

home bread baguette

● Français	1 - 24	● Slovensky	315 - 342
● Nederlands	25 - 48	● Bosanski	343 - 370
● Deutsch	49 - 72	● Bulgarian	371 - 398
● Italiano	73 - 96	● Hrvatski	399 - 426
● Español	97 - 120	● Română	427 - 454
● Português	121 - 144	● Srpski	455 - 482
● English	145 - 168	● Slovensko	483 - 510
● Русский	175 - 202	● Eesti	511 - 538
● Українська	203 - 230	● Latviešu	539 - 566
● ҚАЗАҚША	231 - 258	● Lietuvių	567 - 594
● Magyar	259 - 286	● Polski	595 - 622
● Český	287 - 314		

home bread baguette



FR

NL

DE

IT

ES

PT

EN

RU

UK

KK

HU

CS

SK

BS

BG

HR

RO

SR

SL

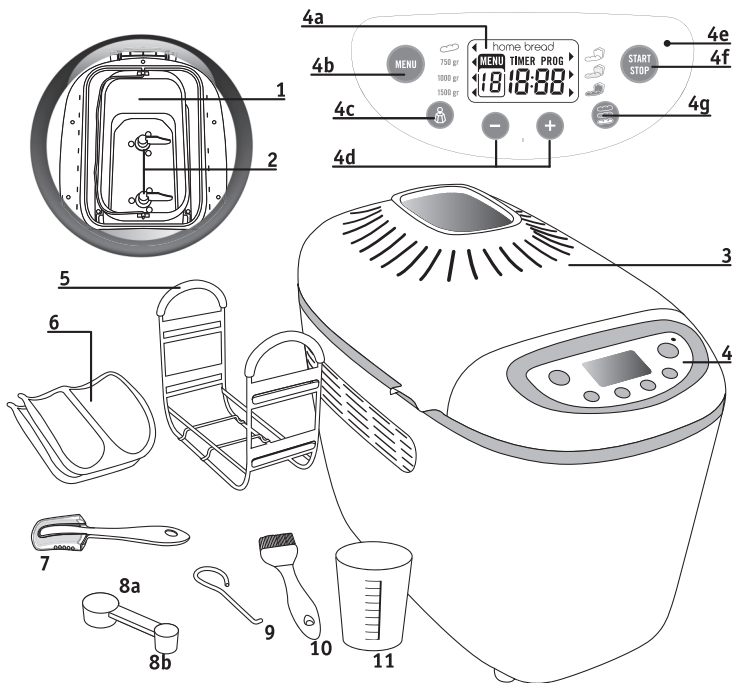
ET

LV

LT

PL

FRANCAIS	page
1 DESCRIPTION	2
2 CONSIGNES DE SÉCURITÉ	3
3 AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION	7
4 NETTOYAGE ET ENTRETIEN	14
5 LES CYCLES	15
6 LES INGRÉDIENTS	15
7 CONSEILS PRATIQUES	17
8 PRÉPARATION ET RÉALISATION DES BAGUETTES	18
9 GUIDE POUR AMÉLIORER VOS RÉALISATIONS	21
10 GUIDE DE DÉPANNAGE TECHNIQUE	24
11 GARANTIE	24
12 ENVIRONNEMENT	24
13 TABLEAU DES CYCLES	169



1 DESCRIPTION

1. Cuve à pain
 2. Mélangeurs
 3. Couvercle avec hublot
 4. Tableau de bord
 - a. Ecran de visualisation
 - a1. Indicateur de façonnage baguettes
 - a2. Sélection de menu
 - a3. Indicateur poids
 - a4. Indicateur de dorage
 - a5. Programmation différée
 - a6. Affichage minuterie
 - b. Choix des programmes
 - c. Sélection du poids
 - d. Touches de réglage du départ différé et du réglage de temps pour le programme 12
 - e. Voyant de fonctionnement
 - f. Bouton départ/arrêt
 - g. Sélection du dorage
 5. Support cuisson baguettes
 6. 2 plaques anti-adhésives pour baguettes
- Accessoires :**
7. Grigne
 8. a. Cuillère à soupe = cs
b. Cuillère à café = cc
 9. Crochet pour retirer les mélangeurs
 10. Pinceau
 11. Gobelet gradué



② CONSIGNES DE SÉCURITÉ PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

- Cet appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé.
- Votre appareil a été conçu pour un usage domestique seulement. Il n'a pas été conçu pour être utilisé dans les cas suivants qui ne sont pas couverts par la garantie:
 - dans des coins de cuisines réservés au personnel dans des magasins, bureaux et autres environnements professionnels,
 - dans des fermes,
 - par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel,
 - dans des environnements de type chambres d'hôtes.
- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire

d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.

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

- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et les personnes manquant d'expérience et de connaissances ou dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, si elles ont été formées et encadrées quant à l'utilisation de l'appareil d'une manière sûre et connaissent les risques encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doit pas être fait par des enfants à moins qu'ils ne soient âgés de plus 8 ans et supervisés.

Tenir l'appareil et son cordon hors de la portée des enfants de moins de 8 ans.

- **Votre appareil est destiné uniquement à un usage domestique à l'intérieur de la maison et à une altitude inférieure à 4000 m.**
- Attention : risque de blessure en cas de mauvaise utilisation de l'appareil.
- Attention : la surface de l'élément chauffant est soumise à la chaleur résiduelle après utilisation.
- L'appareil ne doit pas être immergé dans l'eau.
- Ne dépassez pas les quantités indiquées dans les recettes.

Dans la cuve à pain :

- ne dépassez pas 1500 g de pâte au total.
- ne dépassez pas 930 g de farine et 15 g de levure.

Dans les plaques pour baguettes :

- ne dépassez pas 450 g de pâte par cuisson.
- ne dépassez pas 280 g de farine et 6 g de levure par cuisson.
- Utilisez un chiffon ou une éponge humide pour nettoyer les parties en contact avec les aliments.

- Lisez attentivement le mode d'emploi avant la première utilisation de votre appareil : une utilisation non conforme au mode d'emploi dégraderait le fabricant de toute responsabilité.
 - Pour votre sécurité, cet appareil est conforme aux normes et réglementations applicables (Directives Basse Tension, compatibilité Electromagnétique, matériaux en contact avec des aliments, environnement...).
 - Utilisez un plan de travail stable à l'abri des projections d'eau et en aucun cas dans une niche de cuisine intégrée.
 - Vérifiez que la tension d'alimentation de votre appareil corresponde bien à celle de votre installation électrique. Toute erreur de branchement annule la garantie.
 - Branchez impérativement votre appareil sur une prise de courant reliée à la terre. Le non respect de cette obligation peut provoquer un choc électrique et entraîner éventuellement des lésions graves. Il est indispensable pour votre sécurité que la prise de terre corresponde aux normes d'installation électrique en vigueur dans votre pays. Si votre installation ne comporte pas de prise de courant reliée à la terre, il est impératif que vous fassiez intervenir, avant tout branchement, un organisme agréé qui mettra en conformité votre installation électrique.
 - Votre appareil est destiné uniquement à un usage domestique et à l'intérieur de la maison.
 - Débranchez votre appareil dès que vous cessez de l'utiliser et lorsque vous voulez le nettoyer.
 - N'utilisez pas l'appareil si :
 - celui-ci a un cordon endommagé ou défectueux.
 - l'appareil est tombé et présente des détériorations visibles ou des anomalies de fonctionnement.
- Dans chacun de ces cas, l'appareil doit être envoyé au centre SAV le plus proche afin d'éviter tout danger. Consulter la garantie.
- Toute intervention autre que le nettoyage et l'entretien usuel par le client doit être effectuée par un centre service agréé.
 - Ne mettez pas l'appareil, le câble d'alimentation ou la fiche dans l'eau ou tout autre liquide.
 - Ne laissez pas pendre le câble d'alimentation à portée de mains des enfants.
 - Le câble d'alimentation ne doit jamais être à proximité ou en contact avec les parties chaudes de l'appareil, près d'une source de chaleur ou sur angle vif.
 - Ne déplacez pas l'appareil pendant son fonctionnement.
 - **Ne pas toucher le hublot pendant et juste après le fonctionnement. La température du hublot peut être élevée.**
 - Ne débranchez pas l'appareil en tirant sur le cordon.
 - N'utilisez qu'une rallonge en bon état, avec une prise reliée à la terre, et avec un fil conducteur de section au moins égale au fil fourni avec le produit.
 - Ne placez pas l'appareil sur d'autres appareils.
 - N'utilisez pas l'appareil comme source de chaleur.
 - N'utilisez pas l'appareil pour cuire d'autres préparations que des pains et des confitures.
 - Ne placez jamais de papier, carton ou plastique dans l'appareil et ne posez rien dessus.
 - S'il arrivait que certaines parties du produit s'enflamment, ne tentez jamais de les éteindre avec de l'eau. Débranchez l'appareil. Etouffez les flammes avec un linge humide.
 - Pour votre sécurité, n'utilisez que des accessoires et des pièces détachées adaptés à votre appareil.
 - **En fin de programme, utilisez toujours des gants de cuisine pour manipuler la cuve ou les parties chaudes de l'appareil. L'appareil devient très chaud pendant l'utilisation.**
 - N'obstruez jamais les grilles d'aération.
 - Faites très attention, de la vapeur peut s'échapper lorsque vous ouvrez le couvercle en fin ou en cours de programme.
 - Le niveau de puissance acoustique relevé sur ce produit est de 69 dBa.



Participons à la protection de l'environnement !

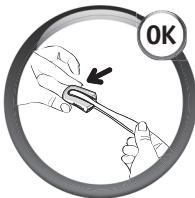
- ① Votre appareil contient de nombreux matériaux valorisables ou recyclables.
- ➡ Confiez celui-ci dans un point de collecte pour que son traitement soit effectué.

3 AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION



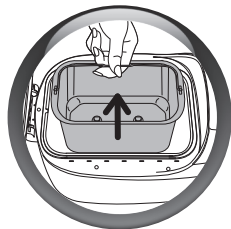
1. DÉBALLAGE

- Déballez votre appareil, conservez votre bon de garantie et lisez attentivement le mode d'emploi avant la première utilisation de votre appareil.
- Installez votre appareil sur une surface stable. Enlevez tous les emballages, autocollants ou accessoires divers à l'intérieur comme à l'extérieur de l'appareil.



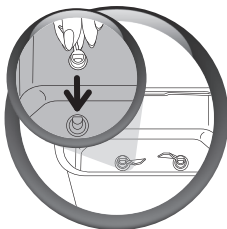
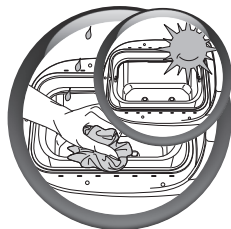
Avertissement

- Attention la grigne est très coupante. La manipuler avec précaution.



2. AVANT D'UTILISER VOTRE APPAREIL

- Retirez la cuve à pain en tirant verticalement sur la poignée.



3. NETTOYAGE DE LA CUVE

- Nettoyez la cuve de l'appareil avec un linge humide. Bien sécher. **Une légère odeur peut se dégager lors de la première utilisation.**
- Adaptez ensuite les mélangeurs.



Le pétrissage est amélioré si les mélangeurs sont mis en place face à face.

4. DÉMARRAGE

- Introduisez la cuve à pain.
- Appuyez sur la cuve d'un côté puis de l'autre pour l'enclencher sur l'entraîneur et de manière à ce qu'elle soit bien clipsée des 2 côtés.

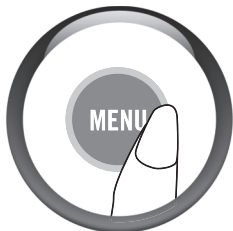
- Déroulez le cordon et branchez-le sur une prise électrique reliée à la terre.
- Après le signal sonore, le programme 1 et dorage moyen s'affichent par défaut.



Pour faire connaissance avec votre machine à pain nous vous suggérons d'essayer la recette du **PAIN BASIQUE** pour votre premier pain. Reportez-vous à la fiche « PROGRAMME PAIN BASIQUE » page 20.

5. SÉLECTIONNEZ UN PROGRAMME (VOIR LES CARACTÉRISTIQUES DANS LE TABLEAU PAGE SUIVANTE)




- Pour chaque programme, un réglage par défaut s'affiche. Vous devrez donc sélectionner manuellement les réglages souhaités.
- Le choix d'un programme déclenche une suite d'étapes, qui se déroulent automatiquement les unes après les autres.





- Appuyez sur la touche **"menu"** qui vous permet de choisir un certain nombre de programmes différents. Pour faire défiler les programmes de 1 à 16, appuyez successivement sur la touche **"menu"**.
- Le temps correspondant au programme sélectionné, s'affiche automatiquement.

ACCESSOIRES


DÉCOUVREZ LES PROGRAMMES PROPOSÉS DANS LE MENU

	1. Baguette	<p>Le programme Baguette vous permet de réaliser vous même vos baguettes. Ce programme se déroule en 2 temps. 1^{ère} étape > Pétrissage et levée de la pâte 2^{ème} étape > Cuisson Le cycle cuisson intervient après la confection de vos baguettes (pour vous aider à la confection des baguettes, vous trouverez un guide complémentaire de façonnage avec votre machine pain).</p>
	2. Baguette Sucrée	<p>Pour les petits pains sucrés : viennois, pains au lait, briochés etc...</p>
	3. Cuisson Baguette	<p>Le programme 3 permet de cuire les baguettes à partir d'une pâte préparée à l'avance. La machine ne doit pas être laissée sans surveillance lors de l'utilisation du programme 3. Pour interrompre le cycle avant la fin, arrêter manuellement le programme par un appui long sur la touche .</p>
	4. Pain Basique	<p>Le programme 4 permet d'effectuer la plupart des recettes de pain blanc utilisant de la farine de blé.</p>
	5. Pain Français	<p>Le programme 5 correspond à une recette de pain blanc traditionnel français plutôt alvéolé.</p>
	6. Pain Complet	<p>Le programme 6 est à sélectionner lorsqu'on utilise de la farine pour pain complet.</p>
	7. Pain Sucré	<p>Le programme 7 est adapté aux recettes qui contiennent plus de matière grasse et de sucre. Si vous utilisez des préparations pour brioches ou pains au lait prêtes à l'emploi, ne dépassez pas 1000 g de pâte au total.</p>
	8. Pain Rapide	<p>Le programme 8 est spécifique à la recette du pain RAPIDE que vous trouverez dans le livre de recettes fourni. L'eau pour cette recette, doit être à 35°C maximum.</p>
	9. Pain Sans Gluten	<p>Il convient aux personnes intolérantes au gluten (maladie de coeliaque) présent dans plusieurs céréales (blé, orge, seigle, avoine, kamut, épeautre, etc...). La cuve devra être systématiquement nettoyée afin qu'il n'y ait pas de risque de contamination avec d'autres farines. Dans le cas d'un régime strict sans gluten, assurez-vous que la levure utilisée soit également sans gluten. La consistance des farines sans gluten ne permet pas un mélange optimal. Il faut donc rabattre la pâte des bords lors du pétrissage avec une spatule en plastique souple. Le pain sans gluten sera de consistance plus dense et de couleur plus pâle que le pain normal. Pour ce programme, seul le poids de 1000 g est disponible.</p>

ACCESSOIRES		
	10. Pain Sans Sel	La réduction de la consommation de sel permet de réduire les risques cardio-vasculaires.
	11. Pain Riche En Omega 3	Ce pain est riche en acide gras Oméga 3 grâce à une recette équilibrée et complète sur le plan nutritionnel. Les acides gras Oméga 3 contribuent au bon fonctionnement du système cardio-vasculaire.
	12. Cuisson Pain	Le programme cuisson permet de cuire uniquement de 10 à 70 mn, réglable par tranche de 10 mn en dorage faible, moyen ou fort. Il peut être sélectionné seul et être utilisé : a) en association avec le programme pâtes levées, b) pour réchauffer ou rendre croustillants des pains déjà cuits et refroidis, c) pour finir une cuisson en cas de panne de courant prolongée pendant un cycle de pain. Ce programme ne permet pas de cuire les baguettes. La machine à pain ne doit pas être laissée sans surveillance lors de l'utilisation du programme 12. Pour interrompre le cycle avant la fin arrêtez manuellement le programme par un appui long sur la touche .
	13. Pâtes Levées	Le programme Pâtes Levées ne cuit pas. Il correspond à un programme de pétrissage et de pousse pour toutes les pâtes levées. Ex : la pâte à pizza.
	14. Gâteau	Le programme 14 permet la confection des pâtisseries et gâteaux avec de la levure chimique. Pour ce programme seul le poids de 1000g est disponible.
	15. Confiture	Le programme 15 cuit automatiquement la confiture dans la cuve. Les fruits doivent être coupés grossièrement et dénoyautés.
	16. Pasta	Le programme 16 pétrit uniquement. Il est destiné aux pâtes non levées. Ex : nouilles.




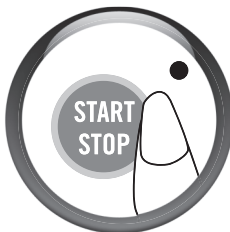
6. SÉLECTIONNEZ LE POIDS DU PAIN

- Le poids du pain se règle par défaut sur 1500 g. Le poids est donné à titre indicatif.
- Certaines recettes ne permettront pas de réaliser un pain de 750 g.
- **Référez-vous au détail des recettes pour plus de précisions.**
- **Les programmes 3, 9, 12, 13, 14, 15, 16 ne possèdent pas le réglage du poids.**
- Pour les programmes 1 et 2, vous pouvez sélectionner deux poids :
 - environ 400 g pour 1 cuisson (4 baguettes), **le témoin visuel s'allume en face du poids de 750 g,**
 - environ 800 g pour 2 cuissons (8 baguettes), **le témoin visuel s'allume en face du poids de 1500 g.**
- Appuyez sur la touche  pour régler le poids choisi 750 g, 1000 g ou 1500 g. Le témoin visuel s'allume en face du réglage choisi.




7. SÉLECTIONNEZ LE DORAGE DU PAIN

- Le dorage du pain se règle par défaut sur moyen.
- Les programmes 13, 15, 16, ne possèdent pas le réglage du dorage. Trois choix sont possible : FAIBLE/MOYEN/FORT.
- Pour modifier le réglage par défaut, appuyez sur la touche  jusqu'à ce que le témoin visuel s'allume en face du réglage choisi.



8. DÉMARREZ UN PROGRAMME


- Pour démarrer le programme sélectionné, appuyez sur la touche . Le programme débute. Le temps correspondant au programme s'affiche. Les étapes successives se déroulent automatiquement les unes après les autres.


9. UTILISEZ LE PROGRAMME DIFFÉRÉ


• **Vous pouvez programmer l'appareil afin d'avoir votre préparation prête à l'heure que vous aurez choisie, jusqu'à 15 h à l'avance.**



Les programmes 3, 8, 12, 13, 14, 15, 16 n'ont pas le programme différé.

Cette étape intervient après avoir sélectionné le programme, le niveau de dorage et le poids. Le temps du programme s'affiche. Calculez l'écart de temps entre le moment où vous démarrez le programme et l'heure à laquelle vous souhaitez que votre préparation soit prête. La machine inclut automatiquement la durée des cycles du programme. A l'aide des touches **+** et **-**, affichez le temps trouvé (**+** vers le haut et **-** vers le bas). Les appuis courts permettent un défilement par tranche de 10 mn + bip court. Avec un appui long, le défilement est continu par tranche de 10 mn.

Ex 1 : il est 20 h et vous voulez votre pain prêt à 7 h 00 le lendemain matin. Programmez 11 h 00 à l'aide des touches **+** et **-**. Appuyez sur la touche . Un signal sonore est émis.

PROG s'affiche et les 2 points  du minuteur clignotent. Le compte à rebours commence. Le voyant de fonctionnement s'allume. Aucun signal sonore ne sera émis pendant le déroulement d'un programme en programmation différée.

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

Ex 2 : Dans le cas du programme 1 baguette, il est 8 h et vous voulez vos baguettes prêtes à 19 h. Programmez 11 h 00 à l'aide des touches **+** et **-**. Appuyez sur la touche . Un signal sonore est émis. PROG s'affiche et les 2 points du minuteur clignotent. Le compte à rebours commence. Le voyant de fonctionnement s'allume. Si vous faites une erreur ou souhaitez modifier le réglage de l'heure, appuyez longuement sur la touche  jusqu'à ce qu'elle émette un signal sonore. Le temps par défaut s'affiche. Renouvelez l'opération.

ATTENTION : vous devez prévoir de façonner vos baguettes 47 min. avant la fin de la cuisson (c'est à dire 18h13) ou, dans le cas de 2 cuissons, 2X47 min. avant la fin du programme (c'est à dire 17h26).

Pour le temps de cuisson des autres programmes de baguettes, référez-vous au tableau des temps de cuisson p. 169.


Le temps de façonnage pour les programmes de baguettes n'est pas inclus dans le calcul du temps de départ différé.

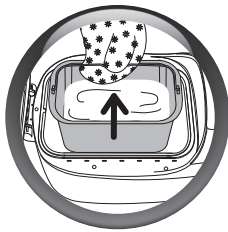
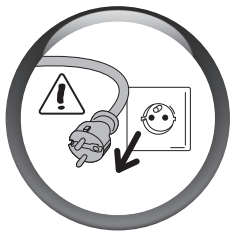
Certains ingrédients sont périssables. N'utilisez pas le programme différé pour des recettes contenant : lait frais, œufs, yaourts, fromage, fruits frais.

En départ différé, le mode silence est activé automatiquement.



10. ARRÊTEZ UN PROGRAMME

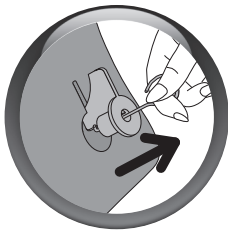
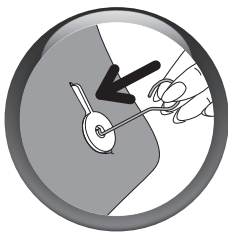
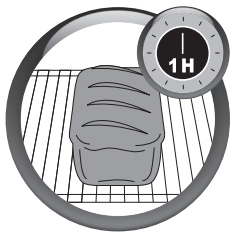
- A la fin du cycle le programme s'arrête automatiquement ; 0:00 s'affiche. Plusieurs signaux sonores sont émis et le voyant de fonctionnement clignote.
- Pour arrêter le programme en cours ou annuler la programmation différée, appuyez 5 sec. sur la touche .



11. DÉMOULEZ VOTRE PAIN

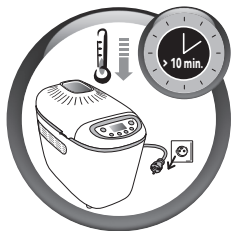
(Cette étape ne concerne pas les « baguettes »)

- A la fin du cycle de cuisson, débranchez la machine à pain.
- Retirez la cuve à pain en tirant verticalement sur la poignée. Utilisez toujours des gants isolants car la poignée de la cuve est chaude ainsi que l'intérieur du couvercle.

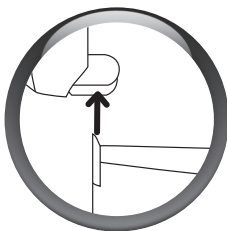
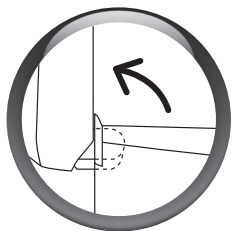


- Démoulez le pain à chaud et placez-le 1h sur une grille pour refroidir.
- Il peut arriver que les mélangeurs restent coincés dans le pain lors du démoulage. Dans ce cas, utilisez l'accessoire "crochet" de la façon suivante :
 - > une fois le pain démoulé, couchez-le encore chaud sur le côté et maintenez-le avec la main munie d'un gant isolant,
 - > insérez le crochet dans l'axe du mélangeur et tirez délicatement pour retirer le mélangeur,
 - > répétez l'opération pour l'autre mélangeur,
 - > redressez le pain et laissez-le refroidir sur une grille.
- Pour conserver les qualités anti-adhésives de la cuve, ne pas utiliser d'objets métalliques pour démouler le pain.

4 NETTOYAGE ET ENTRETIEN



- Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir.
- Nettoyez le corps de l'appareil et l'intérieur de la cuve avec une éponge humide. Séchez soigneusement.
- Lavez la cuve, le mélangeur, le support baguette et les plaques anti-adhésives à l'eau chaude savonneuse.
- Si le mélangeur reste dans la cuve, laissez tremper 5 à 10 mn.



- Si besoin, démontez le couvercle pour le nettoyer à l'eau chaude.



- Ne lavez aucune partie au lave-vaisselle.
- N'utilisez pas de produit ménager, ni tampon abrasif, ni alcool. Utilisez un chiffon doux et humide.
- N'immergez jamais le corps de l'appareil ou le couvercle.
- Ne pas ranger le support baguette ainsi que les plaques anti-adhésives dans la cuve pour ne pas rayer son revêtement.

5 LES CYCLES

• Un tableau pages 169 - 173 vous indique la décomposition des différents cycles suivant le programme choisi.

Pétrissage Permet de former la pâte et donc sa structure de la pâte et donc sa capacité à bien lever.	>	Repos Permet à la pâte de se détendre pour améliorer la qualité du pétrissage.	>	Levée Temps pendant lequel la levure agit pour faire lever le pain et développer son arôme.	>	Cuisson Transforme la pâte en mie et permet le dorage et le croustillant de la croûte.	>	Maintien au chaud Permet de garder le pain chaud après la cuisson. Il est toutefois recommandé de démouler le pain dès la fin de la cuisson.
---	---	--	---	---	---	--	---	--

Pétrissage :



Au cours de ce cycle, et pour les programmes 1, 2, 4, 5, 6, 7, 9, 10, 11, 14, vous avez la possibilité d'ajouter des ingrédients : fruits secs, olives, lardons etc... Un signal sonore vous indique à quel moment intervenir.

Pendant le déroulement des programmes cités ci-dessus, appuyez 1 fois sur la touche MENU pour connaître le temps restant avant le signal sonore "ajout d'ingrédients".

Pour les programmes de 1 à 2, appuyez 2 fois sur la touche MENU pour connaître le temps restant avant le façonnage des baguettes.

Reportez-vous au tableau récapitulatif des temps de préparation pages 169 - 173 et à la colonne "extra". Cette colonne indique le temps qui sera affiché sur l'écran de votre appareil lorsque le signal sonore retentira.

Pour savoir plus précisément au bout de combien de temps se produit le signal sonore, il suffit de retrancher le temps de la colonne "extra" au temps total de cuisson.

Ex : "extra" = 2:51 et "temps total" = 3:13, les ingrédients peuvent être rajoutés au bout de 22 min.

Maintien au chaud : pour les programmes 1, 2, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 14, vous pouvez laisser la préparation dans l'appareil. Un cycle de maintien au chaud d'une heure s'enchaîne automatiquement après la cuisson. L'afficheur reste à 0:00 pendant l'heure de maintien au chaud. Un signal sonore retentit à intervalles réguliers.

Le voyant de fonctionnement clignote.

En fin de cycle l'appareil s'arrête automatiquement après l'émission de plusieurs signaux sonores.

6 LES INGRÉDIENTS

Les matières grasses et huiles : les matières grasses rendent le pain plus moelleux et plus savoureux. Il se gardera également mieux et plus longtemps. Trop de gras ralentit la levée. Si vous utilisez du beurre, assurez-vous qu'il soit froid et coupez-le en dés pour le répartir de façon homogène dans la préparation. Ne pas incorporer le beurre chaud. Evitez que le gras ne vienne en contact avec la levure, car le gras pourrait empêcher la levure de se réhydrater.

Œufs : les œufs enrichissent la pâte, améliorent la couleur du pain et favorisent un bon développement de la mie. Les recettes ont été prévues pour un œuf moyen de 50 g, si les œufs sont plus gros, enlever du liquide ; si les œufs sont plus petits, il faut mettre un peu plus de liquide.

Lait : vous pouvez utiliser du lait frais (froid, sauf indication contraire dans la recette) ou du lait en poudre. Le lait a aussi un effet émulsifiant qui permet d'obtenir des alvéoles plus régulières et donc un bel aspect de la mie.

Eau : l'eau réhydrate et active la levure. Elle hydrate également l'amidon de la farine et permet la formation de la mie. On peut remplacer l'eau, en partie ou totalement par du lait ou d'autres liquides. Température : voir paragraphe dans la partie « préparation des recettes » (page 17).

Farines : le poids de la farine varie sensiblement en fonction du type de farine utilisé. Selon la qualité de la farine, les résultats de cuisson du pain peuvent également varier. Conservez la farine dans un contenant hermétique, car la farine réagira aux fluctuations des conditions climatiques, en absorbant de l'humidité ou au contraire en en perdant. Utilisez de préférence une farine dite "de force", "panifiable" ou "boulangère" plutôt qu'une farine standard. L'addition d'avoine, de son, de germe de blé, de seigle ou encore de grains entiers à la pâte à pain, vous donnera un pain plus lourd et moins levé.

L'utilisation d'une farine T55 est recommandée, sauf indication contraire dans les recettes. Dans le cas d'utilisation de mélanges de farines spéciales pour pain ou brioche ou pain au lait, ne dépassez pas 1000 g de pâte au total. Reportez-vous aux recommandations du fabricant pour l'utilisation de ces préparations. Le tamisage de la farine influe aussi sur les résultats : plus la farine est complète (c'est-à-dire qu'elle contient une partie de l'enveloppe du grain de blé), moins la pâte lèvera et plus le pain sera dense.

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

Sel : il donne du goût à l'aliment, et permet de réguler l'activité de la levure. Il ne doit pas entrer en contact avec la levure. Grâce au sel, la pâte est ferme, compacte et ne lève pas trop vite. Il améliore aussi la structure de la pâte.

Levure : la levure de boulangerie existe sous plusieurs formes : fraîche en petits cubes, sèche active à réhydrater ou sèche instantanée. La levure est vendue en grandes surfaces (rayons boulangerie ou ultrafrais), mais vous pouvez aussi acheter la levure fraîche chez votre boulanger. Sous forme fraîche ou sèche instantanée, la levure doit être directement incorporée dans la cuve de votre machine avec les autres ingrédients. Pensez toutefois à bien émietter la levure fraîche entre vos doigts pour faciliter sa dispersion. Seule la levure sèche active (en petites sphérules) doit être mélangée à un peu d'eau tiède avant d'être utilisée. Choisir une température proche de 35°C, en deçà elle sera moins efficace, au-delà elle risque de perdre son activité. Veillez à bien respecter les doses prescrites et pensez à multiplier les quantités si vous utilisez de la levure fraîche (voir le tableau d'équivalences ci-dessous).

Équivalences quantité/poids entre levure sèche et levure fraîche :

Levure sèche (en cc)

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

Levure fraîche (en g)

9 13 18 22 25 31 36 40 45

Les additifs (fruits secs, olives, pépites de chocolat, etc) : vous pouvez personnaliser vos recettes avec tous les ingrédients additionnels que vous souhaitez en prenant soin :

- > de bien respecter le signal sonore pour l'ajout d'ingrédients, notamment les plus fragiles,
- > les graines les plus solides (comme le lin ou le sésame) peuvent être incorporées dès le début du pétrissage pour faciliter l'utilisation de la machine (départ différé par exemple),
- > congeler les pépites de chocolat pour une meilleure tenue lors du pétrissage,
- > de bien égoutter les ingrédients très humides ou très gras (olives, lardons par exemple), de les sécher dans du papier absorbant et de les fariner légèrement pour une meilleure incorporation et homogénéité,
- > de ne pas les incorporer en trop grande quantité, au risque de perturber le bon développement de la pâte, respectez les quantités indiquées dans les recettes,
- > de ne pas faire tomber d'additifs en dehors de la cuve.

7 CONSEILS PRATIQUES

1. PRÉPARATION DES RECETTES

- Tous les ingrédients utilisés doivent être à température ambiante (sauf indication contraire), et doivent être pesés avec précision.

Mesurez les liquides avec le gobelet gradué fourni. Utilisez la dosette double fournie pour mesurer d'un côté les cuillères à café et de l'autre les cuillères à soupe. Des mesures incorrectes se traduiront par de mauvais résultats.

- Respectez l'ordre de préparation
 - > Liquides (beurre, huile, œufs, eau, lait)
 - > Sel
 - > Sucre
 - > Farine première moitié
 - > Lait en poudre
 - > Ingrédients spécifiques solides
 - > Farine deuxième moitié
 - > Levure
- La précision de la mesure de la quantité de farine est importante. C'est pourquoi la farine doit être pesée à l'aide d'une balance de cuisine. Utilisez de la levure de boulangerie active déshydratée en sachet. Sauf indication contraire dans les recettes, n'utilisez pas de levure chimique. Lorsqu'un sachet de levure est ouvert, il doit être utilisé sous 48 heures.
- Afin d'éviter de perturber la levée des préparations, nous vous conseillons de mettre tous les ingrédients dans la cuve dès le début et d'éviter d'ouvrir le couvercle en cours d'utilisation (sauf indication contraire). Respecter précisément l'ordre des ingrédients et les quantités indiquées dans les recettes.

D'abord les liquides ensuite les solides. **La levure ne doit pas entrer en contact avec les liquides ni avec le sel.**

- **La préparation du pain est très sensible aux conditions de température et d'humidité.** En cas de forte chaleur, il est conseillé d'utiliser des liquides plus frais qu'à l'accoutumée. De même, en cas de froid, il est possible qu'il soit nécessaire de faire tiédir l'eau ou le lait (sans jamais dépasser 35°C). Pour un résultat optimal, nous préconisons de respecter une température globale de 60°C (température eau + température farine + température ambiante). Exemple : si la température ambiante de votre maison est de 19°C, veillez à ce que la température de la farine soit de 19°C et la température de l'eau de 22°C également (19 + 19 + 22 = 60°C).

- **Il est aussi parfois utile de vérifier l'état de la pâte en milieu de pétrissage :** elle doit former une boule homogène qui se décolle bien des parois.

- > s'il reste de la farine non incorporée, c'est qu'il faut mettre un peu plus d'eau,
- > sinon, il faudra éventuellement ajouter un peu de farine.

Il faut corriger très doucement (1 cuillère à soupe maxi à la fois) et attendre de constater l'amélioration ou non avant d'intervenir de nouveau.

- **Une erreur courante est de penser qu'en ajoutant de la levure le pain lèvera davantage.** Or, trop de levure fragilise la structure de la pâte qui lèvera beaucoup et s'affaissera lors de la cuisson. Vous pouvez juger de l'état de la pâte juste avant la cuisson en tâtant légèrement du bout des doigts : la pâte doit offrir une légère résistance et l'empreinte des doigts doit s'estomper peu à peu.
- Lors du façonnage de la pâte, il ne faut pas travailler celle-ci trop longtemps, vous risquez de ne pas obtenir le résultat attendu après cuisson.

2. UTILISATION DE VOTRE MACHINE À PAIN

- **En cas de coupure de courant :** si en cours de cycle, le programme est interrompu par une coupure de courant ou une fausse manœuvre, la machine dispose d'une mémoire de 7 mn pendant lesquelles la programmation sera sauvegardée. Le cycle reprendra où il s'est arrêté. Au-delà de ce temps, la programmation est perdue.
- **Si vous enchaînez deux programmes,** attendez 1 h avant de démarrer la deuxième préparation (sauf pour les programmes 1 et 12).
- Pour le programme baguette après les étapes de pétrissage et levée de la pâte, vous devez utiliser votre pâte dans l'heure qui suit les signaux sonores. Au-delà, la machine se réinitialise et le programme baguette est perdu.

8 PRÉPARATION ET RÉALISATION DES BAGUETTES

Pour cette réalisation, vous avez besoin de l'ensemble des accessoires dédiés à cette fonction : 1 support cuisson à baguettes (5), 2 plaques anti-adhésives pour cuisson baguette (6), 1 grigne (7) et 1 pinceau (10).

1. Pétrissage et levée de la pâte

• Branchez la machine à pain.



- Après le signal sonore, le programme 1 s'affiche par défaut.
- Sélectionnez le niveau de dorage.
- Il est déconseillé de ne cuire qu'un étage car le résultat serait trop cuit.
- Si vous optez pour la cuisson de 2 cuissons : il est conseillé de façonner tous vos pains et d'en réserver la moitié au réfrigérateur pour la seconde cuisson.
- Appuyez sur la touche **START/STOP**. Le témoin de fonctionnement s'allume et les 2 points de la minuterie clignotent. Le cycle pétrissage de la pâte débute, suivi de la levée de la pâte.



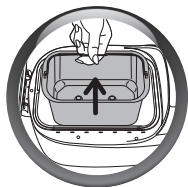
Remarques :

- Pendant l'étape de pétrissage, il est normal que certains endroits ne soient pas bien mélangés.
- Lorsque la préparation est terminée la machine à pain se met en veille. Plusieurs signaux sonores vous signalent que le pétrissage et la levée de la pâte sont terminés et le témoin de fonctionnement clignote. L'indicateur de façonnage baguettes s'allume.

La pâte doit être utilisée dans l'heure qui suit les signaux sonores. Au-delà, la machine se réinitialise et le programme baguette est perdu. Dans ce cas, nous vous recommandons d'utiliser le programme 3 pour la cuisson des baguettes.

2. Exemple de réalisation et cuisson des baguettes

Pour vous aider dans la réalisation des étapes, reportez-vous au livre de recettes fourni. Nous vous montrons les gestes du boulanger, mais après quelques essais vous aurez votre propre façon de façonner.



- Retirez la cuve de la machine.
- Farinez légèrement votre plan de travail.
- Sortez la pâte de la cuve et déposez-la sur votre plan de travail.
- Avec la pâte, formez une boule et à l'aide d'un couteau divisez-la en 4 pâtons.
- Vous obtenez 4 pâtons de poids égaux, qu'il vous reste à façonner en baguettes.

Pour des baguettes plus aérées, laissez reposer les pâtons 10 minutes avant le façonnage.

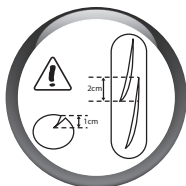
La longueur obtenue pour la baguette doit correspondre à la taille de la plaque anti-adhésive (environ 18 cm).

Vous pouvez varier les saveurs en agrémentant vos pains. Pour cela, il vous suffit d'humidifier puis de rouler les pâtons dans des graines de sésame ou de pavot.




- Après la réalisation des baguettes, disposez celles-ci sur les plaques anti-adhésives.

La soudure des baguettes doit se trouver en-dessous.



- Pour un résultat optimal, incisez le dessus des baguettes en diagonal à l'aide d'un couteau denté ou de la grigne fournie pour obtenir une ouverture de 1 cm.

Vous pouvez varier les présentations de vos baguettes et réaliser des incisions à l'aide d'un ciseau sur toute la longueur de la baguette.

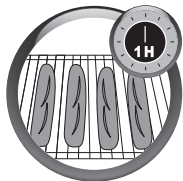
- A l'aide du pinceau de cuisine fourni, humidifiez généreusement le dessus des baguettes, en évitant l'accumulation d'eau sur les plaques anti-adhésives.
- Placez vos 2 plaques anti-adhésives contenant les baguettes sur le support baguettes fourni.
- Installez le support baguettes dans votre machine à pain à la place de la cuve.
- Appuyez de nouveau sur la touche  pour relancer le programme et démarrer la cuisson de vos baguettes.


**• A la fin du cycle de cuisson, 2 solutions s'offrent à vous :
lors d'une cuisson de 4 baguettes**

- Débrancher la machine à pain. Retirez le support baguettes.
- Utilisez toujours des gants isolants car le support est très chaud.
- Retirez les baguettes des plaques anti-adhésives et laissez-les refroidir sur une grille.

lors d'une cuisson de 8 baguettes (2x4)

- Retirez le support baguettes. Utilisez toujours des gants isolants car le support est très chaud.



- Retirez les baguettes des plaques anti-adhésives et laissez-les refroidir sur une grille.
- Prendre les 4 autres baguettes du réfrigérateur (que vous aurez préalablement incisées et humidifiées).
- Les positionner sur les plaques (sans se brûler).
- Remettre le support dans la machine et appuyer de nouveau sur .
- A la fin de la cuisson, vous pouvez débrancher la machine.
- Retirez les baguettes des plaques anti-adhésives et laissez-les refroidir sur une grille.



PAIN BASIQUE (PROGRAMME 4)

cc > Cuillère à café
cs > Cuillère à soupe

☉ Dorage > Moyen

⑥ Poids unitaire > 1000 g

Ingrédients

Huile > 2 cs

Eau > 325 ml

Sel > 2 cc


Sucre > 2 cs

Lait en poudre > 2,5 cs

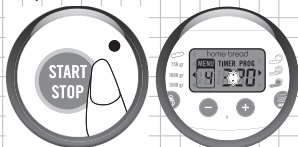
Farine T55 > 600 g

Levure déshydratée > 1,5 cc

1 Pour débuter votre recette, reportez-vous aux étapes 1 à 7 du paragraphe "utilisation".

2 Ensuite, pour démarrer le programme PAIN BASIQUE, appuyez sur la touche . Le témoin de fonctionnement s'allume.

Les deux points de la minuterie clignotent. Le cycle commence.



3 A la fin du cycle, référez-vous à l'étape 11.

IMPORTANT : sur le même principe vous pouvez réaliser d'autres recettes de pains traditionnels : Pain Français, Pain Complet, Pain Sucré, Pain Rapide, Pain Sans Gluten, Pain Sans Sel, pour cela il vous suffit de sélectionner le programme correspondant dans la touche menu.



BAGUETTE (PROGRAMME 1)

Pour réaliser 4 baguettes de 100 g environ

cc > Cuillère à café
cs > Cuillère à soupe

☉ Dorage > Moyen

Ingrédients

Eau > 170 ml

Sel > 1 cc

Farine T55 > 280 g

Levure déshydratée > 1 cc








Pour réaliser cette recette, reportez-vous au paragraphe 8 "Préparation et réalisation des baguettes".



Pour donner encore plus de moelleux à vos baguettes, rajoutez 1 cs d'huile dans votre recette. Si vous souhaitez donner plus de couleur à vos 4 pains, rajoutez à vos ingrédients 2 cc de sucre.

9 GUIDE POUR AMÉLIORER VOS RÉALISATIONS

1. POUR LES PAINS




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

2. POUR LES BAGUETTES

Vous n'obtenez pas le résultat attendu ? Ce tableau vous aidera à vous repérer.	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
Le pâton n'est pas de section constante.	La forme du rectangle au début n'est pas régulière ou pas d'épaisseur constante.	Aplanissez au rouleau à pâtisserie si nécessaire.
La pâte est collante ; il est difficile de former les petits pains.	Il y a trop d'eau dans la préparation.	Diminuer la quantité d'eau.
	L'eau a été incorporée trop chaude dans la recette.	Se fariner légèrement les mains, mais pas la pâte ni le plan de travail si possible et continuer la réalisation des petits pains.
La pâte se déchire.	La farine manque de gluten.	Choisir une farine patissière (T 45).
	La pâte manque de souplesse.	Laisser reposer 10 mn avant de mettre en forme.
	Les formes sont irrégulières.	Peser les pâtons pour qu'ils soient de même taille.
La pâte est compacte/la pâte est dure à mettre en forme.	Il manque un peu d'eau dans la recette.	Vérifiez la recette ou ajoutez de l'eau si la farine n'est pas assez absorbante.
	Il y a trop de farine dans la préparation.	Préformer grossièrement et laisser reposer avant la mise en forme finale. Rajouter un peu d'eau en début de pétrissage.
	Pâte trop travaillée.	Laisser reposer 10mn avant de mettre en forme. Fariner le moins possible le plan de travail. Mettre en forme en travaillant la pâte le moins possible. Procédez au façonnage en 2 étapes avec 5 min. de repos au milieu.
Les petits pains se touchent et ne sont pas assez cuits.	Mauvaise disposition sur les plaques.	Optimiser l'espace sur les plaques pour placer les pâtons.
	Pâte trop liquide.	Bien doser les liquides.
		Recettes établies pour des œufs de 50 gr. Si les œufs sont plus gros, diminuer d'autant la quantité d'eau.
Les petits pains collent sur la plaque et sont brûlés.	Trop de dorure.	Choisir un dorage moins fort. Eviter de faire couler la dorure sur la plaque.
	Vous avez trop humidifié les pâtons.	Evacuez l'excédent d'eau mis au pinceau.
	Les plaques du support accrochent trop.	Huilez légèrement les plaques du support avant de déposer les pâtons.
Les petits pains ne sont pas assez dorés.	Vous avez oublié de badigeonner vos pâtons à l'eau avant de les enfourner.	Soyez vigilant lors de votre prochaine réalisation.
	Vous avez trop fariné les petits pains lors du façonnage.	Bien badigeonner d'eau au pinceau avant d'enfourner.
	La température ambiante est élevée (+ de 30°C).	Utilisez de l'eau plus froide (entre 10 et 15°C) et/ou un peu moins de levure.

Vous n'obtenez pas le résultat attendu ? Ce tableau vous aidera à vous repérer.	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
Les petits pains ne sont pas assez gonflés.	Vous avez oublié la levure dans la recette / pas assez de levure.	Suivez les indications de la recette.
	Votre levure était peut-être périmée.	Vérifiez la DLUO (Date Limite d'Utilisation Optimale).
	Votre recette manquait d'eau.	Vérifiez la recette ou ajoutez de l'eau si la farine est trop absorbante.
	Les petits pains ont été trop écrasés et serrés lors du façonnage.	Manipulez la pâte le moins possible lors du façonnage.
	Pâte trop travaillée.	
Les petits pains sont trop développés.	Trop de levure.	Mettre moins de levure.
	Trop de développement.	Aplatir légèrement les petits pains une fois placés sur les plaques.
Les incisions sur le pâton ne sont pas franches.	La pâte est collante : vous avez versé trop d'eau dans la recette.	Recommencez l'étape de façonnage des petits pains en farinant légèrement vos mains, mais pas la pâte ni le plan de travail si possible.
	La lame n'est pas assez affûtée.	Utilisez la lame fournie ou, par défaut, un couteau micro denté très coupant.
	Vos incisions sont trop hésitantes.	Incisez d'un mouvement vif, sans hésitation.
Les incisions ont tendance à se refermer ou ne s'ouvrent pas pendant la cuisson.	La pâte était trop collante : vous avez versé trop d'eau dans la recette.	Vérifiez la recette ou ajoutez de la farine si elle n'absorbe pas assez l'eau.
	La surface du pâton n'a pas été assez tendue lors de la mise en forme.	Recommencez en tirant davantage la pâte au moment de l'enrouler autour du pouce.
La pâte se déchire sur les côtés à la cuisson.	La profondeur de l'incision sur le pâton est insuffisante.	Reportez-vous page 19 pour la forme idéale des incisions.

10 GUIDE DE DÉPANNAGE TECHNIQUE

PROBLEMES	SOLUTIONS
Les mélangeurs restent coincés dans la cuve.	<ul style="list-style-type: none"> • Laissez tremper avant de les retirer.
Les mélangeurs restent coincés dans le pain.	<ul style="list-style-type: none"> • Utilisez l'accessoire crochet (page 13).
Après appui sur  rien ne se passe.	<ul style="list-style-type: none"> • La machine est trop chaude. Attendre 1 heure entre 2 cycles (code erreur E01). • Un départ différé a été programmé.
Après appui sur  le moteur tourne mais le pétrissage ne se fait pas.	<ul style="list-style-type: none"> • La cuve n'est pas insérée complètement. • Absence de mélangeur ou mélangeur mal mis en place.
Après un départ différé, le pain n'a pas assez levé ou rien ne s'est passé.	<ul style="list-style-type: none"> • Vous avez oublié d'appuyer sur  après la programmation du départ différé. • La levure est entrée en contact avec le sel et/ou l'eau. • Absence de mélangeurs.
Odeur de brûlé.	<ul style="list-style-type: none"> • Une partie des ingrédients est tombée à côté de la cuve : Débranchez la machine. Laissez-la refroidir et nettoyez l'intérieur avec une éponge humide et sans produit nettoyant. • La préparation a débordé : trop grande quantité d'ingrédients, notamment de liquide. Respectez les proportions des recettes.

11 GARANTIE

- Cet appareil est uniquement réservé à un usage ménager et domestique ; en cas d'utilisation non appropriée ou non conforme au mode d'emploi, aucune responsabilité ne peut engager la marque et la garantie est annulée.
- Lisez attentivement le mode d'emploi avant la première utilisation de votre appareil : une utilisation non conforme au mode d'emploi dégageait Moulinex de toute responsabilité.

12 ENVIRONNEMENT

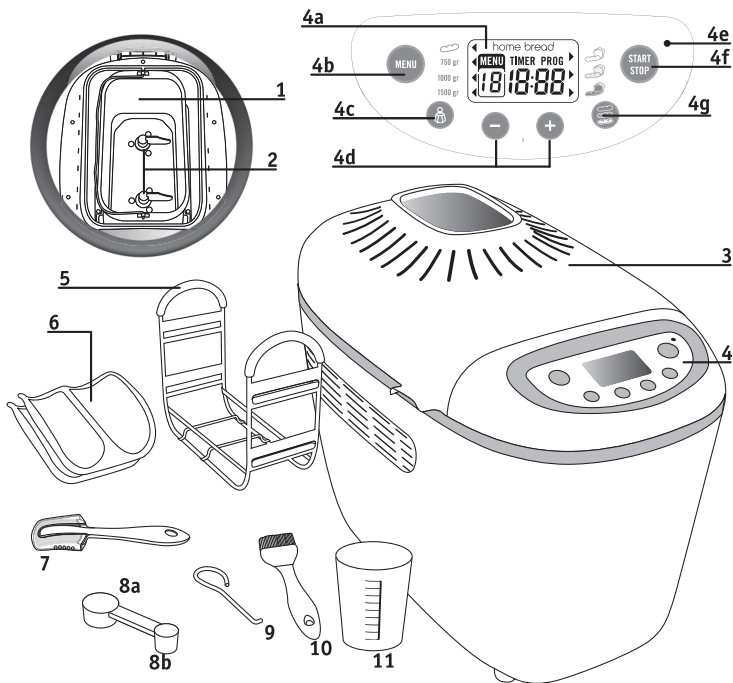
- Conformément à la réglementation en vigueur, tout appareil hors d'usage doit être rendu définitivement inutilisable : débranchez et coupez le cordon avant de jeter l'appareil.



NEDERLANDS

pagina

1	BESCHRIJVING	26
2	VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN	27
3	VOOR HET EERSTE GEBRUIK	31
4	REINIGEN EN ONDERHOUDEN	38
5	DE CYCLUSSEN	39
6	DE INGREDIËNTEN	39
7	HANDIGE TIPS	41
8	INDIVIDUELE BROODJES BEREIDEN EN BAKKEN	42
9	TECHNISCHE PROBLEMEN OPLOSSEN	45
10	TECHNISCHE STORINGSGIDS	48
11	GARANTIE	48
12	MILIEU	48
13	TABEL MET CYCLI	169



1 BESCHRIJVING

1. Uitneembare binnenpan
2. Kneiders
3. Deksel met kijkvenster
4. Bedieningspaneel
 - a. Display
 - a1. Indicator voor het snijden van de porties baguettes
 - a2. Menuselectie
 - a3. Gewichtindicator
 - a4. Bruiningsgraad
 - a5. Uitgestelde programmering
 - a6. Tijdsweergave
 - b. Keuze van de programma's
 - c. Gewichtselectie
 - d. Insteltoetsen voor inschakeling van de timer en instelling van de tijd voor programma 12
 - e. Controlelampje
 - f. Aan/uit-knop

- g. Selectie van de bruiningsgraad
5. Baksteun stokbroden
6. 2 vormen met anti-aanbaklaag voor stokbroden

Accessoires:

7. Mesje
8. a. Eetlepel = el
b. Theelepel = th
9. "Haak" accessoire voor het verwijderen van de kneiders
10. Kwast
11. Maatbeker



② VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN BELANGRIJKE VOORZORGSMAATREGELEN

- Dit apparaat is niet geschikt om gebruikt te worden in combinatie met een tijdschakelaar of afstandsbediening.
- 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,
- door gasten van hotels, motels of andere verblijfsvormen.
- 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.
- 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.
- **Dit apparaat is bestemd voor huishoudelijk binnengebruik en bij een hoogte van maximaal 4000 m.**
- Opgelet: risico op letsel door foutief gebruik van het apparaat.

- **Opgelet:** het oppervlak van het verwarmingselement is onderhevig aan restwarmte na gebruik.
- Het apparaat mag niet ondergedompeld worden in water of een andere vloeistof.
- Houd u dan ook aan de in de recepten aangegeven hoeveelheden.

In de broodkuip:

- maak niet meer dan 1500 g deeg in totaal.
- maak niet meer dan 930 g meel en 15 g gist.

Op de platen voor stokbroden:

- gebruik nooit meer dan 450 g deeg per bereiding.
- gebruik nooit meer dan 280 g meel en 6 g gist per bereiding.
- 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 ver-

oorzaken 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.
- Het bij dit apparaat gemeten akoestische vermogen bedraagt 69 dBA.



Wees vriendelijk voor het milieu!

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

3 VOOR HET EERSTE GEBRUIK

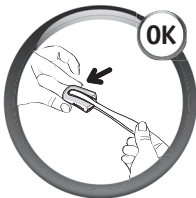


1. UITPAKKEN

- Pak het apparaat uit en lees de gebruiksaanwijzing aandachtig door voordat u het apparaat in gebruik neemt.
- Plaats het apparaat op een stabiele ondergrond. Verwijder de volledige verpakking, de stickers en diverse accessoires, zowel aan de binnenkant als aan de buitenkant van het apparaat.



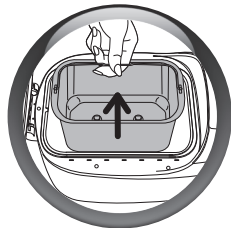
NO



OK

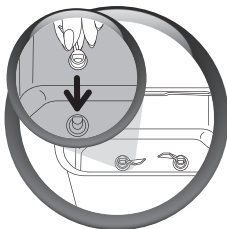
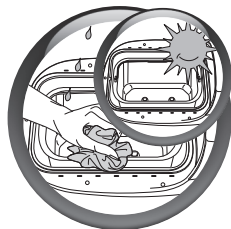
Waarschuwing

- Let op : het speciale baguette mes is zeer scherp. Voorzichtig mee omgaan!



2. VOOR HET EERSTE GEBRUIK

- Neem het handvat van het bakblik vast, trek het blik verticaal omhoog en verwijder het uit de machine.



3. SCHOONMAKEN VAN DE BINNENPAN

- Maak de binnenpan van het apparaat schoon met een vochtige doek. Droog de binnenpan grondig af. **Bij het eerste gebruik kan er een lichte geur/rook vrijkomen, dit is normaal en zal snel verdwijnen.**



Er kan beter gemengd worden als de kneeders tegenover elkaar gezet worden.

4. STARTEN

- Doe de uitneembare binnenpan terug in het apparaat.
- Druk op de ene en vervolgens de andere zijde van de uitneembare binnenpan om het zodanig vast te klikken op het aandrijfelement dat beide zijden vastgeklit zijn.

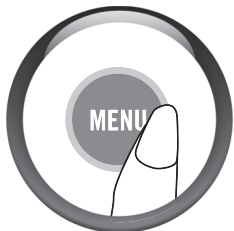
- Rol het snoer af en steek de stekker in een geaard stopcontact.
- Na het geluidssignaal verschijnen automatisch de basisinstellingen op het scherm: programma 1 en gemiddelde bruining.





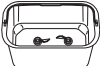
Om kennis te maken met uw broodmachine, stellen wij u voor om voor uw eerste brood het recept van het BASISBROOD te proberen. Lees paragraaf « PROGRAMMA BASISBROOD » op pagina 44.



5. SELECTEER EEN PROGRAMMA (ZIE KENMERKEN IN DE TABEL OP DE VOLGENDE PAGINA)

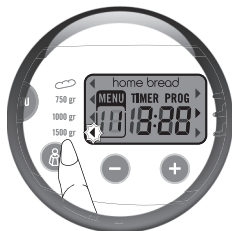
- Voor ieder programma wordt een automatische instelling weergegeven. U moet dus met de hand de gewenste instellingen selecteren.
- Door het kiezen van een programma wordt een reeks stappen ingeschakeld, die automatisch na elkaar ingezet worden.



- Druk op de "menu"-toets die u de kans geeft om uit een aantal verschillende programma's te kiezen. Om de programma's van 1 tot 16 te doorlopen, drukt u achtereenvolgens op de "menu"-toets.
- De tijd die bij het geselecteerde programma hoort, wordt automatisch weergegeven.

ACCESSOIRES	ONTDEK DE PROGRAMMA'S DIE IN HET MENU WORDEN VOORGESTELD	
	1. Stokbrood	Met het stokbroodprogramma kunt u zelf uw stokbroden maken. Dit programma omvat twee fasen. 1 ^{ste} fase > Kneden en rijzen van het deeg 2 ^e fase > Bakken De bakcyclus vindt plaats na het klaarmaken van de stokbroden (om u te helpen bij de bereiding van de stokbroden treft u een aanvullend boekje aan bij de broodbakmachine).
	2. Zoet Stokbrood	Voor de kleine suikerbroden: luxebroodjes, melkbrood, zoete broodjes, enz ...
	3. Stokbrood Bakken	Programma 3 laat toe om de stokbroden te bakken met een deeg dat op voorhand klaargemaakt werd. De broodbakmachine mag niet onbewaakt achtergelaten worden als u het programma 3 gebruikt. Om de cyclus voortijdig te beëindigen, stopt u het programma handmatig door lang op toets te drukken.  .
	4. Basisbrood	Met het programma 4 kunnen de meeste broodrecepten met behulp van tarwemeel gemaakt worden.
	5. Frans Brood	Het programma 5 komt overeen met een recept voor traditioneel wit Frans brood.
	6. Volkorenbrood	Het programma 6 moet geselecteerd worden wanneer u meel voor volkorenbrood gebruikt. Dit programma wordt ook gebruikt om recepten met bakkersbereidingen te maken.
	7. Zoet Brood	Het programma 7 is geschikt voor recepten die meer vet en suiker bevatten. Indien u een kant-en-klaar mix voor brioche's of melkbrood gebruikt, zorg dan dat u in totaal niet meer dan 1000 g deeg heeft.
	8. Snel Witbrood	Programma 8 is aangewezen voor SNEL broodbakken. U vindt het recept in het meegeleverde boekje. Voor dit recept mag de temperatuur van het water maximaal 35°C bedragen.
9. Glutenvrij Brood	Dit brood is geschikt voor mensen die allergisch zijn voor gluten (Coeliakie) die in diverse graanproducten (tarwe, gerst, rogge, haver, kamut, spelt, enz...) voorkomen. De binnenpan moet steeds gereinigd worden, om verontreiniging door andere meelsoorten te voorkomen. Bij een streng glutenvrij dieet moet u ervoor zorgen dat de gebruikte gist ook glutenvrij is. Door de consistentie van meel zonder gluten is optimaal mengen niet mogelijk. U dient dan ook tijdens het kneden het deeg van de randen los te maken met een soepele kunststof spatel. Brood zonder gluten is compacter en de kleur is bleker dan van normaal brood. Voor dit programma is enkel een gewicht van 1000 g beschikbaar.	


ACCESSOIRES	10. Zoutloos Brood	Door minder zout te gebruiken, neemt het risico van hart- en vaatziekten af.
	11. Extra Omega 3 Brood	Dit brood is rijk aan Omega 3 vetzuren dankzij een evenwichtig, compleet recept voor wat betreft de voedingswaarde. Omega 3 vetzuren dragen bij tot een goede werking van het hart- en vaatstelsel.
	12. Brood Bakken	<p>Met het bakprogramma kan uitsluitend tussen 10 en 70 min. gebakken worden, instelbaar in schijven van 10 min, met een lichte, middelmatige of donkere goudbruine kleur. Dit kan alleen geselecteerd worden en gebruikt worden:</p> <p>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.</p> <p>Met dit programma kunnen er geen stokbroden worden gebakken. De broodbakmachine dient tijdens het gebruik van programma 12 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.</p>
	13. Brooddeeg	Het programma gerezen deeg bakt niet. Dit komt overeen met een kneed- en rijsprogramma voor alle soorten gerezen deeg. Bijv.: pizzadeeg.
	14. Cake	Voor het vervaardigen van taarten en cake met bakpoeder. Voor dit programma is enkel een gewicht van 1000 g beschikbaar.
	15. Jam	Het programma Jam kookt automatisch jam in de uitneembare binnenpan. Het fruit moet in stukken worden gesneden en worden ontpit.
	16. Pasta	Het programma 16 kneedt alleen maar. Het is bestemd voor niet gerezen deeg. Bijv.: pasta.



6. HET GEWICHT VAN HET BROOD SELECTEREN


- Het gewicht van het brood wordt automatisch ingesteld op 1500 g. Het gewicht wordt slechts ter indicatie gegeven.
- Bij sommige recepten kan geen brood van 750 g gemaakt worden.
- **Raadpleeg de gedetailleerde recepten voor meer informatie.**
- **Bij de programma's 3, 9, 12, 13, 14, 15, 16, is er geen instelling van het gewicht.**

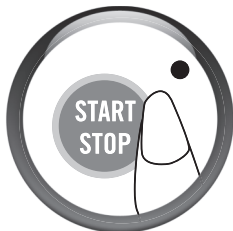
Voor de programma's 1 tot 2 kunt u twee gewichten selecteren:

- ongeveer 400 gr voor 1 bereiding (4 broden), **het verklikkerlampje tegenover het gewicht 750 gr gaat branden.**
- ongeveer 800 gr voor 2 bereidingen (8 broden), **het verklikkerlampje tegenover het gewicht 1500 gr gaat branden.**
- Druk op de toets  om het gekozen gewicht van 750 g, 1000 g of 1500 g in te stellen. De aanduiding tegenover de gewenste instelling gaat branden.




7. DE BRUININGSGRAAD VAN HET BROOD SELECTEREN

- Standaard staat de bruiningsgraad van het brood ingesteld op medium.
- Bij de programma's 13, 15, 16, kan de bruiningsgraad niet worden ingesteld. Er zijn drie keuzes mogelijk: NIEDRIG/MITTEL/HOCH.
- Voor het wijzigen van de automatische instelling drukt u op de toets  totdat de aanduiding tegenover de gewenste instelling gaat branden.



8. EEN PROGRAMMA OPSTARTEN

- Om een geselecteerd programma te starten, drukt u op de toets . Het programma start. De tijd die bij het programma hoort, wordt weergegeven. De achtereenvolgende stappen vinden automatisch, de ene na de andere, plaats.

9. HET UITGESTELDE PROGRAMMA GEBRUIKEN

• **U kunt het apparaat zo programmeren dat de bereiding op het gewenste tijdstip klaar is, tot 15 u op voorhand.**

Dit timerprogramma is niet beschikbaar voor de programma's 3, 8, 12, 13, 14, 15, 16.

Deze stap volgt na de selectie van het programma, de bakkleur en het gewicht. De programmeertijd verschijnt op het scherm. Bereken het tijdsverschil tussen het moment waarop u het apparaat start en het tijdstip waarop u wilt dat de bereiding klaar is. Het apparaat houdt automatisch rekening met de duur van de cyclussen van het programma. Met de **+** en **-** toetsen geeft u de berekende tijd in (**+** langer en **-** korter). Als u kort op de toetsen drukt, wordt de duur met 10 min verlengd of verkort. Als u lang op de toetsen drukt, blijft de tijd met intervallen van 10 min. veranderen.

Vb. 1: Het is 20u en u wilt dat uw bereiding de volgende ochtend om 7u klaar is. Druk op de **+** en **-** toetsen en stel 11 uur in. Druk op de **STOP** toets. Er klinkt een geluidssignaal.

PROG verschijnt op het scherm en de 2 punten van de timer knipperen. Het apparaat begint af te tellen. Het werkingslampje gaat branden. Als u een timerprogramma gebruikt zullen er tijdens het verloop van het programma geen geluidsignalen klinken.

Als u zich vergist of het uur wilt aanpassen, drukt u op de **STOP** toets tot u het geluidssignaal hoort. De automatisch ingestelde tijd verschijnt op het scherm.

Stel de tijd opnieuw in.

Vb. 2: U wilt programma 1 gebruiken. Het is 8u en u wilt dat de broden klaar zijn om 19u. Druk op de **+** en **-** knoppen en stel 11 uur in. Druk op de **STOP** toets. Er klinkt een geluidssignaal. PROG verschijnt op het scherm en de 2 punten van de timer knipperen. Het apparaat begint af te tellen. Als u zich vergist of het uur wilt aanpassen, drukt u op de **STOP** toets tot u het geluidssignaal hoort. De automatisch ingestelde tijd verschijnt op het scherm.

Stel de tijd opnieuw in.

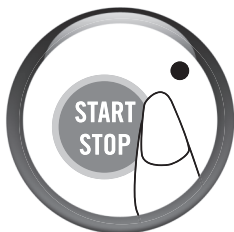
OPGELET: u moet uw broden 47 min. voor het einde van de baktijd vorm geven (dit is om 18h13) of, als u 2 bereidingen maakt, 2X47 min. voor het einde van het programma (dit is om 17h26).

Raadpleeg de tabel met baktijden op p.169 voor de andere programma's voor broden.

De kneedfase van de programma's voor broden is niet inbegrepen in de berekening van de uitgestelde starttijd.

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

Als u de timerklok gebruikt wordt de stille modus automatisch geactiveerd.



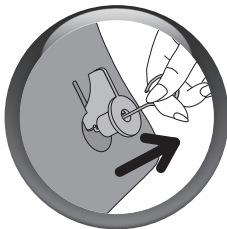
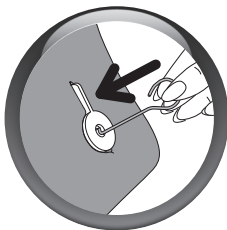
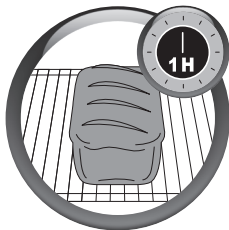
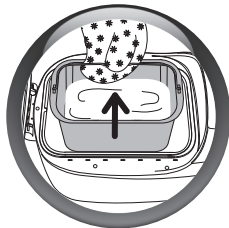
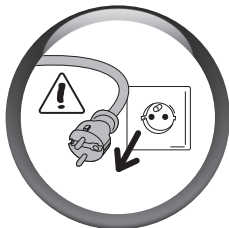
10. EEN PROGRAMMA STOPZETTEN

- Aan het einde van de cyclus stopt het programma automatisch; 0:00 verschijnt. Er klinken verschillende geluidssignalen en het werkingslampje knippert.
- Om het lopende programma te stoppen of een uitgestelde programmering te annuleren, drukt u 5 seconden lang op de toets .

11. HET BROOD UIT DE BINNENPAN HALEN

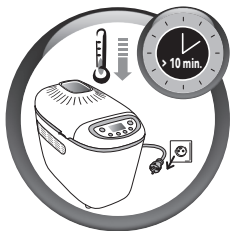
(Deze stap geldt niet voor het recept « broden »)

- Haal aan het einde van de bakcyclus de stekker van de broodmachine uit het stopcontact.
- Neem het handvat van het bakblik vast, trek het blik verticaal omhoog en verwijder het uit de machine. Gebruik altijd ovenwanten, want de handgreep van het bakblik 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.
- Het kan gebeuren dat tijdens het uit de bakvorm halen de kneders in het brood bekneld blijven zitten. Gebruik in dat geval het "haak" accessoire 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, trek voorzichtig om de kneder te verwijderen,
 - > herhaal de handeling voor de andere kneder,
 - > zet het brood rechtop en laat het op een rooster afkoelen.
- Om de anti-aanbaklaag van de bak in goede staat te houden, geen metalen voorwerpen gebruiken voor het uit de vorm halen van het brood.

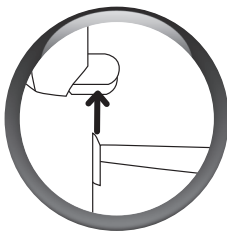
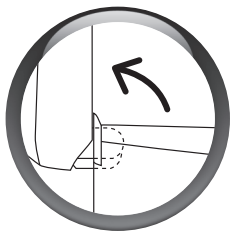


4 REINIGING EN ONDERHOUD

NL



- Haal de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen.
- Reinig het apparaat en de binnenzijde van het apparaat met een vochtige spons. Goed afdrogen.
- Maak de uitneembare binnenpan, de stokbroodhouder en de platen met anti-aanbaklaag schoon met warm water en afwasmiddel.
- Indien de kneder in de uitneembare binnenpan blijft, laat deze dan 5 tot 10 min. weken.



- Indien nodig verwijdert u het deksel om het schoon te maken met warm water.



- Geen onderdelen in de vaatwasser wassen.
- Gebruik geen agressief schoonmaakmiddel, geen schuursponsje en geen alcohol. Gebruik een zachte, vochtige doek.
- Dompel het apparaat of het deksel niet onder in water.
- Berg de stokbroodsteun en de vormen met anti-aanbaklaag niet op in de binnenpan om te voorkomen dat er krassen ontstaan op de anti-aanbaklaag van de binnenpan.

5 DE CYCLI

• Een tabel op pagina 169-173 geeft de verschillende cycli aan de hand van het gekozen programma aan.

KNEDEN

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

> **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.

> **WARMHOUDEN**

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

Kneden:



Tijdens deze cyclus en voor de programma's 1, 2, 4, 5, 6, 7, 9, 10, 11, 14, kunt u ingrediënten toevoegen: droge vruchten, olijven, spekblokjes, enz... Een geluidssignaal geeft aan op welk moment u dit kunt doen.

Tijdens de afwerking van de hierboven genoemde programma's, kunt u 1 keer drukken op de MENU-knop om de resterende tijd te kennen voordat het geluidssignaal "ingrediënten toevoegen" wordt weergegeven.

Druk 2 keer op de knop MENU voor de programma's 1 en 2 om de resterende tijd voor het vormgeven van de broden te kennen.

Raadpleeg de overzichtstabel van de bereidingstijden (pagina 169-173) 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" = 2:51 en "totale tijd" = 3:13, de ingrediënten kunnen na 22 min. toegevoegd worden.

Warmhouden: voor de programma's 1, 2, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 14, kunt u 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. Er klinkt geluidssignaal op regelmatige tijdstippen.

Het werkingslampje knippert.

Op het einde van de cyclus stopt het apparaat automatisch na een reeks van geluidssignalen.

6 DE INGREDIËNTEN

Vet en olie: door vet toe te voegen, wordt het brood zachter en smakelijker. Het brood kan zo beter en langer bewaard worden. Te veel vet vertraagt het rijzen. Indien u boter gebruikt, snijd deze dan in kleine stukjes, zodat hij gelijkmatig met het deeg vermengd wordt. 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. De recepten zijn bestemd voor een gemiddeld groot ei van 50 g, als de eieren groter zijn, voeg dan minder vloeistof toe; als de eieren kleiner zijn, voeg dan iets meer vloeistof toe.

Melk: u kunt verse melk (gekoeld, tenzij anders wordt aangegeven) of melkpoeder gebruiken. 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 meelvocht opneemt en dat er kruim gevormd wordt. U kunt water gedeeltelijk of helemaal vervangen door melk of een andere vloeistof. Temperatuur: zie paragraaf onder « bereiding van de recepten » (pagina 41).

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 T45 of T55 wordt aanbevolen, tenzij in het recept anders vermeld staat. Als u verschillende soorten meel voor brood, zoete broodjes of melkbrood gebruikt, zorg er dan voor dat de totale hoeveelheid deeg niet meer dan 1000 gr weegt. Raadpleeg de aanbevelingen van de fabrikant als u deze bereidingen gebruikt. 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.

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 is verkrijgbaar in verschillende vormen: vers, in kleine blokjes, als droge werkzame gist die gerehydrateerd moet worden of als droge instantgist. Gist wordt verkocht in grote supermarkten (afdeling bakkerij of verse producten), maar u kunt de verse gist ook bij uw bakker kopen. Als u verse gist of droge instantgist gebruikt, moet u de gist rechtstreeks in het bakblik bij de andere ingrediënten voegen. Verkruiemel de verse gist tussen uw vingers om de gist goed met de andere ingrediënten te mengen. Enkel de droge, werkzame gist (in kleine korreltjes) moet aangelengd worden met een beetje lauw water voor gebruik. Kies een temperatuur van 35°C. Bij een lagere temperatuur zal de gist minder efficiënt zijn, bij een hogere temperatuur wordt de gist minder actief. Houd u aan de aanbevolen hoeveelheden. Houd er rekening mee dat u de hoeveelheden moet verdubbelen als u verse gist gebruikt (zie onderstaande verhoudingstabel).

Vergelijking van de verhoudingen hoeveelheid/gewicht tussen droge en verse gist:

Droge gist (in th)

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

Verse gist (in gr)

9 13 18 22 25 31 36 40 45

De toe te voegen ingrediënten (noten, olijven, stukjes chocolade, 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 de machine gemakkelijker te kunnen gebruiken (bijvoorbeeld bij programmering van de tijd klok).
- > dat u de chocoladestukjes invriest om de vastheid tijdens het kneden te verbeteren,
- > dat de zeer vochtige of zeer vette ingrediënten (olijven, spekblokjes, etc.) goed met keukenpapier worden gedroogd en met een beetje meel worden bestrooid om beter opgenomen te kunnen worden en een homogeen mengsel te krijgen,
- > dat u geen te grote hoeveelheid gebruikt, om de goede ontwikkeling van het deeg niet te verstoren en de aanbevolen hoeveelheden in de recepten respecteert,
- > dat u geen ingrediënten naast het bakblik laat vallen.

7 PRAKTISCHE ADVIEZEN

1. BEREIDING VAN DE RECEPTEN

- Alle gebruikte ingrediënten moeten om 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.

- Houd u zich aan de volgorde van de ingrediënten:
 - > Vloeistoffen (boter, olie, eieren, water, melk)
 - > Melkpoeder
 - > Zout
 - > Speciale vaste ingrediënten
 - > Suiker
 - > Meel tweede helft
 - > Meel eerste helft
 - > Gist
- Het is belangrijk de hoeveelheid meel zorgvuldig af te wegen. 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.
- Om 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.**
- **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). Voor een optimaal resultaat raden we aan om een totale temperatuur van 60°C aan te houden (temperatuur water + temperatuur meel + omgevingstemperatuur). Bijvoorbeeld: als de omgevingstemperatuur in uw huis 19°C bedraagt, zorg er dan voor dat de temperatuur van het meel 19°C bedraagt en de temperatuur van het water 22°C ($19 + 19 + 22 = 60^\circ\text{C}$).
- **Het is soms ook nuttig de toestand van het deeg tijdens het kneden te controleren:** er moet zich 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.** Teveel 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.
- Tijdens het bewerken van het deeg, bewerkt u het beter niet te lang, anders loopt u kans dat u na het bakken niet het verwachte resultaat bereikt.

2. GEBRUIK VAN DE BROODBAKMACHINE

- **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 (behalve voor de programma's 1 en 12).
- Voor het stokbroodprogramma moet u het deeg binnen het uur na het geluidssignaal gebruiken, na de stap waarbij het deeg wordt gekneet en rijst. Indien u langer wacht dan wordt het apparaat opnieuw opgestart en dan gaat het stokbroodprogramma verloren.

8 KLAARMAKEN EN BEREIDEN VAN STOKBRODEN

Hiervoor heeft u alle accessoires nodig die zijn meegeleverd: 1 baksteen voor stokbroden (5), 2 vormen met anti-aanbaklaag om stokbroden te bakken (6), 1 mesje (7) en 1 kwast (10).

1. KNEDEN EN RIJZEN VAN HET DEEG

• Steek de stekker van de broodbakmachine in het stopcontact.



- Na het geluidssignaal, wordt standaard het programma 1 weergegeven.
- Selecteer de gewenste kleur van de korst.
- Wij raden u af om slechts één verdieping te bakken, het resultaat zal te hard gebakken zijn.
- Als u 2 ladingen bakt, raden we u aan alle broden te vormen en de helft in de koelkast te bewaren tot u de twee lading bakt.
- Druk op de toets . Het controlelampje gaat aan en de twee punten van de timer knipperen. De deegkneedcyclus start en daarna volgt de cyclus waarin het deeg rijst.



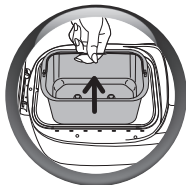
Opmerkingen:

- Tijdens de kneedfase is het normaal dat bepaalde gedeeltes niet goed gemengd worden.
- Wanneer de bereiding klaar is, plaatst de broodbakmachine zichzelf in standby. Een aantal geluidssignalen geven aan dat het kneden en rijzen van het deeg klaar zijn en het controlelampje knippert. Het controlelampje dat aangeeft dat het deeg wordt gekneet, licht op.

Het deeg moet binnen het uur na de geluidssignalen worden gebakken. Indien u langer wacht dan wordt het apparaat opnieuw opgestart en gaat het stokbroodprogramma verloren. In dat geval, raden we u aan om programma 3 te gebruiken voor het bakken van alleen maar stokbroden.

2. VOORBEELD VAN DE BEREIDING EN HET BAKKEN VAN BROOD

Raadpleeg het meegeleverde receptenboekje voor meer informatie over de te volgen stappen. We laten u zien hoe een bakker te werk gaat maar na een aantal pogingen zult u het zelf onder de knie hebben.



- Verwijder het bakblik uit de machine.
- Bestrooi het werkblad met een beetje meel.
- Haal het deeg uit het bakblik en leg het op het werkblad.
- Vorm het deeg tot een bal en gebruik een mes om de bal in 4 deegklompen te verdelen.
- U krijgt 4 deegklompen die ongeveer evenveel wegen en die u nu tot broden moet vormen.

Laat de deegklompen ongeveer 10 min rusten voor het vormgeven om luchtiger brood te maken.

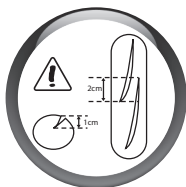
De lengte van het brood moet overeenkomen met de lengte van de bakplaat met anti-aanbaklaag (ongeveer 18 cm).

U kunt de smaak veranderen door de broden te versieren. Bevochtig de deegklompjes en bestrooi ze met sesamzaadjes of papaver.




- Als u de broden heeft gevormd, legt u ze op de anti-aanbakplaten.

Leg de broden met de naad naar beneden op de platen.



- Gebruik een getand mes of het meegeleverde mesje om diagonale inkepingen van ongeveer 1 cm diep in de bovenkant van het brood te maken.


U kunt het brood versieren en met een schaar inkepingen maken over de hele lengte van het brood.

- Gebruik het meegeleverde keukenpenseel en bevochtig de bovenkant van de broden, voorkom dat het water zich op de anti-aanbakplaten verzamelt.
- Plaats 2 platen met anti-aanbaklaag met broden op de meegeleverde broodhouder.
- Zet de broodhouder in de broodbakmachine in plaats van het bakblik.
- Druk opnieuw op de toets  om het programma weer op gang te brengen en uw broden te bakken.

**• Aan het einde van de bakcyclus heeft u 2 mogelijkheden:
als u 4 broden bakt**

- Trek de stekker van de broodmachine uit het stopcontact. Verwijder de broodhouder.
- Gebruik altijd ovenwanten want de houder is heel warm.
- Verwijder de broden van de anti-aanbakplaten, leg ze op de rooster en laat ze afkoelen

als u 8 broden bakt (2x4)

- Verwijder de broodhouder. Gebruik altijd ovenwanten want de houder is heel warm.
- Verwijder de broden van de anti-aanbakplaten, leg ze op de rooster en laat ze afkoelen.
- Haal de 4 andere broden uit de koelkast (u heeft deze broden reeds ingesneden en bevochtigd).
- Leg ze op de bakplaten (verbrand u niet).
- Plaats de houder opnieuw in de machine en druk op .
- Aan het einde van de kooktijd kunt u de stekker uit het stopcontact trekken.
- Verwijder de broden van de anti-aanbakplaten, leg ze op de rooster en laat ze afkoelen.





BASISBROOD (PROGRAMMA 4)

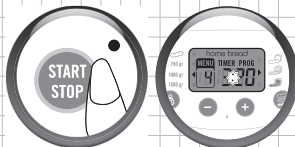
th > theelepel
el > eetlepel

- Goudbruin korstje
> Gemiddeld
- Gewicht > 1000 g

Ingrediënten

Olie > 2 el
Water > 325 ml
Zout > 2 th
Suiker > 2 el
Melkpoeder > 2,5 el
Meel > 600 g
Gist > 1,5 th

- 1 Om te beginnen aan uw recept, raadpleegt u stap 1 tot 7 van de paragraaf 'gebruik'.
- 2 Vervolgens start u het programma BASISBROOD en drukt u op de toets . Het controlelampje gaat branden.
De 2 punten van de timer knipperen.
De cyclus begint.



- 3 Op het einde van die cyclus, raadpleegt u stap 11.

BELANGRIJK Op dezelfde manier kan u andere recepten voor traditioneel brood klaarmaken: Frans Brood, Volkorenbrood, Zoet Brood, Snel Witbrood, Glutenvrij Brood, Zoutloos Brood, daarvoor hoeft u enkel het bijhorende menu te selecteren met de menutoets.



STOKBROOD (PROGRAMMA 1)

Voor 4 stokbroden van ongeveer 100 g

th > theelepel
el > eetlepel

- Goudbruin korstje
> Gemiddeld

Ingrediënten

Water > 170 ml
Zout > 1 th
Meel T55 > 280 g
Gehydrateerde gist > 1 th








Raadpleeg paragraaf 8 "Brood bereiden en bakken" om dit recept te maken.



Om de stokbroden nog zachter te maken, voegt u 1 eetlepel olie aan het recept toe. Indien u de korst van de vier broden graag meer kleur wenst te geven, voeg dan 2 dessertlepel(tjes) suiker aan de ingrediënten toe.

9 HANDLEIDING VOOR BETERE BAKRESULTATEN

1. VOOR BROOD




Is het resultaat niet volgens wens? Met deze tabel kunt u zien wat er aan de hand is.	RESULTATEN					
	Te hoog gerezen brood	Ingezak 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 zijkanen en bovenop
MOGELIJKE OORZAKEN						
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			●	●		

2. VOOR STOKBRODEN

Is het resultaat niet volgens wens? Met deze tabel kunt u zien wat er aan de hand is.	MOGELIJKE OORZAKEN	OPLOSSINGEN
Het deeg heeft geen constante doorsnede.	De vorm van de rechthoek is niet regelmatig of de rechthoek is niet overal even dik.	Gebruik indien nodig een deegrol om het deeg glad te maken.
Het deeg is kleverig: het is moeilijk om kleine broodjes te vormen.	De bereiding bevat te veel water.	Voeg minder water toe.
	U heeft te warm water gebruikt.	Strooi een beetje meel op uw handen, maar strooi geen meel op het deeg of op het werkblad en ga verder met de bereiding van de kleine broodjes.
Het deeg scheurt.	Het meel bevat te weinig gluten.	Gebruik bakkersbloem (T 45).
	Het deeg is niet soepel.	Laat het deeg 10 minuten rusten alvorens het te kneden.
	De vormen zijn niet regelmatig.	Weeg de deegklompjes af en zorg ervoor dat ze even groot zijn.
Het deeg is compact/het deeg is hard en moeilijk te kneden.	De bereiding bevat te weinig water.	Laas het recept na of voeg water toe als het meel te droog is.
	De bereiding bevat te veel meel.	Geef het deeg snel vorm en laat het rusten alvorens het de finale vorm te geven. Voeg een beetje water toe voor het kneden.
	Het deeg is te lang gekneed.	Laat het deeg 10 minuten rusten alvorens het in de vorm te doen. Strooi zo weinig mogelijk meel op het werkblad. Doe het deeg in de vorm en kneed het zo weinig mogelijk. Doe het deeg in de vorm en doe dit in 2 stappen, met een rustpauze van 5 minuten.
De kleine broodjes raken elkaar aan en zijn onvoldoende gebakken.	Het deeg is niet correct op de platen gelegd.	Leg de deegklompjes voorzichtig op de platen.
	Het deeg is te vloeibaar.	Meet de vloeistoffen zorgvuldig af.
		Recepten voor eieren van ongeveer 50 gr. Als u grotere eieren gebruikt, moet u minder water gebruiken.
De kleine broodjes plakken aan de plaat en zijn verbrand.	Te bruin.	Selecteer een lichtere bakkleur. Zorg ervoor dat het deeg niet overloopt en op de plaat valt.
	De deegklompjes zijn te vochtig.	Giet het overtollige water dat je met het penseel hebt aangebracht weg.
	De platen van de houder blijven plakken.	Ie de platen van de houder voorzichtig alvorens de deegklompjes op de platen te leggen.
De kleine broodjes zijn onvoldoende gebreund.	U bent vergeten om de deegklompjes met water in te smeren alvorens ze in de oven te zetten.	Let de volgende keer goed op.
	U heeft te veel meel gebruikt tijdens het vormgeven van de kleine broodjes.	Smeer de deegklompjes met water in alvorens ze in de oven te zetten.
	De kamertemperatuur is hoog opgelopen (+ 30°C).	Gebruik kouder water (tussen 10 en 15°C) en/of minder gist.

Is het resultaat niet volgens wens? Met deze tabel kunt u zien wat er aan de hand is.	MOGELIJKE OORZAKEN	OPLOSSINGEN
De kleine broodjes zijn onvoldoende gerezen.	U bent het gist vergeten toe te voegen/u heeft onvoldoende gist gebruikt.	Volg de aanwijzingen van het recept.
	Uw gist was verlopen.	Controleer de houdbaarheidsdatum.
	Uw bereiding bevat te weinig water.	Lees het recept na of voeg water toe als het meel te droog is.
	De kleine broodjes zijn te plat gedrukt of te gesloten gevormd. Het deeg is te lang gekneet.	Bewerk het deeg zo weinig mogelijk tijdens het vormgeven.
De kleine broodjes zijn te veel uitgezet.	Te veel gist.	Voeg minder gist toe.
	Te veel uitgezet.	Leg de kleine broodjes op de platen en maak ze een beetje platter.
De inkepingen in de deegklompjes zijn niet diep genoeg.	Het deeg is plakkerig: u heeft te veel water toegevoegd.	Vorm de kleine broodjes opnieuw en strooi een beetje meel op uw handen. Strooi geen meel op het deeg of op het werkblad.
	Het lemmet is niet scherp genoeg.	Gebruik het meegeleverde mesje of een scherp, getand mes.
	Uw inkepingen zijn niet diep genoeg.	Maak een duidelijke inkeping. Aarzel niet.
Soms sluiten de inkepingen zich of gaan ze niet open tijdens het bakken.	Het deeg was te plakkerig: u heeft te veel water toegevoegd.	Laas het recept na of voeg water toe als het meel te droog is.
	Het oppervlak van het deegklompje werd niet voldoende gespannen tijdens het vormgeven.	Begin opnieuw. Wind het deeg rond uw duim om het te rekken.
Het deeg scheurt aan de randen tijdens het bakken.	De inkeping in het deegklompje is niet diep genoeg.	Raadpleeg pagina 43 voor meer informatie over de ideale inkeping.

10 TECHNISCHE STORINGSGIDS

PROBLEMEN	OPLOSSINGEN
De kneders blijven in de uitneembare binnenpan bekneld zitten.	<ul style="list-style-type: none"> • Laten weken voor ze te verwijderen.
De kneders blijven in het brood bekneld zitten.	<ul style="list-style-type: none"> • Gebruik het bijgeleverde haakje (pagina 37).
Na een druk op  gebeurt er niets.	<ul style="list-style-type: none"> • De machine is te warm. Wacht 1 uur tussen 2 cyclussen (foutmelding E01). • Een uitgestelde start is 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.
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: Schakel het apparaat uit. Laat ze afkoelen en maak de binnenkant schoon met een vochtige spons en zonder schoonmaakmiddel. • De bereiding is overgelopen: te grote hoeveelheid ingrediënten, met name vloeistof. Neem de juiste verhoudingen van het recept in acht.

11 GARANTIE

- Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik; in geval van een onjuist gebruik of een gebruik dat niet overeenkomt met de gebruiksaanwijzing, kan het merk geen enkele aansprakelijkheid aanvaarden en is de garantie niet geldig.
- Lees de gebruiksaanwijzing goed door voordat u uw broodbakmachine voor de eerste maal gebruikt. Elk gebruik dat niet in overeenstemming is met de gebruiksaanwijzing onthefte Moulinex van elke aansprakelijkheid.

12 MILIEU

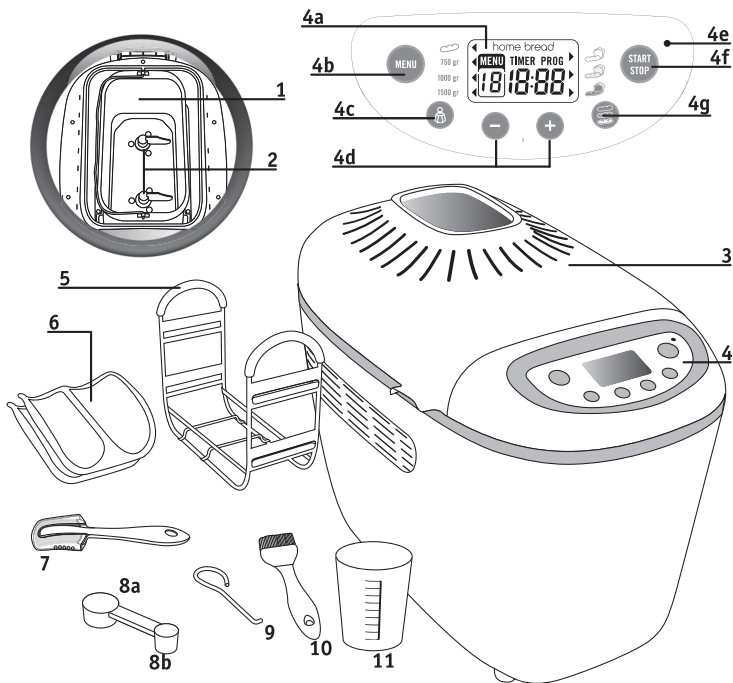
- Overeenkomstig de geldende regelgeving dient ieder onbruikbaar apparaat definitief onbruikbaar gemaakt worden: maak het snoer los en snijd het door voordat u het apparaat weggooit.



DEUTSCH

Seite

1	BESCHREIBUNG	50
2	SICHERHEITSHINWEISE	51
3	VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME	55
4	REINIGUNG UND PFLEGE	62
5	DIE ZYKLEN	63
6	ZUTATEN	64
7	PRAKTISCHE HINWEISE	65
8	ZUBEREITEN UND BACKEN VON EINZELNEN BROTEN	66
9	FEHLERSUCHANLEITUNG	69
10	HILFESTELLUNG BEI TECHNISCHEN STÖRUNGEN	72
11	GARANTIE	72
12	UMWELT	72
13	ZYKLUSTABELLE	169



1 GERÄTEBESCHREIBUNG

1. Backform
2. Knetelement
3. Abnehmbarer Deckel mit Sichtfenster
4. Bedienfeld

a. Anzeigedisplay

- a1. Anzeige, dass Sie das Baguette nun formen können
- a2. Programmeinstellung
- a3. Gewichtsanzeige
- a4. Bräunungsanzeiger
- a5. Timerprogrammierung
- a6. Anzeige der Zeit

b. Programmwahl

- c. Einstellung der Brotgröße
- d. Zeiteinstelltasten für das Programm 12

- e. Betriebskontrollleuchte
- f. Start / Stopp-Taste
- g. Bräunungsauswahl

5. Einsatz für die Baguette-Backformen
6. 2 antihaftbeschichtete Baguette-Backformen

Zubehör:

7. Spezielles Baguette-Messer
8. a. Esslöffel = EL
b. Teelöffel = TL
9. „Haken“ zum Entfernen der
10. Knetelemente
11. Pinsel
Messbecher



② SICHERHEITSHINWEISE

WICHTIGE VORKEHRUNGEN:

- Dieses Gerät ist nicht dazu geeignet, mit einem Timer oder einer gesonderten Fernbedienung in Betrieb genommen zu werden.
- Dieses Gerät ist ausschließlich für die Verwendung in privaten Haushalten bestimmt. Die Garantie erstreckt sich nicht auf die Verwendung in Umgebungen wie beispielsweise:
 - Kochecken für das Personal in Geschäften, Büros oder sonstigen Arbeitsumfeldern,
 - landwirtschaftlichen Anwesen,
 - den Gebrauch durch Gäste in Hotels, Motels und sonstigen Umfeldern mit Beherbergungscharakter, Frühstückspensionen.
- Überlassen Sie niemals unbeaufsichtigt Kindern oder Personen das Gerät, wenn deren physische oder sensorische Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen sie am sicheren Gebrauch hindern. Sie müssen stets überwacht werden und zuvor unterwiesen sein.

Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicher zu gehen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Wenn das Anschlusskabel dieses Gerätes beschädigt wird, muss es durch den Hersteller oder seinen

Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.

- Dieses Gerät darf von Kindern ab einem Alter von 8 Jahren und von Personen, deren körperliche oder geistige Fähigkeiten bzw. Wahrnehmungsfähigkeiten eingeschränkt sind oder die über mangelnde Erfahrungen oder Kenntnisse verfügen, nur unter der Voraussetzung verwendet werden, dass sie beaufsichtigt werden oder Anweisungen zur sicheren Nutzung des Geräts erhalten haben und die damit verbundenen Risiken verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Das Gerät darf nicht von Kindern gereinigt oder gewartet werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt. Achten Sie darauf, dass das Gerät und sein Netzkabel sich stets außer Reichweite von Kindern im Alter von unter 8 Jahren befinden.
- **Ihr Gerät ist nur für den Privatgebrauch im Haus auf einer Höhe bis zu 4000 m bestimmt.**
- Achtung: Bei unsachgemäßem Gebrauch des Gerätes besteht Verletzungsgefahr.
- Achtung: Die Oberfläche des Heizelements weist nach dem Gebrauch noch Restwärme auf
- Das Gerät darf nicht in Wasser getaucht werden.

- Die Mengenangaben in den Rezepten nicht überschreiten.

In der Backform:

- Das Gesamtgewicht von 1500 g Teig nicht überschreiten.
- 930 g Mehl und 15 g Hefe nicht überschreiten.

In den Baguette-Backblechen:

- Verwenden Sie maximal 450 g Teig pro Backvorgang.
- Verwenden Sie maximal 280 g Mehl und 6 g Hefe pro Backvorgang.
- Reinigen Sie die Teile, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, mit einem feuchten Tuch oder einem feuchten Schwamm.

