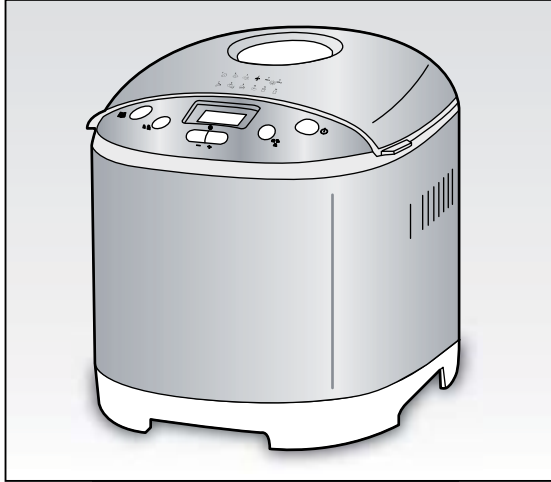


CE

Mod. 131/1



Pane Express Top
metal

Ariete

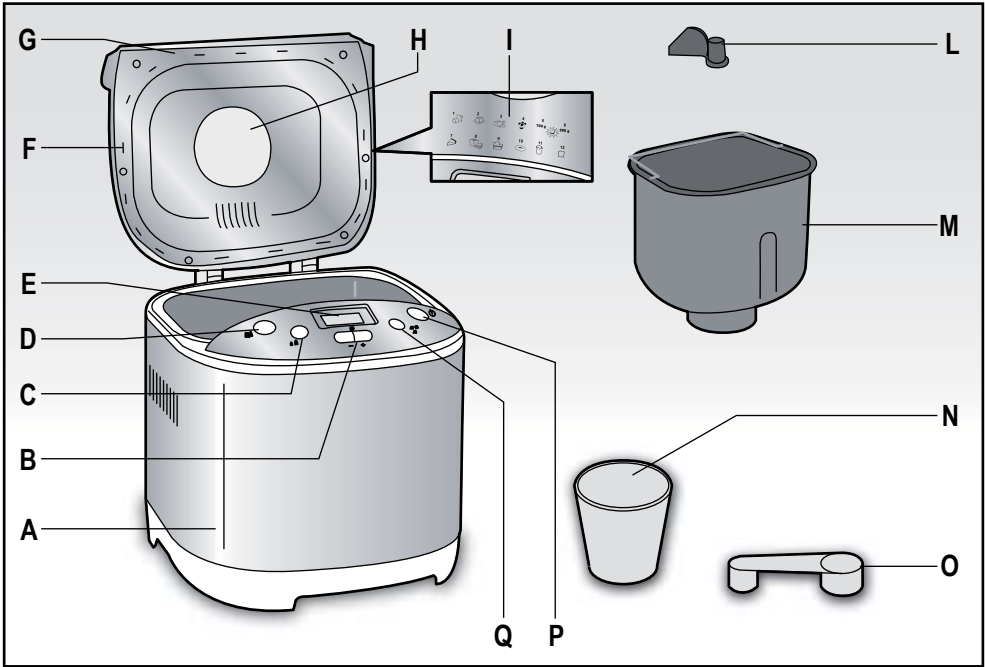


Fig. 1

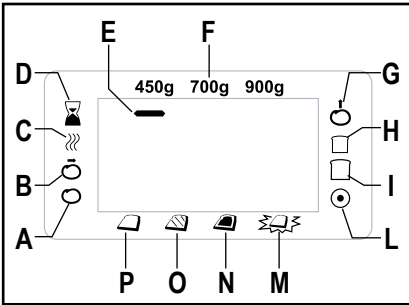


Fig. 2

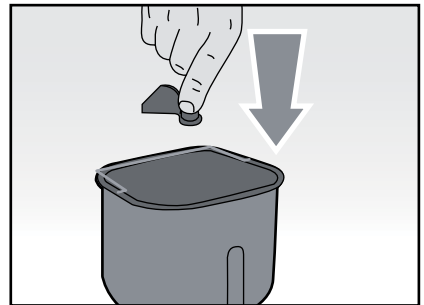


Fig. 3

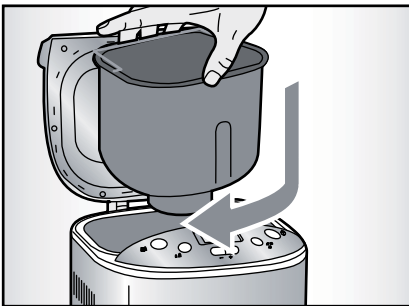


Fig. 4

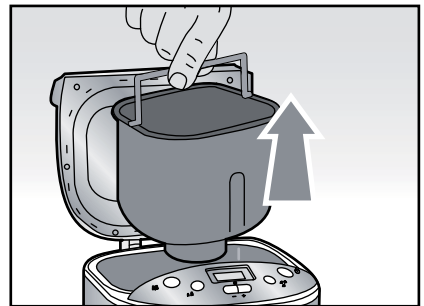


Fig. 5

AVVERTENZE IMPORTANTI

LEGGERE QUESTE ISTRUZIONI PRIMA DELL'USO.

Usando apparecchi elettrici è necessario prendere le opportune precauzioni, tra le quali:






1. Assicurarsi che il voltaggio elettrico dell'apparecchio corrisponda a quello della vostra rete elettrica.
2. Non lasciare l'apparecchio incustodito quando collegato alla rete elettrica; disinserirlo dopo ogni uso.
3. Non mettere l'apparecchio sopra o vicino a fonti di calore.
4. Durante l'utilizzo posizionare l'apparecchio su di un piano orizzontale, stabile e ben illuminato.
5. Non lasciare l'apparecchio esposto ad agenti atmosferici (pioggia, sole, ecc...).
6. Fare attenzione che il cavo elettrico non venga a contatto con superfici calde.
7. L'apparecchio può essere usato da bambini con età maggiore o uguale ad 8 anni purché esse siano sotto controllo o ad esse siano state date istruzioni su come usare l'apparecchio in modo sicuro e abbiamo compreso i rischi connessi all'uso dello stesso.
8. I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
9. La pulizia e la manutenzione dell'apparecchio non devono essere effettuate da bambini di età inferiore ad 8 anni senza supervisione di un adulto.
10. Tenere l'apparecchio e relativo cavo fuori dalla portata dei bambini di età inferiore agli 8 anni.
11. **NON IMMERGERE MAI IL CORPO DEL PRODOTTO, LA SPINA ED IL CAVO ELETTRICO IN ACQUA O ALTRI LIQUIDI, USARE UN PANNO UMIDO PER LA LORO PULIZIA.**
12. **ANCHE QUANDO L'APPARECCHIO NON E' IN FUNZIONE, STACCARE LA SPINA DALLA PRESA DI CORRENTE ELETTRICA PRIMA DI INSERIRE O TOGLIERE LE SINGOLE PARTI O PRIMA DI ESEGUIRE LA PULIZIA.**
13. Il prodotto non va alimentato attraverso timer esterni o con impianti separati comandati a distanza.
14. Assicurarsi di avere sempre le mani ben asciutte prima di utilizzare o di regolare gli interruttori posti sull'apparecchio o prima di toccare la spina e i collegamenti di alimentazione.
15. Mentre l'apparecchio effettua la cottura, non toccare le sue parti in movimento.

16. Non accendere mai l'apparecchio senza che la vaschetta sia stata riempita con gli ingredienti.
17. Non inserire dentro l'apparecchio carta stagnola o altro materiale metallico in modo da evitare un incendio o un corto circuito.
18. Non toccare superfici calde. Usare guanti da forno o canovacci per stoviglie ripiegati.
19. Lasciare almeno 5 cm intorno alla macchina per il pane per permettere la ventilazione e non coprire per nessun motivo le bocchette per vapore.
20. Non introdurre mani o dita nella vaschetta durante il funzionamento dell'apparecchio.
21. Posizionare il cavo di collegamento in modo che non rimanga sospeso sopra la zona di lavoro, non vi si urti accidentalmente o vi si inciampi.
22. Non usare vicino o sotto tende, credenze o qualunque altro oggetto che rischi di essere bruciacchiato o di incendiarsi.
23. Non usare la macchina per pane come deposito.
24. Per mantenere al meglio il contenitore, ogni tanto lavare bene e ungere con olio.
25. Per staccare la spina, afferrarla direttamente e staccarla dalla presa a parete. Non staccarla mai tirandola per il cavo.
26. Non usare l'apparecchio se il cavo elettrico o la spina risultano danneggiati, o se l'apparecchio stesso risulta difettoso; in questo caso portatelo al più vicino Centro di Assistenza Autorizzato.
27. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, esso deve essere sostituito dal Costruttore o dal suo servizio assistenza tecnica o comunque da una persona con qualifica simile, in modo da prevenire ogni rischio.
28. L'apparecchio è concepito per il SOLO USO DOMESTICO e non deve essere adibito ad uso commerciale o industriale.
29. Questo apparecchio è conforme alla direttiva 2006/95/CE e EMC 2004/108/CE.
30. Eventuali modifiche a questo prodotto, non espressamente autorizzate dal produttore, possono comportare il decadimento della sicurezza e della garanzia del suo utilizzo da parte dell'utente.
31. Allorchè si decida di smaltire come rifiuto questo apparecchio, si raccomanda di renderlo inoperante tagliandone il cavo di alimentazione. Si raccomanda inoltre di rendere innocue quelle parti dell'apparecchio suscettibili di costituire un pericolo, specialmente per i bambini che potrebbero servirsi dell'apparecchio per i propri giochi.

32. Gli elementi dell'imballaggio non devono essere lasciati alla portata dei bambini in quanto potenziali fonti di pericolo.

CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI

DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIO (Fig. 1)

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

DISPLAY (Fig. 2)

A	Riposo	F	Peso	M	Opzione rapida
B	Impasto	G	Lievitazione	N	Doratura intensa
C	Pre-riscaldamento	H	Cottura	O	Doratura media
D	Timer	I	In caldo	P	Doratura lieve
E	Indicatore	L	Fine		

BREVI CENNI SULLE MACCHINE PER PANE

La vostra macchina è un prodotto per risparmiare fatica. Il suo vantaggio principale è che tutte le operazioni di impasto, lievitazione e cottura avvengono all'interno di uno spazio contenuto. La vostra macchina per pane sfomerà con facilità e frequenza superbe pagnotte, se seguirete le istruzioni ed avrete chiari alcuni principi di base. L'apparecchiatura non può pensare al posto vostro.

Non può dirvi che avete dimenticato un ingrediente o che ne avete usato un tipo sbagliato o che lo avete misurato in modo non corretto. L'accurata selezione degli ingredienti è la fase più importante del processo di preparazione del pane.

ISTRUZIONI PER L'USO

ATTENZIONE: ANCHE QUANDO L'APPARECCHIO NON È IN FUNZIONE, STACCARE LA SPINA DALLA PRESA DI CORRENTE ELETTRICA PRIMA DI INSERIRE O TOGLIERE LE SINGOLE PARTI O PRIMA DI ESEGUIRE LA PULIZIA.

NOTA: Al primo utilizzo, pulire tutti i componenti secondo quanto riportato nel paragrafo "Pulizia e manutenzione". Mettere la macchina in modalità "COTTURA" e farla funzionare a vuoto per circa 10 minuti. Dopo che si sarà raffreddata, pulirla ancora una volta.

Asciugare bene tutto e poi rimontare i componenti, adesso la macchina è pronta per essere usata.

- Montare la pala impastatrice (L) sul perno all'interno della vaschetta (M) (Fig. 3).
- Misurare gli ingredienti con il misurino (N) o il cucchiaino (O) in dotazione, oppure pesandoli ed introdurli nella vaschetta (M).
- Inserire la vaschetta (M) sull'apposito perno all'interno dell'apparecchio, ruotandola in senso orario per bloccarla (Fig. 4).

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

- Chiudere il coperchio (G) ed inserire la spina nella presa di corrente. Il display (E) visualizzerà "MENU 1 TIMER 3:25".
- Impostare l'apparecchio, operando come di seguito riportato ed osservando le funzioni selezionate sul display (E):
 - selezionare un programma di cottura mediante il relativo tasto (D);
 - selezionate le dimensioni del pane desiderate, 450 gr, 700 gr, 900 gr mediante il relativo tasto (C);
 - scegliere la doratura che si vuole ottenere, lieve, media o intensa mediante il relativo tasto (Q);
 - selezionate il timer (se necessario) agendo sui tasti incremento/decremento (B).
- Avviare l'apparecchio premendo il tasto di accensione (P). Il simbolo ":" inizia a lampeggiare.

AVVERTENZA: Se necessario, arrestare il programma selezionato, premendo il tasto di accensione/spegnimento (P) per 1 secondo, e selezionarne uno nuovo; ripetere la procedura sopra riportata per selezionare le altre impostazioni. Negli altri casi, non toccare il pannello di controllo durante la fase di lavorazione.

NOTA: Per il programma DOLCE (N.7), ungere la parte interna della vaschetta e la pala impastatore.

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

- Quando il tempo, riportato sul display (E), è "0:00", il processo di cottura è terminato. L'apparecchio emetterà un bip per 15 volte e automaticamente passerà alla funzione "IN CALDO" per 1 ora. Il simbolo ":" si manterrà lampeggiante (Tranne che per il programma "IMPASTO"). Dopo aver conservato in caldo per 1 ora, l'apparecchio emetterà un bip e il simbolo ":" smetterà di lampeggiare. Il programma ritornerà allo stato iniziale. Se si desidera eliminare la funzione "IN CALDO", al termine del processo di cottura, premere il tasto di accensione/spegnimento (P) per 1 secondo.

- Staccare la spina dalla presa di corrente, aprire il coperchio (G) e, avendo indossato dei guanti da forno, afferrare bene il manico della vaschetta (M) ruotandola in senso antiorario per sbloccarla ed estrarla fuori ben dritta (Fig. 5).
- Lasciare raffreddare prima di prendere il pane e poi, utilizzando una spatola antiaderente tirare fuori il pane dalla vaschetta cominciando dai lati. Se necessario, rovesciare la vaschetta su di una griglia raffreddante oppure su di una superficie pulita e scuoterla delicatamente finché il pane non fuoriesce.

ATTENZIONE: Non utilizzare mai utensili di metallo per prelevare il pane dalla vaschetta (H), in modo da non rovinare il rivestimento antiaderente.

- Togliere il pane delicatamente e lasciarlo raffreddare per circa 20 minuti prima di tagliarlo.

ATTENZIONE: Attendere che i componenti si siano raffreddati e procedere con la pulizia.

I programmi

BASE (1)

Usate questo programma per pane bianco liscio per ricette a base di impasto bianco. Questo è il più breve dei programmi.

FRANCESE (2)

Il programma “francese” necessita di tempi di impasto e di lievitazione leggermente più lunghi per dare al pane di tipo francese una corposità meno densa e una crosta croccante. Le ricette utilizzabili per questo programma generalmente non fanno uso di burro (o margarina) o latte. Il pane di tipo francese non si conserva molto bene – consumatelo il giorno stesso in cui lo preparate.

INTEGRALE (3)

A causa della farina più pesante, questo programma riscalda precedentemente gli ingredienti per mezz'ora prima dell'impastatura e lascia lievitare il composto per un periodo leggermente più lungo. Le pagnotte integrali tendono ad essere più piccole e più dense.

PANE DOLCE (4)

Usate questo programma per pani dolci con ingredienti aggiuntivi – frutta, noci, gocce di cioccolato, scorze ecc. I tempi conclusivi sono stati leggermente prolungati per tenere conto dell'aggiunta di altri ingredienti. L'apparecchio produrrà un bip sonoro per avvisarvi quando è il momento di aggiungerli.

ULTRA RAPIDO (5 - 6) 700 g 900 g

Questi programmi funzioneranno soltanto con ricette particolari e prepareranno il vostro pane in meno di un'ora. Le pagnotte saranno più piccole e più dense del solito, ma il loro sapore rimarrà lo stesso. Usate il programma 5 per pagnotte da 700 gr e il 6 per pagnotte da 900 gr.

DOLCE (7)

Questo programma è per dolci poiché fa uso del lievito per dolci o del bicarbonato di sodio come agenti lievitanti al posto del lievito di birra. Questo composto è molto colloso, quindi ungete la vaschetta e il braccio impastatore prima di usare questo programma e controllate il composto attraverso l'oblò del coperchio. Se l'impasto sale sui lati della vaschetta, toglietelo con delicatezza con una spatola di legno o di plastica durante il periodo di riposo di 5 minuti. Se il braccio impastatore entra in funzione mentre state svolgendo questa operazione, togliete la spatola e chiudete il coperchio immediatamente.

SCURO EUROPEO (8)

Questo è il programma più lungo. Usatelo per preparare pane di tipo “europeo” più scuro e pesante – pane nero, pane di segale, pane di comino ecc. Come il programma “integrale”, anche questo riscalda in precedenza gli ingredienti per mezz'ora. I tempi tendono ad essere più lunghi per adattarsi ai tipi più pesanti di ingredienti usati.

IMPASTO (9)  e **IMPASTO PER DOLCI (10)** 

Con questi programmi potete usare l'apparecchio per mescolare/impastare e risparmiarvi fatica. Non si cuocerà durante questi programmi. Quando togliete l'impasto dall'apparecchio, lavoratelo nuovamente e infine lasciatelo a riposo per 10 minuti circa prima di tagliare/dare forma. Il programma IMPASTO impasta per 5 minuti, lascia a riposo 5 minuti, impasta altri 20 minuti e infine lascia lievitare il composto per un'ora. Il programma IMPASTO PER DOLCI impasta 30 minuti, poi lascia lievitare per un'ora e mezzo.

MARMELLATA (11) 

Il programma MARMELLATA mischia gli ingredienti per 15 minuti, poi li cuoce per 50 minuti. Lasciate molto spazio per permettere alla marmellata di espandersi mentre bolle. Se bollendo va a finire nella parte interna dell'apparecchio, sarà molto difficile pulire il tutto. Se ciò accade, premete il pulsante accensione/spegnimento (P) fino a farlo suonare, scollegate l'apparecchio dalla presa di corrente, lasciatelo raffreddare e pulitelo prima che la marmellata si attacchi. Attenzione: manipolate con cautela la marmellata calda, poiché trattiene calore per molto tempo e si attacca come colla.

COTTURA (12) 

Il Programma COTTURA trasforma l'apparecchio in forno. Non mescolerà, non lieviterà e non farà nient'altro che cuocere per un'ora e mantenere in caldo per un'altra ora. Usate questo programma per cuocere impasti già pronti del supermercato o impasti preparati con mescolanze di farine specifiche per pane in busta. Non usate più di 500 gr di mescolanze di farine per pane e non inserite l'impasto nel dispositivo fino a quando quest'ultimo non è pronto per cuocere. Controllate l'impasto poiché alcuni prodotti non necessitano di un'ora intera di cottura – dovrete interrompere la cottura e togliere il contenuto prima. La maggior parte dei prodotti acquistano volume mentre cuociono – tenete in considerazione questo aspetto lasciando sufficiente spazio quando riempite la vaschetta.

Aggiungere gli ingredienti

- Essi devono essere aggiunti nell'ordine giusto.
- Tenere gli ingredienti aggiuntivi (frutta, noci, uva passa ecc.) da una parte e aggiungerli durante la seconda impastatura quando l'apparecchio emette un bip per 12 volte.
- Introdurre per prima cosa l'ingrediente liquido. Si tratta normalmente di acqua ma può includere latte e/o uova. L'acqua deve essere tiepida (37 gradi), ma non bollente. L'acqua troppo calda o troppo fredda impedisce la lievitazione.
- Non usare latte con il timer; potrebbe cagliare prima che inizi il processo di preparazione del pane.
- Aggiungere lo zucchero e il sale previsti nella ricetta.
- Aggiungere eventuali ingredienti "liquid" (miele, sciroppo, melassa ecc.)
- Aggiungere eventuali ingredienti "secchi" (farina, latte in polvere, erbe e spezie).
- Se si usa il timer, non sarà possibile aggiungere frutta o noci durante il secondo impasto, quindi unirli ora.
- Aggiungere per ultimo il lievito secco (o lievito in polvere/bicarbonato di sodio). Porlo sopra gli altri ingredienti – non metterlo nell'acqua, altrimenti inizierà ad agire troppo presto.
- Se si usa il timer, è indispensabile tenere lontani il lievito (lievito in polvere/bicarbonato di sodio) e l'acqua/liquido, altrimenti il lievito entrerà in azione, gonfierà e sgonfierà prima che inizi il processo di

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

INGREDIENTI

FARINA

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

ALTRE FARINE PER PANE

Esse includono farina integrale e farine di altri cereali.

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

LIEVITO

Il lievito è un organismo vivente che si moltiplica nell'impasto. In presenza di umidità, cibo e calore, il lievito crescerà e rilascerà biossido di carbonio in gas. Quest'ultimo produce bolle che rimangono intrappolate nell'impasto e che lo fanno crescere.

Tra i vari tipi di lievito disponibili raccomandiamo l'uso del lievito di birra secco. Questi sono normalmente venduti in buste e non devono essere precedentemente sciolti in acqua.

Potreste anche trovare lievito "ad azione rapida" o "lievito per macchine per pane". Questi sono lieviti più forti che hanno la capacità di fare lievitare l'impasto con una velocità superiore del 50% rispetto agli altri. Usateli solo con l'impostazione "OPZIONE RAPIDA". Il lievito in buste è molto sensibile all'umidità, quindi non conservate quelli parzialmente usati per più di un giorno. In alternativa, potete utilizzare il lievito di birra fresco in panetti: 1 gr di lievito di birra secco equivale a 3,5 gr di lievito di birra fresco.

TABELLA EQUIVALENZA LIEVITO DI BIRRA SECCO e FRESCO

	Secco		Fresco
1/4 bustina	2 gr.	1 cucchiaino	7 gr.
1/2 bustina	4 gr.	2 cucchiaini	13 gr.
3/4 bustina	6 gr.	3 cucchiaini	21 gr.
1 bustina	7 gr.	3,5 cucchiaini	25 gr.
1,5 bustina	10 gr.	5 cucchiaini	37 gr.
2 bustina	14 gr.	7 cucchiaini	50 gr.

INGREDIENTE LIQUIDO

L'ingrediente liquido è normalmente costituito da acqua o latte o da una miscela dei due. L'acqua rende la crosta più croccante. Il latte rende quest'ultima più morbida e la consistenza più soffice.

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

BASSO CONTENUTO DI GRASSO

Non usate olii, margarine etc con una bassa percentuale di grasso. Tali prodotti racchiudono pochi grassi, mentre la ricetta ne prevede una quantità maggiore, e si potrebbero non ottenere i risultati desiderati.

ZUCCHERO

Lo zucchero attiva e nutre il lievito permettendogli di gonfiare. Aggiunge sapore e consistenza e favorisce la doratura della crosta. Miele, sciroppo e melassa possono essere usati al posto dello zucchero, purché adattiate l'ingrediente liquido per compensare. Non devono essere usati dolcificanti artificiali, poiché non nutrono il lievito, al contrario alcuni lo uccidono.

SALE

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

UOVA

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

ERBE E SPEZIE

Possono essere aggiunte all'inizio insieme agli ingredienti principali.

Le erbe e le spezie, come la cannella, lo zenzero, l'origano, il prezzemolo e il basilico, aggiungeranno gusto e colpiranno maggiormente l'occhio. Usatene in piccole quantità (1-2 cucchiaini) per evitare che coprano il sapore del pane. Le erbe fresche, come l'aglio e l'erba cipollina, contengono abbastanza liquido da squilibrare i dosaggi della ricetta, quindi bilanciate il contenuto liquido.

INGREDIENTI AGGIUNTIVI

Gli ingredienti aggiuntivi – frutta, noci, uva passa ecc.- possono essere uniti durante i programmi 1, 3, 4, 8 e 10.

La frutta secca e le noci dovrebbero essere tagliati in piccoli pezzi, il formaggio grattugiato, il cioc-

colato sminuzzato in piccoli pezzi e non in grumi. Non aggiungetene di più di quelli previsti nelle ricette, altrimenti il pane potrebbe non crescere correttamente. Fate attenzione alla frutta fresca e alle noci poiché contengono liquidi (succo e olio), quindi dosate l'ingrediente liquido principale per compensare.

IMPOSTARE I COMANDI

Inserire la spina nella presa di corrente ed accendere usando il pulsante (P). Il display (E) mostrerà "TIMER" e "MENU". Premendo sul tasto "menù" (D), l'ora sotto il timer continuerà a cambiare. Ignorarlo fino a che non raggiungete i parametri desiderati.

Tasto impostazione menù (D)

Premere e rilasciare il tasto Menù fino a quando il numero di programma desiderato appare sotto "MENU" sul display (E). Ogni volta che si preme, il numero cresce di 1 fino a raggiungere 12, dopodiché ricomincia da 1.

Tasto impostazione peso (C)

Nei programmi 1, 2, 3 e 4, premere e rilasciare il pulsante per portare l'indicatore di dimensioni in alto sul display (E) sulla misura desiderata. Ogni volta che si preme, l'indicatore di dimensioni si muove di uno spazio verso destra fino a raggiungere 900 gr, per poi ricominciare da 450 gr.

Tasto impostazione doratura (Q)

Nei programmi 1, 2 e 3, premere e rilasciare il pulsante per portare l'indicatore di doratura in basso sul display (E) sul tipo di doratura desiderato (o sopra RAPIDA se si vuole usare "COTTURA RAPIDA"). Ogni volta che si preme, l'indicatore di doratura si muove verso destra di uno spazio fino a raggiungere RAPIDA, per poi tornare a LIEVE.

CONSISTENZA DELL'IMPASTO

Controllare il prodotto durante i primi 5 minuti di impastatura attraverso l'apposito oblò (H). Dovrebbe formarsi una pagnotta liscia. In caso contrario, è probabile che si debbono rivedere gli ingredienti. Se si rende necessario aprire il coperchio (G), farlo durante l'impastatura o il tempo di riposo. In tutti gli altri momenti pregiudicherete la buona riuscita del pane.

Se l'impasto sembra coloso o si attacca ai lati della vaschetta, spargervi sopra un cucchiaino di farina alla volta. Se è troppo asciutto, versarvi un cucchiaino di acqua calda alla volta. E' possibile rimuovere delicatamente gli ingredienti rimasti attaccati ai lati della macchina usando una spatola di legno o di plastica.

ATTENZIONE: Non lasciare lo sportello aperto più a lungo di quanto occorre. Aspettare fino a quando la farina/acqua è completamente assorbita nell'impasto prima di aggiungerne altra.

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

USO CONTINUO

Se si vuole preparare altro pane, lasciare dapprima raffreddare l'apparecchio. Se si prova ad utilizzarlo mentre è ancora caldo, apparirà un messaggio di errore sul display (E01), verrà emesso un

bip e la macchina per pane non entrerà in funzione. Se ciò dovesse accadere, premere il pulsante accensione/spengimento (P) quindi rimuovere la vaschetta (M) e lasciare raffreddare completamente l'apparecchio.

IL TIMER

L'uso più comune del timer è quello di preparare il pane durante la notte in modo che sia pronto la mattina dopo. Con il timer è possibile programmare fino a 13 ore la preparazione. Lo si può fare con i programmi BASE, FRANCESE, INTEGRALE, PANE DOLCE, IMPASTO e IMPASTO PER DOLCI. Non usare per pane o impasto contenente latte fresco, yogurt, formaggio, uova, frutta, cipolle o qualunque altro ingrediente che potrebbe deteriorarsi se lasciato per alcune ore in un ambiente caldo-umido.

Decidete quando volete che il vostro pane sia pronto, ad esempio alle 6 del mattino. Controllate che ore sono al momento in cui avviate il programma, ad esempio le 9. Calcolate il lasso di tempo tra questi due orari, in questo caso 9 ore. Manipolando sui tasti incremento/decremento (B), il timer avanzerà o tornerà indietro di 10 minuti ogni volta che premete. Sui programmi da 1 a 8 e sul 12 avete un'ora di mantenimento al caldo sul tempo riportato in alto sul display (E).

Non è possibile ridurre la durata di tempo prevista dal programma. Il tempo massimo che appare sul display è di 13 ore.

Una volta impostato il timer, avviare l'apparecchio. Se si usa il timer per i programmi di impasto (9 o 10), è necessario rimuovere il prodotto finito appena il programma è ultimato, altrimenti si deteriorerà. Durante l'ora di mantenimento al caldo l'indicatore di progresso si trova in posizione IN CALDO e l'apparecchio produce un bip sonoro ogni 5 minuti per sollecitare a prelevarne il contenuto. Cercare di togliere il pane appena potete.

L'OPZIONE RAPIDA

E' possibile usare questa opzione unicamente con i programmi 1, 2 e 3. Questo permette di guadagnare un'ora sul tempo previsto dal programma, riducendo l'intervallo di tempo in cui l'impasto viene lasciato a lievitare durante i processi.

Nota: con questo procedimento il pane potrebbe essere più denso e ruvido del normale e gli ingredienti aggiuntivi potrebbero essere distribuiti in modo non uniforme.

Come procedere: durante la fase di impostazione doratura, usare il pulsante (Q) per spostare l'indicatore di doratura in basso sul display (E) in posizione RAPIDA.

CONSERVARE IL PANE

Il pane che si trova in commercio contiene solitamente additivi (cloro, calcare, colorante di catrame minerale, sorbitol, soia, ecc.). Il vostro pane non conterrà nessuno di essi, quindi non si manterrà come quello venduto in commercio e avrà un aspetto diverso. Inoltre, non avrà il sapore del pane in commercio, avrà il gusto che il pane dovrebbe sempre avere.

E' preferibile mangiarlo fresco, ma lo potete conservare per due giorni a temperatura ambiente, in una busta di polietilene dal cui interno avrete tolto tutta l'aria.

Per surgelare il pane fatto in casa, lasciatelo raffreddare, mettetelo in una busta di polietilene e togliete tutta l'aria, quindi sigillate e surgelate.

INTERRUZIONI DI CORRENTE

Se l'interruzione di corrente dura meno di 7 minuti, il programma continuerà appena la corrente sarà ripristinata. Il tempo del programma sarà prolungato di un intervallo pari alla durata dell'interruzione. Se quest'ultima dura più di 7 minuti, il programma si arresterà. Nel caso che questo accada, scollegare l'apparecchio dalla presa di corrente, lasciarlo raffreddare, svuotare la vaschetta (M), togliere gli ingredienti, pulire e avviare nuovamente.

Fare attenzione a non graffiare le superfici antiaderenti della vaschetta e della pala impastatore.

CODICI DI ERRORE

Se la temperatura dell'area di cottura è troppo calda (+50°C), sul display (E) apparirà il codice E01; se è troppo fredda (-10°C), apparirà E00. Se ciò dovesse accadere, l'apparecchio cessa di operare e viene emesso un bip. Rimuovere la vaschetta (M) e lasciare che l'apparecchio torni a temperatura ambiente prima di provare di nuovo. Nel caso compaiano altri messaggi di errore, quali "EEE" o "HHH", si consiglia di rivolgersi al Centro di Assistenza Autorizzato.

PULIZIA E MANUTENZIONE

ATTENZIONE: NON IMMERGERE MAI IL CORPO DEL PRODOTTO, LA SPINA ED IL CAVO ELETTRICO IN ACQUA O ALTRI LIQUIDI, USARE UN PANNO UMIDO PER LA LORO PULIZIA.

ATTENZIONE: ANCHE QUANDO L'APPARECCHIO NON È IN FUNZIONE, STACCARE LA SPINA DALLA PRESA DI CORRENTE ELETTRICA PRIMA DI INSERIRE O TOGLIERE LE SINGOLE PARTI O PRIMA DI ESEGUIRE LA PULIZIA.

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

ATTENZIONE: Non usare mai utensili di metallo per rimuovere qualunque cosa dalla vaschetta, poiché possono rovinare il rivestimento antiaderente.

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

RICETTE

Ci sono molti fattori esterni che possono influenzare il sapore e la consistenza del vostro pane (ad esempio il tipo di lievito, il tipo di farina, il tipo di zucchero, la temperatura della cucina e persino la pressione dell'aria e l'altitudine sopra il livello del mare). Le ricette di questo manuale sono state create per produrre risultati commestibili, senza tenere conto dei fattori esterni. Usarle per prendere confidenza con l'apparecchio. In seguito potrete iniziare a divertirvi veramente con quest'ultimo. Usare le ricette come linee guida, ma variare gli ingredienti e assaggiare i risultati.

ATTENZIONE: Fare attenzione alle quantità quando si usano altre ricette. Non riempire la vaschetta (M) per più di un quarto della sua capienza e assolutamente non raggiungete un terzo della sua capacità.

Se viene riempita eccessivamente, nel migliore dei casi il pane, lievitando, potrebbe premere contro il coperchio (G) ed aprirlo. Nel peggiore dei casi esso fuoriuscirà dai lati, brucerà la resistenza e intaserà la presa di moto.

1. BASE - (3h 18)

PANE ALLE OLIVE, POMODORINI E CAPPERI

Acqua 240 ml.

Sale 1 cucchiaino raso

Zucchero 1 cucchiaino

Olio 3 cucchiaini

Farina "0" 440 gr.

Latte in polvere 1 cucchiaino

Lievito birra secco (*) 1 bustina o lievito di birra fresco 25 gr

Origano 1 cucchiaino

Aggiunta ingredienti al segnale:

olive verdi snocciolate 50 gr

Capperi 25 gr.

Pomodori secchi 100 gr

PROGRAMMA 1

DORATURA 3

PESO: 700 gr.

1. BASE - (3h 18)

PANE SENZA GLUTINE

Acqua tiepida 430 ml.

Zucchero 1,5 cucchiaini

Lievito di birra secco (*) consentito 1 bustina
o lievito di birra fresco 25 gr

Olio extravergine d'oliva 2 cucchiaini

Mix di farine senza glutine 500 gr.

Sale 1 cucchiaino

Latte intero tiepido 430 ml.

Zucchero 1,5 cucchiaini

Lievito di birra secco (*) consentito 1 bustina
o lievito di birra fresco 25 gr

Margarina o burro 40 gr.

Mix di farine senza glutine 500 gr.

Sale 1 cucchiaino

(*) Vedi tabella di confronto dosi di lievito (secco o fresco) in gr/bustine/cucchiaini alla voce Lievito nel paragrafo INGREDIENTI.

Potrete utilizzare questa ricetta base per pane bianco anche per le altre preparazioni (dolci o salate) di questo ricettario, sostituendo le farine ed aumentando la quantità del liquido indicato. In maniera approssimativa le proporzioni sono pari peso del mix senza glutine e dei liquidi. In alcuni casi più prove saranno probabilmente necessarie. Altri accorgimenti utili sono:

- Il preriscaldamento degli ingredienti (intiepidite i liquidi, se ci sono uova nell'impasto immergetele in acqua tiepida per 15 minuti, togliete dal frigo burro o margarina 15 minuti prima di utilizzarli, etc...)
- Seguire la fase iniziale dell'impasto. Controllate che la consistenza della pasta. Sarà di giusta consistenza quando non ci saranno più residui di farina ai lati del cestello ed alcuni profondi solchi si formeranno in superficie durante il funzionamento della pala, che dovrà girare liberamente e senza sforzo. L'impasto sarà sempre molto umido e tenero e dovrà essere molto più morbido rispetto ad una pasta di farina tradizionale.
- Aggiustare la consistenza dell'impasto durante i primi 5-10 minuti di lavoro. Aggiungete un cucchiaino alla volta – di farina se il composto fosse troppo tenero – di liquido se troppo asciutto fino a giusta consistenza.
- Acquistare un nuovo cestello ed una nuova pala da utilizzare per questo esclusivo scopo se l'apparecchio serve anche per la produzione di pane con glutine. In ogni caso, lavate sempre molto bene ed accuratamente tutto ciò che entra in contatto con farina tradizionale (coltelli per affettare, spatole, coperchio e pareti dell'apparecchio, etc....) per evitare contaminazioni.

PANE AL LATTE CON PESTO

Latte 460 ml.
 Burro ammorbidito 100 gr.
 Farina "0" 600 gr.
 Sale 2 Cucchiaini
 Lievito di birra secco (*) 1 bustina
 o lievito di birra fresco 25 gr
 Aggiunta ingredienti al segnale:
 Pesto alla genovese 2 Cucchiaini
 Basilico 1 mazzetto
 Maggiorana 1 mazzetto
 Aglio 2 spicchi
 Parmigiano a dadini 50 gr.
 PROGRAMMA 1
 DORATURA 3
 PESO: 900 gr.

PAN BRIOCHE

Latte 1,5 cucchiaini
 Uova 4
 Burro 160 g
 Farina "0" 325 g
 Zucchero 5 cucchiaini
 Sale 1 cucchiaino
 Lievito di birra secco (*) 1 bustina
 o lievito di birra fresco 25 gr
 PROGRAMMA 1
 DORATURA 1
 PESO: 900 gr.

(*) Vedi tabella di confronto dosi di lievito (secco o fresco) in gr/bustine/cucchiaini alla voce Lievito nel paragrafo INGREDIENTI.

2. FRANCESE - (3h 32) **PANE BIANCO**

Acqua 300 ml.

Sale 1 cucchiaino

Olio 2 cucchiaini

Zucchero 1 cucchiaino

Farina "0" 535 g

Lievito di birra secco (*) 1 bustina

o lievito di birra fresco 25 gr

PROGRAMMA 2

DORATURA 2

PESO: 700 gr.

3. INTEGRALE - (3h 46) **PANE INTEGRALE**

Acqua 280 ml.

Sale 1 cucchiaino

Burro 25 gr.

Farina bianca "0" 220 gr

Farina integrale 220 gr

Zucchero di canna 3 cucchiaini

Latte in polvere 1 cucchiaino

Lievito di birra secco (*) 3/4 bustina

o lievito di birra fresco 21 gr

PROGRAMMA 3

DORATURA 2

PESO: 700 gr.

4. PANE DOLCE - (3h 22) **BRIOCHE ALL'UVETTA**

Latte 1 cucchiaino

Uova 3

Sale 1 pizzico

Burro 125 gr

Farina "0" 250 gr.

Zucchero 3 cucchiaini

Lievito di birra secco (*) 1 bustina

o lievito di birra fresco 25 gr

Uvetta 5 cucchiaini (non ammollare)

PROGRAMMA 4

DORATURA 3

PESO: 700 gr.

5. ULTRA RAPIDO ^{700 g} **(58 min.)****PANE BIANCO (700 gr.)**

Acqua tiepida 240 ml.

Zucchero 2 cucchiaini

Lievito di birra secco (*) 3/4 bustina

o lievito di birra fresco 21 gr

Olio Extravergine d'oliva 2 cucchiaini

Farina "0" 435 gr.

Sale 1 cucchiaino

Inserire gli ingredienti ed attendere 10 minuti prima di avviare la macchina. Il

lievito avrà così il tempo di preattivarsi.

PROGRAMMA 5

PESO: 700 gr.

(*) Vedi tabella di confronto dosi di lievito (secco o fresco) in gr/bustine/cucchiaini alla voce Lievito nel paragrafo INGREDIENTI.

5. ULTRA RAPIDO ^{700 g}

(58 min.)

PANE CON FORMAGGIO E PISTACCHI

Acqua 160 ml.
 Olio di semi 2 cucchiaini
 Miele 1 cucchiaino
 Farina "0" 340 gr.
 Farina integrale 85 gr.
 Parmigiano grattugiato 75 gr.
 Pecorino fresco grattugiato 75 gr.
 Latte in polvere 20 gr.
 Pistacchi Tostati 2 cucchiaini
 Paprika 1 cucchiaino
 Sale 1,5 cucchiaini
 Lievito di birra secco (*) 1 bustina
 o lievito di birra fresco 25 gr
 PROGRAMMA 5
 PESO: 700 gr.

6. ULTRA RAPIDO ^{900 g}

(58 min.)

PANE BIANCO (900 gr.)

Acqua tiepida 320 ml.
 Zucchero 2 cucchiaini
 Lievito di birra secco (*) 1 bustina
 o lievito di birra fresco 25 gr
 Olio Extravergine d'oliva 3 cucchiaini
 Farina "00" 580 gr.
 Sale 1,5 cucchiaini
 Inserire gli ingredienti ed attendere 10 minuti
 prima di avviare la macchina. Il
 lievito avrà così il tempo di preattivarsi.
 PROGRAMMA 6
 PESO: 900 gr.

7. DOLCE - (1h 43)

TORTA AL CIOCCOLATO E ARANCIA

Latte 200 ml.
 Uova 2
 Burro 150 gr
 Zucchero di canna 200 gr
 Farina "0" 200 gr.
 Lievito in polvere per dolci 1 bustina
 Sale 1 pizzico
 cioccolato in gocce 100 g
 granella di mandorle 100 g
 arancia candita 75 g
 PROGRAMMA 7
 PESO: 700 gr.

7. DOLCE - (1h 43)

PAN DI NOCI

Latte 450 ml.
 1 uovo
 Zucchero 100 gr.
 Sale 1 pizzico
 Farina "0" 500 gr.
 Noci macinate 150 gr.
 Lievito in polvere per dolci 1 bustina
 PROGRAMMA 7
 PESO: 700 gr.

(*) Vedi tabella di confronto dosi di lievito (secco o fresco) in gr/bustine/cucchiaini alla voce Lievito nel paragrafo INGREDIENTI.

8. SCURO EUROPEO **(3h 55)****PANE DI SEGALE ALLO YOGURT**

Latte 150 ml.

Yogurt naturale intero 175 gr.

Miele 2 cucchiaini

Sale 2 cucchiaini

Farina integrale 250 gr.

Farina "00" 150 gr.

Farina di segale 100 gr.

Lievito secco (*) 2 bustine o lievito fresco 50gr

PROGRAMMA 8

PESO: 700 gr.

8. SCURO EUROPEO **(3h 55)****PANE DI SEGALE ALLA FRUTTA**

Succo di mela 150 ml.

Yogurt ai cereali 175 gr.

Sciroppo d'acero 2 cucchiaini

Burro 3 cucchiaini

Cannella 2 cucchiaini

Vaniglia una bustina

Sale 2 cucchiaini

Farina integrale 250 gr.

Farina "00" 150 gr.

Farina di segale 100 gr.

Germe di grano 2 cucchiaini

Lievito secco (*) 2 bustine o lievito fresco 50gr

Aggiunta ingredienti al segnale:

Mela essiccata in pezzetti 50 gr.


Uvetta sultanina 50 gr.

Noci 50 gr.

PROGRAMMA 8

PESO: 700 gr.

(*) Vedi tabella di confronto dosi di lievito (secco o fresco) in gr/bustine/cucchiaini alla voce Lievito nel paragrafo INGREDIENTI.

9. IMPASTO - (1h 30) **PASTA PER PIZZA**

Acqua 200 ml.

Olio oliva 3 cucchiaini

Farina bianca "0" 350 g

Sale 1 cucchiaino

Lievito di birra secco (*) 1 bustina

o lievito di birra fresco 25 gr

PROGRAMMA 9

Togliere dall'apparecchio e rimpastare. Stendere o modellare nella forma voluta e far riposare per 20 minuti. Infornare a 220° per 25 minuti.

10. IMPASTO PER DOLCI **(2 h)****PASTA PER MUFFINS**

Latte 125 ml.

Panna 125 ml.

Burro 60 gr

Sale 1 pizzico

Zucchero 175 gr.

Scorza D'arancia grattata

Farina bianca "00" 300 g

Lievito di birra secco (*) 1 bustina

o lievito di birra fresco 25 gr

Al termine aggiungere mescolando a mano e secondo i propri gusti:

- 125 gr. di mirtili opp.

- 100 gr. di uvetta sultanina ammollata e leggermente infarinata opp.

- 100 gr. di gocce di cioccolato opp.

- 75 gr. di scorze di canditi a scelta

Distribuire in 12 stampini da muffin e cuocere a 200° per 25 minuti.

11. MARMELLATA - (1h 05) 

Frutta tagliata in piccoli pezzi o passata 500 gr.






Zucchero 500 gr.






Succo di limone 1






Pectina in polvere 40 gr.










Riunire frutta, pectina e succo di limone nel cestello ed avviare il programma 11. Quando avrà incorporato la pectina aggiungete lo zucchero versandolo un pò per volta. Chiudere il coperchio e portare a termine ciclo. Invasate immediatamente in vasetti a chiusura ermetica sterilizzati. Avvitare i coperchi, capovolgeteli e lasciateli in questa posizione per 10 minuti. Girateli nuovamente ed, una volta fredda, etichettate.

(*) Vedi tabella di confronto dosi di lievito (secco o fresco) in gr/bustine/cucchiaini alla voce Lievito nel paragrafo INGREDIENTI.

Programma	1											
	BASE 											
Doratura	Lieve 			Media 			Intensa 			Rapida 		
Peso	450 g	700 g	900 g	450 g	700 g	900 g	450 g	700 g	900 g	450 g	700 g	900 g
Durata	3:13	3:18	3:25	3:13	3:18	3:25	3:13	3:18	3:25	2:12	2:17	2:24
Preriscaldamento	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/
Impasto 1	5 min.	5 min.	5 min.	5 min.	5 min.	5 min.	5 min.	5 min.	5 min.	5 min.	5 min.	5 min.
Riposo	5 min.	5 min.	5 min.	5 min.	5 min.	5 min.	5 min.	5 min.	5 min.	5 min.	5 min.	5 min.
Impasto 2	20 min.	20 min.	20 min.	20 min.	20 min.	20 min.	20 min.	20 min.	20 min.	20 min.	20 min.	20 min.
Lievitazione 1	39 min.	39 min.	39 min.	39 min.	39 min.	39 min.	39 min.	39 min.	39 min.	15 min.	15 min.	15 min.
Impasto 3	10 sec.	10 sec.	10 sec.	10 sec.	10 sec.	10 sec.	10 sec.	10 sec.	10 sec.	10 sec.	10 sec.	10 sec.
Lievitazione 2	25 min. 50 sec.	25 min. 50 sec.	25 min. 50 sec.	25 min. 50 sec.	25 min. 50 sec.	25 min. 50 sec.	25 min. 50 sec.	25 min. 50 sec.	25 min. 50 sec.	8 min. 50 sec.	8 min. 50 sec.	8 min. 50 sec.
Conformazione	15 sec.	15 sec.	15 sec.	15 sec.	15 sec.	15 sec.	15 sec.	15 sec.	15 sec.	10 sec.	10 sec.	10 sec.
Lievitazione 3	49 min. 45 sec.	49 min. 45 sec.	49 min. 45 sec.	49 min. 45 sec.	49 min. 45 sec.	49 min. 45 sec.	49 min. 45 sec.	49 min. 45 sec.	49 min. 45 sec.	29 min. 50 sec.	29 min. 50 sec.	29 min. 50 sec.
Cottura	48 min.	53 min.	60 min.	48 min.	53 min.	60 min.	48 min.	53 min.	60 min.	48 min.	53 min.	60 min.
Riposo	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h
Totale	3:13	3:18	3:25	3:13	3:18	3:25	3:13	3:18	3:25	2:12	2:17	2:24

Programma	2											
	FRANCESE 											
Doratura	Lieve 			Media 			Intensa 			Rapida 		
Peso	450 g	700 g	900 g	450 g	700 g	900 g	450 g	700 g	900 g	450 g	700 g	900 g
Durata	3:30	3:32	3:35	3:30	3:32	3:35	3:30	3:32	3:35	2:30	2:32	2:35
Preriscaldamento	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/
Impasto 1	5 min.	5 min.	5 min.	5 min.	5 min.	5 min.	5 min.	5 min.	5 min.	5 min.	5 min.	5 min.
Riposo	5 min.	5 min.	5 min.	5 min.	5 min.	5 min.	5 min.	5 min.	5 min.	5 min.	5 min.	5 min.
Impasto 2	20 min.	20 min.	20 min.	20 min.	20 min.	20 min.	20 min.	20 min.	20 min.	20 min.	20 min.	20 min.
Lievitazione 1	39 min.	39 min.	39 min.	39 min.	39 min.	39 min.	39 min.	39 min.	39 min.	15 min.	15 min.	15 min.
Impasto 3	10 sec.	10 sec.	10 sec.	10 sec.	10 sec.	10 sec.	10 sec.	10 sec.	10 sec.	10 sec.	10 sec.	10 sec.
Lievitazione 2	30 min. 50 sec.	30 min. 50 sec.	30 min. 50 sec.	30 min. 50 sec.	30 min. 50 sec.	30 min. 50 sec.	30 min. 50 sec.	30 min. 50 sec.	30 min. 50 sec.	15 min. 50 sec.	15 min. 50 sec.	15 min. 50 sec.
Conformazione	10 sec.	10 sec.	10 sec.	10 sec.	10 sec.	10 sec.	10 sec.	10 sec.	10 sec.	10 sec.	10 sec.	10 sec.
Lievitazione 3	59 min. 50 sec.	59 min. 50 sec.	59 min. 50 sec.	59 min. 50 sec.	59 min. 50 sec.	59 min. 50 sec.	59 min. 50 sec.	59 min. 50 sec.	59 min. 50 sec.	38 min. 50 sec.	38 min. 50 sec.	38 min. 50 sec.
Cottura	50 min.	52 min.	55 min.	50 min.	52 min.	55 min.	50 min.	52 min.	55 min.	50 min.	52 min.	55 min.
Riposo	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h
Totale	3:30	3:32	3:35	3:30	3:32	3:35	3:30	3:32	3:35	2:30	2:32	2:35

Programma	3											
	INTEGRALE 											
Doratura	Lieve 			Media 			Intensa 			Rapida 		
Peso	450 g	700 g	900 g	450 g	700 g	900 g	450 g	700 g	900 g	450 g	700 g	900 g
Durata	3:43	3:45	3:48	3:43	3:45	3:48	3:43	3:45	3:48	2:28	2:30	2:33
Preriscaldamento	30 min.	30 min.	30 min.	30 min.	30 min.	30 min.	30 min.	30 min.	30 min.	5 min.	5 min.	5 min.
Impasto 1	5 min.	5 min.	5 min.	5 min.	5 min.	5 min.	5 min.	5 min.	5 min.	5 min.	5 min.	5 min.
Riposo	5 min.	5 min.	5 min.	5 min.	5 min.	5 min.	5 min.	5 min.	5 min.	5 min.	5 min.	5 min.
Impasto 2	15 min.	15 min.	15 min.	15 min.	15 min.	15 min.	15 min.	15 min.	15 min.	15 min.	15 min.	15 min.
Lievitazione 1	49 min.	49 min.	49 min.	49 min.	49 min.	49 min.	49 min.	49 min.	49 min.	24 min.	24 min.	24 min.
Impasto 3	10 sec.	10 sec.	10 sec.	10 sec.	10 sec.	10 sec.	10 sec.	10 sec.	10 sec.	10 sec.	10 sec.	10 sec.
Lievitazione 2	25 min. 50 sec.	25 min. 50 sec.	25 min. 50 sec.	25 min. 50 sec.	25 min. 50 sec.	25 min. 50 sec.	25 min. 50 sec.	25 min. 50 sec.	25 min. 50 sec.	10 min. 50 sec.	10 min. 50 sec.	10 min. 50 sec.
Conformazione	10 sec.	10 sec.	10 sec.	10 sec.	10 sec.	10 sec.	10 sec.	10 sec.	10 sec.	10 sec.	10 sec.	10 sec.
Lievitazione 3	44 min. 50 sec.	44 min. 50 sec.	44 min. 50 sec.	44 min. 50 sec.	44 min. 50 sec.	44 min. 50 sec.	44 min. 50 sec.	44 min. 50 sec.	44 min. 50 sec.	34 min. 50 sec.	34 min. 50 sec.	34 min. 50 sec.
Cottura	48 min.	50 min.	53 min.	48 min.	50 min.	53 min.	48 min.	50 min.	53 min.	48 min.	50 min.	53 min.
Riposo	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h
Totale	3:43	3:45	3:48	3:43	3:45	3:48	3:43	3:45	3:48	2:28	2:30	2:33

Programma	4			5	6	7	8	9	10	11	12
	PANE DOLCE 			ULTRA RAPIDO 700 g 	ULTRA RAPIDO 900 g 	DOLCE 	SCURO EUROPEO 	IMPASTO 	IMPASTO PER DOLCI 	MAR-MELLATA 	COTTURA 
Doratura	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/
Peso	450 g	700 g	900 g	700 g	900 g	/	700 g	/	/	/	/
Durata	3:17	3:22	3:27	/	/	/	3:55	1:30	2:00	/	/
Preriscaldamento	/	/	/	/	/	/	30 min.	/	/	/	/
Impasto 1	5 min.	5 min.	5 min.	15 min.	15 min.	3 min.	5 min.	5 min.	20 min.	15 min.	/
Riposo	5 min.	5 min.	5 min.	/	/	5 min.	10 min.	5 min.	/	/	/
Impasto 2	20 min.	20 min.	20 min.	/	/	5 min.	20 min.	20 min.	10 min.	/	/
Lievitazione 1	39 min.	39 min.	39 min.	/	/	/	39 min.	60 min.	/	/	/
Impasto 3	10 sec.	10 sec.	10 sec.	/	/	/	10 sec.	/	/	/	/
Lievitazione 2	25 min. 50 sec.	25 min. 50 sec.	25 min. 50 sec.	/	/	/	25 min. 50 sec.	/	/	/	/
Conformazione	5 sec.	5 sec.	5 sec.	/	/	/	10 sec.	/	/	/	/
Lievitazione 3	51 min. 55 sec.	51 min. 55 sec.	51 min. 55 sec.	8 min.	8 min.	/	44 min. 50 sec.	/	90 min.	/	/
Cottura	50 min.	55 min.	60 min.	35 min.	35 min.	90 min.	60 min.	/	/	50 min.	60 min.
Riposo	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	/	/	/	1 h
Totale	3:17	3:22	3:27	0:58	0:58	1:43	3:55	1:30	2:00	1:05	60 min.

IMPORTANT SAFEGUARDS

READ THESE INSTRUCTIONS BEFORE USE.








