



Pane Express
metal

Ariete

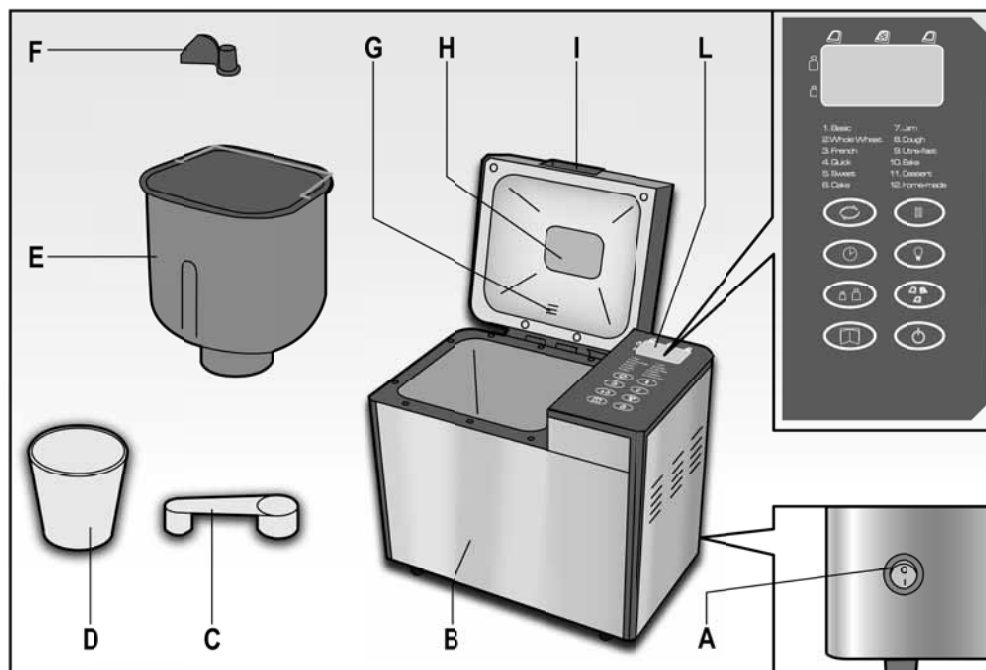


Fig. 1

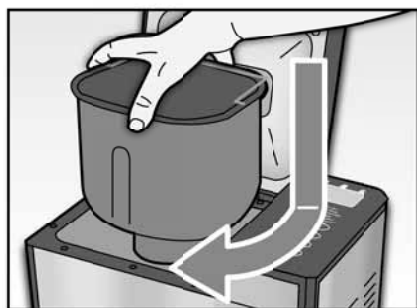


Fig. 2

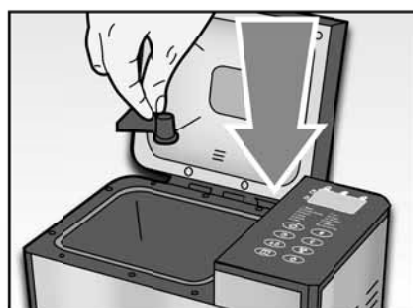


Fig. 3

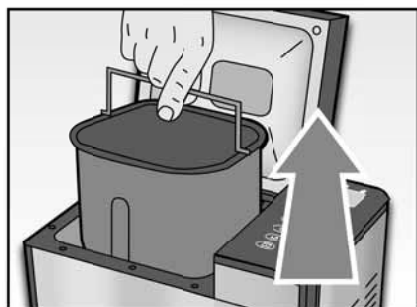


Fig. 4

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 Questo apparecchio non è adatto all'utilizzo da parte di persone (compresi i bambini) con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte. Gli utenti che manchino di esperienza e conoscenza dell'apparecchio oppure ai quali non siano state date istruzioni relative all'utilizzo dell'apparecchio dovranno essere soggette alla supervisione da parte di una persona responsabile della loro sicurezza.
- 8 E' necessario vigilare sui bambini per assicurare che non giochino con l'apparecchio.
- 9 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.
- 10 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.
- 11 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.
- 12 Mentre l'apparecchio effettua la cottura, non toccare le sue parti in movimento.
- 13 Non accendere mai l'apparecchio senza che la vaschetta sia stata riempita con gli ingredienti.
- 14 Non inserire dentro l'apparecchio carta stagnola o altro materiale metallico in modo da evitare un incendio o un corto circuito.
- 15 Non toccare superfici calde. Usare guanti da forno o canovacci per stoviglie ripiegati.
- 16 Lasciare almeno 5 cm intorno alla macchina per il pane per permettere la ventilazione e non coprire per nessun motivo le bocchette per vapore.
- 17 Non introdurre mani o dita nella vaschetta durante il funzionamento dell'apparecchio.
- 18 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.
- 19 Non usare vicino o sotto tende, credenze o qualunque altro oggetto che rischi di essere bruciato o di incendiarsi.
- 20 Non usare la macchina per pane come deposito.
- 21 Per mantenere al meglio il contenitore, ogni tanto lavare bene e ungere con olio.
- 22 Per staccare la spina, afferrarla direttamente e staccarla dalla presa a parete. Non staccarla mai tirandola per il cavo.
- 23 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.

- 24 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.
- 25 L'apparecchio è concepito per il SOLO USO DOMESTICO e non deve essere adibito ad uso commerciale o industriale.
- 26 Questo apparecchio è conforme alla direttiva 2006/95/CE e EMC2004/108/CEE.
- 27 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.
- 28 Allorché 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.
- 29 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 Interruttore generale
- B Corpo dell'apparecchio
- C Cucchiaino dosatore
- D Misurino
- E Vaschetta
- F Pala impastatrice
- G Bocchette
- H Oblò
- I Coperchio
- L Pannello comandi e display

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 impastatura, lievitatura e cottura avvengono all'interno di uno spazio contenuto. La vostra macchina per pane sfornerà 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 uno sbagliato o che lo avete misurato in modo non corretto. La prudente selezione degli ingredienti è la fase più importante del processo di preparazione del pane.

ISTRUZIONI PER L'USO

ATTENZIONE: 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.

NOTA: Al primo utilizzo, pulire tutti i componenti secondo quanto riportato nel paragrafo "Pulizia e

manutenzione". Mettere la macchina in modalità «BAKE» 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 esser usata.

- Inserire la vaschetta (E) sull'apposito perno all'interno dell'apparecchio, ruotandola in senso orario per bloccarla (Fig. 2).
- Montare la pala impastatrice (F) sul perno all'interno della vaschetta (E) (Fig. 3).
- Misurare gli ingredienti con il misurino (D) o il cucchiaino (C) in dotazione ed introdurli nella vaschetta (E).

ATTENZIONE: E' fondamentale seguire la sequenza di inserimento degli ingredienti come descritto nella ricetta.

Questa sequenza va rispettata rigorosamente e in generale è:

ingredienti liquidi, uova, sale, latte in polvere ecc... Quando si immergono gli ingredienti nella farina questa non deve risultare completamente inumidita. Il lievito, poi, deve esser messo esclusivamente nella farina asciutta. Inoltre, è fondamentale che il lievito non venga mai in contatto con il sale. Dopo che la farina è stata impastata per un po' il «bip» può ricordare di inserire gli ingredienti alla frutta. Se, invece, si inseriscono gli ingredienti alla frutta troppo presto, dopo lunga mescolatura il sapore diminuirà.

- Chiudere il coperchio (I) ed inserire la spina nella presa di corrente. Premere l'interruttore generale (A) posto sul retro dell'apparecchio.

Quando la macchina viene collegata ad una presa elettrica si sente un «bip» e sul display compare «1 3:00». I due punti però non lampeggiano costantemente. «1» infatti è il programma di default. Le frecce puntano su «» e su «». Si tratta dei parametri di default.

- Scegliere il programma di cottura desiderato premendo in sequenza il tasto «» sul pannello comandi (L) fino a che sul display non compare il numero corrispondente al programma desiderato.

- Avviare il processo di cottura premendo il tasto «» sul pannello comandi (L) una volta. Si sentirà un breve «bip», i due punti inizieranno a lampeggiare e inizierà il programma. A programma iniziato tutti gli altri tasti all'infuori di «», «» e «» sono inattivi.

Per fermare il programma premere «» per circa 1,5 secondi; si sentirà allora un «bip», ciò significa che il programma è stato fermato. Tale caratteristica serve a impedire un'interruzione accidentale del programma.

Tasto

Viene usato per impostare i diversi programmi. Ogni volta che si spinge questo tasto (con un relativo breve «bip») il programma varia. Se si spinge in modo discontinuo questo tasto compaiono a turno le 12 voci sul display. Di seguito i 12 programmi con il relativo numero corrispondente visualizzato sul display:

- 1 **Base (BASIC):** impasto, lievitazione e cottura di pane comune. Si possono aggiungere degli ingredienti per aumentarne il sapore.
- 2 **Pane integrale (WHOLE WHEAT):** impasto, lievitazione e cottura di pane integrale. Si suggerisce di non usare la funzione posticipo perché il risultato potrebbe essere scarso.
- 3 **Pane francese (FRENCH):** impasto lievitazione e cottura con un tempo di lievitazione più lungo. Il pane di questo tipo avrà una crosta più croccante e un impasto soffice.

- 4 **Veloce (QUICK)**: impasto, lievitazione e cottura di uno sfilatino con un tempo minore di quello del pane comune ma questo pane è in genere più piccolo e con una fibra più densa.
- 5 **Dolce (SWEET)**: impasto, lievitazione e cottura di pane dolce. Si possono aggiungere degli ingredienti per insaporirlo ulteriormente.
- 6 **Torta (CAKE)**: impasto, lievitazione e cottura ma la lievitazione avviene con bicarbonato oppure lievito per forno.
- 7 **Marmellata (JAM)**: bollitura di marmellate e gelatine d'arancio. La frutta e la verdura deve essere tagliata a tocchetti prima di esser messa dentro la teglia del forno.
- 8 **Impasto (DOUGH)**: impasto e lievitazione ma senza cottura in forno. Rimuovere l'impasto e utilizzarlo per farne panini, pizza, pane al vapore ecc.
- 9 **Ultraveloce (ULTRA FAST)**: impasto, lievitazione e cottura di sfilatini in poco tempo, pane dalla fibra densa.
- 10 **Cottura al forno (BAKE)**: sola cottura, senza impasto né lievitazione. Si usa anche per aumentare il tempo di cottura dei programmi selezionati.
- 11 **Dessert (DESSERT)**: impasto, lievitazione e cottura di dessert.
- 12 **Fatto in casa (HOME MADE)**: si può personalizzare il programma, ristabilire l'impasto, la lievitazione, la cottura, il mantenimento in caldo di ogni fase.

Il tempo di ogni programma è il seguente:

IMPASTO1	6-14 minuti
LIEVITAZIONE1	20-60 minuti
IMPASTO2	5-20 minuti
LIEVITAZIONE2	5-120 minuti
LIEVITAZIONE3	0-120 minuti
COTTURA	0-80 minuti
MANTIENI CALDO	0-60 minuti

Per reimpostare tutti i tempi del programma:

- a) Premere il tasto «» una volta, sul display comparirà «KNEAD1», premere allora il tasto «» per regolare i minuti, e poi premere di nuovo «» per confermare il tempo selezionato per questa fase;
- b) Premere «» per passare alla fase successiva; sul display comparirà «RISE1», premere allora il tasto «» per regolare i minuti; il numero dei minuti aumenta rapidamente se si tiene premuto il pulsante. A questo punto premere di nuovo «» per confermare.
- c) Per le fasi successive procedere allo stesso modo. Dopo aver provveduto a tutte le fasi, premere il tasto «» per uscire dalla modalità di regolazione.
- d) Premere ulteriormente «» per avviare il funzionamento.

ATTENZIONE: la regolazione può essere memorizzata e così divenire effettiva per l'uso successivo.

Tasto

Con questo pulsante è possibile scegliere CHIARO () , MEDIO () o SCURO () ovvero i colori della crosta del pane.

Tasto

Premere questo tasto per scegliere la dimensione del pane. Si noti che il tempo per l'operazione totale può variare a seconda delle dimensioni del pane.

Tasto

Se si desidera che l'apparecchio non si attivi immediatamente, è possibile scegliere di ritardarne il tempo usando questo tasto.

Per regolare la funzione posticipo fare come segue:

- 1 selezionare menu, colore e dimensione del pane.
- 2 stabilire il tempo di ritardo premendo il tasto «». Il tempo del ritardo deve includere il tempo operativo del menu prescelto. Se ad esempio sono le 8,30 della sera e si desidera che il pane sia pronto per le 7,00 del giorno seguente, il tempo del ritardo, allora, sarà di 10 ore e 30 m. Tenere, quindi, premuto il tasto «» per un po' finché non apparirà sul display «10:30». Ogni pressione incrementa di 10 minuti.
- 3 Premere il tasto «» per attivare il programma di posticipazione. Si vedranno i due punti che lampeggiano e il display farà il conto alla rovescia per mostrare quanto tempo rimane. Si noti che il tempo massimo di ritardo è di 13 ore. Non utilizzare ingredienti deperibili come uova, latte fresco, frutta, cipolle, nel menu posticipato.

Tasto

Premere il tasto una volta: la luce si accenderà per poter osservare le operazioni. Premendo di nuovo il tasto entro 1 minuto, la luce si spegnerà. Dopo 1 minuto non si avrà più bisogno di toccare il tasto, la luce si spegnerà da sola.

Tasto

Una volta avviata la procedura, si può premere «» per interromperla a seconda delle esigenze ed essa si arresterà ma la scelta e la sua regolazione rimarranno in memoria e il tempo rimanente comparirà sul display. Premendo «» di nuovo il programma ripartirà.

Mantenimento in caldo

Dopo che è stato cotto, il pane può esser tenuto al caldo per 60 minuti. Per estrarre il pane, spegnere il programma con il tasto «» sul pannello (L).

Interruzione di corrente

Se l'interruzione di corrente dura meno di 10 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 10 minuti, il programma si arresterà. Nel caso che questo accada, scollegare l'apparecchio, lasciarlo raffreddare, svuotare la vaschetta, togliere gli ingredienti, pulire e avviare nuovamente. Ma se l'impasto non fosse giunto alla fase di lievitazione quando la corrente

viene meno, allora, si è possibile premere il tasto «» direttamente per riprendere il programma dall'inizio.

ATTENZIONE: Fare attenzione a non graffiare le superfici antiaderenti della vaschetta (E) e della pala impastatrice (F).

Temperatura ambiente

La macchina funziona bene alle diverse temperature ma c'è una differenza nelle dimensioni del pane a seconda che l'ambiente sia molto caldo o molto freddo. Raccomandiamo una temperatura tra i 15 e i 34°C.

Indicazioni d'allarme

Se sul display compare "H HH" dopo l'avvio del programma, la temperatura all'interno è ancora troppo elevata. Allora è necessario arrestare il programma. Aprire il coperchio e lasciar raffreddare la macchina per 10/20 minuti.

Se, dopo aver spinto il tasto «», sul display compare "E E0" oppure "E E1", il sensore della temperatura non sta funzionando, quindi è necessario farlo controllare attentamente da un tecnico esperto autorizzato.

COME FARE IL PANE

- Mettere gli ingredienti dentro la vaschetta (E). Attenersi all'ordine espresso nella ricetta. In genere si mettono prima l'acqua e i liquidi e poi si aggiunge lo zucchero, il sale, la farina mentre il lievito o il lievito in polvere sono gli ultimi ingredienti. In caso l'impasto risulti pesante perché di segale o di frumento integrale suggeriamo di invertire l'ordine degli ingredienti: ovvero mettere prima gli ingredienti secchi lievito e farina e poi i liquidi in modo da impastare meglio.

Nota: le quantità massime di farina e di lievito devono essere quelle della ricetta.

- Fare un buco con le dita sulla cima della farina, mettervi dentro il lievito facendo attenzione che non venga in contatto con i liquidi o con il sale.
- Chiudere il coperchio (I) delicatamente e inserire la spina nella presa.
- Premere il tasto «» per selezionare il programma desiderato.
- Premere il tasto «» per selezionare il colore della crosta che desiderate.
- Premere il tasto «» per selezionare la dimensione («» oppure «»).
- Stabilire l'eventuale tempo di posticipazione con il tasto «».
- Tener premuto «» per circa 1,5 secondi per avviare.
- Per i programmi seguenti: BASE (BASIC), PANE INTEGRALE WHOLE WHEAT), PANE FRANCESE (FRENCH), VELOCE QUICK), DOLCE (SWEET), TORTA (CAKE), ULTRAVELOCE (ULTRA FAST) e FATTO IN CASA (HOME MADE), durante le operazioni si avvertirà il suono di un «bip». Serve a ricordare di aggiungere gli ingredienti. Aprire, allora, il coperchio (I) e inserire alcuni ingredienti.

ATTENZIONE: Durante la cottura è possibile che dalla ventola laterale fuoriesca del vapore: ciò è perfettamente normale.

- Quando l'intera operazione è terminata si sente un «bip». Premere «» per circa 1,5 secondi per fermare l'apparecchio ed estrarre il pane. Aprire il coperchio (I) e, avendo indossato dei guanti da forno, afferrare bene il manico della vaschetta (E) ed estrarla fuori ben dritta ruotandola in

senso antiorario per sbloccarla (Fig. 4).

- 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 (E), in modo da non rovinare il rivestimento antiaderente.

- Togliere il pane delicatamente e lasciarlo raffreddare per circa 20 minuti prima di tagliarlo.
- Quando il processo è finito e non è stato premuto il tasto «» sul pannello (L) il pane si manterrà comunque caldo per 1 ora e quando questa funzione sarà terminata, l'apparecchio emetterà 10 «bip».
- A cottura ultimata, spegnere l'apparecchio e staccare la spina dalla presa di corrente, attendere che i componenti si siano raffreddati e procedere con la pulizia.

INGREDIENTI

FARINA

Il tipo di farina che si usa è molto importante. Non potete usare farina comune. 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. Il termine "FARINA BIANCA 0" significa che quest'ultima ha un alto contenuto di glutine. Comprate farina sulla cui confezione sia scritto "TIPO 0" o "PER PANE" (tipo manitoba).

ALTRE FARINE PER PANE

Esse includono farina integrale tipo 0 o "rustica", farina integrale e farine per pane di frumento.

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 il programma «QUICK». Il lievito in buste è molto sensibile all'umidità, quindi non conservate quelli parzialmente usati per più di un giorno. In alternativa, è possibile 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. 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 prodotti con una bassa percentuale di grasso. Tali prodotti racchiudono pochi grassi, mentre la ricetta ne prevede una quantità maggiore. Contenendo soltanto il 40% dei grassi, potrebbero non produrre i risultati desiderati.

ZUCCHERO

Lo zucchero attiva e nutre il lievito permettendogli di gonfiare.

Aggiunge sapore e consistenza e favorisce la doratura della crosta. Molti lieviti in busta non necessitano di zucchero per attivarsi.

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

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

E' preferibile unire gli ingredienti aggiuntivi quando il dispositivo emette un «bip».

CONSERVARE IL PANE

Il pane che si trova in commercio contiene tutti i tipi di additivi (cloro, calcare, colorante di catrame minerale, sorbitolo, 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.

PULIZIA E MANUTENZIONE

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

ATTENZIONE: 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.

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 (E) strofinando l'interno e l'esterno con uno straccio inumidito.
- Se la pala impastatrice (F) non viene via dall'albero motore riempire eccezionalmente la vaschetta con acqua calda e lasciarlo così per circa 30 m. La pala poi andrà pulita delicatamente con uno panno inumidito.
- Lavare il misurino (D), il cucchiaino dosatore (C) 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 potrebbe compromettere la buona riuscita del vostro prossimo pane.

RICETTE

1. BASE

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

oppure:

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.

Utilizzate il programma 1 BASIC da 900 gr. - 3 ore. 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.

2. INTEGRALE

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 cucchiaio

Lievito di birra secco (*) 3/4 bustina o lievito di birra fresco 21 gr

PROGRAMMA 2

DORATURA 2

PESO: 750 gr.

3. VELOCE

PANE BIANCO

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 cucchiari

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 4

PESO: 750 gr.

4. IMPASTO

PASTA PER PIZZA

Acqua 200 ml.

Olio oliva 3 cucchiari

Farina bianca "0" 350 g

Sale 1 cucchiaino

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

PROGRAMMA 8

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

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

**IMPASTO PER DOLCI
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 mirtilli 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.

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

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 is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- 8 Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- 9 NEVER PLACE THE APPLIANCE BODY, PLUG OR POWER CORD IN WATER OR OTHER LIQUIDS; ALWAYS WIPE CLEAN WITH A DAMP CLOTH.
- 10 ALWAYS UNPLUG THE POWER CORD FROM THE ELECTRICITY MAINS BEFORE FITTING OR REMOVING SINGLE ATTACHMENTS OR BEFORE CLEANING THE APPLIANCE.
- 11 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.
- 12 Do not touch the moving parts whilst the appliance is in use.
- 13 Never switch on the appliance without ingredients in the bread pan.
- 14 Do not place aluminium kitchen foil or other metallic materials in the appliance to avoid a fire or a short circuit.
- 15 Do not touch hot surfaces – use oven gloves or folded tea towels.
- 16 Leave at least 5 cm (2 inches) around the bread-making machine to allow for ventilation. Under no circumstances cover the steam vents.
- 17 Do not place your hands or fingers in the bowl while the appliance is working.
- 18 Arrange the connecting cable so that it is not suspended above the working area and cannot be knocked or tripped over.
- 19 Do not use close to or under curtains, sideboards or any other object where there is a risk of scorching or catching fire.
- 20 Do not use the machine for storing bread.
- 21 To keep the breadpan in optimum condition, wash it well from time to time and wipe over with oil.
- 22 To unplug the appliance, grip the plug and remove it directly from the power socket. Never pull the power cord to unplug the appliance.
- 23 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.
- 24 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.

- 25 This appliance is designed for HOME USE ONLY and may not be used for commercial or industrial purposes.
- 26 This appliance conforms to the 2006/95/EC and EMC2004/108/EEC directives.
- 27 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.
- 28 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.
- 29 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 Main switch
- B Appliance body
- C Measuring spoon
- D Measure
- E Bowl
- F Kneading arm
- G Steam vents
- H Window
- I Lid
- L Control panel and display

BRIEF NOTES ON THE BREAD-MAKING MACHINE

Your bread-making machine is a labour-saving product. Its main advantage is that all the operations of kneading, raising and baking take place inside an enclosed 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 in the process of preparing bread.

INSTRUCTIONS FOR USE

ATTENTION: EVEN IF THE APPLIANCE IS NOT WORKING, REMOVE THE PLUG FROM THE ELECTRICAL SOCKET BEFORE INSERTING OR REMOVING INDIVIDUAL PARTS OR CLEANING.

N.B. Before utilising for the first time, clean all components according to the paragraph "Cleaning and maintenance". Put the machine into the "BAKE" mode and let it function empty for approximately 10 minutes. When it has cooled down, clean it again.

Thoroughly dry everything and then reassemble the components. The machine is now ready to be used.

- Position the bread pan (E) on the appropriate seat of the appliance, rotating it in a clockwise direction to block it (Fig. 2).
- Assemble the kneading arm (F) onto the motor drive shaft inside the bread pan (E) (Fig. 3).
- Measure the ingredients with the supplied measure (D) or measuring spoon (C) and put the ingredients into the bread pan (E).

ATTENTION: It is fundamental to follow the insertion sequence of the ingredients as described in the recipe.

This sequence must be strictly followed and normally is liquids, eggs, salt, powdered milk, etc. When the ingredients are placed in the flour, it must not be completely moist and the yeast must be placed into dry flour. Furthermore, it is fundamental that the yeast must never come into contact with the salt. After the flour has been mixed for a little while, a beep reminds you to insert the fruit ingredients. After long mixing the taste is reduced, if the fruit ingredients are inserted too early.

- Close the lid (I) and insert the plug into the electrical socket. Press the main switch (A) on the back of the machine and the machine beeps and on the display appears "1 3:00". The two points do not constantly flash; "1" is the default programme. The arrows point to "🍞" and "🍰". These are the default parameters.
- Select the desired baking programme by pressing the "📖" key in sequence on the control panel (L) until the number of the desired programme appears.
- Start the baking process by pressing the "🕒" key on the control panel (L) once. A short beep is heard, the two points start to flash and the programme starts. On starting the programme, all keys are inactive, except for "🕒", "🕒" and "⏸".

To stop the programme, press the "🕒" key for approximately 1.5 seconds. A beep is heard that signifies that the programme has stopped. This feature stops an accidental interruption to the programme.

"📖" key

The "📖" key is used set the different programmes. Each time the key is pushed (with a relative beep), the programme changes. If this key is pressed in sequence, the 12 items appear one by one on the display. The 12 programmes with the relative corresponding number that appear on the display are as follows:

- 1 **BASIC:** kneading, raising and baking of ordinary bread. Ingredients can be added to increase the flavour.
- 2 **WHOLE WHEAT:** kneading, raising and baking of brown bread. It is suggested to not use the delay function because the result could be poor.
- 3 **FRENCH:** kneading, raising and baking with a longer raising time. This type of bread has a more crunchy crust and soft dough.
- 4 **QUICK:** kneading, raising and baking of French bread with a lesser time than that of ordinary bread. Generally, this loaf is smaller with a denser fibre.
- 5 **SWEET:** kneading, raising and baking of sweet bread. Ingredients can be added to add further flavour.
- 6 **CAKE:** kneading, raising and baking, but the raising occurs by bicarbonate or oven yeast.
- 7 **JAM:** boiling of jam and marmalade. The fruit must be cut into pieces before being put into the oven pan.

- 8 **DOUGH:** kneading and raising but without baking in the oven. Remove the dough and utilize it to make rolls, pizzas, steamed bread, etc.
- 9 **ULTRA FAST:** kneading, raising and baking of French bread in a quick time; this bread normally has a denser fibre.
- 10 **BAKE:** only baking, without kneading or raising. This programme is also used for increasing the baking time of selected programmes.
- 11 **DESSERT:** kneading, raising and baking of desserts.
- 12 **HOME MADE:** this programme can be personalized to re-establish the kneading, raising, baking, keeping anything hot at any phase.

The times of each programme are the following:

KNEADING 1	6-14 minutes
RAISING 1	20-60 minutes
KNEADING 2	5-20 minutes
RAISING 2	5-120 minutes
RAISING 3	0-120 minutes
BAKING	0-80 minutes
KEEPING HOT	0-60 minutes

To reset all times of the programme:

- a) Press the "" key once; "KNEAD 1" appears on the display. Now press the "" key to adjust the minutes and then press the "" key again to confirm the time selected for this phase.
- b) Press the "" key to pass to the successive phase. "RAISE 1" appears on the display; then press the "" key to adjust the minutes. The number of minutes increase rapidly if the key is kept pressed. At this point, press the "" key again to confirm.
- c) Proceed in the same way for the successive phases. When all phases have been completed, press the "" key to exit from the adjustment mode.
- d) Press the "" key again to start the cycle.

ATTENTION: the adjustment can be memorized and therefore become effective for further use.

key

Using the "" key, it is possible to select LIGHT BROWN () , MEDIUM BROWN () or DARK BROWN () for the colour of the bread crust.

key

Press this key to select the dimensions of the bread. Please note that the complete cycle can vary depending on the dimensions of the bread.

key

If the appliance is not required to be activated immediately, it is possible to delay the activation time by using this key.

To adjust the delay function, carry out the following:

- 1 Select the menu, colour and dimension of the bread.

- 2 Establish the delay time by pressing the “⏸” key. The delay time must include the cycle time of the preselected menu. For example, it is 8.30pm and you want the bread ready for 7.00am the following day; the delay time will therefore be 10 hours and 30 minutes. Therefore, press the “⏸” key until the “10.30” appears on the display. Each push of the key increases the time by 10 minutes.
- 3 Press the “⏸” key to activate the delay programme. Two points will be seen that flash and the display will start the countdown and display the time remaining. Please note that the maximum delay time is 13 hours. Do not use perishable ingredients, such as eggs, fresh milk, fruit and onions when operating the delay menu.

“💡” key

Press the key once: the light comes on for the cycles to be observed. Pressing the key again within 1 minute, the light goes out. After 1 minute, the light goes out on its own.

“⏸” key

Once the cycle has started, press the “⏸” key to stop it. Depending on the requirements, the machine will stop, but the selection and adjustment will remain in the memory and the time remaining will appear on the display. Pressing the “⏸” key again, the programme restarts.

Keeping the bread hot

After it has baked, the bread can be kept hot for 60 minutes. To extract the bread, switch off the programme using the “⏸” key on the control panel (L).

Power cut

If there is a power cut that lasts less than 10 minutes, the programme will continue as soon as the electricity returns. The programme time will be extended for as long as the time of the power cut. If the power cut lasts more than 10 minutes, the programme will stop. If this happens, disconnect the appliance, let it cool down, empty the bread pan, remove the ingredients, clean and switch on again. If the dough has not reached the raising phase when the electrical current is less, it is possible to press the “⏸” key to restart the programme.

ATTENTION: Do not scratch the non-stick surfaces of the bread pan (E) and the kneading arm (F).

Room temperature

The machine functions at various temperatures, but there is a difference in the dimensions of the bread depending on whether the ambience is hot or cold. An ambient temperature of between 15°C and 34°C is recommended.

Alarm indications

If “H HH” appears on the display after the programme has started, the temperature inside is too high and it will be necessary to stop the programme. Open the lid and let the machine cool down for 10/20 minutes.

After having pressed the “⏸” key, if “E E0” or “E E1” appears on the display, the temperature sensor is not functioning and needs to be checked by an authorized technician.

HOW TO MAKE BREAD

- Put the ingredients inside the bread pan (E). Follow the instructions in the order of the menu. Normally, the water and liquids are added first, then sugar, salt and flour, whilst the yeast or yeast powder are the last ingredients to be added. If the mix is heavy due to rye or wheatmeal, inverting the order of the ingredients is recommended by putting the dry ingredients, yeast and flour first and then the liquids so that the ingredients mix better.

Note: The maximum quantity of flour and yeast must be the quantities outlined in the recipe.

- Make a hole in the mound of flour with a finger, put the yeast inside the hole, being careful that the yeast does not come into contact with the liquids or salt.
- Close the lid (I) gently and insert the plug into the socket.
- Press the “” key to select the desired programme.
- Press the “” key to select the desired colour of the crust.
- Press the “” key to select the dimension (“” or “”).
- Set the delay time using the “” key.
- Keep the “” key pressed for approximately 1.5 seconds to start.
- During cycles, a beep will be heard for the following programmes: BASIC, WHOLEMEAL, FRENCH, QUICK, SWEET, CAKE, ULTRA FAST and HOME MADE. It is a reminder to add ingredients; open the lid (I) and insert some ingredients.

ATTENTION: During the baking cycle, steam might come out of the side vents. This is perfectly normal.

- When the whole cycle has finished, a beep is heard. Press the “” key for approximately 1.5 seconds to stop the machine and extract the bread. Put on oven gloves, open the lid (I), grip the handle of the bread pan (E) and extract the bread pan upwards, rotating it in an anti-clockwise direction to unblock it (Fig. 4).
- Let the bread cool down first, and then pull the bread out of the bread pan by its sides by utilising an anti-stick spatula.
If necessary, turn the bread pan upside down on a cooling grill or on a clean surface and gently shake it until the bread drops out.

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

- Gently remove the bread and let it cool down for approximately 20 minutes before cutting it.
- When the cycle has finished and the “” key has not been pressed on the control panel (L), the bread will keep hot for 1 hour and when this function has terminated, the appliance emits 10 beeps.
- When the baking has finished, switch off the appliance and remove the plug from the electrical socket and wait for the components to cool down before proceeding with cleaning.

INGREDIENTS

FLOUR

The type of flour used is very important. You cannot use ordinary flour.

The most important element in the flour is the protein known as gluten, which is the natural agent which gives the dough the ability to hold its shape and retain the carbon dioxide produced by the yeast. The term WHITE FLOUR TYPE 0 means that it has a high gluten content. Buy flour with TYPE 0 or FOR BREAD (maritoba) written on the packaging.

OTHER BREAD FLOURS

These include type 0 wholemeal or «farmhouse» flour, wholemeal flour and whole wheat flours.

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 for the QUICK programs. 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.

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

Do not use products with a low fat content. These products contain little fat, while the recipes need a greater quantity.

Since they contain only 40% fat, they may not produce the desired results.

SUGAR

Sugar activates and feeds the yeast, allowing it to grow. It adds flavour and consistency and encourages the browning of the crust. Many yeasts in sachets do not require sugar to activate them.

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

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. Put together the added ingredients when the machine emits a beep.

STORING BREAD

Shop-bought bread contains all kinds of additives (chlorine, chalk, coal-tar dye, 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.

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 (H) to avoid ruining the anti-stick coating of the bread pan.

- Clean the bread pan (E) by rubbing the inside and outside with a damp cloth.
- This is an exceptional circumstance; if the kneading arm (F) 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 (D) and the measuring spoon (C) with hot water and soap.
- Clean all inside and outside surfaces with a damp cloth. Use a little washing up liquid if necessary, but be sure to rinse thoroughly otherwise it may compromise the quality of your bread.

RECIPES

1. BASIC

GLUTEN-FREE BREAD

430 ml. of warm water

Sugar 1.5 teaspoons

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

2 tablespoons of extra-virgin olive oil

500 gr. of gluten-free flour mix

1 teaspoon of salt

Or:

430 ml. of warm full cream milk

Sugar 1.5 teaspoons

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

40 gr. of margarine or butter

500 gr. of gluten-free flour mix

1 teaspoon of salt

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

Utilise programme 1 BASIC 900 gr. - 3 hours. This basic recipe can be used for white bread and also for other preparations (sweet or savoury) of this recipe book by substituting the flours and increasing the quantity of the indicated liquid. The proportions are approximately equal in weight to the gluten-free mix and liquids.

In some cases it will probably be necessary to experiment several times before getting the right mix. Other “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 glutens. 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.

2. WHOLE WHEAT

WHOLE WHEAT BREAD

280 ml. of water

1 teaspoon of salt

25 gr. of butter

220 gr. of “0” grade white flour

220 gr. of wholemeal flour

3 teaspoon of cane sugar

1 tablespoon of powdered milk

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

PROGRAMME 2

BROWNING 2

WEIGHT: 750 gr

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

3. QUICK

WHITE BREAD

240 ml. of warm water

2 teaspoons of sugar

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

2 tablespoons of olive oil

435 gr. of "0" grade white flour

1 teaspoon of salt

Insert the ingredients and wait 10 minutes before starting the cycle.

The yeast will therefore have time to pre-activate.

PROGRAMME 4

WEIGHT: 750 gr.

4. DOUGH

DOUGH FOR PIZZA

200 ml. of water

3 table spoons of olive oil

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

1 teaspoon of salt

1 sachet of dried brewer's yeast

PROGRAMME 8

Remove from the appliance and remix. Knead and mould into the desired shape and let it stand for 20 minutes, then put it in the oven a 220°C for 25 minutes.

BAKE

SWEET DOUGH FOR MUFFINS

125 ml. of milk

125 ml. of cream

60 gr. of butter

A pinch of salt

175 gr. of sugar

Grated orange rind

300 gr. of "00" grade white flour

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

At the end of the process, mix in by hand and according to individual tastes:

- 125 gr. of bilberries or,
- 100 gr. of sultanas soaked and lightly floured or,
- 100 gr. of chocolate drops or,
- 75 gr. of candied fruit of your choice

Divide into 12 small muffin moulds and cook at 200°C for 25 minutes.