- Unser Unternehmen behält sich das Recht vor, Änderungen der technischen Eigenschaften und der Bestandteile vorzunehmen.
- Die Gebrauchsanleitung vor der ersten Benutzung aufmerksam lesen. Ein unsachgemäßer Gebrauch entbindet den Hersteller von seiner Haftung und die Garantie erlischt. Entfernen Sie vor der ersten Inbetriebnahme alle Verpackungen und Aufkleber innerhalb und außerhalb des Gerätes und entnehmen Sie das Zubehör.
- Für Ihre Sicherheit entspricht dieses Produkt allen gängigen Standards (Niederspannungsrichtlinie, elektromagnetische Verträglichkeit, Lebensmittelverordnung, Umweltschutz,...).
- Verwenden Sie eine stabile, vor Wasserspritzern geschützte Arbeitsfläche, die sich auf keinen Fall in der Nische einer Einbauküche befinden darf.
- Das Gerät ist nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt. Bei unsachgemäßem Gebrauch erlischt die Garantie.
- Das Gerät nur an eine geerdete Steckdose anschließen. Zuwiderhandlungen können Stromschläge zur Folge haben und unter Umständen schwere Verletzungen verursachen. Für Ihre Sicherheit ist es wichtig, dass die Steckdose den geltenden Elektrovorschriften Ihres Landes entspricht. Wenn Sie keine geerdete Steckdose haben, müssen Sie vor Gerätegebrauch unbedingt Ihr Stromnetz von einer zugelassenen Stelle anpassen lassen.
- Dieses Gerät ist ausschließlich für den Haushaltsgebrauch bestimmt.
- Überprüfen Sie, dass die Gerätespannung mit der Netzspannung übereinstimmt. Durch einen falschen Anschluss erlischt die Garantie.

- Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn:
 - dessen Stromkabel beschädigt oder fehlerhaft ist,
 - das Gerät auf den Boden gefallen ist und sichtbare Schäden aufweist oder Funktionsstörungen auftreten.

In diesen Fällen muss das Gerät zur nächsten autorisierten Servicestelle gebracht werden, um jedwede Gefahr zu vermeiden. Bitte lesen Sie sich die Garantiebedingungen durch.

- Ziehen Sie nach jeder Benutzung und vor jeder Reinigung des Gerätes den Netzstecker. Lassen Sie das Gerät vor der Reinigung abkühlen.
- Das Gerät, das Kabel oder den Stecker nie in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.
- Jeder Eingriff, außer der normalen Reinigung und Pflege durch den Kunden, muss durch den Kundendienst erfolgen.
- Das Gerät außen und innen mit einem feuchten Schwamm auswaschen und sorgfältig trocknen. Backform und Knethaken mit heißem Wasser reinigen. Deckel abnehmen und mit heißem Wasser reinigen und sorgfältig trocknen. Teile nicht in der Spülmaschine reinigen. Keine haushaltsüblichen Reinigungsmittel, Topfkratzer oder Brennspiritus verwenden. Gehäuse und Deckel nie in Wasser tauchen. Keine Reinigungssprays (Backofen Spray) verwenden.
- Das Netzkabel nicht herabhängen lassen, Kinder könnten daran ziehen.
- Das Netzkabel nicht in die Nähe oder in Kontakt mit heißen Geräteteilen, Hitzequellen oder scharfen Kanten bringen.
- Bewegen Sie das Gerät nicht während es in Betrieb ist.
- **Das Sichtfenster während und direkt nach dem Betrieb nicht berühren. Das Sichtfenster kann sehr heiß werden.**
- Das Gerät nicht durch Ziehen am Stromkabel vom Stromnetz trennen.
- Bewegen Sie das Gerät nicht solange es heiß ist.
- Nur geerdete Verlängerungskabel in gutem Zustand benutzen, deren Durchmesser mindestens so groß ist wie der des Gerätekabels. Das Kabel muss so verlegt werden, dass niemand darüber stolpern kann.
- Das Gerät darf nicht auf andere Geräte gestellt werden.
- Das Gerät darf nicht als Wärmequelle benutzt werden.
- Das Gerät nicht unter leicht entflammare Gegenstände (z. B. Gardinen, Vorhänge, Regale) stellen.
- Keine anderen Gerichte als Teig und Marmelade/Konfitüre in dem Gerät zubereiten.
- Legen Sie nie Papier, Karton oder Plastik ins Innere des Gerätes und stellen Sie nichts darauf ab.
- Wenn Teile des Gerätes Feuer fangen, nie mit Wasser löschen. Das Gerät ausstecken und die Flammen mit einem feuchten Tuch ersticken.
- Verwenden Sie für Ihre Sicherheit nur Zubehör und Ersatzteile, die für dieses Gerät bestimmt sind.
- **Am Ende des Programms zur Herausnahme der Form oder zum Berühren heißer Flächen immer Ofenhandschuhe tragen. Das Gerät wird während des Gebrauchs sehr heiß.**
- **Vorsicht im Umgang mit heißen Speisen.**
- Die Belüftungsschlitze nie verstopfen.
- Vorsicht: Am Ende oder während des Programms kann beim Öffnen des Deckels Dampf austreten.
- Der an diesem Gerät gemessene Geräuschpegel liegt bei 69 dBA.



Denken Sie an den Umweltschutz!

- ① Das Gerät enthält wertvolle Rohstoffe, die wieder verwertet werden können.
- ➔ Geben Sie Ihr Gerät bei einer Sammelstelle Ihrer Stadt oder Gemeinde ab.

3 VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME



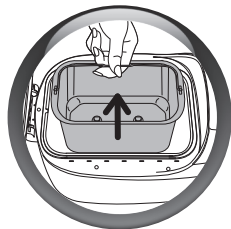
1. AUSPACKEN

- Packen Sie das Gerät aus, bewahren Sie den Garantieschein gut auf und lesen Sie vor der ersten Benutzung Ihres Geräts die Gebrauchsanweisung aufmerksam durch.
- Stellen Sie das Gerät auf eine stabile Fläche. Sämtliches sowohl innen als auch außen befindliches Verpackungsmaterial oder Zubehör und alle Aufkleber entfernen.



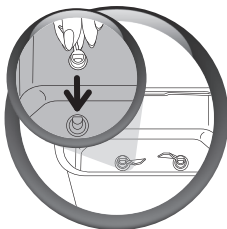
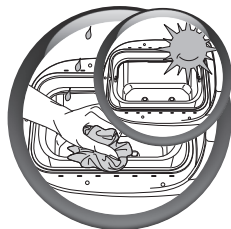
Hinweis

- Achtung, der Rand ist sehr scharf. Bitte vorsichtig behandeln.



2. VOR INBETRIEBNAHME DES GERÄTS

- Den Brotbehälter durch vertikales Ziehen am Griff entnehmen.



3. REINIGUNG DES BACKRAUMS

- Reinigen Sie den Backraum des Geräts mit einem feuchten Tuch und reiben Sie ihn gründlich trocken. **Während des ersten Gebrauchs kann sich ein leichter Geruch entwickeln.**



Es kann besser geknetet werden, wenn man die Mischvorrichtungen so anbringt, dass Sie einander gegenüberliegen.

4. DIE ERSTEN SCHRITTE

- Backform einsetzen.
- Nacheinander auf die beiden Seiten der Backform drücken, um sie auf dem Antrieb einrasten zu lassen. Beide Seiten der Form sollten gut arretiert sein.

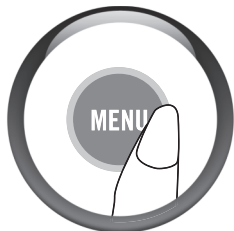
- Das Kabel abrollen und in eine geerdete Steckdose stecken.
- Nach einem akustischen Signal werden automatisch Programm 1 und mittlerer Bräunungsgrad angezeigt.






Um die Brotbackmaschine auszuprobieren, empfiehlt sich für das erste Brot **GRUNDREZEPT**. Siehe Blatt "GRUNDREZEPTPROGRAMM" Seite 68.



5. PROGRAMM AUSWÄHLEN (SIEHE MERKMALE IN DER TABELLE AUF DER FOLGENDEN SEITE)

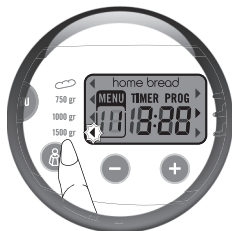
- Für jedes Programm wird eine Voreinstellung angezeigt. Die gewünschten Einstellungen können manuell angepasst werden.
- Mit der Programmwahl werden verschiedene Stufen eines Zyklus ausgelöst, die Schritt für Schritt automatisch ablaufen.



- Drücken Sie die "menu" Taste zum Einstellen der verschiedenen Programme. Zum Durchblättern der Programme 1 – 16 drücken Sie nacheinander die Taste "menu".
- Die dem eingestellten Programm entsprechende Backzeit wird automatisch angezeigt.

	1. Baguette	<p>Mit dem Baguette-Programm können Sie selbst Baguettes backen. Dieses Programm ist in zwei Arbeitsschritte aufgeteilt.</p> <p>1. Schritt > Kneten und Aufgehen des Teigs 2. Schritt > Backen</p> <p>Der 2. Schritt, das Backen beginnt erst nach der Vorbereitung der Baguettes (Ihrem Brotbackautomaten liegt eine spezielle Anleitung über die Zubereitung von Brot und Baguette bei).</p>
	2. Süßes Brötchen	<p>Für süße Brötchen: Milchweißbrot, Milchbrötchen, Brioche, usw. ...</p>
	3. Backen	<p>Programm 3 ermöglicht das Backen von Baguettes auf der Grundlage eines vorher angefertigten Teigs. Das Gerät sollte bei der Verwendung von Programm 3 nicht unbeaufsichtigt gelassen werden. Um den Zyklus vorzeitig zu beenden, können Sie das Programm per Hand anhalten, indem Sie die Taste  länger gedrückt halten.</p>
	4. Grundrezept	<p>Programm 4e eignet sich zum Backen der meisten Brotrezepte mit Weizenmehl.</p>
	5. Französisches Brot	<p>Programm 5 entspricht einem Rezept für ein ziemlich löchriges traditionelles französisches Weißbrot.</p>
	6. Volkhornbrot	<p>Programm 6 wird für Rezepte gewählt, die Vollkornmehl vorschreiben. Dieses Programm wird auch für die Ausführung von Rezepten mit Brotzubereitungen verwendet.</p>
	7. Süßes Brot	<p>Programm 7 backt Brot mit erhöhtem Fett- und Zuckergehalt. Bei Gebrauch von Backmischungen für Brioche und Milchbrot darf eine Gesamtteigmenge von 1000 g nicht überstiegen werden.</p>
	8. Schnell-Programm	<p>Das Schnell-Programm erlaubt die schnelle Zubereitung von Weiß- und Mischbroten. Bei diesem Programm können Gewicht und Färbung der Kruste nicht manuell angepasst werden. Das Wasser sollte bei diesem Rezept eine Temperatur von höchstens 35° C haben.</p>
	9. Glutenfreies Brot	<p>Dieses Brot ist für Personen mit Glutenunverträglichkeit (Zöliakie) geeignet. Gluten ist in zahlreichen Getreidesorten (Weizen, Gerste, Roggen, Hafer, Dinkel...) enthalten. Die Backform muss stets gereinigt werden, damit sie nicht mit anderen Mehlsorten in Berührung kommt. Bei strenger glutenfreier Diät muss darauf geachtet werden, dass auch die verwendete Hefe keine Gluten enthält. Die Konsistenz von glutenfreien Mehlen ermöglicht keine optimale Durchmischung. Deshalb muss der Teig beim Kneten mit einem biegsamen Plastikspatel von den Rändern gelöst werden. Glutenfreies Brot hat eine dichtere Konsistenz und eine hellere Färbung als herkömmliches Brot. Bei diesem Programm steht nur ein Gewicht von 1000 g zur Verfügung.</p>


ZUBEHÖR		
	10. Salzfreies Brot	Durch eine Verringerung der Salzzufuhr kann das Risiko kardio-vasculärer (das Herz und die Gefäße betreffende) Erkrankungen gesenkt werden.
	11. Omega 3 reiches Brot	Dieses Brot ist dank seiner ernährungstechnisch ausgewogenen und vollwertigen Rezeptur reich an Omega 3 Fettsäuren. Omega 3 Fettsäuren unterstützen das reibungslose Funktionieren des Herz- und Gefäß- (kardio-vasculären) Systems.
	12. Backen	<p>Dieses Programm backt nur. Backzeiten von 10 bis 70 Minuten sind wählbar, die jeweils im 10-Minuten-Takt eingestellt werden können. Dieses Programm kann alleine ausgewählt werden, oder:</p> <p>a) in Verbindung mit dem Programm für Hefeteig. b) zum Aufbacken oder Nachbacken von bereits gebackenen und abgekühlten Broten. c) zum Fertigbacken eines unterbrochenen Backzyklus, z.B. bei längerem Stromausfall.</p> <p>Mit diesem Programm können keine Baguettes gebacken werden. Den Brotbackautomaten während das Programm 12 abläuft nicht unbeaufsichtigt lassen. Zur manuellen Unterbrechung des Backzyklus vor dem Ende der Backzeit schalten Sie das Programm mit einem längeren Druck auf die Taste  ab.</p>
	13. Hefeteig	Programm 13 backt nicht. Diese Einstellung knetet den Teig und lässt ihn ruhen, damit er aufgehen kann, insbesondere für Pizzateig.
	14. Kuchen	Dieses Programm dient der Zubereitung von Kuchen mit Trockenhefe. Bei diesem Programm steht nur ein Gewicht von 1000 g zur Verfügung.
	15. Konfitüre	Mit diesem Programm können automatisch Konfitüren und Marmeladen zubereitet werden.
16. Nudelteig	Das Programm 16 knetet nur und ist für Teige bestimmt, die nicht aufgehen sollen, insbesondere Nudelteig.	



6. EINSTELLEN DER BROTTGRÖSSE (IN G)


- Die Brotgröße ist standardmäßig auf 1500 g eingestellt. Dabei handelt es sich um eine Grundeinstellung.
- Einige Rezepte ergeben Brote von 750 g.
- **Die genauen Anweisungen sind in den jeweiligen Rezepten angegeben.**
- **Die Programme 3, 9, 12, 13, 14, 15, 16 lassen keine Einstellung der Brotgröße zu.**

Bei den Programmen 1 bis 2 können zwei Gewichte ausgewählt werden:

- etwa 400 g auf einen Backvorgang (vier Brote), **die Anzeige blinkt bei einem Gewicht von 750 g.**
- etwa 800 g auf zwei Backvorgänge (acht Brote), **die Anzeige blinkt bei einem Gewicht von 1500 g.**
- Drücken Sie die Taste  um das gewünschte Gewicht: 750 g, 1000 g oder 1500 g einzustellen. Der Pfeil erscheint neben der ausgewählten Größe.




7. EINSTELLEN DES BRÄUNUNGSGRADES

- Das Gerät ist automatisch auf einen mittleren Bräunungsgrad eingestellt.
- Bei den Programmen 13, 15, 16, kann der Bräunungsgrad nicht eingestellt bzw. verändert werden. Drei Bräunungsgrade stehen zur Auswahl: NIEDRIG/MITTEL/HOCH.
- Zum Ändern der Standardeinstellung drücken Sie die Taste  wobei die Markierung neben dem ausgewählten Bräunungsgrad erscheint.



8. START DER PROGRAMME

- Drücken Sie die Taste  um das gewünschte Programm zu starten. Das Programm startet. Die dem Programm entsprechende Backzeit wird angezeigt. Die einzelnen Schritte laufen automatisch ab.

9. EINSTELLUNG DER TIMER-FUNKTION

• **Das Gerät kann so programmiert werden, dass die Backmischung zum gewünschten Zeitpunkt fertig ist, bis zu 15 Std. im Voraus.**

Die zeitliche Programmierung (Timer-Funktion) steht bei den Programmen 3, 8, 12, 13, 14, 15, 16 nicht zur Verfügung.

Dieser Schritt folgt gleich nach der Auswahl des Programmes, der Bräunungsstufe und dem Gewicht.

Die Programmzeit wird angezeigt. Zeitabstand zwischen der Programmierung und dem gewünschten Fertigstellungszeitraum der Backmischung wählen. Das Gerät bezieht in die Berechnung automatisch die Dauer der Programmzyklen ein. Mit Hilfe der Tasten **+** und **-** wird die entsprechende Dauer angezeigt (**+** nach oben und **-** nach unten). Durch kurzes Drücken wird einmal 10 Minuten weitergeschaltet. Durch langes Drücken wird in 10-Minuten-Schritten weitergeschaltet.

Bsp. 1: Es ist 20 Uhr und das Brot soll am nächsten Morgen um 7 Uhr fertig sein. Das Gerät mit den Tasten **+** und **-** auf 11 Uhr einstellen. Die Taste **START** drücken. Es ertönt ein akustisches Signal. Es wird PROG angezeigt und die zwei Timerpunkte blinken. Der Countdown beginnt. Die Funktionskontrolllampe geht an. Während des Ablaufs eines Programms mit verschobenem Start ertönt kein Tonsignal.

Bei einer versehentlich falschen Eingabe oder einem Änderungswunsch einfach lang die Taste **START** drücken, bis ein akustisches Signal ertönt. Die Standarddauer wird angezeigt. Vorgang wiederholen.

Bsp. 2: Im Fall des Programms 1 Brot ist es 8 Uhr und die Brote sollen um 19 Uhr fertig sein. Einfach mit Hilfe der Tasten **+** und **-** 11 Stunden einstellen. Die Taste **START** drücken. Es ertönt ein akustisches Signal. Es wird PROG angezeigt und die zwei Timerpunkte blinken. Der Countdown beginnt. Die Funktionskontrolllampe geht an. Bei einer versehentlich falschen Angabe oder einem Bei einer versehentlich falschen Eingabe oder einem Änderungswunsch einfach lang die Taste **START** drücken, bis ein akustisches Signal ertönt. Die Standarddauer wird angezeigt. Vorgang wiederholen.

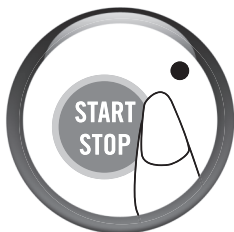
ACHTUNG: Die Brote sind 47 Min. vor Ende des Backvorgangs zu formen (d.h. 18.13 Uhr) oder im Falle von zwei Backvorgängen 2x47 Min. vor Programmende, d.h. 17.26 Uhr.

Die Dauer der Backvorgänge bei anderen Brotbackprogrammen ist der Tabelle mit den Backzeiten auf Seite 169 zu entnehmen.


Die Formdauer bei den Brotbackprogrammen wird bei der Berechnung der zeitlich versetzten Startzeit nicht mitberechnet.

Einige Zutaten sind verderblich. Daher ist die Timer-Funktion für Rezepte mit folgenden Zutaten ungeeignet: frische Milch, Eier, Joghurt, Käse, frisches Obst.

Bei Einstellung des Timers schaltet sich automatisch der Leisemodus ein.

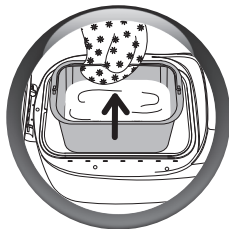
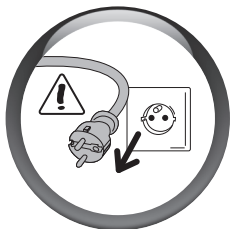


10. UNTERBRECHEN EINES PROGRAMMS

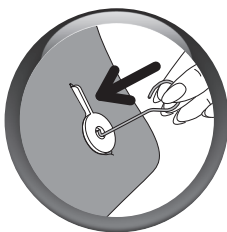
- Nach Ende des Vorgangs endet das Programm automatisch; es wird 0:00 angezeigt. Mehrere Tonsignale sind zu hören und die Betriebsleuchte blinkt.
- Drücken Sie zur Unterbrechung eines laufenden Programms oder zum Ausschalten der Timer-Funktion 5 Sekunden lang die Taste .

11. NACH DEM BACKEN: STÜRZEN DES BROTES

(Dieser Schritt gilt nicht für die «Brote»)



- Am Ende des Backvorganges Gerätestecker ziehen.
- Den Brotbehälter durch vertikales Ziehen am Griff entnehmen. Aufgrund der Hitze am Griff des Behälters an der Innenseite des Deckels stets Ofenhandschuhe verwenden.

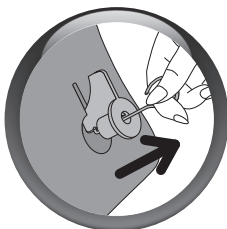


- Brot aus der Form nehmen und 1 Stunde auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.
- Es kann vorkommen, dass die Knetelemente beim Stürzen des Brotes in diesem stecken bleiben. Benutzen Sie in diesem Fall den mitgelieferten „Haken“ wie folgt:

> legen Sie das gestürzte, noch warme Brot auf die Seite und halten Sie es mit der durch einen Ofenhandschuh geschützten Hand fest,

> führen Sie den "Haken" in die Achse des Knetelements ein und ziehen Sie vorsichtig daran, um das Knetelement herauszuziehen,

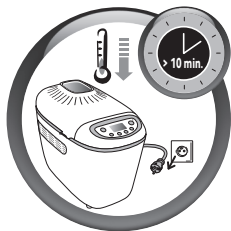
> wiederholen Sie den Vorgang mit dem zweiten Knetelement, > stellen Sie das Brot wieder gerade hin und lassen Sie es auf einem Rost abkühlen.



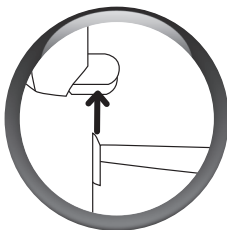
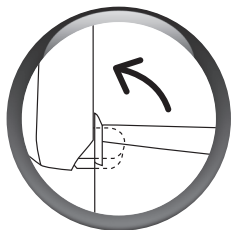
- Bei der Entnahme keine metallischen Gegenstände verwenden, um die Antihafteigenschaften des Gefäßes zu erhalten.

4 REINIGUNG UND PFLEGE

DE



- Vor der Reinigung den Netzstecker ziehen und den Brotbackautomaten abkühlen lassen.
- Das Gerät außen und innen mit einem feuchten Schwamm auswaschen. Sorgfältig trocknen.
- Waschen Sie den Backraum, die Knetelemente, den Baguette-Einsatz und die antihafbeschichteten Backformen mit heißem Wasser.
- Wenn sich die Knetelemente nicht abnehmen lassen, lassen Sie diese 5 bis 10 Minuten in Wasser einweichen.



- Demontieren Sie, falls erforderlich, den Deckel, um ihn mit heißem Wasser zu reinigen.



- Geben Sie die Teile nicht in die Spülmaschine.
- Weder haushaltsübliche Reinigungsmittel, Topfkratzer noch Brennspritus verwenden. Nur mit einem weichen und feuchten Tuch reinigen.
- Das Gerätegehäuse oder den Deckel niemals in Wasser tauchen.
- Der Baguette-Einsatz und die antihafbeschichteten Backformen dürfen nicht im Backraum aufbewahrt werden, um Kratzer an dessen Beschichtung zu vermeiden.

5 PROGRAMM-ZYKLEN

• Das Schema auf den Seiten 169 - 173 zeigt den Ablauf der verschiedenen Zyklen je nach eingestelltem Programm.

KNETEN Verleiht dem Teig Struktur, damit er gut aufgeht.	>	RUHEN Der Teig entspannt sich.	>	GEHEN In dieser Zeit wirkt die Hefe, der Teig geht auf und entwickelt sein Aroma.	>	BACKEN Der Teig bekommt eine knusprige und goldbraune Kruste.	>	WARMHALTEN Zum Warmhalten nach dem Backzyklus. Es ist jedoch ratsam, das Brot gleich nach dem Backen aus der Backform zu nehmen.
--	---	--	---	---	---	---	---	--

Kneten:



Während eines Backzyklus können Sie bei den Programmen 1, 2, 4, 5, 6, 7, 9, 10, 11, 14, weitere Zutaten, z.B. Trockenfrüchte, Oliven, Speck, usw. zufügen. Sie werden durch einen Signalton darauf hingewiesen.

1 x auf die MENÜ Taste während des oben genannten Programmablaufs drücken um die restliche Zeit vor dem Signalton „Zutaten zugeben“ zu ermitteln.

Bei den Programmen 1 bis 2 zwei Mal die Taste MENÜ drücken, um die verbleibende Zeit bis zur Fertigstellung der Baguettes zu erfahren.

Sehen Sie dazu die Tabelle mit der Zusammenfassung der einzelnen Arbeitszyklen (Seite 169 - 173) und insbesondere die Spalte „Extra“. Diese Spalte gibt über den Zeitpunkt Auskunft, welcher im Anzeigefenster zu sehen ist, wenn der Signalton ertönt. Um genauer zu wissen, nach welcher Zeit dieser Signalton ertönt, ist es notwendig, die Zeitangabe in der Spalte „Extra“ von der Gesamtbackzeit abzuziehen.

Beispiel: „Extra“ = 2:51 und „Gesamtzeit“ = 3:13, die Zutaten können nach 22 Minuten zugefügt werden.

Warmhalten: Bei den Programmen 1, 2, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 14, können Sie das Backgut im Gerät lassen. Nach Ende des Backzyklus schaltet der Brotbackautomat automatisch auf Warmhalten (1 Stunde). Ein akustisches Signal ertönt in regelmäßigen Abständen.

Die Betriebsleuchte blinkt.

Am Ende des Zyklus hört das Programm nach mehreren akustischen Signalen automatisch auf.

6 DIE ZUTATEN

Fette und Öle: Durch das Hinzugeben von Öl oder Fett wird das Brot weicher und erhält mehr Geschmack. Auch hält es sich länger und besser. Zu viel Fett allerdings lässt den Teig langsamer gehen. Bei der Verwendung von Butter sollte diese kalt und in Würfel geschnitten sein, damit sie sich gleichmäßig in der Backmischung verteilt. Keine zerlassene Butter untermischen. Das Fett darf nicht in Kontakt mit der Hefe kommen, da sonst die Hefe durch das Fett zu wenig Feuchtigkeit aufnehmen könnte.

Eier: Eier binden den Teig, sorgen für eine schönere Farbe und eine ansehnlichere Kruste. Laut Rezept wird ein Ei mit 50g veranschlagt, sollten jedoch die Eier größer sein, braucht man weniger Flüssigkeit, sind sie kleiner, ist Flüssigkeit hinzuzugeben.

Milch: Es kann frische Milch (kalt, wenn im Rezept nicht anders angegeben) oder Milchpulver verwendet werden. Auch die Milch wirkt wie ein Emulgator, es entsteht eine gleichmäßigere Struktur und somit auch eine schönere Kruste.

Wasser: Das Wasser sorgt für Feuchtigkeit und lässt die Hefe gehen. Es sorgt ebenfalls für die Befeuchtung der Stärke im Mehl und die Ausbildung der Kruste. Das Wasser kann auch ganz oder teilweise durch Milch oder andere Flüssigkeiten ersetzt werden. Temperatur: Siehe Absatz im Teil "Rezeptvorbereitung" (Seite 65).

Mehl: Das zu verwendende Mehlmenge hängt stark von dem verwendeten Mehltyp ab. Je nach Qualität des Mehls können auch die Ergebnisse des Brotbackvorganges unterschiedlich ausfallen. Das Mehl ist in einem luftdichten Behältnis aufzubewahren, da das Mehl sonst klimatischen Veränderungen ausgesetzt ist, indem es entweder Feuchtigkeit aufnimmt oder abgibt. Vorzugsweise ist kein normales Mehl, sondern Back-, Brot- oder Bäckermehl zu verwenden. Durch das Hinzugeben von Hafer, Kleie, Weizenkeime, Roggen oder andere Vollkornsorten wird das Brot schwerer und geht nicht so hoch.

Es wird sofern im Rezept nicht anders angegeben die Verwendung von T55-Mehl empfohlen. Bei Spezialmehlmischungen für Brot oder Brioche oder Milchbrot darf die Teigmenge insgesamt nicht mehr als 1000g betragen. Die genaue Verwendung der Backmischungen ist den Herstellerhinweisen zu entnehmen. Auch das Sieben des Mehls beeinflusst das Backergebnis: Je höher der Mehltyp (d.h. der Gehalt von Teilen der Getreidekornschale), desto weniger geht der Teig und desto fester ist er.

Zucker: Es sollten am besten weißer Zucker, Rohrzucker oder Honig verwendet werden. Keinen Würfelzucker verwenden. Der Zucker nährt die Hefe, verleiht dem Brot einen guten Geschmack und macht die Kruste knuspriger.

Salz: Damit wird der Nahrung Geschmack verliehen und die Hefeaktivität reguliert. Es darf jedoch nicht mit der Hefe in Kontakt kommen. Durch das Salz wird der Teig fest, kompakt und geht nicht so schnell. Auch die Teigbeschaffenheit wird dadurch verbessert.

Hefe: Es gibt verschiedene Arten von Backhefe: frisch in kleinen Würfeln, aktive Trockenhefe oder normale Trockenhefe zum sofortigen Gebrauch. Hefe ist in Supermärkten (Bäckereiketten o.ä.) erhältlich, Frischhefe kann aber auch beim Bäcker erworben werden. Ob frisch oder trocken die Hefe sollte zusammen mit den anderen Zutaten direkt in das Behältnis des Geräts gegeben werden. Frischhefe sollte stets mit den Fingern zerkrümelnd werden, um eine bessere Verteilung zu gewährleisten. Lediglich die aktive Trockenhefe (in kleinen Kügelchen) muss vor dem Gebrauch mit lauwarmem Wasser vermischt werden. Die Temperatur etwa 35°C Grad betragen. Ist es kälter verliert die Hefe ihre Wirksamkeit und ist es wärmer droht sie inaktiv zu werden. Die vorgeschriebenen Mengen sind einzuhalten und die Mengenangaben bei der Verwendung von Frischhefe zu multiplizieren (siehe nebenstehende Entsprechungstabelle).

Mengen-/Gewichtsumrechnung zwischen Trocken- und Frischhefe:

Trockenhefe (in TL)

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

Frischhefe (in g)

9 13 18 22 25 31 36 40 45

Weitere Zutaten (Trockenobst, Oliven, Schokotropfen usw.): Rezepte lassen sich durch das Hinzufügen von weiteren Zutaten individuell gestalten, dabei ist auf Folgendes zu achten:

- > stets das akustische Signal für das Hinzufügen von Zutaten beachten, insbesondere bei den leicht verderblichen,
- > robustere Samenkörner (wie Leinen oder Sesam) können schon bei Beginn des Knetvorgangs hinzugegeben werden, um die Nutzung des Geräts zu erleichtern (z.B. Timer),
- > Schokoladenkugeln tiefkühlen, damit sie beim Knetvorgang ganz bleiben,
- > feuchte oder sehr fettige Zutaten (Oliven, Speck z.B.) gut abtropfen und mit Küchenpapier trocken reiben und dann leicht mit Mehl bestäuben, damit eine einheitliche Masse entsteht,
- > nicht in zu großen Mengen beimischen, da sonst der Teig nicht aufgeht, die im Rezept angegebenen Mengen einhalten,
- > keine Zutaten neben den Behälter fallen lassen.

7 PRAKTISCHE TIPPS

1. TIPPS FÜR DIE ZUBEREITUNG DER REZEPTE

- Alle Zutaten müssen zimmerwarm sein (ausgenommen gegenteilige Angabe) und genau abgewogen werden.

Messen Sie die Flüssigkeiten mit dem mitgelieferten Messbecher ab. Der doppelseitige Messlöffel besitzt auf einer Seite das Esslöffel- und auf der anderen Seite das Teelöffel-Maß. Falsche Messmengen beeinträchtigen das Backergebnis.

- Halten Sie sich an die angegebene Reihenfolge
 - > Flüssigkeiten (Butter, Öl, Eier, Wasser, Milch)
 - > Salz
 - > Zucker
 - > Mehl, erste halbe Menge
 - > Milchpulver
 - > Zusätzliche feste Zutaten
 - > Mehl, zweite halbe Menge
 - > Trockenhefe
- Die Mehlmenge muss genau abgewogen sein, das ist wichtig. Am besten verwenden Sie dazu eine Küchenwaage. Verwenden Sie Trockenhefe aus der Tüte. Verwenden Sie kein Backpulver, außer, das Rezept schreibt es vor. Eine geöffnete Tüte Trockenhefe muss binnen 48 Stunden aufgebraucht werden.
- Damit der Teig ungehindert aufgehen kann, sollten alle Zutaten von Anfang an in die Backform gegeben werden, damit der Deckel während des Betriebs nicht mehr geöffnet werden muss (ausgenommen gegenteilige Angabe). Halten Sie die Reihenfolge der Zutatenzugabe genau ein sowie die in den Rezepten genannten Mengenangaben. Als erstes die flüssigen und danach die festen Zutaten einfüllen. **Die Hefe darf weder mit den Flüssigkeiten noch mit dem Salz in Berührung kommen.**
- **Die Zubereitung von Brot ist sehr empfindlich gegenüber bestimmten Temperatur- und Feuchtigkeitsbedingungen.** An heißen Tagen empfehlen wir, kältere Flüssigkeiten als gewöhnlich zu verwenden. An kalten Tagen sollte das Wasser oder die Milch dagegen angewärmt werden (jedoch niemals über 35°C). Für das beste Ergebnis empfehlen wir eine gesamte Temperatur von 60 °C (Wassertemperatur + Mehltemperatur + Umgebungstemperatur). Beispiel: wenn die Umgebungstemperatur Ihrer Räume 19 °C beträgt, sorgen Sie bitte dafür, dass die Mehltemperatur ebenfalls 19 °C und die Wassertemperatur 22 °C beträgt (19 + 19 + 22 = 60°C).
- **Es ist empfehlenswert den Teig nach dem halben Knetprozess zu prüfen.** Er soll homogen sein und nicht an den Wänden der Backform kleben.
 - > bei Mehlrückständen noch etwas Wasser nachgießen,
 - > bei klebrigem Teig noch etwas Mehl hinzufügen.Diese Korrekturen sollten Sie sehr behutsam vornehmen (max. 1 Esslöffel auf einmal) und erst das Ergebnis abwarten bevor Sie noch weitere Korrekturen vornehmen.
- **Es ist ein weitverbreiteter Irrtum, dass das Brot durch die Zugabe von Hefe besser aufgeht.** Zuviel Hefe schwächt hingegen die Teigstruktur. Das Brot geht zwar zunächst gut auf, fällt aber nach dem Backen in sich zusammen. Sie können die Beschaffenheit des Teigs kurz vor dem Backen mit leichtem Fingerdruck prüfen: der Teig muss geschmeidig sein und etwas Widerstand bieten. Der Fingerabdruck verschwindet allmählich.
- Der Teig sollte nicht zu lange bearbeitet werden. Ansonsten besteht das Risiko, dass Sie nach dem Backen nicht das gewünschte Ergebnis erzielen.

2. BENUTZUNG IHRES BROTTBACKAUTOMATEN


- **Bei Stromausfall:** Der Brotbackautomat hat eine Schutzfunktion, die die Programmierung 7 Minuten lang speichert, falls der laufende Zyklus durch einen Stromausfall oder eine falsche Bedienung unterbrochen wird. Der Zyklus setzt dort wieder ein, wo er stehen geblieben ist. Bei längeren Unterbrechungen geht die Programmierung verloren.
- **Wenn Sie zwei Programme hintereinander starten möchten,** warten Sie 1 Stunde, bevor Sie mit dem zweiten Backzyklus beginnen (mit Ausnahme der Programme 1 und 12).
- Beim Baguette-Programm muss der Teig nach den Arbeitsschritten Kneten und Aufgehen des Teigs innerhalb einer Stunde nach Erönen der akustischen Signale verarbeitet werden. Nach Ablauf dieser Frist läuft das Gerät neu an und das Baguette-Programm kann nicht mehr weitergeführt werden.

8 ZUBEREITUNG UND HERSTELLUNG VON BAGUETTES

Zum Ausführen dieses Rezepts benötigen Sie sämtliche für diese Funktion vorgesehene Zubehörteile: 1 Einsatz für die Baguette-Backformen (5), 2 antihafbeschichtete Baguette-Backformen (6), 1 spezielles Baguettmesser (7) und 1 Pinsel (10).

1. KNETEN UND AUFGEHEN DES TEIGS



- Brotbackmaschine anschließen
- Nach einem akustischen Signal wird im Normalfall automatisch Programm 1 angezeigt.
- Bräunungsgrad wählen.
- Es wird davon abgeraten, nur auf einer Schiene zu backen, da die Hitze zu stark wäre.
- Wenn in zwei Backvorgängen gebacken werden soll: wird empfohlen alle Brote vorzuformen und die Hälfte bis zum zweiten Backvorgang im Kühlschrank aufzubewahren.
- Die Taste  drücken. Die Funktionskontrolllampe geht an und die zwei Timerpunkte blinken. Der Teigknetzyklus beginnt, dann geht der Teig.

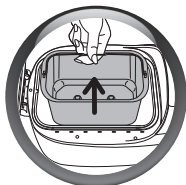
Hinweise:

- Während des Knetvorganges werden oft einige Bereiche nicht so gut durchgemischt.
- Sobald die Zubereitung abgeschlossen ist, geht der Brotbackautomat in den Standby-Betrieb. Der Abschluss des Knetvorganges und des Gehens wird durch mehrere akustische Signale angezeigt und die Funktionskontrolllampe blinkt. Die Anzeige, dass die Baguettes nun geformt werden müssen, leuchtet auf.

Der Teig muss nach dem Ertönen des akustischen Signals innerhalb einer Stunde verarbeitet werden. Nach Ablauf dieser Zeit findet ein Reset/Neustart statt und das Baguette-Programm wird dabei abgebrochen. In diesem Fall empfehlen wir Ihnen, das Programm 3 zu verwenden, um einzelne Baguettes zuzubereiten.

2. BEISPIELE FÜR DAS ZUBEREITEN UND BACKEN VON BROTEN

Bei den einzelnen Schritten einfach einen Blick ins mitgelieferte Rezeptbuch werfen. Wir zeigen Ihnen die Handgriffe eines Bäckers. Nach einigen Versuchen haben Sie aber möglicherweise auch Ihre eigene Bearbeitungsart. Egal wie, der Erfolg ist garantiert.



- Nehmen Sie den Backraum aus dem Gerät heraus.
- Bestäuben Sie die Arbeitsfläche mit etwas Mehl.
- Nehmen Sie den Teig aus dem Backraum und legen Sie ihn auf die Arbeitsfläche.
- Formen Sie den Teig zu einer Kugel und schneiden Sie diese mit einem Messer in 4 Teile.
- Formen Sie die 4 gleich großen Teigteile zu Baguettes.

Wenn die Brote luftiger werden sollen, Teiglinge vor dem Formen zehn Minuten lang ruhen lassen.

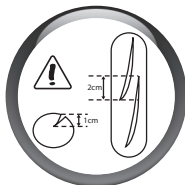
Die Länge des Brotes sollte der Größe des Antihafbleches entsprechen (etwa 18 cm).

Der Geschmack der Brote lässt sich durch entsprechendes Würzen variieren. Dazu braucht der Teigling bloß etwas angefeuchtet und dann in Sesam- oder Mohnkörnern gerollt werden.




- Sobald sie fertiggeformt sind, werden die Brote auf die Antihftbleche gelegt.

Die Brotnaht muss sich auf der Unterseite befinden.



- Um ein optimales Ergebnis zu erzielen, einfach die Oberseite der Brote mithilfe eines spitzen Messers oder dem mitgelieferten Schaber so diagonal einritzen, dass eine 1 cm große Öffnung entsteht.

Das Aussehen der Brote kann durch Einschnitte mit einer Schere über die gesamte Brotlänge variiert werden.

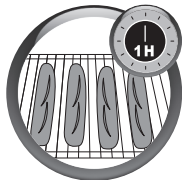
- Mit dem Küchenpinsel großzügig die Oberseite der Brote einstreichen, damit sich das Wasser nicht auf den Antihftblechen sammelt.
- Beide Antihftbleche mit den Broten auf die mitgelieferte Backauflage legen.
- Die Backauflage statt des Behälters in den Brotbackautomaten legen.
- Erneut die Taste drücken , um das Programm wieder zu starten und den Backvorgang einzuleiten.


**Am Ende des Backvorgangs gibt es zwei Möglichkeiten:
beim Backen von vier Broten**

- Stecker der Brotbackmaschine herausziehen. Backauflage herausnehmen.
- Stets Ofenhandschuhe verwenden, da die Auflage sehr heiß ist.
- Brote von dem Antihftbackblech herunternehmen und auf einem Rost abkühlen lassen.

beim Backen von acht Broten (2x4)

- Brotauflage herausnehmen. Stets Ofenhandschuhe verwenden, da die Auflage sehr heiß ist.



- Brote von dem Antihftbackblech herunternehmen und auf einem Rost abkühlen lassen.
- Die vier anderen Brote aus dem Kühlschrank nehmen (die zuvor eingeritzt und angefeuchtet wurden).
- Brote auf die Bleche legen (Verbrennungen vermeiden).
- Auflage wieder in das Gerät hineinlegen und erneut auf  drücken.
- Am Ende des Backvorganges Stecker ziehen.
- Brote von dem Antihftblech herunternehmen und auf einem Rost abkühlen lassen.




KLASSISCHES BROT (PROGRAMM 4)

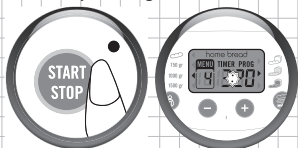
TL > Teelöffel
EL > Esslöffel

- Krustenfarbe > Mittel
- Brotgröße > 1000 g

Zutaten:

Öl > 2 EL
Wasser > 325 ml
Salz > 2 TL
Zucker > 2 EL
Milchpulver > 2,5 EL
Mehl T55 > 600 g
Hefe > 1,5 TL

- 1 Um mit Ihrem Rezept zu beginnen, lesen Sie sich die Schritte 1 bis 7 des Abschnitts „Anwendung“ durch.
- 2 Stellen Sie anschließend das Programm KLASSISCHES BROT ein und drücken Sie die Taste . Die Betriebskontrollleuchte leuchtet auf. Der Doppelpunkt blinkt. Der Backzyklus beginnt.



- 3 Sehen Sie sich am Ende des Zyklus den Schritt 11 an.

WICHTIG: Nach dem gleichen Prinzip können Sie auch andere Rezepte für traditionelle Brote zubereiten: Französisches Brot, Vollkornbrot, Süßes Brot, Schnelles Brot, Glutenfreies Brot, Brot ohne Salz. Dabei müssen Sie auf dem Tastenmenü einfach nur das entsprechende Programm auswählen.

DE



BAGUETTE (PROGRAMM 1)

Rezept für 4 Baguettes (je etwa 100 g)

TL > Teelöffel
EL > Esslöffel

- Bräunungsgrad > Mittel

Zutaten:

Wasser > 170 ml
Salz > 1 TL
Mehl T55 > 280 g
Trockenhefe > 1 TL








Um dieses Rezept zuzubereiten, sehen Sie sich Abschnitt 8 zur „Zubereitung und Herstellung von Baguettes“ an.



Die Baguettes werden softer, wenn Sie 1 Esslöffel Öl zu den im Rezept angegebenen Zutaten hinzufügen. Wenn Sie 2 Teelöffel Zucker begeben, bekommen die 4 Baguettes mehr Farbe.

9 ANLEITUNG FÜR EINE GELUNGENE ZUBEREITUNG

1. FÜR BROT

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




2. FÜR BAGUETTE

DE

Das Backergebnis entspricht nicht Ihren Erwartungen? Die folgende Tabelle kann Ihnen helfen.	MÖGLICHE URSACHEN	LÖSUNGEN
Der Teigling ist nicht gleichmäßig geformt.	Die Rechteckform vom Anfang ist nicht regelmäßig bzw. nicht gleich dick.	Ggf. mit dem Nudelholz plätten.
Der Teig ist klebrig und es lassen sich nur schwer Brötchen daraus formen.	Zu viel Wasser zur Backmischung gegeben. Das nach dem Rezept hinzugegebene Wasser war zu warm.	Weniger Wasser verwenden. Die Hände mit ein wenig Mehl bestäuben, wenn möglich nicht jedoch den Teig selbst oder gar die Arbeitsplatte, dann weiter formen.
Der Teig zerfällt.	Dem Mehl fehlt Gluten. Der Teig ist nicht weich genug. Die Teiglinge sind nicht gleichmäßig geformt.	Backmehl (T45) verwenden. Teig vor dem Formen 10 Minuten stehen lassen. Die Teiglinge abwägen, damit sie alle gleichgroß sind.
Der Teig ist zu fest und nur schwer zu formen.	Es wurde zu wenig Wasser hinzugegeben. Zu viel Mehl zur Backmischung gegeben. Teig zu sehr durchgeknetet.	Rezeptangaben überprüfen und Wasser hinzugeben, falls das Mehl nicht genug aufnimmt. Zunächst grob vorformen und dann vor dem endgültigen Formen noch einmal kurz liegen lassen. Zu Beginn des Knetvorganges etwas Wasser hinzugeben. Teig vor dem Formen 10 Minuten stehen lassen. Die Arbeitsfläche mit so wenig Mehl wie möglich bestreuen. Den Teig formen und ihn dabei möglichst wenig kneten. Bei der Ausformung in zwei Schritten vorgehen mit einer 5-minütigen Pause dazwischen.
Die Brötchen berühren sich und sind nicht richtig durchgebacken.	Falsche Anordnung auf den Blechen. Teig zu flüssig.	Für genügend Platz auf den Blechen zur Verteilung der Teiglinge sorgen. Flüssigkeitsmenge genau abmessen. Die Rezepte sind für 50-Gramm-Eier ausgelegt. Fallen die Eier größer aus, darf nicht so viel Wasser hinzugefügt werden.
Die Brötchen haften am Blech und sind angebrannt.	Zu hoher Bräunungsgrad. Die Teiglinge sind zu feucht geworden. Die Backauflagen haften zu stark.	Einen niedrigeren Bräunungsgrad wählen. Von der Flüssigkeit, mit der der Teig bestrichen wird, darf nichts auf das Backblech gelangen. Überschüssige Flüssigkeit mit dem Pinsel entfernen. Auflagen vor dem Ablegen der Teiglinge leicht einfetten.
Die Brötchen werden nicht braun.	Die Teiglinge sind versehentlich nicht mit Wasser eingestrichen worden, bevor sie in den Ofen geschoben wurden. Die Brötchen wurden bei der Ausformung mit zu viel Mehl bestäubt. Die Umgebungstemperatur ist ziemlich hoch (>30°C).	Beim nächsten Backen daran denken. Bevor die Brötchen in den Ofen geschoben werden, gut mit Wasser einstreichen. Kälteres Wasser verwenden (zwischen 10 und 15°C) bzw. etwas weniger Hefe.

Das Backergebnis entspricht nicht Ihren Erwartungen? Die folgende Tabelle kann Ihnen helfen.	MÖGLICHE URSACHEN	LÖSUNGEN
Die Brötchen gehen nicht richtig hoch.	Die Hefe wurde bei der Zubereitung vergessen/ Es wurde nicht genügend Hefe verwendet.	Die Rezepthinweise genau befolgen.
	Die Hefe ist vielleicht abgelaufen.	Mindesthaltbarkeitsdatum überprüfen.
	Bei der Zubereitung fehlte Wasser.	Rezeptangaben überprüfen und Wasser hinzugeben, falls das Mehl zu viel aufnimmt.
	Die Brötchen/Brote gehen bei der Ausformung kaputt bzw. fallen auseinander. Teig zu sehr durchgeknetet.	Den Teig während der Ausformung möglichst wenig anfassen.
Die Brötchen sind zu sehr aufgegangen.	Zu viel Hefe.	Weniger Hefe nehmen.
	Zu sehr aufgegangen.	Die Brötchen leicht plattdrücken, nachdem sie auf dem Blech verteilt worden sind.
Die Einschnitte in den Teiglingen haben sich nicht geöffnet.	Der Teig ist zu klebrig, es wurde bei der Zubereitung zu viel Wasser verwendet.	Die Brötchen erneut ausformen und dabei die Hände leicht mit Mehl bestäuben, jedoch wenn möglich mit Ausnahme von Teig und Arbeitsplatte.
	Die Klinge ist nicht scharf genug.	Die enthaltene Klinge verwenden oder falls diese fehlt, ein scharfes Messer mit sehr scharfen Zacken.
	Zu vorsichtig geschnitten.	In einer schnellen Bewegung ohne Absetzen schneiden.
Die Einschnitte gehen während des Backvorgangs wieder zu oder öffnen sich gar nicht erst.	Der Teig war zu klebrig: Es wurde bei der Zubereitung zu viel Wasser verwendet.	Rezeptangaben überprüfen und Mehl hinzugeben, falls es nicht genug Wasser aufnimmt.
	Die Teigoberfläche ist bei der Ausformung nicht straff genug.	Diesmal vor dem Ausformen den Teig über den Daumen straff ziehen.
Der Teig reißt während des Backvorgangs an den Seiten.	Die Einschnitte im Teig sind nicht tief genug.	Genauere Form der Einschnitte siehe Seite 67.

10 HILFESTELLUNG BEI TECHNISCHEN STÖRUNGEN

FEHLER	ABHILFE
Die Knetelemente bleiben in der Backform stecken.	<ul style="list-style-type: none"> • In Wasser einweichen und dann herausziehen.
Die Knetelemente bleiben im Brot stecken.	<ul style="list-style-type: none"> • Hakenzubehör verwenden (Seite 61).
Nichts passiert nach dem Druck auf  .	<ul style="list-style-type: none"> • Das Gerät ist zu heiß. Zwischen zwei Programmzyklen eine Stunde warten (Fehlercode E01). • Die Timer-Funktion wurde verwendet.
Nach Druck auf  läuft zwar der Motor, aber der Teig wird nicht geknetet.	<ul style="list-style-type: none"> • Die Backform ist nicht richtig eingesetzt. • Das Knetelement fehlt oder sitzt nicht richtig.
Nach Programmierung der Timer-Funktion ist das Brot nicht richtig aufgegangen, oder es ist nichts passiert.	<ul style="list-style-type: none"> • Sie haben nach der Timer-Einstellung vergessen, auf  zu drücken. • Die Hefe ist mit Salz bzw. Wasser in Berührung gekommen. • Das Knetelement fehlt.
Es riecht verbrannt.	<ul style="list-style-type: none"> • Ein Teil der Zutaten ist neben die Backform gefallen: Das Gerät ausschalten. Abkühlen lassen und den Innenteil mit einem feuchten Schwamm und ohne Reinigungsmittel sauber machen. • Der Teig ist übergelaufen: die Zutatenmenge ist zu groß, vor allem der Flüssigkeitsanteil. Bitte halten Sie die Mengenangaben der Rezepte ein.

11 GARANTIE

- Dieses Gerät ist nur für Haushaltszwecke und für Privathaushalte bestimmt. Bei unsachgemäßer, oder der Gebrauchsanweisung entgegenlaufender Benutzung, übernimmt Tefal keinerlei Haftung und die Garantie erlischt.
- Lesen Sie die Gebrauchsanleitung vor der ersten Inbetriebnahme Ihres Geräts aufmerksam durch: bei unsachgemäßer oder nicht der Gebrauchsanleitung entsprechender Benutzung übernimmt Moulinex keinerlei Haftung.

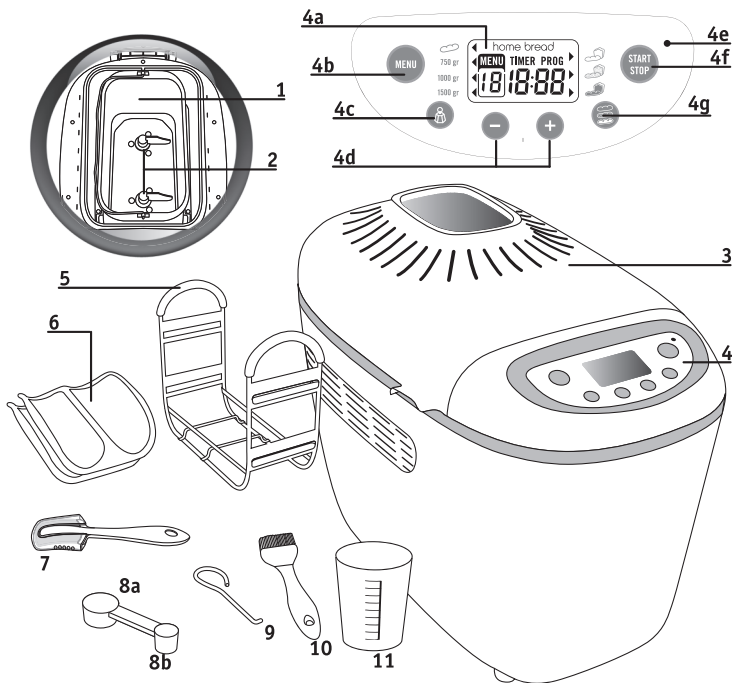
12 UMWELT

- Nach den gültigen Bestimmungen müssen nicht mehr einsatzfähige Geräte endgültig unbrauchbar gemacht werden: stecken Sie es aus und schneiden Sie das Stromkabel ab, bevor Sie das Gerät entsorgen.

● ITALIANO

Pagina

1 DESCRIZIONE	74
2 ISTRUZIONI DI SICUREZZA	75
3 PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO	79
4 PULIZIA E MANUTENZIONE	86
5 I CICLI	87
6 GLI INGREDIENTI	88
7 CONSIGLI PRATICI	89
8 PREPARAZIONE E REALIZZAZIONE DELLE BAGUETTE	90
9 GUIDA PER MIGLIORARE LE VOSTRE REALIZZAZIONI	93
10 RISOLUZIONE DEI PROBLEMI	96
11 GARANZIA	96
12 AMBIENTE	96
13 TABELLA DEI CICLI	169



1 DESCRIZIONE

1. Cestello per il pane
2. Miscelatori
3. Coperchio con oblo
4. Pannello comandi
 - a. Display
 - a1. ndicatore di formatura delle baguette
 - a2. Selezione del menu
 - a3. Indicatore peso
 - a4. Indicatore di doratura
 - a5. Programmazione differita
 - a6. Display timer
 - b. Scelta dei programmi
 - c. Selezione del peso
 - d. Tasti di impostazione dell'avvio differito e di impostazione del tempo per il programma 12
 - e. Spia di funzionamento
 - f. Interruttore on/off

- g. Selezione del colore della doratura
5. Supporto alla cottura delle baguette
6. 2 piastre antiaderenti per baguette

Accessori:

7. Lametta
8. a. Cucchiaino da minestra = C
b. Cucchiaino da caffè = c
9. Gancio per estrarre i miscelatori
10. Pennello
11. Dosatore graduato



② CONSIGLI DI SICUREZZA

PRECAUZIONI IMPORTANTI

- Questo apparecchio non viene messo in funzione per mezzo di un timer esterno o di un sistema di comando a distanza separato.
- Questo apparecchio è stato concepito per uso unicamente domestico. Non è stato ideato per essere utilizzato nei seguenti casi, che restano esclusi dalla garanzia:
 - in angoli cottura riservati al personale nei negozi, negli uffici e in altri ambienti professionali,
 - nelle fabbriche,
 - dai clienti di alberghi, motel e altre strutture ricettive residenziali,
 - in ambienti tipo camere per vacanze.
- Questo apparecchio non dovrebbe essere utilizzato da persone (compresi i bambini) le cui capacità fisiche, sensoriali o mentali sono ridotte, o da persone prive di esperienza o di conoscenza, tranne se hanno potuto beneficiare, tramite una persona responsabile della loro sicurezza,

di una supervisione o di istruzioni preliminari relative all' utilizzo dell'apparecchio.

È opportuno sorvegliare i bambini per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.

- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal fabbricante, dal suo servizio assistenza o da persone con qualifica simile per evitare pericoli.
- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini dagli 8 anni in su e da persone le cui capacità fisiche, sensoriali o mentali sono ridotte o da persone prive di esperienza o di conoscenza, purché possano beneficiare di sorveglianza o di istruzioni preliminari relative all'uso dell'apparecchio e comprendano i pericoli implicati. Evitare che i bambini giochino con l'apparecchio. Le operazioni di pulizia e manutenzione devono essere svolte unicamente da bambini dagli 8 anni in su. Tenere l'apparecchio e il relativo cavo di alimentazione fuori della portata dei bambini di età inferiore agli 8 anni.

- **L'apparecchio è destinato al solo uso domestico, all'interno dell'abitazione e ad un'altitudine inferiore ai 4000 m.**
- Attenzione: rischio di ferite in caso di uso scorretto dell'apparecchio.
- Attenzione: la superficie della resistenza rimane ancora calda dopo l'uso.
- Non immergere l'apparecchio in acqua.
- Non superate le quantità indicate sulle ricette.

Nel cestello per pane:

- il volume totale dell'impasto non deve superare i 1500 g,
- non superate 930 g di farina e 15 g di lievito.

Negli stampi per baguette:

- Non utilizzare più di 450 grammi d'impasto per cottura.
- Non utilizzare più di 280 grammi di farina e 6 grammi di lievito per cottura.
- Utilizzare un panno o una spugna umida per pulire le parti a contatto con gli alimenti.

- Leggere attentamente le istruzioni per l'uso prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta: un utilizzo non conforme alle norme d'uso prescritte solleva il produttore da qualsiasi responsabilità.
- Per la vostra sicurezza, questo apparecchio è conforme alle norme e regolamentazioni applicabili (Direttive Bassa Tensione, compatibilità Elettromagnetica, materiali a contatto con alimenti, ambiente...).
- Utilizzate un piano di lavoro stabile lontano da schizzi d'acqua e che non si trovi in un incavo della cucina.
- Assicuratevi che la tensione di alimentazione del vostro apparecchio corrisponda a quella del vostro impianto elettrico. Qualsiasi errore di collegamento elettrico annulla il diritto alla garanzia.
- Collegare imperativamente l'apparecchio a una presa di corrente con messa a terra. Il mancato rispetto di questo vincolo può provocare scosse elettriche causando anche eventuali lesioni gravi. Per la sicurezza dell'utente, è indispensabile che la presa messa a terra rispetti le norme d'installazione elettrica in vigore nel paese di residenza. Se il proprio impianto non prevede una presa di corrente a terra, è imperativo fare intervenire, prima di effettuare qualsiasi collegamento, un ente autorizzato che metta in conformità l'installazione elettrica.
- L'apparecchio è destinato al solo uso domestico, all'interno della vostra abitazione.
- Scollegate l'apparecchio quando non lo utilizzate o durante le operazioni di pulizia.
- Non utilizzate un apparecchio che:
 - presenti un cavo difettoso o danneggiato,
 - sia caduto e presenti danni visibili o anomalie di funzionamento.
 In ciascuno dei casi elencati, l'apparecchio dovrà essere portato presso il centro assistenza autorizzato più vicino, al fine di evitare eventuali rischi. Consultate la garanzia.
- Eventuali interventi diversi dalla pulizia e dalle normali operazioni di manutenzione effettuate dal cliente devono essere svolti presso un Centro di Assistenza autorizzato.
- Non immergete mai l'apparecchio, il cavo o la presa elettrica nell'acqua o in altro liquido.
- Non lasciate pendere il cavo di alimentazione a portata di mano dei bambini.
- Il cavo non deve mai trovarsi in prossimità o a contatto delle parti calde dell'apparecchio, vicino ad una fonte di calore o premuto contro uno spigolo vivo.
- Evitate di spostare l'apparecchio durante il suo utilizzo.
- **Non toccate l'oblò durante e immediatamente dopo il funzionamento. L'oblò può raggiungere temperature molto elevate.**
- Evitate di scollegare l'apparecchio tirando il cavo.
- Utilizzate solo una prolunga in buono stato, con una presa collegata a terra, e con i fili di sezione almeno pari a quelli del prodotto.
- Non posizionate l'apparecchio su altri apparecchi.
- Non utilizzate l'apparecchio come fonte di riscaldamento.
- Non utilizzate l'apparecchio per cuocere preparazioni diverse dai pani e dalle marmellate.
- Evitate accuratamente d'introdurre carta, cartone o plastica all'interno dell'apparecchio e non collocate alcun oggetto sopra di esso.
- Non tentate in alcun caso di spegnere con acqua eventuali fiamme scaturite da componenti del prodotto. Scollegate l'apparecchio. Soffocate le fiamme con un panno umido.
- Per la vostra sicurezza utilizzate solo accessori e ricambi adatti al vostro apparecchio.
- **Alla fine del programma, utilizzate sempre i guanti da cucina per manipolare il cestello o le parti calde dell'apparecchio. L'apparecchio e l'accessorio baguette diventano molto caldi durante l'utilizzo.**
- Non ostruite le griglie d'aerazione.
- Fate molta attenzione alla fuoriuscita di vapore che può avvenire al momento dell'apertura del coperchio durante il funzionamento o al termine di un programma.
- Il livello di potenza acustica rilevato per questo prodotto è di 69 dBA.



Partecipiamo alla protezione dell'ambiente!

- ① Il vostro apparecchio è composto da diversi materiali che possono essere riciclati.
- ➔ Lasciatelo in un punto di raccolta o presso un Centro Assistenza Autorizzato.

3 PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO



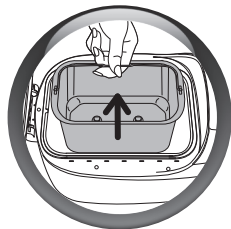
1. DISIMBALLAGGIO

- Disimballate l'apparecchio, conservate il vostro buono di garanzia e leggete attentamente le istruzioni per l'uso prima del primo utilizzo dell'apparecchio.
- Installate l'apparecchio su una superficie stabile. Togliere tutti gli imballi e gli adesivi sia dentro che fuori l'apparecchio.



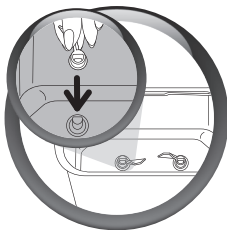
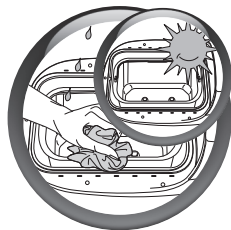
Avvertenza

- Attenzione! La lametta è molto affilata. Manipolarla con precauzione.



2. PRIMA DI UTILIZZARE L'APPARECCHIO

- Togliere il cestello tirandolo in verticale per l'impugnatura.



3. PULIZIA DEL RECIPIENTE

- Pulite il recipiente dell'apparecchio con un panno umido. Asciugare bene. **Al primo utilizzo potrebbe verificarsi una lieve fuoriuscita di odore.**



Posizionare i frustini l'uno di fronte all'altro per un impasto migliore.

4. AVVIAMENTO

- Introducete il cestello per pane.
- Premete il cestello per pane agendo prima su un lato e poi sull'altro e inseritelo sul trascinatore in modo da fissarlo saldamente sui 2 lati.

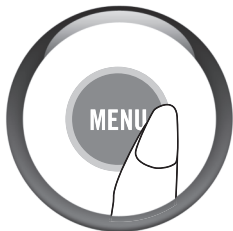
- Srotolate il cavo e collegatelo a una presa elettrica con messa a terra.
- Dopo il bip sonoro, sul display compare il programma 1 predefinito.



Per un primo approccio con la macchina del pane, suggeriamo di provare la ricetta del **PANE CLASSICO** per la prima preparazione. Fare riferimento alla scheda "PROGRAMMA PANE CLASSICO" a pagina 92.

5. SELEZIONATE UN PROGRAMMA (VEDERE LE CARATTERISTICHE NELLA TABELLA SULLA PAGINA SEGUENTE)




- Per ogni programma viene visualizzata una regolazione predefinita. Dovete pertanto selezionare manualmente le regolazioni desiderate.
- La scelta di un programma avvia una serie di fasi che si susseguono automaticamente le une dopo le altre.





- Premete il tasto "menu" che vi permette di scegliere un certo numero di programmi diversi. Per fare scorrere i programmi da 1 a 16, premete successivamente il tasto "menu".
- Appare automaticamente il tempo corrispondente al programma selezionato.

ACCESSORI


SCOPRITE I PROGRAMMI PROPOSTI NEL MENU

	1. Baguette	<p>Il programma "Baguette" vi permette di realizzare da soli le vostre baguette. Questo programma si svolge in 2 tempi. 1° tappa > Impastamento e lievitazione della pasta 2° tappa > Cottura Il ciclo cottura interviene dopo la confezione delle vostre baguette (per aiutarvi nella confezione delle baguette, troverete una guida complementare di lavorazione con la vostra macchina per il pane).</p>
	2. Baguettes Dolci	<p>Per i panini dolci: vienesi, pane al latte, briosciati, ecc.</p>
	3. Cottura Baguette	<p>Il programma 3 permette di cuocere le baguette a partire da una pasta preparata in anticipo. La macchina non deve essere lasciata incustodita durante l'utilizzo del programma 3. Per interrompere il ciclo prima della fine fermate manualmente il programma con una lunga pressione del tasto .</p>
	4. Pane Bianco	<p>Il programma "Pane Bianco" permette di effettuare la maggior parte delle ricette di pane utilizzando farina di grano.</p>
	5. Pane Francese	<p>Il programma 5 corrisponde a una ricetta di pane bianco tradizionale francese piuttosto alveolato.</p>
	6. Pane Integrale	<p>Il programma 6 deve essere selezionato quando si utilizza la farina integrale. Questo programma serve anche per la realizzazione di ricette con preparati da forno.</p>
	7. Pan Brioche	<p>Il programma 7 è adatto per ricette che contengono più grassi e zuccheri. Se utilizza preparati per brioches o pane al latte pronti all'uso, non superate 1000 g di impasto totale.</p>
	8. Pane Bianco Super Veloce	<p>Il programma 8 è specifico per la ricetta del pane veloce che si trova nel ricettario in dotazione. In questa ricetta l'acqua deve essere al massimo 35 °C.</p>
	9. Pane Senza Glutine	<p>È particolarmente indicato per le persone intolleranti al glutine (affette da celiachia), sostanza presente in molti cereali (grano, orzo, segale, avena, kamut, spelta, ecc.). Il cestello deve essere pulito sistematicamente onde evitare qualsiasi rischio di contaminazione con altre farine. In caso di regime alimentare che vieti rigorosamente il glutine, assicuratevi che anche il lievito utilizzato ne sia privo. La consistenza delle farine senza glutine non consente di ottenere un impasto ottimale. È pertanto necessario ripiegare i bordi dell'impasto durante la lavorazione servendosi di una spatola di plastica flessibile. Il pane senza glutine sarà di consistenza più densa e di colore più chiaro rispetto al pane normale. Per questo programma, è disponibile solo il peso di 1000 g.</p>

ACCESSORI	10. Pane Senza Sale	Ridurre il consumo di sale consente di diminuire i rischi cardiovascolari.
	11. Pane Extra Omega 3	Grazie a una ricetta equilibrata e completa dal punto di vista nutrizionale, questo pane è ricco di acidi grassi Omega-3. Gli acidi grassi Omega-3 contribuiscono al buon funzionamento del sistema cardiovascolare.
	12. Cottura Pane	Il programma di cottura consente di cuocere per un minimo di 10 fino a un massimo di 70 minuti, regolabili a intervalli di 10 minuti in doratura debole, medio, forte. Può essere selezionato da solo ed essere utilizzato: a) in associazione al programma per la pasta lievitata, b) per riscaldare o rendere croccante del pane già cotto e raffreddato, c) per ultimare una cottura in caso d'interruzione prolungata dell'alimentazione di corrente elettrica durante un ciclo di preparazione del pane. Questo programma non permette di cuocere delle baguette. Non lasciate la macchina del pane senza sorveglianza quando è in funzione il programma 12. Per interrompere il ciclo prima della sua conclusione, spegnete manualmente il programma mediante una pressione prolungata sul tasto  .
	13. Pasta Lievitata	Il programma "Pasta lievitata" non cuoce. Si tratta di un programma di impasto e di lievitazione per tutti i tipi di pasta lievitata Es.: la pasta per pizza.
	14. Torta	Il programma 14 si presta alla preparazione di dolci e torte con l'aggiunta di lievito chimico. Per questo programma è disponibile solo il peso 1000 g.
	15. Marmellata	Il programma 15 cuoce automaticamente la marmellata nel cestello per pane. La frutta deve essere tagliata grossolanamente e privata dei semi.
	16. Pasta	Il programma 16 impasta solamente. È destinato alla pasta non lievitata. Es.: le tagliatelle.




6. SELEZIONATE IL PESO DEL PANE

- Il peso del pane si regola su un valore preimpostato di 1500 g. Il peso è dato a titolo indicativo.
- Alcune ricette non consentono di realizzare pani di 750 g.
- **Consultate il dettaglio delle ricette per maggiori precisazioni.**
- **I programmi 3, 9, 12, 13, 14, 15, 16, non sono provvisti di regolazione del peso.**
- Per i programmi 1 e 2, è possibile selezionare due pesi:
 - circa 400 g per 1 cottura (4 panini), **la spia luminosa si accende in corrispondenza del peso di 750 g.**
 - circa 800 g per 2 cotture (8 panini), **la spia luminosa si accende in corrispondenza del peso di 1500 g.**
- Premete il tasto  per impostare il peso desiderato (750 g, 1000 g o 1500 g). La spia luminosa si accende in corrispondenza della regolazione scelta.




7. SELEZIONATE LA DORATURA DEL PANE

- La doratura del pane è impostata in modo predefinito su "media".
- I programmi 13, 15, 16, non possiedono l'impostazione della doratura. Tre scelte possibili: DEBOLE/MEDIO/FORTE.
- Se desiderate modificare il colore preimpostato, premete il tasto  fino all'accensione della spia luminosa in corrispondenza della vostra scelta.



8. AVVIATE UN PROGRAMMA

- Per avviare il programma selezionato, premete il tasto . Inizia il ciclo. Appare il tempo corrispondente al programma. Le tappe successive si succedono automaticamente le une dopo le altre.

9. UTILIZZATE IL PROGRAMMA DIFFERITO

• **E' possibile programmare l'apparecchio affinché la preparazione sia pronta all'ora desiderata, con fino a 15 ore in anticipo.**

Il programma differito non è disponibile per i programmi 3, 8, 12, 13, 14, 15, 16.

Questa fase ha inizio dopo aver selezionato il programma, il livello di doratura e il peso. Sul display appare la durata del programma. Calcolare lo scarto di tempo tra l'avvio del programma e l'ora in cui si desidera trovare la preparazione pronta. La macchina include automaticamente la durata dei cicli del programma. Con i pulsanti **+** e **-**, impostare il tempo calcolato (**+** per aumentarlo e **-** per diminuirlo). Pressioni brevi consentono uno scorrimento a intervalli di 10 min. Pressioni prolungate consentono uno scorrimento continuo a intervalli di 10 min.

Ex 1: Sono le 20:00 e si desidera che il pane sia pronto il giorno successivo alle 7:00. Impostare 11 ore con i pulsanti **+** e **-**. Premere il pulsante **start**. Viene emesso un segnale sonoro.

Sul display appare **PROG** e i 2 puntini **■** del timer lampeggiano. Inizia il conto alla rovescia. La spia di funzionamento si accende.

Nessun suono sarà emesso nel corso di un programma di partenza ritardata.

In caso di errore o se si desidera modificare l'impostazione dell'ora, tenere premuto il pulsante **start** finché non viene emesso un segnale sonoro. Sul display appare il tempo predefinito.

Ripetere l'operazione.

Ex 2: Nel caso del programma 1 panetto, sono le 08:00 e si desidera che i panetti siano pronti alle 19:00. Impostare 11 ore con i pulsanti **+** e **-**. Premere il pulsante **start**. Viene emesso un segnale sonoro. Sul display appare **PROG** e i 2 puntini del timer lampeggiano. Inizia il conto alla rovescia. La spia di funzionamento si accende.

In caso di errore o se si desidera modificare l'impostazione dell'ora, tenere premuto il pulsante **start** finché non viene emesso un segnale sonoro. Sul display appare il tempo predefinito.

Ripetere l'operazione.

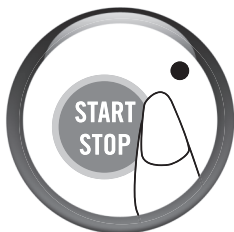
ATTENZIONE: è necessario prevedere di modellare i panetti 47 min. prima della fine della cottura (ovvero alle 18:13) o, nel caso di 2 cotture, 2X47 min. prima della fine del programma (ovvero alle 169).

Per i tempi di cottura degli altri programmi per panini, consultare la tabella dei tempi di cottura a pagina 239.


Il tempo di modellazione per i programmi per panini non è incluso nel calcolo del tempo di avvio differito.

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

Nel programma differito la modalità silenziosa è attivata automaticamente.

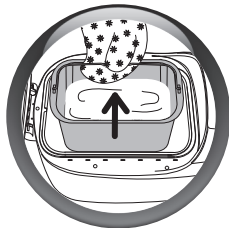
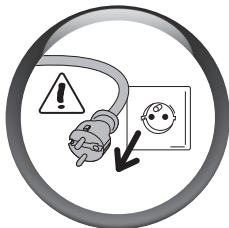


10. FERMATE UN PROGRAMMA

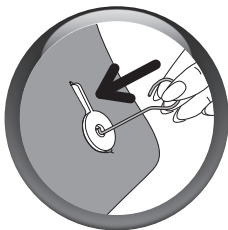
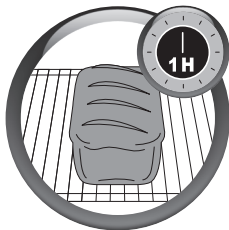
- Alla fine del ciclo il programma si ferma automaticamente, viene visualizzato 00:00. L'apparecchio emette diversi segnali acustici e il LED lampeggia.
- Per fermare il programma in corso o annullare la programmazione differita, premete il tasto  per 5 secondi.

11. SFORMATE IL VOSTRO PANE

(Questa tappa non riguarda il « panini »)



- Alla fine del ciclo di cottura, scollegate la macchina del pane dalla presa di corrente.
- Estraiete il cestello tirando l'impugnatura. Utilizzate sempre dei guanti isolanti poiché l'impugnatura e l'interno del coperchio sono caldi.



- Sformate il pane ancora caldo e lasciatelo raffreddare su una griglia per 1 ora.
- È possibile che i miscelatori rimangano incastrati nel pane. In tal caso, utilizzate l'accessorio "a gancio" osservando le seguenti raccomandazioni:

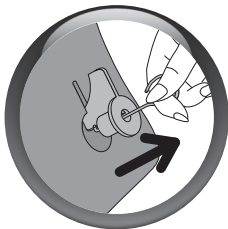
> dopo aver sformato il pane, posatelo inclinandolo su un lato e tenetelo fermo con una mano utilizzando un guanto isolante finché è ancora caldo,

> inserite il gancio all'interno del perno del miscelatore e tirate delicatamente per estrarre il miscelatore,

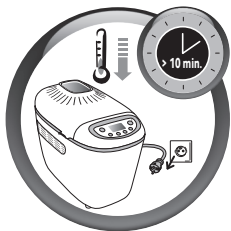
> ripetete l'operazione per l'altro miscelatore,

> riportate il pane in posizione orizzontale e lasciatelo raffreddare su una griglia.

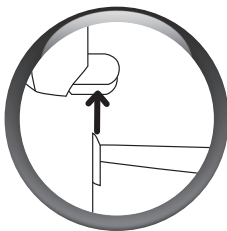
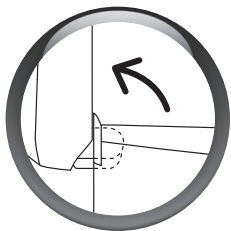
- Per preservare le qualità antiaderenti dell'accessorio baguette, non utilizzare utensili metallici per girare il pane.



4 PULIZIA E MANUTENZIONE



- Scollegate l'apparecchio e lasciate raffreddare.
- Pulite il corpo dell'apparecchio e la vasca con un panno umido. Asciugate accuratamente.
- Lavate gli accessori, il porta baguette e i piatti antiaderenti con acqua calda e sapone.
- Se il miscelatore resta nella vasca, lasciate in immergere da 5 a 10 minuti.



- Se necessario rimuovere il coperchio per pulirlo con acqua tiepida.



- Non lavate nessuna parte in lavastoviglie.
- Non utilizzate detersivi, abrasivi, alcool. Basta un panno morbido e umido.
- Non immergete mai il corpo o il dell'apparecchio o il coperchio del apparecchio.
- Non riporre il supporto baguette così come le piastre antiaderenti nel recipiente per non rigare il suo rivestimento.

5 I CICLI

Una tabella alla pagina 169 - 173 vi indica la composizione dei diversi cicli a seconda del programma scelto.

Impasto Consente di formare la struttura della pasta garantendo quindi una buona lievitazione.	> Riposo Consente alla pasta di distendersi per migliorare la qualità dell'impasto.	> Lievitazione Tempo durante il quale il lievito agisce e fa sviluppare al pane il suo aroma.	> Cottura Trasforma la pasta in mollica e consente alla crosta di diventare dorata e croccante.	> Mantenimento al caldo Permette di mantenere il pane caldo dopo la cottura. Tuttavia si consiglia di sfornare subito il pane a fine cottura.
--	---	---	---	---

Impasto:



Nel corso di questo ciclo, tranne per i programmi 1, 2, 4, 5, 6, 7, 9, 10, 11 e 14, avete la possibilità di aggiungere degli ingredienti: frutta secca, olive, dadini di pancetta ecc... Diversi segnali acustici vi indicano in quale momento intervenire.

Nel corso dei programmi di cui sopra, premere 1 volta il tasto MENU per conoscere il tempo rimanente prima del segnale acustico "aggiunta ingredienti".

Per i programmi da 1 a 2, premere 2 volte il pulsante MENU per visualizzare il tempo rimanente prima della modellazione delle baguette.

Consultate la tabella riassuntiva dei tempi di preparazione qui di seguito alla pagina 169 - 173 e la colonna "Tempo visualizzato al segnale ingredienti". Questa colonna indica il tempo che sarà visualizzato sullo schermo del vostro apparecchio quando si sentiranno i segnali acustici. Per sapere più precisamente dopo quanto tempo si producono i segnali acustici, basta sottrarre il tempo della colonna "Tempo visualizzato al segnale ingredienti" al tempo totale di cottura.

Es.: "Tempo visualizzato al segnale ingredienti" = 2:51 e "Tempo totale" = 3:13, gli ingredienti possono essere aggiunti dopo 22 min.

Mantenimento al caldo: per i programmi 1, 2, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 14, potete lasciare il preparato nell'apparecchio. A fine cottura, il preparato viene mantenuto al caldo automaticamente per un'ora. Il display si mantiene a 0:00 durante l'ora di mantenimento al caldo. Un segnale acustico risuona a intervalli regolari.

L'indicatore di funzionamento lampeggia.

Alla fine del ciclo l'apparecchio si ferma automaticamente dopo l'emissione di diversi segnali acustici.

6 GLI INGREDIENTI

Materie grasse e olio: le materie grasse rendono il pane più soffice e saporito; inoltre si conserverà meglio e più a lungo. Troppi grassi rallentano la lievitazione. Se si utilizza del burro, assicurarsi che sia freddo e tagliarlo a cubetti per distribuirlo in modo omogeneo nel preparato. Non incorporare burro caldo. Non mettere le materie grasse in contatto diretto con il lievito, poiché potrebbero impedire a quest'ultimo di reidratarsi.

Uova: le uova arricchiscono la pasta, migliorano il colore del pane e favoriscono un buon livello di sviluppo della mollica. Le ricette si basano sull'utilizzo di un uovo medio di 50 g; se le uova sono più grandi, rimuovere del liquido; se le uova sono più piccole, è necessario aggiungere un po' più di liquido.

Latte: è possibile utilizzare latte fresco (freddo, salvo diversa indicazione nella ricetta) o latte in polvere. Il latte ha anche un effetto emulsionante che permette di ottenere alveoli più regolari, e quindi un aspetto gradevole della mollica.

Acqua: l'acqua reidrata e attiva il lievito. Idrata anche l'amido della farina e permette la formazione della mollica. E' possibile sostituire l'acqua, in parte o totalmente, con latte o altri liquidi. Temperatura: consultare il paragrafo relativo nella sezione "Preparazione delle ricette" (pagina 89).

Farina: il peso della farina varia sensibilmente in funzione del tipo di farina utilizzato. In base alla quantità di farina, anche i risultati di cottura del pane possono variare. Conservare la farina in un contenitore ermetico, poiché la farina è sensibile alla variazione delle condizioni climatiche, assorbendo o perdendo umidità. Usare preferibilmente una farina detta "di forza", "per panificazione" o "per pane" invece di una farina comune. L'aggiunta di avena, crusca, germe di grano o anche semi interi alla pasta comporterà un pane più pesante e meno lievitato.

Si consiglia l'utilizzo di una farina di tipo 00, salvo diverse indicazioni nella ricetta. In caso di utilizzo di miscele di farine speciali per pane, per brioche o per pane al latte, non superare i 1000 g di pasta in totale. Consultare le istruzioni del produttore per l'uso di tali preparati. La setacciatura della farina influisce anche sui risultati: più la farina è integrale (cioè contenente una parte del rivestimento del chicco di grano), meno la pasta lieviterà e più il pane sarà consistente.

Zucchero: si consiglia l'utilizzo di zucchero bianco o di canna o miele. Non utilizzare lo zucchero a cubetti. Lo zucchero nutre il lievito, conferisce un buon sapore al pane e migliora la doratura della crosta.

Sale: insaporisce gli alimenti e consente di regolare l'attività del lievito. Non deve entrare in contatto diretto con il lievito. Grazie al sale, la pasta risulta soda e compatta e non lievita troppo velocemente. Anche la struttura della pasta risulterà migliore.

Lievito: il lievito per panificazione esiste sotto diverse forme: fresco a cubetti, attivo liofilizzato o istantaneo in polvere. Il lievito è reperibile nei supermercati (reparto panetteria o prodotti freschi), ma anche nelle panetterie sotto casa. Se fresco o istantaneo in polvere, aggiungere il lievito nel cestello della macchina insieme agli altri ingredienti. Sbriciolare però con le dita il lievito fresco per facilitarne la dispersione. Solo il lievito attivo liofilizzato (in piccole sfere) deve essere mescolato con un po' di acqua tiepida prima di essere utilizzato. Scegliere una temperatura intorno a 35°C; diversamente sarà meno efficace e attivo. Rispettare scrupolosamente le dosi e moltiplicare le quantità in caso di utilizzo di lievito fresco (consultare la tabella delle equivalenze seguente).

Equivalenze quantità/peso tra lievito in polvere e lievito fresco:

Lievito in polvere (cucchiaini)

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

Lievito fresco (g)

9 13 18 22 25 31 36 40 45

Gli additivi (frutta secca, olive, gocce di cioccolato ecc.): è possibile personalizzare le ricette aggiungendo gli ingredienti desiderati, facendo attenzione a:

- > rispettare il segnale sonoro per l'aggiunta di ingredienti, soprattutto i più delicati;
- > incorporare fin dall'inizio dell'impasto i semi più solidi (come il lino o il sesamo) per facilitare l'utilizzo della macchina (ad esempio l'avvio differito);
- > congelare le gocce di cioccolato per una migliore tenuta durante l'impasto;
- > sgocciolare con cura gli ingredienti molto umidi o molto grassi (ad esempio olive o pancetta), asciugarli con la carta assorbente e infarinarli leggermente per una migliore incorporazione e omogeneità;
- > non versarne un'eccessiva quantità, per non ostacolare lo sviluppo dell'impasto, ma rispettare la quantità indicata nella ricetta;
- > fare attenzione a non versare gli additivi fuori dal cestello.

7 CONSIGLI PRATICI

1. PREPARAZIONE DELLE RICETTE

- Tutti gli ingredienti devono essere a temperatura ambiente (salvo diverse indicazioni) e pesati con precisione. Misurate i liquidi con il dosatore graduato in dotazione.
Misurate i liquidi con il dosatore graduato in dotazione. Utilizzate il dosatore doppio in dotazione per misurare da un lato i cucchiaini da caffè e dall'altro i cucchiaini da minestra. Se non si rispettano scrupolosamente le dosi si possono ottenere cattivi risultati.
- Rispettate l'ordine di preparazione
 - > Liquidi (burro, olio, uova, acqua, latte)
 - > Sale
 - > Zucchero
 - > Farina prima metà dose
 - > Latte in polvere
 - > Ingredienti specifici solidi
 - > Farina seconda metà dose
 - > Lievito
- La farina deve essere pesata con precisione utilizzando una bilancia da cucina. Utilizzate lievito per pane attivo disidratato in bustina. Non utilizzate lievito chimico, salvo diverse indicazioni nelle ricette. Una volta aperta la bustina di lievito, utilizzatela entro 48 ore.
- Per non ostacolare la lievitazione delle preparazioni, si consiglia di versare tutti gli ingredienti fin dall'inizio e di non aprire il coperchio durante il funzionamento (salvo diverse indicazioni). Rispettate precisamente l'ordine degli ingredienti e le quantità indicate nelle ricette. Prima mettete i liquidi, poi i solidi. **Il lievito non deve entrare in contatto diretto con i liquidi o con il sale.**
- **La preparazione del pane è molto sensibile alle condizioni di temperatura e di umidità.** In caso di forte calore, si consiglia l'utilizzo di liquidi più freschi del solito. Ugualmente in caso di freddo si consiglia di intiepidire l'acqua o il latte (non superare mai i 35°C). Per risultati ottimali, si prevede il rispetto di una temperatura complessiva di 60°C (temperatura acqua + temperatura farina + temperatura ambiente). Ad esempio: se la temperatura ambiente della casa è di 19°C, la temperatura della farina dovrà essere di altrettanti 19°C mentre la temperatura dell'acqua di 22°C (19 + 19 + 22 = 60°C).
- **Può essere utile verificare lo stato dell'impasto durante la lavorazione:** deve formare una palla omogenea che si scolli bene dalle pareti del cestello.
 - > se rimane della farina non impastata, aggiunget
 - > in caso contrario, aggiungete un po' di farina.Correggete molto lentamente (massimo 1 cucchiaino per volta) e verificate prima di intervenire di nuovo.
- **Un errore diffuso è quello di pensare che aggiungendo del lievito il pane si alzerà di più.** Al contrario, troppo lievito rende fragile la struttura dell'impasto che si alzerà troppo e si affloscerà durante la cottura. Potete giudicare lo stato dell'impasto subito prima della cottura saggiandolo con la punta delle dita: l'impasto deve offrire una leggera resistenza e l'impronta delle dita deve scomparire lentamente.
- Durante la manipolazione della pasta, non bisogna lavorarla troppo a lungo perché rischiereste di non ottenere il risultato atteso dopo la cottura.

2. UTILIZZO DELLA VOSTRA MACCHINA PER IL PANE

- **In caso di interruzione della corrente elettrica:** se durante il ciclo il programma smette di funzionare a causa della mancanza di energia elettrica o di un errore da parte vostra, la macchina mantiene la programmazione memorizzata per 7 minuti. Il ciclo riprenderà da dove si era fermato. Trascorso questo tempo, la programmazione è cancellata.
- **Se volete avviare due programmi uno di seguito all'altro,** aspettate 1 ora prima di iniziare la preparazione successiva (esclusi i programmi 1 e 12).
- Per il programma baguette, dopo i passaggi di lavorazione e lievitazione dell'impasto, dovete utilizzare l'impasto nell'ora immediatamente successiva ai segnali sonori. Oltre l'ora, la macchina si ri-inizializza e il programma baguette è perso.

8 PREPARAZIONE E REALIZZAZIONE DELLE BAGUETTE

Per questa ricetta è necessario l'utilizzo di tutti gli accessori previsti per questa funzione: 1 supporto cottura per baguette (5), 2 piastre antiaderenti per baguette (6), 1 gancio (7) e 1 pennello (10).

1. COME MESCOLARE E FAR LIEVITARE L'IMPASTO



- Collegare la macchina del pane all'alimentazione.
- Dopo il segnale sonoro, sul display appare automaticamente il programma 1.
- Selezionare il livello di doratura.
- Si sconsiglia di cuocere solo un piano, altrimenti il pane risulterebbe troppo cotto.
- Se si seleziona la cottura a 2 cotture, si consiglia di modellare tutta la pasta e di conservarne la metà in frigorifero per la seconda cottura.
- Premere il pulsante **START/STOP**. La spia di funzionamento si accende e i due puntini del timer lampeggiano. Inizia il ciclo di impasto, seguito dalla lievitazione della pasta.

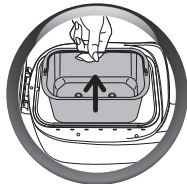
Osservazioni:

- Durante la tappa di impasto, è normale che alcuni punti non siano ben mescolati.
- Quando la preparazione è terminata la macchina per il pane si mette in stand-by. Parecchi segnali sonori vi segnalano che l'impasto e la lievitazione della pasta sono terminate e la spia di funzionamento lampeggia.

La pasta deve essere utilizzata nell'ora che segue i segnali sonori. Oltre questo tempo, la macchina si resetta e il programma baguette è perso. In questo caso, vi raccomandiamo di utilizzare il programma 3 per la cottura delle baguette.

2. ESEMPIO DI REALIZZAZIONE E COTTURA DI BAGUETTE

Per aiutarvi nella realizzazione delle tappe; consultatela guida di lavorazione fornita. Vi stiamo mostrando gli utilizzi della macchina del pane, ma dopo alcuni utilizzi, sarete in grado di creare il vostro personali ricette. Qualsiasi cosa facciate, il risultato è garantito.

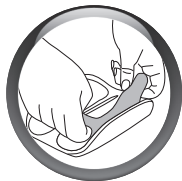


- Estrarre il cestello dalla macchina.
- Infarinare leggermente il piano di lavoro.
- Estrarre la pasta dal cestello e deporla sul piano di lavoro.
- Con la pasta, formare una palla e dividerla in 4 parti con un coltello.
- Si ottengono 4 panetti di peso uguale, da modellare a forma di baguette.

Per delle baguette dalla consistenza più leggera, lasciar riposare i panetti per 10 minuti prima di modellarli.

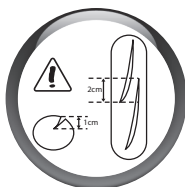
La lunghezza della baguette deve corrispondere alla dimensione della piastra antiaderente (circa 18 cm).

E' possibile variare il sapore della baguette aggiungendo altri ingredienti. Umidificare i panetti e cospargerli con semi di sesamo o di papavero.




- Dopo aver modellato le baguette, posizzarle sulle piastre antiaderenti.

La saldatura delle baguette deve trovarsi inferiormente.



- Per un risultato ottimale, incidere la parte superiore delle baguette in diagonale usando un coltello seghettato o il gancio fornito per ottenere un'apertura di 1 cm.

E' possibile variare la presentazione realizzando delle incisioni con un paio di forbici su tutta la lunghezza della baguette.

- Usando il pennello da cucina fornito, inumidire generosamente la parte superiore delle baguette, evitando l'accumulo d'acqua sulle piastre antiaderenti.
- Collocare le 2 piastre antiaderenti contenenti le baguette sul supporto cottura per baguette fornito.
- Installare il supporto nella macchina del pane al posto del cestello.
- Premere nuovamente il pulsante  per riavviare il programma e iniziare la cottura delle baguette.

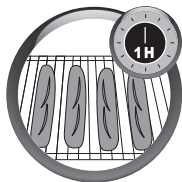
• Alla fine del ciclo di cottura, si presentano 2 opzioni:


Per la cottura di 4 baguette

- Scollegare la macchina del pane dall'alimentazione. Estrarre il supporto cottura per baguette.
- Indossare sempre dei guanti isolanti perché il supporto è molto caldo.
- Rimuovere le baguette dalle piastre antiaderenti e lasciarle raffreddare su una griglia.

Per la cottura di 8 baguette (2x4)

- Estrarre il supporto cottura per baguette. Indossare sempre dei guanti isolanti perché il supporto è molto caldo.



- Rimuovere le baguette dalle piastre antiaderenti e lasciarle raffreddare su una griglia.
- Estrarre le altre 4 baguette (preliminarmente incise e umidificate) dal frigorifero.
- Posizionarle sulle piastre (facendo attenzione a non scottarsi).
- Reinstallare il supporto nella macchina e premere nuovamente .
- Al termine della cottura è possibile scollegare la macchina dall'alimentazione.
- Rimuovere le baguette dalle piastre antiaderenti e lasciarle raffreddare su una griglia.



PANE SEMPLICE (PROGRAMMA 4)

cc > Cucchiaino da caffè
cm > Cucchiaino da minestra

☰ Doratura > Media

⚖️ Peso unitario > 1000 g

Ingredienti

Olio > 2 cm

Acqua > 325 ml

Sale > 2 cc


Zucchero > 2 cm

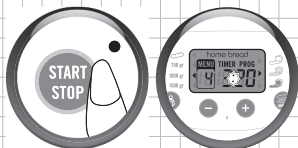
Latte in polvere > 2,5 cm

Farina T55 > 600 g

Lievito liofilizzato > 1,5 cc

1 Per dare inizio alla preparazione della ricetta, fare riferimento ai passaggi da 1 a 7 del paragrafo "utilizzo".

2 Successivamente, fate partire il programma PANE SEMPLICE, premete sul tasto . La spia di funzionamento si accende. I due punti del timer lampeggiano. Il ciclo ha inizio.



3 Al termine del ciclo, fare riferimento al passaggio 11.

IMPORTANTE: Seguendo lo stesso principio, potete realizzare altre ricette di pani tradizionali: pane francese, pane integrale, pane dolce, pane rapido, pane senza glutine, pane senza sale; per farlo basta selezionare il programma corrispondente con il tasto menu.



BAGUETTE (PROGRAMMA 1)

Per realizzare 4 baguette di circa 100 g

cc > Cucchiaino da caffè
cm > Cucchiaino da minestra

☰ Doratura > Media

Ingredienti

Acqua > 170 ml

Sale > 1 cc

Farina T55 > 280 g

Lievito liofilizzato > 1 cc

Per realizzare questa ricetta, fare riferimento al paragrafo 8, "Preparazione e realizzazione delle baguette".



Per rendere ancora più soffici le vostre baguette, aggiungete 1 cm d'olio nella ricetta. Se desiderate dare più colore ai vostri 4 panini, aggiungere agli ingredienti 2 cc di zucchero.

