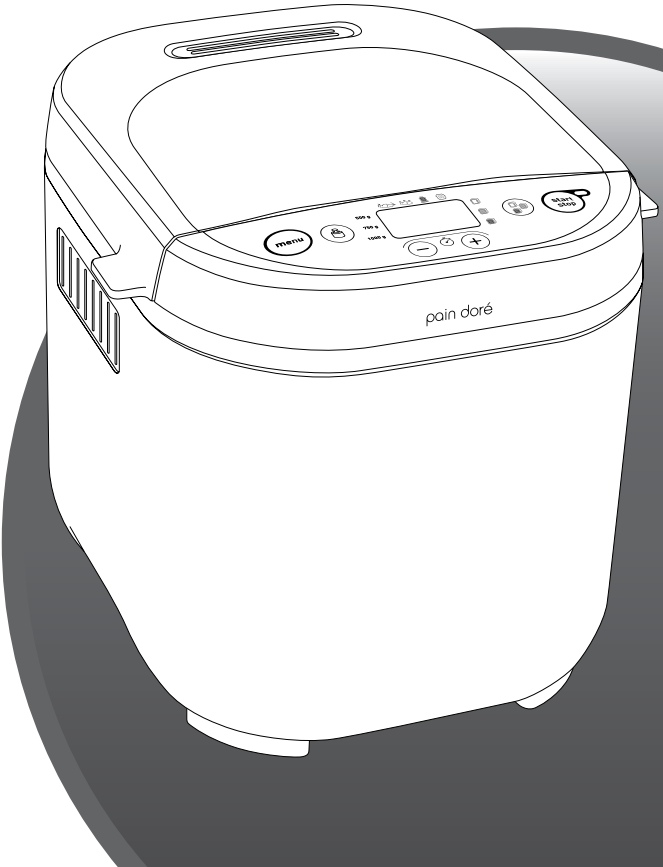
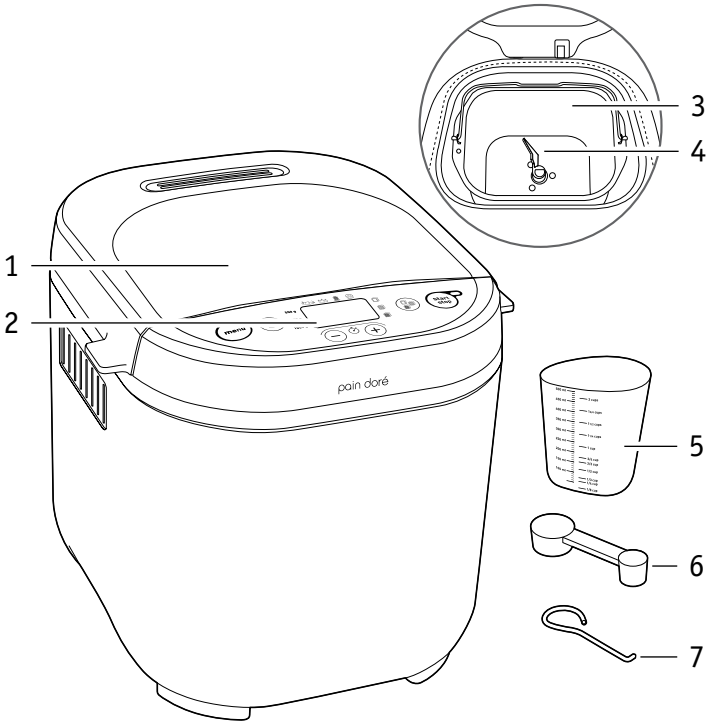
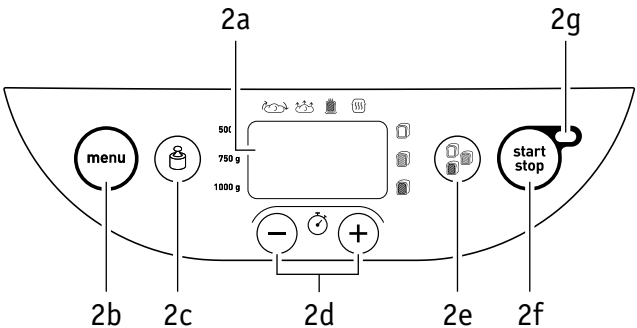
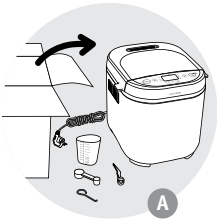
FR
ES
PT
IT
NL
DE
EN
AR
FA
RU
UK
KK

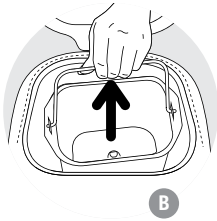
pain doré

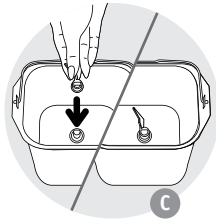



3
4
1
2
pain doré
5
6
7


2a
2g
menu
750 g
1000 g
start
stop
2b
2c
2d
2e
2f

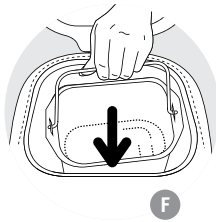

A

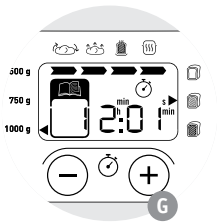

B

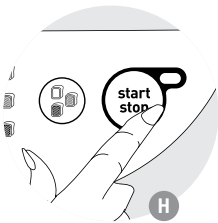

C

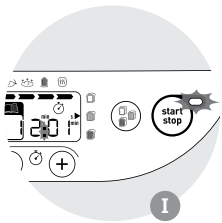
D

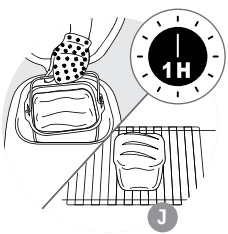
2
1
E


F


500 g
750 g
1000 g
min
s
min
2:01
G


start
stop
H


start
stop
I


1H
J

K

DESCRIPTION

1 Couvercle
2 Tableau de bord
- **a** Écran de visualisation
- **b** Choix des programmes
- **c** Sélection du poids
- **d** Touches de réglage du départ différé et du réglage de temps pour le programme 11
- **e** Sélection du dorage
- **f** Bouton départ/arrêt
- **g** Voyant de fonctionnement

3 Cuve à pain
4 Mélangeur
5 Gobelet gradué
6 Cuillère à café / cuillère à soupe
7 Crochet pour retirer le mélangeur

Le niveau de puissance acoustique relevé sur ce produit est de 66 dBa.

AVANT LA PREMIERE UTILISATION

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

DEMARRAGE RAPIDE

- Déroulez le cordon et branchez-le sur une prise électrique reliée à la terre. Après le signal sonore, le programme 1 s'affiche par défaut - G.
- Une légère odeur peut se dégager lors de la première utilisation.
- Retirez la cuve à pain en soulevant la poignée. Adaptez ensuite le mélangeur - B - C.
- Ajoutez les ingrédients dans la cuve dans l'ordre préconisé (voir paragraphe CONSEILS PRATIQUES). Assurez-vous que tous les ingrédients soient pesés avec exactitude - D - E.
- Introduisez la cuve à pain - F.
- Fermez le couvercle.
- Sélectionnez le programme désiré à l'aide de la touche MENU.
- Appuyez sur la touche START STOP. Les 2 points de la minuterie clignotent. Le temoin de fonctionnement s'allume - H - I.
- A la fin du cycle de cuisson, appuyez sur START STOP et débranchez la machine à pain. Retirez la cuve à pain. Utilisez toujours des gants isolants car la poignée de la cuve est chaude ainsi que l'intérieur du couvercle. Démoulez le pain à chaud et placez-le 1 h sur une grille pour le refroidir - J.

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

PAIN FRANÇAIS (programme 2)	INGRÉDIENTS - c.c. = cuillère à café - c.s. = cuillère à soupe	
DORAGE = MOYEN	1. EAU = 365 ml	3. FARINE = 620 g
POIDS = 1000 g	2. SEL = 2 c.c.	4. LEVURE = 1½ c.c.

Sélection d'un programme

MENU **La touche menu** vous permet de choisir le programme désiré. Chaque fois que vous appuyez sur la touche MENU, le numéro dans le panneau d'affichage passe au programme suivant.

1. **Pain basique.** Ce programme permet de réaliser une recette de pain blanc type pain de mie.
2. **Pain français.** Ce programme permet de réaliser une recette de pain blanc traditionnel français avec une croûte plus épaisse.
3. **Pain sucré.** Ce programme est adapté aux recettes de type brioche qui contiennent plus de matière grasse et de sucre. Si vous utilisez des préparations prêtes à l'emploi, ne dépassez pas 750 g de pâte au total.
4. **Pain rapide.** Ce programme permet la réalisation plus rapide de pains blancs. Les pains réalisés avec ce programme ont une texture plus dense que les pains des autres programmes.
5. **Pain complet.** Ce programme est à sélectionner lorsqu'on utilise de la farine complète.
6. **Pain sans gluten.** L'utilisation d'un mélange prêt à l'emploi est recommandée. Seul le réglage 1000 g est accessible pour ce programme (voir avertissements pour l'utilisation des programmes sans gluten).
7. **Pain au seigle.** Ce programme est à sélectionner lorsqu'on utilise une grande quantité de farine de seigle ou d'autres céréales de ce type (ex. sarrasin, épeautre).
8. **Cuisson seule.** Ce programme permet de cuire de 10 min à 70 min. Il peut être sélectionné seul et être utilisé :
   a) après le programme Pâtes levées,
   b) pour réchauffer ou rendre croustillants des pains déjà cuits et refroidis,
   c) pour finir une cuisson en cas de panne de courant prolongée pendant un cycle de pain.
9. **Pâtes Levées.** Ce programme permet la réalisation de recettes type pâte à pizza, pâte à pain et pâte à gaufre liégoise. Ce programme ne cuit pas.
10. **Gâteau.** Permet la confection de gâteaux avec de la levure chimique. Seul le réglage 750 g est accessible pour ce programme.
11. **Porridge.** Permet la réalisation de recettes type porridge et riz au lait.
12. **Confiture.** Permet la réalisation de confitures maison. **Lorsque vous êtes en programmes 11 et 12, faites attention au jet de vapeur et aux projections chaudes à l'ouverture du couvercle.**

Sélection du poids du pain

Appuyez sur la touche pour régler le poids choisi - 500 g, 750 g ou 1000 g. Le témoin visuel s'allume en face du réglage choisi. Le poids est donné à titre indicatif. Certains programmes ne permettent pas la sélection du poids. Se référer au tableau des cycles en fin de mode d'emploi.

Sélection du dorage

Trois choix sont possibles : clair / moyen / foncé. Si vous souhaitez modifier le réglage par défaut, appuyez sur la touche jusqu'à ce que le témoin visuel s'allume en face du réglage choisi. Certains programmes ne permettent pas la sélection du dorage. Se référer au tableau des cycles en fin de mode d'emploi.

Départ / Arrêt

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

FONCTIONNEMENT DE LA MACHINE A PAIN

Le tableau des cycles (voir en fin de mode d'emploi) vous indique la décomposition des différentes étapes suivant le programme choisi. Un témoin visuel vous indique quelle est l'étape en cours.

1. Pétrissage

Permet de former la structure de la pâte et donc sa capacité à bien lever.
Au cours de ce cycle, vous avez la possibilité d'ajouter des ingrédients : fruits secs, olives, etc… Un signal sonore vous indique à quel moment intervenir.
Reportez-vous au tableau des cycles (voir en fin de mode d'emploi) et à la colonne « extra ». Cette colonne indique le temps qui sera affiché sur l'écran de votre appareil lorsque le signal sonore retentira.

2. Repos

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

3. Levée

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

4. Cuisson

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

5. Maintien au chaud

Permet de garder le pain chaud pendant 1 heure après la cuisson. Il est toutefois recommandé de démouler le pain dès la fin de la cuisson.
L'afficheur reste à 0:00 pendant l'heure de maintien au chaud. En fin de cycle l'appareil s'arrête automatiquement après l'émission de plusieurs signaux sonores.

PROGRAMME DIFFERE

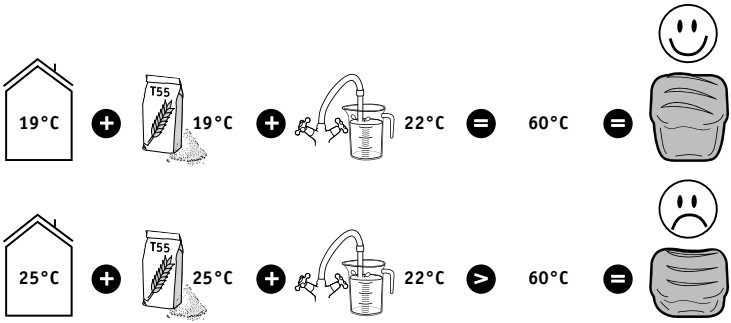
Vous pouvez programmer l'appareil afin d'avoir votre préparation prête à l'heure que vous aurez choisie, jusqu'à 15 h à l'avance. Reportez-vous au tableau des cycles (voir en fin de mode d'emploi).
Cette étape intervient après avoir sélectionné le programme, le niveau de dorage et le poids. Le temps du programme s'affiche. Pour ajuster le temps différé, appuyez sur ⊕ et ⊖. La machine affiche la durée totale avant la fin de la cuisson. Le ⁝ s'allume. Appuyer sur START STOP pour démarrer le programme différé.

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

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

CONSEILS PRATIQUES

1. Tous les ingrédients utilisés doivent être à température ambiante (sauf indication contraire), et doivent être pesés avec précision. **Mesurez les liquides avec le gobelet gradué fourni. Utilisez la cuillère fournie pour mesurer d'un côté les cuillères à café et de l'autre les cuillères à soupe.** Des mesures incorrectes se traduiront par de mauvais résultats. **La préparation du pain est très sensible aux conditions de température et d'humidité.** En cas de forte chaleur, il est conseillé d'utiliser des liquides plus frais qu'à l'accoutumée. De même, en cas de températures basses, il est possible qu'il soit nécessaire de faire tiédir l'eau ou le lait (sans jamais dépasser 35°C).



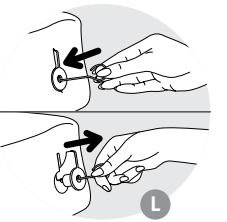
2. Utilisez des ingrédients avant leur date limite de consommation et conservez-les dans un endroit frais et sec.
3. La farine doit être pesée à l'aide d'une balance de cuisine avec précision. **Utilisez de la levure de boulangerie active déshydratée** en sachet.
4. Evitez d'ouvrir le couvercle en cours d'utilisation (sauf indication contraire).

5. Respectez précisément l'ordre des ingrédients et les quantités indiquées dans les recettes. D'abord les liquides ensuite les solides. **La levure ne doit pas entrer en contact avec les liquides ou avec le sel. Trop de levure fragilise la structure de la pâte qui lèvera beaucoup et s'affaissera lors de la cuisson.**

Ordre général à respecter :

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

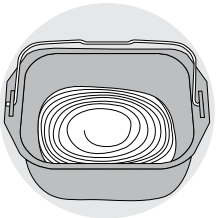
6. Lors d'une coupure de courant inférieure à 7 min, la machine sauvegardera son état et reprendra son fonctionnement après retour de l'alimentation.
7. Si vous souhaitez enchaîner 2 cycles de pain, attendez environ 1h entre les 2 cycles pour permettre le refroidissement de la machine et ne pas impacter la réalisation du pain.
8. Lors du démoulage de votre pain, il peut arriver que le mélangeur reste coincé dans celui-ci. Dans ce cas, utilisez le crochet pour le retirer délicatement.
   Pour cela, introduisez le crochet dans l'axe du mélangeur puis tirez pour retirer celui-ci.



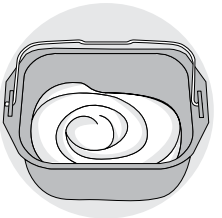
Avertissements pour l'utilisation des programmes sans gluten

- Il faut tamiser le mélange de farines avec la levure pour éviter les grumeaux.
- Au démarrage du programme, il faut aider le pétrissage : rabattre les ingrédients non-mélangés sur les parois vers le centre de la cuve à l'aide d'une spatule non métallique.
- Le pain sans gluten ne peut pas être gonflé comme un pain traditionnel. **Il sera de consistance plus dense et de couleur plus pâle que le pain normal.**
- Toutes les marques de premix ne donnent pas les mêmes résultats : il est possible que les recettes doivent être ajustées. Il est donc recommandé de faire des essais (voir exemple ci-dessous).

Exemple : ajuster la quantité de liquide.



Trop liquide



OK

Trop sèche

Exception : la pâte à gâteau doit rester plutôt liquide.

INFORMATIONS SUR LES INGREDIENTS

Levure : Le pain se réalise avec de la levure de boulangerie. Celle-ci existe sous plusieurs formes : fraîche en petits cubes, sèche active à réhydrater ou sèche instantanée. La levure est vendue en grandes surfaces (rayons boulangerie ou ultrafrais), mais vous pouvez aussi acheter la levure fraîche chez votre boulanger.
La levure doit être directement incorporée dans la cuve de votre machine avec les autres ingrédients. Pensez toutefois à bien émietter la levure fraîche entre vos doigts pour faciliter sa dispersion.

Respecter les doses prescrites (voir le tableau d'équivalences ci-dessous).

Équivalences quantité/poids entre levure sèche et levure fraîche :

Levure sèche (en c.c.)	*1*	*1,5*	*2*	*2,5*	*3*	*3,5*	*4*	*4,5*	*5*
Levure fraîche (en g)	*9*	*13*	*18*	*22*	*25*	*31*	*36*	*40*	*45*

Farines : L'utilisation d'une farine T55 est recommandée, sauf indication contraire dans les recettes. Dans le cas d'utilisation de mélanges de farines spéciales pour pain ou brioche ou pain au lait, ne dépassez pas 750 g de pâte au total (farine + eau).
Selon la qualité de la farine, les résultats de cuisson du pain peuvent également varier.

- Conservez la farine dans un contenant hermétique, car la farine réagira aux fluctuations des conditions climatiques (l'humidité). L'addition d'avoine, de son, de germe de blé, de seigle ou encore de grains entiers à la pâte à pain, vous donnera un pain plus dense et moins aéré.
- Plus la farine est complète c'est à dire qu'elle contient une partie de l'enveloppe du grain de blé (T>55), moins la pâte lèvera et plus le pain sera dense.
- Vous trouverez également, dans le commerce, des préparations pour pains prêtes à l'emploi. Reportez-vous aux recommandations du fabricant pour l'utilisation de ces préparations.

Farine sans gluten : L'utilisation en grande quantité de ces farines pour réaliser du pain demande d'utiliser le programme pain sans gluten. Il existe un grand nombre de farines ne contenant pas de gluten. Les plus connues sont les farines de sarrasin dit « blé noir », de riz (blanche ou complète), de quinoa, de maïs, de châtaigne, millet et de sorgho.

Pour les pains sans gluten, afin d'essayer de recréer l'élasticité du gluten il est indispensable de mélanger plusieurs types de farines non panifiables entre elles et d'ajouter des agents épaississants.

Agents épaississants pour pains sans gluten : pour obtenir une consistance correcte et essayer d'imiter l'élasticité du gluten vous pouvez ajouter de la gomme de xanthane et/ou de guar à vos préparations.

Les préparations sans gluten prêtes à l'emploi : elles facilitent la fabrication du pain sans gluten car elles contiennent des épaississants et ont l'avantage d'être totalement garanties sans gluten, certaines sont également d'origine biologique.
Toutes les marques de préparations sans gluten prêtes à l'emploi ne donnent pas les mêmes résultats.

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

Sel : il permet de réguler l'activité de la levure et donne du goût au pain.
Il ne doit pas entrer en contact avec la levure avant le début de la préparation.
Il améliore aussi la structure de la pâte.

Eau : l'eau réhydrate et active la levure. Elle hydrate également l'amidon de la farine et permet la formation de la mie. On peut remplacer l'eau, en partie ou totalement par du lait ou d'autres liquides. **Utilisez des liquides à température ambiante, sauf pour les pains sans gluten qui nécessitent l'utilisation d'une eau tiède (environ 35°C).**

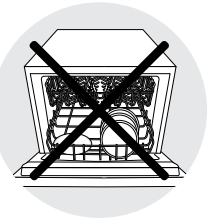
Les matières grasses et huiles : les matières grasses rendent le pain plus moelleux. Il se gardera également mieux et plus longtemps. Trop de gras ralentit la levée. Si vous utilisez du beurre, émiettez-le en petits morceaux ou faites-le ramollir. Ne pas incorporer de beurre fondu. Evitez que le gras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

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

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

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Débranchez l'appareil et attendez son refroidissement complet.
- Lavez la cuve et le mélangeur à l'eau chaude savonneuse. Si le mélangeur reste dans la cuve, laissez tremper 5 à 10 min.
- Nettoyez les autres éléments avec une éponge humide. Séchez soigneusement.
- **Ne lavez aucune partie au lave-vaisselle - K.**
- N'utilisez pas de produit ménager, ni tampon abrasif, ni alcool. Utilisez un chiffon doux et humide.
- N'immergez jamais le corps de l'appareil ou le couvercle.



GUIDE DE DEPANNAGE POUR AMELIORER VOS RECETTES

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

GUIDE DE DEPANNAGE TECHNIQUE

PROBLEMES	CAUSES - SOLUTIONS
Le mélangeur reste coincé dans la cuve.	• Laisser tremper avant de le retirer.
Après appui sur START STOP rien ne se passe.	• E01 s'affiche et clignote sur l'écran, la machine émet un bip : la machine est trop chaude. Attendre 1 heure entre 2 cyles. • E00 s'affiche et clignote sur l'écran, la machine émet un bip : la machine est trop froide. Attendre que la machine revienne à température ambiante. • HHH ou EEE s'affiche et clignote sur l'écran, la machine émet un bip : panne, la machine doit être réparée par un service agréé. • Un départ différé a été programmé.
Après appui sur START STOP le moteur tourne mais le pétrissage ne se fait pas.	• La cuve n'est pas insérée complètement. • Absence de mélangeur ou mélangeur mal mis en place. Pour les deux cas cités ci-dessus, arrêtez la machine manuellement par un appui long sur START STOP. Recommencez la recette depuis le début.
Après un départ différé, le pain n'a pas assez levé ou rien ne s'est passé.	• Vous avez oublié d'appuyer sur START STOP après la programmation du départ différé. • La levure est entrée en contact avec le sel et/ou l'eau. • Absence de mélangeur.
Odeur de brûlé.	• Une partie des ingrédients est tombée à côté de la cuve : débranchez la machine, laissez-la refroidir et nettoyez l'intérieur avec une éponge humide et sans produit nettoyant. • La préparation a débordé : trop grande quantité d'ingrédients, notamment de liquide. Respecter les proportions des recettes.

DESCRIPCIÓN

1 Tapa
2 Cuadro de mandos
- **a** Pantalla de visualización
- **b** Selección de programas
- **c** Selección del peso
- **d** Botones de ajuste de puesta en marcha diferida y de ajuste del tiempo del programa 11
- **e** Selección del tostado
- **f** Botón puesta en marcha/parada
- **g** Indicador luminoso de funcionamiento

3 Cuba de pan
4 Mezclador
5 Vaso graduado
6 Cucharada de café/cucharada sopera
7 Accesorio “gancho” para retirar el mezclador

El nivel de potencia acústica detectado en este producto es de 66 dB.

ANTES DE USAR POR PRIMERA VEZ

- Retire todo el material de embalaje, los adhesivos y otros elementos similares en el interior y exterior del aparato - A.
- Limpie el aparato y todos sus elementos con un paño húmedo.

INICIO RÁPIDO

- Desenrolle el cable y enchúfelo a una toma de corriente con toma de tierra. El programa 1 se mostrará por defecto tras la señal sonora - G.
- Es posible que el aparato desprenda un ligero olor la primera vez que lo utilice.
- Saque la cuba de pan levantándola del asa. Instale el mezclador a continuación - B - C
- Añada los ingredientes en la cuba siguiendo el orden recomendado (consulte el apartado de CONSEJOS PRÁCTICOS). Asegúrese de pesar todos los ingredientes con exactitud - D - E.
- Vuelva a introducir la cuba de pan - F
- Cierre la tapa.
- Seleccione el programa deseado mediante el botón MENU.
- Pulse el botón START/STOP. Los dos puntos del temporizador parpadearán. La luz indicadora de funcionamiento se iluminará - H - I.
- Cuando termine de hacer el pan, pulse START/STOP y desenchufe la panificadora. Saque la cuba de pan. Utilice siempre unos guantes de cocina, dado que el asa de la cuba y el lado interior de la tapa estarán calientes. Saque el pan caliente de la cuba y déjelo enfriar sobre una rejilla durante 1 hora - J.

Con el fin de familiarizarse con su panificadora, le sugerimos llevar a cabo la receta de PAN FRANCÉS la primera vez que haga pan.

PAN FRANCÉS (programa 2)	INGREDIENTES - c.d. = cucharada de café - c.s. = cuchara de sopa	
TOSTADO = NORMAL	1. AGUA = 365 ml	3. HARINA = 620 g
PESO = 1000 g	2. SAL = 2 c.c.	4. LEVADURA = 1½ c.c.

Selección de un programa

MENU **El botón de menú** le permite elegir el programa deseado. Cada vez que pulse el botón MENU, el número en el panel de la pantalla pasará al programa siguiente.

1. **Pan básico.** Este programa permite elaborar una receta de pan de molde blanco.
2. **Pan francés.** Este programa permite elaborar una receta de pan francés blanco tradicional con una corteza más gruesa.
3. **Pan dulce.** Este programa está adaptado para recetas como el brioche, las cuales contienen más mantequilla y azúcar. No sobrepase 750 g en total si utiliza preparados para pan.
4. **Pan rápido.** Este programa permite elaborar panes blancos con rapidez. Los panes elaborados con este programa tienen una textura más densa que los panes de otros programas.
5. **Pan integral.** Este programa debe seleccionarse cuando se utiliza harina integral.
6. **Pan sin gluten.** Se recomienda utilizar un preparado para pan. Este programa solo permite utilizar la opción de 1000 g (consultar las advertencias al utilizar programas sin gluten).
7. **Pan de centeno.** Este programa debe seleccionarse cuando se utiliza una cantidad considerable de harina de centeno u otro cereal de este tipo (p. ej., alforfón o espelta).
8. **Solo horneado.** Este programa permite hornear el pan entre 10 y 70 minutos. Solo puede seleccionarse y utilizarse:
   a) después del programa de Subida de la masa.
   b) para calentar u obtener una corteza crujiente de panes ya horneados y fríos.
   c) para terminar el horneado del pan en caso de producirse un fallo de corriente prolongado durante su cocción.
9. **Subida de la masa.** Este programa permite elaborar recetas de masas para pizzas, pan, gofres o similares. Este programa no hornea la masa.
10. **Pastel.** Permite la confección de pasteles con levadura química. Solo es posible utilizar la opción de 750 g con este programa.
11. **Gachas.** Permite elaborar recetas de gachas, arroz con leche y similares.
12. **Confituras.** Permite elaborar confituras caseras. **Cuando esté en los programas 11 o 12, debe tener cuidado con el vapor expulsado y las salpicaduras calientes al abrir la tapa.**

Selección del peso del pan

Pulse el botón para seleccionar 500 g, 750 g o 1000 g de peso. La luz indicadora se iluminará al lado del peso elegido. El peso se muestra a título indicativo. Algunos de los programas no permiten seleccionar el peso. Consulte el cuadro de ciclos el final del apartado de modo de empleo.

Selección del nivel de tostado

Hay tres elecciones posibles: poco dorado/ normal / muy dorado. Si quiere cambiar el ajuste predeterminado, pulse el botón hasta que la luz indicadora aparezca al lado del ajuste elegido. Algunos de los programas no permiten seleccionar el nivel de dorado. Consulte el cuadro de ciclos el final del apartado de modo de empleo.

Iniciar / detener

Pulse el botón START STOP para poner el aparato en funcionamiento. El tiempo empezará a descontarse. Para detener el programa o cancelar el programa de inicio diferido, **pulse el botón START STOP durante 3 segundos.**

FUNCIONAMIENTO DE LA PANIFICADORA

El cuadro de ciclos (consultar el final del apartado de modo de empleo) le muestra las diferentes etapas en función del programa elegido. Una luz indicadora le indica en qué etapa se encuentra.

1. Amasado

Confiere la consistencia apropiada a la masa, permitiendo de esta manera que suba bien.
Durante este paso se pueden añadir ingredientes como frutos secos, olivas, etc. Una señal sonora le avisará del momento en el que puede intervenir.
Remítase a la columna “extra” del cuadro de ciclos (consultar el final del apartado de modo de empleo). Esta columna le indica el tiempo mostrado en la pantalla de su aparato cuando se emite la señal sonora.

2. Reposo

Permite que la masa se relaje para mejorar la calidad del amasado.

3. Subida

Tiempo durante el cual la levadura actúa para subir el pan y desarrollar su aroma.

4. Horneado

Transforma la masa en miga y permite dorar la corteza hasta que está crujiente.

5. Mantenimiento del calor

Permite mantener el pan caliente durante 1 hora después de hornearlo. Se recomienda, de todos modos, sacar el pan de la cuba cuando finalice el horneado.
La pantalla mostrará 0:00 durante la hora en la que se mantenga el pan caliente. Cuando termine de hacerse el pan, el aparato se detendrá automáticamente tras emitir unas señales sonoras.

PROGRAMA DE INICIO DIFERIDO

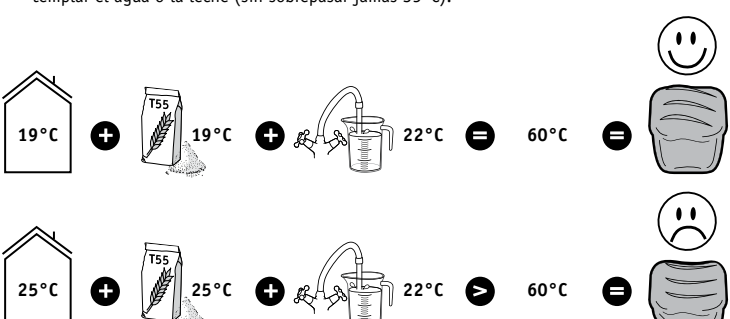
El aparato puede programarse hasta con 15 horas de antelación para ponerse en funcionamiento a la hora deseada. Remítase al cuadro de ciclos (consultar el final del apartado de modo de empleo).
Este paso se lleva a cabo después de haber seleccionado el programa, el nivel de dorado y el peso. El tiempo del programa se muestra en la pantalla. Para ajustar el tiempo diferido, pulse ⊕ y ⊖. El aparato mostrará el tiempo total hasta la finalización del horneado. Los dos puntos ⁚ se iluminarán. Pulse START/STOP para activar el programa de inicio diferido.

Si comete algún error y desea modificar el tiempo, mantenga pulsado el botón START/STOP hasta que el aparato emita una señal sonora. La pantalla mostrará el tiempo por defecto. Vuelva a realizar la operación.

Algunos de los ingredientes son perecederos. No utilice el programa de inicio diferido para recetas que contengan leche cruda, huevos, yogures, quesos o frutas frescas.

CONSEJOS PRÁCTICOS

1. Todos los ingredientes utilizados deben estar a temperatura ambiente (salvo que se indique lo contrario) y deben pesarse con precisión. **Mida los líquidos con el vaso de medición suministrado. Utilice la cuchara suministrada para medir las cucharadas de café por uno de los lados y las cucharadas de sopa por el otro.** Unas mediciones incorrectas se traducirán en unos malos resultados. **La preparación del pan es muy sensible a las condiciones de temperatura y humedad.** En caso de hacer mucho calor, se aconseja utilizar líquidos más fríos de lo habitual. Asimismo, en caso de temperaturas bajas, puede que sea necesario templar el agua o la leche (sin sobrepasar jamás 35°C).

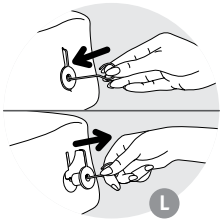


2. Utilice los ingredientes antes de que caduquen y consérvelos en un lugar fresco y seco.
3. La harina debe pesarse con precisión con la ayuda de una balanza de cocina. **Utilice levadura activa y deshidratada de panadería** en sobre.
4. No abra la tapa del aparato cuando esté funcionando (salvo que se indique lo contrario).
5. Añada los ingredientes en el orden y las cantidades exactos indicados en las recetas. Añada primero los líquidos y después los sólidos. **La levadura no debe entrar en contacto con los líquidos o con la sal. El exceso de levadura debilita la consistencia de la masa, haciendo que se eleve demasiado y se desinfle durante la cocción.**

Orden general a respetar:

- Líquidos (mantequilla ablandada, aceite, huevos, agua, leche)
- Sal
- Azúcar
- Primera mitad de la harina
- Leche en polvo
- Ingredientes sólidos específicos
- Segunda mitad de la harina
- Levadura

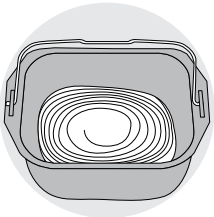
6. Cuando se produzca un fallo de corriente con una duración inferior a 7 minutos, el aparato conservará su estado y reanudará su funcionamiento al volver la corriente.
7. Si desea encadenar dos ciclos de pan, espere alrededor de 1 hora entre un ciclo y el siguiente para que el aparato pueda enfriarse y no afecte la preparación del pan.
8. Al sacar el pan de la cuba, puede que el mezclador se quede atrapado en el pan. En tales casos, utilice un gancho para retirarlo con cuidado.
   Para ello, introduzca el gancho en el eje del mezclador y tire de él para sacarlo.



