

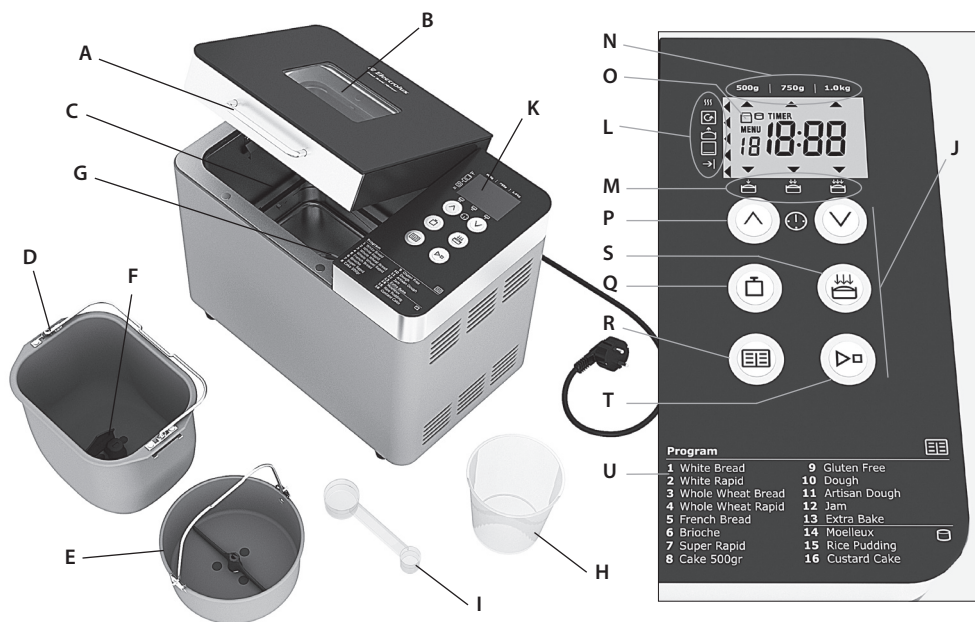
Thinking of you
Electrolux



BREAD MAKER FRESH BREAD PÂTISSIER MODEL EBM8000

EN • FR • IT • ES • PT • SV • NL • FI • NO • RU • SK • CS • HR

- GB** Instruction book.....3–20
Before using the machine for the first time, please read the safety advice on page 4 carefully.
- F** Manuel d'utilisation3–11
Tableau des programmes de préparation des pains / pâtes, Gestion des pannes, Recettes21–29
Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, veuillez lire attentivement les consignes de sécurité en page 4.
- I** Libretto di istruzioni3–11
Tabella dei programmi per pane/pasta, Ricerca ed eliminazione dei guasti, Ricette30–38
Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta, leggere attentamente le norme di sicurezza a pagina 5.
- E** Folleto de instrucciones 3–11
Tabla del programa de pan/masa, Solución de problemas, Recetas39–47
Antes de utilizar la máquina por primera vez, lea detenidamente las recomendaciones de seguridad de la página 5.
- P** Manual de instruções.49–66
Antes de utilizar o máquina de fazer pão pela primeira vez, leia com atenção o aviso de segurança na página 50.
- S** Bruksanvisning.....49–57
Programschema för bröd/deg, Felsökning, Recept67–75
Läs säkerhetsanvisningarna på sidan 50 noga innan du använder maskinen för första gången.
- NL** Gebruiksaanwijzing49–57
Programmaoverzicht voor brood/deeg, Problemen oplossen, Recepten76–84
Lees voordat u het apparaat voor de eerste keer gebruikt het veiligheidsadvies op pagina 51 zorgvuldig door.
- FI** Käyttöohjeet.....49–57
Leipä- ja taikinaohjelmat, Vianetsintä, Reseptit85–93
Ennen kuin käytät laitetta ensimmäisen kerran, lue sivun 51 turvallisuusohjeet huolellisesti.
- N** Bruksanvisning.....95–112
Før du bruker maskinen for første gang, ber vi deg lese sikkerhetsrådene på side 96 nøye.
- RU** Инструкция.....95–103
Таблица программ хлеб-тесто, Устранение неполадок, Рецепты113–121
Перед первым применением устройства внимательно прочтите раздел о мерах предосторожности на странице 96.
- SK** Návod na používanie .95–103
Tabuľka programov prípravy chleba/cesta, Odstraňovanie porúch, Recepty122–130
Pred prvým použitím prístroja si dôkladne prečítajte bezpečnostné informácie na strane 97.
- CZ** Návod k použití95–103
Tabulka programů, Řešení potíží, Recepty131–139
Před prvním použitím domácí pekárny si pečlivě přečtěte bezpečnostní pokyny na straně 97.
- HR** Knjižica s uputama .141–154
Prije prve upotrebe pažljivo pročitajte sigurnosne savjete na 142. stranici.



GB
F
I
E

P
S
NL
FI

N
RU
SK
CZ

HR

GB

Components

- A. Lid handle
- B. Viewing window
- C. Heating element
- D. Bread pan
- E. Cake pan
- F. Kneader
- G. Drive shaft
- H. Measuring cup
- I. Dual measuring spoon
- J. Control panel
- K. LCD display
- L. Programme status indicators
- M. Crust colour indicators
- N. Loaf size indicators
- O. Pan indicators
- P. Delayed Start buttons
- Q. Loaf size button
- R. Menu button
- S. Crust colour button
- T. Start/Stop button
- U. Programme list

F

Éléments

- A. Poignée du couvercle
- B. Hublot de contrôle
- C. Élément chauffant
- D. Moule à pain
- E. Moule à gâteau
- F. Pale auto-rabattable
- G. Axe d'entraînement
- H. Récipient gradué
- I. Double cuillère doseur
- J. Panneau de commande
- K. Écran LCD
- L. Indicateurs de l'avancée du programme
- M. Indicateurs du brunissement de la croûte
- N. Indicateurs du poids du pain
- O. Indicateur de présence du moule
- P. Boutons de départ différé
- Q. Sélection du poids du pain
- R. Bouton de sélection du menu
- S. Sélection du niveau de brunissement de la croûte
- T. Bouton marche/arrêt
- U. Liste des programmes

I

Componenti

- A. Impugnatura del coperchio
- B. Finestra di controllo
- C. Elemento riscaldante
- D. Stampo per pane
- E. Stampo per dolci
- F. Impastatrice
- G. Albero motore
- H. Bicchierino graduato
- I. Misurino doppio
- J. Pannello di controllo
- K. Display LCD
- L. Indicatori di stato del programma
- M. Indicatori del colore della crosta
- N. Indicatori delle dimensioni del prodotto da forno
- O. Indicatori degli stampi
- P. Pulsanti del ritardo di avvio
- Q. Pulsante delle dimensioni del prodotto da forno
- R. Pulsante Menu
- S. Pulsante del colore della crosta
- T. Pulsante di avvio/arresto
- U. Elenco dei programmi

E

Componentes

- A. Asa de la tapa
- B. Ventana de visualización
- C. Elemento calentador
- D. Molde para pan
- E. Molde para tartas
- F. Amasadora
- G. Eje de transmisión
- H. Taza de medición
- I. Cucharilla de medición doble
- J. Panel de control
- K. Pantalla LCD
- L. Indicadores de estado del programa
- M. Indicadores de color de la corteza
- N. Indicadores de tamaño del pan
- O. Indicadores del molde
- P. Botones de inicio aplazado
- Q. Botón de tamaño del pan
- R. Botón de menú
- S. Botón de color de la corteza
- T. Botón de marcha/parada
- U. Lista de programas

Safety advice / Consignes de sécurité

GB

Read the following instruction carefully before using machine for the first time.

- 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 a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- The appliance may only be connected to a power supply whose voltage and frequency comply with the specifications on the rating plate!
- Never use or pick up the appliance if – the supply cord is damaged, – the housing is damaged.”
- The appliance must only be connected to an earthed socket. If necessary an extension cable suitable for 10 A can be used.
- If the appliance or the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified person, in order to avoid hazard.

- Always place the appliance on a flat, level surface.
- The mains plug must be withdrawn each time after use, before cleaning and maintenance.
- The appliance and accessories become hot during operation. Use only designated handles and knobs. Always use oven gloves to remove the hot bread pan. Allow to cool down before cleaning or storage.
- The mains cable must not come into contact with any hot parts of the appliance.
- Never obstruct the air vents and ensure adequate ventilation around the appliance during operation. Failing to do so could damage the appliance and result in hazard.
- Never touch any moving parts with your hand or any tools while the appliance is plugged in.
- Do not immerse the appliance in water or any other liquid.
- Do not exceed the maximum capacity stated in the example recipes for the respective baking pans, as this could damage the appliance and result in hazard.

- This appliance is intended for domestic use only. The manufacturer cannot accept any liability for possible damage caused by improper or incorrect use.

F

Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, il est impératif de lire attentivement les instructions suivantes.

- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont diminuées, ou qui ne disposent pas des connaissances ou de l'expérience nécessaires, à moins qu'elles n'aient été formées ou encadrées pour l'utilisation de cet appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- Les enfants doivent être surveillés, pour éviter qu'ils ne jouent avec cet appareil.
- L'appareil doit être branché sur un réseau électrique correspondant à la tension et à la fréquence d'alimentation indiquées sur la plaque signalétique.
- Ne jamais utiliser ou prendre l'appareil si – le cordon d'alimentation est endommagé, – le boîtier est endommagé.

- L'appareil doit être raccordé à la terre. Si nécessaire, il est possible d'utiliser une rallonge compatible 10 A.
- Si l'appareil ou le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, l'un de ses réparateurs ou toute autre personne dûment qualifiée, afin d'éviter tout danger.
- Toujours placer l'appareil sur une surface plane et horizontale.
- Débrancher l'appareil avant de le nettoyer ou de procéder à son entretien.
- Pendant le fonctionnement, l'appareil et les accessoires sont chauds. Utiliser exclusivement les poignées et les boutons indiqués. Toujours utiliser des maniques pour retirer le moule à pain chaud. Laisser l'appareil refroidir avant de le nettoyer ou de le ranger.
- Le cordon d'alimentation ne doit jamais entrer en contact avec les parties chaudes de l'appareil.
- Ne pas faire obstruction aux grilles d'aération et s'assurer que l'appareil dispose d'une ventilation suffisante lorsqu'il fonctionne. Le non-respect de cette consigne peut endommager l'appareil et entraîner un danger.

- Ne jamais toucher les pièces mobiles à mains nues ou à l'aide d'un outil lorsque l'appareil est branché.
- Ne pas plonger l'appareil dans l'eau ni dans aucun autre liquide.
- Ne pas dépasser la capacité maximale indiquée dans les exemples de recettes des différents moules ; cela pourrait endommager l'appareil et entraîner un danger.
- Cet appareil est exclusivement destiné à un usage domestique. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages résultant d'une utilisation incorrecte de l'appareil.

I

Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta, leggere attentamente le seguenti istruzioni.

- L'apparecchio non è destinato ad essere utilizzato da persone, compresi i bambini, con ridotte capacità fisiche, mentali o sensoriali o con esperienza e/o competenze insufficienti, a meno che non siano sotto la supervisione di una persona responsabile della loro sicurezza o non vengano da essa istruite sull'utilizzo dell'apparecchio.
- Sorvegliare i bambini per evitare che giochino con l'apparecchio.
- Collegare l'apparecchio solo a una fonte di alimentazione con tensione e frequenza conformi alle specifiche riportate sulla targhetta delle caratteristiche.
- Non utilizzare l'apparecchio se:
 - il cavo di alimentazione è danneggiato,
 - il rivestimento esterno è danneggiato.
- L'apparecchio deve essere collegato solo a una presa con messa a terra. Se necessario, è possibile utilizzare una prolunga adatta per 10/A.
- In caso di danneggiamento dell'apparecchio o del cavo di alimentazione, ottenerne la

- sostituzione rivolgendosi al produttore, a un suo agente dell'assistenza o a una persona egualmente qualificata, in modo da evitare rischi.
- Posizionare sempre l'apparecchio su una superficie piana e regolare.
- Dopo ogni uso, scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica prima di effettuare operazioni di pulizia e manutenzione.
- L'apparecchio e gli accessori possono surriscaldarsi durante il funzionamento. Utilizzare solo le maniglie e le manopole designate. Indossare sempre i guanti da forno per rimuovere lo stampo caldo. Lasciar raffreddare l'apparecchio prima di pulirlo o riporlo.
- Evitare che il cavo di alimentazione entri in contatto con le parti calde dell'apparecchio.
- Evitare di ostruire le prese d'aria e assicurare una ventilazione adeguata attorno all'apparecchio durante il funzionamento. Il mancato rispetto di tali misure può causare danni all'apparecchio e risultare pericoloso.
- Non toccare le parti in movimento con le mani o con utensili

- quando l'apparecchio è collegato all'alimentazione.
- Non immergere l'apparecchio in acqua o in altri liquidi.
- Non superare la capacità massima indicata nelle ricette esemplificative dei rispettivi stampi di cottura poiché ciò potrebbe causare danni all'apparecchio e risultare pericoloso.
- Questo apparecchio è progettato esclusivamente per uso domestico. Il produttore declina qualsiasi responsabilità per eventuali danni causati dall'uso improprio o errato.

GB

F

I

E

P

S

NL

FI

N

RU

SK

CZ

HR

E

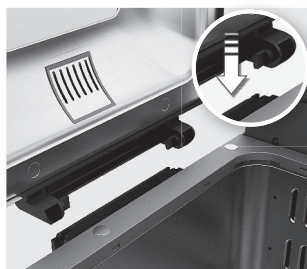
Lea detenidamente las siguientes instrucciones antes de utilizar la máquina por primera vez.

- Este electrodoméstico no está indicado para que lo utilicen personas (incluidos niños) con discapacidades físicas, sensoriales o mentales o que no cuenten con experiencia o conocimientos, a menos que lo hagan bajo supervisión o según las instrucciones de una persona responsable de su seguridad.
- Se deberá controlar que los niños no jueguen con este electrodoméstico.
- Este electrodoméstico debe conectarse exclusivamente a una fuente de alimentación eléctrica cuya tensión y frecuencia se ajusten a las especificaciones de la placa de características.
- Nunca utilice ni manipule el electrodoméstico si
 - el cable de alimentación está dañado
 - la carcasa está dañada
- El electrodoméstico solamente deberá conectarse a una toma de alimentación eléctrica puesta a tierra. De ser necesario, puede utilizarse un cable de extensión compatible para 10 A.

- Si el electrodoméstico o el cable de alimentación no están en perfectas condiciones, deben ser sustituidos por el fabricante, por su servicio de asistencia técnica o por personal debidamente cualificado, para evitar cualquier peligro.
- Coloque siempre el electrodoméstico sobre una superficie plana y nivelada.
- Debe desconectar el enchufe del aparato de la red eléctrica después de cada uso, así como antes de limpiarlo y realizar el mantenimiento.
- Este electrodoméstico y sus accesorios se calientan durante el funcionamiento. Utilice solamente las asas y mandos especificados. Póngase siempre guantes para horno cuando retire el molde para pan caliente. Espere a que se enfríe antes de limpiarlo o guardarlo.
- El cable de alimentación eléctrica no debe entrar en contacto con piezas calientes del electrodoméstico.
- No obstruya nunca los conductos de ventilación y asegúrese de que haya una ventilación adecuada en torno al electrodoméstico durante el funcionamiento, ya que esto puede

- provocar daños en el aparato y resultar peligroso.
- Nunca toque las piezas móviles con la mano ni con ninguna herramienta mientras esté enchufada la máquina.
- No sumerja el electrodoméstico en agua u otro líquido.
- No supere la capacidad máxima indicada en las recetas de ejemplo de los correspondientes moldes para horno, ya que esto puede provocar daños en el aparato y resultar peligroso.
- Este electrodoméstico está previsto exclusivamente para uso doméstico. El fabricante declina toda responsabilidad por los posibles daños que pudiesen producirse como consecuencia de su uso inadecuado o incorrecto.

Getting started / Première utilisation Operazioni preliminari / Introducción

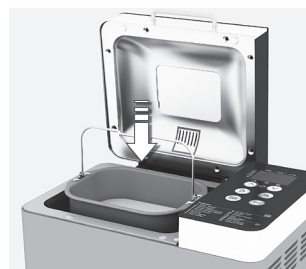


GB

1. Before first use. Remove all packaging and labels. Mounting of the lid: hold lid with upper part of hinge in a vertical position. Slide down into slots on the lower part of the hinge. Lift out bread or cake pan, clean and dry. Put kneader into place.



2. Measure of ingredients (it is important to follow the given order of ingredients in the recipe, see page 18–20). For best result, make sure to use accurate amounts of ingredients given in the recipes. Add all ingredients into bread or cake pan according to selected programme.



3. a. Put the bread pan into place in baking compartment, push down until locked in position. Close lid.
b. Put the cake pan into place in baking compartment and close lid. During startup, the cake pan will automatically be fixed.

F

1. Avant la première utilisation. Retirez tous les emballages et les étiquettes. Montage du couvercle : tenez le couvercle de façon à ce que la partie supérieure de la charnière soit à la verticale. Faites-la glisser dans les encoches de la partie inférieure de la charnière. Retirez le moule à pain ou à gâteau, nettoyez-le et séchez-le. Installez la pale auto-rabattable dans le moule.

2. Mesure des ingrédients (il est important de respecter l'ordre d'incorporation des ingrédients fourni dans la recette, voir page 27–29). Pour un résultat optimal, assurez-vous de respecter précisément les quantités indiquées dans la recette. Incorporez tous les ingrédients dans le moule à pain ou à gâteau en fonction du programme sélectionné.

3. a. Mettez le moule à pain en place dans la cavité et enfoncez-le jusqu'à ce qu'il soit maintenu en position. Fermez le couvercle.
b. Mettez le moule à gâteau en place dans la cavité et fermez le couvercle. Le moule à gâteau est fixé automatiquement lors du démarrage.

I

1. Operazioni preliminari al primo utilizzo. Rimuovere completamente l'imballaggio e qualsiasi etichetta. Montare il coperchio tenendo la parte superiore della cerniera in posizione verticale. Introdurre negli appositi alloggiamenti la parte inferiore della cerniera. Estrarre lo stampo per pane o per dolci, pulire e asciugare. Posizionare l'impastatrice.

2. Dosi degli ingredienti. È importante aggiungere gli ingredienti nell'ordine indicato nelle ricette (vedere a pagina 36–38). Per ottenere i migliori risultati, seguire scrupolosamente le indicazioni relative alle dosi degli ingredienti riportate nelle ricette. Aggiungere tutti gli ingredienti nello stampo per pane o per dolci in base al programma selezionato.

3. a. Posizionare lo stampo per pane nel compartimento di cottura e spingerlo verso il basso fino a farlo scattare in posizione. Chiudere il coperchio.
b. Posizionare lo stampo per dolci nel compartimento di cottura e chiudere il coperchio. Lo stampo per dolci viene fissato automaticamente in posizione durante l'avvio.


E


1. Antes del primer uso. Retire todos los embalajes y etiquetas. Montaje de la tapa: Sujete la tapa con la parte superior de la bisagra en posición vertical. Encájela en las ranuras de la parte inferior de la bisagra. Extraiga el molde para pan o tartas, límpielo y séquelo. Coloque la amasadora en su sitio.


2. Medida de ingredientes (es importante seguir el orden de ingredientes indicado en la receta, consulte la página 45–47). Para obtener el mejor resultado, asegúrese de utilizar las cantidades de ingredientes precisas que se indican en las recetas. Añada todos los ingredientes en el molde para pan o tartas de acuerdo con el programa seleccionado.


3. a. Coloque el molde para pan en el compartimento de cocción y empuje hasta encajarlo en su sitio. Cierre la tapa.
b. Coloque el molde para tartas en el compartimento de cocción y cierre la tapa. Durante el inicio, el molde para tartas se sujetará de forma automática.





4. Plug in cord and choose baking programme by pressing Menu  repeatedly until required programme appears.




4. Branchez le cordon d'alimentation et sélectionnez le programme de préparation en appuyant sur le bouton de menu  à plusieurs reprises jusqu'à ce que le programme souhaité s'affiche.




4. Collegare il cavo di alimentazione e scegliere il programma di cottura premendo ripetutamente il pulsante Menu  fino a visualizzare il programma desiderato.




4. Conecte el cable y elija el programa de cocción pulsando el botón de menú  repetidas veces hasta que aparezca el programa que necesita.




5. When using bread pan: Step 1 – choose loaf size  and crust colour  by pressing buttons repeatedly until indicators show required choices. Step 2 – press and hold "Start"  for 2-3 seconds. An alert will sound before the programme starts. **When using cake pan,** go directly to step 2.


5. Avec le moule à pain : Étape 1 – sélectionnez le poids du pain  et le brunissement de la croûte  en appuyant sur les boutons de sélection correspondants. Étape 2 – maintenez enfoncé le bouton "marche/arrêt"  pendant 2 à 3 secondes. Une alerte sonore retentit avant le démarrage du programme. **Avec le moule à gâteau,** commencez directement à l'étape 2.


5. Quando si utilizza lo stampo per pane: Passaggio 1: scegliere le dimensioni del pane  e il colore della crosta  premendo ripetutamente i relativi pulsanti fino a visualizzare le opzioni desiderate sugli indicatori. Passaggio 2: tenere premuto il pulsante di avvio  per 2-3 secondi. Prima dell'avvio del programma viene emesso un segnale acustico. **Quando si utilizza lo stampo per dolci,** andare direttamente al passaggio 2.


5. Si utiliza un molde para pan: Paso 1: elija el tamaño del pan  y el color de la corteza  pulsando los botones varias veces hasta que los indicadores muestren las opciones elegidas. Paso 2: pulse, sin soltarlo, el botón de marcha  durante 2 o 3 segundos. Sonará una alerta antes de que comience el programa. **Si utiliza un molde para tartas,** vaya directamente al paso 2.



6. 1) To pause the programme, press the start/stop button . **2) To stop or cancel the programme,** press the stop button for 1 sec. When baking cycle is finished, unplug cord. Lift out bread or cake pan using oven gloves, turn out onto a plate and leave bread to cool for at least 30 minutes before slicing it. Immediately clean bread pan and kneader after use (see Cleaning section).

6. 1) Pour mettre en pause le programme, appuyez sur le bouton Start/Stop . **2) Pour arrêter ou annuler le programme,** appuyez le bouton Start/Stop 1s. Lorsque le cycle de préparation est terminé, débranchez le cordon d'alimentation. Retirez le moule à pain ou à gâteau à l'aide de maniques, démoulez la préparation sur une assiette et laissez-la refroidir au moins 30 minutes avant de la découper. Nettoyez le moule et le pétrisseur immédiatement après usage (voir la section Nettoyage).

6. 1) Per mettere in pausa il programma, premere il pulsante di avvio/arresto . **2) Per interrompere o annullare il programma,** tenere premuto il pulsante STOP per 1 secondo. Al termine del ciclo di cottura, scollegare il cavo di alimentazione. Estrarre lo stampo per pane o per dolci utilizzando dei guanti da forno, rovesciarlo su un piatto e lasciar raffreddare il prodotto da forno per almeno 30 minuti prima di affettarlo. Pulire lo stampo e l'impastatrice immediatamente dopo l'uso (vedere la sezione Pulizia).

6. 1) Para hacer una pausa en el programa, pulse el botón de marcha/parada . **2) Para parar o cancelar el programa,** pulse el botón de parada. Una vez finalizado el ciclo de cocción, desconecte el cable. Extraiga el molde para pan o tartas con guantes para horno, déle la vuelta sobre un plato y espere a que se enfríe el pan durante al menos 30 minutos antes de cortarlo en rebanadas. Limpie de inmediato el molde para pan y la amasadora después de su uso (consulte la sección de limpieza).

GB
F
I
E

P
S
NL
FI

N
RU
SK
CZ

HR

Delayed start / Départ différé
Ritardo di avvio / Inicio aplazado



GB

The delayed start enables delay of bread making process up to 12 hours (cannot be used with the Super Rapid programme and is not recommended for use with dough, jam or gluten free settings). Do not use delayed start if using programme 8 to 16 and perishable ingredients (milk, eggs, yeast, etc).

1. Press repeatedly to choose desired programme, followed by selecting crust colour and size .

2. Press **Timer button** repeatedly until desired delay time is displayed. **Timer button** will decrease set delay time (bread maker will automatically include baking process time based on what time you have set the bread to be finished).

F

Le départ différé permet de retarder le démarrage de la préparation du pain dans un délai de 12 h maximum (option indisponible avec le programme Pain rapide et déconseillée avec les programmes Pâte, Confiture et Sans gluten). L'option départ différé ne doit pas être utilisée avec les programmes 8 à 16 ou avec des denrées périssables (lait, œufs, levure, etc.).

1. Appuyez sur à plusieurs reprises pour sélectionner le programme souhaité ; sélectionnez ensuite le brunissement de la croûte et le poids du pain .

2. Appuyez sur le bouton du minuteur à plusieurs reprises, jusqu'à ce que le délai de départ différé souhaité s'affiche. Le bouton du minuteur permet de réduire le délai (la machine à pain tient automatiquement compte du temps de préparation pour que le pain soit prêt à l'heure sélectionnée).

I

Il ritardo di avvio consente di ritardare fino a un massimo di 12 ore l'avvio del processo di panificazione. Non può essere utilizzato con il programma super rapido e non è consigliato con le impostazioni per prodotti senza glutine, pasta di pane e marmellate. Non utilizzare il ritardo di avvio con i programmi da 8 a 16 e con ingredienti deperibili (latte, uova, lievito ecc.).

1. Premere ripetutamente il pulsante per scegliere il programma desiderato, quindi selezionare il colore della crosta con e le dimensioni con .

2. Premere ripetutamente il pulsante del timer fino a visualizzare il tempo di ritardo desiderato. Il pulsante del timer permette di ridurre il ritardo impostato (l'apparecchio aggiunge automaticamente il tempo di cottura necessario in base all'orario di fine cottura impostato).

E

El inicio aplazado permite aplazar el proceso de cocción del pan hasta un máximo de 12 horas (no se puede utilizar con el programa superrápido y no se recomienda su uso con las posiciones de masa, mermelada o sin gluten). No utilice el inicio aplazado si está usando los programas de 8 a 16 y con ingredientes perecederos (leche, huevos, levadura, etc.).

1. Pulse repetidas veces para elegir el programa que desee, y seleccione luego el color de la corteza y el tamaño .

2. Pulse el botón de temporizador varias veces hasta que aparezca el tiempo de aplazamiento que desee. El botón de temporizador reducirá el tiempo de aplazamiento establecido (la panificadora incluirá automáticamente el tiempo del proceso de cocción basándose en el tiempo que haya establecido para finalizar la elaboración del pan).



3. Press \blacktriangleright . The machine turns on, colon will flash and timer will start to count down. **Resetting time delay** is carried out by first pressing \blacktriangleright until screen goes back to default setting. Then reset time.

3. Appuyez sur \blacktriangleright . La machine se met en marche, les deux points de l'affichage se mettent à clignoter et le minuteur commence le compte à rebours. **Pour remettre le minuteur à zéro**, appuyez d'abord sur \blacktriangleright jusqu'à ce que l'écran revienne au réglage par défaut. Ensuite, réglez à nouveau le temps.

3. Premere \blacktriangleright . L'apparecchio si accende, i due punti lampeggiano e ha inizio il conto alla rovescia del timer. Per **impostare il ritardo di avvio** è necessario premere il tasto \blacktriangleright finché sul display non vengono visualizzate le impostazioni predefinite. Quindi impostare l'orario di avvio desiderato.

3. Pulse \blacktriangleright . El aparato se enciende, los dos puntos parpadearán y el temporizador comenzará la cuenta atrás. **El restablecimiento del aplazamiento** se realiza pulsando primero \blacktriangleright hasta que la pantalla vuelve a la configuración predeterminada. Después, restablezca la hora.



4. Power interruption protection. In case of power failure or if unit is unplugged during operation, programme will continue if power is re-established within 8 minutes.

4. Protection contre les coupures de courant. En cas de coupure de courant ou si l'appareil est débranché en cours de fonctionnement, le programme reprend là où il s'était interrompu à condition que le courant soit rétabli dans un délai de 8 minutes.

4. Protezione da interruzioni di corrente. In caso di interruzione di corrente o di scollegamento del cavo di alimentazione durante il funzionamento, il programma riprenderà se l'alimentazione viene ripristinata entro 8 minuti.

4. Protección contra las interrupciones de energía eléctrica. En caso de fallo eléctrico o si la unidad se desconecta durante el funcionamiento, el programa continuará si se reestablece la electricidad en un tiempo de 8 minutos.

GB
F
I
E

P
S
NL
FI

N
RU
SK
CZ

HR

Cleaning / Nettoyage Pulizia / Limpieza



GB

1. **Always unplug bread maker and allow to cool before cleaning.** Do not immerse the bread maker body in water. Do not use dishwasher, abrasive scouring pads or metal implements.

F

1. **Débranchez systématiquement la machine et laissez-la refroidir avant de la nettoyer.** Ne pas utiliser de tampons à récurer abrasifs ni d'instruments métalliques.

I

1. **Scollegare sempre l'apparecchio dall'alimentazione e lasciarlo raffreddare prima di pulirlo.** Non immergere il corpo dell'apparecchio in acqua. Non utilizzare lavastoviglie, spugnette abrasive o utensili di metallo.

E

1. **Desconecte siempre la panificadora y espere a que se enfríe antes de limpiarla.** No sumerja el cuerpo de la panificadora en el agua. No utilice lavaplatos, estropajos abrasivos ni utensilios de metal.



2. **To remove kneader, lift off.** If kneader cannot be removed after 10 minutes, hold shaft from underneath pan and twist back and forth until kneader is released. Clean, rinse and dry. (When the blade folds down automatically from a 30° angle it is completely cleaned.)

2. **Pour retirer la pale auto-rabattable, soulevez-la.** Si vous ne parvenez pas à retirer la pale 10 minutes après l'interruption de la machine, maintenez l'axe sous le moule et exercez un mouvement de va-et-vient jusqu'à ce que la pale se libère. Nettoyez, rincez et séchez la pale. La pale est parfaitement nettoyée lorsqu'elle se rabat sans effort.

2. **Per rimuovere l'impastatrice, sollevarla.** Se dopo 10 minuti non è possibile rimuovere l'impastatrice, tenere l'albero da sotto lo stampo e ruotare avanti e indietro fino a provocare il rilascio dell'impastatrice. Lavare, sciacquare e asciugare. Quando la lama si ripiega automaticamente da un angolo di 30° l'impastatrice è completamente pulita.

2. **Para extraer la amasadora, levántela.** Si no pueda sacarla después de 10 minutos, sujete el eje por la parte de abajo del molde, y gire atrás y adelante hasta liberar la amasadora. Límpiela, aclárela y séquela. (Cuando la cuchilla se pliega hacia abajo automáticamente desde un ángulo de 30°, estará totalmente limpia.)



3. **To clean bread or cake pan. Do not immerse the outside base of the pan, just partially fill with warm soapy water.** Leave to soak for 5 to 10 minutes. **Outside and inside surfaces** are cleaned with a soft damp cloth. Lid can be lifted off for cleaning.

3. **Pour nettoyer le moule à pain ou à gâteau, ne plongez pas sa base extérieure dans l'eau,** il vous suffit de le remplir partiellement d'eau chaude savonneuse. Laissez l'eau agir pendant 5 à 10 minutes. **Nettoyez les surfaces extérieures et intérieures de la machine** avec un chiffon doux humide. Le couvercle peut être retiré si nécessaire.

3. **Per pulire lo stampo per pane o per dolci, non immergere la base esterna dello stampo,** ma riempiarla solo parzialmente con acqua saponata calda. Lasciare in ammollo per 5-10 minuti. **Per la pulizia delle superfici esterne e interne,** utilizzare un panno morbido inumidito. Per le operazioni di pulizia il coperchio può essere sollevato e rimosso.

3. **Para limpiar el molde para pan o tartas, no sumerja la base exterior del molde,** sólo llénela parcialmente con agua jabonosa caliente. Déjala a remojo entre 5 y 10 minutos. **Las superficies exteriores e interiores** se limpian con un paño suave y húmedo. Se puede retirar la tapa para la limpieza.

Disposal / Mise au rebut Smaltimento / Cómo desechar el electrodoméstico

<p>GB</p>	<p>Disposal <i>Packaging materials</i> The packaging materials are environmentally friendly and can be recycled. The plastic components are identified by markings, e.g. >PE<, >PS<, etc. Please dispose of the packaging materials in the appropriate container at the community waste disposal facilities.</p>	<p>Old appliance  The symbol  on the product or on its packaging indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it shall be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health,</p>	<p>which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. For more detailed information about recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.</p>
<p>F</p>	<p>Mise au rebut <i>Matériaux d'emballage</i> Les matériaux d'emballage sont sans danger pour l'environnement et recyclables. Les éléments en plastique sont identifiés par des marquages comme >PE<, >PS<, etc. Veuillez jeter les emballages dans les conteneurs appropriés de votre centre local de traitement des déchets.</p>	<p>Appareils usagés  Le symbole  sur le produit ou sur son emballage indique qu'il ne doit pas être jeté avec les ordures ménagères. Il doit de préférence être confié à un centre de recyclage adapté au traitement des équipements électriques et électroniques. En vous assurant que ce produit est recyclé correctement, vous contribuerez à éviter les conséquences néfastes pour l'environnement et la</p>	<p>santé que pourrait avoir une mauvaise gestion de ce produit en fin de vie. Pour plus d'informations sur le recyclage de ce produit, contactez votre centre local, votre service de traitement des ordures ménagères, ou le magasin qui vous a vendu ce produit.</p>
<p>I</p>	<p>Smaltimento <i>Materiali di imballaggio</i> I materiali di imballaggio utilizzati sono ecologici e riciclabili. I componenti in plastica sono contrassegnati dalle indicazioni >PE<, >PS<, e così via. Smaltire i materiali di imballaggio negli appositi contenitori presso le isole ecologiche locali.</p>	<p>Apparecchio usato  Il simbolo  riportato sull'apparecchio o sulla sua confezione indica che questo prodotto non può essere considerato un normale rifiuto domestico, ma che deve invece essere smaltito presso un apposito punto di raccolta specializzato nel riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche. Lo scrupoloso rispetto delle disposizioni in materia di smaltimento delle apparecchiature</p>	<p>elettriche ed elettroniche contribuisce alla salvaguardia dell'ambiente e alla tutela della salute. Per ulteriori informazioni sul riciclaggio contattare il proprio comune di residenza, la discarica o il negozio dove è stato acquistato il prodotto.</p>
<p>E</p>	<p>Cómo desechar el electrodoméstico <i>Materiales de embalaje</i> Los materiales de embalaje son respetuosos con el medio ambiente y pueden reciclarse. Los componentes de plástico se identifican con marcas como >PE<, >PS<, etc. Tire el material de embalaje en los contenedores pertinentes en las instalaciones de recogida de basura de su comunidad.</p>	<p>Electrodoméstico antiguo  El símbolo  incluido en el producto o en su envase indica que este producto no debe ser tratado como un residuo doméstico. Debe llevarse hasta un punto de recogida para el reciclaje de equipos eléctricos y electrónicos. El vertido correcto del producto evitará perjudicar al medio ambiente y a la salud. Para obtener información más detallada acerca del reciclaje de este producto, consulte</p>	<p>al departamento correspondiente de su municipio, al servicio de recogida de residuos domésticos o a la tienda donde adquirió el producto.</p>

GB
F
I
E

P
S
NL
FI

N
RU
SK
CZ



HR






Bread/dough programme chart

GB

BREAD PAN <input type="checkbox"/>							
Index	Type	Crust	Size	Total	Extras	Warm	Delay max
1	White Bread	Light	500g	02:57	02:37	60	12:00
			750g	03:00	02:40	60	12:00
			1.0kg	03:03	02:43	60	12:00
		Medium	500g	03:05	02:45	60	12:00
			750g	03:10	02:50	60	12:00
			1.0kg	03:15	02:55	60	12:00
		Dark	500g	03:20	03:00	60	12:00
			750g	03:25	03:05	60	12:00
			1.0kg	03:30	03:10	60	12:00
2	White Rapid	Light	500g	02:32	02:12	60	12:00
			750g	02:35	02:15	60	12:00
			1.0kg	02:38	02:18	60	12:00
		Medium	500g	02:40	02:20	60	12:00
			750g	02:45	02:25	60	12:00
			1.0kg	02:50	02:30	60	12:00
		Dark	500g	02:55	02:35	60	12:00
			750g	03:00	02:40	60	12:00
			1.0kg	03:05	02:45	60	12:00
3	Whole Wheat Bread	Light	500g	04:15	03:31	60	12:00
			750g	04:19	03:35	60	12:00
			1.0kg	04:23	03:39	60	12:00
		Medium	500g	04:20	03:36	60	12:00
			750g	04:25	03:41	60	12:00
			1.0kg	04:30	03:46	60	12:00
		Dark	500g	04:29	03:45	60	12:00
			750g	04:35	03:51	60	12:00
			1.0kg	04:39	03:55	60	12:00
4	Whole Wheat Rapid	Light	500g	02:29	02:10	60	12:00
			750g	02:33	02:14	60	12:00
			1.0kg	02:37	02:18	60	12:00
		Medium	500g	02:34	02:15	60	12:00
			750g	02:39	02:20	60	12:00
			1.0kg	02:44	02:25	60	12:00
		Dark	500g	02:43	02:24	60	12:00
			750g	02:49	02:30	60	12:00
			1.0kg	02:53	02:34	60	12:00
5	French Bread	Light	500g	03:12	02:53	60	12:00
			750g	03:23	03:04	60	12:00
			1.0kg	03:34	03:15	60	12:00
		Medium	500g	03:32	03:13	60	12:00
			750g	03:36	03:17	60	12:00
			1.0kg	03:40	03:21	60	12:00
		Dark	500g	03:35	03:16	60	12:00
			750g	03:42	03:23	60	12:00
			1.0kg	03:44	03:25	60	12:00
6	Brioche	Light	500g	03:17	02:57	60	12:00
			750g	03:19	02:59	60	12:00
			1.0kg	03:21	03:01	60	12:00
		Medium	500g	03:19	02:59	60	12:00
			750g	03:22	03:02	60	12:00
			1.0kg	03:25	03:05	60	12:00
		Dark	500g	03:23	03:03	60	12:00
			750g	03:26	03:06	60	12:00
			1.0kg	03:29	03:09	60	12:00
7	Super Rapid	Medium	750g	00:58	-	60	-

Bread/dough programme chart

BREAD PAN 							
Index	Type	Crust	Size	Total	Extras	Warm	Delay max
8	Cake 500gr	N/A	500g	01:22	–	22	12:00
9	Gluten Free	Medium	750g 1.0kg	02:54 02:59	02:37 02:42	60	12:00 12:00
10	Dough	–	≤1.0kg	01:30	01:14	–	12:00
11	Artisan Dough	–	–	05:15	04:39	–	12:00
12	Jam	–	≤1.0kg	01:25	–	20	12:00
13	Extra Bake	–	–	10-90	–	60	–
CAKE PAN 							
14	Moelleux	–	270g	01:28	–	22	–
15	Rice Pudding	–	270g	–	–	22	–
16	Custard	–	270g	–	–	22	–
Notes		<p>1. An alert will sound (8 buzzes) to add ingredients if the recipe recommends doing so.</p> <p>2. Extra Bake default time set is 10 minutes, and Max delay time is 90 minutes (1:30)</p> <p>3. For the bread pan programmes (excl. programme 10 and 11), the bread maker will automatically go into the keep warm mode at the end of the baking cycle. It will stay in this mode for up to 1 hour or until the machine is turned off.</p>					

PROGRAMME STATUS INDICATOR		
Symbol	Name	Explanation
	Pre-heat feature	Used only for the wholewheat, wholewheat rapid and gluten free settings to warm ingredients before kneading.
	Kneading symbol	Indicates dough is in first or second kneading stage or being knocked back between rising cycles. A buzz will tell when to add additional ingredients manually.
	Rise symbol	Indicates dough is either in first, second or third rising cycle.
	Bake symbol	Indicates loaf is in the final baking cycle.
	Keep warm mode	Automatically starts when baking cycle ends. Keep warm mode continues for one hour or until machine is turned off.

GB

F

I

E

P

S

NL

FI

N

RU

SK

CZ


HR

Troubleshooting

GB

BREAD PAN 		
LOAF SIZE AND SHAPE		
Problem	Possible cause	Solution
Bread does not rise enough	Wholemeal breads will be lower than white breads due to less glutenforming protein in whole wheat flour.	Normal situation, no solution.
	Not enough liquid.	Increase liquid by 15ml/3tsp.
	Sugar omitted or not enough added.	Assemble ingredients as listed in recipe.
	Wrong type of flour used.	You may have used plain white flour instead of strong bread flour which has a higher gluten content. Do not use all-purpose flour.
	Wrong type of yeast used.	For best results use only fast action "easy blend" yeast.
	Not enough yeast added or too old.	Measure amount recommended and check expiry date on package.
	Rapid bread cycle chosen.	This cycle produces shorter loaves. This is normal.
	Yeast and sugar came into contact with each other before kneading cycle.	Make sure they remain separate when added to bread pan.
Flat loaf, no rising.	Yeast omitted or too old.	Assemble ingredients and check expiry date.
	Liquid too hot.	Check recipe for correct liquid temperature.
	Too much salt added.	Use amount recommended.
	If using timer, yeast got wet before bread making process started.	Place dry ingredients into corners of pan. Protect yeast from liquids by making slight well in centre of dry ingredients.
Top inflated – mushroom-like in appearance.	Too much yeast.	Reduce yeast by 1/4tsp.
	Too much sugar.	Reduce sugar by 1tsp.
	Too much flour.	Reduce flour by 6 to 9tsp.
	Not enough salt.	Use amount of salt recommended in recipe.
	Warm, humid weather.	Reduce liquid by 15ml/3 tsp and yeast by 1/4tsp.
Top and sides cave in.	Too much liquid.	Reduce liquid by 15ml/3tsp next time or add a little extra flour.
	Too much yeast.	Use amount recommended in recipe or try a quicker cycle next time.
	High humidity and warm weather may have caused dough to rise too fast.	Chill water or add milk straight from fridge.
Gnarly, knotted top – not smooth.	Not enough liquid.	Increase liquid by 15ml/3tsp.
	Too much flour.	Measure flour accurately.
	Tops of loaves may not all be perfectly shaped, however, this does not affect wonderful flavour of bread.	Make sure dough is made under the best possible conditions.
Collapsed while baking.	Machine was placed in a draught or may have been knocked or jolted during rising.	Reposition bread maker.
	Exceeding capacity of bread pan.	Do not use more ingredients than recommended for large loaf (max. 1Kg).
	Not enough salt used or omitted (salt helps prevent the dough over proving).	Use amount of salt recommended in recipe.
	Too much yeast.	Measure yeast accurately.
	Warm, humid weather.	Reduce liquid by 15ml/3tsp and reduce yeast by 1/4tsp.
Loaves uneven, shorter on one end.	Dough too dry and not allowed to rise evenly in pan.	Increase liquid by 15ml/3 tsp.
Foldable blade does not stand up during kneading process.	Blade was not cleaned very well.	Clean the blade (see cleaning section).

Troubleshooting

BREAD PAN 		
BREAD TEXTURE		
Problem	Possible cause	Solution
Heavy dense texture	Too much flour.	Measure accurately.
	Not enough yeast.	Measure accurately.
	Not enough sugar.	Measure accurately.
Open, course, holey texture.	Salt omitted.	Assemble ingredients as listed in recipe.
	Too much yeast.	Measure right amount of recommended yeast.
	Too much liquid.	Reduce liquid by 15ml/3tsp.
Centre of loaf is raw, not baked enough.	Too much liquid.	Reduce liquid by 15ml/3tsp.
	Power cut during operation.	If power is cut during operation for more than 8 minutes you will need to remove unbaked loaf from pan and start again with fresh ingredients.
	Quantities were too large and machine could not cope.	Reduce amounts to maximum quantities allowed.
Bread doesn't slice well, very sticky.	Sliced while too hot.	Allow bread to cool on rack at least 30 minutes before slicing.
	Not using proper knife.	Use a good bread knife.
CRUST COLOUR AND THICKNESS		
Problem	Possible cause	Solution
Dark crust colour/too thick	DARK crust setting used.	Use medium or light setting next time.
Loaf of bread is burnt.	Bread maker malfunctioning.	Refer to "Service and customer care" section.
Crust too light.	Bread not baked long enough.	Extend baking time.
	No milk powder or fresh milk in recipe.	Add 15ml/3tsp skimmed milk powder or replace 50% of water with milk to encourage browning.
PAN PROBLEMS		
Problem	Possible cause	Solution
Kneader cannot be removed.	Kneader is stuck due to dried dough remains.	Add water to bread pan and allow kneader to soak. Then you may need to twist kneader slightly to remove it (see cleaning section).
Bread sticks to pan/difficult to shake out.	Can happen over prolonged use.	Lightly wipe the inside of bread pan with vegetable oil.
		Refer to "Service and customer care" section.

GB

F

I

E

P

S

NL

FI

N

RU


SK

CZ

HR

Troubleshooting

GB

CAKE PAN 		
LOAF SIZE AND SHAPE		
Problem	Possible cause	Solution
Cake does not rise enough.	Eggs were not mixed to viscous material.	Use egg breaking machine to mix eggs.
	Sugar omitted or not enough added.	Mix the ingredients as listed in recipe.
	Wrong type of cake flour used.	Do not use all-purpose cake flour.
Flat loaf, no rising.	Eggs were not mixed even enough.	Use egg breaking machine to mix eggs.
	Required standard recipe was not used.	Apply standard recipe.
Cake surface is cracked.	Not correct amounts of sugar, salt, flour and/ or liquid.	Check recipe ingredients.
Top and sides cave in.	Too much liquid.	Reduce liquid amount.
	Eggs were not mixed even enough.	Use egg breaking machine to mix eggs.
Gnarly, knotted top – not smooth	Not enough liquid.	Add more milk or water.
	Too much cake flour.	Reduce cake flour.
	Tops of loaves may not all be perfectly shaped – no effect on flavour.	Make sure cake is made under the best possible conditions.
Collapsed while baking.	Machine was placed in a draught or may have been knocked or jolted during rising.	Reposition cake.
	Exceeding capacity of cake pan.	Do not use more ingredients than recommended.
	Salt omitted or not enough used.	Use amount of salt recommended in recipe.
	Too much cake flour.	Measure the cake flour accurately.
	Warm, humid weather.	Reduce liquid amount.
CRUST COLOUR AND THICKNESS		
Problem	Possible cause	Solution
Dark crust colour/crust too thick.	Cake was not removed immediately after baking.	Remove immediately after baking.
Loaf of cake is burnt.	Bread maker malfunctioning.	See "Service and customer care" section.
Crust too light.	Cake was not baked long enough.	Extend baking time.
CAKE PAN		
Problem	Possible cause	Solution
Kneader cannot be removed.	Kneader is stuck due to dried dough remains.	Add water to bread pan and allow kneader to soak. Then you may need to twist kneader slightly to remove it (see cleaning section).
Cake cannot be poured out.	The blade was stuck in the cake.	Wear gloves and rotate the fork by hand to separate blade from cake.
	The cake is sticking to the cake pan.	Not enough cake oil.
Cake pan cannot be lifted up.	Base for cake pan and bottom base coupling may be deformed or some foreign body inside.	Carefully rotate cake pan in left and right direction to loosen it.

Troubleshooting

MACHINE MECHANICS		
Problem	Possible cause	Solution
Bread maker not operating/Kneader not moving.	Pan not correctly located.	Check the pan is locked in place.
	Delay timer selected.	Bread maker will not start until count down reaches programme start time.
Ingredients not mixed.	Did not start bread maker.	After programming control panel, press start button to turn bread maker on.
	Pan not correctly locked in place.	Check pan is in accurate position.
	Forgot to put kneader in pan or blade did not stand up.	Always make sure kneader is on shaft in the bottom of the pan before adding ingredients. Also make sure blade is completely clean.
Burning odour noted during operation.	Ingredients spilled inside oven.	Be careful not to spill ingredients when adding to pan. Ingredients can burn on heating unit and cause smoke.
	Pan leaks.	See "Service and Customer care" section.
	Exceeding capacity of bread pan.	Do not use more ingredients than recommended in recipe and always measure ingredients accurately.
Machine unplugged by mistake or power lost during use. How can I save the bread?	If machine is in knead cycle, discard ingredients and start again.	
	If machine is in rise cycle, remove dough from bread pan, shape and place in greased 23 x 12.5cm/9 x 5 in. loaf tin, cover and allow to rise until doubled in size. Use bake only setting 13 or bake in pre-heated conventional oven at 200°C/400°F/Gas mark 6 for 30-35 minutes or until golden brown.	
	If machine is in bake cycle, use bake only setting 13 or bake in pre-heated conventional oven at 200°C/400°F/Gas mark 6 and remove top rack. Carefully remove pan from machine and place on bottom rack in oven. Bake until golden brown.	
E:01 appears on display and machine cannot be turned on.	Baking compartment too hot.	Unplug and allow to cool down for 30 minutes.
H:HH & E:EE appears in display and machine does not operate.	Bread machine is malfunctioning. Temperature sensor error.	See "Service and Customer care" section.

