

Moulinex®

home bread



FR

NL

DE

EN

DA

NO

SV

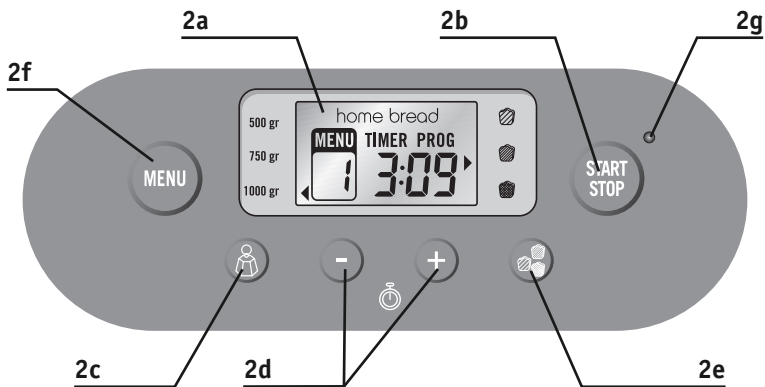
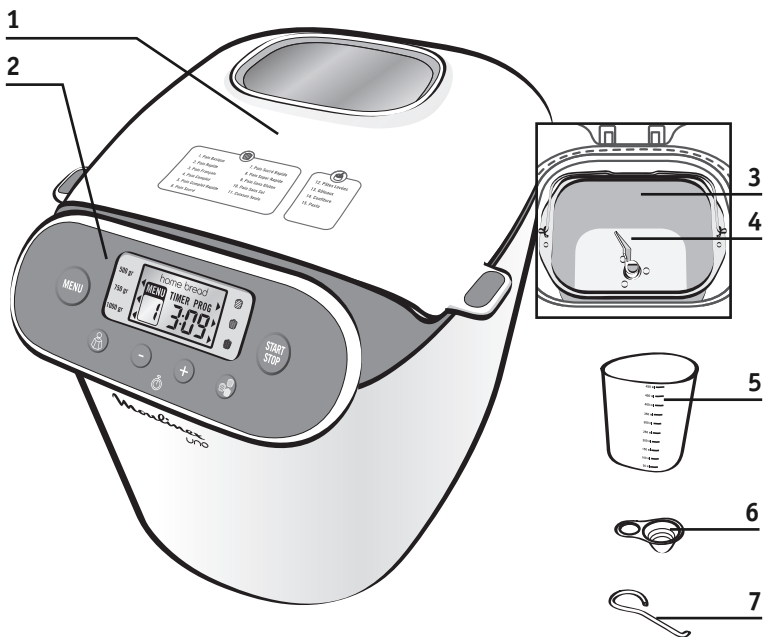
FI

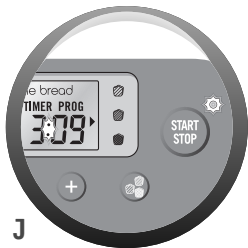
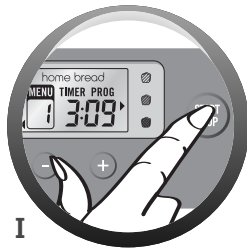
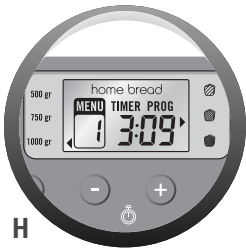
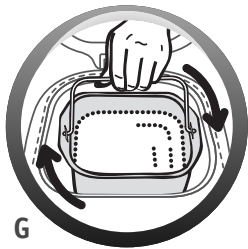
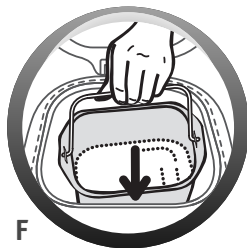
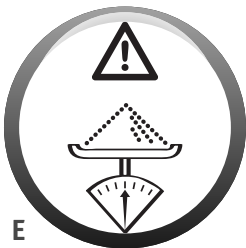
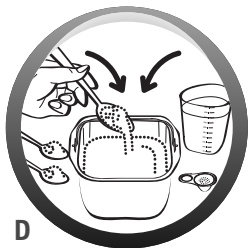
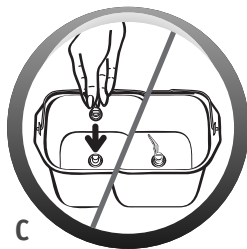
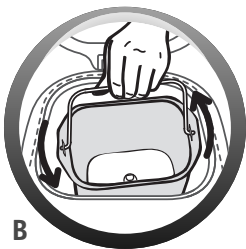
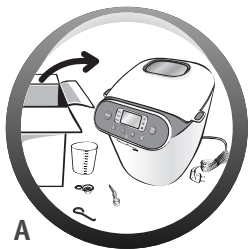
TR

FA

AR

www.moulinex.com





DESCRIPTION

- 1 - couvercle avec hublot
- 2 - tableau de bord
 - a - écran de visualisation
 - b - bouton départ/arrêt
 - c - sélection du poids
 - d - touches de réglage du départ différé et du réglage de temps pour le programme 11
 - e - sélection du dosage
 - f - choix des programmes
 - g - voyant de fonctionnement
- 3 - cuve à pain
- 4 - mélangeur
- 5 - gobelet gradué
- 6 - cuillère à café/
cuillère à soupe
- 7 - crochet pour retirer
le mélangeur

FR

CONSIGNES DE SECURITE



Participons à la protection de l'environnement !

① Votre appareil contient de nombreux matériaux valorisables ou recyclables.

➔ Confiez celui-ci dans un point de collecte pour que son traitement soit effectué.

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

- par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel,
- dans des environnements de type chambres d'hôtes.
- Débranchez votre appareil dès que vous cessez de l'utiliser et lorsque vous voulez le nettoyer.
- N'utilisez pas l'appareil si :
 - celui-ci a un cordon endommagé ou défectueux.
 - l'appareil est tombé et présente des détériorations visibles ou des anomalies de fonctionnement.
 Dans chacun de ces cas, l'appareil doit être envoyé au centre SAV le plus proche afin d'éviter tout danger. Consulter la garantie.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.
- Toute intervention autre que le nettoyage et l'entretien usuel par le client doit être effectuée par un centre service agréé.
- Ne mettez pas l'appareil, le câble d'alimentation ou la fiche dans l'eau ou tout autre liquide.
- Ne laissez pas pendre le câble d'alimentation à portée de mains des enfants.
- Le câble d'alimentation ne doit jamais être à proximité ou en contact avec les parties chaudes de l'appareil, près d'une source de chaleur ou sur angle vif.
- Ne déplacez pas l'appareil pendant son fonctionnement.
- **Ne pas toucher le hublot pendant et juste après le fonctionnement. La température du hublot peut être élevée.**
- Ne débranchez pas l'appareil en tirant sur le cordon.
- N'utilisez qu'une rallonge en bon état, avec une prise reliée à la terre, et avec un fil conducteur de section au moins égale au fil fourni avec le produit.
- Ne placez pas l'appareil sur d'autres appareils.
- N'utilisez pas l'appareil comme source de chaleur.
- N'utilisez pas l'appareil pour cuire d'autres préparations que des pains et des confitures.
- Ne placez jamais de papier, carton ou plastique dans l'appareil et ne posez rien dessus.
- S'il arrivait que certaines parties du produit s'enflamment, ne tentez jamais de les éteindre avec de l'eau. Débranchez l'appareil. Etouffez les flammes avec un linge humide.
- Pour votre sécurité, n'utilisez que des accessoires et des pièces détachées adaptés à votre appareil.
- **En fin de programme, utilisez toujours des gants de cuisine pour manipuler la cuve ou les parties chaudes de l'appareil. L'appareil devient très chaud pendant l'utilisation.**
- N'obstruez jamais les grilles d'aération.
- Faites très attention, de la vapeur peut s'échapper lorsque vous ouvrez le couvercle en fin ou en cours de programme.
- **Lorsque vous êtes en programme n° 14 (confiture, compote) faites attention au jet de vapeur et aux projections chaudes à l'ouverture du couvercle.**
- Ne dépassez pas les quantités indiquées dans les recettes.
Ne dépassez pas 1000 g de pâte au total.
Ne dépassez pas 620 g de farine et 10 g de levure.
- Le niveau de puissance acoustique relevé sur ce produit est de 60 dBa.

CONSEILS PRATIQUES

Préparation

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

Ordre général à respecter :

- > Liquides (beurre, huile, œufs, eau, lait)
- > Sel
- > Sucre
- > Farine première moitié
- > Lait en poudre
- > Ingrédients spécifiques solides
- > Farine deuxième moitié
- > Levure


Utilisation

- **La préparation du pain est très sensible aux conditions de température et d'humidité.** En cas de forte chaleur, il est conseillé d'utiliser des liquides plus frais qu'à l'accoutumée. De même, en cas de froid, il est possible qu'il soit nécessaire de faire tiédir l'eau ou le lait (sans jamais dépasser 35°C).
- **Il est aussi parfois utile de vérifier l'état de la pâte en milieu de pétrissage :** elle doit former une boule homogène qui se décolle bien des parois,
 - s'il reste de la farine non incorporée, c'est qu'il faut mettre un peu plus d'eau,
 - sinon, il faudra éventuellement ajouter un peu de farine.Il faut corriger très doucement (1 cuillère à soupe maxi à la fois) et attendre de constater l'amélioration ou non avant d'intervenir de nouveau.
- **Une erreur courante est de penser qu'en ajoutant de la levure le pain lèvera davantage.** Or, trop de levure fragilise la structure de la pâte qui lèvera beaucoup et s'affaissera lors de la cuisson. Vous pouvez juger de l'état de la pâte juste avant la cuisson en tâtant légèrement du bout des doigts : la pâte doit offrir une légère résistance et l'empreinte des doigts doit s'estomper peu à peu.

● AVANT LA PREMIERE UTILISATION

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

● DEMARRAGE RAPIDE

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

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

PAIN BASIQUE (programme 1)	INGRÉDIENTS - c à c = cuillère à café - c à s = cuillère à soupe	
DORAGE = MOYEN	1. EAU = 330 ml	5. LAIT EN POUDRE = 2 c à s
POIDS = 1000 g	2. HUILE = 2 c à s	6. FARINE = 605 g
TEMPS = 3:09	3. SEL = 1½ c à c	7. LEVURE = 1½ c à c
	4. SUCRE = 1 c à s	


UTILISEZ VOTRE MACHINE A PAIN

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

Sélection d'un programme


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

MENU

La touche menu vous permet de choisir un certain nombre de programmes différents. Le temps correspondant au programme s'affiche. Chaque fois que vous appuyez sur la touche , le numéro dans le panneau d'affichage passe au programme suivant et ainsi de 1 à 15 :

- 1. Pain Basique.** Le programme Pain Basique permet d'effectuer la plupart des recettes de pain utilisant de la farine de blé.
- 2. Pain Rapide.** Ce programme est équivalent au programme Pain Basique mais en version rapide. La mie du pain obtenu peut-être un peu moins aérée.
- 3. Pain Français.** Le programme Pain Français correspond à une recette de pain blanc traditionnel français.
- 4. Pain Complet.** Le programme Pain Complet est à sélectionner lorsqu'on utilise de la farine pour pain complet.
- 5. Pain Complet Rapide.** Ce programme est équivalent au programme Pain Complet mais en version rapide. La mie du pain obtenu peut-être un peu moins aérée.
- 6. Pain Sucré.** Le programme Pain Sucré est adapté aux recettes qui contiennent plus de matière grasse et de sucre. Si vous utilisez des préparations pour brioches ou pains au lait prêtes à l'emploi, ne dépassez pas 750 g de pâte au total.
- 7. Pain Sucré Rapide.** Ce programme est équivalent au programme Pain Sucré mais en version rapide. La mie du pain obtenu peut-être un peu moins aérée.
- 8. Pain Super Rapide.** Le programme 8 est spécifique à la recette du Pain Super Rapide. Les pains réalisés à partir d'un programme rapide ont une texture plus dense que les pains des autres programmes.
- 9. Pain Sans Gluten.** Il convient aux personnes intolérantes au gluten (maladie cœliaque) présent dans plusieurs céréales (blé, orge, seigle, avoine, kamut, épeautre, etc...). Reportez-vous aux recommandations spécifiques indiquées sur le paquet. La cuve devra être systématiquement nettoyée afin qu'il n'y ait pas de risque de contamination avec d'autres farines. Dans le cas d'un régime strict sans gluten, assurez-vous que la levure utilisée soit également sans gluten. La consistance des farines sans gluten ne permet pas un mélange optimal. Il faut donc rabattre la pâte des bords lors du pétrissage avec une spatule en plastique souple. Le pain sans gluten sera de consistance plus dense et de couleur plus pâle que le pain normal. Seul le réglage 1000 g est accessible pour ce programme.
- 10. Pain Sans Sel.** Le pain est un des aliments qui apporte la plus grande contribution journalière en sel. La réduction de la consommation de sel permet de réduire les risques cardio-vasculaires.
- 11. Cuisson Seule.** Le programme Cuisson Seule permet de cuire de 10 mn à 70 mn, réglable par tranche de 10 mn. Il peut être sélectionné seul et être utilisé :
 - a) en association avec le programme Pâtes levées,
 - b) pour réchauffer ou rendre croustillants des pains déjà cuits et refroidis,
 - c) pour finir une cuisson en cas de panne de courant prolongée pendant un cycle de pain.

La machine à pain ne doit pas être laissée sans surveillance lors de l'utilisation du programme 11.

Lorsque la couleur de la croûte souhaitée a été obtenue, arrêtez manuellement le programme par un appui long sur la touche .

12. **Pâtes Levées.** Le programme Pâtes levées ne cuit pas. Il correspond à un programme de pétrissage et de pousse pour toutes les pâtes levées. Ex : la pâte à pizza.
13. **Gâteaux.** Permet la confection des pâtisseries et gâteaux avec de la levure chimique. Seul le réglage 1000 g est accessible pour ce programme.
14. **Confiture.** Le programme Confiture cuit automatiquement la confiture dans la cuve.
15. **Pasta.** Le programme 15 pétrit uniquement. Il est destiné aux pâtes non levées. Ex : nouilles.

Sélection du poids du pain

Le poids du pain se règle par défaut sur 1000 g. Le poids est donné à titre indicatif. Se référer

LES CYCLES


Un tableau (pages 112-113) vous indique la décomposition des différents cycles suivant le programme choisi.

Pétrissage


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

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



Reportez-vous au tableau récapitulatif des temps de préparation (pages 112-113) et à la colonne "extra". Cette colonne indique le temps qui sera affiché sur l'écran de votre appareil lorsque le signal sonore retentira. Pour savoir plus précisément au bout de combien de temps se produit le signal sonore, il suffit de retrancher le temps de la colonne "extra" au temps total de cuisson. Ex : "extra" = 2:51 et

au détail des recettes pour plus de précisions. Les programmes 9, 11, 12, 13, 14, 15 ne possèdent pas le réglage du poids. Appuyez sur la touche  pour régler le poids choisi - 500 g, 750 g ou 1000 g. Le témoin visuel s'allume en face du réglage choisi.

Sélection du dorage

La couleur de la croûte se règle par défaut sur MOYEN. Les programmes 12, 14, 15 ne possèdent pas le réglage du dorage. Trois choix sont possibles : clair / moyen / foncé. Si vous souhaitez modifier le réglage par défaut, appuyez sur la touche  jusqu'à ce que le témoin visuel s'allume en face du réglage choisi.

Départ / Arrêt

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

"temps total" = 3:13, les ingrédients peuvent être rajoutés au bout de 22 mn.

Repos

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

Levée

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

Cuisson

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

Maintien au chaud

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


Pour les programmes 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 13, vous pouvez laisser la préparation dans l'appareil. Un cycle de maintien au chaud d'une heure s'enchaîne automatiquement après la cuisson. L'afficheur reste à 0:00 pendant


l'heure de maintien au chaud et les 2 points ■ du minuteur clignotent. En fin de cycle l'appareil s'arrête automatiquement après l'émission de plusieurs signaux sonores.

PROGRAMME DIFFERE

Vous pouvez programmer l'appareil afin d'avoir votre préparation prête à l'heure que vous aurez choisie, jusqu'à 15 h à l'avance. Les programmes 8, 11, 12, 13, 14, 15 n'ont pas le programme différé.

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

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

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

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

Conseils pratiques

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

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

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

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

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

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



LES INGREDIENTS

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

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

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

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

Farines : le poids de la farine varie sensiblement en fonction du type de farine utilisé. Selon la qualité de la farine, les résultats de cuisson du pain peuvent également varier. Conservez la farine dans un contenant hermétique,

car la farine réagira aux fluctuations des conditions climatiques, en absorbant de l'humidité ou au contraire en en perdant. Utilisez de préférence une farine dite "de force", "panifiable" ou "boulangère" plutôt qu'une farine standard. L'addition d'avoine, de son, de germe de blé, de seigle ou encore de grains entiers à la pâte à pain, vous donnera un pain plus lourd et moins gros.

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

Le tamisage de la farine influe aussi sur les résultats : plus la farine est complète (c'est à dire qu'elle contient une partie de l'enveloppe du grain de blé), moins la pâte lèvera et plus le pain sera dense. Vous trouverez également, dans le commerce, des préparations pour pains prêtes à l'emploi. Reportez-vous aux recommandations du fabricant pour l'utilisation de ces préparations. De façon générale, le choix du programme se fera en fonction de la préparation utilisée. Ex : Pain complet - Programme 4.

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

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

Levure : la levure de boulangerie existe sous plusieurs formes : fraîche en petits cubes, sèche active à réhydrater ou sèche instantanée. La levure est vendue en grandes surfaces (rayons boulangerie ou ultrafrais), mais vous pouvez aussi acheter la levure fraîche chez votre boulanger. Sous forme fraîche ou sèche

instantanée, la levure doit être directement incorporée dans la cuve de votre machine avec les autres ingrédients. Pensez toutefois à bien émietter la levure fraîche entre vos doigts pour faciliter sa dispersion. Seule la levure sèche active (en petites sphérules) doit être mélangée à un peu d'eau tiède avant d'être utilisée. Choisir une température proche de 35°C, en deçà elle sera moins efficace, au-delà elle risque de perdre son activité. Veillez à bien respecter les doses prescrites et pensez à multiplier les quantités si vous utilisez de la levure fraîche (voir le tableau d'équivalences ci-dessous).

Équivalences quantité/poids entre levure sèche et levure fraîche :

Levure sèche (en c.c.)

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

Levure fraîche (en g)

9 13 18 22 25 31 36 40 45

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

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

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

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

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



LES RECETTES

Pour chacune des recettes, respecter l'ordre des ingrédients indiqué. Suivant la recette choisie et le programme correspondant, vous pouvez vous reporter au tableau récapitulatif des temps de préparation (pages 112-113) et suivre la décomposition des différents cycles.

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

PROG. 1 - PAIN BASIQUE PROG. 2 - PAIN RAPIDE

PAIN BASIQUE	500 g	750 g	1000 g
1. Eau	190 ml	250 ml	330 ml
2. Huile de tournesol	1 c à s	1 1/2 c à s	2 c à s
3. Sel	1 c à c	1 c à c	1 1/2 c à c
4. Sucre	2 c à c	3 c à c	1 c à s
5. Lait en poudre	1 c à s	1 1/2 c à s	2 c à s
6. Farine T55	345 g	455 g	605 g
7. Levure	1 c à c	1 c à c	1 1/2 c à c

PROG. 3 - PAIN FRANÇAIS

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

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

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

PROG. 6 - PAIN SUCRÉ PROG. 7 - PAIN SUCRÉ RAPIDE

BRIOCHE	500 g	750 g	1000 g
1. Œufs battus*	100 g	100 g	150 g
2. Beurre ramolli	115 g	145 g	195 g
3. Sel	1 c à c	1 c à c	1 1/2 c à c
4. Sucre	2 1/2 c à s	3 c à s	4 c à s
5. Lait	55 ml	60 ml	80 ml
5. Farine T55	280 g	365 g	485 g
7. Levure	1 1/2 c à c	2 c à c	3 c à c

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

* 1 œuf moyen = 50 g

PROG. 8 - PAIN SUPER RAPIDE

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

PROG. 9 - PAIN SANS GLUTEN

1000 g

L'utilisation d'un mélange prêt à l'emploi est recommandée.

Dosez pour 1000 g de pâte.

PROG. 10 - PAIN SANS SEL

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

PROG. 12 - PÂTES LEVÉES

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

PROG. 13 - GÂTEAUX

GÂTEAU AU CITRON	1000 g
1. Œufs battus*	200 g
2. Sucre	260 g
3. Sel	1 pincée
4. Beurre fondu, mais refroidi	90 g
5. Zeste de citron	d'1 1/2 citron
6. Jus de citron	d'1 1/2 citron
7. Farine fluide T55	430 g
8. Levure chimique	3 1/2 c à c

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

* 1 œuf moyen = 50 g

PROG. 15 - PASTA

PASTA	500 g	750 g	1000 g
1. Eau	45 ml	50 ml	70 ml
2. Œufs battus*	150 g	200 g	275 g
3. Sel	1 pincée	1/2 c à c	1 c à c
5. Farine T55	375 g	500 g	670 g

* 1 œuf moyen = 50 g

PROG. 14 - CONFITURE**COMPOTES ET CONFITURES**

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

1. Fraises, pêches, rhubarbe ou abricot	580 g
2. Sucre	360 g
3. Jus de citron	d'1 citron
4. Pectine	30 g
1. Oranges ou pamplemousse	500 g
2. Sucre	400 g
3. Pectine	50 g

GUIDE DE DEPANNAGE POUR AMELIORER VOS RECETTES

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

GUIDE DE DEPANNAGE TECHNIQUE

PROBLEMES	CAUSES - SOLUTIONS
Le mélangeur reste coincé dans la cuve.	<ul style="list-style-type: none"> • Laisser tremper avant de le retirer.
Après appui sur rien ne se passe.	<ul style="list-style-type: none"> • E00 s'affiche et clignote sur l'écran, la machine émet un bip: la machine est trop chaude. Attendre 1 heure entre 2 cycles. • E01 s'affiche et clignote sur l'écran, la machine émet un bip: la machine est trop froide. Attendre que la machine revienne à température ambiante. • HHH ou EEE s'affiche et clignote sur l'écran, la machine émet un bip: panne, la machine doit être réparée par un service agréé. • Un départ différé a été programmé.
Après appui sur le moteur tourne mais le pétrissage ne se fait pas.	<ul style="list-style-type: none"> • La cuve n'est pas insérée complètement. • Absence de mélangeur ou mélangeur mal mis en place. <p>Pour les deux cas cités ci-dessus, arrêtez la machine manuellement par un appui long sur . Recommencez la recette depuis le début.</p>
Après un départ différé, le pain n'a pas assez levé ou rien ne s'est passé.	<ul style="list-style-type: none"> • Vous avez oublié d'appuyer sur après la programmation du départ différé. • La levure est entrée en contact avec le sel et/ou l'eau. • Absence de mélangeur.
Odeur de brûlé.	<ul style="list-style-type: none"> • Une partie des ingrédients est tombée à côté de la cuve : débranchez la machine, laissez-la refroidir et nettoyez l'intérieur avec une éponge humide et sans produit nettoyant. • La préparation a débordé : trop grande quantité d'ingrédients, notamment de liquide. Respecter les proportions des recettes.

BESCHRIJVING

- 1 - deksel met kijkvenster
- 2 - bedieningspaneel
 - a - display
 - b - aan/uit-knop
 - c - gewichtselectie
 - d - insteltoetsen voor inschakeling van de timer en instelling van de tijd voor programma 11
 - e - keuze van de kleur van de korst
 - f - keuze van de programma's
 - g - controlelampje
- 3 - bakblik
- 4 - kneder
- 5 - maatbeker
- 6 - theelepels/eetlepel
- 7 - haak accessoire voor het verwijderen van de kneder

NL VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN



Wees vriendelijk voor het milieu!

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

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

- op boerderijen,
- door gasten van hotels, motels of andere verblijfsvormen,
- in bed & breakfast locaties.
- Trek, bij langdurige afwezigheid en als u het apparaat schoonmaakt, de stekker uit het stopcontact.
- Het apparaat niet gebruiken indien:
 - het snoer hiervan beschadigd of defect is.
 - het apparaat gevallen is, zichtbaar beschadigd is of niet goed meer functioneert.
 In ieder van deze gevallen moet het apparaat naar de dichtstbijzijnde servicedienst teruggestuurd worden om risico's te vermijden. Raadpleeg de garantie.
- Wanneer het netsnoer is beschadigd dient deze te worden vervangen door de fabrikant, zijn servicedienst of een gelijkwaardig gekwalificeerd persoon om een gevaarlijke situatie te voorkomen.
- Elke handeling anders dan schoonmaken en het gewone onderhoud dient door een door erkende servicedienst te gebeuren.
- Houd het apparaat, de voedingskabel of de stekker niet in water of enige andere vloeistof.
- Laat het netsnoer niet binnen handbereik van kinderen hangen.
- Het netsnoer mag niet in de buurt van, of in contact met de warme delen van het apparaat, in de buurt van een warmtebron of op scherpe randen komen.
- Het apparaat niet verplaatsen als het aanstaat.
- **Raak het kijkvenster niet aan tijdens en vlak na de werking. De temperatuur van het kijkvenster kan hoog zijn.**
- Trek niet aan het snoer om de stekker uit het stopcontact te halen.
- Gebruik alleen in goede staat verkerende verlengsnoeren met een geaarde stekker en een snoer waarvan de doorsnede minstens gelijk is aan die van het apparaat.
- Plaats het apparaat niet op een ander apparaat.
- Gebruik dit apparaat niet als hittebron.
- Gebruik dit apparaat uitsluitend voor het bakken van brood of het maken van jam.
- Nooit papier, karton of plastic in het apparaat plaatsen en er niets op plaatsen.
- Probeer bij brand nooit de vlammen te blussen met water. Trek de stekker uit het stopcontact. Doof de vlammen met een vochtige doek.
- Voor uw eigen veiligheid, dient u uitsluitend gebruik te maken van de op het apparaat afgestemde accessoires en onderdelen.
- **Gebruik aan het einde van het programma altijd ovenwanten om de uitneembare binnenpan of de warme delen van het apparaat vast te pakken. Tijdens het gebruik wordt het apparaat zeer heet.**
- Nooit de luchtroosters dichtmaken of afdekken.
- Wees zeer voorzichtig, er kan stoom ontsnappen wanneer u het deksel opent tijdens het programma of aan het einde hiervan.
- **Wanneer u met programma nr. 14 bezig bent (jam, appelmoes), wees dan alert op de stoomstoot en de warme spatten die tijdens de opening van het deksel kunnen optreden.**
- Houd u dan ook aan de in de recepten aangegeven hoeveelheden.
 - Maak niet meer dan 1000 g deeg in totaal.
 - Maak niet meer dan 620 g meel en 10 g gist.
- Het bij dit apparaat gemeten akoestische vermogen bedraagt 60 dBA.

● PRAKTISCHE ADVIEZEN

Bereiding

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

Algemene in acht te nemen volgorde:

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


Gebruik

- **Het bereiden van brood is zeer gevoelig voor temperatuur en vocht.** Wanneer het heel warm is, is het aan te raden koelere vloeistoffen dan gebruikelijk te gebruiken. En wanneer het koud is, kan het nodig zijn het water of de melk iets op te warmen (echter nooit warmer dan 35°C).
- **Het is soms ook nuttig de toestand van het deeg tijdens het kneden te controleren:** het moet een gelijkmatige bal vormen die niet aan de wanden blijft plakken,
 - als niet al het meel is opgenomen, moet u wat meer water toevoegen,
 - zo niet, dan moet u eventueel wat meel toevoegen.Corrigeer heel voorzichtig (maximaal 1 eetlepel per keer) en wacht even om het resultaat te bekijken voordat u opnieuw wat toevoegt.
- **Een veel voorkomende fout is te denken dat door het toevoegen van gist het brood beter zal rijzen.** Te veel gist maakt de structuur van het deeg kwetsbaar, dit zal flink rijzen en tijdens het bakken inzakken. U kunt de toestand van het deeg vlak voor het bakken beoordelen door dit licht met uw vingertoppen aan te raken: het deeg moet lichte weerstand bieden en de vingerafdruk moet beetje bij beetje wegtrekken.

VOOR HET EERSTE GEBRUIK

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

SNEL STARTEN

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

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

BASISBROOD (programma 1)	INGREDIËNTEN - th = theelepel - el = eetlepel	
GOUDBRUIN KORSTJE = GEMIDDELD	1. WATER = 330 ml	5. MELKPOEDER = 2 el
GEWICHT = 1000 g	2. OLIE = 2 el	6. MEEL = 605 g
TIJD = 3:09	3. ZOUT = 1½ th	7. GIST = 1½ th
	4. SUIKER = 1 el	

HET GEBRUIK VAN UW BROODBAKMACHINE

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

Keuze van een programma

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

Met de **toets menu** kunt u een aantal verschillende programma's kiezen. De bij het programma horende tijd wordt weergegeven. Iedere keer dat u op de toets **MENU** drukt, gaat het nummer op het display over op het volgende programma, van 1 tot 15:

- 1. Basisbrood.** Met het programma Basisbrood kunnen de meeste broodrecepten met behulp van tarwemeel gemaakt worden.
- 2. Snel basisbrood.** Dit programma is gelijk aan het programma voor Basisbrood, maar is een snelle versie. Het is mogelijk dat het verkregen kruim iets minder luchtig is.
- 3. Frans brood.** Het programma Frans brood komt overeen met een recept voor traditioneel Frans witbrood.
- 4. Volkorenbrood.** Het programma Volkorenbrood moet geselecteerd worden wanneer u meel voor volkorenbrood gebruikt.
- 5. Snel volkorenbrood.** Dit programma is gelijk aan het programma voor Volkorenbrood, maar is een snelle versie. Het is mogelijk dat het verkregen kruim iets minder luchtig is.
- 6. Zoet brood.** Het programma Zoet brood is geschikt voor recepten die meer vet en suiker bevatten. Indien u een klaar-voor-gebruik mix voor brioches of melkbrood gebruikt, zorg dan dat u in totaal niet meer dan 750 g deeg heeft.
- 7. Snel zoet brood.** Dit programma is gelijk aan het programma voor Zoet brood, maar is een snelle versie. Het is mogelijk dat het verkregen kruim iets minder luchtig is.
- 8. Supersnel basisbrood.** Het programma 8 is specifiek voor het recept Supersnel basisbrood. Brood gemaakt met de snelle programma's is meer compact dan brood gemaakt met andere programma's.
- 9. Glutenvrij brood.** Dit brood is geschikt voor mensen die allergisch zijn voor gluten (Coeliakie) die in diverse graanproducten (tarwe, gerst, rogge, haver, kamut, spelt, enz...) voorkomen. Zie de speciale instructies op het pak. Het blik moet steeds gereinigd worden, om verontreiniging door andere meelsoorten te voorkomen. Bij een streng glutenvrij dieet moet u er voor zorgen dat de gebruikte gist ook glutenvrij is. Door de consistentie van meel zonder gluten is optimaal mengen niet mogelijk. U dient dan ook tijdens het kneden het deeg van de randen los te maken met een soepele kunststof spatel. Brood zonder gluten is compacter en de kleur is bleker dan van normaal brood. Alleen 1000 g is beschikbaar voor het programma.
- 10. Zoutloos brood.** Brood is één van de voedingsmiddelen die zorgt voor de grootste dagelijkse hoeveelheid zout. Door minder zout te gebruiken, neemt het risico van hart- en vaatziekten af.
- 11. Uitsluitend Bakken.** Met het Uitsluitend Bakken kan uitsluitend tussen 10 tot 70 min. gebakken worden, instelbaar in schijven van 10 min. Dit kan alleen geselecteerd worden en gebruikt worden:
 - a) in combinatie met het programma Gerezen deeg,
 - b) voor het verwarmen of knapperig maken van reeds gebakken en afgekoeld brood,
 - c) voor het afbakken in geval van een langdurige stroomonderbreking tijdens een broodcyclus.**De broodbakmachine dient tijdens het gebruik van programma 11 onder toezicht te blijven.**

Om de cyclus voor het einde te onderbreken, schakelt u het programma handmatig uit door de toets lang  ingedrukt te houden.

12. Gerezen Deeg. Het programma Gerezen deeg bakt niet. Dit komt overeen met een kneed- en rijsprogramma voor alle soorten gerezen deeg. Bijv.: pizzadeeg.


13. Cake. Voor het vervaardigen van taarten en gebak met bakpoeder. Alleen 1000 g is beschikbaar voor het programma.

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

15. Pasta. Het programma 15 kneedt alleen maar. Het is bestemd voor niet gerezen deeg. Bijv.: pasta.

Selectie van het gewicht

Het gewicht van het brood wordt automatisch ingesteld op 1000 g. Het gewicht wordt slechts ter indicatie gegeven. Zie de details van de recepten voor meer informatie. Bij de pro-

gramma's 9, 11, 12, 13, 14, 15 is er geen instelling van het gewicht. Druk op de toets  om het gekozen gewicht van 500 g, 750 g of 1000 g in te stellen. De aanduiding tegenover de gewenste instelling gaat branden.

Selectie van de goudbruin

De kleur van de korst wordt automatisch ingesteld op GEMIDDELD. Bij de programma's 12, 14, 15, is er geen instelling van de kleur. Er zijn drie keuzes mogelijk: licht / gemiddeld / donker. Voor het wijzigen van de automatische instelling drukt u op de toets  totdat de aanduiding tegenover de gewenste instelling gaat branden.

Inschakeling / Uitschakeling

Druk op de toets  om het apparaat in te schakelen. Het aftellen begint. Voor het uitschakelen van het programma of het annuleren van de programmering van de timer drukt u 3 seconden op de toets .

DE CYCLI

Een tabel op pagina 112-113 geeft de verschillende cycli aan de hand van het gekozen programma aan.

Kneiden

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

Tijdens deze cyclus en voor de programma's 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 10, 12, 13, kunt u ingrediënten toevoegen: droge vruchten, olijven, enz... Een geluidssignaal geeft aan op welk moment u dit kunt doen. Raadpleeg de overzichtstabel van de bereidingstijden (pagina 112-113) en de kolom "extra". Deze kolom geeft de tijd aan die op het display van uw apparaat zal verschijnen terwijl het geluidssignaal te horen is. Om precies te weten na hoeveel tijd het geluidssignaal te horen is, trekt u de tijd uit de kolom "extra" af van de totale baktijd. Bijv.: "extra" = 2:51 en "totale tijd" = 3:13, de ingrediënten kunnen na 22 min. toegevoegd worden.

Rust

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

Rijzen

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

Bakken

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

Warm houden

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

Voor de programma's 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 13, u kunt de bereiding in het apparaat laten. Na het bakken wordt het brood automatisch gedurende een uur warm gehouden. Tijdens het warmhouden gedurende een uur blijft

het display op 0:00 staan en de 2 punten van de timer knipperen. Aan het einde van de cyclus schakelt het apparaat automatisch uit na diverse pieptonen.


PROGRAMMA MET TIMER

U kunt het apparaat zodanig programmeren dat uw bereiding klaar is op een door u gekozen tijdstip, tot maximaal 15 u van tevoren. Het programma met timer mag niet gebruikt worden voor de programma's 8, 11, 12, 13, 14, 15.

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

verspringt de tijd continu in schijven van 10 min. Bijv.: Het is 8 uur 's avonds en u wilt dat uw brood de volgende morgen om 7 uur klaar is.

Programmeer 11.00 u met behulp van de toetsen + en -. Druk op de toets . Er klinkt een geluidssignaal. De 2 punten van de timer knipperen. Het aftellen begint. Het controlelampje gaat branden.

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

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

Praktische adviezen

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

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

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

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

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



DE INGREDIËNTEN

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

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

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

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

Meel : het gewicht van het meel kan aanzienlijk variëren aan de hand van het gebruikte type meel. Afhankelijk van de kwaliteit van het meel kunnen ook de bakresultaten van het

brood variëren. Bewaar het meel in een hermetisch gesloten blik, want meel reageert op veranderingen in de weersomstandigheden en absorbeert zo vocht of verliest dit juist. Gebruik bij voorkeur zogenaamd "krachtig" meel, meel van "bakkwaliteit" of "bakkersmeel" in plaats van gewoon meel. Door haver, zemelen, tarwekiemen, rogge of hele granen toe te voegen aan het brooddeeg, krijgt u een zwaarder en minder groot brood.

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

Het zeven van het meel heeft ook invloed op het resultaat: hoe bruiner het meel is (dat wil zeggen, hoe meer graanvliesjes aanwezig zijn), hoe minder het deeg zal rijzen en hoe compacter het brood zal zijn. U vindt in de winkel ook kant-en-klaar mixen voor broodbereiding. Raadpleeg de aanbevelingen van de fabrikant voor het gebruik van deze mixen. Over het algemeen kiest u het programma aan de hand van de gebruikte bereiding. Bijv.: Volkorenbrood - Programma 4.

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

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

Gist : Bakkersgist bestaat in meerdere vormen: vers in kleine blokjes, actief droog om aan te lengen met water, en gedroogde instantgist. Gist is verkrijgbaar in supermarkten (afdeling

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

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

Droge gist (in tl.)

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

Verse gist (in g)

9 13 18 22 25 31 36 40 45

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

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

REINIGING EN ONDERHOUD

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

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



DE RECEPTEN

Houd voor ieder van deze recepten de aangegeven volgorde van de ingrediënten in acht. Afhankelijk van het gekozen recept en het bijbehorende programma kunt u de overzichtstabel van de bereidingstijden (pagina 112-113) bekijken en nagaan hoe de verschillende cycli verlopen.

th = theelepel - el = eetlepel

PROG. 1 - BASISBROOD

PROG. 2 - SNEL BASISBROOD

BASISBROOD	500 g	750 g	1000 g
1. Water	190 ml	250 ml	330 ml
2. Olie	1 el	1 1/2 el	2 el
3. Zout	1 th	1 th	1 1/2 th
4. Suiker	2 th	3 th	1 el
5. Melkpoeder	1 el	1 1/2 el	2 el
6. Meel T55	345 g	455 g	605 g
7. Gist	1 th	1 th	1 1/2 th

PROG. 3 - FRANS BROOD

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

PROG. 4 - VOLKORENBROOD

PROG. 5 - SNEL VOLKORENBROOD

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

PROG. 6 - ZOET BROOD

PROG. 7 - SNEL ZOET BROOD

BRIOCHE	500 g	750 g	1000 g
1. Eieren geklopt*	100 g	100 g	150 g
2. Boter, gesmolten	115 g	145 g	195 g
3. Zout	1 th	1 th	1 1/2 th
4. Suiker	2 1/2 el	3 el	4 el
5. Melk	55 ml	60 ml	80 ml
5. Meel T55	280 g	365 g	485 g
7. Gist	1 1/2 th	2 th	3 th

Naar keuze : 1 th oranjebloesem water.

* 1 middelgroot ei = 50 g

PROG. 8 - SNEL ZOET BROOD

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

PROG. 9 - BROOD ZONDER GLUTEN

1000 g

Gebruik alleen kant-en-klare mix.

Maak niet meer dan 1000 g deeg.

PROG. 10 - ZOUTLOOS BROOD

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

PROG. 13 - CAKE

CITROENCAKE	1000 g
1. Eieren geklopt*	200 g
2. Suiker	260 g
3. Zout	1 snufje
4. Boter, gesmolten en afkoelen	90 g
5. Citroen schil	van 1 1/2 citroen
6. Citroen sap	van 1 1/2 citroen
7. Meel T55	430 g
8. Gist chimique	3 1/2 th

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

* 1 middelgroot ei = 50 g

PROG. 15 - PASTA

PASTA	500 g	750 g	1000 g
1. Water	45 ml	50 ml	70 ml
2. Eieren geklopt*	150 g	200 g	275 g
3. Zout	1 snufje	1/2 th	1 th
5. Meel T55	375 g	500 g	670 g

* 1 middelgroot ei = 50 g

PROG. 12 - GEREZEN DEEG

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

PROG. 14 - JAM**VRUCHTENMOES EN JAM**

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

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

HANDLEIDING VOOR BETERE BAKRESULTATEN

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

TECHNISCHE STORINGSGIDS

PROBLEMEN	OPLOSSINGEN
De kneder blijft in de bakblik bekneld zitten.	<ul style="list-style-type: none"> • Laten weken voor u hem gaat verwijderen.
Na een druk op gebeurt er niets.	<ul style="list-style-type: none"> • E00 verschijnt knipperend op het display, gevolgd door een geluidssignaal: het apparaat is te warm. Wacht 1 uur tussen 2 cycli. • E01 verschijnt knipperend op het display, gevolgd door een geluidssignaal: het apparaat is te koud. Wacht tot deze op kamertemperatuur is. • HHH of EEE verschijnt knipperend op het display, gevolgd door een geluidssignaal: storing. Het apparaat moet worden nagekeken door de technische dienst. • U heeft de timer geprogrammeerd.
Na op gedrukt te hebben draait de motor maar er wordt niet gekneed.	<ul style="list-style-type: none"> • De uitneembare binnenpan zit niet goed op zijn plaats. • De kneder is afwezig of zit niet goed op zijn plaats. <p>In geval van bovenstaande situaties stopt u het apparaat handmatig door lang op de knop te drukken. Begin met het recept van voor af aan.</p>
Na een programmering met de timer is het brood niet voldoende gerezen of er is niets gebeurd.	<ul style="list-style-type: none"> • U heeft vergeten na de programmering op te drukken. • De gist is in contact gekomen met het zout en/of het water. • Kneder afwezig.
Brandgeur.	<ul style="list-style-type: none"> • Een deel van de ingrediënten is naast de uitneembare binnenpan gevallen: laat het apparaat afkoelen en maakt de binnenzijde van de apparaat schoon met een vochtige spons en zonder reinigingsproduct. • De bereiding is overgelopen: te grote hoeveelheid ingrediënten, met name vloeistof. Neem de juiste verhoudingen van het recept in acht.



BESCHREIBUNG

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

SICHERHEITSHINWEISE



Denken Sie an den Umweltschutz!

- DE**  ① Das Gerät enthält wertvolle Rohstoffe, die wieder verwertet werden können.
-  ➔ Geben Sie Ihr Gerät bei einer Sammelstelle Ihrer Stadt oder Gemeinde ab.

- Unser Unternehmen behält sich das Recht vor, Änderungen der technischen Eigenschaften und der Bestandteile vorzunehmen.
- Die Gebrauchsanleitung vor der ersten Benutzung aufmerksam lesen. Ein unsachgemäßer Gebrauch entbindet den Hersteller von seiner Haftung und die Garantie erlischt. Entfernen Sie vor der ersten Inbetriebnahme alle Verpackungen und Aufkleber innerhalb und außerhalb des Gerätes und entnehmen Sie das Zubehör.
- Für Ihre Sicherheit entspricht dieses Produkt allen gängigen Standards (Niederspannungsrichtlinie, elektromagnetische Verträglichkeit, Lebensmittelverordnung, Umweltschutz,...).
- Dieses Gerät ist ausschließlich für den Hausgebrauch bestimmt.
- Das Gerät ist nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt. Bei unsachgemäßem Gebrauch erlischt die Garantie.
- Dieses Gerät ist nicht dazu geeignet, mit einem Timer oder einer gesonderten Fernbedienung in Betrieb genommen zu werden.
- Überlassen Sie niemals unbeaufsichtigt Kindern oder Personen das Gerät, wenn deren physische oder sensorische Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen sie am sicheren Gebrauch hindern. Sie müssen stets überwacht werden und zuvor unterwiesen worden sein. Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicher zu gehen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Verwenden Sie eine stabile, vor Wasserspritzern geschützte Arbeitsfläche, die sich auf keinen Fall in der Nische einer Einbauküche befinden darf.
- Überprüfen Sie, dass die Gerätespannung mit der Netzspannung übereinstimmt. Durch einen falschen Anschluss erlischt die Garantie.
- Das Gerät nur an eine geerdete Steckdose anschließen. Zuwiderhandlungen können Stromschläge zur Folge haben und unter Umständen schwere Verletzungen verursachen. Für Ihre Sicherheit ist es wichtig, dass die Steckdose den geltenden Elektrovorschriften Ihres Landes entspricht. Wenn Sie keine geerdete Steckdose haben, müssen Sie vor Gerätegebrauch unbedingt Ihr Stromnetz von einer zugelassenen Stelle anpassen lassen.
- Ziehen Sie nach jeder Benutzung und vor jeder Reinigung des Gerätes den Netzstecker. Lassen Sie das Gerät vor der Reinigung abkühlen.
- Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn :
 - dessen Stromkabel beschädigt oder fehlerhaft ist,
 - das Gerät auf den Boden gefallen ist und sichtbare Schäden aufweist oder Funktionsstörungen auftreten.