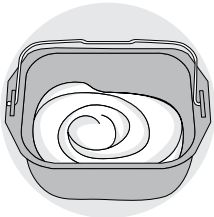
Advertencias al utilizar los programas sin gluten

- Se debe tamizar la mezcla de harinas con la levadura para evitar grumos.
- Al inicio del programa será necesario asistir en el amasado del pan arrastrando los ingredientes no mezclados de las paredes hacia el centro de la cuba con la ayuda de una espátula no metálica.
- El pan sin gluten no puede subir como un pan tradicional. **Tendrá una consistencia más densa y de un color más pálido que el pan normal.**
- No todas las marcas de preparados para pan dan los mismos resultados; es posible que haya que realizar ajustes en las recetas. Por esta razón se recomienda hacer varias pruebas (ver ejemplo a continuación).

Ejemplo: ajuste la cantidad de líquido.



Demasiado líquida



Normal

Demasiado seca

Excepción: la masa del pastel debe permanecer bastante líquida.

INFORMACIÓN SOBRE LOS INGREDIENTES

Levadura: El pan debe elaborarse con levadura de panadería. Esta se ofrece en varias formas: en cubitos frescos, seca activa a rehidratar, o seca instantánea. La levadura se vende en las grandes superficies (sección de panadería o de alimentos frescos), aunque también puede comprar la levadura fresca en su panadería.
La levadura debe incorporarse directamente en la cuba de su aparato junto con el resto de los ingredientes. En cualquier caso, acuérdese de desmenuzar la levadura fresca con sus dedos para facilitar su dispersión.

Respete las dosis de las recetas (ver el cuadro de equivalencias a continuación).

Equivalencias de cantidad/peso entre la levadura seca y la levadura fresca:

Levadura seca (en c.c.)	*1*	*1,5*	*2*	*2,5*	*3*	*3,5*	*4*	*4,5*	*5*
Levadura fresca (en g)	*9*	*13*	*18*	*22*	*25*	*31*	*36*	*40*	*45*

Harinas: Se recomienda usar una harina T55, salvo que se indique lo contrario en la receta. En caso de utilizar preparados de harina especiales para pan, brioche o pan de leche, no supere una masa total de 750 g (harina + agua).
El resultado de la cocción del pan puede variar en función de la calidad de la harina.

- Guarde la harina en un envase hermético, dado que se verá afectada por las fluctuaciones en la condiciones del tiempo (p. ej., la humedad). La adición de avena, salvado, germen de trigo, centeno o granos enteros en la masa del pan dará como resultado un pan más denso y menos aireado.
- Mientras más integral sea la harina –es decir, que contiene una proporción de la cáscara del grano de trigo (T>55)–, menos se elevará la masa y más denso será el pan.
- Asimismo, también podrá encontrar preparados para pan en los comercios. Consulte todas las recomendaciones del fabricante para utilizar estos preparados para pan.

Harina sin gluten: La utilización de grandes cantidades de harina para elaborar el pan requiere utilizar el programa sin gluten. Hay un gran número de harinas que no contienen gluten. Las más comunes son la harina de trigo sarraceno (alforfón), arroz (blanco o integral), quinua, maíz, castaña, mijo y sorgo.

En el caso de los panes sin gluten, es indispensable mezclar varios tipos de harinas no panificables y añadir agentes espesantes con el fin de recrear la elasticidad del gluten.

Agentes espesantes para los panes sin gluten: para dar una consistencia adecuada y tratar de imitar la elasticidad del gluten, puede añadir xantano y/o guar a sus recetas.

Preparados para pan sin gluten: facilitan la elaboración de pan sin gluten, dado que contienen espesantes y tienen la ventaja de garantizar un contenido sin gluten. Algunos de ellos son además de origen orgánico.
No todas las marcas de preparados para pan sin gluten producen los mismos resultados.

Azúcar: no utilice terrones de azúcar. El azúcar nutre la levadura, le da un buen sabor al pan y mejora el dorado de la corteza.

Sal: permite regular la actividad de la levadura y potencia el sabor del pan.
No debe entrar en contacto con la levadura antes de la preparación.
Mejorará la consistencia de la masa.

Agua: el agua hidrata y activa la levadura. También hidrata el almidón de la harina y permite la formación de la miga. El agua puede ser reemplazada, parcial o totalmente, por la leche u otros líquidos. **Utilice los líquidos a temperatura ambiente salvo para los panes sin gluten, los cuales necesitan utilizar agua templada (alrededor de 35°C).**

Grasas y aceites: la grasa le da esponjosidad al pan. También mantiene el pan en mejor estado y durante más tiempo. Demasiada grasa ralentizará la subida del pan. Si utiliza mantequilla, ablándela o desmenúcela en trozos pequeños. No añada mantequilla derretida. Evite que la grasa entre en contacto con la levadura, dado que podría impedir su rehidratación.

Huevos: mejorarán el color del pan y facilitarán el buen desarrollo de la miga. Reduzca la cantidad de líquido en caso de añadir huevos. Rompa el huevo y añádale el líquido hasta obtener la cantidad de líquido indicado en la receta.
Las **recetas están diseñadas con huevos medianos de 50 g**. Si los huevos son más grandes, añada un poco de harina. Si los huevos son más pequeños, ponga un poco menos de harina.

Leche: la leche tiene un efecto emulsionante que permite obtener cavidades más regulares y, por tanto, un mejor aspecto de la miga. Se puede utilizar leche fresca o leche en polvo. Si utiliza leche en polvo, añada la cantidad de agua inicialmente prevista para la leche: el volumen total debe ser igual al volumen previsto en la receta.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Desenchufe el aparato y deje que se enfríe por completo.
- Lave la cuba y el mezclador con agua caliente jabonosa. Si el mezclador permanece en la cuba, remójelo durante 5 a 10 minutos.
- Limpie los demás elementos con una esponja húmeda. Séquelos bien.
- **No lave ninguna de las partes en el lavavajillas - K.**
- No utilice productos de limpieza, estropajos abrasivos o alcohol. Utilice un paño suave y húmedo.
- Jamás sumerja el cuerpo del aparato o la tapa.

GUÍA DE AVERÍAS PARA MEJORAR SUS RECETAS

¿No ha obtenido el resultado esperado? Esta tabla le ayudará a obtenerlo.	Pan demasiado subido	Pan hundido después de haber subido demasiado	Pan que no ha subido bastante	Corteza que no se ha tostado bastante	Lados quemados pero el pan no está bastante cocido	Lados y parte superior con harina
El botón START/STOP se ha accionado durante la cocción.				●		
Falta harina.		●				
Demasiada harina.			●			●
Falta levadura.			●			
Demasiada levadura.		●		●		
Falta agua.			●			●
Demasiada agua.		●			●	
Falta azúcar.			●			
Harina de mala calidad.			●	●		
Los ingredientes no están en las proporciones adecuadas (demasiada cantidad).	●					
Agua demasiado caliente.		●				
Agua demasiado fría.			●			
Programa no adecuado.			●	●		

GUÍA DE SOLUCIÓN A PROBLEMAS TÉCNICOS

PROBLEMAS	SOLUCIONES
El mezclador se queda atrapado en la cuba.	• Dejarlo en remojo antes de retirarlo.
Después de presionar en START STOP no pasa nada.	• E01 se muestra y parpadea en la pantalla, el aparato emite un sonido: la máquina está demasiado caliente. Espere 1 hora entre los 2 ciclos. • E00 se muestra y parpadea en la pantalla, el aparato emite un sonido: el dispositivo está demasiado frío. Esperar a que llegue a la temperatura ambiente de la habitación. • HHH o EEE se muestra y parpadea en la pantalla, el aparato emite un sonido: mal funcionamiento. La máquina debe ser revisada por personal autorizado. • Se ha programado una puesta en marcha diferida.
Después de presionar en START STOP el motor gira pero no amasa.	• La cuba no está completamente encajada. • No hay mezclador o el mezclador está mal colocado. En los dos casos citados anteriormente, parar el aparato manualmente con una pulsación larga en el botón START STOP. Iniciar la receta de nuevo desde el principio.
Después de una puesta en marcha diferida, el pan no ha subido bastante o no ha pasado nada.	• Ha olvidado presionar en START STOP después de la programación de la marcha diferida. • La levadura ha entrado en contacto con la sal y/o el agua. • No hay mezclador.
Olor a quemado.	• Una parte de los ingredientes se ha salido por un lado de la cuba: desconecte la máquina, deje enfriar y limpie el interior la máquina con una esponja húmeda y sin productos de limpieza. • La preparación se ha desbordado: ingredientes en demasiada cantidad, sobre todo de líquido. Respetar las proporciones de las recetas.

DESCRIÇÃO

1 Tampa
2 Painel de comandos
- **a** Ecrã de visualização
- **b** Seleção dos programas
- **c** Seleção do peso
- **d** Botões de regulação de início diferido e de regulação do tempo para o programa 11
- **e** Seleção do nível de tostagem
- **f** Botão ligar/desligar
- **g** Indicador luminoso de funcionamento

3 Cuba do pão
4 Pá misturadora
5 Copo graduado
6 Colher doseadora dupla (café/sopa)
7 Acessório "gancho" para retirar a pá misturadora

O nível de potência acústica assinalada no produto é de 66 dBa.

ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

- Retire todas as embalagens, autocolantes ou acessórios tanto do interior como do exterior do aparelho - A.
- Limpe todos os elementos e o aparelho com um pano húmido.

INÍCIO RÁPIDO

- Desenrole o fio e ligue a ficha a uma tomada com ligação à terra. Após o sinal sonoro, o programa 1 aparece por defeito - G.
- Pode ser libertado um ligeiro odor durante a primeira utilização.
- Retire a cuba do pão, levantando a pega. A seguir, coloque a pá misturadora - B - C.
- Adicione os ingredientes na cuba pela ordem indicada (consulte os parágrafos CONSELHOS PRÁTICOS). Certifique-se de que todos os ingredientes são pesados com exatidão - D - E.
- Encaixe a cuba do pão - F.
- Feche a tampa.
- Selecione o programa desejado com o botão MENU.
- Prima o botão START STOP. Os 2 pontos do temporizador começam a piscar. O indicador luminoso de funcionamento acende - H - I.
- No final do ciclo de cozedura, prima START STOP e desligue a máquina de fazer pão. Retire a cuba do pão. Utilize sempre luvas de cozinha, pois a pega da cuba está quente, bem como o interior da tampa. Retire o pão quente e deixe-o arrefecer durante pelo menos 1 hora sobre uma grelha - J.

Para se habituar à sua máquina de fazer pão, sugerimos que experimente a receita do PÃO FRANCÊS para o seu primeiro pão.

PÃO FRANCÊS (programa 2)	INGREDIENTES - c.c. = colher de café - c.s. = colher de sopa	
TOSTAGEM = MÉDIA	1. ÁGUA = 365 ml	3. FARINHA = 620 g
PESO = 1000 g	2. SAL = 2 c.c.	4. FERMENTO = 1½ c.c.

Seleção de um programa

O botão menu permite-lhe escolher o programa desejado. Sempre que premir o botão MENU, o número no ecrã de visualização passa para o programa seguinte.

1. **Pão simples.** Este programa permite realizar uma receita de pão branco do tipo papo-seco.
2. **Pão francês.** Este programa permite realizar uma receita de pão branco tradicional francês com uma crosta mais espessa.
3. **Pão doce.** Este programa está adaptado a receitas do tipo brioche que contenham mais matéria gorda e açúcar. Se utilizar preparações prontas a utilizar, não ultrapasse um total de 750 g de massa.
4. **Pão rápido.** Este programa permite a realização mais rápida de pão branco. O pão feito com este programa tem uma textura mais densa do que o pão dos outros programas.
5. **Pão integral.** Este programa pode ser selecionado quando se utiliza farinha integral.
6. **Pão sem glúten.** Recomenda-se a utilização de uma mistura pronta a utilizar. Para este programa, apenas a regulação de 1000 g está acessível (consulte os avisos para a utilização dos programas sem glúten).
7. **Pão de centeio.** Este programa pode ser selecionado quando se utiliza uma grande quantidade de farinha de centeio ou de outros cereais deste tipo (ex., trigo-mourisco, espelta).
8. **Apenas cozedura.** Este programa permite cozer de 10 a 70 minutos. Pode ser selecionado só ou pode ser utilizado:
   a) Após o programa das massas fermentadas,
   b) Para reaquecer ou tornar crocantes os pães já cozidos e que arrefeceram,
   c) Para terminar uma cozedura no caso de falta de corrente prolongada durante um ciclo de pão.
9. **Massas fermentadas.** Este programa permite a realização de receitas do tipo massa para pizzas, massa para pão e massa para waffles. Este programa não coze.
10. **Bolo.** Permite confecionar bolos com fermento químico. Para este programa, só está disponível a regulação 750 g.
11. **Papas.** Permite a realização de receitas do tipo papas e arroz doce.
12. **Compotas.** Permite preparar compotas caseiras. **Quando estiver nos programas 11 e 12, preste atenção ao jato de vapor e às projeções quentes quando abre a tampa.**

Seleção do peso do pão

Prima o botão para regular o peso escolhido - 500 g, 750 g ou 1000 g. O indicador luminoso acende à frente da regulação escolhida. O peso é dado a título indicativo. Alguns programas não permitem a seleção do peso. Consulte a tabela dos ciclos no final do manual de utilização.

Seleção da tostagem

Tem três opções à escolha: Claro / médio / escuro. Se desejar modificar a regulação predefinida, prima o botão até que o indicador luminoso acenda à frente da regulação escolhida. Alguns programas não permitem a seleção da tostagem. Consulte a tabela dos ciclos no final do manual de utilização.

Início / Fim

Para ligar o aparelho, prima o botão START STOP. A contagem decrescente começa. Para parar o programa ou anular a programação diferida, **prima durante 3 segundos o botão START STOP.**

FUNCIONAMENTO DA MÁQUINA DE FAZER PÃO

A tabela dos ciclos (consulte no final do manual de utilização) indica a decomposição das diferentes etapas, de acordo com o programa escolhido. Um indicador luminoso indica qual é a etapa em curso.

1. Amassar

Permite formar a estrutura da massa e, assim, a sua capacidade de levedar corretamente.
Durante o ciclo, pode adicionar ingredientes: Frutos secos, azeitonas, etc... Um sinal sonoro indica-lhe em que momento pode intervir.
Consulte a tabela dos ciclos (consulte no final do manual de utilização) e na coluna “extra”. Esta coluna indica o tempo que será apresentado no ecrã do seu aparelho quando o sinal sonoro tocar.

2. Descanso

Permite à massa descansar para melhorar a qualidade da amassadura do pão.

3. Levedar

Tempo em que o fermento age para levedar o pão e desenvolver o seu aroma.

4. Cozedura

Transforma a massa em miolo e permite que a crosta fique dourada e crocante.

5. Manter quente

Permite manter o pão quente durante 1 hora após a cozedura. No entanto, recomenda-se que retire o pão da forma após a cozedura.
O visor permanece nos 0:00 durante a hora em que está a manter quente. No final do ciclo, o aparelho desliga-se automaticamente após emitir vários sinais sonoros.

PROGRAMA DIFERIDO

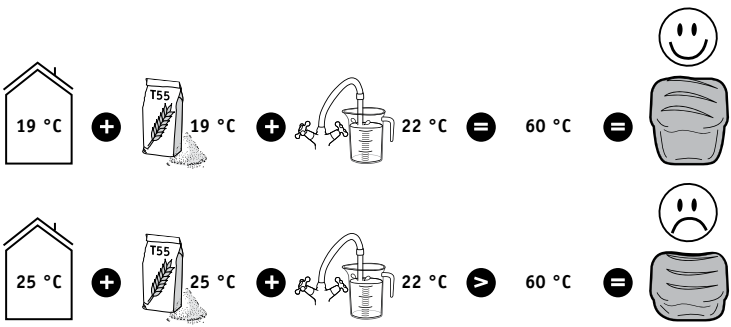
Pode programar o aparelho para ter a sua preparação pronta à hora desejada, com uma antecedência até 15 horas. Consulte a tabela dos ciclos no final do manual de utilização.
Esta etapa ocorre após ter selecionado o programa, o nível de tostagem e o peso. É apresentado o tempo do programa. Para ajustar o tempo diferido, prima + e −. A máquina apresenta a duração total antes do final da cozedura. ⋮ acende. Prima START STOP para iniciar o programa diferido.

Se fizer um erro ou desejar modificar o acerto da hora, mantenha premido o botão START STOP até ouvir um sinal sonoro. É apresentado o tempo por defeito. Repita a operação.

Alguns ingredientes são perecíveis. Não utilize o programa diferido para receitas que contenham leite fresco, ovos, iogurte, queijo, fruta fresca.

CONSELHOS PRÁTICOS

1. Todos os ingredientes utilizados devem estar à temperatura ambiente (salvo indicação em contrário), e devem ser pesados com precisão. **Meça os líquidos com o copo graduado fornecido. Utilize a colher fornecida para medir, de um lado, as colheres de café, e do outro, as colheres de sopa.** Medidas incorretas darão origem a maus resultados. **A preparação do pão é muito sensível às condições de temperatura e de humidade.** No caso de muito calor, aconselhamos a utilizar líquidos mais frescos do que o costume. De igual modo, no caso de temperaturas baixas, poderá ser necessário aquecer ligeiramente a água ou o leite (sem nunca ultrapassar os 35 °C).

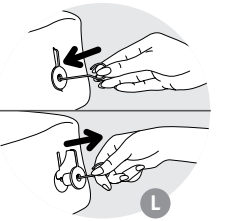


2. Utilize ingredientes antes da sua data limite de consumo e guarde-os num local fresco e seco.
3. A farinha deve ser pesada com uma balança de cozinha com precisão. **Utilize fermento de padeiro ativo desidratado** em saquetas.
4. Evite abrir a tampa durante a utilização (salvo indicação em contrário).
5. Respeite com precisão a ordem dos ingredientes e as quantidades indicadas nas receitas. Primeiro os líquidos, a seguir, os sólidos. **O fermento não deve entrar em contacto com os líquidos ou com o sal. Demasiado fermento fragiliza a estrutura da massa, que irá crescer muito e acaba por ir abaixo durante a cozedura.**

Ordem geral a respeitar:

- Líquidos (manteiga derretida, óleo, ovos, água, leite)
- Sal
- Açúcar
- Primeira metade da farinha
- Leite em pó
- Ingredientes específicos sólidos
- Segunda metade da farinha
- Fermento

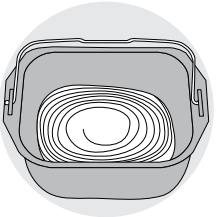
6. Durante um corte de corrente inferior a 7 minutos, a máquina guarda o seu estado e continua o funcionamento quando a corrente voltar.
7. Se desejar encadear 2 ciclos de pão, espere cerca de 1 hora entre os 2 ciclos para permitir o arrefecimento da máquina e não dar origem a um impacto na realização do pão.
8. Ao retirar o pão do recipiente, pode acontecer que a pá misturadora fique presa no pão. Nesse caso, utilize o gancho para o retirar delicadamente.
   Para isso, introduza o gancho no eixo da pá misturadora, depois puxe para retirar.



Avisos para a utilização dos programas sem glúten

- É necessário peneirar a mistura de farinhas com o fermento para evitar grumos.
- No início do programa, tem de ajudar a amassar: Oriente os ingredientes que não tenham sido misturados nas paredes para o centro da cuba, com uma espátula sem ser de metal.
- O pão sem glúten não pode crescer como um pão tradicional. **Terá uma consistência mais densa e cor mais deslavada do que o pão normal.**
- Nem todas as marcas de pré-misturas dão os mesmos resultados: Poderá dar-se o caso de algumas receitas terem de ser ajustadas. Assim, recomendamos que faça experiências (consulte o exemplo em baixo).

Exemplo: Ajustar a quantidade de líquido.



Demasiado líquido

OK

Demasiado seco

Exceção: A massa para bolos deve permanecer mais líquida.

INFORMAÇÕES ACERCA DOS INGREDIENTES

PT

Fermento: O pão é feito com fermento de padeiro. Este existe em várias formas: Fresco em pequenos cubos, seco ativo para reidratar ou seco instantâneo. O fermento é vendido nas grandes superfícies (nos corredores da padaria ou dos frescos), mas pode também comprar fermento fresco no seu padeiro.
O fermento deve ser incorporado diretamente na cuba da máquina com os outros ingredientes. No entanto, esmigalhe o fermento fresco com os dedos para facilitar a dispersão.

Respeite as doses indicadas (consulte a tabela das equivalências em baixo).

Equivalências quantidade/peso entre fermento seco e fermento fresco:

Fermento seco (em c.c.)	*1*	*1,5*	*2*	*2,5*	*3*	*3,5*	*4*	*4,5*	*5*
Fermento fresco (em g)	*9*	*13*	*18*	*22*	*25*	*31*	*36*	*40*	*45*

Farinhas: Recomenda-se a utilização de uma farinha T55, salvo indicação em contrário nas receitas. No caso de utilização de misturas especiais para pão, brioche ou pão de leite, não ultrapasse os 750g de massa no total (farinha + água).
De acordo com a qualidade da farinha, os resultados de cozedura do pão também podem variar.

- Mantenha a farinha num recipiente hermético, pois ela reage às flutuações das condições climáticas (humidade). A adição de aveia, sêmea, rebentos de trigo, de cevada ou ainda sementes integrais na massa do pão dão um pão mais denso e menos arejado.
- Quanto mais integral for a farinha, ou seja, se contiver uma parte da cobertura da semente do trigo (T>55), menos a massa cresce e mais denso será o pão.
- Encontrará também, à venda no mercado, preparações para pão prontas a serem utilizadas. Consulte as recomendações do fabricante para a utilização destas preparações.

Farinha sem glúten: A utilização em grandes quantidades destas farinhas para fazer pão requer a utilização do programa de pão sem glúten. Existem várias farinhas que não contêm glúten. As mais conhecidas são as farinhas de trigo-mourisco, mais conhecido como “trigo preto”, arroz (branco ou integral), quinoa, milho, castanhas, milho-miúdo e sorgo.

Para os pães sem glúten, de modo a tentar recriar a elasticidade do glúten, é indispensável misturar vários tipos de farinhas não panificáveis entre elas, e acrescentar agentes espessantes.

Agentes espessantes para pão sem glúten: Para obter uma consistência correta e tentar imitar a elasticidade do glúten, pode acrescentar goma xantana e/ou de guar às suas preparações.

As preparações sem glúten prontas a utilizar: Facilitam o fabrico do pão sem glúten, pois contêm espessantes e têm a vantagem de ter uma garantia total sem glúten. Algumas também são de origem biológica.
Todas as marcas de preparações sem glúten prontas a utilizar não oferecem os mesmos resultados.

Açúcar: Não utilize açúcar em cubos. O açúcar alimenta o fermento, dá bom sabor ao pão e melhora a cor da crosta.

Sal: Permite regular a atividade do fermento e dá gosto ao pão.
Ele não deve entrar em contacto com o fermento antes do início da preparação.
Ele também melhora a estrutura da massa.

Água: A água reidrata e ativa o fermento. Também hidrata o amido da farinha e permite a formação do miolo do pão. Podemos substituir a água, em parte ou no total, por leite ou outros líquidos. **Utilize líquidos à temperatura ambiente, exceto para os pães sem glúten que necessitem da utilização de água morna (cerca de 35 °C).**

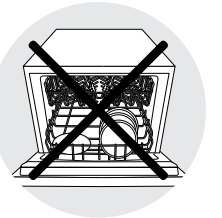
Matérias gordas e os óleos: As matérias gordas tornam o pão mais suave. Também se mantém melhor e durante mais tempo. Demasiada gordura abranda o crescimento. Se utilizar manteiga, esmigalhe-a em pequenos pedaços ou amoleça-a. Não incorpore manteiga derretida. Evite que a gordura entre em contacto com o fermento, pois a gordura poderia impedir o fermento de reidratar.

Ovos: Eles melhoram a cor do pão e favorecem um bom desenvolvimento do miolo. Se utilizar ovos, reduza a quantidade de líquido. Parta o ovo e complete com líquido até obter a quantidade de líquido indicada na receita.
As **receitas foram previstas para um ovo médio de 50 g.** Se os ovos forem muito grandes, adicione um pouco de farinha. Se os ovos forem muito pequenos, adicione um pouco menos de farinha.

Leite: O leite tem um efeito emulsionante que permite obter alvéolos mais regulares, dando assim uma bela aparência ao miolo do pão. Pode utilizar leite fresco ou leite em pó. Se utilizar leite em pó, adicione a quantidade de água inicialmente prevista para o leite: O volume total deve ser igual ao volume previsto na receita.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

- Desligue o aparelho e espere que arrefeça por completo.
- Lave a cuba e a pá misturadora com água quente e detergente para a loiça. Se a pá misturadora permanecer na cuba, deixe embeber durante 5 a 10 minutos.
- Limpe os outros elementos com uma esponja húmida. Seque cuidadosamente.
- **Não lave nenhuma parte na máquina de lavar loiça - K.**
- Não utilize produtos de limpeza, esfregões abrasivos nem álcool. Utilize um pano suave e húmido.
- Nunca coloque a estrutura do aparelho nem a tampa dentro de água.



GUIA DE RESOLUÇÃO DE AVARIAS PARA MELHORAR AS SUAS RECEITAS

PT

Não consegue obter o resultado esperado? Este quadro ajuda-o a orientar-se.	Pão demasiado levedado	Pão abateu depois de ter levedado em demasia	Pão não suficientemente levedado	Côdea não suficientemente dourada	Lados acastanhados mas pão não suficientemente cozido	Lados e parte de baixo enfarinhados
O botão START/STOP foi accionado durante a cozedura.				●		
Falta farinha.		●				
Demasiada farinha.			●			●
Falta fermento.			●			
Demasiado fermento.		●		●		
Falta água.			●			●
Demasiada água.		●			●	
Falta açúcar.			●			
Farinha de má qualidade.			●	●		
Os ingredientes não estão nas proporções certas (quantidade demasiado grande).	●					
Água demasiado quente.		●				
Água demasiado fria.			●			
Programa inadaptado.			●	●		

GUIA DE RESOLUÇÃO DE AVARIAS TÉCNICAS

PROBLEMAS	CAUSAS - SOLUÇÕES
A pá misturadora fica presa na cuba.	• Deixe-a mergulhada em água antes de a retirar.
Depois de premir START/STOP, não acontece nada.	• E01 aparece no ecrã a piscar, o aparelho emite um sinal sonoro: a máquina está demasiado quente. Aguarde 1 hora entre 2 ciclos. • E00 aparece no ecrã a piscar, o aparelho emite um sinal sonoro: a máquina está demasiado fria. Aguardar até a máquina voltar à temperatura ambiente. • HHH ou EEE aparece no ecrã a piscar, o aparelho emite um sinal sonoro: avaria, a máquina deve ser reparada por um Serviço de Assistência Técnica. • Foi programado um arranque diferido.
Depois de premir START/STOP, o motor roda mas o pão não é amassado.	• A cuba não ficou correctamente colocada. • Ausência da pá misturadora ou pá misturadora mal colocada. Nos dois casos mencionados mais acima, pare o aparelho manualmente premindo insistentemente no botão START/STOP. Comece a receita desde o início.
Depois de um arranque diferido, o pão não cresceu o suficiente ou nada aconteceu.	• Esqueceu-se de premir START/STOP depois da programação. • O fermento entrou em contacto com o sal e/ou a água. • Ausência da pá misturadora.
Cheira a queimado.	• Uma parte dos ingredientes caiu para fora da cuba: deixe a máquina arrefecer e limpe o seu interior com um pano húmido e sem produto de limpeza. • A preparação transbordou: demasiada quantidade de ingredientes, nomeadamente líquido. Respeite as proporções das receitas.

DESCRIZIONE

1 Coperchio
2 Pannello comandi
  a Display
  b Scelta dei programmi
  c Selezione del peso
  d Tasti di regolazione dell'avvio programmato e di regolazione del tempo per il programma 11
  e Selezione della doratura
  f Interruttore on/off
  g Spia di funzionamento
3 Cestello per il pane
4 Miscelatore
5 Dosatore graduato
6 Cucchiaino da caffè/cucchiaio da minestra
7 Accessorio "a gancio" per estrarre il miscelatore

IT

Il livello di potenza acustica misurato su questo prodotto è di 66 dBa.

OPERAZIONI PRELIMINARI AL PRIMO UTILIZZO

- Togliere tutti gli imballaggi, gli adesivi o accessori all'interno come all'esterno dell'apparecchio - A.
- Pulire tutti gli elementi e l'apparecchio con un panno umido.

AVVIO RAPIDO

- Svolgere il cavo e collegarlo a una presa elettrica collegata a terra. Dopo il segnale acustico, il programma 1 si illumina automaticamente - G.
- Al primo utilizzo, si potrebbe sentire un leggero odore.
- Togliere il cestello per il pane sollevando il manico. Adattare quindi il miscelatore - B - C.
- Aggiungere gli ingredienti nel cestello seguendo l'ordine indicato (vedere il paragrafo CONSIGLI PRATICI). Assicurarsi di pesare correttamente tutti gli ingredienti - D - E.
- Introdurre il cestello per il pane - F.
- Chiudere il coperchio.
- Selezionare il programma desiderato con il tasto MENU.
- Premere il tasto START STOP. I 2 punti del timer lampeggiano. La spia di funzionamento si illumina - H - I.
- Al termine della cottura, premere START STOP e scollegare l'apparecchio dalla presa elettrica. Estrarre il cestello per il pane. Utilizzare sempre guanti isolanti perché il manico del cestello è caldo, così come l'interno del coperchio. Estrarre il pane ancora caldo e lasciarlo un'ora su una griglia per farlo raffreddare - J.

Per imparare a conoscere l'apparecchio, è consigliabile iniziare dalla ricetta PANE FRANCESE.

PANE FRANCESE (programma 2)	INGREDIENTI - c.c. = cucchiaino da caffè - c.m. = cucchiaio da minestra	
DORATURA = MEDIA	1 ACQUA = 365 ml	3 FARINA = 620 g
PESO = 1000 g	2 SALE = 2 c.c.	4 LIEVITO = 1½ c.c.

Selezione di un programma

Il tasto menu consente di scegliere il programma desiderato. A ogni pressione del tasto MENU, il numero sul display indica il programma successivo.

1. **Pane di base.** Questo programma consente di preparare pane bianco tipo pancarrè.
2. **Pane francese.** Questo programma consente di preparare pane bianco tradizionale francese con una crosta più spessa.
3. **Pandolce.** Questo programma è adatto alle ricette di tipo brioche che contengono più materia grassa e zucchero. Se si utilizzano preparati pronti all'uso, non superare 750 g di impasto in totale.
4. **Pane rapido.** Questo programma consente la preparazione più rapida di pane bianco. Il pane preparato con questo programma ha una consistenza più densa rispetto agli altri programmi.
5. **Pane integrale.** Questo programma va selezionato quando si utilizza farina integrale.
6. **Pane senza glutine.** Si raccomanda di utilizzare preparati pronti all'uso. Con questo programma è disponibile solo l'impostazione 1000 g (vedere le avvertenze sull'uso dei programmi senza glutine).
7. **Pane di segale.** Questo programma va selezionato quando si utilizza una grande quantità di farina di segale o di altri cereali di questo tipo (es. grano saraceno, farro).
8. **Solo cottura.** Questo programma consente di eseguire una cottura da 10 a 70 minuti. Può essere selezionato autonomamente ed essere utilizzato:
   a) dopo il programma Impasti lievitati;
   b) per riscaldare o rendere croccante del pane già cotto e raffreddato;
   c) per terminare una cottura in caso di interruzione di corrente prolungata durante un ciclo di cottura.
9. **Impasti lievitati.** Questo programma consente la preparazione di impasti per pizza, pane e cialda di Liegi. Il programma non prevede cottura.
10. **Dolci.** Consente la preparazione di dolci con lievito chimico. Con questo programma è disponibile solo l'impostazione 750 g.
11. **Porridge.** Consente la realizzazione di ricette tipo porridge e riso al latte.
12. **Marmellata.** Consente di preparare marmellate in casa. **Quando si utilizzano i programmi 11 e 12, fare attenzione al getto di vapore e al calore che fuoriesce all'apertura del coperchio.**

Selezione del peso del pane

Premere il tasto per impostare il peso: 500 g, 750 g o 1000 g. La spia si illumina indicando l'impostazione scelta. Il peso è fornito a titolo indicativo. Alcuni programmi non consentono la selezione del peso. Per informazioni, consultare la tabella dei cicli alla fine di queste istruzioni.

Selezione della doratura

È possibile scegliere fra tre opzioni: chiara/medio/scura. Per modificare l'impostazione predefinita, premere il tasto fino a quando la spia si illumina indicando l'impostazione selezionata. Alcuni programmi non consentono la selezione della doratura. Per informazioni, consultare la tabella dei cicli alla fine di queste istruzioni.

Avvio/spegnimento

Premere il tasto START STOP per avviare l'apparecchio. Il conteggio del tempo ha inizio. Per arrestare il programma o annullare la programmazione differita, **tenere premuto per 3 secondi il tasto START STOP.**

IT

FUNZIONAMENTO DELLA MACCHINA PER IL PANE

La tabella dei cicli (vedere alla fine delle istruzioni) indica le diverse fasi di preparazione, a seconda del programma scelto. Una spia luminosa indica la fase in corso.

1. Impasto

Permette di formare la struttura dell'impasto consentendo una corretta lievitazione.

Durante questa fase, è possibile aggiungere degli ingredienti: frutta secca, olive, ecc... Un segnale acustico indica in quale momento intervenire.

Consultare la tabella dei cicli (alla fine di queste istruzioni) e la colonna “extra”. Questa colonna indica il tempo che appare sul display dell'apparecchio quando il segnale acustico si attiva.

