

nutribread



NL

EN

DA

NO

SV

FI

TR

ES

PL

CS

SK

HU

SR

HR

BS

SL

BG

RO

ET

LT

LV



VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

BELANGRIJKE VOORZORGSMAATREGELEN

- Dit apparaat is niet geschikt om gebruikt te worden in combinatie met een tijdschakelaar of afstandsbediening.
- Dit apparaat is niet bedoeld om zonder hulp en of toezicht gebruikt te worden door kinderen of andere personen indien hun fysieke, zintuiglijke of mentale vermogen hen niet in staat stellen dit apparaat op een veilige wijze te gebruiken.
Er moet toezicht zijn op kinderen zodat zij niet met het apparaat kunnen spelen.
- Uw apparaat is uitsluitend bedoeld om gebruikt te worden voor huishoudelijk gebruik. Deze is niet ontworpen voor een gebruik in de volgende gevallen, waarvoor de garantie niet geldig is:
 - in kleinschalige personeelskeukens in winkels, kantoren en andere arbeidsomgevingen,
 - op boerderijen,
 - door gasten van hotels, motels of andere verblijfsvormen.
- Wanneer het netsnoer is beschadigd dient deze te worden vervangen door de fabrikant, zijn servicedienst of een gelijkwaardig gekwalificeerd persoon om een gevaarlijke situatie te

voorkomen.

- Dit apparaat mag gebruikt worden door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten of personen zonder ervaring of kennis, indien ze via een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid onder toezicht staan of voorafgaand instructies kregen over het gebruik van het toestel en op de hoogte zijn van de mogelijke risico's.

Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Schoonmaak en onderhoudswerkzaamheden mogen alleen worden verricht door kinderen boven de 8 jaar die onder toezicht staan.

Houd het apparaat en diens snoer buiten bereik van kinderen onder de 8 jaar.

- Houd u dan ook aan de in de recepten aangegeven hoeveelheden.

Maak niet meer dan 1000 g deeg in totaal.

Maak niet meer dan 620 g meel en 10 g gist.

- Gebruik een vochtige spons of doek voor de reiniging van onderdelen die in contact komen met de voeding.

- Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door voordat u het apparaat in gebruik neemt: indien het apparaat niet overeenkomstig de handleiding gebruikt wordt, kan de fabrikant geen enkele aansprakelijkheid aanvaarden.
- Voor uw veiligheid voldoet dit apparaat aan de toepasselijke normen en regelgevingen (Richtlijnen Laagspanning, Elektromagnetische Compatibiliteit, Materialen in contact met voedingswaren, Milieu...).
- Maak gebruik van een stevig en stabiel werkvlak dat niet door opspattend water bereikt kan worden en maak in geen geval gebruik van een nis in een inbouwkeuken.
- Controleer of de voedingsspanning van uw apparaat overeenkomt met die van uw elektrische installatie. Verkeerde aansluiting maakt de garantie ongeldig.
- Steek de stekker altijd in een geaard stopcontact. Het niet in acht nemen van deze verplichting kan elektrische schokken veroorzaken en tot ernstige verwondingen leiden. Voor uw eigen veiligheid moet het geaarde stopcontact beantwoorden aan de in uw land geldende normen voor elektrische installaties. Indien uw installatie geen geaard stopcontact heeft, dient u, voordat u het apparaat aansluit, een erkende instantie te laten komen om uw elektrische installatie zodanig te wijzigen dat deze aan de normen voldoet.
- Uw apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik.
- Trek, bij langdurige afwezigheid en als u het apparaat schoonmaakt, de stekker uit het stopcontact.
- Het apparaat niet gebruiken indien:
 - het snoer hiervan beschadigd of defect is.
 - het apparaat gevallen is, zichtbaar beschadigd is of niet goed meer functioneert.
 In ieder van deze gevallen moet het apparaat naar de dichtstbijzijnde servicedienst teruggestuurd worden om risico's te vermijden. Raadpleeg de garantie.
- Elke handeling anders dan schoonmaken en het gewone onderhoud dient door een door erkende servicedienst te gebeuren.
- Houd het apparaat, de voedingskabel of de stekker niet in water of enige andere vloeistof.
- Laat het netsnoer niet binnen handbereik van kinderen hangen.
- Het netsnoer mag niet in de buurt van, of in contact met de warme delen van het apparaat, in de buurt van een warmtebron of op scherpe randen komen.
- Het apparaat niet verplaatsen als het aanstaat.
- **Raak het kijkvenster niet aan tijdens en vlak na de werking. De temperatuur van het kijkvenster kan hoog zijn.**
- Trek niet aan het snoer om de stekker uit het stopcontact te halen.
- Gebruik alleen in goede staat verkerende verlengsnoeren met een geaarde stekker en een snoer waarvan de doorsnede minstens gelijk is aan die van het apparaat.
- Plaats het apparaat niet op een ander apparaat.

- Gebruik dit apparaat niet als hittebron.
- Gebruik dit apparaat uitsluitend voor het bakken van brood of het maken van jam.
- Nooit papier, karton of plastic in het apparaat plaatsen en er niets op plaatsen.
- Probeer bij brand nooit de vlammen te blussen met water. Trek de stekker uit het stopcontact. Doof de vlammen met een vochtige doek.
- Voor uw eigen veiligheid, dient u uitsluitend gebruik te maken van de op het apparaat afgestemde accessoires en onderdelen.
- **Gebruik aan het einde van het programma altijd ovenwanten om de uitneembare binnenpan of de warme delen van het apparaat vast te pakken. Tijdens het gebruik wordt het apparaat zeer heet.**
- Nooit de luchtroosters dichtmaken of afdekken.
- Wees zeer voorzichtig, er kan stoom ontsnappen wanneer u het deksel opent tijdens het programma of aan het einde hiervan.
- **Wanneer u met programma nr. 14 bezig bent (jam, appelmoes), wees dan alert op de stoomstoot en de warme spatten die tijdens de opening van het deksel kunnen optreden.**
- Het bij dit apparaat gemeten akoestische vermogen bedraagt 60 dBA.



Wees vriendelijk voor het milieu!

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

SAFETY INSTRUCTIONS

IMPORTANT SAFEGUARDS

- This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by an adult responsible for their safety. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- This appliance is intended for domestic household use only. It is not intended to be used in the following applications, and the guarantee will not apply for:
 - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
 - farm houses;
 - by clients in hotels, motels and other residential type environments;
 - bed and breakfast type environments.

- If the power supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its service agent or a similarly qualified person in order to avoid a hazard.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.

Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.

- Do not exceed the quantities indicated in the recipes.
Do not exceed a total of 1000 g of dough,
Do not exceed a total of 620 g of flour and 10 g of yeast.
- Use a cloth or a wet sponge to clean the parts in contact with food.

- Carefully read the instructions before using your appliance for the first time: the manufacturer does not accept responsibility for use that does not comply with the instructions.
- For your safety, this product conforms to all applicable standards and regulations (Low Voltage Directive, Electromagnetic Compatibility, Food Compliant Materials, Environment, ...).
- Use the appliance on a stable work surface away from water splashes and under no circumstances in a cubby-hole in a built-in kitchen.
- Make sure that the power it uses corresponds to your electrical supply system. Any error in connection will cancel the guarantee.
- It is compulsory to connect your appliance to a socket with an earth. Failure to respect this requirement can cause electric shock and possibly lead to serious injury. It is essential for your safety for the earth connection to correspond to the standards for electrical installation applicable in your country. If your installation does not have an outlet connected to earth, it is essential that before making any connection, you have a certified organisation intervene to bring your electrical installation into conformance.
- This product has been designed for domestic use only.
- Unplug the appliance when you have finished using it and when you want to clean it.
- Do not use the appliance if:
 - the supply cord is defective or damaged,
 - the appliance has fallen to the floor and shows visible signs of damage or does not function correctly.In either case, the appliance must be sent to the nearest approved service centre to eliminate any risk. See the guarantee documents.
- All interventions other than cleaning and everyday maintenance by the customer must be performed by an authorised service centre.
- Do not immerse the appliance, power cord or plug in water or any other liquid.
- Do not leave the power cord hanging within reach of children.
- The power cord must never be close to or in contact with the hot parts of your appliance, near a source of heat or over a sharp corner.
- Do not move the appliance when in use.
- **Do not touch the viewing window during and just after operation. The window can reach a high temperature.**
- Do not pull on the supply cord to unplug the appliance.
- Only use an extension cord that is in good condition, has an earthed socket and is suitably rated.
- Do not place the appliance on other appliances.
- Do not use the appliance as a source of heating.
- Do not use the appliance to cook any other food than breads and jams.

- Do not place paper, card or plastic in the appliance and place nothing on it.
- Should any part of the appliance catch fire, do not attempt to extinguish it with water. Unplug the appliance. Smother flames with a damp cloth.
- For your safety, only use accessories and spare parts designed for your appliance.
- **At the end of the programme, always use oven gloves to handle the pan or hot parts of the appliance. The appliance gets very hot during use.**
- Never obstruct the air vents.
- Be very careful, steam can be released when you open the lid at the end of or during the programme.
- **When using programme No. 14 (jam, compotes) watch out for steam and hot spattering when opening the lid.**
- The measured noise level of this product is 60 dBA.



Let's help to protect the environment!

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

Note: These instructions are not suitable for use in the UK as the ingredients and timings may differ for UK use and therefore the performance of the breadmaker may vary and be disappointing for the UK consumer.

SIKKERHEDSANVISNINGER

VIGTIGE FORSIGTIGHEDSREGLER

- Dette apparat er ikke beregnet til at fungere ved hjælp af en ekstern timer eller en særskilt fjernbetjening.
- Dette apparat er ikke beregnet til at blive brugt af personer (herunder børn), hvis fysiske, sensoriske eller mentale evner er svækkede, eller af personer blottet for erfaring eller kendskab. De må ikke bruge apparatet, med mindre de er under opsyn, eller de har modtaget forudgående instruktioner om brugen af apparatet af en person, der er ansvarlig for deres sikkerhed. Børn skal være under opsyn, for at sikre, at de ikke leger med apparatet.
- Maskinen er udelukkende beregnet til brug i en almindelig husholdning. Den er ikke beregnet til brug under følgende forhold og en sådan brug er ikke dækket af garantien:
 - I et køkken forbeholdt personalet.
 - I butikker, på kontorer og i andre professionelle omgivelser.
 - På gårde.

- Af kunder på hoteller, moteller og andre beboelsesmæssige omgivelser.
- I omgivelser af typen Bed and Breakfast.
- Hvis ledningen bliver beskadiget, skal den udskiftes af fabrikanten, af dennes serviceværksted, eller af en tilsvarende uddannet person, for at undgå, at der opstår fare.
- Børn må ikke lege med apparatet.
Rengøring og vedligeholdelse af apparatet må ikke foretages af børn, med mindre de er fyldt 8 år og de overvåges af en voksen.
- Anførte mængder i opskrifterne må ikke overskrides: 1000 g. dej i alt, 620 g. mel, og 10 g. gær.
- Brug et klæde eller en våd svamp til at rense de dele, der kommer i berøring med fødevarer.

- Læs brugsanvisningen omhyggeligt, før apparatet tages i brug første gang. Fabrikanten påtager sig intet ansvar for skader, der opstår ved forkert brug.
- For at beskytte brugeren er dette apparat i overensstemmelse med gældende forskrifter og standarder (Direktiver om Lavspænding, Elektromagnetisk Kompatibilitet, Materialer i kontakt med fødevarer, Miljøbeskyttelse osv.).
- Anvend apparatet på en jævn og stabil bordflade, væk fra vandsprøjt. Endvidere skal apparatet placeres, så det har luft omkring sig.
- Kontroller at el-nettets spænding svarer til apparatets. Garantien bortfalder ved tilslutning til forkert spænding.
- Det er strengt nødvendigt, at tilslutte apparatet ved et ekstrabeskyttet stik. Hvis denne regel ikke overholdes, kan det medføre elektriske stød og eventuelt alvorlige skader. Af hensyn til brugerens sikkerhed, skal det ekstrabeskyttede stik leve op til gældende standarder for elektriske installationer i det land, hvor det bruges. Hvis der ikke er et ekstrabeskyttet stik i din installation, er det strengt nødvendigt, at bede en autoriseret elektriker om at installere det inden apparatet tilsluttes.
- Apparatet er udelukkende beregnet til indendørs brug i en almindelig husholdning.
- Tag apparatets stik ud, når det ikke er i brug og under rengøring.
- Brug ikke apparatet, hvis:
 - Ledningen er beskadiget.
 - Apparatet er blevet beskadiget eller ikke fungerer korrekt.
 Kontakt i så fald det nærmeste autoriserede serviceværksted.
- Ethvert indgreb på apparatet, ud over kundens almindelige rengøring og vedligeholdelse, skal foretages af et autoriseret serviceværksted.
- Dyp ikke apparatet, ledningen eller stikket ned i vand eller enhver anden væske.
- Lad ikke ledningen hænge ned indenfor børns rækkevidde.
- Ledningen må aldrig komme i nærheden af, eller berøre apparatets varme dele, en varmekilde eller en skarp kant.
- Flyt ikke apparatet, mens det er i brug.
- **Rør ikke ved åbningen, mens apparatet er i gang, og lige efter det er standset. Åbningen kan blive meget varm.**
- Tag ikke apparatets stik ud ved at trække i ledningen.
- Brug kun en forlængerledning i god stand. Den skal have et tværnsnit, som er mindst på størrelse med tværnittet på den medfølgende ledning.
- Anbring ikke apparatet ovenpå andre apparater.
- Brug ikke apparatet som varmekilde.
- Apparatet må ikke anvendes til tilberedning af andet end brød og marmelade.
- Kom aldrig papir, karton eller plastik ned i apparatet, og anbring ikke noget ovenpå det.
- Hvis visse dele af apparatet skulle antænde, forsøg aldrig at slukke ilden med vand. Tag apparatets stik ud. Kvæl flammerne med et fugtigt klæde.

- Af sikkerhedsårsager må der kun bruges tilbehør og reservedele, der passer til apparatet.
- Brug altid grydelapper i slutningen af programmet til at håndtere formen eller apparatets varme dele. Apparatet bliver meget varmt under brug.
- Tilstop aldrig ventilationsgitrene.
- Man skal være forsigtig, da der kan slippe varm damp ud, når man åbner låget i slutningen af, eller under et program.
- Når man bruger program nr. 14 (marmelade, kompot), skal man passe på dampudstrømninger og varme overstænkninger, når låget åbnes.
- Dette produkts støjniveau er blevet målt til 60 dBA.



Vi skal alle være med til at beskytte miljøet!

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

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

RÅD OM SIKKERHET

VIKTIGE FORHOLDSREGLER

- Dette apparatet er ikke laget for å fungere med en utvendig timer eller et separat fjernkontrollsystem.
- Dette apparatet er ikke ment for personer (inkl. barn) med nedsatte fysiske, sensoriske eller psykiske evner, eller uerfarne personer, unntatt dersom de får tilsyn eller forhåndsinstruksjoner om anvendelsen av apparatet fra en person med ansvar for deres sikkerhet. Barn skal holdes under tilsyn for å sikre at barnet ikke bruker apparatet til lek.
- Dette apparatet er kun beregnet til bruk i hjemmet. Det er ikke ment for slik bruk som beskrives nedenfor, og som ikke dekkes av garantien:
 - i kjøkkenkroker forbeholdt personalet i butikker, på kontorer og andre arbeidsmiljøer
 - på gårder
 - av kundene på hotell, motell og andre steder med hjemlig preg
 - på steder som f.eks. bed & breakfast.

- Dersom nettleddningen er skadet, må den byttes av produsenten, dens serviceverksted eller av en autorisert elektroforhandler. Dette for å unngå fare ved bruk senere.
- Dette apparatet kan brukes av barn over 8 år og av personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller av personer som ikke har den nødvendige erfaring eller kunnskap, på den betingelse at disse personene er under overvåking eller har fått de nødvendige instruksjoner i bruken av apparatet, og at de har forståelse for de faremomenter som følger med det. La ikke barn leke med apparatet. Rengjøring og vedlikehold skal kun utføres av barn over 8 år som er under overvåking.
La ikke apparatet og ledningen befinne seg innen rekkevidde for barn under 8 år.
- Ikke bruk større mengder enn oppskriften tilsier.
Ikke ha mer enn 1000 g deig totalt.
Ikke bruk mer enn til sammen 620 g mel og 10 g tørrgjær.
- Bruk en klut eller en fuktig svamp til å rengjøre delene som er i kontakt med mat.

- Les bruksanvisningen grundig før du bruker apparatet første gang: Bruk i strid med bruksanvisningen fritar produsenten for ethvert ansvar.
- For din sikkerhet er dette produktet i samsvar med alle gjeldende standarder og reguleringer (lavspenningsdirektiv, elektromagnetisk kompatibilitet, materiell godkjent for kontakt med mat, miljø).
- Bruk apparatet på en stabil arbeidsflate på avstand fra vannsprut og under ingen omstendigheter i et avlukke i et innebygd kjøkken
- Kontroller at nettspenningen stemmer med maskinens spenning. Enhver tilkoblingsfeil opphever garantien.
- Koble alltid maskinen til en jordet stikkontakt. Dersom denne instruksjonen ikke følges, kan det forårsake elektrisk støt og eventuelt medføre alvorlige skader. Det er absolutt nødvendig for din sikkerhet at den jordede stikkontakten tilsvarer gjeldende normer for elektriske anlegg i ditt land. Hvis ditt elektriske anlegg ikke har en jordet stikkontakt, er det nødvendig å få et godkjent firma til å oppgradere det elektriske anlegget slik at det tilsvarer gjeldende normer før du kobler til maskinen.
- Denne maskinen er beregnet kun på privat husholdningsbruk og til matlaging og kun innendørs.
- Koble fra maskinen straks du ikke bruker den mer eller når du rengjør den.
- Ikke bruk apparatet dersom:
 - Strømledningen er defekt eller skadet.
 - Apparatet har falt i gulvet og viser synlige tegn på skade eller ikke fungerer korrekt.
 I begge tilfeller må apparatet sendes til nærmeste godkjente servicesenter for å unngå enhver fare. Se garantivilkårene.
- Alle inngrep bortsett fra vanlig rengjøring og vedlikehold skal utføres av et godkjent servicesenter.
- Apparatet, strømledningen eller støpselet må aldri legges ned i vann eller annen væske.
- Ikke la strømledningen henge ned slik at små barn kan gripe den.
- Ikke la strømledningen være i nærheten av eller i kontakt med maskinens varme deler, i nærheten av en varmekilde eller ligge på en skarp kant.
- Flytt ikke apparatet mens det er i bruk.
- **Ikke ta på det gjennomsiktede vinduet i løpet av og rett etter bakingen. Temperaturen på lokket kan være høy.**
- Ikke ta ut kontakten ved å dra i ledningen.
- Bruk kun skjøteledninger i god stand med en jordet stikkontakt, og en ledning med minst samme profil som ledningen levert med produktet.
- Ikke sett apparatet på andre apparater.
- Ikke bruk apparatet til oppvarming.
- Ikke bruk apparatet til å tilberede annen mat enn brød og syltetøy.
- Legg aldri papir, papp eller plast i apparatet, og sett ingenting på det.
- Hvis visse deler av produktet skulle ta fyr, ikke forsøk å slukke flammene med vann. Koble fra apparatet. Kvel flammene med et fuktig håndkle.
- Av sikkerhetsgrunner må du utelukkende bruke tilbehørsdeler og reservedeler som passer til maskinen.

- Etter at programmet er avsluttet, bruk alltid grytekluter for å håndtere bollen eller maskinens varme deler. Maskinen blir meget varm under bruk.
- Når du bruker program nr. 14 (syltetøy, kompott), pass på dampstrålen og varm sprut når lokket åpnes.
- Støynivået målt på dette apparatet er på 60 dBa.
- Dekk aldri til luftristene.
- Vær meget forsiktig, damp kan komme ut av maskinen når du åpner lokket ved slutten eller i løpet av programmet.



Ta hensyn til miljøet!

① Ditt apparat inneholder mange elementer som kan gjenbrukes eller resirkuleres.

➔ Lever apparatet inn på et resirkuleringssenter eller et godkjent servicesenter.

SÄKERHETSANVISNINGAR

VIKTIGA FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER

- Apparaten är inte avsedd att fungera med hjälp av en extern timer eller med en separat fjärrkontroll.

SV

• Denna apparat är inte avsedd att användas av personer (inklusive barn) som inte klarar av att hantera elektrisk utrustning, eller av personer utan erfarenhet eller kännedom, förutom om de har erhållit, genom en person ansvarig för deras säkerhet, en övervakning eller på förhand fått anvisningar angående apparatens användning. Om barn använder denna apparat måste de övervakas av en vuxen för att säkerställa att barnen inte leker med apparaten.

- Apparaten är endast avsedd att användas för hemmabruk. Den är inte avsedd att användas i följande fall som inte täcks av garantin :
 - I pentryn för personal i butiker, kontor och på andra arbetsplatser,
 - På lantbruk,
 - För gästernas användning på hotell, motell och andra liknande boendemiljöer,
 - I miljöer av typ bed & breakfast,

vandrarhem och liknande rum för uthyrning.

- Om sladden skadas, skall den bytas ut av tillverkaren, dennes serviceagent eller likvärdigt kvalificerad person för att undvika fara.
- Den här apparaten får användas av barn över 8 år samt av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga samt av personer utan erfarenhet och kunskap, om de övervakas eller har fått instruktioner om hur apparaten ska användas på ett säkert sätt och om de förstår de risker som föreligger. Barn får inte leka med apparaten. Rengöring och användarunderhåll får göras av barn om de är över 8 år och det sker under ansvarigs tillsyn.

Förvara apparaten och sladden utom räckhåll för barn under 8 år.

- Överskrid inte mängderna som anges i recepten.

Överskrid inte totalt 1000 g deg.

Överskrid inte den totala mängden mjöl på 620 g och 10 g jäst.

- Rengör de delar som kommer i kontakt med livsmedel med trasa eller våt svamp.

- Läs bruksanvisningen noggrant före den första användningen. Tillverkaren fräntar sig allt ansvar vid användning utan att respektera bruksanvisningen.
- För din säkerhet överensstämmer denna apparat med alla rådande standarder och regleringar (lågspänningsdirektiv, elektromagnetisk kompatibilitet, material godkända för livsmedelskontakt, miljö).
- Använd apparaten på en stadig arbetsyta på avstånd från vattenstänk och den skall under inga omständigheter placeras i ett trångt hörn i ett inbyggnadskök.
- Kontrollera att apparatens voltalt överensstämmer med nätspänningen. Garantin gäller inte vid felaktig anslutning.
- Apparaten ska endast anslutas till ett jordat uttag. Om apparaten inte ansluts till ett jordat uttag kan den orsaka elstötar med allvarliga skador som följd. För din säkerhet, se till att det jordade uttaget motsvarar gällande normer och standarder i ditt land. Om din elektriska installation inte är utrustad med ett jordat uttag är det nödvändigt att en behörig elinstallatör åtgärdar din installation innan apparaten ansluts.
- Apparaten är endast avsedd för hemmabruk inomhus.
- Koppla alltid ur apparaten så snart du inte använder den och vid rengöring.
- Använd inte apparaten om:
 - nätsladden är felaktig eller skadad,
 - om apparaten har fallit i golv och uppvisar synliga skador eller om den inte fungerar som den skall.
 I båda fallen skall apparaten lämnas till närmaste auktoriserade serviceverkstad för att eliminera alla risker. Se även garantivillkoren.
- Alla åtgärder och reparationer, med undantag av rengöring och sedvanligt underhåll, skall utföras av en godkänd serviceverkstad.
- Doppa inte ner apparaten, sladden eller stickkontakten i vatten eller annan vätska.
- Låt inte sladden vara inom räckhåll för barn.
- Låt inte sladden vara i närheten av eller i kontakt med apparatens varma delar, nära en värmekälla eller hänga över vassa kanter.
- Flytta inte på apparaten när den är i bruk.
- **Rör inte vid fönstret när bakmaskinen är igång och strax efteråt. Fönstret kan vara hett.**
- Dra aldrig enbart i nätsladden när du skall dra ur stickkontakten.
- Använd endast en förlängningssladd i gott skick, med jordad stickkontakt och med en ledning vars tvärsnitt är minst lika med ledningstråden som bifogas med produkten.
- Placera inte apparaten ovanpå andra apparater.
- Använd inte apparaten som värmekälla.
- Använd inte apparaten för att göra något annat än bröd och sylt.
- Lägg aldrig papper, papp eller plast i apparaten och placera inget ovanpå den.
- Om någon del av apparaten skulle fatta eld, försök aldrig släcka med vatten. Koppla ur apparaten. Kväv lågorna med en fuktig handduk.

- För din säkerhet, använd endast tillbehör och reservdelar avsedda för din apparat.
- **I slutet av programmet, använd alltid grytlappar för att hantera bakformen eller apparatens varma delar. Apparaten blir mycket varm under användningen.**
- Tapp aldrig till ventilationshålen.
- Var mycket försiktig, eftersom det riskerar att komma ut ånga när du öppnar locket i slutet av eller under pågående program.
- När du använder program nr 14 (sylt och mos) se upp för ånga och heta stänk när locket öppnas.
- Apparatens ljudnivå är 60 dBA..




Var rädd om miljön!

① Din apparat innehåller olika material som kan återanvändas eller återvinnas.

➞ Lämna den på en återvinningsstation eller på en auktoriserad serviceverkstad för omhändertagande och behandling.

TURVAOHJEET

TÄRKEITÄ VAROTOIMIA

- Tätä laitetta ei ole tarkoitettu käynnistettäväksi ulkopuolisen ajastimen tai erillisen kaukosäädinjärjestelmän avulla.
- Laitetta eivät saa käyttää henkilöt (lapset  mukaanluettuna), joiden fyysiset, aistitoiminnalliset tai henkiset kyvyt ovat puutteelliset, eivätkä henkilöt, joilla ei ole kokemusta tai tietoa sen käytöstä, paitsi siinä tapauksessa, että heillä on tilaisuus toimia turvallisuudesta vastuussa olevan henkilön valvonnassa tai saatuaan edeltäkäsin tarkat ohjeet laitteen käytöstä. On huolehdittava siitä, että lapset eivät leiki laitteella.
- Laite on tarkoitettu vain kotikäyttöön. Sitä ei ole tarkoitettu käytettäväksi seuraavissa tilanteissa, jotka eivät kuulu takuun piiriin:
 - myymälöiden, toimistojen tai vastaavien ammatillisten ympäristöjen henkilökunnalle varatuissa keittiötiloissa,
 - maataloilla,
 - hotellien, motellien tai vastaavan kaltaisten asuntoloiden asiakkaille,
 - maatilamatkailun kaltaisissa ympäristöissä.

- Jos verkkoliitäntäjohto vaurioituu, on valmistajan tai valmistajan huoltoedustajan tai vastaavan pätevän henkilön vaihdettava se, että vältetään vaara.
- Tätä laitetta voi käyttää yli 8-vuotiaat lapset ja henkilöt, joiden fyysiset, tai aistilliset kyvyt ovat heikentyneet tai joilla ei ole kokemusta tai osaamista laitteen käytöstä, jos he ovat valvonnan alaisina tai jos he ovat saaneet laitteen käyttöä koskevan turvallisen opastuksen, ja jos he ymmärtävät käyttöön liittyvät vaarat. Älä anna lasten leikkiä laitteella. Lapset eivät saa puhdistaa tai suorittaa käyttäjälle sallittuja huoltotoimenpiteitä, paitsi jos he ovat yli 8-vuotiaita ja valvonnan alaisina. Pidä laite ja sen johto poissa alle 8-vuotiaiden lasten ulottuvilta.
- Älä ylitä koskaan valmistusohjeissa annettuja määriä.
Älä ylitä taikinassa 1000 g kokonaispainoa.
Älä ylitä yhteensä 620 g jauhomäärää ja 10 g hiivaa.
- Puhdista elintarvikkeiden kanssa kosketuksissa olevat osat rätillä tai märällä sienellä.

- Lue tarkoin käyttöohje ennen laitteen ensimmäistä käyttöönottoa : jos käyttöohjetta ei noudateta valmistaja vapautuu kaikesta vastuusta.
- Laitteen turvallisuus on varmistettu sen noudattaessa voimassaolevia normeja ja säädöksiä (Direktiivit: Bassas jännitteet, elektromagneettinen yhteensopivuus, elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin joutuvat aineet, ympäristö...).
- Käytä laitetta vain vakaalla työtasolla poissa vesiroiskeiden läheisyydestä. Älä upota laitetta seinään .
- Tarkista, että laitteeseen merkitty jännite vastaa omaa sähköjärjestelmäsi. Väärään jännitteeseen kytkeminen poistaa laitteeseen liittyvän takuun.
- Kytke laite ainoastaan maadoitettuun pistorasiaan. Muussa tapauksessa seurauksena voi olla sähköisku joka voi mahdollisesti aiheuttaa vaikeita vammoja. Turvallisuutesi vuoksi on välttämätöntä, että maadoitus vastaa maassanne sähkön asennuksesta säädettyjä normeja. Ellei sähköjärjestelmässäsi ole maadoitettua pistorasiaa, sinun on ehdottomasti pyydettävä ammattiinsa koulutettua sähköasentajaa hoitamaan sähköjärjestelmäsi voimassa olevien normien mukaiseksi.
- Laite on tarkoitettu ainoastaan kotikäyttöön kodin sisätiloissa.
- Poista pistoke pistorasiasta aina kun olet lopettanut laitteen käytön tai puhdistat sitä.
- Älä käytä laitetta, jos:
 - Sähköjohto on viallinen tai vioittunut
 - Laite on pudonnut lattialle ja siinä on näkyviä vaurioita tai se ei enää toimi kunnolla.
 Kummassakin tapauksessa laite on toimitettava lähimpään huoltopisteeseen vaarojen välttämiseksi. Katso laitteen takuupapereita.
- Kaikki toimenpiteet asiakkaan suorittamaa puhdistusta ja normaalia huoltoa lukuunottamatta on annettava valtuutetun huoltopalvelun suoritettavaksi.
- Älä koskaan laita laitetta, virtajohtoa tai pistoketta veteen tai muuhun nesteeseen.
- Älä anna virtajohdon riippua lasten ulottuvilla.
- Virtajohto ei saa koskaan joutua laitteen kuumien osien läheisyyteen tai koskettaa niitä, sitä ei saa myöskään sijoittaa lämmönlähteen lähelle tai asettaa terävälle kulmalle.
- Älä siirrä toiminnassa olevaa laitetta.
- **Älä koske ikkunaan käytön aikana tai heti sen jälkeen. Ikkunan lämpötila voi olla hyvin korkea.**
- Älä irrota laitetta sähköverkosta vetämällä johdosta.
- Käytä vain hyväkuntoista jatkojohtoa, jossa on maadoitettu pistoke, johdon poikkileikkauksen tulee olla ainakin yhtä suuri kuin laitteen mukana toimitetun johdon poikkileikkaus.

- Älä laita laitetta muiden laitteiden päälle.
- Älä käytä laitetta lämmönlähteenä.
- Älä valmista laitteella muuta kuin leipää ja hilloa .
- Älä laita paperia, pahvia tai muovia laitteeseen äläkä laita mitään sen päälle.
- Jos tuotteen jotkin osat syttyvät tuleen, älä yritä sammuttaa sitä vedellä. Irrota laite sähköverkosta. Sammuta liekit kostealla kankaalla.
- Käytä oman turvallisuutesi vuoksi ainoastaan varusteita ja varaosia, jotka on tarkoitettu laitteeseesi.
- **Käytä ohjelman loputtua aina suojakäsineitä, kun kosketat kulhoa tai laitteen kuumia osia. Laite tulee hyvin kuumaksi käytön aikana.**
- Älä tuki koskaan tuuletusrilöitä.
- Ole hyvin varovainen, laitteesta voi päästä höyryä, kun avaat kannen ohjelman aikana tai sen loppuessa.
- **Kun käytät ohjelmaa n:o 14 (hillot, soseet) varo höyrypäästöjä ja roiskeita, kun avaat kannen.**
- Tuotteen akustinen teho nousee aina 60 dBa saakka.



Huolehtikaamme ympäristöstä!

- ① Laitteesi on varustettu monilla arvokkailla ja kierrätettävillä materiaaleilla.
- ➡ Toimita laitteesi keräyspisteeseen tai sellaiseen puuttuessa valtuutettuun huoltokeskukseen, jotta laitteen osat varmasti kierrätetään.

GÜVENLİK TALİMATLARI

ÖNEMLİ UYARILAR

- Bu cihaz harici bir zaman ayarlayıcı veya bir kumanda sistemi ile çalıştırılmaya yönelik değildir.
- Bu cihaz, fiziki, duyuşsal veya zihinsel kapasitesi yetersiz olan veya bilgi veya deneyimi olmayan kişiler tarafından (çocuklar da dahil), güvenliklerinden sorumlu bir kişinin gözetimi olmaksızın, cihazın kullanımı ile ilgili önceden bilgilendirilmeden kullanılmamalıdır.

Cihazla oynamadıklarından emin olmak açısından çocuklar gözetim altında tutulmalıdır.

- Bu cihaz yalnız evsel bir kullanım için tasarlanmıştır. Bu cihaz, garanti kapsamında olmayan şu durumlarda kullanılmak üzere tasarlanmamıştır:
 - Mağaza, ofis ve diğer iş ortamlarında personele ayrılmış olan mutfak köşelerinde,
 - Çiftliklerde,
 - Otel, motel ve konaklama özelliği bulunan

- yerlerin müşterileri tarafından,
- Otel odaları türünden ortamlarda.
 - Cihazın güç kordonu zarar gördüğünde, olası herhangi bir tehlikeyi önlemek açısından kordonnun yalnızca üretici veya yetkili servis tarafından ya da benzer niteliklere sahip bir elektrikçi tarafından değiştirilmesi gereklidir.
 - Bu cihaz 8 yaşın üzerindeki çocuklar veya azalmış fiziksel, duyuşal veya zihinsel kapasiteye sahip ya da deneyim veya bilgi eksikliği olan kişiler tarafından, cihazın güvenli kullanımı ve sebep olacağı olası tehlikeler ile ilgili bilgi verilmesi veya gözetim altında bulundurulması durumunda kullanılabilir. Çocuklar cihazla oynamamalıdır. Temizlik ve kullanıcı bakımı, gözetim altında olmadıkları sürece 8 yaş altındaki çocuklar tarafından yapılmaz.
 - Tariflerde belirtilmiş miktarları aşmayın. Toplamda 1000 gr hamur miktarını aşmayınız, Toplamda 620 gr un ve 10 gr maya, miktarını aşmayınız.

• Yiyecekle temas eden parçaları temizlemek için bir bez veya nemli bir sünger kullanın.

- Cihazınızın ilk kullanımından önce kullanım talimatını dikkatle okuyun: kullanımla talimatına uygun olmayan bir kullanım halinde üreticinin her türlü sorumluluğu ortadan kalkacaktır.
- Güvenliğiniz açısından bu cihaz yürürlükteki tüm standart ve düzenlemelere (Düşük voltaj Yönergesi, Elektromanyetik Uyumluluk, Gıda Katkı Maddeleri, Çevre...) uygundur, EEE Yönetmeliğine Uygundur.
- Cihazı su sıçramayan sabit bir zeminde kullanın ve asla ankastre mutfakta bölme içinde kullanmayın.
- Cihazınızın besleme geriliminin elektrik tesisatınızınkine uyumlu olduğundan emin olun. Her türlü elektrik bağlantısı hatası, garantiyi geçersiz kılar.
- Cihazınızı mutlaka topraklı bir prize takın. Bu zorunluluğa uyulmaması, bir elektrik şokuna ve ciddi yaralanmalara yol açabilir. Güvenliğiniz için, topraklı prize, ülkenizde yürürlükte olan elektrik tesisatı standartlarına uygun olması zorunludur. Tesisatınızda topraklı priz yoksa, her türlü bağlantı öncesi, elektrik tesisatınızı uygun hale getirecek yetkili bir kuruluşun müdahalesini sağlamanız zorunludur.
- Cihazınız yalnızca ev içi kullanıma yöneliktir.
- Kullanmayı bıraktığınızda ve temizlerken, cihazınızı prizden çekiniz.
- Aşağıdaki durumlarda cihazı kullanmayınız :
 - cihazın kordonu arızalı ise,
 - cihaz düşmüşse ve gözle görünür hasarlar veya işleyiş anormallikleri arz ediyorsa. Bu şıkların herbirinde, her türlü tehlikeden kaçınmak için, cihaz en yakın yetkili satış sonrası servis merkezine gönderilmelidir. Garantiye bakınız.
- Cihazın güç kordonu zarar gördüğünde, olası herhangi bir tehlikeyi önlemek açısından kablounun yalnızca üretici veya yetkili servis tarafından ya da benzer niteliklere sahip bir elektrikçi tarafından değiştirilmesi gereklidir.
- Müşteri tarafından yapılan temizlik ve olağan bakım dışındaki her türlü müdahale, yetkili servis merkezi tarafından yapılmalıdır.
- Cihazı, besleme kordonu veya fişi, suya veya her türlü diğer sıvıya sokmayın.
- Besleme kordonu, çocukların erişebileceği yerlerde salınmaya bırakmayın.
- Besleme kordonu, hiçbir zaman, cihazın sıcak kısımları ile temasta veya yakında, bir ısı kaynağının yakınında veya keskin bir yüzey üzerinde olmamalıdır.
- Cihazı çalışırken hareket ettirmeyin.
- **İşleyiş esnasında ve hemen sonrasında pencereye dokunmayın. Pencerenin ısı yüksek olabilir.**

- Cihazın fişini kordonundan çekerek prizden çıkarmayın.
- Yalnızca, iyi durumda, topraklı prizli ve iletken telinin çapı en az ürünle birlikte verilene eşit bir uzatma kablosu kullanın.
- Cihazı başka cihazlar üzerine koymayın.
- Cihazı ısı kaynağı olarak kullanmayın.
- Cihazı ekmek ve reçel dışında besinler pişirmek için kullanmayın.
- Cihazın içine hiçbir zaman kağıt, karton veya plastik koymayın ve üzerine bir şey yerleştirmeyin.
- Ürünün bazı kısımları alev alırsa, hiçbir zaman su ile söndürmeye çalışmayın. Cihazın fişini prizden çekin. Alevleri ıslak bir bez ile söndürün.
- Güvenliğiniz için, yalnızca cihazınızla uyumlu aksesuar ve yedek parçaları kullanın.
- Bütün cihazlar, ciddi bir kalite kontrolüne tabi tutulmuştur. Rasgele seçilmiş cihazlarla, pratik kullanım testleri yapılmıştır. Bu, olası kullanım izlerini açıklamaktadır.
- **Program sonunda, hazneye veya cihazın sıcak kısımlarına dokunmak için daima mutfak fırın eldiveni kullanın. Kullanım esnasında cihaz aşırı derecede ısınmaktadır.**
- Havalandırma kanallarını hiçbir zaman tıkamayın.
- Çok dikkatli olun, program esnasında veya sonunda kapağı açtığınızda buhar çıkabilir.
- 14 numaralı programı (reçel, komposto) kullandığınızda, kapağı açtığınızda oluşacak buhar ve diğer sıçramalara karşı dikkatli olun.
- Bu ürün üzerinde kaydedilmiş akustik güç seviyesi 60 dBA'dır.

GÜVENLİK ÖNERİLERİ



Önce çevre koruma !

① Cihazınızda pek çok değerlendirilebilir veya yeniden dönüştürülebilir materyal bulunmaktadır.

➔ Dönüşüm yapılabilmesi için bir toplama noktasına bırakın.

CONSIGNAS DE SEGURIDAD PRECAUCIONES IMPORTANTES

- Este aparato no está destinado para ser puesto en marcha mediante un reloj exterior o un sistema de mando a distancia separado.
- Este aparato no está previsto para ser utilizado por personas (incluso niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén reducidas, o personas provistas de experiencia o de conocimiento, **ES** excepto si han podido beneficiarse a través de una persona responsable de su seguridad, de una vigilancia o instrucciones previas referentes al uso del aparato. Hay que vigilar a los niños para asegurarse de que no juegan con el aparato.
- Este aparato se ha diseñado únicamente para un uso doméstico. El aparato no se ha diseñado para ser utilizado en los siguientes casos, que no están cubiertos por la garantía:
 - En zonas de cocina reservadas al personal en tiendas, oficinas y demás entornos profesionales,
 - En granjas,
 - Por los clientes de hoteles, moteles y demás entornos de tipo residencial,
 - En entornos de tipo casas de turismo rural.
- Si el cable de alimentación está dañado, éste tiene

que ser sustituido por el fabricante, o en un Servicio Técnico autorizado, o una persona cualificada, para evitar cualquier peligro.

Este electrodoméstico pueden utilizarlo niños a partir de 8 años de edad y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o desprovistas de experiencia o de conocimiento, siempre que dispongan de supervisión o hayan recibido instrucciones sobre el uso seguro del electrodoméstico y entiendan los riesgos que implica. Los niños no deben jugar con el electrodoméstico. Los niños no deben ocuparse de la limpieza y el mantenimiento de usuario del electrodoméstico, salvo que sean mayores de 8 años y estén supervisados por un adulto.

Mantenga el electrodoméstico y su cable de alimentación fuera del alcance de los niños menores de 8 años.

- No sobrepase las cantidades indicadas en las recetas.

No sobrepase los 1000 g de masa en total.

No exceda 620 g de harina y 10 g de levadura.

- Utilice un trapo o una esponja húmeda para limpiar las partes que entran en contacto con los alimentos.

- Lea atentamente el modo de empleo antes de utilizar el aparato por primera vez: un uso no conforme al modo de empleo libraría al fabricante de cualquier responsabilidad.
- Para su seguridad, este aparato es conforme a las normas y reglamentaciones aplicables (Directivas Baja Tensión, Compatibilidad Electromagnética, Materiales en contacto con alimentos, Medio Ambiente...).
- Utilice una superficie de trabajo estable protegida de proyecciones de agua y, en ningún caso, en un nicho de cocina integrada.
- Compruebe que la tensión de alimentación del aparato corresponde a la de la instalación eléctrica. Cualquier error de conexión anularía la garantía.
- Conecte el aparato a un enchufe con toma de tierra. Si no respeta esta obligación podría provocar un cortocircuito y producirse ocasionalmente lesiones graves. Es imprescindible para su seguridad que la toma de tierra corresponda a las normas de instalación eléctrica en vigor de su país. Si la instalación no dispone de un enchufe con toma de tierra, antes de utilizarlo es obligatorio que contacte con personal técnico autorizado para que adapte correctamente su instalación eléctrica.
- El aparato está destinado únicamente a uso dentro del hogar.
- Desconecte el aparato cuando lo deje de utilizar y si desea limpiarlo.
- No utilice el aparato si:
 - éste tiene un cable dañado o defectuoso.
 - el aparato se ha caído y presenta daños visibles o anomalías de funcionamiento.
 En cada uno de estos casos, deberá enviar el aparato al Servicio Técnico Autorizado más próximo para evitar cualquier peligro. Consultar la garantía.
- Cualquier intervención que no sea la limpieza y el mantenimiento habitual por parte del cliente, debe realizarla un servicio técnico autorizado.
- No introduzca el aparato, el cable de alimentación o el enchufe en agua o cualquier otro líquido.
- No deje colgando el cable de alimentación al alcance de los niños.
- El cable de alimentación no debe estar cerca o en contacto con las partes calientes del aparato, cerca de una fuente de calor o en un ángulo vivo.
- No mueva el aparato mientras esté en uso.
- **No toque la ventanita durante ni justo después del funcionamiento. La temperatura de la ventanita puede ser elevada.**
- No desconecte el aparato tirando del cable.
- Sólo utilice un alargador que esté en buen estado, que tenga toma de tierra y un cable conductor de sección al menos igual al cable suministrado con el aparato.

- No coloque el aparato sobre otros aparatos.
- No utilice el aparato como fuente de calor.
- No utilice el aparato para cocinar cualquier otro alimento que no sea pan y mermeladas.
- Nunca coloque papel, plástico o cartón en el aparato, y no ponga nada encima de él.
- Si ocurriera que algunas partes del aparato se inflaman, nunca intente apagarlas con agua. Desconecte el aparato. Apague las llamas con un paño húmedo.
- Para su seguridad, sólo utilice accesorios y piezas sueltas adaptadas al aparato.
- **Al final del programa, utilice siempre guantes de cocina para manipular la cuba o las partes calientes del aparato. El aparato está muy caliente cuando está funcionando.**
- Nunca obstruya las rejillas de ventilación.
- Preste mucha atención el vapor puede salir cuando abra la tapa al final o durante el programa.
- **Cuando esté en el programa n° 14 (mermelada, compota) preste atención al chorro de vapor y a las salpicaduras calientes al abrir la tapa.**
- El nivel de potencia acústica anotado en este producto es de 60 dBa.



¡Participemos en la protección del medio ambiente!

① El aparato contiene muchos materiales valorizables o reciclables.

● Llévelo a un punto de recogida para que realice su tratamiento.

ZALECENIA BEZPIECZEŃSTWA

WAŻNE WSKAZÓWKI

- Urządzenie nie jest przeznaczone do obsługi z użyciem zewnętrznego regulatora czasowego lub systemu zdalnego sterowania.
- Urządzenie nie powinno być używane przez osoby (w tym dzieci), których zdolności fizyczne, percepcyjne lub umysłowe są w jakimś stopniu ograniczone ani przez osoby, które nie mają doświadczenia w stosowaniu tego typu urządzeń lub nie mają odpowiedniej wiedzy, chyba że została im zapewniona właściwa opieka albo zostały odpowiednio przeszkolone odnośnie jego stosowania przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo. Dzieci należy nadzorować, aby nie bawiły się urządzeniem.
- Urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do użytku domowego. Nie jest przeznaczone do użytku w następujących warunkach, nieobjętych gwarancją:
 - kąciki kuchenne dla pracowników w sklepach, biurach i innych środowiskach profesjonalnych,
 - domki letniskowe/działki,
 - użytkowanie przez klientów hoteli, moteli i

PL

innych obiektów o charakterze mieszkalnym,
- obiekty typu "pokoje gościnne".

- Jeśli przewód zasilający uległ uszkodzeniu, w celu uniknięcia zagrożenia, należy go wymienić u producenta, w punkcie serwisowym lub musi tego dokonać osoba posiadająca odpowiednie uprawnienia.
- Urządzenie nie powinno być użytkowane przez dzieci poniżej 8 roku życia, oraz osoby które są upośledzone fizycznie lub umysłowo, jak również przez osoby nie posiadające doświadczenia i wiedzy, z wyjątkiem przypadków, kiedy znajdują się one pod opieką osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo lub zostały przez nią poinstruowane w zakresie użytkowania urządzenia. Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem. Czyszczenie i konserwacja urządzenia nie może być przeprowadzana przez dzieci poniżej 8 roku życia, chyba że są one nadzorowane przez osoby odpowiedzialne za ich bezpieczeństwo.

Przechowuj urządzenie i przewód z dala od dzieci poniżej 8 lat.

- Nie przekraczać ilości produktów podanych w

przepisach.

Nie przekraczać maksymalnej masy całkowitej ciasta - 1000 g.

Nie przekraczać maksymalnych mas: dla mąki - 620 g oraz dla drożdży - 10 g.

- Elementy mające kontakt z żywnością należy czyścić za pomocą wilgotnej szmatki lub gąbki.

- Przed rozpoczęciem korzystania z urządzenia po raz pierwszy, należy dokładnie przeczytać instrukcję – producent nie odpowiada za użytkowanie urządzenia niezgodne z instrukcją.
- Dla bezpieczeństwa użytkownika, urządzenie to jest zgodne z odpowiednimi normami i przepisami (dyrektywa dotycząca niskich napięć, zgodności elektromagnetycznej, materiałów mających styczność z żywnością, dyrektyw dotyczących ochrony środowiska...).
- Urządzenie należy ustawić do pracy na płaskiej, stabilnej powierzchni roboczej z dala od źródła wody. Nie wolno korzystać z urządzenia ustawionego w zabudowanej szafce kuchennej.
- Należy upewnić się, że wymagania dotyczące zasilania urządzenia odpowiadają parametrom sieci energetycznej użytkownika. Błędy popełnione podczas podłączania urządzenia spowodują anulowanie gwarancji.
- Urządzenie obowiązkowo należy podłączyć do uziemionego gniazdka. Nie dostosowanie się do tego zalecenia może spowodować porażenie prądem elektrycznym, prowadzące do poważnych obrażeń. Dla zachowania bezpieczeństwa konieczne jest podłączenie urządzenia do uziemionego źródła energii elektrycznej zgodnego z normami obowiązującymi w kraju użytkownika. Jeśli instalacja elektryczna użytkownika nie jest uziemiona, przed podłączeniem urządzenia należy wezwać przedstawiciela uprawnionej instytucji w celu dostosowanie instalacji do obowiązujących norm.
- Produkt ten został zaprojektowany z myślą wyłącznie o użytku domowym. W przypadku użytkowania przemysłowego, nieprawidłowego bądź niezgodnego z instrukcją, producent zrzeka się odpowiedzialności, a gwarancja traci ważność.
- Po zakończeniu korzystania z urządzenia oraz na czas czyszczenia należy wyjąć wtyczkę przewodu zasilającego z gniazdka.
- Z urządzenia nie wolno korzystać, w przypadku gdy:
 - przewód zasilający jest wadliwy lub uszkodzony
 - urządzenie spadło na podłogę, w wyniku czego widać na nim uszkodzenia lub działa nieprawidłowo.
 W takich przypadkach, aby wyeliminować ryzyko, urządzenie należy oddać do najbliższego autoryzowanego punktu serwisowego. Dalsze informacje znajdują się w dokumentach gwarancyjnych.
- Wszelkie działania poza czyszczeniem i codzienną konserwacją urządzenia powinien wykonywać personel autoryzowanych punktów serwisowych.

- Urządzenia, przewodu zasilającego ani wtyczki nie należy zanurzać w wodzie ani w żadnej innej cieczy.
- Nie wolno pozostawiać przewodu zasilającego w zasięgu dzieci.
- Przewód zasilający nie może nigdy stykać z żadną gorącą częścią urządzenia, ani znajdować się w jej pobliżu, jak również nie może być blisko innych źródeł ciepła czy też ostrych krawędzi.
- Nie wolno przenosić urządzenia w trakcie jego działania.
- **Nie wolno dotykać okienka w czasie działania urządzenia. Okienko może rozgrzać się do wysokiej temperatury.**
- Nie wolno wyłączać urządzenia z gniazdka przez ciągnięcie za przewód zasilający.
- Należy korzystać tylko z przedłużaczy w dobrym stanie technicznym z uziemieniem i mających odpowiednią moc znamionową.
- Nie wolno umieszczać urządzenia na innych urządzeniach.
- Nie wolno wykorzystywać urządzenia jako urządzenia grzewczego.
- Nie wolno wykorzystywać urządzenia do przyrządzania innych potraw poza chlebem i konfiturami lub dżemem.
- Nie wolno umieszczać wewnątrz urządzenia papieru, kartonu, plastiku, ani stawiać na nim jakichkolwiek przedmiotów.
- Jeśli którykolwiek element urządzenia zapali się, nie wolno gasić go wodą. Odłączyć urządzenie z prądu. Tłumić płomienie wilgotną szmatą.
- **Po zakończeniu programu zawsze trzeba korzystać z rękawic przy przenoszeniu formy oraz gorących części urządzenia. W czasie działania urządzenie rozgrzewa się do bardzo wysokiej temperatury.**
- Nigdy nie wolno zatykać otworów wentylacyjnych.
- Należy zachować szczególną ostrożność po otwarciu pokrywy po zakończeniu programu lub w trakcie jego trwania, ponieważ z urządzenia może wydostać się gorąca para wodna.
- **Korzystając z programu nr 14 (konfitury, dżemy, kompoty), należy uważać na gorącą parę wodną i gorące rozpryski w czasie otwierania pokrywy.**
- Poziom hałasu urządzenia w trakcie działania wynosi 60 dBA.



Chrońmy środowisko naturalne!

- ① Urządzenie zawiera wiele materiałów, które można odzyskać lub poddać recyklingowi.
 ➔ Należy je oddać do punktu odbioru odpadów w celu odzyskania surowców wtórnych.

BEZPEČNOSTNÍ POKYNY BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ

- Tato domácí pekárna není navržena pro ovládání pomocí externího časovače nebo dálkového ovladače.
- Pekárnu nesmí používat osoby fyzicky či mentálně postižené, ani osoby se zhoršeným smyslovým vnímáním a děti.

Tyto osoby smějí pekárnu používat pouze pokud je způsobilá osoba dostatečně poučila o používání, nebo pokud na ně způsobilá osoba dohlíží. Děti je třeba hlídat, aby si s přístrojem nehrály.

- Tento přístroj je určen pouze pro domácí použití. Nesmí být používán v následujících zařízeních, jinak nelze uplatnit záruku:
 - v kuchyňských koutech obchodů, kanceláří a jiných pracovišť,
 - farmách,
 - pro používání klienty hotelů, motelů a jiných typů ubytovacích zařízení,
 - v ubytování typu bed and breakfast.
- Pokud dojde k poškození přívodní šňůry, její výměnu musí provést výrobce nebo

autorizovaný servisní pracovník, anebo jiná řádně kvalifikovaná osoba.

- Tento přístroj mohou používat děti od 8 let věku a osoby bez dostatečných zkušeností a znalostí nebo s omezenými tělesnými, smyslovými nebo duševními schopnostmi, pokud však byly proškoleny a informovány o používání přístroje bezpečným způsobem a uvědomují si možná rizika. Děti si nesmějí hrát s přístrojem. Čištění a uživatelskou údržbu nesmějí provádět děti do 8 let, starší děti jen pod dozorem.

Spotřebič a jeho napájecí kabel skladujte mimo dosah dětí do 8 let.

- Nepřekračujte doporučená množství ingrediencí, která jsou uvedena v receptech. Nepřekračujte celkové množství 1000 g těsta.

Nepřekračujte celkové množství 620 g mouky a 10 g droždí.

- Části, které jsou ve styku s potravinami, očistěte hadrem nebo vlhkou houbou.

- Pokyny uvedené v této příručce si důkladně prostudujte dříve, než pekárnu poprvé uvedete do provozu; výrobce nenese odpovědnost za škody způsobené nesprávným používáním tohoto spotřebiče nebo nerespektováním pokynů uvedených v této příručce.
- Výrobek vyhovuje všem standardům a předpisům, které se k tomuto typu výrobku vztahují (směrnice o elektrických spotřebičích, elektromagnetická kompatibilita, materiály v kontaktu s potravinami, životní prostředí, atd.)
- Domácí pekárnu umístěte na stabilní pracovní plochu, která není v dosahu stříkající vody. Nelze ji umístit do blízkosti hořlavých předmětů, např. do prostoru vestavěné kuchyňské linky s místem na odkládání novin a dopisů.
- Zkontrolujte si, že elektrické parametry pekárny odpovídají parametrům elektrické sítě, do které bude připojena. V případě chybně provedené instalace záruka poskytovaná výrobcem zaniká.
- Tento elektrický spotřebič musí být připojen do uzemněné zásuvky. V opačném případě hrozí riziko úrazu elektrickým proudem. Uzemnění zásuvky musí být provedeno v souladu s bezpečnostními předpisy platnými ve Vaší zemi.
- Tento výrobek je určen pro použití v domácnosti. Nepoužívejte toto elektrické zařízení ve venkovním prostředí. Na použití pro komerční účely, nesprávné použití ani na závady vzniklé v důsledku nedodržení pokynů uvedených v této příručce se záruka poskytovaná výrobcem nevztahuje.
- Tento spotřebič vždy po použití vypněte. Před čištěním musí spotřebič být spolehlivě vypnutý!
- Tuto domácí pekárnu nepoužívejte v následujících případech:
 - je-li přírodní šňůra vadná nebo poškozená,
 - pokud přístroj upadl na zem a vykazuje viditelné známky poškození, anebo pokud nefunguje.
 V každém případě pak je nutné takový spotřebič odeslat do nejbližšího autorizovaného servisního střediska na servisní prohlídku nebo opravu. Další podrobné pokyny jsou uvedeny v záručním listu.
- Jakékoliv zásahy do tohoto výrobku, jiné než běžné čištění a každodenní rutinní údržba, musí provádět autorizovaná servisní střediska.
- Tento elektrický spotřebič nesmí přijít do kontaktu s vodou. Nenamáčejte do vody či jiné kapaliny ani přírodní šňůru, ani zástrčku.
- Nenechávejte přírodní šňůru viset volně tak, aby byla v dosahu dětí.
- Přírodní šňůra nesmí být v blízkosti ani v kontaktu s rozpálenými částmi pekárny, v blízkosti jiných zdrojů tepla ani v dosahu předmětů s ostrými hranami.
- Nepřemísťujte přístroj pokud je zapnutý.
- **Za provozu pekárny ani bezprostředně po vypnutí se nedotýkejte průzoru, může být horký.**
- Pekárnu nevypínejte trhnutím za přírodní šňůru.
- Je-li nutné použít prodlužovací kabel, musí být v perfektním stavu, musí mít uzemněnou zástrčku a musí být vhodně dimenzovaný.

- Tento spotřebič nepokládejte na jiné elektrické spotřebiče.
- Domácí pekárnou nepoužívejte jako topné těleso.
- Nepoužívejte zařízení k přípravě jiných pokrmů než jsou chleby, moučníky a džemy.
- Do spotřebiče nevkládejte papír, lepenku ani plast. Nepokládejte na tento spotřebič žádné předměty, ani ho nepřikrývejte.
- Pokud by došlo k požáru, nepokoušejte se tento spotřebič hasit vodou. V případě požáru spotřebič odpojte ze zásuvky a plameny uhaste vlhkou utěrkou.
- Používejte výhradně příslušenství a náhradní díly od výrobce.
- Na konci programu vždy použijte kuchyňské rukavice – pečící nádoba i části pekárný jsou rozpálené. Za provozu se pekárna zahřívá na velmi vysokou teplotu.
- Dbejte na to, aby ventilační otvory nebyly zakryté.
- Na konci programu postupujte opatrně: když otevřete víko, může se vyvalit ven horká pára!
- Když používáte Program č. 14 (džemy, kompoty), při otvírání víka dejte dobrý pozor na horkou páru a stříkance.
- Naměřená hodnota hluku tohoto výrobku je 60 dBA.




Podílejme se na ochraně životního prostředí!

① Váš přístroj obsahuje čtené materiály, které lze dále zhodnotit nebo recyklovat.

➔ Svěťte jej sběrně surovin, aby byl odpovídajícím způsobem zpracován.

BEPZEČNOSTÉ POKYNY

BEZPEČNOSTNÉ OPATRENIA

- Toto zariadenie nie je určené na prevádzkovanie s externým časovačom alebo oddeleným systémom diaľkového ovládania.
- Toto zariadenie nie je určené na použitie osobami (vrátane detí) so zníženými fyzickými a mentálnymi schopnosťami, so zníženým vnímaním alebo nedostatkom skúseností a znalostí, pokiaľ nemajú dozor alebo inštrukcie týkajúce sa použitia zariadenia od dospelých, zodpovedných za ich bezpečnosť.
-  **SK** Deti by mali byť pod dozorom, aby sa zabezpečilo, že sa nehrajú so zariadením.
- Tento prístroj je určený iba na domáce používanie. Prístroj nie je určený na používanie v nasledujúcich prípadoch, na ktoré sa taktiež nevzťahuje záruka:
 - v kuchynských kútoch vyhradených pre personál v obchodoch, v kanceláriach a v iných profesionálnych priestoroch,
 - na farmách,
 - ak ho používajú klienti hotelov, motelov a iných priestorov, ktoré majú ubytovací charakter,

- v priestoroch typu „hostovské izby“.

- Ak je napájací kábel poškodený, musí ho vymeniť výrobca alebo servisný zástupca alebo podobne kvalifikovaná osoba, aby ste sa vyhli riziku.
- Tento prístroj môžu používať deti staršie ako 8 rokov. Osoby bez dostatočných skúseností a znalostí alebo s obmedzenými telesnými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami, iba v prípade, že boli poučené a informované o používaní prístroja bezpečným spôsobom a uvedomujú si možné riziká. Deti sa nesmú s prístrojom hrať. Čistenie a užívateľskú údržbu nesmú vykonávať deti do 8 rokov, staršie deti len pod dozorom.

Udržujte prístroj a prírodný kábel mimo dosahu detí do 8 rokov.

- Neprekročte množstvo uvedené v recepte.
Neprekračujte celkovú váhu 1000 g cesta.
Neprekračujte celkovú váhu 620 g múky a 10 g kvasníc.
- Na čistenie častí, ktoré prichádzajú do kontaktu s potravinami, použite handričku alebo navlhčenú špongiu.

- Pozorne si prečítajte inštrukcie predtým, ako budete používať zariadenie po prvý krát: Výrobca nie je zodpovedný za používanie, ktoré nie je v súlade s inštrukciami.
- Kvôli Vašej bezpečnosti výrobok spĺňa všetky platné normy a nariadenia (Smernica o nízkom napätí, elektromagnetickej kompatibilite, zhode s potravinárskymi materiálmi, životným prostredím, ...).
- Zariadenie používajte na stabilnej pracovnej ploche, v kuchynskom kútiku v bezpečnej vzdialenosti od vodných splaškov a podobne.
- Ubezpečte sa, že napájanie, ktoré používate, sa zhoduje s parametrami Vašej elektrickej siete. Akákoľvek chyba pripojenia ruší záruku.
- Zariadenie musí byť pripojené do uzemnenej zásuvky. Ak takto nesprávite, výsledkom môže byť zranenie elektrickým prúdom. Kvôli Vašej bezpečnosti musí uzemnenie elektrického systému spĺňať normy platné vo Vašej krajine.
- Výrobok je určený len na použitie v domácnosti. Nepoužívajte ho vonku. Akákoľvek komerčné použitie, nevhodné použitie alebo nedodržanie týchto inštrukcií zbavuje výrobcu zodpovednosti a záruka stráca platnosť.
- Keď zariadenie nepoužívate a keď ho chcete čistiť, odpojte ho.
- Zariadenie nepoužívajte, ak:
 - je napájací kábel chybný alebo poškodený,
 - zariadenie spadlo na podlahu a vykazuje viditeľné znaky poškodenia a nefunguje správne.
 V takomto prípade musíte zariadenie poslať do najbližšieho autorizovaného servisného centra, aby sa eliminovalo akékoľvek riziko. Pozrite si dokumenty, týkajúce sa záruky.
- Všetky zásahy, iné ako čistenie a každodenná údržba zákazníkom musí vykonať autorizované servisné centrum.
- Neponárajte zariadenie, napájací kábel alebo zástrčku do vody alebo iných kvapalín.
- Nenechávajte napájací kábel visieť v dosahu detí.
- Napájací kábel nikdy nesmie byť v kontakte s časťami zariadenia, v blízkosti zdroja tepla alebo visieť cez ostrý roh.
- Počas používania zariadenie nepremiestňujte.
- **Nedotýkajte sa priesozu počas a bezprostredne po prevádzke. Okienko môže dosiahnuť vysokú teplotu.**
- Zariadenie nevypínajte vyťahovaním napájacieho kábla.
- Použite len taký predlžovací kábel, ktorý je v dobrom stave, má uzemnenú zástrčku a je vhodne dimenzovaný.
- Nedávajte zariadenie na iné zariadenia.
- Nepoužívajte zariadenie ako zdroj tepla.
- Nepoužívajte zariadenie na prípravu iných jedál, okrem chlebov a džemov.
- Do zariadenia nedávajte papier, kartón ani plasty. Tiež nedávajte nič na zariadenie.
- Ak niektoré časti zariadenia začnú horieť, nepokúšajte sa ich zahasť vodou. Odpojte zariadenie. Plamene zahaste vlhkou utierkou.

- Kvôli Vašej bezpečnosti použite len príslušenstvo a náhradné diely navrhnuté pre zariadenie.
- Na konci programu vždy použite rukavice na uchopenie nádoby alebo horúcich častí zariadenia. Zariadenie sa počas používania veľmi zohreje.
- Nikdy nezakrývajte vetracie otvory.
- Buďte opatrní pri otváraní krytu na konci alebo počas behu programu, pretože sa z neho môže uvoľňovať para.
- Keď používate program č. 14 (džem, kompóty) dávajte si pozor na paru a horúce výpary, keď otvárate kryt.
- Nameraná hladina hluku tohto výrobku je 60 dBA.

**Podieľajme sa na ochrane životného prostredia!**

- ① Váš prístroj obsahuje mnohé materiály, ktoré možno zhodnocovať alebo recyklovať.
➔ Zverte ho zberni surovín, aby bol zodpovedajúcim spôsobom spracovaný.

BIZTONSÁGTANÁCSOK FONTOS FIGYELMEZTETÉSEK

- A készüléke nem működtethető külső időzítővel vagy távirányító-rendszerrel.
- A készüléket ne használja olyan személy (a gyerekeket is beleértve), aki csökkent fizikai, érzékszervi vagy mentális képességekkel rendelkezik, vagy nem ismeri a készülék működését, kivéve, ha a biztonságukért felelős felnőtt felügyelete mellett teszik és megkapták a használatra vonatkozó utasításokat.

A gyermekeket felügyelni kell, hogy ne játszanak a készülékkel.

HU

- A termék kizárólag háztartási használatra készült. A termék garanciája nem érvényes az alábbi használat esetén:
 - munkahelyi konyhák, bolti konyhák és egyéb munkahelyek,
 - farmok,
 - hotelek, motelek és egyéb szállásadó helyek.
- A tisztítást és a mindennapos karbantartást, kivéve minden más beavatkozást csak hivatalos szakszerviz végezhet.

- Ez a készülék 8 éves vagy idősebb korú gyermekek által is használható, továbbá csökkentett fizikai, érzékszervi vagy gyengébb mentális képességekkel rendelkező, illetve tapasztalatlan személyek által is, ha azok felügyelve vannak és kaptak útmutatást a készülék biztonságos kezeléséről, valamint megértették a vele járó veszélyeket. A gyerekek ne játsszanak a készülékkel! A tisztítást és a karbantartást nem végezhetik 8 évnél fiatalabb gyermekek és az idősebbek is csak felügyelet mellett.

Tartsa a készüléket és a tápkábelt távol a 8 évnél fiatalabb gyermekektől.

- Ne haladja meg a receptekben feltüntetett mennyiségeket.
Ne haladja meg az 1000 g tésztamennyiséget.
Ne haladja meg az 620 g liszt- és 10 g élesztőmennyiséget.
- Az élelmiszerrel érintkező részek megtisztításához használjon rongyot vagy nedves szivacsot.

- A készülék első használata előtt figyelmesen olvassa el a használati utasítást: A gyártó nem vállal felelőséget a használati utasításban leírtaktól eltérő használat esetén.
- Az Ön biztonsága érdekében a készülék eleget tesz a vonatkozó szabványoknak és előírásoknak (kisfeszültségű berendezésekre, elektromágneses összeférhetőségre, élelmiszerrel érintkező anyagokra, környezetvédelemre...).
- A készüléket stabil munkafelületen használja, távol az olyan helyektől, ahonnan víz fröccsenhet rá és semmiképpen ne tegye a beépített konyha polcára.
- Ellenőrizze, hogy a készülék feszültségigénye megfelel az elektromos hálózatnak. Bármilyen csatlakoztatási hiba esetén a garancia érvényét veszti.
- A készüléket földelt aljzathoz kell csatlakoztatni. Ellenkező esetben elektromos áramütés érheti. Az Ön biztonsága érdekében a földelésnek meg kell felelnie az országban érvényes elektromos hálózati szabványoknak.
- Ezt a készüléket csak otthoni használatra tervezték. Ne használja kültérben. A gyártó nem vállalhat semmilyen felelőséget olyan károkért, amelyek a készülék helytelen vagy ipari használata, ill. a kezelési utasítások be nem tartása következtében keletkeztek, és a garancia érvényét veszti.
- Húzza ki a készüléket az aljzathoz, ha befejezte a használatát és amikor meg akarja tisztítani.
- Ne használja a készüléket ha:
 - az elektromos kábel hibás vagy sérült,
- a készülék leesett a földre, és láthatóan megsérült vagy nem megfelelően működik. Ezekben az esetekben vigye készülékét a legközelebbi szakszervízbe, hogy megszüntessen minden kockázatot. Lásd a garancialevelet.
- Ha az elektromos kábel sérült, azt szakképzett személlyel ki kell cseréltetni a kockázatok elkerülése érdekében.
- Ne merítse a készüléket, az elektromos kábelt vagy a dugót vízbe vagy egyéb folyadékba.
- Ne hagyja, hogy a lógó elektromos kábelt gyermekek elérjék.
- Az elektromos kábel ne legyen közel vagy ne érjen hozzá a készülék forró részeihez, hőforráshoz vagy éles sarokhoz.
- Használat közben ne mozgassa a készüléket.
- **Ne érintse meg a betekintő ablakot működés közben vagy kis idővel a kikapcsolás után. Az ablak felforrósodhat.**
- Ne a vezetéknel fogva húzza ki a készüléket.
- Csak jó állapotban levő, földelt, megfelelően besorolt hosszabítókábel használaton.
- Ne helyezze a készüléket másik berendezésre.
- Ne használja a készüléket melegítésre.
- Ne használja a készüléket másra, mint kenyérsütésre vagy dzsem készítésére.

- Ne helyezzen papírt vagy műanyagot a készülékbe és ne helyezzen rá semmit.
- Ha a készülék bármilyen része lángra kap, ne próbálja meg vízzel eloltani. Húzza ki a készüléket. Nedves törülkövel fojtsa el a lángokat.
- Az Ön biztonsága érdekében csak a készülékhez tervezett kellékeket és alkatrészeket használja.
- **A program végén mindig használjon sütőkesztyűt az edény és a forró alkatrészek megérintéséhez. A készülék nagyon felforrósodhat a használat során.**
- Soha ne takarja el a szellőzőnyílásokat.
- Legyen nagyon óvatos, mert a fedél kinyitásakor gőz áramolhat ki a készülékből a program közben és a végén.
- **A 14. program (dzsem, befőtt) használatakor a fedél kinyitásakor figyeljen a gőzre és a forró kifröccsenésekre.**
- A készülék mért zajszintje 60 dBA.



Vegyünk részt a környezetvédelemben!

- ① Az ön gépe számos értékesíthető vagy újrahasznosítható anyagot tartalmaz.
 ➔ Adja át egy begyűjtő központnak, hogy a feldolgozása végrehajtható legyen.

BEZBEDNOSNA UPUTSTVA

VAŽNA UPOZORENJA

- Nije predviđeno da se aparat upotrebljava sa eksternim tajmerom.
- Nije predviđeno da aparat koriste deca ni hendikepirane osobe. Mogu ih koristiti samo ukoliko su pod nadzorom osobe odgovorne za njihovu bezbednost.

Trebalo bi nadgledati decu da se ne bi igrala aparatom.

- Aparat je namenjen isključivo upotrebi u domaćinstvu. Nije predviđeno da se koristi:
 - u kantinama u prodavnicama, kancelarijama i drugim radnim sredinama;

SR

- na farmama;
- u hotelskim sobama, motelima i drugim rezidencijalnim sredinama;
- u pansionima.

Ukoliko se aparat bude koristio u navedenim slučajevima, garancija neće važiti.

- Sve intervencije na aparatu (izuzev čišćenja i svakodnevnog održavanja) mora obavljati stručno lice u ovlašćenom servisu.

- Ne potapajte aparat, kabl ni utikač u vodu, niti u neku tečnost
- Nemojte prelaziti količine koje su naznačene u receptima.

Neka testo ne prelazi težinu od 1000 g.

Ne prelazite težinu od 620 g brašna i 10 g kvasca.

- Pomoću krpe ili vlažnog sunđera očistite delove koji dolaze u dodir sa hranom.

- Pažljivo pročitajte uputstva za upotrebu pre prve upotrebe aparata: proizvođač nije odgovoran za greške nastale neadekvatnom upotrebom aparata.
- Radi Vaše bezbednosti, aparat je napravljen u skladu sa svim važećim standardima i zakonskim regulativama o bezbednosti (Nizak napon, Elektromagnenta kompatibilnost, Bezbednost materijala koji dolaze u kontakt sa hranom, Zaštita okoline...).
- Koristite aparat na stabilnoj površini, na udaljenosti od prskanja vode, nikako u ugradnom kuhinjskom ormariću.
- Uverite se da napon aparata odgovara naponu u Vašem domaćinstvu. Svaka greška prilikom uključivanja poništiće garanciju.
- Aparat mora biti uključen u utičnicu sa uzemljenjem. U suprotnom može doći do strujnog udara sa teškim posledicama. Najvažnije za Vašu bezbednost je da uzemljenje odgovara električnim instalacijama u Vašoj zemlji. Ukoliko Vaše instalacije nisu uzemljene, pre bilo kakvog uključivanja, morate pozvati nadležnu stručnu službu da to uradi.
- Aparat je namenjen isključivo za upotrebu u domaćinstvu. Svaka komercijalna upotreba, neadekvatna ili pogrešna upotreba koja nije u skladu sa uputstvom poništava garanciju.
- Isključite aparat kada završite upotrebu i kada želite da ga očistite.
- Ne upotrebljavajte aparat ukoliko je:
 - kabl oštećen ili ne radi propisno
 - aparat padao na pod ili pokazuje vidljive znake oštećenja i ne funkcioniše pravilno. Da biste izbegli rizik, u tom slučaju morate poslati aparat u najbliži servis. Pogledajte spisak u garantnom listu.
- Ukoliko je kabl aparata oštećen, mora ga zameniti proizvođač ili ovlašćeni serviser (kvalifikovana osoba) da bi se izbegla opasnost.
- Ne potapajte aparat, kabl ni utikač u vodu, niti u neku tečnost.
- Držite kabl van domašaja dece.
- Kabl aparata ne sme doći u kontakt sa vrućim delovima aparata, kao ni sa izvorom toplota ili oštrim ivicama.
- Ne pomerajte aparat tokom rada.
- **Ne dodirujte prozor za nadgledanje tokom i neposredno posle procesa rada. Može biti veoma vruć.**
- Ne vucite aparat za kabl da biste ga isključili iz struje.
- Možete upotrebljavati produžni kabl jedino ukoliko je u ispravnom stanju i sa uzemljenjem.
- Ne postavljajte aparat na neki drugi kućni aparat.
- Ne upotrebljavajte aparat kao grejno telo.
- Ne upotrebljavajte aparat za pripremu neke druge hrane izuzev hleba i džemova.
- Ne stavljajte papir, plastiku, niti bilo kakav predmet u aparat.
- Ukoliko se bilo koji deo aparata zapali, nikako ne gasite požar vodom. Isključite aparat iz struje i prekrijte aparat vlažnom tkaninom.
- Radi Vaše bezbednosti, koristite isključivo originalne rezervne i dodatne delove koji su napravljeni za Vaš aparat.

- Na kraju programa, uvek upotrebite kuhinjsku rukavicu da biste izvadili posudu za pečenje ili vruće delove aparata. Tokom rada, aparat postaje veoma vruć.
- Kada koristite program 14 (za pripremu džemova i kompota), pazite da Vas ne isprska vrela para ili druga isparenja kada otvorite poklopac aparata.
- Nikada ne pokrivajte otvore za ventilaciju.
- Izmeren nivo buke aparata je 60 dBA.
- Budite veoma oprezni, jer se po završetku programa i otvaranju poklopca aparata, može oslobotiti vrela para.



Pomozimo zaštititi čovekove sredine!

- ① Vaš aparat sadrži mnoge materijale koji se mogu ponovo upotrebiti ili reciklirati.
- ➔ Odnosite ga na mesto za odlaganje i recikliranje takvih materijala.

SIGURNOSNE UPUTE

VAŽNA UPOZORENJA

- Ovaj uređaj nije namijenjen uporabi s timerom ili upravljačkim sustavom koji nije njegov sastavni dio.
- Uređaj nije namijenjen uporabi od strane osoba (uključujući i djecu) smanjenih fizičkih, psihičkih ili mentalnih sposobnosti osim ako su pod nadzorom odgovorne osobe ili ih je ista upoznala s uputama za uporabu.
Djecu se mora nadgledati kako se ne bi igrala s uređajem.
- Ovaj uređaj namijenjen je isključivo kućnoj uporabi. Jamstvo ne pokriva uporabu uređaja:

- HR** - U kuhinjama namijenjenim osoblju u trgovinama, uredima i drugim radnim okruženjima,
- U seoskim domaćinstvima,
 - U hotelima, motelima i drugim smještajnim kapacitetima, od strane gostiju,
 - U smještajnim kapacitetima koji pružaju usluge noćenja i doručka.

- Svaki zahvat, osim uobičajenog čišćenja i održavanja uređaja mora obaviti ovlašteni servis (vidi popis u jamstvenom listu).
- Ovaj uređaj smiju rabiti djeca stara 8 i više godina te osobe sa smanjenom fizičkom, osjetilnom ili mentalnom sposobnošću, ili manjkom iskustva i znanja, ako su pod nadzorom ili im se daju upute za rad s uređajem na siguran način te razumiju s time povezane opasnosti. Djeca ne smiju čistiti ni održavati uređaj, osim ako su starija od 8 godina i pod nadzorom.

Uređaj i njegov priključni vod držite izvan dosega djece koja su mlađa od 8 godina.

- Strogo se pridržavajte uputa o količini sastojaka.

Ne prekoračujte količinu tijesta za više od 1000 g.

Ne rabite više od 620 g brašna i 10 g kvasca.

- Dijelove koji dolaze u dodir s hranom očistite krpom ili vlažnom spužvom.

- Pažljivo pročitajte upute prije prve uporabe Vašeg uređaja: proizvođač se oslobađa svake odgovornosti ukoliko se kupac ne pridržava navedenih uputa.
- Za vašu sigurnost, ovaj uređaj je sukladan s važećim normama i propisima (Direktive o najnižem naponu, elektromagnetskoj kompatibilnosti, okolišu...).
- Rabite uređaj na stabilnoj radnoj površini daleko od vode. Ni u kojem slučaju ne rabite uređaj na ugradbenim kuhinjskim elementima.
- Provjerite da li napon uređaja odgovara naponu vaše mreže. Svaka greška kod priključivanja poništava jamstvo. Uređaj obavezno priključite na uzemljenu utičnicu. Zbog vaše sigurnosti je neophodno da uzemljenje odgovara važećim propisima u vašoj zemlji. Ukoliko nemate uzemljenu utičnicu, morate prije priključka uređaja obavezno zatražiti od ovlaštenog električara da vaše instalacije dovede u propisano stanje.
- Uređaj je namijenjen isključivo kućnoj uporabi. Svaka profesionalna, neprimjerena ili uporaba koja nije u skladu s uputama za uporabu oslobađa proizvođača svake odgovornosti i jamstvo prestaje biti važeće.
- Isključite uređaj nakon prestanka uporabe te prije čišćenja.
- Nemojte rabiti uređaj ako je:
 - Priključni vod oštećen ili nespravan
 - Ako je uređaj pao na pod i pritom pokazuje vidljiva oštećenja ili neispravno radi.
 U takvom slučaju obratite se ovom ovlaštenom servisu (vidi popis u jamstvenom listu).
- Ako je priključni vod oštećen, mora biti zamjenjen od strane ovlaštenog servisa (vidi popis u jamstvenom listu), kako bi se izbjegla opasnost.
- Nikada ne uranjajte uređaj, priključni vod ili utičnicu u vodu niti bilo koju drugu tekućinu.
- Priključni vod mora biti izvan dohvata djece.
- Priključni vod nikad ne smije biti u blizini ili u dodiru s vrućim dijelovima uređaja, izvorom topline ili s oštrim rubovima.
- Ne pomičite uređaj dok je u radu.
- **Ne dodirujte prozor za nadgledanje tijekom i odmah nakon završetka pečenja. Prozor može biti vrlo vruć.**
- Ne isključujte uređaj iz struje povlačenjem za priključni vod.
- Isključivo upotrebljavajte ispravan produžni priključni vod koji je priključen na uzemljenu utičnicu i čiji kraj odgovara priključnom vodu uređaja.
- Ne stavljajte uređaj na drugi uređaj.
- Ne rabite uređaj kao izvor topline za grijanje.
- Ne rabite uređaj za pripremu nikakve druge hrane osim kruha i džema.
- Ne stavljajte papir, tkaninu, plastiku ili karton u uređaj niti na njega.
- Ukoliko se bilo koji dio uređaja slučajno zapali, ne pokušavajte vatru ugasiti vodom. Isključite uređaj iz struje i s vlažnom krpicom ugasite vatru.

- Zbog vlastite sigurnosti, rabite samo pribor i rezervne dijelove koji odgovaraju vašem uređaju.
- Na kraju programa uvijek rabite kuhinjske rukavice, kako ne biste dodirnuli posudu ili druge vruće dijelove uređaja. Tijekom uporabe, uređaj se jako zagrije.
- Nikada ne pokrivajte otvore za ventilaciju.
- Budite oprezni, para izlazi kada se poklopac otvori na kraju ili u toku programa.
- Pri uporabi programa 14 (džem, kompot) pripazite na vruća isparavanja i prskanje prilikom otvaranja poklopca.
- Izmjerena buka koju proizvodi ovaj uređaj je 60 dBa.



Sudjelujmo u zaštiti okoliša!

① Vaš uređaj se sastoji od brojnih vrijednih materijala koji se mogu reciklirati i ponovno uporabiti.

● Odnosite uređaj na mjesto predviđeno za odlaganje sličnog otpada.

SIGURNOSNE UPUTE

VAŽNA UPOZORENJA

- Ovaj aparat nije namijenjen za upotrebu uz vanjski tajmer ili uz daljinski upravljač.
- Aparat nije namijenjen za upotrebu od strane osoba (uključujući djecu) čije su fizičke, čulne ili mentalne sposobnosti smanjene, osoba bez iskustva ili znanja, osim ako se ne upotrebljava pod nadzorom osobe odgovorne za njihovu sigurnost.

Aparat koristite na stabilnoj radnoj površini, daleko od prskanja vode.

- Ovaj aparat namijenjen je samo za upotrebu u domaćinstvu.

On nije namijenjen za upotrebu u slijedećim slučajevima, koji nisu obuhvaćeni

BS garancijom:

- U kancelarijskim kuhinjama, kuhinjama prodavnica i drugim radnim okruženjima,
- Na farmama,
- Od strane gostiju hotela, motela i sličnih objekata,
- U prenoćištima i sl.

- Svaki zahvat, osim uobičajenog čišćenja i održavanja aparata, mora obaviti ovlašteni servis.
- Ovaj aparat mogu koristiti djeca starija od 8 godina i osobe čije su fizičke, čulne ili mentalne sposobnosti smanjene, ili osobe bez iskustva ili znanja, ukoliko su pod nadzorom ili imaju uputstva za upotrebu ovog aparata. Djeca se ni u kom slučaju ne smiju igrati ovim aparatom. Ako čišćenje i održavanje aparata ponekad i povjerite djetetu, ono mora biti starije od 8 godina i pod nadzorom odraslih.
Aparat i kabal uvijek držite izvan domašaja djece mlađe od 8 godina.
- Strogo se pridržavajte uputa o količini sastojaka. XXXXXXXXXX
Nemojte prekoračiti ukupnu količinu od 1000 g tijesta.
Nemojte prekoračiti količinu od 620 g brašna i 10 g kvasca.
- Krpom ili vlažnom spužvom očistite dijelove koji dolaze u dodir s hranom.

- Pažljivo pročitajte upute za upotrebu prije prve upotrebe aparata: svaka upotreba koja nije u skladu s ovim uputama oslobađa proizvođača svake odgovornosti.
- Radi Vaše sigurnosti, ovaj aparat je u skladu sa sigurnosnim tehničkim pravilima i standardima (direktiva o niskom naponu, elektromagnetna kompatibilnost, materijali koji su u kontaktu s hranom, okolina i sl.)
- Osigurajte da napon kabla odgovara naponu Vaših električnih instalacija.
- Svako pogrešno priključivanje aparata poništava garanciju. Aparat mora biti uključen u utičnicu sa uzemljenjem. U protivnom, može doći do udara, koji će uzrokovati ozbiljna oštećenja. Radi Vaše sigurnosti, uzemljenje mora odgovarati standardima električnih instalacija u Vašoj zemlji.
- Aparat je namijenjen samo za kućnu upotrebu. Svaka profesionalna upotreba, neispravna upotreba ili upotreba koja nije u skladu s uputama za upotrebu, oslobađa proizvođača svake odgovornosti i garancija se poništava.
- Aparat uvijek isključite iz utičnice ako ga ne koristite i prilikom čišćenja.
- Aparat nemojte koristiti ako je:
 - kabal oštećen,
 - aparat ispao na pod i pokazuje vidljive znakove oštećenja ili ako ne funkcionira ispravno.
 U tom slučaju, odnesite aparat u najbliži ovlašteni servis, kako biste izbjegli svaku opasnost. Pogledajte uslove garancije.
- Ne upotrebljavajte aparat ako je kabal ili utikač oštećen. Kako biste izbjegli opasnost, oštećene dijelove treba obavezno zamijeniti u ovlaštenom servisu.
- Nikada ne uranjajte aparat, kabal ili utičnicu u vodu ili sličnu tekućinu.
- Ne ostavljajte kabal da visi na dohvat djece.
- Spriječite situaciju u kojoj bi se kabal mogao naći u blizini ili u dodiru s vrućim dijelovima aparata, izvorom toplote ili s oštrim rubovima.
- Ne upotrebljavajte aparat ako je kabal ili utikač oštećen. Kako biste izbjegli opasnost, oštećene dijelove treba obavezno zamijeniti u ovlaštenom servisu.
- Ne pomjerajte aparat dok je u upotrebi.
- **Ne dotičite kontrolni prozorčić tokom i neposredno nakon ciklusa pečenja. Prozorčić dostiže visoku temperaturu.**
- Ne isključujte aparat povlačeći kabal.
- Koristite samo ispravan produžni kabal, koji je uzemljen i osigurajte da žice imaju poprečni presjek, približno jednak aparatu.
- Ne postavljajte aparat na drugi aparat.
- Ne koristite aparat kao izvor toplote.
- Ne stavljajte papir, karton ili plastiku u aparat i ne pokrivajte ga.
- Ako se bilo koji dio aparata zapali, ne koristite vodu da biste ugasili požar. Isključite aparat i ugušite plamen vlažnom krpom.
- Zbog vlastite sigurnosti, upotrebljavajte samo pribor i rezervne dijelove koji odgovaraju Vašem aparatu.

- Na kraju programa koristite uvijek kuhinjske rukavice, kako ne biste dodirnuli posudu ili vruće dijelove aparata. Tokom upotrebe, aparat se jako zagrije.
- Nikada ne pokrivajte ventilacijske otvore.
- Pazite, jer para izlazi kada se poklopac otvori na kraju ili u toku programa.
- Ako koristite program 14 (džem, kompoti) pazite na paru i na udare pare pri likom otvaranja poklopca.
- Snaga zvuka koju proizvodi ovaj aparat je 60 decibela.

**Pomozimo zaštititi okoline!**

- ① Vaš aparat sadrži vrijedne materijale koji se mogu reciklirati ili ponovo upotrijebiti.
➔ Odnosite ga na za to predviđeno mjesto.

VARNOSTNA PRIPOROČILA

POMEMBNI PREVENTIVNI UKREPI

- Ta naprava se ne sme upravljati z zunanjim časovnikom ali ločenim sistemom za daljinsko upravljanje.
- Naprave ne smejo uporabljati osebe (tudi otroci) z zmanjšanimi fizičnimi, senzoričnimi ali umskimi sposobnostmi ali osebe, ki nimajo dovolj izkušenj in znanja, razen če so pod nadzorom odrasle osebe, ki je za njih odgovorna in ki jih je poučila o uporabi naprave.

Imejte otroke pod nadzorom in pazite, da se z napravo ne bodo igrali.

- Naprava je namenjena samo za uporabo v gospodinjstvu. Ni predvidena za uporabo v spodaj navedenih primerih, katerih ne pokriva garancija:

SL - V kuhinjskih kotih, namenjenih osebju v trgovinah, pisarnah in drugih službenih okoljih;

- Na kmetijah,
- Za uporabo gostov v hotelih, motelih in drugih o koljih bivalne narave,
- V prostorih, ki se uporabljajo kot sobe za

goste.

- Če je dovodni kabel poškodovan, ga mora zamenjati proizvajalec ali njegov pooblaščen servisier ali ustrezno usposobljena oseba, s čimer boste preprečili morebitna tveganja.
- To napravo lahko uporabljajo otroci starejši od 8 let in osebe z zmanjšanimi fizičnimi, senzoričnimi in mentalnimi sposobnostmi ali osebe brez znanja in izkušenj le, če so pod nadzorom ali če predhodno pridobijo navodila o varni uporabi naprave in če razumejo tveganja, ki so vključena v uporabo naprave. Otroci se ne smejo igrati z napravo. Čiščenja in vzdrževanje naprave ne smejo opravljati otroci razen če so starejši od 8 let ali pod nadzorom.

Naprava in električna vrstica naj bosta izven dosega otrok, ki so mlajši od 8 let.

- Pazite, da ne presežete količin, ki so navedene v receptih.

Največja dovoljena količina za testo je 1000 g, za moko 620 g in za kvas 10 g.

- Za čiščenje delov, ki so v stiku s hrano, uporabite krpo ali mokro gobico.

- Pred prvo uporabo naprave pozorno preberite navodila: proizvajalec ne sprejema odgovornosti za uporabo, ki ni v skladu z navodili.
- Za vašo varnost je ta naprava izdelana v skladu z vsemi veljavnimi standardi in predpisi (Direktiva o nizki napetosti, Elektromagnetna združljivost, Izdelki, ki so primerni za stik s hrano, Okolje itd.).
- Napravo namestite na trdno delovno podlago in pazite, da ne pride v stik z vodo. Pod nobenim pogojem je ne uporabljajte v omarah v vgrajenih kuhinjah.
- Zagotovite, da napajalna napetost ustreza predpisani napetosti za napravo. V primeru priključitve na neustrezno napetost garancija ne velja.
- Pomembno je, da napravo priključite v vtičnico z ozemljitvijo. V primeru neupoštevanja te zahteve lahko pride do električnega udara ali resnih poškodb. Za svojo lastno varnost morate zagotoviti, da ozemljitvena povezava ustreza standardom električne napeljave, ki so veljavni v vaši državi. Če vaša napeljava nima ozemljitve, morate pred priključitvijo poskrbeti, da pooblaščen organizacija to uredi.
- Ta izdelek je namenjen samo za domačo uporabo. V primeru tržne uporabe, neprimerne uporabe ali neupoštevanja navodil proizvajalec ne sprejema odgovornosti in garancija ne velja.
- Če ste končali delo ali če želite napravo očistiti, jo izključite iz električnega omrežja.
- Ne uporabljajte naprave v naslednjih primerih:
 - če je dovodni kabel natrgan ali poškodovan;
 - če je naprava padla na tla in kaže vidne znake poškodb ali če ne deluje pravilno. V vsakem primeru jo morate odnesti najbližjemu pooblaščenemu servisnemu centru, ki bo napako odpravil. Oglejte si dokumente v zvezi z garancijo.
- Vse posege, razen čiščenja in vsakodnevne vzdrževanja, lahko izvaja samo pooblaščen servisni center.
- Naprave, električnega kabla ali vtiča ne potaplajte v vodo ali katerikoli drugo tekočino.
- Ne pustite električnega kabla viseti, kjer ga lahko dosežejo otroci.
- Električni kabel ne sme nikoli biti v bližini vročih delov vaše naprave ali v stiku z njimi, v bližini vira toplote in ne sme biti napeljan preko ostrih predmetov.
- Med delovanjem naprave ne premikajte.
- **Med delovanjem ali tik po njem se ne dotikajte oglednega okenca. Okenca lahko doseže visoko temperaturo.**
- Za izklop naprave ne vlecite za električni kabel.
- Naprave ne uporabljajte namesto vira ogrevanja.
- Naprave ne uporabljajte za pripravo drugih jedi razen kruha in marmelade.
- V napravo ne vstavljajte papirja, kartona ali plastike. Vanjo ničesar ne odlagajte.
- Če bi se katerikoli del naprave vnel, ognja ne poskušajte pogasiti z vodo. Izključite napravo in plamen pogasnite z vlažno krpo.

- Zaradi vaše varnosti priporočamo, da uporabljate samo dodatke in rezervne dele, ki so namenjeni vaši napravi.
- **Na koncu programa vedno uporabljajte rokavice za peko, da boste lažje prijeli kruh in vroče dele naprave. Naprava se med uporabo zelo segreje.**
- Nikoli ne zamašite prezračevalnih odprtin.
- Bodite zelo previdni, saj lahko ob odpiranju pokrova ob koncu ali med delovanjem programa pride do izpuha pare.
- **Kadar uporabljate program št. 14 (marmelade, kompoti), bodite pri odpiranju pokrova previdni zaradi pare in vročega pršenja.**
- Izmerjena raven hrupa tega izdelka je 60 dBA.



Pomagajmo varovati okolje!


① Vaša naprava vsebuje veliko materialov, ki jih lahko ponovno uporabite ali reciklirate.

➡ Odnesite jo do zbirnega mesta, od koder gre lahko naprej v predelavo.

ПРАВИЛА ЗА БЕЗОПАСНОСТ ВАЖНИ ПРЕДПАЗНИ МЕРКИ

- Този електроуред не е предвиден да се ползва с отделен таймер за отложен старт или отделна система за дистанционен контрол.
- Този уред не е направен да се ползва от хора (включително деца) с психически, сетивни или ментални недостатъци, или от хора без необходимите знания и опит, без да бъдат наблюдавани или да без да бъдат инструктирани за начина на ползване на уреда от човек, който е отговорен за тяхната сигурност.

Децата задължително трябва да бъдат наблюдавани, за да не се допусне да си играят с уреда.

- Този уред е предназначен само за домашна употреба и не е предназначен за  комерсиални цели, поради което гаранцията е невалидна ако:

- уредът се използва в професионални кухни в магазини, офиси и други работни среди;
- ако се използва в селскостопански къщи;

- от клиенти в хотели, мотели и други подобни социални среди.
 - в барове и закусвални.
 - Ако хранващият кабел е повреден той задължително трябва да се подмени в оторизиран сервизен център или от квалифициран специалист, за да се избегне евентуален риск.
 - Този уред не е предвиден да се ползува от деца под 8 години, както и хора с ограничени физически и ментални способности и познания, освен ако не са инструктирани или надзиравани в боравенето с уреда и предварително запознати с евентуалните рискове. Децата не бива да играят с електроуреда.
- Пазете уреда и хранващия кабел извън обсега на деца!
- Не превишавайте дозата на съставките указани в рецептите
 - Не превишавайте количеството от 1000 г тесто,
 - Не превишавайте количеството от 620 г брашно и 10 г мая.

• Използвайте кърпа или влажна гъба, за да почистите частите, които влизат в контакт с храната.

- Внимателно прочетете инструкциите преди да използвате уреда за първи път: производителят не носи отговорност в случай, че уредът не е използван съгласно инструкциите.
- За ваша безопасност този уред отговаря на всички стандарти и регулативни норми (Директива за нисък волтаж, Електромагнитна съвместимост, Материали безопасни при досег с храна, Околна среда...).
- Използвайте уреда върху стабилна повърхност, далеч от течаща вода, която би могла да го напръска, както и не в кухненски шкаф, ниша или под рафт.
- Уверете се, че необходимото захранване кореспондира с това на вашата електрическа инсталация. Евентуална грешка при включването би довела до анулиране на гаранцията на уреда.
- Вашият електроуред трябва да се включи в заземен контакт. Ако това е невъзможно, всеки един токов удар би могъл да нанесе сериозна повреда. За вашата безопасност заземяването на контакта трябва да кореспондира със съответните стандарти за електрическа инсталация във вашата страна.
- Този уред е предназначен само за ползване вътре, в домашни условия. Не го използвайте навън.
- Всяко използване с комерсиална цел или в разрез с инструкциите би довело до прекратяване на условията по гаранцията.
- Изключвайте уреда, когато приключите работа или преди да го почистите.
- Не използвайте уреда когато:
 - Захранващият кабел е дефектен или наранен
 - Уредът е бил изпускан на пода и показва видими знаци на неизправност или не работи, както трябва.
- В тези случаи уредът трябва да бъде занесен в най-близкия сервизен център, за да се избегне евентуален риск.
- Вижте гаранционната карта.
- Всяка друга интервенция с изключение на почистване и ежедневна поддръжка, трябва да се извършва от квалифициран специалист в оторизиран сервизен център.
- Не потапяйте уреда, щепсела или захранващия кабел във вода или някаква друга течност.
- Не оставяйте захранващия кабел да виси и да бъде достъпен за деца.
- Захранващият кабел не трябва да бъде в контакт с горещите части на вашия уред, близо до източник на топлина или остри ръбове.
- Не местете уреда докато работи.
- **Не докосвайте прозореца за наблюдение по време и веднага след работа с уреда. Прозорецът може да е много горещ.**

- Не изключвайте уреда като дърпате захранващия кабел.
- Използвайте удължител, който е в изправно състояние и с щепсел за заземяване. Уверете се, че параметрите на удължителя отговарят на тези, които са указани върху вашия електроуред.
- Не поставяйте уреда върху други електроуреди.
- Не използвайте уреда като средство за затопляне.
- Не използвайте уреда за други приготовления освен за хляб и сладко.
- Не поставяйте хартия, карти или пластмаса в уреда и не слагайте нищо върху него.
- В случай, че някоя част на уреда се запали не се опитвайте да я изгасите с вода. Изключете уреда и зъдушете пламъците с влажна кърпа.
- За ваша безопасност използвайте аксесоари и резервни части предназначени само за вашия уред.
- **В края на програмата винаги ползвайте кухненски ръкавици за да хванете тавичката или горещите части на уреда. Уредът и аксесоарът за печене стават много горещи по време на работа.**
- Никога не покривайте въздушните отвори.
- Бъдете много внимателни, може да излезе пара, когато отворите капака в края или по време на програмата.
- **Когато ползвате програма N 14 (сладко, компот) внимавайте с парата и горещите пръски, когато отваряте капака.**
- Примерното ниво на шума излизащо от този уред е 60 db.