- In diesen Fällen muss das Gerät zur nächsten autorisierten Servicestelle gebracht werden, um jedwede Gefahr zu vermeiden. Bitte lesen Sie sich die Garantiebedingungen durch.
- Wenn das Anschlusskabel dieses Gerätes beschädigt wird, muss es durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
 - Das Netzkabel nicht herabhängen lassen, Kinder könnten daran ziehen.
 - Das Gerät, das Kabel oder den Stecker nie in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.
 - Jeder Eingriff, außer der normalen Reinigung und Pflege durch den Kunden, muss durch den Kundendienst erfolgen.
 - Das Gerät außen und innen mit einem feuchten Schwamm auswaschen und sorgfältig trocknen. Backform und Kneithaken mit heißem Wasser reinigen. Deckel abnehmen und mit heißem Wasser reinigen und sorgfältig trocknen. Teile nicht in der Spülmaschine reinigen. Keine haushaltsüblichen Reinigungsmittel, Topfkratzer oder Brennspiritus verwenden. Gehäuse und Deckel nie in Wasser tauchen. Keine Reinigungssprays (Backofen Spray) verwenden.
 - Das Netzkabel nicht in die Nähe oder in Kontakt mit heißen Geräteteilen, Hitzequellen oder scharfen Kanten bringen.
 - Bewegen Sie das Gerät nicht während es in Betrieb ist.
 - **Das Sichtfenster während und direkt nach dem Betrieb nicht berühren. Das Sichtfenster kann sehr heiß werden.**
 - Das Gerät nicht durch Ziehen am Stromkabel vom Stromnetz trennen.
 - Bewegen Sie das Gerät nicht solange es heiß ist.
 - Nur geerdete Verlängerungskabel in gutem Zustand benutzen, deren Durchmesser mindestens so groß ist wie der des Gerätekabels. Das Kabel muss so verlegt werden, dass niemand darüber stolpern kann.
 - Das Gerät darf nicht auf andere Geräte gestellt werden.
 - Das Gerät darf nicht als Wärmequelle benutzt werden.
 - Das Gerät nicht unter leicht entflammare Gegenstände (z. B. Gardinen, Vorhänge, Regale) stellen.
 - Keine anderen Gerichte als Teig und Marmelade in dem Gerät zubereiten.
 - Legen Sie nie Papier, Karton oder Plastik ins Innere des Gerätes und stellen Sie nichts darauf ab.
 - Wenn Teile des Gerätes Feuer fangen, nie mit Wasser löschen. Das Gerät ausstecken und die Flammen mit einem feuchten Tuch ersticken.
 - Verwenden Sie für Ihre Sicherheit nur Zubehör und Ersatzteile, die für dieses Gerät bestimmt sind.
 - **Am Ende des Programms zur Herausnahme der Form oder zum Berühren heißer Flächen immer Ofenhandschuhe tragen. Das Gerät wird während des Gebrauchs sehr heiß.**
Vorsicht im Umgang mit heißen Speisen.
 - Die Belüftungsschlitze nie verstopfen.
 - Vorsicht: Am Ende oder während des Programms kann beim Öffnen des Deckels Dampf austreten.
 - **Achten Sie bei Programm 14 (Marmelade, Kompott) darauf, dass beim Öffnen des Deckels Dampf oder heiße Spritzer entstehen können.**
Achtung: überlaufender Teig, der das Heizelement berührt, kann sich entzünden.
 - Die Mengenangaben in den Rezepten nicht überschreiten. Das Gesamtgewicht von 1000 g Teig nicht überschreiten. 620 g Mehl und 10 g Hefe nicht überschreiten.
 - Der an diesem Gerät gemessene Geräuschpegel liegt bei 60 dBA.

● PRAKTISCHE TIPPS

Zubereitung

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

Einzuhaltende Reihenfolge :

- > Flüssigkeiten (Butter, Öl, Eier, Wasser, Milch)
- > Salz
- > Zucker
- > Mehl, erste halbe Menge
- > Milchpulver
- > Zusätzliche feste Zutaten
- > Mehl, zweite halbe Menge
- > Trockenhefe


Inbetriebnahme

- **Die Brotzubereitung ist sehr empfindlich gegenüber bestimmten Temperatur- und Feuchtigkeitsbedingungen.** An heißen Tagen wird geraten, kältere Flüssigkeiten als gewöhnlich zu verwenden. An kalten Tagen sollte das Wasser oder die Milch dagegen angewärmt werden (aber nie über 35°C).
- **Manchmal ist es nützlich, den Teig nach dem halben Knetprozess zu prüfen.** Er soll homogen sein und nicht an den Wänden der Backform kleben.
 - bei Mehrlückständen noch etwas Wasser nachgießen,
 - bei klebrigem Teig noch etwas Mehl hinzufügen. Diese Korrekturen sehr behutsam vornehmen (max. 1 Esslöffel auf einmal) und erst das Ergebnis abwarten bevor Sie noch weitere Korrekturen vornehmen.
- **Es ist ein weitverbreiteter Irrtum, dass das Brot durch die Zugabe von Hefe besser aufgeht.** Zuviel Hefe schwächt hingegen die Teigstruktur. Das Brot geht zwar schön auf, fällt aber nach dem Backen in sich zusammen. Sie können die Beschaffenheit des Teigs kurz vor dem Backen mit leichtem Fingerdruck prüfen: der Teig muss geschmeidig sein und etwas Widerstand bieten. Der Fingerabdruck verschwindet allmählich.

VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME

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

SCHNELLANLEITUNG

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

Damit Sie sich mit Ihrem Brotbackautomaten vertraut machen, empfehlen wir Ihnen, dieses **BROT-GRUNDREZEPT** nachzubacken.

BROT-GRUNDREZEPT (Programm 1)	ZUTATEN - TL = Teelöffel - EL = Esslöffel	
KRUSTENFARBE = MITTEL	1. WASSER = 330 ml	5. MILCHPULVER = 2 EL
BROTGRÖÖE = 1000 g	2. ÖL = 2 EL	6. MEHL = 605 g
ZEIT = 3:09	3. SALZ = 1½ TL	7. TROCKENHEFE = 1½ TL
	4. ZUCKER = 1 EL	

● GEBRAUCH IHRES BROTBACKAUTOMATEN

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

Programmwahl

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

MENU Mit der Menü-Taste haben Sie die Wahl unter einer Anzahl verschiedener Programme. Die jeweilige Programmzeit wird angezeigt. Mit jedem Drücken der Taste **MENU** erscheint im Anzeigefeld die nächste Nummer im Menü von 1 bis 15:

- 1. Grundrezept.** Das Grundrezept-Programm eignet sich zum Backen der meisten Brotrezepte mit Weizenmehl.
- 2. Grundrezept schnell.** Dieses Programm ist eine schnellere Variante des Grundrezept-Programms, mit dem das Innere des Brotes eventuell weniger ausgelüftet wird.
- 3. Französisches Brot.** Das Programm Französisches Brot entspricht einem Rezept für traditionelles französisches Weißbrot.
- 4. Vollkornbrot.** Das Programm Vollkornbrot wird für Rezepte gewählt, die Vollkornmehl vorschreiben.
- 5. Vollkornbrot schnell.** Dieses Programm ist eine schnellere Variante des Vollkornbrot-Programms, mit dem das Innere des Brotes eventuell weniger ausgelüftet wird.
- 6. Süßes Brot.** Das Programm Süßes Brot backt Brot mit höherem Fett- und Zuckergehalt. Bei Gebrauch von Backmischungen für Brioche und Milchbrote darf eine Gesamtteigmenge von 750 g nicht überstiegen werden.
- 7. Süßes Brot schnell.** Dieses Programm ist eine schnellere Variante des Süßes Brot-Programms, mit dem das Innere des Brotes eventuell weniger ausgelüftet wird.
- 8. Brot sehr schnell.** Das Programm 8 ist die besondere Einstellung für das Brotrezept Brot sehr schnell. Das Brot wird in diesem Programm fester als bei anderen Programmen.
- 9. Glutenfreies Brot.** Dieses Brot ist für Personen mit Glutenunverträglichkeit geeignet. Gluten ist in zahlreichen Getreidesorten (Weizen, Gerste, Roggen, Hafer, Kamut, Dinkel...) enthalten. Beachten Sie die Anweisungen auf der Packung. Die Backform muss stets gereinigt werden, damit sie nicht mit anderen Mehlarnten in Berührung kommt. Bei strenger glutenfreier Diät muss darauf geachtet werden, dass auch die verwendete Hefe kein Gluten enthält. Die Konsistenz von glutenfreien Mehlen ermöglicht keine optimale Durchmischung. Deshalb muss der Teig beim Kneten mit einem biegsamen Plastikspatel von den Rändern gelöst werden. Glutenfreies Brot hat eine dichtere Konsistenz und eine hellere Färbung als herkömmliches Brot. Für dieses Programm steht nur das Gewicht 1000g Verfügung.
- 10. Salzfrees Brot.** Brot ist eines der Lebensmittel mit dem wir täglichen den höchsten Anteil an Salz zu uns nehmen. Durch eine Verringerung der Salzzufuhr kann das Risiko kardio-vaskulärer Erkrankungen gesenkt werden.
- 11. Nur Backen.** Das Programm nur Backen ermöglicht, von 10 bis 70 Minuten, die jeweils im 10-Minuten-Takt eingestellt werden können. Es kann allein ausgewählt werden, oder:
 - a) in Verbindung mit dem Programm für Hefeteig,
 - b) zum Aufbacken oder Nachbacken von bereits gebackenen und abgekühlten Broten,
 - c) zum Fertigbacken eines unterbrochenen Backzyklus, z.B. bei längerem Stromausfall.**Den Brotbackautomaten bei laufen dem Programm 11 nicht unbeaufsichtigt lassen.** Zur manuellen Unterbrechung des Backzyklus vor dem Ende der Backzeit schalten Sie das Programm mit einem längeren Druck auf die Taste **START/STOP** ab.


12. Hefeteig. Das Programm Hefeteig backt nicht. Diese Einstellung knetet den Teig und lässt ihn ruhen, damit er aufgehen kann, z.B. für Pizzateig.

13. Kuchen. Zur Zubereitung von Torten und Kuchen mit Backpulver. Für dieses Programm steht nur das Gewicht 1000 g Verfügung.

14. Marmelade. Das Marmeladen-Programm bereitet automatisch Marmeladen zu.


15. Nudelteig. Das Programm 15 knetet nur und ist für Teige bestimmt, die nicht aufgehen sollen.

Einstellung der Brotgröße



Die Brotgröße steht standardmäßig auf 1000 g. Es handelt sich um eine Grundeinstellung. Einzelheiten entnehmen Sie den jeweiligen Rezepten. Die Programme 9, 11, 12, 13, 14, 15 haben keine Einstellung der Brotgröße. Drücken Sie die Taste , um das gewünschte Produkt auf

500 g, 750 g oder 1000 g einzustellen. Die Kontrollleuchte leuchtet neben der ausgewählten Größe auf.

Einstellung der Krustenfarbe

Bräunungsgrad der Kruste ist standardmäßig auf MITTELBRAUN eingestellt. Die Programme 12, 14, 15 haben keine Einstellung des Bräunungsgrads. Drei Bräunungsgrade stehen zur Auswahl: HELL / MITTEL / DUNKEL. Zum Ändern der Standardeinstellung drücken Sie auf die Taste , bis die Kontrollleuchte neben der ausgewählten Krustenfarbe leuchtet.

Start / Stopp

Den Brotbackautomaten mit einem Druck von die Taste  einschalten. Der Countdown beginnt. Um das Programm zu stoppen oder eine zeitversetzte Programmierung (Timer-Funktion) zu löschen, drücken Sie 3 Sekunden auf die Taste .

PROGRAMM-ZYKLEN

Die Kontrollleuchten über dem relevanten Symbol leuchten auf, um anzuzeigen, welches Stadium des Zyklus der Brotbackautomat erreicht hat. Auf dem Schema (Seite 112-113) ist der Ablauf der verschiedenen Zyklen je nach eingestelltem Programm abzulesen.

Kneten

Verleiht dem Teig Struktur, damit er gut aufgeht.

Während dieses Zyklus können Sie für die Programme 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 10, 12, 13 weitere Zutaten, z.B. Trockenfrüchte, Oliven, usw. zufügen. Sie werden durch einen Signalton darauf hingewiesen. Siehe Tabelle mit der Zusammenfassung der Vorbereitungszeiten (Seite 112-113) und Spalte „Extra“. Diese Spalte nennt die Zeit, die im Anzeigefenster steht, wenn der Signalton zu hören ist. Um genauer zu wissen, nach welcher Zeit dieses Signal ertönt, genügt es, die Zeitangabe in der Spalte „Extra“ von der Gesamtbackzeit abzuziehen.

Beispiel: „Extra“ = 2:51 und „Gesamtzeit“ = 3:13, die Zutaten können nach 22 Minuten zugefügt werden.

Ruhensymbol

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

Gehen

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

Backen

Der Teig bekommt eine knusprige und goldbraune Kruste.

Warmhalten

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

Bei den Programmen 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 13 können Sie das Backgut im Gerät lassen.

Nach Ende des Backzyklus schaltet der Brotbackautomat automatisch auf Warmhalten (1 Stunde). Während dem Warmhaltemodus steht

im Anzeigefenster 0:00 und der Doppelpunkt **■** des Timers blinkt. Am Ende des Gerätezyklus erfolgt eine automatische Abschaltung und es ertönen mehrere Signaltöne.

ZEITVERSETZTE PROGRAMMIERUNG (TIMER-FUNKTION)

Mit der Timer-Funktion können Sie den Brotbackvorgang bis zu 15 Stunden im Voraus programmieren, damit das Brot fertig ist, wann Sie es brauchen. Das zeitlich verschobene Programm ist für die Programme 8, 11, 12, 13, 14, 15 nicht verfügbar.

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

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

Drücken stellt sich der Timer kontinuierlich in 10 Minuten-Schritten weiter.

Beispiel: Es ist 20h00 und Sie möchten ein frisches Brot für den nächsten Morgen 7h00. Sie programmieren mit der **+** und **-** 11h00. Drücken Sie auf **START STOP**. Es ertönt ein Signalton. Der Doppelpunkt **■** des Timers blinkt. Der Countdown beginnt. Die Betriebskontrollleuchte ist an.

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

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

Praktische Tipps

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

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

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

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



DIE ZUTATEN

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

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

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

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

Mehl: Die Mehlmengen schwanken je nach verwendetem Mehltyp. Das Backergebnis ist ebenfalls stark von der Mehlqualität bestimmt. Das

Mehl in einer dicht schließenden Verpackung aufbewahren, denn es reagiert auf Veränderungen der klimatischen Bedingungen, nimmt Feuchtigkeit auf oder, im Gegenteil, gibt Feuchtigkeit ab. Verwenden Sie bevorzugt backstarkes Mehl, Backmehl oder Bäckermehl anstatt Standardmehl. Die Zugabe von Haferflocken, Kleie, Weizenkeimen, Roggen oder sonstigen Körnern ergibt schwerere und kleinere Brote.

Wenn in den Rezepten nicht anders angegeben, verwenden Sie am besten die Mehlsorten Typ 405 oder Typ 550. Bei der Benutzung von speziellen Mehlmischungen für Brot, Brioche oder Milchbrot: Bereiten Sie nicht mehr als insgesamt 750 g Teig zu.

Die Feinheit des Mehls beeinflusst ebenfalls die Backergebnisse: je vollständiger das Mehl ist (d.h. es enthält noch Reste der Kornhülle, die Kleie), umso weniger wird der Teig gehen und umso dichter und kompakter wird das Brot. Im Handel finden Sie auch backfertige Brotmischungen. Beachten Sie die Anweisungen des Herstellers, wenn Sie diese Zubereitungen verwenden. Allgemein gilt, dass die Wahl des Programms auf das Brotrezept abgestimmt sein muss. Beispiel: Vollkornbrot - Programm 4.

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

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

Hefe: Die Backhefe existiert in mehreren Formen: als Frischhefe in Würfelform oder als Trockenhefe zur sofortigen Verwendung. Die Hefe wird in allen gängigen Supermärkten (Abteilung Backwaren oder Frischwaren) verkauft, oder aber Sie kaufen die Hefe direkt und frisch

bei Ihrem Bäcker. Als Frischhefe oder sofort verwendbare Trockenform wird die Hefe direkt mit den übrigen Zutaten in die Form Ihrer Maschine gegeben und eingearbeitet. Vergessen Sie jedoch nicht, die frische Hefe vor dem Beigeben zwischen Ihren Fingern zu zerbröseln, um sie gleichmäßig auf den gesamten Teig zu verteilen. Die übrigen Zutaten müssen eine Temperatur um die 35°C haben, da die Hefe sowohl bei niedrigen als auch bei höheren Temperaturen an Aktivität verliert. Beachten Sie auch die vorgeschriebenen Mengen und denken Sie daran, die Hefemengen zu erhöhen, wenn Sie mit frischer Hefe arbeiten (siehe die nachstehende Äquivalenztabelle).

Umrechnungstabelle Menge/Gewicht zwischen Trockenhefe und frischer Hefe:

Trockenhefe (in TL.)

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

Frische Hefe (in g)

9 13 18 22 25 31 36 40 45

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

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

REINIGUNG UND PFLEGE

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

- **Die Bestandteile nicht in der Spülmaschine reinigen.**

- Weder haushaltsübliche Reinigungsmittel, Topfkratzer noch Brennspritus verwenden. Nur mit einem weichen und feuchten Tuch reinigen.
- Das Gerätegehäuse oder den Deckel niemals in Wasser tauchen.



DIE REZEPTE

Bei jedem Rezept die Reihenfolge der genannten Zutaten beachten. Je nach gewähltem Rezept und dem entsprechenden Programm können Sie aus der zusammenfassenden Tabelle (Seite 112-113) die Vorbereitungszeiten und die Zusammensetzung der verschiedenen Backzyklen entnehmen.

TL > Teelöffel - EL > Esslöffel

PROG. 1 - GRUNDREZEPT PROG. 2 - GRUNDREZEPT SCHNELL

GRUNDREZEPT	500 g	750 g	1000 g
1. Wasser	190 ml	250 ml	330 ml
2. Öl	1 EL	1 1/2 EL	2 EL
3. Salz	1 TL	1 TL	1 1/2 TL
4. Zucker	2 TL	3 TL	1 EL
5. Milchpulver	1 EL	1 1/2 EL	2 EL
6. Mehl T550	345 g	455 g	605 g
7. Hefe	1 TL	1 TL	1 1/2 TL

PROG. 4 - VOLLKORNBROT PROG. 5 - VOLLKORNBROT SCHNELL

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

PROG. 8 - BROT SEHR SCHNELL

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

PROG. 3 - WEISSBROT

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

PROG. 6 - SÜSSES BROT PROG. 7 - SÜSSES BROT SCHNELL

BRIOCHE	500 g	750 g	1000 g
1. Eier*	100 g	100 g	150 g
2. Weiche Butter	115 g	145 g	195 g
3. Salz	1 TL	1 TL	1 1/2 TL
4. Zucker	2 1/2 EL	3 EL	4 EL
5. Milch	55 ml	60 ml	80 ml
5. Mehl T550	280 g	365 g	485 g
7. Hefe	1 1/2 TL	2 TL	3 TL

Wahlweise : 1 TL Orangenblütenwasser hinzufügen.

* 1 mittel Ei = 50 g

PROG. 9 - GLUTENFREIES BROT

Verwenden Sie nur fertige Backmischungen, die nicht mehr als 1000 g Teig ergeben.

PROG. 10 - SALZFREIES BROT

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

PROG. 13 - KUCHEN

ZITRONENKUCHEN	1000 g
1. Eier*	200 g
2. Zucker	260 g
3. Salz	1 Prise
4. Butter, zerlassen aber abkühlt	90 g
5. Zitronenschale	aus 1 1/2 Zitrone
6. Zitronensaft	aus 1 1/2 Zitrone
7. Mehl T550	430 g
8. Backpulver	3 1/2 TL

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

* 1 mittel Ei = 50 g

PROG. 15 - NUDELTEIG

NUDELTEIG	500 g	750 g	1000 g
1. Wasser	45 ml	50 ml	70 ml
2. Eier*	150 g	200 g	275 g
3. Salz	1 Prise	1/2 TL	1 TL
5. Mehl T550	375 g	500 g	670 g

* 1 mittel Ei = 50 g

PROG. 12 - HEFETEIG








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

PROG. 14 - KONFITÜRE**KOMPOTTE UND MARMELADEN**





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

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

TIPPS UM IHRE REZEPTE ZU VERBESSERN

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

HILFE BEI TECHNISCHE STÖRUNGEN

FEHLER	ABHILFE
Der Mischhaken bleibt in der Backform stecken.	<ul style="list-style-type: none"> • In Wasser einweichen und dann herausziehen.
Nichts passiert nach Druck auf  .	<ul style="list-style-type: none"> • E00 wird im Display angezeigt, dass Gerät gibt einen Signalton ab: Der Backautomat ist zu heiß. Zwischen zwei Backzyklen 1 Stunden warten. • E01 wird angezeigt und blinkt, dass Gerät gibt einen Signalton ab: Der Backautomat ist zu kalt. Warten Sie bis das Gerät Raumtemperatur erreicht hat. • Wenn im Display HHH oder EEE blinkend angezeigt wird und das Gerät einen Signalton abgibt: Das Gerät muss in einem autorisierten Servicezentrum repariert werden. • Es wurde ein zeitversetzter Start (Timer) programmiert.
Nach Druck auf  läuft zwar der Motor, aber der Teig wird nicht geknetet.	<ul style="list-style-type: none"> • Die Backform ist nicht richtig eingesetzt. • Der Mischhaken fehlt oder sitzt nicht richtig. <p>In den oben genannten Fällen: Stoppen Sie das Gerät durch langes Drücken der  Taste. Starten Sie anschließend das Rezept neu.</p>
Nach Aufnahme eines zeitversetzten Backzyklus(Timer) ist das Brot nicht genug aufgegangen, oder nichts ist passiert.	<ul style="list-style-type: none"> • Sie haben nach der Timer-Einstellung vergessen, auf  zu drücken. • Die Hefe ist mit Salz bzw. Wasser in Berührung gekommen. • Der Mischhaken fehlt.
Es riecht verbrannt.	<ul style="list-style-type: none"> • Ein Teil der Zutaten ist neben die Backform gefallen: Ziehen Sie den Netzstecker des Geräts. Backautomaten abkühlen lassen und das Geräteinnere nur mit einem feuchten Schwamm, ohne Reinigungsmittel, auswaschen. • Der Teig ist übergelaufen: die Zutatenmenge ist zu groß, vor allem der Flüssigkeitsanteil. Die Mengenangaben der Rezepte einhalten.

DESCRIPTION

- 1 - lid with window
- 2 - control panel
 - a - display screen
 - b - on/off button
 - c - weight selection
 - d - buttons for setting delayed start and adjusting the time for programmes 11
 - e - select crust colour
 - f - choice of programmes
 - g - operating indicator light
- 3 - bread pan
- 4 - kneading paddle
- 5 - graduated beaker
- 6 - teaspoon measure/
tablespoon measure
- 7 - hook accessory for lifting
out kneading paddle

SAFETY RECOMMENDATIONS



Let's help to protect the environment!

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

- EN**
 - Carefully read the instructions before using your appliance for the first time: the manufacturer does not accept responsibility for use that does not comply with the instructions.
- For your safety, this product conforms to all applicable standards and regulations (Low Voltage Directive, Electromagnetic Compatibility, Food Compliant Materials, Environment, ...).
- This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by an adult responsible for their safety. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Use the appliance on a stable work surface away from water splashes and under no circumstances in a cubby-hole in a built-in kitchen.
- Make sure that the power it uses corresponds to your electrical supply system. Any error in connection will cancel the guarantee.
- It is compulsory to connect your appliance to a socket with an earth. Failure to respect this requirement can cause electric shock and possibly lead to serious injury. It is essential for your safety for the earth connection to correspond to the standards for electrical installation applicable in your country. If your installation does not have an outlet connected to earth, it is essential that before making any connection, you have a certified organisation intervene to bring your electrical installation into conformance.
- This product has been designed for domestic use only.
- This appliance is intended for domestic household use only. It is not intended to be used in the following applications, and the guarantee will not apply for:
 - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
 - farm houses;
 - by clients in hotels, motels and other residential type environments;
 - bed and breakfast type environments.

- Unplug the appliance when you have finished using it and when you want to clean it.
- Do not use the appliance if:
 - the supply cord is defective or damaged,
 - the appliance has fallen to the floor and shows visible signs of damage or does not function correctly.
 In either case, the appliance must be sent to the nearest approved service centre to eliminate any risk. See the guarantee documents.
- If the power supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its service agent or a similarly qualified person in order to avoid a hazard.
- All interventions other than cleaning and everyday maintenance by the customer must be performed by an authorised service centre.
- Do not immerse the appliance, power cord or plug in water or any other liquid.
- Do not leave the power cord hanging within reach of children.
- The power cord must never be close to or in contact with the hot parts of your appliance, near a source of heat or over a sharp corner.
- Do not move the appliance when in use.
- **Do not touch the viewing window during and just after operation. The window can reach a high temperature.**
- Do not pull on the supply cord to unplug the appliance.
- Only use an extension cord that is in good condition, has an earthed socket and is suitably rated.
- Do not place the appliance on other appliances.
- Do not use the appliance as a source of heating.
- Do not use the appliance to cook any other food than breads and jams.
- Do not place paper, card or plastic in the appliance and place nothing on it.
- Should any part of the appliance catch fire, do not attempt to extinguish it with water. Unplug the appliance. Smother flames with a damp cloth.
- For your safety, only use accessories and spare parts designed for your appliance.
- **At the end of the programme, always use oven gloves to handle the pan or hot parts of the appliance. The appliance gets very hot during use.**
- Never obstruct the air vents.
- Be very careful, steam can be released when you open the lid at the end of or during the programme.
- **When using programme No. 14 (jam, compotes) watch out for steam and hot spattering when opening the lid.**
- Do not exceed the quantities indicated in the recipes.
 - Do not exceed a total of 1000 g of dough,
 - Do not exceed a total of 620 g of flour and 10 g of yeast.
- The measured noise level of this product is 60 dBA.

PRACTICAL ADVICE

Preparation

- 1 Please read these instructions carefully: the method for making bread with this appliance is not the same as for hand-made bread.
- 2 All ingredients used must be at room temperature (unless otherwise indicated) and must be weighed exactly. **Measure liquids with the graduated beaker supplied. Use the double doser supplied to measure teaspoons on one side and tablespoons on the other. All spoon measures are level and not heaped.** Incorrect measurements give bad results.
- 3 For successful bread making using the correct ingredients is critical. Use ingredients before their use-by date and keep them in a cool, dry place.
- 4 It is important to measure the quantity of flour precisely. That is why you should weigh out flour using a kitchen scale. Use packets of flaked dried yeast (sold in the UK as Easy Bake or Fast Action Yeast). Unless otherwise indicated in the recipe, do not use baking powder. Once a packet of yeast has been opened, it should be sealed, stored in a cool place and used within 48 hours.
- 5 To avoid spoiling the proving of the dough, we advise that all ingredients should be put in the bread pan at the start and that you should avoid opening the lid during use (unless otherwise indicated). Carefully follow the order of ingredients and quantities indicated in the recipes. First the liquids, then the solids. **Yeast should not come into contact with liquids, sugar or salt.**

General order to be followed:

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

Using

- **Bread preparation is very sensitive to temperature and humidity conditions.** In case of high heat, use liquids that are cooler than usual. Likewise, if it is cold, it may be necessary to warm up the water or milk (never exceeding 35°C).
- **It can also sometimes be useful to check the state of the dough during the second kneading:** it should form an even ball which comes away easily from the walls of the pan.
 - If not all of the flour has been blended into the dough, add a little more water,
 - if the dough is too wet and sticks to the sides, you may need to add a little flour.Such corrections should be undertaken very gradually (no more than 1 tablespoon at a time) and wait to see if there is an improvement before continuing.
- **A common error is to think that adding more yeast will make the bread rise more.** Too much yeast makes the structure of the bread more fragile and it will rise a lot and then fall while baking. You can determine the state of the dough just before baking by touching it lightly with your fingertips: the dough should be slightly resistant and the fingerprint should disappear little by little.

BEFORE YOU USE YOUR APPLIANCE FOR THE FIRST TIME

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

QUICK-START

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

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

BASIC WHITE BREAD (programme 1)	INGREDIENTS - tsp = teaspoon - tbsp = tablespoon	
BROWNING = MEDIUM	1. WATER = 330 ml	5. POWDERED MILK = 2 tbsp
WEIGHT = 1000 g	2. OIL = 2 tbsp	6. WHITE BREAD FLOUR = 605 g
TIME = 3:09	3. SALT = 1½ tsp	7. YEAST = 1½ tsp
	4. SUGAR = 1 tbsp	

USING YOUR BREADMAKER

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

Selecting a programme

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

MENU The menu button enables you to choose a certain number of different programmes. The time corresponding to the programme is displayed. Every time you press the **MENU** button, the number on the display panel switches to the next programme from 1 - 15:

- 1. Basic White Bread.** The Basic White Bread programme is used to make most bread recipes using white wheat flour.
- 2. Fast White Bread.** This programme is similar to the Basic White Bread programme but is quicker. The texture of the bread may be a little more compact.
- 3. French Bread.** The French Bread programme corresponds to a traditional French crusty white bread recipe.
- 4. Wholemeal Bread.** Wholemeal Bread Programme is used to make whole wheat bread using whole wheat flour.
- 5. Fast Wholemeal Bread.** This programme is similar to the Wholemeal Bread programme but is quicker. The texture of the bread may be a little more compact.
- 6. Sweet Bread.** The Sweet Bread programme is for recipes containing more sugar and fat such as brioches and milk breads. If you are using special flour blends for brioche or rolls, do not exceed 750 g of dough in total.
- 7. Fast Sweet Bread.** This programme is similar to the Sweet Bread programme but is quicker. The texture of the bread may be a little more compact.
- 8. Super Fast White Bread.** Programme 8 is specific to the Super Fast White Bread recipe. Bread made using fast programmes is more compact than that made with the other programmes.
- 9. Gluten Free Bread.** It is suitable for persons with celiac disease, making them intolerant of the gluten present in many cereals (wheat, rye, barley, oats, Kamut, spelt wheat etc.). Refer to the specific recommendations on the packet. The trough must always be thoroughly cleaned to avoid any risk of contamination with other flours. In the case of a strictly gluten-free diet, take care that the yeast used is also gluten-free. The consistency of gluten-free flours does not yield an ideal dough. The dough sticks to the sides and must be scraped down with a flexible plastic spatula during kneading. Gluten-free bread will be of a denser consistency and paler than normal bread. Only the 1000 g setting is available for this programme.
- 10. Salt Free Bread.** Bread is one of the foods that provide the largest daily contribution of salt. Reducing salt consumption can help reduce the risks of cardio-vascular problems.
- 11. Loaf Cooking.** The Loaf cooking programme allows you to bake for 10 to 70 minutes (adjustable in steps of 10 min). It can be selected alone and used:
 - a) with the Bread Dough programme,
 - b) to reheat cooked and cooled breads or to make them crusty,
 - c) to finish cooking in case of a prolonged electricity cut during a bread baking cycle.

The breadmaker should not be left unattended when using programme 11.
To interrupt the cycle before it is finished, the programme can be stopped manually by holding down the **START/STOP** button.

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

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

Only the 1000 g setting is available for this programme.


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

15. Pasta. Programme 15 only kneads. It is for unleavened pasta, like noodles for example.

Selecting the weight of the bread


The bread weight is set by default at 1000 g. This weight is shown for informational purposes. See the recipes for more details. Pro-

grammes 9, 11, 12, 13, 14, 15 do not have weight settings.



Press the  button to set the chosen product - 500 g, 750 g or 1000 g. The indicator light against the selected setting comes on.

Selecting the crust colour

By default, the colour of the crust is set at MEDIUM. Programmes 12, 14, 15 do not have a colour setting. Three choices are possible: Light / Medium/ Dark.

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

Start /Stop

Press the  button to switch the appliance on. The countdown begins. To stop the programme or to cancel delayed programming, hold down on the  button for 3 seconds.

CYCLES

A table (pages 112-113) indicates the breakdown of the various cycles for the programme chosen.

Kneading

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

During this cycle, and for programmes 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 10, 12, 13, you can add ingredients: dried fruit or nuts, olives, etc. A beep indicates when you can intervene. See the summary table for preparation times (pages 112-113) and the "extra" column. This column indicates the time that will be displayed on your appliance's screen when the beep sounds. For more precise information on how long before the beep sounds, subtract the "extra" column time from the total baking time.

For example: "extra" = 2:51 and "total time" = 3:13, the ingredients can be added after 22 min.

Rest

Allows the dough to rest to improve kneading quality.

Rising


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

Baking

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

Warming

Keeps the bread warm after baking. It is recommended that the bread should be turned out promptly after baking, however.

for programmes 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 13, you can leave your preparation in the appliance. A one-hour warming cycle automatically follows baking. During the hour for which the bread is kept warm, the display shows 0:00 and the dots  on the timer flash.

At the end of the cycle, the appliance stops automatically after several sound signals.

● DELAYED START PROGRAMME

You can programme the appliance up to start 15 hours in advance to have your preparation ready at the time you want. This function cannot be used on programmes 8, 11, 12, 13, 14, 15.

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

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

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

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

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

● Practical advice

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

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

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

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

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



INGREDIENTS

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

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

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

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

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

tions in atmospheric conditions, absorbing moisture or losing it. Use “strong flour”, “bread flour” or “baker’s flour” rather than standard flour. Adding oats, bran, wheat germ, rye or whole grains to the bread dough will give a smaller, heavier loaf of bread.

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

Sifting the flour also affects the results: the more the flour is whole (i.e. the more of the outer envelope of the wheat it contains), the less the dough will rise and the denser the bread. You can also find ready-to-use bread preparations on the market. Follow the manufacturer’s instructions when using these preparations. Usually, the choice of the programme will depend on the preparation used. For example: Wholemeal bread - Programme 4.

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

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

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

Remember to crumble the fresh yeast with your fingers to make it dissolve more easily. Only active dried yeast (in small granules) must be mixed with a little tepid water before use. Choose a temperature close to 35°C, less and it will not rise as well, more will make it lose its rising power. Keep to the stated amounts and remember to multiply the quantities if you use fresh yeast (see equivalents chart below).

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

Dried yeast (in tsp.)

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

Fresh yeast (in g)

9 13 18 22 25 31 36 40 45

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

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

CLEANING AND MAINTENANCE

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

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



RECIPES

For each recipe, add the ingredients in the exact order indicated. Depending on the recipe chosen and the corresponding programme, you can take a look at the summary table of preparation times (pages 112-113) and follow the breakdown for the various cycles.

tsp = teaspoon - tbsp = tablespoon

PROG. 1 - BASIC WHITE BREAD PROG. 2 - FAST BREAD

BASIC WHITE BREAD	500 g	750 g	1000 g
1. Water	190 ml	250 ml	330 ml
2. Sunflower oil	1 tbsp	1 1/2 tbsp	2 tbsp
3. Salt	1 tsp	1 tsp	1 1/2 tsp
4. Sugar	2 tsp	3 tsp	1 tbsp
5. Powdered milk	1 tbsp	1 1/2 tbsp	2 tbsp
6. White bread flour	345 g	455 g	605 g
7. Yeast**	1 tsp	1 tsp	1 1/2 tsp

PROG. 4 - WHOLEMEAL BREAD PROG. 5 - FAST WHOLEMEAL BREAD

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

PROG. 8 - SUPER FAST WHITE BREAD

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

PROG. 3 - FRENCH BREAD

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

PROG. 6 - SWEET BREAD PROG. 7 - FAST SWEET BREAD

BRIOCHE	500 g	750 g	1000 g
1. Eggs*, beaten	100 g	100 g	150 g
2. Butter, softened	115 g	145 g	195 g
3. Salt	1 tsp	1 tsp	1 1/2 tsp
4. Sugar	2 1/2 tbsp	3 tbsp	4 tbsp
5. Milk	55 ml	60 ml	80 ml
5. White bread flour	280 g	365 g	485 g
7. Yeast**	1 1/2 tsp	2 tsp	3 tsp

Optional : 1 tsp of orange flower water

*1 medium egg = 50 g

PROG. 9 - GLUTEN FREE BREAD

1000 g

Only use ready to use flour mix.
Do not exceed 1000 g of dough.

** Flaked dried type. In United Kingdom use "Easy Bake" or "Fast Action" yeast.

PROG. 10 - SALT FREE BREAD

SALT FREE BREAD	500 g	750 g	1000 g
1. Water	200 ml	270 ml	365 ml
2. White bread flour T55	350 g	480 g	620 g
3. Dried baker yeast	1/2 c à c	1 c à c	1 c à c
Add, when beeps			
4. Sesame seed	50 g	75 g	100 g

PROG. 13 - CAKE

LEMMON CAKE	1000 g
1. Eggs*, beatened	200 g
2. Sugar	260 g
3. Salt	1 pinch
4. Butter, softened but cooled	90 g
5. Lemmon zest	of 1 1/2 lemmon
6. Lemmon juice	of 1 1/2 lemmon
7. White bread flour fluide T55	430 g
8. Chemical yeast	3 1/2 c à c

Whisk the eggs with the sugar and salt for 5 minutes, until white. Pour into the bowl of the machine. Add the cooled melted butter. Add the juice + zest of the lemon. Mix together the flour and baking powder and add to the mixture. Make sure you put the flour in a pile, right in the middle of the recipient.

*1 medium egg = 50 g

PROG. 15 - PASTA

PASTA	500 g	750 g	1000 g
1. Water	45 ml	50 ml	70 ml
2. Eggs*, beatened	150 g	200 g	275 g
3. Salt	1 pinch	1/2 c à c	1 c à c
5. White bread flour T55	375 g	500 g	670 g
		*1 medium egg = 50 g	

PROG. 12 - LOAF COOKING

PIZZA	500 g	750 g	1000 g
1. Water	160 ml	240 ml	320 ml
2. Olive oil	1 c à s	1 1/2 c à s	2 c à s
3. Salt	1/2 c à c	1 c à c	1 1/2 c à c
5. White bread flour T55	320 g	480 g	640 g
7. Yeast**	1/2 c à c	1 c à c	1 1/2 c à c








PROG. 14 - JAM**JAMS AND COMPOTES**

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





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

** Flaked dried type. In United Kingdom use "Easy Bake" or "Fast Action" yeast.

TROUBLESHOOTING GUIDE TO IMPROVE YOUR RECIPES

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

TECHNICAL TROUBLESHOOTING GUIDE

PROBLEMS	CAUSES - SOLUTIONS
The kneading paddle is stuck in the pan.	<ul style="list-style-type: none"> Let it soak before removing it.
After pressing on  , nothing happens.	<ul style="list-style-type: none"> E00 is displayed and flashes on the screen, the appliance beeps: the appliance is too hot. Wait 1 hour between 2 cycles. E01 is displayed and flashes on the screen, the appliance beeps: the appliance is too cold. Wait for it to reach room temperature. HHH or EEE is displayed and flashes on the screen, the appliance beeps: malfunction. The machine must be serviced by authorised personnel. A delayed start has been programmed.
After pressing on  , the motor is on but no kneading takes place.	<ul style="list-style-type: none"> The pan has not been correctly inserted. Kneading paddle missing or not installed properly. <p>In the two cases cited above, stop the appliance manually with a long press on the  button. Start the recipe again from the beginning.</p>
After a delayed start, the bread has not risen enough or nothing happens.	<ul style="list-style-type: none"> You forgot to press on  after programming the delayed start programme. The yeast has come into contact with salt and/or water. Kneading paddle missing.
Burnt smell.	<ul style="list-style-type: none"> Some of the ingredients have fallen outside the pan: unplug the appliance, let it cool down, then clean the inside with a damp sponge and without any cleaning product. The preparation has overflowed: the quantity of ingredients used is too great, notably liquid. Follow the proportions given in the recipe.

Beskrivelse

1 - låg med åbning

2 - instrumentpanel

a - display

b - tænd/sluk knap

c - valg af vægt

d - taster til indstilling af tidsindstillet start og tilpasning af tiden for program 11

e - valg af bruning

f - valg af program

g - funktionsindikator

3 - brødform

4 - ælter

5 - målebæger

6 - teskefuld/spiseskefuld

7 - krog tilbehør til at tage ælterne ud

SIKKERHEDSANVISNINGER



Vi skal alle være med til at beskytte miljøet!

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

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

• Læs brugsanvisningen omhyggeligt, før apparatet tages i brug første gang: Fabrikanten påtager sig intet ansvar for skader, der opstår ved forkert brug.

DA • For at beskytte brugeren er dette apparat i overensstemmelse med gældende forskrifter og standarder (Direktiver om Lavspænding, Elektromagnetisk Kompatibilitet, Materialer i kontakt med fødevarer, Miljøbeskyttelse osv.).

• Dette apparat er ikke beregnet til at fungere ved hjælp af en ekstern timer eller en særskilt fjernbetjening.

• Dette apparat er ikke beregnet til at blive brugt af personer (herunder børn) hvis fysiske, sensoriske eller mentale evner er svækkede eller personer blottet for erfaring eller kendskab, med mindre de er under opsyn eller har modtaget forudgående instruktioner om brugen af apparatet af en person, der er ansvarlig for deres sikkerhed. Børn skal være under opsyn for at sikre, at de ikke leger med apparatet.

• Anvend apparatet på en jævn og stabil bordflade væk fra vandsprøjt. Endvidere skal apparatet placeres, så det har luft omkring sig.

• Kontroller at el-nettets spænding svarer til apparatets. Garantien bortfalder ved tilslutning til forkert spænding.

• Det er strengt nødvendigt at tilslutte apparatet ved et ekstrabeskyttet stik. Hvis denne regel ikke overholdes, kan det medføre elektriske stød og eventuelt alvorlige skader. Af hensyn til brugerens sikkerhed skal det ekstrabeskyttede stik leve op til gældende standarder, for elektriske installationer i det land, hvor det bruges. Hvis der ikke er et ekstrabeskyttet stik i din installation, er det strengt nødvendigt at bede en autoriseret elektriker om at installere det inden apparatet tilsluttes.

• Apparatet er udelukkende beregnet til indendørs brug i en almindelig husholdning.

• Maskinen er udelukkende beregnet til brug i en almindelig husholdning. Den er ikke beregnet til brug under følgende forhold og en sådan brug er ikke dækket af garantien:

- i et køkken forbeholdt personalet i butikker, på kontorer og i andre professionelle omgivelser,
- på gårde,
- af kunder på hoteller, moteller og andre beboelsesmæssige omgivelser,
- i omgivelser af typen Bed and Breakfast.