GB

F

I

E

P

S

NL

FI

N

RU

SK

CZ

HR

Recipes (add ingredients according to listed order)

GB

BREAD PAN

WHITE BREAD – setting: 1 and 2

Ingredients	1 kg	750 g	500 g
Water	360 ml	310 ml	205 ml
Oil	2 tbsp	1 ½ tbsp	1 tbsp
Salt	2 tsp	1 ½ tsp	1 tsp
Sugar	3 tbsp	2 tbsp	1 ½ tbsp
Dried skimmed milk powder	2 tbsp	1 ½ tbsp	1 tbsp
White bread flour	4 ½ cups	3 ¾ cups	2 ¼ cups
Dried yeast	2 tsp	1 ¾ tsp	1 + 1/3 tsp

WHOLE WHEAT BREAD – setting: 3 and 4

Ingredients	1 kg	750 g	500 g
Water	360 ml	310 ml	205 ml
Butter/Margarine	3 tbsp	2 tbsp	1 ½ tbsp
Salt	2 tsp	1 ½ tsp	1 tsp
Soft brown sugar	4 tbsp	3 tbsp	2 tbsp
Dried skimmed milk powder	3 tbsp	2 tbsp	1 ½ tbsp
Whole wheat bread flour	4 1/3 cups	3 ¾ cups	2 cups
Dried yeast	2 ½ tsp	1 ½ tsp	1 tsp

FRENCH BREAD – setting: 5

Ingredients	1 kg	750 g	500 g
Water	330 ml	290 ml	165 ml
Olive oil	2 tbsp	1 tbsp	1 tbsp
Salt	1 ½ tsp	1 tsp	¾ tsp
Sugar	2 tbsp	1 ¼ tbsp	1 tbsp
White bread flour	4 cups	3 ¾ cups	2 ¼ cups
Dried yeast	2 tsp	1 ½ tsp	1 ¼ tsp


BRIOCHE – setting: 6

Ingredients	1 kg	750 g	500 g
Water	310 ml	250 ml	155 ml
Oil	2 tbsp	1 tbsp	1 tbsp
Salt	2 tsp	1 ½ tsp	1 tsp
Sugar	2 tbsp	2 tbsp	1 tbsp
Dry milk	2 tbsp	1 ½ tbsp	1 tbsp
Bread flour	4 ¼ cups	3 cups	2 ½ cups
Active dry yeast	3 tsp	1 tsp	1 tsp

SUPER RAPID – setting: 7

Ingredients	1 kg
Water	330 ml
Oil	2 tbsp
Salt	2 tsp
Sugar	2 tbsp
Dry milk	2 tbsp
Bread flour	4 cups
Active dry yeast	2 tsp

Recipes (add ingredients according to listed order)

BREAD PAN 	
CAKE 500 g – setting: 8	
Ingredients	500 g
Milk	1 cup
Butter	2 tsp
Eggs	2
Sugar	¼ tbsp
Essence	¾ tsp
Cake flour	¾ cups
Baking yeast	½ tsp

GLUTEN FREE – setting: 9		
Ingredients	1 kg	750 g
Water	310 ml	250 ml
Oil	3 tbsp	3 tbsp
Salt	1 ½ tsp	1 ½ tsp
Sugar	3 tbsp	3 tbsp
Eggs	3	2
Vinegar	1 tsp	1 tsp
Mix flour	450 g	390 g
Xanthan gum	1 tbsp	1 tbsp
Dried yeast	1 ½ tsp	1 ½ tsp

DOUGH – setting: 10 and 11	
Ingredients	
Water	290 ml
Oil	2 tbsp
Salt	1 ½ tsp
Sugar	2 tbsp
Dried milk	1 ½ tbsp
White bread flour	3 ½ cups
Dried yeast	1 ½ tsp

JAM – setting: 12			
Ingredients			
Water	2 tbsp		
Lemon juice	2 tbsp		
Sugar	2 tbsp		
Jam	2 tbsp		
Orange	500 g		

EXTRA BAKE BREAD – setting: 13			
Ingredients	1 kg	750 g	500 g
Water	310 ml	250 ml	155 ml
Oil	2 tbsp	2 tbsp	1 tbsp
Salt	2 tsp	1 ½ tsp	1 tsp
Sugar	2 tbsp	2 tbsp	1 tbsp
Dry milk	2 tbsp	1 ½ tbsp	1 tbsp
Bread flour	4 ¼ cups	3 cups	2 ½ cups
Active dry yeast	3 tsp	2 tsp	1 tsp

GB

F

I

E

P

S

NL

FI

N

RU


SK

CZ

HR

Recipes (add ingredients according to listed order)

GB

CAKE PAN 

MOELLEUX – setting: 14

Ingredients			
Butter	75 g		
Lemon juice	100 ml		
Sugar	50 g		
Egg	1		
Flour	190 g		
Baking powder	½ tbsp		
Bicarbonate soda	½ tsp		
Salt	1 pinch		

RICE PUDDING – setting: 15


Ingredients			
Milk (fat 3%)	0.5 l		
Round rice	90 g		
Sugar	60 g		
Vanilla bean	½		

CUSTARD CAKE – setting: 16

Ingredients			
Milk	400 ml		
Sugar	30 g		
Eggs	3		
Vanilla beans			

Tableau des programmes de préparation des pains / pâtes



F






MOULE À PAIN 							
Réf.	Désignation	Croûte	Taille	Temps de préparation	Ajout d'ingrédients	Maintien au chaud	Départ différé
1	Pain blanc	Claire	500 g	02:57	02:37	60	12:00
			750 g	03:00	02:40	60	12:00
			1 kg	03:03	02:43	60	12:00
		Moyenne	500 g	03:05	02:45	60	12:00
			750 g	03:10	02:50	60	12:00
			1 kg	03:15	02:55	60	12:00
		Foncée	500 g	03:20	03:00	60	12:00
			750 g	03:25	03:05	60	12:00
			1 kg	03:30	03:10	60	12:00
2	Blanc rapide	Claire	500 g	02:32	02:12	60	12:00
			750 g	02:35	02:15	60	12:00
			1 kg	02:38	02:18	60	12:00
		Moyenne	500 g	02:40	02:20	60	12:00
			750 g	02:45	02:25	60	12:00
			1 kg	02:50	02:30	60	12:00
		Foncée	500 g	02:55	02:35	60	12:00
			750 g	03:00	02:40	60	12:00
			1 kg	03:05	02:45	60	12:00
3	Pain complet	Claire	500 g	04:15	03:31	60	12:00
			750 g	04:19	03:35	60	12:00
			1 kg	04:23	03:39	60	12:00
		Moyenne	500 g	04:20	03:36	60	12:00
			750 g	04:25	03:41	60	12:00
			1 kg	04:30	03:46	60	12:00
		Foncée	500 g	04:29	03:45	60	12:00
			750 g	04:35	03:51	60	12:00
			1 kg	04:39	03:55	60	12:00
4	Complet rapide	Claire	500 g	02:29	02:10	60	12:00
			750 g	02:33	02:14	60	12:00
			1 kg	02:37	02:18	60	12:00
		Moyenne	500 g	02:34	02:15	60	12:00
			750 g	02:39	02:20	60	12:00
			1 kg	02:44	02:25	60	12:00
		Foncée	500 g	02:43	02:24	60	12:00
			750 g	02:49	02:30	60	12:00
			1 kg	02:53	02:34	60	12:00
5	Pain français	Claire	500 g	03:12	02:53	60	12:00
			750 g	03:23	03:04	60	12:00
			1 kg	03:34	03:15	60	12:00
		Moyenne	500 g	03:32	03:13	60	12:00
			750 g	03:36	03:17	60	12:00
			1 kg	03:40	03:21	60	12:00
		Foncée	500 g	03:35	03:16	60	12:00
			750 g	03:42	03:23	60	12:00
			1 kg	03:44	03:25	60	12:00
6	Brioche	Claire	500 g	03:17	02:57	60	12:00
			750 g	03:19	02:59	60	12:00
			1 kg	03:21	03:01	60	12:00
		Moyenne	500 g	03:19	02:59	60	12:00
			750 g	03:22	03:02	60	12:00
			1 kg	03:25	03:05	60	12:00
		Foncée	500 g	03:23	03:03	60	12:00
			750 g	03:26	03:06	60	12:00
			1 kg	03:29	03:09	60	12:00
7	Pain rapide	Moyenne	750 g	00:58	-	60	-

GB
F
I
E
P
S
NL
FI
N
RU
SK
CZ
HR


Tableau des programmes de préparation des pains / pâtes

F

MOULE À PAIN 							
Réf.	Désignation	Croûte	Taille	Temps de préparation	Ajout d'ingrédients	Maintien au chaud	Départ différé
8	Pain 500g	N/A	500 g	01:22	–	22	12:00
9	Sans gluten	Moyenne	750 g	02:54	02:37	60	Déconseillé
			1 kg	02:59	02:42	60	Déconseillé
10	Pâte	–	≤1 kg	01:30	01:14	–	Déconseillé
11	Pâte artisanale	–	–	05:15	04:39	–	Déconseillé
12	Confiture	–	≤1 kg	01:25	–	20	Déconseillé
13	Cuisson seule	–	–	10	–	60	90
MOULE À GÂTEAU 							
14	Moelleux	–	270 g	01:28	–	22	–
15	Gâteau de riz	–	270 g	–	–	22	–
16	Flan	–	270 g	–	–	22	–
Remarques :		<p>1. Une alerte sonore retentit (8 bips) pour signaler l'ajout possible d'ingrédients lorsque la recette le recommande.</p> <p>2. Le temps de cuisson par défaut de l'option Cuisson seule est de 10 minutes ; le délai maximal de départ différé est de 90 minutes (1h30).</p> <p>3. Pour les programmes destinés au moule à pain (sauf les programmes 10 et 11), la machine passe automatiquement en mode maintien au chaud à la fin du cycle de cuisson. Ce mode reste actif pendant 1 heure ou jusqu'à l'arrêt de la machine.</p>					

DESCRIPTIF DES PROGRAMMES		
Symbole	Nom	Description
	Préchauffe	Utilisé avec les programmes Pain complet, Complet rapide et Sans gluten pour préchauffer les ingrédients avant le pétrissage.
	Pétrissage	Indique le premier ou le deuxième pétrissage de la pâte, ou un pétrissage entre deux cycles de levée. Un signal sonore indique le moment où des ingrédients peuvent être ajoutés manuellement.
	Levée	Indique le premier, le deuxième ou le troisième cycle de levée de la pâte.
	Cuisson	Indique le cycle de cuisson final du pain.
	Mode maintien au chaud	Est activé automatiquement à la fin du cycle de cuisson. Ce mode reste actif 1 heure après la fin de cuisson.

Gestion des pannes

MOULE À PAIN 		
TAILLE ET FORME DU PAIN		
Problème	Cause possible	Solution
Levée du pain insuffisante	Les pains complets lèvent moins que les pains blancs car la teneur en protéines formant du gluten est plus faible.	Situation normale, aucune solution.
	Manque de liquide.	Augmentez la quantité de liquide de 15 ml/3 c. à c.
	Absence ou manque de sucre.	Incorporez les ingrédients spécifiés dans la recette.
	Type de farine inadapté.	Il se peut que vous ayez utilisé de la farine ordinaire au lieu de la farine à pain, qui contient plus de gluten. N'utilisez pas de farine ordinaire.
	Type de levure inadapté.	Pour un résultat optimal, utilisez de la levure rapide en poudre.
	Absence ou manque de levure, levure périmée.	Incorporez la quantité recommandée et vérifiez la date de péremption sur l'emballage.
	Cycle rapide sélectionné.	Ce cycle produit des pains plus ramassés. Ceci est normal.
	La levure et le sucre sont entrés en contact avant le cycle de pétrissage.	Assurez-vous qu'ils demeurent séparés lors de leur incorporation dans le moule à pain.
Pain plat, aucune levée.	Absence de levure ou levure périmée.	Incorporez les ingrédients et vérifiez la date de péremption.
	Liquide trop chaud.	Vérifiez la température de liquide indiquée dans la recette.
	Trop grande quantité de sel.	Utilisez la quantité recommandée.
	Lors d'un départ différé, la levure a été mouillée avant le début de la fabrication.	Il est important de mettre les ingrédients liquides avant les solides/secs. Ajouter la levure en dernier et s'assurer qu'elle n'est pas entrée en contact avec les aliments liquides.
Dessus gonflé, apparence d'un champignon.	Trop grande quantité de levure.	Retirez 1/4 c. à c. de levure.
	Trop grande quantité de sucre.	Retirez 1 c. à c. de sucre.
	Trop grande quantité de farine.	Retirez 6 à 9 c. à c. de farine.
	Manque de sel.	Incorporez la quantité de sel recommandée dans la recette.
Le dessus et les côtés sont affaissés.	Conditions météo chaudes et humides.	Retirez 15 ml/3 c. à c. de liquide et 1/4 c. à c. de levure.
	Trop grande quantité de liquide.	Retirez 15 ml/3 c. à c. de liquide ou ajoutez un peu de farine.
	Trop grande quantité de levure.	Incorporez la quantité recommandée dans la recette ou essayez un cycle plus rapide.
Dessus mou et inégal.	Une humidité et une chaleur importantes ont pu déclencher une levée trop rapide de la pâte.	Utilisez de l'eau froide ou du lait sortant du réfrigérateur.
	Manque de liquide.	Augmentez la quantité de liquide de 15 ml/3 c. à c.
Affaissement en cours de cuisson.	Trop grande quantité de farine.	Mesurez précisément la quantité de farine.
	Même si le dessus du pain n'a pas une forme parfaite, celui-ci n'en reste pas moins délicieux.	Assurez-vous que la pâte soit prête à température ambiante..
	La machine est placée dans un courant d'air ou a subi des chocs ou des secousses au cours de la levée.	Placez la machine sur une surface plane et stable à l'abri des courants d'air.
	Capacité du moule à pain dépassée.	Ne dépassez pas la quantité d'ingrédients recommandée pour un pain de grande taille (maxi. 1 kg).
Pains inégaux, plus courts d'un côté.	Absence ou manque de sel (le sel empêche la pâte de trop gonfler).	Incorporez la quantité de sel recommandée dans la recette.
	Trop grande quantité de levure.	Mesurez précisément la quantité de levure.
	Conditions météo chaudes et humides.	Retirez 15 ml/3 c. à c. de liquide et 1/4 c. à c. de levure.
Pains inégaux, plus courts d'un côté.	Pâte trop sèche, ne peut se répartir uniformément dans le moule pendant le levage.	Augmentez la quantité de liquide de 15 ml/3 c. à c.
La pale auto-rabattable ne se relève pas au cours du pétrissage.	La lame n'a pas été nettoyée correctement.	Nettoyez la lame (voir la section Nettoyage)

GB

F

I

E

P

S

NL

FI

N

RU


SK

CZ


HR

Gestion des pannes

F

MOULE À PAIN 		
TEXTURE DU PAIN		
Problème	Cause possible	Solution
Texture lourde et dense	Trop grande quantité de farine.	Mesurez précisément la quantité.
	Manque de levure.	Mesurez précisément la quantité.
	Manque de sucre.	Mesurez précisément la quantité.
Texture grossière, pleine de trous.	Absence de sel.	Incorporez les ingrédients spécifiés dans la recette.
	Trop grande quantité de levure.	Mesurez la quantité de levure recommandée.
	Trop grande quantité de liquide.	Diminuez la quantité de liquide de 15 ml/3 c. à c.
Le cœur du pain n'est pas suffisamment cuit.	Trop grande quantité de liquide.	Diminuez la quantité de liquide de 15 ml/3 c. à c.
	Coupure de courant en cours de fonctionnement.	En cas de coupure de courant de plus de 8 minutes en cours de fonctionnement, il vous faut retirer le pain non cuit du moule et relancer le programme avec de nouveaux ingrédients.
	Quantités trop importantes pour la machine.	Maintenez les quantités inférieures aux quantités maximales autorisées.
Le pain est difficile à couper et très collant.	Pain trop chaud pour être découpé.	Laissez le pain refroidir au moins 30 minutes avant de le découper.
	Couteau inadapté.	Utilisez un couteau à pain de qualité.
APPARENCE ET ÉPAISSEUR DE LA CROÛTE		
Problème	Cause possible	Solution
Croûte sombre/trop épaisse	Apparence foncée de la croûte..	Sélectionnez un degré de brunissement de la croûte plus clair la prochaine fois.
Le pain est brûlé.	Dysfonctionnement de la machine à pain.	Reportez-vous à la section Entretien et service clientèle.
Croûte trop claire.	Temps de cuisson insuffisant.	Augmentez le temps de cuisson.
	Recette dépourvue de lait frais ou en poudre.	Ajoutez 15 ml/3 c. à c. de poudre de lait ou remplacez la moitié de la quantité d'eau par du lait pour favoriser la coloration de la croûte.
PROBLÈMES DE MOULE		
Problème	Cause possible	Solution
Impossible de retirer la pale auto-rabattable.	La pale est coincée à cause de résidus de pâte secs.	Versez de l'eau dans le moule à pain et laissez tremper la pale. Il est possible qu'il faille faire pivoter le pétrisseur pour le retirer (voir la section Nettoyage).
Pain collant au moule/difficile à démouler.	Éventualité possible à long terme.	Enduire avec soin l'intérieur du moule à pain avec de l'huile végétale.
		Reportez-vous à la section Entretien et service clientèle

Gestion des pannes

MOULE À GÂTEAU 		
TAILLE ET FORME DU PAIN		
Problème	Cause possible	Solution
Levée du gâteau insuffisante	Les oeufs battus n'ont pas une consistance homogène.	Utilisez un batteur électrique pour battre les œufs.
	Absence ou manque de sucre.	Mélangez les ingrédients dans l'ordre spécifié dans la recette.
	Type de farine à gâteau inadapté.	N'utilisez pas de farine à gâteau ordinaire.
Pain plat, aucune levée.	Les oeufs battus n'ont pas une consistance homogène.	Utilisez un batteur électrique pour battre les œufs.
	La recette de base requise n'a pas été respectée.	Suivez la recette de base.
La surface du gâteau est craquelée.	Quantités de sucre, de sel, de farine et/ou de liquide inadaptées.	Vérifiez les ingrédients de la recette.
Le dessus et les côtés sont affaissés.	Trop grande quantité de liquide.	Diminuez la quantité de liquide.
	Les oeufs battus n'ont pas une consistance homogène.	Utilisez un batteur électrique pour battre les œufs.
Dessus granuleux et inégal.	Manque de liquide.	Ajoutez du lait ou de l'eau.
	Trop grande quantité de farine à gâteau.	Diminuez la quantité de farine à gâteau.
	Même si le dessus du gâteau n'a pas une forme parfaite, celui-ci n'en reste pas moins délicieux.	Assurez-vous que le gâteau soit réalisé dans les meilleures conditions possibles.
Affaissement en cours de cuisson.	La machine est placée dans un courant d'air ou a subi des chocs ou des secousses au cours de la levée.	Placer la machine sur une surface plane et stable à l'abri des courants d'air.
	Capacité du moule à gâteau dépassée.	Ne dépassez pas la quantité d'ingrédients recommandée.
	Absence ou manque de sel.	Incorporez la quantité de sel recommandée dans la recette.
	Trop grande quantité de farine à gâteau.	Mesurez précisément la quantité de farine.
	Conditions météo chaudes et humides.	Diminuez la quantité de liquide.
APPARENCE ET ÉPAISSEUR DE LA CROÛTE		
Problème	Cause possible	Solution
Croûte sombre/trop épaisse	Le gâteau n'a pas été démoulé immédiatement après la cuisson.	Démoulez le gâteau immédiatement après la cuisson.
Le gâteau est brûlé.	Dysfonctionnement de la machine à pain.	Reportez-vous à la section Entretien et service clients.
Croûte trop claire.	Temps de cuisson insuffisant.	Augmentez le temps de cuisson.
MOULE À GÂTEAU		
Problème	Cause possible	Solution
Impossible de retirer la pale auto-rabattable.	La pale est coincée à cause des résidus de pâte secs.	Versez de l'eau dans le moule à pain et laissez tremper la pale. Il est possible qu'il faille faire pivoter la pale pour la retirer (voir la section Nettoyage).
Impossible de démouler le gâteau.	La pale est coincée dans le gâteau.	Enfilez des gants et faites tourner la pale à la main pour séparer la lame du gâteau.
	La pâte accroche au moule.	Huile insuffisante dans la recette.
Impossible de retirer le moule à gâteau.	Il est possible que le moule à gâteau se détache avec difficulté ou se déforme à cause de corps étrangers logés dans sa base.	Faites tourner le moule à gâteau avec précaution dans les deux sens pour le décrocher.

GB

F

I

E

P

S

NL

FI

N

RU

SK

CZ

HR

Gestion des pannes

F

MÉCANIQUE DE LA MACHINE		
Problème	Cause possible	Solution
La machine à pain ne fonctionne pas/aucun mouvement de la pale auto-rabattable.	Moule mal positionné.	Vérifiez que le moule est bien maintenu en position.
	Minuteur de délai activé.	La machine ne se met pas en route tant que le compte à rebours n'est pas terminé.
Les ingrédients ne sont pas mélangés.	La machine n'a pas été mise en route.	Une fois la programmation effectuée sur le panneau de commande, appuyez sur le bouton marche/arrêt pour lancer la machine.
	Le moule n'est pas correctement maintenu en position.	Vérifiez que le moule est dans la bonne position.
	La pale n'a pas été placée au fond du moule ou ne s'est pas relevée.	Assurez-vous toujours que la pale soit bien placée sur l'axe au fond du moule avant d'incorporer les ingrédients. Assurez-vous également que la pale soit parfaitement propre.
Odeur de brûlé en cours de fonctionnement.	Débordement d'ingrédients dans la cavité.	Faites attention à ne pas renverser d'ingrédients lors de leur incorporation dans le moule. Ils peuvent se consumer sur l'élément chauffant et produire de la fumée.
	Le moule fuit.	Reportez-vous à la section Entretien et service clients.
	Capacité du moule à pain dépassée.	Ne dépassez pas la quantité d'ingrédients recommandée dans la recette et effectuez toujours une mesure précise des quantités.
Machine débranchée par erreur ou courant coupé en cours de fonctionnement. Comment sauver le pain ?	Si la machine est en est au cycle de pétrissage, jetez les ingrédients et recommencez.	
	Si la machine est en est au cycle de levée, retirez la pâte du moule à pain, mettez-la en forme et placez-la dans un moule de 23 x 12,5 cm. Couvrez-la et laissez-la lever jusqu'à ce que le volume ait doublé. Utilisez le programme 13 Cuisson seule ou faites cuire à 200 °C/thermostat 6 dans un four classique préchauffé pendant 30 à 35 minutes ou jusqu'à ce que la pâte soit bien dorée.	
	Si la machine est en est au cycle de cuisson, utilisez le programme 13 Cuisson seule ou faites cuire à 200 °C/thermostat 6 dans un four classique préchauffé en retirant la grille supérieure. Retirez le moule de la machine avec précaution et placez-le sur la grille inférieure du four. Laissez la pâte cuire jusqu'à ce qu'elle soit dorée.	
E:01 s'affiche et la machine ne peut être mise en marche.	Le compartiment de cuisson est trop chaud.	Débranchez la machine du secteur et laissez-la refroidir pendant 30 minutes.
H:HH & E:EE s'affiche et la machine ne fonctionne pas.	Dysfonctionnement de la machine à pain. Erreur du capteur de température.	Reportez-vous à la section Entretien et service clients.

Recettes (ajoutez les ingrédients dans l'ordre indiqué)

MOULE À PAIN			
PAIN BLANC – réglage :1 et 2			
Ingrédients	1 kg	750 g	500 g
Eau	360 ml	310 ml	205 ml
Huile	2 c. à soupe	1 ½ c. à soupe	1 c. à soupe
Sel	2 c. à café	1 ½ c. à café	1 c. à café
Sucre	3 c. à soupe	2 c. à soupe	1 ½ c. à soupe
Lait écrémé en poudre	2 c. à soupe	1 ½ c. à soupe	1 c. à soupe
Farine pour pain blanc	4 ½ tasses	3 ¼ tasses	2 ½ tasses
Levure sèche	2 c. à café	1 ¾ c. à café	1 + 1/3 c. à café

PAIN COMPLET – réglage :3 et 4			
Ingrédients	1 kg	750 g	500 g
Eau	360 ml	310 ml	205 ml
Beurre/margarine	3 c. à soupe	2 c. à soupe	1 ½ c. à soupe
Sel	2 c. à café	1 ½ c. à café	1 c. à café
Sucre roux	4 c. à soupe	3 c. à soupe	2 c. à soupe
Lait écrémé en poudre	3 c. à soupe	2 c. à soupe	1 ½ c. à soupe
Farine pour pain complet	4 1/3 tasses	3 ¾ tasses	2 tasses
Levure sèche	2 ½ c. à café	1 ½ c. à café	1 c. à café

PAIN FRANÇAIS – réglage : 5			
Ingrédients	1 kg	750 g	500 g
Eau	330 ml	290 ml	165 ml
Huile d'olive	2 c. à soupe	1 c. à soupe	1 c. à soupe
Sel	1 ½ c. à café	1 c. à café	¾ c. à café
Sucre	2 c. à soupe	1 ¼ c. à soupe	1 c. à soupe
Farine pour pain blanc	4 tasses	3 ¾ tasses	2 ¼ tasses
Levure sèche	2 c. à café	1 ½ c. à café	1 ¼ c. à café

BRIOCHE – réglage : 6			
Ingrédients	1 kg	750 g	500 g
Eau	310 ml	250 ml	155 ml
Huile	2 c. à soupe	1 c. à soupe	1 c. à soupe
Sel	2 c. à café	1 ½ c. à café	1 c. à café
Sucre	2 c. à soupe	2 c. à soupe	1 c. à soupe
Lait en poudre	2 c. à soupe	1 ½ c. à soupe	1 c. à soupe
Farine à pain	4 ¼ tasses	3 tasses	2 ½ tasses
Levure sèche active	3 c. à café	1 c. à café	1 c. à café

PAIN RAPIDE – réglage : 7	
Ingrédients	1 kg
Eau	330 ml
Huile	2 c. à soupe
Sel	2 c. à café
Sucre	2 c. à soupe
Lait en poudre	2 c. à soupe
Farine à pain	4 tasses
Levure sèche active	2 c. à café

GB

F

I

E

P

S

NL

FI

N

RU


SK

CZ

HR

Recettes (ajoutez les ingrédients dans l'ordre indiqué)

F

MOULE À PAIN 	
GÂTEAU 500g – réglage : 8	
Ingrédients	500 g
Lait	1 tasse
Beurre	2 c. à café
Œufs	2
Sucre	¼ c. à soupe
Arôme	¼ c. à café
Farine à gâteau	¾ tasse
Poudre à gâteau	½ c. à café


SANS GLUTEN – réglage : 9		
Ingrédients	1 kg	750 g
Eau	310 ml	250 ml
Huile	3 c. à soupe	3 c. à soupe
Sel	1 ½ c. à café	1 ½ c. à café
Sucre	3 c. à soupe	3 c. à soupe
Œufs	3	2
Vinaigre	1 c. à café	1 c. à café
Farine mixte	450 g	390 g
Gomme de xanthane	1 c. à soupe	1 c. à soupe
Levure sèche	1 ½ c. à café	1 ½ c. à café

PÂTE – réglage : 10 et 11	
Ingrédients	
Eau	290 ml
Huile	2 c. à soupe
Sel	1 ½ c. à café
Sucre	2 c. à soupe
Lait en poudre	1 ½ c. à soupe
Farine pour pain blanc	3 ½ tasses
Levure sèche	1 ½ c. à café

CONFITURE – réglage : 12			
Ingrédients			
Eau	2 c. à soupe		
Jus de citron	2 c. à soupe		
Sucre	2 c. à soupe		
Confiture	2 c. à soupe		
Orange	500 g		

CUISSON SEULE – réglage : 13			
Ingrédients	1 kg	750 g	500 g
Eau	310 ml	250 ml	155 ml
Huile	2 c. à soupe	2 c. à soupe	1 c. à soupe
Sel	2 c. à café	1 ½ c. à café	1 c. à café
Sucre	2 c. à soupe	2 c. à soupe	1 c. à soupe
Lait en poudre	2 c. à soupe	1 ½ c. à soupe	1 c. à soupe
Farine à pain	4 ¼ tasses	3 tasses	2 ½ tasses
Levure sèche active	3 c. à café	2 c. à café	1 c. à café

Recettes (ajoutez les ingrédients dans l'ordre indiqué)

MOULE À GÂTEAU 			
MOELLEUX – réglage : 14			
Ingrédients			
Beurre	75 g		
Jus de citron	100 ml		
Sucre	50 g		
Œuf	1		
Farine	190 g		
Poudre à lever	½ c. à soupe		
Bicarbonate de soude	½ c. à café		
Sel	1 pincée		
GÂTEAU DE RIZ – réglage : 15			
Ingrédients			
Lait (3 % de matières grasses)	0,5 l		
Riz rond	90 g		
Sucre	60 g		
Gousse de vanille	½		
FLAN – réglage : 16			
Ingrédients			
Lait	400 ml		
Sucre	30 g		
Œufs	3		
Gousses de vanille			

GB

F

I

E

P

S

NL

FI

N

RU

SK



CZ






HR

Tabella dei programmi per pane/pasta

STAMPO PER PANE ☐							
Indice	Tipo	Crosta	Dimensioni	Totale	Extra	Mod. caldo	Ritardo max
1	Pane base	Chiara	500 g	02:57	02:37	60	12:00
			750 g	03:00	02:40	60	12:00
			1,0 kg	03:03	02:43	60	12:00
		Media	500 g	03:05	02:45	60	12:00
			750 g	03:10	02:50	60	12:00
			1,0 kg	03:15	02:55	60	12:00
		Scura	500 g	03:20	03:00	60	12:00
			750 g	03:25	03:05	60	12:00
			1,0 kg	03:30	03:10	60	12:00
2	Bianco rapido	Chiara	500 g	02:32	02:12	60	12:00
			750 g	02:35	02:15	60	12:00
			1,0 kg	02:38	02:18	60	12:00
		Media	500 g	02:40	02:20	60	12:00
			750 g	02:45	02:25	60	12:00
			1,0 kg	02:50	02:30	60	12:00
		Scura	500 g	02:55	02:35	60	12:00
			750 g	03:00	02:40	60	12:00
			1,0 kg	03:05	02:45	60	12:00
3	Pane integrale	Chiara	500 g	04:15	03:31	60	12:00
			750 g	04:19	03:35	60	12:00
			1,0 kg	04:23	03:39	60	12:00
		Media	500 g	04:20	03:36	60	12:00
			750 g	04:25	03:41	60	12:00
			1,0 kg	04:30	03:46	60	12:00
		Scura	500 g	04:29	03:45	60	12:00
			750 g	04:35	03:51	60	12:00
			1,0 kg	04:39	03:55	60	12:00
4	Pane integrale rapido	Chiara	500 g	02:29	02:10	60	12:00
			750 g	02:33	02:14	60	12:00
			1,0 kg	02:37	02:18	60	12:00
		Media	500 g	02:34	02:15	60	12:00
			750 g	02:39	02:20	60	12:00
			1,0 kg	02:44	02:25	60	12:00
		Scura	500 g	02:43	02:24	60	12:00
			750 g	02:49	02:30	60	12:00
			1,0 kg	02:53	02:34	60	12:00
5	Pane francese	Chiara	500 g	03:12	02:53	60	12:00
			750 g	03:23	03:04	60	12:00
			1,0 kg	03:34	03:15	60	12:00
		Media	500 g	03:32	03:13	60	12:00
			750 g	03:36	03:17	60	12:00
			1,0 kg	03:40	03:21	60	12:00
		Scura	500 g	03:35	03:16	60	12:00
			750 g	03:42	03:23	60	12:00
			1,0 kg	03:44	03:25	60	12:00
6	Brioche	Chiara	500 g	03:17	02:57	60	12:00
			750 g	03:19	02:59	60	12:00
			1,0 kg	03:21	03:01	60	12:00
		Media	500 g	03:19	02:59	60	12:00
			750 g	03:22	03:02	60	12:00
			1,0 kg	03:25	03:05	60	12:00
		Scura	500 g	03:23	03:03	60	12:00
			750 g	03:26	03:06	60	12:00
			1,0 kg	03:29	03:09	60	12:00
7	Ultrapido	Media	750 g	00:58	-	60	-

Tabella dei programmi per pane/pasta

STAMPO PER PANE 							
Indice	Tipo	Crosta	Dimensioni	Totale	Extra	Mod. caldo	Ritardo max
8	Dolci 500 g	N/A	500 g	01:22	-	22	12:00
9	Senza glutine	Media	750 g	02:54	02:37	60	12:00
			1,0 kg	02:59	02:42	60	12:00
10	Impasto	-	≤1,0 kg	01:30	01:14	-	12:00
11	Impasto a lunga fermentazione	-	-	05:15	04:39	-	12:00
12	Marmellata	-	≤1,0 kg	01:25	-	20	12:00
13	Solo cottura	-	-	10-90	-	60	-
STAMPO PER DOLCI 							
14	Moelleux	-	270 g	01:28	-	22	-
15	Dolce di riso	-	270 g	-	-	22	-
16	Torta alla crema	-	270 g	-	-	22	-
Note		<p>1. L'apparecchio emette una sequenza di otto segnali acustici per indicare quando occorre aggiungere gli ingredienti in base alla ricetta.</p> <p>2. L'impostazione predefinita per la cottura extra è 10 minuti. Il ritardo massimo predefinito è di 90 minuti (1:30)</p> <p>3. Per i programmi relativi allo stampo per pane (ad esclusione dei programmi 10 e 11), alla fine del ciclo di cottura l'apparecchio passa automaticamente alla modalità caldo, che rimane attiva per un'ora o fino allo spegnimento dell'apparecchio.</p>					

INDICATORI DI STATO DEL PROGRAMMA		
Simbolo	Nome	Spiegazione
	Funzione di preriscaldamento	Utilizzata unicamente per le impostazioni pane integrale, pane integrale rapido e senza glutine per riscaldare gli ingredienti prima dell'impasto.
	Impasto	Indica che la pasta è al primo o al secondo impasto o in fase di lavorazione tra i cicli di lievitazione. Al momento in cui è richiesta l'aggiunta manuale di altri ingredienti, viene emesso un segnale acustico.
	Lievitazione	Indica che la pasta è al primo, al secondo o al terzo ciclo di lievitazione.
	Cottura	Indica che l'impasto è al ciclo finale di cottura.
	Modalità caldo	Viene avviata automaticamente al termine del ciclo di cottura e rimane attiva per un'ora o fino allo spegnimento dell'apparecchio.

GB

F

I

E

P

S

NL

FI

N


RU

SK


CZ

HR

Ricerca ed eliminazione dei guasti

STAMPO PER PANE 		
DIMENSIONI E FORMA DEL PANE		
Problema	Causa possibile	Soluzione
Il pane non lievita a sufficienza.	Il pane integrale risulta più basso del pane bianco a causa del minore contenuto di proteine agglutinanti rispetto alla farina integrale.	Situazione normale. Nessuna soluzione richiesta.
	Il liquido è insufficiente.	Aumentare la quantità di liquido di 15 ml/3 cucchiaini.
	Lo zucchero è assente o insufficiente.	Aggiungere gli ingredienti come indicato nella ricetta.
	È stato utilizzato un tipo di farina sbagliato.	È stata utilizzata farina bianca generica anziché farina dura, che ha un contenuto di glutine più elevato. Non utilizzare farina generica.
	È stato utilizzato un tipo di lievito sbagliato.	Per ottenere i migliori risultati, utilizzare unicamente lievito ad azione rapida e di facile miscelazione.
	Il lievito è insufficiente o vecchio.	Pesare la quantità di lievito consigliata e controllare la data di scadenza riportata sulla confezione.
	È stato scelto il ciclo di panificazione rapido.	Questo tipo di ciclo produce pani di altezza ridotta. Situazione normale.
	Lievito e zucchero sono entrati in contatto prima del ciclo di impasto.	Assicurarsi che tali ingredienti rimangano separati al momento della loro aggiunta nello stampo per pane.
Il pane è piatto, non lievitato.	Il lievito è assente o vecchio.	Aggiungere gli ingredienti e verificare la data di scadenza.
	Il liquido è troppo caldo.	Attenersi alla temperatura del liquido indicata nella ricetta.
	È stato aggiunto troppo sale.	Utilizzare la quantità indicata nella ricetta.
	Se si utilizza il timer, il lievito si è inumidito prima dell'inizio del processo di panificazione.	Posizionare gli ingredienti asciutti agli angoli dello stampo. Proteggere il lievito dal contatto con i liquidi scavando una piccola buca al centro degli ingredienti asciutti.
La parte superiore è rigonfia, a forma di fungo.	Troppo lievito.	Ridurre la quantità di lievito di 1/4 di cucchiaino.
	Troppo zucchero.	Ridurre la quantità di zucchero di 1 cucchiaino.
	Troppa farina.	Ridurre la quantità di farina di 6-9 cucchiaini.
	Il sale è insufficiente.	Utilizzare la quantità di sale indicata nella ricetta.
	Tempo caldo e umido.	Ridurre la quantità di liquido di 15 ml/3 cucchiaini e la quantità di lievito di 1/4 di cucchiaino.
La parte superiore e i lati sono sprofondati.	Troppo liquido.	Ridurre la quantità di liquido di 15 ml/3 cucchiaini o aggiungere altra farina.
	Troppo lievito.	Utilizzare la quantità indicata nella ricetta o provare a utilizzare un ciclo più rapido.
	Il caldo e un elevato tasso di umidità possono aver fatto lievitare la pasta troppo rapidamente.	Raffreddare l'acqua o aggiungere latte freddo di frigorifero.
La parte superiore è bitorzoluta e irregolare.	Il liquido è insufficiente.	Aumentare la quantità di liquido di 15 ml/3 cucchiaini.
	Troppa farina.	Pesare accuratamente la farina.
	Il sapore del pane è ottimo, anche se non è perfettamente formato nella sua parte superiore.	Assicurarsi che la pasta venga preparata nelle migliori condizioni possibili.
L'impasto ha ceduto durante la cottura.	L'apparecchio è stato esposto alla corrente oppure è stato sottoposto a colpi o scosse durante la lievitazione.	Riposizionare l'apparecchio.
	È stata superata la capacità dello stampo.	Non utilizzare quantità di ingredienti superiori a quelle indicate per pani di grandi dimensioni (max 1 kg).
	Il sale (che contribuisce a limitare la lievitazione della pasta) è assente o insufficiente.	Utilizzare la quantità di sale indicata nella ricetta.
	Troppo lievito.	Pesare accuratamente il lievito.
	Tempo caldo e umido.	Ridurre la quantità di liquido di 15 ml/3 cucchiaini e la quantità di lievito di 1/4 di cucchiaino.
Pane irregolare, più basso da un lato.	La pasta è troppo asciutta e non ha potuto lievitare uniformemente nello stampo.	Aumentare la quantità di liquido di 15 ml/3 cucchiaini.
La lama pieghevole non si alza durante il processo di impasto.	La lama non è stata pulita a fondo.	Pulire la lama (vedere la sezione Pulizia).

Ricerca ed eliminazione dei guasti

STAMPO PER PANE 		
CONSISTENZA DEL PANE		
Problema	Causa possibile	Soluzione
La consistenza è densa e pesante.	Troppa farina.	Pesare accuratamente l'ingrediente.
	Il lievito è insufficiente.	Pesare accuratamente l'ingrediente.
	Lo zucchero è insufficiente.	Pesare accuratamente l'ingrediente.
Il pane presenta buchi e grumi.	Il sale è assente.	Aggiungere gli ingredienti come indicato nella ricetta.
	Troppo lievito.	Utilizzare la giusta quantità di lievito indicata nella ricetta.
	Troppo liquido.	Ridurre la quantità di liquido di 15 ml/3 cucchiaini.
Pane crudo al centro, la cottura è insufficiente.	Troppo liquido.	Ridurre la quantità di liquido di 15 ml/3 cucchiaini.
	Si è verificata una interruzione dell'alimentazione durante il funzionamento.	Se durante il funzionamento l'alimentazione viene interrotta per oltre 8 minuti, è necessario rimuovere l'impasto non cotto dallo stampo e ricominciare con nuovi ingredienti.
	Sono state superate le dosi consigliate per l'apparecchio.	Ridurre le quantità entro le dosi massime consentite.
Il pane è appiccicoso, difficile da affettare.	Si è tentato di affettare il pane ancora troppo caldo.	Lasciare raffreddare il pane per almeno 30 minuti prima di affettarlo.
	Non si utilizza un coltello appropriato.	Utilizzare un buon coltello da pane.
COLORE E SPESSORE DELLA CROSTA		
Problema	Causa possibile	Soluzione
La crosta è scura o troppo spessa	È stata utilizzata l'impostazione per la crosta scura.	Utilizzare l'impostazione per la crosta media o chiara.
Il pane è bruciato.	Si è verificato un malfunzionamento dell'apparecchio.	Consultare la sezione relativa all'assistenza clienti.
La crosta è troppo chiara.	La cottura del pane è insufficiente.	Prolungare il tempo di cottura.
	Latte in polvere o fresco non presenti nella ricetta.	Aggiungere 15 ml/3 cucchiaini di latte scremato in polvere o sostituire il 50% dell'acqua con latte per migliorare la doratura.
PROBLEMI DELLO STAMPO		
Problema	Causa possibile	Soluzione
Impossibile rimuovere l'impastatrice.	L'impastatrice è bloccata da residui di pasta che si sono seccati.	Immettere acqua nello stampo per pane e lasciare l'impastatrice in ammollo. In un secondo tempo, può essere utile ruotare leggermente l'impastatrice per agevolarne la rimozione (vedere la sezione Pulizia).
Il pane è attaccato allo stampo o difficile da estrarre.	Il problema può verificarsi con l'uso prolungato dell'apparecchio.	Ungerne l'interno dello stampo con un leggero strato di olio vegetale.
		Consultare la sezione relativa all'assistenza clienti.

GB

F

I

E

P

S

NL

FI

N

RU

SK

CZ

HR

Ricerca ed eliminazione dei guasti

STAMPO PER DOLCI 		
DIMENSIONI E FORMA DEL DOLCE		
Problema	Causa possibile	Soluzione
Il dolce non lievita a sufficienza.	Le uova non sono state unite a materiale viscoso.	Utilizzare un mixer per sbattere le uova.
	Lo zucchero è assente o insufficiente.	Aggiungere gli ingredienti come indicato nella ricetta.
	È stato utilizzato un tipo di farina per dolci sbagliato.	Non utilizzare farina per dolci generica.
Il dolce è piatto, non lievitato.	Le uova non sono state sbattute a sufficienza.	Utilizzare un mixer per sbattere le uova.
	Non è stata seguita la ricetta standard richiesta.	Attenersi alla ricetta standard.
La superficie del dolce presenta delle crepe.	Non sono state utilizzate le giuste quantità di zucchero, sale, farina e/o liquido.	Controllare gli ingredienti previsti dalla ricetta.
La parte superiore e i lati sono sprofondati.	Troppo liquido.	Ridurre la quantità di liquido.
	Le uova non sono state sbattute a sufficienza.	Utilizzare un mixer per sbattere le uova.
La parte è superiore bitorzoluta e irregolare.	Il liquido è insufficiente.	Aggiungere più latte o acqua.
	Troppa farina per dolci.	Ridurre la quantità di farina per dolci.
	Il sapore del dolce è ottimo, anche se non è perfettamente formato nella sua parte superiore.	Assicurarsi che il dolce venga preparato nelle migliori condizioni possibili.
L'impasto ha ceduto durante la cottura.	L'apparecchio è stato esposto alla corrente oppure è stato sottoposto a colpi o scosse durante la lievitazione.	Riposizionare l'apparecchio.
	È stata superata la capacità dello stampo.	Non utilizzare quantità di ingredienti superiori a quelle indicate.
	Il sale è assente o insufficiente.	Utilizzare la quantità di sale indicata nella ricetta.
	Troppa farina per dolci.	Pesare accuratamente la farina per dolci.
	Tempo caldo e umido.	Ridurre la quantità di liquido.
COLORE E SPESSORE DELLA CROSTA		
Problema	Causa possibile	Soluzione
La crosta è scura o troppo spessa.	Il dolce non è stato rimosso subito dopo la cottura.	Rimuovere il dolce subito dopo la cottura.
Il dolce è bruciato.	Si è verificato un malfunzionamento dell'apparecchio.	Consultare la sezione relativa all'assistenza clienti.
La crosta è troppo chiara.	La cottura del dolce è insufficiente.	Prolungare il tempo di cottura.
STAMPO PER DOLCI		
Problema	Causa possibile	Soluzione
Impossibile rimuovere l'impastatrice.	L'impastatrice è bloccata da residui di pasta che si sono seccati.	Immettere acqua nello stampo per dolci e lasciare l'impastatrice in ammollo. In un secondo tempo, può essere utile ruotare leggermente l'impastatrice per agevolare la rimozione (vedere la sezione Pulizia).
Impossibile estrarre il dolce.	La lama è bloccata nel dolce.	Indossare i guanti e ruotare manualmente la forchetta per separare la lama dal dolce.
	Il dolce è attaccato allo stampo.	L'olio è insufficiente.
Impossibile sollevare lo stampo per dolci.	L'aggancio tra la base dello stampo per dolci e la base inferiore potrebbe essere deformato o bloccato da un corpo estraneo.	Ruotare con cautela lo stampo per dolci verso destra e verso sinistra per allentarlo.

Ricerca ed eliminazione dei guasti

PARTI MECCANICHE DELL'APPARECCHIO		
Problema	Causa possibile	Soluzione
L'apparecchio non funziona o l'impastatrice non si muove.	Lo stampo non è stato posizionato correttamente.	Assicurarsi che lo stampo sia bloccato in posizione.
	È stato attivato il timer del ritardo di avvio.	L'apparecchio non si avvierà fino a quando il conto alla rovescia non avrà raggiunto l'orario di avvio programmato.
Ingredienti non mescolati.	L'apparecchio non è stato avviato.	Dopo aver programmato l'apparecchio dal pannello di controllo, premere il pulsante di avvio per avviare l'apparecchio.
	Lo stampo non è bloccato in posizione.	Assicurarsi che lo stampo sia posizionato correttamente.
	L'impastatrice non è stata inserita nello stampo o la lama non si è sollevata.	Prima di aggiungere gli ingredienti, assicurarsi che l'impastatrice sia montata all'albero sul fondo dello stampo. Assicurarsi inoltre che la lama sia perfettamente pulita.
Odore di bruciato durante il funzionamento.	Gli ingredienti sono fuoriusciti all'interno del forno.	Fare attenzione a non versare gli ingredienti man mano che vengono aggiunti nello stampo. Il contatto con l'elemento riscaldante può bruciare gli ingredienti e produrre fumo.
	Lo stampo presenta delle perdite.	Consultare la sezione relativa all'assistenza clienti.
	È stata superata la capacità dello stampo.	Non utilizzare dosi superiori a quelle indicate nella ricetta e pesare sempre gli ingredienti con attenzione.
L'apparecchio è stato scollegato accidentalmente o si è verificata una interruzione dell'alimentazione durante l'uso. Come posso recuperare l'impasto?	Se l'apparecchio è nel ciclo di impasto, gettare il materiale e ricominciare.	
	Se l'apparecchio è nel ciclo di lievitazione, rimuovere la pasta dallo stampo per pane, modellarla e posizionarla in uno stampo unto di 23 x 12,5 cm, coprire e lasciar lievitare finché le dimensioni non saranno raddoppiate. Utilizzare l'impostazione di cottura 13 o cuocere in un forno tradizionale preriscaldato a 200°C per 30-35 minuti oppure fino a ottenere la doratura desiderata.	
	Se l'apparecchio è nel ciclo di cottura, utilizzare l'impostazione di cottura 13 o cuocere in un forno tradizionale preriscaldato a 200°C nel quale sia stata rimossa la griglia superiore. Rimuovere con cautela lo stampo dall'apparecchio e posizionarlo sulla griglia inferiore del forno. Cuocere fino a ottenere la doratura desiderata.	
Sul display viene visualizzata l'indicazione E:01 e l'apparecchio non si accende.	Il compartimento di cottura è troppo caldo.	Scollegare l'apparecchio dall'alimentazione e lasciarlo raffreddare per 30 minuti.
Sul display viene visualizzata l'indicazione H:HH o E:EE e l'apparecchio non entra in funzione.	Si è verificato un malfunzionamento dell'apparecchio. Errore del sensore di temperatura.	Consultare la sezione relativa all'assistenza clienti.

GB

F

I

E

P

S

NL

FI

N

RU

SK

CZ

HR

Ricette (aggiungere gli ingredienti nell'ordine indicato)

STAMPO PER PANE

PANE BASE - impostazione: 1 e 2

Ingredienti	1 kg	750 g	500 g
Acqua	360 ml	310 ml	205 ml
Olio	2 cucchiaini	1 cucchiaino e ½	1 cucchiaino
Sale	2 cucchiaini	1 cucchiaino e ½	1 cucchiaino
Zucchero	3 cucchiaini	2 cucchiaini	1 cucchiaino e ½
Latte scremato in polvere	2 cucchiaini	1 cucchiaino e ½	1 cucchiaino
Farina per pane bianco	4 bicchierini e ½	3 bicchierini e ¼	2 bicchierini e ¼
Lievito secco	2 cucchiaini	1 cucchiaino e ¾	1 cucchiaino e 1/3

PANE INTEGRALE - impostazione: 3 e 4

Ingredienti	1 kg	750 g	500 g
Acqua	360 ml	310 ml	205 ml
Burro/margarina	3 cucchiaini	2 cucchiaini	1 cucchiaino e ½
Sale	2 cucchiaini	1 cucchiaino e ½	1 cucchiaino
Zucchero di canna	4 cucchiaini	3 cucchiaini	2 cucchiaini
Latte scremato in polvere	3 cucchiaini	2 cucchiaini	1 cucchiaino e ½
Farina per pane integrale	4 bicchierini e 1/3	3 bicchierini e ¼	2 bicchierini
Lievito secco	2 cucchiaini e ½	1 cucchiaino e ½	1 cucchiaino

PANE FRANCESE - impostazione: 5

Ingredienti	1 kg	750 g	500 g
Acqua	330 ml	290 ml	165 ml
Olio d'oliva	2 cucchiaini	1 cucchiaino	1 cucchiaino
Sale	1 cucchiaino e ½	1 cucchiaino	¾ di cucchiaino
Zucchero	2 cucchiaini	1 cucchiaino e ¼	1 cucchiaino
Farina per pane bianco	4 bicchierini	3 bicchierini e ¼	2 bicchierini e ¼
Lievito secco	2 cucchiaini	1 cucchiaino e ½	1 cucchiaino e ¼


BRIOCHE - impostazione: 6

Ingredienti	1 kg	750 g	500 g
Acqua	310 ml	250 ml	155 ml
Olio	2 cucchiaini	1 cucchiaino	1 cucchiaino
Sale	2 cucchiaini	1 cucchiaino e ½	1 cucchiaino
Zucchero	2 cucchiaini	2 cucchiaini	1 cucchiaino
Latte in polvere	2 cucchiaini	1 cucchiaino e ½	1 cucchiaino
Farina per pane	4 bicchierini e ¼	3 bicchierini	2 bicchierini e ½
Lievito secco attivo	3 cucchiaini	1 cucchiaino	1 cucchiaino

ULTRARAPIDO - impostazione: 7

Ingredienti	1 kg
Acqua	330 ml
Olio	2 cucchiaini
Sale	2 cucchiaini
Zucchero	2 cucchiaini
Latte in polvere	2 cucchiaini
Farina per pane	4 bicchierini
Lievito secco attivo	2 cucchiaini

Ricette (aggiungere gli ingredienti nell'ordine indicato)

STAMPO PER PANE 	
DOLCI 550 g - impostazione: 8	
Ingredienti	500 g
Latte	1 bicchierino
Burro	2 cucchiaini
Uova	2
Zucchero	¼ di cucchiaio
Aroma	¾ di cucchiaino
Farina per dolci	¾ di bicchierino
Lievito per dolci	½ cucchiaino

SENZA GLUTINE - impostazione: 9		
Ingredienti	1 kg	750 g
Acqua	310 ml	250 ml
Olio	3 cucchiaini	3 cucchiaini
Sale	1 cucchiaino e ½	1 cucchiaino e ½
Zucchero	3 cucchiaini	3 cucchiaini
Uova	3	2
Aceto	1 cucchiaino	1 cucchiaino
Farina mista	450 g	390 g
Gomma di xanthan	1 cucchiaino	1 cucchiaino
Lievito secco	1 cucchiaino e ½	1 cucchiaino e ½

IMPASTO - impostazione: 10 e 11	
Ingredienti	
Acqua	290 ml
Olio	2 cucchiaini
Sale	1 cucchiaino e ½
Zucchero	2 cucchiaini
Latte in polvere	1 cucchiaino e ½
Farina per pane bianco	3 bicchierini e ½
Lievito secco	1 cucchiaino e ½

MARMELLATA - impostazione: 12			
Ingredienti			
Acqua	2 cucchiaini		
Succo di limone	2 cucchiaini		
Zucchero	2 cucchiaini		
Marmellata	2 cucchiaini		
Arancia	500 g		

SOLO COTTURA - impostazione: 13			
Ingredienti	1 kg	750 g	500 g
Acqua	310 ml	250 ml	155 ml
Olio	2 cucchiaini	2 cucchiaini	1 cucchiaio
Sale	2 cucchiaini	1 cucchiaino e ½	1 cucchiaino
Zucchero	2 cucchiaini	2 cucchiaini	1 cucchiaio
Latte in polvere	2 cucchiaini	1 cucchiaino e ½	1 cucchiaio
Farina per pane	4 bicchierini e ¼	3 bicchierini	2 bicchierini e ½
Lievito secco attivo	3 cucchiaini	2 cucchiaini	1 cucchiaino

GB

F

I

E

P

S

NL

FI

N

RU

SK

CZ

HR

Ricette (aggiungere gli ingredienti nell'ordine indicato)

STAMPO PER DOLCI 

MOELLEUX - impostazione: 14

Ingredienti

Burro	75 g		
Succo di limone	100 ml		
Zucchero	50 g		
Uova	1		
Farina	190 g		
Lievito in polvere	½ cucchiaino		
Bicarbonato di sodio	½ cucchiaino		
Sale	1 pizzico		

DOLCE DI RISO - impostazione: 15

Ingredienti

Latte intero	0,5 l		
Riso rotondo	90 g		
Zucchero	60 g		
Bacelli di vaniglia	½		

TORTA ALLA CREMA - impostazione: 16

Ingredienti

Latte	400 ml		
Zucchero	30 g		
Uova	3		
Bacelli di vaniglia			

Tabla del programa de pan/masa

E

MOLDE PARA PAN ☐							
Índice	Tipo	Corteza	Tamaño	Total	Extras	Caliente	Aplazamiento máx.
1	Blanco básico	Clara	500 g	02:57	02:37	60	12:00
			750 g	03:00	02:40	60	12:00
			1,0 kg	03:03	02:43	60	12:00
		Normal	500 g	03:05	02:45	60	12:00
			750 g	03:10	02:50	60	12:00
			1,0 kg	03:15	02:55	60	12:00
		Tostada	500 g	03:20	03:00	60	12:00
			750 g	03:25	03:05	60	12:00
			1,0 kg	03:30	03:10	60	12:00
2	Blanco rápido	Clara	500 g	02:32	02:12	60	12:00
			750 g	02:35	02:15	60	12:00
			1,0 kg	02:38	02:18	60	12:00
		Normal	500 g	02:40	02:20	60	12:00
			750 g	02:45	02:25	60	12:00
			1,0 kg	02:50	02:30	60	12:00
		Tostada	500 g	02:55	02:35	60	12:00
			750 g	03:00	02:40	60	12:00
			1,0 kg	03:05	02:45	60	12:00
3	Pan integral	Clara	500 g	04:15	03:31	60	12:00
			750 g	04:19	03:35	60	12:00
			1,0 kg	04:23	03:39	60	12:00
		Normal	500 g	04:20	03:36	60	12:00
			750 g	04:25	03:41	60	12:00
			1,0 kg	04:30	03:46	60	12:00
		Tostada	500 g	04:29	03:45	60	12:00
			750 g	04:35	03:51	60	12:00
			1,0 kg	04:39	03:55	60	12:00
4	Pan integral rápido	Clara	500 g	02:29	02:10	60	12:00
			750 g	02:33	02:14	60	12:00
			1,0 kg	02:37	02:18	60	12:00
		Normal	500 g	02:34	02:15	60	12:00
			750 g	02:39	02:20	60	12:00
			1,0 kg	02:44	02:25	60	12:00
		Tostada	500 g	02:43	02:24	60	12:00
			750 g	02:49	02:30	60	12:00
			1,0 kg	02:53	02:34	60	12:00
5	Baguette	Clara	500 g	03:12	02:53	60	12:00
			750 g	03:23	03:04	60	12:00
			1,0 kg	03:34	03:15	60	12:00
		Normal	500 g	03:32	03:13	60	12:00
			750 g	03:36	03:17	60	12:00
			1,0 kg	03:40	03:21	60	12:00
		Tostada	500 g	03:35	03:16	60	12:00
			750 g	03:42	03:23	60	12:00
			1,0 kg	03:44	03:25	60	12:00
6	Brioche	Clara	500 g	03:17	02:57	60	12:00
			750 g	03:19	02:59	60	12:00
			1,0 kg	03:21	03:01	60	12:00
		Normal	500 g	03:19	02:59	60	12:00
			750 g	03:22	03:02	60	12:00
			1,0 kg	03:25	03:05	60	12:00
		Tostada	500 g	03:23	03:03	60	12:00
			750 g	03:26	03:06	60	12:00
			1,0 kg	03:29	03:09	60	12:00
7	Pan express	Normal	750 g	00:58	-	60	-

GB

F

I

E

P

S

NL

FI

N

RU

SK

CZ

HR


Tabla del programa de pan/masa

E

MOLDE PARA PAN ☐							
Índice	Tipo	Corteza	Tamaño	Total	Extras	Caliente	Aplazamiento máx.
8	Tartas 500 gr	N/A	500 g	01:22	–	22	12:00
9	Sin gluten	Normal	750 g	02:54	02:37	60	12:00
			1,0 kg	02:59	02:42	60	12:00
10	Masa	–	≤1,0 kg	01:30	01:14	–	12:00
11	Masa artesanal	–	–	05:15	04:39	–	12:00
12	Mermelada	–	≤1,0 kg	01:25	–	20	12:00
13	Extra horneado	–	–	10-90	–	60	–
MOLDE PARA TARTAS ☐							
14	Moelleux	–	270 g	01:28	–	22	–
15	Pudín de arroz	–	270 g	–	–	22	–
16	Natillas	–	270 g	–	–	22	–
Notas		<p>1. Sonará una alerta (8 zumbidos) para añadir ingredientes si así se recomienda en la receta.</p> <p>2. El tiempo predeterminado de cocción adicional establecido es de 10 minutos y el tiempo de aplazamiento máximo es de 90 minutos (1:30)</p> <p>3. Para los programas con molde para pan (excluidos los programas 10 y 11), la panificadora pasará automáticamente al modo de mantener caliente al final del ciclo de cocción. Continuará en este modo durante una hora o hasta que se apague el aparato.</p>					

INDICADOR DE ESTADO DEL PROGRAMA		
Símbolo	Nombre	Explicación
	Función de precalentamiento	Sólo se utiliza en los ajustes de harina integral, harina integral rápido y sin gluten para calentar los ingredientes antes de amasarlos.
	Símbolo de amasado	Indica que la masa está en la primera o segunda fase de amasado o amasándose entre los ciclos de crecimiento. Un zumbido indicará cuándo se añaden manualmente los ingredientes adicionales.
	Símbolo de crecimiento	Indica que la masa está en el primer, segundo o tercer ciclo de crecimiento.
	Símbolo de cocción	Indica que el pan está en el ciclo de cocción final.
	Modo de mantener caliente	Se inicia automáticamente cuando finaliza el ciclo de cocción. El modo de mantener caliente continúa durante una hora o hasta que se apague el aparato.