The necessary precautions must be taken when using electrical appliances, and these include the following:

1. Make sure that the voltage on the appliance rating plate corresponds to that of the mains electricity.
2. Never leave the appliance unattended when connected to the power supply; unplug it after every use.
3. Never place the appliance on or close to sources of heat.
4. Always place the appliance on a flat, level surface during use.
5. Never leave the appliance exposed to the elements (rain, sun, etc....).
6. Make sure that the power cord does not come into contact with hot surfaces.
7. This appliance can be used by children aged from 8 years and above if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved.
8. Children shall not play with the appliance.
9. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are aged from 8 years and above and supervised.
10. Keep the appliance and its cord out of reach of children aged less than 8 years.
11. NEVER PLACE THE APPLIANCE BODY, PLUG OR POWER CORD IN WATER OR OTHER LIQUIDS; ALWAYS WIPE CLEAN WITH A DAMP CLOTH.
12. ALWAYS UNPLUG THE POWER CORD FROM THE ELECTRICITY MAINS BEFORE FITTING OR REMOVING SINGLE ATTACHMENTS OR BEFORE CLEANING THE APPLIANCE.
13. This product is not to be intended to operate by means of an external timer or separate remote-control system.
14. Always make sure that your hands are thoroughly dry before using or adjusting the switches on the appliance, or before touching the power plug or power connections.
15. Do not touch the moving parts whilst the appliance is in use.
16. Never switch on the appliance without ingredients in the bread pan.
17. Do not place aluminium kitchen foil or other metallic materials in the appliance to avoid a fire or a short circuit.
18. Do not touch hot surfaces – use oven gloves or folded tea towels.
19. Leave at least 5 cm (2 inches) around the bread-making machine to allow for ventilation. Under no circumstances cover the steam vents.
20. Do not place your hands or fingers in the bowl while the appliance is working.
21. Arrange the connecting cable so that it is not suspended above the working area and cannot be knocked or tripped over.
22. Do not use close to or under curtains, sideboards or any other object where there is a risk of scorching or catching fire.
23. Do not use the machine for storing bread.

24. To keep the breadpan in optimum condition, wash it well from time to time and wipe over with oil.
25. To unplug the appliance, grip the plug and remove it directly from the power socket. Never pull the power cord to unplug the appliance.
26. Never use the appliance if the power cord or plug are damaged or if the appliance itself is faulty; in this case, take it to your nearest Authorised Assistance Centre.
27. To prevent any risks, if the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its Technical Assistance Service or a similarly qualified person.
28. This appliance is designed for HOME USE ONLY and may not be used for commercial or industrial purposes.
29. This appliance conforms to the 2006/95/EC and EMC 2004/108/EC directives.
30. Any changes to this product that have not been expressly authorised by the manufacturer may lead to the user's guarantee being rendered null and void.
31. In the event that you decide to dispose of the appliance, we advise you to make it inoperative by cutting off the power cord. We also recommend that any parts that could be dangerous be rendered harmless, especially for children, who may play with the appliance or its parts.
32. Packaging must never be left within the reach of children since it is potentially dangerous.

DO NOT THROW AWAY THESE INSTRUCTIONS

DESCRIPTION OF THE APPLIANCE (Fig. 1)

- | | |
|--|--|
| A Appliance body | I Programme list |
| B Timer increase/decrease keys  | L Kneading arm |
| C Weight setting key   | M Bowl |
| D Menu setting key  | N Measure |
| E Display | O Measuring spoon |
| F Steam vents | P On/off key  |
| G Lid | Q Browning setting key   |
| H Window | |

DISPLAY (Fig. 2)

- | | | |
|-------------|-----------|----------------|
| A Pause | F Weight | M Quick option |
| B Mixing | G Proving | N Deep brown |
| C Pre-heat | H Baking | O Medium brown |
| D Timer | I Warming | P Light brown |
| E Indicator | L End | |

BRIEF NOTES ON THE BREAD-MAKING MACHINE

Your appliance serves to save time and effort. Its main advantage lies in the fact that all of the mixing, proving and baking stages take place within a contained space. Your bread-making machine will

easily and regularly produce superb loaves, if you follow the instructions and keep in mind one basic principle. The appliance cannot think for you.

It cannot tell you that you have forgotten an ingredient or that you have used one of the wrong type or that you have measured something incorrectly. Careful selection of ingredients is the most important stage when it comes to preparing bread.

INSTRUCTIONS FOR USE

ATTENTION: ALWAYS UNPLUG THE POWER CORD FROM THE ELECTRICITY MAINS BEFORE FITTING OR REMOVING SINGLE ATTACHMENTS OR BEFORE CLEANING THE APPLIANCE.

NOTE: For the first use, clean all parts as described in the “Cleaning and maintenance” section. Set the appliance to “BAKE” mode and operate it empty for about 10 minutes. After it has cooled down, clean it again.

Dry the parts well before refitting them. The appliance is now ready to be used.

- Fit the kneading arm (L) to the shaft inside the bowl (M) (Fig. 3).
- Measure out the ingredients with the measure (N) or measuring spoon (O) provided or weigh them and then place them in the bowl (M).
- Place the bowl (M) over the shaft inside the appliance, turning it clockwise to lock it into place (Fig. 4).

IMPORTANT: It is essential to follow the correct sequence when inserting the ingredients, as required in the recipe. The sequence in general is: liquid ingredients, water, flour, eggs and other ingredients in the recipe. Add the yeast last, in the centre of the other ingredients.

- Close the lid (G) and plug the appliance into the mains power. The display (E) will read “MENU 1 TIMER 3:25”.
- Set the appliance following the instructions below and according to the selected functions on the display (E):
 - select a baking programme using the relevant key (D);
 - select the required loaf size - 450g, 700g, 900g, using the relevant key (C);
 - select the browning level: slight, medium or dark, using the relevant key (Q);
 - select the timer (if necessary) using the increase/decrease keys (B).
- Start the appliance by pressing the On/Off button (P). The symbol “.” will start to flash.

IMPORTANT: If necessary, stop the selected programme by pressing the On/Off button (P) for 1 second and select a new one: repeat the above steps to select the new settings. In other cases, do not touch the control panel during the preparation stages.

NOTE: For the CAKE programme, (No.7), grease the inside of the bowl and the kneading arm.

IMPORTANT: While your bread is baking, it is possible for the steam to come out from the fan under the lid (G); this is perfectly normal.

- When the time on the display (E) is “0:00”, the baking process is finished. The appliance will make a beeping sound, 15 times and automatically pass to the “WARMING” functions for 1 hour. The symbol “.” will continue to flash (except for on the “MIXING” programme).

After warming for 1 hour, the appliance will beep again and the symbol “.” will stop flashing and the programme will return to its initial state.

If you wish to bypass the “WARMING” function at the end of the baking process, press the On/Off button (P) for 1 second.

- Unplug the appliance from the power mains, open the lid (G) and, wearing oven gloves, firmly grip the handle of the bowl (M), turning it anticlockwise and take it out the right way up (Fig. 5).
- Leave the bread to cool before removing it from the bowl; this process requires a non-stick spatula, starting from the sides.

If necessary, turn the bowl out onto a wire cooling rack or clean surface and shake it gently until the bread comes out.

IMPORTANT: Never use metal utensils to remove bread from the bowl (H), so as not to damage the non-stick coating.

- Remove the bread gently and leave it to cool for about 20 minutes before cutting.

IMPORTANT: Make sure all parts have cooled before cleaning.

The programs

BASIC (1)

Use this program for simple white bread and for recipes based on white bread dough. This is the shortest of the programs.

FRENCH (2)

The “French” program requires slightly longer kneading and rising times, to give the French-style bread a lighter texture and crisp crust. Recipes which can be used with this program do not usually use butter (or margarine) or milk. French-type bread does not keep well – eat it on the same day it is prepared.

WHOLEMEAL (3)

Because the flour is heavier, this program warms the ingredients in advance for half an hour before kneading, and leaves the mixture to rise for a slightly longer period. Wholemeal loaves tend to be smaller and denser.

SWEET BREAD (4)

Use this program for sweet bread with additional ingredients – fruit, nuts, chocolate chips, candied peel, etc. The final timings have been extended slightly to allow for the addition of the other ingredients. The appliance will emit a beep to let you know when to add them.

ULTRA FAST (5 - 6) 700 g 900 g

These programs only function with special recipes and will prepare your bread in less than an hour. Loaves will be smaller and denser than usual, but they taste just the same. Use program 5 for 700 g and 6 for 900 g loaves.

CAKE (7)

This program is for sweet dough using baking powder or baking soda as the raising agent, rather than brewer’s yeast. The mixture is rather sticky, so oil the breadpan and kneading arm before using this program and check the mixture through the window in the lid. If the dough rises up the sides of the breadpan, scrape it back with a wooden or plastic spatula during the 5-minute resting period. If

the kneading arm starts working while you are carrying out this operation, remove the spatula and close the lid immediately.

EUROPEAN DARK (8)

This is the longest program. Use it to prepare darker and heavier European-type bread - black bread, rye bread, caraway bread, etc. As with the wholemeal program, in this one too the ingredients are warmed for half an hour in advance. Times tend to be longer to suit the heavier types of ingredients used.

DOUGH (9) and SWEET DOUGH (10)

With these programs you can use the appliance as a mixing/kneading machine to save you work. There is no baking during these programs. When you remove the dough from the appliance, knock it back and let it rest for about 10 minutes before cutting/shaping. The DOUGH program kneads for 5 minutes, rests for 5 minutes, kneads for another 20 minutes and finally lets the dough rise for an hour. The SWEET DOUGH program kneads for 30 minutes, then lets the dough rise for an hour and a half.

JAM (11)

The JAM program mixes the ingredients for 15 minutes, then cooks them for 50 minutes. Leave plenty of room to allow the jam to expand while it is boiling. If the jam boils over into the interior of the appliance, it will be very difficult to clean. If this happens, press the START/STOP button until it emits a beep, disconnect the appliance from the power point, allow it to cool and clean it before the jam has a chance to stick. N.B. Handle the hot jam with caution, as it retains its heat for a long time and sticks like glue.

BAKING (12)

The BAKING program turns the appliance into an oven. It will not knead or raise or do anything else except bake for an hour and keep the contents warm for another hour. Use this program to bake ready-made dough from the supermarket or dough made from packets of bread mix. Do not use more than 500g of bread mix, and do not put it in the appliance until it is ready to bake. Check the dough, because some ingredients do not need a whole hour's baking – you must stop the baking and remove the contents earlier. Most products swell while baking – bear this in mind and leave sufficient room when filling the breadpan.

Adding the ingredients

- These must be added in the correct order.
- Keep the additional ingredients (fruit, nuts, raisins, etc.) to one side and add them during the second mixing stage, when the appliance beeps 12 times.
- First introduce the liquid ingredient. This will normally be water, but may be milk and/or eggs. The water should be hot (37°C) but not boiling. Water which is too hot or too cold will impede rising.
- Do not use milk with the timer, as it could curdle before the preparation process begins.
- Add sugar and salt as specified in the recipe.
- Add any additional "liquid" ingredients (honey, syrup, treacle, etc.).

- Add any additional “dry” ingredients (flour, powdered milk, herbs and spices).
- If using the timer, it will not be possible to add fruit or nuts during the second kneading, so add them now.
- Lastly add the dry yeast (or powdered yeast/bicarbonate of soda). Place it on top of the dry ingredients – do not place it in the water, or it will start to act too soon.
- If using the timer, it is essential to keep the yeast (powdered yeast/bicarbonate of soda) away from the water/liquid. If not, the yeast will start to act, swelling and subsiding before the preparation process has begun. The result will be a product which is hard, dense, rough and about as edible as a house brick.

INGREDIENTS

FLOUR

The type of flour used is very important. The most important element in the flour is a protein known as gluten, which gives the dough its ability to hold its shape and trap the carbon dioxide produced by the yeast. Buy flour marked “TYPE 0” or “FOR BREAD” (manitoba), as these have a higher gluten content.

OTHER BREAD FLOURS

These include whole wheat flour and flours made from other types of grain.

These provide an excellent source of dietary fibre but contain lower levels of gluten than white type 0. This means that wholemeal loaves tend to be smaller and denser than white ones. In general terms, if you replace half the wholemeal flour with white type 00 flour, you can prepare a product with the taste of wholemeal bread but the texture of white bread.

YEAST

Yeast is a living organism which multiplies in the dough. Given moisture, food and warmth, the yeast grows and releases carbon dioxide gas. This produces bubbles which remain trapped in the dough and make it rise. Of the several types of yeast available, we recommend the use of dry brewer’s yeast. These are usually sold in sachets and do not need to be previously dissolved in water.

You may also find «fast acting» yeast or «yeast for bread-making machines». These are stronger and can raise the dough 50% faster than the others. Only use them with the “QUICK OPTION” setting. Powdered yeast is very sensitive to moisture and therefore, do not keep partially used sachets for more than one day. Alternatively, you can use fresh brewer’s yeast in cubes: 1 gram of dry yeast is equal to 3.5 grams of fresh brewer’s yeast.

DRY AND FRESH YEAST – TABLE OF EQUIVALENTS

	Dry		Fresh
1/4 sachet	2 gr.	1 teaspoon	7 gr.
1/2 sachet	4 gr.	2 teaspoons	13 gr.
3/4 sachet	6 gr.	3 teaspoons	21 gr.
1 sachet	7 gr.	3,5 teaspoons	25 gr.
1,5 sachets	10 gr.	5 teaspoons	37 gr.
2 sachets	14 gr.	7 teaspoons	50 gr.

THE LIQUID INGREDIENT

The liquid ingredient is normally water or milk or a mixture of both. Water makes a crisper crust. Milk makes the crust softer and the texture more velvety.

There are differing opinions over what the temperature of the water should be. You can decide for yourself as you become familiar with the appliance. Water is another fundamental ingredient for bread. Normally, the temperature of the water should be between 20°C and 25°C, but in the case of ultra fast bread the temperature must be between 45°C and 50°C if the process has to be accelerated. It is extremely important for the water to be of good quality and preferably bottled, since the lime scale in mains water can affect the quality of the finished loaf. Fresh milk can be used instead of water, or water with 2% of powdered milk which favours the flavour and improves the colour of the crust. Some recipes also mention fruit juice, such as orange, apple, lemon and so on.

LOW FAT SPREADS

Never use oil, margarine, etc. with a low fat content. These products contain little fat, while the recipe requires a greater amount and the end result may not be satisfactory.

SUGAR

Sugar activates and feeds the yeast, allowing it to grow. It adds flavour and consistency as well as aiding the browning of the crust. Honey, syrup and treacle can be used instead of sugar, but adjust the quantity of the liquid ingredient to compensate.

Artificial sweeteners must not be used, because they do not feed the yeast, in fact they can kill it.

SALT

Salt helps to control the growth of the yeast. Without salt, the bread can swell too much and then collapse. Salt also gives more flavour.

EGGS

Eggs will make your bread richer and more nutritious, add colour and improve the shape and consistency. Eggs are included in the liquid ingredients, so adjust the other liquid ingredients if you add eggs, otherwise the dough may be too wet and will not rise satisfactorily.

HERBS AND SPICES

These can be added at the start, together with the main ingredients. Herbs and spices such as cinnamon, ginger, oregano, parsley and basil add flavour and improve appearance. Use small quantities (1-2 teaspoons) to avoid swamping the flavour of the bread. Fresh herbs such as garlic and chives contain enough liquid to upset the balance of the recipe, so adjust the liquid ingredient.

ADDITIONAL INGREDIENTS

Additional ingredients – fruit, nuts, dried fruit, etc. - can be used during the programmes 1, 3, 4, 8 and 10. Dry fruit and nuts should be cut into small pieces, cheese grated, chocolate should be in small chips, not lumps. Do not add more than the recipe indicates, or the bread may not rise correctly. Be careful with fresh fruit and nuts as they contain liquid (juice and oil), so adjust the main liquid ingredient.

SETTING THE CONTROLS

Plug the appliance into the mains power and switch it on using the On/Off button (P). The display (E) will show “TIMER” and “MENU”. Press the menu key (D), and the time under the timer will continue to change. Ignore it until it reaches the required parameters.

Menu setting key (D)

Press and release the Menu key (D) until the required number appears under “MENU” on the display (E). Each time the menu key is pressed, it increases by 1 number up to a maximum of 12, after which, it goes back to 1.

Weight setting key (C)

In programmes 1, 2, 3 and 4, press and release the button to move the size indicator on the display (E) to the required setting. Every time this is pressed, the size indicator moves right by one space until it reaches 900 g and then it starts again from 450 g.

Browning setting key (Q)

In programmes 1, 2 and 3, press and release the key to move the browning indicator at the bottom on the display (E) to the level required (or to FAST if you want to use the “FAST BAKE”). Every time the key is pressed, the browning indicator moves right by one space until it reaches FAST and then it starts again from LIGHT.

DOUGH CONSISTENCY

Check the dough through the special viewing window (H) for the first 5 minutes of mixing. It should form a smooth ball. If not, you will probably have to adjust the ingredients. If you have to open the lid (G), do so during the kneading or rest stages. At any other time it will result in the bread spoiling. If the dough seems sticky or sticks to the sides of the breadpan, sprinkle a spoonful of flour on the top. If it is too dry, pour on a spoonful of warm water. You can carefully remove any ingredients sticking to the sides of the machine using a wooden or plastic utensil (metal will ruin the non-stick coating).

ATTENTION: Do not leave the lid open any longer than necessary – open it, add what is needed and close it immediately. Wait until the flour or water has been completely absorbed into the dough before adding any more. Close the lid (G) before the end of the first kneading, otherwise the bread will not rise properly.

CONTINUED USE

If you need to prepare more bread, first leave the appliance to cool. If you try to use it while it is still hot, an error message will appear on the display (E01), the appliance will make a beeping sound and it will not start. If this should happen, press the On/Off button (P) then remove the bowl (M) and leave the appliance to cool completely.

TIMER

The most common use of the timer is to prepare bread during the night to be ready for the following morning. With the timer it is possible to program up to 13 hours cooking. This can be done with the BASIC, FRENCH, WHOLEMEAL, SWEET BREAD, DOUGH and SWEET DOUGH programs. Do

not use for bread or dough containing fresh milk, yoghurt, cheese, eggs, fruit, onions or any other ingredient which could deteriorate if left for several hours in a warm, damp environment.

Decide when you want your bread to be ready, for example at 6 am. Check what time it is at the time the program is started, for example 9 pm. Work out the difference between these two times, for example 9 hours. Use the increase/decrease keys (B) to move the timer forward or back by 10 minutes each time you press. For programs from 1 to 8 and 12, you have one hour of "keep warm" in the time shown on the display (E). You cannot reduce the time required by the program. The maximum time which appears on the display is 13 hours.

Once you have set the timer, start the appliance. If you use the timer for the dough programs (9 or 10), you must remove the product as soon as the program has finished, otherwise it will deteriorate. During the "keep warm" hour, the progress meter will stay in the KEEP WARM position and the appliance will emit a beep every 5 minutes to urge you to remove the contents. Try to remove the bread as soon as possible.

FAST OPTION

You can only use this option with programs 1, 2 and 3. It allows you to save an hour of the time required by the program, reducing the time when the dough is left to rise during the processes.

Note: Using this procedure, your bread may be denser and rougher than usual and additional ingredients may not be distributed in such a uniform way.

How to proceed: during the browning setting, use the button (Q) to move the browning indicator at the bottom of the display (E) to the FAST setting.

STORING BREAD

Bread found on sale usually contains additives (chlorine, lime, tar colour agent, sorbitol, soya, etc.). Your bread contains none of these, so it does not keep as well as bread bought from the shop and has a different appearance. Also, it does not have the same flavour as shop-bought bread, it has the taste that bread should always have. It is best to eat it fresh, but it can be kept for two days at room temperature, in a polythene bag from which all the air has been removed.

To freeze home-made bread, allow it to cool, put it in a polythene bag and remove all the air, then seal it and freeze.

POWER CUTS

If the power cut lasts less than 7 minutes, the program will continue when the power is restored. The program time will be extended to compensate for the power cut. If the power cut is longer than 7 minutes, the program will stop. In this case, disconnect the appliance, allow it to cool down, remove the breadpan, remove the ingredients, clean and start again.

ERROR CODES

If the temperature of the cooking area is too high (+50°C), the display (E) will read E01; if it is too cold (-10°C), the display will read E00. If this should happen, the appliance will stop working and make a beeping sound. Remove the bowl (M) and leave the appliance to return to room temperature before trying again. If any other error messages appear, such as "EEE" or "HHH", we advise you to contact your nearest Authorised Assistance Centre.

CLEANING

ATTENTION: NEVER PLACE THE APPLIANCE BODY, PLUG OR POWER CORD IN WATER OR OTHER LIQUIDS; ALWAYS WIPE CLEAN WITH A DAMP CLOTH.

ATTENTION: ALWAYS UNPLUG THE POWER CORD FROM THE ELECTRICITY MAINS BEFORE FITTING OR REMOVING SINGLE ATTACHMENTS OR BEFORE CLEANING THE APPLIANCE.

ATTENTION: Let the appliance cool down before clearing it.

ATTENTION: Never use metal utensils to remove anything from the bread pan to avoid ruining the anti-stick coating of the bread pan.

- Clean the bread pan (M) by rubbing the inside and outside with a damp cloth.
- This is an exceptional circumstance; if the kneading arm (L) does not detach itself from the motor shaft, fill the bread pan with hot water and leave it for approximately 30 minutes. The kneading arm can then be pulled out and gently cleaned with a damp cloth.
- Wash the measure (N) and the measuring spoon (O) with hot water and soap.
- Wipe all of the other surfaces, inside and out, clean with a damp cloth. Use a little liquid detergent if necessary but be sure to rinse thoroughly as detergent residues could spoil the end result of your next loaf.

RECIPES

There are many external factors which may affect the flavour and texture of your bread (for example, the type of yeast, the type of flour, the type of sugar, the temperature of the kitchen and even air pressure and height above sea level). The recipes in this manual have been created to produce reasonable results, no matter what the external factors. Use them to gain confidence in using the appliance. Then you can begin to really enjoy yourself. Use the recipes as guidelines, but vary the ingredients and taste the results.

ATTENTION: Pay attention to quantities when using other recipes. Do not fill the breadpan (M) to more than a quarter of its capacity, and definitely not as much as a third. If you overfill it, the best that can happen is that the rising bread will push against the lid (G) and force it open. The worst case is that it will spill over the sides, burn out the element and clog the drive.

1. BASIC - (3h 18)

BREAD WITH OLIVES, TOMATOES AND CAPERS

Water 240 ml.

Salt 1 teaspoon Sugar 1 tablespoon

Oil 3 tablespoons

White flour type "0" 440 g

Powdered milk 1 tablespoon

Yeast 1 sachet

Oregano 1 tablespoon

At the signal stage add:

Green olives without stones 50 g

Capers Dried tomatoes 100 g

PROGRAM 1

BROWNING

3 LOAF: 700 g

1. BASIC - (3h 18)

GLUTEN-FREE BREAD

Warm water 430 ml.

Sugar 1.5 teaspoons

1 sachet dry brewer's yeast (*) or

25 g fresh brewer's yeast.

Extra virgin olive oil 2 tablespoons

Gluten-free flour mix 500 gr.

Salt 1 teaspoon

Warm full cream milk 430 ml.

Sugar 1.5 teaspoons

1 sachet dry brewer's yeast (*) or

25 g fresh brewer's yeast.

Margarine or butter 40 gr.

Gluten-free flour mix 500 gr.

Salt 1 teaspoon

You can use this recipe for white bread or gluten-free dough to make other recipes (sweet or savoury) in this recipe booklet, replacing flour types and increasing the amounts of liquid given. Approximately, the proportions are the same weight for gluten-free mix and liquids. In some cases, you will need to experiment. Other useful tricks of the trade are:

- Preheating the ingredients (warm up the liquids; if there are eggs in the mix, emerge them in warm water for 15 minutes, remove butter/margarine from the fridge 15 minutes before using them, etc.).
- Check the initial phase of mixing. Check that the consistency of the dough is the right consistency when there are no flour residues on the sides of the bread pan and deep troughs form on the surface of the mix when the kneading arm is functioning. The kneading arm should turn freely without forcing. The dough must always be humid and soft and much softer than a traditional flour mix.
- Correct the consistency of the mix during the first 15 minutes of the cycle. Add a spoonful of flour at a time if the mix is too soft or a spoonful of liquid if it is too dry until the right consistency is reached.
- Purchase a new bread pan and kneading arm to utilize for gluten-free baking if the appliance is to be used also for the production of bread with glutes. In any case, always thoroughly and accurately wash all parts that come into contact with traditional flour (bread knives, spatulas, lid and sides of the appliance, etc.) to avoid contamination.

(*) See table of comparisons for yeast amount (dry or fresh (in g/sachets/teaspoons) under the heading Yeast in the INGREDIENTS section.

MILK BREAD WITH PESTO SAUCE

Milk 460 ml.
 Softened butter 100 gr.
 Flour type "0" 600 gr.
 Salt 2 teaspoons
 1 sachet dry brewer's yeast (*) or 25 g fresh brewer's yeast.
 Add at signal stage:
 pesto sauce 2 tablespoons,
 a bunch of basil,
 a bunch of marjoram,
 2 cloves of garlic,
 diced parmesan cheese 50 gr.
 PROGRAM 1
 BROWNING 3
 LOAF: 900 gr.

2. FRENCH - (3h 32) **WHITE BREAD**

Water 300 ml.
 Salt 1 teaspoon
 Sugar 1 tablespoon
 Flour type "0" 535 gr.
 1 sachet dry brewer's yeast (*) or 25 g fresh brewer's yeast.
 PROGRAM 2
 BROWNING 2
 LOAF: 700 gr.

BRIOCHE BREAD

1.5 tablespoons milk
 Eggs 4
 Butter 160 gr.
 Flour 325 gr.
 Sugar 5 tablespoons
 Salt 1 teaspoon
 1 sachet dry brewer's yeast (*) or 25 g fresh brewer's yeast.
 PROGRAM 1
 BROWNING 1
 LOAF: 900 gr.

3. WHOLEMEAL - (3h 46) **WHOLEMEAL BREAD**

Water 280 ml.
 Salt 1 teaspoon
 Butter 25 gr.
 White flour type "0" 220 gr.
 Wholemeal flour 220 gr.
 Brown sugar 3 teaspoons
 Powdered milk 1 tablespoon
 3/4 sachet dry brewer's yeast (*) allowed or 21 g fresh brewer's yeast
 PROGRAM 3
 BROWNING 2
 LOAF: 700 gr.

(*) See table of comparisons for yeast amount (dry or fresh (in g/sachets/teaspoons) under the heading Yeast in the INGREDIENTS section.

4. SWEET BREAD - (3h 22) **BRIOCHE BREAD WITH RAISINS**

Milk 1 tablespoon

Eggs 3

Salt 1 pinch

Butter 125 gr.

Flour type "0" 250 gr.

Sugar 3 teaspoons

1 sachet dry brewer's yeast (*) or 25 g fresh brewer's yeast.

Raisins 5 tablespoons (do not dampen)

PROGRAM 4

BROWNING 3

LOAF: 700 gr.

5. ULTRA FAST ^{700 g} 
(58 min.)**WHITE BREAD (700 gr.)**

Warm water 240 ml.

Sugar 2 teaspoon

3/4 sachet dry brewer's yeast (*) or 21 g fresh brewer's yeast.

Olive oil 2 tablespoons

Flour type "0" 435 gr.

Salt 1 teaspoon

After placing the ingredients in the bread machine, wait for 10 minutes before turning on the machine to allow the yeast to activate.

PROGRAM 5

LOAF: 700 gr.

5. ULTRA FAST ^{700 g} 
(58 min.)**BREAD WITH CHEESE AND PISTACHIOS**

Water 160 ml.

Oil 2 tablespoons

Honey 1 tablespoon

Flour type "0" 340 gr.

Wholemeal flour 85 gr.

Grated parmesan cheese 75 gr.

Grated pecorino cheese 75 gr.

Powdered milk 20 gr.

Toasted pistachios 2 tablespoons

Paprika 1 spoon

1.5 teaspoons salt

1 sachet dry brewer's yeast (*) or 25 g fresh brewer's yeast.

PROGRAM 5

LOAF: 700 gr.

6. ULTRA FAST ^{900 g} 
(58 min.)**BREAD (900 gr.)**

Warm water 320 ml.

Sugar 2 tablespoons

1 sachet dry brewer's yeast (*) or 25 g fresh brewer's yeast.

Olive oil 3 tablespoons

Flour type "0" 580 gr.

1.5 teaspoons salt

After placing the ingredients in the bread machine, wait for 10 minutes before turning on the machine to allow the yeast to activate.

PROGRAM 6

LOAF: 900 gr.

(*) See table of comparisons for yeast amount (dry or fresh (in g/sachets/teaspoons) under the heading Yeast in the INGREDIENTS section.

7. CAKE - (1h 43)

CHOCOLATE AND ORANGE CAKE

Milk 200 ml.
Eggs 2
Butter 150 gr.
Brown sugar 200 gr.
Flour type "0" 200 gr.
1 sachet raising agent for cakes
Salt 1 pinch
chocolate chips 100 gr.
chopped almonds 100 gr.
candied orange 75 gr.
PROGRAM 7
LOAF: 700 g

7. CAKE - (1h 43)

WALNUT BREAD

Milk 450 ml.
1 egg
Sugar 100 gr.
Salt 1 pinch
Flour type "0" 500 gr.
Chopped walnuts 150 gr.
1 sachet raising agent for cakes
PROGRAM 7
LOAF: 700 g

8. EUROPEAN DARK

(3h 55)

YOGURT RYE BREAD

Milk 150 ml
Yogurt 175 gr.
Honey 2 teaspoons
Salt 2 teaspoons
Wholemeal flour 250 gr.
Flour type "0" 150 gr.
Rye flour 100 gr.
2 sachets dry brewer's yeast (*) or 50g fresh brewer's yeast
PROGRAM 8
LOAF: 700 gr.


8. EUROPEAN DARK

(3h 55)

FRUIT RYE BREAD

Apple juice 150 ml
Yoghurt with cereals 175 gr.
Maple syrup 2 tablespoons
Salt 2 teaspoons
Wholemeal flour 250 gr.
Flour type "0" 150 gr.
Rye flour 100 gr.
Wheatgerm 2 tablespoons
2 sachets dry brewer's yeast (*) or 50g fresh brewer's yeast
At signal stage add:
dried apple in pieces 50 gr.
Raisins 50 gr.
Chopped walnuts 50 gr.
PROGRAM 8
LOAF: 700 g

(*) See table of comparisons for yeast amount (dry or fresh (in g/sachets/teaspoons) under the heading Yeast in the INGREDIENTS section.

9. DOUGH - (1h 30) **PIZZA DOUGH**

Water 200 ml

Olive oil 3 tablespoons

Flour type "0" 350 gr.

Salt 1 teaspoon

1 sachet dry brewer's yeast (*) or 25 g fresh brewer's yeast.

PROGRAM 9

Remove from appliance and knock back. Stretch or shape into the desired form and allow to rest for 20 minutes. Bake at 220° for 25 minutes.

10. SWEET DOUGH 
(2 h)**MUFFIN DOUGH**

Milk 125 ml

Cream 125 ml

Butter 60 gr.

Salt 1 pinch

Sugar 175 gr.

Grated orange peel

White flour type "0" 300 gr.

1 sachet dry brewer's yeast (*) or 25 g fresh brewer's yeast.

At the end, according to your personal tastes, add and mix by hand:

- 125 gr. of bilberries or

- 100 gr. of raisins or

- 100 gr. of chocolate chips or

- 75 gr. of candied fruit.

Divide into 12 muffin tins and bake at 200° for 25 min.

11. JAMS - (1h 05) 

Chopped fruit 500 gr.

Sugar 500 gr.

Lemon juice 1

Pectin powder 40 gr.






Mix the fruit, pectin and lemon juice in the breadpan and start program 11.






After the pectin is incorporated, add the sugar a little at a time. Close the lid and finish the cycle.






Bottle immediately in hermetically sealed jars.










Screw on the lids, turn upside down and leave in this position for 10 minutes. Turn the right way up and, once cold, label.

(*) See table of comparisons for yeast amount (dry or fresh (in g/sachets/teaspoons) under the heading Yeast in the INGREDIENTS section.

Programme	1											
	BASIC 											
Browning	Slight 			Medium 			Dark 			Fast 		
Weight	450 g	700 g	900 g	450 g	700 g	900 g	450 g	700 g	900 g	450 g	700 g	900 g
Time	3:13	3:18	3:25	3:13	3:18	3:25	3:13	3:18	3:25	2:12	2:17	2:24
Pre-heating	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/
Mixing 1	5 min.	5 min.	5 min.	5 min.	5 min.	5 min.	5 min.	5 min.	5 min.	5 min.	5 min.	5 min.
Pause	5 min.	5 min.	5 min.	5 min.	5 min.	5 min.	5 min.	5 min.	5 min.	5 min.	5 min.	5 min.
Mixing 2	20 min.	20 min.	20 min.	20 min.	20 min.	20 min.	20 min.	20 min.	20 min.	20 min.	20 min.	20 min.
Proving 1	39 min.	39 min.	39 min.	39 min.	39 min.	39 min.	39 min.	39 min.	39 min.	15 min.	15 min.	15 min.
Mixing 3	10 sec.	10 sec.	10 sec.	10 sec.	10 sec.	10 sec.	10 sec.	10 sec.	10 sec.	10 sec.	10 sec.	10 sec.
Proving 2	25 min. 50 sec.	25 min. 50 sec.	25 min. 50 sec.	25 min. 50 sec.	25 min. 50 sec.	25 min. 50 sec.	25 min. 50 sec.	25 min. 50 sec.	25 min. 50 sec.	8 min. 50 sec.	8 min. 50 sec.	8 min. 50 sec.
Shaping	15 sec.	15 sec.	15 sec.	15 sec.	15 sec.	15 sec.	15 sec.	15 sec.	15 sec.	10 sec.	10 sec.	10 sec.
Proving 3	49 min. 45 sec.	49 min. 45 sec.	49 min. 45 sec.	49 min. 45 sec.	49 min. 45 sec.	49 min. 45 sec.	49 min. 45 sec.	49 min. 45 sec.	49 min. 45 sec.	29 min. 50 sec.	29 min. 50 sec.	29 min. 50 sec.
Baking	48 min.	53 min.	60 min.	48 min.	53 min.	60 min.	48 min.	53 min.	60 min.	48 min.	53 min.	60 min.
Pause	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h
Total	3:13	3:18	3:25	3:13	3:18	3:25	3:13	3:18	3:25	2:12	2:17	2:24

Pro-gram-me	2											
	FRENCH 											
Brow-ning	Slight 			Medium 			Dark 			Fast 		
Weight	450 g	700 g	900 g	450 g	700 g	900 g	450 g	700 g	900 g	450 g	700 g	900 g
Time	3:30	3:32	3:35	3:30	3:32	3:35	3:30	3:32	3:35	2:30	2:32	2:35
Pre-heating	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/
Mixing 1	5 min.	5 min.	5 min.	5 min.	5 min.	5 min.	5 min.	5 min.	5 min.	5 min.	5 min.	5 min.
Pause	5 min.	5 min.	5 min.	5 min.	5 min.	5 min.	5 min.	5 min.	5 min.	5 min.	5 min.	5 min.
Mixing 2	20 min.	20 min.	20 min.	20 min.	20 min.	20 min.	20 min.	20 min.	20 min.	20 min.	20 min.	20 min.
Pro-ving 1	39 min.	39 min.	39 min.	39 min.	39 min.	39 min.	39 min.	39 min.	39 min.	15 min.	15 min.	15 min.
Mixing 3	10 sec.	10 sec.	10 sec.	10 sec.	10 sec.	10 sec.	10 sec.	10 sec.	10 sec.	10 sec.	10 sec.	10 sec.
Pro-ving 2	30 min. 50 sec.	30 min. 50 sec.	30 min. 50 sec.	30 min. 50 sec.	30 min. 50 sec.	30 min. 50 sec.	30 min. 50 sec.	30 min. 50 sec.	30 min. 50 sec.	15 min. 50 sec.	15 min. 50 sec.	15 min. 50 sec.
Sha-ping	10 sec.	10 sec.	10 sec.	10 sec.	10 sec.	10 sec.	10 sec.	10 sec.	10 sec.	10 sec.	10 sec.	10 sec.
Pro-ving 3	59 min. 50 sec.	59 min. 50 sec.	59 min. 50 sec.	59 min. 50 sec.	59 min. 50 sec.	59 min. 50 sec.	59 min. 50 sec.	59 min. 50 sec.	59 min. 50 sec.	38 min. 50 sec.	38 min. 50 sec.	38 min. 50 sec.
Baking	50 min.	52 min.	55 min.	50 min.	52 min.	55 min.	50 min.	52 min.	55 min.	50 min.	52 min.	55 min.
Pause	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h
Total	3:30	3:32	3:35	3:30	3:32	3:35	3:30	3:32	3:35	2:30	2:32	2:35

Pro-gram-me	3											
	WHOLEMEAL 											
Brow-ning	Slight 			Medium 			Dark 			Fast 		
Weight	450 g	700 g	900 g	450 g	700 g	900 g	450 g	700 g	900 g	450 g	700 g	900 g
Time	3:43	3:45	3:48	3:43	3:45	3:48	3:43	3:45	3:48	2:28	2:30	2:33
Pre-heating	30 min.	30 min.	30 min.	30 min.	30 min.	30 min.	30 min.	30 min.	30 min.	5 min.	5 min.	5 min.
Mixing 1	5 min.	5 min.	5 min.	5 min.	5 min.	5 min.	5 min.	5 min.	5 min.	5 min.	5 min.	5 min.
Pause	5 min.	5 min.	5 min.	5 min.	5 min.	5 min.	5 min.	5 min.	5 min.	5 min.	5 min.	5 min.
Mixing 2	15 min.	15 min.	15 min.	15 min.	15 min.	15 min.	15 min.	15 min.	15 min.	15 min.	15 min.	15 min.
Pro-ving 1	49 min.	49 min.	49 min.	49 min.	49 min.	49 min.	49 min.	49 min.	49 min.	24 min.	24 min.	24 min.
Mixing 3	10 sec.	10 sec.	10 sec.	10 sec.	10 sec.	10 sec.	10 sec.	10 sec.	10 sec.	10 sec.	10 sec.	10 sec.
Pro-ving 2	25 min. 50 sec.	25 min. 50 sec.	25 min. 50 sec.	25 min. 50 sec.	25 min. 50 sec.	25 min. 50 sec.	25 min. 50 sec.	25 min. 50 sec.	25 min. 50 sec.	10 min. 50 sec.	10 min. 50 sec.	10 min. 50 sec.
Sha-ping	10 sec.	10 sec.	10 sec.	10 sec.	10 sec.	10 sec.	10 sec.	10 sec.	10 sec.	10 sec.	10 sec.	10 sec.
Pro-ving 3	44 min. 50 sec.	44 min. 50 sec.	44 min. 50 sec.	44 min. 50 sec.	44 min. 50 sec.	44 min. 50 sec.	44 min. 50 sec.	44 min. 50 sec.	44 min. 50 sec.	34 min. 50 sec.	34 min. 50 sec.	34 min. 50 sec.
Baking	48 min.	50 min.	53 min.	48 min.	50 min.	53 min.	48 min.	50 min.	53 min.	48 min.	50 min.	53 min.
Pause	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h
Total	3:43	3:45	3:48	3:43	3:45	3:48	3:43	3:45	3:48	2:28	2:30	2:33

Programme	4			5	6	7	8	9	10	11	12
	SWEET BREAD 			ULTRA FAST 700 g 	ULTRA FAST 900 g 	CAKE 	EUROPEAN DARK 	DOUGH 	SWEET DOUGH 	JAMS 	BAKING 
Browning	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/
Weight	450 g	700 g	900 g	700 g	900 g	/	700 g	/	/	/	/
Time	3:17	3:22	3:27	/	/	/	3:55	1:30	2:00	/	/
Pre-heating	/	/	/	/	/	/	30 min.	/	/	/	/
Mixing 1	5 min.	5 min.	5 min.	15 min.	15 min.	3 min.	5 min.	5 min.	20 min.	15 min.	/
Pause	5 min.	5 min.	5 min.	/	/	5 min.	10 min.	5 min.	/	/	/
Mixing 2	20 min.	20 min.	20 min.	/	/	5 min.	20 min.	20 min.	10 min.	/	/
Proving 1	39 min.	39 min.	39 min.	/	/	/	39 min.	60 min.	/	/	/
Mixing 3	10 sec.	10 sec.	10 sec.	/	/	/	10 sec.	/	/	/	/
Proving 2	25 min. 50 sec.	25 min. 50 sec.	25 min. 50 sec.	/	/	/	25 min. 50 sec.	/	/	/	/
Shaping	5 sec.	5 sec.	5 sec.	/	/	/	10 sec.	/	/	/	/
Proving 3	51 min. 55 sec.	51 min. 55 sec.	51 min. 55 sec.	8 min.	8 min.	/	44 min. 50 sec.	/	90 min.	/	/
Baking	50 min.	55 min.	60 min.	35 min.	35 min.	90 min.	60 min.	/	/	50 min.	60 min.
Pause	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	/	/	/	1 h
Total	3:17	3:22	3:27	0:58	0:58	1:43	3:55	1:30	2:00	1:05	60 min.

INSTRUCTIONS IMPORTANTES

LIRE CES INSTRUCTIONS AVANT L'EMPLOI.








Lors de l'utilisation d'appareils électriques, il est nécessaire de prendre les précautions suivantes:

1. Vérifiez que le voltage électrique de l'appareil corresponde à celui de votre réseau électrique.
2. Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il est branché au réseau électrique; débranchez-le après chaque utilisation.
3. Ne placez pas l'appareil au dessus ou près de sources de chaleur.
4. Lors de son utilisation, placez l'appareil sur une surface horizontale et stable.
5. N'exposez jamais l'appareil aux agents atmosphériques externes (pluie, soleil, etc.).
6. Veillez à ce que le câble électrique n'entre jamais en contact avec des surfaces chaudes.
7. Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans ou plus, à condition qu'ils soient surveillés ou qu'ils aient reçu les instructions nécessaires sur l'usage de l'appareil et sur les risques qui y sont liés.
8. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
9. Le nettoyage et l'entretien de l'appareil ne doivent pas être effectués par des enfants âgés de moins de 8 ans sans la surveillance d'un adulte.
10. Garder l'appareil et ses cordons électriques hors de la portée des enfants de moins de 8 ans.
11. NE PAS PLONGER LE CORPS DU PRODUIT, LA FICHE NI LE CABLE ELECTRIQUE DANS L'EAU OU AUTRES LIQUIDES, ET UTILISER TOUJOURS UN CHIFFON HUMIDE POUR LES NETTOYER.
12. MEME LORSQUE L'APPAREIL N'EST PAS EN MARCHÉ, DEBRANCHER LA FICHE DE LA PRISE DE COURANT ELECTRIQUE AVANT D'INSTALLER OU DE DEFAIRE LES SIMPLES PARTIES OU AVANT DE PROCEDER AU NETTOYAGE.
13. Le produit ne doit pas être alimenté à travers des timer externes ou avec des installations séparées commandées à distance.
14. Vérifier d'avoir toujours les mains sèches avant d'utiliser ou de régler les interrupteurs placés sur l'appareil ou avant de manipuler la fiche et les connexions électriques.
15. Ne touchez jamais les parties du four en mouvement pendant la cuisson.
16. Ne mettez jamais l'appareil en marche si le récipient ne contient pas les ingrédients.
17. Ne mettez pas de papier d'aluminium à l'intérieur de l'appareil ou autre matière métallique afin d'éviter les risques d'incendie ou les courts-circuits.
18. Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez des gants à four ou des prises pour plats à four.
19. Laisser un espace d'au moins 5 cm autour de la machine à pain pour permettre

- la ventilation et ne jamais couvrir les ouvertures d'évacuation de la vapeur.
20. N'introduisez pas vos mains ou vos doigts dans le récipient pendant le fonctionnement de l'appareil.
 21. Positionner le cordon de connexion en évitant qu'il reste suspendu au-dessus de la zone de travail ou qu'il soit possible de s'y heurter ou d'y trébucher contre.
 22. L'appareil ne doit jamais être utilisé près des rideaux ou de tout autre objet qui peut prendre feu ou brûler.
 23. N'utilisez pas l'appareil pour conserver le pain.
 24. Pour un entretien parfait du récipient, lavez-le et graissez-le de temps en temps avec de l'huile.
 25. Pour débrancher l'appareil, saisissez directement la fiche en la débranchant de la prise murale. Ne tirez jamais sur le câble d'alimentation.
 26. N'utilisez pas l'appareil si le câble électrique ou la fiche sont endommagés, ou si l'appareil résulte défectueux; dans ce cas, contactez le Centre d'Assistance Après-vente Autorisé le plus proche.
 27. Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le Constructeur ou par son service après-vente ou, dans tous les cas, par un technicien qualifié, de façon à éviter tout risque de danger.
 28. L'appareil a été conçu EXCLUSIVEMENT pour un USAGE DOMESTIQUE et il ne peut en aucun cas être destiné à un usage commercial ou industriel.
 29. Cet appareil est conforme à la directive 2006/95/EC et EMC 2004/108/EC.
 30. Toute modification du produit, non autorisée expressément par le producteur, peut comporter la réduction de la sécurité et la déchéance de la garantie.
 31. Si vous décidez de vous défaire de cet appareil, il est fortement recommandé de le rendre inutilisable en éliminant le câble d'alimentation électrique. Nous conseillons en outre d'exclure toute partie de l'appareil pouvant constituer une source de danger, en particulier pour les enfants qui peuvent se servir de l'appareil pour jouer.
 32. Ne laissez pas les parties de l'emballage à la portée des enfants car elles constituent une source potentielle de danger.

CONSERVEZ SOIGNEUSEMENT CES INSTRUCTIONS

DESCRIPTION DE L'APPAREIL (Fig. 1)

- | | |
|--|---|
| A Corps de l'appareil | H Hublot |
| B Touches incrément / décrément temporisateur  | I Liste programmes |
| C Touche programmation poids   | L Pale de pétrissage |
| D Touche programmation menu  | M Récipient |
| E Afficheur | N Mesureur |
| F Ouvertures d'évacuation | O Cuillère à doser |
| G Couvercle | P Touche marche / arrêt  |
| | Q Touche programmation dorure   |

AFFICHEUR (Fig. 2)

A Repos	F Poids	M Option rapide
B Pétrissage	G Levage	N Dorage intense
C Pré-réchauffement	H Cuisson	O Dorage moyen
D Minuteur	I Au Chaud	P Dorage léger
E Indicateur	L Fin	

QUELQUES INDICATIONS SUR LES MACHINES A PAIN

Votre machine est un produit conçu pour économiser vos forces. Son avantage principal est que toutes les opérations de pétrissage, de levage et de cuisson se font à l'intérieur d'un espace réduit. Votre machine réalisera avec facilité et rapidité de merveilleuses miches de pain, à condition que vous suiviez les instructions et que vous possédiez quelque connaissance des principes de base. L'appareil ne peut pas penser à votre place. Il n'est pas en mesure de vous rappeler que vous avez oublié un ingrédient ou que vous avez utilisé un type erroné d'ingrédient ou que vous l'avez versé dans une proportion erronée. La sélection minutieuse des ingrédients est la phase la plus importante dans le processus de préparation du pain.

MODE D'EMPLOI

ATTENTION: MEME QUAND L'APPAREIL N'EST PAS EN MARCHÉ, DEBRANCHER LA FICHE DE LA PRISE DE COURANT ELECTRIQUE AVANT D'INSTALLER OU DE DEMONTER LES DIFFERENTES PARTIES OU AVANT DE PROCEDER AU NETTOYAGE DE LA MACHINE.

NOTE: Lors de la première utilisation, nettoyer tous les composants selon les instructions reportées au paragraphe "Nettoyage et entretien". Mettre la machine en modalité "CUISSON" et la faire fonctionner à vide pendant environ 10 minutes. Lorsque la machine a refroidi, la nettoyer encore une fois.

Essuyer correctement tous les composants avant de les remonter; quand l'assemblage de toutes les parties est terminé, la machine est alors prête à l'emploi.

- Monter la pale à pétrir (L) sur l'axe situé à l'intérieur du récipient (M) (Fig. 3).
- Mesurer les ingrédients avec le mesureur (N) ou avec la cuillère (O) fournis en dotation, ou en les pesant, et les introduire dans le récipient (M).
- Introduire le récipient (M) sur l'axe situé à l'intérieur de l'appareil, en le tournant vers la droite pour le bloquer (Fig. 4).

ATTENTION: Il est fondamental de verser les ingrédients dans l'ordre indiqué dans la recette. L'ordre, en général, est le suivant: ingrédients liquides, eau, farine, œufs suivis des autres ingrédients prévus dans la recette. Verser la levure en dernier, au milieu des autres ingrédients.

- Fermer le couvercle (G) et brancher la fiche dans la prise de courant. L'afficheur (E) visualise "MENU 1 TIMER 3:25".
- Programmer l'appareil, en procédant comme indiqué ci-dessous et en observant les fonctions sélectionnées sur l'afficheur (E):
 - sélectionnez un programme de cuisson à l'aide de la touche (D);
 - sélectionnez les dimensions du pain désirées: 450 gr, 700 gr, 900 gr à l'aide de la touche (C);
 - choisissez la dorure que vous voulez obtenir, moyenne ou intense, à l'aide de la touche (Q);
 - sélectionnez le temporisateur (si nécessaire) en agissant sur les touches incrément/décément (B).
- Faire démarrer l'appareil en appuyant sur la touche de mise en marche (P). Le symbole ":" se met à clignoter

REMARQUE: Si nécessaire, arrêter le programme sélectionné, en appuyant sur la touche de marche/arrêt (P) pendant 1 seconde et sélectionner un nouveau programme; répéter la procédure susmentionnée pour sélectionner les autres programmations. Dans les autres cas, ne pas toucher le panneau de commande durant la phase de préparation.

NOTE: Pour le programme GATEAUX (N.7), graisser la partie interne du récipient ainsi que la pale à pétrir.

ATTENTION: Durant la cuisson, il est possible que de la vapeur sorte du ventilateur situé sous le couvercle (G): cela est parfaitement normal.

- Quand le temps visualisé sur l'afficheur (E) correspond à "0:00", le processus de cuisson est terminé. L'appareil émet 15 bips sonores et passe automatiquement à la fonction "AU CHAUD" pendant 1 heure. Le symbole «:» continue de clignoter (sauf pour le programme «PETRISSAGE»). Après avoir conservé au chaud pendant 1 heure, l'appareil émet un bip sonore et le symbole ":" arrête de clignoter. Le programme revient à l'état initial.

Si on veut éliminer la fonction "AU CHAUD", à la fin de la cuisson, appuyer sur la touche marche/arrêt (P) pendant 1 seconde.

- Débrancher la fiche de la prise de courant, ouvrir le couvercle (G) et, après avoir mis les gants de protection, saisir le manche du récipient (M) en le tournant vers la gauche et l'extraire en le tenant bien droit (Fig. 5).

- Laisser refroidir avant de prendre le pain puis, à l'aide d'une spatule antiadhésive, retirer le pain du récipient en commençant par les côtés.

Si nécessaire, renverser le récipient sur une grille ou sur une surface propre et le secouer délicatement pour faire sortir le pain.

ATTENTION: Ne jamais utiliser d'ustensiles en métal pour retirer le pain du récipient (H), afin d'éviter l'abîmer le revêtement antiadhésif interne.

- Retirer le pain délicatement et le laisser refroidir pendant environ 20 minutes avant de le couper.

ATTENTION: Attendre que les composants se soient refroidis avant de procéder à leur nettoyage.

Les programmes

BASE (1)

Utilisez ce programme pour le pain blanc lisse et pour les recettes à base de pâte blanche. Il s'agit du programme le plus court.

À LA FRANÇAISE (2)


Le programme "francese" (à la française) requiert un temps de pétrissage et de levage légèrement plus long pour donner au pain du type "à la française" une consistance moins dense et une croûte croustillante. Les recettes utilisables pour ce programme ne requièrent généralement pas de beurre (ou de margarine) ou de lait. Le pain "à la française" ne se conserve pas longtemps – il est donc vivement conseillé de le consommer le jour-même.

INTÉGRAL (3)

A cause de la farine plus lourde, ce programme réchauffe d'abord les ingrédients pendant une demi-heure avant de les pétrir et il laisse lever la préparation pendant un temps légèrement plus long. Les boules de pain intégral ont tendance à être plus petites et plus denses.

PAIN SUCRE (4) 

Utilisez ce programme pour le pain sucré avec des ingrédients supplémentaires – fruits, noix, gouttes de chocolat, écorces, etc. Les temps globaux sont légèrement plus longs pour tenir compte de l'ajout des autres ingrédients. L'appareil émet un "bip" sonore quand il est temps de les ajouter.

ULTRA RAPIDE (5 - 6)  **700 g** **900 g**

Ces programmes fonctionnent uniquement avec des recettes particulières et ils préparent le pain en moins d'une heure. Les boules de pain sont plus petites et donc plus denses que d'habitude, mais leur goût ne change pas. Utilisez le programme 5 pour des boules de pain de 700 gr et le programme 6 pour des boules de pain de 900 gr .

GATEAUX (7) 

Ce programme est destiné aux gâteaux car il requiert l'utilisation de la levure de boulanger ou de bicarbonate de sodium comme agents de levage à la place de la levure de bière. Ce mélange est très collant, et il est donc important de bien beurrer le récipient et le bras à pétrir avant d'utiliser ce programme et de contrôler la préparation à travers le hublot du couvercle. Si la pâte monte sur les bords du récipient, retirez-le avec une spatule en bois ou en plastique durant la période de repos de 5 minutes. Si le bras à pétrir entre en fonction pendant que vous effectuez cette opération, retirez la spatule et refermer immédiatement le couvercle.

PAIN FONCÉ EUROPÉEN (8) 

Il s'agit du programme le plus long. Utilisez-le pour préparer le pain du type "européen" plus foncé et plus lourd (pain noir, pain de seigle, pain au cumin, etc.). Comme pour le programme "intégral", même ce programme réchauffe précédemment les ingrédients pendant une demi-heure. Les temps ont tendance à être plus longs pour s'adapter aux ingrédients plus lourds utilisés.