2. Riposo

Consente alla pasta di riposare per migliorare la qualità dell'impasto.

3. Lievitazione

Tempo durante il quale il lievito agisce per fare lievitare il pane e svilupparne l'aroma.

4. Cottura

Trasforma l'impasto mollica e consente la doratura rendendo croccante la crosta.

5. Mantenimento al caldo

Consente di mantenere caldo il pane per 1 ora dopo la cottura. Si consiglia tuttavia di estrarre il pane subito dopo la cottura.

Il display resta su 0:00 durante l'ora di mantenimento al caldo. Al termine del ciclo, l'apparecchio si spegne automaticamente dopo avere emesso una serie di segnali acustici.

PROGRAMMA DIFFERITO

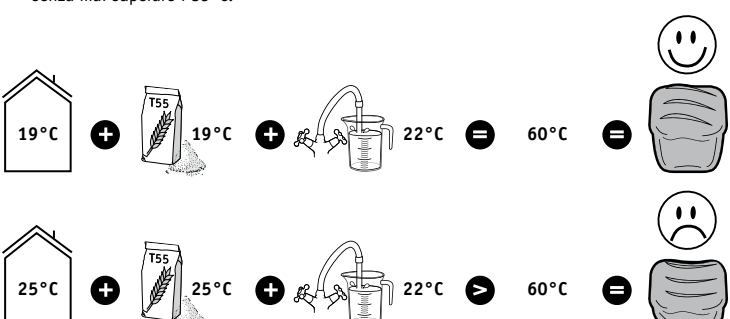
È possibile programmare l'apparecchio in modo da completare la preparazione all'ora desiderata, fino a 15 ore prima. Consultare la tabella dei cicli alla fine di queste istruzioni. Questa fase inizia dopo avere selezionato il programma, il grado di doratura e il peso. Viene visualizzato il tempo del programma. Per regolare il tempo del programma differito, premere ⊕ e ⊖. Viene visualizzata la durata totale prima che abbia termine la cottura. L'indicatore ⋮ si illumina. Premere START STOP per avviare il programma differito.

In caso di errori o se si desidera modificare la regolazione dell'ora, tenere premuto il tasto START STOP fino a quando l'apparecchio emette un segnale acustico. Viene visualizzato il tempo predefinito. Ripetere la procedura.

Alcuni ingredienti sono deperibili. Non utilizzare il programma differito per ricette che contengono: latte crudo, uova, yogurt, formaggio, frutta fresca.

CONSIGLI PRATICI

1. Tutti gli ingredienti utilizzati devono essere a temperatura ambiente (salvo indicazione contraria) e devono essere pesati con precisione. **Misurare i liquidi con il dosatore graduato fornito. Utilizzare il cucchiaio fornito per misurare i cucchiaini da caffè e i cucchiai da minestra.** Se non si rispettano i dosaggi, si otterranno risultati insoddisfacenti. **La preparazione del pane risente molto delle condizioni di temperatura e di umidità.** In caso di alta temperatura, si consiglia di utilizzare liquidi più freddi del solito. Analogamente, in caso di bassa temperatura, è possibile che sia necessario fare intiepidire l'acqua o il latte, senza mai superare i 35°C.

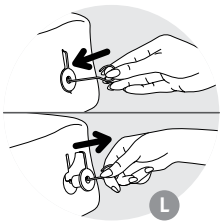


2. Utilizzare ingredienti non scaduti e conservarli in un luogo fresco e asciutto.
3. La farina deve essere pesata per mezzo di una bilancia da cucina di precisione. **Utilizzare lievito da panetteria attivo disidratato** in sacchetti.
4. Non aprire il coperchio della macchina durante l'utilizzo (salvo indicazione contraria).
5. Rispettare scrupolosamente l'ordine degli ingredienti e le quantità indicate nelle ricette. Prima gli alimenti liquidi e poi quelli solidi. **Il lievito non deve venire a contatto con i liquidi o con il sale. Una quantità eccessiva di lievito rende fragile la struttura dell'impasto, che si solleverà molto per poi afflosciarsi durante la cottura.**

Ordine degli ingredienti:

- Liquidi (burro ammorbidito, olio, uova, acqua, latte)
- Sale
- Zucchero
- Prima metà farina
- Latte in polvere
- Ingredienti specifici solidi
- Seconda metà farina
- Lievito

6. In caso di interruzione di corrente inferiore a 7 minuti, la macchina memorizza il suo stato e riprende il funzionamento al ritorno dell'elettricità.
7. Per eseguire 2 cicli l'uno dopo l'altro, attendere circa un'ora dopo il primo ciclo per consentire il raffreddamento della macchina, altrimenti il pane riuscirà male.
8. Durante l'estrazione del pane dal cestello, può accadere che il miscelatore resti incastrato nel pane. In questo caso, utilizzare l'accessorio "a gancio" per estrarre il miscelatore.
   Per eseguire questa operazione, introdurre l'accessorio "a gancio" nell'asse del miscelatore e tirare per estrarlo.

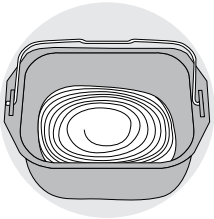


IT

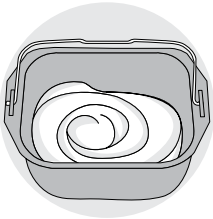
Avvertenze per l'uso dei programmi senza glutine

- Per evitare la formazione di grumi, passare al setaccio la miscela di farine e lievito.
- All'avvio del programma, è necessario agevolare l'impasto: riportare gli ingredienti non miscelati sulle pareti verso il centro del cestello per mezzo di una spatola non metallica.
- Il pane senza glutine non lievita come il pane tradizionale. **Sarà di consistenza più densa e di colore più pallido rispetto al pane normale.**
- Le varie marche di preparati pronti all'uso possono dare risultati diversi: è possibile che le ricette debbano essere adattate. Si consiglia di fare delle prove (vedere l'esempio seguente).

Esempio: regolare la quantità di liquido.



Troppo liquido



OK

Troppo asciutto

Eccezione: l'impasto per dolci deve rimanere piuttosto liquido.

INFORMAZIONI SUGLI INGREDIENTI

Lievito: Il pane si prepara con il lievito da panetteria. È disponibile in varie forme: fresco a cubetti, secco attivo da reidratare o secco istantaneo. Il lievito è in vendita nei supermercati (reparto panetteria o prodotti freschi), ma è anche possibile acquistare il lievito fresco dal panettiere.
Il lievito deve essere messo direttamente nel cestello della macchina insieme agli altri ingredienti. Se si utilizza lievito fresco, è buona norma sbriciolarlo tra le dita per facilitarne la dispersione.

Rispettare le dosi prescritte (vedere la tabella delle equivalenze in basso).

Equivalenze quantità/peso tra lievito secco e lievito fresco:

Lievito secco (in c.c.)	*1*	*1,5*	*2*	*2,5*	*3*	*3,5*	*4*	*4,5*	*5*
Lievito fresco (in g)	*9*	*13*	*18*	*22*	*25*	*31*	*36*	*40*	*45*

Farine: Si consiglia di utilizzare una farina T55, salvo indicazione contraria nelle ricette. In caso di utilizzo di miscele di farine speciali per pane, brioche o pane al latte, non superare 750 g di impasto totali (farina + acqua).
Il risultato finale dipende anche dalla qualità della farina utilizzata.

- Conservare la farina in un contenitore ermetico, dato che la farina risente molto delle fluttuazioni delle condizioni climatiche (umidità). Con l'aggiunta di avena, crusca, germi di grano, segale o grani integrali all'impasto, il pane risulterà più denso e meno areato.
- Più la farina è completa, vale a dire contenente una parte dell'involucro del chicco di frumento (T>55), meno l'impasto lieviterà e più il pane risulterà denso.
- In commercio sono anche disponibili preparati per pane pronti all'uso. Se si utilizzano questi preparati, consultare le istruzioni del produttore.

Farina senza glutine: L'uso in grande quantità di queste farine per preparare il pane richiede l'utilizzo del programma per pane senza glutine. Esistono numerose farine senza glutine. Le più conosciute sono le farine di grano saraceno, dette “grano nero”, di riso (bianco o integrale), di quinoa, di mais, di castagne, di miglio e di sorgo.

Per ricreare l'elasticità del glutine quando si prepara il pane senza glutine, è indispensabile miscelare più tipi di farine non panificabili e aggiungere degli agenti addensanti.

Agenti addensanti per pane senza glutine: per ottenere una consistenza corretta e tentare di imitare l'elasticità del glutine, è possibile aggiungere della gomma di xantano e/o del guar alle preparazioni.

Preparati senza glutine pronti all'uso: semplificano la preparazione del pane senza glutine perché contengono addensanti e hanno il vantaggio di essere totalmente senza glutine. Alcuni sono anche di origine biologica.
Non tutte le marche di preparati senza glutine pronti all'uso danno gli stessi risultati.

Zucchero: Non utilizzare zucchero in zollette. Lo zucchero nutre il lievito, dà un buon sapore al pane e migliora la doratura della crosta.

Sale: consente di regolare l'attività del lievito e dà un migliore gusto al pane.
Non deve venire a contatto con il lievito prima dell'inizio della preparazione.
Migliora anche la consistenza dell'impasto.

Acqua: l’acqua reidrata e attiva il lievito. Idrata anche l'amido della farina consentendo la formazione della mollica. È possibile sostituire l'acqua, in parte o totalmente, con latte o altri liquidi. **Utilizzare liquidi a temperatura ambiente, salvo per il pane senza glutine per il quale è necessario utilizzare acqua tiepida (circa 35°C).**

Materie grasse e olio: le materie grasse rendono il pane più morbido. Inoltre, si conserverà meglio e più a lungo. Una quantità eccessiva di grasso rallenta la lievitazione. Se si utilizza il burro, sbriciolarlo o farlo ammorbidire. Non incorporare il burro fuso. Evitare che il grasso venga a contatto con il lievito, perché potrebbe ostacolare la reidratazione.

Uova: migliorano il colore del pane e favoriscono un corretto sviluppo della mollica. Se si utilizzano le uova, ridurre la quantità di liquido di conseguenza. Rompere l'uovo e aggiungere il liquido fino a ottenere la quantità di liquido indicata nella ricetta.
Le **ricette prevedono l'uso di uova medie da 50 g**. Se le uova sono più grandi, aggiungere un po' di farina; se sono più piccole, ridurre leggermente la quantità di farina.

Latte: il latte ha un effetto emulsionante che consente di ottenere alveoli più regolari migliorando l'aspetto della mollica. È possibile utilizzare latte fresco oppure latte in polvere. Se si utilizza latte in polvere, aggiungere la quantità d'acqua inizialmente prevista per il latte: il volume totale dovrà essere pari al volume previsto nella ricetta.

IT

PULIZIA E MANUTENZIONE

- Scollegare l'apparecchio dalla presa elettrica e attendere che sia completamente freddo.
- Lavare il cestello e il miscelatore con acqua calda saponata. Se il miscelatore rimane nel cestello, lasciare a mollo da 5 a 10 minuti.
- Pulire gli altri elementi con una spugna umida. Asciugare bene.
- **Non lavare alcun componente nella lavastoviglie - K.**
- Non utilizzare detergenti domestici, spugne abrasive né alcool. Utilizzare un panno morbido e umido.
- Non immergere in acqua il corpo dell'apparecchio o il coperchio.

GUIDA ALLA RISOLUZIONE DEI PROBLEMI PER MIGLIORARE LE VOSTRE RICETTE

Non ottenete il risultato atteso? Consultate questa tabella di riferimento.	Pane troppo lievitato	Pane afflosciato dopo aver lievitato troppo	Pane non abbastanza lievitato	Crosta non abbastanza dorata	Bordi scuri ma pane non abbastanza cotto	Superficie infarinata
Il tasto START STOP è stato premuto durante la cottura.				●		
Quantità di farina insufficiente.		●				
Eccessiva quantità di farina.			●			●
Quantità di lievito insufficiente.			●			
Eccessiva quantità di lievito.		●		●		
Quantità d'acqua insufficiente.			●			●
Eccessiva quantità d'acqua.		●			●	
Quantità di zucchero insufficiente.			●			
Farina di scarsa qualità.			●	●		
Gli ingredienti non sono nelle dovute proporzioni (quantità eccessiva).	●					
Acqua troppo calda.		●				
Acqua troppo fredda.			●			
Programma non adatto.			●	●		

GUIDA DI RIPARAZIONE TECNICA

PROBLEMI	CAUSE - SOLUZIONE
Il miscelatore rimane incastrato nel contenitore.	• Lasciatelo in ammollo prima di estrarlo.
Dopo aver premuto su START STOP non succede niente.	• E01 compare sul display e lampeggia: l'apparecchio suona: la macchina è troppo calda. Aspettate 1 ora tra 2 cicli. • E00 compare sul display e lampeggia: l'apparecchio suona: la macchina è troppo fresca. Aspettate che raggiunga la temperatura ambiente. • HHH o EEE compare sul display e lampeggia: l'apparecchio suona: malfunzionamento. L'apparecchio deve essere riparato da personale autorizzato. • È stato impostato un avvio programmato.
Dopo aver premuto su START STOP il motore gira ma la lavorazione non ha inizio.	• Il cestello non è completamente inserito. • Assenza di miscelatore o miscelatore mal posizionato. Nei due casi sopracitati, spegnere l'apparecchio manualmente premendo a lungo sul tasto START STOP. Iniziare di nuovo la ricetta.
Dopo un avvio programmato, il pane non è lievitato abbastanza o non è successo niente.	• Vi siete dimenticati di premere START STOP dopo la programmazione. • Il lievito è entrato in contatto con il sale e/o l'acqua. • Assenza del miscelatore.
Odore di bruciato.	• Una parte degli ingredienti è caduta di fianco al cestello: scollegare, lasciate raffreddare la macchina e pulite l'interno con una spugnetta umida e senza prodotto detergente. • La preparazione è fuoriuscita: quantità eccessiva di ingredienti, soprattutto di liquidi. Rispettate le quantità delle ricette.

BESCHRIJVING

1 Deksel
2 Bedieningspaneel
- **a** Display
- **b** Keuze van de programma's
- **c** Gewichtselectie
- **d** Insteltoetsen voor inschakeling van de timer en instelling van de tijd voor programma 11
- **e** Keuze van de kleur van de korst
- **f** Aan/uit-knop
- **g** Controlelampje

3 Bakblik
4 Kneder
5 Maatbeker
6 Theelepel/eetlepel
7 Haak accessoire voor het verwijderen van de kneder

Het bij dit apparaat gemeten akoestische vermogen bedraagt 66 dBa.

VOOR INGEBRUIKNAME

- Verwijder alle verpakkingsmateriaal, stickers en toebehoren binnen en buiten het apparaat.- A.
- Maak alle onderdelen en het apparaat schoon met een vochtige doek.

SNELLE START

- Rol het snoer af en steek de stekker in een geaard stopcontact. U hoort een geluidssignaal en het programma 1 wordt standaard weergegeven - G.
- Het is mogelijk dat er bij ingebruikname van het apparaat een lichte geur wordt afgegeven.
- Haal het bakblik uit met behulp van de handgreep. Breng vervolgens de kneder aan - B - C.
- Doe de ingrediënten in de aanbevolen volgorde in het bakblik (zie de sectie PRAKTISCHE TIPS). Zorg dat u alle ingrediënten juist hebt gewogen - D - E.
- Plaats het bakblik in het apparaat - F.
- Sluit het deksel.
- Kies het gewenste programma met behulp van de toets MENU.
- Druk op de toets START/STOP. De 2 punten van de timer knipperen. Het controlelampje brandt - H - I.
- Aan het einde van de bakcyclus, druk op START/STOP en haal de stekker uit het stopcontact. Verwijder het bakblik. Gebruik altijd ovenwanten, de handgreep van het bakblik en de binnenkant van het deksel zijn warm. Haal het warme brood uit het bakblik en plaats het 1 uur op een rooster om te laten afkoelen - J.

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

FRANS BROOD (programma 2)	INGREDIENTEN - tl = theelepel - el = eetlepel	
BRUININGSNIVEAU = MEDIUM	1. WATER = 365 ml 2. ZOUT = 2 el	3. BLOEM = 620 g 4. GIST = 1½ el
GEWICHT = 1000 G		

Een programma selecteren

MENU **De toets "menu"** maakt het mogelijk om het gewenste programma te selecteren. Telkens u op de toets MENU drukt, wijzigt het cijfer in het display om het volgend programma aan te geven.

1. **Basis brood** Dit programma is geschikt voor het bereiden van wit brood met een zachte korst.
2. **Frans brood** Dit programma is geschikt voor het bereiden van traditioneel Frans wit brood met een dikkere korst.
3. **Suikerbrood** Dit programma is geschikt voor het bereiden van een soort brioche met een hoger vet- en suikergehalte. Als u kant-en-klaar bereidingen gebruikt, zorg dat het totaal gewicht van het deeg maximaal 750 g is.
4. **Snel brood.** Dit programma is geschikt voor het bereiden van wit brood op een snelle manier. Brood dat met dit programma wordt bereid heeft een compactere textuur in vergelijking met andere programma's.
5. **Volkorenbrood.** Dit programma is geschikt voor gebruik met volkorenmeel.
6. **Brood zonder gluten.** Het wordt aanbevolen om een kant-en-klaar mix te gebruiken. Voor dit programma is alleen het gewicht van 1000 g beschikbaar (zie de waarschuwingen voor het gebruik van de zonder gluten programma's).
7. **Roggebrood** Dit programma is geschikt voor gebruik met een grote hoeveelheid roggemeel of een andere soort graangewas (bijv. boekweit, spelt).
8. **Alleen bakken.** Dit programma is geschikt om gerechten tussen 10 min en 70 min te bakken. Dit kan alleen geselecteerd worden en gebruikt worden:
   a) na het programma gerezen deeg,
   b) voor het opwarmen of knapperig maken van brood dat al gebakken en afgekoeld is,
   c) voor het afbakken in geval van een langdurige stroomonderbreking tijdens een broodcyclus.
9. **Gerezen deeg.** Dit programma is geschikt voor het bereiden van pizzadeeg, brooddeeg en deeg voor Luikse wafels. Dit programma bakt niet.
10. **Gebak.** Dit programma is geschikt voor het bereiden van taarten en gebak met bakpoeder. Voor dit programma is alleen het gewicht van 750 g beschikbaar.
11. **Havermoutpap.** Dit programma is geschikt voor het bereiden van havermoutpap of rijstpudding.
12. **Jam.** Dit programma is geschikt voor het bereiden van zelfgemaakte jam. **Voor het programma 11 en 12, wees voorzichtig wanneer u het deksel na de bereiding opent, stoom en warme spatten kunnen worden afgegeven.**

Het gewicht van het brood selecteren

Druk op de toets om het gewenste gewicht te selecteren - 500 g, 750 g of 1000 g. Het lampje tegenover de gekozen instelling brandt. Het aangegeven gewicht is louter indicatief. In bepaalde programma's kan het gewicht niet geselecteerd worden. Raadpleeg de tabel met bakcycli aan het einde van de gebruiksaanwijzing.

Het bruiningsniveau selecteren

Er zijn drie verschillende niveaus: licht / medium / donker. Als u de standaard instelling wilt wijzigen, druk op de toets totdat het lampje tegenover de gekozen instelling brandt. In bepaalde programma's kan het bruiningsniveau niet geselecteerd worden. Raadpleeg de tabel met bakcycli aan het einde van de gebruiksaanwijzing.

In-/uitschakelen

Druk op de toets START STOP om het apparaat in te schakelen. Het aftellen van de tijd start. Om het programma te stoppen of de uitgestelde programmering te annuleren, **druk 3 seconden op de toets START STOP.**

WERKING VAN DE BROODBAKMACHINE

De tabel met bakcycli (aan het einde van de gebruiksaanwijzing) geeft u de verschillende te volgen stappen van het gekozen programma aan. Een lampje geeft aan in welke stap het programma zich bevindt.

1. Kneden

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

Tijdens deze cyclus kunt u ingrediënten toevoegen; gedroogd fruit, olijven, etc. Een geluidssignaal geeft u aan op welk moment dit kan.

Raadpleeg de tabel met bakcycli (aan het einde van de gebruiksaanwijzing) en de kolom "extra". Deze kolom geeft de tijd aan die op het display van uw apparaat zal verschijnen wanneer het geluidssignaal te horen is.

2. Rust

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

3. Rijzen

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

4. Bakken

Hierbij verandert het deeg in brood en krijgt het een goudbruine en knapperige korst.

5. Warm houden

Hiermee kan het brood na het bakken warm gehouden worden. Het wordt echter aanbevolen om het brood meteen na het bakken uit het bakblik te halen.

Tijdens het warm houden gedurende een uur blijft het display op 0:00 staan. Aan het eind van de cyclus schakelt het apparaat automatisch uit en hoort u meerdere geluidssignalen.

UITGESTELDE PROGRAMMA

U kunt het apparaat zodanig programmeren dat uw bereiding klaar is op een door u gekozen tijdstip, tot maximaal 15 uur van tevoren. Raadpleeg de tabel met bakcycli (aan het einde van de gebruiksaanwijzing).

Deze stap geschiedt na het selecteren van het programma, het bruiningsniveau en het gewicht. De programmatijd wordt weergegeven. Om de uitsteltijd in te stellen, druk op + en −. De machine geeft de totale tijd voor het einde van het bakproces weer. : brandt. Druk op START STOP om het uitgestelde programma te starten.

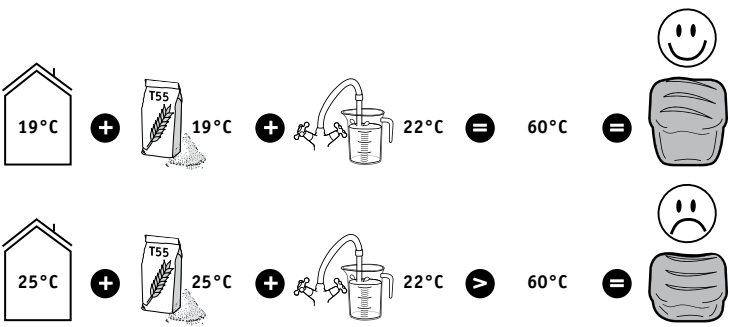
Indien u een fout gemaakt heeft of de instelling van de tijd wilt wijzigen, druk lang op de toets START STOP totdat u een geluidssignaal hoort. De standaard tijd wordt weergegeven. Herhaal de handeling.

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

NL

PRAKTISCHE TIPS

1. Alle gebruikte ingrediënten moeten op kamertemperatuur zijn (tenzij anders aangegeven) en nauwkeurig gewogen worden. **Meet de vloeistoffen af met de meegeleverde maatbeker. Gebruik het meegeleverde dubbele maatschepje voor het meten van theelepels aan de ene kant en eetlepels aan de andere kant.** Een verkeerde meting zal een slecht resultaat tot gevolg hebben. **Het bereiden van brood is zeer gevoelig voor temperatuur en vocht.** Wanneer het zeer warm is, is het aan te raden koelere vloeistoffen dan gebruikelijk te gebruiken. En wanneer het koud is, kan het nodig zijn het water of de melk iets op te warmen (echter nooit warmer dan 35°C).

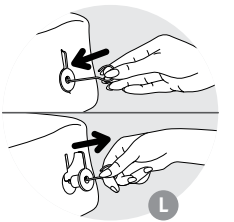


2. Gebruik alleen ingrediënten die niet vervallen zijn en bewaar ze in een koele en droge ruimte.
3. Weeg het meel nauwkeurig met behulp van een keukenweegschaal. **Gebruik gedroogde actieve bakkersgist** uit een zakje.
4. Haal het deksel niet af tijdens het gebruik (tenzij anders aangegeven).
5. Houd u aan de volgorde van de ingrediënten en hoeveelheden die in de recepten zijn aangegeven. Eerst de vloeibare ingrediënten, vervolgens de vaste. **De gist mag niet in contact komen met de vloeistoffen of het zout. Te veel gist maakt de structuur van het deeg kwetsbaar, dit zal flink rijzen en tijdens het bakken inzakken.**

De algemene te volgen volgorde van de ingrediënten:

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

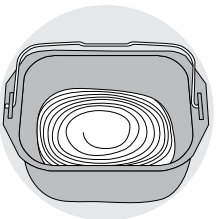
6. Als de stroomuitval korter dan 7 minuten is, onthoudt de machine in welke stap van het bakproces het zich bevindt en wordt de werking hervat eenmaal de machine opnieuw onder stroom staat.
7. Als u 2 broodcycli na elkaar wilt uitvoeren, wacht circa 1 uur tussen de cycli om de machine te laten afkoelen en goede bakresultaten te krijgen.
8. Tijdens het verwijderen van uw brood uit het bakblik kan de kneder in het blik vast blijven zitten. Als dit het geval is, gebruik de haak om de kneder voorzichtig te verwijderen.
   Breng de haak in de as van de kneder en trek aan de haak om de kneder te verwijderen.



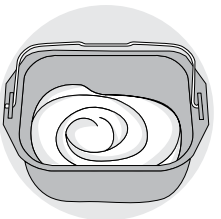
Waarschuwingen voor het gebruik van de zonder gluten programma's

- Zeef het mengsel van het meel en de gist om klonters te vermijden.
- Aan het begin van het programma, help bij het kneden: klap de ongemengde ingrediënten op de wanden om richting het midden van het bakblik met behulp van een niet metalen spatel.
- Brood zonder gluten mag niet rijzen zoals een gewoon brood. **Brood zonder gluten is compacter en de kleur is bleker dan van normaal brood.**
- De verschillende merken van kant-en-klaar deeg geven niet hetzelfde resultaat. Enige aanpassing aan het recept kan nodig zijn. Het wordt aangeraden om eerst enkele proefbaksels uit te voeren (zie onderstaand voorbeeld).

Bijvoorbeeld: pas de hoeveelheid vloeistof aan.



Te vloeibaar



OK

Te droog

Uitzondering: gebakdeeg moet eerder vloeibaar zijn.

INFORMATIE OVER DE INGREDIENTEN

Gist: Brood wordt bereid met bakkersgist. Deze gist bestaat in meerdere vormen: vers in kleine blokjes, actief droog om aan te lengen met water en gedroogde instantgist. Gist is verkrijgbaar in supermarkten (afdeling vers of bakkerij), maar u kunt ook verse gist kopen bij uw bakker.
De gist moet rechtstreeks in het bakblik van uw machine worden toegevoegd, samen met de andere ingrediënten. Denk er wel aan de verse gist goed te versnipperen met uw vingers om het beter te verdelen.

Gebruik de voorgeschreven doses (zie de equivalentietabel hieronder).

Hoeveelheid/gewicht equivalenten tussen droge gist en verse gist:

Droge gist (in el)	*1*	*1,5*	*2*	*2,5*	*3*	*3,5*	*4*	*4,5*	*5*
Verse gist (in g)	*9*	*13*	*18*	*22*	*25*	*31*	*36*	*40*	*45*

NL

Meel: Het gebruik van een meelsoort T55 wordt aanbevolen, tenzij in het recept anders vermeld staat. Indien u speciale bakmixen gebruikt voor brood, brioche of melkbrood, gebruik dan niet meer dan 750 g deeg in het totaal (meel + water).
Afhankelijk van de kwaliteit van het meel kunnen ook de bakresultaten van het brood variëren.

- Bewaar het meel in een hermetisch gesloten blik, want meel reageert op veranderingen in de weersomstandigheden (vocht). Door haver, zemelen, tarwekiemen, rogge of hele granen toe te voegen aan het brooddeeg, krijgt u een zwaarder en minder luchtig brood.
- Hoe bruiner het meel is (dat wil zeggen, hoe meer graanvliesjes aanwezig zijn, T>55), hoe minder het deeg zal rijzen en hoe compacter het brood zal zijn.
- U vindt in de winkel tevens kant-en-klaar mixen voor het bereiden van brood. Raadpleeg de aanbevelingen van de fabrikant voor het gebruik van deze mixen.

Meel zonder gluten: Gebruik het programma brood zonder gluten als u een grote hoeveelheid van dit meel gebruikt om brood te bereiden. Er bestaan vele soorten meel die geen gluten bevatten. De meest bekende zijn boekweitmeel, (witte of volle) rijstmeel, quinoameel, maïsmeel, kastanjemeel, gierstmeel en sorghummeel.

Voor brood zonder gluten is het belangrijk om de elasticiteit die de gluten geven te behouden door het toevoegen van verschillende soorten niet-broodmelen en verdikkingsmiddelen.

Verdikkingsmiddelen voor brood zonder gluten: Om een juiste consistentie te behouden en de elasticiteit die gluten geven zo goed mogelijk na te bootsen, voeg xanthaan- en/of guargom aan uw bereidingen toe.

Kant-en-klaar bereidingen zonder gluten: Deze zorgen voor een eenvoudigere bereiding van brood zonder gluten, aangezien ze verdikkingsmiddelen bevatten en hebben als voordeel gegarandeerd zonder gluten te zijn. Bepaalde bereidingen zijn tevens van biologische oorsprong. De verschillende merken van kant-en-klaar bereidingen zonder gluten zorgen voor verschillende resultaten.

Suiker: Gebruik geen suikerklontjes. Suiker voedt de gist, geeft het brood een lekkere smaak en geeft het korstje een mooiere goudbruine kleur.

Zout: Zout zorgt ervoor dat de gist zijn werk kan doen en geeft smaak aan het brood.
Het mag voor de bereiding niet in contact komen met de gist.
Het geeft ook een betere structuur aan het deeg.

Water: Water zorgt dat de gist vocht opneemt en actief wordt. Het zorgt tevens dat het zetmeel van het meel vocht opneemt en dat er kruim gevormd wordt. U kunt het water gedeeltelijk of helemaal vervangen door melk of een andere vloeistof. **Gebruik de vloeistof op kamertemperatuur, tenzij voor brood zonder gluten dat met lauw water (circa 35°C) bereid moet worden.**

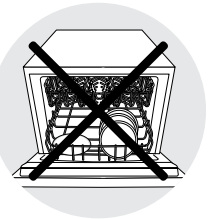
Vet en olie: Door vet toe te voegen, wordt het brood zachter en smakelijker. Het brood kan tevens beter en langer bewaard worden. Te veel vet vertraagt het rijzen. Als u boter gebruikt, snijd het in kleine stukjes of laat het zacht worden. Voeg geen gesmolten boter toe. Voorkom dat het vet in contact komt met de gist, het vet zou de gist kunnen verhinderen vocht op te nemen.

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

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

REINIGING EN ONDERHOUD

- Haal de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat volledig afkoelen.
- Was het bakblik en de kneder in een warm sopje. Als de kneder in het bakblik blijft, laat het 5 tot 10 min weken.
- Reinig de andere onderdelen met een vochtige spons. Droog vervolgens grondig af.
- **Plaats geen enkel onderdeel in de vaatwasser - K.**
- Gebruik geen agressief schoonmaakmiddel, geen schuursponsje en geen alcohol. Gebruik een zachte, vochtige doek.
- Dompel het apparaat of deksel nooit in water.



HANDLEIDING VOOR BETERE BAKRESULTATEN

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

NL

TECHNISCHE STORINGSGIDS

PROBLEMEN	OPLOSSINGEN
De kneder blijft in de bakblik bekneld zitten.	• Laten weken voor u hem gaat verwijderen.
Na een druk op START STOP gebeurt er niets.	• E01 verschijnt knipperend op het display, gevolgd door een geluidssignaal: het apparaat is te warm. Wacht 1 uur tussen 2 cycli. • E00 verschijnt knipperend op het display, gevolgd door een geluidssignaal: het apparaat is te koud. Wacht tot deze op kamertemperatuur is. • HHH of EEE verschijnt knipperend op het display, gevolgd door een geluidssignaal: storing. Het apparaat moet worden nagekeken door de technische dienst. • U heeft de timer geprogrammeerd.
Na op START STOP gedrukt te hebben draait de motor maar er wordt niet gekneed.	• De uitneembare binnenpan zit niet goed op zijn plaats. • De kneder is afwezig of zit niet goed op zijn plaats. In geval van bovenstaande situaties stopt u het apparaat handmatig door lang op de START STOP knop te drukken. Begin met het recept van voor af aan.
Na een programmering met de timer is het brood niet voldoende gerezen of er is niets gebeurd.	• U heeft vergeten na de programmering op START STOP te drukken. • De gist is in contact gekomen met het zout en/of het water. • Kneder afwezig.
Brandgeur.	• Een deel van de ingrediënten is naast de uitneembare binnenpan gevallen: laat het apparaat afkoelen en maakt de binnenzijde van de apparaat schoon met een vochtige spons en zonder reinigingsproduct. • De bereiding is overgelopen: te grote hoeveelheid ingrediënten, met name vloeistof. Neem de juiste verhoudingen van het recept in acht.

BESCHREIBUNG

1 Abnehmbarer Deckel
2 Bedienfeld
- **a** Anzeigefenster
- **b** Programmwahl
- **c** Brotgröße
- **d** Tasten für den verzögerten Start und Einstellung der Zeit für das Programm 11
- **e** Einstellung der Krustenfarbe
- **f** Start/Stopp-Taste
- **g** Betriebskontrollleuchte

3 Backform
4 Mischhaken
5 Messbecher
6 Teelöffel/Esslöffel
7 Zubehörteil Haken zum Entfernen der Mischhaken

DE

Der erhöhte Schallleistungspegel bei diesem Produkt beträgt 66 dB.

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

- Verpackungen, Aufkleber und gesamtes Zubehör innerhalb und außerhalb des Gerätes entfernen - A.
- Reinigen Sie alle Elemente und das Gerät mit einem feuchten Tuch.