Solución de problemas

MOLDE PARA PAN 		
TAMAÑO Y FORMA DEL PAN		
Problema	Posible causa	Solución
El pan no crece lo suficiente	Los panes de harina integral crecerán menos que los panes blancos debido a un menor contenido en proteína de formación de gluten en la harina integral.	Situación normal, no tiene solución.
	No tiene líquido suficiente.	Aumente el líquido en 15 ml/3 cucharaditas.
	Se ha olvidado el azúcar o no se ha añadido lo suficiente.	Mezcle los ingredientes según lo indicado en la receta.
	Se ha utilizado un tipo de harina inadecuado.	Es posible que haya utilizado harina blanca normal en lugar de harina para pan de trigo duro que tiene un mayor contenido de gluten. No utilice harina de todo uso.
	Se ha utilizado un tipo de levadura inadecuado.	Para obtener el mejor resultado, utilice sólo levadura "fácil de mezclar" de acción rápida.
	No se ha añadido suficiente levadura o es demasiado vieja.	Mida la cantidad recomendada y compruebe la fecha de caducidad en el paquete.
	Se ha elegido un ciclo de pan rápido.	Este ciclo produce cocciones más cortas. Esto es normal.
Pan plano, que no crece.	La levadura y el azúcar han entrado en contacto entre sí antes del ciclo de amasado.	Asegúrese de que estén separados al añadirlos al molde para pan.
	Se ha olvidado la levadura o es demasiado vieja.	Mezcle los ingredientes y compruebe la fecha de caducidad.
	Líquido demasiado caliente.	Compruebe la receta para ver la temperatura correcta del líquido.
	Se ha añadido demasiada sal.	Utilice la cantidad recomendada.
Parte superior inflada, con aspecto de champiñón.	Si se utiliza un temporizador, la levadura se humedece antes de iniciar el proceso de elaboración del pan.	Coloque los ingredientes secos en las esquinas del molde. Proteja la levadura de los líquidos haciendo un pocillo en medio de los ingredientes secos.
	Demasiada levadura.	Reduzca la levadura en un 1/4 de cucharadita.
	Demasiado azúcar.	Reduzca el azúcar en 1 cucharadita.
	Demasiada harina.	Reduzca la harina entre 6 y 9 cucharaditas.
	No tiene sal suficiente.	Utilice la cantidad de sal recomendada en la receta.
Parte superior y lados hundidos.	Tiempo cálido y húmedo.	Reduzca el líquido entre 15 ml/3 cucharaditas y la levadura en 1/4 de cucharadita.
	Demasiado líquido.	Reduzca el líquido en 15 ml/3 cucharaditas la próxima vez y añada un poco de harina adicional.
	Demasiada levadura.	Utilice la cantidad recomendada en la receta o intente un ciclo más rápido la próxima vez.
Parte superior retorcida y nudosa, no uniforme.	Una humedad elevada y un tiempo cálido pueden hacer que la masa crezca demasiado rápido.	Tiempo frío o leche añadida directamente del frigorífico.
	No tiene líquido suficiente.	Aumente el líquido en 15 ml/3 cucharaditas.
	Demasiada harina.	Mida la harina con precisión.
	Las partes superiores de los panes pueden no estar perfectamente formadas, pero esto no impide que el pan tenga un sabor estupendo.	Asegúrese de que la masa está hecha en las mejores condiciones posibles.
Se ha hundido durante la cocción.	El aparato se encontraba en una corriente de aire o es posible que haya recibido golpes o sacudidas durante el crecimiento.	Coloque la panificadora en un sitio adecuado.
	Superada la capacidad del molde para pan.	No utilice más ingredientes que los recomendados para un gran pan (máx. 1 kg).
	No tiene sal suficiente o se ha olvidado (la sal ayuda a evitar que la masa fermente demasiado).	Utilice la cantidad de sal recomendada en la receta.
	Demasiada levadura.	Mida la levadura con precisión.
	Tiempo cálido y húmedo.	Reduzca el líquido entre 15 ml/3 cucharaditas y la levadura en 1/4 de cucharadita.
Panes irregulares, más cortos en un extremo.	Demasiada harina.	Aumente el líquido en 15 ml/3 cucharaditas.
La cuchilla plegable no se levanta durante el proceso de amasado.	La cuchilla no estaba muy limpia.	Limpie la cuchilla (consulte la sección de limpieza).

GB

F

I

E

P

S

NL

FI

N

RU


SK

CZ


HR

Solución de problemas

E

MOLDE PARA PAN 		
TEXTURA DEL PAN		
Problema	Posible causa	Solución
Textura demasiado pesada	Demasiada harina.	Mida con precisión.
	No tiene levadura suficiente.	Mida con precisión.
	No tiene azúcar suficiente.	Mida con precisión.
Textura abierta, porosa y agujereada.	Se ha olvidado la sal.	Mezcle los ingredientes según lo indicado en la receta.
	Demasiada levadura.	Mida la cantidad adecuada de levadura recomendada.
	Demasiado líquido.	Reduzca el líquido en 15 ml/3 cucharaditas.
El interior del pan está crudo, insuficientemente cocido.	Demasiado líquido.	Reduzca el líquido en 15 ml/3 cucharaditas.
	Corte eléctrico durante el funcionamiento.	Si se ha producido un corte eléctrico en el funcionamiento durante más de 8 minutos, deberá retirar el pan no cocido del molde y volver a empezar con ingredientes nuevos.
	Las cantidades eran demasiado grandes y el aparato no ha podido con todo.	Reduzca las cantidades al máximo permitido.
El pan no se rebana bien, está muy pegajoso.	Se ha cortado cuando estaba demasiado caliente.	Espera a que se enfríe el pan en un estante al menos 30 minutos antes de cortarlo en rebanadas.
	No se ha usado un cuchillo adecuado.	Utilice un buen cuchillo de pan.
COLOR DE LA CORTEZA Y GROSOR		
Problema	Posible causa	Solución
Color de la corteza tostado/demasiado gruesa	Se ha utilizado el ajuste de corteza TOSTADA	Utilice el ajuste normal o clara la próxima vez.
Se ha quemado el pan.	La panificadora funciona mal.	Consulte la sección "Servicio técnico y atención al cliente".
Corteza demasiado clara.	El pan no se ha cocido lo suficiente.	Amplíe el tiempo de cocción.
	No hay leche en polvo o leche fresca en la receta.	Añada 15 ml/3 cucharaditas de leche en polvo desnatada o sustituya el 50% de agua por leche para aumentar el tostado.
PROBLEMAS CON EL MOLDE		
Problema	Posible causa	Solución
No se puede retirar la amasadora.	La amasadora está adherida debido a restos de masa resecos.	Añada agua al molde para pan y espere a que la amasadora se empape. Es posible que deba girar ligeramente la amasadora para extraerla (consulte la sección de limpieza).
El pan se adhiere al molde/es difícil sacarlo.	Puede suceder con el uso prolongado.	Limpie ligeramente el interior del molde para pan con aceite vegetal.
		Consulte la sección "Servicio técnico y atención al cliente".

Solución de problemas

MOLDE PARA TARTAS 		
TAMAÑO Y FORMA DEL PAN		
Problema	Posible causa	Solución
La tarta no crece lo suficiente.	Los huevos no estaban mezclados con el material viscoso.	Utilice una máquina para romper huevos y mezclarlos.
	Se ha olvidado el azúcar o no se ha añadido lo suficiente.	Mezcle los ingredientes según lo indicado en la receta.
	Se ha utilizado un tipo de harina para tartas inadecuado.	No utilice harina para tartas de todo uso.
Pan plano, que no crece.	Los huevos no estaban lo suficientemente mezclados.	Utilice una máquina para romper huevos y mezclarlos.
	No se ha utilizado la receta típica adecuada.	Use una receta típica.
La superficie de la tarta está agrietada.	No se han utilizado las cantidades de azúcar, sal, harina o líquido correctas.	Compruebe los ingredientes de la receta.
Parte superior y lados hundidos.	Demasiado líquido.	Reduzca la cantidad de líquido.
	Los huevos no estaban lo suficientemente mezclados.	Utilice una máquina para romper huevos y mezclarlos.
Parte superior retorcida y nudosa, no uniforme	No tiene líquido suficiente.	Añada más leche o agua.
	Demasiada harina para tartas.	Reduzca la harina para tartas.
	Las partes superiores de las tartas pueden no estar perfectamente formadas, pero esto no afecta al sabor.	Asegúrese de que la tarta está hecha en las mejores condiciones posibles.
Se ha hundido durante la cocción.	El aparato se encontraba en una corriente de aire o es posible que haya recibido golpes o sacudidas durante el crecimiento.	Coloque el molde para tartas en un sitio adecuado.
	Superada la capacidad del molde para tartas.	No utilice más ingredientes que los recomendados.
	Se ha olvidado la sal o no se ha utilizado la suficiente.	Utilice la cantidad de sal recomendada en la receta.
	Demasiada harina para tartas.	Mida la harina para tartas con precisión.
	Tiempo cálido y húmedo.	Reduzca la cantidad de líquido.
COLOR DE LA CORTEZA Y GROSOR		
Problema	Posible causa	Solución
Color de la corteza tostado/demasiado gruesa.	No se ha retirado la tarta inmediatamente después de su cocción.	Retírela inmediatamente después de su cocción.
Se ha quemado la tarta.	La panificadora funciona mal.	Consulte la sección "Servicio técnico y atención al cliente".
Corteza demasiado clara.	La tarta no se ha cocido el tiempo suficiente.	Amplíe el tiempo de cocción.
MOLDE PARA TARTAS		
Problema	Posible causa	Solución
No se puede retirar la amasadora.	La amasadora está adherida debido a restos de masa resecos.	Añada agua al molde para pan y espere a que la amasadora se empape. Es posible que deba girar ligeramente la amasadora para extraerla (consulte la sección de limpieza).
La tarta no se puede extraer.	La cuchilla está adherida a la tarta.	Póngase guantes y gire el tenedor a mano para separar la cuchilla de la tarta.
	La tarta está adherida al molde para tartas.	No tiene suficiente aceite de tartas.
La tarta no se puede levantar.	Es posible que la base del molde para tartas y el acolamiento de la base inferior estén deformados o haya un cuerpo extraño en el interior.	Gire con cuidado el molde para tartas hacia la derecha y la izquierda para soltarlo.

GB

F

I

E

P

S

NL

FI

N

RU

SK

CZ


HR

Solución de problemas

E

MECÁNICA DEL APARATO		
Problema	Posible causa	Solución
La panificadora no funciona/la amasadora no se mueve.	Molde mal situado.	Compruebe que el molde está encajado en su sitio.
	Temporizador de aplazamiento seleccionado.	La panificadora no se iniciará hasta que la cuenta atrás llegue a la hora de inicio del programa.
Ingredientes no mezclados:	No se ha iniciado la panificadora.	Después de programar el panel de control, pulse el botón de marcha para encender la panificadora.
	Molde mal encajado en su sitio.	Compruebe si el molde está en posición correcta.
	Se ha olvidado de colocar la amasadora en el molde o la cuchilla no se ha levantado.	Asegúrese de que la amasadora está en el eje de la parte inferior del molde antes de añadir ingredientes. Compruebe igualmente que la cuchilla esté totalmente limpia.
Olor a quemado durante el funcionamiento.	Los ingredientes se han derramado dentro del horno.	Tenga cuidado de no derramar los ingredientes al añadirlos al molde. Se pueden quemar al calentarse la unidad y pueden provocar humo.
	El molde gotea.	Consulte la sección "Servicio técnico y atención al cliente".
	Superada la capacidad del molde para pan.	No utilice más ingredientes que los recomendados en la receta y mida siempre los ingredientes con precisión.
El aparato se ha desconectado por error o se ha producido un corte eléctrico durante el uso. ¿Cómo puedo salvar el pan?	Si el aparato está en el ciclo de amasado, deseche los ingredientes y vuelva a comenzar.	
	Si el aparato está en el ciclo de crecimiento, retire la masa del molde para pan, déle forma y colóquela en un molde untado de grasa de 23 x 12,5 cm/9 x 5 pulgadas, cúbrala y déjela que crezca hasta doblar de tamaño. Utilice el ajuste de sólo cocción 13 o cueza en un horno precalentado convencional a 200°C/400°F/marca de gas 6 durante 30-35 minutos o hasta lograr un color dorado tostado.	
	Si el aparato está en el ciclo de cocción, utilice el ajuste de sólo cocción 13 o cueza en un horno precalentado convencional a 200°C/400°F/marca de gas 6 y retire la bandeja superior. Retire con cuidado el molde del aparato y colóquelo en la bandeja inferior del horno. Cueza hasta lograr un color dorado tostado.	
Aparece E:01 en pantalla y no se puede encender el aparato.	Compartimento de cocción demasiado caliente.	Desconecte el aparato y déjelo enfriar 30 minutos.
Aparece H:HH y E:EE en pantalla y el aparato no funciona.	La panificadora funciona mal. Error del sensor de temperatura.	Consulte la sección "Servicio técnico y atención al cliente".

Recetas (añada los ingredientes según el orden indicado)

MOLDE PARA PAN 			
BLANCO BÁSICO – ajuste: 1 y 2			
Ingredientes	1 kg	750 g	500 g
Agua	360 ml	310 ml	205 ml
Aceite	2 cucharadas	1 ½ cucharadas	1 cucharada
Sal	2 cucharaditas	1 ½ cucharaditas	1 cucharadita
Azúcar	3 cucharadas	2 cucharadas	1 ½ cucharadas
Leche en polvo desnatada	2 cucharadas	1 ½ cucharadas	1 cucharada
Harina para pan blanco	4 ½ tazas	3 ¾ tazas	2 ¼ tazas
Levadura seca	2 cucharaditas	1 ¾ cucharaditas	1 + 1/3 cucharaditas

PAN INTEGRAL – ajuste: 3 y 4			
Ingredientes	1 kg	750 g	500 g
Agua	360 ml	310 ml	205 ml
Mantequilla/margarina	3 cucharadas	2 cucharadas	1 ½ cucharadas
Sal	2 cucharaditas	1 ½ cucharaditas	1 cucharadita
Azúcar moreno de caña	4 cucharadas	3 cucharadas	2 cucharadas
Leche en polvo desnatada	3 cucharadas	2 cucharadas	1 ½ cucharadas
Harina de pan integral	4 1/3 tazas	3 ¾ tazas	2 tazas
Levadura seca	2 ½ cucharaditas	1 ½ cucharaditas	1 cucharadita

BAGUETTE – ajuste: 5			
Ingredientes	1 kg	750 g	500 g
Agua	330 ml	290 ml	165 ml
Aceite de oliva	2 cucharadas	1 cucharada	1 cucharada
Sal	1 ½ cucharaditas	1 cucharadita	¾ de cucharadita
Azúcar	2 cucharadas	1 ¼ cucharadas	1 cucharada
Harina para pan blanco	4 tazas	3 ¾ tazas	2 ¼ tazas
Levadura seca	2 cucharaditas	1 ½ cucharaditas	1 ¼ cucharaditas

BRIOCHE – ajuste: 6			
Ingredientes	1 kg	750 g	500 g
Agua	310 ml	250 ml	155 ml
Aceite	2 cucharadas	1 cucharada	1 cucharada
Sal	2 cucharaditas	1 ½ cucharaditas	1 cucharadita
Azúcar	2 cucharadas	2 cucharadas	1 cucharada
Leche en polvo	2 cucharadas	1 ½ cucharadas	1 cucharada
Harina para pan	4 ¼ tazas	3 tazas	2 ½ tazas
Levadura seca activa	3 cucharaditas	1 cucharadita	1 cucharadita

PAN EXPRESS – ajuste: 7			
Ingredientes	1 kg		
Agua	330 ml		
Aceite	2 cucharadas		
Sal	2 cucharaditas		
Azúcar	2 cucharadas		
Leche en polvo	2 cucharadas		
Harina para pan	4 tazas		
Levadura seca activa	2 cucharaditas		

GB

F

I

E

P

S

NL

FI

N

RU


SK

CZ

HR

Recetas (añada los ingredientes según el orden indicado)

E

MOLDE PARA PAN 	
TARTAS 500 g – ajuste: 8	
Ingredientes	500 g
Leche	1 taza
Mantequilla	2 cucharaditas
Huevos	2
Azúcar	¼ de cucharada
Esencia	¾ de cucharadita
Harina para tartas	¾ de taza
Levadura para hornear	½ cucharadita


SIN GLUTEN – ajuste: 9		
Ingredientes	1 kg	750 g
Agua	310 ml	250 ml
Aceite	3 cucharadas	3 cucharadas
Sal	1 ½ cucharaditas	1 ½ cucharaditas
Azúcar	3 cucharadas	3 cucharadas
Huevos	3	2
Vinagre	1 cucharadita	1 cucharadita
Harina mezclada	450 g	390 g
Goma xantana	1 cucharada	1 cucharada
Levadura seca	1 ½ cucharaditas	1 ½ cucharaditas

MASA – ajuste: 10 y 11	
Ingredientes	
Agua	290 ml
Aceite	2 cucharadas
Sal	1 ½ cucharaditas
Azúcar	2 cucharadas
Leche en polvo	1 ½ cucharadas
Harina para pan blanco	3 ½ tazas
Levadura seca	1 ½ cucharaditas

MERMELADA – ajuste: 12			
Ingredientes			
Agua	2 cucharadas		
Zumo de limón	2 cucharadas		
Azúcar	2 cucharadas		
Mermelada	2 cucharadas		
Naranja	500 g		

EXTRA HORNEADO – ajuste: 13			
Ingredientes	1 kg	750 g	500 g
Agua	310 ml	250 ml	155 ml
Aceite	2 cucharadas	2 cucharadas	1 cucharada
Sal	2 cucharaditas	1 ½ cucharaditas	1 cucharadita
Azúcar	2 cucharadas	2 cucharadas	1 cucharada
Leche en polvo	2 cucharadas	1 ½ cucharadas	1 cucharada
Harina para pan	4 ¼ tazas	3 tazas	2 ½ tazas
Levadura seca activa	3 cucharaditas	2 cucharaditas	1 cucharadita

Recetas (añada los ingredientes según el orden indicado)

MOLDE PARA TARTAS 			
MOELLEUX – ajuste: 14			
Ingredientes			
Mantequilla	75 g		
Zumo de limón	100 ml		
Azúcar	50 g		
Huevo	1		
Harina	190 g		
Levadura en polvo	½ cucharada		
Soda	½ cucharadita		
Sal	1 pizca		
PUDÍN DE ARROZ – ajuste: 15			
Ingredientes			
Leche (materia grasa 3%)	0,5 l		
Arroz redondo	90 g		
Azúcar	60 g		
Grano de vainilla	½		
NATILLAS – ajuste: 16			
Ingredientes			
Leche	400 ml		
Azúcar	30 g		
Huevos	3		
Granos de vainilla			

GB

F

I

E

P

S

NL

FI

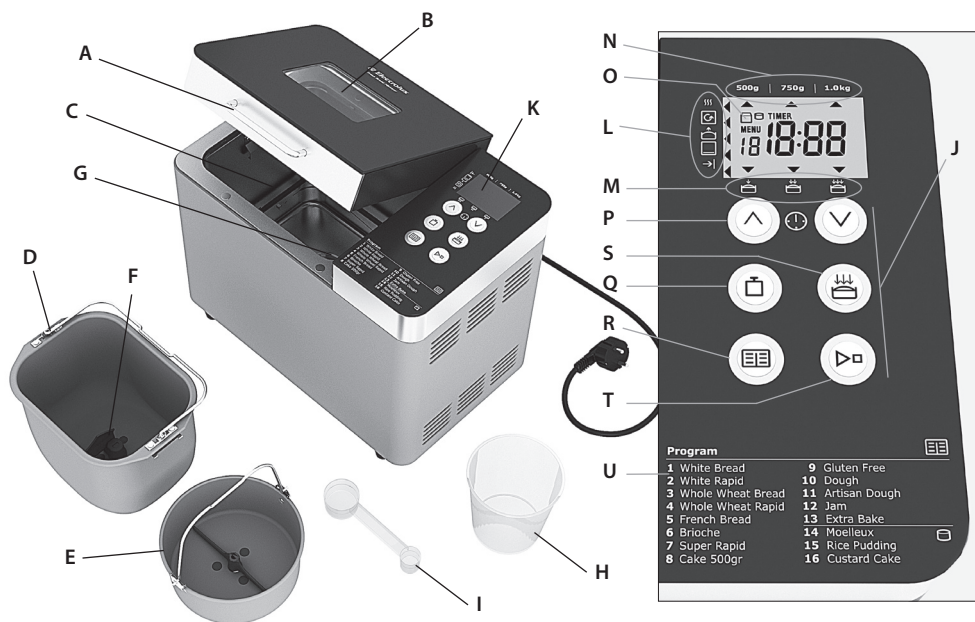
N

RU

SK

CZ

HR



GB
FI
E

P
S
NL
FI

N
RU
SK
CZ

HR

P

Componentes

- A. Pega da tampa
- B. Janela para visualização
- C. Elemento de aquecimento
- D. Recipiente para pão
- E. Recipiente para bolos
- F. Amassador
- G. Eixo motor
- H. Copo medidor
- I. Colher de medição dupla
- J. Painel de controlo
- K. Visor LCD
- L. Indicadores de estado do programa
- M. Indicadores de aspecto da cõdea
- N. Indicadores de tamanho do pão
- O. Indicadores do recipiente
- P. Botões de temporizador
- Q. Botão de tamanho do pão
- R. Botão de menu
- S. Botão de aspecto da cõdea
- T. Botão Iniciar/Parar
- U. Lista de programas

S

Delar

- A. Handtag till locket
- B. Tittfönster
- C. Värmeelement
- D. Brödform
- E. Kakform
- F. Degblad
- G. Drivaxel
- H. Måttkopp
- I. Dubbele måttlepel
- J. Kontrollpanel
- K. LCD-display
- L. Indikatorer för programstatus
- M. Indikatorer för gräddningsgrad
- N. Indikatorer för brödstorlek
- O. Indikatorer för typ av form
- P. Knappar för fördröjd start
- Q. Knapp för brödstorlek
- R. Menyknapp
- S. Knapp för gräddningsgrad
- T. Start/stopknappen
- U. Programlista

NL

Onderdelen

- A. Handvat van het deksel
- B. Kijkvenster
- C. Verhittingselement
- D. Broodblik
- E. Cakeblik
- F. Kneeder
- G. Aandrijfias
- H. Maatbeker
- I. Dubbele maatlepel
- J. Bedieningspaneel
- K. LCD-display
- L. Indicator programmastatus
- M. Indicatoren voor korstkleur
- N. Indicatoren voor grootte brood
- O. Indicatoren voor blik
- P. Toetsen voor uitgestelde start
- Q. Toets voor grootte van brood
- R. Menu-toets
- S. Toets voor korstkleur
- T. Aan-/uittoets
- U. Programlijst

FI

Osat

- A. Kannen kahva
- B. Ikkuna
- C. Kuumennuselementti
- D. Leipävuoka
- E. Kakkuvuoka
- F. Sekoitin
- G. Pääakseli
- H. Mitta-astia
- I. Kaksoismittalusikka
- J. Käyttöpaneeli
- K. LCD-näyttö
- L. Ohjelmavaiheen merkkivalot
- M. Taikinakuoren värin/paistoasteen merkkivalot
- N. Leivän koon merkkivalot
- O. Vuoaan merkkivalot
- P. Ajustetun aloitusajan painikkeet
- Q. Leivän koon painike
- R. Valikkopainike
- S. Taikinakuoren värin/paistoasteen painike
- T. Käynnistys- ja pysäytyspainike
- U. Ohjelmaluettelo

P

Leia as seguintes instruções atentamente antes de utilizar a máquina pela primeira vez.

- Este aparelho não se destina a ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com deficiências físicas, sensitivas ou mentais nem com falta de experiência e conhecimentos, a menos que sejam supervisionadas ou instruídas no que se refere à utilização do aparelho por uma pessoa responsável pela sua segurança.
- As crianças deverão ser supervisionadas de modo a garantir que não brinquem com o aparelho.
- O aparelho apenas poderá ser ligado a uma tomada com uma tensão e frequência em conformidade com as especificações na placa de classificação!
- Nunca utilize nem pegue no aparelho se
 - o cabo de alimentação estiver danificado,
 - a caixa estiver danificada."
- O aparelho tem de ser ligado exclusivamente a uma tomada ligada à terra. Se necessário, é possível utilizar um cabo de extensão adequado a 10 A.

- Se o aparelho ou o cabo de alimentação estiver danificado, terá de ser substituído pelo fabricante, pelo representante da assistência técnica ou por uma pessoa com habilitações semelhantes, de modo a evitar possíveis riscos.
- Coloque sempre o aparelho numa superfície plana.
- A ficha de alimentação tem de ser retirada após cada utilização, antes da limpeza e da manutenção.
- O aparelho e os acessórios aquecem durante o funcionamento. Utilize apenas os cabos e botões designados. Use sempre luvas de forno quando remover o recipiente quente para pão. Deixe arrefecer antes de limpar e arrumar.
- O cabo de alimentação não pode entrar em contacto com nenhuma peça quente do aparelho.
- Nunca obstrua as saídas de ventilação e garanta uma ventilação adequada à volta do aparelho durante o funcionamento. Caso contrário, o aparelho poderá ficar danificado e originar situações de perigo.
- Nunca toque em quaisquer peças em movimento com as mãos nem

com quaisquer utensílios quando o aparelho estiver ligado.

- Não mergulhe o aparelho em água nem em nenhum outro líquido.
- Não exceda a capacidade máxima indicada nas receitas de exemplo dos respectivos recipientes para forno, uma vez que tal poderá danificar o aparelho e originar situações de perigo.
- Este aparelho destina-se apenas à utilização doméstica. O fabricante não aceita qualquer responsabilidade por possíveis danos causados por uma utilização inadequada ou incorrecta.

S

Läs följande instruktioner noga innan du använder maskinen för första gången.

- Den här apparaten är inte avsedd att användas av personer (inklusive barn) med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, eller bristande erfarenhet och kunskap, såvida de inte har fått handledning eller instruktioner för hur apparaten används av en person som ansvarar för deras säkerhet.
- Barn måste passas så att de inte leker med apparaten.
- Apparaten får endast kopplas till ett eluttag med samma spänning och frekvens som anges på produktens märkplåt.
- Använd aldrig och rör aldrig apparaten om
 - strömkabeln har skadats
 - höljet har skadats.
- Apparaten får endast anslutas till ett jordat uttag. Vid behov kan en förlängningskabel för 10 A användas.
- Om apparaten eller strömkabeln har skadats måste den bytas ut av tillverkaren, auktoriserad servicetekniker eller någon annan kvalificerad person för att undvika fara.

- Ställ alltid apparaten på en plan yta.
- Nätkontakten ska dras ur varje gång efter användning samt före rengöring och underhåll.
- Apparaten och tillbehören blir varma vid användning. Använd endast avsedda handtag och knappar. Använd alltid grytvantar när du tar ut den varma brödformen. Låt den svalna innan den rengörs och förvaras.
- Nätkabeln får inte komma i kontakt med apparatens varma delar.
- Täck aldrig för lufthålen och se till att luften kan cirkulera fritt runt apparaten när den används. Om det inte görs kan apparaten skadas och fara uppstå.
- Rör aldrig någon av de rörliga delarna med handen eller med några verktyg när apparaten är inkopplad.
- Sänk aldrig ned apparaten i vatten eller någon annan vätska.
- Överstig inte den maximala kapacitet som anges i exempelrecepten för respektive bakform, eftersom apparaten kan skadas och fara uppstå.
- Apparaten är endast avsedd för hushållsbruk. Tillverkaren tar inte på sig något ansvar för skada som uppstår vid felaktig användning.

NL

Lees de volgende instructies aandachtig door voordat u het apparaat voor de eerste keer in gebruik neemt.

- Dit apparaat mag niet worden gebruikt door personen (met inbegrip van kinderen) met beperkte lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens, of personen zonder ervaring of kennis, tenzij zij worden begeleid bij of zijn geïnstrueerd over het gebruik van het apparaat door iemand die de verantwoordelijkheid draagt voor hun veiligheid.
- Let op dat kinderen niet met het apparaat spelen.
- Het apparaat mag alleen worden aangesloten op een stroomtoevoer waarvan de spanning en frequentie voldoen aan de specificaties op het classificatieplaatje!
- U mag het apparaat nooit gebruiken of oppakken als
 - het netsnoer beschadigd is;
 - de behuizing beschadigd is.
- Het apparaat mag alleen worden aangesloten op een geaard stopcontact. Indien nodig kan een verlengsnoer worden gebruikt dat geschikt is voor 10 A.

- Als het apparaat of de voedingskabel is beschadigd, moet het apparaat door de fabrikant, de servicevertegenwoordiger of een andere gekwalificeerde persoon worden vervangen om risico's te vermijden.
- Plaats het apparaat altijd op een plat, horizontaal oppervlak.
- Het apparaat moet worden uitgeschakeld en de stekker moet na gebruik altijd uit het stopcontact worden verwijderd voordat het apparaat wordt gereinigd en onderhouden.
- Het apparaat en het toebehoren worden heet tijdens de bediening. Gebruik alleen de voor gebruik bestemde hendels en knoppen. Gebruik altijd ovenhandschoenen om het hete broodblik uit het apparaat te halen. Laat de broodbakmachine eerst even afkoelen voordat u deze reinigt of opbergt.
- Het netsnoer mag niet in contact komen met een van de hete onderdelen van het apparaat.
- Bedek nooit de ventilatiegaten en zorg voor voldoende ventilatie rond de broodbakmachine, als deze in bedrijf

- is. Als u dit niet doet, kan het apparaat beschadigd raken en dit kan gevaar opleveren.
- Raak nooit bewegende delen aan met uw hand of met gereedschap als het apparaat op het stopcontact is aangesloten.
 - Dompel het apparaat niet onder in water of een andere vloeistof.
 - Overschrijd niet de maximumcapaciteit die in de voorbeeldrecepten wordt genoemd voor de respectieve bakblikken. Hierdoor kan het apparaat beschadigd raken en dit kan gevaar opleveren.
 - Dit apparaat is alleen bestemd voor huishoudelijk gebruik. De fabrikant aanvaardt geen enkele aansprakelijkheid voor mogelijke schade als gevolg van onbehoorlijk of onjuist gebruik.

GB
F
I
E

P
S
NL
FI

N
RU
SK
CZ

HR

FI

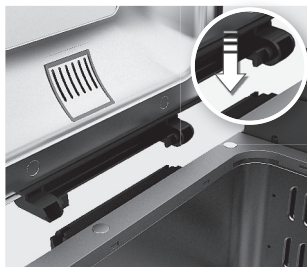
Lue seuraavat ohjeet huolellisesti, ennen kuin käytät laitetta ensimmäisen kerran.

- Laitetta ei ole tarkoitettu sellaisten ihmisten (lapset mukaan lukien) käytettäväksi, joiden fyysiset, sensoriset tai henkiset kyvyt ovat alentuneet tai jotka eivät osaa käyttää laitetta, ellei heidän turvallisuudestaan vastuussa oleva henkilö ole antanut heille ohjeita laitteen käytöstä tai valvo heidän laitteen käyttöään.
- Huolehdi, että lapset eivät käytä laitetta leikkikaluna.
- Laitte voidaan kytkeä vain virtalähteeseen, jonka jännite ja taajuus vastaavat arvokilven tietoja!
- Älä koskaan käytä tai valitse laitetta, jos
 - virtajohto on vaurioitunut
 - kotelo on vaurioitunut.
- Laitte voidaan kytkeä vain maadoitettuun pistorasiaan. Tarvittaessa voidaan käyttää 10 A:n jatkojohtoa.
- Jos laite tai virtajohto vaurioituu, valmistajan, huoltoedustajan tai muun pätevän henkilön on vaihdettava se varaoren välttämiseksi.

- Sijoita laite aina tasaiselle ja tukevalle pinnalle.
- Virtajohto tulee irrottaa pistorasiasta aina käytön jälkeen sekä ennen puhdistusta ja huoltoa.
- Laitte ja sen lisävarusteet kuumenevat käytön aikana. Käytä vain tarkoituksenmukaisia kahvoja ja nuppeja. Käytä aina uunikinnasta tai patalappuja, kun otat kuuman leipävuoa koneesta. Anna jäähtyä ennen puhdistamista tai varastointia.
- Virtajohto ei saa koskettaa laitteen kuumia osia.
- Älä tuki tuuletusaukkoja ja varmista riittävä tuuletus laitteen ympärillä käytön aikana. Jos näin ei tehdä, laite voi vaurioitua ja aiheuttaa vaaratilanteen.
- Älä kosketa liikkuvia osia kädelläsi tai työkalulla, kun laitteen virtajohto on kytketty pistorasiaan.
- Älä upota laitetta veteen tai mihinkään muuhun nesteeseen.
- Älä ylitä vuokien esimerkkiresepteissä mainittuja maksimivetoisuuksia, sillä muutoin laite voi vaurioitua ja aiheuttaa vaaratilanteen.

- Laitte on tarkoitettu vain kotikäyttöön. Valmistaja ei ota vastuuta mahdollisista vaurioista, jotka johtuvat väärästä tai asiattomasta käytöstä.

Introdução / Komma i gång Het eerste gebruik / Aluksi



P

1. Antes da primeira utilização.

Remova a embalagem e as etiquetas na totalidade. Montagem da tampa: segure na tampa com a parte superior da articulação numa posição vertical. Faça deslizar no sentido descendente para encaixar na parte inferior da articulação. Retire o recipiente para pão ou bolos, limpe e seque. Coloque o amassador na respectiva posição.

S

1. Före första användningen. Ta

bort alla etiketter och delar av paketeringen. Montering av locket: Håll locket med gängjärnets övre del lodrätt och skjut ned det in i spåren på gängjärnets nedre del. Lyft ut bröd- eller kakformen, rengör och låt torka. Sätt degbladlet på plats.

NL

1. Vóór het eerste gebruik. Verwijder

al het verpakkingsmateriaal en alle etiketten. Bevestigen van het deksel: houd het deksel vast en zorg dat het bovenste gedeelte van het scharnier zich in een verticale positie bevindt. Schuif het deksel in de sleuven aan het onderste gedeelte van de scharnier. Til het brood- of cakeblik uit het apparaat, reinig het en maak het droog. Plaats de kneder op zijn plek.

FI

1. Ennen ensimmäistä käyttökertaa:

Poista kaikki pakkausmateriaalit ja tarrat. Kannen kiinnitys: pidä kantta siten, että saranan yläosa on pystysuorassa. Laske alaosan saranoiden koloihin. Ota leipä- tai kakkuvuoka ulos ja puhdista ja kuivaa se. Pane sekoitin paikalleen.

2. Medição de ingredientes (é

importante seguir a ordem dos ingredientes indicada na receita, consulte a página 64–66). Para obter melhores resultados, certifique-se de que utiliza as quantidades de ingredientes correctas indicadas nas receitas. Adicione todos os ingredientes ao recipiente para pão ou bolos de acordo com o programa seleccionado.

2. Mät upp ingredienserna (det är

viktigt att ingredienserna tillsätts i den ordning som anges i receptet, se sidan 73–75). Det bästa resultatet uppnås genom att ingredienserna tillsätts i precis de mängder som anges i recepten. Tillsätt alla ingredienserna i bröd- eller kakformen, beroende på vilket program du valt.

2. Ingrediënten afwegen (het is

belangrijk om de gegeven volgorde van ingrediënten te volgen, zie hiervoor pagina 82–84). Voor het beste resultaat gebruikt u exact dezelfde hoeveelheid ingrediënten als die in de recepten wordt vermeld. Voeg alle ingrediënten toe aan het brood- of cakeblik volgens het geselecteerde programma.

2. Mittaa ainekset (on tärkeää

noudattaa reseptissä ilmoitettuja määriä, katso sivu 91–93). Saat parhaan tuloksen käyttämällä reseptissä ilmoitettuja tarkkoja mittoja. Lisää kaikki ainekset leipä- tai kakkuvuokaan valitun ohjelman mukaan. **Huom!** Tutustu sivujen 78–81 ohjeisiin huolellisesti.

3. a. Coloque o recipiente para pão na respectiva posição no

compartimento para cozedura e faça pressão para baixo até encaixar. Feche a tampa.

b. Coloque o recipiente para bolos na respectiva posição no

compartimento para cozedura e feche a tampa. Durante o arranque, o recipiente para bolos será automaticamente ajustado.

3. a. Sätt brödformen på plats i

bakutrymmet och tryck ned den tills den låses på plats. Stäng locket.

b. Sätt kakformen på plats i

bakutrymmet och stäng locket. Under starten kommer kakformen automatiskt att fixeras.

3. a. Plaats het broodblik in het

apparaat in het bakcompartiment en duw het naar beneden totdat het in de juiste positie wordt vergrendeld. Sluit het deksel.

b. Plaats het cakeblik in het

apparaat in het bakcompartiment en sluit het deksel. Tijdens het opstarten, wordt het cakeblik automatisch in de juiste positie gebracht.

3. a. Pane leipävuoka paikoilleen

paistokammioon ja paina alaspäin, kunnes vuoka lukkiutuu paikoilleen. Sulje kansi.

b. Pane kakkuvuoka paikoilleen

paistokammioon ja sulje kansi. Kakkuvuoka kiinnitetään paikoilleen automaattisesti käynnistyksen aikana.



4. Ligue o cabo de alimentação e escolha o programa de cozedura premindo Menu várias vezes até ser apresentado o programa pretendido.

4. Sätt i nätkontakten och välj bakprogram genom att trycka på menyknappen flera gånger till dess rätt program visas.

4. Steek de stekker van het apparaat in het stopcontact en kies een bakprogramma door herhaaldelijk op de menu-toets te drukken totdat het gewenste programma verschijnt.

4. Kytke virtajohto painasiaan ja valitse kypsennysohjelma painamalla valikkopainiketta niin monta kertaa, että haluamasi ohjelma tulee näkyviin.



5. Quando utilizar o recipiente para pão: Passo 1: – escolha o tamanho do pão e o aspecto da cãdea premindo os botões várias vezes até os indicadores mostrarem as opções pretendidas.
Passo 2 – prima e mantenha premido “Iniciar” durante 2 a 3 segundos. É emitido um alerta antes de o programa iniciar. **Se estiver a utilizar o recipiente para bolos,** avance directamente para o passo 2.

5. När du använder brödformen: Steg 1 – välj brödstorlek och gräddningsgrad genom att trycka flera gånger på knapparna tills rätt inställning visas. Steg 2 – håll ned “startknappen” i 2–3 sekunder. En signal ljuder innan programmet startar. **Om du använder kakformen** går du direkt till steg 2.

5. Als u het broodblik gebruikt: Stap 1 – kies de grootte van het brood en de korstkleur door herhaaldelijk op de toetsen te klikken totdat de indicatoren de gewenste keuze aangeven. Stap 2 – druk op de “aan-toets” en houd deze toets 2-3 seconden ingedrukt. Er klinkt een waarschuwingston voordat het programma start. **Als u het cakeblik gebruikt,** gaat u rechtstreeks naar stap 2.

5. Kun käytät leipävuokaa: Vaihe 1 – valitse leivän koko ja taikinakuoren väri painamalla painikkeita, kunnes merkkivalot näyttävät haluamasi valinnat.
Vaihe 2 – paina “käynnistyspainiketta” 2–3 sekunnin ajan. Kuulet merkkiaänen, ennen kuin ohjelma käynnistyy. **Kun käytät kakkuvuokaa,** siirry suoraan vaiheeseen 2.



6. 1) Para Parar o programa, prima o botão Ligar/Desligar . **2) Para interromper ou cancelar o programa,** pressione primeiro o botão Stop apenas durante 1 segundo. Quando o ciclo de cozedura tiver terminado, desligue o cabo de alimentação. Retire o recipiente para pão ou bolos usando luvas, esvazie para um prato e deixe o pão arrefecer durante, pelo menos, 30 minutos, antes de cortá-lo às fatias. Após cada utilização, limpe imediatamente o recipiente para pão e o amassador (consulte a secção Limpeza).

6. 1) För att pausa programmet, tryck på START/STOP-knappen . **2) För att stoppa eller avbryta programmet,** tryck på STOP-knappen i en sekund. Dra ut nätsladden när bakningen är färdig. Lyft ut bröd- eller kakformen med grytvantar, vänd upp brödet på en tallrik och låt det svalna i åtminstone en halvtimme innan du skär det i skivor. Rengör brödformen och degbladet omedelbart efter användning (se avsnittet Rengöring).

6. 1) Druk op de start/stop-knop om het programma te onderbreken . **2) Om te stoppen of te annuleren het programma,** druk op de stop-knop voor 1 sec. Verwijder de stekker uit het stopcontact als de bakcyclus is voltooid. Til het brood- of cakeblik met ovenhandschoenen uit het apparaat, leg het op een plaat en laat het brood minstens 30 minuten afkoelen voordat u het snijdt. Reinig het broodblik en de kneder direct na gebruik (zie de paragraaf Reinigen).

6. 1) Jos haluat keskeyttää ohjelman, paina Käynnistä/sammuta-painiketta . **2) Jos haluat lopettaa tai peruuttaa ohjelman,** paina STOP-painiketta 1 s ajan. Kun kypsennys on päättynyt, irrota virtajohto. Nosta leipä- tai kakkuvuoka uunikintaan tai patalappujen avulla ulos, kumoa levyille ja anna leivän jäähtyä ainakin 30 minuuttia ennen viipaloitinta. Puhdista leipävuoka ja sekoitin heti käytön jälkeen (katso kohta Puhdistus).

GB
FI
E

P
S
NL
FI

N
RU
SK
CZ

HR

Temporizador / Fördröjd start Uitgestelde start / Käynnistysviive



P

O **temporizador** ⌚ permite adiar o processo de fazer pão até 12 horas (não pode ser utilizado com o programa Super rápido e não é recomendado para utilização com as definições de massa, compota nem sem glúten). Não utilize o temporizador se estiver a utilizar os programas de 8 a 16, bem como ingredientes perecíveis (leite, ovos, fermento, etc).

S

Med **fördröjd start** ⌚ kan bakningen fördröjas med upp till 12 timmar (kan inte användas med programmet Supersnabbt och rekommenderas inte för användning med inställningarna deg, marmelad eller glutenfritt). Använd inte fördröjd start om du använder program 8 till 16 och färsvaror (mjölk, ägg, jäst osv).

NL

Met behulp van de **instelling voor uitgestelde start** ⌚ kunt u het bakken van brood tot 12 uur van tevoren programmeren (deze instelling kan niet worden gebruikt in combinatie met het supersnelle programma en wordt niet aanbevolen in combinatie met instellingen voor deeg, jam of glutenvrij). Gebruik de instelling voor uitgestelde start niet als u programma 8 tot 16 en bederfelijke ingrediënten (melk, eieren, gist, enzovoort) gebruikt.

FI

Ajastetun startin ⌚ avulla paistamista voidaan siirtää enintään 12 tuntia myöhemmäksi (ei voi käyttää superpika-ohjelman kanssa, eikä sitä suositella käytettäväksi taikina- hillo- tai gluteeniton-asetuksissa). Älä käytä ajastusta, jos käytät ohjelmia 8–16 ja helposti pilaantuvia ainesosia (mm. maito, munat ja hiiva).

1. **Prima** várias vezes para escolher o programa pretendido e, em seguida, seleccione o aspecto da cozedura e o tamanho .

1. **Välj önskat program genom att trycka på** flera gånger, och välj sedan gräddningsgrad och storlek .

1. **Druk herhaaldelijk op** om het gewenste programma te kiezen en kies daarna de korstkleur en de grootte .

1. **Valitse** niin monta kertaa, että haluamasi ohjelma on valittu, ja valitse sitten taikinauoren väri ja koko .

2. **Prima o botão de temporizador** várias vezes até ser apresentada a temporização pretendida. **O botão de temporizador** irá efectuar a contagem decrescente a partir da temporização definida (a máquina de fazer pão incluirá automaticamente o tempo para o processo de cozedura com base no tempo definido para ter o pão pronto).

2. **Tryck flera gånger på timerknappen** tills önskad fördröjning visas. **Timerknappen** minskar den inställda fördröjningen (baktiden är inräknad i fördröjningen. Brödet är alltså klart då angiven tid har förflutit).

2. **Druk herhaaldelijk op de timertoets** totdat de gewenste vertragingstijd wordt weergegeven. **De timertoets** telt de ingestelde vertragingstijd af (de broodbakmachine telt het bakproces automatisch mee, op basis van de door u ingestelde tijd waarop het brood klaar moet zijn).

2. **Paina kellopainiketta** niin kauan, että haluamasi aika on näkyvässä. **Kellopainike** vähentää asetettua viivästyäaikaa (leipäkone huomioi automaattisesti valmistusajan sen perusteella, milloin leivän halutaan valmistuvan).



3. Prima ▷. A máquina liga-se, o sinal de dois pontos começa a piscar e o temporizador inicia a contagem decrescente. **A reposição do temporizador** é efectuada premindo primeiro ▷ até o ecrã voltar a apresentar a predefinição. Em seguida, reponha o tempo.

3. Tryck på ▷. Maskinen startas, kolonstecknet blinkar och timern börjar räkna ned. **Återställ fördröjning** genom att trycka på ▷ tills skärmen återgår till standardinställningen. Ställ därefter in tiden på nytt.

3. Druk op ▷. Het apparaat wordt ingeschakeld, de dubbele punt knippert en de timer begint met aftellen. Voor het **opnieuw instellen van de vertragingstijd** drukt u eerst op ▷ totdat de standaardinstelling op het scherm wordt weergegeven. Stel daarna de tijd opnieuw in.

3. Valitse ▷. Laite käynnistyy, kaksoispiste vilkkuu ja kellossa näytetty aika alkaa vähetä. **Viive nolataan** painamalla ensin ▷ -näppäintä, kunnes näyttö palaa oletusasetukseen. Nollaa sitten aika.



4. Protecção contra cortes de energia.

Em caso de falha de energia ou se a unidade for desligada durante o funcionamento, o programa prosseguirá, caso a alimentação seja reposta dentro de um período máximo de 8 minutos

4. Skydd mot strömavbrott. Om det inträffar ett strömavbrott eller om enheten kopplas ur under gång kommer programmet att fortsätta om strömmen sätts på igen inom 8 minuter.

4. Beveiliging tegen stroomonderbreking. Als er een stroomonderbreking plaatsvindt of de stekker van het apparaat tijdens het bakken uit het stopcontact wordt verwijderd, wordt het programma voortgezet als de stroomtoevoer binnen 8 minuten wordt hersteld.

4. Sähkökatkosuoja. Mikäli sähkö katkeaa tai laitteen virtajohto irrotetaan pistorasiasta käytön aikana, ohjelmaa jatketaan, jos virta palautuu kahdeksan minuutin kuluessa.

GB
F
I
E

P
S
NL
FI

N
RU
SK
CZ

HR

Limpeza / Rengöring Reinigen / Puhdistus



P

1. Retire sempre a ficha da tomada da máquina de fazer pão e deixe arrefecer antes de limpar. Não mergulhe o corpo da máquina de fazer pão em água. Não utilize a máquina de lavar loiça, esfregões abrasivos, instrumentos metálicos ou detergentes abrasivos.

S

1. Koppla alltid ur bakmaskinen och låt den svalna innan den rengörs. Sänk inte ned bakmaskinen i vatten när du ska rengöra den. Använd inte diskmaskin, slipande rengöringsvaprar eller metallföremål.

NL

1. Verwijder altijd de stekker van het apparaat uit het stopcontact en laat het even afkoelen voordat u het reinigt. Dompel de broodbakmachine nooit in water om deze schoon te maken. Plaats de broodbakmachine niet in de afwasmachine en gebruik geen schuursponsjes of metalen voorwerpen.

FI

1. Irrota leipäkoneen virtajohto ja anna koneen jäähtyä ennen puhdistusta. Älä upota leipäkoneen runkoa veteen. Älä pese astianpesukoneessa. Älä käytä puhdistamisessa hankaavia materiaaleja tai metallivälineitä.

2. Para remover o amassador, levante o mesmo. Se decorridos 10 minutos não for possível remover o amassador, segure no eixo na parte inferior do recipiente e manobre para a frente e para trás até soltar o amassador. Limpe, passe por água e seque. (Quando a pá dobrar automaticamente a partir de um ângulo de 30° está completamente limpa.)

2. Ta bort degbladet genom att lyfta bort det. Om det inte går att ta bort degbladet efter 10 minuter håller du i drivaxeln under formen och vrider den fram och tillbaka tills degbladet lossnar. Rengör, skölj och torka den. (När bladet automatiskt fälls ned från en vinkel på cirka 30° är den helt rengjord.)

2. Maak de kneeder los om deze te verwijderen. Als de kneeder na 10 minuten nog niet kan worden verwijderd, houdt u de as aan de onderkant van het blik vast en draait u deze heen en weer totdat de kneeder loslaat. Maak de kneeder schoon en spoel en droog de kneeder af. (Als het blad automatisch inklappt vanuit een hoek van 30° is de kneeder volledig gereinigd.)

2. Irrota sekoitin nostamalla. Jos sekoitinta ei saa poistettua kymmenen minuutin kuluttua, pidä kiinni akselista vuoan alapuolelta ja käännä edestakaisin, kunnes sekoitin irtoaa. Puhdistusta, huuhto ja kuivaa. (Kun terä kääntyy automaattisesti alas 30 asteen kulmasta, se on täysin puhdas.)







3. Para limpar o recipiente para pão ou bolos, não mergulhe a base exterior do recipiente, basta encher parcialmente com água quente ensaboada. Deixe de molho durante 5 a 10 minutos. **Limpe as superfícies exteriores e interiores** com um pano macio e húmido. É possível retirar a tampa para limpar.

3. Så här rengör du bröd- eller kakformen. Sänk inte ned den yttre delen av formen, utan fyll den delvis med varmt vatten och diskmedel. Låt det dra i 5 till 10 minuter. **Rengör de yttre och inre ytorna** genom att torka med en mjuk, fuktad trasa. Det går att lyfta av locket för att rengöra det.

3. Het reinigen van het bak- of cakeblik. Dompel de buitenkant van het blik niet volledig onder in water, maar vul het blik gedeeltelijk met warm water met afwasmiddel. Laat het 5 tot 10 minuten weken. **Reinig de binnen- en buitenkant** met een vochtige doek. Het deksel kan worden losgemaakt voor reiniging.

3. Leipä- ja kakkuvuoan puhdistus. Älä upota vuoan ulkopuolista pohjaa veteen, vaan täytä vuoka vain osittain lämpimällä astianpesuainevedellä. Anna liota 5–10 minuuttia. **Ulko- ja sisäpinnat** voi puhdistaa kostealla pehmeällä liinalla. Kansi voidaan irrottaa puhdistusta varten.