Да пазим околната среда!

① Машината е изработена от различни материали, които могат да се предадат на вторични суровини или да се рециклират.

➔ Предайте ги в пункт за събиране на вторични суровини.

INȘTRUCȚIUNI PENTRU SIGURANȚA MĂSURI DE PRECAUȚIE IMPORTANTE

- Acest aparat electrocasnic nu este destinat a fi operat folosind un cronometru exterior sau un sistem de control de la distanță separat.
- Acest aparat electrocasnic nu este conceput pentru a fi utilizat de persoane (inclusiv copii) cu probleme fizice, senzoriale sau mintale, sau de oameni fără cunoștințe sau experiență dacă nu sunt supravegheați sau nu li se dau instrucțiuni privind utilizarea aparatului electrocasnic de un adult responsabil pentru siguranța lor.

Copiii trebuie supravegheați pentru a vă asigura că nu se joacă cu aparatul electrocasnic.

- Acest aparat a fost conceput exclusiv pentru o utilizare casnică. Nu a fost conceput pentru a fi utilizat în cazurile enumerate în continuare, care nu sunt acoperite de garanție:

- Utilizarea în bucătăriile destinate personalului din magazine, birouri și alte medii profesionale,

- Utilizarea în cadrul fermelor,
 - Utilizarea de către clienții hotelurilor, motelurilor și ai altor medii cu caracter rezidențial,
 - Utilizarea în medii de tipul camerelor de la pensiuni.
- Dacă cablul de alimentare este deteriorat, el trebuie înlocuit de către producător sau de agentul său de service sau de o persoană calificată similar pentru a evita pericolul.
 - Acest aparat poate fi folosit de copii de la vârsta de 8 ani și de către persoane cu capacități fizice, senzoriale ori mentale reduse sau cu lipsă de experiență și cunoștințe dacă au fost supervizați sau instruiți să folosească aparatul în siguranță și să înțeleagă ce pericole implică utilizarea. Curățarea și întreținerea nu va fi făcută de copii decât dacă au mai mult de 8 ani și sunt supervizați. Păstrați aparatul și cablul de alimentare în locuri inaccesibile copiilor mai mici de 8 ani.
 - Nu depășiți cantitățile indicate în rețete.
 - Nu depășiți cantitatea de 1000 gr de aluat.

- Nu depășiți totalul de 620 gr făină și 10 gr drojdie.

• Utilizați o cârpă sau un burete umed pentru a curăța părțile în contact cu alimentele.

- Citiți cu atenție instrucțiunile înainte de a vă folosi aparatul electrocasnic pentru prima dată: producătorul nu acceptă responsabilitatea pentru utilizarea care nu respectă instrucțiunile.
- Pentru siguranța dvs., acest produs se conformează tuturor standardelor și reglementărilor aplicabile (Directivele privind tensiunea joasă, compatibilitățile electromagnetice, materialele în contact cu alimentele, mediul etc.).
- Utilizați aparatul electrocasnic pe o suprafață de lucru stabilă departe de împrăștierea cu apă și în nici un caz într-o nișă construită în bucătărie.
- Asigurați-vă că puterea pe care o folosește corespunde sistemului dvs. de alimentare electrică. Orice eroare de conectare va anula garanția.
- Aparatul dvs. electrocasnic trebuie conectat la o priză cu pământare. Dacă nu e cazul, poate suferi un șoc electric. Pentru siguranța dvs., împământarea trebuie să corespundă standardelor de sistem electric aplicabile în țara dvs.
- Acest produs este conceput doar pentru utilizare în casă. Nu-l utilizați afară. La orice utilizare comercială, nepotrivită sau nerespectarea instrucțiunilor, producătorul nu acceptă nici o răspundere iar garanția nu se va aplica.
- Scoateți aparatul din priză când ați terminat cu utilizarea sa și când doriți să îl curățați.
- Nu folosiți aparatul dacă:
 - cablul de alimentare este defect sau deteriorat,
 - aparatul a căzut pe podea și prezintă semne vizibile de deteriorare sau nu funcționează corect.
 În ambele cazuri, aparatul trebuie dus la cel mai apropiat centru de reparații aprobat pentru a elimina orice risc. Vedeți documentele de garanție.
- Toate intervențiile altele decât curățarea și întreținerea de fiecare zi trebuie efectuate de către un centru de service autorizat.
- Nu scufundați aparatul, cablul de alimentare sau ștecherul în apă sau alt lichid.
- Nu lăsați cablul de alimentare să atârne la îndemâna copiilor.
- Cablul de alimentare nu trebuie să fie aproape de sau în contact cu părțile fierbinți ale aparatului dvs., lângă o sursă de căldură sau peste un colț ascuțit.
- Nu deplasați aparatul în timpul utilizării.
- **Nu atingeți fereastra de vizualizare în timpul și imediat după funcționare. Fereastra poate atinge o temperatură înaltă.**

- Nu trageți de cablul de alimentare pentru a scoate din priză aparatul.
- Folosiți doar un cablu prelungitor care este în stare bună, are o priză cu pământare și dimensionat corespunzător.
- Nu puneți aparatul pe alte aparate.
- Nu folosiți aparatul ca sursă de încălzire.
- Nu utilizați aparatul pentru a prepara alte produse în afară de pâine și dulceată.
- Nu puneți hârtie, carton sau plastic în aparat și nu puneți nimic pe el.
- În cazul în care vreo piesă a aparatului ia foc, nu încercați să o stingeți cu apă. Scoateți aparatul din priză. Stingeți flăcările cu o cârpă umedă.
- Pentru siguranța dvs., folosiți doar accesoriile și piesele de rezervă concepute pentru aparatul dvs.
- **La sfârșitul programului, folosiți întotdeauna mănuși de cuptor pentru a manipula vasul sau piesele fierbinți ale aparatului. Aparatul se înfierbântă foarte tare în timpul utilizării.**
- Nu astupați niciodată fantele de aerisire.
- Fiți foarte atenți, se pot elibera aburi când deschideți capacul la sfârșitul sau în timpul programului.
- **Când folosiți programul Nr. 14 (gem, compoturi) atenție la aburi și la împrăscarea cu materia fierbinte când deschideți capacul.**
- Nivelul de zgomot măsurat al acestui produs este de 60 dBA.



Să participăm la protecția mediului !

① Aparatul dvs. conține multe materiale care pot fi valorificate sau reciclate.

➔ Predați aparatul uzat la un centru de colectare pentru a fi procesat corespunzător.

OHUTUSOOVITUSED

TÄHTSAD ETTEVAATUSABINÕUD

- Seade ei ole loodud töötama välise taimeri või eraldiseisva kaugjuhtimissüsteemi abil.
- Antud seade ei ole mõeldud kasutamiseks pärsitud füüsiliste, sensoorsete või vaimsete võimetega või ilma kogemuste või teadmisteta isikute poolt (kaasa arvatud lapsed), kui nende tegevust ei jälgi või neid ei ole seadme kasutamise osas juhendanud nende ohutuse eest vastutav täiskasvanu.
- Seade on mõeldud ainult majapidamises kasutamiseks. See ei ole mõeldud kasutamiseks järgnevalt loetletud keskkondades ning järgneva puhul ei kehti ka garantiit:
 - poodide personali köökides, kontorites ja teistes töökeskkondades;
 - taluhoonetes;
 - klientide hotellides, motellides ja muudes elamu tüüpi keskkondades;
 - kodumajutustes.
- Kui seadme toitejuhe on kahjustunud peab

selle võimalike ohtude vältimiseks vahetama välja seadme tootja, selle teenindusesindaja või samaväärse kvalifikatsiooniga isik.

- Seadet võivad kasutada lapsed alates 8. eluaastast, samuti vähesema füüsilise, sensoorse või vaimse võimekusega isikud ning väheste kogemuste ja teadmistega isikud juhul, kui neid on õpetatud seadet ohutult kasutama ja nad mõistavad sellega kaasnevaid ohte või kui nad kasutavad seadet järelevalve all. Lapsed ei tohi seadmega mängida. Seadet ei tohi puhastada ega hooldada lapsed, v.a juhul, kui nad on vanemad kui 8 aastat ja järelevalve all.

Hoidke seadet ja selle kaablit alla 8-aastastele lastele kättesaamatult.

- Ärge ületage retseptides märgitud koguseid. Ärge kasutage rohkem kui 1000 g tainast. Ärge kasutage rohkem kui 620 g jahu ning 10 g pärm.
- Toiduga kokku puutuvate osade puhastamiseks kasutage niisket lappi või käsna.

- Lugege juhised enne seadme esimest korda kasutamist tähelepanelikult läbi: seadme valmistaja ei aktsepteeri juhendi juhiste eiramise korral mingit vastutust.
- Teie ohutuse huvides vastab käesolev toode kõikidele kehtivatele standarditele ja eeskirjadele (madalpinge direktiiv, elektromagnetiline sobivus, toiduga sobivad materjalid, keskkond, ...).
- Lastel tuleb silm peal hoida, et nad seadmega ei mängiks.
- Kasutage seadet kindlal, veepritsmetest eemal asuval tööpinnal, ning mitte mingil juhul integreeritud kõogi mõnes kapis või õnaruses.
- Veenduge, et teie majapidamise vooluvärustus vastab seadme tööks vajaliku elektrivoolu näitajatele. Igasugused vead seadme ühendamisel tühistavad koheselt seadme garantii.
- Seadet võib ühendada ainult maandusega seinakontakti. Selle nõude eiramine võib tuua kaasa elektrilöögi ning võimaliku tõsise vigastuse. Teie ohutuse huvides peab maandusühendus vastama teie riigis kehtivatele elektripaigalduste standarditele. Kui teie elektrisüsteemil ei ole maandusega seinakontakti tuleb sertifitseeritud asutusel lasta enne seame vooluvõrku ühendamist elektrisüsteem kindlasti nõudmistega kooskõlla viia.
- Antud seade on mõeldud ainult koduses majapidamises kasutamiseks. Seadme igasugusel kasutamisel ärilistel eesmärkidel, mittesihipärasel kasutamisel või juhistest kinni mitte pidamisel ei aktsepteeri tootja mingit vastutust ning garantii kaotab kehtivuse.
- Kui te olete seadme kasutamise lõpetanud ning siis kui te soovite seadet puhastada, tuleb seade vooluvõrgust eraldada.
- Kui te olete seadme kasutamise lõpetanud ning siis kui te soovite seadet puhastada, tuleb seade vooluvõrgust eraldada.
- Ärge kasutage seadet juhul kui:
 - toitejuhe on defektne või kahjustunud;
 - seade on kukkunud põrandale ning seadmel on nähtavad vigastused või siis ei tööta seade korralikult.
 Mõlemal puhul tuleb seade toimetada võimalike ohtude vältimiseks lähimasse volitatud teeninduskeskusesse. Vaata ka garantiidokumente.
- Kõik tööd seadme kallal, välja arvatud tavaline igapäevane puhastamine ja hooldamine, on lubatud teostada ainult volitatud teeninduskeskusel.
- Ärge pange seadet, selle toitejuhet või pistikut vette või mõnda teise vedelikku.
- Ärge jätke toitejuhet laste käeulatusse rippuma.
- Toitejuhe ei tohi mitte mingil juhul puutuda vastu seadme kuumi detaile, olla kuumusallikate läheduses või asetseda üle teravate nurkade.
- Ärge liigutage töötavat seadet.
- **Ärge puudutage vaateakent töötamise ajal või vahetult selle järel. Vaateaken võib olla äärmiselt kuum.**
- Ärge tõmmake pistiku pesast eemaldamiseks toitejuhtmest.
- Pikendusjuhtme kasutamisel kasutage ainult sellist pikendusjuhet, mis on heas seisundis, omab maandatud pistikupesa ning on sobiva võimsusreitinguga.
- Ärge asetage seadet teiste seadmete peale.

- Äärge kasutate seadet küttekehana.
 - Äärge kasutate seadet peale leibade ning keediste teiste toitude valmistamiseks.
 - Äärge asetage seadmesse paberit, pappi või plastikut ning ärge asetage seadme peale teisi esemeid.
 - Peaks seadme mõni osa süttima, ärge proovige leeki veega kustutada. Eraldage seade vooluvõrgust. Summutage leegid niiske lapiga.
 - Teie ohutuse huvides kasutage ainult teie seadmele ette nähtud tagavaraosi ja lisatarvikuid.
 - **Programmi lõppedes kasutage panni või seadme kuumade osade käsitlemisel alati**
- ahjukindaid. Seade muutub kasutamise käigus väga kuumaks.**
- Äärge õhutusavasid mingil juhul kinni katke.
 - Olge väga ettevaatlikud – programmi lõpus kaant avades või programmi töötamise ajal võib kaane vahelt tulla kuuma auru.
 - **Programmi nr. 14 kasutades (moos, kompotid) kasutades olge ettevaatlikud kaane avamisel väljuva auru ja kuumade pritsmete suhtes.**
 - Seadme mõõdetud müratase on 60 dBA.



Aitame hoida looduskeskonda!

- ① Teie seadme juures on kasutatud väga mitmeid ümbertöötlemist või kogumist võimaldavaid materjale.
- ➔ Viige seade kogumispunkti või selle puudumisel volitatud teeninduskeskusesse, et oleks võimalik selle ümbertöötlemine.

SAUGUMO REKOMENDACIJOS

SVARBŪS ĮSPĖJIMAI

- Šis prietaisas negali būti valdomas išoriniu laikmačiu ar atskira nuotolinio valdymo sistema.
- Šis prietaisas nėra skirtas asmenims (įskaitant vaikus) su fizine negalia, sensorikos sutrikimais ar protine negalia, o taip pat nepatyrusiems asmenims, nebent jie yra prižiūrimi už jų saugumą atsakingo asmens.

Prižiūrėkite vaikus, kad jie nežaistų su prietaisu.

- Šis prietaisas skirtas tik naudojimui buityje. Jis nėra skirtas naudoti žemiau išvardintomis sąlygomis. Garantijos netenkama, jei prietaisas naudojamas:

- darbuotojų maitinimui skirtose parduotuvių, biurų ir kitų darbo vietų patalpose;
- fermose;
- viešbučiuose, moteliuose ir kitų rūšių apgyvendinimo paslaugas teikiančiose įmonėse;
- nakvynę ir pusryčius siūlančiose įmonėse.

- Bet kokius kitus prietaiso aptarnavimo darbus, nei valdymas ir kasdienė priežiūra, leidžiama atlikti tik techninės priežiūros centro specialistams.
- Vaikai nuo 8 metų ir vyresni, bei asmenys, kurių fizinės, jutiminės arba protinės galimybės ribotos bei patyrę arba neturintys žinių asmenys gali naudotis šiuo prietaisu tik prižiūrimi arba jiems suteikus instrukcijas dėl saugaus prietaiso naudojimo ir jei jie supranta su prietaiso naudojimu susijusius pavojus. Neleiskite vaikams žaisti su prietaisu. Vaikai gali valyti ir atlikti įprastus priežiūros darbus tik jei jie yra vyresni nei 8 metų ir prižiūrimi suaugusiųjų.

Laikykite prietaisą ir jo laidą jaunesniems kaip 8 metų vaikams nepasiekiamoje vietoje.

- Neviršykite receptuose nurodytų kiekių.
Į duonkepę nedėkite daugiau nei 1000 g tešlos, 620 g miltų ir 10 g mielių.
- Su maisto produktais besiliečiančioms dalims valyti naudokite skudurėlį arba drėgną kempinę.

- Prieš naudodamiesi prietaisu pirmąjį kartą, įdėmiai perskaitykite instrukcijas: gamintojas nepriima atsakomybės už prietaiso naudojimą ne pagal pateikiamas instrukcijas.
- Jūsų saugumui, šis produktas atitinka visus taikomus reglamentus ir standartus (žemųjų įtampų direktyvos, elektromagnetinio suderinamumo direktyvos, medžiagoms kontaktuojančioms su maistu keliamus reikalavimus, aplinkos apsaugos reikalavimus, ...).
- Prietaisu naudokitės ant tvirto darbinio paviršiaus atokiau nuo vandens lašų ir jokiais aplinkybėmis ne įmontuojamame virtuvės balde.
- Įsitinkinkite, kad vietinio elektros tinklo parametrai atitinka prietaiso parametrus. Esant neatitikimams netenkama garantijos.
- Prietaiso elektros laido šakutę būtina įjungti į tinklo lizdą su žeminimo kontaktu. Nesilaikant šio reikalavimo galima patirti elektros smūgį ar rimtą traumą. Svarbu jūsų saugumui, kad žeminimas atitiktų jūsų šalyje keliamus reikalavimus. Jei elektros tinklo lizdas yra be žeminimo kontakto, kreipkitės į sertifikuotą elektriką, kad jis instaliuotų atitinkamą tinklo lizdą.
- Šis produktas skirtas tik naudojimui buityje. Prietaisą naudojant komerciniais tikslais, netinkamai ar nesilaikant instrukcijų, netenkama garantijos, o gamintojas už tai nepriima atsakomybės.
- Išjunkite prietaisą iš elektros tinklo, prieš jį valydami ar baigę jį naudoti.
- Draudžiama naudotis prietaisu, jei:
 - elektros laidas yra pažeistas;
 - prietaisas nukrito ant žemės ir plika akimi matomi pažeidimai ar neveikia taip kaip pridera.
 Bet kuriuo atveju siekiant išvengti galimų pavojų prietaisą reikia pristatyti į autorizuatą techninės priežiūros centrą. Žr. garantinį taloną.
- Siekiant išvengti galimų pavojų, pažeistą elektros laidą leidžiama pakeisti tik gamintojui, techninės priežiūros centro specialistui ar kitam kvalifikuotam specialistui.
- Draudžiama prietaisą, elektros laidą ar jo šakutę panardinti į vandenį ar bet kokią kitą skystį.
- Pasirūpinkite, kad elektros laidas nebūtų nusviręs nuo stalo krašto ir jo negalėtų pasiekti vaikai.
- Elektros laidas neturi kontaktuoti su karštomis prietaiso dalimis, o taip pat nebūti šalia karščio šaltinio ir nesiliesti prie aštrių kampų.
- Draudžiama judinti veikiantį prietaisą.
- **Prietaisui veikiant ar iš karto po veikimo draudžiama liesti žiūrėjimo langelį. Langelis gali įkaisti iki itin aukštos temperatūros.**
- Išjungiant prietaisą iš elektros tinklo, draudžiama traukti už paties laido.
- Leidžiama naudoti tik geros būklės, tinkamų parametrų elektros laidą su šakute, turinčia žeminimo kontaktą.
- Draudžiama prietaisą pastatyti ant kitų prietaisų.

- Draudžiama prietaisą naudoti kaip šilumos šaltinį.
- Draudžiama prietaisą naudoti kitų maisto produktų, nei duonos ir džemo, gaminimui.
- Draudžiama į prietaiso vidų dėti popierių, kartoną ar plastmasę, o taip pat dėti ką nors ant pačio prietaiso.
- Užsiliėpsnojus bet kuriai prietaiso daliai, nemėginkite jos užgesinti vandeniu. Pirmiausia išjunkite prietaisą iš elektros tinklo. Tada liepsnas užgesinkite drėgnu skudurėliu.
- Jūsų pačių saugumui naudokite tik jūsų produktui skirtus priedus ir atsargines detales.
- **Pasibaigus programai, visada naudokitės pirštine kai liečiate įkaitusias prietaiso dalis. Veikimo metu prietaisas itin įkaista.**
- Draudžiama uždengti prietaiso vėdinimo angas.
- Programos pabaigoje ar jos vykdymo metu atidarydami dangtelį, būkite atsargūs, nes gali išsiveržti garai.
- **Atidarydami dangtelį kai naudojama programa nr. 14 (džemas, kompotai), saugokitės garų ir karštų purslų.**
- Įšmatuotas šio prietaiso keliamas triukšmas yra 60 dBA.



Padėkite apsaugoti supančią aplinką!

- ① Jūsų prietaise gausu medžiagų, kurias galima perdirbti ir naudoti pakartotinai.
- ➔ Apdorojimui šias medžiagas pristatykite į tokių medžiagų surinkimo punktą.

IETEIKUMI DROŠĪBAI

SVARĪGIE DROŠĪBAS PASĀKUMI

- Šī ierīce nav piemērota lietošanai ar ārējo taimeru vai atsevišķu tālvadības sistēmu.
- Šī ierīce nav piemērota lietošanai personām (ieskaitot bērnus) ar samaz - personām, inātām fiziskām, sensorām vai garīgām spējām vaicurām nav pietiekamas pieredzes un zināšanu. Pieaugušajam, kas atbild par viņu drošību, ir jāuzrauga šo personu darbība un jādod norādījumi.šību.
Jāpieskata bērni, lai tie nespēlējas ar ierīci.
- Šī ierīce paredzēta tikai lietošanai mājsaimniecībā. Garantija nedarbojas, kad jūs lietojat ierīci sekojošos gadījumos:
 - darbinieku virtuve veikalos, birojos un citās darba vietās ;
 - fermas ;
 - klientiem viesnīcās, moteļos un citās izmitināšanas vietās ;
 - viesu namos, kas sniedz „guļvietas un brokastu” pakalpojumus.
- Ja vads ir bojāts, tas jānomaina pie ražotāja vai servisa aģenta, vai pie personas ar

līdzīgu kvalifikāciju, lai izvairītos no briesmām.

- Bērni no astoņu gadu vecuma un cilvēki ar ierobežotām fiziskajām, maņu vai garīgajām spējām vai personas, kurām nav pietiekamas pieredzes vai zināšanu, drīkst lietot šo ierīci vienīgi pieredzējušas personas uzraudzībā vai arī tad, ja tie ir saņēmuši instrukciju par ierīces drošu lietošanu un apzinās ar to saistītos riskus. Bērni nedrīkst rotaļāties ar šo ierīci. Ierīces tīrīšanu un apkopi nedrīkst veikt bērni, kuri ir jaunāki par astoņiem gadiem, un bērni to drīkst darīt vienīgi pieaugušo uzraudzībā.

Glabājiet ierīci un tās elektrības kabeli vietā, kas nav pieejama bērniem, kuri ir jaunāki par astoņiem gadiem.

- Nepārsniedziet receptēs norādītos daudzumus, maksimālais mīklas daudzums - 1000 g, maksimālais miltu daudzums ir 620 g, un rauga – 10 g.
- Lai notīrītu detaļas, kuras nonāk saskarē ar pārtikas produktiem, izmantojiet lupatu vai mitru sūkli.

- Uzmanīgi izlasiet lietošanas instrukcijas pirms pirmās lietošanas; ražotājs neuzņemas atbildību par instrukcijām neatbilstošu lietošanu.
- Jūsu drošībai šis produkts atbilst visiem piemērojamiem standartiem un norādījumiem (Direktīva par zemo spriegumu, elektromagnētisko savietojamību, Ar pārtiku savietojamiem materiāliem, Apkārtējo vidi, ...).
- Lietojiet ierīci uz stabilas darba virsmas, tālu no ūdens šļakstiem un nekādā gadījumā nelietojiet to iebūvētas virtuves nišā.
- Pārliedziniet, ka ierīces izmantojamais spriegums atbilst jūsu elektriskajai sistēmai. Jebkura kļūme savienojumā atceļ garantiju.
- Noteikti pievienojiet ierīci kontaktligzdai ar zemējumu. Šis prasības neievērošana var izraisīt elektrisko triecienu un nopietnas traumas. Jūsu drošībai ir nepieciešams ievērot elektroinstalācijas prasības, kas piemērojamas jūsu valstī. Ja jūsu elektroinstalācijā nav kontaktligzdas ar zemējumu, nepieciešams vērsties sertificētā organizācijā, kas atbilstoši izlabos jūsu elektroinstalāciju.
- Šis produkts ir paredzēts tikai lietošanai mājās apstākļos. Jebkuras komerciālas lietošanas, neatbilstošas lietošanas vai norādījumu neievērošanas gadījumā ražotājs neuzņemas atbildību un garantija nav spēkā.
- Atvienojiet ierīci pēc lietošanas un, ja vēlaties, notīriet to.
- Nelietojiet ierīci šādos gadījumos:
 - ja vads ir bojāts,
 - ja ierīce nokritusi uz grīdas un uz tās ir redzami bojājumi vai tā nepareizi darbojas. Jebkurā no minētiem gadījumiem ierīce jānosūta uz tuvāko pilnvaroto servisa centru, lai novērstu iespējamo risku. Sk. garantijas dokumentus.
- Visas ieviešanas, izņemot tīrīšanu un ikdienas kopšanu, pircējam jāveic pilnvarotajā servisa centrā.
- Neiegremdējiet ierīci, vadu vai kontaktdakšu ūdenī vai jebkurā citā šķidrumā.
- Neatstājiet uzkārtu vadu bērniem pieejamā vietā.
- Elektriskais vads nedrīkst atrasties tuvu vai kontaktā ar Jūsu ierīces karstajām daļām, blakus karstuma avotam vai asiem stūriem.
- Nepārvietojiet ierīci, kad tā darbojas.
- **Nepieskarieties skatlodziņam lietošanas laikā un uzreiz pēc tās. Lodziņš var uzkarst līdz augstai temperatūrai.**
- Neizņemiet vadu no kontaktligzdas, to velkot.
- Izmantojiet tikai tādu pagarinātāju, kas ir labā stāvoklī, kontaktligzdu ar zemējumu un atbilstošu spriegumu.
- Nenovietojiet ierīci uz citām ierīcēm.
- Neizmantojiet ierīci kā siltuma avotu.
- Neizmantojiet ierīci citu ēdienu gatavošanai,

izņemot maizi un ievārījumu.

- Nelieciet ierīcē un uz tās papīru, kartonu vai plastmasu.
- Ja jebkura ierīces daļa sāk degt, nemēģiniet to dzēst ar ūdeni. Atvienojiet ierīci no tīkla. Dzēsiet uguni ar mitru drānu.
- Jūsu drošībai izmantojiet tikai jūsu ierīcei ražotus piederumus un rezerves daļas.
- **Programmas beigās vienmēr lietojiet**

virtuves cimdus, pieskaroties pannai vai ierīces karstajām daļām. Lietošanas laikā ierīce ļoti stipri uzkarst.

- Nekad neaizsedziet ventilācijas atveres.
- Esiet ļoti uzmanīgs, pēc vāka atvēršanas programmas beigās var izplūst tvaiki.
- **Izmantojot 14. programmu (ievārījums, kompoti), sargieties no tvaika un šļakstiem, kad atverat vāku.**
- Izstrādājuma trokšņa līmenis ir 60 dBA.

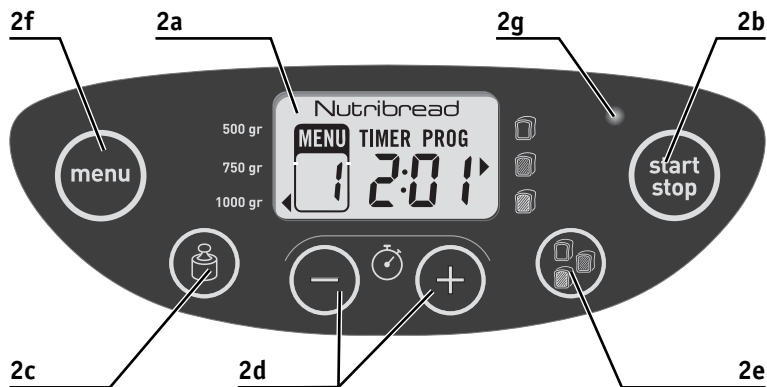
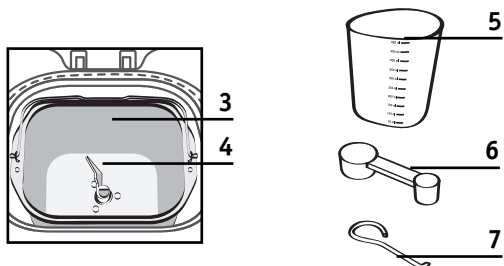


Palīdzēsim aizsargāt vidi!

① Jūsu ierīcē ir daudz materiālu, ko var atreizēji pārstrādāt.

➡ Nododiet to savākšanas punktā turpmākai pārstrādei.





NL

BESCHRIJVING

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

PRAKTISCHE ADVIEZEN

Bereiding

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

Algemene in acht te nemen volgorde:

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

Gebruik

- **Het bereiden van brood is zeer gevoelig voor temperatuur en vocht.** Wanneer het heel warm is, is het aan te raden koelere vloeistoffen dan gebruikelijk te gebruiken. En wanneer het koud is, kan het nodig zijn het water of de melk iets op te warmen (echter nooit warmer dan 35°C).
- **Het is soms ook nuttig de toestand van het deeg tijdens het kneden te controleren:**

het moet een gelijkmatige bal vormen die niet aan de wanden blijft plakken,
 - als niet al het meel is opgenomen, moet u wat meer water toevoegen,
 - zo niet, dan moet u eventueel wat meel toevoegen.

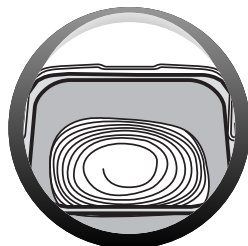
Corrigeer heel voorzichtig (maximaal 1 eetlepel per keer) en wacht even om het resultaat te bekijken voordat u opnieuw wat toevoegt.

- **Een veel voorkomende fout is te denken dat door het toevoegen van gist het brood beter zal rijzen.** Te veel gist maakt de structuur van het deeg kwetsbaar, dit zal flink rijzen en tijdens het bakken inzakken. U kunt de toestand van het deeg vlak voor het bakken beoordelen door dit licht met uw vingertoppen aan te raken: het deeg moet lichte weerstand bieden en de vingerafdruk moet beetje bij beetje wegtrekken.

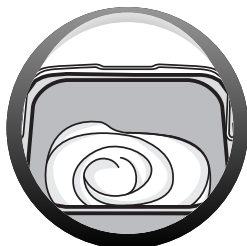
Waarschuwingen voor het gebruik van de glutenvrije programma's

- Zeef de meelmengsels met gist om brokjes te voorkomen.
- Help wat met het kneden: om hun opname te verbeteren, brengt u niet-vermengde ingrediënten die tegen de wand hangen naar het midden van de kuip met een spatel (van hout of plastic om de bekleding niet te beschadigen).
- Doe dit ook wanneer u ingrediënten toevoegt.
- Door de aard van de ingrediënten die u voor de glutenvrije recepten gebruikt, kan het brood niet optimaal kleuren. De bovenkant van het brood blijft vaak nogal wit.
- Glutenvrij brood kan niet opzwellen zoals traditioneel brood en blijft vaak plat bovenaan.
- Niet alle merken van vooraf gemengd meel leveren dezelfde resultaten op. De recepten moeten mogelijk worden bijgesteld. Het is dus aangeraden om een test uit te voeren (zie voorbeeld hieronder).

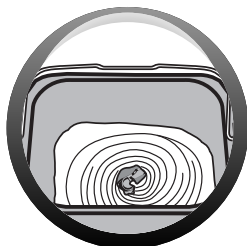
Voorbeeld: pas de hoeveelheid vloeistof aan volgens de dikte van het deeg. Het moet relatief soepel maar niet vloeibaar zijn.



Te vloeibaar



OK



Te droog

Uitzondering: gebakdeeg moet eerder vloeibaar blijven.

VOOR HET EERSTE GEBRUIK

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

SNEL STARTEN

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

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

FRANS BROOD (programma 9)	INGREDIËNTEN - th = theelepel - el = eetlepel	
GOUDBRUIN KORSTJE = GEMIDDELD	1. WATER = 365 ml	3. MEEL = 620 g
GEWICHT = 1000 g	2. ZOUT = 2 th	4. GIST = 1½ th
TIJD = 3:10		

HET GEBRUIK VAN UW BROODBAKMACHINE

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

Keuze van een programma

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

Met de **toets menu** kunt u een aantal verschillende programma's kiezen. De bij

het programma horende tijd wordt weergegeven. Iedere keer dat u op de toets **menu** drukt, gaat het nummer op het display over op het volgende programma, van 1 tot 15:

Gebruik van de glutenvrije programma's.

Gebruik menu's 1, 2 en 3 voor de bereiding van glutenvrij brood of gebak. Voor elk programma is er maar één gewicht mogelijk (1000 g voor programma's 1 en 2, 750 g voor programma 3).

Brood en gebak zonder gluten zijn geschikt voor personen met een intolerantie voor gluten (coeliakiepatiënten), dat in veel graangewassen zit (tarwe, gerst, rogge, haver, kamut, spelt enz.).

Het is belangrijk om kruisbesmetting met meel met gluten in te vermijden. Reinig de kuip, het roerblad en al het gerei voor de bereiding van glutenvrij brood en gebak met de grootste zorg. Vergewis u er ook van dat de gebruikte gist glutenvrij is.

De glutenvrije recepten werden ontwikkeld op basis van bereidingen (ook gebruiksklare mixen genoemd) voor

glutenvrij brood van het type Schär of Valpiform.

Dit soort van glutenvrije bereidingen is verkrijgbaar in supermarkten en speciaalzaken. Weet wel dat niet alle merken van gebruiksklare, glutenvrije mixen dezelfde resultaten opleveren.

De consistentie van glutenvrij meel maakt geen optimale mengeling mogelijk. Aanbevolen wordt de meelmengsels met de gist te zeven om de vorming van brokjes tegen te gaan.

Om die reden is de uitgestelde start niet mogelijk voor glutenvrije programma's. Schep het deeg en de niet-gemengde ingrediënten ook van de kuipranden naar het midden met behulp van een soepele plastic spatel, tot het deeg mooi glad is. Het glutenvrije brood zal compacter en bleker zijn dan normaal brood.

- 1. Hartig glutenvrij brood.** Het gebruik van een gebruiksklare mix is aanbevolen. Voor dit programma is enkel de instelling 1000 g mogelijk. Brood van een gebruiksklare mix in een recept dat weinig suiker en vetstof bevat.
- 2. Zoet glutenvrij brood.** Het gebruik van een gebruiksklare mix is aanbevolen. Voor dit programma is enkel de instelling 1000 g mogelijk. Brood van een gebruiksklare mix in een recept dat weinig suiker en vetstof bevat.
- 3. Glutenvrij gebak.** Het gebruik van een gebruiksklare mix is aanbevolen. Voor dit programma is enkel de instelling 750 g mogelijk. Brood van een gebruiksklare mix in een gebakrecept met bakpoeder.

- 4. Snel volkorenbrood.** Dit programma is gelijk aan het programma voor Volkorenbrood, maar is een snelle versie. Het is mogelijk dat het verkregen kruim iets minder luchtig is.
- 5. Volkorenbrood.** Het programma Volkorenbrood moet geselecteerd worden wanneer u meel voor volkorenbrood gebruikt.
- 6. Zoutloos brood.** Brood is één van de voedingsmiddelen die zorgt voor de grootste dagelijkse hoeveelheid zout. Door minder zout te gebruiken, neemt het risico van hart- en vaatziekten af.
- 7. Supersnel basisbrood.** Het programma 7 is specifiek voor het recept Supersnel basisbrood. Brood gemaakt met de snelle programma's is meer compact dan brood gemaakt met andere programma's.
- 8. Snel zoet brood.** Dit programma is gelijk aan het programma voor Zoet brood, maar is een snelle versie. Het is mogelijk dat het verkregen kruim iets minder luchtig is.
- 9. Frans brood.** Het programma Frans brood komt overeen met een recept voor traditioneel Frans witbrood.
- 10. Zoet brood.** Het programma Zoet brood is geschikt voor recepten die meer vet en suiker bevatten. Indien u een klaar-voor-gebruik mix voor brioches of melkbrood gebruikt, zorg dan dat u in totaal niet meer dan 750 g deeg heeft.
- 11. Uitsluitend Bakken.** Met het Uitsluitend Bakken kan uitsluitend tussen 10 tot 70 min. gebakken worden, instelbaar in schijven van 10 min. Dit kan alleen geselecteerd worden en gebruikt worden:
- a) in combinatie met het programma Gerezen deeg,
 - b) voor het verwarmen of knapperig maken van reeds gebakken en afgekoeld brood,
 - c) voor het afbakken in geval van een langdurige stroomonderbreking tijdens een broodcyclus.
- De broodbakmachine dient tijdens het gebruik van programma 11 onder toezicht te blijven.**
- Om de cyclus voor het einde te onderbreken, schakelt u het programma handmatig uit door de toets lang  ingedrukt te houden.
- 12. Gerezen Deeg.** Het programma Gerezen deeg bakt niet. Dit komt overeen met een kneed- en rijsprogramma voor alle soorten gerezen deeg. Bijv.: pizzadeeg.
- 13. Cake.** Voor het vervaardigen van taarten en gebak met bakpoeder. Alleen 750 g is beschikbaar voor het programma.
- 14. Jam.** Het programma Jam kookt automatisch jam in de uitneembare binnenpan.
- 15. Pasta.** Het programma 15 kneedt alleen maar. Het is bestemd voor niet gerezen deeg. Bijv.: noedels, pizzadeeg zonder gluten.


Selectie van het gewicht

Het gewicht van het brood wordt automatisch ingesteld op 1000 g. Het gewicht wordt slechts ter indicatie gegeven. Zie de details van de recepten voor meer informatie. **Bij de programma's 1, 2, 3, 11, 12, 13, 14, 15 is**

er geen instelling van het gewicht. Druk op de toets  om het gekozen gewicht van 500 g, 750 g of 1000 g in te stellen. De aanduiding tegenover de gewenste instelling gaat branden.


Selectie van de goudbruin

De kleur van de korst wordt automatisch ingesteld op GEMIDDELD. Bij de programma's 12, 14, 15, is er geen instelling van de kleur. Er zijn drie keuzes mogelijk: licht / gemiddeld / donker.

Voor het wijzigen van de automatische instelling drukt u op de toets  totdat de aanduiding tegenover de gewenste instelling gaat branden.

Inschakeling / Uitschakeling

Druk op de toets  om het apparaat in te schakelen. Het aftellen begint. Voor het uitschakelen van het programma of het

annuleren van de programmering van de timer **drukt u 3 seconden op de toets** .

DE CYCLI

Een tabel (zie eind van de handleiding) geeft de verschillende cycli aan de hand van het gekozen programma aan.

Knezen

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

Tijdens deze cyclus en voor de programma's 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 12, 13, kunt u ingrediënten toevoegen: droge vruchten, olijven, enz...

Een geluidssignaal geeft aan op welk moment u dit kunt doen. Raadpleeg de overzichtstabel van de bereidingstijden (zie eind van de handleiding) en de kolom "extra". Deze kolom geeft de tijd aan die op het display van uw apparaat zal verschijnen terwijl het geluidssignaal te horen is. Om precies te weten na hoeveel tijd het geluidssignaal te horen is, trekt u de tijd uit de kolom "extra" af van de totale baktijd.

Bijv.: "extra" = 1:45 en "totale tijd" = 2:01, de ingrediënten kunnen na 13 min. toegevoegd worden.

Rust

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

Rijzen


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

Bakken

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

Warm houden

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

Voor de programma's 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 13, u kunt de bereiding in het apparaat laten. Na het bakken wordt het brood automatisch gedurende een uur warm gehouden. Tijdens het warmhouden gedurende een uur blijft het display op 0:00 staan en de 2 punten  van de timer knipperen. Aan het einde van de cyclus schakelt het apparaat automatisch uit na diverse pieptonen.

PROGRAMMA MET TIMER

U kunt het apparaat zodanig programmeren dat uw bereiding klaar is op een door u gekozen tijdstip, tot maximaal 15 u van tevoren. Het programma met timer mag niet gebruikt worden voor de programma's 1, 2, 3, 7, 11, 12, 13, 14, 15.

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

Bijv.: Het is 8 uur 's avonds en u wilt dat uw brood de volgende morgen om 7 uur klaar is. Programmeer 11.00 u met behulp van de toetsen **+** en **-**. Druk op de toets **start**. Er klinkt een geluidssignaal. De 2 punten van de timer knipperen. Het aftellen begint. Het controlelampje gaat branden.

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

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

Praktische adviezen

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

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

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

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

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



DE INGREDIËNTEN

Glutenvrij meel: er bestaan veel zogenaamde 'meelsoorten zonder bakkwaliteit' (zonder gluten). Het bekendst is meel van boekweit of 'zwarte tarwe', van rijst (wit of volkoren), quinoa, maïs, kastanje en sorghum.

Om de elasticiteit van gluten te creëren, is het belangrijk dat u verschillende types van bakmeel zonder bakkwaliteit onder elkaar vermengt en er bindmiddelen aan toevoegt.

Bindmiddelen: om de juiste consistentie te verkrijgen en de elasticiteit van het gluten te imiteren, kunt u ook xanthaangom en/of guarmeel aan uw bereidingen toevoegen. Deze ingrediënten worden in de voedingsindustrie gebruikt als bindmiddelen, stabilisatoren en emulgatoren.

Gebruiksklare glutenvrije bereidingen: ze vereenvoudigen de bereiding van glutenvrij brood omdat ze bindmiddelen bevatten en het voordeel hebben gegarandeerd geen gluten te bevatten. Sommige zijn ook biologisch.

Niet alle merken van gebruiksklare glutenvrije bereidingen leveren dezelfde resultaten op.

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

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

Melk : u kunt verse melk of melkpoeder gebruiken. Indien u melkpoeder gebruikt, voeg dan de hiervoor bedoelde hoeveelheid water

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

Water : water zorgt dat de gist vocht opneemt en actief wordt. Het zorgt ook dat het zetmeel van het meel vocht opneemt en dat er kruim gevormd wordt. U kunt water gedeeltelijk of helemaal vervangen door melk of een andere vloeistof. **Gebruik vloeistoffen op kamertemperatuur, behalve voor glutenvrij brood waarvoor lauwwater moet worden gebruikt (ongeveer 35 °C).**

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

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

Het zeven van het meel heeft ook invloed op het resultaat: hoe bruiner het meel is (dat wil zeggen, hoe meer graanvliesjes aanwezig zijn), hoe minder het deeg zal rijzen en hoe compacter het brood zal zijn. U vindt in de winkel ook kant-en-klaar mixen voor broodbereiding. Raadpleeg de aanbevelingen van de fabrikant voor het gebruik van deze mixen. Over het algemeen kiest u het programma aan de hand van de gebruikte bereiding. Bijv.: Volkorenbrood - Programma 5.

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

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

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

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

Droge gist (in tl.)

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

Verse gist (in g)

9 13 18 22 25 31 36 40 45

Voor de bereiding van glutenvrij brood zult u speciale gist zonder gluten moeten gebruiken.

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

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

● REINIGING EN ONDERHOUD

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

- Desnoods, was het deksel met een spons en warm water.

• Geen onderdelen in de vaatwasser wassen.

- Gebruik geen huishoudproduct, geen schuursponsje en geen alcohol. Gebruik een zachte, vochtige doek.
- Dompel het apparaat of het deksel niet onder water.



DE RECEPTEN

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

th = theelepel - el = eetlepel

PROG. 1 - HARTIG GLUTENVRIJ BROOD PROG. 2 - ZOET GLUTENVRIJ BROOD

1000 g

Het gebruik van een gebruiksklare mix van het type Schär of Valpiform is aanbevolen. Volg de instructies van het zakje of het bakboekje.

Maak niet meer dan 1000 g deeg.

PROG. 3 - GLUTENVRIJ GEBAK

750 g

Het gebruik van een gebruiksklare mix van het type Schär of Valpiform is aanbevolen. Maak niet meer dan 1000 g deeg. Klop de eieren met suiker en zout voor 5 minuten.

PROG. 4 - SNEL VOLKORENBROOD PROG. 5 - VOLKORENBROOD

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

PROG. 6 - ZOUTLOOS BROOD

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

PROG. 7 - SUPERSNEL BASISBROOD

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

PROG. 8 - SNEL ZOET BROOD PROG. 10 - ZOET BROOD

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

Naar keuze : 1 th oranjebloesem water.

* 1 middelgroot ei = 50 g

PROG. 9 - FRANS BROOD

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

PROG. 13 - CAKE

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

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

PROG. 15 - PASTA

	500 g	750 g	1000 g
1. Water	45 ml	50 ml	70 ml
2. Geklopte eieren*	3	4	5
3. Zout	1 snufje	1/2 th	1 th
4. Meel T55	375 g	500 g	670 g

* 1 middelgroot ei = 50 g

PROG. 12 - GEREZEN DEEG

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

PROG. 14 - JAM

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

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

HANDLEIDING VOOR BETERE BAKRESULTATEN

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

TECHNISCHE STORINGSGIDS

PROBLEMEN	OPLOSSINGEN
De kneder blijft in de bakblik beknelde zitten.	<ul style="list-style-type: none"> • Laten weken voor u hem gaat verwijderen.
Na een druk op gebeurt er niets.	<ul style="list-style-type: none"> • 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 gedrukt te hebben draait de motor maar er wordt niet gekneed.	<ul style="list-style-type: none"> • De uitneembare binnenpan zit niet goed op zijn plaats. • De kneder is afwezig of zit niet goed op zijn plaats. <p>In geval van bovenstaande situaties stopt u het apparaat handmatig door lang op de knop te drukken. Begin met het recept van voor af aan.</p>
Na een programmering met de timer is het brood niet voldoende gerezen of er is niets gebeurd.	<ul style="list-style-type: none"> • U heeft vergeten na de programmering op te drukken. • De gist is in contact gekomen met het zout en/of het water. • Kneder afwezig.
Brandgeur.	<ul style="list-style-type: none"> • Een deel van de ingrediënten is naast de uitneembare binnenpan gevallen: laat het apparaat afkoelen en maakt de binnenzijde van de apparaat schoon met een vochtige spons en zonder reinigingsproduct. • De bereiding is overgelopen: te grote hoeveelheid ingrediënten, met name vloeistof. Neem de juiste verhoudingen van het recept in acht.

DESCRIPTION

EN

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

PRACTICAL ADVICE

Preparation

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

General order to be followed:

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

Using

- **Bread preparation is very sensitive to temperature and humidity conditions.** In case of high heat, use liquids that are cooler than usual. Likewise, if it is cold, it may be necessary to warm up the water or milk (never exceeding 35°C).
- **It can also sometimes be useful to check the state of the dough during the second kneading:** it should form an even ball which comes away easily from the walls of the pan. - If not all of the flour has been blended into the dough, add a little more water,

- if the dough is too wet and sticks to the sides, you may need to add a little flour. Such corrections should be undertaken very gradually (no more than 1 tablespoon at a time) and wait to see if there is an improvement before continuing.

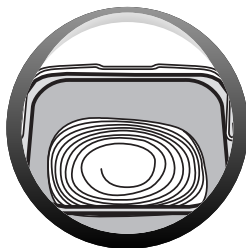
- **A common error is to think that adding more yeast will make the bread rise more.**

Too much yeast makes the structure of the bread more fragile and it will rise a lot and then fall while baking. You can determine the state of the dough just before baking by touching it lightly with your fingertips: the dough should be slightly resistant and the fingerprint should disappear little by little.

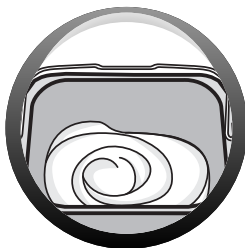
Precautions for using gluten-free programs

- The flour mixtures have to be sifted with the yeast to avoid clumps.
- The kneading needs some encouragement: to foster their incorporation, scrape down any unmixed ingredients from the sides to the middle of the bowl using a spatula (made of wood or plastic to avoid scratching the coating).
- You should also help with incorporation when adding ingredients.
- The nature of the ingredients used for gluten-free recipes does not allow the bread to brown as it normally would. The top of the bread often remains rather white.
- Gluten-free bread cannot rise like traditional bread and often remains flat on top.
- Not all premix brands deliver the same results: the recipes may need to be adjusted. Therefore, we recommend that you experiment (see example below).

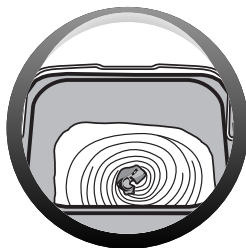
Example: Adjust the quantity of liquid, according to the consistency of the dough. It should be relatively supple, but not liquid.



Too liquid



OK





Too dry

Exception: Cake dough should remain rather liquid.

BEFORE YOU USE YOUR APPLIANCE FOR THE FIRST TIME

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

QUICK-START

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

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

FRENCH BREAD (programme 9)		INGREDIENTS - tsp = teaspoon - tbsps = tablespoon	
BROWNING = MEDIUM		1. WATER = 365 ml	3. FLOUR = 620 g
WEIGHT = 1000 g		2. SALT = 2 tsp	4. YEAST = 1½ tsp
TIME = 3:10			


Note: These instructions are not suitable for use in the UK as the ingredients and timings may differ for UK use and therefore the performance of the breadmaker may vary and be disappointing for the UK consumer.

● USING YOUR BREADMAKER


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

Selecting a programme

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

 The **menu button** enables you to choose a certain number of different

programmes. The time corresponding to the programme is displayed.

Every time you press the  button, the number on the display panel switches to the next programme from 1 - 15:

Using gluten-free programs.

Programs 1, 2 and 3 should be used to bake gluten-free breads and cakes. Only one weight is available for each of the programs (1000 g for programs 1 and 2 and 750 g for program 3).

Gluten-free breads and cakes are suitable for people who are intolerant (celiac disease) of the gluten found in several cereals (wheat, barley, rye, oat, Khorasan wheat, spelt, etc).

It is important to avoid cross-contamination with flour containing gluten. Use extra care when cleaning the bowl, paddle and all the utensils that will be used to prepare gluten-free breads and cakes. Also check that the yeast you use is free of gluten.

These gluten-free recipes were developed using ready-to-use mixes (also called

premixes) for gluten-free bread, such as Schär or Valpiform.


These types of gluten-free mixes are available on the retail market and in specialised shops. Please note that not all brands of ready-to-use gluten-free mixtures deliver the same results.

The consistency of gluten-free flours does not favour optimal mixing: We recommend that you sift the flour mixes together with the yeast to prevent the forming of clumps. This is why the delayed start feature is not available for the gluten-free programs.

You must also use a flexible wooden or plastic spatula to scrape the dough down from the sides of the bowl to the centre, along with any unincorporated ingredients, until the dough is homogenous.


Gluten-free bread will have a denser consistency and be lighter in colour than normal bread.

- 1. Savoury gluten-free bread.** We recommend using a ready-to-use mix. Only the 1000 g setting is available for this program. Bread made using a premix in a recipe that is low in sugar and fat.
- 2. Sweet gluten-free bread.** We recommend using a ready-to-use mix. Only the 1000 g setting is available for this program. Bread made using a premix in a recipe that contains sugar and fat.
- 3. Gluten-free cake.** We recommend using a ready-to-use mix. Only the 750 g setting is available for this program. Bread using a premix and baking powder in a cake recipe.
- 4. Fast Wholemeal Bread.** This programme is similar to the Wholemeal Bread programme but is quicker. The texture of the bread may be a little more compact.

- 5. Wholemeal Bread.** Wholemeal Bread Programme is used to make whole wheat bread using whole wheat flour.
- 6. Salt Free Bread.** Bread is one of the foods that provide the largest daily contribution of salt. Reducing salt consumption can help reduce the risks of cardio-vascular problems.
- 7. Super Fast White Bread.** Programme 7 is specific to the Super Fast White Bread recipe. Bread made using fast programmes is more compact than that made with the other programmes.
- 8. Fast Sweet Bread.** This programme is similar to the Sweet Bread programme but is quicker. The texture of the bread may be a little more compact.
- 9. French Bread.** The French Bread programme corresponds to a traditional French crusty white bread recipe.
- 10. Sweet Bread.** The Sweet Bread programme is for recipes containing more sugar and fat such as brioche and milk breads. If you are using special flour blends for brioche or rolls, do not exceed 750 g of dough in total.
- 11. Loaf Cooking.** The Loaf cooking programme allows you to bake for 10 to 70 minutes (adjustable in steps of 10 min). It can be selected alone and used:
- a) with the Bread Dough programme,
 - b) to reheat cooked and cooled breads or to make them crusty,
 - c) to finish cooking in case of a prolonged electricity cut during a bread baking cycle.
- The breadmaker should not be left unattended when using programme 11.** To interrupt the cycle before it is finished, the programme can be stopped manually by holding down the  button.
- 12. Bread Dough.** The Bread Dough programme does not bake. It is a kneading and rising programme for all leavened doughs such as pizza dough, rolls, sweet buns.
- 13. Cake.** Can be used to make pastries and cakes with baking powder. Only the 1000 g setting is available for this programme.
- 14. Jam.** The Jam programme automatically cooks jams and compots (stewed fruits) in the pan.
- 15. Pasta.** Programme 15 only kneads. It is for unleavened pasta, like noodles and gluten-free pizza dough for example.

Selecting the weight of the bread


The bread weight is set by default at 1000 g. This weight is shown for informational purposes. See the recipes for more details. **Programmes 1, 2, 3, 11, 12, 13, 14, 15 do**

not have weight settings. Press the  button to set the chosen product - 500 g, 750 g or 1000 g. The indicator light against the selected setting comes on.


Selecting the crust colour

By default, the colour of the crust is set at MEDIUM. Programmes 12, 14, 15 do not have a colour setting.

Three choices are possible: Light / Medium / Dark.

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

Start /Stop

Press the  button to switch the appliance on. The countdown begins. To stop the

programme or to cancel delayed programming, **hold down on the  button for 3 seconds.**

CYCLES

A table (see the end of these instructions) indicates the breakdown of the various cycles for the programme chosen.

Kneading

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

During this cycle, and for programmes 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 12, 13, you can add ingredients: dried fruit or nuts, olives, etc. A beep indicates when you can intervene. See the summary table for preparation times (see the end of these instructions) et à la colonne "extra".and the "extra" column. This column indicates the time that will be displayed on your appliance's screen when the beep sounds. For more precise information on how long before the beep sounds, subtract the "extra" column time from the total baking time. For example: "extra" = 1:45 and "total time" = 2:01, the ingredients can be added after 16 min.

Rest

Allows the dough to rest to improve kneading quality.


Rising

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

Baking

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

Warming

Keeps the bread warm after baking. It is recommended that the bread should be turned out promptly after baking, however. for programmes 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 13, you can leave your preparation in the appliance. A one-hour warming cycle automatically follows baking. During the hour for which the bread is kept warm, the display shows 0:00 and the dots  on the timer flash. At the end of the cycle, the appliance stops automatically after several sound signals.

● DELAYED START PROGRAMME

You can programme the appliance up to start 15 hours in advance to have your preparation ready at the time you want. This function cannot be used on programmes 1, 2, 3, 7, 11, 12, 13, 14, 15.

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

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

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

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

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

● Practical advice

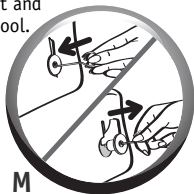
If there is a power cut: if, during the cycle, the programme is interrupted by a power cut or mishandling, the machine has a 7-min protection time during which the settings are saved.

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

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

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

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



INGREDIENTS

Gluten-free flour: there are a great number of so-called "non-bread" flours (which do not contain gluten). The most widely known are buckwheat, rice (white and brown), quinoa, corn, chestnut and sorghum flours.

To attempt to recreate the elasticity of gluten, it is crucial to mix together several types of non-bread flours and to add thickening agents.

Thickening agents: to obtain a proper consistency and to try to imitate the elasticity of gluten, you can also add xanthan gum and/or guar gum to your dough. These ingredients are used as thickeners, stabilisers and emulsifiers in the agri-food industry.

Ready-to-use gluten-free mixes: These make it easier to bake gluten-free bread because they contain thickeners and have the advantage of being guaranteed to contain no gluten; some are also organic.

Not all brands of ready-to-use gluten-free mixtures deliver the same results.

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

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

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

Water: water rehydrates and activates the yeast. It also hydrates the starch in the flour and helps the soft, white part to form. Water can be totally or partially replaced with milk or other liquids. **Use liquids at room temperature, except for gluten-free breads that require the use of lukewarm water (approximately 35°C).**

Flour: the weight of the flour varies significantly depending on the type of flour used. Depending on the quality of the flour, baking results may also vary. Keep flour in a hermetically sealed container, as flour reacts to fluctuations in atmospheric conditions, absorbing moisture or losing it. Use "strong flour", "bread flour" or "baker's flour" rather than standard flour. Adding oats, bran, wheat germ, rye or whole grains to the bread dough will give a smaller, heavier loaf of bread.

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

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

programme will depend on the preparation used. For example: Wholemeal bread - Programme 5.

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

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

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

Remember to crumble the fresh yeast with your fingers to make it dissolve more easily. Only active dried yeast (in small granules) must be mixed with a little tepid water before use. Choose a temperature close to 35°C, less and it will not rise as well, more will make it lose

its rising power. Keep to the stated amounts and remember to multiply the quantities if you use fresh yeast (see equivalents chart below).

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

Dried yeast (in tsp.)

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

Fresh yeast (in g)

9 13 18 22 25 31 36 40 45

To make gluten-free breads, you must use a special gluten-free yeast.

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

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

● CLEANING AND MAINTENANCE

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

warm water and a sponge.

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



RECIPES

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

tsp = teaspoon - tbsp = tablespoon

PROG. 1 - SAVOURY GLUTEN-FREE BREAD PROG. 2 - SWEET GLUTEN-FREE BREAD

1000 g

We recommend using a ready-to-use mixture such as Schär or Valpiform.

Follow the recommendations on the ready-to-use packet or cookbook.

Do not exceed 1000 g of dough.

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

WHOLEMEAL BREAD	500 g	750 g	1000 g
1. Water	205 ml	270 ml	355 ml
2. Sunflower oil	11/2 tbsp	2 tbsp	3 tbsp
3. Salt	1 tsp	11/2 tsp	2 tsp
4. Sugar	11/2 tsp	2 tsp	3 tsp
5. White bread flour	130 g	180 g	240 g
6. Wholemeal flour			
T150	200 g	270 g	360 g
7. Yeast	1 tsp	1 tsp	11/2 tsp

PROG. 7 - SUPER FAST WHITE BREAD

	500 g	750 g	1000 g
1. Water (warmed, 35°C)	210 ml	285 ml	360 ml
2. Sunflower oil	3 tsp	1 tbsp	11/2 tbsp
3. Salt	1/2 tsp	1 tsp	11/2 tsp
4. Sugar	2 tsp	3 tsp	1 tbsp
5. Powdered milk	11/2 tbsp	2 tbsp	21/2 tbsp
6. White bread flour	325 g	445 g	565 g
7. Yeast	11/2 tsp	21/2 tsp	3 tsp

*1 medium egg = 50 g

Note: These instructions are not suitable for use in the UK as the ingredients and timings may differ for UK use and therefore the performance of the breadmaker may vary and be disappointing for the UK consumer.

PROG. 3 - GLUTEN-FREE CAKE

750 g

We recommend using a ready-to-use mixture such as Schär or Valpiform.

Do not exceed 1000 g of dough.

Whisk the eggs with the sugar and salt for 5 minutes, until white.

PROG. 6 - SALT FREE BREAD

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

PROG. 8 - FAST SWEET BREAD PROG. 10 - SWEET BREAD

BRIOCHE	500 g	750 g	1000 g
1. Eggs*, beaten	2	2	3
2. Butter, softened	115 g	145 g	195 g
3. Salt	1 tsp	1 tsp	11/2 tsp
4. Sugar	21/2 tbsp	3 tbsp	4 tbsp
5. Milk	55 ml	60 ml	80 ml
6. White bread flour	280 g	365 g	485 g
7. Yeast	11/2 tsp	2 tsp	3 tsp

Optional: 1 tsp of orange flower water.

PROG. 9 - FRENCH BREAD

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

PROG. 13 - CAKE

LEMMON CAKE	1000 g
1. Eggs*, beaten	4
2. Sugar	260 g
3. Salt	1 pinch
4. Butter, softened but cooled	90 g
5. Lemmon zest	of 1 1/2 lemmen
6. Lemmon juice	of 1 1/2 lemmen
7. White bread flour	430 g
8. Chemical yeast	3 1/2 tsp

Whisk the eggs with the sugar and salt for 5 minutes, until white. Pour into the bowl of the machine. Add the cooled melted butter. Add the juice + zest of the lemon.

Mix together the flour and baking powder and add to the mixture. Make sure you put the flour in a pile, right in the middle of the recipient.

PROG. 15 - PASTA

	500 g	750 g	1000 g
1. Water	45 ml	50 ml	70 ml
2. Eggs*, beaten	3	4	5
3. Salt	1 pinch	1 1/2 tsp	1 tsp
4. White bread flour	375 g	500 g	670 g

*1 medium egg = 50 g

PROG. 12 - LOAF COOKING








PIZZA	500 g	750 g	1000 g
1. Water	160 ml	240 ml	320 ml
2. Olive oil	1 tbsp	1 1/2 tbsp	2 tbsp
3. Salt	1/2 tsp	1 tsp	1 1/2 tsp
4. White bread flour	320 g	480 g	640 g
5. Yeast	1/2 tsp	1 tsp	1 1/2 tsp

PROG. 14 - JAM





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

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

TROUBLESHOOTING GUIDE TO IMPROVE YOUR RECIPES

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

TECHNICAL TROUBLESHOOTING GUIDE

PROBLEMS	CAUSES - SOLUTIONS
The kneading paddle is stuck in the pan.	<ul style="list-style-type: none"> Let it soak before removing it.
After pressing on  , nothing happens.	<ul style="list-style-type: none"> 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  , the motor is on but no kneading takes place.	<ul style="list-style-type: none"> The pan has not been correctly inserted. Kneading paddle missing or not installed properly. In the two cases cited above, stop the appliance manually with a long press on the  button. Start the recipe again from the beginning.
After a delayed start, the bread has not risen enough or nothing happens.	<ul style="list-style-type: none"> You forgot to press on  after programming the delayed start programme. The yeast has come into contact with salt and/or water. Kneading paddle missing.
Burnt smell.	<ul style="list-style-type: none"> Some of the ingredients have fallen outside the pan: unplug the appliance, let it cool down, then clean the inside with a damp sponge and without any cleaning product. The preparation has overflowed: the quantity of ingredients used is too great, notably liquid. Follow the proportions given in the recipe.

Beskrivelse

- 1 - låg med åbning
- 2 - instrumentpanel
 - a - display
 - b - tænd/sluk knap
 - c - valg af vægt
 - d - taster til indstilling af tidsindstillet start og tilpasning af tiden for program 11
 - e - valg af bruning
 - f - valg af program
 - g - funktionsindikator
- 3 - brødform
- 4 - ælter
- 5 - målebæger
- 6 - teskefuld/spiseskefuld
- 7 - krog tilbehør til at tage ælterne ud

PRAKTISKE RÅD

Forberedelse

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

Generel rækkefølge der skal overholdes:

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

Brug

- **Tilberedning af brød er følsom overfor temperatur og fugtighed.** Hvis det er meget varmt, anbefales det at bruge mere kølige væsker end sædvanlig. Hvis det er meget koldt, er det på samme måde nødvendigt at varme vandet eller mælken op, så det er lunken (overskrid aldrig 35°C).
- **Det kan til tider være en god idé at kontrollere dejens tilstand midt i**

æltningen: Den skal samle sig i en homogen kugle, der let slipper siderne.

- hvis der stadig skal kommes mel i, skal man også tilsætte lidt vand,
- hvis ikke, kan man eventuelt tilsætte lidt mel.

Man skal korrigere meget forsigtigt (højest 1 spsk. ad gangen) og vente til man ser forbedringen, før man tilsætter noget igen.

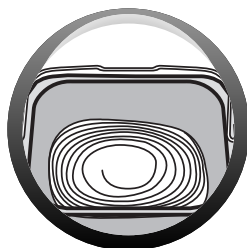
- **En udbredt fejl er at tro, at hvis man tilsætter mere gær, vil brødet hæve mere.**

Men for meget gær svækker strukturen af en dej, der hæver meget, og den vil falde sammen under bagningen. Man kan vurdere dejens tilstand lige før bagningen ved at slå lidt på den med fingerspidserne: Dejen skal give lidt modstand og fingrenes aftryk skal forsvinde lidt efter lidt.

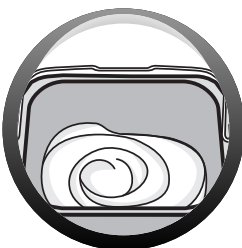
Forholdsregler ved brug af glutenfri programmer

- Melblandingerne skal sigtes sammen med gæren for at undgå klumper.
- Æltningen skal hjælpes lidt på vej: Ublandede ingredienser skræbes ned fra siderne til midten af skålen med en skraber (af træ eller plast for ikke at ridse belægningen), så de nemmere inkorporeres i dejen.
- Du skal også hjælpe med inkorporeringen, når du tilsætter ingredienser.
- Ingredienserne til glutenfri opskrifter gør, at brødet ikke bliver så brunt, som det ellers ville blive. Brødets overside bliver ved med at være ret lys.
- Glutenfrit brød kan ikke hæve som almindeligt brød og er ofte fladt i toppen.
- De forskellige melblandinger giver ikke samme resultat: Det kan være nødvendigt at tilpasse opskrifterne. Vi anbefaler derfor, at du eksperimenterer (se eksemplet nedenfor).

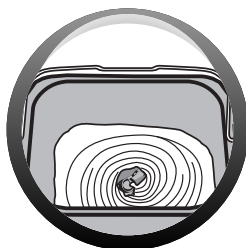
Eksempel: Tilpas væskemængden efter dejens konsistens. Den skal være relativt smidig, men ikke flydende.



For flydende



OK





For tør

Undtagelse: kagedej skal være ret flydende.

FØR APPARATET ANVENDES FØRSTE GANG

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

HURTIG START

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

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


FRANSKBRØD (program 9)	INGREDIENSER - tsk. = teskefuld - spsk. = spiseskefuld	
BRUNING = MIDDEL	1. VAND = 365 ml	3. MEL = 620 g
VÆGT = 1000 g	2. SALT = 2 tsk.	4. GÆR = 1½ tsk.
TID = 3:10		

BRUG AF BAGEMASKINEN


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

Valg af et program

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

 **MENU tasten** gør det muligt at vælge et vist antal forskellige programmer. Tiden,

der svarer til programmet vises.

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

Brug af glutenfri programmer

Program 1, 2 og 3 bruges til at bage glutenfri brød og kager. Der er kun mulighed for én vægt for hvert program (1000 g for program 1 og 2 og 750 g for program 3).

Glutenfri brød og kager kan spises af personer, som har cøliaki, dvs. ikke kan tåle den gluten, som findes i flere kornsorter (hvede, byg, rug, havre, khorasanhvede, spelt osv.).

Det er vigtigt at undgå at blande glutenfrit mel med glutenholdigt mel. Vær ekstra omhyggelig, når du rengør skål, skraber og de øvrige køkkenredskaber, der skal bruges til at bage glutenfri brød og kager. Kontrollér også, at gæren er glutenfri.

Disse glutenfri opskrifter er udviklet med færdigblandinger (også kaldet forblandinger)

til glutenfrit brød, f.eks. Schär eller Valpiform.


Disse glutenfri blandinger fås i nogle supermarkeder og i specialbutikker. Bemærk, at ikke alle glutenfri færdigblandinger giver samme resultat.

De glutenfri meltypers konsistens gør det lidt sværere at blande dem optimalt: Vi anbefaler, at du sigter melblandingerne sammen med gæren for at undgå klumper. Derfor findes den forsinkede startfunktion ikke i de glutenfri programmer.

Du skal også bruge en bøjelig træ- eller plasticpatel til at skrabe dejen ned fra siderne af skålen sammen med andre ingredienser, som ikke er inkorporeret i dejen, indtil dejen er ensartet.


Glutenfrit brød er mere tæt i konsistensen og kan være lysere end normalt brød.

- 1. Glutenfrit brød med salt.** Vi anbefaler en færdigblanding. Kun indstillingen på 1000 g kan benyttes til dette program. Brødet laves af en færdigblanding i en opskrift med lavt indhold af sukker og fedt.
- 2. Sødt glutenfrit brød.** Vi anbefaler en færdigblanding. Kun indstillingen på 1000 g kan benyttes til dette program. Brødet laves af en færdigblanding i en opskrift med sukker og fedt.
- 3. Glutenfri kage.** Vi anbefaler en færdigblanding. Kun indstillingen på 750 g kan benyttes til dette program. Brødet laves af en færdigblanding og bagepulver med en kageopskrift.
- 4. Hurtigt fuldkornsbrød.** Dette program svarer til programmet for Fuldkornsbrød, men tilberedningen er hurtigere. Brødet bliver mere kompakt.

- 5. Fuldkornsbrød.** Man skal vælge programmet Fuldkornsbrød, når man bruger mel til fuldkornsbrød.
- 6. Brød uden salt.** Brød er den fødevarer, der bidrager mest til den daglige indtagelse af salt. En reduktion af saltforbruget gør det muligt at reducere risikoen for hjertekarsygdomme.
- 7. Super hurtigt brød.** Programmet 7 er specielt beregnet til en Pain Super Rapide brødsopskrift. Brød tilberedt ved hurtig programmerne bliver mere kompakte end ved de andre programmer.
- 8. Hurtigt sødt brød.** Dette program svarer til programmet for Sødt brød, men tilberedningen er hurtigere. Brødet bliver mere kompakt.
- 9. Franskbrød.** Programmet Franskbrød svarer til en traditionel fransk brødsopskrift.
- 10. Sødt brød.** Programmet Sødt brød er velegnet til opskrifter, der indeholder mere fedtstof og sukker. Hvis du bruger færdige blandinger klar til brug til brioche eller boller, overskrid ikke 750 g dej i alt.
- 11. Kun bagning.** Kun bagning programmet tillader kun at bage i 10 til 70 min, som kan indstilles i trin på 10 min. Det kan vælges alene eller bruges:
 a) sammen med programmet Hævet dej,
 b) til at genopvarme eller gøre allerede bagte og afkølede brød sprøde,
 c) til at afslutte en bagning i tilfælde af længere strømsvigt under en brødcyklus.
Bagemaskinen skal være under opsyn, når program 11 bruges.
 Man kan afbryde cyklussen, før den er slut ved at standse programmet manuelt med et langt tryk på tasten .
- 12. Hævet dej.** Programmet Hævet dej bager ikke. Det svarer til et program med æltning og hævnning af alle gærdeje. F.eks. dej til pizza.
- 13. Kage.** Gør det muligt at lave konditorkager og formkager med bagepulver. Det er kun vægtindstillingen 750 g, som kan anvendes ved dette program.
- 14. Marmelade.** Programmet Marmelade koger automatisk marmeladen i formen.
- 15. Pasta.** Program 15 ælter kun. Det er beregnet til ikke hævede deje. F.eks. glutenfri pizzadej, nudler.


Valg af brødets vægt

Brødets vægt indstilles i standard på 1000 g. Denne vægt er vejledende. Se de enkelte opskrifter for nærmere oplysninger. **Program 1, 2, 3, 11, 12, 13, 14, 15 ne possèdent pas le**



réglage du poids. har ingen indstilling af vægten. Tryk på tasten  for at indstille den valgte vægt 500 g, 750 g eller 1000 g. Kontrollampen tænder ud for den valgte vægt.

Valg af bruning

Skorpens farve indstilles i standard på MIDDEL. Program 12, 14, 15 har ingen indstilling af farve. Der findes tre valgmuligheder: LYS / MIDDEL / MØRK.

Hvis du vil ændre standardindstillingen, tryk på tasten  i 5 sekunder for at standse programmet eller for at annullere et tidsindstillet program.

Start / Stop

Tryk på tasten  for at starte apparatet. Nedtællingen begynder. Tryk på tasten  i 5

sekunder for at standse programmet eller for at annullere et tidsindstillet program.

● CYKLUSSE

Et skema (se sidst i denne brugsanvisning) viser opdelingen i forskellige cykler afhængig af det valgte program.

Æltning

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

I denne cyklus og med program 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 12, 13 har man mulighed for at tilsætte ingredienser: tørrede frugter, oliven, etc.

Et bip angiver, hvornår man kan gøre det. Se oversigtsskemaet med tilberedningstider (se sidst i denne brugsanvisning) og kolonnen "ekstra". Denne kolonne angiver den tid, der vil blive vist i apparatets display, når der høres et bip. For at vide helt nøjagtigt, hvornår apparatet bipper, skal man blot trække tiden i "ekstra" kolonnen fra den samlede bagetid. F.eks.: "ekstra" = 1:45 og "samlet tid" = 2:01, ingredienserne kan tilsættes efter 16 min.

Hvile

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

Hævning


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

Bagning

Forvandler dejen til brød og gør skorpen brun og sprød.

Holde varm

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

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

TIDSINDSTILLET PROGRAM

Det er muligt at programmere apparatet, så tilberedningen er klar på et bestemt tidspunkt, som man kan vælge op til 15 timer forud. Tidsindstillet program kan ikke bruges til program 1, 2, 3, 7, 11, 12, 13, 14, 15.

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

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

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

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

Praktiske råd

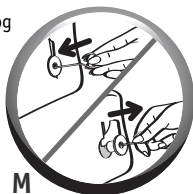
I tilfælde af strømsvigt: hvis programmet bliver afbrudt i løbet af en cyklus på grund af strømsvigt eller en fejlmanøvre, har apparatet en beskyttelse på 7 min. i hvilken programmeringen er gemt. Cyklussen starter igen, hvor den blev standset. Efter dette tidsrum, er programmering tabt.

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

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

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

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



INGREDIENSER

Glutenfrit mel: der findes mange slags mel, som egentlig ikke er egnet til brødbagning (ikke indeholder gluten). De mest almindelige er boghvede-, ris- (hvid og brun), quinoa-, majs-, kastanje- og durramel (også kaldet sorghummel).

For at forsøge at genskabe den elasticitet, der er i gluten, er det helt afgørende at blande flere af disse meltyper og tilsætte fortykningsmiddel.

Fortykningsmidler: for at opnå en korrekt konsistens og forsøge at efterligne den elasticitet, der er i gluten, kan du også tilsætte xanthangummi og/eller guar gummi til dejen. Disse ingredienser bruges som fortykningsmidler, stabilisatorer og emulgatorer i landbrugs- og fødevarerindustrien.

Glutenfri færdigblandinger: De gør det lettere at bage glutenfrit brød, fordi de indeholder fortykningsmidler og har den fordel, at de med garanti ikke indeholder gluten. Nogle af produkterne er også økologiske.

Ikke alle glutenfri færdigblandinger giver samme resultat.

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

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

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

Vand: vandet hydrerer og aktiverer gæren. Det hydrerer også meleets stivelse og tillader, at der dannes skorpe. Man kan erstatte vand helt eller delvist med mælk eller andre væsker. **Brug væsker ved stuetemperatur, undtagen glutenfrit brød, hvor der skal bruges lunkent vand (ca. 35 °C).**

Mel: meleets vægt varierer betydeligt afhængig af den anvendte type mel. Bagningens resultat kan også variere afhængig af meleets kvalitet. Opbevar melet i en hermetisk beholder, da melet reagerer overfor klimatiske ændringer ved at absorbere fugtighed eller afgive fugtighed. Man skal helst bruge mel kaldet "til brødbagning" eller "bage mel" frem for en standard mel. Hvis man tilsætter havre, klid, hvedekerner, rug eller hele korn til dejen, vil det give en mere tung og mindre fyldig dej.

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

Melets sigtning indvirker også på resultatet: Jo mere fuldkorns melet er (det vil sige, at det indeholder en del af kornets kapsel), jo mindre vil brødet hæve, og jo tungere bliver brødet. Man kan også købe blandinger af mel, der er klar til brug. Se fabrikantens anbefalinger ved brug af disse typer mel. Generelt skal man vælge programmet i forhold til den anvendte type mel. F.eks.: Fuldkornsbrød - Program 5.

Sukker: det er bedst at bruge melis, puddersukker eller honning. Brug ikke hugget sukker. Sukkeret giver gæren næring, gør

brødet mere smagfuldt og forbedrer skorpenes bruning.

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

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

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

Tørtgær (tsk.)

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

Frisk gær (i g)

9 13 18 22 25 31 36 40 45

Når du skal bage glutenfrit brød, skal du bruge en særlig glutenfri gær.

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

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

● RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

- Sluk for apparatet.
- Rengør selve apparatet og formens inderside med en fugtig klud. Tør grundigt af -L.
- Vask skålen og ælteren i varmt sæbevand. Hvis ælteren bliver i formen, lad den stå i blød i 5 til 10 min.
- Tag låget af og rengør det i varmt vand.
- Ingen af delene må vaskes i opvaskemaskine.
- Brug ikke rengøringsprodukter, skuresvampe eller sprit. Brug en blød og fugtig klud.
- Dyp aldrig selve apparatet eller låget ned i vand.



OPSKRIFTER

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

tsk. = teskefuld - spsk. = spiseskefuld

PROG. 1 - GLUTENFRI BRØD MED SALT PROG. 2 - SØDT GLUTENFRI BRØD

1000 g

Vi anbefaler, at du anvender færdigblandinger som Schär eller Valpiform.

Følg anbefalingerne på pakningen eller i kagebogen.

Vægtindstillingen 1000 g må ikke overskrides.

PROG. 3 - GLUTENFRI KAGE

750 g

Vi anbefaler, at du anvender færdigblandinger som Schär eller Valpiform.

Vægtindstillingen 1000 g må ikke overskrides.

Pisk æg med sukker og salt i 5 minutter.

PROG. 4 - HURTIGT FULDKORNSBRØD PROG. 5 - FULDKORNSBRØD

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

PROG. 6 - BRØD UDEN SALT

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

PROG. 7 - SUPER HURTIGT BRØD

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

PROG. 8 - HURTIGT SØDT BRØD PROG. 10 - SØDT BRØD

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

Valgfrit: 1 tsk orangeblomst.

* 1 medium æg = 50 g

PROG. 9 - FRANSKBRØD

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

PROG. 12 - HÆVET DEJ

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

PROG. 13 - KAGE

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

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

PROG. 14 - MARMELADE

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

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

PROG. 15 - PASTA

PASTA	500 g	750 g	1000 g
1. Vand	45 ml	50 ml	70 ml
2. Piskede æg*	3	4	5
3. Salt	1 knivspids	1 1/2 tsk.	1 tsk.
4. Mel T55	375 g	500 g	670 g

* 1 medium æg = 50 g

VEJLEDNING TIL TILBEREDNINGEN FOR AT FORBEDRE DINE OPSKRIFTER.

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

TEKNISK VEJLEDNING

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

BESKRIVELSE

- 1 - lokk med gjennomsiktig vindu
- 2 - kontrollpanel
 - a - skjerm
 - b - på/av-knapp
 - c - vektvalg
 - d - taster for tidsinnstilling og for justering av programtiden 11
 - e - fargevalg for gyllenhet
 - f - programvalg
 - g - funksjonslampe

- 3 - brødbeholder
- 4 - eltepinne
- 5 - målebeger
- 6 - teskje/spiseskje
- 7 - krok for å ta ut eltepinnene

PRAKTISKE RÅD

Forberedelse

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

Følg denne generelle rekkefølgen:

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

Bruk

- **Temperatur og fuktighet innvirker på tilberedningen av brødet.** I tilfelle sterk varme, anbefales det å bruke kjøligere væsker enn vanlig. Når det er kaldt, kan det være nødvendig å varme opp melken eller vannet litt (aldri over 35 °C).
- **Noen ganger kan det også være nyttig å sjekke deigen midt i eltingen:** Den skal bli til en homogen klump som løsner lett fra sidene,

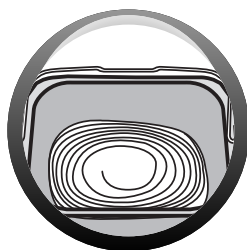
- hvis det er igjen ublandet mel, skal litt vann tilsettes,
 - eller det kan bli nødvendig å tilsette litt mel. Korrigering skal skje med meget små mengder (maks. 1 spisesk om gangen), og vent til du ser om deigen blir bedre eller ikke før du tilsetter mer.

• **En vanlig feil er å tro at mer gjær gir bedre heving.** For mye gjær svekker deigens struktur, og den vil heve mye for så å synke under steking. Du kan se på deigen like før den stekes ved å trykke lett på den med fingrene: Deigen skal vise litt motstand, og merket etter fingrene skal bli borte etter hvert.

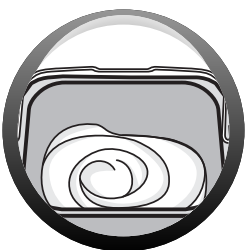
Forhåndsregler for bruk av glutenfri programmer

- Melblandingene må siktes med gjæren for å unngå klumper.
- Eltingen trenger litt bearbeiding: For å hjelpe blandingen, skrap ned eventuelle ingredienser som ikke er blandet inn fra sidene til midten av bollen med en slikkepott (av tre eller plast for å unngå å skrape belegget).
- Du bør også hjelpe med å blande inn når du legger til ingredienser.
- Egenskapene til ingrediensene som brukes i glutenfrie oppskrifter gjør at brødet ikke blir brunt som normalt brød. Toppen av brødet beholder ofte en hvit farge.
- Glutenfrie brød hever ikke som tradisjonelle brød, og ofte forblir de flate på toppen.
- Ikke alle merker med ferdigblandinger gir samme resultat; oppskriftene må kanskje justeres. Vi anbefaler derfor at du eksperimenterer (se eksempelet nedenfor).

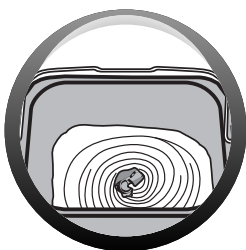
Eksempel: Juster væskemengden etter konsistensen på deigen. Den skal være relativt myk, men ikke flytende.



For flytende



OK



For tørt

Unntak: kakedeig skal være ganske flytende.

FØR APPARATET BRUKES FOR FØRSTE GANG

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

HURTIG OPPSTART

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

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

PARISERLOFF (program 9)	INGREDIENSER - ts = teskje - ss = spiseskje	
GYLLEN = MIDDELS	1. VANN = 365 ml	3. MEL = 620 g
VEKT = 1000 g	2. SALT = 2 ts	4. GJÆR = 1½ ts
TID = 3:10		

BRUKE BRØDMASKINEN

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

Programvalg

Programvalget starter en rekke etapper som følger hverandre automatisk.

Med knappen **MENU** kan du velge et visst antall forskjellige program. Tiden

som tilsvarer programmet vises på skjermen. Hver gang du trykker på knappen **MENU** går nummeret på kontrollpanelet over til neste program; numrene går fra 1 til 15.

Bruke glutenfri programmer

Program 1, 2 og 3 skal brukes når du baker glutenfrie brød og kaker. Kun én vekt er tilgjengelig for hvert av programmene (1000 g for program 1 og 2, og 750 g for program 3).

Glutenfrie brød og kaker passer for personer som lider av coliaci, og som ikke tåler gluten som finnes i en rekke kornsorter (hvete, bygg, rug, havre, kamuthvete, spelt osv.).

Det er viktig å unngå krysskontaminering med mel som inneholder gluten. Vær ekstra forsiktig når du vasker bollen, rørepinnen og alle kjøkkenredskapene som brukes til å lage glutenfrie brød og kaker. Kontroller også at gjæren du bruker er glutenfri.

Disse glutenfrie oppskriftene ble utviklet med blandinger som er klar til bruk (også kalt ferdigblandinger) for glutenfrie brød,

som Schär eller Valpiform.

Disse typene glutenfrie blandinger er tilgjengelig på detaljmarkedet og i spesialbutikker. Merk at ikke alle merker med glutenfrie ferdigblandinger gir samme resultat.

Konsistensen til glutenfritt mel gjør at det ikke blander seg så lett: Vi anbefaler at du sikter melblandingen sammen med gjæren for å forhindre klumpdannelse.

Det er derfor forsøkt start-funksjonen ikke er tilgjengelig for glutenfri-programmene.

Du må også bruke en bøylig slikkepott i tre eller plast til å skrape deigen fra sidene av bollen ned til midten sammen med eventuelle ingredienser som ikke har blandet seg inn, helt til deigen er jevn.

Glutenfrie brød vil ha en tettere konsistens og lysere farge enn normalt brød.

- 1. Krydret glutenfritt brød.** Vi anbefaler at du bruker en ferdigblanding. Kun innstilling med 1000 g er tilgjengelig for dette programmet. Brød som lages ved hjelp av en ferdigblanding i en oppskrift som inneholder lite sukker og fett.
- 2. Søtt glutenfritt brød.** Vi anbefaler at du bruker en ferdigblanding. Kun innstilling med 1000 g er tilgjengelig for dette


programmet. Brød som lages ved hjelp av en ferdigblanding i en oppskrift som inneholder sukker og fett.

- 3. Glutenfri kake.** Vi anbefaler at du bruker en ferdigblanding. Kun innstilling med 750 g er tilgjengelig for dette programmet. Brød som lages ved hjelp av en ferdigblanding og bakepulver i en kakeoppskrift.

4. **Grovt hurtigbrød.** Dette programmet ligner programmet for Grovt brød, men er raskere. Konsistensen på brødet kan bli litt mer kompakt.
5. **Grovt brød.** Programmet for Grovt brød skal velges når grovt mel inngår i oppskriften.
6. **Brød uten salt.** Brød er én av matvarene som bidrar i størst grad til vårt saltinntak. En reduksjon av vårt saltforbruk bidrar til å redusere risikoene for hjerte- og karsykdommer.
7. **Superhurtig brød.** Programmet 7 er spesifikt tilpasset oppskriften for SUPERHURTIG BRØD. Brød som lages med hurtigprogrammer er mer kompakte enn brød som lages med de andre programmene.
8. **Søtt hurtigbrød.** Dette programmet ligner programmet for Søtt brød, men er raskere. Konsistensen på brødet kan bli litt mer kompakt.
9. **Pariserloff.** Programmet for Pariserloff tilsvarer en oppskrift på tradisjonelt hvitt fransk brød.
10. **Søtt brød.** Programmet for Søtt brød er tilpasset oppskrifter som inneholder mer fett og sukker. Hvis du bruker ferdigblandinger for brioche eller boller, må ikke deigen overstige 750 g totalt.
11. **Kun steking.** Med stekeprogrammet kan du steke i 10 til 70 min., justerbart i trinn på 10 min. Det kan velges alene og kan brukes:
 - a) sammen med programmet for Gjærdeig,
 - b) for å varme opp eller sprøsteke allerede stekt eller avkjølt brød,
 - c) for å steke ferdig i tilfelle av langvarige strømbrudd i løpet av en bakesyklus.**Brødmaskinen skal ikke gå uten tilsyn mens program 11 benyttes.** For å avbryte syklusen før den er fullført, stoppes programmet manuelt ved et langt trykk på knappen .
12. **Gjærdeig.** Programmet for Gjærdeig steker ikke. Det tilsvarer et elte- og heveprogram for alle hevedeiger. F. eks: Pizzadeig.
13. **Kake.** Du kan lage kaker og bakverk med bakepulver. Kun innstillingen 750 g er tilgjengelig for dette programmet.
14. **Syltetøy.** Programmet for syltetøy koker syltetøy automatisk i beholderen.
15. **Pasta.** Program 15 er kun for elting. Det skal brukes for deiger som ikke hever. F.eks. glutenfri pizzadeig, nudler.


Valg av brødvekt

Brødets vekt er satt som standard til 1000 g. Vekten er gitt for informasjon. Se på detaljene i oppskriftene for mer nøyaktige opplysninger. **Programmene 1, 2, 3, 11, 12, 13, 14, 15 har**

ikke vektjustering. Trykk på knappen  for å justere vekten mellom 500 g, 750 g og 1000 g. Indikatoren tennes overfor den valgte innstillingen.


Valg av gyllenhet

Fargen på skorpen er innstilt som standard på MIDDELS. Programmene 12, 14 og 15 har ikke fargejustering. Du har tre valg: LYS / MIDDELS / MØRK.

Hvis du vil endre standard innstilling, trykk på knappen  inntil indikatoren tennes overfor den valgte innstillingen.

Start / Stopp

Trykk på knappen  for å sette maskinen i gang. Nedtelling begynner. For å stoppe

programmet eller stoppe tidsinnstillingen, trykk tre sekunder på knappen .

SYKLUSER

En tabell (se til slutt i disse instruksjonene) viser oppdelingen av de ulike syklusene for det valgte programmet.

Elting

Brukes for å lage deigens struktur og dermed dens hevedyktighet.

I løpet av denne syklusen, og for programmene 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 12, 13, har du muligheten til å tilsette ingredienser: tørkede frukter, oliven, osv. Et lydsignal indikerer når du kan tilsette ingrediensene.

Se på oppsummeringsskjemaet for tilberedelsestidene (se til slutt i disse instruksjonene) og kolonnen "ekstra". Denne kolonnen indikerer tiden som vises på skjermen når lydsignalet aktiveres. For å vite nøyaktig etter hvor lang tid lydsignalet aktiveres, kan du bare trekke tiden i kolonnen "ekstra" fra den totale steketiden.

F. eks: "ekstra" = 1:45 og "total tid" = 2:01, ingrediensene kan tilsettes etter 16 min.

Hvile

Brukes for at deigen kan strekkes for å forbedre eltekvaliteten.

Heving

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

Steketid

Lager deigen til brød og danner en gyllen skorpe.

Fortsatt oppvarming

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

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

● UTSATT START

Du kan programmere maskinen slik at maten er ferdig til den tiden du velger inntil 15 timer i forveien. Programmet for tidsinnstilling kan ikke brukes for programmene 1, 2, 3, 7, 11, 12, 13, 14 og 15.

Denne etappen kommer etter å ha valgt programmet, gyllenhetsgrad og vekt. Programtiden vises på skjermen. Beregn tiden mellom tidspunktet du setter i gang programmet og klokkeslettet du ønsker at maten skal være ferdig. Maskinen inkluderer automatisk syklus-tiden for programmet.

Ved hjelp av knappene **+** og **-** (**+** oppover og **-** nedover). Korte trykk gir intervaller på 10 min. + kort pipelyd. Med et langt trykk, går 10 minutters intervaller uavbrutt.

F. eks: klokken er 20:00, og du ønsker at brødet skal bli ferdig til klokken 7:00 neste morgen.

Sett programmet på 11:00 ved hjelp av knappene **+** og **-**. Trykk på knappen **start stop**. Et lydsignal blir avgitt. De 2 punktene **■** på tidsinnstilleren blinker. Nedtelling begynner. Funktionsindikatoren tennes.

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

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

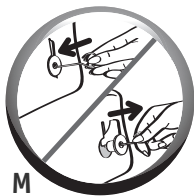
● Praktiske råd

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

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

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

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



INGREDIENSER

Glutenfritt mel: Det finnes en hel rekke såkalte "ikke-brød-meltyper" (som ikke inneholder gluten). De mest kjente er bokhvitemel, rismel (hvit og brun), quinoa, maismel, kastanjemel og durramel.

For å prøve å gjenscape elastisiteten til gluten, er det viktig å blande sammen flere typer ikke-brød-meltyper og tilsette tykningsmidler.

Tykningsmidler: For å oppnå riktig konsistens og prøve å imitere elastisiteten til gluten, kan du også tilføre xantangummi og/eller guar gummi i deigen. Disse ingrediensene brukes som tykningsmiddel, stabilisatorer og emulgeringsmidler i landbruksindustrien.

Glutenfrie ferdigblandinger: Disse gjør det enklere å bake glutenfritt brød, fordi de inneholder tykningsmidler og har fordelene av å være garantert glutenfrie, noen er også organiske.

Ikke alle merker med glutenfrie ferdigblandinger gir samme resultat.

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

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

Melk: Du kan bruke fersk melk eller pulvermelk. Hvis du bruker pulvermelk, tilsett den mengden vann som er beregnet opprinnelig. Hvis du

bruker fersk melk, kan du også tilsette vann: Den totale mengden skal være lik mengden som står i oppskriften. Melken har også en emulgerende effekt som gjør at luftbublene blir mer regelmessige og gir brødets innmat et fint utseende.

Vann: Vann gir fuktighet til gjæren og aktiverer den. Den gir også fuktighet til stivelsen i melet, og den gjør at innmaten i brødet dannes. Vannet kan erstattes delvis eller helt med melk eller andre væsker. **Bruk væsker som har romtemperatur, unntatt for glutenfrie brød som krever lunkent vann (ca. 35 °C).**

Meltyper: Melvekten varierer merkbart i forhold til meltypen. Alt etter melets kvalitet kan stekeresultatene for brødet også variere. Oppbevar melet i en lufttett beholder, fordi melet reagerer på svingninger i klimaforhold ved å trekke til seg fuktighet eller i motsatt tilfelle miste fuktighet. Bruk helst en meltype for brødbaking istedenfor en vanlig type mel. Tilsetninger av havre, bygg, hvetekeim, rug eller hele frø i brøddeigen gir et tyngre og mindre brød.

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

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

F. eks: Grovt brød - Program 5.

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

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

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

Samsvarende mengde/vekt mellom tørrgjær og fersk gjær:

Tørrgjær (mengde angitt i ts)

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

Fersk gjær (mengde angitt i gram)

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

For å lage glutenfrie brød, må du bruke en spesiell, glutenfri gjær.

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

- > å respektere lydsignalet for tilsetning av ingredienser, spesielt de mer ømtålige,
- > å blande hardere frø (som lin eller sesam) så snart eltingen starter for å gjøre det enklere å bruke maskinen (tidsinnstilling for eksempel),
- > å tørke av meget fuktige ingredienser (oliven),
- > å strø litt mel over fettholdige ingredienser slik at de blandes lettere,
- > å ikke iblande en for stor mengde for ikke å forhindre at deigen heves, overhold mengdene som er angitt i oppskriftene,
- > å sørge for at ingen ingredienser faller utenfor brødbeholderen.

● RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD

- Trekk støpselet ut av stikkontakten.
- Rengjør utsiden av maskinen og innsiden av beholderen med en fuktig svamp. Tørk den godt -L.
- Vask beholderen og eltepinnen med varmt såpevann. Hvis eltepinnen sitter fast, la den ligge i bløt i 5 til 10 min.
- Ved behov kan lokket rengjøres med varmt vann og en svamp.
- **Ikke vask noen deler i oppvaskmaskin.**
- Ikke bruk rengjøringsprodukter, skuremidler eller alkoholholdige produkter. Bruk en myk og fuktig klut.
- Ikke dypp maskinen eller lokket i vann.



OPPSKRIFTER

Følg rekkefølgen for angitte ingredienser i hver av oppskriftene. Alt etter oppskriften du velger og tilsvarende program, kan du se på oppsummeringsskjemaet for tilberedelsestidene (se til slutt i disse instruksjonene) og følge inndelingen i forskjellige sykluser.

ts = teskje - ss = spiseskje

PROG. 1 - KRYDRET GLUTENFRITT BRØD PROG. 2 - SØTT GLUTENFRITT BRØD

1000 g

Vi anbefaler at du bruker ferdigblandinger som Schär eller Valpiform.

Følg anbefalingene på ferdigblandingspakningen eller i kokeboken. Ikke overstig 1000 g med deig.

PROG. 3 - GLUTENFRI KAKE

750 g

Vi anbefaler at du bruker ferdigblandinger som Schär eller Valpiform.

Ikke overstig 1000 g med deig.

Pisk eggene med sukker og salt i fem minutter til eggedosis.

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

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

PROG. 6 - BRØD UTEN SALT

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

PROG. 7 - SUPERHURTIG BRØD

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

PROG. 8 - SØTT HURTIGBRØD PROG. 10 - SØTT BRØD

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

Valgfritt: 1 ts appelsinsensens.