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

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 n'est pas indiqué pour l'utilisation de la part de personnes (y compris les enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites. Les utilisateurs n'ayant pas l'expérience, une connaissance suffisante de l'appareil ou n'ayant pas reçu les instructions relatives à l'appareil, devront faire l'objet d'un contrôle de supervision de la part d'une personne responsable de leur sécurité.
- 8 Il est nécessaire de surveiller les enfants pour empêcher qu'ils ne jouent avec l'appareil.
- 9 NE PAS PLONGER LE CORPS DU PRODUIT, LA FICHE NI LE CÂBLE ELECTRIQUE DANS L'EAU OU AUTRES LIQUIDES, ET UTILISER TOUJOURS UN CHIFFON HUMIDE POUR LES NETTOYER.
- 10 MEME LORSQUE L'APPAREIL N'EST PAS EN MARCHE, DEBRANCHER LA FICHE DE LA PRISE DE COURANT ELECTRIQUE AVANT D'INSTALLER OU DE DEFAIRE LES SIMPLES PARTIES OU AVANT DE PROCEDER AU NETTOYAGE.
- 11 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.
- 12 Ne touchez jamais les parties du four en mouvement pendant la cuisson.
- 13 Ne mettez jamais l'appareil en marche si le récipient ne contient pas les ingrédients.
- 14 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.
- 15 Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez des gants à four ou des prises pour plats à four.
- 16 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.
- 17 N'introduisez pas vos mains ou vos doigts dans le récipient pendant le fonctionnement de l'appareil.
- 18 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.
- 19 L'appareil ne doit jamais être utilisé près des rideaux ou de tout autre objet qui peut prendre feu ou brûler.
- 20 N'utilisez pas l'appareil pour conserver le pain.
- 21 Pour un entretien parfait du récipient, lavez-le et graissez-le de temps en temps avec de l'huile.
- 22 Pour débrancher l'appareil, saisir directement la fiche en la débranchant de la prise murale. Ne tirez jamais sur le câble d'alimentation.
- 23 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.
- 24 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.
 - 25 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.
 - 26 Cet appareil est conforme à la directive 2006/95/CE et EMC2004/108/CEE.
 - 27 Toute modification du produit, non autorisé expressément par le producteur, peut comporter la réduction de la sécurité et la déchéance de la garantie.
 - 28 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.
 - 29 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 Interrupteur général
- B Corps de l'appareil
- C Cuillère à doser
- D Mesureur
- E Récipient
- F Pale de pétrissage
- G Ouvertures d'évacuation
- H Hublot
- I Couvercle
- L Panneau des commandes et afficheur

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 prudente des ingrédients est la phase la plus importante du 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 du paragraphe "Nettoyage et entretien". Mettre la machine en modalité «BAKE» et la faire fonctionner à vide pendant environ 10 minutes. Quand elle a refroidi, procéder à un autre nettoyage.

Après avoir essuyé correctement tous les composants avant de les remonter, la machine est prête pour être utilisée.

- Positionner le récipient (E) sur le tourillon situé à l'intérieur de l'appareil en le tournant vers la droite pour le bloquer (Fig. 2).
- Installer la pale de pétrissage (F) sur le tourillon situé à l'intérieur du récipient (E) (Fig. 3).
- Mesurer les ingrédients avec le mesureur (D) ou avec la cuillère (C) fournis en dotation avant de les verser dans le récipient (E).

ATTENTION: Il est fondamental de suivre l'ordre d'introduction des ingrédients comme décrit dans la recette.

Cet ordre doit être rigoureusement respecté et il est, en général, le suivant: ingrédients liquides, œufs, sel, lait en poudre, etc. Quand les ingrédients se mélangent à la farine, cette dernière ne doit pas résulter totalement humide. La levure, entre autre, doit être versée exclusivement dans la farine sèche. Il est en outre fondamental que la levure n'entre jamais en contact avec le sel. Quand la farine a été pétrie pendant quelque temps, le «bip» sonore peut rappeler de verser les ingrédients aux fruits. Si, en revanche, on introduit les ingrédients aux fruits trop tôt, le goût diminue après un long mélange.

- Fermer le couvercle (I) et brancher la fiche dans la prise de courant. Appuyer sur l'interrupteur général (A) situé au dos de l'appareil.

Quand la machine est branchée à une prise électrique, un «bip» sonore se déclenche et l'afficheur visualise "1 3:00". Les deux points cependant ne clignotent pas de façon fixe. En effet, «1» est le programme de défaut. Les flèches pointent sur  et sur . Il s'agit de paramètres de défaut.

- Choisir le programme de cuisson désiré en frappant en séquence la touche «» située sur le panneau des commandes (L) jusqu'à ce que l'afficheur visualise le numéro correspondant au programme désiré.
- Faire démarrer le processus de cuisson en frappant une fois la touche «» sur le panneau des commandes (L). Un «bip» sonore rapide se déclenche, les deux points se mettent à clignoter et le programme démarre. Quand le programme est lancé, toutes les autres touches, l'exception de «», «» et «» sont exclues.

Pour arrêter le programme, frapper «» pendant environ 1,5 seconde; un «bip» sonore se déclenche indiquant que le programme s'est interrompu. Cette caractéristique sert à empêcher une interruption accidentelle du programme.

Touche

Elle est utilisée pour programmer les différents programmes. Chaque fois qu'on appuie sur cette touche (accompagnée du déclenchement d'un signal sonore rapide) le programme varie. Si on frappe

cette touche de façon discontinue, les 12 options s'affichent l'une après l'autre. Les 12 programmes qui s'affichent avec leur numéro correspondant sont les suivants:

- 1 **Base (BASIC):** pétrissage, levage et cuisson du pain blanc ordinaire. On peut ajouter des ingrédients pour donner plus de goût.
- 2 **Pain complet (WHOLE WHEAT):** pétrissage, levage et cuisson du pain complet. Il est conseillé de ne pas utiliser la fonction "retard" qui pourrait compromettre le résultat.
- 3 **Pain français (FRENCH):** pétrissage, levage et cuisson avec un temps de levage plus long. Ce type de pain présente une croûte plus croustillante et une pâte moelleuse.
- 4 **Rapide (QUICK):** pétrissage, levage et cuisson du pain en moins de temps que pour le pain ordinaire, mais ce pain est en général plus petit et présente une fibre plus dense.
- 5 **Pain sucré (SWEET):** pétrissage, levage et cuisson du pain sucré. On peut ajouter des ingrédients pour donner plus de goût.
- 6 **Gâteau (CAKE):** pétrissage, levage et cuisson mais le levage se fait avec du bicarbonate ou de la levure à four.
- 7 **Confiture (JAM):** cuisson de confitures et de gélatines d'orange. Les fruits doivent être coupés en petits cubes avant d'être mis dans la grille du four.
- 8 **Pâte (DOUGH):** pétrissage et levage mais sans cuisson au four. Extraire la pâte et l'utiliser pour faire des petites miches, des pizzas, du pain à vapeur, etc.
- 9 **Ultrarapide (ULTRA FAST):** pétrissage, levage et cuisson de baguettes en peu de temps; ce type de pain présente une fibre dense.
- 10 **Cuisson au four (BAKE):** cuisson uniquement, sans pétrissage ni levage. Cette fonction est utilisée aussi pour augmenter les temps de cuisson des programmes sélectionnés.
- 11 **Dessert (DESSERT):** pétrissage, levage et cuisson des desserts.
- 12 **Fait maison (HOME MADE):** on peut personnaliser le programme, rétablir le pétrissage, le levage, la cuisson ou le maintien de chaque phase.

Le temps de chaque programme est le suivant:

PETRISSAGE1	6-14 minutes
LEVAGE1	20-60 minutes
PETRISSAGE2	5-20 minutes
LEVAGE2	5-120 minutes
LEVAGE3	0-120 minutes
CUISSON	0-80 minutes
MAINTIEN AU CHAUD	0-60 minutes

Pour reprogrammer tous les temps du programme:

- a) Frapper la touche «» une fois; l'afficheur visualise «KNEAD1», frapper alors la touche «» pour régler les minutes, puis frapper de nouveau «» pour confirmer le temps sélectionné pour cette phase;
- b) Frapper «» pour passer à la phase successive; l'afficheur visualise «RISE1», frapper alors la touche «» pour régler les minutes; le nombre des minutes augmente rapidement si on maintient le poussoir appuyé. Frapper alors à nouveau la touche «» pour confirmer.
- c) Pour les phases successives, procéder de la même façon. Après avoir programmer toutes

les phases, frapper la touche «» pour quitter la modalité de réglage.

d) Frapper à nouveau «» pour lancer le fonctionnement.

ATTENTION: le réglage peut être mémorisé et devenir ainsi effectif pour l'usage suivant.

Touche

Il est possible, avec ce poussoir, de choisir CLAIR () , MOYEN () ou FONCE () à savoir la couleur de la croûte du pain.

Touche

Frapper cette touche pour choisir les dimensions du pain. Nous rappelons que le temps pour l'opération totale peut varier selon les dimensions du pain.

Touche

Si on désire que l'appareil ne s'actionne pas immédiatement, il est possible de choisir de retarder le temps d'actionnement en agissant sur cette touche.

Pour régler la fonction Retard, procéder de la façon suivante:

- 1 sélectionner menu, couleur et dimensions du pain.
- 2 établir le temps de retard en frappant la touche «». Le temps de retard doit comprendre le temps opérationnel du menu choisi. Si, par exemple, il est 20.30 h et que l'on désire que le pain soit prêt le lendemain à 07.00 h, le temps de retard est de 10 heures et 30 minutes. Maintenir donc la touche «» appuyée pendant quelques secondes jusqu'à ce que l'afficheur visualise «10:30». Chaque pression de la touche incrémente le temps de 10 minutes.
- 3 frapper la touche «» pour lancer le programme de retard. Les deux points se mettent à clignoter et l'afficheur démarre le compte à rebours pour indiquer le temps qui reste. Nous rappelons que le temps maximum de retard est de 13 heures. Ne pas utiliser d'ingrédients périssables tels que les œufs, le lait frais, les fruits, les oignons, dans le menu Retard.

Touche

Frapper cette touche une fois: la lumière s'allume pour permettre d'observer les opérations. Si on frappe à nouveau cette touche dans la minute qui suit, la lumière s'éteint. Après 1 minute, il n'est plus nécessaire d'agir sur cette touche: la lumière s'éteint toute seule.

Touche

Quand la procédure a été lancée, on peut frapper «» pour l'interrompre selon les exigences et cette dernière s'arrête mais le choix et le réglage restent mémorisés et le temps qui reste s'affiche. En frappant à nouveau «», le programme redémarre.

Maintien au chaud

Quand le pain est cuit, il est possible de le maintenir au chaud pendant 60 minutes. Pour extraire le pain, éteindre le programme avec la touche «» du panneau (L).

Coupure de courant

Si la coupure de courant dure moins de 10 minutes, le programme reprend dès que le courant se rétablit. La durée du programme est prolongée d'un intervalle correspondant à la durée de l'interruption. Si cette dernière dure plus de 10 minutes, le programme s'arrête. Dans ce cas, débrancher l'appareil, le laisser refroidir, vider le récipient, retirer les ingrédients, nettoyer et faire démarrer à nouveau. Mais si la pâte n'a pas atteint la phase de levage au moment de la coupure de courant, il est possible alors de frapper directement la touche «  » pour reprendre le programme depuis le début.

ATTENTION: Faites attention à ne pas rayer les surfaces anti-adhérentes du récipient (E) et de la pale de pétrissage (F).

Température ambiante

La machine fonctionne bien à toutes les températures, mais la dimension du pain sera différente selon que l'ambiance soit très chaude ou très froide. Nous conseillons une température entre 15 et 34°C.

Indications d'alarme

Si l'afficheur visualise "H HH" quand le programme est lancé, cela signifie que la température interne est encore trop élevée. Il faut alors arrêter le programme. Ouvrir le couvercle et faire refroidir la machine pendant 10/20 minutes.

Si, après avoir frappé la touche «  », l'afficheur visualise "E E0" ou "E E1", cela signifie que le capteur de température ne fonctionne pas, il faut donc le faire contrôler attentivement par un technicien expert agréé.

PREPARATION DU PAIN

- Mettre les ingrédients dans le récipient (E), en suivant l'ordre indiqué dans la recette. En général, il faut verser avant tout l'eau et les liquides, puis ajouter le sucre, le sel et la farine alors que la levure est le dernier ingrédient à verser. Si la pâte résulte trop épaisse à cause de la farine de seigle ou de froment intégral, nous conseillons d'invertir l'ordre des ingrédients, c'est-à-dire de mettre d'abord les ingrédients secs (levure et farine) suivis des liquides de façon à permettre un meilleur pétrissage.

Note: les quantités maximum de farine et de levure doivent correspondre à celles de la recette.

- Faire un trou au sommet de la farine et y verser la levure en faisant attention à ce qu'elle n'entre pas en contact avec les liquides ou avec le sel.
- Refermer le couvercle (I) délicatement et brancher la fiche dans la prise.
- Frapper la touche «  » pour sélectionner le programme désiré.
- Frapper la touche «  » pour sélectionner la couleur de la croûte désirée.
- Frapper la touche «  » pour sélectionner les dimensions («  » ou «  »).
- Etablir l'éventuel temps de retard avec la touche «  ».
- Maintenir la touche «  » appuyée pendant environ 1,5 seconde pour lancer le programme.
- Pour les programmes suivants: BASE (BASIC), PAIN COMPLET (WHOLE WHEAT), PAIN FRANCAIS (FRENCH), RAPIDE (QUICK), PAIN SUCRE (SWEET), GATEAU (CAKE), ULTRARAPIDE (ULTRA FAST) et FAIT MAISON (HOME MADE), un signal sonore se déclenche

pendant les opérations pour rappeler à l'opérateur d'ajouter les ingrédients. Ouvrir le couvercle (I) et introduire certains ingrédients.

ATTENTION: Pendant la cuisson, il est possible que de la vapeur s'échappe de la vanne de ventilation latérale: cela est totalement normal.

- Quand l'opération est entièrement terminée, un signal sonore se déclenche. Frapper «  » pendant environ 1,5 seconde pour arrêter l'appareil et extraire le pain. Ouvrir le couvercle (I) et, après avoir mis des gants de protection à four, saisir correctement le manche du récipient (E) et l'extraire en le tenant bien droit et en le tournant vers la gauche pour le débloquent (Fig. 4).
- Faire refroidir le pain avant de l'extraire du récipient à l'aide d'une spatule anti-adhérente et en commençant par les bords.

Si nécessaire, renverser le récipient sur une grille de refroidissement ou sur une surface propre en le secouant légèrement pour extraire le pain.

ATTENTION: N'utilisez jamais d'ustensiles métalliques pour extraire le pain du récipient (E) afin de ne pas abîmer le revêtement anti-adhérent.

- Extraire le pain délicatement et le laisser refroidir pendant 20 minutes environ avant de le couper.
- Quand l'opération est terminée et que la touche «  » du panneau (L) n'a pas été frappée, le pain se maintient au chaud pendant 1 heure et quand cette fonction se termine, l'appareil émet 10 «bip» sonores.
- Quand la cuisson est terminée, éteindre l'appareil, débrancher la fiche de la prise de courant et attendre que les composants refroidissent avant de procéder au nettoyage.

INGREDIENTS

FARINE

Le type de farine utilisée est très important. Vous ne pouvez pas utiliser de la farine ordinaire. L'élément le plus important contenu dans la farine est la protéine appelée gluten qui représente l'agent naturel qui confère à la pâte la capacité de se modeler et de conserver le bioxyde de carbone produit par la levure. Le terme "FARINE BLANCHE 0" signifie que cette dernière a un haut contenu de gluten. Achetez de la farine portant l'inscription "TYPE 0" ou "FARINE A PAIN" (du type farine Manitoba).

AUTRES FARINES A PAIN

Elles comprennent la farine intégrale du type 0 ou "rustique", la farine intégrale et les farines au froment. 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 seulement avec le programme «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 BIERE 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. 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 de produits avec un faible pourcentage de graisse. Ces produits contiennent peu de gras, alors que la recette en prévoit une quantité majeure. Contenant seulement 40% de gras, ils pourraient ne pas donner les résultats souhaités.

SUCRE

Le sucre active et nourrit la levure en lui permettant de se gonfler.

Il donne du goût et accentue la consistance outre à favoriser la dorure de la croûte. Beaucoup de levures en sachet ne nécessitent pas de sucre pour s’activer.

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

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.

Il est préférable d'incorporer les ingrédients supplémentaires quand le dispositif émet le «bip» sonore.

CONSERVATION DU PAIN

Le pain que l'on trouve dans le commerce contient tous les types d'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.

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 MARCHE, 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 (E) en frottant l'intérieur et l'extérieur à l'aide d'un chiffon humide.
- Si al pale de pétrissage (F) 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 (D) et la cuillère à doser (C) avec de l'eau chaude et du savon.
- Nettoyer toutes les autres surfaces, internes et externes, avec un chiffon humide. Utiliser un peu de produit détergent liquide, si nécessaire, en rinçant parfaitement afin de ne pas compromettre la prochaine préparation du pain.

RECETTES

1. BASE

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 25 gr
Huile d'olive extra vierge	2 cuillères à soupe
Mélange de farines sans gluten	500 gr
Sel	1 cuillère à café

ou:

Lait entier tiède	430 m
Sucre	1,5 cuillère à café
Levure de bière séchée (*)	1 sachet ou 25 gr de levure de bière fraîche 25 gr
Margarine ou beurre	40 gr
Mélange de farines sans gluten	500 gr
Sel	1 cuillère à café

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

Utilisez le programme 1 BASIC de 900 gr. - 3 heures. Vous pouvez utiliser cette recette base pour pain blanc même pour les autres préparations (sucrées ou salées) reportées dans ces recettes, en remplaçant les farines et en augmentant la quantité du liquide indiqué. De façon approximative, les proportions correspondent au poids du mélange sans gluten et des liquides. Dans certains cas, il sera nécessaire de faire plusieurs essais. Autres conseils utiles:

- 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.

2. PAIN COMPLET

PAIN COMPLET

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	2
DORURE	2
POIDS	750 gr

3. RAPIDE

PAIN BLANC

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'olive extra vierge	2 cuillères à soupe
Farine "0"	435 gr
Sel	1 cuillère à café
Incorporer les ingrédients et attendre 10 minutes avant de faire démarrer la machine. La levure a ainsi le temps de se pré-activer.	
PROGRAMME	4
POIDS	750 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. PATE

PATE A PIZZA

Eau	200 ml
Huile d'olive	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	8

Extraire de l'appareil et retravailler la pâte. Etendre la pâte et la modeler selon la forme désirée, puis laisser reposer pendant 20 minutes. Mettre au four à 220° pendant 25 minutes.

PATE A DESSERTS

PATE POUR MUFFIN

Lait	125 ml
Crème fraîche	125 ml
Beurre	60 g
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, en mélangeant à la main et selon les goûts personnels:

- 125 g de myrtilles;

ou

- 100 g de raisin sec baigné dans de l'eau et légèrement enfariné;

ou

- 100 g de pépites de chocolat;

ou

- 75 g d'écorces de fruits confits au choix.

Distribuer dans 12 petits moules à muffin et cuire au four 200° pendant 25 minutes.

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

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 Dieses Gerät ist nicht für den Gebrauch durch Personen (einschließlich Kindern) geeignet, die nicht im vollen Besitz ihrer körperlichen, sensorischen und geistigen Fähigkeiten sind. Benutzer, denen es an Erfahrung und Kenntnis des Geräts mangelt oder die nicht in die Verwendung des Geräts eingewiesen wurden, müssen durch eine Person überwacht werden, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist.
- 8 Kinder müssen überwacht werden, um sicher zu stellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- 9 DAS GEHÄUSE, DEN STECKER UND DAS STROMKABEL DES GERÄTS KEINESFALLS IN WASSER ODER SONSTIGE FLÜSSIGKEITEN TAUCHEN. VERWENDEN SIE ZUR REINIGUNG EIN FEUCHTES TUCH.
- 10 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.
- 11 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.
- 12 Während des Backens nicht die Teile, die in Bewegung sind, berühren.
- 13 Niemals das Gerät einschalten, ohne den Backbehälter mit den Zutaten gefüllt zu haben.
- 14 Niemals in das Gerät Stanniolpapier oder anderes Material aus Metall geben, um einen Brand oder Kurzschluss zu vermeiden.
- 15 Nicht die heißen Oberflächen berühren. Topfhandschuhe benutzen oder ein gefaltetes Geschirrtuch.
- 16 5 cm um das Gerät Platz lassen, damit Belüftung möglich ist und damit nicht die Dampfoffnungen verdeckt sind.
- 17 Nicht mit Händen oder Fingern in den Backbehälter greifen, wenn das Gerät in Betrieb ist.
- 18 Das Verbindungskabel so positionieren, damit es nicht über den Arbeitsbereich hängt und Stößen ausgesetzt ist und damit man nicht darüber stolpert.
- 19 Nicht neben oder unter Vorhängen, Küchenschränken oder ähnlichen Gegenständen benutzen, die angesengt oder in Brand gesetzt werden können.
- 20 Das Gerät nicht zur Brotaufbewahrung benutzen.
- 21 Für die optimale Instandhaltung des Backbehälters, ihn ab und zu reinigen und mit Öl ausfetten.
- 22 Direkt am Stecker ziehen, um diesen aus der Wandsteckdose zu führen. Niemals am Kabel ziehen.

- 23 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.
- 24 Zur Gefahrenvorbeugung darf das eventuell beschädigte Stromkabel nur vom Hersteller oder seiner Kundendienststelle, d.h. nur von einer ähnlich qualifizierten Person ausgewechselt werden.
- 25 Das Gerät ist AUSSCHLIEßLICH FÜR DEN HAUSGEBRAUCH und nicht für Handels- oder Industriezwecke bestimmt.
- 26 Dieses Gerät ist konform mit den Richtlinien 2006/95/EWG und EMV2004/108/EWG.
- 27 Eventuelle Abänderungen an diesem Produkt, die nicht ausdrücklich vom Hersteller genehmigt wurden, können die Sicherheit und Garantie seines Einsatzes durch den Bediener aufheben.
- 28 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.
- 29 Die Verpackungsteile nicht in Reichweite von Kindern lassen. Sie stellen eine potentielle Gefahr dar.

ANLEITUNG AUFBEWAHREN

BESCHREIBUNG DES GERÄTS (Abb. 1)

- A Hauptschalter
- B Gehäuse des Geräts
- C Dosierlöffel
- D Messbecher
- E Backbehälter
- F Knetschaufel
- G Öffnungen
- H Bullauge
- I Deckel
- L Schalfeld und Display

KURZE HINWEISE FÜR BROTBACKAUTOMATEN

Ihr Brotbackautomat ist ein Produkt, das die Arbeit erleichtern soll. Sein Hauptvorteil liegt darin, dass das Kneten, das Gehen der Hefe und das Backen in einem Backbehälter stattfinden. 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 der Brotzubereitung.

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 DURCHFÜHRT WIRD.

HINWEIS: Bei der Erstbenutzung alle Bestandteile reinigen, wie im Abschnitt "Reinigung und Instandhaltung" angegeben ist. Das Gerät in den Modus «BAKE» bringen und im Leerlauf für circa

10 Minuten in Betrieb setzen. Nachdem es abgekühlt ist, nochmals reinigen.

Alles gut abtrocknen und die Bestandteile wieder einbauen, jetzt kann das Gerät benutzt werden:

- Den Backbehälter (E) in den entsprechenden Zapfen innerhalb des Geräts einsetzen und im Uhrzeigersinn drehen, um ihn zu blockieren (Abb. 2).
- Die Knetschaufel (F) auf den Zapfen innerhalb des Backbehälters (E) (Abb. 3) montieren.
- Die Zutaten mit dem Messbecher (D) oder dem Löffel (C), der im Lieferumfang vorhanden ist, abmessen und in den Backbehälter (E) geben.

ACHTUNG: Die Zutaten müssen in der Reihenfolge hinzugefügt werden, wie in dem Rezept beschrieben wurde.

Diese Abfolge muss beachtet werden und sieht normalerweise wie folgt aus:

Flüssige Zutaten, Eier, Salz, Milchpulver etc. Wenn die Zutaten zu dem Mehl hinzugefügt werden, darf das Mehl nicht komplett feucht sein. Die Hefe darf nur zu trockenem Mehl hinzugefügt werden. Außerdem ist es sehr wichtig, dass die Hefe nicht in Kontakt mit dem Salz kommt. Nachdem das Mehl eine Zeit lang geknetet wurde, ertönt ein „Bip“, der an das Hinzufügen des Obstes erinnert. Wenn das Obst zu bald hinzugefügt wird, verliert es nach langem Mischen an Geschmack.

- Den Deckel (I) schließen und den Stecker in die Steckdose stecken. Den Hauptschalter (A), der sich auf der Rückseite des Geräts befindet, drücken.

Wenn das Gerät an eine Steckdose angeschlossen wird, ist ein «Bip» zu hören und auf dem Display erscheint „1 3:00“. Der Doppelpunkt blinkt aber nicht konstant. «1» ist das Standardprogramm. Die Pfeile sind auf «» und «» gerichtet. Es sind die Standardparameter.

- Das gewünschte Backprogramm auswählen, die Taste «» auf der Schalttafel (L) drücken, bis auf dem Display die Zahl erscheint, die dem gewünschten Programm entspricht.
- Den Backprozess durch einmaliges Drücken der Taste «» auf dem Schaltfeld (L) aktivieren. Es wird ein kurzer «Bip» ertönen, der Doppelpunkt beginnt zu blinken und das Programm wird aktiviert. Bei Beginn des Programms sind alle anderen Tasten außerhalb von «», «» und «» nicht aktiv.

Um das Programm zu stoppen, «» circa 1,5 Sekunden drücken; es wird ein «Bip» zu hören sein, der das Stoppen des Programms signalisiert. Diese Eigenschaft dient dazu, zufälliges Unterbrechen des Programms zu vermeiden.

Taste

Sie wird zum Einstellen der verschiedenen Programme benutzt. Jedes Mal, wenn diese Taste gedrückt wird (mit einem relativ kurzem «Bip») ändert sich das Programm. Wenn diese Taste nicht konstant gedrückt wird, erscheinen abwechselnd die 12 Einträge auf dem Display. Im Folgenden die 12 Programme mit der entsprechenden Nummer, die auf dem Display angezeigt wird:

- 1 **Basis (BASIC):** Kneten, Aufgehen und Backen von normalem Brot. Es können Zutaten hinzugefügt werden, um es schmackhafter zu machen
- 2 **Vollkornbrot (WHOLE WHEAT):** Kneten, Aufgehen und Backen von Vollkornbrot. Es wird empfohlen, nicht die Verzögerungsfunktion zu benutzen, weil das Ergebnis nicht zufrieden stellend ausfallen kann.
- 3 **Französisches Brot (FRENCH):** Kneten, Aufgehen und Backen mit einer längeren Aufgehzeit. Dieser Brottyp hat eine knusprigere Kruste und einen lockeren Teig.
- 4 **Schnell (QUICK):** Kneten, Aufgehen und Backen von einem Stangenbrot, die Zubereitung ist

schneller als die von normalem Brot, aber dieses Brot ist im Allgemeinen kleiner und hat eine festere Zusammensetzung.

- 5 **Süß (SWEET)**: Kneten, Aufgehen und Backen von süßem Brot. Es können Zutaten hinzugefügt werden, um es noch schmackhafter zu machen.
- 6 **Kuchen (CAKE)**: Kneten, Aufgehen und Backen, aber das Aufgehen erfolgt mit Backpulver oder Hefe für den Backofen.
- 7 **Marmellade (JAM)**: Kochen von Marmelade und Orangengelatine. Das Obst muss in kleine Stückchen geschnitten werden, bevor sie in die Backform gegeben werden.
- 8 **Teig (DOUGH)**: Kneten und Aufgehen, ohne Backen. Den Teig entfernen und ihn zur Zubereitung von Brötchen, Pizza, Dampfbrot, etc. benutzen.
- 9 **Extraschnell (ULTRA FAST)**: Kneten, Aufgehen und Backen von Stangenbroten in kurzer Zeit, es hat eine festere Zusammensetzung.
- 10 **Backen im Backofen (BAKE)**: nur Backen, ohne Kneten und ohne Aufgehen. Es wird auch benutzt, um die Backzeit der ausgewählten Programme zu erhöhen.
- 11 **Dessert (DESSERT)**: Kneten, Aufgehen und Backen für Nachtisch.
- 12 **Hausgemacht (HOME MADE)**: das Programm kann personalisiert werden, das Kneten, das Aufgehen, das Backen und die Warmhaltephase wiederherstellen.

Die Zeit für jedes Programm ist:

KNETEN1	6-14 Minuten
AUFGEHEN1	20-60 Minuten
KNETEN2	5-20 Minuten
AUFGEHEN2	5-120 Minuten
AUFGEHEN3	0-120 Minuten
BACKEN	0-80 Minuten
WARM HALTEN	0-60 Minuten

Um alle Zeiten des Programms neu einzustellen:

- a) Die Taste «» ein Mal drücken, auf dem Display erscheint «KNEAD1», dann die Taste «» drücken, um die Minuten einzustellen und dann erneut «» drücken, um die ausgewählte Zeit für diese Phase zu bestätigen;
- b) «» drücken, um zur nächsten Phase zu kommen; auf dem Display erscheint «RISE1», dann die Taste «» drücken, um die Minuten einzustellen; die Anzahl der Minuten erhöht sich schnell, wenn man die Taste gedrückt hält. Dann erneut «» zur Bestätigung drücken.
- c) Für die folgenden Phasen auf dieselbe Weise vorgehen. Wenn alle Phasen bearbeitet wurden, die Taste «» drücken, um die Einstellungsmodalitäten zu verlassen.
- d) Weiter «» drücken, um das Gerät in Betrieb zu setzen.

ACHTUNG: die Einstellung kann gespeichert werden und so für den nächsten Gebrauch eingesetzt werden.

**Taste **

Mit dieser Taste ist es möglich, HELL () , MITTEL () oder DUNKEL () oder die Bräunungsstufen der Brotkruste auszuwählen.

**Taste **

Diese Taste drücken, um die Brotgröße auszuwählen. Es ist zu beachten, dass die Zeit für den gesamten Vorgang je nach Brotgröße variieren kann.

**Taste **

Wenn das Gerät nicht sofort aktiviert werden soll, kann eine Verzögerung durch die Benutzung dieser Taste ausgewählt werden.

Um die Verzögerungsfunktion einzustellen, wie folgt vorgehen:

- 1 Menü, Bräunung und Brotgröße auswählen.
- 2 Die Verzögerungszeit durch Drücken der Taste «» festlegen. Die Verzögerungszeit muss die Betriebszeit des ausgewählten Menüs einschließen. Wenn es zum Beispiel 20:30 Uhr ist und das Brot um 7:00 Uhr Morgen fertig sein soll, beträgt die Verzögerungszeit 10 Stunden und 30 Minuten. Die Taste «» einige Zeit gedrückt halten, bis auf dem Display «10:30» erscheint. Jedes Drücken bringt eine Verzögerung von 10 Minuten mit sich.
- 3 Die Taste «» drücken, um das Verzögerungsprogramm zu aktivieren. Der Doppelpunkt wird blinken und das Display zeigt die verbleibende Zeit an. Es ist zu beachten, dass die maximale Verzögerungszeit 13 Stunden beträgt. Keine verderblichen Zutaten wie Eier, frische Milch, Obst, Zwiebeln in dem Verzögerungsmenü benutzen.

**Taste **

Die Taste ein Mal drücken: Das Licht schaltet sich ein, um die Vorgänge zu beobachten. Durch Drücken der Taste innerhalb von 1 Minute, schaltet sich das Licht aus. Nach 1 Minute muss nicht die Taste gedrückt werden, das Licht schaltet sich von alleine aus.

**Taste **

Wenn der Vorgang gestartet wurde, kann «» je nach Bedarf gedrückt werden und der Vorgang wird gestoppt. Seine Einstellung bleibt gespeichert und die Restzeit erscheint auf dem Display. Durch Drücken von «» startet das Programm erneut.

Warmhalten

Nach dem Backvorgang kann das Brot 60 Minuten warm gehalten werden. Um das Brot herauszunehmen, das Programm über die Taste «» auf dem Schaltfeld (L) ausschalten.

Stromausfall

Wenn der Stromausfall weniger als 10 Minuten dauert, läuft das Programm weiter, sobald die Stromversorgung wiederhergestellt ist. Das Programm wird um so viele Minuten verlängert, wie der Stromausfall gedauert hat. Wenn der Stromausfall länger als 10 Minuten andauert, stoppt das Programm. In diesem Fall das Gerät ausschalten, abkühlen lassen, den Backbehälter leeren, die Zutaten entfernen und neu starten.

Aber wenn der Teig noch nicht die Gehzeit erreicht hat, wenn die Stromzuführung unterbrochen wird, kann durch Drücken der Taste «» das Programm von Anfang an starten.

ACHTUNG: Darauf achten, nicht die teflonbeschichteten Oberflächen des Backbehälters (E) und der Knetschaufel (F) zu verkratzen.

Raumtemperatur

Die Maschine funktioniert bei den verschiedensten Temperaturen gut, aber es gibt Unterschiede bei der Brotgröße je nachdem ob die Umgebung sehr warm oder sehr kalt ist. Wir empfehlen eine Temperatur zwischen 15 und 34°C.

Alarmhinweise

Wenn nach dem Start des Programms auf dem Display "H HH" erscheint, ist die Temperatur im Inneren noch zu hoch. Das Programm muss gestoppt werden. Den Deckel öffnen und das Gerät circa 10/20 Minuten auskühlen lassen.

Wenn nach dem Drücken der Taste «» auf dem Display "E E0" oder "E E1" erscheint, funktioniert der Temperatursensor nicht, d.h. ein autorisierter Fachtechniker muss eine Kontrolle durchführen.

WIE DAS BROT GEBACKEN WIRD

- Die Zutaten in den Backbehälter (E) geben. Halten Sie sich an die in dem Rezept angegebene Reihenfolge. Normalerweise beginnt man mit dem Wasser und den Flüssigkeiten, dann werden Zucker, Salz und Mehl hinzugefügt, die Hefe oder das Backpulver werden zum Schluss hinzugefügt. Wenn der Teig schwer ist, da er aus Roggen oder Vollkorngetreide besteht, empfehlen wir die umgekehrte Reihenfolge der Zutaten: mit den trockenen Zutaten wie Mehl und Hefe beginnen und dann die flüssigen Zutaten hinzugeben, damit sich der Teig besser kneten lässt.

Hinweis: die maximalen Mengen von Mehl und Hefe dem Rezept zu entnehmen.

- Mit dem Finger eine Mulde im Mehl bilden, in die Mulde die Hefe geben, darauf achten, dass sie nicht in Kontakt mit den Flüssigkeiten oder dem Salz kommt.
- Den Deckel (I) sanft schließen und den Stecker in die Steckdose einstecken.
- Die Taste «» drücken, um das gewünschte Programm auszuwählen.
- Die Taste «» drücken, um die gewünschte Bräunung der Kruste auszuwählen.
- Die Taste «» drücken, um die Größe («» oder «») auszuwählen.
- Die eventuelle Verzögerungszeit über die Taste «» festlegen.
- «» für circa 1,5 Sekunden gedrückt halten, um den Start auszulösen.