Eliminação / Kassering Verwijdering / Hävittäminen

<p>P</p>	<p>Eliminação Materiais de embalagem Os materiais de embalagem respeitam o ambiente e podem ser reciclados. Os componentes plásticos estão identificados por marcações, como, por exemplo, >PE<, >PS<, etc. Elimine os materiais de embalagem no recipiente adequado nos respectivos pontos verdes.</p>	<p>Aparelho velho  O símbolo  no produto ou na sua respectiva embalagem indica que este produto não poderá ser tratado como resíduo doméstico. Pelo contrário, deverá ser entregue ao ponto de recolha aplicável para a reciclagem dos equipamentos eléctricos e electrónicos. Ao garantir que este produto é eliminado correctamente, ajudará a evitar possíveis consequências nefastas</p>	<p>para o meio ambiente e para a saúde de seres humanos, o que, caso contrário, poderia acontecer se este produto fosse eliminado de forma incorrecta. Para informações mais detalhadas sobre a reciclagem deste produto, contacte o seu gabinete municipal local, o seu serviço de eliminação de resíduos domésticos ou a loja onde adquiriu este produto.</p>
<p>S</p>	<p>Kassering Förpackningsmaterial Förpackningsmaterialen är miljövänliga och går att återvinna. Plastkomponenterna är markerade med t.ex. >PE<, >PS< osv. Kassera förpackningsmaterialet i därför avsedd container i kommunens återvinningsanläggningar.</p>	<p>Gammal apparat  Symbolen  på produkter eller förpackningar visar att produkten inte kan hanteras som hushållsavfall. Den ska istället lämnas till rätt insamlingsställe för återvinning av elektrisk och elektronisk utrustning. Genom att se till att produkten kasseras på rätt sätt bidrar du till att förhindra potentiella negativa konsekvenser för miljön och människors hälsa, som annars skulle kunna uppstå</p>	<p>på grund av felaktig avfallshandling av produkten. För mer detaljerad information om återvinning av produkten kontaktar du ditt kommunkontor, en avfallsstation för hushållsopor eller affären där du köpte produkten.</p>
<p>NL</p>	<p>Verwijdering Verpakkingsmateriaal Het verpakkingsmateriaal is milieuvriendelijk en geschikt voor recycling. De plastic onderdelen worden aangeduid door markeringen, bijvoorbeeld >PE<, >PS<, enzovoort. Gooi het verpakkingsmateriaal weg in de daarvoor bestemde afvalcontainer.</p>	<p>Oude apparaten  Het symbool  op het product of de verpakking geeft aan dat dit product niet als gewoon huisvuil mag worden behandeld. Het moet naar een inzamelpunt voor de recycling van elektrische en elektronische apparatuur worden gebracht. Als u ervoor zorgt dat u dit product op de juiste wijze weggooit, helpt u om mogelijk negatieve gevolgen voor het milieu en de volksgezondheid</p>	<p>te voorkomen, die kunnen worden veroorzaakt door het onjuist verwijderen van dit product. Neem voor meer informatie over de recycling van dit product contact op met uw gemeente, het afvalbedrijf of de winkel waar u het product hebt aangeschaft.</p>
<p>FI</p>	<p>Hävittäminen Pakkausmateriaalit Pakkausmateriaalit ovat ympäristöystävällisiä ja ne voidaan kierrättää. Muoviosat on merkitty, esim. >PE<, >PS<. Hävitä pakkausmateriaalit laittamalla ne oikeisiin jätetähtiin.</p>	<p>Vanha laite Tuotteessa tai sen pakkauksessa oleva symboli  tarkoittaa, että tuotetta ei saa käsitellä kotitalousjätteenä. Sen sijaan laite on vietävä asianmukaiseen kierrätyspisteeseen, joka ottaa vastaan sähkö- ja elektroniikkaromua. Varmistamalla tuotteen oikean hävittämisen autat estämään ympäristölle ja terveydelle aiheuttuvia kielteisiä vaikutuksia, jotka tuotteen virheellisestä</p>	<p>hävittämisestä koituisivat. Saat lisätietoja tuotteen kierrättämisestä ottamalla yhteyttä kunnalliseen jätelaitokseen, kotitalousjätteen keräyspalveluun tai tuotteen ostopaikkaan.</p>

GB
F
I
E

P
S
NL
FI

N
RU
SK
CZ



HR






Tabela de programas para pão/massa

P

RECIPIENTE PARA PÃO ☐							
Índice	Tipo	Códea	Tamanho	Total	Extras	Temperatura	Temporização máxima
1	Pão branco	Pouco cozido	500 g	02:57	02:37	60	12:00
			750 g	03:00	02:40	60	12:00
			1 kg	03:03	02:43	60	12:00
		Médio	500 g	03:05	02:45	60	12:00
			750 g	03:10	02:50	60	12:00
			1 kg	03:15	02:55	60	12:00
		Bem cozido	500 g	03:20	03:00	60	12:00
			750 g	03:25	03:05	60	12:00
			1 kg	03:30	03:10	60	12:00
2	Pão branco rápido	Pouco cozido	500 g	02:32	02:12	60	12:00
			750 g	02:35	02:15	60	12:00
			1 kg	02:38	02:18	60	12:00
		Médio	500 g	02:40	02:20	60	12:00
			750 g	02:45	02:25	60	12:00
			1 kg	02:50	02:30	60	12:00
		Bem cozido	500 g	02:55	02:35	60	12:00
			750 g	03:00	02:40	60	12:00
			1 kg	03:05	02:45	60	12:00
3	Pão integral	Pouco cozido	500 g	04:15	03:31	60	12:00
			750 g	04:19	03:35	60	12:00
			1 kg	04:23	03:39	60	12:00
		Médio	500 g	04:20	03:36	60	12:00
			750 g	04:25	03:41	60	12:00
			1 kg	04:30	03:46	60	12:00
		Bem cozido	500 g	04:29	03:45	60	12:00
			750 g	04:35	03:51	60	12:00
			1 kg	04:39	03:55	60	12:00
4	Pão integral rápido	Pouco cozido	500 g	02:29	02:10	60	12:00
			750 g	02:33	02:14	60	12:00
			1 kg	02:37	02:18	60	12:00
		Médio	500 g	02:34	02:15	60	12:00
			750 g	02:39	02:20	60	12:00
			1 kg	02:44	02:25	60	12:00
		Bem cozido	500 g	02:43	02:24	60	12:00
			750 g	02:49	02:30	60	12:00
			1 kg	02:53	02:34	60	12:00
5	Pão francês	Pouco cozido	500 g	03:12	02:53	60	12:00
			750 g	03:23	03:04	60	12:00
			1 kg	03:34	03:15	60	12:00
		Médio	500 g	03:32	03:13	60	12:00
			750 g	03:36	03:17	60	12:00
			1 kg	03:40	03:21	60	12:00
		Bem cozido	500 g	03:35	03:16	60	12:00
			750 g	03:42	03:23	60	12:00
			1 kg	03:44	03:25	60	12:00
6	Brioche	Pouco cozido	500 g	03:17	02:57	60	12:00
			750 g	03:19	02:59	60	12:00
			1 kg	03:21	03:01	60	12:00
		Médio	500 g	03:19	02:59	60	12:00
			750 g	03:22	03:02	60	12:00
			1 kg	03:25	03:05	60	12:00
		Bem cozido	500 g	03:23	03:03	60	12:00
			750 g	03:26	03:06	60	12:00
			1 kg	03:29	03:09	60	12:00
7	Pão super rápido	Médio	750 g	00:58	-	60	-

Tabela de programas para pão/massa

RECIPIENTE PARA PÃO 							
Índice	Tipo	Códea	Tamanho	Total	Extras	Temperatura	Temporização máxima
8	Bolo 500gr	N/D	500 g	01:22	-	22	12:00
9	Sem glúten	Médio	750 g	02:54	02:37	60	12:00
			1 kg	02:59	02:42	60	12:00
10	Massa	-	≤1 kg	01:30	01:14	-	12:00
11	Massa artesanal	-	-	05:15	04:39	-	12:00
12	Compota	-	≤1 kg	01:25	-	20	12:00
13	Cozedura	-	-	10-90	-	60	-
RECIPIENTE PARA BOLOS 							
14	Brigadeiro e bolos húmidos	-	270 g	01:28	-	22	-
15	Arroz doce	-	270 g	-	-	22	-
16	Flan	-	270 g	-	-	22	-
Notas		<p>1. Será emitido um alerta (oito sinais sonoros) para adicionar ingredientes, caso a receita assim o recomende.</p> <p>2. O tempo predefinido para cozedura adicional é de 10 minutos e o tempo máximo de temporização é de 90 minutos (1:30)</p> <p>3. Nos programas com recipiente para pão (excepto os programas 10 e 11), a máquina de fazer pão entra automaticamente no modo de manutenção da temperatura de aquecimento até ao fim do ciclo de cozedura. Permanecerá neste modo durante uma hora ou até a máquina ser desligada.</p>					

INDICADOR DE ESTADO DO PROGRAMA		
Símbolo	Designação	Explicação
	Função de pré-aquecimento	Utilizada apenas com as definições de trigo integral, trigo integral rápido e sem glúten para aquecer ingredientes antes de amassar.
	Símbolo de amassar	Indica que a massa se encontra na primeira ou segunda fase de amassar ou a ser voltada entre os ciclos de levedura. Um sinal sonoro indica quando é necessário adicionar ingredientes adicionais manualmente.
	Símbolo de levedura	Indica que a massa se encontra no primeiro, segundo ou terceiro ciclo de levedura.
	Símbolo de cozedura	Indica que o pão se encontra no ciclo de cozedura final.
	Modo de manutenção da temperatura de aquecimento	É automaticamente iniciado quando termina o ciclo de cozedura. O modo de manutenção da temperatura de aquecimento mantém-se durante uma hora ou até a máquina ser desligada.

GB
F
I
E

P
S
NL
FI

N
RU
SK
CZ


HR

Resolução de problemas

P

RECIPIENTE PARA PÃO 		
TAMANHO E FORMA DO PÃO		
Problema	Causa possível	Solução
O pão não leveda o suficiente	O pão de trigo integral fica mais baixo do que o pão branco, devido ao teor inferior de proteína para formação de glúten na farinha de trigo integral.	Situação normal, sem solução.
	Líquido insuficiente.	Aumente a quantidade de líquido em 15ml/3 clh. chá.
	Sem açúcar ou açúcar insuficiente.	Junte os ingredientes, conforme indicado na receita.
	Não foi utilizado o tipo de farinha correcto.	Poderá ter usado farinha branca normal em vez de farinha para pão integral que apresenta um teor de glúten mais elevado. Não use farinha para todos os fins.
	Não foi utilizado o tipo de fermento correcto.	Para melhores resultados use apenas fermento desidratado de acção rápida.
	Não foi adicionado fermento suficiente ou já tinha muito tempo.	Meça a quantidade recomendada e verifique a data de validade na embalagem.
	Ciclo de pão rápido escolhido.	Este ciclo produz pães mais baixos. É uma situação normal.
Pão baixo, que não leveda.	O fermento e o açúcar entraram em contacto entre si antes do ciclo de amassar.	Certifique-se de que permanecem em separado quando adicionados ao recipiente do pão.
	Não foi usado fermento ou era demasiado antigo.	Junte os ingrediente e verifique a data de validade.
	Líquido demasiado quente.	Consulte a receita para determinar a temperatura correcta do líquido.
	Foi adicionado demasiado sal.	Use a quantidade recomendada.
Parte de cima elevada – aspecto de cogumelo.	Se estiver a utilizar o temporizador, o fermento humedeceu antes de ser iniciado o processo para fazer pão.	Coloque ingredientes secos nos cantos do recipiente. Proteja o fermento contra líquidos fazendo uma pequena cavidade no centro dos ingredientes secos.
	Demasiado fermento.	Reduza o fermento em 1/4 clh chá.
	Demasiado açúcar.	Reduza o açúcar em 1 clh chá.
	Demasiada farinha.	Reduza a farinha em 6 a 9 clh. chá.
	Sal insuficiente.	Utilize a quantidade de sal recomendada na receita.
Parte de cima e laterais a ceder.	Ambiente quente e húmido.	Reduza a quantidade de líquido em 15ml/3 clh. chá e o fermento em 1/4 clh. chá.
	Demasiado líquido.	Na próxima vez, reduza a quantidade de líquido em 15ml/3 clh. chá ou adicione um pouco mais de farinha.
	Demasiado fermento.	Utilize a quantidade recomendada na receita ou, na próxima vez, experimente um ciclo mais rápido.
Parte de cima deformada, irregular – com grumos.	Demasiada humidade ou um ambiente quente poderão ter feito com que a massa levedasse demasiado depressa.	Arrefeça a água ou adicione leite retirado directamente do frigorífico.
	Líquido insuficiente.	Aumente a quantidade de líquido em 15ml/3 clh. chá.
	Demasiada farinha.	Pese a farinha com precisão.
	A parte de cima dos pães poderá nem sempre ter a forma ideal, no entanto, o maravilhoso sabor do pão não é afectado.	Certifique-se de que a massa é feita nas melhores condições possíveis.
Abateu durante a cozedura.	A máquina foi colocada num local com corrente de ar ou poderá ter sofrido um impacto ou solavanco durante a levedura.	Coloque a máquina de fazer pão noutra local.
	Capacidade do recipiente para pão excedida.	Não utilize uma quantidade de ingredientes superior à recomendada para um pão grande (máx. 1Kg).
	Sal insuficiente ou sem sal (o sal ajuda a impedir a levedura excessiva da massa).	Utilize a quantidade de sal recomendada na receita.
	Demasiado fermento.	Meça o fermento com precisão.
	Ambiente quente e húmido.	Reduza a quantidade de líquido em 15ml/3 clh. chá e o fermento em 1/4 clh. chá.
Pães não uniformes, mais baixos de um dos lados.	Massa demasiado seca, não tendo levedado de forma uniforme no recipiente.	Aumente a quantidade de líquido em 15ml/3 clh. chá.
Pá dobrável não permanece levantada durante o processo de amassar.	A pá não foi limpa correctamente.	Limpe a pá (consulte a secção de limpeza).

Resolução de problemas

RECIPIENTE PARA PÃO 		
TEXTURA DO PÃO		
Problema	Causa possível	Solução
Textura pesada e densa	Demasiada farinha.	Meça com precisão.
	Fermento insuficiente.	Meça com precisão.
	Açúcar insuficiente.	Meça com precisão.
Textura aberta, irregular e com buracos.	Sem sal.	Junte os ingredientes, conforme indicado na receita.
	Demasiado fermento.	Meça a quantidade correcta de fermento recomendada.
	Demasiado líquido.	Reduza a quantidade de líquido em 15ml/3 clh. chá.
O centro do pão está cru, não cozeu o suficiente.	Demasiado líquido.	Reduza a quantidade de líquido em 15ml/3 clh. chá.
	Corte de energia durante o funcionamento.	Se ocorrer um corte de energia com uma duração superior a 8 minutos durante o funcionamento, terá de remover o pão não cozido do recipiente e começar de novo usando outros ingredientes.
	Quantidades excessivas, não suportadas pela máquina.	Reduza as quantidades para as quantidades máximas permitidas.
É difícil cortar o pão às fatias, muito espesso.	Pão cortado às fatias quando estava muito quente.	Deixe arrefecer o pão durante na grelha, pelo menos, 30 minutos antes de cortar às fatias.
	A faca não é adequada.	Use uma boa faca para cortar pão.
ASPECTO E ESPESSURA DA CÔDEA		
Problema	Causa possível	Solução
Côdea muito cozida/demasiado grossa	Foi utilizada a definição BEM COZIDO.	Na próxima vez, utilize a definição média ou pouco cozida.
Pão queimado.	Avaria na máquina de fazer pão.	Consulte a secção "Assistência e apoio ao cliente".
Côdea muito pouco cozida.	O pão não cozeu o tempo suficiente.	Prolongue o tempo de cozedura.
	A receita não tem leite em pó nem leite fresco.	Adicione 15ml/3 clh. chá de leite magro em pó ou substitua 50% de água por leite para incentivar o aspecto mais torrado.
PROBLEMAS COM O RECIPIENTE		
Problema	Causa possível	Solução
Não é possível retirar o amassador.	O amassador está preso devido a restos de massa seca.	Adicione água ao recipiente para pão e deixe o amassador de molho. Em seguida, poderá ser necessário rodar o amassador ligeiramente para retirá-lo (consulte a secção de limpeza).
O pão cola ao recipiente/difícil de desenformar.	Pode acontecer após uso prolongado.	Unte ligeiramente o interior do recipiente para pão com óleo vegetal.
		Consulte a secção "Assistência e apoio ao cliente".

GB
F
I
E


P
S
NL
FI

N
RU
SK
CZ

HR

Resolução de problemas

P

RECIPIENTE PARA BOLOS 		
TAMANHO E FORMA DO BOLO		
Problema	Causa possível	Solução
O bolo não leveda o suficiente.	Os ovos não foram misturados ao material envolvido.	Parta e bata os ovos num recipiente à parte.
	Sem açúcar ou açúcar insuficiente.	Misture os ingredientes, conforme indicado na receita.
	Não foi utilizado o tipo de farinha para bolos correcto.	Não use farinha para bolos para todos os fins.
Bolo baixo, que não leveda.	Os ovos não foram misturados convenientemente.	Parta e bata os ovos num recipiente à parte.
	Não foi utilizada a receita normal necessária.	Siga a receita normal.
Superfície do bolo a desfazer-se.	Quantidades de açúcar, sal, farinha e/ou líquido incorrectas.	Verifique os ingredientes da receita.
Parte de cima e laterais a ceder.	Demasiado líquido.	Reduza a quantidade de líquido.
	Os ovos não foram misturados convenientemente.	Parta e bata os ovos num recipiente à parte.
Parte de cima deformada, irregular – com grumos	Líquido insuficiente.	Adicione mais leite ou água.
	Demasiada farinha para bolos.	Reduza a farinha para bolos.
	A parte de cima dos bolos poderá nem sempre ter a forma ideal, no entanto, o sabor não é afectado.	Certifique-se de que o bolo é feito nas melhores condições possíveis.
Abateu durante a cozedura.	A máquina foi colocada num local com corrente de ar ou poderá ter sofrido um impacto ou solavanco durante a levedura.	Coloque a máquina de fazer bolos noutra local.
	Capacidade do recipiente para bolos excedida.	Não utilize uma quantidade de ingredientes superior à recomendada.
	Sem sal ou sal insuficiente.	Utilize a quantidade de sal recomendada na receita.
	Demasiada farinha para bolos.	Pese a farinha para bolos com precisão.
	Ambiente quente e húmido.	Reduza a quantidade de líquido.
ASPECTO E ESPESSURA DA CÓDEA		
Problema	Causa possível	Solução
Códea muito cozida/demasiado grossa.	O bolo não foi retirado imediatamente após a cozedura.	Retire imediatamente após a cozedura.
Bolo queimado.	Avaria na máquina de fazer pão.	Consulte a secção "Assistência e apoio ao cliente".
Códea muito pouco cozida.	O bolo não cozeu o tempo suficiente.	Prolongue o tempo de cozedura.
RECIPIENTE PARA BOLOS		
Problema	Causa possível	Solução
Não é possível retirar o amassador.	O amassador está preso devido a restos de massa seca.	Adicione água ao recipiente para bolos e deixe o amassador de molho. Em seguida, poderá ser necessário rodar o amassador ligeiramente para retirá-lo (consulte a secção de limpeza).
Não é possível desenformar o bolo.	A pá ficou presa no bolo.	Use luvas e rode o garfo manualmente para separar a pá do bolo.
	O bolo está pegado ao recipiente para bolos.	Óleo para o bolo insuficiente.
Não é possível retirar o recipiente para bolos.	A base do recipiente para bolos e a ligação na base inferior poderão estar deformadas ou poderá existir um corpo estranho no interior.	Rode cuidadosamente o recipiente para bolos para a esquerda e para a direita para soltá-lo.

Resolução de problemas

SISTEMA MECÂNICO DA MÁQUINA		
Problema	Causa possível	Solução
A máquina de fazer pão não funciona/O amassador não mexe.	Recipiente posicionado incorrectamente.	Verifique se o recipiente está encaixado na posição correcta.
	Temporizador seleccionado.	A máquina do pão só será iniciada quando a contagem decrescente corresponder à hora de início do programa.
Ingredientes não misturados.	A máquina de fazer pão não foi iniciada.	Após programar o painel de controlo, prima o botão Iniciar para ligar a máquina de fazer pão.
	Recipiente não encaixado na posição correcta.	Certifique-se de que o recipiente está colocado na posição correcta.
	Esqueceu-se de colocar o amassador no recipiente ou a pá não levantou.	Certifique-se sempre de que o amassador está colocado no eixo, na parte inferior do recipiente, antes de adicionar os ingredientes. Certifique-se também de que a pá está completamente limpa.
Detectado cheiro a queimado durante o funcionamento.	Os ingredientes derramaram no interior do forno.	Tenha cuidado para não derramar ingredientes ao adicioná-los ao recipiente. Os ingredientes podem ficar queimados na unidade de aquecimento e dar origem a fumo.
	O recipiente verte.	Consulte a secção "Assistência e apoio ao cliente".
	Capacidade do recipiente para pão excedida.	Não utilize uma quantidade de ingredientes superior à recomendada na receita e meça sempre os ingredientes com precisão.
Máquina desligada inadvertidamente ou corte de energia durante a utilização. O que posso fazer para salvar o pão?	Se a máquina estiver no ciclo de amassar, deite fora os ingredientes e comece de novo.	
	Se a máquina estiver no ciclo de levedura, retire a massa do recipiente para pão, molde-a e coloque numa forma para pão untada com 23 x 12,5 cm, cubra e deixe levedar até duplicar de tamanho. Utilize apenas a definição de cozedura 13 ou coza num forno convencional pré-aquecido a 200°C ou em forno a gás durante 30 a 35 minutos ou até ficar dourado.	
	Se a máquina estiver no ciclo de cozedura, utilize apenas a opção de cozedura 13 ou coza num forno convencional pré-aquecido a 200°C ou em forno a gás e retire a grelha superior. Retire cuidadosamente o recipiente da máquina e coloque na grelha inferior do forno. Deixe cozer até ficar dourado.	
É apresentada a mensagem E:01 no visor e não é possível ligar a máquina.	Compartimento para cozedura demasiado quente.	Desligue a ficha da tomada e deixe arrefecer durante 30 minutos.
São apresentadas as mensagens H:HH e E:EE no visor e a máquina não funciona.	Avaria na máquina de fazer pão. Erro do sensor de temperatura.	Consulte a secção "Assistência e apoio ao cliente".

GB

F
I
EP
S
NL
FIN
RU
SK
CZ

HR

Receitas (adicione os ingredientes, conforme a ordem indicada)

P

RECIPIENTE PARA PÃO

PÃO BRANCO – definição: 1 e 2

Ingredientes	1 kg	750 g	500 g
Água	360 ml	310 ml	205 ml
Óleo	2 clh. sopa	1 ½ clh. sopa	1 clh. sopa
Sal	2 clh. chá	1 ½ clh. chá	1 clh. chá
Açúcar	3 clh. sopa	2 clh. sopa	1 ½ clh. sopa
Leite magro em pó	2 clh. sopa	1 ½ clh. sopa	1 clh. sopa
Farinha para pão branco	4 ½ chávenas	3 ¼ chávenas	2 ¼ chávenas
Fermento em pó	2 clh. chá	1 ¾ clh. chá	1 + 1/3 clh. chá

PÃO INTEGRAL – definição: 3 e 4

Ingredientes	1 kg	750 g	500 g
Água	360 ml	310 ml	205 ml
Manteiga/Margarina	3 clh. sopa	2 clh. sopa	1 ½ clh. sopa
Sal	2 clh. chá	1 ½ clh. chá	1 clh. chá
Açúcar mascavado	4 clh. sopa	3 clh. sopa	2 clh. sopa
Leite magro em pó	3 clh. sopa	2 clh. sopa	1 ½ clh. sopa
Farinha para pão de trigo integral	4 1/3 chávenas	3 ¾ chávenas	2 chávenas
Fermento em pó	2 ½ clh. chá	1 ½ clh. chá	1 clh. chá

PÃO FRANCÊS – definição: 5

Ingredientes	1 kg	750 g	500 g
Água	330 ml	290 ml	165 ml
Azeite	2 clh. sopa	1 clh. sopa	1 clh. sopa
Sal	1 ½ clh. chá	1 clh. chá	¾ clh. chá
Açúcar	2 clh. sopa	1 ½ clh. sopa	1 clh. sopa
Farinha para pão branco	4 chávenas	3 ¾ chávenas	2 ¼ chávenas
Fermento em pó	2 clh. chá	1 ½ clh. chá	1 ¼ clh. chá


BRIOCHE – definição: 6

Ingredientes	1 kg	750 g	500 g
Água	310 ml	250 ml	155 ml
Óleo	2 clh. sopa	1 clh. sopa	1 clh. sopa
Sal	2 clh. chá	1 ½ clh. chá	1 clh. chá
Açúcar	2 clh. sopa	2 clh. sopa	1 clh. sopa
Leite em pó	2 clh. sopa	1 ½ clh. sopa	1 clh. sopa
Farinha para pão	4 ¼ chávenas	3 chávenas	2 ½ chávenas
Fermento em pó activo	3 clh. chá	1 clh. chá	1 clh. chá

PÃO SUPER RÁPIDO – definição: 7

Ingredientes	1 kg
Água	330 ml
Óleo	2 clh. sopa
Sal	2 clh. chá
Açúcar	2 clh. sopa
Leite em pó	2 clh. sopa
Farinha para pão	4 chávenas
Fermento em pó activo	2 clh. chá

Receitas (adicione os ingredientes, conforme a ordem indicada)

RECIPIENTE PARA PÃO 	
BOLO 500 g – definição: 8	
Ingredientes	500 g
Leite	1 chávena
Manteiga	2 clh. chá
Ovos	2
Açúcar	¼ clh. sopa
Essência	¾ clh. chá
Farinha para bolos	¾ chávenas
Fermento de padeiro	½ clh. chá

SEM GLÚTEN – definição: 9		
Ingredientes	1 kg	750 g
Água	310 ml	250 ml
Óleo	3 clh. sopa	3 clh. sopa
Sal	1 ½ clh. chá	1 ½ clh. chá
Açúcar	3 clh. sopa	3 clh. sopa
Ovos	3	2
Vinagre	1 clh. chá	1 clh. chá
Farinha mista	450 g	390 g
Goma xantana	1 clh. sopa	1 clh. sopa
Fermento em pó	1 ½ clh. chá	1 ½ clh. chá

MASSA – definição: 10 e 11	
Ingredientes	
Água	290 ml
Óleo	2 clh. sopa
Sal	1 ½ clh. chá
Açúcar	2 clh. sopa
Leite em pó	1 ½ clh. sopa
Farinha para pão branco	3 ½ chávenas
Fermento em pó	1 ½ clh. chá

COMPOTA – definição: 12			
Ingredientes			
Água	2 clh. sopa		
Sumo de limão	2 clh. sopa		
Açúcar	2 clh. sopa		
Compota	2 clh. sopa		
Laranja	500 g		

COZEDURA – definição: 13			
Ingredientes	1 kg	750 g	500 g
Água	310 ml	250 ml	155 ml
Óleo	2 clh. sopa	2 clh. sopa	1 clh. sopa
Sal	2 clh. chá	1 ½ clh. chá	1 clh. chá
Açúcar	2 clh. sopa	2 clh. sopa	1 clh. sopa
Leite em pó	2 clh. sopa	1 ½ clh. sopa	1 clh. sopa
Farinha para pão	4 ¼ chávenas	3 chávenas	2 ½ chávenas
Fermento em pó activo	3 clh. chá	2 clh. chá	1 clh. chá

GB

F

I

E

P

S

NL

FI

N

RU


SK

CZ

HR

Receitas (adicione os ingredientes, conforme a ordem indicada)

P

RECIPIENTE PARA BOLOS 

BRIGADEIRO/ BOLO HÚMIDO – definição: 14

Ingredientes

Manteiga	75 g		
Sumo de limão	100 ml		
Açúcar	50 g		
Ovo	1		
Farinha	190 g		
Fermento de pasteleiro	½ clh. sopa		
Bicarbonato de sódio	½ clh. chá		
Sal	1 pitada		

ARROZ DOCE – definição: 15

Ingredientes

Leite (3% gordura)	0,5 l		
Arroz de grãos redondos	90 g		
Açúcar	60 g		
Vagem de baunilha	½		

FLAN – definição: 16

Ingredientes

Leite	400 ml		
Açúcar	30 g		
Ovos	3		
Vagens de baunilha			

Programschema för bröd/deg

S

BRÖDFORM <input type="checkbox"/>							
Nr	Typ	Brödskorpa	Storlek	Totalt	Tillägg	Varmh.	Max fördr.
1	Vitt formbröd	Ljus	500 g	02:57	02:37	60	12:00
			750 g	03:00	02:40	60	12:00
			1,0 kg	03:03	02:43	60	12:00
		Medium	500 g	03:05	02:45	60	12:00
			750 g	03:10	02:50	60	12:00
			1,0 kg	03:15	02:55	60	12:00
		Mörk	500 g	03:20	03:00	60	12:00
			750 g	03:25	03:05	60	12:00
			1,0 kg	03:30	03:10	60	12:00
2	Vitt formbröd snabb	Ljus	500 g	02:32	02:12	60	12:00
			750 g	02:35	02:15	60	12:00
			1,0 kg	02:38	02:18	60	12:00
		Medium	500 g	02:40	02:20	60	12:00
			750 g	02:45	02:25	60	12:00
			1,0 kg	02:50	02:30	60	12:00
		Mörk	500 g	02:55	02:35	60	12:00
			750 g	03:00	02:40	60	12:00
			1,0 kg	03:05	02:45	60	12:00
3	Fullkornsbröd	Ljus	500 g	04:15	03:31	60	12:00
			750 g	04:19	03:35	60	12:00
			1,0 kg	04:23	03:39	60	12:00
		Medium	500 g	04:20	03:36	60	12:00
			750 g	04:25	03:41	60	12:00
			1,0 kg	04:30	03:46	60	12:00
		Mörk	500 g	04:29	03:45	60	12:00
			750 g	04:35	03:51	60	12:00
			1,0 kg	04:39	03:55	60	12:00
4	Fullkornsbröd snabb	Ljus	500 g	02:29	02:10	60	12:00
			750 g	02:33	02:14	60	12:00
			1,0 kg	02:37	02:18	60	12:00
		Medium	500 g	02:34	02:15	60	12:00
			750 g	02:39	02:20	60	12:00
			1,0 kg	02:44	02:25	60	12:00
		Mörk	500 g	02:43	02:24	60	12:00
			750 g	02:49	02:30	60	12:00
			1,0 kg	02:53	02:34	60	12:00
5	Franskbröd	Ljus	500 g	03:12	02:53	60	12:00
			750 g	03:23	03:04	60	12:00
			1,0 kg	03:34	03:15	60	12:00
		Medium	500 g	03:32	03:13	60	12:00
			750 g	03:36	03:17	60	12:00
			1,0 kg	03:40	03:21	60	12:00
		Mörk	500 g	03:35	03:16	60	12:00
			750 g	03:42	03:23	60	12:00
			1,0 kg	03:44	03:25	60	12:00
6	Brioche	Ljus	500 g	03:17	02:57	60	12:00
			750 g	03:19	02:59	60	12:00
			1,0 kg	03:21	03:01	60	12:00
		Medium	500 g	03:19	02:59	60	12:00
			750 g	03:22	03:02	60	12:00
			1,0 kg	03:25	03:05	60	12:00
		Mörk	500 g	03:23	03:03	60	12:00
			750 g	03:26	03:06	60	12:00
			1,0 kg	03:29	03:09	60	12:00
7	Extra snabb	Medium	750 g	00:58	-	60	-

GB

F
I
E

P

S

NL

FI

N

RU



SK






CZ

HR


Programschema för bröd/deg

S

BRÖDFORM 							
Nr	Typ	Brödskorpa	Storlek	Totalt	Tillägg	Varmh.	Max fördr.
8	Kaka 500 g	–	500 g	01:22	–	22	12:00
9	Glutenfri	Medium	750 g 1,0 kg	02:54 02:59	02:37 02:42	60 60	12:00 12:00
10	Knåda deg	–	≤1,0 kg	01:30	01:14	–	12:00
11	Knåda och jäsa deg	–	–	05:15	04:39	–	12:00
12	Sylt	–	≤1,0 kg	01:25	–	20	12:00
13	Extra baktid	–	–	10-90	–	60	–
KAKFORM 							
14	Sockerkaka	–	270 g	01:28	–	22	–
15	Risgrynsgrot/ pudding	–	270 g	–	–	22	–
16	Brylépudding	–	270 g	–	–	22	–
Obs!		<p>1. En ljudsignal kommer att höras (med åtta toner) när det är dags att tillsätta ingredienser, om detta krävs enligt receptet.</p> <p>2. Standardtiden för Extragräddat är 10 minuter, och den högsta fördröjningen 90 minuter (1:30)</p> <p>3. I brödformsprogrammen (förutom nr 10 och 11) går bakmaskinen automatiskt över i varmhållningsläget efter gräddningen. Den förblir i detta läge i upp till en timme eller tills maskinen stängs av.</p>					

INDIKATOR FÖR PROGRAMSTATUS		
Symbol	Namn	Förklaring
	Förvärmningsfunktion	Används bara med inställningarna för fullkorn, fullkorn snabb och glutenfritt för att värma ingredienserna innan de knådas.
	Knådningssymbol	Visar om degen är i det första eller andra knådningsteget eller om den knådas ihop mellan jäsningsarna. En ljudsignal talar om för dig när det är dags att tillsätta ytterligare ingredienser manuellt.
	Jässymbol	Visar om degen är i den första, andra eller tredje jäsningsen.
	Gräddningssymbol	Visar att limpan befinner sig i den slutliga gräddningen.
	Varmhållningsläge	Startar automatiskt när gräddningen avslutas. Varmhållningsläget upprätthålls i upp till en timme eller tills maskinen stängs av.

Felsökning

BRÖDFORM 		
STORLEK OCH FORM PÅ LIMPAN		
Problem	Trolig orsak	Lösning
Brödet jäser inte tillräckligt	Fullkornsbröd blir inte lika höga som ljusa brödsorter eftersom det finns mindre glutenbildande protein i fullkornsmjöl.	Normal situation, ingen lösning.
	Inte tillräckligt med vätska.	Öka vätskemängden med 15 ml/3 tsk.
	Inget eller för lite socker.	Tillsätt ingredienserna enligt receptet.
	Du har använt fel typ av mjöl.	Du kan ha använt ett för fint mjöl i stället för ett grövre matbrödmjöl, som har ett högre gluteninnehåll. Använd inte vanligt ljust mjöl.
	Du har använt fel typ av jäst.	Använd bara snabbverkande, lättblandad jäst för att uppnå bästa resultat.
	Du har tillsatt för lite jäst, eller så är den för gammal.	Mät upp rekommenderad mängd och kontrollera bäst före-datumet på paketet.
	Du har valt snabbbrödsprogrammet.	Med detta program blir limporna mindre. Detta är normalt.
	Jäst och socker kom i kontakt med varandra innan knådningen.	Se till att de hålls isär när de tillsätts i brödformen.
Platt limpa, ingen jäsnings.	Ingen jäst, eller så är den för gammal.	Tillsätt ingredienserna och kontrollera bäst före-datum.
	För het vätska	Se receptet för korrekt vätsketemperatur.
	Du har tillsatt för mycket salt.	Använd rekommenderad mängd.
	Om du använder timern blev jästen våt innan bakningen startade.	Placera torra ingredienser i hörnen av formen. Skydda jästen från vätskorna genom att skapa en liten brunn i mitten av de torra ingredienserna.
Uppblåst ovansida – svampliknande utseende.	För mycket jäst.	Minska mängden jäst med 1/4 tsk.
	För mycket socker.	Minska mängden socker med 1 tsk.
	För mycket mjöl.	Minska mängden mjöl med 6 till 9 tsk.
	Inte tillräckligt med salt.	Använd den mängd salt som anges i receptet.
	Varm och fuktig väderlek.	Minska vätskorna med 15 ml/3 tsk och mängden jäst med 1/4 tsk.
Ovansidan och kanterna säckar ihop.	För mycket vätska.	Minska mängden vätska med 15 ml/3 tsk nästa gång, eller tillsätt lite extra mjöl.
	För mycket jäst.	Använd den mängd som anges i receptet eller prova ett snabbare program.
	Hög luftfuktighet och varm väderlek kan ha fått degen att jäsa för snabbt.	Kyl ned vattnet eller tillsätt mjölen direkt från kylskåpet.
Knölig och ojämn ovansida.	Inte tillräckligt med vätska.	Öka vätskemängden med 15 ml/3 tsk.
	För mycket mjöl.	Mät upp mjölet ordentligt.
	Det är inte alltid som ovansidan på brödet får en perfekt form, men detta påverkar inte den underbara smaken.	Se till att degen framställs under bästa möjliga förhållanden.
Sjönk ihop under bakningen.	Maskinen stod i drag eller knuffades runt under jäsningsen.	Flytta apparaten.
	Brödformens kapacitet överstegs.	Använd inte fler ingredienser än vad som rekommenderas för stora limpor (max 1 kg).
	Inget eller för lite salt (salt motverkar överjäsnings).	Använd den mängd salt som anges i receptet.
	För mycket jäst.	Mät upp jästen ordentligt.
	Varm och fuktig väderlek.	Minska vätskorna med 15 ml/3 tsk och mängden jäst med 1/4 tsk.
Ojäma limpor, mindre i ena änden.	För torr deg, som inte fått jäsa jämnt i formen.	Öka vätskemängden med 15 ml/3 tsk.
Det vikbara bladet reser sig inte upp under knådningen.	Bladet är inte rengjort tillräckligt väl.	Rengör bladet (se avsnittet om rengöring).

GB
F
I
E


P
S
NL
FI

N
RU
SK
CZ


HR

Felsökning

S

BRÖDFORM 		
BRÖDETS KONSISTENS		
Problem	Trolig orsak	Lösning
Tung och tät konsistens	För mycket mjöl.	Mät upp ordentligt.
	Inte tillräckligt med jäst.	Mät upp ordentligt.
	Inte tillräckligt med socker.	Mät upp ordentligt.
Öppen, grov, hålig konsistens.	Inget salt.	Tillsätt ingredienserna enligt receptet.
	För mycket jäst.	Mät upp rätt mängd jäst.
	För mycket vätska.	Minska vätskemängden med 15 ml/3 tsk.
Limpan är inte genomgräddad.	För mycket vätska.	Minska vätskemängden med 15 ml/3 tsk.
	Strömmen har gått under bakningen.	Om strömmen bryts i mer än 8 minuter under bakningen måste du ta bort den ofärdiga limpan ur formen och börja om med nya ingredienser.
	För stora mängder användes, som maskinen inte klarade av.	Minska mängderna till högsta tillåtna mängder.
Svårt att skiva brödet, det är kletigt.	Det skars i skivor när det var för varmt.	Låt brödet svalna på galler i minst en halvtimme innan du skär upp det i skivor.
	Fel typ av kniv.	Använd en bra brödkniv.
FÄRG OCH TJOCKLEK PÅ BRÖDSKORPAN		
Problem	Trolig orsak	Lösning
Mörk och/eller för tjock brödskorpa	Du har använt inställningen MÖRK för brödskorpan.	Använd medium eller ljus nästa gång.
Limpan är vidbränd.	Fel på apparaten.	Se avsnittet "Service och kundtjänst".
För ljus brödskorpa.	Brödet har inte gräddats länge nog	Förläng gräddningen.
	Inget mjölkpulver eller mjölk i receptet.	Tillsätt 15 ml/3 tsk skummjölkspulver eller ersätt 50 % av vattnet med mjölk för en mörkare brödskorpa.
PROBLEM MED FORMEN		
Problem	Trolig orsak	Lösning
Det går inte att ta bort degbladet.	Degbladet sitter fast på grund av torkade degrester.	Häll vatten i brödformen och låt det dra en stund. Sedan kanske du måste vrida lite på degbladet för att få loss den (se avsnittet om rengöring).
Brödet fastnar i formen och är svårt att få ut.	Detta kan hända efter lång tids användning.	Smörj försiktigt insidan av brödformen med vegetabilisk olja.
		Se avsnittet "Service och kundtjänst".

Felsökning

KAKFORM 		
STORLEK OCH FORM PÅ LIMPAN		
Problem	Trolig orsak	Lösning
Kakan jäser inte tillräckligt	Äggen blandades inte till en seg röra.	Använd en äggvisp för att blanda äggen.
	Inget eller för lite socker.	Blanda ingredienserna enligt receptet.
	Du har använt fel typ av mjöl.	Använd ett mjöl som lämpar sig för kaka bakning.
Platt limpa, ingen jämsning.	Äggen blandades inte jämnt nog.	Använd en äggvisp för att blanda äggen.
	Standardreceptet användes inte.	Använd det.
Kakan får sprickor i ytan.	Felaktig mängd av socker, salt, mjöl och/eller vätska.	Kontrollera ingredienserna i receptet.
Ovansidan och kanterna säcker ihop.	För mycket vätska.	Minska vätskemängden.
	Äggen blandades inte jämnt nog.	Använd en äggvisp för att blanda äggen.
Knölig och ojämn ovansida.	Inte tillräckligt med vätska.	Tillsätt mer mjölk eller vatten.
	För mycket mjöl.	Ta mindre mjöl.
	Det är inte alltid som ovansidan på brödet får en perfekt form – detta påverkar inte smaken.	Se till att kakan framställs under bästa möjliga förhållanden.
Sjönk ihop under bakningen.	Maskinen stod i drag eller knuffades runt under jämsningen.	Flytta på apparaten.
	Kakformens kapacitet överstegs.	Använd inte fler ingredienser än vad som rekommenderas.
	Inget eller för lite salt.	Använd den mängd salt som anges i receptet.
	För mycket mjöl.	Mät upp mjölet ordentligt.
	Varm och fuktig väderlek.	Minska vätskemängden.
FÄRG OCH TJOCKLEK PÅ BRÖDSKORPAN		
Problem	Trolig orsak	Lösning
Mörk och/eller för tjock brödskorpa	Kakan togs inte ut direkt efter gräddningen.	Ta ut kakan direkt efter gräddningen.
Kakan är vidbränd.	Fel på apparaten.	Se avsnittet "Service och kundtjänst".
För ljus brödskorpa.	Kakan har inte gräddats länge nog	Förläng gräddningen.
KAKFORM		
Problem	Trolig orsak	Lösning
Det går inte att ta bort degbladet.	Degbladet sitter fast på grund av torkade degrester.	Häll vatten i brödformen och låt det dra en stund. Sedan kanske du måste vrida lite på degbladet för att få loss den (se avsnittet om rengöring).
Kakan går inte att få ut.	Bladet har fastnat i kakan.	Ta på dig handskar och rotera gaffeln med handen så att kakan lossnar från bladet.
	Kakan har fastnat i kakformen.	Inte tillräckligt med olja i kakan.
Det går inte att lyfta upp kakformen.	Botten på kakformen eller fästmekanismen kan ha deformerats, eller så har ett främmande föremål hamnat där.	Rotera försiktigt kakformen åt vänster och höger för att få den att lossna.

GB
F
I
E

P
S
NL
FI

N
RU
SK
CZ

HR


Felsökning

S

MASKINENS FUNKTION		
Problem	Trolig orsak	Lösning
Bakmaskinen fungerar inte/degbladet rör sig inte.	Formen har inte satts i ordentligt.	Kontrollera att formen sitter på plats.
	Fördrojning har ställts in.	Bakmaskinen kommer inte att starta förrän nedräkningen är nere vid starttiden för programmet.
Ingredienserna har inte blandats.	Bakmaskinen sattes inte på.	När kontrollpanelen programmerats ska du trycka på startknappen för att sätta i gång bakmaskinen.
	Formen sitter inte ordentligt på plats.	Kontrollera att formen är isatt på rätt sätt.
	Du har glömt att sätta i degbladet, eller så har bladet inte rest sig upp.	Se alltid till att degbladet sitter på drivaxeln längst ned i formen innan du tillsätter ingredienserna. Se även till att bladet är helt rent.
Det luktar bränt under bakningen.	Ingredienserna har spillts ut i ugnen.	Se till att du inte spiller ingredienser när du tillsätter dem i formen. Ingredienserna kan börja brinna på värmeenheten och orsaka rök.
	Formen läcker.	Se avsnittet "Service och kundtjänst".
	Brödformens kapacitet överstegs.	Använd inte fler ingredienser än vad som rekommenderas i receptet, och mät alltid upp ingredienserna noggrant.
Nätkontakten drogs ut av misstag, eller så gick strömmen under användningen. Hur kan jag rädda brödet?	Om brödet höll på att knådas får du slänga ingredienserna och börja om.	
	Om maskinen är i jäsningscykeln tar du ut degen ur brödformen, formar den, placerar den i en infettad brödform med måtten 23 x 12,5 cm, täcker över den och låter den jäsa till dubbel storlek. Använd sedan inställning 13 för endast gräddning, eller grädda den i en vanlig, förvärmad ugn i 200° i 30–35 minuter eller tills den är gyllenbrun.	
	Om maskinen är i gräddningscykeln använder du inställning 13 för endast gräddning, eller så gräddar du den i en vanlig, förvärmad ugn i 200° och tar bort den övre plåten. Ta försiktigt ut formen ur maskinen och placera den på den nedre plåten i ugnen. Grädda tills den är gyllenbrun.	
E:01 visas på displayen och det går inte att sätta på maskinen.	Bakfacket är för varmt.	Koppla ur apparaten och låt den svalna i en halvtimme.
H:HH & E:EE visas på displayen och maskinen fungerar inte.	Fel på maskinen. Fel på temperatursensorn.	Se avsnittet "Service och kundtjänst".

Recept (tillsätt ingredienserna i den ordning de räknas upp)

Aktiv torrjäst kan ersättas med en något mindre mängd vanlig torrjäst. Fler recept finns på www.electrolux.se.

BRÖDFORM 			
VITT FORMBRÖD – inställning: 1 och 2			
Ingredienser	1 kg	750 g	500 g
Vatten	360 ml	310 ml	205 ml
Olja	2 msk	1 ½ msk	1 msk
Salt	2 tsk	1 ½ tsk	1 tsk
Socker	3 msk	2 msk	1 ½ msk
Skummjölkspulver	2 msk	1 ½ msk	1 msk
Vetemjöl	4 ½ koppar	3 ¼ koppar	2 ¼ koppar
Torrjäst	2 tsk	1 ¾ tsk	1 + 1/3 tsk

FULLKORNSBRÖD – inställning: 3 och 4			
Ingredienser	1 kg	750 g	500 g
Vatten	360 ml	310 ml	205 ml
Smör/margarin	3 msk	2 msk	1 ½ msk
Salt	2 tsk	1 ½ tsk	1 tsk
Farinsocker	4 msk	3 msk	2 msk
Skummjölkspulver	3 msk	2 msk	1 ½ msk
Fullkornsvetemjöl	4 1/3 koppar	3 ¼ koppar	2 koppar
Torrjäst	2 ½ tsk	1 ½ tsk	1 tsk

FRANSKBRÖD – inställning: 5			
Ingredienser	1 kg	750 g	500 g
Vatten	330 ml	290 ml	165 ml
Olivolja	2 msk	1 msk	1 msk
Salt	1 ½ tsk	1 tsk	¾ tsk
Socker	2 msk	1 ¼ msk	1 msk
Vetemjöl	4 koppar	3 ¼ koppar	2 ¼ koppar
Torrjäst	2 tsk	1 ½ tsk	1 ¼ tsk

BRIOCHE – inställning: 6			
Ingredienser	1 kg	750 g	500 g
Vatten	310 ml	250 ml	155 ml
Olja	2 msk	1 msk	1 msk
Salt	2 tsk	1 ½ tsk	1 tsk
Socker	2 msk	2 msk	1 msk
Torrjölkspulver	2 msk	1 ½ msk	1 msk
Vetemjöl (matbröd)	4 ¼ koppar	3 koppar	2 ½ koppar
Aktiv torrjäst	3 tsk	1 tsk	1 tsk

EXTRA SNABB – inställning: 7			
Ingredienser	1 kg		
Vatten	330 ml		
Olja	2 msk		
Salt	2 tsk		
Socker	2 msk		
Torrjölkspulver	2 msk		
Vetemjöl (matbröd)	4 koppar		
Aktiv torrjäst	2 tsk		

GB
F
I
E

P
S
NL
FI

N
RU
SK
CZ

HR

Recept (tillsätt ingredienserna i den ordning de räknas upp)

Aktiv torrjäst kan ersättas med en något mindre mängd vanlig torrjäst. Fler recept finns på www.electrolux.se.

S

BRÖDFORM

KAKA 500 g - inställning: 8

Ingredienser	500 g
Mjök	1 kopp
Smör	2 tsk
Ägg	2
Socker	¼ msk
Essens	¾ tsk
Vetemjöl	¾ kopp
Jäst	½ tsk

GLUTENFRI - inställning: 9

Ingredienser	1 kg	750 g
Vatten	310 ml	250 ml
Olja	3 msk	3 msk
Salt	1 ½ tsk	1 ½ tsk
Socker	3 msk	3 msk
Ägg	3	2
Vinäger	1 tsk	1 tsk
Glutenfri mjölblandning	450 g	390 g
Xantangummi	1 msk	1 msk
Torrjäst	1 ½ tsk	1 ½ tsk

KNÅDA DEG - inställning: 10 och 11

Ingredienser	
Vatten	290 ml
Olja	2 msk
Salt	1 ½ tsk
Socker	2 msk
Torrmjölkspulver	1 ½ msk
Vetemjöl	3 ½ koppar
Torrjäst	1 ½ tsk


SYLT - inställning: 12

Ingredienser			
Vatten	2 msk		
Pressad citron	2 msk		
Socker	2 msk		
Marmelad	2 msk		
Apelsin	500 g		

EXTRA BAKTID - inställning: 13

Ingredienser	1 kg	750 g	500 g
Vatten	310 ml	250 ml	155 ml
Olja	2 msk	2 msk	1 msk
Salt	2 tsk	1 ½ tsk	1 tsk
Socker	2 msk	2 msk	1 msk
Torrmjölkspulver	2 msk	1 ½ msk	1 msk
Vetemjöl (matbröd)	4 ¼ koppar	3 koppar	2 ½ koppar
Aktiv torrjäst	3 tsk	2 tsk	1 tsk

Recept (tillsätt ingredienserna i den ordning de räknas upp)

KAKFORM 			
SOCKERKAKA – inställning: 14			
Ingredienser			
Smör	75 g		
Pressad citron	100 ml		
Socker	50 g		
Ägg	1		
Vetemjöl	190 g		
Bakpulver	½ msk		
Bikarbonat	½ tsk		
Salt	1 nypa		
RISGRYNSGRÖT/PUDDING – inställning: 15			
Ingredienser			
Standardmjölk (3 %)	0,5 l		
Risgryn	90 g		
Socker	60 g		
Vaniljstång	½		
BRYLÉPUDDING – inställning: 16			
Ingredienser			
Mjök	400 ml		
Socker	30 g		
Ägg	3		
Vaniljstång			

GB
F
I
E

P
S
NL
FI

N
RU
SK
CZ



HR






Programmaoverzicht voor brood/deeg

NL

BROODBLIK <input type="checkbox"/>							
Index	Soort	Korst	Grootte	Totaal	Extra's	Warm houden	Max. vertraging
1	Normaal	Licht	500 g	02:57	02:37	60	12:00
			750 g	03:00	02:40	60	12:00
			1 kg	03:03	02:43	60	12:00
		Gemiddeld	500 g	03:05	02:45	60	12:00
			750 g	03:10	02:50	60	12:00
			1 kg	03:15	02:55	60	12:00
		Donker	500 g	03:20	03:00	60	12:00
			750 g	03:25	03:05	60	12:00
			1 kg	03:30	03:10	60	12:00
2	Snel wit	Licht	500 g	02:32	02:12	60	12:00
			750 g	02:35	02:15	60	12:00
			1 kg	02:38	02:18	60	12:00
		Gemiddeld	500 g	02:40	02:20	60	12:00
			750 g	02:45	02:25	60	12:00
			1 kg	02:50	02:30	60	12:00
		Donker	500 g	02:55	02:35	60	12:00
			750 g	03:00	02:40	60	12:00
			1 kg	03:05	02:45	60	12:00
3	Tarwe	Licht	500 g	04:15	03:31	60	12:00
			750 g	04:19	03:35	60	12:00
			1 kg	04:23	03:39	60	12:00
		Gemiddeld	500 g	04:20	03:36	60	12:00
			750 g	04:25	03:41	60	12:00
			1 kg	04:30	03:46	60	12:00
		Donker	500 g	04:29	03:45	60	12:00
			750 g	04:35	03:51	60	12:00
			1 kg	04:39	03:55	60	12:00
4	Snel volkoren	Licht	500 g	02:29	02:10	60	12:00
			750 g	02:33	02:14	60	12:00
			1 kg	02:37	02:18	60	12:00
		Gemiddeld	500 g	02:34	02:15	60	12:00
			750 g	02:39	02:20	60	12:00
			1 kg	02:44	02:25	60	12:00
		Donker	500 g	02:43	02:24	60	12:00
			750 g	02:49	02:30	60	12:00
			1 kg	02:53	02:34	60	12:00
5	Stokbrood	Licht	500 g	03:12	02:53	60	12:00
			750 g	03:23	03:04	60	12:00
			1 kg	03:34	03:15	60	12:00
		Gemiddeld	500 g	03:32	03:13	60	12:00
			750 g	03:36	03:17	60	12:00
			1 kg	03:40	03:21	60	12:00
		Donker	500 g	03:35	03:16	60	12:00
			750 g	03:42	03:23	60	12:00
			1 kg	03:44	03:25	60	12:00
6	Zoet	Licht	500 g	03:17	02:57	60	12:00
			750 g	03:19	02:59	60	12:00
			1 kg	03:21	03:01	60	12:00
		Gemiddeld	500 g	03:19	02:59	60	12:00
			750 g	03:22	03:02	60	12:00
			1 kg	03:25	03:05	60	12:00
		Donker	500 g	03:23	03:03	60	12:00
			750 g	03:26	03:06	60	12:00
			1 kg	03:29	03:09	60	12:00
7	Quick	Gemiddeld	750 g	00:58	-	60	-

Programmaoverzicht voor brood/deeg

BROODBLIK 							
Index	Soort	Korst	Grootte	Totaal	Extra's	Warm houden	Max. vertraging
8	Cake 500 gr	N.v.t.	500 g	01:22	–	22	12:00
9	Glutenvrij	Gemiddeld	750 g	02:54	02:37	60	12:00
			1 kg	02:59	02:42	60	12:00
10	Deeg	–	≤1 kg	01:30	01:14	–	12:00
11	Ambachtelijk deeg	–	–	05:15	04:39	–	12:00
12	Jam	–	≤1 kg	01:25	–	20	12:00
13	Bakken	–	–	10-90	–	60	–
CAKEBLIK 							
14	Luchtig	–	270 g	01:28	–	22	–
15	Rijstpudding	–	270 g	–	–	22	–
16	Custardcake	–	270 g	–	–	22	–
Opmerkingen		<p>1. Er klinkt een waarschuwingston (8 piepjes) voor het toevoegen van ingrediënten als dit in het recept wordt aanbevolen.</p> <p>2. De standaardtijd voor extra bakken is 10 minuten en de maximale vertragingstijd is 90 minuten (1:30)</p> <p>3. Bij de broodbakprogramma's (met uitzondering van programma 10 en 11) schakelt de broodbakmachine automatisch over naar de warmhoudstand aan het einde van de bakcyclus. Het apparaat blijft maximaal 1 uur in deze stand of totdat het apparaat wordt uitgeschakeld.</p>					

PROGRAMMASTATUSINDICATOR		
Symbool	Naam	Verklaring
	Voorverwarmingsfunctie	Wordt alleen gebruikt voor volkoren, snel volkoren en glutenvrije instellingen om ingrediënten op te warmen voor het kneden.
	Kneedsymbool	Geeft aan dat het deeg zich in de eerste of tweede kneedfase bevindt of tussen twee rijsfasen opnieuw wordt gemengd. Er klinkt een toon wanneer het tijd is om aanvullende ingrediënten handmatig toe te voegen.
	Rijssymbool	Geeft aan of het deeg zich in de eerste, tweede of derde rijscyclus bevindt.
	Baksymbool	Geeft aan dat het brood zich in de laatste bakcyclus bevindt.
	Warmhoudstand	Wordt automatisch gestart wanneer de bakcyclus eindigt. De warmhoudstand blijft één uur ingeschakeld of totdat het apparaat wordt uitgeschakeld.

