



**Venga**

Fax +32 2 359 95 50

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.

**Venga**

**Brotbackautomat**

**Bread maker**

**Machine à pain**

**Broodbakmachine**

**Máquina de hacer pan**

**Máquina para cozer pão**

**Macchina per il pane**

**Urządzenie do wypieku chleba**

**Masina de preparat pâine**



I/B Version  
110711

**VG BBA 1**

**220-240V~ 50Hz 480-580W**



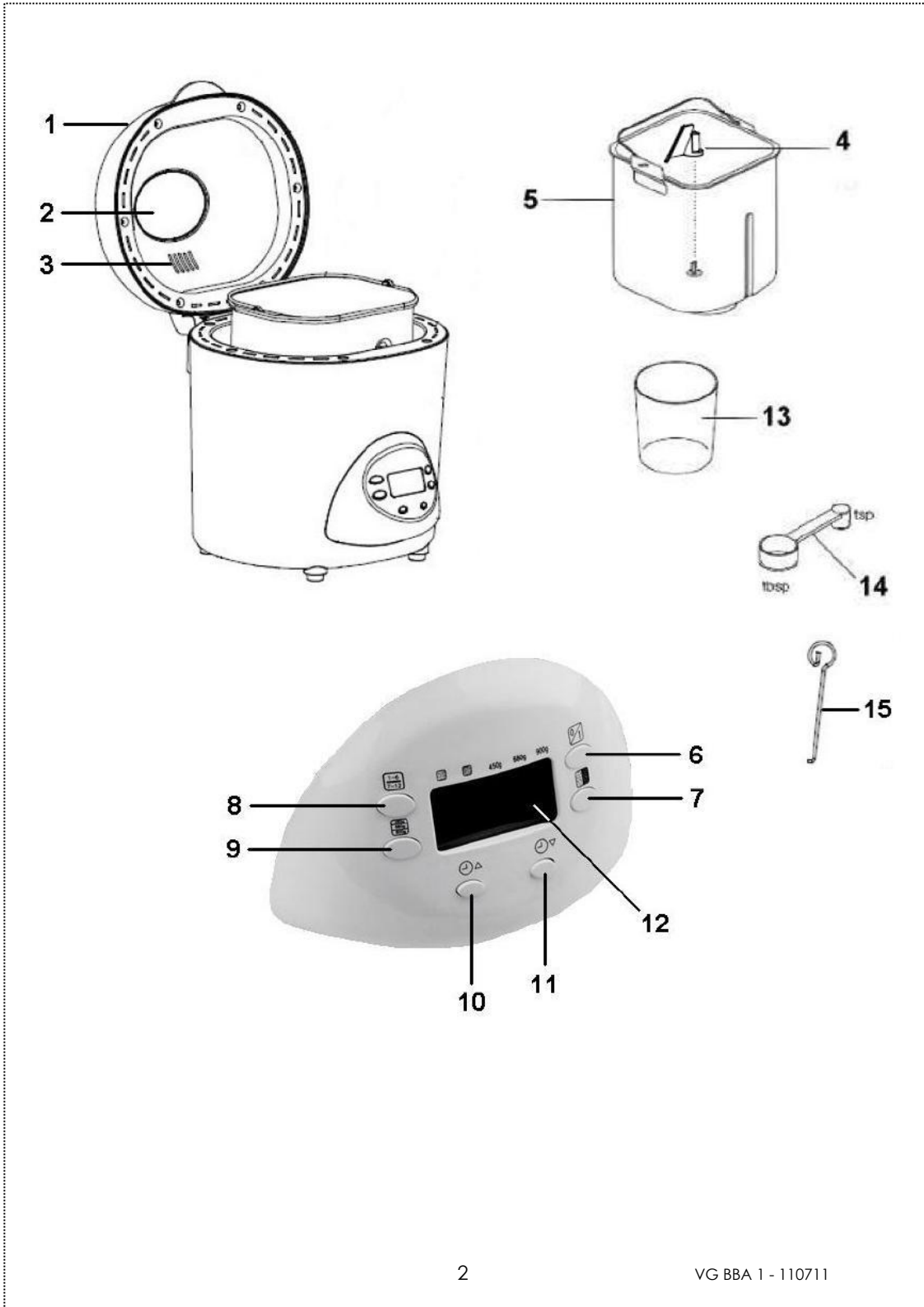
Front cover page (first page)

Assembly page 1/168

# Venga

Fax +32 2 359 95 50

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.





Fax +32 2 359 95 50

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.



## D

### Gerät

1. Deckel
2. Sichtfenster
3. Belüftungsgitter
4. Kneithaken
5. Backform

### Bedienelement

6. Start/Stop-Taste (0/1)
7. Taste zur Regelung der Krustefarbe
8. MENU-Knopf zur Einstellung eines Programms
9. Taste zur Einstellung des Gewichtes
10. Knopf um die Einstellung der Zeitschaltuhr zu steigern
11. Knopf um die Einstellung der Zeitschaltuhr zu senken
12. LCD-Display

### Zubehör

13. Messbecher
14. Messlöffel
15. Haken

## GB

### Appliance

1. Lid
2. Viewing window
3. Air vents
4. Kneading blade
5. Baking fin

### Control panel

6. Start/Stop key (0/1)
7. Crust colour key
8. Menu key
9. Loaf weight key
10. Time up key
11. Time down key
12. LCD display

### Accessories

13. Measuring cup
14. Measuring spoon
15. Hook

## FR

### Appareil

1. Couvercle
2. Fenêtre du couvercle
3. Grille d'aération
4. Pétrisseur
5. Moule

### Panneau de commande

6. Bouton start/stop (0/1)
7. Bouton de réglage de la cuisson de la croûte
8. Bouton de sélection des programmes (MENU)
9. Bouton de réglage du poids du pain
10. Bouton pour augmenter le délai de démarrage différé
11. Bouton pour réduire le délai de démarrage différé
12. Affichage LCD

### Accessoires

13. Bol doseur
14. Cuillère de dosage
15. Crochet

## NL

### Toestel

1. Deksel
2. Kijkvenster
3. Verluchtingsrooster
4. Kneedhaak
5. Bakvorm

### Bedieningspaneel

6. Start/Stop-knop (0/1)
7. Knop voor het instellen van de korstkleur
8. MENU-knop voor het instellen van een programma
9. Knop voor het instellen van het gewicht
10. Knop van de tijdschakelaar om tijd toe te voegen
11. Knop van de tijdschakelaar om tijd te reduceren
12. LCD-display

### Accessoires

13. Maatbeker
14. Maatlepel
15. Haak



Fax +32 2 359 95 50

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.



## SP

### Aparato

1. Tapa
2. Ventana de la tapa
3. Rejilla de aeración
4. Amasadora
5. Molde

### Panel de mandos

6. Botón start/stop (encendido/apagado) (0/1)
7. Botón de reglaje de la cocción de la corteza
8. Botón de selección de los programas (MENU)
9. Botón de reglaje del peso del pan
10. Botón para aumentar el plazo de arranque diferido
11. Botón para reducir el plazo de arranque diferido
12. Pantalla LCD

### Accesorios

13. Recipiente de dosificación
14. Cuchara dosificadora
15. Gancho

## P

### Aparelho

1. Tampa
2. Janela da tampa
3. Grelha para ventilação
4. Amassador
5. Forma

### Painel com comandos

6. Botão start/stop (ligado/desligado) (0/1)
7. Botão para regular o cozimento da cõdea do pão
8. Botão de selecção dos programas (MENU)
9. Botão para regular o peso do pão
10. Botão para aumentar o prazo do arranque diferido
11. Botão para reduzir o prazo do arranque diferido
12. Écrã LCD

### Acessórios

13. Taça medidora
14. Colher doseadora
15. Gancho

## I

### Apparecchio

1. Coperchio
2. Finestra del coperchio
3. Griglia di aerazione
4. Impastatrice
5. Forma

### Pannello di controllo

6. Pulsante start/stop (acceso/spento) (0/1)
7. Pulsante di regolamento della cottura della crosta
8. Pulsante di selezione dei programmi (MENU)
9. Pulsante di regolamento del peso del pane
10. Pulsante per aumentare il termine di avviamento differito
11. Pulsante per ridurre il termine di avviamento differito
12. Schermo LCD

### Accessori

13. Misura
14. Cucchiaino dosatore
15. Gancio

## PL

### Urządzenie

1. Pokrywa
2. Okienko
3. Otwory wentylacyjne
4. Łopatkı do wyrabiania ciasta
5. Miska do pieczenia

### Panel sterowania

6. Przycisk Start/Stop (0/1)
7. Przycisk zabrzozwienia
8. Przycisk menu
9. Przycisk wagi bohenka
10. Przycisk do zwiększania czasu
11. Przycisk do redukcji czasu
12. Wyświetlacz LCD

### Akcesoria dodatkowe

13. Kubek-miarka
14. Łyzeczka-miarka
15. Haczyk



Fax +32 2 359 95 50

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.



## RO

### Aparatul

1. Capac
2. Vizor
3. Aerisire
4. Lama pentru framantat
5. Vasul pentru coacere

### Panoul de comanda

6. Butonul de start/stop (0/1)
7. Butonul pentru controlul culorii crustei
8. Butonul pentru selectia programelor (menu)
9. Butonul pentru reglarea greutatii painii
10. Butonul pentru marirea perioadei de intarziere a pornirii
11. Butonul pentru reducerea perioadei de intarziere a pornirii
12. Afisaj LCD

### Accesorii

13. Bol pentru masurare
14. Lingura pentru masurare
15. Carlig



Fax +32 2 359 95 50

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.




## **D** GEBRAUCHSANLEITUNG

### WICHTIGE SICHERHEITSVORSCHRIFTEN

Lesen Sie aufmerksam die Gebrauchsanleitung, bevor Sie Ihr Gerät benutzen, und befolgen Sie immer die Sicherheitsvorschriften und die Gebrauchsanweisung.

**Wichtig:** Personen (einschließlich Kinder), die aufgrund ihrer physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder ihrer Unerfahrenheit oder Unkenntnis nicht in der Lage sind, das Gerät sicher zu benutzen, sollten dieses Gerät nicht ohne Aufsicht oder Anweisung durch eine verantwortliche Person benutzen. Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.

- Kontrollieren Sie, ob die Netzspannung mit der auf dem Gerät vermerkten Spannung übereinstimmt, bevor Sie das Gerät benutzen.
- Lassen Sie Ihr Gerät niemals beim Gebrauch unbeaufsichtigt.
- Überprüfen Sie regelmäßig die Anschlussleitung und das Gerät auf Beschädigungen. Bei Beschädigungen an Anschlussleitung oder Gerät, darf das Gerät aus Sicherheitsgründen nicht mehr benutzt werden. Für Reparaturen wenden Sie sich an einen Fachmann (\*).
- Benutzen Sie das Gerät nur zu Haushaltszwecken, wie in der Bedienungsanleitung angegeben.
- Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten, weder zum Reinigen, noch zu einem anderen Zweck. Geben Sie das Gerät niemals in die Spülmaschine.
- Seien Sie nach dem Backvorgang äußerst vorsichtig, da das Gerät während des Backvorganges sehr heiß wird. Warten Sie, bis es völlig erkaltet hat, und ziehen Sie immer den Stecker aus der Steckdose, bevor Sie es reinigen oder wegräumen.
- Benutzen Sie das Gerät nicht in der Nähe einer Wärmequelle.
- Benutzen Sie das Gerät nicht im Freien und bewahren Sie es an einem trockenen Platz auf.
- Benutzen Sie nur Zubehör, welches vom Lieferanten empfohlen wurde. Anderes Zubehör stellt eine Gefahr für den Benutzer dar und das Gerät könnte dadurch beschädigt werden.
- Ziehen Sie niemals an der Anschlussleitung, um das Gerät zu bewegen. Achten Sie darauf, dass zufälligerweise die Anschlussleitung nicht irgendwo hängen bleibt und dies zum Fall des Gerätes führen könnte. Wickeln Sie die Anschlussleitung nicht um das Gerät oder knicken Sie diese nicht.
- Stellen Sie das Gerät auf einen Tisch oder auf eine ebene Fläche damit es nicht umfällt.
- Achten Sie darauf, dass die Anschlussleitung nicht mit den heißen Teilen des Gerätes in Kontakt kommt.
- Achten Sie darauf, dass die heißen Teile nicht mit leicht entflammbarem Material, wie Gardinen, Tischdecken, usw. in Berührung kommen. Brandgefahr!
- Während des Gebrauchs können zugängliche Teile des Gerätes eine sehr hohe Temperatur erreichen. Berühren Sie diese Teile nicht während des Gebrauchs, sondern betätigen Sie nur die Regelknöpfe.** Wenn das Symbol  auf einer gewissen Fläche des Gerätes geklebt ist, ist es eine Warnung. Dieses Symbol bedeutet: ACHTUNG, diese Fläche könnte während des Gebrauches heiß werden.
- Achten Sie darauf, dass die Beschichtung der Backform und des Knethakens nicht abgekratzt wird, da ansonsten die Antihaftbeschichtung beschädigt werden könnte.
- Überschreiten Sie niemals die Mengen Mehl und Hefe, die in dieser Bedienungsanleitung empfohlen werden, da der Teig sonst aus der Backform überlaufen würde.
- Decken Sie das Gerät niemals ab (z.B. mit einem Tuch), da dies den Dampfaustritt behindern würde.
- Um elektrische Schläge zu vermeiden, und um die Backform nicht zu beschädigen, stecken Sie keine Gegenstände in die Backform.
- Ihr Gerät darf niemals über eine externe Zeitschaltuhr oder irgendein anderes, separates Fernbedienungssystem eingeschaltet werden.



Fax +32 2 359 95 50

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.



(\*) Fachmann: anerkannter Kundendienst des Lieferanten oder des Importeurs, der für derartige Reparaturen zuständig ist. Für eventuelle Reparaturen wenden Sie sich bitte an diesen Kundendienst.

#### **BEMERKUNG**

Das Gerät hat ein relativ kurzes Kabel damit der Benutzer nicht darüber fallen oder darauf treten kann. Sie können durchaus eine Verlängerungsschnur benutzen. Achten Sie dennoch auf folgendes:

- Die Spannung der Verlängerungsschnur sollte mit der Spannung des Gerätes übereinstimmen oder selbst höher sein.
- Um Unfälle zu vermeiden, darauf achten, dass die Anschlussleitung nicht herunterhängt und Sie darüber stolpern.

#### **BEVOR DEM ERSTEN GEBRAUCH**

Packen Sie das Gerät aus, und entsorgen Sie alle Packungsmaterial. Reinigen Sie den Deckel, die Backform und andere Zubehörteile mit einem feuchten Tuch, und trocknen Sie alle Teile sorgfältig ab.

Die Qualität des Brotes, das Sie erhalten kann von vielen Faktoren abhängen. Deshalb ist es notwendig, die Zutaten und ihre Interaktion zu kennen.

#### **Temperatur**

Alle Zutaten, die Sie in den Brotbackautomaten hineingeben sollten Zimmertemperatur haben. Auch der Raum, in dem Sie das Brot backen, sollte normal (15 – 34°C, und idealerweise 20 – 23°C) temperiert sein.

#### **Dosierung der Zutaten**

- Ihr Gerät ist mit einem Messbecher und einer kombinierten Messlöffel (groß und klein) ausgerüstet. Messen Sie die Zutaten ausschließlich mit diesen Zubehörteilen. Die Dosierungen in den Rezepten dieser Bedienungsanleitung sind auf diese Zubehörteile abgestimmt.
- In dieser Bedienungsanleitung wird oft auf "Messbecher" und Teile eines Messbechers verwiesen. Dies entspricht dem Wort "CUP", das sich auf dem Messbecher (250ml) befindet.
- Auf dem Messlöffel gibt es folgende Markierungen:

"Tablespoon" bedeutet Esslöffel = 15ml

"Teaspoon" bedeutet Teelöffel = 5ml

- Um die flüssigen Zutaten zu messen, füllen Sie den Messbecher und stellen Sie ihn auf eine ebene Fläche. Hocken Sie nieder bis Ihre Augen sich am Niveau des Messbechers befinden. Das Niveau der Flüssigkeit muss der Markierung der gewünschten Menge entsprechen. Eine annähernde Messung ist nicht ausreichend und könnte das Gleichgewicht des Rezeptes zerstören.
- Um Mehl zu messen, füllen Sie den Messbecher ein bisschen über dem Rand, und entfernen Sie den Überrest mit einem flachen Utensil, das Sie über den Rand reiben. Zerstampfen Sie das Mehl nicht, da Sie dann eine zu große Menge benutzen würden. Sieben Sie das Mehl nicht. Für kleine Mengen, benutzen Sie den Messlöffel und vergewissern Sie sich, dass er flach gefüllt ist, nicht rund. Für manche trockne Zutaten wie Rosinen oder Schokoladenstreusel sollten Sie eine Küchenwaage benutzen.



Fax +32 2 359 95 50

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.



### Geografische Höhe

In Hochlagen (mehr als 914 Meter) verdunstet Wasser schneller und das Brot geht auch schneller auf. Daher ist es in den Hochlagen notwendig, die Rezepte dementsprechend leicht zu korrigieren, indem Sie etwas mehr Flüssigkeit oder etwas weniger trockne Zutaten benutzen. Nachfolgende Tabelle gibt Ihnen die Lösungen, der Höhe entsprechend:

Modifizierung	HÖHE		
	914m	1524m	2133m
Reduzieren Sie die Hefemenge: pro Teelöffel im Rezept, reduzieren Sie um	1/8 Teelöffel	1/8 – 1/4 Teelöffel	+ 1/4 Teelöffel
Reduzieren Sie die Zuckermenge: pro Esslöffel im Rezept, reduzieren Sie um	0-1 Teelöffel	0-2 Esslöffel	1-2 Teelöffel
Fügen Sie Flüssigkeit hinzu: pro Messbecher im Rezept, fügen Sie folgende Menge hinzu	1-2 Esslöffel	2-4 Esslöffel	3-4 Esslöffel

### Zutaten

Der kritischste Faktor für den Erfolg des Brotbackens ist die Qualität und Frische der Zutaten. Bitte beachten sie auch, dass die Mengeneinheiten der Zutaten genauestens eingehalten werden müssen.

#### Allzweckmehl

Allzweckmehl ist eine Mischung von weichem und hartem Weizen, speziell für Brot und Kuchen entworfen. Obwohl dieses Mehl zu guten Ergebnissen führt, empfehlen wir Ihnen jedoch Brotmehl zu benutzen.

#### Brotmehl

Brotmehl enthält einen hohen Gluten-/Proteingehalt, und wurde mit Backhilfsmitteln, die den Teig während des Knetprozesses flexibler machen, behandelt. Im Allgemeinen hat diese Mehlsorte einen höheren Glutengehalt als Allzweckmehl, was von Sorte zu Sorte aber variieren kann. Wir empfehlen Ihnen Brotmehl zu benutzen, obwohl Allzweckmehl auch zu guten Ergebnissen führen wird.

#### Vollkornmehl

Vollkornmehl wird aus vollständigen Weizenkörnern produziert und enthält noch die Kleie und den Keim, wodurch dieses Mehl dichter und reicher an Nährstoffen als Allzweckmehl ist. Brot, das mit Vollkornmehl gemacht wurde, ist im Allgemeinen kleiner und schwerer als Weißbrot. Um dies zu lösen, kann man dieses Mehl mit Allzweckmehl, Brotmehl oder Gluten mischen. Das Brot wird dann höher und weicher sein.





Fax +32 2 359 95 50

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.



### **Roggenmehl**

Roggenmehl ist reich an Fasern und kann mit Vollkornmehl verglichen werden. Diese Mehlsorte muss stets mit Weizenmehl, Allzweckmehl oder Brotmehl gemischt werden, da Roggenmehl nicht genug Gluten enthält um zu einem guten Ergebnis zu führen.

### **Gluten**

Gluten ist das Protein, das sich in Weizen befindet und den Teig elastisch macht. Gluten findet man in den meisten Supermärkten und bei den Lebensmittelhändlern. Es wird manchmal in kleinen Mengen mit dichten Mehlsorten, die wenig Gluten enthalten, gemischt um das Volumen des Brotes zu vergrößern und die Textur lockerer zu machen.

### **Kuchenmehl**

Kuchenmehl, das wenig Gluten/Protein enthält, wurde speziell für Kuchenrezepte entworfen. Es ist nicht für Brotrezepte geeignet.

### **Mehl mit Backpulver**

Mehl mit Backpulver enthält unnötige Aufgемittel die schädlich sind für die Zubereitung von Brot oder Kuchen. Es ist also nicht für dieses Gerät geeignet.

### **Kleie**

Kleie (nicht behandelt) und der Weizenkeim sind die rohen Hülsen des Weizens oder des Roggens, die vom Mehl getrennt werden. Diese werden dem Brot in kleinen Mengen hinzugefügt um es mehr Geschmack zu geben. Sie werden auch benutzt um die Textur des Brotes zu verbessern.

### **Maisgrieß und Hafermehl**

Maisgrieß und Hafermehl kommen aus fein- oder grob gemahlenem gelbem oder weißem Mais und aus Haferflocken. Diese werden hauptsächlich benutzt um den Geschmack und die Textur des Brotes zu verbessern.

### **Gemahlener Weizen**

Gemahlener Weizen hat eine sehr rohe Textur. Er stammt aus zerschmettertem Weizenkorn. Gemahlener Weizen gibt Vollkornbrot einen Nussgeschmack und eine knusprige Textur.

### **Siebenkornmehl**

Siebenkornmehl ist eine Mischung von gemahlenem Weizen, Hafer, Roggen, gemahlener Kleie, Maisgrieß, Flachs und Hirse.

### **Hefe**

Während der Fermentierung, produziert die Hefe Kohlendioxyd, das zum Brotbacken notwendig ist. Um dieses Gas zu produzieren benötigt die Hefe Kohlenhydrat, das man in Mehl und Zucker findet. In allen Rezepten wo Hefe notwendig ist, wird Trockenhefe mit schneller Wirkung benutzt. Es gibt eigentlich 4 Hefesorten: frische Hefe, Trockenhefe, Hefe mit schneller Wirkung, Hefe für Brotbackautomaten. Wir empfehlen Ihnen Trockenhefe zu benutzen, obwohl



Fax +32 2 359 95 50

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.



Trockenhefe mit schneller Wirkung in kleinen Mengen auch zu guten Ergebnissen führt. Frische Hefe ergibt keine gute Ergebnisse. Sie müssen Hefe immer im Kühlschrank aufbewahren damit diese frisch bleibt. Wenn Sie die Hefe in einem zu heißen Raum aufbewahren, wird sie verderben. Es ist auch sehr wichtig sich zu vergewissern, dass die Hefe noch frisch ist, indem Sie das Verfalldatum kontrollieren. Sobald die Verpackung geöffnet ist, ist es wichtig diese gut zu schließen und den Rest in den Kühlschrank zu stellen für künftigen Gebrauch. Oft ist verdorbene oder alte Hefe die Ursache eines schlechten Ergebnisses. Sie können einen Test machen, um zu wissen, ob die Hefe noch aktiv bzw. zu alt ist:

- Gießen Sie ½ Messbecher Leitungswasser in eine Tasse.
- Fügen Sie 1 Teelöffel Zucker hinzu und mischen Sie. Bestreuen Sie mit 2 Teelöffeln Hefe.
- Stellen Sie die Tasse in einen warmen Raum, und warten Sie 10 Minuten.
- Die Mischung sollte schäumen und einen starken Hefegeruch freigeben. Wenn dies nicht der Fall ist, ist die Hefe zu alt. Sie sollten neue Hefe kaufen.

#### **Zucker**

Zucker spielt für die Farbe und den Geschmack des Brotes eine wichtige Rolle. Er hat auch eine Funktion im Fermentationsvorgang, da er als Nahrung dient für die Hefe. Wenn ein Rezept Zucker benötigt, sollten Sie Kristallzucker benutzen. Ersetzen Sie diese Zuckersorte nicht durch Pulverzucker oder braunen Zucker, es sei denn, dass das im Rezept so erwähnt ist. Benutzen Sie keine chemische Süßstoffe, da die Hefe damit nicht richtig reagiert.

#### **Salz**

Salz ist notwendig für das Gleichgewicht und den Geschmack des Brotes und der Kuchen, und auch für die Krustefarbe. Um Gesundheitsgründen, können Sie Salz weglassen. Das Brot dürfte aber etwas mehr aufgehen als normales Brot.

#### **Flüssigkeit/Milch**

Um Brot zu backen, können Sie auch Flüssigkeiten wie Milch oder eine Kombination von Milchpulver und Wasser benutzen. Milch gibt dem Brot mehr Geschmack und eine weichere Textur und Kruste, während nur Wasser die Kruste knuspriger macht. Wenn Sie die Zeitschaltuhr benutzen, geben Sie bitte nur Milchpulver ins Gerät. Manche Rezepte benötigen Fruchtsaft um dem Brot mehr Geschmack zu geben.

#### **Eier**

Eier geben dem Brotteig und Kuchenteig eine reiche und weiche Textur. Benutzen Sie stets dicke Eier.

#### **Butter, Öl oder Margarine**

Butter, Öl und Margarine geben dem Brot mit Hefe eine weiche Textur. Brot mit Butter können Sie länger aufbewahren. Wenn Sie Butter oder Margarine, die gerade aus dem Kühlschrank kommt, müssen Sie diese in kleine Würfel zerschneiden um die Mischung während des Knetvorganges zu erleichtern.

#### **Backpulver**

Backpulver ist ein Aufgemittel, das für Kuchen und schnell gebackenes Brot benutzt wird. Dieses Aufgemittel benötigt keine Aufgezeit bevor dem Backvorgang, da die chemische Reaktion auftritt, wenn die flüssigen Zutaten hinzugefügt werden.



Fax +32 2 359 95 50

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.



### **Natriumbikarbonat**

Natriumbikarbonat ist ein anderes Aufgehmittel, das man nicht mit Backpulver verwirren darf. Es benötigt auch keine Aufgehzeit bevor dem Backvorgang, da die chemische Reaktion während des Backvorganges stattfindet.

### **Spezielle Glasur für Brot:**

#### **Wählen Sie eine der nachfolgenden Glasuren um Ihr Brot zu verbessern:**

**Eierglasur:** Klopfen Sie ein Ei und 1 Teelöffel Wasser. Decken Sie den Teig mit der Mischung, bevor Sie ihn in den Ofen stecken.

**Kruste mit geschmolzener Butter:** Gießen Sie geschmolzene Butter auf frisch gebackenes Brot um eine weichere Kruste zu erhalten.

**Milchglasur:** Decken Sie frisch gebackenes Brot mit Milch oder Sahne um eine weiche und glänzende Kruste zu bekommen.

**Zuckerguss:** Mischen Sie 1 Messbecher Pulverzucker mit 1 oder 2 Teelöffeln Milch um eine reiche Glasur zu machen, und gießen Sie diese auf Süßes Brot.

### **Mohn-/Sesam-/Kümmelkörner/Maisgrieß/Hafermehl:**

Bestreuen Sie ein frisch glasiertes Brot mit den gewünschten Körnern.

## **INBETRIEBNAHME DER BROTBÄCKMASCHINE**

### **BEDIENELEMENT**

#### **Display:**

Zeigt die Nummer des Programms.

Zeigt die übrige Programmdauer, Minute pro Minute.

Zeigt eine Fehlermeldung (Fehlermeldungen "LLL" und "H:HH").



Mit diesen Tasten können Sie die Zeitschaltuhr für die Vorprogrammierung einstellen. Jeden Druck ändert die Zeit jeweils um 10 Minuten. Wenn Sie diese Taste Knopf länger eindrücken, läuft die Zeit schneller.

#### **MENU-Taste (1-6/7-12):**

Mit dieser Taste können Sie ein Programm wählen (von 1 bis 12). Jeden Druck schaltet auf nächstes Programm um.

#### **START/STOP-Taste (0/1):**

Mit dieser Taste starten Sie ein Programm.

Drücken Sie auf diese Taste und halten Sie diese eingedrückt bis Sie ein Tonsignal hören um ein Programm zu beenden oder die Einstellung der Zeitschaltuhr abzubrechen (Achtung: Drücken Sie nicht auf die START/STOP-Taste, wenn Sie den Deckel während eines Programms öffnen um das Brot zu beobachten).

#### **Kruste-Taste (hell/dunkel)**

Drücken Sie auf diese Taste um die Krustefarbe zu wählen (manche Programme ermöglichen diese Funktion nicht). Bei jedem Druck schaltet der Pfeil auf die nächste Farbe um.



Fax +32 2 359 95 50

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.



### **Gewicht-Taste (450g/680g/900g)**

Ermöglicht Ihnen das Gewicht des Brotes zu wählen (manche Programme ermöglichen diese Wahl nicht). Bei jedem Druck auf diese Taste schaltet der Pfeil auf das andere Gewicht um.

### **MÖGLICHE TONSIGNALE**

Dieses Gerät erzeugt mehrere Tonsignale:

- 1 langes Tonsignal: - Das Gerät ist angeschaltet.  
- Sie haben eine falsche Taste gedrückt.
- 1 kurzes Tonsignal: Sie haben eine richtige Programmierungstaste gedrückt.
- 10 Tonsignale nacheinander: Die Funktion "Zutaten hinzufügen" ist aktiv.
- 12 kurze Tonsignale: Das Programm ist abgelaufen.

### **GEBRAUCH**

1. Öffnen Sie den Deckel und entfernen Sie die Backform, indem Sie diese anhand des Griffes hochheben. Gießen Sie niemals Zutaten in die Backform wenn diese sich noch im Innenraum des Gerätes befindet, damit keine Zutaten im Innenraum geraten. Stellen Sie die Backform immer auf eine ebene Fläche.
2. Setzen Sie den Knethaken auf die Achse, die sich in der Backform befindet, auf, indem Sie die flache Seite des Knethakens gegenüber der flachen Seite der Achse stellen. Vergewissern Sie sich, dass es keine Nahrungsreste auf der Achse gibt, damit der Knethaken richtig aufgesetzt werden kann. Achtung: Wenn der Knethaken nicht richtig aufgesetzt ist, könnte er während des Knetvorganges loskommen, was die Mischung verstören würde. Es wird empfohlen, das Loch des Knethakens mit hitzebeständiger Margarine aufzufüllen um zu vermeiden, dass der Teig am Knethaken kleben bleibt.
3. Wählen Sie ein Rezept im "Rezepten"-Abschnitt dieser Bedienungsanleitung.
  - Messen Sie die Zutaten wie im Abschnitt "Dosierung der Zutaten" beschrieben, gut ab.
  - Gießen Sie die Zutaten immer in der Reihenfolge, die im Rezept beschrieben ist, in die Backform.
  - Gießen Sie die Hefe immer an letzter Stelle. **Vergewissern Sie sich, dass die Hefe weder mit den Flüssigen Zutaten, noch mit dem Salz in Kontakt kommt.**
4. Stellen Sie die Backform ins Gerät. Senken Sie diese dazu ins Gerät, bis sie fest sitzt.
5. Schließen Sie den Deckel und stecken Sie den Stecker in die Steckdose. Sie werden ein Tonsignal hören, und "2:50" wird im Display erscheinen. Das Programm "1" erscheint automatisch im Display.
6. Wählen Sie das gewünschte Programm je nach dem gewählten Rezept, indem Sie auf die MENU-Taste drücken. Die entsprechende Nummer wird im Display erscheinen. Jedesmal Sie auf diese Taste drücken, wird im Display die Nummer des nächsten Programms erscheinen.
7. Wählen Sie das Gewicht, indem Sie auf die Gewicht-Taste drücken. Jedesmal Sie auf diese Taste drücken, schaltet der Pfeil im Display auf das nächste Gewicht um.
8. Wählen Sie den gewünschten Bräunungsgrad für die Kruste, indem Sie auf die Kruste-Taste drücken. Jedesmal Sie auf die Kruste-Taste drücken, schaltet der Pfeil im Display auf die nächste Krustefarbe um (dunkel oder hell). Die Anfangseinstellung ist hell.
9. Drücken Sie 3 Sekunden auf die START/STOP-Taste. Die Dauer des Programms in Minuten und Stunden wird im Display erscheinen und die LCD-Hintergrundbeleuchtung fängt zu blinken an. Zum Beispiel: Wenn Sie ein Rezept, das das "Basic"-Programm benötigt, für ein Brot von 680g mit heller Krustefarbe wählen, wird "2:55" im Display erscheinen. Bis zum



Fax +32 2 359 95 50

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.



Ende des Programms wird im Display die übrige Zeit Minute pro Minute erscheinen. Bei den Programmen "Basic", "French" (Französisch), "Sweet" (SÜß), "Wholewheat" (Vollkorn) und "Sandwich" ertönen 10 Tonsignale während des Vorganges, um anzudeuten, dass Sie in dem Moment Zutaten hinzufügen dürfen. Öffnen Sie dazu den Deckel und fügen Sie die gewünschten Zutaten hinzu. Vorsicht! Wenn Sie den Deckel öffnen, könnte heißer Dampf herauskommen.

Bemerkung: Sobald Sie auf START/STOP gedrückt haben, ist es unmöglich die Einstellungen mit den anderen Tasten zu ändern.

10. Sobald das Programm zu Ende kommt, hören Sie 12 Tonsignale. Stellen Sie weder die heiße Backform, noch andere Gegenstände auf die Oberseite des Gerätes um es nicht zu beschädigen. Wenn Sie die Warmhaltefunktion nicht benutzen möchten, stoppen Sie das Gerät, indem Sie 3 Sekunden auf die START/STOP-Taste drücken. Ein Tonsignal ertönt und die Anfangseinstellung erscheint im Display.
11. Wenn Sie nach Ablauf der Backzeit nicht auf die START/STOP-Taste drücken und das Brot nicht sofort aus dem Gerät entfernen, fängt die Warmhaltefunktion an. Das Brot wird 60 Minuten warmgehalten. Nach Ablauf der 60 Minuten wird die Anfangseinstellung wieder im Display erscheinen. Sie können die Backform jederzeit während der Warmhaltezeit entfernen. Um diese Funktion auszuschalten, müssen Sie 3 Sekunden auf die START/STOP-Taste drücken. Die Anfangseinstellung wird im Display erscheinen. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, wenn Sie das Gerät nicht mehr benutzen. Achtung: Wenn Sie das Programm 7 (WHISK), 8 (JAM) oder 10 (DOUGH = Teig) benutzen, wird die Warmhaltefunktion nicht aktiviert. Für Programm 10, der Grund ist: Wenn Sie Teig, der fertig ist, zu lange im Gerät lassen, könnte er zu viel aufgehen, und zu schlechten Ergebnissen führen. Um ein gutes Ergebnis zu erhalten, entfernen Sie den Teig sofort aus dem Gerät und lesen Sie die Anweisungen des Rezeptes bezüglich des Backverfahrens.
12. Das Gerät ist mit einem Sichtfenster ausgerüstet, wodurch Sie den Knetvorgang, die Mischung und den Backvorgang beobachten können. Von Zeit zu Zeit kann Dampf auf dem Fenster auftreten. Sie können den Deckel öffnen um den Teig zu beobachten, aber ÖFFNEN SIE DEN DECKEL AUF KEINEN FALL WÄHREND DES BACKENS (ungefähr die letzte Stunde des Programms) da das Brot zusammenstürzen könnte.
13. Um das Brot aus der Backform zu entfernen, benutzen Sie Topflappen oder Ofenhandschuhe und entfernen Sie zuerst die Backform, indem Sie diese anhand des Griffes hochheben. Drehen Sie die Backform um, schütteln Sie diese, bis das Brot herauskommt, und stellen Sie es auf einen Gitterrost damit es abkühlen kann. Da die Backform eine Antihafbeschichtung besitzt, sollte das Brot leicht herauskommen. Wenn das nicht der Fall ist, benutzen Sie keine Metallutensilien, sondern benutzen Sie einen Holz- oder Plastikspatel. Achtung: Wenn Sie das Brot aus der Backform entfernen, kann es sein, dass der Knethaken sich im Brot befindet. Entfernen Sie den Knethaken dann anhand des mitgelieferten Hakens oder anhand eines Plastikspatels, bevor Sie das Brot in Scheiben schneiden. Benutzen Sie kein Messer oder anderes scharfes Metallobjekt um den Knethaken zu entfernen, da diese die Antihafbeschichtung des Knethakens beschädigen könnten. Kontrollieren Sie immer, ob der Knethaken nicht im Brot hintergeblieben ist, wenn Sie das Brot aus der Backform entfernen. Sonst könnten Sie den Knethaken beschädigen, wenn Sie das Brot in Scheiben schneiden.
14. Lassen Sie das Brot mindestens 60 Minuten auf dem Gitterrost abkühlen damit der Dampf entweichen kann, bevor Sie das Brot schneiden. Benutzen Sie zum Schneiden ein Brotmesser oder ein Elektromesser.

#### **GEBRAUCH DER ZEITSCHALTUHR FÜR DIE VORPROGRAMMIERUNG**

Benutzen Sie die Zeitschaltuhr um den Anfang eines Programms zu verschieben. Diese Funktion ermöglicht Ihnen, das Gerät bis 13 Stunden im Voraus zu programmieren. Zum Beispiel: Sie können die Zeitschaltuhr um 19 Uhr einstellen, und am nächsten Morgen um 8 Uhr mit dem Geruch des frischen Brotes aufwachen.



Fax +32 2 359 95 50

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.



Um die Zeitschaltuhr einzustellen, gehen Sie wie folgt vor:

- Achtung: Benutzen Sie die Zeitschaltuhr nicht für Rezepte, die frische Zutaten wie Eier, Sahne und Käse enthalten.
- Bestimmen Sie die Zeit, an der das Brot fertig sein muss, und zählen Sie die Anzahl Stunden bis dann. Zum Beispiel: wenn es 20 Uhr ist wenn Sie die Zutaten in die Backform gießen, und Sie möchten am nächsten Morgen um 8 Uhr frisch gebackenes Brot erhalten, so braucht es insgesamt 12 Stunden bis das Brot fertig ist. Sobald Sie das gewünschte Programm, die gewünschte Krustefarbe usw. eingestellt haben, brauchen Sie nur noch die gesamte Anzahl Stunden einzustellen – in diesem Fall 12 Stunden.
- Drücken Sie auf ▲ des Bedienelements und "2:50", Zeit für diese Einstellung, wird im Display erscheinen. Drücken Sie weiter auf ▲ bis 12:00 erscheint. Sie brauchen den Unterschied zwischen der Einstellzeit (2:50) und der gewünschten Anzahl Stunden (12:00) nicht zu berechnen. Das Gerät wird sich automatisch anpassen, damit das Brot nach der gewünschten Zeit fertig ist. Wenn Sie 12:00 überschreiten, drücken Sie auf ▼ um zurückzukommen. Wenn Sie die Taste eingedrückt halten, läuft die Zeit schneller.
- Sobald die gewünschte Zeit programmiert ist, drücken Sie auf die START/STOP-Taste. Das Abzählen der Minuten wird jetzt anfangen. Die übrige Zeit bis zum Ende des Programms wird Minute pro Minute im Display erscheinen. Wenn die Zeitschaltuhr "0:00" erreicht, ist das Brot fertig, und ertönen 12 Tonsignale.
- Falls bei der Einstellung der Zeitschaltuhr ein Fehler auftritt, drücken Sie auf die STOP-Taste bis ein Tonsignal ertönt. Die Einstellung wird dann annulliert, und Sie können die Zeitschaltuhr neu einstellen.

#### PROBLEME UND LÖSUNGEN

Problem	Lösung
Rauch tritt aus den Belüftungsgittern während des Backverfahrens.	Dies kann auftreten wenn es Öl auf dem Heizelement gibt. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, entfernen Sie die Backform und reinigen Sie das Heizelement mit einem trocknen Tuch. Vergewissern Sie sich dabei, dass Sie sich nicht verbrühen.
Das Mehl läuft über die Backform in den Innenraum des Gerätes.	Ziehen Sie den Stecker und warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist. Wischen Sie den Innenraum mit einem sauberen Tuch ab. Seien Sie vorsichtig wenn Sie in der Nähe des Heizelementes reinigen.
Die untere Kruste ist zu dick.	Dies kann passieren, wenn das Brot nach Ablauf des Backverfahrens zu lange im Gerät bleibt. Entfernen Sie das Brot früher.
Das Brot ist nicht gut gebacken.	Vergewissern Sie sich, dass der Knethaken richtig auf der Achse aufgesetzt ist. Öffnen Sie den Deckel nicht zu oft während des Backvorganges.
Man hört den Motor, aber die Zutaten werden nicht gemischt.	Kontrollieren Sie ob die Backform und der Knethaken richtig montiert und befestigt sind.
[HOT] erscheint im Display.	Wenn „HOT“ im Display erscheint, nachdem Sie auf die START/STOP-Taste gedrückt haben, ist die Temperatur im Innenraum zu hoch. Öffnen Sie den Deckel und lassen Sie den Innenraum etwa 10 bis 20 Minuten abkühlen.



Fax +32 2 359 95 50

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.



[H:HH] oder [LLL] erscheint im Display.	Wenn H:HH oder LLL im Display erscheint, nachdem Sie ein Programm gestartet haben, ist die Temperatur im Innenraum zu hoch. Öffnen Sie den Deckel und lassen Sie den Innenraum etwa 10 bis 20 Minuten abkühlen.
---	---

**Wenn Sie mit dem Ergebnis nicht zufrieden sind, kontrollieren Sie folgende Punkte:**

**Achtung: versuchen Sie jeweils nur eine Lösung pro Brot!**

#### **A) Dosierungsproblem**

##### **Brot geht auf, und stürzt zusammen**

- Reduzieren Sie die Menge Wasser/Milch um 2 Esslöffel.
- Fügen Sie 1/4 Teelöffel Salz hinzu.
- Reduzieren Sie die Menge Hefe um 1/4 Teelöffel.

##### **Brot geht zu viel auf**

- Reduzieren Sie die Menge Mehl um 2 Esslöffel.
- Reduzieren Sie die Menge Wasser/Milch um 2 Esslöffel.
- Fügen Sie 1/4 Teelöffel Salz hinzu.
- Reduzieren Sie die Menge Zucker/Honig um 1 Teelöffel.
- Reduzieren Sie die Menge Hefe um 1/4 Teelöffel.

##### **Brot geht nicht ausreichend auf**

- Fügen Sie 2 Esslöffel Wasser/Milch hinzu.
- Reduzieren Sie die Menge Salz um 1/4 Teelöffel.
- Fügen Sie 1 Teelöffel Zucker/Milch hinzu.
- Fügen Sie 1/4 Teelöffel Hefe hinzu.

##### **Die Kruste ist zu dunkel**

- Reduzieren Sie die Menge Zucker/Honig um 1 Teelöffel.

##### **Das Brot ist nicht gebacken**

- Reduzieren Sie die Menge Wasser/Milch um 2 Esslöffel.

##### **Die Oberseite des Brotes ist nicht gebacken**

- Reduzieren Sie die Menge Mehl um 2 Esslöffel.
- Fügen Sie 2 Esslöffel Wasser/Milch hinzu.

##### **Die Textur des Brotes ist zu dicht oder zu schwer**

- Reduzieren Sie die Menge Mehl um 2 Esslöffel.
- Fügen Sie 1 Teelöffel Zucker hinzu.
- Fügen Sie 1/4 Teelöffel Hefe hinzu.

#### **B) Probleme der Zutaten**

Wenn es sich nicht um ein Dosierungsproblem handelt, kann ein Problem wegen der gebrauchten Zutaten auftreten.

##### **Brot geht auf, und stürzt zusammen**

- Das Mehl ist zu fein.

##### **Brot geht zu viel auf**

- Sie haben die falsche Hefesorte benutzt.
- Sie haben das Salz vergessen.

##### **Brot geht nicht ausreichend auf**

- Das Mehl ist zu alt.
- Das Mehl enthält zu wenig Gluten.
- Das Mehl ist zu fein.
- Sie haben die falsche Hefesorte benutzt.



Fax +32 2 359 95 50

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.



- Sie haben zu viel Salz benutzt.

**Brot ist flach, geht wenig oder nicht auf**

- Die Flüssigkeit ist zu kalt/heiß.
- Das Mehl ist zu alt.
- Das Mehl enthält zu wenig Gluten.
- Das Mehl ist zu fein.
- Sie haben die Hefe vergessen.
- Die Hefe ist verdorben.
- Sie haben die falsche Hefesorte benutzt.
- Sie haben zu viel Salz benutzt.
- Sie haben das Salz vergessen.

**Die Zutaten sind nicht gut gemischt worden**

- Das Mehl ist zu fein.

**Die Textur des Brotes ist zu dicht oder zu schwer**

- Sie haben die falsche Hefesorte benutzt.

**REINIGUNG UND PFLEGE**

Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, und warten Sie bis das Gerät abgekühlt ist, bevor Sie es reinigen.

1. Backform

Entfernen Sie die Backform aus dem Gerät wie bereits in dieser Bedienungsanleitung beschrieben, bevor Sie diese reinigen. Benutzen Sie ein feuchtes Tuch. Wenn nötig können Sie etwas Seifenwasser benutzen. Benutzen Sie keine Metallutensilien oder Scheuermittel, da diese die Antihaffbeschichtung der Backform beschädigen würden. Eine verkratzte oder beschädigte Backform ist von der Garantie ausgeschlossen. Nach einer gewissen Zeit wird das Aussehen der Antihaffbeschichtung sich leicht ändern. Dies ist normal, und hat keinen schlechten Einfluss auf die Qualität und Eigenschaften der Beschichtung.

2. Knethaken

Reinigen Sie den Knethaken mit einem feuchten Tuch. Wenn Sie den Knethaken nicht losmachen können, füllen Sie die Backform mit heißem Wasser damit eventuelle Nahrungsmittel, die sich auf dem Knethaken befinden, weich werden, und so den Knethaken lockern. Wenn das Loch des Knethakens schmutzig ist, können Sie es mit einem Zahnstocher reinigen. Vergewissern Sie sich dabei, dass Sie die Antihaffbeschichtung des Knethakens nicht verkratzen.

3. Deckel mit Sichtfenster

Reinigen Sie ihn mit einem feuchten Tuch. Tauchen Sie ihn niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.

4. Innenraum

Wenn nötig können Sie den Innenraum, in dem sich die Backform befindet, reinigen. Benutzen Sie dazu nur ein feuchtes Tuch. Vergewissern Sie sich, dass das Gerät kalt ist, bevor Sie mit der Reinigung anfangen, und vergewissern Sie sich, dass der Innenraum völlig trocken ist, bevor Sie das Gerät erneut anschalten.

5. Gehäuse

Reinigen Sie das Gehäuse mit einem feuchten Tuch. Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.





Fax +32 2 359 95 50

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.



## BESCHREIBUNG DER PROGRAMME UND REZEPTVORSCHLÄGE

### SPEICHERFUNKTION

Wenn es einen Stromausfall gibt, wird das Programm automatisch fortgesetzt, wenn die Stromversorgung innerhalb von 20 Minuten wieder funktioniert, ohne dass Sie auf START/STOP drücken müssen. Wenn der Stromausfall aber länger als 20 Minuten dauert, wird die Speicherfunktion nicht funktionieren und werden Sie das Gerät erneut programmieren müssen. Wenn das laufende Programm den Knetzyklus nicht überschritten hatte, starten Sie das Programm einfach aufs Neue. Wenn das Programm schon weiter war, aber noch nicht mit dem Backen angefangen hatte, benutzen Sie das Programm 12 (BAKE) um den Teig 1 Stunde zu backen. Wenn das Programm vor dem Stromausfall schon mit dem Backen angefangen hatte, empfehlen wir Ihnen die Zutaten zu entsorgen und ganz erneut anzufangen, da das Backprogramm zu lange sein könnte.

### STANDARD WEIßBROT

**Programm:** 1 (Basic) – **Krustefarbe:** hell/dunkel – **Gewicht:** 450g/680g/900g

Benutzen Sie dieses Programm um Brot mit Weizenmehl zu machen, obwohl dieses Programm auch für Rezepte mit etwas Vollkornmehl benutzt werden kann. Das Brot wird etwas dichter als französisches oder süßes Brot sein.

Zutaten:

450g	680g	900g
2/3 Messbecher Wasser	1 Messbecher Wasser	1 1/3 Messbecher Wasser
1 Esslöffel Margarine oder Butter	1 1/2 Esslöffel Margarine oder Butter	2 Esslöffel Margarine oder Butter
1 Esslöffel Pflanzenöl	1 1/2 Esslöffel Pflanzenöl	2 Esslöffel Pflanzenöl
1/3 Teelöffel Salz	1 1/2 Teelöffel Salz	1 3/4 Teelöffel Salz
1 1/2 Esslöffel Milchpulver	2 Esslöffel Milchpulver	3 Esslöffel Milchpulver
2 Esslöffel Zucker	2 1/2 Esslöffel Zucker	3 Esslöffel Zucker
2 Messbecher Allzweckmehl oder Brotmehl	2 1/4 Messbecher Allzweckmehl oder Brotmehl	3 1/2 Messbecher Allzweckmehl oder Brotmehl
1 1/4 Teelöffel Trockenhefe	1 1/4 Teelöffel Trockenhefe	1 1/2 Teelöffel Trockenhefe

1. Messen Sie die Zutaten sorgfältig und gießen Sie diese in die Backform, indem Sie die obenerwähnte Reihenfolge beachten (flüssige Zutaten an erster Stelle).
2. Stellen Sie die Backform richtig ins Gerät. Schließen Sie den Deckel.
3. Wählen Sie das gewünschte Programm.
4. Wählen Sie die gewünschte Krustefarbe.
5. Wählen Sie das gewünschte Gewicht.
6. Drücken Sie auf START/STOP.
7. Nach Ablauf des Backprogramms, entfernen Sie die Backform anhand eines Topflappens aus dem Gerät und entfernen Sie das Brot.
8. Lassen Sie das Brot mindestens 1 Stunde auf einem Gitter abkühlen, bevor Sie es schneiden.



Fax +32 2 359 95 50

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.



### FRANZÖSISCHES BROT

**Programm:** 2 (French)– **Krustefarbe:** hell/dunkel – **Gewicht:** 450g/680g/900g

Französisches Brot hat eine knusprigere Kruste und eine lockere Textur im Vergleich zu Standard Weißbrot.

Zutaten:

450g	680g	900g
1 Messbecher Wasser 2 Esslöffel Öl 1 Teelöffel Salz 2 Esslöffel Zucker 2 Messbecher Allzweckmehl oder Brotmehl 1 Teelöffel Trockenhefe	1 1/4 Messbecher Wasser 2 Esslöffel Öl 1 1/2 Teelöffel Salz 2 Esslöffel Zucker 2 1/2 Messbecher Allzweckmehl oder Brotmehl 1 1/4 Teelöffel Trockenhefe	1 1/2 Messbecher Wasser 2 Esslöffel Öl 2 Teelöffel Salz 2 1/2 Esslöffel Zucker 3 1/2 Messbecher Allzweckmehl oder Brotmehl 1 1/2 Teelöffel Trockenhefe

1. Messen Sie die Zutaten sorgfältig und gießen Sie diese in die Backform, indem Sie die obenerwähnte Reihenfolge beachten (flüssige Zutaten an erster Stelle).
2. Stellen Sie die Backform richtig ins Gerät. Schließen Sie den Deckel.
3. Wählen Sie das gewünschte Programm.
4. Wählen Sie die gewünschte Krustefarbe.
5. Wählen Sie das gewünschte Gewicht.
6. Drücken Sie auf START/STOP.
7. Nach Ablauf des Backprogramms, entfernen Sie die Backform anhand eines Topflappens aus dem Gerät und entfernen Sie das Brot.
8. Lassen Sie das Brot mindestens 1 Stunde auf einem Gitter abkühlen, bevor Sie es schneiden.

### SÜßES BROT

**Programm:** 3 (Sweet)– **Krustefarbe:** hell/dunkel – **Gewicht:** 450g/680g/900g

Wählen Sie dieses Programm um Rezepte zu machen, die Fruchtsaft, mehr Zucker oder andere süße Zutaten wie geraspelten Kokosnuss, Korinthen, getrocknete Früchte oder Schokolade benötigen.

Zutaten:

450g	680g	900g
3/4 Messbecher Milch 1 1/2 Esslöffel Butter oder Margarine 1 Ei 1 Teelöffel Salz 1 1/2 Esslöffel Honig 2 Esslöffel Zucker 2 Messbecher Allzweckmehl oder Brotmehl 1/2 Teelöffel Trockenhefe	1 1/4 Messbecher Milch 1 1/2 Esslöffel Butter oder Margarine 1 Ei 1 Teelöffel Salz 1 1/2 Esslöffel Honig 3 Esslöffel Zucker 3 Messbecher Allzweckmehl oder Brotmehl 1 Teelöffel Trockenhefe	1 1/2 Messbecher Milch 2 Esslöffel Butter oder Margarine 2 Eier 1 Teelöffel Salz 2 Esslöffel Honig 4 Esslöffel Zucker 3 1/2 Messbecher Allzweckmehl oder Brotmehl 1 1/4 Teelöffel Trockenhefe



Fax +32 2 359 95 50

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.



1. Messen Sie die Zutaten sorgfältig und gießen Sie diese in die Backform, indem Sie die obenerwähnte Reihenfolge beachten (flüssige Zutaten an erster Stelle).
2. Stellen Sie die Backform richtig ins Gerät. Schließen Sie den Deckel.
3. Wählen Sie das gewünschte Programm.
4. Wählen Sie die gewünschte Krustefarbe.
5. Wählen Sie das gewünschte Gewicht.
6. Drücken Sie auf START/STOP.
7. Nach Ablauf des Backprogramms, entfernen Sie die Backform anhand eines Topflappens aus dem Gerät und entfernen Sie das Brot.
8. Lassen Sie das Brot mindestens 1 Stunde auf einem Gitter abkühlen, bevor Sie es schneiden.

### **KUCHEN**

**Programm:** 4 (Cake)

Wählen Sie diese Kuchenfunktion um Kuchenteig zu machen.

*Zutaten:*

8 Esslöffel Butter  
8 Esslöffel Zucker  
5 Eier  
1 ½ Messbecher Allzweckmehl  
1 ½ Esslöffel Zitronensaft  
1 ½ Teelöffel Backpulver

*Hinweis:* Reiben Sie beim Mischen die Seiten der Backform um eine homogene Mischung zu erhalten.

1. Messen Sie die Zutaten sorgfältig und gießen Sie diese in die Backform, indem Sie die obenerwähnte Reihenfolge beachten (flüssige Zutaten an erster Stelle).
2. Stellen Sie die Backform richtig ins Gerät. Schließen Sie den Deckel.
3. Wählen Sie das gewünschte Programm.
4. Drücken Sie auf START/STOP.
5. Nach Ablauf des Backprogramms, entfernen Sie die Backform anhand eines Topflappens aus dem Gerät und entfernen Sie den Kuchen.
6. Lassen Sie den Kuchen auf einem Gitter abkühlen, bevor Sie ihn schneiden.

### **VOLLKORNBROT**

**Programm:** 5 (Whole Wheat) – **Krustefarbe:** hell/dunkel – **Gewicht:** 450g/680g/900g

Wählen Sie dieses Programm für Rezepte die große Mengen Vollkorn-, Roggen-, oder Hafermehl enthalten.



Fax +32 2 359 95 50

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.



Zutaten:

450g	680g	900g
1 Messbecher Wasser	1 ¼ Messbecher Wasser	1 1/3 Messbecher Wasser
1 Esslöffel Margarine oder Butter	1 ½ Esslöffel Margarine oder Butter	2 Esslöffel Margarine oder Butter
1 Teelöffel Salz	1 Teelöffel Salz	1 Teelöffel Salz
1 Teelöffel Zucker	1 Teelöffel Zucker	1 Teelöffel Zucker
1 Messbecher Allzweckmehl oder Brotmehl	1 1/3 Messbecher Allzweckmehl oder Brotmehl	1 2/3 Messbecher Allzweckmehl oder Brotmehl
1 1/3 Messbecher Vollkornmehl	1 1/3 Messbecher Vollkornmehl	1 2/3 Messbecher Vollkornmehl
1 Teelöffel Trockenhefe	1 Teelöffel Trockenhefe	1 ¼ Teelöffel Trockenhefe

Bemerkung: Sie können zu den Zutaten 1 ½ Esslöffel Gluten hinzufügen um die Höhe und die Textur des Brotes zu verbessern.

1. Messen Sie die Zutaten sorgfältig und gießen Sie diese in die Backform, indem Sie die obenerwähnte Reihenfolge beachten (flüssige Zutaten an erster Stelle).
2. Stellen Sie die Backform richtig ins Gerät. Schließen Sie den Deckel.
3. Wählen Sie das gewünschte Programm.
4. Wählen Sie die gewünschte Krustefarbe.
5. Wählen Sie das gewünschte Gewicht.
6. Drücken Sie auf START/STOP.
7. Nach Ablauf des Backprogramms, entfernen Sie die Backform anhand eines Topflappens aus dem Gerät und entfernen Sie das Brot.
8. Lassen Sie das Brot mindestens 1 Stunde auf einem Gitter abkühlen, bevor Sie es schneiden.