PÂTE (9)  **et PÂTE À GÂTEAUX (10)** 

Ces programmes permettent d'utiliser l'appareil pour mélanger/pétrir et économiser de la fatigue. La cuisson est exclue durant ces programmes. Lorsque vous retirez la pâte de l'appareil, travaillez-la encore à la main, puis laissez-la reposer pendant environ 10 minutes avant de la couper pour lui donner sa forme définitive. Le programme PÂTE pétrit pendant 5 minutes, laisse reposer la pâte pendant 5 minutes, reprend le pétrissage pendant 20 autres minutes et, enfin, fait lever le mélange pendant une heure. Alors que le programme PÂTE À GÂTEAUX pétrit pendant 30 minutes puis fait lever la pâte pendant une heure et demie.

CONFITURE (11) 

Le programme CONFITURE mélange les ingrédients pendant 15 minutes puis les cuit pendant 50 minutes. Laissez beaucoup d'espace dans le récipient pour permettre à la confiture de bouillir sans finir dans la partie interne de l'appareil, ce qui entraînerait une grande difficulté pour le nettoyage de l'appareil. Si cet incident devait s'avérer, appuyez sur le poussoir MARCHE/ARRET jusqu'à la sonnerie, débranchez l'appareil de la prise de courant, laissez-le refroidir puis nettoyez-le avant que la confiture ne s'attache. Attention : manipulez avec grande précaution la confiture chaude car elle demeure bouillante pendant longtemps et elle s'attache comme de la colle.

CUISSON (12)

Le programme CUISSON transforme l'appareil en un four. Il ne mélange pas, ne fait pas lever la pâte et ne fait rien d'autre que cuire pendant une heure et maintenir au chaud pendant une autre heure. Utilisez ce programme pour cuire les pâtes déjà prêtes du supermarché ou des pâtes préparées avec des mélanges de farines spécifiques pour pain. N'utilisez pas plus de 500 g de mélange de farines pour pain et n'introduisez pas la pâte dans le dispositif tant qu'elle n'est pas prête pour être cuite. Contrôlez la pâte car certains produits ne nécessitent pas d'une heure entière de cuisson – vous devrez interrompre la cuisson et retirez le contenu avant. La majeure partie des produits augmentent de volume pendant la cuisson – tenez compte de cet aspect et laissez suffisamment d'espace lorsque vous remplissez le récipient.

Ajouter les ingrédients

- Ils doivent être ajoutés dans le bon ordre.
- Mettre les ingrédients supplémentaires de côté (fruits, noix, raisin sec, etc.) et les ajouter au moment du deuxième pétrissage quand l'appareil émet les 15 bips sonores.
- Introduire avant tout l'ingrédient liquide. Il s'agit normalement de l'eau, mais elle peut inclure du lait et/ou des œufs. L'eau doit être tiède (37 degrés) et non bouillante. L'eau trop chaude ou trop froide empêche le levage de la pâte.
- Ne pas utiliser de lait avec le temporisateur; il pourrait cailler avant le commencement du processus de préparation du pain.
- Ajouter le sucre et le sel prévus dans la recette.
- Ajouter les éventuels ingrédients "liquides" (miel, sirop, mélasse, etc.)
- Ajouter les éventuels ingrédients "secs" (farine, lait en poudre, herbes et épices).
- Si on utilise le temporisateur, il ne sera pas possible d'ajouter des fruits ou des noix pendant le deuxième pétrissage, et il faut donc les incorporer maintenant.
- Ajouter en dernier la levure sèche (ou levure en poudre/bicarbonate de sodium). Versez-la sur les autres ingrédients – sans la mettre dans l'eau autrement elle commencera à agir trop tôt.
- Si on utilise le temporisateur, il est indispensable de séparer la levure (levure en poudre/bicarbonate de sodium) de l'eau/liquide, autrement la levure entrera en action, se gonflera et s'affaissera avant le commencement du processus de préparation du pain. Il en résultera un produit dur, dense, rugueux et comestible comme la brique d'une maison. Nous conseillons de pratiquer un trou au centre de la coupole de la farine et d'y verser la levure.

INGREDIENTS

FARINE

Le type de farine employée est très important. L'élément le plus important contenu dans la farine est la protéine appelée gluten qui est l'agent naturel qui confère à la pâte la capacité de se modeler et de retenir le bioxyde de carbone produit par la levure. Achetez de la farine qui porte sur son emballage l'inscription "FARINE TYPE 0" ou "FARINE POUR PAIN" (comme la farine Manitoba) ; cette dernière présente un haut contenu de gluten.

AUTRES FARINES A PAIN

Elles comprennent la farine intégrale et les farines obtenues avec d'autres céréales.

Elles fournissent un excellent apport de fibre diététique mais elles contiennent moins de gluten par rapport à la farine blanche type 0. Cela signifie que les miches de pain intégral ont tendance à être plus petites et plus compactes que celles de pain blanc. De façon générale, si vous remplacez la dose de farine blanche "0" avec la moitié de farine intégrale, vous pouvez préparer un produit avec le goût du pain complet et la consistance du pain blanc.

LEVURE

La levure est un organisme vivant qui se multiplie dans la pâte. En présence d'humidité, de nourriture et de chaleur, la levure s'accroît et relâche du bioxyde de carbone sous forme de gaz. Ce dernier produit des bulles qui demeurent emprisonnées dans la pâte et la font augmenter de volume.

Parmi les différents types de levure disponibles, nous conseillons d'utiliser la levure de bière séchée. Elle est généralement vendue en sachets et ne doit pas être dissoute dans de l'eau.

Vous pouvez aussi trouver de la levure "à action rapide" ou "pour machines à pain". Il s'agit de levures plus fortes qui ont la capacité de faire lever la pâte plus rapidement de 50% par rapport aux autres levures. Utilisez-les uniquement avec la programmation "OPTION RAPIDE". La levure en sachets est très sensible à l'humidité; il ne faut donc pas conserver les sachets déjà ouverts pendant plus d'une journée. En alternative, il est possible d'utiliser la levure de bière fraîche en cubes: 1 gr de levure de bière séchée correspond à 3,5 gr de levure de bière fraîche.

TABLEAU EQUIVALENCES LEVURE DE BVIERE SECHEE et FRAICHE

	Séchée		Fraîche
1/4 sachet	2 gr.	1 cuillère à café	7 gr.
1/2 sachet	4 gr.	2 cuillères à café	13 gr.
3/4 sachet	6 gr.	3 cuillères à café	21 gr.
1 sachet	7 gr.	3,5 cuillères à café	25 gr.
1,5 sachet	10 gr.	5 cuillères à café	37 gr.
2 sachets	14 gr.	7 cuillères à café	50 gr.

INGREDIENT LIQUIDE

L'ingrédient liquide est normalement constitué d'eau ou de lait ou d'un mélange de ces deux liquides. L'eau rend la croûte plus croustillante, alors que le lait la rend plus souple et le pain plus moelleux. Il existe des opinions différentes sur la température idéale de l'eau. Vous pouvez décider vous-mêmes au fur et à mesure que vous familiarisez avec l'appareil.

L'eau est un autre ingrédient fondamental pour le pain. En générale, une température de l'eau comprise entre 20°C et 25°C est la plus appropriée. Mais dans le cas du pain ultra rapide, si on veut accélérer le processus, la température doit être comprise entre 45°C et 50°C. Il est fondamental que l'eau soit de bonne qualité et préférablement en bouteille car le calcaire présent dans l'eau du robinet peut compromettre la bonne réussite du pain. A la place de l'eau, on peut mettre aussi du lait frais ou de l'eau avec 2% de lait en poudre, ce qui favorise le goût et améliore la couleur de la croûte. Certaines recettes indiquent aussi le jus de fruits tels que : oranges, pommes, citron, etc.

BAS CONTENU DE GRAISSE

N'utilisez pas d'huiles, de margarines, etc., contenant un faible pourcentage de gras, car la recette du pain en prévoit une quantité majeure et cela pourrait engendrer des résultats peu satisfaisants

SUCRE

Le sucre active et nourrit la levure en lui permettant ainsi de gonfler. Il accentue le goût et favorise la dorure de la croûte. Il est possible d'utiliser du miel, du sirop et de la mélasse à place du sucre à condition d'adapter l'ingrédient liquide pour compenser. Ne pas utiliser d'édulcorants artificiels car ils ne nourrissent pas la levure mais, au contraire, éliminent son effet.

SEL

Le sel aide à contrôler la croissance de la levure. Sans sel, le pain peut se gonfler de façon excessive puis se dégonfler. En outre, le sel donne plus de goût au pain.

OEUFS

Les œufs rendent votre pain plus riche et nourrissant; ils le colorent et facilitent sa forme et sa consistance. Les œufs font partie des ingrédients liquides, il est donc important de bien doser les autres ingrédients liquides si on ajoute des œufs à la recette, autrement la pâte peut devenir trop liquide et ne pas se gonfler correctement.

HERBES ET EPICES

Elles peuvent être ajoutées au début avec les ingrédients principaux.

Les herbes et les épices, comme la cannelle, le gingembre, l'origan, le persil et le basilic ajouteront du goût et un aspect esthétique au pain. Employez-les en petite quantité (1-2 cuillères à café) pour éviter de couvrir le goût du pain. Les herbes fraîches telles que l'ail ou la ciboulette contiennent assez de liquide pour déséquilibrer les dosages de la recette; il est donc important d'en tenir compte dans le dosage des ingrédients liquides.

INGREDIENTS SUPPLEMENTAIRES

Mettez les ingrédients supplémentaires de côté (fruits, noix, raisin sec, etc.) et les ajoutez au moment du deuxième pétrissage quand l'appareil émet les 15 bips sonores (progr. 1, 3, 4, 8 e 10).

Les fruits secs et les noix doivent être coupés en petits morceaux, le fromage doit être râpé, le chocolat émincé en petits morceaux et pas en grumeaux. Ne pas en ajouter en quantité majeure de celle indiquée dans les recettes autrement le pain pourrait ne pas lever correctement. Faites attention aux fruits frais et aux noix car ils contiennent des liquides (jus et huile); dosez bien l'ingrédient liquide principal pour compenser.

PROGRAMMER LES COMMANDES

Brancher la fiche dans la prise de courant et allumer la machine en frappant le poussoir (P). L'afficheur (E) visualise "TIMER" et "MENU". En frappant la touche "menu" (D), l'heure affichée sous le temporisateur continue de changer. Ignorez-la tant que vous n'atteignez pas les paramètres désirés.

Touche de programmation menu (D)

Frapper puis relâcher la touche Menu jusqu'à ce que le numéro du programme désiré apparaisse sous "MENU" sur l'afficheur (E). Chaque fois que la touche est frappée, le numéro s'accroît de 1 jusqu'à 12, après quoi il repart à partir de 1.

Touche de programmation poids (C)

Pour les programmes 1, 2, 3 et 4, frapper puis relâcher le poussoir pour positionner l'indicateur de dimensions, situé en haut de l'afficheur (E), sur la mesure désirée. Chaque fois que le poussoir est frappé, l'indicateur de dimensions se déplace d'un espace vers la droite jusqu'à atteindre 900 gr, puis il repart à partir de 450 gr.

Touche de programmation dorure (Q)

Pour les programmes 1, 2 et 3, frapper puis relâcher le poussoir pour positionner l'indicateur de dorure, situé en bas de l'afficheur (E), sur le type de dorure désirée (ou sur RAPIDE si on désire utiliser "CUISSON RAPIDE"). Chaque fois que le poussoir est frappé, l'indicateur de dorure se déplace vers la droite d'un espace jusqu'à atteindre RAPIDE, puis il revient sur LÉGÈRE.

CONSISTANCE DE LA PÂTE

Contrôler le produit durant les 5 premières minutes de pétrissage à travers le hublot (H). Il se devrait se former une boule de pâte lisse. Dans le cas contraire, il est probable que les ingrédients ne soient pas corrects. S'il s'avère nécessaire d'ouvrir le couvercle (G), il faut le faire durant le pétrissage ou pendant le temps de repos. Dans les autres moments, cela compromettrait la bonne réussite du pain.

Si la pâte apparaît collante ou si elle s'attache sur les bords du récipient, saupoudrez les bords avec une cuillère de farine. Il est possible de retirer délicatement les ingrédients attachés aux parois à l'aide d'une spatule en bois ou en plastique.

ATTENTION: Ne laissez pas le portillon ouvert plus longtemps que nécessaire. Attendez que l'eau soit entièrement absorbée par la pâte avant d'en ajouter d'autre.

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

USAGE CONTINU

Si on veut préparer du pain supplémentaire, faire refroidir l'appareil. Si on essaie de l'utiliser alors qu'il est encore chaud, un message d'erreur s'affiche sur l'écran (E01), un bip sonore se déclenche et la machine à pain n'entre pas en fonction. Si cela devait se vérifier, appuyer sur le poussoir marche/arrêt (P) puis retirer le récipient (M) et faire refroidir entièrement l'appareil.

TEMPORISATEUR

L'usage le plus commun du temporisateur est celui pour la préparation du pain pendant la nuit de façon à ce qu'il soit prêt le lendemain matin. Il est possible, avec le temporisateur, de programmer la préparation à l'avance (jusqu'à 13 heures). Cette opération peut se faire avec les programmes BASE, À LA FRANÇAISE, INTÉGRAL, PAIN SUCRÉ, PÂTE et PÂTE À GÂTEAUX. Ne pas utiliser pour le pain ou la pâte contenant du lait frais, du yaourt, du fromage, des œufs, des fruits, de l'oignon ou tout autre ingrédient qui pourrait se détériorer si on le laisse pendant plusieurs heures dans une ambiance chaude et humide. Décidez quand vous soulez que votre pain soit prêt, par exemple à 6

heures du matin. Contrôlez l'heure au moment du démarrage du programme, par exemple 9 heures. Calculez le laps de temps entre ces deux horaires, dans notre exemple : 9 heures. En manipulant les touches incrément/décrément (B), le temporisateur avance ou retourne en arrière de 10 minutes à chaque frappe de la touche. Pour les programmes de 1 à 8 et pour le programme 12, vous avez une heure de maintien au chaud calculé dans le temps reporté en haut de l'afficheur (E).

Il n'est pas possible de réduire la durée de temps prévue par le programme. Le temps maximum qui apparaît sur l'afficheur est de 13 heures. Après avoir programmé le temporisateur, faire démarrer l'appareil. Si on utilise le temporisateur pour les programmes de pétrissage (9 ou 10), il est nécessaire de retirer le produit dès que le programme est terminé, autrement il se détériore. Pendant l'heure de maintien au chaud, l'indicateur se trouve sur AU CHAUD et l'appareil émet un bip sonore toutes les 5 minutes pour solliciter l'utilisateur à prélever le contenu. Essayez de retirer le pain dès que vous le pouvez.

L'OPTION RAPIDE

Cette option ne peut être utilisée qu'avec les programmes 1, 2 et 3. Elle permet de gagner une heure sur le temps prévu par le programme, en réduisant le temps de levage de la pâte durant les processus de préparation.

Note: cette procédure pourrait rendre le pain plus dense et plus rugueux que d'habitude et les ingrédients pourraient être distribués de façon non uniforme.

Comment procéder: durant la phase de programmation de la dorure, utiliser le poussoir (Q) pour déplacer l'indicateur de dorure, situé en bas de l'afficheur (E), en position RAPIDE.

CONSERVATION DU PAIN

Le pain qui se trouve dans le commerce contient d'habitude des additifs (chlore, calcaire, colorant de goudron minéral, sorbitol, soja, etc.). Votre pain ne contenant aucun de ces additifs ne se maintient pas comme celui vendu dans le commerce et il a un aspect différent. D'autre part, il n'aura pas le même goût que le pain vendu dans le commerce, mais le goût du vrai pain.

Il est préférable de le manger lorsqu'il est frais, mais vous pouvez le conserver pendant deux jours à température ambiante, dans un sac en polyéthylène entièrement vidé de l'air qu'il contient.

Pour congeler le pain fait maison, faites-le refroidir, mettez-le dans un sac en polyéthylène vidé de l'air, puis fermez le sac et mettez-le au congélateur.

COUPURES DE COURANT

Si la coupure de courant dure moins de 7 minutes, le programme reprend dès que le courant est rétabli. Le temps du programme est prolongé d'un intervalle de temps égal à la durée de la coupure de courant. Si cette dernière dure plus de 7 minutes, le programme s'arrête. Si cela se vérifie, débrancher l'appareil de la prise de courant, le laisser refroidir, vider le récipient (M), retirer les ingrédients, nettoyer et faire démarrer à nouveau.

Faites très attention à ne pas rayer les surfaces antiadhésives du récipient et de la pale à pétrir.

CODES D'ERREUR

Si la température de la zone de cuisson est trop chaude (+50°C), l'afficheur (E) visualise le code E01; si elle est trop froide (-10°C), l'afficheur visualise E00. Si cela devait se vérifier, l'appareil cesse de fonctionner et émet un bip sonore. Extraire le récipient (M) et laisser l'appareil refroidir jusqu'à la température ambiante avant de faire un autre essai. Si d'autres messages d'erreur s'affichent, tels que "EEE" ou "HHH", nous conseillons de contacter le Centre d'Assistance Après-vente Autorisé.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

ATTENTION: NE JAMAIS PLONGER LE CORPS DE L'APPAREIL, LA FICHE ET LE CORDON ELECTRIQUE DANS L'EAU OU AUTRES LIQUIDES, UTILISER UN CHIFFON HUMIDE POUR LEUR NETTOYAGE.

ATTENTION: MEME QUAND L'APPAREIL N'EST PAS EN MARCHÉ, DEBRANCHER LA FICHE DE LA PRISE DE COURANT ELECTRIQUE AVANT D'INSTALLER OU DE DEMONTER LES DIFFERENTES PARTIES OU AVANT DE PROCEDER AU NETTOYAGE DE LA MACHINE.

ATTENTION: Faire refroidir l'appareil avant de procéder au nettoyage.

ATTENTION: Ne jamais utiliser d'ustensiles métalliques pour extraire le contenu du récipient car ils peuvent endommager le revêtement anti-adhérent.

- nettoyer le récipient (M) en frottant l'intérieur et l'extérieur à l'aide d'un chiffon humide.
- Si la pale de pétrissage (L) ne se dégage pas de l'arbre moteur, remplir exceptionnellement le récipient avec de l'eau chaude et le laisser en pause pendant environ 30 minutes. Nettoyer ensuite la pale délicatement avec un chiffon humide.
- Laver le mesureur (N) et la cuillère à doser (O) avec de l'eau chaude et du savon.
- Nettoyer toutes les autres surfaces, internes et externes, avec un chiffon mouillé. Utiliser un peu de produit vaisselle liquide si nécessaire, mais en prenant soin de bien rincer, autrement les éventuels résidus de produit pourraient compromettre la bonne réussite de votre prochaine préparation du pain.

RECETTES

Beaucoup de facteurs externes peuvent influencer le goût et la consistance de votre pain (par exemple le type de levure, le type de farine, le type de sucre, la température de la cuisine et même la pression de l'air et l'altitude au dessus du niveau de la mer). Les recettes de ce manuel ont été créées pour produire des résultats comestibles, sans tenir compte de ces facteurs externes. Utilisez-les pour familiariser avec l'appareil. Vous pourrez ensuite commencer à vous amuser vraiment avec votre four à pain. Utilisez ces recettes comme ligne guide en variant les ingrédients pour goûter les résultats.

ATTENTION: Faites attention aux quantités lorsque vous utilisez d'autres recettes. Ne remplissez pas le récipient (M) sur plus d'un quart de sa capacité et n'atteignez absolument jamais le tiers de sa capacité.

Si le récipient est trop rempli, dans le meilleur des cas le pain, en levant, exerce une pression contre le couvercle (G) et peut l'ouvrir. Dans le pire des cas, par contre, il peut sortir des bords, brûler la résistance et boucher la prise de mouvement.

1. BASE - (3h 18)

PAIN AUX OLIVES, TOMATES ET CAPRES

Eau 240 ml

Sel 1 cuillère à café pleine

Sucre 1 cuillère à soupe

Huile 3 cuillères à soupe

Farine "0" 440 gr

Lait en poudre 1 cuillère à soupe

Levure de bière séchée 1 sachet

Origan 1 cuillère à soupe

Quand le bip sonore se déclenche, ajouter les ingrédients :

Olives vertes dénoyautées 50 gr

Câpres 25 gr

Tomates séchées 100 gr

PROGRAMME 1

DORURE 3

POIDS: 700 gr

1. BASE - (3h 18)

PAIN SANS GLUTEN

Eau tiède 430 ml

Sucre 1,5 cuillère à café

Levure de bière séchée (*) 1 sachet ou

25 gr de levure de bière fraîche

Huile d'olives extra vierge 2 cuillères à soupe

Mélange de farines sans gluten 500 gr

Sel 1 cuillère à café

Lait entier tiède 430 ml

Sucre 1,5 cuillère à café

Levure de bière séchée (*) 1 sachet

ou 25 gr de levure de bière fraîche

Margarine ou Beurre 40 gr

Mélange de farines sans gluten 500 gr

Sel 1 cuillère à café

Vous pouvez utiliser cette recette de base pour le pain blanc et sans gluten pour d'autres préparations (sucrées ou salées) contenues dans ce livre de recettes, en remplaçant les farines et en augmentant la quantité du liquide indiqué. De façon approximative, les proportions sont égales pour le poids du mélange sans gluten et le poids des liquides. Dans certains cas, il sera probablement nécessaire d'effectuer plusieurs tentatives avant d'obtenir un résultat idéal. Les autres conseils à suivre sont les suivants:

- pré-réchauffer les ingrédients (tiédir les liquides, si la pâte contient des œufs, plongez-les dans de l'eau tiède pendant 15 minutes, extraire le beurre et la margarine du frigidaire 15 minutes avant de les utiliser, etc.)
- Suivre la phase initiale du pétrissage. Contrôler la consistance de la pâte qui sera correcte lorsqu'il n'y a plus de résidus de farine sur les parois du récipient et que des sillons profonds se forment sur la surface pendant le fonctionnement de la pale, qui devra tourner librement sans effort. La pâte est toujours très humide et tendre et elle devra toujours être beaucoup plus souple qu'une pâte préparée avec de la farine traditionnelle.
- Ajuster la consistance de la pâte pendant les 5-10 premières minutes de pétrissage. Ajouter une cuillère à la fois, de farine si la préparation est trop tendre ou de liquide si elle est trop sèche jusqu'à obtenir la juste consistance.
- Si vous désirez utiliser l'appareil pour préparer du pain au gluten, achetez un récipient et une nouvelle pale destinés exclusivement à cet emploi. Dans tous les cas, lavez toujours soigneusement tous les éléments qui entrent en contact avec la farine traditionnelle (couteaux, spatules, couvercle et parois de l'appareil, etc.) pour éviter les contaminations.

(*) Voir tableau de comparaison doses de levure (séchée ou fraîche) en gr/sachets/cuillères à café sous la rubrique Levure au paragraphe INGREDIENTS.

PAIN AU LAIT AVEC SAUCE GENOISE

Lait 460 ml
 Beurre fondu 100 gr
 Farine "0" 600 gr
 Sel 2 cuillères à café
 Levure de bière séchée (*) 1 sachet ou 25 gr de levure de bière fraîche
 Quand le bip sonore se déclenche, ajouter les ingrédients:
 Sauce génoise 2 cuillères à soupe
 Basilique 1 bouquet
 Marjolaine 1 bouquet
 Ail
 2 gousses
 Parmesan coupé en cubes 50 gr
 PROGRAMME 1
 DORURE 3
 POIDS: 900 gr.

BRIOCHE

Lait 1,5 cuillère à soupe
 4 œufs
 Beurre 160 g
 Farine "0" 325 g
 Sucre 5 cuillères à soupe
 Sel 1 cuillère à café
 Levure de bière séchée (*) 1 sachet ou 25 gr de levure de bière fraîche
 PROGRAMME 1
 DORURE 1
 POIDS: 900 gr

2. À LA FRANÇAISE - (3h 32) **PAIN BLANC**

Eau 300 ml
 Sel 1 cuillère à café
 Huile 2 cuillères à café
 Sucre 1 cuillère à soupe
 Farine "0" 535 g
 Levure de bière séchée (*) 1 sachet ou 25 gr de levure de bière fraîche
 PROGRAMME 2
 DORURE 2
 POIDS: 700 gr

3. INTÉGRAL - (3h 46) **PAIN INTÉGRAL**

Eau 280 ml
 Sel 1 cuillère à café
 Beurre 25 gr
 Farine blanche "0" 220 gr
 Farine intégrale 220 gr
 Sucre de canne 3 cuillères à café
 Lait en poudre 1 cuillère à soupe
 Levure de bière séchée (*) 3/4 sachet ou 21 gr de levure de bière fraîche
 PROGRAMME 3
 DORURE 2
 POIDS: 700 gr

(*) Voir tableau de comparaison doses de levure (séchée ou fraîche) en gr/sachets/cuillères à café sous la rubrique Levure au paragraphe INGREDIENTS.

4. PAIN SUCRE - (3h 22) **BRIOCHE AU RAISIN SEC**

Lait 1 cuillère à soupe

3 œufs

Sel 1 pincée

Beurre 125 gr

Farine "0" 250 gr

Sucre 3 cuillères à soupe

Levure de bière séchée (*) 1 sachet ou 25 gr de
levure de bière fraîche

Raisin sec

5 cuillères à soupe (ne pas faire trempé)

PROGRAMME 4

DORURE 3

POIDS: 700 gr

5. ULTRA RAPIDE ^{700 g} 
(58 min.)**PAIN BLANC (700 gr)**

Eau tiède 240 ml

Sucre 2 cuillères à café

Levure de bière séchée (*) 3/4 sachet ou 21 gr
de levure de bière fraîche

Huile d'olives extra vierge 2 cuillères à soupe

Farine "0" 435 gr

Sel 1 cuillère à café

Verser les ingrédients et attendre 10 minutes
avant de faire démarrer la machine, pour laisser
à la levure le temps de se pré-activer.

PROGRAMME 5

POIDS: 700 gr

5. ULTRA RAPIDE ^{700 g} 
(58 min.)**PAIN AU FROMAGE ET AUX PISTACHES**

Eau 160 ml

Huile de tournesol 2 cuillères à soupe

Miel 1 cuillère à soupe

Farine "0" 340 gr

Farine intégrale 85 gr

Parmesan râpé 75 gr

Pecorino frais râpé 75 gr

Lait en poudre 20 gr

Pistaches grillées 2 cuillères à soupe

Paprika 1 cuillère à soupe

Sel 1,5 cuillère à café

Levure de bière séchée (*) 1 sachet ou 25 gr de
levure de bière fraîche

PROGRAMME 5

POIDS: 700 gr

6. ULTRA RAPIDE ^{900 g} 
(58 min.)**PAIN BLANC (900 gr.)**

Eau tiède 320 ml

Sucre 2 cuillères à soupe

Levure de bière séchée (*) 3/4 sachet ou 21 gr
de levure de bière fraîche

Huile d'olives extra vierge 3 cuillères à soupe

Farine "00" 580 gr

Sel 1,5 cuillère à café

Verser les ingrédients et attendre 10 minutes
avant de faire démarrer la machine, pour laisser
à la levure le temps de se pré-activer.

PROGRAMME 6

POIDS: 900 gr

(*) Voir tableau de comparaison doses de levure (séchée ou fraîche) en gr/sachets/cuillères à café sous la rubrique Levure au paragraphe INGREDIENTS.

7. GATEAUX - (1h 43)

TARTE AU CHOCOLAT ET A L'ORANGE

Lait 200 ml
 2 œufs
 Beurre 150 gr
 Sucre de canne 200 gr
 Farine "0" 200 gr
 Levure en poudre pour desserts 1 sachet
 Sel 1 pincée
 Gouttes de chocolat 100 gr
 Amandes pillées 100 gr
 Orange confites 75 gr
 PROGRAMME 7
 POIDS: 700 gr

7. GATEAUX - (1h 43)

PAIN AUX NOIX

Lait 450 ml
 1 œuf
 Sucre 100 gr
 Sel 1 pincée
 Farine "0" 500 gr
 Noix broyées 150 gr
 Levure en poudre pour desserts 1 sachet
 PROGRAMME 7
 POIDS: 700 gr

8. PAIN FONCÉ EUROPÉEN

(3h 55)

PAIN DE SEIGLE AU YAOURT

Lait 150 ml
 Yaourt naturel au lait entier 175 gr
 Miel 2 cuillères à café
 Sel 2 cuillères à café
 Farine intégrale 250 gr
 Farine "00" 150 gr
 Farine de seigle 100 gr
 Levure de bière séchée (*) 2 sachets ou 50 gr de
 levure de bière fraîche
 PROGRAMME 8
 POIDS: 700 gr


8. PAIN FONCÉ EUROPÉEN

(3h 55)

PAIN DE SEIGLE AUX FRUITS

Jus de pomme 150 ml
 Yaourt aux céréales 175 gr
 Sirop d'érable 2 cuillères à soupe
 Beurre 3 cuillères à soupe
 Cannelle 2 cuillères à café
 Vanille 1 sachet
 Sel 2 cuillères à café
 Farine intégrale 250 gr
 Farine "00" 150 gr
 Farine de seigle 100 gr
 Germes de blé 2 cuillères à soupe
 Levure de bière séchée (*) 2 sachets ou 50 gr de
 levure de bière fraîche
 Quand le bip sonore se déclenche, ajouter les
 ingrédients:
 Pomme séchée en morceaux 50 gr
 Raisins secs 50 gr
 Noix 50 gr
 PROGRAMME 8
 POIDS: 700 gr

(*) Voir tableau de comparaison doses de levure (séchée ou fraîche) en gr/sachets/cuillères à café sous la rubrique Levure au paragraphe INGREDIENTS.

9. PÂTE - (1h 30) **PÂTE À PIZZA**

Eau 200 ml

Huile d'olives 3 cuillères à soupe

Farine blanche "0" 350 g

Sel 1 cuillère à café

Levure de bière séchée (*) 1 sachet ou 25 gr de levure de bière fraîche

PROGRAMME 9

Retirer la pâte de l'appareil et pétrir à nouveau. Étendre la pâte ou la modeler selon la forme souhaitée puis laisser reposer pendant 20 minutes. Mettre au four à 220° pendant 25 minutes.

10. PÂTE À GÂTEAU 
(2 h)**PÂTE À MUFFINS**

Lait 125 ml

Crème fraîche 125 ml

Beurre 60 gr

Sel 1 pincée

Sucre 175 gr

Ecorce d'Orange râpée

Farine blanche "00" 300 g

Levure de bière séchée (*) 1 sachet ou 25 gr de levure de bière fraîche

Ajouter à la fin, selon les goûts, les ingrédients suivants, en mélangeant à la main:

- 125 gr de myrtilles ou
- 100 gr de raisins secs trempés et légèrement enfarinés ou
- 100 gr de gouttes de chocolat ou
- 75 gr d'écorces de fruits confis au choix

Verser dans 12 moules à muffins et cuire au four à 200° pendant 25 minutes

11. CONFITURE - (1h 05) 

Fruits coupés en petits morceaux ou passés à la moulinette 500 gr






Sucre 500 gr






1 jus de citron






Pectine en poudre 40 gr










Verser ensemble les fruits, la pectine et le jus de citron dans le panier et lancer le programme 11. Lorsque la pectine a été incorporée, ajouter le sucre en le versant un peu à la fois. Fermer le couvercle et exécuter le cycle jusqu'à sa fin. Remplissez immédiatement les moules hermétiques stérilisés. Vissez les couvercles, renversez-les et laissez-les dans cette position pendant 10 minutes. Tournez-les à nouveau et, une fois refroidis, appliquez les étiquettes.

(*) Voir tableau de comparaison doses de levure (séchée ou fraîche) en gr/sachets/cuillères à café sous la rubrique Levure au paragraphe INGREDIENTS.

Programme	1											
	BASE 											
Dorure	Légère 			Moyenne 			Intense 			Rapide 		
Poids	450 g	700 g	900 g	450 g	700 g	900 g	450 g	700 g	900 g	450 g	700 g	900 g
Durée	3:13	3:18	3:25	3:13	3:18	3:25	3:13	3:18	3:25	2:12	2:17	2:24
Pré-réchauffement	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/
Pétrissage 1	5 min.	5 min.	5 min.	5 min.	5 min.	5 min.	5 min.	5 min.	5 min.	5 min.	5 min.	5 min.
Repos	5 min.	5 min.	5 min.	5 min.	5 min.	5 min.	5 min.	5 min.	5 min.	5 min.	5 min.	5 min.
Pétrissage 2	20 min.	20 min.	20 min.	20 min.	20 min.	20 min.	20 min.	20 min.	20 min.	20 min.	20 min.	20 min.
Leva-ge 1	39 min.	39 min.	39 min.	39 min.	39 min.	39 min.	39 min.	39 min.	39 min.	15 min.	15 min.	15 min.
Pétrissage 3	10 sec.	10 sec.	10 sec.	10 sec.	10 sec.	10 sec.	10 sec.	10 sec.	10 sec.	10 sec.	10 sec.	10 sec.
Leva-ge 2	25 min. 50 sec.	25 min. 50 sec.	25 min. 50 sec.	25 min. 50 sec.	25 min. 50 sec.	25 min. 50 sec.	25 min. 50 sec.	25 min. 50 sec.	25 min. 50 sec.	8 min. 50 sec.	8 min. 50 sec.	8 min. 50 sec.
Con-formation	15 sec.	15 sec.	15 sec.	15 sec.	15 sec.	15 sec.	15 sec.	15 sec.	15 sec.	10 sec.	10 sec.	10 sec.
Leva-ge 3	49 min. 45 sec.	49 min. 45 sec.	49 min. 45 sec.	49 min. 45 sec.	49 min. 45 sec.	49 min. 45 sec.	49 min. 45 sec.	49 min. 45 sec.	49 min. 45 sec.	29 min. 50 sec.	29 min. 50 sec.	29 min. 50 sec.
Cuis-son	48 min.	53 min.	60 min.	48 min.	53 min.	60 min.	48 min.	53 min.	60 min.	48 min.	53 min.	60 min.
Repos	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h
Total	3:13	3:18	3:25	3:13	3:18	3:25	3:13	3:18	3:25	2:12	2:17	2:24

Pro-gram-me	2											
	À LA FRANÇAISE 											
Dorure	Légère 			Moyenne 			Intense 			Rapide 		
Poids	450 g	700 g	900 g	450 g	700 g	900 g	450 g	700 g	900 g	450 g	700 g	900 g
Durée	3:30	3:32	3:35	3:30	3:32	3:35	3:30	3:32	3:35	2:30	2:32	2:35
Pré-ré-chauf-fement	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/
Pétris-sage 1	5 min.	5 min.	5 min.	5 min.	5 min.	5 min.	5 min.	5 min.	5 min.	5 min.	5 min.	5 min.
Repos	5 min.	5 min.	5 min.	5 min.	5 min.	5 min.	5 min.	5 min.	5 min.	5 min.	5 min.	5 min.
Pétris-sage 2	20 min.	20 min.	20 min.	20 min.	20 min.	20 min.	20 min.	20 min.	20 min.	20 min.	20 min.	20 min.
Leva-ge 1	39 min.	39 min.	39 min.	39 min.	39 min.	39 min.	39 min.	39 min.	39 min.	15 min.	15 min.	15 min.
Pétris-sage 3	10 sec.	10 sec.	10 sec.	10 sec.	10 sec.	10 sec.	10 sec.	10 sec.	10 sec.	10 sec.	10 sec.	10 sec.
Leva-ge 2	30 min. 50 sec.	30 min. 50 sec.	30 min. 50 sec.	30 min. 50 sec.	30 min. 50 sec.	30 min. 50 sec.	30 min. 50 sec.	30 min. 50 sec.	30 min. 50 sec.	15 min. 50 sec.	15 min. 50 sec.	15 min. 50 sec.
Con-forma-tion	10 sec.	10 sec.	10 sec.	10 sec.	10 sec.	10 sec.	10 sec.	10 sec.	10 sec.	10 sec.	10 sec.	10 sec.
Leva-ge 3	59 min. 50 sec.	59 min. 50 sec.	59 min. 50 sec.	59 min. 50 sec.	59 min. 50 sec.	59 min. 50 sec.	59 min. 50 sec.	59 min. 50 sec.	59 min. 50 sec.	38 min. 50 sec.	38 min. 50 sec.	38 min. 50 sec.
Cuis-son	50 min.	52 min.	55 min.	50 min.	52 min.	55 min.	50 min.	52 min.	55 min.	50 min.	52 min.	55 min.
Repos	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h
Total	3:30	3:32	3:35	3:30	3:32	3:35	3:30	3:32	3:35	2:30	2:32	2:35

Pro-gram-me	3											
	INTÉGRAL 											
Dorure	Légère 			Moyenne 			Intense 			Rapide 		
Poids	450 g	700 g	900 g	450 g	700 g	900 g	450 g	700 g	900 g	450 g	700 g	900 g
Durée	3:43	3:45	3:48	3:43	3:45	3:48	3:43	3:45	3:48	2:28	2:30	2:33
Pré-ré-chauf-fement	30 min.	30 min.	30 min.	30 min.	30 min.	30 min.	30 min.	30 min.	30 min.	5 min.	5 min.	5 min.
Pétris-sage 1	5 min.	5 min.	5 min.	5 min.	5 min.	5 min.	5 min.	5 min.	5 min.	5 min.	5 min.	5 min.
Repos	5 min.	5 min.	5 min.	5 min.	5 min.	5 min.	5 min.	5 min.	5 min.	5 min.	5 min.	5 min.
Pétris-sage 2	15 min.	15 min.	15 min.	15 min.	15 min.	15 min.	15 min.	15 min.	15 min.	15 min.	15 min.	15 min.
Leva-ge 1	49 min.	49 min.	49 min.	49 min.	49 min.	49 min.	49 min.	49 min.	49 min.	24 min.	24 min.	24 min.
Pétris-sage 3	10 sec.	10 sec.	10 sec.	10 sec.	10 sec.	10 sec.	10 sec.	10 sec.	10 sec.	10 sec.	10 sec.	10 sec.
Leva-ge 2	25 min. 50 sec.	25 min. 50 sec.	25 min. 50 sec.	25 min. 50 sec.	25 min. 50 sec.	25 min. 50 sec.	25 min. 50 sec.	25 min. 50 sec.	25 min. 50 sec.	10 min. 50 sec.	10 min. 50 sec.	10 min. 50 sec.
Con-formation	10 sec.	10 sec.	10 sec.	10 sec.	10 sec.	10 sec.	10 sec.	10 sec.	10 sec.	10 sec.	10 sec.	10 sec.
Leva-ge 3	44 min. 50 sec.	44 min. 50 sec.	44 min. 50 sec.	44 min. 50 sec.	44 min. 50 sec.	44 min. 50 sec.	44 min. 50 sec.	44 min. 50 sec.	44 min. 50 sec.	34 min. 50 sec.	34 min. 50 sec.	34 min. 50 sec.
Cuis-son	48 min.	50 min.	53 min.	48 min.	50 min.	53 min.	48 min.	50 min.	53 min.	48 min.	50 min.	53 min.
Repos	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h
Total	3:43	3:45	3:48	3:43	3:45	3:48	3:43	3:45	3:48	2:28	2:30	2:33

Programme	4			5	6	7	8	9	10	11	12
	PAIN SUCRÉ 			ULTRA RAPIDE 700 g 	ULTRA RAPIDE 900 g 	GATE-AUX 	PAIN FONCÉ EUROPÉEN 	PÂTE 	PÂTE À GÂTE-AUX 	CONFITURE 	CUISON 
Dorure	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/
Poids	450 g	700 g	900 g	700 g	900 g	/	700 g	/	/	/	/
Durée	3:17	3:22	3:27	/	/	/	3:55	1:30	2:00	/	/
Pré-réchauffement	/	/	/	/	/	/	30 min.	/	/	/	/
Pétrissage 1	5 min.	5 min.	5 min.	15 min.	15 min.	3 min.	5 min.	5 min.	20 min.	15 min.	/
Repos	5 min.	5 min.	5 min.	/	/	5 min.	10 min.	5 min.	/	/	/
Pétrissage 2	20 min.	20 min.	20 min.	/	/	5 min.	20 min.	20 min.	10 min.	/	/
Levage 1	39 min.	39 min.	39 min.	/	/	/	39 min.	60 min.	/	/	/
Pétrissage 3	10 sec.	10 sec.	10 sec.	/	/	/	10 sec.	/	/	/	/
Levage 2	25 min. 50 sec.	25 min. 50 sec.	25 min. 50 sec.	/	/	/	25 min. 50 sec.	/	/	/	/
Conformation	5 sec.	5 sec.	5 sec.	/	/	/	10 sec.	/	/	/	/
Levage 3	51 min. 55 sec.	51 min. 55 sec.	51 min. 55 sec.	8 min.	8 min.	/	44 min. 50 sec.	/	90 min.	/	/
Cuisson	50 min.	55 min.	60 min.	35 min.	35 min.	90 min.	60 min.	/	/	50 min.	60 min.
Repos	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	/	/	/	1 h
Total	3:17	3:22	3:27	0:58	0:58	1:43	3:55	1:30	2:00	1:05	60 min.

WICHTIGE HINWEISE

VOR GEBRAUCH BITTE DIESE ANLEITUNG LESEN.

Beim Gebrauch von Elektrogeräten sind einige Vorsichtsmaßnahmen zu treffen:

1. Vergewissern Sie sich, dass die Netzspannung mit der Gerätespannung übereinstimmt.
2. Das am Stromnetz angeschlossene Gerät niemals unbeaufsichtigt lassen; die Stromzuführung des Geräts nach jedem Gebrauch unterbrechen.
3. Gerät nicht auf oder an Wärmequellen abstellen.
4. Gerät beim Gebrauch auf eine waagerechte und solide Fläche stellen.
5. Gerät keinen Witterungseinflüssen (Regen, Sonne, usw.) aussetzen.
6. Das Stromkabel darf nicht mit heißen Flächen in Berührung kommen.
7. Das Gerät darf von Kindern ab dem Alter von 8 Jahren nur dann verwendet werden, wenn sie überwacht werden oder in die sichere Verwendung des Geräts eingewiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren begriffen haben.
8. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
9. Reinigung und Wartung des Geräts dürfen von Kindern unter 8 Jahren nur unter der Aufsicht eines Erwachsenen vorgenommen werden.
10. Das Gerät und das Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren halten.
11. DAS GEHÄUSE, DEN STECKER UND DAS STROMKABEL DES GERÄTS KEINESFALLS IN WASSER ODER SONSTIGE FLÜSSIGKEITEN TAUCHEN. VERWENDEN SIE ZUR REINIGUNG EIN FEUCHTES TUCH.
12. AUCH WENN DAS GERÄT NICHT IN BETRIEB IST, ZIEHEN SIE DEN NETZSTECKER AUS DER DOSE, BEVOR SIE DIE EINZELNEN TEILE EINSETZEN ODER DIE REINIGUNG VORNEHMEN.
13. Das Gerät darf nicht über externe Timer oder separate, ferngesteuerte Anlagen gespeist werden.
14. Vergewissern Sie sich immer, dass Ihre Hände trocken sind, bevor Sie die Schalter am Gerät benutzen oder einstellen, oder bevor Sie den Stecker und die Versorgungsanschlüsse berühren.
15. Während des Backens nicht die Teile, die in Bewegung sind, berühren.
16. Niemals das Gerät einschalten, ohne den Backbehälter mit den Zutaten gefüllt zu haben.
17. Niemals in das Gerät Stanniolpapier oder anderes Material aus Metall geben, um einen Brand oder Kurzschluss zu vermeiden.

18. Nicht die heißen Oberflächen berühren. Topfhandschuhe benutzen oder ein gefaltetes Geschirrtuch.
19. 5 cm um das Gerät Platz lassen, damit Belüftung möglich ist und damit nicht die Dampföffnungen verdeckt sind.
20. Nicht mit Händen oder Fingern in den Backbehälter greifen, wenn das Gerät in Betrieb ist.
21. Das Verbindungskabel so positionieren, damit es nicht über den Arbeitsbereich hängt und Stößen ausgesetzt ist und damit man nicht darüber stolpert.
22. Nicht neben oder unter Vorhängen, Küchenschränken oder ähnlichen Gegenständen benutzen, die angesengt oder in Brand gesetzt werden können.
23. Das Gerät nicht zur Brotaufbewahrung benutzen.
24. Für die optimale Instandhaltung des Backbehälters, ihn ab und zu reinigen und mit Öl ausfetten.
25. Direkt am Stecker ziehen, um diesen aus der Wandsteckdose zu führen. Niemals am Kabel ziehen.
26. Das Gerät nicht benutzen, falls das Stromkabel oder der Stecker beschädigt sein sollten oder das Gerät selbst defekt ist. Es zur nächsten Vertrags-Kundendienststelle bringen.
27. Zur Gefahrenvorbeugung darf das eventuell beschädigte Stromkabel nur vom Hersteller oder seiner Kundendienststelle, d.h. nur von einer ähnlich qualifizierten Person ausgewechselt werden.
28. Das Gerät ist AUSSCHLIEßLICH FÜR DEN HAUSGEBRAUCH und nicht für Handels- oder Industriezwecke bestimmt.
29. Dieses Gerät ist konform mit den Richtlinien 2006/95/EC und EMC 2004/108/EC.
30. Eventuelle Abänderungen an diesem Produkt, die nicht ausdrücklich vom Hersteller genehmigt wurden, können die Sicherheit und Garantie seines Einsatzes durch den Bediener aufheben.
31. Falls dieses Gerät entsorgt werden soll, ist sein Stromkabel abzuschneiden, so dass es nicht mehr funktionstüchtig ist. Darüber hinaus sind all die Geräteteile unschädlich zu machen, die vor allem für Kinder, die das Gerät als Spielzeug verwenden könnten, eine Gefahr darstellen.
32. Die Verpackungsteile nicht in Reichweite von Kindern lassen. Sie stellen eine potentielle Gefahr dar.

ANLEITUNG AUFBEWAHREN

BESCHREIBUNG DES GERÄTS (Abb. 1)

- | | |
|------------------------------------|------------------------------------|
| A Gehäuse des Geräts | I Programmliste |
| B Timertasten Erhöhen/Verringern ⌚ | L Knetschaufel |
| C Taste Gewichteinstellung 📏 📏 | M Backbehälter |
| D Taste Menüeinstellung 📖 | N Messbecher |
| E Display | O Dosierlöffel |
| F Öffnungen | P Einschalt-/Ausschalttaste ⏻ |
| G Deckel | Q Einstelltaste Bräunungsstufe 🍞 🍞 |
| H Bullauge | |

DISPLAY (Abb. 2)

- | | | |
|-------------|--------------|----------------------------|
| A Ruhezeit | F Gewicht | M Schnelle Option |
| B Kneten | G Aufgehen | N intensive Bräunungsstufe |
| C Vorheizen | H Backen | O mittlere Bräunungsstufe |
| D Timer | I Warmhalten | P leichte Bräunungsstufe |
| E Anzeiger | L Ende | |

KURZE HINWEISE FÜR BROTTBACKAUTOMATEN

Dieses Gerät erspart Ihnen viel Arbeit. Der Hauptvorteil liegt darin, dass alle Vorgänge wie Kneten, Aufgehen und Backen in einem kleinen Behälter durchgeführt werden. Ihr Brotbackautomat backt leicht und schnell leckere Brotlaibe, wenn Sie den Anleitungen und einigen Basisprinzipien folgen. Das Gerät kann nicht für Sie denken.

Es kann Ihnen nicht mitteilen, wenn Sie eine Zutat vergessen haben oder wenn Sie eine falsche Zutat oder eine falsche Dosis verwendet haben. Die sorgfältige Auswahl der Zutaten ist die wichtigste Phase beim Brotbacken.

GEBRAUCHSANLEITUNGEN

ACHTUNG: AUCH WENN DAS GERÄT NICHT IN BETRIEB IST, DEN STECKER AUS DER STECKDOSE ZIEHEN, BEVOR DIE EINZELNEN TEILE EINGESETZT ODER ENTFERNT WERDEN BZW. BEVOR DIE REINIGUNG DURCHGEFÜHRT WIRD.

HINWEIS: Vor der ersten Benutzung alle Komponenten wie in Abschnitt "Reinigung und Wartung" beschrieben, reinigen. Die Maschine in den Modus „BACKEN“ bringen und circa 10 Minuten im Leerlauf einschalten. Nachdem sie abgekühlt ist, nochmals reinigen.

Alles gut abtrocknen und die Komponenten wieder zusammenbauen, jetzt ist die Maschine bereit zum Gebrauch.

- Die Knethaken (L) auf dem Bolzen im Behälter (M) (Abb. 3) anbringen.
- Die Zutaten mit dem mitgelieferten Messebecher (N) oder dem Esslöffel (O) abmessen bzw. abwägen und in den Behälter (M) geben.
- Den Behälter (M) auf dem entsprechenden Zapfen innerhalb des Geräts einsetzen, im Uhrzeigersinn drehen, bis er festsetzt (Abb. 4).

ACHTUNG: Es ist wichtig, die Reihenfolge der Zutatenzugabe nach Rezeptanweisung zu befolgen. Die Reihenfolge ist im allgemeinen: flüssige Zutaten, Wasser, Mehl, Eier und weitere Zutaten wie vom Rezept vorgesehen. Die Hefe zuletzt zu den anderen Zutaten hinzugeben.

- Den Deckel (G) schließen und den Stecker in die Steckdose stecken. Das Display (E) wird "MENÜ 1 TIMER 3:25" anzeigen;
- Das Gerät einschalten, wie folgt beschrieben vorgehen und die auf dem Display (E) ausgewählten Funktionen beobachten:
 - ein Backprogramm über die entsprechende Taste (D) auswählen;
 - die gewünschte Brotgröße, 450g, 700g, 900g über die entsprechende Taste (C) auswählen;
 - die Bräunungsstufe, die erreicht werden soll, über die entsprechende Taste (Q) einstellen: leicht, mittel oder intensiv;
 - den Timer (bei Bedarf) über die Tasten Erhöhen/Verringern (B) einstellen.
- Das Gerät durch Drücken der Einschalttaste (P) einschalten. Das Symbol ":" beginnt zu blinken.

WARNUNG: Wenn notwendig, das ausgewählte Programm durch Drücken der Einschalt-/Ausschalttaste (P) für 1 Sekunde stoppen und erneut auswählen; den oben beschriebenen Vorgang wiederholen, um die weiteren Einstellungen auszuwählen. In anderen Fällen nicht die Schalttafel während der Verarbeitungsphase berühren.

HINWEIS: Für das Programm SÜSSIGKEITEN (Nr.7) den Innenteil des Behälters und den Knethaken einfetten.

ACHTUNG: Während des Backvorgangs kann aus der Lüftung unter dem Deckel (G) Dampf austreten: das ist vollkommen normal.

- Wenn die auf dem Display (E) angezeigte Zeit "0:00" ist, ist der Backvorgang beendet. Es ertönt 15 Mal ein Bip und das Gerät geht automatisch zu der Funktion "WARMHALTEN" für 1 Stunde über. Das Symbol ":" blinkt weiter (außer bei Programm "KNETEN"). Nach 1 Stunde Warmhalten gibt das Gerät ein Tonsignal und das Symbol ":" hört auf zu blinken. Das Programm kehrt in den Anfangsstatus zurück.

Wenn die Funktion „WARMHALTEN“ entfernt werden soll, nach dem Backvorgang die Einschalt-/Ausschalttaste (P) 1 Sekunde lang drücken.

- Den Stecker aus der Steckdose ziehen und den Deckel (G) öffnen, mit den Topflappen den Griff des Behälters (M) fassen, gegen den Uhrzeigerinn drehen, um ihn zu entriegeln und gerade herausziehen (Abb. 5).
- Das Brot auskühlen lassen und dann mit einem Teflonschaber langsam an den Seiten des Behälters lösen und herausnehmen.

Bei Bedarf kann der Behälter auf ein abgekühltes Gitter oder auf eine saubere Oberfläche gekippt werden; sanft schütteln, bis sich das Brot aus dem Behälter löst.

ACHTUNG: Niemals Metallbesteck benutzen, um das Brot aus dem Behälter (H) zu entnehmen, um die Antihalt-Beschichtung nicht zu beschädigen.

- Das Brot vorsichtig herausnehmen und circa 20 Minuten abkühlen lassen, bevor es angeschnitten wird.

ACHTUNG: Warten, bis alle Komponenten abgekühlt sind, bevor die Reinigung vorgenommen wird.

Die Programme

BASIS (1)

Benutzen Sie dieses Programm für Weißbrot, d.h. Rezepte mit Weizenmehl. Es ist das kürzeste Programm.

FRANZÖSISCH (2)

Das Programm „französisch“ hat eine etwas längere Knet- und Aufgehzeit, damit das französische Brot nicht so fest wird und eine knusprigere Kruste bekommt. Die Rezepte für dieses Programm enthalten in der Regel keine Butter (oder Margarine) oder Milch. Das französische Brot hält sich nicht lange- noch am Zubereitungstag konsumieren.

VOLLKORN (3)

Aufgrund des schwereren Mehls erhitzt dieses Programm circa eine halbe Stunde vor dem Verkneten die Zutaten und lässt die Mischung etwas länger aufgehen. Die Vollkornbrotlaibe sind eher kleiner und fester.

SÜSSES BROT (4)

Dieses Programm für süßes Brot mit zusätzlichen Zutaten wie Früchte, Nüsse, Schokoladentropfen, Zitronen- oder Orangenschale etc. benutzen. Die Zubereitungszeit ist etwas länger, da die anderen Zutaten hinzugegeben werden müssen. Es ertönt ein Bip, um zu signalisieren, wann die Zutaten hinzugegeben werden müssen.

ULTRASCHNELL (5 - 6) 700 g 900 g

Dieses Programm funktioniert nur mit besonderen Rezepten und bereitet Ihr Brot in weniger als einer Stunde zu. Die Brotlaibe sind normalerweise kleiner und fester, aber der Geschmack ist derselbe. Das Programm 5 für Brotlaibe von 700g und das Programm 6 für Brotlaibe von 900g benutzen.