Für die folgenden Programme: Bei BASIS (BASIC), VOLLKORNBROT (WHOLE WHEAT), FRANZÖSISCHES BROT (FRENCH), SCHNELL (QUICK), SÜßIGKEITEN (SWEET), KUCHEN (CAKE), EXTRASCHNELL (ULTRA FAST) und HAUSGEMACHT (HOME MADE) wird während der Vorgänge ein «Bip» ertönen. Er soll an das Hinzugeben der Zutaten erinnern. Den Deckel (I) öffnen und die Zutaten hinzugeben.

ACHTUNG: Während des Backens ist es möglich, dass aus dem seitlichen Belüfter Dampf austritt: das ist vollkommen normal.

- Wenn der Vorgang beendet ist, ertönt ein «Bip». «» für circa 1,5 Sekunden drücken, um das Gerät zu stoppen und das Brot herauszunehmen. Den Deckel (I) öffnen und mit Topfhandschuhen

den Griff des Behälters (E) greifen und gerade herausziehen, dabei gegen den Uhrzeigersinn drehen, um ihn aus der Blockade zu lösen (Abb. 4).

- Auskühlen lassen, dann das Brot aus dem Backbehälter mit einer teflonbeschichteten Spachtel entnehmen, zum Entnehmen an den Seiten beginnen.

Bei Bedarf den Backbehälter auf einem Gitterrost oder einer sauberen Oberfläche umstürzen, leicht schütteln bis sich das Brot löst.

ACHTUNG: Niemals Metallgegenstände benutzen, um das Brot aus dem Backbehälter (E) zu lösen, um nicht die Teflonschicht zu beschädigen.

- Das Brot langsam aus dem Backbehälter lösen und circa 20 Minuten auskühlen lassen, bevor es angeschnitten wird.
- Wenn der Vorgang beendet ist und die Taste «» auf dem Schaltfeld (L) nicht gedrückt wurde, hält sich das Brot circa 1 Stunde warm; wenn diese Funktion beendet ist, ertönen 10 «Bip».
- Nach Ende der Backzeit das Gerät ausschalten und den Stecker aus der Steckdose ziehen, warten, dass alle Bestandteile abgekühlt sind und dann mit der Reinigung beginnen.

ZUTATEN

MEHL

Der benutzte Mehltyp ist sehr wichtig. Es darf kein gewöhnliches Mehl benutzt werden. Das wichtigste Element des Mehls ist das Protein Gluten; Gluten ist der natürliche Wirkstoff, durch den sich der Teig kneten lässt; außerdem unterdrückt es das Kohlendioxid, das von der Hefe produziert wird. Der Begriff "WEIßMEHL 0" bedeutet, dass es einen sehr hohen Glutengehalt hat. Kaufen Sie Mehl, auf dessen Verpackung "TYP 0" oder "FÜR BROT" (Manitoba-Mehl) steht.

ANDERE MEHLTYPEN FÜR BROT

Vollkornmehl Typ 0 oder "rustikal", Vollkornmehl oder Mehlsorten für Brot aus Weizen.

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. Nur mit dem Programm "SCHNELL" 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			Frisch
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. 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

Keine Produkte mit einem geringen Fettgehalt benutzen. Diese Produkte haben einen geringen Fettgehalt, während hingegen das Rezept einen höheren Fettanteil fordert. Da nur 40% aus Fett bestehen, könnte nicht das gewünschte Ergebnis erreicht werden.

ZUCKER

Der Zucker aktiviert das Aufgehen der Hefe.

Er verleiht Geschmack und Konsistenz und fördert die Bräunung der Kruste. Viele Hefen aus Tütchen benötigen Zucker, um zu wirken.

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

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.

Die zusätzlichen Zutaten sollten erst dann hinzugefügt werden, wenn ein „Bip“ zu hören ist.

AUFBEWAHRUNG DES BROTS

Das im Handel erhältliche Brot enthält zahlreiche 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.

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 (E) innen und außen mit einem feuchten Lappen reinigen.
- Wenn die Knetschaufel (F) 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 (D), den Dosierlöffel (C) mit warmem Wasser und Spülmittel reinigen.
- Alle inneren und äußeren Oberflächen mit einem feuchten Tuch reinigen. Bei Bedarf etwas flüssiges Spülmittel benutzen, aber darauf achten, dass es komplett abgespült wird, andernfalls kann es das Gelingen des nächsten Brots beeinträchtigen.

REZEPTE

1. BASIS

GLUTENFREIES BROT

Lauwarmes Wasser 430 ml.

1,5 Teelöffel Zucker

1 Beutel Trockenhefe (*) oder 25 g frische Bierhefe

Kalt gepresstes Olivenöl 2 Esslöffel

Glutenfreie Mehlmischung 500 gr

Salz 1 Teelöffel

oder

lauwarme Vollmilch 430 ml.

1,5 Teelöffel Zucker

1 Beutel Trockenhefe (*) oder 25 g frische Bierhefe

Margarine oder Butter 40 gr.

Glutenfreie Mehlmischung 500 gr.

Salz 1 Teelöffel

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

Das Programm 1 BASIC mit 900 gr. - 3 Stunden benutzen. Sie können dieses Basisrezept für Weißbrot auch für andere Zubereitungen (Süßigkeiten oder Salziges) benutzen, es muss nur das Mehl geändert und die Menge der angegebenen Flüssigkeit erhöht werden. Annähernd entsprechen die Proportionen dem Gewicht der Mischung ohne Gluten und Flüssigkeiten. In einigen Fällen können mehrere Tests notwendig sein. Weitere Hinweise sind:

- 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 alles gründlich gereinigt werden, was mit traditionellem Mehl in Berührung kommt (Messer zum Aufschneiden, Knetschaufeln, Deckel, Wände des Geräts, etc....), um Verschmutzungen zu vermeiden.

2. VOLLKORN**VOLLKORNBROT**

Wasser 280 ml.

Salz 1 Teelöffel

Butter 25 gr.

Weißmehl "0" 220 gr

Vollkornmehl 220 gr

Brauner Zucker 3 Teelöffel

Pulvermilch 1 Teelöffel

3/4 Beutel Trockenhefe (*) oder 2 g frische Bierhefe

PROGRAMM 2

BRÄUNUNG 2

GEWICHT: 750 gr.

3. SCHNELL**WEIßBROT**

Lauwarmes Wasser 240 ml.

Zucker 2 Teelöffel

3/4 Beutel Trockenhefe (*) oder 2 g frische Bierhefe

Kalt gepresstes Olivenöl 2 Teelöffel

Mehl "0" 435 gr.

Salz 1 Teelöffel

Die Zutaten hinzugeben und 10 Minuten warten, bevor das Gerät eingeschaltet wird. Die Hefe benötigt diese Zeit zur Voraktivierung.

PROGRAMM 4

GEWICHT: 750 gr.

4. TEIG**FÜR PIZZA**

Wasser 200 ml.

Olivenöl 3 Esslöffel

Weißmehl "0" 350 g

Salz 1 Teelöffel

1 Beutel Trockenhefe (*) oder 25 g frische Bierhefe

PROGRAMM 8

Aus dem Gerät nehmen und erneut kneten. In der gewünschten Form ausrollen oder modellieren, 20 Minuten ruhen lassen. Bei 220° für 25 Minuten backen.

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

TEIG FÜR SÜßIGKEITEN**TEIG FÜR MUFFINS**

Milch 125 ml.

Sahne 125 ml.

Butter 60 gr

Salz 1 Prise

Zucker 175 gr.

Geriebene Orangenschale

Weißmehl "00" 300 g

1 Beutel Trockenhefe (*) oder 25 g frische Bierhefe

Am Ende je nach Geschmack hinzufügen:

- 125 gr. Heidelbeeren
- 100 gr. Eingeweichte und mit Mehl bestäubte Sultaninen
- 100 gr. Schokoladenstückchen
- 75 gr. Schalen von kandierten Früchten, je nach Wahl

In 12 Muffinformen verteilen und bei 200° 25 Minuten backen.

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

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 no es adecuado para ser empleado por personas (incluidos los niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas. Los usuarios que no tengan la experiencia y conocimiento del aparato o bien a aquellos a los que no se les haya dado las instrucciones referentes al empleo del aparato tendrán que estar sometidos a la supervisión por parte de una persona responsable de su seguridad.
- 8 Es necesario vigilar a los niños para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
- 9 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.
- 10 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.
- 11 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.
- 12 Cuando el aparato está cociendo, no hay que tocar las partes en movimiento.
- 13 No encender nunca el aparato si el recipiente no lo hemos llenado con los ingredientes.
- 14 No introducir en el aparato papel de plata u otro material metálico para evitar un incendio o un corto circuito.
- 15 No tocar superficies calientes - usar guantes de horno o trapos de cocina plegados.
- 16 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.
- 17 No introducir las manos o los dedos en el recipiente durante el funcionamiento del aparato.
- 18 Colocar el cable de conexión de modo que no quede colgando sobre la zona de trabajo, para evitar tropezar accidentalmente con él.
- 19 No usarlo cerca o debajo de cortinas, aparadores o cualquier otro objeto que corra el riesgo de quemarse o de incendiarse.
- 20 No usar la máquina como depósito.
- 21 Para mantener de la mejor manera el contenedor, de vez en cuando lavar bien y untar con aceite.
- 22 Para desenchufar, coger directamente el enchufe y desconectarlo de la toma de la pared. No desenchufar estirando del cable.
- 23 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.

- 24 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.
- 25 El aparato ha sido proyectado SÓLO PARA EMPLEO DOMÉSTICO y no tiene que ser destinado a uso comercial o industrial.
- 26 Este aparato cumple la directiva 2006/95/CE y EMC2004/108/CEE.
- 27 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.
- 28 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.
- 29 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 Interruptor general
- B Cuerpo del aparato
- C Cuchara dosificadora
- D Medidor
- E Bandeja
- F Pala amasadora
- G Boquillas
- H Portilla
- I Tapadera
- L Panel de mandos y pantalla electrónica

BREVES INDICACIONES SOBRE LAS MÁQUINAS PARA HACER PAN

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

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 prudente 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 modalidad «BAKE» y dejarla que funcione en vacío durante aproximadamente 10 minutos. Después de que se haya enfriado hay que limpiarla de nuevo.

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

- Colocar la bandeja (E) en el correspondiente perno dentro del aparato, girándola en sentido de las agujas del reloj para bloquearla (Fig. 2).
- Montar la pala amasadora (F) en el perno dentro de la bandeja (E) (Fig. 3).
- Medir los ingredientes con el medidor (D) o con la cuchara (C) en dotación e introducirlos en la bandeja (E).

ATENCIÓN: Es fundamental seguir la secuencia de introducción de los ingredientes como se describe en la receta.

Esta secuencia hay que respetarla rigurosamente y en general es:

ingredientes líquidos, huevos, sal, leche en polvo etc. Cuando se sumergen los ingredientes en la harina ésta no tiene que estar completamente humedecida. La levadura, además, se tiene que poner exclusivamente en la harina seca. Además, es fundamental que la levadura no entre nunca en contacto con la sal. Después de que la harina haya sido amasada un poco el «bip» puede recordar si queremos añadir ingredientes a la fruta. Si, sin embargo, se añaden los ingredientes a la fruta demasiado pronto, después de un largo amasado el sabor disminuirá.

- Cerrar la tapa (I) y conectar el enchufe a la toma de corriente. Apretar el interruptor general (A) situado detrás del aparato.

Cuando la máquina se conecta a una toma eléctrica se oye un «bip» y en la pantalla electrónica aparece “1 3:00”. Los dos primeros puntos no destellan constantemente. «1» es el programa de default. Las flechas señalan «» y «». Se trata de los parámetros de default.

- Elegir el programa de cocción deseado apretando en secuencia la tecla «» en el panel de mandos (L) hasta que en la pantalla electrónica no aparezca el número correspondiente al programa deseado.
- Poner en marcha el procedimiento de cocción apretando la tecla «» en el panel de mandos (L) una vez. Se oirá un breve «bip», los dos puntos empezarán a destellar y empezará el programa. Cuando el programa empieza todas las demás teclas menos «», «» y «» están inactivas.

Para detener el programa apretar «» durante aproximadamente 1,5 segundos; se oirá un «bip», esto significa que el programa se ha detenido. Dicha característica sirve para impedir una interrupción accidental del programa.

Tecla

Se usa para ajustar los diferentes programas. Cada vez que se aprieta esta tecla (con un correspondiente breve «bip») el programa cambia. Si se aprieta de manera discontinua esta tecla aparecen por turno los 12 nombres en la pantalla electrónica. A continuación los 12 programas con el corres-

pondiente número visualizado en la pantalla electrónica:

- 1 **Base (BASIC)**: amasar, fermentar y cocer pan común. Se pueden añadir ingredientes para aumentar el sabor.
- 2 **Pan integral (WHOLE WHEAT)**: amasado, fermentación y cocción de pan integral. Sugerimos no utilizar la función postcocción porque el resultado podría ser poco satisfactorio.
- 3 **Pan francés (FRENCH)**: amasado, fermentación y cocción con un tiempo de fermentación más largo. El pan de este tipo tendrá una corteza más crujiente y una masa blanda.
- 4 **Rápido (QUICK)**: amasado, fermentación y cocción de una barra con un tiempo menor de aquel del pan común pero este pan es en general más pequeño y con una fibra más densa.
- 5 **Dulce (SWEET)**: amasado, fermentación y cocción de pan dulce. Se pueden añadir ingredientes para enriquecerlo.
- 6 **Bizcocho (CAKE)**: amasado, fermentación y cocción pero la fermentación tiene lugar con bicarbonato o bien levadura para horno.
- 7 **Mermelada (JAM)**: cocción de mermeladas y gelatinas de naranja. La fruta se tiene que cortar a trozos antes de ponerla dentro de la placa del horno.
- 8 **Amasado (DOUGH)**: amasado y fermentación pero sin cocción en horno. Sacar la masa y utilizarla para hacer bocadillos, pizza, pan al vapor etc.
- 9 **Ultra-rápido (ULTRA FAST)**: amasado, fermentación y cocción de barras de pan en poco tiempo, pan con fibra densa.
- 10 **Cocción en el horno (BAKE)**: sólo cocción, sin amasado ni fermentación. Se usa también para aumentar el tiempo de cocción de los programas seleccionados.
- 11 **Bizcocho (DESSERT)**: amasado, fermentación y cocción de Bizcochos.
- 12 **Hecho en casa (HOME MADE)**: se puede personalizar el programa, restablecer el amasado, la fermentación, la cocción, el mantenimiento en caliente de cada fase.

El tiempo de cada programa es el siguiente:

AMASADO1	6-14 minutos
FERMENTACIÓN 1	20-60 minutos
AMASADO 2	5-20 minutos
FERMENTACIÓN 2	5-120 minutos
FERMENTACIÓN 3	0-120 minutos
COCCIÓN	0-80 minutos
MANTENER CALIENTE	0-60 minutos

Para restablecer todos los tiempos del programa:

- a) Apretar la tecla «» una vez, en la pantalla electrónica aparecerá «KNEAD1», apretar entonces la tecla «» para regular los minutos, y después apretar de nuevo «» para confirmar el tiempo seleccionado para esta fase;
- b) Apretar «» para pasar a la fase sucesiva; en la pantalla electrónica aparecerá «RISE1», apretar entonces la tecla «» para regular los minutos; el número de los minutos aumenta rápidamente si se mantiene apretado el pulsador. Entonces apretar de nuevo «» para confirmar.
- c) Para las fases sucesivas proceder de la misma manera. Después de haber pasado todas las fases, apretar la tecla «» para salir del modo de regulación.

d) Después apretar «» para poner en marcha el funcionamiento.

ATENCIÓN: la regulación se puede memorizar de manera que sea efectiva en el siguiente uso.

Tecla

Con este pulsador se puede elegir CLARO () , MEDIO () u OSCURO () o sea, los colores de la corteza del pan.

Tecla

Apretar esta tecla para elegir la dimensión del pan. Observar que el tiempo para la operación total puede variar según las dimensiones del pan.

Tecla

Si se desea que el aparato no se active inmediatamente, se puede elegir retrasar el tiempo usando esta tecla.

Para regular la función posticipación hacer lo siguiente:

- 1 seleccionar menú, color y dimensión del pan.
- 2 establecer el tiempo de retraso apretando la tecla «». El tiempo del retraso tiene que incluir el tiempo operativo del menú seleccionado. Si por ejemplo son las 8,30 de la tarde y se desea que el pan esté listo a las 7,00 del día siguiente, el tiempo del retraso, entonces, será de 10 horas y 30 min. Mantener, por lo tanto, apretada la tecla «» por un poco hasta que no aparezca en la pantalla electrónica «10:30». Cada presión incrementa 10 minutos.
- 3 Apretar la tecla «» para accionar el programa de posticipación. Se verán los dos puntos que destellan y la pantalla electrónica empezará la cuenta atrás para mostrar cuanto tiempo queda. Observar que el tiempo máximo de retraso es de 13 horas. No utilizar ingredientes perecederos como huevos, leche fresca, fruta, cebollas, en el menú de posticipación.

Tecla

Apretar la tecla una vez: la luz se encenderá para poder observar las operaciones. Apretando de nuevo la tecla antes de 1 minuto, la luz se apagará. Después de 1 minuto no hará falta tocar la tecla, la luz se apagará sola.

Tecla

Una vez puesto en marcha el procedimiento, se puede apretar «» para interrumpirlo según las exigencias y éste se detendrá pero la elección y su regulación permanecerán en memoria y el tiempo restante aparecerá en la pantalla electrónica. Apretando «» de nuevo el programa continuará donde se había detenido.

Mantenimiento en caliente

Después de que se haya cocido, el pan se puede mantener caliente durante 60 minutos. Para extraer el pan, apagar el programa con la tecla «» en el panel (L).

Interrupción de corriente

Si la interrupción de corriente dura menos de 10 minutos, el programa continuará en cuanto la corriente sea restablecida. El tiempo del programa será prolongado con un intervalo igual a la duración de la interrupción. Si esta última dura más de 10 minutos, el programa se detendrá. En el caso en que esto suceda, desconectar el aparato, dejarlo enfriar, vaciar la bandeja, quitar los ingredientes, limpiar y poner en marcha de nuevo. Pero si la masa no hubiera llegado a la fase de fermentación cuando la corriente se ha cortado, entonces, es posible apretar la tecla «» directamente para retomar el programa desde el principio.

ATENCIÓN: Poner atención en no rayar las superficies antiadherentes de la bandeja (E) y del brazo amasador (F).

Temperatura ambiente

La máquina funciona bien a diferentes temperatura pero hay una diferencia en las dimensiones del pan según si el ambiente es muy caliente o muy frío. Recomendamos una temperatura entre los 15 y los 34°C.

Indicaciones de alarma

Si en la pantalla electrónica aparece "H HH" después de la puesta en marcha del programa, la temperatura dentro es todavía demasiado alta. Entonces hay que detener el programa. Abrir la tapa y dejar enfriar la máquina durante 10/20 minutos.

Si, después de haber apretado la tecla «», en la pantalla electrónica aparece "E E0" o bien "E E1", el sensor de la temperatura no está funcionando, por lo tanto hay que llevarlo a controlar con atención por un técnico experto autorizado.

COMO HACER EL PAN

- Poner los ingredientes dentro de la bandeja (E). Seguir el orden indicado en la receta. Normalmente se ponen antes el agua y los líquidos y después se añade el azúcar, la sal, la harina, mientras que la levadura de cerveza o la levadura en polvo son los últimos ingredientes. En el caso que la masa resulte pesada porque es de centeno o de trigo integral sugerimos invertir el orden de los ingredientes: poner primero los ingredientes secos, levadura y harina y después los líquidos para amasar mejor.

Nota: las cantidades máximas de harina y de levadura tienen que ser las de la receta.

- Hacer un agujero con los dedos en la cima de la harina, meter dentro la levadura poniendo atención de que no entre en contacto con los líquidos o con la sal.
- Cerrar la tapadera (I) delicadamente y conectar el enchufe en la toma de corriente.
- Apretar la tecla «» para seleccionar el programa deseado.
- Apretar la tecla «» para seleccionar el color de la corteza que se desea.
- Apretar la tecla «» para seleccionar la dimensión («» o bien «»).
- Establecer un posible tiempo de posticipación con la tecla «».
- Mantener apretado «» durante 1,5 segundos para poner en marcha.
- Para los programas siguientes: BASE (BASIC), PAN INTEGRAL (WHOLE WHEAT), PAN FRANCÉS (FRENCH), RÁPIDO (QUICK), DULCE (SWEET), BIZCOCHO (CAKE), SUPER-RÁPIDO (ULTRA FAST) y HECHO EN CASA (HOME MADE), durante las operaciones oiremos

el sonido de un «bip». Sirve para recordar añadir los ingredientes. Abrir, entonces, la tapa (I) e introducir algunos ingredientes.

ATENCIÓN: Durante la cocción es posible que por el ventilador lateral salga vapor: esto es perfectamente normal.

- Cuando toda la operación haya concluido se oye un «bip». Apretar «» durante aproximadamente 1,5 segundos para detener el aparato y extraer el pan. Abrir la tapa (I) y, con los guantes de horno, coger bien el mango de la bandeja (E) y extraerla bien derecha girándola en sentido contrario a las agujas del reloj para desbloquearla (Fig. 4).

- Dejar enfriar antes de coger el pan y después, utilizando una espátula antiadherente sacar el pan de la bandeja empezando por los lados.

Si es necesario, dar la vuelta a la bandeja sobre una rejilla para enfriarse o bien sobre una superficie limpia y sacudirla delicadamente hasta que el pan se despreque.

ATENCIÓN: No utilizar nunca utensilios de metal para sacar el pan de la bandeja (E), para evitar estropear el revestimiento antiadherente.

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

- Cuando el procedimiento haya acabado y no se haya apretado la tecla «» en el panel (L) el pan se mantendrá de todas formas caliente durante 1 hora y cuando esta función haya acabado, el aparato emitirá 10 «bip»

- Cuando acabe la cocción, apagar el aparato y desconectar el enchufe de la toma de corriente, esperar a que los componentes se hayan enfriado y proceder con la limpieza.

INGREDIENTES

HARINA

El tipo de harina que se usa es muy importante. No podéis usar harina común. El elemento más importante contenido de la harina es la proteína llamado gluten, que es el agente natural que da a la masa la capacidad de modelarse y de retener el bióxido de carbono producido por la levadura. El término «HARINA BLANCA 0» significa que ésta última tiene un alto contenido de gluten. Comprad harina en cuya confección haya escrito «TIPO» 0 o «PARA PAN» (tipo manitoba).

OTRAS HARINAS PARA PAN

Éstas incluyen harina integral tipo 0 o «rústica», harina integral y harinas para pan de trigo.

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 disueltos 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. Usadlas sólo con los programas RÁPIDOS. 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. 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 usar productos con un bajo contenido en grasa. Tales productos contienen pocas grasas, mientras que la receta prevé una cantidad mayor.

Conteniendo sólo el 40% de grasas, podrían no producir el resultado esperado.

AZÚCAR

El azúcar activa y nutre a la levadura haciendo que se hinche. Añade sabor y consistencia y favorece el tostado de la costra. Muchas levaduras en sobre no necesitan azúcar para activarse. 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

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.

Es preferible unir los ingredientes suplementarios cuando el dispositivo emite un «bip».

CONSERVAR EL PAN

El pan que se encuentra en comercio contiene todos los tipos de aditivos (cloro, caliza, 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.

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 (E) frotando el interior y el exterior con un paño humedecido.
- Si la pala amasadora (F) 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 (D), la cuchara dosificadora (C) 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 podría poner en peligro el buen resultado de vuestro próximo pan.

RECETAS

1. BASE

PAN SIN GLUTEN

Agua tibia 430 ml

Azúcar 1,5 cucharaditas

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

Aceite de oliva virgen extra 2 cucharadas

Mezcla de harinas sin gluten 500 gr

Sal 1 cucharadita

o bien:

Leche entera tibia 430 ml

Azúcar 1,5 cucharaditas

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

Margarina o mantequilla 40 gr

Mezcla de harinas sin gluten 500 gr

Sal 1 cucharadita

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

Utilizar el programa 1 BASIC de 900 g - 3 horas. Se puede utilizar esta receta base para pan blanco también para las otras preparaciones (dulces o saladas) de este recetario, sustituyendo las harinas y aumentando la cantidad del líquido indicado. De manera aproximada las proporciones son iguales en peso a la mezcla de harinas sin gluten y a los líquidos. En algunos casos probablemente serán necesarias varias pruebas. Otros detalles 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.

2. INTEGRAL

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 2

TOSTADO 2

PESO: 750 gr

3. RÁPIDO

PAN BLANCO

Agua tibia 240 ml

Azúcar 2 cucharaditas

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

Aceite de oliva virgen extra 2 cucharadas

Harina "0" 435 gr

Sal 1 cucharadita

Introducir los ingredientes y esperar 10 minutos antes de poner en marcha la máquina. De este modo la levadura tendrá el tiempo de preactivarse.

PROGRAMA 4

PESO: 750 gr

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

4. AMASAR

MASA PARA PIZZA

Agua 200 ml.

Aceite de oliva 3 cucharadas

Harina blanca "0" 350 g

Sal 1 cucharadita

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

PROGRAMA 8

Sacar del aparato y volver a amasar. Extender o modelar con la forma deseada y dejar reposar durante 20 minutos. Hornear a 220° durante 25 minutos.

MASA PARA PASTELES

MASA PARA MUFFINS

Leche 125 ml.

Nata 125 ml.

Mantequilla 60 g

Sal 1 pellizco

Azúcar 175 g

Corteza de naranja rallada

Harina blanca "00" 300 g

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

Al final añadir mezclando a mano y según el gusto personal:

- 125 g de arándanos o bien
- 100 g de uvas sultanas remojadas y ligeramente pasadas por la harina o bien
- 100 g de gotas de chocolate o bien
- 75 g de cortezas de frutas escarchadas (a elegir)

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

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

ADVERTÊNCIAS IMPORTANTES

LEIA ESTAS INSTRUÇÕES ANTES DE USAR O APARELHO

Ao utilizar aparelhos eléctricos, é necessário tomar as devidas precauções, entre as quais:

- 1 Certificar-se que a voltagem eléctrica do aparelho corresponda à voltagem de sua rede eléctrica.
- 2 Não deixar o aparelho não guardado quando estiver ligado à rede eléctrica; desligue-o sempre após o uso.
- 3 Não colocar o aparelho sobre ou perto de fontes de calor.
- 4 Durante a utilização, posicionar o aparelho sobre uma superfície horizontal e estável.
- 5 Não deixar o aparelho exposto aos agentes atmosféricos (chuva, sol, etc.).
- 6 Prestar atenção para que o cabo eléctrico não entre em contacto com superfícies quentes.
- 7 Este aparelho não está indicado para ser utilizado por pessoas (inclusive crianças) com reduzidas capacidades físicas, sensoriais ou mentais. Os utilizadores que não tenham adequada experiência e conhecimento do aparelho ou que não receberam as instruções sobre a sua utilização devem ser vigiados por uma pessoa responsável pela sua segurança.
- 8 É necessário vigiar as crianças para assegurar que não brinquem com o aparelho.
- 9 NUNCA PASSE O CORPO DO APARELHO, A FICHA E O CABO ELÉCTRICO POR ÁGUA OU OUTROS LÍQUIDOS, USE UM PANO HÚMIDO PARA A LIMPEZA DESTAS PARTES.
- 10 MESMO COM O APARELHO DESLIGADO, RETIRE A FICHA DA TOMADA ELÉCTRICA ANTES DE MONTAR OU DESMONTAR OS COMPONENTES PARA EFECTUAR A LIMPEZA.
- 11 Assegure-se de estar sempre com as mãos bem secas antes de utilizar o aparelho, regular os interruptores e antes de ligar a ficha na tomada e efectuar as ligações de alimentação.
- 12 Enquanto o aparelho efectua a cozedura, não toque nas partes em movimento.
- 13 Nunca ligue o aparelho com a cuba vazia.
- 14 Não coloque dentro do aparelho papel de alumínio ou outro material metálico de maneira a evitar um incêndio ou um curto circuito.
- 15 Não tocar superfícies quentes - usar luvas para forno ou pegas para louças dobrados.
- 16 Deixar pelo menos 5 cm de espaço livre ao redor da máquina para permitir a ventilação e não cobrir, por nenhum motivo, as saídas do vapor.
- 17 Não colocar as mãos ou os dedos na cuba durante o funcionamento do aparelho.
- 18 Posicionar o cabo de ligação de forma que não permaneça suspenso sobre a zona de trabalho, não possa ser tocado acidentalmente e de forma que ninguém possa nele tropeçar.
- 19 Não usar o aparelho perto de ou sob cortinas, aparadores ou qualquer outro objecto que possa queimar ou pegar fogo.
- 20 Não usar a máquina como depósito.
- 21 Para manter o recipiente nas melhores condições, de vez em quando lavar bem e untar com óleo.
- 22 Para desligar a ficha, segurá-la directamente e retirá-la da tomada na parede. Nunca a desligar puxando-a pelo cabo.
- 23 Não utilizar o aparelho se o cabo eléctrico ou a ficha estiverem danificados, ou se o próprio aparelho estiver defeituoso; neste caso, leve-o até o Centro de Assistência Autorizado mais próximo.

- 24 Se o cabo de alimentação estiver danificado, deverá ser substituído pelo Fabricante, pelo serviço de assistência técnica ou, de qualquer forma, por uma pessoa com qualificação similar, para evitar qualquer risco.
- 25 O aparelho foi concebido SOMENTE PARA USO DOMÉSTICO e não deve ser utilizado para fins comerciais ou industriais.
- 26 Esse aparelho está de acordo com a directriz 2006/95/CE e EMC2004/108/CEE.
- 27 Eventuais modificações deste produto não expressamente autorizadas pelo fabricante podem comportar a perda da segurança e da garantia do seu uso pelo utilizador.
- 28 Caso se decida a descartar como lixo este aparelho, recomendamos que o deixe inoperante, cortando o cabo de alimentação. Recomendamos também que deixe inócuas as partes do aparelho que possam representar um perigo, especialmente para as crianças, que podem utilizar o aparelho como um brinquedo.
- 29 Os elementos da embalagem não devem ser deixados ao alcance de crianças pois são potenciais fontes de perigo.

CONSERVAR ESTAS INSTRUÇÕES

DESCRIÇÃO DO APARELHO (Fig. 1)

- A Interruptor geral
- B Corpo do aparelho
- C Colher de dosagem
- D Medidor
- E Cuba
- F Pá misturadora
- G Saídas de vapor
- H Janela
- I Tampa
- L Painel de comandos e visor

ALGUMAS INFORMAÇÕES SOBRE AS MÁQUINAS DE FAZER PÃO

A sua máquina é um produto para poupar trabalho. A sua vantagem principal é que todas as operações de empaste, fermentação e cozedura são feitas num espaço reduzido.

Com a máquina de fazer pão, poderá preparar pães deliciosos de modo fácil e prático. Basta seguir as instruções e aprender alguns princípios básicos. O aparelho não pode pensar no seu lugar. Não pode avisar que se esqueceu de usar um ingrediente, que foi usado um tipo errado de ingrediente, ou que a mistura não está correcta. A selecção cuidadosa dos ingredientes é a fase mais importante do processo de preparação do pão.

MODO DE USO

ATENÇÃO: MESMO COM O APARELHO DESLIGADO, RETIRE A FICHA DA TOMADA DE CORRENTE ELÉCTRICA ANTES DE INSERIR OU RETIRAR CADA PEÇA OU ANTES DE INICIAR A LIMPEZA DO APARELHO.

NOTA: Antes de utilizar o aparelho pela primeira vez, limpe todas as peças como descrito no parágrafo “Limpeza e manutenção”. Coloque a máquina na modalidade «BAKE» e faça-a funcionar em vazio durante cerca de 10 minutos. Depois de fria, limpe a máquina novamente.

Enxugue tudo muito bem e depois monte as peças novamente. Feito isto, o aparelho está pronto para ser usado.

- Encaixe a cuba (E) no eixo dentro do aparelho, rodando-a no sentido horário para bloqueá-la (Fig. 2).
- Monte a pá misturadora (F) no eixo dentro da cuba (E) (Fig. 3).
- Meça os ingredientes com o dosador (D) ou a colher (C) fornecidos e coloque os ingredientes na cuba (E).

ATENÇÃO: É fundamental seguir a sequência de colocação dos ingredientes, como descrito na receita.

Esta sequência deve ser respeitada rigorosamente e em geral é:

ingredientes líquidos, ovos, sal, leite em pó, etc... Quando se junta os ingredientes à farinha, esta não deve ficar completamente humedecida. O fermento deve ser colocado exclusivamente na farinha seca. Além disso, é fundamental que o fermento nunca entre em contacto com o sal. Depois de ter misturado um pouco a farinha, o sinal sonoro (bip) pode lembrar que devem ser colocados os ingredientes de fruta. Se, pelo contrário, colocarmos os ingredientes de fruta muito cedo, passado um tempo de mistura o sabor ficará reduzido.

- Feche a tampa (I) e insira a ficha na tomada. Carregue no interruptor geral (A) situado atrás da máquina.

Quando a máquina é ligada à uma tomada de corrente eléctrica, emite um sinal sonoro («bip») e no visor aparece “1 3:00”. Os primeiros dois dígitos porém não piscam constantemente. «1» de facto, é o programa pré-estabelecido. As setas apontam para «» e «». Trata-se dos parâmetros pré-estabelecidos.

- Seleccione o programa de cozedura desejado premindo continuamente a tecla «» no painel de comandos (L) até aparecer no visor o número correspondente ao programa escolhido.
- Inicie o processo de cozedura premindo uma vez a tecla «» no painel de comandos (L). Ouvir-se-á um curto «bip», os dois pontos começarão a piscar e iniciará o programa. Com o programa iniciado, todas as demais teclas salvo «», «» e «» ficam desactivadas. Para interromper o programa, prima «» cerca de 1,5 segundos; ouvir-se-á um «bip» para dizer que o programa foi interrompido. Esta característica serve para impedir uma interrupção involuntária do programa em curso.

Tecla

É usada para configurar os vários programas. Cada vez que se carrega nesta tecla (com um curto «bip») o programa varia. Se carregarmos de modo descontínuo nesta tecla, aparecem no visor uma de cada vez as 12 opções.