### SANDWICH

**Programm:** 6 – **Gewicht:** 450g/680g/900g

Zutaten:

450g	680g	900gr
3/4 Messbecher Wasser	1 Messbecher Wasser	1 1/3 Messbecher Wasser
1 Esslöffel Butter oder Margarine	1 ½ Esslöffel Butter oder Margarine	2 Esslöffel Butter oder Margarine
1 Teelöffel Salz	1 ½ Teelöffel Salz	2 Teelöffel Salz
¼ Esslöffel Zucker	1 Esslöffel Zucker	1 ½ Esslöffel Zucker
2 Messbecher Allzweckmehl oder Brotmehl	2 ½ Messbecher Allzweckmehl oder Brotmehl	3 ¼ Messbecher Allzweckmehl oder Brotmehl
1 Teelöffel Trockenhefe	1 ¼ Teelöffel Trockenhefe	1 ½ Teelöffel Trockenhefe

1. Messen Sie die Zutaten sorgfältig und gießen Sie diese in die Backform, indem Sie die obenerwähnte Reihenfolge beachten (flüssige Zutaten an erster Stelle).
2. Stellen Sie die Backform richtig ins Gerät. Schließen Sie den Deckel.
3. Wählen Sie das gewünschte Programm.
4. Wählen Sie das gewünschte Gewicht.
5. Drücken Sie auf START/STOP.



Fax +32 2 359 95 50

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.



6. Nach Ablauf des Backprogramms, entfernen Sie die Backform anhand eines Topflappens aus dem Gerät und entfernen Sie das Brot.
7. Lassen Sie das Brot mindestens 1 Stunde auf einem Gitter abkühlen, bevor Sie es schneiden.

#### **KNETEN**

**Programm:** 7 (*Whisk*)

Dieses Programm ermöglicht es Ihnen, den Teig zu kneten, den Sie benutzen können um Teigrollen für Knödel oder Nudeln zu machen. Die Backform wird nicht aufgeheizt und Sie brauchen keine Krustefarbe oder Gewicht zu wählen.

#### **ERDBEERENMARMELADE**

**Programm:** 8 (*Jam*)

Mit diesem Programm können Sie sehr einfach Marmelade machen. Sneiden Sie die Früchte in Würfel von max. 1 cm. Benutzen Sie keinen normalen Zucker sondern speziellen Zucker für Marmelade.

**Das Gerät wird zuerst vorheizen (das Gerät wird also erst nach der Vorheizung aktiv werden).**

*Zutaten:*

900g Erdbeeren in Würfeln von 1 cm.  
500g Zucker für Marmelade  
1 Esslöffel Zitronensaft

1. Messen Sie die Zutaten sorgfältig und gießen Sie diese in die Backform, indem Sie die obenerwähnte Reihenfolge beachten.
2. Stellen Sie die Backform richtig ins Gerät. Schließen Sie den Deckel.
3. Wählen Sie das gewünschte Programm.
4. Drücken Sie auf START/STOP.
5. Nach Ablauf des Backprogramms, entfernen Sie die Backform anhand eines Topflappens aus dem Gerät.
6. Gießen Sie die Marmelade in einen sterilisierten Glasbehälter und schließen Sie den Behälter mit einem sterilisierten Deckel. Bewahren Sie den Behälter im Kühlschrank.

#### **JOGHURTBROT**

**Programm:** 9 (*Yoghourt*)

Mit diesem Programm können Sie Brot mit Joghurtgeschmack machen.



Fax +32 2 359 95 50

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.



Zutaten:

450g	680g	900g
1/3 Messbecher Wasser 100g Joghurt 1 Esslöffel Pflanzenöl 1/3 Teelöffel Salz 1 1/2 Esslöffel Zucker 2 Messbecher Allzweckmehl oder Brotmehl 1 Teelöffel Trockenhefe	2/3 Messbecher Wasser 150g Joghurt 1 1/2 Esslöffel Pflanzenöl 1/2 Teelöffel Salz 2 Esslöffel Zucker 2 1/4 Messbecher Allzweckmehl oder Brotmehl 1 1/4 Teelöffel Trockenhefe	1 Messbecher Wasser 200g Joghurt 2 Esslöffel Pflanzenöl 3/4 Teelöffel Salz 2 1/2 Esslöffel Zucker 3 1/2 Messbecher Allzweckmehl oder Brotmehl 1 1/2 Teelöffel Trockenhefe

1. Messen Sie die Zutaten sorgfältig und gießen Sie diese in die Backform, indem Sie die obenerwähnte Reihenfolge beachten (flüssige Zutaten an erster Stelle).
2. Stellen Sie die Backform richtig ins Gerät. Schließen Sie den Deckel.
3. Wählen Sie das gewünschte Programm.
4. Wählen Sie die gewünschte Krustefarbe.
5. Wählen Sie das gewünschte Gewicht.
6. Drücken Sie auf START/STOP.
7. Nach Ablauf des Backprogramms, entfernen Sie die Backform anhand eines Topflappens aus dem Gerät und entfernen Sie das Brot.
8. Lassen Sie das Brot mindestens 1 Stunde auf einem Gitter abkühlen, bevor Sie es schneiden.

**PIZZATEIG**

**Programm:** 10 (Dough)

Mit diesem Programm wird Teig zubereitet, aber nicht gebacken. Mit diesem Programm können Sie jede Teigsorte machen, die Sie bearbeiten können um Pizza, Semmeln, Brezeln oder Beignets zu machen, die dann im Ofen oder in der Fritteuse gebacken werden müssen.

Zutaten:

- 1 1/4 Messbecher Wasser
- 1/2 Teelöffel Salz
- 2 Esslöffel Olivenöl
- 2 1/2 Messbecher Allzweckmehl oder Brotmehl
- 1 1/2 Teelöffel Trockenhefe

1. Messen Sie die Zutaten sorgfältig und gießen Sie diese in die Backform, indem Sie die obenerwähnte Reihenfolge beachten (flüssige Zutaten an erster Stelle).
2. Stellen Sie die Backform richtig ins Gerät. Schließen Sie den Deckel.
3. Wählen Sie das gewünschte Programm. Drücken Sie auf START/STOP.
4. Nach Ablauf des Zyklusses, entfernen Sie den Teig aus der Backform.
5. Lassen Sie den Teig 10 Minuten aufgehen.
6. Gießen Sie Tomatensoße und verspreiden Sie die Zutaten auf der Pizza.
7. Backen Sie die Pizza 15 Minuten in einem normalen Ofen auf 200°C.



Fax +32 2 359 95 50

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.



### **SCHNELLPROGRAMM**

**Programm:** 11 (Fast)– **Krustefarbe:** hell/dunkel

Benutzen Sie diese Funktion um schnell Brot zu backen. Das Brot wird jedoch dichter und niedriger sein.

**Zutaten:**

- 1 Messbecher Wasser
- 2 Esslöffel Butter oder Margarine
- 1 ½ Teelöffel Salz
- 2 Esslöffel Zucker
- 1 Esslöffel Milchpulver
- 3 Messbecher Allzweckmehl
- 2 Teelöffel Trockenhefe

1. Messen Sie die Zutaten sorgfältig und gießen Sie diese in die Backform, indem Sie die obenerwähnte Reihenfolge beachten (flüssige Zutaten an erster Stelle).
2. Stellen Sie die Backform richtig ins Gerät. Schließen Sie den Deckel.
3. Wählen Sie das gewünschte Programm.
4. Wählen Sie die gewünschte Krustefarbe.
5. Drücken Sie auf START.
6. Nach Ablauf des Backprogramms, entfernen Sie die Backform anhand eines Topflappens aus dem Gerät und entfernen Sie das Brot.
7. Lassen Sie das Brot mindestens 1 Stunde auf einem Gitter abkühlen, bevor Sie es schneiden.

### **BACKEN**

**Programm:** 12 (Bake)

**Programmdauer:** 1:00


Da dieses Programm einen Backvorgang von einer Stunde ausführt, müssen Sie das Gerät gut beobachten. Dieses Programm ist nützlich, wenn es einen Stromausfall gibt während des Aufgeheizzyklusses, und vor dem Backzyklus eines Programmes.

Lesen Sie den "Speicherfunktion"-Absatz für mehr Auskünfte über Stromausfälle.

### **UMWELTSCHUTZ – RICHTLINIE 2002/96/EG**

Zum Schutz unserer Umwelt und unserer Gesundheit sind Elektro- und Elektronik-Altgeräte nach bestimmten Regeln zu entsorgen. Dies fordert den Einsatz sowohl des Herstellers bzw. Lieferanten als auch des Verbrauchers.



Aus diesem Grund darf dieses Gerät, wie das Symbol  auf dem Typenschild bzw. auf der Verpackung zeigt, nicht in den unsortierten Restmüll gegeben werden. Der Verbraucher hat das Recht, dieses Gerät über kommunale Sammelstellen zu entsorgen; von dort aus wird die spezifische Behandlung, Verwertung bzw. das Recycling gem. den Erfordernissen der Richtlinie sichergestellt.



Fax +32 2 359 95 50

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.




## **GB** OPERATING INSTRUCTIONS

### IMPORTANT SAFEGUARDS

Please read these instructions carefully before using the appliance, and always follow the safety and operating instructions.

**Important:** People (including children) who are not able to use the appliance in a safe way, due to their physical, sensorial or mental capacity or their lack of experience or knowledge, must never use the appliance except if they are supervised by a person responsible for their safety or if they previously received instructions concerning the safe use of the appliance. Close supervision is necessary to prevent children from using the appliance as a toy.

- Check that your mains voltage corresponds to that stated on the appliance.
- Never leave the appliance unsupervised when in use.
- From time to time check the appliance and its cord for damages. Never use the appliance if cord or appliance shows any signs of damage. All repairs should be made by a competent qualified electrician(\*).
- Only use the appliance for domestic purposes and in the way indicated in these instructions.
- Never immerse the appliance in water or any other liquid for any reason whatsoever. Never place it into the dishwasher.
- Be very careful right after the baking process, as the appliance is very hot. Let it cool down completely before storing or cleaning it.
- Never use the appliance near hot surfaces.
- Before cleaning or storing, always unplug the appliance from the power supply.
- Never use the appliance outside and always place it in a dry environment.
- Never use accessories which are not recommended by the producer. They could constitute a danger to the user and risk to damage the appliance.
- Never move the appliance by pulling the cord. Make sure the cord cannot get caught in any way. Do not wind the cord around the appliance and do not bend it.
- Stand the appliance on a table or flat surface to prevent it from falling.
- Make sure the cord never comes into contact with the hot parts of the appliance. Never touch the hot parts of the appliance in order to avoid injuries.
- Make sure the appliance never comes into contact with inflammable materials, such as curtains, cloth, etc. when it is in use, as a fire might occur.
- The temperature of the accessible surfaces may be very high when the appliance is in use. Never touch those surfaces during use. Use oven mitts to handle the baking tin after the baking process in order to avoid injuries.** Should the symbol  be indicated on a certain surface, you need to be careful when handling the product. This symbol means: CAUTION, this surface may get very hot during use.
- Be careful not to scratch the special coating of the baking tin and kneading blade, as this would damage the non-stick feature.
- Never exceed the amounts of flour and yeast that are recommended in the recipes of this manual. Otherwise, the dough might flow over the baking tin.
- Never cover the appliance (e.g. with a cloth), as this would hinder the steam outlet.
- Never put any object in the baking tin, as this could cause electric shocks or damage the non-stick coating of the tin.
- Your appliance must never be switched on through an external timer or any kind of separate remote control system.

(\*) Competent qualified electrician: after-sales department of the producer or importer or any person who is qualified, approved and competent to perform this kind of repairs in order to avoid all danger. In case of need you should return the appliance to this electrician.





Fax +32 2 359 95 50

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.



### **SHORT CORD INSTRUCTIONS**

A relatively short power supply cord is provided to reduce the risk resulting from becoming entangled in, or tripping over a longer cord. Extension cords may be used if care is exercised in their use.

- The electrical rating of the extension cord should be at least that of the appliance. If the electrical rating of the extension cord is too low, it could overheat and burn.
- The longer cord should be arranged so that it will not drape over the counter top or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over.

### **BEFORE THE FIRST OPERATION**

Unpack the appliance and remove all packaging material. Clean the lid, the accessories and the baking tin with a soft damp cloth and dry these parts thoroughly. The quality of the bread can depend on many factors. Therefore, it is very important to know all ingredients and their interaction. This will allow you to obtain satisfactory results.

#### **Temperature**

All ingredients that you pour into the bread maker should be at an ambient temperature. The room where you use the appliance should be at a temperature between 15°C and 34°C, and ideally between 20 and 23°C.

#### **Measuring the ingredients**

- Your appliance is equipped with a combined graduated spoon (small and large). Measure the ingredients with this spoon only. The recipes of this instruction manual are based upon the measures of this accessory.
- When talking about "cup" in this instruction manual, it refers to one measuring cup supplied (250ml).
- On the combined graduated spoon, you'll see the following marks:

Tablespoon (tbs) = 15ml

Teaspoon (tsp) = 5ml

- To measure liquid ingredients, fill the measuring cup and place it on a flat surface. The liquid level line must be aligned to the mark of measurement. An approximate measurement is not sufficient and could have a bad influence on the balance of the recipe.
- To measure the flour, lightly spoon it into the measuring cup and once filled, level off with a straight-edged utensil. Scooping or tapping a measuring cup will pack the flour and you will end up with more than is required. This extra amount could affect the balance of the recipe. Do not sift the flour. To measure small amounts, use the graduated spoon and make sure it is level, not heaped. For some dry ingredients such as raisins or chocolate chips, we advise you to use a kitchen scale.

#### **Geographic situation**

At an altitude above 3,000 feet, flour tends to be drier and absorbs less liquid. Slightly more liquid or less flour may be required.

Dough rises faster at higher altitude. Either sugar, yeast or liquid should be adjusted slightly to prevent over-rising. See table below for guidelines.



Fax +32 2 359 95 50

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.



ALTITUDE			
Adjustment	3,000 ft	5,000 ft	7,000 ft
Reduce yeast: For each tsp in the recipe, decrease by	1/8 tsp	1/8 – 1/4 tsp	+ 1/4 tsp
Reduce sugar: For each tbs in the recipe, decrease by	0-1 tsp	0-2 tsp	1-2 tsp
Increase liquid: For each cup in the recipe, add	1-2 tbs	2-4 tbs	3-4 tbs

### Ingredients

One of the most important factors involved when making bread is the quality and freshness of the ingredients. Moreover, it is absolutely necessary to follow the amounts prescribed accurately.

#### **All-purpose flour**

All-purpose flour is a blend of refined hard and soft wheat flours especially suited for making breads and cakes. While this type of flour may give acceptable results from your bread maker, we recommend using bread flour.

#### **Bread flour**

Bread flour is high gluten/protein flour that has been treated with conditioners that give dough a greater tolerance during kneading. Bread flour typically has a higher gluten concentration than all-purpose flour, however, depending on different milling practices this may vary. Bread flour is recommended for use with this bread maker, but all-purpose flour will give acceptable results.

#### **Whole-wheat flour**

Whole-wheat flour is milled from the entire wheat kernel, which contains the bran and germ and makes it heavier and richer in nutrients than all-purpose flour. Bread made with this flour is usually smaller and heavier than white loaves. To overcome this, whole-wheat flour is usually mixed with all-purpose flour, bread flour or gluten to produce taller, light-textured bread.

#### **Rye flour**

Rye flour is a high fibre flour similar to whole-wheat flour. Rye flour must always be mixed with a high proportion of all-purpose flour, bread flour or gluten, as it does not contain enough gluten to develop the structure for a tall, even-grained loaf.

#### **Gluten**

Gluten is the protein in the wheat that makes the dough elastic. Gluten is usually available at most health food and bulk stores and is sometimes used in small portions with dense, low gluten flours such as a whole-wheat to increase volume and lighten texture.



Fax +32 2 359 95 50

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.



### **Cake flour**

Cake flour is low gluten/protein flour and is specially designed for use in cake recipes. It is not recommended for bread recipes.

### **Self-rising flour**

Self-rising flours contain unnecessary leavening ingredients that will interfere with bread and cake making. It is not recommended for use in your bread maker.

### **Bran**

Bran (unprocessed) and wheat germ are the coarse outer portions of the wheat or rye grains separated from the flour. They are often added in small quantities to bread for nutritional enrichment, heartiness and flavour. They are also used to enhance the texture of bread.

### **Cornmeal and oatmeal**

Cornmeal and oatmeal come from the coarsely ground white or yellow corn and from rolled or steel-cut oats. They are used primarily to enhance the flavour and texture of bread.

### **Cracked wheat**

Cracked wheat is very coarse in texture. It comes from wheat kernels cut into angular fragments. It gives whole grain bread a nutty flavour and crunchy texture.

### **Seven-grain cereal blend**

Seven-grain cereal blend is a blend of cracked wheat, oats, bran, rye, cornmeal, flax seeds and hulled millet.

### **Yeast**

Yeast, through a fermentation process, produces gas (carbon dioxide) necessary to make bread rise. Yeast must be able to feed on sugar and flour carbohydrates in order to produce this gas. Active dry granular yeast is used in all recipes that call for yeast. There are basically four different types of yeast available; fresh, dry, quick-rising and bread machine. It is recommended that traditional dry yeast be used, however, quick-rising yeast can also be used in lesser amounts. Fresh or compressed cake yeast is not recommended, as they will produce poor results.

Yeast must always be stored in a refrigerator to keep it fresh. Too much heat will kill it. Once your yeast is opened, it is important that the remaining contents be immediately resealed and refrigerated as soon as possible for future use. Often bread or dough, which fails to rise, is due to stale yeast being used. The following test can be done to determine whether your yeast is stale and inactive:

- Place ½ cup of lukewarm water into a small bowl or cup.
- Stir 1 tsp of sugar into the water, then sprinkle 2 tsp of yeast over the surface.
- Place the cup in a warm area and allow sitting for 10 minutes undisturbed.
- The mixture should foam and produce a strong yeast aroma. If this does not occur, fresh yeast should be purchased.



Fax +32 2 359 95 50

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.



### **Sugar**

Sugar is important for the colour and flavour of breads. It is also food for yeast as it supports the fermentation process. Recipes that call for sugar require granulated sugar. Do not substitute granulated sugar by powdered sugar or brown sugar unless indicated. Artificial sweeteners cannot be used as a substitute for sugar as yeast will not react properly with them.

### **Salt**

Salt is necessary to balance the flavour of breads and cakes, as well as for the crust colour that develops during baking. For dietary reasons, it may even be eliminated entirely, however, your bread may over-proof and rise higher than normal.

### **Liquids/milk**

Liquid such as milk or a combination of powdered milk and water can be used when making bread. Milk will improve flavour, provide a velvety texture and soften the crust, while water alone will produce a crispier crust. Use only powdered milk when using the delay timer. Some recipes call for juice (orange, apple, etc.) to be added as a flavour enhancer.

### **Eggs**

Eggs add richness and velvety texture to bread dough and cakes. Use only large-size eggs in these recipes.

### **Butter, oil and margarine**

Butter, oil and margarine shorten or tenderise the texture of yeast breads. However, breads that call for butter stay fresh longer. If butter or margarine is used directly from the refrigerator, it should be cut into small pieces for easier blending during the kneading cycle.

### **Baking powder**

Baking powder is a leavening agent used in quick breads and cakes. This type of leavening agent does not require rising time before baking as the chemical reaction works during baking process.

### **Baking soda**

Baking soda is another leavening agent not to be confused with nor substituted for baking powder. It also does not require rising time before baking as the chemical reaction works during baking process.

### **Special glazes for yeast breads**

**Select one of the following glazes to enhance your bread:**

**Egg glaze:** Beat 1 large egg and 1 tsp of water together, brush generously. Apply to dough only, before baking in your regular oven.

**Melted butter crust:** Brush melted butter over just-baked bread for a softer, tender crust.

**Milk glaze:** For a softer, shiny crust, brush just-baked bread with milk or cream.



Fax +32 2 359 95 50

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.



**Sweet icing glaze:** Mix 1 cup of sifted icing sugar with 1 to 2 tsp of milk to make a consistent glaze. Drizzle over sweet breads.

**Poppy/sesame/caraway seed/cornmeal/oatmeal:** Sprinkle your choice of these seeds generously over just-glazed bread.

## OPERATING YOUR BREAD MAKER

### CONTROL PANEL

#### Display window:

Displays the programme number.

Displays a minute-by-minute baking time countdown.

Displays an error (error warning codes "LLL" and "H:HH").



Allow setting the timer to delay the baking process.

The arrows allow to set the time up or down in 10-minute increments.

To quickly advance or set the time back, press and hold down the arrows.

#### MENU key (1-6/7-12):

Press to select a programme of your choice (from 1 to 12).

Each time you press this key, the display switches to the next programme.

#### START/STOP key (0/1):

Allows starting a programme.

Press and hold until you hear a beep to stop operation or cancel a timer setting. (Note: it is not necessary to press the stop key when you open the lid to check the progress of your bread.)

#### Crust key:

Press this key to select the crust colour between light and dark (some programmes do not allow this choice). Each time you press this key, the arrow on the display will switch to the next crust colour.

#### Weight key (450g/680g/900g):

Allows you to choose the loaf size (some programmes do not allow this choice). Each time you press this key, the arrow on the display switches to the next weight.

### BEEP SIGNALS

The appliance emits several beeps:

1 long beep: appliance is turned on

1 short beep: a valid programme key is pressed

10 consecutive beeps: the "add ingredients" function is activated

12 short beeps: the programme is completed



Fax +32 2 359 95 50

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.



## USE

1. Open the lid and remove the baking pan by raising it by its handle. It is important to remove the baking pan from the unit. Do not add ingredients to the baking pan while it is in the unit to avoid the risk of spilling ingredients into the inner case. Place your bread maker where it is level, stable and secure.
2. Attach the kneading blade onto the shaft inside the baking pan by lining up the flat side of the blade with the flat side of the shaft. Push the blade firmly onto the shaft. Important: Be sure to set the kneading blade firmly into place, otherwise the blade may come off during operation. This will affect the kneading or mixing. Be sure the shaft is clean of any particles to ensure the kneading blade will fully seat into place. It is recommended to fill the hole of the kneading blade with heat-resistant margarine to prevent the dough from sticking to the kneading blade.
3. Select a recipe from the "Recipes" section below. When following the recipe:
  - Measure the ingredients carefully and accurately. Refer to the section "Measuring the ingredients".
  - Always add ingredients into the baking tin in the order they are listed.
  - Yeast is always added last. **Be sure that the yeast does not touch the liquid ingredients.**
4. Return the baking tin to the unit until it is locked to the bottom of the cavity.
5. Close the lid and connect the plug to the power outlet. A beep will sound and "2:50" will appear on the display. Programme 1 will appear as default setting.
6. Select the appropriate programme for your recipe by pressing the MENU button on the control panel. Each time this button is pressed, the number in the display window will move to the next setting. Be sure to press the button until you hear a beep.
7. Select the appropriate setting for loaf size by pressing the weight button. Each time this button is pressed, the display will cycle from one weight to another.
8. Select the appropriate colour setting for your bread crust by pressing the crust button. You can choose between light and dark. The default setting is light.
9. Press the START/STOP key and hold it for 3 seconds. The baking time in hours and minutes will appear on the LCD display and the LCD backlight will start flashing. For instance, if you choose a recipe using the standard bread programme for light crust and 680g size, the display will show "2:55". It will count down the remaining processing time in one-minute increments until the bread is done. When using the programmes "Basic", "French", "Sweet", "Wholewheat" and "Sandwich", 10 beeps will sound during the cycle to indicate that you can add ingredients. Open the lid and add the desired ingredients. Be careful when opening the lid because steam might escape.  
Note: Once you have pressed the START/STOP key, it is impossible to modify the settings with the other keys.
10. When the programme is completed, 12 beeps will sound. To avoid damaging the bread maker surface, do not put any object or the hot baking tin on top of the unit. If you do not want to use the keep warm function, stop the appliance by pressing the START/STOP button for 3 seconds. A long beep will sound and the display will go back to the default setting.
11. If you do not press the START/STOP key and leave the loaf inside the baking tin, the "keep warm" function begins automatically when the baking time is done. The bread maker will keep the bread warm for 60 minutes. At the end of the hour, the display will come back to the default setting. You may remove the baking tin any time during the "keep warm" cycle. To turn off the "keep warm" feature before the 60 minutes are up, simply press the START/STOP key and hold it for 3 seconds. Unplug the unit when finished. Caution: when using the programmes 7 (WHISK), 8 (JAM) and 10 (DOUGH), the keep warm function is not activated. For programme 10 this is because if you leave finished dough in the unit too long, it may over-rise and produce poor results. For best results, remove the dough at the end of the cycle and follow the recipe directions for shaping, resting and baking.



Fax +32 2 359 95 50

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.






12. This bread maker has a convenient viewing window so that you may watch the progress of the bread as it is mixed, kneaded and baked. Occasionally, some moisture may form on the window during processing. You may lift the lid to look inside during the mixing and kneading stages, however, **DO NOT OPEN THE LID DURING THE BAKING CYCLE** (approximately the last hour) as this may cause the bread to collapse.
13. To remove the bread from the baking pan, use potholders or oven mitts and raise it by its handle. Turn the pan upside down and shake the bread out onto a wire cooling rack. The baking pan has a non-stick coated finish so that the bread should come out easily. Do not use metal utensils to remove the bread as they may scratch the non-stick coating. If needed, slide a flat rubber or plastic spatula along the sides of the pan to loosen the loaf. If the kneading paddle remains in the bottom of your loaf, use the hook provided or the end of a plastic spoon or other non-metal utensil to remove it. Do not use a knife or other sharp metal object, as this will scratch the non-stick coating on the kneading blade. Always check to see where the kneading blade is when removing a baked loaf of bread. If it remains stuck to the bread, you may accidentally damage the kneading blade by cutting into it while slicing.
14. Allow the bread to cool on a rack for at least 60 minutes before slicing, to release steam. Use a good serrated bread knife or electric knife.

#### USING THE TIMER FOR DELAYED OPERATION

Use the timer when you wish to delay the completion of your bread. This feature allows you to delay the baking time for up to 13 hours. For example, you can set the timer at 7 p.m. and wake up to fresh bread by 8 a.m. the following morning.

To set the timer, follow the instructions below:

- Note: Do not use the timer and delay function with recipes that call for fresh ingredients that might spoil such as eggs, fresh milk, sour cream or cheese.
- To set the timer, determine when you would like your bread to be ready and count the number of hours until then. For example, if it is 8 p.m. when you place all your ingredients in the baking tin and you would like to wake up to the aroma of fresh bread at 8 a.m. the next morning, you need a total of 12 hours before your bread is complete. Once you have chosen the appropriate settings for your recipe, simply set the timer for the total number of hours – in this case, 12 hours.
- Press the  key on the control panel and "2:50" – the time for this setting – will automatically show in the display window. Continue to press  until the display indicates 12:00. You do not need to mathematically calculate the difference between the setting time (2:50) and the total hours you want (12:00). The bread maker will automatically adjust to include the setting time. Simply set the timer for your total hours (12). If you pass the 12:00, press the  key to go back. You may press and hold down either arrow to quickly advance the time on the display.
- Once you have set the time, press START/STOP. The countdown will start. The timer will count down in one-minute increments. When the display reaches 0:00, your bread is complete and 12 beeps will sound.
- If you make a mistake while setting the timer, press and hold the START/STOP key until it beeps. This will clear the display and you can set the timer again.



Fax +32 2 359 95 50

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.



#### TROUBLESHOOTING GUIDE – OPERATION PROBLEMS

Problem	Solution
Smoke comes out of the air vents during the baking process	This can be due to some oil on the heating element. Unplug the appliance, remove the baking tin and clean the heating element with a dry cloth. Be careful not to get burned.
Flour spilled out of the bread tin into the inner case	Unplug the unit and allow to cool, wipe out inner case with a clean cloth. Take care when cleaning around the heating element.
The lower crust is too thick	This can happen if you leave the bread for a long time in the baking tin. Try to remove the loaf earlier.
Bread did not bake properly	Ensure the kneading blade is properly seated on the mounting shaft. Avoid opening the appliance too frequently during the programme.
You can hear the motor but the dough is not being mixed	Check that the baking tin is locked properly and that the kneading blade is properly installed.
[HOT] appears in the display window	If the display shows "HOT" after you have pressed START/STOP, the temperature inside is still too high. Then the programme has to be stopped. Open the lid and let the machine cool down for 10 to 20 minutes.
[H:HH] or [LLL] appears in the display window	If the display shows "H:HH" or "LLL" after the programme has been started, the temperature inside is still too high. Then the programme has to be stopped. Open the lid and let the machine cool down for 10 to 20 minutes.

**If the result is not satisfactory, please check the following points:**

**Caution: Try one solution at a time per loaf.**

#### A) Measurement problems

##### **Loaf rises then falls**

- Decrease the amount of water/milk by 2 tbs.
- Increase the amount of salt by 1/4 tsp.
- Decrease the amount of yeast by 1/4 tsp.

##### **Loaf rises too much**

- Decrease the amount of flour by 2 tbs.
- Decrease the amount of water/milk by 2 tbs.
- Increase the amount of salt by 1/4 tsp.
- Decrease the amount of sugar/honey by 1 tsp.
- Decrease the amount of yeast by 1/4 tsp.

##### **Loaf does not rise enough**

- Increase the amount of water/milk by 2 tbs.
- Decrease the amount of salt by 1/4 tsp.
- Increase the amount of sugar/honey by 1 tsp.
- Increase the amount of yeast by 1/4 tsp.





Fax +32 2 359 95 50

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.



**Crust is too dark**

- Decrease the amount of sugar/honey by 1 tsp.

**Loaf partially cooked**

- Decrease the amount of water/milk by 2 tbs.

**Top of the loaf is not smooth**

- Decrease the amount of flour by 2 tbs.
- Increase the amount of water/milk by 2 tbs.

**Texture of the loaf is heavy or dense**

- Decrease the amount of flour by 2 tbs.
- Increase the amount of sugar by 1 tsp.
- Increase the amount of yeast by 1/4 tsp.

**B) Ingredient problems**

If the poor result is not due to measurement problems, it can also be due to the ingredients themselves:

**Loaf rises then falls**

- The flour is too fine.

**Loaf rises too much**

- You used a wrong type of yeast.
- You forgot to add salt.

**Loaf does not rise enough**

- The flour is too old.
- The flour does not contain enough gluten.
- The flour is too fine.
- You used a wrong type of yeast.
- You put too much salt.

**Flat loaf, little to no rising**

- The liquid is too hot/cold.
- The flour is too old.
- The flour does not contain enough gluten.
- The flour is too fine.
- You forgot the yeast.
- The yeast is too old.
- You used a wrong type of yeast.
- You put too much salt.
- You forgot to add salt.

**If the ingredients are only partially mixed**

- The flour is too fine.

**If the loaf texture is heavy or dense**

- You used a wrong type of yeast.

**CLEANING AND CARE**

Unplug the appliance and let it cool down before cleaning.

1. Baking tin

Take the baking tin out of the appliance as explained earlier in this manual before cleaning. Clean the inside and outside with a damp cloth. If necessary, use soapy water to clean the inside of the baking tin. Never use scratching or abrasive objects, as they would damage the non-stick coating of the baking tin. No guarantee claims will be accepted in case the non-stick coating of the baking tin is scratched or damaged. After a while, the appearance of the non-stick coating might change because of the steam and humidity. This is normal and does not affect the features and quality of the coating.



Fax +32 2 359 95 50

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.



2. Kneading blade  
Clean the kneading blade with a damp cloth. If the kneading blade is difficult to detach, pour some hot water in the baking tin and wait for a few minutes. Hot water will release the connection of the kneading blade. If the hole of the kneading blade is obstructed, clean it with a toothpick, making sure not to scratch the blade.
3. Lid with window  
Clean it with a damp cloth. Never immerse it in water or any other liquid.
4. Inner case  
If necessary, you can also clean the inner case. There too, only use a damp cloth. Make sure the inner case has totally cooled down before cleaning it. Make sure it is totally dry before switching on the appliance.
5. Housing  
Clean the housing of the appliance with a damp cloth. Never immerse the appliance in water or any other liquid.

#### PROGRAMME DESCRIPTION AND RECIPE SUGGESTIONS

##### MEMORY

If there is a supply interruption during the course of bread making, the process of bread making will be continued automatically if the supply is restored within 20 minutes, without having to press the START/STOP key. If the supply interruption time exceeds 20 minutes, the memory cannot be kept and the bread maker must be restarted. If the programme cycle had not gone further than the kneading cycle, just restart the programme. If the programme had gone a bit further than the kneading cycle but had not reached the beginning of the baking cycle, use the baking programme "BAKE" which will start the baking process. However, if the programme was in the middle of the baking cycle at the time of the supply interruption, it is advisable to discard the dough and to start all over again as the baking programme might be too long and might burn the dough.

##### STANDARD WHITE BREAD

**Programme:** 1 (Basic) – **Crust colour:** light/dark – **Weight:** 450g/680g/900g

This setting is used for breads which primarily use white flour; though some recipes may include small amounts of whole wheat flour as well. Loaves will be slightly denser than French or sweet breads.

*Ingredients:*

450g	680g	900g
2/3 cup of water	1 cup of water	1 1/3 cup of water
1 tablespoon of butter or margarine	1 1/2 tablespoon of butter or margarine	2 tablespoons of margarine or butter
1 tablespoon of plant oil	1 1/2 tablespoon of plant oil	2 tablespoons of plant oil
1/3 teaspoon of salt	1/2 teaspoon of salt	1 teaspoon of salt
1 1/2 tablespoon of powdered milk	2 tablespoons of powdered milk	3 tablespoons of powdered milk
2 tablespoons of sugar	2 1/2 tablespoons of sugar	3 tablespoons of sugar
2 cups of all-purpose flour or bread flour	2 1/4 cups of all-purpose flour or bread flour	3 1/2 cups of all-purpose flour or bread flour
1 1/4 teaspoon of quick-rise yeast or dried yeast	1 1/4 teaspoon of quick-rise yeast or dried yeast	1 1/2 teaspoon of quick-rise yeast or dried yeast



Fax +32 2 359 95 50

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.



1. Measure the ingredients accurately and add to the baking tin in the order listed above (liquid ingredients first).
2. Insert the baking tin in the bread maker. Close the lid.
3. Select the desired programme.
4. Select the desired crust colour.
5. Select the loaf size.
6. Press the START/STOP key.
7. Using oven mitts, remove the bread after the baking time has elapsed.
8. Let it cool down on a wire rack at least one hour before slicing it.

### FRENCH BREAD

**Programme:** 2 (French) – **Crust colour:** light/dark – **Weight:** 450g/680g/900g

Traditionally, French bread has a crispier crust and lighter inside texture than basic breads.

*Ingredients:*

450g	680g	900g
1 cup of water	1 1/4 cup of water	1 1/2 cup of water
2 tablespoons of oil	2 tablespoons of oil	2 tablespoons of oil
1 teaspoon of salt	1 1/2 teaspoon of salt	2 teaspoons of salt
2 tablespoons of sugar	2 tablespoons of sugar	2 1/2 tablespoons of sugar
2 cups of all-purpose flour or bread flour	2 1/2 cups of all-purpose flour or bread flour	3 1/2 cups of all-purpose flour or bread flour
1 teaspoon of quick-rise yeast	1 1/4 teaspoon of quick-rise yeast	1 1/2 teaspoon of quick-rise yeast

1. Measure the ingredients accurately and add to the baking tin in the order listed above (liquid ingredients first).
2. Insert the baking tin in the bread maker. Close the lid.
3. Select the desired programme.
4. Select the desired crust colour.
5. Select the loaf size.
6. Press the START/STOP key.
7. Using oven mitts, remove the bread after the baking time has elapsed.
8. Let it cool down on a wire rack at least one hour before slicing it.

### SWEET BREAD

**Programme:** 3 (Sweet) – **Crust colour:** light/dark – **Weight:** 450g/680g/900g

Use this setting for recipes that use fruit juice, additional sugar, or sweet ingredients such as coconut flakes, raisins, dried fruit or chocolate. Baking temperature is reduced to prevent burning and the extra rise cycle gives the loaves a light, airy texture.



Fax +32 2 359 95 50

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.



*Ingredients:*

450g	680g	900g
3/4 cup of milk	1 1/4 cup of milk	1 1/2 cup of milk
1 1/2 tablespoon of butter or margarine	1 1/2 tablespoon of butter or margarine	2 tablespoons of butter or margarine
1 egg	1 egg	2 eggs
1teaspoon of salt	1teaspoon of salt	1 teaspoon of salt
1 1/2 tablespoon of honey	1 1/2 tablespoon of honey	2 tablespoons of honey
2 tablespoons of sugar	3 tablespoons of sugar	4 tablespoons of sugar
2 cups of all-purpose flour or bread flour	3 cups of all-purpose flour or bread flour	3 1/2 cups of all-purpose flour or bread flour
1/2 teaspoon of quick-rise yeast	1 teaspoon of quick-rise yeast	1 1/4 teaspoon of quick-rise yeast

1. Measure the ingredients accurately and add to the baking tin in the order listed above (liquid ingredients first).
2. Insert the baking tin in the bread maker. Close the lid.
3. Select the desired programme.
4. Select the desired crust colour.
5. Select the loaf size.
6. Press the START/STOP key.
7. Using oven mitts, remove the bread after the baking time has elapsed.
8. Let it cool down on a wire rack at least one hour before slicing it.

**CAKE**

**Programme:** 4 (Cake)

Use this setting to make cake.

*Ingredients:*

- 8 tablespoons of butter
- 8 tablespoons of sugar
- 5 eggs
- 1 1/2 cup of all-purpose flour
- 1 1/2 tablespoon of lemon juice
- 1 1/2 teaspoon of baking powder

*Hint:* Scrape the sides of the pan while mixing to ensure all ingredients are blended.

1. Measure the ingredients accurately and add to the baking tin in the order listed above (liquid ingredients first).
2. Insert the baking tin in the bread maker. Close the lid.
3. Select the desired programme.
4. Press the START/STOP key.
5. Using oven mitts, remove the cake after the baking time has elapsed.
6. Let it cool down on a wire rack before slicing it.



Fax +32 2 359 95 50

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.



### WHOLE-WHEAT BREAD

**Programme:** 5 (Whole Wheat) – **Crust colour:** light/dark – **Weight:** 450g/680g/900g

This setting is used for recipes with significant amounts of whole-wheat or rye flour, oats, or bran.

*Ingredients:*

450g	680g	900g
1 cup of water	1 ¼ cup of water	1 1/3 cup of water
1 tablespoon of margarine or butter	1 ½ tablespoon of margarine or butter	2 tablespoons of margarine or butter
1 teaspoon of salt	1 teaspoon of salt	1 teaspoon of salt
1 teaspoon of sugar	1 teaspoon of sugar	1 teaspoon of sugar
1 cup of all-purpose flour or bread flour	1 1/3 cup of all-purpose flour or bread flour	1 2/3 cup of all-purpose flour or bread flour
1 cup of wholewheat flour	1 1/3 cup of wholewheat flour	1 2/3 cup of wholewheat flour
1 teaspoon of quick-rise yeast	1 teaspoon of quick-rise yeast	1 ¼ teaspoon of quick-rise yeast

*Note:* you may add 1 ½ tablespoon of gluten to the ingredients to improve the height and texture of this bread.

1. Measure the ingredients accurately and add to the baking tin in the order listed above (liquid ingredients first).
2. Insert the baking tin in the bread maker. Close the lid.
3. Select the desired programme.
4. Select the desired crust colour.
5. Select the loaf size.
6. Press the START/STOP key.
7. Using oven mitts, remove the bread after the baking time has elapsed.
8. Let it cool down on a wire rack at least one hour before slicing it.

### SANDWICH

**Programme:** 6 – **Weight:** 450g/680g/900g

*Ingredients:*

450g	680g	900g
3/4 cup of water	1 cup of water	1 1/3 cup of water
1 tablespoon of butter or margarine	1 ½ tablespoon of butter or margarine	2 tablespoons of butter or margarine
1 teaspoon of salt	1 ½ teaspoon of salt	2 teaspoons of salt
¾ tablespoon of sugar	1 tablespoon of sugar	1 ½ tablespoon of sugar
2 cups of all-purpose flour or bread flour	2 ½ cups of all-purpose flour or bread flour	3 ¼ cups of all-purpose flour or bread flour
1 teaspoon of quick-rise yeast	1 ¼ teaspoon of quick-rise yeast	1 ½ teaspoon of quick-rise yeast



Fax +32 2 359 95 50

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.



1. Measure the ingredients accurately and add to the baking tin in the order listed above (liquid ingredients first).
2. Insert the baking tin in the bread maker. Close the lid.
3. Select the desired programme.
4. Select the desired loaf size.
5. Press the START/STOP key.
6. Using oven mitts, remove the bread after the baking time has elapsed.
7. Let it cool down on a wire rack at least one hour before slicing it.

#### **WHISK**

**Programme:** 7 (*Whisk*)

This programme allows to knead the dough which is used to make dumplings' wrappers and noodles. The baking tin is not heated and no color and weight are to be chosen.

#### **STRAWBERRY JAM**

**Programme:** 8 (*Jam*)

This programme allows making jam very easily.

Cut the fruits into pieces of max. 1cm. Do not use normal sugar but rather jellifying sugar.

**After having pressed the START/STOP key, there is a preheating time (your appliance will thus be active only after this preheating time).**

*Ingredients:*

900g of fresh strawberries cut into pieces of max. 1cm.

500g of jellifying sugar

1 tablespoon of lemon juice

1. Measure the ingredients accurately and add to the baking tin in the order listed above.
2. Insert the baking tin in the bread maker. Close the lid.
3. Set the desired programme.
4. Press the START/STOP key.
5. Using oven mitts, remove the baking tin after the baking time has elapsed.
6. Pour the jam into a clean, sterilized mason jar and cover with a sterilized mason jar lid. Store in the refrigerator.

#### **YOGURT BREAD**

**Programme:** 9 (*Yoghourt*)

This programme allows making bread with yogurt taste.



Fax +32 2 359 95 50

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.



*Ingredients:*

450g	680g	900g
1/3 cup of water 100g yogurt 1 tablespoon of plant oil 1/3 teaspoon of salt 1 1/2 tablespoons of sugar 2 cups of all-purpose flour or bread flour 1 teaspoon of quick-rise yeast or dried yeast	2/3 cup of water 150g yogurt 1 1/2 tablespoons of plant oil 1/2 teaspoon of salt 2 tablespoons of sugar 2 1/4 cups of all-purpose flour or bread flour 1 1/4 teaspoon of quick-rise yeast or dried yeast	1 cup of water 200g yogurt 2 tablespoons of plant oil 3/4 teaspoon of salt 2 1/2 tablespoons of sugar 3 1/2 cups of all-purpose flour or bread flour 1 1/2 teaspoon of quick-rise yeast or dried yeast

1. Measure the ingredients accurately and add to the baking tin in the order listed above (liquid ingredients first).
2. Insert the baking tin in the bread maker. Close the lid.
3. Select the desired programme.
4. Select the desired crust colour.
5. Select the loaf size.
6. Press the START/STOP key.
7. Using oven mitts, remove the bread after the baking time has elapsed.
8. Let it cool down on a wire rack at least one hour before slicing it.

**PIZZA DOUGH**

**Programme:** 10 (Dough)

This setting makes dough only and will not bake the final bread. You may make dough of any kind using this setting. Dough can then be shaped to make pizza, rolls, pretzels, doughnuts and round or braided breads that must be baked in an oven or fried in a deep fryer.

*Ingredients:*

- 1 1/4 cup of water
- 1/2 teaspoon of salt
- 2 tablespoons of olive oil
- 2 1/2 cups of all-purpose flour or bread flour
- 1 1/2 teaspoon of quick-rise yeast

1. Measure the ingredients accurately and add to the baking tin in the order listed above (liquid ingredients first).
2. Insert the baking tin in the bread maker. Close the lid.
3. Press the START/STOP key.
4. After the cycle is completed, remove the dough from the baking tin.
5. Let it rise for 10 minutes.
6. Pour tomato sauce on the dough and spread the desired ingredients all over the pizza dough.
7. Bake it in a traditional oven during 15 minutes at a temperature of 200°C.



Fax +32 2 359 95 50

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.



## RAPID BREAD

**Programme:** 11 (Fast) – **Crust colour:** light/dark

Use this setting for quick bread making. However, the bread will be denser and not as tall.

*Ingredients:*

- 1 cup of water
- 2 tablespoons of butter or margarine
- 1 ½ teaspoon of salt
- 2 tablespoons of sugar
- 1 tablespoon of powdered milk
- 3 cups of all-purpose flour
- 2 teaspoons of quick-rise yeast

1. Measure the ingredients accurately and add to the baking tin in the order listed above (liquid ingredients first).
2. Insert the baking tin in the bread maker. Close the lid.
3. Select the desired programme.
4. Select the desired crust colour.
5. Press the START/STOP key.
6. Using oven mitts, remove the bread after the baking time has elapsed.
7. Let it cool down on a wire rack at least one hour before slicing it.

## BAKE

**Programme:** 12 (Bake)


**Duration:** 1:00

Since this programme allows the bread maker to bake for an hour, special attention has to be paid during this process. This programme helps you when a supply interruption occurs during the rising process. Read the "MEMORY" section for more information about supply interruptions.

## PROTECTION OF THE ENVIRONMENT – DIRECTIVE 2002/96/EC

In order to preserve our environment and protect human health, the waste electrical and electronic equipment should be disposed of in accordance with specific rules with the



implication of both suppliers and users. For this reason, as indicated by the symbol  on the rating label or on the packaging, your appliance should not be disposed of as unsorted municipal waste. The user has the right to bring it to a municipal collection point performing waste recovery by means of reuse, recycling or use for other applications in accordance with the directive.





Fax +32 2 359 95 50

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.




## **FR** MODE D'EMPLOI

### POUR VOTRE SECURITE

Lisez attentivement cette notice avant toute utilisation, et respectez bien à la fois les consignes de sécurité et d'usage.

**Important:** Votre 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 son utilisation en toute sécurité.

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

- Avant d'utiliser l'appareil, vérifiez que la tension du réseau correspond bien à celle de l'appareil.
- Ne laissez jamais votre appareil sans surveillance lorsque celui-ci est en fonctionnement ou sous tension.
- Vérifiez régulièrement l'état de votre appareil et s'il est endommagé de quelque façon que ce soit, faites-le vérifier et réparer par un service qualifié compétent(\*). Si le câble est endommagé, il doit être obligatoirement remplacé par un service qualifié compétent(\*) .
- Utilisez l'appareil uniquement pour des usages domestiques et de la manière indiquée dans la notice.
- Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau ou dans tout autre liquide ni pour son nettoyage ni pour toute autre raison. Ne le mettez jamais dans le lave-vaisselle.
- Soyez particulièrement attentif juste après la cuisson. L'appareil est alors très chaud. Laissez-le refroidir complètement avant de le ranger ou de le nettoyer.
- N'utilisez pas l'appareil près de sources de chaleur.
- La fiche doit être débranchée avant de nettoyer votre appareil et de le ranger.
- Veillez à ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur et entreposez-le dans un endroit sec.
- Ne pas utiliser des accessoires non recommandés par le fabricant, cela peut présenter un danger pour l'utilisateur et risque d'endommager l'appareil.
- Ne déplacez jamais l'appareil en tirant sur le câble. Veillez à ce que le cordon d'alimentation ne puisse être accidentellement accroché et ce, afin d'éviter toute chute de l'appareil. Évitez d'enrouler le cordon autour de l'appareil et ne le tordez pas.
- Posez cet appareil sur une table ou un support suffisamment stable pour éviter sa chute.
- Veillez à ce que le cordon n'entre pas en contact avec des surfaces chaudes de l'appareil. Vous-même, veillez à ne pas toucher les surfaces chaudes de l'appareil.
- Veillez à ce que l'appareil ne rentre pas en contact avec des matériaux facilement inflammables comme les rideaux, les tissus,... ou ne se trouve à proximité de ces matériaux lorsqu'il est en fonctionnement car le feu pourrait se déclarer.
- La température des surfaces métalliques peut être élevée lorsque l'appareil fonctionne. Ne pas toucher ces surfaces chaudes. Certaines de ces surfaces peuvent même devenir très chaudes pendant l'usage. Utilisez des gants de cuisine lors de la manipulation du moule après la cuisson afin de ne pas vous brûler.** Lorsque le symbole  est apposé sur une surface particulière, il accentue la mise en garde et signifie: ATTENTION, cette surface peut devenir très chaude pendant l'utilisation.
- Veillez à ne pas griffer le revêtement spécial du moule et de la lame car il perdrait alors son caractère antiadhésif.
- Ne dépassez jamais les doses de farine et levure indiquées dans les recettes car dans le cas contraire, la pâte risquerait de déborder du moule.
- Ne pas couvrir l'appareil (par exemple avec un tissu) car cela empêcherait la vapeur de s'échapper.
- N'introduisez aucun ustensile dans la cuve pour éviter tout choc électrique et d'endommager son revêtement.



Fax +32 2 359 95 50

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.



- ❑ L'appareil ne doit jamais être mis en fonctionnement par le biais d'une minuterie extérieure ou d'un autre système de commande à distance séparé.

(\*) Service qualifié compétent: service après-vente du fabricant ou de l'importateur ou une personne qualifiée, reconnue et habilitée à faire ce genre de réparation afin d'éviter tout danger. Dans tous les cas, veuillez retourner l'appareil auprès de ce service.

#### REMARQUES

Le cordon d'alimentation de l'appareil est relativement court afin de diminuer les risques d'accidents (chute si vous accrochez le cordon...). Vous pouvez toutefois utiliser un prolongateur si nécessaire mais:

- Assurez-vous que l'ampérage du prolongateur soit égal ou supérieur à celui de l'appareil. Un prolongateur avec un ampérage inférieur à celui de l'appareil risquerait de surchauffer et de brûler.
- Afin d'éviter tout risque d'accident, assurez-vous que le prolongateur ne pend pas (d'un coin de table par exemple) ou qu'il ne traîne pas par terre.

#### AVANT LA PREMIERE CUISSON

Déballez l'appareil et retirez tout matériel d'emballage. Nettoyez le couvercle, la cuve et les accessoires à l'aide d'un chiffon humide puis séchez toutes les parties soigneusement. La qualité du pain que vous obtiendrez peut dépendre de nombreux facteurs. C'est pourquoi il est très important de connaître tous les ingrédients et leur interaction. Cela vous permettra d'obtenir un résultat satisfaisant à chaque utilisation.

#### Température

Tous les ingrédients que vous mettez dans la machine à pain doivent être à température ambiante. De même la pièce dans laquelle vous cuisez le pain doit être tempérée (de 15 à 34°C, et idéalement de 20 à 23°C).

#### Dosage des ingrédients

- Votre appareil est fourni avec un bol doseur et une cuillère combinée (grande et petite). Mesurez les ingrédients uniquement avec ces accessoires. Les recettes de ce mode d'emploi sont basées sur ces dosages.
- L'unité utilisée dans ce mode d'emploi est exprimée en bol doseur et fraction de bol doseur. Sur le bol vous trouverez une unité exprimée en « cup ». Une « cup » correspond à un bol doseur entier (250ml).
- Sur la cuillère combinée, vous verrez les marquages suivants:

Table spoon correspond à 1 cuillère à soupe = 15ml

Teaspoon correspond à 1 cuillère à café = 5ml

- Pour mesurer les ingrédients liquides, remplissez le bol doseur et posez celui-ci sur une surface plane. Abaissez-vous de façon à avoir les yeux au même niveau que le bol. Le niveau du liquide doit être aligné avec la marque de la mesure désirée. Une mesure approximative n'est pas suffisante et pourrait compromettre l'équilibre de la recette.
- Pour mesurer la farine, remplissez le bol doseur légèrement au-delà du rebord et enlevez l'excédent en passant un ustensile droit sur les rebords. Ne tassez pas la farine, car cela donnerait une quantité supérieure à celle requise. Ne tamisez pas la farine. Pour des petites quantités, utilisez la cuillère de dosage et assurez-vous qu'elle soit rase et non



Fax +32 2 359 95 50

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.



comble. Pour certains ingrédients tels que des raisins secs ou des copeaux de chocolat, il est préférable d'utiliser une balance de cuisine.

### Situation géographique

En altitude (plus de 3000 pi = 914 mètres) l'eau s'évapore plus vite et le pain lève plus vite. C'est pourquoi en altitude il est nécessaire d'adapter les recettes à ces conditions en utilisant un peu plus de liquide et moins d'ingrédients secs. Le tableau ci-dessous vous donne des conseils en fonction de l'altitude.

ALTITUDE			
Modification	3000 pi (914m)	5000 pi (1524m)	7000 pi (2133m)
Réduire la levure: pour chaque cuillère à café dans la recette, réduire de	1/8 cuillère à café	1/8 - 1/4 cuillère à café	+ 1/4 cuillère à café
Réduire le sucre: pour chaque cuillère à soupe dans la recette, réduire de	0-1 cuillère à café	0-2 cuillères à café	1-2 cuillères à café
Augmenter le liquide: pour chaque bol doseur dans la recette, ajouter:	1-2 cuillères à soupe	2-4 cuillères à soupe	3-4 cuillères à soupe

### Ingrédients

Le facteur délicat pour la réussite du pain est la qualité et la fraîcheur des aliments. Notez aussi que les quantités des ingrédients doivent être strictement respectées.

### Farine tout-usage

La farine tout-usage est un mélange de farines de blé tendre et dur spécialement conçu pour la préparation de pains et de gâteaux. Bien que ce type de farine offre des résultats acceptables avec votre appareil, nous vous conseillons d'utiliser de la farine à pain.

### Farine à pain

La farine à pain est une farine à haute teneur en gluten/protéine qui a été traitée avec des améliorants qui rendent la pâte plus tolérante pendant le pétrissage. Habituellement, la farine à pain a une concentration en gluten plus élevée que la farine tout-usage, ce qui peut toutefois varier selon les différentes méthodes de mouture. On recommande la farine à pain pour la cuisson avec cet appareil bien que la farine tout-usage produira des résultats acceptables.

### Farine de blé complet

La farine de blé complet est réalisée à partir de l'amande complète du blé qui contient le son et le germe, la rendant ainsi plus dense et plus riche en nutriments que la farine tout-usage. Un pain fait avec cette farine est généralement plus petit et plus lourd que les pains blancs. Pour pallier cette situation, on mélange souvent la farine de blé complet à de la farine tout-usage, de la farine à pain ou de gluten pour produire un pain plus haut et plus léger.



Fax +32 2 359 95 50

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.



### **Farine de seigle**

La farine de seigle est une farine riche en fibres similaires à la farine de blé complet. Il faut toujours mélanger cette farine à de grandes quantités de farine tout-usage, farine à pain ou de gluten puisqu'elle ne contient pas suffisamment de gluten pour produire une miche haute et uniforme.

### **Gluten**

Le gluten est la protéine dans le blé qui rend la pâte élastique. On trouve habituellement du gluten dans la plupart des magasins d'aliments santé et d'aliments en vrac. On l'utilise parfois en petites portions, avec des farines denses, à faible teneur en gluten, comme la farine de blé complet, pour augmenter le volume et alléger la texture.

### **Farine à gâteau**

La farine à gâteau, qui contient peu de gluten/protéine, est spécialement conçue pour les recettes de gâteaux. Elle n'est pas recommandée pour les recettes de pain.

### **Farine fermentante**

La farine fermentante contient des ingrédients de levage inutiles qui nuisent à la préparation de pains ou de gâteaux. Elle n'est pas recommandée pour votre appareil.

### **Son**

Le son (non transformé) et le germe de blé constituent les parties extérieures brutes des grains de blé ou de seigle qu'on a séparé de la farine. On les ajoute souvent au pain en petites quantités pour l'enrichir, et lui donner du goût et du corps. On les utilise également pour améliorer la texture du pain.

### **Semoule de maïs et farine d'avoine**

La semoule de maïs et la farine d'avoine proviennent du maïs blanc ou jaune moulu gros et de l'avoine en flocons ou épointée. On les utilise principalement pour améliorer la saveur et la texture du pain.

### **Blé concassé**

Le blé concassé a une texture très grossière. Il provient de l'amande du blé coupée en fragments angulaires. Le blé concassé donne au pain complet une saveur de noisette et une texture croquante.

### **Mélange de sept grains**

Le mélange de sept grains est un mélange de blé concassé, d'avoine, de son, de seigle, de semoule de maïs, de lin et de millet.