- Tag apparatets stik ud, når det ikke er i brug og under rengøring.
- Brug ikke apparatet, hvis:
 - ledningen er beskadiget
 - apparatet er blevet beskadiget eller ikke fungerer korrekt.
 Kontakt i så fald det nærmeste autoriserede serviceværksted.
- Hvis ledningen bliver beskadiget, skal den udskiftes af fabrikanten eller hans serviceværksted eller af en tilsvarende uddannet person for at undgå, at der opstår fare.
- Ethvert indgreb ud over kundens almindelige rengøring og vedligeholdelse skal foretages af et autoriseret serviceværksted.
- Dyp ikke apparatet, ledningen eller stikket ned i vand eller enhver anden væske.
- Lad ikke ledningen hænge ned indenfor børns rækkevidde.
- Ledningen må aldrig komme i nærheden af eller berøre apparatets varme dele, en varmekilde eller en skarp kant.
- Flyt ikke apparatet, mens det er i brug.
- **Rør ikke ved åbningen, mens apparatet fungerer, og lige efter det er standset. Åbningen kan blive meget varm.**
- Tag ikke apparatets stik ud ved at trække i ledningen.
- Brug kun en forlængerledning i god stand, der har et stik med jordforbindelse og en ledning med et tværsnit, der er mindst lig med tværsnittet på den medfølgende ledning.
- Anbring ikke apparatet ovenpå andre apparater.
- Brug ikke apparatet som varmekilde.
- Apparatet må ikke anvendes til tilberedning af andet end brød og marmelade.
- Kom aldrig papir, karton eller plastik ned i apparatet og anbring ikke noget ovenpå det.
- Hvis visse dele af apparatet skulle antænde, forsøg aldrig at slukke ilden med vand. Tag apparatets stik ud. Kvæl flammerne med et fugtigt klæde.
- Af sikkerhedsårsager må der kun bruges tilbehør og reservedele, der passer til apparatet.
- **Brug altid grydelapper i slutningen af programmet til at håndtere formen eller apparatets varme dele. Apparatet bliver meget varmt under brug.**
- Tilstop aldrig ventilationsgitrene.
- Man skal være forsigtig, da der kan slippe varm damp ud, når man åbner låget i slutningen af eller under et program.
- **Når man bruger program nr. 14 (marmelade, kompot), skal man passe på dampudstrømninger og varme overstænkninger, når låget åbnes.**
- Ikke at overskride de anførte mængder i opskrifterne.
 - Ikke at overskride 1000 g dej i alt.
 - Ikke at overskride 620 g mel og 10 g gær.
- Dette produkts støjniveau er blevet målt til 60 dBA.

● PRAKTISKE RÅD

Forberedelse

- 1 Læs brugsanvisningen omhyggeligt igennem: Man laver ikke brød med dette apparat lige-som i hånden!
- 2 Alle de anvendte ingredienser skal have stue-temperatur (med mindre andet er anført) og de skal vejes præcist. **Afmål væskerne med det medfølgende målebæger. Brug den medfølgende dobbelte måleske til at af-måle en teskefuld i den ene side og en spi-seskefuld i den anden side.** Ukorrekte målinger vil give sig udtryk i et dårligt resul-tat.
- 3 Brug ingredienserne før deres udløbsdato og opbevar dem et køligt og tørt sted.
- 4 Det er vigtigt at veje melet præcist. Derfor skal melet vejes på en køkkenvægt. Brug ak-tivt, dehydreret gær i pose. Brug ikke bage-pulver med mindre andet er anført i opskifterne. Når en pose gær er åbnet, skal den bruges indenfor 48 timer.
- 5 For at undgå at forstyrre tilberedningernes hævning, anbefaler vi at komme alle ingredienserne ned i formen lige fra starten og undgå at åbne låget under brug (med mindre andet er anført). Overhold ingrediensernes rækkefølge og mængderne anført i opskrif-terne. Kom først de flydende og derefter de faste ingredienser i. **Gæren må ikke komme i kontakt med væskerne eller saltet.**

Generel rækkefølge der skal overholdes:

- > Flydende ingredienser
(smør, olie, æg, vand, mælk)
- > Salt
- > Sukker
- > Mel, første halvdel
- > Pulvermælk
- > Specifikke faste ingredienser
- > Mel, andel halvdel
- > Gær


Brug

- **Tilberedning af brød er følsom overfor temperatur og fugtighed.** Hvis det er meget varmt, anbefales det at bruge mere kølige væsker end sædvanlig. Hvis det er meget koldt, er det på samme måde nødvendigt at varme vandet eller mælken op, så det er lun-ken (overskrid aldrig 35°C).
- **Det kan til tider være en god idé at kon-trollere dejens tilstand midt i æltningen:** Den skal samle sig i en homogen kugle, der let slipper siderne.
 - hvis der stadig skal kommes mel i, skal man også tilsætte lidt vand,
 - hvis ikke, kan man eventuelt tilsætte lidt mel.Man skal korrigere meget forsigtigt (højst 1 spsk. ad gangen) og vente til man ser forbed-ringen, før man tilsætter noget igen.
- **En udbredt fejl er at tro, at hvis man til-sætter mere gær, vil brødet hæve mere.** Men for meget gær svækker strukturen af en dej, der hæver meget, og den vil falde sam-men under bagningen. Man kan vurdere de-jens tilstand lige før bagningen ved at slå lidt på den med fingerspidserne: Dejen skal give lidt modstand og fingrenes aftryk skal for-svinde lidt efter lidt.

Før apparatet anvendes første gang

- Fjern al emballage, klistermærker og løse dele indeni og udenpå apparatet. - **A**.
- Rengør alle tilbehørsdele samt selve apparatet med en fugtig klud.

HURTIG START

- Rul ledningen helt ud og sæt stikket i en kontakt med jordforbindelse.
- Første gang apparatet tages i brug, kan der komme en svag lugt.
- Tag brødformen ud ved at løfte håndtaget op og trække mod uret for at gøre formen fri af klipsene. Sæt derefter ælterne i. -**B-C**.
- Kom ingredienserne ned i formen i den anbefalede rækkefølge. Pas på at veje ingredienserne nøjagtigt -**D-E**.
- Sæt brødformen i apparatet. Ved at holde i brødformens håndtag sænkes formen ned i bagemaskinen, hvor den kobles på drevet (formen vinkles en smule, når den sættes i).
- Drej formen en smule med uret for at klippe den på plads. -**F-G**.
- Luk låget. Sæt bagemaskinens stik i og tænd. Efter et bip vises program 1 i standard, dvs. 1000 g middel bruning -**H**.
- Tryk på tasten . Timerens 2 punkter blinker. Kontrollampen for brug tænder -**I-J**.
- Tag bagemaskinens stik ud i slutningen af bagecyklussen. Tag brødformen ud. Brug altid isolerende grydelapper, da formens håndtag og indersiden af låget er meget varme. Tag det varme brød ud af formen og stil det på en rist i en time for at lade det afkøle -**K**.

For at lære din bagemaskine at kende foreslår vi at prøve denne opskrift med **BASALT BRØD** til at bage dit første brød.

BASALT BRØD (program 1)	INGREDIENSER - tsk. = teskefuld - spsk. = spiseskefuld	
BRUNING = MIDDEL	1. VAND = 330 ml	5. PULVERMÆLK = 2 spsk.
VÆGT = 1000 g	2. OLIE = 2 spsk.	6. MEL = 605 g
TID = 3:09	3. SALT = 1½ tsk.	7. GÆR = 1½ tsk.
	4. SUKKER = 1 spsk.	

BRUG AF BAGEMASKINEN

For hvert program vises der en standardindstilling. Man skal derfor vælge de ønskede indstillinger manuelt.

Valg af et program

Valg af et program udløser en række trin, der sker automatisk efter hinanden.

MENU

MENU tasten gør det muligt at vælge et vist antal forskellige programmer. Tiden, der svarer til programmet vises.

Hver gang, man trykker på tasten **MENU**, skifter nummeret i displayet over til det næste program fra 1 til 15:

- 1. Basalt brød.** Med programmet Basalt brød kan man lave de fleste brødskrifter med hvedemel.
- 2. Hurtigt brød.** Dette program svarer til programmet for Basalt brød, men tilberedningen er hurtigere. Brødet bliver lidt mere kompakt.
- 3. Franskrød.** Programmet Franskrød svarer til en traditionel fransk brødskrift.
- 4. Fuldkornsbrød.** Man skal vælge programmet Fuldkornsbrød, når man bruger mel til fuldkornsbrød.
- 5. Hurtigt fuldkornsbrød.** Dette program svarer til programmet for Fuldkornsbrød, men tilberedningen er hurtigere. Brødet bliver mere kompakt.
- 6. Sødt brød.** Programmet Sødt brød er velegnet til opskrifter, der indeholder mere fedtstof og sukker. Hvis du bruger færdige blandinger klar til brug til brioche eller boller, overskrid ikke 750 g dej i alt.
- 7. Hurtigt sødt brød.** Dette program svarer til programmet for Sødt brød, men tilberedningen er hurtigere. Brødet bliver mere kompakt.
- 8. Super hurtigt brød.** Programmet 8 er specielt beregnet til en Pain Super Rapide brødskrift. Brød tilberedt ved hurtig

programmerne bliver mere kompakte end ved de andre programmer.


- 9. Brød uden gluten.** Det er velegnet til personer, der har sprue og ikke kan tåle gluten, som findes i flere kornsorter (hvede, byg, rug, havre, kamut, spelt, etc.). Se de specifikke anbefalinger, der er anført på pakken. Brødformen skal rengøres grundigt, så der ikke er risiko for blanding med rester fra andre slags mel. I tilfælde af en streng diæt uden gluten, skal man også sørge for, at den anvendte gær er uden gluten. Konsistensen af mel uden gluten tillader ikke en optimal blanding. Man skal derfor skubbe dejen ned fra kanterne med en smidig skraber i plastic under æltningen. Brød uden gluten har en mere fyldig konsistens og en mere bleg farve end normalt brød. Det er kun vægtindstillingen 1000 g, som kan anvendes ved dette program.
- 10. Brød uden salt.** Brød er den fødevarer, der bidrager mest til den daglige indtagelse af salt. En reduktion af saltforbruget gør det muligt at reducere risikoen for hjertekarsygdomme.
- 11. Kun bagning.** Kun bagning programmet tillader kun at bage i 10 til 70 min, som kan indstilles i trin på 10 min. Det kan vælges alene eller bruges:
 - a) sammen med programmet Hævet dej,
 - b) til at genopvarme eller gøre allerede bagte og afkølede brød sprøde,
 - c) til at afslutte en bagning i tilfælde af længere strømsvigt under en brødcyklus.**Bagemaskinen skal være under opsyn, når program 11 bruges.** Man kan afbryde cyklussen, før den er slut ved at standse programmet manuelt med et langt tryk på tasten **START/STOP**.
- 12. Hævet dej.** Programmet Hævet dej bager ikke. Det svarer til et program med æltning og hævnning af alle gærdeje. F.eks. dej til pizza.

13. Kage. Gør det muligt at lave konditorkager og formkager med bagepulver. Det er kun vægtindstillingen 1000 g, som kan anvendes ved dette program.

14. Marmelade. Programmet Marmelade koger automatisk marmeladen i formen.

15. Pasta. Program 15 ælter kun. Det er beregnet til ikke hævede dej. F.eks. nudler.

Valg af brødets vægt

Brødets vægt indstilles i standard på 1000 g. Denne vægt er vejledende. Se de enkelte opskrifter for nærmere oplysninger. Program 9, 11, 12, 13, 14, 15 har ingen indstilling af vægten. Tryk på tasten  for at indstille den valgte vægt 500 g, 750 g eller 1000 g. Kontrollampen tænder ud for den valgte vægt.

CYKLUSSE

Et skema side 112-113 viser opdelingen i forskellige cykler afhængig af det valgte program.

Æltning

Gør det muligt at skabe dejens struktur og dermed dens evne til at hæve.


I denne cyklus og med program 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 10, 12, 13 har man mulighed for at tilsætte ingredienser: tørrede frugter, oliven, etc. Et bip angiver, hvornår man kan gøre det. Se oversigtsskemaet med tilberedningstider (side 112-113) og kolonnen "ekstra". Denne kolonne angiver den tid, der vil blive vist i apparatets display, når der høres et bip. For at vide helt nøjagtigt, hvornår apparatet bipper, skal man blot trække tiden i "ekstra" kolonnen fra den samlede bagetid.

F.eks.: "ekstra" = 2:51 og "samlet tid" = 3:13, ingredienserne kan tilsættes efter 22 min.



Hvile

Giver dejen mulighed for at hvile for at forbedre æltningens kvalitet.

Valg af bruning

Skorpens farve indstilles i standard på MIDDEL. Program 5, 9 og 11 har ingen indstilling af farve. Der findes tre valgmuligheder: LYS / MIDDEL / MØRK. Hvis du vil ændre standardindstillingen, tryk på tasten  i 5 sekunder for at standse programmet eller for at annullere et tidsindstillet program.

Start / Stop

Tryk på tasten  for at starte apparatet. Nedtællingen begynder. Tryk på tasten  i 5 sekunder for at standse programmet eller for at annullere et tidsindstillet program.

Hævning


Tid hvor gæren virker for at få dejen til at hæve og udvikle dens aroma.

Bagning

Forvandler dejen til brød og gør skorpen brun og sprød.

Holde varm

Denne funktion holder brødet varmt efter bagning. Det anbefales dog at tage brødet ud af formen efter bagning.

Holde varm: Med program 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 13 kan man lade tilberedningen blive i apparatet. En holde varm cyklus fortsætter automatisk efter bagningen. En kontrollampe tænder ud for. Displayet viser hele tiden 0:00 mens holde varm funktionen er i gang og prikkerne  blinker. Apparatet udsender regelmæssigt et bip. I slutningen af cyklussen standser apparatet automatisk og udsender flere bip.

TIDSINDSTILLET PROGRAM

Det er muligt at programmere apparatet, så tilberedningen er klar på et bestemt tidspunkt, som man kan vælge op til 15 timer forud. Tidsindstillet program kan ikke bruges til program 8, 11, 12, 13, 14, 15.

Dette trin sker efter at have valgt program samtidig med bruning og vægt. Programmets tid vises. Beregn forskellen mellem det tidspunkt, hvor du starter programmet og det tidspunkt, hvor du ønsker, at brødet skal være bagt. Apparatet inkluderer automatisk varigheden af programmets cykler. Vis den beregnede tid med tasterne **+** og **-** (**+** for at forøge og **-** for at reducere). Med korte tryk kan man ændre tiden i trin på 10 min + kort bip. Med et langt tryk ruller tiden hurtigt i trin på 10 min.

F.eks.: Klokken er 20.00 og du ønsker, at brødet skal være bagt kl. 7.00 næste morgen. Programmer 11.00 med tasterne **+** og **-**. Tryk på tasten **STOP/STRT**. Der lyder et bip. Punkter **■** blinker. Nedtællingen begynder. Kontrollampen for brug tænder.

Hvis du har taget fejl, eller hvis du ønsker at ændre indstillingen, tryk et langt tryk på tasten **STOP/STRT**, indtil du hører et bip. Tiden i standard vises. Gentag fremgangsmåden.

Visse ingredienser er fordærvelige. Brug derfor ikke tidsindstillet program til opskrifter med frisk mælk, æg, yoghurt, ost og friske frugter.

Praktiske råd

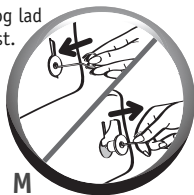
I tilfælde af strømsvigt: Hvis programmet bliver afbrudt i løbet af en cyklus på grund af strømsvigt eller en fejlmanøvre, har apparatet en beskyttelse på 7 min. i hvilken programmeringen er gemt. Cyklussen starter igen, hvor den blev standset. Efter dette tidsrum, er programmering tabt.

Hvis du kører to programmer efter hinanden, vent 1 time før den anden tilberedning startes.

For at tage brødet ud af formen: det kan ske, at ælterne bliver siddende i brødet, når det tages ud af formen.

Brug i så fald "krog" tilbehøret på denne måde:

- > når brødet er taget ud af formen, læg det ned på siden mens det endnu er varmt og hold det fast med en grydelap med den ene hånd,
- > før krogen ind i ælterens akse - **M**,
- > træk forsigtigt i krogen for at trække ælteren ud - **M**,
- > ret brødet op igen og lad det køle af på en rist.



INGREDIENSER

Fedtstoffer og olie: fedtstofferne gør brødet mere blødt og smagfuldt. Brødet holder sig også længere. For meget fedt gør hævnningen langsommere. Hvis man bruger smør, skal det smuldreres i små stumper, så det bliver fordelt på en homogen måde i tilberedningen, eller gøres blødt. Kom ikke varmt smør i tilberedningen. Undgå at fedtstoffet kommer i kontakt med gæren, fordi fedtstoffet kan forhindre, at gæren bliver hydreret.

Æg: æg gør dejen mere lækker, forbedrer brødets farve og favoriserer en god udvikling af brødet. Hvis du bruger æg, skal du reducere væskemængden tilsvarende. Slå ægget ud og fyld op med væske indtil den anførte mængde i opskriften. Opskrifterne er beregnet til middelstore æg på 50 g. Tilsæt lidt mel, hvis æggene er større. Hvis æggene er mindre, skal man komme lidt mindre mel i.

Mælk: man kan bruge både frisk mælk og pulvermælk. Hvis du bruger pulvermælk, tilsæt den oprindeligt forudsete mængde vand. Hvis du bruger frisk mælk, kan du også tilsætte vand: Det samlede rumfang skal være lig med rumfanget angivet i opskriften. Mælken har også en emulgerende virkning, som gør det muligt at få mere regelmæssige alveoler og dermed en pænere skorpe.

Vand: vandet hydrerer og aktiverer gæren. Det hydrerer også meleets stivelse og tillader, at der dannes skorpe. Man kan erstatte vand helt eller delvist med mælk eller andre væsker. Brug væsker ved stuetemperatur.

Mel: meleets vægt varierer betydeligt afhængig af den anvendte type mel. Bagingens resultat kan også variere afhængig af meleets kvalitet. Opbevar melet i en hermetisk beholder, da melet reagerer overfor klimatiske ændringer ved at absorbere fugtighed eller afgive fugtighed.

Man skal helst bruge mel kaldet "til brødbagning" eller "bagemel" frem for en standard mel. Hvis man tilsætter havre, klid, hvedekerner, rug eller hele korn til dejen, vil det give en mere tung og mindre fyldig dej.

Det anbefales at bruge T55 mel med mindre andet er anført i opskrifterne. Hvis man bruger blandinger klar til brug til at lave brød, brioche og boller, må man ikke overskride 750 g dej i alt.

Melets sigtning indvirker også på resultatet: Jo mere fuldkorns melet er (det vil sige, at det indeholder en del af kornets kapsel), jo mindre vil brødet hæve, og jo tungere bliver brødet. Man kan også købe blandinger af mel, der er klar til brug. Se fabrikantens anbefalinger ved brug af disse typer mel. Generelt skal man vælge programmet i forhold til den anvendte type mel. F.eks.: Fuldkornsbrød - Program 4.

Sukker: det er bedst at bruge melis, pudder-sukker eller honning. Brug ikke hugget sukker. Sukkeret giver gæren næring, gør brødet mere smagfuldt og forbedrer skorpens bruning.

Salt: salt giver brødet smag og regulerer gærens aktivitet. Det må ikke komme i kontakt med gæren. Saltet gør dejen mere fast og kompakt og forhindrer, at det hæver for hurtigt. Det forbedrer også dejens struktur.

Gær: gær fås i forskellige former: frisk gær i små firkanter, tørret og aktiv gær i pose. Hvad enten det er frisk eller tørret gær, skal gæren sættes i bageformen sammen med de andre ingredienser. Frisk gær bør smuldreres med fingrene, så det bedre opløses og blandes med de andre ingredienser. Der findes dehydreret gær i form af små kugler, som man skal hydrere i lidt vand med en temperatur på cirka 35 grader. Sørg for at følge mængdeangivelserne opgivet i opskrifterne.

I nedenstående oversigt kan man se, hvordan mængde-/vægtforholdet er mellem tørgær og frisk gær:

Tørgær (tsk.)

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

Frisk gær (i g)

9 13 18 22 25 31 36 40 45

Tilsatte ingredienser (tørrede frugter, oliven, etc.): man kan tilpasse opskrifterne efter egen smag med alle tænkelige ekstra ingredienser, men man skal sørge for:

- > at overholde bippet for tilføjelse af ingredienser, især de mest sarte,
- > mere hårde frø (såsom hør eller sesam) kan

- kommes i lige fra starten af æltningen for at gøre brugen af apparatet lettere (f.eks. tidsindstillet start),
- > at dryppe fugtige ingredienser godt af (oliven),
- > at rulle fedtede ingredienser lidt i mel, så de optages bedre i dejen,
- > ikke at komme for store mængder i, hvilket risikerer at forstyrre dejens udvikling, følg mængderne angivet i opskrifterne,
- > ingredienserne må kun komme i brødformen og ikke falde ned i selve bagemaskinen.

RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

- Sluk for apparatet.
- Rengør selve apparatet og formens inderside med en fugtig klud. Tør grundigt af -L.
- Vask skålen og ælteren i varmt sæbevand. Hvis ælteren bliver i formen, lad den stå i blød i 5 til 10 min.
- Tag låget af og rengør det i varmt vand.

- Ingen af delene må vaskes i opvaskemaskine.

- Brug ikke rengøringsprodukter, skuresvampe eller sprit. Brug en blød og fugtig klud.
- Dyp aldrig selve apparatet eller låget ned i vand.



OPSKRIFTER

Man skal overholde den anførte rækkefølge i opskrifterne. For en valgt opskrift og det tilsvarende program, se oversigtskemaet med tilberedningstid (side 112-113) og de forskellige cyklers varighed.

tsk. = teskefuld - spsk. = spiseskefuld

PROG. 1 - STANDARDBRØD PROG. 2 - HURTIGT BRØD

STANDARDBRØD	500 g	750 g	1000 g
1. Vand	190 ml	250 ml	330 ml
2. Solsikkeolie	1 spsk.	1 1/2 spsk.	2 spsk.
3. Salt	1 tsk.	1 tsk.	1 1/2 tsk.
4. Sukker	2 tsk.	3 tsk.	1 spsk.
5. Pulvermælk	1 spsk.	1 1/2 spsk.	2 spsk.
6. Mel T55	345 g	455 g	605 g
7. Gær	1 tsk.	1 tsk.	1 1/2 tsk.

PROG. 4 - FULDKORNSBRØD PROG. 5 - HURTIGT FULDKORNSBRØD

FULDKORNSBRØD	500 g	750 g	1000 g
1. Vand	205 ml	270 ml	355 ml
2. Solsikkeolie	1 1/2 spsk.	2 spsk.	3 spsk.
3. Salt	1 tsk.	1 1/2 tsk.	2 tsk.
4. Sukker	1 1/2 tsk.	2 tsk.	3 tsk.
5. Mel T55	130 g	180 g	240 g
6. Fuldkornsmel T150	200 g	270 g	360 g
7. Gær	1 tsk.	1 tsk.	1 1/2 tsk.

PROG. 8 - SUPER HURTIGT BRØD

SUPER HURTIGT BRØD	500 g	750 g	1000 g
1. Varmt vand (35°C)	210 ml	285 ml	360 ml
2. Solsikkeolie	3 tsk.	1 spsk.	1 1/2 spsk.
3. Salt	1/2 tsk.	1 tsk.	1 1/2 tsk.
4. Sukker	2 tsk.	3 tsk.	1 spsk.
5. Pulvermælk	1 1/2 spsk.	2 spsk.	2 1/2 spsk.
5. Mel T55	325 g	445 g	565 g
7. Gær	1 1/2 tsk.	2 1/2 tsk.	3 tsk.

PROG. 3 - FRANSKBRØD

FRANSKBRØD	500 g	750 g	1000 g
1. Vand	200 ml	275 ml	365 ml
2. Salt	1 tsk.	1 1/2 tsk.	2 tsk.
3. Mel T55	350 g	465 g	620 g
4. Gær	1 tsk.	1 tsk.	1 1/2 tsk.

PROG. 6 - SØDT BRØD PROG. 7 - HURTIGT SØDT BRØD

BRIOCHE	500 g	750 g	1000 g
1. Piskede æg*	100 g	100 g	150 g
2. Blødt smør	115 g	145 g	195 g
3. Salt	1 tsk.	1 tsk.	1 1/2 tsk.
4. Sukker	2 1/2 spsk.	3 spsk.	4 spsk.
5. Mælk	55 ml	60 ml	80 ml
5. Mel T55	280 g	365 g	485 g
7. Gær	1 1/2 tsk.	2 tsk.	3 tsk.

Valgfrit: 1 teskefuld orangeblomst.

* 1 medium æg = 50 g

PROG. 9 - BRØD UDEN GLUTEN

1000 g
Brød uden gluten må udelukkende tilberedes med blandinger uden gluten klar til brug. Vægtindstillingen 1000 g må ikke overskrides.

PROG. 10 - BRØD UDEN SALT

BRØD UDEN SALT	500 g	750 g	1000 g
1. Vand	200 ml	270 ml	365 ml
2. Mel T55	350 g	480 g	620 g
3. Tørgær	1/2 tsk.	1 tsk.	1 tsk.
På bjp, tilføj			
4. Sesamfrø	50 g	75 g	100 g

PROG. 12 - HÆVET DEJ

PIZZA	500 g	750 g	1000 g
1. Vand	160 ml	240 ml	320 ml
2. Olivenolie	1 spsk.	1 1/2 spsk.	2 spsk.
3. Salt	1/2 tsk.	1 tsk.	1 1/2 tsk.
5. Mel T55	320 g	480 g	640 g
7. Gær	1/2 tsk.	1 tsk.	1 1/2 tsk.

PROG. 13 - KAGE

CITRONKAGE	1000 g
1. Piskede æg*	200 g
2. Sukker	260 g
3. Salt	1 knivspids
4. Smør smeltet, men afkølet	90 g
5. Citronskal	Af 1 1/2 citron
6. Citronsaft	Af 1 1/2 citron
7. Mel T55	430 g
8. Bagepulver	3 1/2 tsk.

Pisk æg med sukker og salt i 5 minutter. Hæld blandingen i bageformen. Tilføj det afkølede, smeltede smør. Tilføj citronsalt + -skal. Bland mel og bagepulver og tilføj dette. Sørg for at placere mel i midten af formen.

* 1 medium æg = 50 g

PROG. 14 - MARMELADE**KOMPOT OG MARMELADE**

Skær eller hak frugterne efter smag, før de kommes i bagemaskine.








1. Jordbær-, fersken-, rabarber- eller abrikosmarmelade:	580 g
2. Sukker	360 g
3. Citronsalt	Af 1 citron
4. Pektin	30 g
1. Appelsin og grapefrugtarmelade	500 g
2. Sukker	400 g
3. Pektin	50 g

PROG. 15 - PASTA

PASTA	500 g	750 g	1000 g
1. Vand	45 ml	50 ml	70 ml
2. Piskede æg*	150 g	200 g	275 g
3. Salt	1 knivspids	1/2 tsk.	1 tsk.
5. Mel T55	375 g	500 g	670 g

* 1 medium æg = 50 g

VEJLEDNING TIL TILBEREDNINGEN FOR AT FORBEDRE DINE OPSKRIFTER.

Får du ikke det ønskede resultat? Dette skema er en hjælp til tilberedningen.	Brødet hæver for meget	Brødet falder sammen efter at have hævet for meget	Brødet er ikke hævet nok	Skorpen er ikke gylden nok	Siderne er brune, men brødet er ikke bagt nok	Siderne og toppen er melede
						
Tasten  er blevet aktiveret under bagningen.				●		
Ikke nok mel.		●				
For meget mel.			●			●
Ikke nok gær.			●			
For meget gær.		●		●		
Ikke nok vand.			●			●
For meget vand.		●			●	
Ikke nok sukker.			●			
Mel af dårlig kvalitet.			●	●		
Ingredienserne har ikke de rigtige forhold (for store mængder).	●					
Vandet er for varmt.		●				
Vandet er for koldt.			●			
Ikke velegnet program.			●	●		

TEKNISK VEJLEDNING

PROBLEMER	ÅRSAGER OG LØSNINGER
Ælterne sidder fast i formen.	<ul style="list-style-type: none"> • Lad den stå i blød, før den tages ud.
Der sker ikke noget efter et tryk på  .	<ul style="list-style-type: none"> • E00 vises og blinker på skærmen, apparatet bipper: apparatet er for varmt. Vent 1 time mellem 2 cykler. • E01 vises og blinker på skærmen, apparatet bipper: apparatet er for koldt. Vent på at det når stuetemperatur. • HHH eller EEE vises og blinker på skærmen, apparatet bipper: funktionsfejl. Apparatet skal sendes til et autoriseret serviceværksted. • Der er blevet programmeret en tidsindstillet start.
Efter et tryk på  kører motoren, men æltingen starter ikke.	<ul style="list-style-type: none"> • Formen er ikke sat korrekt i. • Ælteren er ikke sat i, eller den sidder forkert. • I de to ovenstående tilfælde, stop apparatet manuelt med et langt tryk på  knappen. Start bageprogrammet forfra.
Efter en tidsindstillet start er brødet ikke hævet nok, eller der er ikke sket noget.	<ul style="list-style-type: none"> • Du har glemt at trykke på  efter programmeringen. • Gæren er kommet i kontakt med saltet og/eller vandet. • Ælteren er ikke sat i.
Lugt af brændt.	<ul style="list-style-type: none"> • En del af ingredienserne er faldet ved siden af formen: lad apparatet køle af og rengør det indvendigt med en fugtig klud uden rengøringsmiddel. • Tilberedningen er løbet over: der er for store mængder ingredienser, blandt andet for megen væske. Overhold forholdene i opskrifterne.

BESKRIVELSE

- 1 - lokk med gjennomsiktig vindu
- 2 - kontrollpanel
 - a - skjerm
 - b - på/av-knapp
 - c - vektvalg
 - d - taster for tidsinnstilling og for justering av programtiden 11
 - e - fargevalg for gyllenhet
 - f - programvalg
 - g - funksjonslampe
- 3 - brødbeholder
- 4 - eltepinne
- 5 - målebeger
- 6 - teskje/spiseskje
- 7 - tilbehør krok for å ta ut eltepinnene

SIKKERHETSINSTRUKSJONER



Ta hensyn til miljøet!

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

- Les bruksanvisningen grundig før du bruker apparatet første gang: bruk i strid med bruksanvisningen fritar produsenten for ethvert ansvar.
- For din sikkerhet er dette produktet i samsvar med alle gjeldende standarder og reguleringer (lavspenningsdirektiv, elektromagnetisk kompatibilitet, materiell godkjent for kontakt med mat, miljø).
- Dette apparatet er ikke laget for å fungere med en utvendig timer eller et separat fjernkontrollsystem.
- Dette apparatet er ikke ment for personer (inkl. barn) med nedsatte fysiske, sensoriske eller psykiske evner, eller uerfarne personer, unntatt dersom de får tilsyn eller forhåndsinstruksjoner om anvendelsen av apparatet fra en person med ansvar for deres sikkerhet. Barn skal holdes under tilsyn for å sikre at barnet ikke bruker apparatet til lek.
- Bruk apparatet på en stabil arbeidsflate på avstand fra vannsprut og under ingen omstendigheter i et avlukke i et innebygd kjøkken
- Kontroller at nettspenningen stemmer med maskinens spenning. Enhver tilkoblingsfeil opphever garantien.
- Koble alltid maskinen til en jordet stikkontakt. Dersom denne instruksjonen ikke følges, kan det forårsake elektrisk støt og eventuelt medføre alvorlige skader. Det er absolutt nødvendig for din sikkerhet at den jordede stikkontakten tilsvarer gjeldende normer for elektriske anlegg i ditt land. Hvis ditt elektriske anlegg ikke har en jordet stikkontakt, er det nødvendig å få et godkjent firma til å oppgradere det elektriske anlegget slik at det tilsvarer gjeldende normer før du kobler til maskinen.
- Denne maskinen er beregnet kun på privat husholdningsbruk og til matlaging og kun innendørs.
- Dette apparatet er kun beregnet til bruk i hjemmet. Det er ikke ment for slik bruk som beskrives nedenfor, og som ikke dekkes av garantien:
 - i kjøkkenkroker forbeholdt personalet i butikker, på kontorer og andre arbeidsmiljøer
 - på gårder
 - av kundene på hotell, motell og andre steder med hjemlig preg
 - på steder som f.eks. bed & breakfast.

- Koble fra maskinen straks du ikke bruker den mer eller når du rengjør den.
- Ikke bruk apparatet dersom:
 - Strømledningen er defekt eller skadet
 - Apparatet har falt i gulvet og viser synlige tegn på skade eller ikke fungerer korrekt.
 I begge tilfeller må apparatet sendes til nærmeste godkjente servicesenter for å unngå enhver fare. Se garantivilkårene.
- Dersom nettleddningen er skadet, må den byttes av produsenten, dens serviceverksted eller av en autorisert elektroforhandler. Dette for å unngå fare ved bruk senere.
- Alle inngrep bortsett fra vanlig rengjøring og vedlikehold skal utføres av et godkjent servicesenter.
- Apparatet, strømledningen eller støpselet må aldri legges ned i vann eller annen væske.
- Ikke la strømledningen henge ned slik at små barn kan gripe den.
- Ikke la strømledningen være i nærheten av eller i kontakt med maskinens varme deler, i nærheten av en varmekilde eller ligge på en skarp kant.
- Flytt ikke apparatet mens det er i bruk.
- **Ikke ta på det gjennomsiktige vinduet i løpet av og rett etter bakingen. Temperaturen på lokket kan være høy.**
- Ikke ta ut kontakten ved å dra i ledningen.
- Bruk kun skjøteledninger i god stand med en jordet stikkontakt, og en ledning med minst samme profil som ledningen levert med produktet.
- Ikke sett apparatet på andre apparater.
- Ikke bruk apparatet til oppvarming.
- Ikke bruk apparatet til å tilberede annen mat enn brød og syltetøy.
- Legg aldri papir, papp eller plast i apparatet, og sett ingenting på det.
- Hvis visse deler av produktet skulle ta fyr, ikke forsøk å slukke flammene med vann. Koble fra apparatet. Kvel flammene med et fuktig håndkle.
- Av sikkerhetsgrunner må du utelukkende bruke tilbehørsdeler og reservedeler som passer til maskinen.
- **Etter at programmet er avsluttet, bruk alltid grytekluter for å håndtere bollen eller maskinens varme deler. Maskinen blir meget varm under bruk.**
- Dekk aldri til luftristene.
- Vær meget forsiktig, damp kan komme ut av maskinen når du åpner lokket ved slutten eller i løpet av programmet.
- **Når du bruker program nr. 14 (syltetøy, kompott), pass på dampstrålen og varm sprut når lokket åpnes.**
- Ikke bruk større mengder enn oppskriften tilsier. Ikke ha mer enn 1000 g deig totalt. Ikke bruk mer enn til sammen 620 g mel og 10 g tørrgjær.
- Støynivået målt på dette apparatet er på 60 dBa.

● PRAKTISKE RÅD

Forberedelse

- 1 Les bruksanvisningen grundig og bruk oppskriftene: denne maskinen baker ikke brød slik det gjøres for hånd!
- 2 Alle ingrediensene som inngår i oppskriftene skal ha romtemperatur og skal veies nøyaktig. **Mål all væske med målebegeret levert som tilbehør. Bruk den doble måleskjeen for å måle teskjeer på den ene siden og spiseskjeer på den andre siden.** Unøyaktige mål gir dårlige resultater.
- 3 Bruk ingrediensene før best før-dato, og oppbevar dem på kjølige og tørre steder.
- 4 Nøyaktig oppmåling av mengden er viktig. Derfor skal melet veies på en kjøkkenvekt. Bruk aktiv tørrgjær i pakker. Ikke bruk bakepulver med mindre oppskriften spesielt oppgir denne ingrediensen. Etter at en pakke tørrgjær har blitt åpnet, må den brukes innen 48 timer.
- 5 For å unngå negativ innvirkning på heveprosessen, anbefaler vi å ha alle ingrediensene i beholderen i begynnelsen av prosessen og unngå å åpne lokket mens maskinen er i gang. Pass på å bruke ingrediensene i riktig rekkefølge og i de mengdene som oppskriftene angir. Først væsken, så tørrvarene. **Gjæren skal ikke komme i kontakt med væsken og heller ikke med saltet.**

Følg denne generelle rekkefølgen:

- > Væske (smør, olje, egg, vann, melk)
- > Salt
- > Sukker
- > Først halvdelen av melet
- > Pulvermelk
- > Spesielt harde ingredienser
- > Andre halvdelen av melet
- > Gjær

Bruk

- **Temperatur og fuktighet innvirker på tilberedningen av brødet.** I tilfelle sterk varme, anbefales det å bruke kjøligere væsker enn vanlig. Når det er kaldt, kan det være nødvendig å varme opp melken eller vannet litt (aldri over 35 °C).
- **Noen ganger kan det også være nyttig å sjekke deigen midt i eltingen:** den skal bli til en homogen klump som løsner lett fra sidene,
 - hvis det er igjen ublandet mel, skal litt vann tilsettes,
 - eller det kan være nødvendig å tilsette litt mel.Korrigerings skal skje med meget små mengder (maks. 1 spiseskje om gangen), og vent til du ser om deigen blir bedre eller ikke før du tilsetter mer.
- **En vanlig feil er å tro at mer gjær gir bedre heving.** For mye gjær svekker deigens struktur, og den vil heve mye for så å synke under steking. Du kan se på deigen like før den stekes ved å trykke lett på den med fingrene: deigen skal vise litt motstand, og merket etter fingrene skal bli borte etter hvert.

● FØR APPARATET BRUKES FOR FØRSTE GANG

- Fjern all emballasje, klistermerker og løse deler inni og utenpå apparatet - **A**.
- Rengjør alle delene og selve apparatet ved hjelp av en fuktig klut.

● HURTIG OPPSTART

- Vikle strømledningen helt ut, og koble den til en jordet stikkontakt.
- Det kan lukte svakt av maskinen ved første bruk.
- Ta ut brødbeholderen ved å løfte håndtaket og vri brødbeholderen lett mot klokkeretningen. Tilpass ettepinen -**B-C**.
- Tilsatt ingrediensene i beholderen i anbefalt rekkefølge. Sørg for at alle ingrediensene veies nøyaktig -**D-E**.
- Sett brødbeholderen på plass. Hold tak i håndtaket på brødbeholderen, og sett den inn i brødmaskinen slik at den passer over drivakselen (du må vippe den lett til én side for å gjøre dette). Vri den forsiktig i klokkeretningen, så vil den låses på plass -**F-G**.
- Lukk lokket. Koble til brødmaskinen og slå den på. Etter lyssignalet vises program 1 på skjermen som standard, dvs. 1000 g middels gyllen -**H**.
- Trykk på knappen . De to tidsinnstillingspunktene blinker. Indikatoren tennes og viser at maskinen fungerer -**I-J**.
- Ved slutten av hver bakesyklus, koble fra brødmaskinen. Ta ut brødbeholderen ved å dra i håndtaket. Bruk alltid grytekluter etter som håndtaket på beholderen og innsiden av beholderen er varme. Ta brødet ut av formen mens det er varmt, og la det avkjøles i 1 time på en rist -**K**.

For å bli kjent med brødmaskinen, anbefaler vi å prøve oppskriften for **STANDARDBRØD** for å bake ditt første brød.

STANDARDBRØD (program 1)	INGREDIENSER - ts = teskje - ss = spiseskje	
GYLLEN = MIDDELS	1. VANN = 330 ml	5. PULVERMELK = 2 ss
VEKT = 1000 g	2. OLJE = 2 ss	6. MEL = 605 g
TID = 3:09	3. SALT = 1½ ts	7. GJÆR = 1½ ts
	4. SUKKER = 1 ss	

BRUKE BRØDMASKINEN

For hvert program vises en standardjustering på skjermen. Du må derfor manuelt velge ønskede innstillinger.

Programvalg

Programvalget starter en rekke etapper som følger hverandre automatisk.

MENU Med knappen MENU kan du velge et visst antall forskjellige program. Tiden som tilsvarer programmet vises på skjermen. Hver gang du trykker på knappen **MENU** går nummeret på kontrollpanelet over til neste program; numrene går fra 1 til 15:

- 1. Standardbrød.** Programmet for Standardbrød brukes for de fleste brødsoppskriftene som inneholder hvetemel.
- 2. Hurtigbrød.** Dette programmet ligner programmet for Standardbrød, men er raskere. Konsistensen på brødet kan bli litt mer kompakt.
- 3. Pariserloff.** Programmet for Pariserloff tilsvarer en oppskrift for tradisjonelt hvitt fransk brød.
- 4. Grovt brød.** Programmet for Grovt brød skal velges når grovt mel inngår i oppskriften.
- 5. Grovt hurtigbrød.** Dette programmet ligner programmet for Grovt brød, men er raskere. Konsistensen på brødet kan bli litt mer kompakt.
- 6. Søtt brød.** Programmet for Søtt brød er tilpasset oppskrifter som inneholder mer fett og sukker. Hvis du bruker ferdigblandinger for brioche eller boller, må ikke deigen overstige 750 g totalt.
- 7. Søtt hurtigbrød.** Dette programmet ligner programmet for Søtt brød, men er raskere. Konsistensen på brødet kan bli litt mer kompakt.
- 8. Superhurtig brød.** Programmet 8 er spesifikt tilpasset oppskriften for SUPERHURTIG BRØD. Brød som lages med


hurtigprogrammer er mer kompakte enn brød som lages med de andre programmene.

- 9. Glutenfritt brød.** Dette brødet er tilpasset personer som ikke tåler gluten (cøliaki-sykdom) som finnes i flere korn typer (hvete, bygg, rug, havre, kamut, spelt, osv.). Les de detaljerte anbefalingene angitt på pakken. Beholderen skal rengjøres nøye for å unngå at andre meltyper blandes i brødet. For en fullstendig glutenfri diett, sørg for at gjæren som brukes også er uten gluten. Konsistensen i meltyper uten gluten gjør at eltingen ikke er optimal. Deigen må derfor løsnes fra kanten i løpet av eltingen med en myk plastspatel. Glutenfritt brød vil ha en mer kompakt konsistens og en lysere farge enn normalt brød. Kun innstillingen 1000 g er tilgjengelig for dette programmet.
- 10. Brød uten salt.** Brød er én av matvarene som bidrar i størst grad til vårt saltinntak. En reduksjon av vårt saltforbruk bidrar til å redusere risikoen for hjerte- og karsykdommer.
- 11. Kun steking.** Med stekeprogrammet kan du steke i 10 til 70 min., justerbart i trinn på 10 min. Den kan velges alene og kan brukes:
 - a) sammen med programmet for Gjærdeig,
 - b) for å varme opp eller sprøsteke allerede stekt eller avkjølt brød,
 - c) for å steke ferdig i tilfelle av langvarige strøbrudd i løpet av en bakesyklus.**Brødmaskinen skal ikke gå uten tilsyn mens program 11 benyttes.** For å avbryte syklusen før den er fullført, stoppes programmet manuelt ved et langt trykk på knappen **STOP**.
- 12. Gjærdeig.** Programmet for Gjærdeig steker ikke. Det tilsvarer et elte- og heveprogram for alle hevedeiger. F. eks: Pizzadeig
- 13. Kake.** Du kan lage kaker og bakverk med bakepulver. Kun innstillingen 1000 g er tilgjengelig for dette programmet.