SÜSSIGKEITEN (7)

Dieses Programm ist für Süßigkeiten geeignet, weil Backpulver oder Natriumkarbonat als Treibmittel anstelle von Bierhefe benutzt wird. Diese Zusammensetzung ist sehr klebrig, den Behälter und den Knetarm gut einfetten, bevor das Programm benutzt wird und die Mischung über das Sichtfenster des Deckels kontrollieren. Wenn der Teig über die Behälterseiten steigt, den Teig vorsichtig mit einem Holz- oder Kunststoffschaber während der Ruhezeit von 5 Minuten entfernen. Wenn der Knetarm in Betrieb tritt, während der Vorgang ausgeführt wird, den Schaber entfernen und den Deckel sofort schließen.

EUROPÄISCHES DUNKLES BROT (8)

Es ist das längste Programm. Benutzen Sie es, um dunkles und schweres „europäisches „ Brot – Schwarzbrot, Roggenbrot, Kümmelbrot etc. zu backen. Wie das Programm „Vollkorn“ heizt auch dieses Programm die Zutaten eine halbe Stunde vor. Die Zubereitungszeiten sind etwas länger, da die schwereren Zutaten verarbeitet werden müssen.

KNETEN (9) und TEIG FÜR SÜSSIGKEITEN (10)

Mit diesen Programmen kann das Gerät zum Mischen/Verkneten benutzt werden und erspart viel Anstrengung. Die Zutaten werden während dieser Programme nicht gebacken. Wenn der Teig aus dem Gerät entfernt wird, erneut gut durchkneten und circa 10 Minuten ruhen lassen, bis er geschnitten oder in Form gebracht wird. Das Programm KNETEN knetet 5 Minuten, lässt dann den Teig 5 Minuten ruhen, knetet erneut 20 Minuten und lässt dann die Mischung eine Stunde aufgehen. Das Programm TEIG FÜR SÜSSIGKEITEN knetet 30 Minuten und lässt den Teig eineinhalb Stunden gehen.

MARMELADE (11)

Das Programm MARMELADE vermischt die Zutaten in 15 Minuten und backt sie in 50 Minuten. Viel Platz lassen, damit sich die Marmelade während des Kochens ausbreiten kann. Wenn sie während des Kochens in das Gerät gelangt, erweist sich eine komplette Reinigung als sehr schwierig. Falls dies passieren sollte, den Schalterknopf START/STOPP drücken, bis er piepst und das Gerät von der Steckdose abtrennen; abkühlen lassen und reinigen, bevor die Marmelade fest anklebt. Achtung: immer vorsichtig mit der heißen Marmelade umgehen, weil sie sehr lange Hitze speichert und wie Leim klebt.

BACKEN (12)

Das Programm BACKEN wandelt das Gerät in einen Backofen um. Es mischt nicht, lässt die Zutaten nicht aufgehen, sondern backt nur eine Stunde und hält eine weitere Stunde warm. Benutzen Sie dieses Programm, um Fertigteig aus dem Supermarkt oder Fertigteig mit spezifischen Mehlmischungen zu backen. Nicht mehr als 500g Brotmehlmischung benutzen und keinen Teig in die Vorrichtung geben, bis der Teig nicht backbereit ist. Den Teig kontrollieren, weil einige Produkte keine ganze Stunde backen müssen. Eventuell den Backvorgang unterbrechen und den Inhalt vorher entnehmen. Der Großteil der Produkte wird während des Backens größer- diesen Aspekt berücksichtigen, wenn der Behälter mit Teig gefüllt wird.

Zugabe der Zutaten

- Sie müssen in der richtigen Reihenfolge dazugegeben werden.
- Die Zusatz-Zutaten (Früchte, Nüsse, Rosinen, etc.) beiseite halten und während des zweiten Knetvorgangs hinzugeben, wenn 12 Mal ein Bip ertönt.
- Zuerst die flüssigen Zutaten hinzugeben. Es handelt sich normalerweise um Wasser, aber auch Milch und/oder Eier. Das Wasser muss lauwarm (37 Grad) sein, aber es darf nicht kochen. Sehr heißes oder sehr kaltes Wasser kann das Aufgehen der Hefe verhindern.
- Keine Milch mit dem Timer benutzen; sie könnte gerinnen, bevor die Brotzubereitung beginnt.
- Die im Rezept vorgesehene Menge an Zucker und Salz hinzugeben.
- Eventuelle „trockene“ Zutaten hinzugeben (Mehl, Milchpulver, Kräuter und Gewürze) hinzugeben.
- Bei Benutzung des Timers können weder Früchte noch Nüsse während des zweiten Knetvorgangs dazugegeben werden, deshalb jetzt hinzufügen.
- Zuletzt die Trockenhefe dazugeben (oder Hefe in Pulverform/Natriumkarbonat). Auf die anderen Zutaten geben – nicht auf das Wasser, weil sie sonst zu schnell aufgehen würde.
- Bei Benutzung des Timers die Hefe (Backpulver/Natriumbikarbonat) und Wasser/Flüssigkeit fernhalten, weil sonst die Hefe sofort in Aktion tritt und aufgeht, bevor der Brotzubereitungsprozess

beginnt. Es wird sonst ein hartes, festes, grobes und schwer verdauliches Brot. Es wird empfohlen, in die Mitte des Mehls eine Kuhle zu formen, in die die Hefe gegeben wird.

ZUTATEN

MEHL

Der Mehltyp, der benutzt wird, ist sehr wichtig. Das wichtigste im Mehl enthaltene Element ist das Gluten genannte Protein. Es ist der natürliche Wirkstoff, der den Teig geschmeidig macht und das von der Hefe erzeugte Kohlendioxid zurückhält. Kaufen Sie Mehl, auf dessen Verpackung "TYP 0" oder "FÜR BROT" (Typ Manitoba) geschrieben steht, dieses hat einen hohen Glutenanteil.

ANDERE MEHLTYPEN FÜR BROT

Dazu gehören Vollkornmehl und Mehl anderer Getreidearten.

Sie liefern eine exzellente Zufuhr von Ballaststoffen, enthalten aber weniger Gluten im Vergleich zu dem Weißmehl 0. Das bedeutet, dass die Vollkornbrote in der Regel kleiner und fester als das Weißbrot sind. Wenn Sie in dem Rezept die Hälfte des Weißmehls „0“ durch Vollkornmehl ersetzen, erhalten Sie ein Brot, das nach Vollkornbrot schmeckt, aber die Konsistenz von Weißbrot hat.

HEFE

Die Hefe ist ein lebender Organismus, der sich im Teig vermehrt. Bei Feuchtigkeit, Essen und Wärme geht die Hefe auf und setzt Kohlendioxid in Gasform frei. Es erzeugt Blasen, die im Teig bleiben und ihn aufgehen lassen. Unter all den verschiedenen Hefetypen empfehlen wir den Gebrauch von trockener Bierhefe. Diese wird normalerweise in Tütchen verkauft und muss nicht vor dem Gebrauch in Wasser aufgelöst werden. Sie können auch Hefe "mit schneller Wirkung" oder "Hefe für Brotbackautomaten" finden. Es sind stärkere Hefen, die den Teig um 50% schneller aufgehen lassen als die anderen Hefetypen. Mit der Einstellung „SCHNELLE OPTION“ benutzen. Trockenhefe ist gegen Feuchtigkeit sehr empfindlich. Verwenden Sie angebrochene Beutel deshalb nach mehr als einem Tag nicht mehr. Als Alternative kann frische Bierhefe in Würfeln verwendet werden: 1 g Trockenhefe entspricht 3,5 g frischer Bierhefe.

VERGLEICHSTABELLE ZWISCHEN TROCKENER UND FRISCHER BIERHEFE

	Trocken		Frish
1/4 Beutel	2 gr.	1 Teelöffel	7 gr.
1/2 Beutel	4 gr.	2 Teelöffel	13 gr.
3/4 Beutel	6 gr.	3 Teelöffel	21 gr.
1 Beutel	7 gr.	3,5 Teelöffel	25 gr.
1,5 Beutel	10 gr.	5 Teelöffel	37 gr.
2 Beutel	14 gr.	7 Teelöffel	50 gr.

FLÜSSIGE ZUTATEN

Die flüssige Zutat besteht normalerweise aus Wasser oder Milch oder aus einer Mischung aus beiden. Das Wasser macht die Kruste knuspriger. Die Milch macht die Kruste weicher und macht das Brot locker. Es gibt verschiedene Meinungen über die ideale Wassertemperatur. Sie werden

es selbst herausfinden, wenn sie mit dem Gerät vertraut sind. Das Wasser ist eine grundlegende Zutat für das Brot. Die geeignetste Wassertemperatur liegt zwischen 20°C und 25°C. Aber bei sehr schnellem Brot oder wenn der Prozess beschleunigt werden soll, muss die Temperatur zwischen 45°C und 50°C liegen. Es ist sehr wichtig, dass das Wasser eine gute Qualität hat, vorzugsweise aus der Flasche. Der im Wasser enthaltene Kalk kann das gute Gelingen des Brotbackens beeinträchtigen. Anstelle des Wassers kann auch frische Milch oder Wasser mit 2% Pulvermilch benutzt werden, dadurch wird der Geschmack intensiver und die Kruste bekommt eine schönere Farbe. Bei einigen Rezepten werden auch Fruchtsäfte wie Orangen-, Apfel- oder Zitronensaft verwendet.

GERINGER FETTGEHALT

Kein Öl, Margarine etc. mit einem geringen Fettgehalt benutzen. Diese Produkte enthalten wenig Fett, die Rezeptur erfordert jedoch eine größere Menge Fett, d.h. dass die gewünschten Ergebnisse nicht erreicht werden könnten.

ZUCKER

Der Zucker aktiviert und nährt die Hefe und lässt sie aufgehen.

Er verleiht Geschmack und Konsistenz und macht die Kruste goldbraun.

Honig, Sirup und Melasse können als Zuckerersatz benutzt werden; allerdings muss die Dosis der flüssigen Zutaten angepasst werden. Es dürfen keine künstlichen Süßstoffe benutzt werden, weil sie nicht die Hefe aktivieren, einige hemmen sogar die Wirkung der Hefe.

SALZ

Das Salz kontrolliert das Aufgehen der Hefe. Ohne Salz kann das Brot zu stark aufgehen und dann zusammenfallen. Außerdem verleiht es mehr Geschmack.

EIER

Eier machen ihr Brot reichhaltiger und nahrhafter, sie bringen Farbe ins Brot und verhelfen zu Form und Konsistenz. Die Eier gehören zu den flüssigen Zutaten des Brots, deshalb muss die Dosierung der anderen flüssigen Zutaten angepasst werden, wenn Eier hinzugefügt werden. Andernfalls kann der Teig zu flüssig werden und nicht richtig aufgehen.

KRÄUTER UND GEWÜRZE

Sie können am Anfang zu den Hauptzutaten hinzugefügt werden.

Die Kräuter und Gewürze wie Zimt, Ingwer, Origan, Petersilie und Basilikum verleihen Geschmack und ein buntes Aussehen. In kleinen Mengen benutzen (1-2 Teelöffel), um nicht den Brotgeschmack zu überdecken.

Die frischen Kräuter wie Knoblauch und Schnittlauch enthalten Flüssigkeit, so dass die Rezeptdosierungen für die flüssigen Zutaten eventuell etwas abgeändert werden müssen.

ZUSÄTZLICHE ZUTATEN

Die Zusatz-Zutaten (Früchte, Nüsse, Rosinen, etc.) beiseite halten und während des zweiten Knetvorgangs hinzugeben, wenn 12 Mal ein Bip ertönt (Progr. 1, 3, 4, 8 und 10).

Trockenobst und Nüsse müssen klein geschnitten, Käse gerieben, Schokolade in kleine Stückchen

zerkleinert werden. Nicht mehr als in dem Rezept angegeben benutzen, weil andernfalls das Brot nicht richtig geht. Bei frischem Obst und Nüssen aufpassen, da sie Flüssigkeiten (Saft und Öl) enthalten; d.h. die Dosierung der Hauptflüssigkeit muss abgestimmt werden.

EINSTELLUNG DER STEUERUNGEN

Den Stecker in die Steckdose stecken und über den Schaltknopf (P) einschalten. Das Display (E) zeigt „TIMER“ und „MENÜ“ an. Durch Drücken der Taste „Menü“ (D) ändert sich die Uhrzeit unter dem Timer. Solange nicht beachten, bis die gewünschten Parameter erreicht sind.

Einstelltaste Menü (D)

Die Taste Menü drücken und loslassen, bis die gewünschte Programmnummer unter „MENÜ“ auf dem Display (E) erscheint. Bei jedem Drücken steigt die Nummer um 1 und erreicht maximal 12, dann wird wieder bei 1 begonnen.

Einstelltaste Gewicht (C)

Bei den Programmen 1, 2, 3 und 4 den Schaltknopf drücken und loslassen, um den Maßanzeiger oben auf dem Display (E) auf das gewünschte Gewicht zu bringen. Bei jedem Drücken bewegt sich der Maßanzeiger um eine Stelle nach rechts, bis er 900g erreicht, dann beginnt er wieder bei 450g.

Einstelltaste Bräunungsstufe (Q)

Bei den Programmen 1, 2 und 3 den Schaltknopf drücken und loslassen, um den Bräunungsstufenanzeiger unten auf dem Display (4) auf die gewünschte Bräunungsstufe zu bringen (oder oben SCHNELL, wenn „SCHNELLER BACKVORGANG“ benutzt werden soll). Bei jedem Drücken bewegt sich der Bräunungsstufenanzeiger um eine Stelle nach rechts, bis er SCHNELL erreicht, und geht dann wieder auf LEICHT zurück.

TEIGKONSISTENZ

Das Produkt während der ersten 5 Minuten des Knetvorgangs durch das dazu bestimmte Sichtfenster (H) kontrollieren. Es müsste sich ein glatter Laib bilden. Falls dies nicht der Fall sein sollte, müssen wahrscheinlich die Zutaten kontrolliert werden. Wenn der Deckel (G) geöffnet werden muss, ist dies während des Knetvorgangs oder während der Ruhezeit vorzunehmen. Während der anderen Vorgänge könnte das Gelingen der Brotzubereitung beeinträchtigt werden.

Wenn der Teig klebrig wirkt oder sich an den Seiten des Behälters festsetzt, einen Teelöffel Mehl darüber streuen. Wenn er zu trocken ist, einen Teelöffel Wasser dazugeben. An den Seiten der Maschine festgesetzte Zutaten können mit einem Holz- oder Kunststoffschabe entfernt werden.

ACHTUNG: Nicht die Klappe länger als notwendig geöffnet lassen. Bis zur nächsten Zugabe warten, bis das Mehl/Wasser komplett aufgenommen wurde. Den Deckel (G) vor Ende des ersten Knetvorgangs schließen, andernfalls kann das Brot nicht korrekt aufgehen.

KONTINUIERLICHER GEBRAUCH

Wenn ein weiteres Brot zubereitet werden soll, zuerst das Gerät abkühlen lassen. Wenn man versucht, das erhitzte Gerät zu benutzen, erscheint eine Fehlermeldung auf dem Display (E01), es ertönt ein Bip und die Brotbackmaschine schaltet sich nicht ein. Wenn das passiert, die Einschalt-/Ausschalttaste (P) drücken, dann den Behälter (M) entfernen und das Gerät komplett abkühlen lassen.

DER TIMER

Der Timer wird gewöhnlich für die Brotzubereitung über Nacht benutzt, um am nächsten Morgen ein frisches Brot zu haben. Mit dem Timer kann die Zubereitung bis zu 13 Stunden programmiert werden. Das ist mit den Programmen BASIS, FRANZÖSISCH, VOLLKORN, SÜSSES BROT, KNETEN UND TEIG FÜR SÜSSIGKEITEN möglich. Nicht für Brot oder für Teig benutzen, der Frischmilch, Joghurt, Käse, Eier, Früchte, Zwiebeln oder andere Zutaten enthält, die verderben können, wenn sie einige Stunden in einem warm-feuchten Klima gelassen werden.

Entscheiden Sie, wann das Brot fertig sein soll, zum Beispiel um 6 Uhr Morgen. Die Uhrzeit kontrollieren, in der das Programm gestartet wird, zum Beispiel 9 Uhr. Die Zeitspanne zwischen diesen beiden Uhrzeiten berechnen, im Beispiel 9 Stunden. Über die Tasten Erhöhen/Verringern (B) vorgehen, der Timer steigt oder sinkt bei jedem Drücken um 10 Minuten. Bei den Programmen von 1 bis 8 und 12 wird das Programm eine Stunde warmgehalten, d.h. eine Stunde länger als oben auf dem Display (E) angezeigt wird. Die vom Programm vorgesehene Zeit kann nicht verkürzt werden. Die maximale Zeit, die auf dem Display erscheint, ist 13 Stunden.

Nach Einstellung des Timers das Gerät einschalten. Wenn der Timer für die Knet-Programme (9 oder 10) benutzt wird, muss das Endprodukt sofort nach Beendigung des Programms entfernt werden, andernfalls verdirbt es. Während des einstündigen Warmhaltevorgangs befindet sich der Fortschrittsanzeiger in der Position IN WARMHALTEVORGANG. Es ertönt alle fünf Minuten ein Bip, um an die Entnahme des Produkts zu erinnern. Sobald wie möglich das Brot herausnehmen.

SCHNELLER VORGANG

Diese Option kann ausschließlich mit den Programmen 1, 2 und 3 benutzt werden. Es wird eine vom Programm vorgesehene Stunde gespart, wenn die Pausenzeit, in der der Teig während der Vorgänge geht, reduziert wird.

Hinweis: mit diesem Vorgang kann das Brot härter und gröber als normal sein und die zusätzlichen Zutaten könnten nicht gleichmäßig verteilt werden.

Vorgehensweise: Während der Einstellungsphase BRÄUNUNGSSTUFE, den Schaltknopf (Q) benutzen, um den Bräunungsstufenanzeiger unten auf dem Display (E) in Position SCHNELL zu verschieben.

AUFBEWAHRUNG DES BROTS

Das im Handel angebotene Brot enthält gewöhnlich Zusatzstoffe (Chlor, Kalkstein, Teerfarbstoff, Sorbit, Soja, etc.). Ihr Brot enthält keinen dieser Zusatzstoffe und deshalb hält es sich nicht so lange wie das im Handel erhältliche Brot und sieht auch anders aus. Außerdem wird es nicht den Geschmack wie das im Handel erhältliche Brot haben, sondern es hat den Geschmack, den ein Brot eigentlich immer haben sollte. Es sollte frisch gegessen werden, aber es kann auch zwei Tage bei Raumtemperatur in einer Polyethylen-Tüte, aus der die Luft entfernt wurde, aufbewahrt werden. Um das hausgemachte Brot tiefkühlen zu können, muss es auskühlen, in eine Polyethylen-Tüte gegeben und die ganze Luft entfernt werden; dann hermetisch schließen und einfrieren.

STROMUNTERBRECHUNG

Wenn die Stromunterbrechung weniger als 7 Minuten dauert, wird das Programm weitergehen, sobald die Stromzufuhr wiederhergestellt ist. Die Dauer des Programms wird um die Dauer der

Unterbrechung verlängert. Falls dies passiert, das Gerät von der Steckdose abtrennen, abkühlen lassen, den Behälter (M) entleeren, die Zutaten entfernen, reinigen und erneut starten. Darauf achten, nicht die Teflonoberfläche des Behälters und des Knethakens zu verkratzen.

FEHLERCODES

Wenn die Temperatur des Backbereichs zu hoch ist (+50°C), wird auf dem Display (E) der Code E01 erscheinen; wenn die Temperatur zu niedrig ist (-10°C), wird E00 erscheinen. Falls dies passieren sollte, schaltet sich das Gerät aus und ein Bip ertönt. Den Behälter (M) entfernen und das Gerät auf Umgebungstemperatur bringen, bevor es erneut eingeschaltet wird. Falls andere Fehlermeldungen erscheinen sollten, wie "EEE" oder "HHH", wird empfohlen, sich an einen autorisierten Kundendienst zu wenden.

REINIGUNG UND INSTANDHALTUNG

ACHTUNG: NIEMALS DAS GEHÄUSE, DEN STECKER UND DAS KABEL IN WASSER ODER ANDERE FLÜSSIGKEITEN TAUCHEN, EIN TROCKENES TUCH FÜR DIE REINIGUNG VERWENDEN.

ACHTUNG: AUCH WENN DAS GERÄT NICHT IN BETRIEB IST, DEN STECKER AUS DER STECKDOSE ZIEHEN, BEVOR EINZELNE TEILE EINGESETZT ODER ENTFERNT WERDEN BZW. BEVOR DIE REINIGUNG DURCHGEFÜHRT WIRD.

ACHTUNG: Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor mit der Reinigung begonnen wird.


ACHTUNG: Keine Metallgegenstände benutzen, um irgendwelche Gegenstände von dem Backbehälter zu entfernen, weil sie die teflonbeschichtete Oberfläche beschädigen können.

- Die Backbehälter (M) innen und außen mit einem feuchten Lappen reinigen.
- Wenn die Knetschaufel (L) nicht von der Antriebswelle entfernt werden kann, ausnahmsweise den Backbehälter mit warmem Wasser füllen und so für circa 30 Min stehen lassen. Die Knetschaufel muss dann vorsichtig mit einem feuchten Tuch gereinigt werden. Den Messbecher (N), den Dosierlöffel (O) mit warmem Wasser und Spülmittel reinigen.
- Die inneren und äußeren Oberflächen mit einem feuchten Tuch reinigen. Bei Bedarf etwas flüssiges Reinigungsmittel benutzen, kontrollieren, dass es komplett abgewaschen wurde, andernfalls könnten die Reinigungsmittelreste das gute Gelingen des nächsten Brots beeinträchtigen.


REZEPTE

Es gibt zahlreiche externe Faktoren, die den Geschmack und die Konsistenz Ihres Brots beeinflussen können (zum Beispiel der Hefetyp, der Mehltyp, der Zuckertyp, die Temperatur in der Küche und sogar der Luftdruck und die Höhe über dem Meeresspiegel). Die Rezepte dieses Handbuchs sind dazu gedacht, genießbare Produkte herzustellen, ohne die externen Faktoren zu beachten. Die Rezepte befolgen, um den Umgang mit dem Gerät zu lernen. Dann können sie selbst Rezepte experimentieren. Die Rezepte als Leitlinien benutzen und Zutaten verändern, das Ergebnis kosten! **ACHTUNG:** Auf die Mengen achten, wenn andere Rezepte benutzt werden. Nicht den Behälter (M) mehr als ein Viertel seines Fassungsvermögens anfüllen und absolut nicht über ein Drittel seiner Kapazität füllen.

Wenn der Behälter zu voll gefüllt wird, kann das Brot beim Aufgehen gegen den Deckel (G) drücken und ihn öffnen. Im schlimmsten Fall kann er an den Seiten übertreten, den Widerstand verbrennen und den Antrieb verstopfen.

1. BASIS - (3h 18) **BROT MIT OLIVEN, KIRSCHTOMATEN UND KAPERN**

Wasser 240 ml.
 1 Gehäufte Teelöffel Salz
 1 Esslöffel Zucker
 3 Esslöffel Öl
 Mehl "0" 440 g
 1 Esslöffel Milchpulver
 1 Tütchen trockene Bierhefe
 1 Esslöffel Origano
 Zugabe der Zutaten bei Signal
 Entkernte grüne Oliven 50 g
 Kapern 25 g
 Getrocknete Tomaten 10 g
 PROGRAMM 1
 BRÄUNUNGSSTUFEN 3
 GEWICHT: 700 g

1. BASIS - (3h 18) **GLUTENFREIES BROT**

Lauwarmes Wasser 430 ml.
 1,5 Teelöffel Zucker
 1 Beutel Trockenhefe (*) oder
 25 g frische Bierhefe
 2 Esslöffel extrareines Olivenöl
 Mehlmischung ohne Gluten 500 g
 1 Teelöffel Salz

Lauwarme Vollmilch 430 ml.
 1,5 Teelöffel Zucker
 1 Beutel Trockenhefe (*) oder
 25 g frische Bierhefe
 Margarine oder Butter 40 g
 Mehlmischung ohne Gluten 500 g
 1 Teelöffel Salz

Sie können dieses Basisrezept für Weißbrot und glutenfreies Brot auch für andere Rezepte (salzig oder süß) benutzen. Sie müssen nur den Mehltyp austauschen und die angegebene Flüssigkeitsmenge erhöhen. Die Proportionen sind annähernd die folgenden: das Gewicht der Mischung ohne Gluten entspricht der Flüssigkeitsmenge. In einigen Fällen ist wahrscheinlich ein mehrmaliges Austesten notwendig. Weitere nützliche Tricks:

- Die Zutaten wärmen (die Flüssigkeiten anwärmen, wenn Eier unter den Zutaten sind, für 15 Minuten in lauwarmes Wasser legen, 15 Minuten vor Gebrauch Butter oder Margarine aus dem Kühlschrank nehmen, etc...).
- Mit dem Kneten beginnen. Die Konsistenz des Teigs kontrollieren. Er hat die richtige Konsistenz wenn an den Rändern des Behälters keine Mehltreue zu sehen sind und wenn sich keine Furchen auf der Oberfläche bilden, während die Knetschaufel benutzt wird. Diese muss sich frei und ohne Anstrengung drehen können. Der Teig wird sehr feucht und geschmeidig sein und sollte viel weicher als ein gewöhnlicher Mehlteig sein.
- Die Konsistenz des Teigs während der ersten 5-10 Minuten korrigieren. Nach und nach einen Esslöffel Mehl, wenn der Teig zu weich ist - oder Flüssigkeit hinzugeben, wenn der Teig zu trocken

ist, bis er die richtige Konsistenz hat.

- Einen neuen Behälter und eine neue Knetschaufel erwerben, die ausschließlich für diesen Zweck verwendet werden, wenn das Gerät auch für die Herstellung von Brot mit Gluten benutzt wird. Auf jeden Fall muss immer all das gründlich gereinigt werden, was mit traditionellem Mehl in Berührung kommt (Messer zum Aufschneiden, Knetschaufeln, Deckel, Wände des Geräts, etc....), um Verschmutzungen zu vermeiden.

MILCHBROT MIT PESTO

Milch 460 ml.
 Weiche Butter 100 g
 Mehl "0" 600 g
 2 Teelöffel Salz
 1 Beutel Trockenhefe (*) oder 25 g frische
 Bierhefe
 Zugabe der Zutaten bei Signal:
 2 Esslöffel Pesto alla genovese
 1 Bund Basilikum
 1 Bund Majoran
 2 Knoblauchzehen
 Parmesan in Würfeln 50 g
 PROGRAMM 1
 BRÄUNUNGSSTUFE 3
 GEWICHT: 900 g

BRIOCHE

1,5 Esslöffel Milch
 4 Eier
 Butter 160 g
 Mehl "0" 325 g
 5 Esslöffel Zucker
 1 Teelöffel Salz
 1 Beutel Trockenhefe (*) oder 25 g frische
 Bierhefe
 PROGRAMM 1
 BRÄUNUNGSSTUFE 1
 GEWICHT: 900 g

2. FRANZÖSISCH - (3h 32)

WEISSBROT

Wasser 300 ml.
 1 Teelöffel Salz
 2 Teelöffel Öl
 1 Esslöffel Zucker
 Mehl "0" 535 g
 1 Beutel Trockenhefe (*) oder 25 g frische
 Bierhefe
 PROGRAMM 2
 BRÄUNUNGSSTUFE 2
 GEWICHT: 700 g

3. VOLLKORN - (3h 46)

VOLLKORNBROT

Wasser 280 ml.
 1 Teelöffel Salz
 Butter 25 g
 Weißmehl "0" 220 g
 Vollkornmehl 220 g
 3 Esslöffel Rohrzucker
 1 Esslöffel Milchpulver
 3/4 Beutel Trockenhefe (*) oder 21 g frische
 Bierhefe
 PROGRAMM 3
 BRÄUNUNGSSTUFE 2
 GEWICHT: 700 g

(*) Siehe Vergleichstabelle für Frisch- und Trockenhefe (Angabe in Gramm/Beutel/ Teelöffel) unter „Hefe“ im Abschnitt ZUTATEN.

4. SÜSSES BROT - (3h 22) **BRIOCHE MIT ROSINEN**

1 Esslöffel
 3 Eier
 1 Prise Salz
 Butter 125 g
 Mehl "0" 250 g
 3 Esslöffel Zucker
 1 Beutel Trockenhefe (*) oder 25 g frische
 Bierhefe
 5 Esslöffel Weinbeeren (nicht einweichen)
 PROGRAMM 4
 BRÄUNUNGSSTUFE 3
 GEWICHT: 700 g

5. ULTRASCHNELL ^{700 g} 
(58 Min.)**WEISSBROT (700 g)**

Lauwarmes Wasser 240 ml.
 2 Teelöffel Zucker
 3/4 Beutel Trockenhefe (*) oder 21 g frische
 Bierhefe
 2 Esslöffel extrareines Olivenöl
 Mehl "0" 435 g
 1 Teelöffel Salz
 Die Zutaten hinzugeben und 10 Minuten warten,
 bevor die Maschine gestartet wird. So hat die
 Hefe Zeit, sich zu aktivieren.
 PROGRAMM 5
 GEWICHT: 700 g

5. ULTRASCHNELL ^{700 g} 
(58 Min.)**BROT MIT KÄSE UND PISTAZIEN**

Wasser 160 ml.
 2 Esslöffel Leinöl
 1 Esslöffel Honig
 Mehl "0" 340 g
 Vollkornmehl 85 g
 Geriebener Parmesan 75 g
 Frisch geriebener Pecorino 75 g
 Milchpulver 20 g
 2 Esslöffel geröstete Pistazien
 1 Esslöffel Paprika
 1,5 Teelöffel Salz
 1 Beutel Trockenhefe (*) oder 25 g frische
 Bierhefe
 PROGRAMM 5
 GEWICHT: 700 g

6. ULTRASCHNELL ^{900 g} 
(58 Min.)**WEISSBROT (900 gr.)**

Lauwarmes Wasser 320 ml.
 2 Esslöffel Zucker
 1 Beutel Trockenhefe (*) oder 25 g frische
 Bierhefe
 3 Esslöffel extrareines Olivenöl
 Mehl "00" 580 g
 1,5 Teelöffel Salz
 Die Zutaten hinzugeben und 10 Minuten war-
 ten, bis die Maschine startet. Die Hefe hat so
 Zeit, sich zu aktivieren.
 PROGRAMM 6
 GEWICHT: 900 g

(* Siehe Vergleichstabelle für Frisch- und Trockenhefe (Angabe in Gramm/Beutel/ Teelöffel)
 unter „Hefe“ im Abschnitt ZUTATEN.

7. SÜSSIGKEITEN - (1h 43) **SCHOKOLADEN-/ORANGENTORTE**

Milch 200 ml.
 2 Eier
 Butter 150 g
 Rohrzucker 200 g
 Mehl "0" 200 g.
 1 Beutel Trockenhefe für Kuchen
 1 Prise Salz
 Schokoladentropfen 100 g
 Gestiftelte Mandeln 100 g
 Orangeat 75 g
 PROGRAMM 7
 GEWICHT: 700 g

7. SÜSSIGKEITEN - (1h 43) **NUSSBROT**

Milch 450 ml.
 1 Ei
 Zucker 100 g
 1 Prise Salz
 Mehl "0" 500 g
 Gemahlene Nüsse 150 g
 1 Beutel Trockenhefe für Kuchen
 PROGRAMM 7
 GEWICHT: 700 g


**8. DUNKLES EUROPÄISCHES
BROT** **(3h 55)****ROGGENBROT MIT JOGHURT**

Milch 150 ml.
 Naturvollmilchjoghurt 175 g
 2 Teelöffel Honig
 2 Teelöffel Salz
 Vollkornmehl 250 g
 1 Tütchen Bierhefe
 Mehl "00" 150 g
 Roggenmehl 100 g
 2 Beutel Trockenhefe (*) oder 50 g frische Hefe
 PROGRAMM 8
 GEWICHT: 700 g

**8. DUNKLES EUROPÄISCHES
BROT** **(3h 55)****ROGGENBROT MIT FRÜCHTEN**

Apfelsaft 150 ml.
 Joghurt mit Müsli 175 g
 2 Esslöffel Ahornsirup
 3 Esslöffel Butter
 2 Teelöffel Zimt
 Vanillezucker
 2 Teelöffel Salz
 Vollkornmehl 250g
 Mehl "00" 150g.
 Roggenmehl 100 g
 2 Esslöffel Weizenkeime
 2 Beutel Trockenhefe (*) oder 50 g frische Hefe
 Zugabe der Zutaten bei Signal:
 Gedörnte Äpfel 50 g
 Sultaninen 50 g
 Nüsse 50 g
 PROGRAMM 8
 GEWICHT: 700 g

(*) Siehe Vergleichstabelle für Frisch- und Trockenhefe (Angabe in Gramm/Beutel/ Teelöffel) unter „Hefe“ im Abschnitt ZUTATEN.

9. TEIG - (1h 30) **PIZZATEIG**

Wasser 200 ml.

3 Esslöffel Olivenöl

Weißmehl "0" 350 g

1 Teelöffel Salz

1 Beutel Trockenhefe (*) oder 25 g frische

Bierhefe

PROGRAMM 9

Aus dem Gerät nehmen und erneut durchkneten. Ausrollen oder in die gewünschten Form bringen und 20 Minuten ruhen lassen. Bei 200° 25 Minuten backen.

10. TEIG FÜR SÜSSIGKEITEN 
(2 h)**TEIG FÜR MUFFINS**

Milch 125 ml.

Sahne 125 ml.

Butter 60 g

1 Prise Salz

Zucker 175 g

Geriebene Orangenschale

Weißmehl "00" 300 g

1 Beutel Trockenhefe (*) oder 25 g frische

Bierhefe

Zum Schluss mit der Hand die ausgewählten Geschmäcker unterheben:

- 125g Blaubeeren oder
- 100g eingeweichte und leicht bemehlte Sultaninen oder
- 100g Schokoladentropfen oder
- 75g Schalen kandierter Früchte, je nach Wahl. In 12 kleine Muffinformen geben und bei 200° 25 Minuten backen

11. MARMELADE - (1h 05) 

In kleine Stückchen geschnittene oder passierte

Früchte 500 g






Zucker 500 g






Saft 1 Zitrone






Pectin in Pulverform 40 g










Früchte, Pectin und Zitronensaft in den Behälter geben und das Programm 11 starten. Wenn das Pectin vermengt wurde, nach und nach den Zucker dazugeben. Den Deckel schließen und den Zyklus zu Ende bringen. Sofort in hermetisch sterilisierte Gläser abfüllen. Die Deckel zudrehen, die Gläser umdrehen und in dieser Position 10 Minuten stehen lassen. Dann erneut umdrehen, erkalten lassen und etikettieren.

(*) Siehe Vergleichstabelle für Frisch- und Trockenhefe (Angabe in Gramm/Beutel/ Teelöffel) unter „Hefe“ im Abschnitt ZUTATEN.

Pro- gramm	1											
	BASIS 											
Bräu- nungs- stufe	Leicht 			Mittel 			Intensiv 			Schnell 		
Gewicht	450 g	700 g	900 g	450 g	700 g	900 g	450 g	700 g	900 g	450 g	700 g	900 g
Dauer	3:13	3:18	3:25	3:13	3:18	3:25	3:13	3:18	3:25	2:12	2:17	2:24
Vor- heizen	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/
Knet- vor- gang 1	5 Min.	5 Min.	5 Min.	5 Min.	5 Min.	5 Min.	5 Min.	5 Min.	5 Min.	5 Min.	5 Min.	5 Min.
Ruhe- zeit	5 Min.	5 Min.	5 Min.	5 Min.	5 Min.	5 Min.	5 Min.	5 Min.	5 Min.	5 Min.	5 Min.	5 Min.
Knet- vor- gang 2	20 Min.	20 Min.	20 Min.	20 Min.	20 Min.	20 Min.	20 Min.	20 Min.	20 Min.	20 Min.	20 Min.	20 Min.
Aufgeh- dauer 1	39 Min.	39 Min.	39 Min.	39 Min.	39 Min.	39 Min.	39 Min.	39 Min.	39 Min.	15 Min.	15 Min.	15 Min.
Knet- vor- gang 3	10 Sek.	10 Sek.	10 Sek.	10 Sek.	10 Sek.	10 Sek.	10 Sek.	10 Sek.	10 Sek.	10 Sek.	10 Sek.	10 Sek.
Aufgeh- dauer 2	25 Min. 50 Sek.	25 Min. 50 Sek.	25 Min. 50 Sek.	25 Min. 50 Sek.	25 Min. 50 Sek.	25 Min. 50 Sek.	25 Min. 50 Sek.	25 Min. 50 Sek.	25 Min. 50 Sek.	8 Min. 50 Sek.	8 Min. 50 Sek.	8 Min. 50 Sek.
Konsi- stenz	15 Sek.	15 Sek.	15 Sek.	15 Sek.	15 Sek.	15 Sek.	15 Sek.	15 Sek.	15 Sek.	10 Sek.	10 Sek.	10 Sek.
Aufgeh- dauer 3	49 Min. 45 Sek.	49 Min. 45 Sek.	49 Min. 45 Sek.	49 Min. 45 Sek.	49 Min. 45 Sek.	49 Min. 45 Sek.	49 Min. 45 Sek.	49 Min. 45 Sek.	49 Min. 45 Sek.	29 Min. 50 Sek.	29 Min. 50 Sek.	29 Min. 50 Sek.
Ba- cken	48 Min.	53 Min.	60 Min.	48 Min.	53 Min.	60 Min.	48 Min.	53 Min.	60 Min.	48 Min.	53 Min.	60 Min.
Ruhe- zeit	1 Stunde	1 Stunde	1 Stunde	1 Stunde	1 Stunde	1 Stunde	1 Stunde	1 Stunde	1 Stunde	1 Stunde	1 Stunde	1 Stunde
Insgesamt	3:13	3:18	3:25	3:13	3:18	3:25	3:13	3:18	3:25	2:12	2:17	2:24

Pro- gramm	2											
	FRANZÖSISCH 											
Bräu- nungs- stufe	Leicht 			Mittel 			Intensiv 			Schnell 		
Gewicht	450 g	700 g	900 g	450 g	700 g	900 g	450 g	700 g	900 g	450 g	700 g	900 g
Dauer	3:30	3:32	3:35	3:30	3:32	3:35	3:30	3:32	3:35	2:30	2:32	2:35
Vor- heizen	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/
Knet- vor- gang 1	5 Min.	5 Min.	5 Min.	5 Min.	5 Min.	5 Min.	5 Min.	5 Min.	5 Min.	5 Min.	5 Min.	5 Min.
Ruhe- zeit	5 Min.	5 Min.	5 Min.	5 Min.	5 Min.	5 Min.	5 Min.	5 Min.	5 Min.	5 Min.	5 Min.	5 Min.
Knet- vor- gang 2	20 Min.	20 Min.	20 Min.	20 Min.	20 Min.	20 Min.	20 Min.	20 Min.	20 Min.	20 Min.	20 Min.	20 Min.
Aufgeh- dauer 1	39 Min.	39 Min.	39 Min.	39 Min.	39 Min.	39 Min.	39 Min.	39 Min.	39 Min.	15 Min.	15 Min.	15 Min.
Knet- vor- gang 3	10 Sek.	10 Sek.	10 Sek.	10 Sek.	10 Sek.	10 Sek.	10 Sek.	10 Sek.	10 Sek.	10 Sek.	10 Sek.	10 Sek.
Aufgeh- dauer 2	30 Min. 50 Sek.	30 Min. 50 Sek.	30 Min. 50 Sek.	30 Min. 50 Sek.	30 Min. 50 Sek.	30 Min. 50 Sek.	30 Min. 50 Sek.	30 Min. 50 Sek.	30 Min. 50 Sek.	15 Min. 50 Sek.	15 Min. 50 Sek.	15 Min. 50 Sek.
Konsi- stenz	10 Sek.	10 Sek.	10 Sek.	10 Sek.	10 Sek.	10 Sek.	10 Sek.	10 Sek.	10 Sek.	10 Sek.	10 Sek.	10 Sek.
Aufgeh- dauer 3	59 Min. 50 Sek.	59 Min. 50 Sek.	59 Min. 50 Sek.	59 Min. 50 Sek.	59 Min. 50 Sek.	59 Min. 50 Sek.	59 Min. 50 Sek.	59 Min. 50 Sek.	59 Min. 50 Sek.	38 Min. 50 Sek.	38 Min. 50 Sek.	38 Min. 50 Sek.
Ba- cken	50 Min.	52 Min.	55 Min.	50 Min.	52 Min.	55 Min.	50 Min.	52 Min.	55 Min.	50 Min.	52 Min.	55 Min.
Ruhe- zeit	1 Stunde	1 Stunde	1 Stunde	1 Stunde	1 Stunde	1 Stunde	1 Stunde	1 Stunde	1 Stunde	1 Stunde	1 Stunde	1 Stunde
Insgesamt	3:30	3:32	3:35	3:30	3:32	3:35	3:30	3:32	3:35	2:30	2:32	2:35

Pro- gramm	3											
	VOLLKORN 											
Bräu- nungs- stufe	Leicht 			Mittel 			Intensiv 			Schnell 		
Gewicht	450 g	700 g	900 g	450 g	700 g	900 g	450 g	700 g	900 g	450 g	700 g	900 g
Dauer	3:43	3:45	3:48	3:43	3:45	3:48	3:43	3:45	3:48	2:28	2:30	2:33
Vor- heizen	30 Min.	30 Min.	30 Min.	30 Min.	30 Min.	30 Min.	30 Min.	30 Min.	30 Min.	5 Min.	5 Min.	5 Min.
Knet- vor- gang 1	5 Min.	5 Min.	5 Min.	5 Min.	5 Min.	5 Min.	5 Min.	5 Min.	5 Min.	5 Min.	5 Min.	5 Min.
Ruhe- zeit	5 Min.	5 Min.	5 Min.	5 Min.	5 Min.	5 Min.	5 Min.	5 Min.	5 Min.	5 Min.	5 Min.	5 Min.
Knet- vor- gang 2	15 Min.	15 Min.	15 Min.	15 Min.	15 Min.	15 Min.	15 Min.	15 Min.	15 Min.	15 Min.	15 Min.	15 Min.
Aufgeh- dauer 1	49 Min.	49 Min.	49 Min.	49 Min.	49 Min.	49 Min.	49 Min.	49 Min.	49 Min.	24 Min.	24 Min.	24 Min.
Knet- vor- gang 3	10 Sek.	10 Sek.	10 Sek.	10 Sek.	10 Sek.	10 Sek.	10 Sek.	10 Sek.	10 Sek.	10 Sek.	10 Sek.	10 Sek.
Aufgeh- dauer 2	25 Min. 50 Sek.	25 Min. 50 Sek.	25 Min. 50 Sek.	25 Min. 50 Sek.	25 Min. 50 Sek.	25 Min. 50 Sek.	25 Min. 50 Sek.	25 Min. 50 Sek.	25 Min. 50 Sek.	10 Min. 50 Sek.	10 Min. 50 Sek.	10 Min. 50 Sek.
Konsi- stenz	10 Sek.	10 Sek.	10 Sek.	10 Sek.	10 Sek.	10 Sek.	10 Sek.	10 Sek.	10 Sek.	10 Sek.	10 Sek.	10 Sek.
Aufgeh- dauer 3	44 Min. 50 Sek.	44 Min. 50 Sek.	44 Min. 50 Sek.	44 Min. 50 Sek.	44 Min. 50 Sek.	44 Min. 50 Sek.	44 Min. 50 Sek.	44 Min. 50 Sek.	44 Min. 50 Sek.	34 Min. 50 Sek.	34 Min. 50 Sek.	34 Min. 50 Sek.
Ba- cken	48 Min.	50 Min.	53 Min.	48 Min.	50 Min.	53 Min.	48 Min.	50 Min.	53 Min.	48 Min.	50 Min.	53 Min.
Ruhe- zeit	1 Stunde	1 Stunde	1 Stunde	1 Stunde	1 Stunde	1 Stunde	1 Stunde	1 Stunde	1 Stunde	1 Stunde	1 Stunde	1 Stunde
Insgesamt	3:43	3:45	3:48	3:43	3:45	3:48	3:43	3:45	3:48	2:28	2:30	2:33

Programm	4			5	6	7	8	9	10	11	12
	SÜSSES BROT 			ULTRA-SCHNELL 700 g 	ULTRA-SCHNELL 900 g 	SÜS- GKEITEN 	EUROPÄ- ISCHES DUNKLES BROT 	KNETEN 	TEIG FÜR SÜSSIG- KEITEN 	MARME- LADE 	BA- CKEN 
Bräunungsstufe	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/
Gewicht	450 g	700 g	900 g	700 g	900 g	/	700 g	/	/	/	/
Dauer	3:17	3:22	3:27	/	/	/	3:55	1:30	2:00	/	/
Vorheizen	/	/	/	/	/	/	30 Min.	/	/	/	/
Knetvorgang 1	5 Min.	5 Min.	5 Min.	15 Min.	15 Min.	3 Min.	5 Min.	5 Min.	20 Min.	15 Min.	/
Ruhezeit	5 Min.	5 Min.	5 Min.	/	/	5 Min.	10 Min.	5 Min.	/	/	/
Knetvorgang 2	20 Min.	20 Min.	20 Min.	/	/	5 Min.	20 Min.	20 Min.	10 Min.	/	/
Aufgedauer 1	39 Min.	39 Min.	39 Min.	/	/	/	39 Min.	60 Min.	/	/	/
Knetvorgang 3	10 Sek.	10 Sek.	10 Sek.	/	/	/	10 Sek.	/	/	/	/
Aufgedauer 2	25 Min. 50 Sek.	25 Min. 50 Sek.	25 Min. 50 Sek.	/	/	/	25 Min. 50 Sek.	/	/	/	/
Konsistenz	5 Sek.	5 Sek.	5 Sek.	/	/	/	10 Sek.	/	/	/	/
Aufgedauer 3	51 Min. 55 Sek.	51 Min. 55 Sek.	51 Min. 55 Sek.	8 Min.	8 Min.	/	44 Min. 50 Sek.	/	90 Min.	/	/
Backen	50 Min.	55 Min.	60 Min.	35 Min.	35 Min.	90 Min.	60 Min.	/	/	50 Min.	60 Min.
Ruhezeit	1 Stunde	1 Stunde	1 Stunde	1 Stunde	1 Stunde	1 Stunde	1 Stunde	/	/	/	1 Stunde
Insge- samt	3:17	3:22	3:27	0:58	0:58	1:43	3:55	1:30	2:00	1:05	60 Min.

ADVERTENCIAS IMPORTANTES

LEER ESTAS INSTRUCCIONES ANTES DEL EMPLEO.

Cuando se usan aparatos eléctricos es necesario tomar algunas precauciones, entre las cuales:

1. Cerciorarse que el voltaje eléctrico del aparato corresponda al de vuestra red eléctrica.
2. No dejar el aparato sin vigilar cuando esté conectado a la red eléctrica; desconectarlo después de cada empleo.
3. No colocar el aparato sobre o en proximidad de fuentes de calor.
4. Durante el uso situar el aparato sobre una superficie horizontal estable.
5. No dejar el aparato expuesto a agentes atmosféricos (lluvia, sol, etc.).
6. Controlar que el cable eléctrico no toque superficies calientes.
7. Este aparato lo pueden usar niños a partir de los 8 años siempre que estén controlados o a los que se les haya dado instrucciones de cómo usarlo de manera segura y hayan comprendido los riesgos derivados del uso del mismo.
8. Los niños no deben jugar con el aparato
9. La limpieza y el mantenimiento del aparato no las tienen que realizar los niños menores de 8 años sin la vigilancia de un adulto.
10. Mantenga el aparato y el correspondiente cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
11. NO SUMERGIR NUNCA EL CUERPO DEL PRODUCTO, EL ENCHUFE Y EL CABLE ELÉCTRICO EN EL AGUA O EN OTROS LÍQUIDOS, USAR UN PAÑO HÚMEDO PARA LIMPIARLOS.
12. INCLUSO CUANDO EL APARATO NO ESTÉ EN MARCHA, HAY QUE DESCONECTAR EL ENCHUFE DE LA TOMA DE CORRIENTE ELÉCTRICA ANTES DE ACOPLAR O QUITAR LAS PARTES INDIVIDUALES O ANTES DE EFECTUAR LA LIMPIEZA.
13. El producto no debe alimentarse a través de temporizadores externos o mediante instalaciones separadas controladas a distancia.
14. Asegurarse de tener siempre las manos bien secas antes de utilizar o de regular los interruptores situados en el aparato o antes de tocar el enchufe y las conexiones de alimentación.
15. Cuando el aparato está cocinando, no hay que tocar las partes en movimiento.
16. No encender nunca el aparato si el recipiente no lo hemos llenado con los ingredientes.

17. No introducir en el aparato papel de plata u otro material metálico para evitar un incendio o un corto circuito.
18. No tocar superficies calientes - usar guantes de horno o trapos de cocina plegados.
19. Dejar por lo menos 5 cm. alrededor de la máquina para permitir la ventilación y no tapar por ninguna razón las boquillas para el vapor.
20. No introducir las manos o los dedos en el recipiente durante el funcionamiento del aparato.
21. Colocar el cable de conexión de modo que no quede colgando sobre la zona de trabajo, para evitar tropezar accidentalmente con él.
22. No usarlo cerca o debajo de cortinas, aparadores o cualquier otro objeto que corra el riesgo de quemarse o de incendiarse.
23. No usar la máquina como depósito.
24. Para mantener de la mejor manera el contenedor, de vez en cuando lavar bien y untar con aceite.
25. Para desenchufar, coger directamente el enchufe y desconectarlo de la toma de la pared. No desenchufar estirando del cable.
26. No usar el aparato si el cable eléctrico o el enchufe estuvieran dañados, o si el mismo aparato fuera defectuoso; en este caso llevarlo al Centro de Asistencia Autorizado más cercano.
27. Si el cable de alimentación está dañado tiene que ser sustituido por el Fabricante o por su servicio asistencia técnica o en todo caso por una persona con calificación similar, para prevenir cualquier riesgo.
28. El aparato ha sido proyectado SÓLO PARA EMPLEO DOMÉSTICO y no tiene que ser destinado a uso comercial o industrial.
29. Este aparato cumple la directiva 2006/95/EC y EMC 2004/108/EC.
30. Eventuales modificaciones a este producto, no autorizadas expresamente por el fabricante pueden comportar el vencimiento de la seguridad y de la garantía de su empleo por parte del usuario.
31. Cuando decida deshacerse de este aparato, aconsejamos inhabilitarlo cortando el cable de alimentación. Se recomienda además hacer inocuas aquellas partes del aparato que pudieran constituir un peligro, especialmente para los niños que podrían utilizar el aparato para sus juegos.
32. Los elementos del embalaje no se tienen que dejar al alcance de los niños ya que constituyen fuentes potenciales de peligro.

GUARDAR ESTAS INSTRUCCIONES

DESCRIPCIÓN DEL APARATO (Fig. 1)

A	Cuerpo del aparato	H	Portilla
B	Teclas incremento / decremento temporizador ⌚	I	Lista programas
C	Tecla ajuste peso 📊 📊	L	Pala amasadora
D	Tecla ajuste menú 📖	M	Bandeja
E	Pantalla electrónica (Display)	N	Medidor
F	Boquillas	O	Cuchara dosificadora
G	Tapadera	P	Tecla de encendido/ apagado ⏻
		Q	Tecla ajuste tostado 🍞 🍞

DISPLAY (Fig. 2)

A	Reposo	F	Peso	M	Opción rápida
B	Masa	G	Fermentación	N	Tostado intenso
C	Pre-calentamiento	H	Cocción	O	Tostado medio
D	Timer (temporizador)	I	En caliente	P	Tostado ligero
E	Indicador	L	Final		

BREVES INDICACIONES SOBRE LAS MÁQUINAS PARA HACER PAN

Vuestra máquina es un producto que permite ahorrar trabajo. Su ventaja principal es que todas las operaciones de amasado, fermentación y cocción tienen lugar dentro de un espacio moderado.

Vuestra máquina para hacer pan horneará con facilidad y frecuencia notable panes, si se siguen las instrucciones y se tienen claros algunos principios básicos. Los instrumentos no pueden pensar en vuestro lugar. No os puede decir que habéis olvidado un ingrediente o que habéis usado un tipo de ingrediente equivocado o que lo habéis medido de modo incorrecto. La cuidadosa selección de los ingredientes es la fase más importante del proceso de preparación del pan.

INSTRUCCIONES DE EMPLEO

ATENCIÓN: INCLUSO CUANDO EL APARATO NO ESTÉ EN FUNCIONAMIENTO, QUITAR EL ENCHUFE DE LA TOMA DE CORRIENTE ELÉCTRICA ANTES DE PONER O QUITAR CADA UNA DE LAS PARTES O ANTES DE REALIZAR LA LIMPIEZA.

NOTA: Con el primer uso, limpiar todos los componentes según lo indicado en el apartado "Limpieza y mantenimiento". Poner la máquina en modo "COCCIÓN" y ponerla en marcha vacía durante aproximadamente 10 minutos. Después de que se haya enfriado, limpiarla de nuevo.

Secar bien todo y después volver a montar los componentes, ahora la máquina está lista para usar.

- Montar la pala amasadora (L) en el eje dentro del recipiente (M) (Fig. 3).
- Medir los ingredientes con el medidor (N) o la cuchara (O) en dotación, o bien pesándolos e introducirlos en el recipiente (M).
- Acoplar el recipiente (M) en el correspondiente eje dentro del aparato, girándolo en sentido de las agujas del reloj para bloquearlo (Fig. 4).

ATENCIÓN: Es fundamental seguir la secuencia de introducción de los ingredientes como se describe en la receta. Esta secuencia en general es: ingredientes líquidos, agua, harina, huevos y demás como está previsto en al receta. Añadir la levadura al final en medio de los demás ingredientes.