SCHNELLSTART

- Wickeln Sie das Kabel ab und verbinden Sie es mit einer geerdeten Steckdose. Nach dem akustischen Signalton wird standardmäßig das Programm 1 angezeigt - G.
- Während des ersten Gebrauchs kann sich ein leichter Geruch entwickeln
- Entnehmen Sie die Backform, indem Sie den Griff anheben. Setzen Sie den Mischhaken ein - B - C.
- Geben Sie die Zutaten in der angegebenen Reihenfolge in die Backform (siehe Abschnitt PRAKTISCHE RATSCHLÄGE). Stellen Sie sicher, dass alle Zutaten genau abgewogen werden - D - E.
- Setzen Sie die Backform ein - F.
- Schließen Sie den Deckel.
- Wählen Sie mithilfe der Taste MENU das gewünschte Programm aus.
- Drücken Sie die Taste START STOP. Der Doppelpunkt des Timers blinken. Die Kontrollleuchte leuchtet auf - H - I.
- Drücken Sie am Ende des Backzyklus START STOP und ziehen Sie den Stecker des Brotbackautomaten aus der Steckdose. Entnehmen Sie die Backform. Tragen Sie immer Topfhandschuhe, denn der Griff der Form sowie die Deckelinnenseite sind heiß. Nehmen Sie das warme Brot aus der Form und legen Sie es 1 h lang auf ein Kuchengitter zum Abkühlen - J.

Um sich mit Ihrem Brotbackautomaten vertraut zu machen, empfehlen wir Ihnen, als erstes Brot das Rezept für BAGUETTE auszuprobieren.

BAGUETTE (Programm 2)	ZUTATEN - TL = Teelöffel - EL = Esslöffel	
BRÄUNUNG = MITTEL	1. WASSER = 365 ml	3. MEHL = 620 g
GEWICHT = 1.000 g	2. SALZ = 2 TL	4. HEFE = 1½ TL

Programmwahl

MENU **Die Menütaste** ermöglicht Ihnen, das gewünschte Programm auszuwählen. Jedes Mal, wenn Sie die Taste MENU drücken, wechselt die Nummer im Anzeigefeld zum nächsten Programm.

1. **Brot-Grundrezept** Dieses Programm ermöglicht die Zubereitung eines Rezeptes für Weißbrot, wie zum Beispiel Toastbrot.
2. **Baguette** Dieses Programm ermöglicht die Zubereitung eines Rezeptes für traditionelles französisches Weißbrot mit einer dickeren Kruste.
3. **Süßes Brot** Dieses Programm ist für Brioche-Rezepte geeignet, die mehr Fett und Zucker enthalten. Wenn Sie zur Zubereitung Backmischungen verwenden, darf das Gesamtgewicht des Teigs 750 g nicht überschreiten.
4. **Schnelles Brot** Dieses Programm ermöglicht das schnellere Backen von Weißbroten. Die mit diesem Programm gebackenen Brote haben eine festere Konsistenz als die Brote der anderen Programme.
5. **Vollkornbrot** Dieses Programm wird gewählt, wenn man Vollkornmehl benutzt.
6. **Glutenfreies Brot** Die Verwendung einer Fertigmischung wird empfohlen. Für dieses Programm ist nur die Brotgröße 1000 g einstellbar (siehe Warnhinweise zum Gebrauch von glutenfreien Programmen).
7. **Roggenbrot** Dieses Programm sollte gewählt werden, wenn eine große Menge Roggenmehl oder andere Getreide dieser Art (z. B. Buchweizen, Dinkel) verwendet wird.
8. **Nur Backen** Dieses Programm bietet Backzeiten von 10 bis 70 min. Das Programm kann allein ausgewählt werden und wird folgendermaßen benutzt:
   a) nach dem Programm für Hefeteig,
   b) zum Aufbacken oder Nachbacken von bereits gebackenen und abgekühlten Broten,
   c) zum Fertigbacken eines unterbrochenen Backzyklus, z.B. bei längerem Stromausfall.
9. **Hefeteig** Dieses Programm ermöglicht die Zubereitung solcher Rezepte wie Pizzateig, Brotteig und Waffelteig. Dieses Programm bäckt nicht.
10. **Kuchen** Ermöglicht die Herstellung von Kuchen mit Backpulver. Für dieses Programm ist nur die Einstellung 750 g verfügbar.
11. **Haferbrei** Ermöglicht die Zubereitung von Haferbrei und Milchreis.
12. **Marmelade** Ermöglicht die Zubereitung von hausgemachten Marmeladen. **Wenn Sie die Programme 16 und 17 benutzen, seien Sie beim Öffnen des Deckels vorsichtig, da heißer Dampf entweichen oder heißes Wasser herausspritzen kann.**

Auswahl des Brotgröße

Drücken Sie die Taste , um das gewünschte Gewicht einzustellen - 500 g, 750 g oder 1000 g. Die Kontrollleuchte leuchtet neben der ausgewählten Größe auf. Das angegebene Gewicht ist nur eine Orientierungshilfe. Bei manchen Programmen ist es nicht möglich, das Gewicht auszuwählen. Bitte sehen Sie hierzu die Programmzyklus-Tabelle am Ende der Bedienungsanleitung.

Auswahl des Bräunungsgrades

Drei Einstellungen stehen zur Auswahl: hell/mittel/dunkel. Wenn Sie die Standardeinstellung ändern möchten, drücken Sie die Taste , bis die Kontrollleuchte neben der gewünschten Einstellung aufleuchtet. In manchen Programmen ist es nicht möglich, den Bräunungsgrad auszuwählen. Bitte sehen Sie hierzu die Programmzyklus-Tabelle am Ende der Bedienungsanleitung.

Start/Stopp

Drücken Sie die Taste START STOP, um das Gerät einzuschalten. Der Countdown beginnt. Um das Programm zu stoppen oder eine zeitversetzte Programmierung (Timer-Funktion) zu löschen, **halten Sie die Taste START STOP 3 Sekunden lang gedrückt.**

BENUTZUNG DES BROTBACKAUTOMATEN

DE

Die Programmzyklus-Tabelle (am Ende dieser Bedienungsanleitung) zeigt Ihnen den Ablauf der verschiedenen Phasen je nach ausgewähltem Programm an. Eine Kontrollleuchte signalisiert Ihnen, welche Phase aktiviert ist.

1. Kneten

Verleiht dem Teig Struktur, damit er gut aufgeht.

Während dieser Phase können Sie Zutaten hinzugeben: Trockenfrüchte, Oliven usw. ... Ein Signalton zeigt Ihnen an, wann Sie die Zutaten hinzugeben sollten.

Beziehen Sie sich auf die Programmzyklus-Tabelle (am Ende dieser Bedienungsanleitung) und die Spalte „Extra“. In dieser Spalte wird die Zeit angegeben, die auf dem Display Ihres Gerätes angezeigt wird, wenn Signalton ertönt.

2. Ruhen

Der Teig lockert sich und verbessert damit die Güte des Knetvorgangs

3. Aufgehen

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

4. Backen

Verwandelt den Teig in Brotkrume, bräunt die Kruste und lässt sie knusprig werden.

5. Warmhalten

Zum Warmhalten nach dem Backzyklus. Es empfiehlt sich jedoch, das Brot gleich nach dem Backen aus der Form zu nehmen.

Während des einstündigen Warmhaltemodus zeigt das Display 00:00 an. Am Ende des Backzyklus schaltet sich das Gerät automatisch aus und erzeugt mehrere Signaltöne.

PROGRAMM MIT VERZÖGERTEM START

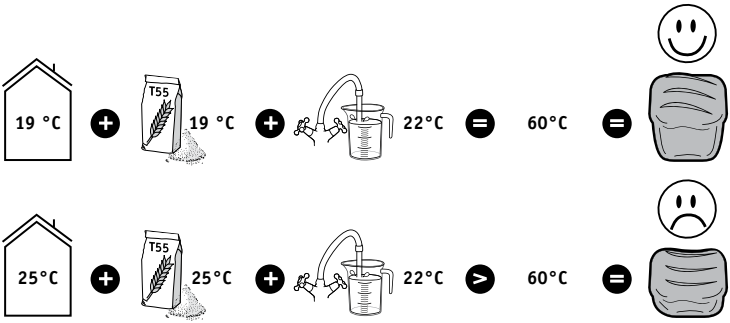
Wenn Sie Ihren Teig vorbereitet haben, können Sie die Startzeit Ihres Gerätes auf bis zu 15 Stunden im Voraus programmieren. Sehen Sie hierzu die Programmzyklus-Tabelle am Ende der Bedienungsanleitung.
Diese Phase wird aktiviert, nachdem das Programm, der Bräunungsgrad und die Größe ausgewählt wurden. Die Programmzeit wird angezeigt. Um die Zeitverzögerung einzustellen, drücken Sie ⊕ und ⊖. Das Gerät zeigt die Gesamtdauer vor dem Ende des Backvorgangs an. ⁝ leuchtet auf. Drücken Sie START STOP um den verzögerten Start zu aktivieren.

Wenn Ihnen ein Fehler unterlaufen ist oder Sie möchten die Einstellung der Uhrzeit ändern, halten Sie die Taste START STOP gedrückt, bis ein Signalton ertönt. Die Standardzeit wird angezeigt. Wiederholen Sie den Vorgang.

Manche Zutaten sind leicht verderblich. Verwenden Sie das Programm mit verzögertem Start nicht für Rezepte die Folgendes enthalten: Rohmilch, Eier, Joghurt, Käse, frisches Obst.

PRAKTISCHE TIPPS

1. Alle verwendeten Zutaten müssen Zimmertemperatur haben (sofern nicht anders angegeben) und müssen genau abgemessen werden. **Messen Sie die Flüssigkeiten mit dem beiliegenden Messbecher ab. Verwenden Sie den beiliegenden Löffel zum Abmessen von Teelöffeln mit einem Ende und Esslöffeln mit dem anderen Ende.** Ungenaues Abmessen führt zu schlechten Ergebnissen. **Die Brotzubereitung ist sehr empfindlich gegenüber Temperatur- und Feuchtigkeitsbedingungen.** Falls es sehr heiß ist, empfiehlt es sich kühlere Flüssigkeiten als gewöhnlich zu verwenden. Bei kalten Temperaturen sollte das Wasser oder die Milch möglichst angewärmt werden (nicht wärmer als auf 35 °C).



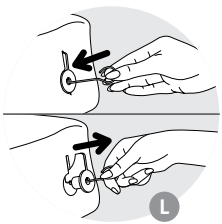
2. Verwenden Sie Zutaten, die noch nicht abgelaufen sind und bewahren Sie diese an einem kühlen und trockenen Ort auf.
3. Das Mehl muss präzise mit einer Küchenwaage abgewogen werden. **Verwenden Sie aktive Trockenhefe** im Beutel.
4. Öffnen Sie nicht den Deckel, während das Gerät läuft (sofern nicht anders angegeben).

5. Beachten Sie genau die Reihenfolge der Zutaten sowie die im Rezept angegebenen Mengen. Erst die Flüssigkeiten, dann die festen Zutaten. **Die Hefe darf nicht mit den Flüssigkeiten oder dem Salz in Berührung kommen. Zu viel Hefe schwächt die Struktur des Teigs, der stark aufgeht und beim Backen in sich zusammen fällt.**

Allgemeine Reihenfolge der Zutaten:

- Flüssigkeiten (weiche Butter, Öl, Eier, Wasser, Milch)
- Salz
- Zucker
- erste Hälfte des Mehls
- Milchpulver
- bestimmte feste Zutaten
- zweite Hälfte des Mehls
- Hefe

6. Bei einem Stromausfall, der nicht länger als 7 Minuten dauert, speichert das Gerät den aktuellen Zyklus und setzt den Zyklus fort, wenn die Stromzufuhr wiederhergestellt ist.
7. Wenn Sie zwei Backzyklen nacheinander ausführen möchten, warten Sie ungefähr eine Stunde zwischen den zwei Backzyklen, damit sich das Gerät abkühlen kann und nicht die Brotzubereitung beeinträchtigt.
8. Wenn Sie Ihr Brot stürzen, kann es passieren, dass der Mischhaken darin stecken bleibt. Benutzen Sie in diesem Fall den Zubehör-Haken, um den Mischhaken vorsichtig zu entfernen. Stecken Sie hierzu den Haken in den Schaft des Mischhakens und ziehen Sie dann, um selbigen zu entfernen.

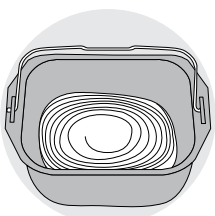


DE

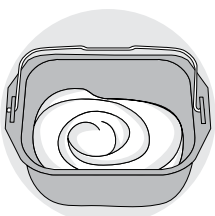
Warnhinweise zum Gebrauch von glutenfreien Programmen

- Die Mehlmischung muss mit der Hefe durchgesiebt werden, um Klümpchen zu vermeiden.
- Zu Beginn des Programms muss der Knetvorgang unterstützt werden: Lösen Sie den Teig beim Kneten mit einem nicht metallischen Spatel von den Rändern und schieben Sie ihn zur Mitte der Backform.
- Glutenfreies Brot geht nicht im selben Maße wie herkömmliches Brot auf. **Es hat eine festere Konsistenz und eine hellere Farbe als herkömmliches Brot.**
- Die Fertigmischungsmarken erzeugen nicht alle das gleiche Ergebnis: Eventuell muss das Rezept angepasst werden. Es empfiehlt sich daher, Tests durchzuführen (siehe nachfolgende Beispiele).

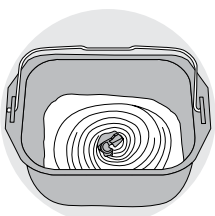
Beispiel: Passen Sie die Flüssigkeitsmenge.



Zu flüssig



OK



Zu trocken

Ausnahme: Kuchenteig muss eher flüssig sein.

INFORMATIONEN ZU DEN ZUTATEN

Hefe: für Brot, das mit Backhefe zubereitet wird. Backhefe gibt es in verschiedenen Formen: frisch in kleinen Würfeln, aktive Trockenhefe zum Befeuchten oder Instant-Trockenhefe. Hefe ist in Supermärkten erhältlich (in der Abteilung Backwaren oder Frischwaren). Sie können frische Hefe allerdings auch bei Ihrem Bäcker kaufen.
Die Hefe muss direkt mit den anderen Zutaten in der Backform Ihres Gerätes vermengt werden. Denken Sie immer daran, die frische Hefe zwischen Ihren Fingern zu zerbröseln, um sie besser zu verteilen.

Beachten Sie die vorgegebene Menge (siehe die nachfolgende Umrechnungstabelle).

Umrechnung der Menge/des Gewichtes von Trockenhefe und frischer Hefe:

Trockenhefe (in TL)	*1*	*1,5*	*2*	*2,5*	*3*	*3,5*	*4*	*4,5*	*5*
Frische Hefe (in g)	*9*	*13*	*18*	*22*	*25*	*31*	*36*	*40*	*45*

Mehlsorten: Es wird die Verwendung eines Mehls des Typs T55 empfohlen, sofern nicht anders in den Rezepten angegeben. Wenn Sie spezielle Mehlmischungen für Brot oder Brioche oder Milchbrot verwenden, darf das Gesamtgewicht des Teigs (Mehl + Wasser) nicht mehr als 750 g betragen.
Je nach Mehlqualität kann das Backergebnis auch variieren.

- Bewahren Sie das Mehl in einem luftdicht verschlossenen Behälter auf, denn Mehl reagiert auf die Veränderung der klimatischen Bedingungen (Luftfeuchtigkeit). Die Zugabe von Hafer, Kleie, Weizenkeimen, Roggen oder ganzen Körnern zum Brotteig ergibt ein schwereres und festeres Brot.
- Je vollkörniger das Mehl ist - d. h. es enthält einen Anteil der Randschichten des Getreidekorns (T>55) - umso weniger geht der Teig auf und umso fester wird das Brot sein.
- Sie werden im Handel auch backfertige Brotmischungen finden. Lesen Sie die Anleitungen des Herstellers, wenn Sie eine dieser Fertigmischungen verwenden.

Glutenfreies Mehl: Wenn Sie eine große Menge dieser Mehlsorten zum Brotbacken verwenden, müssen Sie das Programm für glutenfreies Brot verwenden. Es gibt eine Vielzahl von Mehlsorten, die kein Gluten enthalten. Die Bekanntesten sind Buchweizen-, Reis- (weiß oder vollkörnig), Quinoa-, Mais-, Nuss-, Hirse- und Sorghummehle.

Um die Elastizität des Glutens für glutenfreies Brot nachzubilden, müssen unbedingt mehrere Sorten von Nicht-Getreidemehlen vermischt und Verdickungsmittel hinzugefügt werden.

Verdickungsmittel für glutenfreies Brot: Um die richtige Konsistenz zu erhalten und die Elastizität von Gluten nachzubilden, können Sie Xanthan-Gummi und/oder Guarkernmehl Ihrem Teig hinzufügen.

Glutenfreie Backmischungen: Sie erleichtern die Herstellung von glutenfreiem Brot, denn sie enthalten Verdickungsmittel und haben den Vorteil, dass sie garantiert glutenfrei sind. Einige sind sogar aus biologischer Herstellung.
Die verschiedenen Marken für glutenfreie backfertige Brotmischungen erzielen nicht die gleichen Ergebnisse.

Zucker: Verwenden Sie keinen Würfelzucker. Zucker nährt die Hefe, gibt dem Brot einen guten Geschmack und verbessert die Bräunung der Kruste.

Salz: Es reguliert die Aktivität der Hefe und gibt dem Brot Geschmack.
Vor der Zubereitung darf das Salz nicht mit der Hefe in Berührung kommen.
Es verbessert außerdem die Teigstruktur.

Wasser: Wasser führt der Hefe Feuchtigkeit zu und aktiviert sie. Es befeuchtet auch die Mehlstärke und ermöglicht die Krustenbildung. Das Wasser kann teilweise oder ganz durch Milch oder andere Flüssigkeiten ersetzt werden. **Verwenden Sie die Flüssigkeiten in Zimmertemperatur, mit Ausnahme für glutenfreies Brot, das die Verwendung von lauwarmem Wasser (ungefähr 35 °C) erfordert.**

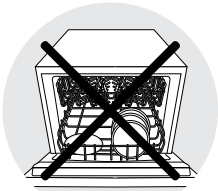
Fette und Öle: Fett macht das Brot weicher. Es macht das Brot zudem besser und länger haltbar. Zu viel Fett verlangsamt die Aktivität der Hefe. Wenn Sie Butter verwenden, zerbröseln Sie die Butter in kleine Stücke und lassen Sie die Butter weich werden. Verwenden Sie keine geschmolzene Butter. Lassen Sie das Fett nicht mit der Hefe in Berührung kommen, denn Fett kann verhindern, dass die Hefe Feuchtigkeit aufnimmt.

Eier: Sie verbessern die Farbe des Brotes und unterstützen die Krustenbildung. Wenn Sie Eier verwenden, reduzieren Sie die Flüssigkeitsmenge dementsprechend. Schlagen Sie das Ei auf und geben Sie Flüssigkeit dazu, bis Sie die Menge erhalten, die im Rezept angegeben ist.
Die **Rezepte sind für ein mittelgroßes Ei von 50 g vorgesehen**, wenn die Eier größer sind, geben Sie etwas mehr Mehl dazu; wenn die Eier kleiner sind, müssen Sie die Mehlmenge etwas reduzieren.

Milch: Milch wirkt emulgierend und gibt der Brotkruste eine gleichmäßigere und damit schönere Struktur. Sie können frische Milch oder Milchpulver verwenden. Wenn Sie Milchpulver verwenden, geben Sie die Menge Wasser dazu, die ursprünglich für die Milch vorgesehen war: Das Gesamtvolumen muss dem im Rezept angegebenen Volumen entsprechen.

DE

REINIGUNG UND PFLEGE



- Ziehen Sie den Netzstecker des Gerätes und lassen Sie es vollständig abkühlen.
- Waschen Sie die Backform und den Mischhaken mit heißem Seifenwasser ab. Wenn der Mischhaken in der Backform bleibt, lassen Sie ihn 5 bis 10 Minuten einweichen.
- Wischen Sie die anderen Elemente mit einem feuchten Tuch ab. Trocknen Sie alles sorgfältig ab.
- **Waschen Sie keine Bestandteile in der Geschirrspülmaschine ab - K.**
- Verwenden Sie weder ein Haushaltsprodukt, noch einen Topfreiniger oder Alkohol. Benutzen Sie ein weiches und feuchtes Tuch.
- Tauchen Sie niemals das Gehäuse des Gerätes oder den Deckel in Wasser oder andere Flüssigkeiten.

TIPPS UM IHRE REZEPTE ZU VERBESSERN

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

HILFE BEI TECHNISCHEN STÖRUNGEN

FEHLER	ABHILFE
Der Mischhaken bleibt in der Backform stecken.	• In Wasser einweichen und dann herausziehen.
Nichts passiert nach Druck auf START STOP.	• E01 wird im Display angezeigt, dass Gerät gibt einen Signalton ab: Der Backautomat ist zu heiß. Zwischen zwei Backzyklen 1 Stunden warten. • E00 wird angezeigt und blinkt, dass Gerät gibt einen Signalton ab: Der Backautomat ist zu kalt. Warten Sie bis das Gerät Raumtemperatur erreicht hat. • Wenn im Display HHH oder EEE blinkend angezeigt wird und das Gerät einen Signalton abgibt: Das Gerät muss in einem autorisierten Servicezentrum repariert werden. • Es wurde ein zeitversetzter Start (Timer) programmiert.
Nach Druck auf START STOP läuft zwar der Motor, aber der Teig wird nicht geknetet.	• Die Backform ist nicht richtig eingesetzt. • Der Mischhaken fehlt oder sitzt nicht richtig. In den oben genannten Fällen: Stoppen Sie das Gerät durch langes Drücken der START STOP Taste. Starten Sie anschließend das Rezept neu.
Nach Aufnahme eines zeitversetzten Backzyklus (Timer) ist das Brot nicht genug aufgegangen, oder nichts ist passiert.	• Sie haben nach der Timer-Einstellung vergessen, auf START STOP u drücken. • Die Hefe ist mit Salz bzw. Wasser in Berührung gekommen. • Der Mischhaken fehlt.
Es riecht verbrannt.	• Ein Teil der Zutaten ist neben die Backform gefallen: Ziehen Sie den Netzstecker des Geräts. Backautomaten abkühlen lassen und das Geräteinnere nur mit einem feuchten Tuch, ohne Reinigungsmittel, auswaschen. • Der Teig ist übergelaufen: die Zutatenmenge ist zu groß, vor allem der Flüssigkeitsanteil. Die Mengenangaben der Rezepte einhalten.

DESCRIPTION

1 Lid
2 Control panel
- **a** Display screen
- **b** Choice of programmes
- **c** Weight selection
- **d** Buttons for setting delayed start and adjusting the time for programmes 11
- **e** Select crust colour
- **f** On/off button
- **g** Operating indicator light

3 Bread pan
4 Kneading paddle
5 Graduated beaker
6 Teaspoon measure/ tablespoon measure
7 Hook accessory for lifting out kneading paddle

The sound power level measured for this product is 66 dBa.

PRIOR TO FIRST USE

- Remove all packaging, stickers and various accessories both inside and outside the appliance - A.
- Clean all components and the appliance using a damp cloth.

QUICK START-UP

- Unwind the cord and plug it into an earthed electrical power outlet. After the audio signal plays, program 1 is displayed by default - G.
- A slight odour may be given off when the appliance is first used.
- Remove the bread pan by lifting the handle. Next install the kneading paddle - B - C.
- Add the ingredients in the pan in the recommended order (see the paragraph PRACTICAL ADVICE). Make sure that all ingredients are weighed accurately - D - E.
- Insert the bread pan - F.
- Close the lid.
- Select the desired program using the MENU key.
- Press the START STOP key. The 2 points of the timer flash. The operating indicator light lights up - H - I.
- At the end of the cooking cycle, press START STOP and unplug the bread machine. Remove the bread pan. Always use oven mitts, because both the pan's handle and the inside of the lid are hot. Turn out the bread while hot and place it on a rack for 1 hr. to allow it to cool - J.

To get acquainted with the operation of your bread machine, we suggest trying the FRENCH BREAD recipe as your first bread.

FRENCH BREAD (program 2)	INGREDIENTS - tsp = teaspoon - tbsp = tablespoon	
CRUST COLOUR = MEDIUM	1. WATER = 365 ml	3. FLOUR = 620 g
WEIGHT = 1000 g	2. SALT = 2 tsp	4. YEAST = 1½ tsp

Selection of a program

MENU **Use the menu key** to select the desired program. Each time that you press the MENU key, the number on the display screen goes to the next program.

1. **Basic Bread.** Use this program to make a sandwich loaf type white bread recipe.
2. **French Bread.** Use this program to make a traditional French white bread recipe with a thicker crust.
3. **Sweet Bread.** This program is suitable for brioche type recipes that contain more fat and sugar. If you use ready-to-use preparations, do not exceed 750 g of dough in total.
4. **Quick Bread.** Use this program for the most quickly baked white breads. Breads made using this program have a denser texture that breads made using other programs.
5. **Whole grain bread.** Select this program when using whole grain flour.
6. **Gluten-free bread.** We recommend using a ready-to-use mix. For this program, only the 1000 g setting is accessible (see warnings for the use of the gluten-free programs).
7. **Rye bread.** Select this program when using a large quantity of rye flour or other cereals of this type (e.g. buckwheat, spelt).
8. **Cooking only.** Use this program to cook for 10 to 70 min. It can be selected on its own and be used:
   a) after completion of the Leavened Dough program,
   b) to reheat or crisp the surface of already cooked breads that have cooled,
   c) to finish cooking in the event of a prolonged power outage during a bread cycle.
9. **Leavened Dough.** Use this program to make recipes for pizza dough, bread dough and waffle dough. This program does not cook food.
10. **Cake.** Use this program to make cakes using baking powder. Only the 750 g setting is accessible for this program.
11. **Porridge.** Use this program to make porridge and rice pudding recipes.
12. **Jam.** Use this program to make home-made jams. **When using programs 11 and 12, be careful of steam jets and the release of hot air when opening the lid.**

Selecting the bread weight

Press the key to set the weight selected - 500 g, 750 g or 1000 g. The indicator light lights up opposite the selected setting. The weight is provided for information purposes only. For some programs, it is not possible to select the weight. Please refer to the cycle chart at the end of the instruction manual.

Selecting the crust colour

Three choices are available: light / medium / dark. If you wish to modify the default setting, press the key until the indicator light lights up opposite the selected setting. For some programs, it is not possible to select the crust colour. Please refer to the cycle chart at the end of the instruction manual.

Start / Stop

Press the START STOP key to turn on the appliance. The countdown starts. To stop the program or cancel the programmed delayed start, **press the START STOP key for 3 seconds.**

OPERATION OF THE BREAD MACHINE

The cycle chart (see the end of the instruction manual) indicates the breakdown of the various steps, according to the selected program. An indicator light indicates which step is currently under way.

1. Kneading

Use this program to form the structure of the dough and its ability to rise properly.

During this cycle, you may add ingredients: dried fruits, olives, etc. An audio signal indicates when to do so.

Please refer to the cycle chart (see the end of the instruction manual) and to the “extra” column. This column indicates the time that will be displayed on your appliance's screen when the audio signal is emitted.

2. Rest

Allows the dough to expand to improve the quality of the kneading.

3. Rise

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

4. Cooking

Transforms the dough into a loaf and ensures the desired crust colour and crispness level.

5. Keep warm

Keeps the bread warm for 1 hour after cooking. It is nonetheless recommended to turn out the bread once cooking is done.

The display screen continues to display “0:00” during the hour-long “Keep warm” cycle. At the end of the cycle, the appliance stops automatically after producing several audio signals.

DELAYED START PROGRAM

You may program the appliance to ensure that your preparation is ready at the time of your choice, up to 15 hrs. in advance. Please refer to the cycle chart (see the end of the instruction manual).
This step occurs after having selected the program, the crust colour and the weight. The program time is displayed. To adjust the delayed start time, press + and −. The machine displays the total duration prior to the end of cooking. The : lights up. Press START STOP to launch the delayed start program.

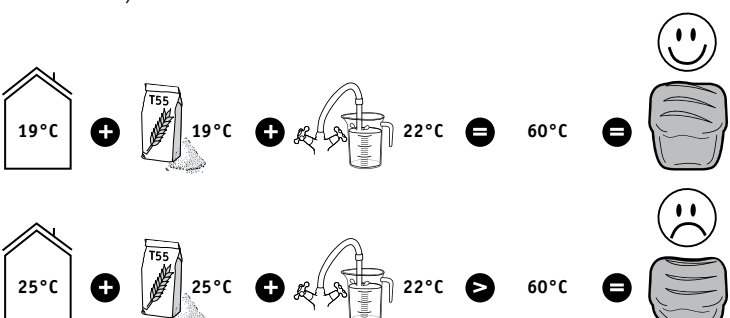
If you make a mistake or wish to modify the time setting, hold down the START STOP key until it emits an audio signal. The default time is displayed. Start the operation again.

Some ingredients are perishable. Don't use the delayed start program for recipes containing: raw milk, eggs, yoghurt, cheese, fresh fruit.

EN

PRACTICAL ADVICE

1. All ingredients used must be at room temperature (unless otherwise indicated), and must be weighed accurately. **Measure the liquids using the graduated cup provided. Use the spoon provided to measure tablespoons on one side and teaspoons on the other.** Inaccurate measurements will yield bad results. **Bread preparation is very sensitive to temperature and humidity conditions.** During hot weather, it is recommended to use cooler liquids than usual. Likewise, during cold weather, it may be necessary to warm the water or milk (never exceed 35°C).

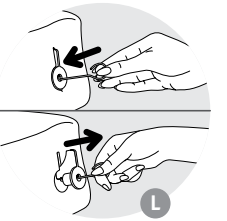


2. Use ingredients prior to their best-before date and keep them in a cool, dry place.
3. The flour must be weighed accurately using a kitchen scale. **Use active dry baker's yeast** (in pouches).
4. Avoid opening the lid during use (unless otherwise indicated).
5. Follow the exact order of the ingredients and the quantities indicated in the recipes. First the liquids, and then the solids. **The yeast must not come into contact with the liquids or with the salt. Too much yeast weakens the dough structure, which will rise a lot and will subsequently sag during cooking.**

General order to follow:

- Liquids (softened butter, oil, eggs, water, milk)
- Salt
- Sugar
- First half of the flour
- Powdered milk
- Specific solid ingredients
- Second half of the flour
- Yeast

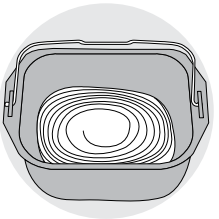
6. During a power outage under 7 minutes, the machine will save its status and will resume its operation once the power comes online.
7. If you wish to have one bread cycle directly follow another, wait for approximately 1 hr. between both cycles to allow the machine to cool and prevent any potential impact on bread making.
8. When turning out your bread, the kneading paddle may remain stuck inside it. In this case, use the hook to gently remove it. To do so, insert the hook in the kneading paddle's shaft, and then lift to remove it.



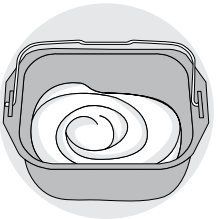
Warnings for the use of gluten-free programs

- Blends of flour types must be sifted with the yeast to prevent lumps.
- When the program is launched, it is necessary to assist the kneading process: scrape down any unmixed ingredients on the sides towards the centre of the pan using a non-metallic spatula.
- Gluten-free bread cannot rise as much as a traditional bread. **It will be of a denser consistency and lighter colour than normal bread.**
- All premix brands do not yield the same results: the recipes may have to be adjusted. It is therefore recommended to conduct some tests (see example below).

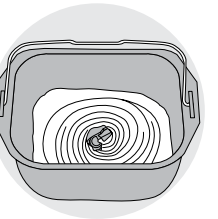
Example: adjust the quantity of liquid.



Too liquid



OK



Too dry

Exception: cake batter must remain quite liquid.

INFORMATION ON THE INGREDIENTS

Yeast: Bread is made using baker's yeast. This type of yeast is sold in several forms: small cubes of compressed yeast, active dry yeast to be rehydrated or instant dry yeast. Yeast is sold in supermarkets (bakery or fresh foods departments), but you can also buy compressed yeast from your baker.
The yeast must be directly incorporated in your machine's pan with the other ingredients. Nonetheless consider thoroughly crumbling the compressed yeast between your fingers to facilitate its dispersion.

Follow the recommended amounts (see the equivalences chart below).

Quantity/weight equivalences between dry yeast and compressed yeast:

Dry yeast (in tsp)	*1*	*1.5*	*2*	*2.5*	*3*	*3.5*	*4*	*4.5*	*5*
Compressed yeast (in g)	*9*	*13*	*18*	*22*	*25*	*31*	*36*	*40*	*45*

EN

Flours: Using T55 flour is recommended, unless otherwise indicated in the recipes. When using mixes of special flour types for bread, brioche or milk bread, do not exceed 750 g of dough in total (flour + water).
Depending on the quality of the flour, the bread making results may also vary.

- Keep flour in a hermetically sealed container, since flour reacts to fluctuations in climate conditions (humidity). Adding oats, bran, wheat germ, rye or whole grains to the bread dough, will produce a bread that is denser and less fluffy.
- The more a flour is based on whole grains, that is, containing a part of the outer layers of a wheat grain (T>55), the less the dough will rise and the denser the bread will be.
- You will also find commercially available ready-to-use preparations for breads. Please refer to the manufacturer's recommendations for the use of these preparations.

Gluten-free flour: Using large quantities of these flour types to make bread calls for the use of the gluten-free bread program. There is a large number of flour types that do not contain any gluten. The best known are buckwheat flour, rice flour (either white or whole grain), quinoa flour, corn flour, chestnut flour, millet flour and sorghum flour.