14. Syltetøy. Programmet for syltetøy koker syltetøy automatisk i beholderen.

15. Pasta. Program 15 er kun for elting. Den skal brukes for deiger som ikke hever. F.eks. pasta.

Valg av brødvekt

Brødets vekt er satt som standard til 1000 g. Vekten er gitt for informasjon. Se på detaljene i oppskriftene for mer nøyaktige opplysninger. Programmene 9, 11, 12, 13, 14, 15 har ikke vektjustering. Trykk på knappen  for å justere vekten mellom 500 g, 750 g. og 1000 g. Indikatoren tennes overfor den valgte innstillingen.

SYKLUSER

En tabell (side 112-113) viser oppdelingen av de ulike syklusene for det valgte programmet.

Elting

Brukes for å lage deigens struktur og dermed dens hevedyktighet.

I løpet av denne syklusen, og for programmene 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 10, 12 og 13, har du muligheten til å tilsette ingredienser: tørkede frukter, oliven, osv... Et lydsignal indikerer når du kan tilsette ingrediensene. Se på oppsummeringsskjemaet for tilberedelsestidene (side 112-113) og kolonnen "ekstra". Denne kolonnen indikerer tiden som vises på skjermen når lydsignalet aktiveres. For å vite nøyaktig etter hvor lang tid lydsignalet aktiveres, kan du bare trekke tiden i kolonnen "ekstra" fra den totale steketiden.


F. eks: "ekstra" = 2:51 og "total tid" = 3:13, ingrediensene kan tilsettes etter 22 min.

Hvile



Brukes for at deigen kan strekkes for å forbedre elte kvaliteten.

Valg av gyllenhet

Fargen på skorpen er innstilt som standard på MIDDELS. Programmene 12, 14 og 15 har ikke fargejustering.

Du har tre valg: LYS / MIDDELS / MØRK. Hvis du vil endre standard innstilling, trykk på knappen  inntil indikatoren tennes overfor den valgte innstillingen.

Start / Stopp

Trykk på knappen  for å sette maskinen i gang. Nedtelling begynner. For å stoppe programmet eller stoppe tidsinnstillingen, trykk tre sekunder på knappen .

Heving


Tiden gjæren innvirker på deigen slik at den heves, og for å gi aroma.

Steketid

Lager deigen til brød og danner en gyllen skorpe.

Fortsatt oppvarming

Brukes for å holde brødet varmt etter steking. Det anbefales likevel å ta brødet ut av formen ved slutten av steking.

For programmene 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, og 13, kan du la innholdet ligge i maskinen. En syklus for fortsatt oppvarming på én time begynner automatisk etter steking. Skjermen viser 0:00 i den timen innholdet holdes varmt og prikkene  på tidsinnstilleren. Ved slutten av syklusen, stopper maskinen automatisk etter flere lydsignaler.

TIDSINNSTILLING

Du kan programmere maskinen slik at maten er ferdig til den tiden du velger inntil 15 timer i forveien. Programmet for tidsinnstilling kan ikke brukes for programmene 8, 11, 12, 13, 14 og 15.

Denne etappen kommer etter å ha valgt programmet, gyllenhetsgrad og vekt. Programtiden vises på skjermen. Beregn tiden mellom tidspunktet du setter i gang programmet og klokkeslettet du ønsker at maten skal være ferdig. Maskinen inkluderer automatisk syklus-tiden for programmet. Ved hjelp av knappene **+** og **-** (**+** oppover og **-** nedover). Korte trykk gir intervaller på 10 min. + kort pipelyd. Med et langt trykk, går 10 minutters intervaller uavbrutt.

F. eks: klokken er 20:00, og du ønsker at brødet skal bli ferdig til klokken 7:00 neste morgen. Sett programmet på 11:00 ved hjelp av knappene **+** og **-**. Trykk på knappen **START/STOP**. Et lydsignal blir avgitt. De 2 punktene **■** på tidsinnstilleren blinker. Nedtelling begynner. Funksjonsindikatoren tennes.

Dersom du gjør en feil og ønsker å endre tidsinnstillingen, trykk lenge på knappen **START/STOP** inntil den gir fra seg et lydsignal. Standardtiden vises på skjermen. Foreta hele prosessen en gang til.

Visse ingredienser er bederfelige. Ikke bruk programmet for tidsinnstilling for oppskrifter som inneholder: fersk melk, egg, yoghurt, ost, fersk frukt.

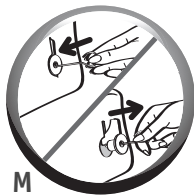
Praktiske råd

I tilfelle strømbrudd: dersom programmet avbrytes i løpet av en syklus av et strømbrudd eller feiltrykk, er maskinen beskyttet i 7 min. I løpet av denne tiden lagres programmeringen. Syklusen begynner igjen der den stoppet. Etter denne perioden går programmeringsinformasjonen tapt.

Hvis du har to program gående etter hverandre, vent 1 time før du starter den andre tilberedningen.

Når du tar brødet ut av formen, kan det hende at eltepinnene sitter fast i brødet. I dette tilfellet, bruk tilbehøret "krok" på følgende måte:

- > når brødet er tatt ut av formen, legg det på siden mens det ennå er varmt, og hold det nede med hånden i en grillvott,
- > stikk kroken i akselen på eltepinne - **M**,
- > dra forsiktig for å ta ut eltepinne - **M**,
- > løft opp brødet og la det avkjøles på en rist.



INGREDIENSER

Fettstoffer og olje: Fettstoffer gjør brødet mykere og gir det mer smak. Det holder seg også bedre og lenger. For mye fettstoffer forsinker hevingen. Hvis du bruker smør, skjær det opp i terninger for å fordele smøret likt i blandingen eller varm det opp for å mykne det. Ikke bland inn varmt smør. Unngå at fettstoffene kommer i kontakt med gjæren, fordi fett kan hindre gjæren i å ta til seg fuktighet.

Egg: Egg gjør deigen kraftigere, forbedrer brødet farge og brødets innmat stekes lettere. Hvis du bruker egg, må du redusere væskemengden tilsvarende. Knekk eggene og tilsett væsken inntil du får den mengden væske som angis i oppskriften. Oppskriftene er beregnet for et middels stort egg på 50 g. Hvis eggene er større, tilsett litt mel, hvis eggene er mindre, bland i litt mindre mel.

Melk: Du kan bruke fersk melk eller pulvermelk. Hvis du bruker pulvermelk, tilsett den mengden vann som er beregnet opprinnelig. Hvis du bruker fersk melk, kan du også tilsette vann: Den totale mengden skal være lik mengden som står i oppskriften. Melken har også en emulgerende effekt som gjør at lufthullene blir mer regelmessige og gir brødets innmat et fint utseende.

Vann: Vann gir fuktighet til gjæren og aktiverer den. Den gir også fuktighet til stivelsen i melet, og den gjør at innmaten i brødet dannes. Vannet kan erstattes delvis eller helt med melk eller andre væsker. Bruk væsker med romtemperatur.

Meltyper: Melvekten varierer merkbart i forhold til meltypen. Alt etter melets kvalitet kan stekeresultatene for brødet også variere. Oppbevar melet i en lufttett beholder, fordi melet reagerer på svingninger i klimaforhold ved å trekke til seg fuktighet eller i motsatt tilfelle miste fuktighet. Bruk helst en meltype for brødbaking istedenfor en vanlig type mel.

Tilsetninger av havre, bygg, hvetekim, rug eller hele frø i brøddeigen gir et tyngre og mindre brød.

Det anbefales å bruke mel av typen T55 med mindre annet er oppgitt i oppskriftene. Når det brukes ferdigblandinger for brød, brioche og boller, ikke overstig totalt 750 g deig.

Når melet siktes, har dette også innvirkning på resultatene: Jo grovere melet er (det vil si at det inneholder en del av skallet til hvetekornet), jo mindre vil deigen heves og jo mer kompakt vil brødet bli. Du kan også finne ferdigblandinger for brød i butikkene. Følg anbefalingene til produsenten når du bruker slike ferdigblandinger. Generelt sett vil programvalget gjøres ut fra hvilken blanding som brukes.

F. eks: Grovt brød - Program 4.

Sukker: Det anbefales å bruke hvitt eller brunt sukker eller honning. Ikke bruk sukkerbiter. Sukkeret gir næring til gjæren, det gir god smak til brødet og forbedrer skorpens farge.

Salt: Gir smak til maten og regulerer gjærens aktivitet. Det skal ikke komme i kontakt med gjæren. Saltet gjør at deigen blir fast, kompakt og ikke hever for raskt. Det forbedrer også deigens struktur.

Gjær: Gjær finnes i flere varianter: Fersk gjær i små biter, aktiv tørrgjær som skal rehydreres eller vanlig tørrgjær. Fersk gjær selges i supermarkeder (i ferskvareavdelingen). Fersk gjær eller vanlig tørrgjær tilsettes direkte i brødbeholderen på brødmaskinen sammen med de andre ingrediensene. Husk å smuldre den ferske gjæren med fingrene for å få den til å oppløses lettere. Kun aktiv tørrgjær (i små korn) må blandes med litt lunnet vann før bruk. Velg en temperatur på omlag 35°C. Er temperaturen lavere, vil ikke deigen heve like bra, er den høyere vil gjæren miste heveevnen sin. Overhold de angitte mengdene, og husk å

øke mengden dersom du bruker fersk gjær (se sammenlignende tabell nedenfor).

Samsvarende mengde/vekt mellom tørrgjær og fersk gjær:

Tørrgjær (mengde angitt i ts)

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

Fersk gjær (mengde angitt i gram)

9 13 18 22 25 31 36 40 45

Tilsetninger (tørkede frukter, oliven osv): Du kan lage en personlig vri på oppskriftene med alle ønskelige tilsetninger, bare du passer på:

> å respektere lydsignalet for tilsetning av ingredienser, spesielt de mer ømtålige,

> å iblande hardere frø (som lin eller sesam) så snart eltingen starter for å gjøre det enklere å bruke maskinen (tidsinnstilling for eksempel),

> å tørke av meget fuktige ingredienser (oliven),

> å strø litt mel over fettholdige ingredienser slik at de iblandes lettere,

> å ikke iblande en for stor mengde for ikke å forhindre at deigen heves, overhold mengdene som er angitt i oppskriftene,

> å sørge for at ingen ingredienser faller utenfor brødbeholderen.

RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD

- Trekk støpselet ut av stikkkontakten.
- Rengjør utsiden av maskinen og innsiden av beholderen med en fuktig svamp. Tørk den godt -L.
- Vask beholderen og eltepinen med varmt såpevann. Hvis eltepinen sitter fast, la den ligge i bløt i 5 til 10 min.
- Ved behov kan lokket rengjøres med varmt vann og en svamp.

- **Ikke vask noen deler i oppvaskmaskin.**
- Ikke bruk rengjøringsprodukter, skuremidler eller alkoholholdige produkter. Bruk en myk og fuktig klut.
- Ikke dypp maskinen eller lokket i vann.



OPPSKRIFTER

Følg rekkefølgen for angitte ingredienser i hver av oppskriftene. Alt etter oppskriften du velger og tilsvarende program, kan du se på oppsummeringsskjemaet for tilberedelsestidene (side 112-113) og følge inndelingen i forskjellige sykluser.

ts = teskje - ss = spiseskje

PROG. 1 - STANDARDBRØD PROG. 2 - HURTIGBRØD

STANDARDBRØD	500 g	750 g	1000 g
1. Vann	190 ml	250 ml	330 ml
2. Solsikkeolje	1 ss	1 1/2 ss	2 ss
3. Salt	1 ts	1 ts	1 1/2 ts
4. Sukker	2 ts	3 ts	1 ss
5. Pulvermelk	1 ss	1 1/2 ss	2 ss
6. Mel T55	345 g	455 g	605 g
7. Tørrgjær	1 ts	1 ts	1 1/2 ts

PROG. 4 - GROVT BRØD PROG. 5 - GROVT HURTIGBRØD

GROVT BRØD	500 g	750 g	1000 g
1. Vann	205 ml	270 ml	355 ml
2. Solsikkeolje	1 1/2 ss	2 ss	3 ss
3. Salt	1 ts	1 1/2 ts	2 ts
4. Sukker	1 1/2 ts	2 ts	3 ts
5. Mel T55	130 g	180 g	240 g
6. Grovt mel T150	200 g	270 g	360 g
7. Tørrgjær	1 ts	1 ts	1 1/2 ts

PROG. 8 - SUPERHURTIG BRØD

SUPERHURTIG BRØD	500 g	750 g	1000 g
1. Vann (lunkent, 35°C)	210 ml	285 ml	360 ml
2. Solsikkeolje	3 ts	1 ss	1 1/2 ss
3. Salt	1/2 ts	1 ts	1 1/2 ts
4. Sukker	2 ts	3 ts	1 ss
5. Pulvermelk	1 1/2 ss	2 ss	2 1/2 ss
5. Mel T55	325 g	445 g	565 g
7. Tørrgjær	1 1/2 ts	2 1/2 ts	3 ts

PROG. 3 - PARISERLOFF

PARISERLOFF	500 g	750 g	1000 g
1. Vann	200 ml	275 ml	365 ml
2. Salt	1 ts	1 1/2 ts	2 ts
3. Mel T55	350 g	465 g	620 g
4. Tørrgjær	1 ts	1 ts	1 1/2 ts

PROG. 6 - SØTT BRØD PROG. 7 - SØTT HURTIGBRØD

KUVERTBRØD	500 g	750 g	1000 g
1. Pisket egg*	100 g	100 g	150 g
2. Myknet smør	115 g	145 g	195 g
3. Salt	1 ts	1 ts	1 1/2 ts
4. Sukker	2 1/2 ss	3 ss	4 ss
5. Melk	55 ml	60 ml	80 ml
5. Mel T55	280 g	365 g	485 g
7. Tørrgjær	1 1/2 ts	2 ts	3 ts

Valgfritt: 1 teskje appelsinensens.

* 1 middels egg = 50 g

PROG. 9 - GLUTENFRITT BRØD

	1000 g
Bruk kun ferdige brødblandinger. Ikke overstig 1000 g med deig.	

PROG. 10 - BRØD UTEN SALT

BRØD UTEN SALT	500 g	750 g	1000 g
1. Vann	200 ml	270 ml	365 ml
2. Mel T55	350 g	480 g	620 g
3. Aktiv tørrgjær	1/2 ts	1 ts	1 ts
Tilsettes ved lydsignal			
4. Sesamfrø	50 g	75 g	100 g

PROG. 13 - KAKE

LEMON CAKE	1000 g
1. Pisket egg*	200 g
2. Sukker	260 g
3. Salt	1 knivsodd
4. Smør smeltet og avkjølt	90 g
5. Sitronskall	1 1/2 sitron
6. Sitronsaft	1 1/2 sitron
7. Siktet mel T55	430 g
8. Bakepulver	3 1/2 ts

Pisk eggene med sukker og salt i fem minutter til eggedosis. Hell det inn i maskinens beholder. Tilsett det avkjølte smeltede smøret. Tilsett saften og skallet av sitronen. Bland mel og bakepulver sammen, og tilsett det i blandingen. Sørg for å legge melet i en haug midt i beholderen.

* 1 middels egg = 50 g

PROG. 15 - PASTA

PASTA	500 g	750 g	1000 g
1. Vann	45 ml	50 ml	70 ml
2. Pisket egg*	150 g	200 g	275 g
3. Salt	1 knivsodd	1/2 ts	1 ts
5. Mel T55	375 g	500 g	670 g

* 1 middels egg = 50 g

PROG. 12 - GJÆRDEIG








PIZZA DEIG	500 g	750 g	1000 g
1. Vann	160 ml	240 ml	320 ml
2. Olivenolje	1 ss	1 1/2 ss	2 ss
3. Salt	1/2 ts	1 ts	1 1/2 ts
5. Mel T55	320 g	480 g	640 g
7. Tørrgjær	1/2 ts	1 ts	1 1/2 ts

PROG. 14 - SYLTETØY**KOMPOTT OG SYLTETØY**





Skjær og hakk opp fruktene etter ønske før du legger dem i brødmaskinen.

1. Jordbær-, fersken-, rabarbrer eller aprikossyltetøy	580 g
2. Sukker	360 g
3. Sitronsaft	1 sitron
4. Pektin	30 g
1. Appelsin- eller grapefruktsyltetøy	500 g
2. Sukker	400 g
3. Pektin	50 g

EVENTUELLE PROBLEMER MED OPPSKRIFTENE

Fikk du ikke det forventede resultatet? Dette skjemaet vil hjelpe deg.	Brd hevet for mye	Nedsunken brød etter for mye heving	Brd hevet for lite	Skorpe ikke nok stekt	Brune sider, men brød ikke stekt nok	Sider og topp melet
						
Knappen  ble aktivert i løpet av bakingen.				●		
Ikke nok mel.		●				
For mye mel.			●			●
Ikke nok gjær.			●			
For mye gjær.		●		●		
Ikke nok vann.			●			●
For mye vann.		●			●	
Ikke nok sukker.			●			
Ikke riktig meltype.			●	●		
Ingrediensene er ikke i riktige forhold (for stor mengde).	●					
For varmt vann.		●				
For kaldt vann.			●			
Feil program.			●	●		

EVENTUELLE TEKNISKE PROBLEMER

PROBLEMER	ÅRSAKER - LØSNINGER
Eltepinne sitter fast i beholderen.	<ul style="list-style-type: none"> • La dem ligge i bløt før de tas ut.
Etter å ha trykket på  , skjer ingenting.	<ul style="list-style-type: none"> • E00 vises og blinker på skjermen, apparatet piper: Maskinen er for varm. Vent 1 time mellom 2 sykluser. • E01 vises og blinker på skjermen, apparatet piper: Apparatet er for kaldt. Vent til det når romtemperatur. • HHH eller EEE vises og blinker på skjermen, apparatet piper: Teknisk feil. Maskinen må repareres av godkjente fagfolk. • En tidsinnstilling er programmert.
Etter å ha trykket på  går motoren, men eltingen starter ikke.	<ul style="list-style-type: none"> • Beholderen er ikke satt riktig på plass. • Eltepinne mangler eller er ikke riktig satt på plass. <p>I de to tilfellene som er nevnt ovenfor, stopp apparatet manuelt med et langt trykk på  knappen. Start prosedyren forfra på nytt.</p>
Etter en tidsinnstilt oppstart, har ikke brødet hevet nok eller ingenting har skjedd.	<ul style="list-style-type: none"> • Du har glemt å trykke på  etter programmeringen. • Gjæren har kommet i kontakt med salt og/eller vann. • Eltepinne mangler.
Brent lukt.	<ul style="list-style-type: none"> • En del av ingrediensene har falt ut ved siden av beholderen: La maskinen avkjøles, og rengjør innsiden av maskinen med en fuktig svamp uten rengjøringsmiddel. • Blandingen har rent over: for stor mengde ingredienser, spesielt væske. Følg målene i oppskriftene.

BESKRIVNING

- 1 - lock med fönster
- 2 - kontrollpanel
 - a - display
 - b - knapp start/stopp
 - c - brödstorlek
 - d - timerinställning och tidsinställning för program 11
 - e - val av färg på skorpan
 - f - programval
 - g - driftindikator
- 3 - bakform
- 4 - knådare
- 5 - mätbägre
- 6 - tesked/matsked
- 7 - tillbehör: krok för att ta av knådarna

SÄKERHETSANVISNINGAR



Var rädd om miljön!

- ① Din apparat innehåller olika material som kan återanvändas eller återvinnas.
- ➔ Lämna den på en återvinningsstation eller på en auktoriserad serviceverkstad för omhändertagande och behandling.

- Läs bruksanvisningen noggrant före den första användningen. Tillverkaren fråntar sig allt ansvar vid användning utan att respektera bruksanvisningen.
- För din säkerhet överensstämmer denna apparat med alla rådande standarder och regleringar (lågspänningsdirektiv, elektromagnetisk kompatibilitet, material godkända för livsmedelskontakt, miljö).
- Apparaten är inte avsedd att fungera med hjälp av en extern timer eller med en separat fjärrkontroll.
- Denna apparat är inte avsedd att användas av personer (inklusive barn) som inte klarar av att hantera elektrisk utrustning, eller av personer utan erfarenhet eller kännedom, förutom om de har erhållit, genom en person ansvarig för deras säkerhet, en övervakning eller på förhand fått anvisningar angående apparatens användning. Om barn använder denna apparat måste de övervakas av en vuxen för att säkerställa att barnen inte leker med apparaten.
- Använd apparaten på en stadig arbetsyta på avstånd från vattenstänk och den skall under inga omständigheter placeras i ett trångt hörn i ett inbyggnadskök.
- Kontrollera att apparatens voltal överensstämmer med nätspänningen. Garantin gäller inte vid felaktig anslutning.
- Apparaten ska endast anslutas till ett jordat uttag. Om apparaten inte ansluts till ett jordat uttag kan den orsaka elstötar med allvarliga skador som följd. För din säkerhet, se till att det jordade uttaget motsvarar gällande normer och standarder i ditt land. Om din elektriska installation inte är utrustad med ett jordat uttag är det nödvändigt att en behörig elinstallatör åtgärdar din installation innan maskinen ansluts.
- Apparaten är endast avsedd för hemmabruk inomhus.
- Apparaten är endast avsedd att användas för hemmabruk. Den är inte avsedd att användas i följande fall som inte täcks av garantin :
 - I pentryn för personal i butiker, kontor och på andra arbetsplatser,
 - På lantbruk,
 - För gästernas användning på hotell, motell och andra liknande boendemiljöer,
 - I miljöer av typ bed & breakfast, vandrarhem och liknande rum för uthyrning.

SV

- Koppla alltid ur apparaten så snart du inte använder den och vid rengöring.
- Använd inte apparaten om:
 - nätsladden är felaktig eller skadad,
 - om apparaten har fallit i golv och uppvisar synliga skador eller om den inte fungerar som den skall.
 I båda fallen skall apparaten lämnas till närmaste auktoriserade serviceverkstad för att eliminera alla risker. Se även garantivillkoren.
- Om sladden skadas, skall den bytas ut av tillverkaren, dennes service agent eller likvärdigt kvalificerad person för att undvika fara.
- Alla åtgärder och reparationer, med undantag av rengöring och sedvanligt underhåll, skall utföras av en godkänd serviceverkstad.
- Doppa inte ner apparaten, sladden eller stickkontakten i vatten eller annan vätska.
- Låt inte sladden vara inom räckhåll för barn.
- Låt inte sladden vara i närheten av eller i kontakt med apparatens varma delar, nära en värmekälla eller hänga över vassa kanter.
- Flytta inte på apparaten när den är i bruk.
- **Rör inte vid fönstret när maskinen är igång och strax efteråt. Fönstret kan vara hett.**
- Dra aldrig enbart i nätsladden när du skall dra ur stickkontakten.
- Använd endast en förlängningssladd i gott skick, med jordad stickkontakt och med en ledning vars tvärsnitt är minst lika med ledningstråden som bifogas med produkten.
- Placera inte apparaten ovanpå andra apparater.
- Använd inte apparaten som värmekälla.
- Använd inte apparaten för att göra något annat än bröd och sylt.
- Lägg aldrig papper, papp eller plast i apparaten och placera inget ovanpå den.
- Om någon del av apparaten skulle fatta eld, försök aldrig släcka med vatten. Koppla ur apparaten. Kväv lågorna med en fuktig handduk.
- För din säkerhet, använd endast tillbehör och reservdelar avsedda för din apparat.
- **I slutet av programmet, använd alltid grytlappar för att hantera bakformen eller apparatens varma delar. Apparaten blir mycket varm under användningen.**
- Täpp aldrig till ventilationshålen.
- Var mycket försiktig, eftersom det riskerar att komma ut ånga när du öppnar locket i slutet av eller under pågående program.
- **När du använder program nr 14 (sylt och mos) se upp för ånga och heta stänk när locket öppnas.**
- Överskrid inte mängderna som anges i recepten.
 - Överskrid inte totalt 1000 g deg.
 - Överskrid inte den totala mängden mjöl på 620 g och 10 g jäst.
- Apparatens ljudnivå är 60 dBA..

● PRAKTISKA RÅD

Förberedelser

- 1 Läs bruksanvisningen noggrant och använd recepten som står i den: man bakar inte bröd på samma sätt i bakmaskinen som för hand!
- 2 Alla ingredienserna ska vara rumstempererade och ska vägas noga på våg. **Mät upp rätt mängd vätska med den bifogade dubbla mätmätret för att mäta upp teskedar i ena änden och matskedar i den andra.** Felaktiga mått ger ett dåligt resultat.
- 3 Använd ingredienserna innan bäst före datum och förvara dem på en sval och torr plats.
- 4 Var noga med att mäta upp rätt mängd mjöl. Mät upp mjölet med hjälp av en köksvåg. Använd torrjäst i påsar, om inget annat anges i recepten. Använd inte bakpulver. När en påse torrjäst är öppnad ska den användas inom 48 timmar.
- 5 För att inte störa jäsningsen, rekommenderar vi att alla ingredienserna läggs i bakformen från början, undvik därefter att lyfta på locket. Var noga med att tillsätta ingredienserna i rätt ordning och mängd enligt recepten. Först vätskor, därefter fasta ingredienser. **Jästen ska inte komma i kontakt med vare sig vätskor eller salt.**

Ingredienserna tillsätts i följande ordning:

- > Vätskor (smör, olja, ägg, vatten, mjölk)
- > Salt
- > Socker
- > Mjöl första hälften
- > Torrmjölspulver
- > Specifika fasta ingredienser
- > Mjöl andra hälften
- > Jäst


Användning

- **När man bakar bröd är degen mycket känslig för temperatur och fuktighet.** Om det är mycket varmt, använd kallare vätskor än vanligt. Om det är mycket kallt, kan det vara nödvändigt att använda ljummet vatten eller mjölk (men överskrid aldrig 35°C).
- **Ibland kan det vara lämpligt att kontrollera degen mitt i knådningen:** degen ska forma en jämn boll som inte fastnar på bakformens sidor,
 - om det finns kvar mjöl som inte blandats i degen, tillsätt då lite mer vatten,
 - annars kan det eventuellt behövas tillsättas ytterligare lite mjöl.Var mycket försiktig när du tillåter mer mjöl eller vatten (max 1 msk åt gången) och vänta och se om degen blir bättre innan du tillsätter mer.
- **Ett vanligt fel är att tro att om man tillsätter mer jäst kommer brödet att jäsa högre.** För mycket jäst gör degens struktur ömtålig, först jäser den mycket, för att sedan sjunka ihop under gräddningen. Du kan känna på degen precis innan gräddningen genom att försiktigt trycka på den med fingret: degen skall göra ett lätt motstånd och fingeravtrycket skall sakta försvinna.

INNAN DU ANVÄNDER APPARATEN FÖRSTA GÅNGEN

- Ta bort allt förpackningsmaterial, klisterlappar och tillbehör som finns inuti och utanpå apparaten - **A**.
- Rengör all delar och själva apparaten med en fuktig trasa.

SNABBSTART

- Rulla ut nätsladden helt och hållet och plugga in stickkontakten i ett jordat uttag.
- En lätt odör kan förekomma vid den första användningen.
- Ta ur bakformen genom att lyfta handtaget och vrida bakformen en aning moturs. Sätt knådaren på plats -**B-C**.
- Tillsätt ingredienserna i bakformen i rätt ordning. Mät upp alla ingredienserna noga -**D-E**.
- Sätt tillbaka bakformen. Genom att hålla bakformen med hjälp av handtaget, sänk ner den i bakmaskinen så att den passar över drivaxeln (du måste luta bakformen litet åt ena sidan för att göra detta). Vrid försiktigt medurs och den låser fast på drivaxeln -**F-G**.
- Stäng locket. Anslut kontakten till ett eluttag och starta maskinen. En summersignal hörs och program 1 som är förprogrammerat visas, dvs 1000 g, färg medium -**H**.
- Tryck på knappen . De 2 punkterna på timern blinkar. Kontrolllampan tänds -**I-J**.
- När gräddningen är klar, dra ut kontakten. Ta ut bakformen genom att lyfta i handtaget. Använd alltid grytlappar eftersom formens handtag och lockets insida är mycket heta. Ta ut brödet på ett bakgaller och låt svalna i 1 timme -**K**.

Om du vill sätta igång omedelbart föreslår vi att du provar **BASRECEPTET** för att baka ditt första bröd.

BASRECEPT (program 1)	INGREDIENSERNA - tsk = tesked - msk = matsked
FÄRG = MEDIUM	1. VATTEN = 330 ml 5. TORRMJÖLKPULVER = 2 msk
STORLEK = 1000 g	2. OLJA = 2 msk 6. VETEMJÖL = 605 g
TID = 3:09	3. SALT = 1½ tsk 7. JÄST = 1½ tsk
	4. SOCKER = 1 msk

ANVÄNDNING AV BAKMASKINEN

För varje program visas en förprogrammerad inställning. Välj önskade inställningar manuellt.

Programval

Valet av ett program startar en serie inställningar, som automatiskt visas en efter en.

MENU Knappen **MENU** ger dig möjlighet att välja ett visst antal olika program. Tiden det tar för respektive program visas. För varje tryck på knappen **MENU** övergår numret i displayen till följande program, från 1 - 15:

- 1. Basrecept.** Programmet Basrecept kan användas till de flesta brödrecept med vetemjöl.
- 2. Snabbt Bröd.** Detta program är likadant som Basreceptet men det går snabbare. Brödets konsistens blir en aning mer kompakt.
- 3. Franskbröd.** Programmet Franskbröd används till traditionellt vitt franskbröd.
- 4. Fullkornsbröd.** Programmet fullkornsbröd används till grövre mjölsorter.
- 5. Snabbt Fullkornsbröd.** Detta program är likadant som Fullkornsbrödet men det går snabbare. Brödets konsistens blir en aning mer kompakt.
- 6. Sött Bröd.** Programmet Sött bröd är lämpligt till recept som innehåller mer fett och socker. Om du använder färdiga brödmixer för att baka briocher eller vetebraöd, överskrid inte totalt 750 g deg.
- 7. Snabbt Sött Bröd.** Detta program är likadant som Sött Bröd men det går snabbare. Brödets konsistens blir en aning mer kompakt.
- 8. Super Snabbt Bröd.** Programmet Super snabbt bröd används till receptet Super snabbt bröd. Bröd som bakas med de snabba programmen blir mer kompakta än om de bakas med andra programmen.

9. Glutenfritt Bröd. Det är lämpligt till glutenallergiker (celiaki), gluten finns i många sädeslag (vete, korn, råg, havre, kamut, dinkel, etc...). Se anvisningarna på paketet. Bakformen ska systematiskt rengöras så att det inte finns risk för att andra mjölsorter hamnar i brödet. Vid svåra glutenallergier, se till att även jästen är glutenfri. Glutenfritt mjöl gör det inte möjligt att uppnå en optimal blandning. För därför ner degen från sidorna vid knådningen med en plastspatel. Glutenfritt bröd får en mer kompakt konsistens och en ljusare färg än vanligt bröd.

Det går bara att använda inställningen 1000 g till detta program.

10. Bröd utan Salt. Bröd är ett av de livsmedel som tillför mest salt i den dagliga kosten. Ett reducerat saltintag minskar risken för hjärt- och kärlsjukdomar.

11. Enbart Gräddning. Programmet Enbart gräddning gör det möjligt att endast grädda i 10-70 min, med inställning i intervaller på 10 min. Det kan användas ensamt eller användas:

- a) tillsammans med programmet deg
- b) för uppvärmning eller för en knaprigare yta av redan färdiggräddat, svalnat bröd,
- c) för att avsluta gräddningen i händelse av längre strömavbrott under gräddning.

Bakmaskinen skall inte lämnas utan tillsyn vid användning av program 11.

För att avbryta en bakningscykel innan den är klar, avbryt programmet manuellt genom ett långt tryck på knappen **START STOP**.


12. Deg. Programmet Deg gräddar inte. Det är ett program som knådar och jäser deg. T.ex.: pizzadeg.

13. Mjuk Kaka. För bakverk och kakor med bakpulver. Det går bara att använda inställningen 1000 g till detta program.

14. Sylt. Programmet Sylt kokar automatiskt sylt i formen.

15. Pasta. Program 15 knådar enbart. Det är avsett för deg som inte jäser. T.ex.: pasta.

Val av brödstorlek

Brödstorleken är förprogrammerad på 1000 g. Vikten är ungefärlig. Se recepten för ytterligare precision. Program 9, 11, 12, 13, 14, 15 har ingen inställning av storlek. Tryck på knappen  för att välja 500g, 750 g eller 1000 g. Symbolen tänds mittemot vald inställning.

BAKNINGSPROCESSEN

En tabell på sidorna 112-113 visar hur bakningen sker beroende på vilket program som valts.

Knådning

Formar brödets struktur för att uppnå en optimal jäsnings.

I denna etapp och i program 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 10, 12, 13 har du möjlighet att tillsätta ingredienser: torkad frukt, oliver, etc. En summersignal indikerar när du kan tillsätta ingredienser. Se översiktstabellen för bakningsprocessen (sidan 112-113) och kolumnen "extra". Kolumnen indikerar tiden som kommer att visas i maskinens display när signalen hörs. För att veta exakt efter hur lång tid signalen hörs, dra av tiden i kolumnen "extra" från den totala bakningen.


T. ex. "extra" = 2:51 och "total tid" = 3:13, ingredienserna kan tillsättas efter 22 min.

Vila



Låter degen vila för att förbättra kvaliteten på knådningen.

Val av färg

Gräddningsgraden är förprogrammerad på MEDIUM. Program 12, 14, 15 har ingen inställning av gräddningsgrad.

Tre val är möjliga: LJUS / MEDIUM / MÖRK. Om du önskar ändra den förprogrammerade inställningen, tryck på knappen  ända tills symbolen tänds mittemot vald inställning.

Start / Stop

Tryck på knappen  för att starta maskinen. Nedräkningen börjar. För att avbryta programmet eller ta bort timerinställningen, tryck 3 sekunder på knappen .

Jäsning

Brödet jäser och utvecklar sin arom.


Gräddning

Gräddar brödet och ger det en brun och knaprig gräddningsyta.

Varmhållning

Håller brödet varmt efter bakningen. Vi rekommenderar dock att brödet tas ut ur maskinen så snart det är klart.



Varmhållning: efter program 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 13, kan du låta brödet vara kvar i maskinen. Varmhållningen varar i en timme och startas automatiskt efter gräddningen. En symbol tänds mittemot.


Displayen visar 0:00 under hela varmhållningen och prickarna  på timern blinkar. Vid slutet av programmet stoppar apparaten automatiskt efter ett flertal ljudsignaler.

TIMERINSTÄLLNING

Du kan programmera maskinen så att brödet är klart vid önskad tidpunkt, upp till 15 timmar i förväg. Timerinställningen kan inte användas i program 8, 11, 12, 13, 14, 15.

Timern kan ställas in efter val av program, gräddningsgrad och brödstorlek. Programmets tid visas. Räkna ut tidsskillnaden mellan när du startar programmet och tidpunkten när du vill att brödet ska vara klart. Maskinen inkluderar automatiskt tiden det tar för programmet att bli klart. Med hjälp av knapparna + och -, visas tiden du räknat fram (+ uppåt och - nedåt). Korta tryck bläddrar fram perioder på 10 min åt gången + kort pip. Med ett långt tryck, bläddras perioder på 10 min fram kontinuerligt.

T.ex.: klockan är 20:00 och du vill att brödet ska vara klart klockan 7:00 nästa morgon. Programmera 11:00 med hjälp av knapparna + och -. Tryck på knappen . Ett pip hörs. De 2 punkterna  på timern blinkar. Nedräkningen börjar. Kontrolllampan tänds.

Om du ångrar dig eller önskar ändra tidsinställningen, gör ett långt tryck på knappen  ända tills en signal hörs. Den förprogrammerade tiden visas. Upprepa proceduren.

Vissa ingredienser kan surna. Använd inte timerinställningen till recept som innehåller: färsk mjölk, ägg, yoghurt, ost, färsk frukt.

Praktiska råd

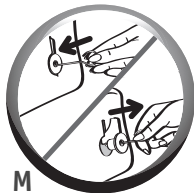
I händelse av strömavbrott: om pågående program avbryts av ett strömavbrott eller en felaktig inställning, kommer maskinen att spara programmet i 7 min. Bakningsprocessen fortsätter därefter där den avbröts. Om det däremot dröjer längre, kommer programmeringen att förloras.

Om du gör två program efter varandra, vänta 1 timme mellan programmen innan du startar det följande.

När du tar ut brödet ur bakformen: det kan hända att knådarna sitter fast i brödet.

I så fall, använd tillbehöret "kroken" enligt följande:

- > ta ut brödet ur bakformen, lägg det varma brödet på sidan och håll fast det med handen försedd med en grytlapp,
- > för in kroken i knådarens axel - **M**,
- > dra försiktigt för att ta av knådaREN - **M**,
- > ställ brödet upp och låt det svalna på ett bågaller.



INGREDIENSERNA

Fett och olja: fett gör brödet mjukare och saftigare. Det håller sig också bättre och längre. För mycket fett gör att jäsningsen går långsammare. Om du använder smör, skär det i små bitar så att det fördelas jämnt eller använd rumstempererat smör. Tillsätt inte varmt smör. Undvik att fett kommer i kontakt med jästen, eftersom det kan hindra jästen ifrån att ta upp vätska.

Ägg: ägg berikar degen, förbättrar brödets färg och främjar ett gott inkräm. Om du använder ägg, minska då följaktligen mängden vätska. Knäck ägget och tillsätt vätska upp till den indikerade vätskemängden i receptet. Recepten är beräknade för medelstora ägg på 50 g, om äggen är större, tillsätt lite mjöl; om äggen är mindre, ta lite mindre mjöl.

Mjölk: du kan använda färsk mjölk eller torr-mjölkspulver. Om du använder torr mjölkspulver, tillsätt mängden vatten enligt receptet. Om du använder färsk mjölk kan du också tillsätta vatten: den totala mängden vätska skall motsvara mängden vätska som anges i receptet. Mjölk har en emulgerande effekt och ger ett finporigt bröd med gott inkräm.

Vatten: vatten fuktar och aktiverar jästen. Det fuktar också stärkelsen i mjölet och formar inkråmet. Man kan byta ut vattnet, en del eller hela mängden mot mjölk eller andra vätskor. Använd rumstempererade vätskor.

Mjöl: mjölets vikt varierar påtagligt beroende på mjölsort. Mjölets kvalitet kan också inverka på resultatet. Förvara mjölet i tättslutande burkar eftersom mjöl är känsligt för luftfuktighet och lätt kan absorbera eller tvärtom förlora fuktighet. Använd mjölsorter som är avsedda och lämpliga för att baka bröd. Tillsats av havre, kli, vetegroddar, råg eller hela fröer i bröddegen, ger ett tyngre och mindre bröd.

Användning av vetemjöl special eller vetemjöl rekommenderas, om inget annat anges i recepten. Vid användning av färdiga bröd-

mixer för att baka bröd, brioche och ve-tebröd, överskrid inte totalt 750 g deg.

Resultatet beror också på hur siktat mjölet är: ett grövre mjöl (dvs som innehåller en del av kornet), ger inte ett lika högt bröd och blir mer kompakt. Du kan givetvis också använda färdiga brödmixer som finns i handeln. Se tillverkarens anvisningar på paketet. Programvalet görs beroende på vilken typ av brödmix som används. T. ex. fullkornsbröd - Program 4.

Socker: använd helst strösocker, rörsocker eller honung. Använd inte bitsocker. Socker påskyndar jäsningsen, ger brödet god smak och förbättrar gräddningsgraden.

Salt: framhäver smaken och reglerar jästen. Skall inte komma i kontakt med jästen. Tack vare saltet är degen fast, kompakt och jäser inte för fort. Förbättrar också degens struktur.

Jäst: bagerijäst finns i flera former: färsk i fyrkantiga små paket, torkad och aktiv där man tillsätter vätska eller torkad och instant. Färska jäst säljs i vanliga matvaruaffärer. Den färska eller torkade instant jästen tillsätter man direkt i bakformen i bakmaskinen tillsammans med övriga ingredienser.

Kom ihåg att smula sönder den färska jästen med fingrarna för att den skall lösas upp lättare. Bara den aktiva torkade jästen (granulat) måste lösas upp i litet ljummet vatten före användning. Välj en temperatur så nära 35°C som möjligt, lägre temperatur så jäser det sämre och högre temperatur så förlorar den jäskraft. Håll dig till de angivna mängderna och kom ihåg att multiplicera mängden om du använder färsk jäst (se tabellen nedan).

Jämförelselista kvantitet/vikt mellan torrjäst och färsk jäst.

Torrjäst (tsk)

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

Färska jäst (gram)

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

Tillsatser (torkad frukt, oliver, etc.): du kan skapa personliga recept genom att tillsätta ingredienser enligt egna önskemål, men för ett bra resultat var noga med:

- > att tillsätta ingredienserna, speciellt ömtåliga ingredienser, när summersignalen hörs,
- > hårda fröer (som linfrö och sesam) kan tillsättas så snart knådningen börjar för en enklare användning av maskinen (t.ex. vid timerinställning),

> låt mycket fuktiga ingredienser rinna av noga (oliver),

> feta ingredienser ska först mjölas lätt så att de inte klumpar sig i degen,

> tillsätt inte för stora mängder, brödet riskerar då en sämre jäsning, följ noga de angivna mängderna i recepten,

> se till att det inte hamnar några ingredienser på utsidan av bakformen.

RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

- Dra ur sladden ur vägguttaget.
- Rengör maskinens utsida och insida med en fuktig svamp. Torka noggrant -L.
- Diska bakformen och knådaren i varmt vatten med diskmedel. Om knådaren fastnat i bakformen, blötlägg i 5 - 10 min.
- Vid behov kan locket rengöras med varmt vatten och en svamp.

• **Diska inte någon del av maskinen i diskmaskin.**

• Använd inte rengöringsmedel, skursvamp eller alkohol. Använd en mjuk och fuktig trasa.

• Doppa aldrig ner maskinen eller locket i vatten.



RECEPT

För alla recepten gäller det att lägga i ingredienserna i rätt ordning. Beroende på vilket recept du valt och motsvarande program, så kan du se översiktstabellen för bakningsprocessen (sidan 112-113) hur brödet kommer att bakas.

tsk = tesked - msk = matsked

PROG. 1 - BASRECEPT PROG. 2 - SNABBT BRÖD

BASRECEPT	500 g	750 g	1000 g
1. Vatten	190 ml	250 ml	330 ml
2. Solrosolja	1 msk	1 1/2 msk	2 msk
3. Salt	1 tsk	1 tsk	1 1/2 tsk
4. Socker	2 tsk	3 tsk	1 msk
5. Torrmjölkspulver	1 msk	1 1/2 msk	2 msk
6. Vetemjöl	345 g	455 g	605 g
7. Torrjäst	1 tsk	1 tsk	1 1/2 tsk

PROG. 4 - FULLKORNSBRÖD PROG. 5 - SNABBT FULLKORNSBRÖD

FULLKORNSBRÖD	500 g	750 g	1000 g
1. Vatten	205 ml	270 ml	355 ml
2. Solrosolja	1 1/2 msk	2 msk	3 msk
3. Salt	1 tsk	1 1/2 tsk	2 tsk
4. Socker	1 1/2 tsk	2 tsk	3 tsk
5. Vetemjöl	130 g	180 g	240 g
6. Fullkornsmjöl	200 g	270 g	360 g
7. Torrjäst	1 tsk	1 tsk	1 1/2 tsk

PROG. 8 - SUPER SNABBT BRÖD

SUPER SNABBT BRÖD	500 g	750 g	1000 g
1. Vatten, ljummet (35°C)	210 ml	285 ml	360 ml
2. Solrosolja	3 tsk	1 msk	1 1/2 msk
3. Salt	1/2 tsk	1 tsk	1 1/2 tsk
4. Socker	2 tsk	3 tsk	1 msk
5. Torrmjölkspulver	1 1/2 msk	2 msk	2 1/2 msk
5. Vetemjöl	325 g	445 g	565 g
7. Torrjäst	1 1/2 tsk	2 1/2 tsk	3 tsk

PROG. 3 - FRANSKBRÖD

FRANSKBRÖD	500 g	750 g	1000 g
1. Vatten	200 ml	275 ml	365 ml
2. Salt	1 tsk	1 1/2 tsk	2 tsk
3. Vetemjöl	350 g	465 g	620 g
4. Torrjäst	1 tsk	1 tsk	1 1/2 tsk

PROG. 6 - SÖTT BRÖD PROG. 7 - SNABBT SÖTT BRÖD

BRIOCHE	500 g	750 g	1000 g
1. Ägg, uppvispade*	100 g	100 g	150 g
2. Mjukt smör	115 g	145 g	195 g
3. Salt	1 tsk	1 tsk	1 1/2 tsk
4. Socker	2 1/2 msk	3 msk	4 msk
5. Mjöl	55 ml	60 ml	80 ml
5. Vetemjöl	280 g	365 g	485 g
7. Torrjäst	1 1/2 tsk	2 tsk	3 tsk

Efter smak: 1 tsk apelsinblomsvatten.