- Cerrar la tapa (G) y conectar el enchufe en la toma de corriente. El display (E) mostrará "MENU 1 TIMER 3:25".
- Ajustar el aparato, como a continuación se indica y observando las funciones seleccionadas en el display (E):
 - seleccionar un programa de cocción mediante la correspondiente tecla (D);
 - seleccionar las dimensiones deseadas del pan, 450 gr, 700 gr, 900 gr mediante la correspondiente tecla (C);
 - Elegir el grado de tostado que se quiere obtener, ligero, medio o intenso mediante la correspondiente tecla (Q);
 - seleccionar el temporizador (si es necesario) con las teclas incremento/decremento (B).
- Poner en marcha el aparato presionando la tecla de encendido (P). El símbolo ":" empieza a parpadear.

ADVERTENCIA: Si es necesario, detener el programa seleccionado, presionando la tecla de encendido/apagado (P) durante 1 segundo y seleccionar uno nuevo; repetir el procedimiento precedente para seleccionar otros ajustes. En los otros casos, no tocar el panel de control durante la fase de trabajo.

NOTA: Para el programa DULCE (Nº 7), untar la parte interna del recipiente y la pala amasadora.

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

- Cuando el tiempo, indicado en el display (E), es "0:00", el procedimiento de cocción habrá acabado. El aparato emitirá un bip 15 veces y automáticamente pasará a la función "CALOR" durante 1 hora. El símbolo ":" se mantendrá parpadeando (menos para el programa "MASA").

Después de haber conservado al calor durante 1 hora, el aparato emitirá un bip y el símbolo ":" dejará de parpadear. El programa volverá al estado inicial..

Si se desea eliminar la función "EN CALIENTE", al acabar el procedimiento de cocción, presionar la tecla de encendido/apagado (P) durante 1 segundo.

- Desconectar el enchufe de la toma de corriente, abrir la tapa (G) y con los guantes de horno puestos, agarrar bien por el mango de la bandeja (M) girándola en sentido contrario a las agujas del reloj para desbloquearla y extraerla hacia fuera bien recta (Fig. 5).
- Dejar que se enfríe antes de coger el pan y después, utilizando una espátula antiadherente sacar el pan del recipiente empezando por los lados.
Si es necesario, volcar el recipiente sobre una rejilla para enfriar o bien sobre una superficie limpia y sacudirlo delicadamente hasta que el pan salga.

ATENCIÓN: No utilizar nunca utensilios de metal para sacar el pan del recipiente (H), para no estropear el revestimiento antiadherente.

- Sacar el pan delicadamente y dejarlo enfriar durante aproximadamente 20 minutos antes de cortarlo.

ATENCIÓN: Esperar a que los componentes se hayan enfriado y pasar a la limpieza.

Los programas

BASE (1)

Usar este programa para pan blanco liso para recetas a base de pasta blanca. Este es el programa más breve.

FRANCÉS (2)

El programa “francés” necesita tiempos de amasado y fermentación ligeramente más largos para dar al pan de tipo francés un cuerpo menos denso y una costra crujiente. Generalmente las recetas utilizables por este programa no emplean la mantequilla (o margarina) o leche. El pan de tipo francés no se mantiene muy bien - hay que consumirlo el mismo día en que lo preparéis.

INTEGRAL (3)

A causa de la harina más pesada, este programa calienta precedentemente los ingredientes durante media hora antes del amasado y deja fermentar el compuesto durante un tiempo ligeramente más largo. Los panes integrales tienden a ser más pequeños y más densos.

PAN DULCE (4)

Usar este programa para panes dulces con ingredientes adicionales - fruta, nueces, gotas de chocolate, cortezas, etc. Los tiempos conclusivos han sido alargados ligeramente para tener en cuenta el añadido de otros ingredientes. El aparato producirá una señal acústica sonora para avisaros cuando sea el momento de añadirlos.

ULTRA RÁPIDO (5 - 6) 700 g 900 g

Estos programas funcionarán solamente con recetas particulares y prepararán vuestro pan en menos de una hora. Los panes serán más pequeños y más densos de lo usual, pero su sabor será el mismo. Usar el programa 5 para panes de 700 gr. y el 6 para panes de 900 gr.

DULCE (7)

Este programa es para dulces ya que emplea levadura para dulces o bicarbonato de sodio como fermentadores en vez de la levadura de cerveza. Este compuesto es muy pegajoso, por lo tanto untar la bandeja y el brazo amasador antes de usar este programa y controlar el compuesto a través de la ventanilla de la tapadera. Si la masa sube sobre los lados de la cubeta, sacadla con suavidad mediante una espátula de madera o plástico durante el período de descanso de 5 minutos. Si el brazo amasador entra en función mientras estáis realizando esta operación, sacad la espátula y cerrad enseguida la tapadera.

OSCURO EUROPEO (8)

Éste es el programa más largo. Usadlo para preparar pan de tipo “europeo” más oscuro y pesado - pan negro, pan de centeno, pan de comino, etc. De igual modo que el programa “integral”, también éste calienta con precedencia los ingredientes durante media hora. Los tiempos tienden a ser más largos para adaptarse a los tipos más pesados de ingredientes usados.

MASA (9) y MASA PARA DULCES (10)

Con estos programas podéis usar el aparato para mezclar/amasar y ahorraros trabajo. No hay cocción con estos programas. Cuando saquéis la masa del aparato, trabajadla de nuevo y al final dejarla descansar durante 10 minutos aproximadamente antes de cortar/dar forma. El programa AMASO amasa durante 5 minutos, deja descansar 5 minutos, amasa otros 20 minutos y por fin deja fermentar el compuesto durante una hora. El programa MASA PARA DULCES amasa 30 minutos, luego deja fermentar durante una hora y media.

MERMELADA (11)

El programa MERMELADA mezcla los ingredientes durante 15 minutos, luego los cuece durante 50 minutos. Dejar mucho espacio para permitir a la mermelada expandirse mientras hierve. Si hirviendo acaba en la parte interior del aparato, será muy difícil limpiarlo. Si eso ocurre, apretar el botón INICIO/DETENCIÓN hasta que suene, desconectar el aparato de la toma de corriente, dejarlo enfriar y limpiarlo antes de que la mermelada se pegue. Atención: manipular con cautela la mermelada caliente, ya que retiene calor durante mucho tiempo y se pega como la cola.

COCCIÓN (12)

El Programa COCCIÓN transforma el aparato en horno. No mezclará, no hará fermentará y no hará nada más que cocer durante una hora y mantener caliente durante otra hora. Usar este programa para cocer masas ya listas del supermercado, masas listas con mezclas de harinas específicas para pan en sobre o comidas de carne, pasta, verdura, etc. anteriormente preparadas. No usar más de 500 gr. de mezclas de harinas para pan y no introducir la masa en el aparato hasta que éste último no esté listo para cocer. Controlar la masa ya que algunos productos no necesitan una hora entera de cocción - tendréis que interrumpir la cocción y sacar antes el contenido. La mayor parte de los productos adquieren volumen mientras cuecen - tener en consideración este aspecto dejando suficiente espacio cuando llenéis la bandeja.

Añadir los ingredientes

- Éstos tienen que ser añadidos con el justo orden.
- Tener los ingredientes complementarios (fruta, nueces, uva pasa etc.) a parte y añadirlos durante el segundo amasado cuando el aparato emita un bip 12 veces.
- Introducir primero el ingrediente líquido. Se trata normalmente de agua pero puede incluir leche y/o huevos. El agua debe ser tibia (37 grados) pero sin que hierva. El agua demasiado caliente o demasiado fría impide la fermentación.
- No usar leche con el temporizador; podría cuajar antes que inicie el proceso de preparación del pan.
- Añadir el azúcar y la sal previstos en la receta.
- Añadir eventuales ingredientes "líquidos" (miel, jarabe, melaza etc.)
- Añadís eventuales ingredientes "secos" (harina, leche en polvo, hierbas y especias).
- Si usáis el temporizador, no os será posible añadir fruta o nueces durante el segundo amasado, por lo tanto hay que añadirlos ahora.
- Añadir por último la levadura seca (o levadura en polvo/bicarbonato de sodio). Ponedla sobre los otros ingredientes - no la pongáis en el agua, si no empezará a actuar demasiado pronto.

- Si usáis el temporizador, es indispensable tener separadas la levadura (levadura en polvo / bicarbonato de sodio) y el agua/líquido. Si no lo hacéis, la levadura entrará en acción, se hinchará y deshinchará ante de que inicie el proceso de preparación del pan. El resultado será un producto duro, denso, áspero y comestible como el ladrillo de una casa. Aconsejamos hacer un agujero en el centro de la montañita de la harina y meter la levadura.

INGREDIENTES

HARINA

El tipo de harina que se usa es muy importante. El elemento más importante contenido en la harina es la proteína llamada gluten, que es el agente natural que confiere a la masa la capacidad de modelarse y de retener el bióxido de carbono producido por la levadura. Comprad harina en cuyo paquete haya escrito "TIPO 0" o "PARA PAN" (tipo Manitoba), ésta última posee un alto contenido de gluten.

OTRAS HARINAS PARA PAN

Éstas incluyen harina integral y harinas de otros cereales.

Suministran una excelente aportación de fibra dietética pero contienen niveles más bajos de gluten con respecto a los de la harina blanca 0. Eso significa que los panes integrales tienden a ser más pequeños y más densos que aquellos blancos.

En términos generales, si en la receta reemplazáis harina blanca «0» con mitad de harina integral, podéis preparar un producto con un sabor de pan integral y una consistencia de pan blanco.

LEVADURA

La levadura es un organismo viviente que se multiplica en la masa. En presencia de humedad, comida y calor, la levadura crecerá y desprenderá bióxido de carbono en gas.

Éste último produce burbujas que quedan atrapadas en la masa y que la hacen crecer.

Entre los diferentes tipos de levadura disponibles recomendamos el empleo de la levadura de cerveza seca. Ésta normalmente se vende en sobres y no tienen que ser precedentemente disuelta en agua. También podríais encontrar levadura «de acción rápida» o «levadura para máquinas de pan». Éstas son levaduras más fuertes que tienen la capacidad de hacer fermentar la masa con una velocidad superior del 50% con respecto a las otras. Usarlos sólo con el ajuste "OPCIÓN RÁPIDA".

La levadura en sobres es muy sensible a la humedad, por lo tanto no hay que conservar aquellos sobres parcialmente usados durante más de un día. Como alternativa, se puede utilizar la levadura de cerveza fresca en porciones: 1 gr de levadura de cerveza seca equivale a 3,5 gr de levadura de cerveza fresca.

TABLA EQUIVALENCIA LEVADURA DE CERVEZA SECA y FRESCA

	Seca		Fresca
1/4 sobre	2 gr.	1 cucharadita	7 gr.
1/2 sobre	4 gr.	2 cucharaditas	13 gr.
3/4 sobre	6 gr.	3 cucharaditas	21 gr.
1 sobre	7 gr.	3,5 cucharaditas	25 gr.
1,5 sobre	10 gr.	5 cucharaditas	37 gr.
2 sobres	14 gr.	7 cucharaditas	50 gr.

INGREDIENTE LÍQUIDO

El ingrediente líquido normalmente está constituido de agua o leche o de una mezcla de los dos. El agua hace la costra más crujiente. La leche hace ésta última más blanda y la consistencia más suave. Hay opiniones contrastantes sobre cual debería ser la temperatura del agua. Podéis decidir vosotros mismos mano a mano que adquirís práctica con el aparato.

El agua es otro ingrediente fundamental para el pan. Hablando en general, una temperatura del agua entre los 20°C y los 25°C es la más apropiada. Pero en el caso del pan ultra rápido si se quiere acelerar el procedimiento la temperatura debe ser entre los 45°C y los 50°C. Es fundamental que el agua sea de buena calidad y preferiblemente en botella, ya que la cal presente en el agua puede dar problemas para el buen resultado del pan. En lugar del agua se puede poner también leche fresca o agua con el 2% de leche en polvo, cosa que favorece el sabor y mejora el color de la corteza. Algunas recetas citan también el zumo de fruta, como: naranja, manzana, limón y otros.

BAJO CONTENIDO DE GRASA

No hay que usar aceites, margarinas etc. con bajo porcentaje de grasa. Dichos productos contienen poca grasa, mientras que la receta requiere una cantidad mayor y podrían no obtenerse los resultados deseados.

AZÚCAR

El azúcar activa y nutre a la levadura permitiéndole hincharse.

Añade sabor y consistencia y favorece el dorado de la corteza.

Miel, jarabe y melaza se pueden usar en lugar del azúcar, pero adaptando el ingrediente líquido para compensar. No hay que usar edulcorantes artificiales ya que no nutren a la levadura, por el contrario algunos la matan.

SAL

La sal ayuda a controlar el crecimiento de la levadura. Sin sal el pan podría hincharse demasiado y después deshincharse. Además da más sabor.

HUEVOS

Los huevos harán que vuestro pan sea más rico y nutritivo, añadirán color y ayudarán a la forma y a la consistencia. Los huevos están entre los ingredientes líquidos del pan, así pues dosificar los otros ingredientes líquidos si añadís huevos. En caso contrario la masa podría ser demasiado líquida para hincharse de modo correcto.

HIERBAS Y ESPECIAS

Pueden ser añadidas al principio junto a los ingredientes principales. Las hierbas y las especias como la canela, el jengibre, el orégano, el perejil y la albahaca, añadirán gusto e impresionarán mucho más al ojo. Usarlas en pequeñas cantidades (1-2 cucharitas) para evitar que cubran el sabor del pan. Las hierbas frescas como el ajo y la cebolleta, contienen bastante líquido que puede desequilibrar las medidas de la receta, por lo tanto equilibrar el contenido líquido.

INGREDIENTES AÑADIDOS

Los ingredientes complementarios – fruta, nueces, pasas, etc.- se pueden unir durante los programas 1, 3, 4, 8 y 10.

La fruta seca y las nueces deberían ser machacadas en pequeños trozos, el queso rallado, el chocolate desmenuzado en pequeños trozos y no en grumos. No añadir más de aquellos previstos en las recetas, de otro modo el pan podría no crecer correctamente. Tener cuidado con la fruta fresca y las nueces ya que contienen líquidos, zumo y aceite, por lo tanto dosificar el ingrediente líquido principal para compensar.

AJUSTAR LOS MANDOS

Enchufar y encender usando el botón (P). El display (E) mostrará “TIMER” y “MENU”. Presionando en la tecla “menú” (D), la hora debajo del timer continuará a cambiar. Ignorarlo hasta que no se alcancen los parámetros deseados.

Tecla ajuste menú (D)

Presionar y soltar la tecla Menú hasta que el número de programa deseado aparezca debajo de “MENU” en el display (E). Cada vez que se presiona, el número crece de 1 hasta alcanzar 12, después vuelve a empezar desde 1.

Tecla ajuste peso (C)

En los programas 1, 2, 3 y 4, presionar y soltar el botón para llevar el indicador de dimensiones arriba en el display (E) a la medida deseada. Cada vez que se presiona, el indicador de dimensiones se mueve de un espacio hacia la derecha hasta alcanzar 900 gr, para después volver a empezar desde 450 gr.

Tecla ajuste tostado (Q)

En los programas 1, 2 y 3, presionar y soltar el pulsador para llevar el indicador de tostado abajo en el display (E) al tipo de tostado deseado (o encima RAPIDA si se quiere usar “COCCIÓN RÁPIDA”). Cada vez que se presiona, el indicador de tostado se mueve hacia la derecha de un espacio hasta alcanzar RAPIDA, para después volver a LIGERO.

CONSISTENCIA DE LA MASA

Controlar el producto durante los primeros 5 minutos de amasado a través de la ventanilla (H). Debería formarse un pan liso. En caso contrario, es probable que tengáis que volver a controlar los ingredientes. Si tenéis que abrir la tapadera (G) hacedlo durante el amasado o el tiempo de descanso. En cualquier otro momento perjudicaréis el buen resultado del pan. Si la masa parece pegajosa o se pega a los lados de la bandeja, esparcir por encima unas cucharaditas de harina de una en una. Si es demasiado seca añadir unas cucharaditas de agua caliente de una en una. Podéis quitar delicadamente los ingredientes que se han quedado pegados a los lados de la máquina usando una espátula de madera o plástico.

ATENCIÓN: No dejar la puerta abierta más tiempo del necesario - abridla, añadir lo que tengáis que añadir y cerrarla enseguida. Esperar hasta que la harina/agua se haya absorbido completamente en la masa antes de añadir más de estos ingredientes.

Cerrar la tapadera (G) antes del final del último amasado si no el pan no fermentará correctamente.

USO CONTINUADO

Si se quiere preparar otro pan, dejar primero que se enfríe el aparato. Si probamos usarlo cuando todavía está caliente, aparecerá un mensaje de error en el display (E01), emitirá un bip y la máquina para pan no se pondrá en marcha. Si sucediera esto, presionar la tecla encendido/apagado (P) y entonces sacar la bandeja (M) y dejar enfriar completamente el aparato.

EL TEMPORIZADOR

El empleo más común del temporizador es el de preparar el pan durante la noche de modo que esté listo la mañana siguiente. Con el temporizador es posible programar hasta 13 horas la preparación. Se puede hacer con los programas BASE, FRANCÉS, INTEGRAL, PAN DULCE, MASA y MASA PARA DULCES. No usar para pan o masa que contenga leche fresca, yogur, queso, huevos, fruta, cebollas o cualquier ingrediente que pudiera deteriorarse si se deja durante algunas horas en un ambiente caliente-húmedo. Decidir cuando queréis que vuestro pan esté listo, por ejemplo a las 6 de la mañana. Controlar qué hora es en el momento en que inicia el programa, por ejemplo las 9. Calcular el espacio de tiempo entre estos dos horarios, en este caso 9 horas. Manipulando las teclas incremento/decremento (B), el temporizador avanzará o volverá hacia atrás de 10 minutos cada vez que se presiona. En los programas de 1 a 8 y en el 12 tenéis una hora de mantenimiento de calor sobre el tiempo indicado arriba en la pantalla electrónica (E). No podéis reducir la duración de tiempo prevista por el programa. El tiempo máximo que aparece en la pantalla electrónica es de 13 horas.

Una volta ajustado el temporizador, poner en marcha el aparato. Si usáis el temporizador para los programas de amasado (9 o 10) tenéis que sacar el producto terminado en cuanto el programa se haya completado, si no se deteriorará. Durante la hora de mantenimiento al calor el indicador de progreso se encuentra en posición EN CALIENTE y el aparato produce una señal acústica sonora cada 5 minutos para indicar que hay que retirar el contenido. Tratar de sacar el pan en cuanto podáis.

LA OPCIÓN RÁPIDA

Podéis usar esta opción sólo con los programas 1, 2 y 3. Esto os permite ganar una hora sobre el tiempo previsto por el programa, reduciendo el intervalo de tiempo en que la masa se deja fermentar durante los procesos.

Nota bien: con este procedimiento vuestro pan podría ser más denso y basto de lo normal y los ingredientes adicionales podrían ser distribuidos de modo no uniforme.

Como proceder: durante la fase de ajuste del tostado, usar el pulsador (Q) para desplazar el indicador de tostado abajo en el display (E) en posición RAPIDA.

CONSERVAR EL PAN

El pan que se encuentra en el comercio contiene normalmente aditivos (cloro, cal, colorante de alquitrán mineral, sorbitol, soja, etc.). Vuestro pan no contendrá ninguno de ellos, por lo tanto no se mantendrá como el que se vende en comercio y tendrá un aspecto diferente. Además, no tendrá el sabor del pan en comercio, tendrá el sabor que el pan siempre debería tener. Es preferible comerlo fresco, pero podéis conservarlo por dos días a temperatura ambiente, en una bolsa de polietileno de cuyo interior habréis sacado todo el aire. Para congelar el pan hecho en casa, dejarlo enfriar, meterlo en una bolsa de polietileno y sacar todo el aire, después sellarlo y congelarlo.

INTERRUPCIÓN DE CORRIENTE

Si la interrupción de corriente dura menos de 7 minutos, el programa continuará en cuanto la corriente se restablezca. El tiempo del programa se alargará durante un intervalo igual a la duración de la interrupción. Si esta última dura más de 7 minutos, el programa se parará. En el caso que esto ocurra, desconectar el aparato, dejarlo enfriar, vaciar la bandeja (M), sacar los ingredientes, limpiar y poner en marcha de nuevo. Tener cuidado con no arañar las superficies antiadherentes de la bandeja y de la pala amasadora.

CÓDIGOS DE ERROR

Si la temperatura del área de cocción es demasiado caliente (+50°C), en el display (E) aparecerá el código E01; si es demasiado fría (-10°C), aparecerá E00. Si sucediera esto, el aparato deja de trabajar y emite un bip. Sacar la bandeja (M) y dejar que el aparato vuelva a temperatura ambiente antes de volver a probar. En el caso de que aparezcan otros mensajes de error, como “EEE” o “HHH”, se aconseja ponerse en contacto con el Centro de Asistencia Autorizado.

LIMPIEZA

ATENCIÓN: NO SUMERGIR NUNCA EL CUERPO DEL PRODUCTO, EL ENCHUFE Y EL CABLE ELÉCTRICO EN EL AGUA O EN OTROS LÍQUIDOS, USAR UN PAÑO HÚMEDO PARA LIMPIARLOS.

ATENCIÓN: INCLUSO CUANDO EL APARATO NO ESTÉ EN MARCHA, HAY QUE DESCONECTAR EL ENCHUFE DE LA TOMA DE CORRIENTE ELÉCTRICA ANTES DE ACOPLAR O QUITAR LAS PARTES INDIVIDUALES O ANTES DE EFECTUAR LA LIMPIEZA.

ATENCIÓN: Dejar enfriar el aparato antes de pasar a la limpieza.

ATENCIÓN: No usar nunca utensilios de metal para sacar cualquier cosa de la bandeja, ya que pueden estropear el revestimiento antiadherente.

- Limpiar la bandeja (M) frotando el interior y el exterior con un paño humedecido.
- Si la pala amasadora (L) no sale de su eje motor llenar excepcionalmente la bandeja con agua caliente y dejarla aproximadamente 30 min. La pala después la limpiaremos delicadamente con un paño humedecido.
- Lavar el medidor (N), la cuchara dosificadora (O) con agua caliente y jabón.
- Limpiar todas las demás superficies, internas y externas, con un paño humedecido. Usar un poco de detergente líquido si es necesario, pero asegurarse de enjuagarlo completamente, si no es así posibles residuos de detergente podrían poner en peligro el buen resultado de vuestro próximo pan.

RECETAS

Hay muchos factores externos que pueden influenciar el sabor y la consistencia de vuestro pan (por ejemplo el tipo de levadura, el tipo de harina, el tipo de azúcar, la temperatura de la cocina e incluso la presión del aire y la altitud sobre el nivel del mar). Las recetas de este manual han sido creadas para producir resultados comestibles, sin tener en cuenta los factores externos. Usadlas para tomar confianza con el aparato. Sucesivamente podréis empezar a divertirlos realmente con este último. Usad las recetas como líneas guía pero variad los ingredientes y probad los resultados.

ATENCIÓN: Tened cuidado con las cantidades cuando uséis otras recetas. No llenéis el recipiente (M) más de un cuarto de su capacidad y no superéis absolutamente un tercio de su capacidad.

Si la llenáis excesivamente, en el mejor de los casos el pan, fermentando, podría empujar la tapadera (G) y abrirla. En el peor de los casos rebosaría por los lados, quemará la resistencia y atascará la toma de movimiento.

1. BASE - (3h 18)

PAN CON OLIVAS, TOMATITOS CHERRY Y ALCAPARRAS

Agua 240 ml.

Sal 1 cucharadita rasa

Azúcar 1 cucharadita

Aceite 3 cucharadas

Harina "0" 440 gr.

Leche en polvo 1 cucharada

Levadura de cerveza seca 1 sobrecito

Orégano 1 cucharada

Añadir ingredientes a la señal:

Olivas verdes sin hueso 50 gr.

Alcaparras 25 gr.

Tomates secos 100 gr.

PROGRAMA 1

TOSTADO 3

PESO: 700 gr.

1. BASE - (3h 18)

PAN SIN GLUTEN

Agua tibia 430 ml.

Azúcar 1,5 cucharaditas

Levadura de cerveza seca (*) 1 sobre

o levadura de cerveza fresca 25 gr

Aceite extra virgen de oliva 2 cucharadas

Mezcla de harinas sin gluten 500 gr

Sal 1 cucharadita

Leche entera tibia 430 ml.

Azúcar 1,5 cucharaditas

Levadura de cerveza seca (*) 1 sobre

o levadura de cerveza fresca 25 gr

Margarina o mantequilla 40 gr.

Mezcla de harinas sin gluten 500 gr.

Sal 1 cucharadita

Podréis utilizar esta receta base para pan blanco y sin gluten también para otras preparaciones (dulces o saladas) de este recetario, sustituyendo las harinas y aumentando la cantidad del líquido indicado. De manera aproximada las proporciones son de peso igual a la mezcla sin gluten y de los líquidos. En algunos casos varias pruebas serán probablemente necesarias. Otras disposiciones útiles son:

- El precalentamiento de los ingredientes (entibiar los líquidos, si hay huevos en la masa hay que sumergirlos en agua tibia durante 15 minutos, sacar del frigorífico mantequilla o margarina 15 minutos antes de utilizarlos, etc.).
- Seguir la fase inicial del amasado. Controlar que la consistencia de la masa. Será justa la consistencia cuando ya no queden residuos de harina en los lados de la bandeja y cuando se formen profundos surcos en la superficie durante el funcionamiento de la pala, que tendrá que dar vueltas libremente y sin esfuerzo. La masa estará siempre muy húmeda y tierna y tendrá que ser mucho

más blanda que cualquier pasta con harina tradicional.

- Ajustar la consistencia de la masa durante los primeros 5-10 minutos de trabajo. Añadir alguna cucharada – de harina si el compuesto fuese demasiado tierno – de líquido si fuera demasiado seco hasta alcanzar la consistencia justa.
- Comprar una bandeja nueva y una nueva pala para utilizarlas con esta exclusiva finalidad si el aparato sirve también para la producción de pan con gluten. En cualquier caso, lavar siempre muy bien y cuidadosamente todo aquello que entra en contacto con harina tradicional (cuchillos para rebanar, espátulas, tapadera y paredes del aparato, etc.) para evitar contaminaciones.

PAN DE LECHE CON PESTO

Leche 460 ml.
 Mantequilla reblandecida 100 gr.
 Harina "0" 600 gr.
 Sal 2 Cucharaditas
 Levadura de cerveza seca (*) 1 sobre o levadura de cerveza fresca 25 gr
 Añadir ingredientes a la señal:
 Pesto a la genovesa 2 Cucharadas
 Albahaca 1 ramillete
 Mejorana 1 ramillete
 Ajo 2 dientes
 Parmesano a cubitos 50 gr.
 PROGRAMA 1
 TOSTADO 3
 PESO: 900 gr.

PAN BRIOCHE

Leche 1,5 cucharada
 Huevos 4
 Mantequilla 160 gr.
 Harina "0" 325 gr.
 Azúcar 5 cucharadas
 Sal 1 cucharadita
 Levadura de cerveza seca (*) 1 sobre o levadura de cerveza fresca 25 gr
 PROGRAMA 1
 TOSTADO 1
 PESO: 900 gr.

2. FRANCÉS - (3h 32)

PAN BLANCO

Agua 300 ml.
 Sal 1 cucharadita
 Aceite 2 cucharaditas
 Azúcar 1 cucharada
 Harina "0" 535 gr.
 Levadura de cerveza seca (*) 1 sobre o levadura de cerveza fresca 25 gr
 PROGRAMA 2
 TOSTADO 2
 PESO: 700 gr.

3. INTEGRAL - (3h 46)

PAN INTEGRAL

Agua 280 ml.
 Sal 1 cucharadita
 Mantequilla 25 gr.
 Harina blanca "0" 220 gr.
 Harina integral 220 gr.
 Azúcar moreno 3 cucharaditas
 Leche en polvo 1 cucharada
 Levadura de cerveza seca (*) 3/4 sobre o levadura de cerveza fresca 21 gr
 PROGRAMA 3
 TOSTADO 2
 PESO: 700 gr.

(*) Ver tabla de comparación dosis de levadura (seca o fresca) en gr/sobre /cucharaditas bajo el nombre Levadura en el apartado INGREDIENTES.

4. PAN DULCE - (3h 22) **BRIOCHE CON UVAS PASAS**

Leche 1 cucharada

Huevos 3

Sal 1 pellizco

Mantequilla 125 gr.

Harina "0" 250 gr

Azúcar 3 cucharadas

Levadura de cerveza seca (*) 1 sobre o levadura de cerveza fresca 25 gr

Uva pasa 5 cucharadas (no poner en remojo)

PROGRAMA 4

TOSTADO 3

PESO: 700 gr.

5. ULTRA RÁPIDO ^{700 g} 
(58 min.)**PAN BLANCO (700 gr.)**

Agua tibia 240 ml.

Azúcar 2 cucharaditas

Levadura de cerveza seca (*) 3/4 sobre o levadura de cerveza fresca 21 gr

Aceite Extra virgen de oliva 2 cucharadas

Harina "0" 435 gr.

Sal 1 cucharadita

Introducir los ingredientes y esperar 10 minutos antes de poner en marcha la máquina. Así la levadura tendrá tiempo de preactivarse.

PROGRAMA 5

PESO: 700 gr.

5. ULTRA RÁPIDO ^{700 g} 
(58 min.)**PAN CON QUESO Y PISTACHOS**

Agua 160 ml.

Aceite de semillas 2 cucharadas

Miel 1 cucharada

Harina "0" 340 gr.

Harina integral 85 gr.

Parmesano rallado 75 gr.

Pecorino fresco rallado 75 gr.

Leche en polvo 20 gr.

Pistachos Tostados 2 cucharada

Pimentón 1 cucharadita

Sal 1,5 cucharaditas

Levadura de cerveza seca (*) 1 sobre o levadura de cerveza fresca 25 gr

PROGRAMA 5

PESO: 700 gr.

6. ULTRA RÁPIDO ^{900 g} 
(58 min.)**PAN BLANCO (900 gr.)**

Agua tibia 320 ml.

Azúcar 2 cucharadas

Levadura de cerveza seca (*) 1 sobre o levadura de cerveza fresca 25 gr

Aceite Extra virgen de oliva 3 cucharadas

Harina "00" 580 gr.


Sal 1,5 cucharaditas

Introducir los ingredientes y esperar 10 minutos antes de poner en marcha la máquina. Así la levadura tendrá tiempo de preactivarse.


PROGRAMA 6

PESO: 900 gr.

(*) Ver tabla de comparación dosis de levadura (seca o fresca) en gr/sobre /cucharaditas bajo el nombre Levadura en el apartado INGREDIENTES.

7. DULCE - (1h 43) **TORTA DE CHOCOLATE Y NARANJA**

Leche 200 ml.
 Huevos 2
 Mantequilla 150 gr.
 Azúcar moreno 200 gr.
 Harina "0" 200 gr.
 Levadura en polvo para dulces 1 sobre
 Sal 1 pellizco
 gotas de chocolate 100 gr.
 granilla de almendras 100 gr.
 naranja confitada 75 gr.
 PROGRAMA 7
 PESO: 700 gr.

7. DULCE - (1h 43) **PAN DE NUECES**

Leche 450 ml.
 huevo1
 Azúcar 100 gr.
 Sal 1 pellizco
 Harina "0" 500 gr.
 Nueces molidas 150 gr.
 Levadura en polvo para dulces 1 sobre
 PROGRAMA 7
 PESO: 700 gr.


8. OSCURO EUROPEO **(3h 55)****PAN DE CENTENO AL YOGURT**

Leche 150 ml.
 Yogurt natural entero 175 gr.
 Miel 2 cucharaditas
 Sal 2 cucharaditas
 Harina integral 250 gr.
 Harina "00" 150 gr.
 Harina de centeno 100 gr.
 Levadura seca (*) 2 sobres o levadura fresca 50 gr
 PROGRAMA 8
 PESO: 700 gr.

8. OSCURO EUROPEO **(3h 55)****PAN DE CENTENO A LA FRUTA**

Zumo de manzana 150 ml.
 Yogurt de cereales 175 gr.
 Jarabe de arce 2 cucharadas
 Mantequilla 3 cucharadas
 Canela 2 cucharaditas
 Vainilla un sobrecito
 Sal 2 cucharaditas
 Harina integral 250 gr.
 Harina "00" 150 gr.
 Harina de centeno 100 gr.
 Germen de trigo 2 cucharadas
 Levadura seca (*) 2 sobres o levadura fresca 50 gr
 Añadir ingredientes a la señal:
 Manzana seca en trocitos 50 gr.
 Uva pasa sultana 50 gr.
 Nueces 50 gr.
 PROGRAMA 8
 PESO: 700 gr.

(*) Ver tabla de comparación dosis de levadura (seca o fresca) en gr/sobre /cucharaditas bajo el nombre Levadura en el apartado INGREDIENTES.

9. MASA - (1h 30) **MASA PARA PIZZA**

Agua 200 ml.

Aceite oliva 3 cucharadas

Harina blanca "0" 350 gr.

Sal 1 cucharadita

Levadura de cerveza seca (*) 1 sobre o levadura de cerveza fresca 25 gr

PROGRAMA 9

Sacar del aparato y volver a amasar. Extender y dar la forma que se quiera y dejar descansar durante 20 minutos. Hornear a 220° durante 25 minutos.

10. MASA PARA DULCES 
(2 h)**MASA PARA MUFFINS**

Leche 125 ml.

Nata 125 ml.

Mantequilla 60 gr.

Sal 1 pellizco

Azúcar 175 gr.

Corteza de naranja rallada

Harina blanca "00" 300 gr.

Levadura de cerveza seca (*) 1 sobre o levadura de cerveza fresca 25 gr

PROGRAMA 10

Al acabar añadir mezclando a mano y según los propios gustos:

-125 gr. de arándanos o bien;

-100 gr. de uva pasa sultana en remojo y ligeramente pasada por harina o bien;

-100 gr. de gotas de chocolate o bien;

-75 gr. de cortezas de confitados a elegir.

Distribuir en 12 moldes para muffin y cocer a 200° durante 25 minutos.

11. MERMELADAS - (1h 05) 

Fruta cortada en pequeños trozos o triturada 500 gr.






Azúcar 500 gr.






Zumo de limón 1






Pectina en polvo 40 gr.










Juntar fruta, pectina y zumo de limón en la cesta y poner en marcha el programa 11. Cuando habrá incorporado la pectina añadir el azúcar echándolo poco a poco. Cerrar la tapa y acabar el ciclo. Poner en botes esterilizados con cierre hermético inmediatamente. Poner las tapas, girarlos y dejarlos en esta posición durante 10 minutos. Girarlos otra vez y una vez que se haya enfriado poner las etiquetas.

(*) Ver tabla de comparación dosis de levadura (seca o fresca) en gr/sobre /cucharaditas bajo el nombre Levadura en el apartado INGREDIENTES.

Pro-grama	1											
	BASE 											
Tosta-do	Ligero 			Medio 			Intenso 			Rápida 		
Peso	450 g	700 g	900 g	450 g	700 g	900 g	450 g	700 g	900 g	450 g	700 g	900 g
Dura-ción	3:13	3:18	3:25	3:13	3:18	3:25	3:13	3:18	3:25	2:12	2:17	2:24
Preca-lenta-miento	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/
Masa 1	5 min.	5 min.	5 min.	5 min.	5 min.	5 min.	5 min.	5 min.	5 min.	5 min.	5 min.	5 min.
Repo-so	5 min.	5 min.	5 min.	5 min.	5 min.	5 min.	5 min.	5 min.	5 min.	5 min.	5 min.	5 min.
Masa 2	20 min.	20 min.	20 min.	20 min.	20 min.	20 min.	20 min.	20 min.	20 min.	20 min.	20 min.	20 min.
Fer-menta-ción 1	39 min.	39 min.	39 min.	39 min.	39 min.	39 min.	39 min.	39 min.	39 min.	15 min.	15 min.	15 min.
Masa 3	10 seg.	10 seg.	10 seg.	10 seg.	10 seg.	10 seg.	10 seg.	10 seg.	10 seg.	10 seg.	10 seg.	10 seg.
Fer-menta-ción 2	25 min. 50 seg.	25 min. 50 seg.	25 min. 50 seg.	25 min. 50 seg.	25 min. 50 seg.	25 min. 50 seg.	25 min. 50 seg.	25 min. 50 seg.	25 min. 50 seg.	8 min. 50 seg.	8 min. 50 seg.	8 min. 50 seg.
Con-forma-ción	15 seg.	15 seg.	15 seg.	15 seg.	15 seg.	15 seg.	15 seg.	15 seg.	15 seg.	10 seg.	10 seg.	10 seg.
Fer-menta-ción 3	49 min. 45 seg.	49 min. 45 seg.	49 min. 45 seg.	49 min. 45 seg.	49 min. 45 seg.	49 min. 45 seg.	49 min. 45 seg.	49 min. 45 seg.	49 min. 45 seg.	29 min. 50 seg.	29 min. 50 seg.	29 min. 50 seg.
Coc-ción	48 min.	53 min.	60 min.	48 min.	53 min.	60 min.	48 min.	53 min.	60 min.	48 min.	53 min.	60 min.
Repo-so	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h
Total	3:13	3:18	3:25	3:13	3:18	3:25	3:13	3:18	3:25	2:12	2:17	2:24

Pro-grama	2											
	FRANCÉS 											
Tosta-do	Ligero 			Medio 			Intenso 			Rápida 		
Peso	450 g	700 g	900 g	450 g	700 g	900 g	450 g	700 g	900 g	450 g	700 g	900 g
Dura-ción	3:30	3:32	3:35	3:30	3:32	3:35	3:30	3:32	3:35	2:30	2:32	2:35
Preca-lenta-miento	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/
Masa 1	5 min.	5 min.	5 min.	5 min.	5 min.	5 min.	5 min.	5 min.	5 min.	5 min.	5 min.	5 min.
Repo-so	5 min.	5 min.	5 min.	5 min.	5 min.	5 min.	5 min.	5 min.	5 min.	5 min.	5 min.	5 min.
Masa 2	20 min.	20 min.	20 min.	20 min.	20 min.	20 min.	20 min.	20 min.	20 min.	20 min.	20 min.	20 min.
Fer-menta-ción 1	39 min.	39 min.	39 min.	39 min.	39 min.	39 min.	39 min.	39 min.	39 min.	15 min.	15 min.	15 min.
Masa 3	10 seg.	10 seg.	10 seg.	10 seg.	10 seg.	10 seg.	10 seg.	10 seg.	10 seg.	10 seg.	10 seg.	10 seg.
Fer-menta-ción 2	30 min. 50 seg.	30 min. 50 seg.	30 min. 50 seg.	30 min. 50 seg.	30 min. 50 seg.	30 min. 50 seg.	30 min. 50 seg.	30 min. 50 seg.	30 min. 50 seg.	15 min. 50 seg.	15 min. 50 seg.	15 min. 50 seg.
Con-forma-ción	10 seg.	10 seg.	10 seg.	10 seg.	10 seg.	10 seg.	10 seg.	10 seg.	10 seg.	10 seg.	10 seg.	10 seg.
Fer-menta-ción 3	59 min. 50 seg.	59 min. 50 seg.	59 min. 50 seg.	59 min. 50 seg.	59 min. 50 seg.	59 min. 50 seg.	59 min. 50 seg.	59 min. 50 seg.	59 min. 50 seg.	38 min. 50 seg.	38 min. 50 seg.	38 min. 50 seg.
Coc-ción	50 min.	52 min.	55 min.	50 min.	52 min.	55 min.	50 min.	52 min.	55 min.	50 min.	52 min.	55 min.
Repo-so	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h
Total	3:30	3:32	3:35	3:30	3:32	3:35	3:30	3:32	3:35	2:30	2:32	2:35

Pro-grama	3											
	INTEGRAL 											
Tosta-do	Ligero 			Medio 			Intenso 			Rápida 		
Peso	450 g	700 g	900 g	450 g	700 g	900 g	450 g	700 g	900 g	450 g	700 g	900 g
Dura-ción	3:43	3:45	3:48	3:43	3:45	3:48	3:43	3:45	3:48	2:28	2:30	2:33
Preca-lenta-miento	30 min.	30 min.	30 min.	30 min.	30 min.	30 min.	30 min.	30 min.	30 min.	5 min.	5 min.	5 min.
Masa 1	5 min.	5 min.	5 min.	5 min.	5 min.	5 min.	5 min.	5 min.	5 min.	5 min.	5 min.	5 min.
Repo-so	5 min.	5 min.	5 min.	5 min.	5 min.	5 min.	5 min.	5 min.	5 min.	5 min.	5 min.	5 min.
Masa 2	15 min.	15 min.	15 min.	15 min.	15 min.	15 min.	15 min.	15 min.	15 min.	15 min.	15 min.	15 min.
Fer-menta-ción 1	49 min.	49 min.	49 min.	49 min.	49 min.	49 min.	49 min.	49 min.	49 min.	24 min.	24 min.	24 min.
Masa 3	10 seg.	10 seg.	10 seg.	10 seg.	10 seg.	10 seg.	10 seg.	10 seg.	10 seg.	10 seg.	10 seg.	10 seg.
Fer-menta-ción 2	25 min. 50 seg.	25 min. 50 seg.	25 min. 50 seg.	25 min. 50 seg.	25 min. 50 seg.	25 min. 50 seg.	25 min. 50 seg.	25 min. 50 seg.	25 min. 50 seg.	10 min. 50 seg.	10 min. 50 seg.	10 min. 50 seg.
Con-forma-ción	10 seg.	10 seg.	10 seg.	10 seg.	10 seg.	10 seg.	10 seg.	10 seg.	10 seg.	10 seg.	10 seg.	10 seg.
Fer-menta-ción 3	44 min. 50 seg.	44 min. 50 seg.	44 min. 50 seg.	44 min. 50 seg.	44 min. 50 seg.	44 min. 50 seg.	44 min. 50 seg.	44 min. 50 seg.	44 min. 50 seg.	34 min. 50 seg.	34 min. 50 seg.	34 min. 50 seg.
Coc-ción	48 min.	50 min.	53 min.	48 min.	50 min.	53 min.	48 min.	50 min.	53 min.	48 min.	50 min.	53 min.
Repo-so	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h
Total	3:43	3:45	3:48	3:43	3:45	3:48	3:43	3:45	3:48	2:28	2:30	2:33

Programa	4			5	6	7	8	9	10	11	12
	PAN DULCE 			ULTRA RÁPIDO 	ULTRA RÁPIDO 	DULCE 	OSCURO EUROPEO 	MASA 	MASA PARA DULCES 	MERME-LADAS 	COC-CIÓN 
Tostado	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/
Peso	450 g	700 g	900 g	700 g	900 g	/	700 g	/	/	/	/
Duración	3:17	3:22	3:27	/	/	/	3:55	1:30	2:00	/	/
Preca-len-tamiento	/	/	/	/	/	/	30 min.	/	/	/	/
Masa 1	5 min.	5 min.	5 min.	15 min.	15 min.	3 min.	5 min.	5 min.	20 min.	15 min.	/
Reposo	5 min.	5 min.	5 min.	/	/	5 min.	10 min.	5 min.	/	/	/
Masa 2	20 min.	20 min.	20 min.	/	/	5 min.	20 min.	20 min.	10 min.	/	/
Fermenta-ción 1	39 min.	39 min.	39 min.	/	/	/	39 min.	60 min.	/	/	/
Masa 3	10 seg.	10 seg.	10 seg.	/	/	/	10 seg.	/	/	/	/
Fermenta-ción 2	25 min. 50 seg.	25 min. 50 seg.	25 min. 50 seg.	/	/	/	25 min. 50 seg.	/	/	/	/
Confor-mación	5 seg.	5 seg.	5 seg.	/	/	/	10 seg.	/	/	/	/
Fermenta-ción 3	51 min. 55 seg.	51 min. 55 seg.	51 min. 55 seg.	8 min.	8 min.	/	44 min. 50 seg.	/	90 min.	/	/
Cocción	50 min.	55 min.	60 min.	35 min.	35 min.	90 min.	60 min.	/	/	50 min.	60 min.
Reposo	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	/	/	/	1 h
Total	3:17	3:22	3:27	0:58	0:58	1:43	3:55	1:30	2:00	1:05	60 min.

BELANGRIJKE AANWIJZINGEN

VÓÓR HET GEBRUIK DEZE AANWIJZINGEN LEZEN.







Bij het gebruik van elektrische apparaten moeten altijd de juiste voorzorgsmaatregelen worden genomen, waaronder:

1. Controleer of het elektrische voltage van het apparaat overeenkomt aan het voltage van uw elektriciteitsnet.
2. Laat het apparaat niet onbeheerd achter als het aan het elektriciteitsnet is verbonden; na gebruik de stekker uit het stopcontact halen.
3. Zet het apparaat niet op of in de buurt van warmtebronnen.
4. Zet het apparaat tijdens het gebruik op een horizontaal en stabiel vlak.
5. Stel het apparaat niet bloot aan weersomstandigheden (regen, zon enz.).
6. Pas op dat de elektriciteitskabel niet in contact komt met de warme oppervlaktes.
7. Het apparaat mag gebruikt worden door kinderen van 8 jaar en ouder mits ze onder toezicht staan of opgeleid zijn om het apparaat op een veilige manier te gebruiken en alle gevaren die aan het gebruik hiervan verbonden zijn hebben begrepen.
8. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
9. Het reinigen van het apparaat mag niet uitgevoerd worden door kinderen die jonger dan 8 jaar zonder toezicht van een volwassen persoon.
10. Houdt het apparaat en het elektriciteitsnoer buiten bereik van de kinderen onder 8 jaar.
11. DE BASIS VAN HET APPARAAT, DE STEKKER HET ELEKTRICITEITSSNOER NOOIT ONDER WATER OF ANDERE VLOEISTOFFEN ZETTEN, GEBRUIK EEN VOCHTIGE DOEK OM ZE TE REINIGEN.
12. OOK ALS HET APPARAAT NIET IN WERKING STAAT MOET DE STEKKER UIT HET STOPCONTACT WORDEN GETROKKEN VOORDAT DE ONDERDELEN WORDEN VERWIJDERD OF GEMONTEERD OF VOORDAT HET APPARAAT WORDT GEREINIGD.
13. Het product mag niet aangezet worden met een externe timer of door een afzonderlijk systeem met afstandbediening.
14. Droog altijd goed de handen af voordat de schakelaars op het apparaat worden gebruikt of geregeld en voordat de stekker of de elektrische verbindingen worden aangeraakt.
15. Terwijl het apparaat bakt, de bewegende onderdelen niet aanraken.
16. Zet het apparaat nooit aan zonder dat het bakje is gevuld met de ingrediënten.

17. Stop nooit zilverpapier of andere metalen materialen in het apparaat om brand of kortsluting te voorkomen.
18. Nooit de warme oppevlaktes aanraken. Gebruik ovenhandschoenen of dubbelgevouwen theedoeken.
19. Laat tenminste 5 cm ruimte vrij rondom de broodmachine voor de ventilatie en bedek voor geen enkele reden de openingen voor de stoomuitlaat.
20. Nooit de handen of vingers in het bakje steken als het apparaat in werking staat.
21. Leg de verbindingskabel zodanig dat ze niet blijft hangen boven de werkzone zodat ze niet per ongeluk aangeraakt wordt of dat iemand erover struikelt.
22. Gebruik het apparaat niet in de buurt van of onder gordijnen, keukenkastjes of andere voorwerpen die kunnen verbranden of brandbaar zijn.
23. Gebruik de broodmachine nooit als opbergruimte.
24. Om het bakje in een goede staat te behouden reinig het af en toe grondig en vet het in met olie.
25. Om de stekker uit het stopcontact te halen, pak de stekker vast en trek hem uit het stopcontact. Nooit de stekker eruit trekken door aan het snoer te trekken.
26. Gebruik het apparaat niet als de stekker of de elektriciteitskabel beschadigd zijn, of als het apparaat zelf defect is; breng het in dit geval naar een in de buurt liggend Geautoriseerd Assistentie Centrum.
27. Als de voedingskabel beschadigd is moet ze worden vervangen door de Constructeur of door zijn technische assistentieservice of in ieder geval door een persoon die over dezelfde kwalificaties beschikt zodat ieder risico wordt voorkomen.
28. Het apparaat is alleen bedoeld voor HUISHOUDELIJK GEBRUIK en is dus niet geschikt voor commercieel of industrieel gebruik.
29. Dit apparaat is in overeenkomst met de normen 2006/95/EC e EMC 2004/108/EC.
30. Eventuele veranderingen van dit product, die niet nadrukkelijk door de producent zijn goedgekeurd, kunnen de veiligheid van de gebruiker in gevaar brengen, tevens vervalt de gebruiksgarantie.
31. Wanneer men het apparaat als afval wil verwerken moet het onbruikbaar gemaakt worden door de voedingskabel er af te knippen. Bovendien wordt het aanbevolen om alle gevaarlijke onderdelen van het apparaat te verwijderen, vooral voor kinderen die het apparaat kunnen gaan gebruiken als speelgoed.
32. Houdt de verpakkingselementen buiten bereik van kinderen omdat ze een gevaarbron kunnen zijn.

DEZE AANWIJZINGEN BEWAREN

BESCHRIJVING VAN HET APPARAAT (Fig. 1)

A	Basis van het apparaat	I	Programmalijs
B	Toets verhogen / verlagen timer 	L	Kneedblad
C	Toets gewicht instellen 	M	Bakje
D	Toets menu instellen 	N	Maatbekertje
E	Display	O	Doseerlepeltje
F	Openingen	P	Toets aanzetten/ uitzetten 
G	Deksel	Q	Toets instellen bruinbakken  
H	Vuldeur		

DISPLAY (Fig. 2)

A	Stil	F	Gewicht	M	Optie Snel
B	Kneden	G	Gisten	N	Donker ruin
C	Voorverwarmen	H	Bakken	O	Gemiddeld bruin
D	Timer	I	Warm houden	P	Lichtbruin
E	Indicator	L	Einde		

KORTE OPMERKINGEN OVER BROODMACHINES

Uw machine is een product dat moeite bespaart. Het belangrijkste voordeel is dat het kneden, gisten en bakken in een kleine gesloten ruimte uitgevoerd worden. Uw broodmachine bakt eenvoudig en vaak heerlijke broodjes als u de gebruiksaanwijzingen opvolgt en enkele basisprincipes heeft begrepen. Het apparaat kan niet voor u denken. Het apparaat kan niet zeggen dat u een ingrediënt bent vergeten of dat u een verkeert soort ingrediënt heeft gebruikt of dat u de gewichten niet goed heeft gewogen. Het zorgvuldig kiezen van de ingrediënten is de belangrijkste fase van de broodbereidingsproces.

GEbruIKSAANWIJZINGEN

LET OP: OOK ALS HET APPARAAT NIET IN WERKING STAAT MOET DE STEKKER UIT HET STOPCONTACT WORDEN HETROKKEN VOORDAT DE LOSSE ONDERDELEN WORDEN GEPLAATST OF VERWIJDERD EN VOORDAT HET APPARAAT WORDT GEREINIGD.

OPMERKIG: Voordat het apparaat voor eerste keer wordt gebruikt reinig alle onderdelen zoals wordt beschreven in de paragraaf 'Reinigen en onderhoud'. Zet de machine in de modaliteit 'bakken' en laat hem ongeveer 10 minuten leeg werken. Nadat de machine is afgekoeld reinig hem nogmaals. Droog alles goed af en monteer de onderdelen weer. De machine is nu klaar voor gebruik.

- Monteer de kneedarm (L) op de pin in het bakje (M) (Fig. 3).
- Meet de hoeveelheid van de ingredienten met het bijgeleverde maatbekertje (N) of met het lepeltje (O) of weeg ze en stop ze in het bakje (M).
- Steek het bakje (M) op de speciale pin in het apparaat, en draai het bakje met de klok mee om het vast te zetten (Fig. 4).

PAS OP: Het is uiterst belangrijk de volgorde waarmee de ingrediënten in toegevoegd worden op te volgen, zoals wordt beschreven in het recept. Deze volgorde is over het algemeen: vloeibare ingrediënten, water, meel, eieren en andere voorzien in het recept. Voeg het gist toe aan het einde midden in de andere ingrediënten.

- Sluit de deksel (G) en steek de stekker in het stopcontact. Het display (E) geeft "MENU 1 TIMER

3:25" weer.

- Stel het apparaat in en volg hiervoor de volgende handelingen op en controleer de gekozen functies op het display (E):
 - kies een bakprogramma met de speciale toets (D);
 - kies de gewenste afmetingen van het brood, 450gr, 700gr, 900gr met de speciale toets (C);
 - kies het bruinbakken, licht, gemiddeld, donker met de speciale toets, (Q);
 - kies de timer (indien noodzakelijk) met de toetsen verhogen/ verlagen (B).
- Start het apparaat door op de toets voor het aanzetten (P) te drukken. Het symbool “.” begint te knipperen en de led gaat aan.

WAARSCHUWING: indien noodzakelijk, stop het gekozen programma door de toets aanzetten/ uitzetten (P) voor 1 seconde in te drukken, en kies een nieuw programma, herhaal de bovenstaande procedure om de andere instellingen te kiezen. In andere gevallen, nooit het bedieningspaneel aanraken tijdens de bereidingsfase.

OPMERKING: Voor het programma ZOET (N.7), de binnenkant van het bakje en de kneedarm invetten.

PAS OP: Tijdens het bakken kan het voorkomen dat er stoom uit de waaier van de deksel (G) komt: dit is normaal.