Abaixo indicamos os 12 programas com o respectivo número correspondente visualizado no visor:

- 1 **Básico (BASIC):** mistura, fermentação e cozedura de pão comum. Pode-se adicionar outros ingredientes para exaltar o sabor.
- 2 **Pão integral (WHOLE WHEAT):** mistura, fermentação e cozedura de pão integral. Sugere-se não usar a função de prolongamento porque o resultado poderia ser escasso.
- 3 **Pão francês, tipo baguette (FRENCH):** mistura, fermentação e cozedura com um tempo de fermentação mais longo. Este tipo de pão tem uma crosta mais crocante e uma consistência mais leve.
- 4 **Rápido (QUICK):** mistura, fermentação e cozedura com um tempo inferior ao do pão comum, mas este tipo de pão é geralmente mais pequeno e de consistência mais densa.
- 5 **Pão doce (SWEET):** mistura, fermentação e cozedura de pão doce. Pode-se adicionar outros ingredientes para exaltar o sabor.
- 6 **Bolos e tartes (CAKE):** mistura, fermentação e cozedura, mas a fermentação é feita com bicarbonato ou fermento em pó.
- 7 **Marmelada, compotas e geleias (JAM):** fervura de marmeladas, compotas e geleias. Antes de colocar a fruta dentro do forno, corte-a em pedaços pequenos.
- 8 **Mistura (DOUGH):** mistura e fermentação, sem cozedura no forno. Retire a massa e utilize-a para fazer pão, pizza, pão a vapor, etc.
- 9 **Ultra-rápido (ULTRA FAST):** mistura, fermentação e cozedura de pães em pouco tempo com consistência mais densa.
- 10 **Cozedura no forno (BAKE):** somente cozedura, sem mistura nem fermentação. Usado também para aumentar o tempo de cozedura dos programas seleccionados.
- 11 **Doces (DESSERT):** mistura, fermentação e cozedura de massas doces para sobremesa.
- 12 **Feito em casa (HOME MADE):** pode-se personalizar o programa, restabelecer a mistura, a fermentação, a cozedura ou a manutenção em calor de cada fase.

O tempo de cada programa é o seguinte:

MISTURA1	6-14 minutos
FERMENTAÇÃO1	20-60 minutos
MISTURA2	5-20 minutos
FERMENTAÇÃO2	5-120 minutos
FERMENTAÇÃO3	0-120 minutos
COZEDURA	0-80 minutos
MANUTENÇÃO EM CALOR	0-60 minutos

Para reconfigurar todos os tempos do programa:

- a) Prima a tecla «» uma vez, no visor aparecerá «KNEAD1», prima a tecla «» para configurar os minutos e depois novamente «» para confirmar o tempo seleccionado para esta fase;
- b) Prima «» para passar para a fase seguinte; no visor aparecerá «RISE1», prima a tecla «» para configurar os minutos; o número dos minutos aumenta rapidamente ao se carregar continuamente na tecla. Agora prima novamente «» para confirmar.
- c) Para as fases seguintes, proceda da mesma maneira. Depois de ter concluído todas as fases, prima a tecla «» para sair da modalidade de regulação.
- d) Prima novamente «» para iniciar o funcionamento.

ATENÇÃO: a regulação pode ser memorizada de maneira a ficar válida para o uso seguinte.

Tecla

Com esta tecla, é possível escolher CLARO () , MÉDIO () ou ESCURO () para a cor da crosta do pão.

Tecla

Prima esta tecla para escolher o tamanho do pão. Dependendo do tamanho do pão escolhido, o tempo de preparo pode variar.

Tecla

Se desejar que a máquina não entre em funcionamento imediatamente, é possível programar o tempo usando esta tecla.

Para seleccionar a função de prolongamento, faça da seguinte maneira:

- 1 seleccione menu, cor e tamanho do pão.
- 2 programe o tempo de prolongamento com a tecla «». O tempo de prolongamento deve incluir o tempo operacional do menu escolhido. Se, por exemplo, são 8:30 horas da noite e quisermos que o pão esteja pronto às 7:00 horas do dia seguinte, o tempo de prolongamento será de 10 horas e 30 min. Mantenha premida a tecla «» até aparecer no visor «10:30». Cada pressão aumenta de 10 minutos.
- 3 Prima a tecla «» para activar o programa de prolongamento. Os dois pontos piscam e o visor fará a contagem regressiva para mostrar quanto tempo fica. O tempo máximo de prolongamento é de 13 horas. Se seleccionar um tempo de prolongamento não use ingredientes que se degradam mais facilmente como ovos, leite fresco, fruta, cebola, etc.

Tecla

Prima a tecla uma vez: a luz acende-se para permitir ver as operações. Premindo novamente a tecla dentro de 1 minuto a luz apaga-se. Após 1 minuto não será mais preciso premir a tecla, a luz apagar-se-á sozinha.

Tecla

Uma vez iniciado o processo, pode-se premir a tecla «» para interrompê-lo, segundo as exigências, e o processo interromper-se-á, mas a selecção e a sua regulação permanecerão memorizados e o tempo restante aparecerá no visor. Premindo novamente a tecla «», o programa repartirá.

Manutenção em calor

Depois de cozido, o pão pode ficar aquecido durante 60 minutos. Para retirar o pão, desligue o programa com a tecla «» no painel (L).

Interrupção da corrente eléctrica

Se o corte de energia durar menos de 10 minutos, o programa será retomado assim que a corrente eléctrica voltar. O tempo do programa será prolongado de um intervalo igual ao tempo de duração da interrupção. Se durou mais de 10 minutos, o programa será desactivado. Se isto acontecer, desligue o aparelho, deixe-o arrefecer, esvazie a cuba, retire os ingredientes, limpe e inicie novamente.

Mas se a massa ainda não tiver atingido a fase de fermentação quando a corrente faltar, então é possível premir a tecla «» directamente para retomar o programa desde o início.

ATENÇÃO: Cuidado para não riscar as superfícies antiaderentes da cuba (E) e da pá misturadora (F).

Temperatura ambiente

A máquina funciona bem em qualquer temperatura, mas o pão fica com tamanho diferente segundo se a temperatura ambiente estiver muito quente ou muito fria. Recomendamos uma temperatura entre 15 e 34°C.

Indicações de alarme

Se no visor aparecer “H HH” após o programa ter iniciado, a temperatura interna ainda está muito elevada. Neste caso é necessário interromper o programa. Abra a tampa e deixe a máquina arrefecer por 10/20 minutos.

Se, depois de ter carregado na tecla «», aparecer no visor “E E0” ou “E E1”, o sensor da temperatura não está a funcionar, sendo necessário levar a máquina a um técnico especializado autorizado.

MODO DE PREPARO DO PÃO

- Coloque os ingredientes dentro da cuba (E). Siga a sequência indicada na receita. Geralmente coloca-se antes a água e os líquidos e depois junta-se o açúcar, o sal e a farinha, enquanto que o fermento de padeiro ou o fermento em pó são os últimos ingredientes. Se a massa ficar pesada, no caso do pão integral, sugerimos inverter a ordem dos ingredientes, colocando antes os ingredientes secos, o fermento e a farinha e depois os líquidos, de maneira a misturar melhor.

Nota: as quantidades máximas de farinha e de fermento devem ser aquelas indicadas na receita.

- Abra um buraco com os dedos em cima da farinha, acrescente o fermento, sem deixá-lo entrar em contacto com os líquidos ou com o sal.
- Feche a tampa (I) devagar e insira a ficha na tomada.
- Prima a tecla «» para seleccionar o programa desejado.
- Prima a tecla «» para seleccionar a cor da crosta desejada.
- Prima a tecla «» para seleccionar o tamanho do pão («» ou «»).
- Estabeleça o eventual tempo de prolongamento com a tecla «».
- Mantenha premida a tecla «» cerca de 1,5 segundos para iniciar.
- Para os programas: BÁSICO (BASIC), PÃO INTEGRAL (WHOLE WHEAT), PÃO FRANCÊS (FRENCH), RÁPIDO (QUICK), PÃO DOCE (SWEET), BOLOS E TARTES (CAKE), ULTRA-RÁPIDO (ULTRA FAST) e FEITO EM CASA (HOME MADE), durante as operações ouvir-se-á o sinal sonoro «bip», que serve para lembrar que se deve adicionar os ingredientes. Abra a tampa (I) e adicione os ingredientes.

ATENÇÃO: Durante a cozedura pode sair vapor do ventilador lateral: isto é perfeitamente normal.

- Feitas todas as operações, ouvir-se-á um «bip». Prima «» durante cerca de 1,5 segundos para parar a máquina e retirar o pão. Abra a tampa (I) e, usando as luvas de forno, segure bem na pega da cuba (E) e retire-a direita rodando-a no sentido anti-horário para desbloqueá-la (Fig. 4).

- Deixe arrefecer antes de pegar o pão e, com a ajuda de uma espátula antiaderente, retire o pão da cuba começando pelos lados.

Se necessário, vire a cuba sobre uma grelha de arrefecimento ou sobre uma superfície limpa e sacuda-a delicadamente até o pão sair.

ATENÇÃO: Nunca use utensílio de metal para retirar o pão da cuba (E) para não danificar o revestimento antiaderente.

- Retire o pão delicadamente e deixe-o arrefecer cerca de 20 minutos antes de cortá-lo.
- Quando o processo tiver terminado e não tiver sido premida a tecla «» no painel (L), o pão ficará aquecido durante 1 hora e, passado este tempo, a máquina emitirá 10 «bips».
- No fim do processo, desligue o aparelho e retire a ficha da tomada de corrente, espere todos os componentes arrefecerem e proceda com a limpeza.

INGREDIENTES

FARINHA

O tipo de farinha que se usa é muito importante. Não se pode usar farinha comum. O elemento mais importante contido na farinha é a proteína chamada glúten, que é o agente natural que confere à massa a capacidade de modelar-se e de reter o bióxido de carbono produzido pelo fermento. O termo “FARINHA DE TRIGO 0” significa que ela tem um alto conteúdo de glúten. Comprar a farinha em cuja embalagem estiver escrito “TIPO 0” ou “PARA PÃO” (tipo manitoba).

OUTRAS FARINHAS PARA PÃO

Incluem farinha integral tipo 0 ou “rústica”, farinha integral e farinha candial para pão.

Fornecem uma provisão excelente de fibra dietética mas contêm níveis mais baixos de glúten do que a farinha de trigo 0. Isso significa que os pães integrais tendem a ser menores e mais densos que aqueles feitos com farinha de trigo “0”.

Em termos gerais, se substituir na receita a farinha de trigo “0” por metade de farinha integral, será possível preparar um produto com um sabor de pão integral e uma consistência de pão branco.

FERMENTO

O fermento é um organismo vivo que se multiplica na massa. Em presença de humidade, alimento e calor, o fermento crescerá, liberando bióxido de carbono sob forma de gás.

Este produz bolhas que são retidas pela massa e que a fazem crescer.

Entre os vários tipos de fermento existentes, recomendamos o uso de levedura de cerveja seca. Ela é geralmente vendida em envelopes e não deve ser previamente dissolvida em água.

Poderá também encontrar fermento “de acção rápida” ou “fermento para máquinas de fazer pão”. Estes fermentos são mais fortes e são capazes de fazer a massa fermentar com uma velocidade 50% superior que os outros. Usá-los somente com os programas RÁPIDO. O fermento de padeiro (levedura de cerveja liofilizada ou seca) em saqueta é muito sensível a humidade, portanto não use saquetas já iniciadas há mais de um dia.

Como alternativa, é possível usar fermento fresco (levedura de cerveja fresca) em pãezinhos ou bolinhas: 1 gr de fermento de padeiro equivale a 3,5 gr de fermento fresco.

TABELA DE EQUIVALÊNCIA ENTRE FERMENTO SECO E FRESCO

Seco			Fresco
1/4 saqueta	2 gr.	1 colherzinha	7 gr.
1/2 saqueta	4 gr.	2 colherzinhas	13 gr.
3/4 saqueta	6 gr.	3 colherzinhas	21 gr.
1 saqueta	7 gr.	3,5 colherzinhas	25 gr.
1,5 saquetas	10 gr.	5 colherzinhas	37 gr.
2 saquetas	14 gr.	7 colherzinhas	50 gr.

INGREDIENTE LÍQUIDO

O ingrediente líquido normalmente é constituído de água, leite ou de uma mistura de ambos. A água faz com que a còdea seja estaladiça. O leite deixa-a mais mole e faz com que a consistência seja mais macia. Existem opiniões contrastantes sobre a temperatura ideal da água. Poderá decidir por conta própria ao familiarizar-se com o aparelho.

A água é outro ingrediente fundamental para o pão. Em geral, o ideal é a água estar a uma temperatura entre 20°C e 25°C. Mas no caso do pão ultra rápido, para acelerar o processo, a temperatura deve estar entre 45°C e 50°C. No lugar da água, pode-se colocar também leite fresco ou água com 2% de leite em pó para exaltar o sabor e melhorar a cor da crosta. Algumas receitas recomendam inclusive sumo de fruta, como: laranja, maçã, limão, etc.

BAIXO CONTEÚDO DE GORDURA

Não usar produtos com uma percentagem baixa de gordura. Estes produtos contém poucas gorduras, enquanto a receita prevê uma quantidade maior.

Um produto que contenha apenas 40% de gordura pode não produzir os resultados desejados.

AÇÚCAR

O açúcar activa e nutre o fermento, permitindo que ele cresça. Acrescenta sabor e consistência e favorece a douradura da còdea. Muitos fermentos

em envelope não exigem açúcar para que se activem. Mel, xarope e melado podem ser usado no lugar do açúcar, desde que seja adaptado o ingrediente líquido para compensar.

Não devem ser usados adoçantes artificiais, pois não nutrem o fermento e, em alguns casos, o matam.

SAL

O sal ajuda a controlar o crescimento do fermento. Sem sal o pão pode inchar demais e, depois, desinchar. Além disso, deixa o pão mais saboroso.

OVOS

Os ovos deixam o pão mais rico e nutritivo, acrescentam cor e dão forma e consistência. Os ovos fazem parte dos ingredientes líquidos do pão, portanto é preciso dosar os outros ingredientes líquidos se acrescenta ovos. Caso contrário, a massa poderá ficar demasiado líquida para inchar de forma correcta.

ERVAS E TEMPEROS

Podem ser acrescentadas no início, juntas aos outros ingredientes principais. As ervas e os temperos, como a canela, o gengibre, o orégão, a salsa e o manjerico, acrescentam gosto e causam um bom efeito. Usá-los em pequenas quantidades (1-2 colherinhas) para evitar que cubram o sabor do pão. As ervas frescas, como o alho e a cebolinha, contêm líquidos que desequilibram a dosagem da receita, é importante, portanto, balancear o conteúdo líquido.

INGREDIENTES ADICIONAIS

As frutas secas e as nozes devem ser cortadas em pedaços pequenos, o queijo deve ser ralado, o chocolate cortado em pedaços pequenos e não em blocos. Não acrescentar uma quantidade maior que a prevista nas receitas, caso contrário o pão pode não crescer correctamente. Prestar atenção caso for usar frutas frescas e nozes pois contêm líquidos (sumo e óleo), dosar, portanto, o ingrediente líquido principal para compensar.

Convém acrescentar os ingredientes adicionais quando o dispositivo emite um «bip».

CONSERVAR O PÃO

O pão existente em comércio contém todos os tipos de aditivos (cloro, calcário, corante de alcatrão mineral, sorbitol, soja, etc.). O seu pão não conterá nenhum deles, portanto não se conservará como aquele vendido em comércio e terá um aspecto diverso. Além disso, não terá o sabor do pão em comércio, terá o gosto que o pão deve sempre ter. É melhor comê-lo fresco, mas poderá ser conservado por dois dias a temperatura ambiente, num saco de polietileno sem ar dentro. Para congelar o pão feito em casa, deixar que esfrie, colocá-lo num saco de polietileno, retirar todo o ar, vedar e congelar.

LIMPEZA

ATENÇÃO: NUNCA PASSE O CORPO DO APARELHO, A FICHA E O CABO ELÉCTRICO POR ÁGUA OU OUTROS LÍQUIDOS, USE UM PANO HÚMIDO PARA A LIMPEZA DESTAS PARTES.

ATENÇÃO: MESMO COM O APARELHO DESLIGADO, RETIRE A FICHA DA TOMADA ELÉCTRICA ANTES DE MONTAR OU DESMONTAR OS COMPONENTES PARA EFECTUAR A LIMPEZA.

ATENÇÃO: Espere a máquina arrefecer antes de iniciar a limpeza.

ATENÇÃO: Nunca use utensílios de metal para remover seja o que for da cuba, de maneira a evitar danificar o revestimento antiaderente.

- Limpe a cuba (E) passando um pano húmido por dentro e por fora.
- Se a pá misturadora (F) não quiser sair do eixo motor, encha excepcionalmente a cuba com água quente e deixe actuar cerca de 30 min. Limpe depois a pá delicadamente com um pano húmido.
- Lave o dosador (D) e a colher dosadora (C) com água quente e detergente.
- Limpe todas as outras superfícies, internas e externas, com um pano húmido. Use detergente líquido se necessário, mas depois enxágue bem, caso contrário poderá comprometer o bom êxito da próxima receita.

RECEITAS

1. BÁSICO

PÃO SEM GLÚTEN

Água morna 430 ml.

Açúcar: 1,5 colherzinhas

Fermento de padeiro seco (*): 1 saqueta; ou fresco: 25 gr

Azeite extra virgem 2 colheres

Mistura de farinhas sem glúten 500 gr

Sal 1 colherzinha

ou:

Leite gordo morno 430 ml.

Açúcar: 1,5 colherzinhas

Fermento de padeiro seco (*): 1 saqueta; ou fresco: 25 gr

Margarina ou manteiga 40 gr.

Mistura de farinhas sem glúten 500 gr.

Sal 1 colherzinha

(*) Veja tabela de equivalência entre as doses de fermento seco e fresco em gr/ saquetas/ colherzinhas, no item Fermento do parágrafo INGREDIENTES.

Utilize o programa 1 BÁSICO de 900 gr. - 3 horas. Poderá utilizar esta receita básica de pão branco também para preparar as outras deste manual (doces ou salgados), substituindo as farinhas e aumentando a quantidade do líquido indicado. De maneira aproximada, as proporções são iguais ao peso da mistura sem glúten e dos líquidos. Em alguns casos, será necessário fazer vários testes até encontrar o ponto certo. Outras medidas úteis são:

- O pré-aquecimento dos ingredientes (amorne os líquidos; se a receita levar ovos, mergulhe-os em água morna por 15 minutos, retire a manteiga ou a margarina do frigorífico 15 minutos antes de usá-los, etc...).
- Siga a fase inicial do preparo. Verifique a consistência da massa. Será correcta quando não houver mais resíduos de farinha grudados na cuba e quando aparecerem profundos sulcos na superfície durante o funcionamento da pá, que deverá girar sem impedimentos e sem esforço. A massa ficará mais húmida e muito mais macia das massas de farinha tradicional.
- Corrija a consistência da massa durante os primeiros 5-10 minutos de mistura. Adicione uma colher de cada vez – de farinha se a massa estiver muito mole – de líquido se a massa estiver mais seca, até acertar o ponto.
- Compre uma cuba e uma pá novas caso a máquina sirva também para fazer pão com glúten. Em todo caso, lave sempre muito bem e com cuidado tudo o que entrar em contacto com a farinha tradicional (facas, espátulas, tampa e paredes da máquina, etc....) para evitar contaminações.

2. INTEGRAL

PÃO INTEGRAL

Água 280 ml.

Sal 1 colherzinha

Manteiga 25 gr.

Farinha branca "0" 220 gr

Farinha integral 220 gr

Açúcar 3 colherzinhas

Leite em pó 1 colher

Fermento de padeiro seco (*): 3/4 saqueta; ou fermento fresco 21 gr

PROGRAMA 2

TOSTAGEM 2

PESO: 750 gr.

3. RÁPIDO

PÃO BRANCO

Água morna 240 ml.

Açúcar 2 colherzinhas

Fermento de padeiro seco (*): 3/4 saqueta; ou fermento fresco 21 gr

Azeite extra virgem 2 colheres

Farinha tipo "0" 435 gr.

Sal 1 colherzinha

Coloque os ingredientes e espere 10 minutos antes de ligar a máquina. O fermento assim terá tempo de se pré-activar.

PROGRAMA 4

PESO: 750 gr.

4. MASSA

MASSA PARA PIZZA

Água 200 ml.

Azeite 3 colheres

Farinha branca "0" 350 g

Sal 1 colherzinha

Fermento de padeiro seco (*): 1 saqueta; ou fermento fresco 25 gr

PROGRAMA 8

Retire a massa do aparelho e amasse de novo. Estenda a massa numa forma e deixe-a repousar 20 minutos. Coloque-a no forno a 220° por 25 minutos.

(*) Veja tabela de equivalência entre as doses de fermento seco e fresco em gr/ saquetas/ colherzinhas, no item Fermento do parágrafo INGREDIENTES.

MASSA PARA DOCES**MASSA PARA MUFFINS**

Leite 125 ml.

Natas 125 ml.

Manteiga 60 gr

Sal 1 pitada

Açúcar 175 gr.

Raspa de laranja

Farinha branca “00” 300 g

Fermento de padeiro seco (*): 1 saqueta; ou fermento fresco 25 gr

No fim, adicione misturando a mão e à escolha:

- 125 gr. de mirtilos ou
- 100 gr. de uva passa embebida em água e ligeiramente enfarinhada ou.
- 100 gr. de pepitas de chocolate ou
- 75 gr. de raspa de fruta cristalizada

Distribua a massa em 12 forminhas de muffin e coza a 200° por 25 minutos.

(*) Veja tabela de equivalência entre as doses de fermento seco e fresco em gr/ saquetas/ colherzinhas, no item Fermento do parágrafo INGREDIENTES.

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 Dit apparaat is niet geschikt om gebruikt te worden door personen (en kinderen) met beperkte fysieke, sensorische en mentale capaciteiten. De gebruikers van het apparaat die niet over de nodige ervaring of kennis beschikken over het apparaat of die de gebruikshandleiding niet hebben gelezen moeten altijd gecontroleerd worden door een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.
- 8 U moet oppassen dat kinderen niet met het apparaat gaan spelen.
- 9 DE BASIS VAN HET APPARAAT, DE STEKKER HET ELEKTRICITEITSSNOER NOOIT ONDER WATER OF ANDERE VLOEISTOFFEN ZETTEN, GEBRUIK EEN VOCHTIGE DOEK OM ZE TE REINIGEN.
- 10 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.
- 11 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.
- 12 Terwijl het apparaat bakt, de bewegende onderdelen niet aanraken.
- 13 Zet het apparaat nooit aan zonder dat het bakje is gevuld met de ingrediënten.
- 14 Stop nooit zilverpapier of andere metalen materialen in het apparaat om brand of kortsluting te voorkomen.
- 15 Nooit de warme oppervlaktes aanraken. Gebruik ovenhandschoenen of dubbelgevouwen theedoeken.
- 16 Laat tenminste 5 cm ruimte vrij rondom de broodmachine voor de ventilatie en bedek voor geen enkele reden de openingen voor de stoomuitlaat.
- 17 Nooit de handen of vingers in het bakje steken als het apparaat in werking staat.
- 18 Leg de verbindingenkabel zodanig dat ze niet blijft hangen boven de werkzone zodat ze niet per ongeluk aangeraakt wordt of dat iemand erover struikelt.
- 19 Gebruik het apparaat niet in de buurt van of onder gordijnen, keukenkastjes of andere voorwerpen die kunnen verbranden of brandbaar zijn.
- 20 Gebruik de broodmachine nooit als opbergruimte.
- 21 Om het bakje in een goede staat te behouden reinig het af en toe grondig en vet het in met olie.
- 22 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.

- 23 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.
- 24 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.
- 25 Het apparaat is alleen bedoeld voor HUISHOUDELIJK GEBRUIK en is dus niet geschikt voor commercieel of industrieel gebruik.
- 26 Dit apparaat is in overeenkomst met de normen 2006/95/EG e EMC2004/108/EEG.
- 27 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.
- 28 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.
- 29 Houdt de verpakkingselementen buiten bereik van kinderen omdat ze een gevarenbron kunnen zijn.

DEZE AANWIJZINGEN BEWAREN

BESCHRIJVING VAN HET APPARAAT (Fig. 1)

- A Hoofdschakelaar
- B Basis van het apparaat
- C Doseerlepeltje
- D Maatbekertje
- E Bakje
- F Kneedblad
- G Openingen
- H Vuldeur
- I Deksel
- L Bedieningspaneel display

KORTE OPMERKINGEN OVER BROODMACHINES

Uw machine is een product dat moeite bespaart. Het belangrijkste voordeel is dat alle handelingen voor het kneden, gisten en bakken plaatsvinden in een kleine ruimte. 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. Een nauwkeurige keuze van de ingrediënten is de belangrijkste fase van het voorbereidingsproces voor het brood.

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.

OPMERKING: Voordat het product voor de eerste keer wordt gebruikt moeten alle onderdelen gereinigd worden zoals wordt beschreven in de paragraaf 'Reinigen en Onderhoud'. Zet de machine in de «BAKE» modaliteit en laat hem ongeveer 10 minuten leeg werken. Nadat de machine is afgekoeld reinig hem nogmaals.

Goed afdrogen en vervolgens alle onderdelen weer monteren, de machine is nu klaar voor het gebruik.

- Zet het bakje (E) op de speciale pin in het apparaat en draai het met de klok mee om het vast te zetten (Fig. 2).
- Monteer het kneedblad (F) op de pin in het bakje (E) (Fig. 3).
- Weeg de ingrediënten met het bijgeleverde maatbekertje (D) of het lepeltje (C) en stop ze in het bakje (E).

LET OP: Het is uiterst belangrijk dat de ingrediënten in het bakje worden gestopt in de volgorde van het recept.

Deze volgorde moet nauwlettend opgevolgd worden en is over het algemeen als volgt:

Vloeibare ingrediënten, eieren, zout, melkpoeder enz..., Als de ingrediënten in het meel worden geplaatst mag het meel niet helemaal vochtig worden. Het gist moet vervolgens alleen in het droge meel gestopt worden. Verder is het uiterst belangrijk dat het gist nooit in contact komt met het zout. Nadat het meel een tijdje is geknead kan een pieptoon aangeven dat de laatste ingrediënten toegevoegd kunnen worden,. Als echter de laatste ingrediënten te vroeg toegevoegd worden kan, na langdurig kneden, de smaak verminderen.

- Sluit de deksel (I) en steek de stekker in een stopcontact. Druk op de hoofdschakelaar (A) aan de achterkant van het apparaat.

Als de machine wordt aangesloten aan het stroomnet hoort u een pieptoon en verschijnt "1 3:00" op het display. De twee punten knipperen niet constant. «1» is het default programma. De pijlen wijzen op  en op . Dit zijn de defaultparameters.

- Kies het gewenste bakprogramma door in sequentie op de toets  op het bedieningspaneel (L) te drukken totdat op het display het nummer verschijnt dat overeenkomt met het gewenste programma.
- Zet het bakproces aan door één keer op de toets  op het bedieningspaneel (L) te drukken. U hoort een korte pieptoon, de twee punten beginnen te knipperen en het programma begint. Nadat het programma is gestart zij alle toetsen niet meer actief, met uitzondering van de toetsen ,  en .

Om het programma te stoppen druk circa 1,5 secondes op ; u hoort vervolgens een pieptoon die aangeeft dat het programma is gestopt. Deze eigenschap zorgt ervoor dat het programma niet per ongeluk uitgezet kan worden.

Toets

Wordt gebruikt om de verschillende programma's in te stellen. Iedere keer dat de toets wordt ingedrukt (met bijbehorende pieptoon) verandert het programma. Als u niet continu op deze toets drukt verschijnt in volgorde alle 12 programma's op het display. Hieronder staan alle 12 programma's met hun bijbehorende nummer dat op het display verschijnt:

- 1 **Basis (BASIC):** kneden, rijzen en bakken van gewoon brood. Er kunnen ingrediënten toegevoegd worden om meer smaak aan het brood te geven.
- 2 **Volkoren brood (WHOLE WHEAT):** kneden, rijzen en bakken van volkoren brood. Het wordt aangeraden om de uitstellingsfunctie niet te gebruiken om dat in slecht resultaat kan hebben.
- 3 **Stokbrood (FRENCH):** kneden, rijzen en bakken met een langere rijstijd. Dit soort brood zal een krokante korst en een zacht deeg hebben.
- 4 **Snel (QUICK):** kneden, rijzen en bakken van een broodje in kortere tijd dan gewoon brood, maar dit brood is normaal gesproken kleiner met een dikker deeg.
- 5 **Zoet (SWEET):** kneden, rijzen en bakken van zoet brood. Er kunnen ingrediënten toegevoegd worden om nog meer smaak aan het brood te geven.
- 6 **Taart (CAKE):** kneden, rijzen en bakken maar het rijzen wordt uitgevoerd met bicarbonaat of ovengist.
- 7 **Jam (JAM):** koken van jam en sinaasappelgelei. Het fruit moet in kleine stukjes worden gesneden voordat het in de ovenpan wordt gestopt.
- 8 **Deeg (DOUGH):** kneden en rijzen zonder bakken. Verwijder het deeg en gebruik het voor broodjes, pizza, gestoomd brood, enz.
- 9 **Extra-snel (ULTRA FAST):** snel kneden, rijzen en bakken van broodjes, brood met dikke vezels.
- 10 **Bakken in de oven (BAKE):** alleen bakken in de oven zonder kneden en rijzen. Kan ook gebruikt worden om de baktijd te verlengen voor ieder gekozen programma.
- 11 **Dessert (DESSERT):** kneden, rijzen en bakken van nagerechten.
- 12 **Thuis gemaakt (HOME MADE):** een programma kan gepersonaliseerd worden tijdens iedere fase van het kneden, rijzen en bakken en het warm houden.

De tijd van ieder programma is als volgt:

KNEDEN	6-14 minuten
RIJZEN	20-60 minuten
KNEDEN2	5-20 minuten
RIJZEN2	5-120 minuten
RIJZEN 3	0-120 minuten
BAKKEN	0-80 minuten
WARM HOUDEN	0-60 minuten

Voor het resetten van alle programmatijden:

- a) Druk één keer op de toets «», op het display verschijnt «KNEAD1», druk vervolgens op de toets «» om de minuten te regelen, en druk vervolgens nogmaals op de toets «» om de gekozen tijd voor deze fase te bevestigen;
- b) Druk op «» om naar de volgende fase te gaan; op het display verschijnt «RISE1», druk vervolgens op de toets «» om de minuten te regelen; het aantal minuten verhoogd

snel als de toets ingedrukt wordt gehouden. Druk vervolgens op de toet «» ter bevestiging.

- c) Ga voor iedere volgende fase op dezelfde wijze te werk. Nadat alle fase zijn vastgesteld druk op de toets «» om de regelingsmodaliteit te verlaten.
- d) Druk nogmaals op «» om de werking aan te zetten.

PAS OP: het afstellen kan in het geheugen opgeslagen worden om een volgende keer direct gebruikt te worden.

Toets

Met deze toets is het mogelijk om LICHT () , GEMIDDELD () of DONKER () te kiezen ofwel de kleur van de broodkorst.

Toets

Druk op deze toets om de omvang van het brood te kiezen. Let op dat de totale voorbereidingstijd kan veranderen op basis van de omvang van het brood.

Toets

Om het apparaat niet direct aan te zetten is het met deze toets mogelijk om het begin uit te stellen. Om de uitstelfunctie te regelen ga als volgt te werk:

- 1 Kies het menu, de kleur en de omvang van het brood.
- 2 Stelde vertragingstijd vast met de toets «». De vertragingstijd bevat ook de bereidingstijd van het gekozen menu. Als het bijvoorbeeld 8.30 's avonds is en u wilt dat het brood de volgende dag om 7.00 's morgens klaar is zal de vertragingstijd 10 uur en 30 minuten bedragen. Houdt dus de toets «» een tijdje ingedrukt totdat op het display «10:30» verschijnt. Iedere keer dat de toets wordt ingedrukt wordt de tijd met 10 minuten verhoogd.
- 3 Druk op de toets «» om het uitstelprogramma aan te zetten. De twee punten gaan knipperen en op het display begint het aftellen om te laten zien hoeveel tijd nog ontbreekt. De maximale vertragingstijd bedraagt 13 uur. Geen bederfelijke ingrediënten gebruiken met het uitstelmenu zoals eieren, verse melk, fruit, uien.

Toets

Druk één keer op de toets: Het lampje gaat branden zodat de handelingen bekeken kunnen worden. Door nogmaals op de toets te drukken gaat het lampje binnen 1 minuut uit. Na 1 minuut hoeft de toets niet meer ingedrukt te worden maar zal het lampje vanzelf uitgaan.

Toets

Nadat de procedure is gestart kunt u op «» om de handelingen te onderbreken als dat nodig is en de machine zal stoppen maar de instellingen blijven in het geheugen staan en de resterende tijd blijft op het display staan. Druk nogmaals op de toets «» en het programma gaat verder.

Warm houden

Nadat het brood is gebakken kan het 60 minuten warm worden gehouden. Om het brood eruit te halen zet het programma uit met de toets «» op het bedieningspaneel (L).

Stroomonderbreking

Als de stroomonderbreking korter duurt dan 10 minuten zal het programma hervat worden zodra de stroom terugkeert. De tijd van het programma zal verlengd worden met de tijd van de onderbreking. Als de onderbreking langer dan 10 minuten duurt stopt het programma. Als dit voorkomt, trek de stekker uit het stopcontact, laat het apparaat afkoelen, maak het bakje leeg, verwijder alle ingrediënten, reinig alles en begin opnieuw. Maar als het deeg de rijfsfase nog niet heeft bereikt als de stroom wegvalt kan de toets «» ingedrukt worden om het programma vanaf het begin te hervatten.

LET OP: Pas op dat de anti-aanbaklaag van hetbakje (E) en van kneedblad (F) niet bekrast worden.

Kamertemperatuur

De machine werkt goed bij verschillende temperaturen maar er bestaat een verschil in de omvang van het brood naar gelang de ruimte erg warm of erg koud is. Aanbevolen worden een temperatuur tussen 15 en 34°C.

Alarmsignalen

Als op het display "H HH" verschijnt nadat het programma is gestart is de binnentemperatuur nog te warm. Het programma moet gestopt worden. Open de deksel en laat de machine 10/20 minuten afkoelen.

Wanneer nadat op de toets «» is gedrukt op het display "E E0" of "E E1" verschijnt werkt de temperatuursensor niet en moet de machine dus nagekeken worden door een geautoriseerde technicus.

BROOD BAKKEN

- Stop alle ingrediënten in het bakje (E). Volg de volgorde op die in het recept staat. Over het algemeen worden eerst het water en de vloeibare ingrediënten erin gestop en vervolgens wordt de suiker, het zout, het meel toegevoegd terwijl het gist of het poedergist de laatste ingrediënten zijn. Als het deeg zwaar blijkt te zijn omdat rogge of volkorengraan wordt gebruikt, raden we aan om de volgorde van de ingrediënten te veranderen: stop eerst de droge ingrediënten, het gist en het meel erin en vervolgens de vloeistoffen zodat alles beter gekneden kan worden.

Opmerking: de maximale hoeveelheid meel en gist staat in de recepten en moet opgevolgd worden.

- Maak met de vingers een gat aan de bovenkant van het meel en stop het gist hierin. Pas op dat het gist niet in aaraking komt met vloeistoffen of het zout.
- Sluit de deksel (I) voorzichtig en steek de stekker in het stopcontact.
- Druk op de toets «» om het gewenste programma te kiezen.
- Druk op de toets «» om de gewenste kleur van de korst te kiezen.
- Druk op de toets «» om de omvang van het brood te kiezen («» of «»).
- Stel eventueel de uitsteltijd vast met de toets «».
- Houd te toets «» circa 1,5 secondes ingedrukt om da machine aan te zetten.
- Voor de volgende programma's: BASIS (BASIC), VOLKOREN BROOD (WHOLE WHEAT), STOKBROOD (FRENCH), SNEL (QUICK), ZOET (SWEET), TAART (CAKE), EXTRA-SNEL (ULTRA FAST) en THUIS GEMAAKT (HOME MADE), tijdens de handelingen hoort u een pieptoon. Hiermee wordt u eraan herinnert dat er ingrediënten toegevoegd moeten worden. Open dus de deksel (I) en voeg de ingrediënten toe.

