00. Programmieren Sie 11h00 mit und . Drücken Sie die Taste .Es ertönt ein Signalton und der Doppelpunkt des Timers blinkt. Der Countdown beginnt. Die Betriebskontrollleuchte leuchtet auf.
Wenn Sie die Programmierung verändern möchten, drücken Sie länger auf , bis ein Signalton zu hören ist. Die Standardzeit wird im Anzeigefenster angezeigt. Wiederholen Sie die Programmierung.
Während des Ablaufs eines zeitversetzten Programms ertönt kein Signalton.

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

Stürzen des Brotes :

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

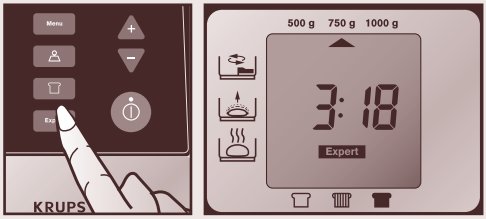
- legen Sie das gestürzte, noch warme Brot auf die Seite und halten Sie es mit der durch einen Ofenhandschuh geschützten Hand fest,
- führen Sie den Haken in die Achse des Knethakens ein (A),
- ziehen Sie vorsichtig daran, um den Knethaken herauszuziehen (B),
- stellen Sie das Brot wieder gerade hin und lassen Sie es auf einem Rost abkühlen.



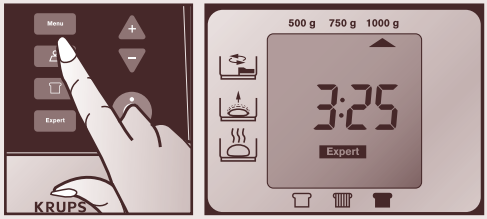
Verwenden Sie zum Ausformen des Brots keine Metallutensilien, um die Anti-Haft-Beschichtung der Form nicht zu beschädigen.

Expert

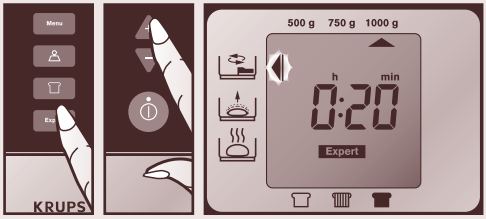
Mit dem Programm EXPERT können Sie Ihr eigenes Programm zusammenstellen und selbst die folgenden Parameter wählen:
- Knetdauer - Gehzeit des Teigs - Backtemperatur (= Bräunungsgrad).
Siehe Zyklustabelle Seite 15.



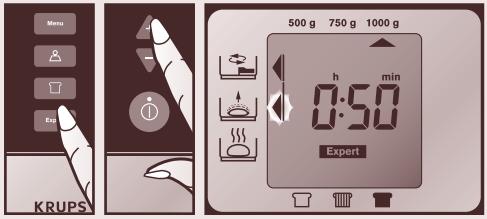
Drücken Sie die Taste Expert.



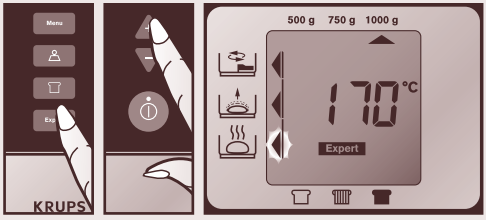
Wählen Sie das gewünschte Gewicht durch Drücken der Taste . Beispiel : 1000 g.



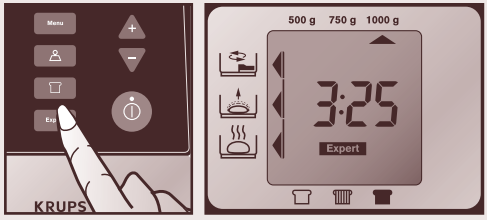
Drücken Sie die Taste Expert. Mit den Tasten + und − wählen Sie die Knetdauer von 10 bis 30 Minuten in 1-Minuten-Schritten. Der Pfeil vor blinkt während der Einstellung der Dauer.



Drücken Sie erneut die Taste Expert. Wählen Sie die Zeit, in der der Teig gehen soll, von 30 bis 70 Min. in 5-Minuten-Schritten. Der Pfeil vor blinkt während der Einstellung der Dauer.



Drücken Sie erneut die Taste Expert. Wählen Sie die gewünschte Backtemperatur von 150°C bis 190°C in 5°C-Schritten. Der Pfeil vor blinkt während der Dauer der Einstellung.



Drücken Sie erneut die Taste Expert. Alle Pfeile leuchten konstant auf und in der Mitte der Anzeige können Sie die Gesamtdauer des soeben eingespeicherten Programms ablesen. Drücken Sie auf , um das Programm zu starten.

- Um einen zeitversetzten Start zu programmieren, ändern Sie die Zeit mit Hilfe der Tasten + und −. Drücken Sie dann auf , um das Programm zu starten.

Praktische Tipps

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

Wenn Sie zwei Programme nacheinander ablaufen lassen, sollten Sie vor dem Start des zweiten Programms eine Stunde verstreichen lassen, damit das Gerät gänzlich abkühlen kann.

PROGRAMM-ZYKLEN

Im Schema auf Seite 40 ist der Ablauf der verschiedenen Zyklen je nach eingestelltem Programm abzulesen.

Vorheizen > Wird in den Programmen 3 und 4 benutzt, damit der Teig besser gehen kann.

Kneten > Verleiht dem Teig Struktur, damit er gut aufgeht.

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

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

Backen > Der Teig bekommt seine Krume, die Kruste wird knusprig und goldbraun.

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

Vorheizen : Das Vorheizen wird nur in den Programmen 3 und 4 aktiv. Diese Etappe beschleunigt die Wirkung der Hefe und begünstigt das Gehen von Teigen, die Mehltypen enthalten, welche nicht so leicht aufgehen.

Kneten : Der Teig befindet sich im ersten oder zweiten Knetstadium oder wird zwischen den Gehzyklen durchgeknetet. Während dieses Zyklus können Sie für die Programme 1, 2, 3, 4, 6, 8, 9 und 11 weitere Zutaten, z.B. Trockenfrüchte, Oliven, Speck, usw. zufügen. Wenn Sie etwas hinzufügen können, ertönt ein Signalton. Siehe Schema Seite 40 sowie die Spalte „Extra". Diese Spalte nennt die Zeit, die im Anzeigefenster steht, wenn der Signalton zu hören ist. Um genauer zu wissen, nach welcher Zeit dieser Alarm ertönt, müssen Sie die Zeitangabe in der Spalte "Extra" von der Gesamtbackzeit abziehen.
Beispiel: "extra" = 2:51 und "Gesamtzeit" = 3:13, die Zutaten können nach 22 Minuten zugefügt werden.

Gehen : Der Teig geht im ersten, zweiten oder dritten Zyklus.

Backen : Das Brot befindet sich im letzten Backzyklus. Wenn das Kontrolllämpchen gegenüber von „END" aufleuchtet, ist der Backzyklus beendet.

Warmhaltefunktion : für die Programme 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 12 und 13 können Sie die Zubereitung im Gerät belassen. Nach dem Backen läuft automatisch ein einstündiger Warmhaltezyklus an. Die Anzeige zeigt während der einstündigen Warmhaltezeit 0:00 an und die Betriebskontrollleuchte blinkt. Am Ende des Zyklus gibt das Gerät mehrere Signaltöne von sich und schaltet sich dann automatisch ab.

ENERGIEVERBRAUCH

Der Energieverbrauch für die Zubereitung eines 750 g-Brotes nach Grundrezept (Programm 1) beträgt ca. 0,35 Kwh. Legen Sie den in Ihrem Land gültigen Strompreis zugrunde, um die Kosten des Stromverbrauchs zu berechnen.

DIE ZUTATEN

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

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

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

Wasser: Wasser macht die Hefe wieder feucht und lässt sie aufgehen. Wasser befeuchtet ebenfalls die Stärke des Mehls und ermöglicht die Bildung der Kruste. Wasser kann ganz oder teilweise durch Milch ausgetauscht oder mit Milchpulver ergänzt werden. Flüssigkeiten mit Raumtemperatur verwenden.

Mehl: Die Mehlmengen schwanken je nach verwendetem Mehltyp. Das Backergebnis ist ebenfalls stark von der Mehlqualität abhängig. Das Mehl in einer dicht schließenden Verpackung aufbewahren, denn es reagiert auf Veränderungen der klimatischen Bedingungen, nimmt Feuchtigkeit an oder, im Gegenteil, gibt Feuchtigkeit ab. Verwenden Sie bevorzugt Mehl vom Typ T550, backstarkes Mehl, Backmehl oder Bäckermehl statt Standardmehl. Die Zugabe von Haferflocken, Kleie, Weizenkeimen, Roggen oder sonstigen Körnern ergibt schwerere und kleinere Brote. **Bei der Benutzung von speziellen Mehlmischungen für Brot, Brioche oder Milchbrot: Bereiten Sie nicht mehr als insgesamt 1000 g Teig zu.** Die Feinheit des Mehls beeinflusst ebenfalls die Backergebnisse: je vollständiger das Mehl ist (d.h. es enthält noch Bestandteile der Kornhülle, die Kleie), umso weniger wird der Teig aufgehen und umso dichter und kompakter wird das Brot. Im Handel finden Sie auch backfertige Brotmischungen. Beachten Sie die Anweisungen des Herstellers, wenn Sie diese Zubereitungen verwenden. Allgemein gilt, dass die Wahl des Programms auf das Brotrezept abgestimmt sein muss. Beispiel: Vollkornbrot - Programm 3.

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

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

Hefe: Die Backhefe existiert in mehreren Formen: als Frischhefe in Würfelform oder als Trockenhefe zur sofortigen Verwendung. Die Hefe wird in allen gängigen Supermärkten (Abteilung Backwaren oder Frischwaren) verkauft, oder aber Sie kaufen die Hefe direkt und frisch bei Ihrem Bäcker. Als Frischhefe oder sofort verwendbare Trockenform wird die Hefe direkt mit den übrigen Zutaten in die Form Ihrer Maschine gegeben und eingearbeitet. Vergessen Sie jedoch nicht, die frische Hefe vor dem Beigeben zwischen Ihren Fingern zu zerbröseln, um sie gleichmäßig auf den gesamten Teig zu verteilen. Die übrigen Zutaten müssen eine Temperatur um die 37 °C haben, da die Hefe bei niedrigeren Temperaturen an Wirksamkeit verliert, und bei höheren Temperaturen ihre Aktivität verliert. Beachten Sie auch die vorgeschriebenen Mengen und denken Sie daran, die Hefemengen zu erhöhen, wenn Sie mit frischer Hefe arbeiten (siehe die nachstehende Äquivalenztabelle).

Umrechnungstabelle Menge/Gewicht zwischen Trockenhefe und frischer Hefe:

Trockenhefe (in TL.)								
1	1,5	2	2,5	3	3,5	4	4,5	5
Frische Hefe (in g)								
12	20	25	30	35	40	50	55	60

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

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

Praktische Tipps

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

Manchmal ist es nützlich, den Teig nach dem halben Knetprozess zu prüfen. Er soll homogen sein und nicht an den Wänden der Form kleben.

- bei Mehlrückständen noch etwas Wasser nachgießen,
- bei klebrigem Teig noch etwas Mehl hinzufügen.

Nehmen Sie diese Korrekturen sehr behutsam vor (max. 1 Esslöffel auf einmal) und warten Sie erst das Ergebnis ab, bevor Sie noch weitere Korrekturen vornehmen.

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

FEHLERSUCHANLEITUNG FÜR DIE ZUBEREITUNG VON BROT

Das Backergebnis entspricht nicht Ihren Erwartungen? Die folgende Tabelle kann Ihnen helfen.

	Brot zu stark aufgegangen	Brot zu stark aufgegangen, dann zusammengefallen	Brot nicht genug aufgegangen	Kruste nicht braun genug	Brot außen braun, aber innen nicht genug gebacken	Oberseite und Seiten bemehlt
						
Während des Backzyklus wurde die ⏻ bedient				●		
Zu wenig Mehl		●				
Zu viel Mehl			●			●
Zu wenig Hefe			●			
Zu viel Hefe		●		●		
Zu wenig Wasser			●			●
Zu viel Wasser		●			●	
Zu wenig Zucker			●			
Schlechte Mehlqualität			●	●		
Falsche Proportionen der Zutaten (zu große Mengen)	●					
Wasser zu warm		●				
Wasser zu kalt			●			
Falsches Programm			●	●		

SUCHANLEITUNG FÜR TECHNISCHE STÖRUNGEN

FEHLER	ABHILFE
Knethaken bleibt in der Form stecken	• In Wasser einweichen und dann herausziehen.
Knethaken bleibt im Brot stecken	• Knethaken leicht ölen, bevor die Zutaten eingefüllt werden.
Nichts passiert nach Druck auf ⏻	• Das Gerät ist zu heiß. Die Fehlermeldung EO1 wird angezeigt und es ertönen 5 Signaltöne. 1 Stunde warten. Wenn eine andere Fehlermeldung als diese angezeigt wird, bringen Sie das Gerät in eine zugelassene Kundendienstwerkstatt. • Es wurde ein zeitversetzter Start (Timer) programmiert. • Das gewählte Programm hat einen Vorheizzyklus.
Nach Druck auf ⏻ läuft zwar der Motor, aber der Teig wird nicht geknetet	• Die Form ist nicht richtig eingesetzt. • Der Knethaken fehlt oder sitzt nicht richtig.
Nach Aufnahme eines zeitversetzten Backzyklus (Timer) ist das Brot nicht genug aufgegangen, oder nichts ist passiert	• Sie haben nach der Timer-Einstellung vergessen, auf ⏻ zu drücken. • Die Hefe ist mit Salz bzw. Wasser in Berührung gekommen. • Der Knethaken fehlt.
Es riecht verbrannt	• Ein Teil der Zutaten ist neben die Form gefallen: Backautomaten abkühlen lassen und das Geräteinnere nur mit einem feuchten Schwamm, ohne Reinigungsmittel, auswaschen. • Der Teig ist übergelaufen: die Zutatenmenge ist zu groß, vor allem der Flüssigkeitsanteil. Die Mengenangaben der Rezepte einhalten.

BACKZEITEN

PROG.	KRUSTE	GEWICHT (G)	ZEIT	VORHEIZEN	1 KNETEN (Min)	RUHEN (Min)	2 KNETEN (Min)	1 GEHEN (Min)	3 KNETEN (Sek.)	2 GEHEN (Min)	4 KNETEN (Sek.)	3 GEHEN (Min)	BACKEN (Min)	EXTRA	WARM-HALTEN (Min)
1	1	500	3:13		5	5	20	39	10 Sek.	26	15 Sek.	50	48	2:51	60
		750	3:18										53	2:56	60
		1000	3:25										60	3:03	60
	2	500	3:13										48	2:51	60
		750	3:18										53	2:56	60
		1000	3:25										60	3:03	60
	3	500	3:13										48	2:51	60
		750	3:18										53	2:56	60
		1000	3:25										60	3:03	60
2	1	500	2:07		5	5	20	15	10 Sek.	9	10 Sek.	30	43	1:45	60
		750	2:12										48	1:50	60
		1000	2:17										53	1:55	60
	2	500	2:07										43	1:45	60
		750	2:12										48	1:50	60
		1000	2:17										53	1:55	60
	3	500	2:07										43	1:45	60
		750	2:12										48	1:50	60
		1000	2:17										53	1:55	60
3	1	500	3:43	30	5	5	15	49	10 Sek.	26	10 Sek.	45	48	2:56	60
		750	3:45										50	2:58	60
		1000	3:48										53	3:01	60
	2	500	3:43										48	2:56	60
		750	3:45										50	2:58	60
		1000	3:48										53	3:01	60
	3	500	3:43										48	2:56	60
		750	3:45										50	2:58	60
		1000	3:48										53	3:01	60
4	1	500	2:26	5	5	5	15	24	10 Sek.	11	10 Sek.	35	46	2:04	60
		750	2:28										48	2:06	60
		1000	2:30										50	2:08	60
	2	500	2:26										46	2:04	60
		750	2:28										48	2:06	60
		1000	2:30										50	2:08	60
	3	500	2:26										46	2:04	60
		750	2:28										48	2:06	60
		1000	2:30										50	2:08	60

PROG.	KRUSTE	GEWICHT (G)	ZEIT	VORHEIZEN	1 KNETEN (Min)	RUHEN (Min)	2 KNETEN (Min)	1 GEHEN (Min)	3 KNETEN (Sek.)	2 GEHEN (Min)	4 KNETEN (Sek.)	3 GEHEN (Min)	BACKEN (Min)	EXTRA	WARM-HALTEN (Min)
5	1	500	3:30		5	5	20	39	10 Sek.	31	10 Sek.	60	50	-	60
		750	3:32										52	-	60
		1000	3:35										55	-	60
	2	500	3:30										50	-	60
		750	3:32										52	-	60
		1000	3:35										55	-	60
	3	500	3:30										50	-	60
		750	3:32										52	-	60
		1000	3:35										55	-	60
6	1	500	3:17		5	5	20	39	10 Sek.	26	5 Sek.	52	50	2:55	60
		750	3:22										55	3:00	60
		1000	3:27										60	3:05	60
	2	500	3:17										50	2:55	60
		750	3:22										55	3:00	60
		1000	3:27										60	3:05	60
	3	500	3:17										50	2:55	60
		750	3:22										55	3:00	60
		1000	3:27										60	3:05	60
7	2	750	1:20		5		15	12					48	-	60
8	-	750	1:28		5		8	5					70	-	22
9	2	750	2:10		5		10					60	55	2:03	60
10	-	-	1:30		5		25	60						-	-
11	-	-	5:07		5		20	250	2			30		4:50	-
12	-	-	1:25				15						70	-	20
13	-	-	0:10-1:30										0:10-1:30	-	60
EXPERT	-	500	2:43-3:43	-	5	5	10-30	39	10 Sek.	26	15 Sek.	30-70	48	2:28-3:08	60
		750	2:48-3:48										53	2:33-3:13	60
		1000	2:55-3:55										60	2:40-3:20	60

Hinweis: Für die Programme 1,2,3,4,5,6,7,8,9,12 und 13 ist die Warmhaltezeit nicht in der Gesamtzeit enthalten.

DESCRIPTION

A - Lid
with window

B - Control panel



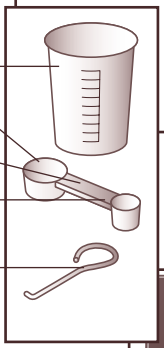
E - Graduated beaker

f1 - Tablespoon measure

F - Double doser

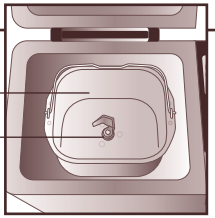
f2 - Teaspoon measure

G - "Hook" accessory
for lifting out
the kneading
paddle



C - Pan

D - Kneading paddle



b1 - Display screen

b6 - Choice of programmes

b3 - Weight selection

b5 - Browning selection key

b8 - "Expert" key



b4 - Setting key
- for programming in advance
- time setting for programme 13
- parameter setting for Expert programme

b7 - Operating indicator light

b2 - On/off key

SAFETY RECOMMENDATIONS

- Carefully read the instructions before using your appliance for the first time: the manufacturer does not accept responsibility for use that does not comply with the instructions.
- For your safety, this product conforms to all applicable standards and regulations (Low Voltage Directive, Electromagnetic Compatibility, Food Compliant Materials, Environment, …).
- This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by an adult responsible for their safety. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Use the appliance on a stable work surface away from water splashes and under no circumstances in a cubby-hole in a built-in kitchen.
- Make sure that the power it uses corresponds to your electrical supply system. Any error in connection will cancel the guarantee.
- It is compulsory to connect your appliance to a socket with an earth. Failure to respect this requirement can cause electric shock and possibly lead to serious injury. It is essential for your safety for the earth connection to correspond to the standards for electrical installation applicable in your country. If your installation does not have an outlet connected to earth, it is essential that before making any connection, you have a certified organisation intervene to bring your electrical installation into conformance.
- This product has been designed for domestic use only. Any commercial use, inappropriate use or failure to comply with the instructions, the manufacturer accepts no responsibility and the guarantee will not apply.
- Unplug the appliance when you have finished using it and when you want to clean it.
- Do not use the appliance if:
  - the supply cord is defective or damaged,
  - the appliance has fallen to the floor and shows visible signs of damage or does not function correctly.

  In either case, the appliance must be sent to the nearest approved service centre to eliminate any risk. See the guarantee documents.
- If the power supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its service agent or a similarly qualified person in order to avoid a hazard.
- All interventions other than cleaning and everyday maintenance by the customer must be performed by an authorised service centre.
- Do not immerse the appliance, power cord or plug in water or any other liquid.
- Do not leave the power cord hanging within reach of children.
- The power cord must never be close to or in contact with the hot parts of your appliance, near a source of heat or over a sharp corner.
- **Do not touch the viewing window during and just after operation. The window can reach a high temperature.**
- Do not pull on the supply cord to unplug the appliance.
- Only use an extension cord that is in good condition, has an earthed socket and is suitably rated.
- Do not place the appliance on other appliances.
- Do not use the appliance as a source of heating.
- Do not place paper, card or plastic in the appliance and place nothing on it.
- Should any part of the appliance catch fire, do not attempt to extinguish it with water. Unplug the appliance. Smother flames with a damp cloth.
- For your safety, only use accessories and spare parts designed for your appliance.
- All appliances undergo strict quality control. Practical usage tests are performed on randomly selected appliances, which would explain any slight traces of use.
- **At the end of the programme, always use oven gloves to handle the pan or hot parts of the appliance. The appliance gets very hot during use.**
- Never obstruct the air vents.
- Be very careful, steam can be released when you open the lid at the end of or during the programme.
- **When using programme No. 12 (jam, compotes) watch out for steam and hot spattering when opening the lid.**
- Caution, if the dough overflows the baking cavity and touches the heating element, it can catch fire, therefore:
  - do not exceed the quantities indicated in the recipes,
  - do not exceed a total of 1000 g of dough,
  - do not exceed a total of 620 g of flour and 12 g of yeast.
- The measured noise level of this product is 63 dBA.



Let's help to protect the environment!

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

Tips for making good bread

1. Read the instructions carefully and use our recipe book: breadmaking using this appliance is not the same as breadmaking by hand!

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

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

4. It is important to measure the quantity of flour precisely. That is why you should weigh out flour using a kitchen scale. Use packets of flaked dried yeast (sold in the UK as Easy Bake or Fast Action Yeast) or use fresh yeast. Unless otherwise indicated in the recipe, do not use baking powder. Once a packet of yeast has been opened, it should be sealed, stored in a cool place and used within 48 hours.

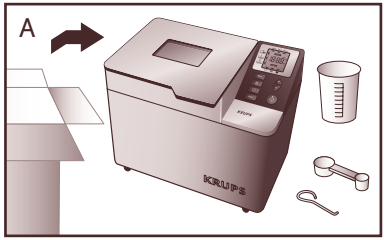
5. To avoid disturbing the preparation while it is rising, we recommend that you place all the ingredients into the pan at the beginning and do not open the lid during use. Carefully follow the order of ingredients and quantities indicated in the recipes. First the liquids, then the solids. **Yeast should not come into contact with liquids, sugar or salt.**

General order of ingredients to be followed:
Liquids
(butter, oil, eggs, water, milk)
Salt
Sugar
Flour, first half
Powdered milk
Specific solid ingredients
Flour, second half
Yeast

Note for the UK consumers only:
These instructions and recipe book are not suitable for the UK market. The recipes have been devised using flour, yeast and food ingredients available in France. Recipes made using flour and yeast available in the UK may give significantly different results and be unsuccessful.

BEFORE YOU USE YOUR APPLIANCE FOR THE FIRST TIME

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

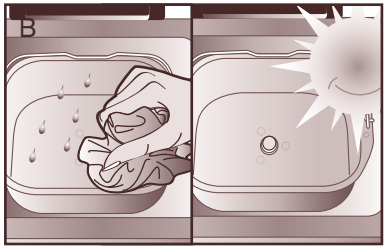


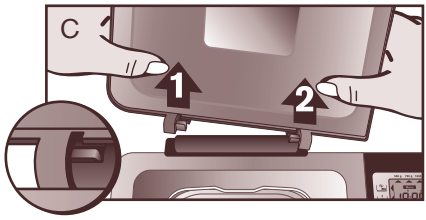
USING YOUR APPLIANCE

- Fully unwind the power cord and plug it into an earthed socket.
- A slight odour may be given off when used for the first time.

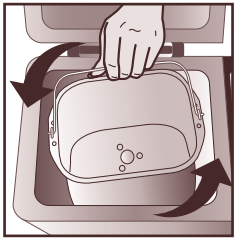
CLEANING AND MAINTENANCE

- Unplug the appliance.
  Clean all the parts, the appliance itself and the inside of the pan with a damp cloth.
  Dry thoroughly - B.
- Wash the pan and kneading paddle in hot soapy water.
  If the kneading paddle remains stuck in the pan, let it soak for 5 to 10 min.
- If necessary, remove the cover to clean it in hot water - C.
- **Do not wash any part in a dishwasher**.
- Do not use household cleaning products, scouring pads or alcohol.
- Use a soft, damp cloth.
- Never immerse the body of the appliance or the lid.

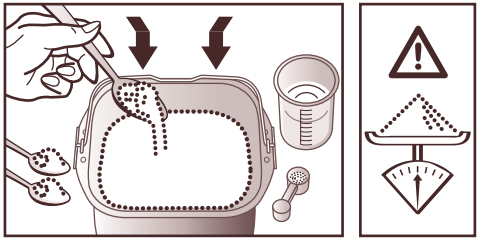




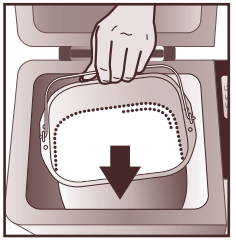
QUICK-START



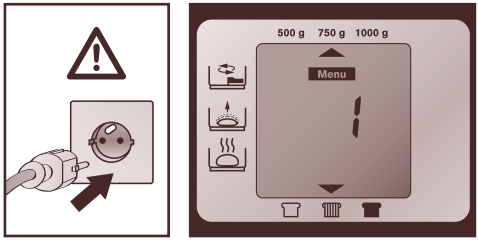
Remove the pan by lifting the handle and by turning it anticlockwise. Then insert the kneading paddle.



Put the ingredients in the pan in exactly the order recommended. Make sure that all ingredients are weighed with precision.



Holding the bowl by the handle, insert it gently sideways onto the driver and turn it clockwise to lock it.



Close the lid. Plug in the bread maker and switch it on. After the audible signal, programme 1 will appear on the display as the default setting (750 g, medium browning), followed by the corresponding time.



Press the key ⏱.
The colon of the timer will blink.
The operating indicator lights up.



Unplug the breadmaker at the end of the cooking or warming cycle. Remove the pan. Always use oven gloves as the pan handle is hot, as is the inside of the lid.
Turn out the hot bread and place it on a rack for at least 1 hour to cool.

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

BASIC WHITE BREAD - Programme 1	INGREDIENTS (**tsp.** > teaspoon - **tbsp.** > tablespoon)
BROWNING = MEDIUM	- OIL = 1,5 tbsp. - MILK POWDER = 1,5 tbsp. - WATER = 250 ml - T55 FLOUR = 455 g - SALT = 1 tsp. - DRIED YEAST = 1 tsp. - SUGAR = 3 tsp.
WEIGHT = 750 g	
TIME = 3:18	

PROGRAMMES



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

Sélection d'un programme

Menu

TheMENU key enables you to choose a number of 13 different programmes. The time corresponding to the programme is displayed. Choosing a programme triggers a series of steps which are carried out automatically one after another. Le temps correspondant au programme s'affiche. Every time you press the **Menu**, key, the number on the display panel advances to the next programme, the number on the display panel advances to the next programme, from 1 to 13:

1 > basic white bread
2 > fast basic white bread
3 > wholemeal bread
4 > fast wholemeal bread
5 > French bread
6 > sweet bread
7 > super-fast bread
8 > cake
9 > gluten-free bread
10 > leavened dough and fresh pasta dough
11 > traditional dough
12 > jam and compotes
13 > cooking only

1 The basic bread programme can be used for most bread recipes using white wheat flour.

2 This programme is equivalent to the basic bread programme but is a faster version.

3 The wholemeal bread programme should be selected when using wholemeal flour.

4 This programme is equivalent to the wholemeal bread programme but is a faster version.

5 The French bread programme corresponds to a recipe for traditional crusty French white bread.

6 The sweet bread programme is appropriate for recipes containing more fat and sugar.
We suggest LIGHT browning for your first brioche recipe.