For gluten-free breads, in order to try to recreate the elasticity of gluten, it is essential to mix several types of non bread making flours and to add thickening agents.

Thickening agents for gluten-free breads: To obtain a proper consistency and to attempt to imitate the elasticity of gluten, you may add some xanthan gum and/or guar gum to your preparations.

Ready-to-use gluten-free preparations: They make it easier to make gluten-free bread since they contain thickeners and have the advantage of being completely guaranteed to be gluten-free — some are also organic.
All brands of ready-to-use gluten-free preparations do not yield the same results.

Sugar: Don't use sugar lumps. Sugar feeds the yeast, gives a good flavour to the bread and improves the crust colour.

Salt: It regulates the activity of the yeast and gives flavour to bread.
It must not come into contact with the yeast prior to the start of the preparation.
It also improve the structure of the dough.

Water: Water rehydrates and activates the yeast. It also hydrates the flour's starch and enables the loaf to be formed. Water may be replaced, in whole or in part, by milk or other liquids. **Use liquids at room temperature, except for gluten-free breads, which require the use of warm water (approximately 35°C).**

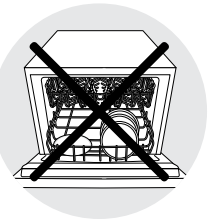
Fats and oils: Fats make the bread fluffier. It will also keep better and longer. Too much fat slows the rise of the dough. If you use butter, crumble it into small pieces or soften it. Do not incorporate melted butter. Prevent the fat from coming into contact with the yeast, since the fat could prevent the yeast from rehydrating.

Eggs: They improve the bread's colour and favour good development of the loaf. If you use eggs, reduce the quantity of liquid accordingly. Break the egg and add the necessary liquid until you obtain the quantity of liquid indicated in the recipe.
The **recipes have been designed for a medium-sized egg of 50 g**, if the eggs are larger, add some flour; if the eggs are smaller, add a little less flour.

Milk: Milk has an emulsifying effect that leads to the creation of more regular cells, and therefore an attractive loaf appearance. You may use fresh milk or powdered milk. If you use powdered milk, add the quantity of water initially reserved for milk: the total volume must be equal to the volume indicated in the recipe.

CLEANING AND MAINTENANCE

- Unplug the appliance and wait for it to cool down completely.
- Wash the pan and the kneading paddle using hot soapy water. If the kneading paddle stays in the pan, soak it for 5 to 10 min.
- Clean the other components with a damp sponge. Dry thoroughly.
- **No part whatsoever is machine washable - K.**
- Don't use any household cleanser, abrasive pads or alcohol. Use a soft, damp cloth.
- Never submerge the appliance's body or the lid.



TROUBLESHOOTING GUIDE TO IMPROVE YOUR RECIPES

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

EN

TECHNICAL TROUBLESHOOTING GUIDE

PROBLEMS	CAUSES - SOLUTIONS
The kneading paddle is stuck in the pan.	• Let it soak before removing it.
After pressing on START STOP, nothing happens.	• E01 is displayed and flashes on the screen, the appliance beeps: the appliance is too hot. Wait 1 hour between 2 cycles. • E00 is displayed and flashes on the screen, the appliance beeps: the appliance is too cold. Wait for it to reach room temperature. • HHH or EEE is displayed and flashes on the screen, the appliance beeps: malfunction. The machine must be serviced by authorised personnel. • A delayed start has been programmed.
After pressing on START STOP, the motor is on but no kneading takes place.	• The pan has not been correctly inserted. • Kneading paddle missing or not installed properly. In the two cases cited above, stop the appliance manually with a long press on the START STOP button. Start the recipe again from the beginning.
After a delayed start, the bread has not risen enough or nothing happens.	• You forgot to press on START STOP after programming the delayed start programme. • The yeast has come into contact with salt and/or water. • Kneading paddle missing.
Burnt smell.	• Some of the ingredients have fallen outside the pan: unplug the appliance, let it cool down, then clean the inside with a damp sponge and without any cleaning product. • The preparation has overflowed: the quantity of ingredients used is too great, notably liquid. Follow the proportions given in the recipe.

دليل استكشاف الأعطال التقنية

المُشـــكـلات	الأســباب - الحــلــول
ذراع العجن ملتصقة في الوعاء	• يجب نقعها قبل إزالتها
بعد الضغط على الزر START/STOP لا يحدث أي شيء.	• يُعرض الرمز EO1 على الشاشة وهو يومض، فيطلق الجهاز إشارات صوتية : الجهاز حار جداً. انتظر ساعة واحدة بين كل دورتين. • يُعرض الرمز EOO على الشاشة وهو يومض، فيطلق الجهاز إشارات صوتية : الجهاز بادر جداً. انتظر الى أن يعود الى حرارة الغرفة. • يُعرض الرمزان HHH أو EEE على الشاشة وهما يومضان، فيطلق الجهاز إشارات صوتية : عطل طارىء. يجب تصليح الآلة بواسطة أشخاص مُعتمدين للقيام بهذا العمل. • تمت برمجة التشغيل المؤجل.
بعد الضغط على الزر START/STOP ينطلق المُحرّك ولكن العجن لا يتم.	• لم يتم تركيب الوعاء بشكل صحيح. • ذراع العجن غير موجودة أو أنها غير مُركبة بشكل صحيح. في كلا الحالتين السابقتين، أوقف تشغيل الجهاز يدوياً بالضغط طويلاً على الزر STOP/STOP. أعد تنفيذ الوصفة من البداية.
بعد التشغيل المؤجل، لا يرتفع الخبز بما فيه الكفاية، أو لا يحدث أي شيء.	• لقد نسيت أن تضغط على الزر START/STOP بعد تفعيل برنامج التشغيل المؤجل. • لقد تم الإتصال بين الخميرة والملح/ أو الماء. • ذراع العجن غير موجودة.
رائحة شيء يحترق.	• بعض المكونات قد سقطت خارج الوعاء : افصل الجهاز عن التيار الكهربائي، واتركه لكي يبرد ، ثم نظف الوعاء من الداخل بإسفنجة رطبة بدون أي مواد تنظيف. • لقد حدث طوفان بالمكونات: كمية المكونات كبيرة جداً، لاسيّما السوائل. يُرجى اتباع النسب المُعطاة في الوصفة.

AR

دليل استكشاف الأعطال لتحسين الوصفات

إن لم تحصل على النتائج التي تتوقعها سوف تلقى المساعدة في هذا الجدول	الخبز لا يرتفع كثيراً	يهبط الخبز كثيراً بعد إرتفاعه	الخبز لا يرتفع بما فيه الكفاية	التحميص ليس ذهبياً بما فيه الكفاية	الجوانب مُحمّصة ولكن الرغيف غير مكتمل الطهي	قمة الرغيف وجوانبه عليها طحين
تم الضغط على الزر START/STOP أثناء عملية الخَبْز				●		
كمية الطحين غير كافية		●				
كمية الطحين كثيرة			●			●
الخميرة غير كافية			●			
الخميرة زائدة		●		●		
كمية الماء غير كافية			●			●
كمية الماء زائدة		●			●	
السكر غير كافٍ			●			
كمية الطحين قليلة			●	●		
مقادير المكونات غير صحيحة (زائدة)	●					
الماء ساخن جداً		●				
الماء بارد جداً			●			
خطأ في اختيار البرنامج			●	●		

الدهـون والزيـوت : الدهـون تجعـل الخبـز رقيقـاً وهشّـاً. كـما أنهـا سـوف تبقيـه بشـكل أفضـل ولمـدة أطـول. الكثـير مـن الدهـون يـؤدي إلى إبطـاء ارتفـاع العجـين. فـإذا كنـت تسـتخدم الزبـدة، قطّعهـا الى قطـع صغـيرة أو خففهـا. ولا تمـزج الزبـدة المذابـة. يجـب منـع الدهـون مـن ملامسـة الخمـيرة، لأن الدهـون تمنـع ترطيـب الخمـيرة.

البيـض : يُحسـن البيـض في لـون الخبـز ويُسـاعد عـلى تكويـن جيـد للرغيـف. إذا كنـت تسـتخدم البيـض، خفـف مـن كميـة السـائل وفقـا لذلـك. اكـسر البيـض وأضـف السـائل الـضروري الى أن تحصـل عـلى كميـة السـائل حسـب مـا هـو مبـيّن في الوصفـة.

وقـد تـم تصميـم وصفـات لإسـتعمال أحجـام متوسـطة مـن البيـض بحجـم 50 جـرام، أمّـا إذا كان البيـض أكـبر حجـماً ، يُضـاف بعـض الطحـين. إذا كان البيـض أصغـر حجـماً، يُضـاف القليـل فقـط مـن الطحـين.

الحليـب : للحليـب تأثـير عـلى الاسـتحلاب الـذي يـؤدي إلى خلـق خلايـا أكـثر انتظامـا، وبالتـالي يُعـي منظـراً جذابـاً للرغيـف. يمكنـك اسـتخدام الحليـب الطـازج أو الحليـب المجفـف. إذا كنـت تسـتخدم الحليـب المجفـف، أظـف كميـة الميـاه المحجـوزة في البدايـة للحليـب: يجـب أن يكـون المجمـوع الـكلي للحجـم مسـاو للحجـم المبـين في الوصفـة.

التنـظـيـف والصيـانـة

- افصل الجهاز عن التيار الكهربائي وانتظر حتى يبرد تماما.
- أغسـل الوعـاء وذراع العجـن باسـتخدام المـاء السـاخن والصابـون. إذا بقيـت ذراع العجـن في الوعـاء، تُنقـع بالمـاء لمـدة ٥ إلى ١٠ دقائـق.
- تُنظف المرفقات الأخرى باسفنجة رطبة. ثم تُجفف تماما.
- **أي جـزء مـن أجـزاء آلـة صنـع الخبـز هـو غـير قابـل للتنظيـف في جلاّيـة الصحـون - K.**
- لا تسـتخدم أي مـن مـواد التطهـير المنزليـة، أو الإسـفنجات المعدنيـة أو الكحـول. اسـتخدم فقـط قطعـة قـماش ناعمـة ورطبـة.
- لا تغمر جسم الجهاز أو الغطاء التابع له بالماء ابداً.

AR

الخميرة : يتكون الخبز باستخدام خميرة الخبّاز. ويباع هذا النوع من الخميرة في عدة أشكال: مكعبات صغيرة من الخميرة المضغوطة، الخميرة الجافة النشطة لإعادة ترطيبها أو الخميرة الجافة الفورية. تُباع الخميرة في محلات السوبر ماركت (المخابز أو محلات الأطعمة الطازجة)، ولكن يمكنك أيضا شراء الخميرة المضغوطة من الخبّاز.
يجب أن تدمج الخميرة مباشرة مع المكونات الأخرى في الجهاز. ومع ذلك تُفتّت الخميرة المضغوطة بين أصابعك لتسهيل توزيعها.

يُرجى اتباع الكميات الموصى بها (انظر المعدلات في الرسم البياني أدناه).

الكمية / الوزن متساويان بين الخميرة الجافة والخميرة المضغوطة:

الخميرة الجافة (ملعقة صغيرة)	١	١,٥	٢	٢,٥	٣	٣,٥	٤	٤,٥	٥
خميرة مضغوطة (جرام)	٩	١٣	١٨	٢٢	٢٥	٣١	٣٦	٤٠	٤٥

الطحين : نوصي باستخدام الطحين T55، ما لم تنص الوصفة على خلاف ذلك. عند استخدام خلطات من أنواع طحين أخرى خاصة من أجل الخبز، البريوش أو الخبز والحليب، يجب أن لا يتجاوز الوزن 750 جرام من العجين في المجموع العام (طحين + ماء).
اعتمادا على نوعية الطحين، قد تختلف أيضا نتائج صنع الخبز.

- يُحفظ الدقيق في وعاء مغلق بإحكام، حيث أن الطحين يتفاعل مع تقلبات الظروف المناخية (الرطوبة). إن إضافة الشوفان، النخالة، جنين القمح، الجاودار، أو الحبوب الكاملة إلى عجينة الخبز، سوف يُنتج خبزاً أكثر كثافة وأقل رقة.
- ويستند أكثر طحين الحبوب الكاملة، لأنه يحتوي على جزء من الطبقات الخارجية من حبوب القمح (T> 55)، وكلما انخفض ارتفاع الخبز، تزيد كثافته.
- سوف تجد أيضا تحضيرات تجارية جاهزة للاستخدام في صنع الخبز. يرجى الرجوع إلى توصيات الشركة المُصنّعة لاستخدام هذه التحضيرات.

الطحين الخالي من الغلوتين : استخدام كميات كبيرة من أنواع الطحين هذه لصنع الخبز، يتطلب استعمال برنامج الخبز الخالي من الجلوتين. هناك عدد كبير من أنواع الطحين التي لا تحتوي على الغلوتين. أشهرها طحين الحنطة السوداء وطحين الأرز (إما الأرز الأبيض أو أرز الحبوب الكاملة)، طحين الكينوا، طحين الذرة، طحين الكستناء، طحين الزوان وطحين الذرة السكرية.

للخبز الخالي من الجلوتين، ولمحاولة إعادة المرونة الى عجينة هذا النوع من الخبز، لا بد من خلط عدة أنواع من الطحين الغير مُخصص لصنع الخبز وإضافة مواد مُساعدة للسماكة.

مواد مُساعدة لسماكة الخبز الخالي من الجلوتين : للحصول على الاتساق السليم ولمحاولة توفير المرونة للغلوتين، يمكنك إضافة بعض صمغ الزنتان و / أو صمغ الغوار إلى التحضيرات.

التحضيرات الجاهزة الخالية من الغلوتين : تجعل من السهل صنع الخبز الخالي من الجلوتين لأنها تحتوي على مكثفات ولها ميزة كونها مضمونة خلوها تماما من الغلوتين - بعضها الآخر أيضا من المواد العضوية.
جميع العلامات التجارية الجاهزة للاستعمال المستحضرات الخالية من الغلوتين لا تعطي نفس النتائج.

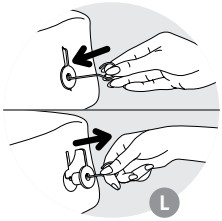
السكر : لا تستخدم كتل السكر. السكر يغذي الخميرة، ويعطي نكهة طيبة إلى الخبز ويحسن لون القشرة.

الملح : ينظم نشاط الخميرة ويعطي نكهة للخبز.
ويجب ألا يتلامس الملح مع الخميرة قبل بداية الإعداد.
وهو يدخل أيضا في تحسين تركيبة العجين.

الماء : الماء يُرطّب وينشط الخميرة. كما أنه يرطب أيضا نشا الدقيق ويُمكن من تشكيل الرغيف. يمكن استبدال الماء، كليا أو جزئيا، بالحليب أو بالسوائل الأخرى. **تُستخدم السوائل في درجة حرارة الغرفة، باستثناء الخبز الخالي من الجلوتين، الذي يتطلب استخدام الماء الدافئ (حوالي ٣٥ درجة مئوية).**

التسلسل العام الذي يجب اتباعه :

- السوائل (زبدة مُخففة، زيت، بيض، ماء، حليب)
- ملح
- سكر
- النصف الأول من كمية الطحين
- حليب مجفف
- المكونات الصلبة المحددة
- النصف الثاني من كمية الطحين
- خميرة



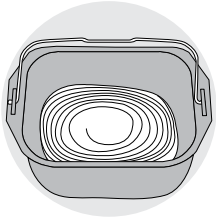
6. خلال انقطاع التيار الكهربائي لأقل من 7 دقائق، فإن آلة صنع الخبز تحتفظ بوضعيتها، وستستأنف عملها بمجرد عودة التيار الكهربائي.
7. إذا كنت ترغب في الحصول على دورة خبز أخرى مباشرة، انتظر حوالي ساعة واحدة تقريباً بين كل من الدورات للسماح للجهاز أن يبرد ولمنع أي تأثير سلبي محتمل على صنع الخبز.
8. عندما توقف تشغيل آلة صنع الخبز، قد تبقى ذراع العجن عالقة في الداخل. في هذه الحالة، استخدم الخطّاف لإزالتها بلطف.
للقيام بذلك، ادخل الخطّاف في عمود ذراع العجن، ومن ثم تُرفع ويتم إزالتها.

AR

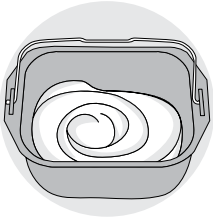
تحذيرات عند استعمال برامج الخبز الخالي من الجلوتين

- يجب أن يُنخل المزيج من أنواع الدقيق بالإضافة الى الخميرة لمنع تكتله.
- عندما يتم تشغيل البرنامج، فمن الضروري المساعدة في عملية العجن: تُكشط المكونات غير المخلوطة على الجانبين نحو وسط الوعاء باستخدام ملعقة غير معدنية.
- لا يمكن أن يرتفع الخبز الخالي الغلوتين بالقدر الذي يرتفع فيه الخبز التقليدي. **سيكون كثيف الاتساق أكثر، ولونه أفتح من الخبز العادي.**
- لا تعطي جميع العلامات التجارية نفس النتائج: قد يكون من الضروري تعديل الوصفات. ولذلك فإننا نوصي بإجراء بعض الاختبارات (انظر المثال أدناه).

على سبيل المثال : ضبط كمية السوائل



شديدة السيولة



جيدة

شديدة الجفاف

استثناء : عجينة الكيك يجب أن تبقى سائلة

التشغيل المؤجّل للبرامج

تستطيع برمجة الجهاز لضمان جهوزية تحضيراتك في الوقت الذي تختاره مُسبقاً، ويصل إلى 15 ساعة. يُرجى العودة الى جدول الدورات (انظر نهاية دليل الإستعمال).

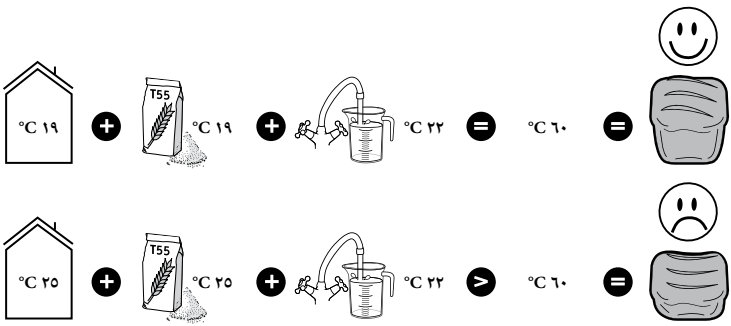
تحدث هذه الخطوة بعد اختيار البرنامج، لون التحميص والوزن. يتم عرض وقت البرنامج. لضبط تأخير وقت البدء، اضغط على الزر ⊕ والزر ⊖. يعرض الجهاز المدة إجمالية قبل نهاية الطهي. يُضاء الرمز ⋮. اضغط على الزر START/STOP لإطلاق برنامج التشغيل المؤجل.

إذا قمت بخطأ ما أو كنت ترغب في تعديل ضبط الوقت، اضغط باستمرار على المفتاح START/STOP حتى تُطلق منه إشارة صوتية. يتم عرض الوقت الافتراضي. إبدأ العملية مرة أخرى.

بعض المكونات قابلة للتلف. لا تستخدم برنامج التشغيل المؤجل لتحضير وصفات تحتوي على الحليب النيء، والبيض، واللبن الزبادي، والجبن والفواكه الطازجة.

نصائح عملية

1. يجب أن تكون جميع المكونات المستعملة بدرجة حرارة الغرفة (ما لم ينص على خلاف ذلك)، ويجب أن توزن بدقة. **يتم قياس السوائل باستخدام كوب القياس المُتدرّج المرفق. استخدم ملعقة القياس المرفقة، الملاعق الكبيرة من جهة، والملاعق الصغيرة من جهة أخرى.** القياسات الغير دقيقة ستؤدي إلى نتائج سيئة. **إعداد الخبز حساس جدا لظروف الحرارة والرطوبة.** خلال الطقس الحار، يُستحسن استخدام سوائل أكثر برودة من المعتاد. وبالمثل، أثناء الطقس البارد، قد يكون من الضروري تدفئة الماء أو الحليب (لا تتجاوز 35 درجة مئوية).



2. استعمل المكونات قبل موعد «أفضل وقت لإستعمالها»، واحتفظ بها في مكان بارد وجاف.
3. يجب أن يوزن الدقيق بدقة باستخدام ميزان المطبخ. **استعمل خميرة الخباز الجافة النشطة** (التي توجد في المغلفات).
4. تجنب فتح الغطاء أثناء الاستعمال (ما لم يُطلب خلاف ذلك).
5. اتبع الترتيب الدقيق للمكونات والكميات المشار إليها في الوصفات. أولا السوائل، ثم المواد الصلبة. **يجب ألا تتلامس الخميرة مع السوائل أو مع الملح. الكثير من الخميرة تضعف بنية العجين، والتي من المفترض أن ترتفع كثيرا، مما يؤدي الى ارتخائها في وقت لاحق أثناء الطهي.**

إختيار لون التحميص

ثلاثة خيارات مُتاحة: خفيفة / متوسطة / داكنة. إذا أردت تعديل الضبط الإفتراضي، اضغط على الزر الى أن يُضيء المؤشر الضوئي المقابل للضبط الذي اخترته. في بعض البرامج الأخرى ، لن يمكن اختيار لون التحميص. يُرجى العودة الى جدول الدورات الموجود في آخر هذا الدليل.

تشغيل/ إيقاف

اضغط على الزر START/STOP لتشغيل الجهاز. ويبدأ العد العكسي. لإيقاف البرنامج أو إلغاء بداية التشغيل المؤجلة، **اضغط على الزر START/STOP لمدة ٣ ثوان.**

تشغيل آلة صنع الخبز

يُشير جدول الدورات (الموجود في آخر هذا الدليل) الى انتهاء مُختلف الخطوات حسب البرنامج الذي تم اختياره. ومؤشّر ضوئي يدل على الخطوة التي تجري حاليا.

1. العجن

يُستعمل هذا البرنامج لتكوين وبناء هيكل العجينة وقدرتها على الإرتفاع بشكل صحيح.

خلال هذه الدورة، يمكنك إضافة المكونات: فواكه مُجفّفة، زيتون، الخ.. . وتنطلق إشارة صوتية لتشير الى العمل الذي تقوم به.

يُرجى العودة الى جدول الدورات (الموجود في آخر هذا الدليل) وإلى عمود الجدول الإضافي «extra».

يُشير هذا العمود الى الوقت الذي سوف يُعرض على شاشة المنتج عند انطلاق الإشارة الصوتية.

2. الإستراحة

تُترك العجينة لتتمدد لتحسين جودة العجين.

3. الرفع

هو الوقت المُستغرق أثناء عمل الخميرة لتُخمّر الخبز وتُكسبه رائحته الخاصة.

4. الطهي

هو أن تwتحول العجينة الى رغيف، وضمان لون التحميص المرغوب ومستوى القرمشة.

5. الحفاظ على الخبز ساخناً

يبقى الخبز ساخناً لمدة ساعة واحدة بعد الطهي. ومع ذلك فمن المستحسن إيقاف التشغيل بمجرد أن تنتهي عملية الطهي.

تستمر الشاشة بعرض الرمز «0:00» خلال الساعة التي يبقى فيها الخبز ساخناً. بعد انتهاء الدورة، يتوقف الجهاز أوتوماتيكياً بعد أن يُطلق عدة إشارات صوتية.

AR

إختيار البرنامج الصحيح

MENU استعمل قائمة المفاتيح لإختيار البرنامج الذي تريد. وفي كل مرة تضغط على المفتاح MENU، يتغير الرقم على شاشة العرض الى رقم البرنامج الذي يليه.

1. **الخبز العادي.** يُستعمل هذا البرنامج لصنع رغيف الساندويتش، من وصفات الخبز الأبيض.
2. **الخبز الفرنسي.** يُستعمل هذا البرنامج لصنع الخبز الفرنسي التقليدي من وصفات الخبز الأبيض الذي يتميز بطبقة تحميص سميكة.
3. **الخبز الحلو.** يُناسب هذا البرنامج صنع خبز البريوش الذي يحتوي على كمية أكبر من السكر والدسم. في حال استعمالك للتحضيرات الجاهزة للإستعمال، لا تتعدى إجمالي وزن العجينة الـ ٧٥٠ جرام.
4. **الخبز السريع.** يُستعمل هذا البرنامج لصنع الخبز الأبيض السريع الخَبْز. هذا الخبز الذي يُصنع بواسطة هذا البرنامج يحتوي على نسيج كثيف يزيد عن الخبز الذي يُصنع بواسطة برامج أخرى.
5. **خبز الحبوب الكاملة.** يمكن اختيار هذا البرنامج عند استعمال طحين الحبوب الكاملة.
6. **الخبز الخالي من الجلوتين.** ننصح باستعمال المزيج الجاهز لهذا النوع. لا يُسمح في هذا البرنامج أن تزيد الكمية عن ١٠٠٠ جرام (انظر تحذيرات استعمال برامج الخبز الخالي من الغلوتين).
7. **خبز الجاودار.** يمكن اختيار هذا البرنامج عند استعمال كمية كبيرة من دقيق الجاودار أو الحبوب الأخرى من هذا النوع (مثل الحنطة السوداء، القمح).
8. **للطهي فقط.** يُستعمل هذا البرنامج للطهي لمدة ١٠ الى ٧٠ دقيقة. يمكن اختياره من تلقاء نفسه ويمكن استعماله لما يلي:
   أ) بعد الانتهاء من برنامج اختمار العجين،
   ب) لإعادة تسخين أو تحميص سطح الخبز المخبوز مسبقاً أن أصبح بارداً،
   جـ) لإنهاء الطهي في حال انقطاع التيار الكهربائي لفترات طويلة خلال دورة الخبز.
9. **العجينة المختمرة.** يُستخدم هذا البرنامج لصنع وصفات عجينة البيتزا، عجينة الخبز، وعجينة الوافل. هذا البرنامج لا يطهو الطعام.
10. **الكيك.** يُستعمل هذا البرنامج لصنع الكيك باستعمال الباكينج باودر. يجب أن لا تزيد الكمية عن ٧٥٠ جرام.
11. **العصيدة.** يُستعمل هذا البرنامج لصنع العصيدة ووصفات بودنغ الأرز.
12. **المربى.** يُستعمل هذا البرنامج لصنع المربى المنزلي. **عند استعمال البرنامج 11 و 12، يُرجى الإنتباه من نفث البخار ، وخروج الهواء الساخن عند فتح الغطاء.**

إختيار وزن الخبز

اضغط على الزر لضبط الوزن المختار - ٥٠٠ جرام ، ٧٥٠ جرام أو ١٠٠٠ جرام. يُضاء المؤشر الضوئي مقابل الضبط الذي اخترته. تهدف قراءة الوزن فقط للمعلومات. في بعض البرامج، ليس بالإمكان اختيار الوزن. يُرجى العودة الى جدول الدورات الموجود في آخر هذا الدليل.

وصـف الأجـــزاء

1 الغطاء
2 لوحة التحكم
a شاشة العرض
b منتقي البرامج
c منتقي الوزن
d زر لتحديد التشغيل المؤجل و ضبط الوقت للبرنامج 11
e منتقي درجة التحميص
f زر تشغيل/توقف
g مؤشر ضوئي للتشغيل

3 وعاء الخُبز
4 ذراع العجن
5 كوب متدرج للقياس
6 ملعقة صغيرة للقياس/ ملعقة كبيرة للقياس
7 مُلحق الخطّاف لرفع ذراع العجن.

مقياس مستوى قوة الصوت الصادرة عن هذا المنتج هي ٦٦ ديسبل.

قبـل الإسـتعمال للمـرة الأولى

AR

- تُزال جميع مواد التغليف، وتُرفع الملصقات عن الجانبين، وعن خارج المنتج - A.
- تُنظّف جميع المرفقات بالإضافة الى المنتج بواسطة قطعة قماش رطبة.

بـدايـة تشـغيل سـريعة

- يُمـدد السـلك الكهربـائي الى آخـره ويوصـل بمقبـس كهربـائي مـؤرّض. وبعـد سـماع الإشـارة الصوتيـة ، يُعـرض البرنامـج رقـم 1 افتراضيـاً - G.
- قد يصدر عن المنتج القليل من الرائحة عند الإستعمال للمرة الأولى.
- ارفع وعاء الخُبز برفع المقبض. ثم ركب بعد ذلك ذراع العجن - B - C.
- تُضاف المكونـات في الوعـاء بالمقاديـر المنصـوص عليهـا (انظـر الفقـرة تحـت العنـوان نصيحـة عمليـة). مـع التأكـد بـأن مقاديـر المكونـات قـد تـم وزنهـا بدقـة - D - E.
- أدخل وعاء الخبز- F.
- أغلق الغطاء.
- اختر البرنامج الذي تريده باستعمال المفتاح MENU.
- إضغط على المفتاح START/STOP. تبدأ نقطتا المؤقت بالوميض. يُضاء المؤشر الضوئي للتشغيل H - I.
- عنـد انتهـاء دورة الطهـي، اضغـط عـلى الـزر START/STOP وافصـل صانعـة الخبـز عـن التيـار الكهربـائي. ارفـع وعـاء الخبـز. اسـتعمل دائمـاً قفـازات الفـرن، لأن مقبـض الوعـاء بالإضافـة الى الجانـب الداخـلي للغطـاء يكونـان عـادة سـاخنين. اخـرج الخبـز بينـما لا يـزال سـاخناً، وضعـه فـوق رف لمـدة سـاعة واحـدة لـكي يـبرد - J.

للتعرف أكثر على تشغيل آلة الخبز، نقترح محاولة تنفيذ وصفة الخبز الفرنسي كالخبز الأول.

الخبز الفرنسي (البرنامج رقم 2)	المكونات - tsp = ملعقة صغيرة - tbsp = ملعقة كبيرة	
لون التحميص = متوسط	١- ماء = ٣٦٥ مللتر ٢- ملح = ٢ tsp	٣- طحين = ٦٢٠ جرام ٤- خميرة ١,٥ tsp
الوزن = ١٠٠٠ جرام		

راهنمای عیب یابی فنی و مهندسی

مشـــکـلات	علـت - راه حـل
همزن ورز دادن در تابه گیر کرده است	• اجازه دهد قبل از خارج کردن خیس بخورد.
پس از فشار دادن START/STOP هیچ اتفاقی نمی افتد	• EO1 نمایش داده می شود و بر روی صفحه نمایش چشمک می زند، دستگاه بوق میزند : دستگاه بیش از حد داغ است. ۱ ساعت بین ۲ چرخه صبر کنید. • EOO نمایش داده می شود و بر روی صفحه نمایش چشمک می زند، دستگاه بوق می زند: دستگاه بیش از حد سرد است. صبر کنید تا به دمای اتاق برسد. • EEE یا HHH نمایش داده می شود و بر روی صفحه چشمک می زند، دستگاه بوق می زند: درست کار نکردن. دستگاه باید توسط پرسنل مجاز سرویس شود. • شروع باتاخیر برنامه ریزی شده است.
پس از فشار دادن START/STOP موتور روشن است اما هیچ ورز دادنی اتفاق نمی افتد	• تابه به درستی قرار داده نشده است. • همزن ورز دادن گم شده یا به درستی نصب نشده است. در دو مورد ذکر شده در بالا، دستگاه را با فشار طولانی بر روی دکمه START/STOP به صورت دستی متوقف کنید. دستورالعمل را دوباره از ابتدا شروع کنید.
پس از یک شروع با تاخیر، نان به اندازه کافی ورنیامده یا هیچ چیز اتفاق نمی افتد	• پس از برنامه ریزی شروع برنامه باتاخیر فراموش کردید که فشار دهید START/STOP. • مخمر در تماس با نمک و/یا آب می باشد. • همزن ورز دادن گم شده است.
بوی سوخته.	• برخی مواد خارج از تابه افتاده اند: دستگاه را از برق بکشید، بگذارید خنک شود، سپس داخل را با یک اسفنج مرطوب بدون هیچگونه محصول تمیز کردن تمیز کنید. • آماده سازی لبریز شده است: مقدار مواد مورد استفاده به ویژه مایعات بیش از حد بزرگ است. تناسب داده شده در دستورالعمل را دنبال کنید.

راهنمای عیب یابی به منظور بهبود دستورالعم های شما

نتایج مورد انتظار را نگرفته اید؟ این جدول به شما کمک خواهد کرد.	نان بیش از حد ورمی آید	نان پس از ورآمدن بیش از حد می افتد	نان به اندازه کافی ورمی آید	پوسته به اندازه کافی طلائی نیست	اطراف قهوه ای اما نان به اندازه کافی پخته نشده	بالا و اطراف آردی
دکمه در طول پخت و پز فشار داده شد.				●		
آرد کافی نیست.		●				
آرد بیش از حد است.			●			●
مخمر کافی نیست.			●			
مخمر بیش از حد است.		●		●		
آب کافی نیست.			●			●
آب بیش از حد است.		●			●	
شکر به اندازه کافی نیست			●			
کیفیت پائین است.			●	●		
نسبت اشتباه مواد (بیش از حد).	●					
آب بیش از حد داغ است.		●				
آب بیش از حد سرد است.			●			
برنامه اشتباه.			●	●		

FA

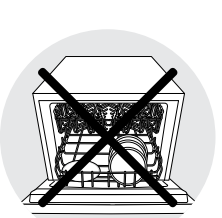
چربی و روغن: چربی نان را پف کرده میکند. نان را بهتر و طولانی تر حفظ خواهد کرد. چربی بیش از حد ورآمدن نان را کند میکند. اگر از کره استفاده می کنید، آن را به قطعات کوچک خرد کنید یا آن را ذوب کنید. کره آب شده را ترکیب نکنید. از تماس چربی با مخمر جلوگیری کنید، چون چربی مانع هیدرات شدن مخمر می گردد.