* 1 medium ägg = 50 g

PROG. 9 - GLUTENFRITT BRÖD

Använd endast färdigblandad mjölmix. Överskrid inte mängden 1000g deg

PROG. 10 - BRÖD UTAN SALT

BRÖD UTAN SALT	500 g	750 g	1000 g
1. Vatten	200 ml	270 ml	365 ml
2. Vetemjöl	350 g	480 g	620 g
3. Torrjäst	1/2 tsk	1 tsk	1 tsk
Tillsätt när det piper			
4. Sesamfrön	50 g	75 g	100 g

PROG. 12 - DEG

PIZZADEG	500 g	750 g	1000 g
1. Vatten	160 ml	240 ml	320 ml
2. Olivolja	1 msk	1 1/2 msk	2 msk
3. Salt	1/2 tsk	1 tsk	1 1/2 tsk
5. Vetemjöl	320 g	480 g	640 g
7. Torrjäst	1/2 tsk	1 tsk	1 1/2 tsk

PROG. 13 - MJUK KAKA

CITRON KAKA	1000 g
1. Ägg, uppvispade*	200 g
2. Socker	260 g
3. Salt	1 kryddmått
4. Smält, avvalnat smör	90 g
5. Citronskal	1 1/2 citron
6. Citronsaft	1 1/2 citron
7. Vetemjöl	430 g
8. Bakpulver	3 1/2 tsk

Vispa äggen med socker och salt i 5 minuter tills det är vitt och pösigt. Häll det i bakmaskinens bakform. Tillsätt det avvalnade smöret. Tillsätt citronsaft + skal. Blanda mjöl och bakpulver och häll ned det i äggsmeten. Se till att mjölet bildar en hög i mitten av äggsmeten.

* 1 medium ägg = 50 g

PROG. 14 - SYLT

FRUKTMOS OCH SYLT
Skär eller hacka frukten enligt önskemål innan den läggs i bakmaskinen.








1. Jordgubbar, persikor, rabarber eller aprikoser	580 g
2. Socker	360 g
3. Citronsaft	1 citron
4. Pektin	30 g
1. Apelsin och/eller grapefrukt	500 g
2. Socker	400 g
3. Pektin	50 g

PROG. 15 - PASTA




PASTA	500 g	750 g	1000 g
1. Vatten	45 ml	50 ml	70 ml
2. Ägg, uppvispade*	150 g	200 g	275 g
3. Salt	1 kryddmått	1/2 tsk	1 tsk
5. Vetemjöl	375 g	500 g	670 g

* 1 medium ägg = 50 g

FELSÖKNINGSTABELL FÖR ATT FÖRBÄTTRA DINA RECEPT

Resultatet blev inte vad du väntade dig? Tabellen hjälper dig att hitta felet.	Brödet har jäst för högt	Brödet har sjunkit ihop efter att ha jäst för mycket	Brödet har inte jäst tillräckligt	Skorpan är inte tillräckligt gräddad	Sidorna är bruna men brödet är inte tillräckligt gräddat	Sidorna och ovensidan är mjöliga
						
Knappen  har aktiverats under gräddningen.				●		
För lite mjöl.		●				
För mycket mjöl.			●			●
För lite jäst.			●			
För mycket jäst.		●		●		
För lite vatten.			●			●
För mycket vatten.		●			●	
För lite socker.			●			
Dålig mjölkvalitet.			●	●		
Felaktiga proportioner på ingredienserna (för stor mängd).	●					
För varmt vatten.		●				
För kallt vatten.			●			
Felaktigt program.			●	●		

TEKNISK FELSÖKNINGSTABELL

PROBLEM	ORSAKER - ÅTGÄRD
Knådarna sitter fast i bakformen	<ul style="list-style-type: none"> • Blötlägg innan den tas av.
Ingenting händer  efter att ha tryckt på.	<ul style="list-style-type: none"> • E00 visas på displayen och blinkar, apparaten piper: Maskinen är för varm. Vänta 1 timme mellan 2 bakningsprocesser. • E01 visas på displayen och blinkar, apparaten piper: apparaten är för kall. Vänta tills den har fått rumstemperatur. • HHH eller EEE visas på skärmen och blinkar, apparaten piper: funktionsstörning. Maskinen måste lämnas till en auktoriserad serviceverkstad. • En timerinställning har programmerats.
Efter att ha tryckt på  fungerar motorn men maskinen knådar inte.	<ul style="list-style-type: none"> • Bakformen är inte ordentligt på plats. • Knådaren är inte på plats eller felaktigt isatt.. <p>I båda fallen, stoppa maskinen manuellt med ett långt tryck på  -knappen. Börja om med receptet från början.</p>
Efter en timerinställning har brödet inte jäst tillräckligt eller så har ingenting hänt.	<ul style="list-style-type: none"> • Du har glömt att trycka på  efter programmeringen. • Jästen har kommit i kontakt med saltet och/eller vattnet. • Knådaren är inte på plats.
Det luktar bränt.	<ul style="list-style-type: none"> • En del av ingredienserna har kommit utanför bakformen: låt maskinen svalna och rengör insidan av maskinen med en fuktig svamp utan rengöringsmedel. • Degen har svämmat över: för stor mängd ingredienser, i synnerhet vätska. Var noga med proportionerna i recepten..

● KUVAAUS

1 - ikkunalla varustettu kansi

2 - kojetaulu

a - näyttöruutu

b - näppäin päälle/pois

c - painon valinta

d - myöhemmäksi ohjelmoidun käynnistyksen säätövalitsin ja ajan säätövalitsin ohjelmassa 11

e - leivän paahto

f - ohjelmavalinta

g - käynnistyksen merkkivalo

3 - leipäkulho

4 - sekoitin

5 - mittamuki

6 - teelusikka/ruokalusikka

7 - koukkulisälaite sekoittimien poistamiseksi

● TURVAOHJEET



Huolehtikaamme ympäristöstä!

① Laitteesi on varustettu monilla arvokkailla ja kierrätettävillä materiaaleilla.

➔ Toimita laitteesi keräyspisteeseen tai sellaisen puuttuessa valtuutettuun huoltokeskukseen, jotta laitteen osat varmasti kierrätetään.

- Lue tarkoin käyttöohje ennen laitteen ensimmäistä käyttöönottoa : jos käyttöohjetta ei noudateta valmistaja vapautuu kaikesta vastuusta.
- Laitteen turvallisuus on varmistettu sen noudattaessa voimassaolevia normeja ja säädöksiä (Direktiivit: Bassas jännitteet, elektromagneettinen yhteensopivuus, elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin joutuvat aineet, ympäristö...).
- Tätä laitetta ei ole tarkoitettu käynnistettäväksi ulkopuolisen ajastimen tai erillisen kaukosäädinjärjestelmän avulla.
- Laitetta eivät saa käyttää henkilöt (lapset mukaanluettuna), joiden fyysiset, aistitoiminnalliset tai henkiset kyvyt ovat puutteelliset, eivätkä henkilöt, joilla ei ole kokemusta tai tietoa sen käytöstä, paitsi siinä tapauksessa, että heillä on tilaisuus toimia turvallisuudesta vastuussa olevan henkilön valvonnassa tai saatuaan edeltäkäsintarkat ohjeet laitteen käytöstä. On huolehdittava siitä, että lapset eivät leiki laitteella.
- Käytä laitetta vain vakaalla työtasolla poissa vesiroiskeiden läheisyydestä. Älä upota laitetta seinään .
- Tarkista, että laitteeseen merkitty jännite vastaa omaa sähköjärjestelmääsi. Väärään jännitteeseen kytkeminen poistaa laitteeseen liittyvän takuun.
- Kytke laite ainoastaan maadoitettuun pistorasiaan. Muussa tapauksessa seurauksena voi olla sähköisku joka voi mahdollisesti aiheuttaa vaikeita vammoja. Turvallisuutesi vuoksi on välttämätöntä, että maadoitus vastaa maassanne sähkön asennuksesta säädettyjä normeja. Ellei sähköjärjestelmässäsi ole maadoitettua pistorasiaa, sinun on ehdottomasti pyydettävä ammattiinsa koulutettua sähköasentajaa hoitamaan sähköjärjestelmäsi voimassa olevien normien mukaiseksi.
- Laite on tarkoitettu ainoastaan kotikäyttöön kodin sisätiloissa.
- Laite on tarkoitettu vain kotikäyttöön. Sitä ei ole tarkoitettu käytettäväksi seuraavissa tilanteissa, jotka eivät kuulu takuun piiriin:
 - myymälöiden, toimistojen tai vastaavien ammattilisten ympäristöjen henkilökunnalle varatuissa keittiötiloissa,
 - maatiloilla,
 - hotellien, motellien tai vastaavan kaltaisten asuntoloiden asiakkaille,
 - maatilamatkailun kaltaisissa ympäristöissä.

- Poista pistoke pistorasiasta aina kun olet lo-
pettanut laitteen käytön tai puhdistat sitä.
- Älä käytä laitetta, jos:
 - Sähköjohto on viallinen tai vioittunut
 - Laite on pudonnut lattialle ja siinä on
näkyviä vaurioita tai se ei enää toimi
kunnolla.
 Kummassakin tapauksessa laite on toimitettava
lähimpään huoltopisteeseen vaarojen välttämiseksi. Katso laitteen takuupapereita.
- Jos verkkoliitäntäjohto vaurioituu, on valmis-
tajan tai valmistajan huoltoedustajan tai vas-
taavan pätevän henkilön vaihdettava se, että
vältetään vaara.
- Kaikki toimenpiteet asiakkaan suorittamaa
puhdistusta ja normaalia huoltoa lukuunotta-
matta on annettava valtuutetun huoltopalve-
lun suoritettavaksi.
- Älä koskaan laita laitetta, virtajohtoa tai pis-
tokerää veteen tai muuhun nesteeseen.
- Älä anna virtajohdon riippua lasten ulottu-
villa.
- Virtajohto ei saa koskaan joutua laitteen kuu-
mien osien läheisyyteen tai koskettaa niitä,
sitä ei saa myöskään sijoittaa lämmönlähteen
lähelle tai asettaa terävälle kulmalle.
- Älä siirrä toiminnassa olevaa laitetta.
- **Älä koske ikkunaan käytön aikana tai heti
sen jälkeen. Ikkunan lämpötila voi olla
hyvin korkea.**
- Älä irrota laitetta sähköverkosta vetämällä
johdosta.
- Käytä vain hyväkuntoista jatkojohtoa, jossa
on maadoitettu pistoke, johdon poikkileik-
kauksen tulee olla ainakin yhtä suuri kuin
laitteen mukana toimitetun johdon poikkileik-
kaus.
- Älä laita laitetta muiden laitteiden päälle.
- Älä käytä laitetta lämmönlähteenä.
- Älä valmista laitteella muuta kuin leipää ja
hillaa .
- Älä laita paperia, pahvia tai muovivaatteita
seen äläkä laita mitään sen päälle.
- Jos tuotteen jotkin osat syttyvät tuleen, älä
yrityä sammuttaa sitä vedellä. Irrota laite säh-
köverkosta. Sammuta liekit kostealla kan-
kaalla.
- Käytä oman turvallisuutesi vuoksi ainoastaan
varusteita ja varaosia, jotka on tarkoitettu
laitteeseesi.
- **Käytä ohjelman loputtua aina suojakäsi-
neitä, kun kosketat kulhoa tai laitteen
kuumia osia. Laite tulee hyvin kuumaksi
käytön aikana.**
- Älä tuki koskaan tuuletusrilöitä.
- Ole hyvin varovainen, laitteesta voi päästä
höyryä, kun avaat kannen ohjelman aikana tai
sen loppuessa.
- **Kun käytät ohjelmaa n:o 14 (hillot, soseet)
varo höyrypäästöjä ja roiskeita, kun avaat
kannen.**
- Älä ylitä koskaan valmistusohjeissa annettuja
määriä.
Älä ylitä taikinassa 1000 g kokonaispainoa.
Älä ylitä yhteensä 620g jauhomäärää ja 10g
hiivaa.
- Tuotteen akustinen teho nousee aina 60 dBa
saakka.

KÄYTÄNNÖN NEUVOJA

Ensi askeleet

- 1 Lue tarkoin käyttöohje ja sovelta annettuja valmistusohjeita : kone ei valmista leipää samoin menetelmin kuin käsin leivottaessa!
- 2 Kaikkien leipomiseen käytettyjen aineksien on oltava huoneenlämpöisiä ja ne on punnittava tarkasti. **Mittaa nesteet koneen mukana toimitetulla mittamukilla. Käytä koneen mukana toimitettua kaksiosaista annostinta ja mittaa sen yhdellä puolella teelusikallisia ja toisella ruokalusikallisia.** Jos mitat eivät ole tarkat, tulokset epäonnistuvat.
- 3 Käytä aineksia ennen niiden viimeistä ilmoitettua käyttöpäivää ja säilytä ne viileässä ja kuivassa paikassa.
- 4 Jauhut on mitattava hyvin tarkasti. Tästä syystä ne on punnittava keittiöva'alla. Käytä pussiin pakattua kuivattua leipomohiivaa. Ellei valmistusohjeessa ole neuvottu toisin, älä käytä leivinpulveria. Kun hiivapussi on avattu, se on käytettävä 48 tunnin kuluessa.
- 5 Jotta taikinan nousemisprosessi ei häiriytyisi, kehoitamme kaikkien aineksien sijoittamista astiaan heti alussa ja välttämään kannen avaamista koneen käytön aikana. Noudata tarkoin valmistusohjeissa ilmoitettuja aineksien järjestystä ja määrää. Ensin nesteet ja sitten kiinteät ainekset. **Hiivaa ei saa sekoittaa nesteeseen tai suolaan.**

Tavallisesti noudatettava järjestys :

- > Nesteet (voi, ruokaölly, munat, vesi, maito)
- > Suola
- > Sokeri
- > Jauhut, puolet määrästä
- > Maitojauhe
- > Muut kiinteät ainekset
- > Jauhut, toinen puoli määrästä
- > Hiiva


Käyttö

- **Leivän valmistus riippuu suuresti lämpö- ja kosteusolosuhteista.** Jos sää on erittäin kuuma, suosittelemme tavallista kylmempien nesteiden käyttöä. Jos taas olosuhteet ovat kylmät, voi olla välttämätöntä lämmittää vesi tai maito haaleaksi (ei kuitenkaan koskaan yli 35°C).
- **Joskus kannattaa tarkistaa taikina kesken alustuksen,** taikinan on muodostettava tasainen pallo, joka irtoaa hyvin kulhon seinästä.
 - > jos koko jauhomäärä ei ole sekoittunut taikinaan, on lisättävä hieman vettä,
 - > muussa tapauksessa on lisättävä hieman jauhoja.Lisäykset on tehtävä hyvin varovasti (korkeintaan 1 ruokalusikallinen kerrallaan) odotettava tyydyttävää tulosta ennen uuden lisäyksen suorittamista.
- **Yleisesti ajatellaan erheellisesti, että hiivan lisääminen taikinaan auttaa leipää kohoamaan paremmin.** Liika hiiva heikentää taikinan koostumusta, taikina kohoaa kyllä hyvin, mutta laskee paistovaiheessa. Voit tarkistaa taikinan juuri ennen paistovaihetta koskettaen sitä kevyesti sormenpäillä : taikinan on oltava kiinteätä ja sormien jättämien jälkien on häivyttävä vähitellen.

● ENNEN KUIN KÄYTÄT LAITETTA ENSIMMÄISTÄ KERTAA

- Poista kaikki pakkausmateriaalit, tarrat ja varusteet niin laitteen sisältä kuin päältäkin - **A**.
- Puhdista laite ja kaikki osat kostealla liinalla.

● NOPEASTI ALKUUN

- Poista virtajohdon suojapakkaus ja aseta se maadoitettuun pistorasiaan.
- Laitteesta leviää mahdollisesti hieman epämiellyttävää tuoksua ensimmäisellä käyttökerralla.
- Poista vuoka nostamalla kahvasta ja samalla kääntäen sitä hieman vastapäivään. Aseta sen jälkeen sekoitin paikoilleen -**B-C**.
- Lisää ainekset astiaan neuvotussa järjestyksessä. Tarkista, että kaikki ainekset on punnittu tarkasti -**D-E**.
- Sijoita leipäkulho paikoilleen. Pidä vuokaa kahvoista ja aseta se leipäkoneeseen ja käännä samalla hieman myötäpäivään lukitaksesi sen -**F-G**.
- Sulje kansi. Käynnistä leipäkone ja kytke pistoke rasiaan. Äänimerkin jälkeen tulee näyttöön ohjelma 1, t.s. 1000 g paahto keskitasoa -**H**.
- Paina näppintä . Aikakytkimen kaksoispiste (:) vilkkuu. Koneen käynnin merkkivalo syttyy -**I-J**.
- Irrota koneen pistoke pistorasiasta paistovaiheen loppuessa. Ota leipäkulho ylös nostamalla kahvaa. Käytä aina suojakäsineitä sillä leipäkulhon kansi on kuuma, samoin kannen sisäpuoli. Irrota leipä kulhosta kuumana ja aseta se ritilälle jäähtymään 1 tunnin ajaksi -**K**.

Tutustuaksesi leipäkoneeseen, ehdotamme, että kokeilet ensimmäiseksi **PERUSLEIVÄN** valmistusohjetta.

PERUSLEIPÄ (ohjelma 1)	AINEKSET - tl = teelusikka - rkl = ruokalusikka
PAAHTO = KESKITASO	1. VETTÄ = 330 ml 5. MAITOJAUHE = 2 rkl
PAINO = 1000 g	2. RUOKAÖLJY = 2 rkl 6. VEHNÄJAUHOJA = 605 g
AIKA = 3:09	3. SUOLA = 1½ tl 7. HIIVAA = 1½ tl
	4. SOKERI = 1 rkl

KUN KÄYTÄT LEIPÄKONETTA

Jokaisen ohjelman kohdalla näyttöön ilmestyy oletussäätö. Sinun on kuitenkin valittava käsikäyttöisesti toivomasi säädöt.

Ohjelman valinta

Ohjelman valinta käynnistää eri vaiheet, jotka seuraavat automaattisesti toisiaan.

MENU **MENU**-näppäimen avulla voit valita tietyn määrän erilaisia ohjelmia. Ohjelman toteutukseen tarvittava aika tulee näyttöön. Aina kun painat näppäintä **MENU**, numero näytöllä siirtyy seuraavaan ohjelmaan joita on 1 - 15 :

- 1. Perusleipä.** Perusleipäohjelmalla voit valmistaa useimpia leipälajeja, joissa käytetään vehnä jauhoja.
- 2. Pikaleipä.** Tämä ohjelma on samanlainen kuin perusleipä, mutta nopeampi. Leivän koostumus saattaa olla hieman kiinteämpi.
- 3. Ranskanleipä.** Ranskanleipäohjelmalla valmistetaan perinteellistä ranskalaista valkoista leipää.
- 4. Kokojväreipä.** Kokojväreipäohjelma valitaan, kun valmistukseen käytetään kokojväreijauhoja.
- 5. Kokojväreipä.** Tämä ohjelma on samanlainen kuin kokojväreipä, mutta nopeampi. Leivän koostumus saattaa olla hieman kiinteämpi.
- 6. Makea Leipä.** Makea leipäohjelma soveltuu valmistusohjeisiin, joissa käytetään enemmän rasvaa ja sokeria. Jos käytät valmisteita brioche-leipiä tai pikkusämpylöitä varten, älä ylitä 750 g kokonaistaikina määrää.
- 7. Makea Pikaleipä.** Tämä ohjelma on samanlainen kuin makea leipä, mutta se on nopeampi. Leivän koostumus saattaa olla hieman kiinteämpi.
- 8. Erityisnopea.** 8-ohjelma on tarkoitettu Erityisnopea leipäreseptiä varten. Leipä, joka on valmistettu pikaohjelmalla on koostu-

mukseltaan kiinteämpi kuin muilla ohjelmilla valmistetut.


- 9. Gluteeniton Leipä.** Se sopii gluteeni-intoleranssista kärsiville henkilöille (keliakiaa sairastavat henkilöt), sitä on paljon monissa viljoissa (vehnä, ohra, ruis, kaura, kamut-vehnä, kaksijyväsvehnä, jne...). Katso erityissuosituksia pakkauksesta. Kulho tulee puhdistaa säännöllisesti, jotta ei ole vaaraa sekaantumisesta muihin jauhoihin. Jos noudatetaan tiukkaa gluteenitonta ruokavaliota, varmista, että hiiva on myös gluteenitonta. Gluteenitonten jauhojen koostumus ei salli hyvää sekoitusta. Taikinan reunat tulee kääntää joustavalla muovilastalla. Gluteeniton leipä on koostumukseltaan tiiviimpää ja väriltään vaaleampaa kuin tavallinen leipä. Tällä ohjelmalla voi valmistaa vain 1000g leivän.
- 10. Suolaton Leipä.** Leipä on eräs elintarvikkeista, jotka antavat suurimman osan päivittäisestä suolasta. Suolan käytön vähentäminen vähentää sydän- ja verisuonitautien riskiä.
- 11. Vain Paisto.** Paisto-ohjelman avulla voi paistaa vain 10 - 70 min, se on säädettävissä 10 min. Ohjelma voidaan valita ja käyttää erillisenä:
 - a) kohotaikina-ohjelman yhteydessä,
 - b) jo leivottujen ja jäädytettyjen leipiä lämmitykseen ja rapeuttamiseen,
 - c) paiston jatkamiseen pitkän sähkökatkon sattuessa leivän paistovaiheessa.**Leipäkonetta ei saa jättää ilman valvontaa käytettäessä ohjelmaa 11.** Voit keskeyttää ohjelman ennen sen päätymistä painamalla pohjaan **STOP** näppäintä.
- 12. Kohotaikinat.** Kohotaikinaohjelmat eivät paista. Ne ovat taikinan vaivaamisohjelmia kaikille kohoaville taikoinoille. Esim : pizzataikina.

13. Kakku. Sen avulla voi valmistaa leivonnaisia ja leivoksia kemiallisella hiivalla. Tällä ohjelmalla voidaan valmistaa vain 1000g kokoisen leivoksen.

14. Hillo. Hillo-ohjelmalla valmistetaan automaattisesti hilloa kulhossa.

15. Pasta. Ohjelma 15 vaivaa pelkästään. Se on tarkoitettu taikinoille, jotka eivät nouse. Esim: pastat.

Leivän painon valinta

Leivän painon oletussäätö on 1000 g. Paino on siis vain ohjeellinen. Seuraa valmistusohjetta tarkemman painon määrittelyyn. Ohjelmissa 9, 11, 12, 13, 14, 15 ei ole painon säätöä. Paina näppäintä , kun valitset painon 500 g, 750 g tai 1000 g. Merkkivalo syttyy valtsemasi painon kohdalla.

VAIHEET

Taulukon sivu 112-113 näyttää sinulle eri syklien koostumuksen valitun ohjelman mukaisesti.

Alustus

Alustaa taikinan ja lisää sen kohoamiskykyä.


Tässä vaiheessa ja ohjelmissa 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 10, 12, 13 on mahdollista lisätä taikinaan muita aineksia kuten : kuivia hedelmiä, oliiveja, jne... Äänimerkki ilmoittaa, milloin aines-ten lisääminen on mahdollista. Katso ajastintaulukkoa (sivu 112-113) ja saraketta "extra". Sarake ilmoittaa laitteen näytölle ilmestyvän ajan, kun äänimerkki on tulossa. Jotta olisi mahdollista tietää tarkoin kuinka pitkän ajan kuluttua äänimerkki kuuluu, "extra" sarakkeen ilmoittama aika on vähennettävä koko paistoajasta. Esim. : kun "extra" = 2:51 ja "koko paistoaika" = 3:13, muut ainekset voidaan lisätä 22 minuutin kuluttua.

Lepo



Taikinan lepovaihe parantaa alustuksen laatua.

Leivän pahto

Kuoren väri on säädetty automaattisesti asentoon KESKITASO. Ohjelmissa 12, 14, 15 ei ole värin säätöä. Kolme valintamahdollisuutta on olemassa : VAALEA / KESKITASO / TUMMA.

Jos haluat muuttaa oletussäätöä, paina näppäintä , kunnes merkkivalo syttyy valtsemasi painon kohdalla.

Päälle / pois

Käynnistä laite painamalla näppäintä . Aikakytin kytkeytyy päälle. Voit lopettaa ohjelman tai peruuttaa myöhemmäksi tarkoitettun ohjelmoinnin painamalla näppäintä  3 sekuntia.

Kohotus

Kohotuksen aikana hiiva vaikuttaa leivän kohoamiseen ja sen aromin tehostumiseen.

Paisto

Kypsentää taikinan ja paahtaa kuoren kauliin väriksi.

Pito lämpimänä

Pitää leivän lämpimänä paiston jälkeen. Suosittelemme kuitenkin leivän irrottamista kulhosta heti paistovaiheen päätyttyä.

Ohjelmissa 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 13, voit jättää leivän laitteeseen. Tunnin lämpimänäpito toiminto paistamisen jälkeen. Tämän aikana näytössä on luku 0:00 ja ajastimen valot vilkkuvat. Lopuksi laite pysähtyy automaattisesti, antaen ensin muutaman äänimerkin.

KONEEN OHJELMOINTI MYÖHEMPÄÄN AJANKOHTAAN

Voit ohjelmoida laitteen siten, että leipäsi on valmiina valitsemallasi ajalla, jopa 15 t. aikaisemmin. Ohjelmointia ei voi käyttää ohjelmille 8, 11, 12, 13, 14, 15.

Voit säätää vaiheen, kun olet valinnut ohjelman, annostuksen, paahdon ja painon. Ohjelman kesto tulee näytölle. Laske aikaväli, jolloin haluat ohjelman käynnistyvän ja ajan, jolloin toivot leivän olevan valmiina. Kone laskee automaattisesti ohjelman eri vaiheiden keston. Näppäile näppäimien **+** ja **-** avulla näytölle saatu aika (**+** ylös ja **-** alas).

Lyhyin painalluksin aika etenee näytöllä 10 min. jakso + lyhyt äänimerkki. Painamalla näppäimiä pitkään eteneminen tapahtuu jatkuvasti 10 minuutin jaksoissa.

Esim. : kello on 20.00 ja haluat leivän olevan valmiina kello 7. 00 seuraavana aamuna. Ohjelmoi kello 11.00 näppäimillä **+** ja **-**. Paina näppäintä **START/STOP**. Kuulet äänimerkin. Ajastimen kaksoispiste vilkkuu. Lähtölaskenta alkaa. Käynnistimen merkkivalo syttyy.

Jos teet erehdyksen tai haluat muuttaa ajan säätöä, paina pitkään näppäintä **START/STOP** kunnes se antaa äänimerkin. Oletusaika tulee näytölle. Toista operaatio.

Jotkin ainekset ovat pilaantuvia. Älä käytä ajastettua ohjelmaa resepteille, joissa on: tuoretta maitoa, kanamunia, jogurttia, juustoa, tuoreita hedelmiä.

Käytännön neuvoja

Sähkökatkon sattuessa : jos koneen työvaiheen aikana ohjelma keskeytyy sähkökatkon tai jonkin erehdyksen johdosta, koneessa on 7 minuutin suoja, jonka aikana ohjelmointi on edelleen voimassa. Vaihe käynnistyy uudelleen kohdasta, jolloin se keskeytyi.

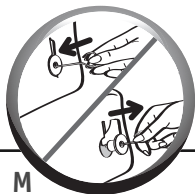
Jos katko jatkuu pitempään, ohjelmointi häviää.

Jos haluat toteuttaa kaksi ohjelmaa peräkkäin, odota tunti, ennen kuin aloitat toisen kierroksen.

Leivän ottaminen vuoasta : sekoittimet voivat jäädä kiinni leipään.

Käytä tässä tapauksessa ”koukkulisälaitetta” seuraavalla tavalla:

- > kun leipä on otettu vuoasta, laita se kyljelleen ja pitele sitä eristävällä käsineellä varustetulla kädellä,
- > laita koukku sekoittimen kierrättimelle - **M**,
- > vedä varovasti irrottaaksesi sekoitin - **M**,
- > laita leipä normaaliin asentoon ja anna sen jäähtyä ritilällä.



● AINEKSET

Rasvat ja ruokaöljy : rasva-aineet tekevät leivästä pehmeämmän ja maukkaamman. Leipä pysyy myös kauemmin tuoreena. Liika rasva hidastaa taikinan kohoamista. Jos käytät voita, leikkaa se pieniksi palasiksi, jotta se leviäisi tasaisesti koko taikinaan tai sulata se. Älä sekoita taikinaan voita kuumana. Vältä sen sekoittumista hiivaan, sillä rasva voi estää kuivatun hiivan uudelleen kostumista.

Kananmunat : kananmunat ovat hyvänä lisänä taikinassa, ne parantavat leivän väriä ja edistävät leivän sisuksen kunnollista muotoutumista. Jos käytät kananmunia, vähennä nestemäärää vastaavasti. Riko muna ja lisää nestettä, kunnes saat valmistusohjeessa mainitun nestemäärän. Valmistusohjeet on laadittu ajatellen munan olevan keskikokoinen 50 g painoinen kananmuna. Jos munat ovat suurempia, lisää hieman jauhoja ; jos munat ovat pienempiä, jauhoja käytetään hieman vähemmän.

Maito : voit käyttää joko tuoretta maitoa tai maitojauhetta. Jos käytät maitojauhetta, lisää vettä niin paljon että saat alussa ilmoitetun nestemäärän. Jos käytät tuoretta maitoa, voit myös lisätä siihen vettä : koko nestemäärän on oltava sama kuin valmistusohjeessa. Maidolla on myös emulgoiva vaikutus, joka tekee taikinasta tasaisesti huokoisen ja antaa sille kauhin sisuksen.

Vesi : vesi kosteuttaa ja aktivoi hiivan. Se kosteuttaa myös jauhon tärkkelyksen ja auttaa leivän sisuksen muodostumista. Vesi voidaan korvata osittain tai kokonaan maidolla tai muilla nesteillä. Käytä nesteitä huoneenlämpöisinä.

Jauhot : jauhojen paino on erilainen riippuen taikinaan käytetystä jauhotyypistä. Jauhon laadusta riippuen, paistotulokset voivat myös olla erilaisia. Säilytä jauhot suljetussa astiassa, sillä jauhot reagoivat ympäröiviin kosteusolosuhte-

isiin imien kosteutta tai päinvastoin menettäen sitä. Käytä mieluummin jauhoja, joissa on mairinta "karkea", kuin tavallisia vakiojauhoja. Kauran, leseän, vehnänalkion, rukiin ja kokojyvien lisääminen leipätaikinaan tekee leivästä painavamman ja tiukemman.

T45- tai T55- tyyppisten jauhojen käyttöä suositellaan, ellei valmistusohjeissa ole toisin ilmoitettu. Jos käytät valmiita leipävalmisteita leipää, briochia tai pikkusämpylöitä varten, älä anna taikinan kokonaismäärän ylittää 750 g.

Jauhon siivilöinti vaikuttaa myös tulokseen : mitä täydempää jauho on (toisin sanoen: mitä enemmän se sisältää vehnänjyvän kuoriosaa), sitä vähemmän taikina kohoaa ja sitä kiinteämpää leipä on. Liikkeistä löytyy myös valmiita sellaisenaan käytettäviä leipätaikinoita. Noudata valmistajan antamia ohjeita näiden taikinoiden käytössä. Yleensä ohjelman valinta tehdään käytettävän taikinan mukaisesti.

Esim. : Täysjyväleipä - Ohjelma 4.

Sokeri : käytä valkoista tai ruskeata hienoa sokeria tai hunajaa. Älä käytä erikoissokereita tai palasokeria. Sokeri ravitsee hiivaa, antaa hyvän maun leivälle ja parantaa leivän kuoren rusketusta.

Suola : antaa makua leivälle ja säätelee hiivan toimintaa. Se ei saa sekoittaa hiivan kanssa. Suolan ansiosta taikinasta tulee kiinteätä, tiivistä, eikä se kohoaa liian nopeasti. Se parantaa myös taikinan koostumusta.

Hiiva : leipurinhiivaa on muutamissa eri muodoissa: tuorehiiva kuutionmallinen tai kuiva-hiivaa, joita myydään ruokakaupoissa. Tuorehiivaa voit löytää myös paikalliselta leipurilta. Molemmat hiivat tulisi lisätä suoraan leipävuokaan muiden ainesten sekaan. Murena tuorehiiva sormilla, jotta se liukenee paremmin. Kuivahiiva on sekoitettava lämpimään veteen ennen käyttöä. Älä käytä yli 35 asteista vettä, muuten taikina ei nouse kunnolla.

Muista katsoa taulukosta hiivan oikea määrä!

Vastaavat määrät:

Kuivahiiva (tl)

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

Tuorehiiva (g)

9 13 18 22 25 31 36 40 45

Lisäainekset (kuivia hedelmiä, oliiveja, jne.): saat erilaisen tuloksen lisäämällä taikinaan muita valitsemasi aineksia ottamalla kuitenkin huomioon :

> eri aineksia lisättäessä on noudatettava tarkoin äänimerkin ilmoittamaa aikaa, varsinkin kun on kyse hauraista aineksista,

> kovimmat siemenet (kuten pellava tai seesami) voidaan lisätä taikinaan jo alustusvaiheen alussa koneen käytön helpottamiseksi (esimerkiksi kun kone on ohjelmoitu käynnistymään myöhemmin),

> vesi on valutettava pois hyvin kosteista aineksista (oliivit),

> rasvaiset ainekset on pyöritettävä kevyesti jauhossa, jotta ne paremmin sulautuisivat taikinaan,

> lisäaineksia ei saa olla liian runsaasti, se voi häiritä taikinan normaalia valmistumista, ota huomioon aineiden määrät reseptissä ,

> ja toimi sen mukaisesti.

PUHDISTUS JA HUOLTO

- Ota pistotulppa pois seinän pistorasiasta.
- Puhdista kone ja sen sisäpuoli kostealla sienellä. Kuivaa huolellisesti -L.
- Pese kulho ja sekoitin lämpimällä saippuaisella vedellä. Jos sekoitin on juuttunut kulhoon, liota sitä 5 - 10 min.
- Jos tarpeellista, niin kansi voidaan pestä lämpimällä vedellä ja pesusienellä.

• **Älä puhdista mitään osaa astianpesukoneessa.**

- Älä käytä puhdistusaineita, hankausvälineitä tai alkoholia. Käytä pehmeätä ja kosteaa riepua.
- Älä upota koskaan laitetta tai kantta veteen..



VALMISTUSOHJEET

Aineksien lisäämisessä on noudatettava jokaisessa valmistusohjeessa ilmoitettua järjestystä. Valtsemasi valmistusohjeen ja siihen liittyvän ohjelman mukaisesti voit tarkistaa valmistukseen tarvittavan ajan taulukosta (sivu 112-113) ja seurata eri vaiheiden vaihtumista.

tl = teelusikka - rkl = ruokalusikka

PROG. 1 - PERUSLEIPÄ

PROG. 2 - PIKALEIPÄ

PERUSLEIPÄ	500 g	750 g	1000 g
1. Vettä	190 ml	250 ml	330 ml
2. Ruokaöljyä	1 rkl	1 1/2 rkl	2 rkl
3. Suolaa	1 tl	1 tl	1 1/2 tl
4. Sokeria	2 tl	3 tl	1 rkl
5. Maitojauhetta	1 rkl	1 1/2 rkl	2 rkl
6. Jauhoja T55	345 g	455 g	605 g
7. Hiivaa	1 tl	1 tl	1 1/2 tl

PROG. 3 - RANSKANLEIPÄ

RANSKANLEIPÄ	500 g	750 g	1000 g
1. Vettä	200 ml	275 ml	365 ml
2. Suolaa	1 tl	1 1/2 tl	2 tl
3. Jauhoja T55	350 g	465 g	620 g
4. Hiivaa	1 tl	1 tl	1 1/2 tl

PROG. 4 - KOKOJYVÄLEIPÄ

PROG. 5 - KOKOJYVÄPIKALEIPÄ

KOKOJYVÄLEIPÄ	500 g	750 g	1000 g
1. Vettä	205 ml	270 ml	355 ml
2. Ruokaöljyä	1 1/2 rkl	2 rkl	3 rkl
3. Suolaa	1 tl	1 1/2 tl	2 tl
4. Sokeria	1 1/2 tl	2 tl	3 tl
5. Jauhoja T55	130 g	180 g	240 g
6. Kokojyväjauhoja T150	200 g	270 g	360 g
7. Hiivaa	1 tl	1 tl	1 1/2 tl

PROG. 6 - MAKEA LEIPÄ

PROG. 7 - MAKEA PIKALEIPÄ

PULLA	500 g	750 g	1000 g
1. Kanamunia rikkottu*	100 g	100 g	150 g
2. Voita, pehmeä	115 g	145 g	195 g
3. Suolaa	1 tl	1 tl	1 1/2 tl
4. Sokeria	2 1/2 rkl	3 rkl	4 rkl
5. Maito	55 ml	60 ml	80 ml
5. Jauhoja T55	280 g	365 g	485 g
7. Hiivaa	1 1/2 tl	2 tl	3 tl

*1 normaalikokoinen kananmuna = 50 g

PROG. 8 - ERITYISNOPEA

ERITYISNOPEA	500 g	750 g	1000 g
1. Vettä (lämmitetty 35°C)	210 ml	285 ml	360 ml
2. Ruokaöljyä	3 tl	1 rkl	1 1/2 rkl
3. Suolaa	1/2 tl	1 tl	1 1/2 tl
4. Sokeria	2 tl	3 tl	1 rkl
5. Maitojauhetta	1 1/2 rkl	2 rkl	2 1/2 rkl
5. Jauhoja T55	325 g	445 g	565 g
7. Hiivaa	1 1/2 tl	2 1/2 tl	3 tl

PROG. 9 - GLUTEENITON LEIPÄ

1000 g

Käytä vain valmiita jauhoja.
Älä ylitä 1000g taikinakokoa.

PROG. 10 - SUOLATON LEIPÄ

SUOLATON LEIPÄ	500 g	750 g	1000 g
1. Vettä	200 ml	270 ml	365 ml
2. Jauhoja T55	350 g	480 g	620 g
3. Kuivattu leipurin hiiva	1/2 tl	1 tl	1 tl
Lisää piippauksen kuultuasi			
4. Seesaminsien	50 g	75 g	100 g

PROG. 13 - KAKKU

SITRUUNA KAKKU	1000 g
1. Kananmunia rikottu*	200 g
2. Sokeria	260 g
3. Suolaa	1 hyppysellinen
4. Voita pehmeä, jäähtynyt	90 g
5. Sitruuna jotakin	1/2 sitruuna
6. Sitruunamehu	1/2 sitruuna
7. Jauhoja T55	430 g
8. Kuivahiiva	3 1/2 tl

Vatkaa kananmunat, sokeri ja suola n. 5 minuuttia, kunnes seos on valkoista. Kaada koneen kulhoon ja lisää jäähtynyt voisula. Lisää sitruunan mehu ja kuori. Yhdistä jauhot ja leivin jauhe ja lisää seos kulhoon. Varmista, että lisäät jauhot taikinan keskelle.

*1 normaalikokoinen kananmuna = 50 g

PROG. 15 - PASTA

PASTA	500 g	750 g	1000 g
1. Vettä	45 ml	50 ml	70 ml
2. Kananmunia rikottu*	150 g	200 g	275 g
3. Suolaa	1 hyppysellinen	1/2 tl	1 tl
5. Jauhoja T55	375 g	500 g	670 g

*1 normaalikokoinen kananmuna = 50 g

PROG. 12 - KOHOTAIKINAT








PIZZATAIKINA	500 g	750 g	1000 g
1. Vettä	160 ml	240 ml	320 ml
2. Oliiviöljyä	1 rkl	1 1/2 rkl	2 rkl
3. Suolaa	1/2 tl	1 tl	1 1/2 tl
5. Jauhoja T55	320 g	480 g	640 g
7. Hiivaa	1/2 tl	1 tl	1 1/2 tl

PROG. 14 - HILLO**SOSEET JA HILLOT**





Paloittele tai murskaa valitsemasi hedelmät ennen kuin lisäät ne leipäkoneeseen.

1. Mansikka-, persikka-, raparperi- tai aprikoosihillo	580 g
2. Sokeria	360 g
3. Sitruunamehu	1 sitruuna
4. Pektiiini	30 g
1. Appelsiini ja grapehedelmähillo	500 g
2. Sokeria	400 g
3. Pektiiini	50 g

OPASTEET SAADAKSESI HALUTUN LOPPUTULOKSEN

Ellet saa toivottua tulosta? Seuraava taulukko voi auttaa.	Liiaksi kohonnut leipä	Laskenut leipä, joka oli aluksi liiaksi kohonnut	Ei tarpeeksi kohonnut leipä	Leipä jäänyt liian vaaleaksi	Sivut paahuneet, mutta leipä ei tarpeeksi kypsä	Leivän sivut ja päällitys jauhoiset
Näppäintä  käytetty paiston aikana.						
Liian vähän jauhoja.		●				
Liikaa jauhoja.			●			●
Liian vähän hiivaa.			●			
Liikaa hiivaa.		●		●		
Liian vähän vettä.			●			●
Liikaa vettä.		●			●	
Liian vähän sokeria.			●			
Jauhon laatu huono.			●	●		
Aineksia ei ole käytetty oikeassa suhteessa (liian suuret määrät).	●					
Liian kuuma vesi.		●				
Liian kylmä vesi.			●			
Sopimaton ohjelma.			●	●		

OPASTEET TEKNISIIN HÄIRIÖIHIN

ONGELMAT	RATKAISUT
Sekoittimet jäävät kiinni leipään.	<ul style="list-style-type: none"> Liota sitä ennen poisottoa.
Painettuasi näppäintä  mitään ei tapahdu.	<ul style="list-style-type: none"> E00 ilmaantuu ja vilkkuu näytössä, laite piippaa: kone on liian kuuma. Odota 1 tunti 2 kierroksen välillä. E01 ilmaantuu ja vilkkuu näytössä, laite piippaa: laite on liian kylmä. Odota saavuttaaksesi oikean lämpötilan. HHH tai EEE ilmaantuu ja vilkkuu näytössä, laite piippaa: toimintahäiriö. Kone on huollettava valtuutetussa huoltopalvelussa. Olet ohjelmoinut käynnistyksen myöhemmäksi.
Painettuasi näppäintä  moottori käy mutta alustus ei toimi.	<ul style="list-style-type: none"> Kulhoa ei ole painettu pohjaan asti. Sekoitin puuttuu tai se on asetettu väärin paikoilleen. <p>Kahdessa edellä mainitussa tilanteessa, pysäytä laite painamalla pitkään  näppäintä pohjaan. Aloita resepti alusta.</p>
Myöhemmäksi ohjelmoidun käynnistyksen jälkeen leipä ei ole kohonnut tarpeeksi tai mitään ei tapahdu.	<ul style="list-style-type: none"> Olet unohtanut painaa näppäintä  ohjelmoinnin jälkeen. Hiiva on sekoittunut suolaan ja/tai veteen. Sekoitin puuttuu.
Palaneen käry.	<ul style="list-style-type: none"> Osa aineksista on joutunut kulhon viereen: anna koneen jäähtyä ja puhdista koneen sisus kostealla sienellä ilman puhdistusainetta. Taikina paisuu kulhon yli: liian paljon aineksia, varsinkin nestettä. Noudata tarkoin valmistusohjeissa annettuja määriä.