7 This programme is specifically for the SUPER-FAST BREAD recipe for white bread only.

8 The cake programme can be used to make pastries and cakes with baking powder.

9 Gluten-free bread is to be made exclusively from gluten-free ready-made mixes. It is suitable for persons with coeliac disease, making them intolerant of the gluten present in many cereals (wheat, rye, barley, oats, Kamut, spelt wheat etc.). Refer to the specific recommendations on the packet.
The pan must always be thoroughly cleaned to avoid any risk of contamination with other flours. In the case of a strictly gluten-free diet, take care that the yeast used is also gluten-free. The consistency of gluten-free flours does not yield an ideal dough. The dough sticks to the sides and must be scraped down with a flexible plastic spatula during kneading. Gluten-free bread will be of a denser consistency and paler than normal bread.

10 This programme does not cook. It is a programme for kneading and proving any leavened dough, e.g. pizza dough, and for kneading unleaven doughs, e.g. pasta. In this case, stop the programme manually at the end of kneading by holding down the start/stop key (see table page 53).

11 This programme does not cook. It provides for kneading and proving for more than 4 hours. This yields a dough with more highly developed aromas and we recommend that you cook it in the oven.

12 The jam programme automatically cooks the jam in the pan.

13 The cooking programme is limited to 10 min. to 1H30 only, adjustable in steps of 10 min. It can be selected alone and used:
a) in conjunction with the leavened dough programmes,
b) to reheat or crisp up bread that has already been cooked and cooled while still in the pan,
c) to finish the cooking in the event of a prolonged power cut during a bread-making cycle.

The bread maker must not be left unattended when using programme 13.
When the desired crust colour has been obtained, stop the programme manually by holding down ⏻ key.

Selecting the weight of the bread

The bread weight is set by default at 750 g. This weight is shown for informational purposes. See the recipes for more details. Programmes 7, 8, 9, 10, 11, 12 and 13 do not include a weight setting. Press the key to set the chosen weight - 500 g, 750 g or 1000 g. The indicator light against the selected setting comes on.

Selecting the colour of the crust (browning)

The crust colour is set by default to MEDIUM. The colour of the crust cannot be set on programmes 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13. Three choices are possible: LIGHT - MEDIUM - DARK . If you want to change the default browning, press the key until the indicator light facing the desired setting comes on.

Start / Stop

Press the key to start the appliance. The indicator light will come on. The count-down will start. You can stop or cancel the programme by holding down key for 3 secs. The indicator light will go out.

Delayed start programme

You can programme the appliance up to 15 h hours in advance to have your preparation ready at the time you want.

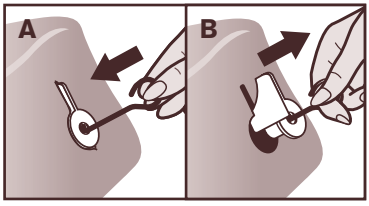
This step comes after selecting the programme, browning level and weight. The programme time is displayed. Calculate the time difference between the moment when you start the programme and the time at which you want your preparation to be ready. The machine automatically includes the duration of the programme cycles. Using the and key, display the calculated time (up and down). Short presses change the time by intervals of 10 min + a short beep. Holding the key down gives continuous scrolling of 10-min intervals.
For example, it is 8 pm and you want your bread to be ready for 7 am the next morning.
Programme 11:00 using the and key.
Press the key. An audible signal will be given and the colon of the timer display will blink. The countdown will start. The indicator light will come on.
If you make a mistake or want to change the time setting, hold down the key until it makes a beep. The default time is displayed. Start the operation again.

No audible signal will be issued during running of a programming in advance programme.

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

To turn out your loaf of bread:

it may happen that the kneading paddle remains stuck in the loaf when it is turned out. In this case, use the "hook" accessory as follows:

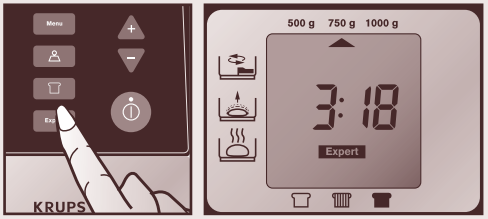


- once the loaf is turned out, lay it on its side while still hot and hold it down with one hand, wearing an oven glove,
- insert the hook in the axis of the kneading paddle (A),
- pull gently to release the kneading paddle (B),
- turn the loaf upright and leave it on a grid to cool.

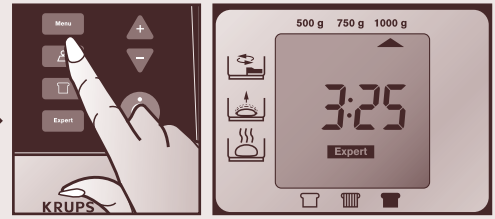
To preserve the pan's non-stick qualities, do not use metallic utensils to turn out the bread.

Expert

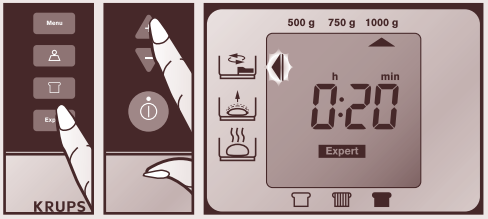
Press **the EXPERT key** to create your own bread-making programme and choose the following parameters yourself:
- Kneading time - dough rising time - baking temperature (= to select browning).
See cycle table ☞ page 15.



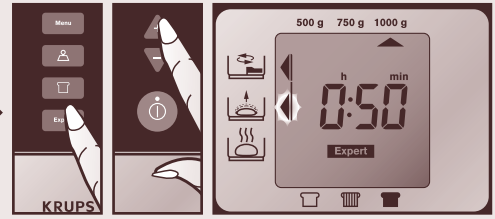
Press the Expert key.



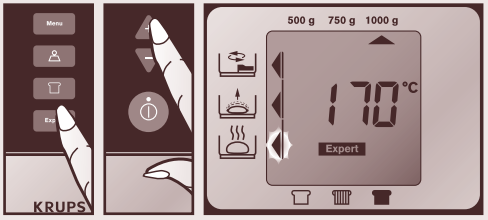
Select the weight of your choice by pressing the key. E.g.: 1000 g.



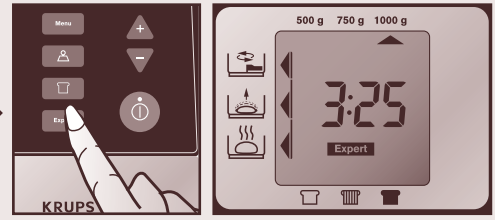
Press the Expert key. Use the + and − key to select the kneading time from 10 to 30 minutes by 1 minute intervals. The arrow opposite will flash while the setting is being made.



Again press the Expert key. Select the dough rising time of between 30 and 70 minutes by 5 minute intervals. The arrow opposite will flash while the setting is being made.



Again press the Expert key. Select the cooking temperature from 150°C to 190°C by 5°C intervals. The arrow in front of will flash while the setting is being made.



Again press the Expert key, all the diagrams are fixed and you can read the total time of the program that you have selected at the centre of the screen. Press ⏻ to start cooking.

■ To programme in advance, change the time using + and − key, then press ⏻ to start the programme.

Practical advice

If there is a power cut: if, during the cycle, the programme is interrupted by a power cut or mishandling, the machine has a 7 min protection time during which the settings are saved. The cycle starts again where it stopped. Beyond that time, the settings are lost.

If you run two programmes, one after the other, wait for 1 h before starting the second to allow the appliance to cool down completely.

CYCLES

The table on page 54 shows the steps in the various cycles according to the chosen programme.

Preheating > **Kneading** > **Rest** > **Rising** > **Baking** > **Warming**

Preheating	Kneading	Rest	Rising	Baking	Warming
Used for programmes 3 and 4 to let the dough rise better.	For forming the dough's structure so that it can rise better.	Allows the dough to rest to improve kneading quality.	Time during which the yeast works to let the bread rise and to develop its aroma.	Transforms the dough into bread and gives it a golden, crusty crust.	Keeps the bread warm after baking. It is recommended that the bread should be turned out promptly after baking, however.

Preheating: only activated for programmes 3 and 4. The kneading paddle does not operate during this period. This step accelerates yeast activity and thus encourages rising in breads made of flours which tend not to rise well.

Kneading: the dough is in the 1st or 2nd kneading cycle or in a stirring period between rising cycles. During this cycle, and for programmes 1, 2, 3, 4, 6, 8, 9 and 11, you can add ingredients: dried fruit or nuts, olives, bacon pieces, etc.
An audible signal indicates when your intervention is required. Refer to the table summarising the preparation times on page 54 and to the column "extra". This column indicates the time that will be displayed on your appliance's screen when the beep sounds. For more precise information on how long before the beep sounds, subtract the "extra" column time from the total baking time.
For example: "extra" = 2:51 and "total time" = 3:13, the ingredients can be added after 22 min.

Rising: the dough is in the 1st, 2nd or 3rd rising cycle.

Baking: the bread is in the final baking cycle.

Keeping warm: for programmes 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 12 and 13, you can leave the preparation in the appliance. A keep warm cycle of one hour automatically follows after cooking. The display remains at 0:00 during the hour of keeping warm and the indicator light flashes. At the end of the cycle, the appliance beeps several times and turns off automatically.

ENERGY CONSUMPTION

The energy consumption to bake a basic 750 gram loaf (programme 1) is about 0.35 Kwh. Just refer to the local cost of electricity in your country to calculate your electricity consumption.

INGREDIENTS

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

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

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

Water: water rehydrates and activates the yeast. It also hydrates the starch in the flour and helps the soft, white part to form. Water can be totally or partially replaced with milk or other liquids. Use liquids at room temperature.

Flour: the weight of the flour varies significantly depending on the type of flour used. Depending on the quality of the flour, baking results may also vary. Keep flour in a hermetically sealed container, as flour reacts to fluctuations in atmos-

pheric conditions, absorbing moisture or losing it. Use “French T55 flour”, “strong flour”, “bread flour” or “baker’s flour” rather than standard flour, unless otherwise indicated in the recipe. **Do not exceed a total of 1000 g of dough when using mixed and special flours for bread, brioche or milk-bread**. Adding oats, bran, wheat germ, rye or whole grains to the bread dough will give a smaller, heavier loaf of bread. Sifting the flour during manufacture also affects the results: the more the flour is whole (i.e. the more of the outer envelope of the wheat it contains), the less the dough will rise and the denser the bread. You can also find ready-to-use bread preparations or bread mixes on the market. Follow the manufacturer’s instructions when using these preparations. Usually, the choice of the programme will depend on the preparation used. For example: Wholemeal bread - Programme 3.

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

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

Yeast: baker’s yeast exists in several forms: fresh in small cubes, dried and active to be rehydrated or dried and instant. Fresh yeast is sold in supermarkets (bakery or fresh produce departments), but you can also buy fresh yeast from your local baker’s. In its fresh or instant dried form, yeast should be added directly to the baking pan of your breadmaker with the other ingredients. Remember to crumble the fresh yeast with your fingers to make it dissolve more easily. Only active dried yeast (in small granules) must be mixed with a little tepid water before use. Choose a temperature close to 37°C, less and it will not rise as well, more will make it lose its rising power. Keep to the stated amounts and remember to multiply the quantities if you use fresh yeast (see equivalents chart below).

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

Dried yeast (in tsp.)								
1	1,5	2	2,5	3	3,5	4	4,5	5
Fresh yeast (in g)								
12	20	25	30	35	40	50	55	60

Additives (olives, bacon pieces, etc.): you can add a personal touch to your recipes by adding whatever ingredients you want, taking care:
- to add following the beep for additional ingredients, especially those that are fragile such as dried fruit,
- To fold in the most solid seeds (such as flax or sesame) right at the start of the kneading process, in order to make using the machine easier (delayed start for example),
- to thoroughly drain moist ingredients (olives),
- to lightly flour fatty ingredients for better blending,
- not to add too large a quantity of additional ingredients, especially cheese, fresh fruit and fresh vegetables, as they can affect the development of the dough,
- to finely chop nuts as they can cut through the loaf structure and reduce the cooked height.

Practical advice

Bread preparation is very sensitive to temperature and humidity conditions. In case of high heat, use liquids that are cooler than usual. Likewise, if it is cold, it may be necessary to warm up the water or milk (never exceeding 35°C). Any liquid used should be tepid, about 20 to 25°C (except for Super Fast Bread which should be 35 to 45°C max.).

It can also sometimes be useful to check the state of the dough during the second kneading: it should form an even ball which comes away easily from the walls of the pan.
- if not all of the flour has been blended into the dough, add a little more water,
- if the dough is too wet and sticks to the sides, you may need to add a little flour.

Such corrections should be undertaken very gradually (no more than 1 tablespoon at a time) and wait to see if there is an improvement before continuing.

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

COOKING TIMES

PROG.	BROWNING	WEIGHT (g)	TIME	PREHEATING	1st KNEADING (mn)	REST (mn)	2nd KNEADING (mn)	1st RISING (mn)	3rd KNEADING (mn)	2nd RISING (mn)	4th KNEADING (mn)	3rd RISING (mn)	COOKING	EXTRA	KEEP WARM (mn)
1	1	500	3:13		5	5	20	39	10 sec.	26	15 sec.	50	48	2:51	60
		750	3:18										53	2:56	60
		1000	3:25										60	3:03	60
	2	500	3:13										48	2:51	60
		750	3:18										53	2:56	60
		1000	3:25										60	3:03	60
	3	500	3:13										48	2:51	60
		750	3:18										53	2:56	60
		1000	3:25										60	3:03	60
2	1	500	2:07		5	5	20	15	10 sec.	9	10 sec.	30	43	1:45	60
		750	2:12										48	1:50	60
		1000	2:17										53	1:55	60
	2	500	2:07										43	1:45	60
		750	2:12										48	1:50	60
		1000	2:17										53	1:55	60
	3	500	2:07										43	1:45	60
		750	2:12										48	1:50	60
		1000	2:17										53	1:55	60
3	1	500	3:43	30	5	5	15	49	10 sec.	26	10 sec.	45	48	2:56	60
		750	3:45										50	2:58	60
		1000	3:48										53	3:01	60
	2	500	3:43										48	2:56	60
		750	3:45										50	2:58	60
		1000	3:48										53	3:01	60
	3	500	3:43										48	2:56	60
		750	3:45										50	2:58	60
		1000	3:48										53	3:01	60
4	1	500	2:26	5	5	5	15	24	10 sec.	11	10 sec.	35	46	2:04	60
		750	2:28										48	2:06	60
		1000	2:30										50	2:08	60
	2	500	2:26										46	2:04	60
		750	2:28										48	2:06	60
		1000	2:30										50	2:08	60
	3	500	2:26										46	2:04	60
		750	2:28										48	2:06	60
		1000	2:30										50	2:08	60

PROG.	BROWNING	WEIGHT (g)	TIME	PREHEATING	1st KNEADING (mn)	REST (mn)	2nd KNEADING (mn)	1st RISING (mn)	3rd KNEADING (mn)	2nd RISING (mn)	4th KNEADING (mn)	3rd RISING (mn)	COOKING	EXTRA	KEEP WARM (mn)
5	1	500	3:30		5	5	20	39	10 sec.	31	10 sec.	60	50	-	60
		750	3:32										52	-	60
		1000	3:35										55	-	60
	2	500	3:30										50	-	60
		750	3:32										52	-	60
		1000	3:35										55	-	60
	3	500	3:30										50	-	60
		750	3:32										52	-	60
		1000	3:35										55	-	60
6	1	500	3:17		5	5	20	39	10 sec.	26	5 sec.	52	50	2:55	60
		750	3:22										55	3:00	60
		1000	3:27										60	3:05	60
	2	500	3:17										50	2:55	60
		750	3:22										55	3:00	60
		1000	3:27										60	3:05	60
	3	500	3:17										50	2:55	60
		750	3:22										55	3:00	60
		1000	3:27										60	3:05	60
7	2	750	1:20		5		15	12					48	-	60
8	-	750	1:28		5		8	5					70	-	22
9	2	750	2:10		5		10					60	55	2:03	60
10	-	-	1:30		5		25	60						-	-
11	-	-	5:07		5		20	250	2			30		4:50	-
12	-	-	1:25				15						70	-	20
13	-	-	0:10-1:30										0:10-1:30	-	60
EXPERT	-	500	2:43-3:43	-	5	5	10-30	39	10 sec.	26	15 sec.	30-70	48	2:28-3:08	60
		750	2:48-3:48										53	2:33-3:13	60
		1000	2:55-3:55										60	2:40-3:20	60

Comment: the total duration does not include warming time for programmes 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 12 and 13.

TROUBLESHOOTING GUIDE FOR BREAD

Not getting the expected results? This table will help you.

	Bread rises too much	Bread falls after rising too much	Bread does not rise enough	Crust not golden enough	Sides brown but bread not fully cooked	Top and sides floury
						
The ⏱ key was pressed during baking				●		
Not enough flour		●				
Too much flour			●			●
Not enough yeast			●			
Too much yeast		●		●		
Not enough water			●			●
Too much water		●			●	
Not enough sugar			●			
Poor quality flour			●	●		
Wrong proportions of ingredients (too much)	●					
Water too hot		●				
Water too cold			●			
Wrong programme			●	●		

TECHNICAL TROUBLESHOOTING GUIDE

PROBLEMS	SOLUTIONS
The kneading paddle is stuck in the pan	• Let it soak before removing it.
The kneading paddle is stuck in the bread	• Lightly oil the kneading paddle before adding the ingredients to the pan.
After pressing on ⏱ nothing happens	• The appliance is too hot. The following error message will be shown: E01 + 5 beeps. Wait 1 hour between 2 cycles. If a different error message is being displayed, please take your equipment to an approved service centre. • A delayed start has been programmed. • The programme includes preheating.
After pressing on ⏱ but no kneading takes place	• The pan has not been correctly inserted. • Kneading paddle missing or not installed properly.
After a delayed start, the bread has not risen enough or nothing happens	• You forgot to press on ⏱ after programming delayed start programme. • The yeast has come into contact with salt and/or water. • Kneading paddle missing.
Burnt smell	• Some of the ingredients have fallen outside the pan: let the machine cool down and clean the inside of the machine with a damp sponge and without any cleaning product. • The preparation has overflowed: the quantity of ingredients used is too great, notably liquid. Follow the proportions given in the recipe.

DESCRIZIONE

A - Coperchio con oblò

B - Pannello comandi



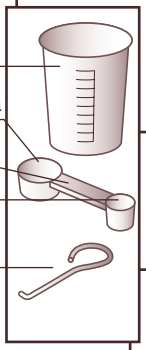
E - Dosatore graduato

f1 - Cucchiaio da minestra

F - Dosatore doppio

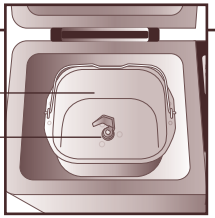
f2 - Cucchiaino da caffè

G - Accessorio "a gancio" per estrarre i miscelatori



C - Cestello

D - Miscelatore





b1 - Display

b6 - Scelta dei programmi

b3 - Selezione del peso

b5 - Selezione della doratura della crosta

b8 - Tasto “Expert”

b4 - Tasti di regolazione
- avvio differito
- regolazione del tempo per il programma 13
- configurazione dei parametri per il programma Expert

b7 - Spia di funzionamento

b2 - Tasto on/off

CONSIGLI DI SICUREZZA

- La sicurezza del presente apparecchio è conforme alle specifiche tecniche e alle norme vigenti in materia.
- Prima di utilizzare l'apparecchio, leggete attentamente le istruzioni d'uso: un utilizzo non conforme alle norme d'uso prescritte escluderà il fabbricante da ogni responsabilità.
- Questo apparecchio non viene messo in funzione per mezzo di un timer esterno o di un sistema di comando a distanza separato.
- Questo apparecchio non dovrebbe essere utilizzato da persone (compresi i bambini) le cui capacità fisiche, sensoriali o mentali sono ridotte, o da persone prive di esperienza o di conoscenza, tranne se hanno potuto beneficiare, tramite una persona responsabile della loro sicurezza, di una supervisione o di istruzioni preliminari relative all' utilizzo dell'apparecchio. È opportuno sorvegliare i bambini per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.
- Collocate l'apparecchio su un piano da lavoro stabile, al riparo dagli spruzzi d'acqua e in nessun caso in una nicchia di una cucina a incasso.
- Assicuratevi che la tensione di alimentazione del vostro apparecchio corrisponda a quella del vostro impianto elettrico. Qualsiasi errore di collegamento elettrico annulla il diritto alla garanzia.
- Collegate sempre l'apparecchio ad una presa provvista di messa a terra. Onde evitare rischi di folgorazione e le lesioni gravi che ne conseguono è obbligatorio rispettare la suddetta prescrizione. Per la vostra sicurezza utilizzate solo prese provviste di messa a terra conformi alle norme d'impianto elettrico in vigore nel vostro paese. Se il vostro impianto non è dotato di prese provviste di messa a terra, dovete assolutamente, prima di qualunque collegamento, fare mettere a norma il vostro impianto da personale specializzato.
- L'apparecchio è destinato al solo uso domestico, all'interno della vostra abitazione.
- Scollegare l'apparecchio immediatamente dopo l'uso e prima di procedere alla pulizia.
- Non utilizzate un apparecchio che:
  - presenti un cavo difettoso o danneggiato,
  - sia caduto e presenti danni visibili o anomalie di funzionamento.

  In ciascuno dei casi elencati, l'apparecchio dovrà essere portato presso il centro assistenza autorizzato più vicino, alfine di evitare eventuali rischi. Consultate la garanzia.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal fabbricante, dal suo servizio assistenza o da persone con qualifica simile per evitare pericoli.
- Eventuali interventi diversi dalla pulizia e dalle normali operazioni di manutenzione effettuate dal cliente devono essere svolti presso un Centro di Assistenza autorizzato.
- Non immergete mai l'apparecchio, il cavo o la presa elettrica nell'acqua o in altro liquido.
- Non lasciate pendere il cavo di alimentazione a portata di mano dei bambini.
- Il cavo non deve mai trovarsi in prossimità o a contatto delle parti calde dell'apparecchio, vicino ad una fonte dicalore o premuto contro uno spigolo vivo.
- **Non toccate l'oblò durante e immediatamente dopo il funzionamento. L'oblò può raggiungere temperature molto elevate.**
- Evitate di scollegare l'apparecchio tirando il cavo.
- Utilizzate esclusivamente prolunghe in buono stato con una presa provvista di messa a terra e con un cavo conduttore avente sezione almeno uguale al cavo fornito con il prodotto.
- Non posizionate l'apparecchio su altri apparecchi.
- Non utilizzate l'apparecchio come fonte di riscaldamento.
- Evitate accuratamente d'introdurre carta, cartone o plastica all'interno dell'apparecchio e non collocate alcun oggetto sopra di esso.
- Non tentate in alcun caso di spegnere con acqua eventuali fiamme scaturite da componenti del prodotto. Scollegate l'apparecchio. Soffocate le fiamme con un panno umido.
- Per la vostra sicurezza utilizzate solo accessori e ricambi adatti al vostro apparecchio.
- Tutti gli apparecchi sono sottoposti a severi controlli di qualità. Su apparecchi presi a caso vengono eseguite prove di utilizzo pratico, questo spiega eventuali tracce di utilizzo su prodotti nuovi.
- **Al termine del programma, utilizzate sempre guanti isolanti per manipolare il contenitore o le parti calde dell'apparecchio. L'apparecchio diventa molto caldo durante l'utilizzo.**
- Non ostruite le griglie d'aerazione.
- Fate molta attenzione alla fuoriuscita di vapore che può avvenire al momento dell'apertura del coperchio durante il funzionamento o al termine di un programma.
- **Quando è in funzione il programma n°12 (marmellata, composta) fate attenzione al getto di vapore e agli schizzi caldi durante l'apertura del coperchio.**
- Attenzione, la fuoriuscita dell'impasto dalla cavità di cottura sulla resistenza può provocare delle fiamme, inoltre:
  - non superate le quantità indicate sulle ricette,
  - il volume totale dell'impasto non deve superare i 1000g,
  - non superate 620 g di farina e 12 g di lievito.
- Il livello di potenza acustica rilevato su questo prodotto è pari a 63 dBa.



Partecipiamo alla tutela dell'ambiente!

ⓘ Il vostro apparecchio contiene numerosi materiali valorizzabili o riciclabili.
➲ Portate il vostro apparecchio in un centro per la raccolta differenziata.

INTRODUZIONE

Consigli e suggerimenti per ottenere un buon pane

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

2. Tutti gli ingredienti devono essere a temperatura ambiente e pesati con precisione. **Misurate i liquidi con il dosatore graduato in dotazione. Utilizzate il dosatore doppio in dotazione per misurare da un lato i cucchiaini da caffè e dall'altro i cucchiai da minestra.** Se non si rispettano scrupolosamente le dosi si possono ottenere cattivi risultati.

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

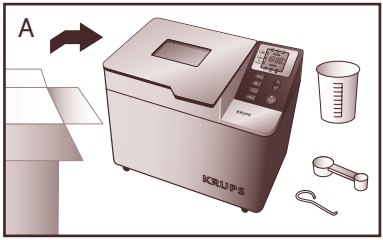
4. La farina deve essere pesata con precisione utilizzando una bilancia da cucina. Utilizzate lievito per pane attivo disidratato in bustina o lievito fresco. Non utilizzate lievito chimico, salvo diverse indicazioni nelle ricette. Una volta aperta la bustina di lievito, utilizzatela entro 48 ore.

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

Ordine generale degli ingredienti da rispettare:
Liquidi (burro, olio, uova, acqua, latte)
Sale
Zucchero
Farina prima metà dose
Latte in polvere
Ingredienti specifici solidi
Farina seconda metà dose
Lievito

PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

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

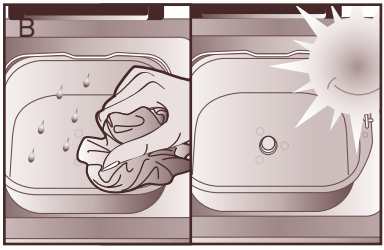


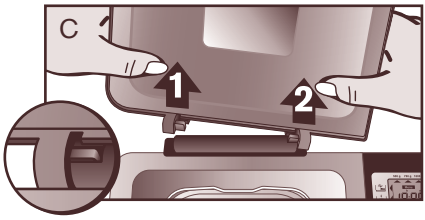
MESSA IN FUNZIONE DELL'APPARECCHIO

- Svolgere completamente il cavo. Collegare l'apparecchio solamente ad una presa con messa a terra incorporata.
- Al primo utilizzo potrebbe verificarsi una lieve fuoriuscita di odore.

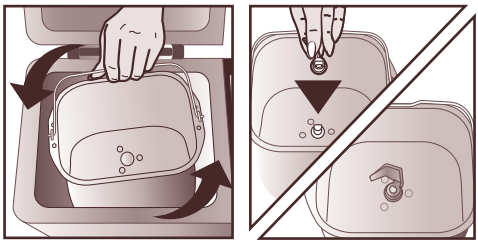
PULIZIA E MANUTENZIONE

- Scollegare l'apparecchio.
  Pulire tutti i componenti, l'apparecchio e l'interno del cestello con una spugna umida.
  Asciugate con cura. - B.
- Lavate il cestello e il miscelatore con acqua calda e sapone per i piatti.
  Se il miscelatore resta nella vasca, lasciate in immersione da 5 a 10 minuti.
- Se necessario, smontate il coperchio per lavarlo con acqua calda - C.
- **Non lavate nessun accessorio in lavastoviglie**.
- Non utilizzate prodotti di pulizia, spugne abrasive o alcool.
- Utilizzate un panno morbido e umido.
- Non immergete mai il corpo dell'apparecchio o il coperchio in alcun liquido.

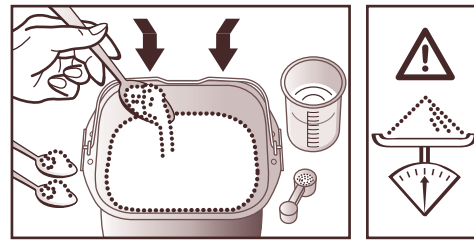




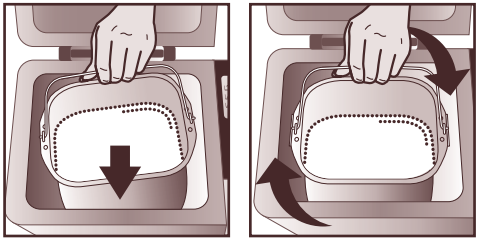
AVVIO RAPIDO



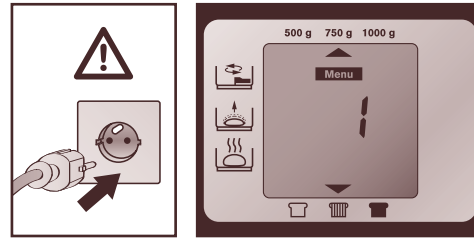
Estraete il cestello per pane sollevando l'impugnatura e facendolo ruotare in senso antiorario. Adattate in seguito il miscelatore.



Aggiungete gli ingredienti nel cestello nell'ordine consigliato. Assicuratevi che tutti gli ingredienti siano pesati con precisione.