تخم مرغ ها: آنها رنگ نان را بهبود می بخشند و به توسعه قرص نان کمک میکند. اگر از تخم مرغ ها استفاده می کنید، بنابراین مقدار مایع را کاهش دهید. تخم مرغ را بشکنید و مایع لازم اضافه کنید تا زمانی که مقدار مایع نشان داده شده در دستورالعمل بدست آورید.

دستورالعمل برای یک تخم مرغ به اندازه متوسط ۵۰ گرم طراحی شده است، اگر تخم مرغ ها بزرگ تر باشند، مقداری مایع اضافه کنید، اگر تخم مرغ ها کوچک تر باشند، آرد کمتر اضافه کنید.

شیر: شیر یک اثر امولسیون دارد که منجر به ایجاد سلول های منظم تر، و در نتیجه ظاهر قرص نان جذاب می شود. شما ممکن است از شیر تازه یا شیر خشک استفاده کنید. اگر از شیر خشک استفاده می کنید، مقداری آب اندوخته برای شیر اضافه کنید: حجم کل باید برابر با حجم مشخص شده در دستورالعمل باشد.

تمیز کردن و نگهداری



- سیم برق دستگاه را بکشید و صبر کنید تا کاملا" خنک شود.
- تابه و همزن ورز دادن را با آب گرم و صابون بشوئید. اگر همزن ورز دادن در تابه بماند، برای ۵ تا ۱۰ دقیقه خیس کنید.
- اجزای دیگر را با یک اسفنج مرطوب تمیز کنید. به طور کامل خشک کنید.
- **هیچ بخش دستگاه قابل شستشو نمی باشد - K**
- از هر پاک کننده خانگی، پد ساینده یا الکل استفاده نکنید. از یک پارچه نرم و مرطوب استفاده کنید.
- هرگز بدنه دستگاه یا درب را در آب فرونبرید.

مخمر: نان با استفاده از مخمر نان درست شده است. این نوع مخمر در اشکال مختلف به فروش میرسد: مکعب های کوچک از مخمر فشرده، مخمر خشک که به آن آب زده شود یا مخمر خشک فوری. مخمرهایی که در سوپرمارکت ها (نانوایی یا محل غذاهای تازه) به فروش میرسد، اما شما همچنین می توانید مخمر فشرده از نانوایی خود بخرید.
مخمر بابد به طور مستقیم در تابه ماشین شما با مواد دیگر مخلوط شود. به هر حال، مخمر فشرده را به طور کامل به منظور تسهیل پخش آن در بین انگشتان دست خود قرار دهید.

مقادیر توصیه شده را (با نگاهی به جدول معادل زیر) دنبال کنید.

معادل مقدار / وزن بین مخمر خشک و مخمر فشرده:

مخمر خشک (در قاشق چای خوری)	۱	۱,۵	۲	۵,۲	۳	۳,۵	۴	۴,۵	۵
مخمر فشرده (در گرم)	۹	۱۳	۱۸	۲۲	۲۵	۳۱	۳۶	۴۰	۴۵

آرد: استفاده از آرد T55 توصیه میشود، مگر اینکه در دستورالعمل نشان داده شود. هنگام استفاده از آرد ویژه برای نان، نان بخچیک یا نان شیری، در مجموع از حد 750 گرم خمیر (آرد + آب) فراتر نروید.
بسته به کیفیت آرد، نتایج درست کردن نان نیز ممکن است متفاوت باشد.

- آرد را در یک ظرف سربسته نگه دارید، چون آرد نسبت به نوسات در شرایط آب و هوا (رطوبت) واکنش نشان میدهد. افزودن جو، سبوس، جوانه گندم، چاودار یا غلات سبوس دار به خمیر نان، موجب تولید نان متراکم تر با پرز کمتر میشود.
- بیشتر آرد، غلات سبوس دار است، به عبارت دیگر، حاوی بخشی از لایه خارجی سبوس گندم (T>55) است، کمتر خمیر ورمی آید و نان متراکم تر خواهد بود.
- شما نیز آماده سازی آماده برای نان پیدا می کنید. لطفا" به توصیه های تولید کننده برای استفاده از این آماده سازی مراجعه کنید.

آرد فاقد گلوتن: استفاده از مقدار زیادی از این نوع آرد در برقراری تماس برای استفاده از برنامه نان فاقد گلوتن. مقدار زیاری از این نوع آرد وجود دارد که حاوی گلوتن نمی باشد. بهترین نوع، آرد گندم سیاه، آرد برنج (غلات سفید یا سبوس دار)، آرد کوینولا، آرد ذرت، آرد شاه بلوط، آرد ارزن و آرد چاثیز می باشد.
برای نان فاقد گلوتن، به منظور تلاش برای نوآفرینی کشش گلوتن، ترکیب انواع مختلف غیر نان در درست کردن آرد، و افزودن عوامل ضخیم کردن ضروری است.

عوامل ضخیم کردن برای نان فاقد گلوتن: برای بدست آوردن قوام مناسب و تلاش برای تقلید از کشش گلوتن، شما ممکن است مقداری صمغ زانتان و/یا صمغ گوار به آماده سازی خود اضافه کنید.

آماده سازی فاقد گلوتن آماده: آنها درست کردن نان فاقد گلوتن آسانتر می کنند چون شامل ضخیم کننده هستند و استفاده از آن کاملاً تضمین شده است - برخی نیز ارگانیک هستند.
تمام برندهای آماده سازی فاقد گلوتن حاضر همان نتیجه را نمی دهند.

شکر: از مقدار زیاد شکر استفاده نکنید. شکر مخمر را تغذیه میکند، عطر و بوی خوب به نان میدهد و رنگ پوسته را بهتر میکند.

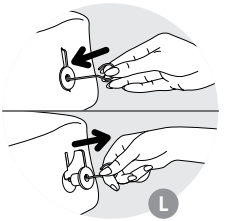
نمک: فعالیت مخمر را تنظیم میکند و عطر و طعم به نان میدهد.
قبل از شروع آماده سازی نباید در تماس با مخمر باشد.
آن ساختار خمیر را نیز بهبود می بخشد.

آب: مخمر را هیدارت و فعال میکند. نشاسته آرد را نیز هیدرات میکند و موجب شکل گیری نان میشود. آب ممکن است. آب ممکن است به طور کلی یا جزئی بوسیله شیر یا یا مایعات دیگر جایگزین شود. **از مایعات در دمای اتاق استفاده کنید، به غیر از نان فاقد گلوتن، که نیاز به استفاده از اب داغ دارد (حدود 35 درجه سانتیگراد).**

FA

دنبال کردن نظم عموم:

- مایعات (کره نرم شده، روغن، تخم مرغ، آب، شیر)
- نمک
- شکر
- اولین نیمه آرد
- شیر خشک
- مواد جامد خاص
- دومین نیمه آرد
- مخمر

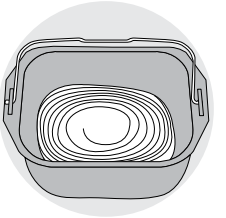


6. در هنگام قطع برق زیر 7 دقیقه، ماشین در وضعیت خود صرفه جوئی میکند و هنگامی که برق وصل شود، کار خود را از سر می گیرد.
7. اگر می خواهید یک چرخه نان مستقیم دیگری را دنبال کند، حدود 1 ساعت بین دو چرخه منتظر بمانید تا بگذارید دستگاه خنک شود و از هرگونه تاثیر بالقوه بر روی نان ساز جلوگیری شود.
8. هنگام بیرون آوردن نان، همزن نان ممکن است در داخل آن گیر کرده باشد. در این صورت، از قلاب برای برداشتن آرام آن استفاده کنید. برای انجام این کار، قلاب را در شفت همزن خمیر قرار دهید، و سپس بلند کنید تا برداشته شود.

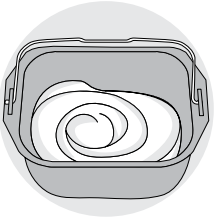
هشدار برای استفاده از برنامه های فاقد گلوتن

- مخلوط از نوع آرد برای جلوگیری از قلمبه شدن باید الک شود.
- هنگام راه اندازی برنامه، لازم است که به فرآیند. ورز دادن کمک کنید: هر نوع مواد خالص را با استفاده از کاردک غیر فلزی به سمت مرکز تابه جمع کنید.
- نان فاقد گلوتن نمی تواند به اندازه نان سنتی ورآید. آن دارای قوام متراکم تر و رنگ روشن تر از نان معمولی خواهد بود.
- همه مارک های مخلوط همان نتیجه را نمی دهند: دستورالعمل شاید نیاز به تنظیم شدن داشته باشد. از این رو توصیه می شود برخی تست ها را انجام دهید (مثال ذیل را ببینید).

مثال: مقدار مایع را تنظیم کنید.



بیش از حد مایع



خوب

بیش از حد خشک

استثناء: خمیر کیک باید کاملا" مایع باقی بماند.

برنامه شروع با تاخیر

شما ممکن است دستگاه را برنامه ریزی کنید تا مطمئن شوید که برنامه ریزی در موقع انتخاب تا 15 ساعت از قبل آماده شده است. لطفا" به راهنمای چرخه مراجعه کنید (پایان راهنمای دستورالعمل را ببینید).

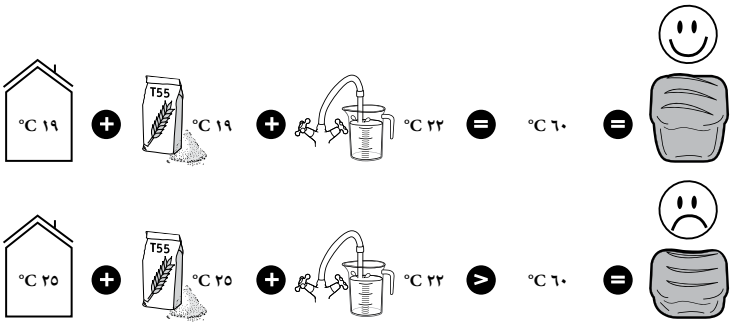
این مرحله پس از انتخاب برنامه، رنگ پوسته و وزن رخ میدهد. زمان برنامه نمایش داده می شود. برای تنظیم زمان شروع با تاخیر، ⊕ و ⊖ را فشار دهید. ماشین، کل مدت زمان را پیش از پایان پخت و پز نمایش میدهد ▪. چراغ ها روشن است. برای راه اندازی برنامه شروع با تاخیر، START/STOP را فشار دهید.

اگر شما در کاری اشتباه کنید یا مایل به تغییر تنظیم زمان باشید، کلید START/STOP را پایین نگه دارید تا زمانی که یک سیگنال صوتی پخش شود. زمان پیش فرض نمایش داده میشود. عملیات را دوباره شروع کنید.

برخی مواد فاسد شدنی هستند. از برنامه شروع با تاخیر برای دستورالعمل هائی شامل مواد ذیل استفاده نکنید: شیر خام، تخم مرغ، ماست، پنیر، میوه تازه.

اطلاعات عملی

1. تمام مواد استفاده شده باید در دمای اتاق باشند (مگراینکه در غیر اینصورت نشان داده شود)، و باید بطور صحیح وزن شوند. مایعات را با استفاده از فنجان مدرج ارائه شده اندازه گیری کنید. از قاشق ارائه شده برای اندازه گیری قاشق غذاخوری از یک طرف و قاشق چای خوری از سوی دیگر استفاده کنید. اندازه گیری نادرست نتایج بد خواهد داشت. آماده سازی نان به شرایط دما و رطوبت بسیار حساس است. در آب و هوای گرم، توصیه می شود از مایعات خنک تر از حد معمول استفاده کنید. به همین ترتیب، در هوای سرد، لازم است که آب یا شیر را گرم کنید (هرگز از ۳۵ درجه سانتیگراد فراتر نروید).



2. از مواد قبل از تاریخ انقضاء استفاده کنید و در مکان خنک و خشک نگهدارید.
3. آرد باید با استفاده از ترازوی آشپزخانه بطور صحیح وزن شود. از مخمر نان خشک استفاده کنید (در بسته).
4. از باز کردن درب در طول استفاده خودداری کنید (مگراینکه در غیر اینصورت نشان داده شود).
5. نظم دقیق مواد و مقدار مشخص شده در دستورالعمل را دنبال کنید. ابتدا مایعات، و سپس جامدات. مخمر نباید در تماس با مایعات یا نمک قرار بگیرد. **بیش از حد مخمر موجب ضعیف شدن ساختار خمیر، ورآمدن زیاد میگردد و سپس در طول پخت و پز شل خواهد شد.**

FA

انتخاب رنگ پوسته

سه گزینه در دسترس عبارتند از: روشن/متوسط/تیره. اگر شما مایل به تغییر تنظیمات پیش فرض می باشید، کلید را فشار دهید تا چراغ نشانگر مخالف تنظیم اتخاب روشن شود. برای برخی برنامه ها، انتخاب رنگ پوسته ممکن نیست. لطفا" به نمودار چرخه در پایان راهنمای دستورالعمل رجوع کنید.

شروع / پایان

برای روشن شدن دستگاه کلید START/STOP را فشار دهید. شمارش معکوس شروع می شود. برای متوقف کردن برنامه یا لغو شروع برنامه ریزی شده با تاخیر، کلید START/STOP را برای 3 ثانیه فشار دهید.

عملکرد ماشین نان

نمودار چرخه (پایان نمودار دستورالعمل) طبق برنامه انتخاب شده، شمارش معکوس مراحل مختلف را نشان می دهد. یک نشانگر نشان می دهد که چه مرحله ای در حال حاضر در راه است.

1. ورز دادن

از این برنامه برای تشکیل ساختار خمیر و و توانایی برای ورآمدن مناسب استفاده کنید. در طول چرخه، شما می توانید موادی را اضافه کنید: میوه خشک، زیتون، غیره. یک سیگنال صوتی انجام این کار را نشان می دهد.

لطفا" به نمودار چرخه (پایان راهنمای دستورالعمل) و ستون اضافی مراجعه کنید. این ستون زمان ساطع شدن سیگنال صوتی بر روی صفحه نمایش دستگاه را نشان
می دهد.

2. استراحت

اجازه می دهد تا خمیر به منظور بهبود کیفیت ورز دادن گسترده شود.

3. ورآمدن

زمانی که در طول کار مخمر برای تغییر تدریجی نان بکار می رود و عطر آنرا توسعه می دهد

4. پخت و پز

خمیر را به یک قرص نان تبدیل می کند و رنگ مطلوب پوسته و سطح ترد بودن را تضمین می کند.

5. گرم نگه داشتن

نان را برای 1 ساعت پس از پختن گرم تگه می دارد. با این وجود توصیه میشود که نان را هنگام اتمام پخت در بیرون قرار دهید.

صفحه نمایش همچنان "0:00" را طول یک ساعت گرم نگه داشتن نشان میدهد. در پایان چرخه، دستگاه پس از تولید چند سیگنال صوتی به طور خودکار متوقف میشود.

انتخاب برنامه

MENU بـرای انتخـاب برنامـه مـورد نظـر **از کلیـد منـو اسـتفاده کنیـد.** هـر بـار کـه کلیـد را فشـار مـی دهیـد MENU، شـماره در صفحـه نمایـش بـه برنامـه بعـد مـی رود.

1. **نان ساده.** از این برنامه برای درست کردن یک نوع نان ساندویچی سفید استفاده کنید.
2. **نـان فرانسـوی.** از ایـن برنامـه بـرای درسـت کـردن دسـتورالعمل نـان سـفید سـنتی فرانسـوی بـا یـک رویـه ضخیـم تـر اسـتفاده کنیـد.
3. **نـان شـیرین.** ایـن برنامـه بـرای یـک نـوع دسـتورالعمل پخـت نـان بنچیـک کـه حـاوی چربـی و شـکر بیشـتر مـی باشـد مناسـب اسـت. اگـر شـما از آمـاده سـازی آمـاده اسـتفاده کنیـد، از حـد 750 گـرم آرد فراتـر نرویـد.
4. **نـان فـوری.** از ایـن برنامـه بـرای بیشـترین نـان سـفید فـوری اسـتفاده کنیـد. نـان درسـت شـده بـا ایـن برنامـه ترکیـب متراکـم تـری از نـان برنامـه هـای دیگـر دارد.
5. **نان غلات خالص.** برنامه را هنگام استفاده از آرد غلات خالص انتخاب کنید.
6. **نـان فاقـد گلوتـن.** توصیـه مـی کنیـم از یـک مخلـوط آمـاده اسـتفاده کنیـد. بـرای ایـن برنامـه، تنهـا تنظیـم ۱۰۰۰ گـرم قابـل دسترسـی اسـت (هشـدار بـرای برنامـه هـای فاقـد گلوتـن را ببینیـد).
7. **نـان چـاودار.** ایـن برنامـه را هنـگام اسـتفاده از مقـدار زیـادی آرد چـاودار یـا غـلات دیگـر از ایـن نـوع انتخـاب کنیـد (بـه عنـوان مثـال گنـدم سـیاه، کنـدروس).
8. **فقـط پخـت و پـز.** از ایـن برنامـه بـرای طبـخ بمـدت ۱۰ تـا ۷۰ دقیقـه اسـتفاده کنیـد. مـی توانـد شـخصا" انتخـاب و اسـتفاده شـود:
   a) پس از اتمام برنامه خمیر
   b) برای دوباره گرم کردن یا ترد کردن نان پخته
   c) برای به پایان رساندن پخت و پز در صورت قطع برق طولانی مدت در طول چرخه نان.
9. **تغییـر تدریجـی خمیـر.** از ایـن برنامـه بـرای دسـتورالعمل خمیـر پیتـزا، خمیـر نـان و خمیـر کلوچـه اسـتفاده کنیـد. ایـن برنامـه غـذا طبـخ نمـی کنـد.
10. **کیـک.** از ایـن برنامـه بـرای درسـت کـردن کیـک بـا اسـتفاده از بیکینـگ پـودر اسـتفاده کنیـد. فقـط تنظیـم ۷۵۰ گـرم بـرای ایـن برنامـه قابـل دسترسـی اسـت.
11. **فرنی.** از این برنامه برای درست کردن فرنی و دستورالعمل پودینگ برنج استفاده کنید.
12. **مربـا.** از ایـن برنامـه بـرای درسـت کـردن مربـای خانگـی اسـتفاده کنیـد. **هنـگام اسـتفاده از برنامـه 11 و 12، مراقـب خـروج ناگهانـی بخـار و آزاد شـدن هـوای داغ هنـگام بـاز کـردن درب باشـید.**

انتخاب وزن نان

کلیـد تنظیـم وزن انتخـاب شـده را فشـار دهیـد – 500 گـرم، 700 گـرم، 1000 گـرم. چـراغ نشـانگر در مقابـل تنظیـم انتخـاب شـده روشـن مـی شـود. وزن فقـط بـرای مقاصـد انتخـاب ارائـه مـی شـود. بـرای برخـی برنامـه هـا، انتخـاب وزن ممکـن نمـی باشـد. لطفـا" بـه نمـودار چرخـه در پایـان دفترچـه رهنـما مراجعـه کنیـد.

FA

توصیف قطعات

1 درب
2 پنل کنترل
a صفحه نمایش
b انتخاب برنامه
c انتخاب وزن
d دکمه برای تنظیم تاخیر شروع و تنظیم زمان برای برنامه های 11
e انتخاب رنگ پوسته
f دکمه روشن/ خاموش
g به کار انداختن چراغ نشانگر
3 تابه نان
4 همزن ورز دادن
5 تنگ شیشه ای مدرج
6 اندازه قاشق چای خوری/اندازه قاشق غذاخوری
7 وسایل جانبی قلاب برای بلند کردن همزن ورز دادن

اندازه سطح قدرت صدا برای این محصول ۶۶ دسیبل می باشد.

قبل از اولین استفاده

- تمام بسته بندی، برچسب و لوازم جانبی مختلف در داخل و خارج از دستگاه را بردارید - A.
- مام قطعات و دستگاه را با استفاده از یک پارچه مرطوب تمیز کنید.

شروع کردن سریع

- سیم برق را باز کنید و به پریز برق زمینی وصل کنید. پس از به کارانداختن سیگنال صوتی، برنامه 1 به طور پیش فرض نمایش داده می شود - G.
- کمی بو ممکن است هنگام کار کردن دستگاه برای اولین بار خارج شود.
- با بلند کردن دسته، تابه نان را بردارید. بعدا" همزن ورز دادن را نصب کنید - B - C.
- مواد را به طرز توصیه شده به تابه اضافه کنید (پاراگراف گزارش عملی را رویت کنید). مطمئن شوید که تمام مواد بطور صحیح وزن شده باشد - D - E.
- نابه نان را قرار دهید - F.
- درب را ببنید.
- بربنامه مورد نظر را با استفاده از کلید انتخاب کنید MENU.
- کلید START STOP را فشار دهید. ۲ نقطه تایمر چشمک می زند. چراغ شاخص نشانگر روشن می شود - H - I.
- در پایان چرخه پخت و پز، ماشین نان را فشار دهید START STOP و پریز برق را جدا کنید. تابه نان را بردارید. همیشه از دستکش فر استفاده کنید، چون دسته تابه و داخل تابه داغ می باشد. نان را در حالیکه داغ است بچرخانید و به مدت ۱ ساعت در قفسه قرار دهید تا خنک شود - J.

برای آشنا شدن با عملکرد ماشین نان، توصیه می کنیم که دستورالعمل پخت نان فرانسوی را به عنوان اولین نان امتحان کنید.

نان فرانسوی (برنامه 2)	مواد - tsp = قاشق چایخوری - tbsp = قاشق غذاخوری	
رنگ پوسته = متوسط	۱- آب = ۳۶۵ میلی لیتر	۳- آرد = ۶۲۰ گرم
وزن = ۱۰۰۰ گرم	۲- نمک = ۲ tsp	۴- مخمر = ۱,۵ tsp

ОПИСАНИЕ

1 Крышка
2 Приборная панель
  a Дисплей
  b Выбор программ
  c Выбор веса
  d Кнопки настройки отсроченного запуска и установки времени для программы 11
  e Выбор типа корочки
  f Кнопка вкл/выкл
  g Индикатор работы
3 Емкость для хлеба
4 Лопасть для замешивания
5 Стакан с делениями
6 Чайная ложка / столовая ложка
7 Крючок для извлечения лопасти

Наивысший уровень акустической мощности данного изделия составляет 66 дБа.

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

- Снимите все упаковочные материалы, наклейки или различные аксессуары, расположенные как с внутренней, так и с внешней стороны устройства - A.
- Очистите все элементы и устройство при помощи влажной тряпки.

RU

БЫСТРЫЙ ЗАПУСК

- Раскрутите провод и включите его в заземленную электрическую розетку. После того как раздастся звуковой сигнал, по умолчанию будет задана программа 1 - G.
- В процессе первого использования от изделия может исходить легкий запах.
- Вытащите емкость для хлеба, подняв ее за ручку. Затем установите лопасть - B - C.
- Положите ингредиенты в емкость в указанном порядке (см. параграф ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ). Убедитесь, что все ингредиенты взвешены с точностью - D - E.
- Опустите емкость для хлеба - F.
- Закройте крышку.
- При помощи кнопки выберите необходимую программу MENU.
- Нажмите на кнопку START STOP. Замигают 2 точки таймера. Загорится индикатор работы - H - I.
- По окончании цикла приготовления, нажмите на кнопку START STOP и выключите хлебопечку. Вытащите емкость для хлеба. Всегда используйте защитные перчатки, поскольку ручка емкости, а также внутренняя поверхность крышки горячие. Выньте из формы горячий хлеб и поместите его на 1 час на решетку, чтобы он остыл - J.

Чтобы ознакомиться с хлебопечкой, мы рекомендуем Вам в первый раз попробовать испечь ФРАНЦУЗСКИЙ ХЛЕБ по предложенному здесь рецепту.

ФРАНЦУЗСКИЙ ХЛЕБ (программа 2)	ИНГРЕДИЕНТЫ - ч.л. = чайная ложка - с.л. = столовая ложка	
ТИП КОРОЧКИ = СРЕДНЯЯ	1. ВОДА = 365 мл	3. МУКА = 620 г
ВЕС = 1000 г	2. СОЛЬ = 2 ч.л.	4. ДРОЖЖИ = 1½ ч.л.

Выбор программы

При помощи кнопочного меню Вы можете выбрать необходимую программу. Каждый раз при нажатии на кнопку MENU, номер на индикаторной панели переходит к следующей программе.

1. **Классический хлеб.** Данная программа позволяет выпекать белый хлеб по типу мякишевого хлеба.
2. **Французский хлеб.** Данная программа позволяет выпекать традиционный французский белый хлеб с более плотной коркой.
3. **Сладкий хлеб.** Данная программа подходит для рецептов по типу бриоши, в которых содержится больше жиров и сахара. При использовании готовых смесей не делайте тесто весом более 750 г.
4. **Хлеб быстрой выпечки.** Данная программа позволяет быстрее приготовить белый хлеб. У хлеба, выпеченного с использованием данной программы, более плотная текстура, чем при использовании других программ.
5. **Хлеб из цельной муки.** Данную программу следует выбирать при выпечке хлеба с использованием цельнозерновой муки.
6. **Хлеб без глютена.** Рекомендуется использовать готовую смесь. Для этой программы возможна только настройка 1000 г (см. предупреждения по использованию программ для приготовления хлеба без глютена).
7. **Ржаной хлеб.** Данную программу следует выбирать при использовании большого количества ржаной муки или других подобных зерновых (напр., гречки, полбы).
8. **Только выпекание.** Данная программа предназначена для выпекания продолжительностью от 10 до 70 минут. Ее можно использовать исключительно:
   a) после программы для приготовления дрожжевого теста,
   b) чтобы подогреть или сделать хрустящим уже запеченный, но остывший хлеб,
   c) чтобы завершить процесс приготовления в случае длительного перебоя в электроснабжении в процессе выпечки хлеба.
9. **Дрожжевое тесто.** Данная программа позволяет приготовить тесто для пиццы, тесто для выпечки хлеба и тесто для вафель. Данная программа не выпекает хлеб.
10. **Пирог/кекс.** Позволяет готовить кексы с добавлением химического разрыхлителя для теста. Для этой программы доступна только настройка в 750 г.
11. **Каша.** Данная программа позволяет готовить каши и рис на молоке.
12. **Варенье/джем.** Позволяет готовить домашние конфитюры. **При запуске программ 11 и 12 будьте осторожны, поскольку при открытии крышки из емкости выходят струи пара и горячие брызги.**

Выбор веса хлеба

Нажмите на кнопку чтобы выбрать вес - 500 г, 750 г или 1000 г. Визуальный индикатор загорится рядом с выбранной настройкой. Вес указан ориентировочно. В некоторых программах выбор веса не предусмотрен. Обратитесь к таблице циклов, расположенной в конце руководства по эксплуатации.

Выбор типа корочки

Можно выбрать три уровня пропекания корочки: легкая / средняя / сильная. Если Вы хотите изменить заданную по умолчанию настройку, нажмите на кнопку , пока рядом с выбранной настройкой не загорится визуальный индикатор. В некоторых программах выбор не предусмотрен. Обратитесь к таблице циклов, расположенной в конце руководства по эксплуатации.

Включение/Выключение

Нажмите на кнопку START STOP, чтобы включить устройство. Начнется отсчет времени. Чтобы остановить программу или отменить программу отсроченного запуска, **в течение 3 секунд удерживайте нажатой кнопку START STOP.**

ПРИНЦИП РАБОТЫ ХЛЕБОПЕЧКИ

В таблице циклов (расположена в конце руководства по эксплуатации) указаны разные этапы, в зависимости от выбранной программы. Визуальный индикатор показывает текущий этап выполнения программы.

1. Замешивание теста

Данная программа позволяет сформировать структуру теста, чтобы оно хорошо поднялось.

В ходе этого цикла у Вас есть возможность добавить в тесто ингредиенты: сушеные фрукты, оливки и т.д... Звуковой сигнал показывает, когда следует это сделать.

Обратитесь к таблице циклов (расположена в конце руководства по эксплуатации), к столбцу « дополнительно ». В этом столбце указано время, которое отобразится на экране Вашего устройства, когда раздастся звуковой сигнал.

2. Отстаивание теста

В ходе данной программы тесто « отдыхает », что позволяет улучшить его качество.

3. Подъем теста

Время, в течение которого работают дрожжи, в результате чего тесто поднимается и приобретает аромат.

4. Выпекание

В ходе этой программы формируется мякиш хлеба, а корочка становится румяной и хрустящей.

5. Поддержание в теплом состоянии

Данная программа позволяет поддерживать хлеб в теплом состоянии в течение 1 часа после выпечки. Тем не менее, рекомендуется по окончании выпечки вынуть хлеб из формы.

В течение часа поддержания хлеба в теплом состоянии индикатор показывает значение 0:00. По окончании цикла устройство издает несколько звуковых сигналов, а затем автоматически выключается.

RU

ПРОГРАММА ОТСРОЧЕННОГО ЗАПУСКА

Вы можете запрограммировать устройство на интервал до 15 часов 15 часов, чтобы хлеб был готов к необходимому Вам времени. Обратитесь к таблице циклов (расположена в конце руководства по эксплуатации).

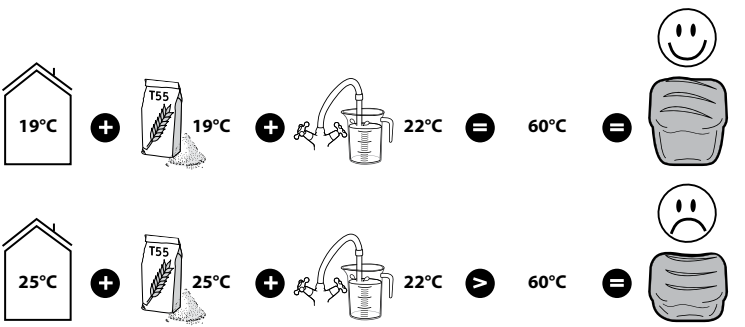
Данный этап выполняется после выбора программы, степени подрумянивания и веса. На экране отобразится время выполнения программы. Чтобы отрегулировать время отсроченного запуска программы нажимайте на кнопки ⊕ и ⊖. На устройстве отобразится общее время до окончания процесса приготовления. Загорится значок ⁝. Нажмите на кнопку START STOP, чтобы включить программу отсроченного запуска.

Если Вы сделаете ошибку или захотите изменить настройку времени, длительно удерживайте нажатой кнопку STOP STOP, пока не раздастся звуковой сигнал. На экране отобразится заданное по умолчанию время. Повторите процедуру.

Некоторые ингредиенты являются скоропортящимися. Не используйте программу отсроченного запуска для рецептов, в которых содержится: непастеризованное молоко, яйца, йогурты, сыр, свежие фрукты.

ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

1. Все используемые ингредиенты должны быть комнатной температуры (если не указано иное) и должны быть с точностью взвешены. **Отмеряйте жидкости при помощи поставляемого в комплекте стакана с делениями. Используйте поставляемую в комплекте ложку, чтобы измерять, с одной стороны, чайные ложки, а с другой стороны - столовые ложки.** Неправильное измерение приведет к неудовлетворительным результатам. **Процесс приготовления хлеба очень чувствителен к температурным условиям и влажности.** Если в помещении очень жарко, рекомендуется использовать более холодные, чем обычно жидкости. Аналогично в случае низких температур может потребоваться подогреть воду или молоко (но температура никогда не должна превышать 35°C).



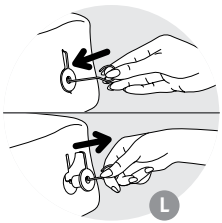
2. Используйте ингредиенты до окончания срока годности и храните их в сухом и прохладном месте.

3. Муку следует точно взвешивать при помощи кухонных весов. **Используйте активные сухие хлебопекарные дрожжи,** поставляемые в пакетиках.
4. Не открывайте крышку в процессе эксплуатации устройства (если не указано иное).
5. Точно соблюдайте порядок ввода ингредиентов и указанное в рецептах количество. Сначала вводите жидкости, а затем твердые ингредиенты. **Дрожжи не должны соприкасаться с жидкостями или солью. Слишком большое количество дрожжей нарушает структуру теста, в результате чего оно слишком сильно поднимется, а затем осядет в процессе приготовления.**

Обычный порядок, который следует соблюдать:

- Жидкости (размягченное сливочное масло, растительное масло, яйца, вода, молоко)
- Соль
- Сахар
- Первая половина муки
- Сухое молоко
- Дополнительные твердые ингредиенты
- Вторая половина муки
- Дрожжи

6. В случае перерыва в подаче электроэнергии длительностью менее 7 минут хлебопечка запомнит текущее состояние и продолжит работу после возобновления подачи электроэнергии.
7. Если Вы хотите запустить 2 цикла приготовления хлеба, подождите примерно 1 час между двумя циклами, чтобы хлебопечка остыла и ничто не повлияло на качество приготовления хлеба.
8. В ходе извлечения хлеба Вы можете обнаружить, что в нем застряла лопасть. В этом случае воспользуйтесь крючком, чтобы аккуратно вынуть его.
   Для этого введите крючок в ось миксера, а затем потяните, чтобы вытащить его.

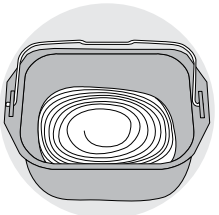


RU

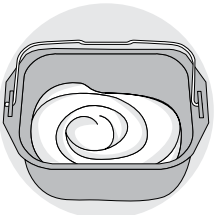
Предупреждения по использованию программ для приготовления безглютенового хлеба

- Во избежание образования комков следует просеивать мучные смеси вместе с дрожжами.
- При запуске программы следует помочь процессу замешивания: сдвинуть неразмешанные ингредиенты, оставшиеся на стенках, к центру емкости при помощи неметаллической лопатки.
- Безглютеновый хлеб не может подняться так же, как обычный хлеб. **Он будет иметь более плотную консистенцию и более светлый цвет в отличие от обычного хлеба.**
- Смеси разных производителей дают разный результат: возможно придется корректировать рецепты. В этой связи рекомендуется сначала проверить смесь (см. приведенный ниже пример).