### **Levure**

Lors de la fermentation, la levure produit du dioxyde de carbone, qui est nécessaire pour faire du pain. Afin de produire ce gaz, la levure a besoin de glucides qu'on trouve dans le sucre et la farine. On utilise la levure granulée active dans toutes les recettes qui demandent de la levure. En fait, il existe encore quatre types de levure: fraîche, sèche, à action rapide et pour



Fax +32 2 359 95 50

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.



machine à pain. Nous recommandons d'employer la levure sèche traditionnelle bien qu'on puisse également utiliser la levure à action rapide en quantités réduites. Les levures fraîches ou pressées n'offrent pas un bon rendement.

Il faut toujours ranger la levure au réfrigérateur pour conserver sa fraîcheur. Une trop grande chaleur la rendra inutilisable. Il faut également s'assurer de la fraîcheur de la levure en vérifiant sa date de péremption. Une fois un emballage ou une boîte de levure ouvert, il est très important de remballer et de réfrigérer le reste le plus tôt possible pour pouvoir l'utiliser ultérieurement. Souvent, lorsqu'un pain ou de la pâte ne lève pas, c'est que la levure est vieille. On peut effectuer le test suivant pour déterminer si une levure est vieille et inactive:

Versez ½ bol doseur d'eau du robinet dans un petit bol ou une tasse.

- Ajoutez et mélangez 1 cuillère à café de sucre, et saupoudrez la surface de 2 cuillères à café de levure.
- Placez le bol ou la tasse dans un endroit chaud et laissez reposer 10 minutes.
- Le mélange devrait mousser et dégager une forte odeur de levure. Si cela ne se produit pas, il faut se procurer de la levure fraîche.

#### **Sucre**

Le sucre joue un rôle important dans la coloration et la saveur du pain. Il intervient aussi dans le processus de fermentation en servant de nourriture à la levure. Lorsqu'une recette demande du sucre, il faut comprendre sucre cristallisé. Sauf indication contraire, ne pas substituer par du sucre en poudre ou de la cassonade. On ne peut pas non plus utiliser des édulcorants artificiels car la levure ne réagit pas adéquatement avec ceux-ci.

#### **Sel**

Le sel est nécessaire à l'équilibre de la saveur des pains et des gâteaux ainsi qu'à la couleur de la croûte qui se développe pendant la cuisson. Pour des raisons de santé, on peut l'éliminer complètement. Le pain pourrait toutefois trop gonfler et lever plus haut que la normale.

#### **Liquides/lait**

Pour faire du pain, on peut employer des liquides comme le lait ou une combinaison de lait en poudre et d'eau. Le lait rehausse la saveur, procure une texture veloutée et adoucit la croûte, alors que l'eau seule donne une croûte plus croustillante. N'employez que du lait en poudre au moment d'utiliser la minuterie à retardement. Certaines recettes demandent du jus (orange, pomme, etc.) pour ajouter une saveur au pain.

#### **Œufs**

Les œufs donnent une texture riche et veloutée à la pâte à pain et aux gâteaux. N'utilisez que des œufs de calibre gros.

#### **Beurre, huile et margarine**

Le beurre, l'huile et la margarine donnent aux pains à la levure une texture friable ou tendre. Toutefois, les pains faits avec du beurre conservent leur fraîcheur plus longtemps. Si on emploie du beurre ou de la margarine directement du réfrigérateur, il faut le couper en petits morceaux pour faciliter le mélange des ingrédients pendant le pétrissage.

#### **Levure chimique (baking powder)**

La levure chimique est un agent de levage utilisé pour les gâteaux et pains rapides. Ce type d'agent de levage ne nécessite pas de temps de levée avant la cuisson puisque la réaction chimique s'effectue lorsqu'on ajoute les ingrédients liquides.



Fax +32 2 359 95 50

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.



### **Bicarbonat de soude**

Le bicarbonat de soude est un autre agent de levage qu'on ne doit pas confondre ni substituer avec la levure chimique. Il ne nécessite pas non plus de temps de levée avant la cuisson puisque la réaction chimique s'effectue pendant la cuisson même.

### **Glaçages spéciaux pour pains à la levure**

**Choisissez l'un des glaçages suivants pour rehausser votre pain:**

**Glaçage aux œufs:** battre ensemble 1 gros œuf et 1 cuillère à café d'eau. Badigeonner généreusement la pâte seulement avant de la cuire au four régulier.

**Croûte au beurre fondu:** Badigeonner de beurre fondu un pain fraîchement cuit pour obtenir une croûte molle et plus tendre.

**Glaçage au lait:** badigeonner de lait ou de crème un pain fraîchement cuit pour obtenir une croûte molle et brillante.

**Glaçage sucré:** mélanger 1 bol doseur de sucre à glacer tamisé avec 1 ou 2 cuillères à café de lait pour faire un glaçage consistant, et en arroser les pains briochés.

### **Graines de pavot/sésame/carvi/semoule de maïs/farine d'avoine:**

Saupoudrez généreusement vos graines préférées sur un pain fraîchement glacé.

## **FONCTIONNEMENT DE VOTRE MACHINE À PAIN**

### **PANNEAU DE COMMANDE**

#### **Ecran:**

Affiche le numéro du programme.

Affiche le décompte, minute par minute, du temps de cuisson.

Indique une erreur (codes erreurs "LLL" et "H:HH").



Servent à régler la minuterie pour une cuisson différée.

Les boutons permettent de faire défiler le temps par tranches de 10 minutes.

Pour faire défiler les minutes plus rapidement, maintenez le bouton enfoncé.

#### **Touche MENU (1-6/7-12):**

Sert à choisir un programme (chiffres de 1 à 12).

Chaque appui sur cette touche fait passer l'affichage au programme suivant.

#### **Touche START/STOP (0/1)**

Permet de démarrer un programme.

Pour interrompre un programme, pressez et maintenez enfoncé jusqu'à ce que le signal sonore se fasse entendre pour arrêter le fonctionnement ou annuler un réglage de minuterie.

(Remarque: n'appuyez pas sur START/STOP lorsque vous ouvrez le couvercle pour surveiller la cuisson du pain.)



Fax +32 2 359 95 50

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.



#### **Touche "croûte" (clair/foncé)**

Pressez cette touche pour choisir la coloration de la croûte (certains programmes ne permettent pas ce choix). Chaque appui fait passer la flèche sur l'affichage au niveau de coloration suivant.

#### **Touche "poids" (450g/680g/900g)**

Permet de choisir le poids de la miche (certains programmes ne permettent pas ce choix). Chaque appui fait passer la flèche sur l'affichage au poids suivant.

#### **BIPS SONORES POSSIBLES**

L'appareil émet plusieurs sortes de bips sonores.

1 bip long: L'appareil est mis en marche

1 bip court: Une touche de programmation valide est pressée

10 bips consécutifs en cours de fonctionnement: La fonction "ajouter ingrédients" est activée

12 bips courts: le programme est terminé

#### **UTILISATION**

1. Ouvrez le couvercle et retirez le moule en le soulevant à l'aide de l'anse. Ne versez jamais les ingrédients dans le moule lorsque celui-ci se trouve dans l'appareil, afin d'éviter de renverser des ingrédients sur les parties internes de la cuve de l'appareil. Posez toujours le moule sur une surface stable.
2. Installez le pétrisseur sur l'axe à l'intérieur du moule en alignant la partie plate de l'accessoire avec la partie plate de l'axe. Assurez-vous que l'axe soit exempt de tout résidu de pâte et que le pétrisseur soit bien enfoncé. Attention, si le pétrisseur n'est pas bien enfoncé, il risque de se détacher pendant le pétrissage, ce qui affecterait le mélange. Il est recommandé de remplir de matière grasse résistante à la chaleur le trou du pétrisseur afin d'éviter que la pâte n'adhère au pétrisseur lui-même.
3. Choisissez une recette parmi celles décrites dans le paragraphe "Recettes" de ce mode d'emploi. En suivant la recette:
  - Mesurez les ingrédients comme indiqué dans le paragraphe "Dosage des ingrédients".
  - Versez toujours les ingrédients dans le moule dans l'ordre indiqué dans la recette.
  - Incorporez toujours la levure en dernier lieu. **Assurez-vous qu'elle n'entre en contact ni avec les ingrédients liquides, ni avec le sel.**
4. Remplacez le moule dans l'appareil. Enfoncez-le jusqu'à ce qu'il soit verrouillé dans le fond de l'appareil.
5. Fermez le couvercle et branchez l'appareil. Un bip se fera entendre et "2:50" s'affichera à l'écran. Le programme 1 sera affiché par défaut.
6. Choisissez le programme approprié à la recette en appuyant sur le bouton MENU du panneau de commande. Chaque fois que la touche MENU est pressée, le numéro à l'écran avance au réglage suivant. Pressez le bouton jusqu'à ce qu'un bip se fasse entendre.
7. Choisissez le poids approprié de la miche en appuyant sur la touche "poids". Chaque fois que vous appuyez sur ce bouton, le point sur l'affichage passe d'un cycle à l'autre.



Fax +32 2 359 95 50

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.



8. Choisissez l'intensité de coloration appropriée pour la croûte du pain en appuyant sur la touche "croûte". Vous pouvez choisir entre une coloration foncée et claire. Le réglage "clair" sera affiché par défaut.
9. Appuyez sur la touche "START/STOP" pendant 3 secondes. La durée de cuisson en heures et en minutes s'affiche à l'écran et le rétro-éclairage LCD clignote. Par exemple, si vous choisissez une recette demandant le programme "Standard" ("Basic") pour un pain de 680g dont la croûte est de coloration claire, vous verrez "2:55" à l'écran. Jusqu'à ce que le pain soit prêt, l'écran affichera le temps résiduel, qui décompte minute par minute. Lorsque vous utilisez les programmes "Basic" ("Standard"), "French" ("Français"), "Sweet" ("Brioché"), "Wholewheat" ("Blé complet") et "Sandwich", 10 bips sonores retentiront pendant la cuisson pour indiquer que vous pouvez ajouter des ingrédients. Ouvrez le couvercle et ajoutez les ingrédients. Soyez prudent car de la vapeur pourrait s'échapper lorsque vous ouvrez le couvercle.  
Remarque: Dès que vous avez appuyé sur START/STOP, il est impossible de modifier les réglages à l'aide des autres boutons.
10. Une fois le cycle terminé, vous entendrez 12 bips. Ne posez pas le moule chaud ou quelque objet que ce soit sur le dessus de l'appareil pour ne pas endommager sa surface. Si vous ne désirez pas utiliser la fonction maintien au chaud, arrêtez le programme en appuyant 3 secondes sur le bouton START/STOP. Un bip sonore retentit et l'affichage revient aux indications par défaut.
11. Dès que la cuisson est terminée, si vous ne retirez pas le pain immédiatement de son moule, et que vous n'appuyez pas sur la touche START/STOP l'appareil enclenche la fonction de maintien au chaud. L'appareil conservera le pain chaud pendant 60 minutes. A la fin des 60 minutes, l'affichage retournera aux indications par défaut. Vous pouvez retirer le moule à tout moment pendant le cycle "maintien au chaud". Pour désactiver cette fonction avant la fin des 60 minutes, il suffit d'appuyer sur le bouton "START/STOP" et de le maintenir enfoncé pendant 3 secondes. Débranchez l'appareil une fois l'utilisation terminée. Attention: Lorsque vous utilisez le programme 7 (WHISK), 8 (JAM) ou 10 (DOUGH = pâte), la fonction de maintien au chaud n'est pas activée. Pour programme 10, il est fortement déconseillé de laisser la pâte terminée trop longtemps dans l'appareil car elle pourrait trop lever et produire de mauvais résultats. Pour obtenir de meilleurs résultats, retirez la pâte à la fin du cycle et suivre les consignes de la recette pour le façonnage, le repos et la cuisson.
12. L'appareil est muni d'une fenêtre permettant d'observer le pétrissage, le mélange et la cuisson. De temps à autre, de l'humidité peut se former sur la fenêtre pendant l'opération. On peut soulever le couvercle pour vérifier le mélange et le pétrissage mais IL EST INTERDIT D'OUVRIR LE COUVERCLE PENDANT LA CUISSON (plus ou moins la dernière heure du cycle) car le pain pourrait retomber.
13. Pour retirer le pain du récipient à cuisson, employez des poignées ou des gants de cuisine et retirez le moule en le soulevant à l'aide de l'anse. Renversez le récipient et secouez-le pour faire tomber le pain sur une grille de refroidissement. Comme le récipient possède un revêtement antiadhésif, le pain devrait sortir facilement. Ne pas utiliser d'ustensiles en métal pour enlever le pain afin de ne pas griffer le revêtement antiadhésif. Si nécessaire, utilisez une spatule en bois ou en plastique le long des parois du moule pour sortir le pain. Si le pétrisseur reste coincé au bas du pain, utilisez le crochet fourni ou l'extrémité d'une cuillère de plastique ou d'un ustensile non métallique pour le retirer. Attention: au moment où vous retirez le pain du moule, vérifiez toujours où se trouve le pétrisseur. S'il se trouve dans la niche de pain, retirez-le doucement afin de ne pas l'endommager lorsque vous coupez le pain.
14. Laissez refroidir le pain sur la grille pendant au moins 60 minutes avant de le trancher pour laisser échapper la vapeur. Utiliser un bon couteau à pain à lame dentelée ou un couteau électrique.





Fax +32 2 359 95 50







Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.



### UTILISATION DE LA MINUTERIE POUR CUISSON DIFFÉRÉE

Utilisez la minuterie pour retarder la cuisson du pain. Cette fonction vous permet de pré-régler la cuisson du pain jusqu'à 13 heures à l'avance. Par exemple, vous pouvez régler la minuterie à 19 heures et vous réveiller avec l'odeur du pain frais à 8 heures le matin suivant.

Pour régler la minuterie, suivez les étapes ci-dessous:

- Attention: n'utilisez pas la minuterie pour des recettes qui demandent des ingrédients frais périssables comme les œufs, le lait frais, la crème sure et le fromage.
- Déterminez l'heure à laquelle le pain doit être prêt et comptez le nombre d'heures nécessaires. Par exemple, s'il est 20 heures au moment de verser tous les ingrédients dans le moule et que vous désirez obtenir un pain fraîchement cuit à 8 heures le lendemain matin, vous comptez un total de 12 heures avant que le pain ne soit prêt. Une fois les réglages appropriés choisis selon la recette, il suffit de régler la minuterie au nombre d'heures total – soit, dans ce cas, 12 heures.
- Appuyez sur   du panneau de commande et "2:50", le temps pour ce réglage, apparaîtra automatiquement à l'écran. Continuez de presser la touche   jusqu'à ce que l'écran affiche "12:00". Il n'est pas nécessaire de calculer la différence entre le temps de réglage (2:50) et le total d'heures désiré (12:00). L'appareil s'ajustera automatiquement pour comprendre le temps de réglage. Il suffit donc de régler la minuterie au nombre total d'heures (12). Si vous dépassez le "12:00", appuyez sur   pour y revenir. Si vous maintenez la touche enfoncée, le temps défilera plus rapidement.
- Dès que le temps est réglé, appuyez sur la touche "START/STOP". Le compte à rebours va commencer. La minuterie affichera le temps résiduel minute par minute. Lorsque la minuterie arrive à "0:00", le pain est prêt et l'appareil émet 12 bips sonores consécutifs.
- En cas d'erreur dans le réglage de la minuterie, maintenez la touche "START/STOP" enfoncée jusqu'à ce qu'un bip se fasse entendre. Le réglage sera annulé et on pourra régler la minuterie à nouveau.

### PROBLÈMES ET SOLUTIONS

Problème	Solution
De la fumée s'échappe par les grilles de ventilation pendant la cuisson	Cela peut être dû à de l'huile qui aurait coulé sur l'élément chauffant. Débranchez l'appareil, retirez le moule et nettoyez l'élément chauffant avec un chiffon sec en veillant à ne pas vous brûler.
La farine a débordé du moule et est tombée dans le boîtier interne de l'appareil	Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir. Essuyez le boîtier interne avec un chiffon propre. Soyez prudent lorsque vous nettoyez autour de l'élément chauffant.
La croûte inférieure est trop épaisse	Cela arrive si vous laissez le pain trop longtemps dans l'appareil après la cuisson. Retirez le pain plus tôt.
Le pain n'a pas cuit correctement	Assurez-vous que le pétrisseur soit correctement installé sur l'axe. Évitez d'ouvrir l'appareil trop fréquemment durant le déroulement du programme.
On entend le moteur de l'appareil, mais la pâte ne se mélange pas	Vérifiez que le moule soit bien fixé et que le malaxeur soit bien installé.



Fax +32 2 359 95 50

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.



HOT apparaît à l'écran	Si HOT apparaît à l'écran après que vous ayez appuyé sur START/STOP, la température à l'intérieur de l'appareil est trop élevée. Il est alors nécessaire d'arrêter le programme, d'ouvrir le couvercle et de laisser l'appareil refroidir pendant 10 à 20 minutes.
H:HH ou LLL apparaît à l'écran	Si H:HH ou LLL apparaît à l'écran après que vous ayez démarré un programme, la température à l'intérieur de l'appareil est trop élevée. Il est alors nécessaire d'arrêter le programme, d'ouvrir le couvercle et de laisser l'appareil refroidir pendant 10 à 20 minutes.

**Si vous n'obtenez pas le résultat voulu, vérifiez les points suivants:**

**Attention: essayez une solution à la fois par miche de pain!**

#### **A) Problèmes de mesure**

##### **Si votre pain lève, puis tombe**

- Réduisez la quantité d'eau/lait de 2 cuillères à soupe.
- Augmentez la quantité de sel de 1/4 de cuillère à café.
- Réduisez la quantité de levure de 1/4 de cuillère à café.

##### **Si votre pain lève trop haut**

- Réduisez la quantité de farine de 2 cuillères à soupe.
- Réduisez la quantité d'eau/lait de 2 cuillères à soupe.
- Augmentez la quantité de sel de 1/4 de cuillère à café.
- Réduisez la quantité de sucre/miel d'une cuillère à café.
- Réduisez la quantité de levure de 1/4 de cuillère à café.

##### **Si votre pain ne lève pas suffisamment**

- Augmentez la quantité d'eau/lait de 2 cuillères à soupe.
- Réduisez la quantité de sel de 1/4 de cuillère à café.
- Augmentez la quantité de sucre/miel d'une cuillère à café.
- Augmentez la quantité de levure de 1/4 de cuillère à café.

##### **Si votre croûte est trop foncée**

- Réduisez la quantité de sucre/miel d'une cuillère à café.

##### **Si votre pain n'est pas cuit**

- Réduisez la quantité d'eau/lait de 2 cuillères à soupe.

##### **Si le dessus du pain n'est pas cuit**

- Réduisez la quantité de farine de 2 cuillères à soupe.
- Augmentez la quantité d'eau/lait de 2 cuillères à soupe.

##### **Si la texture du pain est trop lourde ou dense**

- Réduisez la quantité de farine de 2 cuillères à soupe.
- Augmentez la quantité de sucre d'une cuillère à café.
- Augmentez la quantité de levure de 1/4 de cuillère à café.

#### **B) Problèmes d'ingrédients**

S'il ne s'agit pas d'un problème de mesure, le problème peut également provenir des ingrédients utilisés.

##### **Si votre pain lève, puis tombe**

- La farine est trop fine.



Fax +32 2 359 95 50

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.



**Si votre pain lève trop haut**

- Vous avez utilisé un mauvais type de levure.
- Vous avez oublié le sel.

**Si votre pain ne lève pas suffisamment**

- La farine est trop vieille.
- La farine a une trop faible teneur en gluten.
- La farine est trop fine.
- Vous avez utilisé un mauvais type de levure.
- Vous avez mis trop de sel.

**Si votre pain est plat, lève peu ou pas**

- Le liquide est trop froid/chaud.
- La farine est trop vieille.
- La farine a une trop faible teneur en gluten.
- La farine est trop fine.
- Vous avez oublié la levure.
- La levure est périmée.
- Vous avez utilisé un mauvais type de levure.
- Vous avez mis trop de sel.
- Vous avez oublié le sel.

**Si les ingrédients ne sont pas mélangés**

- La farine est trop fine.

**Si la texture du pain est trop lourde ou dense**

- Vous avez utilisé un mauvais type de levure.

**NETTOYAGE ET ENTRETIEN**

Veillez débrancher l'appareil et le laisser refroidir totalement avant de le nettoyer.

1. Moule

Avant de le nettoyer, sortez-le de l'appareil comme décrit plus haut dans ce mode d'emploi. Nettoyez l'intérieur et l'extérieur avec un chiffon humide. Si nécessaire, utilisez de l'eau légèrement savonneuse. N'utilisez pas d'objets griffants ou abrasifs car ceux-ci pourraient endommager le revêtement antiadhésif du moule. Un moule dont le revêtement serait griffé ou endommagé de cette façon ne pourra être pris en charge dans la cadre de la garantie. Après un certain temps, l'apparence de la surface antiadhésive peut changer à cause de l'humidité et de la vapeur. Ceci est normal et n'a aucune incidence sur ses propriétés et sa qualité.

2. Pétrisseur

Nettoyez le pétrisseur avec un chiffon humide. Si le pétrisseur est difficile à détacher du moule, versez de l'eau chaude dans le moule et attendez quelques minutes. L'eau chaude dilatera le point de connexion du pétrisseur et débloquera celui-ci. Si le trou du pétrisseur est encrassé, nettoyez-le avec un cure-dents en veillant à ne pas griffer le pétrisseur.

3. Couvercle et regard

Nettoyez-le avec un chiffon humide. Ne l'immergez pas dans l'eau ou dans tout autre liquide.

4. Intérieur

Si nécessaire vous pouvez aussi nettoyer l'intérieur dans lequel se situe le moule. Là aussi, veuillez utiliser uniquement un chiffon humide. Assurez-vous que l'intérieur soit totalement refroidi avant de le nettoyer. Assurez-vous qu'il soit bien sec avant de mettre l'appareil en marche.



Fax +32 2 359 95 50

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.



- Corps de l'appareil  
Nettoyez le corps de l'appareil avec un chiffon humide. N'immergez jamais l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.

## DESCRIPTION DES PROGRAMMES ET SUGGESTIONS DE RECETTES

### FONCTION MEMOIRE

En cas de coupure de courant, le programme continuera automatiquement si le courant est rétabli dans les 20 minutes qui suivent la coupure, et ceci sans qu'il soit nécessaire d'appuyer sur la touche START/STOP. Si le temps de coupure excède les 20 minutes, la mémoire ne fonctionnera pas et il sera nécessaire de recommencer la programmation. Si le programme qui était en cours n'a pas dépassé le stade de pétrissage, recommencez simplement le même programme. Si le programme était déjà à un stade plus avancé mais que la cuisson n'avait pas encore commencé, utilisez le programme "Cuisson" (BAKE) pour cuire la pâte. Si par contre la cuisson du pain avait déjà commencé, il est conseillé de recommencer avec de nouveaux ingrédients car le cycle d'une heure de cuisson proposé par le programme "Cuisson" pourrait être trop long.

### PAIN BLANC STANDARD

**Programme:** 1 (Basic) – **Coloration de la croûte:** clair/foncé – **Poids:** 450g/680g/900g

Utilisez ce réglage pour les pains à base de farine, bien que certaines recettes puissent également contenir une petite quantité de blé complet. Les miches seront légèrement plus denses que les pains français ou briochés.

#### Ingrédients:

450g	680g	900g
2/3 bol doseur d'eau	1 bol doseur d'eau	1 1/3 bol doseur d'eau
1 cuillère à soupe de margarine ou de beurre	1 1/2 cuillère à soupe de margarine ou de beurre	2 cuillères à soupe de margarine ou de beurre
1 cuillère à soupe d'huile végétale	1 1/2 cuillère à soupe d'huile végétale	2 cuillères à soupe d'huile végétale
1/3 cuillère à café de sel	1/2 cuillère à café de sel	1 cuillère à café de sel
1 1/2 cuillère à soupe de lait en poudre	2 cuillères à soupe de lait en poudre	3 cuillères à soupe de lait en poudre
2 cuillères à soupe de sucre	2 1/2 cuillères à soupe de sucre	3 cuillères à soupe de sucre
2 bols doseurs de farine tout-usage ou farine à pain	2 1/4 bols doseurs de farine tout-usage ou farine à pain	3 1/2 bols doseurs de farine tout-usage ou farine à pain
1 1/4 cuillère à café de levure à action rapide	1 1/4 cuillère à café de levure à action rapide	1 1/2 cuillère à café de levure à action rapide

- Mesurez les ingrédients avec précision et versez dans le moule en respectant l'ordre donné dans la recette (ingrédients liquides d'abord).
- Déposez le moule bien en place dans l'appareil. Fermez le couvercle.
- Choisissez le programme désiré.
- Choisissez la coloration désirée de la croûte.
- Choisissez le poids de la miche.
- Appuyez sur START/STOP.



Fax +32 2 359 95 50

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.



7. En portant des gants de cuisine, retirez le pain de la machine après la fin de la cuisson.
8. Laissez le pain refroidir sur une grille au moins une heure avant de le couper.

### PAIN FRANÇAIS

**Programme:** 2 (French) – **Coloration de la croûte:** clair/foncé – **Poids:** 450g/680g/900g

Traditionnellement, le pain français a une croûte plus croustillante et une texture intérieure plus claire que celle du pain standard.

#### Ingrédients:

450g	680g	900g
1 bol doseur d'eau	1 1/4 bol doseur d'eau	1 1/2 bol doseur d'eau
2 cuillères à soupe d'huile	2 cuillères à soupe d'huile	2 cuillères à soupe d'huile
1 cuillère à café de sel	1 1/2 cuillère à café de sel	2 cuillères à café de sel
2 cuillères à soupe de sucre	2 cuillères à soupe de sucre	2 1/2 cuillères à soupe de sucre
2 bols doseurs de farine tout-usage ou farine à pain	2 1/2 bols doseurs de farine tout-usage ou farine à pain	3 1/2 bols doseurs de farine tout-usage ou farine à pain
1 cuillère à café de levure à action rapide	1 1/4 cuillère à café de levure à action rapide	1 1/2 cuillère à café de levure à action rapide

1. Mesurez les ingrédients avec précision et versez dans le moule en respectant l'ordre donné dans la recette (ingrédients liquides d'abord).
2. Déposez le moule bien en place dans l'appareil. Fermez le couvercle.
3. Choisissez le programme désiré.
4. Choisissez la coloration désirée de la croûte.
5. Choisissez le poids de la miche.
6. Appuyez sur START/STOP.
7. En portant des gants de cuisine, retirez le pain de la machine après la fin de la cuisson.
8. Laissez le pain refroidir sur une grille au moins une heure avant de le couper.

### PAIN BRIOCHÉ

**Programme:** 3 (Sweet) – **Coloration de la croûte:** clair/foncé – **Poids:** 450g/680g/900g

Choisissez ce mode pour faire des recettes contenant du jus de fruit, davantage de sucre ou des ingrédients sucrés comme de la noix de coco râpée, des raisins, des fruits secs ou du chocolat.

#### Ingrédients:

450g	680g	900g
3/4 bol doseur de lait	1 1/4 bol doseur de lait	1 1/2 bol doseur de lait
1 1/2 cuillère à soupe de beurre ou margarine	1 1/2 cuillère à soupe de beurre ou margarine	2 cuillères à soupe de beurre ou margarine
1 œuf	1 œuf	2 œufs
1 cuillère à café de sel	1 cuillère à café de sel	1 cuillère à café de sel
1 1/2 cuillère à soupe de miel	1 1/2 cuillère à soupe de miel	2 cuillères à soupe de miel
2 cuillères à soupe de sucre	3 cuillères à soupe de sucre	4 cuillères à soupe de sucre
2 bols doseurs de farine tout-usage ou farine à pain	3 bols doseurs de farine tout-usage ou farine à pain	3 1/2 bols doseurs de farine tout-usage ou farine à pain
1/2 cuillère à café de levure à action rapide	1 cuillère à café de levure à action rapide	1 1/4 cuillère à café de levure à action rapide



Fax +32 2 359 95 50

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.



1. Mesurez les ingrédients avec précision et versez dans le moule en respectant l'ordre donné dans la recette (ingrédients liquides d'abord).
2. Déposez le moule bien en place dans l'appareil. Fermez le couvercle.
3. Choisissez le programme désiré.
4. Choisissez la coloration désirée de la croûte.
5. Choisissez le poids de la miche.
6. Appuyez sur START/STOP.
7. En portant des gants de cuisine, retirez le pain de la machine après la fin de la cuisson.
8. Laissez le pain refroidir sur une grille au moins une heure avant de le couper.

#### CAKE

##### **Programme: 4**

Choisissez cette fonction pour faire de la pâte à gâteau.

##### *Ingrédients:*

- 8 cuillères à soupe de beurre
- 8 cuillères à soupe de sucre
- 5 œufs
- 1 ½ bol doseur de farine tout-usage
- 1 ½ cuillère à soupe de jus de citron
- 1 ½ cuillère à café de levure chimique (baking powder)

*Conseil:* Pendant le mélange, grattez les parois du récipient pour assurer un mélange homogène.

1. Mesurez les ingrédients avec précision et versez dans le moule en respectant l'ordre donné dans la recette (ingrédients liquides d'abord).
2. Déposez le moule bien en place dans l'appareil. Fermez le couvercle.
3. Choisissez le programme désiré.
4. Appuyez sur START/STOP.
5. En portant des gants de cuisine, retirez le gâteau de la machine après la fin de la cuisson.
6. Laissez refroidir le gâteau sur une grille.

#### PAIN DE BLÉ COMPLET

##### **Programme: 5 (Whole Wheat) – Coloration de la croûte: clair/foncé – Poids: 450g/680g/900g**

Choisissez ce réglage pour des recettes comprenant des quantités importantes de farine de blé complet ou de seigle, d'avoine ou de son.



Fax +32 2 359 95 50

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.



*Ingrédients:*

450g	680g	900g
1 bol doseur d'eau 1 cuillère à soupe de margarine ou de beurre 1 cuillère à café de sel 1 cuillère à café de sucre 1 bol doseur de farine tout-usage ou farine à pain 1 bol doseur de farine de blé complet 1 cuillère à café de levure à action rapide	1 ¼ bol doseur d'eau 1 ½ cuillère à soupe de margarine ou de beurre 1 cuillère à café de sel 1 cuillère à café de sucre 1 1/3 bol doseur de farine tout-usage ou farine à pain 1 1/3 bol doseur de farine de blé complet 1 cuillère à café de levure à action rapide	1 1/3 bol doseur d'eau 2 cuillères à soupe de margarine ou de beurre 1 cuillère à café de sel 1 cuillère à café de sucre 1 2/3 bol doseur de farine tout-usage ou farine à pain 1 2/3 bol doseur de farine de blé complet 1 ¼ cuillère à café de levure à action rapide

*Remarque:* vous pouvez ajouter aux ingrédients 1 ½ cuillère à soupe de gluten pour accroître la hauteur et améliorer la texture de ce pain.

- Mesurez les ingrédients avec précision et versez dans le moule en respectant l'ordre donné dans la recette (ingrédients liquides d'abord).
- Déposez le moule bien en place dans l'appareil. Fermez le couvercle.
- Choisissez le programme désiré.
- Choisissez la coloration désirée de la croûte.
- Choisissez le poids de la miche.
- Appuyez sur START/STOP.
- En portant des gants de cuisine, retirez le pain de la machine après la fin de la cuisson.
- Laissez le pain refroidir sur une grille au moins une heure avant de le couper.

**SANDWICH**

**Programme:** 6 – **Poids:** 450g/680g/900g

*Ingrédients:*

450g	680g	900g
¾ bol doseur d'eau 1 ½ cuillère à soupe de beurre ou de margarine 1 ½ cuillère à café de sel ¾ cuillère à soupe de sucre 2 bols doseurs de farine tout-usage ou de farine à pain 1 cuillère à café de levure à action rapide	1 bol doseur d'eau 1 ½ cuillère à soupe de beurre ou de margarine 1 ½ cuillère à café de sel 1 cuillère à soupe de sucre 2 ½ bols doseurs de farine tout-usage ou de farine à pain 1 ¼ cuillère à café de levure à action rapide	1 1/3 bol doseur d'eau 2 cuillères à soupe de beurre ou de margarine 2 cuillères à café de sel 1 ½ cuillère à soupe de sucre 3 ¼ bols doseurs de farine tout-usage ou de farine à pain 1 ½ cuillère à café de levure à action rapide

- Mesurez les ingrédients avec précision et versez dans le moule en respectant l'ordre donné dans la recette (ingrédients liquides d'abord).



Fax +32 2 359 95 50

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.



2. Déposez le moule bien en place dans l'appareil. Fermez le couvercle.
3. Choisissez le programme désiré.
4. Choisissez le poids désiré.
5. Appuyez sur START/STOP.
6. En portant des gants de cuisine, retirez le pain de la machine après la fin de la cuisson.
7. Laissez le pain refroidir sur une grille au moins une heure avant de le couper.

#### **PÉTRIR**

**Programme:** 7 (*Whisk*)

Ce programme permet de pétrir la pâte qui après peut être utilisée pour faire des boulettes de pâte et des nouilles. Le moule n'est pas chauffé et il ne faut pas sélectionner la couleur de croûte ou le poids.

#### **CONFITURE DE FRAISES**

**Programme:** 8 (*Jam*)

Ce programme permet de faire de la confiture facilement.  
Coupez les fruits en morceaux de max. 1 cm. N'utilisez pas de sucre normal mais faites usage de sucre spécial pour confitures que vous trouvez dans le commerce.

**Après l'appui sur START/STOP, il y a un temps de préchauffage (votre appareil ne se mettra en action qu'après ce temps de préchauffage).**

*Ingrédients:*

900gr de fraises fraîches coupées en morceaux de max. 1 cm.  
500gr de sucre spécial pour confitures  
1 cuillère à soupe de jus de citron

1. Mesurez les ingrédients avec précision et versez dans le moule.
2. Déposez le moule bien en place dans l'appareil. Fermez le couvercle.
3. Choisissez le programme désiré.
4. Appuyez sur START/STOP.
5. En portant des gants de cuisine, retirez le moule de la machine après la fin de la cuisson.
6. Versez la confiture dans un pot propre et stérilisé et refermez avec un couvercle stérilisé.  
Gardez au réfrigérateur.

#### **PAIN YAOURT**

**Programme:** 9 (*Yoghourt*)

Ce programme permet de faire un pain avec un goût de yaourt.





Fax +32 2 359 95 50

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.



*Ingrédients:*

450g	680g	900g
1/3 bol doseur d'eau 100g de yaourt 1 cuillère à soupe d'huile végétale 1/3 cuillère à café de sel 1 1/2 cuillères à soupe de sucre 2 bols doseurs de farine tout-usage ou farine à pain 1 cuillère à café de levure à action rapide	2/3 bol doseur d'eau 150g de yaourt 1 1/2 cuillère à soupe d'huile végétale 1/2 cuillère à café de sel 2 cuillères à soupe de sucre 2 1/4 bols doseurs de farine tout-usage ou farine à pain 1 1/4 cuillère à café de levure à action rapide	1 bol doseur d'eau 200g de yaourt 2 cuillères à soupe d'huile végétale 3/4 cuillère à café de sel 2 1/2 cuillères à soupe de sucre 3 1/2 bols doseurs de farine tout-usage ou farine à pain 1 1/2 cuillère à café de levure à action rapide

1. Mesurez les ingrédients avec précision et versez dans le moule en respectant l'ordre donné dans la recette (ingrédients liquides d'abord).
2. Déposez le moule bien en place dans l'appareil. Fermez le couvercle.
3. Choisissez le programme désiré.
4. Choisissez la coloration désirée de la croûte.
5. Choisissez le poids de la miche.
6. Appuyez sur START/STOP.
7. En portant des gants de cuisine, retirez le pain de la machine après la fin de la cuisson.
8. Laissez le pain refroidir sur une grille au moins une heure avant de le couper.

**PATE A PIZZA**

**Programme:** 10 (Dough)

Ce cycle sert à préparer la pâte sans cuire le pain. Avec ce réglage, vous pouvez faire n'importe quelle sorte de pâte, qui peut être travaillée pour faire de la pizza, des petits pains, des bretzels, des beignets et des pains ronds ou tressés qui doivent être cuits au four ou frits dans une friteuse.

*Ingrédients:*

1 1/4 bol doseur d'eau  
1/2 cuillère à café de sel  
2 cuillères à soupe d'huile d'olive  
2 1/2 bols doseurs de farine tout-usage ou de farine à pain  
1 1/2 cuillère à café de levure à action rapide

1. Mesurez les ingrédients avec précision et versez dans le moule en respectant l'ordre donné dans la recette (ingrédients liquides d'abord).
2. Déposez le moule bien en place dans l'appareil. Fermez le couvercle.
3. Choisissez le programme désiré. Appuyez sur START/STOP.
4. Une fois le cycle terminé, retirez la pâte du moule.
5. Etalez la pâte et laissez-la lever pendant 10 minutes.
6. Versez la sauce tomate et répartissez les ingrédients désirés sur la pâte à pizza.
7. Cuisez au four traditionnel pendant environ 15 minutes à 200°C.



Fax +32 2 359 95 50

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.



## **PAIN RAPIDE**

**Programme:** 11 (Fast) – **Coloration de la croûte:** clair/foncé

Utilisez cette fonction pour faire du pain rapidement. Le pain sera toutefois plus dense et moins haut.

*Ingrédients:*

- 1 bol doseur d'eau
- 2 cuillères à soupe de beurre ou margarine
- 1 ½ cuillère à café de sel
- 2 cuillères à soupe de sucre
- 1 cuillère à soupe de lait en poudre
- 3 bols doseurs de farine tout-usage
- 2 cuillères à café de levure à action rapide

1. Mesurez les ingrédients avec précision et versez dans le moule en respectant l'ordre donné dans la recette (ingrédients liquides d'abord).
2. Déposez le moule bien en place dans l'appareil. Fermez le couvercle.
3. Choisissez le programme désiré.
4. Choisissez la coloration désirée de la croûte.
5. Appuyez sur START/STOP.
6. En portant des gants de cuisine, retirez le pain de la machine après la fin de la cuisson.
7. Laissez le pain refroidir sur une grille au moins une heure avant de le couper.

## **CUISSON**

**Programme:** 12 (Bake)


**Durée:** 1:00

Comme ce programme fait fonctionner l'appareil en mode cuisson pendant une heure, il faut exercer une certaine surveillance pendant ce procédé. Ce programme est utile quand survient une panne de courant pendant que la pâte lève. Référez-vous au paragraphe "MEMOIRE" pour plus d'information concernant les pannes de courant.

## **PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT – DIRECTIVE 2002/96/CE**

Afin de préserver notre environnement et notre santé, l'élimination en fin de vie des appareils électriques et électroniques doit se faire selon des règles bien précises et nécessite l'implication de chacun, qu'il soit fournisseur ou utilisateur. C'est pour cette raison que votre



appareil, tel que le signale le symbole  apposé sur sa plaque signalétique ou sur l'emballage, ne doit en aucun cas être jeté dans une poubelle publique ou privée destinée aux ordures ménagères. L'utilisateur a le droit de déposer l'appareil dans des lieux publics de collecte procédant à un tri sélectif des déchets pour être soit recyclé, soit réutilisé pour d'autres applications conformément à la directive.



Fax +32 2 359 95 50

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.



## **NL** GEBRUIKSAANWIJZING

### **BELANGRIJKE VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN**

Lees de gebruiksaanwijzing aandachtig alvorens u uw toestel gebruikt, en respecteer altijd de veiligheids- en de gebruiksvoorschriften.

**Belangrijk:** Personen (kinderen inbegrepen) die wegens hun fysieke, sensorische of mentale capaciteiten, of wegens hun gebrek aan ervaring of kennis, het toestel niet veilig kunnen gebruiken, mogen dit toestel niet zonder toezicht of instructies van een verantwoordelijke persoon gebruiken. Hou kinderen goed in het oog om te vermijden dat ze met het toestel spelen.

- Controleer of de netspanning overeenkomt met deze van het toestel vooraleer u het gebruikt.
- Laat uw toestel tijdens het gebruik nooit zonder toezicht.
- Controleer regelmatig of het snoer niet beschadigd is. Gebruik het toestel niet indien het snoer en/of het toestel zelf enige beschadiging zouden vertonen. Laat het in dat geval nakijken en herstellen door een bekwame gekwalificeerde dienst(\*).
- Gebruik het toestel enkel voor huishoudelijk gebruik en op de wijze zoals vermeld in de gebruiksaanwijzing.
- Dompel het toestel nooit onder in water of in enige andere vloeistof, noch om het te reinigen, noch om welke andere reden ook. Steek het nooit in een afwasmachine.
- Wees juist na het bakproces uiterst voorzichtig, daar het toestel op dat moment zeer warm is. Wacht totdat het toestel afgekoeld is en trek de stekker uit het stopcontact vooraleer u het toestel reinigt of opbergt.
- Gebruik het toestel niet in de nabijheid van warmtebronnen.
- Trek de stekker uit het stopcontact vooraleer u het toestel reinigt.
- Gebruik het toestel niet buiten en berg het op in een droge plaats.
- Gebruik geen accessoires die niet door de fabrikant aanbevolen werden. Dit kan gevaarlijk zijn voor de gebruiker en het toestel beschadigen.
- Trek nooit aan het snoer om het toestel te verplaatsen. Zorg dat het elektriciteits snoer nergens kan achterhaken en daardoor de val van het toestel veroorzaken. Draai het snoer niet rond het toestel en plooi het niet.
- Zet het toestel op een tafel of op een voldoende stabiel oppervlak zodat het niet valt.
- Wacht tot het toestel volledig is afgekoeld alvorens het te reinigen of op te bergen.
- Zorg dat het snoer niet in aanraking komt met de warme onderdelen van het toestel.
- Zorg ervoor dat de warme onderdelen van het toestel tijdens het gebruik niet in aanraking komen met gemakkelijk ontvlambare materialen, zoals gordijnen, een tafelkleed en dergelijke vermits deze in brand zouden kunnen vliegen.
- Wanneer het toestel in werking is, kunnen toegankelijke delen ervan een zeer hoge temperatuur bereiken. Raak deze delen tijdens het gebruik niet aan, maar hanteer enkel de knoppen.** Wanneer het symbool  op een bepaald oppervlak gekleefd is, moet u voorzichtig zijn. Dit symbool betekent het volgende: OPGELET, dit oppervlak kan tijdens het gebruik heel warm worden.
- Let erop dat u de speciale bekleding van de bakvorm en kneedhaak niet schramt, daar dit de antiaanbaklaag zou kunnen beschadigen.
- Overschrijd nooit de hoeveelheden bloem en gist die in de recepten aanbevolen zijn. Indien u dit wel doet, zou het deeg uit de bakvorm kunnen overlopen.
- Dek het toestel nooit af (bijvoorbeeld met een doek) daar dit de dampuitlaat zou belemmeren.
- Steek nooit voorwerpen in de bakvorm om elektrische schokken en beschadiging van de bakvorm te vermijden.
- Uw toestel mag nooit worden aangezet door middel van een externe timer of een separaat systeem met afstandsbediening.



Fax +32 2 359 95 50

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.



(\*) Bekwame gekwalificeerde dienst: klantendienst van de fabrikant of de invoerder, die erkend en bevoegd is om dergelijke herstellingen te doen zodat elk gevaar vermeden wordt. Gelieve het toestel bij problemen naar deze dienst terug te brengen.

#### **OPMERKING**

Het apparaat wordt met een relatief kort stroomsnoer geleverd, zodat u niet over het snoer zou struikelen. Indien nodig kan u een verlengsnoer gebruiken.

- Let er echter op dat de spanning van het verlengsnoer minstens even hoog is als de spanning van het apparaat. Indien dat niet het geval is, loopt u het risico van oververhitting.
- Let er ook op dat het verlengsnoer geen risico met zich meebrengt. Zorg er dus voor dat niemand erover kan struikelen...

#### **VÓÓR HET EERSTE GEBRUIK**

Haal het toestel uit de verpakking en verwijder alle verpakkingsmateriaal. Reinig het deksel, de bakvorm en de accessoires met een vochtige doek en droog alle delen goed af. De kwaliteit van het verkregen brood kan van vele factoren afhangen. Daarom is het heel belangrijk alle ingrediënten en hun interactie goed te kennen. Dit zal u toestaan een bevredigend resultaat te verkrijgen.

#### **Temperatuur**

Alle ingrediënten die u in de broodbakmachine giet, moeten op kamertemperatuur zijn. Het toestel zelf moet zich tijdens de werking in een kamer met een temperatuur tussen 15 en 34°C, en idealiter tussen 20 en 23°C, bevinden.

#### **Dosering van de ingrediënten**

- Uw toestel is uitgerust met een maatbeker en een gecombineerde maatlepel (klein en groot). Meet de ingrediënten enkel met deze accessoires. De doseringen in de recepten van deze gebruiksaanwijzing zijn op deze accessoires gebaseerd.
- De maateenheid in deze gebruiksaanwijzing verwijst regelmatig naar een "maatbeker" of fracties van een maatbeker. Deze maateenheid stemt overeen met het woord "cup" dat op de maatbeker is aangeduid (250ml).
- Op de gecombineerde maatlepel vindt u volgende markeringen:

"Tablespoon" betekent soeplepel = 15ml

"Teaspoon" betekent theelepeltje = 5ml

- Om vloeibare ingrediënten te meten: vul de maatbeker en zet hem op een plat oppervlak. Buig door de knieën zodat uw ogen zich op hetzelfde niveau als de markering op de maatbeker bevinden. Het niveau van de vloeistof moet gelijk zijn aan de gewenste markering. Een benaderende meting is niet voldoende en zou het resultaat schadelijk kunnen beïnvloeden.
- Om meel te meten: vul de maatbeker lichtjes boven de rand en haal het teveel weg met een vlak stuk keukengerei. Stamp het meel niet aan want dit zou tot gevolg hebben dat u een grotere hoeveelheid verkrijgt dan nodig. Zift het meel niet. Voor kleine hoeveelheden gebruikt u best de maatlepel. Zorg ervoor dat die vlak gevuld is, niet bol. Voor andere droge ingrediënten zoals rozijnen of chocoladehagel is het aan te raden een keukenweegschaal te gebruiken.



Fax +32 2 359 95 50

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.

### Geografische ligging

Op zekere hoogte (meer dan 914 meter) verdampt water sneller en het brood rijst sneller. Daarom is het noodzakelijk in geval van hoge geografische ligging de recepten lichtjes aan te passen aan deze omstandigheden door een beetje meer vloeistof en een beetje minder droge ingrediënten te gebruiken. Onderstaande tabel biedt de nodige oplossingen naargelang de ligging:

HOOGTE			
Wijziging	914m	1524m	2133m
Hoeveelheid gist reduceren: voor elk theelepeltje in het recept, reduceer met	1/8 theelepeltje	1/8 – 1/4 theelepeltje	+ 1/4 theelepeltje
Hoeveelheid suiker reduceren: voor elke soeplepel in het recept, reduceer met	0-1 theelepeltje	0-2 theelepeltje(s)	1-2 theelepeltje(s)
Vloeistof toevoegen: voor elke maatbeker in het recept, voeg de volgende hoeveelheid toe	1-2 soeplepel(s)	2-4 soeplepels	3-4 soeplepels

### Ingrediënten

Een van de meest delicate factoren om een geslaagd brood te verkrijgen is de kwaliteit en de versheid van de ingrediënten. Onthoud ook dat de voorgeschreven hoeveelheden nauwkeurig moeten worden gerespecteerd.

#### Universele witte bloem

Universele witte bloem is een mengeling van harde en zachte tarwebloem, speciaal ontworpen voor de toebereiding van brood en gebakken. Hoewel dit soort bloem bevredigende resultaten biedt, raden wij u aan speciaal meel voor brood te gebruiken.

#### Meel voor brood

Meel dat speciaal voor brood ontworpen is, bevat een hoog proteïne-/glutengehalte en werd met verbeterende middelen behandeld die het deeg toleranter maken tijdens het kneden. Gewoonlijk heeft dit soort meel een hogere concentratie aan gluten dan universele bloem, wat van soort tot soort wel kan variëren. Wij raden u aan speciaal meel voor brood te gebruiken, hoewel universele bloem ook degelijke resultaten zal bieden.

#### Volkorenmeel

Volkorenmeel wordt vanaf de volledige tarwekorrel geproduceerd die nog de zemelen en de kiem bevat waardoor dit soort meel dichter en rijker aan nutriënten is dan universele bloem. Brood dat met dit soort meel gemaakt wordt, is in het algemeen kleiner en zwaarder dan wit brood. Om dit verschijnsel lichtjes af te zwakken, wordt volkorenmeel vaak met universele bloem, meel voor brood of gluten gemengd om een groter en lichter brood te verkrijgen.



Fax +32 2 359 95 50

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.



### **Roggemeel**

Roggemeel is rijk aan vezels en is vergelijkbaar met volkorenmeel. Dit soort meel moet steeds worden gemengd met witte bloem, meel voor brood of gluten aangezien het niet genoeg gluten bevat om een groot en uniform brood te verkrijgen.

### **Gluten**

Gluten is het eiwit dat zich in tarwe bevindt en het deeg zijn elasticiteit geeft. Gluten kan in de meeste supermarkten gevonden worden. Het kan in kleine hoeveelheden gebruikt worden met dichte meelsoorten met een laag glutengehalte zoals volkorenmeel om het volume te vergroten en de textuur te verlichten.

### **Bloem voor gebakken**

Bloem voor gebakken, die weinig gluten/eiwit bevat, is speciaal gemaakt voor recepten voor gebakken. Dit is niet aanbevolen voor het maken van brood.

### **Zelfrijzende bloem**

Zelfrijzende bloem bevat onnodige rijingsrediënten die een negatief effect zouden hebben op het eindresultaat. Dit soort bloem is niet aanbevolen voor dit toestel.

### **Zemelen**

Zemelen (niet verwerkt) en tarwekiem zijn de ruwe omhulsels van tarwe of rogge die van het meel gescheiden werden. Ze worden vaak in kleine hoeveelheden aan het brood toegevoegd om het meer smaak te geven. Ze worden ook gebruikt om de textuur van het brood te verbeteren.

### **Maïsgries en havermeel**

Maïsgries en havermeel komen van gemalen gele of witte maïs en van haver in vlokken. Ze worden gebruikt om de smaak en de textuur van het brood te verbeteren.

### **Vermalen tarwe**

Vermalen tarwemeel heeft een heel ruwe textuur. Het is afkomstig van een in stukken gesneden tarwekorrel. Vermalen tarwemeel geeft volkorenbrood een soort notensmaak en een krokante textuur.

### **Zevengranenmeel**

Het mengsel van zeven granen bestaat uit vermalen tarwe, haver, zemelen, rogge, maïsgries, vlas en gierst.

### **Gist**

Tijdens de fermentatie produceert gist koolstofdioxide die nodig is om brood te maken. Om dit gas te produceren, heeft gist koolhydraten nodig die we in bloem en suiker terugvinden. In alle recepten die gist vergen, worden gedroogde gistkorrels gebruikt. Eigenlijk bestaan er 4 soorten gist: verse gist, droge gist, gist met snelle werking en gist voor broodbakmachines. Wij raden u aan gewone droge gist te gebruiken, hoewel gist met snelle werking in kleine hoeveelheden ook een goed resultaat geeft. Verse gist geeft geen bevredigend resultaat.



Fax +32 2 359 95 50

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.



Gist moet altijd in de koelkast bewaard worden om de versheid ervan te behouden. Een te warme omgeving zal de gist onbruikbaar maken. Kijk ook altijd naar de vervaldatum om er zeker van te zijn dat de gist nog vers is. Eens een verpakking gist geopend is, is het uiterst belangrijk deze verpakking zo snel mogelijk terug in de koelkast te plaatsen om deze later opnieuw te kunnen gebruiken. Vaak is het zo dat brood of deeg niet goed rijst ten gevolge van te oude gist. U kunt de volgende test uitvoeren om te weten of uw gist te oud is en bijgevolg inactief:

- Giet ½ maatbeker leidingwater in een kleine kom of in een kopje.
- Voeg 1 theelepeltje koffie toe en meng goed. Bestrooi met 2 theelepeltjes gistkorrels.
- Plaats de kom of het kopje op een warme plaats en laat 10 minuten rusten.
- Het mengsel zou moeten schuimen en sterk naar gist ruiken. Indien dit niet het geval is, moet u verse gist kopen.

#### **Suiker**

Suiker speelt een belangrijke rol in de kleur en smaak van het brood. Het speelt ook een rol in de gisting aangezien het een voedingsmiddel voor gist is. Wanneer een recept suiker vergt, moet u kristalsuiker gebruiken. Gelieve dit soort suiker niet te vervangen door poedersuiker of bruine suiker, tenzij dit voorgeschreven is door het recept. Gebruik ook geen kunstmatige zoetstoffen, daar de gist hiermee niet reageert zoals met suiker.

#### **Zout**

Zout is noodzakelijk voor het evenwicht en de smaak van brood en gebakken en ook voor de kleur van de korst. Om gezondheidsredenen kunt u zout volledig weglaten. Dit zou echter tot gevolg kunnen hebben dat het brood iets meer rijst dan normaal.

#### **Vloeistoffen/melk**

Om brood te maken kunt u vloeistoffen gebruiken zoals melk of een combinatie van melkpoeder en water. Melk geeft meer smaak, geeft het brood een zachtere textuur en maakt de korst minder hard terwijl enkel water de korst knapperiger maakt. Wanneer u de tijdschakelaar gebruikt, gelieve enkel melkpoeder te gebruiken. Sommige recepten vergen sap (sinaasappel, appel enz.) om het brood een bijkomend aroma te geven.

#### **Eieren**

Eieren geven een rijkere textuur aan het deeg en aan de gebakken. Gebruik enkel grote eieren.

#### **Boter, olie en margarine**

Boter en margarine geven het brood een zachtere textuur. Brood met boter of margarine blijft langer vers. Indien u boter of margarine gebruikt die rechtstreeks uit de koelkast komt, moet u deze eerst in kleine stukken snijden om het mengen van de ingrediënten tijdens het kneedproces te vergemakkelijken.

#### **Bakpoeder (baking powder)**

Bakpoeder is een rijsmiddel dat gebruikt wordt voor gebakken en snel gebakken brood. Dit rijsmiddel vergt geen rijstijd vóór het bakken aangezien de chemische reactie plaatsvindt bij het toevoegen van de vloeibare ingrediënten.



Fax +32 2 359 95 50

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.



### **Natriumbicarbonaat**

Natriumbicarbonaat is een ander rijsmiddel dat we niet mogen verwarren met bakpoeder. Het vergt ook geen rijstijd vóór het bakken aangezien de chemische reactie tijdens het bakken plaatsvindt.

### **Speciale glazuren voor brood met gist:**

#### **Kies een van de volgende glazuren om uw brood te verbeteren:**

**Eierenglaazuur:** klop een dik ei met 1 theelepeltje water. Bedek het deeg met een laagje glazuur vooraleer u het in een traditionele oven bakt.

**Gesmolten boterkorst:** bedek een pas gebakken brood met een laagje gesmolten boter om de korst zachter te maken.

**Melkglaazuur:** bedek een pas gebakken brood met melk of room om een malse en glanzende korst te verkrijgen.

**Suikerglaazuur:** meng een maatbeker gezifte glazuursuiker met 1 à 2 theelepeltjes melk om een voedzaam glazuur te maken om zoet brood te bedekken.

### **Papaver-/sesam-/karwijzaad/maïsgries/havermeel:**

Bestrooi een net geglazuurd brood met de gewenste zaadjes.

## **WERKING VAN UW BROODBAKMACHINE**

### **BEDIENINGSPANEEL**

#### **Display:**

Geeft het nummer van het programma weer.

Geeft het aftellen van de baktijd minuut per minuut weer.

Geeft een foutmelding weer (foutmeldingen "LLL" en "H:HH").



Dienen om de tijdschakelaar voor uitgestelde inwerkingstelling in te stellen.

De pijlen doen de tijd telkens met 10 minuten toe- of afnemen.

Indien u de toets ingedrukt houdt, gaat de tijd sneller.

#### **MENU-knop (1-6/7-12):**

Dient om een programma te kiezen (cijfers 1 tot 12).

Bij elke druk op de knop schakelt het display over naar het volgende programma.

#### **START/STOP-knop (0/1)**

Dient om een programma te starten.

Houd deze knop ingedrukt totdat u een geluidssignaal hoort om een programma stop te zetten of de instelling van de tijdschakelaar te annuleren. (Opmerking: druk niet op de

START/STOP-knop wanneer u het deksel opent om het bakproces in het oog te houden.)

#### **Korstknop (licht/donker)**

Druk op deze knop om de korstkleur te kiezen (sommige programma's beschikken niet over deze optie). Bij elke druk op de knop schakelt de pijl over naar de volgende kleur.