9 GUIDA PER MIGLIORARE LE VOSTRE REALIZZAZIONI

1. PER IL PANE




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

2. PER LE BAGUETTE

Non ottenete il risultato atteso? Consultate questa tabella di riferimento.	CAUSE POSSIBILI	SOLUZIONI
Il panetto non è di sezione costante.	La forma del rettangolo iniziale è irregolare o non ha uno spessore costante.	Spianare con il matterello se necessario.
L'impasto è coloso; è difficile modellare i panetti.	C'è troppa acqua nella preparazione.	Diminuire la quantità d'acqua.
	L'acqua era troppo calda quando è stata incorporata.	Infarinare leggermente le mani, cercando di non infarinare la pasta e il piano di lavoro e proseguire la modellazione dei panetti.
La pasta si sfilaccia.	La farina è carente di glutine.	Scegliere una farina di tipo 00.
	La pasta non è molto morbida.	Lasciarla riposare 10 min. prima di modellarla.
	Le forme sono irregolari.	Pesare i panetti affinché siano della stessa misura.
La pasta è compatta/la pasta è dura da modellare.	Manca un po' di acqua nella preparazione.	Controllare la ricetta o aggiungere acqua se la farina non è sufficientemente assorbente.
	C'è troppa farina nella preparazione.	Conferire una forma grossolana e lasciar riposare prima della modellazione finale. Aggiungere un po' d'acqua all'inizio dell'impasto.
	La pasta è stata lavorata troppo.	La pasta è stata lavorata troppo. Lasciare riposare 10 min. prima di modellarla. Infarinare il piano di lavoro il meno possibile. Modellare lavorando la pasta il meno possibile. Modellare in 2 fasi, intervallate da 5 min. di riposo.
I panetti si toccano e non sono abbastanza corri.	Sono stati disposti male sulle piastre.	Ottimizzare lo spazio sulle piastre per collocare i panetti.
	La pasta è troppo liquida.	Dosare i liquidi correttamente.
		Le ricette si basano sull'utilizzo di uova da 50 gr. Se le uova sono più grandi, diminuire in ugual misura la quantità d'acqua.
I panetti si incollano sulla piastra e sono bruciacchiati.	Doratura eccessiva.	Scegliere una doratura più leggera.
	Evitare di far colare la spennellatura sulla piastra.	Rimuovere l'acqua in eccesso con il pennello.
	E' difficile staccare le baguette dalle piastre antiaderenti.	Oliare leggermente le piastre prima di posizionare i panetti.
I panetti non sono abbastanza dorati.	Non sono stati spennellati con acqua prima della cottura.	Spennellarli prima della prossima cottura.
	I panetti sono stati infarinati troppo durante la modellazione.	Spennellarli con acqua prima della cottura.
	La temperatura ambientale è elevata (sopra i 30°C).	Usare acqua più fredda (tra 10 e 15°C) e/o un po' meno lievito.

Non ottenete il risultato atteso? Consultate questa tabella di riferimento.	CAUSE POSSIBILI	SOLUZIONI
I panetti non sono abbastanza gonfi.	Non è stato aggiunto (abbastanza) lievito.	Seguire le indicazioni della ricetta.
	Il lievito utilizzato è scaduto.	Controllare la data di scadenza.
	La preparazione è carente di acqua.	Controllare la ricetta o aggiungere acqua se la farina è troppo assorbente.
	I panetti sono troppo schiacciati e stretti. Pasta troppo lavorata.	Manipolare la pasta il meno possibile durante la modellazione.
I panetti sono troppo gonfi.	Troppo lievito.	Aggiungere meno lievito.
	Rigonfiatura eccessiva.	Appiattire leggermente i panetti dopo averli posizionati sulle piastre.
Le incisioni sui panetti non sono profonde.	La pasta è collosa: è stata versata troppa acqua nella preparazione.	Ricominciare la modellazione dei panetti infarinando leggermente le mani, cercando di non infarinare la pasta e il piano di lavoro.
	La lama non è abbastanza affilata.	Usare la lama fornita o, in sua mancanza, un coltello seghettato molto tagliente.
	Le incisioni sono troppo deboli.	Incidere con un movimento deciso, senza esitazioni.
Le incisioni hanno tendenza a richiudersi o non si aprono durante la cottura.	La pasta era troppo collosa: è stata versata troppa acqua nella preparazione.	Controllare la ricetta o aggiungere della farina se è poco assorbente.
	La superficie del panetto non è stata tesa abbastanza durante la modellazione.	Ricominciare tirando di più la pasta al momento di arrotolarla intorno al pollice.
La pasta si rompe sui lati durante la cottura.	La profondità dell'incisione sul panetto è insufficiente.	Consultare pagina 91 per la forma ideale delle incisioni.

10 RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

PROBLEMI	SOLUZIONE
I miscelatori rimangono incastrati nel cestello.	<ul style="list-style-type: none"> • Lasciatelo in ammollo prima di estrarlo.
I miscelatori rimangono incastrati nel pane.	<ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare l'accessorio per sformare il pane (pagina 85).
Dopo aver premuto su  non succede niente.	<ul style="list-style-type: none"> • La macchina è troppo calda. Attendere 1 ora prima di iniziare il secondo ciclo (codice errore E01). • E' stato programmato l'avvio differito.
Dopo aver premuto su  il motore gira ma la lavorazione non ha inizio.	<ul style="list-style-type: none"> • Il cestello non è completamente inserito. • Assenza di miscelatore o miscelatore mal posizionato.
Dopo un avvio programmato, il pane non è lievitato abbastanza o non è successo niente.	<ul style="list-style-type: none"> • Vi siete dimenticati di premere  dopo la programmazione. • Il lievito è entrato in contatto con il sale e/o l'acqua. • Assenza del miscelatore.
Odore di bruciato.	<ul style="list-style-type: none"> • Una parte degli ingredienti è caduta di fianco al cestello: lasciate raffreddare la macchina e pulite l'interno con una spugnetta umida e senza prodotto detergente. • La preparazione è fuoriuscita: quantità eccessiva di ingredienti, soprattutto di liquidi. Rispettate le quantità delle ricette.

11 GARANZIA

- La responsabilità del Marchio non sarà coinvolta in caso d'utilizzo improprio o non conforme alle istruzioni fornite e la garanzia è annullata.
- Leggete attentamente queste istruzioni prima del primo uso del Vostro apparecchio: in caso di uso non conforme alle istruzioni, Moulinex declina ogni responsabilità.

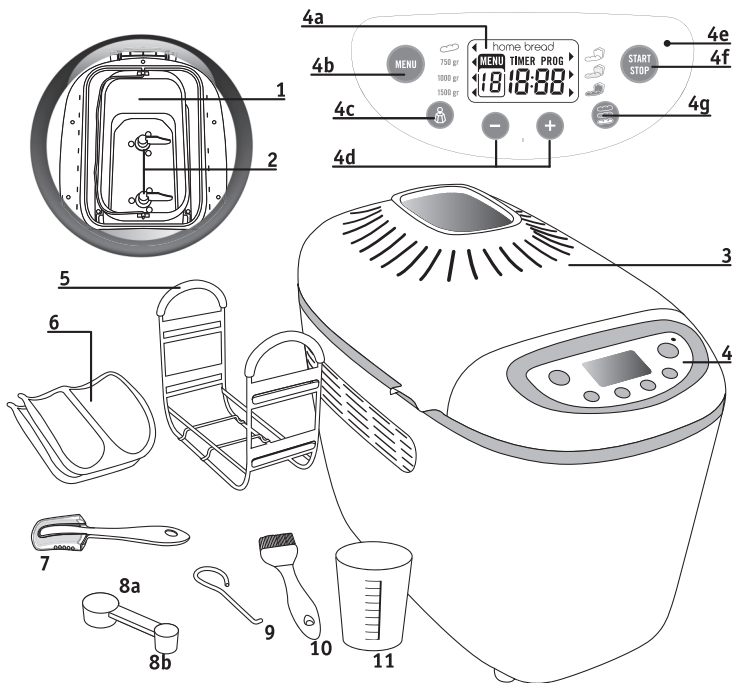
12 AMBIENTE

- Conformemente alla regolamentazione in vigore, ogni apparecchio fuori uso va reso definitivamente inutilizzabile: staccare e tagliare il filo prima di gettare l'apparecchio.

● **ESPAÑOL**

página

1 DESCRIPCIÓN	98
2 CONSEJOS DE SEGURIDAD	99
3 ANTES DEL PRIMER USO	103
4 LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO	110
5 CICLOS	111
6 INGREDIENTES	112
7 CONSEJOS PRÁCTICOS	113
8 PREPARACIÓN Y ELABORACIÓN DE BAGUETTES	114
9 GUÍA PARA LA MEJORA DE SUS PRODUCTOS	117
10 GUÍA DE RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS TÉCNICOS	120
11 GARANTÍA	120
12 MEDIO AMBIENTE	120
13 CUADRO DE CICLOS	169



ES

1 DESCRIPCIÓN

1. Cuba de pan
 2. Mezcladores
 3. Tapa con ventanita
 4. Cuadro de mandos
 - a. Pantalla de visualización
 - a1. Indicador de fabricación de baguettes
 - a2. Selección de menú
 - a3. Indicador de peso
 - a4. Indicador de dorado
 - a5. Programación diferida
 - a6. Placa minutero
 - b. Selección de programas
 - c. Selección del peso
 - d. Botones de ajuste de puesta en marcha diferida y de ajuste del tiempo del programa 12
 - e. Indicador luminoso de funcionamiento
 - f. Botón puesta en marcha / parada
 - g. Selección del dorado
 5. Soporte de cocción de baguettes
 6. 2 placas anti-adherentes para baguettes
- Accesorios:**
7. Cuña
 8. a. Cucharada sopera = c s
b. Teske = c de c
 9. "Gancho" para retirar los mezcladores
 10. Pincel
 11. Vaso graduado



② 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 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.
- 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, 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.

- 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.

- **Este aparato está destinado únicamente a uso doméstico, en el interior del hogar y a una altitud inferior a los 4000 m.**
- Precaución: el uso indebido del dispositivo podría producir lesiones.
- Precaución: la superficie del elemento calentador mantiene calor residual después de su utilización.
- No debe sumergir el aparato.
- No sobrepase las cantidades indicadas en las recetas.

En la cuba de pan:

- no sobrepase los 1500 g de masa en total.
- no exceda 930 g de harina y 15 g de levadura.

En las placas para baguettes:

- No cocine una cantidad superior a 450 g en cada ocasión.
- No utilice más de 280 g de harina y 6 g de levadura por cocción.
- Utilice un trapo o una esponja húmeda para limpiar las partes que entran en contacto con los alimentos.

- Antes de proceder a utilizar el aparato por primera vez, lea atentamente acerca del modo de empleo del mismo: un uso no conforme con el descrito en el modo de empleo liberará al fabricante de cualquier responsabilidad al respecto.
- 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 obligatoriamente su aparato a una toma de corriente con conexión a tierra. Si no se respeta esta obligación, existe la posibilidad de que se produzca una descarga eléctrica, de la cual pueden derivarse lesiones graves. Para su seguridad, resulta indispensable que la toma de tierra se realice conforme a las normas de instalación eléctrica en vigor en su país. En el caso de que su instalación no incluya una toma de corriente con conexión a tierra, resulta obligatorio que, antes de proceder a conectar cualquier aparato, solicite la intervención de un organismo debidamente autorizado para poner su instalación eléctrica en orden, de manera que cumpla las normas establecidas en la legislación vigente.
- 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 producto.
- 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.
- El nivel de potencia acústica declarado para este producto asciende a 69 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.

3 ANTES DE LA PRIMERA UTILIZACIÓN



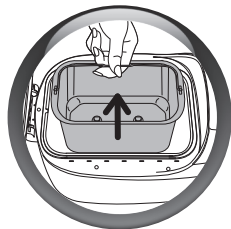
1. DESEMBALAJE

- Desembale el aparato, conserve la garantía y lea con atención el modo de empleo antes de la primera utilización del aparato.
- Instale su aparato sobre una superficie estable. Quite todos los accesorios y todas las etiquetas adhesivas, tanto si están dentro o sobre el exterior del aparato.



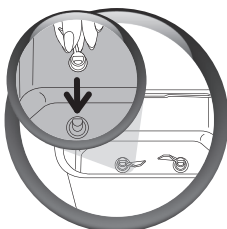
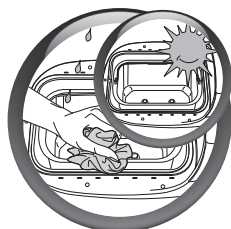
Advertencia

- Cuidado, la cuña es muy afilada. Manipularla con precaución.



2. ANTES DE UTILIZAR EL APARATO

- Retire la cuba de pan tirando verticalmente del asa.

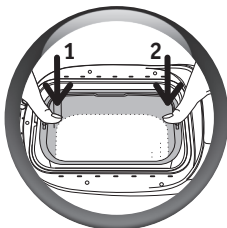
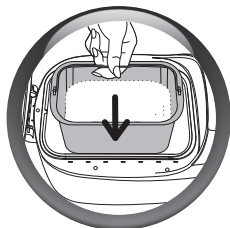


3. LIMPIEZA DE LA CUBA

- Limpie la cuba del aparato con un paño húmedo. Séquelo bien. **Se puede desprender un ligero olor durante la primera utilización.**
- **No introduzca ninguna parte en el lavavajillas.**



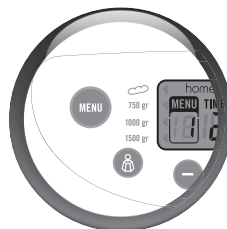
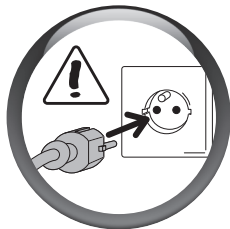
Se obtendrán mejores resultados en el amasado si los mezcladores se colocan el uno frente al otro.



4. ARRANQUE

- Introduzca la cuba de pan.
- Presione la cuba por un lado y luego por el otro para encajarla en el arrastrador, de tal manera que quede bien encajada por los 2 lados.

ES



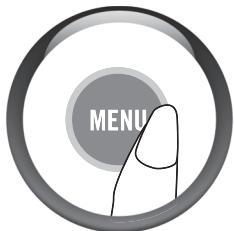
- Desenrolle el cable y conéctelo a un enchufe eléctrico con toma de tierra.
- Tras la señal sonora, aparecerá en pantalla por defecto el programa 1 y el dorado medio.






Para iniciarse en el uso de su panificadora, le recomendamos que pruebe la receta de **PAN BÁSICO** para elaborar su primer pan. Consulte la ficha « PROGRAMA PAN BÁSICO » de la página 116.



5. SELECCIONE UN PROGRAMA (VER LAS CARACTERÍSTICAS EN EL CUADRO DE LA PAGINA SIGUIENTE)

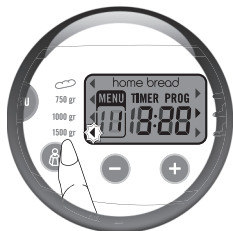
- Para cada programa, se visualizará un ajuste por defecto. Deberá seleccionar manualmente los ajustes deseados.
- La selección de un programa activa una sucesión de etapas, que se desarrollarán automáticamente una tras otra.



- Presione la tecla **"menu"** que le permite elegir cierto número de programas diferentes. Para hacer pasar los programas de 1 a 16, presione sucesivamente la tecla **"menu"**.
- El tiempo correspondiente al programa seleccionado se muestra automáticamente.

ACCESORIOS	DESCUBRA LOS PROGRAMAS DEL MENÚ	
	1. Baguette	<p>El programa baguette le permite a usted cocinar sus propias baguettes. Este programa se desarrolla en 2 tiempos. 1º paso > Amasado y fermentación de la masa 2º paso > Cocción El ciclo de cocción se lleva a cabo tras la confección de sus baguettes (para ayudarle en su confección, encontrará una guía complementaria de elaboración con su máquina de pan).</p>
	2. Baguette Dulce	<p>Para los panecillos azucarados: vienés, pan de leche, brioches, etc...</p>
	3. Cocción Baguette	<p>El programa 3 permite cocer las baguettes a partir de una masa preparada con antelación. La máquina no debe dejarse sin vigilancia cuando se esté utilizando el programa 3. Para interrumpir el ciclo antes de que finalice, detenga manualmente el programa pulsando de manera prolongada el botón .</p>
	4. Pan Básico	<p>El programa 4 permite realiza la mayoría de las recetas de pan utilizando harina de trigo.</p>
	5. Pan Francés	<p>El programa 5 corresponde a una receta de pan blanco tradicional francés, más bien alveolado.</p>
	6. Pan Integral	<p>El programa 6 se debe seleccionar cuando utilice harina para pan integral. Este programa también se utiliza para elaborar recetas con preparados de panadería.</p>
	7. Pan Dulce	<p>El programa 7 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 1000 g de masa en total. Sugerimos el dorado LIGHT para su primera receta brioche.</p>
	8. Pan Rápido	<p>El programa 8 es específico para la receta del pan RÁPIDO. En este programa no se puede ajustar el peso ni el color. El agua para esta receta debe estar a 35°C como máximo.</p>
	9. Pan Sin Gluten	<p>El pan sin gluten se ha de preparar exclusivamente a partir de preparaciones sin gluten listas para su uso. Es adecuado para las personas con intolerancia al gluten (enfermedad celiática) presente en la mayoría de los cereales (trigo, cebada, centeno, avena, kamut, escanda común, etc...). La cuba deberá limpiarse sistemáticamente para que no haya riesgo de contaminación con otras harinas. En caso de una dieta sin gluten estricta, asegúrese de que la levadura utilizada tampoco contenga gluten. La consistencia de las harinas sin gluten no permite un mezclado óptimo. Por consiguiente, es necesario doblar la masa de los bordes durante el amasado con una espátula de plástico suave. El pan sin gluten tendrá una consistencia más densa y un color más pálido que el pan normal. Para este programa solo está disponible el peso de 1 000 gramos.</p>


ACCESORIOS	10. Pan Sin Sal	La reducción del consumo de sal permite reducir los riesgos cardiovasculares.
	11. Pan Omega 3	Este pan es rico en ácidos grasos Omega 3 gracias a una receta equilibrada e integral en el plan nutritivo. Los ácidos grasos Omega 3 contribuyen al buen funcionamiento del sistema cardiovascular.
	12. Cocción Pan De Molde	<p>El programa de Cocción permite cocer de 10 a 70 min., ajustable por periodos de 10 min., para un dorado claro, medio u oscuro. Puede seleccionarse solo y utilizarse:</p> <p>a) en combinación con el programa Masas subidas, 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.</p> <p>Este programa no permite cocer baguettes. La máquina panificadora debe supervisarse durante la utilización del programa 12. Para interrumpir el ciclo antes de su finalización, pare el programa manualmente manteniendo presionado el botón .</p>
	13. Masa Para Pan	El programa Masas subidas no cuece. Corresponde a un programa de amasado y de subida para todas las masas subidas. Ej: la masa de pizza.
	14. Bizcocho	El programa 14 Permite elaborar dulces y pasteles con levadura química. Para este programa, sólo está disponible el peso de 1 000 g.
	15. Mermelada	El programa Mermelada cuece automáticamente la mermelada en la cuba. Las frutas deben cortarse en trozos grandes y hay que extraer las pepitas.
	16. Masa Para Pasta Fresca	El programa 16 amasa únicamente. Está destinado a masas que no necesitan subir. Ej: tallarines.



6. SELECCIÓN DEL PESO DEL PAN


- El peso del pan se ajusta por defecto en 1500 g. El peso se proporciona a título indicativo.
- Algunas recetas no permiten elaborar un pan de 750 g.
- **Remítase a la descripción de las recetas para una mayor precisión.**
- **Los programas 3, 9, 12, 13, 14, 15, 16, no poseen el ajuste del peso.**

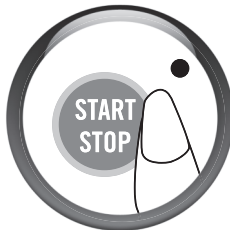
Para los programas 1 Y 2, puede escoger dos pesos:

- cerca de 400 g para 1 cocción (4 baguetes), el indicador luminoso se encenderá frente al peso de 750 g.
- cerca de 800 g para 2 cocciones (8 baguetes), el indicador luminoso se encenderá frente al peso de 1500 g.
- Presione el botón  para ajustar el producto elegido 750 g, 1000 g o 1500 g. El indicador visual se encenderá en frente del ajuste seleccionado.




7. SELECCIÓN DEL GRADO DE TOSTADO DEL PAN

- El tostado del pan se establece por defecto en medio.
- Los programas 13, 15, 16, no tienen regulación de tueste. Se pueden elegir tres opciones: LIGERO / MEDIO / FUERTE.
- Si desea modificar el ajuste por defecto, presione el botón  hasta que el indicador visual se encienda en frente del ajuste seleccionado.



8. ARRANQUE DE UN PROGRAMA

- Para comenzar el programa seleccionado presione la tecla . El programa comienza. Se muestra el tiempo correspondiente al programa. Los pasos se suceden uno detrás de otro automáticamente.


9. UTILIZAR EL PROGRAMA DIFERIDO


• **Puede programar el aparato para poder tener el preparado listo a la hora que usted decida, con hasta 15 de antelación.**


• **El programa diferido no está disponible para los programas 3, 8, 12, 13, 14, 15, 16.**

Esta etapa se iniciará tras haber seleccionado el programa, el nivel de dorado y el peso.


En pantalla aparecerá el tiempo de duración del programa. Calcule el tiempo que va desde el momento en que ponga en marcha el programa y la hora a la que desea que la preparación esté lista.. La máquina incluye automáticamente la duración de los ciclos del programa. Mediante las teclas **+** y **-**, introduzca el tiempo correspondiente (**+** hacia arriba y **-** hacia abajo). Las pulsaciones cortas le permitirán avanzar el tiempo en intervalos de 10 min. Con una pulsación larga, el tiempo avanzará de forma continuada en intervalos de 10 min.


Ej. 1: son las 20.00 h y quiere que el pan esté listo a las 07.00 h del día siguiente. Programa 11 h con ayuda de las teclas **+** y **-**. Pulse la tecla . Oirá una señal sonora.

En pantalla aparecerá la palabra PROG y los dos puntos  del minutero parpadearán. Empezará la cuenta atrás. El piloto de funcionamiento se encenderá. Durante la ejecución de un programa en función de programación diferida no se emitirá señal sonora alguna.

Si comete un error o desea modificar el ajuste de la hora, mantenga pulsada la tecla  hasta que emita una señal sonora. En pantalla aparecerá el tiempo por defecto.

Repita la operación.

Ej. 2: En el caso del programa para 1 baguete, son las 8.00 h y desea tener las baguetes listas a las 19.00 h. Programe 11 h con las teclas **+** y **-**. Pulse la tecla . Oirá una señal sonora.

En pantalla aparecerá la palabra PROG y los dos puntos del temporizador parpadearán. Empezará la cuenta atrás. El piloto de funcionamiento se encenderá. Si comete un error o desea modificar el ajuste de la hora, mantenga pulsada la tecla  hasta que emita una señal sonora. En pantalla aparecerá el tiempo por defecto.

Repita la operación.

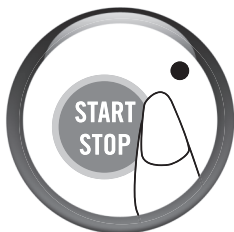
ATENCIÓN: ha de tener previsto que tiene que moldear las baguetes 47 min. antes de que acabe la cocción (es decir, a las 18.13 h) o, en el caso de 2 cocciones, 2X47 min. antes de acabar el programa (es decir, a las 17.26 h).

Para el tiempo de cocción de los demás programas de baguetes, consulte la tabla de tiempos de cocción en la página 169.


El tiempo de moldeado para los programas de baguetes no está incluido en el cálculo de tiempo de inicio diferido.

Algunos ingredientes son perecederos. No utilice el programa diferido para recetas que contengan: leche fresca, huevos, yogures, queso y fruta fresca.

En el modo de inicio diferido, el aparato activa automáticamente el modo de silencio.

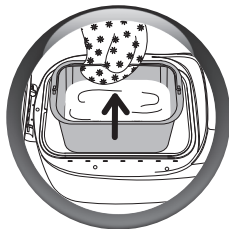
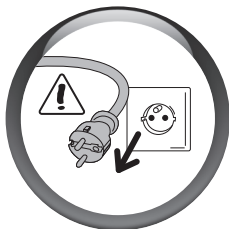


10. PARAR UN PROGRAMA

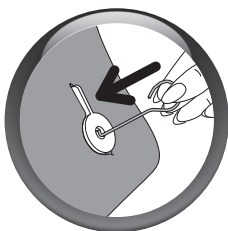
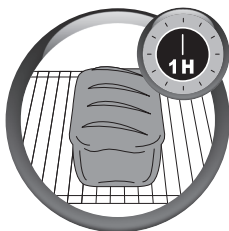
- Cuando termina el ciclo, el programa se detiene de forma automática; Aparece en pantalla 0:00. Se emiten varias señales sonoras y el piloto de funcionamiento parpadea.
- Para parar el programa en curso o anular la programación diferida, presione 5 seg. la tecla .

11. EXTRAER EL MOLDE

(Esta etapa no se refiere a los «baguetes»)



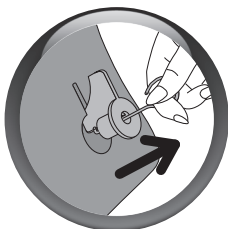
- Al acabar el ciclo de cocción, desconecte la panificadora.
- Retire la cuba de pan tirando verticalmente del asa. Utilice siempre manoplas aislantes, pues el asa de la cuba y el interior de la tapadera están calientes.



- Retire el pan en caliente y colóquelo 1 h sobre una rejilla para enfriarlo - FIG.14.
- Puede suceder que los mezcladores queden atrapados en el pan cuando lo desmolde.

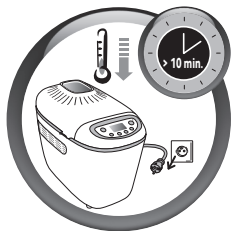
En ese caso utilice el accesorio "gancho" de la siguiente manera:

- > 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 y tire con cuidado para extraer el mezclador - FIG.15,
- > repita la operación con el otro mezclador,
- > enderece el pan y déjelo enfriar sobre una rejilla.



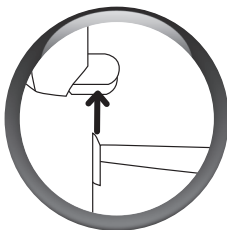
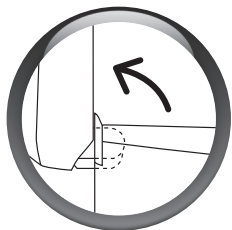
- Para conservar las cualidades antiadherentes de la cuba, no use utensilios metálicos para desmoldar el pan.

4 LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO



- Desconecte el aparato y déjelo enfriar tapa abierta.
- Quitar la tapa, si necesita dar la vuelta al producto
- Limpiar el exterior y el interior de la máquina con una esponja húmeda. Secar con precaución. Seque cuidadosamente.
- Lave la cuba, la pala, el Soporte de cocción y las placas antiadherentes en agua caliente jabonosa.
- Si el mezclador queda en la cuba, póngalo en remojo de 5 a 10 min.

ES



- Si resulta necesario, desmonte la tapa para lavarla con agua caliente.



- 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.
- No guarde el soporte baguette y las placas antiadherentes en el depósito para no rayar el revestimiento.

5 LOS CICLOS

• La tabla de las páginas 169 - 173 le indica el desglose de los diferentes ciclos siguiendo el programa seleccionado.

AMASADO Permite formar la estructura de la masa y por lo tanto su capacidad para subir correctamente.	>	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.
---	---	--	---	---	---	--	---	---

Amasado:



Durante este ciclo, y para los programas 1, 2, 4, 5, 6, 7, 9, 10, 11, 14, tiene la posibilidad de añadir ingredientes: frutos secos, aceitunas, chicharrones, tiras de bacon, etc... Una señal sonora le indicará en que momento debe intervenir.

Durante el desarrollo de los programas anteriormente citados, pulse 1 vez el botón MENU para conocer el tiempo restante antes de que se produzca la señal sonora "agregar ingredientes". Para los programas 1 y 2, pulse 2 veces la tecla MENU para conocer el tiempo que falta antes de la elaboración de las barras.

Diríjase a la tabla resumen de los tiempos de preparación (páginas 169 - 173) 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" = 2:51 y "tiempo total" = 3:13, los ingredientes pueden añadirse al cabo de 22 min.

Mantenimiento en caliente: para los programas 1, 2, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 14, 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. Una señal sonora sonará a intervalos regulares.

El piloto de funcionamiento parpadea.

Al final del ciclo, el aparato se detendrá automáticamente tras emitir varias señales sonoras.

6 INGREDIENTES

Materias grasas y aceites: las materias grasas hacen que el pan sea más esponjoso y sabroso. Además, contribuyen a que se conserve mejor y durante más tiempo. El exceso de grasa hace que la masa suba más lentamente. Si utiliza mantequilla, asegúrese de que esté fría y córtela en dados para repartirla de forma homogénea en el preparado. No incorpore mantequilla caliente. Evite que la grasa entre en contacto con la levadura, puesto que podría impedir que esta última se rehidratase.

Huevos: los huevos enriquecen la masa, mejoran el color del pan y favorecen el correcto desarrollo de la miga. Las recetas han sido pensadas para huevos medios de unos 50 g; si estos últimos son más grandes, retire líquido; si son más pequeños, habrá que añadir un poco más de líquido.

Leche: puede utilizar leche fresca (fría, salvo que en la receta se indique lo contrario) o leche en polvo. La leche tiene también un efecto emulgente que permite obtener unos alveolos más regulares y que la miga tenga un aspecto bonito.

Agua: el agua rehidrata y activa la levadura. Además, también hidrata el almidón de la harina y permite la formación de la miga. Puede sustituirse el agua (parcial o totalmente) por leche u otros líquidos. Temperatura: consulte el párrafo correspondiente en la sección de «preparación de recetas» (página 113).

Harinas: el peso de la harina varía sensiblemente en función del tipo de harina utilizado. Según la cantidad de harina, los resultados de cocción del pan pueden variar también. Conserve la harina en un recipiente hermético, puesto que esta reacciona a las fluctuaciones de las condiciones climáticas, absorbiendo o perdiendo humedad. Utilice preferentemente harina "de fuerza", "panificable" o "de panadería", en lugar de harina estándar. Si añade avena, salvado, germen de trigo, centeno o cereales a la masa de pan, obtendrá un pan más pesado y que subirá menos.

Le recomendamos que utilice harina T55, salvo que en las recetas se indique lo contrario. En caso de utilizar mezclas de harinas especiales para elaborar pan, bollos o panes de leche, no supere los 1.000 g de masa en total. Consulte las recomendaciones del fabricante para utilizar estos preparados. El tamizado de la harina influye también en los resultados que se obtengan: cuanto más integral sea la harina (es decir, que contenga una parte de la cáscara del grano de trigo), menos se levantará la masa y más denso será el pan.

Azúcar: a ser posible, utilice azúcar blanco, azúcar moreno o miel. No utilice azúcar en terrones. El azúcar nutre la levadura, le da un buen sabor al pan y mejora el dorado de la corteza.

Sal: le da sabor al alimento y permite regular la actividad de la levadura. No tiene que estar en contacto con la levadura. Gracias a la sal, la masa está firme, compacta y no sube demasiado rápido. Además, mejora la estructura de la masa.

Levadura: la levadura de panadería se presenta en distintas formas: fresca, en pequeños dados, seca activa para rehidratar o seca instantánea. La levadura puede adquirirse en grandes superficies (en los lineales de panadería o productos ultrafrescos) pero también puede comprar levadura fresca en su panadería. Tanto en forma fresca como seca instantánea, la levadura ha de incorporarse directamente a la cuba de la panificadora con los demás ingredientes. No obstante, considere desmigalar la levadura fresca con los dedos para facilitar su dispersión. Solo la levadura seca activa (en pequeñas esferas) debe mezclarse con un poco de agua tibia antes de ser utilizada. Escoja una temperatura cercana a los 35°C: por debajo de ella será menos eficaz y por encima puede perder su actividad. Asegúrese de respetar las dosis recomendadas y multiplique las cantidades si utiliza levadura fresca (consulte la tabla de equivalencias que se incluye a continuación).

Equivalencias cantidad/peso entre levadura seca y levadura fresca:

Levadura seca (en cucharaditas de café)

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

Los aditivos (frutos secos, olivas, pepitas de chocolate, 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 delicados;
- > los cereales más sólidos (como el lino o el sésamo) pueden incorporarse desde el principio del amasado, para facilitar el uso de la máquina (inicio diferido, por ejemplo);
- > congelar las pepitas de chocolate para que se mantengan mejor durante el amasado.
- > escurrir bien los ingredientes muy húmedos o grasos (olivas o trocitos de tocino, por ejemplo), secarlos con papel absorbente y enharinarlos ligeramente para una mejor incorporación y homogeneidad,
- > no incorporarlos en cantidades excesivas, pues se puede perturbar el desarrollo correcto de la masa; respete las cantidades indicadas en las recetas.
- > no tirar los aditivos fuera de la cuba.

7 CONSEJOS PRÁCTICOS

1. PREPARACIÓN DE LAS RECETAS

- 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.

- Respete el orden de preparación
 - > Líquidos (mantequilla, aceite, huevos, agua, leche) > Leche en polvo
 - > Sal > Ingredientes específicos sólidos
 - > Azúcar > Harina (segunda mitad)
 - > Harina (primera mitad) > Levadura
- 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. Cuando un sobre de levadura está abierto debe utilizarse en 48 horas.
- 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.**
- **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). Para lograr un resultado óptimo, recomendamos mantener una temperatura global de 60°C (temperatura del agua + temperatura de la harina + temperatura ambiente). Ejemplo: si la temperatura ambiente de su casa es de 19°C, asegúrese de que la temperatura de la harina sea de 19°C y la temperatura del agua sea de 22°C (19 + 19 + 22 = 60°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.
- Al realizar el amasado, la masa no debe trabajarse mucho tiempo, ya que podría no obtener el resultado esperado tras la cocción.

2. UTILIZACIÓN DE SU MÁQUINA DE PAN

- **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. Sino, el código de error aparece E01 (salvo para los programas 1 et 12).
- Para el programa baguette después de las etapas de amasado y de levantamiento de la masa, tiene que utilizar su masa en la hora siguiente de las señales sonoras. Mas allá de este tiempo, la máquina se reinicia y el programa baguette está perdido. La señal luminosa de funcionamiento se enciende y los dos puntos del minutero parpadean.

8 PREPARACIÓN Y ELABORACIÓN DE BAGUETTES

Para esta elaboración, necesita todos los accesorios específicos para esta función: 1 soporte de cocción para baguettes (5), 2 placas antiadherentes para la cocción de baguettes (6), 1 instrumento para hacer cortes en el pan (7) y 1 pincel (10).

1. AMASAO Y FERMENTACIÓN DE LA MASA



Conecte la panificadora.

- Tras la señal sonora, aparecerá en pantalla por defecto el programa 1.
- Seleccione el nivel de dorado.
- No es aconsejable cocer solo un piso, pues el pan quedaría demasiado cocido.
- Si opta por la cocción de 2 cocciones: es aconsejable moldear todos los panes y reservar la mitad en la nevera para la segunda cocción.
- Pulse la tecla **START**. El indicador de funcionamiento se encenderá y los dos puntos del minutero parpadearán. Empieza el ciclo de amasado y luego la masa subirá.

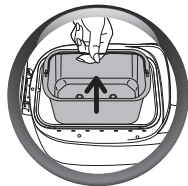
Observaciones:

- Durante la etapa de amasado, es normal que no estén bien mezclados los ingredientes en todas partes.
- Cuando haya acabado la preparación, la panificadora se pondrá en espera. Varias señales sonoras le indicarán que el amasado y la subida de la masa han acabado y el piloto de funcionamiento parpadeará. El indicador de moldeado de baguettes se encenderá.

La masa debe ser utilizada durante la hora que sigue a las señales sonoras. Más allá de este tiempo la máquina se reinicia y el programa baguette se pierde. En este caso, le recomendamos que utilice el programa 3 para la cocción de baguettes.

2. EJEMPLO DE ELABORACIÓN Y COCCIÓN DE BAGUETTES

Para ayudarse con la realización de los pasos; remítase a la guía de realización suministrada. Le mostramos lo que hace un panadero, pero después de unas pocas pruebas, usted será capaz de elaborar sus propios panes.

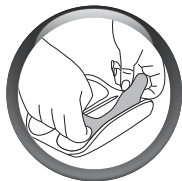


- Retire la cuba de la máquina.
- Enharine ligeramente la superficie de trabajo.
- Saque la masa de la cuba y póngala sobre la superficie de trabajo.
- Forme una bola con la masa y divídala en 4 pedazos con la ayuda de un cuchillo.
- Usted obtiene 4 pedazos de igual peso, con los que debe formar las baguettes.

Para hacer baguettes más ligeras, deje reposar la masa 5 minutos antes de su elaboración.

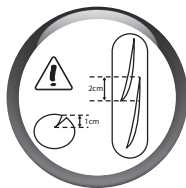
La longitud de la baguette debe corresponder a la medida de la placa anti-adherente (alrededor de 18 cm).

Puede variar los sabores de sus panes condimentándolos. Para ello, bastará con que humedezca y a continuación enrolle los pedazos de pasta en granos de sésamo o de adormidera.




- Después de haber confeccionado las baguettes, Póngalas sobre las placas antiadherente.

La soldadura de las baguettes debe quedar hacia abajo.



- Para obtener un óptimo resultado, corte la parte de arriba de las baguettes en diagonal con un cuchillo dentado o con la cuña suministrada para lograr una abertura de 1 cm.


Usted puede variar las presentaciones de sus baguettes y realizar incisiones con ayuda de una cuchilla a lo largo de toda la baguette.

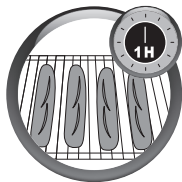
- Con ayuda del pincel suministrado, humedezca generosamente la parte de arriba de las baguettes, evitando la acumulación de agua sobre las placas anti-adherentes.
- Ponga las 2 placas anti-adherentes con las baguettes sobre el soporte de baguettes suministrado.
- Instale el soporte de baguettes dentro de la máquina en el lugar de la cuba.
- Presione de nuevo la tecla  para volver a empezar el programa y comenzar la cocción de sus baguettes.

Al acabar el ciclo de cocción, dispondrá de 2 soluciones 2:
para la cocción de 4 baguettes

- Desconecte la panificadora. Retire el soporte para baguettes.
- Utilice siempre manoplas aislantes, pues el soporte está muy caliente.
- Retire las baguettes de las placas antiadherentes y déjelas enfriarse sobre una rejilla.

para la cocción de 8 baguettes (2x4)

- Retire el soporte para baguettes. Utilice siempre manoplas aislantes, pues el soporte está muy caliente.
- Retire las baguettes de las placas antiadherentes y déjelas enfriarse sobre una rejilla.
- Saque las otras 4 baguettes de la nevera (en las que previamente deberá haber hecho las incisiones oportunas y haberlas humedecido).
- Colóquelas sobre las placas (con cuidado de no quemarse).
- Vuelva a colocar el soporte en la panificadora y vuelva a pulsar .
- Al acabar la cocción, puede desenchufar la panificadora.
- Retire las baguettes de las placas antiadherentes y déjelas enfriarse sobre una rejilla.






PAN BÁSICO (PROGRAMA 4)

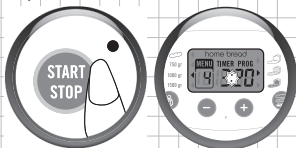
cc > cucharilla de café
cs > cuchara sopera

- Dorado > Medio
- Peso unitario > 1000 g

Ingredientes

Aceite > 2 cc
 Agua > 325 ml
 Sal > 2 cc
 Azúcar > 2 cs
 Leche en polvo > 2,5 cs
 Harina T55 > 600 g
 Levadura deshidratada > 1,5 cc

- 1 Para comenzar a preparar la receta, consulte las etapas 1 a 7 del párrafo "utilización".
- 2 A continuación, ponga en marcha el programa PAN BÁSICO y pulse el botón correspondiente. Entonces se ilumina el testigo de funcionamiento . Los dos puntos del cronómetro comienzan a parpadear. Empieza el ciclo.



- 3 Al finalizar el ciclo, consulte la etapa 11.

IMPORTANTE: siguiendo el mismo principio, resulta posible preparar otras recetas de panes tradicionales:

Pan francés, pan entero, pan dulce, pan rápido, pan sin gluten, pan sin sal..., para ello basta seleccionar el programa correspondiente en el botón de menú.

ES



BAGUETTE (PROGRAMA 1)

Para producir 4 baguettes de aproximadamente 100 g

cc > cucharilla de café
cs > cuchara sopera

- Dorado > Medio

Ingredientes

Agua > 170 ml
 Sal > 1 cc
 Harina T55 > 280 g
 Levadura deshidratada > 1 cc








Para llevar a cabo esta receta, consulte el párrafo 8 "Preparación y fabricación de baguettes".



Para que sus baguettes queden más blandas, agregue 1 cc de aceite a su receta. Si desea que sus panes tengan más color, agregue 2 cc de azúcar.

9 GUÍA PARA LA MEJORA DE SUS PRODUCTOS

1. PARA PANES




¿No ha obtenido el resultado esperado? Esta tabla le ayudará a obtenerlo.	PROBLEMAS					
	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
CAUSAS POSIBLES						
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			●	●		

2. PARA BAGUETTES

¿No ha obtenido el resultado esperado? Esta tabla le ayudará a obtenerlo.	CAUSAS POSIBLES	SOLUCIONES
Los trozos de masa no están cortados siempre igual.	La forma rectangular del principio no es regular ni tiene una espesor constante.	Estire con un rodillo con un rodillo de panadería en caso necesario.
La masa es pegajosa; es difícil dar forma a los panecillos.	Hay demasiada agua en el preparado.	Reduzca la cantidad de agua.
	Se ha incorporado el agua demasiado caliente a la receta.	Enharínese ligeramente las manos (pero no la masa ni la superficie de trabajo, si es posible) y continúe elaborando los panecillos.
La masa se desgarr.	A la harina le falta gluten.	Escoger una harina panadera (T 45).
	La masa debería ser más flexible.	Déjela reposar 10 min antes de darle forma.
	Las formas son irregulares.	Pese los trozos de masa para que tengan el mismo tamaño.
La masa es compacta/es difícil darle forma a la masa.	Le falta un poco de agua a la receta.	Compruebe la receta o añádale agua si la harina no es lo bastante absorbente.
	Hay demasiada agua en el preparado.	Dele la forma aproximada y déjela reposar antes del moldeado final. Añada un poco de agua al empezar el amasado.
	La masa está demasiado trabajada.	Déjela reposar 10 min antes de darle forma. Enharine lo menos posible la superficie de trabajo. Dele forma trabajando la masa lo menos posible. Proceda al moldeado en 2 etapas con 5 min. de descanso entre una y otra.
Los panecillos se tocan y no están bastante cocidos.	Están mal colocados sobre las placas.	Optimice el espacio sobre las placas para colocar los trozos de masa.
	La masa es demasiado líquida.	Dosisque bien los líquidos.
		Las recetas han sido pensadas para huevos de 50 g. Si los huevos son más grandes, reduzca en proporción la cantidad de agua.
Los panecillos se pegan a la placa y están quemados.	Se han dorado en exceso.	Esoja un dorado menos intenso. Evite que el baño con huevo batido se deslice por la placa.
	Ha humedecido en exceso los trozos de masa.	Saque el exceso de agua con un pincel.
	Las placas de soporte se agarran demasiado.	Unte ligeramente con aceite las placas antes de colocar los trozos de masa.
Los panecillos no están lo bastante dorados.	Ha olvidado untar los trozos de masa con agua antes de meterlos en el horno.	Tenga cuidado cuando elabore su próxima receta.
	Ha enharinado demasiado los panecillos al moldearlos.	Úntelos con un pincel bien con agua antes de meterlos en el horno.
	La temperatura ambiente es alta (+ de 30°C).	Utilice agua más fría (entre 10 y 15°C) y/o menos levadura.

¿No ha obtenido el resultado esperado? Esta tabla le ayudará a obtenerlo.	CAUSAS POSIBLES	SOLUCIONES
Los panecillos no están lo bastante hinchados.	Ha olvidado la levadura en la receta/no ha puesto bastante levadura.	Siga las indicaciones de la receta.
	Tal vez su levadura estuviese caducada.	Verifique la fecha de caducidad.
	A su receta le falta agua.	Compruebe la receta o añádale agua si la harina es demasiado absorbente.
	Los panecillos han sido aplastados o apretados demasiado al moldearlos.	Manipule la masa lo menos posible al moldearla.
	La masa está demasiado trabajada.	
Los panecillos han subido demasiado.	Demasiada levadura.	Ponga menos levadura.
	Desarrollo excesivo.	Aplaste ligeramente los panecillos cuando estén colocados sobre las placas.
Las incisiones sobre los trozos de masa no son limpias.	La masa es pegajosa: ha introducido demasiada agua en la receta.	Vuelva a empezar la etapa de moldeado de los panecillos enharinándose ligeramente las manos, pero no la masa ni la superficie de trabajo, a ser posible.
	La cuchilla no está afilada.	Utilice la cuchilla suministrada o, en su defecto, un pequeño cuchillo dentado muy cortante.
	Sus incisiones son demasiado vacilantes.	Efectúe la incisión con un movimiento enérgico, sin vacilar.
Las incisiones tienen tendencia a volver a cerrarse o no se abren durante la cocción.	La masa estaba demasiado pegajosa: ha introducido demasiada agua en la receta.	Compruebe la receta o añádale agua si la harina no absorbe la suficiente.
	La superficie del trozo de masa no se ha extendido lo suficiente al darle forma.	Vuelva a comenzar tirando más la pasta en el momento de enroscarla alrededor del pulgar.
La masa se desgarra por los lados durante la cocción.	La profundidad de la incisión sobre el trozo de masa es insuficiente.	Consulte la página 115 para darle la forma ideal a las incisiones.

10 GUÍA DE SOLUCIÓN A PROBLEMAS TÉCNICOS

PROBLEMAS	SOLUCIONES
Los mezcladores se quedan atrapados en la cuba.	<ul style="list-style-type: none"> • Dejarlo en remojo antes de retirarlo.
Los mezcladores se quedan atrapados en el pan.	<ul style="list-style-type: none"> • Utilice el accesorio de gancho (página 109).
Después de presionar en  no pasa nada.	<ul style="list-style-type: none"> • La panificadora está demasiado caliente. Espere 1 hora entre 2 ciclos (código de error E01). • 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.
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. • 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. Déjela enfriar y limpie el interior con una esponja húmeda y sin producto limpiador. • La preparación se ha desbordado: ingredientes en demasiada cantidad, sobre todo de líquido. Respetar las proporciones de las recetas.

11 GARANTÍA

- En caso de uso inadecuado o inconforme con el modo de empleo, la marca declina toda responsabilidad y se cancela la garantía.
- Lea detenidamente las instrucciones que acompañan al aparato antes de utilizar por primera vez este electrodoméstico: Moulinex queda exenta de cualquier responsabilidad que pueda derivarse de utilizar este producto sin cumplir dichas instrucciones.

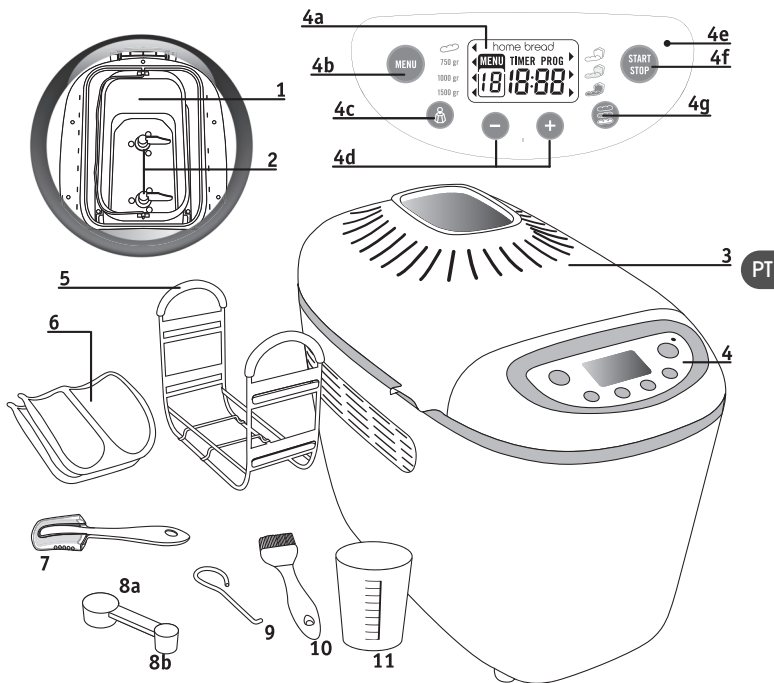
12 MEDIO AMBIENTE

- De acuerdo con la reglamentación vigente, todo aparato que esté fuera de servicio debe quedar inutilizado definitivamente. Por ello, se ruega desenchufar y cortar el cable antes de tirar el aparato.

● PORTUGUÊS

página

1	DESCRIÇÃO	122
2	CONSELHOS DE SEGURANÇA	123
3	ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO	127
4	LIMPEZA E MANUTENÇÃO	134
5	OS CICLOS	135
6	OS INGREDIENTES	136
7	CONSELHOS PRÁTICOS	137
8	PREPARAÇÃO E EXECUÇÃO DAS BAGUETES	138
9	GUIA PARA MELHORAR AS SUAS EXECUÇÕES	141
10	GUIA DE RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS TÉCNICOS	144
11	GARANTIA	144
12	AMBIENTE	144
13	TABELA DE CICLOS	169



1 DESCRIÇÃO

1. Cuba
2. Pás misturadoras
3. Tampa com janela
4. Painel de comandos
 - a. Ecrã de visualização
 - a1. Indicador de fabrico de baguetes
 - a2. Selecção de menu
 - a3. Indicador de peso
 - a4. Indicador de tostagem
 - a5. Programação diferida
 - a6. Temporizador
 - b. Selecção dos programas
 - c. Selecção do peso
 - d. Botões de regulação de arranque diferido e de regulação do tempo para o programa 12
 - e. Indicador luminoso de funcionamento
 - f. Botão ligar/desligar
 - g. Selecção do nível de tostagem
5. Apoio de cozedura de baguetes
6. 2 placas antiaderentes para baguetes

Acessórios:

7. Utensílio de corte
8. a. Colher de sopa = cc
b. Colher de café = cc
9. "Gancho" para retirar as pás misturadoras
10. Pincel
11. Copo graduado



② INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA PRECAUÇÕES IMPORTANTES

- Este aparelho não se destina a ser colocado em funcionamento por meio de um temporizador exterior ou de um sistema de controlo à distância separado.
- Este aparelho foi concebido apenas para uma utilização doméstica. Não foi concebido para ser utilizado nos casos seguintes, que não estão cobertos pela garantia:
 - em cantos de cozinha reservados aos funcionários nas lojas, escritórios e outros ambientes profissionais,
 - em quintas,
 - pelos clientes de hotéis, motéis e outros ambientes de carácter residencial,
 - em ambientes do tipo quartos de hóspedes.
- Este aparelho não foi concebido para ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) cujas capacidades físicas, sensoriais ou mentais se encontram reduzidas, ou por pessoas com falta de experiência ou conhecimento, a não ser que tenham sido devidamente acompanhadas e instruídas sobre a correcta utilização do aparelho, pela pessoa responsável pela sua

segurança.

É importante vigiar as crianças por forma a garantir que as mesmas não brinquem com o aparelho.

- Se o cabo de alimentação se encontrar de alguma forma danificado o mesmo deverá ser substituído pelo fabricante, Serviço de Assistência Técnica autorizado ou por uma pessoa qualificada por forma a evitar qualquer tipo de perigo para o utilizador.
- O aparelho pode ser usado por crianças com mais de 8 anos de idade e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais e mentais reduzidas ou falta de experiência e conhecimentos, se tiverem recebido supervisão ou instruções relativamente ao uso do aparelho com segurança e compreendam os perigos envolvidos. As crianças não podem brincar com o aparelho. A limpeza e manutenção a realizar pelo utilizador não pode ser efectuada por crianças, a menos que estas tenham mais de 8 anos e sejam supervisionadas.

Mantenha o aparelho e o respectivo cabo de alimentação fora do alcance de crianças com menos de 8 anos de idade.

- **Este aparelho destina-se exclusivamente ao uso doméstico no interior de sua casa e a uma altitude inferior a 4000 m.**
- Atenção: risco de ferimentos no caso de uma utilização incorreta do aparelho
- Atenção: a superfície do elemento de aquecimento está sujeita ao calor residual após a utilização
- Este aparelho não pode ser mergulhado na água.
- Não exceda as quantidades indicadas nas receitas.

Na cuba de pão:

- não exceda 1500 g de massa no total.
- não exceda 930 g de farinha e 15 g de fermento.

Nas placas para baguetes:

- Não cozer mais do que 450 g de massa de cada vez.
- Não ultrapassar 280 g de farinha e 6 gramas de fermento por cozedura.
- Utilize um pano ou uma esponja húmida para limpar as partes que estão em contacto com os alimentos.

- Leia atentamente o manual de instruções antes da primeira utilização do aparelho: uma utilização não conforme com o modo de utilização indicado isenta o fabricante de qualquer responsabilidade.
- Para sua segurança, este aparelho está em conformidade com as normas e regulamentações aplicáveis (Directivas de Baixa Tensão, Compatibilidade Electromagnética, Materiais em contacto com os alimentos, Ambiente...).
- Utilize uma bancada de trabalho estável, ao abrigo de projecções de água e em caso algum num nicho de cozinha integrada.
- Certifique-se que a tensão de alimentação do aparelho é compatível com a sua instalação eléctrica. Qualquer erro de ligação anula a garantia.
- Ligue obrigatoriamente o aparelho a uma tomada com ligação à terra. O desrespeito desta obrigação pode provocar um choque eléctrico e causar lesões graves. Para sua segurança, é indispensável que a tomada de terra corresponda às normas que regulam as instalações eléctricas em vigor no seu país. Se a sua instalação não possuir uma tomada de ligação à terra, é imperativo que, antes de qualquer ligação, contrate uma entidade certificada para colocar a sua instalação eléctrica em conformidade.
- O seu aparelho destina-se apenas a uma utilização doméstica e no interior de casa.
- Desligue sempre o aparelho após cada utilização e quando proceder à sua limpeza.
- Não utilize o aparelho se :
 - o cabo de alimentação ou a ficha se encontrarem de alguma forma danificados,
 - o aparelho caiu ao chão e apresenta danos visíveis ou anomalias de funcionamento.
 Neste caso, dirija-se a um Serviço de Assistência Técnica autorizado (ver lista no folheto de assistência).
- Qualquer intervenção no aparelho, para além da limpeza e manutenção habituais asseguradas pelo cliente, deve ser efectuada por um Serviço de Assistência Técnica autorizado.
- Não coloque o aparelho, o cabo de alimentação ou a ficha num recipiente com água ou outro tipo de líquido.
- Não deixe o cabo de alimentação pendurado, ao alcance das crianças.
- O cabo de alimentação nunca deve ficar na proximidade ou em contacto com as partes quentes do aparelho, junto de uma fonte de calor ou num ângulo cortante.
- Não desloque o aparelho no decorrer da sua utilização.
- **Não toque na janela durante e imediatamente após o funcionamento. A temperatura da janela pode ser elevada.**
- Não desligue o aparelho puxando pelo cabo.
- Utilize apenas uma extensão em bom estado, com uma tomada com ligação à terra e com um fio condutor cujo diâmetro seja pelo menos igual ao do fio fornecido com o produto.
- Não coloque o aparelho por cima de outros aparelhos.
- Não utilize o aparelho como fonte de calor.
- Não utilize o aparelho para cozer outras preparações para além do pão e doces.
- Nunca insira papel, cartão ou plástico no interior do aparelho e não coloque nada por cima.
- No caso de determinadas partes do aparelho se incendiarem, nunca tente apagar as chamas com água. Desligue o aparelho. Abafe as chamas com um pano húmido.
- Para sua segurança, utilize apenas acessórios e peças sobressalentes adaptadas ao seu aparelho.
- **No final do programa, utilize sempre luvas de cozinha para manusear a cuba ou as partes quentes do aparelho. Este torna-se muito quente no decorrer da sua utilização.**
- Nunca tape as grelhas de ventilação.
- Tome muito cuidado dado que pode libertar-se vapor quando abrir a tampa no final ou no decorrer do programa.
- O nível de potência acústica determinado neste produto é de 69 dBA.



Protecção do meio ambiente em primeiro lugar!

- ⓘ O seu aparelho contém materiais que podem ser recuperados ou reciclados.
- ➔ Entregue-o num ponto de recolha para possibilitar o seu tratamento.

3 ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO



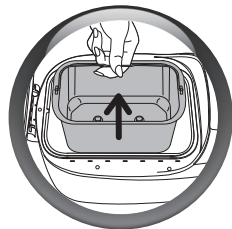
1. DESEMBALAGEM

- Desembale o aparelho, guarde a garantia, leia com atenção o manual de instruções antes da primeira utilização do aparelho e guarde-o para futuras utilizações.
- Coloque o seu aparelho numa superfície estável. Retire todas as embalagens, autocolantes ou acessórios diversos tanto no interior como no exterior do aparelho.



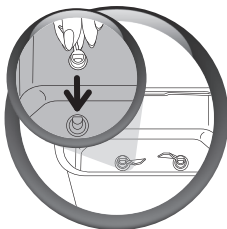
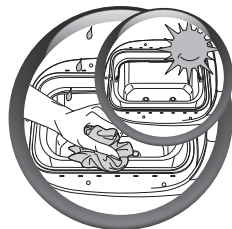
Aviso

- Cuidado! o utensílio de corte é muito afiado. Deve manuseá-lo com precaução.



2. ANTES DE UTILIZAR O SEU APARELHO

- Segure na pega e retire a cuba do pão na vertical.



3. LIMPEZA DA CUBA

- Limpe a cuba do aparelho com um pano húmido. Seque cuidadosamente. **Uma ligeira libertação de odor pode ocorrer aquando da primeira utilização.**



A amassadura apresenta melhores resultados se as varas forem colocadas frente a frente.

4. ARRANQUE

- Coloque a cuba.
- Pressione a cuba num dos lados e, em seguida, do outro, por forma a fixá-la no eixo e ficar bem presa de ambos os lados.

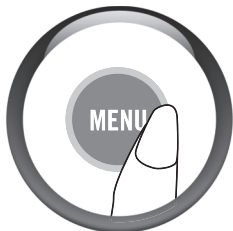
- Desenrole o cabo e ligue-o a uma tomada com ligação à terra.
- Após a emissão do sinal sonoro, o programa 1 é exibido no visor por defeito.






Para se familiarizar com a sua máquina de pão, sugerimos que experimente a receita de **PÃO BÁSICO** para o seu primeiro pão. Consulte a ficha « PROGRAMA DO PÃO BÁSICO » página 140.



3. SELECIONE UM PROGRAMA (VER AS CARACTERÍSTICAS NA TABELA DA PÁGINA SEGUINTE)

- Para cada programa, é exibida no visor uma regulação por defeito. Terá, pois, de seleccionar manualmente as regulações pretendidas.
- A selecção de um determinado programa desencadeia um conjunto de etapas, que se desenrolam automaticamente umas a seguir às outras.




- Prima o botão **“menu”** que lhe permite escolher um determinado número de programas diferentes. Para fazer desfilor os programas 1 a 16, prima sucessivamente o botão **“menu”**.
- O tempo correspondente ao programa seleccionado é exibido automaticamente.

ACESSÓRIOS	DESCUBRA OS PROGRAMAS PROPOSTOS NO MENU	
	1. Baguette	<p>O programa Baguette permite-lhe confeccionar as suas baguettes. Este programa desenrola-se em 2 tempos. 1º etapa > Amassadura e levedura da massa 2º etapa > Cozedura O ciclo de cozedura ocorre após a confecção das suas baguettes (para ajudá-lo na confecção das baguettes, encontrará um guia complementar de modelagem junto à sua máquina do pão).</p>
	2. Baguette Doce	<p>Para pães açucarados pequenos: miniaturas, pães de leite, brioches, etc...</p>
	3. Cozedura Baguette	<p>O programa 3 permite cozer as baguettes a partir de uma massa preparada de antemão. A máquina não deve ser deixada sem vigilância durante a utilização do programa 3. Para interromper o ciclo antes do fim, pare manualmente o programa premindo longamente a tecla .</p>
	4. Pão Básico	<p>O programa Pão Básico permite efectuar a maior parte das receitas de pão utilizando farinha de trigo.</p>
	5. Pão Francês	<p>O programa Pão Francês corresponde a uma receita de pão branco tradicional francês normalmente alveolado.</p>
	6. Pão Integral	<p>O programa 6 destina-se a ser seleccionado quando se utiliza farinha integral. Este programa é igualmente utilizado para a confecção de receitas com preparações de padaria.</p>
	7. Pão Doce	<p>O programa 7 adapta-se às receitas que contêm maior quantidade de matérias gordas e açúcar. Se utilizar preparações para brioche ou pão de leite prontas a usar, não exceda 1000 g de massa no total.</p>
	8. Pão Rápido	<p>O programa Pão Rápido é específico à receita do pão rápido. Para este programa, não estão disponíveis a regulação do peso e da cor. Para esta receita, a temperatura da água deve ser de 35°C, no máximo.</p>
	9. Pão Sem Glúten	<p>É aconselhável para os indivíduos com intolerância ao glúten (doença celíaca) presente em vários cereais (trigo, cevada, centeio, aveia, kamut, espelta, etc...). A cuba deve ser sempre bem limpa de forma a eliminar o risco de contaminação com outras farinhas. No caso de intolerância total ao glúten, certifique-se que o fermento utilizado também não contém glúten. A consistência das farinhas sem glúten não permite uma mistura ideal. É, pois, necessário fazer assentar a massa dos bordos no decorrer da amassadura com uma espátula de plástico mole. O pão sem glúten apresenta uma consistência mais densa e uma cor mais clara do que o pão normal. Para este programa, só está disponível o peso de 1000 g.</p>

ACESSÓRIOS		
	10. Pão Sem Sal	A redução do consumo do sal permite diminuir os riscos cardiovasculares.
	11. Pão Rico Em Ômega 3	Este pão é rico em ácido gordo Ômega 3 contribuindo para uma receita equilibrada e completa do plano nutritivo. Os ácidos gordos Ômega 3 contribuem para o funcionamento adequado do sistema cardiovascular.
	12. Cozedura Pão	<p>O programa Cozedura Pão permite apenas cozer, durante 10 a 70 minutos, regulável por fases de 10 minutos para a obtenção de um tom dourado claro, médio ou escuro.</p> <p>Pode ser seleccionado isoladamente ou utilizado:</p> <p>a) em associação com o programa massas levedadas, b) para reaquecer ou tornar estaladiços pães já cozidos e arrefecidos, c) para terminar a cozedura no caso de uma falha de corrente prolongada durante um ciclo de pão.</p> <p>Este programa não permite cozer baguettes. A máquina de fazer pão não pode ser deixada sem vigilância no decorrer da utilização do programa 12. Para interromper o ciclo antes do fim do mesmo, interrompa manualmente o programa premindo longamente o botão .</p>
	13. Massas Levedadas	O programa Massas Levedadas não coze. Corresponde a um programa para amassar e levedar, válido para todas as massas levedadas. Como exemplo: a massa para pizza.
	14. Bolo	Permite a confecção de artigos de pastelaria com fermento químico. Para este programa, só está disponível o peso de 1000 g.
	15. Doce	O programa Doce coze automaticamente o doce de fruta na cuba. Deve retirar o caroço das frutas e cortá-las em pedaços grandes.
	16. Massa	O programa 16 serve apenas para amassar. Destina-se às massas não levedadas. Por exemplo: massa.




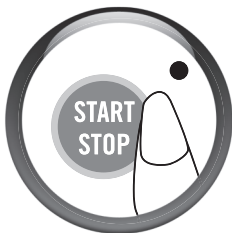
6. SELECCIONE O PESO DO PÃO

- O peso do pão regula-se por defeito para 1500 g. O peso é fornecido a título indicativo.
- Certas receitas não permitem fazer um pão de 750 g.
- **Consulte as receitas para mais amplas informações.**
- **Os programas 3, 9, 12, 13, 14, 15, 16 não possuem a regulação do peso.**
 - Para os programas 1 e 2, pode seleccionar dois pesos:
 - cerca de 400 g para 1 cozedura (4 baguetes), **a luz piloto acende perante o peso de 750 g.**
 - cerca de 800 g para 2 cozeduras (8 baguetes), **a luz piloto acende perante o peso de 1500 g.**
- Prima o botão  para regular o peso escolhido para 750 g, 1000 g ou 1500 g. O indicador luminoso acende-se à frente da regulação escolhida.




7. SELECCIONE O NÍVEL DE TOSTAGEM DO PÃO

- A tostagem do pão está ajustada por defeito para o nível médio.
- Os programas 13, 15, 16, não possuem a regulação de tostagem. Existem 3 possibilidades FRACO/MÉDIO/FORTE.
- Caso pretenda modificar a regulação por defeito, prima o botão  até o indicador luminoso se acender à frente da regulação escolhida.



8. INICIE UM PROGRAMA





- Para iniciar o programa seleccionado, prima o botão . O programa inicia-se. O tempo correspondente ao programa é exibido. As etapas sucessivas desenrolam-se automaticamente umas após as outras.




9. UTILIZE O PROGRAMA DIFERIDO


• **Pode programar o aparelho, até 15 horas antes, para ter a sua preparação pronta à hora escolhida.**


O programa de arranque diferido não está disponível para os programas 3, 8, 12, 13, 14, 15, 16.

Esta etapa ocorre após ter seleccionado o programa, o nível de tostagem e o peso.





A duração do programa é exibida. Calcule a diferença de tempo entre o momento em que inicia o programa e a hora a que deseja que a sua preparação esteja pronta. A máquina inclui automaticamente a duração dos ciclos do programa. Com a ajuda dos botões  e , visualize o tempo encontrado ( para cima e  para baixo). Os toques curtos permitem uma apresentação por períodos de 10 mn. Com um toque longo, a apresentação é contínua por períodos de 10 mn.

Exemplo 1: são 20h00 e pretende que o seu pão fique pronto no dia seguinte às 7h00 da manhã. Programe 11h00 com a ajuda dos botões  e . Pressione o botão . É emitido um sinal sonoro.

A palavra PROG aparece e os 2 pontos  do temporizador piscam. A contagem decrescente tem início. A luz piloto de funcionamento acende. No decorrer de um programa em modo de arranque diferido, nenhum aviso sonoro será emitido.

Se cometer um erro ou pretender modificar a regulação da hora, pressione longamente o botão  até este emitir um sinal sonoro. É exibido o tempo predefinido.

Repita a operação.

Exemplo 2: No caso do programa 1 para baguetes: são 8h00 e pretende as baguetes prontas para as 19h00. Programe 11h00 com a ajuda dos botões  e . Pressione o botão  (Iniciar/Parar). É emitido um sinal sonoro. A palavra PROG aparece e os 2 pontos do temporizador piscam. A contagem decrescente tem início. A luz piloto de funcionamento acende. Se cometer um erro ou pretender modificar a regulação da hora, pressione longamente o botão  até este emitir um sinal sonoro. É exibido o tempo predefinido.

Repita a operação.

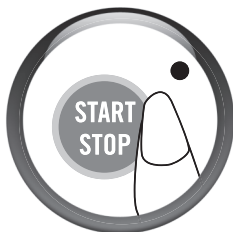
ATENÇÃO: deve contar com a moldagem das baguetes 47 min. antes do fim da cozedura (ou seja, às 18h13) ou, no caso de 2 cozeduras, 2X47 min., antes do fim do programa (ou seja, às 17h26).

Para saber o tempo de cozedura dos outros programas de baguetes, consulte a tabela de tempos de cozedura na pág. 169.

O tempo de moldagem para os programas de baguetes não está incluído no cálculo do tempo de início diferido.

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

No caso de arranque diferido, o modo "silêncio" é activado automaticamente.



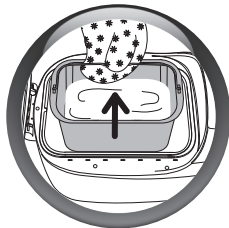
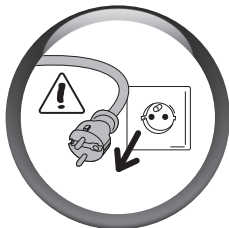
10. PARE UM PROGRAMA

- No fim do ciclo, o programa pára automaticamente; aparece 0:00. São emitidos vários sinais sonoros e o indicador luminoso de funcionamento começa a piscar.
- Para parar o programa em curso ou cancelar a programação diferida, prima durante 5 segundos o botão

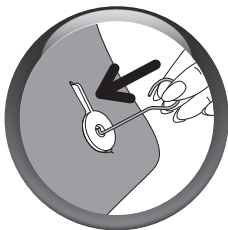
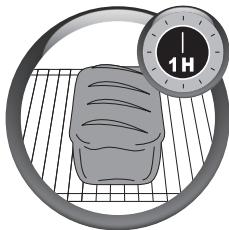


11. DESENFORME O SEU PÃO

(Esta etapa não diz respeito aos « baguette »)



- No final do ciclo de cozedura, desligue a máquina do pão.
- Segure na pega e retire a cuba do pão na vertical. Utilize sempre luvas isoladoras de cozinha porque a pega da cuba está quente, tal como o interior da tampa.



- Retire o pão da cuba e coloque-o durante 1 h sobre uma grelha para arrefecer.
- Pode acontecer que as pás misturadoras fiquem no pão quando se tenta desenformá-lo. Neste caso, utilize o acessório "gancho" da seguinte forma:

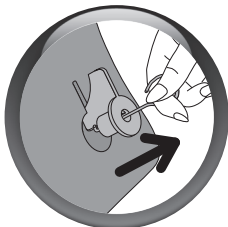
> uma vez desenformado o pão, coloque-o ainda quente de lado e mantenha-o nesta posição com a mão (equipada com uma luva de cozinha, por forma a evitar queimaduras),

> insira o gancho no eixo da pá misturadora e puxe com cuidado de modo a retirar a pá misturadora,

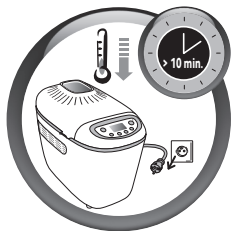
> repita a operação com a outra pá misturadora,

> retire o pão e deixe-o arrefecer sobre uma grelha.

- Por forma a manter as qualidades antiaderentes da cuba, nunca utilize objectos metálicos para desenformar o pão.

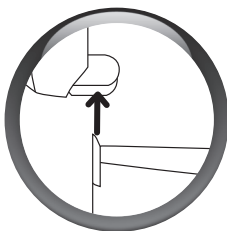
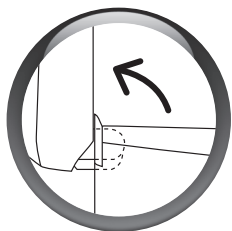


4 LIMPEZA E MANUTENÇÃO



- Desligue o aparelho da corrente e deixe-o arrefecer tampa aberta.
- Retire a tampa, caso necessite virar o aparelho.
- Limpe o exterior e o interior do aparelho com uma esponja húmida. Seque cuidadosamente.
- Lave a cuba, a pá misturadora, o suporte para cozedura e as placas antiaderentes com água quente e detergente para a loiça.
- Se deixar a pá misturadora na cuba, deixe-a mergulhada em água entre 5 a 10 minutos.

PT



- Se necessário, desmonte a tampa e lave-a com água quente.



- Não lave qualquer peça na máquina da loiça.
- Não utilize produtos domésticos, esfregões abrasivos nem álcool. Use um pano suave e húmido.
- Nunca coloque o corpo do aparelho nem a tampa dentro de água.
- Não arrume o suporte para cozedura nem as placas antiaderentes na cuba de forma a não riscar o seu revestimento.

5 OS CICLOS

• O quadro nas páginas 169 - 173 indica-lhe a composição dos diferentes ciclos de acordo com o programa escolhido.

AMASSAR Permite formar a estrutura da massa e, logo, a sua capacidade para levedar de forma adequada.	>	REPOUSAR Permite à massa distender-se de modo a melhorar a qualidade do processo anterior (amassar).	>	LEVEDAR Período de tempo no decorrer do qual o fermento actua de forma a que o pão cresça e desenvolva o seu aroma.	>	COZER Transforma a massa em miolo e permite que a cõdea fique dourada e estaladiça.	>	MANTER QUENTE Permite manter o pão quente depois da cozedura. É, no entanto, aconselhável retirar o pão do molde logo que a cozedura chegue ao fim.
---	---	--	---	---	---	---	---	---

Amassar:



No decorrer deste ciclo, e para os programas 1, 2, 4, 5, 6, 7, 9, 10, 11, 14, tem sempre a possibilidade de adicionar ingredientes: frutos secos, azeitonas, bacon, etc... Um sinal sonoro indica-lhe em que momento deve intervir.

Durante o progresso dos programas referidos acima, pressione 1 vez o botão MENU para conhecer o tempo que resta antes do sinal sonoro de « adição de ingredientes ».

Para os programas de 1 a 2, carregue 2 vezes no botão MENU para saber o tempo que resta antes da moldagem das baguetes.

Consulte o quadro recapitulativo dos tempos de preparação (páginas 169 - 173) e a coluna “extra”. Esta coluna indica o tempo a ser exibido no ecrã do aparelho quando for emitido o sinal sonoro. Para saber com maior precisão ao fim de quanto tempo é que o sinal sonoro é emitido, basta subtrair o tempo da coluna “extra” ao tempo total da cozedura.

Por exemplo: “extra” = 2:51 e “tempo total” = 3:13, os ingredientes podem ser adicionados ao fim de 22 minutos.

Manter quente: para os programas 1, 2, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 14, pode deixar a preparação no aparelho. A função Manter Quente com a duração de uma hora activa-se automaticamente no final da cozedura. O visor continua a exibir 0:00 no decorrer do período da função Manter Quente. É emitido um sinal sonoro a intervalos regulares.

O indicador luminoso de funcionamento está a piscar.

No fim do ciclo, o aparelho pára automaticamente após a emissão de vários sinais sonoros.

6 OS INGREDIENTES

As matérias gordas e os óleos: as matérias gordas deixam o pão mais macio e mais saboroso. Conservar-se-á igualmente melhor e durante mais tempo. Demasiada gordura abranda a fermentação. Se utilizar manteiga, assegure-se de que está fria e corte-a em cubos para a repartir de forma homogênea na preparação. Não incorpore a manteiga quente. Evite que a gordura entre em contacto com o fermento, uma vez que a gordura poderá impedir a reidratação do fermento.

Ovos: os ovos enriquecem a massa, melhoram a cor do pão e favorecem o bom desenvolvimento do miolo do pão. As receitas prevêem a adição de um ovo médio de 50 g, se os ovos forem maiores, retirar líquido; se os ovos forem mais pequenos, é necessário adicionar um pouco mais de líquido.

Leite: pode utilizar leite fresco (frio, salvo indicação em contrário na receita) ou leite em pó. O leite também tem um efeito emulsionante que permite obter alvéolos mais regulares e, por conseguinte, um miolo de pão com melhor aspecto.

Água: a água reidrata e activa o fermento. Esta hidrata igualmente o amido da farinha e permite a formação do miolo do pão. Pode-se substituir a água, em parte ou totalmente, por leite ou outros líquidos. Temperatura: ver o parágrafo sobre a « preparação das receitas » (página 137).

Farinhas: o peso da farinha varia sensivelmente em função do tipo de farinha utilizado. Consoante a qualidade da farinha, os resultados da cozedura do pão podem variar igualmente. Conserve a farinha num recipiente hermético, pois a farinha reagirá de acordo com a flutuação das condições climáticas, absorvendo a humidade ou, pelo contrário, perdendo a humidade. De preferência, utilize uma farinha dita "de força", "panificável" ou "de padaria", ao invés de uma farinha normal. A adição de aveia, farelo, gérmen de trigo, centeio ou ainda grãos inteiros à massa do pão, proporcionar-lhe-á um pão mais pesado e menos fermentado.

Recomenda-se a utilização de uma farinha tipo 55, salvo indicação contrária nas receitas. Em caso de utilização de misturas de farinhas especiais para pão, brioche ou pão-de-leite, não ultrapasse 1000 g de massa no total. Siga as recomendações do fabricante para a utilização destas preparações. A peneiração da farinha também influencia os resultados: quanto mais "integral" for a farinha (ou seja, contenha uma parte da casca do grão de trigo), menos a massa fermentará e mais compacto será o pão.

Açúcar: privilegie o açúcar branco, amarelo ou o mel. Não utilize açúcar em cubos. O açúcar nutre o fermento, dá um sabor bom ao pão e melhora a tostagem da côdea.

Sal: dá sabor aos alimentos e permite regular a actividade do fermento. O sal não deve entrar em contacto com o fermento. Graças ao sal, a massa é firme, compacta e não leveda demasiado rápido. O sal também melhora a estrutura da massa.

Fermento: o fermento de padaria existe em várias formas: fresco em pequenos cubos, seco activo para reidratar, seco instantâneo. O fermento é vendido em grandes superfícies (secção de panificação ou de frescos), mas também pode comprar o fermento fresco na sua padaria habitual. Sob a forma fresca ou seca instantânea, o fermento deve ser directamente incorporado na cuba da máquina juntamente com os outros ingredientes. Contudo, esmigalhe o fermento fresco com os dedos para facilitar a sua dispersão. Apenas o fermento seco activo (em pequenas esféculas) deve ser misturado com um pouco de água morna antes de ser utilizado. Seleccionar uma temperatura próxima de 35°C, abaixo disso o fermento será menos eficaz, acima disso corre o risco de perder a sua actividade. Respeite as doses recomendadas e multiplique as quantidades se utilizar fermento fresco (ver o quadro de equivalências a seguir).

Equivalências quantidade/peso entre fermento seco e fermento fresco:

Fermento seco (em c.c.)

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

Fermento fresco (em g)

9 13 18 22 25 31 36 40 45

Os aditivos (frutos secos, azeitonas, pepitas de chocolate, etc.): pode personalizar as suas receitas com todos os aditivos adicionais que desejar tendo o cuidado de:

- > respeitar o sinal sonoro para a adição de ingredientes, nomeadamente dos mais frágeis,
- > as sementes mais sólidas (como o linho ou o sésamo) podem ser incorporadas ao início da amassadura para facilitar a utilização da máquina (por exemplo, em arranque diferido).
- > congelar as pepitas de chocolate para uma melhor solidez da mesma durante a amassadura.
- > escorrer bem os ingredientes muito húmidos ou com muita gordura (p. ex., azeitonas, bacon), secá-los em papel absorvente e enfarinhá-los ligeiramente para uma melhor incorporação e homogeneidade,
- > não os incorporar em quantidades demasiado grandes, correndo o risco de perturbar o bom desenvolvimento da massa; respeite as quantidades indicadas nas receitas,
- > não deixar cair os aditivos fora da cuba.

7 CONSELHOS PRÁTICOS

1. PREPARAÇÃO DAS RECEITAS

• Todos os ingredientes utilizados têm de estar à temperatura ambiente (salvo indicação em contrário), tendo de ser pesados com precisão.

Meça os líquidos com o copo graduado fornecido com o produto. Utilize a colher doseadora dupla fornecida para medir, de um lado, as colheres de café e, do outro, as colheres de sopa. Medições incorrectas traduzir-se-ão em maus resultados.

• Respeite a ordem de preparação

- | | |
|--|------------------------------------|
| > Líquidos (manteiga, óleo, ovos, água, leite) | > Leite em pó |
| > Sal | > Ingredientes específicos sólidos |
| > Açúcar | > Farinha segunda metade |
| > Farinha primeira metade | > Fermento |

• A precisão na medição da quantidade de farinha é importante. Por este motivo a farinha deve ser sempre pesada com a ajuda de uma balança de cozinha. Utilize sempre fermento de padeiro activo desidratado em saqueta. Salvo indicação em contrário, nas receitas, nunca utilize fermento químico. Depois de abrir uma saqueta de fermento, é necessário utilizá-lo no espaço de 48 horas.

• Para evitar perturbar a levedura das preparações, aconselhamo-lo a colocar todos os ingredientes na cuba logo no início da preparação e evitar abrir a tampa durante a mesma (salvo indicação em contrário). Respeite com exactidão a ordem dos ingredientes bem como as quantidades indicadas nas receitas.

Primeiro os líquidos, depois os sólidos. **O fermento não pode entrar em contacto com os líquidos nem com o sal.**

• **A preparação do pão é extremamente sensível às condições de temperatura e de humidade.** No caso de muito calor, é aconselhável utilizar líquidos mais frescos do que o costume. Da mesma forma, no caso de frio, é possível que seja necessário aquecer a água ou o leite (sem nunca exceder 35°C). Para um resultado ideal, recomendamos que respeite uma temperatura global de 60°C (temperatura da água + temperatura da farinha + temperatura ambiente). Exemplo: se a temperatura ambiente de sua casa for 19°C, assegure-se de que a temperatura da farinha é de 19°C e a temperatura da água é de 22°C (19 + 19 + 22 = 60°C).

• **Por vezes, é útil verificar a consistência da massa a meio do processo de amassar:** ela tem de formar uma bola homogénea que se descole bem das paredes.

> se sobrar farinha não incorporada, isso significa que é necessário deitar um pouco mais de água, > caso contrário, talvez seja necessário adicionar um pouco de farinha.

É necessário corrigir com extremo cuidado (1 colher de sopa no máximo de cada vez) e aguardar até verificar se a massa melhorou ou não antes de intervir de novo.

• **Um erro corrente consiste em pensar que a adição do fermento fará o pão crescer ainda mais.** verdade é que fermento a mais fragiliza a estrutura da massa, levando-a a crescer demasiado e a baixar no momento da cozedura. Para conferir o estado da massa imediatamente antes da cozedura, verifique a consistência da massa com a ponta dos dedos: a massa tem de oferecer uma ligeira resistência e a marca dos dedos tem de se esbater pouco a pouco.

• Ao trabalhar a massa, não deve fazê-lo durante muito tempo, dado o risco de não obter o resultado esperado após a cozedura.

2. UTILIZAÇÃO DA SUA MÁQUINA DE PÃO

• **No caso de corte de corrente:** se, no decorrer do ciclo, o programa for interrompido devido a um corte de corrente ou a um erro de utilização, a máquina está equipada com uma protecção de 7 minutos, durante os quais a programação é guardada. O ciclo retoma no ponto onde parou. Perde-se a programação que exceda os 7 minutos ou o período de tempo referido.

• **Caso accione dois programas,** aguarde 1 h antes de iniciar uma segunda preparação. Caso contrário, o código de erro E01 aparece. (excepto para os programas 1 e 12).

• Para o programa baguette após as etapas de amassadura e levedura da massa, deve utilizar a massa na hora que se segue aos sinais sonoros. Posteriormente, a máquina reinicializa-se e o programa baguette perde-se.

8 PREPARAÇÃO E EXECUÇÃO DAS BAGUETES

Para esta receita, é necessário ter à sua disposição a totalidade dos acessórios concebidos para esta função: 1 suporte de cozedura para baguettes (5), 2 placas antiaderentes para a cozedura das baguettes (6), 1 utensílio de corte (7) e 1 pincel (10).

1. AMASSADURA E FERMENTAÇÃO DA MASSA



- Ligue a máquina do pão.
- Após o sinal sonoro, o programa 1 é exibido por defeito.
- Selecione o nível de tostagem.
- Desaconselhamos cozer apenas um nível, o resultado seria demasiado cozido.
- Caso opte pela cozedura de 2 doses: aconselhamos moldar os pães e reservar metade no frigorífico para a segunda cozedura.
- Prima o botão **START/STOP**. O indicador de funcionamento acende-se e os 2 pontos do temporizador piscam. Inicia-se o ciclo de amassadura da massa, a que se segue a sua levedura.

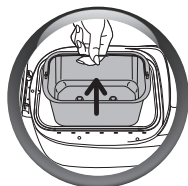
Observações:

- Durante a etapa de amassadura, é normal que determinados pontos não fiquem devidamente misturados.
- Quando a preparação chega ao fim, a máquina do pão passa para o estado de vigília. Vários sinais sonoros indicam que a amassadura e a levedura da massa chegaram ao fim e o indicador de funcionamento pisca. O indicador luminoso de moldagem das baguettes acende.

A massa deve ser utilizada na hora que se segue aos sinais sonoros. Posteriormente, a máquina reinicializa-se e o programa baguette perde-se. Neste caso, recomendamos-lhe a utilização do programa 3 apenas para a cozedura das baguettes.

2. EXEMPLO DE PREPARAÇÃO E COZEDURA DE BAGUETES

Para obter ajuda na realização das etapas, consulte o livro de receitas fornecido. Apresentamos algumas dicas de padeiro, mas após vários testes irá adquirir a sua própria maneira de moldar a massa.

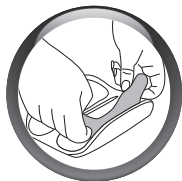


- Retire a cuba da máquina.
- Polvilhe ligeiramente a sua bancada de trabalho com farinha.
- Retire a massa da cuba e coloque-a na bancada de trabalho.
- Forme uma bola com a massa e com a ajuda de uma faca divida-a em 4 porções.
- Obtem 4 porções de igual peso que irá moldar em baguettes.

Para obter baguettes mais arejadas, deixe repousar as porções 10 minutos antes de as moldar.

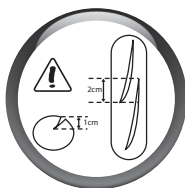
O comprimento obtido para a baguete deve corresponder ao tamanho da placa antiaderente (cerca de 18 cm).

Pode variar os sabores ornamentando os seus pães. Para isso, basta-lhe humedecer as porções e depois rolá-las por cima de sementes de sésamo ou de papoila.




- Após a preparação das baguetes, disponha-as sobre as placas antiaderentes.

O lado de união das baguetes deve ficar para baixo.



- Para um resultado óptimo, faça cortes diagonais na parte de cima das baguetes com a ajuda de uma faca de serrilha ou com a lâmina fornecida para obter uma abertura de 1 cm.

Pode variar as apresentações das suas baguetes e fazer cortes com uma tesoura a todo o comprimento da baguete.

- Com o pincel de cozinha fornecido, humedeça generosamente a parte de cima das baguetes, evitando a acumulação de água sobre as placas antiaderentes.
- Coloque as 2 placas antiaderentes contendo as baguetes sobre o suporte para baguetes fornecido.
- Instale o suporte para baguetes na máquina do pão, no lugar da cuba.
- Pressione novamente o botão  para reiniciar o programa e iniciar a cozedura das suas baguetes.

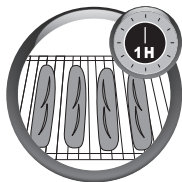
• No final do ciclo de cozedura, tem 2 opções:


quando da cozedura de 4 baguetes

- Desligue a máquina do pão. Retire o suporte para baguetes.
- Utilize sempre luvas de cozinha porque o suporte está muito quente.
- Retire as baguetes das placas antiaderentes e deixe-as arrefecer sobre uma grelha.

quando da cozedura de 8 baguetes (2x4)

- Retire o suporte para baguetes. • Utilize sempre luvas de cozinha porque o suporte está muito quente.



- Retire as baguetes das placas antiaderentes e deixe-as arrefecer sobre uma grelha.
- Retire as outras 4 baguetes do frigorífico (que anteriormente humedeceu e fez cortes).
- Posicione-as sobre as placas sem se queimar.
- Volte a colocar o suporte na máquina e pressione novamente o botão .
- No final da cozedura, pode desligar a máquina.
- Retire as baguetes das placas antiaderentes e deixe-as arrefecer sobre uma grelha.




PÃO SIMPLES (PROGRAMA 4)

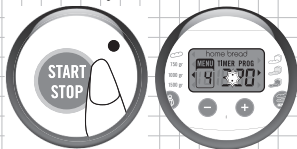
cc > Colher de café
cs > Colher de sopa

- Alourar > Médio
- Peso unitário > 1 000 g

Ingredientes

Óleo > 2 cs
Água > 325 ml
Sal > 2 cc
Açúcar > 2 cs
Leite em pó > 2,5 cs
Farinha T55 > 600 g
Fermento de padeiro desidratado > 1,5 cc

- 1 Para começar a preparar a sua receita, consulte as fases 1 a 7 do parágrafo "utilização".
- 2 Em seguida, inicie o programa PÃO SIMPLES, pressione o botão . O indicador de funcionamento acende. Os dois pontos do regulador piscam. O ciclo começa.



- 3 No fim do ciclo, consulte a fase 11.

IMPORTANTE: Seguindo o mesmo princípio, pode preparar outras receitas de pão tradicional: Pão Francês, Pão Integral, Pão Doce, Pão Rápido, Pão sem Glúten, Pão sem Sal, bastando para isso que seleccione o programa correspondente no botão de menu.

PT



BAGUETE (PROGRAMA 1)

Para preparar 4 baguetes com cerca de 100 g

cc > Colher de café
cs > Colher de sopa

- Alourar > Médio

Ingredientes

Água > 170 ml
Sal > 1 cc
Farinha T55 > 280 g
Fermento de padeiro desidratado > 1 cc








Para preparar esta receita, consulte o parágrafo 8 "Preparação e execução das baguetes".



Para um interior ainda mais macio das suas baguetes, junte 1 cs de óleo à sua receita. Se pretender dar mais cor aos seus 4 pães, junte 2 cc de açúcar aos seus ingredientes.

9 GUIA PARA MELHORAR AS SUAS EXECUÇÕES

1. PARA OS PÃES




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

2. PARA AS BAGUETES

Não consegue obter o resultado esperado? Este quadro ajuda-o a orientar-se.	CAUSAS POSSÍVEIS	SOLUÇÕES
A porção de massa não tem um formato constante.	O formato de rectângulo inicial não é regular ou não tem uma espessura constante.	Se necessário, alisar com o rolo da massa.
A massa está pegajosa, é difícil moldar os pãezinhos.	A preparação tem muita água.	Diminuir a quantidade de água.
	A água incorporada na receita estava demasiado quente.	Enfarinhar ligeiramente as mãos, mas não a massa nem a bancada de trabalho, se possível, e continuar a moldar os pãezinhos.
A massa "rasga-se".	A farinha não tem glúten.	Escolher uma farinha para pastelaria (Tipo 45).
	A massa não tem elasticidade.	Deixar repousar 10 mn antes de ir ao forno.
	As formas são irregulares.	Pesar as porções para terem todas o mesmo tamanho.
A massa é compacta/ a massa está dura para moldar.	É necessário um pouco de água na receita.	Verificar a receita ou adicionar água se a farinha for demasiado absorvente.
	A preparação tem muita farinha.	Moldar grosseiramente e deixar repousar antes da moldagem final. Adicionar um pouco de água ao início da amassadura.
	Massa demasiado trabalhada.	Deixar repousar 10 mn antes de ir ao forno. Enfarinhar o menos possível a bancada de trabalho. Moldar trabalhando a massa o menos possível. Proceder à confecção em 2 etapas com 5 min. de repouso a meio.
Os pãezinhos tocam uns nos outros e não estão bem cozidos.	Disposição incorrecta sobre as placas.	Optimizar o espaço sobre as placas para colocar as porções.
	Massa demasiado líquida.	Dosear bem os líquidos.
		Receitas criadas para ovos de 50 g. Se os ovos forem demasiado grandes, diminuir a quantidade de água.
Os pãezinhos pegam à placa e ficam queimados.	Tostagem demasiado forte.	Escolher um nível de tostagem mais baixo. Evitar que o líquido de tostagem escorra na placa.
	Humedeceu muito as porções de massa.	Retirar o excesso de água colocada com o pincel.
	As placas do suporte agarram muito.	Olear ligeiramente as placas do suporte antes de colocar as porções de massa.
Os pãezinhos não estão suficientemente dourados.	Esqueceu-se de pincelar as porções de massa com água antes de as enfornar.	Tenha atenção a isso na sua próxima preparação.
	Enfarinhou muito os pãezinhos aquando da moldagem dos mesmos.	Pincelar bem com água antes de os enfornar.
	A temperatura ambiente é elevada (+ de 30°C).	Utilizar água mais fria (entre 10 e 15°C) e/ou um pouco menos de fermento.

Não consegue obter o resultado esperado? Este quadro ajuda-o a orientar-se.	CAUSAS POSSÍVEIS	SOLUÇÕES
Os pãezinhos não cresceram o suficiente.	Esqueceu-se de colocar o fermento na receita / fermento insuficiente.	Seguir as indicações da receita.
	O fermento não devia estar dentro do prazo de validade.	Verifique a DLUI (Data Limite de Utilização Ideal).
	A sua receita não tinha água suficiente.	Verificar a receita ou adicionar água se a farinha for demasiado absorvente.
	Os pãezinhos foram demasiado esmagados e comprimidos aquando da moldagem dos mesmos. Massa demasiado trabalhada.	Manipular a massa o menos possível durante a moldagem.
Os pãezinhos estão muito grandes.	Demasiado fermento.	Colocar menos fermento.
	Cresceram demasiado.	Achatar ligeiramente os pãezinhos depois de colocados sobre as placas.
Os cortes feitos na porção de massa não são fundos.	A massa está pegajosa: deitou muita água na receita.	Reinicie a etapa de moldagem dos pãezinhos enfarinhando ligeiramente as mãos, mas não enfarinhe a massa nem a bancada de trabalho, se possível.
	A lâmina não está suficientemente afiada.	Utilize a lâmina fornecida ou uma faca de serrilha.
	Os cortes são muito superficiais.	Fazer cortes mais vincados, sem hesitação.
Os cortes têm tendência a voltar a fechar ou não se abrem durante a cozedura.	A massa estava muito pegajosa: deitou muita água na receita.	Verificar a receita ou adicionar farinha se esta não absorver bem a água.
	A superfície da porção de massa não foi suficientemente estendida durante a moldagem.	Reiniciar estendendo mais a massa no momento de a enrolar em redor do polegar.
A massa rasga-se de lado durante a cozedura.	A profundidade do corte feito na porção de massa não é suficiente.	Consultar a forma ideal dos cortes na página 139.