PAS OP: Het is mogelijk dat gedurende de werking stoom naar buiten komt uit de laterale ventilator): dit is normaal.

- Als de hele handeling is beëindigt hoort u een pieptoon. Druk circa 1,5 secondes op de toets «» om het apparaat stop te zetten en het brood eruit te halen. Open de deksel (I) en nadat u ovenhandschoenen heet aangetrokken pak het handvat van het bakje (E) goed vast en trek het recht naar boven door het tegen de klok in te draaien om het los te halen (Fig. 4).
- Laat het eerst afkoelen voordat het brood eruit wordt gehaald en gebruik vervolgens een anti-aanbakspatel om het brood eruit te halen vanaf de buitenkanten. Indien noodzakelijk kiep het bakje om boven een koelrooster of een schoon oppervlakte en schud het bakje voorzichtig totdat het brood eruit komt.

LET OP: Nooit metalen keukengereedschappen gebruiken om het brood uit het bakje (E) te halen omdat hiermee de anti-aanbak bekleding van het bakje beschadigt kan worden.

- Verwijder het brood voorzichtig en laat het ongeveer 20 minuten afkoelen voordat het wordt gesneden.
- Als het proces is beëindigt en niet op de toets «» is gedrukt vanaf het bedieningspaneel (L) blijft het uur één uur warm en nadat deze functie is beëindigt laat het apparaat 10 pieptonen horen.
- Na het bakken, zet het apparaat uit, trek de stekker uit het stopcontact, wacht totdat de onderdelen zijn afgekoelt en reinig het apparaat.

INGREDIENTEN

MEEL

Het soort meel dat wordt gebruikt is erg belangrijk. U kunt niet gewoon meel gebruiken. 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. De naam WIT MEEL "0" betekent dat het veel gluten bevat. Koop meel waarbij op de verpakking staat geschreven "TYPE 0" of "VOOR BROOD" of "FARINA BIANCA 0" (type manitoba-meel).

ANDERE SOORTEN MEEL VOOR BROOD

Dit zijn volkoren meel type 0 of "hartige", volkoren meel en tarwemeel voor tarwebrood.

Deze meelsoorten bevatten voortreffelijke bijdrage van dieetvezels maar bevatten een lager gluten-niveau ten opzichte 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 zicht vermenigvuldigt in het deeg. Bij de aanwezigheid van de 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. Gebruik het alleen met het programma “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. 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

Geen producten gebruiken met een laag vetgehalte. Deze producten hebben weinig vet terwijl het recept een hoger vetgehalte nodig heeft. Als het alleen 40 % vet bevat kan het voorkomen dat de gewenste resultaten niet worden bereikt.

SUIKER

De suiker activeert en voed het gist waardoor het zwelt.

Voegt smaak en gebondenheid toe en maakt de kort bruiner. Veel gistsoorten hebben geen suiker nodig voor het rijzen. 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 vloeistof-

fen 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 basisingrediënten.

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 broodsmak 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 INGREDIENTEN

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. Pasop dat vers fruit en noten vocht kunnen bevatten (sap en olie), het basisvloeistofgehalte moet dus gedoseert worden ter compensatie.

Het wordt aangeraden om de toegevoegde ingrediënten bij het deeg te voegen nadat het toestel een pieptoon laat horen.

HET BROOD CONSERVEREN

Brood dat in de winkel wordt verkocht bevat een aantal toegevoegde stoffen (chloor, kalk, kleurstof van teermineraal, sorbitol, soya, 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 heeftde 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.

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 (E) met een vochtige doek.
- Als de kneedblad (F) 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 (D), het doseerlepeltje (C) met warm water en zeep.
- Reinig alle andere oppervlaktes, binnen en buiten, met een vochtige doek. Gebruik een beetje vloeibaar reinigingsmiddel maar zorg ervoor dat alles goed afgespoeld wordt omdat anders het volgende brood niet goed zal zijn.

RECEPTEN

1. BASIS

BROOD ZONDER GLUTEN

Lauw water 430 ml.

1,5 lepeltje suiker

1 Zakje droog geschikt biergist (*) of 25 gr vers biergist

Olijfolie extravergine 2 theelepeltjes

Mix meel zonder gluten 500 gr

Zout 1 theelepeltje

of:

Lauwe volle melk 430 ml.

1,5 lepeltje suiker

1 Zakje droog geschikt biergist (*) of 25 gr vers biergist

Margarine of boter 40 gr.

Mix meel zonder gluten 500 gr.

Zout 1 theelepeltje

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

Gebruik het programma 1 BASIC van 900 gr. - 3 uur. Dit basisrecept kan gebruikt worden voor witbrood en ook voor de voorbereiding van andere recepten (zoet of zout) in deze receptenlijst door het meel te vervangen en de aangegeven hoeveelheid vloeistof te verhogen. Ongeveer is het gewicht van de mix zonder gluten gelijk aan het gewicht van de vloeistoffen. In enkele gevallen zal het recept een paar keer uitgetest moeten worden. Ander nuttige opmerkingen:

- 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 - meer 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.

2. VOLKOREN BROOD

Water 280 ml.

Zout 1 theelepeltje

Boter 25 gr.

Witmeel "0" 220 gr

Volkorenmeel 220 gr

Rietsuiker 3 theelepeltjes

Melkpoeder 1 theelepeltje

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

PROGRAMMA 2

BRUINBAKKEN 2

GEWICHT: 750 gr.

3. SNEL

WITBROOD

Lauw water 240 ml.

Suiker 2 theelepeltjes

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

Olijfolie extravergine 2 lepels

Meel "0" 435 gr.

Zout 1 theelepeltjes

Stop de ingrediënten in de machine en wacht 10 minuten voordat de machine wordt aangezet. Het gist kan op deze manier vooraf beginnen te werken.

PROGRAMMA 4

GEWICHT: 750 gr.

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

4. DEEG

PIZZAGEED

Water 200 ml.

Olijolie 3 Lepels

Witmeel "0" 350 g

Zout 1 theelepeltje

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

PROGRAMMA 8

Uit het apparaat halen en kneden. Uitrollen of modelleren in de gewenste vorm en 20 minuten laten rusten. 25 minuten in de oven bakken op 220°.

TAARTDEEG

DEEG VOOR MUFFINS

Melk 125 ml.

Room 125 ml.

Boter 60 gr

Zout 1 mespuntje

Suiker 175 gr.

Gerspte sinassappelschil

Witmeel "00" 300 g

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

Aan het einde kunt u naar smaak handmatig de volgende ingrediënten toevoegen:

- 125 gr. bosbessen of.
- 100 gr. Sultanina rozijnen gezwollen in water en met en beetje meel bestofen of.
- 100 gr. Stukjes chocolade of.
- 75 gr. Geconfijte vruchten naar keuze.

Verdelen in 12 muffinvormpjes en 25 minuten bakken op 200°.

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

ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ

ΔΙΑΒΑΣΤΕ ΑΥΤΕΣ ΤΙΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΠΡΙΝ ΤΗ ΧΡΗΣΗ

Όταν χρησιμοποιείτε ηλεκτρικές συσκευές είναι αναγκαίο να λαμβάνετε τις κατάλληλες προφυλάξεις, μεταξύ των οποίων:

- 1 Σιγουρευτείτε ότι η ηλεκτρική τάση της συσκευής αντιστοιχεί σε εκείνη του ηλεκτρικού σας δικτύου.
- 2 Μην αφήνετε αφύλακτη την συσκευή όταν είναι συνδεδεμένη στο ηλεκτρικό δίκτυο. Αποσυνδέστε την μετά από κάθε χρήση.
- 3 Μην τοποθετείτε την συσκευή κοντά ή επάνω σε πηγές θερμότητας.
- 4 Μην ρίχνετε νερό στις οπές αερισμού της συσκευής.
- 5 Μην αφήνετε την συσκευή εκτεθειμένη σε ατμοσφαιρικούς παράγοντες (βροχή, ήλιο κλπ).
- 6 Προσέξτε ώστε το καλώδιο να μην έλθει σε επαφή με θερμές επιφάνειες.
- 7 Αυτή η συσκευή δεν πρέπει να χρησιμοποιείται από πρόσωπα (συμπεριλαμβανομένων των παιδιών) με μειωμένες φυσικές, αισθητήριες ή νοητικές ικανότητες. Οι χρήστες που δεν έχουν εμπειρία και γνώση της συσκευής ή που δεν τους έχουν δοθεί οδηγίες σχετικά με τη χρήση της συσκευής, θα πρέπει να επιβλέπονται από ένα πρόσωπο υπεύθυνο για την ασφάλειά τους.
- 8 Είναι αναγκαία η επιτήρηση των παιδιών για να βεβαιωθείτε ότι δεν παίζουν με τη συσκευή.
- 9 ΜΗ ΒΥΘΙΖΕΤΕ ΠΟΤΕ ΤΟ ΣΩΜΑ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ, ΤΟ ΡΕΥΜΑΤΟΛΗΠΤΗ ΚΑΙ ΤΟ ΗΛΕΚΤΡΙΚΟ ΚΑΛΩΔΙΟ ΣΕ ΝΕΡΟ Η΄ ΑΛΛΑ ΥΓΡΑ, ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΤΕ ΕΝΑ ΥΓΡΟ ΠΑΝΙ ΓΙΑ ΤΟΝ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟ ΤΟΥΣ.
- 10 ΑΚΟΜΑ ΚΑΙ ΑΝ Η ΣΥΣΚΕΥΗ ΔΕΝ ΒΡΙΣΚΕΤΑΙ ΣΕ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ, ΑΠΟΣΥΝΔΕΣΤΕ ΤΟ ΡΕΥΜΑΤΟΛΗΠΤΗ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΡΙΖΑ ΤΟΥ ΗΛΕΚΤΡΙΚΟΥ ΡΕΥΜΑΤΟΣ ΠΡΙΝ ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΕΤΕ Η΄ ΑΦΑΙΡΕΣΕΤΕ ΤΑ ΔΙΑΦΟΡΑ ΜΕΡΗ Η΄ ΠΡΙΝ ΠΡΟΧΩΡΗΣΕΤΕ ΣΤΟΝ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟ ΤΗΣ.
- 11 Βεβαιωθείτε ότι τα χέρια σας είναι πάντα καλά στεγνά πριν χρησιμοποιήσετε ή ρυθμίσετε τους διακόπτες που βρίσκονται στη συσκευή ή πριν αγγίξετε το ρευματολήπτη και τις συνδέσεις τροφοδοσίας.
- 12 Μην αγγίζετε τα κινούμενα μέρη της συσκευής ενώ πραγματοποιεί το ψήσιμο.
- 13 Μην ανάβετε ποτέ τη συσκευή χωρίς να έχετε γεμίσει τον κάδο με τα υλικά.
- 14 Μην εισάγετε μέσα στη συσκευή αλουμινοχάρτα ή άλλα μεταλλικά υλικά ώστε να αποφευχθεί πυρκαϊά ή βραχυκύκλωμα.
- 15 Μην αγγίζετε τις θερμές επιφάνειες. Χρησιμοποιείτε γάντια για φούρνο ή διπλωμένες πετσέτες για πιάτα.
- 16 Αφήστε τουλάχιστον 5 εκ. γύρω από τον αρτοπαρασκευαστή για να επιτρέψετε τον αερισμό και μην καλύπτετε για κανένα λόγο τα στόμια για τον ατμό.
- 17 Μην εισάγετε χέρια ή δάχτυλα στον κάδο κατά τη λειτουργία της συσκευής.
- 18 Τοποθετήστε το καλώδιο σύνδεσης κατά τρόπον ώστε να μην παραμένει μετέωρο πάνω από την περιοχή εργασίας, να μη συγκρούεστε τυχαία ή να μη σκοντάφτετε σε αυτό.
- 19 Μη χρησιμοποιείτε κοντά ή κάτω από κουρτίνες, μπουφέςδες ή οποιοδήποτε άλλο αντικείμενο που μπορεί να καεί ή να αναφλεγεί.
- 20 Μη χρησιμοποιείτε τον αρτοπαρασκευαστή σαν χώρο αποθήκευσης.
- 21 Για την καλύτερη διατήρηση του δοχείου, κάθε τόσο, πλένετέ το καλά και αλείφετέ το με λάδι.
- 22 Για την αποσύνδεση του ρευματολήπτη, κρατήστε τον καλά και αποσπάστε τον από την πρίζα

τοίχου. Μην τον αποσπάτε ποτέ τραβώντας τον από το καλώδιο.

- 23 Μην χρησιμοποιείτε την συσκευή αν το ηλεκτρικό καλώδιο ή ο ρευματολήπτης έχουν υποστεί ζημιά, ή η ίδια η συσκευή είναι ελαττωματική. Σ' αυτή τη περίπτωση πηγαίνετέ την στο πίο κοντινό Εξουσιοδοτημένο Τεχνικό Κέντρο.
- 24 Εάν το καλώδιο τροφοδοσίας έχει υποστεί ζημιά, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή ή από την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης ή εν τέλει από εξειδικευμένο άτομο κατά τρόπον ώστε να αποφευχθεί κάθε κίνδυνος.
- 25 Η συσκευή έχει επισημανθεί ΑΠΟΚΛΕΙΣΤΙΚΑ ΓΙΑ ΟΙΚΙΑΚΗ ΧΡΗΣΗ και δεν πρέπει να προορισθεί για εμπορική ή βιομηχανική χρήση.
- 26 Αυτή η συσκευή είναι σύμφωνη με την οδηγία 2006/95/ΕΕ και EMC2004/108/ΕΟΚ.
- 27 Πιθανές μετατροπές στο παρόν προϊόν που δεν έχουν κατηγορηματικά εξουσιοδοτηθεί από τον κατασκευαστή, μπορεί να προκαλέσουν άρση της ασφάλειας και της εγγύησης της χρήσης της από τον χρήστη.
- 28 Όταν αποφασίσετε να αποσύρετε ως απόρριμα την παρούσα συσκευή, συνιστάται να την καταστήσετε αδρανή, κόβοντας το καλώδιο τροφοδοσίας. Συνιστάται επίσης να καταστήσετε αβλαβή εκείνα τα μέρη της συσκευής που είναι επιδεκτικά να αποτελέσουν κίνδυνο, ειδικά για τα παιδιά που θα μπορούσαν να χρησιμοποιήσουν την συσκευή στα παιχνίδια τους.
- 29 Τα στοιχεία της συσκευασίας δεν πρέπει να τα αφήνετε σε μέρη προσιτά στα παιδιά λόγω του ότι είναι πιθανές πηγές κινδύνου.

ΦΥΛΑΞΤΕ ΑΥΤΕΣ ΤΙΣ ΟΔΗΓΙΕΣ

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ (Εικ. 1)

- A Γενικός διακόπτης
- B Σώμα της συσκευής
- C Δοσομετρικό κουτάλι
- D Δοσομετρητής
- E Κάδος
- F Πτερύγιο ζυμώματος
- G Στόμια
- H Παραθυράκι
- I Καπάκι
- L Πάνελ εντολών και οθόνη

ΣΥΝΤΟΜΕΣ ΑΝΑΦΟΡΕΣ ΣΤΟΥΣ ΑΡΤΟΠΑΡΑΣΚΕΥΑΣΤΕΣ

Η μηχανή σας είναι ένα προϊόν για να αποφύγετε τους κόπους. Το βασικό της πλεονέκτημα είναι ότι όλες οι λειτουργίες ζυμώματος, φουσκώματος και ψησίματος γίνονται στο εσωτερικό ενός περι-ορισμένου χώρου. Ο αρτοποιασκευαστής θα ξεφουρνίσει με ευκολία και μεγάλη συχνότητα έξοχα στρογγυλά ψωμάκια, εάν ακολουθήσετε τις οδηγίες και σας είναι ξεκάθαρες μερικές βασικές αρχές. Η συσκευή δεν μπορεί να σκεφτεί για σας.

Δεν μπορεί να σας πεί ότι έχετε ξεχάσει ένα περιεχόμενο ή ότι έχετε χρησιμοποιήσει ένα λανθασμένου τύπου ή ότι δεν το μετρήσατε σωστά. Η προσεκτική επιλογή των υλικών είναι η πιο σημαντική φάση της διαδικασίας παρασκευής του ψωμιού.

ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ

ΠΡΟΣΟΧΗ: ΑΚΟΜΑ ΚΑΙ ΑΝ Η ΣΥΣΚΕΥΗ ΔΕΝ ΕΙΝΑΙ ΣΕ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ, ΑΠΟΣΥΝΔΕΣΤΕ ΤΟ ΡΕΥΜΑΤΟΛΗΠΤΗ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΡΙΖΑ ΤΟΥ ΗΛΕΚΤΡΙΚΟΥ ΡΕΥΜΑΤΟΣ ΠΡΙΝ ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΕΤΕ Ή ΑΦΑΙΡΕΣΕΤΕ ΤΑ ΜΕΜΟΝΩΜΕΝΑ ΜΕΡΗ Ή ΠΡΙΝ ΠΡΑΓΜΑΤΟΠΟΙΗΣΕΤΕ ΤΟΝ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟ.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Κατά την πρώτη χρήση, καθαρίστε όλα τα μέρη σύμφωνα με όσα αναφέρονται στην παράγραφο “Καθαρισμός και συντήρηση”. Φέρτε τον αρτοπαρασκευαστή στον τρόπο λειτουργίας «BAKE» και αφήστε τον να λειτουργήσει άδειο για 10 λεπτά περίπου. Αφού κρυώσει, καθαρίστε τον ακόμα μια φορά.

Στεγνώστε καλά όλα τα μέρη και επανασυναρμολογήστε τα, τώρα η συσκευή είναι έτοιμη για να χρησιμοποιηθεί.

- Τοποθετήστε τον κάδο (E) στον ειδικό άξονα στο εσωτερικό της συσκευής, στρέφοντάς τον δεξιόστροφα για να μπλοκαριστεί (Εικ. 2).
- Συναρμολογήστε το περύγιο ζυμώματος (F) στον άξονα στο εσωτερικό του κάδου (E) (Εικ. 3).
- Μετρήστε τα υλικά με το δοσομετρητή (D) ή το δοσομετρικό κουτάλι (C) που χορηγείται και εισάγετέ τα στον κάδο (E).

ΠΡΟΣΟΧΗ: Είναι θεμελιώδες να ακολουθήσετε την ακολουθία εισαγωγής των υλικών όπως αναφέρεται στη συνταγή. Αυτή η ακολουθία πρέπει να τηρείται αυστηρά και σε γενικές γραμμές είναι: υγρά υλικά, αυγά, αλάτι, γάλα σε σκόνη κλπ. Όταν βυθίζονται τα υλικά στο αλεύρι, αυτό δεν πρέπει να προκύπτει εντελώς υγρό. Η μαγιά, επίσης, πρέπει να τοποθετείται αποκλειστικά στο αλεύρι όταν είναι στεγνό. Εξ άλλου, είναι θεμελιώδες η μαγιά να μην έρχεται σε επαφή ποτέ με το αλάτι. Αφού το αλεύρι ζυμωθεί λίγο, το “μπιπ” μπορεί να σας υπενθυμίσει να εισάγετε τα υλικά φρούτων. Αν, αντίθετα, εισαχθούν τα υλικά φρούτων πολύ νωρίς, μετά από μακρά ανάμιξη, η γεύση θα μειωθεί.

- Κλείστε το καπάκι (I) και συνδέστε το ρευματολήπτη στην πρίζα του ρεύματος. Πιέστε το γενικό διακόπτη (A) που βρίσκεται στο πίσω μέρος της συσκευής.

Όταν ο αρτοπαρασκευαστής συνδέεται σε μια ηλεκτρική πρίζα, ακούγεται ένα «μπιπ» και στην οθόνη εμφανίζεται “1 3:00”. Οι δύο τελείες όμως δεν αναβοσβήνουν σταθερά. Το «1», όντως είναι το πρόγραμμα εξ ορισμού (default). Τα βέλη στοχεύουν στο  και στο . Πρόκειται για τις παράμετρους default.

- Επιλέξτε το επιθυμητό πρόγραμμα ψησίματος πιέζοντας διαδοχικά το πλήκτρο  στο πάνελ εντολών (L) μέχρι να εμφανιστεί στην οθόνη ο αριθμός που αντιστοιχεί στο επιθυμητό πρόγραμμα.
- Ξεκινήστε τη διαδικασία ψησίματος πιέζοντας το πλήκτρο  στο πάνελ εντολών (L) μια φορά. Θα ακουστεί ένα βραχύ «μπιπ», οι δύο τελείες θα αρχίσουν να αναβοσβήνουν και θα αρχίσει το πρόγραμμα. Αφού αρχίσει το πρόγραμμα, όλα τα άλλα πλήκτρα εκτός των ,  και  είναι ανενεργά.

Για να σταματήσετε το πρόγραμμα πιέστε  για 1,5 δευτερόλεπτα περίπου. Θα ακουστεί τότε ένα «μπιπ», αυτό σημαίνει ότι το πρόγραμμα έχει σταματήσει. Αυτό το χαρακτηριστικό χρησιμεύει ώστε να αποφευχθεί μια τυχαία διακοπή του προγράμματος.

Πλήκτρο

Χρησιμοποιείται για την επιλογή των διάφορων προγραμμάτων. Κάθε φορά που αυτό το πλήκτρο πιέζεται, (με ένα σχετικό βραχύ «μπιπ»), το πρόγραμμα αλλάζει. Αν πιεστεί με ασυνεχή τρόπο αυτό το πλήκτρο, εμφανίζονται διαδοχικά οι 12 αναφορές στην οθόνη. Στη συνέχεια τα 12 προγράμματα με το σχετικό αντίστοιχο αριθμό που εμφανίζεται στην οθόνη:

- 1 **Βασικό (BASIC):** ζύμωμα, φούσκωμα και ψήσιμο κοινού ψωμιού. Μπορείτε να προσθέσετε και άλλα υλικά για να αυξήσετε τη γεύση.
- 2 **Ψωμί Ολικής άλεσης (WHOLE WHEAT):** ζύμωμα, φούσκωμα και ψήσιμο ψωμιού ολικής άλεσης. Συνιστάται να μη χρησιμοποιήσετε τη λειτουργία καθυστέρησης έναρξης λειτουργίας γιατί το αποτέλεσμα μπορεί να μην είναι ικανοποιητικό.
- 3 **Γαλλικό ψωμί (FRENCH):** ζύμωμα, φούσκωμα και ψήσιμο με μεγαλύτερο χρόνο φουσκώματος. Το ψωμί αυτού του είδους θα έχει πιο τραγανή κόρα και αφράτη ζύμη.
- 4 **Ταχύ (QUICK):** ζύμωμα, φούσκωμα και ψήσιμο για φρατζόλες σε συντομότερο διάστημα σε σχέση με το κοινό ψωμί, αλλά το ψωμί αυτού του είδους, γενικά, είναι πιο μικρό και με μια υφή πιο σφιχτή.
- 5 **Γλυκό (SWEET):** ζύμωμα, φούσκωμα και ψήσιμο γλυκού ψωμιού. Μπορείτε να προσθέσετε και άλλα υλικά για να γίνει ακόμα πιο γευστικό.
- 6 **Κέικ (CAKE):** ζύμωμα, φούσκωμα και ψήσιμο, αλλά το φούσκωμα γίνεται με διπτανθρακικό νάτριο ή μαγιά φούρνου.
- 7 **Μαρμελάδα (JAM):** Βράσιμο μαρμελάδων και ζελατίνων πορτοκαλιών. Τα φρούτα πρέπει να είναι κομμένα σε κομματάκια πριν τοποθετηθούν μέσα στο ταψί του φούρνου.
- 8 **Ζύμωμα (DOUGH):** ζύμωμα και φούσκωμα αλλά χωρίς ψήσιμο στο φούρνο. Βγάλτε τη ζύμη και χρησιμοποιήστε την για να πλάσετε ψωμάκια, πίτσα, ψωμί στον ατμό κλπ...
- 9 **Υπερ ταχύ (ULTRA FAST):** ζύμωμα, φούσκωμα και ψήσιμο για φρατζόλες σε σύντομο διάστημα, ψωμί με σφιχτή υφή.
- 10 **Ψήσιμο στο φούρνο (BAKE):** μόνο ψήσιμο χωρίς ζύμωμα ούτε φούσκωμα. Χρησιμοποιείται και για αυξήσετε το χρόνο ψησίματος των επιλεγμένων προγραμμάτων.
- 11 **Επιδόρπια (DESSERT):** ζύμωμα, φούσκωμα και ψήσιμο για επιδόρπια.
- 12 **Σπιτικό (HOME MADE):** μπορείτε να εξειδικεύσετε το πρόγραμμα, να επαναπροσδιορίσετε το ζύμωμα, το φούσκωμα, το ψήσιμο, τη διατήρηση της θερμοκρασίας κάθε φάσης.

Ο χρόνος κάθε προγράμματος είναι ο ακόλουθος:

ZYMΩMA 1	6-14 λεπτά
ΦΟΥΣΚΩΜΑ 1	20-60 λεπτά
ZYMΩMA 2	5-20 λεπτά
ΦΟΥΣΚΩΜΑ 2	5-120 λεπτά
ΦΟΥΣΚΩΜΑ 3	0-120 λεπτά
ΨΗΣΙΜΟ	0-80 λεπτά
ΔΙΑΤΗΡΗΣΗ ΣΕ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ	0-60 λεπτά

Για να επιλέξετε και πάλι όλους τους χρόνους του προγράμματος:

- α) Πιέστε το πλήκτρο «» μια φορά, στην οθόνη θα εμφανιστεί «KNEAD1», πιέστε τότε το πλήκτρο «» για να ρυθμίσετε τα λεπτά και στη συνέχεια πιέστε και πάλι «» για επιβεβαίωση του επιλεγμένου χρόνου για αυτή τη φάση.

- β) Πιέστε «» για να περάσετε στην επόμενη φάση: στην οθόνη θα εμφανιστεί «RISE1», πιέστε τότε το πλήκτρο «» για να ρυθμίσετε τα λεπτά. Ο αριθμός των λεπτών αυξάνει γρήγορα αν κρατάτε πιεσμένο το πλήκτρο. Σ' αυτό το σημείο πιέστε και πάλι «» για επιβεβαίωση.
- γ) Για τις επόμενες φάσεις προχωρήστε με τον ίδιο τρόπο. Αφού τελειώσετε με όλες τις φάσεις, πιέστε «» για να βγείτε από τον τρόπο ρύθμισης.
- δ) Πιέστε ακόμα «» για να ξεκινήσει η λειτουργία.

ΠΡΟΣΟΧΗ: η ρύθμιση μπορεί να απομνημονευτεί και να μπορεί έτσι να εκτελεστεί στην επόμενη χρήση.

Πλήκτρο

Με αυτό το πλήκτρο μπορείτε να επιλέξετε ΑΝΟΙΧΤΟΧΡΩΜΟ () ή ΜΕΣΑΙΟ () ή ΣΚΟΥΡΟ () δηλαδή τα χρώματα της κόρας του ψωμιού.

Πλήκτρο

Πιέστε αυτό το πλήκτρο για να επιλέξετε το μέγεθος του ψωμιού. Σημειώνεται ότι ο χρόνος για τη συνολική διαδικασία μπορεί να αλλάξει ανάλογα με το μέγεθος του ψωμιού.

Πλήκτρο

Αν δεν επιθυμείτε να ενεργοποιηθεί αμέσως η συσκευή, μπορείτε να επιλέξετε την καθυστέρηση έναρξης επιλέγοντας αυτό το πλήκτρο.

Για να ρυθμίσετε τη λειτουργία καθυστέρησης, ενεργήστε ως εξής:

- 1 επιλέξτε μενού, χρώμα και διαστάσεις του ψωμιού.
- 2 επιλέξτε το χρόνο καθυστέρησης πιέζοντας το πλήκτρο «». Ο χρόνος καθυστέρησης πρέπει να περιλαμβάνει το λειτουργικό χρόνο του προεπιλεγμένου μενού. Αν επί παραδείγματι, είναι 8,30 το βράδυ και επιθυμείτε να είναι έτοιμο το ψωμί στις 7,00 της επόμενης μέρας, ο χρόνος καθυστέρησης, επομένως, θα είναι 10 ώρες και 30 λεπτά. Κρατήστε, επομένως, πιεσμένο το πλήκτρο «» για λίγο μέχρι να εμφανιστεί στην οθόνη «10:30». Κάθε πίεση αυξάνει κατά 10 λεπτά.
- 3 Πιέστε το πλήκτρο «» για να ενεργοποιήσετε το πρόγραμμα καθυστέρησης. Θα εμφανιστούν οι δύο τελείες που αναβοσβήνουν και η οθόνη θα αρχίσει την αντίστροφη μέτρηση για να δείξει πόσος χρόνος απομένει. Σημειώνεται ότι μέγιστος χρόνος καθυστέρησης είναι 13 ώρες. Μη χρησιμοποιείτε υλικά που πρέπει να καταναλωθούν άμεσα όπως αυγά, φρέσκο γάλα, φρούτα, κρεμμύδια, στο μενού που θα ξεκινήσει με καθυστέρησης.

Πλήκτρο

Πιέστε το πλήκτρο μια φορά: το φως θα ανάψει για να μπορέσετε να παρατηρήσετε τις λειτουργίες. Πιέζοντας και πάλι το πλήκτρο μέσα σε 1 λεπτό, το φως θα σβήσει. Μετά από 1 λεπτό, δεν χρειάζεται να πιέσετε το πλήκτρο, το φως θα σβήσει μόνο του.

Πλήκτρο

Αφού ενεργοποιήσετε τη διαδικασία, μπορείτε να πιέσετε «» για να τη διακόψετε ανάλογα με τις ανάγκες σας και αυτή θα σταματήσει, αλλά η επιλογή και οι ρυθμίσεις της θα παραμείνουν

απομνημονευμένες και ο υπολειπόμενος χρόνος θα εμφανιστεί στην οθόνη. Πιέζοντας «» και πάλι, το πρόγραμμα θα ξεκινήσει και πάλι.

Διατήρηση θερμοκρασίας

Αφού ψηθεί το ψωμί, μπορεί να διατηρηθεί ζεστό επί 60 λεπτά. Για να βγάλετε το ψωμί, σβήστε το πρόγραμμα με το πλήκτρο «» στην οθόνη (L).

Διακοπή ρεύματος

Αν η διακοπή ρεύματος διαρκέσει λιγότερο από 10 λεπτά, το πρόγραμμα θα συνεχίσει μόλις το ρεύμα επανέλθει. Η διάρκεια του προγράμματος θα επιμηκυνθεί τόσο, όση η διάρκεια της διακοπής. Αν αυτή διαρκέσει περισσότερο των 10 λεπτών, το πρόγραμμα σταματάει. Αν συμβεί αυτό, αποσυνδέστε τη συσκευή, αφήστε την να κρυώσει, αδειάστε τον κάδο, αφαιρέστε τα υλικά, καθαρίστε και ξεκινήστε και πάλι. Αλλά αν η ζύμη δεν έχει φτάσει στη φάση του φουσκώματος όταν κοπεί το ρεύμα, τότε, μπορείτε να πιέσετε το πλήκτρο «» κατ' ευθείαν για να ξεκινήσει εξ αρχής το πρόγραμμα.

ΠΡΟΣΟΧΗ: Προσέξτε να μη γρατσούνισετε τις αντικολλητικές επιφάνειες του κάδου (E) και του πτερυγίου ζυμώματος (F).

Θερμοκρασία περιβάλλοντος

Η συσκευή λειτουργεί σωστά στις διάφορες θερμοκρασίες αλλά υπάρχει διαφορά στις διαστάσεις του ψωμιού ανάλογα με το αν ο χώρος είναι πολύ θερμός ή πολύ κρύος. Συνιστάται μια θερμοκρασία μεταξύ 15 και 34°C.

Ενδείξεις συναγερμού

Αν στην οθόνη εμφανιστεί "H HH" μετά την εκκίνηση του προγράμματος, η θερμοκρασία στο εσωτερικό είναι ακόμα πολύ υψηλή. Τότε, είναι αναγκαίο να διακόψετε το πρόγραμμα. Ανοίξτε το καπάκι και αφήστε τη συσκευή να κρυώσει για 10/20 λεπτά.

Αν, αφού έχετε πιέσει το πλήκτρο «», εμφανιστεί στην οθόνη "E E0" ή "E E1", το αισθητήριο της θερμοκρασίας δεν λειτουργεί, επομένως, είναι αναγκαίο να ελεγχθεί προσεκτικά από εξουσιοδοτημένο εξειδικευμένο τεχνικό.

ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ ΤΟΥ ΨΩΜΙΟΥ

- Βάλτε τα υλικά μέσα στον κάδο (E). Τηρήσατε τη σειρά εισαγωγής που αναφέρεται στη συνταγή. Σε γενικές γραμμές, μπαίνει πρώτα το νερό και τα υγρά και στη συνέχεια προστίθενται η ζάχαρη, το αλάτι, το αλεύρι, ενώ η μαγιά ή η μαγιά σε σκόνη είναι τα τελευταία υλικά. Στην περίπτωση που η ζύμη προκύψει βαριά γιατί είναι σικάλως ή ολικής αλέσεως, συνιστάται να αντιστρέψετε τη σειρά των υλικών, δηλαδή να βάλετε πρώτα τα ξηρά υλικά, μαγιά και αλεύρι και στη συνέχεια τα υγρά ώστε να ζυμωθούν καλύτερα.

Σημείωση: οι μέγιστες ποσότητες αλευριού και μαγιάς πρέπει να είναι εκείνες της συνταγής.

- Κάνετε μια λακούβα με τα δάχτυλα στην κορυφή του αλευριού, βάλτε μέσα τη μαγιά προσέχοντας να μην έλθει σε επαφή με τα υγρά ή με το αλάτι.
- Κλείστε το καπάκι (I) προσεκτικά και συνδέστε το ρευματολήπτη στην πρίζα.
- Πιέστε το πλήκτρο «» για να επιλέξετε το επιθυμητό πρόγραμμα.
- Πιέστε το πλήκτρο «» για να επιλέξετε το χρώμα της κόρας που επιθυμείτε.

- Πιέστε το πλήκτρο «» για να επιλέξετε τη διάσταση («» ή «»).
- Καθορίστε τον ενδεχόμενο χρόνο καθυστέρησης με το πλήκτρο «».
- Κρατήστε πιεσμένο «» για 1,5 δευτερόλεπτο περίπου για να ενεργοποιήσετε.
- Για τα ακόλουθα προγράμματα: ΒΑΣΙΚΟ (BASIC), ΨΩΜΙ ΟΛΙΚΗΣ ΑΛΕΣΕΩΣ (WHOLE WHEAT), ΓΑΛΛΙΚΟ ΨΩΜΙ (FRENCH), ΤΑΧΥ (QUICK), ΓΛΥΚΟ (SWEET), ΚΕΪΚ (CAKE), ΥΠΕΡ ΤΑΧΥ (ULTRA FAST) και ΣΠΙΤΙΚΟ (HOME MADE), κατά τις διαδικασίες θα ακουστεί ο ήχος ενός «μπιπ». Χρειάζεται για να σας υπενθυμίσει να προσθέσετε τα υλικά. Ανοίξτε, τότε, το καπάκι (I) και βάλτε μερικά υλικά.