Fax +32 2 359 95 50

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.



### **Gewichtsknop (450g/680g/900g)**

Maakt het mogelijk het gewicht van het brood te kiezen (bepaalde programma's maken deze keuze niet mogelijk). Bij elke druk op deze knop schakelt het display over naar het volgende gewicht.

### **MOGELIJKE GELUIDSSIGNALLEN**

Het toestel stuurt verschillende geluidssignalen uit.

1 lange pieptoon: het toestel is aangeschakeld.

1 korte pieptoon: een geldige programmeringstoets is ingedrukt.

10 achtereenvolgende pieptonen tijdens het programma: de functie "ingrediënten toevoegen" is geactiveerd.

12 korte pieptonen: het programma is afgelopen.

### **GEBRUIK**

1. Open het deksel en neem de bakvorm uit het toestel door het handvat op te heffen. Giet de ingrediënten nooit in de bakvorm terwijl deze laatste zich noch in het toestel bevindt om te vermijden dat u ingrediënten in de binnenruimte van het toestel morst. Plaats de bakvorm altijd op een plat en stabiel oppervlak.
2. Zet de kneedhaak op de as door het platte gedeelte van de kneedhaak te doen overeenstemmen met het platte gedeelte van de as. Zorg ervoor dat er geen voedingsrestjes op de as overblijven en dat de kneedhaak goed op de as geplaatst is. Opgelet: indien de kneedhaak niet goed vastgemaakt is, zou deze tijdens het kneedproces kunnen loskomen, wat een negatieve invloed zou hebben op het eindresultaat. Het wordt aangeraden het gat van de kneedhaak te vullen met hittebestendige margarine om te vermijden dat het deeg aan de kneedhaak zou kleven.
3. Kies een recept in het "Recepten"-hoofdstuk verderop in deze gebruiksaanwijzing.
  - Meet de ingrediënten zoals aangeduid in de paragraaf « Dosering van de ingrediënten ».
  - Giet de ingrediënten altijd in de bakvorm in de volgorde die in het recept vermeld is.
  - Giet de gist altijd als laatste ingrediënt. **Zorg ervoor dat noch de gist noch het zout in contact komt met de vloeibare ingrediënten.**
4. Plaats de bakvorm weer in het toestel tot deze goed aan de bodem van het toestel vastgehecht is.
5. Sluit het deksel en steek de stekker in het stopcontact. U zult een pieptoon horen en "2:50" en programma nummer 1 verschijnen als systeemgekozen waarde op het display.
6. Kies het gewenste programma naargelang het recept door op de MENU-knop op het bedieningspaneel te drukken. Telkens u op deze toets drukt, verschijnt het nummer van het volgende programma op het display. Druk op de knop tot u een pieptoon hoort.
7. Kies het gewenste gewicht door op de gewichtsknop te drukken. Telkens als u op deze knop drukt, schakelt het pijltje op het display over naar het volgende gewicht.
8. Kies de gewenste korstkleur door op de korstknop te drukken. Telkens als u op de korstknop drukt, schakelt het toestel over van licht naar donker.
9. Druk op de START/STOP-knop en houd de toets 3 seconden ingedrukt. De baktijd verschijnt in uren en minuten op het display en de achtergrondbelichting van het display begint te flikkeren. Bijvoorbeeld: indien u een recept kiest dat volgens het "Basic"-programma werkt voor brood van 680g met een lichte korstkleur, dan zal "2:55" op het display verschijnen. Het display zal tot het einde van de baktijd de resterende tijd minuut per minuut weergeven. Wanneer u de programma's "Basic" (standaard), "French" (Frans brood), "Sweet" (zoet), "Wholewheat" (volkorenbrood) en "Sandwich" gebruikt, luiden 10



Fax +32 2 359 95 50

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.



toonsignalen tijdens het verloop van het programma om aan te duiden dat u op dat moment ingrediënten mag toevoegen. Open het deksel en voeg de gewenste ingrediënten toe. Opgelet: wanneer u het deksel opent, zou hete damp kunnen ontsnappen.

Opmerking: zodra u op de START/STOP-toets heeft gedrukt, is het niet meer mogelijk de instellingen te wijzigen met de andere knoppen.

10. Wanneer de cyclus afgelopen is, zult u 12 pieptonen horen. Plaats noch de warme bakvorm, noch enig ander voorwerp op de bovenkant van het toestel om het oppervlak ervan niet te beschadigen. Indien u de warmhoudfunctie niet wenst te gebruiken, stop dan het programma door 3 seconden op de START/STOP-toets te drukken. Een pieptoon luidt en de systeemgekozen waarde verschijnt op het display.
11. Indien u na afloop van de baktijd niet op de START/STOP-toets drukt en het brood niet onmiddellijk uit de bakvorm haalt, dan zal het toestel zijn warmhoudfunctie activeren. Het toestel zal het brood 60 minuten warmhouden. Na afloop van die 60 minuten keert het display terug naar de systeemgekozen waarde. U kunt de warmhoudfunctie op elk moment uitschakelen door 3 seconden op de START/STOP-toets te drukken. Trek de stekker uit het stopcontact wanneer het toestel niet meer in gebruik is. Opgelet: wanneer u programma 7 (WHISK), 8 (JAM) of het deegprogramma (10, DOUGH) gebruikt, wordt de warmhoudfunctie niet geactiveerd. Voor programma 10 is de reden dat indien u het deeg na afloop van de cyclus in de bakvorm laat, het te veel zou kunnen rijzen en daardoor tot een slecht eindresultaat leiden. Om een beter resultaat te verkrijgen haalt u het deeg meteen na afloop van de cyclus uit de bakvorm en volgt u het recept voor de vorming, rusttijden en baktijd.
12. Het toestel is met een kijkvenster uitgerust waardoor u het kneden, mengen en bakken in het oog kunt houden. Tijdens de werking kan het zijn dat er bij momenten damp op het venster komt. U kunt het deksel openen om het mengsel in het oog te houden, maar HET IS STRIKT VERBODEN HET DEKSEL TIJDENS DE BAKCYCLUS TE OPENEN (ongeveer het laatste uur van het programma) aangezien het brood dan in elkaar zou kunnen zakken.
13. Om het brood uit de bakvorm te halen: maak gebruik van pannenlappen of ovenwanten en hef de bakvorm voorzichtig op met het handvat. Draai de bakvorm om en schud hem boven een metalen rooster uit om het brood te laten afkoelen. Aangezien de bakvorm met een antiaanbaklaag uitgerust is, zou het brood er gemakkelijk moeten uitkomen. Gebruik geen metalen keukengerei om het brood eruit te halen om de antiaanbaklaag niet te beschadigen. Indien nodig kunt u gebruik maken van een houten of plastic spatel om het brood uit de bakvorm te halen. Indien de kneedhaak geblokkeerd zit aan de onderkant van het brood, kunt u de bijgeleverde haak of een plastic lepel gebruiken of een niet-metalen voorwerp om hem eruit te halen. Opgelet: wanneer u het brood uit de bakvorm haalt, moet u altijd nakijken waar zich de kneedhaak bevindt. Indien de haak zich nog in het brood bevindt, haal hem er dan voorzichtig uit vooraleer u het brood snijdt.
14. Laat het brood minstens 60 minuten op een metalen rooster afkoelen vooraleer u het in sneden snijdt. Gebruik een goed getand broodmes of een elektrisch mes om het brood te snijden.

#### **GEBRUIK VAN DE TIJDSCHAKELAAR VOOR EEN UITGESTELDE INWERKINGSTELLING**

Gebruik de tijdschakelaar om de inwerkingstelling van het toestel uit te stellen. Deze functie staat u toe het bakprogramma tot 13 uur op voorhand in te stellen. U kunt de tijdschakelaar bijvoorbeeld om 19 u instellen en de volgende morgen om 8 uur met de geur van vers brood wakker worden.

Om de tijdschakelaar in te stellen, gelieve de onderstaande stappen te volgen:

- Opgelet: gebruik de tijdschakelaar niet voor recepten waarin verse ingrediënten voorkomen die aan bederf onderhevig zijn zoals eieren, verse melk, room of kaas.
- Bepaal het uur waarop het brood klaar moet zijn en tel het aantal uren tot dan.  
Bijvoorbeeld: als het 20 u is op het moment dat u de ingrediënten in de bakvorm giet, en u



Fax +32 2 359 95 50

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.



wenst de volgende morgen om 8 uur vers brood te hebben, dan hebt u een totaal van 12 uur nodig vooraleer het brood klaar is. Eens u het programma, de korstkleur enz. volgens het recept ingesteld hebt, moet u aan de hand van de tijdschakelaar het aantal uren instellen – in dit geval 12 uur.

- Druk op ▲ op het bedieningspaneel en "2:50", de tijd voor deze instelling, zal automatisch op het display verschijnen. Blijf op ▲ drukken totdat "12:00" verschijnt. Het is dus niet noodzakelijk om het verschil tussen de insteltijd (2:50) en het totaal aantal gewenste uren (12:00) te berekenen. Het toestel zal automatisch de berekening maken om zich aan het ingestelde aantal uren (12) aan te passen. Indien u "12:00" overschrijdt, druk op ▼ om terug te keren. Indien u de toets ingedrukt houdt, loopt de tijd sneller op het display.
- Zodra de tijd ingesteld is, druk dan op START/STOP. De affelling van de resterende tijd zal starten. De overblijvende tijd zal minuut per minuut op het display verschijnen. Wanneer de tijdschakelaar "0:00" bereikt, is het brood klaar en zal het toestel 12 pieptonen laten horen.
- Indien een fout is opgetreden bij de instelling van de tijdschakelaar, houd dan de START/STOP-toets ingedrukt totdat u een pieptoon hoort. De instelling is dan geannuleerd en u kunt de tijdschakelaar opnieuw instellen.

#### PROBLEMEN EN OPLOSSINGEN

Probleem	Oplossing
Rook komt uit de ventilatieroosters tijdens het bakken.	Dit kan voorkomen wanneer er olie op het verwarmingselement is. Trek de stekker uit het stopcontact, neem de bakvorm uit het toestel en veeg het verwarmingselement schoon met een droge doek. Let erop dat u zich niet verbrandt.
Het meel is over de bakvorm gelopen en is in de interne kuip van het toestel gevloeid.	Trek de stekker uit het stopcontact en laat het toestel afkoelen. Veeg de kuip goed af met een propere doek. Wees voorzichtig wanneer u rond het verwarmingselement schoonmaakt.
De onderste korst is te dik.	Dit kan gebeuren indien het brood te lang in het toestel blijft na afloop van het programma. Haal het brood sneller uit het toestel.
Het brood bakt niet goed.	Zorg ervoor dat de kneedhaak goed geïnstalleerd is.
Men hoort de motor draaien maar de ingrediënten worden niet gemengd.	Controleer of u de bakvorm en de kneedhaak juist geïnstalleerd hebt.
[HOT] verschijnt op het display.	Indien "HOT" verschijnt nadat u op de START/STOP-toets gedrukt hebt, betekent dit dat de temperatuur in de binnenkuip te hoog is. Open het deksel en laat het toestel 10 à 20 minuten afkoelen.
[H:HH] of [LLL] verschijnt op het display.	Indien H:HH of LLL verschijnt nadat u een programma geselecteerd hebt, betekent dit dat de temperatuur in de binnenkuip te hoog is. Open het deksel en laat het toestel 10 à 20 minuten afkoelen.



Fax +32 2 359 95 50

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.



**Indien u niet tevreden bent met het eindresultaat, ga dan volgende punten na:**

**Opgelot: probeer telkens slechts één oplossing per brood!**

#### **A) Doseringsproblemen**

##### **Het brood rijst, en zakt vervolgens in elkaar**

- Reduceer de hoeveelheid water/melk met 2 soeplepels.
- Voeg 1/4 theelepeltje zout toe.
- Reduceer de hoeveelheid gist met 1/4 theelepeltje.

##### **Het brood rijst te veel**

- Reduceer de hoeveelheid bloem met 2 soeplepels.
- Reduceer de hoeveelheid water/melk met 2 soeplepels.
- Voeg 1/4 theelepeltje zout toe.
- Reduceer de hoeveelheid suiker/honing met 1 theelepeltje.
- Reduceer de hoeveelheid gist met 1/4 theelepeltje.

##### **Het brood rijst onvoldoende**

- Voeg 2 soeplepels water/melk toe.
- Reduceer de hoeveelheid zout met 1/4 theelepeltje.
- Voeg een theelepeltje suiker/honing toe.
- Voeg 1/4 theelepeltje gist toe.

##### **De korst is te donker**

- Reduceer de hoeveelheid honing/suiker met 1 theelepeltje.

##### **Het brood is onvoldoende gebakken**

- Reduceer de hoeveelheid water/melk met 2 soeplepels.

##### **Het oppervlak van het brood is niet gebakken**

- Reduceer de hoeveelheid bloem met 2 soeplepels.
- Voeg 2 soeplepels water/melk toe.

##### **De textuur van het brood is te zwaar of te dicht**

- Reduceer de hoeveelheid bloem met 2 soeplepels.
- Voeg 1 theelepeltje suiker toe.
- Voeg 1/4 theelepeltje gist toe.

#### **B) Problemen met de ingrediënten**

Indien het niet om een doseringsprobleem gaat, zou het probleem ook aan de gebruikte ingrediënten te wijten kunnen zijn.

##### **Het brood rijst, en zakt vervolgens in elkaar**

- Het meel is te dun.

##### **Het brood rijst te veel**

- U hebt een verkeerde gistsoort gebruikt.
- U bent het zout vergeten.

##### **Het brood rijst onvoldoende**

- Het meel is te oud.
- Het meel bevat te weinig gluten.
- Het meel is te dun.
- U hebt een verkeerde gistsoort gebruikt.
- U hebt te veel zout gebruikt.

##### **Het brood is plat, rijst weinig of niet**

- De vloeistof is te koud/warm.
- Het meel is te oud.
- Het meel bevat te weinig gluten.
- Het meel is te dun.



Fax +32 2 359 95 50

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.



- U bent de gist vergeten.
- De gist is vervallen.
- U hebt een verkeerde gistsoort gebruikt.
- U hebt te veel zout gebruikt.
- U bent het zout vergeten.

**De ingrediënten zijn niet goed gemengd**

- Het meel is te dun.

**De textuur van het brood is te zwaar of te dicht**

- U hebt een verkeerde gistsoort gebruikt.

**REINIGING EN ONDERHOUD**

Trek de stekker uit het stopcontact en laat het toestel afkoelen vooraleer u het reinigt.

1. Bakvorm  
Haal de bakvorm uit het toestel vooraleer u deze reinigt. Reinig de binnenkant van de bakvorm met een vochtige doek. Indien nodig kunt u ook gebruik maken van een lichte zeepsop om de binnenkant van de bakvorm te reinigen. Gebruik geen krassende voorwerpen of schuurmiddelen, want deze zouden de antiaanbaklaag van de bakvorm kunnen beschadigen. Een bakvorm die beschadigd of gekrast is, zal niet door de garantie worden gedekt. Na verloop van tijd zal het uiterlijk van de antiaanbaklaag lichtjes veranderen door het vocht en de damp. Dit is normaal en heeft geen enkele negatieve invloed op de eigenschappen en de kwaliteit van de bakvorm.
2. Kneedhaak  
Reinig de kneedhaak met een vochtige doek. Indien de kneedhaak moeilijk loskomt van de as, giet dan warm water in de bakvorm en wacht enkele minuten. Het warme water zal het aansluitingspunt vrijmaken en de kneedhaak losmaken. Indien het gaatje van de kneedhaak vuil is, kunt u het met een tandenstoker reinigen. Wees hierbij voorzichtig zodat u de antiaanbaklaag van de kneedhaak niet beschadigt.
3. Deksel met kijkvenster  
Reinig het met een vochtige doek. Dompel het niet onder in water of enige andere vloeistof.
4. Binnenkuip  
Indien nodig kunt u ook de binnenkuip van het toestel reinigen. Gebruik hiertoe enkel een vochtige doek. Zorg ervoor dat de binnenkuip volledig afgekoeld is vooraleer u deze reinigt. Zorg ervoor dat de kuip volledig droog is vooraleer u het toestel weer aanschakelt.
5. Behuizing  
Reinig de behuizing van het toestel met een vochtige doek. Dompel het toestel nooit onder in water of enige andere vloeistof.

**BESCHRIJVING VAN DE PROGRAMMA'S EN RECEPTIDEEËN**

**GEHEUGENFUNCTIE**

In geval van een stroomonderbreking zal het programma automatisch voortgezet worden zonder op de START/STOP-toets te drukken indien de stroomtoevoer binnen de 20 minuten hersteld wordt. Als de stroomtoevoer pas na meer dan 20 minuten hersteld wordt, werkt de geheugenfunctie niet en zal u het toestel opnieuw moeten programmeren. Indien het programma dat in gang was vóór de onderbreking niet verder dan de kneedcyclus geraakt was, start dan gewoon hetzelfde programma opnieuw. Indien het programma voorbij de



Fax +32 2 359 95 50

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.



kneedcyclus geraakt was, maar de bakcyclus nog niet had bereikt, kunt u het bakprogramma (12, BAKE) starten om het brood gedurende 1 uur te bakken. Indien de bakcyclus vóór de onderbreking al begonnen was, is het aan te raden de ingrediënten weg te gooien en van nul te herbeginnen omdat het bakprogramma te lang zou kunnen zijn en u dan het risico loopt dat het brood zal aanbakken.

### STANDAARD WIT BROOD

**Programma:** 1 (Basic) – **Kleur van de korst:** licht/donker – **Gewicht:** 450g/680g/900g

Kies dit programma om brood op basis van tarwemeel te maken, hoewel enkele recepten ook een zekere hoeveelheid volkorenmeel zouden kunnen bevatten. De textuur zal iets dichter zijn dan bij Frans brood of zoet brood.

*Ingrediënten:*

450g	680g	900g
2/3 maatbeker water	1 maatbeker water	1 1/3 maatbeker water
1 soeplepel margarine of boter	1 1/2 soeplepel margarine of boter	2 soeplepels margarine of boter
1 eetlepel plantenolie	1 1/2 soeplepel plantenolie	2 soeplepels plantenolie
1/3 theelepeltje zout	1 1/2 theelepeltje zout	1 theelepeltje zout
1 1/2 soeplepel melkpoeder	2 soeplepels melkpoeder	3 soeplepels melkpoeder
2 soeplepels suiker	2 1/2 soeplepels suiker	3 soeplepels suiker
2 maatbekers tarwemeel voor wit brood of universele witte bloem	2 1/4 maatbekers tarwemeel voor wit brood of universele witte bloem	3 1/2 maatbekers tarwemeel voor wit brood of universele witte bloem
1 1/4 theelepeltje instant gist (gedroogde gist met snelle werking)	1 1/4 theelepeltje instant gist (gedroogde gist met snelle werking)	1 1/2 theelepeltje instant gist (gedroogde gist met snelle werking)

1. Meet de ingrediënten nauwkeurig en giet ze in de bakvorm. Respecteer hierbij de volgorde die hierboven aangeduid is (vloeibare ingrediënten eerst).
2. Plaats de bakvorm goed in het toestel. Sluit het deksel.
3. Kies het gewenste programma.
4. Kies de gewenste kleur van de korst.
5. Kies het gewenste gewicht.
6. Druk op START/STOP.
7. Gebruik pannenlappen of een ovenwant om de bakvorm na afloop van de baktijd uit het toestel te halen.
8. Laat het brood minstens een uur op een rooster afkoelen vooraleer u het snijdt.

### FRANS BROOD

**Programma:** 2 (French) – **Kleur van de korst:** licht/donker – **Gewicht:** 450g/680g/900g

Traditiegetrouw heeft Frans brood een knapperigere korst en een luchtigere textuur in vergelijking met standaard wit brood.



Fax +32 2 359 95 50

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.

Ingrediënten:

450g	680g	900g
1 maatbeker water 2 soeplepels olie 1 theelepeltje zout 2 soeplepels suiker 2 maatbekers tarwemeel voor wit brood of universele witte bloem 1 theelepeltje instant gist (gedroogde gist met snelle werking)	1 1/4 maatbeker water 2 soeplepels olie 1 1/2 theelepeltje zout 2 soeplepels suiker 2 1/2 maatbekers tarwemeel voor wit brood of universele witte bloem 1 1/4 theelepeltje instant gist (gedroogde gist met snelle werking)	1 1/2 maatbeker water 2 soeplepels olie 2 theelepeltjes zout 2 1/2 soeplepels suiker 3 1/2 maatbekers tarwemeel voor wit brood of universele witte bloem 1 1/2 theelepeltje instant gist (gedroogde gist met snelle werking)

1. Meet de ingrediënten nauwkeurig en giet ze in de bakvorm. Respecteer hierbij de volgorde die hierboven aangeduid is (vloeibare ingrediënten eerst).
2. Plaats de bakvorm goed in het toestel. Sluit het deksel.
3. Kies het gewenste programma.
4. Kies de gewenste kleur van de korst.
5. Kies het gewenste gewicht.
6. Druk op START/STOP.
7. Gebruik pannenlappen of een ovenwant om de bakvorm na afloop van de baktijd uit het toestel te halen.
8. Laat het brood minstens een uur op een rooster afkoelen vooraleer u het snijdt.

**ZOET BROOD**

**Programma:** 3 (Sweet) – **Kleur van de korst:** licht/donker – **Gewicht:** 450g/680g/900g

Kies dit programma om recepten uit te voeren die fruitsap bevatten, of die meer suiker, zoete ingrediënten, geraspte kokosnoot, krenten, droge vruchten of chocolade bevatten.

Ingrediënten:

450g	680g	900g
3/4 maatbeker melk 1 1/2 soeplepel margarine of boter 1 ei 1 theelepeltje zout 1 1/2 soeplepel honing 2 soeplepels suiker 2 maatbekers tarwemeel voor wit brood of universele witte bloem 1/2 theelepeltje instant gist (gedroogde gist met snelle werking)	1 1/4 maatbeker melk 1 1/2 soeplepel margarine of boter 1 ei 1 theelepeltje zout 1 1/2 soeplepel honing 3 soeplepels suiker 3 maatbekers tarwemeel voor wit brood of universele witte bloem 1 theelepeltje instant gist (gedroogde gist met snelle werking)	1 1/2 maatbeker melk 2 soeplepels margarine of boter 2 eieren 1 theelepeltje zout 2 soeplepels honing 4 soeplepels suiker 3 1/2 maatbekers tarwemeel voor wit brood of universele witte bloem 1 1/4 theelepeltje instant gist (gedroogde gist met snelle werking)

1. Meet de ingrediënten nauwkeurig en giet ze in de bakvorm. Respecteer hierbij de volgorde die hierboven aangeduid is (vloeibare ingrediënten eerst).
2. Plaats de bakvorm goed in het toestel. Sluit het deksel.



Fax +32 2 359 95 50

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.



3. Kies het gewenste programma.
4. Kies de gewenste kleur van de korst.
5. Kies het gewenste gewicht.
6. Druk op START/STOP.
7. Gebruik pannenlappen of een ovenwant om de bakvorm na afloop van de baktijd uit het toestel te halen.
8. Laat het brood minstens een uur op een rooster afkoelen vooraleer u het snijdt.

#### CAKE

**Programma:** 4 (Cake)

Kies deze functie om taartdeeg te maken.

*Ingrediënten:*

- 8 soeplepels boter
- 8 soeplepels suiker
- 5 eieren
- 1 ½ maatbeker universele witte bloem
- 1 ½ soeplepel citroensap
- 1 ½ theelepeltje bakpoeder (baking powder)

**Raad:** Schraap de randen van de bakvorm tijdens het mengen om zeker te zijn dat u een homogeen mengsel verkrijgt.

1. Meet de ingrediënten nauwkeurig en giet ze in de bakvorm. Respecteer hierbij de volgorde die hierboven aangeduid is (vloeibare ingrediënten eerst).
2. Plaats de bakvorm goed in het toestel. Sluit het deksel.
3. Kies het gewenste programma.
4. Druk op START/STOP.
5. Gebruik pannenlappen of een ovenwant om de bakvorm na afloop van de baktijd uit het toestel te halen.
6. Laat de cake op een rooster afkoelen vooraleer u hem snijdt.

#### VOLKORENBROOD

**Programma:** 5 (Whole Wheat) – **Kleur van de korst:** licht/donker – **Gewicht:** 450g/680g/900g

Kies dit programma voor recepten die een grote hoeveelheid volkorenmeel of rogge, haver of zemelen bevatten.





Fax +32 2 359 95 50

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.



*Ingrediënten:*

450g	680g	900g
1 maatbeker water 1 soeplepel margarine of boter 1 theelepeltje zout 1 theelepeltje suiker 1 maatbeker tarwemeel voor wit brood of universele witte bloem 1 maatbeker volkoren bloem 1 theelepeltje instant gist (gedroogde gist met snelle werking)	1 ¼ maatbeker water 1 ½ soeplepel margarine of boter 1 theelepeltje zout 1 theelepeltje suiker 1 1/3 maatbeker tarwemeel voor wit brood of universele witte bloem 1 1/3 maatbeker volkoren bloem 1 theelepeltje instant gist (gedroogde gist met snelle werking)	1 1/3 maatbeker water 2 soeplepels margarine of boter 1 theelepeltje zout 1 theelepeltje suiker 1 2/3 maatbeker tarwemeel voor wit brood of universele witte bloem 1 2/3 maatbeker volkoren bloem 1 ¼ theelepeltje instant gist (gedroogde gist met snelle werking)

*Opmerking:* u kunt anderhalve soeplepel gluten toevoegen om het brood te vergroten en de textuur van het brood te verbeteren.

1. Meet de ingrediënten nauwkeurig en giet ze in de bakvorm. Respecteer hierbij de volgorde die hierboven aangeduid is (vloeibare ingrediënten eerst).
2. Plaats de bakvorm goed in het toestel. Sluit het deksel.
3. Kies het gewenste programma.
4. Kies de gewenste kleur van de korst.
5. Kies het gewenste gewicht.
6. Druk op START/STOP.
7. Gebruik pannenlappen of een ovenwant om de bakvorm na afloop van de baktijd uit het toestel te halen.
8. Laat het brood minstens een uur op een rooster afkoelen vooraleer u het snijdt.

**SANDWICH**

**Programma:** 6 – **Gewicht:** 450g/680g/900g

*Ingrediënten:*

450g	680g	900g
3/4 maatbeker water 1 soeplepel margarine of boter 1 theelepeltje zout ¾ soeplepel suiker 2 maatbekers tarwemeel voor wit brood of universele witte bloem 1 theelepeltje instant gist (gedroogde gist met snelle werking)	1 maatbeker water 1 ½ soeplepel margarine of boter 1 ½ theelepeltje zout 1 soeplepel suiker 2 ½ maatbekers tarwemeel voor wit brood of universele witte bloem 1 ¼ theelepeltje instant gist (gedroogde gist met snelle werking)	1 1/3 maatbeker water 2 soeplepels margarine of boter 2 theelepeltjes zout 1 ½ soeplepel suiker 3 ¼ maatbekers tarwemeel voor wit brood of universele witte bloem 1 ½ theelepeltje instant gist (gedroogde gist met snelle werking)

1. Meet de ingrediënten nauwkeurig en giet ze in de bakvorm. Respecteer hierbij de volgorde die hierboven aangeduid is (vloeibare ingrediënten eerst).



Fax +32 2 359 95 50

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.



2. Plaats de bakvorm goed in het toestel. Sluit het deksel.
3. Kies het gewenste programma.
4. Kies het gewenste gewicht.
5. Druk op START/STOP.
6. Gebruik pannenlappen of een ovenwant om de bakvorm na afloop van de baktijd uit het toestel te halen.
7. Laat het brood minstens een uur op een rooster afkoelen vooraleer u het snijdt.

#### **KNEDEN**

**Programma:** 7 (*Whisk*)

Dit programma maakt het mogelijk om het deeg te kneden dat wordt gebruikt om deegrolletjes of noedels te maken. De bakvorm wordt niet opgewarmd en er moet geen korstkleur of gewicht worden gekozen.

#### **AARDBEIENCONFITUUR**

**Programma:** 8 (*Jam*)

Dit programma staat u toe jam op eenvoudige wijze te maken. Snijd de aardbeien in stukjes van 1 cm. Gebruik geen normale suiker maar gebruik speciaal voor jam gemaakte suiker.

**Nadat u op de START/STOP-toets gedrukt hebt, zal het toestel eerst opwarmen. Het toestel zal dus pas na de opwarmtijd actief worden.**

#### *Ingrediënten:*

900g verse aardbeien in stukjes van max. 1 cm  
500g speciale suiker voor jam  
1 soeplepel citroensap

1. Meet de ingrediënten nauwkeurig en giet ze in de bakvorm. Respecteer hierbij de volgorde die hierboven aangeduid is.
2. Plaats de bakvorm goed in het toestel. Sluit het deksel.
3. Kies het gewenste programma.
4. Druk op START/STOP.
5. Gebruik pannenlappen of een ovenwant om de bakvorm na afloop van de baktijd uit het toestel te halen.
6. Giet de jam in een propere en gesteriliseerde pot en sluit de pot af met een gesteriliseerd deksel. Bewaar in de koelkast.

#### **YOGHURTBROOD**

**Programma:** 9 (*Yoghourt*)

Met dit programma kunt u een brood met yoghurtsmaak maken.



Fax +32 2 359 95 50

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.



*Ingrediënten:*

450g	680g	900g
1/3 maatbeker water 100g yoghurt 1 eetlepel plantenolie 1/3 theelepeltje zout 1 ½ soeplepel suiker 2 maatbekers tarwemeel voor wit brood of universele witte bloem 1 theelepeltje instant gist (gedroogde gist met snelle werking)	2/3 maatbeker water 150g yoghurt 1 ½ eetlepel plantenolie ½ theelepeltje zout 2 soeplepels suiker 2 ¼ maatbekers tarwemeel voor wit brood of universele witte bloem 1 ¼ theelepeltje instant gist (gedroogde gist met snelle werking)	1 maatbeker water 200g yoghurt 2 eetlepels plantenolie ¼ theelepeltje zout 2 ½ soeplepels suiker 3 ½ maatbekers tarwemeel voor wit brood of universele witte bloem 1 ½ theelepeltje instant gist (gedroogde gist met snelle werking)

1. Meet de ingrediënten nauwkeurig en giet ze in de bakvorm. Respecteer hierbij de volgorde die hierboven aangeduid is (vloeibare ingrediënten eerst).
2. Plaats de bakvorm goed in het toestel. Sluit het deksel.
3. Kies het gewenste programma.
4. Kies de gewenste kleur van de korst.
5. Kies het gewenste gewicht.
6. Druk op START/STOP.
7. Gebruik pannenlappen of een ovenwant om de bakvorm na afloop van de baktijd uit het toestel te halen.
8. Laat het brood minstens een uur op een rooster afkoelen vooraleer u het snijdt.

**PIZZADEEG**

**Programma:** 10 (Dough)

Met dit programma kunt u deeg maken zonder het te bakken. U kunt om het even welk soort deeg maken, dat u daarna als pizzadeeg, broodjes, krakelingen, beignets of gevlochten brood kunt bewerken. Deze moeten dan in de oven of in de frituurpan gebakken worden.

*Ingrediënten:*

1 ¼ maatbeker water  
½ theelepeltje zout  
2 soeplepels olijfolie  
2 ½ maatbekers bloem geschikt voor elk gebruik of bloem voor brood  
1 ½ theelepeltje instant gist (gedroogde gist met snelle werking)

1. Meet de ingrediënten nauwkeurig en giet ze in de bakvorm. Respecteer hierbij de volgorde die hierboven aangeduid is (vloeibare ingrediënten eerst).
2. Plaats de bakvorm goed in het toestel. Sluit het deksel.
3. Kies het gewenste programma. Druk op START.
4. Haal na afloop van de baktijd het deeg uit de bakvorm.
5. Laat het deeg 10 minuten rijzen.
6. Giet tomatensaus op de pizza en verspreid er vervolgens de ingrediënten naar keuze op.
7. Bak de pizza gedurende 15 minuten in een normale oven op 200°C.



Fax +32 2 359 95 50

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.



### **SNEL GEBAKKEN BROOD**

**Programma:** 11 (*Fast*) – **Kleur van de korst:** licht/donker

Gebruik dit programma om brood snel te bakken. Het brood zal echter dichter zijn en minder rijzen.

*Ingrediënten:*

- 1 maatbeker water
- 2 soeplepels margarine of boter
- 1 ½ theelepeltje zout
- 2 soeplepels suiker
- 1 soeplepel melkpoeder
- 3 maatbekers universele witte bloem
- 2 theelepeltjes instant gist (gedroogde gist met snelle werking)

1. Meet de ingrediënten nauwkeurig en giet ze in de bakvorm. Respecteer hierbij de volgorde die hierboven aangeduid is (vloeibare ingrediënten eerst).
2. Plaats de bakvorm goed in het toestel. Sluit het deksel.
3. Kies het gewenste programma.
4. Kies de gewenste kleur van de korst.
5. Druk op START/STOP.
6. Gebruik pannenlappen of een ovenwant om de bakvorm na afloop van de baktijd uit het toestel te halen.
7. Laat het brood minstens een uur op een rooster afkoelen vooraleer u het snijdt.

### **BAKKEN**

**Programma:** 12 (*Bake*)


**Duur:** 1:00

Aangezien het toestel met dit programma een bakcyclus van 1 uur uitvoert, is het raadzaam het toestel goed in het oog te houden. Dit programma is nuttig wanneer een stroomonderbreking plaatsvindt terwijl de bakcyclus van het programma nog niet begonnen was. Voor meer informatie over stroomonderbrekingen, gelieve de paragraaf "Geheugenfunctie" grondig door te lezen.

### **MILIEUBESCHERMING – RICHTLIJN 2002/96/EG**

Om ons milieu en onze gezondheid te beschermen, moet afgedankte elektrische en elektronische apparatuur in overeenstemming met welbepaalde regels weggegooid worden. Dit geldt zowel de inzet van de leveranciers als van de gebruikers. Om deze reden mag uw



apparaat, zoals op het typeplaatje of op de verpakking aangegeven door het symbool , niet met het gewone huisvuil weggegooid worden. De gebruiker heeft het recht het toestel gratis naar een gemeentelijk centrum van gescheiden inzameling te brengen waar het overeenkomstig de richtlijn hergebruikt, gerecycleerd of voor andere doeleinden gebruikt zal worden.



Fax +32 2 359 95 50

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.




## **SP** MANUAL DE INSTRUCCIONES

### CONSEJOS DE SEGURIDAD

Lea detenidamente el modo de empleo antes de utilizar el aparato, y siempre siga las medidas de seguridad y el modo de funcionamiento.

**Importante:** Las personas (incluidos niños) con incapacidades físicas, sensoriales o mentales, o sin experiencia o conocimiento nunca deben utilizar el aparato, salvo si están bajo la vigilancia de una persona responsable de su seguridad o si recibieron previamente instrucciones con respecto al uso seguro del aparato.

Es necesario vigilar a los niños para que no jueguen con el aparato.

- Antes de utilizar el aparato, compruebe que el voltaje de la red eléctrica coincide con el aparato.
- No deje nunca su aparato sin vigilancia cuando esté en marcha.
- Compruebe de vez en cuando que el cable no esté dañado. No utilice su aparato si el cable o el aparato están dañados por el motivo que sea. Si el cable está dañado, debe ser reemplazado por un servicio cualificado competente(\*). Cualquier reparación debe ser realizada por un servicio técnico cualificado(\*).
- Utilice el aparato solamente para usos domésticos y de la manera indicada en el modo de empleo.
- No sumerja nunca el aparato en el agua o en cualquier otro líquido ni para su limpieza ni para cualquier otra razón. No lo meta nunca en el lavavajillas.
- Ten cuidado particularmente después de la cocción. El aparato está muy caliente. Deje que se enfríe antes de guardarlo o limpiarlo.
- No utilice el aparato cerca de fuentes de calor.
- La clavija eléctrica debe ser desenchufada antes de limpiar el aparato.
- Procure no utilizar el aparato en el exterior y colóquelo en un sitio seco.
- No utilice accesorios no recomendados por el fabricante, eso puede entrañar un riesgo para el usuario y puede dañar el aparato.
- Nunca mueva el aparato estirando del cable. Procure que el cable no se enganche en algún saliente, a fin de evitar posibles caídas del mismo. Evite enrollar el cable alrededor del aparato y no lo tuerza.
- Coloque el aparato sobre una mesa o un soporte lo suficientemente estable para evitar su caída.
- Procure que el cable no entre en contacto con las partes calientes del aparato. Asimismo evite Ud. tocarlas.
- Durante el funcionamiento, procure no poner el aparato en contacto con materiales inflamables como cortinas, tejidos, etc., o cerca de dichos materiales, pues podría provocar un incendio.
- La temperatura de las superficies metálicas puede ser elevada cuando el aparato funcione. No toque esas superficies. Utilice guantes de cocina para manipular el molde después de la cocción para que no se quemé.** Cuando el símbolo  está puesto en una superficie particular, acentúa la puesta en guardia y significa: CUIDADO, esta superficie puede volverse muy caliente durante el uso.
- No arañe el revestimiento especial del molde y de la cuchilla, pues perdería su carácter antiadhesivo.
- No supere nunca las dosis de harina y de levadura indicadas en las recetas, pues en caso contrario, la pasta podría salir del molde.
- No cubra el aparato (por ejemplo, con un tejido), pues impediría que el vapor se escape.
- No introduzca ningún utensilio en la cubeta a fin de evitar cualquier choque eléctrico y para no dañar su revestimiento.



Fax +32 2 359 95 50

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.



- ❑ Su aparato nunca debe ser puesto en marcha mediante un minuterero externo o un sistema de mando a distancia separado.

(\*) Servicio técnico cualificado: servicio técnico del fabricante o del importador o una persona cualificada, reconocida y habilitada a fin de evitar cualquier peligro. En cualquier caso devuelva el aparato al servicio técnico.

#### NOTAS

El cable de alimentación es un cable bastante corto, a fin de disminuir los riesgos de accidentes (caída del aparato si se tropeza en el cordón...). Sin embargo, puede utilizar un alargador si es necesario. Pero:

- Asegúrese de que el amperaje sea igual o superior al del aparato. Un alargador de amperaje inferior al del aparato podría sobrecalentar y quemar.
- Para evitar cualquier riesgo de accidentes, asegúrese de que el alargador no cuelgue (del rincón de una mesa por ejemplo) o que no ande rodeando por el suelo.

#### ANTES DE UTILIZARLO POR PRIMERA VEZ

Desembale el aparato y los accesorios. Limpie la tapa, la cubeta y los accesorios con un paño húmedo y seque todas las partes cuidadosamente.

La calidad del pan depende de muchos elementos. Por tanto, es importante conocer todos los ingredientes y sus interacciones. Eso le permitirá obtener un resultado satisfactorio cada vez que utilice el aparato.

#### Temperatura

Todos los ingredientes que ponga en máquina deben estar a temperatura ambiente. De la misma manera, la habitación en la que cueza el pan debe ser temperada (entre 15°C y 34°C, e idealmente entre 20-23°C).

#### Dosificación de los ingredientes

- Se entrega con el aparato un recipiente de dosificación y una cuchara combinada (grande y pequeña). Mida los ingredientes sólo con tales accesorios. Las recetas de este manual de instrucciones se funda en las medidas de esos accesorios.
- La unidad utilizada en este manual está descrita en recipientes de dosificación y fracciones de ese recipiente. En el recipiente se encuentra una unidad exprimida en "cup". Una "cup" corresponde a un recipiente de dosificación (250ml).
- En la cuchara combinada, se pueden encontrar las marcas siguientes:

Table spoon corresponde a 1 cucharada sopera = 15ml

Teaspoon corresponde a 1 cucharadita = 5ml

- Para medir los ingredientes líquidos, llene el recipiente de dosificación y póngalo en una superficie plana. Inclínese de tal modo que sus ojos se encuentren al mismo nivel que el recipiente. El nivel del líquido se debe alinear con la marca de medida deseada. Una medida aproximada no es suficiente y podría perjudicar el equilibrio de la receta.
- Para medir la harina, llene el recipiente apenas sobre el borde y quite el excedente pasando un utensilio recto en los bordes. No apisona los alimentos, pues podría dar una cantidad superior a la requerida. No tamice la harina. Para pequeñas cantidades, utilice la cuchara de dosificación y asegúrese de que esté colmada y no atestada. Para



Fax +32 2 359 95 50

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.



algunos ingredientes tal como pasas o virutas de chocolate, aconsejamos utilizar una balanza de cocina.

En altitud (más de 3000 pi = 914 metros), el agua se evapora más rápidamente y el pan sube más rápidamente. Por tanto, en altitud, es necesario adaptar las recetas ligeramente, utilizando un poco de líquido y menos ingredientes secos. El cuadro aquí abajo le da consejos en función de la altitud.

ALTITUD			
Modificación	3000 pi (914m)	5000 pi (1524m)	7000 pi (2133m)
Reducir la levadura: por cada cucharadita en la receta, reduzca de	1/8 cucharadita	1/8 - 1/4 cucharadita	+ 1/4 cucharadita
Reducir el azúcar: por cada cucharada soperas en la receta, reduzca de	0-1 cucharadita	0-2 cucharadita	1-2 cucharadita
Aumentar la cantidad de líquido por cada recipiente de dosificación en la receta, añada	1-2 cucharada soperas	2-4 cucharadas soperas	3-4 cucharadas soperas

### Ingredientes

La calidad y la frescura son factores importantes para conseguir un buen pan. Respete absolutamente las cantidades de los ingredientes.

### Harina común

La harina común es una mezcla de harinas de trigo blando y duro concebido para la preparación de panes y pasteles. Aunque este tipo de harina ofrece resultados aceptables con su aparato, le aconsejamos que utilice la harina para pan.

### Harina para pan

La harina para pan es una harina en la que hay mucho gluten (proteínas) que ha sido tratada con productos que la mejoren y que vuelven la pasta más flexible durante el amasamiento. Por lo general, la harina para pan tiene más gluten de que la harina común, pero eso puede variar según los varios métodos de molturación. Se aconseja utilizar la harina para pan para la cocción con este aparato aunque la harina común le dará resultados aceptables.

### Harina de trigo entero

Se fabrica la harina de trigo entero con el grano del trigo completo, que contiene el salvado y el germen, volviéndola más densa y más rica en nutrientes que la harina común. Un pan hecho con esta harina es generalmente menor y más pesado que los panes blancos. Para paliar esta situación, se mezcla muchas veces la harina de trigo entero con harina común, para pan o gluten, para producir un pan más alto y ligero.



Fax +32 2 359 95 50

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.



### **Harina de centeno**

La harina de centeno es rica en fibras similar a la harina de trigo entero. Hay que mezclar siempre esta harina con grandes cantidades de harina común, para pan o gluten ya que no contiene gluten en cantidad suficiente para producir una hogaza de pan alta y uniforme.

### **Gluten**

El gluten es la proteína del trigo que vuelve la pasta más elástica. Se encuentra generalmente gluten en la mayor parte de los negocios de alimentación para la salud o a granel. Se utiliza a veces en pequeñas porciones, con harinas más densas en gluten, como la harina de trigo entero, para aumentar el volumen y aliviar la textura.

### **Harina de pastel**

La harina de pastel, que contiene poco gluten / proteína, es especialmente concebida para las recetas de pasteles. No la aconsejamos para las recetas de pan.

### **Harina fermentante**

La harina fermentante contiene ingredientes de subida inútiles que perjudican la preparación de panes o de pasteles. No la recomendamos para su aparato.

### **Salvado**

El salvado (no transformado) y el germen de trigo constituyen las partes externas brutas de granos de trigo o de centeno que se haya separado de la harina. Se les añade generalmente al pan en pequeñas cantidades para enriquecerlo y darle más gusto y cuerpo. Se les utiliza también para mejorar la textura del pan.

### **Sémola de maíz y harina de avena**

La sémola de maíz y la harina de avena provienen del maíz blanco o amarillo molido grueso o de la avena en copos y despuntada. Se les utiliza para mejorar el sabor y la textura del pan.

### **Trigo machacado**

El trigo machacado tiene una textura grosera. Proviene del grano del trigo cortado en fragmentos angulares. El trigo machacado le da al pan integral un sabor de avellana y una textura crujiente.

### **Siete granos**

Los siete granos son una mezcla de trigo machacado, de avena, de salvado, de sémola de maíz, de lino y de mijo.

### **Levadura**

Durante la fermentación, la levadura produce dióxido de carbono, que es necesario para hacer pan. A fin de producir este gas, a la levadura le hace falta glúcidos que se encuentren en el azúcar y la harina. Se utiliza la levadura granulada para todas las recetas que requieren levadura. De hecho, existen 4 tipos de levadura más: fresca, seca, rápida y para máquina de hacer pan. Le recomendamos que utilice levadura seca común aunque se puede también





Fax +32 2 359 95 50

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.



utilizar la levadura rápida en cantidad reducida. Las levaduras frescas o apretadas no son eficaces.

Hay que guardar la levadura en la nevera para conservar la frescura. Un calor demasiado elevado la volvería inutilizable. Compruebe la frescura de la levadura verificando la fecha de caducidad. Después de abrir un embalaje o una caja de levadura, es importante cerrarlos y refrigerar el resto para un uso ulterior. Muchas veces, cuando el pan o la pasta no suba, significa que la levadura es vieja. Se puede someterla a la prueba siguiente para comprobar si es vieja o inactiva:

Vierte  $\frac{1}{2}$  recipiente de dosificación de agua del grifo en una pequeña escudilla o una taza.

- Añada o mezcle 1 cucharadita de azúcar, y espolvoree la superficie con 2 cucharaditas de levadura.
- Coloque la escudilla o la taza en un sitio caliente y deje que descansa unos 10 minutos.
- La mezcla debería espumar y emanar un fuerte olor de levadura. Si eso no se produce, hay que procurarse levadura fresca.

#### **Azúcar**

El azúcar desempeña un papel importante en la coloración y el sabor del pan. Interviene también en la fermentación sirviendo de comida a la levadura. Cuando una receta requiere azúcar, hay que entender azúcar cristalizada. Salvo indicación contraria, no la reemplace por azúcar en polvo o terciado. Ya no se pueden utilizar edulcorantes artificiales pues la levadura no reacciona rápidamente con ellos.

#### **Sal**

La sal es necesaria para el equilibrio del sabor de los panes y de los pasteles, así como al color de la corteza que se desarrolla durante la cocción. Por razones de salud, se puede eliminarlo completamente. Pero el pan podría hinchar demasiado y subir más que lo normal.

#### **Líquidos/leche**

Para hacer pan, se pueden utilizar líquidos como la leche o combinar leche en polvo y agua. La leche aumenta el sabor, da una textura untuosa y suaviza la corteza, mientras que el agua solo da una corteza más crujiente. No utilice leche el polvo cuando utilice el minuterio de retardo. Algunas recetas necesitan zumo (naranja, manzana, etc.) para añadir un sabor al pan.

#### **Huevos**

Los huevos dan una textura rica y untuosa a la pasta de los panes y pasteles. No utilice huevos demasiado gruesos.

#### **Mantequilla, aceite y margarina**

La mantequilla, el aceite y la margarina dan a los panes con levadura una textura friable o tierna. Sin embargo, los panes hechos con mantequilla conservan su frescura más tiempo. Si se emplea mantequilla o margarina proveniente directamente de la nevera, hace falta cortarla en trozos pequeños para facilitar la mezcla de ingredientes durante el amasamiento.

#### **Levadura química (baking powder)**

La levadura química es un agente de levantamiento utilizado para los pasteles y panes rápidos. Este tipo de agente de levantamiento no necesita un tiempo de levantamiento antes



Fax +32 2 359 95 50

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.



de la cocción ya que la reacción química se efectúa cuando se añadan los ingredientes líquidos.

#### **Bicarbonato sódico**

El bicarbonato sódico es otro agente de levantamiento que no haya que confundir ni sustituir con la levadura química. Tampoco necesita un tiempo de levantamiento antes de la cocción ya que la reacción química se efectúe durante la misma cocción.

#### **Glaseados especiales para panes con levadura**

**Escoja uno de los siguientes glaseados para realzar su pan:**

**Glaseado con huevos:** bata juntos 1 grueso huevo y 1 cucharadita de agua. Enjalbegue con generosidad la pasta sólo antes de cocerla en el horno.

**Corteza con mantequilla fundida:** enjalbegue con mantequilla fundida un pan recién cocido para obtener una corteza molde y más tierna.

**Glaseado de leche:** enjalbegue de leche o de nata un pan recién cocido para obtener una corteza molde y brillante.

**Glaseado de azúcar:** mezcla 1 recipiente de dosificación de azúcar para escarchar tamizado con 1 o 2 cucharaditas de leche para hacer un glaseado consistente, y rociar los panes de brioche.

#### **Adormidera/sésamo/carvi/sémola de maíz/harina de avena:**

Espolvoree con generosidad sus granos preferidos en un pan recién glaseado.

### **FUNCIONAMIENTO DE LA MÁQUINA DE HACER PAN**

#### **PANEL DE MANDOS**

##### **Pantalla:**

Anuncia el número del programa.

Anuncia el descuento, minuto por minuto, del tiempo de cocción.

Indica un error (código errores "LLL" y "H:HH").



Sirven para regular el minutero de cocción retrazada.

Los botones le permiten avanzar el tiempo de 10 minutos en 10 minutos.

Para hacer desfilan los minutos más deprisa, mantenga presionado el botón.

##### **Botón MENÚ (1-6/7-12):**

Para escoger un programa (cifras de 1 a 12).

Cada vez que pulse este botón hace pasar la visualización al programa siguiente.

##### **Botón START/STOP (0/1)**

Para empezar un programa.

Para parar un programa, pulse este botón hasta que la señal acústica le indique que se va a parar el funcionamiento o anular un reglaje del minutero. (Nota: no pulse el botón START/STOP cuando abra la tapa para vigilar la cocción del pan.)



Fax +32 2 359 95 50

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.



#### **Botón "corteza" (clara/oscura)**

Para escoger la coloración de la corteza (algunos programas no permiten esta elección). Cada vez que pulse este botón hace pasar la flecha en la pantalla al nivel de coloración siguiente.

#### **Botón "peso" (450g/680g/900g)**

Para escoger el peso de la hogaza (algunos programas no permiten esta elección). Cada vez que pulse este botón, hace pasar la flecha en la pantalla en el nivel de peso siguiente.

#### **SEÑALES ACÚSTICAS POSIBLES**

El aparato emite varias señales.

1 señal larga: el aparato está en funcionamiento.

1 señal corta: se ha pulsado un botón de programación válido.

10 señales cortas durante el funcionamiento: la función "añadir ingredientes" está activada.

12 señales cortas: el programa está terminado.

#### **UTILIZACIÓN**

1. Abra la tapa y quite el molde e tirelo del asa ligeramente hacia usted. No vierte nunca los ingredientes en el molde cuando este se encuentre en el aparato, para no derramar ingredientes en las partes internas de la cubeta del aparato. Coloque siempre el molde en una superficie estable.
2. Coloque la amasadora en el eje, en el molde, alineando la parte plana del accesorio con la parte plana del eje. Asegúrese de que el eje esté exento de residuos de masa y que la amasadora esté bien colocada. Atención: si la amasadora no está bien encajada, puede destacarse durante el amasamiento, lo que no sería bueno para la mezcla. Se recomienda llenar el agujero de la amasadora con margarina resistente al calor para impedir que la masa adhiera a la amasadora.
3. Escoja una receta entre las descritas en el párrafo "Recetas" de este manual. Siguiendo las instrucciones:
  - o Mida los ingredientes como indicado en el párrafo "Dosificación de los ingredientes".
  - o Meta siempre los ingredientes en el molde en el orden indicado en la receta.
  - o Mezcla siempre la levadura por último. **Asegúrese de que no entre en contacto ni con los ingredientes líquidos, ni con la sal.**
4. Vuelva a poner el molde en el aparato. Empujelo hasta engancharlo en el fondo del aparato.
5. Cierre la tapa y enchufe el aparato. Oirá una señal y "2:50" aparecerá en la pantalla. El programa inicial (1) aparecerá en la pantalla.
6. Escoja el programa adecuado para la receta pulsando en botón MENÚ del panel de mandos. Cada vez que se pulse el botón MENÚ, el número de la pantalla se va a la selección siguiente. Pulse el botón hasta que se oiga una señal.
7. Escoja el peso adecuado de la hogaza pulsando el botón "peso". Cada vez que pulse este botón, el punto de visualización pasa de un ciclo a otro.
8. Escoja la intensidad de coloración adecuada para la corteza del pan, pulsando el botón "corteza". Cada vez que pulsa en el botón "corteza", la flecha de visualización pasa de "Claro" a "Oscuro".
9. Pulse el botón "START/STOP" y manténgalo pulsado durante 3 segundos. La duración de cocción en horas y en minutos aparece en la pantalla y las luces de la pantalla



Fax +32 2 359 95 50

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.



empezarán a parpadear. Por ejemplo, si escoja una receta que requiere un programa "Estándar" ("Basic") para un pan de 680 gr cuya corteza es de coloración suave, verá "2:55" en la pantalla. Cuando utiliza los programas "estándar" ("Basic"), "barra" ("French"), "brioche" ("Sweet"), "trigo entero" ("Wholewheat") e "sándwich", se oirán 10 señales durante la cocción para indicar que puede añadir ingredientes. Abra la tapa y añada los ingredientes. Cuidado: vapor podría salir cuando abre la tapa.

Nota: Una vez que el botón "start/stop" está presionado, no se puede modificar los reglajes con los otros botones.

10. Cuando el ciclo haya terminado, se oirán 12 señales. No ponga el molde caliente ni cualquier objeto sobre el aparato para no dañar la superficie. Si no quiere utilizar la función para mantener la preparación caliente, pare el programa presionando el botón "START/STOP" durante 3 segundos. Oirá una señal acústica e la pantalla volverá a indicar las informaciones iniciales.
11. En cuanto la cocción haya terminado, si no quita el pan inmediatamente de su molde, el aparato activa la función para mantener la preparación caliente. El aparato mantendrá el pan caliente durante 60 minutos. Después de 60 minutos, la pantalla indicará las informaciones iniciales. Puede quitar el molde en cualquier momento durante el ciclo de conservación caliente. Para desactivar esa función antes de los 60 minutos basta con pulsar el botón "START/STOP" durante 3 segundos. Desenchufe el aparato cuando no lo use más. Cuidado: con el programa 7 (WHISK), 8 (JAM) y 10 (DOUGH = Pasta), la función para mantener la preparación caliente no está activada. Para programar 10: aconsejamos no dejar una pasta terminada por demasiado tiempo en el aparato, ello puede entrañar malos resultados. Para mejores resultados, quite la pasta después del fin del ciclo y confórmese a las instrucciones de la receta para la hechura, el descanso y la cocción.
12. En el aparato se encuentra una ventana que le permite observar el amasamiento, la mezcla y la cocción. De vez en cuando, puede haber humedad en la ventana durante la operación. Se puede levantar la tapa para observar la mezcla y el amasamiento pero NO ABRA LA TAPA DURANTE LA COCCIÓN (más o menos la última hora de ciclo) pues el pan podría recaer.
13. Para quitar el pan del recipiente de cocción, emplee guantes de cocina y quite el molde levántelo con el asa. Vierte el recipiente y sacuda para hacer caer el pan en una rejilla de enfriamiento. Visto que el recipiente tiene un revestimiento antiadherente, el pan debería salir fácilmente. No utilice utensilios metálicos para sacar el pan, para que no arañe el revestimiento antiadherente. Si es necesario, utilice una espátula de madera o de plástico a lo largo de las paredes de molde. Si la espátula se queda encajada debajo del pan, utilice el gancho suministrado o la extremidad de una cuchara de plástico o de un utensilio no metálico para quitarla. Cuidado: cuando quite el pan del molde, verifique siempre dónde se encuentre la amasadora. Si se encuentra en la hogaza de pan, quitela sin forzar para no dañarla cuando corte el pan.
14. Deje que el pan se enfríe en la rejilla durante al menos 60 minutos antes de cortarlo para que el vapor se escape. Utilice un buen cuchillo para cortar pan con una hoja dentada o un cuchillo eléctrico.

#### UTILIZACIÓN DEL MINUTERO PARA UNA COCCIÓN DIFERIDA

Utilice el minuterero para retardar la cocción del pan. Esta función le permite programar la cocción del pan hasta 13 horas antes. Por ejemplo, puede regular el minuterero a las siete de la tarde y despertarse con el olor del pan a las ocho de la mañana siguiente.