10 GUIA DE RESOLUÇÃO DE AVARIAS TÉCNICAS

PROBLEMAS	SOLUÇÕES
As pás misturadoras ficam presas na taça.	• Deixe-a embebida em água antes de a retirar.
As pás misturadoras ficam presas no pão.	• Utilizar o acessório para desenformar o pão (página 133).
Depois de premir  não acontece nada.	• A máquina está demasiado quente. Aguardar 1 hora entre 2 ciclos (código de erro E01). • Foi programado um arranque diferido.
Depois de premir  , o motor roda mas o pão não é amassado.	• A cuba não ficou totalmente inserida. • Ausência da pá misturadora ou pá misturadora mal colocada.
Depois de um início diferido, o pão não cresceu o suficiente ou nada aconteceu.	• Esqueceu-se de premir depois  da programação. • O fermento entrou em contacto com o sal e/ou a água. • Ausência da pá misturadora.
Cheira a queimado.	• Uma parte dos ingredientes caiu para o lado da cuba: Desligue a máquina. Deixe-a arrefecer e limpe o interior com uma esponja húmida e sem detergente. • A preparação transbordou: quantidade excessiva de ingredientes, nomeadamente líquido. Respeite as proporções das receitas.

11 GARANTIA

- Este aparelho foi concebido apenas para um uso doméstico. Uma utilização inadequada ou não conforme ao manual de instruções liberta a marca de qualquer responsabilidade e anula a garantia.
- Leia atentamente as instruções de utilização antes de utilizar o aparelho pela primeira vez: uma utilização não conforme ao manual de instruções liberta a Moulinex de qualquer responsabilidade.

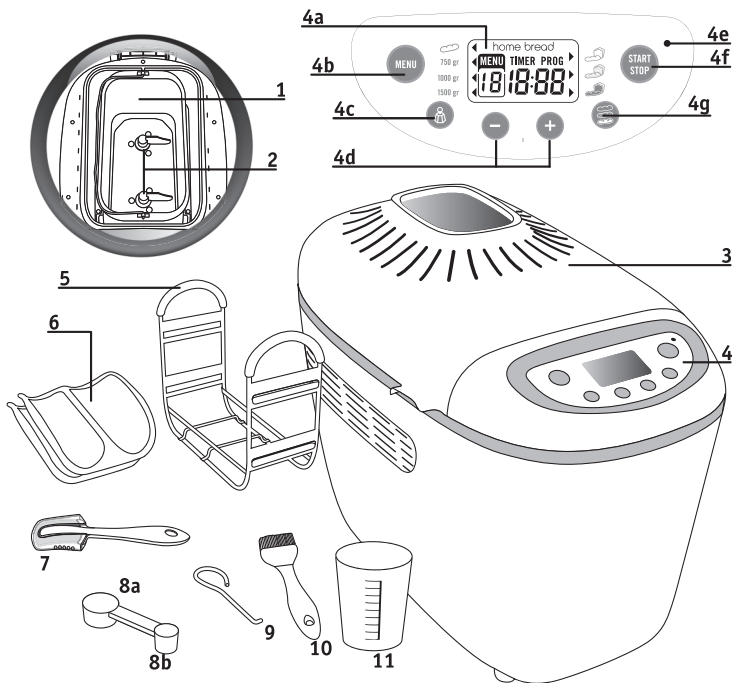
12 MEIO AMBIENTE

- Nos termos da regulamentação em vigor, qualquer aparelho não utilizado deve ser tornado definitivamente inutilizável: desligue e corte o cabo de alimentação antes de se desfazer do seu aparelho.

ENGLISH

page

1 DESCRIPTION	146
2 SAFETY GUIDELINES	147
3 BEFORE YOU START	151
4 CLEANING AND MAINTENANCE	158
5 CYCLES	159
6 INGREDIENTS	160
7 PRACTICAL TIPS	161
8 PREPARING AND MAKING BAGUETTES	162
9 HOW TO IMPROVE YOUR RESULTS	165
10 TECHNICAL TROUBLESHOOTING GUIDE	168
11 WARRANTY	168
12 ENVIRONMENT	168
13 CYCLES TABLE	169



EN

1 DESCRIPTION

1. Bread pan
2. Kneading paddles
3. Lid with window
4. Control panel
 - a. Display screen
 - a1. Baguette shaping indicator
 - a2. Menu selection
 - Weight indicator
 - a4. Crust colour
 - a5. Delay start
 - a6. Timer display
 - b. Choice of programmes
 - c. Weight selection
 - d. Buttons for setting the delayed start and setting the time for programme 12
 - e. Operating indicator light
 - f. On/off button
 - g. Select crust colour

5. Baguette cooking support
6. 2 non-stick baguette baking trays

Accessories:

7. Slitter
8. a. Tablespoon measure = tbsp
b. Teaspoon measure = tsp
9. Hook for lifting out kneading paddles
10. Brush
11. Graduated beaker



② 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 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.
- 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.
- 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. Children under the age of 8 years should not use this appliance unless continuous supervision by a responsible adult is given. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 years and supervised.
- Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.

- **Your appliance is intended for domestic use inside the home only at an altitude below 4000 m.**
- Caution: risk of injury to improper use of the appliance.
- Caution: the surface of heating element is subject to residual heat after use.
- The appliance must not be immersed in water or any other liquid.
- Do not exceed the quantities indicated in the recipes.

In the bread pan:

- do not exceed a total of 1500 g of dough,
- do not exceed a total of 930 g of flour and 15 g of yeast.

In the baguette baking trays:

- Do not cook over 450 g of dough at a time.
- Do not use more than 280 g of flour and 6 g of yeast per cooking batch.
- Use a cloth or a wet sponge to clean the parts in contact with food.

- Please read the instructions carefully before using your appliance for the first time. The manufacturer cannot be held responsible in the event of improper use.
 - For your safety, this appliance conforms with applicable standards and regulations (Directives on low voltage, electromagnetic compatibility, materials in contact with foodstuffs, environment, etc.)
 - Use on a flat, stable heat-resistant work surface, away from any contact with water and never use underneath a built in kitchen alcove.
 - Make sure that the power it uses corresponds to your electrical supply system. Any error in connection will cancel the guarantee.
 - Your appliance must be plugged in to an earthed power socket otherwise you run the risk of receiving an electric shock which may cause serious injury. For your own safety you must make sure that your earthing complies with the mains installation standards applicable in your country. If your mains installation isn't earthed you must ask an approved electrician to bring your mains up to the required standards before you plug any appliances in.
 - Your appliance is designed for indoor home use only.
 - Unplug the appliance when you have finished using it and when you 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.
 - Never move the appliance while it is 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 lead which is in good condition and which has an earth plug, and ensure that the lead wire has a cross section at least equal to that supplied with the product.
 - Do not place the appliance on other appliances.
 - Do not use the appliance as a source of heating.
 - Never use the appliance to cook preparations other than bread and jam.
 - 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 and baguette accessory become 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.
 - The sound pressure level of this appliance has been measured as being 69 dBA.(decibel A-weighting)



Environment protection first!

- ① Your appliance contains valuable materials which can be recovered or recycled.
- ➡ Leave it at a local civic waste collection point.

3 BEFORE USING FOR THE FIRST TIME



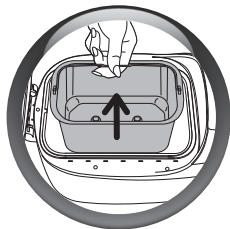
1. REMOVE PACKAGING

- Take your appliance out of its packaging. Keep your warranty card and carefully read the operating instructions before using your appliance for the first time
- Install your appliance on a stable surface. Remove the accessories and any stickers either inside or on the outside of the appliance.



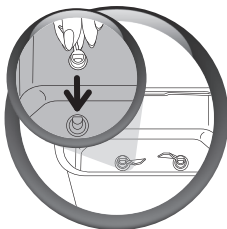
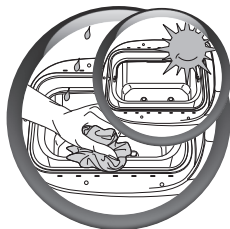
Warning

- This scoring tool is very sharp. Handle it with care.



2. BEFORE USING YOUR APPLIANCE

- Remove the baking pan by pulling the handle upwards.

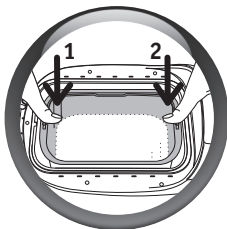
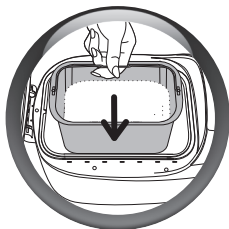


3. CLEANING THE PAN

- Clean the pan of the appliance with a damp cloth. Dry thoroughly. **A slight odour may be given off when used for the first time.**
- Then fit the mixers.

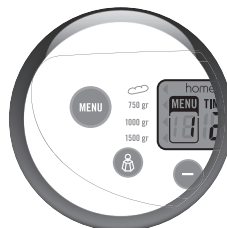
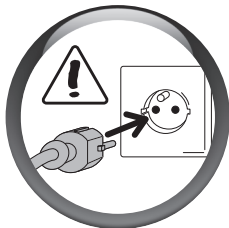


The kneading is improved if the kneading blades are set facing each other.



4. STARTING UP

- Place the bread pan in the breadmaker.
- Replace the bread trough and press on one side then the other to engage the mixer drives and clip it in on both sides.



- Unwind the lead and connect it to an earthed electrical socket.
- After the acoustic signal, programme 1 and medium browning are displayed by default.

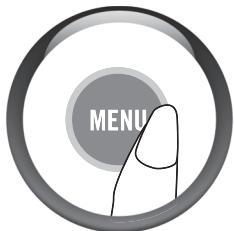
EN






To get to know your bread maker we suggest trying the BASIC BREAD recipe for your first loaf. See the "**BASIC BREAD PROGRAMME**" instructions on page 164.



5. SELECT A PROGRAMME (SEE CHARACTERISTICS IN THE TABLE ON THE NEXT PAGE)

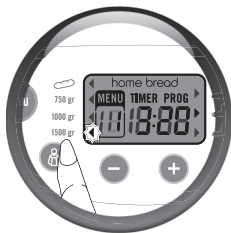
- A default setting is displayed for each programme. You will therefore have to select the desired settings manually.
- Choosing a programme triggers a series of steps which are carried out automatically one after another.




- Press the "**menu**" button to choose from a variety of different programmes. To scroll through programmes 1 to 16, successively press the "**menu**" button.
- The time corresponding to the programme selected is automatically displayed.

ACCESSORIES	DISCOVER THE PROGRAMS PROPOSED IN THE MENU	
	1. Baguette	<p>The Baguette program allows you to make your own baguettes at home. The program consists of two stages. 1st stage > Mixing the dough and letting it rise 2nd stage > Cooking The cooking cycle starts after you have prepared the dough (in order to help you do this, we have included a complementary guide in your bread-making machine).</p>
	2. Sugared Baguettes	<p>For small sweet breads: Viennese, milk breads, brioches etc...</p>
	3. Cooking your Baguettes	<p>Program 3 allows you to cook your baguettes from previously prepared dough. The machine should not be left unattended while program 3 is running. To interrupt the cycle manually before it ends, press the  button continually for more than 3 seconds.</p>
	4. Basic White Bread	<p>This programme allows you to make most white bread recipes using wheat flour.</p>
	5. French Bread	<p>Programme 5 is for traditional French white bread recipes airy in the middle.</p>
	6. Wholemeal Bread	<p>Programme 6 is selected when using flour for wholemeal bread.</p>
	7. Sweet Bread	<p>Programme 7 is suited to recipes which contain more fat and sugar. If you use ready made mixes for making brioches or milk loaves, do not exceed 1000 g of dough in total.</p>
	8. Super Fast White Bread	<p>Programme 12 is specific to the QUICK bread recipe which you will find in the recipe book supplied with the appliance. The water for this recipe must be 35°C maximum.</p>
	9. Gluten Free Bread	<p>This kind of bread is suitable for people who cannot digest the gluten (coeliac disease) in several grains (wheat, barley, rye, oats, kamut, spelt, etc.). The tank should always be cleaned so that there is no risk of contamination with other flours. In the case of a strict gluten-free diet, make sure that the yeast used is also gluten free. The consistency of gluten-free flours means they do not mix as well. The dough therefore has to be folded in from the edges during the kneading process with a flexible plastic spatula. Gluten-free bread is thicker in consistency and lighter in colour than normal bread. The only weight available for this program is 1,000g.</p>

ACCESSORIES		
	10. Salt Free Bread	Reducing salt consumption can help reduce the risks of cardio-vascular problems.
	11. Omega 3 Rich Bread	This bread is rich in Omega 3 fatty acid thanks to its balanced and nutritionally whole recipe. Omega 3 fatty acids contribute to the health and well functioning of the cardio-vascular system.
	12. Loaf Cooking	<p>This baking programme enables you to cook for 10 to 70 minutes only, which time can be adjusted by groups of 10 minutes, for light, medium or dark browning. It can be selected on its own and used:</p> <ul style="list-style-type: none"> a) in association with the raised dough programme, b) to heat or crisp up bread that has already been cooked and which has cooled c) to finish baking in the event of a prolonged power cut during a baking cycle. This programme cannot be used to bake individual loaves. The breadmaker should not be left unattended when using programme 12. To stop the cycle before the end, stop the programme manually by pressing the  button for a long time.
	13. Bread Dough	The Leavened Dough programme does not bake. It is a kneading and rising programme for all leavened doughs such as pizza dough, rolls, sweet buns.
	14. Cake	Program 14 makes it possible to make pastries and cakes using baking powder. For this programme, only the 1000g weight is available.
	15. Jam	Programme 15 automatically cooks jam in the tank. The fruit must be roughly chopped and pitted.
	16. Pasta Dough	Programme 16 only kneads. It is for unleavened pasta, like noodles for example.




6. SELECTING THE BREAD WEIGHT

- The bread weight is set by default at 1500 g. This weight is shown for informational purposes.
- Some recipes will not allow you to make a 750 g bread.
- **Refer to the recipe details for more information.**
- **The setting of the weight is not available for programmes 3, 9, 12, 13, 14, 15, 16.**
- For programmes 1 to 2, you can select two weights :
 - Approximately 400 g for 1 batch (4 baguette), **the visual indicator lights up opposite 750 g.**
 - Approximately 800 g for 2 batches (8 baguette), **the visual indicator lights up opposite 1500 g.**
- Press the  button to set the chosen product – 750 g, 1000 g or 1500 g. The indicator light against the selected setting comes on.




7. SELECTING THE CRUST COLOUR

- The crust colour is set to medium by default.
- The browning setting is not available for programmes 13, 15, 16. Three choices are possible: LOW/MEDIUM/HIGH.
- If you want to change the default setting, press the  button until the indicator light facing the desired setting comes on.



8. STARTING A PROGRAMME





- In order to open the selected program, press the  button. The program starts. The corresponding time appears on screen. The successive stages follow one another automatically.




9. USING THE DELAY START PROGRAMME



- **You can programme the appliance so that your bread is ready at the time you choose, up to 15 hours in advance.**

The timer programme is not available for programmes 3, 8, 12, 13, 14, 15, 16.





This stage takes place after selecting the programme, browning level and weight.

The programme time is displayed. Calculate the time difference between when you start the programme and time when you want the preparation to be ready. The machine automatically includes the duration of the programme cycles. Use buttons  and  to display the time calculated ( upwards and  downwards). Pressing quickly gives movement in 10 min steps. Holding the button down longer gives continuous movement in 10 min steps.

Example 1: it is 20:00 and you want your bread to be ready at 7:00 the next morning. Programme 11 hours using buttons  and . Press button . An acoustic signal is emitted.

PROG is displayed and the 2 dots  on the timer flash. The countdown begins. The pilot lamp lights up. No acoustic signal will be emitted while a programme is running in delayed timer mode. If you make a mistake or wish to change the time setting, press and hold down button  until it emits an acoustic signal. The default time is displayed.

Start the operation again.

Example 2: In the case of baguette programme 1, it is 8:00 and you want your baguettes to be ready at 19:00h. Programme 11 hours using the  and  keys. Press the  button. An acoustic signal is emitted. PROG is displayed and the 2 dots on the timer flash. The countdown begins. The pilot lamp lights up. If you make a mistake or wish to change the time setting, press and hold down button  until it emits an acoustic signal. The default time is displayed.

Start the operation again.

PLEASE NOTE: you should plan to shape your baguettes 47 min. before the end of the cooking time (i.e. at 18:13) or, if making a double batch, 2X47 min. before the end of the cooking time (i.e. at 17:26).

For cooking times for other individual roll programmes, see the table of cooking times on p. 169.


The shaping times for the individual roll programmes are not included in the calculation of the delayed start times.

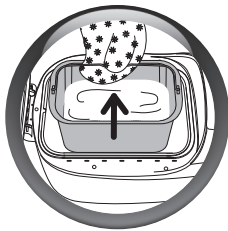
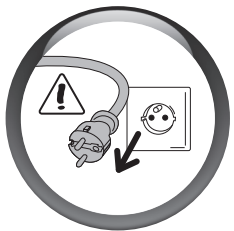
Some ingredients are perishable. Do not use the time programme for recipes containing: fresh milk, yogurt, cheese or fresh fruit.

In delayed start, silent mode is automatically activated.



10. STOPPING A PROGRAMME

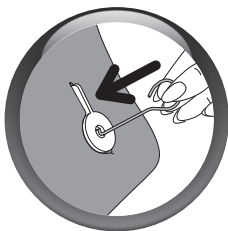
- At the end of the cycle, the programme stops automatically; 0:00 appears. Several beeps are emitted and the operating indicator light blinks.
- To stop the programme underway or cancel the delayed start, press and hold the button  5 sec.



11. TAKING YOUR BREAD OUT OF THE PAN

(This step does not concern the "baguette")

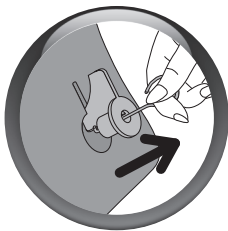
- Unplug the breadmaker at the end of the cooking or warming cycle.
- Remove the baking pan by pulling the handle upwards. Always use oven gloves because the pan handle and the inside of the lid are hot.



- Turn out the hot bread and place it on a rack for at least 1 hour to cool.
- It may happen that the kneading paddles remain stuck in the loaf when it is turned out.

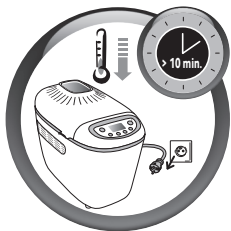
In this case, use the hook accessory as follows:

- > 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 and pull gently to release the kneading paddle,
- > repeat for the second kneading paddle,
- > turn the loaf upright and stand on a grid to cool.



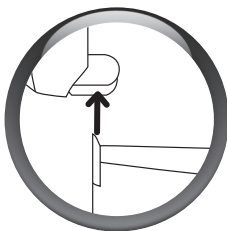
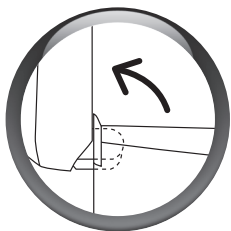
- To preserve the pan's non-stick qualities, do not use metallic utensils to turn out the bread.

4 CLEANING AND MAINTENANCE



- Unplug the device and leave it to cool with the lid open.
- Remove the lid, if you need to turn the product over.
- Clean the outside and inside of the appliance with a damp sponge. Dry carefully.
- Wash the tank, the mixing blades, the baking tray and the non-stick plates with hot soapy water.
- If the kneading blades stay in the mixing bowl, soak for 5 to 10 minutes.

EN



- If necessary, remove the lid to clean it with hot water.



- 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.
- Do not store the baking tray and the non-stick plates in the bread machine as this could scratch its coating.

5 CYCLES

• A table page 169 - 173 describes the breakdown of the various programme cycles.

Kneading	> Rest	> Rising	> Baking	> Warming
For forming the dough's structure so that it can rise better.	Allows the dough to rest to improve kneading quality.	Time during which the yeast works to let the bread rise and to develop its aroma.	Transforms the dough into bread and gives it a golden, crusty crust.	Keeps the bread warm after baking. It is recommended that the bread should be turned out promptly after baking, however.

Pétrissage :



During this cycle, and for programmes 1, 2, 4, 5, 6, 7, 9, 10, 11, 14, you have the possibility of adding ingredients: dried fruit and nuts, olives, bacon pieces, etc. A sound signal will tell you when to intervene.

While the programs mentioned above are underway, press the MENU button once to find out how much time there is left until the "add ingredients" signal sounds.

For programmes 1 to 2, press the MENU button twice to find out how much time remains before shaping the baguettes.

Please refer to the Cooking Times table on pages 169 - 173, and to the "extra" column. This column indicates the time that will appear on the screen of your device when you hear the sound signal.

In order to find out exactly when you will hear the sound signal, just subtract the time that appears in the "extra" column from the total cooking time.

Ex: if "extra" = 2:51 and "total cooking time" = 3:13, the ingredients can be added after 22 minutes.

Warming : for programmes 1, 2, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 14, you can leave your preparation in the appliance. A one-hour warming cycle automatically follows baking. The display remains at 0:00 during keeping warm hour. A beep is heard at regular intervals.

The operating indicator light flashes.

At the end of the cycle the appliance stops automatically and beeps several times.

6 INGREDIENTS

Fat and oil: fats make the bread softer and tastier. It will also keep better and for longer. Too much fat slows down rising. If you use butter, make sure that it is cold and dice it to distribute it evenly in the preparation. Do not add warm butter. Avoid the fat coming into contact with the yeast because the fat could prevent the yeast from rehydrating.

Eggs: eggs enrich the dough, improve the colour and encourage good development of the interior. Recipes are calculated for one medium egg weighing 50 g; if the eggs are larger, add less liquid; if the eggs are smaller then you will have to add a little more liquid.

Milk: you can use fresh milk (cold, unless stated otherwise in the recipe) or powdered milk. Milk also has an emulsifying effect which forms more regular air cells and therefore gives the interior of the bread a good appearance.

Water: water rehydrates and activates the yeast. It also hydrates the starch in the flour and allows the interior of the bread to be formed. Water may be partially or completely replaced by milk or other liquids. Temperature: see paragraph in the "preparation of recipes" section (page 161).

Flour: the weight of the flour varies considerably depending on the type of flour used. Depending on the quality of the flour, the baking results of the bread may also vary. Keep the flour in an airtight container because it reacts to ambient conditions, either absorbing or losing humidity. It is preferable to use "strong", "bread making quality" or "bakery" flour rather than standard flour. Adding oats, bran, wheat germ, rye or even whole grains to the bread dough will give a heavier bread that has not risen as much.

The use of T55 flour is recommended, unless stated otherwise in the recipes. If using special flour mixtures for bread or brioche or milk bread, do not exceed a total of 1000 g of dough. See the manufacturer's recommendations for the use of these preparations. Sieving the flour also affects results: the more complete the flour is (i.e. it contains part of the wheat grain husk, the less the dough will rise and the heavier the bread will be.

Sugar: use white or brown sugar or honey. Do not use sugar lumps. Sugar feeds the yeast, gives the bread a good flavour and improves browning of the crust.

Salt: gives the bread taste and regulates the activity of the yeast. It should not come into contact with the yeast. Thanks to the salt, the dough is firm, compact and does not rise too quickly. It also improves the structure of the dough.

Yeast: baker's yeast comes in several forms: fresh in small cubes, dried active yeast for rehydration or instant dried yeast. Yeast is sold in supermarkets (bakery or chilled sections), but you can also buy fresh yeast at the bakery. Fresh or instant dried yeast should be directly incorporated into the baking pan of your machine with the other ingredients. However, you can break up the fresh yeast with your fingers to spread it around the mixture. Only dried active yeast (which comes in small balls) should be mixed with a little warm water before use. The ideal temperature is around 35°C; below this it will be less effective and above this it risks losing its activity. Make sure that you keep to the recommended doses and think about multiplying the quantities if you use fresh yeast (see the table of equivalences below).

Quantity/weight equivalence between dried yeast and fresh yeast:

Dried yeast (cc)

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

Fresh yeast (g)

9 13 18 22 25 31 36 40 45

Additives (nuts, olives, chocolate chips, etc): you can customise your recipes with any additional ingredients you like, taking care that:

- > You pay attention to the acoustic signal for adding ingredients, especially the most fragile ones
- > The more solid grains (such as linseed or sesame) can be incorporated from the start of kneading to facilitate the use of the machine (e.g. delayed start)
- > You freeze chocolate chips so that they are more resistant to kneading.
- > Very wet or very fatty ingredients are drained well (e.g. olives or bacon), dried on kitchen paper and lightly dusted with flour for better incorporation and smoothness
- > Ingredients should not be incorporated in quantities that are too large, at the risk of disrupting the correct development of the dough, keep to the quantities indicated in the recipes
- > No additives fall outside the pan.

7 PRATICAL ADVICE

1. Preparing the recipes

- All ingredients used must be at room temperature (unless otherwise indicated) and must be weighed exactly.

Measure liquids with the graduated beaker supplied. 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.

- Follow the preparation order.
 - > Liquids (butter, oil, eggs, water, milk)
 - > Salt
 - > Sugar
 - > Flour, first half
 - > Powdered milk
 - > Specific solid ingredients
 - > Flour, second half
 - > Yeast
- 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.
- 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.**
- **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). For best results, we recommend that you stick to an overall temperature of 60°C (water temperature + flour temperature + surrounding air temperature). For example: if the surrounding air temperature in your home is 19°C, make sure that the flour temperature is 19°C and the water temperature is 22°C ($19 + 19 + 22 = 60^\circ\text{C}$).
- **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.
- When shaping the dough, do not work it for too long because you may not get the expected result after cooking.

2. Using your bread machine

- **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 do make two loaves in succession with the traditional Loaf programme,** wait 1 hour before starting the second loaf. Otherwise the error code E01 is displayed (except for programmes 1 and 12).
- * When you use the Baguette program after the dough had been kneaded and has risen, you must use the dough within an hour after you hear the sound signals. After one hour, the machine restarts and the Baguette program is lost.


8 PREPARING AND MAKING BAGUETTES

To make this bread you need all of the accessories dedicated to this function: 1 baguette baking stand (5), 2 non-stick plates for baking baguettes (6), 1 slashing tool (7) and 1 pastry brush (10).

1. How to mix and grow your dough

• Plug in the bread maker.



- After the acoustic signal, programme 1 is displayed by default.
- Select the browning level.
- We advise against only baking one batch because the result would be too well done.
- If you opt for baking 2 batches: it is advisable to shape all your rolls and keep half in the fridge for the second batch.
- Press the button . The pilot lamp lights up and the 2 dots on the timer flash. The dough kneading cycle begins, followed by the dough rising.



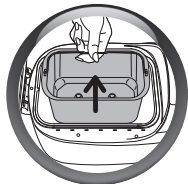
Notes:

- During the kneading stage, it is normal for some parts not to be well mixed.
- When the preparation is completed the bread maker switches to standby. Several acoustic signals tell you when the dough has been kneaded and has risen and the pilot lamp also flashes. The baguette shaping indicator lights up.

After the dough kneading and rising stages, you must use your dough within an hour of hearing the beeps. Beyond that, the machine resets and the programme is lost. In this case, we recommend using programme 3 for baking the baguettes.

2. Example of preparation and baking of baguettes

To help you through those steps, refer to the baguette shaping guide supplied. We are showing you what a baker does, but after a few trials, you will be able to create your own shapes. Whatever you do, the result is guaranteed.



- Remove the pan from the machine.
- Lightly flour the work surface.
- Take the dough out of the pan and place it on the work surface.
- Shape the dough into a ball and use a knife to divide it into 4 pieces.
- You will obtain 4 pieces of equal weight which are to be shaped into baguettes.

For lighter baguettes, leave the dough pieces to rest for 10 minutes before shaping them.

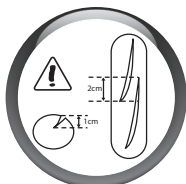
The length obtained for the baguette should correspond to the size of the non-stick plate (approximately 18 cm).

You can vary the flavours by adding ingredients to your rolls. To do this, just moisten the dough pieces and then roll them in sesame or poppy seeds.




- After preparing the baguettes, lay them out on the non-stick plates.

The seam of the baguettes should be at the bottom.



- For best results, slash the top of the baguettes diagonally using a serrated knife or the slashing tool supplied to obtain a 1 cm opening.


You can vary the presentation of your baguettes and make incisions using scissors along the length of the baguette.

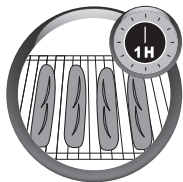
- Using the pastry brush provided, generously moisten the top of the baguettes, avoiding water accumulating on the non-stick plates.
- Place the 2 non-stick plates containing the baguettes on the baguette stand supplied.
- Install the baguette stand in your bread maker instead of the pan.
- Press the button  again to restart the programme and start baking your baguettes.

At the end of the baking cycle, there are 2 solutions available to you: when baking 4 baguettes

- Unplug the bread maker. Remove the baguette stand.
- Always use oven gloves because the stand is very hot.
- Remove the baguettes from the non-stick plates and leave them to cool on a rack.

when baking 8 baguettes (2x4)

- Remove the baguette stand. Always use oven gloves because the stand is very hot.
- Remove the baguettes from the non-stick plates and leave them to cool on a rack.
- Take the other 4 baguettes out of the fridge (already slashed and moistened).
- Position them on the plates (without burning yourself).
- Put the stand in the machine and press  again.
- At the end of the baking time you can unplug the machine.
- Remove the baguettes from the non-stick plates and leave them to cool on a rack.





BASIC BREAD (PROGRAM 4)

tsp > teaspoon
tbsp > tablespoon

☉ Browning > Medium

⑥ Unit weight > 1000 g

Ingredients

Water > 325 ml

Salt > 2 tsp


Sugar > 2 tbsp

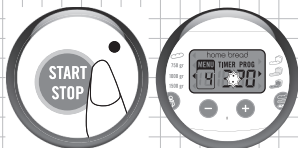
Powdered milk > 2.5 tbsp

T55 Flour > 600 g

Dehydrated yeast > 1.5 tsp

1 To start your recipe, please refer to stages 1 to 7 in the "Use" section.

2 Then start the BASIC BREAD program by pressing the button . The use signal turns on. The digital watch colon flashes. The cycle begins.



3 Once the cycle is completed, please refer to stage 11.

Important: Based on the same principle, you can make other traditional bread recipes such as: French Bread, Whole Bread, Sweet Bread, Quick Bread, Gluten-Free Bread, Salt-Free Bread. Just select the corresponding program on your appliance menu.

EN



BAGUETTE (PROGRAM 1)

Makes 4 baguettes weighing about 100 g each

tsp > teaspoon
tbsp > tablespoon

☉ Browning > Medium

Ingredients

Water > 170 ml

Salt > 1 tsp

T55 Flour > 280 g

Dehydrated yeast > 1 tsp








To make this recipe, please refer to section 8, "Preparing and making baguettes".



In order to make your baguettes even softer, add 1 tbsp of oil to your recipe. If you wish to make your 4 breads browner, add 2 tsp of sugar to your ingredients.

9 HOW TO IMPROVE YOUR RESULTS

1. FOR THE BREADS




The bread hasn't turned out as you hoped? This table should help you to improve things	RESULTS					
	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
POSSIBLE CAUSES						
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			●	●		

2. FOR THE BAGUETTES

The bread hasn't turned out as you hoped? This table should help you to improve things	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
The dough is not the same width all along.	The shape of the initial rectangle is not regular or does not have the same thickness.	Roll out with the rolling pin if necessary.
The dough is sticky; it is difficult to shape the rolls.	There is too much water in the preparation.	Reduce the quantity of water.
	The water has been incorporated in the recipe at too high a temperature.	Lightly flour the hands but not the dough or the work surface if possible and continue to make the rolls.
The dough tears.	The flour lacks gluten.	Use pastry flour (T 45).
	The dough lacks flexibility.	Leave to rest for 10 min before shaping.
	The shapes are irregular.	Weigh the dough pieces so that they are all the same size.
The dough is compact/the dough is hard to shape.	The recipe needs more water.	Check the recipe or add water if the flour is not absorbent enough.
	There is too much flour in the preparation.	Roughly pre-shape and leave to rest before final shaping. Add a little water at the start of kneading.
	The dough has been worked too much.	Leave to stand for 10 min before shaping. Flour the work surface as little as possible. Shape the dough by working it as little as possible. Shape the dough in 2 stages with a 5 min. rest in between.
The rolls touch each other and are not baked enough.	Incorrect positioning on the plates.	Optimise the space on the plates to set out the dough pieces.
	Dough too liquid.	Add the correct amount of liquid.
		Recipes are for eggs weighing 50 gr. If the eggs are larger reduce the amount of water.
The rolls are stuck to the plates and have burned.	Too much browning agent.	Choose a lower browning level. Avoid letting the browning agent run onto the plate.
	You have wet the dough pieces too much.	Remove the excess water applied with the pastry brush.
	The supporting plates are too sticky.	Lightly oil the supporting plates before placing the dough pieces on them.
The rolls are not brown enough.	You have forgotten to brush your dough pieces with water before putting them in the oven.	Be more careful next time you make bread.
	You have put too much flour on the rolls during shaping.	Brush them well with water using the pastry brush before putting them in the oven.
	The ambient temperature is high (+ 30°C).	Use colder water (between 10 and 15°C) and/or a little less yeast.

The bread hasn't turned out as you hoped? This table should help you to improve things	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
The rolls have not risen enough.	You have forgotten to add yeast to the recipe / not enough yeast.	Follow the instructions in the recipe.
	Your yeast may have been out of date.	Check the Best Before date.
	Your recipe needed more water.	Check the recipe or add water if the flour is too absorbent.
	The rolls have been crushed too much during shaping.	Handle the dough as little as possible during shaping.
	Dough worked too much.	
The rolls have risen too much.	Too much yeast.	Add less yeast.
	Risen too much.	Flatten the rolls slightly once they have been placed on the plates.
The incisions in the dough are not open.	The dough is sticky: you have added too much water to the recipe.	Start the roll shaping stage again, lightly flouring your hands, but not the dough or the work surface if possible.
	The blade is not sharp enough.	Use the blade supplied or, if not a very sharp serrated knife.
	Your cuts are not firm enough.	Cut with a swift movement, without hesitation.
The cuts have a tendency to close up or do not open during baking.	The dough was too sticky: you have added too much water to the recipe.	Check the recipe or add flour if it is not absorbing the water enough.
	The surface of the dough was not stretched enough during shaping.	Start again, pulling the dough more when rolling it around the thumb.
The dough tears at the edges on baking.	The cut on the dough piece is not deep enough.	See page 163 for the ideal shape of the cuts.

10 TECHNICAL TROUBLESHOOTING GUIDE

PROBLEMS	SOLUTIONS
The kneading paddles remain stuck in the bread trough.	<ul style="list-style-type: none"> Let it soak before removing it.
The kneading paddles remain stuck in the loaf.	<ul style="list-style-type: none"> Use the accessory to turn out the loaf (page 157).
After pressing on  nothing happens.	<ul style="list-style-type: none"> The machine is too hot. Wait for 1 hour between 2 cycles (error code E01). 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.
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 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: let the machine cool down and clean the inside of the machine 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.

11 WARRANTY

- This product has been designed for domestic use only. Any professional use, inappropriate use or failure to comply with the instructions, the manufacturer accepts no responsibility and the guarantee will not apply.
- Read the instructions for use carefully before using your appliance for the first time: any use which does not conform to these instructions will absolve Tefal from any liability.

12 ENVIRONMENT

- In accordance with current regulations, before disposing of an appliance no longer needed, the appliance must be rendered inoperative (by unplugging it and cutting off the supply cord).

13 TABLEAUX DES CYCLES - TABEL MET CYCLI - ZYKLUSTABELLE - TABELLA DEI CICLI - CUADRO DE CICLOS - TABELA DE CICLOS - CYCLES TABLE

- 1 FAIBLE • NIEDRIG • LAAG • DEBOLE • LIGERO • FRACO • LOW
- 2 MOYEN • GEMIDDELD • MITTEL • MEDIO • MEDIO • MÉDIO • MEDIUM
- 3 FORT • DONKER • DUNKEL • FORTE • FUERTE • FORTE • HIGH

Remarque : la durée totale n'inclut pas le temps de maintien au chaud.

Opmerking: bij de totale tijdsduur is niet de tijd van het warmhouden inbegrepen.

Hinweis: die Warmhaltezeit ist nicht in der Gesamtzeit enthalten.

Attenzione: la durata totale non include il tempo di mantenimento al caldo.

Nota: la duración total no incluye el tiempo de mantenimiento del calor.

Nota: a duração total não inclui o tempo de manutenção do calor.

Note: the total time does not include the time to keep warm.

750* = 1 cuisson (400 g) (voir page 11) 1500***= 2 cuissons (800 g) (voir page 11)

750* = 1 ongeveer (400 g) (zie pagina 35) 1500***= 2 ongeveer (800 g) (zie pagina 35)



750* = 1 etwa (400 g) (siehe Seite 59) 1500***= 2 etwa (800 g) (siehe Seite 59)

750* = 1 circa (400 g) (consultare pagina 83) 1500***= 2 circa (800 g) (consultare pagina 83)

750* = 1 cerca (400 g) (consulte la página 107) 1500***= 2 cerca (800 g) (consulte la página 107)



750* = 1 cerca (400 g) (ver página 131) 1500***= 2 cerca (800 g) (ver página 131)

750* = 1 baking (400 g) (see page 155) 1500***= 2 baking (800 g) (see page 155)

A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	
FR	POIDS (g)	DORAGE	TEMPS TOTAL (h)	TEMPS DE PREPARATION	FAÇONNAGE	CUISSON 1ère FOURNEE (h)	CUISSON 2ème FOURNEE (h)	TEMPS AFFICHE AU BIP (h)	MAINTIEN AU CHAUD (h)	
NL	GEWICHT (g)	BRUINING	TOTALE TIJD (u)	BEREIDINGSTIJD	VORMEN	BAKKEN 1e LADING (u)	BAKKEN 2e LADING (u)	TIJD GETOOND BIJ PIEPTOON	WARMHOUDEN (u)	
DE	GEWICHT (g)	BRÄUNUNGS-GRAD	ZEIT TOTAL (Std.)	VOR-BEREITUNGSZEIT	FORMEN	BACKEN DER 1. PORTION (Std.)	BACKEN DER 2. PORTION (Std.)	WÄHREND DER SIGNALTONE ANGEZEIGTE ZEIT	WARMHALTEN (h)	
IT	QUANTITÀ (g)	DORATURA	TEMPO TOTALE (h)	TEMPO DI PREPARAZIONE	FORMA	COTTURA 1ª INFORMATA (h)	COTTURA 2ª INFORMATA (h)	TEMPO VISUALIZZATO AL BIP	MANTENIMENTO AL CALDO (h)	
ES	PESO (g)	DORADO	TIEMPO TOTAL (h)	TIEMPO DE PREPARACIÓN	MOLDEADO	COCCIÓN de primera HORNADA (h)	COCCIÓN de segunda HORNADA (h)	TIEMPO MOSTRADO AL SONAR EL PITIDO	MANTENIMIENTO EN CALIENTE (h)	
PT	PESO (g)	TOSTAGEM	TEMPO TOTAL (h)	TEMPO	PREPARAÇÃO	COZEDURA 1.ª FORNADA (h)	COZEDURA 2.ª FORNADA (h)	TEMPO MOSTRADO NO SINAL SONORO	MANUTENÇÃO DO CALOR (h)	
EN	WEIGHT (g)	BROWNING	TOTAL TIME (h)	PREPARATION TIME	SHAPING	BAKING 1st BATCH (hours)	BAKING 2nd BATCH (hours)	TIME DISPLAYED ON BEEPING (h)	KEEP WARM (hours)	
1	750*		02:02	01:05		00:57	-	01:39	01:00	
	1500**		02:59				00:57	02:36		
	750*		02:07				01:02	-		01:44
	1500**		03:09				01:02	01:02		02:46
	750*		02:12				01:07	-		01:49
	1500**		03:19				01:07	01:07		02:56
2	750*		02:02	1:05		00:57	-	01:39	01:00	
	1500**		02:59				00:57	02:36		
	750*		02:07				01:02	-		01:44
	1500**		03:09				01:02	01:02		02:46
	750*		02:12				01:07	-		01:49
	1500**		03:19				01:07	01:07		02:56

A	B	C	D	E	K	J	L
FR	POIDS (g)	DORAGE	TEMPS TOTAL (h)	TEMPS DE PREPARATION	CUISSON (h)	MAINTIEN AU CHAUD (h)	EXTRA (h)
NL	GEWICHT (g)	BRUINING	TOTALE TIJD (u)	BEREIDINGSTUD	BAKKEN (h)	WARMHOUDEN (u)	EXTRA (h)
DE	GEWICHT (g)	BRÄUNUNGSGRAD	ZEIT TOTAL (Std.)	VORBEREITUNGSZEIT	BACKEN (h)	WARMHALTEN (h)	EXTRA (h)
IT	QUANTITÀ (g)	DORATURA	TEMPO TOTALE (h)	TEMPO DI PREPARAZIONE	COTTURA (h)	MANTENIMENTO AL CALDO (h)	EXTRA (h)
ES	PESO (g)	DORADO	TIEMPO TOTAL (h)	TIEMPO DE PREPARACIÓN	COCCIÓN (h)	MANTENIMIENTO EN CALIENTE (h)	EXTRA (h)
PT	PESO (g)	TOSTAGEM	TEMPO TOTAL (h)	TEMPO	COZEDURA (h)	MANUTENÇÃO DO CALOR (h)	EXTRA (h)
EN	WEIGHT (g)	BROWNING	TOTAL TIME (h)	PREPARATION TIME	BAKING (h)	KEEP WARM (hours)	EXTRA (h)
3	-		0:10 ▼ 0:40	-	-	0:10 ▼ 0:40	-
	750 g 1000 g 1500 g 750 g 1000 g 1500 g 750 g 1000 g 1500 g		02:52 02:57 03:02 02:52 02:57 03:02 02:52 02:57 03:02	01:57	00:55 01:00 01:05 00:55 01:00 01:05 00:55 01:00 01:05	01:00	02:22 02:27 02:32 02:22 02:27 02:32 02:22 02:27 02:32
5	750 g 1000 g 1500 g 750 g 1000 g 1500 g 750 g 1000 g 1500 g		03:00 03:05 03:10 03:00 03:05 03:10 03:00 03:05 03:10	02:00	01:00 01:05 01:10 01:00 01:05 01:10 01:00 01:05 01:10	01:00	02:37 02:42 02:47 02:37 02:42 02:47 02:37 02:42 02:47
	750 g 1000 g 1500 g 750 g 1000 g 1500 g 750 g 1000 g 1500 g		03:05 03:10 03:15 03:05 03:10 03:15 03:05 03:10 03:15	02:05	01:00 01:05 01:10 01:00 01:05 01:10 01:00 01:05 01:10	01:00	02:42 02:47 02:52 02:42 02:47 02:52 02:42 02:47 02:52

A	B	C	D	E	K	J	L
7	750 g		03:14	02:29	00:45	01:00	02:50
	1000 g		03:19		00:50		02:55
	1500 g		03:24		00:55		03:00
	750 g		03:14		00:45		02:50
	1000 g		03:19		00:50		02:55
	1500 g		03:24		00:55		03:00
	750 g		03:14		00:45		02:50
	1000 g		03:19		00:50		02:55
	1500 g		03:24		00:55		03:00
8	750 g		01:28	00:43	00:45	01:00	01:12
	1000 g		01:33		00:50		01:17
	1500 g		01:38		00:55		01:22
	750 g		01:28		00:45		01:12
	1000 g		01:33		00:50		01:17
	1500 g		01:38		00:55		01:22
	750 g		01:28		00:45		01:12
	1000 g		01:33		00:50		01:17
	1500 g		01:38		00:55		01:22
9	1000 g		02:11	01:11	01:00	01:00	-
	750 g		03:00	01:55	01:05	01:00	02:37
1000 g	03:05		01:10		02:42		
1500 g	03:10		01:15		02:47		
750 g	03:00		01:05		02:37		
1000 g	03:05		01:10		02:42		
1500 g	03:10		01:15		02:47		
750 g	03:00		01:05		02:37		
1000 g	03:05		01:10		02:42		
1500 g	03:10		01:15		02:47		
11	750 g		03:10	02:10	01:00	01:00	02:37
	1000 g		03:15		01:05		02:42
	1500 g		03:20		01:10		02:47
	750 g		03:10		01:00		02:37
	1000 g		03:15		01:05		02:42
	1500 g		03:20		01:10		02:47
	750 g		03:10		01:00		02:37
	1000 g		03:15		01:05		02:42
	1500 g		03:20		01:10		02:47

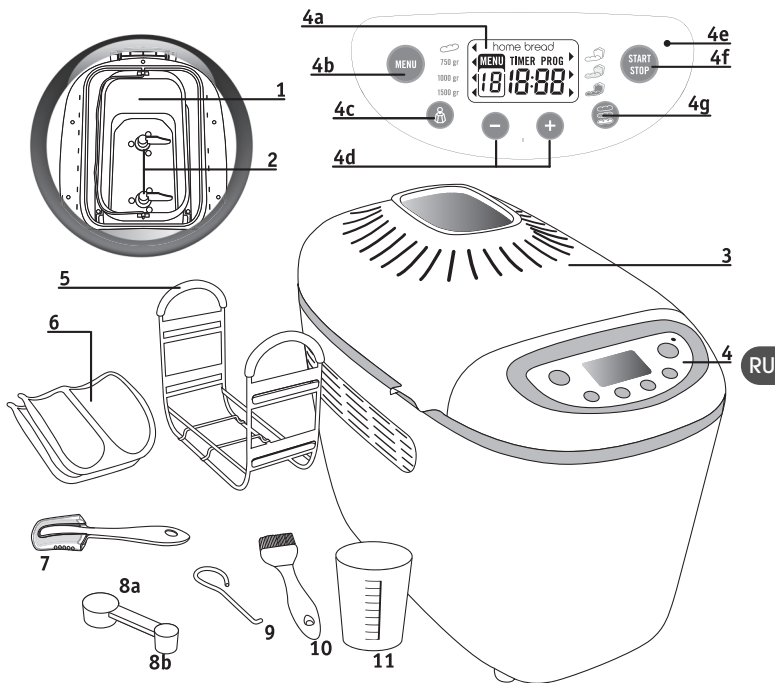
A	B	C	D	E	K	J	L
12	750 g		0:10 ▼ 1:10	-	0:10 ▼ 1:10	/	/
	1000 g						
	1500 g						
	750 g						
	1000 g						
	1500 g						
	750 g						
1000 g							
1500 g							
13	/	/	01:15	01:15	-	/	/
14	1000 g		02:08	00:25	01:43	01:00	01:45
15	/	/	01:30	-	01:30	/	/
16	/	/	00:15	00:15	-	/	/



● Русский

Страница

1 ОПИСАНИЕ	176
2 ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ	177
3 ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ	181
4 ЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ	188
5 ЦИКЛЫ	189
6 ИНГРЕДИЕНТЫ	190
7 ПРАКТИЧЕСКИЕ СОВЕТЫ	194
8 ПОДГОТОВКА И ИЗГОТОВЛЕНИЕ БАГЕТОВ	195
9 РУКОВОДСТВО ПО УЛУЧШЕНИЮ ВАШИХ ИЗДЕЛИЙ	198
10 РУКОВОДСТВО ПО УСТРАНЕНИЮ ТЕХНИЧЕСКИХ НЕИСПРАВНОСТЕЙ	201
11 ГАРАНТИЯ	201
12 ОКРУЖАЮЩАЯ СРЕДА	201



1 ОПИСАНИЕ

1. Контейнер для хлеба
2. Мешалки
3. Крышка со смотровым отверстием
4. Приборная панель
 - a. Жидкокристаллический дисплей
 - a1. Индикатор формирования багетов
 - a2. Выбор меню
 - a3. Индикатор веса
 - a4. Индикатор цвета корочки
 - a5. Запрограммированный старт
 - aб. Таймер
 - b. Выбор программ
 - c. Выбор веса
 - d. Клавиши установки запуска по таймеру и установки времени для программы 12
 - e. Индикатор работы
 - f. Кнопки запуска в различных режимах

- g. Выбор цвета корочки
5. Подставка для приготовления багетов
6. 2 формы для приготовления багетов с антипригарным покрытие

Насадки:

7. Нож
 - a. Столовая ложка = cs
 - b. Чайная ложка = cc
9. "крючок" для вынимания мешалок
10. Кисточка
11. Мерный стакан



② УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

Меры предосторожности

- Этот прибор не предназначен для использования с внешним таймером и не управляется отдельной системой дистанционного управления.
- Этот прибор предназначен исключительно для домашнего использования. Он не предназначен для использования в следующих случаях, на которые гарантия не распространяется, а именно:
 - На кухнях, отведенных для персонала в магазинах, бюро и иной профессиональной среде,
 - На фермах,
 - Постояльцами гостиниц, мотелей и иных заведений, предназначенных для временного проживания,
 - В заведениях типа "комнаты для гостей".
- Прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с пониженными физическими, чувственными или умственными способностями или при отсутствии у них жизненного опыта или знаний, если они не находятся под контролем или не проинструктированы об использовании прибора

лицом, ответственным за их безопасность. Дети должны находиться под контролем для недопущения игры с прибором.

Следите за тем, чтобы дети не играли с устройством.

- Любое обслуживание, кроме мойки и ежедневного ухода, должно осуществляться уполномоченным сервисным центром.
- Устройство может использоваться детьми, достигшими восьмилетнего возраста, лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями и лицами, не имеющими соответствующего опыта или знаний, только при условии, что они находятся под наблюдением или проинструктированы о безопасном использовании устройства и осознают возможные опасности. Следите за тем, чтобы дети не играли с устройством. Чистка или обслуживание устройства детьми разрешается, только если они достигли восьмилетнего возраста и находятся под наблюдением взрослых.
- **Ваш электроприбор предназначен**

исключительно для бытового использования в помещении, на высоте не более 4000 м.

- Внимание: в случае неправильного использования прибора существует риск получения травмы.
- Внимание: поверхность нагревательного элемента какое-то время после использования остается горячей.
- Прибор не следует погружать в воду.
- Не превышайте никогда максимальное количество, указанное в рецептах.

В Контейнер для хлеба

- Не кладите более 1500 г теста
- Не кладите более 930 г муки и 15 ч.л. дрожжей

в пластинах БАГЕТЫ

- не превышайте количества теста в 450 г в процессе приготовления
- следите за тем, чтобы количество муки не превышало 280 г, а дрожжей 6 г в процессе приготовления
- Используйте ткань или губку влажной тряпкой акцияконтакта с пищевыми продуктами.

- Внимательно прочтите инструкцию, прежде чем использовать прибор в первый раз: использование прибора, не соответствующее инструкции, освобождает производителя от любой ответственности.
- В целях вашей безопасности данный прибор соответствует существующим нормам и правилам (Нормативные акты, касающиеся низкого напряжения, электромагнитной совместимости, материалов, соприкасающихся с продуктами, охраны окружающей среды...).
- По окончании цикла, если ломтики хлеба застряли между решетками, перед тем, как их извлечь, отключите аппарат и дождитесь, пока он остынет.
- Убедитесь, что напряжение в Вашей сети соответствует напряжению, указанному на хлебопечке. В противном случае производитель не несет ответственности по гарантии изделия.
- Подключите Ваш прибор к заземлённой розетке. Несоблюдение этого положения может спровоцировать поражение электрическим током и привести к серьёзным травмам. Очень важно в целях Вашей безопасности, чтобы заземление соответствовало действующим в Вашей стране нормам установки электрических приборов. Если у Вас нет заземлённой розетки, Вам необходимо прежде чем подключать прибор, пригласить квалифицированных специалистов, которые установят Вам такую электрическую розетку.
- Ваша хлебопечка предназначена для эксплуатации исключительно в домашних условиях и внутри помещений.
- Отключайте хлебопечку от сети электропитания, если она не используется, и на время мойки.
- Не пользуйтесь прибором, если:
 - шнур питания неисправен или поврежден.
 - прибор упал и имеет заметные повреждения или сбои в работе.
 В таких случаях во избежание опасности любого рода прибор следует направить в ближайший сервисный центр. Обратитесь к гарантийным документам вашего изделия.
- Не оставляйте хлебопечку, шнур или разъём питания в воде или любой другой жидкости.
- Не помещайте прибор, шнур питания и вилку шнура в воду или любую другую жидкость.
- Не оставляйте шнур питания в доступном для детей месте.
- Шнур питания ни в коем случае не должен соприкасаться с горячими частями хлебопечки, находиться вблизи источников тепла или острых углов.
- Не двигайте прибор во время функционирования.
- **Не пользуйтесь хлебопечкой если шнур или разъём питания повреждены. Во избежание опасности, обязательно замените их через уполномоченный сервисный центр (их список имеется в техническом паспорте).**
- Не касайтесь смотрового отверстия во время работы прибора и сразу после ее окончания. Смотровое отверстие может быть горячим. Не отключайте прибор от сети за шнур питания.
- Пользуйтесь только исправным удлинителем с заземлением и проводом сечением не менее сечения прилагаемого шнура питания.
- Не используйте контейнер для приготовления пищи в печи или духовке.
- Не ставьте прибор на другие электроприборы.
- Не используйте прибор для приготовления других блюд, кроме хлеба и варенья.
- Не используйте хлебопечку в качестве нагревательного прибора.
- При воспламенении деталей прибора запрещается тушить их водой. Отключите прибор от сети. Погасите пламя мокрой тряпкой.
- В целях безопасности используйте только те приспособления и запасные части, которые предназначены для Вашей хлебопечки.
- **По окончании работы программы всегда пользуйтесь кухонными перчатками для манипуляций с чаном или горячими частями хлебопечки. Части прибора и аксессуары для приготовления багетов сильно нагреваются в процессе работы.**
- Никогда не закрывайте вентиляционные отверстия.
- Будьте внимательны — при открытии крышки по окончании работы программы или во время её работы из хлебопечки может вырваться струя пара.
- Уровень акустической мощности прибора 69 децибел.



Позаботьтесь об охране окружающей среды!

- ① При изготовлении вашего прибора были использованы ценные и подлежащие повторной переработке материалы.
- ➔ Отнесите их в ближайший пункт сбора вторсырья.

3 ПЕРЕД ПЕРВЫМ ПОЛЬЗОВАНИЕМ

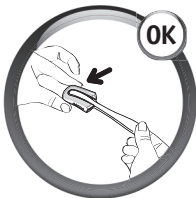


1. Распаковка

- Распакуйте прибор, сохраните гарантийный талон и внимательно прочтите инструкцию по эксплуатации, прежде чем начнете пользоваться прибором.
- Установите прибор на устойчивую поверхность. Удалите из прибора все аксессуары (мерный стаканчик, нож и т.д.).



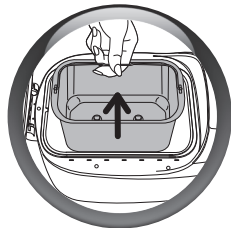
NO



OK

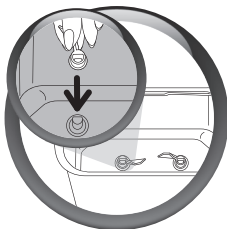
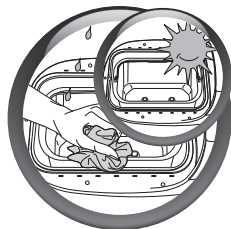
Предупреждение

- Очень острое лезвие. Будьте осторожны при работе с ним.



2. ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ХЛЕБОПЕЧКИ

- Вытащите контейнер для хлеба, потянув за ручку в вертикальном направлении.



3. Очистка чана

- Протрите чан влажной тряпкой. Высушите. **При первом использовании может появиться легкий запах.**
- Затем установите мешалки.



Качество замешивания теста улучшается, если мешалки установлены напротив друг друга.

4. Начало работы

- Вставьте контейнер в хлебопечку.
- Нажмите на контейнер сначала с одной, затем с другой стороны для фиксации на валу, так, чтобы стопоры с обеих сторон надежно удерживали контейнер.

- Размотайте шнур и включите хлебопечку в розетку с заземлением.
- После звукового сигнала, по умолчанию включится программа 1 и средняя степень подрумянивания.

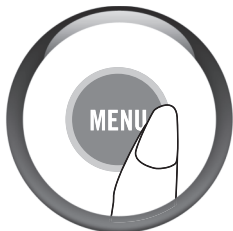
RU






Чтобы ознакомиться с вашей хлебопечкой, мы предлагаем вам попробовать рецепт **БЕЛОГО ХЛЕБА** для выпечки вашего первого хлеба. См. лист "ПРОГРАММА ВЫПЕЧКИ БЕЛОГО ХЛЕБА" на стр. 197.



5. ВЫБОР ПРОГРАММЫ (Смотрите характеристики в таблице на следующей странице)

- Для каждой из программ высвечивается индикация установки по умолчанию. Поэтому точные установки выбираются вручную.
- При выборе программы включается последовательность этапов, которые выполняются один за другим.



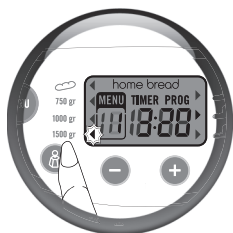
- Нажмите кнопку "menu" для выбора программы. Для того чтобы перейти от программы 1 к программе 16, последовательно нажимайте кнопку "menu".
- На экране автоматически высветится время приготовления, соответствующее выбранной программе.

АКСЕССУАРЫ		ПРОГРАММЫ, ВКЛЮЧЕННЫЕ В МЕНЮ
	1. Багет	Программа Багет позволит Вам самостоятельно испечь багеты. Данная программа состоит из двух периодов времени. 1ый этап > Замешивание и подъем теста 2ой этап > Процесс выпекания Цикл выпекания следует за циклом изготовления Ваших багетов (советы по изготовлению багетов Вы найдёте в дополнительном руководстве по изготовлению хлебулочных изделий, прилагаемом к Вашей хлебопечке).
	2. Сладкий багет	Для сладких булочек: венских булочек, молочных булочек, бриошей и т.д.
	3. Выпекание Багета	Программа 3 позволяет выпекать багеты из заранее приготовленного теста. Не оставляйте хлебопечку без присмотра, когда она работает в программе 3. Чтобы прервать цикл до завершения программы, остановите её вручную, нажав и удерживая кнопку  .
	4. Белый хлеб	Программа "белый хлеб", позволяет выпекать хлеб по большинству рецептов для пшеничной муки.
	5. Французская булка	Программа «Французская булка» соответствует рецепту приготовления традиционной белой французской булки с пористой структурой.
	6. Хлеб из цельной муки	Программа "хлеб из цельной муки", выбирается для выпечки хлеба из муки с отрубями.
	7. Сладкий хлеб	Программа "сладкий хлеб", адаптирована для рецептов сладкого хлеба с повышенным содержанием сахара и жиров. При использовании полуфабриката теста для сдобы или хлеба на молоке, его общий вес не должен превышать 1000 г.
	8. Хлеб быстрой выпечки	Программа Хлеб быстрой выпечки предназначена только для получения хлеба быстрой выпечки. Максимальная температура воды для этого рецепта – 35°C.
	9. Бородинский хлеб	Программа "Бородинский хлеб" печет традиционный для русской кухни бородинский хлеб, на основе заварки и закваски ингредиентов, ржаной муки и солода.


	<p>10. Хлеб без соли</p>	<p>Среди продуктов ежедневного потребления хлеб отличается высоким содержанием соли. Уменьшение потребления соли позволяет снизить риск сердечно-сосудистых заболеваний.</p>
	<p>11. Хлеб богатый жирной кислотой Омега 3</p>	<p>Этот хлеб богат жирной кислотой Омега 3 благодаря сбалансированному и полному в плане питательности рецепту. Жирные кислоты Омега 3 способствуют хорошему функционированию сердечнососудистой системы.</p>
	<p>12. Выпекание</p>	<p>Программа выпекания рассчитана исключительно на время от 10 до 70 мин. с шагом в 10 мин. для получения светлой, средней или темной золотистой корочки. Она может использоваться:</p> <p>а) в сочетании с программой для дрожжевого теста б) для подогрева и получения хрустящей корочки на уже выпеченном и охлажденном хлебе. в) для завершения приготовления хлеба в случае длительного перерыва электропитания при цикле выпекании хлеба.</p> <p>Эта программа не подходит для приготовления багетов. Не оставляйте хлебобулочку без присмотра во время работы программы 12. Для прерывания цикла до его завершения вручную прервите программу длительным нажатием клавиши</p> 
	<p>13. Дрожжевое тесто</p>	<p>Программа "дрожжевое тесто" не для выпекания. Она предназначена для замешивания и подъема любого дрожжевого теста, например, теста для пиццы.</p>
	<p>14. Кекс</p>	<p>Программа подходит для приготовления сладкой выпечки и пирогов с использованием пекарского порошка. В этой программе предусмотрен только режим приготовления выпечки весом 1000гр.</p>
	<p>15. Варенье</p>	<p>Приготовление варенья и компотов.</p>
	<p>16. Пресное тесто для макаронных изделий</p>	<p>С помощью программы 16 возможно только замесить тесто. Она предназначена для приготовления теста без дрожжей. Например: пресное тесто для макаронных изделий.</p>

Пожалуйста, обратите внимание: для наилучшего результата при приготовлении Венских багетов, следуйте инструкциям:

- Холодная вода прямо из холодильника
- Полу-обезжиренное молоко прямо из холодильника
- Мука прямо из холодильника
- Пакет(ы) смеси для выпекания мучных изделий
- Пакет(ы) хлебопекарских дрожжей
- Сливочное масло прямо из холодильника, порезанное на кубики.




6. Выбор веса хлеба

- По умолчанию устанавливается вес хлеба в 1500 г. Этот вес - ориентировочный.
- Некоторые рецепты не позволяют приготовить хлеб весом 750 г.
- **За дополнительной информацией обратитесь к деталям рецептов.**
- **В программах 3, 9, 12, 13, 14, 15, 16 вес хлеба не регулируется.**
- Для программ 1-2 вы можете выбрать два веса:
 - 400 г на 1 выпечку (2-4 отдельных хлебов), **визуальный индикатор загорается напротив веса 750 г.**
 - 800 г на 2 выпечки (4-8 отдельных хлебов), **визуальный индикатор загорается напротив веса 1500 г.**
- Для установки веса теста нажимайте клавишу  для выбора 750, 1000 или 1500 г. Рядом с нужным весом загорается огонёк индикатора.




7. Выбор цвета корочки

- По умолчанию устанавливается средняя золотистая корочка.
- В программах 13, 15, 16, не предусмотрено автоматическое определение цвета корочки. Возможен выбор из трех степеней подрумянивания - СЛАБЫЙ/СРЕДНИЙ/СИЛЬНЫЙ [CLAIR/MOYEN/FONCE].
- Для установки выбора нажимать на кнопку  до высвечивания на индикаторе нужной степени подрумянивания.



8. Запуск программы

- Для запуска выбранной Вами программы, нажмите на кнопку . Программа запускается. Время выполнения программы высвечивается на дисплее. Последовательные этапы автоматически следуют один за другим.

9. Запуск программы по таймеру

• **Вы можете запрограммировать хлебопечку так, чтобы ваша выпечка была готова в указанное вами время, максимум, за 15 часов заранее.**

Вы не можете использовать отсроченный запуск для программ 3, 8, 12, 13, 14, 15, 16.

Этот этап наступает после выбора программы, степени поджаривания и веса.

На дисплее отображается время программы. Рассчитайте промежуток времени с того момента, когда вы запускаете программу до того момента, когда вы хотите, чтобы выпечка была готова. Хлебопечка автоматически включает продолжительность циклов программы. При помощи кнопок **+** и **-** укажите рассчитанное время (**+** вверх и **-** вниз). Короткое нажатие кнопки позволяет изменять время промежутками по 10 минут. Длительное нажатие кнопки позволяет непрерывно изменять время промежутками по 10 минут.

Пример 1: Сейчас время 20:00. Вы хотите, чтобы хлеб был готов завтра в 7:00. Запрограммируйте 11 часов при помощи кнопок **+** и **-**. Нажмите на кнопку **START**. Вы услышите звуковой сигнал.

На дисплее отображается программа PROG и мигают 2 точки таймера. Начинается отсчет времени. Загорается индикатор работы хлебопечки.

Если вы допустили ошибку или хотите изменить настройку времени, нажмите и удерживайте кнопку **STOP**, пока не услышите звуковой сигнал. На дисплее отобразится время по умолчанию.

Повторите операцию.

Пример 2: В этом случае установлена программа 1 для выпечки батонов, сейчас время 8:00, и вы хотите, чтобы батоны были готовы в 19:00. Запрограммируйте 11 часов при помощи кнопок **+** и **-**. Нажмите на кнопку Пуск / Остановка. Вы услышите звуковой сигнал. На дисплее отображается программа PROG и мигают 2 точки таймера. Начинается отсчет времени. Загорается индикатор работы хлебопечки. Если вы допустили ошибку или хотите изменить настройку времени, нажмите и удерживайте кнопку, пока не услышите звуковой сигнал. На дисплее отобразится время по умолчанию. Повторите операцию.

ВНИМАНИЕ: Вы должны планировать формовку батонов за 47 мин. до окончания выпечки (т.е. в 18:13) или, в случае двух выпечек, за 2X47 мин. до окончания программы (например, в 17:26 часов).

Чтобы узнать время выпечки отдельных хлебов по другим программам, смотрите таблицу "Время выпечки" на стр. 191.


Время формовки отдельных хлебов по другим программам не учитывается при расчете времени отсроченного запуска.

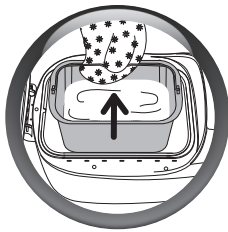
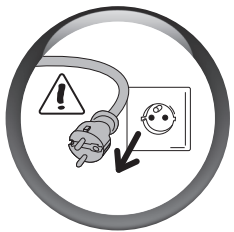
Некоторые ингредиенты являются скоропортящимися. Не используйте отсроченный запуск программы для рецептов, содержащих свежее молоко, яйца, йогурт, сыр, свежие фрукты.

Отсроченный запуск автоматически включает беззвучный режим работы.



10. Остановка программы

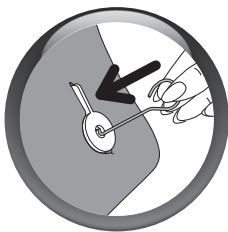
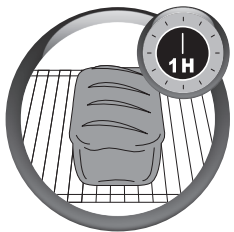
- По окончании цикла программа автоматически останавливается..
- Для того, чтобы прервать программу или отменить запрограммированный старт по таймеру, нажмите и удерживайте в течение 5 секунд кнопку .



11. Извлечение хлеба из контейнера

(Эта стадия отсутствует в «отдельных хлебов»)

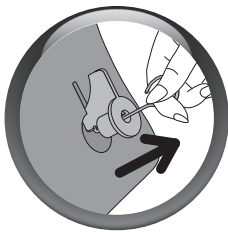
- После окончания цикла выпекания отключите хлебопечку от электропитания.
- Вытащите контейнер для хлеба, потянув за ручку в вертикальном направлении. Всегда пользуйтесь кухонными перчатками, так как ручка контейнера для хлеба и внутренняя сторона крышки горячие.



- Выньте горячий хлеб и поместите его на час на решетку для охлаждения.

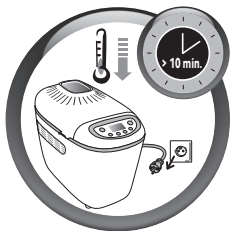
• может случиться так, что мешалки застрянут в хлебе при его вынимании из контейнера. В этом случае пользуйтесь приспособлением "крючок" следующим образом:

- > вынул хлеб, положите его горячим на бок и придерживайте рукой в термоизолирующей перчатке,
- > вставьте крючок в ось мешалки, осторожно потяните, чтобы вынуть мешалку,
- > повторите то же для другой мешалки,
- > положите хлеб плашмя и дайте ему охладиться на решетке.

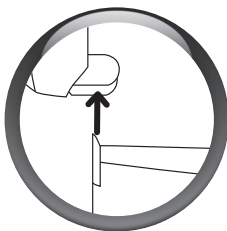
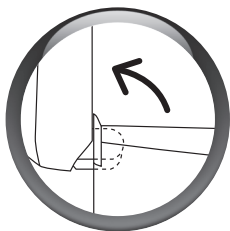


- Чтобы сохранить антипригарные свойства покрытия контейнера, не используйте металлические приспособления, чтобы достать хлеб.

4 ОЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ



- Отключите хлебопечку от сети питания и оставьте её охладиться.
- Протрите корпус и стенки контейнера изнутри влажной тряпкой.
- Вымойте контейнер, мешалку, держатель для багетов и формы с антипригарным покрытием горячей водой с добавлением средства для мытья посуды.
- Если мешалка застряла в контейнере, дайте ей отмокнуть в течение 5-10 минут.



- При необходимости снимите крышку. Вы можете очистить крышку с помощью влажной губки.



- Не помещайте какие-либо части в посудомоечную машину.
- Не используйте для очистки бытовые чистящие средства, абразивные губки или спирт. Используйте мягкую влажную губку.
- Никогда не погружайте корпус хлебопечки или крышку в жидкость.
- Не кладите держатель для багетов и фор.

RU

5 ЦИКЛЫ РАБОТЫ

• Таблица на стр. 191-192-193 показывает этапы процесса выпекания для каждой программы.

Замешивание Обеспечивает формирование структуры теста, определяет скорость подъема теста.	>	Покой Способствует лучшему замешиванию теста.	>	Подъем Время действия дрожжей, за которое хлеб поднимается и приобретает свой аромат.	>	Выпекание Превращает тесто в хлеб и формирует золотистую хрустящую корочку.	>	Поддержание в тепле Позволяет поддерживать хлеб в теплом состоянии после выпекания. Тем не менее, рекомендуется вынимать хлеб из формы.
---	---	---	---	---	---	---	---	---

Замешивание:



В ходе этих циклов, и в программах 1, 2, 4, 5, 6, 7, 9, 10, 11, 14 есть возможность добавлять ингредиенты - сухофрукты, оливки, ломтики сала и т.д. Звуковой сигнал укажет Вам момент, когда можно принять участие в приготовлении.

В процессе выполнения программ, указанных выше, нажмите 1 раз на кнопку МЕНЮ (MENU) чтобы узнать время, которое осталось до звукового сигнала "добавление ингредиентов".

Для программ 1 и 2, нажмите кнопку МЕНЮ (MENU) дважды, чтобы узнать сколько времени осталось до формирования багета.



Обратитесь к сводной таблице, где приведено время приготовления страницы 191-192-193 и к колонке "экстра" ("extra"). В этой колонке указывается время, высвечиваемое на дисплее Вашего прибора после звукового сигнала.

Чтобы более точно узнать через какое время прозвучит звуковой сигнал, Вам следует просто вычесть время, указанное в колонке "экстра" от общего времени приготовления.

Пример : "экстра" = 2:51 а "общее время" = 3:13, ингредиенты можно добавлять через 22 минуты.

Поддержание в тепле: в программах 1, 2, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 14, Вы можете оставить хлеб в хлебопечке. На панели управления загорится световой индикатор. Цикл поддержания в тепле в течение одного часа включается автоматически после выпечки. Индикатор времени остается на 0:00 в течение одного часа. Звуковой сигнал включается с регулярными интервалами.

Загорается индикатор формирования багета.

Конец цикла машина останавливается автоматически после выдачи нескольких звуковых сигналов.

6 ИНГРЕДИЕНТЫ

Жиры и масла: жиры делают хлеб мягче и вкуснее. А также, он лучше и дольше будет храниться. Слишком много жира замедляет поднятие теста. Если вы используете сливочное масло, то добавляйте его холодным и нарезанным кубиками, чтобы оно равномерно распределялось в тесте. Не добавляйте сливочное масло горячим. Следите, чтобы дрожжи не соприкасались с жиром, так как жир может препятствовать размягчению дрожжей.

Яйца: яйца, обогащают тесто, улучшают цвет хлеба и способствуют хорошему образованию хлебного мякиша. Рецепты предусмотрены для среднего яйца весом 50 грамм, если яйца более крупные, то следует уменьшить количество жидкости, если яйца меньше, то следует добавить больше жидкости.

Молоко: вы можете использовать свежее молоко (холодное, если в рецепте не указано иначе) или сухое молоко. Молоко также дает эмульгирующий эффект, что делает тесто более однородным, а хлебный мякиш – красивее.

Вода: вода размягчает и активизирует дрожжи. Она также размягчает крахмал муки и способствует образованию хлебного мякиша. Воду можно заменить, частично или полностью, молоком или другими жидкостями. Температура: см. пункт “Выпечка по рецептам” (стр. 194).

Мука: вес муки значительно варьирует в зависимости от типа используемой муки. В зависимости от качества муки, качество выпечки также может варьировать. Храните муку в герметичной упаковке, так как мука реагирует на колебания температуры и влажности, поглощая или теряя влагу. Наиболее предпочтительно использовать муку из твердых сортов пшеницы, муку для выпечки хлеба или для выпечки хлебобулочных изделий, а не стандартную муку. Добавление овсяных отрубей, зародышей пшеницы, ржи или целых зерен в тесто, сделает хлеб тяжелее и не даст ему подняться.

Рекомендуется использовать муку высшего сорта T55, если в рецептах не указано иначе. В случае использования смеси специальной муки для выпечки хлеба или булочек, или молочного хлеба, общий вес теста не должен превышать 1000 грамм. Следуйте рекомендациям производителя по использованию этих смесей для выпечки. Просеивание муки также влияет на результаты: чем грубее помол муки (то есть, она содержит частицы оболочек пшеничных зёрен), тем меньше поднимется тесто, и тем плотнее получается хлеб.

Сахар: наиболее предпочтительно использовать рафинированный сахар, нерафинированный сахар или мед. Не используйте кусковой сахар. Сахар питает дрожжи, придает хороший вкус хлебу и улучшает поджаривание корочки.

Соль: она придает вкус выпечке и позволяет регулировать деятельность дрожжей. Она не должна соприкасаться с дрожжами. Благодаря соли, тесто получается твердым, компактным и не поднимается слишком быстро. А также, она улучшает структуру теста.

Дрожжи: имеются разные виды пекарских дрожжей: свежие дрожжи, нарезанные кубиками; сухие, активирующиеся при размягчении или сухие, активирующиеся мгновенно (быстродействующие дрожжи). Дрожжи продаются в супермаркетах (в булочных или в отделах свежей выпечки), но вы также можете купить свежие дрожжи у вашего пекаря. Если вы используете свежие дрожжи или сухие быстродействующие дрожжи, то их следует положить непосредственно в контейнер для хлеба вместе с другими ингредиентами. Все же, рекомендуется растереть свежие дрожжи, чтобы обеспечить их равномерное распределение в тесте. Только быстродействующие дрожжи (в виде гранул) перед использованием следует смешать с небольшим количеством теплой воды. Температура должна быть приблизительно 35°C, при более низкой температуре дрожжи будут менее активными, а при более высокой температуре могут утратить свою активность. Обязательно соблюдайте указанные в рецепте дозы и увеличьте количество дрожжей, если вы используете свежие дрожжи (см. таблицу соответствия ниже).

Соответствие количества / веса свежих дрожжей и сухих дрожжей:

Сухие дрожжи (кубических сантиметров)

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

Свежие дрожжи (грамм)

9 13 18 22 25 31 36 40 45

Добавки (сухофрукты, оливки, шоколадная крошка и т.д.): вы можете разнообразить ваши рецепты любимыми дополнительными ингредиентами, учитывая следующее:

- > Добавляйте ингредиенты, особенно наиболее хрупкие, только после звукового сигнала.
- > Наиболее твердые семена (такие как лен или кунжут) можно класть в тесто в самом начале замешивания теста, чтобы облегчить пользование хлебопечкой (например, при отсроченном запуске).
- > Заморозьте шоколадную крошку, чтобы она не таяла при замешивании.
- > Слейте жидкость с мокрых или очень жирных ингредиентов (например, оливки, бекон), высушите их на промокательной бумаге и слегка обваляйте в муке для получения более однородного теста.
- > Не кладите слишком много ингредиентов – это может повредить тесту. Добавляйте ингредиенты в количестве, которое указано в рецепте.
- > Следите за тем, чтобы добавки не попадали на внешнюю часть контейнера для хлеба.

PROG.	ВЕС (грамм)	ОБЩЕЕ	ВРЕМЯ ПОДРУМЯНИВАНИЯ (часов)	ВРЕМЯ ВЫПЕЧКИ	ФОРМОВКА	1-АЯ ВЫПЕЧКА (часов)	2-АЯ ВЫПЕЧКА (часов)	ВРЕМЯ, ОТОБРАЖАЕМОЕ ПРИ ЗВУКОВОМ СИГНАЛЕ (часов)	ПОДДЕРЖАНИЕ В ТЕПЛЕ (часов)
1	750*	1	02:02	01:05		00:57	-	01:39	01:00
	1500**		02:59				00:57	02:36	
	750*	2	02:07			01:02	-	01:44	
	1500**		03:09				01:02	02:46	
	750*	3	02:12			01:07	-	01:49	
	1500**		03:19				01:07	02:56	
2	750*	1	02:02	01:05		00:57	-	01:39	01:00
	1500**		02:59				00:57	02:36	
	750*	2	02:07			01:02	-	01:44	
	1500**		03:09				01:02	02:46	
	750*	3	02:12			01:07	-	01:49	
	1500**		03:19				01:07	02:56	





PROG.	ВЕС (грамм)	ОБЩЕЕ	ВРЕМЯ ПОДРУМЯНИВАНИЯ (часов)	ВРЕМЯ ВЫПЕЧКИ	ВЫПЕЧКА (часов)	ВРЕМЯ, ОТОБРАЖАЕМОЕ ПРИ ЗВУКОВОМ СИГНАЛЕ (часов)	ПОДДЕРЖАНИЕ В ТЕПЛЕ (часов)	
3	-	3	0:10 ▼ 0:40	-	-	0:10 ▼ 0:40	-	
4	750 g	1	02:52	01:57		00:55	02:22	
	1000 g		02:57			01:00	02:27	
	1500 g		03:02			01:05	02:32	
	750 g		2			02:52	00:55	02:22
	1000 g					02:57	01:00	02:27
	1500 g		3			03:02	01:05	02:32
	750 g					02:52	00:55	02:22
	1000 g		02:57			01:00	02:27	
	1500 g		03:02			01:05	02:32	

- 1 СЛАБЫЙ
- 2 СРЕДНИЙ
- 3 СИЛЬНЫЙ

Примечание: общее время не включает в себя время поддержания в тепле.

750* = приблизительно 400 грамм (см. стр. 185) 1500** = приблизительно 800 грамм (см. стр. 185)

PROG.	ВЕС (грамм)	ОБЩЕЕ	ВРЕМЯ ПОДРУ- МЯНИВАНИЯ (часов)	ВРЕМЯ ВЫПЕЧКИ	ВЫПЕЧКА (часов)	ВРЕМЯ, ОТОБРАЖАЕ- МОЕ ПРИ ЗВУКОВОМ СИГНАЛЕ (часов)	ПОДДЕРЖАНИЕ В ТЕПЛЕ (часов)
5	750 g	1 2 3	03:00	02:00	01:00	01:00	02:37
	1000 g		03:05		01:05		02:42
	1500 g		03:10		01:10		02:47
	750 g		03:00		01:00		02:37
	1000 g		03:05		01:05		02:42
	1500 g		03:10		01:10		02:47
	750 g		03:00		01:00		02:37
	1000 g		03:05		01:05		02:42
	1500 g		03:10		01:10		02:47
6	750 g	1 2 3	03:05	02:05	01:00	01:00	02:42
	1000 g		03:10		01:05		02:47
	1500 g		03:15		01:10		02:52
	750 g		03:05		01:00		02:42
	1000 g		03:10		01:05		02:47
	1500 g		03:15		01:10		02:52
	750 g		03:05		01:00		02:42
	1000 g		03:10		01:05		02:47
	1500 g		03:15		01:10		02:52
7	750 g	1 2 3	03:14	02:29	00:45	01:00	02:50
	1000 g		03:19		00:50		02:55
	1500 g		03:24		00:55		03:00
	750 g		03:14		00:45		02:50
	1000 g		03:19		00:50		02:55
	1500 g		03:24		00:55		03:00
	750 g		03:14		00:45		02:50
	1000 g		03:19		00:50		02:55
	1500 g		03:24		00:55		03:00
8	750 g	1 2 3	01:28	00:43	00:45	01:00	01:12
	1000 g		01:33		00:50		01:17
	1500 g		01:38		00:55		01:22
	750 g		01:28		00:45		01:12
	1000 g		01:33		00:50		01:17
	1500 g		01:38		00:55		01:22
	750 g		01:28		00:45		01:12
	1000 g		01:33		00:50		01:17
	1500 g		01:38		00:55		01:22
9	1000 g	1 2 3	02:11	01:11	01:00	01:00	-

PROG.	ВЕС (грамм)	ОБЩЕЕ	ВРЕМЯ ПОДРУМЯНИВАНИЯ (часов)	ВРЕМЯ ВЫПЕЧКИ	ВЫПЕЧКА (часов)	ВРЕМЯ, ОТОБРАЖАЕМОЕ ПРИ ЗВУКОВОМ СИГНАЛЕ (часов)	ПОДДЕРЖАНИЕ В ТЕПЛЕ (часов)
10	750 g		03:00	01:55	01:05	01:00	02:37
	1000 g		03:05		01:10		02:42
	1500 g		03:10		01:15		02:47
	750 g		03:00		01:05		02:37
	1000 g		03:05		01:10		02:42
	1500 g		03:10		01:15		02:47
	750 g		03:00		01:05		02:37
	1000 g		03:05		01:10		02:42
	1500 g		03:10		01:15		02:47
11	750 g		03:10	02:10	01:00	01:00	02:37
	1000 g		03:15		01:05		02:42
	1500 g		03:20		01:10		02:47
	750 g		03:10		01:00		02:37
	1000 g		03:15		01:05		02:42
	1500 g		03:20		01:10		02:47
	750 g		03:10		01:00		02:37
	1000 g		03:15		01:05		02:42
	1500 g		03:20		01:10		02:47
12	750 g						
	1000 g						
	1500 g						
	750 g		0:10	-	0:10	/	/
	1000 g		▼ 1:10		▼ 1:10		
	1500 g						
	750 g						
1000 g							
1500 g							
13	/	/	01:15	01:15	-	/	/
14	1000 g		02:08	00:25	01:43	01:00	01:45
15	/	/	01:30	-	01:30	/	/
16	/	/	00:15	00:15	-	/	/

7 ПРАКТИЧЕСКИЕ СОВЕТЫ

1. Приготовление по рецептам

• Все ингредиенты должны быть комнатной температуры (если не указано иное) и правильно отмерены.

Отмеряйте жидкости с помощью прилагаемого мерного стаканчика. Неправильная дозировка ингредиентов ведет к неудовлетворительным результатам выпечки.

• Следуйте порядку приготовления

- | | |
|--|------------------------------|
| > Жидкости (сливочное масло, растительное масло, яйца, вода, молоко) | > Порошковое молоко |
| > Соль | > Особые твердые ингредиенты |
| > Сахар | > Вторая половина муки |
| > Первая половина муки | > Дрожжи |

• Всегда отмерять точное количество муки. Поэтому взвешивайте муку на кухонных весах. Используйте активные обезвоженные пекарные дрожжи из пакетика. Если в рецептах не указано иное, не используйте пекарский порошок. После открытия пакетика с дрожжами, использовать их в течение двух суток.

• Чтобы не мешать поднятию теста, рекомендуется загрузить все ингредиенты в контейнер с самого начала и стараться не открывать крышку во время цикла (если не указано иное). Тщательно соблюдайте порядок закладки и количества ингредиентов, указанные в рецептах. Сначала заливайте жидкости, затем закладывайте твердые продукты. **Дрожжи не должны соприкасаться ни с жидкостью, ни с солью.**

• **Выпекаемый хлеб очень чувствителен к температуре и влажности.** При очень высокой температуре в помещении рекомендуется использовать более холодную, чем обычно, жидкость. При низкой температуре, возможно, придется подогреть воду или молоко (до температуры не выше 35°C). Для получения оптимального результата мы рекомендуем соблюдать суммарную температуру в пределах 60°C (температура воды + температура муки + температура окружающей среды). НАПРИМЕР: если температура окружающей среды в Вашем доме 19°C, постарайтесь, чтобы температура муки была 19°C и температура воды соответственно 22°C ($19 + 19 + 22 = 60^\circ\text{C}$).

• **Иногда бывает также полезно проверять состояние теста во время замешивания:** тесто должно быть однородным и легко отделяться от стенок контейнера
> если осталась не промешанная мука, добавить немного воды,
> в противном случае может быть необходимо добавить муки. Муку или воду следует добавлять осторожно (максимум по одной столовой ложке), проверяя изменения в тесте прежде чем добавлять еще.

• **Распространённая ошибка состоит в том, что считается, что добавление дрожжей обеспечивает лучший подъём теста.** Напротив, при слишком большом количестве дрожжей структура теста становится более хрупкой, оно высоко поднимается, и опускается при выпечке. Качество теста можно оценить, слегка постукивая по нему пальцами - тесто должно «сопротивляться» вдавливанию, а вмятины на нём должны понемногу разглаживаться.

• Во время формования теста не следует месить тесто слишком долго, в противном случае качество хлеба может не соответствовать ожидаемому вами качеству.

2. РАБОТА ВАШЕЙ ХЛЕБОПЕЧКИ

• **При сбоях в электросети:** Если в процессе работы программа прерывается из-за сбоя в электросети или неправильного обращения, хлебопечка в течение 7 минут сохраняет все настройки. Цикл возобновляется с того места, на котором была прервана программа. По истечении этого времени все настройки теряются.

• **Если должны работать последовательно две программы,** выждите 1 час прежде, чем начать вторую операцию.

• В программе приготовления багетов после этапов замешивания и подъёма теста, Вам следует использовать Ваше тесто на протяжении часа после звуковых сигналов. Иначе через час программа приготовления багета будет анулирована.


8 ПОДГОТОВКА И ИЗГОТОВЛЕНИЕ БАГЕТОВ

Для этого рецепта вам потребуются аксессуары для приготовления багетов, входящие в комплект: 1 решетка для выпекания (5), 2 формы с антипригарным покрытием (6), 1 нож (7) и 1 кисточка (10).

1. Замешивание и подъем теста

• Включите хлебопечку.



- После звукового сигнала на дисплее по умолчанию отображается программа 1.
- Выберите степень подрумянивания.
- Не рекомендуется печь сразу на двух уровнях, потому что хлеб будет обгоревшим.
- Если вы выбрали 2 выпечки, то рекомендуем вам сформовать весь хлеб и половину положить в холодильник для второй выпечки.
- Нажмите на кнопку . Загорается индикатор работы хлебопечки и 2 точки таймера мигают. Начинается цикл замешивания теста, после чего следует цикл поднятия теста.



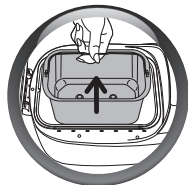
Примечания:

- Во время замешивания в некоторых местах тесто может не очень хорошо перемешиваться.
- Когда подготовка теста завершена, хлебопечка переходит в режим ожидания. Несколько звуковых сигналов сообщают о том, что цикл замешивания и поднятия теста завершился, и мигает индикатор работы хлебопечки. Загорается индикатор формирования багета

После звуковых сигналов тесто должно выпекаться в течение 1 часа. После этого хлебопечка перезагрузится и программа приготовления багетов будет удалена. В этом случае мы рекомендуем воспользоваться программой 3 - специальной программой для выпекания багетов.

2. Изготовление и выпечка батончиков

За дополнительной информацией обратитесь к руководству по формированию багетов, предложенному в комплекте. В данном руководстве продемонстрировано, как профессиональный пекарь формирует багеты. После нескольких попыток Вы сможете создавать багеты собственной формы.

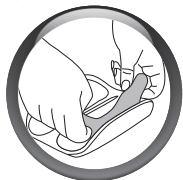


- Вытащите контейнер для хлеба из хлебопечки.
 - Слегка посыпьте мукой рабочую область.
 - Вытащите тесто из контейнера для хлеба и положите его на рабочую область.
 - Скатайте шар из теста и разрежьте тесто ножом на 4 куса.
- Вы получаете 4 куска теста равного веса, из которых вы должны сформовать батончики.

Чтобы батончики были более воздушными, дайте кускам теста постоять 10 минут прежде, чем формировать батончики.

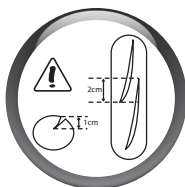
Длина полученного батончика должна соответствовать размеру противня с антипригарным покрытием (приблизительно 18 см).

Вы можете поменять вкус хлеба, украсив его. Для этого вам достаточно смочить куски теста, а затем обвалить их в семенах кунжута или мака.



- После чего формовка батонов завершена, положите их на противни с антипригарным покрытием.

Место соединения теста должно быть внизу.



- Для получения оптимального результата надрежьте верх батонов по диагонали зубчатым ножом или ножом для нанесения узоров так, чтобы получился надрез шириной 1 см.

RU

Вы можете изменить внешний вид батонов и сделать надрезы зубилом вдоль всей длины батона.

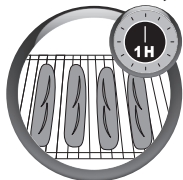
- При помощи входящей в комплект кухонной кисточки хорошо смочите верх батонов, не допуская накопления воды на противнях с антипригарным покрытием.
- Поставьте два противня с антипригарным покрытием на входящую в комплект подставку для выпечки батонов.
- Установите подставку для выпечки батонов в хлебопечку вместо контейнера для хлеба.
- Нажмите на кнопку еще раз, чтобы перезапустить программу и начните выпечку батонов.

**• По окончании цикла выпечки, мы вам предлагаем два решения:
во время выпечки 4-х батонов**

- Выключите хлебопечку. Вытащите подставку для выпечки батонов.
- Всегда пользуйтесь кухонными перчатками, так как подставка для выпечки батонов очень горячая.
- Снимите батоны с противней с антипригарным покрытием и дайте им немного остыть на решетке.

во время выпечки 8 батонов (2x4)

- Вытащите подставку для выпечки батонов. Всегда пользуйтесь кухонными перчатками, так как подставка для выпечки батонов очень горячая.
 - Снимите батоны с противней с антипригарным покрытием и дайте им немного остыть на решетке.
 - Достаньте из холодильника оставшиеся 4 батона (предварительно сделав на них надрезы и смочив их).
 - Положите их на противни с антипригарным покрытием (при этом, стараясь не обжечься).
 - Поставьте подставку для выпечки батонов в хлебопечку и снова нажмите на **START** кнопку.
 - По окончании выпечки можете выключить хлебопечку.
- Снимите батоны с противней с антипригарным покрытием и дайте им немного остыть на решетке.





БАЗОВЫЙ ХЛЕБ (ПРОГРАММА 4)

cc > Кофейная ложечка
cs > Столовая ложка

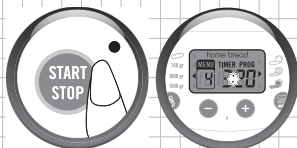
- ☰ Подрумянивание > Среднее
- ⑥ Удельный вес > 1000 г

Ингредиенты

Подсолнечное масло > 2 сл
 Вода > 325 мл
 Соль > 2 кл
 Сахар > 2 сл
 Сухое молоко > 2,5 сл
 Мука Т55 > 600 г
 Обезвоженные дрожжи > 1,5 кл

1 Чтобы начать приготовление, обратитесь к этапам 1-7 раздела "использование".

2 Затем запустите программу **БАЗОВЫЙ ХЛЕБ**, нажмите на кнопку . Загорается индикатор работы. Две точки таймера мигают. Начинается цикл.



3 По окончании цикла, обратитесь к этапу 11.

ВАЖНО: По такому же принципу Вы можете готовить хлеб по другим традиционным рецептам: Французский хлеб, Цельный хлеб, Сладкий хлеб, Хлеб быстрого приготовления, Хлеб без глютена, Хлеб без соли, для этого Вам нужно просто выбрать соответствующую программу в меню.



БАГЕТ (ПРОГРАММА 1)

Для приготовления 4 багетов весом приблизительно по 100 г

cc > Кофейная ложечка
cs > Столовая ложка

- ☰ Подрумянивание > Среднее

Ингредиенты

Вода > 170 мл
 Соль > 1 кл
 Мука Т55 > 280 г
 Обезвоженные дрожжи > 1 кл








Для приготовления багетов по этому рецепту, обратитесь к разделу 8 "Подготовка и Изготовление багетов".



для придания большей мягкости Вашим багетам, добавьте 1 столовую ложку подсолнечного масла к Вашему рецепту. Для придания более яркого цвета Вашим изделиям, добавьте к ингредиентам 2 кофейные ложечки сахара.