GB
F
I
E


P
S
NL
FI

N
RU
SK
CZ


HR

Problemen oplossen

NL

BROODBLIK 		
GROOTTE EN VORM VAN BRODEN		
Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Het brood rijst onvoldoende	Volkorenbrood rijst minder dan witbrood omdat volkorenmeel minder glutenvormend eiwit bevat.	Dit is een normale situatie en hiervoor is geen oplossing.
	Onvoldoende vloeistof.	Voeg 15 ml/3 tl vloeistof toe.
	Suiker weggelaten of onvoldoende suiker toegevoegd.	Gebruik dezelfde hoeveelheid ingrediënten als in het recept wordt vermeld.
	Verkeerde soort meel gebruikt.	Mogelijk hebt u hebt gewoon wit meel gebruikt in plaats van meel met een hoge bakwaarde, dat een hoger glutengehalte heeft. Gebruik geen gewoon meel.
	Verkeerde soort gist gebruikt.	Voor het beste resultaat wordt gemakkelijk mengbare zeer actieve gist aanbevolen.
	Onvoldoende gist toegevoegd of gist is te oud.	Meet de aanbevolen hoeveelheid af en controleer de houdbaarheidsdatum op de verpakking.
	De snelle cyclus is geselecteerd.	Bij deze cyclus wordt het brood korter. Dit is normaal.
Plat brood, rijst niet.	Gist en suiker zijn vóór het kneden al met elkaar in contact gekomen.	Zorg dat de ingrediënten gescheiden blijven als u deze in het broodblik doet.
	Er is geen gist toegevoegd of de gist is te oud.	Verzamel de ingrediënten en controleer de houdbaarheidsdatum.
	Vloeistof is te warm.	Kijk in het recept wat de juiste vloeistoftemperatuur is.
	Te veel zout toegevoegd.	Gebruik de aanbevolen hoeveelheid.
Bovenkant opgezwollen - brood ziet eruit als een paddestoel.	Als de timer is gebruikt, is de gist vóór het bakken nat geworden.	Plaats droge ingrediënten in de hoeken van het blik. Maak een kuiltje in het midden van de droge ingrediënten om de gist gescheiden te houden van de vloeistoffen.
	Te veel gist.	Verminder de hoeveelheid gist met 1/4 tl.
	Te veel suiker.	Verminder de hoeveelheid suiker met 1 tl.
	Te veel meel.	Verminder de hoeveelheid meel met 6 tot 9 tl.
	Onvoldoende zout.	Gebruik de in het recept aanbevolen hoeveelheid zout.
Bovenkant en zijkanten zakken in.	Warm, vochtig weer.	Verminder de hoeveelheid vloeistof met 15 ml/3 tl. en de hoeveelheid gist met 1/4 tl.
	Te veel vloeistof.	Verminder de volgende keer de hoeveelheid vloeistof met 15 ml/3 tl. of voeg wat extra meel toe.
	Te veel gist.	Gebruik de in het recept aanbevolen hoeveelheid of probeer de volgende keer een snellere cyclus.
Misvormde, knoestige bovenkant - niet glad.	Het deeg is mogelijk te snel gerezen als gevolg van een hoge luchtvochtigheid en warm weer.	Koel het water af of voeg melk toe rechtstreeks uit de koelkast.
	Onvoldoende vloeistof.	Voeg 15 ml/3 eetlepels vloeistof toe.
	Te veel meel.	Meet het meel nauwkeurig af.
In elkaar gezakt tijdens het bakken.	Ook al zijn broden lelijk van boven, de heerlijke smaak lijdt daar niet onder.	Zorg dat het deeg onder optimale omstandigheden wordt bereid.
	Het apparaat is op een tochtige plaats gezet of tijdens het rijzen is ertegenaan gestoten.	Zet de broodbakmachine op een andere plaats.
	De capaciteit van het broodblik is overschreden.	Gebruik niet meer ingrediënten dan wordt aanbevolen voor een groot brood (max. 1 kg).
	Er is onvoldoende of geen zout gebruikt (zout helpt te voorkomen dat het deeg te sterk rijst).	Gebruik de in het recept aanbevolen hoeveelheid zout.
	Te veel gist.	Meet de gist nauwkeurig af.
	Warm, vochtig weer.	Verminder de hoeveelheid vloeistof met 15 ml/3 tl. en de hoeveelheid gist met 1/4 tl.
Broden zijn oneffen en korter aan één kant.	Het deeg is te droog en kon in het blik niet gelijkmatig rijzen.	Voeg 15 ml/3 eetlepels vloeistof toe.
Het inklapbare blad is niet uitgeklaapt tijdens het kneedproces.	Het blad is niet goed schoongemaakt.	Maak het blad schoon (zie de paragraaf Reinigen).

Problemen oplossen

BROODBLIK 		
BROODTEXTUUR		
Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Zware, dichte textuur.	Te veel meel.	Meet het meel nauwkeurig af.
	Onvoldoende gist.	Meet de gist nauwkeurig af.
	Onvoldoende suiker.	Meet de suiker nauwkeurig af.
Open, grove, sponsachtige structuur.	Geen zout toegevoegd.	Gebruik dezelfde hoeveelheid ingrediënten als in het recept wordt vermeld.
	Te veel gist.	Meet de juiste hoeveelheid aanbevolen gist af.
	Te veel vloeistof.	Verminder de hoeveelheid vloeistof met 15 ml/3 tl.
Het midden van het brood is onvoldoende gebakken.	Te veel vloeistof.	Verminder de hoeveelheid vloeistof met 15 ml/3 tl.
	Er heeft een stroomstoring plaatsgevonden tijdens het bakken.	Als de stroom langer dan 8 minuten uitgeschakeld is terwijl het apparaat in bedrijf is, moet u het ongebakken brood uit het blik halen en opnieuw beginnen met verse ingrediënten.
	De hoeveelheden waren te groot en het apparaat kon het niet aan.	Verminder de hoeveelheden tot de maximaal toegestane hoeveelheden.
Het brood is niet gemakkelijk te snijden en is erg kleverig.	Het brood is gesneden toen het nog te warm was.	Laat brood minimaal 30 minuten op een rooster afkoelen om stoom eruit te laten ontsnappen voordat u het snijdt.
	Er is geen goed mes gebruikt.	Gebruik een goed broodmes.
KORSTKLEUR EN -DIKTE		
Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Donkere korst/korst te dik.	De instelling voor een donkere korst is gebruikt.	Gebruik de volgende keer de stand voor gemiddeld of laag.
Het brood is aangebrand.	De broodbakmachine is defect.	Zie de paragraaf Onderhoud en klantenservice.
De korst is te licht.	Het brood is niet lang genoeg gebakken.	Verleng de baktijd.
	Het recept bevat geen melkpoeder of verse melk.	Voeg 15 ml/3 tl. magere melkpoeder toe of vervang 50% van het water door melk ter bevordering van het bruin worden van het brood.
PROBLEMEN MET HET BLIK		
Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De kneder kan niet worden verwijderd.	De kneder zit vast door opgedroogde deegresten.	Giet water in het broodblik en laat de kneder weken. Mogelijk moet u de kneder na het weken iets draaien om hem los te krijgen (zie de paragraaf Reinigen).
Het brood kleef aan het blik/is moeilijk door schudden eruit te krijgen.	Dit kan gebeuren bij langdurig gebruik.	Smeer de binnenkant van het broodblik licht in met plantaardige olie.
		Zie de paragraaf Onderhoud en klantenservice.

GB
F
I
E

P
S
NL
FI

N
RU
SK
CZ

HR

Problemen oplossen

NL

CAKEBLIK 		
GROOTTE EN VORM		
Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De cake rijst onvoldoende.	De eieren zijn niet goed geklutst.	Gebruik een eierklutser om de eieren te klutsen.
	Suiker weggelaten of onvoldoende suiker toegevoegd.	Meng dezelfde hoeveelheid ingrediënten als in het recept wordt vermeld.
	Verkeerde soort cakemeel gebruikt.	Gebruik geen gewoon cakemeel.
Plat brood, rijst niet.	De eieren zijn niet voldoende gelijkmatig geklutst.	Gebruik een eierklutser om de eieren te klutsen.
	Het verplichte standaardrecept is niet gebruikt.	Gebruik het standaardrecept.
De bovenkant van de cake is gebarsten.	U hebt niet de juiste hoeveelheden suiker, zout, meel en/of vloeistof gebruikt.	Controleer de ingrediënten van het recept.
Bovenkant en zijkanten zakken in.	Te veel vloeistof.	Verminder de hoeveelheid vloeistof.
	De eieren zijn niet voldoende gelijkmatig geklutst.	Gebruik een eierklutser om de eieren te klutsen.
Misvormde, knoestige bovenkant - niet glad.	Onvoldoende vloeistof.	Voeg meer melk of water toe.
	Te veel cakemeel.	Verminder de hoeveelheid cakemeel.
	Ook al zijn cakes lelijk van boven, de heerlijke smaak lijdt daar niet onder.	Zorg dat de cake onder optimale omstandigheden wordt bereid.
In elkaar gezakt tijdens het bakken.	Het apparaat is op een tochtige plaats gezet of tijdens het rijzen is ertegenaan gestoten.	Zet de cake op een andere plaats.
	De capaciteit van het cakeblik is overschreden.	Gebruik niet meer ingrediënten dan wordt aanbevolen.
	Zout weggelaten of onvoldoende zout toegevoegd.	Gebruik de in het recept aanbevolen hoeveelheid zout.
	Te veel cakemeel.	Meet het cakemeel nauwkeurig af.
	Warm, vochtig weer.	Verminder de hoeveelheid vloeistof.
KORSTKLEUR EN -DIKTE		
Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Donkere korst/korst te dik.	De cake is niet onmiddellijk na het bakken verwijderd.	Verwijder de cake onmiddellijk na het bakken.
De cake is aangebrand.	De broodbakmachine is defect.	Zie de paragraaf Onderhoud en klantenservice.
De korst is te licht.	De cake is niet lang genoeg gebakken.	Verleng de baktijd.
CAKEBLIK		
Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De kneder kan niet worden verwijderd.	De kneder zit vast door opgedroogde deegresten.	Giet water in het broodblik en laat de kneder weken. Mogelijk moet u de kneder na het weken iets draaien om deze los te krijgen (zie de paragraaf Reinigen).
De cake kan niet uit de machine worden verwijderd.	Het blad zit vast in de cake.	Draag handschoenen en draai de vork met de hand om het blad uit de cake te verwijderen.
	De cake blijft aan het cakeblik plakken.	Het cakeblik is onvoldoende ingevet.
Het cakeblik kan niet worden verwijderd.	De verbinding tussen het cakeblik en de onderkant is mogelijk verbogen of er bevindt zich een vreemd voorwerp.	Draai het cakeblik voorzichtig naar links en rechts om het los te maken.

Problemen oplossen

MECHANISCHE ASPECTEN VAN DE MACHINE		
Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De broodbakmachine functioneert niet/ de kneder beweegt niet.	Het broodblik is niet goed in de machine geplaatst.	Controleer of het blik goed vergrendeld is.
	De vertragingstimer is ingesteld.	De broodbakmachine begint pas te werken wanneer de timer klaar is met aftellen en de begintijd van het programma is bereikt.
De ingrediënten zijn niet gemengd.	De broodbakmachine is niet aangezet.	Druk na het programmeren van het bedieningspaneel op de starttoets om de broodbakmachine aan te zetten.
	Het blik is niet juist vergrendeld.	Controleer of het blik zich op de juiste plaats bevindt.
	Er is vergeten de kneder aan te brengen of het blad is niet uitgeklaapt.	Controleer vóór het toevoegen van ingrediënten altijd of de kneder zich op de as onder in het blik bevindt. Controleer ook of het blad helemaal schoon is.
Tijdens bedrijf wordt een brandlucht opgemerkt.	Er zijn ingrediënten gemorst.	Pas ervoor op tijdens het toevoegen van ingrediënten niet te morsen. Ingrediënten kunnen op het verhittingselement verbranden en rook veroorzaken.
	Het blik lekt.	Zie de paragraaf Onderhoud en klantenservice.
	De capaciteit van het broodblik is overschreden.	Gebruik van de ingrediënten niet meer dan in het recept is aanbevolen en meet ingrediënten altijd nauwkeurig af.
Tijdens gebruik is per ongeluk de stekker uit het stopcontact getrokken of is de stroom uitgevallen. Hoe kan ik het brood redden?	Als de machine in de kneedfase uitgaat, gooit u alle ingrediënten weg, en begint u opnieuw.	
	Als de machine in de rijfsfase uitgaat, haalt u het deeg uit het broodblik, vormt u het opnieuw en legt u het in een ingevet broodblik van 23 x 12,5 cm. Bedek het blik en laat het deeg rijzen, totdat het twee keer zo hoog is. Gebruik de alleen bakken-stand 13 of bak het brood in een voorverwarmde conventionele oven 30-35 minuten lang op 200°C of tot het goudbruin van kleur is.	
	Als de machine in de bakfase uit gaat, gebruikt u de alleen bakken-stand 13 of bakt u het brood in een voorverwarmde conventionele oven op 200°C en verwijdert u het bovenste rooster. Verwijder het blik voorzichtig uit de broodbakmachine en plaats het op het onderste rooster in de oven. Bak het brood totdat het goudbruin van kleur is.	
E:01 wordt weergegeven en de machine kan niet worden ingeschakeld.	Het bakcompartiment is te heet.	Trek de stekker uit het stopcontact en laat de machine 30 minuten afkoelen.
H:HH & E:EE wordt weergegeven en de machine werkt niet.	De broodbakmachine is defect. Er is een probleem met de temperatuursensor.	Zie de paragraaf Onderhoud en klantenservice.

GB
F
I
E

P
S
NL
FI

N
RU
SK
CZ

HR

Recepten (voeg de ingrediënten toe in de aangegeven volgorde)

NL

BROODBLIK

NORMAAL – instelling: 1 en 2

Ingrediënten	1 kg	750 g	500 g
Water	360 ml	310 ml	205 ml
Olie	2 el	1 ½ el	1 el
Zout	2 tl	1 ½ tl	1 tl
Suiker	3 el	2 el	1 ½ el
Magere melkpoeder	2 el	1 ½ el	1 el
Meel voor witbrood	4 ½ maatbekers	3 ¼ maatbekers	2 ¼ maatbekers
Gedroogde gist	2 tl	1 ¾ tl	1 + 1/3 tl

TARWE – instelling: 3 en 4

Ingrediënten	1 kg	750 g	500 g
Water	360 ml	310 ml	205 ml
Boter/margarine	3 el	2 el	1 ½ el
Zout	2 tl	1 ½ tl	1 tl
Zachte bruine suiker	4 el	3 el	2 el
Magere melkpoeder	3 el	2 el	1 ½ el
Meel voor volkorenbrood	4 1/3 maatbekers	3 ¼ maatbekers	2 maatbekers
Gedroogde gist	2 ½ tl	1 ½ tl	1 tl

STOKBROOD – instelling: 5

Ingrediënten	1 kg	750 g	500 g
Water	330 ml	290 ml	165 ml
Olijfolie	2 el	1 el	1 el
Zout	1 ½ tl	1 tl	¾ tl
Suiker	2 el	1 ¼ el	1 el
Meel voor witbrood	4 maatbekers	3 ¼ maatbekers	2 ¼ maatbekers
Gedroogde gist	2 tl	1 ½ tl	1 ¼ tl


ZOET – instelling: 6

Ingrediënten	1 kg	750 g	500 g
Water	310 ml	250 ml	155 ml
Olie	2 el	1 el	1 el
Zout	2 tl	1 ½ tl	1 tl
Suiker	2 el	2 el	1 el
Melkpoeder	2 el	1 ½ el	1 el
Broodmeel	4 ¼ maatbekers	3 maatbekers	2 ½ maatbekers
Actieve droge gist	3 tl	1 tl	1 tl

QUICK – instelling: 7

Ingrediënten	1 kg
Water	330 ml
Olie	2 el
Zout	2 tl
Suiker	2 el
Melkpoeder	2 el
Broodmeel	4 maatbekers
Actieve droge gist	2 tl

Recepten (voeg de ingrediënten toe in de aangegeven volgorde)

BROODBLIK 	
CAKE 500 g – instelling: 8	
Ingrediënten	500 g
Melk	1 maatbeker
Boter	2 tl
Eieren	2
Suiker	¼ el
Extract	¼ tl
Cakemeel	¾ maatbeker
Bakgist	½ tl

GLUTENVRIJ – instelling: 9		
Ingrediënten	1 kg	750 g
Water	310 ml	250 ml
Olie	3 el	3 el
Zout	1 ½ tl	1 ½ tl
Suiker	3 el	3 el
Eieren	3	2
Azijn	1 tl	1 tl
Meel	450 g	390 g
Xanthaangum	1 el	1 el
Gedroogde gist	1 ½ tl	1 ½ tl

DEEG – instelling: 10 en 11	
Ingrediënten	
Water	290 ml
Olie	2 el
Zout	1 ½ tl
Suiker	2 el
Melkpoeder	1 ½ el
Meel voor witbrood	3 ½ maatbekers
Gedroogde gist	1 ½ tl

JAM – instelling: 12			
Ingrediënten			
Water	2 el		
Citroensap	2 el		
Suiker	2 el		
Jam	2 el		
Sinaasappel	500 g		

BAKKEN – instelling: 13			
Ingrediënten	1 kg	750 g	500 g
Water	310 ml	250 ml	155 ml
Olie	2 el	2 el	1 el
Zout	2 tl	1 ½ tl	1 tl
Suiker	2 el	2 el	1 el
Melkpoeder	2 el	1 ½ el	1 el
Broodmeel	4 ¼ maatbekers	3 maatbekers	2 ½ maatbekers
Actieve droge gist	3 tl	2 tl	1 tl


GB

F
I
EP
S
NL
FIN
RU
SK
CZ

HR

Recepten (voeg de ingrediënten toe in de aangegeven volgorde)

NL

CAKEBLIK 

LUCHTIG – instelling: 14

Ingrediënten

Boter	75 g		
Citroensap	100 ml		
Suiker	50 g		
Ei	1		
Meel	190 g		
Bakpoeder	½ el		
Zuiveringszout	½ tl		
Zout	1 snufje		

RIJSTPUDDING – instelling: 15

Ingrediënten

Melk (3% vet)	0,5 l		
Ronde rijst	90 g		
Suiker	60 g		
Vanillestokje	½		

CUSTARDCAKE – instelling: 16

Ingrediënten

Melk	400 ml		
Suiker	30 g		
Eieren	3		
Vanillestokjes			

Leipä- ja taikinaohjelmat

FI

LEIPÄVUOKA							
Nro	Tyyppi	Kuori	Koko	Yht.	Lisät	Lämmin	Viive enintään
1	Vaalea leipä	Vaalea	500 g	02:57	02:37	60	12:00
			750 g	03:00	02:40	60	12:00
			1,0 kg	03:03	02:43	60	12:00
		Normaali	500 g	03:05	02:45	60	12:00
			750 g	03:10	02:50	60	12:00
			1,0 kg	03:15	02:55	60	12:00
		Tumma	500 g	03:20	03:00	60	12:00
			750 g	03:25	03:05	60	12:00
			1,0 kg	03:30	03:10	60	12:00
2	Vaalea leipä - pika	Vaalea	500 g	02:32	02:12	60	12:00
			750 g	02:35	02:15	60	12:00
			1,0 kg	02:38	02:18	60	12:00
		Normaali	500 g	02:40	02:20	60	12:00
			750 g	02:45	02:25	60	12:00
			1,0 kg	02:50	02:30	60	12:00
		Tumma	500 g	02:55	02:35	60	12:00
			750 g	03:00	02:40	60	12:00
			1,0 kg	03:05	02:45	60	12:00
3	Sekaleipä	Vaalea	500 g	04:15	03:31	60	12:00
			750 g	04:19	03:35	60	12:00
			1,0 kg	04:23	03:39	60	12:00
		Normaali	500 g	04:20	03:36	60	12:00
			750 g	04:25	03:41	60	12:00
			1,0 kg	04:30	03:46	60	12:00
		Tumma	500 g	04:29	03:45	60	12:00
			750 g	04:35	03:51	60	12:00
			1,0 kg	04:39	03:55	60	12:00
4	Sekaleipä - pika	Vaalea	500 g	02:29	02:10	60	12:00
			750 g	02:33	02:14	60	12:00
			1,0 kg	02:37	02:18	60	12:00
		Normaali	500 g	02:34	02:15	60	12:00
			750 g	02:39	02:20	60	12:00
			1,0 kg	02:44	02:25	60	12:00
		Tumma	500 g	02:43	02:24	60	12:00
			750 g	02:49	02:30	60	12:00
			1,0 kg	02:53	02:34	60	12:00
5	Ranskanleipä	Vaalea	500 g	03:12	02:53	60	12:00
			750 g	03:23	03:04	60	12:00
			1,0 kg	03:34	03:15	60	12:00
		Normaali	500 g	03:32	03:13	60	12:00
			750 g	03:36	03:17	60	12:00
			1,0 kg	03:40	03:21	60	12:00
		Tumma	500 g	03:35	03:16	60	12:00
			750 g	03:42	03:23	60	12:00
			1,0 kg	03:44	03:25	60	12:00
6	Briossi	Vaalea	500 g	03:17	02:57	60	12:00
			750 g	03:19	02:59	60	12:00
			1,0 kg	03:21	03:01	60	12:00
		Normaali	500 g	03:19	02:59	60	12:00
			750 g	03:22	03:02	60	12:00
			1,0 kg	03:25	03:05	60	12:00
		Tumma	500 g	03:23	03:03	60	12:00
			750 g	03:26	03:06	60	12:00
			1,0 kg	03:29	03:09	60	12:00
7	Superpika	Normaali	750 g	00:58	-	60	-

GB
F
I
E



P
S
NL
FI






N
RU
SK
CZ

HR

Leipä- ja taikinaohjelmat

FI

LEIPÄVUOKA 							
Nro	Tyyppi	Kuori	Koko	Yht.	Lisät	Lämmin	Viive enintään
8	Kakku/Piirakka 500 g	Ei päde	500 g	01:22	–	22	12:00
9	Gluteeniton	Normaali	750 g 1,0 kg	02:54 02:59	02:37 02:42	60 60	12:00 12:00
10	Taikina	–	≤1,0 kg	01:30	01:14	–	12:00
11	Taikina + kohotus	–	–	05:15	04:39	–	12:00
12	Hillo	–	≤1,0 kg	01:25	–	20	12:00
13	Lisäaika	–	–	10-90	–	60	–
KAKKUVUOKA 							
14	Sokerikakku	–	270 g	01:28	–	22	–
15	Jälkiruoka/puuro	–	270 g	–	–	22	–
16	Vanukas	–	270 g	–	–	22	–
Huomautuksia		<p>1. Merkkiäni kuuluu (8 kertaa), kun aineksia pitää lisätä, jos reseptissä suositellaan tekemään niin.</p> <p>2. Ylikypsän oletusaika on kymmenen minuuttia ja maksimiviive on 90 minuuttia (1:30)</p> <p>3. Leipävuokaohjelmissa (paitsi ohjelmat 10 ja 11) leipäkone siirtyy automaattisesti lämpimänä pito -tilaan kypsentämisen päätyttyä. Kone pysyy tilassa enintään yhden tunnin tai kunnes kone sammutetaan.</p>					

OHJELMAN TILAN MERKKIVALOT		
Symboli	Nimi	Kuvaus
	Esilämmitys	Käytetään vain kokojyvä-, kokojyvä, nopea- ja gluteeniton-asetuksille ainesten lämmittämiseksi ennen vaivaamista.
	Vaivaussymboli	Osoittaa, onko taikina ensimmäisessä vai toisessa vaivausvaiheessa vai vaivataanko sitä kohotusjaksojen välissä. Äänimerkki kertoo, milloin aineksia pitää lisätä manuaalisesti.
	Kohotussymboli	Osoittaa, onko taikinan ensimmäinen, toinen vai kolmas kohotusjakso meneillään.
	Kypsennyssymboli	Osoittaa, että leipä on viimeisessä kypsennysvaiheessa.
	Lämpimänä pito -tila	Käynnistyy automaattisesti, kun kypsentäminen päättyy. Lämpimänä pito -tila on päällä yhden tunnin tai kunnes kone sammutetaan.

Vianetsintä


LEIPÄVUOKA 		
LEIVÄN KOKO JA MUOTO		
Ongelma	Mahdollinen syy	Ratkaisu
Leipä ei kohoa riittävästi	Kokojyväleivät eivät kohoa yhtä paljon kuin vaaleat leivät, sillä kokojyväjauhoissa on vähemmän gluteenia muodostavaa proteiinia.	Normaali tilanne, ei ratkaisua.
	Liian vähän nestettä.	Lisää nestettä 15 ml / 3 tl.
	Sokeria ei ole lisätty riittävästi tai ei lainkaan.	Kokoa ainekset reseptin mukaisesti.
	Jauhot ovat vääränlaisia.	Olet saattanut käyttää erikoisvehnäjauhoja karkeiden leipien leivonnassa käytettyjen vehnäjauhojen sijaan, joissa on korkeampi gluteenipitoisuus. Älä käytä erikoisvehnäjauhoja.
	Hiiva on vääränlaista.	Parhaan tuloksen saa käyttämällä kuivahiivaa.
	Hiivaa ei ole lisätty tai se on liian vanhaa.	Mittaa suositeltu määrä ja tarkista viimeinen käyttöpäivä pakkauksesta.
	Olet valinnut pikaleipäohjelman.	Tämä ohjelma valmistaa pienempiä leipiä. Se on normaalia.
	Hiiva ja sokeri ovat päässeet kosketuksiin toistensa kanssa ennen vaivautsa.	Varmista, että ne pysyvät erillään, kun ne lisätään leipävuokaan.
Matala leipä, ei ole kohonnut.	Hiivaa ei ole käytetty tai se on liian vanhaa.	Kokoa ainesosat ja tarkista viimeinen käyttöpäivä.
	Neste on liian kuumaa.	Tarkista nesteen oikea lämpötila reseptistä.
	Liian paljon suolaa.	Käytä suositeltu määrä.
	Jos käytit ajastinta, hiiva kastui ennen kuin leivän valmistus alkoi.	Pane kuivat aineet vuoon nurkkiin. Suojaa hiivaa nesteiltä tekemällä kuivien aineiden keskelle pieni kuoppa.
Kuoressa on ilmakuplia – sienimäinen ulkonäkö.	Liian paljon hiivaa.	Käytä 1/4 tl vähemmän hiivaa.
	Liikaa sokeria.	Käytä 1 tl vähemmän sokeria.
	Liian paljon jauhoja.	Käytä 6–9 tl vähemmän jauhoja.
	Liian vähän suolaa.	Käytä reseptissä suositeltu määrä suolaa.
	Lämmin kostea sää.	Käytä 15 ml / 3 tl vähemmän nestettä 1/4 tl vähemmän hiivaa.
Yläosa ja sivut painuvat sisään.	Liian paljon nestettä.	Käytä seuraavalla kerralla 15 ml / 3 tl vähemmän nestettä tai käytä vähän enemmän jauhoja.
	Liian paljon hiivaa.	Käytä seuraavalla kerralla reseptissä suositeltu määrä tai kokeile nopeampaa ohjelmaa.
	Suuri kosteuspiitoisuus ja lämmin ilma voivat johtaa taikinan liian nopeaan kohoamiseen.	Käytä kylmää vettä tai lisää maitoa suoraan jääkaapist.
Kuhmuinen yläosa – epätasainen.	Nestettä ei ole riittävästi.	Lisää nestettä 15 ml / 3 tl.
	Liian paljon jauhoja.	Mittaa jauhot tarkasti.
	Leivän yläpinta ei ole täydellisen muotoinen. Tämä ei kuitenkaan vaikuta leivän makuun.	Varmista, että taikina on valmistettu parhaissa mahdollisissa olosuhteissa.
Lässähtää kypsentämisen aikana.	Kone on ollut vetoisessa paikassa tai sitä on tönäisty tai tärsytetty kohoamisen aikana.	Sijoita leipäkone toiseen paikkaan.
	Leipävuonan vetoisuus ylittyy.	Älä käytä enempää aineksia kuin suurelle leivälle suositellaan (maks. 1 kg).
	Suolaa ei ole käytetty riittävästi tai ei lainkaan (suola estää taikinaa valumasta yli).	Käytä reseptissä suositeltu määrä suolaa.
	Liian paljon hiivaa.	Mittaa hiiva tarkasti.
	Lämmin, kostea sää.	Käytä 15 ml / 3 tl vähemmän nestettä ja 1/4 tl vähemmän hiivaa.
Leivät ovat epätasaisia, toinen pää on lyhyempi.	Taikina on liian kuiva eikä se ole voinut kohota tasaisesti vuoassa.	Lisää nestettä 15 ml / 3 tl.
Taitettava terä ei nouse pystyyn vaivauksen aikana.	Terä ei ole puhdistettu kunnolla.	Puhdista terä (katso kohta Puhdistus).

GB
F
I
E


P
S
NL
FI

N
RU
SK
CZ

HR

LEIPÄVUOKA 		
LEIVÄN RAKENNE		
Ongelma	Mahdollinen syy	Ratkaisu
Raskas tiheä rakenne	Liian paljon jauhoja.	Mittaa tarkasti.
	Liian vähän hiivaa.	Mittaa tarkasti.
	Liian vähän sokeria.	Mittaa tarkasti.
Avoin, karkea, reikäinen rakenne.	Suola puuttuu.	Kokoa ainekset reseptin mukaisesti.
	Liian paljon hiivaa.	Mittaa oikea määrä suositeltua hiivaa.
	Liian paljon nestettä.	Käytä 15 ml / 3 tl vähemmän nestettä.
Leivän keskiosa on raaka, ei ole kypsynyt kunnolla.	Liian paljon nestettä.	Käytä 15 ml / 3 tl vähemmän nestettä.
	Sähkökatko käytön aikana.	Jos virta katkeaa käytön aikana yli kahdeksaksi minuutiksi, keskeneräinen leipä tulee ottaa pois vuoasta ja valmistus aloittaa uudestaan alusta asti.
	Määrät ovat olleet liian suuria eikä kone ole pystynyt käsittelemään niitä.	Pienennä määrät sallittuihin maksimimääriin.
Leipää on hankala viipaloida, tarttuu kiinni.	Viipaloitu liian kuumana.	Anna leivän jäähtyä vähintään 30 minuuttia ennen viipaloimista.
	Käytetty vääränlaista veistä.	Käytä hyvää leipäveistä.
KUOREN VÄRI JA PAKSUUS		
Ongelma	Mahdollinen syy	Ratkaisu
Tumma kuori / liian ohut kuori.	Käytetty TUMMAA kuoriasetusta.	Käytä seuraavalla kerralla normaalia tai vaaleaa asetusta.
Leipä on palanut.	Leipäkoneessa on toimintahäiriö.	Katso lisätietoja Huolto ja asiakaspalvelu -kohdasta.
Kuori on liian vaalea.	Leipää ei ole paistettu tarpeeksi kauan.	Paista kauemmin.
	Reseptissä ei ole maitojauhetta tai tuoretta maitoa.	Lisää 15 ml / 3 tl rasvatonta maitojauhetta tai korvaa puolet vedestä maidolla. Tämä edistää leivän ruskistumista.
VUOKAONGELMAT		
Ongelma	Mahdollinen syy	Ratkaisu
Sekoitinta ei voi irrottaa.	Sekoitin on jäänyt jumiin kuivuneen taikinan takia.	Lisää leipävuokaan vettä ja anna sekoittimen liota. Käännä sitten sekoitinta hiukan, jos se ei muuten irtoa (katso kohta Puhdistus).
Leipä tarttuu vuokaan / leipä ei tahdo irrota vuoasta.	Näin voi käydä, kun vuoka on ollut pitkään käytössä.	Pyyhi vuoan sisäpinnat kevyesti ruokaöljyllä.
		Katso lisätietoja Huolto ja asiakaspalvelu -kohdasta.

Vianetsintä

KAKKUVUOKA 		
LEIVÄN KOKO JA MUOTO		
Ongelma	Mahdollinen syy	Ratkaisu
Kakku ei nouse riittävästi.	Munia ei ole sekoitettu kunnolla joustavaksi seokseksi.	Riko munien rakenne kunnolla.
	Sokeria ei ole lisätty riittävästi tai ei lainkaan.	Sekoita ainekset reseptin mukaisesti.
	Jauhot ovat vääränlaisia.	Älä käytä erikoisvehnäjauhoa.
Matala kakku, ei ole kohonnut.	Munia ei ole sekoitettu riittävän tasaiseksi.	Riko munien rakenne kunnolla.
	Vakioreseptiä ei ole käytetty.	Käytä vakioreseptiä.
Kakun pinta halkeilee.	Sokeria, suolaa jauhoja ja/tai nesteitä ei ole käytetty oikeassa suhteessa.	Tarkista reseptin ainekset.
Yläosa ja sivut painuvat sisään.	Liian paljon nestettä.	Käytä vähemmän nestettä.
	Munia ei ole sekoitettu riittävän tasaiseksi.	Riko munien rakenne kunnolla.
Kuhmuinen yläosa – epätasainen.	Nestettä ei ole riittävästi.	Lisää maitoa tai vettä.
	Liian paljon jauhoja.	Käytä vähemmän jauhoja.
	Yläosat eivät ole täydellisen muotoisia – ei vaikuta makuun.	Varmista, että kakku on valmistettu parhaissa mahdollisissa olosuhteissa.
Lässähtää kypsentämisen aikana.	Kone on ollut vetoisessa paikassa tai sitä on tönäisty tai tärisytetty kohoamisen aikana.	Sijoita kone toiseen paikkaan.
	Kakkuvuonan vetoisuus ylittyy.	Älä käytä aineksia suositeltua enempää.
	Suolaa ei ole käytetty riittävästi tai ei lainkaan.	Käytä reseptissä suositeltua määrää suolaa.
	Liian paljon jauhoja.	Mittaa jauhot tarkasti.
	Lämmin kostea sää.	Käytä vähemmän nestettä.
KUOREN VÄRI JA PAKSUUS		
Ongelma	Mahdollinen syy	Ratkaisu
Tumma kuori / liian ohut kuori.	Kakkua ei kumottu vuoasta heti paistamisen jälkeen.	Kumoa kakku vuoasta heti paistamisen jälkeen.
Kakku on palanut.	Leipäkoneessa on toimintahäiriö.	Katso lisätietoja Huolto ja asiakaspalvelu -kohdasta.
Kuori on liian vaalea.	Kakkua ei ole paistettu tarpeeksi kauan.	Paista kauemmin.
KAKKUVUOKA		
Ongelma	Mahdollinen syy	Ratkaisu
Sekoitinta ei voi irrottaa.	Sekoitin on jäänyt jumiin kuivuneen taikinan takia.	Lisää vuokaan vettä ja anna sekoittimen liota. Käännä sitten sekoitinta hiukan, jos se ei muuten irtoa (katso kohta Puhdistus).
Kakkua ei saa kumottua.	Terä on jäänyt jumiin kakkuun.	Pane käsiin kätteesi ja käännä haarukkaa käsin, jotta terä irtoaa kakusta.
	Kakku on tarttunut kiinni vuokaan.	Vuokaa ei ole rasvattu kunnolla.
Kakkuvuokaa ei voi nostaa ylös.	Kakkuvuonan pohjan ja rungon pohjan kytkennässä voi olla vikaa tai sinne on joutunut vieras esine..	Käännä kakkuvuokaa varovasti vasemmalle ja oikealle, jotta se irtoaa.

GB
F
I
E

P
S
NL
FI

N
RU
SK
CZ

HR

Vianetsintä

FI

KONEEN TOIMINTA		
Ongelma	Mahdollinen syy	Ratkaisu
Leipäkone ei toimi / sekoitin ei liiku.	Vuoka ei ole oikealla kohdalla.	Tarkista, että vuoka on lukkiutunut paikoilleen.
	Viivästysajastin on valittu.	Leipäkone käynnistyy vasta ennalta määrättyä aikana.
Aineksia ei ole sekoitettu.	Leipäkonetta ei ole käynnistetty.	Käynnistä kone ohjelmoinnin jälkeen painamalla käynnistuspainiketta.
	Vuokaa ei ole lukittu kunnolla paikoilleen.	Tarkista, että vuoka on oikeassa asennossa.
	Sekoitinta ei ole pantu vuokaan tai terä ei ole noussut ylös.	Varmista aina ennen ainesten lisäämistä, että sekoitin on kiinni akselissa vuoan pohjassa. Varmista myös, että terä on täysin puhdas.
Palaneenhajua käytön aikana.	Aineksia on valunut uuniin.	Varo kaatamasta aineksia, kun lisäät niitä vuokaan. Ainekset voivat palaa, kun ne koskevat lämmityselementtiin, jolloin syntyy savua.
	Vuoka vuotaa.	Katso lisätietoja Huolto ja asiakaspalvelu -kohdasta.
	Leipävuoan vetoisuus ylittyy.	Älä käytä enempää aineksia kuin reseptissä suositellaan. Mittaa ainekset aina tarkasti.
Koneen virtajohto on irrotettu vahingossa pistorasiasta tai käytön aikana on ollut sähkökatkos. Miten voin pelastaa leivän?	Jos kone on vaivaamassa, hävitä ainekset ja aloita alusta.	
	Jos kone on nostatusvaiheessa, ota taikina leipävuoasta, muotoile se ja pane se voideltuun 23 x 12,5 cm:n / 9 x 5 tuuman kokoiseen vuokaan, peitä ja anna nousta, kunnes sen on kohonnut kaksinkertaiseksi. Paista vain asetuksella 13 tai paista tavallisessa esilämmitetyssä uunissa lämpötilassa 200 °C noin 30–35 minuuttia tai kunnes leipä on kullanuskea.	
	Jos kone on kypsennysvaiheessa, käytä vain kypsennysasetusta 13 tai paista tavallisessa esilämmitetyssä uunissa 200 °C ja poista ylin ritilä. Ota vuoka varovasti koneesta ja pane alaritilälle uuniin. Paista, kunnes leipä on kullanuskea.	
Näytössä näkyy E:01 eikä konetta voi käynnistää.	Paistokammio on liian kuuma.	Irrota virtajohto ja anna laitteen jäähtyä 30 minuuttia.
Näytössä näkyy H:HH ja E:EE eikä kone toimi.	Leipäkoneessa on toimintahäiriö. Lämpötila-anturivirhe.	Katso lisätietoja Huolto ja asiakaspalvelu -kohdasta.

Resepit (lisää ainekset luettelussa järjestyksessä)

LEIPÄVUOKA <input type="checkbox"/>			
VAALEA LEIPÄ – asetus: 1 ja 2			
Ainekset	1 kg	750 g	500 g
Vettä	3,6 dl	3,1 dl	2,05 dl
Öljyä	2 rkl	1 ½ rkl	1 rkl
Suolaa	2 tl	1 ½ tl	1 tl
Sokeria	3 rkl	2 rkl	1 ½ rkl
Rasvatonta maitojauhetta	2 rkl	1 ½ rkl	1 rkl
Vehnäjauhoja	12,8 dl	9,2 dl	6,4 dl
Kuivahiivaa	2 tl	1 ¾ tl	1 + 1/3 tl

SEKALEIPÄ – asetus: 3 ja 4			
Ainekset	1 kg	750 g	500 g
Vettä	3,6 dl	3,1 dl	2,05 dl
Voita/margariinia	3 rkl	2 rkl	1 ½ rkl
Suolaa	2 tl	1 ½ tl	1 tl
Fariinisokeria	4 rkl	3 rkl	2 rkl
Rasvatonta maitojauhetta	3 rkl	2 rkl	1 ½ rkl
Täysjyväjauhoja	12,3 dl	9,2 dl	5,7 dl
Kuivahiivaa	2 ½ tl	1 ½ tl	1 tl

RANSKANLEIPÄ – asetus: 5			
Ainekset	1 kg	750 g	500 g
Vettä	3,3 dl	2,9 dl	1,65 dl
Oliiviöljyä	2 rkl	1 rkl	1 rkl
Suolaa	1 ½ tl	1 tl	¾ tl
Sokeria	2 rkl	1 ¼ rkl	1 rkl
Vehnäjauhoja	11,35 dl	9,2 dl	6,4 dl
Kuivahiivaa	2 tl	1 ½ tl	1 ¼ tl

BRIOSI – asetus: 6			
Ainekset	1 kg	750 g	500 g
Vettä	3,1 dl	2,5 dl	1,55 dl
Öljyä	2 rkl	1 rkl	1 rkl
Suolaa	2 tl	1 ½ tl	1 tl
Sokeria	2 rkl	2 rkl	1 rkl
Maitojauhetta	2 rkl	1 ½ rkl	1 rkl
Leivontajauhoja	6,4 dl	8,5 dl	7,1 dl
Kuivahiivaa	3 tl	1 tl	1 tl

SUPERPIKA – asetus: 7			
Ainekset	1 kg		
Vettä	3,3 dl		
Öljyä	2 rkl		
Suolaa	2 tl		
Sokeria	2 rkl		
Maitojauhetta	2 rkl		
Leivontajauhoja	11,35 dl		
Kuivahiivaa	2 tl		

GB
F
I
E


P
S
NL
FI

N
RU
SK
CZ

HR

Reseptit (lisää ainekset luettelussa järjestyksessä)

FI

LEIPÄVUOKA 	
KAKKU/PIIRAKKA 500 g – asetus: 8	
Ainekset	500 g
Maitoa	2,85 dl
Voita	2 tl
Munia	2
Sokeria	¼ rkl
Esanssia	¼ tl
Leivontajauhoja	2,15 dl
Leivinjauhetta	½ tl


GLUTEENITON – asetus: 9		
Ainekset	1 kg	750 g
Vettä	3,1 dl	2,5 dl
Öljyä	3 rkl	3 rkl
Suolaa	1 ½ tl	1 ½ tl
Sokeria	3 rkl	3 rkl
Munia	3	2
Etikkaa	1 tl	1 tl
Jauhosekoitusta	450 g	390 g
Ksantaania	1 rkl	1 rkl
Kuivahiivaa	1 ½ tl	1 ½ tl

TAIKINA – asetus: 10 ja 11	
Ainekset	
Vettä	2,9 dl
Öljyä	2 rkl
Suolaa	1 ½ tl
Sokeria	2 rkl
Maitojauhetta	1 ½ rkl
Vehnäjauhoja	9,5 dl
Kuivahiivaa	1 ½ tl

HILLO – asetus: 12			
Ainekset			
Vettä	2 rkl		
Sitruunamehua	2 rkl		
Sokeria	2 rkl		
Hilloa	2 rkl		
Appelsiinia	500 g		

LISÄAIKA – asetus: 13			
Ainekset	1 kg	750 g	500 g
Vettä	3,1 dl	2,5 dl	1,55 dl
Öljyä	2 rkl	2 rkl	1 rkl
Suolaa	2 tl	1 ½ tl	1 tl
Sokeria	2 rkl	2 rkl	1 rkl
Maitojauhetta	2 rkl	1 ½ rkl	1 rkl
Leivontajauhoja	12,05 dl	8,5 dl	7,1 dl
Kuivahiivaa	3 tl	2 tl	1 tl

Reseptit (lisää ainekset luettelussa järjestyksessä)

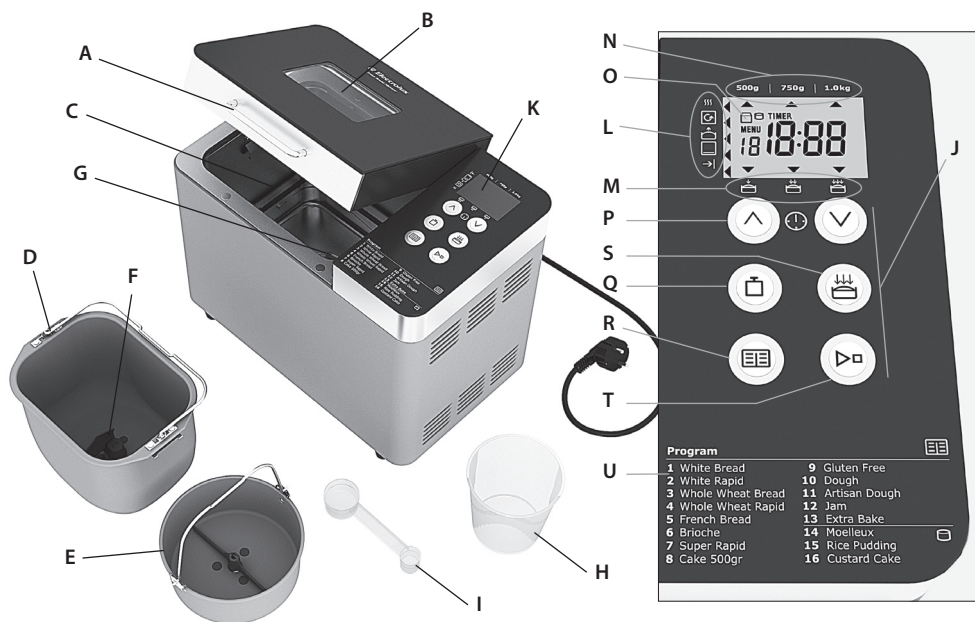
KAKKUVUOKA 			
SOKERIKAKKU – asetus: 14			
Ainekset			
Voita	75 g		
Sitruunamehua	1,0 dl		
Sokeria	50 g		
Munia	1		
Jauhoja	190 g		
Leivinjauhetta	½ rkl		
Ruokasoodaa	½ tl		
Suolaa	1 hyppysellinen		
JÄLKIRUOKA/PUURO – asetus: 15			
Ainekset			
Maitoa (täysmaitoa)	0,5 l		
Puuroriisiä	90 g		
Sokeria	60 g		
Vaniljatanko	½		
VANUKAS – asetus: 16			
Ainekset			
Maitoa	4,0 dl		
Sokeria	30 g		
Munia	3		
Vaniljatanko			

GB
F
I
E

P
S
NL
FI

N
RU
SK
CZ

HR



GB
F
I
E

P
S
NL
FI

N
RU
SK
CZ

HR

N

Komponenter

- A. Dekselhåndtak
- B. Vindu
- C. Varmeelement
- D. Brødform
- E. Kakeform
- F. Elter
- G. Drivaksel
- H. Målekopp
- I. Dobbel måleskje
- J. Kontrollpanel
- K. LCD-display
- L. Programstatusindikatorer
- M. Skorpefargeindikatorer
- N. Indikatorer for brødstørrelse
- O. Formindikatorer
- P. Knapper for forsinket oppstart
- Q. Knapp for brødstørrelse
- R. Menyknapp
- S. Knapp for skorpefarge
- T. Start/stopp-knapp
- U. Programliste

RU

Компоненты

- A. Ручка крышки
- B. Окошко
- C. Нагревательный элемент
- D. Форма для хлеба
- E. Форма для кекса
- F. Тестомешалка
- G. Ведущий вал
- H. Мерная чашка
- I. Двойная мерная ложка
- J. Панель управления*
- K. ЖК дисплей
- L. Индикаторы состояния программы
- M. Индикаторы цвета корочки
- N. Индикаторы размера выпечки
- O. Индикаторы формы
- P. Кнопки задержки пуска
- Q. Кнопка размера выпечки
- R. Кнопка меню
- S. Кнопка цвета корочки
- T. Кнопка Пуск/Стоп
- U. Список программ

SK

Komponenty

- A. Držadlo krytu
- B. Okienko
- C. Vyhrievací prvok
- D. Pekáč na chlieb
- E. Pekáč na koláče
- F. Miesič cesta
- G. Hnací hriadeľ
- H. Odmerná šálka
- I. Obojstranná odmerná lyžička
- J. Ovládací panel
- K. Displej LCD
- L. Indikátory stavu programu
- M. Indikátory farby kôrky
- N. Indikátory veľkosti bochníka
- O. Indikátor pekáča
- P. Tlačidlá odkladu zapnutia
- Q. Tlačidlo veľkosti bochníka
- R. Tlačidlo Menu
- S. Tlačidlo farby kôrky
- T. Vypínač
- U. Zoznam programov

CZ

Součásti

- A. Rukojeť víka
- B. Kontrolní průzor
- C. Topné těleso
- D. Pečící forma na chleba
- E. Pečící forma na koláč
- F. Hnětáč
- G. Hnací hřídel
- H. Odměrka
- I. Lžička na ingredience
- J. Ovládací panel
- K. Displej LCD
- L. Indikátory stavu programu
- M. Indikátory barvy kůrky
- N. Indikátory velikosti bochníku
- O. Indikátory pečící formy
- P. Tlačítka pro zpožděný start
- Q. Tlačítka velikosti bochníku
- R. Tlačítka nabídky
- S. Tlačítka barvy kůrky
- T. Tlačítka Start/Stop
- U. Seznam programů

N

Les følgende anvisninger nøye før du bruker maskinen for første gang.

- Apparatet skal ikke brukes av personer (inkludert barn) med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller manglende erfaring eller kunnskap, med mindre de under tilsyn av en ansvarlig person får opplæring i bruk av apparatet.
- Pass på at barn ikke leker med apparatet.
- Apparatet kan bare kobles til en strømkilde med samme spenning og frekvens som er angitt på typeskiltet!
- Ikke bruk eller løft opp apparatet hvis – strømledningen er skadet, – huset er skadet.”
- Apparatet må bare kobles til en jordet stikkontakt. Om nødvendig kan du bruke en skjoteledning som egner seg for 10 A.
- Hvis apparatet eller strømledningen er skadet, må disse skiftes av produsenten, produsentens servicerepresentant eller tilsvarende kvalifisert person for å unngå fare.
- Plasser apparatet på et flatt og plant underlag.