* 1 middels egg = 50 g

PROG. 9 - PARISERLOFF

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

PROG. 12 - GJÆRDEIG

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

PROG. 13 - KAKE

SITRONKAKE	1000 g
1. Pisket egg*	4
2. Sukker	260 g
3. Salt	1 knivsodd
4. Smør, smeltet og avkjølt	90 g
5. Sitronskall	1 1/2 sitron
6. Sitronsaft	1 1/2 sitron
7. Mel	430 g
8. Bakepulver	3 1/2 ts

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

PROG. 14 - SYLTETØY

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

1. Jordbær-, fersken-, rabarbra- eller aprikosylltetøy	580 g
2. Sukker	360 g
3. Sitronsaft	1 sitron
4. Pectine	30 g
1. Appelsin- eller grapefruktsylltetøy	500 g
2. Sukker	400 g
3. Pectine	50 g

PROG. 15 - PASTA

PASTA	500 g	750 g	1000 g
1. Vann	45 ml	50 ml	70 ml
2. Pisket egg*	3	4	5
3. Salt	1 knivsodd	1/2 ts	1 ts
4. Mel	375 g	500 g	670 g

* 1 middels egg = 50 g

EVENTUELLE PROBLEMER MED OPPSKRIFTENE

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

EVENTUELLE TEKNISKE PROBLEMER

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

BESKRIVNING

- | | |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"> 1 - lock med fönster 2 - kontrollpanel <ul style="list-style-type: none"> a - display b - knapp start/stopp c - brödstorlek d - timerinställning och tidsinställning för program 11 e - val av färg på skorpan f - programval g - driftindikator | <ul style="list-style-type: none"> 3 - bakform 4 - knådare 5 - mätbägare 6 - tesked/matsked 7 - tillbehör: krok för att ta av knådaren |
|---|---|

PRAKTISKA RÅD

Förberedelser

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

Ingredienserna tillsätts i följande ordning:

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

Användning

- När man bakar bröd är degen mycket känslig för temperatur och fuktighet. Om det är mycket varmt, använd kallare vätskor än vanligt. Om det är mycket kallt, kan det vara nödvändigt att använda ljummet vatten eller mjölk (men överskrid aldrig 35°C).
- Ibland kan det vara lämpligt att kontrollera degen mitt i knådningen: degen ska forma en jämn boll som inte

fastnar på bakformens sidor,
 - om det finns kvar mjöl som inte blandats i degen, tillsätt då lite mer vatten,
 - annars kan det eventuellt behövas tillsättas ytterligare lite mjöl.
 Var mycket försiktig när du tillåter mer mjöl eller vatten (max 1 msk åt gången) och vänta och se om degen blir bättre innan du tillsätter mer.

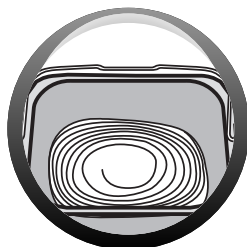
- **Ett vanligt fel är att tro att om man tillsätter mer jäst kommer brödet att jäsa högre.** För mycket jäst gör degens struktur ömtålig, först jäser den mycket, för att sedan sjunka ihop under gräddningen. Du kan känna på degen precis innan gräddningen genom

att försiktigt trycka på den med fingret: degen skall göra ett lätt motstånd och fingeravtrycket skall sakta försvinna.

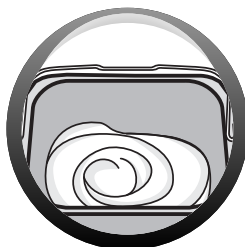
Försiktighetsåtgärder vid användning av glutenfria program

- Mjölblandningarna måste siktas med jätten för att undvika klumpar.
- Knådningen behöver lite hjälp på traven: för att gynna inarbetandet av eventuellt oblandade ingredienser ska dessa skrapas ner från sidorna till mitten av bunken med hjälp av en slev (av trä eller plast för att undvika att repa beläggningen).
- Du bör även hjälpa till med själva inarbetandet när du lägger till ingredienser.
- Egenskaperna hos de ingredienser som används i glutenfria recept medför att brödet inte kan få samma bruna skorpa som i vanliga fall. Brödets ovsida blir ofta ganska vit.
- Glutenfria bröd kan inte jäsa som traditionella bröd och blir ofta platta på ovsidan.
- Det är inte alla bakmixmärken som ger samma resultat: recepten måste eventuellt anpassas. Därför rekommenderar vi att du experimenterar (se exemplen nedan).

Exempel: anpassa vätskemängden efter degens konsistens. Degen bör vara relativt smidig, men inte lös.



För lös



OK





För torr

Undantag: kakdeg ska vara ganska lös.

● INNAN DU ANVÄNDER APPARATEN FÖRSTA GÅNGEN

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

● SNABBSTART

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

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


FRANSKBRÖD (program 9)	INGREDIENSERNA - tsk = tesked - msk = matsked
FÄRG = MEDIUM	1. VATTEN = 365 ml 3. VETEMJÖL = 620 g
STORLEK = 1000 g	2. SALT = 2 tsk 4. JÄST = 1½ tsk
TID = 3:10	

ANVÄNDNING AV BAKMASKINEN


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

Programval

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

 **Knappen MENU** ger dig möjlighet att välja ett visst antal olika program.

Tiden det tar för respektive program visas.

För varje tryck på knappen  övergår numret i displayen till följande program, från 1 - 15:

Använda glutenfria program

Program 1, 2 och 3 ska användas för att baka glutenfria bröd och kakor. Endast en vikt är tillgänglig för vardera av programmen (1000 g för program 1 och 2 och 750 g för program 3).

Glutenfria bröd och kakor lämpar sig för personer som är intoleranta (glutenintolerans eller celiaka) mot den gluten som återfinns i många sädeslag (vete, korn, råg, havre, kamutvete, dinkel etc.).

Det är viktigt att undvika korskontaminering med mjöl som innehåller gluten. Var extra noga när du rengör bunken, degspaden och alla redskap som ska användas när du bakar glutenfria bröd och kakor. Kontrollera även att den jäst du använder är glutenfri.

Dessa glutenfria recept har utvecklats med bakmixer (även bröd-/kakmixer) för

glutenfria bröd, t.ex. Schär eller Valpiform. Dessa typer av glutenfria mixer är tillgängliga i detaljhandeln och i specialiserade butiker. Observera att alla typer av glutenfria bakmixer inte ger samma resultat.

Konsistensen hos glutenfria mjölsorter ger inte bästa möjliga blandningsresultat: Vi rekommenderar att du siktar mjölblandningarna tillsammans med jätten för att förhindra att klumpar bildas.

Det är därför den fördröjda startfunktionen inte är tillgänglig för de glutenfria programmen.

Du måste även använda en böjlig trä- eller plasticslev för att skrapa ner degen från sidorna av bunken mot mitten, tillsammans med eventuella oblandade ingredienser, tills dess att degen är homogen.

Glutenfritt bröd har en tjockare konsistens och är ljusare i färgen än vanligt bröd.

- 1. Kryddigt glutenfritt bröd.** Vi rekommenderar att du använder en bakmix. Endast inställningen 1000 g är tillgänglig för detta program. Bröd som bakas med en bakmix med ett recept som innehåller lite socker och fett.
- 2. Sött glutenfritt bröd.** Vi rekommenderar att du använder en bakmix. Endast inställningen 1000 g är tillgänglig för detta


program. Bröd som bakas med en bakmix med ett recept som innehåller socker och fett.

- 3. Glutenfri kaka.** Vi rekommenderar att du använder en bakmix. Endast inställningen 750 g är tillgänglig för detta program. Bröd som bakas med en bakmix och bakpulver med ett kakrecept.

- 4. Snabbt Fullkornsbröd.** Detta program är likadant som Fullkornsbrödet men det går snabbare. Brödets konsistens blir en aning mer kompakt.
- 5. Fullkornsbröd.** Programmet fullkornsbröd används till grövre mjölsorter.
- 6. Bröd utan Salt.** Bröd är ett av de livsmedel som tillför mest salt i den dagliga kosten. Ett reducerat saltintag minskar risken för hjärt- och kärlsjukdomar.
- 7. Super Snabbt Bröd.** Programmet Super snabbt bröd används till receptet Super snabbt bröd. Bröd som bakas med de snabba programmen blir mer kompakta är om de bakas med andra programmen.
- 8. Snabbt Sött Bröd.** Detta program är likadant som Sött Bröd men det går snabbare. Brödets konsistens blir en aning mer kompakt.
- 9. Franskbröd.** Programmet Franskbröd används till traditionellt vitt franskbröd.
- 10. Sött Bröd.** Programmet Sött bröd är lämpligt till recept som innehåller mer fett och socker. Om du använder färdiga brödmixer för att baka briocher eller vetebröd, överskrid inte totalt 750 g deg.
- 11. Enbart Gräddning.** Programmet Enbart gräddning gör det möjligt att endast grädda i 10–70 min, med inställning i intervaller på 10 min. Det kan användas ensamt eller användas:
a) tillsammans med programmet deg
b) för uppvärmning eller för en knaprigare yta av redan färdiggräddat, svalnat bröd,
c) för att avsluta gräddningen i händelse av längre strömavbrott under gräddning.
Bakmaskinen skall inte lämnas utan tillsyn vid användning av program 11.
För att avbryta en bakningscykel innan den är klar, avbryt programmet manuellt genom ett långt tryck på knappen .
- 12. Deg.** Programmet Deg gräddar inte. Det är ett program som knådar och jäser deg. T.ex.: pizzadeg.
- 13. Mjuk Kaka.** För bakverk och kakor med bakpulver. Det går bara att använda inställningen 750 g till detta program.
- 14. Sylt.** Programmet Sylt kokar automatiskt sylt i formen.
- 15. Pasta.** Program 15 knådar enbart. Det är avsett för deg som inte jäser. T.ex.: glutenfri pizzadeg eller glutenfria nudlar.


Val av brödstorlek

Brödstorleken är förprogrammerad på 1000 g. Vikten är ungefärlig. Se recepten för ytterligare precision. **Program 1, 2, 3, 11, 12, 13, 14, 15 har ingen inställning av storlek.** Tryck på

knappen  för att välja 500g, 750 g eller 1000 g. Symbolen tänds mitt emot vald inställning.


Val av färg

Gräddningsgraden är förprogrammerad på MEDIUM. Program 12, 14, 15 har ingen inställning av gräddningsgrad. Tre val är möjliga: LJUS / MEDIUM / MÖRK.

Om du önskar ändra den förprogrammerade inställningen, tryck på knappen  ändra tills symbolen tänds mitt emot vald inställning.

Start / Stopp

Tryck på knappen  för att starta bakmaskinen. Nedräkningen börjar. För att avbryta programmet eller ta bort

timerinställningen, tryck 3 sekunder på knappen .

BAKNINGSPROCESSEN

En tabell (se slutet av dessa anvisningar) visar hur bakningen sker beroende på vilket program som valts.

Knådning

Formar brödets struktur för att uppnå en optimal jäsnings.

I denna etapp och i program 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 12, 13 har du möjlighet att tillsätta ingredienser: torkad frukt, oliver, etc. En summersignal indikerar när du kan tillsätta ingredienser.

Se översiktstabellen för bakkingsprocessen (se slutet av dessa anvisningar) och kolumnen "extra". Kolumnen indikerar tiden som kommer att visas i bakmaskinens display när signalen hörs. För att veta exakt efter hur lång tid signalen hörs, dra av tiden i kolumnen "extra" från den totala bakningen.

T. ex. "extra" = 1:45 och "total tid" = 2:01, ingredienserna kan tillsättas efter 16 min.

Vila

Låter degen vila för att förbättra kvaliteten på knådningen.

Jäsning

Brödet jäser och utvecklar sin arom.

Gräddning

Gräddar brödet och ger det en brun och knaprig gräddningsyta.

Varmhållning

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

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

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

TIMERINSTÄLLNING

Du kan programmera bakmaskinen så att brödet är klart vid önskad tidpunkt, upp till 15 timmar i förväg. Timerinställningen kan inte användas i program 1, 2, 3, 7, 11, 12, 13, 14, 15.

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

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

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

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

Praktiska råd

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

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

När du tar ut brödet ur bakformen: det kan hända att knådaren sitter fast i brödet. I så fall, använd tillbehöret "kroken" enligt följande:

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



INGREDIENSERNA

Glutenfritt mjöl: det finns en hel del mjöl som inte är "brödmjöl" (som inte innehåller gluten). De mest kända är bovete-, ris- (vitt och brunt), quinoa-, majs-, kastanje- och durramjöl. I ett försök att återskapa glutens elasticitet är det mycket viktigt att blanda samman olika typer av icke-brödmjöl och att tillsätta förtjockningsmedel.

Förtjockningsmedel: för att uppnå korrekt konsistens och för att försöka imitera glutens elasticitet kan du också tillsätta xantangummi och/eller guar gummi i din deg. Dessa ingredienser används som förtjockningsmedel, stabiliseringsmedel och emulgeringsmedel inom den jordbruksbaserade livsmedelsindustrin.

Glutenfria bakmixer: dessa gör det enklare att baka glutenfritt bröd eftersom de innehåller förtjockningsmedel och har fördelen att de garanterat inte innehåller något gluten. En del av dessa bakmixer är även ekologiska. Observera att alla typer av glutenfria bakmixer inte ger samma resultat.

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

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

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

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

Använd vätskor vid rumstemperatur, förutom för glutenfria bröd som kräver användning av ljust vatten (cirka 35 °C).

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

Användning av vetemjöl special eller vetemjöl rekommenderas, om inget annat anges i recepten. Vid användning av färdiga brödmixer för att baka bröd, briocher och vetebröd, överskrid inte totalt 750 g deg. Resultatet beror också på hur sikat mjölet är: ett grövre mjöl (dvs som innehåller en del av kornet), ger inte ett lika högt bröd och blir mer kompakt. Du kan givetvis också använda färdiga brödmixer som finns i handeln. Se tillverkarens anvisningar på paketet. Programvalet görs beroende på vilken typ av brödmix som används. T. ex. fullkornsbröd - Program 5.

Socker: använd helst strösocker, rösocker eller honung. Använd inte bitsocker. Socker

påskyndar jäsningsen, ger brödet god smak och förbättrar gräddningsgraden.

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

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

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

Jämförelselista kvantitet/vikt mellan torjäst och färsk jäst.

Torjäst (tsk)

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

Färsk jäst (gram)

9 13 18 22 25 31 36 40 45

För att baka glutenfritt bröd måste du använda en särskild glutenfri jäst.

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

- > att tillsätta ingredienserna, speciellt ömtåliga ingredienser, när summersignalen hörs,
- > hårda fröer (som linfrö och sesam) kan tillsättas så snart knådningen börjar för en enklare användning av bakmaskinen (t.ex. vid timerinställning),
- > låt mycket fuktiga ingredienser rinna av noga (oliver),
- > feta ingredienser ska först mjölas lätt så att de inte klumpar sig i degen,
- > tillsatt inte för stora mängder, brödet riskerar då en sämre jäsnings, följ noga de angivna mängderna i recepten,
- > se till att det inte hamnar några ingredienser på utsidan av bakformen.

RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

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

- **Diska inte någon del av bakmaskinen i diskmaskin.**



- Använd inte rengöringsmedel, skursvamp eller alkohol. Använd en mjuk och fuktig trasa.
- Doppa aldrig ner bakmaskinen eller locket i vatten.

RECEPT

För alla recepten gäller det att lägga i ingredienserna i rätt ordning. Beroende på vilket recept du valt och motsvarande program, så kan du se översiktstabellen för bakningsprocessen (se slutet av dessa anvisningar) hur brödet kommer att bakas.
tsk = tesked - msk = matsked

PROG. 1 - KRYDDIGT GLUTENFRITT BRÖD PROG. 2 - SÖTT GLUTENFRITT BRÖD

1000 g

Vi rekommenderar att du använder en färdig bakmix som Schär eller Valpiform.

Följ rekommendationerna på bakmixpaketet eller i kokboken.

Överskrid inte mängden 1000 g deg.

PROG. 3 - GLUTENFRI KAKA

750 g

Vi rekommenderar att du använder en färdig bakmix som Schär eller Valpiform.

Överskrid inte mängden 1000 g deg.

Vispa äggen med socker och salt

i 5 minuter tills det är vitt och pösigt.

PROG. 4 - SNABBT FULLKORNSBRÖD PROG. 5 - FULLKORNSBRÖD

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

PROG. 6 - BRÖD UTAN SALT

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

PROG. 7 - SUPER SNABBT BRÖD

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

PROG. 8 - SNABBT SÖTT BRÖD PROG. 10 - SÖTT BRÖD

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

Efter smak: 1 tsk apelsinblomsvatten.

* 1 medium ägg = 50 g

PROG. 9 - FRANSKBRÖD

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

PROG. 13 - MJUK KAKA

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

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

PROG. 15 - PASTA

	500 g	750 g	1000 g
1. Vatten	45 ml	50 ml	70 ml
2. Ägg, uppvispade* 3	4	5	
3. Salt	1 kryddmått	1 1/2 tsk	1 tsk
4. Vetemjöl	375 g	500 g	670 g

* 1 medium ägg = 50 g

PROG. 12 - DEG








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

PROG. 14 - SYLT





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

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

FELSÖKNINGSTABELL FÖR ATT FÖRBÄTTRA DINA RECEPT

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

TEKNISK FELSÖKNINGSTABELL

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

KUVAUS

- | | |
|---|--|
| 1 - ikkunalla varustettu kansi | 3 - leipäkulho |
| 2 - kojetaulu | 4 - sekoitin |
| a - näyttöruutu | 5 - mittamuki |
| b - näppäin päälle/pois | 6 - teelusikka/ruokalusikka |
| c - painon valinta | 7 - koukkulisälaite sekoittimien poistamiseksi |
| d - myöhemmäksi ohjelmoidun käynnistyksen säätövalitsin ja ajan säätövalitsin ohjelmassa 11 | |
| e - leivän paahto | |
| f - ohjelmavalinta | |
| g - käynnistyksen merkkivalo | |

FI

KÄYTÄNNÖN NEUVOJA

Ensi askeleet

- 1 Lue tarkoin käyttöohje ja sovelta annettuja valmistusohjeita : kone ei valmista leipää samoin menetelmin kuin käsin leivottaessa!
- 2 Kaikkien leipomiseen käytettyjen aineksien on oltava huoneenlämpöisiä ja ne on punnittava tarkasti. **Mittaa nesteet koneen mukana toimitetulla mittamukilla. Käytä koneen mukana toimitettua kaksiosaista annostinta ja mittaa sen yhdellä puolella teelusikallisia ja toisella ruokalusikallisia.** Jos mitat eivät ole tarkat, tulokset epäonnistuvat.
- 3 Käytä aineksia ennen niiden viimeistä ilmoitettua käyttöpäivää ja säilytä ne viileässä ja kuivassa paikassa.
- 4 Jauhot on mitattava hyvin tarkasti. Tästä syystä ne on punnittava keittiövaa'alla. Käytä pussiin pakattua kuivattua leipomohiivaa. Ellei valmistusohjeessa ole neuvottu toisin,

älä käytä leivinpulveria. Kun hiivapussi on avattu, se on käytettävä 48 tunnin kuluessa.

- 5 Jotta taikinan nousemisprosessi ei häiriytyisi, kehoitamme kaikkien aineksien sijoittamista astiaan heti alussa ja välttämään kannen avaamista koneen käytön aikana. Noudata tarkoin valmistusohjeissa ilmoitettuja aineksien järjestystä ja määrää. Ensin nesteet ja sitten kiinteät ainekset. **Hiivaa ei saa sekoittaa nesteeseen tai suolaan.**

Tavallisesti noudatettava järjestys :

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

Käyttö

- **Leivän valmistus riippuu suuresti lämpö- ja kosteusolosuhteista.** Jos sää on erittäin kuuma, suosittelemme tavallista kylmempien nesteiden käyttöä. Jos taas olosuhteet ovat kylmät, voi olla välttämätöntä lämmittää vesi tai maito haaleaksi (ei kuitenkaan koskaan yli 35°C).
- **Joskus kannattaa tarkistaa taikina kesken alustuksen,** taikinan on muodostettava tasainen pallo, joka irtoaa hyvin kulhon seinästä.
 - > jos koko jauhomäärä ei ole sekoittunut taikinaan, on lisättävä hieman vettä,
 - > muussa tapauksessa on lisättävä hieman jauhoja.

Lisäykset on tehtävä hyvin varovasti (korkeintaan 1 ruokalusikallinen kerrallaan) odo-tettava tyydyttävää tulosta ennen uuden lisäyksen suorittamista.

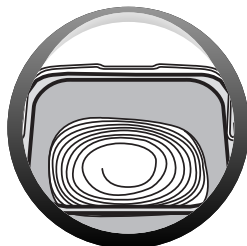
- **Yleisesti ajatellaan erheellisesti, että hiivan lisääminen taikinaan auttaa leipää**

kohoamaan paremmin. Liika hiiva heikentää taikinan koostumusta, taikina kohoaa kyllä hyvin, mutta laskee paistovaiheessa. Voit tarkistaa taikinan juuri ennen paistovaihetta koskettaen sitä kevyesti sormenpäillä : taikinan on oltava kiinteätä ja sormien jättämien jälkien on häivyttävä vähitellen.

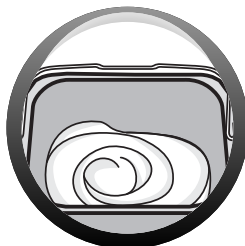
Gluteenittomien leivonnaisten valmistusohjelmia koskevat varotoimet

- Jauhoseokset on sihdattava yhdessä hiivan kanssa, jotta ne eivät paakkuunnu.
- Vaivaamisessa tarvitaan hiukan apua: helpota taikinan sekoittumista kaapimalla sekoittumattomat ainekset kulhon reunoilta sen pohjalle puu- tai muovilastalla (joka ei vahingoita pinnoitetta).
- Sekoittumista kannattaa helpottaa myös aineksia lisättäessä.
- Gluteenittomista aineksista valmistettu leipä ei ruskistu tavalliseen tapaan. Leipän pinta jää usein melko vaaleaksi.
- Gluteeniton leipä ei kohoaa tavallisen leivän tapaan, joten sen pinta jää usein tasaiseksi.
- Eri valmistajien ainesseokset saattavat olla erilaisia, ja reseptejä saattaa olla tarpeen mukauttaa. Kannattaakin kokeilla erilaisia versioita (katso alla oleva esimerkki).

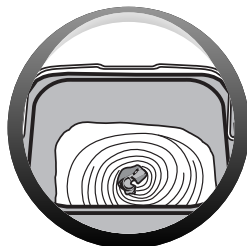
Esimerkki: vähennä tai lisää nestemäärää taikinan rakenteen mukaan. Taikinan tulee olla joustavaa, mutta ei juoksevaa.



Liian juoksevaa



OK





Liian kuivaa

Poikkeus: kakkutaikinan tulee olla suhteellisen juoksevaa.

● ENNEN KUIN KÄYTÄT LAITETTA ENSIMMÄISTÄ KERTAA

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

● NOPEASTI ALKUUN

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

Tutustuaksesi leipäkoneeseen, ehdotamme, että kokeilet ensimmäiseksi RANSKANLEIPÄ valmistusohjetta.

RANSKANLEIPÄ (ohjelma 9)	AINEKSET - tl = teelusikka - rkl = ruokalusikka	
PAAHTO = KESKITASO	1. VETTÄ = 365 ml	3. VEHNÄJAUHOJA = 620 g
PAINO = 1000 g	2. SUOLA = 2 tl	4. HIIVAA = 1½ tl
AIKA = 3:10		

KUN KÄYTÄT LEIPÄKONETTA

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

Ohjelman valinta

Ohjelman valinta käynnistää eri vaiheet, jotka seuraavat automaattisesti toisiaan.

MENU-näppäimen avulla voit valita tietyn määrän erilaisia ohjelmia.

Ohjelman toteutukseen tarvittava aika tulee näyttöön. Aina kun painat näppäintä **menu**, numero näytöllä siirtyy seuraavaan ohjelmaan joita on 1 - 15 :

Gluteenittomien leivonnaisten valmistusohjelmien käyttäminen

Gluteenittoman leivän ja kakun valmistuksessa tulee käyttää ohjelmia 1, 2 ja 3. Kussakin ohjelmassa on vain yksi painovaihtoehto (1000 g ohjelmissa 1 ja 2, 750 g ohjelmassa 3).

Gluteenittomat leivät ja kakut sopivat keliakikoille, jotka eivät siedä useissa viljakasveissa, kuten vehnässä, ohrassa, rukiissa, kaurassa, khorasan-vehnässä ja spelttivehnässä, olevaa gluteenia.

Gluteenipitoisten jauhojen sekoittamista gluteenittomiin jauhoihin on tärkeää välttää. Puhdista gluteenittoman leivän tai kakun valmistuksessa käytettävät kulhot, sekoitinosat ja muut välineet huolellisesti. Tarkista myös, ettei hiivassa ole gluteenia.

Nämä gluteenittomat reseptit kehitettiin Schärin, Valpiformin ja muiden valmistajien käyttövalmiiden, gluteenittomien leipäainesten pohjalta.

Tällaisia gluteenittomia ainesseoksia saa vähittäismyynti- ja erikoisliikkeistä.

Huomaa, että eri valmistajien käyttövalmiit, gluteenittomat ainesseokset saattavat olla erilaisia.

Gluteenittomat jauhot eivät koostumuksensa vuoksi sekoitu parhaalla mahdollisella tavalla. Jauhoseokset kannattaa sihidata yhdessä hiivan kanssa, jotta ne eivät paakkuunnu.

Tästä syystä gluteenittomien leivonnaisten valmistusohjelmissa ei voi käyttää aikaviivettä.

Lisäksi kulhon reunoille jäävää taikinaa ja sekoittumattomia aineksia on kaavittava kulhon pohjalle taipuisalla puu- tai muovilastalla, kunnes taikina on tasaista. Gluteeniton leipä on rakenteeltaan kiinteämpää ja väriltään vaaleampaa kuin tavallinen leipä.

- 1. Gluteeniton leipä.** Leivän valmistuksessa kannattaa käyttää käyttövalmista leipäainesta. Tässä ohjelmassa voidaan käyttää vain 1000 g asetusta.

Leipä valmistetaan ainesseoksesta vähäsokeisella ja -rasvaisella reseptillä.

- 2. Makeat gluteenittomat leivonnaiset.** Leivonnaisten valmistuksessa kannattaa käyttää käyttövalmista ainesseosta. Tässä ohjelmassa voidaan käyttää vain 1 000 g


asetusta. Leivonnaiset valmistetaan ainesseoksesta reseptillä, joka sisältää sokeria ja rasvaa.

- 3. Gluteenittomat kakut.** Kakkujen valmistuksessa kannattaa käyttää käyttövalmista ainesseosta. Tässä ohjelmassa voidaan käyttää vain 750 g asetusta. Kakku valmistetaan ainesseoksesta reseptillä, joka sisältää leivinjauhetta.

4. **Kokojuvāpikaleipā.** Tämä ohjelma on samanlainen kuin kokojuvāleipā, mutta nopeampi. Leipān koostumus saattaa olla hieman kiinteāmpi.
5. **Kokojuvāleipā.** Kokojuvāleipāohjelma valitaan, kun valmistukseen käytetään kokojuvājauhoja.
6. **Suolaton Leipā.** Leipā on eräs elintarvikkeista, jotka antavat suurimman osan päivittäisestä suolasta. Suolan käytön vähentäminen vähentää sydān- ja verisuonitautien riskiā.
7. **Erityisnopea.** 7-ohjelma on tarkoitettu Erityisnopea leipāreseptiā varten. Leipā, joka on valmistettu pikaohjelmalla on koostumukseltaan kiinteāmpi kuin muilla ohjelmilla valmistetut.
8. **Makea Pikaleipā.** Tämä ohjelma on samanlainen kuin makea leipā, mutta se on nopeampi. Leipān koostumus saattaa olla hieman kiinteāmpi.
9. **Ranskanleipā.** Ranskanleipāohjelmalla valmistetaan perinteellistā ranskalaista valkoista leipāā.
10. **Makea Leipā.** Makea leipāohjelma soveltuu valmistusohjeisiin, joissa käytetään enemmän rasvaa ja sokeria. Jos käytät valmisteita brioche-leipiā tai

pikkusämpylöitā varten, ālā ylitā 750 g kokonaistaikinamäärāā.

11. **Vain Paisto.** Paisto-ohjelman avulla voi paistaa vain 10 - 70 min, se on sādēttävissā 10 min. Ohjelma voidaan valita ja käyttää erillisenā:
 - a) kohotaikina-ohjelman yhteydessā,
 - b) jo leivottujen ja jādēdytettyjen leipien lāmmitukseen ja rapeuttamiseen,
 - c) paiston jatkamiseen pitkān sādēkōkatkon sattuessa leipān paistovaiheessa.


Leipākonetta ei saa jättā ilman valvontaa käytettāessā ohjelmaa 11.
 Voit keskeyttā ohjelman ennen sen pāttymistā painamalla pohjaan  nāppāintā.
12. **Kohotaikinat.** Kohotaikinaohjelmat eivāt paista. Ne ovat taikinan vaivaamisohjelmia kaikille kohoaville taikinoille. Esim : pizzataikina.
13. **Kakku.** Sen avulla voi valmistaa leivonnaisia ja leivoksia kemiallisella hiivalla. Tällä ohjelmalla voidaan valmistaa vain 750 g kokoisen leivoksen.
14. **Hillo.** Hillo-ohjelmalla valmistetaan automaattisesti hilloa kulhossa.
15. **Pasta.** Ohjelma 15 vaivaa pelkāstään. Se on tarkoitettu taikinoille, jotka eivāt nouse. Esim: esimerkiksi gluteeniton pizza- tai pastataikina.


Leipān painon valinta

Leipān painon oletussāātō on 1000 g. Paino on siis vain ohjeellinen. Seuraa valmistusohjetta tarkemman painon määrittelyyn. **Ohjelmissā 1, 2, 3, 11, 12, 13, 14, 15 ei ole painon**


Leipān paahto

Kuoren vāri on sādēetty automaattisesti asentoon KESKITASO. Ohjelmissā 12, 14, 15 ei ole vārin sādētōā. Kolme valintamahdollisuutta on olemassa : VAALEA / KESKITASO / TUMMA.

sāātōā. Paina nāppāintā , kun valitset painon 500 g, 750 g tai 1000 g. Merkkivalo syttyy valtsemasi painon kohdalla.

Jos haluat muuttaa oletussāātōā, paina nāppāintā , kunnes merkkivalo syttyy valtsemasi painon kohdalla.

Päälle / pois

Käynnistä laite painamalla näppäintä . Aikakytkin kytkeytyy päälle. Voit lopettaa ohjelman tai peruuttaa myöhemmäksi

tarkoitettun ohjelmoinnin painamalla näppäintä  3 sekuntia.

VAIHEET

Taulukon (katso ohjeiden loppuosa) näyttää sinulle eri syklien koostumuksen valitun ohjelman mukaisesti.

Alustus

Alustaa taikinan ja lisää sen kohoamiskykyä. Tässä vaiheessa ja ohjelmissa 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 12, 13 on mahdollista lisätä taikinaan muita aineksia kuten : kuivia hedelmiä, oliiveja, jne...

Äänimerkki ilmoittaa, milloin aineiden lisääminen on mahdollista. Katso ajastintaulukkoa (katso ohjeiden loppuosa) ja saraketta "extra". Sarake ilmoittaa laitteen näytölle ilmestyvän ajan, kun äänimerkki on tulossa. Jotta olisi mahdollista tietää tarkoin kuinka pitkän ajan kuluttua äänimerkki kuuluu, "extra" sarakkeen ilmoittama aika on vähennettävä koko paistoajasta. Esim. : kun "extra" = 1:45 ja "koko paistoaika" = 2:01, muut ainekset voidaan lisätä 16 minuutin kuluttua.

Lepo

Taikinan lepovaihe parantaa alustuksen laatua.

Kohotus


Kohotuksen aikana hiiva vaikuttaa leivän kohoamiseen ja sen aromin tehostumiseen.

Paisto

Kypsentää taikinan ja paahtaa kuoren kauniin väriseksi.

Pito lämpimänä

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

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





KONEEN OHJELMOINTI MYÖHEMPÄÄN AJANKOHTAAN


Voit ohjelmoida laitteen siten, että leipäsi on valmiina valitsemallasi ajalla, jopa 15 t. aikaisemmin. Ohjelmointia ei voi käyttää ohjelmille 1, 2, 3, 7, 11, 12, 13, 14, 15.

Voit säätää vaiheen, kun olet valinnut ohjelman, annostuksen, paahdon ja painon. Ohjelman kesto tulee näytölle. Laske aikaväli, jolloin haluat ohjelman käynnistyvän ja ajan, jolloin toivot leivän olevan valmiina. Kone laskee automaattisesti ohjelman eri vaiheiden keston.

Näppäille näppäimien  ja  avulla näytölle saatu aika ( ylös ja  alas).

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

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

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

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

Käytännön neuvoja

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

Jos katko jatkuu pitempään, ohjelmointi häviää.

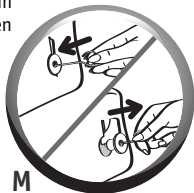
Jos haluat toteuttaa kaksi ohjelmaa peräkkäin, odota tunti, ennen kuin aloitat toisen kierroksen.

Leivän ottaminen vuoasta : sekoittimet voivat jäädä kiinni leipään.

Käytä tässä tapauksessa "koukkulisälaitetta"

seuraavalla tavalla:

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



● AINEKSET

Gluteeniton jauho: gluteenittomia jauhotyyppejä on runsaasti. Tunnetuimpia ovat tattarijauho, valkoinen ja tumma riisijauho, kvinoajauho, maissijauho, kastanjajauho ja durrajauho.

Taikinassa on tärkeää käyttää useita erityyppisiä jauhoja ja saostusainetta, jotta taikinaan saataisiin gluteenille ominainen kimmoisuus.

Saostusaineet: taikinaan voidaan lisätä ksantaanikumia ja/tai guarkumia, jotka parantavat sen rakennetta ja saavat aikaan gluteenille omaisen kimmoisuuden. Näitä aineita käytetään elintarviketeollisuudessa saostus-, stabilointi- ja emulgointiaineina.

Käyttövalmiit gluteenittomat seokset: seokset helpottavat gluteenittoman leivän valmistusta, sillä ne sisältävät saostusaineita ja niiden gluteenittomuus on taattu. Seoksissa on myös luomuvaihtoehtoja.

Eri valmistajien käyttövalmiit gluteenittomat ainesseokset saattavat olla erilaisia.

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

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

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

Vesi : vesi kosteuttaa ja aktivoi hiivan. Se kosteuttaa myös jauhon tärkkelyksen ja auttaa leivän sisuksen muodostumista. Vesi voidaan korvata osittain tai kokonaan maidolla tai muilla nesteillä. **Käytä huoneenlämpöisiä nesteitä, paitsi gluteenittoman leivän valmistuksessa, jossa käytetään kädenlämpöistä vettä (noin 35 °C).**

Jauhot : jauhojen paino on erilainen riippuen taikinaan käytetystä jauhotyypistä. Jauhon laadusta riippuen, paistotulokset voivat myös olla erilaisia. Säilytä jauhot suljetussa astiassa, sillä jauhot reagoivat ympäristöihin kosteusolosuhteisiin imien kosteutta tai päinvastoin menettäen sitä. Käytä mieluummin jauhoja, joissa on maininta "karkea", kuin tavallisia vakiojauhoja. Kauran, leseän, vehnänalkion, rukiin ja kookojyvien lisääminen leipätaikinaan tekee leivästä painavamman ja tiukemman.

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

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

Esim. : Täysjyväleipä - Ohjelma 5.

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

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

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

Vastaavat määrät:

Kuivahiiva (tl)

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

Tuorehiiva (g)

9 13 18 22 25 31 36 40 45

Gluteenittoman leivän valmistuksessa on käytettävä gluteenitonta erikoishiivaa.

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

- > eri aineksia lisättäessä on noudatettava tarkoin äänimerkin ilmoittamaa aikaa, varsinkin kun on kyse hauraista aineksista,
- > kovimmat siemenet (kuten pellava tai seesami) voidaan lisätä taikinaan jo alustusvaiheen alussa koneen käytön helpottamiseksi (esimerkiksi kun kone on ohjelmoitu käynnistymään myöhemmin),
- > vesi on valutettava pois hyvin kosteista aineksista (oliivit),
- > rasvaiset ainekset on pyörítettävä kevyesti jauhossa, jotta ne paremmin sulautuisivat taikinaan,
- > lisäaineksia ei saa olla liian runsaasti, se voi häiritä taikinan normaalia valmistumista, ota huomioon aineiden määrät reseptissä,
- > ja toimi sen mukaisesti.

PUHDISTUS JA HUOLTO

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

- Älä puhdista mitään osaa astianpesukoneessa.



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

VALMISTUSOHJEET

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

tl = teelusikka - rkl = ruokalusikka

PROG. 1 - GLUTENITON LEIPÄ PROG. 2 - MAKEAT GLUTENITTOMAT LEIVONNAISET

1000 g

Taikinassa kannattaa käyttää esimerkiksi Schärin tai Valpiformin käyttövalmista ainesseosta.

Noudata ainesseoksen pakkauksessa tai keittokirjassa mainittuja suosituksia.

Älä ylitä 1000 g taikinakokoa.

PROG. 3 - GLUTENITTOMAT KAKUT

750 g

Taikinassa kannattaa käyttää esimerkiksi Schärin tai Valpiformin käyttövalmista ainesseosta.

Älä ylitä 1000 g taikinakokoa.

Vatkaa kananmunat, sokeri ja suola n. 5 minuuttia, kunnes seos on valkoista.

PROG. 4 - KOKOJYVÄPIKALEIPÄ PROG. 5 - KOKOJYVÄLEIPÄ

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

PROG. 6 - SUOLATON LEIPÄ

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

PROG. 7 - ERITYISNOPEA

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

PROG. 8 - MAKEA PIKALEIPÄ PROG. 10 - MAKEA LEIPÄ

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

Voit lisätä : 1 auringonkukkavettä.

*1 normaalikokoinen kananmuna = 50 g

PROG. 9 - RANSKANLEIPÄ

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

PROG. 13 - KAKKU

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

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

PROG. 15 - PASTA

PASTA	500 g	750 g	1000 g
1. Vettä	45 ml	50 ml	70 ml
2. Kananmunia rikottu*	3	4	5
3. Suolaa	1 hyppysellinen	1 1/2 tl	1 tl
4. Jauhoja T55	375 g	500 g	670 g

*1 normaalikokoinen kananmuna = 50 g

PROG. 12 - KOHOTAIKINAT

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

PROG. 14 - HILLO

Paloittele tai murskaa valitsemasi hedelmät ennen kuin lisäät ne leipäkoneeseen.

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

OPASTEET SAADAKSESI HALUTUN LOPPUTULOKSEN

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

OPASTEET TEKNIISIIN HÄIRIÖIHIN

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

TANIMLAMA

- 1 - pencereyi kapak
- 2 - kontrol paneli
 - a - gösterge ekranı
 - b - çalıştırma/durdurma düğmesi
 - c - ağırlık göstergesi
 - d - Program 11 için ileri zamana programlama
 - e - kızarma seviyesi
 - f - program seçimi
 - g - çalışma göstergesi

- 3 - ekmek haznesi
- 4 - karıştırıcı mikser
- 5 - ölçekli bardak
- 6 - tatlı kaşığı/yemek kaşığı
- 7 - karıştırıcıları çıkarmak için kanca aksesuarı

PRATİK TAVSİYELER

TR Hazırlama

1. Kullanım talimatını dikkatle okuyun: bu cihazda ekmek, elde yapıldığı gibi yapılmamaktadır !
2. Kullanılan tüm malzemeler ortam ısısında olmalı (aksi belirtilmediği takdirde) ve hassasiyetle tartılmalıdır. **Sıvıları, verilen dereceli bardak ile ölçün. Bir tarafta çay kaşığı ve diğer tarafta çorba kaşığı ölçüsü bulunan çift dozlayıcıyı kullanın.** Kötü ölçümler sonucu kötü neticeler ortaya çıkabilir.
3. Başarılı bir şekilde ekmek yapmak için doğru malzemeleri kullanmak çok önemlidir. Son kullanma tarihi dolmamış malzemeler kullanın ve bunları kuru ve serin yerlerde muhafaza edin.
4. Un miktarı ölçümünün hassas yapılması önemlidir. Bu nedenle, un, bir mutfak terazisi yardımıyla tartılmalıdır. Poşette sunulan, nemi alınmış aktif ekmek mayası kullanın. Tariflerde aksi belirtilmedikçe kabartma tozu

kullanmayın. Bir maya poşeti açıldığında 48 saat içinde tüketilmelidir.

5. Hazırladığınız besinlerin kabarmasını bozmamak için, bütün malzemeleri başlangıçtan itibaren hazneye koymanızı ve kullanım esnasında kapağı açmaktan kaçınmanızı (aksi belirtilmediği takdirde) tavsiye ederiz. Malzemelerin sırasına ve tariflerde belirtilen miktarlara tam olarak uyun. Önce sıvılar, daha sonra katı malzemeler. **Maya, sıvılarla, tuz ve şekerle temas etmemelidir.**

Uyulacak genel sıra:

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

Kullanmadan

- **Ekmek hazırlanması, ısı ve nem koşullarına karşı çok hassastır.** Havanın çok sıcak olması halinde, her zamankinden daha taze sıvılar kullanılması tavsiye edilir. Aynı şekilde, soğuk havalarda, suyun veya sütün ılıtılması gerekebilir (hiçbir zaman 35°C aşılmalıdır).
- **Bazen, yoğurmanın ortasında hamurun durumunu kontrol etmek yararlı olabilir:** haznenin kenarlarına yapışmayan homojen bir topak oluşturmaldır.
> yoğrulmamış unlar kalmışsa, biraz daha su ekleyin,

› aksine, hamur çok nemli ise ve haznenin kenarlarına yapışıyorrsa biraz un eklemek gerekir.

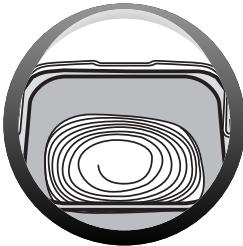
Bu eklemeler yavaş yavaş yapılmalıdır (her seferinde en fazla 1 çorba kaşığı) ve yeniden müdahalede bulunmadan önce iyileşme olup olmadığını gözlemlemelidir.

- **Çokça yapılan bir hata, maya ekleyerek ekmeğin daha fazla kabarcacağını düşünmektir.** Oysa, fazla maya hamurun yapısını kırılganlaştırır ve hamur fazla kabarır fakat söner. Pişirmeden hemen önce parmak ucuyla hafifçe yoklayarak hamurun durumunu değerlendirebilirsiniz: hamur hafif bir direnç göstermeli ve parmak izi yavaş yavaş kaybolmalıdır.

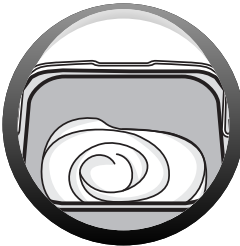
Glutensiz programların kullanımına yönelik uyarılar

- Topak oluşumunu önlemek için un ve maya karışımını elemek gerekir.
- Yoğurma işleminin desteklenmesi gerekir: Daha iyi birleşmeleri için karışmamış malzemeleri bir spatula (kaplamayı çizmekten kaçınmak için tahta veya plastik olmalı) yardımıyla kabın ortasına alın.
- Ayrıca, malzemeleri eklerken bunların iyice karışmasını sağlamak gerekir.
- Glutensiz tariflerde kullanılan malzemelerin niteliği, ekmeğin tam olarak esmerleşmesine engel olur. Ekmeğin üzeri genellikle beyaz kalır.
- Glutensiz ekmeğin geleneksel ekmeğin gibi kabarmaz ve üst kısmı genellikle düz kalır.
- Her markanın sunduğu hazır karışımlar aynı sonucu vermez. Malzeme miktarlarının ayarlanması gerekebilir. Bu nedenle deneme yapılması önerilir (aşağıdaki örneklerle bakınız).

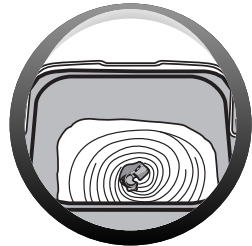
Örneğin: suyun miktarını hamurun kıvamına göre ayarlayabilirsiniz. Hamurun nispeten yumuşak olması gerekir ama akışkan olmamalıdır.



Çok akışkan



Tamam





Çok kuru

İstisna: kek hamuru akışkan olmalıdır.

● CİHAZI İLK KEZ KULLANMADAN ÖNCE

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

● HIZLI BAŞLANGIÇ

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

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

FRANSIZ EKMEĞİ (program 9)	MALZEMELER - tk > tatlı kaşığı - yk > yemek kaşığı	
KIZARMA = ORTA	1. SU = 365 ml	6. UN = 605 g
AĞIRLIK = 1.000 g	2. TUZ = 2 tk	7. MAYA = 11/2 tk
ZAMAN = 3:10		

● EKMEK MAKİNESİZİN KULLANIMI

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

Program seçimi

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

● MENÜ düğmesi belirli bir sayıda farklı program seçmenize imkan verir.

Programa karşılık gelen zaman görüntülenir. Düğmeye ● her basışınızda, bu şekilde1'den 15'e kadar olmak üzere, göstergedeki panosundaki numara sonraki programa geçer:

Glutensiz programların kullanımı.

1,2 ve 3 numaralı menüler, glutensiz kek veya ekmek yapımında kullanılmalıdır. Programların her biri için tek bir ağırlık mevcuttur (1 ve 2. programlar için 1000 gr 3. program için 750 gr).

Glutensiz ekmekler ve kekler, çoğu tahılda (buğday, arpa, çavdar, yulaf, kamut, kavuzlu buğday, vs.) bulunan glutene karşı intoleransı olan kişiler (çölyak hastaları) için uygundur.

Gluten içeren unla kaplanmış ürünlerin kalıntılarından kaçınmak önemlidir. Kaba temizlemek için özel çaba gösterin. Hem bıçağın hem de diğer aparatların glutensiz ekmek veya kek yapımına özel olması gerekir. Kullanılan mayanın da glutensiz olduğundan emin olun.

Gluten içermeyen tarifler, Schär ve Valpiform gibi glutensiz ekmek yapmak için oluşturulan preparasyonlar (kullanıma

hazır karışımlar olarak da adlandırılır) kullanılarak geliştirilmiştir.

Bu tür glutensiz preparasyonlar piyasada ve bu konuya yönelik mağazalarda mevcuttur. Kullanıma hazır glutensiz karışımların tüm markalarda aynı sonucu vermeyeceğini lütfen unutmayın.

Glutensiz unun kıvamı optimal bir karışım sağlamaz:

Topak oluşumunu önlemek için un ve maya karışımını elemek gerekir.

Bu sebeplerden dolayı, glutensiz programlar için gecikme geçerli değildir.

Ayrıca hamuru kabın kenarlarından sıyrıp karışmamış malzemeleri plastik bir spatula yardımıyla hamur iyice karışana kadar kabın ortasına almak gerekir.

Glutensiz ekmeğin kıvamı normal ekmekten daha yoğundur ve rengi daha soluktur.

- 1. Tuzlu glutensiz ekmek.** Kullanıma hazır bir karışımın kullanılması önerilir. Bu program yalnızca 1.000 gr için ayarlıdır. Az yağ ve şeker oranına sahip, kullanıma hazır bir karışım kullanılarak yapılan ekmek.
- 2. Şekerli glutensiz ekmek.** Kullanıma hazır bir karışımın kullanılması önerilir. Bu program yalnızca 1.000 gr için ayarlıdır. Yağ ve

şeker içeren, kullanıma hazır bir karışım kullanılarak yapılan ekmek..

- 3. Glutensiz kek.** Kullanıma hazır bir karışımın kullanılması önerilir. Bu program yalnızca 750 gr için ayarlıdır. Bir kek tarifindeki kabartma tozu içerek kullanıma hazır karışım kullanılarak yapılan ekmek.

4. Hızlı Buğday Ekmeği. Bu program Tam Buğday Ekmeği programına benzer fakat daha hızlıdır. Ekmeğin kıvamı biraz daha yoğun olabilir.

5. Tam Buğday Ekmeği. Tam Buğday Ekmeği programı, Tam Buğday unu kullanıldığında seçilmelidir.

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

7. Hızlı Temel Ekmek Hamuru. 7 programı, Hızlı Temel Ekmek Hamuru tarifine özgüdür. Hızlı programlar kullanılarak yapılan ekmekler diğer programlarla yapılanlardan daha yoğundur.


8. Hızlı Tatlı Ekmek. Bu program Tatlı Ekmek programına benzer fakat daha hızlıdır. Ekmeğin kıvamı biraz daha yoğun olabilir.

9. Fransız Ekmeği. Fransız Ekmeği programı, bir Fransız geleneksel beyaz ekmeği tarifine karşılık gelir.

10. Tatlı Ekmek. Tatlı Ekmek programı, daha fazla yağlı madde ve şeker içeren tarifler için uygundur. Kullanıma hazır poğaçalar veya sütü ekmekler için malzemeler kullanırsanız, toplam 750 gr hamuru aşmayın.

11. Somun Ekmek. Somun ekmek, yalnızca 10 ila 70 dakika arası pişirmeye imkan vermektedir. 10 dakikalık dilimler halinde. Bu program tek başına kullanılabildiği gibi: a) mayalı hamurlar programı ile birlikte, b) daha önceden pişmiş ve soğutulmuş ekmekleri ısıtmak veya kıtır yapmak için, c) bir ekmek çevrimi esnasında uzun süren elektrik uzun süren elektrik kesintisinden sonra.

11 numaralı programın kullanımı esnasında, ekmek makinesi gözetimsiz bırakılmamalıdır.

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

12. Mayalı hamurlar. Mayalı hamurlar programı pişirmez. Bütün Mayalı hamurlar için bir hamur yoğurma ve kabartma programına karşılık gelmektedir. Örnek: pizza hamuru.

13. Kek. Kek programı, kabartma tozu ile kek ve pastalar yapmaya imkan verir. Bu program için, sadece 750 g ağırlık kullanılabilir.


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

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

Ekmeğin ağırlığının seçimi


Ekmek ağırlığı, başka seçim yapılmadığı takdirde otomatik olarak 1000 gr üzerine ayarlanır. Ağırlık bilgi amaçlı verilmiştir. Daha fazla detay için tariflere bakın. **1, 2, 3, 11, 12, 13, 14, 15**

programlarının ağırlık ayarı yoktur.

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


Kızarma seviyesi seçimi

Kabuk rengi, başka seçim yapılmadığı takdirde otomatik olarak ORTA Seviye olarak ayarlanır. 12, 14, 15 programlarının renk ayarı yoktur. Üç seçim mümkündür: AÇIK/ORTA/KOYU.

İlk verilen ayarı değiştirmek isterseniz, seçilen ayarın karşısındaki gösterge ışığı yanınca kadar  düğmesine basın.

Başlatma/durdurma

Cihazı çalıştırmak için  düğmesine basın. Geri sayım başlar. Programı durdurmak veya zaman

ayarlı programlamayı iptal etmek için,  düğmesine 3 saniye basın.

ÇEVİRİMLER

Bir tablo (kılavuzun sonuna bakınız), seçilen programa göre değişik çevrimlerin adımlarını gösterir.

Yoğurma

Hamurun yapısının ve dolayısıyla iyi kabarmasının kapasitesinin oluşturulmasına imkan verir.

Bu çevrim esnasında ve 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 12, 13 programları için malzemeleri ekleyebilirsiniz: kuru yemişler, zeytinler, vs... Sesli bir sinyal, hangi anda müdahale etmeniz gerektiğini size bildirir. Hazırlama zamanları tekrar tablosuna (kılavuzun sonuna bakınız) ve "extra" sütununa bakın. Bu sütun, sesli sinyal duyulduğunda cihazınızın ekranında görüntülenecek zamanı belirtir. Sesli sinyalin hangi zaman sonunda duyulacağını daha kesinlikle bilmek için, "extra" sütunu zamanını toplam pişirme zamanından çıkarmak yeterli olacaktır. Örnek: "extra" = 1:45 ve "toplam zaman" = 2:01, malzemeler 16 dakikadan sonra eklenilebilecektir.

Dinlenme

Yoğurmanın kalitesinin iyileşmesi için hamurun gevşemesine imkan verir.

Kabarma


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

Pişirme

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

Sıcak tutma

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

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

● ZAMAN AYARLI PROGRAM

Hazırladığınız ekmeğin seçtiğiniz saatte hazır olması için, cihazı 15 saat öncesine kadar önceden programla yababilirsiniz. Zaman ayarlı program 1, 2, 3, 7, 11, 12, 13, 14, 15, programları için kullanılamaz.

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

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

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

⊕ ve ⊖ düğmeleri yardımıyla 11 saat programlayın.

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

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

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

● Pratik tavsiyeler

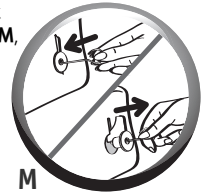
Elektrik kesintisi halinde: eğer çevrim esnasında, program bir elektrik kesintisi ile veya hatalı bir işlem dolayısıyla kesintiye uğrarsa, makinenin, programlamanın korunacağı 7 dakikalık bir koruma süresi vardır. Çevrim, kaldığı yerden tekrar başlayacaktır. Bu sürenin ötesinde, programlama iptal olur.

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

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

aşağıdaki şekilde kullanın:

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



MALZEMELER

Glutensiz un: ekmek yapımında kullanılmayan (gluten içermeyen) çok sayıda un vardır. En bilinenleri, "esmer buğday" olarak bilinen karabuğday unu, pirinç unu (beyaz veya tam), kinoa unu, mısır unu, kestone unu ve sorgum unudur. Glutenin esnekliğini tutturmak için, ekmek yapımında kullanılmayan unlar arasından çeşitli türler karıştırılabilir ve kıvamını artırıcı maddeler eklenebilir.

Kıvam artırıcı maddeler: doğru kıvamı tutturmak ve glutenin esnekliğini sürdürmek için karışımınıza ksantan sakızı ve/veya guar unu da ekleyebilirsiniz. Bu malzemeler, tarımsal gıda endüstrisinde kıvam artırıcı, dengeleyici emülsiyon yapıcı olarak kullanılmaktadır.

Kullanıma hazır glutensiz preparasyonlar: glutensiz ekmek üretimini kolaylaştırırlar, çünkü kıvam artırıcı maddeler içerir ve hiç gluten içermeme avantajına sahiptir. Bazıları ise biyolojik kökenlidir. Kullanıma hazır glutensiz karışımlar tüm markalarda aynı sonucu vermez.

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

Yumurtalar: yumurtalar hamuru zenginleştirir, ekmeğin rengini iyileştirir ve ekmek için iyi bir şekilde gelişmesini sağlar. Yumurta kullanıyorsanız, sıvı miktarını aynı ölçüde azaltın. Yumurtayı kırın ve tarifte belirtilen sıvı miktarı elde edilinceye kadar sıvı ile tamamlayın. Tarifler, 50 gramlık ortalama bir yumurta için

öngörülmüştür, eğer yumurtalar daha büyükse, biraz un ekleyin ; eğer yumurtalar daha küçükse, biraz daha az un koymak gerekir.

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

Su: su, mayayı yeniden nemlendirir ve harekete geçirir. Aynı zamanda unun nişastasını da nemlendirir ve ekmek için oluşumuna imkan verir. Su yerine, tamamen veya kısmen, süt veya başka sıvılar kullanılabilir. **Ortam ısısında sıvılar kullanın, ılık (yaklaşık 35°C) su kullanımı gerektiren glutensiz ekmekler hariç.**

Unlar: unun ağırlığı, kullanılan un tipine bağlı olarak önemli ölçüde değişir. Unun kalitesine göre, ekmek pişirme sonuçları da değişebilir. Unu geçirmsiz bir kapta muhafaza edin, çünkü un, iklim koşulları değişikliklerine tepkime gösterir ve nem emer veya kaybeder. Standart bir un yerine, tercihen, "güçlü", "ekmek yapılabilir" veya "fırıncı" unu olarak adlandırılan bir un kullanın. Ekmek hamuruna, yulaf, kepek, buğday filizi, çavdar veya bütün tohumlar eklenmesi, daha ağır ve daha az kabarmış bir ekmeği ortaya çıkaracaktır.

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

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

Unun elenmesi de sonuçlar üzerine etki edecektir: un ne kadar tam ise (yani, buğday tohumunun zarfının bir kısmını içermekte ise), hamur o ölçüde az kabarmak ve ekmek o ölçüde yoğun olacaktır. Piyasada, kullanıma hazır ekmeklik malzemeler de bulabilirsiniz. Bu

malzemelerin kullanımı için, üreticinin önerilerine bakın. Genel olarak, program seçimi, kullanılan malzemelere bağlı olarak yapılacaktır. Örnek: Tam Buğday Ekmeği - Program 5.

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

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

Maya: maya hamurun kabarmasını sağlar. Fırın mayası farklı biçimlerde mevcuttur. Küçük küpler halinde taze, tekrar nemlendirilmesi gereken kuru ve etkin, hemen etkin kuru. Maya süpermarketlerde satılır (fırın ürünleri veya taze ürünler reyonu) ancak taze mayayı fırıncınızdan da alabilirsiniz. Gerek taze gerekse anlık kuru biçimi altında olsun, maya diğer malzemelerle birlikte doğrudan makinenizin haznesine katılmalıdır. Bununla birlikte dağılmasını kolaylaştırmak için mayayı parmaklarınızın arasında ufalamayı da aklınızda bulundurun. Yalnızca kuru etkin maya (küçük kürecikler halinde) kullanılmadan önce az miktarda ılık suyla karıştırılmalıdır. 35°C'ye yakın bir sıcaklık seçin, bunun altında daha az etkili olacaktır, üzerinde ise etkinliğini yitirme riskine sahiptir.

Saptanmış dozlara uymaya özen gösterin ve taze maya kullanmanız halinde miktarları çarpmayı aklınızda bulundurun (aşağıdaki eşdeğerlik tablosuna bakınız).

Kuru maya ile taze maya arasındaki miktar/ağırlık eşdeğerlikleri:

Kuru maya (cm3 cinsinden)

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

Taze maya (gr cinsinden)

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

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

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

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

TEMİZLİK VE BAKIM

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

kapağı sökün.

• Hiçbir parçayı bulaşık makinesinde yıkamayın.



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

TARIFLER

Tariflerden her biri için, belirtilen malzeme sırasına uyun. Seçili tarife ve ilgili programa göre, hazırlık zamanları tekrar tablosuna (kılavuzun sonuna bakınız) bakabilir ve değişik çevrimlerin dağılımını izleyebilirsiniz.

tk > tatlı kaşığı - yk > yemek kaşığı

PROG. 1 - TUZLU GLUTENSİZ EKMEK PROG. 2 - ŞEKERLİ GLUTENSİZ EKMEK

1000 g

Schär veya Valpiform gibi kullanıma hazır bir karışımın kullanılması tavsiye edilir. Kullanıma hazır paketdeki önerileri ya da tarif kitapçığını takip edin. Hamurun dozunu 1.000 gr olacak şekilde ayarlayın.

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

TAM BUĞDAY EKMEĞİ

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

PROG. 7 - HIZLI TEMEL EKMEK HAMURU

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

PROG. 3 - GLUTENSİZ KEK

750 g

Schär veya Valpiform gibi kullanıma hazır bir karışımın kullanılması tavsiye edilir. Hamurun dozunu 1.000 gr olacak şekilde ayarlayın. Şeker ile yumurtayı ve tuzu beyaz renge ulaşana kadar çırpma teliyle 5 dakika çırpın.

PROG. 6 - TUZSUZ EKMEK

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

PROG. 8 - HIZLI TATLI EKMEK PROG. 10 - TATLI EKMEK

	500 g	750 g	1000 g
BRİYOS (ÇÖREK)			
1. Çırpılmış yumurta*	2	3	
2. Yumuşamış tereyağı	115 g	145 g	
195 g			
3. Tuz	1 tk	1 tk	11/2 tk
4. Şeker	21/2 yk	3 yk	4 yk
5. Süt	55 ml	60 ml	80 ml
6. Un T55	280 g	365 g	485 g
7. Maya	11/2 tk	2 tk	3 tk
Isteğe bağlı olarak:			
1 çay kaşığı portakal çiçeği suyu.			

* 1 ortalama yumurta = 50 g

PROG. 9 - FRANSIZ EKMEĞİ

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

PROG. 12 - MAYALI HAMURLAR

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

PROG. 13 - KEK

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

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

PROG. 15 - MAKARNA HAMURU

	500 g	750 g	1000 g
1. Su	45 ml	50 ml	70 ml
2. Çirpılmış yumurta*	3	4	5
3. Tuz	1 tutam	1/2 tk	1 tk
4. Un T55	375 g	500 g	670 g

* 1 ortalama yumurta = 50 g

PROG. 14 - REÇEL**REÇELLER**

Meyvelerinizi ekmek makinenize koymadan önce isteğinize göre kesin veya kıyın.

1. Çilek, şeftali, ravent

veya kayısı reçeli 580 g

2. Şeker 360 g

3. Limon suyu 1 limon

4. Pektin 30 g

1. Portakal veya greyfurt reçeli 500 g

2. Şeker 400 g

3. Pektin 50 g

TARİFLERİNİZİ GELİŞTİRMENİZ İÇİN SORUN GİDERME KILAVUZU

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

TEKNİK SORUN GİDERME KILAVUZU

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

DESCRIPCIÓN

- 1 - tapa con ventanita
- 2 - cuadro de mandos
 - a - pantalla de visualización
 - b - botón puesta en marcha/parada
 - c - selección del peso
 - d - botones de ajuste de puesta en marcha diferida y de ajuste del tiempo del programa 11
 - e - selección del dorado
 - f - selección de programas
 - 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

CONSEJOS PRÁCTICOS

Preparación

- ES** 1. Lea atentamente el modo de empleo: en ésta máquina no se hace pan como se hace a mano!
2. Todos los ingredientes utilizados deberán estar a temperatura ambiente (salvo que se indique lo contrario), y deberán pesarse con precisión. **Mida los líquidos con el vaso graduado provisto. Utilice el dosificador doble provisto para medir por un lado, las cucharadas de café y por otro, las cucharadas soperas.** Las medidas incorrectas se traducirán en resultados inadecuados.
3. Utilice ingredientes antes de la fecha límite de consumo y consérvelos en lugares frescos y secos.
4. La precisión de la medida de la cantidad de harina es importante. Por este motivo, la harina debe pesarse con una báscula de cocina. Utilice levadura activa deshidratada en sobres o de panadería fresca. Excepto indicación contraria en las recetas, no utilice levadura química.
5. Cuando un sobre de levadura está abierto debe utilizarse en 48 horas.
5. Para evitar perturbar la subida de las preparaciones, le aconsejamos que ponga todos los ingredientes en la cuba desde el principio y evite abrir la tapa durante la utilización (salvo que se indique lo contrario). Respete cuidadosamente el orden de los ingredientes y las cantidades indicadas en las recetas. En primer lugar, los líquidos y a continuación los sólidos. **La levadura no debe entrar en contacto con los líquidos y la sal.**
- Orden general a respetar:**
- Líquidos (mantequilla, aceite, huevos, agua, leche)
 - Sal
 - Azúcar
 - Harina (primera mitad)
 - Leche en polvo
 - Ingredientes específicos sólidos
 - Harina (segunda mitad)
 - Levadura

Utilización

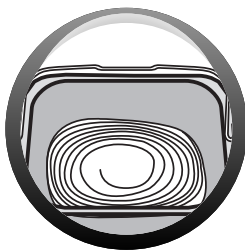
- **La preparación del pan es muy sensible a las condiciones de temperatura y humedad.** En caso de excesivo calor, es aconsejable utilizar líquidos más frescos que los acostumbrados. Al igual, en caso de frío, es posible que sea necesario templar el agua o la leche (sin sobrepasar nunca los 35°C).

- **Algunas veces es útil también comprobar el estado de la masa en mitad del amasado:** debe formar una bola homogénea que se despegue bien de las paredes:
 - > si queda harina no incorporada, es que falta un poco de agua,
 - > si no, habrá que añadir ocasionalmente un poco de harina.
 Hay que corregir muy suavemente (1 cucharada sopera como máximo a la vez) y esperar a constatar que ha mejorado o no, antes de intervenir de nuevo.
- **Un error corriente es pensar que añadiendo levadura, el pan subirá antes.** Sin embargo, demasiada levadura fragiliza la estructura de la masa que subirá mucho y se hundirá durante la cocción. Puede valorar el estado de la masa justo antes de la cocción palpándola con la punta de los dedos: la masa debe presentar una ligera resistencia y la huella de los dedos debe irse poco a poco.

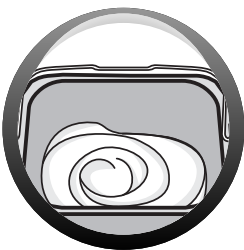
Advertencia sobre el uso de programas sin gluten

- Es necesario tamizar las mezclas de harinas con levadura para evitar grumos.
- Debe facilitarse el proceso de amasado: para que los ingredientes se incorporen mejor a la mezcla, empuje los ingredientes no mezclados que hayan quedado adheridos a las paredes de la cubeta hacia el centro con una espátula (de madera o plástico para evitar arañazos en el revestimiento).
- Asimismo, debe facilitarse la incorporación de los ingredientes al añadirlos.
- Por sus características, los ingredientes utilizados en las recetas sin gluten no permiten obtener un grado de tueste óptimo. A menudo, la parte superior del pan quedará bastante blanca.
- El pan sin gluten no puede hincharse como el pan tradicional y, a menudo, la parte superior quedará plana.
- No se obtiene el mismo resultado con todas las marcas de mezcla preparada: puede que necesite ajustar la receta. Por ello, se recomienda hacer pruebas (consulte el ejemplo que figura a continuación).

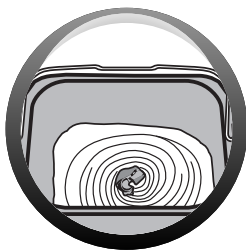
Ejemplo: ajuste de la cantidad de líquido en función de la consistencia de la masa. Esta debe quedar relativamente elástica, pero no líquida.



Demasiado líquida



OK





Demasiado seca

Excepción: la masa para bizcocho deberá quedar más bien líquida.

● ANTES DE LA PRIMERA UTILIZACIÓN

- Retire todos los embalajes, pegatinas o accesorios tanto de dentro como de fuera del aparato - **A**.
- Limpie todos los elementos y el aparato con un paño húmedo.

● PUESTA MARCHA RÁPIDA

- Desenrosque completamente el cable. Sólo conecte el aparato a un enchufe con toma de tierra.
- Se puede desprender un ligero olor durante la primera utilización.
- Retire la bandeja levantando el mango y girándola ligeramente a la izquierda. Adapte luego el mezclador -**B-C**.
- Añada los ingredientes en la cuba en el orden aconsejado. Asegúrese de que todos los ingredientes se pesen con exactitud -**D-E**.
- Introduzca la cuba de pan. Sujetando la bandeja con el mango, insertarlo en la panificadora para que se corresponda con la unidad eje (tendrá que inclinar ligeramente hacia un lado). Gire suavemente hacia la derecha y se bloqueará en su lugar -**F-G**.
- Cierre la tapa. Conecte la máquina panificadora. Después de la señal sonora, el programa 1 se visualizará por defecto, es decir 1000 g con dorado medio -**H**.
- Seleccione el programa deseado con el botón .
- Presione el botón . Los 2 puntos del reloj parpadearán. El ciclo comienza -**I-J**.
- Al final del ciclo de cocción, desconecte la máquina panificadora. Retire la cuba de pan. Utilice siempre guantes aislantes porque el asa de la cuba está caliente así como el interior de la tapa. Retire el pan en caliente y colóquelo 1 h sobre una rejilla para enfriarlo -**K**.

Para conocer la máquina panificadora le sugerimos que intente la receta del PAN FRANCÉS para su primer pan.


PAN FRANCÉS (programa 9)	INGREDIENTES - c de c > cucharada de café - c s > cucharada sopera	
DORADO = MEDIO	1. AGUA = 365 ml	3. HARINA = 620 g
PESO = 1000 g	2. SAL = 2 c de c	4. LEVADURA = 1½ c de c
TIEMPO = 3:10		

● UTILICE LA MÁQUINA PANIFICADORA


Para cada programa, se visualizará un ajuste por defecto. Deberá seleccionar manualmente los ajustes deseados.

Selección de un programa

La selección de un programa activa una sucesión de etapas, que se desarrollarán automáticamente una tras otra.

 **El botón menu** le permitirá elegir un determinado número de programas

diferentes. El tiempo correspondiente al programa se visualizará.

Cada vez que presione el botón , el número en el panel de visualización pasará al programa siguiente y de este modo de 1 a 15 :

Uso de los programas sin gluten

Los menús 1, 2 y 3 deben utilizarse para elaborar panes o bizcochos sin gluten. Cada uno de estos programas admite un único peso (1.000 g en el caso de los programas 1 y 2, 750 g en el caso del programa 3).

Los panes y bizcochos sin gluten están recomendados para personas con intolerancia al gluten (celíacos), sustancia presente en varios tipos de cereales (trigo, cebada, centeno, avena, trigo Kamut, escanda, etc.).

Es importante evitar la contaminación cruzada con harinas que contengan gluten. Tenga especial cuidado a la hora de limpiar la cubeta, la pala y todos aquellos utensilios destinados a elaborar pan y bizcochos sin gluten. Asegúrese asimismo de que la levadura utilizada no contenga gluten.

Las recetas sin gluten se han creado a partir de mezclas preparadas para elaborar pan sin gluten (también llamadas mezclas listas

para usar), como por ejemplo las de las marcas Schär o Valpiform.

Este tipo de mezclas preparadas sin gluten puede encontrarse en tiendas y comercios especializados. Tenga en cuenta que no todas las marcas de mezclas sin gluten listas para usar dan el mismo resultado.

La consistencia de las harinas sin gluten no permite una mezcla óptima: se recomienda tamizar las mezclas de harina con levadura para evitar que se formen grumos.

Por este motivo, los programas sin gluten no permiten utilizar la función de inicio diferido.

Asimismo, es necesario empujar la masa que quede adherida al borde de la cubeta y aquellos ingredientes que no se hayan mezclado hacia el centro con una espátula de plástico flexible, hasta lograr que la masa quede homogénea.


El pan sin gluten tendrá una consistencia más densa y un color más pálido que el pan normal.

- 1. Pan sin gluten salado.** Se recomienda utilizar una mezcla lista para usar. En este programa, el peso solamente podrá ajustarse a 1.000 g. Se trata de un pan elaborado con una mezcla lista para usar, mediante una receta con poco azúcar y materia grasa.
- 2. Pan sin gluten dulce.** Se recomienda utilizar una mezcla lista para usar. En este programa, el peso solamente podrá

ajustarse a 1.000 g. Se trata de un pan elaborado con una mezcla lista para usar, mediante una receta con azúcar y materia grasa.


- 3. Bizcocho sin gluten.** Se recomienda utilizar una mezcla lista para usar. En este programa, el peso solamente podrá ajustarse a 750 g. Se trata de un pan elaborado con una mezcla lista para usar, mediante una receta de bizcocho con levadura química.

4. **Pan integral rápido.** Este programa equivale al programa Pan integral pero en versión rápida. La miga del pan obtenido puede quedar un poco menos ligera.
5. **Pan integral.** El programa Pan integral se debe seleccionar cuando utilice harina para pan integral.
6. **Pan sin sal.** Le pain est un des aliments qui apporte la plus grande contribution journalière en sel. La reducción del consumo de sal permite reducir los riesgos cardiovasculares.
7. **Pan super rápido.** El programa 7 es específico para la receta del Pan super rápido. El pan hecho con los programas ultra rápidos es más compacto que el realizado con los demás programas.
8. **Pan dulce rápido.** Este programa equivale al programa Pan dulce pero en versión rápida. La miga del pan obtenido puede quedar un poco menos ligera.
9. **Pan francés.** El programa Pan francés corresponde a una receta de pan blanco tradicional francés.
10. **Pan dulce.** El programa Pan dulce está adaptado a las recetas que contienen más materia grasa y azúcar. Si utiliza preparaciones para brioches o pan con leche, listos para su uso, no sobrepase los 750 g de masa en total.
11. **Cocción Únicamente.** El programa Cocción Únicamente permite cocer de 10 mn a 70 mn, ajustable por periodos de 10 min. Puede seleccionarse solo y utilizarse:
 - a) en combinación con el programa Masa para pan,
 - b) para calentar o hacer pan crujiente ya cocido y frío,
 - c) para acabar una cocción en caso de corte de corriente prolongada durante un ciclo de pan.

La máquina panificadora debe supervisarse durante la utilización del programa 11.
Cundo se haya obtenido el color deseado de la corteza, pare manualmente el programa mediante una presión prolongada del botón .
12. **Masa para pan.** El programa Masa para pan no cuece. Corresponde a un programa de amasado y de subida para todas las masas subidas. Ej.: la masa de pizza.
13. **Pastel.** Permite elaborar dulces y pasteles con levadura química. Este programa sólo acepta el peso de 750 g.
14. **Mermelada.** El programa Mermelada cuece automáticamente la mermelada en la cuba.
15. **Masa para pasta fresca.** El programa 15 amasa únicamente. Está destinado a masas que no necesitan subir. Ej: tallarines, masa para pizza sin gluten.

Selección del peso del pan


El peso del pan se ajusta por defecto en 1000 g. El peso se proporciona a título indicativo. Consulte el detalle de las recetas para más información. **Los programas 1, 2, 3, 11, 12, 13, 14, 15 no poseen el ajuste del peso.**

Presione el botón  para ajustar el producto elegido 500 g, 700 g o 1000 g. El indicador visual se encenderá en frente del ajuste seleccionado.


Selección del dorado


El color de la corteza se ajusta por defecto en MEDIO. Los programas 12, 14, 15 no poseen el ajuste del color.

Se pueden elegir tres opciones: CLARO / MEDIO / OSCURO.

Si desea modificar el ajuste por defecto, presione el botón  hasta que el indicador visual se encienda en frente del ajuste seleccionado.

Puesta en marcha/parada

Presione prolongadamente el botón  para poner en marcha el aparato. La cuenta atrás comenzará.

Para parar el programa o anular la programación diferida, **presione 3 segundos el botón .**

LOS CICLOS

La tabla (consulte la última parte del folleto) muestra la distribución de los diferentes ciclos en función del programa elegido.

Amasado

Permite formar la estructura de la masa y por lo tanto su capacidad para subir correctamente.

Durante este ciclo, y para los programas 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 12, 13, tiene la posibilidad de añadir ingredientes: frutos secos, aceitunas, etc... Una señal sonora le indicará en que momento debe intervenir.

Dirijase a la tabla resumen de los tiempos de preparación (consulte la última parte del folleto) y a la columna "extra". Esta columna indica el tiempo que se visualizará en la pantalla del aparato cuando la señal sonora suene. Para saber al cabo de cuanto tiempo se produce la señal sonora, hay que restar el tiempo de la columna "extra" del tiempo total de cocción.

Ej.: "extra" = 1:45 y "tiempo total" = 2:01, los ingredientes pueden añadirse al cabo de 16 min.

Reposo

Permite que la masa repose para mejorar la calidad del amasado.

Subida


Tiempo durante el cual la levadura actúa para que el pan suba y desarrolle su aroma.

Cocción

Transforma la masa en miga y permite el dorado y la corteza crujiente.

Mantenimiento en caliente

Permite guardar el pan caliente después de la cocción. No obstante, recomendamos retirar el pan al final de la cocción.

Para los programas 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 13, puede dejar la preparación en el aparato. Un ciclo de mantenimiento en caliente de una hora se activará automáticamente después de la cocción. La pantalla permanecerá en 0:00 durante la hora de mantenimiento en caliente y los 2 puntos  del reloj parpadearán. Al final del ciclo el aparato se parará automáticamente después de la emisión de varios bips sonores.

PROGRAMA DIFERIDO

Puede programar el aparato para tener su preparación lista a la hora que haya elegido, hasta 15h antes. Los programas 1, 2, 3, 7, 11, 12, 13, 14, 15 no tienen programa diferido.

Esta etapa interviene después de haber seleccionado el programa, el nivel de dorado y el peso. El tiempo del programa se visualizará. Calcule la diferencia de tiempo entre el momento en el que inicia el programa y la hora a la que le gustaría que su preparación esté lista.

La máquina incluye automáticamente la duración de los ciclos del programa. Con los botones **+** y **-**, visualizará el tiempo encontrado (**+** hacia arriba y **-** hacia abajo). Las presiones cortas permiten que el tiempo desfile por periodos de 10 min + bip corto. Con una presión larga, el tiempo desfila de manera continua por periodos de 10 min.

Ej: si son las 20:00 h y quiere el pan listo para las 7:00 h del día siguiente.

Programa 11 horas con los botones **+** y **-**. Presione el botón **start**.

Se emitirá una señal sonora. los 2 puntos **:** del reloj parpadearán. La cuenta atrás comienza. El indicador de funcionamiento se encenderá.

Si se equivoca o desea modificar el ajuste de la hora, presione de manera prolongada el botón **start** hasta que emita una señal sonora. El tiempo por defecto se visualizará. Repita la operación.

Algunos ingredientes son perecederos. No utilice el programa de puesta en marcha diferida con recetas que contengan: leche fresca, huevos, yogur, queso, trutas frescas.

Consejos prácticos

En caso de corte de corriente: si durante un ciclo, el programa se interrumpe por un corte de corriente o una falsa maniobra, la máquina dispone de una protección de 7 min durante los cuales la programación queda guardada. El ciclo comenzará de nuevo donde se paró. Después de este tiempo, la programación se perderá.

Si encadena dos programas, espere 1 h antes de iniciar la segunda programación.

Para desmoldar el pan: puede suceder que los mezcladores queden atrapados en el pan cuando lo desmolde. En ese caso utilice el accesorio "gancho" de la siguiente manera:

> una vez haya desmoldado el pan, colóquelo todavía caliente sobre uno de sus lados y

sujételo con la mano protegida por un guante aislante,

> introduzca el gancho en el eje del mezclador

- **M**,

> tire con cuidado para extraer el mezclador

- **M**,

> enderece el pan y déjelo enfriar sobre una rejilla.



LOS INGREDIENTES

Harina sin gluten: existe un gran número de harinas de las llamadas no panificables (que no contienen gluten). Las más conocidas son las harinas de trigo sarraceno, también llamado "alforfón", arroz, (blanco o integral), quínoa, maíz, castaña y sorgo.

Para intentar reproducir la elasticidad del gluten, es fundamental mezclar varios tipos de harinas no panificables entre sí y añadir agentes espesantes.

Agentes espesantes: para obtener la consistencia adecuada e intentar emular la elasticidad del gluten, también puede añadir a la preparación goma xantana y/o harina de guar. Estos ingredientes se utilizan como espesantes, estabilizantes y emulsionantes en la industria agroalimentaria.

Preparados sin gluten listos para usar: facilitan la elaboración de pan sin gluten, ya que contienen espesantes y tienen la ventaja de estar totalmente garantizados como libres de gluten; además, algunos son de origen biológico.

No se obtiene el mismo resultado con todas las marcas de mezclas preparadas sin gluten listas para usar.

Las materias grasas y el aceite : las materias grasas hacen que el pan sea más esponjoso y sabroso. Se conservará también mejor y por más tiempo. Demasiada grasa ralentiza la subida de la masa. Si utiliza mantequilla, desmíguela en pequeños trozos para distribuirla de manera homogénea en la preparación o ablandela. No añada la mantequilla caliente. Evite que la grasa entre en contacto con la levadura, ya que la grasa podría impedir que la levadura se rehidrate.

Huevos : los huevos enriquecen la masa, mejoran el color del pan y favorecen el buen desarrollo de la miga. Si utiliza huevos, reduzca la cantidad de líquido en consecuencia. Añada el huevo y complete con el líquido hasta que obtenga la cantidad de líquido indicado en la receta. Las recetas están previstas para un huevo medio de 50 g, si los huevos son más

grandes, añadir un poco de harina; si los huevos son más pequeños, poner un poco menos de harina.

Leche : puede utilizar leche fresca o leche en polvo. Si utiliza leche en polvo, añada la cantidad de agua inicialmente prevista. Si utiliza leche fresca, puede añadir agua también: el volumen total debe ser igual al volumen previsto en la receta. La leche produce también un efecto emulsionante que permite obtener una miga más esponjosa y por lo tanto un mejor aspecto.

Agua : el agua rehidrata y activa la levadura. Hidrata también el almidón de la harina y permite la formación de la miga. Se puede sustituir el agua, en parte o totalmente por leche u otros líquidos. **Utilice líquidos a temperatura ambiente, excepto a la hora de elaborar pan sin gluten que requiera usar agua templada (en torno a 35 °C).**

Harinas : el peso de la harina varía sensiblemente en función del tipo de harina utilizado. Según la calidad de la harina, los resultados de la cocción pueden variar también. Conserve la harina en un recipiente hermético, ya que la harina reacciona a las fluctuaciones de las condiciones climáticas, absorbiendo la humedad o por el contrario perdiéndola.

Utilice preferentemente una harina llamada "de fuerza", "panificable" o "de panadería" mejor que una harina estándar. En caso de utilización de mezclas de harinas especiales para pan o bollo o pan de leche, no exceda 750 g de pasta en total.

Si añade avena, salvado, germen de trigo, centeno o incluso semillas enteras a la masa, conseguirá un pan más consistente y menos graso. Se recomienda utilizar una harina fuerte o media, excepto indicación contraria en las recetas. El refinado de la harina influye también en los resultados: cuanto más integral sea la harina (es decir, que contenga una parte de la envoltura del grano de trigo), menos subirá la masa y más denso será el pan.

Encontrará también, en la tienda, preparaciones para pan listas para usar. Diríjase a las recomendaciones del fabricante para utilizar estas preparaciones. En términos generales, la selección del programa se hará en función de la preparación utilizada. Ej: Pan integral - Programa 5.

Azúcar : utilice preferentemente azúcar blanco, moreno o miel. No utilice azúcar en trozos. El azúcar nutre la levadura, le da buen sabor al pan y mejora el dorado de la corteza.

Sal : da gusto al alimento, y permite regular la actividad de la levadura. No debe entrar en contacto con la levadura. Gracias a la sal, la masa se cierra, se compacta y no sube demasiado deprisa. Mejora también la estructura de la masa.

Levadura: la levadura de panadería existe en varias formas: fresca en pequeños cubos, seca activa a rehidratar o seca instantánea. La levadura se vende en las grandes superficies (departamentos de panadería o ultrafrescos), pero también puede comprar la levadura fresca con su panadero. En forma fresca o seca instantánea, la levadura debe incorporarse directamente dentro de la cuba de su máquina con los otros ingredientes. Sin embargo, piense siempre en desmenuzar la levadura fresca con sus dedos para facilitar su dispersión. Sólo la levadura seca activa (en pequeñas esferas) debe mezclarse con un poco de agua tibia antes de ser utilizada. Escoger una temperatura próxima a 35 °C, por debajo de esta temperatura será menos eficaz y, por encima de

ella, corre el riesgo de perder su actividad. Respete las dosis prescritas y piense en multiplicar las cantidades si utiliza la levadura fresca (ver la tabla de equivalencias a continuación).

Equivalencias cantidad/peso entre levadura seca y 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

Para elaborar pan sin gluten, necesitará utilizar una levadura específica sin gluten.

Los aditivos (frutos secos, aceitunas, etc) : puede personalizar sus recetas con todos los ingredientes adicionales que desee teniendo cuidado de:

- > respetar la señal sonora para añadir ingredientes, sobre todo los más frágiles,
- > las semillas más sólidas (como el lino o el sésamo) pueden incorporarse desde el comienzo del amasado para facilitar la utilización de la máquina (puesta en marcha diferida por ejemplo),
- > escurrir bien los ingredientes muy húmedos (aceitunas),
- > añadir un poco de harina a los ingredientes grasos para incorporarlos mejor,
- > no incorporarlos en cantidades demasiado grandes, para no perturbar el buen desarrollo de la masa, respetar las cantidades indicadas en las recetas,
- > que no caigan ingredientes fuera de la cuba.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Desconecte el aparato.
- Limpie todos los elementos, el aparato y el interior de la cuba con una esponja húmeda. Seque cuidadosamente -L-.
- Lave la cuba y el mezclador con agua caliente y jabonosa. Si el mezclador se queda en la cuba, póngalo en remojo de 5 a 10 min.
- Si procede, limpie la tapa con agua caliente y una esponja.

- **No introduzca ninguna parte en el lavavajillas.**
- No utilice ningún producto de limpieza, estropajos abrasivos, ni alcohol. Utilice un paño suave y húmedo.
- Nunca sumerja el cuerpo del aparato o la tapa.



● LAS RECETAS

Para cada una de las recetas, respetar el orden de los ingredientes indicados. Según la receta elegida y el programa correspondiente, puede dirigirse a la tabla resumen de preparación (consulte la última parte del folleto) y seguir el desglose de los diferentes ciclos.

c de c = cucharada de café - c s = cucharada sopera

PROG. 1 - PAN SIN GLUTEN SALADO PROG. 2 - PAN SIN GLUTEN DULCE

1000 g

Se recomienda utilizar una mezcla lista para usar, como por ejemplo la de las marcas Schär o Valpiform.

Siga las recomendaciones que se indiquen en el sobre de mezcla lista para usar o en el libro de recetas.

No se debe exceder 1000 gramos de pasta.

PROG. 4 - PAN INTEGRAL RÁPIDO PROG. 5 - PAN INTEGRAL

PAN INTEGRAL	500 g	750 g	1000 g
1. Agua	205 ml	270 ml	355 ml
2. Aceite	1 1/2 c s	2 c s	3 c s
3. Sal	1 c de c	1 1/2 c de c	2 c de c
4. Azúcar	1 1/2 c de c	2 c de c	3 c de c
5. Harina T55	130 g	180 g	240 g
6. Harina integral T150	200 g	270 g	360 g
7. Levadura	1 c de c	1 c de c	1 1/2 c de c

PROG. 7 - PAN SUPER RÁPIDO

	500 g	750 g	1000 g
1. Agua calentada (35°C)	210 ml	285 ml	360 ml
2. Aceite	3 c de c	1 c s	1 1/2 c s
3. Sal	1 1/2 c de c	1 c de c	1 1/2 c de c
4. Azúcar	2 c de c	3 c de c	1 c s
5. Leche en polvo	1 1/2 c s	2 c s	2 1/2 c s
6. Harina T55	325 g	445 g	565 g
7. Levadura	1 1/2 c de c	2 1/2 c de c	3 c de c

* 1 huevo medio = 50 g

PROG. 3 - BIZCOCHO SIN GLUTEN

750 g

Se recomienda utilizar una mezcla lista para usar, como por ejemplo la de las marcas Schär o Valpiform.

No se debe exceder 1000 gramos de pasta.

Batir con la batidora los huevos con el azúcar y la sal, durante 5 min., hasta que blanqueen.

PROG. 6 - PAN SIN SAL

	500 g	750 g	1000 g
1. Agua	200 ml	270 ml	365 ml
2. Harina T55	350 g	480 g	620 g
3. Levadura seca de panadería	1 1/2 c de c	1 c de c	1 c de c
Añadir, cuando emita un pitido.			
4. Semillas de sésamo	50 g	75 g	100 g

PROG. 8 - PAN AZUCARADO RÁPIDO PROG. 10 - PAN AZUCARADO

BRIOCHE	500 g	750 g	1000 g
1. Huevos batidos*	2	2	3
2. Mantequilla derretida	115 g	145 g	195 g
3. Sal	1 c de c	1 c de c	1 1/2 c de c
4. Azúcar	2 1/2 c s	3 c s	4 c s
5. Leche	55 ml	60 ml	80 ml
6. Harina T55	280 g	365 g	485 g
7. Levadura	1 1/2 c de c	2 c de c	3 c de c

Opcional : 1 c de c de agua de flor de naranjo.

PROG. 9 - PAN FRANCÉS

	500 g	750 g	1000 g
1. Agua	200 ml	275 ml	365 ml
2. Sal	1 c de c	1 1/2 c de c	2 c de c
3. Harina T55	350 g	465 g	620 g
4. Levadura	1 c de c	1 c de c	1 1/2 c de c

PROG. 13 - PASTEL

PASTEL DE LIMÓN	1000 g
1. Huevos batidos*	4
2. Azúcar	260 g
3. Sal	1 pizca
4. Mantequilla, derretirsa sino enfriaraa	90 g
5. Corteza de limón	de 1 1/2 limón
6. Zumo de limón	de 1 1/2 limón
7. Harina T55	430 g
8. Levadura química	3 1/2 c de c

Batir con la batidora los huevos con el azúcar y la sal, durante 5 min., hasta que blanqueen. Verter en el recipiente de la máquina. Añadir la mantequilla fundida pero fría. Añadir el zumo + la cáscara del limón. Añadir la harina y la levadura previamente mezcladas. Procurar colocar la harina en montoncitos, bien en el centro del recipiente.

PROG. 15 - MASA PARA PASTA FRESCA

	500 g	750 g	1000 g
1. Agua	45 ml	50 ml	70 ml
2. Huevos batidos*	3	4	5
3. Sal	1 pizca	1/2 c de c	1 c de c
4. Harina T55	375 g	500 g	670 g

* 1 huevo medio = 50 g

PROG. 12 - MASA PARA PAN








PIZZA	500 g	750 g	1000 g
1. Agua	160 ml	240 ml	320 ml
2. Aceite de oliva	1 c s	1 1/2 c s	2 c s
3. Sal	1/2 c de c	1 c de c	1 1/2 c de c
4. Harina T55	320 g	480 g	640 g
5. Levadura	1/2 c de c	1 c de c	1 1/2 c de c

PROG. 14 - MERMELADA





Corte las frutas antes de introducirlas en la máquina panificadora.

1. Fresa, melocotón, ruibarbo o albaricoquee	580 g
2. Azúcar	360 g
3. Zumo de limón	de 1 limón
4. Pectine	30 g
1. Naranja o pomelo	500 g
2. Azúcar	400 g
3. Pectine	50 g

● 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 dorado bastante	Lados quemados pero el pan no está bastante cocido	Lados y parte superior con harina
El botón  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.	<ul style="list-style-type: none"> • Dejarlo en remojo antes de retirarlo.
Después de presionar en  no pasa nada.	<ul style="list-style-type: none"> • 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  el motor gira pero no amasa.	<ul style="list-style-type: none"> • La cuba no está completamente encajada. • No hay mezclador o el mezclador está mal colocado. <p>En los dos casos citados anteriormente, parar el aparato manualmente con una pulsación larga en el botón . Iniciar la receta de nuevo desde el principio.</p>
Después de una puesta en marcha diferida, el pan no ha subido bastante o no ha pasado nada.	<ul style="list-style-type: none"> • Ha olvidado presionar en  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.	<ul style="list-style-type: none"> • 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.

OPIS

- 1 - pokrywa z okienkiem
- 2 - panel sterowania
 - a - ekran wyświetlacza
 - b - przycisk włączania/wyłączania
 - c - wybór wagi
 - d - przyciski wyboru opóźnionego startu oraz wyboru czasu dla programu 11
 - e - wybór stopnia zarumienienia
 - f - wybór programu
 - g - wskaźnik pracy w toku
- 3 - forma do wypieku chleba
- 4 - mieszkadło
- 5 - kubek z podziałką
- 6 - łyżka stołowa / łyżeczka do herbaty
- 7 - hak służący do wyjmowania mieszkadeł

PORADY PRAKTYCZNE

Przygotowanie

1. Należy dokładnie przeczytać instrukcję – z pomocą tego urządzenia chleb przyrządza się inaczej niż ręcznie.

PL

2. Wszystkie składniki muszą mieć temperaturę pokojową (chyba że zaznaczono inaczej) i muszą być starannie odmierzone. Płynny należy odmierzać korzystając z dołączonego kubka z podziałką. Należy korzystać z dołączonej miarki do odmierzania łyżeczek do herbaty oraz łyżek stołowych. Miary dotyczą łyżek płaskich, a nie czubatych. Niedokładne odmierzanie składników może być przyczyną nieprawidłowych wyników.

3. Stosowanie odpowiednich składników do pieczenia chleba jest kluczowym czynnikiem mającym wpływ na osiągane rezultaty. Należy zawsze korzystać ze składników przechowywanych w chłodnym, suchym miejscu przed upływem ich daty przydatności do spożycia.

4. Ważne jest dokładne odmierzanie ilości mąki. Dla tego należy w tym celu korzystać z wagi kuchennej.

nej. Należy stosować paczkowane drożdże suszone. Po otwarciu paczki drożdży, należy ją szczelnie zamknąć, przechowywać w chłodnym miejscu i wykorzystać drożdże w ciągu 48 godzin.

5. Aby ciasto dobrze wyrosło, należy od razu umieścić w formie wszystkie składniki na samym początku procesu i unikać otwierania wieka (chyba że zaznaczono inaczej). Składniki należy dodawać zgodnie z kolejnością podaną w przepisie oraz dokładnie przestrzegać ich ilości. Najpierw należy dodawać składniki płynne, potem stałe. **Drożdże nie powinny stykać się z cieczami, cukrem lub solą.**

Należy przestrzegać następującej kolejności:

- > Płynny (masło, olej, jaja, woda, mleko)
- > Sól
- > Cukier
- > Mąka – pierwsza połowa
- > Mleko w proszku
- > Dodatkowe składniki stałe
- > Mąka – druga połowa
- > Drożdże

Sposób użycia

- **Przygotowanie chleba w znacznym stopniu zależy od temperatury i wilgotności.** W przypadku wysokiej temperatury otoczenia, należy używać cieczy chłodniejszych niż zwykle. Jeśli z

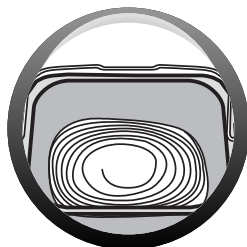
kolei w pomieszczeniu jest chłodno, może zaistnieć potrzeba podgrzania wody lub mleka (nie należy przekraczać temperatury 35°C).

- **Czasem warto sprawdzić stan ciasta w czasie drugiego wyrabiania** – powinno mieć postać równej kuli i łatwo odchodzić od ścian formy.
> jeśli całość mąki nie zmieszała się z ciastem, należy dodać nieco wody,
> jeśli ciasto jest zbyt wilgotne i przykleja się do formy, warto dodać odrobinę mąki.
Składniki te należy dodawać stopniowo (nie więcej niż po 1 łyżce stołowej), sprawdzając za każdym razem czy nastąpiła poprawa.
- **Często uznaje się błędnie, że dodanie większej ilości drożdży spowoduje lepsze wyrośnięcie ciasta.** Za dużą ilość drożdży osłabi konsystencję chleba, co spowoduje, że ciasto najpierw znacznie urośnie, a potem opadnie w czasie pieczenia. Stan ciasta można sprawdzić tuż przed pieczeniem, dotykając go czubkami palców – ciasto powinno być sprężyste, a odcisk palca powinien zniknąć powoli.

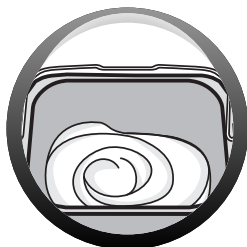
Ostrzeżenia dotyczące korzystania z programów bezglutenowych

- Należy przesiać mieszankę różnych rodzajów mąki wraz z drożdżami, aby zapobiec powstaniu grudek.
- Ułatwienie wyrabiania ciasta: aby wszystkie niewymieszane składniki dobrze się połączyły, należy je zebrać ze ścianek na środek miski, używając do tego celu szpatułki (drewnianej lub plastikowej, aby zapobiec zarysowaniu powłoki).
- Należy również ułatwić łączenie składników w trakcie ich dodawania.
- Charakter składników używanych do wykonania przepisów bezglutenowych nie pozwala uzyskać optymalnego zrumienienia chleba. Górna część chleba często pozostaje dość jasna.
- Chleb bezglutenowy nie może być wyrośnięty tak jak chleb tradycyjny i często jest płaski w górnej części.
- Różne marki gotowych mieszanek nie dają takich samych rezultatów: może się zdarzyć, że konieczne będzie dopasowanie przepisów. Zaleca się zatem wykonanie prób (zob. przykład poniżej).

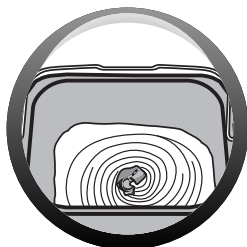
Przykład: dostosować ilość płynu do konsystencji ciasta. Ciasto powinno być stosunkowo elastyczne, ale nie płynne.



Zbyt płynne



OK





Zbyt suche

Wyjątek: ciasto na wypieki powinno być raczej płynne.

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

- Usunąć akcesoria i naklejki zarówno z wnętrza jak i z obudowy zewnętrznej urządzenia - **A**.
- Wytrzeć wilgotną szmatką wszystkie elementy oraz samo urządzenie.

SZYBKIE URUCHOMIENIE

- Rozwinąć całkowicie przewód zasilający i podłączyć go do uziemionego gniazdka.
- W czasie pierwszego użycia urządzenie może wydzielać delikatny zapach.
- Wyjąć formę do chleba pociągając za uchwyt i przekręcając lekko przeciwnie do ruchu wskazówek zegara. Następnie należy umieścić mieszadło - **B-C**.
- Umieścić składniki w formie zgodnie z zalecaną kolejnością. Należy upewnić się, że precyzyjnie odmierzone proporcje - **D-E**.
- Włożyć formę do urządzenia trzymając ją za uchwyt, włożyć do wypiekacza tak by wpasowała się do elementu napędzającego (należy lekko przekrzylić jedną stronę formy) - **F-G**.
- Zamknąć pokrywę. Podłączyć urządzenie do prądu, a następnie je włączyć. Po sygnale, na ekranie zostanie wyświetlony program 1 jako ustawienie domyślne, czyli waga 1000 g oraz średnie żmurnienie - **H**.
- Wybierz żądany program za pomocą przycisku .
- Wcisnąć przycisk . Dwukropek zegara będzie migać, a zegar zacznie odliczanie. Podświetli się wskaźnik pracy w toku - **I-J**.
- Po zakończeniu cyklu pieczenia lub podgrzewania należy wyłączyć urządzenie z sieci. Wyjąć formę z urządzenia. Należy zawsze korzystać z rękawic kuchennych, ponieważ zarówno forma jak i Wnętrze pokrywy są gorące. Ciepły chleb należy wyjąć z formy i na co najmniej godzinę umieścić na kratce by wystygł - **K**.