9 РУКОВОДСТВО ПО УЛУЧШЕНИЮ ВАШИХ ИЗДЕЛИЙ

1. ДЛЯ ХЛЕБА

Вы не получили желаемого результата? Эта таблица может оказаться для Вас полезной.	Результаты					
	Слишком сильно поднимается тесто	Хлеб осел после слишком сильного подъема теста	Хлеб недостаточно поднялся	Корочка не пропеклась	Подрумяненная корочка при непрочеченном хлебе	Следы муки внизу и по бокам
Возможные причины						
Во время выпечки была нажата кнопка  .				●		
Недостаточно муки		●				
Слишком много муки			●			●
Недостаточно дрожжей			●			
Слишком много дрожжей		●		●		
Недостаточно воды			●			●
Слишком много воды		●			●	
Недостаточно сахара			●			
Мука плохого качества			●	●		
Неправильные пропорции ингредиентов (слишком большое количество)	●					
Слишком горячая вода		●				
Слишком холодная вода			●			
Неправильно выбрана программа			●	●		




RU

2. ДЛЯ БАГЕТОВ

Вы не получили желаемого результата? Эта таблица может оказаться для Вас полезной.	ВОЗМОЖНЫЕ ПРИЧИНЫ	РЕШЕНИЯ
Хлебец неравномерной толщины.	Изначально прямоугольник неправильной формы или неравномерной толщины.	В случае необходимости разгладьте скалкой.
Тесто липкое, трудно сформовать хлебцы.	В тесте слишком много воды.	Уменьшите количество воды.
	Воду налили слишком горячей.	Слегка посыпьте руки мукой, но не тесто и не рабочую область, если это возможно, и продолжайте формировать хлебцы.
Тесто разрывается.	В муке пониженное содержание клейковины.	Выберите кондитерскую муку (Т 45).
	Тесто недостаточно гибкое.	Дайте тесту постоять 10 минут, прежде чем формировать хлебцы.
	Хлебцы неодинаковые.	Взвешивайте куски теста, чтобы они были одинакового размера.
Тесто компактное / тяжело поддается формовке.	Не хватает немного воды.	Проверьте рецепт или добавьте воды, если мука впитывает недостаточно воды.
	В тесте слишком много муки.	Заново сформируйте хлебцы и дайте тесту постоять до окончательной формовки. Добавьте немного воды в начале замешивания теста.
	Тесто слишком сдавленное.	Дайте тесту постоять 10 минут, прежде чем формировать хлебцы. Как можно меньше посыпайте рабочую область мукой. Сформируйте тесто, как можно меньше сдавливая его. Формуйте тесто в 2 этапа, с перерывом в 5 мин.
Хлебцы склеились и недостаточно пропеклись.	Хлебцы неправильно расположены на противнях с антипригарным покрытием.	Правильно расположите хлебцы на противнях с антипригарным покрытием.
	Тесто слишком жидкое.	Правильно дозируйте жидкости. Рецепты рассчитаны для яиц весом 50 грамм. Если яйца более крупные, следует уменьшить количество воды.
Хлебцы прилипли к противню с антипригарным покрытием и подгорели.	Слишком много смазки.	Выберите более слабое поддрыхивание. Не проливайте смазку на противень с антипригарным покрытием.
	Вы слишком сильно смочили тесто.	Удалите лишнюю воду входящей в комплект кисточкой.
	Подставки для выпечки батонов слишком прилипают.	Слегка смажьте маслом подставки для выпечки батонов, прежде чем класть на них тесто.
Хлебцы недостаточно подрумянились.	Вы забыли смазать хлебцы водой, перед тем как поставить их в хлебопечку.	Будьте внимательней в следующий раз.
	Вы слишком сильно обвалили хлебцы в муке в процессе формовки.	Смажьте хлебцы водой при помощи кисточки, перед тем как поставить их в хлебопечку.
	Высокая температура окружающей среды (выше 30°C).	Используйте более холодную воду (от 10 до 15°C) и / или немного меньше дрожжей.

Вы не получили желаемого результата? Эта таблица может оказаться для Вас полезной.	ВОЗМОЖНЫЕ ПРИЧИНЫ	РЕШЕНИЯ
Хлебцы недостаточно поднялись.	Вы забыли положить дрожжи / не хватает дрожжей.	Следуйте инструкциям, данным в рецепте.
	Дрожжи могли оказаться старыми.	Проверьте срок годности дрожжей.
	Не хватает воды.	Проверьте рецепт или добавьте воды, если мука впитывает слишком много воды.
	Хлебцы были чересчур расплющены и прижаты при формовке. Тесто слишком сжатое.	Как можно меньше сдавливайте тесто при формовке.
Хлебцы слишком сильно поднялись.	Слишком много дрожжей.	Кладите меньше дрожжей.
	Хлебцы слишком сильно поднимаются.	Придавите хлебцы, когда разместите их на противнях с антипригарным покрытием.
Надрезы на тесте нечеткие.	Тесто липкое: вы налили слишком много воды.	Повторите этап формовки хлебцев, слегка посыпав руки мукой, но не тесто и не рабочую область, если это возможно.
	Лезвие недостаточно острое.	Используйте лезвие, входящее в комплект, или, по умолчанию, очень острый нож с микрозубцами.
	Вы слишком нерешительно делаете надрезы.	Сделайте надрез быстрым движением, без колебаний.
Надрезы имеют тенденцию закрываться или не открываются во время выпечки.	Тесто было слишком липким: вы налили слишком много воды.	Проверьте рецепт или добавьте муки, если мука впитывает недостаточно воды.
	Хлебец был недостаточно вытянут при формовке.	Повторите формовку хлебца, сильнее вытягивая тесто, когда наматываете его вокруг большого пальца.
Тесто разрывается по сторонам во время выпечки.	Надрез на тесте недостаточно глубокий.	См. страницу 196 с инструкциями, как сделать надрезы идеальной формы.

10 ВОЗМОЖНЫЕ НЕПОЛАДКИ И СПОСОБЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ

ПРОБЛЕМЫ	СПОСОБЫ УСТРАНЕНИЯ
Мешалки застревают в контейнере.	• Замочить перед снятием.
Мешалки застревают в хлебе.	• Используйте приспособление «крючок» (страница 187).
При нажатии на кнопку  хлебопечка не реагирует.	• Хлебопечка слишком горячая. Сделайте перерыв 1 час между 2 циклами (сообщение об ошибке E01). • Был запрограммирован отсроченный запуск.
При нажатии на кнопку  двигатель начинает вращаться, но замешивания теста не происходит.	• контейнер был неправильно установлен в хлебопечке. • Отсутствие мешалки или неправильная установка мешалки.
После запуска по введенной вручную программе хлеб недостаточно поднимается, или ничего не происходит	• После ввода программы вручную не была нажата кнопка  . • Дрожжи вступили в контакт с солью и/или водой. • Отсутствует мешалка.
Запах горелого.	• Часть ингредиентов выпала из контейнера. Отключите хлебопечку от сети. Дайте прибору остыть и очистите внутреннюю поверхность с помощью влажной губки, не используйте чистящих средств. • Вывалилась часть смеси из-за передозировки ингредиентов, в особенности жидкости. Соблюдать рецептурные пропорции.

11 ГАРАНТИЯ

- Хлебопечка предназначена исключительно для домашнего использования; в случае ненадлежащего использования хлебопечки, производитель освобождается от ответственности и гарантия аннулируется.
- Перед первым использованием хлебопечки внимательно изучите инструкцию по эксплуатации: в случае ненадлежащего использования компания Moulinex не несет ответственности за работу прибора.

12 ЗАЩИТА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

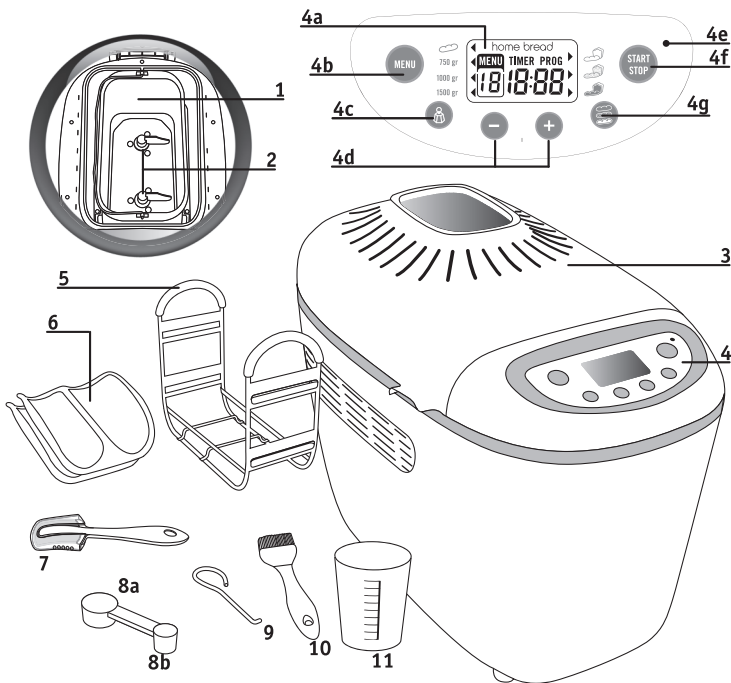
- Перед тем как выбросить неработающий прибор, необходимо отключить его от электросети и отрезать шнур питания.



Українська

сторінка

1 ОПИС	204
2 ПОРАДИ ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ	205
3 ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ	209
4 ЧИСТКА І ДОГЛЯД ЗА ПРИЛАДОМ	216
5 ЦИКЛИ	217
6 ІНГРЕДІЄНТИ	218
7 ПРАКТИЧНІ ПОРАДИ	222
8 ПІДГОТОВКА І ВИГОТОВЛЕННЯ БАГЕТІВ	223
9 ПОСБІНИК ДЛЯ ПОКРАЩЕННЯ ВАШИХ ВИРОБІВ	226
10 ІНСТРУКЦІЯ З УСУНЕННЯ ТЕХНІЧНИХ НЕСПРАВНОСТЕЙ	229
11 ГАРАНТІЯ	229
12 ЗАХИСТ НАВКОЛИШНЬОГО СЕРЕДОВИЩА	229



UK

1 ОПИС

1. форма для хліба
2. Лопатка для замішування
3. Кришка з вікном
4. Панель управління
 - a. Екран дисплея
 - a1. Індикатор формування багетів
 - a2. Вибір меню
 - a3. Вибір меню
 - a4. Затримка пуску
 - a5. Дисплей таймера
 - b. Вибір програм
 - c. Вибір ваги
 - d. Кнопки налаштування програми затримки пуску та налаштування часу для програм 12
 - e. Світловий індикатор роботи
 - f. Кнопка "Ввімк/вимк" (On/off)
 - g. Вибір кольору скоринки

5. Лист для випікання багетів
6. 2 дека для випікання багетів з антипригарним покриттям

Комплектуючі:

7. Пристрій для нарізання
8.
 - a. Мірна столова ложка = cs
 - b. Мірна чайна ложка = cc
9. Гачок для піднімання лопатки для замішування
10. Щітка
11. Мірний стакан



❷ ЗАХОДИ БЕЗПЕКИ

Основні заходи безпеки

- Пристрій не призначений для використання зовнішнього таймера чи окремого пульта дистанційного керування.
- Цей прилад призначений виключно для домашнього використання. Він не призначений для використання у наступні способи, на які не поширюється гарантія, а саме:
 - на кухнях, що відведені для персоналу в магазинах, бюро та іншому професійному середовищі;
 - на фермах;
 - постояльцями готелів, мотелів та інших закладів, призначених для тимчасового проживання;
 - у закладах типу «кімнати для гостей».
- Цей прилад не розроблений для використання споживачами (включаючи дітей) з фізичними, сенсорними або розумовим вадами або споживачами без відповідних знань або досвіду без нагляду особи, що відповідає за їхню

безпеку, попередніх інструкцій щодо використання приладу.

- Всі втручання має виконувати уповноважений службовий центр окрім очищення та щоденного обслуговування замовником .
- Цей пристрій може використовуватися дітьми віком від 8 років і старше, а також особами з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими можливостями і особами без відповідних знань або попереднього досвіду, якщо особи, відповідальні за їхню безпеку, наглядають за ними або попередньо проінструктували їх щодо безпечного способу використання пристрою і пояснили про можливі небезпеки, пов'язані з використанням пристрою. Не дозволяйте дітям гратись із пристроєм. Не дозволяйте виконувати чищення або обслуговування пристрою дітьми, якщо вони не досягли віку 8 років і не перебувають під наглядом.

- **Цей прилад призначено виключно для домашнього використання у приміщенні на висоті не більше 4000 м.**
- Увага: у разі неправильного використання приладу існує ризик травмування.
- Увага: поверхня нагрівального елемента залишається гарячою деякий час після використання.
- Занурювати прилад у воду заборонено.
- ніколи не перевищуйте максимальні кількості вказані в рецептах.

В форма для хліба:

- інвага тіста в чаші не повинна перевищувати 1500 г
- не перевищуйте дозу 930 г борошна та 15 кавових ложок

В пластинами БАГЕТІВ:

- не перевищуйте кількості тіста у 450 г в процесі приготування
- слідкуйте, щоб кількість муки не перевищувала 280 г, а дріжджів - 6 г в процесі приготування
- Використовуйте тканину або губку волога тканина для чищення частин контакту з харчовими продуктами.

- Уважно прочитайте інструкцію, перш ніж використовувати прилад вперше: використання приладу, що не відповідає інструкції, звільняє виробника від будь-якої відповідальності.
- З точки зору безпеки, пристрій відповідає усім застосовним нормам та стандартам (директиви про низьку напругу, електромагнітну сумісність, матеріали, призначені для контакту з харчовими продуктами, охорону навколишнього середовища і т. ін.).
- Ставте прилад на стійку робочу поверхню, на яку не можуть потрапляти струмені води, і в жодному випадку не ставте його в нішу вбудованої кухні.
- Переконайтеся в тому, що живлення, що використовується, відповідає Вашій системі електроживлення. Будь-яка помилка при під'єднанні скасовує гарантію.
- Під'єднайте Ваш прилад до заземленої електричної розетки. Недотримання цього положення може спровокувати ураження електричним струмом і призвести до серйозних наслідків. Дуже важливо з метою Вашої безпеки, щоб заземлення відповідало діючим у Вашій країні нормам встановлення електричних приладів. Якщо у Вас немає заземленої розетки Вам необхідно, перш ніж підключати прилад, запросити кваліфікованих спеціалістів, які встановлять Вам таку електричну розетку.
- Ваш прилад розроблений тільки для внутрішнього домашнього використання.
- Будьте дуже обережні, коли Ви відкриваєте кришку наприкінці або впродовж програми може виходити пара.
- Не використовуйте прилад, якщо:
 - шнур живлення несправний або пошкоджений,
 - прилад впав на підлогу та містить ознаки видимих пошкоджень або належним чином не функціонує.
 В будь-якому випадку, прилад повинен бути відправлений до найближчого уповноваженого службового центру для усунення будь-яких ризиків. Див. документи про надання гарантії.
- Не занурюйте прилад, шнур живлення або розетку у воду або будь-яку іншу рідину.
- Не ставте прилад, кабель живлення або штепсель розетки у воду або іншу рідину.
- Не залишайте кабель звисати у доступному для дітей місці.
- Шнур живлення не має знаходитися поблизу або контактувати з гарячими частинами Вашого приладу, біля джерел тепла або над гострими кутами.
- Не пересувайте пристрій під час роботи.
- **Не використовуйте прилад, якщо шнур живлення або розетка пошкоджені. Шнур живлення має бути замінений уповноваженим службовим центром для уникнення будь-якої небезпеки (дивіться перелік в буклеті з обслуговування).**
- Не натягуйте шнур живлення, щоб відключити прилад.
- Використовуйте тільки непошкоджений подовжувач, який містить розетку-заземлювач, і забезпечте відповідність поперечного перерізу проводу з проводом, що додається до приладу.
- Не використовуйте контейнер для приготування їжі у печі або духовці.
- Не торкайтеся оглядового вікна впродовж та одразу після використання. Вікно може нагрітись до високої температури.
- Не використовуйте пристрій для приготування інших сумішей крім тіста та варення.
- Не розміщуйте цей прилад на інших приладах.
- Не використовуйте прилад як джерело нагрівання.
- Не розміщуйте папір, картки або пластмасу в приладі; нічого на ньому не розміщуйте.
- Якщо будь-яка частина приладу спалахує, не намагайтеся загасити його водою. Відключіть прилад. Загасіть полум'я вологою тканиною.
- Для Вашої безпеки використовуйте тільки ті комплектуючі та запасні частини, які розроблені для Вашого приладу.
- **В кінці програми завжди використовуйте рукавички для духовки для роботи з формами для хліба або гарячими частинами приладу. Цей прилад та пристрій для приготування багетів стають найгарячішими впродовж використання.**
- Ніколи не перегордуйте вентиляційні отвори.
- Будьте дуже обережні, коли Ви відкриваєте кришку наприкінці або впродовж програми може виходити пара.
- Рівень акустичної потужності приладу 69 децибел.



■ Сприяймо захисту довкілля!

- ① Ваш прилад містить багато матеріалів, які можуть бути перероблені або повторно використані.
- ➔ При необхідності здайте його до пункту збору приладів, а якщо такого немає - до уповноваженого центру обслуговування для належної переробки.

3 ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ



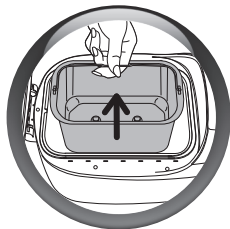
1. Зніміть упаковку

- Зніміть зі свого приладу упаковку. Візьміть гарантійний формуляр та перед першим використанням приладу уважно прочитайте інструкції з експлуатації.
- Встановіть свій прилад на стійку поверхню. Зніміть всі комплектуючі з приладу (мірний стакан, пристрій для нарізання, тощо).



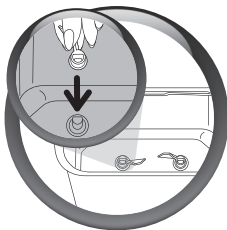
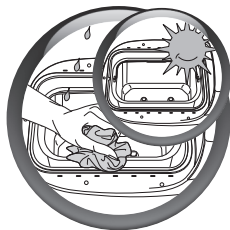
Увага

- Ця деталь (пристрій для прорізання) дуже гострий. Поводитись обережно.



2. ПЕРЕД ТИМ, ЯК ВИКОРИСТОВУВАТИ ВАШ ПРИЛАД

- Витягніть ємність для хліба, потягнувши її вертикально вверх за ручки.



Очищення форми для хліба

- Начисто протріть форму для хліба вологим полотном. Ретельно висушіть.
При першому використанні може виділятися незначний запах.

- Потім прилаштуйте змішувачі. Замішування тіста буде відбуватися краще якщо замішувальні вальці виставлені один навпроти одного.



4. Запуск

- Розмістіть форму для хліба в хлібопіч.
- Зніміть лоток для хліба та натисніть на одній стороні, потім на іншій для ввімкнення міксера та закріпіть її на обох сторонах.

- Розкрутіть шнур і під'єднайте його до заземленої електричної розетки
- Після звукового сигналу, висвічується встановлена за умовчанням програма 1, яка передбачає середній ступінь підрум'янення скоринки.

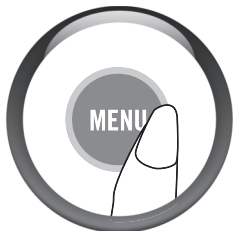
UK






Для ознайомлення з Вашою хлібопічкою, ми рекомендуємо Вам спробувати рецепт **БАЗОВОГО ХЛІБА** в якості Вашого першого хліба. Зверніться до картки «ПРОГРАМА ПРИГОТУВАННЯ БАЗОВОГО ХЛІБА» сторінка 225.

5. (ХАРАКТЕРИСТИКИ НАВЕДЕНІ НИЖЧЕ У ТАБЛИЦІ)

- Значення, встановлені за умовчанням, виділені для кожної програми. Вам слід вибрати потрібні параметри настройки вручну.
- Вибір програми запускає серію кроків, які автоматично виконуються по порядку.





- натисніть кнопку **“menu”** для вибору з різноманітних програм. Для перегортання програми з 1 по 16, по черзі натискайте кнопку **“menu”**.
- Час, що відповідає вибраній програмі, виставляється автоматично.

	1. Багет	<p>Програма Багет дозволить Вам самостійно спекти багети. Ця програма проходить в 2 етапи. 1ий етап > Замішування і підйом тіста 2ий етап > Випікання Цикл випікання починається після циклу виготовлення Ваших багетів (поради з виготовлення багетів Ви знайдете у додатковому посібнику з виготовлення хлібобулочних виробів, який додається до Вашої хлібопічки).</p>
	2. Солодкий багет.	<p>Для солодких булочок: віденських булочок, молочних булочок, бриошів і т.п...</p>
	3. Випікання Багета	<p>Програма 3 дозволяє випікати багети з заздалегідь приготовленого тіста. Не залишайте хлібопічку без нагляду, коли вона працює в програмі 3. Щоб перервати цикл до моменту завершення програми, зупиніть її вручну, натиснувши і утримуючи кнопку .</p>
	4. Білий хліб	<p>Програма 4 дозволяє випікати більшість рецептів білого хлібу використовуючи пшеничну муку.</p>
	5. Французький хліб	<p>Програма 5 відповідає рецептові традиційного французького білого пористого хлібу.</p>
	6. Цільнозерновий хліб	<p>Програму 6 слід вибирати тоді коли використовується мука для цільнозернового хлібу.</p>
	7. Кекс	<p>Програма 7 адаптована до рецептів, які містять багато жирів та цукру. Якщо Ви готуєте тісто для булочок бриош або молочних булочок, не перевищуйте загальної маси тіста 1000 г.</p>
	8. Хліб швидкого випікання	<p>Програма 8 підходить для приготування ШВИДКОГО хлібу, рецепт для нього Ви знайдете у книзі рецептів, яка додається. Вода в цьому рецепті не повинна перевищувати 35 °С.</p>
9. Хліб без клейковини	<p>Програма "Хліб без клейковини" випікає традиційний для російської кухні бородинський хліб на основі заварки та закваски інгредієнтів, ржаного борошна і солоду.</p>	

**КОМПЛЕКТУ
ЮЧІ:**

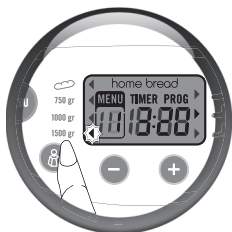
ВІДКРИЙТЕ ДЛЯ СЕБЕ ПРОГРАМИ, ЯКІ ПРОПОНУЄ МЕНЮ

	<p>10. Хліб без солі</p>	<p>Скорочення споживання солі може знизити ризик серцево-судинних захворювань.</p>
	<p>11. Хліб багатий на Омега 3 кислоти</p>	<p>Цей хліб багатий на кислоту Омега 3 завдяки збалансованому і повному в плані поживності рецепту. Жирні кислоти Омега 3 сприяють хорошему функціонуванню серцевосудинної системи.</p>
	<p>12. Випікання хліба</p>	<p>Ця програма дозволяє випікати хліб лише від 10 до 70 хвилин, вона регулюється з інтервалом в 10 хвилин із рівнями запікання: СВІТЛИЙ, СЕРЕДНІЙ, ДОБРЕ ПРОПЕЧЕНИЙ. Цю програму можна вибрати: а) у поєднанні із програмою дріжджового тіста, б) для підігрівання вже приготованого хлібу, який охолів, або для того щоб зробити хрусту скоринку, с) щоб завершити приготування у випадку тривалого відключення електроенергії під час циклу випікання хлібу. Ця програма не призначена для випікання домашнього хлібу. Під час виконання програми 12 хлібопіч не слід залишати без нагляду. Щоб зупинити цикл до його закінчення вручну зупиніть програму довго натискаючи на кнопку .</p>
	<p>13. Дріжджове тісто</p>	<p>Програма ОПАРА не випікає. Вона призначена тільки для замішування та сходу всіх опар, наприклад, тіста для піци, ролів, солодких булочок.</p>
	<p>14. Пиріг</p>	<p>Програма 14 дозволяє виготовляти кондитерські вироби та коржі із використання розпушувачів тіста. Для цієї програми доступна лише вага 1000 г.</p>
	<p>15. Варення</p>	<p>Програма 15 автоматично готує варення в чаші. З фруктів слід виняти кісточки та порізати їх грубими кусочками.</p>
	<p>16. Пресное тесто для макаронных изделий</p>	<p>Програма 16 автоматично готує варення в чаші. З фруктів слід виняти кісточки та порізати їх грубими кусочками.</p>

UK

Будь ласка, зверніть увагу: для отримання найкращого результату при приготуванні Віденських багетів, слідуйте інструкції:

- Холодна вода прямо з холодильника
- Напів - знежирене молоко прямо з холодильника
- Мука прямо з холодильника
- Пакет(и) суміші для випікання борошняних виробів
- Пакет(и) хлібопекарських дріжджів
- Вершкове масло прямо з холодильника, порізане на кубики.

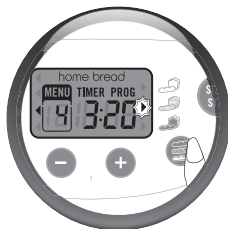


6. Вибір ваги хліба


- Вага хліба встановлена за умовчанням у 1500 г. Ця вага відображена для інформаційних цілей.
- Деякі рецепти не дозволяють приготувати хліб вагою 750 г.
- **За додатковою інформацією зверніться до деталей рецептів.**
- **Вибір ваги неможливий в програмах 3, 9, 12, 13, 14, 15, 16.**

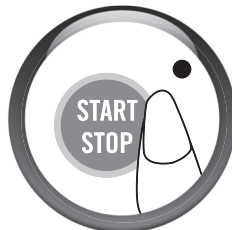
Для програм від 1 до 2 Ви можете обирати дві ваги:

- приблизно 400 г для 1 приготування (2 - 4 хлібини), **загоряється світловий індикатор навпроти ваги у 750 г.**
- приблизно 800 г для 2 приготувань (4 - 8 хлібин), **загоряється світловий індикатор навпроти ваги у 1500 г.**
- Натисніть кнопку  для встановлення вибраного продукту - 750 г, 1000 г або 1500 г. Індикатор загориться, як тільки буде вибрана установка.




7. Вибір кольору скоринки

- Встановленим за умовчанням кольором скоринки є середній.
- У програмах 13, 15, 16, не можна вибрати рівень запікання. Існують три альтернативи: **СЛАБКИЙ/СЕРЕДНІЙ/ СИЛЬНИЙ.**
- Якщо ви хочете змінити значення, встановлені за умовчанням, натисніть кнопку  поки світловий індикатор не відобразить потрібну установку.



8. Запуск програми

- Щоб запустити вибрану програму, натисніть на кнопку . Виконання програми розпочинається. Час виконання програми висвічується на дисплеї. Послідовні етапи автоматично слідують один за одним.

9. Використання програми затримки пуску

- **Ви можете запрограмувати Ваш прилад таким чином, щоб отримати готовий хліб на годину, яку Ви обрали завчасно до 15 годин. Функція відтермінованого запуску не діє для програм 3, 8, 12, 13, 14, 15, 16.**

Цей етап настає після того, як Ви вибрали програму, ступінь підрум'янення скоринки і вагу.

Час виконання програми висвічується. Відрахуйте проміжок часу між моментом запуску програми і часом, на який Ви хочете отримати готовий хліб. Хлібопічка автоматично враховує тривалість циклів програми. За допомогою кнопок **+** і **+**, введіть необхідний час (**+** щоб збільшити час і **+** щоб зменшити його). Коротко натискаючи на кнопки, Ви зможете збільшувати, або зменшувати час на проміжки по 10 хвилин. При натисканні і утримванні кнопки, час буде безперервно збільшуватись, або зменшуватись на 10 хвилин.

Приклад 1: зараз 20 година, а Ви хочете, щоб Ваш хліб був готовий на 7 годину 00 хвилин наступного ранку. Запрограмуйте 11 г 00 хв. за допомогою кнопок **+** і **+**. Натисніть на кнопку **START STOP**. Чується звуковий сигнал.

Загоряється PROG і обидві крапки таймера миготять. Починається зворотній відлік. Загоряється індикатор роботи.

Якщо Ви помилились і хочете змінити настройку часу, натисніть і утримуйте кнопку **START STOP** до тих пір, аж поки не почуєте звуковий сигнал. На індикатор виводиться час, встановлений за умовчанням.

Встановіть потрібний час ще раз.

Приклад 2 : У випадку з програмою, розрахованою на 1 багет, зараз 8 г, а Ви хочете отримати готові багети о 19 г. Встановіть 11 г 00 за допомогою кнопок **+** і **-**. Натисніть на кнопку START/STOP. Чується звуковий сигнал. Загоряється PROG і обидві крапки таймера миготять. Починається зворотній відлік. Загоряється індикатор роботи. Якщо Ви помилились і хочете змінити настройку часу, натисніть і утримуйте кнопку до моменту, аж поки не почуєте звуковий сигнал. На індикатор виводиться час, встановлений за умовчанням.

Встановіть потрібний час ще раз.

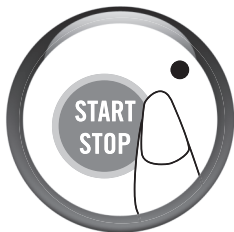
УВАГА: Вам необхідно передбачити час на формування багетів 47 хв. до завершення випікання (тобто 18г 13хв) або, коли йдеться про 2 приготування, 2X47 хв. до завершення програми (тобто 17г26).


Щодо часу приготування хліба згідно інших програм, зверніться до таблички, де зазначений час (на сторінці 219). Час формування хліба не включений у розрахунок часу при відтермінованому запуску програми.

Деякі інгредієнти швидко псуються. Не застосовуйте програми з відтермінованим запуском для рецептів, які містять: сире молоко, яйця, йогурти, сир, свіжі фрукти.

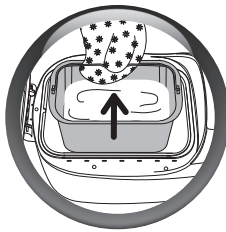
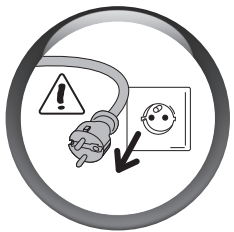
При роботі програми з відтермінованим запуском автоматично активується режим тихої роботи.

10. Зупинка програми

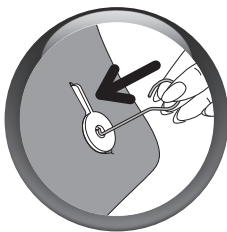
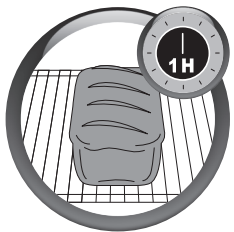


- Після закінчення циклу програма автоматично зупиняється; на екрані відображається 0:00. Лунають звукові сигнали та блимає контрольна лампочка.
- Для зупинки програми в процесі роботи або скасування затримки запуску, натисніть та утримуйте кнопку  впродовж 5 секунд.

11. Виймання хліба з форми (ЦЕЙ ЕТАП НЕ СТОСУЄТЬСЯ «ДОМАШНІХ ХЛІБІВ»).

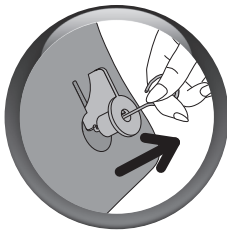


- Після закінчення циклу випічки, вимкніть хлібопічку.
- Трохи нахиливши та висунувши форму для хліба, витягніть її. Завжди використовуйте рукавички для духовки, оскільки ручка форми для хліба та внутрішня частина кришки гарячі.



- Переверніть гарячий хліб та озмістіть його на підставку як мінімум на 1 годину для охолодження.
- Лопатки для замішування можуть прилигнути до хлібини при перевертанні. В даному випадку використовуйте гачок, як вказано нижче:

> як тільки хлібина буде перевернута, покладіть її на одну сторону, поки вона все ще гаряча, та утримуючи її однією рукою, надягніть рукавичку для духовки, > іншою рукою вставте гачок у вісь лопатки для замішування та обережно потягніть для оз'єднання лопатки для замішування, > повторіть процедуру для другої лопатки для замішування, > поставте хлібину у вертикальне положення та залиште на сітці для охолодження.

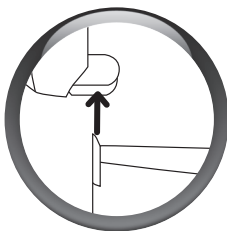
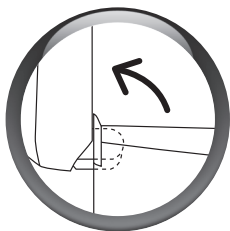


- Щоб зберегти антипригарні якості покриття контейнеру, не використовуйте металічні приспособлення, щоб дістати 28 хліб.

4 ЧИЩЕННЯ ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ



- Вимкніть прилад та дайте йому охолонути із відкритою кришкою.
- Зніміть кришку, якщо Вам потрібно помити прилад.
- Протріть прилад всередині і ззовні вологою губкою. Після цього старанно витріть його насухо.
- Теплою мильною водою промийте чашу, замішувальні вальці, підставку для випічки та деки з антипригарним покриттям.
- Якщо лопатки для замішування прилипли до форми для хліба, намочіть їх на 5-10 хв.



- Якщо необхідно, зніміть кришку, й промийте її гарячою водою.



- Не мийте жодних частин в посудомийній машині.
- Не використовуйте жодних побутових очищаючих засобів, губок для промивання або спирт. Використовуйте м'яку, вологу тканину.
- Ніколи не занурюйте корпус приладу або кришки у воду.
- Не слід складати підставку для випічки та деки з антипригарним покриттям в чашу щоб не пошкодити її покриття.

UK

5 ЦИКЛИ

В таблиці на сторінках 219-220-221 дається опис різних програмних циклів.

ЗАМІШУВАННЯ	> НАСТОЮВАННЯ	> ПІДНІМАННЯ	> ВИПІКАННЯ	> НАГРІВАННЯ
Для формування структури тіста для кращого сходу.	Для надання тісту настоятися для забезпечення кращого замішування.	Час, впродовж якого дріжджі піднімають тісто для хліба та виділяють аромат.	Перетворює тісто у хліб та надає йому золотистої хрусткої скоринки.	Зберігає хліб теплим після його випікання. Однак рекомендується після випікання одразу перевертати хліб.

Замішування:



Під час цього циклу, крім програм 1, 2, 4, 5, 6, 7, 9, 10, 11, 14 Ви можете додавати такі інгредієнти: сухофрукти або горіхи, маслини, шматки бекону, тощо. Звуковий сигнал вкаже Вам момент, коли можна прийняти участь у приготуванні.

В процесі виконання програм, наведених вище, натисніть 1 раз на кнопку МЕНЮ (MENU) щоб дізнатися скільки часу залишилося до звукового сигналу "додавання інгредієнтів". Для програм 1 і 2, натисніть кнопку МЕНЮ (MENU) два рази, щоб дізнатися скільки часу залишилося до формування багета.



Зверніться до звідної таблиці, де наведений час приготування сторінки 219-220-221 і до колонки "екстра". В цій колонці вказаний час, який висвітлиться на дисплеї Вашого приладу після звукового сигналу.

Щоб точніше дізнатися через який час прозвучить звуковий сигнал, Вам слід просто відняти час, вказаний в колонці "екстра" від загального часу приготування.

Приклад: "екстра" = 2:51, а "загальний час" = 3:13, отже інгредієнти можна додавати через 22 хвилини.

Нагрівання: В програмах 1, 2, 4, 5, 6, 7, 9, 10, 11, 14, Ви можете залишити суміш в приборі. Цикл нагрівання впродовж однієї години автоматично включається після випікання.

На дисплеї відображається 0:00 впродовж однієї години нагрівання. Звуковий сигнал лунає через регулярні проміжки часу.

Лампочка початку роботи блимає.

Після закінчення циклу пристрій автоматично зупиняється, після того як пролунають звукові сигнали.

6 ІНГРЕДІЄНТИ

Жирні речовини і олії: завдяки жирним речовинам хліб стає ніжнішим і смачнішим. Такий хліб зберігається краще і довгий час. Надлишок жиру уповільнює процес підйому тіста. Якщо Ви використовуєте вершкове масло, переконайтеся в тому, що воно холодне і поріжте його на кубики, щоб воно рівномірно розподілилося по суміші. Не застосовуйте тепле масло. Не допускайте, щоб жир контактував з дріжджами, оскільки жир може перешкодити процесу регідратації дріжджів.

ЯЙЦЯ : яйця збагачують тісто, покращують колір хліба і сприяють кращій якості хлібної м'якушки. В рецептах передбачене середнє яйце вагою 50 г, якщо Ви використовуєте яйця більшого розміру, візьміть менше рідини; в разі, якщо яйця меншого розміру, додайте трішки рідини.

Молоко : Ви можете використовувати молоко свіже(холодне, якщо в рецепті не вказано іншого) або порошкове. Молоко має також емульгуючий ефект, завдяки чому "дірочки" у хлібі стають більш рівномірними, а м'якушка виглядає гарніше.

Вода : вода регідратує і активує дріжджі. Вона насичує також крохмаль, що міститься у борошні і забезпечує утворення м'якушки. Воду можна замінити частково, або повністю молоком, або іншими рідинами. Температура: дивіться розділ «приготування рецептів» (сторінка 222).

Борошно : вага борошна значно змінюється в залежності від типу борошна, що використовується. Якість борошна також впливає на результат приготування хліба. Зберігайте борошно у герметично закритій ємності, оскільки воно реагує на коливання кліматичних умов, абсорбуючи, або втрачаючи вологу. Краще використовувати "хлібне", "пекарське", або "тверде" борошно аніж стандартне. При додаванні вівсяного борошна, висівок, паростків пшениці, житнього борошна і цілих зерен пшениці, хліб буде тяжчим і гірше піднімається. **Рекомендується використовувати борошно типу T55, якщо в рецепті не сказано іншого. В разі використання суміші з спеціального борошна для хліба, здобних булок або молочного хліба, не допускайте перевищення загальної маси тіста 1000 г. Користуючись такими сумішами слідуйте рекомендаціям виробника.** Ступінь просіювання борошна також впливає на кінцевий результат: чим більш цільним є борошно (тобто якщо в ньому містяться частки оболонки пшеничного зерна), тим менше тісто піднімається і хліб вийде густішим .

Цукор : краще використовувати рафінований цукор, цукор-сирець, або мед. Не використовуйте цукор рафінад. Цукор живить дріжджі, надає хлібу приємного смаку і покращує рум'яний колір скоринки.

Сіль : надає виробу смаку і дозволяє регулювати активність дріжджів. Сіль не повинна контактувати з дріжджами. Завдяки солі тісто стає твердим, компактним і не піднімається занадто швидко. Вона також покращує структуру тіста.

Дріжджі : пекарські дріжджі існують у багатьох формах: свіжі дріжджі в кубиках, сухі активні дріжджі, які слід розводити, або сухі розчинні дріжджі. Дріжджі можна купити як в супермаркетах (відділі, де продають хлібо-булочні вироби і випічку), так і у Вашого пекаря. Якщо Ви використовуєте свіжі, або сухі розчинні дріжджі, Ви можете класти їх безпосередньо у ємність Вашої хлібопічки з іншими інгредієнтами. Однак покришіть свіжі дріжджі пальцями, щоб вони краще змішалися з іншими інгредієнтами. І тільки сухі активні дріжджі (в маленьких гранулах) перед використанням слід розводити у невеликій кількості теплої води. Вибирайте температуру ближчу до 35°C, при нижчій температурі дріжджі будуть менш ефективними, а при вищій можуть втратити свою активність. Дотримуйтеся доз, що подаються в рецептах і дещо збільшіть кількість дріжджів, якщо Ви використовуєте свіжі дріжджі (дивіться таблицю відповідностей, наведену нижче).

Відповідність кількості/ваги між сухими і свіжими дріжджами:

Сухі дріжджі (в кубічних сантиметрах)
1 1,5 2 2,5 3 3,5 4 4,5 5
Свіжі дріжджі (в грамах)
9 13 18 22 25 31 36 40 45

Добавки (сухофрукти, оливки, шматочки шоколаду і т. ін.) : Ви можете персоналізувати Ваші

рецепти, додаючи додаткові інгредієнти, але при цьому не забудьте:

> дотримуватись звукового сигналу, після якого здійснюється додавання інгредієнтів, особливо самих ламких,

> більш тверді зернята (як лен, або сезам) можна додавати з самого початку замішування тіста для спрощення курсування хлібопічкою (як у випадку з відтермінованим запуском програми, наприклад),

> заморозьте шматочки шоколаду, щоб він не розчинився в процесі замішування.

> добре відтисніть інгредієнти, що містять багато вологи, або жиру (наприклад оливки, шматочки сала), просушіть їх абсорбуючим папером і злегка обсипте борошном для того, щоб вони легше змішалися з іншими інгредієнтами. > не кладіть надмірну кількість добавок, інакше Ви ризикуєте нашкодити тісту. Дотримуйтесь кількостей, зазначених в рецептах. > не допускайте падіння добавок за краї ємності.

ПРО-ГРАМА	ВАГА (г)	ПІДРУМ'ЯНЕННЯ	ЧАСУ ВСЬОГО (г)	ЧАС ПРИГОТУВАННЯ	ФОРМУВАННЯ	ВИПАКАННЯ 1-ї ПАРТІЇ (Г)	ВИПАКАННЯ 2-ї ПАРТІЇ (Г)	ЧАС, ЩО ВИСВІЧУЄТЬСЯ ДО ЗВУКОВОГО СИГНАЛУ (г)	ЗБЕРІГАННЯ В ТЕПЛІ (г)
1	750*	1	02:02	01:05		00:57	-	01:39	01:00
	1500**		02:59				00:57	02:36	
	750*	2	02:07			01:02	-	01:44	
	1500**		03:09				01:02	02:46	
	750*	3	02:12			01:07	-	01:49	
	1500**		03:19				01:07	02:56	
2	750*	1	02:02	01:05		00:57	-	01:39	01:00
	1500**		02:59				00:57	02:36	
	750*	2	02:07			01:02	-	01:44	
	1500**		03:09				01:02	02:46	
	750*	3	02:12			01:07	-	01:49	
	1500**		03:19				01:07	02:56	

ПРО-ГРАМА	ВАГА (г)	ПІДРУМ'ЯНЕННЯ	ЧАСУ ВСЬОГО (г)	ЧАС ПРИГОТУВАННЯ	ВИПАКАННЯ (h)	ЧАС, ЩО ВИСВІЧУЄТЬСЯ ДО ЗВУКОВОГО СИГНАЛУ (г)	ЗБЕРІГАННЯ В ТЕПЛІ (г)
3	-	1 3	0:10 ▼ 0:40	-	-	0:10 ▼ 0:40	-
4	750 g	1 2 3	02:52	01:57		00:55	02:22
	1000 g		02:57			01:00	02:27
	1500 g		03:02			01:05	02:32
	750 g		02:52			00:55	02:22
	1000 g		02:57			01:00	02:27
	1500 g		03:02			01:05	02:32
	750 g		02:52			00:55	02:22
	1000 g		02:57			01:00	02:27
1500 g	03:02	01:05	02:32				

- 1 СЛАБКИЙ
2 СЕРЕДНІЙ
3 СИЛЬНИЙ.

Примітка : загальний час не включає в себе періоду зберігання в теплі.

750* = приблизно 400 г (сторінка 213)

1500** = приблизно 800 г (сторінка 213)

ПРО-ГРАМА	ВАГА (г)	ПІДРУМ'ЯНЕННЯ	ЧАСУ ВСЬОГО (г)	ЧАС ПРИГОТУ-ВАННЯ	ВИПІКАННЯ (h)	ЧАС, ЩО ВИСВІЧУЄТЬСЯ ДО ЗВУКОВОГО СИГНАЛУ (г)	ЗБЕРІГАННЯ В ТЕПЛІ (г)
5	750 g	1 2 3	03:00	02:00	01:00	01:00	02:37
	1000 g		03:05		01:05		02:42
	1500 g		03:10		01:10		02:47
	750 g		03:00		01:00		02:37
	1000 g		03:05		01:05		02:42
	1500 g		03:10		01:10		02:47
	750 g		03:00		01:00		02:37
	1000 g		03:05		01:05		02:42
	1500 g		03:10		01:10		02:47
6	750 g	1 2 3	03:05	02:05	01:00	01:00	02:42
	1000 g		03:10		01:05		02:47
	1500 g		03:15		01:10		02:52
	750 g		03:05		01:00		02:42
	1000 g		03:10		01:05		02:47
	1500 g		03:15		01:10		02:52
	750 g		03:05		01:00		02:42
	1000 g		03:10		01:05		02:47
	1500 g		03:15		01:10		02:52
7	750 g	1 2 3	03:14	02:29	00:45	01:00	02:50
	1000 g		03:19		00:50		02:55
	1500 g		03:24		00:55		03:00
	750 g		03:14		00:45		02:50
	1000 g		03:19		00:50		02:55
	1500 g		03:24		00:55		03:00
	750 g		03:14		00:45		02:50
	1000 g		03:19		00:50		02:55
	1500 g		03:24		00:55		03:00
8	750 g	1 2 3	01:28	00:43	00:45	01:00	01:12
	1000 g		01:33		00:50		01:17
	1500 g		01:38		00:55		01:22
	750 g		01:28		00:45		01:12
	1000 g		01:33		00:50		01:17
	1500 g		01:38		00:55		01:22
	750 g		01:28		00:45		01:12
	1000 g		01:33		00:50		01:17
	1500 g		01:38		00:55		01:22
9	1000 g	1 2 3	02:11	01:11	01:00	01:00	-

UK

ПРО-ГРАМА	ВАГА (г)	ПІДРУМ'ЯНЕННЯ	ЧАСУ ВСЬОГО (г)	ЧАС ПРИГОТУ-ВАННЯ	ЧАС, ЩО ВИСВІЧУЄТЬСЯ ДО ЗВУКОВОГО СИГНАЛУ (г)	ЗБЕРІГАННЯ В ТЕПЛІ (г)	ЗБЕРІГАННЯ В ТЕПЛІ (г)
10	750 g		03:00	01:55	01:05	01:00	02:37
	1000 g		03:05		01:10		02:42
	1500 g		03:10		01:15		02:47
	750 g		03:00		01:05		02:37
	1000 g		03:05		01:10		02:42
	1500 g		03:10		01:15		02:47
	750 g		03:00		01:05		02:37
	1000 g		03:05		01:10		02:42
	1500 g		03:10		01:15		02:47
11	750 g		03:10	02:10	01:00	01:00	02:37
	1000 g		03:15		01:05		02:42
	1500 g		03:20		01:10		02:47
	750 g		03:10		01:00		02:37
	1000 g		03:15		01:05		02:42
	1500 g		03:20		01:10		02:47
	750 g		03:10		01:00		02:37
	1000 g		03:15		01:05		02:42
	1500 g		03:20		01:10		02:47
12	750 g						
	1000 g						
	1500 g						
	750 g						
	1000 g		0:10 ▼ 1:10	-	0:10 ▼ 1:10	/	/
	1500 g						
	1500 g						
13	/	/	01:15	01:15	-	/	/
14	1000 g		02:08	00:25	01:43	01:00	01:45
15	/	/	01:30	-	01:30	/	/
16	/	/	00:15	00:15	-	/	/

7 ПРАКТИЧНІ ПОРАДИ

1. Підготовка рецептів

- Всі інгредієнти, які використовуються, повинні бути кімнатної температури (якщо не зазначено інше) та мають бути точно зважені.
Зважуйте рідини дракуювальним мірним стаканом, що постачається з приладом. Використовуйте подвійний дозатор, що постачається з приладом, для зваження чайні ложки з однієї сторони та столові ложки з іншої. Всі ложки зважуються на одному рівні та не переповнюються. Неточне зваження дає погані результати.
- Дотримуйтесь порядку приготування.
 - > Рідини (масло, олія, яйця, вода, молоко)
 - > Сіль
 - > Цукор
 - > Мука, перша половина
 - > Сухе молоко
 - > Специфічні тверді інгредієнти
 - > Мука, друга половина
 - > Дріжджі
- Важливо точно зважити кількість муки. Ось чому Ви повинні зважити муку, використовуючи кухонні ваги. Використовуйте пакетики з сухими дріжджами (у Сполученому Королівстві продаються як легка випічка (Easy Bake) або швидкі-сухі дріжджі (Fast Action Yeast)). Якщо інше не зазначено у рецепті, не використовуйте розпушувач тіста. Після того, як пакетик дріжджів був відкритий, його слід запечатати та зберігати в прохолодному місці та використати впродовж 48 годин.
- Щоб уникнути пошкодження пробного тіста, ми радимо спочатку помістити всі інгредієнти в формі для хліба, а також не відкривати кришку впродовж використання (якщо не зазначено інше). Ретельно дотримуйтесь порядку додавання інгредієнтів та кількостей, зазначених рецептах. Спершу рідини, потім тверді речовини. **Дріжджі не повинні входити в контакт із рідиною, сіллю та цукром.**
- **Тісто для хліба дуже чутливе до температури та умов вологості.** У разі високої температури використовуйте прохолодніші рідини, ніж зазвичай. Навпаки, при низькій температурі можна підігріти воду або молоко (ніколи не нагрівайте вище 35°C). Для отримання оптимального результату ми рекомендуємо дотримуватися сумарної температури в межах 60°C (температура води+ температура борошна+температура в приміщенні). Приклад: якщо температура в приміщенні біля 19°C, постарайтеся, щоб температура борошна була 19°C, а температура води відповідно 22°C (19 + 19 + 22 = 60°C).
- **Іноді може бути корисно перевіряти стан тіста впродовж другого замішування:** воно повинно мати форму рівної кулі, яка легко відходить від стін форми для хліба.
 - > якщо не вся мука була замішана в тісті, додайте більше води,
 - > якщо тісто дуже вологе та прилипає до сторін Вам потрібно буде додати невелику кількість муки.Такі дії слід виконувати поступово (не більше ніж 1 столову ложку за один раз). Вам слід подивитись, чи усунені такі недоліки перед продовженням.
- **Подмирково вважають, що чим більше дріжджів додати, тим більше тісто підніметься.** Надто велика кількість дріжджів робить структуру хліба крихкою, і тісто набагато підніметься, але при випіканні впаде. Ви можете визначити стан перед випіканням, легко натиснувши на нього кінчиками пальця: тісто повинне завдати незначний опір та відбиток пальця повинен потроху зникати.
- Не варто замішувати тісто надто довго, бо Ви ризикуєте не отримати очікуваний результат після закінчення випічки.

2. Використання хлібопічки

- **Якщо сталось відключення електрики:** якщо впродовж циклу програму було перервано через відключення електрики або неправильне використання, прилад має час зберігання 7 хвилин, впродовж яких зберігаються параметри настройки. Цикл починається знову з місця зупинки. Після цього часу параметри настройки будуть втрачені.
- **Якщо Ви об'єднуєте 2 програми випічки Класичного хлібу,** почекайте 1 годину перед тим як готувати наступний хліб (крім програм 1 і 12)
- В програмі приготування багетів після етапів замішування і підйома тіста Вам слід використати Ваше тісто протягом години після звукового сигналу. Інакше через годину програма приготування багету буде скасована.


8 ПІДГОТОВКА І ВИГОТОВЛЕННЯ БАГЕТІВ

Для цього приготування Вам необхідна сукупність спеціальних аксесуарів, а саме: 1 підставка для випікання багетів (5), 2 анти-пригарних листи для випікання багетів (6), 1 лопатка для прорізання бороздок (7) і 1 пензлик (11).

1. Замішування і підйом тіста

Увімкніть хлібопічку.



- Після звукового сигналу висвічується за умовчанням програма 1.
- Виберіть ступінь підрум'янення скоринки.
- Ми рекомендуємо пекти тільки на одному рівні, оскільки інакше поверхня Вашого виробу буде занадто запечена
- Якщо Ви збираєтесь пекти в 2 прийоми: сформуйте весь хліб і залишіть половину в холодильнику для другого запікання
- Натисніть на кнопку  Загоряється індикатор роботи і 2 крапочки таймера починають миготіти. Розпочинається цикл замішування тіста, за ним іде період підйому тіста.

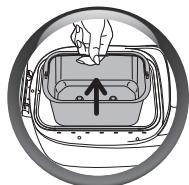
Примітки:

- На етапі замішування вважається нормальним, якщо деякі ділянки тіста добре не перемішуються.
- Коли період приготування завершується хлібопічка переходить в режим очікування. Серія звукових сигналів інформує Вас про те, що процес замішування і підйому тіста завершені. Загоряється індикатор формування багета

- Після завершення замішування та росту тіста, Ви зможете використовувати тісто через 1 годину, про це Вас сповістять звукові сигнали. В цьому випадку ми рекомендуємо скористатися програмою 3 - спеціальною програмою для випікання багетів.

Приклад приготування і випікання багетів.

Ви можете обратитися к інструкціям по формовке теста, которые помогут Вам пройти этот этап. Мы покажем Вам, как действуют пекари, со временем у Вас появится свой способ раскладывания.



- Витягніть ємність з хлібопічки
- Злегка обсипте борошном Вашу робочу поверхню.
- Витягніть тісто з ємності і викладіть його на Вашу робочу поверхню.
- Сформуйте з тіста шар і за допомогою ножа розділіть його на 4 частини
- Ви отримали 4 частини рівні за вагою і тепер Вам треба сформувати з них багети.

Щоб Ваші багети вийшли більш пухкими, залишіть тісто на столі на 10 хвилин перш ніж приступати до формування.

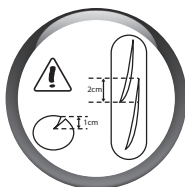
Довжина багета повинна відповідати розміру анти-пригарного листа (приблизно 18 см).

Ви можете урізноманітнювати смак і вигляд Ваших виробів, прикрасивши їх. Для цього змочіть поверхню багета і обкачайте його у зернятах сезаму, або маку.



- Після того, як Ви сформували багети, викладіть їх на анти-пригарні листи.


Багети слід викладати швом вниз.



- Для отримання оптимального результату, зробіть зверху на багетах по діагоналі надрізи глибиною до 1 см за допомогою гострого ножа, або спеціальної лопатки, що входить в комплект хлібопічки.

UK

Ви можете урізноманітнювати вигляд Ваших багетів, роблячи за допомогою ножиць надрізи впродовж усього багета.

- Скористайтесь спеціальним пензликом, щоб добре зволожити поверхню багетів. При цьому уникайте накопичування води на анти-пригарних листах
- Розташуйте 2 листи з багетами на спеціальній підставці для багетів, що входить в комплект хлібопічки.
- Встановіть підставку для багетів всередині пічки замість ємності
- Знову натисніть на кнопку , щоб запустити програму і розпочати випікання Ваших багетів.


По завершенні циклу приготування, Ви, за Вашим бажанням можете: при випіканні 4 багетів

- Виключити хлібопічку. Витягнути підставку для багетів.
- Завжди використовуйте захисні рукавички, оскільки підставка дуже гаряча
- Зніміть багети з анти-пригарних листів і дайте їм охолонути на решітці.

при випіканні 8 багетів (2X4)

- Витягніть підставку для багетів. Завжди використовуйте захисні рукавички, оскільки підставка дуже гаряча.



- Зніміть багети з анти-пригарних листів і дайте їм охолонути на решітці
- Візьміть 4 інших багети з холодильника (на яких Ви попередньо зробили надрізи і які Ви зволожили).
- Викладіть їх на листи (обережно, не отримайте опіків).
- Поставте підставку в хлібопічку і натисніть знову на .
- По завершенні циклу приготування, Ви можете відключити хлібопічку від електромережі
- Зніміть багети з анти-пригарних листів і дайте їм охолонути на решітці.



БАЗОВИЙ ХЛІБ (ПРОГРАМА 4)


cc > Кавова ложечка
cs > Столова ложка

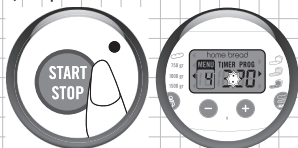
- Підрум'янення > Середнє
- Питома вага > 1000 г

Інгредієнти

Олія > 2 сл
 Вода > 325 мл
 Сіль > 2 кл
 Цукор > 2 сл
 Сухе молоко > 2,5 сл
 Борошно Т55 > 600 г
 Зневоднені дріжджі > 1,5 кл

1 Щоб почати приготування, зверніться до етапів 1-7 розділу "використання".

2 Після цього запустіть програму БАЗОВИЙ ХЛІБ, натиснувши на кнопку . Загоряється індикатор роботи. Дві крапочки таймера миготять. Цикл розпочинається.



3 По завершенні циклу зверніться до етапу 11.

ВАЖЛИВО: По такому ж принципу Ви можете готувати хліб за іншими традиційними рецептами:

Французький хліб, Цільний хліб, Солодкий хліб, Хліб швидкого приготування, Хліб без глютену, Хліб без солі. Для цього Вам необхідно лише вибрати відповідну програму в меню.



БАГЕТ (ПРОГРАМА 1)

Для приготування 4 багетів вагою приблизно по 100 г

cc > Кавова ложечка
cs > Столова ложка

- Підрум'янення > Середнє

Інгредієнти

Вода > 170 мл
 Сіль > 1 кл
 Борошно Т55 > 280 г
 Зневоднені дріжджі > 1 кл








Щоб почати приготування, зверніться до розділу 8 "Приготування і випікання багетів"



Для надання більшої м'якості Вашим багетам, додайте одну велику ложку олії у Ваше тісто. Якщо Ви хочете щоб Ваші 4 хлібини мали більш насичений колір, додайте до інгредієнтів 2 кавових ложечки цукру.

9 ІНСТРУКЦІЯ ДЛЯ ПОКРАЩЕННЯ РЕЗУЛЬТАТІВ

1. ДЛЯ ХЛІБА

Не отримали очікувані результати? Ця таблиця Вам допоможе.	ПРОБЛЕМИ					
	Хліб дуже багато піднявся	Хліб сильно вгав після підняття	Хліб достатньо не піднімається	Скоринка не достатньо золотиста	Сторони вже коричневі, але хліб не повністю готовий	Верх та сторони хліба в муці
ЙМОВІРНІ ПРИЧИНИ						
Кнопка  була натиснута впродовж випікання				●		
Недостатньо муки		●				
Велика кількість муки			●			●
Недостатньо дріжджів			●			
Велика кількість дріжджів		●		●		
Недостатньо води			●			●
Велика кількість води		●			●	
Недостатньо цукру			●			
Неякісна мука			●	●		
Неправильні пропорції інгредієнтів (дуже багато)	●					
Вода дуже гаряча		●				
Вода дуже холодна			●			
Неправильна програма			●	●		




UK

2. ДЛЯ БАГЕТІВ

Не отримали очікувані результати? Ця таблиця Вам допоможе.	ПРОБЛЕМИ	РІШЕННЯ
Тістова заготовка не має постійного перерізу.	Прямокутна форма хліба може бути несиметричною, а товщина хліба - нерівномірною.	Вирівняйте тісто скалкою в разі необхідності.
Тісто дуже приклеюється до рук і з нього важко сформувані маленькі булочки.	В тісті занадто багато води.	Зменшіть кількість води.
	Ви влили занадто теплу воду.	Злегка обсіпте руки борошном, якщо можливо, не посипайте борошном тісто і робочу поверхню. Продовжуйте формувати булочки.
Тісто рветься.	В борошні мало клейковини.	Надавайте перевагу кондитерському борошну (Т 45).
	Тісто недостатньо м'яке.	Залишіть тісто на 10 хвилин, перш ніж класти його в форму.
	Форма кусків тіста нерівномірна.	Зважте куски тіста, щоб переконатися в тому, що вони мають однакову вагу.
Тісто занадто густе/тісто тверде перед закладанням у форму.	В тісті не вистарчає води.	Перевірте рецепт, або додайте борошна, якщо борошно недостатньо абсорбує воду.
	В тісті занадто багато борошна.	Попередньо сформууйте виріб і залишіть його на деякий час, перш ніж надати йому закінченої форми. Додайте трошки води на початку процесу замішування.
	Тісто занадто "забите".	Залишіть тісто на 10 хвилин, перш ніж класти його в форму. Мінімально посипте робочу поверхню борошном. Викладіть тісто у форму, намагаючись якнайменше м'яти його. Займайтеся процесом формування в 2 етапи, роблячи між ними перерву у 5 хвилин.
Булочки торкаються одна одній і недостатньо пропікаються.	Погане розташування на листі.	Оптимізуйте простір на листах, щоб розташувати на них тісто.
	Тісто занадто рідке.	Ретельно дозуйте рідину.
		Рецепти розраховані на використання яєць вагою 50 г.
Булочки пристають до листа і підгорають.	Занадто велика кількість суміші для змащування виробів перед випічкою.	Надавайте перевагу менш густим сумішам для змащування. Не допускайте протікання суміші для змащування на лист.
	Ви занадто сильно зволожили тісто.	Відтисніть надлишок води з пензлика.
	Тісто сильно пристає до листів.	Злегка змастіть олією листи перед тим, як класти на них тісто.
Булочки недостатньо рум'яні.	Ви забули змастити водою Ваші вироби перед тим, як ставити їх у хлібопічку.	Будьте уважні при наступному приготуванні.
	Ви занадто сильно обсіпали борошном Ваші булочки в процесі формування.	Добре змастіть Ваші вироби водою за допомогою пензлика, перш ніж ставити їх у хлібопічку.
	Температура навколишнього середовища повинна бути підвищеною (від + 30°C).	Використовуйте більш прохолодну воду (між 10 і 15°C) і/або кладіть трошки менше дріжджів.

Не отримали очікувані результати? Ця таблиця Вам допоможе.	ПРОБЛЕМИ	РІШЕННЯ
Булочки недостатньо вирости.	Ви забули покласти дріжджі/ недостатньо дріжджів у тісті.	Точно слідуйте рецепту приготування.
	Можливо термін придатності Ваших дріжджів закінчився.	Перевірте термін придатності Ваших дріжджів.
	У Вашому рецепті недостатньо води.	Перевірте рецепт, або додайте води, якщо борошно занадто сильно абсорбує її.
	При формуванні булочки були занадто сильно здавлені. Тісто сильно «забите».	Намагайтеся якнайменше м'яти тісто в процесі його формування.
Булочки занадто вирости.	Надмірна кількість дріжджів.	Кладіть менше дріжджів.
	Вироби занадто сильно ростуть.	Злегка приплюсність булочки, які Ви виклали на листи.
Розрізи на тісті недостатньо чіткі.	Тісто липне до рук : Ви влили забагато води.	Розпочніть повторно процес формування булочок, злегка посипавши руки борошном. Якщо можливо, не посипайте борошном ні тісто, ні робочу поверхню.
	Лезо недостатньо гостре.	Використовуйте лезо, що входить в комплект хлібopічки, або дуже гострий ніж з мікро зубчиками.
	Ваші надрізи дуже нестійкі.	Робіть надрізи впевнено і швидким рухом.
В процесі випікання надрізи закриваються, або не відкриваються.	Тісто дуже липло до рук: Ви влили забагато води.	Перевірте рецепт, або додайте борошна, якщо воно недостатньо абсорбує воду.
	Поверхня тіста не була достатньо натягнута в момент надання йому форми.	Розпочніть процес знову, натягаючи тісто в момент, коли Ви завертаєте його навколо великого пальця.
Тісто розривається по краях в процесі випікання.	Глибина надрізу тіста є недостатньою.	Зверніться до сторінки 224 щодо інформації про ідеальну форму надрізів.

10 ІНСТРУКЦІЯ З УСУНЕННЯ ТЕХНІЧНИХ НЕСПРАВНОСТЕЙ

ПРОБЛЕМА	РІШЕННЯ
Лопатка для замішування прилипає до лотка для хліба.	<ul style="list-style-type: none">• Розмочіть її у воді перед тим, як виймати.
Лопатка для замішування прилипає до хлібини.	<ul style="list-style-type: none">• Використовуйте інструмент для виймання хлібу із форми (стр. 215).
Після натискання на кнопку  не відбувається жодна дія.	<ul style="list-style-type: none">• Тісто дуже липло до рук : Зачекайте 1 годину між 2 циклами (код помилки E01).• Відтермінований запуск програми був запрограмований.
Після натискання на кнопку  мотор вмикається, але не відбувається жодного замішування.	<ul style="list-style-type: none">• Форма для хліба не була правильно вставлена.• Лопатка для замішування відсутня або вставлена неналежним чином.
Після затримки пуску хліб достатньо не піднявся або не відбувається жодна дія.	<ul style="list-style-type: none">• Ви забули натиснути кнопку  після програмування.• Дріжджі вступили в контакт з сіллю та/або водою.• Лопатка для замішування відсутня.
Запах горілого.	<ul style="list-style-type: none">• Деякі з інгредієнтів впали за межі форми для хліба: залиште прилад охолонути та начисто протріть внутрішню частину приладу вологою губкою, не використовуючи жодних засобів очищення.• Тісто перелилося: кількість використаних інгредієнтів дуже велика, переважно, рідини. Дотримуйтеся пропорцій, що визначені в рецепті.

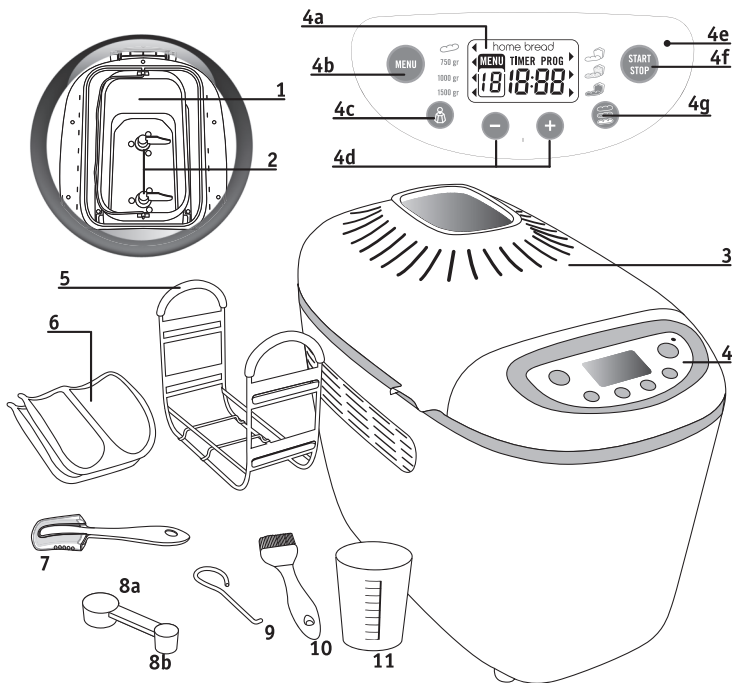
11 ГАРАНТІЯ

- Цей продукт розроблений тільки для домашнього використання. Виробник не бере на себе жодної відповідальності за будь-яке професійне, невідповідне використання або відмову дотримуватися інструкцій. Гарантія на таке використання не застосовується.
- Уважно прочитайте інструкції з використання перед першим використанням Вашого приладу: будь-яке використання, яке не відповідає цим інструкціям, звільняє Moulinex від будь-яких зобов'язань.

12 НАВКОЛИШНЄ СЕРЕДОВИЩЕ

- Відповідно до діючих норм перед утилізацією приладу, який вже не використовується, він має бути виведений з робочого стану (вимкнений від мережі, його шнур має бути відрізаний).

ҚАЗАҚША	бет
1 СИПАТТАМАСЫ	232
2 ҚАУІПСІЗДІК НҰСҚАУЛАРЫ	233
3 БІРІНШІ РЕТ ҚОЛДАНАРДА	237
4 ТАЗАЛАУ ЖӘНЕ КҮТУ	244
5 АЙНАЛЫМДАР	245
6 ИНГРЕДИЕНТТЕР	246
7 ПАЙДАЛЫ КЕҢЕСТЕР	250
8 БАГЕТ ДАЙЫНДАУ ЖӘНЕ ПІСІРУ	251
9 ӘЗІРЛЕУДІ ЖАҚСARTУ ТУРАЛЫ НҰСҚАУЛАР	254
10 ТЕХНИКАЛЫҚ АҚАУЛЫҚТАР НҰСҚАУЛЫҒЫ	257
11 КЕПІЛ	257
12 ҚОРШАҒАН ОРТА	257



1 СИПАТТАМАСЫ

1. Нан таба
2. Миксерлер
3. Саңылауы бар қақпақ
4. Тақта
 - а. Экран
 - а1. Багетті қалыптау көрсеткіші
 - а2. Мәзірді таңдау
 - а3. Салмақ көрсеткіші
 - а4. Қоңырландыру деңгейі
 - а5. Бағдарламалау таймері
 - а6. Минут таймері
 - б. Бағдарлама таңдау
 - с. Салмақ таңдау
 - д. 12 бағдарламаларын қосу және жайырақ бастау түймелері
 - е. Жұмыс көрсеткіші
 - ф. Қосу/өшіру түймесі
 - г. Қоңырландыру деңгейін таңдау
5. Багет табасының тұғыры
6. Багеттерге арналған жабыспайтын 2 табақ

Жабдықтары:

7. Пышақ
8. а. Ас қасық = ақ
б. Шөй қасық = шқ
9. Миксерлерді алатын қысқаш
10. Щетка
11. Өлшегіш құмыра



② ҚАУІПСІЗДІК НҰСҚАУЛАРЫ МАҢЫЗДЫ САҚТАНДЫРУЛАР

- Бұл құрал сыртқы таймер қолдану арқылы немесе алыстан басқару құралы арқылы жұмыс істеуге арналмаған.
- Бұл құрал үйде ғана қолдануға арналған. Бұл құралды кепіл берілмеген мына жағдайларда қолданға болмайды:
 - дүкендердегі ас үйлер, офистер мен басқа кәсіби ортада
 - фермаларда,
 - қонақ үйлер, мотельдер және басқа резиденттерде,
 - басқа қонақ үй бөлмелерінде.
- Бұл құралды көру және есту мүмкіндіктері шектелген (балаларды қоса), физикалық және ойлау қабілеті шектеулі адамдарға қолдануға болмайды, егер ондай адамдардың жанында нұсқаулық беріп, олардың қауіпсіздігін қамтамасыз ететін ересек адамдар болмаса.

- Балаларға бұл құралмен ойнауға болмайтынын түсіндіріп айту қажет.
- Егер қуат сымы бүлінген болса, қауіпсіздік үшін, өндіруші арқылы немесе жергілікті сатушы немесе басқа білікті маман арқылы ауыстырып алыңыз.
 - Бұл құралды 8 жастан төмен балаларға, физикалық және ойлау қабілеті шектеулі адамдарға қолдануға болмайды, егер олар қауіпсіздік шараларымен танысып, қолдану туралы нұсқауларын алып, арнайы жаттықтырудан өтпесе. Балаларға бұл құралмен ойнауға болмайды. Құралды 8 жастан төмен балаларға, егер жанында ересек адамдар болмаса, жууға және жөндеуге болмайды. Құралды және сымын 8 жастан төмен балалардан қашық жерге қойыңыз.
 - Бұл құрылғы тек қана үй ішінде және үй шаруалары үшін қолдануға арналған және теңіз бетінен 4000 м биіктікте қолданылуы қажет.

- Ескерту: құрылғыны дұрыс пайдаланбаған жағдайда жарақаттану қаупі төнеді
- Ескерту: жылыту элементі қолданыстан кейін біраз уақыт ыстық болады
- Құрылғыны суға салуға болмайды.
- Мәзірде берілген өлшемнен асырмаңыз.

Нан табаның ішінде:

- қамыр салмағы 1500 грамнан аспауы керек.
- ұн салмағы 930 грамнан, ашытқы 15 грамнан аспауы керек.

Багет табақтарының ішінде:

- Бір дегенде 450 грамнан артық қамыр пісірмеңіз.
- Бір салымға 280 грамнан артық ұн, 6 грамнан артық ашытқы қолданбаңыз.
- Қуат көзімен қатынасатын бөліктерін суланған матамен немесе спонжбен сүртіңіз.

- Бірінші рет қолданар алдында құрал нұсқауларын мұқият оқып шығыңыз: нұсқауларын орындамау өндіруші жауапкершілігін жояды.
- Қауіпсіздік үшін, бұл құрал қажетті нормаларға сәйкес өндірілген (тығыздық нормасы, электромагниттік үйлесімділік, қуат көзімен қатынасатын материалдар, қоршаған орта...).
- Жазық және тұрақты беткейде, жабдықталған ас үйде су тимейтін жерде қолданыңыз.
- Құралдың қуат көзі талаптарының өзіңіздің үйіңіздегі қуат талаптарына сәйкес екенін тексеріңіз. Жалғау қателіктері кепілдің күшін жояды.
- Құралды тікелей жерге тұйықталған қуат көзіне жалғаңыз. Бұл нұсқауды орындамау электр тогының соғуына және қатты жарақат алуға себеп болуы мүмкін. Қауіпсіздігіңіз үшін құралда берілген қуат қолдану нормалары еліңіздегі стандарттарға сәйкес болуы өте маңызды. Егер сәйкес болмаса, міндетті түрде жалғауға дейін қуат көзін жабдықтау мекемесіне хабарласып, қуат көзін жалғау құрылғыларын сәйкестендіріп беруді өтініңіз.
- Құрал үйде қолдануға және үй ішінде қолдануға ғана арналған.
- Құралды қолданыстан тыс уақытта немесе жуғанда қуат көзінен ажыратыңыз.
- Құралды қолданбаңыз, егер:
 - қуат сымы бүлінген болса немесе ақаулығы болса.
 - құрал құлап қалып, бүлінсе және дұрыс жұмыс істемесе.
 Бұл жағдайларда құралды ең жақын қызмет көрсету орталығына жеткізу қажет. Кепіл туралы кеңес.
- Жуудан және күнделікті күтуден басқа жөндеулерді арнаулы қызмет көрсету орталықтары іске асыруы тиіс.
- Құралды және оның қуат сымын суға немесе басқа сұйыққа салмаңыз.
- Қуат сымын балалардың қолы жететін жерге қалдырмаңыз.
- Қуат сымы құралдың ыстық жерлеріне

- қатынамауы тиіс, сондай-ақ, қуат сымын басқа жылу көздерінен қашық ұстап, үшкір нәрселерге тигізбеген дұрыс.
- Құралды баусымынан тартып өшіруге болмайды.
- **Жұмыс істеп тұрғанда және жаңа тоқтағанда саңылауына қолыңызды тигізбеңіз. Температурасы өте жоғары болуы мүмкін**
- Қуат сымын немесе ашаны аппараттағы торлардың арасына салмаңыз.
- Күйі жақсы қуат сымын ғана қолданыңыз, қуат көзі міндетті түрде жерге тұйықталған болсын және өнімде көрсетілген кернеу талабына сәйкес болсын.
- Құралды басқа құралдың үстіне қоймаңыз.
- Құралды жылу көзі ретінде қолданбаңыз.
- Құралды нан және тоспадан басқа тағамдарды пісіруге қолданбаңыз.
- Құралдың ішіне қағаз, картон қағаз немесе пластик салмаңыз және үстіне ешнәрсе қоймаңыз.
- Егер тостер бөлшектерінен жалын шықса, су шашып өшіруге тырыспаңыз. Құралды өшіріп, жалынды ылғалды шүберекпен өшіріңіз.
- Қауіпсіздігіңіз үшін, осы құралға арналып өндірілген жабдықтарды ғана қолданыңыз.
- Бағдарламаның соңында, табақты және құралдың ыстық бөліктерін ұстау үшін тамақ пісіруге арналған қолғап қолданыңыз. Қолданыс кезінде құрал өте ыстық болады.
- Ауа кіретін саңылауларын бітеп тастамаңыз.
- Бағдарлама барысында немесе соңында қақпағын ашқанда ыстық будан сақтаныңыз.
- Бұл құралдың дыбыс жазу деңгейі 69 dBA.

КК



Қоршаған ортаны қорғау туралы ұмытпаңыз!

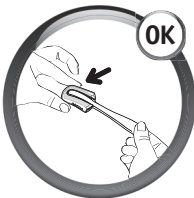
- ① Құралды дайындау кезінде түрлі құнды және қайта өңделуге тиіс материалдар қолданылған.
- ➔ Жарамдылық мерзімі аяқталғаннан кейін өнімді қайта өңдеу пунктіне немесе олардың дұрыс өңделуін қамтамасыз ететін тиісті қызмет орталығына апарыңыз.

3 БІРІНШІ РЕТ ҚОЛДАНАР АЛДЫНДА



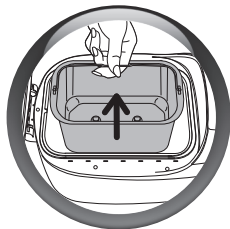
1. ОРАМЫН АЛУ

- Құралдың орамын алыңыз, кепілін сақтаңыз, қолданар алдында нұсқауларын мұқият оқып шығыңыз.
- Құралды жазық, тұрақты беткейге орналастырыңыз. Құралдың ішіндегі, сыртындағы барлық жапсырмаларын және жабдықтарын алыңыз.



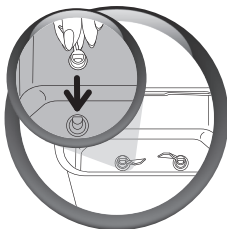
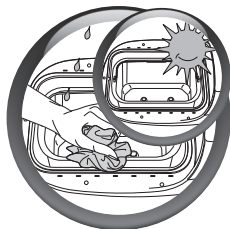
Ескерту

- Бұл жабдық (кескіш) өте өткір. Абайлап қолданыңыз.



2. ҚҰРАЛДЫ ҚОЛДАНАРДА

- Нан табаны сабынан жоғары тартып алыңыз.



3. ТАБАНЫ ТАЗАЛАУ

- Табаны таза ылғалданған матамен тазалаңыз. Жақсылап құрғатыңыз. **Бірінші рет қолданғанда аздап иіс шығуы мүмкін.**
- Миксерлерді бейімдеңіз.

Егер миксерлерді бір-біріне қаратып салса, қамыр жақсырақ иленеді.



4. БАСТАУ

- Нан табаны салыңыз.
- Алдымен табаның бірінші жағын, одан кейін екінші жағын басып, 2 жағы да жақсылап орнына түсуін қадағалаңыз.

- Сымның орамын жазып, жерге тұйықталған қуат көзіне қосыңыз.
- Біпілдеген дыбыс белгісі беріледі, одан кейін 1 бағдарламасы және орташа қоңырландыру бастапқы реттеулері көрсетіледі.

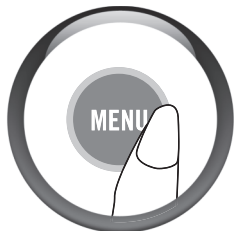
KK





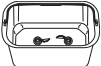
Құралмен танысу мақсатында ең бірінші ЖАЙ НАН мәзірін жасап көруді ұсынамыз. «ЖАЙ НАН БАҒДАРЛАМАСЫ» бөлімін қараңыз, 253-бет.



5. БАҒДАРЛАМАНЫ ТАҢДАҢЫЗ (СИПАТТАМАЛАРЫН КЕЛЕСІ БЕТТЕГІ КЕСТЕДЕН ҚАРАҢЫЗ)

- Әр бағдарламаның бастапқы параметрлері көрсетіледі. Өзіңізге қажетті параметрді қолмен таңдаңыз.
- Бағдарламаны таңдаған соң, келесі қадамдар автоматты түрде ретімен көрсетіледі.



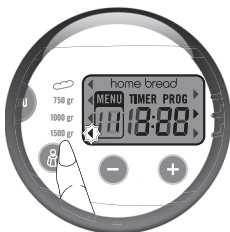
- **“Мөзір”** түймесін басу арқылы әр түрлі бағдарламалар таңдауға болады. 1-16 бағдарламаларын қолдану үшін, **“мөзір”** түймесін қатарынан басыңыз.
- Таңдалған бағдарламаға сәйкес уақыт автоматты түрде көрсетіледі.

ЖАБДЫҚТАРЫ	МӘЗІРДЕ БЕРІЛГЕН БАҒДАРЛАМАЛАРДЫ АШУ	
	1. Багет	Багет бағдарламасы өзіңізге ұнайтын багет жасау мүмкіндігін ұсынады. Бұл бағдарлама 2 қадам арқылы орындалады. 1-қадам > Қамыр илеу және көтеру 2-қадам > Пісіру Пісіру айналымы багеттерді дайындап болған соң қосылады (багеттерді әзірлеу туралы кеңестер нан пісіретін құралмен бірге жабдықталған қосымша нұқсаулықта берілген).
	2. Тәтті багет	Кішкентай тәтті нандар үшін: веналық, сүт қосылған нан, тоқаштар ж.өне т.б...
	3. Багет пісіру	3-бағдарлама алдын-ала әзірленген қамырдан багет пісіру мүмкіндігін ұсынады. 3-бағдарламаны қолданғанда құралды бақылаусыз қалдыруға болмайды. Бағдарламаны уақытынан бұрын тоқтату үшін,  түймесін ұзағырақ басыңыз.
	4. Жай нан	4-бағдарлама ақ бидай ұнынан жасалатын көптеген мәзірлерді жасау мүмкіндігін ұсынады.
	5. Француз наны	5-бағдарлама арқылы балауызды дәстүрлі француз ақ нанын жасауға болады.
	6. Еленбеген ұннан жасалған нан	6-бағдарлама еленбеген ұннан жасалатын нан пісіруге арналған.
	7. Тәтті нан	7-бағдарлама майлы және тәтті нан пісіруге арналған. Егер құралды тоқаш немесе сүттен жасалатын нан пісіру үшін қолдансаңыз, қамыр салмағы 1000 грамнан аспауы керек.
	8. Жылдам нан	8-бағдарлама мәзірлер кітапшасында берілген жылдам нан мәзіріне аналған. Бұл мәзірді қолданғанда су ең көп дегенде 35 градус болуы тиіс.
	9. Ұлпасыз нан	Құрамында ұлпасы бар (бидай, арпа, қарабидай, сұлы, т.б.) тағамдар жеуге болмайтын адамдар үшін қолайлы. Әр түрлі қамырлар қосындысын болдырмау үшін, нан табаны әрқашан тазалап отыру керек. Ұлпаның болмауын қадағалау үшін, ашытқы да ұлпасыз болуы тиісті. Ұлпасыз қамыр жақсылап иленбейді. Сондықтан қамырдың шеттерін пластик қалақшамен бүктей отырып илеңіз. Ұлпасыз нан жай нанға қарағанда нығыздау және түсі ашықтау болады. Бұл бағдарлама тек қана 1000 грам қамырға арналған.

	10. Тұзсыз нан	Тұзды азырақ тұтыну жүрек ауруларының қаупін азайтады.
	11. Omega 3 қанықпаған май қосылған нан пісіру	Omega 3 қанықпаған майлы нанды теңгерілген және нәрлігі өлшенген мазірмен әзірлеу. Omega 3 қанықпаған майлы нан жүрек-тамыр жүйесінің жұмысына жағымды әсер етеді.
	12. Нан пісіру	Әзірлеу бағдарламасы 10-70 минут аралығында пісіруге арналған, әлсіз, орташа немесе қатты күйдіруге байланысты 10 минутқа ұлғайту мүмкіндігі бар. Сондықтан оны мына жағдайларда ғана қолдануға болады: а) ашытылған қамырды қолдану бағдарламасымен бірге, b) пісірілген және суытылған бөлкелерді жылыту немесе қыртыстандыру үшін, c) қуат көзі кенеттен өшіп қалғанда пісіру айналымын аяқтау үшін. Бұл бағдарламамен дара нан пісіруге болмайды. 12-бағдарламаны қолданғанда құралды бақылаусыз қалдыруға болмайды. Айналымды белгіленген уақытынан бұрын тоқтату үшін  түймесін қолмен ұзақ басыңыз.
	13. Ашытылған қамыр	Бұл бағдарлама пісіруге арналмаған. Бұл бағдарлама қамыр илеуге және көтеруге арналған. Мысалы: пицца қамыры.
	14. Торт	14-бағдарлама торт және төтті қамырды қопсытқыш арқылы көтеруге арналған. Бұл бағдарлама тек қана 1000 грам қамырға арналған.
	15. Тоспа	19-бағдарлама автоматты түрде тоспаны аяқ ішінде пісіреді. Жемістердің дәнін алып, кесектеп турау қажет.
	16. Паста	16-бағдарлама илеуге арналған. Бұл ашытылмаған қамырға арналған. Мысалы: кеспе

Назар аударыңыз: Вена багеттері дәмді болып шығу үшін мына нұсқауларды орындаңыз:


- Суды тікелей тоңазытқыштан алып қосыңыз
- Жартылай майсыздандырылған сүтті тікелей тоңазытқыштан алып қосыңыз
- Ұнды тікелей тоңазытқыштан алып қосыңыз
- Дайын қамыр ингредиенттер пакет(тер)і
- Дайын қамыр ашытқы пакет(төр)і
- Белшектенген сар майды тікелей тоңазытқыштан алып қосыңыз



6. НАН САЛМАҒЫН ТАҢДАҢЫЗ


- Бастапқы ұн салмағы 1500 грамм деп көрсетілген.
- Кейбір мәзірлер 750 грамдық нан пісіруге арналмаған.
- Толығырақ ақпаратты мәзірден қараңыз.
- Салмақты реттеу мүмкіндігі 3, 9, 12, 13, 14, 15, 16. бағдарламалары үшін берілмеген.

1-2 бағдарламалары үшін екі салмақ таңдауыңызға болады.

- 1 пісірім үшін 400 граммдай (2 немесе 4 дара нан), **шам көрсеткіштері 750 граммды көрсетеді.**
- 2 пісірім үшін 800 граммдай (4 немесе 8 дара нан), **шам көрсеткіштері 1500 граммды көрсетеді.**
-  түймесін басып, 750 г, 1000 г немесе 1500 г салмақтарының бірін таңдаңыз. Таңдалған салмақтың алдындағы шамы жанады.




7. ҚЫРТЫСЫН ҚОҢЫРЛАНДЫРУ ДЕҢГЕЙІН ТАҢДАУ

- Бастапқы реттеулер орташа режиміне қойылған.
- Түсін реттеу мүмкіндігі 13, 15, 16, бағдарламаларына берілмеген. Үш деңгейі бар: ӘЛСІЗ/ОРТАША/ҚЫТТЫ.
- Бастапқы реттеуін өзгерту үшін,  түймесін басыңыз, таңдалған деңгейдің алдындағы шамы жанады.



8. БАҒДАРЛАМАНЫ БАСТАУ

- Таңдалған бағдарламаны бастау үшін,  түймесін басыңыз. Бағдарлама басталады. Таңдалған бағдарламаға сәйкес уақыт көрсетіледі. Қадамдар реті бірінен кейін бірі автоматты түрде көрсетіледі.


9. ЖАЙЫРАҚ ҚОСУ БАҒДАРЛАМАСЫН БАСТАУ

• Құралдың бағдарламасын алдын-ала 15 сағаттық пісірімге реттеп қоюыңызға болады.


Таймерде 3, 8, 12, 13, 14, 15, 16 бағдарламалары берілмеген.

Бұл қадамды бағдарлама, қоңырланыру деңгейі және салмағы таңдалған соң іске асыру қажет.

Бағдарлама уақыты көрсетіледі. Қамырды дайындау уақыты мне пісіру уақытының айырмашылығын санаңыз. Құрал бағдарламалардың айналым ұзақтығын автоматты түрде қамтиды. **+** және **-** пернелерін қолданып, есептелген уақытты көрсетіңіз (**+** жоғары қарай, **-** төмен қарай). Қысқа басулар әр 10 минут сайын жылжытады. Ұзақ басулар арқылы 10 минут үзіліссіз жылжытуға болады.

1-мысал : Қазір сағат 20, ал сіз наныңыздың таңғы сағат жетіде дайын болуын қалайсыз. **+** және **-** түймелерін басу арқылы 11 сағатқа бағдарламалаңыз.  түймесін басыңыз. Бипілдеген дыбыс беріледі.

БАҒДАРЛАМА көрсетіледі және 2 бөлшекті таймер жыпылықтайды. Есептеу басталады. Жұмыс көрсеткіші жанады.

Егер қателік орын алса немесе уақытты өзгерту қажет болса,  түймесін бипілдеген дыбыс шыққанша басып тұрыңыз. Бастапқы уақыты көрсетіледі.

Қайта бастаңыз.

2-мысал : 1 багет бағдарламасы 8 сағатқа реттеліп тұрса және сізге багеттердің сағат 19-да дайын болғаны қажет болса, **+** және **-** белгілерін басып, 11 сағатқа реттеңіз. БАСТАУ/ТОҚТАТУ түймесін басыңыз. Бипілдеген дыбыс беріледі. БАҒДАРЛАМА көрсетіледі және 2 бөлшекті таймер жыпылықтайды. Есептеу басталады. Жұмыс көрсеткіші жанады. Егер қателік орын алса немесе уақытты өзгерту қажет болса, түймені бипілдеген дыбыс шыққанша басып ұстап тұрыңыз. Бастапқы уақыты көрсетіледі.

Қайта бастаңыз.

НАЗАР АУДЫРЫҢЫЗ: багетті формалауды пісіру аяқталғанға дейін 47 мин бұрын жоспарлаңыз (кешкі 6:13), немесе екі рет қосу жағдайында бағдарлама аяқталғанға дейін 2X47 минут қалғанда (кешкі 5:26) жоспарлаңыз.

Дара нанның басқа уақытын бағдарламалау туралы 247-беттен қараңыз.


Нан пісірудің дара бағдарламаларының орындау уақыты жайырақ бастау уақытын есептеуде қамтылмаған.

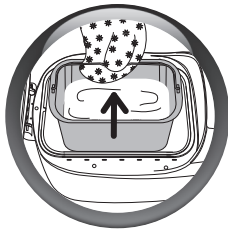
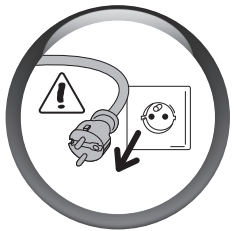
Кейбір ингредиенттер жылдам бұзылады. Таймер бағдарламасын жаңа сауылған сүт, жұмыртқа, иогурт, ірімшік және жемістері бар мөзірлерге қолданбаңыз.

Жайырақ бастауда үнсін режимі автоматты түрде қосылады.



10. БАҒДАРЛАМАНЫ ТОҚТАТУ

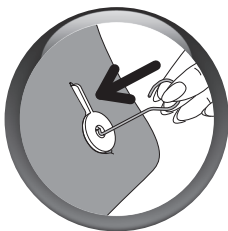
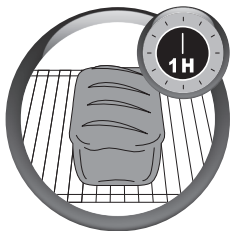
- Бағдарлама соңында айналым автоматты түрде тоқтайды; 0:00 белгісі көрсетіледі. Бірнеше рет бипілдеп, жұмыс көрсеткіші пайда болады.
- Ағымдағы бағдарламаны тоқтату үшін немесе жайырақ бастау бағдарламасын өшіру үшін  түймесін 5 сек басыңыз.



11. НАНДЫ АУДАРУ

(Бұл қадам дара нандарға қатысты емес)

- Пісіру аяқталғанда құралдың сымын қуат көзінен ажыратыңыз.
- Нан табаны сабынан жоғары тартып алыңыз. Табаның сабы мен қақпағы ыстық болғандықтан, ұстағанда әрқашан қолғап қолданыңыз.



• Нанды ыстық күйінде аударып, 1 сағ суытуға қойыңыз.

• Аудару кезінде миксерлер нанға жабысып қалуы мүмкін. Ондай жағдайда, арнаулы қысқашты пайдаланып, мына қадамдарды орындаңыз:

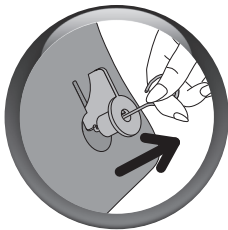
> аударылған нанды ыстық жағына жатқызып, қолғаппен ұстап тұрыңыз.

> қысқашты миксердің ортасына енгізіп, абайлап миксерді тартып алыңыз.

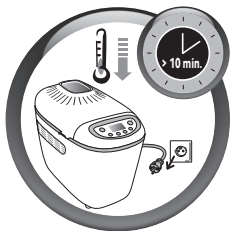
> дәл осылай басқа миксерлерді де алыңыз.

> нанды орнына қойып, суытыңыз.

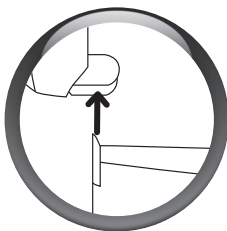
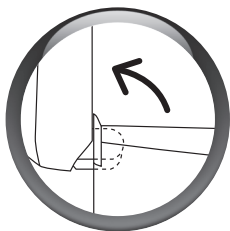
• Табаның жабыспайтын ерекшелігін сақтау үшін, нанды алғанда металл заттарды қолданбаңыз.



4 ТАЗАЛАУ ЖӘНЕ КҮТУ



- Құралды өшіріп, суыту үшін қақпағын ашып қойыңыз.
- Өнімді төңкеру үшін, қақпағын алыңыз.
- Құралдың іші мен сыртын ылғалданған спонжбен сүртіңіз. Әбден құрғатыңыз.
- Таба, миксерлер, тұғыр және табақтарын сабындалған ыстық суға жуыңыз.
- Егер миксерлер ыдыстың ішінде болса, 5-10 минут жібітіп қойыңыз.



- Қажет болса, қақпақты ыстық суға жуу үшін, оны алыңыз.

КК



- Бөлшектерін ыдыс жуатын мәшинеге жумаңыз.
- Жуғыш өнімдер, құрамында спирті бар жуғыштар мен ысқыштарды қолданбаңыз. Жұмсақ және суланған мата қолданыңыз.
- Құралдың өзі мен қақпағын суға малмаңыз.
- Тұғыр және табақтарын нан табаға салмаңыз, тырналып қалуы мүмкін.

5 АЙНАЛЫМДАР

Кестенің 247-248-249-беттері әртүрлі бағдарлама айналымдарының түрлерін сипаттайды.

Қамыр илеу > Қамырдың дұрыс иленуін және қамырдың жақсы көтерілуін қамтамасыз етеді.	> Қамырды тынықтыру > Қамырдың тынығып, сапасының жақсы болуын қамтамасыз етеді.	> Көтеру > Бұл уақыт аралығында ашытқы сіңіп, қамырды көтеріп, иісін шығарады.	> Пісіру > Қамырды нан түйіршіктеріне айналдырып, қыртысының қоңырлануын қамтамасыз етеді.	> Ыстық күйінде сақтау > Нан піскен соң, ыстық күйінде сақтайды. Бірақ, нан піскен соң, оны аудару қажет.
---	--	--	--	---

Қамыр илеу:



Бұл айналым кезінде, 1, 2, 4, 5, 6, 7, 9, 10, 11, 14 бағдарламаларынан басқа, мына ингредиенттерді қосуға болады: кептірілген жемістер, зәйтүн, бэкон, т.б...Дыбыс белгісі ингредиенттерді қай уақытта қосуға болатынын білдіреді.

Жоғарыда аталған бағдарлама кезінде 'ингредиенттерді қосыңыз' сигналы берілгенге дейінгі қалған уақытты білу үшін МЭЗІР түймесін 1 рет басыңыз. 1 және 2-бағдарламаны қолданғанда, багетті қалыптауға дейін, МЭЗІР түймесін екі рет басып, қанша уақыт қалғанын тексеріңіз.



Әзірлеу уақытын 247-248-249 беттегі кестенің “қосымша” бағанасынан қараңыз. Бұл бағанада дыбыс белгісі берілген соң экранда көрсетілетін уақыт берілген.

Нақты уақытты білу үшін “қосымша” бағанасындағы уақытты барлық пісіру уақытынан алып тастаңыз.

Мысалы: “қосымша” = 2:51 және “барлық уақыт” = 3:13 болса, ингредиенттерді 22 минуттан кейін қосуға болады. .

Ыстық күйінде сақтау: 1, 2, 4, 5, 6, 7, 9, 10, 11, 14, бағдарламаларын қолданғанда қамырды құралдың ішінде қалдыруға болады. Пісіру аяқталғанда ыстық күйінде сақтау уақыты автоматты түрде қосылады. Ыстық күйінде сақтау уақыты 0:00 болып көрсетіледі. Үзілісті сигнал беріледі. Жұмыс көрсеткіші жыпылықтайды. Бірнеше сигнал берілген соң, құрал автоматты түрде өшеді.