- Kontakten må trekkes ut hver gang etter bruk samt før apparatet rengjøres og vedlikeholdes.
- Apparatet og tilbehøret blir varme under bruk. Bruk bare angitte håndtak og knotter. Bruk alltid ovnshansker når du tar ut den varme brødformen. La apparatet avkjøle før det rengjøres eller settes bort.
- Strømledningen må ikke komme borti noen av apparatets varme deler.
- Pass på at luftehullene ikke blokkeres, og sørg for at det er tilstrekkelig ventilasjon rundt apparatet under drift. Hvis denne advarselen ikke tas til følge, kan det medføre skade på apparatet, og farlige situasjoner kan oppstå.
- Ta aldri på bevegelige deler eller eventuelle redskaper med hånden mens apparatet er koblet til strømforsyningen.
- Ikke senk apparatet ned i vann eller andre væsker.
- Den maksimale kapasiteten som er angitt i oppskriftseksemplene for de respektive bakeformene må ikke overskrides, da dette kan medføre skade på apparatet og føre til farlige situasjoner.

- Dette apparatet er kun beregnet på husholdningsbruk. Produsenten påtar seg ikke ansvar for eventuell skade som skyldes feilaktig bruk av apparatet.

RU

Перед первым применением устройства внимательно прочтите следующую инструкцию.

- Устройство не предназначено для использования детьми, неопытными людьми и людьми с ограниченными умственными и физическими возможностями иначе как под присмотром лица, отвечающего за их безопасность.
- Не разрешайте детям играть с устройством.
- Устройство можно включать только в розетку сети с напряжением и частотой, соответствующими табличке технических данных!
- Не используйте и не трогайте устройство: при повреждении шнура питания; при повреждении корпуса.
- Устройство можно подключать только к заземленной розетке. При необходимости можно воспользоваться удлинителем на 10 А.
- В целях безопасности поврежденные устройство или шнур питания должны быть заменены производителем, агентом

- по обслуживанию или другим квалифицированным специалистом.
- Всегда ставьте устройство на плоскую горизонтальную поверхность.
- Перед обслуживанием и чистой убедитесь, что вилка вынута из сети.
- Во время работы устройство и принадлежности нагреваются. Пользуйтесь только нужными ручьятками и кнопками. Всегда пользуйтесь прихватками, вынимая горячую форму для хлеба. Перед чистой и хранением дайте машине остыть.
- Шнур питания не должен соприкасаться с горячими частями устройства.
- Не закрывайте отверстия для воздуха и обеспечьте вентиляцию вокруг работающего устройства. Не соблюдая эти условия, вы рискуете повредить устройство.
- Не трогайте движущиеся части руками или инструментами, если устройство включено в сеть.
- Не погружайте устройство в воду или иную жидкость.
- Превышая максимальный объем, указанный в рецептах

- соответствующих форм для выпечки, вы рискуете повредить устройство.
- Данное устройство предназначено для использования только в домашних условиях. Изготовитель не несет ответственности за возможные повреждения из-за ненадлежащего применения.

SK

Pred prvým použitím prístroja si dôkladne prečítajte nasledujúce pokyny.

- Tento prístroj by nemali používať osoby (vrátane detí) so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo psychickými schopnosťami, prípadne osoby, ktoré nemajú dostatočné skúsenosti alebo vedomosti, iba ak boli o používaní prístroja poučené osobou zodpovednou za ich bezpečnosť.
- Nikdy nedovoľte, aby sa deti s prístrojom hrali.
- Prístroj môžete zapojiť len do zdroja elektrickej energie, ktorý zodpovedá technickým parametrom napätia a kmitočtu uvedeným na typovom štítku.
- Prístroj nikdy nepoužívajte ani nedvíhajte, ak
 - je poškodený kábel napájania,
 - je poškodený kryt prístroja.
- Prístroj sa smie zapájať len do uzemnenej zásuvky. V prípade potreby možno použiť predlžovací kábel na 10 A.
- Ak sú prístroj alebo kábel napájania poškodené, musí ich vymeniť výrobca, servisný technik alebo iná

- kvalifikovaná osoba, aby sa predišlo nebezpečenstvu.
- Prístroj vždy umiestňujte na rovnú plochu.
- Po každom použití a pred každým čistením a údržbou sa prístroj musí odpojiť od zásuvky.
- Prístroj a doplnky sa počas používania zahrievajú. Používajte len určené držadlá a regulátory. Na vyberanie horúceho pečáča na chlieb vždy používajte rukavice na pečenie. Pred čistením alebo uskladnením nechajte prístroj vychladnúť.
- Kábel napájania nesmie prísť do kontaktu s horúcimi súčastami prístroja.
- Počas prevádzky nikdy nezapchávajú vzduchové ventily prístroja a v jeho okolí zaistíte dostatočnú ventiláciu. V opačnom prípade by mohlo dôjsť k poškodeniu prístroja a vzniku nebezpečenstva.
- Ak je prístroj zapojený do elektrickej zásuvky, nikdy sa nedotýkajte jeho pohyblivých častí rukami ani inými nástrojmi.
- Prístroj neponárajte do vody ani iných tekutín.
- Neprekračujte maximálnu kapacitu uvedenú v ukázkových receptoch pre

- príslušné pečáče, pretože by mohlo dôjsť k poškodeniu prístroja a vzniku nebezpečenstva.
- Tento prístroj je určený len na používanie v domácnosti. Ak sa prístroj používa na iné ako stanovené účely alebo sa používa nesprávne, v prípade poškodenia neposkytujete výrobca na prístroj záruku.

GB
F
I
E

P
S
NL
FI

N
RU
SK
CZ

HR

CZ

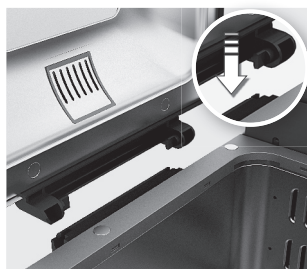
Před prvním použitím přístroje si pečlivě přečtete následující pokyny.

- Tento přístroj není určen k použití osobami (včetně dětí) se sníženými fyzickými, zmyslovými či mentálními schopnostmi nebo nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud nejsou pod dohledem nebo jim osoba odpovědná za jejich bezpečnost nepodalala instrukce k používání přístroje.
- Dávejte pozor, aby si s přístrojem nehrály děti.
- Přístroj lze zapojit pouze do takového zdroje energie, jehož napětí a frekvence odpovídají specifikacím uvedeným na typovém štítku!
- Přístroj nikdy nepoužívejte ani jej nezapínejte, má-li
 - poškozený síťový napájecí kabel,
 - poškozený kryt.
- Přístroj se smí připojovat pouze k uzemněné síťové zásuvce. V případě potřeby je možno použít prodlužovací kabel vhodný pro proud 10 A.
- Je-li přístroj nebo jeho napájecí kabel poškozen, musí jej vyměnit výrobce, jeho autorizovaný servisní zástupce nebo jiná způsobilá osoba, aby se předešlo ohrožení.

- Přístroj vždy umístěte na plochy, vodorovný povrch.
- Po použití a před zahájením čištění nebo provádění údržby zástrčku napájecího kabelu vytáhněte ze zásuvky.
- Během provozu se přístroj a součásti jeho příslušenství zahřívají na vysokou teplotu. Používejte pouze označené rukojeti a ovládací prvky. Při vyjímání horké pečicí nádoby vždy používejte kuchyňské rukavice. Před čištěním nebo uschováním nechte přístroj vychladnout.
- Síťový napájecí kabel nesmí přijít do styku s žádnými horkými součástmi přístroje.
- Větrací otvory nikdy nezakrývejte a zajistěte v průběhu provozu přístroje dostatečné větrání. V opačném případě by mohlo dojít k poškození přístroje a ohrožení.
- Pokud je přístroj zapojen do sítě, nikdy se nedotýkajte pohyblivých částí.
- Přístroj neponořujte do vody nebo jiné kapaliny.
- Nikdy nepřekračujte maximální množství surovin uvedené v příložených receptech k příslušným pečicím nádobám. V opačném případě

- by mohlo dojít k poškození přístroje a ohrožení.
- Tento přístroj je určen pouze pro domácí použití. Výrobce nemůže převzít jakoukoli odpovědnost za případné škody způsobené nevhodným nebo nesprávným používáním přístroje.

Slik kommer du i gang / Подготовка к работе Začínáme / Začínáme



N

1. Før du bruker maskinen for første gang. Fjern all emballasje og alle merkelapper. Montering av dekselet: hold dekselet med den øverste delen av hengselet i loddrett stilling. Skyv den nederste delen av hengselet ned i sporene. Løft ut brød- eller kakeformen, rengjør og tørk den. Sett elteren på plass i formen.

RU

1. Перед первым применением. Снимите всю упаковку и наклейки. Установка крышки. Поднимите крышку с верхом петли вертикально. Вставьте в пазы в нижней части петли. Выньте форму для хлеба или для кекса, вымойте и просушите. Поставьте тестомешалку на место.

SK

1. Pred prvým použitím. Odstráňte všetky obaly a štítky. Namontovanie krytu: držte kryt s hornou časťou pántu vo vertikálnej polohe. Zasuňte do otvorov na spodnej časti pántu. Vyberte pekáč na chlieb alebo koláče, vyčistite a vysušte. Vložte miesič cesta na správne miesto.

CZ

1. Před prvním použitím. Odstraňte veškerý obalový materiál a štítky. Instalace víka: Přidržte víko tak, aby byl horní pant ve svislé poloze. Zasuňte jej do spodního pantu. Připravte si čistou a suchou pečicí nádobu na chleba nebo koláč. Vložte hnětač.

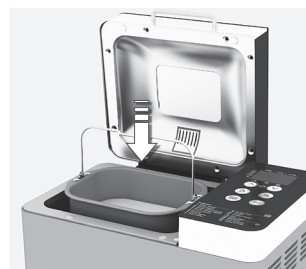


2. Oppmåling av ingredienser (det er viktig å følge rekkefølgen som er angitt i oppskriften for tilsetning av ingredienser, se side 110–112). Sørg for å bruke den nøyaktige mengden som er angitt i oppskriftene, for å oppnå best mulig resultat. Tilsett alle ingrediensene i brød- eller kakeformen i henhold til det valgte programmet.

2. Отмерьте ингредиенты (важно соблюдать порядок ингредиентов, данный в рецептах, см. стр. 119–121). Для наилучшего результата соблюдайте точные количества ингредиентов, данные в рецептах. Добавляйте все ингредиенты в форму для хлеба или кекса согласно выбранной программе.

2. Meranie ingrediencií (dodržiavajte poradie ingrediencií uvedené v recepte, pozrite stranu 128–130). Najlepší výsledok dosiahnete, ak budete používať presné množstvá ingrediencií uvedené v receptoch. Do pekáča na chlieb alebo koláče pridajte všetky ingrediencie podľa vybraného programu.

2. Odměte suroviny (je nezbytné postupovat podle pokynů uvedených v daném receptu, viz strana 137–139). Nejlepších výsledků dosáhnete, pokud použijete doporučené množství surovin pro jednotlivé recepty. Vložte všechny suroviny s ohledem na zvolený program do pečicí nádoby na chleba nebo koláč.



3. a. Sett brødformen på plass i bakerommet, skyv den ned til den låses på plass. Lukk dekselet.
b. Sett kakeformen på plass i bakerommet og lukk dekselet. Kakeformen settes automatisk fast under oppstart.

3. a. Установите форму для хлеба на место в духовку, нажав вниз до защелкивания. Закройте крышку.
b. Установите форму для кекса на место в духовку и закройте крышку. При пуске форма для кекса автоматически зафиксируется.

3. a. Vložte pekáč na chlieb na miesto do priehradky na pečenie a zatlačte nadol, kým nezapadne na miesto. Zatvorte kryt.
b. Vložte pekáč na koláče na miesto do priehradky na pečenie a zatvorte kryt. Počas spúšťania sa pekáč na koláče automaticky pripevní.

3. a. Vložte pečicí nádobu na chleba do pekárný a zatlačte na ni tak, aby zaklapla na místo. Zavřete víko.
b. Vložte pečicí nádobu na koláč do pekárný a zavřete víko. Při uvedení do provozu se pečicí nádoba na koláč automaticky zajistí.



4. Sett inn støpselet, og velg **bakeprogram** ved å trykke på Meny gjentatte ganger til ønsket program vises.

4. Вставьте шнур питания в розетку и выберите программу выпечки, нажимая кнопку меню до появления нужной программы.

4. Zapojte kábel a vyberte program na pečenie opakovaným stláčaním tlačidla Menu , pokiaľ sa nezobrazí požadovaný program.

4. Zapojte napájecí kabel do zásuvky a opakovaným stisknutím tlačítka nabídky vyberte požadovaný program.



5. Ved bruk av **brødform**: Trinn 1 – velg brødstørrelse og skorpefarge ved å trykke på knappene gjentatte ganger til indikatorene viser ønsket alternativ. Trinn 2 – trykk på og hold inne "Start" i 2-3 sekunder. Det høres et varsel før programmet startes. Ved bruk av **kakeform** går du direkte til trinn 2.

5. Как пользоваться формой для хлеба. Шаг 1 — выберите размер выпечки и цвет корочки , нажимая кнопки до отображения индикаторами нужных вариантов. Шаг 2 — нажмите и удерживайте кнопку "Пуск" 2–3 секунды. Перед запуском программы звучит сигнал. Пользуясь формой для кекса, перейдите прямо к шагу 2.

5. Při používání pekáčů na chleby: Krok č. 1 – vyberte velikost bochníka a barvu kůrky opakovaným stláčením příslušných tlačítek, pokiaľ sa nezobrazí požadovaný výber. Krok č. 2 – stlačte a na 2 – 3 sekundy podržte „vypínač“ . Pred spustením programu zaznie zvukový signál. Při použití pekáčů na koláče přejděte přímo na krok č. 2.

5. Při použití pečicí nádoby na chleba: Krok 1 – opakovaným stisknutím tlačítka vyberte velikost bochníka a barvu kůrky (rozsvítí se indikátor zvolené možnosti). Krok 2 – stiskněte a podržte tlačítko "Start" po dobu 2–3 sekund. Před spuštěním programu zazní signální tón. Při použití pečicí nádoby na koláče přejděte přímo ke kroku 2.



6. 1) Du kan stanse programmet midlertidig ved å trykke Start/ stopp-knappen . 2) For å stoppe eller avslutte programmet, trykk på Stop-knappen i 1 sekund. Trekk ut støpselet når bakeprogrammet er ferdig. Bruk ovnshansker og løft ut brød- eller kakeformen, legg brødet eller kaken på en plate til nedkjøling i minst 30 minutter før oppskjæring. Rengjør brødformen og elteren umiddelbart etter bruk (se avsnittet om rengjøring).

6. 1) Для приостановки программы нажмите кнопку Пуск/Стоп . 2) Чтобы остановить или отменить программу, нажмите кнопку остановки для 1. По завершении цикла выпечки выньте шнур из сети. Выньте форму для хлеба или для кекса, пользуясь прихватками, выверните на тарелку и, прежде чем нарезать, дайте хлебу остыть не менее получаса. После применения немедленно вымойте форму и тестомешалку (см. раздел Мойка).

6. 1) Program pozastavíte stlačením vypínača . 2) Ak chcete ukončiť alebo zrušiť program, stlačte tlačidlo stop na 1 s. Po skončení pečenia vytiahnite kábel zo zásuvky. Pomocou rukavíc na pečenie vyberte pekáč na chlieb alebo koláče, vyklopte ho na tanier a nechajte chlieb chladnúť minimálne 30 minút pred tým, ako ho začnete krájať. Pekáč na chlieb a miesič cesta vyčistíte bezprostredne po použití (pozrite časť Čistenie).

6. 1) Chcete-li program přerušit, stiskněte tlačítko Start/Stop . 2) Chcete-li ukončit nebo zrušit program, stisknutím tlačítka stop na 1 sekundu. Po ukončení pečicího cyklu vytáhněte napájecí kabel ze zásuvky. Pomocí kuchyňských rukavic vyjměte pečicí nádobu na chleba nebo koláč, vyklopte chleba/koláč na talíř a ponechte vychladnout po dobu cca 30 minut než začnete krájet. Po použití ihned vyčistěte pečicí nádobu na chleba a hnětač (viz část Čištění).

GB
FI
E

P
S
NL
FI

N
RU
SK
CZ

HR

Forsinket oppstart / Задержка пуска Odklad zapnutia / Zpožděný start



N

Den forsinkede oppstarten ⌚ gjør det mulig å forsinke brødbakeprosessen med opptil 12 timer (kan ikke brukes med det superraske programmet, og anbefales ikke ved bruk av innstillingene for deig, syltetøy eller glutenfritt mel). Ikke bruk forsinket oppstart ved bruk av program 8 til 16 og ferskvaeringredienser (melk, egg, gjær osv).

1. Trykk på gjentatte ganger for å velge ønsket program, og velg deretter skorpefarge og størrelse .

2. Trykk på tidtakingsknappen gjentatte ganger til ønsket forsinkelse vises. **Tidtakerknappen** reduserer den angitte forsinkelsen (brødbakemaskinen inkluderer automatisk tid til bakeprosessen basert på tidspunktet som er angitt for når brødet skal være ferdig).

RU

Кнопка задержки пуска ⌚ позволяет отложить выпечку вплоть до 12 часов (нельзя использовать с программой Очень быстро и не рекомендуется для настроек Тесто, Джем и Без клейковины). Не используйте задержку пуска с программами 8–16 и со скоропортящимися ингредиентами (молоко, яйца, дрожжи и т. д.).

1. Нажимайте кнопку до выбора нужной программы, а затем кнопки выбора цвета корочки и размера .

2. Нажимайте кнопку таймера до отображения нужного времени. **Кнопка таймера** уменьшает заданное время задержки (хлебопечка автоматически увеличит время завершения выпечки на заданное вами время).

SK

Odklad zapnutia ⌚ umožňuje odložiť pečenie chleba až o 12 hodín (nemôžno ho použiť pri programe Super rýchly a neodporúča sa použiť pri nastaveniach Cesto, Džem alebo Bez lepku). Odklad zapnutia nepoužívajte pri programoch 8 až 16 ani pri rýchlo sa kaziacích ingredienciách (mlieko, vajíčka, droždie a pod.)

1. Opakovaným stláčaním tlačidla vyberte požadovaný program, potom vyberte farbu kôrky a veľkosť .

2. Opakovane stláčajte tlačidlo časovača , až kým sa nezobrazí požadovaný čas odkladu. **Tlačidlo časovača** bude odpočítavať nastavený čas odkladu (pekáreň automaticky zahnie do tohto času aj čas pečenia na základe nastaveného času dopečenia chleba).

CZ

Funkce Zpožděný start ⌚ umožňuje posunout začátek pečení až o 12 hodin (nelze použít spolu s programem Super rychlý a nedoporučuje se pro nastavení Těsto, Marmeláda nebo Bezlepkový). Nepoužívejte funkci Zpožděný start spolu s programem 8 až 16 a při použití rychle se kazících surovin (mléko, vejce, droždí atd.).

1. Opakovaným stisknutím tlačítka vyberte požadovaný program, barvu kôrky a velikost bochníku .

2. Opakovaným stisknutím tlačítka časovače vyberte požadovaný čas zpožděného startu. Stisknutím tlačítka časovače snížíte hodnotu zpožděného startu (pekárna automaticky zahne dobu pečení na základě toho, kdy chcete, aby byl chléb hotov).



3. Trykk på ▷. Maskinen slås på, kolon blinker og tidtakeren starter nedtellingen. Du kan tilbakestille tidsforsinkelsen ved først å trykke på ▷ til displayet viser standardinnstillingene. Deretter tilbakestill du tiden

3. Нажмите кнопку ▷. Машина включится, двоеточие замигает, и таймер начнет обратный отсчет. **Сбросить время задержки** можно, сначала нажимая кнопку ▷, пока экран не вернется к стандартной настройке, а затем задав время.

3. Stlačte tlačidlo ▷. Prístroj sa zapne, dvojbodka bude blikať a časovač začne odpočítavanie. **Opätovné nastavenie času odkladu** dosiahnete tak, že najprv stlačíte tlačidlo ▷, kým sa nastavenie na displeji nezmení na predvolenú hodnotu. Potom opäť nastavte čas.

3. Stiskněte tlačítko ▷. Přístroj se zapne, dvojtečka začne blikat a bude zahájeno odpočítávání. **Obnovení výchozího nastavení zpožděného startu** provedete stisknutím tlačítka ▷ a jeho podržením do doby, než se zobrazí původní hodnoty. Poté čas resetujte.



4. Beskyttelse mot strømbrudd. Hvis det oppstår strømbrudd eller hvis apparatet kobles fra strømmettet under drift, fortsetter programmet hvis strømmen kobles til igjen innen 8 minutter.

4. Защита от прерывания питания. При сбое питания или отключении машины от сети во время работы программа продолжит выполнение при возобновлении питания в течение 8 минут.

4. Ochrana pri prerušení napájania. V prípade výpadku napájania alebo odpojenia prístroja počas prevádzky bude program pokračovať v pečení, ak sa napájanie obnoví do 8 minút.

4. Ochrana při vypnutí elektrického proudu. Pokud dojde při provozu přístroje k vypnutí elektrického proudu a pokud je napájení obnoveno během 8 minut, program pokračuje dále.

GB
F
I
E

P
S
NL
FI

N
RU
SK
CZ

HR

Rengjöring / Очистка Čistenie / Čištění



N

1. Før rengjöring må du alltid plugge ut brødbakmaskinen og la den få tid til å kjøle seg ned før rengjöring. Brødbakmaskine må ikke senkes i vann. Ikke bruk oppvaskmaskin, skuresvamper eller redskaper i metall.

RU

1. Перед мытьем и хранением выньте вилку из сети и дайте хлебопечке остыть. Не погружайте корпус хлебопечки в воду для мытья. Не используйте посудомоечную машину, абразивные моющие губки и металлические инструменты.

SK

1. Pred čistením vždy odpojte zástrčku od zásuvky a nechajte pekáreň vychladnúť. Pekáreň neponárajte do vody. Na čistenie nepoužívajte umývačku riadku, abrazívne drsné pomôcky ani kovové nástroje.

CZ

1. Před čištěním vždy vytáhněte kabel pekárny ze zásuvky a nechte vychladnout. Nikdy neponořujte pekárnu do vody. Nemýjte v myčce, nepoužívejte drátěnky ani do pekárny nevkládejte kovové předměty.



2. Fjern elteren ved å løfte den av. Hvis elteren ikke kan fjernes etter 10 minutter, ta tak i drivakslen på undersiden av formen, og vri frem og tilbake til elteren løsner. Rengjør, skyll og tørk. (Når bladet felles sammen automatisk fra en vinkel på 30°, er det helt rent.)

2. Выньте тестомешалку, подняв ее. Если тестомешалку не удается вынуть за 10 минут, держа вал под ней, поверните ее вперед и назад до освобождения. Очистите, промойте и просушите. (Если лопатка сама возвращается из отклонения на 30°, мытье окончено.)

2. Miesič cesta vyberiete tak, že ho zdvihnete. Ak miesič cesta nie je možné vybrať po 10 minútach, držte hriadel zo spodnej strany pekáča a otáčajte dopredu a dozadu, kým sa miesič cesta neuvolní. Vyčistite ho, vypláchnite a vysušte. (Keď sa lopatka automaticky sklopí z 30° uhla, miesič je úplne čistý.)

2. Hnětač vyjmete vytažením směrem vzhůru. Pokud nelze hnětač vyjmout po 10 minutách, přidrže hřídel zespodu a kývním dopředu a dozadu jej uvolněte. Hnětač vyčistěte, omyjte a osušte. (Čepel je zcela čistá, pokud se automaticky sklopí z úhlu 30°.)



3. Slik rengjøres brød- eller kakeformen: Ikke senk den utvendige sokkelen på formen ned i vann, bare fyll den delvis med varmt såpevann. La den ligge i bløt i 5 til 10 minutter. Rengjør de utvendige og innvendige overflatene med en myk, fuktig klut. Loft av dekselet for å rengjøre det.

3. Вымойте форму для хлеба или для кекса. Не погружайте внешнее основание формы, просто частично заполните форму теплой мыльной водой. Оставьте замоченной на 5–10 минут. Очистите внешние и внутренние поверхности увлажненной мягкой тканью. Крышку можно снять и вымыть.

3. Čistenie pekáča na chlieb alebo koláče. Vonkajšiu základňu pekáča nenamáčajte, len ju čiastočne naplňte teplou vodou so saponátom. Nechajte pôsobiť 5 až 10 minút. Vonkajšie a vnútorné povrchy sa čistia pomocou jemnej vlhkej utierky. Kryt možno pred čistením odklopiť.

3. Čištění pečicí nádoby na chleba nebo koláč. Neponořujte vnější část formy do vody. Při čištění ji pouze naplňte teplou mýdlovou vodou a nechejte na 5 až 10 minut odmočit. Vnější a vnitřní plochy čistěte měkkým navlhčeným hadříkem. Víko lze při čištění odklopiť.

Kassering / Утилизация Likvidácia / Likvidace



<p>N</p>	<p>Kassering Emballasje Emballasjen er miljøvennlig og kan gjenvinnes. Plastkomponentene er identifisert av markeringer, f.eks. >PE<, >PS< osv. Kast emballasjen i riktig beholder ved et offentlig resirkuleringspunkt.</p>	<p>Gammelt apparat  Symbolet  på produktet eller emballasjen angir at produktet ikke skal behandles som husholdningsavfall. Det må i stedet leveres inn til et egnet returpunkt for gjenvinning av elektrisk og elektronisk utstyr. Ved å sørge for at produktet kastes på en forsvarlig måte bidrar du til å forhindre mulige negative miljø- og helsemessige konsekvenser, som ellers ville kunne oppstå ved</p>	<p>uforsvarlig avfallshåndtering. Hvis du vil ha mer informasjon om gjenvinning av produktet, kan du ta kontakt med lokale myndigheter, den kommunale renovasjonstjenesten eller forretningen der du kjøpte produktet.</p>	<p>GB F I E</p>
<p>RU</p>	<p>Утилизация Упаковочные материалы Упаковочные материалы экологичны и поддаются вторичной переработке. Пластиковые компоненты идентифицируются по маркировке, например >PE<, >PS< и т. д. Утилизируйте упаковочные материалы в подходящем контейнере на площадке для сбора мусора.</p>	<p>Старое устройство  Символ  на изделии или на упаковке означает, что изделие нельзя выбрасывать как бытовой мусор. Вместо этого оно должно быть передано для переработки в соответствующий пункт сбора электрического и электронного оборудования. Правильная утилизация данного изделия способствует предотвращению потенциальных</p>	<p>негативных последствий неправильной утилизации изделий для окружающей среды и здоровья людей. Подробную информацию об утилизации данного изделия можно получить в органах местного самоуправления, в службе, ответственной за вывоз бытовых отходов, или в магазине, где было приобретено это изделие.</p>	<p>N RU SK CZ</p>
<p>SK</p>	<p>Likvidácia Baliace materiály Baliace materiály nezatažujú životné prostredie a možno ich recyklovať. Plastové komponenty sú označené symbolmi, napr. >PE<, >PS< a pod. Baliace materiály vyhodte do príslušných kontajnerov na miestach určených na likvidáciu komunálneho odpadu.</p>	<p>Staré prístroje  Symbol  na produkte alebo balení označuje, že tento produkt nemožno likvidovať s domácim odpadom. Mal by sa zaniest' na príslušné zberné miesto určené na recykláciu elektrických a elektronických prístrojov. Správnu likvidáciu produktu predchádzate možným negatívnym vplyvom na životné prostredie a zdravie osôb, ku ktorým by mohlo dôjsť v prípade nesprávnej</p>	<p>likvidácie produktu. Ak chcete získať podrobnejšie informácie o recyklácii tohto produktu, obráťte sa na miestny mestský úrad, spoločnosť zaoberajúcu sa zberom domáceho odpadu alebo obchod, v ktorom ste produkt zakúpili.</p>	<p>HR</p>
<p>CZ</p>	<p>Likvidace Obalové materiály Obalové materiály jsou ekologické a lze je recyklovat. Plastové komponenty jsou označeny např. >PE<, >PS<, atd. Obalové materiály odneste do příslušných kontajnerů v obecním zařízení na likvidaci odpadů.</p>	<p>Starý přístroj  Symbol  na výrobku nebo na obalu znamená, že s tímto výrobkem nelze nakládat jako s běžným domácím odpadem. Namísto toho musí být předáno do příslušného sběrného místa pro recyklaci elektrických a elektronických zařízení. Zajištěním správné likvidace tohoto výrobku pomůžete zabránit případným nepříznivým důsledkům pro životní prostředí a lidské zdraví, které</p>	<p>by mohly být způsobeny nevhodným zpracováním odpadu z tohoto výrobku. Více informací o recyklaci tohoto výrobku vám poskytnou vaše místní úřady, zpracovatelé odpadů nebo obchod, kde jste výrobek zakoupili.</p>	






Programmeringstabell for brød/deig

N

BRØDFORM <input type="checkbox"/>							
Stikkordregister	Type	Skorpe	Størrelse	Totalt	Tillegg	Varm	Maks. forsinkelse
1	Fint brød	Lyst	500 g	02:57	02:37	60	12:00
			750 g	03:00	02:40	60	12:00
			1,0 kg	03:03	02:43	60	12:00
		Middels	500 g	03:05	02:45	60	12:00
			750 g	03:10	02:50	60	12:00
			1,0 kg	03:15	02:55	60	12:00
		Mørk	500 g	03:20	03:00	60	12:00
			750 g	03:25	03:05	60	12:00
			1,0 kg	03:30	03:10	60	12:00
2	Fint brød hurtig	Lett	500 g	02:32	02:12	60	12:00
			750 g	02:35	02:15	60	12:00
			1,0 kg	02:38	02:18	60	12:00
		Middels	500 g	02:40	02:20	60	12:00
			750 g	02:45	02:25	60	12:00
			1,0 kg	02:50	02:30	60	12:00
		Mørkt	500 g	02:55	02:35	60	12:00
			750 g	03:00	02:40	60	12:00
			1,0 kg	03:05	02:45	60	12:00
3	Helkornbrød	Lett	500 g	04:15	03:31	60	12:00
			750 g	04:19	03:35	60	12:00
			1,0 kg	04:23	03:39	60	12:00
		Middels	500 g	04:20	03:36	60	12:00
			750 g	04:25	03:41	60	12:00
			1,0 kg	04:30	03:46	60	12:00
		Mørkt	500 g	04:29	03:45	60	12:00
			750 g	04:35	03:51	60	12:00
			1,0 kg	04:39	03:55	60	12:00
4	Helkornbrød hurtig	Lett	500 g	02:29	02:10	60	12:00
			750 g	02:33	02:14	60	12:00
			1,0 kg	02:37	02:18	60	12:00
		Middels	500 g	02:34	02:15	60	12:00
			750 g	02:39	02:20	60	12:00
			1,0 kg	02:44	02:25	60	12:00
		Mørkt	500 g	02:43	02:24	60	12:00
			750 g	02:49	02:30	60	12:00
			1,0 kg	02:53	02:34	60	12:00
5	Fransk brød	Lett	500 g	03:12	02:53	60	12:00
			750 g	03:23	03:04	60	12:00
			1,0 kg	03:34	03:15	60	12:00
		Middels	500 g	03:32	03:13	60	12:00
			750 g	03:36	03:17	60	12:00
			1,0 kg	03:40	03:21	60	12:00
		Mørkt	500 g	03:35	03:16	60	12:00
			750 g	03:42	03:23	60	12:00
			1,0 kg	03:44	03:25	60	12:00
6	Brioche	Lett	500 g	03:17	02:57	60	12:00
			750 g	03:19	02:59	60	12:00
			1,0 kg	03:21	03:01	60	12:00
		Middels	500 g	03:19	02:59	60	12:00
			750 g	03:22	03:02	60	12:00
			1,0 kg	03:25	03:05	60	12:00
		Mørkt	500 g	03:23	03:03	60	12:00
			750 g	03:26	03:06	60	12:00
			1,0 kg	03:29	03:09	60	12:00
7	Ekstra hurtig	Middels	750 g	00:58	-	60	-

Programmeringstabell for brød/deig

BRØDFORM 							
Stikkordregister	Type	Skorpe	Størrelse	Totalt	Tillegg	Varm	Maks. forsinkelse
8	Kake 500 gr	N/A	500 g	01:22	–	22	12:00
9	Glutenfri	Middels	750 g	02:54	02:37	60	12:00
			1,0 kg	02:59	02:42	60	12:00
10	Elte	–	≤1,0 kg	01:30	01:14	–	12:00
11	Elte og heve	–	–	05:15	04:39	–	12:00
12	Syltetøy	–	≤1,0 kg	01:25	–	20	12:00
13	Ekstra baketid	–	–	10-90	–	60	–
KAKEFORM 							
14	Formkake	–	270 g	01:28	–	22	–
15	Risengrynsgrøt	–	270 g		–	22	–
16	Brulee/pudding	–	270 g		–	22	–
Merknader		<p>1. Det avgis et lydssignal (8 summende signaler) når oppskriften anbefaler å tilsette ingredienser.</p> <p>2. Standardtid for ekstra steking er satt til 10 minutter, og maks. forsinkelse er 90 minutter (1:30)</p> <p>3. Ved bruk av brødformprogrammene (untatt program 10 og 11), går brødbakemaskinen automatisk over til å holde brødet varmt etter at bakesyklusen er avsluttet. Maskinen holder seg i denne modusen i opptil 1 time eller til maskinen slås av.</p>					

PROGRAMSTATUSINDIKATOR		
Symbol	Navn	Forklaring
	Funksjon for forhåndsoppvarming	Brukes bare ved innstillingene for helkornhvete, helkornhvete hurtig og glutenfri, for å varme opp ingrediensene før elting.
	Eltesymbol	Angir at deigen er i første eller andre eltestadium eller knas ned igjen mellom hevingssykluser. Et lydssignal gir beskjed når flere ingredienser skal tilsettes manuelt.
	Hevesymbol	Angir at deigen er i første, andre eller tredje hevingssyklus.
	Stekesymbol	Angir at brødet er i siste stekesyklus.
	Varmemodus	Starter automatisk når stekteperioden er over. Maskinen holder seg i denne modusen i opptil 1 time eller til maskinen slås av.

GB
F
I
E


P
S
NL
FI

N
RU
SK
CZ


HR

Feilsøking

N

BRØDFORM 		
BRØDSTØRRELSE OG -FORM		
Problem	Mulig årsak	Løsning
Brødet hever seg ikke nok	Helkornbrød hever seg mindre enn hvitt brød, fordi det er mindre glutendannende protein i sammalt hvetemel.	Normal situasjon, ingen løsning.
	Ikke nok væske.	Øk væskemengden med 15 ml / 3 ts.
	Sukker utelatt eller ikke nok sukker tilsatt.	Sett frem ingrediensene i henhold til oppskriften.
	Det er brukt feil type mel.	Det kan være at du har brukt hvitt mel i stedet for brødmel som inneholder mer gluten. Ikke bruk universalmel.
	Det er brukt feil type gjær.	Bruk bare gjær som virker raskt og blander seg godt med andre ingredienser, for å oppnå best mulig resultat.
	Det er ikke tilsatt nok gjær eller gjæren er for gammel.	Mål opp anbefalt mengde og kontroller utløpsdatoen på pakken.
	Hurtigbrødsyklus er valgt.	Denne syklusen lager lavere brød. Dette er normalt.
	Gjær og sukker kom i kontakt med hverandre før elting.	Sørg for at disse ingrediensene ligger hver for seg når de tilsettes i brødformen.
Flatt brød, ingen heving.	Gjæren er utelatt eller for gammel.	Sett frem ingrediensene og kontroller utløpsdatoen.
	Væsken er for varm.	Kontroller oppskriften for riktig væsketemperatur.
	Det er tilsatt for mye salt.	Tilsett anbefalt mengde.
	Ved bruk av tidtakter: Gjæren ble våt før brødbakeprosessen startet.	Tilsett de tørre ingrediensene i hjørnene i formen. Hold gjæren borte fra væsken ved å lage en liten grop midt i de tørre ingrediensene.
Toppen er oppblåst – formet som en sopp.	For mye gjær.	Reduser gjærmengden med 1/4 ts.
	For mye sukker.	Reduser sukkermengden med 1 ts.
	For mye mel.	Reduser melmengden med 6-9 ts.
	Ikke nok salt.	Tilsett saltmengden som anbefales i oppskriften.
	Varmt, fuktig vær.	Reduser væskemengden med 15 ml / 3 ts og gjærmengden med 1/4 ts.
Toppen og sidene faller sammen.	For mye væske.	Reduser væskemengden med 15 ml / 3 ts neste gang eller tilsett litt mer mel.
	For mye gjær.	Tilsett gjærmengden som anbefales i oppskriften eller prøv en raskere syklus neste gang.
	Høy fuktighet og varmt vær kan ha ført til at deigen har hevet seg for raskt.	Avkjøl vannet eller tilsett melk rett fra kjøleskapet.
Knudret, ujevn overflate – ikke jevn.	Ikke nok væske.	Øk væskemengden med 15 ml / 3 ts.
	For mye mel.	Mål opp nøyaktig melmengde.
	Det kan være at toppen av brødet ikke alltid har like perfekt form, brødet smaker imidlertid like fantastisk uansett.	Pass på at deigen lages under så gode forhold som mulig.
Falt sammen under steking.	Maskinen står i trekk eller er blitt utsatt for støt eller rystelser under heving.	Se til at brødbakemaskinen er riktig plassert.
	Brødformens kapasitet er overskredet.	Ikke bruk flere ingredienser enn det som er anbefalt for store brød (maks. 1 kg).
	Det er ikke tilsatt nok salt, eller salt er utelatt (saltet hindrer at deigen vokser for mye).	Tilsett saltmengden som anbefales i oppskriften.
	For mye gjær.	Mål opp nøyaktig gjærmengde.
	Varmt, fuktig vær.	Reduser væskemengden med 15 ml / 3 ts og reduser gjærmengden med 1/4 ts.
Brødene har ujevn lengde, kortere i den ene enden.	Deigen er for tørr og hever seg ikke jevnt i formen.	Øk væskemengden med 15 ml / 3 ts.
Det sammenfellbare bladet står ikke i loddrett stilling under eltingen.	Bladet er ikke blitt godt nok rengjort.	Rengjør bladet (se avsnittet om rengjøring).

Feilsøking

BRØDFORM 		
BRØDKONSISTENS		
Problem	Mulig årsak	Løsning
Tung, tett konsistens	For mye mel.	Mål opp nøyaktig mengde.
	Ikke nok gjær.	Mål opp nøyaktig mengde.
	Ikke nok sukker.	Mål opp nøyaktig mengde.
Åpen, grov, hullete konsistens.	Salt utelatt.	Sett frem ingrediensene i henhold til oppskriften.
	For mye gjær.	Mål opp anbefalt mengde gjær.
	For mye væske.	Reduser væskemengden med 15 ml / 3 ts.
Brødet er rått i midten, ikke nok stekt.	For mye væske.	Reduser væskemengden med 15 ml / 3 ts.
	Strøbrudd under drift.	Hvis strømmen blir borte i mer enn 8 minutter under drift, må du fjerne det ustekte brødet fra formen og begynne på nytt med nye ingredienser.
	Det er tilsatt for store mengder, og maskinen kan ikke håndtere det.	Reduser tilsatt mengde ingredienser til maks. tillatt mengde.
Det er vanskelig å skjære opp brødet, svært klebrig.	Brødet skjæres opp mens det er for varmt.	La brødet avkjøles på rist i minst 30 minutter før det skjæres opp.
	Bruker ikke riktig kniv.	Bruk en god brødkniv.
SKORPENS FARGE OG TYKKELSE		
Problem	Mulig årsak	Løsning
Mørk skorpefarge / for tykk	Innstillingen MØRK skorpe er brukt.	Bruk innstillingen for medium eller lys skorpefarge neste gang.
Brødet er brent.	Brødbakemaskinen fungerer ikke som den skal.	Se avsnittet "Service og vedlikehold".
Skorpen er for lys.	Brødet har ikke stekt lenge nok.	Bruk lenger steketid.
	Melkepulver eller fersk melk er ikke oppført i oppskriften.	Tilsett 15 ml / 3 ts skummet melkepulver eller erstatt 50 % av vannet med melk, slik at skorpen blir mørkere.
PROBLEMER MED FORMEN		
Problem	Mulig årsak	Løsning
Elteren kan ikke fjernes.	Elteren står fast på grunn av tørkede deigrester.	Fyll vann i brødformen og legg elteren i bløt. Deretter kan det være du må vri elteren litt for å fjerne den (se avsnittet om rengjøring).
Brødet sitter fast i formen / vanskelig å riste ut.	Kan skje ved langvarig bruk.	Stryk lett over innsiden av brødformen med vegetabilsk olje.
		Se avsnittet "Service og vedlikehold".

GB

F

I

E

P

S

NL

FI

N

RU


SK

CZ

HR

Feilsøking

N

KAKEFORM 		
BRØDSTØRRELSE OG -FORM		
Problem	Mulig årsak	Løsning
Kaken hever seg ikke nok.	Eggene ble ikke mikset til en tykflytende røre.	Bruk en eggknekkemaskin ved miksing av egg.
	Sukker utelatt eller ikke nok sukker tilsatt.	Bland ingrediensene i henhold til oppskriften.
	Det er brukt feil type kakemel.	Ikke bruk universalkakemel.
Flatt brød, ingen heving.	Eggene ble ikke mikset til en jevn røre.	Bruk en eggknekkemaskin ved miksing av egg.
	Den påkrevde standardoppskriften ble ikke brukt.	Bruk standardoppskriften.
Det er sprekker i kakens overflate.	Det er ikke tilsatt riktig mengde sukker, salt mel og/eller væske.	Kontroller hvilke ingredienser som finnes i oppskriften.
Toppen og sidene faller sammen.	For mye væske.	Reduser væskemengden.
	Eggene ble ikke mikset til en jevn røre.	Bruk en eggknekkemaskin ved miksing av egg.
Knudret, ujevn overflate – ikke jevn.	Ikke nok væske.	Tilsett mer melk eller vann.
	For mye kakemel.	Reduser mengden kakemel.
	Det kan være at toppen av sukkerbrødet ikke alltid har like perfekt form – dette har ingen innvirkning på smaken.	Pass på at kaken lages under så gode forhold som mulig.
Falt sammen under steking.	Maskinen står i trekk eller er blitt utsatt for støt eller rystelser under heving.	Se til at kaken er riktig plassert.
	Kakeformens kapasitet er overskredet.	Ikke bruk flere ingredienser enn det som er anbefalt.
	Salt utelatt eller ikke nok salt tilsatt.	Tilsett saltmengden som anbefales i oppskriften.
	For mye kakemel.	Mål opp nøyaktig mengde kakemel.
	Varmt, fuktig vær.	Reduser væskemengden.
SKORPENS FARGE OG TYKKELSE		
Problem	Mulig årsak	Løsning
Mørk skorpefarge / skorpen er for tykk.	Kaken ble ikke tatt ut umiddelbart etter steking.	Ta kaken ut umiddelbart etter steking.
Kaken er brent.	Brødbakemaskinen fungerer ikke som den skal.	Se avsnittet "Service og vedlikehold".
Skorpen er for lys.	Kaken har ikke stekt lenge nok.	Bruk lenger steketid.
KAKEFORM		
Problem	Mulig årsak	Løsning
Elteren kan ikke fjernes.	Elteren står fast på grunn av tørkede deigrester.	Fyll vann i brødformen og legg elteren i bløt. Deretter kan det være du må vri elteren litt for å fjerne den (se avsnittet om rengjøring).
Kaken kan ikke helles ut.	Bladet har satt seg fast i kaken.	Bruk hansker og roter bladet for hånd for å få bladet ut av kaken.
	Kaken sitter fast i kakeformen.	Ikke nok olje.
Kakeformen kan ikke løftes opp.	Sokkelen til kakeformen og koplingen i bunnen av maskinen kan være deformert, eller det finnes et fremmedlegeme inni maskinen.	Vri forsiktig kakeformen mot høyre og venstre for å få den løs.

Feilsøking

MEKANISKE PROBLEMER		
Problem	Mulig årsak	Løsning
Brødbakemaskinen fungerer ikke / elteren beveger seg ikke.	Formen er ikke plassert på riktig sted.	Kontroller at formen er satt ordentlig på plass.
	Forsinkelsetidtageren er valgt.	Brødbakemaskinen starter ikke før nedtellingen når angitt starttidspunkt.
Ingrediensene blandes ikke.	Brødbakemaskinen ble ikke startet.	Etter at du har programmert kontrollpanelet, må du trykke på startknappen for å slå på brødbakemaskinen.
	Formen er ikke satt ordentlig på plass.	Kontroller at formen står i riktig posisjon.
	Du har glemt å sette elteren i formen eller bladet står ikke i loddrett posisjon.	Kontroller alltid at elteren er plassert på drivakselen i bunnen av formen før du tilsetter ingrediensene. Påse også at bladet er helt rent.
Svilkut under drift.	Ingredienser er sølt ut i ovnen.	Påse at ingrediensene ikke søles ut når de tilsettes i formen. Ingrediensene kan bli svidd på varmelementet og forårsake røyk.
	Formen lekker.	Se avsnittet "Service og vedlikehold".
	Brødformens kapasitet er overskredet.	Ikke bruk flere ingredienser enn det som er anbefalt i oppskriften, og mål alltid opp ingrediensene nøyaktig.
Maskinen kobles fra strømmettet ved et uhell eller det oppstår strømbrudd under bruk. Hvordan kan jeg redde brødet?	Hvis maskinen er i eltesyklusen, kasser ingrediensene og begynn på nytt.	
	Hvis maskinen er i hevesyklusen, ta deigen ut av brødformen, form deigen og plasser den i en smurt brødform på 23 x 12,5cm, dekk til og la den heve til den er dobbelt så stor. Bruk innstilling 13 for kun steking, eller stek brødet i vanlig, forvarmet stekeovn ved 200 °C / gassmerke 6 i 30-35 minutter eller til det får en gyllen brunfarge.	
	Hvis maskinen er stekesyklusen, bruk innstilling 13 for kun steking, eller stek brødet i vanlig, forvarmet stekeovn ved 200 °C / gassmerke 6, og fjern den øverste hyllen. Ta formen forsiktig ut av maskinen og sett den på nederste hylle i ovnen. Stek til brødet får en gyllen brunfarge.	
E:01 vises på displayet og det går ikke an å slå på maskinen.	Stekerommet er for varmt.	Dra ut kontakten og la maskinen avkjøles i 30 minutter.
H:HH & E:EE vises i displayet, og maskinen virker ikke.	Brødbakemaskinen fungerer ikke som den skal. Feil ved temperatursensor.	Se avsnittet "Service og vedlikehold".

GB

F

I

E

P

S

NL

FI

N

RU

SK

CZ

HR

Oppskrifter (tilsett ingrediensene i samsvar med rekkefølgen i oppskriften)

N

BRØDFORM

FINT BRØD – innstilling: 1 og 2

Ingredienser	1 kg	750 g	500 g
Vann	360 ml	310 ml	205 ml
Olje	2 ss	1 ½ ss	1 ss
Salt	2 ts	1 ½ ts	1 ts
Sukker	3 ss	2 ss	1 ½ ss
Skummet melkepulver	2 ss	1 ½ ss	1 ss
Hvetemel	4 ½ kopper	3 ¼ kopper	2 ¼ kopper
Tørrgjær	2 ts	1 ¾ ts	1 + 1/3 ts

HELKORNBRØD – innstilling: 3 og 4

Ingredienser	1 kg	750 g	500 g
Vann	360 ml	310 ml	205 ml
Smør/margarin	3 ss	2 ss	1 ½ ss
Salt	2 ts	1 ½ ts	1 ts
Brunssukker	4 ss	3 ss	2 ss
Skummet melkepulver	3 ss	2 ss	1 ½ ss
Fullkornshvetemel	4 1/3 kopper	3 ¼ kopper	2 kopper
Tørrgjær	2 ½ ts	1 ½ ts	1 ts

FRANSK BRØD – innstilling: 5

Ingredienser	1 kg	750 g	500 g
Vann	330 ml	290 ml	165 ml
Olivenoilje	2 ss	1 ss	1 ss
Salt	1 ½ ts	1 ts	¾ ts
Sukker	2 ss	1 ¼ ss	1 ss
Hvetemel	4 kopper	3 ¼ kopper	2 ¼ kopper
Tørrgjær	2 ts	1 ½ ts	1 ¼ ts


BRIOCHE – innstilling: 6

Ingredienser	1 kg	750 g	500 g
Vann	310 ml	250 ml	155 ml
Olje	2 ss	1 ss	1 ss
Salt	2 ts	1 ½ ts	1 ts
Sukker	2 ss	2 ss	1 ss
Tørrmelk	2 ss	1 ½ ss	1 ss
Hvetemel	4 ¼ kopper	3 kopper	2 ½ kopper
Tørrgjær	3 ts	1 ts	1 ts

EKSTRA HURTIG – innstilling: 7

Ingredienser	1 kg
Vann	330 ml
Olje	2 ss
Salt	2 ts
Sukker	2 ss
Tørrmelk	2 ss
Hvetemel	4 kopper
Tørrgjær	2 ts

Oppskrifter (tilsett ingrediensene i samsvar med rekkefølgen i oppskriften)

BRØDFORM 	
KAKE 500 g – innstilling: 8	
Ingredienser	500 g
Melk	1 kopp
Smør	2 ts
Egg	2
Sukker	¼ ss
Essens	¾ ts
Hvetemel	¾ kopp
Gjær	½ ts

GLUTENFRI – innstilling: 9		
Ingredienser	1 kg	750 g
Vann	310 ml	250 ml
Olje	3 ss	3 ss
Salt	1 ½ ts	1 ½ ts
Sukker	3 ss	3 ss
Egg	3	2
Eddik	1 ts	1 ts
Glutenfri melblanding	450 g	390 g
Xanthan gummi	1 ss	1 ss
Tørrgjær	1 ½ ts	1 ½ ts

ELTE – innstilling: 10 og 11	
Ingredienser	
Vann	290 ml
Olje	2 ss
Salt	1 ½ ts
Sukker	2 ss
Tørrmelk	1 ½ ss
Hvetemel	3 ½ kopp
Tørrgjær	1 ½ ts

SYLTETØY – innstilling: 12			
Ingredienser			
Vann	2 ss		
Sitronsaft	2 ss		
Sukker	2 ss		
Syltetøy	2 ss		
Appelsin	500 g		

EKSTRA BAKETID – innstilling: 13			
Ingredienser	1 kg	750 g	500 g
Vann	310 ml	250 ml	155 ml
Olje	2 ss	2 ss	1 ss
Salt	2 ts	1 ½ ts	1 ts
Sukker	2 ss	2 ss	1 ss
Tørrmelk	2 ss	1 ½ ss	1 ss
Hvetemel	4 ¼ kopp	3 kopper	2 ½ kopp
Tørrgjær	3 ts	2 ts	1 ts

GB

F

I

E

P

S

NL

FI

N

RU

SK

CZ

HR

Oppskrifter (tilsett ingrediensene i samsvar med rekkefølgen i oppskriften)

N

KAKEFORM 

FORMKAKE – innstilling: 14

Ingredienser

Smør	75 g		
Sitronsaft	100 ml		
Sukker	50 g		
Egg	1		
Mel	190 g		
Bakepulver	½ ss		
Natron	½ ts		
Salt	1 klype		

RISENGRYNSGRØT – innstilling: 15

Ingredienser

Melk (3 % fett)	0,5 l		
Rundkornet ris	90 g		
Sukker	60 g		
Vaniljebønner	½		

BRULEE/PUDDING – innstilling: 16

Ingredienser

Melk	400 ml		
Sukker	30 g		
Egg	3		
Vaniljebønner			

F

Таблица программ хлеб-тесто

RU

ФОРМА ДЛЯ ХЛЕБА ☐							
Номер	Тип	Корочка	Размер	Всего	Дополнительно	Температура	Макс. задержка
1	Белый хлеб	Светлая	500 г	02:57	02:37	60	12:00
			750 г	03:00	02:40	60	12:00
			1,0 кг	03:03	02:43	60	12:00
		Средняя	500 г	03:05	02:45	60	12:00
			750 г	03:10	02:50	60	12:00
			1,0 кг	03:15	02:55	60	12:00
		Темная	500 г	03:20	03:00	60	12:00
			750 г	03:25	03:05	60	12:00
			1,0 кг	03:30	03:10	60	12:00
2	Белый хлеб - быстрое приготовление	Светлая	500 г	02:32	02:12	60	12:00
			750 г	02:35	02:15	60	12:00
			1,0 кг	02:38	02:18	60	12:00
		Средняя	500 г	02:40	02:20	60	12:00
			750 г	02:45	02:25	60	12:00
			1,0 кг	02:50	02:30	60	12:00
		Темная	500 г	02:55	02:35	60	12:00
			750 г	03:00	02:40	60	12:00
			1,0 кг	03:05	02:45	60	12:00
3	Цельнозерновой хлеб	Светлая	500 г	04:15	03:31	60	12:00
			750 г	04:19	03:35	60	12:00
			1,0 кг	04:23	03:39	60	12:00
		Средняя	500 г	04:20	03:36	60	12:00
			750 г	04:25	03:41	60	12:00
			1,0 кг	04:30	03:46	60	12:00
		Темная	500 г	04:29	03:45	60	12:00
			750 г	04:35	03:51	60	12:00
			1,0 кг	04:39	03:55	60	12:00
4	Цельнозерновой хлеб - быстрое при- готовление	Светлая	500 г	02:29	02:10	60	12:00
			750 г	02:33	02:14	60	12:00
			1,0 кг	02:37	02:18	60	12:00
		Средняя	500 г	02:34	02:15	60	12:00
			750 г	02:39	02:20	60	12:00
			1,0 кг	02:44	02:25	60	12:00
		Темная	500 г	02:43	02:24	60	12:00
			750 г	02:49	02:30	60	12:00
			1,0 кг	02:53	02:34	60	12:00
5	Французский батон	Светлая	500 г	03:12	02:53	60	12:00
			750 г	03:23	03:04	60	12:00
			1,0 кг	03:34	03:15	60	12:00
		Средняя	500 г	03:32	03:13	60	12:00
			750 г	03:36	03:17	60	12:00
			1,0 кг	03:40	03:21	60	12:00
		Темная	500 г	03:35	03:16	60	12:00
			750 г	03:42	03:23	60	12:00
			1,0 кг	03:44	03:25	60	12:00
6	Сдобная булочка	Светлая	500 г	03:17	02:57	60	12:00
			750 г	03:19	02:59	60	12:00
			1,0 кг	03:21	03:01	60	12:00
		Средняя	500 г	03:19	02:59	60	12:00
			750 г	03:22	03:02	60	12:00
			1,0 кг	03:25	03:05	60	12:00
		Темная	500 г	03:23	03:03	60	12:00
			750 г	03:26	03:06	60	12:00
			1,0 кг	03:29	03:09	60	12:00
7	Очень быстрое приготовление	Средняя	750 г	00:58	-	60	-

GB

F

I

E

P

S

NL

FI

N

RU

SK






CZ

HR

Таблица программ хлеб-тесто

RU

ФОРМА ДЛЯ ХЛЕБА ☐							
Номер	Тип	Корочка	Размер	Всего	Дополнительно	Температура	Макс. задержка
8	Сладкий пирог (торт, кекс)	нет	500 г	01:22	–	22	12:00
9	Хлеб без клейковины	Средняя	750 г	02:54	02:37	60	12:00
			1,0 кг	02:59	02:42	60	12:00
10	Тесто	–	≤1,0 кг	01:30	01:14	–	12:00
11	Деревенский хлеб	–	–	05:15	04:39	–	12:00
12	Повидло, джем	–	≤1,0 кг	01:25	–	20	12:00
13	Сильное запечение	–	–	10-90	–	60	–
ФОРМА ДЛЯ КЕКСА ☐							
14	Нежное пирожное	–	270 г	01:28	–	22	–
15	Рисовый пудинг	–	270 г		–	22	–
16	Торт с заварным кремом	–	270 г		–	22	–
Примечание		<p>1. При соответствующей рекомендации рецепта звучит сигнал (8 гудков) о добавлении ингредиентов.</p> <p>2. Установленное время дополнительной выпечки — 10 минут, а максимальной задержки — 90 минут (1:30)</p> <p>3. В программах выпечки хлеба (кроме программ 10 и 11) в конце цикла выпечки хлебопечка автоматически переходит в режим поддержания температуры. Машина будет оставаться в этом режиме до 1 часа или до ее выключения.</p>					

ИНДИКАТОР СОСТОЯНИЯ ПРОГРАММЫ		
Символ	Название	Пояснение
	Функция подогрева	Используется для подогрева ингредиентов перед замешиванием только для настроек Непросеянный пшеничный, Непросеянный пшеничный (быстро) и Без клейковины.
	Символ замешивания	Показывает, что тесто на первой или второй стадии замешивания или не поднимается. Гудок сообщит, когда добавить дополнительные ингредиенты вручную.
	Символ подъема	Показывает, что тесто на первой, второй или третьей стадии подъема.
	Символ выпечки	Показывает последнюю стадию выпечки.
	Режим поддержания температуры	Автоматически запускается по завершении стадии выпечки. Машина будет оставаться в режиме поддержания температуры до 1 часа или до ее выключения.