TANIMLAMA

- 1 - pencereyi kapak
- 2 - kontrol paneli
 - a - gösterge ekranı
 - b - çalıştırma/durdurma düğmesi
 - c - ağırlık göstergesi
 - d - Program 11 için ileri zamana programlama
 - e - kızarma seviyesi
 - f - program seçimi
 - g - çalışma göstergesi
- 3 - ekmeğe haznesi
- 4 - karıştırıcı mikser
- 5 - ölçekli bardak
- 6 - tatlı kaşığı/yemek kaşığı
- 7 - karıştırıcıları çıkarmak için kanca aksesuarı

GÜVENLİK ÖNERİLERİ



Önce çevre koruma !

- 1 Cihazınızda pek çok değerlendirilebilir veya yeniden dönüştürülebilir materyal bulunmaktadır.
- 2 Dönüşüm yapılabilmesi için bir toplama noktasına bırakın.

- Cihazınızın ilk kullanımından önce kullanım talimatını dikkatle okuyun: kullanım talimatına uygun olmayan bir kullanım halinde üreticinin her türlü sorumluluğu ortadan kalkacaktır.
- Güvenliğiniz açısından bu cihaz yürür lükteki tüm standart ve düzenlemelere (Düşük voltaj Yönergesi, Elektromanyetik Uyumluluk, Gıda Katkı Maddeleri, Çevre...) uygundur.
- Bu cihaz harici bir zaman ayarlayıcı veya bir kumanda sistemi ile çalıştırılmaya yönelik değildir.
- Bu cihaz, fiziki, duyuşsal veya zihinsel kapasitesi yetersiz olan veya bilgi veya deneyimi olmayan kişiler tarafından (çocuklar da dahil), güvenilirlerinden sorumlu bir kişinin gözetimi altında kullanılmalıdır. Cihazla oynamadıklarından emin olmak açısından çocuklar gözetim altında tutulmalıdır.
- Cihazı su sıçramayan sabit bir zeminde kullanın ve asla ankastre mutfakta bölme içinde kullanmayın.
- Cihazınızın besleme geriliminin elektrik tesisatınızınkine uyumlu olduğundan emin olun. Her türlü elektrik bağlantısı hatası, garantiyi geçersiz kılar.
- Cihazınızı mutlaka topraklı bir prize takın. Bu zorunluluğa uyulmaması, bir elektrik şokuna ve ciddi yaralanmalara yol açabilir. Güvenliğiniz için, topraklı priz, ülkenizde yürürlükte olan elektrik tesisatı standartlarına uygun olması zorunludur. Tesisatınızda topraklı priz yoksa, her türlü bağlantı öncesi, elektrik tesisatınızı uygun hale getirecek yetkili bir kuruluşun müdahalesini sağlamanız zorunludur.
- Cihazınız yalnızca ev içi kullanıma yöneliktir.
- Bu cihaz yalnızca evsel bir kullanım için tasarlanmıştır. Bu cihaz, garanti kapsamında olmayan şu durumlarda kullanılmak üzere tasarlanmamıştır:
 - Mağaza, ofis ve diğer iş ortamlarında personele ayrılmış olan mutfak köşelerinde,
 - Çiftliklerde,
 - Otel, motel ve konaklama özelliği bulunan yerlerin müşterileri tarafından,
 - Otel odaları türünden ortamlarda.
- Kullanmayı bıraktığınızda ve temizlerken, cihazınızı prizden çekiniz.
- Aşağıdaki durumlarda cihazı kullanmayınız :
 - cihazın kordonu arızalı ise,
 - cihaz düşmüşse ve gözle görünür hasarlar veya işleyiş anormallikleri arz ediyorsa.

Bu şıkların herbirinde, her türlü tehlikeden kaçınmak için, cihaz en yakın yetkili satış sonrası servis merkezine gönderilmelidir. Garantiye bakınız.

- Cihazın güç kordonu zarar gördüğünde, olası herhangi bir tehlikeyi önlemek açısından kablolu yalnızca üretici veya yetkili servis tarafından ya da benzer niteliklere sahip bir elektrikçi tarafından değiştirilmesi gereklidir.
- Müşteri tarafından yapılan temizlik ve olağan bakım dışındaki her türlü müdahale, yetkili servis merkezi tarafından yapılmalıdır.
- Cihazı, besleme kordonu veya fişi, suya veya her türlü diğer sıvıya sokmayın.
- Besleme kordonu, çocukların erişebileceği yerlerde salınmaya bırakmayın.
- Besleme kordonu, hiçbir zaman, cihazın sıcak kısımları ile temasta veya yakında, bir ısı kaynağının yakınında veya keskin bir yüzey üzerinde olmamalıdır.
- Cihazı çalışırken hareket ettirmeyin.
- **İşleyiş esnasında ve hemen sonrasında pencereye dokunmayın. Pencerenin ısı yüksek olabilir.**
- Cihazın fişini kordonundan çekerek prizden çıkarmayın.
- Yalnızca, iyi durumda, topraklı prizli ve iletken telinin çapı en az ürünle birlikte verilene eşit bir uzatma kablosu kullanın.
- Cihazı başka cihazlar üzerine koymayın.
- Cihazı ısı kaynağı olarak kullanmayın.
- Cihazı ekmek ve reçel dışında besinler pişirmek için kullanmayın.
- Cihazın içine hiçbir zaman kağıt, karton veya plastik koymayın ve üzerine bir şey yerleştirmeyin.

- Ürünün bazı kısımları alev alırsa, hiçbir zaman su ile söndürmeye çalışmayın. Cihazın fişini prizden çekin. Alevleri ıslak bir bez ile söndürün.
- Güvenliğiniz için, yalnızca cihazınızla uyumlu aksesuar ve yedek parçaları kullanın.
- Bütün cihazlar, ciddi bir kalite kontrolüne tabi tutulmuştur. Rasgele seçilmiş cihazlarla, pratik kullanım testleri yapılmıştır. Bu, olası kullanım izlerini açıklamaktadır.
- **Program sonunda, hazneye veya cihazın sıcak kısımlarına dokunmak için daima mutfak fırın eldiveni kullanın. Kullanım esnasında cihaz aşırı derecede ısınmaktadır.**
- Havalandırma kanallarını hiçbir zaman tıkmayın.
- Çok dikkatli olun, program esnasında veya sonunda kapağı açtığınızda buhar çıkabilir.
- **14 numaralı programı (reçel, komposto) kullandığınızda, kapağı açtığınızda oluşacak buhar ve diğer sıçramalara karşı dikkatli olun.**
- Tariflerde belirtilmiş miktarları aşmayın, Toplamda 1000 gr hamur miktarını aşmayınız, Toplamda 620 gr un ve 10 gr maya, miktarını aşmayınız.
- Bu ürün üzerinde kaydedilmiş akustik güç seviyesi 60 dBa'dır.

PRATİK TAVSİYELER

Hazırlama

1. Kullanım talimatını dikkatle okuyun: bu cihazda ekmek, elde yapıldığı gibi yapılmaktadır !
2. Kullanılan tüm malzemeler ortam ısısında olmalı (aksi belirtilmediği takdirde) ve hassasiyetle tartılmalıdır. **Sıvıları, verilen dereceli bardak ile ölçün. Bir tarafta çay kaşığı ve diğer tarafta çorba kaşığı ölçüsü bulunan çift dozlayıcıyı kullanın.** Kötü ölçümler sonucu kötü neticeler ortaya çıkabilir.
3. Başarılı bir şekilde ekmek yapmak için doğru malzemeleri kullanmak çok önemlidir. Son kullanma tarihi dolmamış malzemeleri kullanın ve bunları kuru ve serin yerlerde muhafaza edin.
4. Un miktarı ölçümünün hassas yapılması önemlidir. Bu nedenle, un, bir mutfak terazisi yardımıyla tartılmalıdır. Poşette sunulan, nemi alınmış aktif ekmek mayası kullanın. Tariflerde aksi belirtilmedikçe kabartma tozu kullanmayın. Bir maya poşeti açıldığında 48 saat içinde tüketilmelidir.
5. Hazırladığınız besinlerin kabarmasını bozmak için, bütün malzemeleri başlangıçtan itibaren hazneye koymanızı ve kullanım esnasında kapağı açmaktan kaçınmanızı (aksi belirtilmediği takdirde) tavsiye ederiz. Malzemelerin sırasına ve tariflerde belirtilen miktarlara tam olarak uyun. Önce sıvılar, daha sonra katı malzemeler. **Maya, sıvılarla, tuz ve şekerle temas etmemelidir.**

Uyulacak genel sıra:

Sıvılar (tereyağı, sıvı yağ, yumurta, su, süt)
Tuz
Şeker
Unun ilk yarısı
Süt tozu
Özel katı malzemeler
Unun ikinci yarısı
Maya


Kullanmadan

- **Ekmek hazırlanması, ısı ve nem koşullarına karşı çok hassastır.** Havanın çok sıcak olması halinde, her zamankinden daha taze sıvılar kullanılması tavsiye edilir. Aynı şekilde, soğuk havalarda, suyun veya sütün ılıtılması gerekebilir (hiçbir zaman 35°C aşılmamalıdır).
- **Bazen, yoğurmanın ortasında hamurun durumunu kontrol etmek yararlı olabilir:** haznenin kenarlarına yapışmayan homojen bir topak oluşturmalıdır.
> yoğrulmamış unlar kalmışsa, biraz daha su ekleyin,
> aksine, hamur çok nemli ise ve haznenin kenarlarına yapışyorsa biraz un eklemek gerekir.
Bu eklemeler yavaş yavaş yapılmalıdır (her seferinde en fazla 1 çorba kaşığı) ve yeniden müdahalede bulunmadan önce iyileşme olup olmadığını gözlemlenmelidir.
- **Çokça yapılan bir hata, maya ekleyerek ekmeğin daha fazla kabarcacağını düşünmektir.** Oysa, fazla maya hamurun yapısını kırılganlaştırır ve hamur fazla kabarır fakat söner. Pişirmeden hemen önce parmak ucuyla hafifçe yoklayarak hamurun durumunu değerlendirebilirsiniz: hamur hafif bir direnç göstermeli ve parmak izi yavaş yavaş kaybolmalıdır.

● CİHAZI İLK KEZ KULLANMADAN ÖNCE

- Cihazın içinde ve dışında bulunan tüm etiketleri, aksesuarları ve ambalaj ürünlerini çıkarın - **A**.
- Cihazın her yerini nemli bir bez yardımıyla silin.

● HIZLI BAŞLANGIÇ

- Kordonu çözünüz ve topraklı bir prize takınız.
- İlk kullanımda hafif bir koku hissedilebilir.
- Ekmek haznesini hafifçe yana eğin ve klipsini açarak çıkarın. Daha sonra karıştırıcıları takın - **B - C**.
- Malzemeleri önerilen sırayla hazneye ekleyin. Bütün malzemelerin tam olarak tartıldığından emin olun - **D - E**.
- Ekmek haznesini yerine takın. Karıştırıcıları içiçe geçirmek için yanlardan bastırın ve her iki taraftaki klipsleri kapatın - **F - G**.
- Ekmek yapma makinesini prize takın ve. Sesli sinyalden sonra, program 1 (1P) başlangıç ayarı olarak görüntülenir, yani 1000 gr ortalama kızarma, daha sonra - **H**.
-  düğmesine basın. Gösterge ışığı yanar. Zaman ayarlayıcının 2 noktası yanıp söner ve zaman ayarı geri sayıma başlar. Çalışma göstergesi ışığı yanar. Çevrim başlar - **I - J**.
- Pişirme çevriminin sonunda, ekmek yapma makinesini prizden çekin. Ekmek haznesini hafifçe yan tarafa eğerek ve çekerek çıkarın. Daima koruyucu eldiven kullanın, çünkü haznenin sapı ve kapağın içi sıcaktır. Sıcakken ekmeği kalıptan çıkarın ve soğutmak için 1 saat bir ızgara üzerine yerleştirin - **K**.

Ekmek yapma makinenizle tanışıp, deneyim kazanmanız açısından, ilk ekmeğiniz için TEMEL EKMEK tarifini denemenizi öneririz.

TEMEL EKMEK (program 1)	MALZEMELER - tk > tatlı kaşığı - yk > yemek kaşığı	
KIZARMA = ORTA	1. SU = 330 ml	5. SÜT TOZU = 2 yk
AĞIRLIK = 1.000 g	2. SIVI YAĞ = 2 yk	6. UN = 605 g
ZAMAN = 3:09	3. TUZ = 11/2 tk	7. MAYA = 11/2 tk
	4. ŞEKER = 1 yk	

EKMEK MAKİNESİNİN KULLANIMI

Her program için, farklı bir program seçildiği takdirde otomatik olarak beliren bir ayar vardır. Dolayısıyla, istenen ayarları manüel olarak seçebilirsiniz.

Program seçimi

Program seçimi, birbiri ardına otomatik olarak gerçekleşen bir dizi etap başlatır.

MENU

MENÜ düğmesi belirli bir sayıda farklı program seçmenize imkan verir. Program karşılık gelen zaman görüntülerini. Düğmeye her basışınızda, bu şekilde 1'den 15'e kadar olmak üzere, göstergedeki panosundaki numara sonraki programa geçer:

- 1. Temel Ekmek Hamuru.** Temel Ekmek Hamuru programı, buğday unu kullanılan ekmek tariflerinin büyük kısmını hazırlamanıza olanak tanır.
- 2. Hızlı Temel Ekmek.** Bu program Temel Beyaz Ekmek programına benzer fakat daha hızlıdır. Ekmeğin kıvamı biraz daha yoğun olabilir.
- 3. Fransız Ekmeği.** Fransız Ekmeği programı, bir Fransız geleneksel beyaz ekmeği tarifine karşılık gelir.
- 4. Tam Buğday Ekmeği.** Tam Buğday Ekmeği programı, Tam Buğday unu kullanıldığında seçilmelidir.
- 5. Hızlı Buğday Ekmeği.** Bu program Tam Buğday Ekmeği programına benzer fakat daha hızlıdır. Ekmeğin kıvamı biraz daha yoğun olabilir.
- 6. Tatlı Ekmek.** Tatlı Ekmek programı, daha fazla yağlı madde ve şeker içeren tarifler için uygundur. Kullanıma hazır poğaçalar veya sütü eklemek için malzemeler kullanırsanız, toplam 750 gr hamuru aşmayın..
- 7. Hızlı Tatlı Ekmek.** Bu program Tatlı Ekmek programına benzer fakat daha hızlıdır. Ekmeğin kıvamı biraz daha yoğun olabilir.

8. Hızlı Temel Ekmek Hamuru. 8 programı, Hızlı Temel Ekmek Hamuru tarifine özgüdür. Hızlı programlar kullanılarak yapılan ekmekler diğer programlarla yapılanlardan daha yoğundur.

9. Glütensiz Ekmek. Bir çok tahılda (buğday, arpa, çavdar, yulaf, vs.) mevcut glütene karşı toleransı olmayan kişiler (koeliak hastalığı) için uygundur. Paket üzerinde belirtilen özel talimatlara bakınız. Başka unlarla buluşma riski olmaması için kap sistematik olarak temizlenmelidir. Glütensiz katı bir rejim uyguluyorsanız, kullanılan mayanın da aynı şekilde glütensiz olduğundan emin olun. Glütensiz unların içeriği, optimal bir karışıma imkan vermez. Dolayısıyla, yoğurma esnasında kenarların hamurunu esnek plastikten bir spatula ile çevirmek gerekir. Glütensiz ekmek, normal ekmeğe göre daha yoğun içerikte ve daha soluk renkte olacaktır. Bu program için, sadece 1000 g ağırlık kullanılabilir.

10. Tuzsuz Ekmek. Tuz tüketiminin azaltılması, kalp ve damar hastalığı risklerinin azaltılmasına imkan verir.

11. Somun Ekmek. Somun ekmek, yalnızca 10 ila 70 dakika arası pişirmeye imkan vermektedir. 10 dakikalık dilimlerde halindedir. Bu program tek başına kullanılabildiği gibi:

- Mayalı hamurlar programı ile birlikte,
- daha önceden pişmiş ve soğutulmuş ekmekleri ısıtmak veya kıtır yapmak için,
- bir ekmek çevrimi esnasında uzun süren elektrik uzun süren elektrik kesintisinden sonra.

11 numaralı programın kullanımı esnasında, ekmek makinesi gözetimsiz bırakılmamalıdır.

Kabuğun istenen rengi elde edildiğinde, pişirme süreci bitmesine dahi **MENU** düğmesine uzun bir basış ile program manüel olarak durdurulabilir.

12. Mayalı hamurlar. Mayalı hamurlar programı pişirmez. Bütün Mayalı hamurlar için bir

hamur yoğurma ve kabartma programına karşılık gelmektedir. Örnek: pizza hamuru.

13. Kek. Kek programı, kabartma tozu ile kek ve pastalar yapmaya imkan verir. Bu program için, sadece 1000 g ağırlık kullanılabilir.

14. Reçel. Reçel ve Marmelat. programı, şekerlemeyi otomatik olarak hazne içinde pişirir.

15. Makarna Hamuru. Program 15 yalnızca yoğurur. Kabarmamış hamurlara yöneliktir. Örnek : eriştelere.

Ekmeğin ağırlığının seçimi

Ekmeğin ağırlığı, başka seçim yapılmadığı takdirde otomatik olarak 1000 gr üzerine ayarlanır. Ağırlık bilgi amaçlı verilmiştir. Daha fazla detay için tariflere bakın. 9, 11, 12, 13, 14, 15 programlarının ağırlık ayarı yoktur.

ÇEVİRİMLER


Sayfa 112-113'teki bir tablo, seçilen programa göre değişik çevrimlerin adımlarını gösterir.

Yoğurma


Hamurun yapısının ve dolayısıyla iyi kabarmasının kapasitesinin oluşturulmasına imkan verir. Bu çevrim esnasında ve 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 10, 12, 13 programları için malzemeleri ekleyebilirsiniz: kuru yemişler, zeytinler, vs... Sesli bir sinyal, hangi anda müdahale etmeniz gerektiğini size bildirir. Hazırlama zamanları tekrar tablosuna (Sayfa 112-113) ve "extra" sütununa bakın. Bu sütun, sesli sinyal duyulduğunda cihazınızın ekranında görüntülenecek zamanı belirtir. Sesli sinyalin hangi zaman sonunda duyulacağını daha kesinlikle bilmek için, "extra" sütunu zamanını toplam pişirme zamanından çıkarmak yeterli olacaktır. Örnek: "extra" = 2:51 ve "toplam zaman" = 3:13, malzemeler 22 dakikanın sonunda eklenebilecektir.

Denlenme


Yoğurmanın kalitesinin iyileşmesi için hamurunun gevşemesine imkan verir.

Seçili ürünü ayarlamak için  düğmesine basın: 500 gr, 750 gr veya 1000 gr. Seçilen ayarın karşısındaki gösterge ışığı yanar.

Kızarma seviyesi seçimi

Kabuk rengi, başka seçim yapılmadığı takdirde otomatik olarak ORTA Seviye olarak ayarlanır. 13, 14, 15 programlarının renk ayarı yoktur. Üç seçim mümkündür: AÇIK/ORTA/KOYU. İlk verilen ayarı değiştirmek isterseniz, seçilen ayarın karşısındaki gösterge ışığı yanınca kadar  düğmesine basın.

Başlatma/durdurma

Cihazı çalıştırmak için  düğmesine basın. Geri sayım başlar. Programı durdurmak veya zaman ayarlı programlamayı iptal etmek için,  düğmesine 3 saniye basın.

Kabarma


Mayanın, ekmeği kabartmak ve aromasını geliştirmek için etki ettiği zaman.

Pişirme

Hamuru ekmeğe içine dönüştürür ve kabuğun kızarak kırı olmasına imkan verir.

Sıcak tutma

Pişirme sonrası ekmeğin sıcak tutulmasını sağlar. Bununla birlikte yine de, Pişirme tamamlandığında ekmeğin kalıbından çıkarılması tavsiye edilir.

1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 13, numaralı programlar için, hazırlanan ekmeği cihazda bırakabilirsiniz. Pişirme sonrası, bir saatlik bir sıcakta tutma çevrimi otomatik olarak olarak başlar. Sıcakta tutma saati esnasında zamanlayıcı 0:00'da kalır ve zamanlayıcıdaki noktalar  sürekli yanıp söner. Devrenin sonunda cihaz birkaç kez sesli işaret verdikten sonra kendiliğinden durur.

ZAMAN AYARLI PROGRAM

Hazırladığınız ekmeğin seçtiğiniz saatte hazır olması için, cihazı 15 saat öncesine kadar önceden programla yababilirsiniz. Zaman ayarlı program 8, 11, 12, 13, 14, 15, programları için kullanılamaz.

Bu etap, programın, kızarma seviyesinin ve ağırlığın seçilmesinden sonra gelir. Program zamanı görüntülenir. Programı başlattığınız an ile ekmeğinin hazır olmasını istediğiniz saat arasındaki farkı hesaplayın. Makine, program çevrimleri süresini otomatik olarak dahil eder.

⊕ ve ⊖ düğmeleri yardımıyla, hesapladığınız süreyi seçin (⊕ yukarı doğru ve ⊖ aşağı doğru). Kısa basışlar, 10 dakika + kısa biplik dilimlerle bir geçişe imkan verir. Uzun bir basış halinde, geçiş, 10 dakikalık dilimler halinde süreklidir.

Örnek: saat 20.00 ve ekmeğinin ertesi sabah 7.00'de hazır olmasını istiyorsunuz.

⊕ ve ⊖ düğmeleri yardımıyla 11 saat programlayın.

STOP düğmeleri yardımıyla 11 saat programlayın. Bir bip sinyali duyulur. 2 ■ geri sayım başlar. İşleyiş göstergesi yanar.

Eğer hata yaparsanız veya saat ayarını değiştirmek isterseniz, bir sesli sinyal gelinceye kadar uzun şekilde STOP düğmesine basın. İlk ayarlı zaman görüntülenir. İşlemi tekrar edin. Bazı besinler bozulabilir.

Taze süt, yumurta, yoğurt, peynir, taze meyve içeren tarifler için zaman ayarlı programını kullanmayın.

Pratik tavsiyeler

Elektrik kesintisi halinde: eğer çevrim esnasında, program bir elektrik kesintisi ile veya hatalı bir işlem dolayısıyla kesintiye uğarsa, makinenin, programlamanın korunacağı 7 dakikalık bir koruma süresi vardır. Çevrim, kaldığı yerden tekrar başlayacaktır. Bu sürenin ötesinde, programlama iptal olur.

Eğer iki programı zincirleme eklerseniz, ikinci hazırlamayı başlatmadan önce 1 saat bekleyin.

Ekmeğinizi kalıptan çıkarmak için: kalıptan çıkarma esnasında, karıştırıcılar, ekmeğin içinde sıkışıp kalabilir. Bu durumda, "kanca" aksesuarını aşağıdaki şekilde kullanın:

- > ekmeğin kalıptan çıkarıldıktan sonra, henüz sıcakken kenarı üzerine yatırın ve fırın eldiveni olan elinizde tutun,
- > kancayı karıştırıcının eksenine yerleştirin - **M**,
- > karıştırıcıyı çıkarmak için hafifçe çekin - **M**,
- > diğer karıştırıcı için işlemi tekrar edin.



MALZEMELER

Yağlı maddeler ve sıvı yağ: yağlı maddeler ekmeği daha dolgun ve daha lezzetli kılarlar. Aynı zamanda, ekmeğin daha iyi ve daha uzun zaman muhafaza edilmesini sağlar. Fazla yağlı madde, kabarmayı yavaşlatır. Eğer tereyağı kullanırsanız, hazırlanan malzemeler içinde homojen biçimde dağıtmak için küçük parçalara ayırın veya yumuşatın. 15 gr tereyağı yerine 1 yemek kaşığı sıvı yağ ekleyebilirsiniz. Sıcak tereyağı kullanmayın. Yağlı maddelerin maya ile temas etmesinden kaçının, çünkü yağlı madde, mayanın yeniden nemlenmesine engel olabilir.

Yumurtalar: yumurtalar hamuru zenginleştirir, ekmeğin rengini iyileştirir ve ekmeğin iyi bir şekilde gelişmesini sağlar. Yumurta kullanıyorsanız, sıvı miktarını aynı ölçüde azaltın. Yumurtayı kırın ve tarifte belirtilen sıvı miktarı elde edilinceye kadar sıvı ile tamamlayın. Tarifler, 50 gramlık ortalama bir yumurta için öngörülmüştür, eğer yumurtalar daha büyükse, biraz un ekleyin ; eğer yumurtalar daha küçükse, biraz daha az un koymak gerekir.

Süt: taze süt veya süt tozu kullanabilirsiniz. Süt tozu kullanıyorsanız, başlangıçta öngörülmüş su miktarını ekleyin. Taze süt kullanıyorsanız, su da ekleyebilirsiniz: toplam hacim, tarifte öngörülmüş miktara eşit olmalıdır. Süt aynı zamanda inceltici bir etki de yapar ve daha güzel doku ve dolaşısıyla daha güzel bir ekmeğin içi görünümünü elde etmeye imkan verir.

Su: su, mayayı yeniden nemlendirir ve hareket geçirir. Aynı zamanda unun nişastasını da nemlendirir ve ekmeğin oluşumuna imkan verir. Su yerine, tamamen veya kısmen, süt veya başka sıvılar kullanılabilir. Ortam ısısında sıvılar kullanın.

Unlar: unun ağırlığı, kullanılan un tipine bağlı olarak önemli ölçüde değişir. Unun kalitesine göre, ekmeğin pişirme sonuçları da değişebilir. Unu geçirimsiz bir kaptan muhafaza edin, çünkü un, iklim koşulları değişikliklerine tepkime gösterir

ve nem emer veya kaybeder. Standart bir un yerine, tercihen, "güçlü", "ekmek yapılabilir" veya "fırıncı" unu olarak adlandırılan bir un kullanın. Ekmek hamuruna, yulaf, kepek, buğday filizi, çavdar veya bütün tohumlar eklenmesi, daha ağır ve daha az kabarmış bir ekmeği ortaya çıkaracaktır.

Tariflerde aksi belirtilmediği takdirde, T55 tipi bir un tavsiye edilir.

Ekmek veya çörek veya sütlü ekmeğin için özel un karışımlarının kullanılması durumunda, hamurun ağırlığının toplamda 750 g'ı aşmaması gerekmektedir.

Unun elenmesi de sonuçlar üzerine etki edecektir: un ne kadar tam ise (yani, buğday tohumunun zarfının bir kısmını içermekte ise), hamur o ölçüde az kabaracak ve ekmeğin o ölçüde yoğun olacaktır. Piyasada, kullanıma hazır ekmeklik malzemeler de bulabilirsiniz. Bu malzemelerin kullanımı için, üreticinin önerilerine bakın. Genel olarak, program seçimi, kullanılan malzemelere bağlı olacaktır.

Örnek: Tam Buğday Ekmeği - Program 4.

Şeker: beyaz veya esmer şeker ya da bala öncelik tanıyın. Rafine şeker veya parça şeker kullanmayın. Şeker, mayayı besler, ekmeğe iyi bir lezzet verir ve kabuğun kızarmasını iyileştirir.

Tuz: besine lezzet verir ve maya faaliyetini düzenlemeye imkan verir. Maya ile temasa geçmemelidir. Tuz sayesinde hamur sıkı olur ve çok hızlı kabarmaz. Hamurun yapısını da iyileştirir.

Maya: maya hamurun kabarmasını sağlar. Fırın mayası farklı biçimlerde mevcuttur. Küçük küpler halinde taze, tekrar nemlendirilmesi gereken kuru ve etkin, hemen etkin kuru. Maya süpermarketlerde satılır (fırın ürünleri veya taze ürünler reyonu) ancak taze mayayı fırıncınızdan da alabilirsiniz. Gerek taze gerekse anlık kuru biçimi altında olsun, maya diğer malzemelerle birlikte doğrudan makinizin haznesine katılmalıdır. Bununla birlikte dağılmasını kolaylaştırmak için ma-

yayı parmaklarınızın arasında ufalamayı da aklınızda bulundurun.

Yalnızca kuru etkin maya (küçük kürecikler halinde) kullanılmadan önce az miktarda ılık suyla karıştırılmalıdır. 35°C'ye yakın bir sıcaklık seçin, bunun altında daha az etkili olacaktır, üzerinde ise etkinliğini yitirme riskine sahiptir. Saptanmış dozlara uymaya özen gösterin ve taze maya kullanmanız halinde miktarları çarpmayı aklınızda bulundurun (aşağıdaki eşdeğerlik tablosuna bakınız).

Kuru maya ile taze maya arasındaki miktar/ağırlık eşdeğerlikleri:

Kuru maya (cm³ cinsinden)

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

Taze maya (gr cinsinden)

9 13 18 22 25 31 36 40 45

Katkı maddeleri (kuru yemişler, zeytinler, vs...):

istediğiniz ilave katkı maddeleri ile tariflerinizi size özel kılabilirsiniz fakat aşağıdakilere dikkat edin:

- > katkı maddelerinin ve özellikle kurutulmuş meyve gibi en kırılgan olanlarının ilavesi için sesli sinyale uyun,
- > en katı tohumlar (örneğin keten veya susam), makinenin kullanımını kolaylaştırmak için (örneğin, zaman ayarlı başlangıç), yoğurmanın başlangıcından itibaren dahil edilebilir,
- > çok nemli malzemeleri (zeytinler) iyice durulayın,
- > daha iyi bir karışım için, yağlı malzemeleri hafifçe unlayın,
- > hamurun oluşumunun bozulmaması için fazla miktarlar eklemeyin, tariflerde belirtilen miktarlara uyun,
- > Haznenin dışına katkı maddeleri düşürmeyin.

TEMİZLİK VE BAKIM

- Cihazın fişini çekiniz.
- Cihazın her yerini ve hazneyi nemli bir bez yardımı ile silin. Özenle kurutun - L.
- Hazneyi ve karıştırıcıyı sıcak su ile yıkayın. Karıştırıcı hazne içinde kalırsa, 5 ila 10 dakika suda bekletin.
- Eğer gerekliyse, sıcak su ile temizlemek için kapağı sökün.

Hiçbir parçayı bulaşık makinesinde yıkamayın.



- Bulaşık deterjanı, aşındırıcı sünger veya alkol kullanmayın. Yumuşak ve nemli bir bez kullanın.
- Cihazın gövdesini veya kapağını hiçbir zaman suya daldırmayın.

TARIFLER

Tariflerden her biri için, belirtilen malzeme sırasına uyun. Seçili tarife ve ilgili programa göre, hazırlık zamanları tekrar tablosuna (sayfa 112-113) bakabilir ve değişik çevrimlerin dağılımını izleyebilirsiniz.

tk > tatlı kaşığı - yk > yemek kaşığı

PROG. 1 - TEMEL EKMEK HAMURU PROG. 2 - HIZLI TEMEL EKMEK

TEMEL EKMEK HAMURU

	500 g	750 g	1000 g
1.Su	190 ml	250 ml	330 ml
2.Sıvı yağ	1 yk	11/2 yk	2 yk
3.Tuz	1 tk	1 tk	11/2 tk
4.Şeker	2 tk	3 tk	1 yk
5.Süt tozu	1 yk	11/2 yk	2 yk
6.Un T55	345 g	455 g	605 g
7.Maya	1 tk	1 tk	11/2 tk

PROG. 4 - TAM BUĞDAY EKMEĞİ PROG. 5 - HIZLI BUĞDAY EKMEĞİ

TAM BUĞDAY EKMEĞİ

	500 g	750 g	1000 g
1.Su	205 ml	270 ml	355 ml
2.Sıvı yağ	11/2 yk	2 yk	3 yk
3.Tuz	1 tk	11/2 tk	2 tk
4.Şeker	11/2 tk	2 tk	3 tk
5.Un T55	130 g	180 g	240 g
6.Tam un T150	200 g	270 g	360 g
7.Maya	1 tk	1 tk	11/2 tk

PROG. 8 - HIZLI TEMEL EKMEK HAMURU

HIZLI TEMEL EKMEK HAMURU

	500 g	750 g	1000 g
1.İlisk su (35°C)	210 ml	285 ml	360 ml
2.Sıvı yağ	3 tk	1 yk	11/2 yk
3.Tuz	1/2 tk	1 tk	11/2 tk
4.Şeker	2 tk	3 tk	1 yk
5.Süt tozu	11/2 yk	2 yk	21/2 yk
5.Un T55	325 g	445 g	565 g
7.Maya	11/2 tk	21/2 tk	3 tk

PROG. 3 - FRANSIZ EKMEĞİ

FRANSIZ EKMEĞİ

	500 g	750 g	1000 g
1.Su	200 ml	275 ml	365 ml
2.Tuz	1 tk	11/2 tk	2 tk
3.Un T55	350 g	465 g	620 g
4.Maya	1 tk	1 tk	11/2 tk

PROG. 6 - TATLI EKMEK PROG. 7 - HIZLI TATLI EKMEK

BRİYOS (ÇÖREK)

	500 g	750 g	1000 g
1.Çırpılmış yumurta*	100 g	100 g	150 g
2.Yumuşamış tereyağı	115 g	145 g	195 g
3.Tuz	1 tk	1 tk	11/2 tk
4.Şeker	21/2 yk	3 yk	4 yk
5.Süt	55 ml	60 ml	80 ml
5.Un T55	280 g	365 g	485 g
7.Maya	11/2 tk	2 tk	3 tk

İsteğe bağı olarak : 1 çay kaşığı portakal çiçeği suyu.

* 1 ortalama yumurta = 50 g

PROG. 9 - GLÜTENSİZ EKMEK

1000 g

Sadece kullanıma hazır un karışımı kullanınız.
Hamur miktarı 1000 gramı geçmesin.

PROG. 10 - TUZSUZ EKMEK**TUZSUZ EKMEK**

	500 g	750 g	1000 g
1.Su	200 ml	270 ml	365 ml
2.Un T55	350 g	480 g	620 g
3.Kuru maya	1/2 tk	1 tk	1 tk
4.Susam	50 g	75 g	100 g

PROG. 13 - KEK**LİMON KEK**

	1000 g
1.Çırpılmış yumurta*	200 g
2.Şeker	260 g
3.Tuz	1 tutam
4.Tereyağı, erimiş ancak soğutmalı	90 g
5.Limon lezzet	11/2 limon
6.Limon suyu	11/2 limon
7.Un T55	430 g
8.Fırınlama	31/2 tk

Yumurtaları beyaz renk alıncaya kadar şeker ve tuzla 5 dakika çırpınız. Eritilmiş ve soğutulmuş tereyağını ekleyiniz. Limonun suyunu ve kabuğunu ekleyiniz. Un ile kabartma tozunu karıştırıp bu karışıma ekleyiniz. Unu kaptaki malzemenin tam ortasına yığmaya özen gösteriniz.

* 1 ortalama yumurta = 50 g

PROG. 15 - MAKARNA HAMURU**MAKARNA HAMURU**

	500 g	750 g	1000 g
1.Su	45 ml	50 ml	70 ml
2.Çırpılmış yumurta*	150 g	200 g	275 g
3.Tuz	1 tutam	1/2 tk	1 tk
5.Un T55	375 g	500 g	670 g

* 1 ortalama yumurta = 50 g

PROG. 12 - MAYALI HAMURLAR**PIZZA HAMURU**

	500 g	750 g	1000 g
1.Su	160 ml	240 ml	320 ml
2.Zeytin yağı	1 yk	11/2 yk	2 yk
3.Tuz	1/2 tk	1 tk	11/2 tk
5.Un T55	320 g	480 g	640 g
7.Maya	1/2 tk	1 tk	11/2 tk

PROG. 14 - REÇEL**KOMPOSTOLAR VE REÇELLER**

Meyvelerinizi ekmek makinenize koymadan önce isteğinize göre kesin veya kıyın.

1.Çilek, şeftali, ravent

veya kayısı reçeli	580 g
2.Şeker	360 g
3.1Limon suyu	1 limon
4.Pektin	30 g

1.Portakal veya greyfurt reçeli

2.Şeker	400 g
3.Pektin	50 g

TARİFLERİNİZİ GELİŞTİRMENİZ İÇİN SORUN GİDERME KILAVUZU

Beklenen sonucu alamıyor musunuz ? Bu tablo size yardımcı olacaktır.	Fazla kabarmış ekmek	Çok kabarduktan sonra sönmüş ekmek	Yeterince kabarmamış ekmek	Yeterince kızarmamış kabuk	Kenarlar esmer fakat ekmek yeterince pişmemiş	Kenarları ve üstü unlu
düğmesi pişirme esnasında harekete geçmiş				●		
Yeterince un yok		●				
Fazla un var			●			●
Yeterince maya yok			●			
Fazla maya var		●		●		
Yeterince su yok			●			●
Fazla su var		●			●	
Yeterince şeker yok			●			
Kötü kalite un			●	●		
Malzemeler doğru oranlarda değil (çok fazla miktar)	●					
Su çok sıcak		●				
Su çok soğuk			●			
Uygun olmayan program			●	●		

TEKNİK SORUN GİDERME KILAVUZU

PROBLEMLER	NEDENLER - ÇÖZÜMLER
Karıştırıcı kaptaki sıkışmış kalıyor.	<ul style="list-style-type: none"> • Çıkarmadan önce suda bekletin.
üzerine bastıktan sonra bir şey olmuyor.	<ul style="list-style-type: none"> • Ekranda yanıp sönen EOO ibaresi görünüyorsa, cihazdan bip sesi duyuluyor: makine çok sıcak. 2 çevrim arasında 1 saat bekleyin. • Ekranda yanıp sönen EO1 ibaresi görünüyorsa, cihazdan bip sesi duyuluyor: Cihaz çok sıcaktır. Oda sıcaklığına inmesini bekleyiniz. • Ekranda yanıp sönen HHH veya EEE ibaresi görünüyorsa, cihazdan bip sesi duyuluyor: Cihaz arızalanmıştır. Cihazı yetkili personele gösteriniz. • Zaman ayarlı bir başlangıç programlanmıştır.
üzerine bastıktan sonra motor dönüyor fakat yoğurma yapılmıyor.	<ul style="list-style-type: none"> • Tekne tam olarak yerine oturmamış. • Karıştırıcı yok veya karıştırıcı kötü yerleştirilmiş. <p>Yukarıda belirtilen iki durumda düğmeye uzun süre basarak cihazı durdurunuz . Tarifini yeni baştan başlatınız.</p>
Zaman ayarlı bir başlangıçtan sonra, ekmek yeterince kabarmamış veya hiçbir şey olmamış.	<ul style="list-style-type: none"> • Programlama sonrası 'e basmayı unuttunuz. • Maya, tuz ve/veya su ile temasa geçmiş. • Karıştırıcı yok
Yanık kokusu.	<ul style="list-style-type: none"> • Malzemelerin bir kısmı haznenin kenarına düşmüş; makineyi soğutmaya bırakın ve makinenin içini, temizleyici ürün kullanmaksızın nemli bir sünger ile temizleyin. • Hazırlanan ekmek taşıyıcı çok fazla malzeme var, özellikle sıvılar. Tariflerde belirtilen oranlara uyun.

TABLEAU DES CYCLES - CYCLI TABEL - ZYKLENTABELLE - TABLE OF CYCLES - OVERSIJTSSKEMA AF CYKLUSSE - TABELL OVER SYKLUSER - TABELL ÖVER BAKPROGRAMMEN PAISTAMISEN ERI VAIHEET - DEVİR TABLOLARI - جدول الدورات - جدول چرخه ها

FR	POIDS (g)	DORAGE	TEMPS TOTAL (h)	PREPARATION DE LA PATE (Pétrissage-Repos-Lévée) (h)	CUISSON (h)	MAINTIEN AU CHAUD (h)	EXTRA (h)
NL	GEWICHT (g)	BRUINING	TOTAL TIJD (u)	VOORBEREIDING VAN HET DEEG (Kneden-Rust-Rijzen) (u)	BAKKEN (u)	WARMHOUDEN (u)	EXTRA (u)
DE	GEWICHT (g)	KRUSTE	TOTAL ZEIT (h)	TEIG ZUBEREITEN (Kneten-Ruhen-Gehen) (h)	BACKEN (h)	WARMHALTEN (h)	EXTRA (h)
EN	WEIGHT (g)	BROWNING	TOTAL TIME (h)	PREPARING THE DOUGH (Kneading-Rest-Rising) (h)	COOKING (h)	KEEP WARM (h)	EXTRA (h)
DA	VÆGT (g)	BRUNING	TID I ALT (h)	TILBEREDNING AF DEJEN (Æltning-Hvile-Hævning) (h)	BAGNING (h)	HOLDE VARM (h)	EKSTRA (h)
NO	VEKT (g)	GYLLEN	TOTAL TID (h)	FORBEREDELSE AV DEIGEN (Elting-Hvile-Heving) (h)	STEKETID (h)	VARMEHOLDING (h)	EKSTRA (h)
SV	STORLEK (g)	FÄRG	TOTAL TID (h)	PREPAREING AV DEGEN (Knådning-Vila-Jäsning) (h)	GRÄDDNING (h)	VARMHÄLLNING (h)	EXTRA (h)
FI	PAINO (g)	PAAHTO	AIKA YHTEENSÄ (h)	TAIKINAN VALMISTAMINEN (Alustus-Lepo-Kohotus) (h)	PAISTO (h)	PIIÖ LÄMPIMÄNÄ (h)	EXTRA (h)
TR	EBAT (gr)	KIZARMA	TOPLAM SÜRE (saat)	HAMURUN HAZIRLANMASI (Yoğurma-Dinlenmek-Abarma) (saat)	SIPİŞİRME (saat)	SICAĞ TUTMA (saat)	EKSTRA (saat)
AR	الوزن (جرام)	التحمير	الوقت (ساعة)	رخصد العجنبة (العجن - الراحة - الرفع) (ساعة)	الطهي (ساعة)	الحفاظ على الحرارة (ساعة)	الزيادة (ساعة)
FA	وزن (گرم)	برشته شدن	زمان (ساعات)	اماده سازي خمير (خمير کردن - استراحت - بزرگ شدن) (ساعة)	پخت (ساعات)	گرم نگهداشتن (ساعات)	اضافه (ساعات)
1	500	1	2:59	2:11	0:48	1:00	2:30
	750	2	3:04		0:53		2:35
	1000	3	3:09		0:58		2:40
2	500	1	2:04	1:16	0:48	1:00	1:44
	750	2	2:09		0:53		1:49
	1000	3	2:14		0:58		1:54
3	500	1	3:04	2:16	0:48	1:00	2:42
	750	2	3:09		0:53		2:47
	1000	3	3:19		1:03		2:57
4	500	1	3:11	2:16	0:55	1:00	2:41
	750	2	3:16		1:00		2:46
	1000	3	3:21		1:05		2:51
5	500	1	2:11	1:21	0:50	1:00	1:56
	750	2	2:16		0:55		2:01
	1000	3	2:21		1:00		2:06
6	500	1	3:15	2:27	0:48	1:00	2:45
	750	2	3:20		0:53		2:50
	1000	3	3:25		0:58		2:56

7	500	1 2 3	2:19	1:31	0:48	1:00	1:51
	750		2:24		0:53		1:56
	1000		2:29		0:58		2:01
8	500	1 2 3	1:25	0:40	0:45	1:00	1:15
	750		1:30		0:50		1:20
	1000		1:35		0:55		1:25
9	1000	1 2 3	2:15	1:20	0:55	1:00	-
10	500	1 2 3	3:06	2:16	0:50	1:00	2:44
	750		3:11		0:55		2:49
	1000		3:16		1:00		2:54
11	-	1 2 3	0:10 ▼ 1:10	-	0:10 ▼ 1:10	-	-
12	-	-	1:21	-	-	-	1:06
13	1000	1 2 3	2:06	0:23	1:43	1:00	1:48
14	-	-	1:05	-	0:50	-	-
15	-	-	0:15	0:15	-	-	-

- 1 LÉGER - LICHT - HELL - LIGHT - LYS - LYS - LJUS - VAALEA - AÇIK - خفيف - کم رنگ
- 2 MOYEN - GEMIDDELD - MITTEL - MEDIUM - MIDDEL - MIDDELS - MEDIUM - KESKITASO - ORTA - متوسط - متوسط
- 3 FORT - DONKER - DUNKEL - DARK - MØRK - MØRK - MÖRK - TUMMA - KOYU - داكن - تیره

Remarque : la durée totale n'inclut pas le temps de maintien au chaud.