W celu zapoznania się z urządzeniem, przy pierwszym wypieku warto skorzystać z przepisu CHLEB FRANCUSKI.


CHLEB FRANCUSKI (program 9)	SKŁADNIKI † > łyżeczka do herbaty ‡ > łyżka stołowa	
ZRUMIENIENIE = ŚREDNIE		
WAGA = 1000 g	1. WODA = 365 ml	3. MĄKA = 620 g
CZAS = 3:10	2. SÓL = 2 †	4. DROŻDZE = 1½ †

KORZYSTANIE Z URZĄDZENIA DO PIECZENIA CHLEBA


Dla każdego programu wyświetlone zostaje ustawienie domyślne. Żądane ustawienia należy ręcznie wprowadzić samodzielnie.

Wybór programu

Wybranie programu uruchamia szereg etapów, które wykonywane są automatycznie jeden po drugim.

 **Przycisk menu** pozwala na wybór różnych programów. Zostanie wyświetlony czas pracy

danego programu.

Za każdym razem po wciśnięciu przycisku , liczba na ekranie wyświetlacza przechodzi do następnego programu od 1 do 15:

Użycie programów bezglutenowych

Menu 1, 2 i 3 należy używać do przygotowywania chleba lub ciast bezglutenowych. Dla każdego programu dostępna jest tylko jedna waga (1000 g dla programów 1 i 2, 750 g dla programu 3).

Chleby i ciasta bezglutenowe przeznaczone są dla osób z nietolerancją glutenu (chorzy na celiakię) występującego w większości zbóż (pszenica, jęczmień, żyto, owies, kamut, pszenica orkisz, itp.).

Ważne jest, aby nie dopuścić do zanieczyszczenia krzyżowego mąkami zawierającymi gluten. Należy szczególnie zadbać o oczyszczenie misy, łopatkę oraz wszystkich naczyń, które mają posłużyć do przygotowania chlebów i ciast bezglutenowych. Należy się również upewnić, czy używane drożdże nie zawierają glutenu.

Przepisy na potrawy bezglutenowe zostały opracowane z użyciem preparatów (zwanych

również gotowymi mieszankami) do przygotowania chleba bezglutenowego, typu Schär lub Valpiform.

Te preparaty bezglutenowe są dostępne w sprzedaży i w specjalistycznych sklepach. Należy pamiętać, że różne marki gotowych mieszanek bezglutenowych nie dają takich samych rezultatów.

Konsystencja mąki bezglutenowej nie pozwala na optymalne wymieszanie:

Zaleca się przesianie mieszanek mąki z drożdżami, aby zapobiec powstaniu grudek.

Z tej przyczyny, opóźnione włączenie nie jest dostępne dla programów bezglutenowych.


Ciasto i składniki niewymieszane należy również usunąć z krawędzi misy na jej środek używając do tego celu elastycznej plastikowej szpatułki, aż do uzyskania jednorodnego ciasta.

Chleb bezglutenowy będzie mieć bardziej gęstą konsystencję i jaśniejszy kolor niż normalny chleb.

- 1. Słony chleb bezglutenowy.** Zaleca się skorzystanie z gotowej mieszanki. Dla tego programu dostępne jest tylko ustawienie 1000 g. Chleb na bazie gotowej mieszanki według przepisu z małą ilością cukru i tłuszczu.
- 2. Słodki chleb bezglutenowy.** Zaleca się skorzystanie z gotowej mieszanki. Dla tego programu dostępne jest tylko ustawienie 1000 g. Chleb na bazie gotowej mieszanki według przepisu zawierającego cukier i tłuszcz.
- 3. Ciasto bezglutenowe.** Zaleca się skorzystanie z gotowej mieszanki. Dla tego programu dostępne jest tylko ustawienie 750 g. Chleb na bazie gotowej mieszanki według przepisu na ciasto z użyciem proszku do pieczenia.
- 4. Szybki Chleb Pełnoziarnisty.** Ten program odpowiada programowi Chleb pełnoziarnisty, ale w wersji szybkiej. Uzyskiwany miąższ chleba może być mniej puszysty.

5. **Chleb Pełnoziarnisty.** Z programu Chleb pełnoziarnisty korzysta się przy przyrządzeniu chleba z mąki pełnoziarnistej.
6. **Chleb bez Dodatku Soli.** Chleb jest jednym z głównych źródeł soli w codziennej diecie. Ograniczanie dodawania soli w spożywanych posiłkach może pomóc w uniknięciu problemów z układem sercowo-naczyniowym.
7. **Super Szybki Podstawowy Chleb Biały.** Program 7 stosuje się dla przepisu Super Szybki Podstawowy Chleb Biały. Chleb zrobiony tym programem jest bardziej zwężły niż ten robiony innymi programami.
8. **Szybki Chleb Słodki.** Ten program odpowiada programowi Chleb słodki, ale w wersji szybkiej. Uzyskiwany miąższ chleba może być mniej puszysty.
9. **Chleb Francuski.** Program Chleb francuski odpowiada przepisom na tradycyjny francuski chleb biały.
10. **Chleb Słodki.** Program Chleb słodki służy do realizacji przepisów z większą zawartością tłuszczu i cukru, np. bułeczek masłanych czy chleba mlecznego. W przypadku wykorzystania specjalnych gatunków mąki należy pamiętać o tym, by nie przekraczać całkowitej wagi 750 g. ciasta.
11. **Wypiekanie Bochenka.** Program Wypiekanie Bochenka pozwala na pieczenie od 10 do 70 minut (czas pieczenia może być ustawiony na 10 minutowe przerwy). Można wybrać go indywidualnie lub:
 - a) wraz z programem Chleb zaczynowy,
 - b) aby odgrzać upieczone i wystudzone bochenki lub by wypiec skórkę na bardziej chrupiącą,
 - c) aby zakończyć wypiekanie po dłuższej przerwie w dostawie energii elektrycznej, która nastąpiła w czasie cyklu wypiekania.

Urządzenia do pieczenia chleba nie można pozostawiać bez nadzoru w czasie korzystania z programu 11.

Aby wstrzymać cykl przed zakończeniem, program można zatrzymać ręcznie przez przedłużone wciśnięcie przycisku .
12. **Ciasto na Chleb.** Program Ciasto chlebowe nie służy do wypiekania. Służy do wyrabiania i umożliwia rośnięcie ciasta na chleb zaczynowy, na pizzę i bułki słodkie.
13. **Ciasto.** Można korzystać z niego do wykonania wyrobów cukierniczych oraz ciast z proszkiem do pieczenia. Tylko waga 750 g jest odpowiednia dla tego programu.
14. **Konfitura.** Program do konfitur automatycznie gotuje konfitury lub dżemy i kompoty w formie.
15. **Ciasto na Makaron.** Program 5 tylko wyrabia ciasto. Korzysta się z niego przy wyrabianiu ciasta bez zaczynu, takiego jak na makaron, bezglutenowe ciasto na pizzę.

Wybór wagi chleba

Waga chleba domyślnie ustawiona jest na 1000 g. Waga ta zostaje wyświetlona w celach informacyjnych. Więcej szczegółów można znaleźć w przepisach. **Programy 1, 2, 3, 11, 12, 13, 14, 15**


nie umożliwiają zmiany ustawień wagi. Należy wcisnąć przycisk  aby ustawić wagę wybranego produktu - 500 - 750 lub 1000 g. Wskaźnik włączy się ponownie przy wybraniu ustawień.

Wybór poziomu wypieczenia


Domyślnie, kolor zrumienienia ustawiony jest jako ŚREDNI. Programy 12, 14, 15 nie mają ustawień koloru.


Możliwe jest dokonanie trzech wyborów:

JASNY/ŚREDNI/CIEMNY.

Celem zmiany ustawień domyślnych, należy wcisnąć przycisk  dopóki nie podświetli się żądane ustawienie.

Start / Stop

Aby włączyć urządzenie, należy wcisnąć przycisk . Rozpocznie się odliczanie. Aby zatrzymać

program lub anulować programowanie z opóźnieniem, należy wcisnąć i przytrzymać przycisk  i przytrzymać przez 3 sekund.

● CYKLE

Tabela (zob. na końcu instrukcji obsługi) pokazuje różne cykle w wybranym programie.

Wyrabianie

Pozwala uzyskać taką konsystencję ciasta by mogło wyrosnąć.

W czasie tego cyklu oraz w programach 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 12, 13 można dodawać następujące składniki: suszone owoce lub orzechy, oliwki, boczek, itp. Sygnał dźwiękowy wskazuje odpowiedni do tego moment.

Więcej informacji na temat czasu przygotowania znajduje się w tabeli (zob. na końcu instrukcji obsługi) oraz w kolumnie „dodatki”. Kolumna ta wskazuje czas, który pojawi się na wyświetlaczu w trakcie emisji sygnału dźwiękowego. Aby poznać dokładnie czas włączenia sygnału dźwiękowego, należy odjąć czas podany w kolumnie „dodatki” od całkowitego czasu wypiekania.

Na przykład: „dodatki” = 1:45 i „Czas łączny” = 2:01, co oznacza, że składniki można dodać po 16 minutach.

Odpoczynek

Umożliwia „odpoczywanie” ciasta co poprawia jego jakość.

Wyrastanie


Czas działania drożdży i wyrastania chleba oraz uzyskiwania aromatu.

Wypiekanie

Powoduje upieczenie chleba i uzyskanie zrumienionej i chrupiącej skórki.

Odgrzewanie

Umożliwia utrzymanie temperatury chleba po upieczeniu. Zaleca się jednak natychmiastowe wyjęcie chleba z formy po upieczeniu.

W przypadku programów 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 13 można pozostawić wypiek w urządzeniu. Cykl godzinowego podgrzewania następuje bezpośrednio po etapie wypiekania. Podczas godziny w której utrzymywane jest ciepło, ekranik wypiekacza wskazuje 0:00 i kropki  na wyświetlaczu czasowym. Po zakończeniu cyklu urządzenie wyłączy się automatycznie po emisji kilku sygnałów dźwiękowych.

PROGRAM OPÓŹNIONEGO STARTU

Urządzenie można zaprogramować z piętnastogodzinnym wyprzedzeniem, aby pieczywo było gotowe o określonym czasie. Z funkcji tej nie można korzystać w programach 1, 2, 3, 7, 11, 12, 13, 14, 15.

Ten etap pojawia się po wyborze programu, poziomu zrumienienia oraz wagi. Czas programu zostanie wyświetlony. Należy wyliczyć różnicę czasu od chwili rozpoczęcia programu do momentu, w którym produkt ma być gotowy. Urządzenie automatycznie uwzględni czas trwania cykli programów.

Korzystając z przycisków **+** oraz **-**, należy wyświetlić wyliczony czas (**+** do przodu oraz **-** do tyłu). Krótkie przyciśnięcia zmieniają czas o 10 minut i sygnalizowane są krótkim dźwiękiem. Przechowanie przycisków powoduje kolejne zmiany o 10 minut.

Na przykład, jest godzina 20.00, a chleb ma być gotowy na godzinę 7.00 rano. Należy zaprogramować wartość 11:00, korzystając z przycisków **+** oraz **-**. Należy wcisnąć przycisk **start stop**. Pojawi się sygnał dźwiękowy. A dwukropek czasowy **:** zacznie migać. Rozpoczyna się odliczanie. Włącza się wskaźnik pracy w toku.

W przypadku pomyłki lub konieczności zmiany ustawień, należy przytrzymać przycisk **start stop** do chwili emisji sygnału dźwiękowego. Wyświetli się czas domyślny. Następnie operację należy rozpocząć od nowa.

W przypadku programu opóźnionego startu nie należy korzystać z przepisów zawierających świeże mleko, jaja, śmietanę, jogurt, sery lub świeże owoce, ponieważ produkty te mogą zepsuć się w ciągu nocy.

Porady praktyczne

W przypadku awarii zasilania: jeżeli w czasie cyklu, program zostanie przerwany z powodu awarii zasilania lub błędu użytkownika, urządzenie ma siedmiominutowe zabezpieczenie zachowujące stan ustawień. Cykl zostanie wznowiony od momentu, w którym został przerwany. Po upływie tego czasu, zaprogramowane ustawienia zostaną utracone.

Jeżeli planujesz uruchomić drugi program i upiec drugi bochenek, otwórz pokrywę i odczekaj 1 godzinę przed rozpoczęciem drugiego przygotowywania, aby wszystkie części wypiekacza całkowicie wystygły.

Wymywanie upieczonego bochenka: może się tak zdarzyć, że po wyjęciu bochenka z wypiekacza, mieszałka utkną w bochenku.

W tym wypadku należy użyć haka do wyjmowania mieszaadeł w następujący sposób:

- > Wyjmij bochenek z wypiekacza położyć go na boku, kiedy jest jeszcze ciepły, i przytrzymaj jedną ręką (załóż rękawicę kuchenną)
- > Drugą ręką włóż hak w mieszałko i przekręć hak wokół własnej osi -M,
- > Pociągnij delikatnie mieszałko -M,
- > Przekręć bochenek pionowo i zostaw do wystygnięcia.



SKŁADNIKI

Mąka bezglutenowa: istnieje wiele rodzajów mąki zwanych niechlebowymi (nie zawierają glutenu). Najbardziej znanymi są: mąka z gryki zwyczajnej zwana "czarną pszenicą", mąka ryżowa (biała lub pełnoziarnista), mąka quinoa, mąka kukurydziana, mąka kasztanowa i mąka sorgo.

Aby spróbować odtworzyć elastyczność glutenu, należy wymieszać kilka rodzajów mąki niechlebowej i dodać substancje zagęszczające.

Substancje zagęszczające: aby uzyskać prawidłową konsystencję oraz przybliżoną elastyczność glutenu, do przygotowywanych potraw można również dodać gumę ksantanową i/lub mąkę guar. Składniki te są używane w przemyśle rolnospożywczym jako środek zagęszczający, stabilizujący i emulgujący.

Gotowe preparaty bezglutenowe: ułatwiają wytwarzanie chleba bezglutenowego, ponieważ zawierają substancje zagęszczające i gwarantują absolutny brak glutenu, niektóre są również pochodzenia biologicznego. Różne marki gotowych preparatów bezglutenowych nie dają tych samych rezultatów.

Tłuszcze i oleje: tłuszcze powodują, że chleb jest bardziej miękki i smaczniejszy. Można go poza tym dłużej przechowywać w lepszym stanie. Zbyt duża ilość tłuszczu spowalnia proces wyrastania. Jeśli stosuje się masło, należy pokroić je na drobne kawałki, aby umożliwić jego równomierne rozprowadzenie w cieście. Masło można również uprzednio rozpuścić. Nie należy dodawać gorącego masła. Należy unikać kontaktu tłuszczu z drożdżami, ponieważ tłuszcz może powstrzymać nawilgotnienie drożdży. Nie należy stosować margaryny o niskiej zawartości tłuszczu i substytutów masła.

Jaja: jaja wzbogacają ciasto, pogłębiają barwę chleba i sprzyjają rozwojowi jego miękkiej konsystencji wewnętrznej. Jeżeli stosuje się jaja należy odpowiednio zmniejszyć ilość płynów. Jajo należy rozbić i uzupełnić cieczą do uzyskania ilości podanej w przepisie. Przepisy przewidują użycie jaj o przeciętnej wadze 50 g. Jeżeli jaja są większe, należy dodać odrobinę mąki; jeżeli są mniejsze, należy zmniejszyć ilość dodawanej mąki.

Mleko: przepisy zakładają użycie mleka świeżego lub mleka w proszku. W przypadku stosowania mleka w proszku, należy dodać podaną ilość wody. Mleko poprawia smak i wydłuża czas przechowywania chleba. Jeśli korzysta się z przepisu wymagającego zastosowania świeżego mleka, jego część można zastąpić wodą: łączna ilość musi jednak odpowiadać ilości przewidzianej w przepisie. Najlepiej korzystać z mleka chudego by uniknąć uzyskania zbytnej gęstości chleba. Mleko działa również jak emulgator, co pozwala na uzyskanie większej puszystości i miękkości pieczywa.

Woda: woda nawilża i aktywuje drożdże. Powoduje również nawilżenie skrobi w mące i umożliwia formowanie miękkiego, białego wnętrza bochenka. Wodę można zastąpić częściowo lub całkowicie mlekiem bądź innymi płynami. **Stosować płyny w temperaturze otoczenia, wyjątek stanowią chleby bezglutenowe, które wymagają użycia letniej wody (w temperaturze około 35°C).**

Mąka: waga mąki zmienia się w zależności od jej rodzaju. Wyniki pieczenia będą również ulegać zmianom zależnie od jakości mąki. Mąkę należy przechowywać w hermetycznym pojemniku, ponieważ reaguje na zmiany warunków zewnętrznych, nabierając wilgoci lub wysychając. Najlepiej korzystać z mąki "pełnoziarnistej", "pełnej" lub "tortowej" zamiast mąki zwykłej. Dodatki takie jak: owies, otręby, kielki pszenicy, żyto lub ziarna powodują, że chleb staje się cięższy i mniejszy.

Zaleca się stosowanie mąki TYP 550, chyba że w przepisie podano inaczej. W przypadku wykorzystania specjalnych gatunków mąki należy pamiętać o tym, by nie przekraczać całkowitej wagi 750 g. ciasta.

Przesiewanie mąki ma również wpływ na osiągnięte wyniki: bardziej pełnoziarnista mąka (czyli taka, która zawiera większą ilość otoczki ziaren pszenicy) powoduje, że ciasto wyrośnie słabiej, a chleb będzie bardziej zwarty. Na rynku dostępne są również gotowe mieszanki do pieczenia chleba. Należy postępować zgodnie z zaleceniami producenta mieszanki. Zwykle wybór programu zależy od przygotowywanego wypieku. Na przykład: chleb pełnoziarnisty - program 5.

Cukier: należy stosować cukier biały, brązowy lub miód. Nie należy korzystać z cukru w kostkach. Cukier odżywia drożdże, nadaje chlebowi przyjemny smak i poprawia zrumienienie skórki.

Sól: nadaje jedzeniu smak i umożliwia regulowanie działania drożdży. Nie powinna stykać się z drożdżami. Dzięki soli ciasto jest jędrne, zwarte i nie wyrasta zbyt szybko. Należy korzystać ze zwykłej soli. Należy unikać soli gruboziarnistej oraz substytutów solnych.

Drożdże: drożdże występują pod kilkoma postaciami: świeże w kostkach, suszone do pastylizacji oraz suszone typu instant. Świeże drożdże sprzedawane są w supermarketach, ale można je kupić również w miejscowej piekarni wraz z innymi składnikami. W formie świeżej lub instant, drożdże można dodać bezpośrednio do formy wraz z innymi składnikami. Należy pamiętać o rozdrobnieniu drożdży w palcach, co umożliwi ich równomierne rozprowadzenie. Tylko aktywne drożdże suszone (granulat) należy przed użyciem zmieszać z niewielką ilością letniej wody. Temperatura wody powinna wynosić około 35 °C – jeśli tak nie będzie, drożdże nie wyrosną prawidłowo, tracąc część swych właściwości. Należy zawsze stosować podane ilości i pamiętać o pomnożeniu podanej ilości w przypadku stosowaniu świeżych drożdży. (poniżej znajduje się wykaz przeliczników).

Równoważniki ilości/wagi drożdży suszonych i świeżych:

Drożdże suszone (w łyżeczkach do herbaty)

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

Świeże drożdże (w gramach)

9 13 18 22 25 31 36 40 45

Do przygotowania chlebów bezglutenowych należy użyć specjalnych drożdży bezglutenowych.

Dodatki (oliwki, kawałki boczku, itp.): przepisy można uzupełniać własnymi dodatkami, zwracając uwagę na:

- > przestrzeganie sygnału dźwiękowego określającego moment dodania składników zwłaszcza w przypadku delikatnych dodatków, takich jak suszone owoce,
- > twarde ziarna (takie jak len lub sezam) można dodać na początku wyrabiania ciasta dla ułatwienia użytkowania urządzenia (na przykład w razie startu opóźnionego),
- > dokładne odsączenie wilgotnych dodatków (oliwki),
- > delikatne posypanie mąką tłustych składników dla ich lepszego rozprowadzenia w cieście,
- > nie dodawanie dużych ilości składników dodatkowych, zwłaszcza serów, świeżych owoców i warzyw, które mogą wpłynąć na proces formowania ciasta oraz zachowanie ilości podanych w przepisach.
- > dokładne posiekanie orzechów, ponieważ mogą utrudniać wyrastanie pieczywa
- > nie dopuścić, by dodatki wysypały się poza formę do pieczenia.

● CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

- Odłączyć urządzenie od źródła zasilania.
- Oczyszczyć wilgotną szmatką wszystkie elementy oraz samo urządzenie i wnętrze formy do wypieku chleba. Czyszczone powierzchnie należy starannie wysuszyć -L.
- Należy umyć formę oraz łopatki wyrabiające gorącą wodą z dodatkiem płynu. Jeśli łopatki wyrabiające przywarły do formy, należy je zostawić w wodzie na 5-10 minut by namokły.
- Kiedy zajdzie potrzeba wiekowania wypiekacza można

umyć gąbką i ciepłą wodą.

- **Żadnego elementu urządzenia nie wolno myć w zmywarce.**



- Nie należy korzystać ze środków do czyszczenia powierzchni domowych, myjek drucianych ani alkoholu. Należy stosować miękką, wilgotną szmatkę.
- Nigdy nie zanurzać urządzenia ani samej pokrywy w wodzie.

PRZEPISY

W przypadku każdego przepisu, należy dokładnie odmierzać ilość każdego składnika. W zależności od wybranego przepisu oraz stosownego programu, należy sprawdzić wartość w tabeli czasu przygotowania (zob. na końcu instrukcji obsługi) i postępować zgodnie z rozkładem dla każdego cyklu. Nie należy zmieniać ilości składników lub pomijać części z nich, ponieważ może to zaburzyć całość przepisu.

† = łyżeczka do herbaty - Ł = łyżka stołowa

PROG. 1 - SŁONY CHŁEB BEZGLUTENOWY PROG. 2 - SŁODKI CHŁEB BEZGLUTENOWY

1000 g

Zaleca się skorzystanie z gotowej mieszanki typu Schär lub Valpiform.

Należy przestrzegać zaleceń podanych na torebce gotowego preparatu lub w książce z przepisami.

Nie należy przekraczać wagi 1000 g.

PROG. 4 - SZYBKIE CHŁEB PEŁNOZIARNISTY PROG. 5 - CHŁEB PEŁNOZIARNISTY

CHŁEB PEŁNOZIARNISTY

	500 g	750 g	1000 g
1. Woda	205 ml	270 ml	355 ml
2. Olej słonecznikowy	1 1/2 Ł	2 Ł	3 Ł
3. Sól	1 †	1 1/2 †	2 †
4. Cukier	1 1/2 †	2 †	3 †
5. Mąka TYP 550	130 g	180 g	240 g
6. Mąka pełnoziarnista T150	200 g	270 g	360 g
7. Drożdże	1 †	1 †	1 1/2 †

PROG. 7 - SUPER SZYBKIE PODSTAWOWY CHŁEB BIAŁY

	500 g	750 g	1000 g
1. Woda (podgrzana, 35°C)	210 ml	285 ml	360 ml
2. Olej słonecznikowy	3 †	1 Ł	1 1/2 Ł
3. Sól	1 1/2 †	1 †	1 1/2 †
4. Cukier	2 †	3 †	1 Ł
5. Mleko w proszku	1 1/2 Ł	2 Ł	2 1/2 Ł
6. Mąka TYP 550	325 g	445 g	565 g
7. Drożdże	1 1/2 †	2 1/2 †	3 †

* 1 średnie jajko = 50 g

PROG. 3 - CIASTO BEZGLUTENOWE

750 g

Zaleca się skorzystanie z gotowej mieszanki typu Schär lub Valpiform.

Nie należy przekraczać wagi 1000 g.

Ucierać jajka z cukrem i solą przez 5 minut do uzyskania piany.

PROG. 6 - CHŁEB BEZ DODATKU SOLI

	500 g	750 g	1000 g
1. Woda	200 ml	270 ml	365 ml
2. Mąka TYP 550	350 g	480 g	620 g
3. Suszone śliwki lub inne owoce	1/2 †	1 †	1 †
Dodać po sygnale dźwiękowym			
4. Ziarna sezamowe	50 g	75 g	100 g

PROG. 8 - SZYBKIE CHŁEB SŁODKI PROG. 10 - CHŁEB SŁODKI

	500 g	750 g	1000 g
1. Ubite jajka*	2	2	3
2. Masło, miękkie	115 g	145 g	195 g
3. Sól	1 †	1 †	1 1/2 †
4. Cukier	2 1/2 Ł	3 Ł	4 Ł
5. Mleko	55 ml	60 ml	80 ml
6. Mąka TYP 550	280 g	365 g	485 g
7. Drożdże	1 1/2 †	2 †	3 †

Opcja: 1 † aromatu pomarańczowego

PROG. 9 - CHLEB FRANCUSKI

	500 g	750 g	1000 g
1. Woda	200 ml	275 ml	365 ml
2. Sól	1 ½	1 1/2 ½	2 ½
3. Mąka TYP 550	350 g	465 g	620 g
4. Drożdże	1 ½	1 ½	1 1/2 ½

PROG. 13 - CIASTO NA CHLEB

CIASTO CYTRYNOWE	1000 g
1. Ubite jaja*	4
2. Cukier	260 g
3. Sól	1 szczypta
4. Masło miękkie ale chłodne	90 g
5. Skórka z cytryny	1 1/2 cytryna
6. Sok z cytryny	1 1/2 cytryna
7. Mąka TYP 550	430 g
8. Proszek do pieczenia	3 1/2 ½

Ucierać jajka z cukrem i solą przez 5 minut do uzyskania piany. Wlać do formy. Dodać schłodzone, roztopione masło. Dodać sok i skórkę z cytryny. Wymieszać mąkę i proszkiem do pieczenia, a następnie dodać. Należy pamiętać, by mąkę usypać w stożek pośrodku urządzenia.

PROG. 15 - CIASTO NA MAKARON

MAKARON	500 g	750 g	1000 g
1. Woda	45 ml	50 ml	70 ml
2. Ubite jaja*	3	4	5
3. Sól	1 szczypta	1/2 ½	1 ½
4. Mąka TYP 550	375 g	500 g	670 g

* 1 średnie jajko = 50 g

PROG. 12 - WYPIEKANIE BOCHENKA

PIZZA	500 g	750 g	1000 g
1. Woda	160 ml	240 ml	320 ml
2. Oliwa z oliwek	1 ½	1 1/2 ½	2 ½
3. Sól	1/2 ½	1 ½	1 1/2 ½
4. Mąka TYP 550	320 g	480 g	640 g
5. Drożdże	1/2 ½	1 ½	1 1/2 ½

PROG. 14 - CIASTO**KONFITURY**

Owoce pociąć lub poszatkować przed umieszczeniem w urządzeniu.

1. Truskawki, brzoskwinie, rabarbar lub gruszka	580 g
2. Cukier	360 g
3. Sok z cytryny	z 1 cytryna
4. Pektyną	30 g
1. Pomarańcza lub grejpfrut	500 g
2. Cukier	400 g
3. Pektyną	50 g

WSKAZÓWKI ODNOŚNIE ROZWIĄZANIA PROBLEMÓW WPLYWAJĄCE NA POPRAWĘ JAKOŚCI WYROBÓW

Nie udało się osiągnąć spodziewanych rezultatów? Pomoc znajduje się w tabeli.	Chleb za mocno wyrasta	Chleb opada po tym, jak za mocno wyrósł	Chleb nie wyrasta	Skórka nie ma koloru	Brzegi brązowe, ale chleb nie jest upieczony	Góra i brzegi mączne
W czasie pieczenia wciśnięto przycisk				●		
Za mało mąki.		●				
Za dużo mąki.			●			●
Za mało drożdży.			●			
Za dużo drożdży.		●		●		
Za mało wody.			●			●
Za dużo wody.		●			●	
Za mało cukru.			●			
Słaba jakość mąki.			●	●		
Niewłaściwe proporcje składników.	●					
Za ciepła woda.		●				
Za zimna woda.			●			
Niewłaściwy program.			●	●		

WSKAZÓWKI ODNOŚNIE PROBLEMÓW TECHNICZNYCH

PROBLEMY	POWODY - ROZWIĄZANIA
Mieszadło przywarło do formy.	<ul style="list-style-type: none"> Namoczyć mieszadło przed jego wyjęciem.
Po naciśnięciu przycisku nic się nie dzieje.	<ul style="list-style-type: none"> EO1 - urządzenie jest zbyt gorące. Należy odczekać godzinę między cyklami. EOO - urządzenie jest zbyt zimne. Należy odczekać aż urządzenie osiągnie temperaturę pokojową. HHH lub EEE - urządzenie uszkodzone. Należy skontaktować się z autoryzowanym punktem serwisowym. Zaprogramowano opóźniony start.
Po naciśnięciu przycisku działa silnik, ale ciasto nie jest wyrabiane.	<ul style="list-style-type: none"> Niewłaściwie włożona forma. Brak mieszadła lub jego nieprawidłowa instalacja. <p>W 2 wyżej wymienionych przypadkach należy zatrzymać urządzenie poprzez dłuższe naciśnięcie guzika . Po sprawdzeniu ułożenia formy lub umieszczeniu w prawidłowej pozycji mieszadła można rozpocząć pracę ponownie.</p>
Po opóźnionym starcie, chleb nie wyrósł lub nic się nie stało.	<ul style="list-style-type: none"> Po zaprogramowaniu nie naciśnięto przycisku . Drożdże zetknęły się z solą i/lub wodą. Brak mieszadła.
Czuć spaliznę.	<ul style="list-style-type: none"> Część składników wypadła z formy: należy odłączyć urządzenie od źródła zasilania, zaczekać aż wystygnie, a potem wyczyścić wnętrze wilgotną gąbką bez środków czyszczących. Ciasto przygotowane z błędami: ilość składników jest zbyt duża – zapewne płynów. Należy postępować zgodnie z przepisem.

POPIS

- | | |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> 1 - víko s průzorem 2 - ovládací panel <ul style="list-style-type: none"> a - displej b - tlačítko zapnout/ vypnout c - volba váhy d - klávesy pro nastavení odloženého startu a nastavení času u programu 11 e - volba zabarvení kůrky f - volba programů g - světelná kontrolka | <ul style="list-style-type: none"> 3 - nádoba na chléb 4 - mísicí zařízení 5 - pohárek se stupnicí 6 - kávová lžička/polévková lžice 7 - hák na vyjmutí hnětacích metel |
|--|--|

PRAKTICKÉ RADY

Příprava

1. Přečtete si pozorně návod k použití; v tomto přístroji se chléb nepřipravuje stejným způsobem jako při běžné ruční přípravě!
2. Všechny používané přísady mají mít teplotu okolí (není-li uvedeno jinak) a je třeba je přesně zvážit. **Tekutiny odměřujte pomocí dodávaného pohárku se stupnicí. Dvojitou odměrku, která je též součástí balení, používejte k odměřování na jedné straně kávových lžiček a na druhé straně polévkových lžic.** Budete-li odměřovat nepřesně, projeví se to nedokonalým výsledkem.
3. Používejte přísady, u nichž nevypršelo datum doporučené spotřeby, a uchovávejte je na chladných a suchých místech.
4. Je důležité dodržovat určené množství mouky. Z tohoto důvodu je nutné vážit mouku na kuchyňské váze. Používejte sušené aktivní pekařské droždí v sáčku. Není-li v receptech uvedeno jinak, nepoužívejte prášek do pečiva. Když otevřete sáček s droždím, je třeba obsah spotřebovat do 48 hodin.
5. Abyste se vyhnuli narušení kynutí připravovaných produktů, radíme Vám umístit všechny přísady do pečicí nádoby hned na začátku a během používání se vyhýbat zvedání víka (není-li uvedeno jinak). Dodržujte přesné pořadí přísad a množství udávaná v receptech. Nejprve tekutiny, potom pevné látky. **Droždí se nesmí dostat do kontaktu s tekutinami ani se solí.**

Obecné pořadí, které je třeba dodržovat:

- > Tekutiny (máslo, olej, vejce, voda, mléko)
- > Sůl
- > Cukr
- > První polovina mouky
- > Sušené mléko
- > Konkrétní pevné přísady
- > Druhá polovina mouky
- > Droždí

Použití

- **Příprava chleba je velmi citlivá na teplotní podmínky a vlhkost vzduchu.** V případě velkého horka se doporučuje použít chladnějších tekutin než obvykle. Stejně tak je možné, že v chladu bude třeba vodu nebo mléko zvlažňet (nikdy však nepřekročit 35°C).
- **Je též praktické kontrolovat stav těsta během hnětení:** těsto by mělo být

homogenní a snadno oddělitelné od stěn.
 - zůstává-li nezapracovaná mouka, je třeba přidat trochu vody,
 - je-li těsto příliš řídké, může být třeba trochu mouky přidat.
 Korekci je třeba provádět velmi opatrně (maximálně po 1 polévkové lžici) a před dalším zásahem vyčkat, zda došlo nebo nedošlo k požadovanému zlepšení.

• **Běžnou chybou je myslet si, že když se přidá více droždí, chléb více vykyne.** Je tomu spíše tak, že přílišné množství droždí sníží pevnost struktury těsta, které hodně vykyne a pak se při pečení propadne. Skutečný stav těsta před pečením můžete posoudit lehkými dotyky konečky prstů: těsto musí klást mírný odpor a otisky prstů se musejí po chvíli ztratit.

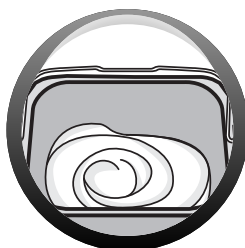
Upozornění k používání bezpečkových programů

- Směsi mouky s kvasnicemi je nutno prosít, aby se zabránilo výskytu hrudek.
- Hnětení je nutno napomoci: aby se zlepšilo promíchání, rozmístíte nesmíchané přísady od okrajů do středu nádoby pomocí stěrky (dřevěné nebo plastové, abyste nepoškrábali povrch)
- Dále je nutno pomáhat promísení při přidávání přísad.
- Druh přísad používaných pro bezpečkové přísady neumožňuje dosáhnout optimálního opečení kůrky chleba. Spodní strana chleba zůstane často poměrně bílá.
- Bezpečkový chléb nebude nafouknutý tak jako tradiční chléb, na horní straně zůstává často plochý.
- Všechny značky připravených směsí nemají stejné výsledky: je možné, že budete muset recepty přizpůsobit. Doporučujeme tedy vše ozkoušet (viz následující příklad).

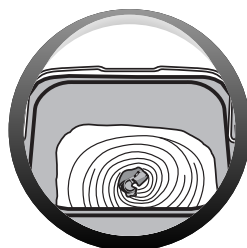
Příklad: upravte množství kapaliny podle konzistence těsta. To by mělo být poměrně vláčné, ale ne tekuté.



Příliš tekuté



OK



Příliš suché

Výjimka: koláčové těsto musí zůstat spíše tekutější.

● PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

- Z vnitřní i vnější strany přístroje odstraňte všechny obaly, samolepky nebo různá příslušenství **-A**.
- Všechny části pekárny otřete vlhkou utěrkou.

● RYCHLÝ START

- Rozmotejte přívodní šňůru a zapojte ji do uzemněné zásuvky.
- Při prvním uvedení do provozu můžete zaznamenat velmi slabý zápach, který není závadný.
- Vyjměte pečicí nádobu zdvihnutím rukojeti a otočením pečicí nádoby lehce proti směru hodinových ručiček. Potom vložte mísici zařízení **-B-C**.
- Přidávejte přísady do pečicí nádoby ve stanoveném pořadí. Ubezpečte se, že všechny přísady byly přesně zváženy **-D-E**.
- Pečicí nádobu vraťte na místo. Držte nádobu za rukojeť a vložte ji dovnitř tak, aby pasovala na disk hřídele (k tomu je potřeba nádobu mírně naklonit na jednu stranu). Otočte jemně nádobou po směru hodinových ručiček a ona se na místě ukotví **-F-G**.
- Zavřete víko. Pekárnu zapojte do sítě a zapněte. Po zvukovém signálu se jako výchozí zobrazí program 1, tedy 1000 g se středním zabarvením kůrky **-H**.
- Požadovaný program zvolte pomocí tlačítka **menu**.
- Stiskněte tlačítko **start/stop**. Oba body časového spínače blikají. Rozsvítí se světelná kontrolka chodu **-I-J**.
- V závěru pečicího cyklu domácí pekárnu vypněte. Vyzvedněte pečicí nádobu z pekárny. Používejte vždy izolační rukavice, neboť rukojeť pečicí nádoby i vnitřek víka jsou horké. Vyklopte chléb z formy a položte jej na hodinu na rošt, aby vychladl **-K**.

Abyste se seznámili se svou domácí pekárnou, doporučujeme nejprve vyzkoušet recept na FRANCOUZSKÝ CHLÉB.

FRANCOUZSKÝ CHLÉB (program 1)	SLOŽENÍ ká.v. lž. = ká.vová lžička - pol.lž. = polévková lžice
STUPĚN VYPEČENÍ = STŘEDNÍ	
VÁHA = 1000 g	1. VODA = 365 ml 3. MOUKA = 620 g
ČAS = 3:10	2. SŮL = 2 c.c. 4. DROŽDÍ = 1 1/2 c.c.

POUŽÍVÁME DOMÁCÍ PEKÁRNU


U každého programu se zobrazí výchozí nastavení. Vámi požadovaná nastavení si musíte zvolit ručně.

Vybíráme program

Volba programu vyvolává sled etap, které probíhají automaticky jedna po druhé.

Tlačítko menu Vám umožňuje zvolit si z určitého počtu různých programů. Zobrazí

se doba odpovídající programu.

Kdykoliv na panelu stisknete tlačítko , změní se zobrazení na program, který bude následovat (1-15):

Používání bezlepkových programů.

Nabídky 1, 2 a 3 je nutno používat pro přípravu bezlepkového chleba nebo koláčů. U každého z programů je k dispozici jediná hmotnost (1 000 g pro programy 1 a 2, 750 g pro program 3).

Bezlepkový chléb a koláče jsou vhodné pro osoby, které nesnášejí lepek (celiakie), který je přítomen v řadě obilnin (pšenice, ječmen, žito, oves, špaldy atd.).

Je nutno zabránit zkřížené kontaminaci s moukou, která lepek obsahuje. Velmi pečlivě tedy vyčistěte nádobu, lopatky i všechny pomůcky, které slouží k přípravě bezlepkového chleba a koláčů. Zkontrolujte dále, zda použité droždí neobsahuje lepek.

Bezlepkové recepty byly vyvinuty s použitím přípravků (nazývaných také směsí připravené k použití) pro výrobu bezlepkového chleba

typu Schär nebo Valpiform.

Tyto druhy bezlepkových přípravků jsou k dispozici v obchodní síti a specializovaných obchodech. Nezapomínejte, že všechny značky bezlepkových směsí připravených k použití nezaručují stejné výsledky.

Konzistence bezlepkové mouky neumožňuje ideální promísení:

Doporučujeme prosit směs mouky s droždím, aby se nevyskytovaly hrudky.


Z těchto důvodů není pro bezlepkové programy k dispozici odložený start.

Dále je nutno stírat těsto z okrajů nádoby a nasmíchané přísady směrem ke středu s pomocí pružné plastové stěrky až do dosažení homogenního těsta.

Bezlepkový chléb bude mít hutnější konzistenci a světlejší barvu oproti běžnému chlebu.

- 1. Slaný bezlepkový chléb.** Doporučuje se používat směs připravenou k použití. Pro tento program lze použít jen nastavení 1 000 g. Chléb využívající směs připravenou k použití v receptu obsahujícím málo cukru a tuků.
- 2. Sladký bezlepkový chléb.** Doporučuje se používat směs připravenou k použití. Pro tento program lze použít jen nastavení 1 000 g. Chléb využívající směs připravenou k použití v receptu obsahujícím cukr a tuk.
- 3. Bezlepkový koláč.** Doporučuje se používat směs připravenou k použití. Pro tento program lze použít jen nastavení 750 g. Chléb využívající směs připravenou k použití v receptu na koláč s chemickým droždím.
- 4. Rychlý celozrnný chléb.** Tento program je shodný s programem pro Celozrnný chléb, ale je v rychlém provedení. Střídko takto získaného chleba může být o něco méně vzdušná.


5. **Celozrnný chléb.** Program Celozrnný chléb se používá k pečení celozrnných chlebů z celozrnné mouky.
6. **Chléb bez soli.** Chléb je jednou z potravin, kterou tělo získává největší denní příděl soli. Snížením spotřeby soli snížíte riziko kardiovaskulárních problémů.
7. **Super rychlý základní chléb.** 7 - speciální program pro pečení Super rychlý základní chléb. Chléb vyrobený při použití rychlého programu je více kompaktní než v případě použití jiných programů.
8. **Rychlý sladký chléb.** Tento program je shodný s programem pro Sladký chléb, ale je v rychlém provedení. Střídka takto získaného chleba může být o něco méně vzdušná.
9. **Francouzský chléb.** Program Francouzský chléb odpovídá přípravě tradičních křupavých francouzských bílých chlebů.
10. **Sladký chléb.** Program Sladký chléb pro přípravu receptů s vyšším obsahem cukru a tuků - např. briošky nebo chléb s mlékem. Pokud používáte speciální směsi, nepřekračujte množství 750 g.
11. **Pouze pečení.** Program Pouze pečení umožňuje péci po dobu od 10 do 70 minut nastavitelném po 10 minutách. Program může být zvolen samostatně a používá se:
 - a) s programem Těsto,
 - b) k rozmrazení mražených chlebů nebo k jejich rozpečení,
 - c) k dokončení pečení v případě výpadku proudu během pečení.

Pekárna nesmí zůstat bez dozoru, pokud používáte program 11.
Přerušení cyklu před jeho skončením lze provést manuálně podržením tlačítka .
12. **Těsto.** Těsto - program, který nezahrnuje pečení. Jde o program určený pro hnětení a kynutí.
13. **Koláč.** Používá se k pečení sladkostí a koláčků s použitím prášku do pečiva. Celková hmotnost přísad nesmí překročit 750 g.
14. **Džem.** Program Džem automaticky připravuje džemy a kompoty.
15. **Těstoviny.** Program 15 pouze hnětení. Pro nekynutá těsta - např.: bezlepkové nudle, těsto na pizzu.

Volíme váhu chleba

Váha chleba se standardně nastavuje na 1000 g. Váha se udává orientačně. Více upřesnění a podrobností najdete v receptech.


Programy 1, 2, 3, 11, 12, 13, 14, 15 nemají

nastavení váhy. Stiskem tlačítka  nastavíte zvolený výrobek 500 g, 700 g nebo 1000 g. U zvoleného nastavení se rozsvítí světelná kontrolka.


Volíme zabarvení kůrky


Barva kůrky se nastavuje standardně na STŘEDNÍ. Programy 12, 14, 15 nemají nastavení barvy.

Jsou možné tři volby: SVĚTLÁ / STŘEDNÍ / TMAVÁ.

Jestliže si přejete změnit výchozí nastavení, držte  stisknuté tak dlouho, dokud se u zvoleného nastavení nerozsvítí světelná kontrolka.

Spuštění / Zastavení

Stiskněte tlačítko  a uveďte přístroj do chodu. Začíná odpočítávání. Chcete-li program vypnout

nebo zrušit odložený start programu, držte tlačítko  stisknuté po dobu 3 vteřin.

CYKLY

Tabulka (viz konec návodu) Vám poskytuje rozpis různých cyklů podle zvoleného programu.

Hnětení

Umožňuje vytvořit strukturu těsta a tím i jeho schopnost dobře vykynout.

V průběhu cyklu a u programů 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 12, 13 máte možnost přidávat přísady: sušené ovoce, olivy, slaninu atd... Zvukový signál Vám udává okamžik vhodný k zásahu. Nahlédněte do přehledné tabulky časů přípravy (viz konec návodu) a do sloupku „extra“.

Tento sloupek udává čas, který bude zobrazen na displeji přístroje v okamžiku, kdy zazní zvukový signál. Chcete-li se dozvědět přesněji, za jakou dobu zazní zvukový signál, postačí odečíst čas udaný ve sloupku „extra“ od celkové doby pečení.

Příklad: „extra“ = 1:45 a „celkový čas“ = 2:01, přísady lze tedy přidat za 16 minut.

Odpočinek

Umožňuje, aby pokleslo napětí těsta, čímž se zlepšuje kvalita hnětení.

Kynutí

Doba, po kterou působí droždí, aby chléb vykynul a uvolnila se jeho vůně.

Pečení

Mění těsto ve střidku a umožňuje vypečení a tvorbu křupavé kůrky.

Uchování v teple

Umožňuje uchovat chléb po upečení teplý. V každém případě se doporučuje vyklopit chléb ihned po dopečení z formy.


U programů 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 13 můžete připravovaný produkt ponechat v přístroji. Vpředu se rozsvítí světelná kontrolka. V návaznostii na pečení se automaticky zapne hodinový cyklus uchování v teple. Vpředu se rozsvítí světelná kontrolka. Během hodiny, kdy je chléb uchováván teplý, displej ukazuje 0:00 a časovač tečky. Na konci cyklu se přístroj automaticky zastaví po několikerém pípnutí.

● ODLOŽENÝ START PROGRAMU

Svůj přístroj můžete naprogramovat tak, aby byl připravovaný produkt hotov v hodinu, kterou jste zvolili, a to až s patnáctihodinovým zpožděním. Program s odloženým startem nelze použít pro programy 1, 2, 3, 7, 11, 12, 13, 14, 15.

Tato část přichází po výběru programu, úrovně vypečení a váhy. Zobrazí se čas trvání programu. Vypočtete si časový rozdíl mezi okamžikem, kdy spouštíte program, a hodinou, kdy si přejete mít připravovaný produkt hotový. Časování programů je automaticky přednastaveno.

Pomocí tlačítek **+** a **-** zobrazte zjištěný čas (**+** směrem nahoru a **-** směrem dolů). Krátké stisky umožňují posuv v desetiminutových skocích. Dlouhý stisk vyvolává spojitý posuv v desetiminutových skocích.

Příklad: je 20 hodin a Vy chcete mít chléb hotový v 7 hodin následující ráno. Naprogramujte 11 hodin 00 minut tlačítkami **+** a **-**. Stiskněte klávesu **start**. Zazní zvukový signál. 2  body časového spínače se rozblíkají. Začíná odpočítávání. Rozsvítí se světelná kontrolka chodu.

Uděláte-li chybu nebo přejete-li si upravit nastavení času, stiskněte dlouze tlačítko **start**, dokud nevydává zvukový signál. Zobrazí se výchozí čas. Opakujte operaci.

Některé přísady snadno podléhají zkáze. Nepoužívejte program s odloženým startem pro recepty obsahující: čerstvé mléko, vejce, jogurt, sýr, čerstvé ovoce.

● Praktické rady

V případě výpadku proudu: probíhá-li právě cyklus a program se výpadkem proudu nebo chybným zásahem přeruší, nabízí přístroj ochranu po dobu 7 minut, během nichž zůstává nastavení programu uloženo. Cyklus bude pokračovat od bodu, v němž se zastavil. Nad rámec této doby se nastavení programu vymazává.

Používáte-li dva programy těsně po sobě, vyčkejte 1 hodinu před spuštěním druhého z nich, aby pekárna v mezidobí zcela vychladla.

Vyjmutí bochníku: může se stát, že metly na hnětení někdy zůstanou po vyjmutí v bochníku. V tomto případě použijte hák následovně:

- > jakmile vyjmete bochník z pekární, položte jej na stranu a volnou rukou jej přidržujte. Používejte rukavice,
- > druhou rukou vložte hák do metly na hnětení - **M**,
- > jemně zatáhněte, aby se metla uvolnila - **M**,
- > postavte chléb na mřížku, aby vychladl.



SLOŽENÍ

Bezlepková mouka: na trhu je velké množství druhů tzv. mouky nevhodné pro pečení chleba (neobsahujících lepek). Nejznámějšími je pohanková mouka tzv. "černé žito", rýžová mouka (bílá nebo celá), mouka z kvinoji, kukuřice, kaštanů a čiroku.

Chcete-li se pokusit napodobit elasticitu lepku, musíte smíchat několik druhů mouky nevhodné pro pečení chleba a přidat zhušňovadla.

Zhušňovadla: chcete-li dosáhnout správné konzistence a napodobit pružnost lepku, můžete také přidat xantanovou gumu a/nebo mouku guar. Tyto přísady se používají jako zhušňovadla, stabilizátory a emulgátory v potravinářství.

Bezlepkové směsi připravené k použití: 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.

Tuky a olej: tuky činí chléb měkčím a chutnějším. Rovněž se pak lépe a déle uchovává. Přílišné množství tuku zpomaluje kynutí. Používáte-li máslo, rozdělte je na malé kousky, aby bylo možno ho do připravovaného produktu rovnoměrně zamíchat nebo ho nechte změkknout. Nikdy nevmíchejte tekuté máslo. Zabraňte kontaktu tuku s droždím, neboť tuk může zabránit rehydrataci droždí.

Vejsce: vejce obohacují těsto, zlepšují barvu chleba a mají kladný účinek na vývoj střídky. Jestliže používáte vejce, snižte podle toho množství tekutiny. Rozbijte vejce a doplňte tekutinou tak, abyste získali množství tekutiny uvedené v receptu. V receptech se počítá s vejcem o průměrné váze 50 g, jsou-li vejce větší, přidejte trochu mouky; jsou-li vejce menší, je třeba přidat vodu/mléko.

Mléko: můžete použít čerstvé mléko nebo sušené mléko. Použijete-li sušené mléko, přidejte původně předpokládané množství vody. Použi-

jete-li čerstvé mléko, můžete rovněž přidat vodu; celkový objem se musí rovnat objemu, s nímž počítá recept. Mléko má i emulgační účinek, který umožňuje docílit pravidelnější struktury a tím i pěkný vzhled střídky.

Voda: voda rehydratuje a aktivizuje droždí. Rovněž hydratuje škrob v mouce a umožňuje tvorbu střídky. Vodu lze nahradit částečně nebo zcela mlékem nebo jinými tekutinami.

Používejte kapaliny s pokojovou teplotou, a to vyjma bezlepkového chleba, který vyžaduje použití vlažné vody (cca 35°C).

Mouka: váha mouky se značně liší podle typu použité mouky. Podle kvality mouky mohou být výsledky pečení chleba rovněž různé. Mouku uchovávejte v hermeticky uzavřeném obalu, neboť mouka bude reagovat na kolísání klimatických podmínek absorpcí nebo naopak ztrátou vlhkosti. Přednostně používejte mouku s vyšší „pevností“, určenou „k pečení chleba“ nebo „k pečení“ spíše než běžnou mouku.

Přidáním ovsu, otrub, obilných klíčků, žita nebo i celých zrn do chlebového těsta docílíte chleba těžšího a méně objemného.

Doporučuje se mouka s číselným značením T550, není-li v receptech uvedeno jinak. Používáte-li hotové směsi na pečení, celková hmotnost těsta nesmí přesáhnout 750 g.

Na výsledky má vliv i prosetí mouky: čím vyšší stupeň celozrnnosti má mouka (tedy o co větší podíl otrub obsahuje), tím méně těsto nakyne a tím hutnější bude chléb. V obchodní síti rovněž najdete hotové směsi na chleba připravené k použití. Prostudujte si doporučení výrobce o tom, jak tyto směsi používat. Obecně řečeno se volba programu provádí v závislosti na použité směsi. Příklad: Celozrnný chléb – program 5.

Cukr: dávejte přednost moučkovému nebo krupicovému cukru nebo medu. Nepoužívejte kostkový cukr. Cukr dodává energii droždí, dodává chlebu dobrou chuť a zlepšuje vypečení kůrky.

Sůl: dodává potravině chuť a umožňuje regulovat činnost droždí. Nesmí se dostat do styku s droždím. Díky soli je těsto pevné, kompaktní a nekyne příliš rychle. Sůl též zlepšuje strukturu těsta.

Kvasnice: Pekařské kvasnice existují v několika podobách: čerstvé kvasnice v malých kostkách, dále sušené kvasnice, kterým je potřeba dodat vodu, aby mohly být aktivní, anebo potom kvasnice sušené a instantní (schopné reagovat okamžitě). Čerstvé kvasnice jsou k dostání v supermarketech (v oddělení pečiva a čerstvých produktů), ale čerstvé kvasnice můžete koupit i od Vašeho místního pekaře. Všechny druhy kvasnic se však musí přidávat přímo do pečicí nádoby Vaší pekárny, spolu s ostatními surovinami. Zapamatujte si, že čerstvé kvasnice je potřeba rozdrobit - potom se snadněji rozpustí. Pouze aktivní sušené kvasnice (v granulích) je potřeba před použitím promíchat v malém množství vlažné vody. Volte teploty blízké hodnotě 35°C, studená voda brzdí kynutí, příliš teplá voda ničí schopnost kvasnic kynout. Dodržujte doporučená množství tekutin a mějte na paměti, že množství kvasnic závisí na jejich formě (viz převodní tabulka ekvivalentních množství níže).

Porovnání množství, hmotnosti a objemu: sušené kvasnice, čerstvé kvasnice a tekuté kvasnice:

Sušené kvasnice (množství ve lžičkách)

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

Čerstvé kvasnice (v gramech)

9 13 18 22 25 31 36 40 45

Tekuté kvasnice (v mililitrech)

13 20 27 33 38 47 54 60 67

Používejte kapaliny s pokojovou teplotou, a to vyjma bezlepkového chleba, který vyžaduje použití vlažné vody (cca 35°C).

Prísady (oliv, slanina atd.): své recepty můžete přizpůsobit podle svého vkusu pomocí veškerých přísad, které si přejete, jen přitom dbejte na následující:

- > důsledně respektujte zvukový signál udávající vhodný okamžik pro přidání přísad, zvláště pokud jde o ty nejkřehčí materiály (čokoládové lupínky),
- > nejodolnější zrna (například lněná nebo sezamová) lze zpracovávat od samého počátku hnětení, aby se s přístrojem snáze pracovalo (například pokud jde o odložený start),
- > mokré přísady (oliv) nechte řádně okapat,
- > mastné přísady lehce zamoučnete, aby se lépe zpracovávaly,
- > nepřidávejte přílišné množství přísad, zvláště sýra, čerstvého ovoce a zeleniny, neboť mohou ovlivnit vzejití droždí, respektujte množství uváděné v receptech.
- > dávejte pozor, aby přísady nepadaly mimo nádobu na pečení.

● ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

- Přístroj odpojte od síť.
- Vyčistěte všechny části, těleso samotné i vnitřní plochy nádoby na pečení vlhkou utěrkou. Důkladně osušte - L.
- Nádoby na pečení i hnětací lopatku můžete umýt horkou vodou a prostředkem na mytí nádobí. Pokud se hnětací lopatka přilepí do nádoby na pečení, nechte ji 5 až 10 minut odmočit.
- Pokud je to nutné, víko lze čistit teplou vodou a houbičkou.

- **Žádnou část nedávejte do myčky nádobí.**

- Nepoužívejte ani kuchyňské čisticí prostředky, ani abrazivní houbičku, ani alkohol. Používejte měkký a vlhký hadr.
- Nikdy tělo přístroje ani víko neponořujte do vody.



RECEPTY

U každého receptu dodržte udané pořadí přísad. Podle zvoleného receptu a odpovídajícího programu můžete nahlédnout do přehledné tabulky časů přípravy (viz konec návodu) a prostudovat si rozpis různých cyklů.

káv. lž > kávová lžička - pol. lž. > polévková lžice

PROG. 1 - SLANÝ BEZLEPKOVÝ CHLĚB PROG. 2 - SLADKÝ BEZLEPKOVÝ CHLĚB

1000 g

Doporučuje se používat směs připravenou k použití typu Schär nebo Valpiform.

Postupujte podle pokynů na sáčku nebo v kuchařce. Nepřekračujte množství 1000g.

PROG. 3 - BEZLEPKOVÝ KOLÁČ

750 g

Doporučuje se používat směs připravenou k použití typu Schär nebo Valpiform.

Nepřekračujte množství 1000g.

Vejce šlehejte s cukrem a solí po dobu 5 minut až jsou bílá.

Vlijte je do pečicí nádoby.

PROG. 4 - RYCHLÝ CELOZRNÝ CHLĚB PROG. 5 - CELOZRNÝ CHLĚB

CELOZRNÝ CHLĚB

	500 g	750 g	1000 g
1. Voda	205 ml	270 ml	355 ml
2. Olej	1 1/2 pol.lž.	2 pol.lž.	3 pol.lž.
3. Sůl	1 káv.lž	1 1/2 káv.lž	2 káv.lž
4. Cukr	1 1/2 káv.lž	2 káv.lž	3 káv.lž
5. Mouka T550	130 g	180 g	240 g
6. Celozrná mouka T150	200 g	270 g	360 g
7. Droždí	1 káv.lž	1 káv.lž	1 1/2 káv.lž

PROG. 6 - CHLĚB BEZ SOLI

	500 g	750 g	1000 g
1. Voda	200 ml	270 ml	365 ml
2. Mouka T550	350 g	480 g	620 g
3. Sušené pekařské kvasnice	1/2 káv.lž	1 káv.lž	1 káv.lž
Přidejte po zaznění zvukového signálu			
4. Sezamová semínka	50 g	75 g	100 g

PROG. 7 - SUPER RYCHLÝ ZÁKLADNÍ CHLĚB

	500 g	750 g	1000 g
1. Voda (teplá, 35°C)	210 ml	285 ml	360 ml
2. Olej	3 káv.lž	1 pol.lž.	1 1/2 pol.lž.
3. Sůl	1 1/2 káv.lž	1 káv.lž	1 1/2 káv.lž
4. Cukr	2 káv.lž	3 káv.lž	1 pol.lž.
5. Sušené mléko	1 1/2 pol.lž.	2 pol.lž.	2 1/2 pol.lž.
6. Mouka T550	325 g	445 g	565 g
7. Droždí	1 1/2 káv.lž	2 1/2 káv.lž	3 káv.lž

* 1 střední vejce = 50 g

PROG. 8 - RYCHLÝ SLADKÝ CHLĚB PROG. 10 - SLADKÝ CHLĚB

	500 g	750 g	1000 g
1. Vejce rozšlehaná*	2	2	3
2. Změklé máslo	115 g	145 g	195 g
3. Sůl	1 káv.lž	1 káv.lž	1 1/2 káv.lž
4. Cukr	2 1/2 pol.lž.	3 pol.lž.	4 pol.lž.
5. Mléko	55 ml	60 ml	80 ml
6. Mouka T550	280 g	365 g	485 g
7. Droždí	1 1/2 káv.lž	2 káv.lž	3 káv.lž

Volitelně: přidejte 1 kávovou lžičku esence z pomerančových květů.

PROG. 9 - FRANCOUZSKÝ CHLĚB

	500 g	750 g	1000 g
1. Voda	200 ml	275 ml	365 ml
2. Sůl	1 káv.lž	1 1/2 káv.lž	2 káv.lž
3. Mouka T550	350 g	465 g	620 g
4. Droždí	1 káv.lž	1 káv.lž	1 1/2 káv.lž

PROG. 13 - KOLÁČ

CITRONOVÝ KOLÁČ	1000 g
1. Vejce rozšlehaná*	4
2. Cukr	260 g
3. Sůl	1 špetka
4. Máslo, změkklé (ale chladné)	90 g
5. Citrónová kůra	z 1 1/2 citrónu
6. Citrónová šťáva	z 1 1/2 citrónu
7. Mouka T550	430 g
8. Prášek do pečiva	3 1/2 káv.lž

Vejce šlehejte s cukrem a solí po dobu 5 minut až jsou bílá.

Vlijte je do pečicí nádoby. Přidejte vychladlé povolené máslo. Přidejte šťávu a kůru z citrónu. Smíchejte mouku a prášek do pečiva a přidejte do nádoby. Ujistěte se, že sypete mouku na hromádku přesně doprostřed pečicí nádoby.

PROG. 15 - TĚSTOVINY

	500 g	750 g	1000 g
1. Voda	45 ml	50 ml	70 ml
2. Vejce rozšlehaná*	3	4	5
3. Sůl	1 špetka	1/2 káv.lž	1 káv.lž
4. Mouka T550	375 g	500 g	670 g

* 1 střední vejce = 50 g

PROG. 12 - TĚSTO

TĚSTO NA PIZZU	500 g	750 g	1000 g
1. Voda	160 ml	240 ml	320 ml
2. Olivový olej	1 pol.lž.	1 1/2 pol.lž.	2 pol.lž.
3. Sůl	1/2 káv.lž	1 káv.lž	1 1/2 káv.lž
4. Mouka T550	320 g	480 g	640 g
5. Droždí	1/2 káv.lž	1 káv.lž	1 1/2 káv.lž

PROG. 14 - DŽEM

Před umístěním do domácí pekárny ovoce nakrájejte nebo nasekejte podle chuti.

1. Jahody, broskve, rebarbora nebo meruňky	580 g
2. Cukr	360 g
3. Citrónová šťáva	z 1 citrónu
4. Pektin	30 g
1. Pomeranc nebo grep	500 g
2. Cukr	400 g
3. Pektin	50 g

PRŮVODCE ODSTRAŇOVÁNÍM PORUCH PRO VAŠE JEŠTĚ LEPŠÍ VÝSLEDKY

Nedaří se Vám dosáhnout očekávaného výsledku? Tato tabulka Vám pomůže zorientovat se.	Chléb vykynul příliš	Chléb se po přílišném vykynutí propadl	Chléb nevykynul dostatečně	Kůrka není dostatečně vypečená	Chléb je na stranách dohněda, ale není propečený	Strany a vršek jsou od mouky
Během pečení bylo stisknuto tlačítko						
Nedostatečné množství mouky.		●				
Přílišné množství mouky.			●			●
Nedostatečné množství droždí.			●			
Přílišné množství droždí.		●		●		
Nedostatečné množství vody.			●			●
Přílišné množství vody.		●			●	
Nedostatečné množství cukru.			●			
Špatná kvalita mouky.			●	●		
Složky nejsou ve správných proporcích (příliš velké množství).	●					
Příliš teplá voda.		●				
Příliš studená voda.			●			
Nevhodný program.			●	●		

PRŮVODCE ODSTRAŇOVÁNÍM TECHNICKÝCH PORUCH

PROBLÉMY	PŘÍČINY - ŘEŠENÍ
Mísící háčky zůstávají zachyceny v pečicí nádobě.	<ul style="list-style-type: none"> Před vyjmutím je namočte.
Po stisknutí se nic neděje.	<ul style="list-style-type: none"> EO1 bliká na displeji a spotřebič vydává zvukové signály: přístroj je příliš zahřátý. Mezi 2 cykly čkejte 1 hodinu. EOO bliká na displeji a spotřebič vydává zvukové signály: přístroj je příliš studený. Vyčkejte až dosáhne pokojové teploty. HHH nebo EEE bliká na displeji a spotřebič vydává zvukové signály: porucha. Přístroj musí být opraven autorizovaným servisem. Byl naprogramován odložený start.
Po stisknutí se motor otáčí, avšak hnětení neprobíhá.	<ul style="list-style-type: none"> Pečicí nádoba nebyla zcela zasunuta. Chybí mísící zařízení nebo je mísící zařízení špatně nasazeno. V obou těchto případech zastavte spotřebič ručně dlouhým stiskem tlačítka . Spusťte program receptu znovu od začátku.
Po odloženém startu chléb dostatečně nevykynul nebo se nestalo nic.	<ul style="list-style-type: none"> Zapomněli jste po nastavení programu stisknout tlačítko . Droždí se dostalo do styku se solí a/nebo s vodou. Chybí mísící zařízení.
Zápach po spálení.	<ul style="list-style-type: none"> Část přísad spadla vedle pečicí nádoby: nechte přístroj vychladnout a očistěte jeho vnitřek vlhkou houbičkou bez čistícího prostředku. Připravovaný produkt přetekl: příliš velké množství přísad, zvláště tekutiny. Dodržujte poměry uváděné v receptech.

OPIS

- 1 - veko s okienkom
- 2 - ovládaci panel
 - a - displej
 - b - tlačidlo zapnutia/vypnutia
 - c - voľba váhy
 - d - klávesy pre nastavenie odloženého štartu a nastavenie času pre program 11
 - e - voľba vypečenia
 - f - voľba programov
 - g - svetelná kontrolka
- 3 - nádoba na chlieb
- 4 - miešacie zariadenie
- 5 - pohárik so stupnicou
- 6 - kávová lyžička/polievková lyžica
- 7 - hák na vyňatie hnetacích metiel

PRAKTICKÉ RADY

Príprava

1. Prečítajte si starostlivo návod na použitie: v tomto prístroji sa chlieb nerobí rovnakým spôsobom, ako keď sa pripravuje ručne!
 2. Všetky používané prísady majú mať teplotu okolia (ak nie je uvedené inak) a treba ich presne odvážiť. **Tekutiny merajte pomocou dodávaného pohárika so stupnicou. Dvojité odmerku, ktorá je tiež súčasťou balenia, používajte na odmeriavanie na jednej strane kávových lyžičiek a na druhej strane polievkových lyžíc.** Ak budete zle merať, ukáže sa to na zlých výsledkoch.
 3. Používajte prísady, u ktorých nevypršal dátum odporúčanej spotreby a uchovávajú ich na chladných a suchých miestach.
 4. Je dôležitá presnosť merania ohľadne množstva múky. Z tohto dôvodu treba múku vážiť na kuchynskej váhe. Používajte sušené aktívne pekárske drożdžie vo vrecúšku. Keď nie je v receptoch uvedené inak, nepoužívajte
- prášok na pečenie. Keď otvoríte vrecko s droždím, treba obsah spotrebovať do 48 hodín.
5. Aby sme predišli narušeniu kysnutia pripravovaných produktov, radíme Vám umiestniť všetky prísady do nádoby na pečenie ihneď na začiatku a počas používania sa vyhýbať dvíhaniu veka (ak nie je uvedené inak). Dodržiavajte presne poradie prísad a množstvá udávané v receptoch. Najprv tekutiny, potom pevné látky. **Droždzie sa nesmie dostať do kontaktu s tekutinami ani so soľou.**

Všeobecné poradie, ktoré treba dodržiavať:

- > Tekutiny (maslo, olej, vajcia, voda, mlieko)
- > Soľ
- > Cukor
- > Prvá polovica múky
- > Sušené mlieko
- > Konkrétne pevné prísady
- > Druhá polovica múky
- > Droždzie

Použitie

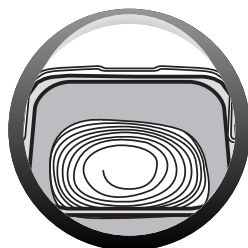
- **Príprava chleba je veľmi citlivá na teplotné a vlhkostné podmienky.** V prípade veľkej horúčavy sa odporúča použiť chladnejšie tekutiny ako zvyčajne. Rovnako je možné, že v chlade bude treba vodu alebo mlieko zvlažniť (nikdy ale neprekročiť 35°C).
- **Niekedy je tiež užitočné overiť stav cesta uprostred hnetenia:** cesto má vytvárať homogénnu guľu, ktorá sa ochotne oddeľuje od stien.

- keď zostáva nezpracovaná múka, treba pridať trochu vody,
- niekedy je potrebné múky pridať. Korekciu treba vykonávať veľmi pomaly (maximálne po 1 polievkovej lyžici) a pred ďalším zásahom vyčakať, či došlo alebo nedošlo k požadovanému zlepšeniu.
- **Bežnou chybou je myslieť si, že keď sa pridá viac droždia, chlieb viac vykysne.** Je to skôr tak, že prílišné množstvo droždia zníži pevnosť štruktúry cesta, ktoré veľmi vykysne a potom sa pri pečení prepadne. Skutočný stav cesta pred pečením môžete posúdiť ľahkými dotykmi končekmi prstov: cesto musí klesať mierny odpor a odtlačky prstov sa musia po chvíli stratiť.

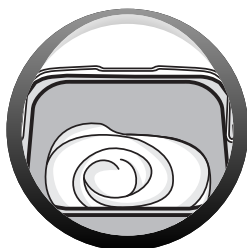
Upozornenia týkajúce sa používania programov bez lepku

- Zmes múky a kvasníc je potrebné preosiať, aby ste zabránili vzniku hrudiek.
- Je potrebné napomôcť mieseniu: pre lepšie vmiesenie pridaných surovín, ktoré zostali nezmiešané popri stenách, ich nahrňte do stredu nádoby pomocou stierky (drevenej alebo plastovej, aby ste zabránili poškrabaniu povrchu).
- Taktiež je potrebné napomáhať vmiešaniu počas pridávania surovín.
- Charakter surovín používaných pri receptoch bez lepku neumožňuje dosiahnuť optimálne zhnednutie povrchu chleba. Spodok chleba zostane často dosť bledý.
- Bezlepkový chlieb nenakysne tak veľmi ako bežný chlieb a navrchu často zostáva plochý.
- Nie všetky značky bezlepkových zmesí umožňujú dosiahnuť rovnaký výsledok: je možné, že recepty bude potrebné upraviť. Preto sa odporúča ich najskôr vyskúšať (pozrite príklad nižšie).

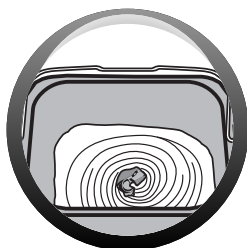
Príklad: prispôsobenie množstva vody podľa konzistencie cesta. Cesto má zostať relatívne mäkké, ale nie tekuté.



Príliš tekuté



OK





Príliš suché

Výnimka: cesto na koláč musí zostať skôr tekuté.

PRED PRVÝM POUŽITÍM

- Odstráňte príslušenstvo a akékoľvek štítky z vnútornej alebo vonkajšej strany zariadenia - **A**.
- Vyčistite všetky časti a celé zariadenie pomocou navlhčenej textílie.

RÝCHLY ŠTART

- Úplne odkrúťte sieťový kábel a zapojte ho do uzemnenej zásuvky.
- Pri prvom použití môžete zacítiť jemný zápach.
- Vyberte nádobu na chlieb potiahnutím za rukoväť a jemným otočením nádoby proti smeru hodinových ručičiek. Potom vložte miešacie zariadenie - **B-C**.
- Pridávajte prísady do nádoby na pečenie v stanovenom poradí. Uistite sa, že všetky prísady boli presne odvážené - **D-E**.
- Nádobu na pečenie vráťte na miesto. Pridržiťte nádobu na chlieb pomocou držiadiel a vložte ju do pekárne tak, aby zapasovala na miešacie zariadenie (budete ju musieť mierne nakloniť, aby sa Vám to podarilo). Otočte ju mierne po smere hodinových ručičiek a nádoba zapadne na správne miesto - **F-G**.
- Zavrite veko. Domácu pekárňu zapnite a pripojte k sieti. Po zvukovom signáli sa ako počiatočný zobrazí program 1, teda 1000 g so stredným vypečením - **H**.
- Požadovaný program zvolíte pomocou tlačidla .
- Stlačte tlačidlo . Obidva body časového spínača blikajú. Rozsvieti sa svetelná kontrolka chodu - **I-J**.
- V závere cyklu pečenia domácu pekárňu vypnite. Vyberte nádobu na chlieb z pekárne. Používajte vždy izolačné rukavice, lebo rukoväť nádoby na pečenie aj vnútro veka sú horúce. Vyklopte chlieb z formy a položte ho na hodinu na rošt, aby vychladol - **K**.

Aby ste sa zoznámili so svojou domácou pekárňou, odporúčame najprv vyskúšať recept na **FRANCÚZSKY CHLIEB**.


FRANCÚZSKY CHLIEB (program 9)	ZLOŽENIE - ká.v. lž. = kávová lyžička - pol. lž. = polievková lyžica	
STUPEŇ VYPEČENIA = STREDNÝ	1. VODA = 365 ml	3. MÚKA = 620 g
VÁHA = 1000 g	2. SOL' = 2 ká.v. lž.	4. DROŽDIE = 1 ½ ká.v. lž.
ČAS = 3:10		


POUŽÍVAME DOMÁCU PEKÁREŇ

Pri každom programe sa zobrazí počiatočné nastavenie. Vami požadované nastavenia si musíte zvoliť ručne.

Vyberáme program

Voľba programu vyvoláva sled fáz, ktoré prebiehajú automaticky jedna po druhej.

 **Tlačidlo menu** Vám umožňuje zvoliť si určitý počet rôznych programov.

Zobrazí sa doba zodpovedajúca programu. Kedykoľvek na paneli stlačíte číselnú klávesu , zobrazí sa nasledujúci program, od 1 do 15:

Požívanie programov bez lepku

Na prípravu bezlepkového chleba alebo koláčov používajte ponuku 1, 2 alebo 3. Pre každý z programov je k dispozícii len jedna hmotnosť (1000 g pre programy 1 a 2, 750 g pre program 3).

Bezlepkový chlieb a koláče sú určené pre osoby trpiace intoleranciou na lepok (pacienti s celiakiou), ktorý sa nachádza vo viacerých obilninách (pšenica, jačmeň, raž, ovos, kamut, špalda atď.)

Je dôležité zabrániť vzájomnej kontaminácii s múkami obsahujúcimi lepok. Obzvlášť dôkladne vyčistite nádobu, lopatku ako aj všetko náradie, ktoré slúži na prípravu bezlepkového chleba a koláčov. Tiež sa uistite, že použité kvasnice sú bez lepku.

Bezlepkové recepty boli vytvorené za použitia vopred pripravených produktov (nazývaných

aj hotové zmesi) pre bezlepkový chlieb typu Schär alebo Valpiform.

Tieto typy produktov bez lepku nájdete v obchodoch alebo špecializovaných predajniach. Uvedomte si však, že výsledok pri používaní rôznych značiek hotových zmesí nie je vždy rovnaký.


Konzistencia bezlepkových typov múky neumožňuje dosiahnuť optimálnu zmes:

Odporúča sa preosiať zmes múky s kvasnicami, aby sa zabránilo vzniku hrudiek. Z týchto dôvodov nie je možné používať funkciu odloženého štartu pre programy bez lepku.

Taktiež je potrebné, aby ste cesto zo stien nádoby a nezmiešané suroviny nahrnuli do stredu pomocou ohybnej plastovej stierky, až kým cesto nebude homogénne.

Bezlepkový chlieb je v porovnaní s normálnym chlebom hutnejší a bledší.


- 1. Slaný bezlepkový chlieb.** Odporúča sa použiť hotovú zmes. Pre tento program je možné nastaviť iba hmotnosť 1000 g. Chlieb za použitia hotovej zmesi v recepte s nízkym obsahom cukru a tukov.
- 2. Sladký bezlepkový chlieb.** Odporúča sa použiť hotovú zmes. Pre tento program je možné nastaviť iba hmotnosť 1000 g. Chlieb za použitia hotovej zmesi v recepte s obsahom cukru a tukov.
- 3. Bezlepkový koláč.** Odporúča sa použiť hotovú zmes. Pre tento program je možné nastaviť iba hmotnosť 750 g. Chlieb za použitia hotovej zmesi v recepte na koláč s práškom do pečiva.
- 4. Rýchly celozrnný chlieb.** Tento program je vhodný s programom pre Celozrnný Chlieb, ale je v rýchlom prevedení. Striedka takto získaného chleba môže byť o niečo menej vzdušná.

- 5. Celozrnný chlieb.** Program na pečenie celozrnného chleba je určený na upečenie celozrnného chleba z celozrnnnej múky.
- 6. Chlieb bez soli.** Chlieb predstavuje najväčší í denný prísun soli. Zníženie spotreby soli môže znížiť riziko kardiovaskulárnych problémov.
- 7. Super rýchly základný chlieb.** Program pre rýchlu prípravu základného chleba je určený osobitne pre recept na Super rýchly základný chlieb. Chlieb upečený pomocou programu Ultra Rýchly je viac kompaktný ako bochníky pripravené iným programom.
- 8. Rýchly sladký chlieb.** Tento program je zhodný s programom pre Sladký Chlieb, ale je v rýchlom prevedení. Striedka takto získaného chleba môže byť o niečo menej vzdušná.
- 9. Francúzsky chlieb.** Program na pečenie francúzskeho chleba zodpovedá receptu na tradičný francúzsky chrumkavý biely chlieb.
- 10. Sladký chlieb.** Program na upečenie sladkého chleba by sa mal zvoliť vtedy, ak používate recept s väčším množstvom tuku a cukru, ako briošky a mliečne chleby. Ak používate vopred pripravené zmesi, nepresahujúce 750 g celkovej váhy cesta.
- 11. Iba Pečenie.** Tento program umožňuje piecť 10 až 70 minút (nastaviteľnom po 10 minútach). Môže byť vybraný samostatne a použitý:
- s programom kyprého Cesta
 - na ohriatie upečených a vychladených chlebov, alebo aby boli chrumkavé
 - na dokončenie pečenia v prípade predĺženého výpadku prúdu počas cyklu pečenia chleba.
- Pekáreň chleba by počas programu 11 nemala zostať bez dozoru.**
- V prípade potreby môže byť program ukončený manuálne aj pred ukončením cyklu, stlačením tlačidla .
- 12. Cesto.** Program pre kysnuté cesto nepečie. Je určený na miesenie a kysnutie pre všetky kysnuté cestá, ako je cesto na pizzu, rolády, sladké buchtičky.
- 13. Koláč.** Je určený na výrobu cestovín a koláčov za použitia prášku do pečiva. Len 750 g nastavenie je k dispozícii pre tento program.
- 14. Džem.** Program prípravy džemu automaticky varí džemy a kompóty v nádobe.
- 15. Cestoviny.** Program 15 iba miesi. Je určený pre nekvasené cestoviny, ako napr. bezlepkové rezance, cesto na pizzu.

Volíme váhu chleba

Váha chleba sa štandardne nastavuje na 1000 g. Váha sa udáva orientačne. Viac spresnení a podrobností nájdete v receptoch.


Programy 1, 2, 3, 11, 12, 13, 14, 15 nemajú

nastavenie váhy. Stlačením tlačidla nastavíte zvolený výrobok 500 g, 750 g alebo 1000 g . U zvoleného nastavenia sa rozsvieti svetelná kontrolka.


Volíme vypečenie


Farba kôrky sa nastavuje štandardne na STREDNÁ. Programy 12, 14, 15 nemajú nastavenie farby.

Sú možné tri voľby: SVETLÁ / STREDNÁ /

TMAVÁ. Ak si prajete zmeniť počiatočné nastavenie, držte tlačidlo  stlačené tak dlho, dokiaľ sa u zvoleného nastavenia nerozsvieti svetelná kontrolka.

Spustenie / Zastavenie

Stlačte tlačidlo  a uveďte prístroj do chodu. Začína sa odpočítavanie.

Odložený štart môžete zastaviť alebo zrušiť **stlačte tlačidlo  po dobu 3 sekúnd.**

CYKLY

Tabuľka (pozrite na konci návodu) Vám poskytuje rozpis rôznych cyklov podľa zvoleného programu.

Hnetenie

Umožňuje vytvoriť štruktúru cesta a tým aj jeho schopnosť dobre vykysnúť.

V priebehu cyklu a u programov 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 12, 13, máte možnosť pridávať prísady: sušené ovocie, olivy, slaninu atď... Zvukový signál Vám udáva okamih vhodný na zásah.

Pozrite sa do prehľadnej tabuľky časov prípravy (pozrite na konci návodu) a do stĺpčeka „extra“. Tento stĺpček udáva čas, ktorý bude zobrazovaný na displeji prístroja v okamihu, kedy zaznie zvukový signál. Ak sa chcete presnejšie dozvedieť, za aký čas zaznie zvukový signál, postačí odčítať čas udaný v stĺpčeku „extra“ od celkového času pečenia.

Príklad: „extra“ = 1:45 a „celkový čas“ = 2:01, prísady teda možno pridať za 16 minút.

Odpočinok

Umožňuje, aby pokleslo napätie cesta, čím sa zlepšuje kvalita hnetenia.

Kysnutie


Čas, kedy pôsobí droždie, aby chlieb vykysol a uvoľnila sa jeho vôňa.

Pečenie

Mení cesto na striedku a umožňuje vypečenie a tvorbu chrumkavej kôrky.

Uchovanie v teple

Umožňuje uchovať chlieb po upečení teplý. V každom prípade sa odporúča vyklopiť chlieb ihneď po dopečení z formy.

U programov 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 13, môžete pripravovaný produkt nechať v prístroji. Vpredu sa rozsvieti svetelná kontrolka. V nadväznosti na pečenie sa automaticky zapne hodinový cyklus uchovania v teple. Počas hodiny, keď je chlieb udržiavaný v teple, displej ukazuje 0:00 a body  na časovacom zariadení. Na konci cyklu sa prístroj automaticky zastaví po trojitom pípnutí.

● ODLOŽENÝ ŠTART PROGRAMU

Svoj prístroj môžete naprogramovať tak, aby bol pripravovaný produkt hotový v hodine, ktorú ste zvolili, a to až s pätnást hodinovým predstihom. Oddialený program nie je možné používať pri programoch 1, 2, 3, 7, 11, 12, 13, 14, 15.

Táto etapa prichádza po výbere programu, úrovne vypečenia a váhy. Zobrazí sa doba trvania programu. Vyrátajte si časový rozdiel medzi okamihom, kedy spúšťate program, a hodinou, kedy si prajete mať pripravovaný produkt hotový. Stroj automaticky obsahuje trvanie cyklov programu.

Pomocou tlačidiel **+** a **-** si zobrazíte zistený čas (**+** smerom nahor a **-** smerom nadol). Krátke stlačenia umožňujú posun v desaťminútových skokoch + krátke pípnutie. Dlhé stlačenie vyvoláva spojitý posun v desaťminútových skokoch.

Príklad: je 20 hodín a Vy chcete mať chlieb hotový o 7 hodine nasledujúce ráno. Naprogramujte 11 hodín 00 minút klávesami **+** a **-** a stlačte tlačidlo **start/stop**. Zaznie zvukový signál. 2 body **■** časového spínača sa rozblíkajú. Začína sa odpočítavanie. Rozsvieti sa svetelná kontrolka chodu.

Keď urobíte chybu alebo ak si prajete upraviť nastavenie času, stlačte dlhým stlačením tlačidlo **start/stop**, pokiaľ nevydá zvukový signál. Zobrazí sa počiatkový čas. Opakujte operáciu.

Niektoré prísady podliehajú skaze. Nepoužívajte oddialený program pri receptoch, ktoré obsahujú: čerstvé mlieko, vajcia, jogurt, syr, čerstvé ovocie.

● Praktické rady

V prípade výpadku prúdu: ak práve prebieha cyklus a program sa výpadkom prúdu alebo chybným zásahom preruší, ponúka prístroj ochranu počas 7 minút, počas ktorých zostáva nastavenie programu uložené. Cyklus bude pokračovať od bodu, v ktorom sa zastavil. Nad rámec tejto doby sa nastavenie programu vymazáva.

Keď používate dva programy krátko po sebe, vyčkajte na hodinu pred spustením druhého z nich, aby pekárň v medzičase celkom vychladla.

Vybratie bochníka: môže sa stať, že hnetacie metly zostanú po vyňatí v bochníku. V takom prípade použite hák nasledovne:

- > po tom, čo vyberiete bochník z pekárne, položte ho na stranu a pridržite voľnou rukou, použite kuchynské rukavice,
- > druhou rukou vložte hák do osi na hnetacej metle **-M**,
- > jemne potiahnite a uvoľnite hnetaciu metlu **-M**,
- > obráťte chlieb naspäť a postavte na mriežku, aby vychladol.



ZLOŽENIE

Bezlepková múka: existuje veľa druhov tzv. nechlebovej múky (bez obsahu lepku). Najznámejšie sú múka z pohánky, nazývanej aj „tmavé obilie“, z quino (mrlik čilský), cirkú, múka ryžová (z bielej alebo prírodnej ryže), kukuričná a gaštanová.

Z dôvodu dosiahnutia elasticity, ktorú cestu bežne dodáva lepek, je nutné zmiešať viacero typov nechlebovej múky a pridať zhusťovadlá.

Zhusťovadlá: kvôli dosiahnutiu správnej konzistencie a priblíženiu sa elasticite lepku môžete do pripravovaných jedál pridať aj xantánovú gumu a/alebo guarovú múku. Tieto suroviny sa v potravinárskom priemysle používajú ako zhusťovadlá, stabilizátory a emulgátory.

Hotové bezlepkové zmesi: uľahčujú prípravu bezlepkového chleba, nakoľko obsahujú zhusťovadlá a ich veľkou výhodou je, že sú zaručene bez lepku, niektoré tiež v bio kvalite.

Nie všetky značky bezlepkových zmesí umožňujú dosiahnuť rovnaký výsledok.

Tuky a olej: tuky robia chlieb mäkkším a chutnejším. Tiež sa potom lepšie a dlhšie uchováva. Prílišné množstvo tuku spomaľuje kysnutie. Ak používate maslo, rozdeľte ho na malé kocky, aby bolo možné ho do pripravovaného produktu rovnomerne zamiešať alebo ho nechajte zmäknuť. Nikdy nevmiešavajte teplé maslo. Zabráňte kontaktu tuku s droždím, lebo tuk môže znemožniť rehydratáciu droždí.

Vajcia: vajcia obohacujú cesto, zlepšujú farbu chleba a majú kladný účinok na vývoj striedky. Keď používate vajcia, znížte podľa toho množstvo tekutiny. Rozbite vajcia a doplňte tekutinou tak, aby ste získali množstvo tekutiny uvedené v recepte. V receptoch sa ráta s vajícom s priemernou váhou 50 g, keď sú vajcia väčšie, pridajte trochu múky; keď sú vajcia menšie, treba dať múky o niečo menej.

Mlieko: môžete použiť čerstvé mlieko alebo sušené mlieko. Keď použijete sušené mlieko, pridajte pôvodne predpokladané množstvo vody. Keď použijete čerstvé mlieko, môžete tiež

pridať vodu. Celkový objem sa musí rovnať objemu, s ktorým ráta recept. Mlieko má aj emulgačný účinok, ktorý umožňuje docieľiť pravidelnejšie komôrky a tým aj pekný vzhľad striedky.

Voda: rehydratuje a aktivizuje droždie. Tiež hydratuje škrob v múke a umožňuje tvorbu striedky. Vodu možno nahradiť čiastočne alebo celkom mliekom alebo inými tekutinami.

Používajte tekutiny s izbovou teplotou, okrem prípravy bezlepkového chleba, ktorá vyžaduje použitie vlažnej vody (približne 35 °C).

Múka: váha múky sa značne líši podľa typu použitej múky. Podľa kvality múky môžu byť výsledky pečenia chleba tiež rôzne. Múku uchovávať v hermetickom obale, lebo múka bude reagovať na kolísanie klimatických podmienok absorpciou alebo naopak stratou vlhkosti. Prednostne používajte múku s vyššou „pevnosťou“, určenou „na pečenie chleba“ alebo „na pečenie“ skôr ako obvyčajnú múku.

Pridaním ovsu, otrúb, obilných kličiek, raží alebo aj celých zŕn do chlebového cesta dosiahnete chleba ťažšieho a menej objemného.

Odporúča sa múka s číselným značením T550, keď nie je v receptoch uvedené inak. Ak používate vopred pripravené zmesi na výrobu chleba, briošiek alebo mliečnych bochníkov, neprekračujte celkovú hmotnosť cesta 750 g. Na výsledky má vplyv aj preosiatie múky: čím vyšší stupeň celozrnnosti má múka (teda o čo väčší podiel otrúb obsahuje), tým menej cesto vykysne a tým hutnejší bude chlieb. V obchodnej sieti tiež nájdete hotové zmesi na chlieb pripravené na použitie. Preštudujte si odporúčenie výrobcu o tom, ako tieto zmesi používať. Všeobecne povedané sa voľba programu vykonáva v závislosti na použitej zmesi. Príklad: Celozrnný chlieb - program 5.

Cukor: dávajte prednosť bielemu alebo surovému cukru alebo medu. Nepoužívajte kockový cukor. Cukor dodáva energiu droždí, dodáva chlebu dobrú chuť a zlepšuje vypečenie kôrky.

Sol': dodáva potravinu chuť a umožňuje regulovať činnosť droždia. Nesmie sa s droždím dostať do styku. Vďaka soli je cesto pevné, kompaktné a nekysne príliš rýchlo. Sol' tiež zlepšuje štruktúru cesta.

Kvasinky: pekárske kvasinky existujú v rôznych podobách: čerstvé v malých kocôčkach, sušené a pripravené na rehydratáciu alebo instantné. Čerstvé kvasinky predávajú v supermarketoch (v pekárni alebo oddelení čerstvých výrobkov), ale môžete si ich kúpiť aj v miestnej pekárni. Bez ohľadu na formu by sa mali kvasinky pridávať priamo do nádoby na pečenie Vašej pekárne spolu s ostatnými prísadami. Nezabudnite rozdrobiť čerstvé kvasinky v prstoch, aby sa ľahšie rozplynuli. Len aktívne sušené kvasinky (v malých zrnkách) treba pred použitím rozmiešať v troche vlažnej vody. Teplota okolo 35°C či menej spôsobí, že kysnutie bude pomalé, vyššia teplota takisto brzdí silu kysnutia. Dodržiavajte uvedené množstvá a nezabudnite prispôbiť množstvo kvasiniek ich forme (podľa tabuľky ekvivalentov uvedenej nižšie).

Ekvivalenty medzi sušenými, čerstvými a tekutými kvasinkami v množstve / hmotnosti / objeme:

Sušené kvasinky (v lyž.)

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

Čerstvé kvasinky (v g)

9 13 18 22 25 31 36 40 45

Na prípravu bezlepkového chleba budete potrebovať špeciálne bezlepkové kvasnice.

Prísady (olivý, slanina atď.): svoje recepty môžete prispôbiť podľa svojho vkusu pomocou všetkých prísad, ktoré si prajete, iba pritom dbajte na nasledujúce:

- > dôsledne rešpektujte zvukový signál udávajúci vhodný okamih pre pridanie prísad, zvlášť pokiaľ ide o tie najkrehkejšie materiály,
- > najodolnejšie zrná (napríklad ľanové alebo sezamové) možno zapracovať od samého počiatku hnetenia, aby sa s prístrojom ľahšie pracovalo (napríklad pokiaľ ide o odložený štart),
- > veľmi mokré prísady (olivý) nechajte dôkladne odkvapkať,
- > masné prísady ľahko pomúčte, aby sa ľahšie zapracovávali,
- > nepridávajte príliš veľké množstvá dodatočných prísad, hlavne syra, čerstvého ovocia a čerstvej zeleniny, pretože môžu ovplyvniť vývoj cesta, rešpektujte množstvá uvádzané v receptoch,
- > nech žiadne prísady nevypadnú mimo nádobu.

● ČISTENIE A ÚDRŽBA

- Odpojte spotrebič z elektrickej siete.
- Vyčistite všetky časti, celé zariadenie a vnútornú časť nádoby pomocou navrhenej handričky. Dôkladne vysušte - **L**.
- Nádobu a miešacie zariadenie umyte teplou vodou. Ak miešacie zariadenie zostane v nádobe na pečenie, nechajte ho 5 až 10 minút máčať.
- Ak je to nutné, veko môže byť očistené aj teplou vodou a špongiou.

- **Žiadnu časť nedávajte do umývačky riadu.**

- Nepoužívajte ani kuchynské čistiace prostriedky, ani abrazívnu hubku, ani alkohol. Používajte mäkkú a vlhkú handru.
- Nikdy telo prístroja ani veko neponárajte do vody.



RECEPTY

Pri každom recepte dodržte udané poradie prísad. Podľa zvoleného receptu a zodpovedajúceho programu sa môžete pozrieť do prehľadnej tabuľky časov prípravy (pozrite na konci návodu) a preštvudovať si rozpis rôznych cyklov.

káv. lž. > kávová lyžička - pol. lž. > polievková lyžica

PROG. 1 - SLANÝ BEZLEPKOVÝ CHLIEB PROG. 2 - SLADKÝ BEZLEPKOVÝ CHLIEB

1000 g

Odporúča sa použiť hotovú zmes typu Schär alebo Valpiform.

Riadte sa odporúčaniami uvedenými na obale hotovej zmesi alebo v knihe receptov. Neprekračujte celkovú hmotnosť 1000 g.

PROG. 3 - BEZLEPKOVÝ KOLÁČ

750 g

Odporúča sa použiť hotovú zmes typu Schär alebo Valpiform.

Neprekračujte celkovú hmotnosť 1000 g.

Vyšľahajte vajíčka s cukrom a soľou po dobu 5 min, kým nie sú biele.

PROG. 4 - RÝCHLY CELOZRNÝ CHLIEB PROG. 5 - CELOZRNÝ CHLIEB

CELOZRNÝ CHLIEB

	500 g	750 g	1000 g
1. Voda	205 ml	270 ml	355 ml
2. Olej	1 1/2 pol. lž.	2 pol. lž.	3 pol. lž.
3. Soľ	1 káv. lž.	1 1/2 káv. lž.	2 káv. lž.
4. Cukor	1 1/2 káv. lž.	2 káv. lž.	3 káv. lž.
5. Múka T550	130 g	180 g	240 g
6. Celozrná múka T150	200 g	270 g	360 g
7. Droždie	1 káv. lž.	1 káv. lž.	1 1/2 káv. lž.

PROG. 6 - CHLIEB BEZ SOLI

	500 g	750 g	1000 g
1. Voda	200 ml	270 ml	365 ml
2. Múka T550	350 g	480 g	620 g
3. Sušené pekárenské droždie	1/2 káv. lž.	1 káv. lž.	1 káv. lž.
Po zvukovom signáli pridajte			
4. Sezamové semienka	50 g	75 g	100 g

PROG. 7 - SUPER RÝCHLY ZÁKLADNÝ

	500 g	750 g	1000 g
1. Voda (vlažná, 35°C)	210 ml	285 ml	360 ml
2. Olej	3 káv. lž.	1 pol. lž.	1 1/2 pol. lž.
3. Soľ	1 1/2 káv. lž.	1 káv. lž.	1 1/2 káv. lž.
4. Cukor	2 káv. lž.	3 káv. lž.	1 pol. lž.
5. Sušené mlieko	1 1/2 pol. lž.	2 pol. lž.	2 1/2 pol. lž.
6. Múka T550	325 g	445 g	565 g
7. Droždie	1 1/2 káv. lž.	2 1/2 káv. lž.	3 káv. lž.

PROG. 8 - RÝCHLY SLADKÝ CHLIEB PROG. 10 - SLADKÝ CHLIEB

BRIÔŠKA	500 g	750 g	1000 g
1. Ušľahané vajíčka*	2	2	3
2. Zmäknuté maslo	115 g	145 g	195 g
3. Soľ	1 káv. lž.	1 káv. lž.	1 1/2 káv. lž.
4. Cukor	2 1/2 pol. lž.	3 pol. lž.	4 pol. lž.
5. Mlieko	55 ml	60 ml	80 ml
6. Múka T550	280 g	365 g	485 g
7. Droždie	1 1/2 káv. lž.	2 káv. lž.	3 káv. lž.

Voliteľne:

pridajte 1 kávovú lyžičku esencie pk. pomarančových kvetov.

* 1 stredne veľké vajce = 50 g

PROG. 9 - FRANCÚZSKY CHLIEB

	500 g	750 g	1000 g
1. Voda	200 ml	275 ml	365 ml
2. Soľ	1 káv. lž.	1 1/2 káv. lž.	
2 káv. lž.			
3. Múka T550	350 g	465 g	620 g
4. Droždie	1 káv. lž.	1 káv. lž.	1 1/2 káv. lž.

PROG. 13 - KOLÁČ

CITRÓNOVÝ KOLÁČ	1000 g
1. Ušľahané vajcia*	4
2. Cukor	260 g
3. Soľ	1 štipka
4. Maslo, zmäknuté ale chladené	90 g
5. Citrónová kôra	z 1 1/2 citróna
6. Citrónová šťava	z 1 1/2 citróna
7. Múka T550	430 g
8. Droždie	3 1/2 káv. lž.

Vyšľahajte vajíčka s cukrom a soľou po dobu 5 min, kým nie sú biele. Nalejte do misky prístroja. Pridajte vychladené rozpustené maslo. Pridajte šťavu a kôru citróna. Zmiešajte múku a prášok na pečenie a pridajte do zmesi. Múku dajte na kôpku priamo do stredu zmesi.

PROG. 15 - CESTOVINY

	500 g	750 g	1000 g
1. Voda	45 ml	50 ml	70 ml
2. Ušľahané vajcia*	3	4	5
3. Soľ	1 štipka	1/2 káv. lž.	1 káv. lž.
4. Múka T550	375 g	500 g	670 g

* 1 stredne veľké vajce = 50 g

PROG. 12 - CESTO

PIZZA	500 g	750 g	1000 g
1. Voda	160 ml	240 ml	320 ml
2. Olivový olej	1 pol. lž.	1 1/2 pol. lž.	2 pol. lž.
3. Soľ	1/2 káv. lž.	1 káv. lž.	1 1/2 káv. lž.
4. Múka T550	320 g	480 g	640 g
5. Droždie	1/2 káv. lž.	1 káv. lž.	1 1/2 káv. lž.

PROG. 14 - DŽEM

Pred umiestnením do domácej pekárne ovocie nakrájajte alebo nasekajte podľa chuti.