6 ИНГРЕДИЕНТТЕР

Майлы тағамдар: Майлы тағамдар қосқанда нан жұмсақ және дәмді болады. Сондай-ақ, ұзағырақ сақталады. Тым көп май көтерілуін баяулатады. Егер сары май қолдансаңыз, сары майды бөлшектеп қосыңыз, сонда жақсы сіңеді. Ыстық ерітілген май қоспаңыз. Майдың ашытқымен араласуын болдырмаңыз. Май көтерілу үрдісін баяулатады.

Жұмыртқа: Жұмыртқа қамырдың түсін жақсартады және нан үгітімді болады. Мәзірлер 50 грамдық жұмыртқаға есептелген, сондықтан жұмыртқа үлкендеу болса, сұйығын азайтыңыз, егер кішкене болса, сұйық қосыңыз.

Сүт: Таза сүт (суық күйінде, егер мәзірде басқаша көрсетілмесе) немесе сүт ұнтағын қосуға болады. Сүттің де майландырғыш қасиеті бар, ол бір қалыпты клеткалар жаратып, нанның үгіндісін қалыптастыруға әсер етеді.

Су: Су ашытқыны белсендіреді. Ұнның крахмалын ылғалдандырып, үгінді қалыптастыруға мүмкіндік береді. Суды таза сүтпен немесе басқа сұйықпен жартылай алмастыруға болады. Температура : «мәзірлерді әзірлеу» тарауын қараңыз (250-бет).

Ұн: Ұнның салмағы қолданылған ұнның түріне байланысты болады. Ұнның түріне қарай нанның сапасы да әр-түрлі болады. Ұн ауа райының өзгеруіне қарай ылғалдықты сіңіріп немесе ылғалдығын жоғалтып алмау үшін, қымталып жабылатын ыдыста сақтаңыз. Стандартты ұнға қарағанда, сыртында "мықты" немесе "нан жасауға арналған" деп жазылған ұнды қолданған дұрысырақ болады. Сұлы ұнтақтарын, қара бидай немесе басқа дақылдар қосылған нан ауырлау және аласалау болады. **Т55 ұнын қолдануға кеңес берледі, егер мәзірде басқаша жазылмаса. Егер ерекше ұн қосындысын, сүт немесе төтті тоқаш қосындысын қоссаңыз, қамырдың 1000 грамнан аспауын қадағалаңыз. Өндіруші жабдықтаған әзірлеу нұсқаулығын қараңыз.** Ұнды елеу де нанның сапасына әсер етеді: ұнның құрамында дән-дақылдар болса, қамыр қатты көтерілмейді және нығыздау болады.

Қант: Ақ қант, қоңыр қант немесе бал дұрыс болады. Шақпақ қант салмаңыз. Қант ашытқыны белсендіреді, дәм береді және қыртысының қоңырқай болуына әсер етеді.

Тұз: Дәмін шығарады және ашытқының қалыпты белсенділігін қадағалайды. Ашытқымен қатынасуы міндетті емес. Тұздың арқасында қамыр салмақты болады және ашытқының белсенділігін реттейді. Жалпы қамырды жақсартады.

Ашытқы: Нан жасауға арналған ашытқының бірнеше түрі болады: ашытқы бөлшек түрінде, ылғалдатқышпен белсендірілген құрғақ түрінде немесе ұнтақ түрінде. Ашытқы супермаркеттерде сатылады, бірақ наубайханадан да сатып алуға болады. Жаңа жасалған ашытқы мен ашытқы ұнтағын басқа ингредиенттермен бірге ыдысқа тікелей салу керек. Жақсылап сіңу үшін, жаңадан жасалған ашытқыны саусақтарыңызбен мыжып алыңыз. Белсендірілген құрғақ ашытқыны ғана (шарлар) қолданар алдында сумен езіп алу керек. Температураның 35°C градустан кем болмауын қадағалаңыз, әйтпесе белсенділігі азаяды. Ұсынылған мөлшерді сақтаңыз, бірақ жаңадан әзірленген ашытқы қолдансаңыз, мөлшерлерін екі еселестіріңіз (эквиваленттер кестесін қараңыз).

Жаңадан әзірленген және құрғақ ашытқы мөшерінің /салмағының эквиваленттері

Құрғақ ашытқы (үлкендігі)

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

Жаңадан әзірленген ашытқы (грамм)

9 13 18 22 25 31 36 40 45

Қоспалар (көптірілген жемістер, зәйтүн, шоколад, т.б): мәзірлерді өзіңіз қосқыңыз келген ингредиенттерді қосу арқылы өзгертуіңізге болады:

- > қосқанда дыбыс белгісіне мән беріңіз, әсіресе осал ингердиенттерді қосқанда,
 - > қаттырақ дақылдарды қосқанда (күнжіт сияқты) құралдың қолданысын жеңілдету үшін, оларды қамыр илегенде қосуға болады (мысалы, жайырақ бастау режимінде),
 - > илегенде жақсы араласу үшін шоколад ұнтақтарын қатырып қосыңыз.
- Қамыр біркелкі болып араласу үшін, сулы немесе майлы заттарды (зәйтүн, бекон) сіңіргіш қағазға салып, суын тартып алыңыз.
- > қамырдың қалыпты көтерілуін баяулатып алмас үшін, оларды тым көп мөлшерде салмаңыз, мәзірде берілген мөлшерді сақтаңыз.
 - > қосындылар ыдыстың сыртына түсіп кетпеуін қадағалаңыз.

БАҒДА АР- ЛАМА	САЛ- МАҒЫ (г)	қоңырлан- дыру	БАРЛЫҚ УАҚЫТ (сағ)	ӘЗІРЛЕУ УАҚЫТЫ	ҚАЛЫП- ТАУ	1-САЛЫМДЫ ПІСІРУ(сағ)	2-САЛЫМДЫ ПІСІРУ(сағ)	БИПЛДЕЙ- ТІН УАҚЫТ КӨРСЕТКІШІ (сағ)	ЖЫЛЫ САҚТАУ (сағ)	
1	750*		02:02	01:05		00:57	-	01:39	01:00	
	1500**		02:59				00:57	02:36		
	750*		02:07				-	01:44		
	1500**		03:09				01:02	01:02		02:46
	750*		02:12				-	01:49		
1500**	03:19	01:07	01:07	02:56						
2	750*		02:02	01:05		00:57	-	01:39	01:00	
	1500**		02:59				00:57	02:36		
	750*		02:07				-	01:44		
	1500**		03:09				01:02	01:02		02:46
	750*		02:12				-	01:49		
1500**	03:19	01:07	01:07	02:56						

БАҒДА РЛАМА	САЛМАҒЫ (г)	қоңырландыру	БАРЛЫҚ УАҚЫТ (сағ)	ӘЗІРЛЕУ УАҚЫТЫ	ПІСІРУ (сағ)	БИПЛДЕЙТІН УАҚЫТ КӨРСЕТКІШІ (сағ)	ЖЫЛЫ САҚТАУ (сағ)	
3	-		0:10 ▼ 0:40	-	-	0:10 ▼ 0:40	-	
4	750 g		02:52	01:57		00:55	01:00	02:22
	1000 g		02:57			01:00		02:27
	1500 g		03:02			01:05		02:32
	750 g		02:52			00:55		02:22
	1000 g		02:57			01:00		02:27
	1500 g		03:02			01:05		02:32
	750 g		02:52			00:55		02:22
	1000 g		02:57			01:00		02:27
1500 g	03:02	01:05	02:32					

- 1 ӘЛСІЗ
- 2 ОРТАША
- 3 ҚЫТТЫ





Есіңізде болсын: барлық уақыт мөлшеріне жылы ұстау уақыты кірмейді.

750* = шамамен 400 г (241-бет)

1500** = шамамен 800 г (241-бет)

БАҒДАРЛАМА	САЛМАҒЫ (г)	қоңырландыру	БАРЛЫҚ УАҚЫТ (сағ)	ӘЗІРЛЕУ УАҚЫТЫ	ПІСІРУ (сағ)	БИПІЛДЕЙТІН УАҚЫТ КӨРСЕТКІШІ (сағ)	ЖЫЛЫ САҚТАУ (сағ)
5	750 g	1 2 3	03:00	02:00	01:00	01:00	02:37
	1000 g		03:05		01:05		02:42
	1500 g		03:10		01:10		02:47
	750 g		03:00		01:00		02:37
	1000 g		03:05		01:05		02:42
	1500 g		03:10		01:10		02:47
	750 g		03:00		01:00		02:37
	1000 g		03:05		01:05		02:42
	1500 g		03:10		01:10		02:47
6	750 g	1 2 3	03:05	02:05	01:00	01:00	02:42
	1000 g		03:10		01:05		02:47
	1500 g		03:15		01:10		02:52
	750 g		03:05		01:00		02:42
	1000 g		03:10		01:05		02:47
	1500 g		03:15		01:10		02:52
	750 g		03:05		01:00		02:42
	1000 g		03:10		01:05		02:47
	1500 g		03:15		01:10		02:52
7	750 g	1 2 3	03:14	02:29	00:45	01:00	02:50
	1000 g		03:19		00:50		02:55
	1500 g		03:24		00:55		03:00
	750 g		03:14		00:45		02:50
	1000 g		03:19		00:50		02:55
	1500 g		03:24		00:55		03:00
	750 g		03:14		00:45		02:50
	1000 g		03:19		00:50		02:55
	1500 g		03:24		00:55		03:00
8	750 g	1 2 3	01:28	00:43	00:45	01:00	01:12
	1000 g		01:33		00:50		01:17
	1500 g		01:38		00:55		01:22
	750 g		01:28		00:45		01:12
	1000 g		01:33		00:50		01:17
	1500 g		01:38		00:55		01:22
	750 g		01:28		00:45		01:12
	1000 g		01:33		00:50		01:17
	1500 g		01:38		00:55		01:22
9	1000 g	1 2 3	02:11	01:11	01:00	01:00	-

КК

БАҒДАРЛАМА	САЛМАҒЫ (г)	қоңырландыру	БАРЛЫҚ УАҚЫТ (сағ)	ӘЗІРЛЕУ УАҚЫТЫ	ПІСІРУ (сағ)	БИПІЛДЕЙТІН УАҚЫТ КӨРСЕТКІШІ (сағ)	ЖЫЛЫ САҚТАУ (сағ)
10	750 g		03:00	01:55	01:05	01:00	02:37
	1000 g		03:05		01:10		02:42
	1500 g		03:10		01:15		02:47
	750 g		03:00		01:05		02:37
	1000 g		03:05		01:10		02:42
	1500 g		03:10		01:15		02:47
	750 g		03:00		01:05		02:37
	1000 g		03:05		01:10		02:42
	1500 g		03:10		01:15		02:47
11	750 g		03:10	02:10	01:00	01:00	02:37
	1000 g		03:15		01:05		02:42
	1500 g		03:20		01:10		02:47
	750 g		03:10		01:00		02:37
	1000 g		03:15		01:05		02:42
	1500 g		03:20		01:10		02:47
	750 g		03:10		01:00		02:37
	1000 g		03:15		01:05		02:42
	1500 g		03:20		01:10		02:47
12	750 g		0:10	-	0:10	/	/
	1000 g		▼		▼		
	1500 g		1:10		1:10		
	750 g						
	1000 g						
	1500 g						
13	/	/	01:15	01:15	-	/	/
14	1000 g		02:08	00:25	01:43	01:00	01:45
15	/	/	01:30	-	01:30	/	/
16	/	/	00:15	00:15	-	/	/

7 ПАЙДАЛЫ КЕҢЕСТЕР

1. МӘЗІРЛЕРДІ ЖАСАУ

• Барлық ингредиенттердің температурасы орташа болуы тиіс (мәзірде басқаша көрсетілмесе) және мөлшері нақты болуы тиіс.

Сұйықты жабдықталған өлшейтін ыдыспен өлшеңіз. Ас қасық пен шөй қасық өлшемдері үшін жабдықталған қос дозерді қолданыңыз. Өлшемдері дұрыс болмаса, тағамның нәтижесі ойдағыдай болмайды.

• Дайындау ретін сақтаңыз:

- > Сұйықтар (сары май, май, жұмыртқа, су, сүт)
- > Тұз
- > Қант
- > Ұнның жартысы
- > Сүт ұнтағы
- > Қатты ингредиенттер
- > Ұнның екінші жартысы
- > Ашытқы

• Ұн мөлшерінің дәлдігі маңызды. Сондықтан ұнды таразымен өлшеу керек. Құрғақ ашытқы қолданған дұрыс. Егер мәзірде көрсетілмесе, химиялық ашытқы, яғни қопсытқыш, қолданбаңыз. Ашытқы пакеті ашылған соң, 48 сағат арасында қолданылуы керек.

• Көтерілу үрдісін баяулатып алмас үшін, ингредиенттерді алдын ала салып, қолданыс кезінде қақпағын ашпаған дұрыс (өзге нұсқаулық берілмесе). Ингредиенттерді қосу ретін және мәзірде берілген мөлшерін қатаң сақтаңыз. Алдымен сұйықтар, содан кейін қаттылар. **Ашытқының сұйықтар, тұз немесе қантпен қатынасуы міндетті емес.**

• **Нан өзірлеу үшін температура мән ылғалдық өте маңызды.** Егер ыстық болса, сұйықтарды салқындау күйінде қолданған дұрыс. Дәл солай, егер суық болса, сүт пен суды жылытуға болады (бірақ 35 градустан асыруға болмайды). Жақсы нәтижеге жету үшін, жалпы температура 60 градус болуы тиіс (су+ұн+орташа температура). Мысалы: егер үй температура 19 градус болса, ұн 19 градус, ал су 22 градус ($19 + 19 + 22 = 60^{\circ}\text{C}$) болуы тиіс.

• **Қамырдың күйін илеу кезінде тексеріп қойған да дұрыс:** біркелкі домаланған қамыр қабырғаларға жабыспауы керек.

> егер иленбеген ұн қалдықтары болса, аздап су құюға болады.

> немесе, аздап ұн қосу қажет болады.

Қамыр қалпына баяу келеді (бір дегенде 1 ас қасық), сондықтан тағы қоспас бұрын күйі өзгергенін күтіңіз.

• **Ашытқы қосса, қамыр көтеріледі деп санау қате түсінік.** Ашытқы тым көп қосылса қамырдың құрылысы өлсіз болады және пісіру кезінде қамыр дұрыс көтерілмейді. Қамырдың күйін тексеру үшін, пісіруге дейін саусағыңызбен абайлап нұқып көріңіз, саусағыңыздың ізі баяу жоғалса және қамыр қарсыластылығы мықты болса, қамыр құрылысы жақсы дегенді білдіреді.

• Қамырды қалыптағанда тым көп илеменіз, нәтижесіне әсер етуі мүмкін.

2. НАН ПІСІРУ ҚҰРАЛЫН ҚОЛДАНУ

• **Егер қуат көзі жоғалса:** егер жұмыс кезінде қуат көзі жоғалып кетсе, құралдың жадында құралдың реттеулері 7 мин сақталады. Айналым тоқтаған жерінен қайта қосылады. Бұл уақыттан асса, бағдарлама реттеулері сақталмайды.

• **Егер екі бағдарлама қолдансаңыз,** екіншісін бастағанға дейін 1 сағат күтіңіз. (1-12 бағдарламасынан басқасы).

• Багет бағдарламасы бойынша қамыр иленіп, көтерілген соң, қамырды бір сағат аралығында пісіру керек. Әйтпесе құрал қайта басталады және багет бағдарламасының реттеулері жоғалады.

8 БАГЕТ ДАЙЫНДАУ ЖӘНЕ ПІСІРУ

Бұл нәтижеге жету үшін осы функцияға арналған барлық жабдықтарды қолданыңыз: 1 тұғыр (5), 2 қалақша (6), 1 қамыр ойғыш (7) және 1 щетка (11).

1. Қамырды араластыру және көтеру

Құралды қосыңыз.



- Бипілдеген дыбыс белгісі беріледі, одан кейін 1 бағдарламасы көрсетіледі.
- Қоңырландыру деңгейін таңдаңыз.
- Қатты күйдіретні деңгейде пісірмеген дұрыс.
- Егер 2 салым дайындасаңыз: барлық қамырды қалыптап алып, бір жартысын тоңазытқышта сақтаған дұрыс.
- Түймені басыңыз **START STOP**. Жұмыс көрсеткіші жанып, таймерде екі нүкте көрсетіледі. Қамыр илеу айналымы басталады да, қамырды көтеру үрдісіне ұласады.



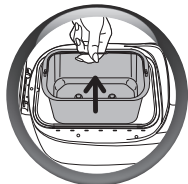
Кеңестер:

- Илеу кезінде қамырдың кейбір жерлері дұрыс араласпауы қалыпты жағдай.
- Дайындау аяқталғанда құрал ұйқы күйіне ауысады. Илеу және көтеру жұмысы аяқталғанда бірнеше бипілдеген дыбыс беріледі және ескерту шамы жанады. Багетті қалыптау түймесі жанады.

Қамырды сигнал берілген соң бір сағат аралығында қолдану керек. Ол уақыттан асса, құрал қайта басталады және багет бағдарламасының реттеулері жоғалады. Бұл жағдайда, багет пісіруге арналған 3-бағдарламаны қолдануға кеңес береміз.

2. Багетті дайындау және пісіру мысалы

Бұл қадамдарды орындау туралы көмекті құралмен бірге жабдықталған багет өзірлеу нұсқаулығынан табасыз. Nous vous montrons les gestes du boulanger, mais après quelques essais vous aurez votre propre façon de façonner.



- Табаны құралдан алыңыз.
- Беткейге аздап ұн себіңіз.
- Ұнды ыдыстан алып, беткейге салыңыз.
- Ұнды домалақтап алып, 4 бөлікке пышақпен бөліңіз.
- Енді салмағы бірдей бөліктерді багет қалпына келтіріңіз.

Багет жеңіл болу үшін, қамырды қалыптамас бұрын, 10 минутқа қойып қойыңыз.

Багеттің ұзындығы табаның ұзындығынан аспауы керек (шамамен 18 см). Нанға әр-түрлі иістендіргіштер қосуға болады. Ол үшін қамырды сулап алып, күнжіт

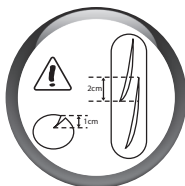
дөндері себілген беткейде домалатыңыз.



- Багеттер дайын болғанда, жабыспайтын табаға салыңыз.

Қамырдың бекітілген жағы төмен қарауы керек.

- Нәтижесі жақсы болу үшін, жабдықталған қамыр ойғышпен багетті диагоналінен 1 см шамасында тіліп қойыңыз.



Көскишті қолданып багетті ұзынынан тіліп қоюға да болады.

- Тамақ пісіруге арналған щеткамен багеттің үстің ылғалдаңыз, судың жабыспайтын табаға тимеуін қадағалаңыз.

КК

- 2 жабыспайтын табағыңызды тұғырға орналастырыңыз.
- Тұғырды құралға ыдыстың орнына орналастырыңыз.
- Бағдарламаны қайта бастау **START STEP** үшін және багеттерді пісіру үшін түймені басыңыз.

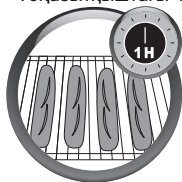
• Пісіру айналымы аяқталғанда, сізге екі мүмкіндік ұсынылады:

4 багет пісіру кезінде

- Нан пісіру құралын өшіріңіз. Тұғырды алыңыз.
- Тұғыр өте ыстық, сондықтан қолқап қолданыңыз.
- Багеттерді алып, суытыңыз.

8 багет пісіру кезінде (2x4)

- Құралды қосыңыз. Тұғырды алыңыз.
- Тұғыр өте ыстық, сондықтан қолқап қолданыңыз.
- Багеттерді алып, суытыңыз.
- Тоңазытқыштағы 4 багетті әкеліңіз (оларды да аздап ылғалдап, ортасын тіліп, ашыңыз).



- Табаға салыңыз (күйіп қалмаңыз).
- Тұғырды қайта құралға салып, түймені басыңыз **START STEP**.
- Пісіру аяқталғанда, құралды өшіріңіз.
- Багеттерді алып, суытыңыз.



ЖАЙ НАН (4-БАҒДАРЛАМА)

шқ > шай қасық
ақ > ас қасық

☉ Қыртысы > Орташа

⑥ Салмағы > 1000 г

Ингредиенттер

Май > 2 ақ

Су > 325 мл

Тұз > 2 шқ

Қант > 2 ақ

Сүт ұнтағы > 2,5 ақ

T55 ұны > 600 г

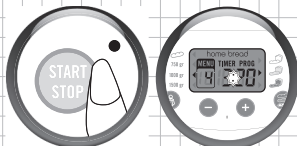
Құрғақ ашытқы > 1,5 шқ

1 Мәзірді бастау үшін, "қолдану" тарауындағы 1-7 қадамдарын қараңыз.

2 Содан кейін ЖАЙ НАН бағдарламасын таңдап, түймесін басыңыз . Жұмыс көрсеткіші жанады.

Екі нүктелі таймер жыпылықтайды.

Айналым басталады.



3 Айналым аяқталғанда, 11-қадамды қараңыз.

МАҢЫЗДЫ: Дәл осы әдіспен дәстүрлі нандардың басқа түрлерін де пісіруге болады:

Француз наны, бидай наны, төтті нан, ұлпасыз жылдам нан, тұзсыз нанды пісіру үшін мәзірден қажетті бағдарламаны таңдаңыз.



БАГЕТ (1-БАҒДАРЛАМА)

100 грамдық 4 багет пісіру үшін

шқ > шай қасық
ақ > ас қасық

☉ Қыртысы > Орташа

Ингредиенттер

Су > 170 мл

Тұз > 1 шқ

T55 ұны > 280 г

Құрғақ ашытқы > 1 шқ








Бұл мәзірді жасау үшін 8-параграфты, "Багеттерді дайындау және жасау" бөлімін қараңыз.



Қамыр жұмсағырақ болу үшін, 1 ас қасық май қосыңыз. Нан қоңырқайлау болу үшін 2 шөй қасық қант қосыңыз.

9 ӘЗІРЛЕУДІ ЖАҚСARTУ ТУРАЛЫ НҰСҚАУЛАР

1. НАН ҮШІН

Нәтижесі ойлағандай болмады ма? Мына көрсені қолданып, көмек алуға болады.	НӘТИЖЕЛЕРІ					
	Нан тым ашыған	Тым ашыған нан сынып қалды	Нан жеткіліксіз көтерілген	Қыртысы жеткіліксіз күймеген	Қыртысы қоңыр бірақ нан жеткілікті піспеген	Қыртысы мен астына ұн жағылған
СЕБЕПТЕРІ						
 түймесі пісіру кезінде қосылып тұрған				●		
Ұны аз		●				
Ұны көп			●			●
Ашытқысы аз			●			
Ашытқы тым көп салынған		●		●		
Суы аз			●			●
Суы көп		●			●	
Қанты аз			●			
Ұн сапасы нашар			●	●		
Ингредиенттер ара қатынастығы дұрыс емес (тым көп мөлшерде)	●					
Су тым ыстық		●				
Су тым суық			●			
Бағдарлама реттелмеген			●	●		




КК

2. БАГЕТ ҮШІН

Нәтижесі ойлағандай болмады ма? Мына кестені қолданып, көмек алуға болады.	СЕБЕПТЕРІ	ШЕШІМДЕРІ
Қамыр бір қалыпты емес.	Бас жағын үшбұрыштағанда қалыңдығы мен формасы біркелекі болмайды.	Қажет болса, оқтаумен біркелкілеп алыңыз.
Қамыр жабысқақ; нанды қалыптау қиын.	Әзірлеу мәзірінде су тым көп.	Су мөлшерін азайтыңыз.
Қамыр үзіле береді.	Мәзір бойынша қосылатын су тым ыстық.	Қамырға емес, қолыңызға аздап ұн жағып, қалыптауды жалғастырыңыз.
	Қамырдың желімі аз.	Нан пісіруге арналған ұнды таңдаңыз (Т 45).
	Қамыр икемді емес.	Қалыптау алдында 10 мн қойып қойыңыз.
Қамыр нығыз/қалыптауға тым қатты.	Нандар бірдей емес.	Қамыр бөліктерін өлшеу керек.
	Әзірлеу мәзірінде су аз берілген.	Мәзірді тексеріңіз немесе ұн сіңірімі нашар болса, су қосыңыз.
	Әзірлеу мәзірінде ұн көп мөлшерде берілген.	Алыдмен шамалап қалыптап алып, біраз уақытқа қойып қойыңыз. Қамырды илей бастағанда аздап су қосыңыз.
Нандар дұрыс піспеген.	Қамыр тым жұмсақ, aillée.	Қалыптау алдында 10 мин қойып қойыңыз. Қолыңыз бен қамыр илейтін беткейге ұн себіңіз. Қалыптағанда көп илеменіз. Қалыптауды 2 қадаммен 5 минутта аяқтаңыз.
	Табаға дұрыс салынбаған.	Табаларға қамырды дұрыс салу үшін, табадағы орнын дұрыстап дайындаңыз.
	Қамыр тым сұйық.	Сұйық мөлшерін бақылаңыз. Мәзір 50 грамдық жұмыртқаға есептелген. Егер жұмыртқа үлкен болса, су мөлшерін азайтыңыз.
Нандар табаға жабысып, күйіп кетті.	Тәтті құймасы тым көп.	Әлсіздеу құйманы таңдаңыз. Құйманың табаға тимеуін қадағалаңыз.
	Қамырды тым сулап жібергенсіз.	Артық суын щеткамен алып тастаңыз.
	Тұғыр тым.	Табаларды саларда тұғырды майлап алыңыз.
Нандардың түсі тым ашық.	Қамырдың бетін щеткамен сулауды ұмытып кеткенсіз.	Келесі жолы есіңізде болсын.
	Қалыптау кезінде тым көп ұн сепкенсіз. Орташа температура тым жоғары (30°С жоғары).	Пісірер алдында щеткамен жақсылап сулаңыз. Суық су қолданыңыз (10-15 градус) немесе/ және ашытқы мөлшерін азайтыңыз.

Нәтижесі ойлағандай болмады ма? Мына кестені қолданып, көмек алуға болады.	СЕБЕПТЕРІ	ШЕШІМДЕРІ
Нандар көтерілмеді.	Ашытқы қоспағансыз/ашытқы мөлшері аз.	Мәзір нұқсауларын орындаңыз.
	Ашытқы ескі болуы мүмкін.	Қолдану мерзімін тексеріңіз.
	Мәзірде су берілмеген.	Мәзірді тексеріңіз немесе ұн сіңірімі жоғары болса, су қосыңыз.
	Қамыр тым қатты және қалыптау кезінде үгітіліп қалды.	Қалыптау кезінде азырақ басыңыз.
	Қамыр шамадан артық иленген.	
Қамыр тым көтеріліп кетті.	Ашытқы тым көп салынған.	Ашытқыны азырақ салыңыз.
	Тым ашыған.	Табаға салғанда қамырды басыңыз.
Нандар тілімделмеген.	Қамыр тым жабысқақ: суды тым көп қосқансыз.	Қалыптауды қайта жасаңыз, қолыңызға көбірек ұн алыңыз, бірақ қамырға ұн қоспаңыз.
	Пышағы өткір емес.	Құралдың пышағын бастапқы күйінде қолданыңыз, микро пышақтың жүзі өтек өткір.
	Тілімдеріңіз әлсіз.	Тілімді жылдам әрекетпен жасаңыз.
Тілімдер пісіру кезінде ашылған жоқ.	Қамыр тым жабысқақ: суды тым көп қосқансыз.	Мәзірді тексеріңіз немесе ұн сіңірімі нашар болса, ұн қосыңыз.
	Қалыптау кезінде қамырдың беті берік болып жасалмаған.	Қамырды қаттырақ басыңыз.
Пісіргенде қамырдың шеттері жыртылып кетті.	Тілімдері терең емес.	Тілімдер жасау туралы бетті қараңыз (252).

10 ТЕХНИКАЛЫҚ АҚАУЛЫҚТАР НҰСҚАУЛЫҒЫ

АҚАУЛЫҚТАР	ШЕШІМДЕРІ
Миксерлері табаға жабысып қалса.	• Алдымен жібітіп алыңыз.
Миксерлері табаға жабысып нан.	• Айнал Жабдықтары пішіннен нан (бет 243).
 түймесі басқанда жауап қатпайды.	• Құрал тым ыстық. 1 сағат күтіңіз, 2 айналым аралығында (қателік коды E01). • Жайырақ бастау бағдарламаланған.
 түймесін басқанда мотор жүреді, бірақ қамыр иленбейді.	• Ыдысы толық енгізілмеген. • Миксерлері жоқ немесе дұрыс салынбаған.
Кейін пісіру бағдарламасын қосқанда қамыр дұрыс көтерілмейді немесе құрал мүлдем жүрмейді.	• Кейін пісіру бағдарламасын қосқаннан кейін, түймесін басуды ұмытып кеткенсіз.  • Ашытқы тұзбен/сумен араласқан. • Миксерлері жоқ.
Күйік иісі шығады.	• Ингредиенттердің бір бөлігі табақтың шетіне түсіп кеткен: құралды суытып, ішін ылғалданған спонжбен, тазалағыш зат қоспай сүртіп алыңыз. • Тағам тасып кетті: ингредиенттері, әсіресе сұйығы тым көп мөлшерде қосылған. Мәзірде берілген ингредиенттердің мөлшерін сақтаңыз.

11 КЕПІЛ

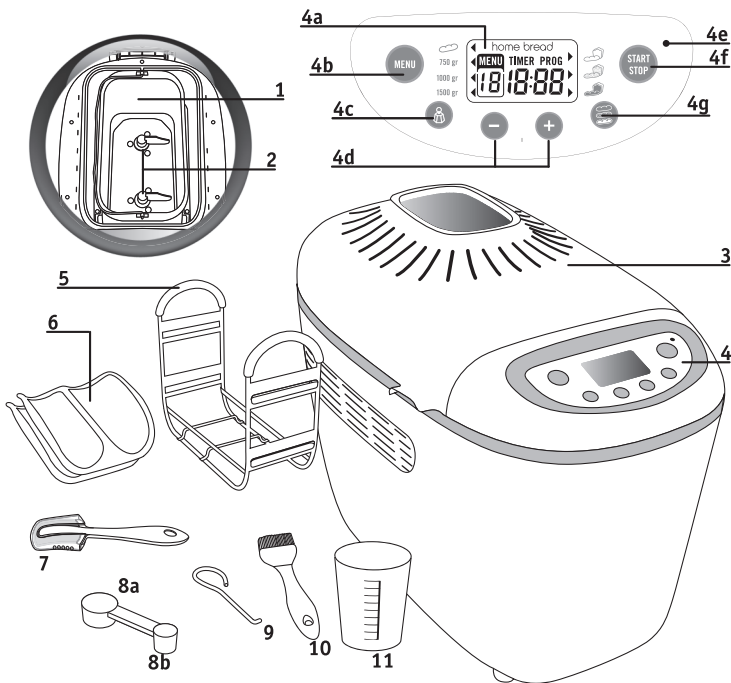
- Бұл құрал үйде қолдануға арналған; басқа мақсатта қолдану немесе нұсқауларды орындамау өндіруші жауапкершілігін және кепілін жояды.
- Бірінші рет қолданарда нұсқауларды мұқият оқыңыз, нұсқауларды орындамау өндіруші жауапкершілігін жояды.

12 ҚОРШАҒАН ОРТА

- Ережелерге сәйкес, қолданыстан тыс уақытта құралды қуат көзінен ажыратып, өшіріп қою қажет.

● Magyar

	Oldal
1 LEÍRÁS	260
2 BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK	261
3 AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT	265
4 SÜTŐSZEREKKEL VALÓ HASZNÁLAT	272
5 A CIKLUSOK	273
6 ALAPANYAGOK	274
7 PRAKTIKUS TANÁCSOK	278
8 A BAGUETTEK ELŐKÉSZÍTÉSE ÉS SÜTÉSE	279
9 ÚTMUTATÓ A MINÉL JOBB EREDMÉNYHEZ	282
10 ÚTMUTATÓ A TECHNIKAI HIBÁK ELHÁRÍTÁSÁHOZ	285
11 JÓTÁLLÁS	285
12 KÖRNYEZETVÉDELEM	285



HU

1 LEÍRÁS

1. Kenyérsütő készülék
2. Keverők
3. Fedő ablakkal
4. Kezelőtábla

a. Megjelenítési képernyő

- a1. Bagett-formázás kijelzés
- a2. Menükiválasztás
- a3. Bekenés szintje
- a4. Különböző programok
- a5. Időmérő kijelzés

b. Programok kiválasztása

c. Tömeg kiválasztása

- ### d. Érintőgombok az időeltolódásos indításra és a 12 program időtartamának szabályozására

e. Működés égő

f. Indul / leáll gomb

g. A bekenés színnyalatának kiválasztása

5. Állvány bagett sütéshez
6. 2 tapadásgátló lap bagetteknek

Tartozékok:

7. Bekenő
8. a. Evőkanál = e. k.
- b. Kávéskanal = k. k.
9. Kampó a keverők eltávolításához
10. Ecset
11. Mércés pohár



② BIZTONSÁG TANÁCSOK FONTOS FIGYELMEZTETÉSEK

- Készüléke nem működtethető külső időzítővel vagy távirányító-rendszerrel.
- Ezt a terméket kizárólag háztartásokba ajánljuk. A termék garanciája az alábbi használat esetén nem érvényes:
 - munkahelyi konyhák, bolti konyhák és egyéb munkahelyek,
 - farmok,
 - hotelek, motelek és egyéb szállásadó helyek.
- A készüléket ne használja olyan személy (a gyerekeket is beleértve), aki csökkent fizikai, szenzoros vagy mentális képességekkel rendelkezik, vagy nem ismeri a készülék működését, kivéve, ha a biztonságért felelős felnőtt felügyelete mellett teszik és megkapták a használatra vonatkozó utasításokat. A gyermekeket felügyelni kell, hogy ne

játsszanak a készülékekkel.

- Ha az elektromos kábel sérült, azt szakképzett személlyel ki kell cseréltetni a kockázatok elkerülése érdekében.
- Ez a készülék 8 éves vagy idősebb korú gyermekek által is használható, továbbá csökkentett fizikai, érzékszervi vagy 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 készülékekkel! A tisztítást és a karbantartást nem végezhetik 8 évnél fiatalabb gyermekek és az idősebbek is csak felügyelet mellett. Tartsa a készüléket és a kábelt távol a 8 évnél fiatalabb gyermekektől.
- **A készülék kizárólag otthoni, beltéri és 4000 m-nél alacsonyabb**

tengerszint feletti magasságban történő használatra alkalmas.

- Vigyázat: a készülék helytelen használata sérülésveszéllyel jár.
- Vigyázat: a fűtőegység felülete használat után egy ideig még forró marad.
- A készüléket folyadékba meríteni tilos.
- Ne haladja meg a receptekben feltüntetett mennyiségeket.

A kenyérsütő formánál:

- ne haladja meg az 1500 g tésztamennyiséget,
- ne haladja meg az 930 g liszt- és 15 g élesztőmennyiséget.

A bagett sütőlapoknál:

- Ne főzzön 450 g-nál több tésztát egyidejűleg.
- Ne használjon 280 g lisztnél és 6 g élesztőnél többet adagonként.
- 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 rá 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 veszíti.
- Húzza ki a készüléket az aljzathoz, ha már nem használja 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 szakszervizbe, hogy megszüntessen minden kockázatot. Lásd a garancialevelet.
- A tisztítást és a mindennapos karbantartást

kivéve minden más beavatkozást csak hivatalos szakszerviz végezhet.

- 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 vezetéknél fogva húzza ki a készüléket.
- Csak jó állapotban levő, földelt, megfelelően besorolt hosszabítókábel használjon.
- Ne helyezze a készüléket másik berendezésre.
- Ne használja a készüléket melegítésre.
- Ne használja a készüléket másra, mint kenyér sütésre 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 freccsenésekre.**
- A készülék mért zajszintje 69 dBA.



Először a környezetvédelem!

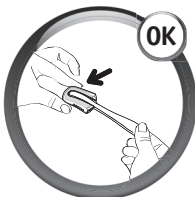
- **i** Az Ön terméke értékes újrahasznosítható anyagokat tartalmaz.
- **♻️** Kérjük készülékét ne dobja ki, hanem adja le az erre a célra kijelölt gyűjtőhelyen.

3 AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT



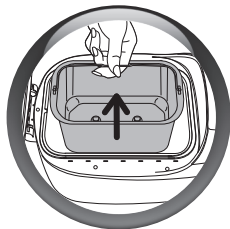
1. KICSOMAGOLÁSA

- Csomagolja ki készülékét, tartsa meg a garancialevelet és olvassa el figyelmesen a használati utasítást a készülék első használata előtt.
- Helyezze készülékét biztos felületre. Vegyen ki minden csomagolóeszközt, öntapadó címkét vagy a különböző tartozékokat a készülék belsejéből.



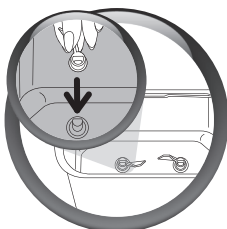
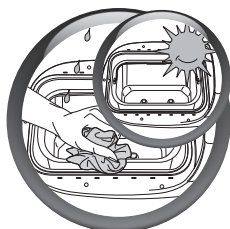
Figyelmeztetés

- Ez a tartozék (bekenő) nagyon éles. Kezelje elővigyázatosan.



2. A KÉSZÜLÉK HASZNÁLATA ELŐTT

- Vegye ki a sütőformát függőlegesen húzva a fogantyújánál fogva.



3. A SÜTŐ TISZTÍTÁSA

- Tisztítsa a készülék sütőjét nedves törülköendővel. Jól szárítsa ki. **Első használatkor enyhe szagot bocsáthat ki.**
- Utána helyezze be a dagasztólapátokat.



A dagasztás szembehelyezett keverőkkel történik.

4. INDÍTÁS

- Tegye be a kenyérsütőt.
- Nyomja le a sütőt előbb az egyik oldalon, majd a másikon ahhoz, hogy a behúzó szerkezethez kapcsolódjon és a két oldalon jól lefogva álljon.

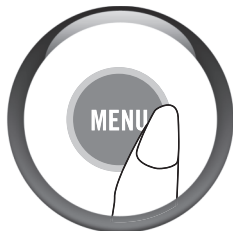
- Tekerje le a kábelt, és csatlakoztassa földelt hálózati konnektorhoz.
- A hangjelzés után alapbeállításként az 1. program és a közepes sütési fokozat jelenik meg.






A kenyérsütő géppel való megismerkedéshez javasoljuk, hogy elsőként az **ALAP FEHÉR KENYÉR** receptjét próbálja ki. Tekintse meg az „ALAP FEHÉR KENYÉR PROGRAM” leírását a 281. oldalon.



5. VÁLASSZON KI EGY PROGRAMOT (lásd a jellemzőket a következő oldalon)

- Mindegyik programhoz automatikusan szabályozási lehetőség jelenik meg. Az óhajtott beállításokat tehát kézzel kell beállítania.
- A program kiválasztása egy egész sor munkafázist indít el, melyek automatikusan mennek végbe egymás után.



- Nyomja meg az érintésérzékeny **“menu”-t**, mely lehetővé teszi az ön számára, hogy bizonyos számú különböző programot válasszon ki. Az 1. és a 16. számú programok között az érintésérzékeny **“menu”** egymásutáni megnyomásával közeledhet.
- Az kiválasztott programnak megfelelő időtartam automatikusan jelenik meg.

TARTOZÉKOK		FEDEZZE FEL A MENÜBEN TALÁLHATÓ PROGRAMOKAT
	1. Bagett	<p>A bagett program segítségével Ön is süthet bagettet. A program két lépésből áll:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. lépés > a tészta dagasztása és kelesztése 2. lépés > Sütés <p>A sütés ciklus a bagettek megformázása után indul (ehhez egy a kenyérsütő géphez mellékelte külön könyvecske ad útmutatást).</p>
	2. Édes baguettek	<p>Az édes péksüteményekhez: édes péksütemények, kalácsok, briósok stb...</p>
	3. Bagettsütés	<p>A 3. programmal előre elkészített tésztából tud bagetteket sütni. A 3. program használata közben a készüléket nem szabad felügyelet nélkül hagyni. Ha menetközben szeretné megállítani a programot, tartsa lenyomva a  gombot. .</p>
	4. Klasszikus kenyér	<p>A 4. számú program teszi lehetővé a legtöbb olyan fehér kenyér recept szerinti elkészítését, melyhez búzaliszt szükséges.</p>
	5. Francia kenyér	<p>A 5. program inkább lépészszerű hagyományos fehér kenyér recept szerinti elkészítését teszi lehetővé.</p>
	6. Korpás kenyér	<p>A 6. számú programot válassza.</p>
	7. Cukros kenyér	<p>A 7. számú program olyan receptek elkészítéséhez alkalmas, melyek több zsiradékot és cukrot tartalmaznak. Ha brióst vagy azonnal fogyasztandó tejes kenyeret akar készíteni, az 1000 g összes tészta tömeget ne haladja túl. Első briós receptje elkészítésére ajánljuk, használjon CLAIR (átlátszó) bekenést.</p>
	8. Gyors kenyér	<p>A 8. számú program a legalkalmasabb a recepteskönyvben található GYORS kenyér receptjének elkészítésére. Ehhez a recepthez a víznek legfeljebb 35°C hőmérsékleten kell lennie.</p>
	9. Gluténmentes kenyér	<p>Ez a gluténre intoleráns (bélrendszeri betegségben szenvedő) személyeknek alkalmas, lévén hogy a glutén több gabonafajtában is előfordul (búza, árpa, rozs, zab, kamut, tönköly, stb...). A sütőt rendszeresen tisztítani kell ahhoz, hogy ne álljon fenn az egyéb lisztfajtákkal történő szennyeződés veszélye. Szigorú gluténmentes diéta esetében bizonyosodjon meg arról, hogy a felhasznált élesztő is gluténmentes legyen. A gluténmentes lisztek konzisztenciája optimális keveredést nem tesz lehetővé. Ezért dagasztáskor a tésztát vékony műanyag vakarókanállal az oldalokról le kell fejteni. A gluténmentes kenyér sokkal sűrűbb konzisztenciájú és sokkal halványabb, mint a normális kenyér. Ennél a programnál csak az 1000 g súly áll rendelkezésre.</p>

	10. Sótlan kenyér	A sófogyasztás csökkentése segít a szív- és érrendszeri kockázatok csökkentésében.
	11. Omega 3-ban gazdag kenyér	A táplálkozás tekintetében kiegyensúlyozott és teljes értékű receptnek köszönhetően ez a kenyérfajta gazdag Omega 3 zsírsavakban. Az omega-3 zsírsavak elősegítik a szív- és érrendszer működését.
	12. Kenyérsütés	A sütés program csak 10 és 70 perc közötti készítést tesz lehetővé, melyet 10 perces szakaszokban átlátszó, közepes vagy sötét bekenésre állíthatunk. Önmagában is kiválasztható és használható: a) a kelt tészták programjával társítva, b) a már kiszült és lehűlt kenyerek felmelegítésére illetve ropogóssá tételére, c) a készítés befejezésére, amennyiben egy kenyérciklus tartama alatt hosszabb áramszünet állna be. Ez a program nem teszi lehetővé egyéni kenyerek készítését. A kenyérsütő készüléket a 12. számú program használatakor felügyelet nélkül hagyni nem szabad. A programot a ciklusidő lejártá előtt kézzel szakítsa meg a következő érintésérzékelő gomb hosszas megnyomásával  .
	13. Kelt tészták	A kelt tészták program nem működik. Bármilyen kelt tészta dagasztási és kelési programjának felel meg. Például: pizza tészta.
	14. Sütemény	A 14. számú program teszi lehetővé a vegyi élesztővel készített finom péktermékek és sütemények készítését. Ennél a programnál csak az 1000g tömeg a megengedett.
	15. Befőtt	A 15. számú program automatikusan főzi a befőttet a sütőben. A gyümölcsöket vágja nagyobb darabokba és magozza ki.
	16. Pasta	A 16. számú program csak dagaszt. Rendeltetészerűen nem kelt tésztákra vonatkozik. Például: metélt.

Annak érdekében, hogy az Ön bécsi bagettjei a legjobban sikerüljenek kérjük kövesse az alábbi utasításokat:


- Hideg vizet használjon egyenesen a hűtőből
- Félzsíros tejet használjon egyenesen a hűtőből
- A lisztet egyenesen a hűtőből vegye ki mielőtt használni kezdi
- Készítse elő a tasakot a hozzávalókkal
- Készítse elő a tasakot az élesztővel
- A vaj kockát használat előtt a hűtőből vegye elő



6. VÁLASSZA KI A KENYÉR TÖMEGÉT


- A kenyér tömege automatikusan az 1500g -ra állítódik. A tömeg tájékoztató jelleggel van megadva.
- Egyes receptek nem teszik lehetővé 750 g-os kenyerek készítését.
- Pontosabb értékekhez a receptek részletes tanulmányozásakor jutunk.
- Tömegbeállítás az **3, 9, 12, 13, 14, 15, 16** programok esetében nem lehetséges.

Az 1-2. programnál kétféle súly közül választhat:

- egy sütésre 400 g (2-4 külön kenyér), **a jelzőfény a 750 g-os súllyal szemben gyullad ki;**
- 2 sütésre 800 g (4-8 külön kenyér), **a jelzőfény az 1500 g-os súllyal szemben gyullad ki.**
- Nyomja meg az érintésérzékeny gombot  a kiválasztott 750 g, 1000 g illetve 1500 g beállítására. A kigyúlt jelzőlámpa a kiválasztott beállítást jelzi.




7. VÁLASSZA KI A KENYÉR BEKENÉSÉT

- A kenyér bekenése automatikusan közepesre állítódik.
- A bekenés beállítása a 13, 15, 16 programok esetében nem lehetséges. Három lehetőség áll rendelkezésre: : GYENGE/KÖZEPES/ERŐS.
- Az automatikus beállítás módosítása érdekében tartsa lenyomva az érintésérzékeny gombot  mindaddig, amíg a jelzőlámpa a kiválasztott beállításnak megfelelően ki nem gyúl.



8. PROGRAM INDÍTÁSA

- A kiválasztott program elindításához nyomja meg a  indítógombot. A program elindul. A program időtartama megjelenik a kijelzőn. A sütés különböző fázisai követik egymást.

9. HASZNÁLJA AZ IDŐELTOLÓDÁSOS PROGRAMOT

• **A készüléket már a sütés előtt 15 órával is beprogramozhatja, hogy akkorra készüljön el, amikorra szeretné.**

A program időzítése nem alkalmazható a 3, 8, 12, 13, 14, 15, 16 es programok esetében.

Erre a lépésre azután kerül sor, hogy a programot, a sütési fokozatot és a súlyt kiválasztotta. A kijelzőn megjelenik a program időtartama. Számítsa ki az időintervallumot a program kezdete és a sütés tervezett befejezése között. A gép automatikusan beszámítja a programciklusok időtartamát. A

+ és **-** gombok segítségével jelenítse meg a kiszámított időt (a **+** felfelé, a **-** lefelé). A rövid lenyomások az időtartam 10-10 perces változtatását teszik lehetővé. A hosszú lenyomással az időtartam folyamatosan változik 10-10 perccel.

1. példa: 20 óra van, és másnap reggel 7 óra 00-ra szeretné elkészíteni a kenyeret. Programozzon be 11 óra 00 percet a **+** és **-** gombok segítségével. Nyomja meg a **START/STOP** gombot. Hangjelzés hallatszik.

A kijelzőn megjelenik a PROG, és az időzítő 2 pontja **■** villog. Elkezdődik a visszaszámlálás. A működést jelző fény kigyullad.

Amennyiben hibázott, vagy szeretné megváltoztatni az időzítést, nyomja meg hosszan a **START/STOP** gombot, amíg hangjelzést nem hall. A kijelzőn megjelenik az alapértelmezett időtartam. Végezze el újra a műveletet.

2. példa: Az 1. bagett programot használja, 8 óra van, és 19 órára szeretné elkészíteni a bagetteket. Programozzon be 11 óra 00 percet a **+** és **-** gombok segítségével. Nyomja meg a START/STOP gombot. Hangjelzés hallatszik. A kijelzőn megjelenik a PROG, és az időzítő 2 pontja villog. Elkezdődik a visszaszámlálás. A működést jelző fény kigyullad. Amennyiben hibázott, vagy szeretné megváltoztatni az időzítést, nyomja meg hosszan a **START/STOP** gombot, amíg hangjelzést nem hall. A kijelzőn megjelenik az alapértelmezett időtartam. Végezze el újra a műveletet.

FIGYELEM: ne feledkezzen meg arról, hogy a sütés vége előtt 47 perccel (tehát 18.13-kor), illetve 2 sütés esetén 2x47 perccel a program vége előtt (tehát 17.26-kor) meg kell formáznia a bagetteket.

A különféle kenyerek készítésére szolgáló program sütési idejét illetően tekintse meg a sütési idők táblázatát a 275. oldalon.


A különálló kenyerek megformázásának idejét nem tartalmazza a késleltetett indítási idő számítása.

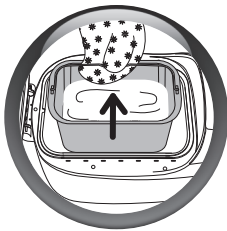
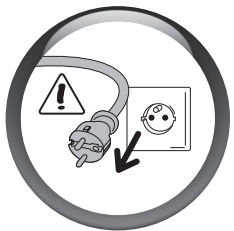
Egyes alapanyagok romlandók. A késleltetett programot ne alkalmazza olyan recepteknél, melyek a következőket tartalmazzák: friss tej, tojás, joghurt, sajt, friss gyümölcs.

Késleltetett indítás esetén a csendes üzemmód automatikusan bekapcsol.



10. A PROGRAM LEÁLLÍTÁSA

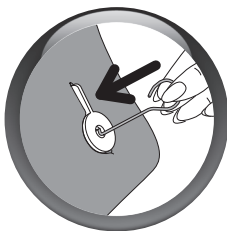
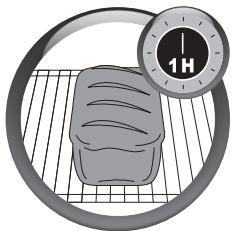
- A ciklus végén a program automatikusan áll le; 0:00 jelenik meg. Több hangjelzés is hallatszik és a működés jelzőlámpa villog.
- A folyamatban lévő program leállítására vagy az időeltolódásos program törlésére tartsa lenyomva az érintésérzékeny gombot 5 másodpercig .



11. A KENYÉR ELTÁVOLÍTÁSA

(Ez a szakasz « a különálló kenyerek » -re nem vonatkozik)

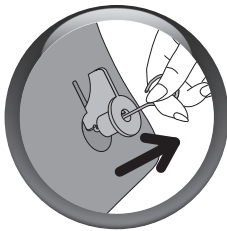
- A sütési ciklus végén húzza ki a kenyérsütő gép kábelét.
- Vegye ki a sütőformát függőlegesen húzva a fogantyújánál fogva. Használjon mindig sütőkesztyűt, mivel mind a forma fogantyúja, mind a fedél belseje forró.



- Távolítsa el a meleg kenyeret és helyezze 1 óra időtartamig rácsra, hogy lehűljön.
- Megtörténhet, hogy a keverők a kenyér eltávolításakor a kenyérben maradnak.

Ilyen esetben használja a "kampó" tartozékot a következőképpen:

- > amint a kenyéret eltávolította, tegye azt félre és tartsa azzal a kezével, amelyikre sütőkesztyűt húzott,
- > illessze be a kampót a keverő tengelyébe és gyakoroljon rá enyhe húzóerőt a kampó kiemeléséhez.
- > ismétlje meg a műveletet a másik keverővel,
- > igazítsa meg a kenyeret és hagyja kihűlni egy rácson.

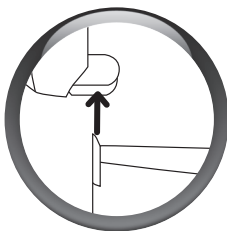
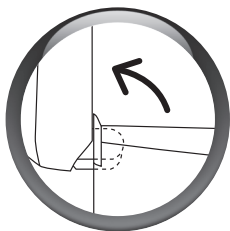


- A sütő tapadásmentes minőségének megőrzése érdekében ne használjon fémeszközt a kenyér eltávolítására.

4 TISZTÍTÁSA ÉS KARBANTARTÁSA



- Kapcsolja ki a készüléket és hagyja nyitott fedővel lehűlni.
- A készülék tisztításakor vegye le a fedőt.
- Tisztítsa meg a készülék belsejét és külsejét nedves szivaccsal. Szárítsa meg gondosan.
- Mossa meg a sütőt, a keverőket, a sütőalapot és a tapadásgátló lapokat meleg szappanos vízzel.
- Ha a keverő a sütőben marad, hagyja beáztatva 5 - 10 percig.



- Amennyiben szükséges, szerelje le a fedőt ahhoz, hogy meleg vízzel megmossa.



- Egyik részét se mossa evőeszközmossóval.
- Ne használjon sem háztartási terméket, sem dörzsszivacsot, sem alkoholt. Használjon lágy és nedves anyagot.
- Ne merítse el soha a készülék testét vagy fedelét.
- A sütőalapot és a tapadásmentes lapokat ne tegye a sütőbe, bevonatuk nehogy megkarcolódjék.

5 A CIKLUSOK

Az útmutató 275 - 276 - 277 oldala bemutatja az egyes programokat különféle ciklusaira bontva.

- | | | | | | | | | |
|---|---|--|---|---|---|--|---|--|
| Dagasztás
A tészta szerkezetének kialakítását teszi lehetővé és így a jó kelesztését. | > | Pihentetés
A tészta kiterjedését teszi lehetővé ahhoz, hogy a dagasztás minőségét növelje. | > | Kelés
Az az időtartam, mely alatt az élesztő hat a kenyér megkelésére és ízére. | > | Sütés
A tésztát kenyérbéllé és héjjá alakítja, így ropogós kenyeret kap. | > | Melegen tartás
A kenyér melegen tartását teszi lehetővé a sütés után. Ajánlatos azonban a kenyeret a sütés végén eltávolítani. |
|---|---|--|---|---|---|--|---|--|

Pétrissage :



E ciklus folyamán, kivéve a 1, 2, 4, 5, 6, 7, 9, 10, 11, 14 -es programokat, lehetőségük van a hozzávalókat adagolni: száraz gyümölcsöt, olívbogyót, spékelt szalonnaszleteket stb. Egy hangjelzés jelzi, mikor lehet közelélni.

A fenti programok futása alatt nyomja meg egyszer a MENU gombot, hogy megtudja, mennyi idő van még hátra a « hozzávalók hozzáadása » hangjelzésig.

Az 1-es és a 2-es programhoz, nyomja meg kétszer a MENU gombot, hogy megtudja, mennyi idő még van hátra a bagett megformázásáig.



Lásd az összefoglaló táblázatban az elkészítés időtartamát (275 - 276 - 277. oldal) és az „extra” oszlopot. Ebben az oszlopban van feltüntetve, hogy milyen időpontot fog mutatni a készülék kijelzője, amikor hallható lesz a hangjelzés.

A még biztosabb tájékozódás végett vonja ki az „extra” oszlopban található értéket a teljes sütésidőből.

Pl.: „extra” = 2:51 és a „teljes idő” = 3:13, a további hozzávalókat 22 perc után lehet betenni.

Melegen tartás: Az 1, 2, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 14-as programok esetében a készítményt a készülékben hagyhatja. Egy óra időtartamú melegen tartás a sütést automatikusan követi. A hangkijelzés szabályos időtartamokon belül jelentkezik.

A működés kijelzőlámpa pillog.

A ciklus végén a készülék automatikusan megáll villog hangjelzés után.

6 ALAPANYAGOK

Zsirok és olajok: a zsiradékoktól a kenyér puhább és ízletesebb lesz. Ezen kívül jobban és tovább eláll. A túl sok zsiradék lelassítja a kelést. Ha vajat használ, ügyeljen arra, hogy hideg legyen, és kockázza fel, hogy a készítményben egyenletesen eloszolhasson. Ne adjon hozzá meleg vajat. Vegye elejét a zsiradék élesztővel való érintkezésének, mert a zsiradék megakadályozhatja az élesztő rehidratálódását.

Tojás: a tojástól a tészta gazdagabb lesz, a kenyér színe szebb lesz, és elősegíti a kenyérből megfelelő kialakulását. A receptek átlagosan 50 grammos tojásra vannak kiszámolva; ha a tojások ennél nagyobbak, használjon kevesebb folyadékot; ha a tojások kisebbek, adagoljon kicsit több folyadékot.

Tej: használhat friss tejet (hidegen, hacsak a recept másként nem jelzi), vagy tejport. A tejnek emulgeáló hatása is van, ami lehetővé teszi a szabályosabb légbuborékok kialakulását, és ezáltal a kenyérből megfelelő kinézetét.

Víz: a víz rehidratálja és aktiválja az élesztőt. Hidratálja továbbá a lisztben lévő keményítőt is, és lehetővé teszi a kenyérből képződését. A víz részben vagy egészen helyettesíthető tejjel vagy más folyadékkal. Hőmérséklet: ld. a „receptek előkészítése” részben található bekezdést (278. oldal).

Lisztfélék: a liszt súlya nagymértékben változhat a felhasznált liszt típusától függően. A liszt minőségétől függően szintén változhat a kenyérsütés eredménye is. A lisztet légmentesen záródó edényben tárolja, mivel a liszt reagál a klímaviszonyok ingadozására, és magába szívja a nedvességet vagy épp ellenkezőleg, veszít belőle. Sima liszt helyett lehetőleg használjon úgynevezett „erős lisztet”, „kenyérlisztet” vagy „sütőlisztet”. Ha a kenyéртésztához zabot, korpát, búzacsírárt vagy bármilyen egész magvat adagol, nehezebb és kevésbé megkelt kenyeret kap.

Ajánlatos T55-ös lisztet használni, ha a recept nem írja másként. Amennyiben valamilyen speciális összetételű lisztkeveréket használ a kenyér-, briós- vagy kiflikészítéshez, a tészta össztelege ne haladja meg az 1000 g-ot. Ezeknek a készítményeknek a használatára vonatkozóan kövesse a gyártó javaslatait. A liszt szitálása is befolyásolja az eredményt: minél közelebb áll a liszt a teljes kiőrlésűhöz (vagyis a búzaszem maghéjának egy részét is tartalmazza), annál kevésbé kel meg a tészta, és annál sűrűbb lesz a kenyér.

Cukor: részesítse előnyben a fehércukrot, a barnacukrot vagy a mézet. Ne használjon kockacukrot. A cukor táplálja az élesztőt, jó ízt ad a kenyérnek, és szebb színt ad a kenyérhéjnak.

Só: megizesíti az ételt, és lehetővé teszi az élesztő aktivitásának szabályozását. Nem szabad érintkeznie az élesztővel. A sónak köszönhetően a tészta szilárd, tömör és nem kel meg túl gyorsan. Javítja továbbá a tészta szerkezetét is.

Élesztő: a kenyérellesztő több formában létezik: friss kockaellesztő, rehidratálható aktív száraz élesztő, illetve instant száraz élesztő. Élesztő kapható üzletközpontokban (a pékáru részlegekben vagy a hűtőpultban), de a friss élesztőt megveheti a helyi pékségben is. Friss vagy instant száraz élesztő formájában közvetlenül adagolható a gép kenyérsütő formájába, a többi alapanyaggal együtt. Ne feledkezzen meg azonban arról, hogy a friss élesztőt morzsolja el az ujjai közt az eloszlás megkönnyítése érdekében. Egyedül az aktív száraz élesztőt (ami granulátum formájú) kell a használat előtt egy kevés langyos vízzel elkeverni. Válasszon 35 °C körüli hőmérsékletet, az ennél alacsonyabb hőmérséklet nem elég hatékony, az ennél magasabb esetén pedig megszűnhet az élesztő aktivitása. Ügyeljen az előírt adagok betartására, és ne feledje el a mennyiség arányosítását, amikor friss élesztőt használ (ld. az alábbi megfeleltetési táblázatot).

Mennyiség/súly megfeleltetés a száraz és a friss élesztő között:

Száraz élesztő (cm ³)	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

Egyéb adalékok (aszalt gyümölcsök, olívbogyó, csokidarabkák stb.): személyre szabhatja receptjeit az egyéb adalékok segítségével, amennyiben ügyel arra, hogy:

- > megvárja a hangjelzést az alapanyagok hozzáadásával, főleg a legsérülékenyebbek esetében,
- > a keményebb magvakat (mint például a len- vagy a szezámmag) már a dagasztás elején adagolhatja, hogy megkönnyítse a gép használatát (például késleltetett indítás esetén),
- > a csokidarabkákat fagyassza meg, hogy jobb állaguk maradjon a dagasztás alatt,
- > a nagyon nedves vagy zsíros hozzávalókat (pl. olívbogyó, szalonna) alaposan csöpögtesse le, nedvszívó papírral szárítsa meg, és finoman lisztezze be a jobb keveredés és a homogén tészta eléréséhez,
- > ne adagoljon túl nagy mennyiséget, nehogy megzavarja a tészta megfelelő kialakulását, és tartsa be a receptekben megadott mennyiségeket,
- > ne ejtse az adalékokat a sütőformán kívülre.

PROG.	SÚLY (g)	BARNÍTÁS	TELJES IDŐ (h)	ELŐKÉSZÍTÉSI IDŐ	FORMÁZÁS	1. ADAG SÜTÉSE (h)	2. ADAG SÜTÉSE (h)	KIJELZETT IDŐ A HANGJELZÉSKOR (h)	MELEGEN TARTÁS (h)
1	750*	1 2 3	02:02	01:05		00:57	-	01:39	01:00
	1500**		02:59				00:57	02:36	
	750*		02:07				-	01:44	
	1500**		03:09				01:02	02:46	
	750*		02:12				-	01:49	
	1500**		03:19				01:07	02:56	
2	750*	1 2 3	02:02	01:05		00:57	-	01:39	01:00
	1500**		02:59				00:57	02:36	
	750*		02:07				-	01:44	
	1500**		03:09				01:02	02:46	
	750*		02:12				-	01:49	
	1500**		03:19				01:07	02:56	

PROG.	SÚLY (g)	BARNÍTÁS	TELJES IDŐ (h)	ELŐKÉSZÍTÉSI IDŐ	SÜTÉS (h)	KIJELZETT IDŐ A HANGJELZÉSKOR (h)	MELEGEN TARTÁS (h)	
3	-	1 3	0:10 ▼ 0:40	-	-	0:10 ▼ 0:40	-	
4	750 g	1 2 3	02:52	01:57		00:55	01:00	02:22
	1000 g		02:57			01:00		02:27
	1500 g		03:02			01:05		02:32
	750 g		02:52			00:55		02:22
	1000 g		02:57			01:00		02:27
	1500 g		03:02			01:05		02:32
	750 g		02:52			00:55		02:22
	1000 g		02:57			01:00		02:27
	1500 g		03:02			01:05		02:32

- 1 GYENGE
2 KÖZEPES
3 ERŐS

Megjegyzés: a teljes sütési idő nem tartalmazza a melegen tartási időt.

750* = körülbelül 400 g (ld. 269. oldal) 1500** = körülbelül 800 g (ld. 269. oldal)

PROG.	SÚLY (g)	BARNÍTÁS	TELJES IDŐ (h)	ELŐKÉSZÍTÉSI IDŐ	SÚTÉS (h)	KIJELZETT IDŐ A HANGJELZÉSKOR (h)	MELEGEN TARTÁS (h)
5	750 g	1 2 3	03:00	02:00	01:00	01:00	02:37
	1000 g		03:05		01:05		02:42
	1500 g		03:10		01:10		02:47
	750 g		03:00		01:00		02:37
	1000 g		03:05		01:05		02:42
	1500 g		03:10		01:10		02:47
	750 g		03:00		01:00		02:37
	1000 g		03:05		01:05		02:42
	1500 g		03:10		01:10		02:47
6	750 g	1 2 3	03:05	02:05	01:00	01:00	02:42
	1000 g		03:10		01:05		02:47
	1500 g		03:15		01:10		02:52
	750 g		03:05		01:00		02:42
	1000 g		03:10		01:05		02:47
	1500 g		03:15		01:10		02:52
	750 g		03:05		01:00		02:42
	1000 g		03:10		01:05		02:47
	1500 g		03:15		01:10		02:52
7	750 g	1 2 3	03:14	02:29	00:45	01:00	02:50
	1000 g		03:19		00:50		02:55
	1500 g		03:24		00:55		03:00
	750 g		03:14		00:45		02:50
	1000 g		03:19		00:50		02:55
	1500 g		03:24		00:55		03:00
	750 g		03:14		00:45		02:50
	1000 g		03:19		00:50		02:55
	1500 g		03:24		00:55		03:00
8	750 g	1 2 3	01:28	00:43	00:45	01:00	01:12
	1000 g		01:33		00:50		01:17
	1500 g		01:38		00:55		01:22
	750 g		01:28		00:45		01:12
	1000 g		01:33		00:50		01:17
	1500 g		01:38		00:55		01:22
	750 g		01:28		00:45		01:12
	1000 g		01:33		00:50		01:17
	1500 g		01:38		00:55		01:22
9	1000 g	1 2 3	02:11	01:11	01:00	01:00	-

PROG.	SÚLY (g)	BARNÍTÁS	TELJES IDŐ (h)	ELŐKÉSZÍTÉSI IDŐ	SÜTÉS (h)	KIJELZETT IDŐ A HANGJELZÉSKOR (h)	MELEGEN TARTÁS (h)
10	750 g		03:00	01:55	01:05	01:00	02:37
	1000 g		03:05		01:10		02:42
	1500 g		03:10		01:15		02:47
	750 g		03:00		01:05		02:37
	1000 g		03:05		01:10		02:42
	1500 g		03:10		01:15		02:47
	750 g		03:00		01:05		02:37
	1000 g		03:05		01:10		02:42
	1500 g		03:10		01:15		02:47
11	750 g		03:10	02:10	01:00	01:00	02:37
	1000 g		03:15		01:05		02:42
	1500 g		03:20		01:10		02:47
	750 g		03:10		01:00		02:37
	1000 g		03:15		01:05		02:42
	1500 g		03:20		01:10		02:47
	750 g		03:10		01:00		02:37
	1000 g		03:15		01:05		02:42
	1500 g		03:20		01:10		02:47
12	750 g						
	1000 g						
	1500 g						
	750 g		0:10		0:10	/	/
	1000 g		▼	-	▼	/	/
	1500 g		1:10		1:10	/	/
	750 g						
1000 g							
1500 g							
13	/	/	01:15	01:15	-	/	/
14	1000 g		02:08	00:25	01:43	01:00	01:45
15	/	/	01:30	-	01:30	/	/
16	/	/	00:15	00:15	-	/	/

7 CONSEILS PRATIQUES

1. RECEPTEK ELKÉSZÍTÉSE

- Minden használandó hozzávalót szobahőmérsékleten kell tartani (amennyiben nincs ezzel ellentétes utasítás), és pontosan meg kell mérni.

A folyadékokat mérje a mércés pohárral. Használja a kettős adagolóeszközt, mellyel egyrészt kávéskanálnyi, másrészt evőkanálnyi mennyiségeket mér. A helytelenül mért adagok rossz eredményre vezetnek.

- Tartsa be a készítés sorrendjét
 - > Folyadékok (vaj, olaj, tojások, víz, tej)
 - > Só
 - > Cukor
 - > Liszt első része
 - > Porcukor
 - > Specifikus szilárd hozzávalók
 - > Liszt második része
 - > Élesztő
- A lisztmennyiség pontos mérése fontos. Ezért a lisztet konyhai mérleggel kell mérni. Használjon tasakos kiszerezésű szárított aktív sütőipari élesztőt. A receptekben szereplő egyéb utasítások hiányában, ne használjon vegyi élesztőt. Ha egy élesztőtásakot megbontot, ezt 48 órán belül el kell használnia.
- Azért, hogy a készítmények kelését ne zavarja, azt ajánljuk, hogy minden hozzávalót tegyen a sütőbe kezdet kezdetétől fogva és kerülje a fedő felnyitását a használat tartama alatt (amennyiben nincs ezzel ellentétes utasítás). Tartsa be pontosan a hozzávalók adagolási sorrendjét és a receptekben feltüntetett mennyiségeket. Előbb a folyadékokat majd a szilárd anyagokat. **Az élesztőnek nem szabad érintkeznie folyadékkal, sóval és cukorral.**
- **A kenyér elkészítése nagyon kényes feladat és a hőmérsékleti valamint nedvességi körülmények függvénye.** Túl nagy meleg esetén ajánlatos a szokásosnál frissebb vizet használni. Ügyszintén, hideg esetén, lehet, hogy langyosítani kell a vizet vagy a tejet (anélkül azonban, hogy a 35°C fokot meghaladnánk). Az optimális eredmény érdekében javasoljuk a 60°C-os globális hőmérséklet betartását (víz hőmérséklet + liszt hőmérséklet + környezeti hőmérséklet). Példa : ha a háza környezeti hőmérséklete 19°C, ügyeljen arra, hogy a liszt hőmérséklete 19°C és a víz hőmérséklete 22°C fok legyen (19 + 19 + 22 = 60°C).
- **Olykor hasznos a tészta állapotát dagasztás közben ellenőrizni:** homogén golyót kell képeznie, mely jól leválik a készítő szerszámokról.
 - > ha bele nem dolgozott liszt marad meg, még egy kis vizet kell hozzáadni,
 - > ha nem, esetleg kis lisztet kell hozzáadni.A kiigazítást igencsak óvatosan, fokozatosan végezzük (legfeljebb 1 evőkanállal egy-egy alkalommal) és várjunk, amíg megbizonyosodunk, hogy javult-e vagy sem, mielőtt újból beavatkozánk.
- **Egyik gyakori tévedés az a hiedelem, hogy ha élesztőt adunk hozzá, a tészta előnyösebben kel.** Pedig a több élesztő a tészta struktúráját porhanyósítja, mely túlságosan megkel és a sütés tartama alatt összeroskad. A tészta állapotát közvetlenül sütés előtt ítélni meg újbeggyel enyhén megtagogatva: a tészta kevés ellenállást kell tanúsítania és az ujjlenyomatoknak lassacsckán fel kell engedniük.
- A tészta formázásakor ezzel sok időt nem szabad töltenünk, mivel azt kockáztatjuk, hogy sütés után elmarad a várt eredmény.

2. A KENYÉRSÜTŐ KÉSZÜLÉK HASZNÁLATA

- **Árammegszakítás esetén:** ha a ciklus folyamán a programot áramszünet vagy helytelen manőver szakítja félbe, a készülék 7 perc védelmi idővel rendelkezik, mely időtartam alatt a program megmarad. A ciklus onnan folytatódik, ahol abbamaradt. Ezen időtartamon túl a program elveszik.
- **Ha két Klasszikus kenyér programot kapcsol össze,** várjon 1 órát mielőtt a második készítményt indítaná. Máskülönben a következő hibakód jelenik meg E01 (kivéve a 1-es és 12-ös programok esetén).
- A bagett program esetében, a dagasztás és kelesztés után a tésztát a hangjelzéstől számított egy órán belül meg kell sütni. Az egy óra után a gép újra indul és a bagett program leáll.


8 A BAGUETTEK ELŐKÉSZÍTÉSE ÉS SÜTÉSE

Ezek elkészítéséhez szüksége van az ehhez a funkcióhoz tartozó összes tartozékra: 1 állvány bagett sütéshez (5), 2 tapadásmentes bagett sütőlap (6), 1 hasítékvágó (7) és 1 ecset (11).

1. Dagasztás és a tészta kelése

• Csatlakoztassa a hálózatra a kenyérsütő gépet.



- A hangjelzés után alapbeállításként az 1. program jelenik meg.
- Válassza ki a sütés színét.
- Nem ajánlatos csak egy réteget sütni, mert ez túl sötét bagetteket eredményezhet.
- Ha 2 adag sütése mellett dönt: ajánlatos megformázni az összes kenyeret, és a felét a hűtőben tárolni a második sütésig.
- Nyomja meg a nyomógombot . Meggyullad a működést jelző fény, és villogni kezd az időzítő 2 pontja. Megkezdődik a dagasztási ciklus, amit a kelesztés követ.



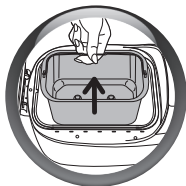
Megjegyzések:

- A dagasztási szakaszban normális, ha egyes részek nincsenek jól összekeveredve.
- Amikor befejeződött az előkészítés, a kenyérsütő gép készenléti állapotot vesz fel. Több hangjelzés jelzi Önnek, hogy befejeződött a dagasztás és a kelesztés, a működést jelző fény pedig villogni kezd. A bagett megformázását jelző kijelző felvillan.

A dagasztás és a tésztakelesztési szakasz után, a tésztát a hangjelzések után számított 1 órán belül fel kell használni. Azon túl a készülék újraindul és a program elveszik. Ebben az esetben azt javasoljuk, hogy a bagett sütésére szolgáló 3-es programot válassza.

2. Példa a bagettek elkészítésére és sütésére

Annak érdekében, hogy átsegítsük ezeken a lépéseken, kövesse a mellékelt bagett formázási útmutatót. Pékek remekműveit mutatjuk be, de néhány próbálkozás után saját munkamódszerük alakulhat ki.



- Vegye ki a sütőformát a gépből.
- Enyhén lisztezze meg a munkafelületét.
- Vegye ki a tésztát a sütőformából, és helyezze a munkafelületére.
- Formáljon gömböt a tésztából, és egy kés segítségével ossza 4 téztdarabra.
- Amint van 4 egyforma téztdarabja, már csak a bagettek megformázása van hátra.

A lazább szerkezetű bagetthez hagyja a téztdarabokat 10 percig pihenni a formázás előtt.

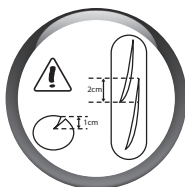
A bagett hosszának meg kell felelnie a tapadásmentes sütőlap méretének (körülbelül 18 cm).

A kenyerek díszítésével váltogathatja az ízeket. Ehhez elegendő megnedvesíteni a tésztadarabokat, majd szezámmagba vagy mákba forgatni őket.



- Miután elkészítette a bagetteket, helyezze őket a tapadásmentes sütőlapokra.


A bagettek összeillesztésének alul kell lennie.



- Az optimális eredményhez átlósan vágja be a bagettek tetejét, és fogazott kés vagy a mellékelt hasítékvágó segítségével, hogy 1 cm-es nyílást hozzon létre.

Váltogathatja a bagett külalakját, és készíthet bevágásokat egy olló segítségével a bagett egész hosszában.

HU

- A mellékelt konyhai ecset segítségével bőségesen nedvesítse meg a bagettek tetejét, de kerülje el, hogy a víz összegyűljön a tapadásmentes sütőlapok aljában.
- Helyezze a bagetteket tartalmazó 2 tapadásmentes sütőlapot a mellékelt bagettsütő állványra.
- Helyezze be a bagettsütő állványt a gépbe, a sütőforma helyére.
- Nyomja meg újra a nyomógombot , hogy a program továbbinduljon, és megkezdje a bagettek sütését.

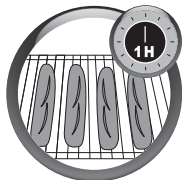
• A sütési ciklus végén 2 lehetősége van:


4 bagett sütése esetén

- Húzza ki a kenyérsütő gépet. Vegye ki a bagettsütő állványt.
- Használjon mindig sütőkesztyűt, mert az állvány nagyon forró.
- Vegye ki a bagetteket a tapadásmentes sütőlapokból, és rácson hagyja őket kihűlni.

8 bagett (2x4) sütése esetén

- Vegye ki a bagettsütő állványt. Használjon mindig sütőkesztyűt, mert az állvány nagyon forró.



- Vegye ki a bagetteket a tapadásmentes sütőlapokból, és rácson hagyja őket kihűlni.
- Vegye ki a hűtőből a 4 másik bagettet (amelyeket előzetesen már behasított és megnedvesített).
- Helyezze őket a sütőlapokra (a nélkül, hogy megégetné magát).
- Helyezze vissza az állványt a gépbe, és nyomja meg újra a .
- A sütés végeztével kihúzhatja a készüléket a hálózathoz.
- Vegye ki a bagetteket a tapadásmentes sütőlapokból, és rácson hagyja őket kihűlni.



ALAPKENYÉR (4. PROGRAM)

kk > kávéskanál
ev > evőkanál

☉ Sütéserősség > közepes

⊖ Egységsúly > 1000 g

Hozzávalók

Étolaj > 2 ek

Víz > 325 ml

Só > 2 kk


Cukor > 2 ek

Tejpor > 2,5 ek

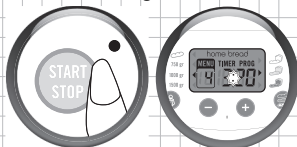
Liszt T55 > 600 g

Száritott élesztő > 1,5 kk

1 A recept elkészítésének megkezdéséhez olvassa el a „használat” c. bekezdés 1-7 lépését.

2 Utána indíts el az ALAPKENYÉR programot, nyomja meg a gombot . A működést visszajelző lámpa kigyullad.

Az időzítő két pontja villog.
A sütési ciklus megkezdődik.



3 A ciklus lejártakor olvassa el a 11. lépést.

FONTOS: Ugyanezen elv alapján további hagyományos kenyérrecepteket is el tud készíteni: Francia kenyér, Teljes kiőrlésű kenyér, Édes kenyér, Gyors kenyér, Gluténmentes kenyér, Sómentes kenyér. Mindehhez csak ki kell választania a menüben a megfelelő programot.



BAGETT (1. PROGRAM)

4 db, egyenként 100 g-os bagett elkészítéséhez

kk > kávéskanál
ev > evőkanál

☉ Sütéserősség > közepes

Hozzávalók

Víz > 170 ml

Só > 1 kk

Liszt T55 > 280 g

Száritott élesztő > 1 kk








A recept elkészítéséhez olvassa el a 8. „Bagettek előkészítése és sütése” c. bekezdést.



Hogy még lágyabb legyenek az elkészült bagettek, adjon a tésztahoz 1 ek étolajat. Ha erősebb héjárnyalatot kíván elérni a 4db péksütemény esetében, adjon hozzá 2 kk cukrot.

9 ÚTMUTATÓ A MINÉL JOBB EREDMÉNYHEZ

1. A KENYÉRSÜTÉSHEZ

Nem érte el a várt eredményt? Ez a táblázat segít Önnek kiigazodni.	PROBLÉMÁK					
	Túlkelt tészta	Összeroskadt tészta, miután túlkelt	Nem eléggé kelt tészta	Nem eléggé bekenet héj	Barna szél, de nem aléggé kisült tészta	Lisztes oldalak és tető
LEHETSÉGES OKOK						
A  gombot működtette a sütés tartama alatt				●		
Nincs elég liszt		●				
Túl sok liszt			●			●
Nincs elég élesztő			●			
Túl sok élesztő		●		●		
Nincs elég víz			●			●
Túl sok víz		●			●	
Nincs elég cukor			●			
Rossz minőségű liszt			●	●		
A hozzávalók aránya nem megfelelő (túl nagy mennyiség)	●					
Túl meleg víz		●				
Túl hideg víz			●			
Nem alkalmas program			●	●		




HU

2. A BAGETTESÜTÉSHEZ

Nem érte el a várt eredményt? Ez a táblázat segít Önnek kiigazodni	LEHETSÉGES OKOK	MEGOLDÁS
A tészta keresztmetszete nem egyenletes.	A kezdeti négyszög alak nem állandó, vagy nem egyenlő vastagságú.	Szükség esetén egyenesítse ki nyújtófával.
A tészta ragadós; nehéz megformázni a bagetteket.	Túl sok víz van a készítményben.	Csökkentse a víz mennyiségét.
	A vizet túl melegen adta hozzá.	Enyhén lisztezze be a kezét, viszont ha lehet, a tésztát és a munkafelületet ne, majd folytassa a bagettek elkészítését.
A tészta szakadozik.	A lisztben nincs elég glutén.	Használjon sütőlisztet (T 45).
	A tészta nem elég rugalmas.	A formázás előtt pihentesse 10 percig.
	A formák szabálytalanok.	Mérje meg a tésztadarabokat, hogy egyforma méretűek legyenek.
A tészta tömör/a tészta nehezen formázható.	Hiányzik a receptből egy kevés víz.	Ellenőrizze a receptet, és adjon még hozzá vizet, ha a liszt nem szív fel eleget.
	Túl sok liszt van a készítményben.	Formázza meg nagyjából, és pihentesse a végleges megformázás előtt. Ismét adjon hozzá egy vizet a dagasztás kezdetén.
	A tészta túl sokat volt dagasztva.	A formázás előtt pihentesse 10 percig. A lehető legkevésbé lisztezze meg a munkafelületet. A tésztát a lehető legkevésbé dagasztással formázza meg. Formázza 2 részletben, közben hagyja 5 percig pihenni.
A bagettek összeérnek, és nem sült meg eléggé.	Rosszul lettek a lapokra helyezve.	A tésztadarabok elhelyezésénél használja optimálisan a lapokon lévő helyet.
	Túl folyékony tészta.	Adagolja megfelelően a folyadékokat.
		50 grammos tojásra kiszámolt receptek. Ha a tojások ennél nagyobbak, csökkentse annnyival a vízmennyiséget.
A bagettek a sütőlapra tapadnak és megégetek.	Túl sok anyagot használt a megkenéshez.	Válasszon gyengébb sütési fokozatot. Ne engedje, hogy a megkenésre használt anyag a sütőlapra csorogjon.
	Túlságosan megnedvesítette a tésztadarabokat.	Távolítsa el a felesleges vizet az ecsetről.
	Túlságosan tapadnak a sütőlapok.	Mielőtt rátenné a tésztát, kissé kenje meg olajjal a sütőlapokat.
A bagettek nem pirultak meg eléggé.	Elfelejtette a sütés előtt vízzel átkenni a tésztadarabokat.	A következő alkalommal figyeljen oda rá.
	A formázás közben túlságosan meglisztezta a bagetteket.	Mielőtt sütni kezdené, alaposan kenje át vizes ecsettel.
	Túl magas a környezet hőmérséklete (több mint 30°C).	Használjon hidegebb vizet (10 és 15°C között) és/vagy kevesebb élesztőt.

Nem érte el a várt eredményt? Ez a táblázat segít Önnek kiigazodni	LEHETSÉGES OKOK	MEGOLDÁS
A bagettek nem nőttek meg eléggé.	Kifejejtette az élesztőt a receptből / nem tett bele elég élesztőt.	Tartsa be a recept utasításait.
	Lejárt szavatosságú az élesztő.	Ellenőrizze a lejáratit időt.
	Nem adott hozzá elég vizet.	Ellenőrizze a receptet, vagy adjon még hozzá vizet, ha a liszt nem szív fel eleget.
	Formázás közben túlságosan összenyomta és megszorította a bagetteket.	A formázás során a lehető legkevésbé dolgozza meg a tésztát.
	A tészta túl sokat volt dagasztva.	
A bagettek túlságosan megnöttek.	Túl sok élesztő.	Túl sok kidolgozás.
	Használjon kevesebb élesztőt.	Enyhén lapítsa ki a bagetteket, mikor a sütőlapra helyezte őket.
Nem elég határozottak a hasítékok a tésztadarabon.	A tészta ragadós: túl sok vizet használt a receptben.	Kezdje újra a formázási szakaszt úgy, hogy enyhén belisztezi a kezét, viszont ha lehet, a tésztát és a munkafelületet nem.
	Nem elég éles a kés.	Használja a mellékelt hasítékvágót, vagy egy nagyon éles mikrofogazású kést.
	Nem elég határozottan vágta a hasítékokat.	Gyors, határozott mozdulattal vágja a hasítékokat.
A hasítékok hajlamosak összecucukódní, vagy nem nyílnak szét sütés közben.	A tészta túl ragadós volt: túl sok vizet használt a receptben.	Ellenőrizze a receptet, vagy adjon még hozzá lisztet, ha a liszt nem szív fel elég vizet.
	A tésztadarab felszíne nem volt elég feszes a formázás közben.	Kezdje újra úgy, hogy jobban meghúzza a tésztát, amikor a hüvelykujjára forgatja.
Sütés közben beszakadozik a tészta széle.	Nem elég mély a hasíték a tésztadarabon.	Tekintse meg a 280. oldalon a hasítékok ideális formáját.

10 UTASÍTÁS MŰSZAKI ÜZEMZAVAR ELTÁVOLÍTÁSÁRA

PROBLÉMÁK	MEGOLDÁSOK
A keverők a sütőben maradnak beékelődve.	<ul style="list-style-type: none">• Hagyja ázni mielőtt kivenné.
A keverők a sütőben maradnak beékelődve.	<ul style="list-style-type: none">• Használja a tartozékot a kenyér eltávolításhoz (271 oldal).
Miután megnyomja a  gombot, semmi sem történik.	<ul style="list-style-type: none">• A gép túl forró. Várjon 1 órát a 2 ciklus között (E01 hibakód).• Késleltetett indítás lett beprogramozva.
Miután megnyomja a  gombot, a motor forog de a dagasztás nem következik be.	<ul style="list-style-type: none">• A sütő nem lett jól beillesztve.• A keverők hiánya vagy helyteleül behelyezett keverők.
Időeltolódásos indítás után a tészta nem kel eléggé vagy semmi sem történik.	<ul style="list-style-type: none">• Elfelejtette megnyomni a  gombot miután az időeltolódást beprogramozta.• Az élesztő sóval és / vagy vízzel érintkezett.• A keverők hiánya.
Égett szag.	<ul style="list-style-type: none">• A hozzávalók egy része a sütő mellé esett: hagyja lehűlni a készüléket és tisztítsa meg a készülék belsejét nedves szivaccsal, tisztítószer nélkül.• A készítmény túlfolyt: a hozzávalók, pontosabban a víz túl nagy mennyisége. Tartsa be a receptekben megadott arányokat.

11 JÓTÁLLÁS

- Ez a gép csakis háztartási és házon belüli használat céljaira van fenntartva; helytelen vagy a használati utasításnak nem megfelelő felhasználás esetén a cég semmilyen felelősséget nem vállal és a jótállás / szavatosság érvényét veszti.
- Olvassa el figyelmesen a használati utasítást a készülék első használata előtt: a használati utasítástól eltérő felhasználás a Moulinex céget minden felelősség alól felmenti.

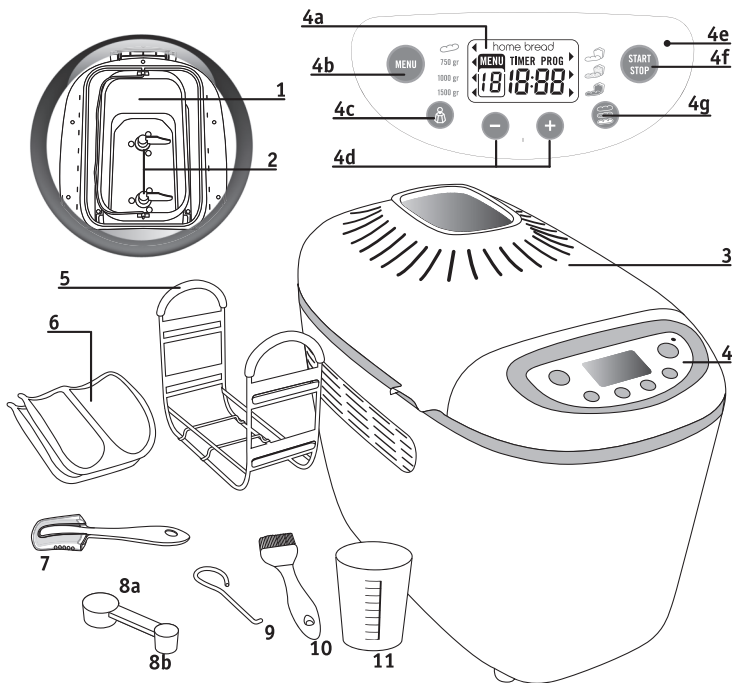
12 KÖRNYEZETVÉDELEM

- Az érvényben lévő szabályzatok értelmében, a használatból kivont készülékeket véglegesen használhatatlanná kell tenni: kapcsolja ki és vágja le a tápkábelt mielőtt a készüléket eldobná.

● Český

strana

1	POPIS	288
2	BEZPEČNOSTNÍ POKYNY	289
3	PŘED PRVNÍM POUŽITÍM	293
4	ČIŠTĚNÍ A ÚDRAŽBA	300
5	CYKLY	301
6	INGREDIENCE	302
7	PRAKTICKÉ RADY	306
8	PŘÍPRAVA A REALIZACE BAGET	307
9	PRŮVODCE PRO ZLEPŠENÍ VAŠICH REALIZACÍ	310
10	PRŮVODCE ODSTRAŇOVÁNÍ TECHNICKÝCH PROBLÉMŮ	313
11	ZÁRUKA	313
12	ŽIVOTNÍ PROSTŘEDÍ	313



CS

1 POPIS

1. Pečicí nádoba
2. Hnětače
3. Víko s okénkem
4. Ovládací panel
 - a. Displej
 - a1. Ukazatel tvarování baget
 - a2. Výběr z menu
 - a3. Ukazatel hmotnosti
 - a4. Intenzita opečení
 - a5. Odložený start programu
 - a6. Zobrazení hodin
 - b. Volba programu
 - c. Nastavení hmotnosti
 - d. Tlačítka odloženého startu a nastavení času u programů 12
 - e. Kontrolka funkce
 - f. Tlačítko start/stop
 - g. Nastavení intenzity opečení
5. Podložka pro pečení baget
6. 2 nepřilnavé podložky na bagety
7. Příslušenství:
 - Nařezávač
 8. a. Polévková lžíce
 9. b. Kávová lžička
 - Háček na vytahování hnětačů
 10. Mašlovačka
 11. Odměrná nádoba



② BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

Důležitá upozornění

- Tento spotřebič není určen k provozu s externím časovačem nebo samostatným dálkovým ovládním.
- Tento přístroj je určen výhradně pro použití v domácnosti. Není určen pro použití v následujících případech, na které se nevztahuje záruka:
 - Používání v kuchyňských rozích vyhrazených pro personál v obchodech, kancelářích a v jiném profesionálním prostředí,
 - Používání na farmách,
 - Používání zákazníky hotelů, motelů a jiných zařízení ubytovacího typu,
 - Používání v pokojích pro hosty.
- Tento spotřebič není určen k používání osobám (včetně dětí) se sníženými fyzickými, smyslovými či duševními schopnostmi nebo osobám bez zkušeností či znalostí, nejsou-li tyto pod dozorem osoby odpovědné za jejich bezpečnost, za dohled nad nimi nebo za předběžné proškolení v používání spotřebiče.

- Pokud je přívodní kabel poškozený, musí jeho výměnu provést výrobce, jeho prodejný servis.
- Tento přístroj není určen k tomu, aby ho používaly osoby (včetně dětí), jejichž fyzické, smyslové nebo duševní schopnosti jsou snižené, nebo osoby bez patřičných zkušeností nebo znalostí, pokud na ně nedohlíží osoba odpovědná za jejich bezpečnost nebo pokud je tato osoba předem nepoučila o tom, jak se přístroj používá. Na děti je třeba dohlížet, aby si s přístrojem nehrály.

CS

Přístroj včetně přívodní šňůry udržujte mimo dosah dětí.

- **Tento přístroj je určen výhradně pro využití v domácnosti, uvnitř bytu a v nadmořské výšce do 4 000 m.**
- Pozor: riziko zranění z důvodu nesprávného použití zařízení.
- Pozor: plocha vyhřevného prvku může po použití vydávat zbytkové teplo.
- Spotřebič nesmí být namáčen.
- Nikdy nepřekračujte maximální

množství uvedené v receptech.

V nádobě na chleba:

- nepřekračujte celkové množství 1500 g těsta;
- nepřekračujte celkové množství 930 g mouky a 15 g droždí.

Na deskách na bagety:

- V rámci jedné dávky nepřipravujte více než 450 g těsta.
- Nepoužívejte více než 280 g mouky a 6 g droždí na jednu dávku.
- Části, které jsou ve styku s potravinami, očistěte hadrem nebo vlhkou houbou.

- Před prvním použitím přístroje si pečlivě přečtete návod k použití: používání v rozporu s návodem k použití zbavuje výrobce jakékoliv odpovědnosti.
- Pro Vaši bezpečnost tento spotřebič splňuje příslušné normy a předpisy (Směrnice pro nízké napětí, pro elektromagnetickou kompatibilitu, pro materiály ve styku s potravinami, pro životní prostředí...).
- Používejte stabilní pracovní plochu chráněnou před stříkající vodou a v žádném případě neumísťujte spotřebič do kuchyňských vestavných výklenků.
- Zkontrolujte, zda napětí v elektrické síti odpovídá napětí uvedenému pro spotřebič. Při nesprávném připojení záruka zaniká.
- Přístroj musíte zapojit do uzemněné zásuvky. Nedoručení této povinnosti může způsobit elektrický šok a přivodit eventuálně těžké zranění. Pro vaši bezpečnost je nezbytné, aby uzemněná zásuvka splňovala normy elektrické instalace platné ve vaší zemi. Pokud vaše instalace nezahrnuje uzemněnou zásuvku, je nezbytné, abyste před jakýmkoliv připojením kontaktovali certifikované středisko, které provede změny tak, aby vaše elektrická instalace odpovídala normám.
- Spotřebič je určen výhradně k domácímu použití a ve vnitřním prostředí.
- Pokud spotřebič nepoužíváte, nebo jej čistíte, vypněte jej ze sítě.
- Spotřebič nepoužívejte, jestliže:
 - má poškozený nebo vadný přívodní kabel,
 - spotřebič spadl a je viditelně poškozený, nebo nefunguje normálně.
 V obou případech se musí spotřebič dopravit do nejbližšího servisního střediska, aby se zabránilo jakémukoli ohrožení. Podívejte se do záručních podmínek.
- Jakékoli zásahy kromě obvyklého uživatelského čištění a ošetřování musí provádět smluvní servisní středisko.
- Neponořujte spotřebič, přívodní kabel ani zástrčku do vody nebo jiné kapaliny.
- Nenechávejte přívodní kabel volně zavěšený v dosahu dětí.
- Přívodní kabel se nesmí nikdy vést v blízkosti nebo v kontaktu s horkými částmi spotřebiče, v blízkosti tepelných zdrojů nebo přes ostré hrany.
- Se spotřebičem nehýbejte, je-li v provozu.
- **Nedotýkejte se okénka během chodu spotřebiče a bezprostředně po něm. Teplota okénka může být velmi vysoká.**
- Nevytahujte zástrčku ze zásuvky tahem za kabel.
- Používejte jen neporušený prodlužovací kabel s uzemňovacím kolíkem a s minimálním průřezem vodičů, jaký má originální kabel dodaný s výrobkem.
- Nestavte spotřebič na jiná zařízení.
- Nepoužívejte spotřebič jako tepelný zdroj.
- Nepoužívejte spotřebič na pečení jiných než chlebových směsí a výrobu džemu.
- Nikdy nevkládejte do spotřebiče papír, lepenku, nebo plastické materiály a nepokládejte nic na něj.
- Pokud by došlo ke vznícení jakékoli části spotřebiče, nikdy nepoužívejte k hašení vodu. Vypněte spotřebič z elektrické sítě. Uduste plameny navlhčenou utěrkou.
- Pro svou bezpečnost používejte pouze příslušenství a náhradní díly určené pro váš spotřebič.
- **Na konci programu používejte při manipulaci s víkem nebo horkými částmi spotřebiče vždy kuchyňskou čňapku. Spotřebič s příslušenstvím se při provozu silně zahřívá.**
- Nikdy nezakrývejte větrací mřížku.
- Buďte velice opatrní, protože při otevření víka na konci nebo v průběhu programu může uniknout pára.
- Úroveň akustického výkonu zaznamenaná u tohoto výrobku je 69 dBA.