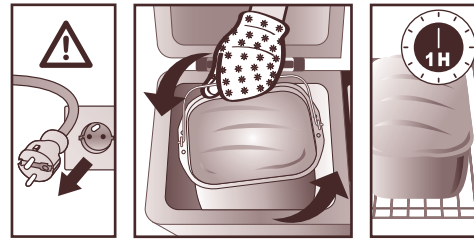
Tenendo il recipiente dall'impugnatura, inserirlo delicatamente di lato sulla guida e ruotarlo in senso orario per bloccarlo.



Collegate l'apparecchio alla presa elettrica e accendetelo. Dopo il bip sonoro, sul display compare il programma 1, ovvero 750 g doratura media e il tempo corrispondente.



Premete il tasto ⏻.
I 2 led del timer lampeggiano.
La spia di avvio si accende.



Alla fine del ciclo di cottura, levate la spina elettrica dalla presa di corrente. Rimuovere il recipiente. Utilizzate sempre dei guanti isolanti poiché l'impugnatura e l'interno del coperchio sono caldi. Sfornate il pane ancora caldo e lasciatelo raffreddare su una griglia per 1 ora.

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

PANE CLASSICO - Programma 1	INGREDIENTI (**c** > cucchiaino da caffè - **C** > cucchiaio da minestra)	
DORATURA = MEDIA	- OLIO = 1,5 C	- LATTE IN POLVERE = 1,5 C
PESO = 750 g	- ACQUA = 250 ml	- FARINA DI TIPO T55 = 455 g
TEMPO = 3:18	- SALE = 1 c	- LIEVITO SECCO = 1 c
	- ZUCCHERO = 3 c	

I PROGRAMMI



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

Selezione di un programma

Menu

Il tasto MENU permette di scegliere 13 programmi diversi. La scelta di un programma avvia una serie di fasi che si susseguono automaticamente le une dopo le altre. Il tempo corrispondente a ogni programma è visualizzato sul display. Ogni volta che premete il tasto Menu, il numero visualizzato sul display passa al programma successivo da 1 a 13:

1 > pane classico
2 > pane classico rapido
3 > pane integrale
4 > pane integrale rapido
5 > pane francese
6 > pane dolce
7 > pane super rapido
8 > torte
9 > pane senza glutine
10 > pasta lievitata e pasta fresca
11 > impasti con lievito (pizza)
12 > marmellata
13 > solo cottura

1 Il programma Pane classico consente di preparare la maggior parte delle ricette di pane che utilizzano la farina di frumento.

2 Questo programma corrisponde al programma Pane classico ma in versione rapida.

3 Il programma Pane integrale deve essere selezionato quando si utilizza la farina integrale.

4 Questo programma corrisponde al programma Pane integrale ma in versione rapida.

5 Il programma Pane francese corrisponde a una ricetta di pane bianco tradizionale francese.

6 Il programma Pane dolce è adatto alle ricette che contengono più grassi e zucchero. Vi consigliamo di impostare la doratura su CHIARO se realizzate per la prima volta la ricetta della brioche.

7 Questo programma è specifico per la ricetta PANE SUPERRAPIDO.

8 Il programma Torte si presta alla preparazione di dolci e torte con l'aggiunta di lievito chimico.

9 Il pane senza glutine deve essere preparato esclusivamente a partire da preparati pronti all'uso privi di glutine. È particolarmente indicato per le persone intolleranti al glutine (affette da celiachia), sostanza presente in molti cereali (grano, orzo, segale, avena, kamut, spelta, ecc.). Seguite le indicazioni specifiche riportate sulla confezione. Il cestello deve essere pulito sistematicamente onde evitare qualsiasi rischio di contaminazione con altre farine. In caso di regime alimentare che vieti rigorosamente il glutine, assicuratevi che anche il lievito utilizzato ne sia privo. La consistenza delle farine senza glutine non consente di ottenere un impasto ottimale. È pertanto necessario ripiegare i bordi dell'impasto durante la lavorazione servendosi di una spatola di plastica flessibile. Il pane senza glutine sarà di consistenza più densa e di colore più chiaro rispetto al pane normale.

10 Questo programma non cuoce. Si tratta di un programma di impasto e di lievitazione per tutti i tipi di pasta lievitata (es: pasta per pizza) e di un programma di impasto per paste non lievitate(es: tagliatelle). In questo caso, al termine del ciclo di impasto, interrompete manualmente il programma con una pressione lunga sul tasto on/off (consultare la tabella dei cicli a pagina 67).

11 Questo programma non cuoce. Consente di impastare e far lievitare per una durata di oltre 4 ore. Otterrete una pasta dagli aromi più intensi che consigliamo di cuocere nel forno tradizionale.

12 Il programma Marmellata cuoce automaticamente la marmellata nel cestello per pane.

13 Il programma Cottura consente di cuocere per un minimo di 10 minuti fino a un massimo di 1 ora e 30, regolabili a intervalli di 10 minuti. Può essere selezionato da solo ed essere utilizzato:
a) in associazione ai programmi Pasta lievitata;
b) per riscaldare o rendere croccante del pane già cotto e raffreddato nel cestello per pane;
c) per ultimare una cottura in caso d'interruzione prolungata dell'alimentazione di corrente elettrica durante un ciclo di preparazione del pane.

Non lasciate la macchina del pane senza sorveglianza quando è in funzione il programma 13.
Una volta ottenuta la crosta desiderata, spegnete manualmente il programma mediante una pressione prolungata sul tasto ⏻.

Selezione del peso del pane

Il peso del pane si regola su un valore preimpostato di 750 g. Il peso è dato a titolo indicativo. Per maggiore precisione consultate la lista delle ricette. I programmi 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13 non sono provvisti di regolazione del peso. Premete il tasto per impostare il peso desiderato (500 g, 750 g o 1.000 g). La spia luminosa si accende in corrispondenza della regolazione scelta. Il tempo totale del programma cambia in funzione del peso impostato.

Selezione del colore della crosta (doratura)

Il colore della crosta è preimpostato su MEDIO. I programmi 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13 non sono provvisti di regolazione della doratura. Tre sono le scelte possibili: CHIARO - MEDIO - SCURO. Se desiderate modificare la doratura preimpostatà, premete il tasto fino all'accensione della spia luminosa in corrispondenza della vostra scelta.

Avvio/Spegnimento

Premete il tasto per accendere l'apparecchio. La spia di avvio si accende. Il conto alla rovescia inizia. Potete interrompere o annullare l'avvio programmato mediante una pressione prolungata su . La spia di funzionamento si spegne.

Funzione avvio programmato

Potete impostare l'avvio programmato dell'apparecchio fino a 15 ore, ottenendo una preparazione all'ora preferita.

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

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

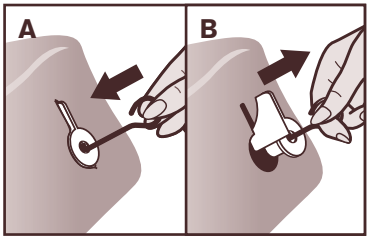
Se fate un errore o desiderate modificare l'impostazione dell'ora, premete a lungo il tasto fino a quando non viene emesso un bip sonoro. Il tempo predefinito compare sul display. Ripetete l'operazione.

In caso di programmazione differita, l'apparecchio non emette alcun segnale acustico durante lo svolgimento di un programma.

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

Per sformare il pane:

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

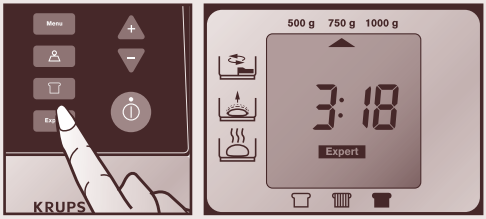


- dopo aver sformato il pane, posatelo inclinandolo su un lato e tenetelo fermo con una mano utilizzando un guanto isolante finché è ancora caldo;
- inserite il gancio all'interno del perno del miscelatore (A),
- tirate delicatamente per estrarre il miscelatore (B),
- riportate il pane in posizione orizzontale e lasciatelo raffreddare su una griglia.

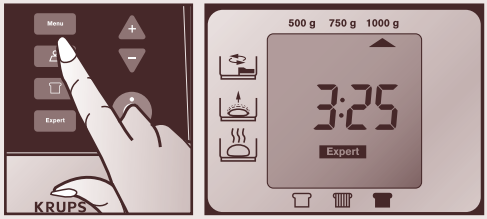
Per conservare le qualità antiaderenti del cestello, non utilizzate oggetti metallici per sformare il pane.

Expert

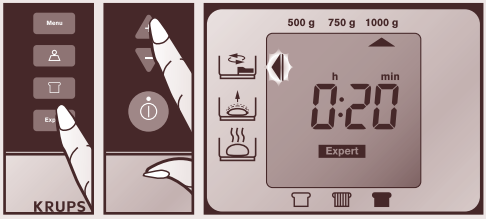
Il tasto EXPERT vi permette di personalizzare il programma di panificazione e di scegliere i seguenti parametri:
- il tempo di impasto - il tempo di lievitazione della pasta - la temperatura di cottura (= livello di doratura).
Vedi tabella dei cicli a pag. 15.



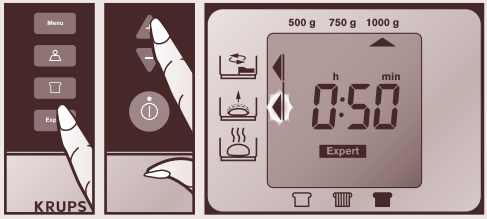
Premete il tasto Expert.



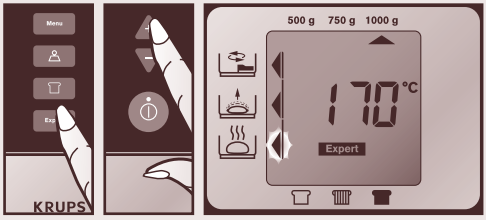
Selezionate il peso premendo il tasto . Esempio : 1000 g.



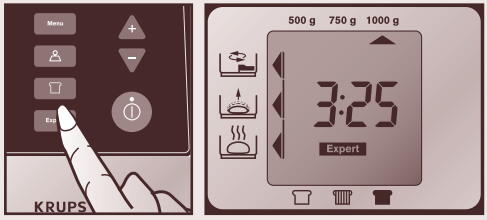
Premete il tasto Expert. Con l'ausilio dei tasti + e −, scegliete il tempo di impasto da 10 a 30 min. per incrementi di 1 min. La freccia davanti lampeggia durante la regolazione.



Premete di nuovo il tasto Expert. Impostate il tempo di lievitazione della pasta da 30 a 70 min. per incrementi di 5 min. La freccia davanti lampeggia durante la regolazione.



Premete di nuovo il tasto Expert. Impostate la temperatura di cottura da 150°C a 190°C per incrementi di 5°C. La freccia davanti lampeggia durante la regolazione.



Premete di nuovo il tasto Expert. Tutti i disegni sono fissi e al centro del display è possibile leggere il tempo totale del programma appena impostato. Per lanciare la cottura, premete .

■ Per programmare l'avvio differito, modificate il tempo impostato con l'ausilio dei tasti + e −, poi premete per avviare il programma.

Consigli pratici

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

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

I CICLI

Una tabella a pagina 66 vi indica le fasi dei differenti cicli in base al programma scelto.

Preriscaldamento Utilizzato nei programmi 3 e 4 per migliorare la lievitazione della pasta.

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

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

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

> **Cottura** Transforma la pasta in mollica e consente alla crosta di diventare dorata e croccante.

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

Preriscaldamento : è attivo solo per i programmi 3 e 4. Il miscelatore non funziona durante questo periodo. Questa fase consente di accelerare l'attività del lievito permettendo così la lievitazione di quei tipi di pane preparati con farine a basso potere lievitante.

Impasto : la pasta si trova nel 1° o 2° ciclo d'impasto o in una fase di mescolamento tra i cicli di lievitazione. Nel corso di questo ciclo, e per i programmi 1, 2, 3, 4, 6, 8, 9 e 11, avete la possibilità di aggiungere gli ingredienti: frutta secca, olive, pancetta, ecc…Un bip sonoro vi indica il momento in cui intervenire. Consultare la tabella dei tempi di preparazione a pagina 66, colonna “extra”. Questa colonna indica il tempo che comparirà sul display del vostro apparecchio al momento del bip sonoro.
Per sapere più precisamente dopo quanto tempo verrà emesso il bip sonoro, è sufficiente sottrarre il tempo della colonna "extra" dal tempo totale di cottura.
Es.: "extra" = 2:51 e "tempo totale" = 3:13, gli ingredienti possono essere aggiunti dopo 22 min.

Lievitazione : la pasta si trova nel 1° 2° o 3° ciclo di lievitazione.

Cottura : il pane si trova nel ciclo finale di cottura.

Mantenimento al caldo : per i programmi 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 12 e 13 potete lasciare il preparato nell'apparecchio. A fine cottura, il preparato viene mantenuto al caldo automaticamente per un'ora.
Il display resta su 0:00 durante l'ora di mantenimento al caldo e la spia di funzionamento lampeggia. Alla fine del ciclo l'apparecchio si ferma automaticamente dopo l'emissione di numerosi bip.

CONSUMI ENERGETICI

Il consumo energetico per la preparazione di 750 gr. di pane classico (programma 1) è di circa 0,35 Kwh. Basterà riferirsi al costo locale dell’elettricità nel proprio paese per calcolare il costo del consumo d’elettricità.

GLI INGREDIENTI

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

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

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

Acqua : l'acqua reidrata e attiva il lievito. Idrata anche l'amido della farina e consente la formazione della mollica. L'acqua può essere sostituita, in parte o totalmente, da latte o altro liquido. Utilizzate liquidi a temperatura ambiente.

Farine : il peso della farina varia sensibilmente in funzione del tipo di farina utilizzato. In base alla qualità della farina, anche i risultati di cottura del pane possono variare. Conservate la farina in un contenitore ermetico poiché la farina è

sensibile alla variazione delle condizioni climatiche, assorbendo o perdendo umidità. Utilizzate di preferenza una farina detta "di forza", "panificabile" o "da panificazione" e non una farina comune reperibile in commercio. L'aggiunta all'impasto di avena, di crusca, di germi di grano, di segale o ancora di semi interi, renderanno più pesante e meno voluminoso il pane. **Qualora utilizziate miscele di farina speciali per pane o brioche o pane al latte, non superate in alcun caso 1000 gr. di pasta in totale**. La setacciatura della farina influisce anche sui risultati: più la farina è integrale (cioè che contiene una parte del rivestimento del chicco di grano), meno la pasta lieviterà e più il pane sarà consistente. Troverete in commercio anche dei preparati per pane pronti all'uso. Seguite i consigli del produttore per l'utilizzo di questi preparati. In generale, la scelta del programma si farà in funzione del preparato utilizzato. Es.: Pane integrale - Programma 3.

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

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

Lievito : il lievito di birra è disponibile in diverse forme: fresco a cubetti, secco attivo da reidratare o secco istantaneo. Il lievito è venduto presso i supermercati (reparti di panetteria o fresco), ma è anche possibile acquistarlo presso il panettiere. Sotto forma fresca o secca istantanea, il lievito deve essere direttamente incorporato nel recipiente della macchina con gli altri ingredienti. Ricordatevi comunque di sbriciolare bene il lievito fresco per facilitarne l'emulsione. Solo il lievito secco attivo (sotto forma di piccole sfere) deve essere mescolato con un po' d'acqua tiepida prima di essere utilizzato. La temperatura dell'acqua deve essere di circa 37°C, altrimenti il lievito sarà meno efficace oppure, qualora la temperatura sia eccessiva, perderà le sue proprietà attive. Rispettate le dosi raccomandate e moltiplicate le quantità se utilizzate lievito fresco (vedi la tabella delle equivalenze di seguito).

Equivalenze quantità/peso tra lievito secco e lievito fresco :

Lievito secco (in c.c.)								
1	1,5	2	2,5	3	3,5	4	4,5	5
Lievito fresco (in g)								
12	20	25	30	35	40	50	55	60

Gli additivi (olive, pancetta, ecc) : potete personalizzare le vostre ricette aggiungendo i vostri ingredienti preferiti stando attenti a:
- rispettare il bip sonoro prima di aggiungere gli ingredienti, soprattutto i più delicati,
- introdurre fin dall'inizio della lavorazione i semi più solidi (come il lino o il sesamo) per facilitare l'utilizzo della macchina (partenza programmata ad esempio),
- sgocciolare bene gli ingredienti molto umidi (olive),
- infarinare leggermente gli ingredienti grassi per incorporarli meglio,
- non versarli in grosse quantità per non impedire lo sviluppo dell'impasto.

Consigli pratici

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

Può essere utile verificare lo stato dell'impasto durante la lavorazione : deve formare una palla omogenea che si scolli bene dalle pareti del cestello.
- se rimane della farina non impastata, aggiungete ancora un po' d'acqua.
- in caso contrario, aggiungete un po' di farina.

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

Un errore diffuso è quello di pensare che aggiungendo del lievito il pane si gonfierà di più. Al contrario, troppo lievito rende fragile la struttura dell'impasto che si gonfierà troppo e si affloscerà durante la cottura. Potete giudicare lo stato dell'impasto subito prima della cottura assaggiandolo con la punta delle dita: l'impasto deve offrire una leggera resistenza e l'impronta delle dita deve scomparire lentamente.

GUIDA ALLA RISOLUZIONE DEI PROBLEMI PER IL PANE

Non ottenete il risultato atteso? Consultate questa tabella di riferimento.

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

GUIDA ALLA RIPARAZIONE TECNICA

PROBLEMI	**SOLUZIONE**
Il miscelatore rimane incastrato nel contenitore	• Lasciatelo in ammollo prima di estrarlo.
Il miscelatore rimane incastrato nel pane	• Oliate leggermente il miscelatore prima di introdurre gli ingredienti nel contenitore
Dopo aver premuto su ⏱ non succede niente	• La macchina è troppo calda. Compare il messaggio di errore E01 + 5 bip sonori. Aspettate 1 ora tra 2 cicli. Se appare un messaggio d'errore diverso da questo, portate la macchina presso un centro assistenza autorizzato. • È stato impostato un avvio programmato. • Si tratta di un programma con preriscaldamento.
Dopo aver premuto su ⏱ il motore gira ma la lavorazione non ha inizio	• Il cestello non è completamente inserito • Assenza di miscelatore o miscelatore mal posizionato.
Dopo un avvio programmato, il pane non è lievitato abbastanza o non è successo niente	• Vi siete dimenticati di premere ⏱ dopo la programmazione • Il lievito è entrato in contatto con il sale e/o l'acqua. • Assenza del miscelatore.
Odore di bruciato	• Una parte degli ingredienti è caduta di fianco al cestello: lasciate raffreddare la macchina e pulite l'interno con una spugnetta umida e senza prodotto detergente. • La preparazione è fuoriuscita: quantità eccessiva di ingredienti, soprattutto di liquidi. Rispettate le quantità delle ricette.

TEMPI DI COTTURA

PROG.	DORATURA	QUANTITÀ (g)	TEMPO	PRERISCALDAMENTO	1 IMPASTO (mn)	RIPOSO (mn)	2 IMPASTO (mn)	1 LIEVITAZIONE (mn)	3 IMPASTO (mn)	2 LIEVITAZIONE (mn)	4 IMPASTO (mn)	3 LIEVITAZIONE (mn)	COTTURA	EXTRA	MANTENI AL CALDO (mn)
1	1	500	3:13		5	5	20	39	10 sec.	26	15 sec.	50	48	2:51	60
		750	3:18										53	2:56	60
		1000	3:25										60	3:03	60
	2	500	3:13										48	2:51	60
		750	3:18										53	2:56	60
		1000	3:25										60	3:03	60
	3	500	3:13										48	2:51	60
		750	3:18										53	2:56	60
		1000	3:25										60	3:03	60
2	1	500	2:07		5	5	20	15	10 sec.	9	10 sec.	30	43	1:45	60
		750	2:12										48	1:50	60
		1000	2:17										53	1:55	60
	2	500	2:07										43	1:45	60
		750	2:12										48	1:50	60
		1000	2:17										53	1:55	60
	3	500	2:07										43	1:45	60
		750	2:12										48	1:50	60
		1000	2:17										53	1:55	60
3	1	500	3:43	30	5	5	15	49	10 sec.	26	10 sec.	45	48	2:56	60
		750	3:45										50	2:58	60
		1000	3:48										53	3:01	60
	2	500	3:43										48	2:56	60
		750	3:45										50	2:58	60
		1000	3:48										53	3:01	60
	3	500	3:43										48	2:56	60
		750	3:45										50	2:58	60
		1000	3:48										53	3:01	60
4	1	500	2:26	5	5	5	15	24	10 sec.	11	10 sec.	35	46	2:04	60
		750	2:28										48	2:06	60
		1000	2:30										50	2:08	60
	2	500	2:26										46	2:04	60
		750	2:28										48	2:06	60
		1000	2:30										50	2:08	60
	3	500	2:26										46	2:04	60
		750	2:28										48	2:06	60
		1000	2:30										50	2:08	60

PROG.	DORATURA	QUANTITÀ (g)	TEMPO	PRERISCALDAMENTO	1 IMPASTO (mn)	RIPOSO (mn)	2 IMPASTO (mn)	1 LIEVITAZIONE (mn)	3 IMPASTO (mn)	2 LIEVITAZIONE (mn)	4 IMPASTO (mn)	3 LIEVITAZIONE (mn)	COTTURA	EXTRA	MANTENI AL CALDO (mn)
5	1	500	3:30		5	5	20	39	10 sec.	31	10 sec.	60	50	-	60
		750	3:32										52	-	60
		1000	3:35										55	-	60
	2	500	3:30										50	-	60
		750	3:32										52	-	60
		1000	3:35										55	-	60
	3	500	3:30										50	-	60
		750	3:32										52	-	60
		1000	3:35										55	-	60
6	1	500	3:17		5	5	20	39	10 sec.	26	5 sec.	52	50	2:55	60
		750	3:22										55	3:00	60
		1000	3:27										60	3:05	60
	2	500	3:17										50	2:55	60
		750	3:22										55	3:00	60
		1000	3:27										60	3:05	60
	3	500	3:17										50	2:55	60
		750	3:22										55	3:00	60
		1000	3:27										60	3:05	60
7	2	750	1:20		5		15	12					48	-	60
8	-	750	1:28		5		8	5					70	-	22
9	2	750	2:10		5		10					60	55	2:03	60
10	-	-	1:30		5		25	60						-	-
11	-	-	5:07		5		20	250	2			30		4:50	-
12	-	-	1:25				15						70	-	20
13	-	-	0:10-1:30										0:10-1:30	-	60
EXPERT	-	500	2:43-3:43	-	5	5	10-30	39	10 sec.	26	15 sec.	30-70	48	2:28-3:08	60
		750	2:48-3:48										53	2:33-3:13	60
		1000	2:55-3:55										60	2:40-3:20	60

Attenzione : la durata totale non include il tempo di mantenimento al caldo per programmi 1,2,3,4,5,6,7,8,9,12 e 13

DESCRIPCIÓN

A - Tapa
con ventanita

B - Cuadro de mandos



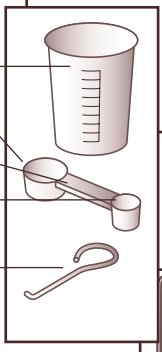
E- Vaso graduado

f1 - Cucharada sopera

F - Dosificador doble

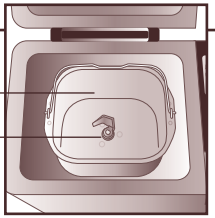
f2 - Cucharada de café

G - Accesorio
"gancho"
para retirar
los mezcladores



C - Cuba

D - Mezclador



b1 - Pantalla de visualización

b6 - Selección de programas

b3 - Selección del peso

b5 - Selección del color de la corteza

b8 - Tecla "Expert"



b4 - Teclas de ajuste
- del inicio diferido
- del ajuste del tiempo para el programa 13
- del ajuste del tiempo para el programa Expert

b7 - Indicador luminoso de funcionamiento

b2 - Tecla inicio/parada

CONSEJOS DE SEGURIDAD

- Lea atentamente el modo de empleo antes de utilizar el aparato por primera vez: un uso no conforme al modo de empleo libraría al fabricante de cualquier responsabilidad.
- Para su seguridad, este aparato es conforme a las normas y reglamentaciones aplicables (Directivas Baja Tensión, Compatibilidad Electromagnética, Materiales en contacto con alimentos, Medio Ambiente...).
- Este aparato no está destinado para ser puesto en marcha mediante un reloj exterior o un sistema de mando a distancia separado.
- Este aparato no está previsto para ser utilizado por personas (incluso niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén reducidas, o personas provistas de experiencia o de conocimiento, excepto sin han podido beneficiarse a través de una persona responsable de su seguridad, de una vigilancia o instrucciones previas referentes al uso del aparato. Hay que vigilar a los niños para asegurarse de que no juegan con el aparato.
- Utilice una superficie de trabajo estable protegida de proyecciones de agua y, en ningún caso, en un nicho de cocina integrada.
- Compruebe que la tensión de alimentación del aparato corresponde a la de la instalación eléctrica. Cualquier error de conexión anularía la garantía.
- Conecte el aparato a un enchufe con toma de tierra. Si no respeta esta obligación podría provocar un cortocircuito y producirse ocasionalmente lesiones graves. Es imprescindible para su seguridad que la toma de tierra corresponda a las normas de instalación eléctrica envigor de su país. Si la instalación no dispone de un enchufe con toma de tierra, antes de utilizarlo es obligatorio que contacte con personal técnico autorizado para que adapte correctamente su instalación eléctrica.
- El aparato está destinado únicamente a uso dentro del hogar.
- Desconecte el aparato cuando lo deje de utilizar y si desea limpiarlo.
- No utilice el aparato si:
  - éste tiene un cable dañado o defectuoso.
  - el aparato se ha caído y presenta daños visibles o anomalías de funcionamiento.

  En cada uno de estos casos, deberá enviar el aparato al Servicio Técnico Autorizado más próximo para evitar cualquier peligro. Consultar la garantía.
- Si el cable de alimentación está dañado, éste tiene que ser sustituido por el fabricante, o en un Servicio Técnico autorizado, o una persona cualificada, para evitar cualquier peligro.
- Cualquier intervención que no sea la limpieza y el mantenimiento habitual por parte del cliente, debe realizarla un servicio técnico autorizado.
- No introduzca el aparato, el cable de alimentación o el enchufe en agua o cualquier otro líquido.
- No deje colgando el cable de alimentación al alcance de los niños.
- El cable de alimentación no debe estar cerca o en contacto con las partes calientes del aparato, cerca de una fuente de calor o en un ángulo vivo.
- **No toque la ventanita durante ni justo después del funcionamiento. La temperatura de la ventanita puede ser elevada.**
- No desconecte el aparato tirando del cable.
- Sólo utilice un alargador que esté en buen estado, que tenga toma de tierra y un cable conductor de sección al menos igual al cable suministra con el producto.
- No coloque el aparato sobre otros aparatos.
- No utilice el aparato como fuente de calor.
- Nunca coloque papel, plástico o cartón en el aparato, y no ponga nada encima de él.
- Si ocurriera que algunas partes del aparato se inflaman, nunca intente apagarlas con agua. Desconecte el aparato. Apague las llamas con un paño húmedo.
- Para su seguridad, sólo utilice accesorios y piezas sueltas adaptadas al aparato.
- Todos los aparatos están sometidos a un riguroso control de calidad. Se han realizado pruebas de utilización al azar en algunos aparatos, lo que explica las posibles señales de utilización.
- **Al final del programa, utilice siempre guantes de cocina para manipular la cuba o las partes calientes del aparato. El aparato está muy caliente cuando está funcionando.**
- Nunca obstruya las rejillas de ventilación.
- Preste mucha atención el vapor puede salir cuando abra la tapa al final o durante el programa.
- **Cuando esté en el programa n° 12 (mermelada, compota) preste atención al chorro de vapor y a las salpicaduras calientes al abrir la tapa.**
- Atención, la masa se ha desbordado por fuera de la cuba de cocción sobre el elemento caliente, puede inflamarse, al igual:
  - no sobrepase las cantidades indicadas en las recetas.
  - no sobrepase los 1000 g de masa en total.
  - no exceda 620 g de harina y 12 g de levadura.
- El nivel de potencia acústica anotado en este producto es de 63 dBa.



¡¡ Participe en la conservación del medio ambiente !!

ⓘ Su electrodoméstico contiene materiales recuperables y/o reciclables.
➲ Entréguelo al final de su vida útil, en un Centro de Recogida Específico o en uno de nuestros Servicios Oficiales Post Venta donde será tratado de forma adecuada.

Consejos y trucos para sus panes

1. Lea atentamente el modo de empleo y utilice nuestro Libro de Recetas: ¡en ésta máquina no se hace pan como se hace a mano!

2. Todos los ingredientes utilizados deberán estar a temperatura ambiente, y deberán pesarse con precisión. **Mida los líquidos con el vaso graduado provisto. Utilice el dosificador doble provisto para medir por un lado, las cucharadas de café y por otro, las cucharadas soperas.** Las medidas incorrectas se traducirán en resultados inadecuados.