Para regular el minuterero, confórmese a las etapas siguientes:

- Cuidado: no utilice el minuterero para recetas que requieran ingredientes frescos perecederos tales como huevo, leche fresca, nata agrídulce y queso.
- Determine la hora en la que el pan debe estar pronto y cuente el número de horas necesarias. Por ejemplo, si son las 8 de la tarde cuando vierte todos los ingredientes en el molde y que desea obtener un pan recién cocido a las ocho de la mañana, cuente un



Fax +32 2 359 95 50

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.



total de 12 horas antes que el pan esté pronto. Después de escoger los reglajes en función de la receta, basta con regular el minuterero según el número total de horas – es decir, en este caso, 12 horas.

- Pulse del panel de mandos y "2:50", el tiempo para este reglaje, aparecerá en la pantalla. Siga presionando en el botón hasta que aparezca "12:00" en la pantalla. No es necesario calcular la diferencia entre el tiempo del reglaje (2:50) y el total de horas deseadas (12:00). El aparato se ajustará automáticamente para incluir el tiempo de reglaje. Basta con regular el minuterero según el número total de horas (12). Si supere las "12:00", pulse para volver. Si sigue pulsando el botón, el tiempo pasará más rápidamente.
- Cuando haya regulado el tiempo, pulse el botón "START/STOP". La cuenta atrás va empezar. En el minuterero aparece el tiempo residual minuto por minuto. Cuando el minuterero alcance "0:00", el pan está pronto y el aparato emite 12 señales acústicas consecutivas.
- En caso de error de reglaje del minuterero, sigue pulsando el botón "START/STOP" hasta que oiga una señal. El reglaje será anulado y se podrá volver a regular el minuterero.

#### PROBLEMAS Y SOLUCIONES

Problema	Solución
Humo sale de la rejillas de ventilación durante la cocción.	Aceite se salió en el elemento calentador. Desenchufe el aparato, quite el molde y limpie el elemento calentador con un paño seco. Cuidado: no se queime.
La harina desborde del molde y cae en la caja interna del aparato.	Desenchufe el aparato y deje que se enfríe. Seque la caja interna con un paño limpio. Cuidado cuando limpie los alrededores del elemento calentador.
La corteza inferior está demasiado espesa.	Eso acontece cuando deja el pan demasiado tiempo en el aparato después de la cocción. Quite el pan más temprano.
El pan no está cocido correctamente.	Asegúrese de que la amasadora esté correctamente colocada en su eje. Evite abrir el aparato demasiado a menudo durante el programa.
Se siente el motor del aparato pero la masa no se mezcla.	Compruebe que el molde está bien fijado y que la amasadora está correctamente colocada.
[HOT] aparece en la pantalla.	Si aparece después del inicio de un programa, significa que la temperatura es demasiado elevada en la caja. Pare el programa, abra la tapa y deja enfriar unos 10-20 minutos.
[H:HH] o [LLL] aparece en la pantalla.	Si aparece después del inicio de un programa, significa que la temperatura es demasiado elevada en la caja. Pare el programa, abra la tapa y deja enfriar unos 10-20 minutos.

**Si no obtiene el resultado deseado, verifique los puntos siguientes:**

**Atención: intente una solución a la vez por hogaza de pan.**



Fax +32 2 359 95 50

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.



#### **A) Problemas de medida**

##### ***Si el pan sube, y luego cae***

- Reduzca la cantidad de agua/leche de 2 cucharadas soperas.
- Aumente la cantidad de sal de 1/4 de cucharadita.
- Reduzca la cantidad de levadura de 1/4 de cucharadita.

##### ***Si el pan sube demasiado***

- Reduzca la cantidad de harina de 2 cucharadas soperas.
- Reduzca la cantidad de agua/leche de 2 cucharadas soperas.
- Aumente la cantidad de sal de 1/4 de cucharadita.
- Reduzca la cantidad de azúcar/miel de 1 cucharadita.
- Reduzca la cantidad de levadura de 1/4 de cucharadita.

##### ***Si el pan no sube bastante***

- Aumente la cantidad de agua/leche de 2 cucharadas soperas.
- Reduzca la cantidad de sal de 1/4 de cucharaditas.
- Aumente la cantidad de azúcar/miel de una cucharadita.
- Aumente la cantidad de levadura de 1/4 de cucharadita.

##### ***Si la corteza es demasiado oscura***

- Reduzca la cantidad de azúcar/miel de una cucharadita.

##### ***Si el pan no está cocido***

- Reduzca la cantidad de agua/leche de 2 cucharadas soperas.

##### ***Si la parte superior del pan no está cocida***

- Reduzca la cantidad de harina de 2 cucharadas soperas.
- Aumente la cantidad de agua/leche de 2 cucharadas soperas.

##### ***Si la textura del pan es demasiado pesada o densa***

- Reduzca la cantidad de harina de 2 cucharadas soperas.
- Aumente la cantidad de azúcar de una cucharadita.
- Aumente la cantidad de levadura de 1/4 de cucharadita.

#### **B) Problemas de ingredientes**

Si no se trata de un problema de medida, el problema puede también proceder de los ingredientes utilizados.

##### ***Si el pan sube, y luego cae***

- La harina es demasiado fina.

##### ***Si el pan sube demasiado***

- Ha utilizado un tipo de levadura errado.
- Ha olvidado la sal.

##### ***Si el pan no sube bastante***

- La harina es demasiado vieja.
- La harina no tiene bastante gluten.
- La harina es demasiado fina.
- Ha utilizado un tipo de levadura errado.
- Ha puesto demasiada sal.

##### ***Si el pan es plano, sube poco o no sube***

- El líquido es demasiado frío/caliente.
- La harina es demasiado vieja.
- La harina no tiene bastante gluten.
- La harina es demasiado fina.
- Ha olvidado la levadura.
- La levadura está caducada.
- Ha utilizado un tipo de levadura errado.



Fax +32 2 359 95 50

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.



- Ha puesto demasiada sal.
- Ha olvidado la sal.

**Si los ingredientes no están mezclados**

- La harina es demasiado fina.

**Si la textura del pan es demasiado pesada o densa**

- Ha utilizado un tipo de levadura errado.

**LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO**

Desenchufe el aparato y deje que se enfríe totalmente antes de limpiarlo.

1. Molde  
Antes de limpiarlo, quítelo del aparato como anteriormente mencionando. Limpie las partes interna y externa con un paño húmedo. Si es necesario, utilice agua ligeramente jabonosa para limpiar la parte interna. No utilice objetos que puedan arañar o abrasivos pues podrían dañar el revestimiento antiadherente. La sustitución de un molde cuyo revestimiento sería arañado o dañado en este modo no está incluida en la garantía. Después de cierto tiempo, la apariencia de la superficie antiadherente puede cambiar por causa de la humedad y del vapor. Es un fenómeno normal y no tiene ninguna incidencia en sus propiedades y su calidad.
2. Amasadora  
Limpie con un paño húmedo. Si la amasadora es difícil de destacar del molde, vierte agua caliente en el molde y espere algunos minutos. El agua dilatará el punto de conexión de la amasadora y la desbloqueará. Si la amasadora está sucia, límpiela con un mondadientes; no arañe la amasadora.
3. Tapa con ventana  
Limpie con un paño húmedo. No la sumerja en agua o en cualquier otro líquido.
4. Parte interna  
Si es necesario, puede también limpiar la parte interna en la que se sitúa el molde. Utilice sólo un paño húmedo. Asegúrese de que la parte interna haya totalmente enfriado antes de limpiarla, y que esté bien seca antes de volver a poner el aparato en marcha.
5. Cuerpo del aparato  
Limpie el cuerpo del aparato con un paño húmedo. No lo sumerja nunca en el agua o en cualquier otro líquido.

**DESCRIPCIÓN DE LOS PROGRAMAS Y IDEAS DE RECETAS**

**FUNCIÓN MEMORIA**

En caso de corte de electricidad, el programa continuará automáticamente si la electricidad vuelve a funcionar dentro de 20 minutos. No es necesario pulsar el botón START/STOP. Si el corte dura más de 20 minutos, la memoria no funcionará y será necesario volver a programar. Si el programa estaba en la fase del amasamiento, puede simplemente volver a empezar el mismo programa. Si el programa estaba en una de las fases siguientes pero que la cocción no había empezado, utilice el programa "Cocción" (BAKE) para cocer la masa. Pero si la cocción del pan ya había empezado, aconsejamos empezar desde el inicio con nuevos ingredientes porque el ciclo de una hora con el programa "Cocción" podría ser demasiado largo.



Fax +32 2 359 95 50

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.



## PAN BLANCO ESTÁNDAR

**Programa:** 1 (Basic) – **Coloración de la corteza:** clara/oscura – **Peso:** 450g/680g/ 900g

Utilice el reglaje para panes con harina, aunque ciertas recetas puedan también contener una pequeña cantidad de trigo entero. Las hogazas serán ligeramente más densas que las barras o los panes de brioche.

Ingredientes:

450g	680g	900g
2/3 recipiente de dosificación de agua	1 recipiente de dosificación de agua	1 1/3 recipiente de dosificación de agua
1 cucharada sopera de mantequilla o margarina	1 cucharada sopera de mantequilla o margarina	2 cucharadas soperas de mantequilla o margarina
1 cucharada sopera de aceite vegetal	1 1/2 cucharada sopera de aceite vegetal	2 cucharadas soperas de aceite vegetal
1/3 cucharadita de sal	1/2 cucharadita de sal	1 cucharadita de sal
1 1/2 cucharada sopera de leche en polvo	2 cucharadas soperas de leche en polvo	3 cucharadas soperas de leche en polvo
2 cucharadas soperas de azúcar	2 1/2 cucharadas soperas de azúcar	3 cucharadas soperas de azúcar
2 recipientes de dosificación de harina común o de harina para pan	2 1/4 recipientes de dosificación de harina común o de harina para pan	3 1/2 recipientes de dosificación de harina común o de harina para pan
1 1/4 cucharaditas de levadura rápida	1 1/4 cucharaditas de levadura rápida	1 1/2 cucharadita de levadura rápida

1. Mida los ingredientes con precisión y viértelos en el molde, respetando la orden indicada en la receta (ingredientes líquidos primero).
2. Coloque el molde correctamente en el aparato. Cierre la tapa.
3. Escoja el programa deseado.
4. Escoja la coloración de la corteza deseada.
5. Escoja el peso de la hogaza.
6. Pulse el botón START/STOP.
7. Con guantes de cocina, quite el pan de la máquina después de la cocción.
8. Deje que el pan se enfríe en una rejilla durante al menos una hora antes de cortarlo.

## BARRA

**Programa:** 2 (French) – **Coloración de la corteza:** clara/oscura – **Peso:** 450g/680g/ 900g

Generalmente, la barra de pan tiene una corteza más crujiente y una textura interna más clara que la del pan estándar.





Fax +32 2 359 95 50

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.



Ingredientes:

450g	680g	900g
1 recipiente de dosificación de agua	1 ¼ recipiente de dosificación de agua	1 ½ recipiente de dosificación de agua
2 cucharadas soperas de aceite de oliva	2 cucharadas soperas de aceite de oliva	2 cucharadas soperas de aceite de oliva
1 cucharadita de sal	1 ½ cucharadita de sal	2 cucharadita de sal
2 cucharadas soperas de azúcar	2 cucharadas soperas de azúcar	2 ½ cucharadas soperas de azúcar
2 recipientes de dosificación de harina común o de harina para pan	2 ½ recipientes de dosificación de harina común o de harina para pan	3 ½ recipientes de dosificación de harina común o de harina para pan
1 cucharada sopera de levadura rápida	1 ¼ cucharaditas de levadura rápida	1 ½ cucharada sopera de levadura rápida

1. Mida los ingredientes con precisión y viértelos en el molde, respetando la orden indicada en la receta (ingredientes líquidos primero).
2. Coloque el molde correctamente en el aparato. Cierre la tapa.
3. Escoja el programa deseado.
4. Escoja la coloración de la corteza deseada.
5. Escoja el peso de la hogaza.
6. Pulse el botón START/STOP.
7. Con guantes de cocina, quite el pan de la máquina después de la cocción.
8. Deje que el pan se enfríe en una rejilla durante al menos una hora antes de cortarlo.

#### PAN DE BRIOCHE

**Programa:** 3 (Sweet) – **Coloración de la corteza:** clara/oscura – **Peso:** 450g/680g/ 900g

Escoja este reglaje para hacer recetas con zumo de fruta, más azúcar o ingredientes azucarados como cocos rallados, uvas, frutas secas o chocolate.

Ingredientes:

450g	680g	900g
¾ recipiente de dosificación de leche	1 ¼ recipiente de dosificación de leche	1 ½ recipiente de dosificación de leche
1 ½ cucharada sopera de mantequilla o margarina	1 ½ cucharada sopera de mantequilla o margarina	2 cucharadas soperas de mantequilla o margarina
1 huevo	1 huevo	2 huevos
1 cucharadita de sal	1 cucharadita de sal	1 cucharadita de sal
1 ½ cucharada sopera de miel	1 ½ cucharada sopera de miel	2 cucharadas soperas de miel
2 cucharadas soperas de azúcar	3 cucharadas soperas de azúcar	4 cucharadas soperas de azúcar
2 recipientes de dosificación de harina común o de harina para pan	3 recipientes de dosificación de harina común o de harina para pan	3 ½ recipientes de dosificación de harina común o de harina para pan
1/2 cucharadita de levadura rápida	1 cucharadita de levadura rápida	1 ¼ cucharadita de levadura rápida



Fax +32 2 359 95 50

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.



1. Mida los ingredientes con precisión y viértelos en el molde, respetando la orden indicada en la receta (ingredientes líquidos primero).
2. Coloque el molde correctamente en el aparato. Cierre la tapa.
3. Escoja el programa deseado.
4. Escoja la coloración de la corteza deseada.
5. Escoja el peso de la hogaza.
6. Pulse el botón START/STOP.
7. Con guantes de cocina, quite el pan de la máquina después de la cocción.
8. Deje que el pan se enfríe en una rejilla durante al menos una hora antes de cortarlo.

### **BIZCOCHO**

**Programa:** 4 (CAKE)

Escoja esta función para hacer la pasta de pastel.

*Ingredientes:*

- 8 cucharadas soperas de mantequilla
- 8 cucharadas soperas de azúcar
- 5 huevos
- 1 ½ recipiente de dosificación harina común
- 1 ½ cucharada soperas de zumo de limón
- 1 ½ cucharadita de levadura química (baking powder)

*Consejo:* durante la mezcla, raspe las paredes del recipiente para asegurarse de que la mezcla sea homogénea.

1. Mida los ingredientes con precisión y viértelos en el molde, respetando la orden indicada en la receta (ingredientes líquidos primero).
2. Coloque el molde correctamente en el aparato. Cierre la tapa.
3. Escoja el programa deseado.
4. Pulse el botón START/STOP.
5. Con guantes de cocina, quite el bizcocho de la máquina después de la cocción.
6. Deje que el bizcocho se enfríe en una rejilla.

### **PAN DE TRIGO ENTERO**

**Programa:** 5 (Whole Wheat)– **Coloración de la corteza:** clara/oscura – **Peso:** 450g/680g/ 900g

Escoja este reglaje para recetas que incluyan grandes cantidades de harina de trigo entero o de centeno, avena o salvado.



Fax +32 2 359 95 50

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.



*Ingredientes:*

<b>450g</b>	<b>680g</b>	<b>900g</b>
1 recipiente de dosificación de agua 1 cucharada sopera de mantequilla o margarina 1 cucharadita de sal 1 cucharadita de azúcar 1 recipiente de dosificación de harina común o de harina para pan 1 recipiente de dosificación de trigo entero 1 cucharadita de levadura rápida	1 ¼ recipiente de dosificación de agua 1 ½ cucharada sopera de mantequilla o margarina 1 cucharadita de sal 1 cucharadita de azúcar 1 1/3 recipiente de dosificación de harina común o de harina para pan 1 1/3 recipiente de dosificación de trigo entero 1 cucharadita de levadura rápida	1 1/3 recipiente de dosificación de agua 2 cucharadas soperas de mantequilla o margarina 1 cucharadita de sal 1 cucharadita de azúcar 1 2/3 recipiente de dosificación de harina común o de harina para pan 1 2/3 recipiente de dosificación de trigo entero 1 ¼ cucharadita de levadura rápida

*Nota:* a los ingredientes, puede usted añadir 1 ½ cucharada sopera de gluten para aumentar la altura y mejorar la textura del pan.

1. Mida los ingredientes con precisión y viértelos en el molde, respetando la orden indicada en la receta (ingredientes líquidos primero).
2. Coloque el molde correctamente en el aparato. Cierre la tapa.
3. Escoja el programa deseado.
4. Escoja la coloración de la corteza deseada.
5. Escoja el peso de la hogaza.
6. Pulse el botón START/STOP.
7. Con guantes de cocina, quite el pan de la máquina después de la cocción.
8. Deje que el pan se enfríe en una rejilla durante al menos una hora antes de cortarlo.

**SANDWICH**

**Programa:** 6 – **Peso:** 450g/680g/ 900g

*Ingredientes:*

<b>450g</b>	<b>680g</b>	<b>900g</b>
3/4 recipiente de dosificación de agua 1 cucharada sopera de mantequilla o margarina 1 cucharadita de sal ¾ cucharada sopera de azúcar 2 recipientes de dosificación de harina común o de harina para pan 1 cucharadita de levadura rápida	1 recipiente de dosificación de agua 1 ½ cucharada sopera de mantequilla o margarina 1 ½ cucharadita de sal 1 cucharada sopera de azúcar 2 ½ recipientes de dosificación de harina común o de harina para pan 1 ¼ cucharaditas de levadura rápida	1 recipiente de dosificación de agua 2 cucharadas soperas de mantequilla o margarina 1 ½ cucharadita de sal 1 ½ cucharada sopera de azúcar 3 ¼ recipientes de dosificación de harina común o de harina para pan 1 ½ cucharadita de levadura rápida



Fax +32 2 359 95 50

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.



1. Mida los ingredientes con precisión y viértelos en el molde, respetando la orden indicada en la receta (ingredientes líquidos primero).
2. Coloque el molde correctamente en el aparato. Cierre la tapa.
3. Escoja el programa deseado.
4. Escoja el peso deseado.
5. Pulse el botón START/STOP.
6. Con guantes de cocina, quite el pan de la máquina después de la cocción.
7. Deje que el pan se enfríe en una rejilla durante al menos una hora antes de cortarlo.

#### **AMASAR**

**Programa:** 7 (*Whisk*)

Este programa permite amasar la masa que se utiliza para hacer envolturas de albondigas y fideos. El molde no se calienta y no hay que elegir ni color ni peso.

#### **MERMELADA DE FRESAS**

**Programa:** 8 (*Jam*)

Este programa le permite hacer mermelada fácilmente.

Corte la fruta en pedazos de 1cm. No utilice azúcar normal pero sí azúcar especial para mermelada que se encuentra en los comercios.

**Después de encender el aparato, hay un período de precalentamiento (es decir que el aparato se activará al final deste tiempo).**

*Ingredientes:*

900g de fresas frescas cortadas en pedazos de 1cm  
500g de azúcar especial  
1 cucharada sopera de zumo de limón

1. Mida los ingredientes con precisión y viértelos en el molde.
2. Coloque el molde correctamente en el aparato. Cierre la tapa.
3. Escoja el programa deseado.
4. Pulse el botón START/STOP.
5. Con guantes de cocina, quite el molde de la máquina después de la cocción.
6. Vierte la mermelada en un tarro limpio y esterilizado, y ciérrelo con una tapa esterilizada. Guárdelo en la nevera.

#### **PAN DE YOGUR**

**Programa:** 9 (*Yoghourt*)

Este programa le permite hacer pan con sabor a yogur.



Fax +32 2 359 95 50

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.



*Ingredientes:*

450g	680g	900g
1/3 recipiente de dosificación de agua 100g yogur 1 cucharada sopera de aceite vegetal 1/3 cucharadita de sal 1 ½ cucharada sopera de azúcar 2 recipientes de dosificación de harina común o de harina para pan 1 cucharadita de levadura rápida	2/3 recipiente de dosificación de agua 150g yogur 1 ½ cucharada sopera de aceite vegetal ½ cucharadita de sal 2 cucharadas soperas de azúcar 2 ¼ recipientes de dosificación de harina común o de harina para pan 1 ¼ cucharadita de levadura rápida	1 recipiente de dosificación de agua 200g yogur 2 cucharadas soperas de aceite vegetal ¾ cucharadita de sal 2 ½ cucharadas soperas de azúcar 3 ½ recipientes de dosificación de harina común o de harina para pan 1 ½ cucharadita de levadura rápida

1. Mida los ingredientes con precisión y viértelos en el molde, respetando la orden indicada en la receta (ingredientes líquidos primero).
2. Coloque el molde correctamente en el aparato. Cierre la tapa.
3. Escoja el programa deseado.
4. Escoja la coloración de la corteza deseada.
5. Escoja el peso de la hogaza.
6. Pulse el botón START/STOP.
7. Con guantes de cocina, quite el pan de la máquina después de la cocción.
8. Deje que el pan se enfríe en una rejilla durante al menos una hora antes de cortarlo.

**MASA PARA PIZZA**

**Programa:** 10 (Dough)

Este ciclo sirve para preparar la masa sin cocer el pan. Con este reglaje, puede preparar cualquier tipo de masa, que puede trabajar para hacer pizza, panecillos, bretzel, buñuelos, panes redondos o trenzados que se deben cocer en un horno o freír en una freidora.

*Ingredientes:*

- 1 ¼ recipiente de dosificación de agua
- ½ cucharadita de sal
- 2 cucharadas soperas de aceite de oliva
- 2 ½ recipientes de dosificación de harina común o de harina para pan
- 1 ½ cucharadita de levadura rápida

1. Mida los ingredientes con precisión y viértelos en el molde, respetando la orden indicada en la receta (ingredientes líquidos primero).
2. Coloque el molde correctamente en el aparato. Cierre la tapa.
3. Escoja el programa deseado. Pulse el botón START/STOP.
4. Después del ciclo terminado, quite la masa del molde.
5. Extienda la masa y deje que suba durante 10 minutos.
6. Vierte la salsa de tomate e coloque los ingredientes deseados en la masa para pizza.
7. Cocine al horno tradicional durante unos 15 minutos a 200°C.



Fax +32 2 359 95 50

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.



## PAN RÁPIDO

**Programa 11 (Fast) – Coloración de la corteza:** clara/oscura

Utilice esta función para hacer pan rápidamente. Sin embargo, el pan será más denso y menos alto.

*Ingredientes:*

- 1 recipiente de dosificación de agua
- 2 cucharadas soperas de mantequilla o margarina
- 1 ½ cucharadita de sal
- 2 cucharadas soperas de azúcar
- 1 cucharada soperas de leche en polvo
- 3 recipientes de dosificación de harina común o para pan
- 2 cucharadita de levadura rápida

1. Mida los ingredientes con precisión y viértelos en el molde, respetando la orden indicada en la receta (ingredientes líquidos primero).
2. Coloque el molde correctamente en el aparato. Cierre la tapa.
3. Escoja el programa deseado.
4. Escoja la coloración de la corteza deseada.
5. Pulse el botón START/STOP.
6. Con guantes de cocina, quite el pan de la máquina después de la cocción.
7. Deje que el pan se enfríe en una rejilla durante al menos una hora antes de cortarlo.

## COCCIÓN

**Programa:** 12 (Bake)


**Duración del programa:** 1:00

Puesto que este programa hace funcionar el aparato en modo cocción durante una hora, hay que vigilar el proceso. Este programa se puede utilizar cuando: ocurre un corte de electricidad cuando la pasta suba. Para más informaciones sobre los cortes de electricidad, refírase al parágrafo "MEMORIA".

## PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE – DIRECTIVA 2002/96/CE

Para poder preservar nuestro medio ambiente y proteger la salud humana, los residuos eléctricos y equipos electrónicos deberían ser destruidos de acuerdo con unas normas específicas con la implicación de ambos proveedores y consumidores. Por esta razón, como



indica el símbolo  en la placa de datos técnicos, su aparato no debería ser tirado en un contenedor municipal sino que debería ser devuelto a la tienda, o dejado en un punto de recolección para ser reciclado o usado para otras aplicaciones conforme a la directiva.



Fax +32 2 359 95 50

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.




## **P** MODO DE EMPREGO

### PARA A SUA SEGURANÇA

*Antes de utilizar o aparelho leia com sentido de responsabilidade as instruções de funcionamento e respeite sempre as orientações de segurança e de utilização dadas no manual das instruções.*

**Importante:** *As pessoas (incluídas as crianças) com incapacidades físicas, sensoriais ou mentais, ou sem experiência ou conhecimento não devem utilizar o aparelho excepto se estiverem a ser vigiadas por uma pessoa responsável pela sua segurança ou se receberam previamente instruções relativas ao uso seguro do aparelho.*

*Convém vigiar as crianças para que elas não brinquem com o aparelho.*

- ❑ Antes de ligar a ficha do cabo da alimentação à tomada eléctrica certifique-se que a corrente eléctrica tem a potência igual à indicada na placa sinalética do aparelho.
  - ❑ Mantenha o aparelho sob vigilância quando em funcionamento.
  - ❑ Verifique com regularidade o estado do aparelho e em caso de danos leve-o a um serviço técnico competente para o analisar e reparar(\*). Se o cabo da alimentação estiver danificado este tem de ser obrigatoriamente substituído pelo que deve levar o aparelho a um serviço técnico competente(\*) .
  - ❑ Utilize o aparelho unicamente para os fins domésticos e de acordo com as instruções de utilização.
  - ❑ Nunca mergulhe o aparelho em água ou outros líquidos seja porque razão for. Nunca meta o aparelho na máquina de lavar louça.
  - ❑ O aparelho ao ser limpo tem de ter o cabo da alimentação retirado da tomada eléctrica.
  - ❑ O aparelho não deve ser utilizado ao ar livre e deve ser guardado em locais secos.
  - ❑ Use sempre os acessórios recomendados pelo fabricante.
  - ❑ Não retire o cabo da alimentação da tomada eléctrica puxando pelo mesmo, pois danifica o aparelho e pode provocar a sua queda. Verifique se o cabo da alimentação não se encontra preso em alguma coisa. Nunca enrole o cabo da alimentação à volta do aparelho.
  - ❑ Coloque o aparelho numa mesa ou superfície plana e segura de forma a não permitir a queda do aparelho.
  - ❑ A limpeza e o acto de guardar o aparelho são operações a fazer sempre com o aparelho frio, desligado e com o cabo da alimentação retirado da tomada eléctrica.
  - ❑ Não deixe que o cabo da alimentação toque nas partes quentes do aparelho. De igual modo nunca toque nas partes quentes do aparelho.
  - ❑ Não ponha o aparelho em contacto com coisas inflamáveis como cortinados, panos, ... podendo ocorrer possibilidades de fogo. Mantenha o aparelho afastado dos cortinados no mínimo um metro.
  - ❑ **Com o aparelho em funcionamento as superfícies ficam com temperaturas elevadas pelo que não pode tocar nestas partes. Utilize sempre as pegas e os punhos. Após a utilização do aparelho deixe-o arrefecer completamente antes de o limpar ou guardar.**
- Quando o símbolo  é afixado numa superfície determinada, realça e adverte o utilizador para: **ATENÇÃO**, esta superfície pode tornar-se muito quente durante o uso.
- ❑ Nunca arranhe o revestimento anti aderente da forma e da lâmina pois se tal acontecer danifica a cobertura que não deixa agarrar a massa do pão à paredes da forma ou da lâmina.
  - ❑ Respeite sempre as quantidades de farinha e do fermento indicadas nas receitas pois se o não fizer arrisca-se a que a massa saia da forma.
  - ❑ Nunca cubra o aparelho (por exemplo com panos) já que impedirá a saída do vapor.



Fax +32 2 359 95 50

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.



- Nunca introduza nenhum utensílio na cuba do aparelho pois deste modo evita choques eléctricos ou danificar a cuba.
- O aparelho nunca deve ser ligado mediante um temporizador externo ou outro sistema de comando a distância separado.

(\*) Serviço técnico habilitado: serviço técnico do fabricante ou do importador, ou uma pessoa qualificada, reconhecida e habilitada para evitar qualquer perigo. Em qualquer caso devolva o aparelho ao serviço técnico.

#### NOTAS

O cabo da alimentação é bastante curto para diminuir riscos de acidentes como quedas ao tropeçar o cabo. Se necessário pode utilizar uma extensão mas:

- Confirme que a amperagem da extensão é igual ou superior à exigida pelo aparelho. Uma extensão que não obedeça aos requisitos do aparelho pode provocar sobre aquecimentos e dar origem a danos como riscos de incêndio.
- Evite os acidentes verificando que a extensão eléctrica não se encontra presa por exemplo à perna da mesa ou não arrasta pelo chão.

#### ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

Desembale o aparelho e liberte-o de todos os materiais que o protegem. Lave a tampa, a cuba e os acessórios com um esfregão não abrasivo e húmido. Seque cuidadosamente tudo muito bem.

A qualidade do pão que se obtém pode depender de muitos factores pelo que é importante conhecer todos os ingredientes e as suas combinações. Isto ajudará a obter em cada preparação um resultado mais de encontro aos resultados esperados.

#### Temperatura

Todos os ingredientes a serem utilizados no aparelho de cozimento de pão devem estar à temperatura ambiente. Também o local do cozimento do pão deve estar à mesma temperatura (entre 15°C e 34°C, de preferência entre 20°C e 23°C).

#### Preparação dos ingredientes

- O aparelho vem com uma taça com sinalização de medidas (taça medidora) e uma colher mista (grande e pequena). Meça os ingredientes só com estes acessórios. As receitas que apresentamos são preparadas com os acessórios indicados.
- As unidades utilizadas nas receitas são taça medidora e fração da taça medidora. Na taça medidora temos a unidade «cup». A unidade «cup» corresponde à taça medidora (250ml).
- Na colher combinada temos as seguintes marcações:

Table spoon corresponde a uma colher de sopa = 15ml

Teaspoon corresponde a uma colher de café = 5ml

- Para medir os ingredientes líquidos, encha a taça medidora e coloque-a numa superfície plana. Abaixar-se de maneira a ter os olhos ao mesmo nível da taça medidora. O nível do líquido tem de estar nivelado com a marca da medida desejada. Uma medida aproximada não é suficiente e poderia comprometer o equilíbrio da receita.
- Para medir a farinha, encha a taça medidora ligeiramente acima do rebordo e retire o excedente passando um utensílio liso pelo rebordo. Não calque os alimentos pois tal permitirá ter quantidades superiores às necessárias. Não peneire a farinha. Para





Fax +32 2 359 95 50

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.



pequenas quantidades utilize a colher medidora e certifique-se que ela é rasa e não cheia com alfo. Por alguns ingredientes tais como passas de uva ou aparas de chocolate, è melhor utilizar uma balança de cozinha.

### Posição geográfica

Em altitude (mais de 3000 pi = 914 metros) a água evapora-se mais depressa e o pão tem uma fermentação mais rápida. Por esta razão em altitude é preciso adaptar ligeiramente as receitas utilizando um pouco mais de líquidos e menos ingredientes secos. O quadro que apresentamos dá alguns conselhos em função da altitude.

ALTITUDE			
Modificação	3000 pi (914m)	5000 pi (1524m)	7000 pi (2133m)
Redução do fermento: por cada colher das de café na receita reduzir em	1/8 da colher de café	1/8 – 1/4 da colher de café	+ 1/4 da colher de café
Redução do açúcar: Por cada colher das de sopa na receita reduzir em	0-1 da colher decafé	0-2 da colher de café	1-2 da colher de café
Aumentar o liquidido: por cada taça na receita aumentar:	1-2 da colher de sopa	2-4 da colher de sopa	3-4 da colher de sopa

### Ingredientes

O factor delicado para a obtenção do pão desejado está na qualidade e frescura dos alimentos. Tenha também em atenção que as quantidades dos ingredientes devem ser obrigatoriamente respeitados.

### Farinha para toda a utilização

A farinha para toda a utilização é uma mistura de farinhas de trigo fina e dura especialmente concebida para a preparação do pão e bolos. Ainda que esta farinha permita bons resultados na preparação do pão com o vosso aparelho aconselha-se a utilização da farinha para pão.

### Farinha para pão

A farinha para pão tem um elevado teor de gluten/proteína que foi tratado com melhoramentos que tornam a massa mais tolerante durante a amassadura. Habitualmente, a farinha para pão tem uma concentração em gluten mais elevada que a farinha para todas as utilizações o que pode todavia variar segundo os diferentes métodos de moagem. Recomenda-se a farinha para pão na utilização deste aparelho ainda que a farinha para todas as utilizações permita resultados aceitáveis.

### Farinha de trigo sem mistura

A farinha de trigo sem mistura é obtida a partir da semente do trigo com o farelo e o miolo tornando-a mais densa e mais rica em nutrientes que a farinha para todas as utilizações. Um pão feito com farinha de trigo sem mistura é geralmente mais pequeno e mais pesado que os pães brancos. Para atenuar esta situação, muitas vezes mistura-se a farinha de trigo sem mistura com a farinha para todas as utilizações, com a farinha para pão ou de gluten para se obter um pão mais alto e mais ligeiro.



Fax +32 2 359 95 50

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.



### **Farinha de centeio**

A farinha de centeio é uma farinha rica em fibras similares à da farinha de trigo sem mistura. É sempre necessário misturar a farinha de centeio com grandes quantidades de farinha para todas as utilizações, farinha para pão ou gluten já que não contém gluten suficiente para obter um pão grande, alto e uniforme.

### **Gluten**

O gluten é a proteína do trigo que dá a elasticidade à massa. Encontramo-lo normalmente nas lojas de alimentação dirigidos à saúde. Utiliza-se por vezes em pequenas porções, em farinhas densas, com fraco teor em gluten, como a farinha de trigo sem mistura, para aumentar o volume e tornar a textura mais leve.

### **Farinha para bolos**

A farinha para bolos, que contem um pouco de gluten/proteína, é especialmente concebida para receitas para bolos. Esta farinha não é recomendada para receitas para pão.

### **Farinha com fermentos**

A farinha com fermentos contém ingredientes com fermentos inúteis que prejudicam a preparação do pão e dos bolos. Não a recomendamos para a utilização do aparelho.

### **Farelo**

O farelo (não transformado) e a casca do trigo constituem as partes exteriores dos grãos do trigo ou do centeio quando se separa a farinha. Por vezes juntamo-las ao pão em pequenas quantidades para o enriquecer, lhe dar gosto ou volume. Também se utilizam para melhorar a textura do pão.

### **Sémola de milho e farinha de aveia**

A sémola do milho e a farinha de aveia obtêm-se do milho branco ou amarelo e da aveia em flocos ou partida. Utiliza-se para melhorar o sabor e a textura do pão.

### **Trigo partido**

O trigo partido tem uma textura grosseira. Ele obtêm-se da semente do trigo cortado em fragmentos angulares. O trigo partido dá ao pão um sabor a avelã e uma textura quebradiça.

### **Mistura com sete sementes**

A mistura com sete sementes é uma mistura de trigo moído, aveia, farelo, centeio, sémola de milho e do milho miúdo.

### **Fermento**

No momento da fermentação, o fermento produz dióxido de carbons que é necessário à preparação do pão. Para que este gaz se produza, o fermento precisa de glícidos que estão no açúcar e na farinha. Utiliza-se o fermento granulado activo em todas as receitas que exigem fermento. Contudo existem mais quatro tipos de fermentos: fresco, seco, de acção rápida e para os aparelhos de preparação de pão. Recomendamos a utilização do fermento



Fax +32 2 359 95 50

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.



tradicional seco se bem que se possa também utilizar o fermento de acção rápida mas em quantidades reduzidas.

Os fermentos frescos ou compactos não garantem bons resultados.

É preciso guardar sempre o fermento no frigorífico para o manter fresco. Um grande calor torna-o inutilizável. A frescura do fermento também tem de ser confirmada pela leitura da data da validade. Uma vez aberta uma embalagem ou uma caixa com fermento, é importante voltar a embalá-la e colocá-la de imediato no frigorífico para posterior utilização. Muitas vezes o pão ou a massa não fermenta porque o fermento tem muito tempo. Pode-se verificar se o fermento perdeu qualidades fazendo o seguinte teste:

Verta ½ da taça medidora com água da torneira numa pequena taça ou chávena.

- Junte e mexa uma colher de café com açúcar, salpique a superfície com duas colheres de café com fermento.
- Coloque a taça ou a chávena num local quente e deixe reposar cerca de 10 minutos.
- A mistura deve espumar e libertar um forte cheiro a fermento. Se tal não acontecer é preciso comprar fermento fresco.

#### **Açúcar**

O açúcar desempenha um papel importante na coloração e sabor do pão. Também intervem no processo da fermentação alimentando-o. Sempre que uma receita exija açúcar, fala-se do açúcar cristalizado. Salvo indicação contrária, não o substitua por açúcar em pó ou açúcar mascavado. Nunca se devem utilizar adocicantes artificiais já que o fermento reage mal a eles.

#### **Sal**

O sal é necessário ao equilíbrio do sabor dos pães e dos bolos bem como à cor da còdea que o pão desenvolve na cozedura. Por razões de saúde pode-se eliminar por completo o sal. O pão poderá todavia aumentar bastante de volume e em altura mais que o normal.

#### **Líquidos/leite**

Para fazer o pão pode-se utilizar líquidos como o leite ou juntar leite em pó com água. O leite acentua o sabor, fornece uma textura aveludada e um polimento à textura enquanto a água permite uma còdea mais estaladiça. Certas receitas exigem sumos (de laranja, de maçã, etc.) para dar gosto ao pão.

#### **Ovos**

Os ovos dão uma textura rica e aveludada à massa do pão e dos bolos. Não utilize ovos de grandes dimensões.

#### **Manteiga, óleo e margarina**

A manteiga, o óleo e a margarina dão aos pães a levedar uma textura quebradiça ou mole. Atribui-se a còdea e a textura únicas do pão francês à não utilização da manteiga nas receitas. Todavia os pães feitos com manteiga conservam a sua frescura por muito mais tempo. Se utilizarmos a manteiga ou a margarina soída directamente do frigorífico temos de a cortar em pequenos pedaços para facilitar a mistura dos ingredientes durante a amasadura.



Fax +32 2 359 95 50

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.



### **Fermento químico (baking powder)**

A fermento químico é um agente de fermentação utilizado na preparação rápida de bolos e de pão. Este agente de fermentação não necessita de tempo para fermentar antes da cozedura já que a reacção química ocorre assim que se adicionam os ingredientes líquidos.

### **Bicarbonato de sódio**

O bicarbonato de sódio é um agente de fermentação que não deve ser confundido nem substituído pelo fermento químico. Não necessita de tempo para fermentar antes da cozedura já que a reacção química se faz durante a cozedura.

### **Coberturas especiais para o pão a fermentar**

**Escolha uma das coberturas que indicamos para fazer destacar o pão:**

**Cobertura com ovos:** bater ao mesmo tempo um ovo grande com uma colher de café com água. Pincelar cuidadosamente a massa apenas de a colocar a cozer no forno já preparado para a cozedura.

**Crosta com manteiga derretida:** pincelar com manteiga derretida o pão acabado de cozer para obter uma crosta mole e tenra.

**Cobertura com leite:** pincelar com leite ou creme o pão acabado de cozer para obter uma crosta mole e brilhante.

**Cobertura açucarada:** misturar uma taça medidora de açúcar cristalizado com uma ou duas colheres de café com leite para fazer uma cobertura consistente e coloque-a por cima do pão.

### **Sementes de dormideira/sésamo/carvi/sémola de milho/farinha de aveia:**

Salpique a gosto, por cima do pão, com as sementes preferidas a cobertura feita sobre um pão acabado de cozer.

## **FUNCIONAMENTO DA MÁQUINA PARA COZER PÃO**

### **PAINEL DOS COMANDOS**

#### **Ecrã:**

Mostra o número do programa.

Mostra o tempo em falta para terminar a cozedura minuto a minuto.

Indica erros (códigos em "LLL" e "H:HH").



Servem para regular o temporizador da cozedura diferida.

Os botões permitem diferir o tempo em periodizações de 10 minutos.

Para diferir mais depressa, mantenha o botão comprimido.

#### **Tecla MENU (1-6/7-12):**

Permite escolher um dos 12 programas (algarismos de 1 a 12).

Por cada vez que se comprime a tecla passa-se ao programa seguinte.



Fax +32 2 359 95 50

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.



#### **Tecla START/STOP (0/1)**

Permite dar início ao funcionamento de um programa.

Para interromper um programa, comprima e mantenha a tecla comprimida até ouvir um som acústico que assinala que o aparelho desligou ou anulou uma regulação feita no temporizador. (Atenção: nunca comprima o START/STOP quando abrir a tampa para ver a cozedura do pão.)

#### **Tecla "coloração" (clara/escuro)**

Comprima esta tecla para escolher a coloração da cõdea (certos programas não permitem esta escolha). Por cada apoio da tecla, a seta no ecrã passa para a coloração da cõdea seguinte.

#### **Tecla "peso" (450g/680g/900g)**

Permite escolher o peso do pão (certos programas não permitem esta escolha). Por cada apoio da tecla surge no ecrã o peso seguinte.

#### **POSSÍVEIS BIPS SONOROS**

O aparelho emite vários tipos de sinais sonoros.

1 sinal longo: o aparelho está em funcionamento.

1 sinal curto: Foi comprimida uma tecla da programação válida.

10 sinais curtos consecutivos: A função "adicionar ingredientes" está activada.

12 sinais curtos: o programa terminou.

#### **UTILIZAÇÃO**

1. Abra a tampa e retire a forma do pão e puxe-o ligeiramente pela asa na vossa direcção. Nunca verta os ingredientes na forma com esta no aparelho para se evitar derrames para a cuba do interior do aparelho. Poise sempre a forma do pão sobre uma superfície plana e estável.
2. Instale o amassador no eixo do interior da forma alinhando a parte plana do acessório com a parte plana do eixo. Certifique-se que o eixo esteja limpo de qualquer resíduo de massa e que o amassador esteja bem fixo. Atenção que se o amassador não estiver bem colocado ele pode-se desengançar durante a amassadura o que afectaria a mistura. Recomenda-se o enchimento dos buracos do amassador com margarina consistente para evitar que a massa se agarre às varas do amassador.
3. Escolha uma receita entre as descritas nos parágrafos "Receitas" do manual das instruções da utilização do aparelho. Siga a receita:
  - o Meça os ingredientes como se indicou no parágrafo "Medida dos ingredientes".
  - o Verta sempre os ingredientes na forma seguindo a ordem indicada na receita.
  - o Coloque sempre o fermento em último lugar. **Certifique-se que o fermento não entra em contacto com os ingredientes líquidos.**
4. Volte a colocar a forma na cuba do aparelho. Introduza a forma até que fique encaixada no fundo do aparelho.
5. Feche a tampa e ligue o aparelho. Um sinal sonoro ouvir-se-à e surgirá no ecrã "2:50". O programa inicial 1 aparecerá no ecrã.
6. Escolha o programa apropriado à receita comprimindo a tecla "MENU" no painel dos comandos. Por cada vez que a tecla "MENU" for pressionada surge no ecrã o número seguinte da regulação. Prima o botão até se ouvir um bip.



Fax +32 2 359 95 50

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.



7. Escolha o peso apropriado do pão comprimindo a tecla "peso". Por cada vez que comprimir esta tecla surge no ecrã um novo ciclo.
8. Escolha a intensidade da coloração para a cõdea do pão comprimindo a tecla "coloração". Por cada vez que comprimir a tecla "coloração" a seta no ecrã passa de "Clara" a "Escura".
9. Comprima a tecla "START/STOP" e mantenha durante 3 segundos. A duração da cozedura do pão, em horas e minutos, aparecem no ecrã e as luzes do LCD começam a piscar. Por exemplo se escolher uma receita que exija o programa "Standard" ("Basic") para um pão com 680g cuja cõdea seja clara, aparecerá no ecrã "2:55". Até que o pão esteja cozido, vai aparecendo no ecrã o tempo que falta para terminar a cozedura que decrece minuto a minuto. Quando utilizar os programas "standard" ("Basic"), "francês" ("French"), "brioché" ("Sweet"), "de trigo sem mistura" ("Wholewheat") ou "sandwich", ouvir-se-á 10 sinais sonoros durante a cozedura para indicar que se pode adicionar ingredientes. Abra a tampa e adicione os ingredientes. Atenção: o vapor poderia sair ao abrir a tampa.  
Nota: Uma vez a tecla START/STOP for carregada, è impossível modificar as regulações com a ajuda das outras teclas.
10. Uma vez terminado o ciclo ouvir-se-á 12 sinais sonoros. Não pouse a forma quente ou nem outros objectos na parte superior do aparelho para não danificar a superfície. Se não quiser utilizar a função da manutenção do aquecimento, pare o programa carregando 3 segundos na tecla START/STOP. Ouvir-se-á um sinal sonoro e no ecrã aparecem as indicações iniciais.
11. Assim que a cozedura termina, se não retirar de imediato o pão da forma e não carrega na tecla START/STOP, o aparelho activa a função da manutenção do aquecimento. O aparelho manterá o pão quente durante 60 minutos. Ao fim dos 60 minutos, no ecrã aparecerão as indicações iniciais. A forma com o pão pode ser retirada se o quiser a qualquer momento do ciclo da manutenção do "aquecimento". Para desactivar esta função antes de terminar os 60 minutos, basta comprimir sobre o botão "START/STOP" e de a manter pressionada até que um sinal sonoro se oiça como precedentemente descrito. Retire o cabo da alimentação da tomada eléctrica. Atenção: com o programa 7 (WHISK), 8 (JAM) ou 10 (DOUGH = "Massa"), a função de manter aquecido não se activa. Para o programa 10, aconselhamos não deixar a massa terminada por muito tempo no aparelho porque pode fermentar demasiado e produzir maus resultados. Para obter melhores resultados retire a massa no fim do ciclo e siga os conselhos da receita para a fabricação, repouso e cozedura.
12. O aparelho trás uma janela para se poder observar a amassadura, a mistura e a cozedura. Uma vez por outra pode-se formar humidade na janela. Pode-se levantar a tampa para verificar a mistura e a amassadura mas É EXPRESSAMENTE PROIBIDO ABRIR A TAMPA DURANTE A COZEDURA (mais ou menos na última hora do ciclo) pois o pão poderia estragar-se.
13. Para retirar o pão da forma utilize os punhos ou as luvas da cozinha e tire a asa da forma para si. Vire a forma ao contrário e sacuda-o de forma que o pão caia na grelha de arrefecimento. Como a forma possui um revestimento antiaderente o pão sairá mais facilmente. Nunca utilize utensílios de metal para retirar o pão de forma a evitar danificar o revestimento antiaderente. Se necessário, utilize uma espátula de madeira ou de plástica para retirar o pão das paredes da forma. Se a espátula ficar presa por baixo do pão, utilize o gancho fornecido com o aparelho ou uma colher de plástico ou um utensílio não metálico para libertá-la. Atenção: no momento da altura quando se retira o pão da forma verifique sempre onde está o amassador. Se ele se encontra na massa do pão retire-o com cuidado sem o danificar quando cortar o pão.
14. Deixe arrefecer o pão na grelha durante 30 a 60 minutos antes de o cortar para deixar escapar o vapor. Utilize uma boa faca para cortar o pão com lâmina dentada ou faca eléctrica.



Fax +32 2 359 95 50




Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.



### UTILIZAÇÃO DO TEMPORIZADOR PARA A COZEDURA DIFERIDA

Utilize o temporizador para diferir a cozedura do pão. Esta função permite regular a cozedura do pão até 13 horas de deferimento. Por exemplo, podemos regular o temporizador às 19 horas da noite e acordar no dia seguinte com o cheiro a pão fresco às 8 horas da manhã.

Para regular o temporizador siga os seguintes passos:

- Atenção: não utilize o temporizador para as receitas que exijam ingredientes frescos com datas de validade como ovos, leite fresco, creme açucarado e queijo.
- Escolha a hora para a qual pretende ter o pão pronto e conte as horas que são necessárias para a cozedura. Por exemplo, se forem às 20 horas na altura de colocar os ingredientes na forma e se pretender ter um pão fresco cozido às 8 horas do dia seguinte, conte um total de antecipação de 12 horas para obter o pão cozido. Uma vez seleccionada as regulações de acordo com as receitas basta regular o temporizador para o total das horas – para o nosso exemplo 12 horas.
- Carregue na tecla  do painel dos comandos e "2:50", o tempo para esta regulação aparecerá no ecrã. Continue a premir a tecla  até que apareça "12:00" no ecrã. Não é necessário calcular a diferença entre o tempo de regulação (2:50) e o total das horas desejadas (12:00). O aparelho ajustará automaticamente ao tempo total de funcionamento o tempo da regulação (2:50 horas). Assim é suficiente regular o temporizador com 12:00 horas. Caso ultrapasse as "12:00" horas, prima sobre  para voltar para trás. Se mantiver a tecla comprimida o tempo a seleccionar aparecerá mais rápido.
- A partir do momento em que o tempo esteja regulado no temporizador prima a tecla "START/STOP". Iniciou a contagem do tempo para que o pão seja cozido. No ecrã irá aparecendo a indicação do tempo que falta, minuto a minuto, para que o que o pão fique pronto a ser servido. Assim que o tempo regulado no temporizador chegue ao fim, surge no ecrã "0:00", o pão está cozido e o aparelho emite 12 sinais sonoros consecutivos.
- Em caso de erro na regulação do tempo no temporizador, mantenha a tecla "START/STOP" comprimida até que um bip se faça ouvir. A regulação será anulada e poderá voltar a regular o tempo no temporizador.

### PROBLEMAS E SOLUÇÕES

Problema	Solução
Fumo sai das grelhas de ventilação durante a cozedura.	Óleo gotejou no elemento aquecedor. Desligue o aparelho, retire a forma e limpe o elemento aquecedor com um pano seco. Evite queimaduras.
A farinha transbordou do molde e caiu na cuba do aparelho.	Desligue o aparelho, retire o cabo da alimentação da tomada eléctrica e deixe arrefecer muito bem o aparelho. Limpe a cuba com um esfregão não abrasivo. Seja prudente quando limpa à volta da resistência.
A côdea inferior está demasiado espessa.	Pode acontecer se deixar o pão demasiado tempo no aparelho depois da cozedura. Retire o pão mais cedo.
O pão não cozeu bem.	Verifique que o amassador está bem fixo no eixo. Evite abrir o aparelho demasiado frequentemente durante o programa.



Fax +32 2 359 95 50

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.



Ouve-se o motor mas a massa não se mescla.	Verifique que a forma está bem fixo e que o amasador está bem colocado.
[HOT] surge no ecrã.	Se HOT surgir no ecrã depois de ter carregado em START/STOP significa que a temperatura na cuba está demasiado elevada. Abra a tampa e retire a forma para deixar arrefecer o aparelho durante 10-20 minutos.
[H:HH] ou [LLL] surge no ecrã.	Se H:HH ou LLL surgir no ecrã depois do inicio dum programa significa que a temperatura na cuba está demasiado elevada. Abra a tampa e retire a forma para deixar arrefecer o aparelho durante 10-20 minutos.

**Se não obteve o resultado pretendido leia os seguintes pontos.**

**Atenção: procure uma solução para cada tipo de pão!**

**A) Problemas de medida**

**Se o pão fermenta e regride**

- Reduza a quantidade da água/leite em 2 colheres de sopa.
- Aumente a quantidade de sal em 1/4 colher de café.
- Reduza a quantidade de fermento em 1/4 colher de café.

**Se o pão fermenta demasiado para o alto**

- Reduza a quantidade da farinha em 2 colheres da sopa.
- Reduza a quantidade da água/leite em 2 colheres da sopa.
- Aumente a quantidade de sal em 1/4 colher de café.
- Reduza a quantidade de açúcar/mel em uma colher de café.
- Reduza a quantidade de fermento em 1/4 colher de café.

**Se o pão não fermenta o suficiente**

- Aumente a quantidade da água/leite em 2 colheres de sopa.
- Reduza a quantidade de sal em 1/4 colher de café.
- Aumente a quantidade de açúcar/mel em uma colher de café.
- Aumente a quantidade de fermento em 1/4 colher de café.

**Se a côdea estiver muito escura**

- Reduza a quantidade de açúcar/mel em uma colher de café.

**Se o pão não está cozido**

- Reduza a quantidade da água/leite em duas colheres de sopa.

**Se a parte de cima do pão não está cozida**

- Reduza a quantidade de farinha em 2 colheres de sopa.
- Aumente a quantidade de água/leite em 2 colheres de sopa.

**Se a textura do pão é muito pesada ou muito denso**

- Reduza a quantidade da farinha em 2 colheres de sopa.
- Aumente a quantidade de açúcar em uma colher de café.
- Aumente a quantidade de fermento em 1/4 colher de café.





Fax +32 2 359 95 50

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.



## B) Problemas de ingredientes

Se não se tratar de um problema de medida, o problema pode igualmente ter origem nos ingredientes utilizados.

### **Se o pão fermenta e reca**

- A farinha é muito fina.

### **Se o pão fermenta e fica muito alto**

- O fermento não é o mais indicado.
- Falta de sal.

### **Se o pão não fermenta o suficiente**

- A farinha não é fresca (é velha).
- A farinha tem pouco gluten.
- A farinha é muito fina.
- Utilizou-se um mau fermento.
- Falta de sal.

### **Se o pão fica espalmado, não fermenta ou fermenta pouco**

- O líquido está muito frio/quente.
- A farinha é muito velha.
- A farinha é fraca em gluten.
- A farinha é muito fina.
- Falta fermento.
- A levedura está fora do prazo de validade.
- Má qualidade da levedura.
- Colocou muito sal.
- Falta de sal.

### **Se os ingredientes não estão misturados**

- A farinha é muito fina.

### **Se a textura do pão é muito pesada ou muito densa**

- Má qualidade da levedura.

## LIMPEZA E MANUTENÇÃO

Antes de qualquer limpeza desligue o aparelho, retire o cabo da alimentação da tomada eléctrica e deixe arrefecer muito bem o aparelho.

### 1. Forma

Antes de limpar a forma para o pão retire-a do aparelho como precedentemente descrito. Não mergulhe a forma em água ou outros líquidos. Lave o interior e o exterior da forma para o pão com um esfregão húmido e não abrasivo. Se necessário, utilize água em sabonária para limpar o interior da forma. Nunca utilize objectos que possam riscar ou abrasivos já que danificarão o revestimento antiaderente da forma para o pão. A substituição duma forma cujo revestimento seria riscado ou danificado deste modo não faz parte da garantia. Após alguma utilização a aparência da superfície antiaderente pode-se alterar em virtude da humidade e do vapor. Este aspecto é normal e não existem alterações quer das propriedades quer da qualidade do revestimento antiaderente.

### 2. Amassador

Lave o amassador com um esfregão húmido e não abrasivo. Caso o amassador esteja difícil de ser retirado da forma, verta água quente na forma e espere alguns minutos. A água quente dilatará o ponto de conexão do amassador e permite desbloquear o amassador. Se o buraco do amassador estiver com massa limpe-o com um palito de forma a não riscar o amassador.



Fax +32 2 359 95 50

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.



3. Tampa com janela  
Limpe-a com um esfregão húmido não abrasivo. Nunca mergulhe a tampa em água ou outros líquidos.
4. Interior  
Se necessário pode limpar o interior da cuba onde se coloca a forma para o pão. Utilize também um esfregão húmido não abrasivo. Antes da limpeza tenha o aparelho desligado e o cabo da alimentação retirado da tomada eléctrica e totalmente frio. O aparelho antes de voltar a ser posto a funcionar tem de estar completamente seco.
5. Corpo do aparelho  
Limpe o corpo do aparelho com um esfregão húmido não abrasivo. Nunca mergulhe o aparelho em água ou outros líquidos.

### DESCRIÇÃO DOS PROGRAMAS E IDEAS DE RECEITAS

#### FUNÇÃO MEMÓRIA

Em caso de falta de corrente eléctrica, o programa continuará automaticamente se a corrente voltar nos 20 minutos a seguir a falta. Para isso, não é necessário carregar na tecla START/STOP. Se a falta ultrapassar 20 minutos, a memória não funcionará e será necessário fazer uma nova programação. Se o programa em curso ainda estava na fase da amassadura, recomece simplesmente o mesmo programa. Se o programa estava numa das fases seguintes, utilize o programa "Cocção" (BAKE) para cozer a massa. Pelo contrário se a cocção do pão estava iniciada, aconselhamos recomeçar com novos ingredientes porque o ciclo dum hora de cocção do programa "Cocção" poderia ser demasiado comprido.

#### PÃO BRANCO STANDARD

**Programa:** 1 (Basic) – **Coloração da côdea:** clara/escuro – **Peso:** 450g/680g/900g

Utilize esta regulação para os pães feitos com base em farinha ainda que certas receitas possam conter pequenas quantidades de farinha de trigo sem mistura. Os pães serão ligeiramente mais densos que os pães franceses ou brioches.