1. Jahody, broskyne, rebarbora alebo marhule	580 g
2. Cukor	360 g
3. Citrónová šťava	z 1 citróna
4. Pektín	30 g
1. Pomaranč alebo grapefruit	500 g
2. Cukor	400 g
3. Pektín	50 g

SPRIEVODČA ODSTRÁŇOVANÍM PORÚCH NA VYLEPŠENIE VAŠICH RECEPTOV

Nedari sa Vám dosiahnuť očakávaný výsledok? Táto tabuľka Vám pomôže zorientovať sa.	Chlieb vykysol príliš	Chlieb sa po prílišnom vykysnutí prepadol	Chlieb nevykysol dostatočne	Kôrka nie je dostatočne vypečená	Chlieb je na stranách dohnedá, ale nie je prepečený	Strany a vrch sú od múky
Počas pečenia bolo stlačené tlačidlo						
Počas pečenia bolo stlačené tlačidlo .				●		
Nedostatočné množstvo múky.		●				
Príveľké množstvo múky.			●			●
Nedostatočné množstvo droždia.			●			
Príveľké množstvo droždia.		●		●		
Nedostatočné množstvo vody.			●			●
Príveľké množstvo vody.		●			●	
Nedostatočné množstvo cukru.			●			
Zlá kvalita múky.			●	●		
Zložky nie sú v správnych proporciách (príveľké množstvo).	●					
Príliš teplá voda.		●				
Príliš studená voda.			●			
Nevhodný program.			●	●		

SPRIEVODČA ODSTRÁŇOVANÍM TECHNICKÝCH PORÚCH

PROBLÉMY	PRÍČINY - RIEŠENIA
Miešacie háky zostávajú zachytené v nádobe na pečenie.	<ul style="list-style-type: none"> • Pred vybratím nechajte máčať.
Po stlačení sa nič nedeje.	<ul style="list-style-type: none"> • Na displeji sa zobrazuje a bliká E01, prístroj pípá: prístroj je príliš zahriaty. Medzi 2 cyklami čakajte 1 hodinu. • Na displeji sa zobrazuje a bliká E00, prístroj pípá: zariadenie je príliš chladné. Čakajte kým dosiahne izbovú teplotu. • Na displeji sa zobrazuje a bliká HHH alebo EEE, prístroj pípá: porucha, zariadenie musí byť opravené autorizovaným personálom. • Bol naprogramovaný odložený štart.
Po stlačení sa motor otáča, ale hnetenie neprebíha.	<ul style="list-style-type: none"> • Nádoba na pečenie nebola celkom zasunutá. • Chýba miešacie zariadenie alebo je miešacie zariadenie zle nasadené. V oboch vyššie uvedených prípadoch vypnite stroj manuálne podržaním tlačidla . Začnite s pečením od začiatku.
Po odložení štarte chlieb dostatočne nevykysol.	<ul style="list-style-type: none"> • Zabudli ste po nastavení programu stlačiť tlačidlo . • Droždie sa nesmie dostať do kontaktu so soľou a/alebo s vodou. • Chýba miešacie zariadenie.
Zápach po spálení.	<ul style="list-style-type: none"> • Časť prísad spadla vedľa nádoby na pečenie: nechajte prístroj vychladnúť a očistite jeho vnútrajsok vlhkou hubkou bez čistiaceho prostriedku. • Pripravovaný produkt pretiekol: príliš veľké množstvo prísad, zvlášť tekutiny. Dodržiavajte pomery uvádzané v receptoch.

JEGYZÉK

- | | |
|--|---|
| <p>1 - kémlelőablakos fedél</p> <p>2 - vezérlőpult</p> <p> a - LCD kijelző</p> <p> b - bekapcsolás / leállítás gomb</p> <p> c - tömegválasztó gomb</p> <p> c - a késleltetett beindítást és a 11. program időbeállítását szabályozó gombok</p> <p> e - hőjárnnyalatot választó gomb</p> <p> f - programválasztó menügomb</p> <p> g - működésjelző lámpa</p> | <p>3 - kenyérsütő edény</p> <p>4 - keverőlapát</p> <p>5 - mérőcsésze</p> <p>6 - kávéskanál/evőkanál</p> <p>7 - kampó a dagasztólapátok kiemeléséhez</p> |
|--|---|

GYAKORLATI TANÁCSOK

Előkészület

1. Olvassa el figyelmesen a használati útmutatót: az ebben a gépben készített kenyér nem a kézi eljárás mód szerint készül!
2. Minden hozzávaló szobahőmérsékletű legyen (kivéve ellenkező értelmű utasítás esetén), és a mennyiség pontosan legyen lemérve. A folyadékokat a mellékelt mérőcsészével mérje meg. **A kávéskanálnyi és az evőkanálnyi mennyiségek leméréséhez a dupla mérőkanalat használja.** A pontatlan mérések rossz eredményhez vezetnek.
3. A hozzávalókat még a szavatossági időtartam lejárta előtt használja fel, és ezeket hűvös és száraz helyen őrizze.
4. A lisztmennyiség mérési pontossága nagyon fontos. Ezért a lisztet konyhai mérleggel kell lemérni. Zacsós szárított élesztőt használjon. Ha a receptek nem kérik ezt, ne használjon vegyi élesztőt. Amennyiben egy élesztős zacskót kinyitott, azt 48 órán belül fel kell használni.
5. A készítmények folyamatos kelése érdekében mi azt javasoljuk, hogy az összes hozzávalót már a legelején tegye bele a sütőedénybe, és használat közben kerülje el a fedél kinyitását (kivéve ellenkező értelmű utasítás esetén). A receptekben feltüntetett hozzávalók behelyezési sorrendjét és mennyiségét szigorúan tartsa be. Először a folyadékokat, majd a szilárd hozzávalókat helyezze be. **Az élesztőt nem keveredhet a folyadékokkal és a sóval.**

Az általában betartandó sorrend:

- > Folyadékok (vaj, olaj, tojás, víz, tej)
- > Só
- > Cukor
- > A liszt első fele
- > Tejpor
- > Sajátos szilárd hozzávalók
- > A liszt második fele
- > Élesztő

Használat

- **A kenyérfőzést érzékenyen befolyásolják a hőmérsékleti és nedvességi feltételek.** Nagy meleg esetén a szokásosnál frissebb folyadékok használatát tanácsoljuk. Ugyanígy, hideg esetén megtörténhet, hogy a vizet vagy a tejet kissé fel kell melegíteni (de a 35°C soha nem léphető át).
- **Dagasztás közben időnként hasznosnak bizonyul a tészta állapotának az ellenőrzése:**

ez egy olyan homogén golyót kell képezzen, amely könnyen leválik a sütőedény falairól.

- ha még marad beépületlen liszt, egy kissé több vizet kell tenni,
- ha nem, akkor esetleg még egy kis lisztet kell hozzáadni.

A korrigálást körültekintően kell végrehajtani (egyszerre maximum 1 evőkanálnyit téve), és mielőtt egy újabb beavatkozásra kerülne sor, meg kell várni a beavatkozás eredményét.

- **Gyakori hiba az a téveszme, hogy élesztő hozzáadásával a tészta jobban megkel.** A túl sok élesztő azonban meggyengíti a tészta struktúráját, az túlságosan megkel és sütés közben pedig behorpad. Ujjhegyeivel könnyedén végigtapogatva, sütés előtt ön is megállapíthatja a tészta állapotát: a tészta enyhén legyen ellenálló, és az ujjhegyek helye lassacska tűnjön el.

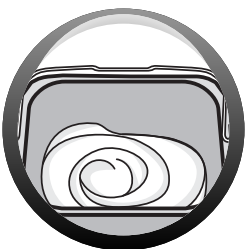
Figyelmeztetések a gluténmentes programok használatához

- A lisztkeverékeket át kell szitálni a csomósodás elkerülése érdekében.
- Elő kell segíteni a dagasztást: a tésztába való bedolgozásuk érdekében a falra tapadt, el nem keveredett hozzávalókat egy (a bevonat karcolódásának elkerülésére fa- vagy műanyag) spatula segítségével tolja a sütőedény közepe felé.
- A tésztába való bedolgozást a hozzávalók adagolásakor is elő kell segíteni.
- A gluténmentes receptekhez használt hozzávalók jellege nem teszi lehetővé, hogy a kenyérhéj színe optimális legyen. A kenyére teteje gyakran eléggé fehér marad.
- A gluténmentes kenyeret nem lehet úgy megkeleszteni, mint egy hagyományos kenyeret, és gyakran lapos marad a teteje.
- Az előre gyártott lisztkeverékekből nem minden márká nyújt ugyanolyan eredményt: lehetséges, hogy ki kell igazítani a recepteket. Ajánlott ezért néhány próbasütést végezni (lásd az alábbi példát).

Példa: a tészta sűrűségének megfelelően módosítsa a folyadék mennyiségét. A tésztának viszonylag lágynak, de nem folyékonynak kell lennie.



Túl folyékony



OK





Túl száraz

Kivétel: a süteménytészta inkább folyékonynak kell maradnia.

ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

- Távolítsa el az összes csomagolóanyagot, matricát és tartozékot a készülék külsejéről és belsejéből - **A**.
- Egy nedves kendővel tisztítsa meg az összes alkatrészt és magát a készüléket.

GYORS KEZDÉS

- Húzza ki a készülék csatlakozódugaszát és dugja be egy leföldelt aljzatba.
- Első használatkor enyhe szag keletkezhet.
- Távolítsa el a kenyérsütő edényt felemelve a fogantyút és fordítsa el egész enyhén óramutató járásával ellentétes irányba. Illessze be a keverőlapátokat - **B-C**.
- A hozzávalókat az előírt sorrendben adagolja a sütőedénybe. Bizonyosodjon meg, hogy a hozzávalókat pontosan lemérte - **D-E**.
- Tegye vissza a kenyérsütő edényt. Az edényt tartsa a fogantyúnál fogva és tegye bele a kenyérsütőbe úgy, hogy passzoljon a dagasztó berendezésre (kicsit döntse oldalra, hogy sikerüljön). Fordítsa el egész enyhén az óramutató járásával ellentétes irányba és az edény a helyére ül - **F-G**.
- Csukja le a fedelet. Dugja be a kenyérsütő- gép hálózati dugaszát és kapcsolja be a gépet. A hangjelzés után, a kijelzőn az alapértelmezetten 1-es program jelenik meg, azaz 1000 g-nyi alapanyag közepes héjárnyalatra történő sütése - **H**.
- Válassza ki a kívánt programot a  gomb segítségével.
- Nyomja meg az  gombot. Az időzítő 2 pontja villogni kezd. Felgyullad a működésjelző lámpa - **I-J**.
- A sütési ciklus végén húzza ki a kenyérsütőgép hálózati csatlakozó dugaszát. Vegye ki a kenyeret a sütőből. Mindig használjon védőkesztyűt, mert az edény füle és a fedél belseje meleg. Borítsa ki a meleg kenyeret, és helyezze egy rácsra, ahol hagyja hűlni 1 órán át - **K**.

Kenyérsütőgépének megismeréséhez és első kenyérének elkészítéséhez, mi az FRANCIA KENYÉR receptjének kipróbálását ajánljuk.


FRANCIA KENYÉR (9. program)	ÖSSZEÁLLÍTÁS - kk. = kávéskanál - ek. = evőkanál	
HÉJÁRNYALAT = KÖZEPES	1. VÍZ = 365 ml	3. LISZT = 620 g
TÖMEG = 1000 g	2. SÓ = 2 kk.	4. ÉLESZTŐ = 1½ kk.
IDŐTARTAM = 3:10		


KENYÉRSÜTŐGÉPÉNEK HASZNÁLATA

Minden egyes program esetén egy alapértelmezett beállítás jelenik meg. Következésképp, a kívánt beállításokat kézzel kell kiválasztania.

Egy adott program kiválasztása

Egy adott program kiválasztása után egy sor olyan szakasz aktiválódik, amelyek automatikusan következnek egymás után.

 **A menü gomb** segítségével adott számú program között választhat.

Megjelenik a programnak megfelelő időtartam. Mindannyiszor ahányszor megnyomja a gombot , a vezérlőpulton megjelenő szám a következő programra ugrik, ezek 1 és 15 között a következők:

A gluténmentes programok használata.

A gluténmentes kenyereket vagy sütemények sütésére az 1., 2. és 3. menüt kell használni. A programok mindegyikénél csak egyféle súly érhető el (1000 g az 1 és 2. program, 750 g a 3. program esetében).

A gluténmentes kenyerek és sütemények megfelelnek a gluténérzékeny (lisztérzékeny) emberek számára, akik nem tolerálják a glutént, mely számos gabonafélében jelen van (búza, árpa, rozs, zab, kamut, tönköly stb.).

Nagyon fontos elejét venni a glutént tartalmazó lisztekkel való keveredésnek. Fordítson különös figyelmet a sütőedény, a lapát valamint minden eszköz tisztítására, amelyet a gluténmentes kenyerek és sütemények készítésére használ. Gondoskodjon arról is, hogy a felhasznált élesztő gluténmentes legyen.

A gluténmentes receptek lisztkészítményekhez lettek kifejlesztve (amelyeket használatra

kész keveréknek is szokás nevezni), a Schär vagy Valpiform típusú gluténmentes kenyerek elkészítéséhez.

Az ilyen gluténmentes keverékek a kereskedelemben és speciális boltokban kaphatók. Megjegyzendő, hogy nem minden gluténmentes, használatra kész keverék-márka nyújt ugyanolyan eredményt.

A gluténmentes lisztek állaga nem teszi lehetővé az optimális keverést:

A lisztkeverékeket ajánlott átszitálni az élesztővel együtt a csomósodás elkerülése érdekében.

Ezen okból a késleltetett indítás nem érhető el a gluténmentes programoknál.

Le kell továbbá tologatni a tésztát és a nem keveredett hozzávalókat a sütőedény széleiről a közepe felé, egy puha műanyag spatulával, amíg a tészta egyneművé nem válik.


A gluténmentes kenyér állaga sűrűbb lesz és halványabb lesz a színe, mint a normál kenyéré.

- 1. Sós gluténmentes kenyér.** Ajánlott használatra kész keveréket használni. Ennél a programnál csak az 1000 g-os beállítás érhető el. Használatra kész keverékből készülő kenyér, olyan recept felhasználásával, amely kevés cukrot és zsiradékot tartalmaz.
- 2. Édes gluténmentes kenyér.** Ajánlott használatra kész keveréket használni. Ennél a programnál csak az 1000 g-os beállítás

érhető el. Használatra kész keverékből készülő kenyér, olyan recept felhasználásával, amely cukrot és zsiradékot tartalmaz.


- 3. Gluténmentes sütemény.** Ajánlott használatra kész keveréket használni. Ennél a programnál csak az 750 g-os beállítás érhető el. Használatra kész keverékből készülő kenyér, sütőporos süteményrecept felhasználásával.

4. **Gyors korpás kenyér.** Ez a program a Korpás kenyér program gyors változata. Az így készített kenyér belseje lehet, hogy kevésbé lesz könnyű.
5. **Korpás kenyér.** Korpás kenyér lisztből készült kenyeret.
6. **Só nélküli kenyér.** A kenyér azon élelmiszerek egyike, mely a szervezet legnagyobb napi só hozzájárulását biztosítja. A sómennyiség csökkentésével csökkenti a szív- és érrendszeri problémák rizikóját.
7. **Szupergyors alap kenyér.** A 7 program a Szupergyors alap kenyér. receptjéhez felel meg. A kenyér, mely Ultragyors programmal készült sokkal kompaktabb, mint más program esetén.
8. **Gyors édes kenyér.** Ez a program a Édes kenyér program gyors változata. Az így készített kenyér belseje lehet, hogy kevésbé lesz könnyű.
9. **Francia kenyér.** Ez a program megfelel a hagyományos, ropogós héjú francia kenyér sütéséhez.
10. **Édes kenyér.** Az Édes kenyér programot olyan receptekhez használja, amelyek több zsiradékot és cukrot tartalmaznak. Ha kész keverékekkel készíti briósokat és kalácsokat, ne használjon több mint 750 g tésztát összesen.
11. **Csak sütés.** A cipósütő program lehetővé teszi a 10-től 70 percig terjedő sütést (10 perces sávonként állítható). Működhet magában, vagy
 - a) a kelt tészta programmal,
 - b) a kisütött és kihűlt kenyér újramelegítésére, hogy újból ropogós legyen,
 - c) a sütés befejezésére, amennyiben hosszabb áramszünet szakította volna meg a sütési ciklust.

A 11-es program alatt a készüléket nem szabad felügyelet nélkül hagyni.
Ha menet közben szeretné megállítani a programot, tartsa lenyomva a  gombot.
12. **Tészta.** Ez a program nem süt, csak dagaszt és keleszt, pl. pizzatésztát, buktatésztát.
13. **Kalács.** A program segítségével különböző kelesztett és sütőporos sütemények készíthetők. A tészta súlya ne haladja meg az 750 g-ot ennél a programnál.
14. **Lekvár.** A Lekvár programmal automatikusan készíthető gyümölcslekvár és befőtt.
15. **Tésztafélék.** A 15-ös program csak dagaszt, kelesztés nélkül, pl. gluténmentes metélttésztá, pizzatészta.

A kenyér tömegének kiválasztása

A kenyér tömege alapértelmezetten 1000 g-ra áll be. A tömegek csak tájékoztatóként vannak megadva. A pontosítás érdekében, tanulmányozza a receptekben leírtakat. **A 1, 2, 3, 11, 12, 13, 14, 15-ös programok nem**


rendelkeznek a tömeg beállításának az opciójával. A 500 g-os, 750 g-os vagy 1000 g-os termék beállításához nyomja meg a gombot . A választott beállítástól balra, felgyullad a vizuális jelzőfény.

A kenyérháj árnyalatának kiválasztása

Alapértelmezetten, a hég árnyalata KÖZEPESRE állítódik. A 12, 14, 15-ös programok nem rendelkeznek a hégárnyalat beállításának lehetőségével.


Három lehetőség áll rendelkezésre: VILÁGOS /

KÖZEPES / SÖTÉT.

Amennyiben módosítani szeretné az alapértelmezett beállítást, addig tartsa lenyomva az  gombot, amíg a választott beállítástól balra felgyullad a vizuális jelzőfény.

Bekapcsolás / leállítás

Nyomja meg a  gombot. Elkezdődik az időtartam visszaszámlálása. A program leállításához vagy a késleltetett időzítés

érvénytelenítéséhez, nyomja 3 másodpercen át a  gombot.

A CIKLUSOK

Lévő táblázatban (lásd az útmutató programválasztástól függő összetételét.

Dagasztás

Hozzájárul a tészta struktúrájának átfarmálásához, vagyis a könnyebb kelesztéshez.

Illetve az összekeverési periódus kelesztési ciklusai között található. Az 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 12, 13-as programok esetén, ebben a ciklusban adhatja hozzá a következő hozzávalókat: szárított gyümölcsök, olajbogyók, szalonadarakok, stb... Egy hangjelzés fogja jelezni önnek, hogy mikor kell beavatkozni.

Lapozzon az elkészítési időtartamok összefoglaló táblázatához (lásd az útmutató végén) és az „extra” oszlophoz. Ez az oszlop mutatja azt az időtartamot, mely a hangjelzés felhangzásának pillanatában megjelenik majd az ön gépének a kijelzőjén. A hangjelzés pontos idejét megtudhatja, ha az „extra” oszlopban feltüntetett időtartamot levonja a teljes sütési időtartamból. Pl.: „extra” = 1:45 és „teljes időtartam” = 2:01. A hozzávalókat 16 percen belül be lehet önteni.

Pihentetés

Hozzájárul a tészta térfogatnövekedéséhez, hogy javuljon a dagasztás minősége.

Kelesztés


Sütés után lehetővé teszi a kenyér melegen tartását. Ennek ellenére, a sütés végén a kenyér kiborítása ajánlott.

Sütés

Ez a művelet a tésztát kenyérbéllé alakítja, és lehetővé teszi a kenyér megpirulását, valamint a hég ropogóssá válását.

Melegen tartás

Sütés után lehetővé teszi a kenyér melegen tartását. Ennek ellenére, a sütés végén a kenyér kiborítása ajánlott.

Az 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 13 programok esetén a készítményt a készülékben hagyhatja. A sütés után automatikusan beindul az egy órás melegen tartási ciklus. Abban az órában, mikor a kenyér melegen tartása folyamatban van, a kijelzőn a 0:00 világít és az időzítőn a  villog. A ciklus végén, több csipogó hang kibocsátása után, a készülék automatikusan leáll.


● AZ IDŐZÍTETT PROGRAM


A gép úgy is beprogramozható, hogy a készítmény az ön által választott időpontban legyen kész. Ezt 15 órával előre lehet beprogramozni. Az időzített program nem alkalmazható a 1, 2, 3, 7, 11, 12, 13, 14, 15 programok esetén.

Ez a szakasz csak azután áll rendelkezésre, miután kiválasztotta a programot, a héjárnyalat fokát és a tömeget. Megjelenik a program időtartama. Számítsa ki a program elindításának pillanata és a készítmény ön által óhajtott elkészítési időpontja közötti időtartamot. A gép automatikusan megjegyzi a program ciklusainak az időtartamát.

Az + és - gombok segítségével, jelenítse meg a kiszámolt időtartamot (+ felfelé és - lefelé). A gombok rövid megnyomásai 10 perces lépésekkel történő görgetést tesznek lehetővé + rövid csipogó hang. Hosszas megnyomás esetén a görgetés folyamatos, 10 perces lépésekkel történik.

Pl.: most 20 h van és ön azt szeretné, ha kenyere másnap reggel 7 h 00-kor legyen kész.

Az + és - gombok segítségével programozza be a 11 h 00 -át. Nyomja meg a  gombot. A gép egy hangjelzést bocsát ki. 2 pontja villogni kezd. Megkezdődik a visszaszámlálás. Felgyullad a működésjelző lámpa.

Ha valahol hibázott vagy módosítani szeretné az időpont beállítását, hosszasan nyomja a  gombot, egészen addig, amíg az egy hangjelzést bocsát ki. Megjelenik az alapértelmezett időpont. Ismételje meg a műveletet.

Egyes összetevők romlandók. Ne használja az időzített programot olyan receptekhez, amelyek a következőket tartalmazzák: friss tej, tojás, joghurt, sajt, friss gyümölcsök.

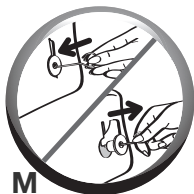
● Gyakorlati tanácsok

Áramszünet esetén: ha ciklus közben egy áramszünet vagy egy hibás manőver megszakítja a programot, a gép egy 7 perces tartó védelemmel rendelkezik, ami ennyi ideig megőrzi a programozást. A ciklus ott folytatódik, ahol abbamaradt. Ezen időintervallum túllépése után a programozás elveszik.

Ha összekapcsol két programot, várjon 1 órát a második program elindítása előtt, hogy a készülék teljesen lehűlhessen.

Megtörténhet, hogy a keverők a kenyér eltávolításakor a kenyérben maradnak. Ilyen esetben használja a "kampó" tartozékot a következőképpen:

- > amint a kenyeret eltávolította, tegye azt az oldalára és tartsa azzal a kezével, amelyikre sütőkesztyűt húzott,
- > másik kezével illessze be a kampót a keverő tengelyébe és nyakoroljon rá enyhe húzóerővel, hogy a lapát engedjen.
- > igazítsa meg a kenyeret és hagyja kihűlni egy rácsra.



A HOZZÁVALÓK

Gluténmentes liszt: számos úgynevezett kenyérré nem feldolgozható (vagyis glutént nem tartalmazó) liszt létezik. A legismertebbek az úgynevezett "feketelisztból", azaz hajdinából, valamint (fehér vagy teljes) rizsből, quinoából, kukoricából, gesztenyéből és cirokból készült lisztek.

Ahhoz, hogy megkísérelje utánozni a glutén rugalmasságát, elengedhetetlen, hogy többféle gluténmentes lisztípust keverjen össze egymással, és hozzáadjon sűrűsítő anyagokat.

Sűrűsítő anyagok: ahhoz, hogy elérje a megfelelő sűrűséget és megkísérelje utánozni a glutén rugalmasságát, hozzáadhat xantángumit és/vagy guarlisztet is a keverékekhez. Ezeket a hozzávalókat sűrűsítő, stabilizáló és egyneműsítő anyagként használják az agrár-élelmiszeriparban.

A használatra kész gluténmentes keverékek: megkönnyítik a gluténmentes kenyér készítését mivel tartalmaznak sűrűsítő anyagokat, és rendelkeznek azzal az előnnyel, hogy teljesen garantáltan gluténmentesek, néhányuk pedig biotermesztésből származik.

Megjegyzendő, hogy nem minden gluténmentes, használatra kész keverék-márka nyújt ugyanolyan eredményt.

A zsíros alapanyagok és az olaj: a zsíros alapanyagok a kenyeret puhábbá és ízletesebbé teszik. Ugyanakkor a kenyér jobban és hosszabb ideig eltartható. A túlzott zsírosság lassítja a kelesztést. Ha vajat használ, vágja apró darabokra, hogy egyenletesen eloszthassa a készítményben, vagy olvassza meg. A meleg vajat ne keverje a készítménybe. Kerülje el, hogy a zsír kapcsolatba kerüljön az élesztővel, mivel a zsír megakadályozhatja az élesztő rehidratálódását.

Tojások: a tojások dúsítják a tésztát, javítják a kenyér színét, és előmozdítják a kenyérbél megfelelő kialakulását. Ha tojásokat használ, azzal arányosan csökkentse a folyadék mennyiségét. Törje fel a tojást és annyi folyadékot adjon hozzá, amíg eléri a receptben

előírt folyadékmennyiséget. A receptek közepes nagyságú, 50 g-os tojással számolnak. Ha a tojások nagyobbak, még adjon hozzá egy kis lisztet, ha kisebbek, akkor az eredetinel kissé kevesebb lisztet kell adagolni.

Tej: friss tejet vagy tejport használhat. Ha tejport használ, adja hozzá az eredetileg előírt vízmennyiséget. Még ha friss tejet is használ, vizet akkor is hozzáadhat: a lényeg az, hogy az összértfogat megegyezzen a receptben előírt térfogattal. A tejnek emulgáló hatása is van, ami hozzásegít a szabályosabb üregek kialakulásához, következőképp a bélnek kellemes külalakja lesz.

Víz: a víz rehidratálja és aktiválja az élesztőt. Ez a lisztben levő keményítőt is rehidratálja, és lehetővé teszi a bél kialakulását. Tejfel vagy más folyadékokkal a vizet teljesen vagy részlegesen helyettesíteni lehet. **Használjon szobahőmérsékletű folyadékokat, kivéve olyan gluténmentes kenyerekhez, amelyek langyos víz (kb. 35°C) használatát igénylik.**

Lisztek: a használt liszt típusától függően, a liszt tömege érezhető eltéréseket mutat. A liszt minősége ugyanakkor a kenyérsütés eredményeit is befolyásolhatja. A lisztet hermetikus edényben őrizze, mert a liszt érzékenyen reagál a légköri feltételekre: nedvességet szívhat magába, vagy épp ellenkezőleg, kiszáradhat. A szabványos liszt helyett inkább „erős”, „kenyérsütésre alkalmas” vagy „pék”-lisztet használjon. Ha a kenyértésztához zabot, korpát, búzacsrát, rozst vagy egész gabonaszemeket ad hozzá, kenyere súlyosabb és laposabb lesz.

Ha a recept nem rendelkezik másként, mi a T55-ös liszt használatát ajánljuk. Ha kész keverékekkel készít briósokat és kalácsokat, ne használjon több mint 750 g tésztát összesen.

A liszt megszitálása is befolyásolja az eredményeket: minél teljesebb kiőrésű a liszt (vagyis a búzaszem héjának egy részét is tartalmazza), annál kevésbé kel meg a tészta és a kenyér annál sűrűbb lesz. A kereskedelem

használatra kész, kenyérsütéshez való sütőkeverékeket is talál. A felhasználás előtt, tanulmányozza a gyártók javaslatait. A programok kiválasztása általában a felhasználó sütőkeveréktől függ. Pl.: Korpáskenyér- 5-es program.

Cukor: a kristálycukrot, a nádcukrot vagy a mézet részesítse előnyben. Ne használjon kockacukrot. A cukor táplálja az élesztőt, jó ízt ad a kenyérnek és javítja a héj pirulását.

Só: ez adja az élelmiszer ízét és hozzájárul az élesztő hatásának szabályozásához. Nem szabad összekeverni az élesztővel. A sónak köszönhetően, a tészta kemény, kompakt és nem kel meg túl gyorsan. Ez a tészta struktúráját is feljavalja.

Élesztő: a sütőélesztő többféle formában is létezik: Kis kocka formában frissen, szárított, amely vízzel aktiválódik és instant szárított. A friss élesztő szupermarketekben kapható (pékpari vagy friss termék részlegen), de vásárolhat friss élesztőt a helyi pékségben is. A formájától függetlenül az élesztőt közvetlenül a sütőedénybe kell helyezni a többi hozzávalóval együtt. Ne felejtse el szétmorzsolni az élesztőt az ujaival, hogy könnyebben feloldódjon. Csak az aktív szárított élesztőt (kis szemcsékként) kell összekeverni használat előtt egy kis langyos vízzel. Közel 35°C-os vizet használjon, mert kevesebb esetén nem keleszt megfelelően, magasabb hőmérsékleten pedig elveszti kelesztési képességét. Mindig tartsa magát a feltüntetett mennyiséghez, és ne felejtse el a

mennyiséget hozzáigazítani az élesztő formájához (lásd az alábbi egyenértékű táblázatot).

Egyenértékűség a mennyiségben / súlyban / térfogatban a szárított élesztő, a friss élesztő és a folyadék élesztő esetén:

Száritott élesztő (tk)

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

Friss élesztő (g)

9 13 18 22 25 31 36 40 45

A gluténmentes kenyerek elkészítéséhez speciális gluténmentes élesztőt kell használni.

Egyéb adalékok (olajbogyó, császárhús darabkák, stb.): kedve szerint változtathat a recepteken, amennyiben vigyáz arra, hogy:

- > további hozzávalókat csak a hangjelzés után adagolja, főleg az olyan törekenyeket mint az aszalt gyümölcs,
- > a keményebb magvakat, mint a lenmag vagy a szezámmag a dagasztás kezdete előtt adagolja, hogy megkönnyítse a gép használatát,
- > alaposan csepegtesse le az olyan hozzávalókat, mint mondjuk az olajbogyó,
- > a zsíros hozzávalókat enyhén lisztezze meg, hogy jobban elkeveredjenek,
- > ne adjon hozzá további nagy mennyiségű hozzávalókat, különösen sajtot, friss gyümölcsöt és friss zöldséget, mivel ezek befolyásolhatják a tészta kelését. Tartsa be a receptben feltüntetett mennyiségeket.
- > ne essen hozzávaló az edény mellé.

TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

- Húzza ki a készülék csatlakozódugaszát.
- Egy nedves kendővel tisztítsa meg az összes alkatrészt, magát a készüléket és az edény belsejét. Alaposan szárítsa meg - L.
- Mossa meg meleg vízzel az edényt és a keverőlapátot. Ha a keverőlapát az edényben marad, 5-10 percig hagyja ázni.
- Ha szükséges a fedelet meleg vízzel és szivaccsal meg lehet tisztítani.

- **A gép egyetlen részét se mossa mosogatógépben.**

- Ne használjon háztartási tisztítószer, se karchatású korongot, se alkoholt. Egy puha, megnedvesített rongyot használjon.
- A gép burkolatát vagy a fedelet soha ne merítse folyadékba.



RECEPTEK

A kiválasztott receptnek és a hozzátartozó programnak megfelelően belenézhet az idő összegző táblázatba (lásd az útmutató végén) és nyomon követheti az egyes ciklusok időlembontását. Ne változtasson a hozzávalók mennyiségén, mert felboríthatja a recept egyensúlyát.

kk. = kávéskanál - ek. = evőkanál

PROG. 1 - SOS GLUTENMENTES KENYÉR PROG. 2 - EDES GLUTENMENTES KENYÉR

1000 g

Ajánlott Schär vagy Valpiform típusú használatra kész keveréket használni.

Tartsa be a használatra kész termék tasakján lévő vagy a receptkönyvben található ajánlásokat.

Ne haladja meg az 1000 g tésztamennyiséget.

PROG. 3 - GLUTENMENTES SÜTEMÉNY

750 g

Ajánlott Schär vagy Valpiform típusú használatra kész keveréket használni.

Ne haladja meg az 1000 g tésztamennyiséget. Keverjük a tojásokat a cukorral és a sót 5 perccig, amíg a pénzmossa.

PROG. 4 - GYORS KÖRPÁS KENYÉR PROG. 5 - KÖRPÁS KENYÉR

KÖRPÁS KENYÉR	500 g	750 g	1000 g
1. Víz	205 ml	270 ml	355 ml
2. Olaj	1 1/2 ek.	2 ek.	3 ek.
3. Só	1 kk.	1 1/2 kk.	2 kk.
4. Cukor	1 1/2 kk.	2 kk.	3 kk.
5. Liszt T55	130 g	180 g	240 g
6. Teljes kiőrlésű liszt T150	200 g	270 g	360 g
7. Élesztő	1 kk.	1 kk.	1 1/2 kk.

PROG. 6 - SÓ NÉLKÜLI KENYÉR

	500 g	750 g	1000 g
1. Víz	200 ml	270 ml	365 ml
2. Liszt T55	350 g	480 g	620 g
3. Száraz élesztő	1/2 kk.	1 kk.	1 kk.
Adja hozzá a hangjelzés után			
4. Szezámamag	50 g	75 g	100 g

PROG. 7 - SZUPERGYORS ALAPKENYÉR

	500 g	750 g	1000 g
1. Víz (meleg, 35°C)	210 ml	285 ml	360 ml
2. Olaj	3 kk.	1 ek.	1 1/2 ek.
3. Só	1/2 kk.	1 kk.	1 1/2 kk.
4. Cukor	2 kk.	3 kk.	1 ek.
5. Tejpor	1 1/2 ek.	2 ek.	2 1/2 ek.
6. Liszt T55	325 g	445 g	565 g
7. Élesztő	1 1/2 kk.	2 1/2 kk.	3 kk.

PROG. 8 - GYORS ÉDES KENYÉR PROG. 10 - ÉDES KENYÉR

BRIÓS	500 g	750 g	1000 g
1. Tojások leütve*	2	2	3
2. Felolvasztott vaj	115 g	145 g	195 g
3. Só	1 kk.	1 kk.	1 1/2 kk.
4. Cukor	2 1/2 ek.	3 ek.	4 ek.
5. Tej	55 ml	60 ml	80 ml
6. Liszt T55	280 g	365 g	485 g
7. Élesztő	1 1/2 kk.	2 kk.	3 kk.

Opcionális: 1 kávéskanálnyi narancsolajat.

* 1 közepes tojás = 50 g

PROG. 9 - FRANCIA KENYÉR

	500 g	750 g	1000 g
1. Víz	200 ml	275 ml	365 ml
2. Só	1 kk.	1 1/2 kk.	2 kk.
3. Liszt T55	350 g	465 g	620 g
4. Élesztő	1 kk.	1 kk.	1 1/2 kk.

PROG. 13 - KALÁCS

CITROMOSTÉSZTA	1000 g
1. Tojások leütve*	4
2. Cukor	260 g
3. Só	1 csipet
4. Vaj, puha, de hűtött	90 g
5. Zeste de citron	d'11/2 citrom
6. Citromhéj	d'11/2 citrom
7. Liszt T55	430 g
8. Sütőpor	31/2 kk.

Verje fel a tojásokat cukorral és sóval 5 percen keresztül, míg fehér nem lesz. Öntse bele a készülék táljába. Adja hozzá a hideg olvadt vaját. Adja hozzá a citrom levét és héját. Keverje össze a lisztet a sütőporral és adja hozzá a keverékhez. Ellenőrizze, hogy a liszt az edény közepén egy halomban található.

PROG. 15 - TÉSZTAFÉLÉK

	500 g	750 g	1000 g
1. Víz	45 ml	50 ml	70 ml
2. Tojások leütve*	3	4	5
3. Só	1 csipet	1/2 kk.	1 kk.
4. Liszt T55	375 g	500 g	670 g

* 1 közepes tojás = 50 g

PROG. 12 - TÉSZTA









PIZZATÉSZTA	500 g	750 g	1000 g
1. Víz	160 ml	240 ml	320 ml
2. Olívaolaj	1 ek.	1 1/2 ek.	2 ek.
3. Só	1/2 kk.	1 kk.	1 1/2 kk.
4. Liszt T55	320 g	480 g	640 g
5. Élesztő	1/2 kk.	1 kk.	1 1/2 kk.

PROG. 14 - LEKVÁR





A kenyérsütő gépbe való helyezés előtt, ízlés szerint vágja fel vagy szeletelje fel a gyümölcsöket.

1. Eper, őszibarack, rebarbara vagy sárgabarack lekvárr	580 g
2. Cukor	360 g
3. Citromhéj	1 citrom
4. Pektin	30 g
1. Narancs vagy grapefruitlekvár	500 g
2. Cukor	400 g
3. Pektin	50 g

ÚTMUTATÓ A MINÉL JOBB EREDMÉNYHEZ

A várt eredmény elmaradt? Ez a táblázat eligazítja önt.	Túlzottan megkelt kenyér	Behorpadt kenyér, a túlzott megkeltés után	Elégtelenül megkelt kenyér	Elégtelenül megpirult hég	Barna szélek, de a kenyér nem sült meg eléggé	A kenyér oldalai és teteje lisztesek
Sütés közben megnyomták a  gombot.						
Sütés közben megnyomták a  gombot.				●		
Nem elég a liszt.		●				
Túl sok a liszt.			●			●
Nem elég az élesztő.			●			
Túl sok az élesztő.		●		●		
Kevés a víz.			●			●
Túl sok a víz.		●			●	
Kevés a cukor.			●			
A liszt rossz minőségű.			●	●		
A hozzávalók helytelen arányokban vannak (túl nagy mennyiségben).	●					
Túl meleg víz.		●				
Túl hideg víz.			●			
Alkalmatlan program.			●	●		

A MŰSZAKI PROBLÉMÁK ÚTMUTATÓJA

PROBLÉMÁK	OKOK - MEGOLDÁSOK
A keverőlapátok bennragadtak az edényben.	<ul style="list-style-type: none"> • Hagyja ázni, mielőtt kivenné.
A  gomb megnyomása után semmi sem történik.	<ul style="list-style-type: none"> • Ha a kijelzőn az EO1 felirat jelenik meg és a készülék sípol: a készülék túl meleg. Várjon 1 órát két ciklus között. • Ha a kijelzőn az EOO felirat jelenik meg és a készülék sípol: a készülék túl hideg. Várja meg míg eléri a szobahőmérsékletet. • Ha a kijelzőn a HHH vagy EEE felirat jelenik meg és a készülék sípol: üzemzavar. Készülékét egy autorizált szakembernek kell ellátnia. • Késleltetett indítás volt beprogramozva.
Az  gomb megnyomása után a motor forgásba lendül, de a dagasztás nem megy végbe.	<ul style="list-style-type: none"> • Az edényt nem helyezte be teljesen. • A keverőlapát hiánya vagy rosszul behelyezett keverőlapát. <p>A fent említett két esetben, kapcsolja ki a készüléket a  gomb hosszú lenyomásával. Kezdje el újra az elejétől.</p>
Késleltetett indítás után, a kenyér nem kelt meg eléggé vagy semmi sem történt.	<ul style="list-style-type: none"> • A programozás után elfelejtette megnyomni a  gombot. • Az élesztő összekeveredett a sóval és/vagy a vízzel. • Hiányzik a keverőlapát.
Égett szag.	<ul style="list-style-type: none"> • A hozzávalók egy része az edény mellé esett: hagyja lehűlni a gépet, majd ezt követően tisztítsa meg a gép belsejét egy nedves szivaccsal, tisztítószer nélkül. • Kifutott a készítmény: a hozzávalók mennyisége, elsősorban a folyadéké, túlzott volt. Vegye figyelembe a receptekben előírt arányokat.

OPIS

- | | |
|--|---|
| <ol style="list-style-type: none"> 1 - poklopac sa prozorom 2 - kontrolna ploča <ol style="list-style-type: none"> a - displej b - on/off taster c - taster za izbor težine d - tasteri za programiranje odloženog starta i podešavanje vremena za program 11 e - izbor nivoa zapečenosti f - izbor programa g - indikator lampica | <ol style="list-style-type: none"> 3 - posuda za hleb 4 - lopatica za mešenje 5 - posuda za doziranje sa podeocima 6 - merica kafene kašike/merica supene kašike 7 - kukica za vađenje lopatice za mešenje |
|--|---|

PRAKTIČNI SAVETI

Priprema

1. Molimo Vas da pročitate uputstvo za upotrebu aparata: način pripreme hleba u našem aparatu nije isti kao kada hleb ručno mesite.
 2. Svi sastojci koji se koriste moraju biti na sobnoj temperaturi (ukoliko nije drugačije propisano) i moraju biti tačno izmereni. **Tečnosti se sipaju pomoću merice sa podeocima. Upotrebite priloženi dvostruki dozer koji odgovara meri kafene kašike sa jedne i meri supene kašike sa druge strane. Sve merne kašike treba da budu ravne, ne prepunjene.** Nepravilna merenja namirnica neće dati dobar rezultat.
 3. Za uspešnu pripremu hleba, koristite ispravne sastojke koje ste prethodno čuvali na suvom i hladnom mestu.
 4. Važno je da brašno bude precizno odmereno. Zbog toga je važno da ga merite na kuhinjskoj vagici. Koristite pakovanja suvog kvasca. Ukoliko nije drugačije naznačeno u receptu,
- nemojte koristiti prašak za pecivo. Jednom otvoreno pakovanje suvog kvasca mora se čuvati na hladnom mestu i upotrebiti u roku od 48 sati.
5. Da biste sprečili da testo ne naraste previše, preporučujemo Vam da sastojke prvo stavite u posudu za hleb i da izbegavate otvaranje poklopca tokom rada (ukoliko nije drugačije naznačeno). Pažljivo pratite redosled sastojaka i količine koje su naznačene na receptima. Prvo stavite tečne, a zatim čvrste sastojke. **Kvasac ne bi trebalo da dođe u kontakt sa tečnostima, šećerom i solju.**
- Opšti redosled koji bi trebalo pratiti:**
- > Tečnosti (buter, ulje, jaja, voda, mleko)
 - > So
 - > Šećer
 - > Brašno, prva polovina
 - > Mleko u prahu
 - > Specifični čvrsti sastojci
 - > Brašno, druga polovina
 - > Kvasac

Upotreba

- **Priprema hleba je veoma osetljiva na temperaturu i vlažnost vazduha.** U slučaju previsoke temperature, koristite tečne sastojke koji su hladniji nego obično. Isto tako, ukoliko je hladno, možda će biti potrebno da zagrejete
- vodu ili mleko (nikada ne prelazite 35 stepeni):
- **Takođe, nekada je potrebno proveriti stanje testa tokom drugog mešenja:** trebalo bi da se formira lopta od testa koja se lako odvaja od iverice posude.

- Ukoliko se nije umesilo svo brašno, dodajte još malo vode
- Ukoliko je testo previše retko i preliva se preko ivica, morate dodati malo brašna.

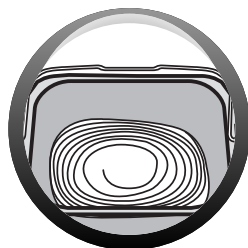
Svaka korekcija mora biti izvedena vrlo precizno (ne više od jedne supene kašike svaki put) i sačekajte da vidite da li ima poboljšanja pre nego što nastavite.

- **Najčešća greška je zabluda da će dodavanjem više kvasca i hleb biti mekši.** Suviše kvasca čini teksturu hleba previše osetljivom; testo dosta naraste, a zatim pada prilikom mešenja. Možete proceniti stanje testa dodirom prstima: testo treba da bude gipko i otisci prsta treba postepeno da nestaju.

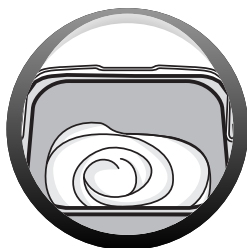
Mere predostrožnosti za korišćenje programa bez glutena

- Mešavinu brašna treba prosejati s kvascem da ne bi nastale grudvice.
- Za gnječenje je potrebno malo podsticaja: da biste olakšali sjedinjavanje, celokupan sadržaj koji nije pomešan sastružite sa ivica u sredinu posude koristeći spatulu (izrađenu od drveta ili plastike da ne bi došlo do grebanja zaštitnog sloja).
- Takođe treba da pomognete oko sjedinjavanja prilikom dodavanja sastojaka.
- Zbog prirode sastojaka koji se koriste u receptima koji ne sadrže gluten hleb ne može da porumeni kao inače. Gornja korica hleba obično ostaje prilično bela.
- Hleb bez glutena ne može da naraste kao običan hleb i gornji deo mu je obično ravan.
- Ne daju sve mešavine iste rezultate: recepte možda treba prilagoditi. Zato vam preporučujemo da eksperimentišete (pogledajte donji primer).

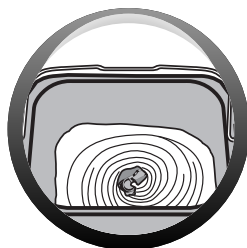
Primer: Podesite količinu tečnosti na osnovu čvrstine testa. Treba da bude relativno savitljivo, ali ne tečno.



Suviše tečno



OK





Suviše suvo

Izuzetak: Testo za kolače treba da bude relativno tečno.

● PRE PRVE UPOTREBE APARATA

- Uklonite ambalažu i sve nalepnice sa spoljašnjosti i unutrašnjosti aparata - **A**.
- Očistite sve delove aparata koristeći vlažnu krpicu.

● BRZI START

- Potpuno odmotajte kabl za napajanje i uključite u utičnicu sa uzemljenjem.
- Tokom prve upotrebe aparata, moguće je da će se osetiti blagi miris.
- Izvadite posudu za hleb podizanjem ručice i blagim okretanjem posude u smeru suprotnom od kretanja kazaljki na satu. Zatim ubacite lopaticu za mešenje - **B-C**.
- Stavite sastojke u posudu na tačno propisan način. Uverite se da su svi sastojci precizno izmereni - **D-E**.
- Postavite posudu za hleb u kućnu pekaru. Držeći posudu za ručku, stavite je da dobro nalegne na osovinu aparata (blago je nagnite na jednu stranu kada to radite). Polako je okrenite u smeru kretanja kazaljki na satu da se zaključa - **F-G**.
- Zatvorite poklopac. Uključite kućnu pekaru u struju i aktivirajte je. Nakon što čujete zvučni signal, program 1 pojavice se na displeju obaveštavajući Vas da je podešeno na 1000g i srednju zapečenost - **H**.
- Izaberite željeni program pomoću dugmeta .
- Pritisnite taster . Tajmer počinje da blinka i odbrojavanje počinje. Indikator lampica se uključuje - **I-J**.
- Isključite iz struje kućnu pekaru na kraju procesa pečenja ili zagrevanja. Izvadite posudu za hleb iz aparata. Uvek koristite kuhinjsku rukavicu, jer je ručka veoma vruća, kao i unutrašnjost poklopca. Okrenite vruć hleb i ostavite da se hladi najmanje sat vremena - **K**.

Da biste upoznali svoju kućnu pekaru, predlažemo Vam da probate da pripremite **FRANCUSKI HLEB** kao svoj prvi hleb.


FRANCUSKI HLEB (program 9)	SASTOJCI - k.k. = kafena kašika - s.k. = supena kašika
ZAPEČENOST KORICE = SREDNJA	
TEŽINA = 1000 g	1. VODA = 365 ml 3. BELO HLEBNO BRAŠNO = 620 g
VREME = 3:10	2. SO = 2 c.c. 4. KVASAC = 1 1/2 c.c.


● UPO TREBA KUĆNE PEKARE

Startno podešavanje prikazano je na displeju za svaki program. Možete ručno promeniti program i odabrati podešavanje.

Biranje programa

Biranje programa povlači niz drugih koraka koji se moraju automatski sprovesti jedan za drugim.

 **Taster menu** omogućava Vam da odaberete određen broj programa. Vreme

koje odgovara programu prikazaće se na displeju. Svaki put kada pritisnete taster , broj na displeju će pokazati neki od narednih programa od 1 do 15 :

Korišćenje programa bez glutena

Program 1, 2 i 3 treba koristiti za pečenje hleba i kolača bez glutena. Za svaki od ovih programa na raspolaganju je samo jedna težina (1000 g za programe 1 i 2, i 750 g za program 3).

Hleb i kolači bez glutena pogodni su za osobe koje nisu tolerantne na gluten (boluju od celijakije) koji se nalazi u nekoliko vrsta žitarica (pšenica, ječam, raž, ovas, horasan pšenica, spelta itd).

Važno je izbeći mešanje s brašnom koje sadrži gluten. Budite veoma pažljivi kada čistite posudu, lopaticu i sav ostali pribor koji će biti korišćen za pripremu hleba i kolača bez glutena. Takođe treba da proverite da li i kvasac koji koristite sadrži gluten.

Ovi recepti za pripremu namirnica bez glutena napravljeni su pomoću gotovih mešavina (koje su poznate i kao premiksi) za hleb bez glutena, kao što su Schär ili Valpiform.

Ove vrste mešavina koje ne sadrže gluten mogu se naći u običnim i specijalizovanim prodavnicama. Imajte na umu da razni proizvođači prave gotove mešavine koje ne sadrže gluten i da ne daju sve vrste iste rezultate.

Ravnomernost brašna bez glutena nije garancija za optimalno mešanje: Preporučujemo da prosejete mešavinu brašna zajedno s kvascem kako bi se izbeglo stvaranje grudvica.

Iz tog razloga programi bez glutena nemaju funkciju odloženog uključivanja.

Osim toga, morate da koristite fleksibilnu drvenu ili plastičnu špatulu da bi sa ivica posude u sredinu sastrugali testo kao i sve druge sastojke koji se nisu sjedinili i da tako radite dok testo ne postane homogeno.


Hleb koji ne sadrži gluten imaće veću gustinu i biće svetliji od običnog hleba.

- 1. Ukusni hleb bez glutena.** Preporučujemo vam da koristite gotovu mešavinu. Za ovaj program dostupna vam je samo postavka od 1000 g. Pravljenje hleba pomoću premiksa i recepta s malim sadržajem šećera i masnoće.
- 2. Slatki hleb bez glutena.** Preporučujemo vam da koristite gotovu mešavinu. Za ovaj program dostupna vam je samo postavka od

1000 g. Pravljenje hleba pomoću premiksa i recepta koji sadrži šećer i masnoću.


- 3. Kolač bez glutena .** Preporučujemo vam da koristite gotovu mešavinu. Za ovaj program dostupna vam je samo postavka od 750 g. Hleb koji se pravi pomoću premiksa i praška za pecivo po receptu za kolač.

4. **Brzi integralni hleb.** Program odgovara programu za Integralni hleb, samo je brži. Hleb će možda biti malo tvrdi.
5. **Integralni hleb.** Program za Integralni hleb treba odabrati kada se upotrebljava integralno brašno.
6. **Hleb bez soli.** Hleb je jedna od namirnica kojom se svakodnevno u organizam unese najveća količina soli. Smanjeno konzumiranje soli smanjuje rizik od pojave kardiovaskularnih problema.
7. **Super brzi beli hleb.** Program 7 je specifičan i koristi se za pripremanje "Super brzog belog hleba". On je tvrdi od hleba koji se pravi upotrebom drugih programa.
8. **Brzi slatki hleb.** Program odgovara programu za Slatki hleb, samo je brži. Hleb će možda biti malo tvrdi.
9. **Francuski hleb.** Program za Francuski hleb omogućava pripremu tradicionalnog hrskavog francuskog hleba.
10. **Slatki hleb.** Program za Slatki hleb podesan je za pripremu recepta koji imaju više masti i šećera. Ukoliko koristite posebnu mešavinu brašna za hleb, brioše ili peciva, nemojte prelaziti 750 g ukupne težine.
11. **Pečenje hleba.** Ovaj program omogućava Vam pečenje od 10 do 70 minuta (u intervalima od po 10 minuta). Možete odabrati jedan i koristiti:
 - a) sa programom Testo za hleb
 - b) da ugrijete pripremljen hleb ili odledite zaledjen i učinite ga hrskavijim
 - c) da završite pripremu u slučaju nestanka struje tokom procesa pečenja

Kućna pekara ne bi trebalo da ostaje bez nadzora tokom trajanja programa 11.
 Da biste zaustavili program pre kraja procesa, možete to uraditi ručno pritiskajući taster .
12. **Hlebno testo.** Program za Hlebno testo ne peče. To je program za mešenje i mešanje svih vrste testa, kao što su testa za picu, peciva, slatke zemičke.
13. **Kolač.** Može se upotrebljavati za pripremu kolača sa praškom za pecivo. Jedina moguća težina je 750 g za ovaj program.
14. **Džem.** Program za Džem automatski priprema džemove i kompot (dinstano voće) u posudi pekare.
15. **Testenina.** Koristi se za pripremu beskrvasnih testa, kao što je testenina, testo bez glutena za knedle ili picu.


Biranje težine hleba

Startna težina hleba podešena je na 1000 g. Ova težina prikazuje se na displeju. Pogledajte recepte za više detalja. **Programi 1, 2, 3, 11, 12, 13, 14, 15 nemaju podešavanje težine.**


Pritisnite taster  a podesite odabrani proizvod - 500 - 750 ili 1000 g. Indikator lampica odabranog programa počinje da svetli.


Biranje zapečenosti korice

Prema startnom podešavanju, zapečenost korice je MEDIUM (srednji nivo). Programi 12, 14, 15 nemaju opciju podešavanje nivoa zapečenosti. Moguća su tri izbora LIGHT-MEDIUM-DARK.

Ukoliko želite da promenite startno podešavanje, pritisnite taster  dok ne zasvetli indikator lampica.

Start / Stop

Pritisnite taster  da biste uključili aparat. Počeo odbrojavanje. Da biste zaustavili program

ili prekinuli odloženi start, držite taster  pritisnut pet sekundi.

● CIKLUSI

Tabela (pogledajte kraj ovog uputstva) pokazuje različite cikluse u odabranom programu.

Mešenje

Za formiranje strukture testa i bolje narastanje.

Tokom tog ciklusa i za programe 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 12, 13 možete dodati sastojke: suvo ili koštunjavo voće, masline, komadiće slanine... zvučni signal će Vas obavestiti kada možete da ih dodate.

Pogledajte tabelu sa vremenima pripreme (pogledajte kraj ovog uputstva) i kolonu "extra". Ta kolona pokazuje vreme koje će biti prikazano na ekranu Vašeg aparata kada se oglasi zvučni signal.

Za precizniju informaciju kada će se signal oglasiti, oduzmite kolonu "ekstra" od ukupnog .

Odmaranje

Preporučuje se da se testo odmori da bi se bolje mesilo.

Narastanje

Vreme za koje kvasac deluje da bi hleb narastao i dobio ukus.

Pečenje

Pretvaranje testa u hleb i dobijanje zlatne, hrskave korice.

Održavanje toplote

Čini hleb toplim nakon pečenja. Međutim, preporučuje se da bi hleb trebalo izvaditi odmah nakon pečenja.

Za programe 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 13 možete ostaviti smesu u aparatu. Ona će ostati topla jedan sat nakon završetka pečenja. U toku sat vremena kada se održava toplota hleba, na displeju se pokazuju 0:00 i dve tačkice ■ na tajmeru trepere.

Na kraju ciklusa, aparat se automatski zaustavlja nakon nekoliko zvučnih signala.

● PROGRAM ODLOŽENOG STARTA

Možete programirati aparat da se aktivira 15 sati unapred da biste na vreme dobili svoju željenu smesu. Ova funkcija nije moguća za programe 1, 2, 3, 7, 11, 12, 13, 14, 15.

Nakon biranja programa, nivoa zapečenosti i težine hleba, birate program odloženog starta.

Vreme trajanja programa je istaknuto na displeju. Izračunajte razliku između momenta kada počnete program i vremena kada želite da smesa bude spremna. Aparat automatski uključuje vreme trajanja ciklusa.

Koristeći tastere **+** i **-** prikazite izračunato (vreme **+** i **-** dole). Kratak pritisak menja vreme po intervalima od 10 minuta + kratak zvučni signal Bip.

Držeći taster - neprekidno, vreme će se smanjivati po deset minuta.

Na primer, sada je 8 sati uveče, a Vi želite da Vaš hleb bude spreman u 7 ujutru.

Programirajte 11:00 koristeći tastere **+** i **-**. Pritisnite taster **start**. Čućete zvučni signal. Dve tačke **■** na vremenu počinju da trepere. Odbrojanje počinje. Aktivira se svetlosna indikator lampica.

Ukoliko napravite grešku ili želite da promenite podešeno vreme, držite taster **start** dok ne čujete zvučni signal "bip". Prikazaće se startno vreme. Ponovo počnite operaciju.

Program odloženog starta nemojte upotrebljavati za recepte koji sadrže sveže mleko, jaja, pavlaku, jogurt, sir ili sveže voće jer oni mogu da se pokvare tokom noći.

● Praktični saveti

Ukoliko tokom ciklusa nestane struje aparat ima sedmominutnu zaštitu tokom koje je podešavanje sačuvano. Ciklus će ponovo započeti tamo gde je prekinut. Nakon tog vremena, podešavanje se briše.

Ukoliko planirate da pripremate još jednu veknu hleba, otvorite poklopac i sačekajte sat vremena pre nego što sipate drugu smesu, dok se aparat potpuno ne ohladi.

Da izvadite lopatice iz hleba: Može se dogoditi da lopatice za mešenje ostanu u vekni hleba kada je izvadite. U tom slučaju izvadite lopatice pomoću kukice za izvlačenje.

- > Kada je hleb pečen, izvadite ga iz posude i stavite da odstoji. Hleb izvadite jednom rukom, a budući da je vreo, koristite kuhinjsku rukavicu.
- > Drugom rukom, ubacite kukicu u lopaticu za mešenje - **M**,
- > Lagano povucite da izvučete lopaticu za mešenje - **M**,
- > Ostavite veknu hleba da se ohladi na rešetki.



SASTOJCI

Brašno bez glutena: Postoji veliki broj takozvanih bezglutenskih vrsta brašna (koja ne sadrže gluten). Najpoznatije je brašno od heljde, pirinča (belog i integralnog), kinoe, kukuruza, kestena i šećerne trske.

Da bi se ponovo dobila elastičnost glutena veoma je važno pomešati nekoliko vrsta bezglutenskog brašna i dodati sredstvo za zgušnjavanje.

Sredstva za zgušnjavanje: Da biste dobili odgovarajuću gustinu i da bi se oponašala elastičnost glutena, testu možete dodati ksantan gumu i/li guar gumu. Ovi sastojci se koriste kao sredstva za zgušnjavanje, stabilizatori i emulgatori u poljoprivredno-prehrambenoj industriji

Gotove mešavine bez glutena: One vam olakšavaju da ispečete hleb bez glutena jer sadrže sredstva za zgušnjavanje i imaju tu prednost da sigurno ne sadrže gluten, a neke su i organske.

Razni proizvođači prave gotove mešavine koje ne sadrže gluten i ne daju sve vrste iste rezultate.

Masti i ulja: Masti čine hleb mekšim i ukusnijim. Takođe, čine ga boljim i dugotrajnijim. Suviše masti usporava narastanje. Ukoliko koristite buter, iseckajte ga na male komade da bi se bolje umesio u testu ili ga razmekšajte. Možete zameniti 15 g butera jednom kafenom kašikom ulja. Nemojte dodavati topao buter. Pazite da masti ne dođu u dodir sa kvascem, jer mogu sprečiti hidrataciju kvasca. Ne koristite niskokalorične namaze i zamenu za buter.

Jaja: Čine testo bogatijim, utiču na boju hleba i pomažu stvaranje mekane sredine. Ukoliko koristite jaja, proporcionalno smanjite količinu tečnosti. Razbijte jaja i dolijte tečnost da biste dobili količinu koja je propisana u receptu. Recepti su pravljeni za jaja veličine 50 g, ukoliko koristite veća jaja, dodajte više brašna, a ukoliko su jaja manja, upotrebite manje brašna.

Mleko: U receptima se koristi i sveže mleko i mleko u prahu. Ukoliko koristite mleko u prahu, dodajte količinu vode koja je navedena u receptu.

To povećava brašno i utiče na očuvanje kvaliteta hleba. Mleko u receptima sa svežim mlekom, možete zameniti sa malo vode, ali totalna količina mora odgovarati količini koja je navedena u receptu. Najbolje je da odaberete polumasno i nemasno mleko da biste izbegli da hleb bude tvrd. Mleko je takođe i emulgator koji izjednačava teksturu i utiče na mekanu i vazdušastu sredinu hleba.

Voda: Voda hidrira i aktivira kvasac. Takođe hidrira skrob u brašnu i pomaže da sredina hleba bude mekana i bela. Vodu možete potpuno ili delimično zameniti mlekom ili nekom drugom tečnošću. **Koristite tečnosti koje imaju sobnu temperaturu, osim za hleb bez glutena koji zahteva upotrebu mlake vode (oko 35°C).**

Brašno: Težina brašna značajno varira u zavisnosti od tipa brašna koje koristite. U zavisnosti od kvaliteta brašna, rezultati pečenja mogu biti veoma različiti. Čuvajte brašno u hermetički zatvorenoj posudi, jer brašno reaguje na promene atmosferskih prilika, upija vlagu ili je gubi. Koristite oštro brašno ili pekarsko brašno, to je bolje od standardnog brašna. Dodavanjem ova, mekinja, pšeničnih klica, raži ili integralnih žitarica u hleb, vekna hleba biće manja i teža. **Koristite tip brašna T55, osim ukoliko je drugačije navedeno u receptu. Ukoliko koristite posebnu mešavinu brašna za hleb, brioše ili peciva, nemojte prelaziti 1000 g ukupne težine.** Prosejanost brašna takođe utiče na rezultat: što je krupnije prosejano, to sadrži više ljuspica žitarica, i testo će slabije narastati i hleb će biti tvrdi. Na tržištu postoje i gotove smese za pripremu hleba. Sledite uputstva kada ih koristite. Obično biranje programa zavisi od smese koju pripremate. Na primer: Integralni hleb - Program 5.

Šećer: Koristite beli ili žuti šećer ili med. Nemojte upotrebljavati šećer u kockama. Šećer je hrana za kvasac, daje hlebu dobar ukus i utiče na zapečenost korice. Šećer se ne može zameniti veštačkim zaslađivačima, jer kvasac ne reaguje na njih.

So: So daje ukus hrani i reguliše aktivnost kvasca. Ne bi trebalo da dolazi u kontakt sa kvascem. Zahvaljujući soli, testo je čvrsto, kompaktno i ne narasta suviše brzo. Takođe, so utiče na strukturu testa. Koristite običnu kuhinjsku so. Nemojte upotrebljavati krupnu so ili zamenu za so.

Kvasac: Pekarski kvasac postoji u nekoliko oblika: svež u malim kockama, suvi i aktivni koji treba rehidrirati ili suvi i instant. Sveži kvasac prodaje se u supermarketima (na odeljenju za sveže pekarske proizvode), a takođe možete kupiti svež kvasac i u pekarama. U svežem ili instant obliku, kvasac se može direktno dodati u posudu za mešenje kućne pekare, zajedno sa ostalim sastojcima. Zapamtite da treba da izmrvite svež kvasac prstima da bi se lakše rastvorio. Samo se aktivni suvi kvasac (u malim granulama) može mešati sa malo tople vode pre upotrebe. Odaberite temperaturu do 35 stepeni, ako je niža temperatura hleb neće dobro narasti, a viša temperatura uticaće loše na narastanje. Pridržavajte se propisanih količina i zapamtite da treba da povećate količine ukoliko koristite svež kvasac (vidite priloženu tabelu).

Ekvivalenti u količini/težini između suvog i svežeg kvasca:

Suvi kvasac (kafena kašika)

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

Sveži kvasac (u gramima)

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

Da biste napravili hleb bez glutena morate da koristite specijalni kvasac koji ne sadrži gluten.

Dodaci (masline, komadići slanin...): Dajte lični pečat Vašim receptima dodavanjem sastojaka, pri tom vodeći računa da:

- > dodajte sastojke prateći zvučni signal, naročito one koji su osetljivi, kao što je suvo voće,
- > na početku procesa dodajte najčvršće sastojke (kao što su lan i susam) da bi mešenje bilo lakše, kao i korišćenje nekih programa aparata (npr. odloženi start).
- > temeljno ocedite vlažne sastojke (masline)
- > masne sastojke pospite brašnom da bi se bolje mesili,
- > nemojte dodavati veće količine od propisanih, naročito sir, sveže voće ili povrće, jer oni mogu uticati na testo; poštujući količine koje su propisane u receptima.
- > Sitno iseckajte koštunjavo voće jer krupni komadi mogu da poremete strukturu testa i utiču na težinu vekne.
- > Pazite da se sastojci ne prelivaju preko ivice posude.

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

- Isključite aparat iz struje
- Očistite sve delove aparata, unutrašnjost i spoljašnjost, vlažnom krpom. Pažljivo osušite - L.
- Očistite posudu i lopaticu za mešenje toplom vodom i deterdžentom. Ukoliko je lopatica za mešenje ostala zalepljena u posudi, sipajte vodu i ostavite 5 do 10 minuta.
- Kada je neophodno, poklopac možete da očistite sunderom i toplom vodom.

- Nemojte prati delove u mašini za pranje posuđa.

- Nemojte upotrebljavati sredstva za čišćenje, žice za ribanje ili alkohol. Upotrebite mekanu, vlažnu krpu.
- Nikada ne potapajte telo aparata niti poklopac u vodu.



RECEPTI

Za svaki recept dodajte sastojke prema tačno predviđenom redosledu. U zavisnosti od odabranog recepta i odgovarajućeg programa, možete pogledati tabelu sa vremenima pripreme (pogledajte kraj ovog uputstva) i pratite prekidanje rada za svaki ciklus. Nemojte menjati količine niti povećavati sastojke, jer to može poremetiti balans recepta.

kk > kafena kašika - sk > supena kašika

PROG. 1 - UKUSNI HLEB BEZ GLUTENA PROG. 2 - SLATKI HLEB BEZ GLUTENA

1000 g

Preporučujemo da koristite gotove mešavine kao što su Schär ili Valpiform.

Pridržavajte se preporuka na pakovanju spremnom za upotrebu ili iz knjige s receptima.

Ne prekoračite 1000g testa.

PROG. 4 - BRZI INTEGRALNI HLEB PROG. 5 - INTEGRALNI HLEB

INTEGRALNI HLEB

	500 g	750 g	1000 g
1. Voda	205 ml	270 ml	355 ml
2. Ulje	1 1/2 sk	2 sk	3 sk
3. So	1 kk	1 1/2 kk	2 kk
4. Šećer	1 1/2 kk	2 kk	3 kk
5. Belo hlebno brašno T55	130 g	180 g	240 g
6. Integralno brašno T150	200 g	270 g	360 g
7. Kvasac	1 kk	1 kk	1 1/2 kk

PROG. 7 - SUPER BRZI BELI HLEB

	500 g	750 g	1000 g
1. Voda (zagrejana, 35°C)	210 ml	285 ml	360 ml
2. Ulje	3 kk	1 sk	1 1/2 sk
3. So	1/2 kk	1 kk	1 1/2 kk
4. Šećer	2 kk	3 kk	1 sk
5. Mleko u prahu	1 1/2 sk	2 sk	2 1/2 sk
6. Belo hlebno brašno T55	325 g	445 g	565 g
7. Kvasac	1 1/2 kk	2 1/2 kk	3 kk

PROG. 3 - KOLAČ BEZ GLUTENA

750 g

Preporučujemo da koristite gotove mešavine kao što su Schär ili Valpiform.

Ne prekoračite 1000g testa.

Mutite jaja sa šećerom i solju 5 minuta dok ne posvetle. Stavite u posudu aparata

PROG. 6 - HLEB BEZ SOLI

	500 g	750 g	1000 g
1. Voda	200 ml	270 ml	365 ml
2. Belo hlebno brašno T55	350 g	480 g	620 g
3. Suvi pekarski kvasac	1/2 kk	1 kk	1 kk
Dodajte posle zvučnog signala			
4. Seme susama	50 g	75 g	100 g

PROG. 8 - BRZI SLATKI HLEB PROG. 10 - SLATKI HLEB

	500 g	750 g	1000 g
1. Umućena jaja*	2	2	3
2. Buter (razmekšani)	115 g	145 g	195 g
3. So	1 kk	1 kk	1 1/2 kk
4. Šećer	2 1/2 sk	3 sk	4 sk
5. Mleko	55 ml	60 ml	80 ml
6. Belo hlebno brašno T55	280 g	365 g	485 g
7. Kvasac	1 1/2 kk	2 kk	3 kk

Po želji: 1 kafena kašika Bergamot soka

* 1 jaje srednje veličine = 50 g

PROG. 9 - FRANCUSKI HLEB

	500 g	750 g	1000 g
1. Voda	200 ml	275 ml	365 ml
2. So	1 kk	1 1/2 kk	2 kk
3. Belo hlebno brašno T55	350 g	465 g	620 g
4. Kvasac	1 kk	1 kk	1 1/2 kk

PROG. 13 - KOLAČ

KOLAČ OD LIMUNA	1000 g
1. Umućena jaja*	4
2. Šećer	260 g
3. So	1 prstohvat
4. Buter, hladen ali omekšan	90 g
5. Kora limuna	1 1/2 limun
6. Limunov sok	1 1/2 limun
7. Belo hlebno brašno T55	430 g
8. Suvi kvasac	3 1/2 kk

Mutite jaja sa šećerom i solju 5 minuta dok ne posvetle. Stavite u posudu aparata. Dodajte hladen rastopljen buter. Dodajte sok i koru limuna. Pomešajte zajedno sa brašnom i praškom za pecivo i dodajte smesi. Stavite brašno na gomilu, pravo u sredinu posude.

PROG. 15 - TESTENINA

	500 g	750 g	1000 g
1. Voda	45 ml	50 ml	70 ml
2. Umućena jaja* 3	4	5	
3. So	1 prstohvat	1/2 kk	1 kk
4. Belo hlebno brašno T55	375 g	500 g	670 g

* 1 jaje srednje veličine = 50 g

PROG. 12 - HLEBNOTESTO








PIZZA	500 g	750 g	1000 g
1. Voda	160 ml	240 ml	320 ml
2. Maslinovo ulje	1 sk	1 1/2 sk	2 sk
3. So	1/2 kk	1 kk	1 1/2 kk
4. Belo hlebno brašno T55	320 g	480 g	640 g
5. Kvasac	1/2 kk	1 kk	1 1/2 kk

PROG. 14 - DŽEM





Iseckajte voće po svom izboru pre nego što stavite u kućnu pekaru.

1. Jagode, breskve, rabarbara i kajsije	580 g
2. Šećer	360 g
3. Limunov sok	1 limun
4. Pektin	30 g
1. Narandže ili grejfrut	500 g
2. Šećer	400 g
3. Pektin	50 g

VODIČ ZA REŠAVANJE PROBLEMA

Ne dobijate očekivane rezultate? Tabela koja sledi će Vam pomoći	Hleb suviše narasta	Hleb pada nakon što previše naraste	Hleb više ne narasta	Korica nije dovoljno zlatno-žuta	Strane su tamne, ali hleb još nije dovoljno pečen	Površina i strane hleba su brašnjava
Pritisnuli ste taster  tokom pečenja.						
Nema dovoljno brašna.		●				
Ima previše brašna.			●			●
Nema dovoljno kvasca.			●			
Ima previše kvasca.		●		●		
Nema dovoljno vode.			●			●
Ima previše vode.		●			●	
Nema dovoljno šećera.			●			
Loš kvalitet brašna.			●	●		
Pogrešna količina sastojaka (previše).	●					
Voda je suviše topla.		●				
Voda je suviše hladna.			●			
Pogrešan program.			●	●		

VODIČ KROZ TEHNIČKE PROBLEME

PROBLEMI	REŠENJA
Lopatica za mešenje se zaglavila u posudi.	<ul style="list-style-type: none"> • Potopite lopaticu pre nego što je izvadite iz aparata.
Posle pritiska na taster  , ništa se ne dešava.	<ul style="list-style-type: none"> • EO1 treperi na displeju, čuje se zvučni signal: aparat je suviše vruć. Sačekajte jedan sat između dva ciklusa. • E00 treperi na displeju, čuje se zvučni signal: aparat je suviše hladan. Sačekajte da dostigne sobnu temperaturu. • HHH ili EEE prikazano i treperi na displeju, čuje se zvučni signal: neispravnost. Odnosite aparat u ovlašćeni servis. • Odloženi start je programiran.
Posle pritiska na taster  , motor radi, ali nema mešenja	<ul style="list-style-type: none"> • Posuda nije pravilno postavljena. • Lopatica za mešenje nedostaje ili nije pravilno postavljena. U navedenim slučajevima, zaustavite rad aparata dugim pritiskom na  dugme. Počnite pripremu recepta od početka.
Nakon odloženog starta, hleb nije dovoljno narastao ili se ništa nije dogodilo.	<ul style="list-style-type: none"> • Zaboravili ste da pritisnete taster  nakon programiranja • Kvasac je došao u kontakt sa solju ili vodom. • Nedostaje lopatica za mešenje.
Miris paljevine.	<ul style="list-style-type: none"> • Neki od sastojaka su se prelili preko ivice posude: isključite aparat iz struje, ostavite da se ohladi, a zatim očistite unutrašnjost vlažnim sunđerom bez deterdženta • Pripremljena smesa se prelila: količina korišćenih sastojaka je prevelika, naročito tečnosti. Poštujte količine koje su naznačene u receptima.

OPIS

- 1 - poklopac s prozorom
- 2 - upravljačka ploča
 - a - zaslon
 - b - prekidač za uključivanje/isključivanje
 - c - odabir težine
 - d - tipke za podešavanje odgođenog starta i podešavanje sata za program 11
 - e - odabir razine tamnjenja
 - f - odabir programa
 - g - signalno svjetlo uključenosti
- 3 - posuda za kruh
- 4 - lopatica za miješenje
- 5 - posuda s gradacijom
- 6 - mjerica mala / mjerica velika
- 7 - kuka za podizanje lopatica za miješenje

PRAKTIČNI SAVJETI

Priprema

1. Molimo Vas da pažljivo pročitate upute: način izrade kruha u pekaču se razlikuje od ručnog načina izrade kruha.
2. Svi potrebni sastojci moraju biti sobne temperature (ako u receptu nije drugačije navedeno) i precizne težine. **Tekućinu mjerite pomoću posude sa gradacijom. Rabite dvostruki dozer za mjere velike žlice s jedne strane i male žlice s druge. Ove mjerice daju točne rezultate i bez grudica.** Nepravilno mjerenje daje loše rezultate.
3. Za uspješno pripremanje kruha potrebno je rabiti kvalitetne sastojke. Rabite sastojke prije isteka roka trajanja i čuvajte ih na tamnom i hladnom mjestu.
4. Važno je da količinu brašna izmjerite precizno. Najbolje bi bilo da rabite kuhinjsku vagu. Rabite suhi kvasac. Ukoliko nije drugačije propisano, ne rabite prašak za pecivo. Jednom kada je paket kvasca otvoren, treba ga zatvoriti i pohraniti na hladno mjesto te iskoristiti u roku 48 sati.
5. Da biste izbjegli ometanje procesa dizanja tijesta, preporučujemo Vam da sastojke stavite u pekač kruha na početku i ne otvarate poklopac tijekom uporabe (osim ako nije drugačije navedeno u receptu). Sastojke dodavajte redom i pridržavajte se propisane količine u receptima. **Najprije tekućinu, zatim ostalo. Kvasac ne smije doći u dodir sa tekućinom, šećerom ili soli.**

HR

3. Za uspješno pripremanje kruha potrebno je rabiti kvalitetne sastojke. Rabite sastojke prije isteka roka trajanja i čuvajte ih na tamnom i hladnom mjestu.
 4. Važno je da količinu brašna izmjerite precizno. Najbolje bi bilo da rabite kuhinjsku vagu. Rabite suhi kvasac. Ukoliko nije drugačije propisano, ne rabite prašak za pecivo. Jednom kada je paket kvasca otvoren, treba ga zatvoriti i pohraniti na hladno mjesto te iskoristiti u roku 48 sati.
- Uobičajeni redoslijed kojeg se treba pridržavati:**
- > Tekućine (maslac, ulje, jaja, voda, mlijeko)
 - > Sol
 - > Šećer
 - > Brašno, prva polovica
 - > Mlijeko u prahu
 - > Ostali kruti sastojci
 - > Brašno, druga polovica
 - > Kvasac

Uporaba

- **Pri pripremi kruha morate obratiti pažnju na vlagu i temperaturu.** U slučaju visoke temperature, rabite hladniju tekućinu. Ili, ako je jako hladno, bit će neophodno zagrijati vodu ili mlijeko (nikad preko 35°C).
- **Korisno je ponekad provjeriti stanje tijesta tijekom drugog miješanja:** trebala bi se formirati optasta masa koja se lako vadi iz posude.

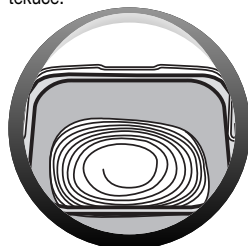
- ako primjetite grudice brašna, dodajte malo vode,
 - ako je tijesto vlažno i lijepi se za zidove posude, dodajte malo brašna.
- Ovi prepravci trebaju se napraviti postupno (ne više od 1 velike žlice istovremeno) i pričekati da vidite da li postoji napredak prije nego nastavite.

- **Uvriježeno je mišljenje da dodavanjem veće količine kvasca, tijesto bolje raste.** Međutim, previše kvasca mijenja strukturu tijesta koje će jako narasti, a zatim splasnuti tijekom pečenja. Strukturu tijesta prije pečenja možete provjeriti prstima: dotaknite tijesto i ako je dobre strukture, otisci prstiju će nestajati polako.

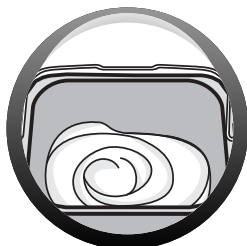
Upozorenja za uporabu programa bez glutena

- Mješavinu brašna i kvasca treba prosijati kako bi se izbjeglo stvaranje grudica.
- Pazite prilikom miješenja tijesta: kako bi se poboljšalo spajanje sastojaka, lopaticom (drvenom ili plastičnom kako se ne bi ogrebla obloga) spustite neumiješane sastojke sa stjenki posude prema središtu posude.
- Također, pripazite da se sastojci dobro izmiješaju prilikom njihovog dodavanja.
- Priroda sastojaka koji se upotrebljavaju za bezglutenske recepte ne omogućuje stvaranje optimalno zapečene korice kruha. Površina kruha često ostaje prilično svijetla.
- Bezglutenski kruh ne diže se kao uobičajeni kruh i često njegova površina ostaje ravna.
- Ne daju sve marke smjesa iste rezultate: recepte ćete možda trebati prilagoditi. Stoga se preporučuje raditi probne uzroke (pogledajte primjer u nastavku).

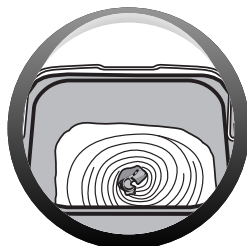
Primjer: količinu tekućine prilagodite konzistenciji tijesta. Ono mora biti relativno mekano, ali ne i tekuće.



Pretekuće



OK





Presuho

Iznimka: tijesto za kolače najčešće treba biti tekuće.

PRIJE PRVE UPORABE

- Izvadite uređaj iz kutije te uklonite sve naljepnice unutar i izvan uređaja. Sačuvajte jamstveni list i pomno proučite upute za uporabu i sigurnosne upute prije prve uporabe uređaja - **A**.
- Očistite posudu za kruh rabeći vlažnu krpicu, zatim pomno osušite.

BRZI START

- Odmotajte priključni vod i priključite ga u uzemljenu utičnicu.
- Možete osjetiti blagi miris pri prvoj uporabi uređaja.
- Odvijite posudu za kruh podižući je za ručku te lagano okrećući posudu suprotno od kazaljke na satu. Zatim postavite lopaticu za miješenje - **B-C**.
- Sastojke stavite u posudu točno propisanim redom. Pobrinite se da su sastojci precizno odvagani - **D-E**.
- Posudu za kruh postavite u pekač za kruh. Držeći posudu za ručku postavite je unutar pekača kruha tako da se pravilno uklopi u utor (potrebno je lagano nagnuti posudu u jednu stranu). Polako okrenite u smjeru suprotnom od kazaljke na satu i posuda će se zaključati - **F-G**.
- Zatvorite poklopac. Pekač uključite u utičnicu i upalite ga. Nakon što čujete zvučni signal, pojavit će se postavke iz programa 1 na zaslonu, koje su standardno podešene (1000 g; srednje tamnjenje) - **H**.
- Željeni program odaberite pomoću tipke .
- Pritisnite tipku . Timer će treperiti i odbrojavanje će započeti. Signalno svjetlo uključenosti će se upaliti - **I-J**.
- Pekač kruha isključite iz utičnice na kraju pečenja ili nakon isteka vremena održavanja topline. Izvadite posudu za kruh iz uređaja. Uvijek rabite zaštitne rukavice, jer je ručica posude vruća, kao i njena unutrašnjost. Izvadite kruh i ostavite ga da se hladi na metalnoj rešetki najmanje 1 sat - **K**.

Kako biste se upoznali s Vašim uređajem, preporučujemo Vam da za prvu pripremu probate recept za FRANCUSKI KRUH.

FRANCUSKI KRUH (program 9)		SASTOJCI - m.ž. = mala žlica - v.ž. = velika žlica	
TAMNENJE = SREDNJE			
TEŽINA = 1000 g	1. VODA = 365 ml	3. BIJELO BRAŠNO = 620 g	
VRIJEME PRIPREME = 3:10	2. SOL = 2 m.ž.	4. KVASAC = 1 ½ m.ž.	

● UPORABA UREĐAJA

Početne postavke su zadane za svaki pojedini program. Stoga, ručno morate odabrati željene postavke.

Odabir programa

Odabir programa pokreće niz koraka koji će se automatski nastavljati jedan za drugim.

Menu tipka omogućava odabir određenog broja različitih programa. Vrijeme koje

odgovara odabranom programu bit će prikazano na zaslonu.

Svaki put kada pritisnete tipku **menu**, broj na zaslonu prelazi na drugi program, od 1 do 15:

Uporaba programa bez glutena

Izbornici 1, 2 i 3 trebaju se koristiti za izradu kruha ili kolača bez glutena. Za svaki od tih programa dostupna je samo jedna težina (1000 g za programe 1 i 2, a 750 g za program 3).

Kruh i kolači bez glutena odgovaraju osobama koje ne podnose gluten (oboljeli od celijakije) koji se nalazi u većini žitarica (pšenica, ječam, raž, zob, kamut, pir, itd.).

Važno je izbjeći križnu kontaminaciju vrstama brašna koje sadrže gluten. Posebnu pažnju posvetite čišćenju posude, lopatice i pribora koji se upotrebljavaju za pripremu kruha i kolača bez glutena. Provjerite je li i kvasac koji upotrebljavate bez glutena.

Bezglutenski recepti sastavljeni su na temelju smjesa (koje se nazivaju i smjese

spremnne za uporabu) za bezglutenski kruh Schär ili Valpiform.

Ove vrste bezglutenskih smjesa dostupne su u prodaji i u specijaliziranim prodavaonicama. Budite pažljivi jer ne daju sve marke smjesa spremnih za uporabu iste rezultate.


Konzistencija bezglutenskih vrsta brašna ne omogućuje izradu savršene smjese:

Preporučuje se prosijati mješavinu brašna i kvasca kako bi se izbjeglo stvaranje grudica. Zbog toga za programe bez glutena nije moguća uporaba odgođenog početka.

Tijesto sa stjenki posude i neumiješane sastojke također treba mekom plastičnom lopaticom spustiti prema središtu sve dok se ne dobije ujednačeno tijesto.


Bezglutenski kruh je gušći i svjetliji od uobičajenog kruha.

- 1. Slani bezglutenski kruh.** Preporučuje se korištenje smjese spremne za uporabu. Za ovaj je program dostupna samo postavka od 1000 g. Kruh za koji se upotrebljava smjesa spremna za uporabu u receptu s malo šećera i masnoće.
- 2. Slatki bezglutenski kruh.** Preporučuje se korištenje smjese spremne za uporabu. Za ovaj je program dostupna samo postavka od 1000 g. Kruh za koji se upotrebljava smjesa spremna za uporabu u receptu sa šećerom i masnoćom.
- 3. Bezglutenski kolač.** Preporučuje se korištenje smjese spremne za uporabu. Za ovaj je program dostupna samo postavka od 750 g. Kruh za koji se upotrebljava smjesa spremna za uporabu u receptu za kolač s praškom za pecivo.
- 4. Brzi integralni kruh.** Ovaj program je istovjetan programu za Integralni kruh, ali je puno brži. Kruh može imati nešto tvrđu koru.

5. **Integralni kruh.** Program za Integralni kruh odaberite ako rabite integralno brašno.
6. **Kruh bez soli.** Kruh je jedna od namirnica odgovornih za preveliki dnevni unos soli. Smanjenim unosom soli umanjujemo rizik od kardiovaskularnih bolesti.
7. **Super brzi bijeli kruh.** Isključivo se rabi za spravljanje kruha po receptu za Super brzi bijeli kruh. Kruh koji napravite pomoću ovog programa nešto je kompaktniji od kruhova izrađenih pomoću drugih programa.
8. **Brzi slatki kruh.** Ovaj program je istovjetan programu za Slatki kruh, ali je puno brži. Kruh može imati nešto tvrdu koru.
9. **Francuski kruh.** Program za Francuski kruh odgovara tradicionalnom francuskom receptu za bijeli hrskavi kruh.
10. **Slatki kruh.** Program za Slatki kruh odgovara receptima koji sadrže više šećera i masnoće poput briša i mliječnog kruha. Ukoliko rabite posebnu smjesu za briše, nemojte prelaziti ukupnu masu tijesta od 750 g.
11. **Pečenje.** Ovaj program vam omogućuje funkciju pečenja od 10 do 70 min (s mogućnošću postavljanja vremena u intervalima od 10 min.). Također, može se odabrati sam ili rabiti:
 - a) uz program za Tijesto
 - b) za podgrijavanje kruha ili da učinite koru kruha hrskavom,
 - c) za nastavak procesa pečenja kruha usljed nestanka struje u sredini ciklusa pečenja.**Ne ostavljajte pekač kruha bez nadzora prilikom uporabe programa 11.** Kako biste prekinuli ciklus pečenja prije isteka vremena, možete ručno zaustaviti program pritiskom na tipku .
12. **Tijesto.** Program za Tijesto ne peče. Mijesi i diže tijesto za spravljanje različitih jela: pizze, žemlje, slatka peciva.
13. **Kolač.** Služi za izradu tijesta za kolače. kod ovog programa moguće je rabiti prašak za pecivo. Također, moguće je postaviti težinu isključivo na 750 g.
14. **Džem.** Program za Džem automatski kuha džem i kompote (kuhano voće) u posudi.
15. **Tjestenina.** Program 15 samo miješa. Služi za spravljanje tijesta bez kvasca, npr.: tjestenina, tijesto za pizzu bez glutena.

Odabir težine kruha


Težina kruha je podešena na standardnih 1000 g. Ova težina je postavljena u informacijsku svrhu. Pogledajte recepte za više detalja. **Programi 1, 2, 3, 11, 12, 13, 14, 15 15 nemaju postavku**

težine. Pritisnite tipku  kako biste odabrali željenu težinu od 500 g, 750 g ili 1000 g. Signalno svjetlo će zasvijetliti pored odabrane postavke.


Odabir boje kore kruha (tamnjenje)

Na početku, boja kore je podešena na SREDNJE. Programi 12, 14, 15 nemaju mogućnost odabira razine tamnjenja. Moguća su tri odabira: SVIJETLO / SREDNJE /

TAMNO.

Ako želite promijeniti postavke, pritisnite tipku  dok signalno svjetlo ne prikaže željeni odabir.

Uključivanje / isključivanje

Pritisnite tipku  da biste uključili uređaj. Odbrojavanje počinje. Da biste zaustavili program

ili prekinuli odgođeno programiranje, **3 sekundi držite pritisnutu tipku** .

● CIKLUSI

Tablica prikazuje različite cikluse odabranih programa (pogledajte na kraju uputstva).

Miješenje

Za oblikovanje strukture tijesta kako bi se ono bolje diglo.

Tijekom ovog ciklusa i za vrijeme programa 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 12, 13, možete dodati sastojke: suho voće ili lješnjake, masline, komadiće šunke i sl. Zvučni signal se oglasi kad možete prekinuti proces.

Pogledajte tablicu koja objašnjava vrijeme pripreme i sadrži "extra" stupac (pogledajte na kraju uputstva). Ovaj stupac prikazuje vrijeme koje će biti prikazano na zaslonu Vašeg uređaja kada se zvučni signal oglasi. Za detaljnije informacije o tome koliko je potrebno prije nego što se signal oglasi, oduzmite vrijeme "extra" stupca od ukupnog vremena pečenja.

Primjer: "extra" = 1:45 i "totalno vrijeme" = 2:01, sastojci se mogu dodati nakon 16 minute.

Odmaranje

Omogućava tijestu da odstoji kako bi se poboljšala kvaliteta miješenja.

Dizanje


Vrijeme tijekom kojeg kvasac djeluje što rezultira dizanjem tijesta i stvaranjem arome.

Pečenje

Pretvara tijesto u kruh sa zlatnom hrskavom koricom.

Održavanje topline

Održava kruh toplim nakon što je ispečen. Ipak, preporučuje se čim prije izvaditi kruh iz pekača.

Za programe 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 13, možete ostaviti vaš kruh u uređaju. Ciklus zagrijavanja od jednog sata automatski prati pečenje. Tijekom jednog sata zagrijavanja na zaslonu je prikazano 0:00 te znak dvotočja  treperi. Na kraju ciklusa, uređaj se zaustavlja nakon nekoliko zvučnih signala.

● PROGRAM ODGOĐENOG STARTA

Uređaj možete programirati da počne sa radom i do 15 sati prije nego želite da kruh bude gotov. Ova funkcija se ne može primjenjivati kod programa 1, 2, 3, 7, 11, 12, 13, 14, 15.

Ovaj korak dolazi nakon odabira programa, razine tamnjenja i težine. Vrijeme je prikazano na zaslonu. Izračunajte vremensku razliku između trenutka kada započinjete program i vremena kada želite da kruh bude gotov. Uređaj automatski uključuje trajanje programiranog ciklusa.

Pomoću tipki **+** i **-**, odaberite vrijeme (**+** za više i **-** a manje). Kratki pritisci mijenjaju vremenske intervale od 10 min te je označeno kratkim zvučnim signalom. Ako držite pritisnutu tipku, vremenski intervali od 10 min. će se ponavljati.

Na primjer, 8:00 sati je navečer, a Vi želite da kruh bude gotov u 7:00 ujutro slijedeće jutro. Programirajte 11:00 pomoću tipki **+** i **-**. Pritisnite tipku **start**. Oglasit će se zvučni signal. Znak dovotočja za vrijeme **■** će treperiti. Odbrojavanje započinje. ON lampica će se upaliti.

Ako pogriješite ili želite promijeniti postavke, držite pritisnutu tipku **start** dok ne začujete zvučni signal ponovo.

Kada rabite program odgođenog starta, nemojte rabiti recepte koji sadrže slijedeće sastojke: svježe mlijeko, jaja, jogurt, sir ili svježe voće, jer se mogu pokvariti preko noći.

● Praktični savjeti

U slučaju nestanka električne energije: U slučaju da tijekom ciklusa dođe do nestanka električne energije, uređaj ima sedmominitnu zaštitu tijekom koje su postavke sačuvane. Ciklus započinje upravo tamo gdje je bio prekinut. Nakon 7 minuta, postavke se gube.

Ako namjeravate pripremati drugi kruh nakon završetka prvog programa, otvorite poklopac i pričekajte 1 sat prije nego pristupite pečenju drugog kruha.

Prilikom vađenja kruha iz posude: može se dogoditi da lopatice za miješenje ostanu u kruhu kada ga izvadite iz posude. U ovom slučaju, upotrijebite lopaticu za vađenje na slijedeći način:

- > izvadite kruh i položite ga na stranu dok je još topao, te ga pridržavajte jednom rukom na kojoj imate kuhinjsku rukavicu,
- > s drugom rukom umetnite kuku u os lopatice za miješenje **-M**,
- > lagano povucite kako biste izvadili lopaticu za miješenje iz kruha **-M**,
- > ispravite kruh i ostavite da se hladi na rešetki.



SASTOJCI

Bezglutensko brašno: postoji veliki broj vrsta brašna koje se nazivaju i nekrušna brašna (ne sadrže gluten). Najpoznatije vrste brašna su ona od heljde koju nazivaju i "crno žito", riže (bijelo ili cjelovito), kvinoje, kukuruza, keštena i sirka. Kako bi se pokušala dobiti elastičnost glutena, obavezno treba pomiješati više vrsta nekrušnog brašna i dodati sastojke za zgušnjavanje.

Sastojci za zgušnjavanje: za dobivanje dobre konzistencije i elastičnosti glutena vašim smjesama možete dodati i ksantan gumu i/ili guarovo brašno. Ti se sastojci u prehrambenoj industriji upotrebljavaju kao zgušnjivači, stabilizatori i emulgatori.

Smjese bez glutena spremne za uporabu: one olakšavaju izradu bezglutenskog kruha jer sadrže zgušnjivače i zajamčeno ne sadrže gluten, a neke su i biljnog podrijetla.

Ne daju sve marke smjesa za pripremu bez glutena spremnih za uporabu iste rezultate.

Masnoće i ulja: masnoće kruh čine mekšim i ukusnijim. Također, kruh duže traje i lakše ga je očuvati. Previše masnoće usporava podizanje tijesta. Ako rabite maslac, izrežite ga na tanke listiće kako bi se pravilno rasporedio po smjesi ili ga omeškajte prije ubacivanja. 15 g maslaca možete zamijeniti jednom velikom žlicom ulja. Ne dodavajte vrući maslac. Osigurajte da masnoća ne dolazi u kontakt sa kvascem, jer tako sprječava njegovo djelovanje. Nemojte rabiti proizvode sa smanjenim udjelom masti, kao ni zamjenske proizvode za maslac.

Jaja: jaja tijesto čine bogatim, poboljšavaju boju kruha i omogućavaju da unutrašnjost kruha bude mekana. Ako rabite jaja, smanjite količinu tekućine proporcionalno dodanoj količini jaja. Stavite jaje u posudu i dodavajte tekućinu dok ne dosegnete količinu tekućine koja je navedena u receptu. U receptima, jaje ime težinu od 50 g. Ako rabite veća jaja, dodajte malo više brašna, a ako su manja, manje brašna.

Mlijeko: u receptima se spominje svježe ili mlijeko u prahu. Ako rabite mlijeko u prahu,

dodajte onoliko vode koliko je propisano. Tako se zadržava aroma i čuva kvaliteta kruha. Kada rabite svježe mlijeko, možete zamijeniti malu količinu mlijeka vodom, ali ukupna količina treba odgovarati onoj propisanoj u receptu. Poluobrano ili obrano mlijeko je najbolje izbjegavati radi strukture kruha. Mlijeko ima efekt emulgacije, koji osim rahlosti i mekoće kruha, unutrašnjost kruha čini mnogo ukusnijom.

Voda: voda aktivira kvasac. Vršni hidrataciju škroba u brašnu i čini unutrašnjost kruha mekom i rahlijom. Voda se može potpuno ili djelomično zamijeniti mlijekom ili drugom tekućinom. **Upotrebljavajte tekućine sobne temperature osim za bezglutenski kruh za koji se treba upotrebljavati mlaka voda (približno 35°C).**

Brašno: težina brašna uvelike ovisi od tipa brašna koje rabite. Ovisno o kvaliteti brašna, rezultati pečenja mogu varirati. Brašno čuvajte u hermetički zatvorenoj posudi, jer ono mijenja okus pri dodiru sa zrakom, upija vlagu ili je gubi. Dodavanje zobi, mekinja, pšeničnih klica, raži ili žita u tijesto će rezultirati manjim, težim kruhom.

Uporaba brašna tipa T550 je preporučljiva, osim ako receptom drugačije nije propisano. Ukoliko rabite već gotove mješavine za kruh, brišite ili mliječni kruh, ne prekoračujte ukupnu količinu tijesta od 750 g.

Obrada brašna također utječe na rezultate: što je brašno manje obrađeno (npr. što više cjelovitog zrna sadrži), tijesto će se sporije dizati. Također, u trgovinama možete pronaći gotov kruh koji je samo potrebno ispeći. Pratite upute proizvođača pri uporabi gotovih proizvoda. Uobičajeno, odabir programa ovisi od programa koji rabite. Primjerice: kruh od integralnog brašna - program 5.

Šećer: rabite bijeli šećer, smeđi šećer ili med. Ne rabite šećer u kocki. Šećer utječe na djelovanje kvasca, daje kruhu dobar okus i poboljšava tamnjenje kore. Umjetni zaslađivači ne mogu zamijeniti šećer, jer kvasac neće reagirati u dodiru s njima.