Устранение неполадок

ФОРМА ДЛЯ ХЛЕБА 		
РАЗМЕР И ФОРМА ВЫПЕЧКИ		
Проблема	Возможная причина	Решение
Тесто недостаточно поднимается	Непресеянный хлеб может быть ниже белого из-за меньшего содержания образующего клейковину протеина в непресеянной белой муке.	Нормальная ситуация, решения нет.
	Недостаточно жидкости.	Добавьте 15 мл (3 чайных ложки) жидкости.
	Нет или мало сахара.	Подбирайте ингредиенты по рецепту.
	Не тот сорт муки.	Возможно, используется простая белая мука вместо муки из твердых сортов с более высоким содержанием клейковины. Не используйте муку, пригодную для любого применения.
	Не тот сорт дрожжей.	Для наилучших результатов пользуйтесь только "легкими" дрожжами быстрого приготовления.
	Дрожжей недостаточно, или они слишком старые.	Отмерьте рекомендованное количество, проверив срок годности на упаковке.
	Выбран цикл быстрого приготовления хлеба.	Выпечка в этом цикле меньше. Это нормально.
Плоская выпечка не поднимается.	Дрожжи нет, или они слишком старые.	Подбирайте ингредиенты, проверяя срок годности.
	Слишком горячая жидкость.	Проверьте в рецепте правильную температуру жидкости.
	Слишком много соли.	Используйте рекомендуемое количество.
	Если используется таймер, дрожжи должны быть размочены до начала приготовления хлеба.	Разместите сухие ингредиенты по углам формы. Оградите дрожжи от жидкостей стеночкой из сухих ингредиентов в центре.
Верхушка раздута как гриб.	Слишком много дрожжей.	Уменьшите количество дрожжей на четверть чайной ложки.
	Слишком много сахара.	Уменьшите количество сахара на чайную ложку.
	Слишком много муки.	Уменьшите количество муки на 6–9 чайных ложек.
	Недостаточно соли.	Используйте количество соли, рекомендованное рецептом.
	Теплая сырая погода.	Уменьшите количество жидкости на 15 мл (3 чайных ложки) и дрожжей на четверть чайной ложки.
Верх и бока осели.	Слишком много жидкости.	В следующий раз уменьшите количество жидкости на 15 мл (3 чайных ложки) и добавьте еще немного муки.
	Слишком много дрожжей.	Используйте количество, рекомендованное рецептом, или попробуйте в следующий раз цикл быстрее.
	Из-за высокой влажности и теплой погоды тесто может подняться слишком быстро.	Охладите воду или добавьте молоко прямо из холодильника.
Заскорузлая верхушка.	Недостаточно жидкости.	Добавьте 15 мл (3 чайных ложки) жидкости.
	Слишком много муки.	Точно отмерьте муку.
Тесто при выпечке опало.	Несовершенство формы верхушки выпечки не влияет на вкус хлеба.	Убедитесь, что тесто приготовлено в наилучших возможных условиях.
	В процессе подъема теста машина была на сквозняке или подверглась удару или встряске.	Переместите хлебopечку в другое место.
	Превышена емкость формы для хлеба.	Не используйте больше ингредиентов, чем рекомендовано для большой выпечки (макс. 1 кг).
	Нет или недостаточно соли (соль помогает предотвратить вылезание теста).	Используйте количество соли, рекомендованное рецептом.
	Слишком много дрожжей.	Точно отмерьте дрожжи.
Выпечка неровная по ширине.	Теплая сырая погода.	Уменьшите количество жидкости на 15 мл (3 чайных ложки) и дрожжей на четверть чайной ложки.
	Тесто слишком сухое и не смогло подняться ровно по всей форме.	Добавьте 15 мл (3 чайных ложки) жидкости.
Складная лопатка не поднимается во время замеса.	Лопатка плохо вымыта.	Вымойте лопатку (см. раздел о мытье).

GB

F

I

E

P

S

NL

FI

N

RU


SK

CZ


HR

Устранение неполадок

RU

ФОРМА ДЛЯ ХЛЕБА 		
СТРУКТУРА ХЛЕБА		
Проблема	Возможная причина	Решение
Тяжелая плотная структура	Слишком много муки.	Отмерьте точно.
	Недостаточно дрожжей.	Отмерьте точно.
	Недостаточно сахара.	Отмерьте точно.
Рыхлая полая дырчатая структура.	Нет соли.	Подбирайте ингредиенты по рецепту.
	Слишком много дрожжей.	Отмерьте нужное количество рекомендованных дрожжей.
	Слишком много жидкости.	Уменьшите жидкость на 15 мл (3 чайных ложки).
Центр выпечки сырой, недостаточно пропеченный.	Слишком много жидкости.	Уменьшите жидкость на 15 мл (3 чайных ложки).
	Обрыв питания во время работы.	При обрыве питания во время работы дольше 8 минут нужно вынуть неготовую выпечку из формы и начать заново со свежими ингредиентами.
	Слишком большой объем, с которым машина не смогла справиться.	Уменьшите объем до максимально разрешенного.
Очень липкий хлеб плохо режется.	Слишком горяч для нарезки.	Перед нарезкой дайте хлебу остыть на подставке хотя бы 30 минут.
	Нож не годится для нарезки.	Пользуйтесь хорошим хлебным ножом.
ЦВЕТ И ТОЛЩИНА КОРОЧКИ		
Проблема	Возможная причина	Решение
Темная или слишком толстая корочка	Используется настройка корочки ТЕМНАЯ.	В следующий раз пользуйтесь настройками Средняя или Светлая.
Хлеб подгорел.	Хлебопечка неисправна.	Обратитесь к разделу "Обслуживание и уход".
Корочка слишком светлая.	Хлеб недостаточно долго пропекается.	Увеличьте время выпечки.
	В рецепте нет молочного порошка или свежего молока.	Для более темной корочки добавьте 15 мл (3 чайных ложки) порошка снятого молока или замените 50% воды молоком.
ПРОБЛЕМЫ ФОРМЫ		
Проблема	Возможная причина	Решение
Не удается вынуть тестомешалку.	Тестомешалка прилипла из-за остатков сухого теста.	Налейте воду в форму для хлеба и дайте тестомешалке отмокнуть. После этого, возможно, понадобится слегка повернуть тестомешалку, чтобы снять ее (см. раздел о мытье).
Хлеб прилип к форме или с трудом вытряхивается.	Может случиться после продолжительной работы.	Слегка протрите форму для хлеба изнутри растительным маслом.
		Обратитесь к разделу "Обслуживание и уход".

Устранение неполадок

ФОРМА ДЛЯ КЕКСА 		
РАЗМЕР И ФОРМА ВЫПЕЧКИ		
Проблема	Возможная причина	Решение
Кекс недостаточно поднимается.	Материал для связки смешан без яиц.	Добавьте в смесь яйца.
	Нет или мало сахара.	Смешивайте ингредиенты по рецепту.
	Не тот сорт муки для кекса.	Не используйте муку для кекса, пригодную для любого применения.
Плоская выпечка, не поднимается.	Яйца перемешаны неравномерно.	Добавьте в смесь яйца.
	Не соблюден стандартный рецепт.	Воспользуйтесь стандартным рецептом.
Поверхность кекса изломана.	Не соблюдены пропорции сахара, соли, муки или жидкости.	Проверьте ингредиенты по рецепту.
Верх и бока осели.	Слишком много жидкости.	Уменьшите объем жидкости.
	Яйца перемешаны неравномерно.	Добавьте в смесь яйца.
Заскорузлая верхушка	Недостаточно жидкости.	Добавьте молоко или воду.
	Слишком много муки для кекса.	Уменьшите количество муки для кекса.
	Несовершенство формы верхушки выпечки не влияет на вкус.	Убедитесь, что кекс приготовлен в наилучших возможных условиях.
Тесто при выпечке опало.	В процессе подъема теста машина была на сквозняке или подверглась удару или встряске.	Переместите кекс в другое место.
	Превышена емкость формы для кекса.	Не используйте больше ингредиентов, чем рекомендовано.
	Нет или мало соли.	Используйте количество соли, рекомендованное рецептом.
	Слишком много муки для кекса.	Точно отмерьте муку для кекса.
	Теплая сырая погода.	Уменьшите объем жидкости.
ЦВЕТ И ТОЛЩИНА КОРОЧКИ		
Проблема	Возможная причина	Решение
Темная или слишком толстая корочка	Кекс не был вынут сразу после выпечки.	Вынимайте сразу после выпечки.
Кекс подгорел.	Хлебопечка неисправна.	См. раздел "Обслуживание и уход".
Корочка слишком светлая.	Кекс недостаточно долго пропекается.	Увеличьте время выпечки.
ФОРМА ДЛЯ КЕКСА		
Проблема	Возможная причина	Решение
Не удается вынуть тестомешалку.	Тестомешалка прилипла из-за остатков сухого теста.	Налейте воду в форму для хлеба и дайте тестомешалке отмокнуть. После этого, возможно, понадобится слегка повернуть тестомешалку, чтобы снять ее (см. раздел о мытье).
Кекс не удается вытряхнуть.	Лопатка залипла в кексе.	Наденьте перчатки и поверните вилку рукой, чтобы отделить лопатку от кекса.
	Кекс прилип к форме.	Недостаточно масла.
Форму для кекса не удается вынуть.	Возможно, основа формы для кекса и муфта основания дна деформированы или в них что-то попало.	Осторожно поверните форму вправо-влево, чтобы освободить ее.

GB
F
I
E

P
S
NL
FI

N
RU
SK
CZ

HR

Устранение неполадок

RU

МЕХАНИЗМ МАШИНЫ		
Проблема	Возможная причина	Решение
Хлебопечка не работает, или тестомешалка не движется.	Форма неправильно установлена.	Проверьте установку формы.
	Включен таймер задержки.	Хлебопечка не запустится до достижения обратным отсчетом времени запуска программы.
Ингредиенты не смешаны.	Хлебопечка не запустилась.	Запрограммировав панель управления, нажмите кнопку пуска для включения хлебопечки.
	Форма неправильно установлена.	Проверьте установку формы.
	Забыли поместить в форму тестомешалку, или лопатка не поднялась.	Перед добавлением ингредиентов убедитесь, что тестомешалка установлена на валу в дне формы. Убедитесь, что лопатка полностью очищена.
Во время работы чувствуется запах горелого.	Ингредиенты выплеснулись в духовку.	Будьте осторожны, чтобы не разбрызгать ингредиенты при добавлении в форму. Ингредиенты могут гореть на нагревательном элементе, что вызовет дым.
	Форма течет.	См. раздел "Обслуживание и уход".
	Превышена емкость формы для хлеба.	Не используйте больше ингредиентов, чем рекомендовано рецептом, и всегда точно их отмеряйте.
Машина случайно выключена из сети, или питание пропало в процессе работы. Как сохранить хлеб?	Если машина в цикле замеса, выньте ингредиенты и начните сначала.	
	Если машина в цикле подъема, выньте тесто из формы для хлеба, придайте ему форму, поместите в смазанную форму 23 x 12,5 см и дайте подняться до удвоения в размере. Используйте только настройку 13 или выпекайте в обычной предварительно нагретой духовке при температуре 200°C 30–35 минут или до появления золотистой корочки.	
	Если машина в цикле выпечки, используйте только настройку 13 или выпекайте в предварительно нагретой обычной духовке при температуре 200°C, сняв верхнюю полку. Осторожно выньте форму из машины и поместите на нижнюю полку духовки. Выпекайте до золотистой корочки.	
На дисплее появляется надпись E:01, и машина не включается.	Духовка перегрета.	Отключите от сети и дайте остыть 30 минут.
На дисплее появляется надпись H:HH & E:EE, и машина не работает.	Хлебопечка неисправна. Ошибка датчика температуры.	См. раздел "Обслуживание и уход".

Рецепты (добавляйте ингредиенты по списку)

ФОРМА ДЛЯ ХЛЕБА 			
Белый хлеб — настройка: 1 и 2			
Ингредиенты	1 кг	750 г	500 г
Вода	360 мл	310 мл	205 мл
Масло	2 столовых ложки	1 ½ столовой ложки	1 столовая ложка
Соль	2 чайных ложки	1 ½ чайной ложки	1 чайная ложка
Сахар	3 столовых ложки	2 столовых ложки	1 ½ столовой ложки
Порошок снятого молока	2 столовых ложки	1 ½ столовой ложки	1 столовая ложка
Мука для белого хлеба	4 ½ чашки	3 ¾ чашки	2 ¼ чашки
Сухие дрожжи	2 чайных ложки	1 ¾ чайной ложки	1 1/3 чайной ложки

Цельнозерновой хлеб — настройка: 3 и 4			
Ингредиенты	1 кг	750 г	500 г
Вода	360 мл	310 мл	205 мл
Масло или маргарин	3 столовых ложки	2 столовых ложки	1 ½ столовой ложки
Соль	2 чайных ложки	1 ½ чайной ложки	1 чайная ложка
Коричневый сахарный песок	4 столовых ложки	3 столовых ложки	2 столовых ложки
Порошок снятого молока	3 столовых ложки	2 столовых ложки	1 ½ столовой ложки
Непресеянная пшеничная мука для хлеба	4 1/3 чашки	3 ¾ чашки	2 чашки
Сухие дрожжи	2 ½ чайной ложки	1 ½ чайной ложки	1 чайная ложка

Французский батон — настройка: 5			
Ингредиенты	1 кг	750 г	500 г
Вода	330 мл	290 мл	165 мл
Оливковое масло	2 столовых ложки	1 столовая ложка	1 столовая ложка
Соль	1 ½ чайной ложки	1 чайная ложка	¾ чайной ложки
Сахар	2 столовых ложки	1 ¼ столовой ложки	1 столовая ложка
Мука для белого хлеба	4 чашки	3 ¼ чашки	2 ¼ чашки
Сухие дрожжи	2 чайных ложки	1 ½ чайной ложки	1 ¼ чайной ложки

Сдобная булочка – setting: 6			
Ингредиенты	1 кг	750 г	500 г
Вода	310 мл	250 мл	155 мл
Масло	2 столовых ложки	1 столовая ложка	1 столовая ложка
Соль	2 чайных ложки	1 ½ чайной ложки	1 чайная ложка
Сахар	2 столовых ложки	2 столовых ложки	1 столовая ложка
Сухое молоко	2 столовых ложки	1 ½ столовой ложки	1 столовая ложка
Мука для хлеба	4 ¼ чашки	3 чашки	2 ½ чашки
Активные сухие дрожжи	3 чайных ложки	1 чайная ложка	1 чайная ложка

Очень быстрое приготовление — настройка: 7	
Ингредиенты	1 кг
Вода	330 мл
Масло	2 столовых ложки
Соль	2 чайных ложки
Сахар	2 столовых ложки
Сухое молоко	2 столовых ложки
Мука для хлеба	4 чашки
Активные сухие дрожжи	2 чайных ложки

GB

F

I

E

P

S

NL

FI

N

RU


SK

CZ

HR

Рецепты (добавляйте ингредиенты по списку)

RU

ФОРМА ДЛЯ ХЛЕБА 	
Сладкий пирог (торт, кекс) — настройка: 8	
Ингредиенты	500 г
Молоко	1 чашка
Масло	2 чайных ложки
Яйца	2
Сахар	¼ столовой ложки
Эссенция	¼ чайной ложки
Мука для кекса	¾ чашки
Кулинарные дрожжи	½ чайной ложки


Хлеб без клейковины — настройка: 9		
Ингредиенты	1 кг	750 г
Вода	310 мл	250 мл
Масло	3 столовых ложки	3 столовых ложки
Соль	1 ½ чайной ложки	1 ½ чайной ложки
Сахар	3 столовых ложки	3 столовых ложки
Яйца	3	2
Уксус	1 чайная ложка	1 чайная ложка
Смешанная мука	450 г	390 г
Ксантановый загуститель	1 столовая ложка	1 столовая ложка
Сухие дрожжи	1 ½ чайной ложки	1 ½ чайной ложки

Тесто — настройка: 10 и 11	
Ингредиенты	
Вода	290 мл
Масло	2 столовых ложки
Соль	1 ½ чайной ложки
Сахар	2 столовых ложки
Сухое молоко	1 ½ столовой ложки
Мука для белого хлеба	3 ½ чашки
Сухие дрожжи	1 ½ чайной ложки

Повидло, джем — настройка: 12			
Ингредиенты			
Вода	2 столовых ложки		
Лимонный сок	2 столовых ложки		
Сахар	2 столовых ложки		
Джем	2 столовых ложки		
Апельсин	500 г		

Сильное запеченье — настройка: 13			
Ингредиенты	1 кг	750 г	500 г
Вода	310 мл	250 мл	155 мл
Масло	2 столовых ложки	2 столовых ложки	1 столовая ложка
Соль	2 чайных ложки	1 ½ чайной ложки	1 чайная ложка
Сахар	2 столовых ложки	2 столовых ложки	1 столовая ложка
Сухое молоко	2 столовых ложки	1 ½ столовой ложки	1 столовая ложка
Мука для хлеба	4 ¼ чашки	3 чашки	2 ½ чашки
Активные сухие дрожжи	3 чайных ложки	2 чайных ложки	1 чайная ложка

Рецепты (добавляйте ингредиенты по списку)

ФОРМА ДЛЯ КЕКСА 			
Нежное пирожное — настройка: 14			
Ингредиенты			
Масло	75 г		
Лимонный сок	100 мл		
Сахар	50 г		
Яйцо	1		
Мука	190 г		
Разрыхлитель	½ столовой ложки		
Сода (бикарбонат натрия)	½ чайной ложки		
Соль	1 щепотка		
Рисовый пудинг — настройка: 15			
Ингредиенты			
Молоко (3% жирности)	0,5 л		
Круглый рис	90 г		
Сахар	60 г		
Стручок ванили	½		
Торт с заварным кремом — настройки: 16			
Ингредиенты			
Молоко	400 мл		
Сахар	30 г		
Яйца	3		
Стручки ванили			

GB

F

I

E

P

S

NL

FI

N

RU


SK

CZ



HR






Tabuľka programov prípravy chleba/cesta

SK

PEKÁČ NA CHLIEB 							
Index	Typ	Kôrka	Veľkosť	Celkom	Doplnok	Teplota	Maximálny odklad
1	Biely chlieb	Svetlá	500 g	02:57	02:37	60	12:00
			750 g	03:00	02:40	60	12:00
			1,0 kg	03:03	02:43	60	12:00
		Stredná	500 g	03:05	02:45	60	12:00
			750 g	03:10	02:50	60	12:00
			1,0 kg	03:15	02:55	60	12:00
		Tmavá	500 g	03:20	03:00	60	12:00
			750 g	03:25	03:05	60	12:00
			1,0 kg	03:30	03:10	60	12:00
2	Biely rýchly	Svetlá	500 g	02:32	02:12	60	12:00
			750 g	02:35	02:15	60	12:00
			1,0 kg	02:38	02:18	60	12:00
		Stredná	500 g	02:40	02:20	60	12:00
			750 g	02:45	02:25	60	12:00
			1,0 kg	02:50	02:30	60	12:00
		Tmavá	500 g	02:55	02:35	60	12:00
			750 g	03:00	02:40	60	12:00
			1,0 kg	03:05	02:45	60	12:00
3	Celozrnný chlieb	Svetlá	500 g	04:15	03:31	60	12:00
			750 g	04:19	03:35	60	12:00
			1,0 kg	04:23	03:39	60	12:00
		Stredná	500 g	04:20	03:36	60	12:00
			750 g	04:25	03:41	60	12:00
			1,0 kg	04:30	03:46	60	12:00
		Tmavá	500 g	04:29	03:45	60	12:00
			750 g	04:35	03:51	60	12:00
			1,0 kg	04:39	03:55	60	12:00
4	Celozrnný rýchly	Svetlá	500 g	02:29	02:10	60	12:00
			750 g	02:33	02:14	60	12:00
			1,0 kg	02:37	02:18	60	12:00
		Stredná	500 g	02:34	02:15	60	12:00
			750 g	02:39	02:20	60	12:00
			1,0 kg	02:44	02:25	60	12:00
		Tmavá	500 g	02:43	02:24	60	12:00
			750 g	02:49	02:30	60	12:00
			1,0 kg	02:53	02:34	60	12:00
5	Francúzsky chlieb	Svetlá	500 g	03:12	02:53	60	12:00
			750 g	03:23	03:04	60	12:00
			1,0 kg	03:34	03:15	60	12:00
		Stredná	500 g	03:32	03:13	60	12:00
			750 g	03:36	03:17	60	12:00
			1,0 kg	03:40	03:21	60	12:00
		Tmavá	500 g	03:35	03:16	60	12:00
			750 g	03:42	03:23	60	12:00
			1,0 kg	03:44	03:25	60	12:00
6	Briošky	Svetlá	500 g	03:17	02:57	60	12:00
			750 g	03:19	02:59	60	12:00
			1,0 kg	03:21	03:01	60	12:00
		Stredná	500 g	03:19	02:59	60	12:00
			750 g	03:22	03:02	60	12:00
			1,0 kg	03:25	03:05	60	12:00
		Tmavá	500 g	03:23	03:03	60	12:00
			750 g	03:26	03:06	60	12:00
			1,0 kg	03:29	03:09	60	12:00
7	Super rýchly	Stredná	750 g	00:58	-	60	-

Tabuľka programov prípravy chleba/cesta

PEKÁČ NA CHLIEB 							
Index	Typ	Kôrka	Veľkosť	Celkom	Doplnok	Teplota	Maximálny odklad
8	Koláč 500 g	–	500 g	01:22	–	22	12:00
9	Bezlepkový chlieb	Stredná	750 g	02:54	02:37	60	12:00
			1,0 kg	02:59	02:42	60	12:00
10	Cesto	–	≤1,0 kg	01:30	01:14	–	12:00
11	Domáce cesto	–	–	05:15	04:39	–	12:00
12	Džem	–	≤1,0 kg	01:25	–	20	12:00
13	Extra pečenie	–	–	10-90	–	60	–
PEKÁČ NA KOLÁČE 							
14	Piškóta	–	270 g	01:28	–	22	–
15	Ryžový náryp	–	270 g	–	–	22	–
16	Torta	–	270 g	–	–	22	–
Poznámky		<p>1. Ak sa v recepte odporúča pridať ingrediencie, zaznie zvukový signál (8 zabzučaní).</p> <p>2. Predvolený čas programu Predĺžené pečenie je nastavený na 10 minút, čas maximálneho odkladu je 90 minút (1:30)</p> <p>3. V prípade programov pekáča na chlieb (okrem programu 10 a 11) prejde pekáreň na konci pečenia automaticky do režimu udržiavania teploty. V tomto režime zostane až 1 hodinu alebo dovtedy, kým sa prístroj nevypne.</p>					

INDIKÁTOR STAVU PROGRAMU		
Symbol	Názov	Vysvetlenie
	Funkcia predhrievania	Používa sa len pri nastaveniach Celozrný, Celozrný rýchly a Bez lepku na zohriatie ingrediencií pred miesením cesta.
	Symbol miesenia cesta	Znamená, že cesto je v prvej alebo druhej fáze miesenia alebo sa prevracia medzi fázami kysnutia. Zabzučanie vás upozorní, kedy treba manuálne pridať ďalšie ingrediencie.
	Symbol kysnutia	Znamená, že cesto je v prvej, druhej alebo tretej fáze kysnutia.
	Symbol pečenia	Znamená, že bochnik je v záverečnej fáze pečenia.
	Režim udržiavania teploty	Automaticky sa spustí po ukončení pečenia. Režim udržiavania teploty je zapnutý až 1 hodinu alebo dovtedy, kým sa prístroj nevypne.

GB
F
I
E

P
S
NL
FI

N
RU
SK
CZ


HR

Odstraňovanie porúch

SK

PEKÁČ NA CHLIEB 		
VEĽKOSŤ A TVAR BOCHNÍKA		
Problém	Možná príčina	Riešenie
Chlieb nenakysne dostatočne	Celozrnný chlieb je nižší ako biely chlieb, pretože v celozrnnnej múke sa nachádza menej proteínu tvoriaceho lepok.	Bežná situácia, žiadne riešenie.
	Nedostatok tekutiny.	Pridajte 15 ml/3 čajové lyžičky tekutiny.
	Nebol pridaný cukor alebo ho nebol dostatok.	Pridajte ingrediencie podľa receptu.
	Nebol použitý správny typ múky.	Možno ste použili obyčajnú bielu múku namiesto múky na prípravu chleba, ktorá obsahuje viac lepku. Nepoužívajte univerzálnu múku.
	Nebol použitý správny typ droždia.	Najlepšie výsledky dosiahnete, ak použijete aktívne ľahko zmiešateľné droždie.
	Nebolo pridané dostatočné množstvo droždia alebo bolo staré.	Odmerajte odporúčané množstvo a skontrolujte dátum trvanlivosti na balení.
	Bol vybraný režim rýchleho pečenia chleba.	Bochníky upečené v tomto režime sú menšie. Ide o bežný jav.
	Droždie a cukor prišli do kontaktu pred fázou miesenia cesta.	Skontrolujte, či po pridaní do pekáča na chlieb zostanú oddelené.
Nízky bochník, nenakysnutý.	Nebolo pridané droždie alebo bolo príliš staré.	Pridajte ingrediencie a skontrolujte dátum trvanlivosti.
	Tekutina príliš horúca.	Pozrite si v recepte správnu teplotu.
	Bolo pridanej príliš veľa soli.	Použite odporúčané množstvo.
	Ak ste použili časovač, droždie pred začiatkom pečenia chleba navhlo.	Suché ingrediencie umiestnite do rohov pekáča. Droždie ochráňte pred tekutinami tak, že uprostred suchých ingrediencií vytvoríte malú priehľbinu.
Vrchná časť nafúknutá – tvar ako huba.	Príliš veľa droždia.	Odoberte 1/4 čajovej lyžičky droždia.
	Príliš veľa cukru.	Odoberte 1 čajovú lyžičku cukru.
	Príliš veľa múky.	Odoberte 6 – 9 čajových lyžičiek múky.
	Nedostatok soli.	Použite odporúčané množstvo soli uvedené v recepte.
	Teplé vlhké počasie.	Odoberte 15 ml/3 čajové lyžičky tekutiny a 1/4 čajovej lyžičky droždia.
Vpadnutá vrchná časť a boky.	Príliš veľa tekutiny.	Pri ďalšom pečení odoberte 15 ml/3 čajové lyžičky tekutiny alebo pridajte trochu viac múky.
	Príliš veľa droždia.	Pri ďalšom pečení použite odporúčané množstvo soli uvedené v recepte alebo vyskúšajte rýchlejší režim.
	Vysoká vlhkosť a teplé počasie mohli spôsobiť, že cesto vykyslo príliš rýchlo.	Vychladte vodu alebo pridajte mlieko priamo z chladničky.
Drsná, hrčková vrchná časť – nie jemná.	Nedostatok tekutiny.	Pridajte 15 ml/3 čajové lyžičky tekutiny.
	Príliš veľa múky.	Odmerajte múku presne.
	Vrchné časti bochníkov nemusia byť dokonale tvarované, to však nemá vplyv na vynikajúcu chuť chleba.	Zabezpečte, aby sa cesto pripravovalo v čo najlepších podmienkach.
Cesto počas pečenia spadlo.	Prístroj bol umiestnený v prievane alebo počas kysnutia došlo k jeho nárazu alebo otrasu.	Premiestnite pekareň.
	Presiahnutie kapacity pekáča na chlieb.	Nepoužívajte väčšie množstvo ingrediencií, ako sa odporúča pre veľký bochník (max. 1 kg).
	Nebola pridaná soľ alebo jej nebol dostatok (soľ bráni nadmernému nakysnutiu cesta).	Použite odporúčané množstvo soli uvedené v recepte.
	Príliš veľa droždia.	Odmerajte droždie presne.
	Teplé vlhké počasie.	Odoberte 15 ml/3 čajové lyžičky tekutiny a 1/4 čajovej lyžičky droždia.
Bochníky nerovnomerné, menšie na jednom konci.	Cesto príliš suché, nemohlo v pekáci vykysnúť rovnomerne.	Pridajte 15 ml/3 čajové lyžičky tekutiny.
Sklopná lopatka sa počas miesenia nezdvihne.	Lopatka nebola dôkladne vyčistená.	Vyčistite lopatku (pozrite časť Čistenie).

Odstraňovanie porúch

PEKÁČ NA CHLIEB 		
TEXTÚRA CHLEBA		
Problém	Možná příčina	Riešenie
Veľmi hustá textúra	Príliš veľa múky.	Odmerajte ingrediencie presne.
	Nedostatok droždia.	Odmerajte ingrediencie presne.
	Nedostatok cukru.	Odmerajte ingrediencie presne.
Otvorená, tekutá textúra s množstvom dier.	Nebola pridaná soľ.	Pridajte ingrediencie podľa receptu.
	Príliš veľa droždia.	Odmerajte správne množstvo odporúčaného droždia.
	Príliš veľa tekutiny.	Odoberte 15 ml/3 čajové lyžičky tekutiny.
Stredná časť chleba je surová, nedostatočne upečená.	Príliš veľa tekutiny.	Odoberte 15 ml/3 čajové lyžičky tekutiny.
	Výpadok napájania počas prevádzky.	Ak dôjde počas prevádzky k výpadku napájania na viac ako 8 minút, nedopečený chlieb budete musieť z pekáča vybrať a začať odznova s čerstvými ingredienciami.
	Bolo použité príliš veľké množstvo ingrediencií a prístroj to nedokázal zvládnuť.	Odoberte ingrediencie na maximálne povolené množstvo.
Chlieb sa nekrája ľahko, je veľmi lepkavý.	Krájaný chlieb je príliš horúci.	Pred krájaním nechajte chlieb na nástavci chladnúť minimálne 30 minút.
	Nie je použitý správny nôž.	Používajte kvalitný nôž na chlieb.
FARBA A HRÚBKA KÔRKY		
Problém	Možná příčina	Riešenie
Tmavá kôrka/príliš hrubá	Bolo použité nastavenie pre tmavú kôrku.	Pri ďalšom pečení použite stredné alebo svetlé nastavenie.
Bochník je spálený.	Pekáren nefunguje správne.	Pozrite časť „Servis a starostlivosť o zákazníkov“.
Kôrka príliš svetlá.	Chlieb sa nepiekol dostatočne dlho.	Predĺžte čas pečenia.
	Recept neobsahuje sušené ani čerstvé mlieko.	Zhnednutie dosiahnete pridaním 15 ml/3 čajových lyžičiek sušeného odstredeného mlieka alebo nahradením 50 % vody mliekom.
PROBLÉMY S PEKÁČOM		
Problém	Možná příčina	Riešenie
Miesič nemožno vybrať.	Miesič je zaseknutý z dôvodu uschnutých zvyškov cesta.	Nalejte vodu do pekáča na chlieb a nechajte miesič namočený. Potom možno budete musieť miesič jemne otočiť, aby ste ho mohli vybrať (pozrite časť Čistenie).
Chlieb je prilepený k pekáču/je ťažké ho vybrať.	Môže k tomu dôjsť pri dlhotrvajúcom používaní.	Jemne utrite vnútornú stranu pekáča na chlieb rastlinným olejom.
		Pozrite časť „Servis a starostlivosť o zákazníkov“.

GB

F

I

E

P

S

NL

FI

N

RU


SK

CZ

HR

Odstraňovanie porúch

SK

PEKÁČ NA KOLÁČE 		
VEĽKOSŤ A TVAR KOLÁČA		
Problém	Možná príčina	Riešenie
Koláč nenakysne dostatočne.	Vajčička neboli primiešané do hustého materiálu.	Na primiešanie vajčičok použite šľahač.
	Nebol pridaný cukor alebo ho nebol dostatok.	Zmiešajte ingrediencie podľa receptu.
	Nebol použitý správny typ múky na prípravu koláčov.	Nepoužívajte univerzálnu múku na prípravu koláčov.
Nízky koláč, nenakysnutý.	Vajčička neboli primiešané dostatočne rovnomerne.	Na primiešanie vajčičok použite šľahač.
	Nebol použitý požadovaný štandardný recept.	Použite štandardný recept.
Povrch koláča je popraskaný.	Nesprávne množstvo cukru, soli, múky a/alebo tekutiny.	Skontrolujte ingrediencie podľa receptu.
Vpadnutá vrchná časť a boky.	Príliš veľa tekutiny.	Odoberte z množstva tekutiny.
	Vajčička neboli primiešané dostatočne rovnomerne.	Na primiešanie vajčičok použite šľahač.
Drsná, hrčková vrchná časť – nie jemná	Nedostatok tekutiny.	Pridajte viac mlieka alebo vody.
	Príliš veľa múky na prípravu koláčov.	Odoberte z múky na prípravu koláčov.
	Vrchné časti koláča nemusia byť dokonale tvarované – nemá to vplyv na chuť.	Zabezpečte, aby sa koláč pripravoval v čo najlepších podmienkach.
Cesto počas pečenia spadlo.	Prístroj bol umiestnený v prievane alebo počas kysnutia došlo k jeho nárazu alebo otrasu.	Premiestnite pekáreň.
	Presiahnutie kapacity pekáča na koláče.	Nepoužívajte väčšie ako odporúčané množstvo ingrediencií.
	Nebola pridaná soľ alebo jej nebol dostatok.	Použite odporúčané množstvo soli uvedené v recepte.
	Príliš veľa múky na prípravu koláčov.	Odmerajte múku na prípravu koláčov presne.
	Teplé vlhké počasie.	Odoberte z množstva tekutiny.
FARBA A HRÚBKÁ KÔRKY		
Problém	Možná príčina	Riešenie
Tmavá kôrka/príliš hrubá kôrka.	Koláč nebol vybratý bezprostredne po upečení.	Vyberte ho bezprostredne po upečení.
Koláč je spálený.	Pekáreň nefunguje správne.	Pozrite časť „Servis a starostlivosť o zákazníkov“.
Kôrka príliš svetlá.	Koláč sa nepiekol dostatočne dlho.	Predĺžte čas pečenia.
PEKÁČ NA KOLÁČE		
Problém	Možná príčina	Riešenie
Miesič nemožno vybrať.	Miesič je zaseknutý z dôvodu uschnutých zvyškov cesta.	Nalejte vodu do pekáča na chlieb a nechajte miesič namočený. Potom možno budete musieť miesič jemne otočiť, aby ste ho mohli vybrať (pozrite časť Čistenie).
Koláč nemožno vybrať.	Lopatka sa zasekla v koláči.	Nasadte si rukavice a rukou otočte vidlicu, čím oddelíte lopatku od koláča.
	Koláč je prílepený k pekáču na koláče.	Nedostatok oleja pri pečení koláča.
Pekáč na koláče nemožno nadvihnúť.	Prepojenie základne pekáča na koláče a spodnej základne môže byť deformované alebo sa vnútri môže nachádzať cudzie teleso.	Opatrným otáčaním doľava a doprava pekáč na koláče uvoľnite.

Odstraňovanie porúch

MECHANIZMUS PRÍSTROJA		
Problém	Možná příčina	Riešenie
Pekáren nefunguje/miesič sa nepohybuje.	Pekáč nie je správne umiestnený.	Skontrolujte, či je pekáč zaistený na mieste.
	Je vybraný časovač odkladu.	Pekáren sa nezapne, kým odpočítavanie nedosiahne čas začiatku programu.
Ingrediencie nie sú zmiešané.	Pekáren sa nezapla.	Po naprogramovaní ovládacieho panela zapnite pekáren stlačením vypínača.
	Pekáč nie je správne zaistený na mieste.	Skontrolujte, či je pekáč v správnej polohe.
	Miesič nebol vložený do pekáča alebo sa lopatka nezdvihla.	Pred pridaním všetkých ingrediencií sa uistite, že je miesič umiestnený na hriadeľ v spodnej časti pekáča. Skontrolujte tiež, či je lopatka úplne čistá.
Počas prevádzky cítiť pach po spálení.	Ingrediencie sa rozsypali/rozliali vo vnútri pekárne.	Pri pridávaní do pekáča dbajte na to, aby ste ingrediencie nerozsypali/nerozliali. Ingrediencie môžu v prístroji začať horieť a spôsobiť dym.
	Pekáč je deravý.	Pozrite časť „Servis a starostlivosť o zákazníkov“.
	Presiahnutie kapacity pekáča na chlieb.	Nepoužívajte väčšie množstvo ingrediencií, ako sa odporúča v recepte, a ingrediencie vždy odmerajte presne.
Prístroj bol omylom odpojený alebo počas prevádzky došlo k výpadku napájania. Ako môžem zachrániť chlieb?	Ak je prístroj vo fáze miesenia, odstráňte ingrediencie a začnite znova.	
	Ak je prístroj vo fáze kysnutia, vyberte cesto z pekáča na chlieb, vytvarujte ho a umiestnite do vymastenej plechu s rozmermi 23 x 12,5 cm/9 x 5 palcov, zakryte a nechajte kysnúť, kým sa jeho veľkosť nezdvíja. Použite nastavenie samotného pečenia č. 13 alebo pečte v predhriatej štandardnej rúre pri teplote 200 °C/400 °F/v plynovej rúre na stupni 6 počas 30 – 35 minút alebo kým chlieb nadobudne zlatistú farbu.	
	Ak je prístroj vo fáze pečenia, použite nastavenie samotného pečenia č. 13 alebo pečte v predhriatej štandardnej rúre pri teplote 200 °C/400 °F/v plynovej rúre na stupni 6 a zložte vrchný nástavec. Opatrne vyberte pekáč z prístroja a položte ho na spodný nástavec v rúre. Pečte, kým nenadobudne zlatistú farbu.	
Na displeji sa zobrazí symbol E:01 a prístroj nemožno zapnúť.	Priehradka na pečenie príliš horúca.	Prístroj odpojte a nechajte 30 minút chladnúť.
Na displeji sa zobrazí symbol H:HH & E:EE a prístroj nefunguje.	Pekáren nefunguje správne. Chyba senzora teploty	Pozrite časť „Servis a starostlivosť o zákazníkov“.

GB

F

I

E

P

S

NL

FI

N

RU

SK

CZ

HR

Recepty (ingrediencie pridajte podľa uvedeného poradia)

SK
PEKÁČ NA CHLIEB
BIELY CHLIEB – nastavenie: 1 a 2

Ingrediencie	1 kg	750 g	500 g
Voda	360 ml	310 ml	205 ml
Olej	2 polievkové lyžice	1 ½ polievkovej lyžice	1 polievková lyžica
Soľ	2 čajové lyžičky	1 ½ čajovej lyžičky	1 čajová lyžička
Cukor	3 polievkové lyžice	2 polievkové lyžice	1 ½ polievkovej lyžice
Sušené odstredené mlieko	2 polievkové lyžice	1 ½ polievkovej lyžice	1 polievková lyžica
Múka na prípravu bieleho chleba	4 ½ šálky	3 ¼ šálky	2 ¼ šálky
Sušené droždie	2 čajové lyžičky	1 ¾ čajovej lyžičky	1 + 1/3 čajovej lyžičky

CELOZRNÝ CHLIEB – nastavenie: 3 a 4

Ingrediencie	1 kg	750 g	500 g
Voda	360 ml	310 ml	205 ml
Maslo/margarín	3 polievkové lyžice	2 polievkové lyžice	1 ½ polievkovej lyžice
Soľ	2 čajové lyžičky	1 ½ čajovej lyžičky	1 čajová lyžička
Jemný hnedý cukor	4 polievkové lyžice	3 polievkové lyžice	2 polievkové lyžice
Sušené odstredené mlieko	3 polievkové lyžice	2 polievkové lyžice	1 ½ polievkovej lyžice
Múka na prípravu celozrnného chleba	4 1/3 šálky	3 ¾ šálky	2 šálky
Sušené droždie	2 ½ čajovej lyžičky	1 ½ čajovej lyžičky	1 čajová lyžička

FRANCÚZSKY CHLIEB – nastavenie: 5

Ingrediencie	1 kg	750 g	500 g
Voda	330 ml	290 ml	165 ml
Olivový olej	2 polievkové lyžice	1 polievková lyžica	1 polievková lyžica
Soľ	1 ½ čajovej lyžičky	1 čajová lyžička	¾ čajovej lyžičky
Cukor	2 polievkové lyžice	1 ¼ polievkovej lyžice	1 polievková lyžica
Múka na prípravu bieleho chleba	4 šálky	3 ¾ šálky	2 ¼ šálky
Sušené droždie	2 čajové lyžičky	1 ½ čajovej lyžičky	1 ¼ čajovej lyžičky


BRIOŠKY – nastavenie: 6

Ingrediencie	1 kg	750 g	500 g
Voda	310 ml	250 ml	155 ml
Olej	2 polievkové lyžice	1 polievková lyžica	1 polievková lyžica
Soľ	2 čajové lyžičky	1 ½ čajovej lyžičky	1 čajová lyžička
Cukor	2 polievkové lyžice	2 polievkové lyžice	1 polievková lyžica
Sušené mlieko	2 polievkové lyžice	1 ½ polievkovej lyžice	1 polievková lyžica
Múka na prípravu chleba	4 ¼ šálky	3 šálky	2 ½ šálky
Aktívne sušené droždie	3 čajové lyžičky	1 čajová lyžička	1 čajová lyžička

SUPER RÝCHLY – nastavenie: 7

Ingrediencie	1 kg
Voda	330 ml
Olej	2 polievkové lyžice
Soľ	2 čajové lyžičky
Cukor	2 polievkové lyžice
Sušené mlieko	2 polievkové lyžice
Múka na prípravu chleba	4 šálky
Aktívne sušené droždie	2 čajové lyžičky

Recepty (ingrediencie pridajte podľa uvedeného poradia)

PEKÁČ NA CHLIEB 	
KOLÁČ 500 g – nastavenie: 8	
Ingrediencie	500 g
Mlieko	1 šálka
Maslo	2 čajové lyžičky
Vajička	2
Cukor	¼ polievkovej lyžice
Esencia	¼ čajovej lyžičky
Múka na prípravu koláčov	¾ šálky
Droždie na pečenie	½ čajovej lyžičky

BEZLEPKOVÝ CHLIEB – nastavenie: 9		
Ingrediencie	1 kg	750 g
Voda	310 ml	250 ml
Olej	3 polievkové lyžice	3 polievkové lyžice
Soľ	1 ½ čajovej lyžičky	1 ½ čajovej lyžičky
Cukor	3 polievkové lyžice	3 polievkové lyžice
Vajička	3	2
Ocot	1 čajová lyžička	1 čajová lyžička
Zmes múky	450 g	390 g
Xantánová guma	1 polievková lyžica	1 polievková lyžica
Sušené droždie	1 ½ čajovej lyžičky	1 ½ čajovej lyžičky

CESTO – nastavenie: 10 a 11	
Ingrediencie	
Voda	290 ml
Olej	2 polievkové lyžice
Soľ	1 ½ čajovej lyžičky
Cukor	2 polievkové lyžice
Sušené mlieko	1 ½ polievkovej lyžice
Múka na prípravu bieleho chleba	3 ½ šálky
Sušené droždie	1 ½ čajovej lyžičky

DŽEM – nastavenie: 12			
Ingrediencie			
Voda	2 polievkové lyžice		
Citronová šťava	2 polievkové lyžice		
Cukor	2 polievkové lyžice		
Džem	2 polievkové lyžice		
Pomaranč	500 g		

EXTRA PEČENIE – nastavenie: 13			
Ingrediencie	1 kg	750 g	500 g
Voda	310 ml	250 ml	155 ml
Olej	2 polievkové lyžice	2 polievkové lyžice	1 polievková lyžica
Soľ	2 čajové lyžičky	1 ½ čajovej lyžičky	1 čajová lyžička
Cukor	2 polievkové lyžice	2 polievkové lyžice	1 polievková lyžica
Sušené mlieko	2 polievkové lyžice	1 ½ polievkovej lyžice	1 polievková lyžica
Múka na prípravu chleba	4 ¼ šálky	3 šálky	2 ½ šálky
Aktívne sušené droždie	3 čajové lyžičky	2 čajové lyžičky	1 čajová lyžička

GB

F

I

E

P

S

NL

FI

N

RU

SK

CZ

HR

Recepty (ingrediencie pridajte podľa uvedeného poradia)

SK

PEKÁČ NA KOLÁČE 

PIŠKÓTA – nastavenie: 14

Ingrediencie

Maslo	75 g		
Citronová šťava	100 ml		
Cukor	50 g		
Vajičko	1		
Múka	190 g		
Prášok do pečiva	½ polievkovej lyžice		
Sóda bikarbóna	½ čajovej lyžičky		
Soľ	štipka		

RYŽOVÝ NÁKYP – nastavenie: 15

Ingrediencie

Mlieko (tučné 3%)	0,5 l		
Okrúhla ryža	90 g		
Cukor	60 g		
Vanilkový struk	½		

TORTA – nastavenie: 16

Ingrediencie

Mlieko	400 ml		
Cukor	30 g		
Vajička	3		
Vanilkové struky			

Tabulka programů

CZ

PEČÍCI FORMA NA CHLEBA <input type="checkbox"/>							
Rejstřík	Typ	Kůrka	Velikost	Čas celkem	Spec. čas	Teplý	Max. zpoždění
1	Bílý chléb	Světlá	500 g	02:57	02:37	60	12:00
			750 g	03:00	02:40	60	12:00
			1,0 kg	03:03	02:43	60	12:00
		Střední	500 g	03:05	02:45	60	12:00
			750 g	03:10	02:50	60	12:00
			1,0 kg	03:15	02:55	60	12:00
		Tmavá	500 g	03:20	03:00	60	12:00
			750 g	03:25	03:05	60	12:00
			1,0 kg	03:30	03:10	60	12:00
2	Bílý rychlý	Světlá	500 g	02:32	02:12	60	12:00
			750 g	02:35	02:15	60	12:00
			1,0 kg	02:38	02:18	60	12:00
		Střední	500 g	02:40	02:20	60	12:00
			750 g	02:45	02:25	60	12:00
			1,0 kg	02:50	02:30	60	12:00
		Tmavá	500 g	02:55	02:35	60	12:00
			750 g	03:00	02:40	60	12:00
			1,0 kg	03:05	02:45	60	12:00
3	Celopšeničný chléb	Světlá	500 g	04:15	03:31	60	12:00
			750 g	04:19	03:35	60	12:00
			1,0 kg	04:23	03:39	60	12:00
		Střední	500 g	04:20	03:36	60	12:00
			750 g	04:25	03:41	60	12:00
			1,0 kg	04:30	03:46	60	12:00
		Tmavá	500 g	04:29	03:45	60	12:00
			750 g	04:35	03:51	60	12:00
			1,0 kg	04:39	03:55	60	12:00
4	Celopšeničný rychlý	Světlá	500 g	02:29	02:10	60	12:00
			750 g	02:33	02:14	60	12:00
			1,0 kg	02:37	02:18	60	12:00
		Střední	500 g	02:34	02:15	60	12:00
			750 g	02:39	02:20	60	12:00
			1,0 kg	02:44	02:25	60	12:00
		Tmavá	500 g	02:43	02:24	60	12:00
			750 g	02:49	02:30	60	12:00
			1,0 kg	02:53	02:34	60	12:00
5	Francouzský chléb	Světlá	500 g	03:12	02:53	60	12:00
			750 g	03:23	03:04	60	12:00
			1,0 kg	03:34	03:15	60	12:00
		Střední	500 g	03:32	03:13	60	12:00
			750 g	03:36	03:17	60	12:00
			1,0 kg	03:40	03:21	60	12:00
		Tmavá	500 g	03:35	03:16	60	12:00
			750 g	03:42	03:23	60	12:00
			1,0 kg	03:44	03:25	60	12:00
6	Briošky	Světlá	500 g	03:17	02:57	60	12:00
			750 g	03:19	02:59	60	12:00
			1,0 kg	03:21	03:01	60	12:00
		Střední	500 g	03:19	02:59	60	12:00
			750 g	03:22	03:02	60	12:00
			1,0 kg	03:25	03:05	60	12:00
		Tmavá	500 g	03:23	03:03	60	12:00
			750 g	03:26	03:06	60	12:00
			1,0 kg	03:29	03:09	60	12:00
7	Super rychlý	Střední	750 g	00:58	-	60	-

 GB
F
I
E

 P
S
NL
FI






N
RU
SK
CZ

HR

Tabulka programů

CZ

PEČÍCI FORMA NA CHLEBA ☐							
Rejstřík	Typ	Kůrka	Velikost	Čas celkem	Spec. čas	Teplý	Max. zpoždění
8	Koláč 500 g	neuveдено	500 g	01:22	–	22	12:00
9	Bezlepkový chléb	Střední	750 g	02:54	02:37	60	12:00
			1,0 kg	02:59	02:42	60	12:00
10	Těsto	–	≤1,0 kg	01:30	01:14	–	12:00
11	Domácí těsto	–	–	05:15	04:39	–	12:00
12	Džem	–	≤1,0 kg	01:25	–	20	12:00
13	Extra pečení	–	–	10-90	–	60	–
PEČÍCI FORMA NA KOLÁČ ☐							
14	Piškot	–	270 g	01:28	–	22	–
15	Rýžový nákyp	–	270 g	–	–	22	–
16	Dort	–	270 g	–	–	22	–
Poznámky		<p>1. Pokud je do receptu vhodné přidat další suroviny, zazní signální tón (celkem 8 tónů).</p> <p>2. Výchozí nastavení prodlouženého pečení je 10 minut a maximální čas zpoždění je 90 minut (1:30).</p> <p>3. V případě programů pečicí formy na chleba (mimo program 10 a 11) přejde pekárna na konci pečicího cyklu automaticky do režimu UDRŽET TEPLÉ. V tomto režimu pekárna zůstane po dobu až 1 hodiny nebo do vypnutí přístroje podle toho, co nastane dříve.</p>					

INDIKÁTORY STAVU PROGRAMU		
Symbol	Název	Vysvětlení
	Funkce předehřátí	Slouží k předehřátí surovin před hnětením u nastavení Celozrnný chléb, Celozrnný chléb - rychlý a Bezlepkový.
	Hnětení	Označuje, že se těsto nachází v první nebo druhé fázi hnětení nebo ve fázi míchání mezi cykly kynutí. Pokud je třeba přidat další suroviny, zazní signální tón.
	Kynutí	Označuje, že se těsto nachází v první, druhé nebo třetí fázi kynutí.
	Pečení	Označuje, že se bochník nachází v poslední fázi pečení.
	Režim Udržet teplé	Spustí se automaticky po ukončení cyklu pečení. V tomto režimu pekárna zůstane po dobu až 1 hodiny nebo do vypnutí přístroje podle toho, co nastane dříve.