CS



Ochrana životního prostředí je prioritou!

- ① Spotřebič obsahuje mnoho cenného recyklovatelného materiálu.
- ➔ Odevzdejte jej do sběrného místa odpadu, aby došlo k jeho zpracování.

3 PŘED PRVNÍM POUŽITÍM



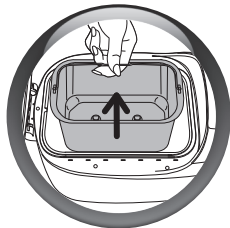
1. VYBALENÍ

- Vybalte spotřebič, uschovejte si záruční list a před prvním použitím spotřebiče si pozorně přečtěte návod
- Postavte spotřebič na stabilní povrch. Odstraňte veškerý obalový materiál, samolepicí pásy a různé příslušenství z vnitřku i vnější části spotřebiče.



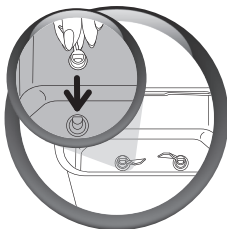
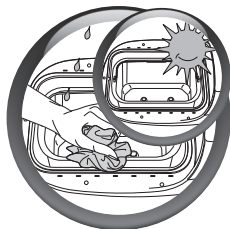
Upozornění

- Toto příslušenství (nařezávač) je velmi ostré. Zacházejte s ním opatrně.



2. PŘED POUŽITÍM SPOTŘEBIČE

- Vyjměte nádobu na chléb tahem vzhůru za držadlo.

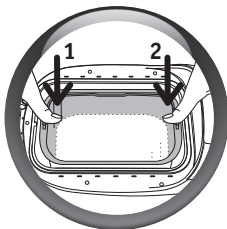
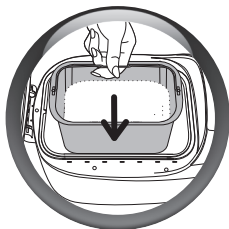


3. ČIŠTĚNÍ NÁDOBY

- Nádobu spotřebiče čistěte vlhkou utěrkou. Důkladně ji osušte. **Při prvním použití se může objevit mírný zápach.**
- Poté upevněte hnětače.

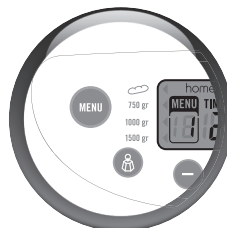
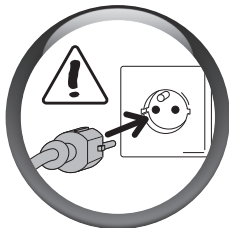


Hnětení se zlepší, jestliže se hnětače nastaví proti sobě.



4. SPUŠTĚNÍ

- Vložte pečicí nádobu.
- Zatlačte na nádobu střídavě z obou stran, aby dosedla na hnací zařízení a dobře zapadla na obou stranách.



4. SPUŠTĚNÍ

- Vložte pečicí nádobu.
- Zatlačte na nádobu střídavě z obou stran, aby dosedla na hnací zařízení a dobře zapadla na obou stranách.

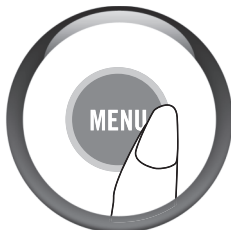


Abyste se s pekárnou seznámili, doporučujeme vám u prvního chleba vyzkoušet recept na **ZÁKLADNÍ CHLĚB**. Viz „**PROGRAM ZÁKLADNÍ CHLĚB**“ str. 309.




CS



5. VOLBA PROGRAMU (VIZ CHARAKTERISTIKY V TABULCE NA DALŠÍ STRANĚ)

- Pro každý z programů se zobrazuje automatické nastavení. Je tedy potřeba vybrat požadované nastavení ručně.
- Po zvolení programu se pustí automatický sled jednotlivých kroků.



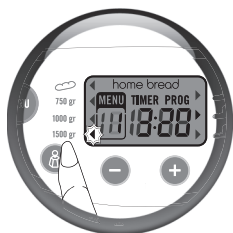
- Pro volbu mezi množstvím různých programů stiskněte tlačítko „**menu**“, K zobrazení programů 1 až 16 stiskněte opakovaně tlačítko „**menu**“.
- Doba odpovídající zvolenému programu se zobrazí automaticky.

PŘÍSLUŠENSTVÍ	OBJEVTE PROGRAMY NAVRHOVANÉ V MENU	
	1. Bageta	Díky programu bageta si můžete upéct vlastní bagety. Tento program probíhá ve 2 etapách. 1. etapa > Hnětení a kynutí těsta 2. etapa > Pečení Cyklus pečení nastupuje po vytvarování baget (pro pomoc s tvarováním baget vám k vaší pekárně přikládáme doplňkový průvodce tvarováním).
	2. Sladká bageta	Sladké bochánky: rolyky, bochánky, briášky atd...
	3. Pečení baget	Díky programu 3 můžete bagety upéct z předem připraveného těsta. Během používání programu 3 nesmíte nechat přístroj bez dozoru. Pro zastavení cyklu ještě před jeho skončením stačí ručně zastavit program dlouhým stisknutím tlačítka  .
	4. Základní chléb	Program č. 4 umožňuje vyrábět většinu druhů bílého chleba s použitím pšeničné mouky.
	5. Francouzský chléb	Program č. 5 odpovídá receptu na tradiční francouzský bílý chléb s dutinami.
	6. Celozrnný chléb	Program č. 6 se zvolí při použití mouky na výrobu celozrnného chleba.
	7. Sladký chléb	Program č. 7 je přizpůsoben receptům s větším obsahem tuku a cukru. Pokud použijete hotové směsi pro briášky nebo chléb zadělávaný mlékem, nepřekračujte 1000 g celkového množství těsta.
	8. Rychlý chléb	Program č. 8 je určený pro recept na RYCHLÝ chléb, který najdete v příloženém receptáři. Teplota vody v tomto receptu má být max. 35 °C.
	9. Bezlepkový chléb	Je vhodný pro osoby nesnášející lepek (nemoc celiakie) přítomný v některých obilovinách (pšenice, ječmen, žito, oves, kamut, pšenice špalda atd.). Nádoba se musí systematicky čistit, aby neohrozilo nebezpečí kontaminace jinými druhy mouky. V případě přísné bezlepkové diety musí být i použité droždí bezlepkové. Konzistence bezlepkových druhů mouky neumožňuje vznik optimální směsi. Při hnětení je třeba stírat těsto ze stěn měkkou plastovou stěrkou. Bezlepkový chléb bude mít hutnější konzistenci a světlejší barvu než chléb normální. U tohoto programu je k dispozici pouze hmotnost 1000 g.

	10. Chléb bez soli	Snížení konzumace soli přispívá ke zmírnění rizika kardiovaskulárních chorob.
	11. Chléb bohatý na Omega 3	Tento chléb je bohatý na mastné kyseliny Omega 3 díky vyváženému a výživově kompletnímu receptu. Mastné kyseliny Omega 3 přispívají ke správnému fungování kardiovaskulárního systému.
	12. Pečení chleba	<p>Program pečení umožňuje rovnoměrné pečení od 10 do 70 minut s regulací v intervalech po 10 minutách pro slabou, střední nebo silnou intenzitu opečení. Může se zvolit samostatně a použít:</p> <p>a) ve spojení s programem na kynutá těsta, b) k ohřátí nebo vytvoření křupavé kůrky u již upečeného a vychladlého chleba, c) k dopečení po delším výpadku proudu během cyklu.</p> <p>Tento program neumožňuje pečení jednotlivých bochníčků. Při použití programu č. 12 se domácí pekárna nesmí ponechat bez dozoru. Pro předčasné přerušení cyklu program ukončete ručně dlouhým stisknutím tlačítka .</p>
	13. Kynutá těsta	Program na kynutá těsta nepeče. Odpovídá programu hnětení a kynutí pro všechna kynutá těsta. Např.: těsto na pizzu.
	14. Koláč	Program č. 14 umožňuje výrobu sladkého pečiva a koláčů s použitím kypřicího prášku do pečiva. Jen pro tento program je k dispozici hmotnost 1000 g.
	15. Džem	Program č. 15 automaticky připravuje v nádobě džemy. Plody musí být nahrubo nakrájené a vypeckované.
	16. Pasta (těstoviny)	Program č. 16 pouze hněte. Je určen pro nekynutá těsta. Např.: nudle.

Důležité: pro nejlepší výsledek přípravy Vídeňských baget následujte tyto instrukce:


- Studená voda přímo z lednice
- Polotučné mléko přímo z lednice
- Sáček/sáčky ingrediencí pekařského přípravku
- Sáček/sáčky droždí z pekařského přípravku
- Máslo na kostky přímo z lednice



6. ZVOLENÍ HMOTNOSTI CHLEBA


- Hmotnost chleba se automaticky nastaví na 1500 g. Hmotnosti jsou informativní.
- Některé recepty neumožňují upéct chléb o hmotnosti 750 g.
- **Podrobnosti najdete v receptech.**
- **Regulace hmotnosti není k dispozici u programů 3, 9, 12, 13, 14, 15, 16.**

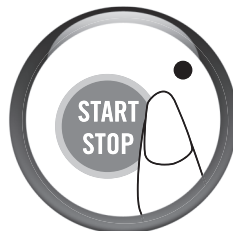
U programů 1 až 2 lze nastavit dvě hmotnosti:

- přibližně 400 g na 1 pečení (2 až 4 jednotlivé bochníky), **optická kontrolka se rozsvítí u hmotnosti 750 g.**
- přibližně 800 g na 2 pečení (4 až 8 jednotlivých bochníků), **optická kontrolka se rozsvítí u hmotnosti 1 500 g.**
- Stiskněte tlačítko  k nastavení zvolené hmotnosti 750 g, 1000 g nebo 1500 g. U zvolené hmotnosti se rozsvítí kontrolka.




7. ZVOLTE INTENZITU OPEČENÍ CHLEBA

- Intenzita opečení se automaticky nastavuje na střední.
- Regulace intenzity opečení není k dispozici u programů 13, 15, 16. Jsou možné tři volby: SLABÝ/STŘEDNÍ/SILNÝ.
- Pro změnu automatického nastavení stiskněte tlačítko , až se rozsvítí indikátor proti požadované volbě.



8. SPUSŤTE PROGRAM





- Pro spuštění zvoleného programu stiskněte tlačítko . Program začíná. Zobrazí se doba odpovídající programu. Etapy probíhají automaticky jedna za druhou.

9. POUŽITÍ ODLOŽENÉHO STARTU

• **Spotřebič lze nastavit s předstihem až 15 h tak, aby bylo pečivo hotové v čase, který zvolíte.**


Program odloženého startu není k dispozici u programu 3, 8, 12, 13, 14, 15, 16.

Tato etapa se spustí po výběru programu, stupně opečení a hmotnosti.



Zobrazí se čas programu. Vypočítejte časový rozdíl mezi dobou, kdy se program spustí, a dobou, kdy si přejete mít recept připravený. Spotřebič automaticky zohlední dobu trvání programu. Tlačítka  a  nastavíte zvolený čas ( směrem nahoru a  směrem dolů). Krátkými stisky je možný posun s krokem 10 min. Dlouhým stiskem je možný nepřetržitý posun s krokem 10 min.

Př. 1: Je 20:00 h a chcete, aby byl chléb připraven následující den ráno v 07:00 h. Tlačítka  a  nastavte 11:00 h. Stiskněte tlačítko . Zazní zvukový signál.

Zobrazí se PROG a na časovém spínači blikají 2 tečky . Začne odpočítávání. Rozsvítí se kontrolka provozu.

Pokud se zmýlíte a chcete změnit nastavení času, stiskněte dlouze tlačítko , dokud nezazní zvukový signál. Zobrazí se implicitně nastavený čas.

Znovu proveďte nastavení.

Př. 2: Je 08:00 h a přejete si, aby byly bagety dle programu 1 – bageta připraveny v 19:00 h. Tlačítka  a  nastavte 11:00 h. Stiskněte tlačítko START/STOP. Zazní zvukový signál. Zobrazí se PROG a na časovém spínači blikají 2 tečky. Začne odpočítávání. Rozsvítí se kontrolka provozu. Pokud se zmýlíte a chcete změnit nastavení času, stiskněte dlouze tlačítko, dokud nezazní zvukový signál. Zobrazí se implicitně nastavený čas.

Znovu proveďte nastavení.

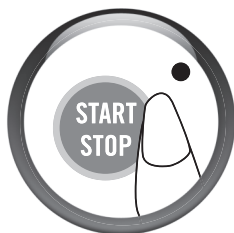
UPOZORNĚNÍ: před koncem pečení je nutné počítat s dobou 47 min pro tvarování baget (tj. 18:13 h) nebo v případě 2 pečení 2x47 min před koncem programu (tj. 17:26 h).

Dobu pečení jednotlivých bochníků u ostatních programů zjistíte v přehledu časů pečení na str. 303.

U programů jednotlivých bochníků není při odloženém startu ve výpočtu času zohledněna doba tvarování.

Některé ingredience podléhají zkáze. Nepoužívejte program odloženého startu u receptů obsahujících: čerstvé mléko, vejce, jogurty, sýr, čerstvé ovoce.

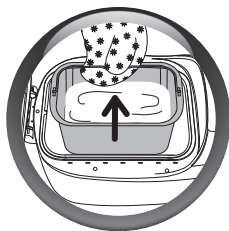
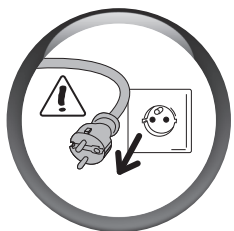
Při odloženém startu se automaticky aktivuje tichý režim.



10. ZASTAVENÍ PROGRAMU

- Na konci cyklu se program automaticky zastaví, zobrazí se 0:00. Zazní několik zvukových signálů a kontrolka funkce bliká.
- K zastavení probíhajícího programu nebo zrušení odloženého startu stisknete po dobu 5 sekund tlačítko

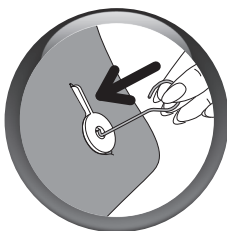
START
STOP



11. VYJMUTÍ CHLEBA

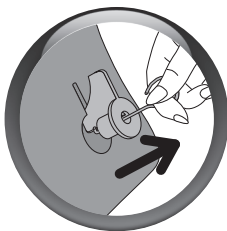
(Tato etapa se netýká přípravy « Jednotlivých bochníčků »)

- Po skončení cyklu pečení vypnete domácí pekárnou ze zásuvky.
- Vyměňte nádobu na chléb tahem vzhůru za držadlo. Používejte vždy kuchyňské rukavice, protože držadlo nádoby a vnitřní část víka jsou horké.



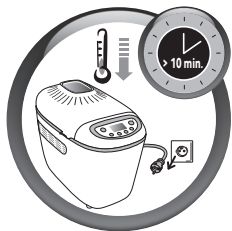
- Vyměňte teplý chléb a nechte jej 1 h vychladnout na roštu.
- Může se stát, že hnětače uvíznou při vyklápění v bochníku. V takovém případě použijte přiložený "háček" takto:

- > po vyjmutí položte ještě horký chléb na bok a přidržeťte jej rukou v kuchyňské chňapce,
- > vložte háček do osy hnětače a mírným tahem jej vytáhněte - FIG.15.
- > stejný postup opakujte u druhého hnětače,
- > opět chléb narovnejte a nechte ho na roštu vychladnout.

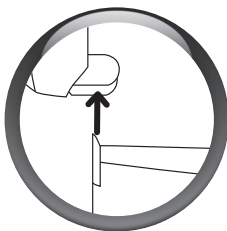
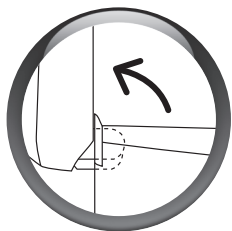


- K uchování nepřilnavosti povrchu nádoby nepoužívejte k vyjímání chleba kovové předměty.

4 ČIŠTĚNÍ A ÚDRAŽBA



- Vypněte spotřebič ze zásuvky nechte jej s otevřeným víkem vychladnout.
- Potřebujete-li obsah spotřebiče promíchat sejměte víko.
- Zvenku i zevnitř otřete přístroj vlhkou houbou. Pečlivě jej osušte.
- Nádobu, hnětače, držák na pečení a nepřilnavé podložky umyjte teplou vodou se saponátem.
- Pokud hnětače uvíznou v nádobě, ponechte je namočené 5 až 10 minut.



- V případě potřeby sejměte víko a umyjte ho teplou vodou.



- Žádnou z částí nemyjte v myčce nádobí.
- Nepoužívejte domácí čisticí prostředky, abrazivní houbičky ani alkohol. Použijte měkký vlhký hadřík.
- Nikdy neponožte tělo přístroje ani jeho víko do vody.
- Neskladujte držák na pečení ani nepřilnavé podložky v nádobě, aby se její povrch nepoškrábal.

5 CYKLY

V tabulce na následující straně najdete složení jednotlivých cyklů podle zvoleného programu.

Hnětení	> Odpočinek	> Kynutí	> Pečení	> Udržovací ohřev
Umožňuje vytvořit vhodnou strukturu těsta jako předpoklad dobrého kynutí.	Nechává těsto odpočinout pro zlepšení kvality hnětení.	Doba, po kterou těsto působením droždí kyne a rozvíjí své aroma.	Z těsta vzniká chlebová střídka a křupavá kůrka.	Umožňuje po upečení udržovat chléb teplý. Přesto se doporučuje chléb ihned po upečení vyjmout.

Hnětení:



Během tohoto cyklu, s výjimkou programů 1, 2, 4, 5, 6, 7, 9, 10, 11, 14, máte možnost přidávat ingredience: sušené ovoce, olivy, kousky slaniny atd.. Zvukový signál vás upozorní, kdy je třeba zasáhnout.

Během výše uvedeného programu stiskněte 1 krát tlačítko MENU, abyste zjistili, kolik ještě zbývá času do zvukového signálu "přidat suroviny".

U programů 1 a 2 dvakrát stiskněte tlačítko MENU pro zobrazení času zbývajícím do vyformování bagety.



Podívejte se do tabulky s časy přípravy na straně 303-304-305 a na sloupec "extra". V tomto sloupci je uveden čas, který se zobrazí na obrazovce vašeho přístroje, jakmile se ozve zvukový signál.

Pro informaci, kdy přesně se ozve zvukový signál, stačí odečíst čas ve sloupci "extra" od celkové doby pečení.

Př: "extra" = 2:51 a "celková doba" = 3:13, suroviny můžete přidat po 22 min.

Udržování v teple: programy 1, 2, 4, 5, 6, 7, 9, 10, 11, 14, můžete ponechat chléb v pekárně. Cyklus udržovacího ohřevu po dobu jedné hodiny se automaticky spustí po ukončení pečení. Po dobu jedné hodiny udržovacího ohřevu se na displeji zobrazuje 0:00. V pravidelných intervalech zaznívá zvukový signál.

Kontrolka funkce bliká.

Na konci cyklu zazní několik zvukových signálů a přístroj se automaticky vypne.

6 INGREDIENCE

Tuky a oleje: tuky činí chléb měkčím a chutnějším. Také se pak lépe uchová a vydrží déle. Přílišné množství tuku zpomaluje kynutí. Používáte-li máslo, zajistěte, aby bylo studené, nakrájejte ho na kostky a rovnoměrně ho rozdělte do připravovaného těsta. Nepřidávejte teplé máslo. Zabraňte kontaktu tuku s droždím, protože tuk by mohl zamezit rehydrataci droždí.

Vejsce: vejce obohacují těsto, zlepšují barvu chleba a podporují správný vývoj střídy. V receptech je počítáno s vejcem o průměrné hmotnosti 50 g, pokud jsou vejce větší, snižte množství tekutiny; pokud jsou vejce menší, přidejte o něco více tekutiny.

Mléko: můžete použít čerstvé mléko (studené, není-li v receptu uvedeno jinak) nebo sušené mléko. Mléko má také emulgační účinek, který přispívá ke vzniku pravidelnějších děr a tím i hezčího vzhledu střídy.

Voda: voda rehydratuje a aktivuje droždí. Rovněž hydratuje škrob v mouce a umožňuje tvorbu střídy. Vodu lze nahradit částečně nebo zcela mlékem nebo jinými tekutinami. Teplota: viz odstavec v části „Příprava receptů“ (str. 306).

Mouka: hmotnost mouky se značně liší podle typu použité mouky. Výsledky pečení chleba mohou být různé také v závislosti na kvalitě mouky. Mouku uchovávejte v hermetickém obalu, protože reaguje na změny klimatických podmínek absorpcí vlhkosti nebo naopak její ztrátou. Přednostně používejte silnou mouku chlebovou nebo pekařskou spíše než standardní mouku. Přidáním ova, otrub, pšeničných klíčků, žita anebo celých zrn do chlebového těsta získáte těžší chléb s menším objemem.

Není-li v receptu uvedeno jinak, doporučujeme používat francouzskou mouku s označením T55 (přibližně odpovídá české mouce T650 – pšeničná mouka hladká polosvětlá). Pokud používáte speciální moučné směsi na chléb, briošky nebo mléčný chléb, nepřekračujte celkové množství těsta 1 000 g. Při používání těchto směsí se řiďte doporučeními výrobce. Výsledek rovněž ovlivňuje prosetí mouky – čím je mouka celozrnnější (tj. obsahuje část obalu pšeničného zrna), tím těsto méně vykyne a chléb bude hutnější.

Cukr: upřednostňujte bílý cukr, hnědý cukr anebo med. Nepoužívejte kostkový cukr. Cukr vyživuje kvasinky, dodává chlebu dobrou chuť a zlepšuje opečení kůrky.

Sůl: dodává potravině chuť a reguluje aktivitu droždí. Nesmí přijít do styku s droždím. Díky soli je těsto pevné, kompaktní a nekyne příliš rychle. Rovněž vylepšuje strukturu těsta.

Droždí: pekařské droždí existuje v několika podobách: čerstvé ve tvaru kostiček, aktivní sušené, které je třeba rehydratovat, nebo sušené instantní. Droždí se prodává v supermarketech (v oddělení pečiva nebo čerstvých potravin), ale čerstvé droždí můžete koupit i u svého pekáře. Čerstvé nebo sušené instantní droždí je nutné přidávat přímo do nádoby spotřebiče spolu s dalšími ingrediencemi. Čerstvé droždí vždy dobře rozdrobte mezi prsty, tím ho snadněji rozptýlíte. Pouze aktivní sušené droždí (ve tvaru granulí) je nutné před použitím smíchat s trochou vlažné vody. Zvolte teplotu blízkou 35 °C, při nižších teplotách je kvasná aktivita nižší a při vyšších teplotách může dojít ke ztrátě kvasné aktivity. Dodržujte doporučené množství. Pokud používáte čerstvé droždí (viz níže uvedená převodní tabulka), množství znásobte.

Ekvivalent množství/váhy mezi sušeným droždím a čerstvým droždím:

Sušené droždí (v kávových lžičkách)

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

Čerstvé droždí (v gramech)

9 13 18 22 25 31 36 40 45

Přísady (sušené ovoce, olivy, čokoládové kousky atd.): recepty si můžete podle své chuti upravit libovolnými přísadami s ohledem na následující instrukce:

- > důsledně se řiďte zvukovým signálem pro přidání ingrediencí, zejména těch nejkřehčích,
- > nejtvrďší semena (např. Iněná nebo sezamová) lze vložit již na počátku hnětení, čímž si při použití spotřebiče usnadníte práci (např. při odloženém startu),
- > čokoládové kousky pro lepší soudržnost při hnětení zmrazte,
- > velmi vlhké nebo mastné ingredience (např. olivy, slaninu) nechte dobře okapat, osušte je na savém papíru a lehce je posypte moukou, aby se lépe a stejnoměrně zamíchaly do těsta,
- > nepřidávejte příliš velké množství ingrediencí, protože mohou narušit správné kynutí těsta, dodržujte množství uváděné v receptech,
- > dbejte na to, aby přísady nepadaly mimo nádobu na pečení.

PROG.	HMOTNOST (g)	OPEČENÍ	CELKOVÝ ČAS (h)	DOBA PŘÍPRAVY	TVAROVÁNÍ	PEČENÍ 1. VÁRKY (h)	PEČENÍ 2. VÁRKY (h)	ZOBRAZENÍ ČASU SIGNÁLU (h)	UDRŽOVÁNÍ TEPLA (h)
1	750*	1	02:02	01:05		00:57	-	01:39	01:00
	1500**		02:59				00:57	02:36	
	750*	2	02:07			01:02	-	01:44	
	1500**		03:09				01:02	02:46	
	750*	3	02:12			01:07	-	01:49	
	1500**		03:19				01:07	02:56	
2	750*	1	02:02	01:05		00:57	-	01:39	01:00
	1500**		02:59				00:57	02:36	
	750*	2	02:07			01:02	-	01:44	
	1500**		03:09				01:02	02:46	
	750*	3	02:12			01:07	-	01:49	
	1500**		03:19				01:07	02:56	

PROG.	HMOTNOST (g)	OPEČENÍ	CELKOVÝ ČAS (h)	DOBA PŘÍPRAVY	Pečení (h)	ZOBRAZENÍ ČASU SIGNÁLU (h)	UDRŽOVÁNÍ TEPLA (h)	
3	-	1 3	0:10 ▼ 0:40	-	-	0:10 ▼ 0:40	-	
4	750 g	1 2 3	02:52	01:57		00:55	01:00	02:22
	1000 g		02:57			01:00		02:27
	1500 g		03:02			01:05		02:32
	750 g		02:52			00:55		02:22
	1000 g		02:57			01:00		02:27
	1500 g		03:02			01:05		02:32
	750 g		02:52			00:55		02:22
	1000 g		02:57			01:00		02:27
1500 g	03:02	01:05	02:32					

- 1 SLABÝ
- 2 STŘEDNÍ
- 3 SILNÝ

Poznámka: celková doba nezahrnuje čas udržování tepla.

750* = přibližně 400 g (strana 297)

1500** = přibližně 800 g (strana 297)

PROG.	HMOTNOST (g)	OPEČENÍ	CELKOVÝ ČAS (h)	DOBA PŘÍPRAVY	Pečení (h)	ZOBRAZENÍ ČASU SIGNALU (h)	UDRŽOVÁNÍ TEPLA (h)
5	750 g	1 2 3	03:00	02:00	01:00	01:00	02:37
	1000 g		03:05		01:05		02:42
	1500 g		03:10		01:10		02:47
	750 g		03:00		01:00		02:37
	1000 g		03:05		01:05		02:42
	1500 g		03:10		01:10		02:47
	750 g		03:00		01:00		02:37
	1000 g		03:05		01:05		02:42
	1500 g		03:10		01:10		02:47
6	750 g	1 2 3	03:05	02:05	01:00	01:00	02:42
	1000 g		03:10		01:05		02:47
	1500 g		03:15		01:10		02:52
	750 g		03:05		01:00		02:42
	1000 g		03:10		01:05		02:47
	1500 g		03:15		01:10		02:52
	750 g		03:05		01:00		02:42
	1000 g		03:10		01:05		02:47
	1500 g		03:15		01:10		02:52
7	750 g	1 2 3	03:14	02:29	00:45	01:00	02:50
	1000 g		03:19		00:50		02:55
	1500 g		03:24		00:55		03:00
	750 g		03:14		00:45		02:50
	1000 g		03:19		00:50		02:55
	1500 g		03:24		00:55		03:00
	750 g		03:14		00:45		02:50
	1000 g		03:19		00:50		02:55
	1500 g		03:24		00:55		03:00
8	750 g	1 2 3	01:28	00:43	00:45	01:00	01:12
	1000 g		01:33		00:50		01:17
	1500 g		01:38		00:55		01:22
	750 g		01:28		00:45		01:12
	1000 g		01:33		00:50		01:17
	1500 g		01:38		00:55		01:22
	750 g		01:28		00:45		01:12
	1000 g		01:33		00:50		01:17
	1500 g		01:38		00:55		01:22
9	1000 g	1 2 3	02:11	01:11	01:00	01:00	-

PROG.	HMOTNOST (g)	OPEČENÍ	CELKOVÝ ČAS (h)	DOBA PŘÍPRAVY	Pečení (h)	ZOBRAZENÍ ČASU SIGNALU (h)	UDRŽOVÁNÍ TEPLA (h)
10	750 g		03:00	01:55	01:05	01:00	02:37
	1000 g		03:05		01:10		02:42
	1500 g		03:10		01:15		02:47
	750 g		03:00		01:05		02:37
	1000 g		03:05		01:10		02:42
	1500 g		03:10		01:15		02:47
	750 g		03:00		01:05		02:37
	1000 g		03:05		01:10		02:42
	1500 g		03:10		01:15		02:47
11	750 g		03:10	02:10	01:00	01:00	02:37
	1000 g		03:15		01:05		02:42
	1500 g		03:20		01:10		02:47
	750 g		03:10		01:00		02:37
	1000 g		03:15		01:05		02:42
	1500 g		03:20		01:10		02:47
	750 g		03:10		01:00		02:37
	1000 g		03:15		01:05		02:42
	1500 g		03:20		01:10		02:47
12	750 g			-		/	/
	1000 g		0:10		0:10		
	1500 g		▼		▼		
	750 g		1:10		1:10		
	1000 g						
	1500 g						
	750 g						
1000 g							
1500 g							
13	/	/	01:15	01:15	-	/	/
14	1000 g		02:08	00:25	01:43	01:00	01:45
15	/	/	01:30	-	01:30	/	/
16	/	/	00:15	00:15	-	/	/

7 PRAKTICKÉ RADY

1. PŘÍPRAVA RECEPTŮ

- Všechny používané ingredience musí mít pokojovou teplotu (není-li uvedeno jinak), a musí být přesně navážené.

Tekutiny odměřujte pomocí přiložené odměrné nádoby. Použijte přiloženou dvojitou odměrku k odměření množství odpovídající kávové lžičce na jedné straně a polévkové lžici na druhé straně. Nepřesné odměřování se projeví ve špatných výsledcích.

- Dodržujte při přípravě postup
 - > Tekutiny (máslo, olej, vejce, voda, mléko)
 - > Sůl
 - > Cukr
 - > Mouka, první polovina
- Mouku je třeba odměřit přesně. Proto je nutné ji vážit na kuchyňských vahách. Používejte pekařské instantní dehydrovaný droždí. Není-li v receptech uvedeno jinak, nepoužívejte kypřicí prášek do pečiva. Po otevření sáčku s droždím by se měl obsah spotřebovat do 48 hodin.
- Aby se kynutí těsta nenarušilo, doporučujeme hned zpočátku vložit do nádoby všechny ingredience a během přípravy neotvírat víko (není-li uvedeno jinak). Dodržujte přesně pořadí ingrediencí a množství uvedená v receptech. Nejprve tekutiny, pak ostatní pevné ingredience. **Droždí nemá přijít do styku s tekutinami, solí a cukrem.**
- **Příprava chleba je velmi citlivá na teplotu a vlhkost. Při příliš vysoké teplotě se doporučuje používat tekutiny chladnější než obvykle.** Stejně tak při nižší teplotě může být nutné vodu nebo mléko mírně ohřát (nikdy nepřekračovat 35 °C). Pro optimální výsledek doporučujeme dodržovat globální teplotu 60°C (teplota vody + teplota mouky + teplota okolního prostředí). Příklad: pokud pokojová teplota u vás doma je 19°C, dbejte na to, aby teplota mouky byla 19°C a teplota vody také 22°C (19+19+22 = 60°C).
- **Někdy je vhodné zkontrolovat stav těsta při hnětení:** má tvořit homogenní kouli, která se dobře odlepuje od stěn.
 - > pokud se objevuje nezpracovaná mouka, přidejte malé množství vody,
 - > v opačném případě přidejte případně malé množství mouky.Přidávání je nutné provádět velmi pomalu (nejednou max. 1 polévkovou lžici) a vyčkat, jak se přidání projeví, než budete pokračovat.
- **Běžným omylem je domnívat se, že přidání většího množství droždí zajistí lepší kynutí těsta.** Příliš mnoho droždí způsobí zkrěhnutí struktury těsta, které nadměrně vykne a během pečení se propadne. Stav těsta můžete posoudit před pečením tak, že se ho lehce dotknete konečky prstů: těsto má klást mírný odpor a stopy po prstech by měly postupně vymizet.
- Během formování těsta se nemá postupovat příliš pomalu, riskujete, že se po upečení nedostaví očekávané výsledky.

2. POUŽÍVÁNÍ DOMÁCÍ PEKÁRNY

- **Při výpadku elektřiny:** pokud se v průběhu cyklu přeruší program výpadkem elektřiny nebo chybným postupem, má přístroj pojistku v trvání 7 minut, po které zůstane naprogramování aktivní. Cyklus bude pokračovat z místa, kde se přerušil. Při překročení této doby se nastavení vymaže.
- **Pokud navazují za sebou dva programy Klasických druhů chleba,** počkejte 1 h před druhým spuštěním. Jinak se zobrazí následující chybový kód E01 (kromě programů 1 a 12).
- Pro bagetový program po hnětení a kynutí byste měli těsto použít nejpozději do hodiny po zvukovém signálu. Po uplynutí této doby se přístroj restartuje a bagetový program je ztracený.

8 PŘÍPRAVA A REALIZACE BAGET

Pro vytvoření budete potřebovat sadu příslušenství určenou k této funkci: 1 držák na pečení baget (5), 2 nepřilnavé podložky na pečení baget (6), 1 nařezávač (7) a 1 štětec (11).

1. Jak míchat a nechat kynout těsto



Zapojte pekárnou do sítě.

- Po zvukovém signálu se implicitně zobrazí program 1.
- Zvolte stupeň opečení.
- Nedoporučuje se péct pouze v jedné vrstvě, protože by bagety byly příliš opečené.
- Pokud zvolíte 2 pečení: doporučujeme vytvarovat všechny bochníky a polovinu dát před druhým pečením do lednice.
- Stiskněte tlačítko **START STOP**. Rozsvítí se kontrolka provozu a blikají 2 tečky časového spínače. Spustí se cyklus hnětení těsta, po kterém následuje kynutí.

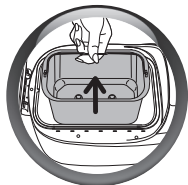
Poznámky:

- Během etapy hnětení je normální, že některá místa nejsou dobře promíchána.
- Po ukončení přípravy pekárnou přejde do pohotovostního režimu. Několik zvukových signálů vám oznámí, že hnětení a kynutí těsta je ukončeno a bliká kontrolka provozu. Rozsvítí se ukazatel formování bagety.

Po fázi hnětení a kynutí těsta je třeba jej do jedné hodiny od zaznění signálů zpracovat. Při překročení času se přístroj vypne a program se zruší. **V tomto případě doporučujeme použít program 3, který je určen k pečení baget.**

2. Příklad výroby a pečení baget

Příložená příručka na přípravu Vám pomůže s procházením jednotlivými kroky. Ukážeme Vám pohyby pekaře, ale po několika pokusech si najdete svůj vlastní přístup k formování. Nezávisle na tom je výsledek zaručen.



- Vyměňte nádobu z přístroje.
- Pracovní plochu lehce posypte moukou.
- Vyměňte těsto z nádoby a položte ho na pracovní plochu.
- Z těsta vytvořte hroudu a nožem ji rozdělte na 4 díly.
- Získáte 4 díly stejné hmotnosti, ze kterých vytvarujete bagety.

Nadýchanějších baget docílíte tím, že díly těsta necháte 10 minut před tvarováním odpočinout.

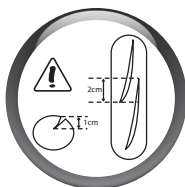
Délka baget musí odpovídat velikosti nepřilnavé podložky (přibližně 18 cm).

Chut' baget můžete obměňovat jejich ozdobením. Stačí navlhčit díly těsta a obalit je v sezamových semínkách nebo v máku.




- Po vytvoření bagety rozložte na nepřilnavé podložky.

Spoj na bagetách musí být vespod.



- Pro dosažení optimálního výsledku nařízněte bagety úhlopříčně na vrchní straně zoubkovaným nožem nebo nařezávačem dodaným k výrobku tak, aby vznikl otvor o velikosti 1 cm.

Vzhled baget můžete obměnit tak, že provedete zářezy dlátkem po celé délce bagety.


- Kuchyňským štětcem dodaným k výrobku dostatečně navlhčete vrchní stranu baget, aniž by se voda nahromadila na nepřilnavých podložkách.
- Umístěte obě nepřilnavé podložky s bagetami na držák baget dodaný k výrobku.
- Umístěte držák baget do pekárný na místo nádoby.
- Opětovným stiskem tlačítka  spustíte program a zahájí se pečení baget.

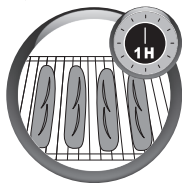
Po ukončení cyklu pečení máte 2 možnosti:

při pečení 4 baget

- Vypojte pekárnou ze sítě. Vyměňte držák baget.
- Vždy používejte kuchyňské rukavice, protože držák je velmi horký.
- Odeberte bagety z nepřilnavých podložek a nechte je na mřížce vychladnout.

při pečení 8 baget (2x4)

- Vyměňte držák baget. Vždy používejte kuchyňské rukavice, protože držák je velmi horký.
- Odeberte bagety z nepřilnavých podložek a nechte je na mřížce vychladnout.
- Vezměte další 4 bagety z lednice (předem naříznuté a navlhčené).
- Umístěte je na podložky (nespalte se).
- Umístěte držák zpět do pekárný a znovu stiskněte .
- Po ukončení pečení odpojte pekárnou ze sítě.
- Odeberte bagety z nepřilnavých podložek a nechte je na mřížce vychladnout.



CS



ZÁKLADNÍ CHLĚB (PROGRAM 4)


kl > Kávová lžička
pl > Polévková lžice

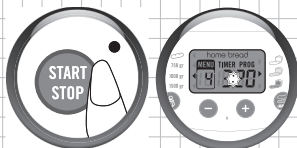
- ☉ Propečení > Střední
- ⑥ Jednotková hmotnost > 1000 g

Přísady

Olej > 2 pl
 Voda > 325 ml
 Sůl > 2 kl
 Cukr > 2 pl
 Mléko v prášku > 2,5 pl
 Mouka T55 > 600 g
 Dehydratované droždí > 1,5 kl

1 Pro úplný začátek receptu se podívejte na etapy 1 až 7 v odstavci "používání".

2 Poté spusťte program ZÁKLADNÍ CHLĚB, stiskněte tlačítko . Rozsvítí se kontrolka. Dva body časové spínače blikají. Cyklus začíná.



3 Na konci cyklu se podívejte na etapu 11.

DŮLEŽITÉ UPOZORNĚNÍ: Na stejném principu můžete připravit i další recepty tradičních chlebů: Francouzský chléb, celozrnný chléb, sladký chléb, rychlý chléb, bezlepkový chléb, chléb bez soli, stačí zvolit odpovídající program v menu.



BAGETA (PROGRAM 1)

Pro realizaci 4 bageta o hmotnosti cca 100 g

kl > Kávová lžička
pl > Polévková lžice

- ☉ Propečení > Střední

Přísady

Voda > 170 ml
 Sůl > 1 kl
 Mouka T55 > 280 g
 Dehydratované droždí > 1 kl








Pro realizaci tohoto receptu se podívejte na odstavec 8 "Příprava a realizace baget".



Chcete-li, aby vaše bagety byly ještě jemnější, přidejte 1 pl oleje. Pokud chcete, aby vaše 4 chleby byly trochu tmavší, přidejte 2 kl cukru.

9 NÁVOD PRO LEPŠÍ KULINÁŘSKÉ VÝSLEDKY

1. NA CHLEBA

Je výsledek jiný, než jste očekávali? Následující tabulka Vám pomůže odhalit příčinu.	PROBLÉM					
	Těsto příliš vykyne	Po přílišném vykynutí těsto klesne	Těsto málo vykyne	Kůrka není dost hnědá	Kůrka je hnědá, ale chléb není propečený	Vršek a strany jsou moučnaté
MOŽNÉ PŘÍČINY						
Během pečení jste stiskli tlačítko 				●		
Málo mouky		●				
Příliš mnoho mouky			●			●
Málo droždí			●			
Příliš mnoho droždí		●		●		
Málo vody			●			●
Příliš mnoho vody		●			●	
Málo cukru			●			
Špatná kvalita mouky			●	●		
Ingredience nejsou ve správném poměru (příliš mnoho)	●					
Příliš teplá voda		●				
Příliš studená voda			●			
Nevhodný program			●	●		




CS

2. NA BAGETY

Je výsledek jiný, než jste očekávali? Následující tabulka Vám pomůže odhalit příčinu.	MOŽNÁ PŘÍČINA	ŘEŠENÍ
Díl těsta nemá stejný průřez.	Počáteční obdélníkový tvar není pravidelný nebo stejné tloušťky.	V případě potřeby vyválejte válečkem.
Těsto se lepí a bagety se obtížně tvarují.	V připravené směsi je příliš vody.	Uberte množství vody.
	Do směsi byla přidána příliš teplá voda.	Ruce si lehce posypte moukou, pokud možno ji nesypte na těsto ani vál, a dále vytvářejte bagety.
Těsto se trhá.	Mouka neobsahuje lepek.	Zvolte francouzskou cukrářskou mouku (T45) (přibližně odpovídá české pšeničné mouce hladké světlé).
	Těsto není vláčné.	Před tvarováním nechte těsto 10 min odpočinout.
	Tvary jsou nepravidelné.	Navažte díly těsta, aby měly stejnou velikost.
Těsto je hutné nebo se špatně tvaruje.	Ve směsi chybí trocha vody.	Ověřte recept a přidejte vodu, pokud není mouka dostatečně navlhčená.
	Ve směsi je příliš mouky.	Těsto zhruba předtvarujte a před konečným vytvarováním nechte odpočinout. Na začátku hnětení přidejte trochu vody.
	Těsto je příliš propracované.	Před tvarováním nechte 10 min odpočinout. Pracovní plochu poprašte moukou co nejméně. Při tvarování těsto minimálně propracovávejte. Tvarování provádějte ve 2 etapách s 5 minutovým odpočinkem uprostřed.
Bagety se dotýkají a nejsou dostatečně propečené.	Špatné rozmístění na podložkách.	Optimalizujte prostor na podložkách pro umístění dílů.
	Těsto je příliš řídké.	Tekutiny správně odměřujte.
		V receptech je počítáno s vejci o hmotnosti 50 g. Pokud jsou vejce větší, úměrně snižte množství vody.
Bagety se lepí k podložce a jsou připálené.	Nadměrné potření žloutkem.	Zvolte nižší stupeň opečení. Zabraňte, aby žloutek při potřáání stékal na podložku.
	Díly těsta byly příliš navlhčeny.	Odstraňte přebytečnou vodu ze štětce.
	Těsto se na podložky příliš přichytává.	Před umístěním těsta na podložky je lehce potřete olejem.
Bagety nejsou dostatečně opečené.	Před vložením do pekárný jste zapomněli těsto potřít vodou.	Příště si na to dávejte pozor.
	Při tvarování jste bagety příliš posypali moukou.	Před vložením do pekárný je pomocí štětce pečlivě potřete vodou.
	Okolní teplota je vysoká (více než 30 °C).	Použijte chladnější vodu (mezi 10 a 15 °C) a/nebo méně droždí.

Je výsledek jiný, než jste očekávali? Následující tabulka Vám pomůže odhalit příčinu.	MOŽNÁ PŘÍČINA	ŘEŠENÍ
Bagety nejsou dostatečně nakynuté.	Do směsi jste zapomněli dát droždí nebo jste ho dali málo.	Řiďte se pokyny uvedenými v receptu.
	Droždí asi mělo prošlou lhůtu.	Zkontrolujte optimální datum použití.
	Ve směsi chyběla voda.	Ověřte recept a přidejte vodu, pokud ji mouka dostatečně vstřebává.
	Při tvarování byly bagety příliš mačkány a stlačovány.	Při tvarování s těstem co nejméně manipulujte.
	Těsto je příliš propracované.	
Bagety příliš vykynuly.	Příliš droždí.	Dejte méně droždí.
	Přílišné nakynutí.	Bagety po umístění na podložky lehce zploštěte.
Zářezy na těstě nejsou rozevřené.	Těsto se lepí: do směsi jste přidali příliš vody.	Znovu opakujte etapu tvarování baget, ruce si lehce posypte moukou, pokud možno ji nesypte na těsto ani vál.
	Nůž není dostatečně ostrý.	Použijte nůž dodaný k výrobku nebo, pokud ho nemáte, velmi ostrý nůž s malým zoubkováním.
	Zářezy nebyly provedeny jedním tahem.	Zářez proveďte rychle jedním tahem.
Zářezy mají sklon se při pečení zavírat nebo se neotvírají.	Těsto se příliš lepilo: do směsi jste přidali příliš vody.	Ověřte recept a přidávejte mouku, dokud mouka vodu dostatečně neabsorbuje.
	Povrch dílu těsta nebyl při tvarování dostatečně napnutý.	Zkuste to znovu, a když těsto omotáváte kolem palce, více ho natahujte.
Těsto se při pečení na stranách trhá.	Hloubka zářezu na těstě není dostatečná.	Ideální tvar zářezů najdete na straně (viz stranu 308).

10 PRŮVODCE ŘEŠENÍM TECHNICKÝCH PROBLÉMŮ

PROBLÉM	ŘEŠENÍ
Hnětače uvízly v nádobě.	• Před vyjmutím je nechte odmočit.
Hnětače uvízly v pečivu.	• K vyjmutí z pečiva použijte příslušenství (viz stranu 299).
Stisknutí tlačítka  zůstává bez reakce.	• Spotřebič je příliš horký. Mezi 2 cykly počkejte 1 hodinu (chybové hlášení E01). • Byl nastaven odložený start.
Po stisknutí tlačítka  motor běží, ale hnětení neprobíhá.	• Nádoba není správně zasunutá. • Chybí hnětače, nebo jsou nesprávně nasazené.
Po odloženém startu není chléb dostatečně nakynutý, nebo se nestane nic.	• Po naprogramování odloženého startu jste zapomněli stisknout tlačítko  . • Droždí přišlo do styku se solí nebo s vodou. • Chybí hnětače.
Zápach spáleniny.	• Část ingrediencí se dostala mimo nádobu: nechte přístroj vychladnout a vyčistěte jeho vnitřek vlhkou houbou bez čisticích prostředků. • Těsto přeteklo: příliš velké množství ingrediencí, především tekutin. Dodržujte poměry uvedené v receptech.

11 ZÁRUKA

- Tento spotřebič je určen výhradně pro domácí použití; při nesprávném používání nebo v rozporu s určením se výrobce zříká odpovědnosti a záruka zaniká.
- Před prvním použitím spotřebiče si pozorně přečtete návod k obsluze: používání v rozporu s návodem k obsluze zbavuje společnost Moulinex jakékoli odpovědnosti.

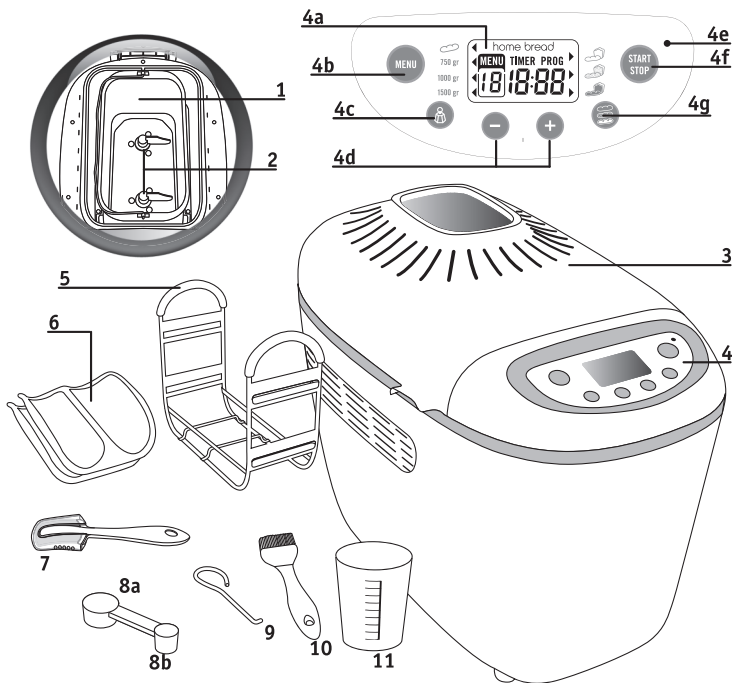
12 ŽIVOTNÍ PROSTŘEDÍ

- V souladu s platnými předpisy se u každého spotřebiče vyřazeného z provozu musí nevratně znemožnit jeho používání: odpojte jej ze zásuvky a před likvidací ustříhnete přírodní kabel.

Slovensky

strane

1	POPIS	316
2	BEZPEČNOSTNÉ POKYNY	317
3	PRED PRVÝM POUŽITÍM	321
4	ČISTENIE A ÚDRŽBA	328
5	CYKLY	329
6	SUROVINY	330
7	PRAKTICKÉ RADY	334
8	PRÍPRAVA A VÝROBA BAGIET	335
9	SPRIEVODCA PRE ZLEPŠENIE VAŠEJ VÝROBY	338
10	TECHNICKÉ PROBLÉMY	341
11	ZÁRUKA	341
12	OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA	341



1 POPIS

1. Nádobka na chlieb
2. Lopatky na miesenie
3. Vrchniak s priezorom
4. Ovládací panel
 - a. Displej
 - a1. Ukazovateľ tvarovania bagiet
 - a2. Voľba menu
 - a3. Úroveň hnedosti kôrky
 - a4. Rôzne programy
 - a5. Zobrazenie minút
 - b. Výber programov
 - c. Výber hmotností
 - d. Tlačidlá pre nastavenie rôzneho času štartu a pre nastavenie času v prípade programov 12
 - e. Kontrolka prevádzky

- f. Tlačidlo spustenia/zastavenia
- g. Voľba farby kôrky
5. Držiak pekáča bagiet
6. 2 nelepivé plechy pre bagety

Príslušenstvo:

7. Nástroj na krájanie
8. a. Polievková lyžica = p. l.
- b. Kávová lyžička = k. l.
9. Háčik na vyberanie lopatiek na miesenie
10. Štetec
11. Odmerka



② BEZPEČNOSTNÉ POKYNY BEZPEČNOSTNÉ OPATRENIA

- Toto zariadenie nie je určené na prevádzkovanie s externým časovačom alebo oddeleným systémom diaľkového ovládania.
- 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, kanceláriách a v iných profesionálnych priestoroch,
 - na farmách,
 - ak ho používajú klienti hotelov, motelov a iných priestorov, ktoré majú ubytovací charakter,
 - v priestoroch typu „host'ovské izby“.
- 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. Deti by mali byť pod dozorom, aby sa zabezpečilo, že sa nehrajú so zariadením.

- Ak je napájací kábel poškodený, musí ho vymeniť výrobca alebo servisný zástupca alebo podobne kvalifikovaná osoba, aby ste sa vyhli riziku.
- Tento prístroj nie je určený k tomu, aby ho používali osoby (vrátane detí), ktorých fyzické, zmyslové alebo duševné schopnosti sú znížené, alebo osoby bez patričných skúseností alebo vedomostí, ak na ne nedohliada osoba zodpovedná za ich bezpečnosť alebo ak ich táto osoba vopred nepoučila o tom, ako sa prístroj používa. Na deti treba dohliadať, aby sa s prístrojom nehrali.

Prístroj vrátane prívodnej šnúry udržiajte mimo dosahu detí.

- **Váš prístroj je určený iba na domáce použitie, v interiéri domu a v nadmorskej výške do 4 000 m.**
- **Pozor:** nebezpečenstvo zranenia v dôsledku nesprávneho používania prístroja.
- **Pozor:** povrch výhrevného telesa môže po použití akumulovať zostatkové teplo.
- **Spotrebič sa nesmie ponárať do vody.**
- **Neprekročte množstvo uvedené v recepte.**

V nádobe na chlieb:

- neprekračujte celkovú váhu 1500 g cesta;
- neprekračujte celkovú váhu 930 g múky a 15 g kvasníc.

Vo formách na pečenie bagiet:

- Nepripravujte viac ako 450 g cesta naraz.
- Nepečte viac ako 280 g múky a 6 g droždia na prípravu dávky.
- **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 podľa inštrukcií.
- 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 bezpečnej vzdialenosti od vodných splaškov a podobne v kuchynskom kútku.
- Ubezpečte sa, že napájanie, ktoré používate, sa zhoduje s Vaším elektrickým systémom. Akákoľvek chyba pripojenia ruší záruku.
- Zariadenie musí byť pripojené do uzamenej zásuvky. Ak takto nespravíte, 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 vonku. Akékoľvek komerčné použitie, nevhodné použitie alebo nedodržanie týchto inštrukcií zbavuje výrobcu zodpovednosti a záruka nebude platná.
- 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 na dosah deťom.
- 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 neodpájajte vyťahovaním napájacieho kábla.
- Použite len taký predlžovací kábel, ktorý je v dobrom stave, má uzemnenú zástrčku a má vhodnú menovitú hodnotu.
- 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 zhasiť 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 veľmi opatrní, pretože sa môže uvoľniť para, keď otvárate kryt na konci alebo počas programu.
- **Keď používate program č. 14 (džem, kompóty) dávajte si pozor na paru a horúce výpary, keď otvárate kryt.**
- Nameraná hladina hluku tohto výrobku je 69 dBA.



Podielajme 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.

3 PRED PRVÝM POUŽITÍM



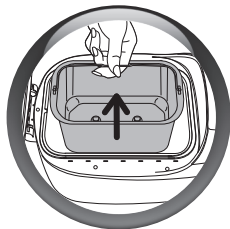
1. ODSTRÁNENIE OBALU

- Odbaľte svoj prístroj, uschovajte záručný kupón a pozorne si prečítajte návod na používanie ešte pred prvým použitím svojho zariadenia.
- Svoj prístroj položte na pevný povrch. Odstráňte všetky obaly, lepiace pásky alebo rôzne iné príslušenstvo zvnútra aj zvonka prístroja.



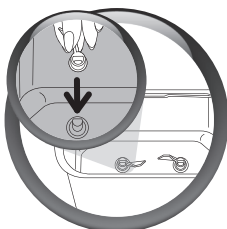
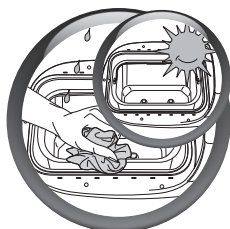
Varovanie

- Tento nástroj (na krájanie) je veľmi ostrý. Narábajte s ním opatrne.



2. PRED POUŽITÍM SPOTREBIČA

- Vyberte nádobu na chlieb zvislým potiahnutím nahor za rukoväť.



3. VLOŽTE PRÍSADY

- Do nádoby vložte prísady podľa poradia uvedeného v receptoch. **Zabezpečte, aby všetky prísady boli presne namerané.**
- Následne nasadte miesiace háky.



Miesenie je účinnejšie, ak lopatky vložíte otočené priamo oproti sebe.

4. SPUSTENIE

- Vložte nádobku na chlieb.
- Zatláčajte na nádobku z jednej strany, potom z druhej, aby zapadla do pohonu a tak, aby bola na oboch stranách pevne zapustená.

- Odviňte prírodný kábel a zapojte prístroj do uzemnenej elektrickej zásuvky.
- Po zaznení zvukového signálu sa automaticky v predvolenom nastavení zobrazí program 1 a dĺžka pečenia je nastavená na stredne hnedú kôrku.

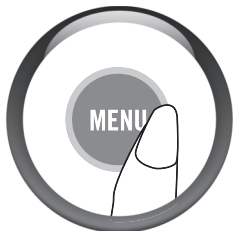


Aby ste sa s vašou pekárnou oboznámili, odporúčame vám na začiatok vyskúšať recept na **ZÁKLADNÝ CHLIEB**. Viď "PROGRAM ZÁKLADNÝ CHLIEB" na strane 337.




SK



5. VYBERTE PROGRAM (VIĎ CHARAKTERISTIKY V TABUĽKE NA NASLEDUJÚCEJ STRANE)

- V prípade každého programu sa zobrazí predvolené nastavenie. Ručne by ste tak mali zvoliť želané nastavenia.
- Výber programu spustí sled etáp, ktoré sa automaticky odvíjajú jedna po druhej.



- Stlačte tlačidlo s ponukou "menu", ktoré Vám umožní vybrať určité množstvo rôznych programov. Pre prechod cez programy 1 až 16 postupne stláčajte tlačidlo s ponukou "menu".
- Čas zodpovedajúci zvolenému programu sa zobrazí automaticky.

PRÍSLUŠENSTVO	SPOZNAJTE PROGRAMY PONÚKANÉ V MENU	
	1. Bageta	Program Bageta vám umožňuje vlastnoručnú výrobu bagiet. Tento program prebieha v 2 etapách 1.etapa> Hnetenie a kysnutie cesta 2.etapa> Pečenie Cyklus pečenia nastáva po vyhotovení bagiet (ak potrebujete pomoc pri vyhotovení bagiet, k dispozícii máte ďalšieho sprievodcu tvarovania spolu s vaším strojom na pečivo).
	2. Sladké bagety	Pre malé sladké pečivo: viedenské pečivo, mliečne pečivo, brišky atď...
	3. Pečenie bagiet	Program 3 umožňuje pečenie bagiet z dopredu pripraveného cesta. Stroj nesmiete ponechať bez dozoru počas používania programu 3. ak chcete prerušiť cyklus pred jeho dokončením, ručne zastavte program dlhým stlačením tlačidla  .
	4. Základný chlieb	Program 4 umožňuje prípravu väčšiny receptov bielych chlebov z pšeničnej múky.
	5. Francúzsky chlieb	Program 5 zodpovedá receptu na prípravu tradičného francúzskeho bieleho chleba s dutinou.
	6. Celozrnný chlieb	Pri použití múky na prípravu celozrnného chleba zvolte program 6.
	7. Sladký chlieb	Program 7 je vhodný pre recepty, ktoré obsahujú viac masných prísad a cukor. Ak používate prípravu pre brišky alebo mliečne chleby, ktoré sú pripravené na použitie, neprekračujte celkovú hmotnosť cesta 1000 g.
	8. Rýchly chlieb	Program 8 je určený pre recept na prípravu RÝCHLEHO chleba, ktorý nájdete v dodanej knižke s receptami. Voda použitá v tomto recepte musí mať maximálne 35 °C.
	9. Bezlepkový chlieb	Pre osoby, ktoré neznášajú lepok (celiaki) nachádzajúci sa vo viacerých obilninách (pšenica, jačmeň, raž, ovos, pšenica kamut, špalda, atď. ...). Nádobka by sa mala pravidelne čistiť, aby nedošlo ku kontaminácii inými múkami. V prípade prísneho bezlepkového režimu sa ubezpečte, že aj použité droždie je bez lepku. Konzistencia múky bez lepku neumožňuje prípravu optimálnej zmesi. Preto treba počas miesenia po stranách stlačať cesto za pomoci plastovej ohybnej stierky. Chlieb bez lepku bude mať hustejšiu konzistenciu a bledšiu farbu ako bežný chlieb. Pre tento program je k dispozícii len hmotnosť 1000 g.

	10. Chlieb bez soli	Obmedzenie konzumácie soli umožňuje znižovať kardiovaskulárne riziká.
	11. Pečivo bohaté na Omega 3	Toto pečivo je bohaté na Omega 3 mastné kyseliny vďaka vyváženej a kompletnej receptúre v nutričnom pláne. Omega 3 mastné kyseliny prispievajú k správnej funkcii kardiovaskulárneho systému.
	12. Pečenie chleba	Program pre pečenie umožňuje iba pečenie od 10 do 70 minút, nastaviteľné po 10-minútových úsekoch, s bledou, strednou alebo tmavou kôrkou. Možno ho zvoliť samostatne alebo použiť: a) v spojení s programom so zdvihnutými lopatkami, b) pre zohriatie alebo schrumkavenie kôrky už upečených alebo studených chlebov, c) pre ukončenie pečenia v prípade dlhšieho výpadku elektrického prúdu počas chlebového cyklu. Tento program neumožňuje piecť jednotlivé chleby. Prístroj na pečenie chleba by sa nemal nechávať bez dozoru počas používania programu 12. Pre prerušenie cyklu pred jeho ukončením ručne zastavte program dlhým stlačením tlačidla .
	13. Zdvihnuté lopatky	Program zdvihnuté lopatky nepečie. Zodpovedá programu miesenia a kysnutia pre všetky kysnuté cestá. Napr.: cesto na pizzu.
	14. Koláč	Program 14 umožňuje výrobu jemného pečiva a koláčov s chemickým droždím. Pre tento program je prípustná iba hmotnosť 1000g.
	15. Zaváraniny	Program 15 automaticky v nádobke pripravuje zaváraniny. Ovocie treba pokrájať na veľké kusy a vykôstkovat.
	16. Cestoviny	Program 16 iba miesi. Je určený pre nekysnuté cesto. Napr.: rezance.

Dôležité: pre najlepší výsledok prípravy Viedenských bagiet nasledujte tieto inštrukcie:


- Studená voda priamo z chladničky
- Polotučné mlieko priamo z chladničky
- Múka priamo z chladničky
- Sáčok/sáčky ingrediencií pekárskeho prípravku
- Sáčok/sáčky droždia z pekárskeho prípravku
- Maslo na kocky priamo z chladničky

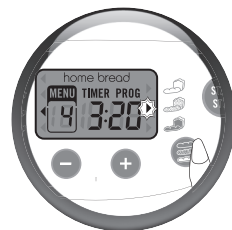


6. ZVOĽTE HMOTNOŠŤ CHLEBA


- Hmotnosť chleba sa nastavuje predvolene na 1500 g. Hmotnosť sa udáva ako príklad.
- Niektoré recepty neumožňujú výrobu pečiva s hmotnosťou 750 g.
- Pre spresnenie si prečítajte podrobnosti uvedené v receptoch.
- Nastavenie váhy nie je dostupné v prípade programov 3, 9, 12, 13, 14, 15, 16.

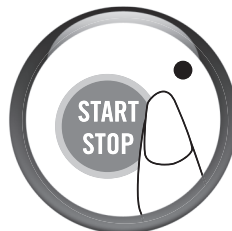
Pre programy 1 až 2 si môžete vybrať z dvoch hmotností:

- približne 400 g pre 1 várku (2 až 4 jednotlivé chleby), **indikátor sa rozsvieti pri hmotnosti 750 g.**
- približne 800 g pre 2 várky (4 až 8 jednotlivých chlebov), **indikátor sa rozsvieti pri hmotnosti 1500 g.**
- Stlačte tlačidlo  pre nastavenie váhy 750 g, 1000 g alebo 1500 g. Zasvieti sa kontrolka pred zvoleným nastavením..




7. ZVOĽTE STUPEŇ HNEDOSTI KÔRKY CHLEBA

- Stupeň hnedosti kôrky chleba sa nastavuje z predvoleného stupňa.
- Nastavenie hnedosti kôrky nie je dostupné pre programy 13, 15, 16. Sú dostupné tri možnosti: SLABÁ/STREDNÁ/SILNÁ.
- Pre zmenu predvoleného nastavenia stlačte tlačidlo  až kým sa nezaviesi kontrolka pred zvoleným nastavením.







8. SPUSTITE PROGRAM




- Pre spustenie želaného programu, stlačte tlačidlo . Program sa spustí Zobrazí sa čas zodpovedajúci programu Jednotlivé etapy prebehnu za sebou.

9. POUŽITE PROGRAM ODDIALENIA ŠTARTU


- **Spotrebič sa dá naprogramovať tak, aby dokončil pečenie vo vami vybranú hodinu, až 15 hodín vopred.**

Časovací program sa nedá použiť pri programoch 3, 8, 12, 13, 14, 15, 16.



Tento krok nasleduje po výbere programu, požadovanej farby kôrky a hmotnosti. Zobrazí sa čas programu. Vyrátajte si počet hodín medzi zapnutím programu a časom, kedy chcete dokončiť pečenie. Pekáreň automaticky nastaví trvanie jednotlivých cyklov programu. Pomocou tlačidiel  a , nastavte zvolený čas (tlačidlom  pridávajte a tlačidlom  uberajte čas). Krátke stlačenie umožní pridávať/uberať po 10 minútach. Dlhým stlačením zvolíme plynulé pridávanie po 10 minútach.



Príklad 1: Je 20:00 a vy chcete mať váš chlieb upečený na druhý deň o 7:00 ráno. Nastavte časovanie na 11 hodín pomocou tlačidiel  a . Stlačte tlačidlo . Zaznie zvukový signál.

Zobrazí sa PROG a na časovači začne blikať dvojbodka. Začne sa odpočítavanie. Rozsvieti sa indikátor chodu.

Ak sa pomýlite, alebo chcete zmeniť načasovanie, stlačte tlačidlo  a držte až kým nezaznie zvukový signál. Zobrazí sa automaticky prednastavený čas.

Zopakujte celý postup.

Príklad 2 : V prípade programu 1 pri pečení bagiet, je 8 hodín a vy chcete mať bagety upečené o 19:00. Pomocou tlačidiel  a  nastavte čas pečenia na 11 hodín.

Stlačte tlačidlo . Zaznie zvukový signál. Zobrazí sa nápis PROG a na časovači začne blikať dvojbodka. Začne sa odpočítavanie. Rozsvieti sa indikátor chodu. Ak sa pomýlite, alebo chcete zmeniť načasovanie, stlačte tlačidlo  a držte až kým nezaznie zvukový signál. Zobrazí sa automaticky prednastavený čas.

Zopakujte celý postup.

UPOZORNENIE : 47 minút pred dokončením pečenia (čiže o 18hod. 13min.) budete musieť vytvarovať bagety. V prípade, že pečiete dve várky, bagety budete musieť vytvarovať 2x47 minút pred ukončením pečenia (čiže o 17hod. 26min.).

Jednotlivé časy pre jednotlivé programy na pečenie iných druhov chleba nájdete v tabuľke času pečenia na strane 331.


Čas tvarovania pre jednotlivé programy na pečenie rôznych druhov chleba nie je zarátaný do celkového času pri odloženom štarte.

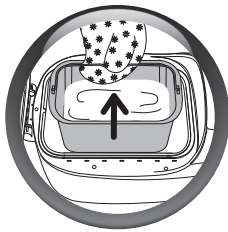
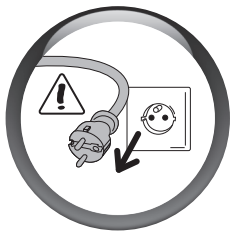
Niektoré suroviny môžu podliehať skaze. Nepoužívajte program odloženého štartu pri receptoch, ktoré obsahujú: čerstvé mlieko, vajcia, jogurt, syr alebo čerstvé ovocie.

Pri odloženom štarte sa automaticky nastaví tichý chod.



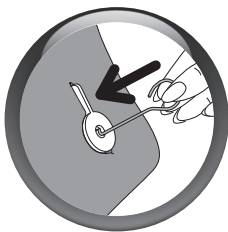
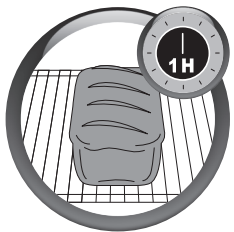
10. ZASTAVTE PROGRAM

- Na konci cyklu sa program automaticky zastaví, zobrazí sa 0:00. Zaznie viacero zvukových signálov a kontrolka prevádzky začne blikať.
- Pre zastavenie prebiehajúceho programu alebo anulovanie programu oddialenia štartu stlačte na 5 sekúnd tlačidlo .



11. VYKLOPTE SVOJ CHLIEB Z NÁDOBKY (Táto etapa sa netýka režimu „Jednotlivé chleby“)

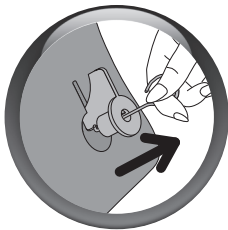
- Po skončení cyklu pečenia odpojte pekáreň z elektrickej siete.
- Vyberte nádobu na chlieb zvislým potiahnutím za rukoväť smerom nahor. Použite ochranné rukavice, rukoväť nádoby a vnútorná strana veka sú horúce.



- Vyklopte teplý chlieb z nádoby a dajte ho na 1 hodinu na mriežku, aby vychladol.
- Môže sa stať, že lopatky na miesenie zostanú počas vyklápania zachytené v chlebe.

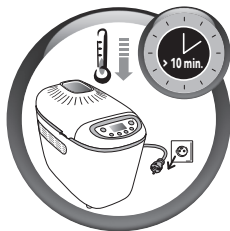
V takom prípade použite príslušenstvo „háčik“ nasledujúcim spôsobom:

- > chlieb po vyklopení z nádoby položte ešte teplý na bok a podržte ho rukou v rukavici na pečenie,
- > vložte háčik do osi lopatky a jemne potiahnite, aby ste lopatku vybrali.
- > úkon opakujte aj v prípade druhej lopatky na miesenie,
- > chlieb postavte naspäť a nechajte ho vychladnúť na mriežke.

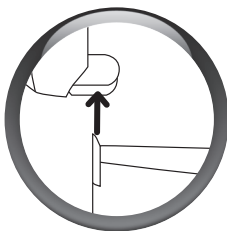
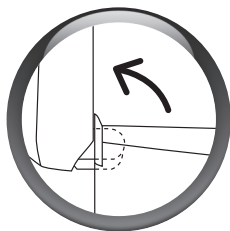


- Aby ste zachovali nelepivosť povrchu nádoby, na vyklápanie chleba nepoužívajte žiadne kovové predmety.

4 ČISTENIE A ÚDRŽBA



- Prístroj odpojte od zdroja energie a nechajte ho vychladnúť s otvoreným vrchnákom.
- Ak potrebujete premiešať obsah spotrebiča, zložte vrchnák.
- Vnútro a vonkajšok prístroja vyčistite za pomoci vlhkej špongie. Starostlivo vysušte.
- Umyte nádobku, lopatky na miesenie, držiak na pečenie a nelepivé plechy v teplej vode so saponátom.
- Ak lopatky na miesenie zostanú v nádobke, nechajte ich namočené na 5 až 10 minút.



- Ak je to potrebné, odmontujte vrchnák a umyte ho v teplej vode.



- Žiadny diel prístroja nemožno umývať v umývačke riadu.
- Nepoužívajte čistiace prostriedky ani brúsne tampóny či alkohol. Používajte jemné vlhké handričky.
- Nikdy teleso prístroja alebo vrchnák nenamáčajte do vody.
- Držiak na pečenie a nelepivé plechy nekladajte do nádobky, aby ste nepoškriabali jej povrch.

5 CYKLY

Tabuľka na stranách 331 - 332 - 333 popisuje prehľad jednotlivých programových cyklov.

Miesenie Umožňuje formovať štruktúru cesta a tým jeho schopnosť správne nakysnúť.	> Pokoj Umožňuje cestu oddýchnuť si, aby sa zlepšila kvalita miesenia.	> Kysnutie Doba, počas ktorej pôsobí droždie, aby cesto nakyslo a vytvorila sa aróma chleba.	> Pečenie Mení cesto na striedku a umožňuje hnednutie a chrumkavosť kôrky.	> Uchovanie v teple Umožňuje uchovať chlieb teplý aj po upečení. V každom prípade odporúčame chlieb po upečení vyklopiť z formy.
---	--	--	--	--

Válenie:



Počas tohto cyklu, okrem programov 1, 2, 4, 5, 6, 7, 9, 10, 11, 14, môžete pridať prísady: sušené ovocie, olivy, slaninu, atď. Zvukový signál Vám oznámi, kedy máte zareagovať.

V priebehu programov, ktoré sú tu uvedené, stlačte 1-krát tlačidlo MENU, aby ste zistili zostávajúci čas zaznenia signálu na pridanie prísad.

Pre programy 1 a 2 stlačte dvakrát tlačidlo MENU, pomocou ktorého zistíte, koľko času zostáva do vyformovania bagety.



Pozrite si rekapitulačnú tabuľku s časmi prípravystrany 331 - 332 - 333 a stĺpec extra". Tento stĺpec informuje o čase, ktorý sa zobrazí na obrazovke vášho zariadenia v momente, keď sa ozve zvukový signál.

Ak chcete vedieť presnejšie, kedy zaznie zvukový signál, bude stačiť, ak prenesiete čas zo stĺpca "extra" do celkového času pečenia.

Napr.: "extra" = 2:51 a "celkový čas" = 3:13, prísady je možné pridávať do 22 min.

Uchovanie v teple: pri programoch 1, 2, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 14, môžete nechať výrobok v spotrebiči. Cyklus uchovania v teple na jednu hodinu sa po pečení spustí automaticky. Na displeji sa zobrazuje 0:00 počas jednej hodiny uchovávaní v teple. Zvukový signál sa ozýva v pravidelných intervaloch.

Kontrolka prevádzky bliká.

Na konci cyklu sa prístroj automaticky zastaví po vydaní viacerých zvukových signálov.

6 SUROVINY

Tuky a oleje: vďaka tukom je chlieb mäkkší, jemnejší a chutnejší. Rovnako vďaka nim vydrží dlhšie čerstvý. Príveľa tuku spomaľuje kysnutie. Ak používate maslo, robte tak za studena. Maslo nakrájajte na kocky a rovnomerne ho povhadzujte do zmesi na pečenie. Nepoužívajte teplé maslo. Dbajte na to, aby maslo neprišlo do kontaktu s droždím, pretože by mohlo zabrániť jeho rehydratovaniu.

Vajcia: vajcia obohacujú cesto, zlepšujú farbu chleba a napomáhajú dobrému vývoju striedky. Recepty sú vyrátané na použitie priemerne veľkých vajec s hmotnosťou 50 g, ak sú vajcia väčšie, odoberte z pridávanej tekutiny, ak sú menšie, pridajte tekutiny viac.

Mlieko: Mlieko môžete použiť čerstvé (ak nie je v recepte uvedené inak, používame studené mlieko) alebo sušené. Mlieko má emulgačný účinok a napomáha tak k vytvoreniu krajšej, rovnomernejšej striedky.

Voda: voda rehydratuje a aktivuje droždie. Hydratuje tiež škrob obsiahnutý v múke a umožňuje vytvorenie striedky. Vodu môžeme čiastočne alebo úplne nahradiť mliekom alebo inými tekutinami. Teplota: viď odsek v kapitole "príprava receptov" (str. 334).

Múka: hmotnosť pridanej múky sa líši v závislosti od typu použitej múky. Podľa kvality múky sa môžu líšiť aj výsledky pečenia. Múku skladujte v hermeticky uzavretých nádobách, pretože má tendenciu reagovať na meniace sa klimatické podmienky vstrebávaním, alebo naopak strácaním vlhkosti. Pred použitím obvyčajnej múky uprednostnite použitie tzv. "silnej", "chlebovej" alebo "pekárskej" múky. Pridaním ovsu, otrúb, pšeničných klíčkov, raže alebo celých zŕn získate hutnejší a ťažší chlieb.

Ak sa v recepte neuvádza inak, odporúčame použitie múky T55, V prípade použitia špeciálnych múkových zmesí na pečenie chleba, briošiek či francúzskych žemličiek neprekračujte celkovú hmotnosť cesta 1000 g. Pri používaní takýchto zmesí sa riadte pokynmi výrobcu. Na výsledky pečenia vplyva aj preosiatie múky: čím je múka kompletnejšia (to znamená, že obsahuje pôvodné časti pšeničného zrna, vrátane jeho vonkajšej vrstvy), tým cesto menej nakysne a chlieb bude hutnejší.

Cukor: používajte biely alebo hnedý cukor, prípadne med. Nepoužívajte kockový cukor. Cukor predstavuje výživu pre droždie, dodáva chlebu dobrú chuť a zlepšuje farbu kôrky.

Sol': dodáva jedlu chuť a reguluje aktivitu droždia. Nemala by prísť do priameho kontaktu s droždím. Vďaka soli je cesto pevné, kompaktné a nekysne príliš rýchlo. Zlepšuje tiež štruktúru cesta.

Droždie: pekárske droždie existuje vo viacerých formách: čerstvé v kockách, sušené aktívne droždie na rehydratáciu alebo sušené instantné droždie. Droždie sa dá kúpiť v supermarkete (v oddelení pečiva alebo v chladiacich regáloch) alebo čerstvé v pekárni. Čerstvé alebo instantné droždie pridávajú priamo do nádoby na chlieb s ostatnými prísadami. Pri použití čerstvého droždia ho nezabudnite rozdrobiť medzi prstami aby ste tak uľahčili jeho rozpúšťanie. Iba sušené aktívne droždie (vo forme malých guľičiek) treba pred použitím rozmiešať v troche vlažnej vody. Voda by mala mať teplotu okolo 35°C, pri nižšej teplote bude droždie menej aktívne, pri vyššej by mohlo stratiť svoje kysnúce schopnosti. Dodržujte predpísované množstvá a pri použití čerstvého droždia nezabudnite vynásobiť množstvo (viď tabuľku nižšie).

Vzťah medzi množstvom sušeného droždia a hmotnosťou čerstvého droždia:

Sušené droždie (v kávových lyžičkách)



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



Čerstvé droždie (v gramoch)

9 13 18 22 25 31 36 40 45

Dodatočné prísady (sušené ovocie, olivy, kúsky čokolády atď.) : recepty si môžete upraviť podľa seba pridaním ľubovoľných dodatočných prísad, pričom treba dbať na nasledujúce zásady :

- > pri pridávaní prísad, najmä tých krehkejších, je potrebné rešpektovať zvukový signál,
- > tvrdšie semená (ako ľan alebo sezam) môžete pridať už od začiatku miesenia, môže to zjednodušiť použitie pekárne (napríklad v prípade odloženého štartu),
- > kúsky čokolády odporúčame pred pridaním zmraziť, aby sa počas miesenia nerozpustili,
- > vlhké alebo masťné prísady (napríklad olivy, kúsky slaniny) odporúčame riadne vysušiť pomocou svojho papiera, a následne ich pomúčiť, pre lepšie a rovnomernejšie zamiesenie do cesta,
- > prísady nepridávajte v príliš hojnom množstve, aby ste nenarušili kysnutie cesta, vždy dodržujte pokyny v receptoch,
- > dbajte na to, aby vám prísady nepopadali mimo nádoby.

PROG.	HMOTNOSŤ (g)	POTIERANIE ŽLTKOM	CELKOVÝ ČAS (H)	ČAS PRÍPRAVY	TVAROVANIE	PEČENIE 1. VÁRKA (h)	PEČENIE 2. VÁRKA (h)	OZNÁMENIE ČASU ZVUKOVÝM SIGNÁLOM (h)	UDRŽIAVANIE TEPLoty (h)
1	750*		02:02	01:05		00:57	-	01:39	01:00
	1500**		02:59				00:57	02:36	
	750*		02:07				-	01:44	
	1500**		03:09				01:02	02:46	
	750*		02:12				-	01:49	
	1500**		03:19				01:07	02:56	
2	750*		02:02	01:05		00:57	-	01:39	01:00
	1500**		02:59				00:57	02:36	
	750*		02:07				-	01:44	
	1500**		03:09				01:02	02:46	
	750*		02:12				-	01:49	
	1500**		03:19				01:07	02:56	

PROG.	HMOTNOSŤ (g)	POTIERANIE ŽLTKOM	CELKOVÝ ČAS (H)	ČAS PRÍPRAVY	PEČENIE (h)	OZNÁMENIE ČASU ZVUKOVÝM SIGNÁLOM (h)	UDRŽIAVANIE TEPLoty (h)	
3	-		0:10 ▼ 0:40	-	-	0:10 ▼ 0:40	-	
4	750 g		02:52	01:57		00:55	01:00	02:22
	1000 g		02:57			01:00		02:27
	1500 g		03:02			01:05		02:32
	750 g		02:52			00:55		02:22
	1000 g		02:57			01:00		02:27
	1500 g		03:02			01:05		02:32
	750 g		02:52			00:55		02:22
	1000 g		02:57			01:00		02:27
1500 g	03:02	01:05	02:32					

- 1 SLABÁ
- 2 STREDNÁ
- 3 SILNÁ

Poznámka : Do celkového času nie je zarátaný čas udržiavania teploty.

750* = približne 400 g (viď str. 325) 1500** = približne 800 g (viď str.325)

PROG.	HMOTNOSŤ (g)	POTIERANIE ŽÍTKOM	CELKOVÝ ČAS (H)	ČAS PRÍPRAVY	PEČENIE (h)	OZNÁMENIE ČASU ZVUKOVÝM SIGNALOM (h)	UDRŽIAVANIE TEPLoty (h)
5	750 g	1	03:00	02:00	01:00	01:00	02:37
	1000 g		03:05		01:05		02:42
	1500 g		03:10		01:10		02:47
	750 g	2	03:00		01:00		02:37
	1000 g		03:05		01:05		02:42
	1500 g		03:10		01:10		02:47
	750 g	3	03:00		01:00		02:37
	1000 g		03:05		01:05		02:42
	1500 g		03:10		01:10		02:47
6	750 g	1	03:05	02:05	01:00	01:00	02:42
	1000 g		03:10		01:05		02:47
	1500 g		03:15		01:10		02:52
	750 g	2	03:05		01:00		02:42
	1000 g		03:10		01:05		02:47
	1500 g		03:15		01:10		02:52
	750 g	3	03:05		01:00		02:42
	1000 g		03:10		01:05		02:47
	1500 g		03:15		01:10		02:52
7	750 g	1	03:14	02:29	00:45	01:00	02:50
	1000 g		03:19		00:50		02:55
	1500 g		03:24		00:55		03:00
	750 g	2	03:14		00:45		02:50
	1000 g		03:19		00:50		02:55
	1500 g		03:24		00:55		03:00
	750 g	3	03:14		00:45		02:50
	1000 g		03:19		00:50		02:55
	1500 g		03:24		00:55		03:00
8	750 g	1	01:28	00:43	00:45	01:00	01:12
	1000 g		01:33		00:50		01:17
	1500 g		01:38		00:55		01:22
	750 g	2	01:28		00:45		01:12
	1000 g		01:33		00:50		01:17
	1500 g		01:38		00:55		01:22
	750 g	3	01:28		00:45		01:12
	1000 g		01:33		00:50		01:17
	1500 g		01:38		00:55		01:22
9	1000 g	1 2 3	02:11	01:11	01:00	01:00	-

PROG.	HMOTNOSŤ (g)	POTIERANIE ŽĽTKOM	CELKOVÝ ČAS (h)	ČAS PRÍPRAVY	PEČENIE (h)	OZNÁMENIE ČASU ZVUKOVÝM SI-GNÁLOM (h)	UDRŽIAVANIE TEPLoty (h)
10	750 g		03:00	01:55	01:05	01:00	02:37
	1000 g		03:05		01:10		02:42
	1500 g		03:10		01:15		02:47
	750 g		03:00		01:05		02:37
	1000 g		03:05		01:10		02:42
	1500 g		03:10		01:15		02:47
	750 g		03:00		01:05		02:37
	1000 g		03:05		01:10		02:42
	1500 g		03:10		01:15		02:47
11	750 g		03:10	02:10	01:00	01:00	02:37
	1000 g		03:15		01:05		02:42
	1500 g		03:20		01:10		02:47
	750 g		03:10		01:00		02:37
	1000 g		03:15		01:05		02:42
	1500 g		03:20		01:10		02:47
	750 g		03:10		01:00		02:37
	1000 g		03:15		01:05		02:42
	1500 g		03:20		01:10		02:47
12	750 g						
	1000 g		0:10	-	0:10	/	/
	1500 g		▼		▼		
	750 g		1:10		1:10		
	1000 g						
	1500 g						
	750 g						
13	/	/	01:15	01:15	-	/	/
14	1000 g		02:08	00:25	01:43	01:00	01:45
15	/	/	01:30	-	01:30	/	/
16	/	/	00:15	00:15	-	/	/

7 PRAKTICKÉ RADY

1. PRÍPRAVA PODĽA RECEPTOV

- Všetky použité prísady musia mať izbovú teplotu (pokiaľ sa neuvádza inak) a musia byť presne namerané.

Kvapaliny odmerajte za pomoci dodanej odmerky. Použite dodaný dvojitý dávkovač na meranie kávovou lyžicou na jednej strane a polievkovou lyžicou na strane druhej. Nepresné meranie sa odzrkadlí v zlých výsledkoch.

- Dodržiavajte poradie prípravy
 - > Kvapaliny (maslo, olej, vajcia, voda, mlieko)
 - > Práškové mlieko
 - > Soľ
 - > Osobitné tuhé prísady
 - > Cukor
 - > Druhá polovica múky
 - > Prvá polovica múky
 - > Droždie
- Dôležité je tiež presné odváženie múky. Preto ju treba odvážiť za pomoci kuchynskej váhy. Používajte instantné pečárske droždie vo vrecúšku. Pokiaľ nie je v recepte uvedené inak, nepoužívajte chemické droždie.
Keď sa vrecúško s droždím otvorí, musí sa použiť do 48 hodín.
- Aby ste zabránili porušeniu pripraveného cesta počas kysnutia, odporúčame Vám, aby ste všetky prísady do nádoby vložili už na začiatku, aby ste počas cyklu nemuseli otvárať vrchnák (pokiaľ sa neuvádza inak). Prísne dodržiavajte poradie pridávania prísad a množstvá uvedené v receptoch.
Najprv tekutiny, potom tuhé prísady. **Droždie by nemalo prísť do kontaktu s tekutinami, soľou a cukrom.**
- **Príprava na cesto je veľmi citlivá na teplotu a vlhkosť.** V prípade vysokej teploty odporúčame používať studensšie tekutiny, ako používame bežne. Podobne, pri nízkej teplote je možné, že bude potrebné použiť vlažnú vodu alebo mlieko (nikdy neprekročte teplotu 35°C). Na dosiahnutie optimálneho výsledku odporúčame dodržiavať celkovú teplotu 60 °C (teplota vody + teplota múky + teplota okolia). Príklad: ak je izbová teplota vo vašom dome 19 °C, zabezpečte, aby teplota múky bola 19 °C a teplota vody 22 °C ($19 + 19 + 22 = 60$ °C).
- **Niekedy je tiež vhodné skontrolovať stav cesta uprostred miesenia:** malo by tvoriť homogénnu guľu, ktorá sa dobre odlepuje od stien.
 - > ak sa vyskytujú zvyšky múky nezamiešané do cesta, treba pridať viac vody,
 - > v opačnom prípade prípadne treba pridať trochu múky.Treba pridávať veľmi pomaly (maximálne 1 polievková lyžica naraz) a počkať, či došlo, alebo nie, k zlepšeniu, až potom skúsiť znova.
- **Bežnou chybou je myslieť si, že pridaním droždia cesto viac nakysne.** Naopak, príliš veľa droždia urobí cesto krehkejšim, cesto príliš nakysne a počas pečenia sa prepadne. Stav môžete skontrolovať tesne pred pečením jemným pokľopkaním končekmi prstov: cesto by malo jemne odporovať a odtlačky prstov by mali postupne miznúť.
- Pri vypracovávaní cesta ho netreba spracovávať príliš dlho, hrozí, že nedosiahnete želaný výsledok.

2. POUŽÍVANIE VÁŠHO PRÍSTROJA NA PEČENIE CHLEBA

- **V prípade prerušenia elektrického prúdu:** ak počas cyklu dôjde k prerušeniu programu prerušením elektrického prúdu alebo nesprávnym manipulovaním, prístroj je vybavený ochranou, vďaka ktorej sa počas 7 minút uchová nastavenie programu. Cyklus bude pokračovať tam, kde sa zastavil. Po uplynutí tejto doby sa nastavenie programu stratí.
- **Ak po sebe nadväzujete dva programy pečenia Klasických chlebov,** počkajte 1 hodinu a až potom spustíte druhú prípravu. Ak tak neurobíte, zobrazí sa hlásenie o chybe E01. (s výnimkou programov 1 a 12).
- Pre program bageta po etapách hnetenia a kysnutia cesta, musíte cesto použiť do jednej hodiny po zvukovom signály. Po prekročení tejto doby sa stroj zresetuje a program bageta je stratený.


8 PRÍPRAVA A VÝROBA BAGIET

Pri pečení budete potrebovať nasledujúce pomôcky: 1 stojan na pečenie bagiet (5), 2 teflónové plechy na pečenie bagiet (6), 1 nôž na zárezy (7) a 1 štetec (11).

1. Ako zmiešať a nechať nakysnúť cesto.

• Zapojte pekáreň do elektrickej siete.



- Po zaznení zvukového signálu sa automaticky zobrazí program 1.
- Vyberte požadovanú farbu kôrky.
- Odporúčame piecť iba na prvom stupni, inak by bol výsledok príliš prepečený.
- Ak sa rozhodnete pre pečenie dvoch várok: odporúčame vám vytvarovať všetky bochníky naraz a polovicu odložiť do chladničky na druhú várku.
- Stlačte tlačidlo . Rozsvieti sa indikátor chodu a na časovači začne blikať dvojbodka.



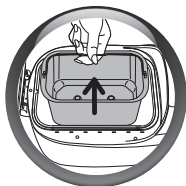
Poznámky :

- Počas doby miesenia je normálne, že niektoré časti cesta sa dobre nepremiesia.
- Po skončení prípravy cesta prejde pekáreň do režimu spánku. Niekoľko zvukových signálov vám oznámi že miesenie a kysnutie cesta je dokončené a indikátor chodu zariadenia bliká. Rozsvieti sa kontrolka vytvarovania bagety.

Po etapách miesenia a kysnutia cesta musíte použiť svoje cesto v priebehu hodiny, ktorá nasleduje po doznení zvukových signálov. Potom prístroj ukončí nastavenie a program sa stratí. V tomto prípade odporúčame použiť program 3 pre pečenie bagety.

2. Príklad prípravy a pečenia bagiet

Pre pomoc pri uskutočnení etáp konzultujte dodanú príručku na prípravu. Ukážeme Vám niekoľko spôsobov pečenia, po niekoľkých pokusoch však nadobudnete vlastný spôsob prípravy chleba.



- Vyberte z pekárne nádobu na chlieb.
- Jemne si pomúčte pracovnú dosku.
- Vyberte cesto z nádoby a položte ho na dosku.
- Z cesta vytvarujte guľu a nožom ju rozdeľte na 4 časti.
- Dostanete tak 4 bochníky s rovnakou hmotnosťou, ktoré musíte následne vyformovať do tvaru bagiet.

Aby boli vaše bagety nadýchanejšie, nechajte jednotlivé bochníky pred tvarovaním 10 minút postáť.

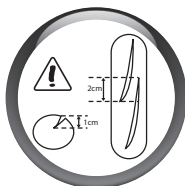
Dĺžka bagety by mala súhlasiť s dĺžkou teflónového plechu (približne 18 cm).

Chuť vášho chleba môžete upravovať rôznymi posýpkami. Stačí vytvarované cesto navlhčiť a pováľať v sezamových zrnách alebo v maku.




- Bagety po vytvarovaní uložte na teflónové plechy.

Bagety ukladáme tak, aby sa miesta, kde sme cesto spájali, nachádzali na spodnej strane.



- Pre optimálny výsledok narežte bagety z vrchu šikmými rezní zúbkovatým nožom, alebo priloženým nožom na zárezy, do hĺbky približne 1 cm.

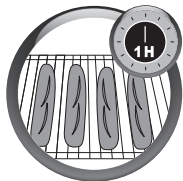
Vzhľad vášho chleba môžete meniť, bagety sa dajú narezať aj jedným pozdĺžnym rezom po celej dĺžke.


- Pomocou priloženého štetca na pečenie hojne zvlhčite povrch bagety. Dbajte na to, aby sa voda nenahromadila na teflónových plechoch.
- Umiestnite dva teflónové plechy s bagetami na priložený stojan na pečenie bagiet.
- Umiestnite stojan do pekáreň na miesto nádoby na chlieb.
- Znovu stlačte tlačidlo pre opätovné zapnutie programu , bagety sa začnú piecť.

SK

**• Na konci cyklu si môžete vybrať z dvoch možných postupov:
po upečení 4 bagiet**

- Odpojte pekáreň. Vyberte stojan na bagety.
 - Vždy používajte bezpečnostné rukavice, pretože stojan je veľmi horúci.
 - Bagety odstráňte z telónových plechov a nechajte ich vychladnúť na mriežke.
- pri pečení 8 bagiet (2x4)**
- Vyberte stojan na bagety. Vždy používajte bezpečnostné rukavice, pretože stojan je veľmi horúci.



- Bagety odstráňte z telónových plechov a nechajte ich vychladnúť na mriežke.
- Vyberte ďalšie 4 bagety z chladničky (predom narezané a navlhčené).
- Umiestnite ich na teflónové podložky (pozor aby ste sa nepopáliili).
- Stojan opäť vložte do pekáreň a znovu stlačte tlačidlo .
- Po skončení pečenia môžete pekáreň odpojiť.
- Bagety odstráňte z telónových plechov a nechajte ich vychladnúť na mriežke.