Пример: подбор количества жидкости.



Слишком жидкое



OK

Слишком сухое

Исключение: тесто для пирогов/кексов должно оставаться довольно жидким.

ИНФОРМАЦИЯ ПО ИНГРЕДИЕНТАМ

Дрожжи: Для производства хлеба необходимы хлебопекарные дрожжи. Они выпускаются в разных формах: свежие в небольших кубиках, активные сухие, которые необходимо соединить с водой, или моментальные сухие. Дрожжи продаются в больших районах (районы хлебопекарен или новые районы), но Вы можете также купить свежие дрожжи у своего булочника.
Дрожжи следует вводить непосредственно в емкость хлебопечки вместе с другими ингредиентами. Хорошо измельчите свежие дрожжи между пальцами, чтобы способствовать лучшему их распределению в тесте.

Соблюдайте предписанную дозировку (см. приведенную ниже таблицу эквивалентов).

Эквиваленты соотношения количества/веса сухих и свежих дрожжей:

Сухие дрожжи (в ч.л.)	*1*	*1,5*	*2*	*2,5*	*3*	*3,5*	*4*	*4,5*	*5*
Свежие дрожжи (в граммах)	*9*	*13*	*18*	*22*	*25*	*31*	*36*	*40*	*45*

Мука: Если не указано иное, то в рецептах рекомендуется использовать пшеничную муку. В случае использования специальных мучных смесей для бриошей или другого хлеба, не превышайте общее количество теста 750 г (мука + вода).
В зависимости от количества муки результаты выпечки хлеба также могут отличаться.

- Храните муку в герметичном контейнере, поскольку она реагирует на изменения климатических условий (на влажность). При добавлении в тесто овса, отрубей, ростков зерновых, ржи или цельных зерен хлеб будет более плотным и менее воздушным.
- Чем более цельнозерновой является мука, т.е. содержит частицы оболочки хлебных зерен (T>55), тем меньше будет подниматься тесто, и тем более плотным будет хлеб.
- В продаже Вы также обнаружите готовые смеси для выпечки хлеба. Для использования подобных смесей обратитесь к рекомендациям производителя.

Безглютеновая мука: При использовании в больших количествах такой муки следует выбирать программу для выпечки безглютенового хлеба. Существует большое количество видов муки, не содержащей глютен. Самыми известными являются гречневая мука, рисовая мука (белая или цельнозерновая), мука из киноа, кукурузная, каштановая, мука из проса и из сорго.

При производстве безглютенового хлеба для воссоздания эластичности глютена необходимо смешать несколько видов нехлебной муки и добавить загустители.

Загустители для безглютенового хлеба: для получения правильной консистенции и воссоздания эластичности глютена, можно добавить в смесь ксантановую камедь и/или гуар.

Готовые к употреблению безглютеновые смеси: облегчают производство безглютенового хлеба, поскольку содержат загустители и обладают тем преимуществом, что абсолютно не содержат глютена, а некоторые из них имеют биологическое происхождение.
Готовые к употреблению безглютеновые смеси разных производителей дают разный результат.

Сахар: Не используйте кусковой сахар. Сахар питает дрожжи, придает хороший вкус хлебу и делает корочку более золотистой.

Соль: позволяет регулировать активность дрожжей и придает хлебу вкус.
До начала процесса приготовления хлеба соль не должна контактировать с дрожжами.
Соль также улучшает структуру теста.

Вода: вода увлажняет и активирует дрожжи. Она также увлажняет содержащийся в муке крахмал и способствует образованию хлебного мякиша. Воду можно полностью или частично заменить молоком или другими жидкостями. **Используйте жидкости комнатной температуры, за исключением безглютенового хлеба, для которого необходима теплая вода (приблизительно 35°C).**

Жиры и растительные масла: жиры делают хлеб более мягким. Благодаря им хлеб также лучше и дольше хранится. Слишком большое количество жира замедляет подъем теста. При использовании сливочного масла нарежьте его на маленькие кусочки или размягчите его. Не вводите растопленное сливочное масло. Не допускайте контакта жиров с дрожжами, поскольку жир может помешать увлажнению дрожжей.

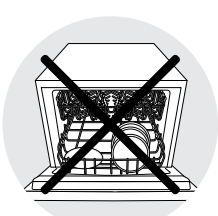
RU

Яйца: Улучшают цвет хлеба и способствуют формированию хлебного мякиша. При использовании яиц сократите соответствующим образом количество жидкости. Разбейте яйцо и добавьте жидкость до достижения указанного в рецепте количества.
Рецепты разработаны с учетом среднего веса яйца 50 г. Если яйца большего размера, добавьте немного муки; если яйца меньшего размера, следует добавить немного меньше муки.

Молоко: Молоко оказывает эмульгирующий эффект, в результате чего поры становятся более ровными и улучшается внешний вид мякиша. Вы можете использовать свежее или сухое молоко. Если Вы используете сухое молоко, добавьте воду в количестве, в котором должно быть добавлено молоко: общий объем должен соответствовать объему, указанному в рецепте.

ЧИСТКА И ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ

- Выключите устройство и дождитесь, пока оно полностью остынет.
- Вымойте емкость и лопасть теплой мыльной водой. Если лопасть осталась в емкости, в емкости, замочите ее на период от 5 до 10 минут.
- Очистите другие элементы при помощи влажной губки. Тщательно высушите.
- **Не мойте никакие детали в посудомоечной машине - K.**
- Не используйте хозяйственные товары, абразивные губки или спирт. Используйте только мягкую влажную тряпку.
- Никогда не погружайте корпус устройства или крышку в воду.



РУКОВОДСТВО ПО УСТРАНЕНИЮ НЕИСПРАВНОСТЕЙ ДЛЯ УСОВЕРШЕНСТВОВАНИЯ ВАШИХ РЕЦЕПТОВ

Вы не получаете желаемый результат? Данная таблица поможет Вам разобраться в причинах.	Хлеб слишком сильно поднялся	Хлеб слишком сильно поднялся, а потом осел	Хлеб недостаточно сильно поднялся	Корочка не очень золотистая	С боков хлеб подрумянился, но недостаточно хорошо пропекся внутри	На боках и на верхней части хлеба осталась мука
В процессе приготовления была нажата кнопка START/STOP.				●		
Недостаточно муки.		●				
Слишком много муки.			●			●
Недостаточно дрожжей.			●			
Слишком много дрожжей.		●		●		
Недостаточно воды.			●			●
Слишком много воды.		●			●	
Недостаточно сахара.			●			
Плохое качество муки.			●	●		
Неправильные пропорции ингредиентов (слишком большое количество ингредиентов).	●					
Слишком горячая вода.		●				
Слишком холодная вода.			●			
Выбрана неправильная программа.			●	●		

РУКОВОДСТВО ПО УСТРАНЕНИЮ ТЕХНИЧЕСКИХ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

ПРОБЛЕМЫ	ПРИЧИНЫ - РЕШЕНИЯ
Лопасть застряла в емкости.	• Замочите ее, прежде чем вытащить.
После нажатия на кнопку START/STOP ничего не происходит.	• На экране высвечивается и мигает ошибка E01, хлебопечка издает звуковой сигнал : хлебопечка перегрелась. Выждите 1 час между 2 циклами выпечки. • На экране высвечивается и мигает ошибка E00, хлебопечка издает звуковой сигнал : хлебопечка слишком сильно переохладилась. Подождите, пока хлебопечка прогреется до температуры окружающей среды. • На экране высвечиваются и мигают символы HHH или EEE, хлебопечка издает звуковой сигнал : неисправность, хлебопечку следует сдать в ремонт в аккредитованный сервисный центр. • Запрограммирован отсроченный запуск.
После нажатия на START/STOP мотор начинает крутиться, но тесто не замешивается.	• Емкость вставлена не полностью. • Лопасть отсутствует или неправильно установлена. В этих двух приведенных выше случаях остановите хлебопечку вручную посредством длительного нажатия на кнопку START/STOP. Начните приготовление рецепта с самого начала.
После программы отсроченного запуска хлеб недостаточно хорошо поднялся или ничего не происходит.	• Вы забыли нажать на кнопку START/STOP после установки программы отсроченного запуска. • Произошел контакт дрожжей с солью и/или водой. • Лопасть отсутствует.
Запах гари.	• Часть ингредиентов выпала за пределы емкости: выключите хлебопечку, дайте ей остыть и очистите внутреннюю часть при помощи влажной губки без добавления чистящего средства. • Готовая смесь перелилась через край: слишком большое количество ингредиентов, в частности, жидкости. Соблюдайте пропорции, указанные в рецептах.

RU

ОПИС

1 Кришка
2 Панель керування
- **a** Дисплей
- **b** Вибір програм
- **c** Вибір ваги
- **d** Кнопки встановлення запуску з затримкою та регулювання часу для програми 11
- **e** Вибір ступеня підрум'янювання
- **f** Кнопка вмикання/вимикання
- **g** Індикатор роботи

3 Форма для випікання
4 Замішувач
5 Мірний стакан
6 Подвійна ложка-дозатор
7 Гачок для зняття замішувача

Максимальний рівень звукової потужності цього виробу становить 66 дБА.

ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

- Зніміть усі пакувальні матеріали, етикетки й усі можливі приладдя, які знаходяться всередині або на зовнішній поверхні приладу (A).
- Очистіть всі деталі та прилад вологою ганчіркою.

ШВИДКИЙ ЗАПУСК

- Розмотайте шнур і ввімкніть штекер у заземлену розетку. Після звукового сигналу за замовчуванням відображається програма 1 (G).
- При першому використанні може виділятися легкий запах.
- Вийміть форму для випікання, піднявши її за ручку. Потім встановіть замішувач (B - C).
- Додайте в форму інгредієнти в рекомендованій послідовності (див. розділ «ПРАКТИЧНІ ПОРАДИ»). Переконайтеся, що всі інгредієнти зважено точно (D - E).
- Установіть форму для випікання (F).
- Закрийте кришку.
- Виберіть необхідну програму за допомогою кнопки MENU.
- Натисніть на кнопку START STOP. 2 позначки таймера блимають. Умикається індикатор роботи (H - I).
- Після завершення циклу випікання натисніть на START STOP та вимкніть хлібопічку. Вийміть форму для випікання. Обов'язково надягайте захисну рукавичку, оскільки ручка форми, а також внутрішня поверхня кришки деякий час залишаються гарячими. Вийміть гарячий хліб із форми та покладіть його на 1 годину на решітку для охолодження (J).

Щоб познайомитися зі своєю хлібопічкою, рекомендуємо вам для початку спробувати рецепт «ФРАНЦУЗЬКИЙ ХЛІБ».

ФРАНЦУЗЬКИЙ ХЛІБ (програма 2)	ІНГРЕДІЄНТИ: ч. л. = чайна ложка; ст. л. = столова ложка	
ПІДРУМ'ЯНЮВАННЯ = СЕРЕДНЄ	1. ВОДА = 365 мл 2. СІЛЬ = 2 ч. л.	3. БОРОШНО = 620 г 4. ДРІЖДЖІ = 1½ ч. л.
ВАГА = 1000 г		

Вибір програми

Кнопка меню дозволяє вибрати необхідну програму. При кожному натисканні кнопки MENU число на дисплеї змінюється, перемикаючись на наступну програму.

1. **Звичайний білий хліб.** Ця програма забезпечує приготування за рецептом звичайного білого хліба без скоринки.
2. **Французький хліб.** Ця програма забезпечує приготування за рецептом традиційного французького білого хліба з більш товстою скоринкою.
3. **Солодкий хліб.** Ця програма призначена для приготування за рецептами здібних булок, які містять більше жирів і цукру. Якщо ви використовуєте готові суміші, то слідкуйте за тим, щоб загальна вага тіста не перевищувала 750 г.
4. **Хліб швидкого випікання.** Ця програма забезпечує більш швидке випікання білого хліба. Хліб, випечений на цій програмі, має більш щільну структуру у порівнянні з хлібом, випеченим на інших програмах.
5. **Хліб з борошна грубого помелу.** Цю програму необхідно вибирати при використанні борошна грубого помелу.
6. **Безглютеновий хліб.** Рекомендуємо використовувати готову суміш. Для цієї програми передбачено лише одну настройку ваги – 1000 г (див. попередження щодо використання програм приготування безглютенових виробів).
7. **Житній хліб.** Цю програму необхідно вибирати для приготування хліба з високим вмістом житнього борошна грубого помелу або на основі інших злаків (наприклад, гречки, полби).
8. **Випікання паляниці.** Ця програма забезпечує випікання протягом 10–70 хвилин. Цю програму можна вибрати окремо, а можна запустити:
   a) після програми «Тісто»,
   b) для підігрівання вже готового/охолодженого хліба або для створення на ньому хрусткої скоринки,
   c) для завершення випікання, якщо при виконанні циклу приготування хліба надовго зникло електроживлення.
9. **Тісто.** Ця програма забезпечує приготування за такими рецептами, як тісто для піци, хліба та вафель. Ця програма не призначена для випікання.
10. **Кекс.** Дозволяє готувати кекси з додаванням розпушувача для тіста. Для цієї програми передбачено лише одну настройку ваги – 750 г.
11. **Вівсянка.** Забезпечує приготування за такими рецептами, як вівсянка або рис з молоком.
12. **Джем.** Дозволяє готувати домашній джем. **При використанні програм 11 і 12 необхідно проявляти обережність: через отвір кришки може виходити струмінь пари, а також гарячі бризки.**

Вибір ваги хліба

Натисніть на кнопку , щоб встановити вагу – 500, 750 або 1000 г. Навпроти вибраного значення ввімкнеться світловий індикатор. Вагу наведено в якості довідкової інформації. Деякі програми не передбачають вибір ваги. Див. таблицю циклів наприкінці інструкції з експлуатації.

UK

Вибір ступеня підрум'янювання

Можливі три варіанти підрум'янювання: легке/середнє/сильне. Якщо ви бажаєте змінити настройку за замовчуванням, натискайте на кнопку , доки світловий індикатор не ввімкнеться навпроти вибраного значення. Деякі програми не передбачають вибір ступеня підрум'янювання. Див. таблицю циклів наприкінці інструкції з експлуатації.

Умикання/вимикання

Натисніть на кнопку START STOP для вмикання приладу. Відлік часу розпочинається. Щоб зупинити програму або відмінити програму запуску з затримкою, **натисніть і втримуйте протягом 3 секунд кнопку START STOP.**

РОБОТА ХЛІБОПІЧКИ

У таблиці циклів (наприкінці інструкції з експлуатації) описані всі етапи процесу приготування в залежності від вибраної програми. Світловий індикатор указує на етап, що триває.

1. Замішування

Дозволяє сформувати правильну текстуру тіста та, відповідно, забезпечує його здатність до підняття.

Впродовж цього циклу ви можете додавати різні інгредієнти: сухофрукти, маслини та ін. Звуковий сигнал вказує, коли потрібно ваше втручання.

Див. таблицю циклів (наприкінці інструкції з експлуатації) і стовпчик «Додатково». У цьому стовпчику наведено час, який з'явиться на дисплеї приладу після звукового сигналу.

2. Розстійка

Дозволяє розстоювати тісто для поліпшення характеристик замішування.

3. Підняття

Час, протягом якого дріжджі дозволяють тісту піднятися та набути характерного запаху.

4. Випікання

Перетворює тісто в хліб і забезпечує його підрум'янювання та хрусткість скоринки.

5. Підігрів

Зберігає хліб теплим протягом 1 години після випікання. У будь-якому випадку, рекомендуємо вийняти хліб з форми після завершення випікання.

Протягом наступної години в режимі підігріву на дисплеї залишається показання 0:00. Наприкінці циклу підігріву прилад кілька разів подає звуковий сигнал і автоматично вимикається.

ПРОГРАМА ЗАПУСКУ З ЗАТРИМКОЮ

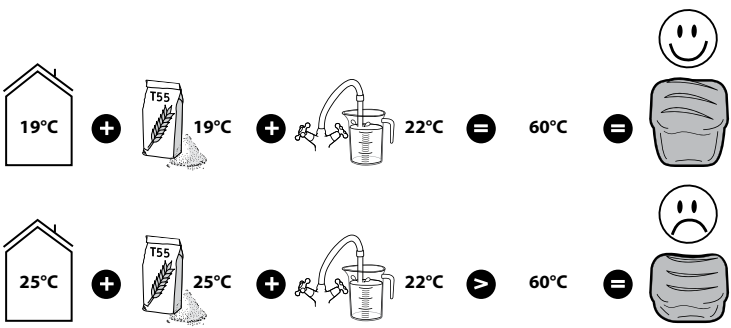
Ви можете запрограмувати прилад заздалегідь (із затримкою початку роботи до 15 годин), щоб отримати відповідний продукт у бажаний час. Див. таблицю циклів (наприкінці інструкції з експлуатації).
Відлік починається після вибору програми, ступеня підрум'янювання та ваги. Час роботи програми відображається на дисплеї. Для налаштування запуску з затримкою натисніть на + і −. На дисплеї приладу з'явиться загальний час до кінця випікання. Індикатор ⋮ вмикається. Натисніть на START/STOP, щоб запустити програму запуску з затримкою.

Якщо ви зробили помилку або хочете змінити настройку часу, натисніть та втримуйте кнопку START/STOP до звукового сигналу. На дисплеї з'явиться час за замовчуванням. Повторіть операцію.

Деякі інгредієнти є швидкопсувними. Не слід готувати в програмі запуску з затримкою вироби за рецептами на основі сирого молока, яєць, йогуртів, сиру або свіжих фруктів.

ПРАКТИЧНІ ПОРАДИ

1. Усі інгредієнти повинні бути кімнатної температури (якщо інше не зазначено окремо) й точно зваженими. **Відміряйте рідину за допомогою мірного стакана з комплекту. Використовуйте подвійну мірну ложку, щоб відміряти відповідний об'єм, зазначений в кількості чайних або столових ложок.** Невірне відміряння може стати причиною незадовільної якості виробів. **Тісто для випікання хліба дуже чутливе до температури та умов вологості.** У випадку високої температури в тісто варто додавати більш охолоджені рідкі інгредієнти, ніж зазвичай. Аналогічно, в умовах більш низької температури краще нагріти воду або молоко (але не вище 35°C).



2. Використовуйте всі інгредієнти до кінцевого терміну їх використання, зберігайте їх у прохолодному сухому місці.
3. Борошно необхідно зважувати на точних кухонних вагах. **Використовуйте сухі активні хлібопекарські дріжджі** у пакетику.
4. Не відкривайте кришку під час приготування (якщо інше не зазначено окремо).

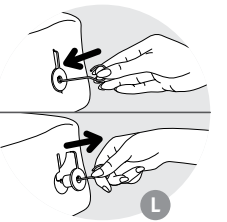
UK

5. Точно дотримуйтесь послідовності додавання інгредієнтів і їх кількості, вказаних в рецепті. Додавайте спочатку рідкі інгредієнти, потім – тверді. **Дріжджі не повинні вступати в контакт із рідиною або сіллю. Завелика кількість дріжджів робить структуру хліба більш чутливою: тісто дуже високо підіймається, а потім сильно спадає при випіканні.**

Загальна послідовність, якої необхідно дотримуватися:

- Рідкі інгредієнти (м'яке вершкове масло, олія, яйця, вода, молоко)
- Сіль
- Цукор
- Перша половина борошна
- Сухе молоко
- Інші тверді інгредієнти
- Друга половина борошна
- Дріжджі

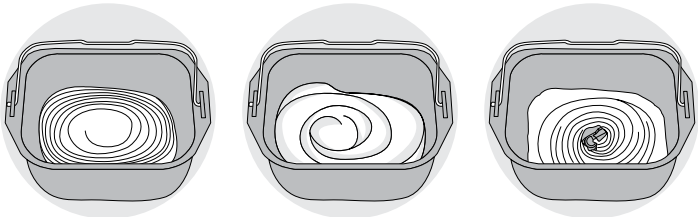
6. При нетривалому збої електроживлення (до 7 хвилин) прилад зберігає поточний режим і продовжить роботу після відновлення живлення.
7. Якщо ви хочете запустити 2 цикли приготування хліба, то необхідно зачекати 1 годину між циклами, щоб дати приладу охолонути. Недотримання цієї вказівки може погано вплинути на якість другої булки хліба.
8. При виймані хліба з форми замішувач може залишиться в булці хліба. У цьому випадку використовуйте гачок для його виймання.
   Для цього вставте гачок у вісь замішувача та потягніть його до себе.



Попередження щодо використання програм для безглютенових виробів

- Щоб уникнути утворення грудочок, необхідно ретельно просіяти борошняну суміш із дріжджами.
- Відразу після запуску програми необхідно забезпечити краще замішування: відділити неперемішані інгредієнти від стінок форми, замішуючи їх у напрямку центру за допомогою неметалевої ложки.
- Безглютеновий хліб не піднімається, як класичний. **Він має більш щільну структуру та більш блідий колір у порівнянні зі звичайним хлібом.**
- Кінцевий результат може відрізнятися в залежності від марки готової суміші: можливо, знадобиться дещо змінити рецепти. Отже, рекомендуємо почати з пробного випікання (див. приклад нижче).

Приклад: відрегулюйте кількість рідини.



Занадто рідке **Нормальне** **Занадто сухе**

Виняток: тісто для тістечок повинно залишатися дещо рідким.

ІНФОРМАЦІЯ ПРО ІНГРЕДІЄНТИ

Дріжджі. Для приготування хліба використовують хлібопекарські дріжджі. Вони існують у декількох видах: свіжі в маленьких кубиках, сухі активні, які вимагають регідратації, або сухі моментальні. Дріжджі продаються в супермаркетах (у хлібопекарських відділах або відділах свіжих продуктів), але свіжі дріжджі також можна придбати у місцевого пекаря.

Дріжджі необхідно безпосередньо додавати поряд з іншими інгредієнтами у форму для випікання хліба. Не забудьте розкришити свіжі дріжджі пальцями для їх якіснішого розподілу в тісті.

Дотримуйтесь рекомендованої кількості (див. наведену нижче таблицю відповідності).

Відповідність кількості/ваги між сухими та свіжими дріжджами:

Сухі дріжджі (ч. л.)	*1*	*1,5*	*2*	*2,5*	*3*	*3,5*	*4*	*4,5*	*5*
Свіжі дріжджі (г)	*9*	*13*	*18*	*22*	*25*	*31*	*36*	*40*	*45*

Борошно. Якщо в рецепті не зазначено інше, рекомендуємо використовувати борошно T55. При використанні спеціальних сумішей борошна для приготування класичного хліба, здобних виробів або молочного хліба не закладайте більше 750 г тіста (борошна з водою).

Якість борошна також впливає на результати випікання.

- Зберігайте борошно в герметично запечатаному контейнері, оскільки воно реагує на коливання атмосферних умов (на вологість). При додаванні вівса, висівок, пшеничних зародків, жита або цільних зерен у тісто хліб стає більш щільним та менш пухким.
- Чим грубішим є борошно, тобто чим більшу часткову долю зернових оболонок воно містить (T>55), тим менше піднімається тісто (і тим щільніший хліб).
- На ринку також широко представлені готові до використання суміші для випікання хліба. При використанні таких сумішей дотримуйтесь рекомендацій виробника.

Безглютенове борошно. Велика кількість такого борошна в тісті вимагає використання програми для приготування безглютенового хліба. Існує велика кількість сортів борошна без вмісту глютену. Найбільш відомими видами борошна є гречане (з так званої «чорної пшениці»), рисове (біле або цільнозернове), борошно з кіноа, кукурудзяне, просяне та соргове.

Для відтворення еластичності глютену при приготуванні безглютенового хліба необхідно змішати декілька сортів нехлібного борошна та додати загусники.

UK

Загусники для безглютенового хліба. Для отримання необхідної консистенції й відтворення еластичності глютену ви можете додати в суміш ксантанову та/або гуарову камедь.

Готові безглютенові суміші. Вони полегшують приготування безглютенового хліба, оскільки вже містять необхідні загусники. Їх перевага – гарантована відсутність глютену. Деякі з них також мають абсолютно біологічне походження.
Кінцевий результат може відрізнятися в залежності від марки готової безглютенової суміші.

Цукор. Не використовуйте кусковий цукор. Цукор діє як живильна речовина для дріжджів, надає хлібу приємного смаку та сприяє підрум'янюванню скоринки.

Сіль. Регулює активність дріжджів і надає смаку хлібу.
Вона не повинна вступати в контакт із дріжджами до початку приготування.
Вона також поліпшує структуру тіста.

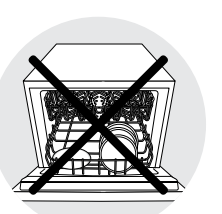
Вода. Вода регідрує та активізує дріжджі. Вона також гідратує крохмаль, що міститься в борошні, та допомагає формуватися м'якушці. Воду можна повністю або частково замінити молоком або іншими рідинами. **Використовуйте рідини кімнатної температури (окрім безглютенового хліба, для приготування якого потрібна тепла вода (приблизно 35°C)).**

Жири, масла, олії. Жири роблять приготований хліб більш м'яким. При цьому він зберігається краще та довше. Завелика кількість жирів уповільнює підняття тіста. Якщо ви використовуєте вершкове масло, розріжте його на маленькі шматочки або розм'якшите його. Не додавайте розтоплене масло. Не допускайте контакту жиру із дріжджами, оскільки жир може перешкоджати їх регідратації.

Яйця. Вони збагачують колір хліба та сприяють утворенню м'якушки. Якщо ви додаєте яйця, то необхідно пропорційно зменшити кількість використовуваної рідини. Розбийте яйце та додайте до нього рідину до рівня, необхідного до досягнення кількості рідини, зазначеної в рецепті.
Рецепти розроблено з урахуванням розміру яєць середнього розміру (50 грамів). Якщо ви використовуєте яйця більшого розміру, додайте трохи борошна; якщо вони меншого розміру – використовуйте менше борошна.

Молоко. Молоко діє як емульгатор, створюючи рівномірну пухку м'якушку. Ви можете використовувати свіже або сухе молоко. При використанні сухого молока додайте до нього кількість води, яка відповідає кількості звичайного молока: загальний об'єм повинен дорівнювати об'єму, передбаченому в рецепті.

ОЧИЩЕННЯ Й ОБСЛУГОВУВАННЯ



- Відключіть пристрій від електромережі та дочекайтеся його повного охолодження.
- Промийте форму та замішувач у теплій мильній воді. Якщо замішувач не відділяється від форми, її необхідно замочити на 5–10 хвилин.
- Очистіть інші деталі вологою губкою. Ретельно просушіть.
- **Не мийте в посудомийній машині жодну деталь приладу (K).**
- Не використовуйте для очищення приладу побутові засоби для очищення, абразивні губки або спирт. Використовуйте м'яку вологу серветку.
- Не занурюйте в рідину корпус приладу або його кришку.

ІНСТРУКЦІЇ З УСУНЕННЯ ПРОБЛЕМ ТА ПОКРАЩЕННЯ ВАШИХ РЕЦЕПТІВ

Не можете досягти бажаного результату? Ця таблиця повинна вам допомогти.	Хліб сходить занадто високо	Після сильного підняття хліб спадає	Хліб недостатньо сходить	Скоринка недостатньо підрум'янена	Боки хліба коричневі, але сам він не пропікся	Верх та боки хліба покриті борошном
Під час випікання було натиснуто кнопку START STOP				●		
Недостатньо борошна		●				
Забагато борошна			●			●
Недостатньо дріжджів			●			
Забагато дріжджів		●		●		
Недостатньо води			●			●
Забагато води		●			●	
Недостатньо цукру			●			
Борошно низької якості			●	●		
Інгредієнти додано в неправильних пропорціях (або у завеликій кількості)	●					
Занадто гаряча вода		●				
Занадто холодна вода			●			
Програма не відповідає виробу			●	●		

UK

ІНСТРУКЦІЇ З УСУНЕННЯ ТЕХНІЧНИХ НЕСПРАВНОСТЕЙ

НЕСПРАВНОСТІ	ПРИЧИНИ/СПОСОБИ УСУНЕННЯ
Замішувач застрягає у формі для випікання.	• Замочіть форму перед його вийманням.
Після натискання на START/STOP нічого не відбувається.	• На дисплеї з'являється та блимає E01, лунає звуковий сигнал: прилад занадто гарячий. Почекайте 1 годину між 2 циклами. • На дисплеї з'являється та блимає E00, лунає звуковий сигнал: прилад занадто холодний. Зачекайте, доки прилад нагріється до кімнатної температури. • На дисплеї з'являється та блимає HHH або EEE, лунає звуковий сигнал: несправність; прилад потребує ремонту в авторизованому сервіс-центрі. • Запрограмовано запуск із затримкою.
Після натискання на START/STOP двигун починає працювати, однак замішування не відбувається.	• Форму для випікання вставлено не до кінця. • Відсутність або неправильне встановлення замішувача. В обох зазначених випадках необхідно вручну зупинити прилад тривалим натисканням на START/STOP. Розпочніть приготування за рецептом с початку.
Після запуску з затримкою хліб недостатньо зійшов або ніщо не відбулося.	• Ви забули натиснути кнопку START/STOP після програмування запуску з затримкою. • Дріжджі вступили в контакт із сіллю та/або водою. • Відсутній замішувач.
Відчувається запах горілого.	• Частина інгредієнтів випала з форми для випікання. Відключіть прилад від мережі, дочекайтеся його охолодження й очистіть внутрішню поверхню вологою губкою без використання мийних засобів. • Вміст форми для випікання вилився за її межі: у форму додано занадто велику кількість інгредієнтів, особливо рідини. Дотримуйтесь пропорцій, зазначених в рецепті.

СИПАТТАМАСЫ

1 Қақпақ
2 Басқару тақтасы
  a Дисплей
  b Бағдарламаларды таңдау
  c Салмақты таңдау
  d Кейін қосу параметрлерін және бағдарламалардың уақытын реттеу түймелері 11
  e Қызарту дәрежесін таңдау
  f Қосу/өшіру түймесі
  g Жұмыс индикаторлық шамы
3 Нан пісіретін таба
4 Араластыратын қалақ
5 Өлшейтін стақан
6 Шай қасық / үлкен қасық
7 Араластыратын қалақты суыратын ілгек

Бұл өнімдегі дыбыс деңгейі — 66 дБа.

ЖАҢА ҚҰРЫЛҒЫНЫ ҚОЛДАНУ АЛДЫНДА

- Қаптаманы, жапсырмаларды алып, құрылғының іші мен сыртындағы барлық керек-жарақтарды шығарыңыз (A).
- Құрылғының өзін және оның барлық бөлшектерін дымқыл шүберекпен сүртіп шығыңыз.

ІСКЕ ҚОСУ

- Сымын жазып, жерге қосылған қуат көзіне жалғаңыз. Дыбыстық сигнал естілгенде, әдепкі параметр бойынша 1-бағдарлама көрсетіледі (G).
- Құрылғыны алғаш рет қолданғанда, аздаған иіс шығуы мүмкін.
- Тұтқасынан ұстап, нан пісіретін пішінді шығарыңыз. Содан соң араластыратын қалақты орнатыңыз (B - C).
- Тиісті реті бойынша пішінге азық-түліктерді салыңыз («ПАЙДАЛЫ КЕҢЕСТЕР» бөлімін қараңыз). Қосылатын заттар дәл өлшенуі керек (D - E).
- Нан пісіретін пішінді салыңыз (F).
- Қақпағын жабыңыз.
- MENU пернесімен қажетті бағдарламаны таңдаңыз.
- START STOP пернесін басыңыз. Таймердің екі көрсеткіші жыпылықтай бастайды. Жұмыс индикаторлық шамы жанады (H - I).
- Тамақ піскенде, START STOP пернесін басып, құрылғыны ток көзінен ажыратыңыз. Нан пісіретін пішінді шығарыңыз. Пішіннің тұтқасы да, қақпақтың ішкі беті де ыстық болатындықтан, тұтқышпен ұстағаныңыз жөн. Нанды ыстық күйі төңкеріп түсіріп, суығанша 1 сағат сөреге қоя тұрыңыз (J).

Нан пешіне үйренгенше, алғаш тәжірибе ретінде «ФРАНЦУЗ НАНЫ» рецептін пайдаланып көруіңізге болады.

ФРАНЦУЗ НАНЫ (2-бағдарлама)	ҚҰРАМЫ (ш.қ. = шай қасық, үлкен қасық)	
ҚЫЗАРТУ ДӘРЕЖЕСІ = ОРТАША	1. СУ = 365 мл	3. ҰН = 620 г
САЛМАҒЫ = 1000 г	2. ТҰЗ = 2 ш.қ.	4. АШЫТҚЫ = 1,5 ш.қ.

Бағдарлама таңдау

Мәзір пернесінің көмегімен қажетті бағдарламаны таңдаңыз. MENU пернесін басқан сайын, экрандағы нөмір келесі бағдарламаға ауысады.