Opmerking: bij de totale tijdsduur zit niet de tijd van het warmhouden.

Hinweis: die Warmhaltezeit ist nicht in der Gesamtzeit enthalten.

Comment: the total duration does not include warming time.

Bemærk: den samlede varighed indbefatter ikke tiden med at holde varm.

Merknad: Den totale tiden inkluderer ikke tiden for varmhøldning.

Notera: den totala tiden inkluderar inte tiden för varmhållning.





Huom! Yhteenlasketussa ajassa ei ole huomioitu lämpimänä pittoa.

Not: toplam süreye için sıcak tutma zamanı dahil değildir.

توضیح: کل دوره شامل زمان گرمایش برای برنامه.

توضیح: لا تتضمن الدورة الإجمالية وقتاً للتسخين.

دستور العمل عیب زدائی برای بهبود دستوره‌های غذا

بلا و کناره‌های نان پوشیده از آرد است	کناره‌های نان برشته است اما کامل پخته نشده	قسمت ضخیم نان به اندازه کافی پلائی نمی‌شود	نان به اندازه کافی بزرگ نمی‌شود	افتادن نان پس از بزرگ شدن بسیار زیاد	بزرگ شدن بسیار زیاد نان	به نتایج مورد انتظار نرسیده‌اید؟ این جدول به شما کمک خواهد کرد.
						دکمه  در حین پخت فشار داده شد.
		●				آرد ناکافی
●			●			آرد بسیار زیاد
			●			مخمر ناکافی
		●		●		مخمر بسیار زیاد
●			●			آب ناکافی
	●			●		آب بسیار زیاد
			●			شکر ناکافی
		●	●			آرد با کیفیت نامرغوب
					●	نسبت ناصحیح مواد (بسیار زیاد)
				●		آب بسیار داغ
			●			آب بسیار سرد
		●	●			برنامه ناصحیح

دستور العمل عیب زدائی فنی

مشکلات	راه حل
یک پدال خمیرگیری در قابلمه چسبیده است.	<ul style="list-style-type: none"> قبل از برداشتن، آنرا برای خیس خوردن رها کنید. E00 ظاهر می‌شود و روی صفحه چشمک می‌زند، دستگاه صدا می‌دهد: دستگاه بسیار داغ است. بین دو چرخه ۱ ساعت منتظر بمانید. E01 نشان داده می‌شود و روی صفحه چشمک می‌زند. دستگاه بسیار سرد است. منتظر باشید تا به دمای اتاق برسد. HHH یا EEE ظاهر می‌شود و روی صفحه چشمک می‌زند، دستگاه صدا می‌دهد: کارکرد نادرست. دستگاه باید بوسیله پرسنل مجاز تعمیر شود. یک شروع معوق برنامه ریزی شده است.
بعد از فشار بر دکمه  , موتور روشن شده اما خمیرگیری انجام نمی‌شود.	<ul style="list-style-type: none"> قابلمه بطور صحیح جاسازی نشده است. پدالهای خمیرگیری مفقود شده یا بطور صحیح نصب نشده است. در دو حالت فوق، دستگاه را با فشار محکم با دست روی دکمه  خاموش کنید. تهیه غذا را دوباره شروع کنید.
بعد از شروع معوق، نان به اندازه کافی بزرگ نشده یا هیچ اتفاقی نمی‌افتد.	<ul style="list-style-type: none"> فراموش کرده‌اید دکمه  را بعد از برنامه ریزی برنامه شروع معوق فشار دهید. مخمر در تماس با نمک یا آب قرار گرفته است. پدالهای خمیرگیری مفقود شده است.
بوی سوختگی	<ul style="list-style-type: none"> برخی از مواد به بیرون ظرف ریخته‌اند: دستگاه را از برق خارج کنید، آنرا برای سرد شدن رها کنید، سپس داخل آنرا با اسفنج مرطوب و بدون استفاده از هیچگونه ماده نظافتی، تمیز کنید. مواد تهیه شده لبریز شده است: مقدار مواد استفاده شده، مخصوصاً مایعات بسیار زیاد بوده است. طبق مقادیر ارائه شده عمل کنید.

برنامه ۱۰ - نان بدون نمک

نان بدون نمک	۵۰۰ گرم	۷۵۰ گرم	۱۰۰۰ گرم
۱. آب	۲۰۰ ml	۲۷۰ ml	۳۶۵ ml
۲. آرد نان سفید			
T55	۳۵۰ گرم	۴۸۰ گرم	۶۲۰ گرم
۳. مخمر خشک نانوالی	۰,۵ tbsp	۱ tbsp	۱ tbsp
با شنیدن صدا، اضافه کنید			
۴. تخم کتجد	۵۰ گرم	۷۵ گرم	۱۰۰ گرم

برنامه ۱۲ - پخت یک تکه نان

بیتزا	۵۰۰ گرم	۷۵۰ گرم	۱۰۰۰ گرم
۱. آب	۱۶۰ ml	۲۴۰ ml	۳۲۰ ml
۲. روغن زیتون	۱ tbsp	۱,۵ tbsp	۲ tbsp
۳. نمک	۰,۵ tbsp	۱ tbsp	۱,۵ tbsp
۵. آرد نان سفید			
T55	۳۲۰ گرم	۴۸۰ گرم	۶۴۰ گرم
۷. مخمر	۰,۵ tbsp	۱ tbsp	۱,۵ tbsp

برنامه ۱۳ - کیک

کیک لیمو	۱۰۰۰ گرم
۱. تخم مرغ*، زده شده	۲۰۰ گرم
۲. شکر	۲۶۰ گرم
۳. نمک	کمی
۴. کره، آب شده و سرد	۹۰ گرم
۵. خوش مزه کردن	از ۱,۵ لیمو
۶. آب لیمو	از ۱,۵ لیمو
۷. مایع آرد نان سفید T55	۴۳۰ گرم
۸. مخمر شیمیائی	۳,۵ tbsp

تخم مرغها را با شکر و نمک برای ۵ دقیقه هم زنید تا رنگ آن سفید شود. آنرا در کاسه دستکاه بریزید. کره آب شده سرد را اضافه کنید. آبمیوه و عصاره لیمو را بیافزائید. آرد و بیکینگ پودر را ترکیب کرده و به مخلوط اضافه کنید. از قرار دادن آرد در پایه، در میان کیرنده مطمئن شوید.

* تخم مرغ متوسط = ۵۰ گرم

برنامه ۱۴ - مربا

مربا و کمپوت میوه دلخواه را قبل از گذاشتن در نان ساز ببزید

۱. توت فرنگی، هلو، زردآلو	۵۸۰ گرم
۲. شکر	۳۶۰ گرم
۳. آب لیمو	از یک لیمو
۴. پکتین	۳۰ گرم
۱. پرتقال یا کرب فروت	۵۰۰ گرم
۲. شکر	۴۰۰ گرم
۳. پکتین	۵۰ گرم

برنامه ۱۵ - پاستا

پاستا	۵۰۰ گرم	۷۵۰ گرم	۱۰۰۰ گرم
۱. آب	۴۵ ml	۵۰ ml	۷۰ ml
۲. تخم مرغ*، زده شده	۱۵۰ گرم	۲۰۰ گرم	۲۷۰ گرم
۳. نمک	کمی	۰,۵ tbsp	۱ tbsp
۵. آرد نان سفید			
T55	۳۷۵ گرم	۵۰۰ گرم	۶۷۰ گرم
* تخم مرغ متوسط = ۵۰ گرم			

دستور خوراک پزی

برای هر غذا، مواد را طبق دستور دقیق اضافه نمائید. طبق غذای منتخب و برنامه مربوطه، جدول زمان تهیه غذا (صفحه ۱۱۲-۱۱۳) را رویت نموده و مراحل مختلف را دنبال کنید.

tsp = قاشق چایخوَر - tbsp = قاشق غذاخوری

برنامه ۳ - نان فرانسوی

نان فرانسوی			
۱۰۰۰ گرم	۷۵۰ گرم	۵۰۰ گرم	۱. آب
۳۶۵ ml	۲۷۵ ml	۲۰۰ ml	۲. نمک
۲ tsp	۱.۵ tsp	۱ tsp	۳. آرد نان سفید
۶۲۰ گرم	۴۶۵ گرم	۳۵۰ گرم	۴. مخمر*
۱.۵ tsp	۱ tsp	۱ tsp	

برنامه ۱ - نان سفید ساده برنامه ۲ - نان سبزی

نان سفید ساده			
۱۰۰۰ گرم	۷۵۰ گرم	۵۰۰ گرم	۱. آب
۳۳۰ ml	۲۵۰ ml	۱۹۰ ml	۲. روغن آفتاب گردان
۲ tbsp	۱.۵ tbsp	۱ tbsp	۳. نمک
۱.۵ tsp	۱.۵ tsp	۱ tsp	۴. شکر
۱ tbsp	۳ tsp	۱ tsp	۵. شیر خشک
۲ tbdp	۱.۵ tbsp	۱ tbsp	۶. آرد نان سفید
۶۰۵ گرم	۴۵۵ گرم	۳۴۵ گرم	۷. مخمر
۱.۵ tsp	۱ tsp	۱ tsp	

برنامه ۶ - نان شیرین برنامه ۷ - نان شیرین سریع

خبز بریوش			
۱۰۰۰ گرم	۷۵۰ گرم	۵۰۰ گرم	۱. تخم مرغ زده شده
۱۵۰ گرم	۱۰۰ گرم	۱۰۰ گرم	۲. کره، نرم شده
۱۹۵ گرم	۱۴۵ گرم	۱۱۵ گرم	۳. نمک
۱.۵ tsp	۱ tsp	۱ tsp	۴. شکر
۴ tbsp	۴ tbsp	۲.۵ tbdp	۵. شیر
۸۰ ml	۹۰ ml	۵۵ ml	۶. آرد نان سفید ۲۸۰ گرم
۴۸۵ گرم	۳۶۵ گرم	۱.۵ tsp	۷. مخمر*
۳ tsp	۲ tsp	۱.۵ tsp	

انتخابی: ۱ قاشق غذاخوری آب بهارنارنج
* ۱ تخم مرغ متوسط = ۵۰ گرم

برنامه ۴ - نان کندم برنامه ۵ - نان کندم سریع

نان کندم			
۱۰۰۰ گرم	۷۵۰ گرم	۵۰۰ گرم	۱. آب
۳۵۵ ml	۲۷۰ ml	۲۰۵ ml	۲. روغن آفتاب گردان
۳ tbsp	۲ tbsp	۱.۵ tbsp	۳. نمک
۲ tsp	۱.۵ tsp	۱ tsp	۴. شکر
۳ tsp	۲ tsp	۱.۵ tsp	۵. آرد نان سفید
۲۴۰ گرم	۱۸۰ گرم	۱۳۰ گرم	۶. آرد کندم
۳۶۰ گرم	۲۷۰ گرم	۲۰۰ گرم	T150
۱.۵ tsp	۱ tsp	۱ tsp	۷. مخمر

برنامه ۹ - نان بدون گلوتن

۱۰۰۰ گرم فقط برای استفاده از مخلوط آرد از حد ۱۰۰۰ گرم خمیر فراتر نرود.

برنامه ۸ - نان سفید با سرعت زیاد

نان سفید با سرعت زیاد			
۱۰۰۰ گرم	۷۵۰ گرم	۵۰۰ گرم	۱. آب
۳۶۰ ml	۲۸۵ ml	۲۱۰ ml	(گرم، ۳۵°C)
۱.۵ tbsp	۱ tbsp	۳ tsp	۲. روغن آفتاب گردان
۱.۵ tsp	۱ tsp	۱.۵ tsp	۳. نمک
۱ tbsp	۳ tsp	۲ tsp	۴. شکر
۲.۵ tbsp	۲ tbsp	۱.۵ tbsp	۵. شیر خشک
۵۶۵ گرم	۴۴۵ گرم	۳۲۵ گرم	۶. آرد نان سفید
۳ tsp	۲.۵ tsp	۱.۵ tsp	۷. مخمر

مخمر: مخمر نانوائی به شکل‌های مختلف وجود دارد: نوع تازه در تکه های کوچک، خشک شده و فعال برای هیدرات مجدد یا خشک شده و فوری. مخمر تازه در سوپرمارکتها (قسمت شیرینی پزی یا تولید تازه) فروخته میشود. اما میتوان مخمر تازه را از نانوائی های محلی نیز خرید.

مخمر به شکل تازه یا خشک شده باید مستقیماً به ظرف نان ساز و سایر مواد اضافه شود. بخاطر داشته باشید که مخمر تازه را با دستان خود خرد کرده تا به آسانی قابل حل شدن باشد. تنها مخمر خشک و فعال (به شکل دانه های ریز) باید قبل از استفاده با کمی آب ولرم مخلوط شود.

با حرارت نزدیک به 35°C یا کمتر، خمیر بالا نمی آید، حرارت بیشتر موجب از دست رفتن قدرت بالا آمدن خمیر می گردد. مقادیر موجود در دستور العمل را رعایت نموده و بخاطر داشته باشید که در صورت استفاده از مخمر تازه، به مقادیر اضافه کنید (طبق چارت ذیل).

تشابه مقدار / وزن بین مخمر خشک و مخمر تازه:
مخمر خشک (به اندازه قاشق چایخوری)

مخمر تازه (گرم)

مخمر تازه (گرم)

مخمر تازه (گرم)

مخمر تازه (گرم)

مخمر تازه (گرم)

مخمر تازه (گرم)

مخمر تازه (گرم)

مخمر تازه (گرم)

مخمر تازه (گرم)

مخمر تازه (گرم)

مخمر تازه (گرم)



از شستن هریک از قطعات در ماشین ظرفشویی اجتناب کنید.

از استفاده از محصولات تمیزکن وسایل خانگی برای تمیز کردن، اسکاچ زبر یا الکل خودداری کنید.

از پارچه نرم و مرطوب استفاده کنید.

از فرو بردن دستگاه یا سرپوش در آب اکیداً خودداری کنید.

نظافت و تعمیر

دستگاه را از برق خارج کنید.

تمام قطعات، دستگاه و داخل ظرف را با پارچه مرطوب تمیز نمایید. کاملاً خشک کنید - L

ظرف و پدال خمیرساز را با آب داغ و کف صابون بشوئید.

در صورت چسبیدن پدال خمیرساز به ظرف، آنرا بمدت ۵ - ۱۰ دقیقه خیس کنید.

در صورت لزوم، پوشش را برداشته تا در آب داغ تمیز نمایید.

آرد: وزن آرد در دستور غذا، براساس نوع آرد استفاده شده متفاوت خواهد بود. برطبق کیفیت آرد، نتایج پخت نیز تفاوت خواهد داشت. آرد را در ظرف سربسته و محکم نگهدارید چون آرد نسبت به تغییر در شرایط آب و هوا، جذب رطوبت یا از دست دادن آن عکس العمل نشان میدهد.

استفاده از آردهای (French T55 flour) ، (flour) (Strong) ، (bread flour) یا (baker's flour) را به Standard flour ترجیح دهید، مگر آنکه در دستور غذا ذکر شده باشد.

در صورت استفاده از مخلوطهای آماده برای تهیه نان، Brioche یا تکه ها نان شیرینی، از حد ۱۰۰۰ گرم آرد فراتر نروید.

افزودن جو دوسر، سبوس، گیاه گندم، چاودار یا کل حبوبات به خمیر موجب ایجاد یک تکه نان کوچک اما غلیظ میشود. غریبال آرد در حین تولید، تاثیر خاصی بر نتیجه خواهد داشت: هرچه نسبت آرد بیشتر باشد (یعنی شامل گندم بیشتری شود) بالا آمدن خمیر کمتر و غلظت نان بیشتر خواهد بود.

مقدمات آماده نان یا ترکیبهای نان در بازار یافت میشود. دستورالعملهای تولید کننده بهنگام استفاده از این مقدمات را دنبال کنید. معمولاً، انتخاب برنامه بستگی به مقدمات استفاده شده خواهد داشت. برای مثال: نان گندم - برنامه ۳.

شکر: از شکر سفید، شکر قهوه ای یا عسل استفاده نمائید. از کاربرد شکر تصفیه نشده یا درشت خودداری کنید. شکر بعنوان غذا برای مخمر عمل می کند، به نان طعم خوب داده و موجب برشته شدن قسمت ضخیم نان می گردد. شیرین کننده های مصنوعی نمی تواند جای شکر را بگیرد چون مخمر با آنها سازگاری ندارد.

نمک: نمک طعم خوب به غذا داده و فعالیت مخمر را تنظیم می کند. نمک نباید در تماس با مخمر قرار بگیرد. نمک موجب محکمی و فشردگی خمیر و بالا نیامدن سریع آن می شود. همچنین موجب بهبود ساختار خمیر می شود. از نمک سفره معمولی استفاده کنید. از کاربرد نمک درشت یا جایگزین نمک خودداری نمائید.

چربی و روغن: چربی موجب نرمتر شدن و خوشمزه تر شدن نان میشود. همچنین موجب انبار شدن بهتر و طولانی تر شدن می گردد. چربی بسیار زیاد باعث کندی بزرگ شدن نان می گردد. در صورت استفاده از کره، آنرا را به قطعات کوچک درآورید تا در طول پخت پخش شود، یا آنرا آب کنید. شما می توانید ۱۵ گرم کره را جایگزین ۱ قاشق غذاخوری روغن نمائید. چربی را دور از تماس با مخمر نگهدارید، چون چربی می تواند مانع هیدرات مجدد مخمر شود. از پخش کردن مقدار چربی کم یا جابجائی با کره اجتناب کنید.

تخم مرغ: تخم مرغ موجب غنی شدن خمیر، بهبود رنگ نان، توسعه قسمت نرم و سفید میگردد. در صورت استفاده از تخم مرغ، مقدار مایع را به تناسب کاهش دهید. تخم مرغ را شکسته و متناسب با مایع اضافه کنید تا به مقدار مایع مندرج در دستور برسید. دستور غذا برای تخم مرغهای ۵۰ گرمی تهیه شده است؛ در صورت بزرگ بودن تخم مرغها، آرد بیشتر اضافه نمائید؛ در صورت کوچکتر بودن، از آرد کمتر استفاده شود.

شیر: در دستورالعمها از شیر تازه یا شیر خشک استفاده میشود. در صورت استفاده از شیر خشک، مقدار آب را طبق دستور اضافه نمائید. این موجب افزایش مزه و بهبود کیفیت نان می گردد. در دستورالعملهایی که از شیر تازه استفاده می شود، شما می توانید مقداری از آنرا جایگزین آب کنید، اما کل مواد باید معادل مقداری باشد که در دستور درج شده است. شیر نصف خامه ای یا شیر خامه گرفته بهترین نوع شیر است برای اجتناب از تهیه نان با بافت بسته. شیر با اثر تعلیق آور، موجب هموار کردن و ساختار بهتر در قسمت نرم و سفید نان می گردد.

آب: آب موجب هیدرات شدن مجدد و فعال شدن مخمر می گردد. آب همچنین با هیدرات نشاسته موجود در آرد، به تشکیل قسمت نرم و سفید نان کمک می کند. آب می تواند بطور کامل یا نسبی جایگزین شیر یا مایعات دیگر شود. از مایعات با دمای اتاق استفاده کنید.

● برنامه شروع معوق

برای مثال، ساعت ۸ بعد از ظهر است و شما می خواهید که نان برای ساعت ۷ صبح فردا حاضر باشد. با استفاده

ساعت ۱۱:۰۰ را با کاربرد **+** و **-** برنامه ریزی کنید. دکمه **START STOP** را فشار دهید. صدای سیگنالی ساطع میشود. چراغ نمایشگر را روشن نموده و علامت **■** تایمر چشمک میزند. شمارش معکوس آغاز می شود. چراغ نمایشگر گرداننده روشن میشود.

در صورت اعمال خطا یا تمایل به تغییر زمان، دکمه **START STOP** را به پائین فشار داده تا صدای سیگنال شنیده شود. زمان قراردادی نشان داده میشود. عملکرد را دوباره تکرار کنید.

با شروع معوق، از استفاده از دستور غذاهایی که حاوی شیر، تخم مرغ، خامه ترش، ماست، پنیر یا میوه تازه میباشد خودداری نمائید، چون آنها در طول شب فاسد یا بیات میشوند.

شما میتوانید دستگاه را برنامه ریزی نموده تا 15 ساعت پیشاپیش شروع کرده و تدارکات برای ساعت مورد نظر آماده شود. این عملکرد برای برنامه های ۸، ۱۱، ۱۲، ۱۳، ۱۴، ۱۵ قابل استفاده نمی باشد.

این مرحله پس از انتخاب برنامه، سطح برشته شدن و وزن می آید. زمان برنامه نمایش داده می شود. تفاوت زمانی بین لحظه شروع برنامه و زمان حاضر بودن مقدمات را محاسبه کنید.

دستگاه بطور اتوماتیک طول مدت چرخه های برنامه را محاسبه می کند.

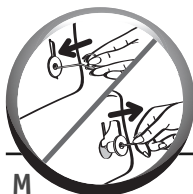
استفاده از دکمه های **+** و **-**، زمان محاسبه شده را نشان می دهد (**+** بالا و **-** پائین). فشارهای کوتاه، زمان را با وقفه های ۱۰ دقیقه ای + یک صدای کوچک تغییر میدهد.

- نگهداشتن دکمه به پائین، حرکت پیوسته وقفه های ۱۰ دقیقه ای را ایجاد میکند.

● توصیه های کاربردی

اینصورت، از قلاب بشرح ذیل استفاده نمائید:
< با وارونه شدن نان، در حالیکه هنوز داغ است آنرا به پهلو بخوابانید و با پوشیدن دستکش آشپزی آنرا به پائین نگهدارید.
< با دست دیگر، قلاب را در محور پدال خمیرگیری قرار دهید - M.

< روند را برای پدال الکتریکی دوم نیز تکرار کنید - M
< تکه نان را بطور عمودی وارونه کرده و جهت سرد شدن روی یک توری قرار دهید.



در صورتیکه برق قطع شود: اگر دستگاه در حال کار باشد، برنامه با قطع برق متوقف شده یا نادرست اجرا میشود. دستگاه دارای ۷ دقیقه زمان پشتیبانی است که در طول آن تنظیمات حفظ می شود. چرخه از جائیکه متوقف شده، مجدداً شروع بکار میکند. در بیشتر از هفت دقیقه، تنظیمات از دست رفته اند.

در صورتیکه مایل به برنامه ریزی دوم برای پخت تکه دوم نان می باشید، سرپوش را باز نموده و بمدت ۱ ساعت قبل از آماده سازی دوم منتظر بمانید تا دستگاه کاملاً سرد شود.

برای وارونه کردن تکه نان: ممکن است پدالهای نان بهنگام وارونه شدن نان به آن چسبیده باشد. در

۸- **نان سفید با سرعت بیشتر** . برنامه ۸ برای تهیه نان سفید با سرعت دوپل مخصوص دستور ۴ تا ۹ نان سفید با ماکزیم سرعت میباشد . نان تهیه شده در این سرعت از ضخامت بیشتری برخوردار است .

۹- **نان بدون گلوتین** . این نان منحصر به تهیه مخلوط بدون گلوتن می باشد . این نان مناسب افرادی که مبتلا به بیماری سلیاک میباشد و مجاز به استفاده از گلوتن در بسیاری از غلات (گندم، چاودار، جو، جو دوسر، Kamut و Spelt wheat نمی باشند . به توصیه های خاص در بسته مراجعه نمایید . آبشخور باید کاملاً تمیز بوده تا از خطر آلودگی در آردها اجتناب شود . در خصوص پرهیز جدی و عاری از گلوتن، مراقب باشید که مخمر استفاده شده نیز عاری از گلوتن است . غلظت آرد بدون گلوتن نشانه خمیر ایده ال نمی باشد . خمیر به اطراف چسبیده و باید بوسیله یک کاردک پلاستیکی و انعطاف پذیر در طول خمیرگیری کنده شود . نان بدون گلوتن غلیظ تر و روشن تر از نان معمولی میباشد .


فقط تنظیم ۱۰۰۰ گرم برای این برنامه موجود میباشد .

۱۰- **نان بی نمک** . کاهش مصرف نمک به پائین آوردن بیماری های قلبی عروقی کمک می کند .

۱۱- **برنامه پخت قرص نان** . ظرف ۱۰ تا ۷۰ دقیقه در مراحل ۱۰ دقیقه ای انجام میشود . این برنامه میتواند به تنهائی و به اشکال ذیل تهیه شود :

(a) با برنامه خمیر ترش ،
(b) برای گرم کردن مجدد نانهای پخته شده و سرد شده یا ضخیم کردن نان در حین پخت در ظرف ،
(c) برای اتمام پخت در صورت قطع برق طولانی در طول چرخه پخت نان .

از رها کردن نان ساز در هنگام استفاده از برنامه ۱۱ خودداری نمائید .

برای توقف چرخه قبل از پایان، دکمه  را بایستی نگه دارید .

۱۲- **خمیر نان** . برنامه خمیر نان پخت نمی کند . در برنامه خمیرگیری مانند خمیرترش پیتزا، شیرینی دیده می شود .

تنظیم پیش فرض برای هر برنامه ای نشان داده میشود . بنابراین شما باید تنظیمات دلخواه را با دست انتخاب کنید .

انتخاب برنامه

با انتخاب برنامه، یک سری مراحل بطور اتوماتیک و متوالی اجرا میشود .

دکمه منو امکان انتخاب برنامه های مختلف را برای شما ایجاد می کند . زمان متناسب برنامه، نمایش داده می شود . با فشار بردکمه شماره پانل نمایش به برنامه بعد از ۱ تا ۱۴ تغییر می کند :

۱- **نان سفید پایه** . برنامه نان سفید پایه در دستور غذاهای نانی با کاربرد آرد گندم سفید استفاده می شود .

۲- **نان سفید سریع** . این برنامه مشابه برنامه نان سفید پایه اما با یک روش سریعتر می باشد .

۳- **نان فرانسوی** . برنامه نان فرانسوی مطابق با دستور پخت سنتی نان سفید فرانسوی می باشد .

۴- **نان گندم** . برنامه نان با آرد سفید گندم باید در زمان استفاده از آرد سفید گندم انتخاب شود .

۵- **نان گندم سریع** . این برنامه مشابه برنامه تهیه نان گندم ولی سرعت بیشتر میباشد . احتمالاً ضخامت نان تهیه شده کمی بیشتر خواهد بود .

۶- **نان شیرین** . برنامه نان شیرین مناسب برای دستور غذاهای حاوی چربی و شکر بیشتر مانند آرد خمیر شیرینی و نان شیرینی میباشد . در صورت استفاده از آرد مخلوط مخصوص برای شیرینی و کوچک، از حد ۷۵۰ گرم فراتر نرود .

۷- **نان شیرین سریع** . برنامه مشابه برنامه نان شیرین ولی با شیوه سریعتر می باشد . احتمالاً ضخامت نان تهیه شده کمی بیشتر خواهد بود .

قبل از استفاده از دستگاه برای اولین

- وسایل و برچسبها را از داخل و خارج دستگاه خارج کنید - A.
- کلیه اجزا و خود دستگاه را با پارچه مرطوب تمیز نمائید.

شروع سریع

- سیم برق را باز نموده و به پریز زمینی متصل کنید.
- در استفاده برای بار اول، بوی خفیفی ساطع میشود.
- ظرف نان را با بالابردن دستگیره و چرخاندن در خلاف جهت عقربه های ساعت، بردارید. سپس پدال خمیرگیری - B - C - را جاسازی کنید.
- مواد را متناسب با توصیه ها در قابلمه قرار دهید. از وزن دقیق مواد مطمئن شوید - D - E.
- ظرف نان را در دستگاه نانس ازقراده؟. با کمی دستگیره ظرف نان را در دستگاه جاسازی کنید (برای اینکار لازم است که آنرا کمی کج کنید). سپس آنرا به آرامی در جهت گردش عقربه های ساعت بچرخانید و در جای خود قفل کنید - F - G.
- نان ساز را در انتهای پخت از برق خارج کنید. مخزن نان را کمی کج نموده و سپس شل کنید تا آزاد شود. همیشه از دستکش گاز استفاده کنید، چون دستگیره های قابلمه مانند درون سرپوش بسیار داغ است. نان داغ را وارونه نموده و روی توری بمدت ۱ ساعت برای سرد شدن قرار دهید - K.
- دکمه **START/STOP** را فشار دهید. چراغ نمایشگر روشن خواهد شد. علامت تایمر چشمک می زند. کار چرخه آغاز خواهد شد - I - J.

برای آشنا شدن با دستگاه نان ساز، امتحان کردن دستور نان پایه برای تهیه اولین نان توصیه میشود.

مقادیر - tsp < قاشق چایخوری - tbs < قاشق غذاخوری		نان سفید پایه (برنامه ۱)
1 - آب = ۳۳۰ میلی لیتر	5 - شیر خشک = ۲ قاشق غذاخوری	برشته کردن = متوسط
2 - روغن = ۲ قاشق غذاخوری	6 - ارد نان سفید = ۶۰۵ گرم	وزن = ۱۰۰۰ گرم
3 - نمک = ۱،۵ قاشق چایخوری	7 - مخمر = ۱،۵ قاشق چایخوری	زمان = ۳:۰۹
4 - شکر = ۱ قاشق غذاخوری		

• **تهیه نان نسبت به دما و رطوبت بسیار حساس است.** در حرارت زیاد، از مایعاتی استفاده کنید که از حد معمول خنک تر هستند. همچنین در صورت سرد بودن، شاید لازم باشد که آب یا شیر را گرم کنید (از فراتر رفتن از دمای ۳۵-۳۰ C اکیدا خودداری کنید).

• **گاهی بررسی وضعیت خمیر در مرحله دوم خمیر کردن مفید خواهد بود:** خمیر باید یک توپ صاف که به آسانی از دیواره ظرف جدا میشود درست کند. < اگر تمام آرد در خمیر مخلوط نشده، کمی آب اضافه کنید،

< در صورتیکه خمیر بسیار نمناک بوده و به دیواره ها می چسبد، شما احتمالاً نیاز به اضافه کردن کمی آرد دارید.

چنین اصلاحاتی باید بتدریج انجام شده (نه یکباره بیش از ۱ قاشق غذاخوری) و منتظر بهبود وضعیت باشید قبل از ادامه کار.

• **یک اشتباه معمول این است که فکر کنیم مخمر بیشتر، موجب بزرگ شدن بیشتر نان میشود.** مخمر زیاد موجب ترد شدن بیشتر نان میگردد تا آنجا که آنقدر بزرگ میشود که در حین پخت می افتد. شما میتوانید وضعیت آرد را قبل از پختن، با دست زدن آرام با نوک انگشتان تشخیص دهید: آرد باید کمی مقاوم باشد و اثر آن بر انگشتان بتدریج از بین برود.

۱. لطفاً این دستورالعملها را با دقت مطالعه کنید: روش تهیه نان با این دستگاه متفاوت از تهیه نان دست ساز است.

۲. تمام مواد باید در دمای اتاق نگهداشته شده (مگر در موارد خاص) و کاملاً وزن شوند. **مایعات را با پیمانه مدرج اندازه گیری نمائید.** از پیمانه **دوبل** با اندازه قاشق چایخوری از یک طرف و اندازه قاشق غذاخوری از طرف دیگر استفاده کنید. تمام پیمانه های قاشقی صاف می باشند. اندازه گیری ناصحیح نتایج بدی بدنبال خواهد داشت.

۳. برای تهیه موفقیت آمیز نان، استفاده از مواد مناسب مهم خواهد بود. قبل از انقضاء تاریخ، از مواد استفاده نموده و در جای خنک و خشک نگاه دارید.

۴. مهم است که مقدار آرد را بطور دقیق اندازه گیری کنید. به این دلیل، شما باید آرد را با وزنه آشپزخانه، وزن کنید. از بسته های مخمر خشک در اندازه های کوچک (فروش در بریتانیا با نام Easy Bake یا action Yeast (Fast استفاده نمائید. بر طبق آنچه در دستور غذا درج گردیده، از استفاده از پودر خمیرمایه (powder baking) خودداری کنید. پس از باز شدن بسته مخمر، آنرا محکم بسته و در جای خنک نگهدارید و ظرف ۴۸ ساعت مصرف کنید.

۵. برای اجتناب از فاسد شدن خمیر، توصیه میشود که در آغاز تمام مواد را در ظرف نان قرار دهید. از باز کردن سرپوش در طول استفاده خودداری کنید. نوع مواد و مقادیر مندرج در دستور غذا را با دقت دنبال کنید. ابتدا مایعات، سپس مواد جامد. **مخمر نباید در تماس با مایعات، شکر یا نمک قرار بگیرد.**

دستور کلی جهت پی گیری:

< مایعات (کره، روغن، تخم مرغ، آب، شیر)

< نمک

< شکر

< آرد، اولین نصفه

< شیر خشک

< مواد جامد خاص

< آرد، دومین نصفه

< مخمر

- در اتمام کار یا هنگام نظافت، دستگاه را از برق خارج نمائید.
- در موارد ذیل از استفاده از دستگاه خودداری نمائید:
 - در صورتیکه سیم منبع برق رسانی معیوب بوده یا خسارت دیده باشد.
 - در صورتیکه دستگاه روی زمین افتاده و خسارت قابل رویت یا عملکرد ناصحیح در آن دیده میشود.
 - در هر صورت، برای جلوگیری از بروز هرگونه خطر، لازم است که دستگاه به نزدیکترین مرکز خدمات مجاز ارسال شود. به مدارک گارانتی رجوع شود.
- در صورت خرابی سیم منبع برق رسانی، لازم است که تولید کننده یا نماینده خدمات رسانی یا افراد واجد شرایط، مبادرت به تعویض آن نمایند تا از بروز هرگونه خطر اجتناب شود.
- هر نوع مداخله بغیر از نظافت و تعمیرات روزمره باید توسط مرکز خدمات مجاز انجام شود.
- از فروردن دستگاه، سیم برق یا پریز در آب یا سایر مایعات خودداری کنید.
- از آویزان بودن سیم برق در دسترس کودکان اجتناب نمائید.
- از نزدیک بودن یا تماس سیم برق با قسمتهای داغ دستگاه، منبع گرمازا یا قرار گرفتن روی یک زاویه تیز اکیدا خودداری کنید.
- از حرکت دستگاه در حین کار اجتناب نمائید.
- از دست زدن به پنجره رویت در حین کار یا بلافاصله پس از اتمام کار خودداری کنید. حرارت پنجره میتواند بسیار زیاد باشد.
- از کشیدن سیم منبع برق بمنظور خاموش کردن دستگاه خودداری نمائید.
- صرفاً از سیم رابط در شرایط خوب، دارای پریز زمینی و کاملاً مجاز استفاده نمائید.
- از قرار دادن دستگاه بر روی دستگاه های دیگر خودداری کنید.
- از کاربرد دستگاه بعنوان یک منبع گرمازا خودداری کنید.
- از کاربرد دستگاه برای پخت هر غذایی بغیر از نان و مریا خودداری نمائید.
- از قرار دادن کاغذ، کارت یا پلاستیک درون دستگاه و هر چیزی بر روی آن اجتناب کنید.
- در صورت آتش گرفتن قسمتی از دستگاه، از خاموش کردن آن با آب خودداری کنید. دستگاه را از برق خارج نمائید. شعله های خفیف را با پارچه مرطوب خاموش کنید.
- برای حفظ ایمنی، فقط از وسایل و ابزار یدکی مختص دستگاه شما استفاده نمائید.
- کلیه دستگاه ها تحت کنترل کیفیت جدی میباشند. تستهای کاربردی بر روی دستگاههایی که بطور تصادفی انتخاب میشوند انجام گردیده که بیانگر هرگونه علامت استفاده خواهد بود.
- در پایان برنامه، همیشه برای دست زدن به ماهی تابه یا قسمتهای داغ دستگاه از دستکشهای آشپزی استفاده نمائید. دستگاه در طول استفاده بسیار داغ می شود.
- از مسدود کردن محل خروج هوا اکیدا خودداری نمائید.
- بسیار مراقب باشید که بخار بهنگام بازکردن سربوش در پایان یا در خلال برنامه، خارج می شود.
- هنگام استفاده از برنامه شماره ۱۴ (مریا، کمپوت)، مراقب بخار و ترشح آب داغ در زمان بازکردن سربوش باشید.
- از مقادیر مندرج در دستور غذا فراتر نروید. مقدار ۱۰۰۰ گرم خمیر را افزایش ندهید، از میزان ۶۲۰ گرم آرد و ۱۰ گرم مخمر فراتر نروید.
- میزان صدا در این محصول ۶۰ دسیبل می باشد.

شرح اجزاء دستگاه

- 1- سرپوش با پنجره
 - 2- پانل کنترل
 - a- صفحه نمایش
 - b- دکمه روشن/خاموش
 - c- انتخاب وزن
 - d- دکمه های شروع معوق و تنظیم
 - زمان برای برنامه ۱۱
 - e- انتخاب رنگ قسمت ضخیم
 - f- انتخاب برنامه ها
 - g- لامپ سیگنال فرایند
- 3- ظرف نان
 - 4- پدالهای خمیرگیری
 - 5- پیاله اندازه گیری
 - 6- پیمانه به اندازه قاشق غذاخوری
 - پیمانه به اندازه قاشق چایخوری
 - 7- قلاب برای بلند کردن پدالهای خمیرگیری

توصیه های ایمنی

به حفاظت از محیط زیست کمک کنید!

- ① دستگاه شما حاوی موادی است که قابل استفاده مجدد یا بازیافت میباشد.
- ② دستگاه را جهت طی مراحل بازیافت در محل مخصوص جمع آوری قرار دهید.

- قبل از کاربرد دستگاه برای اولین بار، دستورالعمل ها را با دقت مطالعه نمائید: تولید کننده در قبال استفاده ناسازگار با دستورالعمل، میرا از مسئولیت خواهد بود.
 - برای ایمنی شما، این محصول مطابق با استانداردها و آئین نامه های قابل اجرا (کاربرد ولتاژ پائین، تطابق الکترومغناطیسی، استفاده از مصالح مناسب در تماس با مواد غذایی، محیط زیست و غیره) می باشد.
 - این دستگاه با استفاده از تایمر خارجی یا سیستم کنترل از راه دور جداگانه فعال نمیشود.
 - از کاربرد این وسیله توسط افرادی (شامل کودکان) با توانایی کم جسمانی، حسی و روانی یا نداشتن تجربه و دانش کافی باید اجتناب شود، مگر آنکه کاربرد آن با نظارت و آموزش فرد مسئول و محافظ آنان انجام گیرد. با نظارت بر کودکان، از بازی نکردن آنها با دستگاه مطمئن شوید.
 - در هر شرایطی دستگاه را جهت استفاده روی یک سطح ثابت و محکم، دور از ترشح آب و گوشه دنج از کابینت آشپزخانه قرار دهید.
 - از تطابق ولتاژ منبع برق رسانی با ولتاژ برق دستگاه مطمئن شوید. هرگونه اشتباه در اتصال موجب کنسل شدن کارانتی میگردد.
- اتصال دستگاه به پریز زمینی الزامی است. کوتاهی در این مورد میتواند منجر به شوک الکتریکی و احتمالاً خسارت جدی گردد. برای حفظ ایمنی، لازم است که اتصال زمینی مطابق با استانداردهای نصب الکتریکی در کشور شما عمل کند. در صورتیکه تاسیسات شما فاقد پریز زمینی باشد؛ لازم است که قبل از ایجاد اتصال، تاسیسات الکتریکی متناسب توسط یک سازمان مجاز فراهم گردد.
 - این دستگاه صرفاً بمنظور مصرف خانگی طراحی شده است. در صورت هر گونه استفاده تجاری و ناصحیح و یا عدم تطابق با دستورالعملها، سازنده میرا از هرگونه مسئولیت بوده و گارانتی دستگاه فسخ خواهد شد.
 - این دستگاه صرفاً بمنظور استفاده خانگی طراحی شده است. این وسیله جهت استفاده در موارد ذیل طراحی نشده و در صورت استفاده، گارانتی قابل اجرا نخواهد بود:
 - آشپزخانه کارکنان در مغازه، دفتر کار و سایر محیطهای کار
 - خانه در مزرعه
 - استفاده توسط مشتریان در هتل، متل و سایر مکانهای مسکونی
 - محیط تختخواب و صرف صبحانه

جدول إرشادي لتحسين الوصفات

القمة والجوانب مشبعة بالطحين	الجوانب بنية ولكن الخبز غير مكتمل الطهي	التخمير ليس ذهبياً كفاية	الخبز لا يرتفع كفاية	الخبز يسقط بعد الإرتفاع كثيراً	الخبز يرتفع كثيراً	إن لم تحصل على النتائج المرجوة ؟ سيقوم هذا الجدول بمساعدتك.
						الزر (●) كان في وضعية الضغط أثناء الخبز
		●				الطحين غير كافي
●			●	●		كمية الطحين كثيرة
			●			كمية الخميرة قليلة
		●		●		كمية الخميرة كثيرة
●			●			كمية الماء غير كافية
	●			●		كمية الماء كثيرة
			●			كمية السكر غير كافية
		●	●			نوعية الطحين غير جيدة
					●	معدل النسب في المكونات غير صحيحة (زائدة)
				●		الماء حار جداً
			●			الماء بارد جداً
		●	●			البرنامج خطأ.