ΠΡΟΣΟΧΗ: Κατά τη διάρκεια του ψησίματος μπορεί να βγει ατμός από τον πλαϊνό ανεμιστήρα. Αυτό είναι απολύτως φυσιολογικό.

- Όταν ολοκληρωθεί όλη η διαδικασία, ακούγεται ένα «μπιπ». Πιέστε «» επί 1,5 δευτερόλεπτα περίπου για να σταματήσετε τη συσκευή και να βγάλετε το ψωμί. Ανοίξτε το καπάκι (I) και, έχοντας φορέσει γάντια φούρνου, πιάστε καλά το χερούλι του κάδου (E) και βγάλτε το έξω ίσια, στρέφοντάς το αριστερόστροφα για να τον ξεμπλοκάρετε (Εικ. 4).
- Αφήστε να κρυώσει πριν πάρετε το ψωμί και στη συνέχεια, χρησιμοποιώντας μια αντικολλητική σπάτουλα βγάλτε το ψωμί από τον κάδο αρχίζοντας από τα πλάγια.
Αν είναι αναγκαίο, αναποδογυρίστε τον κάδο επάνω σε μια σχάρα κρυώματος ή σε μια καθαρή επιφάνεια και κουνήστε τον ελαφρά ώστε να βγει το ψωμί.

ΠΡΟΣΟΧΗ: Μη χρησιμοποιείτε ποτέ μεταλλικά σκεύη για να βγάλετε το ψωμί από τον κάδο (E), ώστε να μην καταστρέψετε την αντικολλητική επένδυση.

- Αφαιρέστε το ψωμί προσεκτικά και αφήστε το να κρυώσει για 20 περίπου λεπτά πριν το κόψετε.
- Όταν περατωθεί η διαδικασία και δεν έχει πιεστεί το πλήκτρο «», στο πάνελ (L), το ψωμί θα παραμείνει οπωσδήποτε ζεστό για 1 ώρα και όταν τελειώσει αυτή η λειτουργία, η συσκευή θα εκπέμψει 10 «μπιπ».
- Όταν τελειώσει το ψήσιμο, σβήστε τη συσκευή και αποσυνδέστε το ρευματολήπτη από την πρίζα του ρεύματος, περιμένετε ώστε να κρυώσουν τα μέρη και προχωρήστε στον καθαρισμό.

ΥΛΙΚΑ

ΑΛΕΥΡΙ

Το είδος αλευριού που θα χρησιμοποιήσετε είναι πολύ σημαντικό. Δεν μπορείτε να χρησιμοποιήσετε κοινό αλεύρι. Το πιο σημαντικό στοιχείο που υπάρχει στο αλεύρι είναι η πρωτεΐνη που λέγεται γλουτένη, που είναι ο φυσικός παράγοντας που προσδίδει στη ζύμη την ικανότητα να μπορεί να πλαστεί και να συγκρατεί το διοξείδιο του άνθρακα που παράγεται από τη μαγιά. Ο όρος “ΛΕΥΚΟ ΑΛΕΥΡΙ 0” σημαίνει ότι αυτό έχει ένα υψηλό περιεχόμενο γλουτένης. Αγοράζετε αλεύρι που στη συσκευασία του αναγράφεται “ΤΥΠΟΥ 0” ή “ΓΙΑ ΨΩΜΙ” (τύπου μανιτόμπα).

ΑΛΛΑ ΑΛΕΥΡΙΑ ΓΙΑ ΨΩΜΙ

Αυτά περιλαμβάνουν αλεύρι ολικής αλέσεως τύπου 0 ή “ακατέργαστο”, αλεύρι ολικής αλέσεως και αλεύρια για σαρένιο ψωμί.

Παρέχουν μία εξαιρετική ποσότητα διαιτητικών ινών αλλά περιέχουν χαμηλότερα επίπεδα γλουτένης σε σχέση με εκείνα των λευκών αλευριών 0. Αυτό σημαίνει ότι τα ψωμάκια ολικής αλέσεως τείνουν να είναι μικρότερα και πιο σφιχτά από τα λευκά. Σε γενικές γραμμές, αν στη συνταγή αντικαταστήσετε το λευκό αλεύρι “0” με μισό αλεύρι ολικής αλέσεως, μπορείτε να παρασκευάσετε ένα προϊόν με γεύση ψωμιού ολικής αλέσεως και συνοχή λευκού ψωμιού.

ΜΑΓΙΑ

Η μαγιά είναι ένας ζωντανός οργανισμός που πολλαπλασιάζεται στη ζύμη. Σε παρουσία υγρασίας, τροφίμων και ζέστης, η μαγιά θα αυξηθεί και θα απελευθερώσει διοξείδιο του άνθρακα σε αέριο. Αυτό, παράγει φυσαλλίδες που παραμένουν παγιδευμένες στη ζύμη και την κάνουν να διογκωθεί. Ανάμεσα στα διάφορα διαθέσιμα είδη μαγιάς, συνιστούμε τη χρήση της ξηρής μαγιάς μπύρας. Συνήθως πωλούνται σε σακουλάκια και δεν πρέπει να διαλύονται προηγουμένως σε νερό.

Μπορείτε και να βρείτε μαγιά “ταχείας δράσης” ή “μαγιά για αρτοποιασκευαστές”. Αυτές είναι μαγιές πιο δυνατές που έχουν την ικανότητα να φουσκώνουν τη ζύμη με μια ταχύτητα ανώτερη κατά 50% σε σχέση με τις άλλες. Χρησιμοποιήστε τις μόνο με το προγράμμα “TAXY”. Η μαγιά σε φακελλάκια είναι πολύ ευαίσθητη στην υγρασία, γι’ αυτό μη φυλάτε τα φακελλάκια που έχετε εν μέρει χρησιμοποιήσει για πάνω από μια μέρα.

Εναλλακτικά, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τη φρέσκια μαγιά μπύρας σε κύβους: 1 γρ. ξηρής μαγιάς μπύρας αντιστοιχεί σε 3,5 γρ. φρέσκιας μαγιάς μπύρας.

ΠΙΝΑΚΑΣ ΙΣΟΔΥΝΑΜΙΑΣ ΞΗΡΗΣ ΚΑΙ ΦΡΕΣΚΙΑΣ ΜΑΓΙΑΣ ΜΠΥΡΑΣ			
Ξηρή			Φρέσκια
1/4 φακελλάκι	2 γρ.	1 κουταλάκι	7 γρ.
1/2 φακελλάκι	4 γρ.	2 κουταλάκια	13 γρ.
3/4 φακελλάκι	6 γρ.	3 κουταλάκια	21 γρ.
1 φακελλάκι	7 γρ.	3,5 κουταλάκια	25 γρ.
1,5 φακελλάκι	10 γρ.	5 κουταλάκια	37 γρ.
2 φακελλάκια	14 γρ.	7 κουταλάκια	50 γρ.

ΥΓΡΟ ΥΛΙΚΟ

Το υγρό υλικό αποτελείται συνήθως από νερό ή γάλα ή από μείγμα των δύο. Το νερό κάνει την κόρα πιο τραγανή. Το γάλα την κάνει πιο μαλακή και τη συνοχή πιο αφράτη.

Υπάρχουν αντικρουόμενες γνώμες για το ποιά θα πρέπει να είναι η θερμοκρασία του νερού. Μπορείτε να αποφασίσετε μόνοι σας καθώς θα αποκτάτε οικειότητα με τη συσκευή.

Το νερό είναι ένα άλλο θεμελιώδες συστατικό για το ψωμί. Σε γενικές γραμμές, μια θερμοκρασία του νερού μεταξύ 20°C και 25°C είναι η καταλληλότερη. Αλλά στην περίπτωση του υπέρ ταχέως ψωμιού, αν επιθυμείτε να επιταχύνετε τη διαδικασία, η θερμοκρασία πρέπει να είναι μεταξύ των 45°C και 50°C. Αντί για νερό μπορείτε να βάλετε και φρέσκο γάλα, ή νερό με 2% γάλακτος σε σκόνη, που βελτιώνει τη γεύση και το χρώμα της κόρας. Σε μερικές συνταγές συνιστάται και ο χυμός φρούτων, όπως: πορτοκάλι, μήλο, λεμόνι κοκ.

ΧΑΜΗΛΗ ΠΕΡΙΕΚΤΙΚΟΤΗΤΑ ΣΕ ΛΙΠΗ

Μη χρησιμοποιείτε προϊόντα με χαμηλά ποσοστά λίπους. Αυτά τα προϊόντα περιέχουν λίγα λίπη, ενώ η συνταγή προβλέπει μία μεγαλύτερη ποσότητα. Περιέχοντας μόνο το 40% των λιπών, μπορεί να μην παραχθούν τα επιθυμητά αποτελέσματα.

ΖΑΧΑΡΗ

Η ζάχαρη ενεργοποιεί και τροφοδοτεί τη μαγιά επιτρέποντάς της να διογκωθεί.

Προσδίδει γεύση και συνοχή και διευκολύνει το ρόδισμα της κόρας. Πολλές μαγιές σε σακουλάκια

δεν χρειάζονται τη ζάχαρη για να ενεργοποιηθούν.

Μέλι, σιρόπι και μελάσα μπορούν να χρησιμοποιηθούν στη θέση της ζάχαρης, αφού όμως προσαρμόσετε το υγρό υλικό για να αντισταθμίσετε. Δεν πρέπει να χρησιμοποιούνται τεχνικές γλυκαντικές ουσίες, γιατί δεν τροφοδοτούν τη μαγιά, αντίθετα μερικές τη σκοτώνουν.

ΑΛΑΤΙ

Το αλάτι βοηθά στον έλεγχο της αύξησης της μαγιάς. Χωρίς αλάτι το ψωμί μπορεί να φουσκώσει πολύ και μετά να ξεφουσκώσει. Εξ άλλου δίνει περισσότερη γεύση.

ΑΥΓΑ

Τα αυγά θα κάνουν το ψωμί σας πιο πλούσιο και θρεπτικό, θα προσθέσουν χρώμα και θα βοηθήσουν τη φόρμα και τη συνοχή. Τα αυγά περιλαμβάνονται στα υγρά υλικά του ψωμιού, επομένως μετρήστε καλά τα άλλα υγρά υλικά αν προσθέσετε αυγά. Σε αντίθετη περίπτωση η ζύμη μπορεί να είναι πολύ νερούλη για να φουσκώσει με σωστό τρόπο.

ΧΟΡΤΑΡΙΚΑ ΚΑΙ ΜΠΑΧΑΡΙΚΑ

Μπορούν να προστεθούν στην αρχή μαζί με τα βασικά υλικά.

Τα χορταρικά και τα μπαχαρικά, όπως η κανέλα, η πιπερόριζα, η ρίγανη, ο μαϊντανός και ο βασιλικός, θα προσδώσουν νοστιμιά και εντυπωσιάσουν περισσότερο. Χρησιμοποιήστε σε μικρές ποσότητες (1-2 κουταλάκια) για να αποφύγετε να καλύψουν τη γεύση του ψωμιού.

Τα φρέσκα χορταρικά, όπως το σκόρδο και τα κρεμμυδάκια, περιέχουν αρκετό υγρό που μπορεί να τροποποιήσει τις δοσολογίες της συνταγής, οπότε αντισταθμίστε το υγρό υλικό.

ΠΡΟΣΘΕΤΑ ΥΛΙΚΑ

Οι ξηροί καρποί και τα καρύδια θα πρέπει να κόβονται σε μικρά κομμάτια, το τυρί να τρίβεται, η σοκολάτα να κόβεται σε μικρά κομμάτια και όχι σβώλους. Μην προσθέτετε παραπάνω από εκείνα που προβλέπονται στις συνταγές, διαφορετικά το ψωμί μπορεί να μη φουσκώσει σωστά. Προσέξτε τους ξηρούς καρπούς και τα καρύδια γιατί περιέχουν υγρά (χυμούς και έλαια), οπότε ρυθμίστε τη δόση του βασικού υγρού υλικού για να αντισταθμίσετε.

Είναι προτιμητέο να ενώσετε τα πρόσθετα υλικά όταν η συσκευή εκπέμπει ένα “μπιπ”.

ΦΥΛΑΞΗ ΤΟΥ ΨΩΜΙΟΥ

Το ψωμί που κυκλοφορεί στην αγορά περιέχει όλα τα είδη προσθετικών (χλώριο, ασβεστούχα άλατα, χρωστικά ορυκτής πίσσας, σορβιτόλη, σόγια, κλπ.) Το ψωμί σας δεν θα περιέχει κανένα από αυτά, οπότε δεν θα διατηρείται όπως εκείνο που πωλείται στο εμπόριο και θα έχει διαφορετική μορφή. Εξ άλλου, δεν θα έχει τη γεύση του ψωμιού του εμπορίου, θα έχει τη γεύση που θα πρέπει να έχει πάντα το ψωμί. Είναι προτιμητέο να το τρώτε φρέσκο, αλλά μπορείτε να το φυλάξετε για δύο μέρες σε θερμοκρασία περιβάλλοντος, σε μία σακούλα πολyaiθυλενίου από το εσωτερικό της οποίας πρέπει να έχετε αφαιρέσει όλον τον αέρα.

Για να καταψύξετε το σπιτικό ψωμί, αφήστε το να κρυώσει, βάλτε το σε μία σακούλα πολyaiθυλενίου και αφαιρέστε όλον τον αέρα, κατόπιν σφραγίστε και καταψύξετε.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

ΠΡΟΣΟΧΗ: ΜΗ ΒΥΘΙΖΕΤΕ ΠΟΤΕ ΤΟ ΣΩΜΑ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ, ΤΟ ΡΕΥΜΑΤΟΛΗΠΤΗ ΚΑΙ ΤΟ ΗΛΕΚΤΡΙΚΟ ΚΑΛΩΔΙΟ ΣΕ ΝΕΡΟ Ή ΑΛΛΑ ΥΓΡΑ, ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΤΕ ΕΝΑ ΥΓΡΟ ΠΑΝΙ ΓΙΑ ΤΟΝ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟ ΤΟΥΣ.

ΠΡΟΣΟΧΗ: ΑΚΟΜΑ ΚΑΙ ΑΝ Η ΣΥΣΚΕΥΗ ΔΕΝ ΒΡΙΣΚΕΤΑΙ ΣΕ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ, ΑΠΟΣΥΝΔΕΣΤΕ ΤΟ ΡΕΥΜΑΤΟΛΗΠΤΗ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΡΙΖΑ ΤΟΥ ΗΛΕΚΤΡΙΚΟΥ ΡΕΥΜΑΤΟΣ ΠΡΙΝ ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΕΤΕ Ή ΑΦΑΙΡΕΣΕΤΕ ΜΕΜΟΝΩΜΕΝΑ ΜΕΡΗ Ή ΠΡΙΝ ΠΡΑΓΜΑΤΟΠΟΙΗΣΕΤΕ ΤΟΝ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟ.

ΠΡΟΣΟΧΗ: Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει πριν την καθαρίσετε.

ΠΡΟΣΟΧΗ: Μη χρησιμοποιείτε ποτέ μεταλλικά σκεύη για να απομακρύνετε οτιδήποτε από τον κάδο, γιατί μπορούν να καταστρέψουν την αντικολητική επένδυση.

- Καθαρίστε τον κάδο (E) τρίβοντας το εσωτερικό και το εξωτερικό με ένα υγρό πανί.
- Αν το περύγιο ζυμώματος (F) δεν αποσπάται από τον άξονα περιστροφής, γεμίστε κατ' εξαίρεση τον κάδο με ζεστό νερό και αφήστε έτσι για 30 περίπου λεπτά. Το περύγιο θα πρέπει στη συνέχεια να καθαριστεί προσεκτικά με ένα υγρό πανί.
- Πλύνετε το δοσομετρητή (D), το δοσομετρικό κουτάλι (C) με ζεστό νερό και σαπούνι.
- Καθαρίστε όλες τις άλλες επιφάνειες, εσωτερικές και εξωτερικές, με ένα υγρό πανί. Χρησιμοποιήστε λίγο υγρό απορρυπαντικό αν είναι αναγκαίο, αλλά προσέξτε να το ξεπλύνετε εντελώς, διαφορετικά μπορεί να διακυβευθεί η επιτυχία του επόμενου ψωμιού σας.

ΣΥΝΤΑΓΕΣ

1. ΒΑΣΙΚΟ

ΨΩΜΙ ΧΩΡΙΣ ΓΛΟΥΤΕΝΗ

Χλιαρό νερό 430 ml

Ζάχαρη 1,5 κουταλάκι

Επιτρεπόμενη ξηρή μαγιά μπύρας (*) 1 φακελλάκι ή φρέσκια μαγιά μπύρας 25 γρ

Εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο 2 κουτάλια

Μείγμα αλεύρων χωρίς γλουτένη 500 γρ.

Αλάτι 1 κουταλάκι

Εναλλακτικά:

Χλιαρό πλήρες γάλα 430 ml.

Ζάχαρη 1,5 κουταλάκι

Επιτρεπόμενη ξηρή μαγιά μπύρας (*) 1 φακελλάκι ή φρέσκια μαγιά μπύρας 25 γρ

Μαργαρίνη ή βούτυρο 40 γρ.

Μείγμα αλεύρων χωρίς γλουτένη 500 γρ.

Αλάτι 1 κουταλάκι

(*) Βλέπε πινακίδα σύγκρισης δόσεων ξηρής ή φρέσκιας μαγιάς (σε γρ/φακελλάκια/κουταλάκια) στο λήμμα Μαγιά στην παράγραφο ΥΛΙΚΑ.

Χρησιμοποιήστε το πρόγραμμα 1 ΒΑΣΙΚΟ των 900 γρ. – 3 ώρες. Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε αυτή τη βασική συνταγή για λευκό ψωμί και για άλλα παρασκευάσματα (γλυκά ή αλμυρά) αυτού του συνταγολογίου, αντικαθιστώντας τα αλεύρια και αυξάνοντας τη ποσότητα του ενδεικνυόμενου υγρού. Κατά προσέγγιση, οι αναλογίες είναι ίδιο βάρος του μείγματος χωρίς γλουτένη και των υγρών. Σε μερικές περιπτώσεις θα χρειαστείτε περισσότερες δοκιμές.

Άλλες χρήσιμες συμβουλές είναι:

- Η προθέρμανση των υλικών (ζέσταμα των υγρών, αν υπάρχουν αυγά στη ζύμη βάλτε τα σε χλιαρό νερό για 15 λεπτά, βγάλτε από το ψυγείο το βούτυρο ή τη μαργαρίνη 15 λεπτά πριν τα χρησιμοποιήσετε, κλπ.)
- Παρακολουθήστε την αρχική φάση του ζυμώματος. Ελέγξτε τη συνοχή της ζύμης. Θα είναι η ενδεικνυόμενη αν δεν υπάρχουν υπόλοιπα αλευριού στα τοιχώματα του κάδου και θα σχηματίζονται μερικά βαθιά αυλάκια στην επιφάνεια κατά τη λειτουργία του πτερυγίου, που πρέπει να γυρίζει ελεύθερα και χωρίς κόπο. Η ζύμη θα είναι πάντα πολύ υγρή και μαλακή και θα πρέπει να είναι πολύ πιο μαλακή σε σχέση με μία ζύμη παραδοσιακού αλευριού.
- Κανονίστε τη συνοχή της ζύμης κατά τη διάρκεια των πρώτων 5-10 λεπτών της επεξεργασίας. Προσθέτετε ένα κουτάλι τη φορά – αλευριού αν η ζύμη είναι πολύ μαλακή – υγρού αν είναι πολύ ξερή μέχρι τη σωστή συνοχή.
- Αποκτήστε ένα νέο κάδο και ένα νέο πτερύγιο που θα χρησιμοποιείτε αποκλειστικά για αυτό το σκοπό αν η συσκευή χρειάζεται και για την παρασκευή ψωμιού με γλουτένη. Σε κάθε περίπτωση, πλένετε πάντα πολύ καλά και με φροντίδα ό,τι έρχεται σε επαφή με παραδοσιακό αλεύρι (μαχαίρια για κόψιμο του ψωμιού, σπάτουλες, καπάκι και τοιχώματα της συσκευής, κλπ.) για να αποφύγετε επιμίξεις.

2. ΟΛΙΚΗΣ ΑΛΕΞΕΩΣ

ΨΩΜΙ ΟΛΙΚΗΣ ΑΛΕΞΕΩΣ

Νερό 280 ml

Αλάτι 1 κουταλάκι

Βούτυρο 25 γρ.

Λευκό αλεύρι "0" 220 γρ.

Αλεύρι ολικής αλέσεως 220 γρ.

Ζάχαρη από ζαχαροκάλαμο 3 κουταλάκια

Γάλα σε σκόνη 1 κουτάλι

Ξηρή μαγιά μπύρας (*) 3/4 φακελλάκι ή φρέσκια μαγιά μπύρας 21 γρ

ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ 2

ΡΟΔΙΣΜΑ 2

ΒΑΡΟΣ: 750 γρ.

(*) Βλέπε πινακίδα σύγκρισης δόσεων ξηρής ή φρέσκιας μαγιάς (σε γρ/φακελλάκια/κουταλάκια) στο λήμμα Μαγιά στην παράγραφο ΥΛΙΚΑ.

3. TAXY

ΛΕΥΚΟ ΨΩΜΙ

Χλιαρό νερό 240 ml.

Ζάχαρη 2 κουταλάκια

Ξηρή μαγιά μπύρας (*) 3/4 φακελλάκι ή φρέσκια μαγιά μπύρας 21 γρ

Εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο 2 κουτάλια

Αλεύρι "0" 435 γρ.

Αλάτι 1 κουταλάκι

Βάλτε τα υλικά και περιμένετε 10 λεπτά πριν θέσετε σε λειτουργία τη μηχανή. Η μαγιά θα έχει έτσι το χρόνο να προενεργηθεί.

ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ 4

ΒΑΡΟΣ: 750 γρ.

4. ΖΥΜΗ

ΖΥΜΗ ΓΙΑ ΠΙΤΣΑ

Νερό 200 ml.

Ελαιόλαδο 3 κουτάλια

Λευκό αλεύρι "0" 350 γρ.

Αλάτι 1 κουταλάκι

Ξηρή μαγιά μπύρας (*) 1 φακελλάκι ή φρέσκια μαγιά μπύρας 25 γρ

ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ 8

Βγάλτε την από τη συσκευή και ξαναζυμώστε. Ανοίξτε την ή δώστε τη φόρμα που θέλετε και αφήστε την να ξεκουραστεί για 20 λεπτά. Βάλτε στο φούρνο σε 220°C για 25 λεπτά.

ΖΥΜΗ ΓΙΑ ΓΛΥΚΑ

ΖΥΜΗ ΓΙΑ MUFFINS

Γάλα 125 ml.

Κρέμα γάλακτος 125 ml.

Βούτυρο 60 γρ.

Αλάτι 1 πρέζα

Ζάχαρη 175 γρ.

Τριμμένη φλούδα πορτοκαλιού

Λευκό αλεύρι "00" 300 γρ.

Ξηρή μαγιά μπύρας (*) 1 φακελλάκι ή φρέσκια μαγιά μπύρας 25 γρ

Στο τέλος προσθέστε ανακατώνοντας με το χέρι ανάλογα με τα γούστα σας:

- 125 γρ. μύρτο ή
- 100 γρ. σταφίδα σουλτανίνα μαλακωμένη και ελαφρά αλευρωμένη ή
- 100 γρ. στάλες σοκολάτας ή
- 75 γρ. φλούδας κόνιτι της αρεσκείας σας

Διανέμετε σε 12 φορμίτσες για muffin και ψήστε σε 200°C για 25 λεπτά.

(*) Βλέπε πινακίδα σύγκρισης δόσεων ξηρής ή φρέσκιας μαγιάς (σε γρ/φακελλάκια/κουταλάκια) στο λήμμα Μαγιά στην παράγραφο ΥΛΙΚΑ.

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 Ten przyrząd nie jest przystosowany do użytkowania przez osoby upośledzone fizycznie, czuciowo lub umysłowo (wliczając w to dzieci). Użytkownicy, bez doświadczenia i nie znający przyrządu lub którzy nie otrzymali odpowiednich zaleceń dotyczących użytkowania przyrządu będą musiały być nadzorowane przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo.
- 8 Należy uważać na dzieci, aby być pewnym, że nie będą bawiły się przyrządem.
- 9 NIE ZANURZAĆ NIGDY KORPUSU PRZYRZĄDU, WTYCZKI I PRZEWODU ELEKTRYCZNEGO W WODZIE LUB INNYCH PŁYNACH, UŻYWAĆ WILGOTNEJ SZMATKI DO ICH CZYSZCZENIA.
- 10 TAKŻE GDY PRZYRZĄD NIE JEST UŻYTKOWANY, NALEŻY ODŁĄCZYĆ WTYCZKĘ Z GNIAZDKA PRĄDU ELEKTRYCZNEGO PRZED ZAŁOŻENIEM LUB ODŁĄCZENIEM POJEDYŃCZYCH CZĘŚCI ALBO PRZED PRZEPROWADZENIEM CZYSZCZENIA.
- 11 Upewnić się, przed dotknięciem wtyczki i połączeń zasilających, czy macie zawsze przed użytkowaniem ręce dobrze wysuszone lub wyregulować wszystkie wyłączniki znajdujące się na przyrządzie.
- 12 Gdy urządzenie wykonuje pieczenie, nie należy dotykać jego części będących w ruchu.
- 13 Nie włączać nigdy urządzenia zanim zbiornik nie zostanie wypełniony składnikami.
- 14 Nie wkładać do wnętrza urządzenia papieru cynfoliowego lub innego materiału metalizowanego, aby uniknąć pożaru lub spięcia.
- 15 Nie dotykać gorących powierzchni. Używać rękawic ochronnych do pieca lub złożonych ścierek do naczyń.
- 16 Pozostawić, co najmniej 5 cm wokół maszyny do chleba, aby umożliwić wentylację i z żadnego powodu nie zakrywać otworów nawilżających.
- 17 Podczas funkcjonowania urządzenia nie należy wkładać rąk lub palców do pojemnika.
- 18 Ułożyć przewód połączeniowy w taki sposób, aby nie pozostał zawieszony nad strefą roboczą, nie upadł przypadkowo lub się nie zaczepił.
- 19 Nie używać urządzenia pod firankami lub w ich pobliżu, przy kredensie lub jakimkolwiek innym przedmiocie, który może się przypalić lub zapalić.
- 20 Nie używać maszyny do chleba jako miejsca na przechowywanie.
- 21 Aby utrzymywać pojemnik w odpowiednim stanie, należy od czasu do czasu dobrze go przemyć i nasmarować olejem.
- 22 Dla odłączenia wtyczki, należy objąć ją bezpośrednio i odłączyć od gniazdka na ścianie. Nie odłączać nigdy wtyczki ciągnąc ją za przewód.

- 23 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.
- 24 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.
- 25 Przyrząd został zaprojektowany TYLKO DO UŻYTKU DOMOWEGO i nie może być przeznaczony do użytku handlowego lub przemysłowego.
- 26 Przyrząd ten jest zgodny z wymaganiami dyrektywy 2006/95/CE i EMC2004/108/CEE.
- 27 Ewentualne zmiany tego produktu, niezgodnione wyrażnie z producentem, mogą powodować spadek bezpieczeństwa i utratę gwarancji użytkownika z winy użytkownika.
- 28 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.
- 29 Składniki opakowania nie mogą być pozostawione w zasięgu dzieci jako potencjalne źródło zagrożenia.

PRZECHOWYWAĆ TE ZALECENIA.

OPIS URZĄDZENIA. (Rys. 1)

- A Wylłącznik główny
- B Obudowa urządzenia
- C Łyżeczka dozująca
- D Miarka
- E Zbiornik
- F Łopatką zarabiająca
- G Otwory nawilżające
- H Iluminator
- I Pokrywka
- L Tablica sterowania i ekran

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 pojemnika. 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 UŻYTKOWNIKA

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 „BAKE” i pozwolić na jej funkcjonowanie na sucho przez około 10 minut. Gdy będzie ochłodzona przeprowadzić jej ponowne czyszczenie. Wszystkie elementy dobrze wysuszyć i później zmontować składniki, teraz maszyna jest gotowa do użytku.

- Włożyć zbiornik (E) na odpowiedni trzpień wewnątrz urządzenia i obrócić go w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, aż do momentu zablokowania. (Rys. 2)
- Zamontować łopatkę zarabiającą (F) na wewnętrzny trzpień zbiornika (E) (Rys. 3).
- Odmierzyć składniki za pomocą miarki (D) lub łyżki (C) otrzymanej wraz z wyposażeniem i włożyć je do zbiornika (E).

UWAGA: Jest rzeczą podstawową przestrzegać kolejności wkładania składników zgodnie z opisem podanym w recepturze. Kolejność ta musi być rygorystycznie przestrzegana i ogólnie jest następująca: składniki w płynie, jajka, sól, mleko w proszku itp. Gdy składniki wrzucane są do maki, nie może ona być całkowicie nie zwilżona. Natomiast drożdże muszą być wrzucane wyłącznie do suchej maki. Ponadto jest rzeczą podstawową, aby drożdże nie wchodziły nigdy w kontakt z solą. Po tym jak mąka została ugnieciona po chwili sygnał dźwiękowy „bip” przypomina o konieczności dodania składników owocowych. Jeżeli natomiast składniki owocowe zostaną dodane zbyt szybko po długim mieszanii, aromat ulegnie zatraceniu.

- Zamknąć pokrywkę (I) i włączyć wtyczkę do gniazdka prądu. Nacisnąć przycisk podstawowy (A), umieszczony z tyłu urządzenia..

Kiedy maszyna zostanie podłączona do gniazdka elektrycznego słychać będzie odgłos „bip” i na ekranie pojawi się „1 3:00”. Dwie końcówki nie migocą jednak równo cały czas. «1» rzeczywiście jest to program default (domyślny). Strzałki skierowane są na  i na . Dotyczy to parametrów default.

- Wybrać wymagany program pieczenia naciskając w kolejności na przycisk «» na tablicy sterowania (L), aż do momentu, gdy na ekranie pojawi się numer odpowiadający wybranemu programowi.
- Włączyć proces pieczenia naciskając jeden raz przycisk «» na tablicy sterowania (L). Będzie słychać krótkie «bip», dwie końcówki zaczynają migotać i rozpoczyna się program. Po rozpoczęciu programu wszystkie inne przyciski poza «», «» i «» są wyłączone.

Dla zatrzymania programu należy nacisnąć «» przez około 1,5 sekundy; będzie słychać w tym momencie odgłos „bip”, co oznacza, że program został zatrzymany. Ta cecha służy, aby uniemożliwić przypadkowe przerwanie programu.

Przycisk

Używany jest do wybierania różnych programów. Za każdym razem, kiedy zostanie naciśnięty (z odpowiednim krótkim odgłosem „bip”) program ulega zmianie. Jeżeli naciśnięcie się ten przycisk nie w sposób ciągły, to wówczas pojawi się kolejno 12 haseł na ekranie.

Dalej podajemy 12 programów wyświetlanych na ekranie z odpowiednim numerem:

- 1 **Podstawowy (BASIC)**: zarobienie, wyrastanie i pieczenie chleba zwykłego. Mogą być dodane składniki dla wzmocnienia zapachu.
- 2 **Chleb pełnoziarnisty razowy (WHOLE WHEAT)**: zarobienie, wyrastanie i pieczenie chleba pełnoziarnistego. Zaleca się nie stosowanie funkcji opóźnienia, ponieważ wynik mógłby być nieznaczny.
- 3 **Chleb francuski (FRENCH)**: zarobienie, wyrastanie i pieczenie z dłuższym czasem wyrastania. Chleb tego typu będzie miał bardziej chrupiącą skórkę i miękkie ciasto.
- 4 **Szybki (QUICK)**: zarobienie, wyrastanie i pieczenie jednej bagietki w krótszym czasie od tego dla chleba normalnego, ale chleb tego typu z reguły jest mniejszy i z bardziej gęstym ciastem.
- 5 **Słodki (SWEET)**: zarobienie, wyrastanie i pieczenie chleba słodkiego. Mogą być dodane składniki dla dodatkowego wzmocnienia zapachu.
- 6 **Tort (CAKE)**: zarobienie, wyrastanie i pieczenie, ale wyrastanie następuje pod wpływem dwutlenku węgla lub drożdży do pieczenia.
- 7 **Marmolada (JAM)**: gotowanie marmolady i żelatyny z pomarańczy. Owoce muszą być poszatkowane na kawałeczki zanim zostaną wrzucone do środka rynienki do pieczenia.
- 8 **Zarobienie (DOUGH)**: zarobienie i wyrastanie, ale bez pieczenia. Wyjąć ciasto i używać go do wykonywania bułek, pizzy, chleba na parze itp.
- 9 **Bardzo szybkie (ULTRA FAST)**: zarobienie, wyrastanie i pieczenie bagietek krótkim czasie, chleb o gęstym cieście
- 10 **Pieczenie (BAKE)**: tylko pieczenie, bez zarabiania ani wyrastania. Stosowane także dla zwiększenia czasu pieczenia dla każdego wybranego programu.
- 11 **Deser (DESSERT)**: zarobienie, wyrastanie i pieczenie ciasta deserowego.
- 12 **Chleb domowy (HOME MADE)**: można program przystosować do personalnych wymagań, ustalić zarabianie, wyrastanie, pieczenie, przechowywanie w cieple w każdej fazie.

Czas trwania każdego programu jest następujący:

ZARABIANIE1	6-14 minut
WYRASTANIE1	20-60 minut
ZARABIANIE02	5-20 minut
WYRASTANIE2	5-120 minut
WYRASTANIE3	0-120 minut
PIECZENIE	0-80 minut
PRZECHOWUJ W CIEPLE	0-60 minut

Dla ponownego zaprogramowania wszystkich czasów programu:

- a) Nacisnąć jeden raz przycisk «», na ekranie ukaże się «KNEAD1», nacisnąć teraz przycisk «» dla zaprogramowania minut, i później nacisnąć ponownie «» dla potwierdzenia wybranego czasu dla tej fazy;
- b) Nacisnąć «» dla przejścia do fazy następnej; na ekranie ukaże się «RISE1», nacisnąć teraz przycisk «» dla zaprogramowania minut; ilość minut powiększa się bardzo szybko, gdy trzyma się naciśnięty przycisk. W tym momencie nacisnąć ponownie «» dla potwierdzenia wyboru.
- c) Dla kolejnych faz należy postępować w ten sam sposób. Po zaprogramowaniu wszystkich

faz należy nacisnąć przycisk «», aby wyjść z fazy regulowania.

d) Nacisnąć w końcu przycisk «» dla uruchomienia funkcjonowania.

UWAGA: to programowanie może zostać zapamiętane i w ten sposób stanie się efektywne dla następnego użytkownika.

Przycisk

Za pomocą tego przycisku możliwe jest wybranie JASNY () , ŚREDNI () lub CIEMNY () , co oznacza kolor skórki chleba.

Przycisk

Nacisnąć ten przycisk dla wybrania wymiaru chleba. Należy zauważyć, że czas wykonania całkowitej operacji może ulegać zmianie w zależności od wymiarów chleba.

Przycisk

Używamy tego przycisku dla wybrania opóźnienia czasu, jeżeli chcemy, aby urządzenie nie zostało uruchomione natychmiast.