Sol : sol daje okus hrani i regulira aktivnost kvasca. Ne smije doći u kontakt sa kvascem. Zahvaljujući soli, tijesto je čvrsto, kompaktno i ne diže se prebrzo. Također, poboljšava strukturu tijesta. Rabite kuhinjsku sol. Nemojte rabiti krupnu sol ili zamjenske proizvode.

Kvasac: Postoji nekoliko vrsta kvasca: svježi, aktivni u granulama te instant kvasac. Svježi kvasac se prodaje u trgovinama (pekarama ili na odjelima sa svježim proizvodima). U svježem ili instant obliku, kvasac se dodaje izravno u posudu pekača kruha zajedno s ostalim sastojcima po predviđenom redoslijedu. Ne zaboravite usitniti svježi kvasac prije dodavanja. Aktivni kvasac u granulama morate umiješati u malo vode prije dodavanja u posudu. Temperatura vode mora biti oko 35°C, ako je ona niža ili viša kvasac se neće efikasno dignuti. Držite se preporučenih količina i sjetite se pretvoriti količine ukoliko rabite svježi kvasac (vidi ekvivalente u tablici ispod).

Ekvivalenti u količini/težini između suhog i svježeg kvasca:

Suhi kvasac (male žličice)

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

Svježi kvasac (grami)

9 13 18 22 25 31 36 40 45

Za izradu bezglutenskog kruha treba vam i posebna vrsta kvasca bez glutena.

Dodaci (masline, komadići slanine, itd.): vašem kruhu možete dati posebnu notu dodajući sastojke po želji, pri tom vodeći računa da:

- > tek nakon zvučnog signala dodajete sastojke koji su osjetljiviji, poput suhog voća,
- > dodajete čvrsta zrna (sjemenke lana ili sezama) na početku procesa miješanja kako biste omogućili lakšu uporabu drugih funkcija (odgođeni start),
- > temeljito ocijedite vlažne sastojke (masline, npr.),
- > narežete maslac ili margarin na listiće prije ubacivanja radi lakšeg miješanja,
- > ne dodajete veliku količinu dodataka, naročito sira, svježeg voća i povrća, kako ne biste utjecali na rast tijesta,
- > dobro isjeckate orahe, lješnjake i slično, kako bi mogli prodrijeti u tijesto i ne promijeniti mu obujam,
- > sastojci ne padnu izvan posude prilikom dodavanja.

● ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

- Isključite utikač iz utičnice i pričekajte da se uređaj ohladi.
- Očistite kućište i unutrašnjost pomoću vlažne spužve; pažljivo osušite - L.
- Očistite posudu i lopatice za miješenje vrućom vodom. Ako lopatica za miješenje zapne u uređaju, namočite je 5 - 10 min.
- Ukoliko je potrebno poklopac možete očistiti toplom vodom i spužvicom.

- Niti jedan dio uređaja nije podoban za pranje u perilici posuđa.



- Za čišćenje uređaja ni u kojem slučaju ne rabite grubu spužvu, alkohol ni abrazivna sredstva. Rabite mekanu, vlažnu krpu.
- Nikada ne uranjajte u vodu sam uređaj ili poklopac.

RECEPTI

Za svaki recept, sastojke dodavajte točno propisanim redoslijedom. Ovisno o odabranom receptu i odgovarajućem programu, možete si pomoći tablicom vremena pripreme i pratiti promjene tijekom ciklusa (pogledajte na kraju uputstva). Ne mijenjajte količinu i ne miješajte sastojke, jer se tako narušava ravnoteža recepta.

m.ž. = mala žlica - v.ž. = velika žlica

PROG. 1 - SLANI BEZGLUTENSKI KRUH PROG. 2 - SLATKI BEZGLUTENSKI KRUH

1000 g

Preporučuje se korištenje smjese spremne za uporabu vrste Schär ili Valpiform.

Slijedite preporuke na vrećici smjese spremne za uporabu ili iz kuharice.

Ne prekoračujte količinu tijesta za više od 1.000 g.

PROG. 4 - BRZI INTEGRALNI KRUH PROG. 5 - INTEGRALNI KRUH

INTEGRALNI KRUH

	500 g	750 g	1000 g
1. Voda	205 ml	270 ml	355 ml
2. Ulje	1 1/2 v.ž.	2 v.ž.	3 v.ž.
3. Sol	1 m.ž.	1 1/2 m.ž.	2 m.ž.
4. Šećer	1 1/2 m.ž.	2 m.ž.	3 m.ž.
5. Bijelo brašno	130 g	180 g	240 g
6. Integralno brašno	200 g	270 g	360 g
7. Suhi kvasac	1 m.ž.	1 m.ž.	1 1/2 m.ž.

PROG. 7 - SUPER BRZI BIJELI KRUH

	500 g	750 g	1000 g
1. Voda (zagrijana, 35°C)	210 ml	285 ml	360 ml
2. Ulje	3 m.ž.	1 v.ž.	1 1/2 v.ž.
3. Sol	1/2 m.ž.	1 m.ž.	1 1/2 m.ž.
4. Šećer	2 m.ž.	3 m.ž.	1 v.ž.
5. Mlijeko u prahu	1 1/2 v.ž.	2 v.ž.	2 1/2 v.ž.
6. Bijelo brašno	325 g	445 g	565 g
7. Suhi kvasac	1 1/2 m.ž.	2 1/2 m.ž.	3 m.ž.

* 1 srednje jaje = 50 g

PROG. 3 - BEZGLUTENSKI KOLAČ

750 g

Preporučuje se korištenje smjese spremne za uporabu vrste Schär ili Valpiform.

Ne prekoračujte količinu tijesta za više od 1.000 g.

Mutite jaja s šećerom i solju tijekom 5 min, dok smjesa ne postane bijela.

PROG. 6 - KRUH BEZ SOLI

	500 g	750 g	1000 g
1. Voda	200 ml	270 ml	365 ml
2. Bijelo brašno	350 g	480 g	620 g
3. Suhi kvasac	1/2 m.ž.	1 m.ž.	1 m.ž.
Nakon zvučnog signala dodajte:			
4. Sjemenke sezama	50 g	75 g	100 g

PROG. 8 - BRZI SLATKI KRUH PROG. 10 - SLATKI KRUH

	500 g	750 g	1000 g
BRIŠI			
1. Jaja, umučena*	2	2	3
2. Maslac, omekšan	115 g	145 g	195 g
3. Sol	1 m.ž.	1 m.ž.	1 1/2 m.ž.
4. Šećer	2 1/2 v.ž.	3 v.ž.	4 v.ž.
5. Mlijeko	55 ml	60 ml	80 ml
6. Bijelo brašno	280 g	365 g	485 g
7. Suhi kvasac	1 1/2 m.ž.	2 m.ž.	3 m.ž.

Opcija: 1 m.ž. ekstrakta narančinog cvijeta.

PROG. 9 - FRANCUSKI KRUH

	500 g	750 g	1000 g
1. Voda	200 ml	275 ml	365 ml
2. Sol	1 m.ž.	1 1/2 m.ž.	2 m.ž.
3. Bijelo brašno	350 g	465 g	620 g
4. Suhi kvasac	1 m.ž.	1 m.ž.	1 1/2 m.ž.

PROG. 13 - KOLAČ

KOLAČ OD LIMUNA	1000 g
1. Jaja, umučena*	4
2. Šećer	260 g
3. Sol	1 prstohvat
4. Maslac, omekšan ali ne tekući	90 g
5. Korica od limuna	1 1/2 limun
6. Sok od limuna	1 1/2 limun
7. Bijelo brašno	430 g
8. Prašak za pecivo	3 1/2 m.ž.

Mutite jaja s šećerom i solju tijekom 5 min, dok smjesa ne postane bijela. Ulijte tako dobivenu smjesu u posudu pekača kruha. Dodajte omekšali maslac. Zatim dodajte sok i koricu limuna. Umiješajte brašno i prašak za pecivo i dodajte prije napravljenoj smjesi. Pobrinite se da uspete brašno u posudu u obliku stošca, točno u sredinu posude.

PROG. 15 - TJESTENINA

	500 g	750 g	1000 g
1. Voda	45 ml	50 ml	70 ml
2. Jaja, umučena*	3	4	5
3. Sol	1 prstohvat	1 1/2 m.ž.	1 m.ž.
4. Bijelo brašno	375 g	500 g	670 g

* 1 srednje jaje = 50 g

PROG. 12 - TJESTO**TJESTO ZA PIZZU**

	500 g	750 g	1000 g
1. Voda	160 ml	240 ml	320 ml
2. Maslinovo ulje	1 v.ž.	1 1/2 v.ž.	2 v.ž.
3. Sol	1/2 m.ž.	1 m.ž.	1 1/2 m.ž.
4. Bijelo brašno	320 g	480 g	640 g
5. Suhi kvasac	1/2 m.ž.	1 m.ž.	1 1/2 m.ž.

PROG. 14 - DŽEM

Izrežite ili usitnite voće po želji prije nego ga stavite u pekač kruha.

1. Jagode, breskve, rabarbare ili marelice	580 g
2. Šećer	360 g
3. Sok od limuna	1 limun
4. Pektin	30 g
1. Naranče ili grejp	500 g
2. Šećer	400 g
3. Pektin	50 g

VODIČ ZA OTKRIVANJE GREŠAKA

Niste dobili očekivani rezultat? Ova tablica će vam sigurno biti od pomoći.	Kruh previše raste	Kruh je splasnio nakon što je jako narastao	Kruh ne raste dovoljno	Kora nije dovoljno zlatne boje	Stranice kruha su tamne, ali kruh nije dobro pečen	Površina i stranice kruha su brašnaste
Tipka je pritisnuta tijekom procesa pečenja.				●		
Nedovoljno brašna.		●				
Previše brašna.			●			●
Nedovoljno kvasca.			●			
Previše kvasca.		●		●		
Nedovoljno vode.			●			●
Previše vode.		●			●	
Nedovoljno šećera.			●			
Brašno loše kvalitete.			●	●		
Krivi omjer sastojaka (previše).	●					
Voda previše topla.		●				
Voda previše hladna.			●			
Pogrešan program.			●	●		

TEHNIČKI PROBLEMI I RIJEŠENJA

PROBLEMI	UZROCI - RIJEŠENJA
Lopatica za miješenje se zaglavila u posudi.	<ul style="list-style-type: none"> Ulijte vodu u posudu i pustite da se lopatica namoči prije nego što je pokušate izvaditi.
Nakon pritiska na tipku , ništa se ne događa.	<ul style="list-style-type: none"> Na zaslonu treperi EO1, uređaj ispušta zvučne signale: uređaj je previše vruć – pričekajte 1 sat između dva ciklusa pečenja. Na zaslonu treperi EOO, uređaj ispušta zvučne signale: uređaj je previše hladan. Pričekajte da dosegne sobnu temperaturu. Na zaslonu treperi HHH ili EEE, uređaj ispušta zvučne signale: kvar. Odnosite uređaj u ovlaštenu servisnu centar (vidi popis u jamstvenom listu). Pokrenut je program odgođenog starta.
Nakon pritiska na tipku , motor radi, ali miješenje ne započinje.	<ul style="list-style-type: none"> Posuda nije pravilno postavljena u pekač kruha. Nedostaje lopatica za miješenje ili nije pravilno postavljena. Ukoliko dođe do gornja 2 slučaja, ručno zaustavite uređaj dugim pritiskom na tipku. Započnite s pripremom recepta ispočetka.
Nakon aktiviranja odgođenog starta, tijesto se nije dovoljno diglo ili se ništa ne događa.	<ul style="list-style-type: none"> Zaboravili ste pritisnuti tipku nakon programiranja. Kvasac je došao u dodir sa soli i/ili vodom. Nedostaje lopatica za miješenje.
Zagoreni miris.	<ul style="list-style-type: none"> Neki od sastojaka su ispalili iz posude: pustite da se uređaj ohladi i zatim očistite unutrašnjost uređaja vlažnom spužvicom bez dodatnog sredstva za čišćenje. Tijesto se previše diglo i prelilo preko posude: stavili ste preveliku količinu sastojaka, poglavito tekućine.

OPIS

- 1 - poklopac sa prozorčićem
- 2 - kontrolna ploča
 - a - displej
 - b - uključiti/isključiti tipka
 - c - odabir težine
 - d - tipke za podešavanje odgođenog starta i podešavanje za program 11
 - e - odabir stepena tamnjenja
 - f - odabir programa
 - g - Indikacijska lampica
- 3 - posuda za hljeb
- 4 - lopatice za mješanje
- 5 - posuda sa gradacijom
- 6 - mjerica čajne kašike/mjerica supene kašike
- 7 - kukica za podizanje lopatica za mješanje

PRAKTIČNI SAVJETI

Priprema

1. Pažljivo pročitajte upute za upotrebu: način pripreme hljeba uz pomoć ovog aparata nije isti kao ručno pripremanje hljeba.
 2. Svi potrebni sastojci moraju biti sobne temperature (osim ako nije propisano drugačije) i precizno izvagani. **Tečnost mjerite pomoću posude sa gradacijom. Koristite dvostruki dozer za mjeru supene kašike s jedne strane i čajne kašičice s druge.** Ove mjere daju tačne rezultate i bez grudvica. Nepravilno mjerenje daje loše rezultate.
 3. Da biste uspješno pripremili hljeb, precizno izmjerite sastojke. Koristite svježe sastojke i čuvajte ih na suhom i tamnom mjestu.
 4. Važno je da količinu brašna izmjerite precizno. Najbolje bi bilo da koristite kuhinjsku vagu. Koristite pekarski kvasac. Ukoliko nije drugačije propisano, ne koristite prašak za pecivo. Jednom kada je paket kvasca otvoren, treba ga iskoristiti u roku od 48 sati.
 5. Da biste izbjegli ometanje procesa dizanja tijesta, preporučujemo Vam da sastojke stavite u pekač hljeba na početku i ne otvarate poklopac tokom upotrebe (osim ako nije drugačije propisano). Sastojke dodajte redom i pridržavajte se propisane količine u receptima. Najprije tečnost, onda sve ostalo. **Kvasac ne smije doći u dodir sa tečnošću, šećerom ili soli.**
- Generalni redoslijed kojeg se treba pridržavati:**
- > Tečnost (puter, ulje, jaja, voda, mlijeko)
 - > So
 - > Šećer
 - > Brašno, prva polovina
 - > Mlijeko u prahu
 - > Čvrsti sastojci
 - > Brašno, druga polovina
 - > Kvasac

Upotreba aparata

- **Priprema hljeba ovisi o temperaturi i vlažnosti. U slučaju visoke temperature, koristite hladniju tečnost.** Ili, ako je jako hladno, biće neophodno zagrijati vodu ili mlijeko (nikad preko 35°C).
- **Korisno je ponekad provjeriti stanje tijesta tokom drugog mješanja:** trebala bi se formirati loptasta masa koja se lako vadi iz posude.
- ako primjetite grudvice brašna, dodajte malo vode,

- ako je tijesto vlažno i lijepi se za zidove posude, dodajte malo brašna.

Ove prepravke trebaju se precizno uraditi (ne više od 1 supene kašike istovremeno) i sačekati da vidite da li postoji napredak prije nego nastavite.

• **Opća pogreška je misao da ako dodate više kvasca, tijesto će bolje rasti.** Previše kvasca mijenja strukturu tijesta koje će jako narasti, a zatim splasnuti tokom pečenja. Strukturu tijesta prije pečenja možete provjeriti prstima: dotaknite tijesto i ako je dobre strukture, otisci prstiju će nestajati polako.

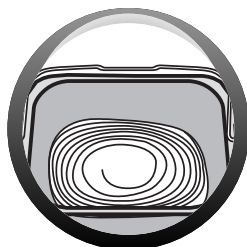
Mjere predostrožnosti za korištenje programa bez glutena

- Smjesu brašna treba prosijati s kvascem kako bi se izbjeglo stvaranje kvržica.
- Gnječenje je potrebno malo poticaja: da biste olakšali sjedinjavanje, sav nepomiješani sadržaj sastružite s rubova u sredinu zdjele koristeći spatulu (napravljenju od drveta ili plastike da bi se izbjeglo grebanje zaštitnog sloja).
- Također treba pomoći sjedinjavanju prilikom dodavanja sastojaka.
- Priroda sastojaka koji se koriste u receptima koji

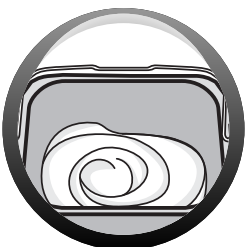
ne sadrže gluten ne dozvoljavaju hljebu da porumeni kao inače. Gornja korica hljeba obično ostaje prilično bijela.

- Hljev bez glutena ne može da naraste kao obični hljev i gornji dio mu je uglavnom ravan.
- Mješavine različitih proizvođača ne daju iste rezultate: recepte možda treba prilagoditi. Zato vam preporučujemo da eksperimentišete (pogledajte donji primjer).

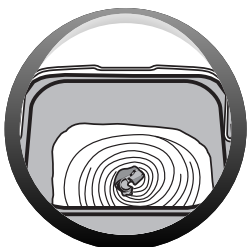
Primjer: Količinu tečnosti podesite na osnovu čvrstine tijesta. Treba biti relativno savitljivo, ali ne tečno.



Suviše tečno



OK



Suviše suho

Izuzetak: Tijesto za kolače treba biti relativno tečno.

PRIJE PRVE UPOTREBE APARATA

- Izvadite sve dodatke i uklonite naljepnice s pakiranja, kako s unutrašnje, tako i s vanjske strane aparata - **A**.
- Očistite sve dijelove aparata, kao i sam aparat vlažnom krpom.

BRZI POČETAK

- Odmotajte kabl i uključite ga u utičnicu sa uzemljenjem.
- Prilikom prve upotrebe možete osjetiti blagi miris.
- Posudu za hljeb izvadite iz aparata podizanjem drške i okretanjem posude u smjeru suprotnom od kazaljke na satu. Zatim, postavite lopatice za miješenje -**B-C**.
- Sastojke stavite u posudu tačno propisanim redom. Pobrinite se da sastojci budu precizno izvagani -**D-E**.
- Posudu za hljeb postavite u pekač za hljeb pomoću drške. Umetnite posudu u pekač tako da se uklopi na mjesto (potrebno je nakriviti na jednu stranu). Lagano je okrenite u smjeru kazaljke na satu i ona će se zaključati na mjestu -**F-G**.
- Zatvorite poklopac. Aparat uključite u utičnicu i upalite ga. Nakon zvučnog signala, na displeju će se pojaviti standardno podešene postavke iz programa 1 - 1000 g - srednje tamnjenje -**H**.
- Odaberite željeni program koristeći tipku **MEMO**.
- Pritisnite **STOP** tipku. Tajmer će početi da blinka, i odbrojavanje će započeti. Signalna lampica će se upaliti -**I-J**.
- Aparat isključite iz utičnice na kraju procesa pečenja. Posudu za hljeb izvadite iz aparata. Uvijek koristite zaštitne rukavice, jer je ručica posude vrela, kao i njena unutrašnjost. Izvadite vruć hljeb i ostavite ga na metalnu rešetku da se hladi najmanje 1 sat -**K**.

Kako biste se upoznali s Vašim aparatom, preporučujemo Vam da probate recept za **FRANCUSKI HLJEB** za prvi put.


FRANCUSKI HLJEB (program 9)		SASTOJCI - č.k. = čajna kašika - s.k. = supena kašika	
TAMNENJE = SREDNJE		1. VODA = 365 ml	3. BIJELO BRAŠNO = 620 g
KOLIČINA = 1000 g		2. SO = 2 č.k.	4. KVASAC = 1½ č.k.
VRIJEME = 3:10			


● UPO TREBA PEKAČA

Standardne postavke su prikazane na ekranu za svaki program. Potrebno je ručno odabrati željene postavke.

Odabir programa

Odabir programa zahtijeva par koraka koji će se nastavljati jedan za drugim.

 **Menu tipka** omogućava odabir određenog broja različitih programa.

Vrijeme koje odgovara odabranom programu biće prikazano na ekranu. Svaki put kada pritisnete tipku , broj na ekranu prelazi na drugi program, od 1 do 15:

Korištenje programa bez glutena

Program 1, 2 i 3 treba koristiti za pečenje hljeba i kolača bez glutena. Za svaki od ovih programa dostupna je samo po jedna težina (1000 g za programe 1 i 2, i 750 g za program 3).

Hljeb i kolači bez glutena pogodni su za osobe koje nisu tolerantne na gluten (boluju od celijakije) koji se nalazi u nekoliko vrsta žitarica (pšenica, ječam, raž, ovas, horasan pšenica, spelta itd).

Važno je izbjeći miješanje s brašnom koje sadrži gluten. Budite naročito pažljivi kada čistite zdjelu, lopaticu i cjelokupan drugi pribor koji će se koristiti za pripremu hljeba i kolača bez glutena. Također provjerite da li i kvasac koji koristite ne sadrži gluten.

Ovi recepti bez glutena napravljeni su pomoću gotovih mješavina (poznatih i kao premiksi) za hljeb bez glutena, kao što su Schär ili Valpiform.

Ove vrste mješavina bez glutena dostupne su u običnim i specijaliziranim prodavnicama. Zadržite na umu da postoje gotove mješavine bez glutena raznih proizvođača i da ne daju sve vrste iste rezultate.

Ravnomjernost brašna bez glutena ne garantira optimalno miješanje: Preporučujemo da prosijete mješavinu brašna zajedno s kvascem kako bi se izbjeglo stvaranje kvržica.

Iz tog razloga programi bez glutena nemaju funkciju odloženog uključivanja.

Nadalje, morate koristiti savitljivu drvenu ili plastičnu spatulu da sa rubova zdjele u sredinu stružete tijesto kao i sve druge sastojke koji se nisu sjedinili i da tako radite dok tijesto ne postane homogeno.

Hljeb bez glutena biće gušći i svjetliji od običnog hljeba.


- 1. Ukusan hljeb bez glutena.** Preporučujemo vam da koristite gotovu mješavinu. Za ovaj program je na raspolaganju samo postavka od 1000 g. Pravljenje hljeba pomoću premiksa i recepta s niskim sadržajem šećera i masnoće.
- 2. Slatki hljeb bez glutena.** Preporučujemo vam da koristite gotovu mješavinu. Za ovaj program je na raspolaganju samo postavka

od 1000 g. Pravljenje hljeba pomoću premiksa i recepta koji sadrži šećer i masnoću.

- 3. Kolač bez glutena.** Preporučujemo vam da koristite gotovu mješavinu. Za ovaj program je na raspolaganju samo postavka od 750 g. Hljeb koji se pravi pomoću premiksa i praška za pecivo po receptu za kolač.

4. **Brzi integralni hljeb.** Ovaj program odgovara receptu za Integralni hljeb, ali je ovo brža verzija. Tekstura hljeba je više kompaktna.
5. **Integralni hljeb.** Program za Integralni hljeb od neprosijanog brašna odaberite ako koristite neprosijano brašno.
6. **Hljeb bez soli.** Hljeb je jedna od namirnica koja osigurava najveći dnevni unos soli. Reduciranjem unosa soli, smanjujemo rizik od kardiovaskularnih problema.
7. **Super brzi bijeli hljeb.** Program 7 služi za pripremu Super brzog bijelog hljeba. Hljeb pripremljen u ovom programu je više kompaktan od hljeba pripremljenog u ostalim programima.
8. **Brzi slatki hljeb.** Ovaj program odgovara receptu za Slatki hljeb, ali je ovo brža verzija. Tekstura hljeba je više kompaktna.
9. **Francuski hljeb.** Program za Francuski hljeb odgovara tradicionalnom francuskom receptu za hrskavi bijeli hljeb.
10. **Slatki hljeb.** Program za Slatki hljeb odgovara receptima koji sadrže više šećera i masnoće, kao što su brioši ili mlječni hljeb. Ukoliko koristite posebnu mješavinu brašna za brioše ili rolnice, ne premašujte ukupnu količinu tijesta - 750 g.
11. **Pečenje hljeba.** Program pečenja omogućava Vam pečenje od 10 -70 min. (u koracima po 10 min.). Može se odabrati sam ili koristiti:
 - a) uz program za Tijesto,
 - b) za zagrijavanje hladnog hljeba ili da ga učinite hrskavijim,
 - c) za nastavak procesa pečenja hljeba usljed nestanka struje u sredini ciklusa pečenja.

Pekač za hljeb ne bi trebalo ostaviti da radi bez nadzora pri korištenju programa 11.

Da biste prekinuli proces, program ručno zaustavite pritiskom na tipku  nekoliko sekundi.
12. **Tijesto.** Program Tijesto ne peče. Mijesi i podiže tijesto za pripremu različitih jela: pizze, rolnice, kolači.
13. **Kolač.** Može se koristiti za pravljenje torti i kolača sa praškom za pecivo. Jedino postavka težine od 750 g je pogodna za korištenje ovog programa.
14. **Džem.** Program za slatko automatski kuha slatko (dinstano voće) i komplete u posudi.
15. **Tijesto za tjesteninu.** Program 15 samo miješa. Koristi se za tjesteninu, rezance, nodlice, tijesto bez glutena za knedle ili picu.


Odabir težine hljeba

Težina hljeba je podešena na standardnih 1000g. Ova težina je postavljena u informacijsku svrhu. Pogledajte recepte za više informacija. **Programi 1, 2, 3, 11, 12, 13, 14, 15 nemaju postavku**


težine. Pritisnite  tipku da biste odabrali između 500 g, 750 g ili 1000 g. Indikacijska lampica nasuprot odabrane težine će zasvijetliti.


Odabir stepena tamnjenja

Na početku, stepen tamnjenja peciva je podešen na SREDNJE. Programi 12, 14, 15 nemaju odabir boje. Moguća su tri odabira: SVIJETLO / SREDNJE / TAMNO.

Ako želite promijeniti postavke, pritisnite  tipku dok lampica ne prikaže željenu poziciju.

Start / Stop

Pritisnite tipku  da biste uključili aparat. Odbrojavanje započinje. Da biste zaustavili

program ili prekinuli odgođeno programiranje, pritisnite tipku  3 sekunde.

● CIKLUSI

Tabela (vidjeti kraj ovog uputstva) prikazuje različite cikluse odabranih programa.

Mješanje

Za formiranje strukture tijesta i omogućava da tijesto bolje raste.

Tokom ovog ciklusa i za vrijeme programa 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 12, 13, možete dodati sastojke: suho voće ili lješnjake, masline i sl. Zvučni signal se oglasi kada možete da prekinete proces.

Pogledajte tabelu koja objašnjava vrijeme pripreme (vidjeti kraj ovog uputstva) i "extra" kolumnu. Ova kolumna objašnjava vrijeme koje će biti prikazano na ekranu Vašeg aparata kada se zvučni signal oglasi. Za detaljnije informacije o tome koliko je potrebno prije nego što se signal oglasi, oduzmite vrijeme "extra" kolumne od ukupnog vremena pečenja.

Primjer: "extra" = 1:45 i "ukupno vrijeme" = 2:01, sastojci se mogu dodati nakon 16 minute.

Odmaranje

Omogućava tijestu da odstoji kako bi se poboljšao kvalitet mješanja.

Rast


Vrijeme za koje kvasac omogućava hljebu da raste i razvija njegovu aromu.

Pečenje

Pretvaranje tijesta u hljeb i postizanje zlatne, hrskave kore.

Zagrijavanje

Hljev nakon pečenja održava toplim. Preporučljivo je da se hljev nakon pečenja okrene propisno.

Za programe 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 13, možete ostaviti vašu smjesu u aparatu. Za vrijeme u kojem se hljev održava toplim, na displeju je prikazano 0:00, a kolona za vrijeme treperi. Kolona za vrijeme  će blinkati. Na kraju ciklusa, aparat se zaustavlja nakon nekoliko zvučnih signala.

PROGRAM ODGOĐENOG STARTA

Aparat možete programirati da počne sa radom i do 15 sati nakon što je smjesa gotova i to u vrijeme u koje želite. Ova funkcija se ne može primjenjivati kod programa 1, 2, 3, 7, 11, 12, 13, 14, 15.

Ovaj korak dolazi nakon odabira programa, nivoa tamnjenja i težine. Vrijeme je prikazano na ekranu. Izračunajte vremensku razliku između momenta kada započinjete program i vremena kada želite da Vaša smjesa bude gotova. Aparat automatski uključuje trajanje programiranog ciklusa.

Koristeći **+** i **-** tipke, odaberite vrijeme (**+** za više **-** za manje). Kratki pritisci mijenjaju vremenske intervale od 10 min + kratki zvučni signal. Ako držite pritisnutu tipku, vremenski intervali od 10 min. će se ponavljati.

Na primjer, 8:00 sati je uvečer, a Vi želite da hljeb bude gotov u 7:00 ujutro slijedeće jutro. Programirajte 11:00 pomoću **+** i **-**. Pritisnite tipku **start/stop**. Oglašice se zvučni signal. Kolona za vrijeme **■** će blinkati. Odbrojanje započinje. ON lampica će se upaliti.

Ako pogriješite ili želite da promijenite postavke, držite pritisnutu **start/stop** tipku dok ne čujete zvučni signal. Vrijeme će biti prikazano na ekranu. Operaciju započnite ponovo.

Kada koristite program odgođenog starta, nemojte koristiti recepte koji sadrže slijedeće sastojke: svježe mlijeko, jaja, jogurt, sir ili svježe voće, jer se mogu pokvariti preko noći.

Praktični savjeti

U slučaju nestanka električne energije: U slučaju da tokom ciklusa dođe do nestanka električne energije, aparat ima sedmominutnu zaštitu tokom koje su postavke sačuvane. Ciklus započinje ponovo tačno tamo gdje je prestao. Nakon 7 minuta, postavke se gube.

Ako namjeravate koristiti drugi program za pečenje, otvorite poklopac i sačekajte 1 sat prije nego pristupite pečenju drugog hljeba.

Da biste okrenuli Vaš hljeb: može se desiti da se lopatice za miješanje zaglave u hljebu na kraju procesa. U tom slučaju, koristite kuku:

> kada je hljeb okrenut, spustite ga jednom rukom dok je još vruć, koristeći zaštitnu rukavicu.

- > drugom rukom umetnite kuku u otvor lopatice za miješanje -**M**
- > i povucite lagano, kako biste izvukli lopaticu za miješanje -**M**
- > okrenite hljeb i ostavite ga na metalnu rešetku da se ohladi.



SASTOJCI

Brašno bez glutena: Postoji veliki broj takozvanih bezglutenskih vrsta brašna (koja ne sadrže gluten). Najpoznatije je brašno od heljde, riže (bijelog i integralnog), kinoe, kukuruza, kestena i šećerne trske.

Da bi se ponovno dobila elastičnost glutena veoma je važno pomiješati nekoliko vrsta bezglutenskog brašna i dodati sredstvo za zgušnjavanje.

Sredstva za zgušnjavanje: Da biste dobili odgovarajuću gustinu i da bi se oponašala elastičnost glutena, tijestu možete dodati ksantan gumu i/ili guar gumu. Ovi sastojci se koriste kao sredstva za zgušnjavanje, stabilizatori i emulgatori u poljoprivredno-prehrambenoj industriji.

Gotove mješavine bez glutena: One vam olakšavaju da ispečete hljeb bez glutena jer sadrže sredstva za zgušnjavanje i imaju tu prednost da se zasigurno ne sadrže gluten, a neke su i organske.

Postoje gotove mješavine bez glutena raznih proizvođača i ne daju sve vrste iste rezultate.

Masnoća i ulja: Masnoća hljeb čini mekšim i ukusnijim. Također, hljeb duže traje i lakše ga je očuvati. Previše masnoće usporava podizanje tijesta. Ako koristite puter, izrežite ga na tanke listiće kako bi se pravilno rasporedio po smjesi ili kako bi je omekšao. 15 g putera možete zamijeniti jednom supenom kašikom ulja. Ne dodajte vruć puter. Obezbijediti da masnoća ne dolazi u kontakt sa kvascem, jer tako sprječava djelovanje kvasca. Nemojte koristiti proizvode sa malo masti, kao i zamjenske proizvode za puter.

Jaja: Jaja tijesto čine bogatim, poboljšavaju buju hljeba i omogućavaju da unutrašnjost hljeba bude mekana. Ako koristite jaja, reducirajte količinu tečnosti. Razlupajte jaje i dodajte tečnost vodeći računa o propisanoj količini u receptu. U receptima, jaje ima težinu 50 g. Ako koristite veće jaja, dodajte malo više brašna, a ako su manja, manje brašna.

Mlijeko: U receptima se spominje svježe ili

mlijeko u prahu. Ako koristite mlijeko u prahu, dodajte onoliko vode koliko je propisano. Tako se zadržava aroma i čuvaju kvalitete hljeba. Kada koristite svježe mlijeko, možete zamijeniti malu količinu mlijeka vodom, ali ukupna količina treba da bude kao što je propisano u receptu. Poluobrano ili obrano mlijeko je najbolje izbjegavati radi strukture hljeba. Mlijeko posjeduje efekat emulgacije, koji osim rahlosti i mekoće hljeba, unutrašnjost hljeba čini mnogo ukusnijom.

Voda: Voda aktivira kvasac. Vršni hidrataciju škroba u brašnu i pomaže mekoću i formu tijesta. Voda se može totalno ili parcijalno zamijeniti mlijekom ili drugom tečnošću. **Koristite tekućine na sobnoj temperaturi, osim za hljeb bez glutena koji zahtijeva korištenje mlake vode (oko 35°C).**

Brašno: Težina brašna uveliko ovisi o tipu brašna koje koristite. Ovisno o kvaliteti brašna, rezultati pečenja mogu varirati. Brašno čuvajte u hermetički zatvorenoj posudi, jer ono mijenja okus pri dodiru sa zrakom, apsorbira vlagu ili je gubi. Koristite "oštro brašno", "brašno za hljeb" ili "pekarsko brašno" radije nego uobičajeno. Dodavanje zobi, mekinja, pšeničnih klica, raži ili žita u tijesto će rezultirati manjim, težim hljebom.

Korištenje T55 brašna je preporučljivo, osim ako receptom drugačije nije propisano.

Ako koristite specijalne mješavine brašna za hljeb, brioše ili rolnice, ne prekoračujte ukupnu količinu tijesta 750 g.

Prosijavanje brašna također utiče na rezultate: što je brašno manje prosijano (npr. što više žita sadrži), tijesto će se sporije dizati. Također, u marketu možete naći gotov hljeb koji je samo potrebno ispeći. Pratite upute proizvođača pri korištenju gotovih proizvoda. Uobičajeno, odabir programa ovisi o smjesi koju koristite. Na primjer: integralni hljeb - program 5.

Šećer: Koristite bijeli, smeđi šećer ili med. Nemojte koristiti šećer u kocki. Šećer djeluje na kvasac, daje hljebu dobar ukus i poboljšava tamnjenje kore. Umjetni zaslađivači ne mogu zamijeniti šećer, jer kvasac neće reagirati.

So: So daje okus hrani i regulira aktivnost kvasca. Ne snije doći u kontakt sa kvascem. Zahvaljujući soli, tijesto je čvrsto, kompaktno i podiže se vrlo brzo. Također, poboljšava i strukturu tijesta. Koristite kuhinjsku so. Nemojte koristiti krupnu so ili zamjenske proizvode.

Kvasac: Kvasac možete pronaći u nekoliko oblika: svježi u kockicama, suhi ili instant. Svježi kvasac možete kupiti u supermarketima ili u pekarama. Bilo da je kvasac svjež ili u sušenom obliku, dodajte ga zajedno sa ostalim sastojcima direktno u posudu za pečenje. Svježi kvasac izmrvite prstima da bi se lakše otopio. Samo sušeni kvasac (u malim granulama) može se miješati sa malo mlake vode prije nego ga upotrijebite. Odaberite temperaturu do 35°C ili manje, ne višu, jer tijesto neće rasti. Vodite računa o standardnim količinama, te pomnožite količine, ukoliko koristite svježi kvasac (pogledajte količine naznačene ispod).

Količina/težina - Suhi/svježi kvasac:

Suhi kvasac (čajna kašika)

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

Svježi kvasac (u gramima)

9 13 18 22 25 31 36 40 45

Da biste hljeb bez glutena morate koristiti specijalni kvasac bez glutena.

Aditivi (sušeno voće ili orasi, masline): vašem hljebu možete dati posebnu notu dodajući sastojke po želji, pri tom vodeći računa da:

- > dodajete sastojke nakon zvučnog signala, posebno one koji se lako lome poput sušenog voća
- > na početku procesa miješenja dodajte najčvršće sastojke (sjeme lana ili susam), kako biste olakšali upotrebu aparata (odgođeni start)
- > temeljito ocijedite vlažne sastojke (masline, npr.),
- > isjeckate masnoću prije ubacivanja radi lakšeg miješenja,
- > ne dodajete veliku količinu sastojaka, naročito sira, svježeg voća i povrća, kako ne biste uticali na rast tijesta,
- > dobro isjeckate lješnjake kako bi mogli prodrijeti u tijesto i ne promijeniti mu obim,
- > da vam sastojci ne ispadnu iz posude.

● ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

- Aparat isključite iz utičnice.
- Očistite kućište i držač s unutrašnje strane vlažnom spužvom; pažljivo osušite -L.
- Očistite zdjelicu i lopatice za miješenje vrućom vodom. Ako se lopatice za miješenje zaglave u aparatu, namočite ih 5 – 10 min.
- Ukoliko je potrebno, poklopac možete očistiti toplom vodom i spužvom.

- Nijedan dio aparata se ne smije prati u mašini za suđe.

- Za čišćenje aparata ni u kom slučaju ne upotrebljavajte grubu spužvu, alkohol ili prašak. Koristite mekanu, vlažnu krp.
- Nikada ne uranjajte u vodu aparat ili poklopac.



RECEPTI

Za svaki recept, sastojke dodajte tačno propisanim redoslijedom. Ovisno o odabranom receptu i odgovarajućem programu, možete pogledati tabelu vremena pripreme (vidjeti kraj ovog uputstva) i pratiti rezultate tokom ciklusa. Ne mijenjajte količinu i ne miješajte sastojke, jer se tako ruši balans recepta.

č.k. = čajna kašika - s.k. = supena kašika

PROG. 1 - BRAŠNO BEZ GLUTENA PROG. 2 - SREDSTVA ZA ZGUŠNJAVANJE

1000 g

Preporučujemo da koristite gotove mješavine kao što su Schär ili Valpiform. Slijedite preporuke na pakovanju spremnom za upotrebu ili iz knjige s receptima. Ne premašujte količinu od 1000 g tijesta.

PROG. 3 - GOTOVE MJESAVINE BEZ GLUTENA

750 g

Preporučujemo da koristite gotove mješavine kao što su Schär ili Valpiform. Ne premašujte količinu od 1000 g tijesta. Mutite jaja sa šećerom i solju 5 minuta, sve dok ne dobijete bijelu smjesu.

PROG. 4 - BRZI INTEGRALNI HLJEB PROG. 5 - INTEGRALNI HLJEB

INTEGRALNI HLJEB

	500 g	750 g	1000 g
1. Voda	205 ml	270 ml	355 ml
2. Ulje	1 1/2 s.k.	2 s.k.	3 s.k.
3. So	1 č.k.	1 1/2 č.k.	2 č.k.
4. Šećer	1 1/2 č.k.	2 č.k.	3 č.k.
5. Bijelo brašno T55	130 g	180 g	240 g
6. Integralno brašno T150	200 g	270 g	360 g
7. Kvasac	1 č.k.	1 č.k.	1 1/2 č.k.

PROG. 6 - HLJEB BEZ SOLI

	500 g	750 g	1000 g
1. Voda	200 ml	270 ml	365 ml
2. Bijelo brašno T55	350 g	480 g	620 g
3. Suhi pekarski kvasac	1/2 č.k.	1 č.k.	1 č.k.
Dodati nakon zvučnog signala			
4. Sjeme susama	50 g	75 g	100 g

PROG. 7 - SUPER BRZI BIJELI HLJEB

	500 g	750 g	1000 g
1. Voda (zagrijana na 35°C)	210 ml	285 ml	360 ml
2. Ulje	3 č.k.	1 s.k.	1 1/2 s.k.
3. So	1/2 č.k.	1 č.k.	1 1/2 č.k.
4. Šećer	2 č.k.	3 č.k.	1 s.k.
5. Mlijeko u prahu	1 1/2 s.k.	2 s.k.	2 1/2 s.k.
6. Bijelo brašno T55	325 g	445 g	565 g
7. Kvasac	1 1/2 č.k.	2 1/2 č.k.	3 č.k.

PROG. 8 - BRZI SLATKI HLJEB PROG. 10 - SLATKI HLJEB

	500 g	750 g	1000 g
BRIOŠI			
1. Umućena jaja*	2	2	3
2. Puter, omekšan	115 g	145 g	195 g
3. So	1 č.k.	1 č.k.	1 1/2 č.k.
4. Šećer	2 1/2 s.k.	3 s.k.	4 s.k.
5. Mlijeko	55 ml	60 ml	80 ml
6. Bijelo brašno T55	280 g	365 g	485 g
7. Kvasac	1 1/2 č.k.	2 č.k.	3 č.k.

Po želji: 1 čajna kašičica svježe iscijeđenog soka od narandže.

* 1 srednje jaje = 50 g

PROG. 9 - FRANCUSKI HLJEB

	500 g	750 g	1000 g
1. Voda	200 ml	275 ml	365 ml
2. So	1 č.k.	1 1/2 č.k.	2 č.k.
3. Bijelo brašno T55	350 g	465 g	620 g
4. Kvasac	1 č.k.	1 č.k.	1 1/2 č.k.

PROG. 13 - KOLAČ

KOLAČ OD LIMUNA	1000 g
1. Umućena jaja*	4
2. Šećer	260 g
3. So	1 prstohvat
4. Puter, omekšan, ohlađen	90 g
5. Limunova kora	od 1 1/2 limuna
6. Limunov sok	od 1 1/2 limuna
7. Bijelo brašno fluide T55	430 g
8. Prašak za pecivo	3 1/2 č.k.

Mutite jaja sa šećerom i solju 5 minuta, sve dok ne dobijete bijelu smjesu. Sipajte u posudu za pečenje. Dodajte rastopljeni ohlađen puter. Dodajte sok + koru od limuna. Izmješajte brašno zajedno sa praškom za pecivo i dodajte u smjesu. Pobrinite se da stavite brašno u sredinu posude.

PROG. 15 - TIJESTO ZA TJESTENINU

	500 g	750 g	1000 g
1. Voda	45 ml	50 ml	70 ml
2. Umućena jaja*	3	4	5
3. So	1 prstohvat	1/2 č.k.	1 č.k.
4. Bijelo brašno T55	375 g	500 g	670 g

* 1 srednje jaje = 50 g

PROG. 12 - TIJESTO


TIJESTO ZA PIZZU	500 g	750 g	1000 g
1. Voda	160 ml	240 ml	320 ml
2. Maslinovo ulje	1 s.k.	1 1/2 s.k.	2 s.k.
3. So	1/2 č.k.	1 č.k.	1 1/2 č.k.
4. Bijelo brašno T55	320 g	480 g	640 g
5. Kvasac	1/2 č.k.	1 č.k.	1 1/2 č.k.

PROG. 14 - DŽEM





Izrežite ili isjeckajte voće po želji prije nego ga stavite u pekač hljeba.

1. Jagoda, breskva, džem od kajsije	580 g
2. Šećer	360 g
3. Limunov sok	od 1 limuna
4. Pectine	30 g
1. Narandža ili grejpfrut	500 g
2. Šećer	400 g
3. Pectine	50 g

VODIČ ZA OTKRIVANJE GREŠAKA

Niste dobili očekivane rezultate? Ova tabela će Vam pomoći.	Hljeb raste previše	Hljeb je splasnuo nakon što je jako narastao	Hljeb ne raste dovoljno	Kora nije dovoljno zlatne boje	Stranice hljeba su tamne, ali hljeb nije dobro pečen	Površina i strane hljeba su brašnaste
 tipka je pritisnuta tokom pečenja.				●		
Nedovoljno brašna.		●				
Previše brašna.			●			●
Nedovoljno kvasca.			●			
Previše kvasca.		●		●		
Nedovoljno vode.			●			●
Previše vode.		●			●	
Nedovoljno šećera.			●			
Loša kvaliteta brašna.			●	●		
Loše proporcije sastojaka (previše).	●					
Voda previše vrela.		●				
Voda previše hladna.			●			
Pogrešan program.			●	●		

TEHNIČKI PROBLEMI I RJEŠENJA

PROBLEMI	UZROCI - RJEŠENJA
Lopatica za miješenje se zaglavila u posudi.	<ul style="list-style-type: none"> Nakvasite je prije nego što je probate ukloniti.
Nakon pritiska na tipku  , ništa se ne dešava.	<ul style="list-style-type: none"> E01 je prikazano na ekranu i treperi, čuje se zvučni signal: aparat je suviše vruć. Sačekajte 1 sat između 2 ciklusa. E00 je prikazano na ekranu i treperi, čuje se zvučni signal: aparat je suviše hladan. Pričekajte da aparat dostigne sobnu temperaturu. HHH ili EEE je prikazano na ekranu i treperi, čuje se zvučni signal: kvar. Aparat mora popraviti kvalificirana osoba. Program odgođenog starta je programiran.
Nakon pritiska na tipku  , motor radi, ali miješenje ne započinje.	<ul style="list-style-type: none"> Posuda nije pravilno umetnuta u pekač. Lopatica za miješenje nije postavljena ispravno ili uopće nije postavljena. U ova dva slučaja zaustavite aparat ručno, pritiskom na  tipku. Recept započnite ponovo, ispočetka.
Nakon odgođenog starta, hljeb nije dovoljno narastao ili se ništa ne dešava.	<ul style="list-style-type: none"> Zaboravili ste pritisnuti tipku  nakon programiranja funkcije odgođenog starta. Kvasac je došao u kontakt sa solju ili vodom. Lopatica za miješenje nedostaje.
Miris zagorenog hljeba se osjeti.	<ul style="list-style-type: none"> Neki sastojci su ispalili iz posude: ostavite da se aparat ohladi i očistite unutrašnjost vlažnom spužvom bez ikakvog deterdženta. Smjesa je prekipila preko posude: količina sastojaka je prevelika, posebno tečnosti. Pratite instrukcije date u receptima.

OPIS

- 1 - pokrov z okencem
- 2 - plošča z nadzornimi gumbi
 - a - prikazni zaslon
 - b - gumb za zagon/zaustavitev
 - c - izbira teže
 - d - gumbi za izbiro zapoznelega vklopa in nastavitve časa za program 11
 - e - izbira stopnje zapečenosti
 - f - izbira programov
 - g - kontrolna lučka delovanja
- 3 - posoda za peko
- 4 - gnetilna lopatica
- 5 - merilna čašica
- 6 - merica čajne žličke/
merica jedilne žlice
- 7 - dodatna kljuka za odstranitev
gnetilnih lopatic

PRAKTIČNI NASVETI

Priprava

1. Pozorno preberite navodila: priprava kruha s to napravo se razlikuje od ročne priprave kruha.
2. Vse uporabljene sestavine morajo imeti sobno temperaturo (razen če je navedeno drugače) in morajo biti natančno stehtane. **Tekočine izmerite s pomočjo priložene merilne posode. Za merjenje količine čajne žličke in jedilne žlice uporabite dvostranski merilni pripomoček.** Merilo ustreza polni, vendar ne zvrhani žlici. Nepravilne količine dajejo slabe rezultate.
3. Za uspešno pripravo kruha je ključnega pomena uporaba pravih sestavin. Sestavine uporabite pred potekom roka uporabe ter jih hranite na hladnem in suhem mestu.

- SL** 4. Natančno izmerite količino moke. Stehtajte jo s pomočjo kuhinjske tehtnice. Uporabite pakete suhega kvasa. Ne uporabljajte pecilnega praška, če to ni

navedeno v receptu. Ko paket kvasa enkrat odprete, ga dobro zaprite, shranite na hladnem mestu in preostanek porabite v 48 urah.

5. Da ne bi pokvarili priprave testa, priporočamo, da vse sestavine na začetku vstavite v posodo za peko kruha. Med uporabo ne odpirajte pokrova (razen če ni navedeno drugače). Pozorno upoštevajte vrstni red dodajanja sestavin in količine, ki so navedene v receptih. Najprej dodajte tekočine, nato pa trdne snovi. **Kvas ne sme priti v stik s tekočinami, sladkorjem ali soljo.**

Splošni vrstni red, ki ga je treba upoštevati:

Tekočine (maslo, olje, jajca, voda, mleko)
Sol
Sladkor
Moka, prva polovica
Mleko v prahu
Posebne trdne snovi
Moka, druga polovica
Kvas

Uporaba

- **Kruh je med pripravo zelo občutljiv za temperaturo in vlago.** V primeru vročine uporabljajte tekočine, ki so hladnejše kot običajno. V nasprotnem primeru, če je hladno, pa bo morda treba vodo ali mleko segreti (vendar ne na več kot 35°C).
- **Priporočamo, da včasih preverite stanje testa med drugim gnetenjem:** testo je ustrezne teksture, če se da iz njega oblikovati enakomerna kroga, ki se z lahkoto odstrani s sten posode za peko.

Če se vsa moka ni dobro ugneta v testo, dodajte nekoliko več vode.

Če je testo preveč mokro in se lepi na stene posode za peko, je mogoče treba dodati še malo moke.

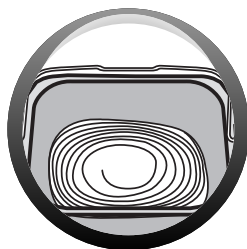
Takšne popravke morate delati postopoma (ne več kot 1 žlico naenkrat), in preden nadaljujete, preverite, ali se je tekstura testa izboljšala.

- **Pogosto smo napačno prepričani, da bo zaradi več kvasa kruh bolj vzhajal.** Zaradi preveč kvasa postane struktura kruha bolj krhka in bo hitro vzhajal, nato pa se bo med peko sesedel. Stanje testa lahko ugotovite tik pred pečenjem, tako da se ga nalahno dotaknete s konicami prstov: testo mora biti rahlo prožno, sledi prstov pa bi morale kmalu izginiti.

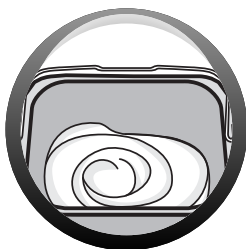
Navodila za uporabo brezglutenskega programa

- Zmešajte presejano moko s kvasom, da preprečite nastanek grudic.
- Potrebna je pomoč pri gnetenju: da bi izboljšali povezovanje sestavin, potisnite zmes od roba proti sredini z lopatico (leseno ali plastično, da ne opraskate prevleke).
- Pomoč je potrebna tudi pri dodajanju sestavin.
- Lastnosti uporabljenih sestavin pri receptih brez glutena ne omogočajo optimalne zapečenosti kruha. Skorja kruha ostaja pogosto precej bela.
- Kruh brez glutena se ne napihne kot tradicionalni kruh in ostane na vrhu raven.
- Pri različnih znamkah pripravljenih mešanic se lahko rezultati razlikujejo: morda bo potrebno prilagoditi recepte. Zato je priporočljivo, da opravite preskus (glejte spodnji primer).

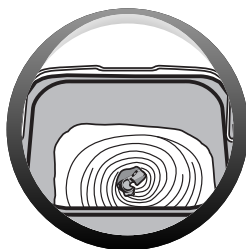
Primer: prilagodite količino tekočine gostoti testa. Testo bi moralo biti relativno mehko, vendar ne tekoče.



Preveč tekoče



OK





Preveč suho

Izjema: biskvitno testo mora ostati dokaj tekoče.

PRED PRVO UPORABO

- Odstranite vse dodatke in samolepilne nalepke, ki so na notranji ali zunanji strani aparata - **A**.
- Očistite vse dele aparata in tudi sam aparat z vlažno krpo.

HITER ZAČETEK

- Odvijte kabel v celoti in ga priključite v ozemljeno električno vtičnico.
- Med prvo uporabo lahko aparat oddaja rahel smrad.
- Posodo za kruh odstranite tako, da dvignete ročaj, nato jo počasi zavrtite v nasprotno smer urinega kazalca. Zatam namestite gnetilni lopatici -**B-C**.
- V posodo za peko dodajte sestavine v priporočenem vrstnem redu. Preverite, ali so vse sestavine natančno odmerjene -**D-E**.
- Vstavite posodo za peko kruha v aparat. Da je posoda za kruh optimalno nameščena v aparat, je zaradi ročaja, ki drsi po otoru (potrebno ga je počasi nagniti na eno stran). Nežno ga obrnite v smeri urinega kazalca in posoda se bo umestila na določen prostor -**F-G**.
- Zaprite pokrov. Aparat priključite v ozemljeno električno vtičnico in ga vklopite. Po zvočnem signalu se bo na zaslonu prikazal program 1 kot privzeta nastavitvev (1000 g, srednja zapečenost) -**H**.
- S tipko  izberite želeni program.
- Pritisnite tipko . Dvopičje časavnika prične utripati takoj, ko se čas prične odšteti. Prižge se kontrolna lučka delovanja -**I-J**.
- Po koncu cikla peke oz. shranjevanja na toplem pekač za kruh izklopite iz vtičnice. Vzemite kruh iz aparata. Vedno uporabljajte kuhinjske rokavice, saj sta ročaj posode in notranjost pokrova vroča. Kruh vzemite iz posode, ko je še vroč, ter ga za 1 uro postavite na mrežasti podstavek, da se ohladi -**K**.

Da bi lažje spoznali svoj aparat za peko, vam predlagamo, da pri prvi peki kruha preizkusite recept za FRANCOŠKI KRUH.


FRANCOŠKI KRUH (programme 9)		SESTAVINE - čž = čajna žlička - ž = jedilna žlica	
ZAPEČENOST = SREDNJA			
SKUPNA TEŽA = 1000 g		1. VODA = 365 ml	3. BELA MOKA = 620 g
ČAS = 3:10		2. SOL = 2 čž	4. KVAS = 1½ čž

● UPORABA PEKAČA ZA KRUH


Privzeta nastavitve je prikazana za vsak program. Zelene nastavitve boste zato morali izbrati ročno.

Izbira programa

Izbiranje programa sproži vrsto korakov, ki se izvajajo avtomatično eden za drugim.

 **Gumb menu** vam omogoča, da izberete določeno število različnih programov.

Prikaže se čas, ki ustreza programu.

Vsakič, ko boste pritisnili , se bo številka na zaslonu prestavila na naslednji program - od 1 do 15:

Uporaba brezglutenskega programa

Za pripravo krušnega ali biskvitnega testa brez glutena uporabite menije 1, 2 ali 3. Pri vsakem programu so je predvidena količina (1000 g za programa 1 in 2 ter 750 g za program 3).

Kruh in pecivo brez glutena sta primerna za ljudi, ki so preobčutljivi na gluten (celiakija), ki je v številnih žitaricah (pšenica, ječmen, rž, oves, kamut, pira itd.).

Pomembno je, da se prepreči kontaminacija z mokami, ki vsebujejo gluten. Bodite posebno pozorni na čiščenje posode, rezila in vseh pripomočkov, ki jih uporabljate pri pripravi kruha in peciva brez glutena. Prav tako preverite ali je uporabljeni kvas brez glutena.

Brezglutenski recepti so pripravljene s pripravi (pripravljene mešanice) za brezglutenski kruh vrste Schär ali Valpiform.

Te pripravljene mešanice lahko dobite na tržišču in v specializiranih trgovinah. Prosimo upoštevajte, da bodo pri različnih vrstah mešanic tudi rezultati različni.

Lastnosti brezglutenskih mok ne omogočajo najboljšega mešanja.

Priporočljivo je, da zmešate presejano moko s kvasom in tako preprečite nastajanje grudic.

Iz tega razloga brezglutenski programi nimajo časovnega zamika.

Poleg tega morate sestavine, ki se niso dobro zmešale, s plastično lopatico potiskati od roba proti sredini posode, dokler ni testo enakomerno.


Testo brez glutena je bolj goste in svetlejšje od običajnega testa.

- 1. Slan brezglutenski kruh.** Priporočljiva je uporaba predhodno pripravljene mešanice. Pri tem programu je na razpolago le nastavitve 1000 g. Kruh pripravljen iz mešanice, ki je navedena v receptu, ima manj sladkorja in maščob.
- 2. Sladek brezglutenski kruh.** Priporočljiva je uporaba predhodno pripravljene mešanice. Pri tem programu je na razpolago le

nastavitve 1000 g. Kruh pripravljen iz mešanice, ki je navedena v receptu, vsebuje sladkor in maščobe


- 3. Pecivo brez glutena.** Priporočljiva je uporaba predhodno pripravljene mešanice. Pri tem programu je na razpolago le nastavitve 750 g. Kruh pripravljen iz mešanice, ki je navedena v receptu za pecivo, vsebuje pecilni prašek.

4. **Hitri polnozrnat kruh.** Ta program je enak programu za Polnozrnat kruh, vendar je hitrejši. Tako pripravljen kruh ima lahko malo bolj čvrsto skorjo.
5. **Polnozrnat kruh.** Program za Polnozrnat kruh se uporablja za pripravo polnozrnatega kruha s polnozrnato moko.
6. **Brezglutenski kruh.** Kruh je vrsta hrane, ki nadomesti dnevno potrebo po soli. Z zmanjšanjem porabe soli lahko zmanjšamo nevarnost bolezni srca in ožilja.
7. **Super hitri osnovni beli kruh.** Program 7 je specifičen za recept za Super hitri osnovni beli kruh. Kruh v tem programu je veliko bolj kompakten, kot narejen s pomočjo ostalih programov.
8. **Hitri sladki kruh.** Ta program je enak programu za Sladki kruh, vendar je hitrejši. Tako pripravljen kruh ima lahko malo bolj čvrsto skorjo.
9. **Francoski kruh.** Program Francoski kruh ustreza tradicionalnemu receptu za francoski hrustljavi beli kruh.
10. **Sladki kruh.** Program Sladki kruh je za recepte, ki vsebujejo več sladkorja in maščob, kot so brioshi in mlečni kruh. Če uporabljate posebne mešanice moke za pripravo briošev ali rulad, pazite, da ne presežete največje dovoljene mase testa 750 g.
11. **Peka kruha.** Program za peko kruha dopušča, da lahko pečete od 10 do 70 minut (čas lahko nastavljate v 10-minutnih intervalih). Lahko ga uporabite ločeno ali pa:
 - a) ga kombinirate s programom Testo za kruh;
 - b) za pogrevanje pečenega in ohlajenega kruha ali za večjo hrustljivost kruha;
 - c) za zaključek peke v primeru daljšega izpada električne energije med ciklom peke kruha.

Kadar uporabljate program 11, pekača kruha ne smete nikoli pustiti brez nadzora. Za prekinitve cikla, preden se zaključi, lahko program ustavite ročno, tako da nekaj časa držite gumb .
12. **Testo za kruh.** S program Testo za kruh ne pečemo. To je program za gnetenje in vzhajanje za vse vrste kvašenega testa, kot je testo za pico, rulade, sladke pogače itd.
13. **Pecivo.** Lahko se uporablja za pripravo peciva in tortic s pecilnim praškom. Za ta program je primerna samo teža 750 g.
14. **Marmelada.** Program Marmelada avtomatično kuha marmelade in kompote v posodi.
15. **Testo za testenine.** Program 15 samo gnete. Uporablja se za nekvašene testenine, kot so na primer testenine in testo za pizzo brez glutena.


Izbira teže kruha

Privzeta teža kruha je 1000 g. Ta teža je prikazana za vašo informacijo. Za več podrobnosti si pogledajte recepte. **Programi 1, 2, 3, 11, 12, 13, 14, 15 nimajo nastavitev teže.**

Pritisnite na gumb  za nastavev izbranega izdelka - 500 g - 750 g ali 1000 g. Prižge se indikatorska lučka poleg izbrane nastavitve.

Izbira barve skorje

Privzeta nastavitve za zapečenost skorje je SREDNJE. Programi 12, 14, 15 te nastavitve nimajo. Možne so tri variante: SVETLO / SREDNJE / TEMNO.

Če želite spremeniti privzeto nastavitve, držite gumb , dokler se ne prižge indikatorska lučka pri izbrani nastavitvi.

Vklop / zaustavitev

Pritisnite na gumb  za vklop naprave. Prične se odštevanje. Za ustavitev programa ali

razveljavitev začetka programa z **zakasnitvijo 3 sekund držite gumb** .

● CIKLI

Tabela (glejte na koncu besedila) prikazuje podrobno razlago različnih ciklov v izbranem programu.

Gnetenje

Za oblikovanje strukture testa za njegovo boljše vzhajanje.

Med tem ciklom lahko dodate naslednje sestavine: suho sadje ali oreščke, olive, koščke slanine itd. Zvočni signal označuje, kdaj lahko dodate sestavine. Velja samo za programe 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 12, 13.

Oglejte si tabelo za čase priprave (glejte na koncu besedila) ter stolpec Dodatno. V tem stolpcu je naveden čas, ki bo prikazan na zaslonu vaše naprave, ko se bo oglasil zvočni signal. Za točno informacijo, kdaj se bo zvočni signal oglasil, od skupnega časa peke odštejte čas, ki je naveden v stolpcu Dodatno.

Na primer: Dodatno = 1:44 in skupni čas = 2:01, torej lahko sestavine dodate po 16 minutah.

Počivanje

Omogoči počivanje testa in tako boljše kakovost gnetenja.

Vzhajanje


Čas, med katerim kvas deluje in omogoči kruhu, da vzhaja in razvije svojo aromo.

Peka

Testo preoblikuje v kruh in mu dá zlato hrustljivo skorjo.

Ogrevanje

Ohrani kruh topel po peki. Vendar priporočamo, da kruh takoj po pečenju obrnete.

Za programe 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 13 lahko kruh pustite v napravi. Enourni cikel ogrevanja avtomatično sledi peki. V času ohranjanja toplote kruha v aparatu  je na displeju prikazan čas 0:00 ter osvetljen gumb. Na koncu cikla se naprava po nekaj zvočnih signalih avtomatično ustavi.

PROGRAM ZAKASNJENEGA VKLOPA

Napravo lahko programirate za vklop 15 ur vnaprej, tako boste imeli vse pripravljeno v zelenem času. Funkcije ne morete uporabiti pri programih 1, 2, 3, 7, 11, 12, 13, 14, 15.

Ta korak sledi izbiri programa, stopnje zapečenosti in teže. Prikazan je čas programa. Izračunajte časovno razliko med trenutkom, ko se program začne, in časom, v katerem želite, da bo vse pripravljeno. Naprava avtomatično vključi trajanje ciklov programa.

S pomočjo gumbov **+** in **-** izberite izračunan čas (**+** navzgor in **-** navzdol). S kratkimi pritiski spreminjate nastavljeni čas v intervalih po 10 min., čemur sledi kratek zvočni signal. Če boste gumb nekaj časa držali, se bo čas tekoče podaljševal po 10 minut.

Na primer, ura je 8 zvečer, vi pa želite, da bo vaš kruh pripravljen ob 7. uri naslednje jutro. Nastavite 11:00 s pomočjo **+** in **-**. Pritisnite na **start/stop**. Zaslišali boste zvočni signal. Merilnika **■** pa prične utripati. Prižge se indikatorska lučka, ki označuje delovanje s'allume.

Če se zmotite ali pa želite spremeniti časovno nastavitev, držite gumb **start/stop**, dokler se ne bo zaslišal zvočni signal. Prikaže se privzeti čas. Ponovno prične s postopkom.

To programsko funkcijo ne uporabljajte za recepte, ki vsebujejo sveže mleko, jajca, kisló smetano, jogurt, sir ali sveže sadje, saj bi se preko noči lahko pokvarili.

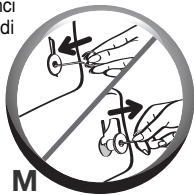
Praktični nasvet

Če pride do izpada električne energije: če se med trajanjem cikla program prekine zaradi izpada električne energije ali nepravilne uporabe naprave, ima naprava 7-minutni zaščitni čas, v katerem se shranijo vse nastavitve. Cikel se nadaljuje od tam, kjer se je končal.

Če nameravate ponovno uporabiti pekač za peko kruha po končani peki prvega hlebca odprite pokrov in počakajte eno uro, preden pričnete pripravljati drugi hlebec.

Pri jemanju kruha iz posode za peko: lahko se zgodi, da gnetilni lopatici ostaneta zagozdeni v kruhu, kadar ga jemljete iz posode. V tem primeru uporabite dodatno kljuko na naslednji način:

- > takoj ko vzamete kruh iz posode za peko, ga še vročega položite poševno in ga primite s kuhinjsko rokavico,
- > z drugo roko vstavite kljuko v os gnetilne lopatice **-M**,
- > rahlo potegnite ter tako sprostite gnetilno lopatiko **-M**,
- > kruh postavite pokonci in pustite, da se ohladi na mrežastem podstavku.



SESTAVINE

Moka brez glutena: obstajajo številne nadomestne moke (ne vsebujejo glutena). Najbolj znani so ajdova, riževa (beli ali neoluščeni), kvinojina, koruzna, sirkova in kostanjeva moka. Da bi dobili elastičnost, ki jo daje gluten, morate zmešati več tipov moke brez glutena in dodati sredstva za zgoščevanje.

Sredstva za zgoščevanje: da bi dosegli ustrezno gostoto dosegli elastičnost glutena, lahko dodate v vaše mešanice tudi ksantansko gumijo in guarinovo moko.. Te sestavine se uporabljajo v živilsko predelovalni industriji za zgoščevanje, stabiliziranje in emulganje.

Predhodno pripravljene brezglutenske mešanice: omogočajo pripravo kruha brez glutena, ker vsebujejo sestavine za zgoščevanje, ki so brez glutena, nekatere med njimi so biološkega izvora.

Rezultati ne bodo enaki pri mešanicah različnih proizvajalcev.

Maščobe in olja: zaradi maščob je kruh bolj mehak in okusen. Prav tako se dalj časa in bolje ohrani. Ob preveliki količini maščob pa se upočasni vzhajanje testa. Če boste uporabili maslo, ga narežite na tanke koščke, tako da bo enakomerno razporejeno po testu, ali pa ga predhodno zmehčajte. 15 g masla lahko nadomestite z 1 žlico olja. Ne dodajajte vročega masla. Pazite, da maščoba ne pride v stik s kvasom, saj lahko prepreči njegovo rehidracijo. Ne uporabljajte namazov, ki vsebujejo malo maščob, ali nadomestkov za maslo.

Jajca: zaradi jajc je testo bogatejše. Prav tako izboljšajo barvo kruha in spodbujajo nastanek mehke sredice. Če uporabljate jajca, sorazmerno zmanjšajte količino tekočine, ki jo uporabljate. Razbijte jajce in ga dodajte tekočini, tako da dosežete količino, ki je navedena v receptu. V receptih se upošteva jajce s težo 50 g. Če so vaša jajca večja, dodajte nekaj moke, če pa so manjša, uporabite manj moke.

Mleko: pri receptih se uporablja bodisi sveže mleko ali mleko v prahu. Če uporabljate mleko v

prahu, dodajte količino vode, ki je navedena v receptu. Mleko izboljša okus in hranilne vrednosti kruha. Pri receptih, v katerih je navedeno sveže mleko, lahko nekaj mleka nadomestite z vodo, vendar mora skupna količina biti enaka količini, ki je navedena v receptu. Ne priporočamo uporabe polposnetega ali posnetega mleka. Mleko prav tako deluje kot emulgator, zaradi česar je sredica kruha bolj mehka in okusna.

Voda: voda rehidrira in aktivira kvas. Prav tako hidrira škrob v moki in olajša nastanek mehkega, belega dela. Vodo lahko v celoti ali deloma nadomestimo z mlekom ali drugimi tekočinami. **Uporabite tekočine ogrete na temperaturo prostora. Izjema je brezglutenski kruh, pri katerem uporabite toplo vodo (približno 35°C).**

Moka: teža moke je odvisna od tipa moke, ki jo uporabljate. Odvisno od količine moke se lahko razlikujejo tudi rezultati peke. Moko hranite v neprepustno zaprti posodi, saj reagira na nihanja v atmosferskih razmerah, vpija vlago ali pa jo izgublja. Uporabljajte »moko za kruh« ali »moko za peko« raje kot standardno moko. Zaradi dodajanja ovsa, otrobov, rži ali celih zrn v testo za kruh bo hlebec kruha nekoliko manjši in težji.

Priporočamo uporabo moke T55, razen če recept navaja drugače. Če uporabljate posebne mešanice moke za kruh, briose ali rulade, pazite, da testo ne bo preseglo mase 750 g.

Presejana moka prav tako vpliva na rezultate: bolj ko je moka polnozrnatna (npr. če vsebuje več zunanega ovojja pšenice), manj bo testo vzhajalo in gostejši bo kruh. Na trgu lahko najdete tudi pripravljene mešanice za kruh. Običajno je izbira programa odvisna od mešanice, ki jo uporabljate. Na primer: polnozrnat kruh - program 5.

Sladkor: uporabite beli sladkor, rjavi sladkor ali med. Ne uporabljajte nerafiniranega sladkorja ali kock sladkorja. Sladkor deluje kot hrana za kvas, daje kruhu pravi okus in izboljša zapečenost skorje. Umetna sladila ga ne morejo nadomestiti, saj kvas z njimi ne bo reagiral.

Sol: sol daje hrani okus in uravnava delovanje

kvasa. Vendar pazite, da ne pride v stik s kvasom. Zaradi soli je testo čvrsto, kompaktno in ne vzhaja prehitro. Prav tako izboljša njegovo strukturo. Uporabljajte navadno kuhinjsko sol. Ne uporabljajte grobe soli ali nadomestkov.

Kvas: kvas za peko poznamo v več oblikah: svežega v majhnih kockah, suhega in aktivnega, ki ga je treba rehidrirati in posušiti, ter instantnega. Sveži kvas prodajajo v supermarketih (oddelek s pekarskimi ali svežimi izdelki), vendar lahko pa ga kupite tudi pri najbližjem peku. Če je kvas svež ali instantno posušen, ga dodajte neposredno v posodo za peko svojega pekača skupaj z ostalimi sestavinami. Sveži kvas je najbolje zdrobiti s prsti, saj se bo tako lažje raztopil. Samo aktivni suhi kvas (v majhnih zrnih) morate pred uporabo zmešati z nekaj mlačne vode. Izberite temperaturo približno 35 °C. Če bo temperatura nižja, kvas ne bo dobro vzhajal, če pa bo višja, bo izgubil svojo moč vzhajanja. Upoštevajte navedene količine, če pa uporabljate sveži kvas, jih povečajte (glejte spodnjo tabelo).

Ekvivalenti v količini/teži med suhim kvasom in svežim kvasom:

Suhi kvas (v čajnih žličkah)

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

Sveži kvas (v gramih)

9 13 18 22 25 31 36 40 45

Pri peki kruha brez glutena morate uporabiti poseben kvas brez glutena.

Dodatki (olive, koščki slanine itd.): dodajte svojim receptom nekaj lastnega pridihla s sestavinami po želji, vendar upoštevajte naslednje nasvete:

- > sestavine dodajte po zvočnem signalu za dodajanje sestavin, še posebej tiste, ki so krhke, kot je na primer suho sadje;
- > večino trdnih žit in semen (kot so lanena ali sezamova semena) dodajte na začetku postopka gnetenja, da bi spodbudili delovanje naprave (na primer zakasneni vklop);
- > dobro iztisnite vlažne sestavine (na primer olive);
- > za boljše mešanje nalahno potresite moko na masne sestavine;
- > ne dodajajte prevelikih količin dodatnih sestavin; to še posebej velja za sir, sveže sadje ali svežo zelenjavo, saj lahko vplivajo na vzhajanje testa; upoštevajte količine, ki so navedene v receptih;
- > na drobno sesekljajte oreščke, sicer lahko pokvarijo strukturo testa in zmanjšajo višino hleba;
- > pazite, da sestavine ne padejo iz posode za peko.

● ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE

- Aparat izklopite iz vtičnice.
- Očistite vse dele aparata, aparat sam in notranjost posode za peko kruha z vlažno krpo ter jih temeljito osušite - L.
- Posodo za peko kruha in gnetilni lopatici pomijte z vročo milnico. Če lopatici za gnetenje ostaneta prilepljeni v posodi za peko kruha, vanjo nalijte vodo in počakajte, da se v 5 do 10 minutah odmočita.
- Ko je potrebno, pokrov očistite le s čistilno mehko gobico in vodo.
- Delov aparata ne pomivajte v pomivalnem stroju.
- Za čiščenje ne uporabljajte gospodinjskih čistil, posebnih čistilnih mrežic ali alkohola. Uporabljajte le mehko navlaženo krpo.
- Aparata ali njegovega pokrova nikoli ne pota.



RECEPTI

Za vsak recept dodajajte sestavine v navedenem vrstnem redu. Odvisno od izbranega recepta in ustreznega programa si lahko ogledate tabelo o času priprave v nadaljevanju (glejte na koncu besedila) in upoštevate časovno razdelitev za različne cikle. Ne spreminjajte količin in ne izpuščajte sestavin, saj lahko s tem zmotite kritično ravnotežje recepta.

čž = čajne žličke - ž = žlica

PROG. 1 - SLAN BREZGLUTENSKI KRUH PROG. 2 - SLADEK BREZGLUTENSKI KRUH

1000 g

Priporočljiva je uporaba predhodno pripravljene mešanice proizvajalcev Schär ali Valpiform. Upoštevajte navodila za uporabo na embalaži ali knjižico z recepti.

Pazite, da ne prekoračite 1000 g težko testo.

PROG. 4 - HITRI POLNOZRNATI KRUH PROG. 5 - POLNOZRNATI KRUH

POLNOZRNATI KRUH

	500 g	750 g	1000 g
1. Voda	205 ml	270 ml	355 ml
2. Olje	1 1/2 ž	2 ž	3 ž
3. Sol	1 čž	1 1/2 čž	2 čž
4. Sladko	1 1/2 čž	2 čž	3 čž
5. Bela moka T55	130 g	180 g	240 g
6. Polnozrnata moka			
T150	200 g	270 g	360 g
7. Kvas	1 čž	1 čž	1 1/2 čž

PROG. 7 - SUPER HITRI OSNOVNI BELI KRUH

	500 g	750 g	1000 g
1. Voda (topla, 35°C)	210 ml	285 ml	360 ml
2. Olje	3 čž	1 ž	1 1/2 ž
3. Sol	1/2 čž	1 čž	1 1/2 čž
4. Sladko	2 čž	3 čž	1 ž
5. Mleko v prahu	1 1/2 ž	2 ž	2 1/2 ž
6. Bela moka T55	325 g	445 g	565 g
7. Kvas	1 1/2 čž	2 1/2 čž	3 čž

PROG. 3 - PECIVO BREZ GLUTENA

750 g

Priporočljiva je uporaba predhodno pripravljene mešanice proizvajalcev Schär ali Valpiform. Pazite, da ne prekoračite 1000 g težko testo. 5 minut stepajte jajca skupaj s sladkorjem in soljo, dokler ne bodo bela.

PROG. 6 - KRUH BREZ SOLI

	500 g	750 g	1000 g
1. Voda	200 ml	270 ml	365 ml
2. Bela moka T55	350 g	480 g	620 g
3. Kvas	1/2 čž	1 čž	1 čž
Dodajte ga ko aparat signalizira			
4. Posip sezama	50 g	75 g	100 g

PROG. 8 - HITRI SLADKI KRUH PROG. 10 - SLADKI KRUH

	500 g	750 g	1000 g
BRIŖIŠI			
1. Stepeno jajce*	2	2	3
2. Maslo	115 g	145 g	195 g
3. Sol	1 čž	1 čž	1 1/2 čž
4. Sladko	2 1/2 ž	3 ž	4 ž
5. Mleko	55 ml	60 ml	80 ml
6. Bela moka T55	280 g	365 g	485 g
7. Kvas	1 1/2 čž	2 čž	3 čž

Po želji lahko dodate:

1 čajno žličko vode iz cvetov pomarančevca.

* 1 srednje jajce = 50 g

PROG. 9 - FRANCOSKI KRUH

	500 g	750 g	1000 g
1. Voda	200 ml	275 ml	365 ml
2. Sol	1 čž	1 1/2 čž	2 čž
3. Bela moka T55	350 g	465 g	620 g
4. Kvas	1 čž	1 čž	1 1/2 čž

PROG. 13 - PECIVO

LIMONINA POGAČA	1000 g
1. Stepeno jajce*	4
2. Sladko	260 g
3. Sol	1 ščepec
4. Maslo, mehko ampak hladni	90 g
5. Limonin nadomestek	1 1/2 limone
6. Limoni sok	1 1/2 limone
7. Farine fluide T55	430 g
8. Levure chimique	3 1/2 čž

5 minut stepajte jajca skupaj s sladkorjem in soljo, dokler ne bodo bela. Zlijte jih v posodo pekača. Dodajte ohlajeno stopljeno maslo, nato pa limonin sok. Zmešajte moko in pecilni prašek ter ju dodajte mešanici. Moka naj bo na sredini posode pekača.

PROG. 15 - TESTO ZATESTENINE

	500 g	750 g	1000 g
1. Voda	45 ml	50 ml	70 ml
2. Stepeno jajce*	3	4	5
3. Sol	1 ščepec	1/2 čž	1 čž
4. Bela moka T55	375 g	500 g	670 g

* 1 srednje jajce = 50 g

PROG. 12 - TESTO ZA KRUH









TESTO ZA PICO	500 g	750 g	1000 g
1. Voda	160 ml	240 ml	320 ml
2. Olivno olje	1 ž	1 1/2 ž	2 ž
3. Sol	1/2 čž	1 čž	1 1/2 čž
4. Bela moka T55	320 g	480 g	640 g
5. Kvas	1/2 čž	1 čž	1 1/2 čž

PROG. 14 - MARCELADA





Narežite ali nasekljajte sadje po svoji izbiri, preden ga stresete v pekač.

1. Jagodna, breskova, rabarbarina ali marelična	580 g
2. Sladko	360 g
3. Limoni sok	1 limone
4. Pektin	30 g
1. Pomaranča ali grenivka	500 g
2. Sladko	400 g
3. Pektin	50 g

VODNIK ZA ODPRAVLJANJE TEŽAV IN IZBOLJŠANJE VAŠIH RECEPTOV

Niste dosegli pričakovanih rezultatov? Ta tabela vam bo pomagala.	Kruh preveč vzhaja.	Kruh se po vzhajanju preveč sesede	Kruh ne vzhaja zadosti	Skorja ni dovolj zlato zapečena	Skorja je rjava, vendar kruh ni dovolj pečen.	Na vrhu in ob strani je kruh preveč mokast
Med peko je bila pritisnjena tipka  .						
Med peko je bila pritisnjena tipka  .				●		
Premalo moke		●				
Preveč moke			●			●
Premalo kvasa			●			
Preveč kvasa		●		●		
Premalo vode			●			●
Preveč vode		●			●	
Premalo sladkorja			●			
Moka slabe kakovosti			●	●		
Nepravilna sorazmerja sestavin (prevelike količine)	●					
Prevroča voda		●				
Premrzla voda			●			
Napačen program			●	●		

VODNIK ZA ODPRAVLJANJE TEHNIČNIH TEŽAV

TEŽAVE	VZROKI - REŠITVE
Gnetilna lopatica je zagozdena v posodi za peko.	<ul style="list-style-type: none"> • Preden jo izvlečete, jo namakajte v vodi.
Po pritisku na tipko  se ne zgodi nič.	<ul style="list-style-type: none"> • Na displeju obarvano utripa EO1 in aparat piska: aparat je prevroč. Med dvema cikloma počakajte 1 uro. • Na displeju obarvano utripa EOO in aparat piska: aparat je prehladen. Počakajte, da se aparat ogreje na sobno temperaturo. • Na displeju obarvano utripa HHH ali EEE in aparat piska: multifunkcija. Aparat je potrebno servisirati pri pooblaščenem servisu. • Programiran je bil odloženi začetek.
Po pritisku na tipko  motor teče, vendar se gnetenje ne izvaja.	<ul style="list-style-type: none"> • Posoda za peko ni pravilno vstavljena. • Ni gnetilnih lopatic ali pa sta nepravilno nameščeni. <p>In the two cases cited above, stop the appliance manually with a long press on the  button. Start the recipe again from the beginning.</p>
Po odloženem začetku kruh ni dovolj vzhajan ali pa se ni nič zgodilo.	<ul style="list-style-type: none"> • Po programiranju ste pozabili pritisniti na tipko . • Kvas je prišel v stik s soljo in/ali vodo. • Ni gnetilnih lopatic.
Vonj po prismojenem.	<ul style="list-style-type: none"> • Del sestavin je padel poleg posode za peko: izklopite aparat in ga pustite, da se ohladi, ter z vlažno krpo in brez čistilnega sredstva očistite njegovo notranjost. • Pripravljen zmes je narasla čez posodo: uporabljena je bila prevelika količina sestavin, zlasti tekočih. Upoštevajte sorazmerja, navedena v receptih.

ОПИСАНИЕ

- 1 - Капак с прозорец
- 2 - Контролен панел
 - a - Дисплей
 - b - Бутон Вкл/Изкл
 - c - Определяне на количеството
 - d - Бутони за настройване на отложения старт и нагласяване на времето за програма 11
 - e - Избор на програмата
 - f - Избор на програма
 - g - Светлилен индикатор в работен режим
- 3 - Тавичка за хляб
- 4 - Лопатка за месене
- 5 - Разграфена мензура
- 6 - Мерителна лъжица - чаена / Мерителна лъжица - супена
- 7 - Аксесоар - кука за изваждане на бъркащите (месеците) лопатки

ПРАКТИЧНИ СЪВЕТИ

Приготвяне

1. Моля прочетете инструкциите внимателно: методът за приготвяне на хляб с този уред не е същия като ръчното приготвяне на хляб.
2. Всички съставки, които се ползват трябва да са със стайна температура (освен, ако не е посочено друго) и да са претеглени точно. **Измервайте течностите с мерителната чаша от комплекта. Използвайте двойния дозатор от комплекта, за да измервате чаени лъжици от едната страна и супени от другата. Всички дозировки с лъжица са до определено ниво, а не за препълнена лъжица.** Неправилното измерване води до лоши резултати.
3. За успешното приготвяне на хляб използването на правилните съставки е изключително важно. Използвайте съставките преди да е изтекъл срокът им на годност и ги съхранявайте на хладно и сухо място.
4. Важно е да измерите количеството на брашното прецизно. За тази цел използвайте кухненска везна. Използвайте пакети с идеално сука мая. Освен ако друго е отбелязано в рецептата не използвайте пудра захар. След като едно пакетче с мая е вече отворено, то трябва да се съхранява на студено място и да се ползва в рамките на 48 часа.
5. За да избегнете разваляне на тестото ние ви препоръчваме да сложите всички съставки в тавичката за хляб в началото и да избягвате отваряне на капака, когато хлебопекарната работи (освен, ако не се препоръчва друго). Внимателно следвайте реда на съставките и количествата указани в рецептите. Първо течните, после твърдите съставки. **Маята не трябва да влиза в контакт с течностите, захарта или солта.**

Следвайте тази последователност:

- > Течности (масло, олио, яйца, вода, мляко)
- > Сол
- > Захар
- > Брашно, първата половина
- > Сухо мляко
- > Специфични твърди съставки
- > Брашно, втора половина
- > Мая

Използване

- Приготвянето на хляб е процес, който се влияе много от температурата и влажността в помещението. В случай, че е много топло, използвайте течности, които са

по-хладни от обикновено. По същия начин, ако е студено е необходимо да затоплите водата или млякото (никога над 35°C).

- **Също така, понякога е необходимо да се проверява състоянието на тестото по време на второто месене:** то може да се оформи като топка, която лесно би излязла извън тавичката.
 - > Ако не цялото количество брашно е размесено в тестото прибавете още малко вода.
 - > Ако тестото е твърде мокро и залепва по страните на съда вие ще трябва да добавите малко брашно.

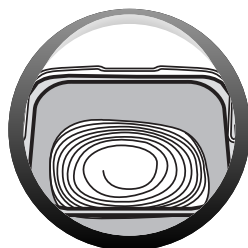
Такива корекции трябва да се правят постепенно (не повече от една супена лъжица наведнъж) и да се изчака, за да се види дали това подобрява тестото, преди да се продължи напред.

- **Често срещана грешка е да се мисли, че прибавянето на повече мая ще накара хляба да бухне повече.** Прекаленото количество мая прави структурата на хляба по-крекха и тя ще нарасне много и после ще спадне по време на изпичането. Вие можете да установите състоянието на тестото преди изпичането му като го пипнете внимателно с пръсти: тестото трябва да е леко еластично и следите от пръсти трябва да изчезнат малко по малко.

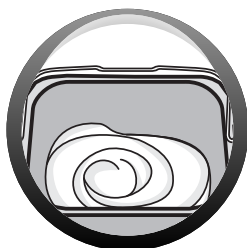
Предупреждения за работа с програми без глутен

- Смесите от брашна с мая трябва да се пресеят, за да се избегне образуването на бучки.
- За по-лесно омесване: за да се размесят по-добре неразбърканите съставки, те трябва да бъдат избутани от стените на съда към центъра с помощта на шпатула (от дърво или пластмаса, за да не се надраска покритието).
- При прибавянето на съставки трябва да се размесва много добре.
- Видът на използваните в рецептите без глутен съставки не позволява оптимално запичане на коричката на хляба. Горната коричка често остава доста бяла.
- Безглутеновият хляб не може да втаса колкото традиционния хляб и често остава плосък отгоре.
- Не всички смеси от брашна дават еднакви резултати: може да се наложи пропорциите да бъдат променени. Препоръчваме ви да направите опити (вж. примерите по-долу).

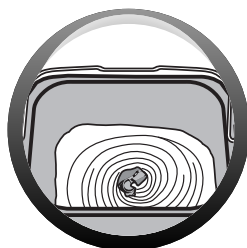
Например: съобразете количеството течност с консистенцията на тестото. То трябва да бъде меко, но не течно.



Твърде течно



OK





Твърде сухо

Изключение: тестото за сладкиши трябва да остане по-течно.

ПРЕДИ ДА ИЗПОЛЗВАТЕ ЗА ПЪРВИ ПЪТ

- Отстранете аксесоарите и всички стикери, както от вътрешната страна, така и от външната страна на уреда - **A**.
- Почистете всички части и самия уред с влажна кърпа.

БЪРЗ СТАРТ

- Развийте напълно захранващия кабел и го включете в заземен контакт.
- Може да уситите лека миризма на изгоряло, когато пуснете уреда за първи път.
- Отстранете съда за хляб като повдигнете дръжката и завъртете съда леко в посока обратна на часовника. После поставете лопатката за месене - **B-C**.
- Слагайте продуктите в тавичката точно според препоръките. Уверете се, че всички продукти са прецизно измерени - **D-E**.
- Поставете тавичката за хляб в хлебопекарната. Дръжките съда за дръжката, поставете върху оста така, че да пасне и завъртете по посока на часовниковата стрелка леко, за да заключите - **F-G**.
- Затворете капака. Включете хлебопекарната в контакта и я пуснете да работи. След като чуете звуковия сигнал настройките на програмата 1 ще се покажат на дисплея: 1000 г тесто, средно препичане - **H**.
- Изберете желаната програма с помощта на бутон .
- Натиснете бутона . Таймерът започва да мига и времето ще се отброява на обратно. Светлинният индикатор за работа светва - **I-J**.
- Изключете хлебопекарната след края на готвенето или цикъла на затопляне. Извадете съда за хляб от уреда. Винаги използвайте кухненски ръкавици, тъй като дръжката на тавичката е гореща, защото е била в тавичката. Извадете топлия хляб и го поставете на плот за около 1 час, за да изстине - **K**.

За да опознаете хлебопекарната, ние ви препоръчваме да опитате рецептата ФРЕНСКИ ХЛЯБ при вашето първо печене.

ФРЕНСКИ ХЛЯБ (програма 9)		ПРОДУКТИТЕ ч.л. > чаена лъжичка - с.л. > супена лъжица	
ИЗПИЧАНЕ = СРЕДНО		1. ВОДА = 365 мл	3. БРАШНО = 620 г
ГРАМАЖ = 1000 г		3. СОЛ = 2 ч.л.	4. МАЯ = 1 1/2 ч.л.
ВРЕМЕ = 3:10			


● ИЗПОЛЗВАНЕ НА ВАШАТА ХЛЕБОПЕКАРНА

Липсващата настройка е показана за всяка програма. Поради тази причина вие ще трябва да изберете желаната настройка ръчно.

Избор на програма

Избирайки програма трябва да направите серия от стъпки, които автоматично следват една след друга.

Бутонът меню ви позволява да изберете определен брой различни програми.

Времето кореспондира с избраната програма и автоматично излиза на дисплея. Всеки път, когато натиснете бутона , номерът на програмата, отбелязан на дисплея, се сменя със следващия на програмите от 1 до 15:

Използване на програмите без глутен.

Менюта 1, 2 и 3 трябва да се използват за приготвяне на хляб или сладкиши без глутен. За всяка програма е възможно само едно тегло (1000 г за програми 1 и 2, 750 г за програма 3).

Хлябът и сладкишите без глутен са подходящи за хора с непоносимост към глутена (чревни заболявания), както и има в повечето зърнени култури (жито, ечемик, ръж, овес, камут, лимец и др.).

Важно е да се избягва смесване с брашна, съдържащи глутен. Внимателно почиствайте съда, бъркалката, както и приборите за приготвяне на хляб и сладкиши без глутен. Проверете също така дали използваната мая е без глутен.

Рецептите без глутен трябва да се приготвят със смеси (наречени готови за

използване смеси) за безглутенов хляб от тип SchKr или Valpiform.

Тези смеси без глутен са налични в търговската мрежа и в специализираните магазини. Имайте предвид, че не всички марки безглутенови готови за използване смеси дават еднакви резултати.


Консистенцията на безглутеновите брашна не позволява оптимално смесване: Препоръчваме ви да пресеее брашното с маята, за да предотвратите образуването на бучки.

Поради това не може да се използва отложен старт при програмите без глутен. Освен това тестото по стените на съда и неразмесените съставки трябва да се избутват към центъра с мека пластмасова шпатула до получаване на хомогенна смес. Безглутеновият хляб е по-плътен и светъл на цвят от обикновения.

- 1. Солен безглутенов хляб.** Препоръчва се готова за използване смес. Единствената налична настройка за тази програма е 1000 г. Рецепта с готова за използване смес, съдържаща малко захар и мазнина.
- 2. Сладък безглутенов хляб.** Препоръчва се готова за използване смес. Единствената налична настройка за тази програма е 1000 г. Рецепта с готова за използване смес, съдържаща захар и мазнина.
- 3. Безглутенов сладкиш.** Препоръчва се готова за използване смес. Единствената налична настройка за тази програма е 750 г. Рецепта с готова за използване смес за сладкиш с бакпулвер.
- 4. Бърз пълнозърнест хляб.** Тази програма отговаря на програмата за Пълнозърнест хляб, но в бърз вариант. Средата на приготвения в машината хляб може да бъде по-малко бухнала.

5. **Пълнозърнест хляб.** Програмата Пълнозърнест хляб се използва за направата на черен хляб с тъмно брашно.
6. **Безсолен хляб.** Хлябът е една от храните, които осигуряват максимална дневна дажба сол. Намаляването на количеството консумирана сол води до намаляване на риска от сърдечно-съдови заболявания.
7. **Супер бърз бял хляб.** Програмата 7 е специално за рецепта за Супер бърз бял хляб. Хлябът, приготвен с тези програми е по-компактен от обикновено.
8. **Бърз сладък хляб.** Тази програма отговаря на програмата за Сладък хляб, но в бърз вариант. Средата на приготвения в машината хляб може да бъде по-малко бухнала.
9. **Френски хляб.** Програмата Френски хляб е за традиционен бял френски хляб с хрупкава коричка.
10. **Сладък хляб.** Програмата за Сладък хляб е за рецепти, които съдържат повече захар и мазнина като кифли и млечни хлябове. Ако използвате специален вид брашно за кифлички или гевречета, не правете повече от 750 г тесто общо.
11. **Само печене.** Програмата позволява печене от 10-70 минути с настройване на таймера през 10 минути. Може да бъде избрана самостоятелно и използвана:
 - а) с програмата за Хлебно тесто с мая.
 - б) за притопляне на приготвени и изстинали хлябове или за да станат хрупкави.
 - В) за завършване на готвенето в случай, че електричеството е прекъсвало по време на приготвянето на хляба.


Хлебопекарната трябва не трябва да се оставя без наблюдение, когато ползвате програма 11.

За да прекратите цикъла преди той да е свършил, програмата може да бъде спряна ръчно като натиснете бутонът .
12. **Тесто.** Програмата за Тесто с мая не включва печене. Това е програма за месене и втасване за всички видове теста с мая като тесто за пица, рулца, сладки кифлички.
13. **Кекс.** Може да се използва за направата на сладкиши и кексове с бакпулвер. Само грамаж 750 г е подходящ за тази програма.
14. **Сладко.** Програмата за Сладко автоматично приготвя мармалади и компоти (варени плодове) в съда.
15. **Паста.** Програма 15 е само за месене. Тя е за еднообразна паста като юфка. Пример: безглутенови юфка, тесто за пица.

Избор на грама на хляба


Количеството е зададено стандартно на 1000 г. Това количество е дадено с информационна цел. Вижте рецептите за повече детайли.

Програми 1, 2, 3, 11, 12, 13, 14, 15 нямат

настройки за количество. Натиснете бутона  за да зададете избрания продукт - 500 г, 750 г или 1000 г. Светлинният индикатор светва, след като изберете настройката.


Задаване на степен на препичане

Степента на препичане е зададена стандартно на средно ниво. Програми 12, 14, 15 нямат настройки на степента на препичане. Възможни са 3 настройки: СВЕТЛО / СРЕДНО / ТЪМНО.

Ако искате да промените зададените настройки натиснете бутона , докато светлинният индикатор покаже, че желаната настройка е включена.

Встарт/Стоп

Натиснете бутона , за да включите уреда. Обратното броене започва. За да спрете

програмата или да прекратите отложеното програмиране, **здържте бутона  натиснат за 3 секунди.**

ЦИКЛИ

Таблицата (вж. в края на упътването) отбелязва спирането на различните цикли от избраната програма.

Месене

За оформяне структурата на тестото, за да може то да бухне по-добре.

По време на цикъла и за програмите 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 12, 13 вие може да добавяте съставки: сухи плодове или ядки, маслини, парчета бекон и др. Звуков сигнал индикира, кога можете да се намесите.

Вижте сумарната таблица за времената на приготвяне (вж. в края на упътването) и „екстра“ колонката. Тази колонка показва времето, което ще бъде показано на дисплея, когато чуете звуковия сигнал.

За по-прецизна информация относно колко преди звуковия сигнал, е изведена колонката за време „екстра“ от общото време за готвене. Например: „екстра“ = 1:45 и „общо време“ = 2:01, съставките могат да бъдат добавени след 16 минути.

Пауза

Позволява на тестото да почине и да се подобри качеството на месенето.

Втасване

Времето, през което маята маята работи, за да накара тестото да бухне и да подобри вкуса си.

Изпичане

Трансформира тестото в хляб и му дава златиста, хрупкава коричка.

Затопяне

Поддържа хляба топъл след печенето. Препоръчва се, въпреки това, хлябът да бъде изваден веднага след приключване на печенето.

При програми 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 13, вие можете да оставите пригответното в уреда. Едночасов цикъл на автоматично следва изпичането. Във времето, през което хляба се поддържа топъл, дисплеят показва 0:00 като точките на таймера ■ мигат. В края на цикъла, той спира след няколко последователни звукови сигнала.

ПРОГРАМА ЗА ОТЛОЖЕН СТАРТ

Вие можете да програмирате хлебопекарната да стартира до 15 часа напред, за да бъде пригответено от вас изпечено тогава, когато искате. Тази функция не може да бъде използвана при програми 1, 2, 3, 7, 11, 12, 13, 14, 15.

Тази стъпка идва след избиране на програмата, нивото на препичане и количеството. Времето на програмата излиза на дисплея. Изчислете разликата между времето, в което стартирате програмата и времето, когато искате приготвяното от вас да бъде готово. Уредът автоматично включва продължителността на програмата в цикъла.

Използвайки бутоните **+** и **-** задайте на дисплея времето, което сте изчислили (**+** надолу и **-** нагоре). Кратко натискане променя времето на интервали от 10 минути + кратък звуков сигнал. Задръжането на бутона натиснат

дава продължително перминаване през 10 минутни интервали.

Например, часът е 8 вечерта и вие искате вашият хляб да бъде готов за 7 часа на следващата сутрин. Задайте 11:00 използвайки бутоните **+** и **-**. Натиснете бутона **start/stop**. Чувате звуков сигнал. На таймера **1** започва да мига. Обратно броене започва. Светлинната индикация „Вкл“ светва.

Ако направите грешка или пожелаете да промените параметрите на времето, задръжте бутона **start/stop** натиснат, докато не чуате звуков сигнал. Оставащото време се показва на дисплея. Започнете операцията отново.

Функцията „Отложен старт“ не трябва да се ползва за рецепти, които съдържат прясно мляко, сирене или пресни плодове, тъй като те може да се развалят или да изгубят вкусовите си качества.

Практични съвети

Ако има спирание на храненето: ако е по време на цикъла, програмата е прекъсната от спирание на тока или някаква злополука, хлебопекарната разполага със 7 минутна защита, през която настройките са запазени. Цикълът започва от там, от където е спрял. След изтичане на това време настройките се загубват.