3. Utilice ingredientes antes de la fecha límite de consumo y consérvelos en lugares frescos y secos.

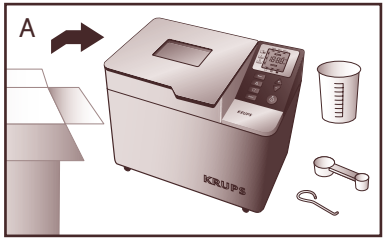
4. La precisión de la medida de la cantidad de harina es importante. Por este motivo, la harina debe pesarse con una báscula de cocina. Utilice levadura activa deshidratada en sobres o de panadería fresca. Excepto indicación contraria en las recetas, no utilice levadura química. Cuando un sobre de levadura está abierto debe utilizarse en 48 horas.

5. Para evitar perturbar la subida de las preparaciones, le aconsejamos que ponga todos los ingredientes en la cuba desde el principio y evite abrir la tapa durante la utilización. Respete cuidadosamente el orden de los ingredientes y las cantidades indicadas en las recetas. En primer lugar, los líquidos y a continuación los sólidos. **La levadura no debe entrar en contacto con los líquidos y la sal.**

Orden general de los ingredientes a respetar:
Líquidos (mantequilla, aceite, huevos, agua, leche)
Sal
Azúcar
Harina (primera mitad)
Leche en polvo
Ingredientes específicos sólidos
Harina (segunda mitad)
Levadura

ANTES DE LA PRIMERA UTILIZACIÓN

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

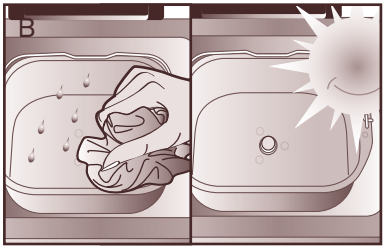


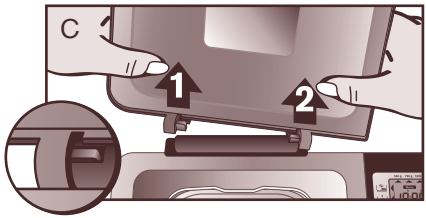
PUESTA EN SERVICIO DEL APARATO

- Desenrosque completamente el cable. Sólo conecte el aparato a un enchufe con toma de tierra.
- Se puede desprender un ligero olor durante la primera utilización.

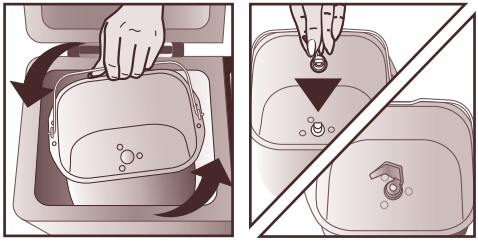
LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Desconecte el aparato.
  Limpie todos los elementos, el aparato y el interior de la cuba con una esponja húmeda.
  Seque cuidadosamente. - B.
- Lave la cuba y el mezclador con agua caliente y jabonosa.
  Si el mezclador se queda en la cuba, póngalo en remojo de 5 a 10 min.
- Si procede, desmonte la tapa para limpiar el aparato con agua caliente - C.
- **No introduzca ninguna parte en el lavavajillas**.
- No utilice ningún producto de limpieza, estropajos abrasivos, ni alcohol.
- Utilice un paño suave y húmedo.
- Nunca sumerja el cuerpo del aparato o la tapa.

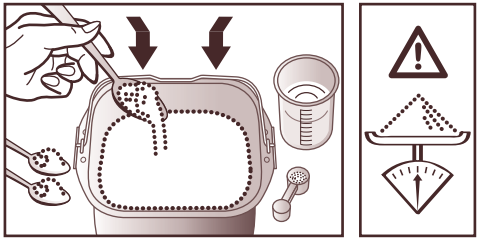




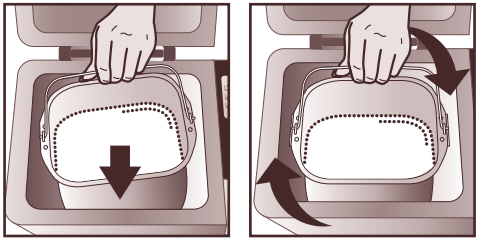
PUESTA MARCHA RÁPIDA



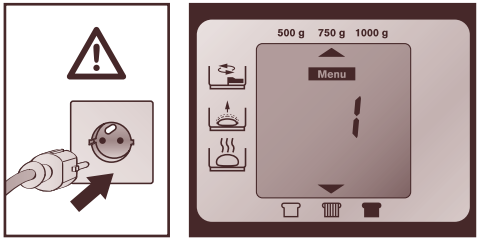
Retire la cuba quitando el asa al tiempo que la hace girar en el sentido contrario a las agujas del reloj. Adapte luego el mezclador.



Añada los ingredientes en la cuba en el orden aconsejado. Asegúrese de que todos los ingredientes se pesen con exactitud.



Sujetando la cuba por el asa, introdúzcala ligeramente de lado en el accionador y gírela en el sentido de las agujas del reloj para bloquearla.



Conecte la máquina y enchúfela. Después de la señal sonora, el programa 1 aparecerá por defecto, es decir 750 g dorado medio, y a conti-nuación el tiempo correspondiente.



Presione el tecla .
Los 2 puntos del reloj parpadearán.
El indicador de funcionamiento se encenderá.



Al final del ciclo de cocción, desconecte la máquina panificadora. Retire la cuba. Utilice siempre guantes aislantes porque el asa de la cuba está caliente así como el interior de la tapa. Retire el pan en caliente y colóquelo 1 h sobre una rejilla para enfriarlo.

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

PAN BÁSICO - Programa 1	INGREDIENTES (**cc** > cucharadade café - **cs** > cucharada sopera)	
DORADO = MEDIO	- ACEITE = 1,5 cs	- LECHE EN POLVO = 1,5 cs
PESO = 750 g	- AGUA = 250 ml	- HARINA T55 = 455 g
TIEMPO = 3:18	- SAL = 1 cc	- LEVADURA SECA = 1 cc
	- AZÚCAR = 3 cc	

LOS PROGRAMAS



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

Selección de un programa

Menu

El tecla MENÚ le permitirá elegir un determinado número de programas diferentes. La selección de un programa activa una sucesión de etapas, que se desarrollarán automáticamente una tras otra. El tiempo correspondiente al programa se visualizará. Cada vez que presione el tecla Menu, el número en el panel de visualización pasará al programa siguiente y de este modo de 1 a 13:

1 > pan básico
2 > pan básico rápido
3 > pan integral
4 > pan integral rápido
5 > pan francés
6 > pan dulce
7 > pan super rápido
8 > cake
9 > pan sin gluten
10 > masas con levadura y masas frescas
11 > masas con levadura tradición
12 > mermelada
13 > cocción únicamente

1 El programa Pan básico permite realizar la mayoría de las recetas de pan que emplean harina de trigo.

2 Este programa es equivalente al programa Pan básico, pero en versión rápida.

3 El programa Pan integral se debe seleccionar cuando se utilizar harina para pan integral.

4 Este programa es equivalente al programa Pan integral, pero en versión rápida.

5 El programa Pan francés corresponde a una receta de pan blanco tradicional francés.

6 El programa Pan dulce está indicado para las recetas que contienen más materia grasa y azúcar. Le sugerimos el dorado CLARO para su primera receta de bollo.

7 Este programa es específico para la receta de PAN SUPER RÁPIDO.

8 El programa Cake permite elaborar pasteles y dulces con levadura química.

9 El pan sin gluten se debe preparar exclusivamente a partir de preparaciones listas para usar sin gluten. Indicado para las personas que no toleran el gluten (enfermedad de celíaco), está presente en varios cereales (trigo, cebada,centeno, avena, kamut, escanda, etc...). Diríjase a las recomendaciones específicas indicadas en el paquete.
Deberá limpiar sistemáticamente la cuba para que no exista riesgo de contaminación de otros tipos de harina. En el caso de un régimen estricto sin gluten, asegúrese de que la levadura utilizada no contenga gluten. La consistencia de la harina sin gluten no permite una mezcla óptima. Deberá desprender la masa de los bordes durante el amasado con una espátula de plástico flexible. El pan sin gluten tendrá una consistencia más densa y un color más pálido que el pan normal.

10 Este programa no cuece. Corresponde a la vez a un programa de amasado y de subida para cualquier tipo de masa con levadura (ej: masa de pizza) y a un programa de amasado únicamente para las masas sin levadura (ej: tallarines). En este caso al final del ciclo de amasado, detenga manualmente el programa mediante una presión larga en start/stop (dirigirse a la tabla de los ciclos página 79).

11 Este programa no cuece. Permite un amasado y una subida de más 4H00. Obtendrá una masa con aromas más desarrollados, los cuales aconsejamos que cueza en el horno.

12 El programa Mermelada cuece automáticamente la mermelada en la cuba.

13 El programa Cocción únicamente permite cocer de 10 min a 1H30 ajustables por franjas de 10 min. Puede seleccionarse solo y utilizarse:
a) en asociación con el programa Masas con levadura,
b) para calentar pan o hacerlo crujiente una vez cocido y frío, siempre y cuando esté en la cuba.
c) para terminar una cocción en caso de avería prolongada de la corriente durante un ciclo de pan.
La máquina de pan no debe permanecer sin vigilancia cuando se está utilizando el programa 13. Cuando se ha obtenido el color de la corteza deseado, pare automáticamente el programa mediante una presión larga en el tecla ⏻.

Selección del peso del pan

El peso del pan se ajusta por defecto en 750 g. El peso se proporciona a título indicativo. Consulte el detalle de las recetas para más información. Los programas 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13 no pueden ajustar el peso. Presione el tecla para ajustar el peso elegido 500 g,750 g o 1000 g. El indicador visual se encenderá en frente del ajuste seleccionado. El tiempo total del programa cambia en función del peso seleccionado.

Selección del color de la corteza (dorado)

El color de la corteza se ajusta por defecto en MEDIO. Los programas 7, 8, 9, 10, 11, 12 y 13 no poseen el ajuste del color. Se pueden elegir tres opciones: CLARO - MEDIO - OSCURO. Si desea modificar el dorado por defecto, presione el tecla hasta que el indicador visual se encienda en frente del ajuste seleccionado.

Puesta en marcha/parada

Presione el tecla para poner el aparato en marcha. El indicador luminoso de funcionamiento se encenderá. Comenzará la cuenta atrás. Puede parar o anular la programación diferida mediante una presión larga en . El indicador luminoso de funcionamiento se apagará.

Programa diferido

Puede programar el aparato para tener lista su preparación a la hora que haya elegido, hasta 15 h antes.

Esta etapa interviene después de haber seleccionado el programa, el nivel de dorado y el peso. El tiempo del programa se visualizará.

Calcule la diferencia de tiempo entre el momento en el que inicia el programa y la hora a la que le gustaría que su preparación esté lista. La máquina incluye automáticamente la duración de los ciclos del programa. Con los teclas y , visualizará el tiempo encontrado (hacia arriba y hacia abajo). Las presiones cortas permiten que el tiempo desfile por periodos de 10 min + bip corto. Con una presión larga, el tiempo desfila de manera continua por periodos de 10 min.

Ej: si son las 20:00 h y quiere el pan listo para las 7:00 h del día siguiente. Programe 11 horas con los teclas y . Presione el tecla . Se emitirá una señal sonora y los 2 puntos del minutero parpadeará. La cuenta atrás comenzará. El indicador luminoso de funcionamiento se encenderá.

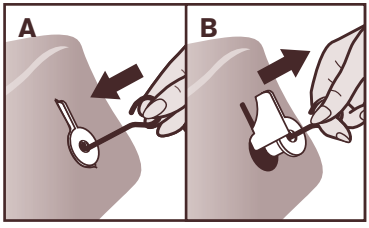
Si se equivoca o desea modificar el ajuste de la hora, presione de manera prolongada el tecla hasta que emita una señal sonora. El tiempo por defecto se visualizará. Repita la operación.

No se emitirá ninguna señal sonora durante el desarrollo de un programa en programación diferida.

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

Para desmoldar el pan:

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

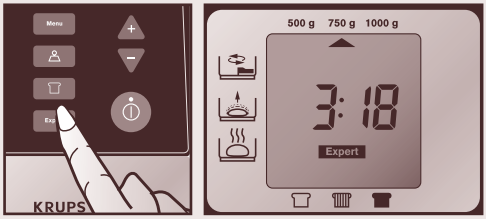


- una vez haya desmoldado el pan, colóquelo todavía caliente sobre uno de sus lados y sujételo con la mano protegida por un guante aislante,
- introduzca el gancho en el eje del mezclador (A),
- tire con cuidado para extraer el mezclador (B),
- enderece el pan y déjelo enfriar sobre una rejilla.

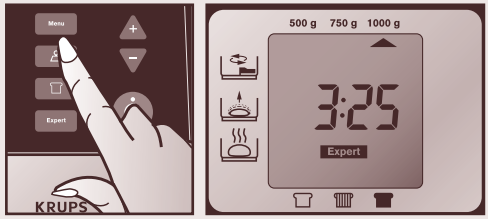
Para conservar las cualidades antiadhesivas de la cuba, no utilizar objetos metálicos para desmoldar el pan.

Expert

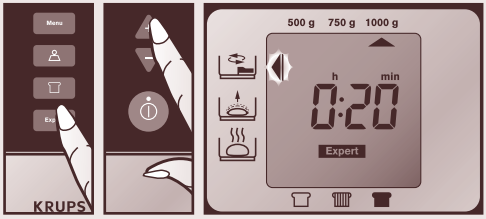
La tecla EXPERT le permite crear su propio programa de pan y seleccionar usted mismo los siguientes parámetros:
- el tiempo de amasado - el tiempo de subida de la pasta - la temperatura de cocción (= nivel de dorado).
Ver tabla de ciclo página 15.



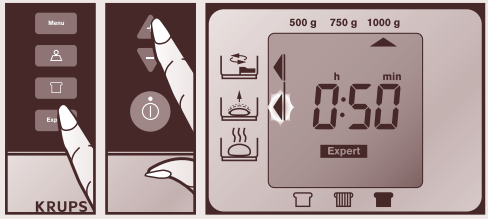
Pulse la tecla Expert.



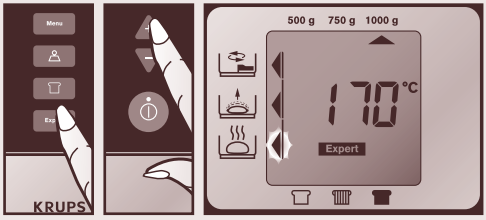
Seleccione el peso de su elección pulsando la tecla . Ejemplo : 1000 g.



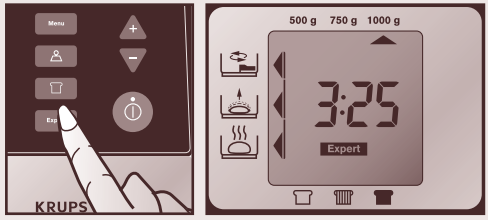
Pulse la tecla Expert. Con las teclas + y −, seleccione el tiempo de amasado de 10 a 30 min por segmento de 1 min. La flecha delante centellea mientras dura el ajuste.



Pulse de nuevo la tecla Expert. Seleccione el tiempo de subida de la pasta de 30 a 70 min por segmento de 5 min. La flecha delante centellea mientras dura el ajuste.



Pulse nuevamente la tecla Expert. Seleccione la temperatura de cocción deseada de 150° C a 190° C por segmento de 5° C. La flecha delante centellea el tiempo del ajuste.



Pulse nuevamente la tecla Expert, todos los dibujos están fijos y en el centro de la pantalla puede leer el tiempo total del programa que acaba de registrar. Para lanzar la cocción, pulse .

- Para programar un inicio diferido, modifique el tiempo con las teclas + y −, y pulse para iniciar el programa.

Consejos prácticos

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

Si encadena dos programas, espere 1 h antes de comenzar la segunda preparación, para que el producto se haya enfriado por completo.

LOS CICLOS

Una tabla página 78 le indicará la composición de los diferentes ciclos según el programa elegido.

Precalentado	>	**Amasado**	>	**Reposo**	>	**Subida**	>	**Cocción**	>	**Mantenimiento en caliente**
Utilizado en losprogramas 3 y 4 para mejorar la subida de la masa.		Permite formar la estructura de la masa y porlo tanto su capacidad para subir correctamente.		Permite que la masa repose para mejorar la calidad del amasado.		Tiempo durante el cual la levadura actúa para que el pan suba y desarrolle su aroma.		Transforma la masa en miga y permite el dorado y la corteza crujiente.		Permite guardar el pancaliente después de la cocción. No obstante, recomendamos retirar el pan al final de la cocción.

Precalentado: sólo se activa para los programas 3 y 4. El mezclador no funciona durante este periodo. Esta etapa permite acelerar la actividad de las levaduras y de este modo favorecer la subida del pan for-mado por harina con tendencia a no subir demasiado.

Amasado: la masa se encuentra en el 1er o 2º ciclo de amasado o en periodo de mezcla entre los ciclos de subidas. Durante este ciclo, y para los programas 1, 2, 3, 4, 6, 8, 9 y 11, tiene la posibilidad deañadir ingredientes: frutos secos, aceitunas, chicharrones, tiras de bacon, etc…Un señal sonora le indicará en qué momento intervenir. Diríjase a la tabla recapitulativa de los tiemposde preparación página 78 y a la columna "extra". Esta columna indica el tiempo que se visualizará en la pantalla del aparato cuando la señal sonora suene. Para saber al cabo de cuanto tiempo se produce la señal sonora, hay que restar el tiempo de la columna "extra" del tiempo total de cocción.
Ej.: "extra" = 2:51 y "tiempo total" = 3:13, los ingredientes pueden añadirse al cabo de 22 min.

Subida: la masa se encuentra en el 1er 2º o 3er ciclo de subida.

Cocción: el pan se encuentra en el ciclo final de cocción.

Mantenimiento en caliente: para los programas 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 12 y 13, puede dejar la preparación en el aparato. Un ciclo de mantenimiento en caliente de una hora se encadenará automáticamente tras la cocción. La pantalla permanecerá a 0:00 durante la hora de mantenimiento en caliente y el indicador luminoso de funcionamiento parpadeará. Al final del ciclo, el aparato se parará automáticamente tras la emisión de varios bips.

CONSUMO DE ENERGÍA

La consumo de energía para la realización de un pan básico de 750 g (programa 1) es de aproximadamente 0,35 Kwh. Bastará con remitirse al costo de la electricidad local en su país para calcular el costo del consumo en electricidad.

LOS INGREDIENTES

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

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

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

Agua: e lagua rehidrata y activa la levadura. Hidrata también el almidón de la harina y permite la formación de la miga. Se puede sustituir el agua, en parte o totalmente por leche u otros líquidos. Utilice líquidos a temperatura ambiente.

Harinas : el peso de la harina varía sensiblemente en función del tipo de harina utilizado. Según la calidad de la harina, los resultados de la cocción pueden variar también. Conserve la harina en un recipiente hermético, ya que la harina reaccion a a las fluctuaciones de las condiciones climáticas, absorbiendo la humedad o por el contrario perdiéndola. Utilice preferentemente una harina llamada "de fuerza", "panificable" o "de panadería" mejor que una harina estándar. Si añade avena, salvado, germen de trigo, centeno o incluso semillas enteras a la masa, conseguirá un pan más consistente y menos graso. **En caso de utilización de mezclas de harinas especiales para pan o bollo o pan de leche, no exceda 1000 g de pasta en total**. El refinado de la harina influye también en los resultados: cuanto más integral sea la harina (es decir, que contenga una parte de la envoltura del grano de trigo), menos subirá la masa y más denso será el pan. Encontrará también, en la tienda, preparaciones para pan listas para usar. Diríjase a las recomendaciones del fabricante para utilizar estas preparaciones. En términos generales, la selección del programa se hará en función de la preparación utilizada. Ej: Pan integral - Programa 3.

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

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

Levadura: la levadura de panadería existe en varias formas: fresca en pequeños cubos, seca activa a rehidratar o seca instantánea. La levadura se vende en las grandes superficies (departamentos de panadería o ultrafrescos), pero también puede comprar la levadura fresca con su panadero. En forma fresca o seca instantánea, la levadura debe incorporarse directamente dentro de la cuba de su máquina con los otros ingredientes. Sin embargo, piense siempre en desmenuzar la levadura fresca con sus dedos para facilitar su dispersión. Sólo la levadura seca activa (en pequeñas esferas) debe mezclarse con un poco de agua tibia antes de ser utilizada. Escoger una temperatura próxima a 37 °C, por debajo de esta temperatura será menos eficaz y, por encima de ella, corre el riesgo de perder su actividad. Respete las dosis prescritas y piense en multiplicar las cantidades si utiliza la levadura fresca (ver la tabla de equivalencias a continuación).

Equivalencias cantidad/peso entre levadura seca y levadura fresca :

Levadura seca (en c.c.)								
1	1,5	2	2,5	3	3,5	4	4,5	5
Levadura fresca (en g)								
12	20	25	30	35	40	50	55	60

Los aditivos (aceitunas, chicharrones, tiras de bacon, etc): puede personalizar sus recetas con todos los ingredientes adicionales que desee teniendo cuidado de:
- respetar la señal sonora para añadir ingredientes, sobre todo los más frágiles,
- las semillas más sólidas (como el lino o el sésamo) pueden incorporarse desde el comienzo del amasado para facilitar la utilización de la máquina (puesta en marcha diferida por ejemplo),
- escurrir bien los ingredientes muy húmedos (aceitunas),
- añadir un poco de harina a los ingredientes grasos para incorporarlos mejor,
- no incorporarlos en cantidades demasiado grandes, para no perturbar el buen desarrollo de la masa.

Consejos prácticos

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

Algunas veces es útil también comprobar el estado de la masa en mitad del amasado: debe formar una bola homogénea que se despegue bien de las paredes:
- si queda harina no incorporada, es que falta un poco de agua,
- si no, habrá que añadir ocasionalmente un poco de harina.

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

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

EL TIEMPO DE COCCIÓN

PROG.	DORADO	PESO (g)	TIEMPO	PRE-CALENTADO	1 AMASADO (mn)	REPOSO (mn)	2 AMASADO (mn)	1 SUBIDA (mn)	3 AMASADO (mn)	2 SUBIDA (mn)	4 AMASADO (mn)	3 SUBIDA (mn)	COCCIÓN	EXTRA	MANTENIMIENTO EN CALIENTE (mn)
1	1	500	3:13		5	5	20	39	10 sec.	26	15 sec.	50	48	2:51	60
		750	3:18										53	2:56	60
		1000	3:25										60	3:03	60
	2	500	3:13										48	2:51	60
		750	3:18										53	2:56	60
		1000	3:25										60	3:03	60
	3	500	3:13										48	2:51	60
		750	3:18										53	2:56	60
		1000	3:25										60	3:03	60
2	1	500	2:07		5	5	20	15	10 sec.	9	10 sec.	30	43	1:45	60
		750	2:12										48	1:50	60
		1000	2:17										53	1:55	60
	2	500	2:07										43	1:45	60
		750	2:12										48	1:50	60
		1000	2:17										53	1:55	60
	3	500	2:07										43	1:45	60
		750	2:12										48	1:50	60
		1000	2:17										53	1:55	60
3	1	500	3:43	30	5	5	15	49	10 sec.	26	10 sec.	45	48	2:56	60
		750	3:45										50	2:58	60
		1000	3:48										53	3:01	60
	2	500	3:43										48	2:56	60
		750	3:45										50	2:58	60
		1000	3:48										53	3:01	60
	3	500	3:43										48	2:56	60
		750	3:45										50	2:58	60
		1000	3:48										53	3:01	60
4	1	500	2:26	5	5	5	15	24	10 sec.	11	10 sec.	35	46	2:04	60
		750	2:28										48	2:06	60
		1000	2:30										50	2:08	60
	2	500	2:26										46	2:04	60
		750	2:28										48	2:06	60
		1000	2:30										50	2:08	60
	3	500	2:26										46	2:04	60
		750	2:28										48	2:06	60
		1000	2:30										50	2:08	60

PROG.	DORADO	PESO (g)	TIEMPO	PRE-CALENTADO	1 AMASADO (mn)	REPOSO (mn)	2 AMASADO (mn)	1 SUBIDA (mn)	3 AMASADO (mn)	2 SUBIDA (mn)	4 AMASADO (mn)	3 SUBIDA (mn)	COCCIÓN	EXTRA	MANTENIMIENTO EN CALIENTE (mn)
5	1	500	3:30		5	5	20	39	10 sec.	31	10 sec.	60	50	-	60
		750	3:32										52	-	60
		1000	3:35										55	-	60
	2	500	3:30										50	-	60
		750	3:32										52	-	60
		1000	3:35										55	-	60
	3	500	3:30										50	-	60
		750	3:32										52	-	60
		1000	3:35										55	-	60
6	1	500	3:17		5	5	20	39	10 sec.	26	5 sec.	52	50	2:55	60
		750	3:22										55	3:00	60
		1000	3:27										60	3:05	60
	2	500	3:17										50	2:55	60
		750	3:22										55	3:00	60
		1000	3:27										60	3:05	60
	3	500	3:17										50	2:55	60
		750	3:22										55	3:00	60
		1000	3:27										60	3:05	60
7	2	750	1:20		5		15	12					48	-	60
8	-	750	1:28		5		8	5					70	-	22
9	2	750	2:10		5		10					60	55	2:03	60
10	-	-	1:30		5		25	60						-	-
11	-	-	5:07		5		20	250	2			30		4:50	-
12	-	-	1:25				15						70	-	20
13	-	-	0:10-1:30										0:10-1:30	-	60
EXPERT	-	500	2:43-3:43	-	5	5	10-30	39	10 sec.	26	15 sec.	30-70	48	2:28-3:08	60
		750	2:48-3:48										53	2:33-3:13	60
		1000	2:55-3:55										60	2:40-3:20	60

Nota : La duración total no incluye el tiempo de mantenimiento de calor para los programas 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9,12 e 13.

GUÍA DE AVERÍAS PARA EL PAN

¿No ha obtenido el resultado esperado? Esta tabla le ayudará a obtenerlo.

	Pan demasiado subido	Pan hundido después de haber subido demasiado	Pan que no ha subido bastante	Corteza que no se ha dorado bastante	Lados quemados pero el pan no está bastante cocido	Lados y parte superior con harina
						
La tecla ⏱ se ha accionado durante la cocción				●		
Falta harina		●				
Demasiada harina			●			●
Falta levadura			●			
Demasiada levadura		●		●		
Falta agua			●			●
Demasiada agua		●			●	
Falta azúcar			●			
Harina de mala calidad			●	●		
Los ingredientes no están en las proporciones adecuadas (demasiada cantidad)	●					
Agua demasiado caliente		●				
Agua demasiado fría			●			
Programa no adecuado			●	●		

GUÍA DE SOLUCIÓN A LOS PROBLEMAS TÉCNICOS

PROBLEMAS	**SOLUCIONES**
El mezclador se queda atascado en la cuba	• Dejarlo en remojo antes de retirarlo.
El mezclador se queda atascado en el pan	• Untar ligeramente el mezclador con aceite antes de introducirlos ingredientes en la cuba.
Después de presionar en ⏱ no pasa nada	• La máquina está demasiado caliente. Aparecerá el siguient mensaje de error E01 + 5 bips. Espere 1 hora entre los 2 ciclos. Si se muestra un mensaje de error diferente a éste, lleve su máquina en un centro de servicio autorizado. • Se ha programado una puesta en marcha diferida. • Se trata de un programa con precalentado.
Después de presionar en ⏱ el motor gira pero no amasa	• La cuba no está completamente encajada. • No hay mezclador o el mezclador está mal colocado.
Después de una puesta en marcha diferida, el pan no ha subido bastante o no ha pasado nada	• Ha olvidado presionar en ⏱ después de la programación. • La levadura ha entrado en contacto con la sal y/o el agua. • No hay mezclador.
Olor a quemado	• Una parte de los ingredientes se ha salido por un lado de la cuba: deje enfriar la máquina y limpie el interior de la máquina con una esponja húmeda y sin productos de limpieza. • La preparación se ha desbordado: ingredientes en demasiada cantidad, sobre todo de líquido. Respetar las proporciones de las recetas.