1. **Классикалық нан.** Бұл бағдарламаны ақ бөлке нан пісіру үшін пайдаланыңыз.
2. **Француз наны.** Бұл бағдарламаны қабығы қалың дәстүрлі француз ақ нанын пісіру үшін пайдаланыңыз.
3. **Тәтті нан.** Бұл бағдарлама майы мен қанты көбірек тоқаш сияқты рецептілерге жарайды. Дайын қамыр салатын болсаңыз, 750 грамнан асып кетпеуін қадағалаңыз.
4. **Жылдам пісетін нан.** Бұл бағдарламамен ең тез пісетін ақ нан дайындалады. Бұл бағдарламамен піскен нанның тығыздығы басқа бағдарламамен піскендерден жоғары болады.
5. **Бүтін дәндерден дайындалған нан.** Бүтін дәндерден тартылған ұн қосқанда, осы бағдарламаны таңдаңыз.
6. **Глютенсіз нан.** Дайын қамырды пайдаланған дұрыс. Бұл бағдарламамен 1000 г параметрі ғана істейді (глютенсіз нан бағдарламаларын пайдалану туралы ескертулерді көріңіз).
7. **Қарабидай наны.** Қарабидай ұны немесе ұқсас дақылдар (қарақұмық, борай бидай) көп қосатын кезде, осы бағдарламаны таңдаңыз.
8. **Тек пісіру.** Бұл бағдарламамен 10-70 минут пісіруге болады. Оны бөлек таңдап:
   а) «Ашытқан қамыр» бағдарламасы біткен соң;
   ә) піскеннен кейін, суып қалған нанды жылыту немесе қызарту үшін;
   б) нан пісіп жатқанда, ұзақ уақытқа электр қуаты өшіп қалған кезде, пісіру циклын аяқтау үшін пайдалануға болады.
9. **Ашытқан қамыр қамыр.** Бұл бағдарламамен пицца, нан және вафли қамырын илеуге болады. Бұл бағдарламамен тамақ пісірмейді.
10. **Бәліш/кекс.** Қопсытқыш қосылатын торттарды пісіруге арналған бағдарлама. Бұл бағдарламада 750 г параметрі ғана қолданылады.
11. **Ботқа.** Бұл бағдарлама ботқа және күріш пуддингтерін пісіруге арналған.
12. **Тосап/джем.** Бұл бағдарламамен тосап пісіруге болады. **11 және 12-бағдарламаны қосқанда, қақпақтың сыртынан шығатын және ашқанда көтерілетін ыстық будан абай болыңыз.**

Нан салмағын таңдау

пернесімен салмақты таңдаңыз: 500 г, 750 г немесе 1000 г. Таңдалған параметрдің жанынан индикаторлық шам жанады. Салмақ тек ақпарат үшін беріледі. Кейбір бағдарламаларда салмақ таңдалмайды. Нұсқаулықтың соңындағы қадамдар кестесін көріңіз.

Қызарту дәрежесін таңдау

Үш дәрежесі бар: жеңіл, орташа, қатты. Әдепкі параметрді өзгерткіңіз келсе, тиісті параметрдің жанындағы индикаторлық шам жанғанша пернесін басып тұрыңыз. Кейбір бағдарламаларда қызарту дәрежесі таңдалмайды. Нұсқаулықтың соңындағы қадамдар кестесін көріңіз.

Іске қосу және өшіру

Құрылғыны қосу үшін, START/STOP пернесін басыңыз. Кері санақ басталады. Бағдарламаны тоқтату немесе кейін қосу функциясын өшіру үшін, **3 секунд бойы START/STOP пернесін басып тұрыңыз.**

НАН ПЕШІНІҢ ЖҰМЫСЫ

Қадамдар кестесінде (нұсқаулықтың соңында) таңдалған бағдарламаға сәйкес түрлі қадамдар нақтылап көрсетілген. Индикаторлық шам дәл қазір қай қадам орындалып жатқанын көрсетеді.

1. Қамыр илеу

Бұл бағдарламаны қамырды илеу және ашыту үшін қолданыңыз.

Бұл бағдарламада кепкен жеміс-жидек, зәйтүн, т.б. сияқты азық-түліктерді қосуға болады. Қосатын кезде, дыбыстық сигнал беріледі.

Қадамдар кестесін (нұсқаулықтың соңында) және «Қосымша» бағанын көріңіз. Бұл бағанда дыбыстық сигнал берілгеннен кейін құрылғының экранында көрсетілетін уақыт берілген.

2. Иін қандыру

Қамырдың иін қандыру үшін берілетін уақыт.

3. Ашыту

Ашытқы әсерінен қамыр көтеріліп, иісі шыққанша берілетін уақыт.

4. Пісіру

Қамыр бөлке пішінін алып, қажетті қызарту және қытырлау дәрежесіне сәйкес піседі.

5. Жылуды сақтау

Піскеннен кейін, нан 1 сағат бойы жылы болып тұрады. Дегенмен, піскеннен кейін, нанды бірден түсірген дұрыс.

Бір сағатқа созылатын «Жылуды сақтау» кезеңі барысында экранда «0.00» көрсетіліп тұра береді. Бұл кезең біткенде, құрылғы бірнеше дыбыстық сигнал беріп, автоматты түрде өшеді.

КЕЙІН ҚОСУ БАҒДАРЛАМАСЫ

15 сағат не одан аз уақыт бұрын тамақтың әзір болатын уақытын таңдап қоюға болады. Қадамдар кестесін көріңіз (нұсқаулықтың соңында).

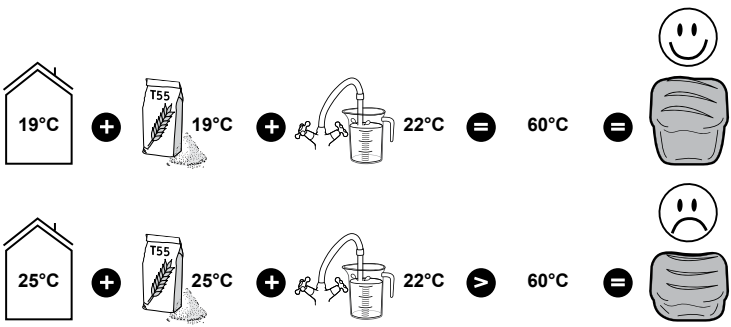
Бұл қадам бағдарламаны, қызарту дәрежесін және салмақты таңдағаннан кейін шығады. Бағдарламаның уақыты көрсетіледі. Кейін қосу уақытын реттеу үшін, + және − басыңыз. Экранда тамақ пісіп болғанға дейін қалған уақыт көрсетіледі. ⋮ жанады. Кейін қосу бағдарламасын іске қосу үшін START STOP пернесін басыңыз.

Уақытты қате таңдап қойсаңыз немесе жай өзгерткіңіз келсе, дыбыстық сигнал шыққанша, START STOP пернесін басып тұрыңыз. Әдепкі уақыт көрсетіледі. Басынан бастаңыз.

Бұзылып кететін азық-түліктер бар. Шикі сүт, жұмыртқа, йогурт, ірімшік, жеміс-жидек қосылған рецептілер үшін кейін қосу бағдарламасы жарамайды.

ПАЙДАЛЫ КЕҢЕСТЕР

1. Салынған азық-түліктер бөлме температурасында (нұсқау басқаша жазылмаса) болуы және дәл өлшеуі керек. **Сұйықтықтарды жинақтағы өлшегіш стақанмен өлшеңіз. Жинақтағы қасықтың бір жағы үлкен қасық, ал екінші жағы шай қасық мөлшерімен бірдей.** Дұрыс өлшенбесе, нәтиже дұрыс шықпайды. **Нан температура мен ылғалдылыққа өте сезімтал келеді.** Бөлменің іші тым ыстық болғанда, сұйықтықтарды салқындатып құйған дұрыс. Сол сияқты суық кезде суды немесе сүтті жылыту (бірақ 35°C-тан асыруға болмайды) қажет болуы мүмкін.

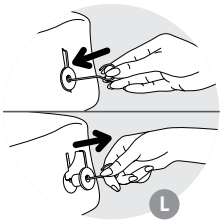


2. Азық-түліктерді жарамдылық мерзімі біткенше қолданыңыз және салқын, құрғақ жерде сақтаңыз.
3. Ұнды асүй таразысымен дәл өлшеу қажет. **Құрғақ ашытқы пайдаланыңыз** (пакетке салынған).
4. Істеп тұрған құрылғының қақпағын ашпаңыз (нұсқау бойынша ашу керек болмаса).
5. Азық-түліктерді рецептіде көрсетілген мөлшермен және тиісті ретпен салыңыз. Алдымен сұйық, артынан қатты заттарды салыңыз. **Ашытқы сұйықтыққа немесе тұзға тікелей тимеуі керек. Ашытқы тым көп болса, қамыр шектен тыс көтеріліп, артынан түсіп кетуі мүмкін.**

Азық-түліктерді салудың жалпы реті:

- Сұйық заттар (жұмсақ май, сұйық май, жұмыртқа, су, сүт)
- Тұз
- Қант
- Ұнның бір бөлігі
- Ұнтақ сүт
- Қатты азық-түліктер
- Ұнның екінші бөлігі
- Ашытқы

6. Электр қуаты 7 минуттан аз уақытқа өшсе, қайта берілгенде, құрылғы қойылған бағдарламаны жалғастырады.
7. Бір нанды пісіріп алғаннан кейін, екіншісін салмас бұрын 1 сағаттай күте тұру керек. Жұмысына әсері тимеуі үшін, салқындап алғаны дұрыс.
8. Нанды төңкергенде, араластыратын қалақ нанның ішінде қалып қоюы мүмкін. Оны ілгекпен ақырын шығарып алыңыз.
   Ол үшін ілгекті қалақтың ойығына кіргізіп, тартып шығарыңыз.

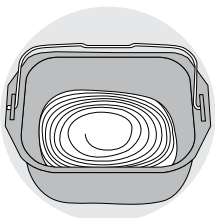


Глютенсіз нан бағдарламаларын пайдалануға қатысты ескертулер

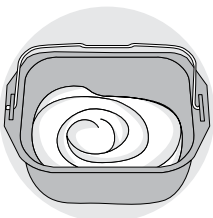
- Қамырда кесектер болмауы үшін, араласқан ұнды ашытқымен бірге електен өткізу керек.
- Бағдарлама қосылғанда, темір емес қасықпен шетте тұрып қалған заттарды табаның ортасына қарай итеріп жіберу керек.
- Глютенсіз нан дәстүрлі нан сияқты қатты көтерілмейді. **Кәдімгі нанға қарағанда тығыз әрі ақшыл болады.**
- Түрлі дайын қамырлардың нәтижелері де әр түрлі болады: рецептілерді бейімдеу керек. Сондықтан алдымен сынап көрген дұрыс (төмендегі мысалды қараңыз).

KK

Мысал: сұйықтық мөлшерін бейімдеу.



Тым сұйық



Дұрыс

Тым қою

Ерекшелік: бәліштер/кекстердің қамыры кәдімгідей сұйық болуы керек.

АЗЫҚ-ТҮЛІКТЕР ТУРАЛЫ АҚПАРАТ

Ашытқы: Нан арнайы ашытқымен дайындалады. Ондай ашытқының мынадай түрлері болады: сығылған шағын кесектер, суйылтылатын белсенді құрғақ ашытқы және лездік құрғақ ашытқы. Ашытқы дүкендерде сатылады (наубайханада немесе азық-түлік дүкенінде), бірақ наубайшыдан сығылған ашытқы алса да болады.
Ашытқыны басқа азық-түліктермен бірге бірден құрылғының пішініне салу керек. Біркелкі таралуы үшін, сығылған ашытқыны қолмен үгітіп салған дұрыс.

Мөлшер талаптарын сақтаңыз (төмендегі салыстырма кестені қараңыз).

Құрғақ және сығылған ашытқы мөлшері мен салмағының салыстырмасы:

Құрғақ ашытқы (ш.қ.)	*1*	*1,5*	*2*	*2,5*	*3*	*3,5*	*4*	*4,5*	*5*
Сығылған ашытқы (г)	*9*	*13*	*18*	*22*	*25*	*31*	*36*	*40*	*45*

Ұн: Рецептіде басқаша көрсетілмесе, бидай ұнын қолданған дұрыс болады. Тоқаш (бриошь) немесе басқа да нан түрлерін пісіруге арналған түрлі ұндар қоспасын пайдаланғанда, қамырдың жалпы салмағы (ұн + су) 750 грамнан аспағын жөн.
Ұнның сапасына байланысты піскен нан да әрқалай болады.

- Қоршаған ортаға (ылғалдылық) байланысты қасиеттері өзгеріп тұратындықтан, ұнды ауа өтпейтін контейнерде сақтаған дұрыс. Қамырға сұлы, кебек, бидай өскінін, қарабидай немесе бүтін дәндерді қосып жіберсе, нанның тығыздығы артып, үлпілдек болмайды.
- Ұнның құрамындағы бүтін дәндер мөлшері неғұрлым көп болса, яғни бидай дәндерінің сыртқы қабығын неғұрлым көбірек қамтыса (T>55), қамыр азырақ көтеріліп, тығыздығы арта түседі.
- Дүкенде сатылатын дайын қамырды пайдалануға да болады. Ондай қамырды пайдаланғанда, құрылғы өндірушісінің кеңестерін назарға алыңыз.

Глютенсіз ұн: Нан пісіру үшін мұндай ұн түрлерін көптеп пайдаланғанда, глютенсіз нан пісіру бағдарламасын қолдану керек. Глютені жоқ ұндардың алуан түрлісі болады. Олардың ең жиі кездесетіндері: қарақұмық ұны, күріш ұны (ақ немесе бүтін дәнді), киноа ұны, жүгері ұны, талшын ұны, тары ұны, бал жүгері ұны.

Глютенсіз нан пісіргенде, глютен беретін иілгіштікті қамтамасыз ету үшін әр түрлі ұндарды араластырып, қоюландырғыш қосу қажет.

Глютенсіз нанға арналған қоюландырғыштар: Консистенциясы дұрыс болуы және глютен иілгіштігін беру үшін, қамырға ксантан және/немесе гуар шайырын қосуға болады.

Дайын глютенсіз қамырлар: Құрамына қоюландырғыштар қосылатындықтан және глютен жоқ екеніне сенімді бола алатындықтан (кейбіреулерінде тек табиғи заттар қолданылған), мұндай қамырды пайдаланған өте ыңғайлы.
Дайын глютенсіз қамырлар әр түрлі болатындықтан, піскенде де әрқалай шығады.

Қант: Қант кесектерін салмаңыз. Қанттан ашытқы өсіп, нанның дәмі жақсарады, сырты қызарып піседі.

Тұз: Ашытқының белсенділігін реттеп, нанға дәм береді.
Қамыр илеудің алдында тұз ашытқыға тимеуі керек.
Нанның құрылымын жақсартады.

Су: Ашытқыны суландырып, белсендіреді. Сонымен бірге ұндағы крахмалды белсендіріп, қамырдың бөлке пішінін алуына жағдай жасайды. Суды толықтай немесе жартылай сүтпен немесе басқа сұйықтықпен алмастыруға болады. **Сұйықтықтар бөлме температурасында болуы керек, тек глютенсіз нан үшін ғана жылы су (шамамен 35°C) қажет.**

Майлар: Майдан нан үлпілдек болады. Ұзағырақ сақталады. Май тым көп болса, қамыр баяу көтеріледі. Сары майды кесектерге турап немесе жұмсартып салу керек. Ерітіп салмаған жөн. Ашытқының сулануына кедергі келтіретіндіктен, май ашытқыға тікелей тимеуі керек.

Жұмыртқа: Нанның түсін және иісін жақсартады, қамырдың иын қандырады. Жұмыртқа салғанда, сұйықтық мөлшерін азайту керек. Жұмыртқаны жарып, рецептіде көрсетілген мөлшерге жеткенше, сұйықтық қосыңыз.
Рецептілер 50 г орташа жұмыртқаларға арналған, одан үлкен болса, ұнды көбірек қосыңыз, одан кіші болса, ұнды азырақ салыңыз.

Сүт: Сүттің эмульгациялық әсері бар, сондықтан тұрақты жасушалар көбірек түзіліп, бөлкенің түрі жақсара түседі. Сұйық немесе ұнтақ сүт қосуға болады. Ұнтақ сүт қолданылса, тиісті су мөлшерін қосыңыз: жалпы мөлшері рецептіде көрсетілгенмен бірдей болуы керек.

ТАЗАЛАУ ЖӘНЕ КҮТІМ

- Құрылғыны ток көзінен ажыратып, толық суығанша күтіңіз.
- Ыстық сабынды сумен пішінді және араластыратын қалақты жуыңыз. Қалақ табада қалса, 5-10 минут жібітіп қойыңыз.
- Басқа бөліктерін дымқыл губкамен тазалаңыз. Жақсылап кептіріңіз.
- **Ешқай бөлігін ыдыс жуғыш машинаға салуға болмайды (K).**
- Тұрмыстық химия, қырғыш жөкелерді және спиртті пайдалануға болмайды. Жұмсақ, дымқыл шүберекпен сүртіңіз.
- Құрылғының өзін немесе қақпағын суға малуға болмайды.

KK

АҚАУЛЫҚТАРДЫ ЖОЮ НҰСҚАУЛЫҒЫ

Күткен нәтиже алынған жоқ па? Мына кесте сізге көмек үшін берілген.	Нан тым қатты көтеріледі	Нан қатты көтерілг-еннен кейін түсіп кетеді	Нан дұрыс көтеріл-мейді	Сырты дұрыс қызар-майды	Бүйір жақтары қоңырлан-ғанымен іші дұрыс піспейді	Бүйірі мен жоғарғы жақ беттерінде ұн қалады
Пісіп жатқанда, START/STOP түймесі басылған.				●		
Ұны аз.		●				
Ұны көп.			●			●
Ашытқысы аз.			●			
Ашытқысы көп.		●		●		
Суы аз.			●			●
Суы көп.		●			●	
Қанты аз.			●			
Ұнның сапасы нашар.			●	●		
Қосылған заттардың арақатынасы дұрыс емес (тым көп).	●					
Су тым ыстық.		●				
Су тым суық.			●			
Бағдарлама дұрыс таңдалмаған.			●	●		

ТЕХНИКАЛЫҚ АҚАУЛЫҚТАРДЫ ЖОЮ НҰСҚАУЛЫҒЫ

МӘСЕЛЕ	СЕБЕБІ - ШЕШІМІ
Араластыратын қалақ табадан шықпайды.	• Су құйып, жібітіп қойыңыз.
(START/STOP) пернесін басқанда, ештеңе өзгермейді.	• Экранда «E01» қателік белгісі көрсетіліп, жыпылықтайды, дыбыстық сигнал беріледі: құрылғы тым ыстық. Қайта қолдану үшін, 1 сағат күту қажет. • Экранда «E00» қателік белгісі көрсетіліп, жыпылықтайды, дыбыстық сигнал беріледі: құрылғы тым суып кеткен. Бөлме температурасына дейін жылығанша күтіңіз. • Экранда «HHH» немесе «EEE» көрсетіліп, жыпылықтайды, дыбыстық сигнал беріледі: құрылғы бұзылды. Құрылғыны өкілетті мамандарға көрсету керек. • Кейін қосу бағдарламасы қойылды.
(START/STOP) басқанда, қозғалтқыш қосылады, бірақ қалақ істемейді.	• Пішін дұрыс салынбаған. • Араластыратын қалақ жоқ немесе дұрыс салынбаған. Жоғарыда аталған екі жағдайда құрылғыны (START/STOP) түймесін басып тұру арқылы өшіріңіз. Бағдарламаны басынан қойыңыз.
Кейін қосу бағдарламасымен нан дұрыс көтерілген жоқ немесе ешқандай әрекет болған жоқ.	• Кейін қосу бағдарламасын қойғаннан кейін, (START/STOP) пернесін басуды ұмытып кеттіңіз. • Ашытқы тұзға және/немесе суға тиген. • Араластыратын қалақ жоқ.
Күйген иіс шығады.	• Қосылған заттардың бір бөлігі табаның сыртына түскен: құрылғыны қуат көзінен ажыратып, суығаннан кейін, тазалағыш зат қоспай, дымқыл губкамен тазалаңыз. • Қосылған заттардың, әсіресе сұйықтықтың мөлшері тым көп. Рецептіде берілген мөлшерді сақтаңыз.

TABLEAU DES CYCLES - TABLA DE CICLOS - TABELA DE CICLOS - TABELLA DI CICLI - CYCLI TABEL - ZYKLEN TABELLE - TABLE OF CYCLES - جدول الدورات - جدول چرخه - ТАБЛИЦА ЦИКЛОВ - ТАБЛИЦЯ ЦИКЛІВ - ҚАДАМДАР КЕСТЕСІ

FR	POIDS (g)	DORAGE	TEMPS TOTAL (h)	PREPARATION DE LA PATE (Pétrissage-Repos-Levée) (h)	CUISSON (h)	MAINTIEN AU CHAUD (h)	EXTRA (h)
ES	PESO (g)	DORADO	TIEMPO TOTAL (h)	PREPARACIÓN DE LA MASA (Amasado-Reposo-Rubido) (h)	COCCIÓN (h)	MANTENIMIENTO EN CALIENTE (h)	EXTRA (h)
PT	PESO (g)	TOSTAGEM	TEMPO TOTAL (h)	PREPARAÇÃO DA MASSA (Amassadura-Repouso-Levadura) (h)	COZEDURA (h)	MANUTENÇÃO DO CALOR (h)	EXTRA (h)
IT	QUANTITÀ (g)	DORATURA	TEMPO TOTALE (h)	PREPARAZIONE DELLA PASTA (Impasto-Riposo-Lievitazione) (h)	COTTURA (h)	MANTENIMENTO AL CALDO (h)	EXTRA (h)
NL	GEWICHT (g)	BRUINING	TOTAL TIJD (u)	VOORBEREIDING VAN HET DEEG (Kneden-Rust-Rijzen) (u)	BAKKEN (u)	WARMHOUDEN (u)	EXTRA (u)
DE	GEWICHT (g)	KRUSTE	TOTAL ZEIT (h)	TEIG ZUBEREITEN (Kneten-Ruhen-Gehen) (h)	BACKEN (h)	WARMHALTEN (h)	EXTRA (h)
EN	WEIGHT (g)	BROWNING	TOTAL TIME (h)	PREPARING THE DOUGH (Kneading-Rest-Rising) (h)	COOKING (h)	KEEP WARM (h)	EXTRA (h)
AR	الـوزن (جرام)	التحميص	الوقت الإجمالي (ساعة)	تحضيرالعجينة (العجن - الإستراحة - الرفع)	الـطـبي (ساعة)	الحفاظ على السخونة (ساعة)	اكسترا (ساعة)
FA	وزن (گرم)	برشته شدن	در مجموع (ساعت)	آماده سازی خمیر (ورز دادن – استراحت – ورآمدن) (ساعت)	پخت وپز (ساعت)	گرم نگه داشتن (ساعت)	اضافی (ساعت)
RU	ВЕС (г)	СТЕПЕНЬ ПОДРУМЯ-НИВАНИЯ	ОБЩЕЕ ВРЕМЯ (ч)	ПРИГОТОВЛЕНИЕ ТЕСТА (Замешивание-Отстаивание-Подъем) (ч)	ВЫПЕЧКА (ч)	ПОДДЕРЖАНИЕ В ТЕПЛОМ СОСТОЯНИИ (ч)	ДОПОЛН-ИТЕЛЬНО (ч)
UK	ВАГА (г)	ПІДРУМ' ЯНЮВ-АННЯ	ЗАГАЛЬНИЙ ЧАС (год)	ПРИГОТУВАННЯ ТІСТА (замішування/розстійка/підняття) (год)	ВИПІК-АННЯ (год)	ПІДІГРІВ (год)	ДОДАТ-КОВО (год)
KK	САЛМ-АҒЫ (г)	ҚЫЗАРТУ ДӘРЕ-ЖЕСІ	ЖАЛПЫ УАҚЫТЫ (сағ.)	ҚАМЫР ӘЗІРЛЕУ (илеу, иын қандыру, көтерілуі) (сағ.)	ПІСІРУ (сағ.)	ЖЫЛУДЫ САҚТАУ (сағ.)	ҚОСЫ-МША (сағ.)

1	500g	1 2 3	2:57	2:09	0:48	1:00	2:28
	750g		3:02		0:53		2:33
	1000g		3:07		0:58		2:38
2	500g	1 2 3	2:55	2:05	0:50	1:00	2:33
	750g		3:00		0:55		2:38
	1000g		3:10		1:05		2:48
3	500g	1 2 3	3:20	2:40	0:40	1:00	2:40
	750g		3:25		0:45		2:45
	1000g		3:30		0:50		2:50
4	500g	1 2 3	1:25	0:40	0:45	1:00	1:17
	750g		1:30		0:50		1:22
	1000g		1:35		0:55		1:27
5	500g	1 2 3	2:40	1:45	0:55	1:00	2:23
	750g		2:45		1:00		2:28
	1000g		2:50		1:05		2:33
6	1000g	1 2 3	1:39	0:59	0:40	1:00	1:32
7	500g	1 2 3	2:40	1:45	0:55	1:00	2:23
	750g		2:45		1:00		2:28
	1000g		2:50		1:05		2:33
8	-	1 2 3	0:10 ▼ 1:10	-	0:10 ▼ 1:10	-	-
9	-	-	1:09	1:09	-	-	0:30
10	1000g	1 2 3	1:45	0:25	1:20	1:00	-
11	-	-	0:10 ▼ 0:45	-	-	-	-
12	-	-	0:50	-	0:50	-	-

1 LÉGER - CLARO - CLARO - CHIARO - LICHT - HELL - LIGHT - خفيف - روشن - ЛЕГКАЯ - ЛЕГКЕ - ЖЕҢІЛ

2 MOYEN - MEDIO - MÉDIA - MEDIO - GEMIDDELD - MITTEL - MEDIUM - متوسط - متوسط - СРЕДНЯЯ - СЕРЕДНЄ - ОРТАША

3 FORT - SCURO - ESCURA - SCURO - DONKER - DUNKEL - DARK - داكن - تيره - СИЛЬНАЯ - СИЛЬНЕ - ҚАТТЫ

Remarque : la durée totale n'inclut pas le temps de maintien au chaud.
Nota: la duración total no incluye el tiempo de mantenimiento del calor.
Nota: a duração total não inclui o tempo de manutenção do calor.
Attenzione: la durata totale non include il tempo di mantenimento al caldo.
Opmerking: bij de totale tijdsduur zit niet de tijd van het warmhouden.
Hinweis: die Warmhaltezeit ist nicht in der Gesamtzeit enthalten.
Comment: the total duration does not include warming time.
التعليق: المدة الإجمالية لا تتضمّن مدة التسخين.
نظر: مدت زمان کل شامل زمان گرم شدن نمی باشد.
Примечание: в общую продолжительность не входит время поддержания хлеба в теплом состоянии.
Зауваження: загальних час не враховує час у режимі підігріву.
Түсіндірме: жалпы уақытқа жылыту кезеңі кірмейді.

INTERNATIONAL GUARANTEE: COUNTRY LIST

ARGENTINA	0800-122-2732	مصر EGYPT	16622	SLOVENIJA SLOVENIA	02 234 94 90	MALAYSIA	603 7802 3000
ՀԱՅԱՍՏԱՆ ARMENIA	010 55-76-07	EESTI ESTONIA	668 1286	ELLADA GREECE	2106371251	MEXICO	(01800) 112 8325
AUSTRALIA	1300307824	SUOMI FINLAND	09 622 94 20	香港 HONG KONG	8130 8998	MOLDOVA	22 929249
ÖSTERREICH AUSTRIA	01 890 3476	France Continentale + Guadeloupe, Martinique, Réunion, Saint-Martin	09 74 50 47 74	MAGYARORSZÁG HUNGARY	06 1 801 8434	NEDERLAND The Netherlands	0318 58 24 24
البحرين BAHRAIN	17716666	DEUTSCHLAND GERMANY	0212 387 400	INDONESIA	+62 21 5793 7007	NEW ZEALAND	0800 700 711
БЕЛАРУСЬ BELARUS	017 2239290	عُمان سلطنة OMAN	24703471	ITALIA ITALY	1 99 207 354	NORGE NORWAY	815 09 567
BELGIQUE BELGIE BELGIUM	070 23 31 59	POLSKA POLAND	801 300 420 koszt jak za połączenie lokalne	日本 JAPAN	0570-077772	SOUTH AFRICA	0100202222
BOSNA I HERCEGOVINA	Info-linija za potrošače 033 551 220	PORTUGAL	808 284 735	الأردن JORDAN	5665505	ESPAÑA SPAIN	902 31 24 00
BRASIL BRAZIL	11 2915-4400	قطر QATAR	44485555	ҚАЗАҚСТАН KAZAKHSTAN	727 378 39 39	SVERIGE SWEDEN	08 594 213 30
БЪЛГАРИЯ BULGARIA	0700 10 330	REPUBLIC OF IRELAND	01 677 4003	한국이 KOREA	1588-1588	SUISSE SCHWEIZ SWITZERLAND	044 837 18 40
CANADA	1-800-418-3325	ROMANIA	0 21 316 87 84	الكويت KUWAIT	24831000	ประเทศไทย THAILAND	02 769 7477
CHILE	12300 209207	РОССИЯ RUSSIA	495 213 32 30	LATVJA LATVIA	6 616 3403	TÜRKIYE TURKEY	444 40 50
COLOMBIA	018000520022	السعودية العربية المملكة SAUDI ARABIA	920023701	لبنان LEBANON	4414727	المتحدة العربية الامارات UAE	8002272
HRVATSKA CROATIA	01 30 15 294	SRBIJA SERBIA	060 0 732 000	LIETUVA LITHUANIA	5 214 0057	Україна UKRAINE	044 300 13 04
ČESKÁ REPUBLIKA CZECH REPUBLIC	731 010 111	SINGAPORE	6550 8900	LUXEMBOURG	0032 70 23 31 59	UNITED KINGDOM	0345 602 1454
DANMARK DENMARK	44 663 155	SLOVENSKO SLOVAKIA	232 199 930	МАКЕДОНИЈА MACEDONIA	(02) 20 50 319	U.S.A.	800-395-8325
VENEZUELA	0800-7268724						25/03/2015

Date of purchase: ..... / Date d'achat / Fecha de compra / Data da compra / Data d'acquisto / Kaufdatum / Aankoopdatum / Købsdato / Inköpsdatum / Kjøpsdato / Ostopäivä / Data zakupu / Data vânzării / Ημερομηνία αγοράς / Datum nakupa / Satınalma tarihi / Дата продажи / Дата на закупуване / Датум на купување / Сатылған мерзімі / Ημερομηνία αγοράς / Հաճախորդի օրդ /ชื่อที่ซื้อ / 購買日期 /購入日/구입일자/ تاريخ الشراء/ تاريخ خري

Product reference: ..... / Référence du produit / Referencia del producto / Nome do produto / Tipo de prodotto / Typnummer des Gerätes / Artikelnummer van het apparaat / Referencenummer / Produktreferens / Artikkelnummer / Tuotenumero / referencja produktu / Model / Gaminio numeris / Toote viitenumber / Tip aparata / Vásárlás kelte / Typ výrobku / Produkta atsauces numurs / Model proizvoda / Oznaka proizvoda / Cod produs / Produk rujukan / Referensi produk / Mã sản phẩm/ Ürün kodu / Модель / Модель / Модел на уреда / Модели / Κωδικός προϊόντος / Մոդել / ชื่อที่ซื้อที่ / 產品模型 /製品レファレンス番号/제품명/ مرجع كامل محصول / مرجع المنتج الكامل

Retailer name and address: ..... / Nom et adresse du vendeur / Nombre y dirección del minorista / Nome e endereço do revendedor / Nome e indirizzo del negozzio / Name und Anschrift des Händlers / Naam en adres van de dealer / Forhandler navn & adresse / Återförsäljarens namn och adress / Forhandler navn og adresse / Jälleenmyyjän nimi ja osoite / Nazwa i adres sprzedawcy / Numele şi adresa vânzătorului / Pardavėjo pavadinimas ir adresas / Müüja kauplus ja aadress / Naziv in naslov trgovine / Tipuszszám / Názov a adresa predajcu / Veikala nosaukums un adrese / Naziv i adresa maloprodaje / Naziv i adresa prodavca / Naziv i adresa prodajnog mjesta / Name şi adresă vânzător / Názov a adresa predajcu / Nama dan alamat peruncit / Nama Toko Penjual dan alamat / Tên và địa chỉ cửa hàng bán/ Satıcı firmanın adı ve adresi / Название и адрес продавца / Назва і адреса продавця / Трговски објект / Назив и адреса на продавницата / Сатушының аты және мекен-жайы / Επωνυμία και διεύθυνση καταστήματος / Վաճառողի անվանումը և հասցեն / ชื่อและที่อยู่ของร้านรีซีซั่น /零售商的店名和地址/販売店の名前、住所/소매점 이름과 주소/ اسم بائع التجزئة و عنوانه / نام و نشانی خرده فروش

Distributor stamp ..... / Cachet distributeur / Sello del distribuidor / Carimbo do revendedor / Timbro del negozzio/ Händlerstempel/ Stempel van de dealer / Forhandler stempel / Återförsäljarens stämpel / Forhandler stempel / Jälleenmyyjän leima / Pieczęć sprzedawcy / Ştampila vânzătorului / Antspaudas / Tempel / Žig trgovine / Eladó neve, címe/ Razīko predajcu / Žimogs/ Pečat maloprodaje/ Pečat prodavca / Pečat prodajnog mjesta/ Štampila vânzătorului/ Razīko prodejce/ Cap peruncit / Cap dari Toko Penjual / Của hàng bán đóng dấu/ Satıcı Firmanın Kaşesi / Печать продавца / Печатка продавця / Печат на търговския обект / Печат на продавницата / Сатушының мөрі / Σφραγίδα καταστήματος / Վաճառողի կնիքը / ตราประทับของร้านรีซีซั่น / 零售商的盖印 /販売店印/소매점 직인/ ختم بائع التجزئة / مهر خرده فرو / ختم دراس خرده فروش

FR p. 4 – 12
ES p. 13 – 21
PT p. 22 – 30
IT p. 31 – 39
NL p. 40 – 48
DE p. 49 – 57
EN p. 58 – 66
AR p. 75 – 67
FA p. 84 – 76
RU p. 85 – 93
UK p. 94 – 102
KK p. 103 – 111