Ако искате да пуснете две програми една след друга, изчакайте 1 час, преди да включите втората, за да може машината да изстине напълно.

В този случай използвайте аксесоара-кука както следва: възможно е месеците лопатки

да останат залепнали в хляба, когато го извадите.

- > Следо като сте извадили хляба го обърнете с долната част нагоре като използвате за целта кухненска ръкавица.
- > С другата ръка мушнете куката в оста на месещата лопатка **-M**.
- > Издърпайте внимателно месещата лопатка **-M**.
- > Обърнете хляба нагоре и го оставете да изстине.



СЪСТАВКИ

Безглутеново брашно: съществуват много видове брашна за хляб (които не съдържат глютен). Най-известните са брашната от елда, наречена „черна пшеница“, ориз (бял или

пълнозърнест), киноа, царевица, кестени и сорго.

За да се постигне еластичността на глутена е необходимо да се смесят няколко вида брашно и да се прибавят съгъстващи съставки.

Сгъстяващи съставки: за да се получи добра консистенция и да се наподобят еластичността на глутена, можете също така да добавите ксантанова смола и/или брашно от гуар. Тези съставки се използват като сгъстители, стабилизатори и емулгатори в хранително-вкусовата промишленост.

Готови за използване безглутенови смеси: за лесно приготвяне на безглутенов хляб, защото съдържат сгъстители, и е гарантирано, че не съдържат глутен, като някои от тях са с биологичен произход. Не всички марки готови за използване безглутенови смеси дават еднакви резултати.

Мазнини и олио: мазнините правят хляба по-мек и по-вкусен. Така също той се запазва по-добре и по-дълго. Прекалената употреба на мазнина забавя втасването. Ако ползвате масло го нарежете на малки парченца, за да се разпредели то по-добре по време на приготвянето. Вие можете да сложите 15 г масло вместо 1 супена лъжица олио. Не добавяйте горещо масло. Пазете мазнината от контакт с маята, тъй като мазнината може да попречи на рехидратацията на маята. Не използвайте нискомаслен маргарин или заместители на маслото.

Яйца: яйцата правят тестото по-богато, подобряват цвета на хляба и спомагат той да бъде по-мек. Ако използвате яйца, редуцирайте количеството на течността, която използвате пропорционално. Счупете яйцето и го прибавете към течността, докато достигнете количеството указано в рецептата. Рецептите са направени за яйца с тежина 50 г, ако вашите яйца са по-големи добавете малко брашно, ако яйцата ви са по-малки използвайте по-малко брашно.

Мляко: В рецептите се ползва както прясно мляко, така и мляко на прах. Ако ползвате мляко на прах прибавете количеството вода указано в рецептата. То подсилва аромата и запазва по-дълго качествата на хляба. За рецепти, в които се ползва прясно мляко вие можете да заместите част от него с вода, но крайното количество не трябва да надвишава това, което е указано в рецептата. Полуобезмасленото или

обезмасленото мляко е най-добро за да не получи тестото тежка текстура. Млякото, също така, притежава емулсиращ ефект, като прави хляба по-мек.

Вода: Водата рехидратира и активира маята. Тя, също така, хидратира нишестето в брашното и помага на леката, бяла част да се оформи. Водата може частично или изцяло да бъде заменена с мляко или друга течност. **Използвайте течности със стайна температура, освен за безглутенов хляб, за който е необходимо използване на хладка вода (около 35°C).**

Брашно: теглото на брашното до голяма степен зависи от типа му. В зависимост от качеството на брашното след изпичането можете да получите различни резултати. Съхранявайте брашното в плътно затворен съд, тъй като то реагира на промените в условията и абсорбира или губи влага. Използвайте стандартно брашно за хляб. Ако в тестото за хляб добавите овесено брашно, трици, пшеничен зародиш, ръжено или още пълнозърнесто брашно, ще получите по-тежко и по-малко хлебче.

Използването на брашно Т55 е препоръчително, освен в случаите, когато рецептата препоръчва друг тип брашно. Ако използвате специален вид брашно за кифлички или гевречета, не правете повече от 750 г тесто общо.

Пресвяването на брашното също оказва ефект върху резултатите: колкото повече брашното е цялостно (тоест колкото повече от външната обвивка на пшеницата се съдържа), толкова по-малко би бухнало тестото и хлябът би станал по-плътен. Вие, също така, може да намерите готови за употреба смеси за хляб в магазина. Следвайте инструкциите на производителя, когато използвате такива готови смеси. Обикновено изборът на програмата зависи от избраното за приготвяне. Например: Черен хляб – програма 5.

Захар: Използвайте бяла, кафява захар или мед. Недейте да захар на бучки. Захарта действа като храна за маята, дава на хляба добър вкус и подобрява препичането на коричката. Изкуствените подсладители не могат

да бъдат заместници на захарта, тъй като маята не реагира с тях.

Сол: Солта придава вкус на храната и регулира активността на маята. Възможно е, обаче, тя да не направи контакт с маята. Благодарение на солта тестото е здраво, плътно и не набъбва твърде бързо. Солта, също така, подобрява структурата на тестото. Използвайте обикновена трапезна сол. Не използвайте едра сол или заместители на сол.

Мая: пекарската мая съществува в няколко форми: свежа на малки кубчета, суха и активна за намокряне или суха и инстантна. Свежата мая се продава в супермаркетите (пекарници или магазини за пресни продукти), но вие, също така, можете да я закупите от кварталната пекарна. В своя свеж или инстантен вариант, маята трябва да бъде сложена директно в тавичката за печене на хлебопекарната, заедно с другите съставки. Не забравяйте да натрошите свежата мая с пръсти, за да стане тя по-лесно разтворима. Само активната суха мая (на малки гранули) с малко хладка вода преди да я ползвате. Изберете температура блезка до 35°C, по-ниската температура не би позволила на маята да нарастне добре, по-високата температура би довела до загуба на силата за бухване на тестото. Съхранявайте маята според указанията и не забравяйте, своевременно, да закупувате прясна. Ако ползвате прясна мая (вижте таблицата долу).

Еквиваленти в количество/грамаж между суха и прясна мая:

Суха мая (в ч.л.)

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

Прясна мая (в грамове)

9 13 18 22 25 31 36 40 45

За приготвяне на безглутенов хляб е необходимо да използвате специална мая без глутен.

Адитиви (маслини, парченца бекон и др.):

Вие можете да придадете на рецептите индивидуалност като добавите съставки по ваш избор:

- > За да добавяте следвайте звуковата сигнализация за добавяне на съставки, особено в случаите, когато добавките са запалими като сушените плодове напр.
- > За да добавите най-твърдите семена (като леноно семе и сусам) при започване на месенето за ваше улеснение използвайте машината (отложен старт напр.)
- > Да изцедите добре мокрите добавки (маслини).
- > Да намалите количеството на тежките добавки в брашното за по-добро смесване.
- > Не добавяйте големи по количество допълнителни съставки, особено сирене, пресни плодове и зеленчуци, тъй като те могат да окажат влияние върху бухването на тестото.
- > Да се нарязват на ситно ядките, тъй като те могат да разкъсат повърхността на печивото и в резултат на това да намалят обема му.
- > Да няма съставки изпаднали извън тавичката за печене.

● ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА

- Изключете уреда и го оставете да изстине.
- Почиствайте корпуса на уреда и вътрешността на тавичката с влажна гъба. Подсушавайте добре - L.
- Мийте тавичката за хляб и лопатките гореща вода. Ако по лопатките за месене има остатъци ги наксинете за 5 – 10 минути.
- Ако е необходимо, почистете прозорчето с влажна кърпа.

- **Не мийте нито нето една част в съдомиялна машина.**

- Не използвайте домакински почистващи препарати, твърди гъби или алкохол. Използвайте мека и влажна кърпа.
- Никога не наксивайте корпуса на електроуредата или капака.



РЕЦЕПТИ

За всяка рецепта слагайте съставките в точния ред, който е даден. В зависимост от избраната рецепта и кореспондиращата програма можете да погледнете кратката таблица за времето на приготвяне (вж. в края на упътването) и да проследите края на различните цикли. Не променяйте количеството и не пропускайте съставки, тъй като това може да промени критичния баланс в рецептата.

ч.л. = чаена лъжичка - с.л. = супена лъжица

ПРОГ. 1 - СОЛЕН БЕЗГЛУТЕНОВ ХЛЯБ ПРОГ. 2 - СЛАДЪК БЕЗГЛУТЕНОВ ХЛЯБ

1000 г

Препоръчва се готова за използване смес от тип SchKr или Valpiform.

Спазвайте написаните на пакета препоръки или книгата с рецепти.

Не надвишавайте 1000 г тесто.

ПРОГ. 4 - БЪРЗ ПЪЛНОЗЪРНЕСТ ХЛЯБ ПРОГ. 5 - ПЪЛНОЗЪРНЕСТ ХЛЯБ

ПЪЛНОЗЪРНЕСТ ХЛЯБ

	500 г	750 г	1000 г
1. Вода	205 мл	270 мл	355 мл
2. Слънчогледово олио	1 1/2 с.л.	2 с.л.	3 с.л.
3. Сол	1 ч.л.	1 1/2 ч.л.	2 ч.л.
4. Захар	1 1/2 ч.л.	2 ч.л.	3 ч.л.
5. Бяло брашно T55	130 г	180 г	240 г
6. Блнзърнесто брашно T150	200 г	270 г	360 г
7. Мая	1 ч.л.	1 ч.л.	1 1/2 ч.л.

ПРОГ. 7 - СУПЕР БЪРЗ БЯЛ ХЛЯБ

	500 г	750 г	1000 г
1. Вода (хладка, 35°C)	210 мл	285 мл	360 мл
2. Слънчогледово олио	3 ч.л.	1 с.л.	1 1/2 с.л.
3. Сол	1/2 ч.л.	1 ч.л.	1 1/2 ч.л.
4. Захар	2 ч.л.	3 ч.л.	1 с.л.
5. Сухо мляко	1 1/2 с.л.	2 с.л.	2 1/2 с.л.
6. Бяло брашно T55	325 г	445 г	565 г
7. Мая	1 1/2 ч.л.	2 1/2 ч.л.	3 ч.л.

* 1 средно яйце = 50 г

ПРОГ. 3 - БЕЗГЛУТЕНОВ СЛАДКИШ

750 г

Препоръчва се готова за използване смес от тип SchKr или Valpiform.

Не надвишавайте 1000 г тесто.

Разбийте айцата със захарта и солта за 5 минути, докато побелеят.

ПРОГ. 6 - БЕЗСОЛЕН ХЛЯБ

	500 г	750 г	1000 г
1. Вода	200 мл	270 мл	365 мл
2. Бяло брашно T55	350 г	480 г	620 г
3. Суха мая	1/2 ч.л.	1 ч.л.	1 ч.л.
И след звуковия сигнал			
4. Сусамово семе	50 г	75 г	100 г

ПРОГ. 8 - БЪРЗ СЛАДЪК ХЛЯБ ПРОГ. 10 - СЛАДЪК ХЛЯБ

КОЗУНАК	500 г	750 г	1000 г
1. Яйца разбити*	2	2	3
2. Масло, разтопено	115 г	145 г	195 г
3. Сол	1 ч.л.	1 ч.л.	1 1/2 ч.л.
4. Захар	2 1/2 с.л.	3 с.л.	4 с.л.
5. Мляко	55 мл	60 мл	80 мл
6. Бяло брашно T55	280 г	365 г	485 г
7. Мая	1 1/2 ч.л.	2 ч.л.	3 ч.л.

Опция: 1 ч.л. портокалова вода.

ПРОГ. 9 - ФРЕНСКИ ХЛЯБ

	500 г	750 г	1000 г
1. Вода	200 мл	275 мл	365 мл
2. Сол	1 ч.л.	1 1/2 ч.л.	2 ч.л.
3. Бяло брашно T55	350 г	465 г	620 г
4. Мая	1 ч.л.	1 ч.л.	1 1/2 ч.л.

ПРОГ. 13 - КЕКС

ЛИМОНОВ КЕКС	1000 г
1. Яйца разбити*	4
2. Захар	260 г
3. Сол	1 щипка
4. Масло, разтопено, но охладено	90 г
5. Лимонена кора	от 1 1/2 лимон
6. Лимонена сок	от 1 1/2 лимон
7. Бяло брашно T55	430 г
8. Бакпулвер	3 1/2 ч.л.

Разбийте яйцата със захарта и солта за 5 минути, докато побелеят. Излейте в тавичката на хлебопекарната. Добавете разтопеното масло. Добавете сока + кориичката от лимона. Смесете заедно брашното и бакпулвера и ги добавете в сместа. Уверете се, че сте сложили точното количество брашно, както е според рецептата.

ПРОГ. 15 - PASTA

PASTA	500 г	750 г	1000 г
1. Вода	45 мл	50 мл	70 мл
2. Яйца разбити*	3	4	5
3. Сол	1 щипка	1/2 ч.л.	1 ч.л.
4. Бяло брашно T55	375 г	500 г	670 г

* 1 средно яйце = 50 г

ПРОГ. 12 - ТЕСТО

ТЕСТО ЗА ПИЦА	500 г	750 г	1000 г
1. Вода	160 мл	240 мл	320 мл
2. Зехтин	1 с.л.	1 1/2 с.л.	2 с.л.
3. Сол	1/2 ч.л.	1 ч.л.	1 1/2 ч.л.
4. Бяло брашно T55	320 г	480 г	640 г
5. Мая	1/2 ч.л.	1 ч.л.	1 1/2 ч.л.

ПРОГ. 14 - СЛАДКО

Нарежете или накълцайте плода, по ваш избор, преси да сложите в хлебопекарната.

1. Ягоди, праскови, ревен или кайсии	580 г
2. Захар	360 г
3. Лимонена сок	от 1 лимон
4. Пектин	30 г
1. Портокалов или грейпфрут	500 г
2. Захар	400 г
3. Пектин	50 г

УПЪТВАНЕ ЗА ПО-ДОБРИ РЕЗУЛТАТИ

Не получавате желаните резултати? Тази таблица ще ви помогне.	Хлябът бухва твърде много	Хлябът спада, след като е бухнал твърде много	Хлябът не бухва достатъчно	Коричката не е достатъчно златиста	Външно е кафяв, но вътрешно не е изпечен	Отгоре и от страни хлябът е набрашнен
Бутонът е бил натиснат по време на приготвянето.				●		
Брашното не е достатъчно.		●				
Твърде много брашно.			●			●
Маята не е достатъчно.			●			
Твърде много мая.		●		●		
Водата ни е достатъчно.			●			●
Твърде много вода.		●			●	
Захарта не е достатъчно.			●			
Ниско качество на брашното			●	●		
Грешни пропорции на съставките (твърде много).	●					
Водата е много гореща.		●				
Водата е много студена.			●			
Грешна програма.			●	●		

ВЪЗМОЖНИ ТЕХНИЧЕСКИ ПРОБЛЕМИ

ПРОБЛЕМИ	ПРИЧИНИ - РЕШЕНИЯ
Лопатките за месене остават залепени в тестото.	<ul style="list-style-type: none"> Накиснете ги преди да ги върнете по местата им.
След като натиснете бутона нищо не се случва.	<ul style="list-style-type: none"> E01 мига на дисплея, звуков сигнал: машината е твърде топла. Изчакайте 1 час между двата цикъла. E00 мига на дисплея, звуков сигнал: уредът е твърде студен. Изчакайте достигане на стайна температура. NNN или EEE мига на дисплея, звуков сигнал: технически проблем. Уредът следва да бъде сервизиран от оторизирани техници. Отложеният старт е бил програмиран.
След като натиснете бутона мотора се включва, но месенето не започва.	<ul style="list-style-type: none"> Тавичката не е била правилно поставена. Липсва лопатка за месене или не е инсталирана правилно. И в двата случая спрете ръчно уреда с дълго натискане на бутона. Стартирайте рецептата отначало.
След отложения старт хлябът не е втасал достатъчно или нищо не се е случило.	<ul style="list-style-type: none"> Забравили сте да натиснете бутона след програмирането. Маята е попаднала в контакт с солта и/или водата. Липсват лопатките за месене.
Мирише на изгоряло	<ul style="list-style-type: none"> Някои от съставките са попаднали извън тавичката: оставете машината да изстине и я изчистете отвътре с влажна гъба и без почистващ препарат. Приготвеното прелива: количеството на съставките, които са използвани е голямо и приготвеното е твърде течено. Следвайте пропорциите указани в рецептата.

● DESCRIERE

- | | |
|--|--|
| <ol style="list-style-type: none"> 1 - capac cu geam 2 - panou de comandă <ul style="list-style-type: none"> a - ecran de vizualizare b - buton pornit/oprit c - selectarea greutatei d - butoane de reglare a pornirii decalate și de reglare a timpului pentru programul 11 e - selectarea coacerii f - selectarea programelor g - indicator luminos al funcționării | <ol style="list-style-type: none"> 3 - cuvă pentru pâine 4 - dispozitiv amestecare 5 - pahar dozare 6 - linguriță/lingură 7 - accesoriu "cârlig" pentru extragerea dispozitivelor de amestecare |
|--|--|

● SFATURI PRACTICE

Preparare

1. Citiți cu atenție modul de utilizare: cu acest aparat pâinea se face altfel decât în cazul frământării manuale!
2. Toate ingredientele utilizate trebuie să fie la temperatura ambientală (dacă nu se specifică altfel) și trebuie cântărite exact. **Măsurați lichidele cu paharul gradat furnizat. Utilizați măsura dublă de dozare furnizată pentru a măsura lingurițele și lingurile.** Măsurătorile incorecte vor duce la rezultate necorespunzătoare.
3. Utilizați ingrediente cu termen de valabilitate nedeapășit și păstrați-le în locuri răcoroase și uscate.
4. Precizia cu care măsurați cantitatea de făină este importantă. De aceea, făina trebuie cântărită cu un cântar de bucătărie. Utilizați drojdie activă deshidratată, la pliculețe. Dacă nu se specifică altfel în rețete, nu utilizați drojdie chimică. Un pliculeț de drojdie desfăcut trebuie utilizat în 48 ore.
5. Pentru a evita perturbarea creșterii aluatului, vă sfătuim să puneți de la început toate ingredientele în cuvă și să evitați să deschideți capacul în timpul funcționării (dacă nu se specifică altfel). Respectați strict ordinea ingredientelor și cantitățile indicate în rețete. Mai întâi lichidele și apoi ingredientele solide. **Drojdia nu trebuie să intre în contact cu lichidele și nici cu sarea.**

Ordinea generală care trebuie respectată:

- > Lichide (unt, ulei, ouă, apă, lapte)
- > Sare
- > Zahăr
- > O jumătate din cantitatea de făină
- > Lapte praf
- > Ingrediente specifice solide
- > Cealaltă jumătate din cantitatea de făină
- > Drojdie

● RO Utilizare

• **Prepararea pâinii este foarte sensibilă la condițiile de temperatură și umiditate.** În cazul în care este foarte cald, este recomandat să folosiți lichide mai reci decât de obicei. Similar, în cazul în care este frig, este posibil să fie necesară încălzirea apei

sau laptelui (dar fără a depăși 35°C).

- **De asemenea, este util uneori să verificați starea aluatului la mijlocul perioadei de frământare:** acesta trebuie să formeze un bulgăre omogen care se dezlipeste bine de pe pereții cuvei.

- dacă rămâne făină neîncorporată, înseamnă că trebuie să mai puneți apă,
- sau, în cazul opus, va trebui să mai adăugați eventual puțină făină.

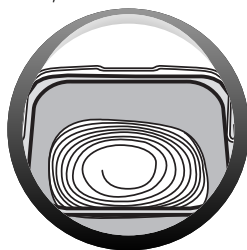
Trebuie să corectați foarte ușor (maxim 1 lingură o dată) și să așteptați rezultatul înainte de a interveni din nou.

- **O greșeală curentă este aceea de a crede că adăugând drojdie pâinea va crește mai mult.** Dar, prea multă drojdie va duce la o structură fragilă a pâinii, care va crește mult și se va surpa în timpul coacerii. Vă puteți da seama de starea aluatului chiar înainte de coacere apăsându-l ușor cu vârful degetelor: aluatul trebuie să opună o ușoară rezistență și amprenta degetelor trebuie să dispară încet.

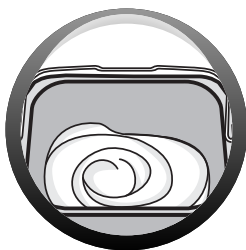
Avertismente privind utilizarea programelor fără gluten

- Pentru a evita formarea unor bulgări, cereți amestecurile de făinuri împreună cu praful de copt.
- Trebuie să stimulați frământarea: pentru a favoriza încorporarea, curățați ingredientele neamestecate de pe pereți spre centrul cuvei folosind o spatulă (din lemn sau din plastic, pentru a evita zgărirea suprafeței).
- De asemenea, trebuie să ajutați încorporarea în momentul în care adăugați ingredientele.
- Natura ingredientelor utilizate pentru rețetele fără gluten nu permite obținerea unei rumeniri optime a pâinii. Deseori, partea superioară a pâinii rămâne albă.
- Pâinea fără gluten nu poate crește ca o pâine obișnuită și rămâne deseori plată în partea superioară.
- Nu toate mărcile de premixuri oferă aceleași rezultate: este posibil să fie nevoie să adaptați rețetele. Prin urmare, se recomandă efectuarea unor încercări (consultați exemplul de mai jos).

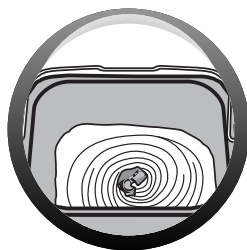
Exemplu: reglați cantitatea de lichid în funcție de consistența aluatului. Acesta trebuie să fie relativ moale, dar nu lichid.



Prea lichid



OK





Prea uscat

Excepție: aluatul de prăjituri trebuie să rămână mai degrabă lichid.

● INAINTEA PRIMEI UTILIZARI

- Îndepărtați toate ambalajele, autocolantele sau diversele accesorii din interiorul și exteriorul aparatului - **A**.
- Curățați toate piesele și aparatul însuși folosind o cârpă umedă.

● PORNIRE RAPIDĂ

- Derulați complet cablul de alimentare și utilizați o priză cu împământare.
- Se poate emite un miros slab când se utilizează pentru prima dată.
- Scoateți tava pentru pâine ridicând de mâner și rotind tava pentru pâine în sensul invers acelor de ceasornic. Fixați apoi dispozitivul de amestecare -**B-C**.
- Adăugați ingredientele în cuvă, în ordinea preconizată. Asigurați-vă că toate ingredientele sunt cântărite cu exactitate -**D-E**.
- Introduceți cuva în mașină. Ținând tava pentru pâine cu ajutorul mânerului, introduceți-o în mașina de pâine în așa fel încât să intre în axul de acționare (va fi nevoie să înclinați ușor tava pe o parte pentru aceasta). Rotiți ușor în sensul acelor de ceasornic și se va bloca în poziție -**F-G**.
- Închideți capacul. Băgați în priză și porniți, după semnalul sonor programul 1 apare pe ecran automat: 1000 g, custă medie -**H**.
- Selectați programul dorit cu ajutorul tastei .
- Apăsăți butonul . Cele 2 puncte ale minutarului se afișează intermitent. Se aprinde indicatorul de funcționare -**I-J**.
- La sfârșitul ciclului de coacere, scoateți mașina din priză. Scoateți cuva. Utilizați întotdeauna mănuși de izolare pentru că mânerul cuvei și interiorul capacului sunt fierbinți. Scoateți pâinea cât e caldă și puneți-o pe un grilaj, timp de 1 h, pentru a se răci -**K**.

Pentru a face cunoștință cu mașina dvs. de pâine, vă sugerăm să încercați rețeta PÂINE FRANȚUZEASCĂ pentru prima dvs. pâine.


PÂINE FRANȚUZEASCĂ (program 9)		INGREDIENTELE - lg = linguriță/lingurițe - LG = lingură/linguri	
COACERE = MEDIE		1. APĂ = 365 ml	3. FĂINĂ = 620 g
GREUTATE = 1000 g		2. SARE = 2 lg	4. DROJDIE = 1 ^{1/2} lg
DURATĂ = 3:10			


● UTILIZAREA MAȘINII DE PÂINE

Pentru fiecare program se afișează un reglaj implicit. Ca urmare, trebuie să selectați manual reglajele dorite.

Selectarea unui program

Alegerea unui program declanșează o serie de etape care se derulează automat unele după altele.

 **Butonul meniu** vă permite să alegeți un anumit număr de programe diferite.

Se afișează durata corespunzătoare programului. De fiecare dată când apăsați pe butonul , numărul afișat pe ecran trece la programul următor, ș.a.m.d. de la 1 la 15:

Utilizarea programelor fără gluten

Programele 1, 2 și 3 trebuie utilizate pentru a coace pâine sau prăjituri fără gluten. Pentru fiecare dintre programe este disponibilă o singură greutate (1.000 g pentru programele 1 și 2, 750 g pentru programul 3).

Pâinea și prăjiturile fără gluten sunt potrivite pentru persoanele care prezintă intoleranță la gluten (boală celiacă) - acesta se găsește în mai multe cereale (grâu, orz, secară, ovăz, grâu kamut, alac etc.).

Este important de evitat contaminarea încrucișată cu făina care conține gluten. Acordați o mare atenție curățării cuvei, paletelor, precum și tuturor ustensilelor care vor fi utilizate pentru pregătirea pâinii și prăjiturilor fără gluten. De asemenea, asigurați-vă că praful de copt utilizat nu conține gluten.

Rețetele fără gluten au fost elaborate folosindu-se amestecuri (denumite și premixuri) pentru pâine fără gluten, de exemplu Schär sau Valpiform.

Aceste tipuri de amestecuri fără gluten sunt disponibile în comerț și în magazinele specializate. Vă rugăm să aveți în vedere că nu toate mărcile de premixuri fără gluten oferă aceleași rezultate.

Consistența făinurilor fără gluten nu permite obținerea unui amestec optim:

Pentru a evita formarea unor bulgări, vă recomandăm să cerneți amestecurile de făină împreună cu praful de copt.

De aceea, funcția de pornire cu întârziere nu este disponibilă pentru programele fără gluten.

De asemenea, trebuie să curățați aluatul și ingredientele neîncorporate de pe marginea bolului către centrul acestuia, folosind o spatulă flexibilă din plastic până la omogenizarea aluatului.


Pâinea fără gluten va avea o consistență mai densă și o culoare mai pală decât pâinea obișnuită.

- 1. Pâine sărată fără gluten.** Se recomandă utilizarea unui premix. Pentru acest program este disponibilă numai setarea de 1.000 g. Pâine obținută dintr-un premix într-o rețetă cu conținut redus de zahăr și grăsimi.
- 2. Pâine dulce fără gluten.** Se recomandă utilizarea unui premix. Pentru acest program este disponibilă numai setarea de 1.000 g.

Pâine obținută dintr-un premix într-o rețetă care conține zahăr și grăsimi.

- 3. Prăjituri fără gluten.** Se recomandă utilizarea unui premix. Pentru acest program este disponibilă numai setarea de 750 g. Pâine obținută dintr-un premix într-o rețetă de prăjituri cu praf de copt.

4. **Pâine integrală, rapidă.** Acest program este echivalent cu programul Pâine integrală, dar în versiune rapidă. Miezul obținut poate fi mai puțin aerat.
5. **Pâine integrală.** Programul Pâine integrală trebuie ales atunci când se utilizează făină integrală.
6. **Pâine fără sare.** Pâinea este una din preparatele care furnizează cea mai mare cantitate zilnică de sare. Reducerea consumului de sare duce la scăderea riscurilor cardiovasculare.
7. **Pâine de bază, albă, super-rapidă.** Programul 7 este specific rețetei de pâine Pâine de bază, albă, super-rapidă. Pâine realizate dintr-un program de rapid sunt mai dense decât celelalte programe textura pâine.
8. **Pâine dulce, rapidă.** Acest program este echivalent cu programul Pâine dulce, dar în versiune rapidă. Miezul obținut poate fi mai puțin aerat.
9. **Pâine franțuzească.** Programul Pâine franțuzească corespunde unei rețete de pâine franțuzească, albă, tradițională.
10. **Pâine dulce.** Programul Pâine dulce este adaptat rețetelor care conțin mai multă grăsime și zahăr. Dacă utilizați amestecuri speciale, nu depășiți 750 g de aluat în total.
11. **Chifle.** Programul de coacere franzele vă permite o coacere pentru 10 până la 70 de minute (reglabilă în tranșe de 10 min). Poate fi selectat singur și poate fi utilizat:
 - a) în asociere cu programul Aluat de pâine
 - b) pentru a încălzi sau a face crocante pâinile deja coapte și răcite,
 - c) pentru a termina coacerea după o pană de curent prelungită, apărută în timpul unui ciclu de preparat pâine.

Mașina de pâine nu trebuie lăsată fără supraveghere în timpul programului 11.
Când ați obținut culoarea de coajă dorită, opriți manual programul ținând apăsat at butonul .
12. **Aluat de pâine.** Programul Aluat de pâine nu coace. Acesta corespunde unui program de frământare și de creștere pentru toate alaturile cu drojdie. Ex: aluat pentru pizza.
13. **Prăjituri.** Permite producerea produselor de patiserie și prăjiturilor, cu drojdie chimică. Acest program permite prepararea doar a 750 g de aluat.
14. **Dulceață.** Programul Dulceață fierbe automat dulceața în cuvă.
15. **Aluat de Paste.** Programul 15 realizează numai frământarea. Este destinat alaturilor fără drojdie. Ex: tăiței, aluat de pizza fără gluten.

Selectarea greutatei pâinii

Greutatea pâinii se reglează implicit la 1000 g. Greutatea este dată cu titlu indicativ. Pentru mai multe precizări vezi detaliile rețetelor. **Programele 1, 2, 3, 11, 12, 13, 14, 15 nu au posibilitatea**

Selectarea coacerii

Culoarea cojii este reglată implicit la MEDIE. Programele 12, 14, 15 nu au posibilitatea reglării culorii cojii.

Sunt posibile 3 opțiuni: - DESCHISĂ - MEDIE -


reglării greutatei. Apăsati  pe buton pentru a regla produsul ales, 500 g, 750 g sau 1000 g. Indicatorul vizual se aprinde în dreptul reglajului ales.

ÎNCHISĂ.

Dacă doriți să modificați reglarea implicită, apăsați butonul  până când indicatorul vizual se aprinde în dreptul reglajului dorit.

Pornire/oprire

Apăsați butonul  pentru a porni aparatul. Începe numărătoarea inversă. Pentru a opri

programul sau a anula programarea decalată, **apăsați 3 secunde butonul** .

● CICLURILE

Tabelul (a se consulta ultima parte a instrucțiunilor) vă prezintă descompunerea pe etape a diferitelor cicluri, în funcție de programul ales.

Frământare

Permite formarea structurii aluatului și deci a capacității sale de a crește bine.

Pe parcursul acestui ciclu, și pentru programele 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 12, 13, aveți posibilitatea de a adăuga ingrediente: fructe uscate, măsline, slănină etc. Un semnal sonor vă indică în ce moment să interveniți. Consultați tabelul recapitulativ al duratelor de preparare (a se consulta ultima parte a instrucțiunilor) și coloana „suplimentar”. Această coloană indică durata care se va afișa pe ecranul aparatului dvs., atunci când va suna semnalul sonor. Pentru a ști mai exact după cât timp se va produce semnalul sonor, este suficient să scădeți timpul din coloana „suplimentar” din timpul total de coacere.

Ex: „suplimentar” = 1:45, iar „timpul total” = 2:01, ingredientele pot fi adăugate la capătul a 16 min.

Repaus

Permite aluatului să se destindă pentru a îmbunătăți calitatea frământării.

Creștere

Durata în care drojdia acționează pentru a face pâinea să crească și a-i conferi aroma sa.

Coacere

Transformă aluatul în miez și face coaja aurie și crocantă.

Menținerea la cald

Permite păstrarea la cald a pâinii după coacere. Totuși, este recomandat să scoateți pâinea imediat după terminarea coacerii.

Pentru programele 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 13, puteți lăsa preparatul în aparat. După coacere se derulează automat un ciclu de menținere la cald, de o oră. Pe parcursul orei în care pâinea este menținută la cald, afișajul arată și cele două puncte ■ ale cronometrului luminează intermitent. La finalul ciclului, aparatul se oprește automat, după emiterea mai multor bipuri.

PROGRAM DECATAT

Puteți programa aparatul pentru a avea produsul gata la ora pe care o alegeți, cu până la 15 h avans. Programul temporizat nu poate fi utilizat pentru programele 1, 2, 3, 7, 11, 12, 13, 14, 15.

Această etapă intervine după ce ați selectat programul, nivelul de coacere și greutatea. Se afișează durata programului. Calculați diferența de timp dintre momentul în care porniți programul și ora la care doriți ca produsul dvs. să fie gata. Mașina include automat durata ciclurilor programului.

Cu ajutorul butoanelor **+** și **-**, afișați durata găsită (**+** în sus și **-** în jos). Apăsările scurte permit o defilare în tranșe de 10 min + bip scurt. Cu o apăsare lungă, defilarea este continuă în tranșe de 10 min.

Ex: este ora 20 și doriți ca pâinea dvs. să fie gata la ora 7:00 a doua zi dimineață. Programați 11:00 cu ajutorul butoanelor **+** și **-**. Apăsati butonul **start stop** ale minutarului se afișează intermitent. Începe număratoarea inversă. Se aprinde indicatorul luminos al funcționării.

Dacă greșiți sau doriți să modificați reglarea orei, apăsați lung pe butonul **stop** până când acesta emite un semnal sonor. Se afișează ora implicită. Refaceți operația.

Anumite ingrediente sunt perisabile. Nu utilizați programul temporizat pentru rețete care conțin: lapte proaspăt, ouă, iaurt, brânză, fructe proaspete.

Sfaturi practice

În cazul unei pene de curent: dacă în timpul unui ciclu programul este întrerupt de o pană de curent sau de o manevră greșită, mașina dispune de o protecție de 7 min, în timpul căreia programarea va fi salvată. Ciclu va fi reluat de unde a fost întrerupt. Peste această perioadă, programarea se pierde.

Dacă doriți să efectuați două programe unul după celălalt, așteptați 1 h înainte de a porni cea de a doua preparare, pentru ca mașina să se răcească complet.

Pentru a scoate pâinea: este posibil ca dispozitivele de amestecare să rămână blocate în pâine atunci când o scoateți. În acest caz, utilizați accesoriul "cârlig" astfel:

- > după ce ați scos pâinea, așezați-o pe o parte, cât este fierbinte, și țineți-o cu o mână pe care aveți o mânășă izolatoare,
- > cu cealaltă mână, introduceți cârligul în axul dispozitivului de amestecare **-M**,
- > trageți cu delicatețe pentru a scoate dispozitivul de amestecare **-M**,
- > readuceți pâinea în poziție normală și lăsați-o să se răcească pe un grătar.



INGREDIENTELE

Agenți de îngroșare: există un număr mare de așa numite făinuri nepanificabile (care nu conțin gluten). Cele mai cunoscute sunt făinurile de hrișcă - „grâu negru”, orez (alb sau integral), quinoa, porumb, castane și sorg.

Pentru a încerca să recreați elasticitatea glutenului, trebuie să amestecați mai multe tipuri de făinuri nepanificabile și să adăugați agenți de îngroșare.

Agenți de îngroșare: pentru a obține consistența corespunzătoare și pentru a încerca să imitați elasticitatea glutenului, puteți adăuga în preparatele dumneavoastră și gumă de xantan și/sau făină de guar. Aceste ingrediente sunt utilizate în industria alimentară ca agenți de îngroșare, stabilizatori și emulsifianți.

Premixuri fără gluten: ușurează coacerea pâinii fără gluten deoarece conțin agenți de îngroșare și au avantajul de a nu conține deloc gluten; există și variante organice.

Nu toate mărcile de premixuri fără gluten oferă aceleași rezultate.

Grăsimi și ulei: grăsimile fac pâinea mai pufoasă și mai savuroasă. De asemenea, pâinea se va păstra mai bine și mai mult timp. Prea multă grăsime va încetini creșterea. Dacă folosiți unt, tăiați-l în bucăți mici pentru a-l repartiza omogen în preparat, sau topiți-l. Nu încorporați unt cald. Evitați intrarea în contact a grăsimilor cu drojdia, pentru că acest lucru ar putea împiedica rehidratarea drojdiei.

Ouă: ouăle îmbogățesc aluatul, îmbunătățesc culoarea pâinii și favorizează o dezvoltare bună a miezului. Dacă folosiți ouă, reduceți corespunzător cantitatea de lichide. Spargeți oul și completați cu lichid până când obțineți cantitatea de lichid specificată în rețetă. Rețetele au fost prevăzute pentru un ou mediu de 50 g; dacă ouăle sunt mai mari adăugați un pic de făină; dacă ouăle sunt mai mici trebuie să puneți un pic mai puțină făină.

Lapte: puteți folosi lapte proaspăt sau lapte praf. Dacă folosiți lapte praf, adăugați cantitatea de apă prevăzută inițial. Dacă folosiți lapte proaspăt,

puteți adăuga și apă: cantitatea totală trebuie să fie egală cu cea prevăzută în rețetă. Laptele are și un efect emulgator care permite obținerea de alveole mai egale și deci un aspect frumos al miezului.

Apă: apa rehidratează și activează drojdia. Aceasta hidratează și amidonul din făină și permite formarea miezului. Apa se poate înlocui, parțial sau total, cu lapte sau alte lichide. **Utilizați lichide la temperatura mediului ambiant, cu excepția pâinilor fără gluten care necesită utilizarea unei cantități de apă caldută (aproximativ 35°C).**

Făină: cantitatea de făină variază sensibil în funcție de tipul utilizat. În funcție de calitatea făinii pot varia și rezultatele coacerii pâinii. Păstrați făina într-un recipient ermetic, pentru că făina va reacționa la fluctuațiile condițiilor climatice absorbând sau dimpotrivă, pierzând umiditate. Folosiți de preferință o făină așa-zis „de forță”, „de panificație” sau „de brutărie” decât o făină standard. Adăugarea în aluat a ovăzului, tărâțelor, germeilor de grâu, secarei sau cerealelor integrale va duce la obținerea unei pâini mai grele și mai subțiri.

Se recomandă folosirea unei făini T55, dacă nu se specifică altfel în rețete. Dacă utilizați amestecuri speciale, nu depășiți 750 g de aluat în total.

Cernerea făinii influențează și ea rezultatele: cu cât făina este mai integrală (adică aceasta conține o parte din învelișul bobului de grâu), cu atât aluatul va crește mai puțin și pâinea va fi mai densă. De asemenea, găsiți în comerț preparate pentru pâine gata de utilizare. Pentru utilizarea acestor preparate, consultați recomandările producătorului acestora. În general, alegerea programului se va face în funcție de preparatul folosit. Ex: Pâine integrală - Programul 5.

Zahăr: este preferat zahărul alb, roșu sau mierea. Nu folosiți zahăr cubic. Zahărul hrănește drojdia, dă o savoare bună pâinii și îmbunătățește coacerea cojii.

Sare: dă gust alimentului și permite reglarea

acțiunii drojdiei. Nu trebuie să intre în contact cu drojdia. Datorită sării, aluatul este ferm, compact și nu crește prea repede. De asemenea, ameliorează structura aluatului.

Drojdia: există drojdia de brutărie în mai multe forme: proaspătă în cuburi mici, uscată și activă ce trebuie rehidratată și instant. Drojdia proaspătă se vinde în supermarketuri (la raioanele de brutărie sau de produse proaspete), dar puteți cumpăra drojdie proaspătă și de la brutarul dvs. local. Indiferent de formă, drojdia ar trebui adăugată direct în vasul de copt al aparatului de făcut pâine cu celelalte ingrediente. Amintiți-vă să fărâmițați drojdia proaspătă cu degetele pentru a o face să se dizolve mai ușor. Doar drojdia activă uscată (în granule mici) trebuie amestecată cu puțină apă caldă înainte de utilizare. Alegeți o temperatură apropiată de 35°C, la mai mică nu va mai crește la fel de bine, la mai mare își va pierde puterea de creștere. Respectați cantitățile stabilite și amintiți-vă să adaptați cantitatea de drojdie conform formei sale (vezi graficul de echivalențe mai jos).

Echivalente în cantitate/greutate/volum între drojdia uscată, drojdia proaspătă și drojdia lichidă:

Drojdie uscată (în lg.)

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

Drojdie proaspătă (în g)

9 13 18 22 25 31 36 40 45

Pentru obținerea pâinii fără gluten, va trebui să utilizați un praf de copt special, fără gluten.

Produse suplimentare (măslină, slănină etc.): puteți personaliza rețetele, cu toate ingredientele suplimentare pe care le doriți, dar având grijă:

- > să respectați semnalul sonor pentru adăugarea ingredientelor, mai ales în cazul celor mai fragile,
- > semințele cele mai solide (precum inul sau susanul) pot fi încorporate încă de la începutul frământării, pentru a ușura utilizarea mainii (de ex., pornirea decalată),
- > să scurgeți bine ingredientele foarte umede (măslină),
- > să pudrați cu făină ingredientele grase pentru o mai bună încorporare,
- > să nu adăugați cantități prea mari de ingrediente, în special brânză, fructe proaspete sau legume proaspete, deoarece pot afecta aluatul. Respectați cantitățile din rețete,
- > să nu cadă ingrediente pe alături.

CURĂȚAREA ȘI ÎNTREȚINEREA

- Scoateți aparatul din priză.
- Curățați toate piesele, aparatul însuși și interiorul vasului cu o cârpă umedă. Uscați bine - L.
- Spălați vasul și dispozitivul de amestecare cu apă caldă. Dacă dispozitivul de amestecare rămâne în cuvă, lăsați-l să se înmoaie 5 până la 10 min.
- Atunci când este necesar, capacul poate fi curățat cu apă caldă și un burete.

• **Nu spălați nici o piesă în mașina de spălat vase.**

- Nu folosiți produse de curățare, nici burete abrazivi, nici alcool. Utilizați o pânză moale și umedă.
- Nu introduceți niciodată în apă corpul sau capacul aparatului.



REȚETELE

Pentru fiecare rețetă, respectați ordinea ingredientelor indicate. În funcție de rețeta aleasă și de programul corespunzător, puteți să consultați tabelul recapitulativ al duratelor de preparare (a se consulta ultima parte a instrucțiunilor) și să urmăriți desfășurarea pe etape a diferitelor cicluri.

lg = linguriță/lingurițe - LG = lingură/linguri

PROG. 1 - PÂINE SĂRATĂ FĂRĂ GLUTEN

PROG. 2 - PÂINE DULCE FĂRĂ GLUTEN

1000 g

Se recomandă utilizarea unui premix de tip Schär sau Valpiform.

Respectați instrucțiunile de pe pachetul premixului sau din cartea de rețete.

Nu depășiți 1000 g de aluat

PROG. 3 - PRĂJITURI FĂRĂ GLUTEN

750 g

Se recomandă utilizarea unui premix de tip Schär sau Valpiform.

Nu depășiți 1000 g de aluat

Bateți ouăle + zahărul + sarea până se albesc, 5 minute.

PROG. 4 - PÂINE INTEGRALĂ, RAPIDĂ

PROG. 5 - PÂINE INTEGRALĂ

PÂINE INTEGRALĂ	500 g	750 g	1000 g
1. Apă	205 ml	270 ml	355 ml
2. Ulei	1 1/2 LG	2 LG	3 LG
3. Sare	1 lg	1 1/2 lg	2 lg
4. Zahăr	1 1/2 lg	2 lg	3 lg
5. Făină T55	130 g	180 g	240 g
6. Făină integrală T150	200 g	270 g	360 g
7. Drojdie	1 lg	1 lg	1 1/2 lg

PROG. 6 - PÂINE FĂRĂ SARE

	500 g	750 g	1000 g
1. Apă	200 ml	270 ml	365 ml
2. Făină T55	350 g	480 g	620 g
3. Drojdie uscată	1/2 lg	1 lg	1 lg
Adăugați, la bip			
4. Semințe de susan	50 g	75 g	100 g

PROG. 7 - PÂINE DE BAZĂ, ALBĂ, SUPER-RAPIDĂ

	500 g	750 g	1000 g
1. Apă (caldă, 35°C)	210 ml	285 ml	360 ml
2. Ulei	3 lg	1 LG	1 1/2 LG
3. Sare	1/2 lg	1 lg	1 1/2 lg
4. Zahăr	2 lg	3 lg	1 LG
5. Lapte prof	1 1/2 LG	2 LG	2 1/2 LG
6. Făină T55	325 g	445 g	565 g
7. Drojdie	1 1/2 lg	2 1/2 lg	3 lg

PROG. 8 - PÂINE DULCE, RAPIDĂ

PROG. 10 - PÂINE DULCE

BRIOȘĂ	500 g	750 g	1000 g
1. Ouă bătute*	2	2	3
2. Beurre ramolli	115 g	145 g	195 g
3. Sare	1 lg	1 lg	1 1/2 lg
4. Zahăr	2 1/2 LG	3 LG	4 LG
5. Lapte	55 ml	60 ml	80 ml
6. Făină T55	280 g	365 g	485 g
7. Drojdie	1 1/2 lg	2 lg	3 lg

Opțional: 1 linguriță cu apă de flori de portocal.

* 1 ou mediu = 50 g

PROG. 9 - PÂINE FRANȚUZESCĂ

	500 g	750 g	1000 g
1. Apă	200 ml	275 ml	365 ml
2. Sare	1 lg	1 1/2 lg	2 lg
3. Făină T55	350 g	465 g	620 g
4. Drojdie	1 lg	1 lg	1 1/2 lg

PROG. 13 - PRĂJITURI

PRĂJITURĂ DE LĂMÂIE	1000 g
1. Ouă bătute*	4
2. Zahăr	260 g
3. Sare	1 vârf
4. Unt, moale și răcit	90 g
5. Zeama de lămâie	de 1 1/2 lămâie
6. Coajă de lămâie	de 1 1/2 lămâie
7. Farine fluide T55	430 g
8. Drojdie chimică	3 1/2 lg

Bateți ouăle + zahărul + sarea până se albesc, 5 minute. Turnați în recipientul mașinii. Adăugați untul topit răcit. Adăugați zeama și coaja de lămâie. Amestecați făina și drojdia și adăugați peste amestecul deja realizat. Așezați făina exact în mijlocul acestuia.

PROG. 15 - ALUAT DE PASTE

	500 g	750 g	1000 g
1. Apă	45 ml	50 ml	70 ml
2. Ouă bătute*	3	4	5
3. Sare	1 vârf	1/2 lg	1 lg
4. Făină T55	375 g	500 g	670 g

* 1 ou mediu = 50 g

PROG. 12 - ALUAT DE PÂINE

PIZZA	500 g	750 g	1000 g
1. Apă	160 ml	240 ml	320 ml
2. Ulei de măsline	1 LG	1 1/2 LG	2 LG
3. Sare	1/2 lg	1 lg	1 1/2 lg
4. Făină T55	320 g	480 g	640 g
5. Drojdie	1/2 lg	1 lg	1 1/2 lg

PROG. 14 - DULCEAȚĂ

Tăiați sau tocați fructele, după cum doriți, înainte de a le pune în mașina de pâine.

1. Căpșuni, piersici, rubarbă sau caise	580 g
2. Zahăr	360 g
3. Coajă de lămâie	de 1 lămâie
4. Pectină	30 g
1. Portocală sau grapefruit	500 g
2. Zahăr	400 g
3. Pectină	50 g

GHID DE DEPANARE

Nu obțineți rezultatul așteptat ? Acest tabel vă va ajuta să găsiți ce nu este în ordine.	Pâine prea crescută	Pâine surpată după ce a crescut prea mult	Pâine care nu a crescut destul	Coajă nu suficient de coaptă	Laturi brune, dar pâine coaptă insuficient	Laturile și partea de deasupra acoperite de făină
Butonul a fost acționat în timpul coacerii.				●		
Făină insuficientă.		●				
Făină prea multă.			●			●
Drojdie insuficientă.			●			
Drojdie prea multă.		●		●		
Apă insuficientă.			●			●
Apă prea multă.		●			●	
Zahăr insuficient.			●			
Făină de calitate necorespunzătoare.			●	●		
Ingredientele nu sunt în proporțiile corecte (cantități prea mari).	●					
Apă prea caldă.		●				
Apă prea rece.			●			
Program neadecvat.			●	●		

GHID DE DEPANARE TEHNICĂ

PROBLEME	CAUZELE - SOLUȚII
Dispozitivul de amestecare rămâne blocat în cuvă	<ul style="list-style-type: none"> Lăsați să se înmoaie înainte de a-l scoate.
După apăsarea butonului nu se întâmplă nimic.	<ul style="list-style-type: none"> EO1 este afișat și intermitent pe ecran, aparatul emite un semnal audio : mașina este prea caldă. Așteptați 1 oră între 2 cicluri. EOO este afișat și intermitent pe ecran, aparatul emite un semnal audio : aparatul este prea rece. Așteptați ca aparatul să ajungă la temperatura camerei. HHH sau EEE este afișat și intermitent pe ecran, aparatul emite un semnal audio : defecțiune. Aparatul trebuie reparat de către personal autorizat. A fost programată o pornire decalată.
După apăsarea butonului motorul se rotește, dar frământarea nu are loc.	<ul style="list-style-type: none"> Cuva nu este introdusă până la capăt. Lipsa dispozitivului de amestecare sau acesta nu este bine pus. În cele 2 cazuri de mai sus, opriți aparatul manual, apăsând butonul . Începeți rețeta de la început.
După o pornire decalată, pâinea nu a crescut destul sau nu s-a întâmplat nimic.	<ul style="list-style-type: none"> După programare ați uitat să apăsați butonul . Drojdia a venit în contact cu sarea și/sau cu apa. Lipsește dispozitivul de amestecare.
Miros de ars.	<ul style="list-style-type: none"> Anumite ingrediente au căzut în afara recipientului: scoateți din priză aparatul, lăsați-l să se răcească, apoi curățați interiorul cu un burete uscat, fără a folosi niciun produs de curățat. Preparatul a dat pe dinafară: cantitatea de ingrediente este prea mare. Urmăriți proporțiile din rețetă.

KIRJELDUS

- | | |
|--|---|
| 1 - aknaga kaas | 3 - leivapann |
| 2 - juhtpaneel | 4 - segamislaba |
| a - displei | 5 - mõõtenõu |
| b - sisse-/väljalülitamise nupp | 5 - väike mõõtelusikas (tl)/suur mõõtelusikas (spl) |
| c - kaalu valimine | 7 - konks sõtkumislade välja tõstmiseks |
| d - viitkävutuse valimise ja 11. programmi reguleerimise nupud | |
| e - kooriku värvuse valimine | |
| f - programmide valimine | |
| g - töötamise indikaatorlamp | |

PRAKILISED NÕUANDED

Ettevalmistamine

- Lugege palun järgmised juhised tähelepanelikult läbi: antud seadmega leiva valmistamise viis ei ole see sama, mis käsitsi tehtud leiva puhul.
 - Kõik kasutatavad koostisained peavad olema toatemperatuuril (kui ei ole märgitud teisiti) ning täpselt välja mõõdetud. **Mõõtke koostisaineid seadmega kaasas oleva mõõdunõuga. Kasutage kaasas olevaid mõõtelusikaid, mille üks pool vastab teelusikale ja teine pool supilusikale. Kõik lusikatäied vastavad ääreni mitte kuhjaga lusikatäitele.** Valesti mõõdetud kogused annavad vale tulemuse.
 - Leiva edukaks valmistamiseks on vajalik õigete koostisainete kasutamine. Kasutage koostisaineid enne nende parim-enne kuupäeva ning hoidke nad jahedas ja kuivas kohas.
 - Jahukogus tuleb täpselt välja mõõta. Seetõttu ongi oluline kasutada jahukoguse mõõtmisel kõõgikaalu. Kasutage kuivatatud pärmilaastude kotikesi. Kui retseptis ei ole
- märgitud teisiti, siis ärge küpsetuspulbrit kasutage. Pärmpaki avamise järel tuleb see uuesti kindlalt sulgeda, hoida jahedas kohas ning kasutada 48 tunni jooksul.
- Et taina kerkimine ei ebaõnnestuks, soovime me teil panna kõik leiva koostisained pannile kohe alguses, ning et kasutamise ajal seadme kaant ei avataks (kui retseptis ei ole märgitud teisiti). Järgige täpselt retseptis toodud koostisainete järjestust ja koguseid. Esmalt vedelikud ning siis tahked ained. **Pärm ei tohi puutuda kokku vedelike, suhkru või soolaga.**

Üldine järjekord, millest kinni pidada:

- > Vedelikud (või, õli, munad, vesi, piim)
- > Sool
- > Suhkur
- > Jahu, esimene pool
- > Piimapulber
- > Spetsiifilised tahked koostisained
- > Jahu, teine pool
- > Pärm

Kasutamine

ET • Leiva valmistamine on väga tundlik temperatuuri ja niiskustingimuste suhtes. Suure kuumuse korral kasutage tavalisest jahedamaid vedelikke. Sama moodi, kui on jahe, võib olla vajalik vett või piima

eelnevalt üles soojendada (mitte kunagi üle 35°C).

- Mõnikord võib samuti olla hea kontrollida taina olekut teise segamise ajal: tainas peab

moodustama ühtlase palli, mis tuleb panni seintelt kergelt lahti.

- Kui kogu jahu ei ole tainasse lisatud, lisage natuke rohkem vett.

- Kui tainas on liiga märg ning jääb panni külgede külge peate te tõenäoliselt lisama juurde jahu.

Selliseid parandusi tuleb teha natukese haaval (mitte rohkem kui 1 supilusikatäis korraga) ning oodake ja vaadake, kas see annab soovitud

tulemusi, enne kui jätkate.

- **Tavaline viga on, et arvatakse nagu võiks pärmil lisamine leiba rohkem kergitada.** Liiga palju pärmil muudab leiva struktuuri hapramaks, tainas kerkib väga kõvasti ning kukub hiljem küpsetamise ajal kokku. Teil on teha kindlaks taina olek puudutades seda enne küpsetamist oma sõrmeotstega: tainas peab avaldama kergelt vastusurvet ning sõrmed peavad kergelt tainasse peituma.

Gluteenivabased programme puudutavad hoiatused

- Tükkide tekke vältimiseks tuleb jahu ja pärmil segu läbi sõeluda.
- Sõtkumise hõlbustamiseks: ühtlasema koostise saamiseks tuleb segunemata koostisained kaabitsaga (katla kriimustamise vältimiseks puidust või plastmassist) katla seintelt katla keskele suunata.
- Ka koostisainete lisamisel tuleb jälgida, et need ühtlaselt seguneks.
- Gluteenivabades retseptides kasutatavate koostisainete iseloom ei võimalda saiadel

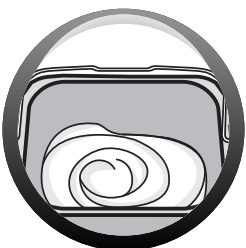
kuldseks pruuniks küpseda. Sai jääb pealt sageli üsna valgeks.

- Gluteenivaba sai ei kerki nii, nagu kerkib tavaline sai, jättes sageli pealt pigem lamedaks.
- Tulemused ei ole erinevaid valmissegude marke kasutades alati ühesugused: Vajalikuks võib osutuda vastavate muudatuste tegemine retseptides. Seega on soovituslik teha proovikatseid (vt. alljärgnev näide).

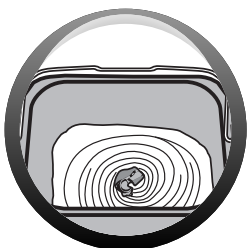
Näide: vee koguse reguleerimine vastavalt taigna konsistentsile. Tainas peab olema küllalt pehme, ilma sealjuures liialt vedel olemata.



Liiga vedel



OK





Liiga kuiv

Erand: koogiküpsetustainas peab olema pigem vedel.

ENNE OMA SEADME ESIMEST KORDA KASUTAMIST

- Eemaldage nii seadme seest kui väljast tarvikud ja kõik kleeibised - **A**.
- Puhastage kõik detailid ja seade ise niiske lapiga.

KIIRKÄIVITUS

- Kerige toitejuhe lõpuni lahti ning ühendage pistik maandusega seinakontakti.
- Seadme esimest korda kasutamisel võib eralduda kergest lõhna.
- Eemaldage pann sangast töstes ja pöörates veidi vastupäeva suunas. Seejärel asetage oma kohale sötkumislaba - **B-C**.
- Pange koostisained panni täpselt selleks ettenähtud järjekorras. Jälgige, et kõik koostisained oleksid täpselt välja kaalutud - **D-E**.
- Asetage leivapann leivamasinasse. Hoides panni sangast, pange see leivamasinasse nii, et see asetuks veovõlli peale (selleks peate panni veidi ühele küljele kallutama). Pöörake panni veidi päripäeva suunas ning see lukustub kohale - **F-G**.
- Sulgege kaas. Ühendage leivamasin vooluvõrku ning lülitage siss. Peale piiksu kostumist ilmub displeile vaikeseadetega programm 1 st 1000 g, keskmine pruunistus - **H**.
- Valige soovikohane programm, vajutades selleks nupule .
- Vajutage nupule . Taimeri koolon hakkab vilkuma ning taimer hakkab tagasi nulli lugema. Töötamise indikaatorlamp süttib põlema - **I-J**.
- Küpsetamise või üles soojendamise lõpul eraldage leivamasin vooluvõrgust välja. Tõstke pann leivamasinast välja. Kasutage alati ahjukindaid kuna panni käepide ning ka panni kaane sisekülg on väga kuumad. Võtke kuum leib välja ning asetage ta vähemalt 1 tunniks restile jahtuma - **K**.

Oma leivamasina paremaks tundma õppimiseks soovitame me teil kasutada oma esimese pätsi küpsetamisel **PRANTSUSE LEIB** retsepti.


PRANTSUSE LEIB (programm 9)	KOOSTISAINED - tl = teelusikatäis - spl = supilusikatäis	
PRUUNISTAMINE = KESKMINE	1. VESI = 365 ml	3. NISUJAHU = 620 g
KAAL = 1000 g	2. SOOL = 2 tl	4. PÄRM = 1 ½ tl
AEG = 3:10		

LEIVAMASINA KASUTAMINE


Iga programmi kohta kuvatakse displeile vaikimisi valikud. Seadete vajalikud muudatused tuleb teil seetõttu sisestada käsitsi.

Programmi valimine

Programmi valimine käivitab rea samme, mis üksteise järel automaatselt ellu viiakse.

 **Menüünupu** abil on teil võimalik valida vastavale programmile vastava numbri.

Displeile ilmub programmile vastav aeg.

Iga kord kui te vajutate , ilmub displeile järgmise programmi number vahemikus 1-15:

Gluteenivabade toodete valmistamise programmide kasutamine

Gluteenivabade saiade ja kookide valmistamiseks kasutatakse Menüüvalikuid 1, 2 ja 3. Kõikide nende programmide juures on kasutatav üks kindel kaal (1000 g programmide 1 ja 2 korral ning 750 g programmi 3 korral).

Gluteenivabad saiad ja koogid on mõeldud neile, kes kannatavad gluteenitalumatuse käes (tsöliaakiahaiged), gluteeni sisaldudes mitmetes teraviljades (nisu, oder, rukis, kaer, kõva nisu, speltanisu jne).

Jälgige, et taignasse ei satuks koostisainete kombineeritud kasutamise käigus gluteeni sisaldavaid jahusid. Puhastage nõu, segamislaba nagu ka kõik tarvikud, mida kasutatakse gluteenivabade saiade ja kookide valmistamiseks, alati suure hoolega. Ühtlasi veenduge selles, et ka kasutatav pärm oleks gluteenivaba.

Gluteenivabad retseptid on välja töötatud

Schär või Valpiform tüüpi gluteenivabade koostisainete põhjal (neid segusid nimetatakse ka valmissegudeks).


Seda tüüpi gluteenivabad valmissegud on saadaval nii kauplustes kui ka spetsiaalsetes poodides. Pange tähele, et tulemus ei ole alati erinevat marki gluteenivabade valmissegude kasutamisel ühesugune.

Gluteenivabade jahude kasutamine ei võimalda alati optimaalse segu saavutamist: Tükkide moodustumise vältimiseks on soovituslik jahu ja pärimi segu läbi sõeluda. Seetõttu ei ole gluteenivabade programmide kasutamisel ajatatud käivitamine võimalik. Taigna ühtlasema koostise saavutamiseks tuleb segunemata koostisained pehme plastkaabitsaga katla seintelt katla keskele suunata, kuni taigna konsistentsi muutumiseni ühtlaseks.

Gluteenivaba sai on konsistentsilt tihedam ja värvilt heledam kui tavaline saiaaigen.


- Soolakas gluteenivaba sai.** Soovituslik on kasutada valmissegust. Selle programmi valikul on kasutatav üksnes 1000 g seadistus. Valmissegust, vähe suhkrut ja rasvaineid sisaldaval retseptil põhinev sai.
- Magus gluteenivaba sai.** Soovituslik on kasutada valmissegust. Selle programmi valikul on kasutatav üksnes 1000 g seadistus. Valmissegust, suhkrut ja rasvaineid sisaldaval retseptil põhinev sai.
- Gluteenivaba kook.** Soovituslik on kasutada valmissegust. Selle programmi valikul on kasutatav üksnes 750 g seadistus. Valmissegust, küpsetuspulbril põhineval retseptil valmistatud kook.
- Kiire täistera leib.** Programm on samaväärne Täistera leiva programmiga, kuid leib valmib sellest kiiremini. Saadud leival võib olla natuke tihedam koorik.

5. **Täistera leib.** Täistera leiva programmi kasutatakse täistera nisujahu kasutades täistera leiva valmistamiseks.
6. **Soolata leib.** Leib on üheks toiduainetest, millest me saame suurima päevase soolakoguse. Soola tarbimise vähendamine aitab vähendada veresoonkonna probleemidega seotud riske.
7. **Super kiire tavaline valge leib.** 7 programm on spetsiaalselt Super kiire tavaline valge leib retsepti valmistamiseks. Ülikiire programmiga valmistatud leib on tihedam kui teiste programmidega tehtud.
8. **Kiire magus leib.** Programm on samaväärne magusa leiva programmiga, kuid leib valmib sellest kiiremini. Saadud leival võib olla natuke tihedam koorik.
9. **Prantsuse leib.** Prantsuse Leiva programm vastab traditsioonilisele prantsuse krõbeda valge leiva retseptile.
10. **Magus Leib.** Magusa leiva programm on neile retseptidele, mis sisaldavad rohkem suhkrut ja rasva nagu näiteks piimasaiaid ja brioched. Kui te kasutate spetsiaalset briochede või pirukate jahu, siis ärge valmistage korraga enam kui 750 g tainast.
11. **Pätsi küpsetamine.** Pätsi küpsetamise programm võimaldab Teil küpsetada 10 kuni 70 minutit (millel on 10 min. pikkused seadistusetapid). Programmi on võimalik valida eraldi ning kasutada:
 - a) koos Leivataina programmiga;
 - b) küpsetatud ning jahutatud leibade taaskuumutamiseks või pruunistamiseks;
 - c) küpsetamise lõpetamiseks leivavalmistamise tsükli ajal toimunud pikema ajaliste voolukatkestuse korral.

Leivamasinat ei tohi 11. programmi kasutamise ajal omapead jätta. Tsükli lõpetamiseks enne selle lõppu on programmi võimalik peatada käsitsi vajutades selleks all nuppu .
12. **Leivatainas.** Leivataina programm leiba ei küpseta. programm on kõikide hapendatud tainaste, nagu pitsa-, piruka- ja saiakeste tainaste sõtkumiseks ja kergitamiseks.
13. **Kook.** Saab kasutada küpsetuspulbrit kasutades saiakeste ja kookide valmistamiseks. Ainus käesolevale programmile sobiv kaal on 750 g.
14. **Moos.** Moosiprogramm valmistab panni peal automaatselt moose ja kompotte.
15. **Pastatainas.** Programm 15 ainult sõtkub. Kasutatakse ainult kergitamata pasta, nagu näiteks gluteenivabad nuudlid, pitsataigen.


Leiva kaalu valimine

Vaikimisi on leiva kaaluks 1000 g. Seda kaalu näidatakse ainult informatiivsetel põhjustel. Täpsemad andmed leiate te retseptist. **Programmidel 1, 2, 3, 11, 12, 13, 14, 15**


kaaluseaded puuduvad. Vajutage nupule  ning määrake valitud toode - 500 g, 750 g või 1000 g. Valitud toote kõrval olev indikaatorlamp süttib põlema.


Kooriku värvuse valimine

Vaikimisi on kooriku värvus KESKMINE. Programmidel 12, 14, 15, värvuseaded puuduvad. Võimalik on valida kolme valiku seast: HELE / KESKMINE / TUME.

Kui te soovite vaikumisi seadet muuta, vajutage nupule  kuni soovitud seade kõrval olev indikaatorlamp põlema süttib.

Start/Stop

Sellele nupule  vajutades lülitub seade sisse. Algab aja maha lugemine. Programmi

peatamiseks või viitkävitussega programmi tühistamiseks hoidke nuppu  vähemalt 3 sekundit alla surutuna.

TSÜKLID

Juhendi lõpuosas toodud tabelis on kirjeldatud valitud programmi erinevaid tsükleid (vt. kasutusjuhendi lõpus).

Sötkumine

Taina struktuuri moodustamiseks selliselt, et see paremini kerkida saaks.

Selle tsükli ajal ning programmides 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 12, 13 on teil võimalik lisada juurde lisaineid: kuivatatud puuvilju või pähkleid, oliive, singitükke jms. Piiks annab märku, millal on lisamiseks õige aeg.

Vaata valmistusaegade koondtabelit juhendi lõpuosas ning tabeli „lisa“ tulp (vt. kasutusjuhendi lõpus). See veerg näitab aega, mis ilmub seadme displeile piiksu kostumisel. Selleks, et saada teada, kui palju varem piiks kostub lahutage „lisa“ veerus tood aeg küpsetamise üldajast maha.

Näide: „lisa“ = 1:45 ning „aeg kokku“ = 2:01, lisained tuleks lisada peale 16 minutit.

Hoidmine

Laseb taignal seista, selleks et parandada sötkumise kvaliteeti.

Kerkimine

Selle aja jooksul saab pärm toimida, selleks et leib kerkiks ning saaks oma aroomi.

Küpsetamine

Leib on viimases küpsetamistsükliis.

Soojana hoidmine


Hoiab leiva peale küpsetamist soojana. Alati on aga soovitatav leib peale küpsetamist ilma pikemalt viivitamata välja võtta.

Programmide 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 13 puhul saate te oma valmistoidu seadmesse jätta. Küpsetamisele järgneb automaatne ühe tunnise soojana hoidmise tsükel. Ühe tunni jooksul, mil leiba hoitakse soojana, kuvatakse ekraanil 0:00 ja punktid ■ taimeril vilguvad. Tsükli lõpul seiskub seade automaatselt olles eelnevalt toonud kuuldavale rea helisignaale.

VIITKÄIVITUSPROGRAMM

Teil on võimalik programmeerida oma seadet 15 tundi ette nii, et teie toit on valmis täpselt siis kui te seda soovite. Seda funktsiooni on võimalik kasutada programmides 1, 2, 3, 7, 11, 12, 13, 14, 15.

See etapp saab peale programmi, pruunistamise taseme ning kaalu valimist. Displeile kuvatakse programmi aeg. Arvutage välja ajaline erinevus aja, millal te käivitata programmi ning aja vahel, millal te soovite, et söök valmis oleks. Masin lisab automaatselt programmitsükli kestvuse. **+** ja **-** nuppe kasutades vaadake arvestatud aega (**+** üles ja **-** valla). Lühikesed puudutused muudavad aega 10 minutiliste sammudega, millele lisandub lühike helisignaal. Nuppu all hoides liigub aeg 10 minutiliste sammudega automaatselt edasi.

Näiteks on hetkel kell 8 õhtul ning te soovite, et leib ootaks teid järgmisel hommikul kl 7. Valige **+** ja **-** abil 11:00. Vajutage nupule **start/stop**. Kostub piiks. Taimeri koolon  hakkab vilkuma. Algab aja maha lugemine. Töötamise indikaatorlamp süttib põlema.

Kui te olete teinud vea või kui te soovite valitud aega muuta, hoidke nuppu **start/stop** all kuni kostub piiks. Displeile kuvatakse vaikimisi aeg. Alustage toimingut uuesti.

Viitkäivitusega programme kasutades ärge kasutage retsepte, kus kasutatakse värsket piima, mune, hapukoort, jogurtit, juustu või värsked puuvilju kuna need võivad õõ jooksul rikneda.

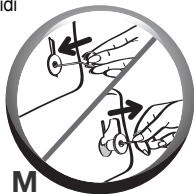
Praktiline nõuanne

Voolukatkestuse korral: kui tsükli toimumise ajal katkeb programm kas siis voolukatkestuse või vale käsitlemise tulemusena, on masinal 7 minutiline kaitseaeg, mille jooksul kõik seadistused hoitakse alles. Tsükkel algab kohalt, kus ta katkes, uuesti. Peale nimetatud aega on kõik seaded mälust kadunud.

Kui te tahate käivitada teise programmi, et küpsetada teine päts, avage kaas ning oodake 1 tund enne kui alustate teist küpsetamist.

Teie leivapätsi välja võtmine: võib juhtuda, et teie sõtkumislabad on pätsi välja võtmisel jäänud pätsi kinni. Kasutage sellisel juhul seadmega kaasas olevat konksu:

- > Peale leivapätsi välja võtmist asetage ta seni kuni ta veel kuum on ühele küljele ning hoidke ahjukindaga käega teda kinni.
- > Sisestage teise käega sõtkumislade telje suunas konks sisse **-M**.
- > Tõmmake ettevaatlikult sõtkumislade vabastamiseks **-M**.
- > Keerake päts õiget pidi ning asetage restile jahtuma.



KOOSTISAINED

Gluteenivaba jahu: saadaval on suures valikus leivateeks mitte mõeldud jahusid (gluteeni mitte sisaldavad). Nendest levinumad on tatrajahu, riis (valge või tume), kinoa, mais, kastan ja sorgo. Selleks et anda taigale gluteenist tulenev elastsus, osutub vajalikuks mitte leivateeks mitte mõeldud jahu kokkusegamine ja paksendussainete lisamine.

Paksendussained: õige konsistentsi saavutamiseks ja gluteenile omase elastsuse jäljendamiseks on teil võimalik lisada taigale veel ksantaankummi ja/või guarjahu. Neid koostisaineid kasutatakse toiduainetööstuses paksendajate, stabilisaatorite ja emulgaatoritena.

Gluteenivabad valmissegud: lihtsustavad gluteenivaba saia valmistamist, sest need sisaldavad paksendajaid ja nende eeliseks on asjaolu, et need on garanteeritult gluteenivabad. Mõned valmissegud on isegi bioloogilist päritolu. Tulemused ei ole erinevaid valmissegude marke kasutades alati ühesugused.

Rasvad ja õlid: rasvad muudavad leiva pehmemaks ja maitsvamaks. Samuti aitab see leival kauem värskena seista. Liiga palju rasvaineid muudab kerkimise aeglasemaks. Kui te kasutate võid lõigake või väikesteks tükkideks, et ta jaotuks ühtlaselt üle terve taigna või siis ajage või enne lisamist vedelaks. 15 g võid on võimalik asendada 1 supilusikataie õliga. Ärge lisage kuuma võid. Vältige rasva kokku puutumist pärmiga kuna rasv väldib vee imendumist pärmi. Ärge kasutage väikese rasvasisaldusega määrdedevõide või võid asendajaid.

Munad: munad muudavad taigna rikkamaks, parandavad leiva värvi ning aitavad kaasa pehme, valge sisu tekkimisele. Mune kasutades vähendage proportsionaalselt kasutatavate vedelike kogust. Tehke muna katki ning lisage vedelik kuni saadav koguhulk on võrdne retseptis tooduga. Retseptides on arvestatud 50 g munadega; kui munad on suuremad lisage natuke jahu juurde; kui munad on väiksemad pange ka jahu vähem.

Piim: retseptid kasutavad kas värsket piima või

piimapulbrit. Piimapulbri puhul lisage juurde retsepti näidatud kogus vett. Piim parandab leiva maitset ning parendab leiva hoidmisomadusi. Värsket piima kasutavate retseptide puhul võite osa piimast asendada veega pidades aga silmas, et koguhulk peab siiski jääma samaks.

Poolkooritud piim või kooritud piim on parimad vahendid leiva tiheda struktuuri vältimiseks. Piimal on ka emulgeeriv mõju ühtlustades leiva sees oleva õhu jaotuse ning andes siseosale palju ilusama välimuse.

Vesi: vesi küllastab ja aktiveerib pärmi. Lisaks küllastab ta jahus leiduva tärklise ning aitab leiva sisemusel moodustuda. Piima või mõne muu vedelikuga saab vee täielikult või osaliselt asendada. **Kasutage üksnes toatemperatuuril olevaid vedelikke, välja arvatud juhul, kui valmistate gluteenivabu saia, mille juures on vajalik leige vee kasutamine (temperatuuril ligikaudu 35°C).**

Jahu: jahu kaal võib olenevalt kasutatavast jahu sordist olla väga erinev. Jahu kvaliteet mõjutab ka otseselt küpsetamise tulemust. Hoidke jahu hermeetiliselt suletud nõus kuna jahu reageerib õhus toimuvatele muutustele liites endaga niiskust või siis seda vabastades. Tavalise jahu asemel soovitame kasutada „tugevat jahu“, „leivajahu“ või „pagarijahu“. Kliide, kaerahelveste, idude või terade lisamine muudavad leiva väiksemaks ja raskemaks.

Soovitame kasutada T55 jahu kui retseptis ei ole just teisiti soovitatud. Kui te kasutate leiva valmistamiseks valmissegusid jälgige, et te ei ületaks korraga kasutatava taigna 750 g piirkaalu.

Tulemust mõjutab ka see kui sömer või peene jahu on: mida enam on tegemist täisterajahuga (st mida rohkem on jahus viljatera väliskesta) seda vähem tainas kerkib ning seda tihedam leib tuleb. Kauplustest on võimalik leida ka eelküpsutatud leivatooted. Selliseid eeltooteid valmistades järgige täpselt valmistaja poolseid juhiseid. Üldiselt pidage programmi valides kinni valmisküpsetuse nõudmisest. Näide: Täisteraleib - programmi nr 5.

Suhkur: kasutage eelistatult sahharoose, toorsuhkrut või mett. Ärge kasutage või tükksuhkrut. Suhkur on pärmis söögiks, annab leivale hea maitse ning parandab kooriku pruunistumist. Kunstlikud magusained ei suuda suhkrut asendada kuna pärm ei reageeri nendega.

Sool : sool annab toidule maitse ning reguleerib pärmis aktiivsust. See ei tohi puutuda kokku pärmiga. Tänu soolale on taigas kindel, kompaktne ning ei kerki liiga kiirelt. Samuti parandab see taigna struktuuri. Kasutage tavalist lauasoola. Ärge kasutage jämesoola või soola asendajaid.

Pärm: pagaripärmis on mitmel kujul: värskena väikestes kuubikes, kuivatatud ning vett lisades aktiveeruvad, või kuivatatud ning lahustuvad. Värsket pärmis müüakse toidupoodides (pagaritoodete või värske toiduainete osakondades), kuid samuti on teil võimalik osta värsket pärmis oma kohalikust pagaritöökajast; pärm tuleb lisada koos teiste koostisainetega otse oma leivamasina küpsetuspannile.

Ärge unustage murendada värsket pärmis oma sõrmede vahel peenemaks, et see kergemini lahustuks. Ainult aktiivset kuivatatud pärmis (väikestes graanulites) tuleb enne kasutamist väheste leige veega segada. Valige 35°C lähedane temperatuur; kui temperatuur on väiksem, siis taigen ei kerki korralikult, kui aga kõrgem, siis kaotab pärm oma jõu. Pidage kinni ette antud kogustest ning pidage meeles kordistada koguseid kui te kasutate värsket pärmis (vaata alljärgnevat võrdlustabelit).

Kuivatatud ja värske pärmis koguse/kaalu vahelised võrdelised väärtused:

Kuivatatud pärm (tl)

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

Värske pärm (g)

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

Gluteenivabade saiate valmistamisel tuleb kasutada spetsiaalset gluteenivaba pärmis.

Lisandid (oliivid, singitükid jms.): lisage oma retseptidele omapära teile sobivate lisandite lisamise teel, pidades samas silmas:

- > lisage lisandeid peale lisandite piiksu kostumist, seda eriti just õrnade lisandite nagu kuivatatud puuviljad puhul.
- > lisage tervemad terad (nagu lina- või seesamiseemned) sõtkumisprotsessi alguses, selleks et masin saaks segamisele kaasa aidata (viitkaiutuse puhul, näiteks).
- > nõrutage põhjalikult niisked koostisosad (oliivid).
- > katke rasvased parema segamise huvides õrna jahukihiga.
- > ärge lisage suurt kogust lisaaineid, eriti juustu, värskeid puu- ja köögivilju, kuna need võivad mõjutada taiga kujunemist; pidage kinni retseptis toodud kogustest.
- > hakkige pähklid peeneks, kuna nad võivad lõikuda läbi pätsi struktuuri ning vähendada küpsetise kõrgust.
- > ärge laske ühelgi koostisainel pannist välja kukkuda.

PUHASTAMINE JA HOOLDAMINE

- Eraldage seade vooluvõrgust.
- Puhastage kõik detailid, seade ise ning panni sisemus niiske lapiga. Kuivatage põhjalikult - L.
- Peske pann ning sõtkumislavad kuuma seebiveega. Kui sõtkumislavad jäävad panni kinni laske neil 5 kuni 10 minutit vees liguneda.
- Vajaduse korral saab kaant puhastada sooja vee ja käsnaga.

- Ärge peske seadme ühtegi osa nõudepesumasinas.

- Ärge kasutage majapidamise puhastusvahendeid, küürimiskäsnu või alkoholi. Kasutage pehmet, niisket lappi.
- Ärge mitte kunagi pange seadet või selle kaant vette.



RETSEPTID

Iga retsepti puhul lisage koostisained täpselt märgitud järjekorras. Sõltuvalt valitud retseptist ning vastavast programmist on teil võimalik juhendi lõpus vaadata valmistamisaegade koondtabelit ning erinevaid programmi osaks olevaid tsükleid (vt lõpus dokumendi). Ärge palun muutke koguseid ega jätke koostisaineid välja kuna see võib retsepti tasakaalust välja ajada.

tl = teelusikatäis - spl = supilusikatäis

PROG. 1 - SOOLAKAS GLUTEENIVABA SAI PROG. 2 - MAGUS GLUTEENIVABA SAI

1000 g

Soovituslik on kasutada Schär või Valpiform tüüpi valmissegu.

Järgige valmissegu pakendil ja retseptiraamatus toodud juhiseid.

Ärge ületage taigna kogust 1000 g.

PROG. 3 - GLUTEENIVABA KOOK

750 g

Soovituslik on kasutada Schär või Valpiform tüüpi valmissegu.

Ärge ületage taigna kogust 1000 g.

Vahustage munad koos suhkruga ja soolaga 5 minutit kuni segu muutub valgeks.

PROG. 4 - KIIRETÄISTERA LEIB PROG. 5 - TÄISTERA LEIB

TÄISTERA LEIB	500 g	750 g	1000 g
1. Vesi	205 ml	270 ml	355 ml
2. Õli	1 1/2 spl	2 spl	3 spl
3. Sool	1 tl	1 1/2 tl	2 tl
4. Suhkur	1 1/2 tl	2 tl	3 tl
5. Nisujahu T55	130 g	180 g	240 g
6. Täisterajahu T150	200 g	270 g	360 g
7. Pärm	1 tl	1 tl	1 1/2 tl

PROG. 6 - SOOLATA LEIB

	500 g	750 g	1000 g
1. Vesi	200 ml	270 ml	365 ml
2. Nisujahu T55	350 g	480 g	620 g
3. Kuivatatud pagaripärm	1/2 tl	1 tl	1 tl
Lisage, kui kostuvad piiksud			
4. Seesami seemned	50 g	75 g	100 g

PROG. 7 - SUPER KIIRETAVALINE VALGE LEIB

	500 g	750 g	1000 g
1. Vesi (soojendatud, 35°C)	210 ml	285 ml	360 ml
2. Õli	3 tl	1 spl	1 1/2 spl
3. Sool	1/2 tl	1 tl	1 1/2 tl
4. Suhkur	2 tl	3 tl	1 spl
5. Piimapulber	1 1/2 spl	2 spl	2 1/2 spl
6. Nisujahu T55	325 g	445 g	565 g
7. Pärm	1 1/2 tl	2 1/2 tl	3 tl

PROG. 8 - KIIRE MAGUS LEIB PROG. 10 - MAGUS LEIB

BRIOCHE	500 g	750 g	1000 g
1. Vahustatud munad*	2	2	3
2. Pehmendatud või	115 g	145 g	195 g
3. Sool	1 tl	1 tl	1 1/2 tl
4. Suhkur	2 1/2 spl	3 spl	4 spl
5. Piim	55 ml	60 ml	80 ml
6. Nisujahu T55	280 g	365 g	485 g
7. Pärm	1 1/2 tl	2 tl	3 tl

Lisavariant: 1 teelusikatäis apelsinikoort.

* 1 keskmine muna = 50 g

PROG. 9 - PRANTSUSE LEIB

	500 g	750 g	1000 g
1. Vesi	200 ml	275 ml	365 ml
2. Sool	1 tl	1 1/2 tl	2 tl
3. Nisujahu T55	350 g	465 g	620 g
4. Pärm	1 tl	1 tl	1 1/2 tl

PROG. 13 - KOOK

SIDRUNIKOOK	1000 g
1. Vahustatud munad*	4
2. Suhkur	260 g
3. Sool	1 näpistus
4. Või, pehme, kuid jahutatud	90 g
5. Sidrunikoor	1 1/2 sidruni
6. Sidrunimahl	1 1/2 sidruni
7. Nisujahu T55	430 g
8. Küpsetuspulber	3 1/2 tl

Vahustage munad koos suhkruga ja soolaga 5 minutit kuni segu muutub valgeks. Valage segu masina pannile. Lisage jahutatud sulavõi. Lisage sidruni mahl ja koor. Segage jahu ja küpsetuspulber omavahel kokku ning lisage see eelnevale segule. Jälgige, et te valaksite jahu ühte kuhja kohe nõu keskele.

PROG. 15 - PASTATAINAS

	500 g	750 g	1000 g
1. Vesi	45 ml	50 ml	70 ml
2. Vahustatud munad*	3	4	5
3. Sool	1 näpistus	1 1/2 tl	1 tl
4. Nisujahu T55	375 g	500 g	670 g

* 1 keskmine muna = 50 g

PROG. 12 - LEIVATAINAS

PIZZATAINAS	500 g	750 g	1000 g
1. Vesi	160 ml	240 ml	320 ml
2. Oliiviõli	1 spl	1 1/2 spl	2 spl
3. Sool	1/2 tl	1 tl	1 1/2 tl
4. Nisujahu T55	320 g	480 g	640 g
5. Pärm	1/2 tl	1 tl	1 1/2 tl

PROG. 14 - MOOS

MOOSID
Lõigake või tükeldage teie valitud puuviljad enne leivavalmistajasse panemist.

1. Maasika-, virsiku-, rabarberi- või aprikoosimoos	580 g
2. Suhkur	360 g
3. Sidrunimahl	1 sidruni
4. Pektiin	30 g
1. Apelsin või greipfruut	500 g
2. Suhkur	400 g
3. Pektiin	50 g

JUHISED PUUDUSTE KÕRVALDAMISEKS JA TEIE RETSEPTIDE PAREMAKS MUUTMISEKS

Ei saa soovitud tulemust? Alljärgnev tabel aitab teil leida lahenduse.	Taigen kerkib liiga palju	Leib kukub kokku peale liiga tugevat kerkimist	Leib ei kerki piisavalt	Koorik ei ole piisavalt kuldne	Koorik on pruun, kuid leib ei ole sees ära küpsenud	Ülemine osa ja küljed on jahused
Küpsetamise ajal vajutati sisse/välja nupule				●		
Liiga vähe jahu.		●				
Liiga palju jahu.			●			●
Liiga vähe pärimi.			●			
Liiga palju pärimi.		●		●		
Liiga vähe vett.			●			●
Liiga palju vett.		●			●	
Liiga vähe suhkrut.			●			
Halva kvaliteediga jahu.			●	●		
Koostisainete valed proportsioonid (liiga palju).	●					
Vesi on liiga kuum.		●				
Vesi on liiga külm.			●			
Vale programm.			●	●		

JUHISED TEHNILISTE VIGADE KÕRVALDAMISEKS

PROBLEEMID	PÕHJUSED - LAHENDUSED
Sõtkumislabad jäävad leivavanni kinni.	<ul style="list-style-type: none"> Laske enne välja võtmist liguneda.
Peale nupule vajutamist ei juhtu mitte midagi.	<ul style="list-style-type: none"> Ekraanile on kuvatud ja seal vilgub kirje EO1, seade piiksub: masin on liiga kuum. Oodake kahe tsükli vahel 1 tund. Ekraanile on kuvatud ja seal vilgub kirje E00, seade piiksub: masin on liiga külm. Oodake, kuni see soojeneb toatemperatuurini. Ekraanile on kuvatud ja seal vilgub kirje HHH või EEE, seade piiksub: rike. Masina peab viima volitatud spetsialisti juurde kontrollimiseks. Viitkäivitus on sisse programmeeritud.
Peale nupule vajutamist töötab mootor edasi, kuid taigna segamist ei toimu	<ul style="list-style-type: none"> Pann ei ole korralikult seadmesse paigutatud. Segamislaba on kas puudu või siis on valesti kinnitatud. Ülaloodud kahel puhul seisake seade pikalt nupule vajutades. Alustage retsepti valmistamist uuesti algusest.
Peale viitkävutust ei ole taigen piisavalt kerkinud või siis midagi ei juhtu.	<ul style="list-style-type: none"> Unustasite peale programmeerimist vajutamast nupule. Pärm on puutunud kokku kas soola ja/või veeaga. Segamislaba on puudu.
Kõrbemise lõhn.	<ul style="list-style-type: none"> Osa lisaaineid on sattunud väljapoole panni: laske masinal maha jahtuda ning puhastage masina sisemus niiske švammiga, kuid ilma puhastusvahendita. Taigen on üle ääre ajanud: koostisainete kogus on olnud liiga suur ning liiga vedel. Järgige retseptis antud koguseid.

APRAŠYMAS

- 1 - dangtelis su langeliu
- 2 - valdymo skydelis
 - a - displėjaus ekranas
 - b - įjungimo/išjungimo mygtukas
 - c - svorio išrinkimo mygtukas
 - d - programos pradžios uždelsimo ir programa trukmės nustatymo mygtukai 11
 - e - duonos plutos spalvos išrinkimo mygtukas
 - f - programų išrinkimo mygtukas
 - g - veikimo indikatorius
- 3 - duonos kepimo dubuo
- 4 - užminkymo mentė
- 5 - sugraduota stiklinė
- 6 - atitinkantis vieną arbatinį šaukštelį/atitinkantis vieną valgomąjį šaukštą
- 7 - kabiukas užminkymo mentelių iškėlimui

PRAKTINIAI PATARIMAI

Pasirengimas

1. Įdėmiai perskaitykite šias instrukcijas: duonos kepimo šiuo prietaisu būdas skiriasi nuo duonos gaminimo rankomis.
 2. Visos naudojamos sudedamosios dalys turi būti kambario temperatūros (jei nėra nurodyta kitaip) ir tiksliai pasvertos. **Skysčius dozuokite naudodamiesi pridėdama sugraduota stikline. Komplektuojamu dvigubu dozatoriumi, kurio vienas kaušelis atitinka valgomąjį šaukštą, o kitas – arbatinį šaukštelį, atmatuokite kitas sudedamąsias dalis. Dozatoriaus kaušelių reikia užpildyti lygiai (be kaupo).** Dėl blogai atmatuotų sudedamųjų dalių gali būti gaunami prasti rezultatai.
 3. Norint iškepti skanią duoną, būtina naudoti tinkamas sudedamąsias dalis. Sudedamosios dalys turi būti saugomos vėsioje, sausoje vietoje, o jų galiojimo laikas turi būti nepasibaigęs.
 4. Labai svarbu preciziškai atmatuoti miltų kiekį. Dėl to miltus reikia sverti virtuvinėmis svarstyklėmis. Naudokite sausas mieles,
- sufasuotas pakeliuose. Jei recepte nėra nurodoma kitaip, nenaudokite kepimo miltelių. Pradarius mielių pakelį, jį reikia sandariai uždaryti, laikyti vėsioje vietoje ir sunaudoti per 48 val.
5. Norėdami, kad tešla tinkamai pakiltų, visas sudedamąsias dalis į duonos kepimo dubenį sudėkite iš karto ir venkite darinėti duonkepės dangtelį (jei nėra nurodyta kitaip). Tiksliai laikykitės receptuose nurodytų kiekių ir sudedamųjų dalių. Pirmiausia skysčiai, o po to kiti maisto produktai. **Mielės neturi kontaktuoti su skysčiais, cukrumi ar druska.**

Reikia laikytis tokio eiliškumo:

- > Skysčiai (sviestas, aliejus, kiaušiniai, vanduo,
- > pienas)
- > Druska
- > Cukrus
- > Miltai, pirma pusė
- > Pieno milteliai
- > Specifinės kieto pavidalo sudedamosios dalys
- > Miltai, antra pusė
- > Mielės

Naudojimasis

LT

- Duonos gaminimo procesui didelę įtaką daro temperatūra ir drėgmė. Didelio karščio atveju naudokite

skysčius, kurie yra šaltesni nei paprastai. Taip pat, jei yra šalta, gali tekti pašildyti vandenį ar pieną (niekada neviršykite 35°C).

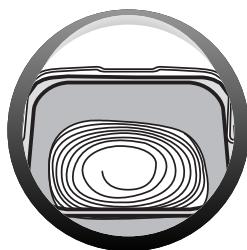
- **Taip pat kartais gali būti naudinga patikrinti tešlos būklę antrojo minkymo metu:** ji turi susiformuoti į vientisą rutulį, kuris lengvai atlimpa nuo duonos kepimo dubens sienelių.
 - jei nei visi miltai buvo suminkyti į tešlą, įpilkite šiek tiek daugiau vandens,
 - jei tešla per drėgna ir limpa prie duonos kepimo dubens sienelių, įdėkite šiek tiek miltų.
 Tokie korekciniai veiksmai turi būti vykdomi palaipsniui (ne daugiau kaip vienas arbatinis šaukštelis per kartą), o prieš tęsiant, reikia palaukti ir įsitikinti, kad tešlos būklė pagerėjo

- **Dažnai pasitaikanti klaida, tai galvoti, kad įdėjus daugiau mielių, tešla dar labiau pakils.** Dėl pernelyg didelio mielių kiekio, duona tampa labiau trapi, tešla labai pakyla, tačiau nusileidžia kepimo metu. Tešlos būklę prieš pat kepimą galite nustatyti ją nestipriai paliesdami pirštais: tešla turi lengvai priešintis spaudimui pirštu, o pirštas turi prasmegti joje po truputį.

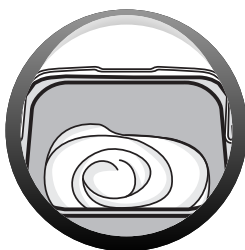
Įspėjimai dėl programų be glitimo naudojimo

- Miltų mišinius su mielėmis reikia prakošti, kad nesusidarytų gumulai.
- Pagalba minkant: kad ingredientus būtų lengviau įmaišyti, mentele (medine arba plastikine, kad nesubraižytumėte dangos) nustumkite juos nuo sienelių link indo centro.
- Taip pat reikia daryti papildomai įdėjus ingredientų.
- Dėl receptams be glitimo naudojamų ingredientų pobūdžio duona optimaliai neapskrus. Dažnai duonos viršus liks pakankamai šviesus.
- Duona be glitimo neiškyla taip, kaip įprasta duona, ir jos paviršius dažnai lieka plokščias.
- Ne visų gamintojų mišiniais pasiekiamas vienodas rezultatas: gali būti, kad receptus reikės koreguoti. Todėl rekomenduojama atlikti bandymus (žr. žemiau pateiktą pavyzdį).

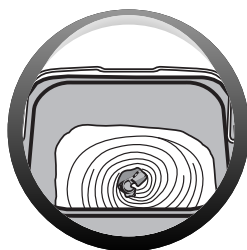
Pavyzdys: pilkite skysčio atsižvelgdami į tešlos tirštumą. Ji turi būti pakankamai minkšta, bet ne skysta.



Per skysta



OK





Per sausa

Įsimtis: pyrago tešla turi būti skystesnė.

PRIEŠ NAUDODAMIESI DUONKEPE PIRMAJĄ KARTĄ

- Išimkite priedus ir nuplėškite lipdukus, esančius tiek prietaiso viduje, tiek išorėje **-A**.
- Naudodamiesi drėgnu skudurėliu, nuvalykite visus priedus ir patį prietaisą.

GREITAS NAUDOJIMASIS

- Visiškai išvyniokite elektros laidą ir jo šakutę įjunkite į elektros tinklo lizdą.
- Pirmąjį kartą naudojantis duonkepe, gali būti juntamas „naujo prietaiso“ kvapas.
- Išimkite duonos kepimo dubenį pakeldami rankenėlę ir šiek tiek pasukdami dubenį prieš laikrodžio rodyklę. Tada įstatykite užminkymo mentę **-B-C**.
- Tiksliai rekomenduojama tvarka į duonos kepimo dubenį sudėkite sudedamąsias dalis. Įsitikinkite, kad visos sudedamosios dalys buvo tiksliai pasvertos **-D-E**.
- Į duonkepę įdėkite duonos kepimo dubenį. Laikydami duonos kepimo dubenį už rankenėlės, įstatykite jį į duonkepę taip, kad jis būtų įtaisytas ant veleno (tam dubenį reikia šiek tiek pakreipti į šoną). Švelniai pasukite dubenį laikrodžio rodyklės kryptimi ir jis užsifiksuos **-F-G**.
- Uždarykite dangtelį. Įjunkite duonkepę į elektros tinklą ir įjunkite jos maitinimą. Išgirdus pyptelėjimą, displejaus ekrane pagal nutylėjimą bus atvaizduojama 1-oji programa, tai yra, 1000 g, vidutinio rudumo pluta **-H**.
- Mygtuku  pasirinkite pageidaujamą programą.
- Paspauskite  mygtuką. Blykčioja laikmačio dvitaškis ir vykdoma atgalinė laiko atskaita. Šviečia veikimo indikatorius **-I-J**.
- Pasibaigus gaminimui ar pašildymo ciklui, išjunkite duonkepę iš elektros tinklo. Iškelkite duonos kepimo dubenį iš duonkepės. Visada naudokitės pirštinėmis, nes duonos kepimo dubens rankenėlė ir vidinė dangtelio pusė yra karšta. Išimkite karštą duoną ir padėkite ją ant grotelių mažiausiai 1 val., kad ji atvėstų **-K**.

Susipažinimui su šia duonkepe pirmąjį kartą mes rekomenduojame pabandyti iškepti PRANCŪZIŠKASIS BATONAS kepalą.


PRANCŪZIŠKASIS BATONAS (programa 9)	SU DEDAMOSIOS DALYS v. š. = valgomasis šaukštas - A. Š. = arbatinis šaukštelis
PLUTA = VIDUTINIO RUDUMO	1. VANDUO = 365 ml 3. BALTOS DUONOS MILTAI = 620 g 2. DRUSKA = 2 v. š. 4. MIELĖS = 1 ½ v. š.
SVORIS = 1000 g	
TRUKME = 3:10	


NAUDOJIMASIS DUONKEPE

Atvaizduojamos kiekvienai programai gamykloje užprogramuotos nuostatos. Pageidaujamas nuostatas galite pasirinkti rankiniu būdu.

Programos pasirinkimas

Pasirinkus programą, vienas po kito automatiškai bus įvykdyti žingsnių veiksmas.

 **Meniu mygtukas** įgalina pasirinkti programą iš tam tikro skaičiaus skirtingų

programų. Bus atvaizduojamas išrinktosios programos vykdymo laikas. Kiekvieną kartą paspaudus  displejaus ekrane atvaizduojamas programos numeris keisis nuo 1 iki 15:

Programų be glitimo naudojimas

1, 2 ir 3 meniu turi būti naudojami kepat duoną arba pyragus be glitimo. Kiekvienai programai galimas tik vienas svoris (1000 g 1 ir 2 programoms, 750 g – 3 programai).

Duona ir pyragai be glitimo tinka daugelyje grūdinių kultūrų (kviečiuose, miežuose, rugiuose, avižose, kamute, dvigrūdžiuose kviečiuose ir t. t.) esančio glitimo netoleruojantiems (sergantiems celiakija) asmenims.

Svarbu saugoti, kad neįsimaišytų miltai, kurių sudėtyje yra glitimo. Ypač kruopščiai išplaukite indą, mentelę bei visus įrankius, naudojamus duonai ir pyragams be glitimo ruošti. Taip pat įsitikinkite, kad naudojamos mielės yra be glitimo.