DESCRIÇÃO

A - Tampa com janela de observação

B - Painel de comandos



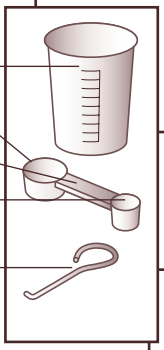
E - Copo graduado

f1 - Colher de sopa

F - Doseadora dupla

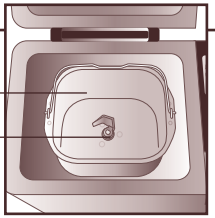
f2 - Colher de café

G - Acessório "gancho" para retirar as pás misturadoras



C - Cuba

D - Pá misturadora





b1 - Ecrã de visualização

b6 - Selecção dos programas

b3 - Selecção do peso

b5 - Selecção do nível de tostagem

b8 - Botão "Expert"

b4 - Botões de regulação
- de arranque diferido
- de regulação do tempo para o programa 13
- de regulação dos parâmetros para o programa Expert

b7 - Indicador luminoso de funcionamento

b2 - Botão ligar/desligar

CONSELHOS DE SEGURANÇA

- Leia atentamente o manual de instruções antes da primeira utilização do aparelho: uma utilização não conforme ao manual de instruções liberta o fabricante de qualquer responsabilidade.
- Para sua segurança, este aparelho está em conformidade com as normas e regulamentações aplicáveis (Directivas de Baixa Tensão, Compatibilidade Electromagnética, Materiais em contacto com os alimentos, Ambiente...).
- Este aparelho não se destina a ser colocado em funcionamento por meio de um temporizador exterior ou de um sistema de controlo à distância separado.
- Este aparelho não foi concebido para ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) cujas capacidades físicas, sensoriais ou mentais se encontram reduzidas, ou por pessoas com falta de experiência ou conhecimento, a não ser que tenham sido devidamente acompanhadas e instruídas sobre a correcta utilização do aparelho, pela pessoa responsável pela sua segurança. É importante vigiar as crianças por forma a garantir que as mesmas não brinquem com o aparelho.
- Utilize uma superfície de trabalho estável ao abrigo de salpicos de água e em nenhum caso um nicho de cozinha integrada.
- Certifique-se que a tensão de alimentação do aparelho corresponde à da sua instalação eléctrica. Qualquer erro de ligação anula a garantia.
- É necessário ligar o aparelho a uma tomada de corrente com ligação à terra. O não cumprimento desta obrigação pode causar choque eléctrico e provocar, eventualmente, lesões graves. Para a sua segurança, é indispensável que a tomada de terra respeite as normas de instalação eléctrica em vigor no seu país. Se a sua instalação não incluir uma tomada de corrente com ligação à terra, é necessário que, antes de qualquer ligação, um organismo autorizado renove e adapte a sua instalação eléctrica em conformidade.
- O seu aparelho destina-se apenas a um uso doméstico e dentro de casa.
- Desligar o aparelho após cada utilização e antes de proceder à sua limpeza.
- Não utilize o aparelho se :
  - o cabo de alimentação se encontrar de alguma forma danificado ou defeituoso,
  - o aparelho caiu e apresenta danos visíveis ou anomalias de funcionamento.

  Em cada um destes casos, o aparelho tem de ser enviado para o Serviço de Assistência Técnica autorizado KRUPS por forma a evitar qualquer situação de perigo. Consulte a garantia.
- Se o cabo de alimentação se encontrar de alguma forma danificado, deverá ser substituído pelo fabricante, Serviço de Assistência Técnica autorizado KRUPS ou por uma pessoa qualificada por forma a evitar qualquer situação de perigo para o utilizador.
- Qualquer intervenção no aparelho, para além da limpeza e manutenção habituais asseguradas pelo cliente, deve ser efectuada por um Serviço de Assistência Técnica autorizado KRUPS.
- Não coloque o aparelho, o cabo de alimentação ou a ficha num recipiente com água ou outro tipo de líquido.
- Não deixe o cabo de alimentação pendurado, ao alcance das crianças.
- O cabo de alimentação nunca deve ficar na proximidade ou em contacto com as partes quentes do aparelho, junto de uma fonte de calor ou numa aresta cortante.
- **Não toque na janela de observação durante e imediatamente após o funcionamento. A temperatura da janela de observação pode estar alta.**
- Não desligue o aparelho puxando pelo cabo.
- Utilize apenas uma extensão em bom estado, com uma tomada com ligação à terra e com um fio condutor cujo diâmetro seja pelo menos igual ao do fio fornecido com o produto.
- Não coloque o aparelho por cima de outros aparelhos.
- Não utilize o aparelho como fonte de calor.
- Nunca insira papel, cartão ou plástico no interior do aparelho e não coloque nada por cima.
- No caso de determinadas partes do aparelho se incendiarem, nunca tente apagar as chamas com água. Desligue o aparelho. Abafe as chamas com um pano húmido.
- Para sua segurança, utilize apenas acessórios e peças de origem adaptadas ao seu aparelho.
- Todos os aparelhos são sujeitos a controlos de qualidade meticulosos. Procede-se à realização de testes de utilização práticos com aparelhos escolhidos aleatoriamente, o que explica eventuais vestígios de utilização.
- **No final do programa, utilize sempre luvas de cozinha para manusear a cuba ou as partes quentes do aparelho. Este torna-se muito quente no decorrer da sua utilização.**
- Nunca tape as grelhas de ventilação.
- Tome muito cuidado dado que pode soltar-se vapor quando abrir a tampa no final ou no decorrer do programa.
- **Quando estiver no programa n°12 (doce, compota), preste atenção à emanação de vapor e aos salpicos quentes quando abrir a tampa.**
- Atenção: a massa que transborda para fora da cavidade de cozedura e cai sobre a resistência eléctrica pode incendiar-se. Do mesmo modo, também :
  - não exceda as quantidades indicadas nas receitas.
  - não exceda 1000 g de massa no total
  - não exceda 620 g de farinha e 12 g de fermento.
- O nível de potência acústica emitido neste produto corresponde a 63 dBa.



Protecção do meio ambiente em primeiro lugar!

ⓘ O seu aparelho contém materiais que podem ser recuperados ou reciclados.
➲ Entregue-o num ponto de recolha para possibilitar o seu tratamento.

INTRODUÇÃO

Conselhos e dicas para fazer um bom pão

1. Leia atentamente o manual de instruções e guie-se pelo Livro de Receitas : não se faz pão nesta máquina como se faz o pão à mão!

2. Todos os ingredientes utilizados têm de estar à temperatura ambiente, tendo de ser pesados com precisão. **Meça os líquidos com o copo graduado fornecido. Utilize a colher doseadora dupla fornecida para medir, de um lado, as colheres de café e, do outro, as colheres de sopa.** Medições incorrectas traduzem-se em maus resultados.

3. Utilize os ingredientes antes do prazo de validade expirar e guarde-os num local fresco e seco.

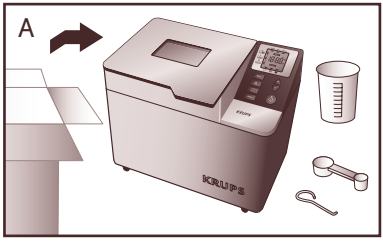
4. A precisão da medição da quantidade de farinha é importante. Por este motivo é que a farinha tem de ser pesada com a ajuda de uma balança de cozinha. Utilize fermento de padeiro activo desidratado em saqueta ou fermento fresco. Salvo indicação em contrário nas receitas, não utilize fermento químico. Depois de abrir uma saqueta de fermento, é necessário utilizá-lo no espaço de 48 horas.

5. Para evitar perturbar a levedura das preparações, aconselhamo-lo a colocar todos os ingredientes na cuba desde o início e evitar abrir a tampa no decorrer da utilização. Respeite com exactidão a ordem dos ingredientes bem como as quantidades indicadas nas receitas. Primeiro os líquidos, depois os sólidos. **O fermento não pode entrar em contacto com os líquidos nem com o sal.**

Ordem geral dos ingredientes a respeitar:
Líquidos (manteiga, óleo, ovos, água, leite)
Sal
Açúcar
Farinha primeira metade
Leite em pó
Ingredientes específicos sólidos
Farinha segunda metade
Fermento

ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

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

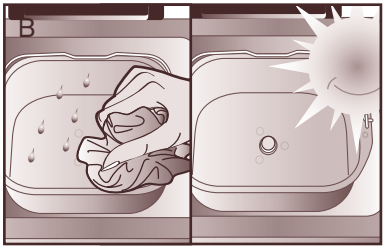


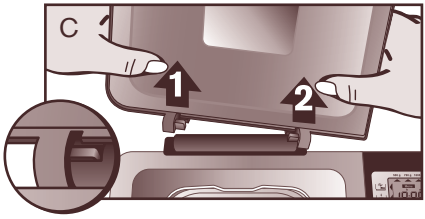
UTILIZAÇÃO DO APARELHO

- Desenrole o cabo por completo. O aparelho apenas deve ser ligado a uma tomada com terra incorporada.
- É possível que se liberte um ligeiro odor aquando da primeira utilização.

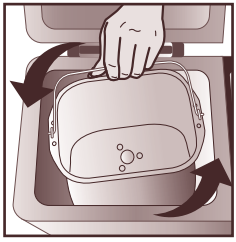
LIMPEZA E MANUTENÇÃO

- Desligar o aparelho.
  Limpar todos os elementos, o aparelho e o interior da cuba, com uma esponja húmida.
  Seque com cuidado. - B.
- Lave a taça e a pá misturadora com água quente e um pouco de detergente para a loiça.
  Se deixar a pá misturadora na cuba, deixe-a mergulhada em água entre 5 a 10 minutos.
- Se for necessário, desmonte a tampa para proceder à sua limpeza com água quente - C.
- **Não lave qualquer peça na máquina da loiça**.
- Não utilize detergente, esfregões abrasivos nem álcool.
- Use um pano suave e húmido.
- Nunca coloque o corpo do aparelho nem a tampa dentro de água.

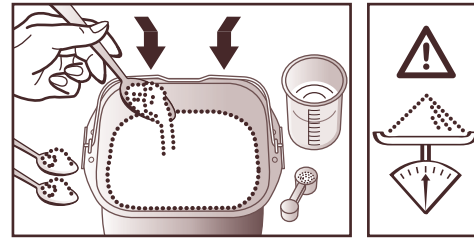




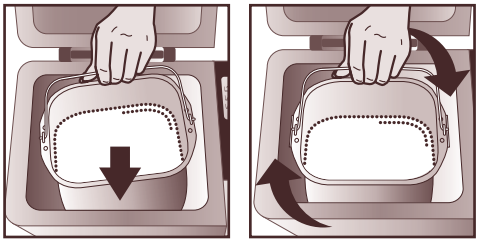
ARRANQUE RÁPIDO



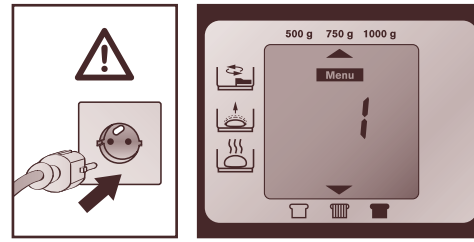
Retire a cuba levantando a pega e fazendo-a rodar no sentido inverso ao dos ponteiros do relógio. De seguida, coloque a pá misturadora.



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



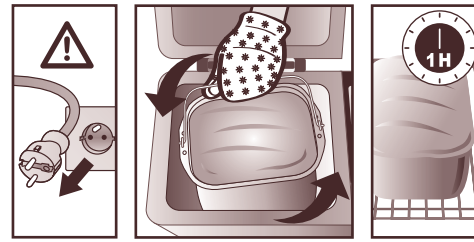
Segurando a cuba pela pega, insira-a ligeiramente de lado no eixo central e rode-a no sentido dos ponteiros do relógio para bloqueá-la.



Ligue a ficha do aparelho à tomada. Após o sinal sonoro, o programa 1 aparece no ecrã por defeito, ou seja 750 g tom dourado médio, e em seguida o tempo correspondente.



Prima o botão ⏻.
Os 2 pontos do temporizador piscam.
A luz piloto de funcionamento acende-se.



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

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

PÃO BÁSICO - Programa 1	INGREDIENTES (**c.c.** > colher de café - **c.s.** > colher de sopa)
TOM DOURADO = MÉDIO	- ÓLEO = 1,5 c.s. - ÁGUA = 250 ml - SAL = 1 c.c. - AÇÚCAR = 3 c.c. - LEITE EM PÓ = 1,5 c.s. - FARINHA T55 = 455 g - FERMENTO SECO = 1 c.c.
PESO = 750 g	
TEMPO = 3:18	

OS PROGRAMAS



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

Selecção de um programa

Menu

O botão MENU permite-lhe escolher entre 13 programas diferentes. A selecção de um programa desencadeia todo um conjunto de etapas, que se desenrolam automaticamente umas a seguir às outras. Aparece no visor o tempo correspondente ao programa. Sempre que premir o botão Menu, o número no painel de visualização passa para o programa seguinte e, deste modo, de 1 a 13 :

1 > pão básico
2 > pão básico rápido
3 > pão integral
4 > pão integral rápido
5 > pão francês
6 > pão doce
7 > pão super rápido
8 > cake (bolos)
9 > pão sem glúten
10 > massas levedadas e massas frescas
11 > massas levedadas tradicionais
12 > doce
13 > apenas cozedura

1 O programa Pão básico permite efectuar a maior parte das receitas de pão utilizando farinha de trigo.

2 Este programa é equivalente ao programa Pão básico mas em versão rápida.

3 O programa Pão integral destina-se a ser seleccionado quando se usa farinha para pão integral.

4 Este programa é equivalente ao programa Pão integral mas em versão rápida.

5 O programa Pão francês corresponde a uma receita de pão branco tradicional francês.

6 O programa Pão doce adapta-se às receitas que contêm maior quantidade de matérias gordas e açúcar. Sugerimos-lhe a tostagem CLARA para a sua primeira receita de brioche.

7 Este programa é específico à receita do PÃO SUPER RÁPIDO.

8 O programa Cake permite confeccionar artigos de pastelaria e bolos com fermento químico.

9 O pão sem glúten destina-se a ser preparado exclusivamente a partir de preparações prontas a usar sem glúten. É aconselhável para os indivíduos com intolerância ao glúten (doença celíaca) presente em vários cereais (trigo, cevada, centeio, aveia, kamut, trigo miúdo, etc. ...). Consulte as recomendações específicas apresentadas na embalagem. A cuba tem de ser sistematicamente limpa de forma a eliminar o risco de contaminação com outras farinhas. No caso de um regime totalmente sem glúten, certifique-se que o fermento utilizado também não contém glúten. A consistência das farinhas sem glúten não permite uma mistura ideal. É, pois, necessário fazer assentar a massa dos bordos no decorrer da amassadura com uma espátula de plástico mole. O pão sem glúten apresenta uma consistência mais densa e uma cor mais clara do que o pão normal.

10 Este programa não coze. Corresponde simultaneamente a um programa de amassadura e de crescimento para todas as massas levedadas (p. ex.: massa para pizza) e a um programa de amassadura apenas para as massas não levedadas (p.ex.: massas). Neste caso, no final do ciclo de amassadura, interrompa manualmente o programa exercendo uma pressão longa no botão start/stop (consulte o quadro dos ciclos na página 93).

11 Este programa não coze. Permite uma amassadura e uma levedura superiores a 4H00. Obterá uma massa mais aromatizada, que aconselhamos que coza no forno.

12 O programa Doce coze automaticamente o doce de fruta na cuba.

13 O programa Cozedura apenas permite cozer durante 10 minutos a 1H30, reguláveis por intervalos de 10 minutos. Pode ser seleccionado isoladamente e ser utilizado:
a) em associação com os programas Massas levedadas,
b) para reaquecer ou tornar estaladiços pães já cozidos e arrefecidos quando se mantêm sempre na cuba.
c) para terminar a cozedura no caso de uma falha de corrente prolongada durante um ciclo de pão.

A máquina de fazer pão não pode ser deixada sem vigilância no decorrer da utilização do programa 13.
Depois de obtida a cor pretendida para a côdea, interrompa manualmente o programa premindo longamente o botão .

Selecção do peso do pão

O peso do pão regula-se por defeito para 750 g. O peso é fornecido a título indicativo. Para uma maior precisão, consulte as receitas de forma mais pormenorizada. Os programas 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13 não possuem a regulação do peso. Prima o botão para regular o peso escolhido para 500 g, 750 g ou 1000g. O indicador luminoso acende-se à frente da regulação escolhida.

Selecção do nível de tostagem (tom dourado)

O nível de tostagem regula-se por defeito para MÉDIA. Os programas 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13 não possuem a regulação do nível de tostagem. São possíveis três escolhas: CLARA - MÉDIA - ESCURA . Caso pretenda modificar o nível de tostagem por defeito, prima o botão até que o indicador luminoso se acenda à frente da regulação escolhida.

Ligar/Desligar

Prima o botão para colocar o aparelho a funcionar. Acende-se a luz piloto de funcionamento. Inicia-se a contagem decrescente. Pode interromper ou anular a programação diferida exercendo uma pressão longa no botão . Apaga-se a luz piloto de funcionamento.

Programa diferido

Pode programar o aparelho de forma a ter a sua preparação pronta à hora por si escolhida, com um máximo de 15 horas de antecedência.

Esta etapa ocorre depois de ter seleccionado o programa, o nível de tostagem e o peso. O tempo do programa aparece no visor.

Calcule o período de tempo entre o momento de arranque do programa e a hora em que pretende que a preparação esteja pronta. A máquina inclui automaticamente a duração dos ciclos do programa.

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

Por exemplo: são 20 h e pretende que o pão esteja pronto às 7 h 00 da manhã seguinte.

Programe 11 h00 com a ajuda dos botões e . Prima o botão . É emitido um sinal sonoro e os 2 pontos do temporizador piscam. Inicia-se a contagem decrescente. A luz piloto de funcionamento acende-se.

Caso cometa um erro ou deseje modificar a regulação da hora, exerça uma pressão longa no botão até que a máquina emita um sinal sonoro. O tempo por defeito aparece no ecrã. Repita a operação.

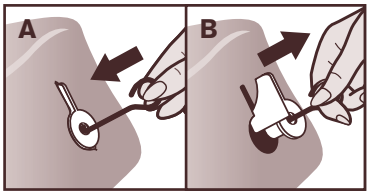
Nenhum sinal sonoro será emitido durante o desenrolar de um programa em programação diferida.

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

Para desenformar o pão:

Pode acontecer que a pá misturadora fique presa no pão quando se tenta desenformá-lo. Neste caso, utilize o acessório "gancho" da seguinte forma:

- uma vez desenformado o pão, coloque-o ainda quente de lado e mantenha-o nesta posição com a mão equipada com uma luva de cozinha,

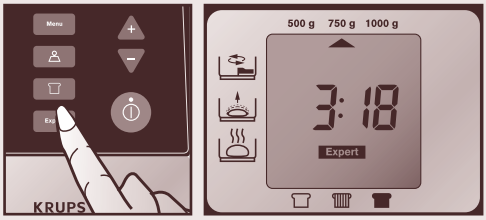


- insira o gancho no eixo da pá misturadora (A),
- puxe com cuidado de modo a retirar a pá misturadora (B),
- levante o pão e deixe-o arrefecer sobre uma grelha.

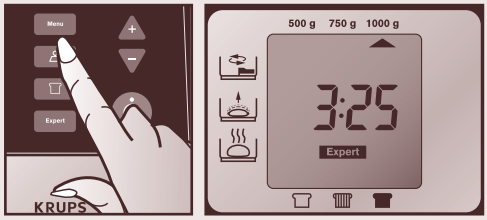
Para conservar as qualidades antiaderentes da cuba, não utilize objectos metálicos para desenformar o pão.

Expert

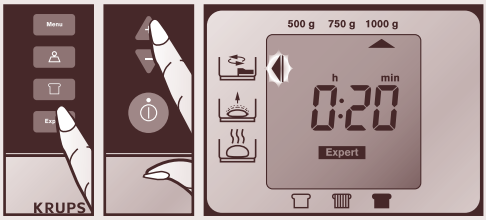
O botão EXPERT permite-lhe criar o seu próprio programa de pão e escolher os parâmetros seguintes: - o tempo de amassadura - o tempo de levedura da massa - a temperatura de cozedura (= tom dourado). Ver o quadro de ciclo ☞ página 15.



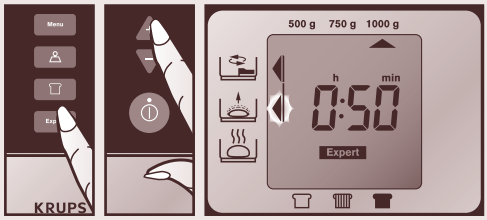
Prima o botão Expert.



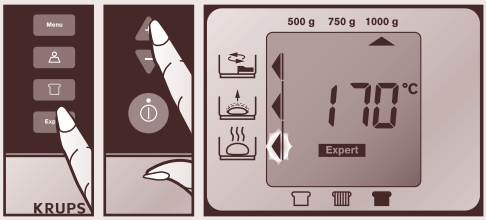
Seleccione o peso que pretender premindo o botão ⚖. Exemplo : 1000 g.



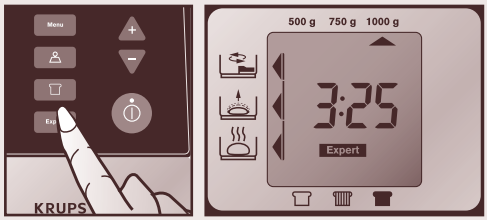
Prima o botão Expert. Com os botões + e −, seleccione o tempo de amassadura entre 10 e 30 min. por incrementos de 1 min. A seta em frente pisca indicando o tempo de regulação.



Prima de novo o botão Expert. Seleccione o tempo de levedura da massa entre 30 e 70 min por incrementos de 5 min. A seta em frente pisca indicando o tempo de regulação.



Prima de novo o botão Expert. Seleccione a temperatura de cozedura desejada entre 150° e 190° C por incrementos de 5°C. A seta em frente pisca indicando o tempo de regulação.



Prima de novo o botão Expert, todos os desenhos estão fixos e no centro do ecrã, pode ler o tempo total do programa que acabou de registar. Para iniciar a cozedura, prima o botão ⏻.

■ Para programar um arranque diferido, modifique o tempo com a ajuda dos botões + e −, em seguida prima ⏻ para iniciar o programa.

Conselhos práticos

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

Caso accione dois programas, aguarde 1 h antes de iniciar uma segunda preparação, de modo a que o aparelho fique totalmente frio.

OS CICLOS

Um quadro na página 93 indica-lhe a decomposição dos diferentes ciclos de acordo com o programa seleccionado.

Pré-aquecimento Utilizado nos programas 3 e 4 para melhorar a levedura da massa.

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

> **Repouso** Permite à massa distender-se de modo a melhorar a qualidade da amassadura.

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

> **Cozedura** Transforma a massa em miolo e permite que a côdea fique dourada e estaladiça.

> **Manutenção do calor** Permite manter o pão quente depois da cozedura. É, no entanto, aconselhável tirar o pão da cuba logo que a cozedura chegue ao fim.

Pré-aquecimento: apenas activo para os programas 3 e 4. A pá misturadora não funciona durante este espaço de tempo. Esta etapa permite acelerar a actividade dos fermentos e, deste modo, favorecer a levedura dos pães compostos por farinhas com tendência a crescerem pouco.

Amassadura: a massa encontra-se no 1.º ou 2.º ciclo do processo de amassadura ou no período de mistura entre os ciclos de levedura. No decorrer deste ciclo, e para os programas 1, 2, 3, 4, 6, 8, 9 e 11, tem sempre a possibilidade de adicionar ingredientes: frutos secos, azeitonas, bacon, etc.…Um sinal sonoro indica-lhe em que momento deve intervir. Consulte o quadro recapitulativo dos tempos de preparação na página 92 e a coluna "extra". Esta coluna indica o tempo a ser exibido no ecrã do aparelho quando o sinal sonoro soar. Para saber com maior precisão ao fim de quanto tempo é que o sinal sonoro é emitido, basta subtrair o tempo da coluna "extra" ao tempo total da cozedura.
Por exemplo:"extra" = 2:51 e "tempo total" = 3:13, os ingredientes podem ser adicionados ao fim de 22 minutos.

Levedura: a massa encontra-se no 1.º, 2.º ou 3.º ciclo da levedura.

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

Manutenção do calor: para os programas 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 12 e 13, pode deixar a preparação no aparelho. Um ciclo de manutenção do calor com a duração de uma hora desencadeia-se automaticamente depois da cozedura. O visor continua a exibir 0:00 no decorrer da hora de manutenção do calor e o indicador de funcionamento pisca. No final do ciclo, o aparelho pára automaticamente após a emissão de vários bips.

CONSUMO DE ENERGIA

O consumo de energia para a realização de um pão básico de 750 g (programa 1) é de cerca de 0,35 Kwh. Para calcular o custo do consumo em electricidade basta referir-se ao preço da electricidade local no seu país.

OS INGREDIENTES

As matérias gordas e o óleo: as matérias gordas tornam o pão mais mole e mais saboroso.Também se conserva melhor e por mais tempo. Gordura a mais atrasa a levedura. Se utilizar manteiga, corte-a aos pedaços de modo a reparti-la de forma homogénea na preparação ou derreta-a. Não incorpore manteiga quente. Evite que a gordura entre em contacto com o fermento dado que esta pode evitar a rehidratação do fermento.

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

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

Água: a água rehidrata e activa o fermento. Hidrata também o amido da farinha e permite a formação do miolo. A água pode ser substituída, em parte ou totalmente, por leite ou outros líquidos. Utilize líquidos à temperatura ambiente.

Farinhas: o peso da farinha varia consideravelmente em função do tipo de farinha utilizado. Consoante a qualidade da farinha, os resultados da cozedura do pão podem também variar. Conserve a farinha num recipiente hermético

dado que ela reage às flutuações das condições climatéricas absorvendo humidade ou, pelo contrário, perdendo-a. Utilize preferencialmente uma farinha "forte", "panificável" ou "de padeiro"em vez de uma farinha normal. A adição de aveia, farelo, gérmen de trigo, centeio ou, até mesmo, grãos inteiros à massa do pão assegura-lhe um pão mais pesado e menos grosso. **Em caso de utilização de misturas de farinhas especiais para pão, brioche ou pão de leite, não exceda 1000 g de massa no total**. Peneirar a farinha influencia igualmente os resultados: quanto mais completa for a farinha (ou seja, contendo uma parte do invólucro do grão de trigo), menos a massa crescerá e mais denso será o pão. Encontrará, também, à venda no mercado preparações para pão prontas a usar. Consulte as recomendações do fabricante para a utilização destas preparações. Regra geral, a escolha do programa é feita em função da preparação utilizada. Por exemplo: pão integral - Programa 3.

Açúcar: privilegie o açúcar branco, mascavado ou mel. Não utilize açúcar refinado nem em cubos. O açúcar alimenta o fermento, confere um sabor agradável ao pão e melhora o tom dourado da côdea.

Sal: confere gosto ao alimento e permite regular a actividade do fermento. Não deve entrar em contacto com o fermento. Graças ao sal, a massa fica firme e compacta e não cresce demasiadamente depressa. Melhora, também, a estrutura da massa.

Fermento: o fermento de padeiro existe sob diferentes formas: fresco em cubinhos, seco activo a rehidratar ou seco instantâneo. O fermento é vendido em grandes superfícies (secções padaria ou produtos ultra-frescos), mas pode igualmente comprar o fermento fresco na padaria. Sob forma fresca ou seca instantânea, o fermento deve ser directamente incorporado na cuba da máquina com os outros ingredientes. Contudo não se esqueça de bem esmigalhar o fermento fresco com os dedos para facilitar a sua dispersão. Apenas o fermento seco activo (em pequenas esferinhas) deve ser misturado com um pouco de água morna antes de ser utilizado. Seleccionar uma temperatura próxima de 37 °C, uma temperatura inferior tornaria a amassadura menos eficaz, superior faria perder a sua actividade. Deve respeitar as doses prescritas e não se esqueça de multiplicar as quantidades caso utilize fermento fresco (ver o quadro das equivalências em baixo).

Equivalências quantidade/peso entre fermento seco e fermento fresco:

Fermento seco (em c.c.)								
1	1,5	2	2,5	3	3,5	4	4,5	5
Fermento fresco (em g)								
12	20	25	30	35	40	50	55	60

Os aditivos (azeitonas, bacon, etc.): pode personalizar as suas receitas com todos os ingredientes adicionais que deseja, tomando as seguintes precauções :
- respeite devidamente o sinal sonoro para a adição de ingredientes, nomeadamente os mais frágeis,
- os grãos mais sólidos (como o linho ou o sésamo) podem ser incorporados desde o início da amassadura para facilitar a utilização da máquina (início diferido, por exemplo),
- escorra devidamente os ingredientes extremamente húmidos (azeitonas),
- polvilhe os ingredientes gordos para uma melhor incorporação,
- não os incorpore em grande quantidade pois corre o risco de perturbar o bom desenvolvimento da massa.

Conselhos práticos

A preparação do pão é extremamente sensível às condições de temperatura e de humidade. No caso de muito calor, é aconselhável utilizar líquidos mais frescos do que o costume. Da mesma forma, no caso de frio, é possível que seja necessário aquecer a água ou o leite (sem nunca exceder 35°C).