- Als de tijd, weergegeven op het display (E), “0:00” is, is het bakproces beëindigd. Het apparaat laat 15 keer een pieptoon horen en gaat automatisch 1 uur in de functie “WARM HOUDEN” staan. Het symbool “.” en de led blijven knipperen (behalve bij het programma “DEEG”). Nadat het apparaat het brood 1 uur warm heeft gehouden laat het apparaat een pieptoon horen en het symbool “.” stopt met het knipperen. Het programma keert terug naar de beginfase. Als u de functie “WARM HOUDEN”, niet wilt gebruiken, aan het einde van het bakproces, druk 1 seconde op de toets aanzetten/ uitzetten (P).
- Trek de stekker uit het stopcontact, open de deksel (G) en, nadat u ovenhandschoenen heeft aangetrokken, pak het handvad van het bakje (M) goed vast en draai het tegen de klok in om het los te zetten en trek het recht naar boven eruit, (Fig. 5).
- Laat het brood eerst afkoelen voordat het wordt verwijderd en trek het vervolgens uit het bakje met behulp beginnend vanaf de zijkanalen.
Indien noodzakelijk, kiep het bakje om boven een afkoelrooster of een schoon oppervlakte en schud het bakje voorzichtig totdat het brood naar buiten komt.

PAS OP: gebruik nooit metalen keukengereedschappen om het brood uit het bakje (H) te halen (H), zodat de anti-aanbaklaag van het bakje niet wordt beschadigd.


- Verwijder het brood voorzichtig en laat het ongeveer 20 minuten afkoelen voor voordat het wordt gesneden.

PAS OP: Wacht totdat alle onderdelen zijn afgekoeld voordat ze worden gereinigd

De programma's

BASIS (1)

Gebruik dit programma voor egaal witbrood voor recepten met witbrood als basis. Dit is het kortste programma.

FRANS (2) 


Het programma “frans” heeft iets langere tijd nodig voor het kneden en het gisten om dit typische franse brood zachter te maken en een krokante korst te geven. De recepten die met dit programma gemaakt kunnen worden hebben over het algemeen geen boter (of margarine) of melk nodig. Het franse broodtype kan niet lang bewaard worden; eet het op dezelfde dag als waarop het gemaakt wordt.

VOLKOREN (3) 


Door het zwaarder meel verwarmt dit programma de ingrediënten een half uur voordat ze worden geknead en laat het deeg iets langer gisten. Het volkorenbrood wordt iets kleiner en vaster.

ZOET BROOD (4) 

Gebruik dit recept voor zoet brood met toegevoegde ingrediënten – fruit, noten, stukjes chocolade, schillen enz. De eindtijden zijn iets verlengd door de toevoeging van andere ingrediënten. Het apparaat geeft met een pieptoon aan wanneer de andere ingrediënten toegevoegd kunnen worden.

EXTRA SNEL (5 - 6)  **700 g** **900 g**

Deze programma's kunnen alleen werken met speciale recepten en maken brood in minder dan één uur. Het brood zal kleiner en dikker zijn dan normaal maar de smaak blijft hetzelfde. Gebruik het programma 5 voor brood van 700 gr en 6 voor brood van 900 gr.

ZOET (7) 


Dit programma is voor zoet omdat het gebruik maakt van gist voor taarten of bicarbonaat als gist in plaats van biergist. Deze samenstelling is heel kleverig, daarom wordt het aangeraden het bakje en de kneedarm in te vetten voordat het programma wordt gebruikt en de samenstelling te controleren door het kijkgat. Als het deeg aan de zijkanen van het bakje omhoog komt verwijder het voorzichtig met een houten of plastic spatel tijdens de rustperiode van 5 minuten. Als de kneedarm begint te draaien terwijl u deze handeling uitvoert, verwijder onmiddellijk de spatel en sluit de deksel.

DONKER EUROPEES (8) 

Dit is het langste programma. Gebruik het voor donker “europees” brood dat donkerder en zwaarder is – zwartbrood, roggebrood, komijnbrood enz. Zoals het programma “volkoren” verwarmd ook dit programma vooraf de ingrediënten een half uur. De tijden kunnen langer zijn om zich aan te passen aan de zwaardere ingrediënten die gebruikt worden.

DEEG (9)  **en TAARTDEEG (10)** 

Met deze programma's kunt u het apparaat gebruiken voor het mengen en kneden om moeite te besparen. Tijdens deze programma's wordt er niet gebakken. Als het deeg uit het apparaat wordt gehaald, kneed het nogmaals en laat het vervolgens 10 minuten rusten voordat het wordt gesneden of dat het in de vorm wordt gelegd. Het programma DEEG kneed 5 minuten, laat het 5 minuten rusten, en kneed het vervolgens nogmaals 20 minuten en laat het deeg tenslotte 1 uur gisten. Het programma TAARTDEEG kneed 30 minuten en laat het deeg vervolgens een anderhalf uur gisten.

JAM (11) 

Het programma JAM mengt de ingrediënten 15 minuten en kookt ze vervolgens 50 minuten. Laat veel ruimte over in het bakje zodat de jam zich uit kan breiden als het kookt. Als de jam tijdens het koken overloopt in de binnenkant van het apparaat kan het na de tijd moeilijk schoongemaakt worden. Als de jam overloopt, druk op de toets START/ STOP totdat u de pieptoon hoort, trek de stekker uit het stopcontact, laat het afkoelen en reinig de jam voordat ze vast gaat zitten. Pas op: behandel de warme jam voorzichtig omdat het heel lang heet blijft en vastkleeft als lijm.

BAKKEN (12) 

Het programma BAKKEN verandert het apparaat in een oven. Het apparaat mengt niet, laat niet gisten en doet niets anders dan een uur bakken en een uur warm houden. Gebruik dit programma voor kantklaar deeg uit de supermarkt of speciaal deeg boor brood in zakjes. Nooit meer dan 500 g meelmengsels voor brood gebruiken en stop het niet eerder in het apparaat voordat het klaar is voor het bakken. Controleer het deeg omdat enkele producten een korte baktijd dan 1 uur hebben – onderbreek het bakken en verwijder de inhoud eerder. Bij de meeste producten wordt het volume groter tijdens het bakken, houdt hier altijd rekening mee en laat dus voldoende ruimte over als het bakje wordt gevuld.

Toevoegen van ingrediënten

- Ze moeten in de juiste volgorde toegevoegd worden.
- Houdt alle ingrediënten die toegevoegd moeten worden (fruit, noten, rozijnen, enz) apart en voeg ze toe als het deeg voor de tweede keer wordt geknead als het apparaat 12 keer een pieptoon laat horen.
- Voeg eerst de vloeibare ingrediënten toe. Normaal gesproken is het water maar het kan ook melk en /of eieren zijn. Het water moet lauw zijn (37 graden) maar mag niet koken. Te warm of te koud water beïnvloed het gisten.
- Gebruik geen melk met de timer; het kan klonteren voordat het broodbereidingsproces begint.
- Voeg suiker en zout toe zoals voorgeschreven in het recept.
- Voeg eventuele “vloeibare” ingrediënten toe (honing, siroop, melasse, enz).
- Voeg eventuele “droge” ingrediënten toe (meel, melkpoeder, kruiden en specereien).
- Als de timer wordt gebruikt is het niet mogelijk fruit of noten toe te voegen tijdens het tweede kneedproces, voeg ze nu toe.
- Voeg tenslotte het droge gist toe (of poedergist/ bicarbonaat). Leg het bovenop de andere ingrediënten – niet in het water anders begint het te snel te werken.
- Als de timer wordt gebruikt moet het gist (poedergist/ bicarbonaat) uit de buurt worden gehouden van het water/vloeistof anders treedt het gist in werking, zwelt het en zakt het in voordat het broodbereidingsproces is begonnen. Het product zal hard, dik en eetbaar zijn zoals een steen. Het wordt aangeraden om een opening te maken in het meel en hierin het gist te stoppen.

INGREDIENTEN**MEEL**

Het soort meel dat wordt gebruikt is erg belangrijk. Een belangrijk element dat in het meel zit is de proteïne die gluten heet en een natuurlijke middel is dat het het deeg de mogelijkheid geeft zicht te modelleren en het carboondioxide vast te houden dat door het gist wordt geproduceert

Koop meel waarbij op de verpakking staat geschreven "TYPE 0" of "VOOR BROOD" (type manitoba-meel) deze laatste heeft een hoog glutengehalte.

ANDERE SOORTEN MEEL VOOR BROOD

Hieronder valt volkoren meel en meel van andere granen.

Deze meelsoorten bevatten voortreffelijke bijdrage van dieetvezels maar bevatten een lager gluten-niveau tenopzichte van de witte meel 0. Dit betekent dat de volkoren broodjes kleiner en dikker zullen zijn dan de witte broodjes. Over het algemeen kunt u in het recept de witte meel "0" voor de helft vervangen met volkoren meel om een product te maken dat smaakt naar volkoren brood maar de samenstelling heeft van witbrood.

GIST

Gist is een levend organisme dat zich vermenigvuldigt in het deeg. Bij de aanwezigheid van vocht, etenswaren en warmte groeit het gist en laat carboondioxide in gasvorm achter. Deze laatste produceert luchtbelletjes die gevangen blijven in het deeg waardoor het deeg rijst.

Tussen de verschillende soorten gist wordt het aangeraden om droog biergist te gebruiken. Dit wordt normaal in zakjes verkocht en moet niet vooraf opgelost worden in water. U kunt ook "snelwerkend" gist of "gist voor broodmachines" vinden. Dit zijn sterkere gistsoorten die over de capaciteit beschikken het deeg met 50% sneller te laten rijzen dan andere gistsoorten. Alleen gebruiken met de instelling "OPTIE SNEL". Gist in zakjes is heel gevoelig voor vocht. Bewaar daarom de geopende zakjes niet langer dan één dag.

Als alternatief kunt stukjes vers biergist gebruiken: 1 gr droog biergist komt overeen met 3,5 gr vers biergist.

VERGELIJKINGSTABEL DROOG en VERS BIERGIST			
	Droog		Vers
1/4 zakje	2 gr.	1 lepeltje	7 gr.
1/2 zakje	4 gr.	2 lepeltjes	13 gr.
3/4 zakje	6 gr.	3 lepeltjes	21 gr.
1 zakje	7 gr.	3,5 lepeltjes	25 gr.
1,5 zakje	10 gr.	5 lepeltjes	37 gr.
2 zakje	14 gr.	7 lepeltjes	50 gr.

VLOEIBARE INGREDIENTEN

De vloeibare ingrediënten zijn normaal gesproken water of melk of een mengsel van beide. Het water maakt de korst krokanter. De melk maakt de korst zachter en de samenstelling zachter.

Er bestaan verschillende meningen over de watertemperatuur. De temperatuur kunt u zelf kiezen als u vertrouwd raakt met het machinegebruik. Het water is een ander onmisbaar element voor brood. Over het algemeen moet de watertemperatuur tussen 20°C en 25°C liggen. Maar als u heel snel het brood wilt bakken en dus het proces wilt versnellen moet de temperatuur tussen 45°C en 50°C liggen. Het is heel belangrijk dat het water van goede kwaliteit is en het is beter om water uit de fles

te gebruiken omdat het kalk dat in het water aanwezig is invloed kan hebben op de broodkwaliteit. In plaats van water kunt u ook verse melk gebruiken of water met 2% melkpoeder, waardoor de smaak en de kleur van de korst verbeterd. Bij enkele recepten wordt ook fruitsap gebruikt zoals: sinasappelsap, appelsap, citroensap enzovoort.

LAAG VETGEHALTE

Gebruik geen olie, margarine enz. Met een laag vetpercentage. Deze producten bevatten een laag vetgehalte terwijl het recept een hoger vetgehalte nodig heeft en kunnen dus invloed hebben op de broodkwaliteit.

SUIKER

Suiker aktiveert en voed het gist waardoor het zwelt. Voegt smaak toe en maakt de korst bruiner. Honing siroop en melasse kunnen gebruikt worden in plaats van suiker mits de vloeibare ingrediënten aangepast worden ter compensatie. Geen kunstmatige zoetstoffen gebruiken omdat ze het gist niet voeden, of omgekeert enkele laten het gist sterven.

ZOUT

Het zout zorgt voor de rijscntrole van het gist. Zonder zout kan het brood te veel rijzen en vervolgens inzakken. Daarnaast geeft het meer smaak.

EIEREN

De eieren maken uw brood voller en voedingsrijker, voegen kleur toe en helpen de vorm en de gebondenheid. De eieren vallen onder de vloeibare ingrediënten en dus moeten de andere vloeistoffen gedoseert worden als eieren worden toegevoegd. Als de vloeistoffen niet worden gedoseert kan het deeg te veel vloeistoffen bevatten en niet goed rijzen.

KRUIDEN EN SPECERIJEN

Kunnen aan het begin toegevoegd worden samen met de basis ingrediënten.

De kruiden en specerijen zoals kaneel, gember, oregano, peterselie en basilikum geven meer smaak aan het brood en zijn opvallend. Gebruik ze in een kleine hoeveelheid (1-2 theelepeltjes) om niet de broodmaak te overheersen.

Verse kruiden, zoals knoflook en bieslook bevatten voldoende vloeistof om de dosage in het recept uit balans te brengen, balanceer dus het vloeistofgehalte.

TOEGEVOEGDE INGREDIËNTEN

Houdt alle ingrediënten die toegevoegd moeten worden (fruit, noten, rozijnen, enz) apart en voeg ze toe als het deeg voor de tweede keer wordt gekneet als het apparaat 12 keer een pieptoon laat horen (Prog. 1, 3, 4, 8, 10). Droog fruit en noten moeten altijd in kleine stukjes gesneden worden, de kaas moet geraspt worden en de chocola in kleine stukjes gebrokkelt worden en niet in klonten. Niet meer toevoegen dan de hoeveelheid die in het recept staat omdat anders het brood niet goed kan rijzen. Pas op dat vers fruit en noten vocht kunnen bevatten (sap en olie), het basisvloeistofgehalte moet dus gedoseert worden ter compensatie.

INSTELLEN VAN DE BEDIENINGEN

Steek de stekker in het stopcontact en zet het apparaat aan met de knop (P). Op het display (E) verschijnt "TIMER" en "MENU". Druk op de toets "menu" (D), het uur onder de timer blijft veranderen. Wacht totdat u de gewenste parameters heeft bereikt.

Toets instellen menu (D)

Druk op de toets Menu en laat hem vervolgens los totdat u het gewenste programmanummer heeft bereikt dat onder "MENU" op het display display (E) verschijnt. Iedere keer dat u op de toets drukt wordt het nummer verhoogd van 1 tot aan 12 en vervolgens begint het weer opnieuw vanaf 1.

Toets instellen gewicht (C)

Bij de programma's 1, 2, 3 en 4, druk op de toets en laat hem weer los om de gewichtindicator aan de bovenkant van het display (E) op het gewenste gewicht te zetten. Iedere keer dat u op de toets drukt wordt de gewichthtsindicator naar rechts verplaatst totdat 900gr is bereikt en begint vervolgens weer met 450 gr.

Toets instellen bruinbakken (Q)

Bij de programma's 1, 2, 3 en 4, druk op de toets en laat hem weer los om de indicator voor het bruinbakken aan de onderkant van het display (E) op het gewenste bruinbakniveau te zetten (of op SNEL als u het "SNELBAKKEN" wilt gebruiken. Iedere keer dat u op de toets drukt wordt de indicator voor het bruinbakken naar rechts verplaatst totdat SNEL is bereikt en begint vervolgens weer met LICHT.

DIKTE VAN HET DEEG

Controleer het product tijdens de eerste 5 minuten van het kneden door het speciale kijkgat (H). Er moet een glad broodje gemaakt worden. Als dat niet zo is moeten de ingrediënten veranderd worden. De deksel (G) moet geopend worden (G), tijdens het kneden of gedurende de rusttijd. Als op een ander moment de ingrediënten worden toegevoegd wordt de broodkwaliteit slechter.

Als het deeg kleverig is of aan de randen van het bakje kleeft, strooi één lepel meel tegelijk over het deeg. Als het deeg te droog is giet er één lepel lauw water tegelijk over. De ingrediënten die aan het bakje vastgekleeft zijn kunnen voorzichtig verwijderd worden met een houten of plastic spatel.

PAS OP: Laat het deurtje niet langer open dan noodzakelijk. Wacht totdat het meel/ water helemaal in het deeg is opgenomen voordat het nogmaals toegevoegd wordt.

Sluit de deksel (G) voordat het einde van het kneden bereikt is, anders zal het brood niet goed gisten.

DOORGAAND GEBRUIK

Als u nog een brood wilt bakken, laat eerst het apparaat afkoelen. Als u probeert om het apparaat te gebruiken als het nog arm is verschijnt een foutenbericht op het display (E01), en hoort u een pieptoon en de broodmachine zal niet in werking treden. Als dit voorkomt, druk op de knop aanzetten/ uitzetten (P), verwijder vervolgens het bakje (M) en laat het apparaat helemaal afkoelen.

DE TIMER

De timer wordt het meest gebruikt om het brood s'nachts te bakken zodat het s'morgens klaar is. Met de timer kan het bereiden tot aan 13 uur voorgeprogrammeerd worden Dit is mogelijk met de programma's BASIS, FRANS, VOLKOREN, ZOET BROOD, DEEG en TAARTDEEG. Niet te gebruiken voor brood en deeg met verse melk, yoghurt, kaas, eieren, fruit, uien of andere ingrediënten die kunnen bederven als ze enkele uren in een warme-vochtige ruimte liggen.

Besluit hoe laat het brood klaar moet zijn, bijvoorbeeld om 6 uur s'morgens. Controleer hoe laat het

is op het moment dat de timer wordt ingesteld, bijvoorbeeld 9 uur. Bereken het tijdsbestek dat tussen de twee uren ligt, in dit geval 9 uur. Verhoog/ verlaag met de toetsen (B) de timer die 10 minuten vooruit of achteruit gaat iedere keer dat u op de toets drukt. Bij de programma's van 1 tot 8 en 12 heb je ook de mogelijkheid het brood 1 uur warm te houden na de tijd die bovenaan op het display wordt aangegeven (E).

Het is niet mogelijk om de baktijd van de programma's te verkorten. De maximale tijd die op het display verschijnt is 13 uur.

Nadat de timer is ingesteld zet het apparaat aan. Als de timer wordt gebruikt voor de deegprogramma's (9 of 10) moet het product zodra het klaar is uit de machine worden verwijderd omdat het anders kan bederven. Tijdens het uur dat het brood warm wordt gehouden staat de indicator in de positie WARM en het apparaat laat iedere 5 minuten een piepton horen om eraan te herinneren dat het brood eruit gehaald moet worden. Haal het brood er zo spoedig mogelijk uit.

SNELLE WERKING

Deze mogelijkheid kan alleen gebruikt worden met de programma's 1, 2 en 3. Hiermee kunt u een uur winnen op de bereidingstijd door de tijd voor het gisten gedurende het proces te verminderen.

Opmerking: op deze wijze kan het brood dikker en ruwer zijn dan normaal en kan het voorkomen dat de toegevoegde ingrediënten niet evenredig over het brood zijn verspreid.

Vorbereiding: tijdens de fase van het instellen van het bruinbakken, gebruik de knop (Q) en verplaats de indicator voor het bruinbakken onderaan op het display (E) in de positie SNEL.

HET BROOD CONSERVEREN

Het brood dat u in de winkel koopt bevat normaal gesproken toevoegingen (chloor, kalk, mineraalkleurstoffen, soia, enz.). Uw brood bevat geen enkele van deze toegevoegde stoffen en kan niet geconserveerd worden zoals het brood uit de winkel en zal er anders uitzien. Verder smaakt het niet zoals brood uit de winkel maar heeft de smaak van echt brood zoals het altijd zou moeten hebben.

Het wordt aangeraden om het brood vers te eten maar het kan twee dagen op kamertemperatuur bewaard worden in een polytheenzak en luchtdicht verpakt.

Om het zelfgemaakte brood in te vriezen, laat het afkoelen, stop het in een polytheenzak, verwijder de lucht, sluit de zak af en vries het brood in.

STROOMONDERBREKING

Als de stroomonderbreking korter dan 7 minuten duurt, zal het programma verder gaan zodra de stroom terugkeert de tijd van het programma zal verlengd worden met de tijd dat de stroomonderbreking heeft geduurd. Als de stroomonderbreking langer dan 7 minuten duurt stopt het programma. Als dit voorkomt trek de stekker uit het stopcontact, laat het apparaat afkoelen, maak het bakje (M) leeg en verwijder alle ingrediënten en reinig het en begin opnieuw.

Pas op dat het anti-aanbakoppervlakte van het bakje en de kneedarm niet worden beschadigd.

FOUTCODES

Als de luchttemperatuur van het bakken te hoog is (+50°C), verschijnt op het display (E) de code E01; als de temperatuur te laag is (-10°C), verschijnt E00. Als dit voorkomt stopt het apparaat de werking en hoort u een piepton. Verwijder het bakje (M) en wacht totdat het apparaat op kamer-

temperatuur komt voordat u het opnieuw probeert te gebruiken. Als er andere foutenberichten verschijnen, zoals “EEE” of “HHH”, wordt het aangeraden om naar een Geautoriseerd Assistentie Centrum te gaan.

REINIGEN EN ONDERHOUD

LET OP: DE BASIS VAN HET PRODUCT, DE STEKKER EN HET SNOER NOOIT ONDER WATER OF ANDERE VLOEISTOFFEN ZETTEN, GEBRUIK EEN VOCHTIGE DOEK VOOR HET REINIGEN.

LET OP: OOK ALS HET APPARAAT NIET IN WERKING STAAT MOET DE STEKKER UIT HET STOPCONTACT WORDEN HETROKKEN VOORDAT DE LOSSE ONDERDELEN WORDEN GEPLAATST OF VERWIJDERD EN VOORDAT HET APPARAAT WORDT GEREINIGD.

LET OP: Laat het apparaat afkoelen voordat het wordt gereinigd.

LET OP: Gebruik nooit metalen keukengereedschappen om het bakje schoon te maken omdat hierdoor de anti-aanbaklaag beschadigt kan worden.

- Reinig de binnenkant en de buitenkant van het bakje (M) met een vochtige doek.
- Als de kneedblad (L) niet loskomt van de motoras vul het bakje uitzonderlijk met warm water en laat het ongeveer 30 m staan. Het kneedblad moet voorzichtig gereinigd worden met een vochtige doek.
- Reinig de maatbekertje (N), het doseerlepeltje (O) met warm water en zeep.
- Reinig alle oppevlaktes, binnenkant en buitenkant, met een vochtige doek. Gebruik een beetje vloeibaar reinigingsmiddel indien noodzakelijk, maar spoel alles onmiddellijk weer af anders kunnen de resten van het reinigingsmiddel invloed hebben op de kwaliteit van uw brood.

RECEPTEN

Veel factoren kunnen van invloed zijn op de smaak en de consistentie van uw brood (bijvoorbeeld het soort gist, het soort meel, de soort suiker, de keukentemperatuur en zelfs de luchtdruk en de hoogte boven de zeespiegel). De recepten in deze handleiding zijn gemaakt om eetbare resultaten te krijgen zonder rekening te houden met de externe factoren. Gebruik ze om te leren om te gaan met het apparaat. Vervolgens kunt u beginnen om het apparaat echt met plezier te gebruiken. Gebruik de recepten als een richtlijn maar verander de ingrediënten en proef de resultaten.

PAS OP: Let op de hoeveelheden als andere recepten gebruikt worden. Het bakje niet meer vullen van een kwart van zijn inhoud en absoluut nooit een derde van zijn inhoud bereiken.

Als het bakje teveel wordt gevuld kan, in de meest gunstige gevallen het deeg tegen de deksel (G) aankomen en deze openen. In het slechtste geval kan het er aan de zijkanten uitkomen en de weerstanden doorbranden en de beweging blokkeren.

1. BASIS - (3h 18)

BROOD, OLIJVEN, GEDROOGDE TOMAATJES, KAPPERTJES

Water 240 ml.

Zout 1 afgestreeken lepeltje

Suiker 1 lepel

Olie 3 lepels

Meel “0” 440 gr.

Poedermelk 1 lepel

Droog biergist 1 zakje
 Oregano 1 lepel
 Ingrediënten toegevoegt na het signaal:
 Groene olijven zonder pit 50 gr
 Kappertjes 25 gr.
 Gedroogde tomaatjes 100 gr
 PROGRAMMA 1
 BRUINBAKKEN 3
 GEWICHT: 700 gr.

1. BASIS - (3h 18)

BROOD ZONDER GLUTEN

Lauw water 430 ml.	Lauwe volle melk 430 ml.
1,5 lepelkje suiker	1,5 lepelkje suiker
1 zakje droog biergist (*) of 25 gr vers biergist	1 zakje droog biergist (*) of 25 gr vers biergist
Extravergine olijfolie 2 lepels	Margarine of boter 40 gr.
Mix meel zonder gluten 500 gr.	Mix meel zonder gluten 500 gr.
Zout 1 lepelkje	Zout 1 lepelkje

Ukunt dit basisrecept voor witbrood en brood zonder gluten ook gebruiken voor de bereiding van de andere recepten (zoet of zout) in dit receptenboekje door het meel te vervangen en de aangegeven hoeveelheid vloeistof te verhogen. Ongeveer zijn van het zelfde gewicht de mix zonder gluten en de vloeistof. In sommige gevallen zal het nodig zijn om de recepten uit te proberen. Andere opmerkingen zijn:

- Het voor verwarmen van de ingrediënten (lauwe vloeistoffen, als er eieren in het deeg gaan leg ze eerst 15 minuten in lauw water, haal de margarine of boter 15 minuten voordat het wordt gebruikt uit de koelkast, enz...),
- Volg de beginfase van het deeg op. Controleer de samenstelling van het deeg. De samenstelling van het deeg is goed als er geen meelresten meer over zijn gebleven aan de randen van het bakje en er enkele diepe gleuven worden gevoerd tijdens de werking van het kneedblad, die vrij en zonder tegenwerking rond moet draaien. Het deeg zal altijd heel vochtig en zacht zijn en moet veel zachter zijn ten opzichte van traditioneel deeg.
- De samenstelling van het deeg kan gedurende de eerste 5-10 bewerkingsminuten bijgesteld worden. Voeg één lepel tegelijk toe - meel als de samenstelling te zacht is - vloeistof als de samenstelling te droog is totdat de juiste samenstelling wordt verkregen.
- Koop een nieuw bakje en een nieuw kneedblad die alleen voor dit doel wordt gebruikt als het apparaat ook wordt gebruikt voor het maken van brood met gluten. In ieder geval, reinig alle onderdelen die met het traditionele meel in contact komen altijd grondig (messen voor het snijden, spatels, deksel, en wanden van het apparaat, enz...) om besmettingen te voorkomen.


(*) Zie de vergelijkingstabel voor de gistdosering (droog of vers) in gr/zakjes/lepeltjes onder de noemer Gist in de paragraaf INGREDIENTEN.

MELKBROOD MET PESTO

Melk 460 ml.
 Zachte boter 100 gr.
 Meel "0" 600 gr.
 Zout 2 lepeltjes
 1 zakje droog biergist (*) of 25 gr vers biergist
 Ingrediënten toegevoegt na het signaal:
 Pesto uit Genua 2 lepels
 Basilikum 1 bosje
 Marjolein 1 bosje
 Knoflook 2 teentjes
 Parmesaanse kaas in blokjes 50 gr.
 PROGRAMMA 1
 BRUINBAKKEN 3
 GEWICHT: 900 gr.

PAN BRIOCHE

1,5 lepel melk
 Eieren 4
 Boter 160 g
 Meel "0" 325 g
 Suiker 5 lepels
 Zout 1 lepeltje
 1 zakje droog biergist (*) of 25 gr vers biergist
 PROGRAMMA 1
 BRUINBAKKEN 1
 GEWICHT: 900 gr

2. FRANS - (3h 32) **WITBROOD**

Water 300 ml.
 Zout 1 lepeltje
 Olie 2 lepeltjes
 Suiker 1 lepel
 Meel "0" 535 g
 1 zakje droog biergist (*) of 25 gr vers biergist
 PROGRAMMA 2
 BRUINBAKKEN 2
 GEWICHT: 700 gr.

3. VOLKOREN - (3h 46) **VOLKORENBROOD**

Water 280 ml.
 Zout 1 lepeltje
 Boter 25 gr.
 Witmeel "0" 220 gr
 Volkorenmeel 220 gr
 Rietsuiker 3 lepeltjes
 Melkpoeder 1 lepel
 3/4 zakje droog biergist (*) of 21 gr vers biergist
 PROGRAMMA 3
 BRUINBAKKEN 2
 GEWICHT: 700 gr.

(*) Zie de vergelijkingstabel voor de gistdosering (droog of vers) in gr/zakjes/lepeltjes onder de noemer Gist in de paragraaf INGREDIENTEN.

4. ZOET BROOD - (3h 22) **ROZIJNENBROODJES**

Melk 1 lepel

Eieren 3

Zout 1 mespuntje

Boter 125 gr

Meel "0" 250 gr.

Suiker 3 lepels

1 zakje droog biergist (*) of 25 gr vers biergist

Roziijnen 5 lepels (niet weken)

PROGRAMMA 4

BRUIJBAKKEN 3

GEWICHT: 700 gr.

5. EXTRA SNEL ^{700 g} 
(58 min.)**WITBROOD (700 gr.)**

Lauw water 240 ml.

Suiker 2 lepeltes

3/4 zakje droog biergist (*) of 21 gr vers biergist

Extravergine olijfolie 2 lepels

Meel "0" 435 gr.

Zout 1 lepelte

Stop alle ingrediënten in het bakje en wacht 10 minuten voordat de machine wordt aangezet.

Het gist heeft op deze wijze de mogelijkheid om in werking te treden.

PROGRAMMA 5

GEWICHT: 700 gr.

5. EXTRA SNEL ^{700 g} 
(58 min.)**BROOD MET KAAS EN PISTACHENOTEN**

Water 160 ml.

Zaadolie 2 lepeltes

Honing 1 lepel

Meel "0" 340 gr.

Volkorenmeel 85 gr.

Geraspte parmesaanse kaas 75 gr.

Geraspte verse pecorino 75 gr.

Melkpoeder 20 gr.

Geroosterde pistachenoten 2 lepels

Paprika 1 lepelte

1,5 lepelte zout

1 zakje droog biergist (*) of 25 gr vers biergist

PROGRAMMA 5

GEWICHT: 700 gr.

6. EXTRA SNEL ^{900 g} 
(58 min.)**WITBROOD (900 gr.)**

Lauw water 320 ml.

Suiker 2 lepeltes

1 zakje droog biergist (*) of 25 gr vers biergist

Extravergine olijfolie 3 lepels

Meel "00" 580 gr.

1,5 lepelte zout


Stop alle ingrediënten in het bakje en wacht 10 minuten voordat de machine wordt aangezet.

Het gist heeft op deze wijze de mogelijkheid om in werking te treden.


PROGRAMMA 6

GEWICHT: 900 gr.

(*) Zie de vergelijkingstabel voor de gistdosering (droog of vers) in gr/zakjes/lepeltes onder de noemer Gist in de paragraaf INGREDIENTEN.

7. ZOET - (1h 43) **CHOCOLADETAART MET SINASSAPPEL**

Melk 200 ml.
 Eieren 2
 Boter 150 gr
 Rietsuiker 200 gr
 Meel "0" 200 gr.
 1 zakje poedergist voor taarten
 Zout 1 mespuntje
 Chocolade in kleine stukjes 100 g
 Stukjes amandelen 100 g
 Geconfijte stukjes sinassappel 75 g
 PROGRAMMA 7
 GEWICHT: 700 gr.

7. ZOET - (1h 43) **NOTENBROOD**

Melk 450 ml.
 1 ei
 Suiker 100 gr.
 Zout 1 mespuntje
 Meel "0" 500 gr.
 Gemalen noten 150 gr.
 1 zakje poedergist voor taarten
 PROGRAMMA 7
 GEWICHT: 700 gr.

8. DONKER EUROPEES **(3h 55)****ROGGEBROOD MET JOGHURT**

Melk 150 ml.
 Natuurlijke volle yoghurt 175 gr.
 Honing 2 lepeltjes
 Zout 2 lepeltjes
 Volkorenmeel 250 gr.
 Meel "00" 150 gr.
 Roggemeel 100 gr.
 2 zakjes droog biergist (*) of 50 gr vers biergist
 PROGRAMMA 8
 GEWICHT: 700 gr.

8. DONKER EUROPEES **(3h 55)****ROGGEBROOD MET FRUIT**

Appelsap 150 ml.
 Yoghurt met granen 175 gr.
 Esdoornsiroop 2 lepeltjes
 Boter 3 lepeltjes
 Kaneel 2 lepeltjes
 Eén zakje vanille
 Zout 2 lepeltjes
 Volkoren meel 250 gr.
 Meel "00" 150 gr.
 Roggemeel 100 gr.
 graankiemen 2 lepeltjes
 2 zakjes droog biergist (*) of 50 gr vers biergist
 Ingrediënten toevoegt na het signaal:
 Gedroogde appel in stukjes 50 gr.
 Rozijnen 50 gr.
 Noten 50 gr.
 PROGRAMMA 8
 GEWICHT: 700 gr.

(*) Zie de vergelijkingstabel voor de gistdosering (droog of vers) in gr/zakjes/lepeltjes onder de noemer Gist in de paragraaf INGREDIENTEN.

9. DEEG - (1h 30)**PIZZADEEG**

Water 200 ml.

Olijfolie 3 lepels

Witmeel "0" 350 g

Zout 1 lepeltje

1 zakje droog biergist (*) of 25 gr vers biergist

PROGRAMMA 9

Uithet apparaat halen en kneden. Uitlekken in de gewenste vorm

en 20 minuten laten rusten. In de oven stoppen op 220° voor 25 minuten.

10. TAARTDEEG

(2 h)

DEEG VOOR MUFFINS

Melk 125 ml.

Room 125 ml.

Boter 60 gr

Zout 1 mespuntje

Suiker 175 gr.

Geraspte sinassappelschil

Witmeel "00" 300 g

1 zakje droog biergist (*) of 25 gr vers biergist

Aan het einde voeg naar smaak toe met hand mengend:

- 125 gr. Bosbessen of

- 100 gr. Rozijnen licht bestrooid met meel of

- 100 gr. Stukjes chocolade of

- 75 gr. Stukjes geconfijt fruit

Verdelen in 12 vormpjes voor muffin en bakken op 200° voor 25 minuten

11. JAM - (1h 05)

Fruit in kleine stukjes gesneden of gemalen 500 gr.






Suiker 500 gr.






Citroensap 1






Pectine in poeder 40 gr.










Verzamel het fruit, de pectine en het citroensap in het bakje en zet het programma 11 aan. Als de pectine is opgenomen voeg ook de suiker toe door het er af en toe over te strooien. Sluit de deksel en laat de cyclus beëindigen. Direct in gesterriliseerde potjes met luchtdichte sluiting gieten. De deksel sluiten en de potjes omkeren en laat ze 10 minuten op de kop staan. Draai ze om en nadat ze zijn afgekoeld plak er een label op.

(*) Zie de vergelijkingstabel voor de gistdosering (droog of vers) in gr/zakjes/lepeltjes onder de noemer Gist in de paragraaf INGREDIENTEN.

Programma	1												
	BASIS 												
Bruinbakken	Licht 			Gemiddeld 			Donker 			Snel 			
	Gewicht	450 g	700 g	900 g	450 g	700 g	900 g	450 g	700 g	900 g	450 g	700 g	900 g
Tijd	3:13	3:18	3:25	3:13	3:18	3:25	3:13	3:18	3:25	2:12	2:17	2:24	
Voorverwarming	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	
Deeg 1	5 min.	5 min.	5 min.	5 min.	5 min.	5 min.	5 min.	5 min.	5 min.	5 min.	5 min.	5 min.	
Rust	5 min.	5 min.	5 min.	5 min.	5 min.	5 min.	5 min.	5 min.	5 min.	5 min.	5 min.	5 min.	
Deeg 2	20 min.	20 min.	20 min.	20 min.	20 min.	20 min.	20 min.	20 min.	20 min.	20 min.	20 min.	20 min.	
Gisten 1	39 min.	39 min.	39 min.	39 min.	39 min.	39 min.	39 min.	39 min.	39 min.	15 min.	15 min.	15 min.	
Deeg 3	10 sec.	10 sec.	10 sec.	10 sec.	10 sec.	10 sec.	10 sec.	10 sec.	10 sec.	10 sec.	10 sec.	10 sec.	
Gisten 2	25 min. 50 sec.	25 min. 50 sec.	25 min. 50 sec.	25 min. 50 sec.	25 min. 50 sec.	25 min. 50 sec.	25 min. 50 sec.	25 min. 50 sec.	25 min. 50 sec.	25 min. 50 sec.	8 min. 50 sec.	8 min. 50 sec.	8 min. 50 sec.
Samenstelling	15 sec.	15 sec.	15 sec.	15 sec.	15 sec.	15 sec.	15 sec.	15 sec.	15 sec.	15 sec.	10 sec.	10 sec.	10 sec.
Gisten 3	49 min. 45 sec.	49 min. 45 sec.	49 min. 45 sec.	49 min. 45 sec.	49 min. 45 sec.	49 min. 45 sec.	49 min. 45 sec.	49 min. 45 sec.	49 min. 45 sec.	49 min. 45 sec.	29 min. 50 sec.	29 min. 50 sec.	29 min. 50 sec.
Bakken	48 min.	53 min.	60 min.	48 min.	53 min.	60 min.	48 min.	53 min.	60 min.	48 min.	53 min.	60 min.	
Rust	1 uur	1 uur	1 uur	1 uur	1 uur	1 uur	1 uur	1 uur	1 uur	1 uur	1 uur	1 uur	
Totaal	3:13	3:18	3:25	3:13	3:18	3:25	3:13	3:18	3:25	2:12	2:17	2:24	

Programma	2											
	FRANS 											
Bruinbakken	Licht 			Gemiddeld 			Donker 			Snel 		
Gewicht	450 g	700 g	900 g	450 g	700 g	900 g	450 g	700 g	900 g	450 g	700 g	900 g
Tijd	3:30	3:32	3:35	3:30	3:32	3:35	3:30	3:32	3:35	2:30	2:32	2:35
Voorverwarming	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/
Deeg 1	5 min.	5 min.	5 min.	5 min.	5 min.	5 min.	5 min.	5 min.	5 min.	5 min.	5 min.	5 min.
Rust	5 min.	5 min.	5 min.	5 min.	5 min.	5 min.	5 min.	5 min.	5 min.	5 min.	5 min.	5 min.
Deeg 2	20 min.	20 min.	20 min.	20 min.	20 min.	20 min.	20 min.	20 min.	20 min.	20 min.	20 min.	20 min.
Gisten 1	39 min.	39 min.	39 min.	39 min.	39 min.	39 min.	39 min.	39 min.	39 min.	15 min.	15 min.	15 min.
Deeg 3	10 sec.	10 sec.	10 sec.	10 sec.	10 sec.	10 sec.	10 sec.	10 sec.	10 sec.	10 sec.	10 sec.	10 sec.
Gisten 2	30 min. 50 sec.	30 min. 50 sec.	30 min. 50 sec.	30 min. 50 sec.	30 min. 50 sec.	30 min. 50 sec.	30 min. 50 sec.	30 min. 50 sec.	30 min. 50 sec.	15 min. 50 sec.	15 min. 50 sec.	15 min. 50 sec.
Samenstelling	10 sec.	10 sec.	10 sec.	10 sec.	10 sec.	10 sec.	10 sec.	10 sec.	10 sec.	10 sec.	10 sec.	10 sec.
Gisten 3	59 min. 50 sec.	59 min. 50 sec.	59 min. 50 sec.	59 min. 50 sec.	59 min. 50 sec.	59 min. 50 sec.	59 min. 50 sec.	59 min. 50 sec.	59 min. 50 sec.	38 min. 50 sec.	38 min. 50 sec.	38 min. 50 sec.
Bakken	50 min.	52 min.	55 min.	50 min.	52 min.	55 min.	50 min.	52 min.	55 min.	50 min.	52 min.	55 min.
Rust	1 uur	1 uur	1 uur	1 uur	1 uur	1 uur	1 uur	1 uur	1 uur	1 uur	1 uur	1 uur
Totaal	3:30	3:32	3:35	3:30	3:32	3:35	3:30	3:32	3:35	2:30	2:32	2:35

Programma	3											
	VOLKOREN 											
Bruinbakken	Licht 			Gemiddeld 			Donker 			Snel 		
Gewicht	450 g	700 g	900 g	450 g	700 g	900 g	450 g	700 g	900 g	450 g	700 g	900 g
Tijd	3:43	3:45	3:48	3:43	3:45	3:48	3:43	3:45	3:48	2:28	2:30	2:33
Voorverwarming	30 min.	30 min.	30 min.	30 min.	30 min.	30 min.	30 min.	30 min.	30 min.	5 min.	5 min.	5 min.
Deeg 1	5 min.	5 min.	5 min.	5 min.	5 min.	5 min.	5 min.	5 min.	5 min.	5 min.	5 min.	5 min.
Rust	5 min.	5 min.	5 min.	5 min.	5 min.	5 min.	5 min.	5 min.	5 min.	5 min.	5 min.	5 min.
Deeg 2	15 min.	15 min.	15 min.	15 min.	15 min.	15 min.	15 min.	15 min.	15 min.	15 min.	15 min.	15 min.
Gisten 1	49 min.	49 min.	49 min.	49 min.	49 min.	49 min.	49 min.	49 min.	49 min.	24 min.	24 min.	24 min.
Deeg 3	10 sec.	10 sec.	10 sec.	10 sec.	10 sec.	10 sec.	10 sec.	10 sec.	10 sec.	10 sec.	10 sec.	10 sec.
Gisten 2	25 min. 50 sec.	25 min. 50 sec.	25 min. 50 sec.	25 min. 50 sec.	25 min. 50 sec.	25 min. 50 sec.	25 min. 50 sec.	25 min. 50 sec.	25 min. 50 sec.	10 min. 50 sec.	10 min. 50 sec.	10 min. 50 sec.
Samenstelling	10 sec.	10 sec.	10 sec.	10 sec.	10 sec.	10 sec.	10 sec.	10 sec.	10 sec.	10 sec.	10 sec.	10 sec.
Gisten 3	44 min. 50 sec.	44 min. 50 sec.	44 min. 50 sec.	44 min. 50 sec.	44 min. 50 sec.	44 min. 50 sec.	44 min. 50 sec.	44 min. 50 sec.	44 min. 50 sec.	34 min. 50 sec.	34 min. 50 sec.	34 min. 50 sec.
Bakken	48 min.	50 min.	53 min.	48 min.	50 min.	53 min.	48 min.	50 min.	53 min.	48 min.	50 min.	53 min.
Rust	1 uur	1 uur	1 uur	1 uur	1 uur	1 uur	1 uur	1 uur	1 uur	1 uur	1 uur	1 uur
Totaal	3:43	3:45	3:48	3:43	3:45	3:48	3:43	3:45	3:48	2:28	2:30	2:33

Programma	4			5	6	7	8	9	10	11	12
	ZOET BROOD 			EXTRA SNEL 700 g 	EXTRA SNEL 900 g 	ZOET 	DONKER EUROPEES 	DEEG 	TAART-DEEG 	JAM 	BAKKEN 
Bruinbakken	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/
Gewicht	450 g	700 g	900 g	700 g	900 g	/	700 g	/	/	/	/
Tijd	3:17	3:22	3:27	/	/	/	3:55	1:30	2:00	/	/
Voorverwarming	/	/	/	/	/	/	30 min.	/	/	/	/
Deeg 1	5 min.	5 min.	5 min.	15 min.	15 min.	3 min.	5 min.	5 min.	20 min.	15 min.	/
Rust	5 min.	5 min.	5 min.	/	/	5 min.	10 min.	5 min.	/	/	/
Deeg 2	20 min.	20 min.	20 min.	/	/	5 min.	20 min.	20 min.	10 min.	/	/
Gisten 1	39 min.	39 min.	39 min.	/	/	/	39 min.	60 min.	/	/	/
Deeg 3	10 sec.	10 sec.	10 sec.	/	/	/	10 sec.	/	/	/	/
Gisten 2	25 min. 50 sec.	25 min. 50 sec.	25 min. 50 sec.	/	/	/	25 min. 50 sec.	/	/	/	/
Samenstelling	5 sec.	5 sec.	5 sec.	/	/	/	10 sec.	/	/	/	/
Gisten 3	51 min. 55 sec.	51 min. 55 sec.	51 min. 55 sec.	8 min.	8 min.	/	44 min. 50 sec.	/	90 min.	/	/
Bakken	50 min.	55 min.	60 min.	35 min.	35 min.	90 min.	60 min.	/	/	50 min.	60 min.
Rust	1 uur	1 uur	1 uur	1 uur	1 uur	1 uur	1 uur	/	/	/	1 uur
Totaal	3:17	3:22	3:27	0:58	0:58	1:43	3:55	1:30	2:00	1:05	60 min.

WAŻNE OSTRZEŻENIA

PRZECZYTAĆ TE ZALECENIA PRZED UŻYCIEM.

Używając przyrządy elektryczne należy zastosować odpowiednie zabezpieczenia, między innymi:




1. Upewnić się, czy napięcie elektryczne w przyrządzie odpowiada temu w waszej sieci elektrycznej.
2. Nie pozostawiać przyrządu bez opieki wtedy, gdy podłączony jest do sieci elektrycznej; odłączyć go po każdym użytkowaniu.
3. Nie pozostawiać przyrządu ponad lub blisko źródeł ciepła.
4. Podczas użytkowania ustawiać przyrząd w płaszczyźnie poziomej, stabilnej i dobrze oświetlonej.
5. Nie pozostawiać przyrządu wystawionego na działanie czynników atmosferycznych (deszcz, słońce, itp...).
6. Uważać, czy przewód elektryczny nie dotyka gorących powierzchni.
7. Urządzenie może być używane przez dzieci w wieku od 8 lat pod warunkiem, że są pod kontrolą lub że zostały poinformowane w jaki sposób używać urządzenie w całkowitym bezpieczeństwie i odnośnie ryzyka związanego z jego użytkowaniem.
8. Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem.
9. Czyszczenie i konserwacja urządzenia nie mogą być wykonywane przez dzieci poniżej 8 lat bez kontroli osoby dorosłej.
10. Przechowywać urządzenie i jego przewód z dala od zasięgu dzieci poniżej 8 lat.
11. **NIE ZANURZAĆ NIGDY KORPUSU PRZYRZĄDU, WTYCZKI I PRZEWODU ELEKTRYCZNEGO W WODZIE LUB INNYCH PŁYNACH, UŻYWAĆ WILGOTNEJ SZMATKI DO ICH CZYSZCZENIA.**
12. **TAKŻE GDY PRZYRZĄD NIE JEST UŻYTKOWANY, NALEŻY ODŁĄCZYĆ WTYCZKĘ Z GNIAZDKA PRĄDU ELEKTRYCZNEGO PRZED ZAŁOŻENIEM LUB ODŁĄCZENIEM POJEDYŃCZYCH CZĘŚCI ALBO PRZED PRZEPROWADZENIEM CZYSZCZENIA.**
13. Produkt nie jest zasilany za pomocą timerów zewnętrznych lub za pomocą oddzielnych instalacji sterowanych na odległość.
14. Upewnić się, przed dotknięciem wtyczki i połączeń zasilających, czy macie zawsze przed użytkowaniem ręce dobrze wysuszone lub wyregulować wszystkie wyłączniki znajdujące się na przyrządzie.
15. Gdy urządzenie wykonuje pieczenie, nie należy dotykać jego części będących w ruchu.

16. Nie włączać nigdy urządzenia zanim zbiornik nie zostanie wypełniony składnikami.
17. Nie wkładać do wnętrza urządzenia papieru cynfoliowego lub innego materiału metalizowanego, aby uniknąć pożaru lub spięcia.
18. Nie dotykać gorących powierzchni. Używać rękawic ochronnych do pieca lub złożonych ścierek do naczyń.
19. Pozostawić, co najmniej 5 cm wokół maszyny do chleba, aby umożliwić wentylację i z żadnego powodu nie zakrywać otworów nawilżających.
20. Podczas funkcjonowania urządzenia nie należy wkładać rąk lub palców do pojemnika.
21. Ułożyć przewód połączeniowy w taki sposób, aby nie pozostał zawieszony nad strefą roboczą, nie upadł przypadkowo lub się nie zaczepił.
22. Nie używać urządzenia pod firankami lub w ich pobliżu, przy kredensie lub jakimkolwiek innym przedmiocie, który może się przypalić lub zapalić.
23. Nie używać maszyny do chleba jako miejsca na przechowywanie.
24. Aby utrzymać pojemnik w odpowiednim stanie, należy od czasu do czasu dobrze go przemyć i nasmarować olejem.
25. Dla odłączenia wtyczki, należy objąć ją bezpośrednio i odłączyć od gniazdka na ścianie. Nie odłączać nigdy wtyczki ciągnąc ją za przewód.
26. Nie używać przyrządu, jeżeli przewód elektryczny lub wtyczka są uszkodzone, lub jeżeli sam przyrząd okazuje się uszkodzony; w tym przypadku należy dostarczyć go do najbliższego Autoryzowanego Centrum Obsługi.
27. Jeżeli przewód zasilający jest uszkodzony, musi być wymieniony przez producenta lub jego obsługę techniczną lub przez osobę z podobnymi kwalifikacjami, w sposób zapobiegający powstaniu wszelkiego ryzyka.
28. Przyrząd został zaprojektowany TYLKO DO UŻYTKU DOMOWEGO i nie może być przeznaczony do użytku handlowego lub przemysłowego.
29. Przyrząd ten jest zgodny z wymaganiami dyrektywy 2006/95/EC i EMC 2004/108/EC.
30. Ewentualne zmiany tego produktu, niezgodnione wyraźnie z producentem, mogą powodować spadek bezpieczeństwa i utratę gwarancji użytkownika z winy użytkownika.
31. W momencie podjęcia decyzji o zniszczeniu jako odpad tego przyrządu, zaleca się uczynienie go niezdolnym do pracy poprzez odcięcie przewodu zasilającego. Zaleca się ponadto unieszkodliwienie tych części przyrządu, które mogłyby stanowić zagrożenie, szczególnie dla dzieci, które mogłyby używać tego przyrządu dla własnych zabaw.

32. Składniki opakowania nie mogą być pozostawione w zasięgu dzieci jako potencjalne źródło zagrożenia.

PRZECHOWYWAĆ TE ZALECENIA.

OPIS URZĄDZENIA. (Rys. 1)

- | | | | |
|---|--|---|---|
| A | Obudowa urządzenia | I | Lista programów |
| B | Przyciski zwiększenie / zmniejszenie timera. ⌚ | L | Łopatka zarabiająca |
| C | Przycisk zaprogramowania ciężaru  | M | Zbiornik |
| D | Przycisk zaprogramowania menu  | N | Miarka |
| E | Wyświetlacz | O | Łyżeczka dozująca |
| F | Otwory nawilżające | P | Przycisk włączenie/wyłączenie ⏻ |
| G | Pokrywka | Q | Przycisk zaprogramowania koloru wypieczenia  |
| H | Iluminator | | |

WYŚWIETLACZ (Rys. 2)

- | | | | | | |
|---|----------------------|---|------------|---|------------------------------|
| A | Odpoczynek | F | Ciężar | M | Opcja szybka |
| B | Zarobienie | G | Wyrastanie | N | Kolor wypieczenia intensywny |
| C | Podgrzewanie wstępne | H | Pieczenie | O | Kolor wypieczenia średni |
| D | Timer | I | Na gorąco | P | Kolor wypieczenia lekki |
| E | Wskaźnik | L | Koniec | | |

KRÓTKIE WZMIANKI O MASZYNACH DO CHLEBA

Wasza maszyna jest produktem oszczędzającym nakład pracy. Jej podstawowa zaletą jest fakt, że wszystkie operacje zagniatania, rośnięcia i pieczenia ciasta odbywają się wewnątrz małego pomieszczenia. Wasza maszyna do chleba wykona z łatwością i dużą częstotliwością wspaniałe bochenki chleba, jeżeli będziecie przestrzegali zaleceń i będą dla was jasne niektóre podstawowe zasady. Urządzenie nie może myśleć zamiast was.

Nie może Wam powiedzieć, że zapomnieliście o jakimś składniku lub, że użyliście składnika nieodpowiedniego rodzaju lub błędnie go zmierzylście. Staranne dobieranie składników jest fazą najważniejszą w procesie przygotowania ciasta do chleba.

ZALECENIA DLA UŻYTKOWNIA

UWAGA: ODŁĄCZYĆ WTYCZKĘ OD GNIAZDKA PRĄDU, TAKŻE WTEDY, GDY URZĄDZENIE NIE JEST UŻYTKOWANE, PRZED ROZPOCZĘCIEM JEGO CZYSZCZENIA I PRZED WŁOŻENIEM LUB WYJĘCIEM POJEDYNCZYCH CZĘŚCI.

UWAGA: Przy pierwszym użytkowaniu należy wyczyścić wszystkie składniki zgodnie z zaleceniami podanymi w paragrafie „Czyszczenie i konserwacja”. Uruchomić maszynę w trybie „PIECZENIE” i pozwolić na jej funkcjonowanie na sucho przez około 10 minut. Gdy będzie ochłodzona przeprowadzić jej ponowne czyszczenie.

Wszystkie elementy dobrze wysuszyć i później ponownie zmontować składniki, teraz maszyna jest gotowa do użytku.

- Zamontować łąpatkę zarabiającą (L) na trzpieniu we wnętrzu zbiornika (M) (Rys. 3).
- Odmierzyć składniki za pomocą miarki (N) lub łyżki (O) otrzymanej wraz z wyposażeniem lub też zważyć je i włożyć do zbiornika (M).
- Włożyć zbiornik (M) na odpowiedni trzpień wewnątrz urządzenia i obrócić go w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, aż do momentu zablokowania. (Rys. 4).

UWAGA: Jest rzeczą podstawową przestrzegać kolejności wkładania składników zgodnie z opisem podanym w recepturze. Kolejność ta ogólnie jest następująca: składniki płynne, woda, mąka, jajka i inne dodatki zgodnie z przepisem. Drożdże wrzucić jako ostatnie do innych składników.