*Ingredientes:*

450g	680g	900g
2/3 taça medidora com água	1 taça medidora com água	1 1/3 taça medidora com água
1 colher de sopa com margarina ou manteiga	1 1/2 colher de sopa com margarina ou manteiga	2 colheres de sopa com margarina ou manteiga
1 colher de sopa com óleo vegetal	1 1/2 colher de sopa com óleo vegetal	2 colheres de sopa com óleo vegetal
1/3 colher de café com sal	1 1/2 colher de café com sal	1 colher de café com sal
1 1/2 colher de sopa com leite em pó	2 colheres de sopa com leite em pó	3 colheres de sopa com leite em pó
2 colheres de sopa com açúcar	2 1/2 colheres de sopa com açúcar	3 colheres de sopa com açúcar
2 taças medidoras com farinha para toda a utilização ou com farinha para pão	2 1/4 taças medidoras com farinha para toda a utilização ou com farinha para pão	3 1/2 taças medidoras com farinha para toda a utilização ou com farinha para pão
1 1/4 colher de café com fermento com acção rápida	1 1/4 colher de café com fermento com acção rápida	1 1/2 colher de café com fermento com acção rápida



Fax +32 2 359 95 50

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.



1. Meça os ingredientes com muita precisão e verta-os na forma para o pão respeitando a ordem por que vêm na receita (ingredientes líquidos em primeiro lugar).
2. Coloque a forma correctamente no aparelho para cozer pão. Feche a tampa.
3. Escolha o programa desejado.
4. Escolha a coloração desejada para a cõdea.
5. Escolha o peso da massa.
6. Comprima a tecla START/STOP.
7. Com as luvas da cozinha retire o pão da forma após a cozedura.
8. Deixe arrefecer o pão sobre uma grelha durante mais ou menos uma hora antes de o cortar.

### PÃO FRANCÊS

**Programa:** 2 (French) – **Coloração da cõdea:** clara/escuro – **Peso:** 450g/680g/900g

Tradicionalmente, o pão francês tem uma cõdea mais estaladiça e uma textura interior mais clara que a do pão standard.

*Ingredientes:*

450g	680g	900g
1 ¼ taça medidora com água 2 colheres de sopa com azeite 1 colher de café com sal 2 colheres de sopa com açúcar 2 taças medidoras com farinha para toda a utilização ou com farinha para pão 1 colher de café com fermento com acção rápida	1 ¼ taça medidora com água 2 colheres de sopa com azeite 1 ½ colher de café com sal 2 colheres de sopa com açúcar 2 ½ taças medidoras com farinha para toda a utilização ou com farinha para pão 1 ¼ colher de café com fermento com acção rápida	1 ½ taça medidora com água 2 colheres de sopa com azeite 2 colheres de café com sal 2 ½ colheres de sopa com açúcar 3 ½ taças medidoras com farinha para toda a utilização ou com farinha para pão 1 ½ colher de café com fermento com acção rápida

1. Meça os ingredientes com muita precisão e verta-os na forma para o pão respeitando a ordem por que vêm na receita (ingredientes líquidos em primeiro lugar).
2. Coloque a forma correctamente no aparelho para cozer pão. Feche a tampa.
3. Escolha o programa desejado.
4. Escolha a coloração desejada para a cõdea.
5. Escolha o peso da massa.
6. Comprima a tecla START/STOP.
7. Com as luvas da cozinha retire o pão da forma após a cozedura.
8. Deixe arrefecer o pão sobre uma grelha durante mais ou menos uma hora antes de o cortar.



Fax +32 2 359 95 50

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.



### PÃO BRIOCHÉ/PÃO DE MANTEIGA, FARINHA E OVOS

**Programa:** 3 (Sweet) – **Coloração da cõdea:** clara/escuro – **Peso:** 450g/680g/900g

Escolha o modo para receitas contendo sumos de fruta, com mais açúcar ou ingredientes açucarados como raspa de noz de coco, passas, frutos secos ou chocolate.

*Ingredientes:*

450g	680g	900g
3/4 taça medidora com leite	1 taça medidora com leite	1 ½ taça medidora com leite
1 ½ colher de sopa com manteiga ou margarina	1 ½ colher de sopa com manteiga ou margarina	2 colheres de sopa com manteiga ou margarina
1 ovo	1 ovo	2 ovos
1 colher de café com sal	1 colher de café com sal	1 colher de café com sal
1 ½ colher de sopa com mel	1 ½ colher de sopa com mel	2 colheres de sopa com mel
2 colheres de sopa com açúcar	3 colheres de sopa com açúcar	4 colheres de sopa com açúcar
2 taças medidoras com farinha para toda a utilização ou com farinha para pão	3 taças medidoras com farinha para toda a utilização ou com farinha para pão	3 ½ taças medidoras com farinha para toda a utilização ou com farinha para pão
1/2 colher de café com fermento com acção rápida	1 colher de café com fermento com acção rápida	1 ¼ colher de café com fermento com acção rápida

1. Meça os ingredientes com muita precisão e verta-os na forma para o pão respeitando a ordem por que vêm na receita (ingredientes líquidos em primeiro lugar).
2. Coloque a forma correctamente no aparelho para cozer pão. Feche a tampa.
3. Escolha o programa desejado.
4. Escolha a coloração desejada para a cõdea.
5. Escolha o peso da massa.
6. Comprima a tecla START/STOP.
7. Com as luvas da cozinha retire o pão da forma após a cozedura.
8. Deixe arrefecer o pão sobre uma grelha durante mais ou menos uma hora antes de o cortar.

### CAKE

**Programa:** 4

Escolha esta função para a massa de bolos.

*Ingredientes:*

- 8 colheres de sopa com manteiga
- 8 colheres de sopa com açúcar
- 5 ovos
- 1 ½ taça medidora com farinha para toda a utilização
- 1 ½ colher de sopa com sumo de limão
- 1 ½ colher de café com fermento químico (baking powder)

**Conselho:** Durante a mistura, raspe as paredes do recipiente para assegurar uma mistura homogénea.



Fax +32 2 359 95 50

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.



1. Meça os ingredientes com muita precisão e verta-os na forma para o pão respeitando a ordem por que vêm na receita (ingredientes líquidos em primeiro lugar).
2. Coloque a forma correctamente no aparelho para cozer pão. Feche a tampa.
3. Escolha o programa desejado.
4. Comprima a tecla START.
5. Com as luvas da cozinha retire o pão da forma após a cozedura.
6. Deixe arrefecer o pão sobre uma grelha durante mais ou menos uma hora antes de o cortar.

### PÃO DE TRIGO SEM MISTURA

**Programa:** 5 (Whole Wheat) – **Coloração da cõdea:** clara/escura – **Peso:** 450g/680g/900g

Escolha esta regulação para as receitas que utilizem maiores quantidades de farinha de trigo sem mistura ou de centeio, de aveia ou de farelo.

*Ingredientes:*

450g	680g	900g
1 taça medidora com água 1 colher de sopa com margarina ou manteiga 1 colher de café com sal 1 colher de café com açúcar 1 taça medidora com farinha para toda a utilização ou com farinha para pão 1 taça medidora com farinha de trigo sem mistura 1 colher de café com fermento com acção rápida	1 ¼ taça medidora com água 2 colheres de sopa com margarina ou manteiga 1 colher de café com sal 1 colher de café com açúcar 1 1/3 taça medidora com farinha para toda a utilização ou com farinha para pão 1 1/3 taça medidora com farinha de trigo sem mistura 1 colher de café com fermento com acção rápida	1 1/3 taça medidora com água 2 colheres de sopa com margarina ou manteiga 1 colher de café com sal 1 colher de café com açúcar 1 2/3 taça medidora com farinha para toda a utilização ou com farinha para pão 1 2/3 taça medidora com farinha de trigo sem mistura 1 ¼ colher de café com fermento com acção rápida

*Nota:* pode juntar aos ingredientes 1 ½ colher de sopa com gluten para aumentar a altura e a textura do pão.

1. Meça os ingredientes com muita precisão e verta-os na forma para o pão respeitando a ordem por que vêm na receita (ingredientes líquidos em primeiro lugar).
2. Coloque a forma correctamente no aparelho para cozer pão. Feche a tampa.
3. Escolha o programa desejado.
4. Escolha a coloração desejada para a cõdea.
5. Escolha o peso da massa.
6. Comprima a tecla START/STOP.
7. Com as luvas da cozinha retire o pão da forma após a cozedura.
8. Deixe arrefecer o pão sobre uma grelha durante mais ou menos uma hora antes de o cortar.



Fax +32 2 359 95 50

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.



## SANDWICH

**Programa:** 6 – **Peso:** 450g/680g/900g

Ingredientes

450g	680g	900g
3/4 taça medidora com água 1 colher de sopa com manteiga ou margarina 1 colher de café com sal 3/4 colher de sopa com açúcar 2 taças medidoras com farinha para toda a utilização ou com farinha para pão 1 colher de café com fermento com acção rápida	1 taça medidora com água 1 1/2 colher de sopa com manteiga ou margarina 1 1/2 colher de café com sal 1 colher de sopa com açúcar 2 1/2 taças medidoras com farinha para toda a utilização ou com farinha para pão 1 1/4 colher de café com fermento com acção rápida	1 1/3 taça medidora com água 2 colheres de sopa com manteiga ou margarina 2 colheres de café com sal 1 1/2 colher de sopa com açúcar 3 1/4 taças medidoras com farinha para toda a utilização ou com farinha para pão 1 1/2 colher de café com fermento com acção rápida

1. Meça os ingredientes com muita precisão e verta-os na forma para o pão respeitando a ordem por que vêm na receita (ingredientes líquidos em primeiro lugar).
2. Coloque a forma correctamente no aparelho para cozer pão. Feche a tampa.
3. Escolha o programa desejado.
4. Escolha o peso da massa.
5. Comprima a tecla START/STOP.
6. Com as luvas da cozinha retire o pão da forma após a cozedura.
7. Deixe arrefecer o pão sobre uma grelha durante mais ou menos uma hora antes de o cortar.

## BATER

**Programa:** 7 (*Whisk*)

Este programa permite amassar a massa para fazer tortas ou macarrão. A fôrma não é aquecida, a cor e o peso devem ser seleccionados.

## COMPOTA DE MORANGOS

**Programa:** 8 (*Jam*)

O programa permite fazer compotas facilmente. Corte as frutas em pedaços de 1cm. Não utilize açúcar normal mas sim açúcar especial para compotas que se encontra nos comércios.

**Depois de carregar no botão START/STOP, o aparelho esquentará (assim o aparelho será activo depois do tempo de pre-aquecimento).**

Ingredientes:

900g com morangos frescos cortados em pedaços de 1cm  
500g com açúcar especial para compotas  
1 colher de sopa com sumo de limão



Fax +32 2 359 95 50

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.



1. Meça os ingredientes com muita precisão e verta-os na forma.
2. Coloque a forma correctamente no aparelho. Feche a tampa.
3. Escolha o programa desejado.
4. Prema a tecla START/STOP.
5. Com a ajuda das luvas de cozinha retire a forma do aparelho após a cozedura.
6. Verta a compota num frasco limpo e esterilizado. Feche-o com uma tampa esterilizada. Guarde a compota no frigorífico.

### PÃO DE IOGURTE

**Programa:** 9 (Yoghourt)

Este programa permite fazer pão com sabor a iogurte.

*Ingredientes:*

450g	680g	900g
1/3 taça medidora com água	2/3 taça medidora com água	1 taça medidora com água
100g iogurte	150g iogurte	200g iogurte
1 colher de sopa com óleo vegetal	1 ½ colher de sopa com óleo vegetal	2 colheres de sopa com óleo vegetal
1/3 colher de café com sal	½ colher de café com sal	¾ colher de café com sal
1 ½ colheres de sopa com açúcar	2 colheres de sopa com açúcar	2 ½ colheres de sopa com açúcar
2 taças medidoras com farinha para toda a utilização ou com farinha para pão	2 ¼ taças medidoras com farinha para toda a utilização ou com farinha para pão	3 ½ taças medidoras com farinha para toda a utilização ou com farinha para pão
1 colher de café com fermento com acção rápida	1 ¼ colher de café com fermento com acção rápida	1 ½ colher de café com fermento com acção rápida

1. Meça os ingredientes com muita precisão e verta-os na forma para o pão respeitando a ordem por que vêm na receita (ingredientes líquidos em primeiro lugar).
2. Coloque a forma correctamente no aparelho para cozer pão. Feche a tampa.
3. Escolha o programa desejado.
4. Escolha a coloração desejada para a cõdea.
5. Escolha o peso da massa.
6. Comprima a tecla START/STOP.
7. Com as luvas da cozinha retire o pão da forma após a cozedura.
8. Deixe arrefecer o pão sobre uma grelha durante mais ou menos uma hora antes de o cortar.

### MASSA DE PIZA

**Programa:** 10 (Dough)

Este ciclo permite preparar a massa sem cozer o pão. Com esta regulação pode-se fazer todo o tipo de massas para pizzas, pequenos pães, pães compridos, coscorões, pães redondos ou entrançados que devem ser cozidos no forno ou fritos numa fritadeira.



Fax +32 2 359 95 50

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.



#### *Ingredientes:*

- 1 ¼ taça medidora com leite
- ½ colher de café com sal
- 2 colheres de sopa com azeite
- 2 ½ taças medidoras com farinha para toda a utilização
- 1 ½ colher de café com fermento acção rápida

1. Meça os ingredientes com a muita precisão e verta-os na forma seguindo a ordem da receita (ingredientes líquidos em primeiro lugar).
2. Coloque a forma correctamente no aparelho. Feche a tampa.
3. Escolha o programa desejado. Prema o botão START/STOP.
4. No fim do ciclo retire a massa da forma.
5. Estenda a massa e deixe-a fermentar durante 10 minutos.
6. Verta o molho de tomate e espalhe os ingredientes desejados na massa.
7. Coza no forno tradicional durante 15 minutos a 200°C.

#### **PÃO RÁPIDO**

**Programa 11 (Fast) – Coloração da cõdea:** clara/escura

Utilize esta função para fazer pão rápido. O pão será todavia mais denso e menos alto.

#### *Ingredientes:*

- 1 taça medidora com água
- 2 colheres de sopa de manteiga ou margarina
- 1 ½ colher de café com sal
- 2 colheres de sopa com açúcar
- 1 colher de sopa com leite em pó
- 3 taças medidoras com farinha para toda a utilização
- 2 colheres de café com fermento com acção rápida

1. Meça os ingredientes com muita precisão e verta-os na forma para o pão respeitando a ordem por que vêm na receita (ingredientes líquidos em primeiro lugar).
2. Coloque a forma correctamente no aparelho para cozer pão. Feche a tampa.
3. Escolha o programa desejado.
4. Escolha a coloração desejada para a cõdea.
5. Comprima a tecla START/STOP.
6. Com as luvas da cozinha retire o pão da forma após a cozedura.
7. Deixe arrefecer o pão sobre uma grelha durante mais ou menos uma hora antes de o cortar.

#### **COZEDURA**

**Programa:** 12 (Bake)

**Tempo de cozedura:** 1:00

Como o programa faz funcionar o aparelho no modo de cozedura durante uma hora, é preciso vigiar a cozedura durante este tempo. O programa é útil quando:  
Ocorre uma falta de corrente eléctrica no momento em que a massa está a fermentar. Refira-se ao parágrafo "MEMÓRIA" para mais informações sobre as faltas de corrente eléctrica.





Fax +32 2 359 95 50


Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.



#### PROTECÇÃO DO MEIO AMBIENTE – DIRECTIVA 2002/96/CE

Para a preservação do ambiente e da nossa saúde, a eliminação no fim da vida útil dos aparelhos eléctricos e electrónicos, deve-se efectuar no cumprimento das legislações em vigor e pela participação de todos quer sejam produtores ou utilizadores. É por esta razão que



o vosso aparelho tem na placa sinalética o símbolo , informando que em caso algum o aparelho deve ser colocado no caixote do lixo camarário ou privado para que não vá para as lixeiras comuns mas sim devolvido ao revendedor ou depositado nos locais apropriados e identificados para a recolha destes aparelhos para que uma vez recolhidos sejam reciclados, reutilizados ou lhe sejam dados outras aplicações.



Fax +32 2 359 95 50

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.




## 1 ISTRUZIONI PER L'USO

### AVVERTENZE

Vi invitiamo a leggere attentamente le istruzioni prima di utilizzare l'apparecchio, e vi preghiamo di seguire sempre attentamente le istruzioni di sicurezza e di utilizzo.

**Importante:** Le persone (inclusi i bambini) che non sono capaci di utilizzare l'apparecchio, sia per incapacità fisiche, sensoriali o mentali, sia per mancanza di esperienza o di conoscenze, non devono per niente utilizzare l'apparecchio tranne se sono sorvegliati da una persona responsabile per la loro sicurezza o se hanno previamente ricevuto istruzioni relative all'uso sicuro dell'apparecchio.

Sorvegliare i bambini perché non utilizzino l'apparecchio come un giocattolo.

- Prima di mettere in funzione l'apparecchio, controllare che la tensione della rete elettrica corrisponda esattamente a quella dell'apparecchio.
- Non lasciare l'apparecchio incustodito durante il funzionamento.
- Verificare regolarmente che il cavo d'alimentazione non sia danneggiato. Non accendere l'apparecchio qualora il cavo o l'apparecchio stesso dovesse presentare qualsiasi danneggiamento. Ogni riparazione deve essere fatta da un servizio qualificato(\*). Un cavo danneggiato deve essere rimpiazzato da un servizio qualificato(\*).
- Questo apparecchio dovrà essere destinato solo all'uso domestico, secondo le indicazioni riportate nel presente libretto.
- Non immergere l'apparecchio in acqua o in qualsiasi altro liquido, né per pulirlo né per qualunque altra ragione; non inserirlo nella lavastoviglie.
- Essere particolarmente attenti dopo la cottura. L'apparecchio, allora, è molto caldo. Lasciarlo raffreddare completamente prima di riporre o di pulirlo.
- Non usare l'apparecchio in prossimità di sorgenti di calore.
- Staccare la spina dalla presa di corrente prima di riporre o di pulire l'apparecchio.
- Non usare l'apparecchio all'aperto e dopo l'uso riporlo in un luogo asciutto.
- Non utilizzare accessori se non consigliati dal fabbricante, può essere pericoloso per l'utente e danneggiare l'apparecchio.
- Non tirare il cavo per spostare l'apparecchio e assicurarsi che questo non si possa impigliare per evitare eventuali cadute dell'apparecchio. Non avvolgere il cavo intorno all'apparecchio e non torcerlo.
- Posizionare l'apparecchio su un tavolo o un supporto abbastanza stabile perché non cada.
- Assicurarsi che il cavo non entri in contatto con le superfici calde dell'apparecchio. Non toccare quelle superfici.
- Vigilare che l'apparecchio non sia in contatto con materiali facilmente infiammabili come tende, tessuti... o non si trovi vicino a quelli materiali quando sta funzionando, perché potrebbe provocare incendi.
- La temperatura delle superfici metalliche può essere elevata quando l'apparecchio è in funzione. Non toccare quelle superfici. Alcune possono addirittura diventare molto calde durante l'uso. Utilizzare guanti di cucina per manipolare la forma dopo la cottura per non bruciarsi.** Quando il simbolo  è posto su una superficie particolare, accentua la messa in guardia e significa: ATTENZIONE, questa superficie può diventare molto calda durante l'uso.
- Non graffiare il rivestimento speciale della forma e della lama, perché perderebbe il proprio carattere antiadhesivo.
- Non superare mai le dosi di farina e di lievito indicate nelle ricette perché, sennò, la pasta rischierebbe di traboccare dalla forma.
- Non coprire l'apparecchio (per esempio con un tessuto) giacché impedirebbe al vapore di uscire.



Fax +32 2 359 95 50

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.



- ❑ Non introdurre utensili nella vasca per evitare qualunque scarica elettrica e non danneggiare il suo rivestimento.
- ❑ L'apparecchio non deve mai essere acceso tramite un timer esterno o un altro sistema di comando a distanza separato.

(\*) Servizio qualificato: Servizio Assistenza del fabbricante o dell'importatore o persona qualificata, riconosciuta ed autorizzata ad effettuare riparazioni. In ogni caso, restituire l'apparecchio a questo servizio.

#### NOTE

Il cavo di alimentazione dell'apparecchio è un cavo piuttosto corto, per sminuire i rischi di incidenti (cadute se si incupisca sul cavo...). Si può comunque utilizzare una prolunga se necessario ma:

- Assicurarsi che l'amperaggio della prolunga sia uguale o superiore a quello dell'apparecchio. Una prolunga con amperaggio inferiore rischierebbe di surriscaldare e di bruciare.
- Per evitare ogni rischio di incidenti, assicurarsi che la prolunga non penda (da un angolo di tavolo per esempio) o che non si trascini per terra.

#### PRIMA DELLA PRIMA COTTURA

Sballare l'apparecchio e gli accessori. Pulire il coperchio, la vasca e gli accessori con un panno umido poi seccare tutte le parti accuratamente. La qualità del pane ottenuto può dipendere da numerosi fattori, perciò è importantissimo conoscere tutti gli ingredienti e le loro interazioni. Ciò le permetterà di ottenere un risultato soddisfacente ad ogni utilizzazione.

#### Temperatura

Tutti gli ingredienti messi nell'apparecchio devono essere a temperatura ambiente. La stanza in cui si cuoce il pane deve essere temperata (15-34°C, e idealmente 20-23°C).

#### Dosaggio degli ingredienti

- L'apparecchio è fornito con una misura e un cucchiaino combinato (grande e piccolo). Misurare gli ingredienti solo con questi accessori. Le ricette descritte in queste istruzioni si basano sulle misure di questi accessori.
- L'unità di queste istruzioni si esprime in misure e frazioni di misura. Sulla misura si trova un'unità espressa in "cup". Una "cup" corrisponde ad una misura intera (250ml).
- Sul cucchiaino combinato si trovano i segni seguenti:

Table spoon corrisponde a 1 cucchiaino da minestra = 15ml

Teaspoon corrisponde a 1 cucchiaino = 5ml

- Per misurare gli ingredienti liquidi, riempire la misura e porla su una superficie piana. Mettersi in modo che gli occhi siano allo stesso livello della misura. Il livello di liquido deve essere in linea con la marca di misura desiderata. Una misura approssimativa non basta e potrebbe compromettere l'equilibrio della ricetta.
- Per misurare la farina, riempire la misura appena sopra l'orlo e togliere l'eccedente passando un utensile sul bordo. Non pigiare gli alimenti, perché darebbe una quantità superiore a quella richiesta. Non setacciare la farina. Per piccola quantità, utilizzare il cucchiaino di dosaggio e assicurarsi che sia rasa e non colma. Per alcuni ingredienti tali come uvette o trucioli di cioccolato, è meglio utilizzare una bilancia da cucina.



Fax +32 2 359 95 50

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.



### Situazione geografica

Ad alta quota (sopra i 3000 pi = 914 metri) l'acqua si evapora più velocemente e il pane lievita più velocemente. Perciò, è necessario adattare le ricette a quelle condizioni, utilizzando più liquidi e meno ingredienti secchi. Il quadro successivo dà consigli in funzione dell'altitudine.

ALTITUDINE			
Modificazione	3000 pi (914m)	5000 pi (1524m)	7000 pi (2133m)
Ridurre il lievito : per ogni cucchiaino nella ricetta, togliere	1/8 cucchiaino	1/8 – 1/4 cucchiaino	+ 1/4 cucchiaino
Ridurre lo zucchero: per ogni cucchiaino nella ricetta, togliere	0-1 cucchiaino	0-2 cucchiaini	1- 2 cucchiaini
Aumentare la quantità di liquido: per ogni misura nella ricetta, aggiungere:	1 -2 cucchiai	2-4 cucchiai	3-4 cucchiai

### Ingredienti

Fattori cruciali per il successo sono la qualità e la freschezza degli alimenti. Rispettare assolutamente le quantità degli ingredienti.

#### Farina ogni uso

La farina ogni uso è una miscela di farina di grano tenero e duro specialmente concepita per preparare pane e dolce. Benché questo tipo di farina dia risultati accettabili con questo apparecchio, raccomandiamo di usare la farina da pane.

#### Farina da pane

La farina da pane è una farina con molto glutine/proteina che è stata trattata con prodotti miglioratori che rendono la pasta più morbida durante l'impastatura. Generalmente, la farina da pane ha una concentrazione più forte di glutine che la farina ogni uso, il che può variare secondo i diversi metodi di macinazione. Si raccomanda la farina da pane per la cottura con questo apparecchio benché la farina ogni uso produca risultati accettabili.

#### Farina di grano intero

La farina di grano intero è fabbricata dal chicco completo del grano che contiene crusca e germogli, rendendola più densa e più ricca in nutrimenti della farina ogni uso. Un pane fatto con questa farina è generalmente più piccolo e pesante dei pani bianchi. Per ovviare questa situazione, si mescola spesso la farina di grano intero con la farina ogni uso o glutine per produrre un pane più alto e leggero.

#### Farina di segale

La farina di segale è una farina ricca in fibre simile alla farina di grano intero. Occorre mescolare questa farina a grande quantità di farina ogni uso, da pane o glutine poiché non contiene abbastanza glutine da produrre una pagnotta di pane alto e uniforme.



Fax +32 2 359 95 50

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.



### **Glutine**

Il glutine è la proteina del grano che rende la pasta elastica. Si trova in generale il glutine nella maggior parte dei negozi di salute ed alimentazione alla rinfusa. Viene a volte utilizzato in piccole dosi, con farine dense, con poco glutine, come la farina di grano intero, per aumentare il volume e alleviare la tessitura.

### **Farina per dolci**

La farina per dolci contiene poco glutine/proteina, è specialmente concepita per le ricette di dolci. Non la raccomandiamo per ricette di pane.

### **Farina fermentante**

La farina fermentante contiene ingredienti di lievitazione inutili che nuocciono alla preparazione di pani e dolci. Non usarla con questo apparecchio.

### **Crusca**

La crusca (non trasformata) e il germoglio di grano costituiscono le parti esterne gregge dei chicchi di grano e di segale separati dalla farina. Si aggiungono spesso al pane in piccole quantità per arricchirlo, e dargli gusto e corpo. Sono pure utilizzati per migliorare la tessitura del pane.

### **Semola di mais e farina di avena**

La semola di mais e la farina di avena provengono dal mais bianco o giallo macinato grosso e dall'avena in fiocchi o spuntata. Sono usati generalmente per migliorare il sapore e la tessitura del pane.

### **Grano macinato**

Il grano macinato ha una tessitura grossolana. Proviene dal chicco del grano tagliato in frammenti angolari. Il grano macinato dà al pane integrale un sapore di nocciola e una tessitura croccante.

### **Sette cereali**

Il "sette cereali" è una miscela di grano macinato, avena, crusca, segale, semola di mais, lino e miglio.

### **Lievito**

Durante la fermentazione, il lievito produce del biossido di carbonio, necessario per fare pane. Per produrre quel gas, il lievito ha bisogno dei carboidrati che si trovano nello zucchero e nella farina. Si utilizza il lievito granulato attivo in tutte le ricette che richiedono lievito. In effetti, esistono quattro altri tipi di lievito: fresco, secco, rapido e per macchina da pane. Consigliamo di utilizzare il lievito secco tradizionale benché si possa anche utilizzare il lievito rapido in quantità ridotte. I lieviti freschi o pressati non offrono buoni risultati.

Sempre riporre il lievito nel frigorifero per conservare la freschezza. Troppo calore lo renderebbe inutilizzabile. Occorre pure verificare la freschezza, guardando la data di scadenza. Dopo aver aperto un imballaggio o una scatola, riporre e refrigerare al più presto per utilizzarla più tardi. Spesso, quando il pane o la pasta non lievita, significa che il lievito è troppo vecchio. Si può effettuare il seguente test per verificare se il lievito è vecchio e inattivo.



Fax +32 2 359 95 50

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.



Versare ½ misura d'acqua del rubinetto in un piccolo recipiente o una tazza.

- Aggiungere e mescolare 1 cucchiaino di zucchero e cospargere la superficie con due cucchiaini di lievito.
- Sistemare il recipiente o la tazza in un posto caldo e lasciare riposare durante 10 minuti.
- La miscela potrebbe spumare ed emanare un forte odore di lievito. Se non accade, ci vuole lievito fresco.

#### **Zucchero**

Lo zucchero è molto importante per la colorazione e il sapore del pane. Interviene anche nel processo di fermentazione facendo da cibo per il lievito. Quando la ricetta richiede zucchero, bisogna capire zucchero cristallizzato. Salvo indicazione contraria, non usare zucchero in polvere né zucchero grezzo di canna. Non si possono utilizzare edulcoranti artificiali perché il lievito non reagisce bene con questi.

#### **Sale**

Ci vuole sale per l'equilibrio del sapore dei pani e dolci, e per il colore della crosta che si sviluppa durante la cottura. Per ragioni di salute, si può eliminarlo completamente. Il pane potrebbe comunque gonfiare troppo e lievitare più del solito.

#### **Liquidi/Latte**

Per fare pane, si può utilizzare liquidi, tali come latte o una miscela di latte in polvere e di acqua. Il latte aumenta il sapore, dà una tessitura vellutata e addolcisce la crosta, mentre l'acqua sola dà una crosta più croccante. Non usare latte in polvere al momento di utilizzare il timer ritardabile. Certe ricette richiedono succo (arancia, mela, ecc.) per aggiungere un sapore al pane.

#### **Uova**

Le uova danno una tessitura ricca e vellutata alla pasta per pane e ai dolci. Non usare uova troppo grosse.

#### **Burro, olio e margarina**

Il burro, l'olio e la margarina danno ai pani al lievito una tessitura friabile e tenera. Però, i pani fatti con burro conservano la loro freschezza per più tempo. Se si usa burro o margarina presa direttamente dal frigorifero, bisogna tagliarli a pezzetti per facilitare la miscela di ingredienti durante l'impastatura.

#### **Lievito artificiale**

Il lievito artificiale è un agente di lievitazione utilizzato per i dolci e pani rapidi. Questo tipo di agenti di lievitazione non necessita lievitazione prima della cottura poiché la reazione chimica si effettua quando si aggiungono ingredienti liquidi.

#### **Bicarbonato de sodio**

Il bicarbonato di sodio è un altro agente di lievitazione da non confondere né utilizzare al posto del lievito artificiale. Non ci vuole nemmeno lievitazione prima della cottura giacché la reazione chimica si effettua durante la cottura stessa.



Fax +32 2 359 95 50

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.



### **Glassature speciali per pani con lievito**

#### **Scegliere tra le glassature seguenti per migliorare il pane:**

**Glassatura fatta con uova:** battere insieme 1 grosso uovo e 1 cucchiaino d'acqua. Pennellare con generosità la pasta soltanto prima di cuocerla nel forno normale.

**Crosta al burro sciolto:** pennellare di burro sciolto un pane cotto di recente per ottenere una crosta morbida e tenera.

**Glassatura al latte:** pennellare di latte o di crema un pane cotto di recente per ottenere una crosta morbida e lucida.

**Glassatura di zucchero:** mescolare 1 misura di zucchero da glassare setacciata con 1 o 2 cucchiaini di latte per fare una glassatura consistente, e annaffiare le brioches.

#### **Chicchi di papavero/sesamo/semola di mais/farina di avena:**

Cospargere con generosità i pani glassati di recente con i chicchi preferiti.

### **FUNZIONAMENTO DELLA MACCHINA DA PANE**

#### **PANNELLO DI CONTROLLO**

##### **Schermo:**

Indica il numero del programma.

Indica lo sconto, minuto per minuto, della durata di cottura.

Indica un errore (codici errori "LLL" e "H:HH").



Servono per regolare il timer per una cottura differita.

I pulsanti permettono di avanzare il tempo di 10 minuti in 10 minuti.

Per far sfilare i minuti più velocemente, mantenere premuto il pulsante.

##### **Pulsante MENU (1-6/7-12):**

Per scegliere un programma (cifre da 1 a 12).

Ogni pressione su questo pulsante fa passare la visualizzazione al programma seguente.

##### **Pulsante START/STOP (0/1)**

Permette di attivare un programma.

Per interrompere un programma, premere il pulsante fino a sentire il segnale acustico che indica che si può fermare il funzionamento o annullare una regolazione del timer. (Nota: non premere START/STOP quando si apre il coperchio per sorvegliare la cottura del pane.)

##### **Pulsante "crosta" (chiara/scura)**

Per scegliere la colorazione della crosta (certi programmi non permettono questa scelta). Ogni pressione fa passare la freccia sullo schermo da un livello al seguente.

##### **Pulsante "peso" (450g/680g/900g)**

Permette di scegliere il peso della pagnotta (certi programmi non permettono questa scelta).

Ogni pressione fa passare la freccia sullo schermo al peso seguente.



Fax +32 2 359 95 50

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.



### SEGNALI SONORI POSSIBILI

L'apparecchio emette vari segnali sonori.

1 segnale lungo: l'apparecchio è messo in funzionamento.

1 segnale corto: un pulsante di programmazione valida è stato premuto.

10 segnali successivi durante il funzionamento: la funzione "aggiungere ingredienti" è stata attivata.

12 segnali corti: il programma è terminato.

### UTILIZZAZIONE

1. Aprire il coperchio e togliere la forma e tirare la maniglia verso sé. Non versare mai ingredienti nella forma quando si trova nell'apparecchio, per evitare di far cadere ingredienti nelle parti interne della vasca. Sempre sistemare la forma su una superficie stabile.
2. Sistemare l'impastatrice sull'asse, all'interno della forma, allineando la parte piatta dell'accessorio con la parte piatta dell'asse. Assicurarsi che l'asse sia esente di ogni residuo di pasta e che l'impastatrice sia ben sistemata. Attenzione: se l'impastatrice non è sistemata bene, può staccare durante l'impastatura, il che danneggerebbe la miscela. Si consiglia di spalmare un piccola quantità di margarina sul foro della lama per impastare affinché non si attacchi l'impasto in cottura.
3. Scegliere una ricetta tra quelle descritte nel paragrafo "Ricette". Seguendo le istruzioni:
  - o Misurare gli ingredienti come indicato nel paragrafo "Dosaggio degli ingredienti".
  - o Versare sempre gli ingredienti nella forma nell'ordine indicato nella ricetta.
  - o Aggiungere sempre il lievito per ultimo. **Assicurarsi che non entri in contatto ne con gli ingredienti liquidi, ne con il sale.**
4. Rimettere la forma nell'apparecchio. Inserirla fino ad agganciarla nel fondo dell'apparecchio.
5. Chiudere il coperchio e collegare l'apparecchio. Un segnale si farà sentire e "2:50" apparirà sullo schermo. Il programma iniziale "1" apparirà sullo schermo.
6. Scegliere il programma adeguato alla ricetta premendo sul pulsante "MENU" del pannello di controllo. Ogni pressione su quel pulsante fa passare il numero dello schermo alla regolazione successiva. Premere il pulsante fino al segnale sonoro.
7. Scegliere il peso adeguato della pagnotta premendo il pulsante "peso". Ogni volta che si preme su quel pulsante, il punto sulla visualizzazione passa da un ciclo all'altro.
8. Scegliere l'intensità di colorazione adeguata per la crosta del pane premendo sul pulsante "crosta". Ogni pressione sul quel pulsante fa passare la freccia sullo schermo da "Chiaro" a "Scuro".
9. Premere il pulsante START/STOP e tenerlo premuto per 3 secondi. La durata di cottura in ore e minuti appare sullo schermo e la retroilluminazione dello schermo LCD inizierà a lampeggiare. Per esempio, se si sceglie una ricetta che richiede il programma "Standard" ("Basic") per un pane di 680gr in cui la crosta ha una colorazione chiara, si vedrà "2:55" sullo schermo. Finché il pane sarà pronto, sullo schermo apparirà il tempo residuale, che diminuirà minuto per minuto. Quando si utilizzano i programmi "standard" ("Basic"), "sfilatino" ("French"), "brioche" ("Sweet"), "grano intero" ("Wholewheat") o "sandwich", si sentiranno 10 beepi che indica che si possono aggiungere gli ingredienti. Aprire il coperchio e aggiungere gli ingredienti. Attenzione: potrebbe fuoriuscire del vapore quando si apre il coperchio.  
Nota: Una volta che il pulsante START/STOP è stato premuto, è impossibile modificare le regolazioni con gli altri pulsanti.





Fax +32 2 359 95 50

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.





10. Quando il ciclo è terminato, si sentiranno 12 beep. Non porre la forma calda né qualunque oggetto sulla parte sopra l'apparecchio per non danneggiare la superficie. Se non si vuole utilizzare la funzione di riscaldamento, fermare il programma premendo durante 3 secondi sul pulsante START/STOP. Si sentirà un segnale e sullo schermo appariranno le indicazioni iniziali.
11. Quando la cottura è terminata, se non si toglie immediatamente il pane dalla forma e se non si preme il pulsante START/STOP, l'apparecchio attiva la funzione di riscaldamento. L'apparecchio manterrà il pane caldo durante 60 minuti. Alla fine dei 60 minuti, appariranno sullo schermo le indicazioni iniziali. Si può togliere la forma ad ogni momento durante il ciclo di "riscaldamento". Per disattivare questa funzione, prima dei 60 minuti, basta premere il pulsante "START/STOP" e mantenerlo durante 3 secondi. Staccare la spina dell'apparecchio dalla presa di corrente dopo l'uso. Attenzione: quando si utilizza il programma 7 (WHISK), 8 (JAM) e 10 (DOUGH = Pasta), la funzione "tenere in caldo" non è attivata. Per il programma 10, si sconsiglia di non lasciare la pasta troppo a lungo dentro dell'apparecchio, perché potrebbe lievitare troppo e non dare un buon risultato. Per ottenere risultati migliori, togliere la pasta dopo il ciclo e seguire le indicazioni della ricetta per la lavorazione, il riposo e la cottura.
12. Sopra l'apparecchio c'è una finestra che permette di osservare l'impasto, la miscelazione e la cottura. Ogni tanto, può esserci umidità sulla finestra durante l'operazione. Si può sollevare il coperchio per verificare la miscelazione e l'impastatura ma NON APRIRE IL COPERCHIO DURANTE LA COTTURA (circa l'ultima ora del ciclo) perché il pane potrebbe perdere la lievitazione.
13. Per togliere il pane dal recipiente di cottura, utilizzare le maniglie o guanti da cucina e tirare la maniglia della forma leggermente verso di sé e ritirare la forma. Rovesciare il recipiente e scuoterlo per far cadere il pane su una griglia di raffreddamento. Siccome il recipiente possiede un rivestimento antiaderente, il pane dovrebbe uscire facilmente. Non utilizzare utensili di metallo per togliere il pane, per non graffiare il rivestimento. Se necessario, utilizzare una spatola di legno o di plastica lungo le pareti della forma per far uscire il pane. Se la spatola rimane bloccata sotto il pane, utilizzare il gancio fornito o l'estremità di un cucchiaino di plastica o di un utensile non metallico per toglierla. Attenzione: al momento in cui si toglie il pane, verificare sempre dove si trovi l'impastatrice. Se si trova nella pagnotta di pane, toglierla per non danneggiarla quando si taglia il pane.
14. Lasciar raffreddare il pane sulla griglia per almeno 60 minuti prima di tagliare per lasciar scappare il vapore. Utilizzare un buon coltello a lama dentellata o un coltello elettrico.

#### UTILIZZAZIONE DEL TIMER PER COTTURA DIFFERITA

Utilizzare il timer per ritardare la cottura del pane. Questa funzione consente di programmare la cottura del pane fino a 13 ore prima. Per esempio, si può regolare il timer alle 19 e svegliarsi con l'odore del pane fresco alle 8 della mattina seguente.

Per regolare il timer, fare come indicato qui sotto:


- Attenzione: non utilizzare il timer per ricette che richiedono ingredienti freschi deperibili come uova, latte fresco, la panna acida e il formaggio.
- Determinare l'ora cui il pane dovrà essere pronto e calcolare il numero di ore necessarie. Per esempio, se sono le 20 al momento di versare tutti gli ingredienti nella forma e che si desidera ottenere un pane cotto alle 8 della mattina seguente, si deve calcolare un totale di 12 ore prima che il pane sia pronto. Dopo, basta regolare il timer al numero totale di ore – cioè, in questo caso, 12 ore.
- Premere su  del pannello di controllo e "2:50", il tempo per questa regolazione, comparirà automaticamente sullo schermo. Continuare di premere il pulsante  fino a vedere "12:00" sullo schermo. Non è necessario calcolare la differenza tra il tempo di regolazione (2:50) e il totale di ore desiderate (12:00). L'apparecchio si regolerà



Fax +32 2 359 95 50

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.



automaticamente per includere il tempo di regolazione. Basta quindi regolare il timer al numero totale di ore (12). Se si supera le "12:00", premere  per tornarci. Se si mantiene il pulsante, il tempo scorrerà più velocemente.

- Quando il tempo è regolato, premere il pulsante "START/STOP". Il conto alla rovescia sta per cominciare. Sullo schermo apparirà il tempo residuale minuto per minuto. Quando il timer giungerà a "0:00", il pane sarà pronto e l'apparecchio emetterà 12 segnali sonori successivi.
- In caso di errore di regolazione del timer, mantenere il pulsante "START/STOP" finché un segnale sonoro si faccia sentire. La regolazione sarà annullata e si potrà riprogrammare il timer.

#### PROBLEMI E SOLUZIONI

Problema	Soluzione
Fuoriesce fumo dalle griglie di ventilazione durante la cottura.	Olio potrebbe aver scorso sull'elemento riscaldante. Staccare la spina dalla presa di corrente, ritirare la forma e pulire l'elemento riscaldante con un panno umido. Evitare le bruciature.
La farina ha traboccato ed è caduta nella scatola interna dell'apparecchio.	Staccare la spina dell'apparecchio dalla presa di corrente e lasciarlo raffreddare. Asciugare la scatola interna con un panno pulito. Stare molto attenti quando si pulisce attorno all'elemento scaldante.
La crosta inferiore è troppo spessa.	Succede se il pane è rimasto troppo a lungo nell'apparecchio dopo la cottura. Ritirare il pane prima.
Il pane non è cotto correttamente.	Assicurarsi che l'impastatrice sia correttamente sistemata sull'asse. Evitare di aprire il coperchio troppo spesso durante lo svolgimento del programma.
Si sente il motore dell'apparecchio, ma la pasta non si mescola.	Controllare che la forma sia fissata bene e l'impastatrice correttamente sistemata.
HOT appare sullo schermo.	Se HOT appare sullo schermo, dopo di aver premuto il pulsante START/STOP significa che la temperatura è troppo elevata all'interno della scatola. È quindi necessario fermare il programma, aprire il coperchio e lasciar raffreddare l'apparecchio per 10-20 minuti.
H:HH o LLL appare sullo schermo.	Se H:HH o LLL appare sullo schermo dopo l'inizio di un programma significa che la temperatura è troppo elevata all'interno della scatola. È quindi necessario fermare il programma, aprire il coperchio e lasciar raffreddare l'apparecchio per 10-20 minuti.

**Se non si ottiene il risultato desiderato, verificare i punti seguenti:**

**Attenzione: provare una soluzione alla volta per pagnotta di pane!**



Fax +32 2 359 95 50

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.



#### **A) Problemi di misura**

##### ***Se il pane lievita, poi si sgonfia***

- Ridurre la quantità d'acqua/latte di 2 cucchiaini.
- Aumentare la quantità di sale di  $\frac{1}{4}$  di cucchiaino.
- Ridurre la quantità di lievito di  $\frac{1}{4}$  di cucchiaino.

##### ***Se il pane lievita troppo***

- Ridurre la quantità di farina di 2 cucchiaini.
- Ridurre la quantità d'acqua/latte di 2 cucchiaini.
- Aumentare la quantità del sale di  $\frac{1}{4}$  di cucchiaino.
- Ridurre la quantità di zucchero/miele di un cucchiaino.
- Ridurre la quantità di lievito di  $\frac{1}{4}$  di cucchiaino.

##### ***Se il pane non lievita abbastanza***

- Aumentare la quantità d'acqua/latte di 2 cucchiaini.
- Ridurre la quantità di sale di  $\frac{1}{4}$  di cucchiaino.
- Aumentare la quantità di zucchero/miele di un cucchiaino.
- Aumentare la quantità di lievito di un cucchiaino.

##### ***Se la crosta è troppo scura***

- Ridurre la quantità di zucchero/miele di un cucchiaino.

##### ***Se il pane non è cotto***

- Ridurre la quantità d'acqua/latte di 2 cucchiaini.

##### ***Se la parte superiore del pane non è cotta***

- Ridurre la quantità di farina di 2 cucchiaini.
- Aumentare la quantità d'acqua/latte di 2 cucchiaini.

##### ***Se la tessitura del pane è troppo pesante o densa.***

- Ridurre la quantità di farina di 2 cucchiaini.
- Aumentare la quantità di zucchero di cucchiaini.
- Aumentare la quantità di lievito di  $\frac{1}{4}$  di cucchiaino.

#### **B) Problemi di ingredienti**

Se non si tratta di un problema di misura, il problema può anche provenire dagli ingredienti utilizzati.

##### ***Se il pane lievita, poi si sgonfia***

- La farina è troppo fina.

##### ***Se il pane lievita troppo***

- Se si utilizza un brutto tipo di lievito.
- Si è dimenticato il sale.

##### ***Se il pane non lievita abbastanza***

- La farina è troppo vecchia.
- La farina ha troppo poco glutine.
- La farina è troppo fine.
- Si è utilizzato un tipo sbagliato di lievito.
- Si è messo troppo sale.

##### ***Se il pane è piatto, lievita poco o non lievita.***

- Il liquido è troppo freddo/caldo.
- La farina è troppo vecchia.
- La farina ha troppo poco glutine.
- La farina è troppo fine.
- Si è dimenticato il lievito.
- Il lievito non è più buono.
- Si è utilizzato un tipo di lievito sbagliato.
- Si è messo troppo sale.



Fax +32 2 359 95 50

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.



- Si è dimenticato il sale.

**Se gli ingredienti non sono mescolati**

- La farina è troppo fine.

**Se la tessitura del pane è troppo pesante o densa**

- Si è utilizzato un tipo di lievito sbagliato.

**PULIZIA E MANUTENZIONE**

Staccare la spina dalla presa di corrente e lasciar raffreddare totalmente l'apparecchio prima di pulirlo.

1. Forma

Prima di pulirla, toglierla dall'apparecchio. Non immergere la forma nell'acqua né in qualunque liquido. Pulire la parte interna ed esterna con un panno umido. Se necessario, utilizzare acqua leggermente saponosa per pulire la parte interna. Non utilizzare oggetti graffianti o abrasivi perché potrebbero danneggiare il rivestimento antiaderente. La sostituzione di una forma graffiata o danneggiata in questo modo non è compresa nella garanzia. Dopo certo tempo, l'apparenza della superficie antiaderente può cambiare a causa dell'umidità e del vapore. È un fenomeno normale che non incide sulle proprietà e la quantità.

2. Impastatrice

Pulirla con un panno umido. Se l'impastatrice è difficile da staccare dalla forma, versare acqua calda nella forma e aspettare qualche minuto. L'acqua calda dilaterà il punto di connessione e lo sbloccherà. Se il buco dell'impastatrice è sporco, pulirlo con uno stecchino senza graffiare l'impastatrice.

3. Coperchio con finestra

Pulirlo con un panno umido. Non immergerlo nell'acqua né in qualunque liquido.

4. Parte interna

Se necessario, si può anche pulire la parte interna in cui si trova la forma. Utilizzare soltanto un panno umido. Assicurarsi che la parte interna sia totalmente fredda prima di pulirla. Assicurarsi che sia ben secca prima di mettere l'apparecchio in funzione.

5. Corpo dell'apparecchio

Pulire il corpo dell'apparecchio con un panno umido. Non immergerlo mai nell'acqua né in qualunque liquido.

**DESCRIZIONE DEI PROGRAMMI E RICETTE**

**FUNZIONE MEMORIA**

In caso di interruzione della corrente, il programma continuerà automaticamente se la corrente ricomincia a funzionare entro 20 minuti, e ciò senza dover premere il pulsante START/STOP. Se l'interruzione dura più di 20 minuti, la memoria non funzionerà e sarà necessario ricominciare la programmazione. Se il programma in corso non aveva ancora raggiunto la fase di impastamento, basta ricominciare lo stesso programma. Se il programma si trovava già in una fase successiva, ma che la cottura non aveva cominciato, utilizzare il programma "Cottura" (BAKE) per cuocere la pasta. Se invece la cottura del pane era già cominciata, si consiglia di ricominciare con nuovi ingredienti perché il ciclo di cottura di un'ora del programma "Cottura" potrebbe essere troppo lungo.



Fax +32 2 359 95 50

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.



### PANE BIANCO STANDARD

**Programma:** 1 (Basic) – **Colorazione della crosta:** chiara/scura – **Peso:** 450g/680g/900g

Per i pani a base di farina, benché certe ricette possano pure contenere una piccola quantità di grano intero. Le pagnotte saranno leggermente più densi dei sfilatini di pane o brioche.

*Ingredienti:*

450g	680g	900g
2/3 misurino d'acqua 1 cucchiaino di margarina o di burro 1 cucchiaino di olio vegetale 1/3 cucchiaino di sale 1 ½ cucchiaino di latte in polvere 2 cucchiaini di zucchero 2 misure di farina ogni uso o farina da pane 1 ¼ cucchiaino di lievito rapido	1 misurino d'acqua 1 ½ cucchiaino di margarina o di burro 1 ½ cucchiaino di olio vegetale 1 ½ cucchiaino di sale 2 cucchiaini di latte in polvere 2 ½ cucchiaini di zucchero 2 ¼ misure di farina ogni uso o farina da pane 1 ¼ cucchiaino di lievito rapido	1 1/3 misurino d'acqua 2 cucchiaini di margarina o di burro 2 cucchiaini di olio vegetale 1 cucchiaino di sale 3 cucchiaini di latte in polvere 3 cucchiaini di zucchero 3 ½ misure di farina ogni uso o farina da pane 1 ½ cucchiaino di lievito rapido

- Misurare gli ingredienti con precisione e versare nella forma rispettando l'ordine dato nella ricetta (ingredienti liquidi prima).
- Sistemare correttamente la forma nell'apparecchio. Chiudere il coperchio.
- Scegliere il programma desiderato.
- Scegliere la colorazione desiderata della crosta.
- Scegliere il peso della pagnotta.
- Premere START/STOP.
- Con guanti di protezione, togliere il pane dalla macchina dopo la fine della cottura.
- Lasciar raffreddare il pane su una griglia per almeno un'ora prima di tagliarlo.

### SFILATINO DI PANE

**Programma:** 2 (French) – **Colorazione della crosta:** chiara/scura – **Peso:** 450g/680g/900g

Generalmente, lo sfilatino ha una crosta più croccante e una tessitura più chiara di quella del pane standard.

*Ingredienti:*

450g	680g	900g
1 misurino d'acqua 2 cucchiaini d'olio d'oliva 1 cucchiaino di sale 2 cucchiaini di zucchero 2 misure di farina ogni uso o farina da pane 1 cucchiaino di lievito rapido	1 ¼ misurino d'acqua 2 cucchiaini d'olio d'oliva 1 ½ cucchiaino di sale 2 cucchiaini di zucchero 2 ½ misure di farina ogni uso o farina da pane 1 ¼ cucchiaino di lievito rapido	1 ½ misurino d'acqua 2 cucchiaini d'olio d'oliva 2 cucchiaini di sale 2 ½ cucchiaini di zucchero 3 ½ misure di farina ogni uso o farina da pane 1 ½ cucchiaino di lievito rapido



Fax +32 2 359 95 50

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.



1. Misurare gli ingredienti con precisione e versare nella forma rispettando l'ordine dato nella ricetta (ingredienti liquidi prima).
2. Sistemare correttamente la forma nell'apparecchio. Chiudere il coperchio.
3. Scegliere il programma desiderato.
4. Scegliere la colorazione desiderata della crosta.
5. Scegliere il peso della pagnotta
6. Premere START/STOP.
7. Con guanti di protezione, togliere il pane dalla macchina dopo la fine della cottura.
8. Lasciar raffreddare il pane su una griglia per almeno un'ora prima di tagliarlo.

### BRIOCHE

**Programma:** 3 (Sweet) – **Colorazione della crosta:** chiara/scura – **Peso:** 450g/680g/900g

Per fare ricette con succhi di frutta, più zucchero o ingredienti dolci come noce di cocco grattugiato, uva, frutta secca o cioccolato.

*Ingredienti:*

450g	680g	900g
3/4 misurino di latte	1 1/4 misurino di latte	1 1/2 misurino di latte
1 1/2 cucchiaino di margarina o di burro	1 1/2 cucchiaino di margarina o di burro	2 cucchiaini di margarina o di burro
1 uovo	1 uovo	2 uova
1 cucchiaino di sale	1 cucchiaino di sale	1 cucchiaino di sale
1 1/2 cucchiaino di miele	1 1/2 cucchiaino di miele	2 cucchiaini di miele
2 cucchiaini di zucchero	3 cucchiaini di zucchero	4 cucchiaini di zucchero
2 misure di farina ogni uso o farina da pane	3 misure di farina ogni uso o farina da pane	3 1/2 misure di farina ogni uso o farina da pane
1/2 cucchiaino di lievito rapido	1 cucchiaino di lievito rapido	1 1/4 cucchiaino di lievito rapido

1. Misurare gli ingredienti con precisione e versare nella forma rispettando l'ordine dato nella ricetta (ingredienti liquidi prima).
2. Sistemare correttamente la forma nell'apparecchio. Chiudere il coperchio.
3. Scegliere il programma desiderato.
4. Scegliere la colorazione desiderata della crosta.
5. Scegliere il peso della pagnotta.
6. Premere START/STOP.
7. Con guanti di protezione, togliere il pane dalla macchina dopo la fine della cottura.
8. Lasciar raffreddare il pane su una griglia per almeno un'ora prima di tagliarlo.

### PLUM CAKE

**Programma:** 4

*Ingredienti:*

8 cucchiaini di burro  
8 cucchiaini di zucchero  
5 uova  
1 1/2 misurino di farina ogni uso  
1 1/2 cucchiaino di succo di limone



Fax +32 2 359 95 50

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.



1 ½ cucchiaino di lievito artificiale

*Consiglio:* durante la miscela, grattare le pareti del recipiente per assicurarsi una miscela omogenea.

1. Misurare gli ingredienti con precisione e versare nella forma rispettando l'ordine dato nella ricetta (ingredienti liquidi prima).
2. Sistemare correttamente la forma nell'apparecchio. Chiudere il coperchio.
3. Scegliere il programma desiderato.
4. Premere START/STOP.
5. Con guanti di protezione, togliere il dolce dalla macchina dopo la fine della cottura.
6. Lasciar raffreddare il dolce su una griglia.

### PANE DI GRANO INTERO

**Programma:** 5 (Whole Wheat) – **Colorazione della crosta:** chiara/scura – **Peso:** 450g/680g/900g

Per ricette includendo quantità importanti di farina di grano intero o di segale, avena o crusca.

*Ingredienti:*

450g	680g	900g
1 misurino d'acqua	1 ¼ misurino d'acqua	1 ½ misurino d'acqua
1 cucchiaini d'olio d'oliva	2 cucchiaini d'olio d'oliva	2 cucchiaini d'olio d'oliva
1 cucchiaino di sale	1 ½ cucchiaino di sale	2 cucchiaini di sale
1 cucchiaini di zucchero	2 cucchiaini di zucchero	2 ½ cucchiaini di zucchero
1 misure di farina ogni uso o farina da pane	2 ½ misurini di farina ogni uso o farina da pane	3 ½ misurini di farina ogni uso o farina da pane
1 misurino di farina integrale	1 ¼ cucchiaino di lievito rapido	1 ½ cucchiaino di lievito rapido
1 cucchiaino di lievito rapido		

*Nota:* si possono aggiungere agli ingredienti 1 ½ cucchiaino di glutine per aumentare l'altezza e migliorare la tessitura del pane.

1. Misurare gli ingredienti con precisione e versare nella forma rispettando l'ordine dato nella ricetta (ingredienti liquidi prima).
2. Sistemare correttamente la forma nell'apparecchio. Chiudere il coperchio.
3. Scegliere il programma desiderato.
4. Scegliere la colorazione desiderata della crosta.
5. Scegliere il peso della pagnotta.
6. Premere START/STOP.
7. Con guanti di protezione, togliere il pane dalla macchina dopo la fine della cottura.
8. Lasciar raffreddare il pane su una griglia per almeno un'ora prima di tagliarlo.



Fax +32 2 359 95 50

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.