Receptai be glitimo buvo sukurti naudojant

mišinius (dar vadinamus paruoštais naudoti mišiniais) kepti „Schär“ arba „Valpiform“ tipo duoną be glitimo.

Šio tipo ruošinius be glitimo galima įsigyti prekyboje ir specializuotose parduotuvėse. Atminkite, kad ne visų gamintojų paruoštų naudoti mišinių rezultatai bus vienodi.

Miltų be glitimo konsistencija neleidžia užtikrinti optimalaus sumaišymo:

miltų mišinius su mielėmis patariama prakosti, kad nesusidarytų gumulai.


Dėl to programose be glitimo atidėto paleidimo funkcijos nėra.

Be to, minkšto plastiko mentele reikia nustumti tešlą ir nesumaišytus ingredientus nuo indo kraštų link centro, kol tešla taps vienalytė.

Duona be glitimo bus tirštesnė ir šviesesnė, nei įprasta duona.


- 1. Sūri duona be glitimo.** Rekomenduojama naudoti paruoštą naudoti mišinį. Šiai programai galima nustatyti tik 1000 g. Šiai duonai naudojamas paruoštas naudoti mišinys pagal receptą, kuriame yra mažai cukraus ir riebalų.
- 2. Saldi duona be glitimo.** Rekomenduojama naudoti paruoštą naudoti mišinį. Šiai programai galima nustatyti tik 1000 g. Šiai duonai naudojamas paruoštas naudoti mišinys pagal receptą, kuriame yra cukraus ir riebalų.
- 3. Pyragas be glitimo.** Rekomenduojama naudoti paruoštą naudoti mišinį. Šiai programai galima nustatyti tik 750 g. Šiai duonai naudojamas paruoštas naudoti mišinys pagal pyrago su cheminėmis mielėmis receptą.
- 4. Greitai rupių miltų duona.** Ši programa atitinka Rupių miltų duonos programą, tačiau ji spartesnė. Naudojant šią programą iškeptos duonos plutelė yra šiek tiek kietesnė.

5. **Rupių miltų duona.** Rupių miltų duonos programa naudojama kepant duoną iš rupių miltų.
6. **Duona be druskos.** Su duona organizmas gauna didžiausią dienos druskos normą. Sumažinant druskos suvartojimą, galima sumažinti problemų, susijusių su širdies ir kraujagyslių sistema, riziką.
7. **Super greitai paruošiama paprasta balta duona.** 7 programa specialiai skirta gaminti pagal receptą Super greitai paruošiama paprasta balta duona.
8. **Greitai saldus batonas.** Ši programa atitinka Saldaus batono programą, tačiau ji spartesnė. Naudojant šią programą iškeptos duonos plutelė yra šiek tiek kietesnė.
9. **Prancūziškasis batonas.** Ši prancūziškojo batono programa atitinka tradicinio traškaus prancūziškojo batono receptą.
10. **Saldus batonas.** Saldaus batono programa naudojama gaminant pagal receptus, kuriuose nurodoma daug cukraus ir riebalų, kaip antai, sviestines bandeles ir pan. Jei sviestinėms bandelėms ir vyniotiniams naudojate specialius miltų mišinius, bendra tešlos masė neturi viršyti 750 g.
11. **Duonos Kepimas.** Duonos kepimo programa leidžia kepti nuo 10 iki 70 minučių (kiekvienos programos trukmė gali būti reguliuojama 10 minučių trukmės intervalais). Ji gali būti pasirinkta atskirai ir naudojama:
 - a) su Duonos tešla programa;
 - b) pašildyti iškeptus ar atvėsintus duonos gaminius ar juos paskrudinti;
 - c) užbaigti kepimui, kai duonos kepimo metu ilgą laiką tarpą buvo nutrūkęs elektros tiekimas.

Naudojant 11-ąją programą, draudžiama duonkepę palikti be priežiūros. Norint nutraukti ciklą jam nepasibaigus ir rankiniu būdu sustabdyti programos vykdymą, reikia paspausti ir palaikyti nuspaustą  mygtuką.
12. **Duonos Tešla.** Naudojant Duonos tešla programą duona nekepama. Tai visų mišinių tešlų, pavyzdžiui, picos, vyniotinio ir pan., minkymo ir pakėlimo programa.
13. **Pyragas.** Gali būti naudojama pyragaičiams ir pyragams pagaminti, kai naudojami kepimo milteliai. Ši programa tinka tik 1000 g svorio kepiniams kepti.
14. **Džemas.** Džemo programa duonos kepimo dubenyje automatiškai verda uogienes ir kompotus (saldžių vaisių).
15. **Makaronų tešla.** Programa 15 skirta tik minkymo ciklui. Ji naudojama mielinei, pavyzdžiui, makaronų, tešlai užminkyti, lakštiniai, picos tešla be glitimo.


Duonos svorio nustatymas

Pagal nutylėjimą nustatomas 1000 g duonos svoris. Šis svoris rodomas orientavimuisi. Daugiau informacijos pateikiama receptuose. **Naudojant 9, 11, 12, 13, 14, 15 programas,**


svorio nustatyti neįmanoma. Paspausdami  mygtuką, pasirinkite pageidaujamą svorio nuostatą - 500 g, 750 g ar 1000 g. Ties išrinktąja nuostata įsijiebs indikatorius.


Duonos plutos spalvos pasirinkimas

Pagal nutylėjimą nustatoma MEDIUM (vidutinio rudumo) duonos plutos spalva. Naudojant 12, 14, 15 programas, duonos plutos spalvos nėra įmanoma nustatyti. Galimos pasirinkty: LIGHT /

MEDIUM / DARK. Jei pageidaujate pakeisti gamyklinę nuostatą, spausdykite  mygtuką, iki įsižiebs indikatorius, esantis ties pageidaujama nuostata.

Įjungimas / išjungimas

Paspausdami  mygtuką, įjunkite duonkepę. Prasidės atgalinė laiko atskaita. Norėdami sustabdyti programą ar atšaukti uždelstą

programos vykdymo pradžią, **paspauskite ir 3 sekundes palaikykite nuspaustą  mygtuką.**

● CIKLAI

Išrinktos programos įvairūs ciklai pateikiami lentelėje (žr. lapelio pabaigoje).

Minkymas

Skirtas teslos struktūrai suformuoti, kad ji geriau pakiltų.

Kai naudojamos programos 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 12, 13, šio ciklo vykdymo metu galima įdėti sudedamąsias dalis: džiovintus vaisius ar riešutus, alyvuoges, kumpio gabalėlius ir pan. Pyptelėjimas nurodo kada jūs galite įsiterpti.

Apie įsiterpimo trukmės žr. lentelės (žr. lapelio pabaigoje) stulpelį „papildomai“. Šiame stulpelyje bus rodomas duonkepės displejaus ekrane. Jei pageidaujate sužinoti, kiek laiko liko iki pyptelėjimo, stulpelyje „papildomai“ pateiktą laiką atimkite iš bendros kepimo trukmės.

Pavyzdžiui: kai „papildomai“ = 1:45 ir „bendra gaminimo trukmė“ = 2:01, sudedamąsias dalis bus galima sudėti po 16 min.

Pauzė

Leidžia teslai ilsėtis, kad būtų pagerinta užminkymo kokybė.

Pakėlimas


Laikotarpis per kurį mielės pakelia teslą ir išlaisvina jos aromatą.

Kepimas

Transformuoja teslą į duoną, o jos plutai suteikia rusvą spalvą.

Šildymas

Išlaiko duoną šiltą po kepimo. Iš karto po kepimo duoną rekomenduojama apversti.

Naudojant programas 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 13, iškeptą duoną galima palikti duonkepėje. Iš karto po kepimo automatiškai vykdomas vienos valandos trukmės šildymo ciklas. Per valandą, kol duona šildoma, displejaus ekrane rodoma 0.00, o laikmatyje – dvitaški . Pasibaigus ciklui, duonkepė bus išjungta automatiškai po kelių garsinių signalų.

PROGRAMOS VYKDYMO PRADŽIOS UŽDELSIMAS

Jūs turite galimybę duonos kepimo programos pradžią atidėti iki 15 val., kad duona būtų iškepta jums reikiamu laiku. Ši funkcija negali būti naudojama su programomis 1, 2, 3, 7, 11, 12, 13, 14, 15.

Programos vykdymo pradžią galima uždelsti pasirinkus programą, plutos spalvą ir kepalo svorį. Atvaizduojama programos trukmė. Apskaičiuokite laiko skirtumą tarp programos įjungimo momento ir laiko kada pageidaujate, kad duona būtų iškepta. Duonkepė automatiškai įtraukia programos ciklų vykdymo trukmes.

Naudodamiesi **+** ir **-** mygtukais, atvaizduokite apskaičiuotą laiko skirtumą (**+** padidina, o **-** sumažina). Paspaudžiant (pasigirsta pytelėjimas) uždelsimo trukmė pakeičiama 10 min. intervalu. Laikant nuspaustą mygtuką, uždelsimo trukmė nuolat keičiama 10 min. trukmės intervalu.

Pavyzdžiui, yra 8 valandos vakaro ir jūs norite, kad duona būtų iškepta kitą rytą 7 val. Naudodamiesi **+** ir **-** mygtukais, nustatykite 11:00. Paspauskite **start** mygtuką. Pasigirs pytelėjimas.

Ima blykčioti laikmačio dvitaškis **:**.

Jei suklydote ar pageidaujate pakeisti laiko nuostatą, paspauskite ir laikykite nuspaustą **start** mygtuką, iki pasigirs pytelėjimas. Bus atvaizduojama pagal nutylėjimą nustatoma uždelsimo trukmė. Vėl visus veiksmus atlikite nuo pradžios.

Programos vykdymo uždelsimo funkcijos nenaudokite gamindami duoną, kuriai iškepti būtinas šviežias pienas, kiaušiniai, grietinė, jogurtas, sūris ar švieži vaisiai, nes šie produktai per naktį gali sugesti.

● Praktinis patarimas

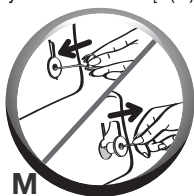
Ejei nutrūko elektros energijos tiekimas: jei ciklo vykdymo metu programa buvo nutraukta dėl nutrūkio elektros energijos tiekimo ar netinkamo valdymo veikimo, apsaugos funkcijos dėka 7 min. programos nuostatos bus saugomos. Ciklas bus tęsiamas nuo sustabdymo vietos. Praėjus šiam laikui, programos nuostatos bus prarastos.

Jei pageidaujate iškepti du duonos kepalus paeiliui, prieš kepdami antrąjį atidarykite duonkepės dangtį ir palaukite 1 val.

Norėdami išimti duonos kepalą: duonos kepalę gali iktį įstrigusios užminkymo mentelės. Tokiu

atveju aprašytuoju būdu naudokitės pridėdamu kabliuku:

- > išėmę duonos kepalą, paguldyskite jį ant šono kol kepalas karštas, ir prilaikykite jį viena ranka, mūvėdami virtuvės pirštinę,
- > kita ranka į užminkymo mentelės ašį **(M)** įstatyskite kabliuką,
- > atsargiai traukdami, išimkite užminkymo mentelę **(M)**,
- > atverskite kepalą vertikaliai ir palikite jį ant grotelių ataušti.



● SUDEDAMOSIOS DALYS

Miltai be glitimo: il existe un grand nombre yra daug „neduoninių“ vadinamų miltų rūšių (kurių sudėtyje nėra glitimo). Žinomiausi yra „juodaisiais kviečiais“ vadinamų grikių, ryžių (baltų ar

neskaldytų), bolivinės balandos, kukurūzų, kaštonų ir sorgo miltai. Stengiantis atkurti glitimo elastingumą būtina tarpusavyje sumaišyti kelių tipų „neduoninius“ miltus ir įdėti tirštinančių medžiagų.

Tirštinančios medžiagos: norėdami pasiekti tinkamą konsistenciją ir išgauti glitimo elastingumą į ruošiamus patiekalus taip pat galite įdėti ksantalo gumos miltelių ir (arba) guaro miltų. Šie ingredientai maisto pramonėje naudojami kaip tirštikliai, stabilizatoriai ir emulsikliai.

Paruošti naudoti mišiniai be glitimo: taip duoną be glitimo ruošti yra lengviau, nes jų sudėtyje yra tirštiklių ir garantuojama, kad juose visiškai nėra glitimo; kai kurie jų yra ekologiški. Naudojant skirtingų gamintojų mišinius be glitimo rezultatai nebus vienodi.

Riebalai ir aliejai: dėl riebalų duona tampa minkštesnė ir skanesnė. Be toji geriau ir ilgiau išsaugoma. Jei naudojate sviestą, supjaustykite jį nedideliais gabalėliais, kad jis pasiskirstytų tolygiai arba jį ištirpdykite. Vietoje l valgomiojo šaukšto aliejaus galima naudoti 15 g sviesto ir atvirkščiai. Pasirūpinkite, kad riebalai nekontaktuotų su mielėmis. Priešingu atveju mielės gali prarasti savo savybes. Naudokite riebalų ar sviesto pakaitalų.

Kiaušiniai: dėl kiaušinių tešla tampa sodresnė, duonos pluta tampa gražesnė bei paskatinamas minkštos (baltos) dalies gaminimasis. Jei naudojate kiaušinius, atitinkamai sumažinkite skysčio kiekį. Įmuškite kiaušinį ir ant viršaus pilkite skystį, iki gausite recepte nurodytą skysčio kiekį. Receptai yra skirti vienam 50 g dydžio kiaušiniui; jei jūs naudojate kiaušinius didesni, įberkite šiek tiek miltų; jei jie mažesni, naudokite mažiau miltų.

Pienas: receptuose naudojamas šviežias pienas ar pieno milteliai. Jei naudojate pieno miltelius, supilkite recepte rekomenduojamą kiekį vandens. Pienas pagerina duonos skonį ir pagerina jos išlaikymo kokybę. Receptuose, kuriuose nurodoma naudoti šviežią pieną, jį galima šiek tiek praskiesti vandeniu, tačiau bendras turis turi būti lygus nurodytam recepte. Siekiant išvengti uždaros duonos struktūros, rekomenduojama naudoti pusiau nugriebtą ar nugriebtą pieną. Pienas taip pat baltai duonos daliai suteikia gražesnę išvaizdą.

Vanduo: vanduo „nugesina“ ir suaktyvina mieles. Jis taip pat „nugesina“ miltuose esantį krakmolą ir padeda susiformuoti minkštai (baltai) duonos daliai. Vanduo visiškai arba jo dalis gali būti pakeičiama pienu ar kitais skysčiais. **Naudokite kambario temperatūros skysčius, išskyrus duoną be glitimo, kuriai reikia naudoti šiltą (maždaug 35 °C) vandenį.**

Miltai: miltų svoris ženkliai priklauso nuo naudojamų miltų tipo. Priklausomai nuo miltų kokybės, taip pat gali skirtis kepimo rezultatai. Miltus laikykite sandariuose induose, nes miltai reaguoja į oro sąlygų pokyčius, atitinkamai sugeria arba praranda drėgmę. Vietoje standartinių miltų naudokite „stiprius miltus“, „duonai kepti skirtus miltus“ ar „kepėjo miltus“. Į duonos tešlą įdėjus avižų, sėlenų, kviečių gemalų, rugių ar nesmulkintų grūdų, iškeptas duonos kepalas bus mažesnis ir sunkesnis.

Rekomenduojama naudoti T55 miltus, jei recepte nėra nurodoma kitaip. Jei duonai, sviestinėms bandelėms ir pan. naudojate specialius miltų mišinius, bendra tešlos masė neturi viršyti 750 g.

Sijoti miltai taip pat įtakoja kepimo rezultatus: kuo miltai yra rupešni (tai yra, kuo daugiau miltuose yra išorinių grūdų apvalkalų), tuo mažiau tešla pakils, o duona bus sunkesnė. Prekyboje taip pat galima rasti specialiai duonos kepimui paruoštų miltų mišinių. Naudodami miltų mišinius, laikykitės gamintojo instrukcijų. Paprastai programos pasirinkimas priklauso nuo naudojamo paruošimo būdo. Pavyzdžiui: rupių miltų duona - programa 5.

Cukrus: naudokite baltą cukrų, rudą cukrų ar medų. Nerekomenduojama naudoti cukraus kubelius. Cukrus yra kaip maistas mielėms, duonai suteikia skonį ir pagerina duonos plutos apskrudimą. Cukrus negali būti keičiamas dirbtiniais saldikliais, nes jie nereaguoja su mielėmis.

Druska: druska maistui suteikia skonį ir reguliuoja mielių aktyvumą. Ji neturi kontaktuoti su mielėmis. Druskos dėka, tešla tampa tvirta, kompaktiška ir pakyla ne per greitai. Druska taip

pat pagerina tešlos struktūrą. Naudokite įprastą valgomąją druską. Nenaudokite rupios druskos ar druskos pakaitalų.

Mielės: yra keletas mielių formų: šviežios mažų kubelių formos, džiovintos ir aktyvios nugesinimui ar džiovintos ir tirpios. Šviežios mielės parduodamos prekybos centruose (kepimo skyriuose ar šviežių produktų skyriuose), tačiau šviežių mielių taip pat galite įsigyti iš vietinio kepejo. Jei mielės yra šviežios ar džiovintos, jas kartu su sudedamosiomis dalimis reikia betarpiškai dėti į duonos kepimo dubenį. Kad mielės lengviau ištirtų, sugnaibykite jas pirštais. Tik aktyvias džiovintas mieles (mažomis granulėmis) prieš naudojimą reikia išmaišyti nedideliame kiekyje drungno vandens. Pasirinkite temperatūrą, artimą 35°C. Pasirinkus mažesnę temperatūrą, tešla nepakankamai pakils, o pasirinkus didesnę, mielės praras tešlos pakėlimo galią. Naudokite receptuose nurodomą mielių kiekį ir nepamirškite padidinti mielių kiekio, jei naudojate šviežias mieles (žr. lentelę žemiau).

Kiekio/svorio ekvivalentai tarp džiovintų mielių ir šviežių mielių:

Džiovintos mielės (arbatiniai šaukšteliais)

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

Šviežios mielės (g)

9 13 18 22 25 31 36 40 45

Ruošdami duoną be glitimo turėsite naudoti specialias mieles, kurių sudėtyje nėra glitimo.

Priedai (alyvuogės, kumpio gabalėliai ir pan.): prie savųjų receptų prisidėkite savo nuožiūra, pridėdami pageidaujamų sudedamųjų dalių. Būtina vadovautis tokiais nurodymais:

- > sudedamąsias dalis, ypač degias, pavyzdžiui, džiovintus vaisius, dėkite tik po pyptelėjimo, kuris nurodo, kad galima įdėti papildomus produktus;
- > siekdami palengvinti duonkepės darbą (pavyzdžiui, uždelsto programos vykdymo pradžios atvejų), kiekiausias sudedamąsias dalis (pavyzdžiui, sėmenis ar sezamo sėklas) sudėkite minkymo proceso pradžioje;
- > gerai nusauskinkite drėgnas sudedamąsias dalis (alyvuoges);
- > kad riebios sudedamosios dalys būtų geriau suminkomos, jas apibarstykite miltais;
- > nepadauginkite papildomų sudedamųjų dalių, kaip antai, sūrio, šviežių vaisių ir daržovių, nes jos gali daryti įtaką tešlos susiformavimui, o taip pat vadovaukitės receptuose nurodytais kiekiais;
- > gerai sumulkinkite riešutus, nes nesmulkinti riešutai gali suardyti kepalą struktūrą ir taip sumažinti jo aukštį;
- > pasirūpinkite, kad jokios sudedamosios dalys neiškristų už duonos kepimo dubens kraštų.

● VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

- Išjunkite duonkepę iš elektros tinklo.
- Drėgnu skudurėliu nuvalykite visas dalis, patį prietaisą ir duonos kepimo dubens vidų. Gerai nusauskinkite -L.
- Duonos kepimo dubenį ir užminkymo mentes plaukite karšame, muilname vandenyje. Jei ant užminkymo menčių liko maisto likučių, pamerkite jas į vandenį 5–10 min.
- Esant reikalui, dangtelį galima valyti šiltu vandeniu ir kempine.

- **Draudžiama bet kokias duonkepės dalis plauti indaplovėje.**

- Draudžiama valymui naudoti buitinius valiklius, abrazyvines valymo priemones ar alkoholį. Naudokite švelnaus audeklo drėgną skudurėlį.
- Draudžiama duonkepės korpusą ar dangtelį panardinti į vandenį ar kitokį skystį.



RECEPTAI

Ruošdami pagal kiekvieną receptą, sudedamąsias dalis dėkite tiksliai nurodyta tvarka. Priklausomai nuo pasirinkto recepto ir atitinkamos programos, galima pažvelgti į ciklų trukmių apžvalgos lentelę (žr. lapelio pabaigoje) ir pasidaryti atitinkamas pertraukėles. Nekeiskite receptuose nurodomų sudedamųjų dalių ar jų kiekių, nes tai gali sutrikdyti recepto kritinį balansą.

v. š. = valgomasis šaukštas - A. Š. = arbatinis šaukštelis

PROG. 1 - SŪRI DUONA BE GLITIMO PROG. 2 - SALDI DUONA BE GLITIMO

1000 g

Rekomenduojama naudoti „Schär“ arba „Valpiform“ tipo paruoštą naudoti mišinį. Laikykitės ant paruošto naudoti mišinio maišelio ar receptų knygoje pateiktų rekomendacijų. Neviršykite 1000 g tešlos.

PROG. 3 - PYRAGAS BE GLITIMO

750 g

Rekomenduojama naudoti „Schär“ arba „Valpiform“ tipo paruoštą naudoti mišinį. Neviršykite 1000 g tešlos. 5 min. plakite kiaušinius, cukrų ir druską, iki gausite baltos spalvos vienalytį mišinį.

PROG. 4 - GREITAI RUPĮ MILTŲ DUONA PROG. 5 - RUPĮ MILTŲ DUONA

RUPĮ MILTŲ DUONA

	500 g	750 g	1000 g
1. Vanduo	205 ml	270 ml	355 ml
2. Aliejus	1 1/2 A. Š.	2 A. Š.	3 A. Š.
3. Druska	1 v. š.	1 1/2 v. š.	2 v. š.
4. Cukrus	1 1/2 v. š.	2 v. š.	3 v. š.
5. Baltos duonos miltai T55	130 g	180 g	240 g
6. Rupūs miltai T150	200 g	270 g	360 g
7. Mielės	1 v. š.	1 v. š.	1 1/2 v. š.

PROG. 6 - DUONA BE DRUSKOS

	500 g	750 g	1000 g
1. Vanduo	200 ml	270 ml	365 ml
2. Baltos duonos miltai T55	350 g	480 g	620 g
3. Sausos keptimo mielės	1/2 v. š.	1 v. š.	1 v. š.
Pridėti, kai išgirsit signalą			
4. Sezamo sėklos	50 g	75 g	100 g

PROG. 7 - SUPER GREITAI PARUOŠIAMA PAPRASTA BALTA DUONAA

	500 g	750 g	1000 g
1. Vanduo (pašildytas, 35°C)	210 ml	285 ml	360 ml
2. Aliejus	3 v. š.	1 A. Š.	1 1/2 A. Š.
3. Druska	1/2 v. š.	1 v. š.	1 1/2 v. š.
4. Cukrus	2 v. š.	3 v. š.	1 A. Š.
5. Pieno milteliai	1 1/2 A. Š.	2 A. Š.	2 1/2 A. Š.
6. Baltos duonos miltai T55	325 g	445 g	565 g
7. Mielės	1 1/2 v. š.	2 1/2 v. š.	3 v. š.

* 1 vidutinis kiaušinis = 50 g

PROG. 8 - GREITAI SALDUS BATONAS PROG. 10 - SALDUS BATONAS

SVIESTI N ĖS BANDELĖS

	500 g	750 g	1000 g
1. Plakti kiaušiniai*	2	2	3
2. Sviestas, ištirpdytas	115 g	145 g	195 g
3. Druska	1 v. š.	1 v. š.	1 1/2 v. š.
4. Cukrus	2 1/2 A. Š.	3 A. Š.	4 A. Š.
5. Pienas	55 ml	60 ml	80 ml
6. Baltos duonos miltai T55	280 g	365 g	485 g
7. Mielės	1 1/2 v. š.	2 v. š.	3 v. š.

Papildoma:

11 arbatinis šaukštelis apelsinų žiedų vandens.

PROG. 9 - PRANCŪZIŠKASIS BATONAS

	500 g	750 g	1000 g
1. Vanduo	200 ml	275 ml	365 ml
2. Druska	1 v. š.	1 1/2 v. š.	2 v. š.
3. Baltos duonos miltai T55	350 g	465 g	620 g
4. Mielės	1 v. š.	1 v. š.	1 1/2 v. š.

PROG. 12 - DUONOSTEŠLA

	500 g	750 g	1000 g
PICOSTEŠLA	160 ml	240 ml	320 ml
1. Vanduo	1 A. Š.	1 1/2 A. Š.	2 A. Š.
2. Alyvų aliejus	1/2 v. š.	1 v. š.	1 1/2 v. š.
3. Druska			
4. Baltos duonos miltai T55	320 g	480 g	640 g
5. Mielės	1/2 v. š.	1 v. š.	1 1/2 v. š.

PROG. 13 - PYRAGAS**CITRINŲ SKONIO PYRAGAS** 1000 g

1. Plakti kiaušiniai*	4
2. Cukrus	260 g
3. Druska	1 žiupsnelis
4. Sviestas, išlydytas ir atvėsintas	90 g
5. Citrinos žievelė	1 1/2 citrinos
6. Citrinos sultys	1 1/2 citrinos
7. Baltos duonos miltai T55	430 g
8. Kepimo milteliai	3 1/2 v. š.

5 min. plakite kiaušinius, cukrų ir druską, iki gausite baltos spalvos vienalytį mišinį. Supilkite į duonkepę. Sudėkite atvėsintą, ištirpdytą sviestą. Supilkite citrinos sultis ir sudėkite jos žievelę. Miltus sumaišykite su kepimo milteliais ir supilkite į mišinį. Miltus į kaupą supilkite mišinio centre.

PROG. 15 - MAKARONŲ TEŠLA

PASTA	500 g	750 g	1000 g
1. Vanduo	45 ml	50 ml	70 ml
2. Plakti kiaušiniai*	3	4	5
3. Druska	1 žiupsnelis	1/2 v. š.	1 v. š.
4. Baltos duonos miltai T55	375 g	500 g	670 g

* 1 vidutinis kiaušinis = 50 g

PROG. 14 - DŽEMAS

Prieš sudedami vaisius į duonkepę, juos supjaustykite ir susmulkinkite.

1. Braškių, persikių, rabarbarų ir abrikosų uogienė	580 g
2. Cukrus	360 g
3. Citrinos sultys	1 citrinos
4. Pectin	30 g
1. Apelsinų arba greipfrutų	500 g
2. Cukrus	400 g
3. Pectin	50 g

REKOMENDACIJOS RECEPTŲ PAGERINIMUI

Negaunate norimo rezultato? Ši lentelė padės nustatyti priežastį.	Duona per daug iškiilo	Duona per daug iškiilo, o po to susmego	Duonos viršus ir šonai miltuoti iškiilo	Pluta nepakankamai apskrudo	Šonai apskrūdę, tačiau duona neiškepusi	Duonos viršus ir šonai miltuoti
Kepimo metu buvo paspaustas mygtukas.				●		
Per mažai miltų.		●				
Per daug miltų.			●			●
Per mažai mielių.			●			
Per daug mielių.		●		●		
Per mažai vandens.			●			●
Per daug vandens.		●			●	
Per mažai cukraus.			●			
Prastos kokybės miltai			●	●		
Neteisingos sudedamųjų dalių proporcijos (per daug).	●					
Per karštas vanduo.		●				
Per šaltas vanduo.			●			
Netinkama programa.			●	●		

FUNKCIONAVIMO SUTRIKIMŲ PAIEŠKA

PROBLEMOS	PRIEŽASTYS - SPRENDIMO BUDAI
Dubenyje užstrigo užminkymo mentė.	<ul style="list-style-type: none"> Prieš išimdami, leiskite jiems pamirkti vandenyje.
Paspaudus mygtuką, niekas nevyksta.	<ul style="list-style-type: none"> EO1 rodoma ir blyksi ekrane, prietaisas pypsi: duonkepė labai karšta. Padarykite 1 val. pertrauką tarp dviejų ciklų. EOO rodoma ir blyksi ekrane, prietaisas pypsi: prietaisas per šaltas. Palaukite, kol jis pasieks kambario temperatūrą. HHH arba EEE rodoma ir blyksi ekrane, prietaisas pypsi: gedimas. Prietaisą turi remontuoti įgalioti specialistai. Programos vykdymo pradžia buvo atidėta.
Paspaudus mygtuką, dispečiaus ekranas išsijungia, tačiau minkymas nevyksta.	<ul style="list-style-type: none"> Nebuvo tinkamai įstatytas duonos kepimo dubuo. Neįstatyta arba įstatyta netinkamai užminkymo mentė. Abiem atvejais išjunkite prietaisą, ilgai laikydami nuspaudę mygtuką. Pradėkite receptą nuo pradžių.
Po gaminimo pradžios atidėjimo duona neiškyla arba nieko neįvyksta.	<ul style="list-style-type: none"> Po programavimo pamiršote paspausti mygtuką. Mielės kontaktavo su druska ir/arba vandeniu. Neįstatyta užminkymo mentė.
Degėsių kvapas.	<ul style="list-style-type: none"> Kai kurios sudedamosios dalys pateko už duonos kepimo dubens kraštų: išjunkite duonkepę iš elektros tinklo, leiskite jai atvėsti, tada drėgna kempinėle išvalykite duonos kepimo dubens vidų. Nenaudokite jokių valiklių. Tėšla išvirto per kraštus: per daug produktų, ypač skystų. Laikykitės recepte nurodytų proporcijų.

APRAKSTS

- | | |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> 1 - vāks ar lodziņu 2 - vadības panelis <ul style="list-style-type: none"> a - displeja ekrāns b - ieslēgšanas/izslēgšanas taustiņš c - svara izvēle d - taustiņi atliktā starta uzstādīšanai un laika regulēšanai 11 programmām e - garozas krāsas izvēle f - programmu izvēle g - darba gaismas indikators | <ul style="list-style-type: none"> 3 - maizes panna 4 - mīcīšanas lāpstiņa 5 - mērkrūze 6 - tējkarote / ēdamkarote 7 - āķis, lai izceltu lāpstiņas miklas mīcīšanai |
|---|--|

PRAKTISKI PADOMI

Sagatavošanās

1. Lūdzam uzmanīgi izlasīt šos norādījumus: maizes cepšana, izmantojot šo ierīci, atšķiras no maizes cepšanas ar rokām.
2. Visām sastāvdaļām jābūt istabas temperatūrā (ja nav norādīts citādi), un tās ir precīzi jānosver. **Mēriet šķidrumus ar komplektā esošo mērkrūzi. Lai izmēritu tējkarotes un ēdamkarotes, izmantojiet komplektā esošo dubulto dozatoru. Visi norādītie mēri ir bez kaudzītes.** Nepareiza mērīšana rada sliktus rezultātus.
3. Veiksmīgai maizes cepšanai ļoti svarīgi izmantot pareizas sastāvdaļas. Pārbaudiet, vai tiem nav beidzies derīguma termiņš, un glabājiet tos vēsā, sausā vietā.
4. Svarīgi precīzi izmērit miltu daudzumu, tāpēc Jums ir jānosver milti ar virtuves svariem. Izmantojiet raugu paciņās vai sauso raugu (Lielbritānijā pieejami Easy Bake vai Fast Action raugs). Ja receptē nav norādīts, neizmantojiet cepamo pulveri. Pēc rauga paciņas atvēršanas tā blīvi jānoslēdz, jāuzglabā vēsā vietā un jāizlieto 48 stundu laikā.
5. Lai nesabojātu miklu, iesakām ielikt visas sastāvdaļas maizes pannā no paša sākuma, lai nebūtu nepieciešams atvērt vāku darba laikā (ja nav norādīts citādi). Uzmanīgi sekojiet receptēs norādītajām sastāvdaļām un daudzumiem. Sākumā ielieciet šķidrumus, tad cietos produktus. **Raugs nedrīkst saskarties ar šķidrumiem, cukuru vai sāli.**

Vispārējā secība:

- > Šķidrie produkti (sviests, eļļa, olas, ūdens, piens)
- > Sāls
- > Cukurs
- > Milti, pirmā daļa
- > Sausais piens
- > Īpaši cietās sastāvdaļas
- > Milti, otrā daļa
- > Raugs

Lietošana

- **Maizes cepšanas veiksmīgs rezultāts ir ļoti atkarīgs no gaisa temperatūras un mitruma.** Ja ir ļoti karsts, izmantojiet aukstākus šķidrumu nekā parasti. Un otrādi- ja ir auksts, var būt nepieciešams uzsildīt ūdeni vai pienu (bet ne vairāk kā līdz 35°C).

- **Reizēm nepieciešams pārbaudīt miklas stāvokli otrās micīšanas laikā:** tai jāizskatās kā gludai bumbai, kas viegli atlip no pannas sienaiņām.

- ja miklā paliek pāri milti, pievienojiet vēl nedaudz ūdens,

- ja mikla ir pārāk mitra un pielip pie sienaiņām, varat pievienot nedaudz miltu.

Šādi labojumi jāveic ļoti pakāpeniski (ne vairāk kā 1 ēdamkarote vienā reizē), un pirms

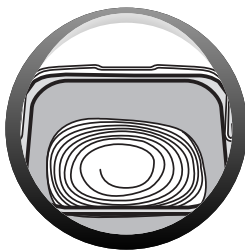
turpināšanas jāpārbauda, vai ir uzlabojumi.

- **Ļoti izplatīta kļūda – domāt, ka, ja pievieno vairāk rauga, maize vairāk pacelsies.** Pārāk daudz rauga padara maizes struktūru trauslāku, un tāpēc cepšanas laikā tā paceļas un pēc tam paliek pāri. Varat noteikt miklas stāvokli uzreiz pirms cepšanas, viegli pieskaroties tai ar pirkstu galiem: miklai jābūt nedaudz elastīgai un pirksta nospiedumam pakāpeniski jāpazūd.

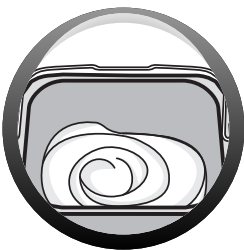
Brīdinājumi par bezglutēna programmu izmantošanu

- Lai nerastos kunkuļi, miltu maisījums ar rauga pulveri ir jāizsijā.
- Micīšana ir jāveicina: lai uzlabotu sastāvdaļu sajaukšanos, izmantojiet lāpstiņu (koka vai plastmasas, lai nebojātu pārklājumu), lai nesajaukušās sastāvdaļas nokasītu no trauka malām un virzītu uz centru.
- Tāpat maisīšana ir jāturpina arī sastāvdaļu pievienošanas laikā.
- Bezglutēna receptēs izmantoto sastāvdaļu īpašību dēļ nav iespējams panākt optimālu maizes apbrūninājumu. Kļūda apakšdaļā bieži vien paliks balta.
- Bezglutēna maize neuzbriest tāpat kā parastā maize un bieži vien augšā paliek plakana.
- Dažādu nosaukumu maisījumiem var būt dažādi rezultāti: ir iespējams, ka recepte jāprecizē. Tādēļ ir ieteicams eksperimentēt (skat. turpmāk norādīto piemēru).

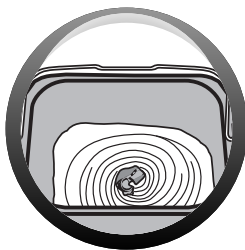
Piemērs: precizējiet šķidruma daudzumu atkarībā no miklas konsistences. Tai ir jābūt samērā padevīgai, taču ne šķidrāi.



Pārāk šķidra



OK





Pārāk sausa

Izņēmums: kūkas miklai jābūt drīzāk šķidrāi.

PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS

- Izņemiet no ierices piederumus, noņemiet visas uzlīmes -**A**.
- Iztīriet ierices daļas un pašu ierici ar mitru drānu.

ĀTRAIS DARBA SĀKUMS

- Pilnībā izstiepiet elektrisko vadu un ielieciet to kontaktligzdā ar zemējumu.
- Pirmajā lietošanas reizē var parādīties neliela smaka.
- Izņemiet maizes pannu, paceļot rokturi un viegli pagriežot maizes pannu pretēji pulkstenrādītāja virzienam. Tad ielieciet mīcīšanas lāpstiņu -**B-C**.
- Ielieciet sastāvdaļas pannā, ievērojot norādīto secību. Pārļiecinieties, ka visas sastāvdaļas ir precīzi nosvērtas -**D-E**.
- Ielieciet maizes pannu maizes ceptuvē. Turot maizes pannu aiz roktura, ielieciet to maizes ceptuvē, ievietojot virs pievada šahtas (jums vajadzēs to nedaudz noliekt uz viena sāna). Viegli pagriežiet to pulkstenrādītāja virzienā, un tā tiks nofikasēta savā vietā -**F-G**.
- Aizveriet vāku. Pieslēdziet maizes ceptuvi pie tīkla un ieslēdziet to. Kad dzirdēsiet skaņas signālu, uz displeja parādīsies 1. programma kā uzstādījums pēc noklusējuma, t.i., 1000 g ar vidējo garozu -**H**.
- Izmantojot taustiņu , izvēlieties vēlamo programmu.
- Uzspiediet  taustiņu. Taimera zvaigznīte mirgo, un taimers sāk atpakaļ skaitīšanu. Iedegas darbības indikators -**I-J**.
- Pēc cepšanas vai sildīšanas cikla beigām atslēdziet maizes ceptuvi. Izņemiet maizes pannu no maizes ceptuves. Vienmēr izmantojiet virtuves cimdus, jo pannas rokturis ir karsts - tas ir zem vāka. Izņemiet karsto maizi un nolieciet uz režģa vismaz uz 1 stundu, lai atdzesējas -**K**.

Lai iepazītu jūsu maizes ceptuvi, iesakām izmēģināt **FRANČU MAIZE** recepti Jūsu pirmajai maizei.


FRANČU MAIZE (programma 9)	SASTĀVDAĻAS - t. = tējkarote - ē. = ēdamkarote	
GAROZA = VIDĒJĀ	1. ŪDENS = 365 ml	3. KVIEŠU MILTI = 620 g
SVARS = 1000 g	2. SĀLS = 2 t.	4. RAUGS = 1½ t.
LAIKS = 3:10		

JŪSU MAIZES CEPŠANAS IERĪCES LIETOŠANA


Uzstādījums pēc noklusējuma tiek atspoguļots katrai programmai. Līdz ar to vēlami iestatījumi Jums ir jāizvēlas manuāli.

Programmas izvēle

Programmas izvēlē ietilpst vairāki soļi, kas tiek izpildīti automātiski cits pēc cita.

 **Izvēlnes taustiņš** ļauj Jums izvēlēties noteikto programmas numuru. Tiek

atspoguļots programmai atbilstošais laiks.

Katru reizi, kad nospiežat taustiņu , numurs uz displeja pārslēdzas uz nākamo programmu no 1 līdz 15:

Bezglutēna programmu izmantošana

Gatavojot bezglutēna maizi vai kūkas, ir jāizmanto 1., 2. vai 3. izvēlne. Katrai programmai ir pieejama viena svara izvēle (1000 g 1. un 2. programmai, 750 g 3. programmai).

Bezglutēna maize ir jālieto cilvēkiem, kam ir glutēna, kuru satur noteikti graudaugi (kvieši, mieži, rudzi, auzas, poļu turgidumkvieši, speltas kvieši), nepanesība (celiakijas pacienti).

Ir svarīgi izvairīties no nejaušas sajaukšanās ar miltiem, kas satur glutēnu. Ļoti rūpīgi izmazgājiet trauku, statīvu un visus piederumus, kurus izmantojat bezglutēna maizes un kūku gatavošanai. Pārliecinieties arī par to, lai izmantotais raugs nesaturētu glutēnu.

Bezglutēna receptes ir izstrādātas, izmantojot "Schär" vai "Valpiform"

preparātus (dēvētus arī par gataviem maisījumiem) bezglutēna maizei.

Šādi īpaši bezglutēna maisījumi ir pieejami tirdzniecībā un specializētos veikalos. Ieteicamais, ka katra bezglutēna gatavā maisījuma preču zīmei var būt atšķirīgi rezultāti.

Bezglutēna miltu konsistence neļauj panākt optimālu sajaukšanos:

lai izvairītos no kunkulēm, ir ieteicams miltu maisījumu un rauga pulveri izsijāt.

Šo iemeslu dēļ bezglutēna programmām nav iespējama atliktā uzsākšana.

Tāpat mīkla ir jānokasa no trauka malām, bet sastāvdaļas, kas nav sajaukušās, ar mikstu plastmasas lāpstiņu ir jāvirza uz vidu, līdz mīkla kļūst viendabīga.


Bezglutēna maize būs blīvāka un gaišāka par parasto maizi.

- 1. Sājā bezglutēna maize.** Ir ieteicams izmantot gatavu miltu maisījumu. Šo programmu ir iespējams noregulēt vienīgi uz 1000 g. Maize gatavota, izmantojot gatavo miltu maisījumu, kas satur maz cukura un taukvielu.
- 2. Saldā bezglutēna maize.** Ir ieteicams izmantot gatavu miltu maisījumu. Šo programmu ir iespējams noregulēt vienīgi uz


1000 g. Maize gatavota, izmantojot gatavo miltu maisījumu, kas satur cukuru un taukvielas.

- 3. Bezglutēna kūka.** Ir ieteicams izmantot gatavu miltu maisījumu. Šo programmu ir iespējams noregulēt vienīgi uz 750 g. Maize cepta, receptē izmantojot gatavo maisījumu un cepamo pulveri.

4. **Ātri pagatavojamā rupja maluma miltu maize.** Šī programma atbilst Rupja maluma miltu maizes programmai, bet ir ātrāka. Gatavai maizei var būt nedaudz cietāka garoziņa.
5. **Rupja maluma miltu maize.** Rupja maluma miltu maizes programma izmantojama pilngraudu maizes cepšanai no pilngraudu kviešu miltiem.
6. **Sāli nesaturošā maize.** Maize ir viens no produktiem, kas nodrošina sāls lielāku ikdienas patēriņu. Samazinot sāls patēriņu, samazinās sirds un asinsvadu slimības risks.
7. **Super ātri pagatavojamā baltmaize.** Šī programma paredzēta Super ātrai pagatavojamā baltmaizes receptei. Maize, kas izcepta, izmantojot šo programmu, ir kompaktāka, nekā izmantojot citas programmas.
8. **Ātri pagatavojamā saldā maize.** Šī programma atbilst Saldās maizes programmai, bet ir ātrāka. Gatavai maizei var būt nedaudz cietāka garoziņa.
9. **Franču maize.** Franču maizes programma atbilst tradicionālas kraukšķīgas franču baltmaizes receptei.
10. **Saldā maize.** Saldās maizes programma paredzēta receptēm, kas satur vairāk cukura un tauku, piemēram, smalkmaizīšu un piena maizes cepšanai. Ja izmantojat īpašus miltu maisījumus smalkmaizītēm, nepārsniedziet maksimālo miklas svaru 750 g.
11. **Klaipa pagatavošana.** Klaipa pagatavošanas programma pieļauj cept klaipu 10-70 minūtēs (ko regulē pēc 10 min. gariem soļiem). To var izvēlēties atsevišķi un izmantot:
 - a) kopā ar Maizes mikla programmu;
 - b) lai uzsildītu cepto un atdzesēto maizi vai padarītu to kraukšķīgu;
 - c) lai pabeigtu cepšanu, ja maizes cepšanas ciklā uz ilgu laiku tiek atslēgta elektrība.**Ja ieslēgta 11. programma, maizes cepšanas ierīci nedrīkst atstāt bez uzraudzības.**

Lai pārtrauktu ciklu pirms tā beigām, programmu var apturēt manuāli, uzspiežot taustiņu .
12. **Maizes mikla.** Maizes miklas programma necep maizi. Tā ir mīcīšanas un pacelšanas programma visām rauga mīklām, piemēram, pīcas un smalkmaizīšu.
13. **Pīrāgs.** Var izmantot konditorejas izstrādājumu un tortu cepšanai ar cepamo pulveri. Kopā ar šo programmu var lietot tikai 750 g svaru.
14. **Ievārījums.** Ievārījuma programma automātiski gatavo ievārījumus un kompotus pannā.
15. **Makaronu mīkla.** Programma 15 tikai mīca mīklu. Tā paredzēta bezrauga mīklai, piemēram, makaroniem, bezglutēna pīcas mīkla.

Maizes svāra izvēle


Maizes svārs pēc noklusējuma ir 1000 g. Šis svārs ir norādīts informācijai. Sk. receptes sīkākai informācijai. **Programmām 9, 11, 12, 13, 14, 15 nav svāra iestatījumu.** Uzspiediet taustiņu .

lai uzstādītu vēlamo produktu svaru - 500 g, 750 g vai 1000 g. Preti izvēlētajam iestatījumam iedegsies indikatora gaisma.


Garozas krāsas izvēle


Pēc noklusējuma uzstādīta VIDĒJĀ garozas krāsa. Programmām 12, 14, 15 nav krāsas iestatījuma.

Iespējami trīs varianti: GAIŠA / VIDĒJA / TUMŠA.

Ja vēlaties izmainīt iestatījumu pēc noklusējuma, uzspiediet taustiņu , kamēr iedegsies indikators preti vēlamajam iestatījumam.

Sākums / Apturēšana

Uzspiediet  taustiņu, lai ieslēgtu ierīci. Sākas atpakaļ skaitīšana. Lai apturētu programmu vai

atceltu atlikto ieprogrammēšanu, **turiet taustiņu** .

CIKLI

Tabula (skat. norādījumu beigās) norāda dažādu ciklu sadalījumu izvēlētajai programmai.

Mīcīšana

Mīklas struktūras veidošanai, lai tā labāk paceļas.

Šī cikla laikā programmām 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 12, 13 varat pievienot šādas sastāvdaļas: žāvētus augļus vai riekstus, olīvas, bekona gabaliņus u.c. Skaņas signāls norāda, kad var pievienot.

Sk. kopējo gatavošanas laiku tabulu (skat. norādījumu beigās) un "papildus" aili. Šajā ailē norādīts laiks, kas tiks atspoguļots jūsu ierīces ekrānā, kad dzirdēsiet skaņas signālu. Precizākai informācijai par to, cik laika paliet starp skaņas signāliem, atņemiet laiku, kas norādīts "papildus" ailē no kopējā cepšanas laika.

Piemēram: "papildus" = 1:45 un "kopējais laiks" = 2:01, sastāvdaļas var pievienot pēc 16 min.

Atpūta

Ļauj mīklai atpūsties, lai uzlabotu mīcīšanas kvalitāti.

Paceļšana


Laiks, kad iedarbojas raugs, paceļot maizi un veidojot tās aromātu.

Cepšana

Pārverš mīklu maizē un piešķir tai zeltainu, kraukšķīgu garoziņu.

Sildīšana

Saglabā maizi siltu pēc cepšanas. Ieteicams uzreiz pēc cepšanas maizi apgriezt.

Programmām 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 13 varat atstāt gatavu maizi ierīcē. Pēc cepšanas automātiski seko vienu stundu ilgs sildīšanas cikls. Stundas ilga maizes sildīšanas cikla laikā uz displeja tiks parādīts 0:00 un uz taimera mirgos divpunkts . Cikla beigās ierīce automātiski aptur darbību pēc vairākiem skaņas signāliem.

● ATLIKTĀ DARBA SĀKUMA PROGRAMMA

Jūs varat ieprogrammēt ierīci sākt darbu pēc 15 stundām, lai ēdiens būtu gatavs vēlamajā laikā. Šo funkciju nevar izmantot ar programmām 1, 2, 3, 7, 11, 12, 13, 14, 15.

Šis posms izpildāms pēc programmas, apbrīnējuma un svara izvēles. Tiek attēlots programmas laiks. Aprēķiniet laika starpību starp laiku, kad sākat programmu, un laiku, kurā vēlaties, lai ēdiens būtu gatavs.

Mašina automātiski iekļauj programmas ciklu ilgumu. Izmantojot **+** un **-** taustiņus (**+** augšup un **-** lejup), ievadiet vēlamo laiku. Īsi spiedieni maina laiku 10 min. intervālos + iss skaņas signāls. Turot taustiņu nospiežot, var nepārtraukti mainīt laiku 10 min. intervālos.

Piemēram, šobrīd ir 8 vakarā un jūs vēlaties, lai maize būtu gatava 7 no rīta.

Ieprogrammējiet 11:00, izmantojot **+** un **-**.

Uzspiediet taustiņu **start/stop**. Dzirdēsiet skaņas signālu. Mirgos **■** taimera zvaigznīte. Sāksies atpakaļ skaitīšana. Iedegsies darba indikators.

Ja izdarījāt kļūdu un vēlaties mainīt laika iestatījumu, uzspiediet **start/stop** taustiņu, kamēr dzirdēsiet skaņas signālu. Tikš atspoguļots laiks pēc noklusējuma. Sāciet darbības no jauna.

Ar atliktā darba sākuma programmu neizmantojiet receptes, kuru sastāvā ir svaigs piens, jogurts, siers vai svaigie augļi, jo nakts laikā tie var sabojāties.

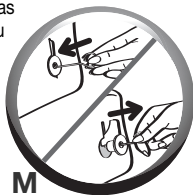
● Praktiskais padoms

Ja atslēgta elektrība: ja cikla laikā programma apstājusies elektrības atslēgšanas rezultātā, ierīcei ir 7 minūšu garš aizsardzības laiks, kurā tiek saglabāti iestatījumi. Cikls sākas atkal no tā paša punkta. Pēc šī laika iestatījumi tiek izdzēsti.

Ja vēlaties izmantot nākamo programmu un izcept nākamo maizi, atveriet vāku un pagaidiet 1 stundu pirms nākamās cepšanas.

Lai izņemtu maizes klaipu no pannas: var gadīties, ka miklas mīcīšanas lāpstiņas paliek maizē, kad tā tiek izņemta ārā. Šajā gadījumā jāizmanto āķveidīgais piederums. To izmanto šādi:

- > kad ierīce ir apturēta, palikt maizi uz vienu pusi, kamēr tā vēl ir karsta, un ar vienu roku, pirms tam uzvelkot cimdu, turēt to,
- > ar otru roku ievietot āķi miklas mīcāmās lāpstiņas asi **-M**.
- > viegli pavilkt, lai miklas mīcāmā lāpstiņa tiktu atbrīvota **-M**,
- > apgrieziet maizes klaipu otrādi un novietot to uz režģa, lai atdziest.



SASTĀVDAĻAS

Bezglutēna milti: ir plašs klāsts miltu, kas nav paredzēti maizes cepšanai (nesatur glutēnu). Zināmākie ir griķu, risu (balto vai brūno), kino, kukurūzas, kastaņu un sargo milti.

Lai varētu imitēt glutēna elastību, ir jāsajauc vairāku veidu milti un jāpievieno biezinātāji.

Biezinātāji: lai iegūtu pareizu konsistenci un mēģinātu imitēt glutēna elastību, maisījumam varat pievienot arī ksantāna sveķus un/vai guaras miltus. Šīs sastāvdaļas lauksaimniecības pārtikas rūpniecībā izmanto kā biezinātājus, stabilizētājus un emulgatorus.

Gatavi bezglutēna maisījumi: tie atvieglo bezglutēna maizes gatavošanu, jo satur biezinātājus. Tiek garantēti, ka tie nemaz nesatur glutēnu, dažiem no tiem ir arī bioloģiska izcelsme. Katram gatavajam miltu maisījumam ir atšķirīgi rezultāti.

Tauki un eļļas: tauki padara maizi mikstāku un garšīgāku. Tāda maize arī ilgāk un labāk glabājas. Pārāk daudz tauku aizkavē pacelšanos. Ja izmantojat sviestu, sagrieziet to mazos gabalos, lai tas būtu vienmērīgi sadalīts sastāvā, vai izkausējiet to. Varat aizvietot 15 g sviesta ar 1 ēdamkaroti eļļas. Nepievienojiet karstu sviestu. Ievērojiet, lai sviests nesaskaras ar raugu, jo tas var aizkavēt tā darbību. Neizmantojiet beztauku margarīnu vai sviesta aizvietotājus.

Olas: olas padara miklu blīvāku, uzlabo maizes krāsu un palīdz mikstās, baltās daļas veidošanai. Ja izmantojat olas, proporcionāli samaziniet izmantotajā šķidruma saturu. Sasitiet olu un pielejiet šķidrumu, kamēr sasniedzat receptē norādīto šķidruma daudzumu. Receptes izstrādātas, izmantojot 50 g smagu olu; ja jūsu izmantotās olas ir lielākas, pievienojiet nedaudz vairāk miltu; ja mazākas, izmantojiet mazāk miltu.

Piens: receptēs izmantots svaigs vai sausais piens. Izmantojot sauso pienu, pievienojiet receptē norādīto ūdens daudzumu. Tas uzlabo smaržu un maizes glabāšanas īpašības. Ja receptēs izmantots svaigais piens, varat to aizvietot ar ūdeni, bet kopējām apjomam jābūt

vienādam ar receptē norādīto daudzumu. Vājpiens palīdz izvairīties no blīvas maizes tekstūras. Pienam ir arī emulgatora efekts, kas piešķir maizei gaisīgumu.

Ūdens: ūdens mitrina un palīdz raugam iedarboties. Tas arī mitrina cieti miltos un palīdz veidoties mikstai baltajai maizes daļai. Ūdeni var pilnībā vai daļēji aizvietot ar pienu vai citiem šķidrumiem. **Izmantojiet šķidruma istabas temperatūrā, izņemot bezglutēna maizei, kuras gatavošanai ir jāizmanto silts ūdens (aptuveni 35°C).**

Milti: miltu svars nozīmīgi atšķiras atkarībā no miltu veida. Cepšanas rezultāti arī var atšķirties. Glabājiet miltus hermētiski noslēgtā tvertnē, jo milti reaģē uz atmosfēras apstākļiem, absorbējot vai zaudējot mitrumu. Izmantojiet maizes vai cepamos miltus, nevis parastos miltus. Pievienojot auzas, klijas, diglus, rudzu vai pilngraudu miltus maizei, jūs iegūsiet mazāku, smagāku klaipu.

Iesakām izmantot T55 miltus, ja receptē nav norādīts citādi.

Ja izmantojat speciālus miltu maisījumus maizes vai smalkmaizišu cepšanai, nepārsniedziet maksimālo miklas svaru 750 g. Miltu maiņa arī ietekmē rezultātus: jo vairāk ir pilngraudu miltu (t.i., tie satur lielāku daļu ārējā grauda apvalka), jo mazāk paceļas mikla un blīvāka ir maize. Tirgū ir pieejami gatavi maisījumi maizes cepšanai. Parasti programmas izvēle ir atkarīga no izmantotā sastāva. Pilngraudu maizei izmantojiet 5. programmu.

Cukurs: izmantojiet balto cukuru, brūno cukuru vai medu. Nelietojiet gabalcukuru. Mākslīgie saldinātāji nevar aizvietot cukuru, jo raugs ar tiem nereaģē.

Sāls: sāls piešķir ēdienam garšu un regulē rauga aktivitāti. Sāls nedrīkst saskarties ar raugu. Sāls dēj mikla ir blīva, kompakta un nepaceļas tik ātri. Izmantojiet parastu galda sāli. Neizmantojiet rupjo sāli vai sāls aizvietotājus.

Raugs: cepšanas raugs pieejams dažādās formās: svaigs mazos kubiņos, sauss un aktīvs, kuru nepieciešams samitrināt, vai sauss un šķīstošs. Svaigu raugu pārdod lielveikalos (konditorejas vai svaigo produktu nodaļā), bet varat nopirkt to arī no vietējā maiznieka. Svaigā vai šķīstošā formā raugs jāpievieno tieši cepšanas pannā kopā ar citām sastāvdaļām. Neaizmirstiet sadrupināt svaigo raugu ar pirkstiem, lai tas labāk izšķīst. Tikai aktīvs sauss raugs (granulās) pirms lietošanas jāsamaisa ar nelielu silta ūdens daudzumu. Izvēlieties temperatūru ap 35°C, zemākā temperatūrā maize tik labi nepacelsies, augstāka atņems rauga īpašības. Ievērojiet norādītos daudzumus un neaizmirstiet palielināt daudzumu, ja izmantojat svaigo raugu (sk. tabulu zemāk).

Daudzuma/svara ekvivalenti starp sauso un svaigo raugu:

Sausais raugs (tējķ.)

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

Svaigais raugs (g)

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

Bezglutēna maizes gatavošanai ir jāizmanto īpašs bezglutēna raugs.

Piedevas (olīvas, bekona gabaliņi utt.): padariet savu recepti īpašu, pievienojot vēlamās sastāvdaļas, bet ievērojiet šādus nosacījumus:

- > pievienojiet pēc skāņas signāla, jo īpaši, ja tie ir trausli, piemēram, žāvēti augļi;
- > pievienojiet sēklas (piemēram, lina vai sezama) mīcīšanas procesa sākumā, lai atvieglotu mašīnas darbu (piemēram, atliktais sākums);
- > rūpīgi nosusiniet mitrus ingredientus (olīvas);
- > viegli apberiet ar miltiem taukainas sastāvdaļas, lai tās labāk samaisās;
- > nepievienojiet pārāk lielu papildu sastāvdaļu daudzumu, jo īpaši sieru, svaigus augļus un dārzeņus, jo tas var ietekmēt miklas briedumu, ievērojiet receptēs norādītos daudzumus;
- > smalki sagriežiet riekstus, jo tie var caurdurt maizi un samazināt tās augstumu;
- > ievērojiet, lai sastāvdaļas neizkrit no pannas.

TĪRĪŠANA UN KOPŠANA

- Atvienojiet ierīci no tīkla.
- Izīrīet visas daļas, pašu ierīci un pannas iekšējo daļu ar mitru drānu. Rūpīgi nosusiniet **-L-**.
- Izmazgājiet pannu un lāpstiņas karstā ziepju ūdenī.
Ja lāpstiņas ir iestrēgušas pannā, iemērciet tās uz 5-10 minūtēm.
- Ja nepieciešams, vāku var mazgāt ar siltu ūdeni un švammī.

- **Nevienu daļu nedrīkst mazgāt trauku mazgājamajā mašīnā.**

- Neizmantojiet māsaimniecības tīrīšanas produktus, skrāpējošas švammes vai spirtu. Izmantojiet mikstu, mitru drānu.
- Nekad neiegremdējiet ūdeni ierīci vai vāku.



RECEPTES

Katrai receptei pievienojiet sastāvdaļas norādītajā secībā. Atkarībā no izvēlētas receptes un atbilstošās programmas varat apskatīties kopējo pagatavošanas laiku tabulu (skat. norādījumu beigās) un ievērot dažādu ciklu iedalījumu. Nemainiet daudzumus un izmantojiet visas sastāvdaļas, jo tas var ietekmēt receptes sabalansētību.

t. > tējkarote - ē. > ēdamkarote

PROG. 1 - SĀLA BEZGLUTĒNA MAIZE PROG. 2 - SĀLDA BEZGLUTĒNA MAIZE

1000 g

Ir ieteicams izmantot gatavu "Schär" vai "Valpiform" tipa miltu maisījumu. Ievērojiet ieteikumus, kas norādīti uz gatavā maisījuma iepakojuma vai receptu grāmatiņā. Nepārsniedziet 1000 g miklas.

PROG. 3 - BEZGLUTĒNA KŪKA

750 g

Ir ieteicams izmantot gatavu "Schär" vai "Valpiform" tipa miltu maisījumu. Nepārsniedziet 1000 g miklas. Sakuliet olas ar cukuru un sāli 5 minūtes, kamēr maisījums kļūst balts.

PROG. 4 - ĀTRI PAGATAVOJAMĀ RUPJA MALUMA MILTU MAIZE PROG. 5 - RUPJA MALUMA MILTU MAIZE

RUPJA MALUMA MILTU MAIZE

	500 g	750 g	1000 g
1. Ūdens	205 ml	270 ml	355 ml
2. Eļļa	1 1/2 ē.	2 ē.	3 ē.
3. Sāls	1 t.	1 1/2 t.	2 t.
4. Cukurs	1 1/2 t.	2 t.	3 t.
5. Kviešu milti T55	130 g	180 g	240 g
6. Pilngraudu milti T150	200 g	270 g	360 g
7. Raugs	1 t.	1 t.	1 1/2 t.

PROG. 6 - SĀLI NESATUROŠĀ MAIZE

	500 g	750 g	1000 g
1. Ūdens	200 ml	270 ml	365 ml
2. Kviešu milti T55	350 g	480 g	620 g
3. Sausais maizes raugs	1/2 t.	1 t.	1 t.
Pievienojiet, kad atskan signāls			
4. Sezama sēkliņas	50 g	75 g	100 g

PROG. 7 - SUPER ĀTRI PAGATAVOJAMA BALTMAIZE

	500 g	750 g	1000 g
1. Ūdens (sasildīts, 35°C)	210 ml	285 ml	360 ml
2. Eļļa	3 t.	1 ē.	1 1/2 ē.
3. Sāls	1 t.	1 t.	1 1/2 t.
4. Cukurs	2 t.	3 t.	1 ē.
5. Sausais piens	1 1/2 ē.	2 ē.	2 1/2 ē.
6. Kviešu milti T55	325 g	445 g	565 g
7. Raugs	1 1/2 t.	2 1/2 t.	3 t.

PROG. 8 - ĀTRI PAGATAVOJAMA SĀLDA MAIZE PROG. 10 - SĀLDA MAIZE

SMALKMAIZĪTE	500 g	750 g	1000 g
1. Sakultas olas*	2	2	3
2. Sviests, miksts	115 g	145 g	195 g
3. Sāls	1 t.	1 t.	1 1/2 t.
4. Cukurs	2 1/2 ē.	3 ē.	4 ē.
5. Piens	55 ml	60 ml	80 ml
6. Kviešu milti T55	280 g	365 g	485 g
7. Raugs	1 1/2 t.	2 t.	3 t.

Pēc izvēles: 1 tējkarote apelsīnu ziedu ūdens.

* 1 vidēja ola = 50 g

PROG. 9 - FRANČU MAIZE

	500 g	750 g	1000 g
1. Ūdens	200 ml	275 ml	365 ml
2. Sāls	1 t.	1 1/2 t.	2 t.
3. Kviešu milti T55	350 g	465 g	620 g
4. Raugs	1 t.	1 t.	1 1/2 t.

PROG. 13 - PĪRAGS

CITRONU TORTE	1000 g
1. Sakultas olas*	4
2. Cukurs	260 g
3. Sāls	1 šķipsna
4. Sviests, miksts, bet atdzesēts	90 g
5. Citrona miza	no 1 1/2 citrona
6. Citrona sula	no 1 1/2 citrona
7. Kviešu milti T55	430 g
8. Cepampulveris	3 1/2 t.

Sakuliet olas ar cukuru un sāli 5 minūtes, kamēr maisījums kļūst balts. Ielejiet mašīnas traukā. Pievienojiet atdzesētu kausētu sviestu. Tad pievienojiet citrona sulu un mizu. Samaisiet miltus un cepamo pulveri un pievienojiet maisījumam. Pārliecinieties, ka milti ir iebērti kaudzītes formā, traukam pa vidu.

PROG. 15 - MAKARONU MĪKLA

	500 g	750 g	1000 g
1. Ūdens	45 ml	50 ml	70 ml
2. Sakultas olas*	3	4	5
3. Sāls	1 šķipsna	1/2 t.	1 t.
4. Kviešu milti T55	375 g	500 g	670 g

* 1 vidēja ola = 50 g

PROG. 12 - MAIZES MĪKLA

PICAS MĪKLA	500 g	750 g	1000 g
1. Ūdens	160 ml	240 ml	320 ml
2. Oliveļļa	1 ē.	1 1/2 ē.	2 ē.
3. Sāls	1/2 t.	1 t.	1 1/2 t.
4. Kviešu milti T55	320 g	480 g	640 g
5. Raugs	1/2 t.	1 t.	1 1/2 t.

PROG. 14 - IEVARIJUMS

Sagrieziet izvēlētos augļus pirms ielikšanas maizes cepšanas ierīcē.

1. Zemeņu, persiku, rabarberu vai aprikožu	580 g
2. Cukurs	360 g
3. Citrona sula	no 1 citrona
4. Pektīns	30 g
1. Apelsīnu vai greipfrūtu	500 g
2. Cukurs	400 g
3. Pektīns	50 g

PROBLĒMU NOVĒRŠANA, KAS PALĪDZĒS UZLABOT JŪSU RECEPTĒS

Neiegūstat gaidāmos rezultātus? Jums palīdzēs šī tabula.	Maizes pārāk daudz	Pēc pacelšanās maize nokrīt	Maize paceļas nepietiekoši	Garozā nav pietiekami zeltaina	Sāni ir brūni, bet maize nav pietiekami gatava	Augšējā un sānu daļa miltaina
Cepšanas laikā uzspieda taustiņu.						
Nepietiek miltu.		●		●		
Pārāk daudz miltu.			●			●
Nepietiek rauga.			●			
Pārāk daudz rauga.		●		●		
Nepietiek ūdens.			●			●
Pārāk daudz ūdens.		●			●	
Nepietiek cukura.			●			
Slikta kvalitātes milti.			●	●		
Nepareizas proporcijas vai sastāvdaļas (pārāk daudz).	●					
Pārāk karsts ūdens.		●				
Pārāk auksts ūdens.			●			
Nepareiza programma.			●	●		

BOJĀJUMU NOVĒRŠANA

PROBLĒMAS	CĒLOŅI - RISINĀJUMI
Mīcīšanas lāpstiņa iestrēga pannā.	<ul style="list-style-type: none"> Samitriniet pirms izņemšanas.
Uzspiežot nekas nenotiek.	<ul style="list-style-type: none"> E01 parādās un mirgo uz ekrāna, atskan signāls: mašina pārāk karsta. Pagaidiet 1 stundu starp 2 cikliem. E00 parādās un mirgo uz ekrāna, atskan signāls: mašina ir pārāk auksta. Uzgaidiet, kamēr tā uzsildīsies līdz istabas temperatūrai. HHH vai EEE parādās un mirgo uz ekrāna, atskan signāls: bojājums. Mašina jānodod apkalpošanai attiecīgi pilnvarotiem darbiniekiem. Ieprogrammēts atliktais starts.
Uzspiežot motors darbojas, bet mīcīšana nenotiek.	<ul style="list-style-type: none"> Panna nepareizi ielikta. Mīcīšanas lāpstiņas nav vai tā nepareizi uzstādīta. Abos iepriekš minētajos gadījumos apstādiniet ierīci manuāli, ilgstoši nospiežot pogu . Uzsāciet gatavošanu no sākuma.
Pēc atlikta starta maize nepietiekoši paceļas vai nekas nenotiek.	<ul style="list-style-type: none"> Jūs aizmirsāt uzspiest pēc programmēšanas. Raugš saskaras ar sāli un/vai ūdeni. Nav mīcīšanas lāpstiņas.
Degšanas smaka.	<ul style="list-style-type: none"> Dažas sastāvdaļas izkritušas no pannas: Atvienojiet ierīci, ļaujiet atdzist un iztīriet iekšpusi ar mitru sūkli, neizmantojot tīrīšanas līdzekļus. Sastāvs plūst pāri: izmantots pārāk liels sastāvdaļu daudzums, jo īpaši šķidrums. Ievērojiet receptē norādītās proporcijas.

● CYCLI TABEL - TABLE OF CYCLES - TABLA DE CICLOS - OVERSICHTSSKEMA AF CYKLUSSE TABELL OVER SYKLUSER - TABELL ÖVER BAKPROGRAMMEN - PAISTAMISEN ERI VAIHEET

	g-gr		u-h-saat	u-h-saat	u-h-saat	u-h-saat	u-h-saat
NL	GEWICHT	BRUINING	TOTALE TIJD	VOORBEREIDING VAN HET DEEG (Kneden-Rust-Rijzen)	BAKKEN	WARMHOUDEN	EXTRA
EN	WEIGHT	BROWNING	TOTAL TIME	PREPARING THE DOUGH (Kneading-Rest-Rising)	COOKING	KEEP WARM	EXTRA
DA	VÆGT	BRUNING	TID I ALT	TILBEREDNING AF DEJEN (Æltning-Hvile-Hævning)	BAGNING	HOLDE VARM	EKSTRA
NO	VEKT	GYLLEN	TOTAL TID	FORBEREDELSE AV DEIGEN (Elting-Hvile-Heving)	STEKETID	VARMEHOLDING	EKSTRA
SV	STORLEK	FÄRG	TOTAL TID	PREPARERING AV DEGEN (Knådnning-Vila-Jäsning)	GRÄDDNING	VARMHÅLLNING	EXTRA
FI	PAINO	PAAHTO	AIKA YHTEENSÄ	TAIKINAN VALMISTAMINEN (Alustus-Lepo-Kohotus)	PAISTO	PITO LÄMPIMÄNÄ	EXTRA
TR	EBAT	KIZARMA	TOPLAM SURE	HAMURUN HAZIRLANMASI (Yoğurma-Dinlenmek-Abarma)	SİPİŞİRME	SICAK TUTMA	EKSTRA
ES	PESO	DORADO	TIEMPO TOTAL	PREPARACIÓN DE LA MASA (Amasado-Reposo-Rubido)	COCCIÓN	MANTENIMIENTO EN CALIENTE	EXTRA
PROG. NPOF. 1	1000	1 2 3	2:01	1:06	0:55	1:00	1:45
2	1000	1 2 3	2:15	1:15	1:00	1:00	2:05
3	750	1 2 3	1:45	0:15	1:30	1:00	1:35
4	500	1	2:00	1:05	0:55	1:00	1:45
	750	2	2:05		1:00		1:50
	1000	3	2:10		1:05		1:55
5	500	1	2:40	1:45	0:55	1:00	2:21
	750	2	2:45		1:00		2:26
	1000	3	2:50		1:05		2:31
6	500	1	2:50	2:00	0:50	1:00	2:22
	750	2	2:55		0:55		2:27
	1000	3	3:05		1:05		2:37

7	500	1	1:25	0:40	0:45	1:00	1:15
	750	2	1:30		0:50		1:20
	1000	3	1:35		0:55		1:25
8	500	1	2:20	1:40	0:40	1:00	1:52
	750	2	2:25		0:45		1:57
	1000	3	2:30		0:50		2:02
9	500	1	2:55	2:05	0:50	1:00	2:31
	750	2	3:00		0:55		2:36
	1000	3	3:10		1:05		2:46
10	500	1	3:20	2:40	0:40	1:00	2:39
	750	2	3:25		0:45		2:44
	1000	3	3:30		0:50		2:49
11	-	1	0:10	-	0:10	-	-
		2	▼		▼		
		3	1:10		1:10		
12	-	-	1:20	1:20	-	-	0:56
13	1000	1	2:10	0:25	1:45	1:00	1:50
		2					
		3					
14	-	-	1:05	0:15	0:50	-	-
15	-	-	0:15	0:15	-	-	-

- 1 LICHT - LIGHT - LYS - LYS - LJUS - VAALEA - AÇIK - CLARO
 2 GEMIDDELD - MEDIUM - MIDDELS - MEDIUM - KESKITASO - ORTA - MÉDIA
 3 DONKER - DARK - MØRK - MØRK - MÖRK - TUMMA - KOYU - SCURO

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

Comment: the total duration does not include warming time.

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

Merknad: Den totale tiden inkluderer ikke tiden for varmhållning.

Notera: den totala tiden inkluderar inte tiden för varmhållning.

Huom! Yhteensasketussa ajassa ei ole huomioitu lämpimänä pittoa.

Not: toplam süreye için sıcak tutma zamanı dahil değildir.

Nota: la duración total no incluye el tiempo de mantenimiento del calor.

TABELA CYKLI - TABULKA CYKLŮ - TABUĽKA CYKLOV CIKLUSOK - TABELA CIKLOV - TABELA CIKLUSA CIKLUSI PEČENJA - TABLICA CIKLUSA - ТАБЛИЦА НА ЦИКЛИТЕ - TABEL CİCLURI - TSÜKLITE TABEL CIKLŮ LENTELE - CIKLUTABULA

	g-rp		h-ó-u-val. -st.	h-ó-u-val. -st.	h-ó-u-val. -st.	h-ó-u-val. -st.	h-ó-u-val. -st.
PL	WAGA	ZRUMIENIE	CZAS	PRZYGOTOWANIE CIASTA (Wyrabianie, Odpoczynek, Wyrastanie)	WYPIEKANIE	ODGRZEWANIE	DODATKI
CS	HMOTNOST	VYPEČENÍ	CELKOVÝ ČAS	PŘÍPRAVA TĚSTA (Hnětení-Odpocinek-Kynutí)	PEČENÍ	UCHOVÁNÍ VTEPLE	EXTRA
SK	VEĽKOSŤ	VYPEČENIE	ČAS	PRIPRAVA CESTA (Hnetenie-Odpocinok-Kysnutie)	PEČENIE	UCHOVANIE VTEPLE	EXTRA
HU	MÉRLET	HÉJ- ÁRNYALAT	IDŐTARTAM	TÉSZTAKÉSZÍTÉS (Dagasztás-Pihenés-Kelesztés)	SÜTÉS	MELEGEN TARTÁS	EXTRA
SR	TEŽINA	ZAPEČE- NOST	UKUPNO VREME	PRIPREMANJETESTA (Mešenje-Odmaranje-Narastanje)	PEČENJE	ODRŽAVANJETO- PLOTE	EXTRA
HR	TEŽINA	TAMNENJE	UKUPNO VRIJEME	PRIPREMATJESTA (Miješenje-Odmaranje-Dizanje)	PEČENJE	ODRŽAVANJETO- PLINE	EXTRA
BS	TEŽINA	TAMNENJE	UKUPNO VRIJEME	PRIPREMATJESTA (Miješenje-Odmaranje-Podizanje)	PEČENJE	ODRŽAVANJETO- PLOTE	EXTRA
SL	TEŽA	ZAPEČEN- OST	CELOTNI ČAS	PRIPRAVATESTA (Gnetenje – Počivanje – Vzhajanje)	PEKA	OGREVANJE	DODATNO
BG	КОЛИЧЕ- СТВО	ПРЕПИЧАНЕ	ОБЩО ВРЕМЕ	ПРИГОТВЯНЕ НА ТЕСТОТО (Месене, Покой, Бухване)	ГОТВЕНЕ	ПОДЪРЖАНЕ ТОПЛО	ДОПЪЛНИ- ТЕЛНО
RO	COACERE	GREUTATE	TIMP TOTAL	PREPARAREA ALUATULUI (Frământare-Repaus-Creștere)	COACERE	MENTINERE LA CALD	SUPLI- MENTAR
ET	KAAL	PRUUNIS- TAMINE	AEQ	TAIGNA ETTE-VALMISTAMINE (Sõtkumine-hoidmine-kergitamine)	KÜPSETA- MINE	SOOJANA HOIDMINE	LISA
LT	SVORIS	PASKRUDI- NIMAS	VISAS LAIKAS	TESLOS PASILDYMAS (minkymas-pauzė-pakėlimas)	KEPIMAS	PAPILD	ŠILDYMAS
LV	SVARS	GATAVĪBA	KOPĒJAIS LAIKS	MIKLAS GATAVOŠANA (micīšana-uzbriešana-pacelšanās)	CEPŠANA	TEMPERATŪRAS SAGLABAŠANA	PAPLIDUS
PROG. PROF. 1	1000	1 2 3	2:01	1:06	0:55	1:00	1:45
2	1000	1 2 3	2:15	1:15	1:00	1:00	2:05
3	750	1 2 3	1:45	0:15	1:30	1:00	1:35
4	500	1	2:00	1:05	0:55	1:00	1:45
	750	2	2:05		1:00		1:50
	1000	3	2:10		1:05		1:55
5	500	1	2:40	1:45	0:55	1:00	2:21
	750	2	2:45		1:00		2:26
	1000	3	2:50		1:05		2:31

6	500	1	2:50	2:00	0:50	1:00	2:22
	750	2	2:55		0:55		2:27
	1000	3	3:05		1:05		2:37
7	500	1	1:25	0:40	0:45	1:00	1:15
	750	2	1:30		0:50		1:20
	1000	3	1:35		0:55		1:25
8	500	1	2:20	1:40	0:40	1:00	1:52
	750	2	2:25		0:45		1:57
	1000	3	2:30		0:50		2:02
9	500	1	2:55	2:05	0:50	1:00	2:31
	750	2	3:00		0:55		2:36
	1000	3	3:10		1:05		2:46
10	500	1	3:20	2:40	0:40	1:00	2:39
	750	2	3:25		0:45		2:44
	1000	3	3:30		0:50		2:49
11	-	1	0:10	-	0:10	-	-
	-	2	▼		▼		
	-	3	1:10		1:10		
12	-	-	1:20	1:20	-	-	0:56
13	1000	1	2:10	0:25	1:45	1:00	1:50
		2					
		3					
14	-	-	1:05	0:15	0:50	-	-
15	-	-	0:15	0:15	-	-	-

- 1 JASNY - SVĚTLÁ - SVETLĀ - VILĀGOS - LIGHT - SVIJETLO - SVIJETLO - SVETLO - CBETLO - DESCHISĂ - HELE - LIGHT - GAIŠA
 2 SREDNI - STŘEDNÍ - STREDNĀ - KŐZEPES - MEDIUM - SREDNJE - SREDNJE - СРЕДНО - MEDIE - KESKMIINE - MEDIUM - VIDĚJA
 3 CIEMNY - TMAVĀ - TMAVĀ - SŐTÉT - DARK - TAMNO - TAMNO - TEMNO - ТЪМНО - ÎNCHISĂ - TUME - DARK - TUMŠA

Uwaga: łączny czas nie obejmuje czasu podtrzymania temperatury.

Poznámka: celkové trvání nezahrnuje dobu uchování v teple.

Poznámka: celkové trvanie nezahŕňa čas uchovania v teple.

Megjegyzés: a teljes időtartam nem tartalmazza a melegen tartási időtartamot.

Napomena: Dužina trajanja programa ne uključuje zagrevanje.

Napomena: ukupno vrijeme trajanja ne uključuje vrijeme zagrijavanja.

Napomena: ukupno vrijeme ne uključuje vrijeme održavanja toplote.

Opomba: Celotni čas delovanja ne vključuje časa segrevanja.

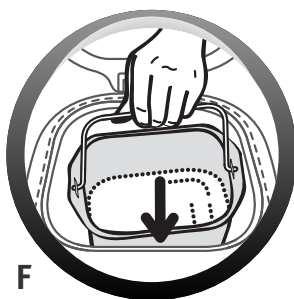
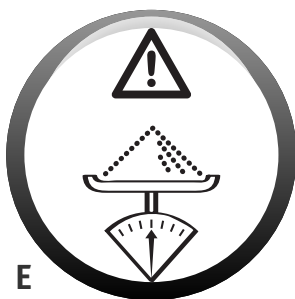
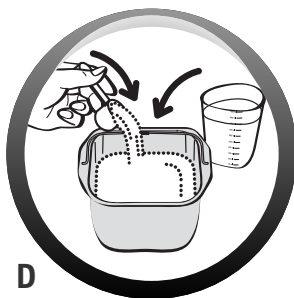
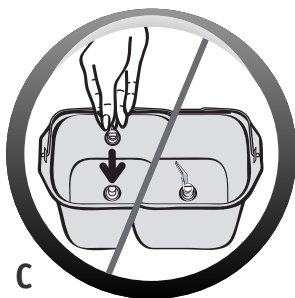
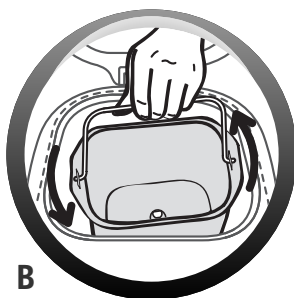
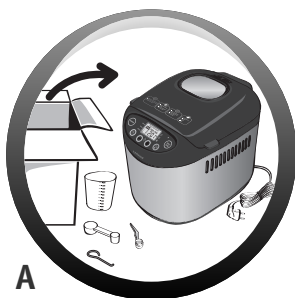
Бележка: В общата продължителност не се включва времето за поддържане на топлината.

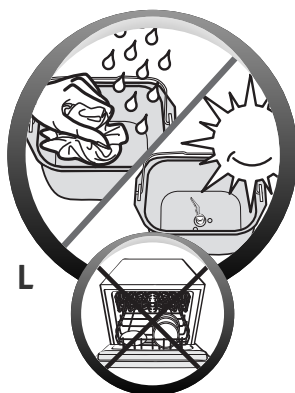
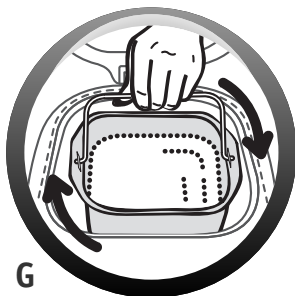
Observatie: durata totală nu include timpul de menținere la cald.

Märkus: kogupikkus ei sisalda kuumutamisaega.

Pastaba: į bendrą trukmę nėra įskaičiuotas numatytas įšilimo laikas.

Piezīme: kopējā ilgumā nav iekļauta siltuma uzturēšana.





INTERNATIONAL GUARANTEE : COUNTRY LIST			
			
الجزائر ALGERIA	(0)41 28 18 53	سنة واحدة 1 year	www.tefal-me.com
ARGENTINA	0800-122-2732	2 años 2 years	GROUPE SEB ARGENTINA S.A. Billinghurst 1833 3° C1425DTK Capital Federal Buenos Aires
ՀԱՅԱՍՏԱՆ ARMENIA	(010) 55-76-07	2 տարի 2 years	ՓԲԸ "Գրուպպա ՄԵԲ", 125171, Մոսկվա, Լենինգրադյան խճուղի, 16A, շին.3
AUSTRALIA	02 97487944	1 year	GROUPE SEB AUSTRALIA PO Box 7535, Silverwater NSW 2128
ÖSTERREICH AUSTRIA	01 890 3476	2 Jahre 2 years	SEB ÖSTERREICH GmbH Campus 21 - Businesspark Wien Süd, Liebermannstr. A02 702 2345 Brunn am Gebirge
البحرين BAHRAIN	17716666	سنة واحدة 1 year	www.tefal-me.com
BANGLADESH	8921937	1 year	www.tefal.com
БЕЛАРУСЬ BELARUS	017 2239290	2 года 2 years	ЗАО «Группа СЕБ-Восток», 125171, Москва, Ленинградское шоссе, д. 16А, стр. 3
BELGIQUE BELGIE BELGIUM	070 23 31 59	2 ans 2 jaar 2 years	GROUPE SEB BELGIUM SA NV 25 avenue de l'Espérance - ZI 6220 Fleurus
BOSNA I HERCEGOVINA	Info-linija za potrošače 033 551 220	2 godine 2 years	SEB Développement Predstavništvo u BiH Vrazova 8/II 71000 Sarajevo
BRASIL BRAZIL	11 2915-4400	1 ano 1 year	SEB COMERCIAL DE PRODUTOS DOMÉSTICOS LTDA Rua Venâncio Aires, 433, Pompéia, São Paulo/SP
БЪЛГАРИЯ BULGARIA	0700 10 330	2 години 2 years	ГРУП СЕБ БЪЛГАРИЯ ЕООД бул. България 81 Б, ет. 5 1404 София
CANADA	1-800-418-3325	1 an 1 year	GROUPE SEB CANADA 345 Passmore Avenue Toronto, ON, M1V 3N8
CHILE	12300 209207	2 años 2 years	GROUPE SEB CHILE Comercial Ltda Av. Providencia, 2331, Piso 5, Oficina 501 Santiago

COLOMBIA	18000919288	2 años 2 years	GROUPE SEB COLOMBIA Apartado Aereo 172, Kilometro 1 Via Zipaquirá, Cajica Cundinamarca
HRVATSKA CROATIA	01 30 15 294	2 godine 2 years	SEB mku & p d.o.o. Vodnjanska 26, 10000 Zagreb
ČESKÁ REPUBLIK CZECH REPUBLIC	731 010 111	2 roky 2 years	Groupe SEB ČR s.r.o. Futurama Business Park (budova A) Sokolovská 651/136a 186 00 Praha 8
DANMARK DENMARK	44 663 155	2 år 2 years	GROUPE SEB NORDIC AS Tempovej 27, 2750 Ballerup
EESTI ESTONIA	668 1286	2 aastat 2 years	GROUPE SEB POLSKA Sp. z o.o. ul. Bukowińska 22b 02-703 Warszawa
مصر EGYPT	الخط الساخن: 16622	سنة واحدة 1 year	جروب سب إيجيبت طريق 14 مايو - سموحه الإسكندرية - مصر
SUOMI FINLAND	09 622 94 20	2 vuotta 2 years	Groupe SEB Finland Kutojantie 7, 02630 Espoo
FRANCE Continentale + Guadeloupe, Martinique, Réunion, Saint-Martin	09 74 50 47 74	1 an 1 year	GROUPE SEB France Service Consommateur Tefal 112 Ch. Moulin Carron, TSA 92002 69134 ECULLY Cedex
DEUTSCHLAND GERMANY	0212 387 400	2 Jahre 2 years	GROUPE SEB DEUTSCHLAND GmbH / KRUPS GmbH Herrnrainweg 5, 63067 Offenbach
ΕΛΛΑΔΑ GREECE	2106371251	2 χρόνια 2 years	SEB GROUPE ΕΛΛΑΔΟΣ Α.Ε. Οδός Καβαλιεράτου 7 Τ.Κ. 145 64 Κ. Κηφισιά
香港 HONG KONG	8130 8998	1 year	SEB ASIA Ltd. Room 903, 9/F, South Block, Skyway House 3 Sham Mong Road, Tai Kok Tsui, Kowloon, Hong-Kong
MAGYARORSZÁG HUNGARY	06 1 801 8434	2 év 2 years	GROUPE SEB CENTRAL EUROPE Kft. Táviró köz 4 2040 Budaörs
INDONESIA	+62 21 5793 6881	1 year	GROUPE SEB INDONESIA (Representative office) Sudirman Plaza, Plaza Marein 8th Floor JL Jendral Sudirman Kav 76-78, Jakarta 12910, Indonesia
ITALIA ITALY	199207354	2 anni 2 years	GROUPE SEB ITALIA S.p.A. Via Montefeltro, 4 20156 Milano
日本 JAPAN	0570 077 772	1 year	株式会社グループセブジャパン 〒144-0042 東京都大田区羽田旭町 11-1 羽田クロノゲート事務棟 5F
الأردن JORDAN	5665505	سنة واحدة 1 year	www.tefal-me.com

ҚАЗАҚСТАН KAZAKHSTAN	727 378 39 39	2 жыл 2 years	ЖАҚ «Группа СЕБ- Восток» 125171, Маскеу, Ленинградское шоссеі, 16А, 3 үйі
한국어 KOREA	1588-1588	1 year	(유)그룹 세브 코리아 서울시 종로구 청계천로 35 서린빌딩 2 층 110-790
الكويت KUWAIT	24831000	سنة واحدة 1 year	www.tefal-me.com
LATVJA LATVIA	6 616 3403	2 gadi 2 years	GROUPE SEB POLSKA Sp. z o.o. ul. Bukowińska 22b, 02-703 Warszawa
لبنان LEBANON	4414727	سنة واحدة 1 year	www.tefal-me.com
LIETUVA LITHUANIA	5 214 0057	2 metai 2 years	GROUPE SEB POLSKA Sp. z o.o. ul. Bukowińska 22b, 02-703 Warszawa
LUXEMBOURG	0032 70 23 31 59	2 ans 2 years	GROUPE SEB BELGIUM SA NV 25 avenue de l'Espérance - ZI 6220 Fleurus
МАКЕДОНИЈА MACEDONIA	(02) 20 50 319	2 години 2 years	Groupe SEB Bulgaria EOOD Office 1, floor 1, 52G Borovo St., 1680 Sofia - Bulgaria ГРУП СЕБ БЪЛГАРИЯ ДООЕЛ Ул. Борово 52 Г, сп. 1, офис 1, 1680 София, България
MALAYSIA	603-7710 8000	2 years	GROUPE SEB MALAYSIA SDN. BHD Unit No. 402-403, Level 4, Uptown 2, No. 2, Jalan SS21/37, Damansara Uptown, 47400, Petaling Jaya, Selangor D.E Malaysia
MEXICO	(01800) 112 8325	1 año 1 year	Groupe.S.E.B. México, S.A. DE C.V. Goldsmith 38 Desp. 401, Col. Polanco Delegación Miguel Hildalgo 11 560 México D.F.
MOLDOVA	(22) 929249	2 ani 2 years	ТОВ «Грун СЕБ Україна» 02121, Харківське шосе, 201-203, 3 поверх, Київ, Україна
NEDERLAND The Netherlands	0318 58 24 24	2 jaar 2 years	GROUPE SEB NEDERLAND B.V. De Schutterij 27 3905 PK Veenendaal
NEW ZEALAND	0800 700 711	1 year	GROUPE SEB NEW ZEALAND Unit E, Building 3, 195 Main Highway, Ellerslie, Auckland
NORGE NORWAY	815 09 567	2 år 2 years	GROUPE SEB NORDIC AS Tempovej 27 2750 Ballerup

سلطنة عُمان OMAN	24703471	سنة واحدة 1 year	www.tefal-me.com
PERU	441 4455	1 año 1 year	Groupe SEB Perú Av. Camino Real N° 111 of. 805 B San Isidro - Lima
POLSKA POLAND	801 300 420 koszt jak za połączenie lokalne	2 lata 2 years	GROUPE SEB POLSKA Sp. z o.o. ul. Bukowińska 22b, 02-703 Warszawa
PORTUGAL	808 284 735	2 anos 2 years	GROUPE SEB IBÉRICA SA Urb. da Matinha Rua Projectada à Rua 3 Bloco1 - 3° B/D 1950 - 327 Lisboa
قطر QATAR	4448-5555	سنة واحدة 1 year	www.tefal-me.com
REPUBLIC OF IRELAND	01 677 4003	1 year	GROUPE SEB IRELAND Unit B3 Aerodrome Business Park, College Road, Rathcoole, Co. Dublin
ROMÂNIA ROMANIA	0 21 316 87 84	2 ani 2 years	GROUPE SEB ROMÂNIA Str. Daniel Constantin nr. 8 010632 București
РОССИЯ RUSSIA	495 213 32 30	2 года 2 years	ЗАО «Группа СЕБ-Восток», 125171, Москва, Ленинградское шоссе, д. 16А, стр. 3
المملكة العربية السعودية SAUDI ARABIA	920023701	سنة واحدة 1 year	www.tefal-me.com
SRBIJA SERBIA	060 0 732 000	2 godine 2 years	SEB Développement Đorđa Stanojevića 11b 11070 Novi Beograd
SINGAPORE	6550 8900	1 year	GROUPE SEB SINGAPORE Pte Ltd. 59 Jalan Peminpin, #04-01/02 L&Y Building, Singapore 577218
SLOVENSKO SLOVAKIA	233 595 224	2 roky 2 years	GROUPE SEB Slovensko, spol. s r.o. Cesta na Senec 2/A 821 04 Bratislava
SLOVENIJA SLOVENIA	02 234 94 90	2 leti 2 years	SEB d.o.o. Gregorčičeva ulica 6 2000 MARIBOR
SOUTH AFRICA	0100202222	1 year	GS South Africa Building 17, PO BOX 107 The Woodlands Office Park, 20 Woodlands Drive, Woodmead 2080
ESPAÑA SPAIN	902 31 24 00	2 años 2 years	GROUPE SEB IBÉRICA S.A. C/ Almogàvers, 119-123, Complejo Ecourban, 08018 Barcelona
SRI LANKA	115400400	1 year	www.tefal-me.com
SVERIGE SWEDEN	08 594 213 30	2 år 2 years	TEFAL SVERIGE SUBSIDIARY OF GROUPE SEB NORDIC Truckvägen 14 A, 194 52 Upplands Väsby

SUISSE SCHWEIZ SWITZERLAND	044 837 18 40	2 ans 2 Jahre 2 years	GRUPE SEB SCHWEIZ GmbH Thurgauerstrasse 105 8152 Glattbrugg
ประเทศไทย THAILAND	02 769 7477	2 years	GRUPE SEB THAILAND 2034/66 Italthai Tower, 14th Floor, n° 14-02, New Phetchburi Road, Bangkapi, Huaykwang, Bangkok, 10320
TÜRKİYE TURKEY	216 444 40 50	2 YIL 2 years	GRUPE SEB ISTANBUL AS Beybi Giz Plaza Dereboyu Cad. Meydan Sok., No: 28 K.12 Maslak
الإمارات العربية المتحدة UAE	8002272	سنة واحدة 1 year	www.tefal-me.com
U.S.A.	800-395-8325	1 year	GRUPE SEB USA 2121 Eden Road, Millville, NJ 08332
Україна UKRAINE	044 300 13 04	2 роки 2 years	ТОВ «Груп СЕБ Україна» 02121, Харківське шосе, 201-203, 3 поверх, Київ, Україна
UNITED KINGDOM	0845 602 1454	1 year	GRUPE SEB UK LTD Riverside House, Riverside Walk Windsor, Berkshire, SL4 1NA
VENEZUELA	0800-7268724	2 años 2 years	GRUPE SEB VENEZUELA Av Eugenio Mendoza, Centro Letonia, Torre ING Bank, Piso 15, Ofc 155 Urb. La Castellana, Caracas
VIETNAM	08 38645830	2 năm 2 years	Vietnam Fan Joint Stock Company 25 Nguyen Thi Nho Str, Ward 9, Tan Binh Dist, HCM city
اليمن YEMEN	1264096	سنة واحدة 1 year	www.tefal-me.com

INTERNATIONAL GUARANTEE

Date of purchase: / Date d'achat / Fecha de compra / Data da compra / Data d'acquisto / Kaufdatum / Aankoopdatum / Købsdato / Inköpsdatum / Kjøpsdato / Ostapäivä / Data zakupu / Data vânzării / Įsigijimo data/ Ostukuupäev / Datum nakupa / Sorozatszám / Dátum nákupu / Pirkuma datums / Datum Kupovine / Datum kupnje / Data cumpărării / Datum nákupu / Tarikh pembelian / Tanggal pembelian / Ngày mua hàng / Satın alma tarihi / Дата продажи / Дата на закупуване / Датум на купување / Сатылган мерзімі / Ημερομηνία αγοράς / Վաճառքի օրը / ទំនិញ / 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 / referencia 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 / Моделі / Κωδικός προϊόντος / Унիћ / 製品型 / 製品番号 / 제품명 / مرجع المنتج الكامل / مرجع كامل محصور

Retailer name & address: / Nom et adresse du vendeur / Nombre y dirección del minorista / Nome e endereço do revendedor / Nome e indirizzo del negozio / 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 și adresa vânzătorului / Parduoituvės pavadinimas ir adresas / Mütiija kauplus ja aadress / Naziv in naslov trgovine / Tipusszám / Názov a adresa predajcu / Veikala nosaukums un adrese / Naziv i adresa maloprodaje / Naziv i adresa prodavca / Naziv i adresa prodajnog mjesta / Nume și adresă vânzător / Název a adresa prodejece / 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 i адреса продавца / Търговски обект / Назив и адреса на продавницата / Сатушының аты және мекен-жайы / Επωνυμία και διεύθυνση καταστήματος / Վաճառքի անվանումը և հասցեն / ชื่อและที่อยู่ของห้าง/ร้าน/ที่ซื้อ / 零售商的店名和地址 / 販売店名、住所/소매점 이름과 주소 / نام درس خرده فروش / اسم بائع التجزئة و عنوانه

Distributor stamp / Cachet distributeur / Sello del distribuidor / Carimbo do revendedor / Timbro del negozio / Händlerstempel / Stempel van de dealer / Forhandler stempel / Återförsäljarens stämpel / Forhandler stempel / Jälleenmyyjän leima / pieczęć sprzedawcy / Ștampila vânzătorului / Antspaudas / Tempel / Žig trgovine / Eladó neve, címe/ Razítko predajcu / Zimogs / Pečat maloprodaje/ Pečat prodavca / Pečat prodajnog mjesta / Ștampila vânzătorului/ Razitko prodejece/ Cap peruncit / Cap dari Toko Penjual / Cửa hàng bán đông dáu/ Satıcı Firmanın Kaşesi / Печать продавца / Печатка продавца / Печат на търговския обект / Печат на продавницата / Сатушының мөрі / Σφραγίδα καταστήματος / Վաճառքի կնիքը / مهر خرده / ختم بائع التجزئة / 零售商的蓋印 / 販売店印/販売店印/소매점 직인/ 零售商的店名和地址 / فرو

NL	2-5 - 88-99
EN	6-9 - 100-111
DA	10-13 - 112-123
NO	14-17 - 124-135
SV	18-21 - 136-147
FI	22-25 - 148-159
TR	26-29 - 160-171
ES	30-33 - 172-183
PL	34-37 - 184-195
CS	38-41 - 196-207
SK	42-45 - 208-219
HU	46-49 - 220-231
SR	50-53 - 232-243
HR	54-57 - 244-255
BS	58-61 - 256-267
SL	62-65 - 268-279
BG	66-69 - 280-291
RO	70-73 - 292-303
ET	74-77 - 304-315
LT	78-81 - 316-327
LV	82-85 - 328-339

nutribread