- Zamknąć pokrywkę (G) i włączyć wtyczkę do gniazdka prądu. Wyświetlacz (E) pokaże „MENU 1 TIMER 3:25”.
- Zaprogramować urządzenie, przestrzegając następujących funkcji wybranych na wyświetlaczu (E):
 - wybrać program pieczenia za pomocą odpowiedniego przycisku (D);
 - za pomocą odpowiedniego przycisku (C) wybrać wymagane rozmiary chleba 450 g, 700 g, 900 g;
 - wybrać lekki, średni lub intensywny stopień zabarwienia, jakie się pragnie osiągnąć przez naciśnięcie odpowiedniego przycisku (Q);
 - wybrać ustawienie przycisku czasowego (jeżeli jest taka konieczność) poprzez działanie na przycisk zwiększenie/zmniejszenie (B) timera.
- Włączyć urządzenie naciskając przycisk włączający (P). Symbol „:” zaczyna migotać.

OSTRZEŻENIE: jeżeli to konieczne należy naciskając przez około 1 sekundy przycisk włączenia/wyłączenia (P) zatrzymać wybrany program i wybrać program nowy; powtórzyć wyżej opisaną procedurę dla wybrania innych ustawień. W innych przypadkach podczas przygotowania nie należy dotykać pulpitu kontrolnego.

UWAGA: Dla programu SŁODKI (Nr.7), natłuścić wewnętrzną część pojemnika i łąpatkę zarabiającą.

UWAGA: Podczas pieczenia może się zdarzyć, że z wirnika pod pokrywką (G) wydostaje się para: jest to całkiem normalne.

- Kiedy podany na wyświetlaczu (E) czas wynosi „0,00” proces pieczenia został zakończony. Urządzenie wyda 15 razy odgłos bip i automatycznie przejdzie do funkcji „NA GORAĆCO” przez 1 godzinę. Symbol „:” będzie pozostawał migający (Za wyjątkiem programu „ZARABIANIE”). Po przechowaniu w cieple przez 1 godzinę, urządzenie wyda odgłos „bip” i symbol „:” przestanie migotać. Program powróci do stanu początkowego. Jeżeli chcemy wyeliminować funkcję „NA GORAĆCO”, po okresie pieczenia należy nacisnąć przycisk włączenia/ wyłączenia (P) przez 1 sekundę.
- Wyjąć wtyczkę z gniazdka prądu, otworzyć pokrywkę (G) i, mając założone rękawice ochronne do pieczenia, ująć dobrze rączkę zbiornika (M) i wyciągnąć go prosto na zewnątrz obracając go w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aż do momentu odłączenia (Rys. 5).
- Pozostawić zbiornik do ochłodzenia przed wyjęciem chleba i następnie, wykorzystując łąpatkę anty przylegającą wydobyc na zewnątrz chleb ze zbiornika zaczynając od boków. Jeżeli to niezbędne, należy odwrócić zbiornik i umieścić go na kratce chłodzącej lub na czystej powierzchni, następnie wstrząsnąć nim delikatnie do momentu, aż chleb wydostanie się na zewnątrz.

UWAGA: Nie stosować nigdy metalowych narzędzi do wyjmowania chleba ze zbiornika (H), aby nie zniszczyć powłoki anty przylegającej.

- Delikatnie wyjąć chleb i pozostawić go do ochłodzenia przez około 20 minut przed jego pokrojeniem.

UWAGA: Zaczekać, aż składniki ostygną i przystąpić do czyszczenia.

Programy

PODSTAWOWY (1)

Używajcie ten program przy chlebie białym gładkim dla przepisu na podstawie ciasta białego. Jest to najkrótszy z programów

CIASTO FRANCUSKIE (2)

Program „ciasto francuskie” wymaga czasu zarobienia i wyrastania troszkę dłuższego, aby dać chlebowi typu francuskiego większą pulchność i bardziej chrupiącą skórkę. W przepisach ogólnie stosowanych do tego programu nie stosuje się masła (lub margaryny) oraz mleka. Chleb typu francuskiego nie jest zbyt łatwy do przechowywania – jedzcie go w tym samym dniu, w którym został upieczony.

ŻYTNI (3)

Z powodu cięższej mąki program ten podgrzewa wstępnie wszystkie składniki na pół godziny przed ich zarobieniem i pozostawia ciasto do wyrastania przez okres nieco dłuższy. Bochenki razowe są nieco mniejsze i mające bardziej zwarte ciasto.

CHLEB SŁODKI (4)

Używajcie tego programu do słodkich chlebów ze składnikami dodatkowymi – owocami, orzechami, drobkami czekolady, skórkami, itp. Czasy obróbki są nieco przedłużone ze względu na dodawanie innych składników. Urządzenia wyda sygnał dźwiękowy „bip”, aby zawiadomić Was, że nastąpił moment ich wsypania.

ULTRA SZYBKI (5 - 6) 700 g 900 g

Te programy będą funkcjonowały tylko ze szczególnymi przepisami i przygotują Wasz chleb w czasie krótszym od jednej godziny. Bochenki będą mniejsze i bardziej zwarte niż zwykle, ale zapach pozostanie taki sam. Używajcie programu nr 5 dla bochenków o wadze 700 g i nr 6 dla bochenków o wadze 900 g.

SŁODKIE (7)

Ten program jest dla ciast słodkich, ponieważ wykorzystuje drożdże dla ciast słodkich lub dwutlenek sodu jako środki wzrastające zamiast drożdży piwnych. To ciasto jest bardzo lepiące się, w związku z tym natłuszczcie pojemnik i łopatkę zarabiającą przed użyciem tego programu i sprawdźcie ciasto poprzez szybkę pokrywy. Jeżeli ciasto wznosi się na ścianach pojemnika to zdejmijcie je delikatnie przy pomocy drewnianej lub plastikowej łopatki podczas okresu 5 minutowej przerwy. Jeżeli ramię zarabiające zacznie funkcjonować w momencie wykonywania tej operacji, zdejmijcie łopatkę i natychmiast zamknijcie pokrywkę.

CIEMNY EUROPEJSKI (8)

Jest to program najdłuższy. Używajcie go dla przygotowania chleba typu „europejskiego” ciemniejszego i cięższego – czarny chleb, chleb żytni, itp. Tak jak program „razowy” także ten program najpierw podgrzewa składniki przez okres pół godziny. Okresy pieczenia stają się coraz dłuższe, aby przystosować się do rodzaju używanych cięższych składników.

CIASTO (9) i CIASTO DO SŁODYCZY (10)

W tych programach możecie używać urządzenia do mieszania/urabiania i oszczędzić sobie wysiłku. Nie piecze się podczas trwania tych programów. Kiedy wyjmiecie ciasto z urządzenia, poddajcie go ponownie urabianiu i pozostawcie w spokoju na około 10 minut przed pocięciem/ukształtowaniem formy. Program CIASTO zarabia przez okres 5 minut, pozostawia w spoczynku przez kolejne 5 minut, zarabia przez kolejne 20 minut i w końcu pozostawia do wyrośnięcia uzyskane ciasto przez okres jednej godziny. Program ZARABIANIE CIASTA SŁODKIEGO zarabia przez 30 minut, później pozostawia do urastania przez półtorej godziny.

MARMOLADA (11)

Program MARMOLADA miesza składniki przez 15 minut, później gotuje je przez 50 minut. Pozostawcie dużo miejsca dla umożliwienia marmoladzie powiększenie objętości podczas gotowania. Jeżeli podczas gotowania wydostanie się ona do wewnętrznej części urządzenia, będzie bardzo trudne wyczyszczenie wszystkiego. Jeżeli jednak będzie to miało miejsce, wówczas naciśnijcie przycisk URUCHOMIENIE/ZATRZYMANIE do momentu usłyszenia sygnału dźwiękowego, odłączcie urządzenie od gniazdka prądu, pozostawcie je do ochłodzenia i wyczyśćcie zanim marmolada przyschnie. Uwaga: postępujcie ostrożnie z gorącą marmoladą, ponieważ utrzymuje ona przez długi czas ciepło i przylepia się jak klej.

PIECZENIE (12)

Program PIECZENIE zmienia urządzenie w piec. Nie będzie mieszał, nie spowoduje rośnięcia i nie będzie robił nic innego poza pieczeniem w czasie jednej godziny i utrzymywaniem w cieple przez kolejną godzinę. Używajcie tego programu dla pieczenia ciast już przygotowanych w supermarkecie lub ciast przygotowanych przez zmieszanie specyficznych mąk dla chleba zapakowanego. Nie używajcie więcej niż 500g mieszaniny mąk i nie wkładajcie ciasta do urządzenia zanim to ostatnie nie zostanie przygotowane do pieczenia. Sprawdzajcie ciasto, ponieważ niektóre składniki nie wymagają pełnej godziny pieczenia – będziecie musieli przerwać pieczenie i wyjąć zawartość wcześniej. Większa część produktów zwiększa objętość podczas pieczenia – bierzcie ten aspekt pod uwagę pozostawiając wystarczającą ilość wolnego miejsca podczas napełniania pojemnika..

Dodać składniki

- Muszą one być dodawane w odpowiedniej kolejności.
- Ułożyć z jednej strony składniki dodatkowe (owoce, orzechy, zmielone winogrona, itp.) i dodać je w momencie, kiedy urządzenie wyda przez 12 razy odgłos „bip” podczas drugiego zarabiania.
- Wrzucić w pierwszej kolejności składniki płynne. Normalnie dotyczy to wody, ale mogą to również być mleko i/lub mus z winogron. Woda musi być ciepła (37 stopni), ale nie gotująca. Woda zbyt

- gorąca lub zbyt zimna uniemożliwia wyrastanie.
- Nie stosujcie mleka przy pomocy timera, mógłby dokonać wiania zanim rozpocznie się proces przygotowania chleba.
 - Dodać cukru i soli w ilościach przewidzianych w przepisie.
 - Dodać ewentualne składniki „płynne” (miód, syrop, melasa itp.)
 - Dodać ewentualne składniki „suche” (mąkę, mleko w proszku, trawy i przyprawy).
 - Jeżeli używa się timera, nie będzie można dodać owoców lub orzechów podczas drugiego zarábiania, w związku z tym należy je dołączyć teraz.
 - Na końcu dodać suche drożdże (lub drożdże w proszku/dwutlenek sodu). Rozsypać je nad innymi składnikami – nie wrzucać ich do wody, gdyż zaczęłyby działać zbyt prędko.
 - Jeżeli stosuje się timer, drożdże należy trzymać daleko (drożdże w proszku/dwutlenek węgla) od wody/płynu, gdyż w innym przypadku drożdże rozpoczną działanie, urosną i opadną zanim rozpocznie się proces przygotowania chleba. Uzyskamy wtedy produkt trwały, zbity, szorstki i mający wygląd cegły używanej przy budowie domu. Radzimy wykonać zagłębienie w centrum kopca mąki i wsypać tam drożdże.

SKŁADNIKI

MAKA

Rodzaj mąki, której używamy jest bardzo ważny. Najważniejszym elementem występującym w mące jest proteina nazywana glutenem, która jest czynnikiem naturalnym dającym ciastu możliwości modelowania i utrzymywania dwutlenku węgla produkowanego przez drożdże. Kupujcie mąkę, na której opakowaniu będzie napis „TYP 0” lub „DO CHLEBA” (typ manitoba), ta ostatnia ma wysoką zawartość glutenu.

INNE RODZAJE MAKI DO CHLEBA

Zawierają one mąkę integralną i mąki z innych zbóż.

Dostarczają one zdecydowaną ilość włókien dietetycznych, ale zawierają mniejsze zawartości glutenu w stosunku do tych z mąki pszennej białej 0. Oznacza to, że chleby integralne dążą do tego, aby być mniejsze i bardziej gęste od tych z pieczywa białego. W terminach ogólnych, jeżeli w recepturze zastąpicie mąkę białą „0” w połowie mąką pełnoziarnistą, możecie przygotować produkt z zapachem chleba razowego i konsystencją chleba białego.

DROŻDŻE

Drożdże są żywymi organizmami, które rozmnażają się w cieście. W obecności wilgoci, pożywienia i ciepła, drożdże powiększają się i wydzielają dwutlenek węgla w formie gazu. Ten ostatni produkuje bańki gazowe, które pozostają zatrzymane w cieście i powodują powiększanie jego objętości. Pomiędzy różnymi rodzajami drożdży będącymi do dyspozycji, zalecamy drożdże do piwa w proszku. Te drożdże są normalnie sprzedawane w paczuszkach i nie powinny być wcześniej rozpuszczane w wodzie. Możecie również znaleźć drożdże „szybko działające” lub „drożdże dla maszyn do chleba”. Są to drożdże należące do najmocniejszych, które mają zdolność wywoływania wyrastania ciasta z prędkością większą o 50% od innych. Używajcie je tylko przy zaprogramowaniu „OPCJA SZYBKĄ”. Drożdże w paczkach są bardzo czułe na wilgoć, stąd nie przechowujcie drożdży częściowo użytych dłużej niż jeden dzień. Dla odmiany możecie używać świeżych drożdży piwnych do bułek: 1 g drożdży piwnych w proszku odpowiada 3,5 g świeżych drożdży piwnych.

TABELA RÓWNOWAŻNOŚCI SUCHYCH I ŚWIEŻYCH DROŻDZY PIWNYCH

	Suche		Świeże
1/4 paczki	2 g	1 łyżeczka	7 g
1/2 paczki	4 g	2 łyżeczki	13 g
3/4 paczki	6 g	3 łyżeczki	21 g
1 paczka	7 g	3,5 łyżeczki	25 g
1,5 paczki	10 g	5 łyżeczek	37 g
2 paczki	14 g	7 łyżeczek	50 g

SKŁADNIK PŁYNNY

Składnik płynny normalnie stanowi woda lub mleko albo mieszanina tych dwóch płynów. Woda powoduje że skórka chleba jest bardziej chrupiąca. Mleko powoduje, że jest ona bardziej miękka i ma bardziej elastyczną konsystencję. Są sprzeczne opinie, co do temperatury, jaką powinna mieć woda. Wy sami, po lepszym poznaniu działania urządzenia, możecie podejmować inną decyzję za każdym razem. Woda jest innym fundamentalnym składnikiem chleba. Mówiąc ogólnie, temperatura wody zawarta pomiędzy 20°C i 25°C jest najodpowiedniejsza. Natomiast w przypadku super szybkiego wypieku chleba, jeżeli chce się przyspieszyć proces produkcji, temperatura musi być zawarta pomiędzy 45°C i 50°C. Jest rzeczą fundamentalną, aby woda była dobrej jakości i o ile to możliwe butelkowana, gdyż wapień występujący w wodzie może być przeszkodą w dobrym wypieku chleba. W miejsce wody można wlać także świeże mleko lub wodę z zawartością 2% mleka w proszku, co faworyzuje zapach i ładniejszy kolor skórki. Niektóre receptury mówią także o soku owocowym z: pomarańczy, jabłek, cytryn i tak dalej.

NISKA ZAWARTOŚĆ TŁUSZCZU

Nie używajcie olejów, margaryny itp. produktów o niskiej zawartości tłuszczu. Takie produkty zawierają małe ilości tłuszczu, natomiast receptura przewiduje ich większe zawartości i w związku z tym można nie osiągnąć wymaganych rezultatów.

CUKIER

Cukier uaktywnia i żywi drożdże umożliwiając im pęcznienie.

Dodaje aromatu i konsystencji oraz ułatwia zarumienienie skórki.

Wiele drożdży paczkowanych nie wymagają cukru, aby się uaktywniać. Miód, syrop i melasa mogą być użyte zamiast cukru, pod warunkiem, że dodacie składnika płynnego w ramach kompensacji. Nie mogą być używane środki słodzące, ponieważ nie żywią drożdży, a nawet przeciwnie niektóre z tych środków drożdże zabijają.

SÓL

Sól ułatwia kontrolowanie rośnięcia drożdży. Bez soli chleb mógłby zbyt szybko wyrosnąć i później opaść. Ponadto dodaje więcej zapachu.

JAJKA

Jajka uczynią Wasz chleb bogatszy w składniki i bardziej odżywczy, dodają barwy i pomagają w uformowaniu i uzyskaniu odpowiedniej konsystencji. Jajka zaliczane są do płynnych składników chleba, tak więc podczas dodawania jajek kontrolujcie dozowanie innych składników płynnych. W przeciwnym przypadku ciasto mogłoby okazać się zbyt luźne, aby mogło wyrosnąć w prawidłowy sposób.

ZIOŁA I PRZYPRAWY

Mogą być dodane razem z głównymi składnikami.

Zioła i przyprawy, takie jak cynamon, imbir, lebiodka, pietruszka i bazylia, dodają smaku i wpływają głównie efekt wizualny. Używajcie ich w małych ilościach (1-2 łyżeczki) dla uniknięcia przytłumienia aromatu chleba. Świeże zioła, takie jak czosnek i szczypiorek, zawierają wystarczająco dużo wilgoci, aby zaburzyć dozowanie podane w recepturze, a więc bilansujcie zawarte płyny.

SKŁADNIKI DODATKOWE

Ułożyć z jednej strony składniki dodatkowe (owoce, orzechy, zmielone winogrona, itp.) i dodać je w momencie, kiedy urządzenie wyda przez 12 razy odgłos „bip” podczas drugiego zarabiania (Progr. 1, 3, 4, 8, 10).

Suszone owoce i orzechy powinny być rozdrobnione na małe części, ser tarty, czekolada rozdrobniona na małe części, a nie na koagulanty. Nie dodawajcie ich więcej niż zostało to założone w recepturze, w innym przypadku chleb mógłby rosnąć nieprawidłowo. Zwracajcie uwagę na świeże owoce i na orzechy, ponieważ zawierają płyny (sok i olej), w związku z tym dozujcie dodatkowe podstawowe płyny biorąc ten fakt pod uwagę.

WPROWADZIĆ POLECENIA

Włączyć wtyczkę przewodu elektrycznego do gniazdka prądu i uruchomić za pomocą przycisku (P). Wyświetlacz (E) pokaże „TIMER” i „MENU”. Po naciśnięciu na przycisk „menu” (D), godzina pod timerem będzie się zmieniała. Nie zwracajcie na to uwagi zanim nie osiągniecie wymaganých parametrów.

Przycisk zaprogramowania menu (D)

Naciśnijcie i zwolnijcie przycisk Menu do momentu, w którym numer wymaganego programu pokaże się poniżej „MENU” pod wyświetlaczem (E). Za każdym naciśnięciem numer zwiększa się o 1, aż do uzyskania wartości 12, po czym znów rozpoczyna od 1.

Przycisk zaprogramowania ciężaru (C)

W programach 1,2 i 4 należy nacisnąć i zwolnić przycisk dla ustawienia na wymaganej wielkości wskaźnika wymiarów u góry wyświetlacza (E). Po każdym naciśnięciu wskaźnik wymiarów przesuwają się na prawo o jedną wartość, aż do osiągnięcia wartości 900 g., by później rozpoczynać od 450 g.

Przycisk zaprogramowania koloru zabarwienia (Q)

W programach 1,2 i 3 należy nacisnąć i zwolnić przycisk dla ustawienia na wymaganym rodzaju zarumienienia wskaźnika zarumienienia na dole wyświetlacza (E)(lub nad SZYBK! jeżeli chce się

używać „PIECZENIA SZYBKIEGO”). Po każdym naciśnięciu wskaźnik zarumienienia przesuwają się na prawo o jedną wartość, aż do osiągnięcia wartości SZYBKIE, by później rozpocząć od LEKKIE.

KONSYSTENCJA CIASTA

Należy poprzez odpowiedni wizjer (H) kontrolować produkt podczas pierwszych 5 minut zarabiania. Powinien utworzyć się gładki bochenek. W przeciwnym wypadku, jest prawdopodobne, że trzeba sprawdzić składniki. Jeżeli jest konieczne otworzenie pokrywy (G), należy to zrobić podczas zarabiania lub podczas przerwy. We wszystkich innych momentach możecie zaszkodzić dobremu wypiekowi chleba. Jeżeli ciasto sprawia wrażenia kleistego lub przyczepia się do boków pojemnika należy posypać je dodając każdorazowo łyżeczkę mąki. Jeżeli ciasto jest zbyt suche należy dolać każdorazowo ciepłej wody. Można delikatnie usunąć pozostałe składniki przyczepione do boków urządzenia za pomocą drewnianej lub plastikowej łopaty.

UWAGA: Nie pozostawiać otwartej pokrywy przez okres dłuższy niż jest to konieczne. Odczekać do momentu, w którym mąka/woda zostanie całkowicie wchłonięta przez ciasto przed dodaniem kolejnej porcji. Zamknąć pokrywę (G) przed zakończeniem ostatniego zarabiania gdyż w przeciwnym wypadku chleb nie wyrośnie prawidłowo.

UŻYTKOWANIE CIĄGŁE

Jeżeli chcemy przygotować kolejny chleb, najpierw należy ochłodzić urządzenie. Jeżeli próbujemy je użyć, gdy jest jeszcze gorące, pokaże się na wyświetlaczu zawiadomienie o błędzie (EO1), zostanie wydanych odgłos bip i maszyna do chleba nie zostanie włączona. Jeżeli taki fakt będzie miał miejsce, należy nacisnąć przycisk włączenie/wyłączenie (P), następnie wyjąć pojemnik (M) i pozostawić urządzenie do całkowitego ochłodzenia.

WYŁĄCZNIK CZASOWY (TIMER)

Najczęstszym zastosowaniem timera jest przygotowanie chleba w nocy w taki sposób, aby był gotowy następnego dnia rano. Przy pomocy timera można zaprogramować przygotowanie trwające do 13 godzin. Można to zrobić przy pomocy programów PODSTAWOWY, CIASTO FRANCUSKIE, RAZOWE, CHLEB SŁODKI, ZARABIANIE i ZARABIANIE CIASTA DLA SŁODYCZY. Nie stosować do chleba lub ciasta świeżego mleko, jogurtu, twarogu, winogron, owoców, cebuli lub jakiegokolwiek innego składnika, który mógłby ulec zepsuciu przy pozostawieniu na kilka godzin w otoczeniu gorącym i wilgotnym. Zdecydujcie o której godzinie chcecie, aby chleb był upieczony, na przykład na godzinę 6 rano. Sprawdźcie godzinę w momencie uruchamiania programu na przykład o godzinie 9. Obliczcie okres czasu pomiędzy tymi dwoma godzinami, w tym przypadku 9 godzin. Manipulując przyciskami zwiększanie/zmniejszanie (B), spowodujemy, że timer przesunie się do przodu lub cofnie się o 10 minut za każdym przyciśnięciem. W programach od 1 do 8 i na 12 macie jedną godzinę przechowywania w cieple w czasie podanym u góry wyświetlacza (E).

Nie można zmniejszyć okresu czasu przewidzianego przez program. Czas maksymalny, jaki wyświetli się na wyświetlaczu wynosi 13 godzin.

Po zaprogramowaniu timera należy włączyć urządzenie. Jeżeli stosuje się timer do programów zarabiania (9 lub 10), jest konieczne wyjęcie gotowego produktu zaraz po zakończeniu programu, w przeciwnym wypadku wypiek straci na wartości. Podczas godzin przetrzymywania w cieple wskaźnik

programu znajduje się w pozycji W CIEPLE i urządzenie wydaje odgłos dźwiękowy bip co każde 5 minut, który przypomina o wyjęciu jego do zawartości. Starajcie się wyjąć chleb jak tylko będzie to możliwe.

OPCJA SZYBKA

Można używać tej opcji jednocześnie z programami 1, 2, i 3. Pozwala to na zyskaniu jednej godziny w stosunku do czasu przewidzianego w programie, zmniejszając okres czasu, w którym ciasto jest pozostawione do wyrastania podczas procesów.

Uwaga: przy takim postępowaniu chleb może okazać się bardziej zbity i chropowaty niż normalnie i dodatki mogą być rozmieszczone w sposób niejednorodny.

Jak postępować: podczas fazy programowania koloru zabarwienia należy użyć przycisk (Q) dla przesunięcia wskaźnika koloru zabarwienia na dole wyświetlacza (E) w ustawienie SZYBKIE.

PRZECHOWYWANIE CHLEBA

Chleb, który występuje w handlu zawiera zwykle dodatki (chlor, wapień, mineralny barwnik smołowy, sorbitol, soja, itp.). Wasz chleb nie będzie zawierał żadnego z nich, a więc nie będzie taki trwały jak ten sprzedawany w handlu, i będzie miał inny wygląd. Ponadto nie będzie miał zapachu chleba kupowanego w handlu, będzie miał smak taki, jaki chleb powinien mieć zawsze. Zaleca się jedzenie go, gdy jest świeży, ale możecie go przechowywać przez dwa dni w temperaturze otoczenia, w foliowej torbie, z której wnętrza usuniecie powietrze. Aby zamrozić chleb upieczony w domu, pozostawcie go do ochłodzenia, włóżcie do torebki foliowej i usuńcie z niej całe powietrze, następnie szczelnie zamknijcie i zamroźcie.

PRZERWY W DOPŁYWIE PRĄDU

Jeżeli przerwa w dopływie prądu trwa mniej od 7 minut, program będzie działał dalej jak tylko dopływ prądu zostanie przywrócony. Czas trwania programu zostanie przedłużony o okres równy długości przerwy w dostawie prądu. Jeżeli ta ostatnia trwa dłużej niż 7 minut, program ulegnie zatrzymaniu. W przypadku, gdy to się wydarzy, należy odłączyć urządzenie od sieci, pozostawić je do ochłodzenia, opróżnić pojemnik (M), wyjąć składniki, wyczyścić i uruchomić ponownie.

Zwraca uwagę, aby nie porysować powierzchni anty przyczepnej pojemnika i łopatkı zarabiającej.

KODY BŁĘDÓW

Jeżeli temperatura przestrzeni pieczenia jest zbyt gorąca (+50°C), na wyświetlaczu (E) pokaże się kod EO1; jeżeli jest zbyt zimna (-10°C), wyświetli się błąd E00. Jeżeli taki przypadek miałby nastąpić, urządzenie przestanie pracować i zostanie wydany odgłos bip. Przed ponownym użyciem należy wyjąć pojemnik (M) i pozostawić, aby urządzenie powróciło do temperatura otoczenia. W wypadku, gdy ukażą się inne sygnalizację o błędzie, takie jak „EEE” lub „HHH”, zaleca się zwrócić niezwłocznie do Autoryzowanego Ośrodka Obsługi.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

UWAGA: NIE ZANURZAĆ NIGDY KORPUSU URZĄDZENIA, WTYCZKI LUB PRZEWODU ELEKTRYCZNEGO W WODZIE LUB INNYCH PŁYNACH, UŻYWAJCIE WILGOTNEJ SZMATKI DLA ICH CZYSZCZENIA.

UWAGA: ODŁĄCZYĆ WTYCZKĘ OD GNIAZDKA PRĄDU, TAKŻE WTEDY, GDY URZĄDZENIE NIE JEST UŻYTKOWANE, PRZED ROZPOCZĘCIEM JEGO CZYSZCZENIA I PRZED WŁOŻENIEM LUB WYJĘCIEM POJEDYNCZYCH CZĘŚCI.

UWAGA: Pozostawić zawsze urządzenie do ochłodzenia przed przystąpieniem do czyszczenia.

UWAGA: Nie stosować nigdy metalowych narzędzi do wyjmowania jakiegokolwiek rzeczy ze zbiornika, aby nie zniszczyć powłoki anty przylegającej.

- Oczyszczyć zbiornik (M) przecierając wnętrze i ściany zbiornika za pomocą nawilżonej szmatki.
- Jeżeli łopatką zarabiająca (L) nie daje się oddzielić od wałka silnika należy wyjątkowo napełnić zbiornik gorącą wodą i pozostawić go na około 30 minut, następnie łopatką zostanie delikatnie oczyszczona za pomocą wilgotnej szmatki.
- Umyć miarkę (N), łyżkę dozującą (O) w gorącej wodzie z mydłem.
- Oczyszczyć wszystkie inne powierzchnie, wewnętrzne i zewnętrzne, za pomocą wilgotnej szmatki. Użyć trochę środka piorącego, jeżeli to konieczne, ale upewnić się, czy został dokładnie splukany, w przeciwnym przypadku ewentualne resztki detergentów mogłyby zaszkodzić dobremu wypiekowi Waszego następnego chleba.

PRZEPISY

Występuje wiele czynników zewnętrznych, które mogą mieć wpływ na aromat i konsystencję waszego chleba (na przykład rodzaj drożdży, rodzaj mąki, rodzaj cukru, temperatura kuchni i nawet ciśnienie powietrza i położenie nad poziomem morza). Przepisy w tej instrukcji zostały stworzone dla uzyskania smakowitych rezultatów, bez zwracania uwagi na czynniki zewnętrzne. Należy stosować je, aby zapoznać się z urządzeniem. Następnie będziecie mogli naprawdę mieć przyjemność podczas wykorzystywania tego urządzenia. Używajcie tych przepisów jako zarys linii postępowania, ale zmieniajcie składniki i oceniacie rezultaty.

UWAGA: Podczas wykorzystywania innych przepisów należy zwracać uwagę na ilości. Nie wypełniać pojemnika (M) w większym stopniu aniżeli czwarta część pojemności i absolutnie nie osiągnąć trzeciej części jego pojemności.

Jeżeli pojemnik zostanie przepełniony, wówczas chleb w najlepszym wypadku, wyrastając mógłby cisnąć na pokrywkę (G) i doprowadzić do jej otwarcia. Natomiast w najgorszym wypadku ciasto wydobędzie się na boki, przepali opornik i zapcha uchwyt układu napędowego.

1. PODSTAWOWY - (3h 18)

CHLEB Z OLIWKAMI, POMIDORAMI I KAPARAMI.

Woda 240 ml.

Sól 1 płaska łyżeczka

Cukier 1 łyżeczka

Olej z oliwek 3 łyżeczki

Biała mąka „0” 440 g

Mleko w proszku 1 łyżeczka
 Drożdże do piwa 1 paczka
 Cukier 1 łyżeczka
 Dodatek składników na sygnał:
 zielone oliwki bez pestek 50 g
 Kapery 25 g
 Suszone pomidory 100 g
 PROGRAM 1
 ZARUMIENIENIE 3
 CIĘŻAR: 700 g

1. PODSTAWOWY - (3h 18)

CHLEB BEZ GLUTENU

Letnia woda 430 ml.	Mleko pełnotłuste 430 ml.
Cukier 1,5 łyżeczki	Cukier 1,5 łyżeczki
Sucho drożdże piwne (*) 1 paczka lub świeże drożdże piwne 25 g.	Sucho drożdże piwne (*) 1 paczka lub świeże drożdże piwne 25 g.
Olej extravergine z oliwek 2 łyżeczki	Margaryna lub masło 40 g
Mieszanka mąki bezglutenowej 500 g	Mieszanka mąki bezglutenowej 500 g
Sól 1 łyżeczka	Sól 1 łyżeczka

Możecie stosować tę podstawową recepturę dla chleba białego i bezglutenowego także dla innych zastosowań (słodkich lub słonych) z tego zestawienia receptur, zastępując mąki i zwiększając ilość wlanego płynu. W sposób przybliżony proporcje są równe ciężarowi mieszanki mąki bezglutenowej i płynów. W niektórych przypadkach będzie niezbędna prawdopodobnie większa ilość prób.

Inne użyteczne spostrzeżenia to:

- Wstępne podgrzewanie składników (płyny podgrzejcie do stanu letniego, jeżeli mają być zastosowane jajka do ciasta wrzućcie je przed użyciem na 15 minut do ciepłej wody, wyjmijcie z lodówki masło lub margarynę na 15 minut przed użyciem, itp.).
- Wykonać fazę początkową zarabiania ciasta. Skontrolujcie konsystencję ciasta. Ciasto będzie miało odpowiednią konsystencję, gdy nie będzie już pozostałości mąki na bokach koszyka i będą tworzyły się na powierzchni podczas funkcjonowania łopatki niektóre głębokie bruzdy, która będzie musiała obracać się luźno i bez wysiłku. Ciasto będzie zawsze bardzo wilgotne i miękkie oraz będzie musiało być o wiele bardziej delikatne w porównaniu do ciasta z mąki tradycyjnej.
- Poprawić konsystencję ciasta podczas pierwszych 5 – 10 minut pracy. Dodawajcie jednorazowo jedną łyżeczkę – mąki, kiedy mieszanka jest zbyt miękka – płynu, gdy mieszanka jest zbyt sucha, aż do momentu uzyskania prawidłowej konsystencji.
- Zakupić nowy zbiornik i nową łopatkę do użytkowania wyłącznie przy wypieku chleba z glutenem, jeżeli urządzenie będzie służyło także do tego celu. W każdym razie, myćcie zawsze bardzo dobrze i starannie to wszystko, co wejdzie w kontakt z tradycyjną mąką (noże do cięcia, łopatki, pokrywka i ścianki urządzenia, itp.) dla uniknięcia skażenia.

(*) Zobacz tabelę porównawczą dozowania drożdży (suchych i świeżych) w g/paczkach/łyżeczkach na hasło Drożdże w paragrafie SKŁADNIKI.

CHLEB Z MLEKIEM I Z PESTO


Mleko 460 ml.
 Masło rozmiękczone 100 g
 Biała mąka „0” 600 g
 Sól 2 łyżeczki
 Suche drożdże piwne (*) 1 paczka lub świeże drożdże piwne 25 g.
 Dodatek składników na sygnał:
 Pesto alla genovese 2 łyżeczki
 Bazylia 1 pęczek
 Majeranek 1 pęczek
 Czosnek 2 ząbki
 Ser parmeżano w kostkach 50 g
 PROGRAM 1
 ZARUMIENIENIE 3
 CIĘŻAR: 900 g

CHLEB BRIOSZ

Mleko 1,5 łyżeczki
 Jajka 4
 Masło 160 g.
 Biała mąka „0” 325 g
 Cukier 5 łyżeczek
 Sól 1 łyżeczka
 Suche drożdże piwne (*) 1 paczka lub świeże drożdże piwne 25 g.
 PROGRAM 1
 ZARUMIENIENIE 1
 CIĘŻAR: 900 g

2. FRANCUSKIE - (3h 32) 

CHLEB BIAŁY
 Woda 300 ml.
 Sól 1 łyżeczka
 Olej 2 łyżeczki
 Cukier 1 łyżeczka
 Biała mąka „0” 535 g
 Suche drożdże piwne (*) 1 paczka lub świeże drożdże piwne 25 g.
 PROGRAM 2
 ZARUMIENIENIE 2
 CIĘŻAR: 700 g

3. RAZOWY - (3h 46) 

CHLEB RAZOWY
 Woda 280 ml.
 Sól 1 łyżeczka
 Masło 25 g
 Biała mąka „0” 220 g
 Mąka żytnia 220 g
 Cukier trzcinowy 3 łyżeczki
 Mleko w proszku 1 łyżeczka
 Suche drożdże piwne (*) 3/4 paczki lub świeże drożdże piwne 21 g.
 PROGRAM 3
 ZARUMIENIENIE 2
 CIĘŻAR: 700 g

(*) Zobacz tabelę porównawczą dozowania drożdży (suchych i świeżych) w g/paczkach/łyżeczkach na hasło Drożdże w paragrafie SKŁADNIKI.

4. CHLEB SŁODKI - (3h 22) **BRIOSZ Z RODZYNKAMI**

Mleko 1 łyżeczka

Jajka 3

Sól 1 szczyptę

Masło 125 g

Biała mąka „0” 250 g

Cukier 3 łyżeczki

Suche drożdże piwne (*) 1 paczka lub świeże drożdże piwne 25 g.

Rodzynki 5 łyżeczek (nie rozmiękczać)

PROGRAM 4

ZARUMIENIENIE 3

CIĘŻAR: 700 g

5. ULTRA SZYBKI ^{700 g} 
(58 min.)**CHLEB BIAŁY (700 g)**

Letnia woda 240 ml.

Cukier 2 łyżeczki

Suche drożdże piwne (*) 3/4 paczki lub świeże drożdże piwne 21 g.

Olej extrawergine z oliwek 2 łyżeczki

Biała mąka „0” 435 g

Sól 1 łyżeczka

Wrzucić składniki i odczekać 10 minut przed uruchomieniem maszyny.

Drożdże będą miały tym sposobem czas do wstępnego zaktywizowania się.

PROGRAM 5

CIĘŻAR: 700 g

5. ULTRA SZYBKI ^{700 g} 
(58 min.)**CHLEB Z SEREM I PISTACJAMI**

Woda 160 ml.

Olej z nasion roślinnych 2 łyżeczki

Miód 1 łyżeczka

Biała mąka „0” 340 g

Mąka żytnia 85 g

Ser parmigiano tarty 75 g

Ser owczy tarty 75 g

Mleko w proszku 20 g

Pistacje smażone 2 łyżki

Papryka 1 łyżeczka

Sól 1,5 łyżeczki

Suche drożdże piwne (*) 1 paczka lub świeże drożdże piwne 25 g.

PROGRAM 5

CIĘŻAR: 700 g

6. ULTRA SZYBKI ^{900 g} 
(58 min.)**CHLEB BIAŁY (900 g)**

Letnia woda 320 ml.

Cukier 2 łyżeczki

Suche drożdże piwne (*) 1 paczka lub świeże drożdże piwne 25 g.

Olej extrawergine z oliwek 3 łyżeczki

Biała mąka „0” 580 g

Sól 1,5 łyżeczki

Wrzucić składniki i odczekać 10 minut przed uruchomieniem maszyny.

Drożdże będą miały tym sposobem czas do wstępnego zaktywizowania się.

PROGRAM 6

CIĘŻAR: 900 g

(*) Zobacz tabelę porównawczą dozowania drożdży (suchych i świeżych) w g/paczkach/łyżeczkach na hasło Drożdże w paragrafie SKŁADNIKI.

7. SŁODKIE - (1h 43) **TORT CZEKOLADOWY Z POMARAŃCZAMI**

Mleko 200 ml.

Jajka 2

Masło 150 g

Cukier trzcinowy 200 g

Biała mąka „0” 200 g

Drożdże piwne w proszku do ciastek 1 paczka

Sól 1 szczyptę

czekolada w płynie 100 g

pestki migdałów

pomarańcza kandyzowana 75 g

PROGRAM 7

CIĘŻAR: 700 g

7. SŁODKIE - (1h 43) **CHLEB Z ORZECHAMI**

Mleko 450 ml.

1 jajko

Cukier 100 g

Sól 1 szczyptę

Biała mąka „0” 500 g

Orzechy mielone 150 g

Drożdże piwne w proszku do ciastek 1 paczka

PROGRAM 7

CIĘŻAR: 700 g

8. CIEMNY EUROPEJSKI **(3h 55)****CHLEB ŻYTNIA JOGURTOWY**

Mleko 150 ml.

Jogurt naturalny 175 g

Miód 2 łyżeczki

Sól 2 łyżeczki

Mąka żytnia 250 g

Biała mąka „00” 150 g

Mąka żytnia 100 g

Suche drożdże piwne (*) 2 paczki lub świeże

drożdże 50 g.

PROGRAM 8

CIĘŻAR: 700 g

8. CIEMNY EUROPEJSKI **(3h 55)****CHLEB ŻYTNIA Z OWOCAMI**

Sok z jabłek 150 ml.

Jogurt do mąki 175 g

Syrop klonowy 2 łyżeczki

Masło 3 łyżeczki

Cynamon 2 łyżeczki

Cukier waniliowy 1 paczuszka

Sól 2 łyżeczki

Mąka żytnia 250 g

Biała mąka „00” 150 g

Mąka żytnia 100 g

Nasiona zbożowe 2 łyżeczki

Suche drożdże piwne (*) 2 paczki lub świeże

drożdże 50 g.

Dodatek składników na sygnał:

Suszone jabłka w kawałkach 50 g.


Rodzynki sułtańskie 50 g

Orzechy 50 g

PROGRAM 8

CIĘŻAR: 700 g

(*) Zobacz tabelę porównawczą dozowania drożdży (suchych i świeżych) w g/paczka/łyżeczkach na hasło Drożdże w paragrafie SKŁADNIKI.

9. CIASTO - (1h 30) **CIASTO DO PIZZY**

Woda 200 ml.

Olej z oliwek 3 łyżeczki

Biała mąka „0” 350 g

Sól 1 łyżeczka

Suche drożdże piwne (*) 1 paczka lub świeże drożdże piwne 25 g.

PROGRAM 9

Wyjąć z urządzenia i zarabiać. Rozprowadzić i wymodelować w żądanym kształcie i pozostawić przez okres 20 minut. Włożyć do pieca na 25 minut przy temperaturze 220°

10. CIASTO DO SŁODYCZY 
(2 h)**CIASTO DO MUFFINS**

Mleko 125 ml.

Śmietana 125 ml.

Masło 60 g

Sól 1 szczyptę

Cukier 175 g

Tarta skórka pomarańczy

Biała mąka „00” 300 g

Suche drożdże piwne (*) 1 paczka lub świeże drożdże piwne 25 g.

Po zakończeniu dodać mieszając ręcznie zgodnie z własnymi gustami:

125 g czarnych borówek;

100 g rodzyneków sułańskich rozmoczonych i lekko oproszonych mąką;

100 g kawałków czekolady;

75 g skórek kandyzowanych do wyboru.

Rozmieścić w 12 wzornikach do muffin i piec w temperaturze 200° C przez 25 minut.

11. MARMOLADA - (1h 05) 

Owoce pocięte na małe kawałki lub przetarte 500 g






Cukier 500 g






Sok z 1 cytryny






Pektyna w proszku 40 g










Zmieszać owoce, pektynę, i sok z cytryny w pojemniku i uruchomić program 11. Kiedy zostanie wchłonięta pektyna dodajcie cukier dosypując go stopniowo. Zamknąć pokrywkę i doprowadzić do zakończenia cyklu. Zapakujcie natychmiast w pojemniki sterylizowane z hermetycznym zamknięciem. Zakręćcie pokrywki, odwróćcie pojemniki i pozostawcie je w tej pozycji przez 10 minut. Obróćcie je ponownie i po ochłodzeniu przylepcie etykiety.

(*) Zobacz tabelę porównawczą dozowania drożdży (suchych i świeżych) w g/paczkach/łyżeczkach na hasło Drożdże w paragrafie SKŁADNIKI.

Pro-gram	1											
	PODSTAWOWY 											
Kolor wypie-czenia	Lekki 			Średni 			Intensywny 			Szybki 		
Ciężar	450 g	700 g	900 g	450 g	700 g	900 g	450 g	700 g	900 g	450 g	700 g	900 g
Czas trwa-nia	3:13	3:18	3:25	3:13	3:18	3:25	3:13	3:18	3:25	2:12	2:17	2:24
Wstęp-ne pod-grze-wanie	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/
Zara-bianie 1	5 min.	5 min.	5 min.	5 min.	5 min.	5 min.	5 min.	5 min.	5 min.	5 min.	5 min.	5 min.
Odpoczynek	5 min.	5 min.	5 min.	5 min.	5 min.	5 min.	5 min.	5 min.	5 min.	5 min.	5 min.	5 min.
Zara-bianie 2	20 min.	20 min.	20 min.	20 min.	20 min.	20 min.	20 min.	20 min.	20 min.	20 min.	20 min.	20 min.
Wyra-stanie 1	39 min.	39 min.	39 min.	39 min.	39 min.	39 min.	39 min.	39 min.	39 min.	15 min.	15 min.	15 min.
Zara-bianie 3	10 sek.	10 sek.	10 sek.	10 sek.	10 sek.	10 sek.	10 sek.	10 sek.	10 sek.	10 sek.	10 sek.	10 sek.
Wyra-stanie 2	25 min. 50 sek.	25 min. 50 sek.	25 min. 50 sek.	25 min. 50 sek.	25 min. 50 sek.	25 min. 50 sek.	25 min. 50 sek.	25 min. 50 sek.	25 min. 50 sek.	8 min. 50 sek.	8 min. 50 sek.	8 min. 50 sek.
Ufor-mowa-nie	15 sek.	15 sek.	15 sek.	15 sek.	15 sek.	15 sek.	15 sek.	15 sek.	15 sek.	10 sek.	10 sek.	10 sek.
Wyra-stanie 3	49 min. 45 sek.	49 min. 45 sek.	49 min. 45 sek.	49 min. 45 sek.	49 min. 45 sek.	49 min. 45 sek.	49 min. 45 sek.	49 min. 45 sek.	49 min. 45 sek.	29 min. 50 sek.	29 min. 50 sek.	29 min. 50 sek.
Pie-czenie	48 min.	53 min.	60 min.	48 min.	53 min.	60 min.	48 min.	53 min.	60 min.	48 min.	53 min.	60 min.
Odpoczynek	1 go-dzina	1 go-dzina	1 go-dzina	1 go-dzina	1 go-dzina	1 go-dzina	1 go-dzina	1 go-dzina	1 go-dzina	1 go-dzina	1 go-dzina	1 go-dzina
Ogół-em	3:13	3:18	3:25	3:13	3:18	3:25	3:13	3:18	3:25	2:12	2:17	2:24

Program	2											
	CIASTO FRANCUSKIE 											
Kolor wypieczenia	Lekki 			Średni 			Intensywny 			Szybki 		
Ciężar	450 g	700 g	900 g	450 g	700 g	900 g	450 g	700 g	900 g	450 g	700 g	900 g
Czas trwania	3:30	3:32	3:35	3:30	3:32	3:35	3:30	3:32	3:35	2:30	2:32	2:35
Wstępne podgrzewanie	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/
Zarabianie 1	5 min.	5 min.	5 min.	5 min.	5 min.	5 min.	5 min.	5 min.	5 min.	5 min.	5 min.	5 min.
Odpoczynek	5 min.	5 min.	5 min.	5 min.	5 min.	5 min.	5 min.	5 min.	5 min.	5 min.	5 min.	5 min.
Zarabianie 2	20 min.	20 min.	20 min.	20 min.	20 min.	20 min.	20 min.	20 min.	20 min.	20 min.	20 min.	20 min.
Wyra stanie 1	39 min.	39 min.	39 min.	39 min.	39 min.	39 min.	39 min.	39 min.	39 min.	15 min.	15 min.	15 min.
Zarabianie 3	10 sek.	10 sek.	10 sek.	10 sek.	10 sek.	10 sek.	10 sek.	10 sek.	10 sek.	10 sek.	10 sek.	10 sek.
Wyra stanie 2	30 min. 50 sek.	30 min. 50 sek.	30 min. 50 sek.	30 min. 50 sek.	30 min. 50 sek.	30 min. 50 sek.	30 min. 50 sek.	30 min. 50 sek.	30 min. 50 sek.	15 min. 50 sek.	15 min. 50 sek.	15 min. 50 sek.
Uformowanie	10 sek.	10 sek.	10 sek.	10 sek.	10 sek.	10 sek.	10 sek.	10 sek.	10 sek.	10 sek.	10 sek.	10 sek.
Wyra stanie 3	59 min. 50 sek.	59 min. 50 sek.	59 min. 50 sek.	59 min. 50 sek.	59 min. 50 sek.	59 min. 50 sek.	59 min. 50 sek.	59 min. 50 sek.	59 min. 50 sek.	38 min. 50 sek.	38 min. 50 sek.	38 min. 50 sek.
Pieczenie	50 min.	52 min.	55 min.	50 min.	52 min.	55 min.	50 min.	52 min.	55 min.	50 min.	52 min.	55 min.
Odpoczynek	1 go- dzina	1 go- dzina	1 go- dzina	1 go- dzina	1 go- dzina	1 go- dzina	1 go- dzina	1 go- dzina	1 go- dzina	1 go- dzina	1 go- dzina	1 go- dzina
Ogółem	3:30	3:32	3:35	3:30	3:32	3:35	3:30	3:32	3:35	2:30	2:32	2:35

Program	3											
	ŻYJNI 											
Kolor wypieczenia	Lekki 			Średni 			Intensywny 			Szybki 		
Ciężar	450 g	700 g	900 g	450 g	700 g	900 g	450 g	700 g	900 g	450 g	700 g	900 g
Czas trwania	3:43	3:45	3:48	3:43	3:45	3:48	3:43	3:45	3:48	2:28	2:30	2:33
Wstępne podgrzewanie	30 min.	30 min.	30 min.	30 min.	30 min.	30 min.	30 min.	30 min.	30 min.	5 min.	5 min.	5 min.
Zarabianie 1	5 min.	5 min.	5 min.	5 min.	5 min.	5 min.	5 min.	5 min.	5 min.	5 min.	5 min.	5 min.
Odpoczynek	5 min.	5 min.	5 min.	5 min.	5 min.	5 min.	5 min.	5 min.	5 min.	5 min.	5 min.	5 min.
Zarabianie 2	15 min.	15 min.	15 min.	15 min.	15 min.	15 min.	15 min.	15 min.	15 min.	15 min.	15 min.	15 min.
Wyraśnianie 1	49 min.	49 min.	49 min.	49 min.	49 min.	49 min.	49 min.	49 min.	49 min.	24 min.	24 min.	24 min.
Zarabianie 3	10 sek.	10 sek.	10 sek.	10 sek.	10 sek.	10 sek.	10 sek.	10 sek.	10 sek.	10 sek.	10 sek.	10 sek.
Wyraśnianie 2	25 min. 50 sek.	25 min. 50 sek.	25 min. 50 sek.	25 min. 50 sek.	25 min. 50 sek.	25 min. 50 sek.	25 min. 50 sek.	25 min. 50 sek.	25 min. 50 sek.	10 min. 50 sek.	10 min. 50 sek.	10 min. 50 sek.
Uformowanie	10 sek.	10 sek.	10 sek.	10 sek.	10 sek.	10 sek.	10 sek.	10 sek.	10 sek.	10 sek.	10 sek.	10 sek.
Wyraśnianie 3	44 min. 50 sek.	44 min. 50 sek.	44 min. 50 sek.	44 min. 50 sek.	44 min. 50 sek.	44 min. 50 sek.	44 min. 50 sek.	44 min. 50 sek.	44 min. 50 sek.	34 min. 50 sek.	34 min. 50 sek.	34 min. 50 sek.
Pieczenie	48 min.	50 min.	53 min.	48 min.	50 min.	53 min.	48 min.	50 min.	53 min.	48 min.	50 min.	53 min.
Odpoczynek	1 godzina	1 godzina	1 godzina	1 godzina	1 godzina	1 godzina	1 godzina	1 godzina	1 godzina	1 godzina	1 godzina	1 godzina
Ogółem	3:43	3:45	3:48	3:43	3:45	3:48	3:43	3:45	3:48	2:28	2:30	2:33

Program	4			5	6	7	8	9	10	11	12
	CHLEB SŁODKI 			ULTRA SZYBKI  700 g	ULTRA SZYBKI  900 g	SŁODKIE 	CIEMNY EUROPEJSKI 	CIASTO 	CIASTO DO SŁO- DYCZY 	MARMO- LADA 	PIECZE- NIE 
Kolor wypieczenia	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/
Ciężar	450 g	700 g	900 g	700 g	900 g	/	700 g	/	/	/	/
Czas trwania	3:17	3:22	3:27	/	/	/	3:55	1:30	2:00	/	/
Wstępne podgrzewanie	/	/	/	/	/	/	30 min.	/	/	/	/
Zarabianie 1	5 min.	5 min.	5 min.	15 min.	15 min.	3 min.	5 min.	5 min.	20 min.	15 min.	/
Odpoczynek	5 min.	5 min.	5 min.	/	/	5 min.	10 min.	5 min.	/	/	/
Zarabianie 2	20 min.	20 min.	20 min.	/	/	5 min.	20 min.	20 min.	10 min.	/	/
Wyrastanie 1	39 min.	39 min.	39 min.	/	/	/	39 min.	60 min.	/	/	/
Zarabianie 3	10 sek.	10 sek.	10 sek.	/	/	/	10 sek.	/	/	/	/
Wyrastanie 2	25 min. 50 sek.	25 min. 50 sek.	25 min. 50 sek.	/	/	/	25 min. 50 sek.	/	/	/	/
Uformowanie	5 sek.	5 sek.	5 sek.	/	/	/	10 sek.	/	/	/	/
Wyrastanie 3	51 min. 55 sek.	51 min. 55 sek.	51 min. 55 sek.	8 min.	8 min.	/	44 min. 50 sek.	/	90 min.	/	/
Pieczenie	50 min.	55 min.	60 min.	35 min.	35 min.	90 min.	60 min.	/	/	50 min.	60 min.
Odpoczynek	1 go- dzina	1godzi- nah	1godzi- nah	1 go- dzina	1 go- dzina	1 go- dzina	1 godzina	/	/	/	1godzi- na
Ogółem	3:17	3:22	3:27	0:58	0:58	1:43	3:55	1:30	2:00	1:05	60 min.

ПРАВИЛА ПОЛЬЗОВАНИЯ

ПЕРЕД НАЧАЛОМ РАБОТЫ НЕОБХОДИМО ПРОЧИТАТЬ ИНСТРУКЦИЮ.

Используя электрические приборы необходимо выполнять следующие меры предосторожности:

1. Убедитесь в том, что напряжение прибора совпадает с напряжением Вашей электрической сети.
2. Не оставляйте без присмотра включённый в электрическую сеть прибор; отключайте его после каждого использования.
3. Не ставьте прибор вблизи источников отопления или на их поверхности.
4. При эксплуатации ставить прибор только на горизонтальные и устойчивые поверхности.
5. Не оставляйте прибор под воздействием атмосферных явлений (дождя, солнца и т.д.).
6. Электрический провод не должен касаться горячих поверхностей.
7. Устройство может быть использовано только детьми в возрасте старше 8 лет при условии, что они находятся под контролем или были проинструктированы в отношении использования прибора и осознают риски, связанные с его использованием.
8. Дети не должны играть с прибором.
9. Запрещается выполнять чистку и техническое обслуживание прибора детям в возрасте младше 8 лет без присмотра взрослых.
10. Храните прибор и кабель в недоступном для детей младше 8 лет месте.
11. НИКОГДА НЕ ПОГРУЖАТЬ КОРПУС МОТОРА, ЭЛЕКТРИЧЕСКУЮ ВИЛКУ И ПРОВОД В ВОДУ ИЛИ ДРУГИЕ ЖИДКОСТИ. ДЛЯ ИХ ОЧИСТКИ ИСПОЛЬЗОВАТЬ ТОЛЬКО ВЛАЖНУЮ ТКАНЬ.
12. ДАЖЕ ЕСЛИ ПРИБОР ВЫКЛЮЧЕН, НЕОБХОДИМО ОТСОЕДИНИТЬ ВИЛКУ ПРОВОДА ОТ ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ РОЗЕТКИ, ПРЕЖДЕ ЧЕМ СОБИРАТЬ ИЛИ РАЗБИРАТЬ ЕГО ДЕТАЛИ И ПРИСТУПАТЬ К ЧИСТКЕ.
13. Прибор нельзя подключать через таймер или систему, имеющую дистанционное управление.
14. Необходимо тщательно высушить руки, прежде чем нажимать и регулировать кнопки прибора и дотрагиваться до вилки провода и электрических деталей.
15. Не трогать движущиеся части прибора, если он находится в режиме выпечки.
16. Никогда не включать прибор, если в его ёмкости нет продуктов.
17. Во избежание пожара и короткого замыкания не класть внутрь прибора





фольгу и другие металлические материалы.