Dla zaprogramowania funkcji opóźnienia należy postępować następująco:

- 1 wybrać menu, kolor i wymiar chleba.
- 2 ustalić czas opóźnienia naciskając przycisk «». Czas opóźnienia musi zawierać czas trwania operacji wybranego menu. Jeżeli na przykład jest godzina 8,30 wieczorem i chcemy, aby chleb był gotowy na godzinę 7,00 dnia następnego, to czas opóźnienia będzie wynosił 10 godzin i 30 minut. Tak, więc należy trzymać naciśnięty przycisk «» przez pewien czas, aż nie ukaże się na ekranie napis «10:30». Każde naciśnięcie powoduje zwiększenie czasu o 10 minut.
- 3 Nacisnąć przycisk «» dla uruchomienia programu opóźnienia. Pokażą się dwa migające punkty i na ekranie będzie przebiegało odwrotne odliczanie dla ukazania ile jeszcze czasu pozostało. Należy pamiętać, że maksymalny czas opóźnienia wynosi 13 godzin. Nie używać przy menu opóźnienia składników łatwo psujących się jak jajka, świeże mleko, owoce, cebulę.

Przycisk

Nacisnąć przycisk jednokrotnie: światło zostanie zapalone, aby móc widzieć operację. Po ponownym naciśnięciu na przycisk światło zgaśnie przed upływem 1 minuty. Po upływie 1 minuty nie będzie już potrzeby naciskania na przycisk, bo światło zgaśnie samo.

Przycisk

Po uruchomieniu procedury można nacisnąć «», w zależności od wymagań, dla jej przerwania co spowoduje jej zatrzymanie, ale wybór i zaprogramowanie pozostają w pamięci bez zmian i pozostały czas wyświetli się na ekranie. Po naciśnięciu «» program ponownie wznowi pracę.

Utrzymywanie w cieple

Po usmażeniu, chleb może być przetrzymywany w cieple przez 60 minut. Dla wyjęcia chleba należy wyłączyć program za pomocą przycisku «» na tablicy (L).

Przerwy w dopływie prądu

Jeżeli przerwa w dopływie prądu trwa mniej od 10 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 10 minut, program ulegnie zatrzymaniu. W przypadku, gdy to się wydarzy, należy odłączyć urządzenie od sieci, pozostawić je do ochłodzenia, opróżnić zbiornik, wyjąć składniki, wyczyścić i uruchomić ponownie. Ale jeżeli ciasto nie osiągnęło fazy wyrastania, gdy zabraknie dopływu prądu, należy, jeżeli to jest możliwe nacisnąć przycisk «» dla bezpośredniego rozpoczęcia programu od początku.

UWAGA: Zwracać uwagę, aby nie porysować powierzchni anty przyczepnej zbiornika (E) i łopatk zarabiającej (F).

Temperatura otoczenia

Maszyna pracuje dobrze przy różnych temperaturach, ale występuje różnica w wymiarach chleba w zależności czy otoczenie jest bardzo gorące lub bardzo zimne. Zalecamy temperaturę zawartą pomiędzy 15 i 34°C.

Oznakowania alarmowe

Jeżeli na ekranie wyświetli się "H HH" po uruchomieniu programu, oznacza to, że temperatura we wnętrzu jest jeszcze zbyt wysoka. Wówczas należy zatrzymać program. Otworzyć pokrywkę i pozostawić maszynę do ochłodzenia na 10/20 minut.

Jeżeli, po naciśnięciu przycisku «», na ekranie ukaże się "E E0" lub "E E1", oznacza to, że czujnik temperatury nie działa, jest więc niezbędne przeprowadzenie jego dokładnej kontroli przez upoważnionego, doświadczonego technika.

W JAKI SPOSÓB WYPIEKAĆ CHLEB

- Wrzucić składniki do wnętrza zbiornika (E). Postępować zgodnie z zaleceniami podanymi w recepturze. Generalnie wlewa się najpierw wodę i płyny, a później dodaje się cukier, sól, mąkę natomiast drożdże lub drożdże w proszku są ostatnimi dodatkami. W przypadku, gdy ciasto okaże się zbyt ciężkie, ponieważ jest zarobione z żyta lub pszenicy pełnoziarnistej zalecamy odwrócenie kolejności wrzucania składników: to znaczy wrzucić najpierw składniki suche, drożdże i mąkę i następnie płyny dla lepszego zarobienia ciasta.

Uwaga: ilości maksymalne maki i drożdży muszą być zgodne z wartościami podanymi w recepturze.

- Wykonać palcami zagłębienie na wierzchołku kopca mąki, wrzucić do środka drożdże, zwracając uwagę, aby nie weszły w styczność z płynami lub z solą.
- Zamknąć delikatnie pokrywkę (I) i włączyć wtyczkę do gniazdka prądu.
- Nacisnąć przycisk «» dla wybrania wymaganego programu.
- Nacisnąć przycisk «» dla wybrania koloru skórki, który wam odpowiada.
- Nacisnąć przycisk «» dla wybrania wielkości («» lub «»).
- Ustalić ewentualny czas opóźnienia naciskając przycisk «».
- Trzymać naciśnięty «» przez około 1,5 sekundy dla uruchomienia.
- Dla następujących programów: PODSTAWOWY (BASIC), CHLEB PEŁNOZIARNISTY (WHOLE WHEAT), CHLEB FRANCUSKI (FRENCH), SZYBKİ (QUICK), SŁODKI (SWEET), TORT (CAKE),

BARDZO SZYBKIE (ULTRAFAST) I CHLEB DOMOWY (HOME MADE), podczas działania usłyszysz sygnał „bip”. Służy on dla przypomnienia o dodaniu wszystkich składników. Należy, więc otworzyć pokrywę (I) i wrzucić niektóre składniki.

UWAGA: Podczas pieczenia może się zdarzyć, że z bocznego wirnika wydostaje się para: jest to całkiem normalne.

- Kiedy cały program zostanie zakończony usłyszysz sygnał „bip”. Należy nacisnąć «» przez około 1,5 sekundy dla zatrzymania urządzenia i wyjęcia chleba. Otworzyć pokrywę (I) i, mając założone rękawice ochronne do pieczenia, ująć dobrze rączkę zbiornika (E) i wyciągnąć go prosto na zewnątrz obracając go w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aż do momentu odłączenia (Rys. 4).
- Pozostawić zbiornik do ochłodzenia przed wyjęciem chleba i następnie, wykorzystując łopatkę anty przylegającą wydobyc chleb ze zbiornika, zaczynając odczepianie od boków. Jeżeli to niezbędne, należy odwrócić zbiornik na kratkę chłodzącą 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 (E), aby nie zniszczyć powłoki anty przylegającej.

- Delikatnie wyjąć chleb i pozostawić go do ochłodzenia przez około 20 minut przed jego pokrojeniem.
- Gdy po zakończonym procesie nie został naciśnięty przycisk «» na tablicy (L) ciepły chleb będzie przechowywany pomimo wszystko przez 1 godzinę i kiedy ta funkcja zostanie zakończona urządzenie wyda 10 odgłosów «bip».
- Po zakończeniu pieczenia, należy wyłączyć urządzenie i wyciągnąć wtyczkę z gniazdka prądu, odczekać zanim elementy ulegną ochłodzeniu i przystąpić do czyszczenia.

SKŁADNIKI

MAKA

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

INNE RODZAJE MAKI DO CHLEBA

Zawierają one mąkę pełnoziarnistą typu 0 lub „wiejską”, mąkę pełnoziarnistą i mąki pszenne. Dostarczają one zdecydowany 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 zastąpić 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. Pomiedzy różnymi rodzajami drożdży będącymi do dyspozycji, zalecamy drożdże do piwa w prosz-

ku. 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 ich tylko do programu „SZYBKİ”. 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 DROŻDŻY 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. 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 produktów o niskiej zawartości tłuszczu. Takie produkty zawierają małe ilości tłuszczu, natomiast receptura przewiduje ich większe zawartości. Zawierając tylko 40% tłuszczu, produkty te mogłyby 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

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. Zaleca się dołączenie składników dodatkowych, gdy urządzenie wyda sygnał „bip”.

PRZECHOWYWANIE CHLEBA

Chleb, który występuje w handlu zawiera wszystkie typy dodatków chemicznych (chlor, wapień, mineralny barwnik smolowy, 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.

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 (E) przecierając wnętrze i ściany zbiornika za pomocą nawilżonej szmatki.
- Jeżeli łopatką zarabiająca (F) nie daje się oddzielić od wałka silnika należy wyjątkowo napelnić zbiornik gorącą wodą i pozostawić go na około 30 minut, następnie łopatką zostanie delikatnie

oczyszczona za pomocą wilgotnej szmatki.

- Umyć miarkę (D), łyżkę dozującą (C) 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, że został dokładnie spłukany, w przeciwnym przypadku mogłoby to zaszkodzić dobremu wypiekowi Waszego następnego chleba.

RECEPTURY

1. PODSTAWOWE

CHLEB BEZ GLUTENU

Letnia woda 430 ml.

Cukier 1,5 łyżeczki

Drożdże piwne w proszku (*) zalecana 1 paczka lub świeże drożdże piwne 25 g

Olej extravergine z oliwek 2 łyżeczki

Mieszanina maki bezglutenowej 500 g

Sól 1 łyżeczka

albo

Mleko pełnotłuste 430 ml.

Cukier 1,5 łyżeczki

Drożdże piwne w proszku (*) zalecana 1 paczka lub świeże drożdże piwne 25 g

Margaryna lub masło 40 g.

Mieszanina maki bezglutenowej 500 g

Sól 1 łyżeczka

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

Stosujcie program 1 Basic do 900g. - 3 godz. Możecie stosować tę recepturę podstawową dla chleba białego także dla innych zastosowań (słodkich lub słonych) z zestawienia receptur, zastępując mąki i zwiększając ilość wskazanego płynu. W sposób przybliżony proporcje są równe, ciężar mieszaniny mąki bezglutenowej odpowiada ciężarowi 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 wrzucicie je przed użyciem na 15 minut do ciepłej wody, wyjmiecie 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 mieszanina jest zbyt miękka – płynu, gdy mieszanina jest zbyt sucha, aż do momentu uzyskania prawidłowej konsystencji.
- Zakupić nowy zbiornik i nowa łopatkę do użytkowania wyłącznie przy wypieku chleba z glutenem, jeżeli urządzenie będzie służyło także do tego celu. W każdym razie, myjcie 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.

2. PEŁNOZIARNISTA

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 łyżeczki

Suche drożdże piwne (*) 3/4 paczki lub świeże drożdże piwne 21 g.

PROGRAM 2

ZARUMIENIENIE 2

CIĘŻAR: 750 g

3. SZYBKIE

CHLEB BIAŁY

Letnia woda 240 ml.

Cukier 2 łyżeczki

Suche drożdże piwne (*) 3/4 paczki lub świeże drożdże piwne 21 g.

Olej extravergine 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 4

CIĘŻAR: 750 g

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

4. ZAROBIECIE

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 8

Wyjąć z urządzenia i zarabiać. Rozłożyć na podłożu i modelować w żądanym kształcie oraz pozostawić do odpoczywania przez 20 minut. Włożyć do pieca na 25 minut przy temperaturze 220°C.

CIASTO DO SŁODYCZY

CIASTO DLA MUFFINS

Mleko 125 ml.

Śmietana 125 ml.

Masło 60 g

Sól 1 szczyptę

Cukier 175 g

Starta 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 sułtańskich rozmoczonych i lekko opruszonych mąką
- 100 g kropli czekolady
- 75 g skórek kandyzowanych do wyboru

Rozmieścić w 12 wzornikach do muffin i piec w temperaturze 200° C przez 25 minut.

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

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 Этот прибор не должен использоваться лицами (включая детей), имеющими физические или умственные недостатки. Пользователи, которые не имеют опыта работы с этим прибором и которым не были даны инструкции относительно его использования, могут выполнять действия только под строгим контролем лица, ответственного за их безопасность.
- 8 Необходимо следить за детьми и не разрешать им играть с этим прибором.
- 9 НИКОГДА НЕ ПОГРУЖАТЬ КОРПУС МОТОРА, ЭЛЕКТРИЧЕСКУЮ ВИЛКУ И ПРОВОД В ВОДУ ИЛИ ДРУГИЕ ЖИДКОСТИ. ДЛЯ ИХ ОЧИСТКИ ИСПОЛЬЗОВАТЬ ТОЛЬКО ВЛАЖНУЮ ТКАНЬ.
- 10 ДАЖЕ ЕСЛИ ПРИБОР ВЫКЛЮЧЕН, НЕОБХОДИМО ОТСОЕДИНИТЬ ВИЛКУ ПРОВОДА ОТ ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ РОЗЕТКИ, ПРЕЖДЕ ЧЕМ СОБИРАТЬ ИЛИ РАЗБИРАТЬ ЕГО ДЕТАЛИ И ПРИСТУПАТЬ К ЧИСТКЕ.
- 11 Необходимо тщательно высушить руки, прежде чем нажимать и регулировать кнопки прибора и дотрагиваться до вилки провода и электрических деталей.
- 12 Не трогать движущиеся части прибора, если он находится в режиме выпечки.
- 13 Никогда не включать прибор, если в его ёмкости нет продуктов.
- 14 Во избежание пожара и короткого замыкания не класть внутрь прибора фольгу и другие металлические материалы.
- 15 Во время работы электроприбора его поверхности нагреваются, не прикасайтесь к ним, при работе используйте прихватки или полотенце.
- 16 Для обеспечения вентиляции со всех сторон хлебопекарной машины должно оставаться 5 см свободного пространства. Ни в коем случае не блокируйте вентиляционные отверстия.
- 17 Не допускайте попадания рук или пальцев в рабочую емкость машины во время ее работы.
- 18 Шнур питания необходимо прокладывать так, чтобы он не свешивался с рабочей поверхности, и чтобы за него нельзя было зацепиться или споткнуться.
- 19 Не устанавливайте электроприбор под шторами, под полками, а также рядом с легко воспламеняющимися предметами.
- 20 Не используйте этот электроприбор как место хранения хлеба.
- 21 Для поддержания емкости, в которой производится выпекание хлеба, в рабочем состоя-

нии, ее необходимо периодически мыть и смазывать маслом.

- 22 При отсоединении от электрической розетки браться руками непосредственно за штепсель. Никогда не тянуть за провод для того, чтобы вытащить его.
- 23 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.
- 24 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.
- 25 Прибор предназначен ТОЛЬКО ДЛЯ БЫТОВОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ и не должен использоваться в производственных или коммерческих целях.
- 26 Этот прибор соответствует директиве 2006/95/CE и EMC2004/108/CEE.
- 27 Вносимые изменения в прибор, если они чётко не указаны производителем, могут привести к потере безопасности и гарантии его эксплуатации со стороны потребителя.
- 28 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.
- 29 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 Главный выключатель
- B Корпус прибора
- C Мерная ложка
- D Мерная емкость
- E Рабочая емкость
- F Лопасть мешалки
- G Отверстия для пара
- H Окошко
- I Крышка
- L Кнопочная панель и дисплей

Краткая информация о хлебопекарной машине

Ваша хлебопекарная машина предназначена для облегчения домашнего труда. Ее главным достоинством является то, что все операции (замешивание, подъем и выпекание теста) происходят внутри закрытого пространства.

Четко представляя себе весь процесс и следуя инструкциям, с помощью хлебопекарной 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, что какой-то ингредиент вы отвесили неправильно. Самым важным в приготовлении хлеба является тщательный выбор ингредиентов.

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 следует вымыть все детали в соответствии с параграфом «Чистка и уход». Установить функцию «BAKE» (выпечка) и включить прибор в холодную на 10 минут. Подождать, чтобы хлебопечь остыла и ещё раз почистить её. Тщательно высушить, а затем установить на место все детали. Теперь прибор готов к работе.

- Установить ёмкость (E) на ось, находящуюся внутри прибора, и повернуть её по часовой стрелке, чтобы заблокировать (Рис. 2).
- Установить лопасть мешалки (F) на ось, находящуюся внутри ёмкости (E) (Рис. 3).
- Отмерить ингредиенты при помощи прилагающегося мерного стаканчика (D) или ложки (C) и поместить их внутрь ёмкости (E).

ВНИМАНИЕ: Очень важно соблюдать последовательность введения ингредиентов по описанию рецепта.

Эта последовательность должна строго соблюдаться, и в большинстве случаев, она заключается в следующем:

Жидкие ингредиенты, яйца, соль, порошковое молоко и т.д.: при введении этих ингредиентов в муку, она не должна ими полностью пропитываться. Дрожжи должны добавляться только в сухую муку. Помимо этого, очень важно, чтобы в дрожжи не попала соль. Спустя некоторое время после замешивания теста звуковой сигнал сообщает о том, что в смесь нужно добавить фрукты. Если это сделать раньше, то после слишком долгого замешивания вкус ухудшится.

- Закрыть крышку (I) и вставить вилку провода в электрическую розетку. Нажать на кнопку главного выключателя (A), которая находится на задней части прибора.

При включении прибора в электрическую сеть подаётся звуковой сигнал, а на дисплее высвечивается «1 3:00». При этом знак двоеточия мигает. Программа «1» заложена в память прибора. Стрелки направлены на  и на . Эти параметры тоже находятся в памяти прибора.

- Выбрать режим выпечки. Для этого нажимать на кнопку  панели управления (L) до тех пор, пока на дисплее не появится номер выбранной программы.
- Включить функцию выпечки. Для этого нажать один раз на кнопку  панели управления (L). При этом подаётся короткий звуковой сигнал, знак двоеточия мигает, и хлебопечь начинает работать.

При включённой функции все кнопки, кроме ,  и  отключаются. Для остановки программы нажать на кнопку  и держать её нажатой на протяжении 1,5 секунды. Прибор подаст звуковой сигнал, что говорит об остановке программы. Эта функция необходима для того, чтобы можно было предотвратить случайное выключение программы.

Кнопка

Необходима для установки различных функций. При каждом нажатии кнопки (которое сопровождается коротким звуковым сигналом) функция меняется. Если непрерывно нажимать на кнопку, то на дисплее поочерёдно высвечиваются 12 функций. Эти функции показываются на дисплее под соответствующими номерами:

- 1 **Обычный хлеб (BASIC)**: Замешивание, дрожжевание и выпечка обычного хлеба. Можно добавить и другие ингредиенты для улучшения вкуса.
- 2 **Хлеб с отрубями (WHOLE WHEAT)**: Замешивание, дрожжевание и выпечка хлеба с отрубями. Не рекомендуется использовать функцию паузы, так как это может ухудшить конечный результат.
- 3 **Французский хлеб (FRENCH)**: Замешивание, дрожжевание и выпечка с более длительным временем для подъёма теста. Хлеб этого типа имеет более хрустящую корочку и мягкую сердцевину.
- 4 **Быстрая (QUICK)**: Замешивание, дрожжевание и выпечка батончиков с затратой меньшего времени по сравнению с обычным хлебом. Этот хлеб обычно имеет меньший размер и более плотную консистенцию.
- 5 **Сладкий хлеб (SWEET)**: Замешивание, дрожжевание и выпечка сладкого хлеба. Можно добавить и другие ингредиенты для улучшения вкуса.
- 6 **Торт (CAKE)**: Замешивание, дрожжевание и выпечка с использованием пищевой соды или разрыхлителя для теста.
- 7 **Варенье (JAM)**: приготовление варенья и апельсинового джема. Прежде чем класть фрукты в ёмкость хлебопечи, их необходимо предварительно порезать на кусочки.
- 8 **Замешивание (DOUGH)**: замешивание и дрожжевание без выпечки. Вынуть тесто и использовать его для приготовления булочек, пиццы или опары хлеба.
- 9 **Очень быстрое приготовление (ULTRA FAST)**: замешивание, дрожжевание и выпечка хлеба за очень короткое время; хлеб получается плотной консистенции.
- 10 **Выпечка (BAKE)**: только выпечка без замешивания и дрожжевания. Эта функция необходима также для увеличения времени выпечки хлеба по выбранной программе.
- 11 **Десерт (DESSERT)**: замешивание, настаивание и тепловая обработка десертов.
- 12 **Приготовление в домашних условиях (HOME MADE)**: возможность персонализации программы, изменения консистенции теста, дрожжевания, выпечки, поддержание в тёплом состоянии на каждой стадии.

Время работы каждой программы:

ЗАМЕШИВАНИЕ1	6-14 минут
ДРОЖЖЕВАНИЕ1	20-60 минут
ЗАМЕШИВАНИЕ2	5-20 минут
ДРОЖЖЕВАНИЕ2	5-120 минут
ДРОЖЖЕВАНИЕ3	0-120 минут
ВЫПЕЧКА	0-80 минут
ПОДДЕРЖАНИЕ ХЛЕБА	
В ТЁПЛОМ СОСТОЯНИИ	0-60 минут

Для установки времени стадий программы:

- a) Нажать на кнопку «» один раз, на дисплее появится надпись «KNEAD1», нажать на кнопку «» для установки минут, а затем снова нажать на кнопку «» для подтверждения выбранного промежутка времени этой стадии.
- b) Нажать на кнопку «» для перехода на следующую стадию. На дисплее появится надпись «RISE1». Снова нажать на кнопку «» для установки минут. Если держать кнопку нажатой, то минуты будут увеличиваться очень быстро. Снова нажать на кнопку «» для подтверждения.
- c) Для последующих стадий действовать таким же образом. После того, как время всех стадий установлено, нажать на кнопку «» для выхода из режима установки.
- d) Снова нажать на кнопку «» для возобновления режима работы.

ВНИМАНИЕ: установка может быть введена в память и, таким образом, действительна при последующем использовании хлебопечи.

Кнопка

При помощи этой кнопки можно выбрать степень поджаривания: СВЕТЛАЯ () , СРЕДНЯЯ () ИЛИ ТЁМНАЯ () . Она будет соответствовать цвету корочки хлеба.

Кнопка

Нажать на эту кнопку для выбора размера хлеба. Имейте в виду, что время приготовления зависит от размера буханки.

Кнопка

Если необходимо включить прибор позднее, то при помощи этой кнопки можно включить функцию паузы.

Для установки режима паузы действовать следующим образом:

- 1 выбрать рецепт, цвет корочки и размер хлеба;
- 2 установить паузу нажатием кнопки «» . Пауза должна также включать и время, необходимое для приготовления хлеба по выбранному рецепту. Например, если сейчас 8,30 вечера, а хлеб должен быть готов к 7,00 утра, то время паузы будет равняться 10 часам и 30 минутам. Следовательно, нажать на кнопку «» и держать её нажатой до тех пор, пока на дисплее не появится «10:30». При однократном нажатии происходит увеличение времени на 10 минут.
- 3 Нажать на кнопку «» для включения функции паузы. Знак двоеточия начнёт мигать, а часы дисплея будут отсчитывать назад для определения оставшегося времени. Учтите, что максимальное время паузы составляет 13 часов. При этом нельзя использовать такие скоропортящиеся продукты, как: яйца, молоко, фрукты, лук.

Кнопка

Нажать один раз на кнопку. Зажигается свет, позволяющий наблюдать за операцией. В течение 1 минуты снова нажать на кнопку. Свет погаснет. По истечении 1 минуты нет необходимости нажимать на кнопку, так как свет погаснет сам.

Кнопка

При нажатии кнопки «» можно остановить включённую функцию. Программа остановится, но её данные останутся в памяти, а дисплей будет показывать оставшееся время. Для возобновления программы необходимо снова нажать на кнопку «».

Поддержание хлеба в тёплом состоянии

После выпечки хлеб может сохраняться в тёплом виде на протяжении 60 минут. Чтобы достать хлеб, необходимо выключить программу при помощи кнопки «» панели управления (L).

Отключение электричества

Если внезапно отключается электричество, то установленный режим сохраняется в памяти прибора до 10 минут. При подаче электричества режим возобновляется, а его время увеличивается в соответствии с длительностью перерыва работы. Если электричество отсутствовало более 10 минут, то программа отключается. В этом случае, необходимо отсоединить прибор от электрической сети, подождать, пока он остынет, очистить ёмкость от продуктов, вымыть её и снова включить. В том случае, если произошло отключение электричества на стадии дрожжевания, и при этом хлеб не успел подняться, то можно нажать на кнопку «» для повтора программы с самого начала.

ВНИМАНИЕ: Стараться не царапать антипригарное покрытие ёмкости (E) и лопасти мешалки (F).

Температура окружающей среды

Прибор может исправно работать в широком диапазоне температур, но при этом размер хлеба будет зависеть от того, холодно или жарко в помещении. Рекомендуемая температура в помещении: от 15 до 34°C.

Сигнальные сообщения

Если при запуске программы на дисплее появляется «Н НН», то это говорит о том, что температура внутри хлебопечи слишком высокая. При этом необходимо остановить программу. Открыть дверцу и подождать 10-20 минут, чтобы печь остыла.

Если при нажатии кнопки «» на дисплее появляется «E E0» или «E E1», то это означает, что датчик температуры не работает, а следовательно, прибор должен пройти проверку у квалифицированного персонала.

КАК ПРИГОТОВИТЬ ХЛЕБ

- Положить ингредиенты внутрь ёмкости (E) в последовательности, указанной в рецепте. Обычно, в первую очередь добавляются вода и жидкие ингредиенты, затем кладётся сахар, соль, мука. Обычные или сухие дрожжи кладутся в последнюю очередь. Если тесто получилось очень крутым из-за наличия ржаной муки или муки с отрубями, то мы советуем вводить ингредиенты в обратной последовательности: сначала добавить муку и сухие дрожжи, а затем жидкость, чтобы было легче замешивать тесто.

Примечание: Максимальное количество муки и дрожжей должно соответствовать описанию рецепта.

- Сделать пальцами углубление в горке муки и положить внутрь дрожжи, стараясь, чтобы они не соприкасались с жидкостью и солью.
- Закрыть крышку (I) без усилия и вставить вилку в электрическую розетку.
- Нажать на кнопку «» для выбора программы.
- Нажать на кнопку «» для установки цвета корочки.
- Нажать на кнопку «» для установки размера буханки («» или «»).
- При необходимости, установить режим паузы нажатием кнопки «».
- Держать нажатой кнопку «» на протяжении 1,5 секунды для запуска программы.
- Для следующих программ: ОСНОВНОЙ ХЛЕБ (BASIC), ХЛЕБ С ОТРУБЯМИ (WHOLE WHEAT), ФРАНЦУЗСКИЙ ХЛЕБ (FRENCH), БЫСТРЫЙ (QUICK), СЛАДКИЙ (SWEET), ТОРТ (CAKE), ОЧЕНЬ БЫСТРЫЙ (ULTRA FAST) и ПРИГОТОВЛЕНИЕ В ДОМАШНИХ УСЛОВИЯХ (HOME MADE) прибор подаёт звуковой сигнал. Это предусмотрено для того, чтобы напомнить о необходимости добавить ингредиенты. Открыть крышку (I) и добавить необходимые ингредиенты.

ВНИМАНИЕ: Во время выпечки из боковых отверстий может выходить пар. Это считается нормальным явлением.

- При завершении цикла будет подан звуковой сигнал. Нажимать на кнопку «» на протяжении 1,5 секунды, чтобы отключить прибор и вынуть хлеб. Открыть крышку (I), надеть прихватки-варежки, крепко взяться за ручку ёмкости (E) и вынуть ее наружу, поворачивая против часовой стрелки, чтобы разблокировать (Рис.4).
- Остудить хлеб, прежде чем вынимать его, а затем использовать специальную лопатку для антипригарного покрытия, чтобы вынуть его из ёмкости, начиная с краёв.
При необходимости, перевернуть ёмкость, поместить на решётку или чистую поверхность и осторожно вытряхивать до тех пор, пока хлеб не выйдет.

ВНИМАНИЕ: Не разрешается использовать металлические предметы для извлечения хлеба из ёмкости (E), так как они могут повредить антипригарное покрытие.

- Осторожно вынуть хлеб и, прежде чем нарезать, дать ему остыть в течение приблизительно 20 минут.
- Если после окончания цикла Вы не нажмёте на кнопку «» панели (L), то хлеб будет подерживаться тёплым на протяжении 1 часа, а после этого прибор подаст 10 звуковых сигналов.
- После окончания выпечки выключить прибор, отсоединить вилку провода от электрической розетки, подождать, пока все детали остынут и приступить к чистке.

ИНГРЕДИЕНТЫ

МУКА

Тип используемой муки очень важен. Нельзя использовать обычную муку. Наиболее важным элементом муки является протеин, называемый также клейковиной, которая является естественным агентом, позволяющим тесту удерживать форму и сохранять углекислый газ, образуемый дрожжами. Термин WHITE FLOUR TYPE 0 [Белая мука типа 0] обозначает муку с очень высоким содержанием клейковины. Покупайте муку в пакетах, на которых имеется надпись TYPE 0 [Тип 0] или FOR BREAD [Для хлеба] (maritoba).

ДРУГИЕ ТИПЫ МУКИ ДЛЯ ХЛЕБА

К этим типам относится мука TYPE 0 WHOLEMEAL [Зерновая мука, тип 0] или «FARMHOUSE» [Фермерская]. 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 быстродействующие дрожжи или дрожжи для хлебопекарных машин. Они обычно производительнее и могут поднять тесто на 50% времени быстрее других дрожжей. Используйте их только в программах QUICK. 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. 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 используйте продукты с низким содержанием жира, поскольку рецепты, обычно, требуют большое количество жиров. Поскольку такие продукты могут содержать не более 40% жиров, то при их применении не всегда удастся достичь желаемых результатов.

САХАР

Сахар активизирует работу дрожжей и является их продуктом питания. Помимо того, что сахар 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

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.

Рекомендуется вводить дополнительные продукты после того, как хлебопечь подаст звуковой сигнал.

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.

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 (E), протирая её снаружи и внутри при помощи влажной ткани.
- Если лопасть мешалки (F) 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 (D) и мерную ложку (C) в тёплой воде с мылом.
- Очистить все внутренние и наружные стенки прибора влажной тканью. При необходимости, использовать немного жидкого моющего средства и после этого тщательно ополоснуть, иначе в следующий раз хлеб получится некачественным.

РЕЦЕПТЫ

1. ОСНОВНОЙ

ХЛЕБ БЕЗ КЛЕЙКОВИНЫ

Вода (тёплая) – 430 мл

Сахар 1,5 ч.ложки

Активные сухие дрожжи (*) 1 пакетик или свежие дрожжи 25 гр.

Оливковое масло – 2 столовые ложки

Смесь муки без клейковины – 500 г

Соль – 1 чайная ложка

Или:

Молоко (тёплое) – 430 мл

Сахар 1,5 ч.ложки

Активные сухие дрожжи (*) 1 пакетик или свежие дрожжи 25 гр.

Маргарин или сливочное масло – 40 г

Смесь муки без клейковины – 500 г

Соль – 1 чайная ложка

(*) См. таблицу сравнения доз дрожжей (сухих или свежих) в гр. / пакетиках / ч.ложках в графе Дрожжи в параграфе ИНГРЕДИЕНТЫ.

Используйте программу 1 «BASIC» для приготовления хлеба весом 900 гр., время - 3 часа. 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 указанное количество жидкости. Смесь муки без клейковины и жидкость берутся приблизительно в равных пропорциях. Вполне вероятно, что вначале придётся несколько раз поэкспериментировать.

Следуйте, также следующим советам:

- 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.).

2. ДИЕТИЧЕСКИЙ ХЛЕБ С ОТУБЯМИ

Вода – 280 мл

Соль – 1 чайная ложка

Сливочное масло – 25 г

Мука помола «0» - 220 г

Мука с отрубями – 220 г

Тростниковый сахар – 3 чайные ложки

Порошковое молоко – 1 чайная ложка

Активные сухие дрожжи (*) 3/4 пакетика или свежие дрожжи 21 гр.

ПРОГРАММА 2

СТЕПЕНЬ ПОДЖАРИВАНИЯ 2

ВЕС: 750 г

(*) См. таблицу сравнения доз дрожжей (сухих или свежих) в гр. / пакетиках / ч.ложках в графе Дрожжи в параграфе ИНГРЕДИЕНТЫ.

3. СКОРЫЙ БЕЛЫЙ ХЛЕБ

Вода (тёплая) – 240 мл

Сахарный песок – 2 чайные ложки

Активные сухие дрожжи (*) 3/4 пакетика или свежие дрожжи 21 гр.

Оливковое масло – 2 чайные ложки

Мука помола «0» - 435 г

Соль – 1 чайная ложка

Положить ингредиенты и подождать 10 минут, прежде чем включать хлебопечь. За это время дрожжи станут активными.

ПРОГРАММА 4

ВЕС: 750 г

4. ЗАМЕШИВАНИЕ ТЕСТО ДЛЯ ПИЦЦЫ

Вода - 200 мл

Оливковое масло - 3 столовых ложки

Мука помола "0" - 350 г

Соль - 1 чайная ложка

Активные сухие дрожжи (*) 1 пакетик или свежие дрожжи 25 гр.

ПРОГРАММА 8

Вынуть из ёмкости прибора и снова замесить. Раскатать или придать желаемую форму и оставить на 20 минут. Выпекать при температуре 220° 25 минут.

СДОБНОЕ ТЕСТО ТЕСТО ДЛЯ МУФФИНОВ

Молоко - 125 мл

Сливки - 125 мл

Сливочное масло - 60 г

Соль - 1 щепотка

Сахар - 175 г

Тёртая цедра апельсина

Мука помола "00" - 300 г

Активные сухие дрожжи (*) 1 пакетик или свежие дрожжи 25 гр.

В конце замешивания добавить по желанию:

- 125 г. черники или
- 100 г. изюма, предварительно замоченного в воде и обваленного в муке
- 100 г. тёртого шоколада или
- 75 г. цукатов из цедры лимона или апельсина

Наполнить тестом 12 формочек и выпекать при температуре 200° 25 минут.

(*) См. таблицу сравнения доз дрожжей (сухих или свежих) в гр. / пакетиках / ч.ложках в графе Дрожжи в параграфе ИНГРЕДИЕНТЫ.