Řešení potíží


PEČÍCÍ FORMA NA CHLEBA 		
VELIKOST A TVAR BOCHNIKU		
Problém	Možná příčina	Řešení
Chléb dostatečně nenakynul.	Celozrnné chleby budou nižší než světlé chleby, protože mouka, z které jsou pečeny obsahuje méně proteinů ve formě glutenu.	Jedná se o běžný stav, k dispozici není žádné řešení.
	Nedostatek tekutin.	Přidejte asi 15 ml/3 lžičky tekutin.
	Nebyl přidán cukr nebo bylo přidáno pouze málo cukru.	Smíchejte suroviny podle receptu.
	Byl použit špatný druh mouky.	Je možné, že jste použili běžnou bílou mouku namísto chlebové mouky obsahující vyšší podíl glutenu. Nepoužívejte univerzální mouku.
	Byl použit špatný druh droždí.	Nejlepších výsledků dosáhnete, pokud použijete snadno smísitelné aktivní droždí.
	Příliš málo droždí nebo je použité droždí příliš staré.	Použijte doporučené množství a zkontrolujte datum spotřeby uvedené na obalu.
	Byl vybrán cyklus rychlého pečení chleba.	V případě použití tohoto cyklu jsou upečené bochníky menší. Jedná se o běžný stav.
	Droždí a cukr byly smíchány dříve, než začalo kynutí.	Při vkládání do pečicí formy na chleba zajistěte, aby se droždí nemiesalo s cukrem.
Bochník nenakynul.	Nebylo přidáno droždí nebo bylo příliš staré.	Přidejte suroviny podle receptu a zkontrolujte datum spotřeby.
	Teplota použité tekutiny byla příliš vysoká.	Použijte tekutinu o teplotě uvedené v receptu.
	Bylo přidáno příliš mnoho soli.	Použijte doporučené množství soli.
	V případě použití časovače se droždí namočilo dříve, než se spustil proces pečení chleba.	Suché suroviny vložte do rohů pečicí formy. Ochraňte droždí před smícháním s tekutinami tím, že ve středu suchých surovin vyhloubíte malou jamku, do které droždí vložíte.
Povrch je nafouknutý do tvaru hlavičky houby.	Příliš mnoho droždí.	Uberte 1/4 lžičky droždí.
	Příliš mnoho cukru.	Uberte 1 lžičku cukru.
	Příliš mnoho mouky.	Uberte 6 až 9 lžiček mouky.
	Příliš málo soli.	Použijte doporučené množství soli.
	Teplé, vlhké počasí.	Uberte 15 ml/3 lžičky tekutin a 1/4 lžičky droždí.
Probořený vrch a strany.	Příliš mnoho tekutin.	Při dalším pečení uberte 15 ml/3 lžičky tekutin nebo přidejte o trochu více mouky.
	Příliš mnoho droždí.	Použijte suroviny v poměru uvedeném v receptu nebo při dalším pečení zvolte rychlejší program.
	Příliš vysoká vlhkost vzduchu a teplé počasí mohly způsobit, že těsto nakyne příliš rychle.	Použijte studenou vodu nebo mléko přímo z lednice.
Sukovitý nerovný povrch.	Nedostatek tekutin.	Přidejte 15 ml/3 lžičky tekutin.
	Příliš mnoho mouky.	Použijte správné množství mouky.
	Povrch bochníku nemusí být vždy bezchybně tvarovaný, to však neovlivní výslednou skvělou chuť chleba.	Pokuste se při zpracování těsta zajistit co nejoptimálnější podmínky.
Při pečení těsto spadlo.	Přístroj se nachází v průvanu nebo byl v průběhu kynutí těsta vystaven nárazu nebo otfesům.	Přeneste pekárnou na jiné místo.
	Byla překročena kapacita pečicí formy na chleba.	Nepoužívejte více surovin, než je doporučeno pro pečení velkého bochníku (max. 1 kg).
	Nebylo použito dostatečné množství soli nebo sůl nebyla přidána vůbec (sůl zabraňuje tomu, aby těsto nepřekynulo).	Použijte doporučené množství soli.
	Příliš mnoho droždí.	Použijte správné množství droždí.
	Teplé, vlhké počasí.	Uberte 15 ml/3 lžičky tekutin a 1/4 lžičky droždí.
Bochníky jsou nerovnoměrné, kratší na jedné straně.	Těsto bylo příliš vysušené a nenakynulo v pečicí formě rovnoměrně.	Přidejte 15 ml/ 3 lžičky tekutin.
Sklopná čepel se během kynutí nevztýčila.	Čepel nebyla správně vyčištěna.	Vyčistěte čepel (viz část Čištění).

GB
F
I
E


P
S
NL
FI

N
RU
SK
CZ

HR

PEČICÍ FORMA NA CHLEBA 		
STRUKTURA CHLEBA		
Problém	Možná příčina	Řešení
Těžká hustá struktura.	Příliš mnoho mouky.	Při vážení buďte přesní.
	Příliš málo droždí.	Při vážení buďte přesní.
	Příliš málo cukru.	Při vážení buďte přesní.
Načechraná struktura s dírami.	Nebyla přidána sůl.	Smíchejte suroviny podle receptu.
	Příliš mnoho droždí.	Použijte správné množství droždí.
	Příliš mnoho tekutin.	Uberte 15 ml/ 3 lžičky tekutin.
Střed bochníku není dostatečně propečený nebo je srový.	Příliš mnoho tekutin.	Uberte 15 ml/ 3 lžičky tekutin.
	Při provozu přístroje došlo k vypnutí napájení.	Pokud je při provozu přístroje vypnuto napájení na dobu delší než 8 minut, je třeba vyjmout nedopečený bochník z pečicí formy, vložit nové suroviny a začít znovu.
	Bylo vloženo příliš velké množství surovin, které výrobek nedokázal zpracovat.	Nepoužívejte více surovin, než je maximální povolené množství.
Chléb nelze dobře krájet, lepi se.	Chléb byl krájen příliš teplý.	Před krájením nechte chléb vychladnout po dobu nejméně 30 minut.
	Použili jste nevhodný nůž.	Použijte ostrý nůž vhodný ke krájení chleba.
BARVA A TLOUŠŤKA KŮRKY		
Problém	Možná příčina	Řešení
Tmavá kůrka/příliš tlustá kůrka.	Bylo zvoleno nastavení pro tmavou kůrku.	Při dalším pečení zvolte nastavení pro střední nebo světlou kůrku.
Spálený chléb.	Závada pekárný.	Viz část „Údržba a péče“.
Příliš světlá kůrka.	Chléb nebyl pečen dostatečně dlouho.	Prodlužte dobu pečení.
	Recept neobsahuje mléko v prášku ani čerstvé mléko.	Přidejte 15 ml/3 lžičky odstředěného mléka v prášku nebo namísto 50 % vody použijte mléko, čímž podpoříte zhnědnutí.
PROBLÉMY S PEČICÍ FORMOU		
Problém	Možná příčina	Řešení
Hnětač nelze vyjmout.	Hnětač je zaklíněný kvůli zbytkům suchého těsta.	Do pečicí formy na chleba nalijte vodu a nechte hnětač odmočit. Poté hnětač vyjměte jemným vikláním (viz část Čištění).
Chléb se lepi na pečicí formu/nelze vyklopit.	Tento problém se může vyskytnout při dlouhodobém používání.	Lehce potřete vnitřek pečicí formy na chleba rostlinným olejem.
		Viz část „Údržba a péče“.

Řešení potíží

PEČÍCÍ FORMA NA KOLÁČ 		
VELIKOST A TVAR BOCHNIKU		
Problém	Možná příčina	Řešení
Koláč dostatečně nenakynul.	Vejce nebyla dostatečně ušlehána.	Použijte šlehač.
	Nebyl přidán cukr nebo bylo přidáno pouze málo cukru.	Smíchejte suroviny podle receptu.
	Byl použit špatný druh mouky.	Nepoužívejte univerzální mouku.
Bochnik nenakynul.	Vejce nebyla ušlehána.	Použijte šlehač.
	Nepostupovali jste podle receptu.	Postupujte podle receptu.
Povrch koláče je popraskaný.	Nesprávné množství cukru, soli, mouky a/nebo tekutin.	Zkontrolujte suroviny v receptu.
Probořený vrch a strany.	Příliš mnoho tekutin.	Použijte méně tekutin.
	Vejce nebyla ušlehána.	Použijte šlehač.
Sukovitý nerovný povrch.	Nedostatek tekutin.	Přidejte více mléka nebo vody.
	Příliš mnoho hladké mouky.	Použijte méně hladké mouky.
	Povrch bochníku nemusí být vždy bezchybně tvarovaný, to však neovlivní výslednou chuť.	Pokuste se při pečení koláče zajistit co nejoptimálnější podmínky.
Při pečení těsto spadlo.	Přístroj se nachází v průvanu nebo byl v průběhu kynutí těsta vystaven nárazu nebo otřesům.	Přenešte pekárnou na jiné místo.
	Byla překročena kapacita pečicí formy na koláč.	Nepoužívejte větší množství surovin, než je doporučeno.
	Nebyla přidána sůl nebo nebylo přidáno dost soli.	Použijte doporučené množství soli.
	Příliš mnoho hladké mouky.	Použijte správné množství hladké mouky.
	Teplé, vlhké počasí.	Použijte méně tekutin.
BARVA A TLOUŠŤKA KÚRKY		
Problém	Možná příčina	Řešení
Tmavá kůrka/příliš tlustá kůrka.	Koláč nebyl vyjmut ihned po upečení.	Vyjměte koláč ihned po upečení.
Spálený koláč.	Závada pekárnou.	Viz část „Údržba a péče“.
Příliš světlá kůrka.	Koláč nebyl pečen dostatečně dlouho.	Prodlužte dobu pečení.
PEČÍCÍ FORMA NA KOLÁČ		
Problém	Možná příčina	Řešení
Hnětač nelze vyjmout.	Hnětač je zaklíněný kvůli zbytkům suchého těsta.	Do pečicí formy na chleba nalijte vodu a nechte odmočit. Poté hnětač vyjměte jemným vikláním (viz část Čištění).
Koláč nelze vyklopit.	Čepel se zaklíníla v koláči.	Použijte kuchyňské rukavice a otáčením hnětačí vidlice uvolněte čepel.
	Koláč se přichytil k pečicí formě.	Nebylo použito dostatečné množství oleje.
Pečicí formu na koláč nelze vyjmout.	Spodní část pečicí formy nebo spojovací článek mohou být poškozeny příp. mohou obsahovat cizí předmět.	Opatrně otáčejte pečicí formou doleva a oprava tak dlouho, než se uvolní.

GB
F
I
E

P
S
NL
FI

N
RU
SK
CZ

HR

Řešení potíží

CZ

MECHANISMUS PŘÍSTROJE		
Problém	Možná příčina	Řešení
Pekárna nepracuje/hnětač se nehýbe.	Pečicí forma není správně vložena.	Zkontrolujte, zda pečicí forma zapadla na místo.
	Je nastaven zpožděný start.	Pekárna se zapne až v nastaveném čase.
Suroviny nebyly smíchány.	Pekárna nebyla zapnuta.	Po naprogramování pečení prostřednictvím ovládacího panelu stisknutím tlačítka Start zapněte pekárnou.
	Pečicí forma nezapadla správně na místo.	Pečicí nádoba je v nesprávné poloze.
	Hnětač nebyl vložen do formy nebo se čepel nevzpřímila.	Dříve než přidáte suroviny, zkontrolujte, zda je hnětač připevněn k hřídeli na spodní straně pečicí formy. Zajistěte také, aby byla čepel řádně vyčištěná.
Během provozu je cítit zápach spálení.	Suroviny se dostaly do vnitřního prostoru pekárný.	Při přidávání surovin do pečicí formy postupujte opatrně. Suroviny se mohou pálit na zapékací jednotce a může dojít ke vzniku kouře.
	Pečicí jednotka teče.	Viz část „Údržba a péče“.
	Byla překročena kapacita pečicí formy na chleba.	Nepoužívejte větší než doporučené množství surovin a zajistěte, aby bylo vážení přesné.
V průběhu provozu došlo k neúmyslnému odpojení napájecího kabelu ze zásuvky nebo vypnutí napájení. Co mohu udělat proto, aby se chléb dopekli?	V případě fáze hnětení vyjměte suroviny, vložte nové a začněte znovu.	
	V případě fáze kynutí vyjměte těsto z pečicí formy na chleba, vytvarujte a umístěte do vymazané nádoby o rozměrech 23 x 12,5 cm, přikryjte a nechte nakynout na dvojnásobnou velikost. Zvolte nastavení 13 nebo pečte v běžné předehřáté troubě při teplotě 200 °C/400 °F/plyn stupeň 6 po dobu 30 - 35 minut nebo dozlatova.	
	V případě fáze pečení zvolte nastavení 13 nebo pečte v běžné předehřáté troubě při teplotě 200 °C/400 °F/plyn stupeň 6. Vyjměte horní mřížku. Opatrně vyjměte pečicí formu z přístroje a umístěte ji na spodní mřížku v troubě. Pečte dozlatova.	
Na displeji se zobrazí E:01 a přístroj nelze zapnout.	Vnitřní část pekárný je příliš horká.	Odpojte přístroj od zdroje napájení a nechte 30 minut vychladnout.
Na displeji se zobrazí H:HH & E:EE a přístroj nepracuje.	Závada pekárný. Chyba teplotního senzoru.	Viz část „Údržba a péče“.

Recepty (přidejte suroviny v uvedeném pořadí)

PEČICÍ FORMA NA CHLEBA			
BÍLÝ CHLÉB – nastavení: 1 a 2			
Ingredience	1 kg	750 g	500 g
voda	360 ml	310 ml	205 ml
olej	2 lžice	1 ½ lžice	1 lžice
sůl	2 lžička	1 ½ lžička	1 lžička
cukr	3 lžice	2 lžice	1 ½ lžice
sušené nízkotučné mléko v prášku	2 lžice	1 ½ lžice	1 lžice
bílá chlebová mouka	4½ hrnku	3 ¼ hrnku	2 ¼ hrnku
sušené droždí	2 lžičky	1 ¾ lžičky	1 + 1/3 lžičky

CELOPŠENIČNÝ CHLÉB – nastavení: 3 a 4			
Ingredience	1 kg	750 g	500 g
voda	360 ml	310 ml	205 ml
máslo/margarín	3 lžice	2 lžice	1 ½ lžice
sůl	2 lžičky	1 ½ lžičky	1 lžička
hnědý cukr (mletý nebo krupice)	4 lžice	3 lžice	2 lžice
sušené nízkotučné mléko v prášku	3 lžice	2 lžice	1 ½ lžice
celozrnná chlebová mouka	4 1/3 hrnku	3 ¼ hrnku	2 hrnky
sušené droždí	2 ½ lžičky	1 ½ lžičky	1 lžička

FRANCOUZSKÝ CHLÉB – nastavení: 5			
Ingredience	1 kg	750 g	500 g
voda	330 ml	290 ml	165 ml
olivový olej	2 lžice	1 lžice	1 lžice
sůl	1 ½ lžičky	1 lžička	¾ lžičky
cukr	2 lžice	1 ¼ lžice	1 lžice
bílá chlebová mouka	4 hrnky	3 ¼ hrnku	2 ¼ hrnku
sušené droždí	2 lžička	1 ½ lžičky	1 ¼ lžičky

BRIOŠKY – nastavení: 6			
Ingredience	1 kg	750 g	500 g
voda	310 ml	250 ml	155 ml
olej	2 lžice	1 lžice	1 lžice
sůl	2 lžičky	1 ½ lžičky	1 lžička
cukr	2 lžice	2 lžice	1 lžice
sušené mléko	2 lžice	1 ½ lžice	1 lžice
chlebová mouka	4 ¼ hrnku	3 hrnky	2 ½ hrnku
aktivní sušené droždí	3 lžičky	1 lžička	1 lžička

ULTRA RYCHLÝ – nastavení: 7			
Ingredience	1 kg		
voda	330 ml		
olej	2 lžice		
sůl	2 lžičky		
cukr	2 lžice		
sušené mléko	2 lžice		
chlebová mouka	4 hrnky		
aktivní sušené droždí	2 lžičky		

GB

F

I

E

P

S

NL

FI

N

RU


SK

CZ

HR

Recepty (přidejte suroviny v uvedeném pořadí)

CZ

PEČICÍ FORMA NA CHLEBA 	
KOLÁČ 500 g – nastavení: 8	
Ingredience	500 g
mléko	1 hrnek
máslo	2 lžičky
vejce	2
cukr	¼ lžíce
esence	¼ lžičky
hladká mouka	¾ hrnku
droždí	½ lžičky

BEZLEPKOVÝ CHLÉB– nastavení: 9		
Ingredience	1 kg	750 g
voda	310 ml	250 ml
olej	3 lžíce	3 lžíce
sůl	1 ½ lžička	1 ½ lžičky
cukr	3 lžíce	3 lžíce
vejce	3	2
ocet	1 lžička	1 lžička
směs mouky	450 g	390 g
xanthanová guma	1 lžíce	1 lžíce
sušené droždí	1 ½ lžička	1 ½ lžička

TĚSTO – nastavení: 10 a 11	
Ingredience	
voda	290 ml
olej	2 lžíce
sůl	1 ½ lžička
cukr	2 lžíce
sušené mléko	1 ½ lžíce
bílá chlebová mouka	3 ½ hrnku
sušené droždí	1 ½ lžičky

DŽEM – nastavení: 12			
Ingredience			
voda	2 lžíce		
citrónová šťáva	2 lžíce		
cukr	2 lžíce		
marmeláda	2 lžíce		
pomeranč	500 g		

EXTRA PEČENÍ – nastavení: 13			
Ingredience	1 kg	750 g	500 g
voda	310 ml	250 ml	155 ml
olej	2 lžíce	2 lžíce	1 lžíce
sůl	2 lžičky	1 ½ lžičky	1 lžička
cukr	2 lžíce	2 lžíce	1 lžíce
sušené mléko	2 lžíce	1 ½ lžíce	1 lžíce
chlebová mouka	4 ¼ hrnku	3 hrnky	2 ½ hrnku
aktivní sušené droždí	3 lžičky	2 lžičky	1 lžička

Recepty (přidejte suroviny v uvedeném pořadí)

PEČÍCÍ FORMA NA KOLÁČ 

PIŠKOT – nastavení: 14

Ingredience

máslo	75 g		
citronová šťáva	100 ml		
cukr	50 g		
vejce	1		
mouka	190 g		
prášek do pečiva	½ lžičce		
jedlá soda	½ lžičky		
sůl	1 špetka		

RÝŽOVÝ NÁKYP – nastavení: 15

Ingredience

Mléko (plnotučné, 3%)	0,5 l		
kulatá rýže	90 g		
cukr	60 g		
vanilkový lusk	½		

DORT – nastavení: 16

Ingredience

mléko	400 ml		
cukr	30 g		
vejce	3		
vanilkový lusk			

GB

F

I

E

P

S

NL

FI

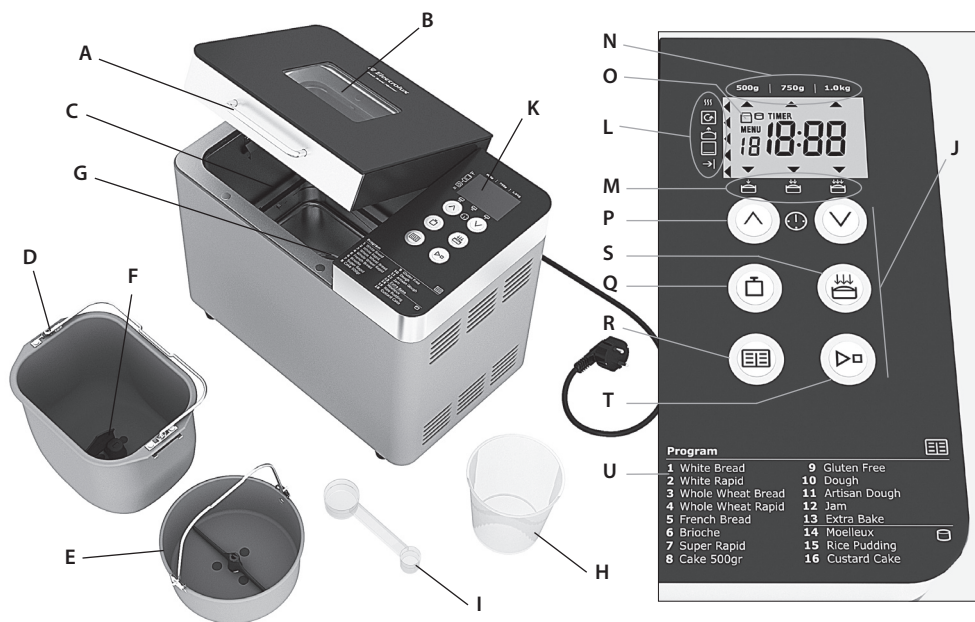
N

RU

SK

CZ

HR



GB
F
I
E

P
S
NL
FI

N
RU
SK
CZ

HR

HR

Dijelovi

- A. Ručka poklopca
- B. Prozorčić
- C. Grijaći element
- D. Plitica za kruh
- E. Plitica za tortu
- F. Miješalica
- G. Pogonska osovina
- H. Mjerna šalica
- I. Dvostruka mjerna žličica
- J. Upravljačka ploča
- K. LCD zaslon
- L. Pokazatelji stanja programa
- M. Pokazatelji boje kore
- N. Pokazatelji veličine hljeba
- O. Pokazatelji pleha
- P. Tipke za odgađanje početka
- Q. Tipka za veličinu hljeba
- R. Tipka izbornika
- S. Tipka za boju kore
- T. Tipka za početak ili završetak
- U. Popis programa

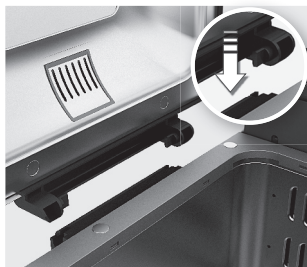
Sigurnosni savjeti

HR

Pažljivo pročitajte sljedeće upute prije prve upotrebe stroja.

- Ovaj aparat nije namijenjen osobama (uključujući djecu) koje imaju fizičke, osjetilne ili mentalne poteškoće ili nemaju iskustva niti znanja, ukoliko nisu pod nadzorom, ili nisu dobili upute od osobe odgovorne za njihovu sigurnost.
 - Djeca trebaju biti pod nadzorom kako se ne bi igrala aparatom.
 - Aparat se smije priključivati samo na napajanje i frekvenciju koji odgovaraju podacima navedenima na pločici s nominalnim vrijednostima!
 - Ne upotrebljavajte niti ne podižite aparat ako je
 - kabel oštećen,
 - kućište oštećeno.“
 - Aparat smijete priključivati samo na uzemljene utičnice. Ako je to potrebno, možete upotrijebiti produžni kabel koji odgovara 10 A.
 - Ako su aparat ili kabel oštećeni, zamjenu mora izvršiti proizvođač, njegov servisier ili osoba s odgovarajućom kvalifikacijom, da bi se izbjegla opasnost.
 - Aparat uvijek stavljajte na ravnu i vodoravnu površinu.
- Utikač se mora izvući nakon svake upotrebe prije čišćenja i održavanja.
 - Aparat i dodaci postaju vrući tijekom rada. Upotrebljavajte samo navedene ručke i kvake. Za uklanjanje vrućeg pleha za kruh uvijek upotrebljavajte zaštitne rukavice za pečnicu. Prije čišćenja i pospremanja pričekajte da se aparat ohladi.
 - Kabel ne smije dodirivati vruće dijelove uređaja.
 - Ne prekrivajte otvore za ventilaciju i ostavite dovoljno prostora za ventilaciju oko aparata tijekom rada. U suprotnom može doći do oštećenja aparata i opasnosti.
 - Nikada ne dodirujte pokretne dijelove rukom niti alatima dok je aparat priključen na napajanje.
 - Ne stavljajte aparat u vodu niti drugu tekućinu.
 - Ne stavljajte količine veće od najvećih količina navedenih u receptima za odgovarajuće plehove, jer to može oštetiti aparat i prouzročiti opasnost.
 - Ovaj je aparat namijenjen samo kućnoj upotrebi. Proizvođač ne odgovara za moguća oštećenja prouzrokovana nepravilnom upotrebom.

Početak



1. Prije prve upotrebe. Uklonite svu ambalažu i naljepnice. Postavljanje poklopca: držite poklopac tako da je gornji dio šarke u okomitom položaju. Uvucite u prozeze na donjem dijelu šarke. Izvadite plitica za kruh ili tortu, očistite i osušite. Postavite miješalicu.




2. Mjera sastojaka (važno je slijediti redoslijed kojim su sastojci navedeni u receptu, pogledajte stranicu 152–154). Najbolje rezultate postići ćete ako koristite točne količine navedene u receptima. U plitica za kruh ili tortu dodajte sve sastojke prema odabranom programu.






3. a. Namjestite plitica za kruh u odjeljak za pečenje i gurnite ga da se zakvači. Zatvorite poklopac.
b. Namjestite plitica za tortu u odjeljak za pečenje i zatvorite poklopac. Tijekom pokretanja plitica za tortu automatski će se fiksirati.





4. Priključite kabel i odaberite program pečenja pritisćući na izbornik  onoliko puta koliko je potrebno da se pojavi traženi program.



5. Kada upotrebljavate plitica za kruh:
1. korak – odaberite veličinu hljeba  i boju kore  pritisćući tipke onoliko puta koliko je potrebno da pokazatelj prikažu tražene odabire.
2. korak – pritisnite i držite "Start"  2-3 sekunde. Prije početka programa oglasit će se upozorenje. **Kada upotrebljavate plitica za tortu,** odmah idite na 2. korak.



6. 1) Za privremeni prekid programa pritisnite gumb za pokretanje/zaustavljanje . **2) Za zaustavljanje ili otkazati program,** pritisnite gumb za zaustavljanje . Kada pečenje završi, isključite kabel. Izvadite plitica za kruh ili tortu koristeći rukavice za pećnicu, izvrite na tanjur i pustite kruh da se hladi barem 30 minuta prije rezanja. Plitica za kruh i miješalicu očistite odmah nakon upotrebe (pogledajte odjeljak Čišćenje).

GB
F
I
E

P
S
NL
FI

N
RU
SK
CZ

HR




Odgođeni početak





HR

Odgođeni početak ⌚ omogućuje odgađanje procesa miješenja kruha do 12 sati (ne može se koristiti sa super brzim programom i ne preporučuje se s tijestima, pekmezima i postavama bez glutena). Ne upotrebljavajte odgođeni početak ako rabite programe od 8 do 16 i kvarljive namirnice (mlijeko, jaja, kvasac, itd.).





1. Pritisnite  onoliko puta koliko je potrebno da se pojavi željeni program, nakon čega slijedi odabir boje kore  i veličine .



2. Pritisnite tipku kontrolnog sata  onoliko puta koliko je potrebno da se pojavi željeno vrijeme odgode. **Tipka kontrolnog sata**  smanjivat će postavljeno vrijeme odgode (pekač će automatski uključiti vrijeme pečenja na temelju vremena koje ste odredili za završetak pečenja kruha).



3. Pritisnite . Aparat će se uključiti, dvotočka će zatreperiti, a kontrolni sat započet će s odbrojavanjem. **Poništavanje odgađanja** izvršava se pritiskom na  dok se zaslon ne vrati na zadanu vrijednost. Zatim poništite vrijeme.



4. **Zaštita od prekida napajanja.** Ako nestane struje ili ako se aparat isključi tijekom rada, program će se nastaviti ako se struja vrati u roku od 8 minuta.

Čišćenje



1. Uvijek isključite pekač prije čišćenja i ostavite ga da se ohladi. Ne stavljajte kućiste pekača pod vodu. Ne perite u perilici, abrazivnim sredstvima ili metalnim pomagalicima.



2. Da biste odvojili miješalicu, podignite je. Ako ne možete odvojiti miješalicu nakon 10 minuta, primite osovinu ispod pleha pa okrećite naprijed-natrag dok se miješalica ne odvoji. Očistite, isperite i osušite. (Kada se oštrica automatski preklopi pod kutom od 30°, potpuno je čista.)



3. Da biste očistili plitica za kruh ili tortu. Ne možete donji vanjski dio pleha, samo ga djelomično napunite toplom vodom sa sredstvom za pranje. Neka se namoči 5 do 10 minuta. **Vanjske i unutarnje površine** čiste se mekom vlažnom krpom. Poklopac se može podignuti radi čišćenja.

GB
F
I
E

P
S
NL
FI

N
RU
SK
CZ

HR


Zbrinjavanje

Zbrinjavanje

Ambalaža

Ambalaža ne šteti okolišu i može se oporabiti. Plastični dijelovi označeni su oznakama, npr. >PE<, >PS<, itd. Ambalažu odložite na odgovarajuće mjesto za sakupljanje javnog otpada.

Iskorišteni aparat

Simbol  na proizvodu ili ambalaži označava da se ovaj proizvod ne može smatrati kućnim otpadom. Potrebno ga je predati na odgovarajuće mjesto za prikupljanje električnog i elektronskog otpada. Ako ovaj iskorišteni proizvod pravilno zbrinete, pomoći ćete u sprječavanju mogućih negativnih posljedica za okoliš i ljudsko zdravlje, koje bi nepravilno zbrinjavanje ovog



proizvoda moglo prouzročiti. Za detaljnije informacije o uporabi proizvoda obratite se lokalnom gradskom uredu, službi za zbrinjavanje kućnog otpada ili trgovini u kojoj ste kupili proizvod.






Tablica programa za kruh/tijesto

HR

PLEH ZA KRUH ☐							
Indeks	Tip	Kora	Veličina	Ukupno	Dodaci	Toplo	Najdulja odgoda
1	Bijeli kruh	Svijetli	500 g	02:57	02:37	60	12:00
			750 g	03:00	02:40	60	12:00
			1,0 kg	03:03	02:43	60	12:00
		Srednji	500 g	03:05	02:45	60	12:00
			750 g	03:10	02:50	60	12:00
			1,0 kg	03:15	02:55	60	12:00
		Tamni	500 g	03:20	03:00	60	12:00
			750 g	03:25	03:05	60	12:00
			1,0 kg	03:30	03:10	60	12:00
2	Bijeli brzo pečenje	Svijetli	500 g	02:32	02:12	60	12:00
			750 g	02:35	02:15	60	12:00
			1,0 kg	02:38	02:18	60	12:00
		Srednji	500 g	02:40	02:20	60	12:00
			750 g	02:45	02:25	60	12:00
			1,0 kg	02:50	02:30	60	12:00
		Tamni	500 g	02:55	02:35	60	12:00
			750 g	03:00	02:40	60	12:00
			1,0 kg	03:05	02:45	60	12:00
3	Kruh sa cjelovitim sjemenkama	Svijetli	500 g	04:15	03:31	60	12:00
			750 g	04:19	03:35	60	12:00
			1,0 kg	04:23	03:39	60	12:00
		Srednji	500 g	04:20	03:36	60	12:00
			750 g	04:25	03:41	60	12:00
			1,0 kg	04:30	03:46	60	12:00
		Tamni	500 g	04:29	03:45	60	12:00
			750 g	04:35	03:51	60	12:00
			1,0 kg	04:39	03:55	60	12:00
4	Cjelovite sjemenke brzo pečenje	Svijetli	500 g	02:29	02:10	60	12:00
			750 g	02:33	02:14	60	12:00
			1,0 kg	02:37	02:18	60	12:00
		Srednji	500 g	02:34	02:15	60	12:00
			750 g	02:39	02:20	60	12:00
			1,0 kg	02:44	02:25	60	12:00
		Tamni	500 g	02:43	02:24	60	12:00
			750 g	02:49	02:30	60	12:00
			1,0 kg	02:53	02:34	60	12:00
5	Francuski kruh	Srednji	500 g	03:12	02:53	60	12:00
			750 g	03:23	03:04	60	12:00
			1,0 kg	03:34	03:15	60	12:00
		Srednji	500 g	03:32	03:13	60	12:00
			750 g	03:36	03:17	60	12:00
			1,0 kg	03:40	03:21	60	12:00
		Tamni	500 g	03:35	03:16	60	12:00
			750 g	03:42	03:23	60	12:00
			1,0 kg	03:44	03:25	60	12:00
6	Pletenica	Svijetli	500 g	03:17	02:57	60	12:00
			750 g	03:19	02:59	60	12:00
			1,0 kg	03:21	03:01	60	12:00
		Srednji	500 g	03:19	02:59	60	12:00
			750 g	03:22	03:02	60	12:00
			1,0 kg	03:25	03:05	60	12:00
		Tamni	500 g	03:23	03:03	60	12:00
			750 g	03:26	03:06	60	12:00
			1,0 kg	03:29	03:09	60	12:00
7	Super brzo pečenje	Srednji	750 g	00:58	-	60	-

Tablica programa za kruh/tijesto

PLITICA ZA KRUH 							
Indeks	Tip	Kora	Veličina	Ukupno	Dodaci	Toplo	Najdulja odgoda
8	Kolač 500 gr	nije primjenjivo	500 g	01:22	–	22	12:00
9	Bez glutena	Srednji	750 g	02:54	02:37	60	12:00
			1,0 kg	02:59	02:42	60	12:00
10	Tijesto	–	≤1,0 kg	01:30	01:14	–	12:00
11	Pekarsko tijesto	–	–	05:15	04:39	–	12:00
12	Pekmez	–	≤1,0 kg	01:25	–	20	12:00
13	Jako pečenje	–	–	10-90	–	60	–
PLITICA ZA TORTU 							
14	Pjenasti kolač	–	270 g	01:28	–	22	–
15	Kolač od riže	–	270 g	–	–	22	–
16	Kolač sa kremom	–	270 g	–	–	22	–
Bilješke		<p>1. Ako je tako preporučeno u receptu, dodajte sastojke kada se oglasi upozorenje (8 puta).</p> <p>2. Zadano vrijeme za dodatno pečenje iznosi 10 minuta, a vrijeme najdulje odgode 90 minuta (1:30)</p> <p>3. U programima za plitica za kruh (osim programa 10 i 11) pekač će na kraju pečenja automatski održavati toplinu. Toplina će se održavati najdulje jedan sat ili dok se aparat ne isključi.</p>					

POKAZATELJ STANJA PROGRAMA		
Simbol	Naziv	Objašnjenje
	Zagrijavanje sastojaka	Upotrebljava se samo za kruh od integralnog brašna, kruh od integralnog brašna brzo i kruh bez glutena kako bi se sastojci zagrijali prije miješenja.
	Simbol miješenja	Označava da se tijesto mijesi prvi ili drugi put ili da se mijesi između dva ciklusa dizanja. Zvučni signal upozorit će kada je vrijeme za ručno dodavanje dodatnih sastojaka.
	Simbol podizanja	Označava da se tijesto podiže prvi, drugi ili treći put.
	Simbol pečenja	Označava završni ciklus pečenja.
	Održavanje topline	Automatski započinje kada završi pečenje. Toplina će se održavati najdulje jedan sat ili dok se aparat ne isključi.

GB
F
I
E

P
S
NL
FI

N
RU
SK
CZ


HR

Rješavanje problema

HR

PLITICA ZA KRUH 		
VELIČINA I OBLIK HLJEBA		
Problem	Mogući uzrok	Rješenje
Kruh se nije dovoljno dignuo	Kruh od integralnog brašna bit će niži od bijelog kruha jer ima manje glutenskog proteina.	Situacija je normalna i nema potrebe za rješavanjem.
	Nema dovoljno tekućine.	Dodajte 15ml/3 žličice tekućine.
	Preskočeno je dodavanje šećera ili ga nije dodano dovoljno.	Sastojke dodajte kako je navedeno u receptu.
	Upotrebljena je pogrešna vrsta brašna.	Možda ste upotrijebili obično bijelo brašno umjesto oštrog, koje ima veći udio glutena. Ne koristite univerzalno brašno.
	Upotrebljena je pogrešna vrsta kvasca.	Najbolji rezultati postižu se sa suhim kvascem.
	Nema dovoljno kvasca ili je prestar.	Izmjerite potrebnu količinu i provjerite rok upotrebe.
	Odabran je brzi ciklus.	Taj ciklus daje kraće hljebove. To je normalno.
Spljošten kruh, nije se podigao.	Kvasac i šećer došli su u kontakt prije miješenja.	Neka budu odvojeni kada se dodaju u plitica.
	Nije dodan kvasac ili je bio prestar.	Sakupite sastojke i provjerite rok trajanja.
	Tekućina je pretopla.	U receptu provjerite točnu temperaturu tekućine.
	Dodano je previše soli.	Upotrijebite preporučenu količinu.
Vrh je napuhan – izgleda poput gljive.	Ako koristite kontrolni sat, kvasac se smočio prije početka miješenja.	Suhe sastojke stavite u kutove pleha. Zaštitite kvasac od tekućine tako da u središtu suhih sastojaka načinite malu jamicu.
	Previše kvasca.	Stavite 1/4 žličice kvasca manje.
	Previše šećera.	Stavite žličicu šećera manje.
	Previše brašna.	Stavite 6 do 9 žličica brašna manje.
	Nema dovoljno soli.	Upotrijebite preporučenu količinu soli.
Vrh i stranice upadaju.	Toplo, vlažno vrijeme.	Smanjite količinu tekućine za 15ml/3 žličice i kvasca za 1/4 žličice.
	Previše tekućine.	Sljedeći put dodajte 15ml/3 žličice manje ili dodajte malo više brašna.
	Previše kvasca.	Upotrijebite količinu preporučenu u receptu ili sljedeći put pokušajte s brzim ciklusom.
	Vlaga u zraku i toplo vrijeme uzrokovali su prebrzo dizanje tijesta.	Ohladite vodu ili dodajte mlijeko izravno iz hladnjaka.
Kvrgav vrh – nije gladak.	Nema dovoljno tekućine.	Dodajte 15ml/3 žličice tekućine.
	Previše brašna.	Točno izmjerite brašno.
	Čak i kada vrh kruha ne izgleda savršeno, to neće utjecati na okus.	Neka tijesto bude napravljeno u najboljim mogućim uvjetima.
Urušilo se za vrijeme pečenja.	Aparat je bio na propuhu ili ga je netko protresao za vrijeme dizanja tijesta.	Premjestite pekač.
	Nadmašen je kapacitet pleha za kruh.	Ne nadmašujte količinu preporučenu za veliki hljeb (najviše 1 kg).
	Soli nema dovoljno ili je preskočena (sol pomaže da tijesto ne nabuja previše).	Upotrijebite količinu soli preporučenu u receptu.
	Previše kvasca.	Točno izmjerite kvasac.
	Toplo, vlažno vrijeme.	Smanjite količinu tekućine za 15ml/3 žličice i kvasca za 1/4 žličice.
Neujednačeni hljeb, kraći s jedne strane.	Presuho tijesto, nije se podjednako podiglo u plehu.	Dodajte 15 ml/3 žličice tekućine.
Preklopna oštrica nije uspravna za vrijeme miješenja.	Oštrica nije dobro očišćena.	Očistite oštricu (pogledajte odjeljak o čišćenju).

Rješavanje problema

PLITICA ZA KRUH 		
TEKSTURA KRUHA		
Problem	Mogući uzrok	Rješenje
Vrlo gusta tekstura	Previše brašna.	Mjerite točno.
	Nema dovoljno kvasca.	Mjerite točno.
	Nema dovoljno šećera.	Mjerite točno.
Otvorena, gruba, rupičasta tekstura.	Preskočena sol.	Sastojke dodajte kako je navedeno u receptu.
	Previše kvasca.	Odmjerite točnu količinu kvasca.
	Previše tekućine.	Smanjite tekućinu za 15 ml/3 žličice.
Sredina je sirova, nedovoljno pečena.	Previše tekućine.	Smanjite tekućinu za 15 ml/3 žličice.
	Tijekom rada nestalo je struje.	Ako tijekom rada nije bilo struje dulje od 8 minuta, morat ćete isprazniti i plitica i početi ispočetka s novim sastojcima.
	Količine su bile prevelike i aparat ih nije mogao obraditi.	Smanjite količine na najveće dopuštene.
Kruh se ne reže dobro, previše je ljepljiv.	Rezan je dok je bio prevruć.	Neka se kruh hladi na rešetci barem 30 minuta prije rezanja.
	Upotrijebili ste pogrešan nož.	Upotrijebite nož za rezanje kruha.
BOJA I DEBLJINA KORE		
Problem	Mogući uzrok	Rješenje
Tamna boja kore/predebela	Korištena je postavka TAMNE kore.	Sljedeći put upotrijebite postavku za svijetlu ili srednju boju.
Kruh je zagorio.	Pekač je neispravan.	Provjerite odjeljak "Servis i briga o kupcima".
Kora je presvijetla.	Kruh se pekao prekratko.	Produljite vrijeme pečenja.
	U receptu nema mlijeka u prahu niti svježeg mlijeka.	Dodajte 15 ml/3 žličice obranog mlijeka u prahu ili zamijenite 50% vode mlijekom da biste potakli tamnjenje.
PROBLEM S Pliticom		
Problem	Mogući uzrok	Rješenje
Miješalica se ne može izvaditi.	Miješalica se zaglavila zbog suhih ostataka tijesta.	Ulijte vodu u plitica da se miješalica namoči. Zatim lagano zakrenite miješalicu da biste je izvadili (pogledajte odjeljak o čišćenju).
Kruh se pripinje za plitica, teško ga je istresti.	Dogada se kod dulje upotrebe.	Lagano premažite unutrašnjost pleha biljnim uljem.
		Provjerite odjeljak "Servis i briga o kupcima".

GB
F
I
E


P
S
NL
FI

N
RU
SK
CZ

HR

Rješavanje problema

HR

PLITICA ZA TORTU 		
VELIČINA I OBLIK HLJEBA		
Problem	Mogući uzrok	Rješenje
Torta se nije dovoljno podigla.	Jaja se nisu žitko razmiješala.	Razmiješajte jaja aparatom za miješanje.
	Preskočen je šećer ili ga nema dovoljno.	Sastojke miješajte kako je navedeno u receptu.
	Upotrebljena je pogrešna vrstu brašna.	Ne koristite univerzalno brašno.
Spljošten hljeb, nije se podigao.	Jaja se nisu razmiješala ujednačeno.	Razmiješajte jaja aparatom za miješanje.
	Nije korišten potrebni standardni recept.	Upotrijebite standardni recept.
Površina torte je napukla.	Pogrešna količina šećera, soli, brašna i/ili tekućine.	Provjerite sastojke prema receptu.
Vrh i stranice upadaju.	Previše tekućine.	Smanjite količinu tekućine.
	Jaja se nisu razmiješala ujednačeno.	Razmiješajte jaja aparatom za miješanje.
Krvav vrh – nije gladak	Nema dovoljno tekućine.	Dodajte više mlijeka ili vode.
	Previše brašna za kolače.	Smanjite količinu brašna za kolače.
	Vrh hljebova ne mora biti savršenog oblika – to nema utjecaja na okus.	Neka se kolač mijesi u najboljim mogućim uvjetima.
Urušilo se za vrijeme pečenja.	Aparat je bio na propuhu ili ga je netko protresao za vrijeme dizanja tijesta.	Premjestite pekač.
	Premašen je kapacitet pleha za tortu.	Ne nadmašujte količinu preporučenu za plitica.
	Preskočena je sol ili je nema dovoljno.	Upotrijebite količinu soli preporučenu u receptu.
	Previše brašna za kolače.	Točno izmjerite brašno za kolače.
	Toplo, vlažno vrijeme.	Smanjite količinu tekućine.
BOJA I DEBLJINA KORE		
Problem	Mogući uzrok	Rješenje
Tamna boja kore/predebela kora.	Torta nije izvađena odmah nakon pečenja.	Izvadite je odmah nakon pečenja.
Torta je zagorila.	Pekač je neispravan.	Pogledajte odjeljak "Servis i brig za kupce".
Kora je presvijetla.	Torta se nije dovoljno dugo pekla.	Produljite vrijeme pečenja.
Plitica ZA TORTU		
Problem	Mogući uzrok	Rješenje
Miješalica se ne može izvaditi.	Miješalica se zaglavila zbog suhih ostataka tijesta.	Ulijte vodu u plitica da se miješalica namoči. Zatim lagano zakrenite miješalicu da biste je izvadili (pogledajte odjeljak o čišćenju).
Torta se ne može istresti.	Oštrica je zapela u torti.	Navucite rukavice pa rukom zavrтите vilicu da biste oštricu odvojili od torte.
	Torta se pripela za plitica.	Nema dovoljno ulja.
Plitica za tortu ne može se podići.	Moguće je da su se donji dio pleha i spoj izobličili ili da je unutra strani predmet.	Pažljivo zakrenite plitica u lijevo pa u desno da biste ga oslobodili.

Rješavanje problema

MEHANIKA STROJA		
Problem	Mogući uzrok	Rješenje
Pekač ne radi/Miješalica se ne miče.	Plitica je smješten neispravno.	Provjerite je li plitica na mjestu.
	Odabrana je odgoda.	Pekač će započeti s radom tek kada završi odbrojavanje.
Sastojci nisu izmiješani.	Pekač se nije uključio.	Nakon programiranja na upravljačkoj ploči pritisnite tipku za pokretanje da biste uključili pekač.
	Plitica je smješten neispravno.	Provjerite je li plitica na mjestu.
	Zaboravili ste staviti miješalicu ili se oštrica nije uspravila.	Prije dodavanja sastojaka uvijek provjerite je li miješalica na osovini na dnu pleha. Provjerite je li oštrica potpuno čista.
Tijekom rada osjeti se miris paljevine.	Sastojci su se razlili u pećnici.	Pazite da ne razlijete sastojke kada ih dodajete u plitica. Sastojci se mogu zapaliti na grijačkoj jedinici i prouzročiti dim.
	Plitica propušta.	Pogledajte odjeljak "Servis i brigada o kupcima".
	Premašen kapacitet pleha.	Ne premašujte kapacitet i točno mjerite sastojke.
Stroj se slučajno isključio ili je nestalo struje. Kako da spasim kruh?	Ako traje miješenje, bacite sastojke i započnite ponovno.	
	Ako traje dizanje, izvadite tijesto iz pleha, oblikujte ga i stavite u namašćeni plitica veličine 23 x 12,5 cm, prekrijte i ostavite da se diže do svoje dvostruke veličine. Upotrijebite postavku 13 "samo pečenje" ili ispecite u običnoj pećnici na 200°C 30-35 minuta ili dok ne dobije zlatno smeđu boju.	
	Ako traje pečenje, upotrijebite postavku 13 "samo pečenje" ili ispecite u običnoj pećnici na 200°C i maknite gornju rešetku. Pažljivo izvadite plitica iz pekača i stavite ga na donju rešetku u pećnici. Pecite dok ne dobije zlatno smeđu boju.	
Na zaslonu se pojavilo E:01, a stroj se ne može uključiti.	Odjeljak za pečenje previše je vruć.	Isključite i ostavite da se hladi 30 minuta.
Na zaslonu se pojavilo H:HH & EEE, a stroj ne radi.	Pekač je neispravan. Pogreška temperaturnog senzora.	Pogledajte odjeljak "Servis i brigada za kupce".

GB

F

I

E

P

S

NL

FI

N

RU

SK

CZ

HR

Recepti (sastojke dodajte prema navedenom redoslijedu)

HR
PLITICA ZA KRUH ☐
BIJELI KRUH – postavka: 1 i 2

Sastojci	1 kg	750 g	500 g
Voda	360 ml	310 ml	205 ml
Ulje	2 žlice	1 ½ žlica	1 žlica
Sol	2 žličice	1 ½ žličice	1 žličica
Šećer	3 žlice	2 žlice	1 ½ žlice
Obrano mlijeko u prahu	2 žlice	1 ½ žlice	1 žlica
Bijelo brašno	4 ½ šalice	3 ¼ šalice	2 ¼ šalice
Suhi kvasac	2 žličice	1 ¾ žličice	1 + 1/3 žličice

KRUH SA CJELOVITIM SJEMENKAMA – postavka: 3 i 4

Sastojci	1 kg	750 g	500 g
Voda	360 ml	310 ml	205 ml
Maslac/margarin	3 žlice	2 žlice	1 ½ žlice
Sol	2 žličice	1 ½ žličice	1 žličica
Fini smeđi šećer	4 žlice	3 žlice	2 žlice
Obrano mlijeko u prahu	3 žlice	2 žlice	1 ½ žlice
Integralno brašno	4 1/3 šalice	3 ¼ šalice	2 šalice
Suhi kvasac	2 ½ žlice	1 ½ žlice	1 žlica

FRANCUSKI KRUH – postavka: 5

Sastojci	1 kg	750 g	500 g
Voda	330 ml	290 ml	165 ml
Maslinovo ulje	2 žlice	1 žlica	1 žlica
Sol	1 ½ žličice	1 žličica	¾ žličice
Šećer	2 žlice	1 ¼ žlice	1 žlica
Bijelo brašno	4 šalice	3 ¼ šalice	2 ¼ šalice
Suhi kvasac	2 žličice	1 ½ žličice	1 ¼ žličice

PLETENICA – postavka: 6

Sastojci	1 kg	750 g	500 g
Voda	310 ml	250 ml	155 ml
Ulje	2 žlice	1 žlica	1 žlica
Sol	2 žličice	1 ½ žličice	1 žličica
Šećer	2 žlice	2 žlice	1 žlica
Mlijeko u prahu	2 žlice	1 ½ žlica	1 žlica
Brašno	4 ¼ šalice	3 šalice	2 ¼ šalice
Suhi kvasac	3 žličice	1 žličica	1 žličica

SUPER BRZO PEČENJE – postavka: 7

Sastojci	1 kg
Voda	330 ml
Ulje	2 žlice
Sol	2 žličice
Šećer	2 žlice
Mlijeko u prahu	2 žlice
Brašno	4 šalice
Suhi kvasac	2 žličice

Recepti (sastojke dodajte prema navedenom redoslijedu)

PLITICA ZA KRUH <input type="checkbox"/>	
KOLAČ 500 g – postavka: 8	
Sastojci	500 g
Mlijeko	1 šalica
Maslac	2 žličice
Jaja	2
Šećer	¾ žličice
Ocat	¾ žličice
Brašno za kolače	¾ šalice
Kvasac za pečenje	½ žličice

BEZ GLUTENA – postavka: 9		
Sastojci	1 kg	750 g
Voda	310 ml	250 ml
Ulje	3 žlice	3 žlice
Sol	1 ½ žličice	1 ½ žličice
Šećer	3 žlice	3 žlice
Jaja	3	2
Ocat	1 žličica	1 žličica
Miješano brašno	450 g	390 g
Ksantanska guma	1 žlica	1 žlica
Suhi kvasac	1 ½ žličica	1 ½ žličice

TIJESTO – postavka: 10 i 11	
Sastojci	
Voda	290 ml
Ulje	2 žlice
Sol	1 ½ žličice
Šećer	2 žlice
Mlijeko u prahu	1 ½ žlica
Bijelo brašno	3 ½ šalice
Suhi kvasac	1 ½ žličice

PEKMEZ – hladno puhanje: 12			
Sastojci			
Voda	2 žlice		
Sok od limuna	2 žlice		
Šećer	2 žlice		
Pekmez	2 žlice		
Naranča	500 g		

JAKO PEČENJE – postavka: 13			
Sastojci	1 kg	750 g	500 g
Voda	310 ml	250 ml	155 ml
Ulje	2 žlice	2 žlice	1 žlica
Sol	2 žličice	1 ½ žličice	1 žličica
Šećer	2 žlice	2 žlice	1 žlica
Mlijeko u prahu	2 žlice	1 ½ žlica	1 žlica
Brašno	4 ¼ šalice	3 šalice	2 ½ šalice
Suhi kvasac	3 žličice	2 žličice	1 žličica

GB

F

I

E

P

S

NL

FI

N

RU

SK

CZ

HR

Recepti (sastojke dodajte prema navedenom redoslijedu)

HR

PLITICA ZA TORTU

PJENASTI KOLAČ – postavka: 14

Sastojci

Maslac	75 g		
Sok od limuna	100 ml		
Šećer	50 g		
Jaje	1		
Brašno	190 g		
Prašak za pecivo	½ žličice		
Soda bikarbona	½ žličice		
Sol	1 prstohvat		

KOLAČ OD RIŽE – postavka: 15

Sastojci

Mlijeko (masnoće 3%)	0,5 l		
Okrugla riža	90 g		
Šećer	60 g		
Zrna vanilije	½		

KOLAČ SA KREMOM – postavka: 16

Sastojci

Mlijeko	400 ml		
Šećer	30 g		
Jaja	3		
Zrna vanilije			



Electrolux Floor Care & Small Appliances AB
St. Göransgatan 143
S-105 45 Stockholm
Sweden

Share more of our thinking at www.electrolux.com

3484E EBM8000 02021209