Por vezes, mostra-se também útil verificar a consistência da massa a meio do processo de amassadura: ela tem de formar uma bola homogénea que se descole bem das paredes.
- se sobrar farinha não incorporada, isso significa que é necessário deitar um pouco mais de água,
- caso contrário, talvez tenha de ser necessário adicionar um pouco de farinha.

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

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

GUIA DE RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS COM O PÃO

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

	Pão demasiado levedado	O pão abateu depois de ter levedado em demasia	Pão não suficientemente levedado	Côdea não suficientemente dourada	Lados acastanhados mas pão não suficientemente cozido	Lados e parte de baixo enfarinhados
						
O botão ⏱ foi accionado durante a cozedura				●		
Falta farinha		●				
Demasiada farinha			●			●
Falta fermento			●			
Demasiado fermento		●		●		
Falta água			●			●
Demasiada água		●			●	
Falta açúcar			●			
Farinha de má qualidade			●	●		
Os ingredientes não estão nas boas proporções (quantidade demasiado grande)	●					
Água demasiado quente		●				
Água demasiado fria			●			
Programa inadaptado			●	●		

GUIA DE RESOLUÇÃO DE AVARIAS TÉCNICAS

PROBLEMAS	**SOLUÇÕES**
A pá misturadora fica presa na taça	• Deixe-a embeber em água antes de a retirar.
A pá misturadora continua presa no pão e na taça	• Unte regularmente a pá misturadora antes de incorporar os ingredientes.
Depois de premir ⏱ não acontece nada	• O aparelho está demasiado quente. Aparece a seguinte mensagem de erro: E01 + 5 bips. Aguarde 1 hora entre 2 ciclos. Se uma mensagem de erro ou qualquer outra for exibida, leve a sua máquina a um Serviço de Assistência Técnica autorizado. • Foi programado um arranque diferido. • Trata-se de um programa com pré-aquecimento.
Depois de premir ⏱ o motor roda mas o pão não é amassado	• A cuba não ficou totalmente inserida. • Ausência da pá misturadora ou pá misturadora mal colocada.
Depois de um início diferido, o pão não cresceu o suficiente ou nada aconteceu	• Esqueceu-se de premir ⏱ depois da programação um início diferido. • O fermento entrou em contacto com o sal e/ou a água. • Ausência da pá misturadora.
Cheira a queimado	• Uma parte dos ingredientes caiu para o lado da cuba : deixe o aparelho arrefecer e limpe o seu interior com um pano húmido e sem produto de limpeza. • A preparação transbordou : demasiada quantidade de ingredientes, nomeadamente líquido. Respeite as proporções das receitas.

O TEMPO DE COZEDURA

PROG.	DOURAR	TAMANHO (g)	TEMPO	PRÉ-AQUECIMENTO	1 AMASSADURA (mn)	REPOUSO (mn)	2 AMASSADURA (mn)	1 LEVEDURA (mn)	3 AMASSADURA (mn)	2 LEVEDURA (mn)	4 AMASSADURA (mn)	3 LEVEDURA (mn)	COZEDURA	EXTRA	MANUTENÇÃO DO CALOR (mn)
1	1	500	3:13										48	2:51	60
		750	3:18										53	2:56	60
		1000	3:25										60	3:03	60
	2	500	3:13										48	2:51	60
		750	3:18		5	5	20	39	10 seg.	26	15 seg.	50	53	2:56	60
		1000	3:25										60	3:03	60
	3	500	3:13										48	2:51	60
		750	3:18										53	2:56	60
		1000	3:25										60	3:03	60
2	1	500	2:07										43	1:45	60
		750	2:12										48	1:50	60
		1000	2:17										53	1:55	60
	2	500	2:07										43	1:45	60
		750	2:12		5	5	20	15	10 seg.	9	10 seg.	30	48	1:50	60
		1000	2:17										53	1:55	60
	3	500	2:07										43	1:45	60
		750	2:12										48	1:50	60
		1000	2:17										53	1:55	60
3	1	500	3:43										48	2:56	60
		750	3:45										50	2:58	60
		1000	3:48										53	3:01	60
	2	500	3:43										48	2:56	60
		750	3:45	30	5	5	15	49	10 seg.	26	10 seg.	45	50	2:58	60
		1000	3:48										53	3:01	60
	3	500	3:43										48	2:56	60
		750	3:45										50	2:58	60
		1000	3:48										53	3:01	60
4	1	500	2:26										46	2:04	60
		750	2:28										48	2:06	60
		1000	2:30										50	2:08	60
	2	500	2:26										46	2:04	60
		750	2:28	5	5	5	15	24	10 seg.	11	10 seg.	35	48	2:06	60
		1000	2:30										50	2:08	60
	3	500	2:26										46	2:04	60
		750	2:28										48	2:06	60
		1000	2:30										50	2:08	60

PROG.	DOURAR	TAMANHO (g)	TEMPO	PRÉ-AQUECIMENTO	1 AMASSADURA (mn)	REPOUSO (mn)	2 AMASSADURA (mn)	1 LEVEDURA (mn)	3 AMASSADURA (mn)	2 LEVEDURA (mn)	4 AMASSADURA (mn)	3 LEVEDURA (mn)	COZEDURA	EXTRA	MANUTENÇÃO DO CALOR (mn)
5	1	500	3:30		5	5	20	39	10 seg.	31	10 seg.	60	50	-	60
		750	3:32										52	-	60
		1000	3:35										55	-	60
	2	500	3:30										50	-	60
		750	3:32										52	-	60
		1000	3:35										55	-	60
	3	500	3:30										50	-	60
		750	3:32										52	-	60
		1000	3:35										55	-	60
6	1	500	3:17		5	5	20	39	10 seg.	26	5 seg.	52	50	2:55	60
		750	3:22										55	3:00	60
		1000	3:27										60	3:05	60
	2	500	3:17										50	2:55	60
		750	3:22										55	3:00	60
		1000	3:27										60	3:05	60
	3	500	3:17										50	2:55	60
		750	3:22										55	3:00	60
		1000	3:27										60	3:05	60
7	2	750	1:20		5		15	12					48	-	60
8	-	750	1:28		5		8	5					70	-	22
9	2	750	2:10		5		10					60	55	2:03	60
10	-	-	1:30		5		25	60						-	-
11	-	-	5:07		5		20	250	2			30		4:50	-
12	-	-	1:25				15						70	-	20
13	-	-	0:10-1:30										0:10-1:30	-	60
EXPERT	-	500	2:43-3:43	-	5	5	☞ 10-30	39	10 sec.	26	15 sec.	☞ 30-70	48	2:28-3:08	60
		750	2:48-3:48										53	2:33-3:13	60
		1000	2:55-3:55										60	2:40-3:20	60

Nota : a duração total não inclui o tempo de manutenção do calor para os programas 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9,12 e 13.

ОПИСАНИЕ

A - Крышка со смотровым отверстием

B - Приборная панель



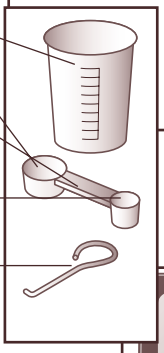
E - Мерный стакан

f1 - Столовая ложка

F - Дозировочная ложка двойная

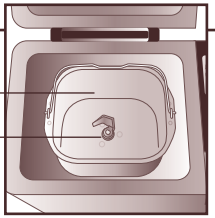
f2 - Чайная ложка

G - Принадлежность “крючок” для вынимания мешалок



C - Чан

D - Мешалка





b1 - Жидкокристаллический дисплей

b6 - Выбор программ

b3 - Индикатор работы

b5 - Выбор цвета корочки

b8 - Кнопка “Expert”

b4 - Кнопки управления
- для отсрочки старта
- для установки времени для программы 13
- для установки параметров для программы Expert

b7 - Индикатор работы

b2 - Кнопка Старт/Стоп

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

- Внимательно прочитайте инструкции по использованию перед первым использованием хлебопечки: несоблюдение этих инструкций освобождает изготовителя от любой ответственности.
- В целях вашей безопасности данный прибор соответствует существующим нормам и правилам (Нормативные акты, касающиеся низкого напряжения, электромагнитной совместимости, материалов, соприкасающихся с продуктами, охраны окружающей среды....).
- Этот прибор не предназначен для использования с внешним таймером и не управляется отдельной системой дистанционного управления.
- Устройство не предназначено для использования людьми с ограниченными физическими и умственными способностями (включая детей), а также людьми, не имеющими соответствующего опыта или необходимых знаний. Указанные лица могут использовать данное устройство только под наблюдением или после получения инструкций по его эксплуатации от лиц, отвечающих за их безопасность. Следите за тем, чтобы дети не играли с устройством.
- Не пользуйтесь прибором вблизи источника воды и ни в коем случае не ставьте его во встроенную нишу на кухне. Ставьте прибор только на прочную поверхность.
- Проверьте соответствие напряжения в Вашей сети электропитания напряжению, выставленному на хлебопечке. Несоблюдение этого соответствия ведёт к освобождению изготовителя от гарантии.
- Включайте хлебопечку только в заземлённую розетку. Несоблюдение этого условия может привести к поражению электрическим током и тяжёлым травмам. Для Вашей безопасности необходимо, чтобы заземление соответствовало действующим в Вашей стране правилам эксплуатации электроустановок. Если у Вас нет розетки с заземлением, обратитесь в уполномоченную организацию, для приведения сети электропитания в соответствие с предъявляемыми требованиями.
- Ваша хлебопечка предназначена для эксплуатации исключительно в домашних условиях и внутри помещений.
- Отключите прибор от электрической сети сразу же после его использования, а также на время очистки.
- Не пользуйтесь прибором если:
  - шнур питания неисправен или поврежден.
  - прибор упал и имеет заметные повреждения или сбои в работе.

  В таких случаях во избежание любого рода опасности прибор следует направить в ближайший сервисный центр. Обратитесь к гарантии вашего изделия.
- Во избежание опасности, замена поврежденного кабеля должна осуществляться производителем, его гарантийной службой или мастером, имеющим соответствующую квалификацию.
- Любое обслуживание, кроме мойки и ежедневного ухода клиентом, должно осуществляться уполномоченным сервисным центром.
- Не оставляйте хлебопечку, шнур или разъём питания в воде или любой другой жидкости.
- Шнур питания должен быть недоступен для детей.
- Шнур питания ни в коем случае не должен соприкасаться с горячими частями хлебопечки, находиться вблизи источников тепла или острых углов.
- **Не касайтесь смотрового отверстия во время работы прибора и сразу после ее окончания. Смотровое отверстие может быть горячим.**
- Не отключайте прибор от сети за шнур питания.
- Пользуйтесь только исправным удлинителем с заземлением и проводом сечением не менее сечения прилагаемого шнура питания.
- Не ставьте прибор на другие электроприборы.
- Не используйте хлебопечку в качестве нагревательного прибора.
- Никогда не помещайте в прибор бумагу, картон или пластмассу и ничего не кладите сверху.
- При воспламенении деталей прибора запрещается тушить их водой. Отключите прибор от сети. Погасите пламя мокрой тряпкой.
- В целях безопасности используйте только те приспособления и запасные части, которые предназначены для Вашей хлебопечки.
- Все приборы проходят жёсткий контроль на заводе-изготовителе. Практические испытания проводятся на случайно выбираемых экземплярах — этим объясняется возможное наличие следов использования.
- **По окончании программы всегда пользуйтесь кухонными перчатками для манипуляций с чаном или горячими частями хлебопечки. Хлебопечка во время работы сильно нагревается.**
- Никогда не закрывайте вентиляционные отверстия.
- Будьте внимательны — при открытии крышки по окончании работы программы или во время её работы из хлебопечки может вырываться струя пара.
- **При работе программы № 12 (конфитюр, компот) берегитесь струй пара и горячего воздуха, которые могут вырываться при открытии крышки.**
- Внимание! Тесто, выливающееся при переполнении чана на нагревательный элемент, может воспламениться, поэтому:
  – никогда не превышайте количеств ингредиентов, указанных в рецептах;
  – не превышайте общего веса теста в 1000 г.
  - не превышайте 620 г муки и 12 г дрожжей.
- Акустический уровень шума прибора составляет 63 дБа.



Участвуйте в охране окружающей среды!

ⓘ Ваш прибор содержит многочисленные комплектующие, изготовленные из ценных или могущих быть использованных повторно материалов.

➲ По окончании срока службы прибора сдайте его в пункт приема или, в случае отсутствия такового, в уполномоченный сервисный центр для его последующей обработки.

Советы по выпечке хлеба.

1. Внимательно прочитайте инструкцию и пользуйтесь рецептами: хлеб в хлебопечке выпекается не так, как вручную!

2. Все ингредиенты следует отмерять при комнатной температуре и точно. **Отмеряйте жидкости с помощью прилагаемого мерного стакана. Пользуйтесь двойной дозировочной ложкой, со столовой ложкой с одного конца и с чайной ложкой с другого.** При неправильной дозировке результаты будут плохими.

3. Используйте ингредиенты до истечения их срока годности. Храните их в сухом прохладном месте.

4. Важно отмерять точное количество муки. Поэтому взвешивайте муку на кухонных весах. Используйте сухие дрожжи из пакетика или свежие дрожжи. Если в рецептах не указано иное, не используйте пекарные дрожжи. После открытия пакетика с дрожжами, использовать их в течение не более двух суток.

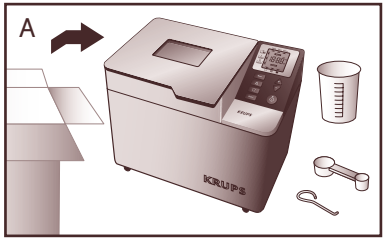
5. Во избежание помехи подъему теста, советуем сразу же поместить все ингредиенты в чан и не открывать крышку во время пользования хлебопечкой. Тщательно соблюдайте порядок закладки и количество ингредиентов, указанные в рецептах. Сначала заливайте жидкости, затем закладывайте твердые продукты. **Дрожжи не должны соприкасаться ни с жидкостью, ни с солью.**

Соблюдайте порядок внесения ингредиентов:
Жидкости
(сливочное масло, растительное масло, яйца, вода, молоко)
Соль
Сахар
Первая половина муки
Порошковое молоко
Особые твердые ингредиенты
Дрожжи

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

- Распакуйте прибор, снимите наклейки и уберите дополнительные аксессуары как снаружи, так и внутри прибора - A.

- Очистите прибор и всего его части с помощью влажной губки.



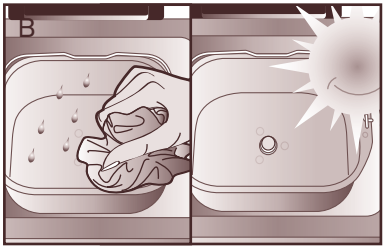
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИБОРА

- Полностью размотайте шнур питания.
  Разрешается включать прибор только в розетку с заземлением.

- При первом использовании может появиться легкий запах.

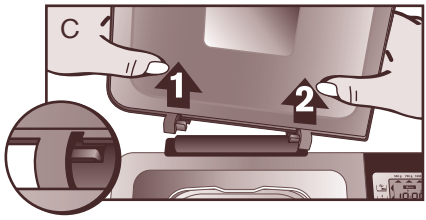
ЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ

- Отключите шнур питания от сети.
  Все детали, прибор и внутреннюю часть чана протрите влажной губкой.
  Тщательно высушите - B.



- Помойте чан и мешалки теплой мыльной водой.
  Если мешалка остается в чане, оставьте отмокнуть на 5-10 минут.

- При необходимости снимите крышку и помойте ее теплой водой. - C.



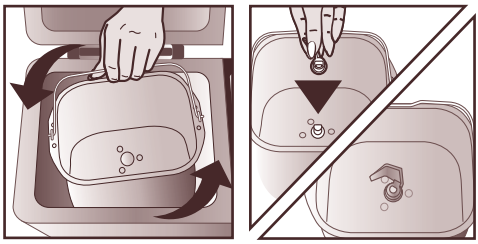
- **Не помещайте какие-либо части в посудомоечную машину**.

- Никогда не используйте бытовые чистящие средства, абразивные губки или спирт.

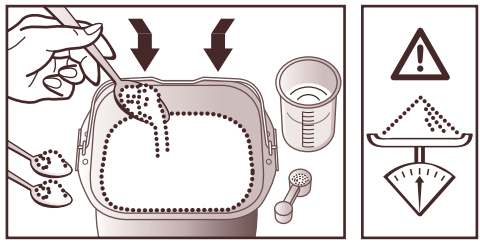
- Используйте мягкую влажную губку.

- Никогда не погружайте корпус хлебопечки или крышку в жидкость.

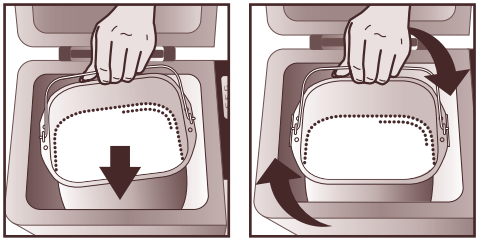
КРАТКОЕ РУКОВОДСТВО



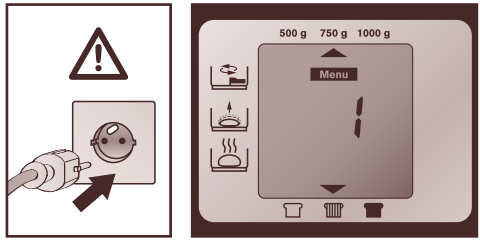
Приподняв ручку, выньте чан, поворачивая его против часовой стрелки. Затем установите мешалку.



Положите ингредиенты в чан в указанном порядке. Удостоверьтесь в том, что все ингредиенты отмерены точно.



Держа чан за ручку, вставьте его на приводной элемент под небольшим углом и поверните по часовой стрелке, чтобы заблокировать его.



Вставьте шнур питания хлебопечки в сеть и включите машину. После звукового сигнала на дисплее сначала по умолчанию высветится программа 1, т.е. хлеб весом 750 г со средней золотистой корочкой, а затем соответствующее время.



Нажмите на кнопку ⏲.
Мигают два указателя таймера.
Загорается индикатор работы.



После окончания цикла выпечки отключите хлебопечку от электропитания. Выньте чан. Всегда пользуйтесь рукавицами, потому что ручка и внутренняя поверхность крышки нагреваются. Выньте горячий хлеб и поместите его на час на решетку для охлаждения.

Чтобы ознакомиться с Вашей хлебопечкой, советуем Вам сначала испечь первый хлеб по рецепту ПРОСТОГО ХЛЕБА.

ПРОСТОЙ ХЛЕБ - Программа 1	**ИНГРЕДИЕНТЫ** (**ч. л.** > чайная ложка - **ст. л.**> столовая ложка)	
ЗОЛОТИСТАЯ КОРОЧКА= СРЕДНЯЯ	- РАСТИТЕЛЬНОЕ МАСЛО = 1,5 ст. л.	- СУХОЕ МОЛОКО = 1,5 ст. л.
ВЕС = 750 г	- ВОДА = 250 мл	- МУКА T55 = 455 г
ВРЕМЯ = 3:18	- СОЛЬ = 1 ч. л.	- СУХИЕ ДРОЖЖИ = 1 ч. л.
	- САХАР = 3 ч. л.	

ПРОГРАММЫ



Для каждой из программ высвечивается индикация установки по умолчанию. Поэтому точные установки выбираются вручную.

Выбор программы

Menu

С помощью кнопки MENU вы можете выбрать одну из 13 разных программ. На дисплее появляется время, соответствующее выбранной программе. После выбора программы начнется автоматическое выполнение этапов, которые будут следовать один за другим. Каждый раз при нажатии кнопки Menu вы будете переходить к следующей по счету программе. На дисплее высветится номер программы с 1 по 13.

1 > простой хлеб
2 > простой хлеб быстрой выпечки
3 > цельнозерновой хлеб
4 > цельнозерновой хлеб быстрой выпечки
5 > французский хлеб
6 > сладкий хлеб
7 > сладкий хлеб быстрой выпечки
8 > кекс
9 > хлеб без клейковины
10 > дрожжевое тесто и тесто для макаронных изделий
11 > традиционное тесто
12 > варенье
13 > только выпекание

1 Программа “Простой хлеб” позволяет выпекать хлеб из пшеничной муки по большинству рецептов.

2 Эта программа аналогична программе “Простой хлеб”, но в режиме быстрой выпечки.

3 Программу “Цельнозерновой хлеб” следует выбирать при использовании муки для такого сорта хлеба.

4 Эта программа аналогична программе «Цельнозерновой хлеб», но в режиме быстрой выпечки.

5 Программа “Французский хлеб” соответствует рецепту выпечки традиционного французского белого хлеба.

6 Программа “Сладкий хлеб” предназначена для рецептов, включающих жир и сахар. Рекомендуем на ваш первый рецепт булки выбрать степень пропечения - СВЕТЛЫЙ.

7 Эта программа подходит только для рецептов ХЛЕБА БЫСТРОЙ ВЫПЕЧКИ.

8 Программа “Кекс” предназначена для выпечки сдобы и пирогов с использованием разрыхлителя для муки.

9 Хлеб без клейковины можно приготовить только из специальных продуктов. Этот хлеб предназначен для тех, кто не усваивает клейковину (при желудочно-кишечных заболеваниях), которая содержится в большинстве злаков (пшеница, ячмень, рожь, овес, камут, полба и др). Соблюдайте указания на упаковке продукта. Следует регулярно очищать чашу, чтобы в нее не попала мука другого вида. В случае строгой диеты, исключающей клейковину, убедитесь, что дрожжи также не содержат клейковины. Плотность муки, не содержащей клековины, не позволяет получить удобное в приготовлении тесто. Поэтому во время замешивания теста его следует отделять от краев чаши гибкой пластмассовой лопаткой. Хлеб без клейковины получается плотнее и светлее, чем обычный хлеб.

10 Эта программа выпечку не производит. Она соответствует программе замеса и подъема всех видов дрожжевого теста (например, для пиццы) и программе замеса пресного теста (например, для вермишели). В последнем случае по окончании замешивания теста следует отключить программу вручную путем длительного нажатия на кнопку пуск/стоп (см. таблицу рабочих циклов на стр. 105).

11 Эта программа выпечку не производит. Она служит для замешивания и подъема теста (свыше 4 часов). Тесто при этом приобретает ярко выраженный вкус, и мы рекомендуем печь его в традиционной печи.

12 Программа “Варенье” автоматически варит варенье в чане.

13 Программа “Только выпекание” служит исключительно для выпекания продуктов в течение от 10 минут до 1,5 часа, при этом время можно регулировать добавлениями по 10 минут. Ее можно выбирать отдельно и использовать:

a) в комбинации с программами “Дрожжевое тесто”,

b) для подогревания и образования хрустящей корочки на уже готовом и остывшем хлебе, пока он не вынут из чана.

c) для завершения выпечки при длительном сбое в подаче электропитания в процессе выпекания хлеба.

Не оставляйте хлебопечку без присмотра при использовании программы 13.

Как только корочка поджарится до нужного цвета, выключите программу вручную путем длительного нажатия на кнопку .

Выбор веса хлеба

По умолчанию устанавливается вес хлеба в 750 г. Этот вес — ориентировочный. Для получения хлеба другого веса пользуйтесь подробными рецептами. В программах 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13 вес хлеба не регулируется. Нажатием на кнопку установите вес 500 г, 750 г или 1000 г. Наряду с выбранной настройкой загорится контрольная лампочка. Общее время продолжительности программы меняется в зависимости от выбранного веса.

Выбор цвета Золотистой корочки (подрумянивание)

Интенсивность подрумянивания по умолчанию устанавливается на СРЕДНЮЮ . В программах 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13 регулировка подрумянивания не осуществляется. Возможен выбор из трех степеней подрумянивания - СВЕТЛАЯ КОРОЧКА - СРЕДНЯЯ КОРОЧКА - ТЁМНАЯ КОРОЧКА . Если вы хотите дополнительно изменить степень пропечения, нажимайте кнопку до тех пор, пока не загорится контрольная лампочка выбранной настройки.

Старт/Стоп

Нажмите на кнопку , чтобы включить прибор. Загорается световой индикатор. Начинается обратный отсчет времени. Вы можете выключить прибор или отменить предварительное программирование путем длительного нажатия на кнопку . При этом световой индикатор погаснет.

Установка отсрочки старта

Чтобы процесс приготовления завершился к определенному времени, вы можете запрограммировать прибор заранее, но не более, чем за 15 часов.

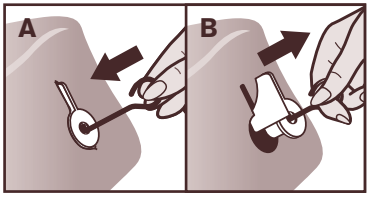
Этот этап вводится в действие после выбора программы, степени подрумянивания и веса. На индикаторе указывается время исполнения программы. Рассчитайте время между запуском программы и сроком, к которому Вы хотите получить свою выпечку.
В хлебопечку уже включены автоматические циклы программы. Кнопками + и −, выберите время (+ увеличение и − уменьшение времени). Короткими нажатиями увеличивайте или уменьшайте время на промежутки по 10 минут, при этом подается короткий звуковой сигнал. Длинными нажатиями время изменяется промежутками по 10 минут непрерывно.
Например, сейчас 20:00, а Вы хотите, чтобы Ваш хлеб был готов в 7:00 завтрашнего дня. Установите 11 часов кнопками + и −, Нажмите на кнопку . Раздается звуковой сигнал и обе точки таймера начинают мигать. Начинается обратный отсчет времени. Световой индикатор загорается.
Если Вы ошиблись и хотите изменить установку времени, нажмите и удерживайте кнопку до звукового сигнала. На индикатор выводится время по умолчанию. Установите нужное время заново.

При начале работы в режиме “отсрочке старта” звуковой сигнал отсутствует.

Убедитесь, что отдельные ингредиенты не являются скоропортящимися продуктами. Не пользуйтесь отсроченным режимом при приготовлении блюд, содержащих сырые яйца, йогурт, сыр, свежие фрукты.

Чтобы вынуть хлеб из чана:

может случиться так, что мешалки застрянут в хлебе при его вынимании из чана. В этом случае пользуйтесь приспособлением "крючок" следующим образом:

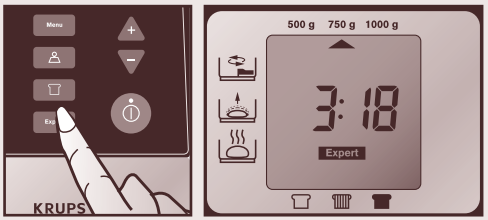


- вынув хлеб, положите его горячим на бок и придерживайте рукой в прихватке,
- вставьте крючок в ось мешалки (A),
- осторожно потяните, чтобы вынуть мешалку (B),
- переверните хлеб и дайте ему охладиться на решетке.

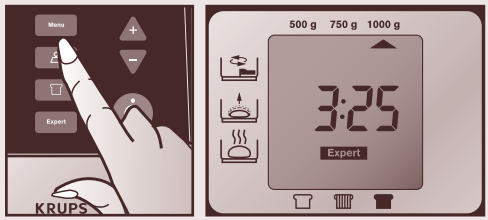
При вынимании хлеба из хлебопечки не пользуйтесь металлическими предметами, чтобы не повредить антипригарную поверхность.

Expert

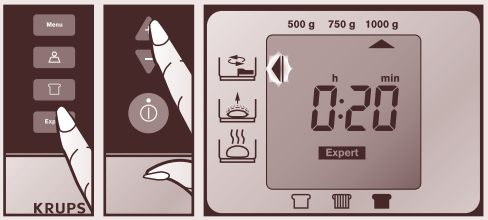
Кнопка EXPERT позволит вам провести собственную настройку и выбор из следующих параметров:
- Время замешивания – время брожения теста – температура выпечки (= степень пропечения).
См. таблицу цикла на странице 15.



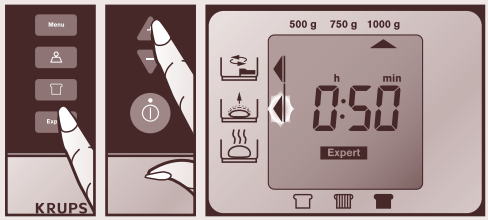
Нажмите кнопку Expert.



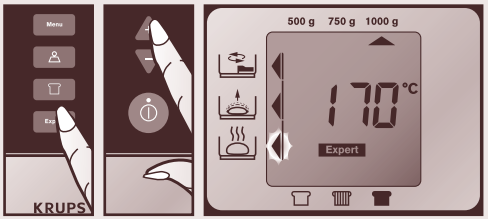
Нажатием кнопки выберете вес по собственному усмотрению. Пример: 1000 г.



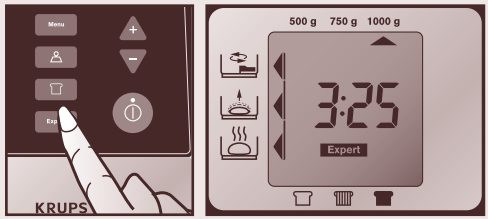
Нажмите кнопку Expert. Нажатием кнопок + и − установите время замеса теста от 10 до 30 минут (по 1 минуте). Во время установки будет мигать стрелка напротив.