تنبيهات مهمة

اقرأ هذه التعليمات قبل الاستخدام

يجب التقيد ببعض الإحتياطات أثناء إستعمال المواد الكهربائية و منها ما يلي:

- ١ تأكدوا من ان خصائص الجهاز توافق مواصفات شبكة الكهرباء بمنزلكم من ناحية قوة الجهد.
- ٢ تفادوا ترك الجهاز من دون مراقبة و هو لا يزال متصل بالتيار الكهربائي بل يجب عليكم فصله عن التيار بعد كل إستعمال.
- ٣ لا تضعوا الجهاز فوق او بالقرب من مصادر الحرارة.
- ٤ قوموا بوضع الجهاز فوق سطحية ثابتة و منبسطة أثناء الاستعمال.
- ٥ لا تتركوا الجهاز عرضة للعوامل الطبيعية (المطر و الشمس الخ،).
- ٦ تجنبوا تلامس السلك الكهربائي بسطوحيات ساخنة.
- ٧ إن هذا الجهاز غير معد للاستخدام بواسطة الأشخاص ذوي القدرات الجسدية والعقلية والنفسية المحدودة (بما في ذلك الأطفال). المستخدمين الذين تتقصر الخبرة والمعرفة بالجهاز والذين لا يعرفون إرشادات الاستخدام يجب أن يتم مراقبتهم بواسطة شخص مسئول عن سلامتهم.
- ٨ يجب مراقبة الأطفال لضمان عدم عبثهم بالجهاز.
- ٩ لا تغمر أبداً جسم المنتج و القابس وسلك الكهرباء في الماء أو في أي سوائل أخرى. استخدم فقط قطعة من القماش المبلل لتنظيفهم.
- ١٠ حتى عندما لا يكون الجهاز في وضع التشغيل يجب فصله عن مصدر التيار الكهربائي قبل تركيب أو فك الأجزاء المفردة وقيل التنظيف.
- ١١ تأكد من تجفيف يديك جيداً قبل الاستخدام أو ضبط المفاتيح الموجودة بالجهاز ، وقبل لمس القابس والتوصيل الكهربائي.
- ١٢ عند قيام الجهاز بعملية الطهي يجب تفادي لمس ايأ من اجزائه.
- ١٣ تجنبوا تشغيل الجهاز و حوض المكونات غير ممتلئ.
- ١٤ تجنبوا وضع ورق المونيوم او أي مادة معدنية أخرى بداخل الجهاز لتفادي خطر الحريق او قصر الدائرة الكهربائية.
- ١٥ تجنبوا لمس السطوحيات الساخنة للجهاز. استعملوا دوماً قفازات فرن أو فوط مطوية.
- ١٦ يجب عليكم ترك ٥ سم على الأقل حول آلة صنع الخبز للتتهوية و لاسيما تفادوا تغطية فويحات البخار.
- ١٧ تفادوا ادخال اصابعكم او ايديكم بالحوض اثناء عمل الجهاز.
- ١٨ قوموا بوضع سلك الجهاز بحيث لا يظل معلق فوق سطحية العمل، أو لتفادي لمسه بشكل عرضي أو لكي لا يعرقل الحركة بالغرفة.
- ١٩ تجنبوا استخدام الجهاز بالقرب من الستائر أو بالقرب من أي شئ قابل للاحتراق.
- ٢٠ تجنبوا تفادوا استخدام الفرن كمستودع.
- ٢١ للحفاظ على الحاوية قوموا بغسلها و دهنها بالزيت.
- ٢٢ لنزع الفيشة من عن المقبس قوموا بمسكها بحزم من القرب و لا يجب عليكم ابدأ سحبها من عن بعد.
- ٢٣ تجنبوا إستعمال الجهاز في حالة وجود عطب او ضرر بالفيشة او بالسلك الكهربائي او بالجهاز نفسه ، بل في هذه الحالة يجب عليكم حمله الى اقرب مركز صيانة مرخص.
- ٢٤ في حالة وجود ضرر او عطب بالسلك الكهربائي، يجب ان يتم إستبداله من قبل الشركة المصنعة او من

قبل مركز الرعاية الفنية التابعة لها، او على اية حال من قبل فني مؤهل و ذلك لتفادي حدوث او وقوع اي خطر.

٢٥ تم تصنيع الجهاز لإستعمال منزلي فقط و لذا يجب عدم إستعماله في إطار صناعي او تجاري.

٢٦ هذا الجهاز مطابق للائحة CE/٩٥/٢٠٠٦ و CEE/١٠٨/EMC٢٠٠٤.

٢٧ اي تعديلات غير مرخصة من الشركة المصنعة يخضع لها الجهاز لها ان تشكل خطر على المستخدم و تبطل فاعلية الضمان.

٢٨ في حالة اردتم التخلص من الجهاز، ننصح اولاً بجعله غير قادر على العمل من خلال نزع السلك الكهربائي، ثانياً ننصح بفك الاجزاء التي لها ان تشكل خطر على الاطفال و الذين من الممكن ان يستعملوا الجهاز او احدى مكوناته للعب و اللهو.

٢٩ من الممكن ان تشكل مواد التغليف خطر على الاطفال اذا ما تم تركها بمتناولهم.

قوموا بالاحتفاظ بهذه التعليمات

وصف الجهاز الشكل (١)

- A المفتاح الرئيسي
- B هيكل الجهاز
- C ملعقة تحديد الكمية
- D المقدار
- E الحوض
- F ملعقة الخلط
- G الفويحات
- H نوافذ
- I الغطاء
- L شاشة و لوحة المفاتيح

نبذة عن الات صنع الخبز

الات صنع الخبز منتج صمم لتفادكم العناء. حيث أنها تقوم بجميع عمليات العجن و التخمير و الخبز و الطهي و بداخل فضاء محدود. و ستقوم الآلة بصنع خبز لذيق بسهولة و بشكل مستمر و ذلك إذا ما اتبعت بعض الارشادات البسيطة. مع اخذ بعين الاعتبار ان الآلة لن تحل ابداً محلكم. حيث انها لا يمكنها ان تنبهكم عند نسيانكم لمكون معين أو عند استعمالكم لمكون مخطئ أو في حال استخدام كمية مفرطة لمكون معين. و لذا فان عملية اختيار المقادير عنصر هام في عملية صنع الخبز.

ارشادات الاستعمال

تنبيه: يجب عليكم حتى عند عدم استخدام تشغيل الجهاز نزع السلك الكهربائي من الفيشة الكهربائية قبل نزع او تركيب اجزاء الفرن و لاسيما عند القيام بعملية التنظيف.

ملاحظة: عند استعمال الجهاز لأول مرة يجب يتم القيام بتنظيف اجزائه استناداً على ما تنص عليه فقرة «التنظيف و الصيانة». قوموا بوضع الجهاز في وضع «BAKE» و قوموا بتشغيله وهو خالي لعشرة دقائق. بعد أن يبرد

الجهاز قوموا بتنظيفه مجدداً.

قوموا الآن بتنشيف جميع اجزاء الفرن جيداً و إعادة تركيبها و الان الجهاز جاهز للاستعمال.

- قوموا بإدخال الحوض (E) بعامود الارتكاز بداخل الجهاز و قوموا بتدويره باتجاه حركة عقارب الساعة لتثبيته (الشكل ٢).

- قوموا الآن بتركيب ملحقة الخلط (F) بعامود الارتكاز بداخل الجهاز و التابع للحوض (E) (الشكل ٣).

- قوموا الآن بوضع المقادير بواسطة المقدار (D) ملحقة تحديد الكمية (C) و من ثم قوموا بوضع المكونات في الحوض (E).

تنبيه: من الاساسي القيام بإضافة المكونات وفقاً لما تنص عليه الوصفة المرفقة.

و عادة يتم إضافة المكونات بالنمطية التالية، السوائل و البيض و الملح و الحليب المجفف الخ،،، عندما يتم خلط المكونات بالدقيق يجب أن لا يكون هذا الأخير رطب كلياً. و من ثم يجب عليكم إضافة الخميرة و الدقيق جاف كلياً. علاوة، على أنه يجب لا يلمس الخميرة الملح ابدأ. بعد أن يتم خلط العجين ستستمعون الى صوت «بيب» الذي سيذكركم بإضافة الفاكهة الى المكونات الاخرى. إذا ما تم اضافة المكونات التي تحتوي على فاكهة قبل الاوان و بعد عملية خلط طويلة اكثر من اللازم الطعم سينقص.

- قوموا بإغلاق الغطاء (I) و من ثم قوموا بتوصيل الفيشة بالتيار. قوموا بالضغط على المفتاح الرئيسي (A) الموجود بخلف هيكل الجهاز. عندما يتم يتم توصيل الجهاز بالتيار الكهربائي ستستمعون مؤشر صوتي «بيب» و ستظهر الارقام التالية على الشاشة "٣:٠١". النقطتين سوف لن تلمعان بشكل متواصل. «١» يشير الى البرنامج الاصلي. في حين الاسهم تشير الى «» و «». و التي ترمز الى المعايير الاصلية.

- قوموا باختيار برنامج الطهي المرغوب فيه من خلال الضغط على الزر «» الموجود على لوحة المفاتيح (L) الى أن يظهر الرقم التابع للبرنامج المختار.

- قوموا ببدء عملية الطهي من خلال الضغط على الزر «» الموجود على لوحة المفاتيح (L) لمرة واحدة. ستستمعون حينها المؤشر الصوتي «بيب»، و النقطتين ستبدآن في اللمعان و سيدخل البرنامج حيز العمل. اثناء عمل البرنامج جميع الازرار باستثناء «»، «» و «» سوف لن تعمل. لانتهاء البرنامج قوموا بالضغط على الزر «» لمدة ثانية و نصف ثانية تقريباً، ستستمعون حينها المؤشر الصوتي «بيب» مما يعني أنه تم إيقاف البرنامج عن العمل. و هذا الاجراء يحول دون إيقاف البرنامج بشكل عرضي و غير مقصود.

الزر

يتم إستعمال هذا الزر لتعديل مختلف البرامج. كل مرة يتم الضغط على هذا الزر و سماع المؤشر الصوتي يتم تعديل و تغيير البرنامج. في حالة تم الضغط على الزر بشكل غير متواصل ستظهر على الشاشة البرامج ١٢ و الارقام التابعة لها:

١. البرنامج الاساسي (BASIC): يضمن عجن و طهي الخبز العادي. من الممكن اضافة مكونات للزيادة من طعم و نكهة الخبز.
٢. الخبز الكامل (WHOLE WHEAT): يضمن عجن و تخمير و طهي الخبز الاسمر. ننصح بعدم إختيار وظيفة التأخير و إلا فإن النتيجة ستكون مخيبة للامال.
٣. الخبز الفرنسي (FRENCH): يضمن عجن و طهي الخبز مع عملية تخمير اكثر طولاً. الخبز سيكون بقشرة مقرمشة و بعجين رطب.
٤. السريع (QUICK): يضمن عجن و تخمير و طهي الخبز في زمن اقصر مقارنة بالخبز العادي. و الخبز

- المنتوج سيكون عامَّةً اصغر و أكثف.
٥. **الخبز الحلو (SWEET):** يضمن عجن و تخمير و طهي الخبز الحلو. من الممكن اضافة مكونات للزيادة من طعم و نكهة الخبز.
٦. **الكعك (CAKE):** يضمن عجن و تخمير و طهي و لكن عملية التخمير ستستند سواءً على بيكربونات الصوديوم أو خميرة الفرن.
٧. **المربى (JAM):** يضمن عملية غليان المربى و جيلاتين البرتقال. يجب قطع الفواكه لمكعبات قبل وضعها في طاجن الفرن.
٨. **العجن (DOUGH):** يضمن عجن و تخمير لكن دون طهي في الفرن. بعد الانتهاء من هذا البرنامج يجب نزع العجين لكي يتم استعماله فيما بعد لصنع الخبز و البييتزا و الخبز بالبخار الخ،،،.
٩. **السرّيع جداً (ULTRA FAST):** يضمن عجن و تخمير و طهي خبز كثيف الالياف في زمن قصير.
١٠. **الطهي في الفرن (BAKE):** عملية الطهي فقط. و يستعمل حتى لزيادة من زمن الطهي المحدد من البرامج الاخرى.
١١. **الحلو (DESSERT):** يضمن عجن و تخمير و طهي الحلويات.
١٢. **مصنوع في البيت (HOME MADE):** من الممكن تخصيص البرنامج من خلال تعديل عملية العجن و التخمير و الطهي و الحفاظ على درجة الحرارة في أي مرحلة.
- زمن كل برنامج

العجن ١	١٤-٦ دقيقة
التخمير ١	٦٠-٢٠ دقيقة
العجن ٢	٢٠-٥ دقيقة
التخمير ٢	١٢٠-٥ دقيقة
التخمير ٣	١٢٠-٠ دقيقة
الطهي	٨٠-٠ دقيقة
الحفاظ عليه ساخن	٦٠-٠ دقيقة

لإعادة برمجة ازمة البرنامج:

- أ. قوموا بالضغط على الزر «⊖» مرة واحدة، و ستظهر عبارة «KNEAD» على الشاشة، قوموا حينها بالضغط على الزر «⊕» لتعديل الدقائق و من ثم قوموا بالضغط على الزر «⊖» «⊕» لتأكيد الزمن الذي تم ادخاله،
- ب. قوموا بالضغط على الزر «⊖» للانتقال الى المرحلة التالية و ستظهر عبارة «RISE» على الشاشة ، قوموا حينها بالضغط على الزر «⊕» لتعديل الدقائق، عدد الدقائق سيرتفع عند الضغط على الزر بشكل متواصل. و من ثم قوموا بالضغط على الزر «⊖» لتأكيد الزمن الذي تم ادخاله.
- ت. للمراحل المتتالية قوموا باعادة نفس العملية، و بعد الانتهاء قوموا بالضغط على الزر «⊕» للخروج من صفحة التعديل.
- ث. قوموا بالضغط على الزر «⊖» لبدء عملية التشغيل.
- تنبيه: من الممكن تسجيل التعديلات لكي تصبح فعالة حتى للاستعمالات التالية.

الزر ٨

بواسطة هذا الزر من الممكن الاختيار ما بين فاتح (L) و متوسط (M) و غامق (D) اي الوان قشرة الخبز.

الزر ٩

قوموا بالضغط على هذا الزر لاختيار حجم الخبز. يجب أن نشير الى أن زمن التحضير سيتغير وفقاً لحجم الخبز.

الزر ١٠

إذا ما اردتم عدم دخول الجهاز حيز العمل فور تشغيله، بإمكانكم الضغط على هذا الزر. لتعديل عملية التأخير قوموا باتباع الخطوات التالية:

١. قوموا بتفعيل قائمة اختيار لون و حجم الخبز،
 ٢. قوموا بتحديد زمن التأخير من خلال الضغط على الزر «⑩». الزمن الذي يتم إختياره يجب أن يشمل حتى الزمن العملي للقائمة المختارة. على سبيل المثال الساعة الان ٨,٣٠ مساءً و تريدون أن يكون الخبز جاهز بالساعة ٧,٠٠ صباح الغد التأخير سيكون ١٠ ساعات و ٣٠ دقيقة. قوموا بعد ذلك بالضغط على الزر «⑩» الى ان يظهر على الشاشة العدد «١٠:٣٠» كل مرة يتم الضغط الزمن سيرتفع ١٠ دقائق.
 ٣. قوموا بعد ذلك بالضغط على الزر «⑩» لتفعيل برنامج التأخير.
- سترون حينها النقطتين تلمعان و الشاشة ستظهر العد التنازلي للزمن المتبقي. مع الاشارة الى ان التأخير الأقصى يعادل ١٣ ساعة. تفادوا استعمال مكونات قابلة للتلف مثل البيض و البصل و الحليب الطازج و الفواكه عند استخدام وظيفة تأخير.

الزر ١١

قوموا بالضغط على هذا الزر لمرة واحدة: الضوء حينها سيشعل لتمكينكم من متابعة جميع الوظائف. قوموا بالضغط على نفس الزر مجدداً في غضون دقيقة. بعد ذلك الضوء سينطفئ من دون الحاجة الى الضغط مجدداً على الزر.

الزر ١٢

بعد بدء العملية قوموا مجدداً على الزر «⑫» لانهاؤها وفقاً لاحتياجاتكم، العملية ستتوقف ولكن الاختيارات ستظل في الذاكرة و الزمن المتبقي سيظل على الشاشة. العملية ستعود حيز العملية من جديد عند الضغط مجدداً على الزر «⑫».

الحفاظ على درجة الحرارة

بعد نضج الخبز من الممكن الحفاظ على درجة حرارة الخبز لستين دقيقة. لاجراء الخبز يجب عليكم إيقاف البرنامج من خلال الضغط على الزر «⑬» بلوحة (L).

انقطاع التيار

في حال انقطاع التيار لفترة تتجاوز ١٠ دقائق البرنامج سيعود الى العمل فور عودة التيار من جديد. و زمن الطهي سيتمدد معادلاً لزمن الانقطاع. في حال امتد الانقطاع الى زمن يتجاوز ١٠ دقائق يجب عليكم فصل الجهاز عن التيار فك الحوض و نزع المكونات و تنظيف الجهاز و إعادة تشغيله من جديد. و لكن في حال عدم تخمر الخبز بالقدر الكافي، بسبب انقطاع التيار من الممك ٢ الضغط على الزر «⓪» لاعادة البرنامج من جديد.

تنبيه: تفادوا خدش سطحية الحوض (E) وملقعة الخلط (F) .

درجة حرارة البيئة

الالة تعمل بشكل جيد في مختلف درجات الحرارة و لكن هنالك اختلاف في حجم الخبز عند تقلب درجات الحرارة. ننصح أن تكون درجة حرارة البيئة ما بين ١٥ و ٣٤ درجة مئوية.

مؤشرات الانذار

إذا ما ظهرت على الشاشة العبارة التالية "H HH" بعد بدء البرنامج هذا يعني ان درجة الحرارة بداخل الجهاز مرتفعة جداً. يجب حينها إيقاف البرنامج. قوموا برفع الغطاء و اتركوا الجهاز ١٠-٢٠ دقيقة لكي يبرد. و في حال تظهر بعد الضغط على الزر «⓪» العبارة التالية "E E٠" او العبارة التالية "E E١" هذا يعني ان مؤشر الحرارة لا يعمل، و هذا يعني يجب عليكم الاتصال بفني مؤهل و مرخص.

كيفية صنع الخبز

- قوموا بوضع المقادير بداخل الحوض (E)، مع التقيد بما تنص عليه الوصفة. عادة ما يتم وضع السوائل أولاً و من ثم يتم اضافة السكر و الملح و الدقيق في حين الخمير يتم اضافته بالنهاية. في حال ثقل العجين بسبب استخدامكم للشعير او القمح الكامل ننصحكم بتغيير ترتيب المكونات أي اضافة المكونات الجافة أولاً كالدقيق و الخمير و من ثم السوائل و ذلك للتسهيل من عملية العجن.
- ملاحظة:** الكميات القصوى يجب ان تكون تلك التي تحددها الوصفة.
- قوموا بصنع حفرة صغيرة أعلى الدقيق و قوموا بوضع الخميرة بها مع تفادي تلامسها مع السوائل أو الملح.
- قوموا الان بتركيب الغطاء (I) و توصيل السلك بالتيار الكهربائي.
- قوموا بالضغط على الزر «⓪» لاختيار البرنامج المرغوب.
- قوموا بالضغط على الزر «⓪» لاختيار لون قشرة الخبز المرغوب.
- قوموا بالضغط على الزر «⓪» لاختيار حجم الخبز , «⓪» او «⓪».
- قوموا بالضغط على الزر «⓪» لاختيار زمن التأخير.
- قوموا بالضغط على الزر «⓪» لثانية و نصف للتشغيل.
- للبرامج التالية: البرنامج الاساسي (BASIC) و الخبز الكامل (WHOLE WHEAT) و الخبز الفرنسي (FRENCH) و السريع (QUICK) و الخبز الحلو (SWEET) و الكعك (CAKE) و المربى (JAM) و العجن (DOUGH) و السريع جداً (ULTRA FAST) و الطهي في الفرن (BAKE) و مصنوع في البيت (HOME MADE) ستسمعون المؤشر الصوتي و الذي سيذكركم باضافة المكونات. قوموا حينها برفع الغطاء و (I) اضافة المكونات.

تنبيه: اثناء الطهي قد يخرج من المروحة الجانبية بعض البخار و هذا الشئ طبيعي.

- عند انتهاء العملية ستسمعون المؤشر الصوتي . قوموا بالضغط على الزر «⓪» لثانية و نصف لإيقاف

- الجهاز و اخراج الخبز. قوموا بارتداء القفازات و رفع الغطاء (I) و من ثم قوموا باخراج الطاجن (E) بعد تدويره باتجاه تعاكس حركة عقارب الساعة الشكل ٤.
- اتركوا الحوض لكي يبرد قبل اخذ الخبز و من ثم من خلال استخدام ملعقة مضادة للالتصاق لاجراج الخبز من الحوض بداية من الحواشي.
- اذا ما كان من الضروري قوموا بقلب الحوض على سطحية نظيفة و قوموا بهزه بعناية لاجراج الخبز.
- تنبيه: تفادوا استعمال ادوات معدنية لاجراج الخبز من الحوض (E) و ذلك لتجنب الضرر بالسطحية المضادة للالتصاق.
- قوموا باخراج الخبز بعناية و تركه لكي يبرد لمدة ٢٠ دقيقة قبل قطعه.
- عند انتهاء العملية و لم يتم الضغط على الزر «» باللوحة (L) الخبز سيظل ساخن لساعة كاملة و عند انتهاء هذه الوظيفة من الجهاز ستخرج ١٠ مؤشرات صوتية «بيب».
- عند الانتهاء من التحضير الخبز قوموا بإطفاء الجهاز و نزع الفيشة من التيار و انتظروا لكي تبرد جميع عناصر الالة قبل القيام بعملية التنظيف.

المكونات

الدقيق

نوعية الدقيق مهم جداً. ليس من الممكن استخدام دقيق عادي حيث أن اهم عناصر الدقيق مادة بروتينية أي الغلوتين، و التي تشكل العنصر الطبيعي الذي يهب العجين قدرة على امتصاص مادة البيكربونات الصوديوم المنبعثة من مادة التخمير. مصطلح «الدقيق الابيض نوعية ٠» يشير الى ان هذا النوع من الدقيق يحتوي على نسبة عالية من مادة الغلوتين. لذلك ننصحكم باقتناء دقيق نوعية ٠ أو دقيق خاص لصنع الخبز (كالدقيق الكندي الناعم).

انواع اخرى من الدقيق لصنع الخبز

وهذه الانواع من الدقيق تضمن نوعية ٠ و الدقيق الكامل و دقيق الحنطة.

و هذه الانواع غنية بالالياف و لكنها تحتوي على نسبة اقل من الغلوتين مقارنة بالدقيق الابيض نوعية ٠. و هذا يعني ان الخبز المصنوع من هذه الانواع من الدقيق الغني بالالياف يميل الى ان يكون اصغر حجماً و اكثر كثافة.

و لكن عامة اذا ما اردتم تغيير الدقيق الابيض نوعية ٠ في احدى الوصفات ادناه بالدقيق الكامل مضيفين نصف الكمية فستحصلون على خبز اسمر بنفس طعم و كثافة الخبز الابيض.

الخميرة

الخميرة مادة حية و تتكاثر بالعجين بوجود الرطوبة و الطعام و الحرارة الخميرة ستتمو و تبعث بمادة بكتريونات الصوديوم على هيئة غاز. و هذه العملية ستولد فقاعات تجعل العجين يكبر حجماً. من ضمن انواع الخميرة ننصح باستعمال خميرة البيرة الجافة، و التي عامة ما يتم بيعها في اكياس و التي يجب تدويرها بالماء قبل الاستعمال.

قد تعثرون على خميرة سريعة التفاعل او خميرة خاصة باللات صنع الخبز، و هي انواع خميرة اكثر قوة *يث انها قادرة على التخمر العجين بسرعة اكبر تناهز الخمسين بالمائة. تُعدّ أطرف الخميرة حساسة جداً للرطوبة، وبالتالي لا تحفظ بتلك المُستخدمة بشكل جزئي لأكثر من يوم واحد.

بدلاً من ذلك من المُمكن استخدام قوالب خميرة البيرة الطازجة: ١ جرام من خميرة البيرة الجافة يعادل ٣,٥ جرام من خميرة البيرة الطازجة.

جدول معادلة خميرة البيرة الجافة والطازجة

الطازجة	Fresco		
٧ جرام	١ ملعقة صغيرة	٢ جرام	٤/١ كيس
١٣ جرام	٢ ملعقة صغيرة	٤ جرام	٢/١ كيس
٢١ جرام	٣ ملاعق صغيرة	٦ جرام	٤/٣ كيس
٢٥ جرام	٣,٥ ملاعق صغيرة	٧ جرام	١ كيس
٣٧ جرام	٥ ملاعق صغيرة	١٠ جرام	١,٥ كيس
٥٠ جرام	٧ ملاعق صغيرة	١٤ جرام	٢ كيس

المكونات السائلة

المكونات السائلة تتضمن الماء و الحليب او خليط من هذان الاخيران. الماء يجعل قشرة الخبز مقرمشة في حين الحليب يجعلها رطبة. هنالك جدل حول درجة حرارة الماء المثالية، ستحكمون بانفسكم عند تعرفكم على الجهاز و وظائفه. الماء مكون هام جداً لصنع الخبز، بشكل عام درجة حرارة الماء يجب ان تكون ما بين ٢٠ و ٢٥ درجة مئوية. و لكن عندما يتم صنع الخبز بسرعة فائقة على درجة حرارة الماء ان تكون ما بين ٤٥ و ٥٠ درجة مئوية. بإمكانكم استبدال الماء بالحليب الطازج او ماء مع ٢ بالمئة من الحليب المجفف، الذي سيعطي طعم و لون مميز لقشرة الخبز. بعض الوصفات تنص على استعمال عصير الفواكه مثل البرتقال و التفاح و الليمون الخ،،،

نسبة قليلة من الدهن

تجنبوا استعمال مكونات بنسب منخفضة من الدهون لانها لا تتناسب مع متطلبات الوصفات التي تنص على منتجات بنسبة دهون لا تقل عن ٤٠ بالمئة.

السكر

السكر يتفاعل مع الخميرة و يجعلها تنتفخ. كما ان السكر يعطي طعم و كثافة للخبز و يسهل من تحمر القشرة. العديد من الخمائر الموجودة على هيئة اكياس لا تحتاج الى سكر.

من الممكن استخدام العسل او شراب السكر بدلاً عن السكر بشرط تعديل المكونات السائلة. لا يجب عليكم استعمال المحليات الاصطناعية لانها لا تغذي الخميرة بل تساهم على قتلها.

الملح

الملح عنصر يساهم على التحكم في نمو الخميرة. بدون الملح الخبز سينمو بشكل مفرط، علاوة على ان الملح يعطي طعم للخبز.

البيض

البيض سيجعلكم خبزكم اغنى و مغذي و من سيضيف لون و شكل و كثافة للخبزكم. البيض يدخل ضمن المكونات السائلة و عليه يجب ان يتم حسابان البيض عند تحديد مقادير المكونات السائلة الاخرى. و الا العجين سيكون سائل اكثر من اللازم.

الاعشاب و البهارات و التوابل

من الممكن اضافة الاعشاب و البهارات و التوابل مع المكونات الاساسية. الاعشاب و البهارات و التوابل كالزنجبيل و القرفة و البقدونس و الحبق و الزعرير تضيف طعم و مذاق و شكل

لذيذ للخبز . قوموا باضافة ملعقة او ملعقتي شاي كحد اقصى و ذلك لتفادي تغطية طعم الخبز .
الاشباب الطازجة كثوم و البصل تحتوي على نسبة من الماء لذلك يجب اخذ ذلك بعين الاعتبار عند حسابان المقادير .

المكونات الاضافية

الفواكه الجافة و المكسرات يجب ان يتم تقطيعها الى قطع صغيرة و يجب بشر الجبن و فرم الشوكولا . تفادي الافراط في مقادير المكونات حيث يجب عليكم التقيد بما تنص عليه الوصفات و الا قد ينمو الخبز اكثر من اللازم .
الفاكهة المجففة و المكسرات تحتوي على زيوت و عصائر لذلك يجب اخذ ذلك بعين الاعتبار عند حسابان المقادير .
يستحسن اضافة المكونات الاضافية بعد المؤشر الصوتي «بيب» .

الحفاظ على الخبز .

الخبز المسوق بالاسواق يحتوي على انواع كثيرة من المصبرات كالصويا و الكلورو الخ,,, في حين خبزكم لن يحتوي على اياً من هذه المواد و لذلك سوف لن يصبر و يدوم مثل الخبز المسوق و حتى شكله سيكون مختلف علاوة على ان طعمه سيكون الطعم الذي على الخبز أن يعطيه دائماً . من الافضل ان يتم اكله وهو لايزال طازج و لكن بامكانكم تخزينه لبضعة ايام في درجة حرارة البيئة في كيس من البلاستيك تم نزع منه الهواء . لتجميد الخبز المصنوع بالبيت اتركوه لكي يبرد و من ثم قوموا بوضعه في كيس بلاستيكي وانزعوا منه الهواء و من ثم قوموا بقفله و وضعه في الجمد .

التنظيف و الصيانة

تنبيه: لا تقوموا ابداً بتغطيس هيكل الجهاز او سلكه الكهربائي او الفيشة التابعة له بالماء او باي سوائل اخرى , قوموا باستعمال قطعة قماش رطبة لتنظيف الجهاز .
تنبيه: حتى عندما لا يكون الجهاز حيز العمل يجب عليكم نزع الفيشة من التيار قبل تركيب او فك اي جزء او قبل القيام بعمليات التنظيف .
تنبيه: قوموا ترك الجهاز لكي يبرد قبل القيام بعمليات التنظيف .
تنبيه: لا تستعملوا اية ادوات معدنية لنوع اي شئ من الحوض لانها قد تضرر بسطحية الحوض المضادة للالتصاق .

- قوموا بتنظيف الحوض (E) بواسطة قطعة قماش مبللة .
- في حال لم تستطعوا فك ملعقة الخلط قوموا بملء الحوض بماء ساخن و تركه لثلاثين دقيقة . قوموا بتنظيف ملعقة الخلط (F) بواسطة قطعة قماش مبللة .
- قوموا بغسل المقدار (D) ملعقة تحديد الكمية (C) بماء ساخن و صابون .
- قوموا بتنظيف جميع السطحيات الداخلية او الخارجية بواسطة قطعة قماش مبللة . اذا ما احتجتم بامكانكم استعمال كمية بسيطة من الصابون السائل و لكن تاكدوا من غسل هذه السطحيات جيداً والا الامر سيحول دون نجاحكم في صنع خبز طيب عند اعادة استعمالكم للجهاز .

الوصفات

١. الاساسي

خبز بدون غلوتين

ماء فاتر ٤٣٠ مل

١,٥ ملعقة صغيرة من السكر

١. كيس من خميرة البيرة الجافة الصالحة (*) أو ٢٥ جرام من خميرة البيرة الطازجة

ملعقتين من زيت الزيتون البكر الممتاز

٥٠٠ غرام من خليط الطحين الخالي من الغلوتين

ملعقة صغيرة من الملح

أو:

٤٣٠ مل من الحليب الفاتر

١,٥ ملعقة صغيرة من السكر.

١ كيس من خميرة البيرة الجافة الصالحة (*) أو ٢٥ جرام من خميرة البيرة الطازجة.

٤٠ غرام من مرجرين او زبدة

٥٠٠ غرام من خليط الطحين الخالي من الغلوتين

(*) انظر جدول مقارنة جرعات الخميرة (الجافة أو الطازجة) بالجرام /الأكياس/الملاعق الصغيرة تحت كلمة خميرة في فقرة المكونات.

قوموا باستعمال البرنامج الاساسي الخاص ب٩٠٠ غرام و لمدة ٣ ساعات. بمقدورك استعمال هذه الوصفة لصنع خبز ابيض او لصنع حلويات او كعك ملح. مع استبدال نوعية الدقيق و الرفع من كمية السوائل. بشكل تقديري كمية السوائل تعادل وزن الخليط بدون غلوتين. في بعض الحالات توجد الحاجة الى اعادة التجربة لعدة مرات. فيما يلي بعض النصائح المفيدة:

- قوموا بتسخين المكونات مسبقاً، في حال وجود ببيض في العجين قوموا بوضع البيض في ماء فاتر لمدة ١٥ دقيقة , قوموا باخراج الزبدة او المارجرين من الثلاجة ١٥ دقيقة قبل الاستعمال.

- قوموا باتباع الارشادات المبدئية لاعداد العجين و من ثم قوموا بالتأكد من كثافة العجين. الكثافة المثالية عندما يكون العجين خالي من بقايا الدقيق بالحواشي و عندما ستكون فويهاة عميقة بالسطح و لاسيما عندما ملعقة الخلط ستتحرك بدون اي عقبة أو مجهود. العجين سيكون دائماً رطب و ناعم كما يجب ان يكون اكثر نعومة و رطوبة من عجين الدقيق التقليدي.

- قوموا بتعديل كثافة العجين في اول ٥ - ١٠ دقائق ٣٢ بدء العملية. قوموا باضافة ملعقة كل مرة - من الدقيق اذا ما كان العجين رطب اكثر من اللازم - او من الماء اذا ما كان العجين جاف اكثر من اللازم.

- قوموا بشراء سلة و ملعقة خلط جديدة اذا ما اردتم استعمال الجهاز حتى لصنع خبز بالغلوتين. على اي حال قوموا بغسل اي عنصر يلمس الدقيق التقليدي من السكين الى الملاعق او الغطاء ا والحوض الخ,,, لتفادي تلوثها.

٢. الكامل

الخبز الاسمر

٢٨٠ مل من الماء

ملعقة صغيرة من الملح

٢٥ غرام من الزبدة

٢٢٠ غرام من الدقيق الابيض نوعية "٠"

٢٢٠ غرام من الدقيق الكامل

٣ ملاعق صغيرة من سكر القصب

٤/٣ كيس من خميرة البيرة الجافة (*) أو ٢١ جرام من خميرة البيرة الطازجة.

البرنامج ٢

التخمير ٢

الوزن ٧٥٠ غرام

٣. السريع

الخبز الابيض

٢٤٠ مل من الماء الفاتر

ملعقتين صغيرتين من السكر

٤/٣ كيس من خميرة البيرة الجافة (*) أو ٢١ جرام من خميرة البيرة الطازجة.

ملعقتين صغيرتين من زيت الزيتون البكر الممتاز

٤٣٥ غرام من الدقيق نوعية "٠"

ملعقة صغيرة من الملح

قوموا باضافة المكونات ١٠ دقائق قبل تشغيل الجهاز لاعطاء متسع من الوقت للخميرة لكي تتفاعل

البرنامج ٤

الوزن ٧٥٠ غرام

(*) انظر جدول مقارنة جرعات الخميرة (الجافة أو الطازجة) بالجرام /الأكياس/الملاعق الصغيرة تحت كلمة خميرة في فقرة المكونات.

٤. عجّين

عجّين البيتزا

٢٠٠ مل من الماء

٣ ملاعق من زيت الزيتون

٣٥٠ غرام من الدقيق الابيض نوعية ٠

ملعقة من الملح

١ كيس من خميرة البيرة الجافة (*) أو ٢٥ جرام من خميرة البيرة الطازجة.

البرنامج ٨

قوموا بنزع الملحقة من الجهاز ومن ثم قوموا بطرح و تشكيل العجين و تركه يرتاح ٢٠ دقيقة ومن ثم قوموا بوضعه بالفرن لمدة ٢٥ دقيقة بدرجة حرارة تعادل ٢٢٠ درجة مئوية.

عجّين الحلويات و الكعك

١٢٥ مل من الحليب

١٢٥ مل من القشدة

٦٠ غرام من الزبدة

رشة من الملح

١٧٥ غرام من السكر

قشرة برتقال مبشورة

٣٠٠ غرام من الدقيق نوعية ٠٠

١ كيس من خميرة البيرة الجافة (*) أو ٢٥ جرام من خميرة البيرة الطازجة.

بعد ذلك قوموا بمزج المكونات و اضافة مكونات اخرى تدريجياً حسب الرغبة

- ١٢٥ غرام من التوت

- ١٠٠ غرام من الزبيب الذي تم ترطيبه بالماء و رشه بالدقيق

- ١٠٠ غرام من الشوكولا على هيئة حبوب

- ٧٥ غرام من الفواكه المسكرة

قوموا بوضع العجين في ١٢ طاجن صغير خاص بكعك muffin و من ثم قوموا بوضعها بالفرن لمدة ٢٥ دقيقة بدرجة حرارة تعادل ٢٠٠ درجة مئوية.

(*) انظر جدول مقارنة جرعات الخميرة (الجافة أو الطازجة) بالجرام /الأكياس/الملاعق الصغيرة تحت كلمة خميرة في فقرة المكونات.



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