18. Во время работы электроприбора его поверхности нагреваются, не прикасайтесь к ним, при работе используйте прихватки или полотенце.
19. Для обеспечения вентиляции со всех сторон хлебопекарной машины должно оставаться 5 см свободного пространства. Ни в коем случае не блокируйте вентиляционные отверстия.
20. Не допускайте попадания рук или пальцев в рабочую емкость машины во время ее работы.
21. Шнур питания необходимо прокладывать так, чтобы он не свешивался с рабочей поверхности, и чтобы за него нельзя было задевать или споткнуться.
22. Не устанавливайте электроприбор под шторами, под полками, а также рядом с легко воспламеняющимися предметами.
23. Не используйте этот электроприбор как место хранения хлеба.
24. Для поддержания емкости, в которой производится выпекание хлеба, в рабочем состоянии, ее необходимо периодически мыть и смазывать маслом.
25. При отсоединении от электрической розетки братья руками непосредственно за штепсель. Никогда не тянуть за провод для того, чтобы вытащить его.
26. Не используйте прибор в случае, если электрический провод или вилка повреждены, или же сам прибор испорчен. В этом случае обратитесь в ближайший Специализированный Сервисный Центр.
27. Если электрический провод повреждён, он должен быть заменён Производителем или его Сервисным Центром, или же другим лицом, имеющим должную квалификацию, во избежание любого типа риска.
28. Прибор предназначен ТОЛЬКО ДЛЯ БЫТОВОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ и не должен использоваться в производственных или коммерческих целях.
29. Этот прибор соответствует директиве 2006/95/CE и EMC2004/108/CEE.
30. Вносимые изменения в прибор, если они чётко не указаны производителем, могут привести к потере безопасности и гарантии его эксплуатации со стороны потребителя.
31. В случае если Вы решили выбросить этот прибор, рекомендуется перерезать электрический провод для невозможности его дальнейшего использования. Рекомендуется также обезвредить те части прибора, которые могут представлять опасность, в случае их использования детьми для своих игр.

32. Составные части упаковки не должны оставляться в местах, доступных для детей, так как они могут представлять источник опасности.

СОХРАНИТЬ ИНСТРУКЦИЮ

ОСНОВНЫЕ УЗЛЫ ПРИБОРА (Рис. 1)

A Корпус прибора	H Окошко
B Кнопки увеличения/уменьшения времени на таймере ⏴	I Список программ
C Кнопка настройки веса 	L Лопасть мешалки
D Кнопка настройки Меню 	M Рабочая емкость
E Дисплей	N Мерная емкость
F Отверстия для пара	O Мерная ложка
G Крышка	P Кнопка включения/выключения 
	Q Кнопка настройки подрумянивания 

ДИСПЛЕЙ (Рис. 2)

A Пауза	F Вес	M Функция ускоренной выпечки
B Замес	G Дрожжевание	N Сильная поджаристость
C Подогревание	H Выпечка	O Средняя поджаристость
D Таймер	I В тепло	P Слабая поджаристость
E Индикатор	L Конец	

КРАТКАЯ ИНФОРМАЦИЯ О ХЛЕБОПЕКАРНОЙ МАШИНЕ

Ваша машина предназначена для облегчения домашнего труда. Ее главным достоинством является то, что все операции (замешивание, дрожжевание и выпекание теста) происходят внутри закрытого пространства. Четко представляя себе весь процесс и следуя инструкциям, с помощью хлебопечарной машины очень легко приготовить превосходный хлеб. Имейте, однако, в виду, что электроприбор не сможет «думать» за вас. Машина не сможет сказать вам о забытом или неправильном ингредиенте, а также о том, какой-то ингредиент вы отвесили неправильно. Тщательный отбор ингредиентов чрезвычайно важен в процессе подготовки хлеба.

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

ВНИМАНИЕ: ДАЖЕ ЕСЛИ ПРИБОР ВЫКЛЮЧЕН, СНАЧАЛА СЛЕДУЕТ ОТСОЕДИНИТЬ ВИЛКУ ОТ ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ РОЗЕТКИ, И ТОЛЬКО ЗАТЕМ МОЖНО УСТАНОВЛИВАТЬ ИЛИ СНИМАТЬ ОТДЕЛЬНЫЕ ДЕТАЛИ ИЛИ ОСУЩЕСТВЛЯТЬ ЧИСТКУ.

ПРИМЕЧАНИЕ: При первом использовании прочистить все компоненты, как описано в разделе «Чистка и обслуживание». Установить прибор в режим «ВЫПЕЧКА» и запустить его на холостом ходу на минут 10. Дать остыть и снова прочистить.

Протрите все насухо, а затем соберите компоненты, теперь машина готова к использованию.

- Монтировать лопасть мешалки (L) на шпиндель, находящийся внутри прибора (M) (Рис. 3).
- Измерить ингредиенты прилакающимся мерным стаканчиком (N) или ложкой (O) или взвесить их и поместить их в емкость (M).
- Установить емкость (M) на соответствующий шпиндель внутри прибора, повернув ее по часовой стрелке до блокировки (Рис. 4).

ВНИМАНИЕ: Очень важно соблюдать последовательность введения ингредиентов по описанию рецепта. Последовательность загрузки следующая: жидкие ингредиенты, вода, мука, яйца и другие компоненты по рецепту. Влить дрожжи в последнюю очередь после других ингредиентов.

- Закрыть крышку (G) и вставить вилку в розетку. На дисплее (E) появится надпись “MENU 1 TIMER 3:25”.
- Ввести параметры в прибор, как указано ниже, проверяя выбранные на дисплее функции (E):
 - выбрать программу выпечки с помощью кнопки (D);
 - выбрать размер батона: 450 гр, 700 гр, 900 гр с помощью кнопки (C);
 - выбрать уровень подрумянивания: легкое, среднее или интенсивное, с помощью кнопки (Q);
 - выбрать таймер (если необходимо), с помощью кнопки увеличения/уменьшения (B).
- Запустить прибор с помощью пусковой кнопки (P). Символ “.” начинает мигать.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: При необходимости, остановить выбранную программу, нажав кнопку включения/выключения (P) в течение 1 секунды, а затем выбрать новую программу; повторить шаги, описанные выше, с другими параметрами. В других случаях, не прикасайтесь к панели управления в процессе обработки.

ПРИМЕЧАНИЕ: При выполнении программы СЛАДКАЯ ВЫПЕЧКА (№ 7) обмазать стенки емкости и лопасть мешалки маслом или жиром.

ВНИМАНИЕ: При приготовлении возможно, что из отверстия на внутренней стороне крышки (G) выходит пар: это совершенно нормально.

- Когда время, отображаемое на дисплее (E), показывает “0:00”, процесс приготовления закончен. Прибор издаст звуковой сигнал 15 раз и автоматически перейдет к функции “В ТЕПЛО” на 1 час. Символ “.” продолжает мигать (за исключением использования программы “ЗАМЕС”).

По прошествии 1 часа в тепле прибор издаст звуковой сигнал, и символ “.” перестанет мигать. Программа вернется в начальное состояние.

Если вы хотите удалить функцию “В ТЕПЛЕ”, в конце процесса выпечки нажмите клавишу включения / выключения (P) на 1 секунду.

- Выньте вилку из розетки, откройте крышку (G), и надев варежки-прихватки, возьмитесь за ручки емкости (M), разблокируйте, повернув ее против часовой стрелки, извлеките емкость, поднимая ее строго вертикально (Рис. 5).
- Прежде чем доставать хлеб, дать емкости остыть, затем с помощью шпателя вынуть хлеб, начиная с боков.

При необходимости переверните емкость на сетку или чистую поверхность и слегка потрясите, пока хлеб не выйдет.

ВНИМАНИЕ: Никогда не пользуйтесь металлическими предметами для выемки хлеба из емкости (H), чтобы не повредить антипригарное покрытие.

- Осторожно выньте хлеб и дайте ему остыть до резки примерно 20 минут.

ВНИМАНИЕ: Подождите, пока компоненты охладятся, и приступите к чистке.

Программы

БАЗОВАЯ (1)

Используйте эту программу для выпечки простого белого хлеба на базе белого теста. Это самая короткая программа.

ФРАНЦУЗСКИЙ (2)

Программа “Французский” требует немного большего времени замеса и закваски теста, чтобы сделать хлеб более пористым с поджаристой корочкой. Рецепты для данной программы, как правило, не используют сливочного масла (или маргарина) или молока. Французский хлеб хранится недолго – его следует употреблять в тот же.

ИНТЕГРАЛЬНЫЙ (3)

Из-за более «тяжелой» муки эта программа предварительно нагревает ингредиенты за полчаса до замешивания теста и дрожжевание продолжается несколько дольше. Буханки интегрального хлеба, как правило, меньше и плотнее.

СЛАДКИЙ ХЛЕБ (4)

Используйте эту программу для выпечки сладкого хлеба с дополнительными ингредиентами - фруктами, орехами, шоколадными капельками, корочками цитрусовых и т.д. Время выпечки увеличивается с учетом добавления дополнительных ингредиентов. Звуковой сигнал предупредит вас, когда нужно их добавить.

СВЕРХБЫСТРЫЙ (5 - 6) 700 g 900 g

Эти программы работают только со специальными рецептами и выпекают хлеб в течении часа. Буханки получаются меньше и плотнее, чем обычно, но их вкус останется таким же. Используйте программу 5 для буханок в 700 граммов и 6 буханок в 900 граммов.

СЛАДКАЯ ВЫПЕЧКА (7)

Эта программа используется для выпечки тортов, так как предполагает использование дрожжей для сладкой выпечки или соды вместо дрожжей. Замес получается очень липкая, поэтому промажьте стенки емкости жиром и держатель мешалки, прежде чем использовать эту программу, и следите на замесом через смотровое окошко на крышке. Если тесто поднимается по стенкам емкости, осторожно снимите его деревянной или пластиковой лопаточкой во время 5-ти минутного периода покоя. Если держатель мешалки начинает двигаться в то время, как вы делаете это, немедленно выньте шпатель и закройте крышку.

ТЕМНЫЙ ЕВРОПЕЙСКИЙ (8)

Это программа более длинная. Используйте ее для выпечки хлеба типа “Европейский”, более темного и тяжелого - черный хлеб, ржаной хлеб, хлеб с тмином и т.д.. Как и программа для выпечки интегрального хлеба, эта программа тоже нагревает ингредиенты за полчаса до начала основного цикла. Время цикла, как правило, увеличивается из-за добавления более «тяжелых» ингредиентов.

ТЕСТО (9) и СЛАДКОЕ ТЕСТО (10)

С помощью этих программ можно использовать прибор для смешивания / замешивания, избегая усилий. Эти программы не предполагают процесса выпечки. Выньте тесто из прибора, вымесите и дайте постоять 10 минут, прежде чем резать / формовать. Программа ТЕСТО месит в течение 5 минут, дает отдохнуть 5 минут, месит еще 20 минут и дает тесту подняться в течение одного часа. Программа СЛАДКОЕ ТЕСТО месит тесто 30 минут, а затем дает подняться в течение члполутора часов.

ДЖЕМ (11)

Программа ДЖЕМ смешивает ингредиенты в течение 15 минут, затем варит в течении 50 минут. Оставьте много места для увеличения джема в объеме при кипении. Если во время кипения джем попадает внутрь прибора, его будет очень сложно очистить. Если это произойдет, нажмите ПУСК / СТОП звукового сигнала, отключите прибор от сети, дайте ему остыть и очистите от прилипшего джема. Внимание: обращайтесь с осторожностью с горячим джемом, так как он сохраняет тепло в течение длительного времени и прилипает, как клей.

ВЫПЕЧКА (12)

Программа ВЫПЕЧКА превращает прибор в духовку. Отсутствует цикл смешивания, дрожжевания, прибор только выпекает в течение одного часа и остается горячим еще час. Использовать эту программу для выпечки готового теста из супермаркета или полуфабрикаты, приготовленные из специфических типов муки для хлеба в пакете. Не использовать больше чем 500 гр мучной смеси для буханки и не закладывать тесто в устройство, пока оно не будет готово для выпечки. Проверяйте тесто, потому что некоторые продукты не требуют целого часа выпечки - вы должны прервать выпекание и вынуть содержимое раньше. Большинство продуктов увеличиваются в объеме во время выпекания – помните об этом, оставляя достаточно места при заполнении емкости.

Добавление ингредиентов

- Они должны добавляться в правильном порядке.
- Отложите в сторону дополнительные ингредиенты (фрукты, орехи, изюм и т.д.), чтобы добавить их в ходе второго замешивания, когда прибор издаст звуковой сигнал 12 раз.
- Ввести сначала жидкие ингредиенты. Обычно это вода, но может быть молоко и / или яйца. Вода должна быть теплой (37 градусов), но не кипящей. Слишком горячая или слишком холодная вода мешает дрожжеванию.
- Не используйте молоко с таймером; оно может свернуться до начала процесса приготовления хлеба.
- Добавить соль и сахар согласно рецепту.
- Добавить “жидкие” ингредиенты (мед, сироп, патока и т.д.).
- Добавить “сухие” ингредиенты (мука, сухое молоко, травы и специи).
- Если вы используете таймер, нельзя добавлять фрукты или орехи во время второго замеса, поэтому положите их сейчас.
- В последнюю очередь добавить сухие дрожжи (или порошковые дрожжи / соду). Насыпать их на другие ингредиенты, стараясь не смешивать с водой, иначе они активизируются слишком рано.

- Если вы используете таймер, старайтесь не смешивать дрожжи (порошковые дрожжи / соду) с водой / жидкостью, в противном случае, дрожжи вступят в реакцию, набухнут и опустятся до начала процесса приготовления хлеба. В результате хлеб получится жестким, плотным, грубым и несъедобным, как ктрпич. Мы рекомендуем сделать отверстие в центре горки муки и положить туда дрожжи.

ИНГРЕДИЕНТЫ

МУКА

Чрезвычайно важен тип используемой муки. Главным элементом муки является протеин, называемый также клейковиной, которая является естественным агентом, позволяющим тесту удерживать форму и сохранять углекислый газ, образуемый дрожжами. Покупайте муку в упаковке с надписью TYPE 0 [Тип 0] или FOR BREAD [Для хлеба] (типа манитоба) с высоким содержанием клейковины.

ДРУГИЕ ТИПЫ МУКИ ДЛЯ ХЛЕБА

Включают интегральную пшеничную муку и муку других зерновых культур. Такая мука является превосходным источником диетического волокна, но по сравнению с мукой WHITE TYPE 0 содержит пониженное количество клейковины. Это означает, что буханки из зерновой муки будут меньше и плотнее, чем белые буханки. Кстати, если вы замените половину зерновой муки мукой типа 00, то вы сможете приготовить продукт со вкусом хлеба из зерновой муки, но с текстурой белого хлеба.

ДРОЖЖИ

Дрожжи являются живыми организмами, размножающимися в тесте. При наличии влаги, пищи и тепла дрожжи размножаются и при этом производят углекислый газ. Газ образуется в виде пузырьков, который остается в тесте и поднимает его.

Из всех имеющихся типов дрожжей мы рекомендуем использовать сухие дрожжи. Они обычно продаются в небольших пакетиках и не требуют предварительного растворения в воде. Вам могут попасться быстрodeйствующие дрожжи или дрожжи для хлебопекарных машин. Они обычно производительнее и могут поднять тесто на 50% времени быстрее других дрожжей. Используйте их только при настройке “ФУНКЦИЯ БЫСТРОЙ ВЫПЕЧКИ”. Пакетики дрожжей очень чувствительны к воздействию влаги, поэтому не рекомендуется хранить частично использованные дрожжи в течение более одного дня. Вместо них можно использовать кубики свежих дрожжей: 1 гр. Активных сухих дрожжей эквивалентен 3,5 гр. свежих дрожжей.

СРАВНИТЕЛЬНАЯ ТАБЛИЦА АКТИВНЫХ СУХИХ ДРОЖЖЕЙ и СВЕЖИХ ДРОЖЖЕЙ

	Сухие		Свежие
1/4 пакетика	2 гр.	1 ч.ложка	7 гр.
1/2 пакетика	4 гр.	2 ч.ложки	13 гр.
3/4 пакетика	6 гр.	3 ч.ложки	21 гр.
1 пакетик	7 гр.	3,5 ч.ложки	25 гр.
1,5 пакетика	10 гр.	5 ч.ложек	37 гр.
2 пакетика	14 гр.	7 ч.ложек	50 гр.

ЖИДКИЕ ИНГРЕДИЕНТЫ

К жидким ингредиентам обычно относятся вода, молоко или их смесь. Вода помогает в образовании хрустящей корочки. Молоко делает корочку мягче, а текстуру более «бархатистой». Существуют различные мнения по поводу температуры воды. Вы сами сможете решить эту проблему, как следует познакомившись с машиной.

Вода – это один из главных ингредиентов хлеба. В большинстве случаев, температура воды от 20°C до 25°C является наиболее оптимальной. Но в случае хлеба, выпекаемого в режиме очень быстрого приготовления, температура воды должна быть от 45°C до 50°C. Чрезвычайно важно использовать воду хорошего качества и, желательна, бутылочную, поскольку накипь, содержащаяся в воде, может повлиять на результат выпечки. Вместо воды можно также добавлять свежее молоко или смесь 2% порошкового молока и воды. Это улучшит вкус хлеба и цвет корочки. В некоторых рецептах используются такие фруктовые соки, как: апельсиновый, яблочный, лимонный и другие.

ПРОДУКТЫ С НИЗКИМ СОДЕРЖАНИЕМ ЖИРА

Не использовать растительные масла, маргарин и т.д. с низким процентным содержанием жира. Эти продукты содержат мало жира, в то время как большинство рецептов предусматривает большее их количество, и вы можете не получить желаемого результата.

САХАР

Сахар активизирует работу дрожжей и является их продуктом питания, используется для роста дрожжей. Он обеспечивает вкус и консистенцию хлеба, а также образование поджаристой корочки. Для многих дрожжей из пакетиков сахар для активизации не требуется. Вместо сахара можно также использовать мед, сироп и патоку, но их количество должно быть точно подобрано, чтобы не увеличивать количество жидких ингредиентов. Искусственные заменители сахара использовать не рекомендуется, поскольку дрожжи на них не размножаются. Более того, дрожжи от них могут погибнуть.

СОЛЬ

Соль помогает контролировать рост дрожжей. Без соли хлеб может подняться слишком сильно, но потом опасть. Соль также придает хлебу вкус.

ЯЙЦА

Яйца делают хлеб жирнее и питательнее, улучшают его цвет, форму и консистенцию. Яйца относятся к жидким ингредиентам, поэтому при добавлении яиц нужно учитывать остальные жидкие ингредиенты, поскольку слишком жидкое тесто может не подняться.

ТРАВЫ И СПЕЦИИ

Их можно добавлять в самом начале процесса вместе с остальными ингредиентами. Такие травы и специи, как корица, имбирь, орегано, петрушка и базилик придают хлебу аромат и улучшают его внешний вид. Чтобы запах не был слишком резким, используйте небольшие количества трав и специй (1 – 2 чайных ложки). Такие свежие травы, как чеснок и лук-резанец, содержат некоторое количество жидкости, которое может нарушить общий баланс жидкости в рецепте, поэтому подберите количество остальных жидких ингредиентов.

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ

Отложите в сторону дополнительные ингредиенты (фрукты, орехи, изюм и т.д.), чтобы добавить их в ходе второго замешивания, когда прибор издаст звуковой сигнал 12 раз (Программы 1, 3, 4, 8, 10). Для приготовления хлеба можно использовать сушеные фрукты и орехи, порезанные на мелкие кусочки, тертый сыр, а также измельченный шоколад (но не большими кусками). Не добавляйте ингредиентов больше, чем указано в рецепте, иначе хлеб может не подняться. Будьте аккуратны со свежими фруктами и орехами, поскольку они содержат дополнительную жидкость (сок и масло), что нужно учесть при добавлении остальных жидких ингредиентов.

НАСТРОЙКА КОМАНД

Вставьте вилку в розетку и включите прибор с помощью кнопки (P). Дисплей (E) покажет “ТАЙМЕР” и “МЕНЮ”. При нажатии на кнопку “меню” (D) значение времени под таймером будет меняться. Установите желаемые параметры.

Кнопка настройки меню (D)

Нажмите и отпустите кнопку Меню до требуемого номера программы, отображаемого под “меню” на дисплее (E). При каждом нажатии число увеличивается на 1, пока не достигнет 12, а затем снова начинается с 1.

Кнопка настройки веса (C)

В программах 1, 2, 3 и 4 нажмите и отпустите кнопку, пока индикатор в верхней части дисплея (E) не установится на нужное значение. При каждом нажатии индикатор перемещается на одно место вправо, пока не достигнет 900 граммов, а затем возвращается на 450 гр.

Кнопка настройки степени подрумянивания (Q)

В программах 1, 2 и 3 нажмите и отпустите кнопку, чтобы довести индикатор степени подрумянивания в нижней части дисплея (E) до нужной степени подрумянивания (или над БЫСТРЫЙ, если вы хотите использовать режим “БЫСТРАЯ ВЫПЕЧКА”). При каждом нажатии индикатор сдвигается вправо, пока не достигнет поля БЫСТРЫЙ, а затем снова возвращается на СЛАБОЕ.

КОНСИСТЕНЦИЯ ТЕСТА

Проверяйте тесто в течение первых 5 минут замешивания через специальное окошко (H). Должна сформироваться гладкая буханка. В противном случае, скорее всего, следует пересмотреть состав ингредиентов. Если необходимо открыть крышку (G), сделать это во время фазы замешивания или отдыха. Во всех других случаях хлеб может не получиться.

Если тесто кажется липким или прилипает к стенкам емкости, добавлять по чайной ложке муки. Если тесто слишком сухое, добавлять по чайной ложке горячей воды. Можно осторожно удалить компоненты, прилипшие к стенкам емкости с помощью деревянной или пластмассовой лопатки.

ВНИМАНИЕ: Не оставляйте дверцу открытой дольше, чем это необходимо. Подождите, пока мука / вода полностью впитаются в тесто перед добавлением новой порции.

Закройте крышку (G) до окончания последнего замешивания, иначе хлеб плохо подойдет.

НЕПРЕРЫВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

Если вы хотите приготовить новый хлеб, сначала дайте прибору остыть. Если вы пытаетесь использовать неостывший прибор, на дисплее появится сообщение об ошибке (E01) и вы услышите звуковой сигнал, хлебопечка не включится. Если это произойдет, нажмите кнопку включения/выключения (P), выньте емкость (M) и полностью охладите прибор.

ТАЙМЕР

Наиболее распространенное использование таймера для выпечки хлеба - в ночное время, с тем, чтобы хлеб был готов на следующее утро. На таймере можно запрограммировать до 13 часов приготовления. Это может быть сделано в программах БАЗОВЫЙ, ФРАНЦУЗСКИЙ, ИНТЕГРАЛЬНЫЙ, СЛАДКИЙ ХЛЕБ, ТЕСТО И СЛАДКОЕ ТЕСТО. Не используйте таймер для хлеба или теста со свежим молоком, йогуртом, сыром, яйцами, фруктами, луком или любыми другими ингредиентами, которые могут испортиться, если их оставить на несколько часов в тепло-влажной среде. Установите время готовности хлеба, например, в 6 утра. Проверьте время в настоящий момент, когда вы запустите программу, например, 9.00. Рассчитать промежуток времени между этими двумя точками, в этом случае 9 часов. С помощью кнопок увеличения / уменьшения (B) таймер переместится вперед или назад на 10 минут при каждом нажатии. В программах от 1 до 8 и 12 высокая температура сохраняется еще в течение 1 часа, что отображается в верхней части дисплея (E).

Нельзя уменьшить продолжительность, предусмотренную программой. Максимальное время, которое появляется на дисплее, составляет 13 часов.

После настройки таймера запустите прибор. Если вы используете таймер для программ замешивания (9 или 10), необходимо вынуть готовый продукт после завершения программы, иначе его качество ухудшится. За час выдержки в тепле индикатор прогресса находится в положении В ТЕПЛЕ, и прибор производит звуковой сигнал каждые 5 минут, указывая на необходимость вынуть содержимое. Выньте хлеб как можно быстрее.

ОПЦИЯ БЫСТРЫЙ

Можно использовать эту опцию только с программами 1, 2 и 3. Это позволяет сэкономить час времени, предусмотренного программой, сокращая временной интервал, в котором тесто поднималась в ходе различных процессов.

Примечание: С помощью этого процесса хлеб получается более плотным и грубым, чем обычно, дополнительные ингредиенты распределяются неравномерно.

Как действовать: во время фазы с помощью кнопки (Q) переместить индикатор степени поджаривания в нижней части дисплея (E) в положение БЫСТРЫЙ.

ХРАНЕНИЕ ХЛЕБА

Хлеб, купленный в магазине, содержит различные добавки (хлор, мел, каменноугольный краситель, сорбит, сою и т.п.). Ваш хлеб ничего этого не содержит, поэтому он хранится не так хорошо, как хлеб из магазина и имеет другой вид. Даже вкус его не похож на магазинный. Он имеет такой вкус, какой должен иметь натуральный хлеб.

Этот хлеб лучше есть свежим, хотя при комнатной температуре его можно хранить в течение двух дней в полиэтиленовом пакете, из которого удален весь воздух.

Если вы хотите заморозить домашний хлеб, то дайте ему сначала остыть, положите в полиэтиленовый пакет, удалите из пакета воздух, закройте пакет и положите его в морозилку.

ОТКЛЮЧЕНИЕ ЭЛЕКТРОЭНЕРГИИ

При отключении электроэнергии менее чем на 7 минут, после восстановления энергоснабжения программа продолжится. Время программы будет продлено на интервале, равном длительности перерыва. Если отключение длится более 7 минут, программа будет остановлена. Если это произойдет, отключите устройство от сети, охладите его, опорожните емкость (М), выньте ингредиенты, очистите прибор и запустите снова.

Старайтесь не поцарапать антипригарную поверхность емкости и лопасть мешалки.

КОДЫ ОШИБОК

Если температура зоны выпечки слишком высокая (50°C), на дисплее (Е) появится код (Е01); при чрезмерном понижении температуры (-10 °С), Е00 появится. Если это произойдет, то прибор остановится, и вы услышите звуковой сигнал. Вынуть емкость (М) и довести прибор до комнатной температуры, затем повторить попытку. При появлении других сообщений об ошибках, таких как “ЕЕЕ” или “ННН”, следует обратиться в авторизованный сервисный центр.

ЧИСТКА МАШИНЫ

ВНИМАНИЕ: НИКОГДА НЕ ПОГРУЖАТЬ КОРПУС МОТОРА, ЭЛЕКТРИЧЕСКУЮ ВИЛКУ И ПРОВОД В ВОДУ ИЛИ ДРУГИЕ ЖИДКОСТИ. ДЛЯ ИХ ОЧИСТКИ ИСПОЛЬЗОВАТЬ ТОЛЬКО ВЛАЖНУЮ ТКАНЬ.

ВНИМАНИЕ: ДАЖЕ ЕСЛИ ПРИБОР ВЫКЛЮЧЕН, НЕОБХОДИМО ОТСОЕДИНИТЬ ВИЛКУ ПРОВОДА ОТ ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ РОЗЕТКИ, ПРЕЖДЕ ЧЕМ СОБИРАТЬ ИЛИ РАЗБИРАТЬ ЕГО ДЕТАЛИ И ПРИСТУПАТЬ К ЧИСТКЕ.

ВНИМАНИЕ: Дать прибору остыть, прежде чем приступать к его чистке.

ВНИМАНИЕ: Не разрешается использовать металлические предметы для очистки ёмкости, так как они могут повредить антипригарную поверхность.

- Очистить ёмкость (М), протирая её снаружи и внутри при помощи влажной ткани.
- Если лопасть мешалки (L) не снимается с оси мотора, то наполнить, в виде исключения, ёмкость горячей водой и оставить отмокать приблизительно на 30 мин. Затем осторожно протереть лопасть влажной тканью.
- Вымыть мерный стаканчик (N) и мерную ложку (O) в тёплой воде с мылом.
- Очистить все внутренние и наружные поверхности влажной тканью. В случае необходимости использовать немного жидкого моющего средства, но не забудьте полностью его смыть, в противном случае, остатки моющих средств могут испортить выпекаемый хлеб.

РЕЦЕПТЫ

Существует много внешних факторов, которые могут повлиять на вкус и консистенцию хлеба (например, тип дрожжей, тип муки, сахара, температура на кухне и даже атмосферное давление и высота над уровнем моря). Рецепты данного руководства предназначены для приготовления пищевых продуктов, не принимая во внимание внешние факторы. Используйте их,

чтобы ознакомиться с прибором. В последствии вы можете получить настоящее удовольствие от него. Использовать рецепты в качестве руководства, но изменять ингредиенты и пробовать результаты.

ВНИМАНИЕ: Строго соблюдайте указанные количества при использовании других рецептов. Не заполнять емкость (М) более чем на четверть ее вместимости, не превышайте одной трети ее потенциала.

Если емкость заполнена чрезмерно, в лучшем случае, хлеб при дрожжевании может открыть надавливая крышку (g) . В худшем случае, тесто вытечет наружу, предохранитель сгорит, штуцер закупорится.

1. БАЗОВЫЙ - (3ч 18)

ХЛЕБ С ОЛИВАМИ, ПОМИДОРАМИ И КАПЕРСАМИ

Вода 240 мл

Соль 1 ч.ложка без верха

Сахар 1 ложка

Оливковое масло 3 ложки

Мука "0" 440 гр

Порошковое молоко 1 ложка

Сухие пивные дрожжи 1 пакетик

Ориган 1 ложка

Добавление ингредиентов по сигналу:

Зеленые оливки без косточек 50 гр

Каперсы 25 гр

Сухие помидоры 100 гр

ПРОГРАММА 1

ПОДРУМЯНИВАНИЕ 3

ВЕС: 700 гр

1. БАЗОВЫЙ - (3ч 18)

ХЛЕБ БЕЗ КЛЕЙКОВИНЫ

Теплая вода 430 мл

Сахар 1,5 ч.ложки

Активные сухие дрожжи (*) 1 пакетик
или свежие дрожжи 25 гр.

Оливковое масло экстраверджине 2 ложки

Смесь различных типов муки
без клейковины 500 гр

Соль 1 ч. ложка

Теплое цельное молоко 430 мл

Сахар 1,5 ч.ложки

Активные сухие дрожжи (*) 1 пакетик
или свежие дрожжи 25 гр.

Маргарин или сливочное масло 40 гр

Смесь различных типов муки без
клейковины 500 гр

Соль 1 ч. ложка

Вы можете использовать этот базовый рецепт для приготовления белого хлеба и других изделий (сладкой или солёной выпечки) по приведённым рецептам, заменяя тип муки и увеличивая количество жидкости. Смесь муки без клейковины и жидкость берутся приблизительно в равных пропорциях. Вполне вероятно, что вначале придётся несколько раз поэкспериментировать. Вот несколько других полезных советов:

- Предварительно подогрейте используемые продукты (если в Тесто входят яйца, то сначала опустите их в тёплую воду на 15 минут и т.д.).
- Внимательно следите за начальной стадией замешивания. Проверяйте консистенцию теста. Она является подходящей, когда стенки ёмкости останутся чистыми от муки, а на поверхности теста будут оставаться борозды в результате работы лопасти, которая должна вращаться свободно, без усилия. Этот тип теста всегда будет получаться более жидким, и он должен быть мягче теста, которое делается на основе обычной муки.
- Отрегулируйте консистенцию теста в течение первых 5-10 минут работы прибора. Добавляйте ингредиенты по одной столовой ложке за раз: муку - в том случае, если тесто получается слишком жидким, а жидкость – если тесто слишком густое. Делайте это до тех пор, пока тесто не дойдёт до нужной консистенции.
- Необходимо приобрести отдельную ёмкость и лопасть для замешивания, которые будут использоваться только для этого типа теста, если хлебопечь используется также и для приготовления хлеба на основе муки с клейковиной. Во избежание попадания клейковины необходимо также тщательно мыть все принадлежности, которые находились в контакте с обычной мукой (ножи, лопатки, крышку и стенки прибора и т.д.).

(*) См. таблицу сравнения доз дрожжей (сухих или свежих) в гр. / пакетиках / ч.ложках в графе Дрожжи в параграфе ИНГРЕДИЕНТЫ

ХЛЕБ НА МОЛОКЕ С СОУСОМ ПЕСТО

Молоко 460 мл
 Размягченное сливочное масло 100 гр
 Мука "0" 600 гр
 Соль 2 ч.ложки
 Активные сухие дрожжи (*) 1 пакетик или
 свежие дрожжи 25 гр.
 Добавление ингредиентов по сигналу:
 Песто по-генуэзски 2 ложки
 Базилик 1 пучок
 Майоран 1 пучок
 2 зубчика чеснока
 Кубики пармизана 50 гр
 ПРОГРАММА 1
 ПОДРУМЯНИВАНИЕ 3
 ВЕС: 900 гр

ХЛЕБ БРИОШ

Молоко 1,5 ложки
 Яйца 4
 Сливочное масло 160 гр
 Мука "0" 325 гр
 Сахар 5 ложки
 Соль 1 ч. ложка
 Активные сухие дрожжи (*) 1 пакетик или
 свежие дрожжи 25 гр.
 ПРОГРАММА 1
 ПОДРУМЯНИВАНИЕ 1
 ВЕС: 900 гр

2. ФРАНЦУЗСКИЙ - (3ч 32) **БЕЛЫЙ ХЛЕБ**

Вода 300 мл
 Соль 1 ч. ложка
 Оливковое масло 2 ч.ложки
 Сахар 1 ложка
 Мука "0" 535 гр
 Активные сухие дрожжи (*) 1 пакетик или
 свежие дрожжи 25 гр.
 ПРОГРАММА 2
 ПОДРУМЯНИВАНИЕ 2
 ВЕС: 700 гр

3. ИНТЕГРАЛЬНЫЙ - (3ч 46) **ИНТЕГРАЛЬНЫЙ ХЛЕБ**

Вода 280 мл
 Соль 1 ч. ложка
 Сливочное масло 25 гр
 Белая мука "0" 220 гр
 Интегральная мука 220 гр
 Тростниковый сахар 3 ч.ложки
 Порошковое молоко 1 ложка
 Активные сухие дрожжи (*) 3/4 пакетика или
 свежие дрожжи 21 гр.
 ПРОГРАММА 3
 ПОДРУМЯНИВАНИЕ 2
 ВЕС: 700 гр

(*) См. таблицу сравнения доз дрожжей (сухих или свежих) в гр. / пакетиках / ч.ложках в графе Дрожжи в параграфе ИНГРЕДИЕНТЫ

4. СЛАДКИЙ ХЛЕБ - (3ч 22)

БРИОШ С ИЗЮМОМ

Молоко 1 ложка
 Яйца 3
 Соль 1 щепотка
 Сливочное масло 125 гр
 Мука "0" 250 гр
 Сахар 3 ложки
 Активные сухие дрожжи (*) 1 пакетик или свежие дрожжи 25 гр.
 Изюм 5 ложки (не замачивать)
 ПРОГРАММА 4
 ПОДРУМЯНИВАНИЕ 3
 ВЕС: 700 гр

5. СВЕХБЫСТРЫЙ - ^{700 g}

(58 мин.)

БЕЛЫЙ ХЛЕБ (700 гр)

Теплая вода 240 мл
 Сахар 2 ч.ложки
 Активные сухие дрожжи (*) 3/4 пакетика или свежие дрожжи 21 гр.
 Оливковое масло Экстраверджине 2 ложки
 Мука "0" 435 гр
 Соль 1 ч. ложка
 Ввести ингредиенты и подождать 10 минут прежде, чем запускать прибор. Это необходимо для забраживания дрожжей.
 ПРОГРАММА 5
 ВЕС: 700 гр

5. СВЕХБЫСТРЫЙ - ^{700 g}

(58 мин.)

ХЛЕБ С СЫРОМ И ФИСТАШКАМИ

Вода 160 мл
 Растительное масло 2 ложки
 Мед 1 ложка
 Мука "0" 340 гр
 Интегральная мука 85 гр
 Тертый пармизан 75 гр
 Тертый свежий пекорино 75 гр
 Порошковое молоко 20 гр
 Тостированные фисташки 2 ложки
 Паприка 1 ложка
 Сахар 1,5 ч.ложки
 Активные сухие дрожжи (*) 1 пакетик или свежие дрожжи 25 гр.
 ПРОГРАММА 5
 ВЕС: 700 гр

6. СВЕХБЫСТРЫЙ - ^{900 g}

(58 мин.)

БЕЛЫЙ ХЛЕБ (900 гр)

Теплая вода 320 мл
 Сахар 2 ложки
 Активные сухие дрожжи (*) 1 пакетик или свежие дрожжи 25 гр.
 Оливковое масло экстраверджине 3 ложки
 Мука "00" 580 гр
 Сахар 1,5 ч.ложки
 Ввести ингредиенты и подождать 10 минут прежде, чем запускать прибор. Это необходимо для забраживания дрожжей.
 ПРОГРАММА 6
 ВЕС: 900 гр

(*) См. таблицу сравнения доз дрожжей (сухих или свежих) в гр. / пакетиках / ч.ложках в графе Дрожжи в параграфе ИНГРЕДИЕНТЫ

7. СЛАДКАЯ ВЫПЕЧКА - **(1ч 43)****ТОРТ ШОКОЛАДНЫЙ С АПЕЛЬСИНАМИ**

Молоко 200 мл

Яйца 2

Сливочное масло 150 гр

Тростниковый сахар 200 гр

Мука "0" 200 гр

Сухие дрожжи для сладкого теста 1 пакетик

Соль 1 щепотка

Капельки шоколада 100 гр

Дробленый миндаль 100 гр

Апельсиновые цукаты 75 гр

ПРОГРАММА 7

ВЕС: 700 гр

7. СЛАДКАЯ ВЫПЕЧКА - **(1ч 43)****ХЛЕБ С ОРЕХАМИ**

Молоко 450 мл

1 яйцо

Сахар 100 гр

Соль 1 щепотка

Мука "0" 500 гр

Тертые орехи 150 гр

Сухие дрожжи для сладкого теста 1 пакетик

ПРОГРАММА 7

ВЕС: 700 гр

8. ТЕМНЫЙ ЕВРОПЕЙСКИЙ - **(3ч 55)****РЖАНОЙ ХЛЕБ С ЙОГУРТОМ**

Молоко 150 мл

Натуральный цельный йогурт 175 гр

Мед 2 ч.ложки

Соль 2 ч.ложки

Интегральная мука 250 гр

Мука "00" 150 гр

Ржаная мука 100 гр

Активные сухие дрожжи (*) 2 пакетика или свежие дрожжи 50гр.

ПРОГРАММА 8

ВЕС: 700 гр

8. ТЕМНЫЙ ЕВРОПЕЙСКИЙ - **(3ч 55)****РЖАНОЙ ХЛЕБ С ФРУКТАМИ**

Яблочный сок 150 мл

Йогурт с зерновыми 175 гр

Кленовый сироп 2 ложки

Сливочное масло 3 ложки

Корица 2 ч.ложки

Ванилин 1 пакетик

Соль 2 ч.ложки

Интегральная мука 250 гр

Мука "00" 150 гр

Ржаная мука 100 гр

Зародыши пшеницы 2 ложки

Активные сухие дрожжи (*) 2 пакетика или свежие дрожжи 50гр.

Добавление ингредиентов по сигналу:

Сухофрукты яблока 50 гр


Изюм 50 гр

Орехи 50 гр

ПРОГРАММА 8

ВЕС: 700 гр

(*) См. таблицу сравнения доз дрожжей (сухих или свежих) в гр. / пакетиках / ч.ложках в графе Дрожжи в параграфе ИНГРЕДИЕНТЫ

9. ТЕСТО - (1ч 30) **ТЕСТО ДЛЯ ПИЦЦЫ**

Вода 200 мл

Оливковое масло 3 ложки


Белая мука "0" 350 гр

Соль 1 ч.ложка

Активные сухие дрожжи (*) 1 пакетик или свежие дрожжи 25 гр.

ПРОГРАММА 9

Вынуть из прибора и замесить. Раскатать или придать желаемую форму и дать подойти 20 минут. Выпекать при 220° в течение 25 минут.

10. ТЕСТО ДЛЯ СЛАДКИХ ИЗДЕЛИЙ - (2ч) **ТЕСТО ДЛЯ МУФФИНОВ**

Молоко 125 мл

Сливки 125 мл

Сливочное масло 60 гр

Соль 1 щепотка

Сахар 175 гр

Тертая кожура апельсина

Белая мука "00" 300 гр

Активные сухие дрожжи (*) 1 пакетик или свежие дрожжи 25 гр.

В конце добавить перемешивая вручную и по вкусу:


- 125 гр черники или

- 100 гр замоченного и слегка обваленного в муке изюма или

- 100 гр шоколадных капелек или

- 75 гр цукатов по выбору

Заложить в 12 формочек для муффинов и выпекать при 200° в течение 25 минут

11. ДЖЕМ - (1ч 25) 

Мелкие кусочки фруктов или фруктовое пюре 500 гр






Сахар 500 гр






Сок 1 лимона






Пектин в порошке 40 гр










Смешать фрукты, пектин и лимонный сок в чаше и запустить программу 11. После добавления пектина постепенно введите сахар. Закройте крышку и завершите цикл. Сразу же заполните простерилизованные герметично закрывающиеся банки. Завинтить крышки, перевернуть банки вверх дном и оставить их в таком положении на 10 минут. После того, как банки остыли, переверните их и приклейте этикетки.

(*) См. таблицу сравнения доз дрожжей (сухих или свежих) в гр. / пакетиках / ч.ложках в графе Дрожжи в параграфе ИНГРЕДИЕНТЫ

Про- грам- ма	1											
	БАЗОВАЯ 											
Под- румя- нива- ние	Слабое 			Среднее 			Сильное 			Быстрый 		
Вес	450 гр	700 гр	900 гр	450 гр	700 гр	900 гр	450 гр	700 гр	900 гр	450 гр	700 гр	900 гр
Про- дол- жи- тель- ность	3:13	3:18	3:25	3:13	3:18	3:25	3:13	3:18	3:25	2:12	2:17	2:24
Подо- грев	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/
Тесто 1	5 мин.	5 мин.	5 мин.	5 мин.	5 мин.	5 мин.	5 мин.	5 мин.	5 мин.	5 мин.	5 мин.	5 мин.
Покой	5 мин.	5 мин.	5 мин.	5 мин.	5 мин.	5 мин.	5 мин.	5 мин.	5 мин.	5 мин.	5 мин.	5 мин.
Тесто 2	20 мин.	20 мин.	20 мин.	20 мин.	20 мин.	20 мин.	20 мин.	20 мин.	20 мин.	20 мин.	20 мин.	20 мин.
Дрож- жева- ние 1	39 мин.	39 мин.	39 мин.	39 мин.	39 мин.	39 мин.	39 мин.	39 мин.	39 мин.	15 мин.	15 мин.	15 мин.
Тесто 3	10 сек.	10 сек.	10 сек.	10 сек.	10 сек.	10 сек.	10 сек.	10 сек.	10 сек.	10 сек.	10 сек.	10 сек.
Дрож- жева- ние 2	25 мин. 50 сек.	25 мин. 50 сек.	25 мин. 50 сек.	25 мин. 50 сек.	25 мин. 50 сек.	25 мин. 50 сек.	25 мин. 50 сек.	25 мин. 50 сек.	25 мин. 50 сек.	8 мин. 50 сек.	8 мин. 50 сек.	8 мин. 50 сек.
При- дание фор- мы	15 сек.	15 сек.	15 сек.	15 сек.	15 сек.	15 сек.	15 сек.	15 сек.	15 сек.	10 сек.	10 сек.	10 сек.
Дрож- жева- ние 3	49 мин. 45 сек.	49 мин. 45 сек.	49 мин. 45 сек.	49 мин. 45 сек.	49 мин. 45 сек.	49 мин. 45 сек.	49 мин. 45 сек.	49 мин. 45 сек.	49 мин. 45 сек.	29 мин. 50 сек.	29 мин. 50 сек.	29 мин. 50 сек.
Вы- печка	48 мин.	53 мин.	60 мин.	48 мин.	53 мин.	60 мин.	48 мин.	53 мин.	60 мин.	48 мин.	53 мин.	60 мин.
Покой	1 час	1 час	1 час	1 час	1 час	1 час	1 час	1 час	1 час	1 час	1 час	1 час
Всего	3:13	3:18	3:25	3:13	3:18	3:25	3:13	3:18	3:25	2:12	2:17	2:24

Про- грам- ма	2											
	ФРАНЦУЗСКИЙ 											
Под- румя- нива- ние	Слабое 			Среднее 			Сильное 			Быстрый 		
	Вес	450 гр	700 гр	900 гр	450 гр	700 гр	900 гр	450 гр	700 гр	900 гр	450 гр	700 гр
Про- дол- жи- тель- ность	3:30	3:32	3:35	3:30	3:32	3:35	3:30	3:32	3:35	2:30	2:32	2:35
Подо- грев	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/
Тесто 1	5 мин.	5 мин.	5 мин.	5 мин.	5 мин.	5 мин.	5 мин.	5 мин.	5 мин.	5 мин.	5 мин.	5 мин.
Покой	5 мин.	5 мин.	5 мин.	5 мин.	5 мин.	5 мин.	5 мин.	5 мин.	5 мин.	5 мин.	5 мин.	5 мин.
Тесто 2	20 мин.	20 мин.	20 мин.	20 мин.	20 мин.	20 мин.	20 мин.	20 мин.	20 мин.	20 мин.	20 мин.	20 мин.
Дрож- жева- ние 1	39 мин.	39 мин.	39 мин.	39 мин.	39 мин.	39 мин.	39 мин.	39 мин.	39 мин.	15 мин.	15 мин.	15 мин.
Тесто 3	10 сек.	10 сек.	10 сек.	10 сек.	10 сек.	10 сек.	10 сек.	10 сек.	10 сек.	10 сек.	10 сек.	10 сек.
Дрож- жева- ние 2	30 мин. 50 сек.	30 мин. 50 сек.	30 мин. 50 сек.	30 мин. 50 сек.	30 мин. 50 сек.	30 мин. 50 сек.	30 мин. 50 сек.	30 мин. 50 сек.	30 мин. 50 сек.	15 мин. 50 сек.	15 мин. 50 сек.	15 мин. 50 сек.
При- дание фор- мы	10 сек.	10 сек.	10 сек.	10 сек.	10 сек.	10 сек.	10 сек.	10 сек.	10 сек.	10 сек.	10 сек.	10 сек.
Дрож- жева- ние 3	59 мин. 50 сек.	59 мин. 50 сек.	59 мин. 50 сек.	59 мин. 50 сек.	59 мин. 50 сек.	59 мин. 50 сек.	59 мин. 50 сек.	59 мин. 50 сек.	59 мин. 50 сек.	38 мин. 50 сек.	38 мин. 50 сек.	38 мин. 50 сек.
Вы- печка	50 мин.	52 мин.	55 мин.	50 мин.	52 мин.	55 мин.	50 мин.	52 мин.	55 мин.	50 мин.	52 мин.	55 мин.
Покой	1 час	1 час	1 час	1 час	1 час	1 час	1 час	1 час	1 час	1 час	1 час	1 час
Всего	3:30	3:32	3:35	3:30	3:32	3:35	3:30	3:32	3:35	2:30	2:32	2:35

Про- грам- ма	3											
	ИНТЕГРАЛЬНЫЙ 											
Под- румя- нива- ние	Слабое 			Среднее 			Сильное 			Быстрый 		
	Вес	450 гр	700 гр	900 гр	450 гр	700 гр	900 гр	450 гр	700 гр	900 гр	450 гр	700 гр
Про- дол- жи- тель- ность	3:43	3:45	3:48	3:43	3:45	3:48	3:43	3:45	3:48	2:28	2:30	2:33
Подо- грев	30 мин.	30 мин.	30 мин.	30 мин.	30 мин.	30 мин.	30 мин.	30 мин.	30 мин.	5 мин.	5 мин.	5 мин.
Тесто 1	5 мин.	5 мин.	5 мин.	5 мин.	5 мин.	5 мин.	5 мин.	5 мин.	5 мин.	5 мин.	5 мин.	5 мин.
Покой	5 мин.	5 мин.	5 мин.	5 мин.	5 мин.	5 мин.	5 мин.	5 мин.	5 мин.	5 мин.	5 мин.	5 мин.
Тесто 2	15 мин.	15 мин.	15 мин.	15 мин.	15 мин.	15 мин.	15 мин.	15 мин.	15 мин.	15 мин.	15 мин.	15 мин.
Дрож- жева- ние 1	49 мин.	49 мин.	49 мин.	49 мин.	49 мин.	49 мин.	49 мин.	49 мин.	49 мин.	24 мин.	24 мин.	24 мин.
Тесто 3	10 сек.	10 сек.	10 сек.	10 сек.	10 сек.	10 сек.	10 сек.	10 сек.	10 сек.	10 сек.	10 сек.	10 сек.
Дрож- жева- ние 2	25 мин. 50 сек.	25 мин. 50 сек.	25 мин. 50 сек.	25 мин. 50 сек.	25 мин. 50 сек.	25 мин. 50 сек.	25 мин. 50 сек.	25 мин. 50 сек.	25 мин. 50 сек.	10 мин. 50 сек.	10 мин. 50 сек.	10 мин. 50 сек.
При- дание фор- мы	10 сек.	10 сек.	10 сек.	10 сек.	10 сек.	10 сек.	10 сек.	10 сек.	10 сек.	10 сек.	10 сек.	10 сек.
Дрож- жева- ние 3	44 мин. 50 сек.	44 мин. 50 сек.	44 мин. 50 сек.	44 мин. 50 сек.	44 мин. 50 сек.	44 мин. 50 сек.	44 мин. 50 сек.	44 мин. 50 сек.	44 мин. 50 сек.	34 мин. 50 сек.	34 мин. 50 сек.	34 мин. 50 сек.
Вы- печка	48 мин.	50 мин.	53 мин.	48 мин.	50 мин.	53 мин.	48 мин.	50 мин.	53 мин.	48 мин.	50 мин.	53 мин.
Покой	1 час	1 час	1 час	1 час	1 час	1 час	1 час	1 час	1 час	1 час	1 час	1 час
Всего	3:43	3:45	3:48	3:43	3:45	3:48	3:43	3:45	3:48	2:28	2:30	2:33

Программа	4			5	6	7	8	9	10	11	12
	СЛАДКИЙ ХЛЕБ 			СВЕРХ-БЫСТРЫЙ 700 г 	СВЕРХ-БЫСТРЫЙ 900 г 	СЛАДКАЯ ВЫПЕЧКА 	ТЕМНЫЙ ЕВРОПЕЙСКИЙ 	ТЕСТО 	СЛАДКОЕ ТЕСТО 	ДЖЕМ 	ВЫПЕЧКА 
Подрумянивание	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/
Вес	450 гр	700 гр	900 гр	700 гр	900 гр	/	700 гр	/	/	/	/
Продолжительность	3:17	3:22	3:27	/	/	/	3:55	1:30	2:00	/	/
Подогрев	/	/	/	/	/	/	30 мин.	/	/	/	/
Тесто 1	5 мин.	5 мин.	5 мин.	15 мин.	15 мин.	3 мин.	5 мин.	5 мин.	20 мин.	15 мин.	/
Покой	5 мин.	5 мин.	5 мин.	/	/	5 мин.	10 мин.	5 мин.	/	/	/
Тесто 2	20 мин.	20 мин.	20 мин.	/	/	5 мин.	20 мин.	20 мин.	10 мин.	/	/
Дрожжение 1	39 мин.	39 мин.	39 мин.	/	/	/	39 мин.	60 мин.	/	/	/
Тесто 3	10 сек.	10 сек.	10 сек.	/	/	/	10 сек.	/	/	/	/
Дрожжение 2	25 мин. 50 сек.	25 мин. 50 сек.	25 мин. 50 сек.	/	/	/	25 мин. 50 сек.	/	/	/	/
Придание формы	5 сек.	5 сек.	5 сек.	/	/	/	10 сек.	/	/	/	/
Дрожжение 3	51 мин. 55 сек.	51 мин. 55 сек.	51 мин. 55 сек.	8 мин.	8 мин.	/	44 мин. 50 сек.	/	90 мин.	/	/
Выпечка	50 мин.	55 мин.	60 мин.	35 мин.	35 мин.	90 мин.	60 мин.	/	/	50 мин.	60 мин.
Покой	1 час	1 час	1 час	1 час	1 час	1час	1 час	/	/	/	1 час
Всего	3:17	3:22	3:27	0:58	0:58	1:43	3:55	1:30	2:00	1:05	60 мин.

Cod. 6955104910 Rev. 0 del 13/02/2014



Ariete

De' Longhi Appliances Srl
Divisione Commerciale Ariete
Via San Quirico, 300
50013 Campi Bisenzio FI - Italy
E-Mail: info@ariete.net
Internet: www.ariete.net