جدول إرشادي للأخطاء التقنية

المشكلة	الأسباب والحلول
نزاع العجن تلتصق بالمقلاة	<ul style="list-style-type: none"> يجب أن تُنقع بالماء قبل نزعها.
بعد الضغط على الزر (●) لا يحدث شيئاً	<ul style="list-style-type: none"> يُعرض على الشاشة رمز E00 وتبدأ الشاشة بالوميض، ويصدر عن المنتج إشارة صوتية بيب: المنتج ساخن جداً. يرجى الانتظار مدة ساعة بين كل دورتين. يعرض على الشاشة E01 وتبدأ الشاشة بالوميض، ويصدر عن المنتج إشارة صوتية بيب: المنتج بارد جداً. انتظر الى أن يتكيف المنتج مع حرارة الغرفة. يعرض على الشاشة رمز HHH أو EEE وتبدأ الشاشة بالوميض، ويصدر عن المنتج إشارة صوتية بيب: يجب عرض المنتج على مركز خدمة معتمد. التشغيل المؤجل قد تمت برمجته.
بعد الضغط على الزر (●) يشتغل المحرك ولكن عملية العجن لا تبدأ.	<ul style="list-style-type: none"> لم تُركب المقلاة بشكل صحيح. ذراعي العجن غير موجودة أو إنها غير مركبة بشكل صحيح. في كلتا الحالتين المذكورتين، أوقف تشغيل المنتج يدوياً بالضغط طويلاً على الزر (●). ابدأ بتنفيذ الوصفة مرة ثانية من البداية.
بعد التشغيل المؤجل، لم يرتفع الخبز بما يكفي أو لا يحدث شيئاً.	<ul style="list-style-type: none"> نسيت الضغط على الزر (●) بعد برمجة التشغيل المؤجل. حصل اتصال بين الخميرة والملح / أو الماء . ذراعي العجن غير موجودة.
رائحة شيء يحترق.	<ul style="list-style-type: none"> سقط شيء من المكونات خارج المقلاة: افصل المنتج عن التيار، اتركه لكي يبرد تماماً، ثم يُنظف الجزء الداخلي بواسطة اسفنج رطبة دون أي مواد تنظيف. لقد طاف التحضير: الكمية المستعملة من المكونات كبيرة جداً، وبالأخص السوائل. يرجى اتباع النسب المُعطاة.

برنامج ١٠ - خبز بدون ملح

خبز بدون ملح	٥٠٠ جرام	٧٥٠ جرام	١٠٠٠ جرام
١- ماء	٢٠٠ ملتر	٢٧٠ ملتر	٣٦٥ ملتر
٢- طحين ابيض	٣٥٠ جرام	٤٨٠ جرام	٦٢٠ جرام
T55	٠٠٥ م ك	١ م ك	١ م ك
٣- خميرة جافة	٥٠ جرام	٧٥ جرام	١٠٠ جرام
تُضَاف عند الإشارة الصوتية			
٤- سمس			

برنامج ١٢ - طهي الرغيف

بيتزا	٥٠٠ جرام	٧٥٠ جرام	١٠٠٠ جرام
١- ماء	١٦٠ ملتر	٢٤٠ ملتر	٣٢٠ ملتر
٢- زيت زيتون	١ م ك	١٠٥ م ك	٢ م ك
٣- ملح	٠٠٥ م ك	١ م ك	١٠٥ م ك
٥- طحين ابيض	٣٢٠ جرام	٤٨٠ جرام	٦٤٠ جرام
T55	٠٠٥ م ك	١ م ك	١٠٥ م ك
٧- خميرة			

برنامج ١٣ - كيك

كيك بالليمون	١٠٠٠ جرام
١- بيض*، مخفوق	٢٠٠ جرام
٢- سكر	٢٦٠ جرام
٣- ملح	رشة واحدة
٤- زبدة مخففة، ولكن باردة	٩٠ جرام
٥- قشر برتقال	ليمونة ونصف
٦- عصير ليمون	ليمونة ونصف
٧- طحين ابيض T55	٤٣٠ جرام
خميرة كيميائية	٢٠٥ م ك

برنامج ١٤ - المربي

المربي والكمبوت

تُقَطَّع الفواكه حسب الرغبة قبل وضعها في صانعة الخبز

١- فراوله، خوج، راوند أو مشمش	٥٨٠ جرام
٢- سكر	٣٦٠ جرام
٣- عصير الليمون	عصير ليمونة واحدة
٤- بكتين	٣٠ جرام
١- برتقال أو جريب فروت	٥٠٠ جرام
٢- سكر	٤٠٠ جرام
٣- بكتين	٥٠ جرام

يُخَفَّق البيض مع السكر والملح لمدة ٥ دقائق الى ان يصبح ابيض. يُسَكَّب في وعاء المنتج. تُضَاف اليه الزبدة المُذَابة. يُضَاف العصير + قشر الليمون. يُخَلَط الطحين والباكينج باودر ويضاف الى المزيج. يُرَجَى الحرص بان توضع كتلة العجين في منتصف الوعاء.
* ١ بيضة متوسطة = ٥٠ جرام

برنامج ١٥ - الباستا

باستا	٥٠٠ جرام	٧٥٠ جرام	١٠٠٠ جرام
١- ماء	٤٥ ملتر	٥٠ ملتر	٧٠ ملتر
٢- *بيض، مخفوق	١٥٠ جرام	٢٠٠ جرام	٢٧٥ جرام
٣- ملح	رشة	٠٠٥ م ك	١ م ك
٥- طحين ابيض			
T55	٢٧٥ جرام	٥٠٠ جرام	٦٧٠ جرام
* ١ بيضة متوسطة = ٥٠ جرام			

لكل وصفة من الوصفات ، تضاف المكونات حسب الترتيب المشار اليه تماماً . وبحسب الوصفة المُختارة وما يقابلها من برنامج، يمكنك أن تلقي نظرة على الجدول المختصر عن أوقات التحضير (صفة ١١٢ - ١١٣) واتباع التعليمات في مختلف الدورات.

ملعقة صغيرة = م ص - ملعقة كبيرة = م ك

برنامج ٣ - الخبز الفرنسي

خبز فرنسي	٥٠٠ جرام	٧٥٠ جرام	١٠٠٠ جرام
١- ماء	٢٠٠ ملتر	٢٧٥ ملتر	٣٦٥ ملتر
٢- ملح	١ م ص	١,٥ م ص	٢ م ص
٣- طحين ابيض	٢٥٠ جرام	٤٦٥ جرام	٦٢٠ جرام
٤- خميرة*	١ م ص	١ م ص	١,٥ م ص

برنامج ١ - خبز ابيض عادي

برنامج ٢ - خبز سريع

خبز ابيض عادي	٥٠٠ جرام	٧٥٠ جرام	١٠٠٠ جرام
١- ماء	١٩٠ ملتر	٢٥٠ ملتر	٣٢٠ ملتر
٢- زيت دوار الشمس	١ م ك	١,٥ م ك	٢ م ك
٣- ملح	١ م ص	١ م ص	١,٥ م ص
٤- سكر	٢ م ص	٣ م ص	٢ م ك
٥- حليب بودرة	١ م ك	١,٥ م ص	٢ م ك
٦- طحين ابيض	٢٤٥ جرام	٤٥٥ جرام	٦٠٥ جرام
٧- خميرة*	١ م ص	١ م ص	١,٥ م ص

برنامج ٦ - خبز حلو

برنامج ٧ - خبز حلو سريع

خبز بريوش	٥٠٠ جرام	٧٥٠ جرام	١٠٠٠ جرام
١- بيض* مخفوق	١٠٠ جرام	١٠٠ جرام	١٥٠ جرام
٢- زبدة مذابة	١١٥ جرام	١٤٥ جرام	١٩٥ جرام
٣- ملح	١ م ص	١ م ص	١,٥ م ص
٤- سكر	٢,٥ م ك	٣ م ك	٤ م ك
٥- حليب	٥٥ ملتر	٦٠ ملتر	٨٠ ملتر
٥- طحين ابيض	٢٨٠ جرام	٣٦٥ جرام	٤٨٥ جرام
٤- خميرة*	١,٥ م ص	٢ م ص	٣ م ص
اختياري : ملعقة صغيرة واحدة من ماء الزهر			
١* بيضة متوسطة = ٥٠ جرام			

برنامج ٤ - خبز اسمر

برنامج ٥ - خبز اسمر سريع

خبز اسمر	٥٠٠ جرام	٧٥٠ جرام	١٠٠٠ جرام
١- ماء	٢٠٥ ملتر	٢٧٠ ملتر	٣٥٥ ملتر
٢- زيت دوار الشمس	١,٥ م ك	٢ م ك	٣ م ك
٣- ملح	١ م ص	١,٥ م ص	٢ م ص
٤- سكر	١,٥ م ص	٢ م ص	٣ م ص
٥- طحين ابيض	١٢٠ جرام	١٨٠ جرام	٢٤٠ جرام
٦- طحين اسمر			
T150			
٧- خميرة	١ م ص	١ م ص	١,٥ م ص
اختياري : ملعقة صغيرة واحدة من ماء الزهر			

برنامج ٩ - خبز خالي من الجلوتين

خبز خالي من الجلوتين	١٠٠٠ جرام
استعمل فقط مزيج الطحين الجاهز	
لا تزيد العجينة عن ١٠٠٠ جرام	

برنامج ٨ - خبز ابيض سوبر سريع

خبز ابيض سوبر سريع	٥٠٠ جرام	٧٥٠ جرام	١٠٠٠ جرام
١- ماء			
(ساخن ٣٥°)	٢١٠ ملتر	٢٨٥ ملتر	٣٦٠ ملتر
٢- زيت دوار الشمس	٢ م ص	١ م ك	١,٥ م ك
٣- ملح	١,٥ م ص	١ م ص	١,٥ م ص
٤- سكر	٢ م ص	٣ م ص	١ م ص
٥- حليب بودرة	١,٥ م ص	١ م ص	١,٥ م ص
٥- طحين اسمر	٣٢٥ جرام	٤٤٥ جرام	٥٦٥ جرام
٧- خميرة	١,٥ م ص	٢,٥ م ص	٣ م ص

- الإضافات (الزيوت، قطع اللحم، وغيرها) :** يمكنك أن تضيف لمسائك الشخصية على الوصفات بإضافة ما يحل لك من مواد ، مع الحرص :-
- < للإضافة باتباع الإشارة الصوتية للمكونات الإضافية، خصوصاً تلك التي تُعتبر مواد هشةً مثل الفواكهة المجففة،
 - < لإضافة مُعظم انواع الحبوب (مثل بزر الكتان أو السمسم) في بداية العجن لتسهيل استعمال المنتج (مثلاً : بداية التشغيل المؤجل).
 - < لتجفيف المكونات الرطبة لتحسين عملية المزج ،
 - < عدم إضافة كميات كبيرة من المكونات ، خصوصاً الأجبان، الفواكهة والخضار الطازجة ، لأنها قد تؤثر على تشكيل العجينة ، فيرجى التقييد بالكميات المذكورة في الوصفات.
 - < يُقطع البندق ناعماً لأنه سوف يدخل في تركيبة العجينة ويُخفف من ارتفاع الطهي.
 - < لا تدع المكونات تسقط خارج المقلاة.

- الخميرة : توجد خميرة الخَبَاز في أشكال متعددة : طازجة بمكعبات صغيرة ، جافة وذات فعالية في الذوبان أو جافة وسريعة. الخميرة الطازجة تُباع في السوبرماركت (في الأفران، أو أقسام المنتجات الطازجة)، ويمكنك شراء الخميرة الطازجة من أقرب فرن محلي. يجب أن تُضاف الخميرة، الطازجة أو الجافة، الي مقلاة صانعة الخبز مباشرة مع بقية المكونات. تذكر أن تفتت الخميرة بأصابعك لتسهيل ذوبانها . أما بالنسبة للخميرة الجافة (حبيبات صغيرة) فيجب مزجها بالماء قبل الإستعمال.
- إختر درجة حرارة قريبة من ٣٥ مئوية، لأن الدرجة الأقل من ذلك لن ترفع العجينة بشكل جيد، وبالتالي فإن الدرجة الأكثر حرارة عن ٣٥ مئوية سوف تُفقد العجينة قدرتها على الرفع. يجب المحافظة على الكميات، وتذكر بأن تُضاعف الكميات إذا استعملت الخميرة الطازجة (انظر الجدول أدناه) .
- التكافؤ في الكميات / الوزن بين الخميرة والخميرة الطازجة :

الخميرة الجافة (بالمعلقة الصغيرة).	
١	١,٥
٢	٢,٥
٣	٣,٥
٤	٤,٥
٥	٥
الخميرة الطازجة (بالجرام).	
٩	١٣
١٨	٢٢
٢٥	٣١
٣٦	٤٠
٤٥	٤٥



- لا تغسل أي جزء من أجزاء المنتج في جلاية الصحون.

- لا تستعمل منتجات التنظيف المنزلية، الإسفنجات الكاشطة أو الكحول .
- استعمل فقط قطعة قماش ناعمة ، ورطبة.
- لا تغمر المنتج أو غطائه في الماء.

التنظيف والصيانة

- يُفصل المنتج عن التيار الكهربائي.

- يُنظف المنتج وجميع أجزائه ، وتُنظف المقلاة بواسطة قطعة قماش رطبة. ثم يجفف تماماً - L .
- تُنظف المقلاة وذراع العجن بالماء الساخن والصابون. إذا بقيت ذراع العجن ملتصقة بالمقلاة ، تنقع لمدة ٥ إلى ١٠ دقائق.

- ا كان الأمر ضرورياً، انزع الغطاء لتنظيفه بالماء الساخن والصابون .

الطحين : يختلف وزن الطحين في الوصفة حسب نوعه. واعتماداً على نوعية الطحين ، قد تختلف نتائج الخبز . يجب أن يُحفظ الطحين في حاوية مُحكمة الإقفال، لأن الطحين يتأثر سريعاً بتقلبات الجو، فإما أن يفقد الرطوبة أو يكتسب رطوبة زائدة.

استخدم الطحين الفرنسي "T55"، "الطحين القوي" ، "طحين الخبز" ، "طحين الخبز"، بدلاً عن الطحين العادي ، مالم يشار إلى طحين مُعين في الوصفة. إذا استعملت طحيناً جاهزاً لعمل الخبز، البريوش، أو خبز الحليب، يجب أن لا يزيد الوزن الكلي للخبز عن ١٠٠٠ جرام.

إضافة الشوفان ، النخالة، الحنطة المقسومة أو حبة كاملة سوف ينتج عنه رغيفاً أصغر حجماً وأثقل وزناً. عملية نخل الطحين أثناء التصنيع تؤثر أيضاً على النتائج : كلما كان الطحين زائداً (أي يزيد عن الحاوية التي تحتويه)، يكون الرفع في العجينة أقل، ويكون الخبز أكثر سماكة.

يمكنك أيضاً الحصول على تحضيرات أو خلطات جاهزة للخبز في السوبر ماركت. اتبع التعليمات على المغلفات عند استعمال هذه التحضيرات. ويعتمد اختيار البرنامج في المنتج على طريقة استعمال هذه التحضيرات الجاهزة . على سبيل المثال : الطحين الأسمر - البرنامج رقم ٣.

السكر : استعمال السكر الأبيض، السكر الأسمر أو العسل. لا تستعمل السكر الغير مكرر، أو الكتل. فالسكر يُعتبر طعام الخميرة، ويُعطي الخبز النكهة الجيدة، ويُحسّن من لونه وقوة تحميصه. مواد التحلية الإصطناعية لا يمكن أن تحل محل السكر، لأن الخميرة لن تتعامل معها.

الملح : الملح يُعطي المذاق للخبز ويُنظّم فعالية الخميرة. يجب أن لا يتصل الملح بالخميرة . بفضل الملح تصبغ العجينة متماسكة ، قوية ولا ترتفع بسرعة عند الخبز. كما تُحسّن من تركيبة العجينة أيضاً . استعمال ملح الطعام العادي . لا تستعمل الملح الخشن، أو أنواع أخرى صناعية.

الزيت والسمن : السمن (الدهن) يجعل الخبز أرقاً و اللذّ طعماً، ويحفظ الطعام مدة أطول. الكثير من السمن يبطئ في رفع الخبز. إذا استعملت الزبدة، اقطعها قطعاً صغيرة لكي تذوب وتتوزع بسرعة وبالنساي في التحضير، أو ذوبها. يمكن أن تحسب أن كل ١٥ جرام زبدة تساوي ملعقة صغيرة من الزيت. لا تُصَف الزبدة الساخنة. حافظ على الدهن أن يبقى بعيداً عن الخميرة، لأن الدهن يمنع الخميرة من التهدرج. ولا تستعمل الدهن المنخفض أو ما يعادله من الزبدة.


البيض : البيض يُعني العجينة. ويُحسّن لون الخبز، ويُشجع على تكوين الجزء الأبيض الرقيق من الخبز ، إذا استعملت البيض، خفف من كمية السوائل بما يتناسب مع كمية السوائل المسموح بها . اكسر البيض وضعه مع السوائل فوق الجميع إلى أن تصل كمية السوائل إلى الحد المذكور في الوصفة. صممت الوصفات لـ ٥٠ جرام من حجم البيض إذا كان البيض لديك أكبر حجماً. أضف قليلاً من الطحين، وإذا كان حجم البيض لديك أصغر؛ استعمل طحيناً أقل.


الحليب : يُستعمل في الوصفات الحليب الطازج أو حليب البودرة. فإذا استعمل حليب البودرة، تُضاف كمية الماء المنصوص عنها في الوصفة. فهي تُحسن من النكهة وتحفظ الخبز لفترة أطول. للوصفات التي يُستعمل فيها الحليب الطازج، يمكن مزجه بالماء لكي يتساوى مع حجم السائل المذكور في الوصفة. الحليب المقشود أو النصف مقشود هو الأفضل ليجنب الخبز إكتساب تركيبة مغلقة. وللحليب أيضاً تأثير استحلابي مما يؤدي إلى تهوية أفضل، وإعطاء الجزء الأبيض الرقيق تركيبة أفضل.

الماء : من شأن الماء ترطيب و تفعيل الخميرة. كما يُرطب مادة النشاء في الطحين ويساعد على تشكيل الجزء الأبيض ، يمكن أن يحل الماء محل الحليب، أو أي سائل آخر، كلياً أو جزئياً. يجب استعمال الماء بدرجة حرارة الغرفة.

● برنامج التشغيل المؤجل

على سبيل المثال : الوقت الآن هو : الساعة ٨ مساءً، وانت تريد أن يكون الخبز جاهزاً في الساعة السابعة صباح يوم غد .

برمج المنتج على 11:00 باستخدام الأزرار + و - ، اضغط على الزر  سوف يصدر المنتج مؤشراً صوتياً متبوعاً بظهور على المؤقت في الشاشة . يبدأ المؤقت بالموميض ■ ، ويبدأ العد العكسي . سوف يُضاء مفتاح التشغيل.

إذا أخطأت، وأردت تغيير ضبط الوقت، اضغط باستمرار على الزر  الى أن تسمع إشارة صوتية. ويعود الوقت الإقتراضي للعرض على الشاشة من جديد. ابدأ العملية مرة ثانية.

في برامج التشغيل المؤجلة ، لا تستعمل الوصفات التي تحتوي على الحليب الطازج، البيض، الكريما المخمّرة، اللبن، الجبنة أو الفواكهة الطازجة، لأنها سوف تتلف الى أن يحين وقت الطهي المؤجل .

يُمكنك برمجة المنتج لمدة ١٥ ساعة مُسبقة لأي عملية تريد أن يقوم بها، وفي الوقت الذي تريده. لا يمكن استعمال هذه الوظيفة في البرامج ١٥،١٤،١٣،١٢،١١،٨.

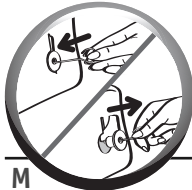
تأتي هذه الخطوة بعد اختيار البرنامج، مستوى التخميص ، والوزن. فيعرض وقت البرنامج على شاشة العرض. يُحسب فرق الوقت بين اللحظة التي بدأت فيها اختيار البرنامج، والوقت الذي تريد أن تكون فيه التحضيرات جاهزة.

يحفظ المنتج أوتوماتيكياً الفترة الزمنية التابعة للبرنامج المختار.

استعمال الأزرار + و - ، أثناء عرض الوقت على الشاشة (+ للزيادة، و - للنقصان). الكبسات الصغيرة تغير الوقت لفترة ١٠ دقائق + مؤشر صوتي. أما الإستمرار في الضغط على أحد الأزرار، فيؤدي الى تسريع عملية التغيير في الوقت بمعدل ١٠ دقائق دون توقف.

● نصيحة عملية

- < عند إخراج الرغيف، ضعه على جانبه بينما تستمر بحمله بيدك مرتدياً قفّاز الفرن.
- < باليد الأخرى، ادخل الخُطّاف في محور ذراع العجن - M.
- < اسحب بعناية لتحريك ذراع العجن - M.
- < اقلب الرغيف رأساً على عقب و اتركه على الشبكة لكي يبرد.



إذا انقطع التيار الكهربائي: إذا انقطع التيار الكهربائي عن البرنامج أثناء الدورة، فإن المنتج يوفر ٧ دقائق من الحماية للإبقاء على أوامر الضبط محفوظة. وتعود الدورة الى المتابعة من حيث توقفت . أما إذا عاد التيار بعد هذه الفترة ، تكون الضوابط قد فقدت.

إذا كنت تُخطط لبرنامج آخر ، وخبز رغيف آخر ، افتح الغطاء وانتظر ساعة كاملة قبل أن تبدأ بالعملية الثانية ، لكي تفسح المجال للمنتج أن يبرد تماماً .


لإخراج الرغيف : قد يلتصق ذراع العجن بالرغيف عند إخراجها، في هذه الحالة استعمل مُلحَق الخُطّاف كما يلي :

والكعك مع الباكينج باودر. يتناسب وزن الـ ١٠٠٠ جرام مع هذا البرنامج.



١٤- **المربى**. برنامج المربى ، يطهو المربى والكمبوت (الفواكهة المجففة) أوتوماتيكياً في المقلاة.

١٥- **المعكرونة** . برنامج رقم ١٤ للعجن فقط، انه مُخصّص لتخمير عجينة المعكرونة ، ولعمل النودلز مثلاً.


انتقاء لون التخميص.

ضبط لون التخميص الإفتراضي على مستوى الوسط .
البرامج : ١٢، ١٤، ١٥، لا يتوفر فيها ضبط اللون التخميص.
إمكانية لثلاث خيارات : خفيف / متوسط / داكن.
فإذا أردت تغيير الضبط الإفتراضي المسبق، اضغط على الزر  الى أن يتقابل المؤشر الضوئي بدرجة الضبط الذي اخترته.

التشغيل/ التوقف

اضغط على الزر  الذي يُشغّل المنتج. يبدأ العد العكسي. يمكنك توقيف البرنامج، أو إلغاء برنامج التشغيل المؤجل، باستمرارية الضغط على الزر .

انتقاء وزن الخبز.

حدّد وزن الخبز المُفترض بـ ١٠٠٠ جرام. يُعرض هذا الوزن من باب المعلومات فقط . البرامج : ١٢، ١١، ٩، ١٣، ١٤، ١٥، لا تتضمن ضبطاً للوزن . اضغط على الزر  لضبط الوزن المنتقى - ٥٠٠ جرام، ٧٥٠ جرام، أو ١٠٠٠ جرام. سيضاء المؤشر المواجه للضبط المنتقى.

الدورات

الجدول الموجود في صفحة (١١٢-١١٣) يتضمّن شرح عن مُختلف الدورات للبرامج المنتقاة.

العجن

لتشكيل تركيبة العجينة بحيث يكون الرفع فيها أفضل.

خلال هذه الدورة ، ومع البرامج ١، ٢، ٣، ٤، ٥، ٦، ٧، ٨، ١٠، ١٢، ١٣، يمكن إضافة المكونات اليها مثل : الفواكهة المجففة أو المكسرات، الزيوت وغيرها.

بعد سماع الإشارة الصوتية، يمكنك التدخل في إضافة المكونات. انظر في الجدول الملصق لأوقات التحضيرات (صفحة ١١٢ - ١١٣)، وكذلك في الجزء تحت عنوان "extra". في هذا العمود يُعرض الوقت الذي سوف يظهر على شاشة المنتج عند انطلاق الإشارة الصوتية. ولمزيد من المعلومات الدقيقة عن الوقت الذي يسبق الصوت ، يمكن طرح الوقت تحت عنوان "extra" من المجموع العام لوقت الخبز.

على سبيل المثال: "extra" = ٢:٥١ و "total time" = ٣:١٣، يكون الوقت اللازم لإضافة المكونات بعد ٢٢ دقيقة.

الراحة

اترك العجينة لترتاح لتحسين نوعية العجن.

الرفع

الوقت خلال تفاعل الخميرة لتجعل الخبز أكثر انتفاخاً واكتساب النكهة.

الخبز

يجول العجين الى خبز و يُعطيه اللون الذهبي المحمّص.

التسخين

المحافظة على الخبز ساخناً بعد الخبز. ننصح بإخراج الخبز مباشرة بعد عملية الخبز .

في البرامج ١، ٢، ٣، ٤، ٥، ٦، ٧، ٨، ٩، ١٠، ١٣، يمكنك ترك رغيف الخبز في المنتج. يوفر المنتج دورة تسخين أوتوماتيكية بعد عملية الخبز ، مدتها ساعة كاملة ، للحفاظ على الخبز ساخناً. تبقى الشاشة تعرض : "00:00" خلال ساعة التسخين، يبدأ المؤقت بالوميض ■. والمنتج يُصدر إشارة صوتية انتظامية على فترات متساوية. في نهاية الدورة، يتوقف أوتوماتيكياً بعد صدور عدة إشارات صوتية.

استعمال صانعة الخبز

الذي يُصنع ببرامج سريعة يكون متماسكاً أكثر من الخبز المصنوع بواسطة برامج أخرى.

٩- الخبز الخالي من الجلوتين . يُصنع الخبز الخالي

من الجلوتين من خلطة حصرية خالية من الجلوتين. تناسب المرضى المصابين بالتجويف البطني الذين لا يتحملون الجلوتين الموجود في النباتات من الفصيلة النجيلية (مثل الحنطة والشعير والذرة والأرز) .


يرجى الرجوع الى الإرشادات المحددة على العلبة. يجب أن يكون حوض العجن نظيفاً جداً لتجنب التلوث مع أنواع أخرى من الطحين. في حال الوجبات الخالية تماماً من الجلوتين، يرجى الحرص بأن تكون الخميرة أيضاً خالية من الجلوتين. إن تركيبة الطحين الخالي من الجلوتين تختلف في الأداء عن تركيبة العجين العادي. فهي تلتصق بجوانب حوض العجن ويجب كشطها بواسطة سباتولا بلاستيكية مرنة أثناء العجن. الخبز الخالي من الجلوتين يكون أكثر سماكة وأكثر شحوباً من الخبز العادي. يتوفر ضبط كمية ١٠٠٠ جرام فقط في هذا البرنامج.

١٠- الخبز الخالي من الملح . التخفيف من استهلاك الملح، يساعد على التقليل من خطر تصلب الشرايين.

١١- طهي الرغيف . برنامج الطهي مُحدد من ١٠ الى ٧٠ دقيقة. يمكن تعديله فقط في خطوات بمعدل ١٠ دقائق، مع تحميص متوسط أو داكن. يمكن اختيار هذا البرنامج بمفرده واستعماله :-

(a) برنامج عجينة الخبز
(b) لتسخين الخبز المسبق الطهي أو الخبز المُبرّد لكي يصبح خبزاً مقرمشاً.
(c) لإنهاء عملية الطهي في حال انقطاع التيار الكهربائي أثناء دورة طهي الخبز .

يجب أن لا تترك صانعة الخبز دون الرقابة أثناء استعمال البرنامج رقم ١١ .

لمقاطعة دورة الطهي قبل انتهائها، يمكن توقيف البرنامج يدوياً بالضغط على الزر .

١٢- عجينة الخبز . برنامج عجينة الخبز لا يخبز. إنه برنامج للعجن والرفع، لجميع المعجنات الخميرية مثل عجينة البيتزا، الخبز الأفرنجي، الخبز المُطلى.

١٣- الكيك . يمكن استعمال هذا البرنامج لعمل الكيك

سوف يُعرض لكل برنامج من البرامج ضبط افتراضي مُسبق. وبذلك يبقى عليك أن تختار الضبط الذي تريده يدوياً.

إختيار أحد البرامج

إختيار أحد البرامج، تُشطلق سلسلة من الخطوات الأوتوماتيكية الواحدة تلو الأخرى .

MENU يُتيح لك زر القائمة إختيار عدد مُعيّن من البرامج المُختلفة. ويُعرض الوقت التابع للبرنامج في شاشة العرض. في كل مرة تضغط فيها على الزر **MENU**، يتبدل الرقم على الشاشة الى البرنامج الذي يليه من ١ الى ١٥ :

١- الخبز الأبيض العادي : يُستعمل برنامج الخبز الأبيض العادي لتحضير معظم الوصفات التي يُستعمل فيها الطحين الأبيض.

٢- الخبز الأبيض السريع : هذا البرنامج يُشبه برنامج الخبز الأبيض العادي، ولكنه أسرع، وقد تكون تركيبة الخبز أكثر متماسكاً.

٣- الخبز الفرنسي . يُطابق برنامج الخبز الفرنسي وصفة الخبز الفرنسي الأبيض التقليدي .

٤- الخبز الأسمر . يُستعمل برنامج الخبز الأسمر لعمل الخبز من الطحين الأسمر.

٥- الخبز الأسمر السريع : هذا البرنامج يُشبه برنامج الخبز الأسمر، ولكنه أسرع، وقد تكون تركيبة هذا الخبز أكثر متماسكاً.

٦- الخبز الحلو . يُستعمل برنامج الخبز الحلو للوصفات التي تحتوي على المزيد من السكر والدهون، مثل البريوش وخبز الحليب. إذا كنت تستعمل طحيناً ذو خلطة خاصة للبريوش أو الخبز الإفرنجي، لا تزيد إجمالي كمية العجين عن ٧٥٠ جرام


٧- الخبز الحلو السريع : هذا البرنامج يُشبه برنامج الخبز الحلو، ولكنه أسرع، وقد تكون تركيبة الخبز أكثر متماسكاً.

٨- الخبز الأبيض السوبر سريع : البرنامج رقم ٨ مُخصّص لوصفة الخبز الأبيض السوبر سريع. الخبز

قبل استعمال المنتج للمرة الأولى

- تُرفع جميع الملحقات، وتُنزَع جميع المُصقّات من داخل وخارج المنتج - A.
- يُنظّف المنتج وجميع أجزائه بواسطة قطعة قماش رطبة.

بداية سريعة

- يُمدد السلك الكهربائي الى آخره، ويوصل المنتج بالمقبس الكهربائي.
- قد يصدر عن المنتج القليل من الرائحة عند التشغيل للمرة الاولى.
- تُمال مقلاة الخبز قليلاً على جنبها ثم تُفك لفصلها. ركّب ذراعي العجين - B - C.
- توضع المكونات في المقلاة حسب ما تحدده الوصفة تماماً. يجب التأكد أن جميع المكونات قد تم وزنها بدقة E - D -
- يُعاد تركيب مقلاة الخبز في صناعة الخبز، اضغط على أحد الجانبين ثم الجانب الآخر لتركيب سواقات الخلاط وشبكها في كلا الجانبين - G - F.
- يُغلق الغطاء في صناعة الخبز، وتُشغّل. بعد سماع الإشارة الصوتية، سوف يظهر على شاشة العرض البرنامج الأول كبرنامج افتراضي (١٠٠٠ جرام، تمحيص متوسط)، متبوعاً بالوقت التابع له - H.
- اضغط على الزر . سيُضاء المؤشّر الضوئي. سيبدأ المؤقت بالوميض. لقد بدأت الدورة - I - J.
- يفصل المنتج عن التيار الكهربائي في نهاية الطهي. تُمال مقلاة الخبز قليلاً على جنبها ثم تُفك لفصلها. استعمل دائماً قفّازات الفرن حيث تكون مقلاة الخبز شديدة الحرارة، مثل الجانب الداخلي للغطاء. ارفع الخبز وضعه فوق الرف واتركه ليبرد مدة ساعة واحدة على الأقل - K.

لكي تتعرف أكثر على صناعة الخبز، نقترح أن تُجرب أولاً وصفة "الخبز العادي" للترغيف الأول من صنعك.

المكونات - (م ص) < ملعقة صغيرة - (م ك) < ملعقة كبيرة	الخبز الأبيض العادي (البرنامج الأول)
1 - ماء = ٣٣٠ مللتر	التحمير = متوسط
2 - زيت = ٢ (م ك)	الوزن = ١٠٠٠ جرام
3 - ملح = ١,٥ (م ك)	الوقت = ٣:٠٩
4 - سكر = ١ (م ك)	
5 - حليب بودرة = ٢ (م ك)	
6 - طحين أبيض = ٦٠٥ جرام	
7 - خميرة = ملعقة كبيرة ونصف	

التحضير

- < مكونات جافة محددة
- < طحين، النصف الثاني
- < الخميرة
- تحضير الخبز يتأثر تأثيراً كبيراً بأحوال الرطوبة ودرجة الحرارة.

الإستعمال

الحرارة. في حالة الحرارة المرتفعة ، تُستعمل السوائل التي تقل درجة حرارتها عن المعتاد. وبالعكس إذا كانت الحرارة منخفضة، قد يكون من الضروري تسخين الماء أو الحليب (لا تزيد عن ٣٥ درجة مئوية).

- قد يكون من الضروري أيضاً التأكد من وضعية العجينة إثناء النصف الثاني من العجن : يجب أن تُشكّل كرة متساوية حيث تناسب بسهولة ضمن جدران المقلاة.

< إذا لم يندمج الطحين كله في العجينة ، يُضاف إليه القليل من الماء.

< إذا كانت العجينة مشبعة بالماء وتلتصق بالجوانب ، قد تكون بحاجة إلى إضافة القليل من الطحين.

مثل هذه التصحيحات ، يجب أن تؤخذ بالتدرج البطيء (ليس أكثر من مُعدل ملعقة صغيرة في كل مرة) ، وانتظر لكي ترى التقدم في التصحيح قبل المتابعة.

- هناك خطأ شائع حيث يعتقد البعض أن الزيادة

في كمية الخميرة تجعل الخبز يرتفع أكثر، والحقيقة عكس ذلك تماماً، فهذه الزيادة تكسب تركيبة العجين هشاشة عند الخبز، فقد ترفع الخبر في بداية الطهي ، ولكنه يعود للانخفاض عند انتهائه . يمكنك اختبار حالة العجين قبل الخبز، وذلك بلمسه بطرف الإصبع: يجب أن يبدي العجين مقاومة صغيرة، وتختفي آثار لمسة الإصبع شيئاً فشيئاً.

٢- يجب أن تكون جميع المكونات المستعملة بنفس درجة حرارة الغرفة (مالم يُشار إلى غير ذلك)، وأن تكون أوزانها محددة ودقيقة. تُقاس السوائل بواسطة كوب القياس المُرْفَق. يُستعمل المقياس المُرْفَق مزدوج الملعقتين ، ملعقة على كل طرف. جميع قياسات الملاعق تكون على المستوى الفعلي وبدون أي زيادة. المقاييس الخاطئة تُعطي نتائج سيئة.

٣- لتحضير الخبز بنتائج باهرة ، تُستعمل المكونات الصحيحة. تُستعمل المكونات قبل تاريخ انتهاء صلاحيتها ، وتُحفظ في مكان بارد وجاف.

٤- من الضروري أن تُقاس كميات الطحين بدقة متناهية. ولهذا السبب يجب أن يُقاس وزن الطحين في ميزان المطبخ. استعمل مطروف خميرة الرقائق الجافة (تُباع في المملكة المتحدة تحت اسم Easy Bake أو Yeast Fast Action) مالم يُشار إلى غير ذلك في الوصفة، لا تستعمل الباكينج باوذر. عندما تفتح علبة الخميرة ، يجب إعادة إقفالها بإحكام وتخزينها في مكان بارد واستعمالها خلال ٤٨ ساعة).

٥- لكي تتجنب إفساد العجينة، ننصح أن توضع المكونات في مقلاة الخبز في البداية ، وبذلك تتحاشى فتح الغطاء أثناء الإستعمال (مالم يُشار إلى غير ذلك). يجب اتباع التعليمات الواردة في الوصفة والتقيّد بالكميات المحددة فيها، أولاً السوائل، ثم المكونات الجافة. يجب أن لا تتصل الخميرة بأي نوع من السوائل، السكر أو الملح.

الترتيب العام الذي يجب اتباعه :

- < السوائل (زبدة، زيت، بيض، ماء، حليب)
- < الملح
- < السكر
- < الطحين، النصف الأول
- < حليب البودرة

في الأماكن التالية :

- لا تستعمل المنتج كمصدر للحرارة.
- لا تستعمل المنتج لطهي غير الخبز والمربى.
- لا تضع الورق أو البلاستيك داخل المنتج أو فوقه.
- في حال اشتعل أي جزء من المنتج ، لا تحاول إطفاءه بالماء.
- افصل المنتج عن التيار وحاول إخماد اللهب بقطعة قماش رطبة.
- من أجل سلامتك، استعمل فقط الملحقات وقطع الغيار المناسبة للمنتج.
- تتعرض جميع المنتجات لإختبارات الجودة. وهذا يتضمن استعمالاً تجريبياً لبعض المنتجات يتم اختيارها عشوائياً، هذا ما يُفسر آثار الإستعمال على بعض المنتجات.
- عند استعمال البرنامج رقم ١٠ (المربى ، الكمبوت)، يجب توخي الحرص من تصاعد البخار و الرذاذ الساخن الصادر عند فتح الغطاء.
- لا تسد منافذ التهوية في المنتج.
- يجب توخي الحرص دائماً ، فالبخار يتصاعد من المنتج عند فتح الغطاء أثناء أو في نهاية البرنامج.
- عند استعمال البرنامج رقم ١٤ (مربى، كمبوت)، يُرجى أخذ الحيطة والحذر من البخار المتصاعد عند رفع الغطاء.
- لا تزد كميات إضافية على الكميات المذكورة في الوصفة.
- لا تتعدى الوزن الإجمالي عن ١٠٠٠ جرام من العجين.
- لا تتعدى الوزن الإجمالي عن ٦٢٠ جرام من الطحين و ١٣ جرام من الخميرة
- قياس الضجيج لهذا المُنتج هو ٦٠ ديسبل .
- في الأماكن التالية :
 - المطابخ المُخصصة للموظفين ، المحلات التجارية، المكاتب وأماكن العمل المُشابهة الأخرى؛
 - المزارع؛
 - في الفنادق بواسطة النزلاء، في الفنادق الشعبية والأماكن المُشابهة؛
 - في صالات الإستقبال وتقديم الفطور.
- يجب فصل المنتج عن التيار الكهربائي مباشرة بعد الإستعمال، وقبل أي عملية تنظيف أو صيانة.
- لا تستعمل هذا المنتج إذا :-
 - كان السلك الكهربائي التابع له تالفاً.
 - إذا سقط المنتج أرضاً، و ظهرت عليه علامات العطب، أو انه لم يعد يعمل بكفاءة. في هذه الحالة، يجب عرض المنتج على مركز خدمة مُعتمد تفادياً للأخطار. يرجى العودة الى وثيقة الضمانة.
- إذا كان السلك الكهربائي تالفاً، يجب استبداله بواسطة المُصنِّع أو بواسطة شخص مؤهل لمثل هذا العمل لكي تتجنَّب الأخطار.
- أي إجراء من طرفك غير التنظيف والصيانة العادية، يجب أن يكون من قبل مركز الخدمة المعتمد من قبلنا.
- لا تعمر المنتج أو السلك الكهربائي التابع له أو القابس الكهربائي في الماء، أو في أي سائل آخر.
- لا تدع السلك الكهربائي متديلاً، أو في متناول الأطفال.
- لا تدع السلك الكهربائي يلامس الأجزاء الحارّة من المنتج. أو يمر بالقرب من أي مصدر حراري، أو فوق حافة حادة.
- لا تلمس نافذة الرؤية أثناء الطهي وبعده مباشرة .
قد تكون حرارة نافذة الرؤية مرتفعة .
- لا تفصل المنتج عن التيار الكهربائي بشدّ السلك.
- استعمل فقط وصلة كهربائية في حالة جيدة ومناسبة للقوة التي يتطلبها المنتج، وأن تكون مؤرّضة.
- لا تضع المنتج فوق أجهزة كهربائية أخرى.

وصف الأجزاء

- 1- غطاء مع نافذة للرؤية
 - 2- لوحة التحكم
 - a- شاشة عرض
 - b- زر "تشغيل/توقف"
 - c- انتقال الوزن
 - d- مفاتيح لضبط التشغيل المؤجّل
 - و تعديل الوقت للبرنامج ١١
 - e- انتقال لون التحييص
 - f- خيارات البرامج
 - g- مؤشر ضوئي للتشغيل
- 3- مقلاة الخبز
 - 4- ذراع العجن
 - 5- كوب مُدرج للقياس
 - 6- ملعقة كبيرة للقياس
 - ملعقة صغيرة للقياس
 - 7- علاقة (خطّاف) مُلحقة لرفع ذراع العجن

إرشادات للسلامة

حماية البيئة أولاً!

- ① يحتوي هذا المنتج على مواد ذات قيمة صناعية ، ويمكن إعادة استعمالها أو معالجتها .
② يرجى ايداع المنتج لدى الجهات المحلية المُختصة بمعالجة المهملات .



- يُرجى قراءة واتباع هذه الإرشادات قبل استعمال المنتج للمرة الأولى : لن تتحمل الشركة المُصنعة أية مسؤولية عن المنتج في حال عدم التقيد بالإرشادات المرفقة.
- من أجل سلامتك، يخضع هذا المنتج للمعايير التقنية وقوانين السلامة السارية المفعول. (قانون التيار المنخفض، قانون التوافقية الكهرومغناطيسية ، القوانين الخاصة بالمواد التي اتصال مباشر بالطعام، قانون البيئة (...).
- لم يُعد هذا المنتج للتشغيل بواسطة مؤقت خارجي أو نظام منفصل للتحكم عن بعد.
- لم يُعد هذا المنتج للإستعمال بواسطة أشخاص (بمن فيهم الأطفال) ممن لا يتمتعون بالقدرة الجسدية، أو بالإمكانات العقلية، أو إذا كانوا يعانون من القصور أو النقص في الخبرة أو المعرفة، ما لم يكونوا تحت رعاية شخص لديه المعرفة التامة والدراية في استعمال هذا المنتج. لا تترك المنتج في متناول الأطفال وتأكد أن لا يتخذونه مجالاً للعب.
- استعمل المنتج فوق سطح ثابت مُقاوم للحرارة ، بعيداً عن رذاذ الماء. ولا تتبّته في خزائن المطبخ .
- تأكد أن توتر شبكة الكهرباء عندك يتناسب مع ما هو مبين في المنتج. إن أي خطأ في توصيل التيار الكهربائي يلغي الضمانة.
- من الضروري توصيل المنتج بمقبس كهربائي مؤرض. عدم التقيد بالتوصيل بمقبس مؤرض قد يسبب صعقة كهربائية قد ينتج عنها أضرار أواذى. من أجل سلامتك يجب أن يكون التأريض متوافقاً مع المعايير الكهربائية في البلد حيث أنت. إذا لم تكن التوصيلات الكهربائية تحتوي على مخرج للتأريض، فمن الضروري أن يتم التعديل في التوصيلات قبل توصيل المنتج بالتيار.
- صمّم هذا المنتج للإستعمال المنزلي فقط ، وليس خارج المنزل. وفي حال أي استعمال إحترافي أو لا يتفق مع الإرشادات المرفقة وينتج عنه عطب في المنتج، لن تكون الشركة المُصنعة مسؤولة عنه، وبالتالي تسقط الضمانة عن المنتج.
- صمّم هذا المنتج للإستعمال في المنازل فقط ، ولم يُصمّم للإستعمال في الأماكن والأحوال المُدرجة أدناه، وتسقط الضمانة في حال تم استعمال المنتج



Moulinex®

home bread

FR 4 - 15

NL 16 - 27

DE 28 - 39

EN 40 - 51

DA 52 - 63

NO 64 - 75

SV 76 - 87

FI 88 - 99

TR 100-111

FA 114 - 125

AR 126 - 137

Ref. NC00018388

www.moulinex.com