## SANDWICH

**Programma:** 6 – **Peso:** 450g/680g/900g

*Ingredienti:*

450g	680g	900g
3/4 misurino d'acqua 1 cucchiaio di burro o di margarina 1 cucchiaino di sale 3/4 cucchiaio di zucchero 2 misurini di farina ogni uso o farina da pane 1 cucchiaino di lievito rapido	1 1/2 misurino d'acqua 1 1/2 cucchiaio di burro o di margarina 1 1/2 cucchiaino di sale 1 cucchiaio di zucchero 2 1/2 misurini di farina ogni uso o farina da pane 1 1/4 cucchiaino di lievito rapido	1 1/3 misurino d'acqua 2 cucchiaini di burro o di margarina 2 cucchiaini di sale 1 1/2 cucchiaio di zucchero 3 1/4 misurini di farina ogni uso o farina da pane 1 1/2 cucchiaino di lievito rapido

1. Unire gli ingredienti con precisione e versare nella forma rispettando l'ordine dato nella ricetta (ingredienti liquidi prima).
2. Sistemare correttamente la forma nell'apparecchio. Chiudere il coperchio.
3. Scegliere il programma desiderato.
4. Scegliere il peso della pagnotta.
5. Premere START/STOP.
6. Con guanti di protezione, togliere il pane dalla macchina dopo la fine della cottura.
7. Lasciar raffreddare il pane su una griglia per almeno un'ora prima di tagliarlo.

## FRUSTA

**Programma:** 7 (*Whisk*)

Questo programma permette di impastare il composto che viene usato per fare marmellate e noddles. La teglia non è riscaldata e nessun colore e peso sono da scegliere.

## MARPELLATA DI FRAGOLE

**Programma:** 8 (*Jam*)

Per preparare facilmente la marmellata .

Tagliare la frutta a pezzi di 1cm. Invece di utilizzare zucchero normale, prendere zucchero speciale per marmellata che si trova nel commercio.

**Dopo aver premuto START/STOP, c'è un periodo di preriscaldamento (l'apparecchio sarà attivo soltanto alla fine di questo periodo).**

*Ingredienti:*

900g di fragole fresche tagliate a pezzi di 1cm  
500g di zucchero speciale  
1 cucchiaio di succo di limone

1. Misurare gli ingredienti con precisione e versare nella forma.
2. Sistemare correttamente la forma nell'apparecchio. Chiudere il coperchio.
3. Scegliere il programma desiderato.
4. Premere START/STOP.





Fax +32 2 359 95 50

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.



5. Con guanti di protezione, togliere il dolce dalla macchina dopo la fine della cottura.
6. Versare la marmellata in un vaso pulito e sterilizzato e chiudere con un coperchio sterilizzato. Conservare nel frigorifero.

### TORTA ALLO YOGHOURT

**Programma:** 9 (Yoghourt)

Questo programma ti consente di preparare una deliziosa torta allo yoghurt.

*Ingredienti:*

450g	680g	900g
1/3 misurino d'acqua 100g yogurt 1 cucchiaio di olio vegetale 1/3 cucchiaino di sale 1 1/2 cucchiaio di zucchero 2 misurini di farina ogni uso o farina da pane 1 cucchiaino di lievito rapido	2/3 misurino d'acqua 150g yogurt 1 1/2 cucchiaio di olio vegetale 1/2 cucchiaino di sale 2 cucchiaini di zucchero 2 1/4 misurini di farina ogni uso o farina da pane 1 1/4 cucchiaino di lievito rapido	1 misurino d'acqua 200g yogurt 2 cucchiaini di olio vegetale 3/4 cucchiaino di sale 2 1/2 cucchiaini di zucchero 3 1/2 misurini di farina ogni uso o farina da pane 1 1/2 cucchiaino di lievito rapido

1. Misurare gli ingredienti con precisione e versare nella forma rispettando l'ordine dato nella ricetta (ingredienti liquidi prima).
2. Sistemare correttamente la forma nell'apparecchio. Chiudere il coperchio.
3. Scegliere il programma desiderato.
4. Scegliere la colorazione desiderata della crosta.
5. Scegliere il peso della pagnotta.
6. Premere START/STOP.
7. Con guanti di protezione, togliere il pane dalla macchina dopo la fine della cottura.
8. Lasciar raffreddare il pane su una griglia per almeno un'ora prima di tagliarlo.

### PASTA PER LA PIZZA

**Programma:** 10 (Dough)

Per preparare la pasta senza cuocere il pane. Si può preparare qualsiasi pasta, che può essere lavorata per fare pizza, piccoli pani, bretzel, frittelle e pani rotondi o intrecciati che devono essere cotti nel forno o fritti in una friggitrice.

*Ingredienti:*

1 1/4 misura d'acqua  
1/2 cucchiaino di sale  
2 cucchiaini d'olio d'oliva  
2 1/2 misure di farina ogni uso o di farina da pane  
1 1/2 cucchiaino di lievito rapido

1. Misurare gli ingredienti con precisione e versare nella forma rispettando l'ordine dato nella ricetta (ingredienti liquidi prima).



Fax +32 2 359 95 50

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.



2. Sistemare correttamente la forma nell'apparecchio. Chiudere il coperchio.
3. Scegliere il programma desiderato. Premere START/STOP.
4. Quando il ciclo è terminato, togliere la pasta dalla forma.
5. Stendere la pasta e lasciarla lievitare durante 10 minuti.
6. Versare la salsa di pomodori e ripartire gli ingredienti desiderati sulla pasta.
7. Cuocere al forno tradizionale durante 15 minuti circa a 200°C.

#### PANE RAPIDO

**Programma 11 (Fast) – Colorazione della crosta:** chiara/scura

Per fare pane in modo veloce. Il pane sarà comunque più denso e meno alto.

*Ingredienti:*

- 1 misura d'acqua
- 2 cucchiaini di burro o di margarina
- 1 ½ cucchiaino di sale
- 2 cucchiaini di zucchero
- 1 cucchiaino di latte in polvere
- 3 misure di farina ogni uso
- 2 cucchiaini di lievito rapido

1. Misurare gli ingredienti con precisione e versare nella forma rispettando l'ordine dato nella ricetta (ingredienti liquidi prima).
2. Sistemare correttamente la forma nell'apparecchio. Chiudere il coperchio.
3. Scegliere il programma desiderato.
4. Scegliere la colorazione desiderata della crosta.
5. Premere START/STOP.
6. Con guanti di protezione, togliere il pane dalla macchina dopo la fine della cottura.
7. Lasciar raffreddare il pane su una griglia per almeno un'ora prima di tagliarlo.

#### COTTURA

**Programma:** 12 (Bake)


**Durata del programma:** 1:00

Siccome questo programma fa funzionare l'apparecchio in modo cottura durante un'ora, occorre essere vigilante durante questo processo. Si utilizza questo programma quando accade un'interruzione di corrente. Per ulteriori informazioni sulle interruzioni di corrente, riferirsi al paragrafo "MEMORIA".

#### DIRETTIVA 2002/96/CE SULLO SMALTIMENTO DI APPARECCHI ELETTRICI ED ELETTRONICI

Per preservare l'ambiente e la nostra salute, l'eliminazione dei vecchi apparecchi elettrici ed elettronici non più utilizzati, va fatta secondo la direttiva sopra citata che impone l'obbligo al costruttore, al commerciante e all'utilizzatore di consegnare gli apparecchi ai centri di raccolta specializzati, i quali saranno in grado di smaltire e riciclare i vecchi prodotti come la legge prescrive.



Per questa ragione troverete apposto sull'etichetta segnaletica il simbolo  che indica di non gettare il vecchio apparecchio non più utilizzato, in pattumiera o nel cassonetto delle immondizie.

# Venga

Fax +32 2 359 95 50

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.



Per eliminare il vecchio apparecchio non più utilizzato, potete consegnarlo al rivenditore il cambio di quello nuovo acquistato, o direttamente nei centri di raccolta specializzati messi a disposizione dal vostro comune di residenza.



Fax +32 2 359 95 50

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.




## **PL** INSTRUKCJA OBSŁUGI

### ZASADY BEZPIECZNEGO UŻYTKOWANIA

Zanim zaczniesz używać urządzenie przeczytaj uważnie instrukcję i postępuj wyłącznie z jej wskazaniami.

**Ważne:** Osoby (w tym dzieci), które ze względów zdrowotnych lub innych mających wpływ na bezpieczne użytkowanie urządzenia, nie mogą należycie obsługiwać urządzenia nie powinny go użytkować. Użytkowanie urządzenia może stanowić dla nich niebezpieczeństwo skaleczenia. Szczególnie dotyczy to dzieci, które mogą uznać urządzenie za zabawkę.

- Zanim włączysz urządzenie sprawdź, czy napięcie sieciowe zgadza się z parametrami podanymi na tabliczce znamionowej urządzenia.
- Podczas użytkowania nie zostawiaj urządzenia bez nadzoru.
- Regularnie sprawdzaj czy kabel zasilający nie jest uszkodzony. Nie używaj urządzenia z uszkodzonym kablem zasilającym. Jeżeli nie odłączalny przewód zasilający ulegnie uszkodzeniu, to powinien on być wymieniony u wytwórcy, lub przez specjalistyczny zakład naprawczy, albo przez osobę wykwalifikowaną, w celu uniknięcia zagrożenia<sup>(\*)</sup>.
- Urządzenie służy tylko do użytku domowego i powinno być używane zgodnie ze wskazaniami niniejszej instrukcji.
- Nie zanurzaj w wodzie ani żadnym innym płynie. Nie czyść w zmywarce do naczyń.
- Zachowaj szczególną ostrożność, zwłaszcza tuż po zakończeniu pieczenia ponieważ urządzenie jest bardzo gorące. Przed czyszczeniem pozwól na całkowite ostygnięcie wszystkich jego elementów.
- Nie używaj w pobliżu źródeł ciepła.
- Przed czyszczeniem wyłącz przewód zasilający z gniazda.
- Nie używaj na zewnątrz, zadбай, aby urządzenie pracowało w suchym otoczeniu.
- Nigdy nie używaj dodatkowych urządzeń ani części nie posiadających rekomendacji producenta ponieważ może to być niebezpieczne dla użytkownika. Mogą one również wpłynąć na wadliwe działanie urządzenia lub jego uszkodzenie.
- Nigdy nie ciągnij, nie podnoś itp. urządzenia za kabel ani nie wyłączaj wtyczki z sieci w ten sposób. Nie owijaj kabla wokół urządzenia, nie zginaj go, nie skręcaj.
- Ustaw urządzenie na płaskiej stabilnej powierzchni.
- Upewnij się, że przewód nie dotyka gorących części urządzenia. Nie dotykaj nagranych części urządzenia ponieważ możesz się poparzyć.
- Sprawdź regularnie czy urządzenie nie ma styczności z łatwopalnymi materiałami (firany, ubrania). Być przyczyną pożaru.
- Temperatura powierzchni urządzenia podczas użytkowania jest bardzo wysoka. Nigdy nie dotykaj jego powierzchni podczas działania. Zawsze używaj rękawic kuchennych.** Jeśli symbol  pojawia się na niektórych powierzchniach kuchenki musisz zachować szczególną ostrożność przy dotykaniu urządzenia. Symbol ten oznacza: "UWAGA, powierzchnia może być gorąca w trakcie funkcjonowania urządzenia."
- Zachowaj szczególną ostrożność, aby nie porysować specjalnej powłoki blachy oraz ostrzy, ponieważ uszkodzi to ich nieprzywieralną właściwość.
- Nigdy nie używaj większej niż zalecana w instrukcji lub przepisie ilości składników i drożdży. W przeciwnym razie ciasto może wypłynąć z blachy.
- Urządzenia nie można przykrywać (przykładowo ścierką kuchenną), ponieważ utrudni to odprowadzenie ciepła i pary.
- Nie kładź żadnych przedmiotów na blasze, gdyż może to spowodować porażenie prądem oraz zniszczyć nieprzywieralną powierzchnię blachy.
- Urządzenie nie może być podłączone do zewnętrznych systemów sterowania.



Fax +32 2 359 95 50

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.



(\*) Uprawniony elektryk: Osoba wskazana przez dział sprzedaży producenta lub importera lub każda osoba posiadająca niezbędne kwalifikacje umożliwiające dokonywanie tego typu napraw bez stwarzania zagrożenia. W każdym przypadku urządzenie należy przekazywać tym osobom.

#### **UWAGI DOTYCZĄCE KRÓTKIEGO KABLA ZASILAJĄCEGO**

Urządzenie posiada krótki kabel zasilający, by zminimalizować ryzyko jego zaplątania lub potknięcia się. Przedłużacze mogą być używane tylko przy zachowaniu szczególnej ostrożności.

- Wartość znamionowa natężenia prądu przedłużacza nie może być mniejsza niż 16 amperów. W przeciwnym razie przedłużacz może się nadmiernie nagrząć i ulec uszkodzeniu.
- Dłuższy kabel musi być tak ułożony, by uniemożliwić jego przypadkowe pociągnięcie np. przez dzieci.

#### **PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM**

Rozpakuj urządzenie, usuń wszystkie elementy opakowania. Wilgotną szmatką wytrzyj poszczególne elementy urządzenia, wytrzyj do sucha. Jakość chleba zależy od wielu czynników. Znajomość składników i ich interakcji pozwoli osiągnąć oczekiwany rezultat.

#### **Temperatura**

Wszystkie składniki umieszczane w urządzeniu powinny mieć temperaturę pokojową. Pomieszczenie, w którym używane jest urządzenie powinno mieć temperaturę pomiędzy 15°C a 34°C, najoptymalniej 20 - 23°C.

#### **Odmierzanie składników**

- Urządzenie wyposażone jest w miarkę- łyżeczkę (małą i dużą), przy pomocy której należy odmierzać składniki. Przepisy zawarte w instrukcji oparte są na ilościach odmierzanych tą właśnie miarką.
- W instrukcji pojawia się również informacja o miarce w postaci kubeczka o pojemności 250ml.
- W odniesieniu do miarki łyżkowej pojemności są następujące:

Łyżka stołowa (tbs) = 15ml  
Łyżeczka stołowa (tsp) = 5ml

- W celu odmierzenia płynnych składników, wlej je do miarki – kubeczka i postaw na płaskiej powierzchni. Poziom płynu powinien odpowiadać oznaczeniu na miarce. Nieprecyzyjnie odmierzona ilość może mieć zły wpływ na finalny efekt wypieku.
- W celu odmierzenia mąki, wsyp ją do miarki łyżeczkowej. Przestrzegaj dokładnej zalecanej ilości. W przypadku takich składników jak rodzynki lub kawałeczki czekolady zaleca się użycie wagi kuchennej.

#### **Warunki geograficzne**

Na wysokości ponad 3000 stóp, mąka pochłania mniej płynów. Oznacza to konieczność modyfikacji – dodawania jej mniejszej ilości.

Ciasto wyrasta szybciej w wyższej temperaturze. Cukier, drożdże czy płyny należy dodawać w ilości nieznacznie skorygowanej, aby uniknąć przerostu ciasta. Patrz tabela poniżej:



Fax +32 2 359 95 50

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.



Modyfikacje ilości			
Dostosowywanie	3000 stóp	5000 stóp	7000 stóp
Zmniejszenie ilości drożdży: każdą łyżkę z przepisu należy zmniejszyć o	1/8 łyżki	1/8 – 1/4 łyżk	+ 1/4 łyżki
Zmniejszenie ilości mąki: każdą łyżkę z przepisu należy zmniejszyć o	0-1 łyżki	0-2 łyżki	1-2 łyżki
Zwiększenie ilości płynów: Do każdej szklanki z przepisu należy dodać	1-2 łyżki	2-4 łyżki	3-4 łyżki

#### **Składniki**

Jednym z najważniejszych elementów podczas wypieku chleba jest jakość i świeżość składników. Ponadto konieczne jest dokładne przestrzeganie ilości poszczególnych składników podanych w przepisie.

#### **Mąka pszenna**

Mąka pszenna jest najpowszechniejszym typem mąki, nadającym się idealnie do wypieku chleba i ciast.

#### **Mąka chlebowa**

Mąka chlebowa to typ maki o dużej zawartości glutenu/białka. Nadaje ona ciastu plastyczność podczas jego wyrabiania. Posiada większą niż inne mąki zawartość glutenu, jakkolwiek zależne jest to od sposobu przemiatu. Zaleca się ją szczególnie przy pieczeniu w urządzeniach przeznaczonych do wypieku chleba.

#### **Mąka pełnoziarnista**

Postaje ze zmielenia całych ziaren pszenicy, zawierających otręby i kiełki. Sprawia to że jest cięższa i bogatsza w składniki odżywcze niż pozostałe typy mąki. Chleb z mąki pełnoziarnistej jest zazwyczaj mniejszy i cięższy niż biały bohenki. Aby tego uniknąć miesza się mąkę pełnoziarnistą z mąką pszenną, chlebową lub glutenem, sprawiając że bohenek jest większy i jaśniejszy.

#### **Mąka żytnia**

Jest bogata w błonnik, podobna do mąki pszennej. Należy ją mieszać w dużych proporcjach z mąką pszenną, chlebową lub glutenem, ponieważ sama w sobie nie zawiera wystarczająco dużo glutenu do wypieku drożdżowego chleba.

#### **Gluten**

Gluten jest mieszaniną białek, poprawia objętość i elastyczność ciasta. Gluten jest zawarty w większości produktów spożywczych. Można go dostać w sklepach, miesza się go z niskoglutynowymi mąkami takimi jak pełnoziarnista w celu zwiększenia objętości i rozjaśnienia tekstury.



Fax +32 2 359 95 50

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.



### **Mąka tortowa**

Mąka o niskiej zawartości glutenu, polecana szczególnie do wypieku ciast. Nie zaleca się jej do wypieku chleba.

### **Mąka ze środkiem spulchniającym**

Zawiera zbędne składniki zaczynowe kolidujące ze składnikami klasycznego przepisu na chleb lub ciasto. Nie zaleca się jej do używania w urzędzeniu do wypieku chleba.

### **Otręby**

Nieprzetworzone otręby oraz kietki pszenicy stanowią zmielone zewnętrzne części pszenicy i ziaren żyta oddzielone od mąki. Dodaje się je w niewielkich ilościach dla wzbogacenia odżywczego, smaku. Używane są także dla poprawy tekstury chleba.

### **Płatki kukurydziane oraz płatki owsiane**

Pochodzą z grubo zmielonych żółtych i białych części kukurydzy oraz ziaren owsa. Używane są także dla poprawy tekstury chleba.

### **Śruta pszenna**

To posiekane w kanciaste kawałki ziarna pszenicy. Nadają orzechowy posmak i chrupkość.

### **Mieszanka ziaren z siedmiu zbóż**

Zmielone ziarna pszenicy, owsa, otrębów, kukurydzy, ziarna lnu oraz strąków prosa.

### **Drożdże**

Drożdże w wyniku procesu fermentacji wydzielają gaz (dwutlenek węgla) niezbędny do wzrostu pieczywa. Do produkcji gazu wymagają cukru i mąki. W większości przypadków używa się suchych drożdży granulowanych. Istnieją cztery typy drożdży; świeże, suszone, szybko rosnące oraz piekarskie. Zaleca się używanie tradycyjnych suchych drożdży, a także drożdży szybko rosnących – stymże w mniejszej ilości. Nie zaleca się używania świeżych drożdży, dają one słabszy efekt.

Drożdże należy przechowywać w lodówce. Zbyt duża temperatura zabija drożdże. Po otwarciu opakowania należy je szczelnie zamknąć i włożyć do lodówki. Problemy z wyrastaniem ciasta i chleba wynikają najczęściej z użycia starych drożdży.

W celu sprawdzenia świeżości zaleca się przeprowadzenie testu jak poniżej:

- Umieść ½ szklanki ciepłej przegotowanej wody w miseczce.
- Wymieszaj 1 łyżkę cukru z wodą, następnie rozsyp 2 łyżki rozdrobnionych drożdży na powierzchni wody.
- Umieść miskę w ciepłym miejscu i odstaw na 10 minut.
- Mieszanka powinna się spenić i wywołać silny aromat drożdży. Jeśli tak się nie stanie drożdże należy wyrzucić i kupić świeże.



Fax +32 2 359 95 50

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.



### **Cukier**

Cukier jest ważnym składnikiem dla osiągnięcia kolorytu i smaku pieczywa. To także pożywka dla drożdży, gdyż wspomaga proces fermentacji. Przepisy wymagające cukru najlepiej łączyć z granulowanymi drożdżami. Nie zastępuj gruboziarnistego cukru – cukrem pudrem lub cukrem brązowym, o ile nie ma przeciwwskazań. Sztuczne środki słodzące nie są wskazane, gdyż drożdże mogą z nimi poprawnie nie zadziałać.

### **Sól**

Sól stanowi podstawę dla uzyskania smaku chleba czy ciasta, a także jest odpowiedzialna za koloryt skórki podczas pieczenia. Z powodów żywieniowych możliwa jest całkowita jej eliminacja, jakkolwiek spowodować to może przerost pieczywa.

### **Płyny/mleko**

Do wypieku chleba używa się dodatku płynów takich jak mleko, czy mieszanka mleka w proszku z wodą. Dodatek mleka poprawia smak, zapewnia aksamitną teksturę, zmiękcza skórę. Woda natomiast spowoduje, że skórka będzie bardziej chrupiąca. Zaleca się używanie sproszkowanego mleka przy użyciu wydłużonego czasu pieczenia. Niektóre przepisy wymagają dodatku soku (pomarańczowego, jabłkowego itp.).

### **Jajka**

Jajka wzbogacają i zapewniają jednolitą konsystencję chleba lub ciasta. Zaleca się używanie jajek w dużych rozmiarach.

### **Masło, olej i margaryna**

Masło, olej i margaryna poprawiają konsystencję i chrupkość chleba drożdżowego. Dodatek tłuszczu wydłuża jego świeżość. Masło lub margaryna wyjęte bezpośrednio z lodówki należy pokroić w drobne kawałeczki ułatwiając proces wyrabiania ciasta.

### **Proszek do pieczenia**

Proszek do pieczenia jest to sypka mieszanina rozmaitych związków chemicznych, której podstawowym zadaniem jest spulchnianie produktów piekarniczych. W przeciwieństwie do drożdży nie wymaga czasu wyrastania.

### **Soda oczyszczona**

Soda jest kolejną mieszanką związków chemicznych, których nie należy mylić lub zastępować proszkiem do pieczenia. Podobnie jak proszek do pieczenia nie wymaga czasu wyrastania, ponieważ do reakcji chemicznej dochodzi podczas samego procesu pieczenia.

### **GLAZURY**

#### **Propozycje glazury na chleb:**

**Glazura z jajek:** rozbij 1 duże jajo z 1 łyżeczką wody. Posmaruj ciasto przed włożeniem do urządzenia.





Fax +32 2 359 95 50

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.



**Glazura z masła:** posmaruj świeżo upieczony chleb rozpuszczonym masłem dla uzyskania efektu chrupkości.

**Glazura z mleka:** W celu osiągnięcia efektu delikatnej, świeżącej i chrupkiej skórki posmaruj świeżo upieczony chleb mlekiem lub śmietaną.

**Glazura z lukru:** Zmieszaj 1 szklankę przesianego cukru pudru z 2 łyżeczkami mleka do osiągnięcia jednolitej masy. Rozlej po powierzchni stodekiego pieczywa.

**Posypka z makiem/sezamem/kminkiem/płatkami kukurydzianymi/płatkami owsianymi:** posyp wybranymi ziarnami świeżo upieczony chleb.

## ELEMNTY URZĄDZENIA DO WYPIEKU CHLEBA

### PANEL STERUJĄCY

#### Wyświetlacz:

Wskazuje wybrany program.

Wskazuje odliczany czas pieczenia chleba.

Wyświetla błędy (Ostrzeżenie o błędzie oznaczane jako "LLL" oraz "H:HH").



Ustawienia timera pozwalają na dowolne modyfikacje czasu pieczenia.

Strzałki pozwalają na ustawienie czasu w górę oraz w dół w interwałach 10-minutowych.

W celu szybkiego wyboru należy przytrzymać dłużej strzałki.

#### Przycisk MENU (1-6/7-12):

Służy do wyboru programu (od 1 do 12).

Każde przyciśnięcie powoduje przejście do następnego programu.

#### Przycisk START/STOP (0/1):

Służy do wboru programu.

Przyciśnij i przytrzymaj dopóki usłyszysz zatrzymujący działanie sygnał dźwiękowy lub anulujesz ustawienia czasowe. (Uwaga: nie jest konieczne przyciśnięcie przycisku anulującego – stop w celu sprawdzenia postępu pieczenia chleba.)

#### Przycisk ustawienia chrupkości skórki:

Użyj przycisku w celu wyboru koloru zarumienienia skórki - opcja ciemne i jasne (opcja ta nie jest dostępna we wszystkich programach). Każdorazowe przyciśnięcie przycisku, spowoduje przejście na kolejny poziom zarumienienia.

#### Przycisk wagi (450g/680g/900g):

Pozwala na wybór wielkości bochenka (opcja ta nie jest dostępna we wszystkich programach). Każdorazowe przyciśnięcie przycisku, spowoduje przejście na kolejny poziom.

### SYGNAŁ DŹWIĘKOWY

Urządzenie posiada następujące opcje:

1 długi ciągły sygnał: włączenie urządzenia

1 krótki sygnał: przyciśnięty przycisk wybranego programu



Fax +32 2 359 95 50

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.



10 nieprzerwanych sygnałów: funkcja "dodawania składników" aktywowana

12 krótkich sygnałów: program zakończony

#### DZIAŁANIE

1. Otwórz pokrywę i wyjmij misę do pieczenia używając uchwytów. Ważne jest jej wyjęcie na tym etapie. Nie dodawaj składników do miski, jeśli znajduje się ona w urządzeniu, ponieważ mogą się one wylać poza misę i dostać do wewnętrznej części urządzenia. Ustaw urządzenia na płaskiej, równej i bezpiecznej powierzchni.
2. Nałóż łopatki na trzon wewnątrz, kierując płaską stroną ostrzy na płaską stronę trzonu. Docisnij łopatki do trzonu. WAŻNE: upewnij się, że zostały one poprawnie zainstalowane, ponieważ w przeciwnym razie podczas pracy urządzenia mogą się one ześlizgnąć z trzonu. Upewnij się, że trzon nie zawiera żadnych części, tak by łopatki mogły być bezpieczne i w pełni na niego nałożone. Zaleca się wypełnienie otworu łopatek wyrabiających ciasto tłuszczem odpornym na ciepło, tak by ciasto do nich nie przywarło.
3. Wybierz przepis z działu "Przepisy". Następnie:
  - Omierz precyzyjnie składniki. Patrz dział "Odmierzanie składników".
  - Zawsze dodawaj składniki do miski w kolejności zawartej w przepisie.
  - **Drożdże są zawsze dodawane na końcu. Upewnij się, że drożdże nie stykają się z płynnymi składnikami z przepisu.**
4. Włóż misę z powrotem do urządzenia, upewniając się że jest poprawnie umieszczona – zablokowana w dolnej części komory.
5. Zamknij pokrywę, włącz kabel zasilający do gniazdka. Usłyszysz sygnał dźwiękowy, natomiast na wyświetlaczu pojawi się "2:50". Pokaże się ustawienie domyślne -program 1.
6. Wybierz żądany program poprzez przyciśnięcie przycisku MENU na panelu. Każdorazowe wciśnięcie przycisku spowoduje przejście do kolejnego ustawienia. Upewnij się że przycisnąłeś przycisk do czasu usłyszenia sygnału dźwiękowego.
7. Wybierz ustawienie wielkości bochenka poprzez przyciśnięcie przycisku wagi. Każdorazowe przyciśnięcie oznacza przejście na kolejny cykl.
8. Ustaw wybraną opcję zarumienienia skórki chleba przy pomocy przycisku. Dostępne opcje to jasna/ciemna. Ustawienie domyślne – to wersja jasna.
9. Przyciśnij przycisk uruchamiający START/STOP i przytrzymaj go przez 3 sekundy. Na wyświetlaczu pojawi się czas pieczenia w godzinach i minutach, wyświetlacz LCD zacznie migać. Przykładowo wybierając przepis oparty na standardowym programie wypieku chleba z jasną skórką o wadze 680g, wyświetlacz pokaże "2:55". Odliczanie z dokładnością co do minuty będzie trwało aż do momentu gdy chleb będzie gotowy. Używając programu podstawowego "Basic", pieczywa francuskiego "French", pieczywa słodkiego "Sweet", pełnoziarnistego "Wholewheat" oraz przygotowania kanapki "Sandwich", 10 sygnałów dźwiękowych będzie słyszalnych podczas cyklu wskazując konieczność dodania składników. Otwórz pokrywę, dodaj składniki. Zachowaj ostrożność podczas otwierania pokrywy, ponieważ z urządzenia będzie wydobywać się para. Uwaga: Po przyciśnięciu przycisku uruchamiającego START/STOP niemożliwe jest już zmodyfikowanie ustawień innymi przyciskami.
10. Zakończenie programu zasygnalizuje sygnał dźwiękowy (12 ciętych dźwięków). W celu uniknięcia uszkodzenia powierzchni chleba, nie należy kłaść żadnych przedmiotów lub gorącej miski na gorące pieczywo. Jeśli nie chcesz używać funkcji podtrzymywania ciepła, zatrzymaj urządzenie poprzez wciśnięcie przycisku START/STOP przez 3 sekundy. Długi sygnał oraz informacja na wyświetlaczu zasygnalizują powrót do ustawień domyślnych urządzenia.
11. Jeśli przycisk uruchamiający START/STOP nie zostanie wciśnięty, a wewnątrz znajduje się pozostawione pieczywo automatycznie po zakończeniu pieczenia włączy się opcja podtrzymywania temperatury "keep warm" przez okres 60 minut. Pod koniec godziny

# Venga

Fax +32 2 359 95 50

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.






wyświetlacz wskaże ustawienia domyślne. Możesz wyjąć misę w każdym momencie cyklu podtrzymywania temperatury. Wyłączenie opcji podtrzymywania temperatury przez 60 minutami następuje poprzez wciśnięcie przez 3 sekundy przycisku START/STOP. Urządzenie po zakończeniu pracy należy wyłączyć. Uwaga: używając programu 7 (wyrabianie ciasta), 8 (dżem) and 10 (ciasto), funkcja podtrzymywania ciepła nie jest automatycznie aktywowana. Dla programu 10 jest ponieważ jeśli pozostawisz wyrobione ciasto zbyt długo w urządzeniu, może ono przerosnąć i w efekcie zepsuć efekt finalny. W celu osiągnięcia najlepszego efektu wjmij ciasto pod koniec cyklu i postępuj zgodnie ze wskazówkami przepisu – formowaniem, restartowaniem czy pieczeniem.

12. Urządzenie do wypieku chleba wyposażone jest w wygodne okienko umożliwiające podglądanie procesu mieszania składników, wyrabiania ciasta oraz wypiekania. Może zdarzyć się, że elementy składników znajdują się na okienku. Dozwolone jest otwarcie pokrywy podczas mieszania i wyrobienia ciasta, jakkolwiek **NIE WOLNO JEST OTWIERAĆ POKRYWY PODCZAS CYKLU PIECZENIA** (ostatnia godzina) ponieważ przyczyni się to do jego niewyrośnięcia - zakalca.
13. Do wyjęcia pieczywa z misy używać należy rękawic kuchennych oraz uchwytów. Obróć misę do góry dnem i lekko wstrząśnij, tak aby bochenek wypadł na deskę. Blacha posiada wykoczenie z powłoki nieprzywierającej, zapewniając łatwe wyjmowanie pieczywa. Nie należy używać ostrych narzędzi w celu wyjęcia pieczywa, ponieważ mogą one zniszczyć powłokę. Jeśli jest to konieczne użyj plastikowej lub gumowej szpatułki do odchylenia pieczywa z boków. Jeśli łypatki wyrabające pozostaną w dolnej części pieczywa, użyj załączanego haczyka lub końcówki plastikowej łyżki bądź innego niemetalowego przyrządu do ich usunięcia. Nie wolno jest używać w tym celu noża czy innych ostrych przedmiotów, ponieważ może to uszkodzić nieprzywieralną powłokę łybatek. Przy wyjmowaniu chleba należy zawsze sprawdzić, gdzie znajdują się łypatki wyrabające. Jeśli pozostały w pieczywie możesz przypadkowo zniszczyć łypatki podczas krojenia chleba.
14. Pozwól pieczywu ostygnąć na desce lub kratce przez około 60 minut przed pokrojeniem, uwalniając tym samym parę. Do krojenia zaleca się używanie noża do chleba lub noża elektrycznego.

## UŻYWANIE TIMERA DLA CYKLU OPÓŹNIONEGO PIECZENIA

Ustawienie używane jest w celu opóźnienia ukończenia procesu gotowości chleba. Funkcja pozwala opóźnić czas rozpoczęcia programu nawet do 13 godzin. Przykładowo ustawiając czas na 19:00, jeśli świeży chleb ma być gotowy na 8 rano następującego dnia.

Aby ustawić funkcję czasową postępuj następująco:

- Uwaga: Nie używaj timera i funkcji opóźnionego przygotowania dla przepisów wymagających świeżych składników takich jak jajka, świeże mleko, śmietana czy ser.
- W celu ustwienia timera, wyznacz godzinę, na którą chleb powinien być gotowy. Przykładowo jeśli oczekujesz zakończenia pracy urządzenia na rano 8:00, umieszczasz wszystkie składniki o 20:00 dnia poprzedniego - należy wówczas ustawić cykl opóźnionego pieczenia na 12 godzin, wprowadzając w funkcji timer 12 godzin.
- Przcisnij przycisk  na panelu, automatycznie wyświetli się "2:50". Wsićnięcie przycisku przez dłuższy czas  wskaże na wyświetlaczu 12:00. Nie ma potrzeby kalkulacji różnicy pomiędzy ustawieniem czasu (2:50) i całkowitą godziną (12:00). Urządzenie automatycznie podniesie czas, by wliczyć narzucony czas. Ustaw timer (12).  
Jeśli miniesz przypadkowo 12:00, przycisnij przycisk zmniejszający . Dłuższe przytrzymanie strzałki przyspieszy wybór.
- Po ustawieniu czasu przycisnij przycisk START/STOP. Rozpocznie się odliczanie czasu. Timer będzie odliczał w odstępach jednoninutowych. Kiedy na wyświetlaczu pojawi się 0:00 chleb będzie gotowy, będzie temu towarzyszyć 12 ciągłych sygnałów dźwiękowych.



Fax +32 2 359 95 50

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.

- Jeśli popełniony zostanie błąd w ustawieniu timera, przyciśnij i przytrzymaj przycisk START/STOP do czasu usłyszenia sygnału dźwiękowego. W wyniku tego wyświetlacz nie będzie wyświetlał żadnych ustawień. Możesz wówczas na nowo ustawić czas.

#### WYKRYWANIE USTEREK – PROBLEMY Z DZIAŁANIEM

Problem	Rozwiązanie
Dym wydobywa się z otworów wentylacyjnych podczas pieczenia	Przyczyną może być olej który dostał się na element grzejny. Wyłacz urządzenie, wyjmij misę i wyczyść element grzejny suchą szmatką. Zachowaj ostrożność gdyż możesz się poparzyć.
Rozsypana mąka dostała się do wnętrza urządzenia	Odtłacz urządzenie i pozwól mu ostygnąć, usuń mąkę przy pomocy czystej ściereczki. Zachowaj ostrożność w okolicy elementu grzejnego.
Dolna skórka jest za gruba	Jest to efekt pozostawienia bochenka zbyt długo w blaszce. Staraj się wyjmować gotowy chleb wcześniej.
Chleb nie upiekł się poprawnie	Sprawdź czy łąpatki mieszające są poprawnie nałożone na trzon. Unikaj zbyt częstego otwierania urządzenia podczas jego pracy.
Słychać pracę silnika, ale ciasto ei jest wyrabiane	Sprawdź czy misa oraz łąpatki do wyrabiania ciasta są poprawnie włożone.
Ikonka [HOT] pojawia się na wyświetlaczu	Jeśli wyświetlacz wskazuje "HOT" po przyciśnięciu przycisku START/STOP, oznacza to że temperatura wewnątrz jest nadal zbyt wysoka. Należy zatrzymać program. Otwórz pokrywę i pozwól maszynie ostygnąć przez 10 do 20 minut.
Ikonka [H:HH] lub [LLL] wyświetla się na wyświetlaczu	Jeśli wyświetlacz wskazuje "H:HH" lub "LLL" po rozpoczęciu programu, temperatura wewnątrz jest w dalszym ciągu zbyt wysoka. Należy zatrzymać program. Otwórz pokrywę i pozwól maszynie ostygnąć przez 10 do 20 minut.

**Jeśli efekt nie jest satysfakcjonujący sprawdź poniższe rozwiązania:**

**Ostrzeżenie: Należy stosować jedno rozwiązanie na jeden bochenek.**

#### A) Problemy z ilością

##### **Bochenek rośnie, następnie opada**

- Zmniejsz ilość wody/mleka o 2 łyżeczki.
- Zwiększ ilość soli o 1/4 łyżeczki.
- Zmniejsz ilość drożdży o 1/4 łyżeczki.

##### **Bochenek wyrasta za bardzo**

- Zmniejsz ilość mąki o 2 łyżeczki.
- Zmniejsz ilość wody/mleka o 2 łyżeczki.
- Zwiększ ilość soli o 1/4 łyżeczki.
- Zmniejsz ilość cukru/miodu o 1 łyżeczkę.



Fax +32 2 359 95 50

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.



- Zmniejsz ilość drożdży o 1/4 łyżeczki.

**Bochenek nie wyrasta wystarczająco**

- Zmniejsz ilość wody/mleka o 2 łyżeczki.
- Zmniejsz ilość soli o 1/4 łyżeczki.
- Zwiększ ilość cukru/miodu o 1 łyżeczkę.
- Zmniejsz ilość drożdży o 1/4 łyżeczki.

**Skórka jest zbyt ciemna**

- Zmniejsz ilość cukru/miodu o 1 łyżeczkę.

**Bochenek częściowo upieczony**

- Zmniejsz ilość wody/mleka o 2 łyżeczki.

**Górna część chleba nie jest gładka**

- Zmniejsz ilość mąki o 2 łyżeczki.
- Zmniejsz ilość wody/mleka o 2 łyżeczki.

**Tekstura chleba jest zbyt zbita**

- Zmniejsz ilość mąki o 2 łyżeczki.
- Zwiększ ilość cukru o 1 łyżeczkę.
- Zmniejsz ilość drożdży o 1/4 łyżeczki.

**B) Problemy ze składnikami**

Jeśli niezadawalający efekt nie jest spowodowany kwestiami ilościowymi składników, przyczyną może być jakość składników:

**Bochenek rośnie następnie opada**

- Mąka jest zbyt miętka.

**Bochenek wyrasta za bardzo**

- Dobrany zły typ drożdży.
- Przeoczone dodanie soli.

**Bochenek nie rośnie wystarczająco**

- Mąka jest stara.
- Mąka nie zawiera wystarczająco glutenu.
- Mąka jest zbyt miętka.
- Dobrany zły typ drożdży.
- Dodana zbyt duża ilość soli.

**Bochenek jest płaski, słabo wyrośnięty**

- Dodatki płynne są zbyt ciepłe/ zimne.
- Mąka jest stara.
- Mąka nie zawiera wystarczająco glutenu.
- Mąka jest zbyt miętka.
- Przeoczenie dodania drożdży.
- Drożdże są stare.
- Dobrany zły typ drożdży.
- Dodane zbyt dużo soli.
- Przeoczone dodanie soli.

**Jeśli składniki są tylko częściowo zmieszane**

- Mąka jest zbyt miętka.

**Tekstura chleba jest zbyt zbita**

- Dobrany zły typ drożdży.



Fax +32 2 359 95 50

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.



## CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Przed czyszczeniem upewnij się że urządzenie jest odłączone od prądu i całkowicie ostygło.

1. Misa do pieczenia  
Wyjmij misę z urządzenia zgodnie z wcześniejszymi zaleceniami w niniejszej instrukcji. Wytrzyj z zewnątrz i wewnątrz wilgotną szmatką. W miarę potrzeby do umycia wewnętrznej części misy użyj wody z dodatkiem płynu do naczyń. Nigdy nie używaj ostrych, harujących przedmiotów, ponieważ mogą one zniszczyć nieprzywierającą powłokę. Gwarancja nie będzie uwzględniana jeśli na misie, blasze będą widoczne oznaki zniszczenia czy podrapania. Po upływie chwili, z powodu pary i wilgoci misa może nieco zmienić kolor. Jest to zjawisko naturalne i nie wpływa na właściwości ani jakość powłoki misy.
2. Łopatki do wyrabiania ciasta  
Wytrzyj łopatki do wyrabiania ciasta wilgotną szmatką. W miarę trudności z wyczyszczeniem wlej wodę do misy opiekającej i odczekaj kilka minut. Ciepła woda pomoże odblokować łopatki. Jeśli otwór w łopatkach wyrabiających ciasto jest zapchany, wyczyść go wykałaczką, zachowując ostrożność, by nie pocharować łopatek.
3. Okienko  
Przetrzyj okienko przy użyciu wilgotnej szmatki. Nie zanurzaj w wodzie lub innym płynie.
4. Komora wewnętrzna  
W miarę potrzeby wewnętrzna część urządzenia może również zostać wyczyszczona. W tym celu używaj wyłącznie wilgotnej szmatki. Upřednio sprawdź czy komora w pełni wystygła. Przed ponownym włączeniem urządzenia upewnij się, że jest całkowicie sucha.
5. Obudowa  
Przetrzyj obudowę przy użyciu wilgotnej szmatki. Nie zanurzaj urządzenia w wodzie lub innym płynie.

## CHARAKTERYSTYKA PROGRAMÓW I PRZYKŁADOWE PRZEPISY

### PAMIĘĆ

Podczas przerwy w dostawie prądu, krótszej niż 20 minut proces przygotowywania chleba przywrócony zostanie automatycznie, bez konieczności przyciskania przycisku START/STOP. Jeśli przerwa przekroczy 20 minut, konieczne będzie zresetowanie urządzenia i nadanie mu nowych parametrów pieczenia. Jeśli cykl programowy nie przeszedł dalej niż wyrabianie ciasta, wystarczy jedynie zresetowanie. Jeśli jednak cykl przeszedł na kolejny po wyrabianiu etapu, lecz nie rozpoczął się program pieczenia, użyj programu „PIECZENIE” („BAKE”), który rozpocznie proces pieczenia. Jeśli jednak cykl znajdował się w połowie czasu opiekania, a zasilanie zostało odcięte, zaleca się wyrzucenie ciasta i rozpoczęcie na nowo programu pieczenia.

### KLASYCZNY BIAŁY CHLEB

**Program:** 1 (Podstawowy) – **Kolor zarumienienia:** jasny/ciemny – **Waga:** 450g/680g/900g

Program używany jest do przygotowywania chleba wymagającego białej mąki; aczkolwiek niektóre przepisy mogą zawierać niewielkie ilości mąki pełnoziarnistej. Bochenki będą bardziej zbite niż pieczywo francuskie czy pieczywo słodkie.



Fax +32 2 359 95 50

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.

Składniki:

450g	680g	900g
2/3 szklanki wody 1 łyżka stołowa masła lub margaryny 1 łyżka oleju 1/3 łyżeczki soli 1 ½ łyżki mleka w proszku 2 łyżki cukru 2 szklanki mąki uniwersalnej lub chlebowej 1 ¼ łyżeczki szybko rosnących lub suchych drożdży	1 szklanka wody 1 ½ łyżki stołowej masła lub margaryny 1 ½ łyżki oleju ½ łyżeczki soli 2 łyżki mleka w proszku 2 ½ łyżki cukru 2 ¼ szklanki mąki uniwersalnej lub chlebowej 1 ¼ łyżeczki szybko rosnących lub suchych drożdży	1 1/3 szklanki wody 2 łyżki stołowe masła lub margaryny 2 łyżki oleju 1 łyżeczka soli 3 łyżki mleka w proszku 3 łyżki cukru 3 ½ szklanki mąki uniwersalnej lub chlebowej 1 ½ łyżeczki szybko rosnących lub suchych drożdży

1. Odmierz precyzyjnie składniki i dodaj je do miski (w pierwszej kolejności ciekłe składniki).
2. Włóż misę do urządzenia, zamknij pokrywę.
3. Wybierz żądany program.
4. Wybierz poziom zabrzozwienia.
5. Wybierz wielkość bohenka.
6. Wciśnij przycisk START/STOP.
7. Po zakończeniu procesu pieczenia przy użyciu rękawic kuchennych wyjmij chleb.
8. Pozwól pieczywu ostygnąć, przez około godzinę przed pokrojeniem.

**CHLEB FRANCUSKI**

**Program:** 2 (francuski) – **Kolor zarumienienia jasny/ciemny** – **Waga:** 450g/680g/900g

Tradycyjny, francuski chleb ma chrupiącą skórkę i jaśniejszą niż tradycyjny wewnętrzną teksturę.

Składniki:

450g	680g	900g
1 szklanka wody 2 łyżki oleju 1 łyżeczka soli 2 łyżki cukru 2 szklanki mąki uniwersalnej lub chlebowej 1 łyżeczka szybko rosnących drożdży	1 1/4 szklanki wody 2 łyżki oleju 1 ½ łyżeczki soli 2 łyżki cukru 2 ½ szklanki mąki uniwersalnej lub chlebowej 1 ¼ łyżeczki szybko rosnących drożdży	1 ½ szklanki wody 2 łyżki oleju 2 łyżeczki soli 2 ½ łyżki cukru 3 ½ szklanki mąki uniwersalnej lub chlebowej 1 ½ łyżeczki szybko rosnących drożdży

1. Odmierz precyzyjnie składniki i dodaj je do miski (w pierwszej kolejności ciekłe składniki).
2. Włóż misę do urządzenia, zamknij pokrywę.
3. Wybierz żądany program.
4. Wybierz poziom zabrzozwienia.
5. Wybierz wielkość bohenka.
6. Wciśnij przycisk START/STOP.
7. Po zakończeniu procesu pieczenia przy użyciu rękawic kuchennych wyjmij chleb.
8. Pozwól pieczywu ostygnąć, przez około godzinę przed pokrojeniem.



Fax +32 2 359 95 50

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.

## SŁODKI CHLEB

**Program:** 3 (słodki) – kolor zarumienienia jasny/ciemny – **Waga:** 450g/680g/900g

Program dostosowany do przepisów zawierających w składzie soki owocowe, dodatkowy cukier lub słodkie składniki takie jak wiórki kokosowe, rodzynki, suszone owoce lub czekolada. W celu uniknięcia przypalenia temperatura pieczenia jest zredukowana a dodatkowy cykl wyrastania nadaje pieczywu lekkość i puszystość.

*Składniki:*

450g	680g	900g
3/4 szklanki mleko 1 ½ łyżka masła lub margaryny 1 jajo 1 łyżeczka soli 1 ½ łyżka miodu 2 łyżki cukru 2 szklanki mąki uniwersalnej lub chlebowej 1/2 łyżeczki drożdży	1 ¼ szklanki mleka 1 ½ łyżki masła lub margaryny 1 jajo 1 łyżeczka soli 1 ½ łyżki miodu 3 łyżki cukru 3 szklanki mąki uniwersalnej lub chlebowej 1 łyżeczka drożdży	1 ½ szklanki mleka 2 łyżki masła lub margaryny 2 jaja 1 łyżeczka soli 2 łyżki miodu 4 łyżki cukru 3 ½ szklanki mąki uniwersalnej lub chlebowej 1 ¼ łyżeczki drożdży

1. Odmierz precyzyjnie składniki i dodaj je do miski (w pierwszej kolejności ciekłe składniki).
2. Włóż miskę do urządzenia, zamknij pokrywę.
3. Wybierz żądany program.
4. Wybierz poziom zabrzozwienia.
5. Wybierz wielkość bochenka.
6. Wciśnij przycisk START/STOP.
7. Po zakończeniu procesu pieczenia przy użyciu rękawic kuchennych wyjmij chleb.
8. Pozwól pieczywu ostygnąć, przez około godzinę przed pokrojeniem.

## CIASTO

**Program:** 4 (Ciasto)

Program do przygotowywania ciasta

*Składniki:*

8 łyżek masła  
8 łyżek cukru  
5 jaj  
1 ½ szklanki mąki  
1 ½ łyżki soku z cytryny  
1 ½ łyżeczki proszku do pieczenia

*Wskazówka:* podczas mieszania zaleca się zeskrobanie składników z boków miski, po to by wszystkie dokładnie się ze sobą połączyły

1. Odmierz precyzyjnie składniki i dodaj je do miski (w pierwszej kolejności ciekłe składniki).
2. Włóż miskę do urządzenia, zamknij pokrywę.
3. Wybierz żądany program.





Fax +32 2 359 95 50

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.



4. Przyciśnij przycisk uruchamiający START/STOP.
5. Po zakończeniu procesu pieczenia przy użyciu rękawic kuchennych wyjmij chleb.
6. Pozwól pieczywu ostygnąć, przez około godzinę przed pokrojeniem.

#### CHLEB PEŁNOZIARNISTY

**Program:** 5 (pełne ziarna) – kolor zarumienienia jasny/ciemny – **Waga:** 450g/680g/900g

Program typowy dla przepisów ze znaczącym udziałem mąki pełnoziarnistej lub żytniej, owsa, czy otrębów.

Składniki:

450g	680g	900g
1 szklanka wody 1 łyżka masła lub margaryny 1 łyżeczka soli 1 łyżka cukru 1 szklanka mąki uniwersalnej lub chlebowej 1 szklanka mąki pełnoziarnistej 1 łyżeczka drożdży	1 ¼ szklanki wody 1 ½ łyżki masła lub margaryny 1 łyżeczka soli 1 łyżka cukru 1 1/3 szklanki mąki uniwersalnej lub chlebowej 1 1/3 szklanka mąki pełnoziarnistej 1 łyżeczka drożdży	1 1/3 szklanki wody 2 łyżki masła lub margaryny 1 łyżeczka soli 1 łyżka cukru 1 2/3 szklanki mąki uniwersalnej lub chlebowej 1 2/3 szklanka mąki pełnoziarnistej 1 ¼ łyżeczki drożdży

Uwaga: możesz dodać 1 ½ łyżki glutenu w celu poprawienia wagi i tekstury chleba.

1. Odmierz precyzyjnie składniki i dodaj je do miski (w pierwszej kolejności ciekłe składniki).
2. Włóż misę do urządzenia, zamknij pokrywę.
3. Wybierz żądany program.
4. Wybierz poziom zabrzozwienia.
5. Wybierz wielkość bohenka.
6. Wciśnij przycisk START/STOP.
7. Po zakończeniu procesu pieczenia przy użyciu rękawic kuchennych wyjmij chleb.
8. Pozwól pieczywu ostygnąć, przez około godzinę przed pokrojeniem.



Fax +32 2 359 95 50

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.



## KANAPKI

**Program: 6 – Waga:** 450g/680g/900g

Składniki:

450g	680g	900g
3/4 szklanki wody 1 łyżka masła lub margaryny 1 łyżeczka soli 3/4 łyżki cukru 2 szklanki mąki uniwerslanej lub chlebowej 1 łyżeczka szybko rosnących drożdży	1 szklanka wody 1 1/2 łyżki masła lub margaryny 1 1/2 teaspoon of salt 1 łyżka cukru 2 1/2 szklanki mąki uniwerslanej lub chlebowej 1 1/4 łyżeczki szybko rosnących drożdży	1 1/3 szklanki wody 2 łyżki masła lub margaryny 2 łyżeczki soli 1 1/2 łyżki cukru 3 1/4 szklanki mąki uniwerslanej lub chlebowej 1 1/2 łyżeczki szybko rosnących drożdży

1. Odmierz precyzyjnie składniki i dodaj je do miski (w pierwszej kolejności ciekłe składniki).
2. Włóż misę do urządzenia, zamknij pokrywę.
3. Wybierz żądany program.
4. Wybierz rozmiar pieczywa.
5. Przyciśnij przycisk uruchamiający START/STOP.
6. Po zakończeniu procesu pieczenia przy użyciu rękawic kuchennych wyjmij chleb.
7. Pozwól pieczywu ostygnąć, przez około godzinę przed pokrojeniem.

## WYRABIANIE CIASTA

**Program: 7**

Program pozwala na wyrabianie ciasta do przygotowywania pierogów, klusek, makaronów. Blacha do pieczenia nie powinna być rozgrzana, ponadto nie należy wybierać opcji koloru i wagi ciasta.

## DŻEM TRUSKAWKOWY

**Program: 8 (Jam)**

Program pozwala na przygotowanie dżemu w prosty i szybki sposób. Pokrój owoce na małe kawałeczki o wielkości max. 1 cm. Nie używaj zwykłego cukru lecz cukru żelującego.

**Po wciśnięciu przycisku START/STOP, urządzenie będzie się rozgrzewało (będzie ono gotowe do użycia po zakończeniu tego cyklu).**

Składniki:

900g świeżych truskawek pokrojonych na małe kawałeczki max. 1 cm.  
500g cukru żelującego  
1 łyżka soku z cytryny

1. Odmierz precyzyjnie składniki i dodaj je do miski.
2. Włóż blachę do urządzenia. Zamknij pokrywę.
3. Ustaw żądany program.



Fax +32 2 359 95 50

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.



4. Przyciśnij przycisk uruchamiający START/STOP.
5. Po zakończeniu pracy urządzenia przy użyciu rękawic kuchennych wyjmij misę.
6. Wlej dżem do czystych, wysterylizowanych słoików, zakręć dokładnie. Przechowuj w lodówce.

#### CHLEB JOGURTOWY

**Program:** 9 (Jogurt)

Program umożliwia przygotowanie chleba o smaku jogurtowym.

Składniki:

450g	680g	900g
1/3 szklanki wody 100g jogurtu 1 łyżka oleju 1/3 łyżeczka soli 1 1/2 łyżka cukru 2 szklanki maki uniwerslanej lub chlebowej 1 łyżeczka szybko rosnących lub suchych drożdży	2/3 szklanki wody 150g jogurtu 1 1/2 łyżki oleju 1/2 łyżeczki soli 2 łyżki cukru 2 1/4 szklanki maki uniwerslanej lub chlebowej 1 1/4 łyżeczki szybko rosnących lub suchych drożdży	1 szklanka wody 200g jogurtu 2 łyżki oleju 3/4 łyżeczki soli 2 1/2 łyżka cukru 3 1/2 szklanki maki uniwerslanej lub chlebowej 1 1/2 łyżeczki szybko rosnących lub suchych drożdży

1. Odmierz precyzyjnie składniki i dodaj je do miski (w pierwszej kolejności ciekłe składniki).
2. Włóż misę do urządzenia, zamknij pokrywę.
3. Wybierz program.
4. Wybierz poziom chrupkości – zarumienienia skórki.
5. Wybierz wielkość bochenka.
6. Przyciśnij przycisk uruchamiający START/STOP.
7. Wyjmij chleb po zakończeniu czasu pieczenia przy użyciu rękawic kuchennych.
8. Pozwól pieczywu ostygnąć pozostawiając je na kratce kuchennej przez około godzinę.

#### CIASTO NA PIZZĘ

**Program:** 10 (Ciasto)

Ustawienie pozwala na wyrobienie każdego typu ciasta bez jego pieczenia. Ciasto należy następnie uformować bądź w kształt pizzy, precelków, rogalików, bułeczek- które następnie należy piec w piekarniku lub na głębokim tłuszczu.

Składniki:

1 1/4 szklanki wody  
1/2 łyżeczki soli  
2 łyżki oliwy z oliwek  
2 1/2 szklanki mąki pszennej lub chlebowej  
1 1/2 łyżeczki szybko rosnących drożdży

1. Odmierz precyzyjnie składniki i dodaj je do miski (w pierwszej kolejności ciekłe składniki).
2. Włóż misę do urządzenia, zamknij pokrywę.



Fax +32 2 359 95 50

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.



3. Przyciśnij przycisk uruchamiający START/STOP.
4. Po zakończeniu cyklu wyjmij ciasto z misy.
5. Odstaw do wyrośnięcia na około 10 minut.
6. Na rozwałkowane ciasto wylej sos pomidorowy, rozłóż pozostałe.
7. Piecz w tradycyjnym piekarniku 15 minut w temperaturze 200°C.

#### **SZYBKI CHLEB**

**Programm:** 11 (Szybki) – **Kolor zarumienienia:** jasny/ciemny

Użyj ustawienia w celu szybkiego przygotowania chleba. Pieczywo będzie zbite i mniej wyrośnięte niż zwykle.