Опять нажмите кнопку Expert. Выберете время подъема теста от 30 до 70 минут (по 5 минут). Во время установки будет мигать стрелка напротив.



Опять нажмите кнопку Expert. Выберите требуемую температуру выпечки (по 5 °C) от 150 °C до 190 °C. Во время установки будет мигать стрелка напротив.



Опять нажмите кнопку Expert. Стрелки уже не мигают. В центре дисплея указано время для выбранной программы. Нажмите для запуска программы.

- С помощью кнопок + и − отрегулируйте время для настройки программы “отсрочка старта”, нажатием кнопки включите программу.

Практические советы

Сбой в подаче электроэнергии: если во время работы прибора произойдет сбой в подаче электроэнергии, а в случае неправильного срабатывания, у хлебопечки есть 7 минутный резерв питания, в течение действия которого настройка программы сохраняется. Цикл возобновляется с момента остановки. По истечении 7 минут настройка программы отменяется.

Если должны работать последовательно две программы, подождите 1 час прежде, чем начать вторую операцию.

ЦИКЛЫ РАБОТЫ

В таблице на странице 104 приводится перечень циклов, входящих в состав выбранной вами программы.

Прогрев	Замешивание	Успокаивание	Подъем	Выпечка	Поддержание в тепле
Применяется в программах 3 и 4 для улучшения подъема теста.	Обеспечивает формирование структуры теста и, следовательно, способности к быстрому подъему.	Позволяет тесту успокоиться для улучшения качества подъема.	Время действия дрожжей, за которое хлеб поднимается и приобретает свой аромат.	Тесто превращается в мякоть, обеспечивается подрумянивание хрустящей золотистой корочки.	Позволяет поддерживать хлеб в теплом состоянии после выпечки. Тем не менее, рекомендуется вынимать хлеб из формы после выпечки.

Прогрев: работает только в программах 3 и 4. Мешалка в это время не работает. Прогрев позволяет повысить активность дрожжей и способствовать подъему хлеба из муки, которая обычно поднимается слабо.

Замешивание: тесто проходит 1 й и 2 й циклы замешивания между циклами подъема. В ходе этих циклов и в программах 1, 2, 3, 4, 6, 8, 9 и 11, есть возможность добавлять ингредиенты — сухофрукты, оливки, ломтики сала и т.д. Звуковой сигнал укажет вам, в какой момент вы можете действовать. Обратитесь к сводной таблице времени приготовления на странице 81, к колонке “Дополнительно”. В этой колонке указано время, которое выводится на дисплей при звуковом сигнале. Чтобы точнее знать, через какое время подается звуковой сигнал, нужно вычесть время, указанное в колонке “дополнительно” из общего времени выпечки. Например, в колонке “дополнительно” указано 2 часа 51 минута, а “общее время” составляет 3 часа 13 минут, следовательно, ингредиенты можно добавлять через 22 минуты.

Подъем: тесто в 1 м, 2 м или 3 м циклах подъема.

Выпечка: хлеб в конечной стадии выпечки.

Поддержание температуры: при выполнении программ 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 12 и 13 готовый продукт можно оставить внутри прибора. По окончании работы цикл поддержания температуры автоматически включится на час. В течение этого часа дисплей будет показывать 0:00, а световой индикатор - мигать. В конце цикла прибор автоматически выключится, издав несколько звуковых сигналов подряд.

РАСХОД ЭНЕРГИИ

Расход энергии на производство стандартного хлеба массой 750 г (программа 1) составляет около 0,35 кВт/ч. Достаточно определить местный тариф на электроэнергию, чтобы вы смогли рассчитать расходы на потребление электроэнергии.

ИНГРЕДИЕНТЫ

Жиры и растительное масло: жиры придают хлебу пышность и вкус. Такой хлеб также дольше хранится. Излишки жиров замедляют подъём теста. Если Вы используете сливочное масло, порежьте его маленькими кусочками для более равномерного распределения в тесте или предварительно размягчите его. Не заливайте в хлебопечку жидкое масло. Избегайте соприкосновения жиров с дрожжами, поскольку жир может помешать насыщению дрожжей влагой.

Яйца: яйца обогащают тесто, улучшают цвет хлеба и способствуют образованию вкусного мякиша. Если Вы используете яйца, сократите количество жидких ингредиентов. Разбейте яйцо и добавьте жидкости до объема, указанного для жидкости в рецепте. Рецепты предусматривают использование среднего яйца в 50 граммов; для более крупных яиц добавьте немного муки, для более мелких яиц уменьшите количество муки.

Молоко: можно использовать свежее или порошковое молоко. Если Вы используете порошковое молоко, добавьте воды до первоначально указанного объема. Если Вы используете свежее молоко, можно также добавить воды — общий объем жидкости должен быть равен объему, указанному в рецепте. Молоко также обладает эффектом образования эмульсии, что позволяет обеспечивать более равномерные поры и более красивый вид мякиша.

Вода: вода насыщает и активирует дрожжи. Она также насыщает крахмал, содержащийся в муке, и обеспечивает образование мякиша. Воду можно заменить, частично или полностью, молоком или другими жидкостями. Жидкости должны быть, при их добавлении, комнатной температуры.

Мука: вес муки сильно зависит от её вида. В зависимости от качества муки может меняться и получаемая выпечка. Храните муку в герметичной упаковке, поскольку она может реагировать на колебания

температуры и влажности, поглощая, или, наоборот, отдавая влагу. Используйте, предпочтительно, так называемую «сильную», «хлебную» или «пекарную» муку, а не муку стандартного типа.Добавление овсяной муки, отрубей, проростков пшеничного зерна, ржаной муки, и, наконец, цельных зёрен, к тесту, даёт более тяжёлый и менее пышный хлеб. **Если вы используете специальную смесь муки для хлеба, бриоши или сдобных булочных изделий, не превышайте общее количество теста 1000 г**. На результаты влияет также то, насколько просеяна мука — чем более она цельная (то есть, если в ней имеются частицы оболочки пшеничных зёрен), тем меньше поднимается тесто и тем плотнее получается хлеб. В магазинах также можно найти готовое тесто для выпечки. При использовании такого теста соблюдайте указания его производителя. В общем и целом, при выборе программы придерживайтесь требований к готовой выпечке. Например, для хлеба из цельной муки используйте программу 3.

Сахар: предпочтительнее использование сахарозы, сахара-сырца или мёда. Никогда не используйте сахар-рафинад или кусковой сахар. Сахар питает дрожжи, придаёт хлебу вкус и улучшает румяный цвет корочки.

Соль: соль придаёт вкус выпечке и позволяет регулировать деятельность дрожжей. Она не должна входить в соприкосновение с дрожжами. Благодаря соли тесто получается твердым, компактным, и поднимается не очень быстро. Соль также улучшает структуру теста.

Дрожжи: Имеется несколько видов хлебопекарных дрожжей: свежие в виде кубиков, сушенные активные дрожжи или сушеные легкорастворимые дрожжи. Дрожжи продаются в гипермаркетах (в отделе хлебобулочных изделий или свежих продуктов), но свежие дрожжи можете также приобрести в булочной. Свежие дрожжи или сушенные легкорастворимые дрожи положите вместе с другими ингредиентами прямо в чан прибора. Свежие дрожжи всегда хорошо измельчите в пальцах, благодаря этому будет легче проводить перемешивание. Только сушенные активные дрожжи (в форме шариков) необходимо перед использованием смешать с небольшим количеством теплой воды. Выберите температуру около 37 ˚C, при более низкой температуре дрожжи менее активны, а при более высоких температурах они могут перестать действовать. Соблюдайте установленную дозировку. В случае использования свежих дрожжей (см. ниже указанную переводную таблицу), увеличьте количество.

Равноценное количество / вес между сушенными и свежими дрожжами:

Сушеные дрожжи (в кофейных ложках)

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

Свежие дрожжи (в граммах)

12 20 25 30 35 40 50 55 60

Добавки (оливки, жир, и т.д.): можно использовать свои собственные рецепты, добавляя любые желаемые добавки; при этом, однако, следует:

- строго соблюдать время, указываемое звуковым сигналом, для добавления ингредиентов, особенно, самых хрупких,
- иметь виду, что самые твёрдые зёрна (например, льняные зёрна или зёрна кунжута) можно добавлять в самом начале замешивания, чтобы облегчить пользование хлебопечкой (например, при ручной установке времени),
- тщательно сливать влагу с очень влажных ингредиентов (оливок), слегка обваливать в муке жирные ингредиенты для получения более однородного теста, не добавлять их в слишком большом количестве - это может повредить тесту.

Практические советы

Выпекаемый хлеб очень чувствителен к температуре и влажности. При очень высокой температуре в помещении рекомендуется использовать более холодную, чем обычно, жидкость. При низкой температуре возможно, придётся подогревать воду или молоко (до температуры не выше 35˚C).

Иногда бывает также полезно проверять состояние теста во время замешивания: оно должно представлять собой однородную массу, которая легко отстаёт от стенок чана:

- если осталась не промешанная мука, добавить немного воды,
- в противном случае может быть необходимо добавить муки.

Муку или воду следует добавлять очень осторожно (по одной столовой ложке) и убеждаться в качестве теста, прежде чем добавлять новые порции.

Распространённая ошибка состоит в том, что считается, что добавление дрожжей обеспечивает лучший подъём теста. Напротив, при слишком большом количестве дрожжей структура теста становится более хрупкой, оно высоко поднимается и опускается при выпечке. Качество теста можно оценить, слегка постукивая по нему пальцами — тесто должно “сопротивляться” вдавливанию, а вмятины на нём должны понемногу разглаживаться.

ВРЕМЯ ВЫПЕЧКИ

ПРОГ.	КОРОЧКА	РАЗМЕР (г)	ВРЕМЯ	ПРОГРЕВ	1-й ЗАМЕС (мин)	УСПО-КАИВАНИЕ (мин)	2-й ЗАМЕС (мин)	1-й ПОДЪЁМ (мин)	3-й ЗАМЕС (мин)	2-й ПОДЪЁМ (мин)	4-й ЗАМЕС (мин)	3-й ПОДЪЁМ (мин)	ВЫПЕКАНИЕ	ДОПОЛНИ-ТЕЛЬНО	ВЫДЕРЖКА В ТЕПЛЕ (мин)
1	1	500	3:13		5	5	20	39	10 Сек.	26	15 Сек.	50	48	2:51	60
		750	3:18										53	2:56	60
		1000	3:25										60	3:03	60
	2	500	3:13										48	2:51	60
		750	3:18										53	2:56	60
		1000	3:25										60	3:03	60
	3	500	3:13										48	2:51	60
		750	3:18										53	2:56	60
		1000	3:25										60	3:03	60
2	1	500	2:07		5	5	20	15	10 Сек.	9	10 Сек.	30	43	1:45	60
		750	2:12										48	1:50	60
		1000	2:17										53	1:55	60
	2	500	2:07										43	1:45	60
		750	2:12										48	1:50	60
		1000	2:17										53	1:55	60
	3	500	2:07										43	1:45	60
		750	2:12										48	1:50	60
		1000	2:17										53	1:55	60
3	1	500	3:43	30	5	5	15	49	10 Сек.	26	10 Сек.	45	48	2:56	60
		750	3:45										50	2:58	60
		1000	3:48										53	3:01	60
	2	500	3:43										48	2:56	60
		750	3:45										50	2:58	60
		1000	3:48										53	3:01	60
	3	500	3:43										48	2:56	60
		750	3:45										50	2:58	60
		1000	3:48										53	3:01	60
4	1	500	2:26	5	5	5	15	24	10 Сек.	11	10 Сек.	35	46	2:04	60
		750	2:28										48	2:06	60
		1000	2:30										50	2:08	60
	2	500	2:26										46	2:04	60
		750	2:28										48	2:06	60
		1000	2:30										50	2:08	60
	3	500	2:26										46	2:04	60
		750	2:28										48	2:06	60
		1000	2:30										50	2:08	60

ПРОГ.	КОРОЧКА	РАЗМЕР (г)	ВРЕМЯ	ПРОГРЕВ	1-й ЗАМЕС (мин)	УСПО-КАИВАНИЕ (мин)	2-й ЗАМЕС (мин)	1-й ПОДЪЁМ (мин)	3-й ЗАМЕС (мин)	2-й ПОДЪЁМ (мин)	4-й ЗАМЕС (мин)	3-й ПОДЪЁМ (мин)	ВЫПЕКАНИЕ	ДОПОЛНИ-ТЕЛЬНО	ВЫДЕРЖКА В ТЕПЛЕ (мин)
5	1	500	3:30		5	5	20	39	10 Сек.	31	10 Сек.	60	50	-	60
		750	3:32										52	-	60
		1000	3:35										55	-	60
	2	500	3:30										50	-	60
		750	3:32										52	-	60
		1000	3:35										55	-	60
	3	500	3:30										50	-	60
		750	3:32										52	-	60
		1000	3:35										55	-	60
6	1	500	3:17		5	5	20	39	10 Сек.	26	5 Сек.	52	50	2:55	60
		750	3:22										55	3:00	60
		1000	3:27										60	3:05	60
	2	500	3:17										50	2:55	60
		750	3:22										55	3:00	60
		1000	3:27										60	3:05	60
	3	500	3:17										50	2:55	60
		750	3:22										55	3:00	60
		1000	3:27										60	3:05	60
7	2	750	1:20		5		15	12					48	-	60
8	-	750	1:28		5		8	5					70	-	22
9	2	750	2:10		5		10					60	55	2:03	60
10	-	-	1:30		5		25	60						-	-
11	-	-	5:07		5		20	250	2			30		4:50	-
12	-	-	1:25				15						70	-	20
13	-	-	0:10-1:30										0:10-1:30	-	60
EXPERT	-	500	2:43-3:43	-	5	5	10-30	39	10 Сек.	26	15 Сек.	30-70	48	2:28-3:08	60
		750	2:48-3:48										53	2:33-3:13	60
		1000	2:55-3:55										60	2:40-3:20	60

Примечание: в общее время на входит выдержка в тепле для программ 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 12 и 13.

ПЛОХОЕ КАЧЕСТВО ВЫПЕЧЕННОГО ХЛЕБА

Вы не получили желаемого результата? Эта таблица может оказаться для Вас полезной.

	Слишком сильно поднимается тесто	Хлеб осел после слишком сильного подъёма теста	Хлеб недостаточно поднялся	Корочка не пропеклась	Подрумяненная корочка при непропеченном хлебе	Следы муки внизу и по бокам
						
Во время выпечки была нажата кнопка				●		
Недостаточно муки		●				
Слишком много муки			●			●
Недостаточно дрожжей			●			
Слишком много дрожжей		●		●		
Недостаточно воды			●			●
Слишком много воды		●			●	
Недостаточно сахара			●			
Мука плохого качества			●	●		
Неправильные пропорции ингредиентов (слишком большое количество)	●					
Слишком горячая вода		●				
Слишком холодная вода			●			
Неправильно выбрана программа			●	●		

ВОЗМОЖНЫЕ ТЕХНИЧЕСКИЕ НЕИСПРАВНОСТИ И СПОСОБЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ

ПРОБЛЕМЫ	СПОСОБЫ УСТРАНЕНИЯ
Мешалка застревает в чане	• Замочить перед снятием.
Мешалка застревает в хлебе	• Слегка смазать мешалку растительным маслом перед тем, как помещать ингредиенты в чан.
При нажатии на кнопку хлебопечка не реагирует.	• Прибор перегрелся. На дисплее появляется сообщение об ошибке E01 и раздаются 5 звуковых сигналов. Выждать час между циклами. В случае появления другого сообщения об ошибке отнесите прибор в авторизованный сервисный пункт. • Была запрограммирована программа “отсрочка старта”. • Программа требует прогрева.
При нажатии на кнопку двигатель начинает вращаться, но замешивания теста не происходит	• Чан вставлен не полностью. • Отсутствие мешалки или неправильная установка мешалки.
После запуска программы “отсрочка старта” хлеб недостаточно поднимается, или ничего не происходит	• после выбора программа “отсрочка старта”. не была нажата кнопка . • Дрожжи вступили в контакт с солью и/или водой. • Отсутствует мешалка.
Запах горелого	• Часть ингредиентов выпала из чана. Оставить хлебопечку охладиться и вымыть внутреннюю часть мокрой губкой без моющего средства. • Вывалилась часть смеси из-за передозировки ингредиентов, в особенности жидкости. Соблюдать рецептурные пропорции.

ОПИС

A - Кришка з оглядовим вікном

B - Панель керування



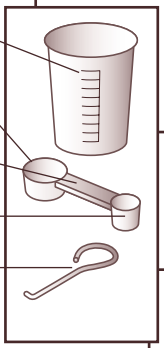
E - Градуйований стакан

f1 - Столова ложка

F - Двобічний дозатор

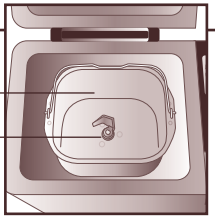
f2 - Уайна ложка

G - Приладдя “гачок” для витягування мішалок



C - Чан

D - Мішалка





b1 - Дисплей

b6 - Кнопка вибору програм

b3 - Кнопка вибору ваги

b5 - Кнопка вибору кольору шкоринки

b8 - Кнопка “Expert”

b4 - Кнопки управління
- відкладання часу вмикання
- регулювання часу та програми 13
- регулювання параметрів в програмі Expert

b7 - Світловий індикатор роботи

b2 - Кнопка Старт/Стоп

ПОРАДИ З БЕЗПЕКИ

- Перед першим використанням приладу уважно прочитайте інструкцію з використання: використання з порушенням інструкції звільняє виробника від будь-якої відповідальності.
- З точки зору безпеки, пристрій відповідає усім застосовним нормам та стандартам (директиви про низьку напругу, електромагнітну сумісність, матеріали, призначені для контакту з харчовими продуктами, охорону навколишнього середовища і т. ін.)
- Пристрій не призначений для використання зовнішнього таймера чи окремого пульта дистанційного керування.
- Не дозволяйте користуватися пристроєм дітям та особам з обмеженою фізичною, нервовою або розумовою спроможністю, або таким, що не мають достатнього досвіду та знань з використання пристрою (крім випадків, коли за ними здійснюється контроль або надано попередні інструкції з використання особою, яка відповідає за їхню безпеку). Не дозволяйте дітям гратися з пристроєм.
- Користуйтеся твердою робочою поверхнею за межами розбризкування води та ні в якому разі не у вбудованій ніші на кухні.
- Перевірте, щоб напруга живлення вашого приладу відповідала напрузі електромережі. Будь-яке порушення правил підключення до електромережі анулюватиме гарантію.
- Підключайте ваш прилад лише до розетки з заземленням. Невиконання цього правила може призвести до ураження електрострумом і отримання тяжких травм. Заради вашої безпеки перевірте, щоб заземлення відповідало чинним у вашій країні стандартам безпеки електропроводки. Якщо у вашій електропроводці немає розетки з заземленням, необхідно перед підключенням до електромережі звернутися до уповноваженої організації для приведення вашої електропроводки у відповідність з чинними нормами.
- прилад призначений тільки для побутового використання в домашніх умовах.
- Відключіть прилад з електричної мережі зразу ж після його використання або при його очищенні.
- Не користуйтесь приладом, якщо:
- він має пошкоджений або дефектний електрошнур.
- він падав на підлогу, має видимі пошкодження або несправно працює.
  Щоб уникнути небезпеки, в кожному з цих випадків прилад необхідно віднести до найближчого центру післяпродажного обслуговування.Див. умови гарантії.
- Якщо електрошнур пошкоджений, його необхідно замінити, звернувшись до виробника, його сервіс-центру або спеціаліста належної кваліфікації, щоб уникнути небезпеки.v
- Будь-які операції всередині приладу, окрім очищення і звичайного догляду, здійснюваних користувачем, повинні виконуватись спеціалістами уповноваженого сервіс-центру.
- Не занурюйте прилад, його електрошнур або вилку в воду або інші рідини.
- Не допускайте звисання електрошнура у доступних для дітей місцях.
- Електрошнур не повинен торкатись або проходити поблизу гарячих частин приладу, джерел тепла або бути зігнутим під гострим кутом.
- **Не торкайтесь оглядового вікна під час роботи і одразу після її закінчення. Вікно може бути гарячим.**
- Відключаючи прилад від електромережі, не тягніть за електрошнур.
- Використовуйте тільки справний подовжувач з заземленням, переріз проводу якого повинен бути не меншим, ніж у електрошнура, що постачається з приладом.
- Не ставте цей прилад на інші прилади.
- Не використовуйте цей прилад як джерело тепла.
- Ніколи не кладіть папір, картон або пластик всередину приладу і нічого не кладіть зверху.
- Якщо якісь частини продукту займуться, ніколи не намагайтесь загасити їх водою. Відключіть прилад від електромережі. Загасіть полум'я вологою тканиною.
- Заради вашої безпеки використовуйте тільки приладдя і запасні частини, призначені для вашого приладу.
- Усі прилади піддаються суворому контролю якості. Практичні випробування роботи проводяться на приладах, взятих навмання, тому на деяких з приладів можуть залишатися сліди використання.
- **Після закінчення робочої програми завжди вдягайте кухонні захисні рукавички для переміщення форми або коли ви торкаєтесь гарячих частин приладу. Під час роботи прилад нагрівається до високої температури.**
- Ніколи не закривайте вентиляційні отвори.
- Відкриваючи кришку під час виконання або по закінченні програми, будьте дуже обережні, тому що з приладу може виходити гаряча пара.
- **Коли ви користуєтесь програмою N 12 (джеми, компоти), будьте обережні, тому що при відкриванні кришки можливі вихід пари або розбризкування гарячої рідини.**
- Увага! Переливаючись через край форми для випікання, тісто може потрапити на нагрівальний елемент і зайнятись, тому:
  - не кладіть інгредієнти в кількостях, більших ніж ті, що вказані в рецептах.
  - загальна вага тіста не повинна перевищувати 1000 г.
  - не перевищуйте 620 г борошна та 12 г дріжджів.
- Рівень акустичної потужності, виміряний на цьому приладі, становить 63 дБА.



Бережіть навколишнє середовище!

ⓘ Пристрій містить цінні матеріали, які можуть бути відновлені або перероблені.

➲ Здайте їх до пунктів прийому або, за відсутністю таких, до центру обслуговування, де їх зможуть ефективно утилізувати.

Поради і секрети для вдалого випікання

1. Уважно читайте інструкції по обслуговуванню та користуйтеся нашим Рецептурним довідником : тому що ви не зможете випікати його за допомогою цього приладу так само, як зазвичай вручну!

2. Усі використовувані інгредієнти повинні мати кімнатну температуру і точно зважуватись. **Відміряйте рідкі інгредієнти за допомогою стакана з комплекту поставки приладу. Для того, щоб відміряти столову або чайну ложку інгредієнта, користуйтесь відповідними ложками, розташованими на кінцях дозатора**. Добра випічка можлива тільки при точному дозуванні інгредієнтів.

3. Використовуйте інгредієнти до закінчення терміну їх придатності і зберігайте у прохолодному і сухому місці.

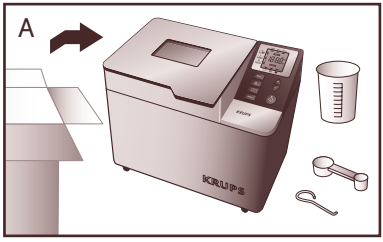
4. Велике значення має дозування борошна. Тому борошно слід важити за допомогою кухонної ваги. Використовуйте сухі активні хлібопекарські дріжджі в пакетиках або свіжі дріжджі. Не використовуйте хімічні дріжджі, якщо в рецептах не вказано інше. Після відкриття пакетика дріжджі з нього повинні бути використані протягом 48 годин.

5. Щоб не перешкоджати підійманню тіста, рекомендуємо класти всі інгредієнти в форму з самого початку і уникати відкривання кришки під час приготування. Точно виконуйте послідовність закладання інгредієнтів і беріть їх саме стільки, скільки вказано в рецептах. Спочатку заливаються рідкі інгредієнти, а потім закладаються тверді. **Дріжджі не повинні торкатися ані рідких інгредієнтів, ані солі.**

Дотримуйтесь порядку вкладання інгредієнтів :
Рідкі інгредієнти (масло, олія, яйця, вода, молоко)
Сіль
Цукор
Борошно – перша половина
Сухе молоко
Спеціальні тверді інгредієнти
Борошно – друга половина
Дріжджі

ПЕРШЕ ЗАСТОСУВАННЯ ГРИЛЮ

- Звільніть зовнішню та внутрішню поверхні грилю від пакувального матеріалу, етикеток або додаткового приладдя - A.
- Проведіть очистку усіх частин, включаючи прилад, вологою ганчіркою.

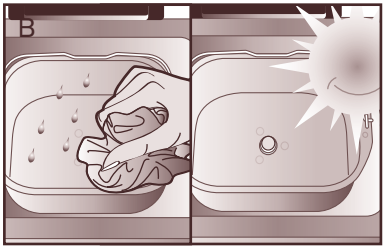


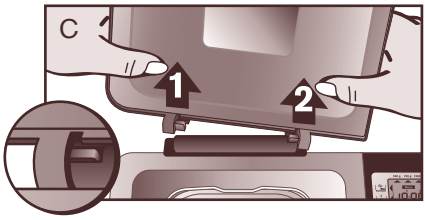
ВВЕДЕННЯ ПРИЛАДУ В ЕКСПЛУАТАЦІЮ

- Повністю розмотайте шнур живлення. Пристрій слід підключати до розетки з заземленням.
- При першому використанні може виділятися легкий запах.

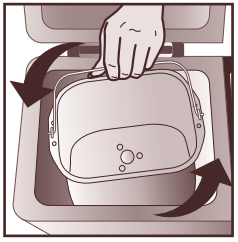
ОЧИЩЕННЯ І ДОГЛЯД

- Відключіть пристрій від електромережі.
  Усі деталі, прилад та внутрішню частину посудини протріть вологою ганчіркою.
  Ретельно висушіть - B.
- Помийте чан та змішувальне обладнання теплою мильною водою.
  Якщо мішалка не витягається з форми, замочіть її на 5-10 хв.
- Залежно від необхідності зніміть кришку та помийте її теплою водою - C.
- **Жодну з частин хлібопічки не можна мити у посудомийній машині**.
- Для очищення не використовуйте ані побутових засобів, ані абразивних губок, ані спирту.
- Користуйтесь м'якою і вологою ганчіркою.
- Ніколи не занурюйте в воду корпус приладу або кришку.

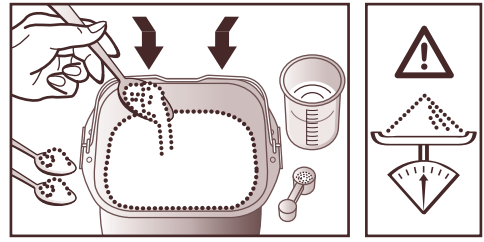




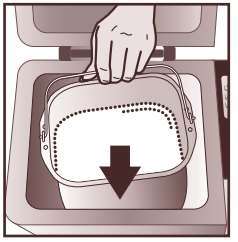
ШВИДКИЙ ПОЧАТОК



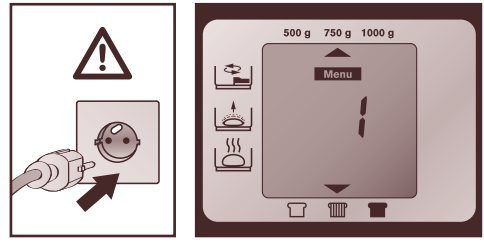
Вийміть форму, тримаючи її за ручку й повертаючи проти годинникової стрілки.
Після цього вставте мішалку.



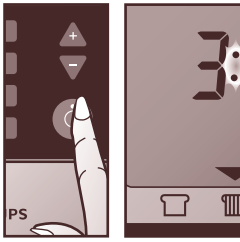
Покладіть у форму інгредієнти в рекомендованому порядку. Перевірте, щоб усі інгредієнти були точно зважені.



Тримаючи форму за ручку, встановіть її на приводний вал, злегка нахиливши, і поверніть за годинниковою стрілкою, щоб заблокувати.



Підключіть хлібопічку до електромережі і ввімкніть її під напругу. Після звукового сигналу на дисплеї по умовчанню з'явиться програма 1, тобто вага 750 г і середня інтенсивність кольору шкоринки, а потім відповідна тривалість випікання.



Натисніть кнопку .
2 крапки таймера почнуть блимати.
Засвітиться світловий індикатор роботи.



По закінченні циклу випікання відключіть хлібопічку від електромережі. Вийміть форму. Завжди надягайте захисні рукавички, тому що ручка форми, а також внутрішня поверхня кришки гарячі. Витягніть хліб з форми, поки він гарячий, і залиште його на решітці на 1 годину, щоб він охолов.

Щоб швидше опанувати використання вашої хлібопічки, пропонуємо вам спробувати рецепт ЗВИЧАЙНОГО ХЛІБА як першого хліба, який ви випікатимете.