**Składniki:**

- 1 szklanka wody
- 2 łyżka masła lub margaryny
- 1 ½ łyżeczka soli
- 2 łyżeczka cukru
- 1 łyżka mleka w proszku
- 3 szklanki mąki pszennej
- 2 łyżeczki drożdży szybko rosnących

1. Odmierz precyzyjnie składniki i dodaj je do misy (w pierwszej kolejności ciekłe składniki).
2. Włóż misę do urządzenia, zamknij pokrywę.
3. Wybierz żądany program.
4. Wybierz poziom chrupkości – zarumienienia skórki.
5. Przyciśnij przycisk uruchamiający START/STOP.
6. Wyjmij chleb po zakończeniu czasu pieczenia przy użyciu rękawic kuchennych.
7. Pozwól pieczywu ostygnąć pozostawiając je na desce kuchennej przez około godzinę.

#### **PIECZENIE**


**Program:** 12 (Bake)

**Czas trwania:** 1:00

Program pozwala na pieczenie chleba przez czas 1 godziny, należy jednak pozostać bardzo czujnym podczas jego wyboru. Program wspomaga przy pojawieniu się przerwy w dostawie prądu podczas pieczenia. Patrz dział dot. problemów z dostawą prądu zatytułowany "PAMIĘĆ".

#### **OCHRONA ŚRODOWISKA NATURALNEGO**



Symbol  na tabliczce znamionowej urządzenia oznacza, że produktu nie wolno wyrzucać razem z innymi odpadami z gospodarstw domowych. Polskie prawo zabrania pod karą grzywny łączenia zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego wraz z innymi odpadami. Dbając o pozbycie się produktu w należyty sposób, można zapobiec potencjalnym negatywnym skutkom dla środowiska naturalnego i zdrowia ludzkiego, jakie mogłyby wynikać z niewłaściwego postępowania z odpadami powstałymi ze zużytego sprzętu elektrycznego. System zbierania zużytego sprzętu jest zgodny z obowiązującymi na terenie Rzeczypospolitej Polskiej normami prawnymi, (Ustawa z dnia 29 lipca 2005, Dziennik Ustaw Nr 180 poz.1494 i 1495) obowiązki wynikające z ustawy przejęta w imieniu przedsiębiorcy Organizacja Odzysku.

# Venga

Fax +32 2 359 95 50

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.



Gospodarstwo domowe pełni istotną rolę w przyczynianiu się do ponownego użycia i odzysku, w tym recyklingu, zużytego sprzętu elektrycznego. Przestrzeganie zasad selektywnej zbiórki sprzętu ma zapewnić właściwy poziom ochrony zdrowia ludzkiego i środowiska naturalnego.

Waga netto urządzenia – 3.7 kg



Fax +32 2 359 95 50

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.




## RO INSTRUCTIUNI DE OPERARE

### MASURI DE SIGURANTA

Va rugam cititi cu atentie aceste instructiuni inainte de a folosi aparatul si intotdeauna urmati instructiunile de siguranta si operare.

**Important:** persoanele (inclusiv copiii) care nu sunt capabile sa foloseasca produsul in siguranta, datorita capacitatii lor fizice, senzoriale sau mentale, sau datorita lipsei de experienta sau cunostere, nu trebuie niciodata sa foloseasca produsul decat daca sunt supravegheati de o persoana responsabila cu siguranta lor sau daca ei anterior au primit instructiuni privind folosirea aparatului.

Supravegherea indeaproape este necesara pentru a impiedica copiii sa foloseasca aparatul ca pe o jucarie.

- Va rugam cititi cu atentie instructiunile de folosire inainte de a pune in functiune aparatul.
- Verificati daca puterea surselor de alimentare (voltajul) corespunde celei inscrise pe aparat.
- Nu lasati niciodata aparatul nesupravegheat cand este in functiune. Tineti la distanta copii sau persoanele necalificate pentru a-l utiliza.
- Periodic verificati daca aparatul a fost avariat. Nu folositi niciodata aparatul daca prezinta semne de avarie. Toate reparatiile trebuiesc efectuate de un electrician calificat si competent (\*).
- Folositi acest aparat numai in scopuri domestice si conform instructiunilor din acest manual.
- Nu scufundati niciodata aparatul in apa sau alt lichid pentru nici un motiv. Nu il puneti in masina de spalat vase.
- Mare atentie dupa ce folositi aparatul, caci este foarte fierbinte. Lasati-l sa se raceasca complet inainte sa il curatati sau sa il depozitati.
- A nu se folosi niciodata langa suprafete fierbinti.
- Inainte de a curata sau depozita aparatul, deconectati de la sursa de curent.
- Nu folositi niciodata aparatul afara si depozitati-l intr-un mediu uscat.
- Nu folositi accesorii care nu sunt recomandate de producator, pentru ca ar putea reprezenta un risc pentru utilizator si exista riscul de a avaria aparatul.
- Nu trageți aparatul de fir pentru a-l muta. Asigurati-va ca firul nu poate fi blocat in nici un fel. Nu rulati firul in jurul aparatului si nu il indoiti.
- Asezati aparatul pe o suprafata plana sau pe o masa pentru a preveni caderea acestuia.
- Asigurati-va ca firul nu va intra in contact cu partile fierbinti ale aparatului. Nu atingeti niciodata partile fierbinti ale aparatului pentru a evita ranirea.
- Asigurati-va ca aparatul nu intra in contact cu materiale inflamabile, cum ar fi perdele, tesaturi atunci cand este in functiune pentru a evita incendiile.
- Temperatura suprafetelor accesibile poate fi foarte ridicata atunci cand aparatul este in functiune. Nu atingeti niciodata acele suprafete in timpul functionarii. Folositi manusi de bucatarie pentru a manevra vasul pentru coacere dupa procesul de coacere pentru a evita ranirea. Daca simbolul  apare pe o anumita suprafata, trebuie sa fiti atent in cazul manevrarii produsului. Acest simbol inseamna ATENTIE, aceasta suprafata se poate incalzi foarte tare in momentul folosirii.
- Atentie sa nu zgariati invelisul special al bolului pentru coacere si al lamei pentru framantat, deoarece aceasta ar putea afecta proprietatea acestora de a nu permite aluatului sa se lipeasca.
- Nu depasiti niciodata cantitatile de faina si drojdie care sunt recomandate in retetele din acest manual. Altfel, aluatul ar putea depasi capacitatea vasului.
- Nu acoperiti niciodata aparatul (de ex. cu panza) deoarece ar putea impiedica evacuarea aburului.



Fax +32 2 359 95 50

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.



- ❑ Nu plasati obiecte in bolul pentru coacere, deoarece ar putea cauza socuri electrice sau pot dauna invelisului ce impiedica lipirea aluatului.

(\*) Electrician competent si calificat: departamentul de vanzari al producatorului sau importatorului sau orice alta persoana care este calificata, aprobata si competenta sa efectueze acest gen de reparatii astfel incat sa evite orice pericol. In orice caz ar trebui sa returnati aparatul electricianului.

#### **INSTRUCTIUNI PENTRU FIRUL SCURT**

Aparatul este prevazut cu un fir de alimentare relativ scurt pentru a reduce riscul ca cineva sa se incurce in el sau sa se impiedice de un fir mai lung. Se pot folosi prelungitoare daca se circula cu atentie atunci cand sunt folosite.

- Puterea electrica a prelungitorului ar trebui sa fie cel putin egala cu cea a aparatului. Daca prelungitorul are o putere prea mica, se poate supraincalzi si poate lua foc.
- Firul mai lung ar trebui aranjat astfel incat sa nu atarne de pe masa de unde poate fi tras de copii sau se poate intampla ca cineva sa se impiedice.

#### **INAINTE DE PRIMA OPERATIE**

Despachetati aparatul si inlaturati tot ambalajul. Curatati capacul, accesoriile si bolul pentru coacere cu o bucata de material moale si umeda si uscati cu atentie aceste parti. Calitatea painii poate depinde de o multitudine de factori. Astfel, este foarte important sa cunoasteti toate ingredientele si felul in care interactioneaza. Aceasta va va permite sa obtineti rezultate satisfacatoare.

#### **Temperatura**

Toate ingredientele pe care le puneti trebuie sa fie la temperatura camerei. Camera in care folositi aparatul ar trebui sa aiba o temperatura de 15-34 de grade C, si ideal intre 20-23°C.

#### **Masurarea ingredientelor**

- Aparatul dumneavoastra este echipat cu o lingura gradata combinat. Masurati ingredientele numai cu aceasta lingura. Instructiunile acestui manual sunt bazate pe masura acestui accesoriu.
- Cand se face referinta la "cana" in acest material, se face referinta de fapt la o cana masura (250ml).
- Pe lingura gradata combinat, veti vedea urmatoarele semne:

Tbs = Lingura de masa = 15ml

Tsp = Lingurita de ceai = 5ml

- Pentru a masura ingrediente lichide, umpleti cana masura si asezati-o pe o suprafata plana. Nivelul lichidului trebuie sa fie aliniat cu semnul masuratorii. O masurare aproximativa nu este suficienta si poate avea o influenta rea asupra echilibrului retetei.
- Pentru a masura faina puneti-o cu lingura in cana masura si dupa ce ati umplut cana, nivelati cu o ustensila care are marginea dreapta. A bate sau agita cana va duce la tasarea fainei si in final veti obtine o cantitate mai mare decat necesar. Cantitatea in plus ar putea afecta echilibrul retetei. Nu cerneti faina. Pentru a masura cantitati mici folositi lingura gradata si asigurati-va ca este nivelata si nu cu varf. Pentru anumite ingrediente, cum ar fi stafide sau fulgi de ciocolata, va sfatuim sa folositi un cantar de bucatarie.



Fax +32 2 359 95 50

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.



### Situatie geografica

La o altitudine mai mare de 1000 metri faina tinde sa fie mai uscata si absoarbe mai putin lichid. Mai mult lichid sau mai putina faina ar putea stabili echilibrul.

Aluatul creste mai mult la altitudini mari. Fie zaharul, drojdia sau lichidul ar trebui usor ajustate pentru a impiedica aluatul sa creasca prea mult. Vezi tabelul de mai jos pentru indrumari.

ALTITUDINE			
Adjustare	1000m	1500m	3000m
Reduceti drojdia: Pt fiecare lingurita de ceai in reteta scadeti cu:	1/8 lingurita	1/8 - 1/4 lingurita	+ 1/4 lingurita
Reduceti zaharul: Pt fiecare lingurita de ceai in reteta scadeti cu:	0-1 lingurita	0-2 lingurita	1-2 lingurita
Crestarti cant de lichid: Pt fiecare cana din reteta, adaugati:	1-2 lingura	2-4 lingura	3-4 lingura

### Ingrediente

Unul din cei mai importanti factori implicati in producerea painii este calitatea si prospetimea ingredientelor. Mai mult este absolut necesar sa respectati cantitatea din reteta intocmai.

### Faina buna la toate

Faina buna la toate este un amestec din faina de grau rafinata fina si dura potrivita pentru a face paine si prajituri. Desi acest tip de faina poate duce la rezultate acceptabile folosind aparatul, va recomandam sa folositi faina pentru paine.

### Faina pentru paine

Faina pentru paine este o faina cu gluten/proteine care a fost tratata cu aditivi care ofera aluatului o mai mare toleranta in timpul framantarii. Faina pentru paine are de obicei o concentratie mai mare de gluten decat faina buna la toate, totusi, aceasta poate varia in functie de diferitele practici de macinare. Este recomandat sa folositi faina pentru paine cu acest aparat, dar si faina buna la toate va da rezultate acceptabile.

### Faina integrala

Faina integrala este macinata din intregul bob de grau, care contine si tarata si germenul ceea ce o face mai grea si mai bogata in nutrienti in comparatie cu faina buna la toate. Painea din aceasta faina este de obicei mai mica si mai grea decat painea alba. Pentru a depasi acest aspect, faina integrala este de obicei amestecata cu faina buna la toate, faina pentru paine sau gluten pentru a obtine o paine mai inalta si cu o textura mai usoara.

### Faina de secara

Faina de secara este o faina cu fibre similara celei integrale. Trebuie intotdeauna amestecata cu o cantitate mare de faina buna la toate, faina pentru paine sau gluten, deoarece nu contine suficient gluten pentru a rezulta o structura inalta si neteda a painii.

### Gluten

Glutenul este proteina din faina care face aluatul elastic. Poate fi gasit de obicei in majoritatea magazinelor naturiste si e folosit cateodata in proportii foarte mici in cazul fainilor cu mult sau putin gluten cum ar fi faina integrala pentru a creste volumul si a usura textura.





Fax +32 2 359 95 50

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.



#### **Faina pentru prajituri**

Faina pentru prajituri este o faina cu putin gluten/proteine si este special facuta pentru a fi folosita in retetele de prajituri. Nu este recomandata pentru retetele de paine.

#### **Faina care creste singura**

Fainile care cresc singure contin ingrediente pentru crestere care nu sunt necesare si care vor interfera cu coacerea painii sau prajiturilor. Nu este recomandata pentru aparatul de fata.

#### **Taratele**

Taratele (neprocesate) si germenii de grau sunt partile exterioare aspre ale graului sau secarei separate de faina. Sunt deseori adaugate in cantitati mici pentru a imbunatati nutritiv painea sau a adauga aroma. De asemenea sunt folosite pentru a intensifica textura painii.

#### **Faina de porumb si de ovaz**

Fainile de porumb si ovaz se obtin din parte aspra din partea de jos alba sau galbena a porumbului si din ovazul cosit. Sunt folosite mai ales pentru a imbogati aroma si textura painii.

#### **Faina grunjoasa**

Faina grunjoasa are o textura foarte aspra. Se face din boabe de grau taiate in fragmente unghiulare. Confera painii din faina integrala un gust de nuca si textura grunjoasa.

#### **Amestecul de 7 cereale**

Amestecul de 7 cereale este un amestec de faina grunjoasa, ovaz, tarate, secara, faina de porumb, seminte de in si mei.

#### **Drojdia**

Drojdia, printr-un proces de fermentatie produce un gaz (dioxid de carbon) care este necesar pentru ca painea sa creasca. Drojdia trebuie sa se poata hrani cu zahar si faina pentru a produce acest gaz. Drojdia activa uscata din granule este folosita in toate retetele care cer drojdie. Exista 4 tipuri de baza de drojdie disponibile: proaspata, uscata, care creste rapid si pentru masina de paine. Este recomandat sa folositi drojdie uscata traditionala, totusi puteti folosi si drojdie care creste rapid dar in cantitati mai mici. Drojdia proaspata sau concentrata pentru prajituri nu este recomandata pentru ca nu va avea rezultate.

Drojdia trebuie tinuta intotdeauna in frigider pentru a se mentine proaspata. Prea multa caldura o va strica. Asigurati-va ca dupa folosire, drojdia sa fie acoperita si pusa la frigider cat mai repede pentru a o putea folosi in viitor. Urmatorul test poate fi facut pentru a determina daca drojdia este veche si inactiva:

- Puneti ½ cana de apa calduta intr-un bol mic sau o cana.
- Amestecati 1 lingurita de zahar in apa si apoi presarati 2 lingurite de drojdie pe deasupra.
- Puneti cana intr-o zona calda si lasati 10 minute fara a o misca.
- Amestecul ar trebui sa faca spuma si sa degaje o aroma puternica de drojdie. Daca nu se intampla astfel, ar trebui sa cumparati drojdie proaspata.

#### **Zaharul**

Zaharul este important pentru culoarea si aroma painii. De asemenea hraneste drojdia si sustine procesul de fermentatie. Retetele in care se foloseste zahar cer zahar granulat. Nu inlocuiti cu zahar pudra sau brun decat daca vi se indica astfel. Indulcitorii artificiali nu pot fi folositi ca un substitut pentru zahar caci drojdia nu va relationa cum trebuie cu ei.

#### **Sarea**

Sarea este necesara pentru a echilibra aroma painii si prajiturilor, cat si culoarea crustei din timpul coacerii. Din motive de dieta, poate fi eliminata de tot, totusi e posibil ca painea sa creasca mai mult decat normal.



Fax +32 2 359 95 50

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.



#### **Lichide/lapte**

Lichide precum lapte sau o combinatie de lapte praf si apa pot fi folosite cand se face paine. Laptele va imbunatati aroma, va conferi o textura catifelata si va inmuia crusta, in timp ce apa va inaspri crusta. Folositi numai lapte praf atunci cand planificati pomirea cu decalaj. Unele retete au nevoie de suc (portocale, mere) pentru a imbunatati aroma.

#### **Ouale**

Ouale adauga o textura catifelata aluatului. Folositi numai oua mari pentru aceste retete.

#### **Untul uleiu si margarina**

Untul uleiu si margarina imbunatatesc textura painii cu drojdie. Totusi painea facuta cu unt ramane proaspata mai mult timp. Daca untul sau margarina sunt folosite direct din frigider, ar trebui sa fie taiate in bucati mici pentru a fi mai usor amestecate in timpul ciclului de framantare.

#### **Praful de copt**

Praful de copt este un agent afanator folosit pentru painea si prajiturile rapide. Acest gen de agent nu are nevoie de timp de crestere deoarece reactia chimica are loc in timpul procesului de coacere.

#### **Bicarbonatul de sodiu**

Bicarbonatul de sodiu este un alt agent afanator care nu trebuie confundat sau substituit cu praful de copt. Nici acesta nu are nevoie de timp de crestere.

#### **Glazuri speciale pentru painea cu drojdie**

##### **Selectati una din urmatoarele glazuri pentru a imbunatati painea:**

**Glazura de oua:** Bateti un ou mare impreuna cu o lingura de apa si aplicati-l din belsug. Aplicati-l numai aluatului inainte de a-l coace in cuptorul obisnuit.

**Crusta de unt topit:** Aplicati unt topit peste painea abia coapta pentru o crusta moale.

**Glazura de lapte:** Pentru o crusta mai moale si mai lucioasa aplicati pe painea abia coapta lapte sau frisca.

**Glazura dulce:** Amestecati o cana de zahar cernut cu 1 sau 2 lingurite de lapte pentru a obtine o glazura consistenta. Presarati pe painea dulce.

##### **Mac/susan/seminte de chimen/faina de porumb/faina de ovaz:**

Presarati la alegere peste painea abia glazurata.

#### **CUM FOLOSITI APARATUL DE FACUT PAINE**

##### **PANOUL DE COMANDA**

##### **Fereastra de afisaj:**

Afiseaza numarul programului.

Afiseaza o numaratoare din minut in minut pentru timpul de coacere.

Afiseaza o eroare (codurile de avertizare sunt "LLL" si "H:HH").



Fax +32 2 359 95 50

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.



Permite setarea cronometrului pentru decalajul procesului de coacere. Săgețile permit setarea timpului în plus sau în minus în unități de câte zece minute. Pentru a mari sau micșora timpul rapid, apăsați și mențineți apăsată săgețile.

#### **Tasta MENU (1-6/7-12):**

Apăsați pentru a selecta un program (de la 1 la 12). De fiecare dată când apăsați această tastă, afișajul trece la următorul program.

#### **Tasta START/STOP (0/1):**

Permite începerea unui program. Apăsați și mențineți până auziți un bip pentru a opri operația sau a anula o setare de timp. (Nota: nu este necesar să apăsați tasta stop atunci când deschideți capacul să verificați progresul pâinii.)

#### **Tasta crusta:**

Apăsați această tastă pentru a selecta culoarea crustei între deschisă și închisă (anumite programe nu permit această alegere). De fiecare dată când apăsați această tastă, săgeata de pe afișaj va trece la următoarea culoare a crustei.

#### **Tasta pentru greutate (450g/680g/900g):**

Permite să alegeți mărimea pâinii (anumite programe nu permit această alegere). De fiecare dată când apăsați această tastă, săgeata de pe afișaj va trece la următoarea greutate.

#### **SEMNALE SONORE (BIPURI)**

Aparatul emite câteva bipuri:

- 1 beep lung: Aparatul este pornit.
- 1 beep scurt: O tastă pentru un program valid este apăsată.
- 10 bipuri consecutive: Funcția "adaugare ingrediente" este activată.
- 12 bipuri scurte: Programul s-a terminat.

#### **FOLOSIREA**

1. Deschideți capacul și îndepărtați tigaia pentru copt tragând de manerul acesteia. Este important să îndepărtați tigaia din unitate. Nu adăugați ingrediente în tigaie cât timp este în unitate pentru a evita riscul de a varsa ingrediente în carcasa interioară. Plasati aparatul pe o suprafață plană, stabilă și sigură.
2. Atașați lama pentru framantat pe axul aflat în interiorul tigaiei de copt prin alinierea părții plate a lamei cu partea plată a axului. Impingeți ferm lama în ax. Important: Fiti siguri că ati fixat ferm lama pentru framantat, căci altfel această s-ar putea detașa în timpul operațiilor. Această ar putea afecta framantatul sau amestecarea. Fiti siguri că axul este curățat de orice particule pentru a asigura că lama pentru framantat se va așeza integral în locul ei. Este recomandat să umpleți gaura lamelei de framantat cu margarina rezistentă la căldură pentru a preveni ca aluatul să se lipească de lamelă.
3. Selectați o rețetă din secțiunea "Retete" de mai jos. Când urmați rețeta:
  - Masurați ingredientele cu grijă și atenție. Vezi secțiunea "Masurarea ingredientelor".
  - Intotdeauna adăugați ingredientele în ordinea în care sunt indicate.



Fax +32 2 359 95 50

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.



- Drojdia este adaugata intoteauna ultima. **Asigurati-va ca drojdia nu atinge ingredientele lichide.**
4. Reasezati tigaia pentru copt in unitate. Pentru a face astfel, introduceti-o pana cand este inculata pe fundul cavitatii.
  5. Inchideti capacul si conectati firul la sursa de curent. Se va auzi un bip si pe fereastra de afisaj vor aparea "2:50". Programul 1 va aparea ca setat de la inceput.
  6. Selectati programul potrivit pentru reteta dumneavoastra apasand pe butonul MENU din panoul de comanda. De fiecare data cand MENU este apasat, numarul de pe fereastra de afisaj va trece la urmatoarea setare. Asigurati-va ca apasati butonul pana auziti un bip.
  7. Selectati setarea potrivita pentru marimea painii apasand butonul pentru greutate. De fiecare data cand butonul va fi apasat, afisajul va trece de la o greutate la alta cyclic.
  8. Selectati culoarea potrivita pentru crusta apasand butonul pentru crusta. De fiecare data cand apasati aceasta tasta, sageata trece de la "deschisa" la "inchisa".
  9. Apasati tasta START/STOP si tineti apasat pentru 3 secunde. Timpul de coacere in ore si minute va aparea pe afisajul LCD si lumina din spatele displayului va palpai. De exemplu, daca alegeti o reteta folosind programul standard de paine pentru crusta moale si 680 grame, afisajul va arata "2:55". Va numara descrescator timpul ramas in unitati de un minut pana cand painea va fi gata. Cand folositi programele "Basic" ("Standard"), "French" (Francez), "Sweet" (dulce), "Wholewheat" (faina integrala) si "Sandwich", se vor auzi 10 bipuri in timpul ciclului pentru a va indica ca puteti adauga ingrediente. Deschideti capacul si adaugati ingredientele dorite. Fiti atenti cand deschideti capacul deoarece sOar putea sa se ridice aburi.  
Nota: Odata ce ati apasat butonul START/STOP este imposibil sa modificati setarile celorlalte taste.
  10. Cand programul este complet se vor auzi 12 bipuri. Pentru a nu dauna suprafetei aparatului pentru paine, nu puneti nici un obiect sau tigaia pentru coacere fierbinte deasupra unitatii. Daca nu doriti sa folositi functia de mentinere a caldurii, opriti aparatul apasand butonul START/STOP pentru 3 secunde. Se va auzi un bip lung si afisajul va reveni la setarea initiala.
  11. Daca nu apasati butonul START/STOP si lasati painea inafara, functia de mentinere a caldurii se va declansa automat cand se va termina procesul de coacere. Aparatul de preparat paine va mentine painea calda pentru maxim 60 de minute. Dupa o ora afisajul va reveni la setarile initiale. Puteti detasa tigaia de coacere oricand in timpul ciclului de mentinere a temperaturii. Pentru a opri functia de mentinere a temperaturii inainte de terminarea celor 60 de minute, apasati pur si simplu tasta START/STOP si mentineti pentru 3 secunde. Deconectati de la sursa de curent cand ati terminat. Atentie: cand folositi programul 7 (WHISK), 8 (JAM) si 10 (DOUGH=aluat), functia de mentinere a temperaturii nu este activat. Pentru programul 10 acesta este pentru ca daca lasati aluatul finit prea mult in unitate va creste prea mult si va da rezultate nesatisfacatoare. Pentru rezultatele cele mai bune, scoateti aluatul la finalul ciclului si urmati indicatiile retetei pentru a il modela, a-l lasa sa creasca si a-l coace.
  12. Acest aparat pentru paine are o fereastra prin care se poate urmari progresul painii cand este amestecata, framantata si coapta. Ocazional pe fereastra poate aparea condens. Puteti ridica capacul pentru a va uita inafara in timpul amestecatului si framantatului dar **NU DESCHIDETI CAPACUL IN TIMPUL CICLULUI DE COACERE** (aproximativ in ultima ora) caci poate face ca painea sa nu mai creasca sau sa dea inapoi.
  13. Pentru a scoate painea din tigaia de copt folositi sustinatoare sau manusi si ridicati-o de maner. Intoarceti tigaia cu susul in jos si scuturati painea pe un support. Forma de copt are un invelis care previne lipirea astfel ca painea sa alunece usor. Nu folositi ustensile din metal pentru a scoate painea deoarece acestea ar putea zgaria invelisul impotriva lipirii. Daca este nevoie folositi o spatula plata de cauciuc sau plastic pe margini pentru a detasa painea. Daca lama pentru framantat ramane lipita de paine, folositi carlgul prevazut sau un capat al unei linguri de plastic sau alta ustensile din material non-metalic



Fax +32 2 359 95 50

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.






pentru a o indeparta. Nu folositi cutite sau orice alt obiect ascutit din metal deoarece va zgaria invelisul anti-lipire de pe lama. Intotdeauna verificati unde este lama pentru framantat cand ridicati painea coapta. Daca ramane lipite de paine o puteti avaria accidental cand veti felia painea.

14. Lasati painea sa se raceasca pe un support pentru cel putin 60 de minute inainte de a o felia, pentru a permite aburului sa se evapore. Folositi un cutit zimtat sau unul electric.

#### FOLOSIREA CRONOMETRULUI PENTRU DECALAREA OPERATIILOR

Folositi cronometrul cand doriti sa intarziati finalizarea painii. Aceasta trasatura va permite sa intarziati timpul de coacere cu pana la 13 ore. De exemplu, puteti seta cronometrul la 7 pm si sa aveti paine proaspata la 8 am dimineata urmatoare.

Pentru a seta cronometrul urmati instructiunile de mai jos:

- Nota: Nu folositi cronometrul si functia de decalaj pentru retete care au in alcatuire ingrediente perisabile cum ar fi oua, lapte proaspata, frisca sau branza.
- Pentru a seta timerul determinati momentul in care doriti sa fie gata painea si numarati cate ore sunt pana atunci. De ex., daca este 8 pm cand puneti toate ingredientele in tava pentru copt si doriti sa va treziti in zroma de paine proaspata la 8 am dimineata urmatoare, aveti nevoie de 12 ore pana painea va fi gata. Odata ce ati ales setarile potrivite pentru reteta, pur si simplu setati timerul pentru numarul total de ore – in acest caz, 12 ore.
- Apasati tasta  de pe panoul de comanda si "2:50" – timpul pentru aceasta setare – va aparea automat in fereastra de afisaj. Continuati sa apasati  pana cand afisajul va indica 12:00. Nu trebuie sa calculati matematic diferenta dintre timpul setat initial (2:50) si totalul orelor pe care le doriti (12:00). Aparatul de paine se va ajusta automat pentru a include timpul setat. Pur si simplu setati timerul pentru timpul total (12:00). Daca treceti de 12, apasati tasta  ca sa va intoarceți. Puteti apasa si mentine oricare dintre cele 2 sageti pentru a avansa rapid timpul din afisaj.
- Odata ce ati setat timpul, apasati START/STOP. Numaratoarea inverse va incepe. Se va numara in unitati de un minut. Cand afisajul va ajunge la "0:00", painea este gata si se vor auzi 12 bipuri.
- Daca faceti o greseala in timpul setarii timerului, apasati si mentineti tasta START/STOP pana cand se vor auzi bipuri. Astfel afisajul se va sterge si veti putea seta din nou timerul.



Fax +32 2 359 95 50

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.



#### PROBLEME POSIBILE SI SOLUTII

Problema	Solutie
Iese fum din ventilatoarele in timpul procesului de coacere.	Poate exista ulei pe unul din elementele care se incalzesc. Deconectati de la sursa de curent, scoateti tava pentru copt si curatati elementul cu o bucata de material uscata. Atentie sa nu va ardeti.
Faina varsata in carcasa interioara.	Deconectati de la sursa de curent si lasati sa se raceasca, stergeti carcasa interioara cu o bucata de material curate. Atentie atunci cand stergeti pe langa elementele care se incalzesc.
Coaja de jos este prea groasa.	Se poate intampla doar daca lasati painea prea mult timp in tava pentru copt. Incercati sa scoateti painea mai devreme.
Painea nu s-a copt cum trebuie.	Asigurati-va ca lama pentru framantat este asezata cum trebuie pe ax. Evitati sa deschideti aparatul de prea multe ori in timpul programului.
Puteti auzi motorul dar aluatul nu este amestecat.	Verificati daca vasul pentru copt este asezat potrivit si daca lama a fost instalata cum trebuie.
[HOT] apare in fereastra de afisaj.	Daca afisajul arata "HOT" dupa ce ati apasat START/STOP, inseamna ca temperatura in interior este prea ridicata. Programul trebuie oprit. Deschideti capacul si lasati sa se raceasca pentru 10-20 de minute.
[H:HH] sau [LLL] apare in fereastra de afisaj.	Daca afisajul arata "H:HH" sau "LLL" dupa ce programul a inceput, inseamna ca temperatura in interior este prea ridicata. Programul trebuie oprit. Deschideti capacul si lasati sa se raceasca pentru 10-20 de minute.

**Daca rezultatul nu este satisfacator, va rugam verificati urmatoarele puncte:**

**Atentie: Incercati o solutie odata pentru o bucata.**

#### A) Probleme de masurare

##### Painea creste si apoi da inpoi

- Scadeti cantitatea de apa/lapte cu 2 linguri.
- Cresteti cantitatea de sare cu ¼ lingurite.
- Scadeti cantitatea de drojdie cu ¼ lingurite.

##### Painea creste prea mult

- Scadeti cantitatea de faina cu 2 linguri.
- Scadeti cantitatea de apa/lapte cu 2 linguri.
- Cresteti cantitatea de sare cu ¼ lingurite.
- Scadeti cantitatea de zahar/miere cu 1 lingurita.
- Scadeti cantitatea de drojdie cu ¼ lingurite.

##### Painea nu creste destul

- Cresteti cantitatea de apa/lapte cu 2 linguri.
- Scadeti cantitatea de sare cu ¼ lingurite.
- Cresteti cantitatea de zahar/miere cu 1 lingurita.
- Cresteti cantitatea de drojdie cu ¼ lingurite.

##### Crusta este prea inchisa la culoare

- Scadeti cantitatea de zahar/miere cu 1 lingurita.

##### Paine coapta partial

- Scadeti cantitatea de apa/lapte cu 2 linguri.



Fax +32 2 359 95 50

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.



#### **Partea de sus a painii nu este neteda**

- Scadeti cantitatea de faina cu 2 linguri.
- Cresteti cantitatea de apa/lapte cu 2 linguri.

#### **Textura este grea sau densa**

- Scadeti cantitatea de faina cu 2 linguri.
- Cresteti cantitatea de zahar cu 1 lingurita.
- Cresteti cantitatea de drojdie cu ¼ lingurite.

#### **B) Probleme cu ingredientele**

Daca rezultatele slabe nu sunt cauzate de problemele de masurare, se poate ca ingredientele sa fie de vina:

##### **Painea creste si apoi da inapoi**

- Faina este prea fina.

##### **Painea creste prea mult**

- Ati folosit un tip gresit de drojdie.
- Ati uitat sa adugati sare.

##### **Paine nu creste destul**

- Faina este prea veche.
- Faina nu contine suficient gluten.
- Faina este prea fina.
- Ati folosit un tip gresit de drojdie.
- Ati pus prea multa sare.

##### **Paine plata, crescuta foarte putin sau deloc**

- Lichidul este prea cald/rece.
- Faina este prea veche.
- Faina nu contine suficient gluten.
- Faina este prea fina.
- Ati uitat drojdia.
- Drojdia este prea veche.
- Ati folosit un tip gresit de drojdie.
- Ati pus prea multa sare.
- Ati uitat sa adugati sare.

##### **Daca ingredientele sunt numai partial amestecate**

- Faina este prea fina.

##### **Daca textura este grea sau densa**

- Ati folosit un tip gresit de drojdie.

#### **CURATAREA**

Detasati cablul de alimentare cu energie si lasati aparatul sa se raceasca inainte de a-l curata.

##### **1. Tava de copt**

Scoateti tava de copt din aparat asa cum s-a explicat in manual inainte sa o curatati. Curatati interiorul si exteriorul cu o bucata de material umeda. Daca este nevoie folositi apa cu detergent pentru a curata interiorul. Nu folositi niciodata obiecte abrazive sau care zgariu, deoarece pot afecta invelisul anti-lipireal tavii. Nu va fi acceptata nici o plangere daca invelisul este zgariat sau avariat. Dupa o perioada de timp, infatisarea invelisului anti-lipire se poate schimba datorita aburului si umiditatii. Este normal si nu afecteaza trasaturile si calitatea invelisului.

##### **2. Lama pentru framantat**

Curatati lama cu o bucata umeda de material. Daca este dificil sa o detasati, turnati niste apa fierbinte in tava de copt si asteptati cateva minute. Apa calda va dizolva substanta.



Fax +32 2 359 95 50

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.



Daca gaura lamei este infundata, curatati cu o scobitoare, asigurandu-va ca nu zgariati lama.

3. Capacul cu vizor  
Curatati cu o bucata umeda de material. Nu scufundati niciodata in apa sau alt lichid.
4. Carcasa interioara  
Daca este necesar puteti curate de asemenea si carcasa interioara. Folositi si acolo o bucata umeda de material. Asigurati-va ca s-a racit inainte de a o curate. Asigurati-va ca este uscata in totalitate inainte sa porniti aparatul.
5. Carcasa exterioara  
Curatati cu o bucata umeda de material. Nu scufundati niciodata aparatul in apa sau alt lichid.

#### DESCRIEREA PROGRAMELOR SI SUGESTII DE RETETE

##### MEMORIA

Daca are loc o pana de curent in timpul functionarii aparatului, procesul va fi continuat automat fara a apasa tasta START/STOP daca pana se remediaza in 20 minute. Daca pana dureaza mai mult de 20 minute memoria nu poate fi pastrata si aparatul trebuie repornit. Daca ciclul programului nu a depasit faza de framantare, doar reporniti programul. Daca programul a trecut de faza de framantare, dar nu a ajuns la inceputul fazei de coacere, folositi programul de coacere "BAKE" care va incepe procesul de coacere. Totusi, daca programul era in mijlocul procesului de coacere, este de dorit sa inlocuiti aluatul si sa incepeti din nou deoarece programul de coacere ar putea fi prea lung si ar putea arde aluatul.

##### PAINEA STANDARD ALBA

**Program:** 1 (Basic) – **Culoarea crustei:** deschisa/inchisa – **Greutate:** 450g/680g/900g

Aceasta setare se foloseste pentru paini care folosesc faina alba; desi anumite retete pot include si cantitati mici de faina integrala. Painea va fi mai densa decat cea frantuzeasca sau painea dulce.

Ingrediente:

450g	680g	900g
2/3 cana cu apa	1 cana cu apa	1 1/3 cana cu apa
1 lingura cu unt/margarina	1 1/2 lingura cu unt/margarina	2 lingura cu unt/margarina
1 lingura ulei vegetal	1 1/2 lingura ulei vegetal	2 linguri ulei vegetal
1/3 lingurita de sare	1 1/2 lingurita de sare	1 lingurita de sare
1 1/2 lingura de lapte praf	2 linguri de lapte praf	3 linguri de lapte praf
2 linguri de zahar	2 1/2 linguri de zahar	3 linguri de zahar
2 cani de faina buna la toate sau pentru paine	2 1/4 cani de faina buna la toate sau pentru paine	3 1/2 boluri de masura de faina buna la toate sau pentru paine
1 1/4 lingurite de drojdie cu crestere rapida	1 1/4 lingurite de drojdie cu crestere rapida	1 1/2 lingurite de drojdie cu crestere rapida

1. Masurati ingredientele cu acuratete si adaugati in tava pentru copt in ordinea precizata in lista de mai sus (ingredientele lichide primele).
2. Puneti tava in aparat. Inchideti capacul.
3. Selectati programul dorit.
4. Selectati culoarea dorita a crustei.
5. Selectati marimea painii.
6. Apasati tasta START/STOP.
7. Folosind manusi de bucatarie, scoateti painea dup ce s-a scurs timpul pentru coacere.
8. Lasati sa se raceasca pe un support cel putin o ora inainte sa o feliati.





Fax +32 2 359 95 50

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.

### PAINE FRANTUZEASCA

**Program:** 2 (French) – **Culoarea crustei:** deschisa/inchisa – **Greutate:** 450g/680g/900g

Traditional, painea frantuzeasca are crusta crocanta si textura ininterior este mai usoara decat la majoritatea painilor.

Ingrediente:

450g	680g	900g
1 cana cu apa 2 linguri de ulei 1 lingurite de sare 2 linguri de zahar 2 cani de faina pt toate sau pt paine 1 lingurite cu drojdie cu crestere rapida	1 1/4 cana cu apa 2 linguri de ulei 1 1/2 lingurite de sare 2 linguri de zahar 2 1/2 cani de faina pt toate sau pt paine 1 1/4 lingurite cu drojdie cu crestere rapida	1 1/2 cana cu apa 2 linguri de ulei 2 lingurite de sare 2 1/2 linguri de zahar 3 1/2 cani cu faina pt toate sau pt paine 1 1/2 lingurite cu drojdie cu crestere rapida

1. Masurati ingredientele cu acuratete si adaugati in tava pentru copt in ordinea precizata in lista de mai sus (ingredientele lichide primele).
2. Puneti tava in aparat. Inchideti capacul.
3. Selectati programul dorit.
4. Selectati culoarea dorita a crustei.
5. Selectati marimea painii.
6. Apasati tasta START/STOP.
7. Folosind manusi de bucatarie, scoateti painea dupa ce s-a scurs timpul pentru coacere.
8. Lasati sa se raceasca pe un support cel putin o ora inainte sa o feliati.

### PAINE DULCE

**Program:** 3 (Sweet)– **Culoarea crustei:** deschisa/inchisa – **Greutate:** 450g/680g/900g

Folositi aceasta setare pentru retete care folosesc suc de fructe, zahar in plus sau ingrediente dulci cum ar fi fulgi de nuca de cocs, struguri, fructe uscate sau ciocolata. Temperatura pentru copt este redusa pentru a preveni arsurile si ciclul extra de crestere va conferi painii o textura usoara si aerata.

Ingrediente:

450g	680g	900g
3/4 cana cu lapte 1 1/2 lingura cu unt/margarina 1 ou 1 lingurita de sare 1 1/2 lingura cu miere 2 linguri cu zahar 2 cani cu faina pt toate sau pt paine 1/2 lingurita de drojdie cu crestere rapida	1 1/4 cana cu lapte 1 1/2 lingura cu unt/margarina 1 ou 1 lingurita de sare 1 1/2 lingura cu miere 3 linguri cu zahar 3 cani cu faina pt toate sau pt paine 1 lingurita de drojdie cu crestere rapida	1 1/2 cana cu lapte 2 linguri cu unt/margarina 2 oua 1 lingurita de sare 2 linguri cu miere 4 linguri cu zahar 3 1/2 cani cu faina pt toate sau pt paine 1 1/4 lingurita cu crestere rapida

1. Masurati ingredientele cu acuratete si adaugati in tava pentru copt in ordinea precizata in lista de mai sus (ingredientele lichide primele).
2. Puneti tava in aparat. Inchideti capacul.



Fax +32 2 359 95 50

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.

3. Selectati programul dorit.
4. Selectati culoarea dorita a crustei.
5. Selectati marimea painii.
6. Apasati tasta START/STOP.
7. Folosind manusi de bucatarie, scoateti painea dup ace s-a scurs timpul pentru coacere.
8. Lasati sa se raceasca pe un suport cel putin o ora inainte sa o feliat.

#### PRAJITURA

**Program:** 4 (Cake)

Folositi setarea "cake" pentru a face prajituri.

Ingrediente:

- 8 linguri de unt
- 8 linguri de zahar
- 5 oua
- 1 ½ cana de faina pt toate
- 1 ½ lingura de suc de lamaie
- 1 ½ lingurita de praf de copt

Indiciu: Curatati marginile tavii in timpul amestecarii pentru a va asigura ca toate ingredientele sunt amestecate.

1. Masurati ingredientele cu acuratete si adaugati in tava pentru copt in ordinea precizata in lista de mai sus (ingredientele lichide primele).
2. Puneti tava in aparat. Inchideti capacul.
3. Selectati programul dorit.
4. Selectati culoarea dorita a crustei.
5. Selectati marimea painii.
6. Apasati tasta START/STOP.
7. Folosind manusi de bucatarie, scoateti painea dup ace s-a scurs timpul pentru coacere.
8. Lasati sa se raceasca pe un suport cel putin o ora inainte sa o feliat.

#### PAINE DIN FAINA INTEGRALA

**Program:** 5 (Whole Wheat) – **Culoarea crustei:** deschisa/inchisa – **Greutate:** 450g/680g/900g

Aceasta setare este folosita pentru retete cu cantitati semnificative de faina integrala sau faina de secara, ovaz sau tarate.

Ingrediente:

450g	680g	900g
1 cana cu apa	1 ¼ cana cu apa	1 1/3 cana cu apa
1 linguri cu margarina sau unt	1 ½ linguri cu margarina sau unt	2 linguri cu margarina sau unt
1 lingurita de sare	1 lingurita de sare	1 lingurita de sare
1 lingurita de zahar	1 lingurita de zahar	1 lingurita de zahar
1 cana cu faina pt toate sau pt paine	1 1/3 cana cu faina pt toate sau pt paine	1 2/3 cana cu faina pt toate sau pt paine
1 cana cu faina integrala	1 1/3 cana cu faina integrala	1 2/3 cana cu faina integrala
1 lingurita de drojdie cu crestere rapida	1 lingurita de drojdie cu crestere rapida	1 ¼ lingurita cu crestere rapida

Nota: Puteti adauga 1 ½ linguri de gluten pentru a imbunatati inaltimea si textura painii.



Fax +32 2 359 95 50

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.



1. Masurati ingredientele cu acuratete si adaugati in tava pentru copt in ordinea precizata in lista de mai sus (ingredientele lichide primele).
2. Puneti tava in aparat. Inchideti capacul.
3. Selectati programul dorit.
4. Selectati culoarea dorita a crustei.
5. Selectati marimea painii.
6. Apasati tasta START/STOP.
7. Folosind manusi de bucatarie, scoateti painea dup ace s-a scurs timpul pentru coacere.
8. Lasati sa se raceasca pe un support cel putin o ora inainte sa o feliati.

#### SANDWICH

**Program:** 6 – **Greutate:** 450g/680g/900g

Ingrediente:

450g	680g	900g
3/4 cana cu apa	1 cana cu apa	1 1/3 cana cu apa
1 linguri cu unt/margarina	1 1/2 linguri cu unt/margarina	2 linguri cu unt/margarina
1 lingurite de sare	1 1/2 lingurite de sare	2 lingurite de sare
3/4 lingura de zahar	1 lingura de zahar	1 1/2 lingura de zahar
2 cani cu faina pt toate sau pt paine	2 1/2 cani cu faina pt toate sau pt paine	3 1/4 cani cu faina pt toate sau pt paine
1 lingurite cu drojdie cu crestere rapida	1 1/4 lingurite cu drojdie cu crestere rapida	1 1/2 lingurite cu drojdie cu crestere rapida

1. Masurati ingredientele cu acuratete si adaugati in tava pentru copt in ordinea precizata in lista de mai sus (ingredientele lichide primele).
2. Puneti tava in aparat. Inchideti capacul.
3. Selectati programul dorit.
4. Selectati marimea painii.
5. Apasati tasta START/STOP.
6. Folosind manusi de bucatarie, scoateti painea dup ace s-a scurs timpul pentru coacere.
7. Lasati sa se raceasca pe un support cel putin o ora inainte sa o feliati.

#### FRAMANTARE

**Program:** 7 (Whisk)

Acest program este pentru a prepara aluatul pentru taietei, galusti etc. partea de program de coacere si nu trebuie selectata nici culoare si greutate.

#### GEM DE CAPSUNI

**Program:** 8 (Jam)

Acest program se foloseste pentru a face gem.

Taiati fructele in bucati de max. 1 cm. Nu folositi zahar normal ci mai degraba zahar gelatinat.

Dup ace ati apasat tasta START/STOP are loc o perioada de preincalzire (deci aparatul va fi activ dupa aceasta perioada).

Ingrediente:

900g capsuni proaspete taiate in bucati de max 1 cm

500g zahar gelifiant

1 lingura de suc de lamaie



Fax +32 2 359 95 50

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.



1. Masurati ingredientele cu acuratete si adaugati in tava pentru copt in ordinea precizata in lista de mai sus.
2. Puneti tava in aparat. Inchideti capacul.
3. Setati programul dorit.
4. Apasati tasta START/STOP.
5. Folosind manusi scoateti tava dup ace s-a terminat timpul de coacere.
6. Puneti gemul intr-un borcan curat si sterilizat. Depozitati in frigider.

#### PAINE CU IAURT

**Program:** 9 (Yoghourt)

Acest program va permite sa faceti paine cu gust de iaurt.

Ingrediente:

450g	680g	900g
1/3 cana cu apa 100g iaurt 1 lingura ulei vegetal 1/3 lingurite de sare 1 1/2 lingura de zahar 2 cani cu faina pt toate sau pt paine 1 lingurite cu drojdie cu crestere rapida	2/3 cana cu apa 150g iaurt 1 1/2 lingura ulei vegetal 1/2 lingurite de sare 2 linguri cu zahar 2 1/4 cani cu faina pt toate sau pt paine 1 1/4 lingurite cu drojdie cu crestere rapida	1 cana cu apa 200g iaurt 2 linguri ulei vegetal 3/4 lingurite de sare 2 1/2 linguri cu zahar 3 1/2 cani cu faina pt toate sau pt paine 1 1/2 lingurite cu drojdie cu crestere rapida

1. Masurati ingredientele cu acuratete si adaugati in tava pentru copt in ordinea precizata in lista de mai sus (ingredientele lichide primele).
2. Puneti tava in aparat. Inchideti capacul.
3. Selectati programul dorit.
4. Selectati culoarea dorita a crustei.
5. Selectati marimea painii.
6. Apasati tasta START/STOP.
7. Folosind manusi de bucatarie, scoateti painea dup ace s-a scurs timpul pentru coacere.
8. Lasati sa se raceasca pe un support cel puțin o ora inainte sa o feliati.

#### ALUAT DE PIZZA

**Program:** 10 (Dough)

Aceasta setare este pentru exclusive pentru aluat si nu va duce la realizarea finala a painii. Puteti face aluat de orice fel folosind aceasta setare. Aluatul poate fi modelat pentru pizza, rulade, covrigi, gogosi si paini rotunde sau impletite care trebuiesc coapte in cuptor sau prajite la prajitor.

Ingrediente:

1 1/4 cana de apa  
1/2 lingurita de sare  
2 linguri de ulei de masline  
2 1/2 cani de faina pt toate sau pt paine  
1 1/2 lingurite cu drojdie cu crestere rapida

1. Masurati ingredientele cu acuratete si adaugati in tava pentru copt in ordinea precizata in lista de mai sus (ingredientele lichide primele).
2. Puneti tava in aparat. Inchideti capacul.



Fax +32 2 359 95 50

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.



3. Setati programul dorit. Apasati tasta START/STOP.
4. Dup ace s-a terminat ciclul, scoateti aluatul din tava.
5. Lasati sa creasca 10 minute.
6. Puneti suc de rosii si presarati ingredientele dorite pe aluatul de pizza.
7. Coaceti intr-un cuptor traditional timp de 15 minute la o temperature de 200°C.

#### **PAINÉ RAPIDA**

**Program:** 11 (Fast) – **Culoarea crustei:** deschisa/inchisa

Folositi aceasta setare pentru a face paine rapid. Totusi painea va fi mai densa si nu atat de inalta.

Ingrediente:

- 1 cana cu apa
- 2 linguri cu unt/margarina
- 1 ½ lingurite de sare
- 2 linguri de zahar
- 1 lingura de lapte praf
- 3 cani cu faina pt toate
- 2 lingurite cu drojdie cu crestere rapida

1. Masurati ingredientele cu acuratete si adaugati in tava pentru copt in ordinea precizata in lista de mai sus (ingredientele lichide primele).
2. Puneti tava in aparat. Inchideti capacul.
3. Selectati programul dorit.
4. Selectati culoarea dorita a crustei.
5. Selectati marimea painii.
6. Apasati tasta START/STOP.
7. Folosind manusi de bucatarie, scoateti painea dup ace s-a scurs timpul pentru coacere.
8. Lasati sa se raceasca pe un suport cel putin o ora inainte sa o feliati.

#### **COACERE**

**Program:** 12 (Bake)


**Durata:** 1:00

Din moment ce acest program presupune o coacere timp de o ora, trebui foarte multa atentie alocata acestui proces. Acest program va ajuta in cazul unei pene de current. Cititi sectiunea "MEMORY" pentru mai multe informatii.

#### **PROTECTIA MEDIULUI - DIRECTIVA 2002/96/EC**

Pentru a proteja si preserva sanatatea umana, deseurile electrice si electronice trebuiesc eliminate conform regulilor cu implicarea atat a producatorilor cat si a consumatorilor. Din



acest motiv, asa cum indica si simbolul  de pe eticheta ambalajului, aparatul nu poate fi incadrat la reziduuri municipale nesortate. Utilizatorul are dreptul de a-l aduce la un punct municipal de colectare care recicleaza deseuri prin re folosire sau utilizare in alte scopuri in concordanta cu directiva.



Fax +32 2 359 95 50

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.



## CERTIFICAT DE GARANTIE

TEAM/ROMIX/KALORIK/MAYBAUM/MAGIC/PMD/ECOLINE/ROYAL

Declaratia de Conformitate (se va completa conform tabelor de catre magazin)

Produsul : .....  
Magazin : .....  
Marca/Model : .....  
Adresa, Tel : .....  
Nr. Serie : .....  
Data Vanzarii : .....  
Termen de garantie : .....  
Factura/Chitanta : .....  
Client:.....

S-a efectuat proba de functionare, s-au predat instructiunile de utilizare in limba romana, toate accesoriile, s-a prezentat modul de folosire si s-a predat aparatul in perfecta stare de functionare, s-a completat corect prezentul Certificat de Garantie

Semnatura si stampila  
vanzatorului

Semnatura  
cumparator

Semnatura si stampila  
producatorului



### CONDITII DE GARANTIE

Asiguram conform OG 21/92 republicata si Legea 449/2003 o perioada de 24 de luni de garantie in urmatoarele conditii:

1. Instructiunile de utilizare si instalare trebuie citite si respectate obligatoriu inainte de instalarea si folosirea produsului
2. Pentru a beneficia de reparatii in garantie, cumparatorul are obligatia sa prezinte Certificatul de garantie impreuna cu factura/chitanta originala de cumparare a produsului si ambalajul original si nederiorat
3. Durata termenului de garantie se prelungeste cu termenul scurs de la data reclamatiei pana la data punerii in functiune
4. Vanzatorul este obligat sa livreze consumatorului produse care sunt conforme cu contractul de vanzare cumparare
5. Se considera ca produsele sunt conforme daca:
  - a) Corespund descrierii facute de vanzator si au aceleasi calitati ca si produsele pe care vanzatorul le-a prezentat cumparatorului ca mostra sau model;
  - b) Corespund oricarui scop specific solicitat de catre consumator, scop facut cunoscut vanzatorului si acceptat de acesta la incheierea contractului de vanzare cumparare;
  - c) Corespund scopurilor pentru care sunt utilizate in mod normal produsele de acelasi tip;
6. Pana la proba contrarie lipsa de conformitate aparuta in termen de 6 luni de la livrarea produsului se prezuma ca a existat la momentul livrarii acestuia cu exceptia cazurilor in care prezumtia este incompatibila cu natura produsului sau lipsei de conformitate;
7. Nu se considera a fi lipsa de conformitate daca in momentul incheierii contractului de vanzare cumparare consumatorul a cunoscut sau nu putea, in mod rezonabil, sa nu cunoasca aceasta lipsa de conformitate ori daca lipsa de conformitate isi are originea in materialele furnizate de consumator;



Fax +32 2 359 95 50

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.



8. Orice reparatie sau inlocuire a produselor va fi facuta intr-o perioada rezonabila de timp, stabilita de comun acord intre vanzator si consumator. In cazul in care vanzatorul dupa toate eforturile si incercarile constata ca produsul respectiv nu se poate repara si nici inlocui, atunci se obliga sa restituie cumparatorului contravaloarea produsului in RON (aceeasi de pe factura sau chitanta); Pentru a beneficia de reparatie gratuita in garantie sau service autorizat, clientul se va adresa magazinului de unde a achizitionat produsul respectiv;

**NU SE ACORDA** service gratuit si nu se inlocuiesc produsele defectate in perioada de garantie, in urmatoarele conditii:

- Deteriorari si defectiuni datorate transportului necorespunzator efectuat de cumparator;
- Nerespectarea de catre cumparator a conditiilor de manipulare, instalare, utilizare si intretinere precizate in instructiunile de folosire;
- Interventii efectuate in perioada de garantie de catre persoane neautorizate;
- Utilizarea produsului pentru alte activitati si in alte conditii decat cele pentru care sunt utilizate in mod normal produsele de acest fel;

Utilizarea in scop industrial a produselor achizitionate care nu fac parte din gama produselor industriale, determina pierderea garantiei. Perioada de garantie a produselor din gama produselor industriale este de 12 luni. In sensul prevederilor legale, respectarea drepturilor fundamentale ale consumatorilor devine obligatoriu.

- protectia impotriva riscului de a achizitiona un produs sau de a li se presta un serviciu care ar putea sa le prejudicieze viata, sanatatea sau securitatea ori sa le afecteze drepturile si interesele legitime;
  - informarea completa, corecta si precisa asupra caracteristicilor esentiale ale produselor si serviciilor, astfel incat decizia pe care o adopta in legatura cu acestea sa corespunda cat mai bine nevoilor lui, precum si de a fi educati in calitatea lor de consumatori;
  - accesul la pieta care le asigura o gama variata de produse si servicii de calitate;
  - despagubirea pentru prejudiciile generate de calitatea necorespunzatoare a produselor si serviciilor, folosind in acest scop mijloacele prevazute de lege;
  - exonerarea de plata produselor si serviciilor care nu au fost solicitate si acceptate;
  - despagubirea pentru daunele provocate de produsele si serviciile care nu corespund clauzelor contractuale;
  - asigurarea service-ului necesar si pieselor de schimb pe durata medie de utilizare a produsului, stabilita in documentele tehnice normative sau declarata de catre producator ori convenita de parti;
  - plata, pentru produsele sau serviciile de care beneficiaza, a unor sume stabilite cu exactitate, in prealabil; majorarea pretului stabilit initial este posibila numai cu acordul consumatorului.
9. Durata medie de utilizare: 2 ani. Perioada maxima de reparare/inlocuire este de 15 zile calendaristice. Drepturile consumatorului sunt in conformitate cu Legea 449/2003, Legea 269/2004 si HG 448/2005.

Data sesizarii	Data reparatiei	Data prelungirii	Magazin	Semnatura



Pentru lista actualizata de Service-uri autorizate va rugam sunati la tel:+40 (21) 319 83 26 sau verificati pe site la adresa: [www.team-int.ro](http://www.team-int.ro)

**Team International Romania Srl;**  
**Str.Industiilor 56A, sector 3, Bucuresti CUI 16991287; R.C. J40/19685/29.11.2004**




Fax +32 2 359 95 50

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.



## VG BBA 1

	
<b>Deutsch</b>	<b>6</b>
<b>English</b>	<b>24</b>
<b>Français</b>	<b>41</b>
<b>Nederlands</b>	<b>59</b>
<b>Español</b>	<b>77</b>
<b>Português</b>	<b>95</b>
<b>Italiano</b>	<b>114</b>
<b>Polska</b>	<b>132</b>
<b>Română</b>	<b>150</b>



Back cover page (last page)

Assembly page 168/168