ЗВИЧАЙНИЙ ХЛІБ ІНТЕНСИВНІСТЬ КОЛЬОРУ - Програма 1	ІНГРЕДІЄНТИ (**ч.л.** = чайна ложка - **с.л.** = столова ложка)	
ШКОРИНКИ = СЕРЕДНЯ	- ОЛІЯ = 1,5 с.л.	- СУХЕ МОЛОКО = 1,5 с.л.
ВАГА = 750 г	- ВОДА = 250 мл	- БОРОШНО T55 = 455 г
ТРИВАЛІСТЬ = 3:18	- СІЛЬ = 1 ч.л.	- СУХІ ДРІЖДЖІ = 1 ч.л.
	- ЦУКОР = 3 ч.л.	

ПРОГРАМИ



При ввімкненні кожної програми на дисплеї з'являються значення по умовчанню. Тому ви самі повинні вручну регулювати параметри випікання.

Вибір програми

Menu

За допомогою кнопки MENU можете вибрати з 13 різних програм. При виборі програми починається здійснення певної послідовності етапів, які виконуються автоматично один за одним. При виборі на дисплеї з'являється значення часу виконання програми. При кожному натисканні кнопки Menu, номер програми на дисплеї змінюється на номер наступної програми від 1 до 13:

1 > звичайний хліб
2 > звичайний хліб швидкого випікання
3 > білково-висівковий хліб
4 > білково-висівковий хліб швидкого випікання
5 > французький хліб
6 > солодкий хліб
7 > хліб надшвидкого випікання
8 > кекс
9 > хліб з борошна без клейковини
10 > дріжджове і бездріжджове тісто
11 > Традиційне дріжджове тісто
12 > джем
13 > тільки випікання

1 Програма "Звичайний хліб" дає можливість випікати хліб за більшістю рецептів, у яких використовується пшеничне борошно.

2 Ця програма є еквівалентною програмі "Звичайний хліб", але забезпечує більш швидке випікання.

3 Програму "Білково-висівковий хліб" слід вибирати тоді, коли використовується борошно грубого помелу.

4 Ця програма є еквівалентною програмі "Білково-висівковий хліб", але забезпечує більш швидке випікання.

5 Програма "Французький хліб" відповідає традиційному рецепту французького білого хліба.

6 Програма "Солодкий хліб" призначена для випікання хліба за рецептами, в яких використовується більше жирів та цукру. Рекомендуємо на ваш перший рецепт на бріош вибрати ступінь пропікання - СВІТЛИЙ.

7 Ця програма використовується для випікання за рецептом ХЛІБА НАДШВИДКОГО ВИПІКАННЯ.

8 Програма "Кекс" дає можливість випікати борошняні кондитерські вироби з використанням хімічного розрихлювача.

9 Хліб з борошна без клейковини повинен випікатися тільки з готового для використання тіста з борошна без клейковини. Він підходить для споживання тим, чий організм не сприймає клейковину (хвороби черевної порожнини), що міститься в деяких злаках (пшениця, ячмінь, жито, овес, камут, полба та ін.). Детальні рекомендації подаються на упаковці. Форму слід ретельно очищати, щоб тісто для випікання цього хліба не змішувалось з іншим тістом. У разі, якщо дозволяється споживання тільки хліба з борошна без клейковини, слід звернути увагу на те, щоб дріжджі також не містили клейковини. Консистенція борошна без клейковини не дає можливості оптимально замішати тісто. Тому необхідно відгортати тісто від країв під час замішування за допомогою шпателя з гнучкої пластмаси. Хліб з борошна без клейковини матиме більш густу консистенцію і більш блідий колір, ніж звичайний хліб.

10 Ця програма не призначена для випікання. Вона одночасно відповідає програмі замішування і підіймання дріжджового тіста усіх видів (наприклад, тіста для піци) і програмі тільки замішування бездріжджового тіста (наприклад, тіста для локшини). В останньому випадку по закінченні циклу замішування потрібно вручну зупинити виконання програми тривалим натискання кнопки ввімкнення/вимкнення (див. таблицю робочих циклів 119).

11 Ця програма не призначена для випікання. Вона призначена для замішування і підіймання тіста протягом більше 4 годин. За допомогою цієї програми можна отримати тісто з більш вираженим ароматом, хліб з якого ми радимо випікати у печі.

12 Програма "Джем" призначена для автоматичного приготування джемів у формі для випікання.

13 Програма "Тільки випікання" дає можливість випікати протягом 10 хв – 1 год 30 зі ступеневим регулюванням тривалості по 10 хв. Її можна вибирати як окрему програму і використовувати:
a) в комбінації з програмами "Дріжджове тісто",
b) для нагрівання або підпікання вже спеченого і охолодженого хліба, який ще знаходиться у формі.
c) для завершення випікання після тривалого аварійного відключення струму, що сталося під час виконання циклу випікання хліба.
Хлібопічку не можна залишати без нагляду під час виконання програми 13.
Коли шкоринка хліба набуде потрібного кольору, зупиніть вручну виконання програми тривалим натисканням кнопки .

Вибір ваги хліба

По умовчанню вага хліба встановлюється на 750 г. Дана вага має орієнтовне значення. Більш точні значення ваги можна знайти в таблицях. При використанні програм 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13 вага не регулюється. Вибір ваги 500 г, 750 г або 1000 г здійснюється натисканням кнопки . Поруч з вибраною настройкою розсвітиться контрольна лампочка. Загальний час проведення програми міняється залежно від вибраної ваги.

Вибір кольору шкоринки (ступінь підпікання)

По умовчанню колір шкоринки встановлюється на СЕРЕДНІЙ. У програмах 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13 регулювання кольору шкоринки не передбачене. Можливий вибір одного з трьох варіантів кольору: СВІТЛИЙ - СЕРЕДНІЙ - ТЕМНИЙ . Якщо ви хочете додатково змінити степінь пропікання, натискуйте кнопку доти, поки світловий індикатор не засвітиться навпроти вибраного значення.

Ввімкнення/Вимкнення

Щоб увімкнути прилад, натисніть кнопку Засвітиться світловий індикатор. Почнеться зворотний відлік часу. Ви можете зупинити виконання програми або анулювати відкладене ввімкнення тривалим натисканням кнопки . Після цього світловий індикатор погасне.

Програма відкладеного ввімкнення

Ви можете максимум за 15 год. запрограмувати роботу приладу таким чином, щоб страва була готова у вибраний вами час.

Цей етап починається після вибору програми, інтенсивності кольору шкоринки і ваги. На дисплеї з'являється значення тривалості програми. Вирахуйте проміжок часу між моментом, коли ви запускаєте програму, і моментом, коли вам потрібно, щоб страва була готова. Прилад автоматично включає в нього тривалість циклів програми. За допомогою кнопок і , виставте визначений час (виставте визначений час для зменшення значення). При кожному короткому натисканні відбувається зміна значення часу на 10 хв + лунає короткий звуковий сигнал. При тривалому натисканні зміна значення часу відбувається безперервно відрізками по 10 хв.
Наприклад: зараз 20-а година, а ви хочете, щоб хліб був готовий о 7 год 00 хв завтра вранці.
Введіть 11 год 00 хв за допомогою кнопок і . Натисніть кнопку . Пролунає звуковий сигнал, і 2 точки таймера почнуть блимати. Почнеться зворотний відлік часу. Засвітиться світловий індикатор роботи.
Якщо ви помилились або бажаєте змінити введене значення часу, натисніть і утримуйте натиснутою кнопку доти, поки не пролунає звуковий сигнал. На дисплеї з'явиться значення часу по умовчанню. Повторіть процедуру програмування.

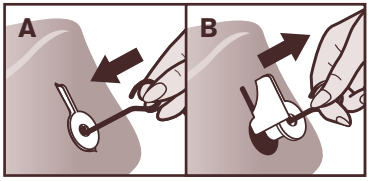
В ході програми, відкладеної в часі не включиться будь-який звуковий сигнал.

Деякі інгредієнти можуть псуватися. Не використовуйте відкладене ввімкнення, якщо рецепт містить: свіже молоко, яйця, йогурт, сир, свіжі фрукти.

Щоб витягти хліб з форми:

Може статися так, що мішалки застрягнуть у хлібі під час витягання з форми. У цьому випадку використайте приладдя "гачок" наступним чином:

- витягнувши хліб з форми, одразу, поки він ще гарячий, покладіть його на бік, підтримуючи рукою, попередньо надягнувши на неї захисну рукавичку,

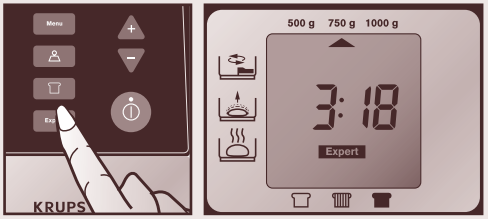


- вставте гачок у вісь мішалки (рисунок 1),
- обережно витягніть мішалку (рисунок 2),
- поставте хліб прямо і дайте йому охолонути на решітці.

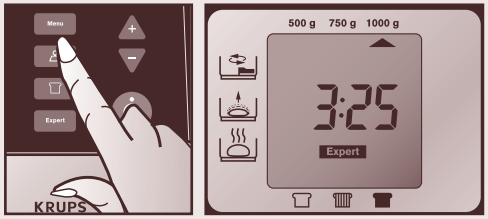
При витягуванні хліба з хлібопічки не користуйтеся металічними предметами, щоб не пошкодити адгезійну поверхню.

Expert

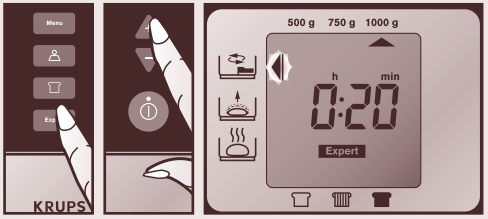
Кнопка EXPERT дозволить вам провести особисте налаадження програми та вибір з таких параметрів:
- Час нагнітання - час бродіння тіста - температура випічки (= степінь пропікання).
Див. таблицю циклу ☞ на сторінці 15.



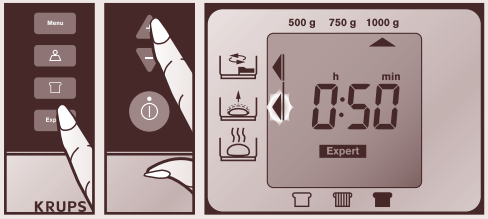
Натисніть кнопку Expert.



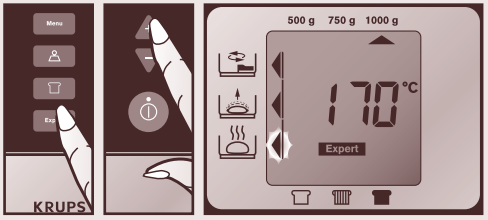
Натисканням кнопки виберіть масу на власний розсуд. Приклад : 1000 g.



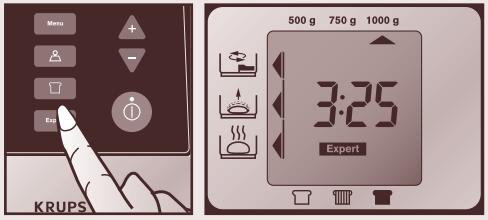
Натисніть кнопку Expert. Натисканням кнопок + та − виберіть (по хвилинах) час нагнітання тіста від 10 до 30 хв. Установлений час зображений при миганні стрілки у .



Знову натисніть кнопку Expert. Наставте по 5 хвилинах час бродіння тіста від 30 до 70 хв. Стрілка у мигає під час налаадження.



Знову натиснІть кнопку Expert. ВиберІть потрІбну температуру випІчки (по 5 °C) вІд 150 °C до 190 °C. СтрІлка у мигає пІд час налаадження.



Знову натиснІть кнопку Expert. Малюнки уже не мигають, можете прочитати загальний час програми, який ви наставили. Натисканням кнопки включІть випІчку.

- З допомогою кнопок + та − вІдрегулюйте час для наладження програми "вІдкладений час старту", натисканням кнопки включите програму.

Практичні поради

У випадку відключення живлення: на випадок, якщо воно відбувається під час виконання циклу, а виконання програми переривається внаслідок аварійного відключення живлення або помилкових дій, хлібопічка має резервний час 7 хв, протягом якого зберігаються запрограмовані дані. Виконання циклу відновиться на тому етапі, на якому воно було перерване. Після того, як мине цей час, запрограмовані дані втрачаються.

Якщо вам потрібне виконання двох програм поспіль, почекайте 1 год. перед запуском приготування другої страви, поки прилад повністю не охолоне.

ЦИКЛИ

В таблиці на сторінці 118 подано розбивку різних циклів залежно від вибраної програми.

Попереднє нагрівання	> **Замішування**	> **Пауза**	> **Підіймання**	> **Випікання**	> **Підтримання температури**
Використовується в програмах 3 і 4 для покращення підіймання тіста.	Дозволяє сформувати тісто таким чином, щоб воно добре підіймалось.	Дозволяє усунути напруження в тісті, щоб покращити якість замішування.	Час, протягом якого підіймається тісто і утворюється аромат хліба.	Протягом цього етапу тісто перетворюється на м'якушку, а шкоринка набуває кольору і хрусткості.	Підтримує високу температуру хліба після закінчення випікання. Рекомендується, проте, виймати хліб з форми одразу після закінчення випікання.

Попереднє нагрівання : використовується тільки в програмах 3 і 4. Під час цього етапу мішалка не працює. Цей етап дозволяє прискорити дію дріжджів і сприяє збільшенню об'єму хліба, що складається з борошна, яке саме по собі не здатне сильно збільшуватись в об'ємі.

Замішування : тісто проходить 1-й або 2-й цикл замішування або період змішування між циклами підіймання. Протягом цього циклу, під час виконання програм 1, 2, 3, 4, 6, 8, 9 і 11, ви маєте можливість додавати інгредієнти: сухофрукти, оливки, шматочки сала та ін. Ви знатимете, коли це можна робити, коли пролунає звуковий сигнал. Відповідну інформацію ви можете знайти у зведеній таблиці тривалості приготування на сторінці 118 і в стовпчику "extra". У цьому стовпчику вказаний час, який відображатиметься на дисплеї вашого приладу, коли пролунає звуковий сигнал. Щоб точніше знати, через який час пролунає звуковий сигнал, достатньо відняти значення часу в стовпчику "extra" від значення загального часу випікання.
Наприклад: "extra" = 2:51, загальний час = 3:13, інгредієнти можна додавати через 22 хв.

Підіймання : тісто проходить 1-й, 2-й або 3-й цикл підіймання.

Випікання : хліб проходить кінцевий цикл випікання.

Підтримання температури : при використанні програм 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 12 і 13 ви можете залишити страву у хлібопічці. Цикл підтримання температури тривалістю одна година починається одразу після завершення випікання. Протягом однієї години, поки триває цикл підтримання температури, на дисплеї залишається індикація 0:00, а світловий індикатор роботи блимає. По закінченні цього циклу прилад автоматично вимикається, подавши кілька звукових сигналів.

СПОЖИВАННЯ ЕНЕРГІЇ

Споживання енергії на виробництво стандартного хліба масою 750 г (програма 1) складає приблизно 0,35кВт/год. Досить з'ясувати місцевий тариф електроенергії та порахувати затрати на споживання електроенергії.

ІНГРЕДІЄНТИ

Жири і олія: жири надають хлібу більше м'якості і смаку. Завдяки жирам хліб також зберігатиметься краще і довше. Надлишок жиру уповільнює підіймання тіста. Якщо ви використовуєте масло, подрібніть його на дрібні шматочки, щоб воно краще розподілилося в тісті, або розм'якшіть його. Не додавайте до тіста гаряче масло. Уникайте контакту жиру з дріжджами, тому що жир може перешкоджати зволоженню дріжджів.

Яйця: яйця збагачують тісто, покращують колір хліба і сприяють утворенню м'якушки. При використанні яєць зменшіть кількість рідких інгредієнтів. Розбийте яйце і додайте рідкі компоненти до отримання кількості рідини, вказаної в рецепті. Рецепти складено з розрахунку на яйце середнього розміру вагою 50 г, а якщо ви використовуєте більші яйця, додайте трохи борошна; якщо ви використовуєте менші яйця, додавайте менше борошна.

Молоко: ви можете використовувати як рідке, так і сухе молоко. При використанні сухого молока додавайте вказану в рецепті кількість води. При використанні рідкого молока можна теж додавати воду, але загальний об'єм повинен дорівнювати об'єму, вказаному в рецепті. Молоко також має емульгуючу дію, яка дозволяє отримувати м'якушку з більш однаковими комірками, що покращує її вигляд.

Вода: вода зволожує і активує дріжджі. Вона зволожує також крохмаль борошна і уможливлює утворення м'якушки. Воду можна частково замінити молоком або іншими рідинами. Використовуйте рідини, що мають кімнатну температуру.

Борошно: вага борошна може бути досить різною залежно від виду використовуваного борошна. Результати випікання хліба можуть бути різними залежно від сорту борошна. Зберігайте борошно в герметичному контейнері, тому що воно реагує на зміни кліматичних умов, поглинаючи вологу або, навпаки, втрачаючи її. Бажано використовувати не стандартне борошно, а борошно з високоякісних твердих сортів пшениці з підвищеним вмістом клейковини, борошно "для хлібопечення" або "для пекарень". Якщо ви додаватимете овес, висівки, пророслі зерна пшениці, жита або ж цілі зерна до хлібного тіста, хліб матиме менший об'єм і більшу вагу. **Якщо ви використовуєте спеціальні мучні суміші на хліб, бріоше або солодке печиво, не перевищуйте загальну кількість тіста над 1000 г**. На результат випікання впливає також просіювання борошна: чим більше борошно є цільним (тобто частково містить оболонку зерна), тим менше підійматиметься тісто і тим щільнішою буде структура хліба. В торговельній мережі є також готові набори продуктів для випікання хліба. При використанні цих наборів ознайомтесь з рекомендаціями виробника. Як правило, вибір програми здійснюється залежно від використовуваних інгредієнтів. Наприклад: "Хліб з борошна грубого помелу" - Програма 3.

Цукор: віддавайте перевагу білому, нерафінованому або медовому цукру. Не використовуйте рафінований або грудковий цукор. Цукор живить дріжджі, надає хлібу добрий смак і покращує підрум'янення шкоринки.

Сіль: надає продуктам смак і дозволяє контролювати дію дріжджів. Вона не повинна вступати в контакт із дріжджами. Завдяки солі тісто стає твердішим, компактним і підіймається не дуже швидко. Вона також покращує структуру тіста.

Дріжджі: Існує декілька видів хлібопекарних дріжджів: свіжі у вигляді кубиків, активні сушені дріжджі та сушені легко розпусні дріжджі. Дріжджі продаються в гіпермаркетах (у хлібопекарних відділах або у відділі ультра - свіжих продуктів), але свіжі дріжджі можете також придбати у вашого пекаря. Свіжі або сушені легко розпусні дріжджі укладіть разом з іншими інгредієнтами прямо в чан приладу. Свіжі дріжджі завжди добре розітріть в пальцях, таким чином вони легше будуть перемішуватися. Тільки сушені активні дріжджі (у вигляді шариків) необхідно перед використанням змішати з невеликою кількістю теплої води. Виберіть температуру приблизно 37 °C, при нижчій температурі дріжджі мало активні, а при високих температурах вони перестають діяти. Дотримуйте встановлену дозу. Якщо ви користуєтесь свіжими дріжджами (див. нижче вказану перевідну таблицю), кількість перемножте.

Рівноцінна кількість / маса між сушеними та свіжими дріжджами:

Сушені дріжджі (в кавових ложках)

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

Свіжі дріжджі (в грамах)

12	20	25	30	35	40	50	55	60

Добавки (оливки, шматочки сала та ін.): ви можете випікати хліб за вашими власними рецептами, використовуючи усі потрібні вам додаткові інгредієнти, не забуваючи про наступне:

- інгредієнти, зокрема найбільш крихкі, можна додавати тільки після звукового сигналу,
- найбільш тверді зерна (такі як льон або кунжут) можна додавати з самого початку замішування для полегшення роботи хлібопічки (наприклад, при відкладеному ввімкненні),
- потрібно зціджувати воду з інгредієнтів, що містять багато вологи (оливки),
- жирні інгредієнти слід трохи посипати борошном, щоб вони краще розміщувались у тісті,
- не слід додавати їх у дуже великих кількостях, тому що це може перешкоджати нормальному утворенню тіста.

Практичні поради

Випікання дуже великою мірою залежить від умов температури і вологості. Якщо дуже жарко, рекомендується використовувати рідкі інгредієнти з більш низькою температурою, ніж звичайно. Відповідно, якщо холодно, при необхідності можна підігріти воду або молоко (але в жодному разі не вище 35 °C).

Часом буває доцільно перевірити стан тіста під час замішування: воно повинно мати вигляд однорідної кулі, яка добре відділяється від стінок.

- якщо частина борошна не змішалася з тістом, потрібно додати трохи води,
- у протилежному випадку, можливо, потрібно додати трохи борошна.

Додавати треба потроху (не більше 1 столової ложки за один раз) і чекати, поки не впевнитесь, чи достатньо доданої кількості, перед тим як додавати ще.

Часто помилково вважають, що чим більше додається дріжджів, тим більше підійметься хліб. Між тим, при надлишку дріжджів структура дріжджів стає більш крихкою, і хліб, який високо піднявся, під час випікання осідає. Ви можете перевірити стан тіста безпосередньо перед випіканням, злегка натиснувши на нього кінчиками пальців: тісто повинно злегка опиратися натискуванню, а відбитки пальців повинні поступово зникат.

ПОГАНА ЯКІСТЬ ВИПЕЧЕНОГО ХЛІБА

Ви не отримали очікуваного результату? У цій таблиці наведено поради з усунення проблем.

	Хліб занадто високий	Хліб спочатку занадто високо піднявся, а потім осів	Хліб не досить високий	Шкоринка недостатньо рум'яна	Боки коричневі, але хліб недостатньо пропікся	Боки і верх вкриті борошном
						
Під час випікання була натиснута кнопка ⏱				●		
Недостатня кількість борошна		●				
Надмірна кількість борошна			●			●
Недостатня кількість дріжджів			●			
Надмірна кількість дріжджів		●		●		
Недостатня кількість води			●			●
Надмірна кількість води		●			●	
Недостатня кількість цукру			●			
Погана якість борошна			●	●		
Інгредієнти взято без дотримання потрібних пропорцій (занадто велика кількість)	●					
Вода занадто гаряча		●				
Вода занадто холодна			●			
Вибрана не та програма			●	●		

ТЕХНІЧНІ ПРОБЛЕМИ

ПРОБЛЕМИ	СПОСОБИ УСУНЕННЯ
Мішалка заблокована в чаші	• Перед тим як витягти мішалку, змочіть її.
Мішалка заблокована в хлібі	• Злегка змазуйте мішалку олією, перед тим як класти інгредієнти в чашу.
Жодної реакції на натискання кнопки ⏱	• Хлібопічка занадто гаряча. Прилад видає наступне повідомлення про помилку: E01 на дисплеї + 5 звукових сигналів. Зробіть паузу тривалістю 1 година між 2 циклами. У випадку появлення іншого повідомлення ніж це, віднесіть прилад в авторизований сервісний пункт. • Було запрограмовано відкладене ввімкнення. • Виконується програма з попереднім нагріванням.
Після натискання кнопки ⏱ двигун працює, але тісто не замішується	• Форма не вставлена повністю. • Відсутня або неправильно встановлена мішалка.
Після відкладеного ввімкнення хліб не піднявся достатньою мірою або хлібопічка не виконала жодної операції	• Ви забули після програмування натиснути кнопку ⏱ • Дріжджі вступали в контакт з сіллю і/або з водою • Відсутня мішалка.
Запах горілого	• Частина інгредієнтів потрапила за форму: Дайте хлібопічці охолонути, після чого очистіть її всередині вологою губкою без мийного засобу. • Страва вилилася через край: занадто велика кількість інгредієнтів, зокрема рідких. Додержуйтесь вказаних у рецептах пропорцій.

ЧАС ВИПІЧКИ

ПРОГ.	НТЕНСИВНІСТЬ КОЛЬОРУ ШКОРНКИ	ВАГА ХЛІБА (г)	ЧАС	ПОПЕРЕДНЄ НАГРІВАННЯ	1-е ЗАМІШУВАННЯ (хв)	ПАУЗА (хв)	2-е ЗАМІШУВАННЯ (хв)	1-е ПІДІЙМАННЯ (хв)	3-е ЗАМІШУВАННЯ (хв)	2-е ПІДІЙМАННЯ (хв)	4-е ЗАМІШУВАННЯ (хв)	3-е ПІДІЙМАННЯ (хв)	ВИПІКАННЯ (хв)	EXTRA	ПІДТРИМАННЯ ТЕМПЕРАТУРИ (хв)
1	1	500	3:13		5	5	20	39	10 Сек.	26	15 Сек.	50	48	2:51	60
		750	3:18										53	2:56	60
		1000	3:25										60	3:03	60
	2	500	3:13										48	2:51	60
		750	3:18										53	2:56	60
		1000	3:25										60	3:03	60
	3	500	3:13										48	2:51	60
		750	3:18										53	2:56	60
		1000	3:25										60	3:03	60
2	1	500	2:07		5	5	20	15	10 Сек.	9	10 Сек.	30	43	1:45	60
		750	2:12										48	1:50	60
		1000	2:17										53	1:55	60
	2	500	2:07										43	1:45	60
		750	2:12										48	1:50	60
		1000	2:17										53	1:55	60
	3	500	2:07										43	1:45	60
		750	2:12										48	1:50	60
		1000	2:17										53	1:55	60
3	1	500	3:43	30	5	5	15	49	10 Сек.	26	10 Сек.	45	48	2:56	60
		750	3:45										50	2:58	60
		1000	3:48										53	3:01	60
	2	500	3:43										48	2:56	60
		750	3:45										50	2:58	60
		1000	3:48										53	3:01	60
	3	500	3:43										48	2:56	60
		750	3:45										50	2:58	60
		1000	3:48										53	3:01	60
4	1	500	2:26	5	5	5	15	24	10 Сек.	11	10 Сек.	35	46	2:04	60
		750	2:28										48	2:06	60
		1000	2:30										50	2:08	60
	2	500	2:26										46	2:04	60
		750	2:28										48	2:06	60
		1000	2:30										50	2:08	60
	3	500	2:26										46	2:04	60
		750	2:28										48	2:06	60
		1000	2:30										50	2:08	60

ПРОГ.	НТЕНСИВНІСТЬ КОЛЬОРУ ШКОРИНКИ	ВАГА ХЛІБА (г)	ЧАС	ПОПЕРЕДНЄ НАГРІВАННЯ	1-е ЗАМІШУВАННЯ (хв)	ПАУЗА (хв)	2-е ЗАМІШУВАННЯ (хв)	1-е ПІДІЙМАННЯ (хв)	3-е ЗАМІШУВАННЯ (хв)	2-е ПІДІЙМАННЯ (хв)	4-е ЗАМІШУВАННЯ (хв)	3-е ПІДІЙМАННЯ (хв)	ВИПІКАННЯ (хв)	EXTRA	ПІДТРИМАННЯ ТЕМПЕРАТУРИ (хв)
5	1	500	3:30		5	5	20	39	10 Сек.	31	10 Сек.	60	50	-	60
		750	3:32										52	-	60
		1000	3:35										55	-	60
	2	500	3:30										50	-	60
		750	3:32										52	-	60
		1000	3:35										55	-	60
	3	500	3:30										50	-	60
		750	3:32										52	-	60
		1000	3:35										55	-	60
6	1	500	3:17		5	5	20	39	10 Сек.	26	5 Сек.	52	50	2:55	60
		750	3:22										55	3:00	60
		1000	3:27										60	3:05	60
	2	500	3:17										50	2:55	60
		750	3:22										55	3:00	60
		1000	3:27										60	3:05	60
	3	500	3:17										50	2:55	60
		750	3:22										55	3:00	60
		1000	3:27										60	3:05	60
7	2	750	1:20		5		15	12					48	-	60
8	-	750	1:28		5		8	5					70	-	22
9	2	750	2:10		5		10					60	55	2:03	60
10	-	-	1:30		5		25	60						-	-
11	-	-	5:07		5		20	250	2			30		4:50	-
12	-	-	1:25				15						70	-	20
13	-	-	0:10-1:30										0:10-1:30	-	60
EXPERT	-	500	2:43-3:43	-	5	5	10-30	39	10 sec.	26	15 sec.	30-70	48	2:28-3:08	60
		750	2:48-3:48										53	2:33-3:13	60
		1000	2:55-3:55										60	2:40-3:20	60

Примітка: загальна тривалість не включає час підтримання температури для програм 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 12 і 13.

www.krups.com

F	3-15
NL	16-28
D	29-41
GB	42-54
I	55-67
E	68-80
P	81-93
RUS	94-106
UA	107-119

Ref. NC00012870