ZÁKLADNÉ PEČIVO (PROGRAM 4)

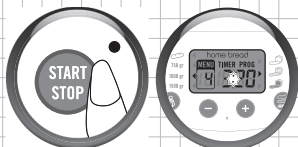
cc > Kávová lyžička
cs > Polievková lyžica

- Pečenie do zlatista
> Priemerné
- Jednotková hmotnosť
> 1000 g

Prísady

Olej > 2 cs
 Voda > 325 ml
 Sol > 2 cc
 Cukor > 2 cs
 Mlieko v prášku > 2,5 cs
 Múka T55 > 600 g
 Sušené droždie > 1,5 cc

- 1 Ak chcete začať s receptom, pozrite si etapy 1 až 7 v časti "používanie".
- 2 Následne, spustíte program ZÁKLADNÉ PEČIVO, stlačíte tlačidlo . Rozsvieti sa kontrolka chodu. Začnú blikať oba body na časovači. Cyklus sa spustí.



- 3 Na konci cyklu pozri etapu 11.

Dôležité: Na základe toho istého princípu môžete realizovať ostatné recepty pre tradičné pečivo: francúzske pečivo, Kompletné pečivo, Sladké pečivo, Rýchle pečivo, Pečivo bez Gluténu, Pečivo bez soli, stačí len zvoliť príslušný program cez tlačidlo menu.



BAGETA (PROGRAM 1)

Na výrobu 4 bagiet s hmotnosťou približne 100 g

cc > Kávová lyžička
cs > Polievková lyžica

- Pečenie do zlatista
> Priemerné

Prísady

Voda > 170 ml
 Sol > 1 cc
 Múka T55 > 280 g
 Sušené droždie > 1 cc








Pre tento recept si pozrite časť 8 "Príprava a výroba bagiet".



Ak chcete, aby boli vaše bagety ešte mäksie, pridajte do receptu ešte 1 cs oleja. ak chcete aby mali vaše 4 pečivá lepšiu farbu, pridajte 2 cc cukru.

9 AKO ZDOKONALIŤ VAŠE VÝSLEDKY

1. PRE PEČIVO

Nedosiahli ste želaný výsledok? Táto tabuľka Vám pomôže s riešením.	PROBLÉMY					
	Príliš nakysnutý chlieb	Chlieb po prílišnom nakysnutí spľasol	Chlieb málo nakysol	Kôrka málo prepečená	Hnedé boky, ale chlieb málo upečený	Múka na bokoch a vrchu chleba
MOŽNÉ PRÍČINY						
Počas pečenia bolo stlačené tlačidlo 				●		
Málo múky		●				
Príliš veľa múky			●			●
Málo droždia			●			
Príliš veľa droždia		●		●		
Málo vody			●			●
Príliš veľa vody		●			●	
Málo cukru			●			
Zlá kvalita múky			●	●		
Prísady nie sú v správnom množstve (príliš veľké množstvo)	●					
Príliš teplá voda		●				
Príliš studená voda			●			
Neprispôsobený program			●	●		




SK

2. PRE BAGETY

Nedostiahli ste želaný výsledok? Táto tabuľka Vám pomôže s riešením.	MOŽNÁ PRÍČINA	RIEŠENIE
Cesto nemá rovnomerný prierez.	Obdĺžnikový tvar na začiatku nie je pravidelný alebo rovnomerne hrubý.	Ak je to potrebné, cesto zarovnaj te valčekom.
Cesto sa lepí, ťažko sa tvarujú menšie bochníky.	V zmesi je príliš veľa vody.	Znížte množstvo vody.
	Voda, ktorú ste pridali bola príliš teplá.	Jemne si pomúčte ruky, podľa možnosti nemúčte cesto ani dosku. Pokračujte v príprave bochníkov.
Cesto sa trhá.	V múke nie je dostatok lepku.	Použite pekárenskú múku (T 45).
	Cesto nie je dostatočne poddajné.	Pred vytvarovaním ho nechajte 10 min. postáť.
	Jednotlivé tvary bochníkov nie sú rovnaké.	Odvážte bochníky aby mali rovnakú veľkosť.
Cesto je príliš husté/tvrdé, nedá sa tvarovať.	V zmesi nie je dostatok vody	Skontrolujte, či ste dodržali pokyny v recepte. V prípade, že múka dobre neabsorbuje, pridajte trochu vody.
	V zmesi je príliš veľa múky.	Chlieb nahrubo vytvarujte a pred konečným dotvarovaním nechajte postáť. Pred miesením pridajte trochu vody navyše.
	Cesto ste príliš premiesili.	Pred tvarovaním ho nechajte 10 minút postáť. Dosku pomúčte čo najmenej. Pri tvarovaní cesta postupujte zľahka, cesta sa dotýkajte čo najmenej. Tvarujte v dvoch etapách oddelených päťminútovou prestávkou.
Malé bochníky sa dotýkajú a nie sú dostatočne prepečené.	Zlé umiestnenie na plechoch.	Pri rozmiestnení bochníkov na plechy využite ich celú plochu.
	Príliš tekuté cesto.	Presnejšie dávkovať tekutiny.
		Recepty rátajú s použitím 50 gramových vajec. Ak sú vajcia väčšie, rozdiel odoberte z vody.
Malé bochníky sa prilepili na podložky, sú prihoreté.	Nadmerné potretie cesta.	Zmeňte nastavenie požadovanej farby kôrky na svetlejšiu. Dbajte na to, aby vám pri potieraní chleba nestekalo na plech.
	Cesto ste príliš navlhčili.	Zo štetca odstráňte prebytočnú vodu.
	Plech sa príliš lepia.	Pred tým, ako na ne uložíte cesto, plechy zľahka naolejujte.
Malé bochníky nie sú dostatočne tmavé.	Zabudli ste bochníky cesta potrieť pred vložením do pekárne vodou.	Pri ďalšom pečení buďte pozornejší.
	Pri tvarovaní ste bochníky príliš pomúčili.	Pred vložením do pekárne cesto riadne potrite vodou pomocou štetca.
	Teplota okolia je príliš vysoká (+ 30°C).	Použite chladnejšiu vodu (medzi 10 a 15°C) a/alebo trochu menej droždia.

Nedosiahli ste želaný výsledok? Táto tabuľka Vám pomôže s riešením.	MOŽNÁ PRÍČINA	MOŽNÁ PRÍČINA
Malé bochníky nie sú dostatočne nakysnuté.	Zabudli ste do zmesi pridať droždie/ pridali ste málo droždia.	Riadte sa pokynmi v recepte.
	Je možné, že vaše droždie bolo príliš staré.	Overte si dátum spotreby.
	V ceste nebol dostatok vody.	Skontrolujte, či ste dodržali recept. V prípade, že múka príliš absorbuje vlhkosť, pridajte trochu vody.
	Malé bochníky ste počas tvarovania príliš stláčali.	Pri tvarovaní s cestom pracujte čo najmenej.
	Cesto ste príliš premiesili.	
Malé bochníky príliš narástli.	Priveľa droždia.	Pridávajúte menej droždia.
	Cesto príliš nakyslo.	Po uložení na plechy bochníky jemne splasnite.
Zárezy na ceste sa neotvorili.	Cesto je lepkavé: pridali ste priveľa vody.	Bochníky odznovu vytvarujte pomúčenými rukami. Podľa možnosti nemúčte dosku ani bochníky.
	Čepeľ nie je dostatočne ostrá.	Použite priložený nôž na zárezy alebo ostrý nôž s malými zubkami.
	Pri zarezávaní ste postupovali príliš pomaly.	Do cesta zarezávajúce rýchlym pohybom, bez zaváhania.
Zárezy majú tendenciu znova sa zavrieť, alebo sa počas pečenia neotvorí.	Cesto bolo príliš lepkavé: pridali ste doň priveľa vody.	Skontrolujte, či ste postupovali podľa receptu. V prípade, že múka nedostatočne absorbuje vodu, pridajte jej o trochu viac.
	Povrch cesta nebol po vyformovaní dostatočne napnutý.	Vytvarujte bochníky odznovu, cesto viac natiahnite obrútením okolo palca.
Cesto sa počas pečenia trhá na krajoch.	Hĺbka zárezov je nedostatočná.	Ako majú vyzerať ideálne zárezy sa dozviete na strane 336.

10 POKYNY NA ODSTRÁNENIE TECHNICKÝCH PORÚCH

PROBLÉMY	RIEŠENIA
Lopatky na miesenie sa zachytili v nádobke.	<ul style="list-style-type: none">• Pred vybratím ich navlhčite vodou.
Lopatky na miesenie sa zachytili v chlebe.	<ul style="list-style-type: none">• Použite príslušenstvo na vyklopenie chleba z formy (strana 327).
Po stlačení tlačidla  sa nič nedeje.	<ul style="list-style-type: none">• Pekáreň je príliš teplá. Medzi dvoma cyklami urobte hodinovú prestávku (kód chyby E01).• Bol naprogramovaný odložený štart.
Po stlačení tlačidla  motor pracuje, ale nenastáva miesenie.	<ul style="list-style-type: none">• Nádobka nie je úplne vložená.• Lopatky na miesenie nie sú vložené alebo sú vložené nesprávne.
Po oddialení štartu chlieb dostatočne nenakysol alebo sa nič nestalo.	<ul style="list-style-type: none">• Zabudli ste stlačiť tlačidlo  po naprogramovaní oddialeného štartu.• Droždie prišlo do kontaktu so soľou a/alebo vodou.• Chýbajú lopatky na miesenie.
Zápach spáleniny.	<ul style="list-style-type: none">• Časť prísad spadla mimo nádobky: nechajte prístroj vychladnúť a vyčistite vnútrajšok prístroja vlhkou špongiou bez saponátu.• Príprava pretiekla: príliš veľké množstvo prísad, najmä tekutín. Dodržiavajte množstvá uvedené v receptoch.

11 ZÁRUKA

- Tento prístroj je určený na používanie iba v domácnosti, v prípade nevhodného použitia alebo použitia, ktoré nie je v súlade s návodom na používanie, výrobca nenesie žiadnu zodpovednosť a záruka sa stáva neplatnou.
- Pred prvým použitím prístroja si pozorne prečítajte návod na používanie: Používanie, ktoré nie je v súlade s návodom na používanie, zbavuje spoločnosť Moulinex akejkoľvek zodpovednosti.

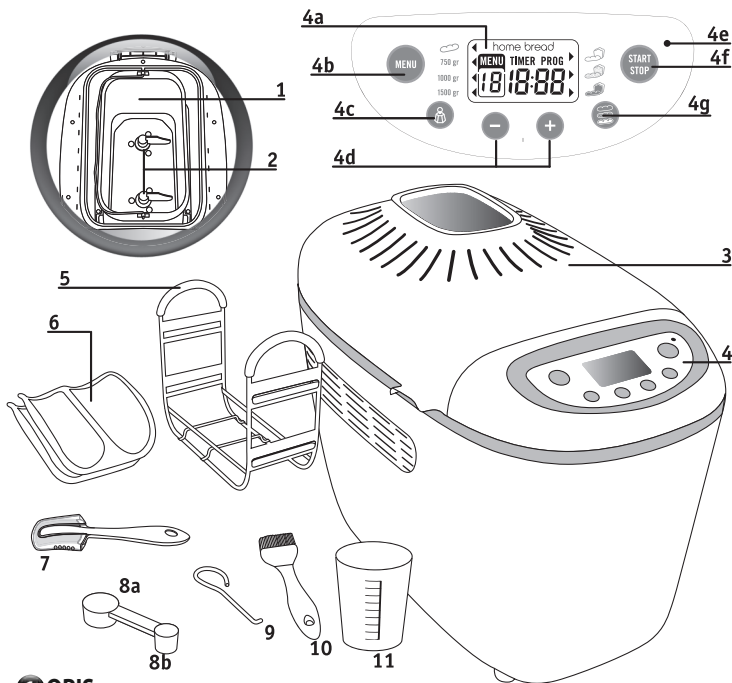
12 ŽIVOTNÉ PROSTREDIE

- V súlade s platným nariadením sa každý prístroj, ktorý sa viac nepoužíva, musí úplne zneškodniť: odpojte a odrežte kábel predtým, ako prístroj likvidujete.

BOSANSKI

strana

1 OPIS	344
2 SIGURNOSNE UPUTE	345
3 PRIJE PRVE UPOTREBE	349
4 ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE	356
5 CIKLUSI	357
6 SASTOJCI	358
7 PRAKTIČNI SAVJETI	362
8 PRIPREMANJE I PEČENJE BAGETA	363
9 VODIČ ZA EFIKASNIJE PEČENJE	366
10 PROBLEMI I MOGUĆA RJEŠENJA	369
11 GARANCIJA	369
12 ZAŠTITA ŽIVOTNE SREDINE	369



1 OPIS

1. Posuda za hljeb
2. Lopatice za miješenje
3. Poklopac s prozorčićem
4. Kontrolna ploča
 - a. Displej
 - a1. Pokazivač oblikovanja bageta
 - a2. Opcije menija
 - a3. Stepen zapečenosti
 - a4. Odloženo programiranje
 - a5. Prikaz vremena pečenja
 - b. Izbor programa
 - c. Odabir težine
 - d. Tipka za podešavanje odgođenog starta i vremena potrebnog za programe 12
 - e. Indikacijska lampica - svijetli kad je aparat uključen
 - f. Tipka uključi/isključi
 - g. Odabir stepena zapečenosti

5. Nosač za pečenje bageta
6. Dvije posude za bagete sa neprijanjajućom oblogom

Pribor:

7. Nož za rezanje
8. a. Velika mjerna kašika
b. Mala mjerna kašika
9. Kukica za vađenje lopatica za miješenje
10. Četkica
11. Mjerna posuda



② SIGURNOSNE UPUTE VAŽNA UPOZORENJA

- Ovaj aparat nije namijenjen za korištenje uz vanjski tajmer ili uz daljinski upravljač.
- Ovaj aparat namijenjen je samo za upotrebu u kućanstvu.
On nije namijenjen za upotrebu u slijedećim slučajevima, koji nisu obuhvaćeni garancijom:
 - U kancelarijskim kuhinjama, kuhinjama prodavnica i drugim radnim okruženjima,
 - Na farmama,
 - Od strane gostiju hotela, motela i sličnih objekata,
 - U prenoćištima i sl.
- 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 koristi pod nadzorom osobe odgovorne za njihovu sigurnost.
Aparat koristite na stabilnoj radnoj

površini, daleko od prskanja vode.

- Svaki zahvat, osim uobičajenog čišćenja i održavanja na aparatu, 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 prethodnim instrukcijama u vezi s upotrebom 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.
- **Vaš aparat je namijenjen upotrebi u domaćinstvu, u zatvorenom prostoru i na nadmorskoj visini manjoj od 4000 m.**

- Oprez: rizik od ozljede zbog nepravilne upotrebe aparata.
- Oprez: površina grijaćeg elementa nakon upotrebe podložna je preostaloj toplini.
- Aparat se ne smije uranjati u vodu.
- Strogo se pridržavajte uputa o količini sastojaka.

U posudi za hljeb:

- ne prelazite ukupnu količinu od 1500 g tijesta.
- ne prelazite količinu 930 g brašna i 15g kvasca.

U kalupima za bagete:

- Nemojte pripremati preko 450 g tijesta odjednom.
- Nemojte koristiti više od 280 g brašna i 6 g kvasca po seriji kuhanja.
- 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 ukoliko ga ne koristite kao 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 dohvatu djece.
- Sprječite da se kabal nalazi u blizini ili 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 za vrijeme upotrebe.
- **Ne dirajte 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.
- Obratite pažnju na paru koja izlazi kada se poklopac otvori na kraju ili u toku programa.
- **Ako koristite program obratite pažnju na paru i na udare pare prilikom otvaranja poklopca.**
- Snaga zvuka koju proizvodi ovaj aparat je 69 decibela.



Pomozimo zaštititi okoline!

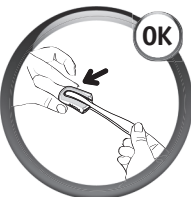
- ① Vaš aparat posjeduje mnogo materijala koji se mogu reciklirati ili ponovo upotrijebiti.
- ➡ Odnosite ga na za to predviđeno mjesto.

3 PRIJE PRVE UPOTREBE



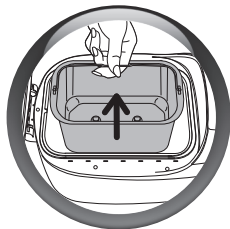
1. RASPAKIVANJE

- Odmotajte aparat, sačuvajte garantni list i pažljivo pročitajte uputstvo za upotrebu prije prve upotrebe aparata.
- Postavite aparat na čvrstu podlogu. Skinite svu ambalažu, naljepnice i pribor koji je u pakiranju.



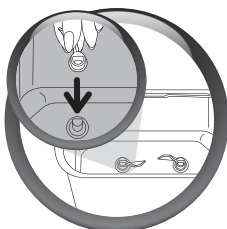
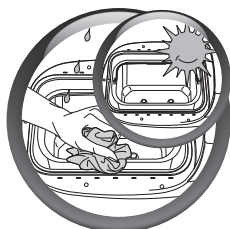
Upozorenje

- Čuvaj se grigne je vrlo oštar. Ručku s oprezom.



2. PRIJE UPOTREBE VAŠEG APARATA

- Izvadite posudu za pečenje tako da povučete dršku prema gore.

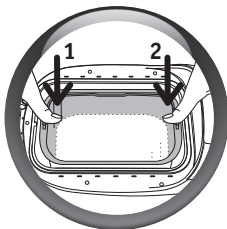
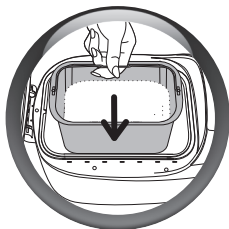


3. ČIŠĆENJE POSUDE

- Posudu aparata očistite mokrom krpom. Dobro osušite. **Prilikom prve upotrebe može se širiti blagi miris.**
- Prilagodite potom lopatice za miješanje.

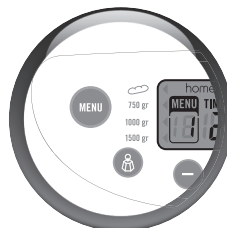
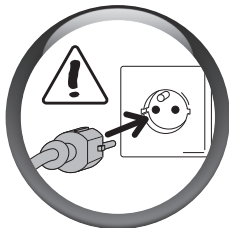


Tijesto se bolje mijesi ako su lopatice za miješanje postavljene jedna nasuprot drugoj.



4. ZAPOČNITE SA UPOTREBOM

- Postavite posudu za hljeb.
- Pritisnite posudu sa jedne, zatim sa druge strane, kako bi nalegle na spone, a kopče se dobro zakopčale s obje strane.



- Odmotajte kabal i uključite ga u električnu utičnicu s uzemljenjem.
- Nakon zvučnog signala, program 1 i srednji stepen zapečenosti pokažu se prema prethodno definiranim postavkama.

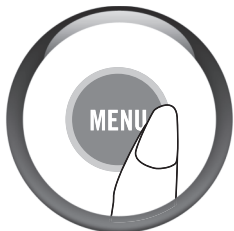


Kako biste se upoznali sa radom vašeg aparata, savjetujemo vam da najprije isprobate recept za **OSNOVNI HLJEB**. Vidi « PROGRAM OSNOVNI HLJEB » strana 365.




BS

5. ODABERITE PROGRAM (POGLEDAJTE KARAKTERISTIKE U TABELI NA SLJEDEĆOJ STRANICI)

- Za svaki se program na displeju pojavljuju prethodno odabrani programi. Zbog toga treba ručno odabrati željeni program.
- Izbor jednog programa pokreće niz koraka koji se automatski odvijaju jedan za drugim.





- Pritisnite tipku "MENU" koja Vam omogućava odabir određenog broja različitih programa. Svaki put kada pritisnete tipku "MENU" broj programa na ekranu se mijenja od 1 do 16.
- Vrijeme pripreme koje odgovara odabranom programu automatski se prikazuje na displeju.

PRIBOR	ISPROBAJTE PROGRAME PRIKAZANE NA MENIJU	
	1. Baguette	Program Baguette omogućuje da pečete željene bagete. Program se odvija u 2 koraka. 1.korak > Miješenje i podizanje tijesta 2.korak > pečenje Ciklus kuvanja nastupa nakon pripremanja bageta (kao pomoć za pripremanje bageta, potražite smjernice za pomoć pri pečenju vašim pekačem).
	2. Slatki bageti	Za slatka peciva: bečko pecivo, mliječno pecivo, brioche itd...
	3. Pečeni bageti	Program 3 omogućuje da pečete unaprijed pripremljena tijesta za bagete. Ne ostavljajte pekač bez nadzora kada primjenjujete program 3. Da bi zaustavili ciklus prije završetka, ručno prekinite program držanjem tastera  .
	4. Osnovni bijeli hljeb	Program 4 se koristi za pripremu raznih vrsta peciva i hljeba od bijelog (pšeničnog) brašna.
	5. Francuski hljeb	Program 5 odgovara receptu za tradicionalni francuski, hrskavi, bijeli hljeb.
	6. Integralni hljeb	Odaberite program 6 kada koristite brašno za hljeb od integralnih žitarica.
	7. Slatki hljeb	Program 7 je prilagođen receptima koji sadrže više masnoća i šećera. Ukoliko već koristite pripremljena tijesta za briose ili mliječni hljeb, nemojte staviti više od ukupno 1.000 g tijesta.
	8. Super brzi bijeli hljeb	Program 8 je posebno prilagođen za pripremu prema receptima za brzi hljeb, koji ćete naći u knjizici recepata uz aparat. Za taj recept, voda treba da bude maksimalne temperature 35°C.
9. Hljeb bez glutena	Pogodan je za osobe koje ne podnose gluten (odnosno koje boluju od celijakije), jer se ovaj sastojak nalazi u više žitarica (pšenica, ječam, raž, zob...). Posudu za hljeb treba temeljno čistiti da bi se izbjegao rizik da dođe u dodir sa drugim vrstama brašna. U slučaju stroge ishrane bez glutena, uvjerite se da i kvasac koji koristite takođe ne sadrži gluten. Sastav brašna bez glutena ne daje idealno tijesto. Tijesto se lijepi za ivice posude i mora se skidati pomoću mekane plastične lopatice. Hljeb bez glutena biće gušći i svijetliji nego običan hljeb. Za ovaj program možete da izaberete samo težinu 1000 g.	

PRIBOR

ISPROBAJTE PROGRAME PRIKAZANE NA MENIJU

	12. Hljeb bez soli	Smanjenim unosom soli smanjuje se opasnost od bolesti srca i krvnih sudova.
	11. Hljeb bogat sa Omega 3	Ovaj hljeb je bogat Omega 3 masnim kiselinama sa smjesom koja je izbalansirana i potpuno hranjiva. Omega 3 masne kiseline doprinose funkciji kardio-vaskularnog sistema.
	12. Pečenje hljeba	Program za pečenje podrazumijeva samo pečenje u trajanju od 10 do 70 minuta, sa podešavanjima u intervalima od deset minuta, za tri stepena zapečenosti: svijetlu, srednju i tamnu koricu. Može se upotrebljavati : a) zajedno s programom za dizana tijesta, b) za podgrijavanje već pečenog i ohlađenog hljeba ili da biste njegovu koricu učinili hrskavijom, c) za završetak pečenja u slučaju dužeg nestanka struje za vrijeme jednog ciklusa pečenja hljeba. Ovaj program ne podrazumijeva pečenje pojedinačnih hljebova. Pekač hljeba ne smete ostaviti bez nadzora prilikom korištenja programa 12. Za prekidanje ciklusa prije kraja, ručno zaustavite program dužim pritiskom na tipku .
	13. Tijesto za hljeb	Program za tijesta ne predviđa pečenje. Odgovara programu za miješenje i narastanje bilo kojeg tijesta. Npr.: tijesto za pizzu.
	14. Tjestenina	Program 14 predviđen je samo za miješenje. Namijenjen je za pripremu raznih tjestenina, rezanaca...
	15. Kolač	Program 15 omogućava pripremu poslastica i kolača sa praškom za pecivo. Za taj je program na raspolaganju samo težina od 1.000 g.
	16. Tjestenina	Program 16 predviđen je samo za miješenje. Namijenjen je za pripremu raznih tjestenina, rezanaca...

BS

Zapamtite: za najbolje rezultate sa bečkim bagetama, molimo pratite ova uputstva:


- Hladna voda direktno iz frižidera
- Poluobrano mlijeko direktno iz frižidera
- Brašno direktno iz frižidera
- Kesice sa sastojcima za pripremu tijesta
- Kesica sa kvascem za pripremu tijesta
- Narezani puter direktno iz frižidera.



6. ODABERITE TEŽINU HLJEBA


- Težina hljeba podešena je na standardnih 1.500 g. Navedena težina je indikativna.
- Neki recepti ne omogućuju pečenje hljeba težine 750 g.
- **Za preciznije podatke, pogledajte detalje recepata.**
- **Nema mogućnosti postavljanja težine za programe 3, 9, 12, 13, 14, 15, 16.**

Za programe od 1 do 2 možete odabrati dvije težine:

- približno 400 g za 1 pečenje (2 do 4 pojedinačna hljeba), **signalno svjetlo se upali naspram težine od 750 g.**
- približno 800 g za 2 pečenja (4 do 8 pojedinačna hljeba), **signalno svjetlo se upali naspram težine od 1500 g.**
- Pritisnite tipku , da biste postavili odabranu težinu: 750 g, 1.000 g ili 1.500 g. Uključuje se signalno svjetlo prema odabranoj težini.




7. STEPEN ZAPEČENOSTI HLJEBA

- Na početku, zapečenost je na srednjem stepenu..
- Nema mogućnosti podešavanja stepena zapečenosti u programima 13, 15, 16. Postoji mogućnost izbora tri stepena zapečenosti: SVIJETLO/SREDNJE/TAMNO.
- Pritisnite tipku , da biste postavili odabranu težinu: 750 g, 1.000 g ili 1.500 g. Uključuje se signalno svjetlo prema odabranoj težini.



8. AKTIVIRAJTE PROGRAM

- Za pokretanje željenog programa, pritisnite taster . Program se pokreće. Prikazano je trajanje programa. Koraci se izvršavaju jedan nakon drugog automatski.

9. UPOTRIJEBITE PROGRAM SA ODGOĐENIM STARTOM

• **Aparat možete programirati na način da vaš hljeb bude gotov u vrijeme koje sami odaberete, do 15 sati unaprijed.**

Odgođeni start ne može se upotrebljavati za programe 3, 8, 12, 13, 14, 15, 16.

Ova etapa slijedi nakon odabira programa, odabira stepena zapečenosti i težine.

Prikaže se vrijeme trajanja programa. Izračunajte vremensku razliku od trenutka uključivanja programa i vremena kada želite da vaš hljeb bude gotov. Aparat automatski pokazuje trajanje ciklusa programa. Pomoću tipki **+** i **-**, prikažite željeno vrijeme (**+** prema gore i **-** prema dolje). Kratkim pritiscima na tipku možete se kretati u desetominutnim razmacima. Dugi pritisak omogućava kontinuirano kretanje u desetominutnim razmacima.

Primjer 1 : 20 h je sati i željeli biste da vaš hljeb bude gotov u 7 h sljedeće jutro . Programirajte 11 h pomoću tipki **+** i **-** . Pritisnite tipku **PROG** . Oglasit će se zvučni signal.

Na displeju se prikazuje PROG i trepere 2 svjetla **■** indikatora vremena pečenja. Počinje odbrojavanje unazad. Pali se signalno svjetlo koje označava da aparat radi.

Ukoliko pogriješite ili želite izmijeniti postavljanje vremena, držite pritisnutu tipku **PROG** sve dok se ne začuje zvučni signal. Na displeju se prikazuje vrijeme koje odgovara prethodno definiranoj postavci. Ponovite postupak.

Primjer 2 : Program 1 bagete pecivo, 8 je sati i želite da vaše bagete pecivo bude gotovo u 19 h. Programirajte 11 h pomoću tipki **+** i **-** . Pritisnite tipku START/STOP. Oglasit će se zvučni signal. Na displeju se prikazuje PROG i trepere 2 svjetla koji su indikatora vremena pečenja.

Počinje odbrojavanje unazad. Pali se signalno svjetlo koje označava da aparat radi. Ukoliko pogriješite ili želite izmijeniti postavke vremena, držite pritisnutu tipku sve dok se ne začuje zvučni signal. Na displeju se prikazuje vrijeme koje odgovara prethodno definiranoj postavci. Ponovite postupak.

PAŽNJA : bagete pecivo trebate oblikovati 47 minuta prije pečenja (to jest u 18:13h) ili, u slučaju 2 uzastopna pečenja, 2X47 minuta prije kraja programa (to jest u 17:26h).


Vrijeme pečenja drugih programa za hljeb provjerite u tabeli trajanja pečenja na str. 359. Vrijeme oblikovanja za programe za hljeb nije uključeno u vrijeme odgođenog starta.

Određeni sastojci su kvarljivi. Ne koristite program s odgođenim startom sa receptima koji sadržavaju: svježe mlijeko, jaja, jogurte, sir, svježe voće.

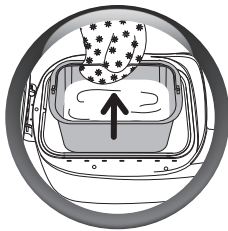
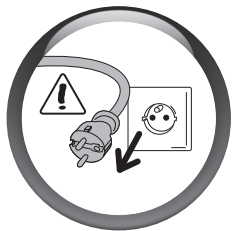
Pri podešenom odgođenom startu, tihi način automatski se aktivira.

10. ZAUSTAVITE PROGRAM

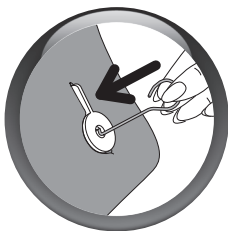


- Na kraju ciklusa, program se automatski zaustavlja; na displeju se prikazuje 0:00. Oglašava se više zvučnih signala uz treperenje signalnog svijetla koja pokazuju da aparat radi.
- Za zaustavljanje programa u toku rada ili za poništavanje programiranog odgođenog starta, 5 sekundi držite pritisnutu tipku .

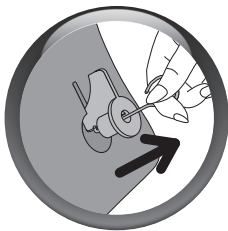
11. IZVADITE HLJEB IZ POSUDE (Ova se faza ne odnosi na «Pojedinačne hljebove»)



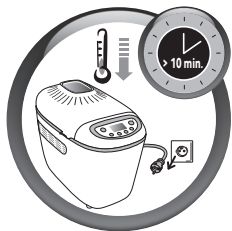
- Pri završetku pečenja, isključite pekač hljeba iz struje.
- Izvadite posudu za pečenje tako da povučete dršku prema gore. Uvijek koristite kuhinjske rukavice jer su drška posude i unutrašnjost poklopca vrući.



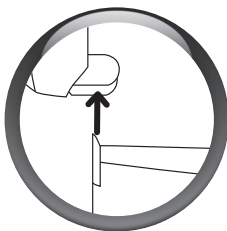
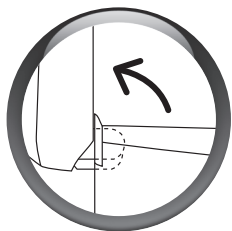
- Izvadite još uvijek vruć hljeb iz posude i ostavite ga 1h na rešetki da se ohladi.
- Može se dogoditi da lopatice za mješanje ostanu zaglavljene u hljebu prilikom vađenja iz posude. U tom slučaju, koristite pribor, odnosno kuku za vađenje lopatica, na slijedeći način:
 - > kad je hljeb izvađen iz posude, položite ga još toplog na stranu i pridržavajte ga rukom na koju ste stavili kuhinjsku rukavicu,
 - > umetnite kuku za vađenje lopatica u osovinu lopatice za miješenje i blago povucite da biste je uklonili.
 - > ponovite ovaj postupak kod druge lopatice za miješenje,
 - > podignite iznova hljeb i ostavite ga da se hladi na rešetki.
- Da bi se očuvala neprijanjajuća obloga posude, ne koristite metalne predmete za vađenje hljeba iz posude.



4 ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE



- Izvadite kabal aparata iz utičnice i ostavite aparat sa podignutim poklopcem da se ohladi.
- Sklonite poklopac ukoliko želite očistiti aparat.
- Vlažnom spužvom očistite spoljašnju i unutrašnju stranu aparata. Dobro osušite.
- Operite vrućom vodom i sapunicom posudu za hljeb, lopatice za miješenje, postolje za pečenje i posudu za neprijanjajućom oblogom.
- Ako lopatice za miješenje ostanu zaglavljene u posudi, potopite ih u vodu na 5 do 10 minuta.



- Ako je potrebno, skinite poklopac kako biste ga očistili toplom vodom.



- Nijedan dio aparata se ne može prati u mašini za suđe.
- Ne koristite sredstva za čišćenje kuće, abrazivna sredstva za čišćenje, niti alkohol. Koristite mekanu i vlažnu krpnu.
- Ne potapajte tijelo aparata ili poklopac u vodu ili druge tečnosti.
- Pazite da ne oštetite posudu sa neprijanjajućom oblogom prilikom čišćenja aparata.

BS

5 CIKLUSI U PROCESU PEČENJA HLJEBA

Tabela na stranicama 359 - 360 - 361 opisuje različite programe pečenja.

Miješenje Miješenjem se oblikuje struktura tijesta da bi bolje naraslo.	> Odmaranje Omogućava tijestu da se opusti kako bi se poboljšao kvalitet miješenja.	> Rast Vrijeme za koje kvasac omogućava hljebu da naraste i razvije njegovu aromu.	> Pečenje Pretvara tijesto u ukusni hljeb sa mekanom sredinom i zlatnom hrskavom koricom.	> Održavanje toplote Na ovaj način se hljeb nakon pečenja održava toplim. Preporučuje se da se nakon pečenja hljeb pravilno okrene.
---	--	---	--	--

Pétrissage :



Tokom ovog ciklusa, osim u programima 1, 2, 4, 5, 6, 7, 9, 10, 11, 14, imate mogućnost da dodate sastojke: suho voće, masline, kockice šunke, itd... Zvučni signal daje vam do znanje kada trebate nešto napraviti.

Tokom trajanja navedenog programa stisnite jednom taster "MENU" da biste saznali vrijeme do oglašavanja zvučnog signala za "dodavanje sastojaka".

Kod programa 1 i 2 dvaput pritisnite dugme MENU da bi saznali preostalo vrijeme prije stavljanja bageta u kalup.



Pogledajte tablicu sa vremenima pripremanja (strane 359 - 360 - 361) i dodatnu kolonu. Ta kolona pokazuje vrijeme koje će se prikazati na displeju aparata kada se oglasi zvučni signal.

Da biste znali tačno nakon koliko vremena će se oglasiti zvučni signal, dovoljno je da oduzmete vrijeme "dodatne" kolone od ukupnog trajanja kuvanja.

Pr.: "dodatno" = 2:51, a "ukupno vrijeme" = 3:13, sastojci se mogu dodati nakon 22 min.

Rast tijesta: za programe 1, 2, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 14, možete ostaviti aparat bez nadzora. Nakon pečenja, automatski se aktivira ciklus održavanja toplote i traje jedan sat. Na displeju je prikazano 0:00 za vrijeme jednosatnog držanja na toplom. Zvučni se signal oglašava u pravilnim razmacima.

Treperi signalno svijetlo koje pokazuje da aparat radi.

Na kraju ciklusa, aparat se automatski zaustavlja nakon nekoliko zvučnih signala.

6 SASTOJCI

Masnoće i ulja : masnoće čine hljeb mekšim i ukusnijim. Također se bolje i duže očuva. Previše masnoće uspori dizanje tijesta. Ako koristite puter, uvjerite se da je hladan i narežite ga na komadiće kako bi se jednako raspodijelio tokom pripreme. Ne koristite vrući puter. Pazite da masnoća ne dođe u kontakt sa kvascem, jer bi masnoća mogla spriječiti da se kvasac rehidrira.

Jaja : jaja obogaćuju tijesto, poboljšavaju boju hljeba i pogoduju dobrom razvoju mekanog dijela hljeba. Recepti su predviđeni za srednje jaje od 50 g, a ako su jaja veća, uklonite nešto tekućine; ako su jaja manja, dodajte malo više tekućine.

Mlijeko : možete koristiti svježe mlijeko (hladno, osim ako u receptu nije određeno drukčije) ili mlijeko u prahu. Mlijeko ima također emulzirajući učinak i omogućava nastanak pravilnijih šupljina i time ljepši izgled mekog dijela hljeba.

Voda : voda rehidrira i aktivira kvasac. Također se veže na škrob u brašnu i omogućava nastanak mekog dijela hljeba. Vodu možemo djelimično ili u potpunosti zamijeniti sa mlijekom ili drugim tečnostima.

Temperatura: vidi dio u dijelu « priprema receptata » (strana 362).

Brašna : težina brašna jako varira u ovisnosti od tipa brašna. Varirati mogu i rezultati pečenja hljeba, ovisno o kvaliteti brašna. Brašno čuvajte u hermetički zatvorenoj posudi, jer brašno reagira na promjenjivost klimatskih uslova absorbirajući ili gubeći vlažnost. Umjesto standardnog brašna, radije koristite tzv. »jako« brašno, brašno s više glutena ili brašno za kolače. Dodavanje zobi, mekinja, pšeničnih klica, raži ili cijelih zrna tijestu za hljeb, prouzrokovat će manje dizanje i teži hljeb.

Preporučuje se upotreba brašna T55, osim ako u receptu nije drugačije naznačeno. U slučaju da koristite mješavine specijalnih vrsta brašna za hljeb, brioš ili mliječni hljeb, ne prelazite količinu od 1000 g tijesta. Za upotrebu takvih smjesa potražite savjete kod proizvođača. Prosijavanje brašna također utječe na rezultate : što je brašno integralnije (što znači da sadrži dijelove ovojnice žitnog zrna), toliko manje će tijesto narasti i hljeb će biti čvršći.

Šećer : koristite bijeli, smeđi šećer ili med. Ne upotrebljavajte šećer u kocki. Šećer hrani kvasac, daje dobar ukus hljebu i poboljšava tamnjenje kore.

Sol : daje ukus i omogućava reguliranje aktivnosti kvasca. Ne smije doći u kontakt sa kvascem. Zahvaljujući soli, tijesto je čvrsto, kompaktno i ne diže se prebrzo. Poboljšava i strukturu tijesta.

Kvasac : pekarski kvasac postoji u više oblika: svježi u malim kockicama, aktivni suhi kvasac i instant suhi kvasac. Kvasac se prodaje u supermarketima, ali možete kupiti i svježi kod vašeg pekara. Svježi ili instant suhi kvasac mora se ubaciti direktno u posudu vašeg aparata, zajedno sa ostalim sastojcima. Uvijek dobro usitnite svježi kvasac kako bi se postigla bolja rapršenost. Samo aktivni suhi kvasac (u malim lopticama) treba se pomiješati sa malo mlake vode prije nego što se upotrijebi. Odaberite temperaturu blizu 35°C, jer će na višoj temperaturi kvasac će biti manje učinkovit, a na nižoj postoji opasnost od gubljenja njegovog djelovanja. Pridržavajte se preporučenih količina i imajte u vidu da treba povećati količine ukoliko koristite svježi kvasac (vidi donju tabelu vrijednosti).

Vrijednost količine/težine između suhog kvasca i svježeg kvasca:

Suhi kvasac (u malim mjernim žlicama)	1	1,5	2	2,5	3	3,5	4	4,5	5
Svježi kvasac (u g)	9	13	18	22	25	31	36	40	45

Dodaci (suho voće, masline, komadići čokolade, itd.) : recepte možete prilagoditi vašim željama dodajući sastojke koje želite, ali pritom pazeći :

- > da poštuju zvučni signal za dodavanje sastojaka, pogotovo onih jako krhkih,
- > da najčvršća zrna (kao što su lan ili susam) možete dodati već na početku miješanja kako biste olakšali upotrebu aparata (odgođeni start na primjer),

- > da zamrznute komadiće čokolade kako bi se bolje održali tokom miješanja.
- > da dobro ocijedite jako vlažne ili jako masne sastojke (na primjer masline, kockice šunke), da ih osušite na upijajućem papiru i malo ih pobrašnite kako bi se bolje uklopili i kako bi tijesto bilo homogenije,
- > da ne dodajete preveliku količinu kako ne biste poremetili razvoj tijesta, poštujujte količine označene u receptima,
- > da vam dodaci ne ispadnu van posude.

PROG.	TEŽINA (g)	ZAPEČENOST	UKUPNO VRIJEME (h)	VRIJEME PRIPREME	OBLIKOVANJE	PEČENJE 1. PEČNICA (h)	PEČENJE 2. PEČNICA (h)	PRIKAZANO VRIJEME U TREUTKU OGLAŠAVANJA SIGNALA (h)	ODRŽAVANJE TOPLOTE (h)
1	750*		02:02	01:05		00:57	-	01:39	01:00
	1500**		02:59				00:57	02:36	
	750*		02:07				-	01:44	
	1500**		03:09			01:07	01:02	02:46	
	750*		02:12				-	01:49	
	1500**		03:19				01:07	02:56	
2	750*		02:02	01:05		00:57	-	01:39	01:00
	1500**		02:59				00:57	02:36	
	750*		02:07				-	01:44	
	1500**		03:09			01:07	01:02	02:46	
	750*		02:12				-	01:49	
	1500**		03:19				01:07	02:56	

PROG.	TEŽINA (g)	ZAPEČENOST	UKUPNO VRIJEME (h)	VRIJEME PRIPREME	VRIJEME PRIPREME TIJESTA (h)	PRIKAZANO VRIJEME U TREUTKU OGLAŠAVANJA SIGNALA (h)	ODRŽAVANJE TOPLOTE (h)	
3	-		0:10 ▼ 0:40	-	-	0:10 ▼ 0:40	-	
4	750 g		02:52	01:57		00:55	01:00	02:22
	1000 g		02:57			01:00		02:27
	1500 g		03:02			01:05		02:32
	750 g		02:52			00:55		02:22
	1000 g		02:57			01:00		02:27
	1500 g		03:02			01:05		02:32
	750 g		02:52			00:55		02:22
	1000 g		02:57			01:00		02:27
	1500 g		03:02			01:05		02:32
	1500 g		03:02			01:05		02:32

- 1 SVIJETLO
- 2 SREDNJI
- 3 TAMNO

Napomena : ukupno vrijeme ne uključuje vrijeme održavanja topline.

750* = približno 400 g (vidi na strani 353)

1500** = približno 800 g (vidi na strani 353)

PROG.	TEŽINA (g)	ZAPEČENOST	UKUPNO VRIJEME (h)	VRIJEME PRIPREME	VRIJEME PRIPREME TIJESTA (h)	PRIKAZANO VRIJEME U TRENUTKU OGLAŠAVANJA SIGNALA (h)	ODRŽAVANJE TOPLOTE (h)
5	750 g		03:00	02:00	01:00	01:00	02:37
	1000 g		03:05		01:05		02:42
	1500 g		03:10		01:10		02:47
	750 g		03:00		01:00		02:37
	1000 g		03:05		01:05		02:42
	1500 g		03:10		01:10		02:47
	750 g		03:00		01:00		02:37
	1000 g		03:05		01:05		02:42
	1500 g		03:10		01:10		02:47
6	750 g		03:05	02:05	01:00	01:00	02:42
	1000 g		03:10		01:05		02:47
	1500 g		03:15		01:10		02:52
	750 g		03:05		01:00		02:42
	1000 g		03:10		01:05		02:47
	1500 g		03:15		01:10		02:52
	750 g		03:05		01:00		02:42
	1000 g		03:10		01:05		02:47
	1500 g		03:15		01:10		02:52
7	750 g		03:14	02:29	00:45	01:00	02:50
	1000 g		03:19		00:50		02:55
	1500 g		03:24		00:55		03:00
	750 g		03:14		00:45		02:50
	1000 g		03:19		00:50		02:55
	1500 g		03:24		00:55		03:00
	750 g		03:14		00:45		02:50
	1000 g		03:19		00:50		02:55
	1500 g		03:24		00:55		03:00
8	750 g		01:28	00:43	00:45	01:00	01:12
	1000 g		01:33		00:50		01:17
	1500 g		01:38		00:55		01:22
	750 g		01:28		00:45		01:12
	1000 g		01:33		00:50		01:17
	1500 g		01:38		00:55		01:22
	750 g		01:28		00:45		01:12
	1000 g		01:33		00:50		01:17
	1500 g		01:38		00:55		01:22
9	1000 g		02:11	01:11	01:00	01:00	-

PROG.	TEŽINA (g)	ZAPEČENOST	UKUPNO VRIJEME (h)	VRIJEME PRIPREME	VRIJEME PRIPREME TIJESTA (h)	PRIKAZANO VRIJEME U TRENUTKU OGLAŠAVANJA SIGNALA (h)	ODRŽAVANJE TOPLOTE (h)
10	750 g		03:00	01:55	01:05	01:00	02:37
	1000 g		03:05		01:10		02:42
	1500 g		03:10		01:15		02:47
	750 g		03:00		01:05		02:37
	1000 g		03:05		01:10		02:42
	1500 g		03:10		01:15		02:47
	750 g		03:00		01:05		02:37
	1000 g		03:05		01:10		02:42
	1500 g		03:10		01:15		02:47
11	750 g		03:10	02:10	01:00	01:00	02:37
	1000 g		03:15		01:05		02:42
	1500 g		03:20		01:10		02:47
	750 g		03:10		01:00		02:37
	1000 g		03:15		01:05		02:42
	1500 g		03:20		01:10		02:47
	750 g		03:10		01:00		02:37
	1000 g		03:15		01:05		02:42
	1500 g		03:20		01:10		02:47
12	750 g						
	1000 g						
	1500 g						
	750 g		0:10	-	0:10	/	/
	1000 g		▼		▼		
	1500 g		1:10		1:10		
13	/	/	01:15	01:15	-	/	/
14	1000 g		02:08	00:25	01:43	01:00	01:45
15	/	/	01:30	-	01:30	/	/
16	/	/	00:15	00:15	-	/	/

7 PRAKTIČNI SAVJETI

1. PRIPREMA PREMA RECEPTIMA

- Svi sastojci koje koristite treba da budu na sobnoj temperaturi (ukoliko nije drugačije navedeno) i potrebno ih je precizno izmjeriti.

Tečnosti mjerite pomoću mjerne posude koja je u pakiranju sa aparatom. Koristite dvostruku kašiku za doziranje kojom, sa jedne strane, možete izmjeriti sastojke u količini supene kašike, a s druge, upotrijebljavati kao kafenu kašikicu. Nepravilno mjerenje može dovesti do lošijeg rezultata.

- Poštujte redosljed pripreme
 - > Tečnosti (maslac, ulje, jaja, voda, mlijeko) > Mlijeko u prahu
 - > Šol > Posebni čvrsti sastojci
 - > Šećer > Brašno, druga polovina
 - > Brašno, prva polovina > Kvasac
- Važno je precizno izmjeriti količine brašna. Zato brašno treba mjeriti pomoću kuhinjske vage. Koristite aktivni suhi pekarski kvasac u kesici. Osim ako nije drugačije navedeno u receptima, ne koristite prašak za pecivo.
Kad je kesica kvasca otvorena, morate ga upotrijebiti u narednih 48 sati.
- Da ne bi došlo do ometanja procesa rasta tijesta, savjetujemo Vam da stavite sve sastojke u posudu za hljeb na samom početku i da izbjegavate da podižete poklopac za vrijeme upotrebe (osim ako nije drugačije navedeno). Precizno poštujte redosljed dodavanja sastojaka i količine navedene u receptima. Najprije se dodaju tečni, a zatim čvrsti sastojci. **Kvasac ne smije doći u dodir sa tečnim sastojcima, soli i šećerom.**
- **Priprema hljeba je vrlo osjetljiva na temperaturu i vlagu.** U slučaju velike vrućine, savjetujemo Vam da koristite tačne sastojke koji su hladniji nego što je uobičajeno. Isto tako, u slučaju hladnoće, može biti potrebno ugrijeti vodu ili mlijeko (ali nikad nemojte preći temperaturu od 35°C). Za optimalne rezultate preporučujemo da primijenite ukupnu temperaturu od 60°C (temperatura vode + temperatura brašna + sobna temperatura). Primjer: ako je sobna temperatura u vašem domu 19°C, pobrinite se da je temperatura brašna 19°C, a temperatura vode 22°C (19 + 19 + 22 = 60°C).
- **Ponekad je korisno provjeriti stanje tijesta za vrijeme miješenja:** tijesto treba da ima oblik homogene lopte koja se lako može odvojiti od ivica posude.
> ako je ostalo brašna koje se nije umješalo u tijesto, potrebno je dodati malo vode, > u suprotnom, biće potrebno eventualno dodati malo brašna.
Potrebno je polako dodavati (odjednom se može maksimalno dodati jedna supena kašika sastojka) i treba pričekati dok se ne utvrdi da li se stanje popravilo ili nije, prije nego što se ponovo doda neki sastojak.
- **Česta je greška mišljenje da će hljeb bolje narasti dodavanjem kvasca.** Odnosno, previše kvasca čini strukturu tijesta krhkijom, tijesto će mnogo narasti i splasnuti prilikom pečenja. Možete procijeniti u kakvom je stanju tijesto neposredno prije pečenja, isprobajte ga vrhovima prstiju: tijesto treba da pruži blagi otpor, a otisak prstiju lagano će se povlačiti.
- Prilikom pripreme tijesto ne treba predugo mjesiti, jer je moguće da se ne postigne očekivani rezultat nakon pečenja.

2. UPOTREBA PEKAČA ZA HLJEB

- **U slučaju nestanka struje:** tokom ciklusa rada, program može biti prekinut nestankom struje ili pogrešnim rukovanjem, a aparat ima zaštitu koja traje sedam minuta i tokom koje će biti sačuvana programirana radnja. Ciklus će biti nastavljen tamo gdje je zaustavljen. Nakon isteka navedenog vremena, programirana radnja bit će izbrisana.
- **Ukoliko planirate da pripremate dva hljeba zaredom,** pričekajte 1 sat prije nego počnete drugu pripremu. U suprotnom će biti prikazan slijedeći kod greške: E01. (osim za programe 1 i 12).
- Za program pečenja bageta nakon koraka miješenja i podizanja tijesta, trebate upotrijebiti tijesto u vrijeme koje signalizira aparat. Nakon toga mašina će se ponovno pokrenuti i program bageta će se izgubiti.

8 PRIPREMANJE I PEČENJE BAGETA

Za ovu pripremu potreban vam je sav pribor namijenjen ovoj funkciji : 1 postolje za pečenje bagete peciva (5), 2 neprijanjajuća kalupa za pečenje bagete peciva (6), 1 nož za rezanje (7) i 1 četkica (11).

1. Na koji način ćete miješati i razviti vaše tijesto


• Nakon zvučnog signala, program 1 se prikaže na displeju prema prethodno definiranim postavkama.



• Odaberite stepen zapečenosti.

• Savjetuje se samo jedno pečenje, jer će hljeb biti previše pečen.

• Ako ste se odlučili za 2 uzastopna pečenja : preporučuje se da oblikujete sav hljeb i da polovinu čuvate u frižideru do drugog pečenja.

• Pritisnite tipku . Pali se signalno svjetlo koje pokazuje da aparat radi uz treperenje 2 indikatora vremena pečenja. Započinje ciklus miješanja tijesta, nakon čega slijedi dizanje tijesta.



Napomene :

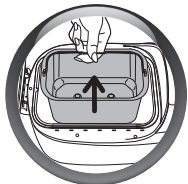
- Tokom etape miješanja normalno je da neki dijelovi nisu dobro izmiješani.

- Kad je priprema tijesta završena, aparat se stavlja u stanje pripravnosti. Više zvučnih signala napominje vas da je miješanje i dizanje tijesta završeno i signalno svjetlo rada aparata treperi. Lampica za oblikovanje bageta počinje svijetliti.

Nakon faze miješanja i rasta tijesta, treba da upotrijebite tijesto u roku od 1 sata nakon što su se čuli zvučni signali. Poslije tog vremena, aparat se ponovo vraća na početak, a program je izgubljen. U tom slučaju preporučujemo da koristite program 3, predviđen za pečenje bageta.

2. Primjer pripreme i pečenja bagete peciva

Za pomoć prilikom pripreme bagete peciva, poslužite se knjižicom sa receptima unutar pakiranja. Mi ćemo Vam pokazati na koji način funkcioniše pekač za hljeb, ali nakon nekoliko pokušaja moći ćete da oblikujete hljeb na vlastiti način. U svakom slučaju, uspjeh je zagarantiran.



• Izvadite posudu iz aparata.

• Pospite malo brašna po vašoj radnoj površini.

• Izvadite tijesto iz posude i stavite ga na vašu radnu površinu.

• Tijesto oblikujte u kuglu i narežite u 4 komada.

• Dobit ćete 4 komada jednake težine, koje oblikujete u bagete peciva.

Kako bi pecivo bilo prozračno, ostavite ga da stoji 10 minuta prije nego što ga oblikujete.

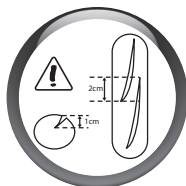
Dužina 1 bagete peciva treba odgovarati dužini neprijanjajućeg kalupa (približno 18 cm).

Izgled vašeg peciva možete mijenjati ukrašavajući ga. Jednostavno navlažite komade tijesta i uvaljajte ih u sjemenke susama ili maka.




- Nakon što oblikujete bagete pecivo, postavite ih u neprijanjajuće kalupe.

Spoj tijesta mora ostati s donje strane.



- Za optimalan rezultat, zarezite dijagonalno gornju stranu peciva običnim nožem ili nožem za rezanje koji je priložen uz pekač, kako biste dobili prorez dubine 1 cm.


Možete promijeniti izgled svojih bagete peciva tako što ćete pomoću makaza napraviti zarezu po čitavoj dužini hljebčića.

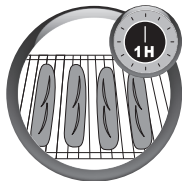
- Pomoću kuhinjske četkice, koja je priložena uz pekač navlažite gornju stranu peciva, vodeći računa da se voda ne nakupi u neprijanjajućim kalupima.
- Postavite vaša 2 neprijanjajuća kalupa sa bagete pecivom na priloženo postolje za pečenje bagete peciva.
- Namjestite postolje za pečenje u pekač hljeba na mjesto posude.
- Pritisnite ponovo tipku  kako biste pokrenuli program i pečenje vaših hljebčića.

• Na kraju ciklusa pečenja, nude se 2 mogućnosti :
prilikom pečenja 4 bagete peciva

- Isključite pekač hljeba iz struje. Izvadite postolje za pečenje bagete peciva.
- Uvijek koristite kuhinjske rukavice, jer je postolje jako vruće.
- Izvadite bagete peciva iz neprijanjajućih kalupa i ostavite ih da se ohlade na rešetki.

prilikom pečenja 8 bagete peciva (2x4)

- Izvadite postolje za pečenje. Uvijek koristite kuhinjske rukavice, jer je postolje jako vruće.
- Izvadite bagete peciva iz neprijanjajućih kalupa i ostavite ih da se ohlade na rešetki.
- Izvadite preostala 4 bagete peciva iz frižidera (koja ste ranije prerezali i navlažili).
- Postavite ih u kalupe (pazite da se ne opržite).
- Vratite postolje u aparat i ponovo pritisnite .
- Po završetku pečenja možete isključiti aparat.
- Izvadite peciva bagete iz neprijanjajućih kalupa i ostavite ih da se ohlade na rešetki.





OBIČNI HLJEB (PROGRAM 4)


cc > mala žličica
cs > velika žlica

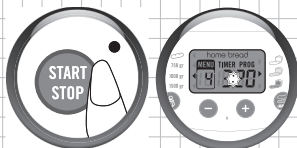
- ☉ Zapečenost > srednja
- ⑥ Jedinica težine > 1000 g

Sastojci

Ulje > 2 cs
Voda > 325 ml
So > 2 cc
Šećer > 2 cs
Mlijeko u prahu > 2,5 cs
Brašno T55 > 600 g
Suvi kvasac > 1,5 cc

1 Za početak primjene recepta, pogledajte korake 1 do 7 u odjeljku "primjena".

2 Potom pokrenite program OBIČNI HLJEB, stisnite taster . Svijetli radni pokazivač. Dvije tačke za minute trepere. Ciklus se pokreće.



3 Na završetku ciklusa pogledajte korak 11.

VAŽNO: Na isti način možete pripremati i ostale tradicionalne hljebove: francuski hljeb, integralni hljeb, slatki hljeb, brzi hljeb, hljeb bez glutena, hljeb bez soli, za ove hljebove trebate izabrati odgovarajući program pomoću dugmeta menija.



BAGETI (PROGRAM 1)

Za pripremanje 4 bageta od otpr. 100 g

cc > mala žličica
cs > velika žlica

- ☉ Zapečenost > srednja

Sastojci

Voda > 170 ml
So > 1 cc
Brašno T55 > 280 g
Suvi kvasac > 1 cc

Za primjenu ovog recepta pogledajte odlomak 8 "Pripremanje i pečenje bageta".



Za mekše bagete, dodajte 1 cs ulja u smjesu. Želite li pojačati boju 4 hljeba, dodajte sastojcima 2 cc šećera.

9 VODIČ ZA POBOLJŠANJE REZULTATA

1. ZA HLJEBOVE

Ne postizete željeni rezultat? Tabela koja slijedi pomoći će Vam da se lakše snađete.	PROBLEMI					
	Hljeb previše raste	Hljeb je splasnuo nakon što je jako narastao	Hljeb nije dovoljno narastao	Nedovoljno zapečena korica	Hljeb je sa strane zapečen, a iznutra nedovoljno pečen	Površina i strane hljeba su brašnaste
MOGUĆI UZROCI						
Za vrijeme pečenja uključena je tipka				●		
Nema dovoljno brašna		●				
Previše brašna			●			●
Nema dovoljno kvasca			●			
Previše kvasca		●		●		
Nema dovoljno vode			●			●
Previše vode		●			●	
Nema dovoljno šećera			●			
Brašno lošeg kvaliteta			●	●		
Sastojci nisu dobrog razmjera (prevelika količina)	●					
Pretopla voda		●				
Prehladna voda			●			
Neodgovarajući program			●	●		




BS

2. ZA BAGETE

Ne postizete željeni rezultat? Tabela će Vam pomoći da se lakše snađete.	MOGUĆI UZROK	RJEŠENJE
Komad tijesta nema jednak presjek.	Oblik pravougla na početku nije pravilan ili nije jednake debljine.	Po potrebi poravnajte tijesto oklagijom.
Tijesto je ljepljivo; teško je oblikovati hljebčice.	Previše je vode u tijestu.	Smanjite količinu vode.
	Voda je bila prevruća.	Pospite brašno po svojim rukama, ali ne po tijestu ili radnoj površini, i nastavite sa oblikovanjem hljebčica.
Tijesto puca.	Tijestu nedostaje glutena.	Izaberite brašno za kolače (T 45).
	Tijesto nije gipko.	Pustite tijesto da stoji 10 min prije nego što ga oblikujete.
	Oblici su nepravilni.	Izvagajte komade tijesta kako biste dobili komade iste veličine.
Tijesto je kompaktno/tijesto se teško oblikuje.	Tijestu nedostaje vode.	Provjerite recept ili dodajte vodu ako brašno nije dovoljno upilo.
	U tijestu je previše brašna.	Prethodno grubo oblikujte i pustite da stoji prije konačnog oblikovanja. Na početku miješanja dodajte malo vode.
	Tijesto je previše razrađeno.	Ostavite ga da stoji 10 min prije nego što ga oblikujete. Na radnu površinu stavite što manje brašna. Što manje mijesite prilikom oblikovanja. Oblikujte tijesto u 2 etape sa 5-minutnom pauzom.
Peciva se dotiču i nisu dovoljno pečena.	Loš raspored u kalupima.	Optimizirajte prostor u kalupima pri postavljanju komada tijesta.
	Tijesto je previše tečno.	Pravilno dozirajte tekuće sastojke.
		Recepti su prilagođeni za jaja od 50 gr. Ako su jaja veća, smanjite količinu vode.
Peciva se lijepe za kalupe i izgore.	Prejak stepen tamnjenja.	Odaberite slabiji stepen tamnjenja. Pripazite da premaz od jaja ne dolazi u dodir sa kalupima.
	Previše ste navlažili komade tijesta.	Četkicom odstranite višak vode.
	Tijesto se lijepi na kalupe.	Lagano premažite kalupe uljem prije nego što u njih stavite komade tijesta.
Peciva su blijeda.	Premalo ste navlažili komade tijesta prije pečenja.	Budite pažljiviji prilikom druge pripreme.
	Prilikom oblikovanja peciva dodali ste previše brašna.	Prije pečenja dobro navlažite tijesto pomoću četkice.
	Temperatura je previsoka (više od 30°C).	Upotrijebite hladniju vodu (između 10 i 15°C) i/ili malo manje kvasca.

Ne postizete željeni rezultat? Tabela će Vam pomoći da se lakše snađete.	MOGUĆI UZROK	RJEŠENJE
Peciva nisu dovoljno narasla.	Zaboravili ste dodati kvasac / niste dodali dovoljno kvasca.	Pridržavajte se uputstava u receptu.
	Možda je kvasac bio star.	Provjerite njegov rok trajanja.
	Dodali ste premalo vode.	Provjerite recept ili dodajte vodu ako je brašno previše upija.
	Peciva ste tokom oblikovanja previše gnječili i stiskali. Tijesto je previše izrađeno.	Tokom oblikovanja što manje mijesite tijesto.
Peciva su previše narasla.	Previše kvasca.	Stavite manje kvasca.
	Tijesto je previše naraslo.	Blago spljoštite peciva prilikom postavljanja u kalupe.
Zarezi u tijestu nisu široki.	Tijesto je ljepljivo : dodali ste previše vode.	Ponovo oblikujte peciva tako da pospете brašno po vašim rukama, ali ako je moguće ne i po tijestu i radnoj površini.
	Oštrica nije dovoljno naoštrena.	Upotrijebite priloženi nož ili, ukoliko ga nema, jako oštar nož sa mikro zubcima.
	Vaši zarezi nisu duboki.	Tijesto zarezite jednim jačim pokretom.
Zarezi se tokom pečenja zatvore ili se ne otvore.	Tijesto je previše ljepljivo : dodali ste previše vode prilikom pripreme.	Provjerite recept i dodajte brašno ako tijesto ne upija dovoljno vode.
	Površina tijesta nije bila dovoljno zategnuta tokom oblikovanja.	Ponovo oblikujte zatežući tijesto u trenutku kada ga namotavate oko palca.
Tijesto tokom pečenja puca sa strana.	Dubina zareza na tijestu nije dovoljna.	Vidi stranu 364 za idealan oblik zareza.

10 PROBLEMI I MOGUĆA RJEŠENJA

PROBLEMI	RJEŠENJA
Lopaticice za mješanje ostaju zaglavljene u posudi za hljeb.	<ul style="list-style-type: none">• Ostavite da se navlaže prije nego ih izvadite.
Lopaticice za mješanje ostaju zaglavljene u hljebu.	<ul style="list-style-type: none">• Upotrebite pribor, odnosno kuku za vađenje lopatica za miješenje, da biste hljeb izvadili iz posude (strana 355).
Nakon pritiska na tipku  , ništa se ne događa.	<ul style="list-style-type: none">• Aparat je prevruć. Sačekajte 1 sat između 2 ciklusa (greška E01).• Programiran je odgođeni start.
Nakon pritiska na tipku  , motor se okreće, ali tijesto se ne mijesi.	<ul style="list-style-type: none">• Posuda za hljeb nije pravilno postavljena.• Nema lopatica za miješenje ili su loše postavljene.
Nakon odgođenog starta, hljeb nije dovoljno narastao ili se ništa nije dogodilo.	<ul style="list-style-type: none">• Zaboravili ste da pritisnete tipku  nakon programiranja odloženog starta.• Kvasac je došao u dodir sa soli i/ili vodom.• Nema lopatica za miješenje.
Miris izgorenog hljeba.	<ul style="list-style-type: none">• Dio sastojaka je pao pored posude za hljeb: ostavite da se aparat ohladi i očistite unutrašnjost aparata vlažnom spužvom bez sredstva za čišćenje.• Tijesto se prelijeva: prevelika količina sastojaka, posebno tečnih. Poštujte količine iz recepta.

11 GARANCIJA

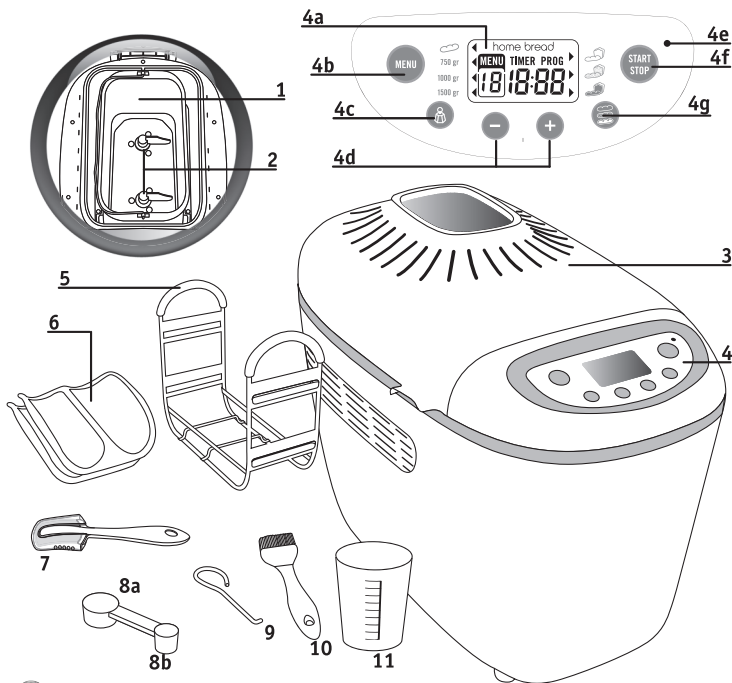
- Aparat je namjenjen isključivo za upotrebu u domaćinstvu. U slučaju profesionalne, neprimjerene ili upotrebe koja nije u skladu sa uputstvima, proizvođač se oslobađa odgovornosti i garancija neće važiti.
- Pročitajte pažljivo uputstva prije prve upotrebe aparata: upotreba koja nije u skladu sa uputstvima oslobađa Moulinex svake odgovornosti.

12 ZAŠTITA ŽIVOTNE SREDINE

- U skladu sa zakonima i propisima koji su na snazi, svaki neispravan aparat trebalo bi trajno proglasiti neupotrebljivim: isključiti iz struje i presjeći kabal prije konačnog odlaganja aparata.

BULGARIAN

	стр.
1 ОПИСАНИЕ	372
2 СЪВЕТИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ	373
3 ПРЕДИ ДА ИЗПОЛЗВАТЕ УРЕДА ЗА ПЪРВИ ПЪТ	377
4 ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА	384
5 ЦИКЛИТЕ	385
6 СЪСТАВКИТЕ	386
7 ПРАКТИЧЕСКИ СЪВЕТИ	390
8 ПРИГОТВЯНЕ И НАПРАВА НА БАГЕТИТЕ	391
9 РЪКОВОДСТВО ЗА ПОДОБРЯВАНЕ НА ИЗДЕЛИЯТА ВИ	394
10 РЪКОВОДСТВО ЗА ТЕХНИЧЕСКА ПОДДРЪЖКА	397
11 ГАРАНЦИЯ	397
12 ОКОЛНА СРЕДА	397



1 ОПИСАНИЕ

1. Купа за хляб
2. Бъркалки
3. Капак с прозорец
4. Контролно табло
 - a. Екран за визуализация
 - a1. Индикатор за оформяне на багетите
 - a2. Избор на меню
 - a3. Ниво на препичане
 - a4. Програма за отложен старт
 - a5. Показване на минутите
 - b. Избор на програма
 - c. Избор на програма
 - d. Бутони за настройване на отложения старт и на температурата за програми 12
 - e. LED индикатор за работа на уреда
 - f. Бутон за включване/изключване
 - g. Настройване на степента на препичане

5. Подложка за печене на багети
6. 2 форми за печене на багети с незалепващо покритие

Акcesoари:

7. Нож
8. Мерителна лъжица
 - a. Супена лъжица = с.л.
 - b. Чаена лъжица = ч.л.
9. Кука за вадене на лопатките
10. Четка
11. Мерителна чаша



❷ 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 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.
- 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.

- 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 електроуред.

Пазете уреда и хранващия кабел извън обсега на деца!

- **Вашият уред е предназначен**

единствено за домашна употреба и на закрито, както и на височина не по-голяма от 4000 m.

- Внимание: риск от нараняване поради неправилна употреба на уреда.
- Внимание: повърхността на нагревателя излъчва остатъчна топлина след употреба.
- Уредът не бива да се потапя в течности.
- Не превишавайте дозата на съставките указани в рецептите.

В подвижния съд в машината:

- Не превишавайте количеството от 1500 г тесто,
- Не превишавайте количеството от 930 г брашно и 15 г мая.

В тавите за багети:

- Не приготвяйте повече от 450 гр. тесто наведнъж.
- Не използвайте повече от 280 гр. брашно и 6 гр. мая за едно приготвяне.
- 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 почиствате.
- 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 69 db.



Да пазим околната среда!

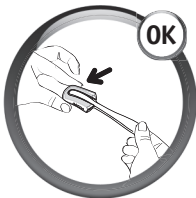
- ① Машината е изработена от различни материали, които могат да се предадат на вторични суровини или да се рециклират.
- ➔ Предайте ги в пункт за събиране на вторични суровини.

3 ПРЕДИ ПЪРВА УПОТРЕБА



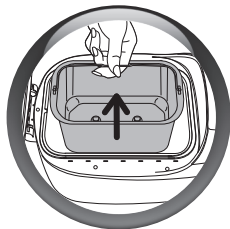
1. Разопаковане

- Разопакувайте вашия уред, приберете гаранционната карта и внимателно прочетете ръководството за употреба преди да ползвате за първи път.
- Поставете уреда върху стабилна повърхност. Извадете аксесоарите и махнете стикерите независимо отвън или отвътре на уреда.



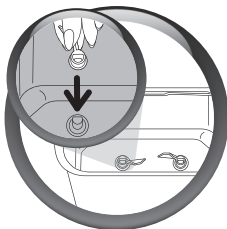
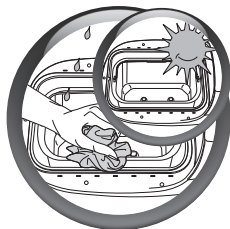
Общи условия

- Това приспособление е много остро. Дръжте го внимателно.



2. ПРЕДИ ДА ИЗПОЛЗВАТЕ УРЕДА ЗА ПЪРВИ ПЪТ

- Извадете формата за хляб, като я издърпате нагоре за дръжката.

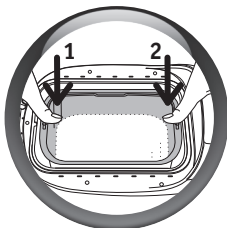
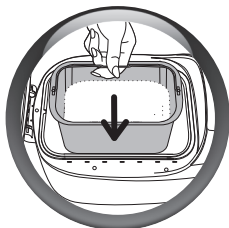


3. Почистване на корпуса

- Почистете корпуса на уреда с влажна кърпа и подсушете добре. **Лек мирис може да се усети, когато ползвате уреда за първи път.**
- След това нагласете бъркалките.

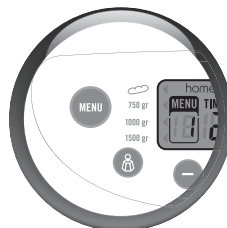
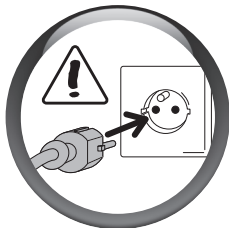


Смесването се подобрява, ако бъркалките са разположени една срещу друга.



4. Поставяне на тавичката

- Сложете тавичката в хлебопекарната.
- Натиснете надолу от двете страни на тавичката, та че тя да се застопори от двете страни в хлебопекарнат.



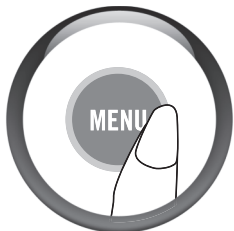
- Развийте кабела и го включете в заземен електрически контакт.
- След като чуете звуковия сигнал, програма 1 и настройката за средна степен на препичане се появяват по подразбиране.





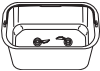
За да се запознаете с уреда за хляб, ви препоръчваме да опитате първо с рецептата за **ОБИКНОВЕН ХЛЯБ**. За справка, вижте „ПРОГРАМА ЗА ОБИКНОВЕН ХЛЯБ“ стр. 393.



5. Избор на програма (Вижте характеристиките в таблицата на следващата стр.)

- Стойности по подразбиране се показват на дисплея за всяка една програма. Затова вие трябва да изберете желаните настройки ръчно.
- Избирайки програма преминавате серия от стъпки, които следват една след друга.



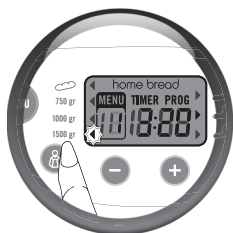
- Бутонът **“menu”** ви позволява да избирате определен брой различни програми. Всеки път, когато натискате бутона **“menu”**, номерът на панела на дисплея се придвижва към следващата програма от 1 до 16.
- Времето кореспондиращо с програмата излиза на дисплея.

АКСЕСОАРИ	ОТКРИЙТЕ ПРЕДЛОЖЕНИТЕ ПРОГРАМИ В МЕНЮТО	
	1. Багета	<p>1. Багета Програмата за Багети ви позволява да си направите сами багети. Тази програма се изпълнява на 2 етапа. 1ви етап > Омесване и втасване на тестото 2ри етап > Печене Цикълът на печене става след подготовката на багетите ви (за да си помогнете за приготвянето на багетите, ще намерите допълнително ръководство за оформяне с вашата машина за хляб).</p>
	2. Сладка Багета	<p>За сладките хлебчета: виенски кифлички, млечни хлебета, кифлички др...</p>
	3. Печене на Багети	<p>Програма 3 позволява да изпечете багетите от предварително приготвено тесто. Машината не трябва да се оставя без надзор при използването на програма 3. За да прекъснете цикъла преди края, спрете ръчно програмата чрез продължителното натискане на бутона .</p>
	4. Лесен хляб	<p>Програма 4 е за обикновен хляб, но може да бъде ползвана за повечето видове хляб от бяло брашно.</p>
	5. Френски хляб	<p>Програмата 5 кореспондира с рецепта за традиционен, хрупкав, френски хляб.</p>
	6. Пълнозърнест хляб	<p>Програмата 6 би трябвало да се избира, когато се ползва пълнозърнесто брашно.</p>
	7. Сладък хляб	<p>Програмата 7 се препоръчва при рецепти съдържащи повече мазнина и захар. Ако вие използвате готово тесто за кифли или млечен хляб, не надвишавайте количеството от 1000g тесто.</p>
	8. Бърз хляб	<p>Програма 8 е специално за рецепта за супер бърз хляб. Водата за тази рецепта, трябва да се 35° С максимум.</p>
	9. Безглутенов хляб	<p>Програмата хляб без глутен е, специално за готови безглутенови миксове. Тя е предназначена за хора, които имат стомашни проблеми и имат нетърпимост към глутена в много от семената (жито, ръж, ечемик, овес, Камут, шпелта и др.). Вижте указаните спецификации на опаковката. Тавичката трябва винаги да бъде добре почистена, за да се избегне всеки риск от замърсяване с друг вид брашно. В случай на стриктна безглутенова диета, внимавайте маята, която използвате да бъде също безглутенова. Консистенцията от безглутенови брашна не прави тестото идеално. Тестото се лепи по стените на съда и трябва да бъде отстранявано с пластмасова шпатула. Безглутеновото тесто ще бъде с по-гъста консистенция и по лепкаво в сравнение с обикновения хляб. За тази програма е налично само тегло от 1000 гр.</p>

	10. Хляб без сол	Намаляването на консумацията на сол намалява риска от сърдечносъдови заболявания.
	11. Хляб, богат на Омега 3	Този хляб е богат на Омега 3 мастни киселини благодарение на балансирана и пълнозърнеста рецепта за засищач хляб. Омега 3 мастните киселини спомагат за доброто функциониране на сърдечно-съдовата система.
	12. Приготвяне на хляб	Програмата е ограничена за 10 до 70 минути само, регулируема на стъпки от по 10 минути. Може да бъде избрана сама и използвана: А) в съчетание с програмата за тесто. Б) за претопляне или запичане на хляб, който вече е бил приготвен и е изстинал, докато и бил все още в тавичката. В) за завършване на изпичането в случай, че електричеството е прекъснало, докато хляба се е приготвял  .
	13. Тесто	Тази програма не готви. Това е програма за месене и втасване на всяко тесто с мая като тесто за пица например.
	14. Кекс	Програма 14 може да се ползва за направата на сладкиши и кексове с бакпулвер. Максималното количество тесто при нея е 1000г.
	15. Конфитюр	Програмата 15 автоматично готви мармалад в тавичката. Плодовете трябва да са без костилки и нарязани.
	16. Паста	Програма 16 само меси. Тя е предназначена за теста без мая като за юфка например.

Обърнете внимание: За най-добри резултати с Виенски багети, моля следвайте инструкциите:

- Студена вода от хладилника
- Полуобезмаслено мляко от хладилника
- Брашно от хладилника
- Пакетче с добавките
- Пакетче с мая
- Масло на кубчета от хладилника




6. Избиране количеството на хляба

- Количеството е заложено по подразбиране на 1500г. Това количество е показано с информационна цел.
- Някои рецепти не позволяват да се направи хляб от 750 гр.
- **Вижте рецептите за повече информация.**
- **Програми 3, 9, 12, 13, 14, 15 и 16 нямат зададени настройки за количество.**

За програми от 1 до 2, може да се изберат две тегла:


- около 400 гр. за 1 печене (от 2 до 4 отделни хляба), **в този случай се включва светлинният индикатор пред обозначението за тегло до 750 гр.**

- около 800 гр. за 2 печения (от 4 до 8 отделни хляба), **в този случай се включва светлинният индикатор пред обозначението за тегло до 1500 гр.**

- Натиснете  бутона, за да зададете избраното количество. Възможни са три варианта: 750г, 1000г и 1500г. Индикаторната светлина светва след като зададете настройките.




7. Избиране степента на препичане

- Цветът на коричката е зададен по подразбиране среден.
- Цветът на коричката не може да се задава при програми 13, 15, 16. Възможни са три варианта на избор: СЛАБО/СРЕДНО/СИЛНО.
- Ако искате да промените зададената настройка, натиснете бутона , докато светлината на индикатора не освети съответната настройка



8. Старт

- За да стартирате избраната програма, натиснете бутона . Програмата започва. На екрана се изписва времетраенето, съответстващо на програмата. Последователните етапи се изпълняват автоматично един след друг.

9. Програма за отложен старт

- **Уредът може да се програмира така, че сместа да е готова в часа, който сте избрали предварително, до 15 часа по-рано.**
Отложеният старт на програмата не е наличен за програми 3, 8, 12, 13, 14, 15, 16.

Този етап настъпва, след като бъде избрана програмата, степента на препичане и теглото. Времето за изпълнение на програмата се изписва на екрана. Изчислете интервала от време от момента на стартиране на програмата до часа, когато желаете сместа ви да е готова. Уредът автоматично включва продължителността на циклите на програмата. С помощта на бутоните **+** и **-**, задайте времето (**+** нагоре и **-** надолу). С еднократно кратко натискане на бутоните преместването става със стъпка от 10 мин. С по-продължително натискане, преместването продължава със стъпки от 10 мин.

Пример 1: Ако сега е 20 ч. и искате хлябът ви да е готов в 7:00 ч. на следващата сутрин, програмирайте 11 ч. 00 мин. с помощта на бутони **+** и **-**. Натиснете бутон **STOP**. Уредът ще издаде звук от сигнал.

На екрана се изписва PROG, а 2-те точки на таймера ще замигат. Обратното броене започва. Включва се светлинният индикатор за функциониране на уреда.

Ако се объркате или искате да промените настройката на часа, натиснете продължително бутона **STOP**, докато издаде звук от сигнал. На екрана ще се изпише времето по подразбиране.

Повторете действието.

Пример 2: В случая с програмата за 1 багета, ако в момента е 8 ч. и искате багетите ви да са готови в 19 ч., с помощта на бутоните **+** и **-** програмирайте 11 ч. 00 мин. Натиснете бутона START/STOP. Ще чуете звук от сигнал. На екрана се изписва PROG, а 2-те точки на таймера ще замигат. Обратното броене започва. Включва се светлинният индикатор за функциониране на уреда. Ако се объркате или искате да промените настройката на часа, натиснете продължително бутона **STOP**, докато издаде звук от сигнал. На екрана ще се изпише времето по подразбиране.

Повторете действието.

ВНИМАНИЕ: Трябва да предвидите 47 мин. преди края на изпичането (тоест, 18 ч. и 13 мин.) за дооформяне на хлебчетата или, ако става въпрос за 2 печения, 2x47 мин. преди края на програмата (тоест, 17 ч. и 26 мин.).

BG

Относно времето за изпичане, определено за другите програми за отделни хлябове, направете справка с таблицата за времето на изпичане на стр. 387.


Времето за дооформяне в програмите за отделни хлябове не е включено в изчислението за време при отложено стартиране.

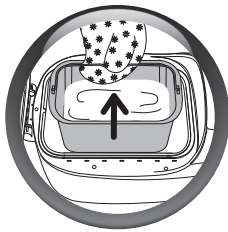
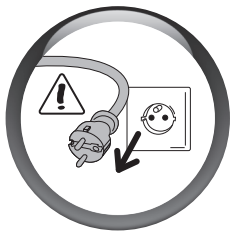
Някои съставки се развалят бързо. Не използвайте програмите с отложен старт за рецепти, съдържащи следните съставки: прясно мляко, яйца, кисело мляко, сирене, пресни плодове.

При отложен старт, тихият режим се активира автоматично.



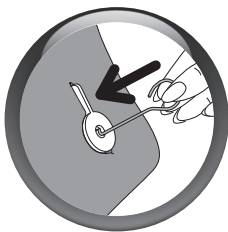
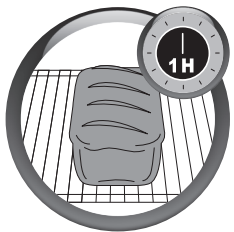
10. Стоп

- В края на програмата автоматично се появява 0:00 на дисплея. Чуват се последователни звукови сигнали и светлинният индикатор мига.
- За да се спре сегашната програма или отмените отложените старт, натиснете бутона  за 5 сек.

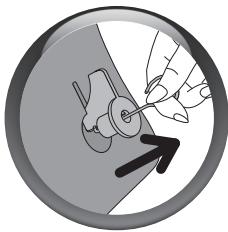


11. Изваждане на хляба (Тази стъпка не важи за печивата от таблицата „индивидуален хляб“)

- След края на цикъла на изпичане, изключете уреда от захранването.
- Извадете формата за хляб, като я издърпате нагоре за дръжката. Винаги използвайте ръкохватки, защото дръжката на формата за хляб е гореща, също както и вътрешната част на капака.



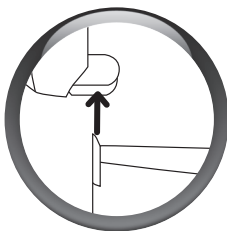
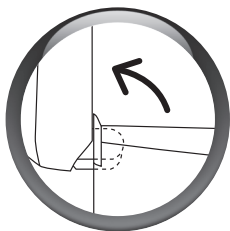
- Извадете хляба и го оставете върху решетка да изстине.
- Възможно е лопатките за месене да останат в готовия хляб, когато той се изважда. В този случай използвайте куката както следва:
 - > след като хлябът е изваден го поставете на една страна, докато е още топъл като го държите с помощта на кухненска ръкавица.
 - > С другата ръка мушнете куката в оста на лопатката за месене, издърпайте я внимателно, за да освободите лопатката за месене.
 - > Повторете операцията за другата лопатка.
 - > Сложете хляба върху скара, за да изстине.



4 ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА



- Изключете уреда преди почистване.
- Дръпнете капака ако искате да разбъркате продуктите.
- Почистете всички части, самия уред и тавичката с влажна кърпа. Подсушете добре.
- Измийте тавичката и лопатките за месене с топла сапунена вода.
- Ако лопатката остане залепена в тавичката – накуснете за 5 – 10 минути.



- Ако е необходимо свалете капака, за да го измиете с топла вода.



- Не мийте нито една част в съдомиялна.
- Не използвайте домакински почистващи препарати, драскащи гъбички или алкохол. Използвайте мека, влажна гъба.
- Никога не потапяйте корпуса или капака.
- Не използвайте уреда за съхранение на храни, както и не бъркайте в него с метални прибори, за да не нараните незалепващото покритие.

BG

5 Цикли

Таблицата на стр. 387 - 388 - 389 показва режима на различните програмни цикли.

Месене	> Спиране	> Бухване	> Изпичане	> Затопляне
За оформяне структурата на тестото, така че да бухне по-добре.	Позволява на тестото да почине и да подобри качествата си след измесването.	Времето през което маята действа, за да втаса тестото и да разгърне своя аромат.	Трансформира тестото в хляб и му дава златиста хрупкава коричка.	Поддържа хляба топъл след изпичане. Препоръчително е хлябът да бъде изваден веднага след изпичането му, при всички случаи.

Месене:



По време на цикъла и за програмите 1, 2, 4, 5, 6, 7, 9, 10, 11, 14, вие може да добавяте съставки: сухи плодове или ядки, маслини, парчета бекон и др. Звуков сигнал ви показва в кой момент да се намесите.

По време на изпълнение на програмите, посочени по-горе, натиснете еднократно бутон MENU (МЕНЮ), за да разберете колко време остава преди звуковия сигнал „добавка на съставки“.

За програми 1 и 2 моля да натиснете бутон "МЕНЮ" два пъти, за да разберете колко време остава преди оформянето на франзелата.



Направете справка с обобщителната таблица на времената за подготовка на страници 387 - 388 - 389 и в колоната "екстра". Тази колона показва времето, което ще се появи на екрана на уреда ви, когато се чуе звуковият сигнал.

За да знаете по-точно след колко време се чува звуковият сигнал, е достатъчно да извадите времето от колона "екстра" от общото време за печене.

Пр.: "екстра" = 2:51 и "общо време" = 3:13, съставките могат да бъдат добавени след 22 мин.

Затопляне: за програми 1, 2, 4, 5, 6, 7, 9, 10, 11, 14, можете да оставите приготвянията в уреда. Едночасов цикъл на затопляне автоматично следва изпичането. Дисплеят остава на 0:00 за един час по време на затоплянето и светлинният индикатор мига. В края на цикъла, той спира автоматично след няколко последователни звукови сигнал.

6 СЪСТАВКИТЕ

Мазните съставки и олио: Мазните съставки правят хляба по-мек и по-вкусен. Така той ще се запази със същото добро качество за по-дълго време. Прекаляването с мазни съставки забавя втасването. Ако използвате масло, трябва да сте сигурни, че то е студено, и го нарежете на кубчета, за да се разпредели по хомогенен начин в сместа. Не слагайте разтопено масло. Избягвайте мазните съставки да влизат в контакт с маята, защото мазнината може да попречи на маята да поеме вода.

Яйца: Яйцата правят тестото по-богато, подобряват цвета на хляба и способстват за доброто развитие на средната му част. В рецептите се предвижда средно количество на яйцата около 50 гр., ако са по-едри – увеличете течността; ако са по-дребни, трябва да се използва по-малко течност.

Мляко: Може да използвате както прясно мляко (студено, ако в рецептата не е посочено друго) или мляко на прах. Млякото има, също така, емулгиращ ефект, който позволява получаването на по-равномерни мехурчета, а оттам и на добър външен вид на средата на хляба.

Вода: Водата рехидрира и активира маята. Едновременно с това, тя хидрира нишестето на брашното и способства за образуването на средата на хляба. Водата може да се замени, изцяло или от части, с мляко или друг вид течност. Температура: вижте параграфа в частта „подготовка на рецептите“ (стр. 390).

Брашно: Теглото на брашното варира значително в зависимост от вида на използваното брашно. В зависимост от качеството на брашното, резултатите от изпичането на хляба могат също така да са доста различни. Съхранявайте брашното в херметически затворен съд, защото то реагира на промените в атмосферните условия, като поема влагата или обратно, като я губи. За предпочитане е да използвате брашно, обозначено като „бързо втасващо“, „за хлебни изделия“ или „хлебарско“, вместо обикновено брашно. Добавянето на овесени ядки, трици, пшеничен зародиш, ржж или цели зърна в хлебното тесто ще доведе до получаването на по-тежък и по-малко бухнал хляб.

Препоръчва се използването на брашно T55, освен ако в рецептата не е посочено друго. Ако използвате смес от различни специални брашна за хляб или кифлички или за млечен хляб, не превишавайте 1000 гр. тесто общо. Направете справка с препоръките на производителя относно употребата на брашното в настоящите смеси. Пресяването на брашното също се отразява на резултатите: колкото по-пълнозърнесто е брашното (тоест, съдържащо части от обвивката на пшеничните зърна), тестото ще се повдигне по-малко и хлябът ще е по-сбит.

Захар: предпочитайте употребата на бяла и кафява захар или на мед. Не използвайте захар на булки. Захарта подхранва маята, придава добър привкус на хляба и подобрява запичането на коричката му.

Сол: тя придава вкус на храната и позволява регулирането на действието на маята. Тя не трябва да влиза в контакт с маята. Благодарение на солта, тестото става твърдо, компактно и не втасва прекалено бързо. Освен това, солта подобрява структурата на тестото.

Мая: Маята за хляб се предлага в различни форми: прясна под формата на малки кубчета, суха активна за рехидриране или суха готова за незабавна употреба. Маята се продава в големи количества (под формата на пръчка или съвсем прясна, предназначена за употреба във фурните), но вие можете да си купите прясна мая от най-близката фурна за хляб. Прясната и сухата, готова за употреба мая, трябва директно да се сипе във формата за хляб на уреда заедно с другите съставки. Все пак не забравяйте добре да разтриете прясната мая между пръстите си, за да улесните разпръсването ѝ. Само сухата активна мая (на гранули) трябва да се разбърка с малко хладка вода преди да се използва. Температурата на водата трябва да е около 35°C, ако е по-ниска, маята ще отслаби ефективността си, а ако е по-висока има риск да загуби активността си. Бъдете внимателни и спазвайте предписаните дози, като преценявате как да умножите количествата, в случай че използвате прясна мая (вижте сравнителната таблица по-долу).

Равностойни количества/тегла между сухата и прясната мая:

Суха мая (в кафени лъжички)

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

Прясна мая (в гр.)

9 13 18 22 25 31 36 40 45

Добавките (сушени плодове, маслини, натрошен шоколад и др.): можете да персонализирате рецептите си, като използвате всякакви допълнителни съставки по ваш вкус, като внимавате за следното:

- > да изчаквате звуковия сигнал за добавяне на съставките, особено за по-крехките от тях,
- > най-твърдите зърна (като лена или сусам) може да се сложат още в началото на замесването на тестото, с цел да се улесни работата на уреда (например при отложен старт),
- > замразете парченцата натрошен шоколад, за да запазят формата си по време на месенето,
- > да изцедите съставките, които са прекалено влажни или прекалено мазни (маслини или сланина например), да ги подсушите върху попитвателна хартия и леко да ги овалате леко в брашно за по-доброто им размесване и получаване на хомогенна смес,
- > да не слагате съставките в прекалено големи количества, защото така се създава опасност тестото да не втаса както трябва, спазвайте указанията в рецептите количества,
- > да не изсипвате добавки извън формата за хляб.

ПРО-ГРАМА	ТЕГЛО (гр.)	ИЗПИЧАНЕ ДО ЗЛАТИСТО	ОБЩО ВРЕМЕ (ч.)	ВРЕМЕ ЗА ПРИГОТВЯНЕ НА СМЕСТА	ДООФОРМЯНЕ	ИЗПИЧАНЕ 1-ва ПАРТИДА (ч.)	ИЗПИЧАНЕ 2-ра ПАРТИДА (ч.)	ВРЕМЕ - ИЗПИСВА СЕ НА ДИСПЛЕЯ ДО ЗВУКОВИЯ СИГНАЛ (ч.)	СЪХРАНЯВАНЕ НА ТОПЛО (ч.)				
1	750*	1	02:02	01:05		00:57	-	01:39	01:00				
	1500**		02:59				00:57	02:36					
	750*	2	02:07				01:02	-		01:44			
	1500**		03:09					01:02		02:46			
	750*		3					02:12		01:07		-	01:49
	1500**							03:19				01:07	02:56
2	750*	1	02:02	01:05		00:57	-	01:39	01:00				
	1500**		02:59				00:57	02:36					
	750*	2	02:07				01:02	-		01:44			
	1500**		03:09					01:02		02:46			
	750*		3					02:12		01:07		-	01:49
	1500**							03:19				01:07	02:56

ПРО-ГРАМА	ТЕГЛО (гр.)	ИЗПИЧАНЕ ДО ЗЛАТИСТО	ОБЩО ВРЕМЕ (ч.)	ВРЕМЕ ЗА ПРИГОТВЯНЕ НА СМЕСТА	Етап (ч.)	ВРЕМЕ - ИЗПИСВА СЕ НА ДИСПЛЕЯ ДО ЗВУКОВИЯ СИГНАЛ (ч.)	СЪХРАНЯВАНЕ НА ТОПЛО (ч.)
3	-	3	0:10 ▼ 0:40	-	-	0:10 ▼ 0:40	-
	750 g		1 2 3	02:52	01:57	00:55	01:00
1000 g	02:57	01:00		02:27			
1500 g	03:02	01:05		02:32			
750 g	02:52	00:55		02:22			
1000 g	02:57	01:00		02:27			
1500 g	03:02	01:05		02:32			
750 g	02:52	00:55		02:22			
1000 g	02:57	01:00		02:27			
1500 g	03:02	01:05	02:32				

- 1 СЛАБО
- 2 СРЕДНО
- 3 СИЛНО

750* = около 400 гр. (вижте стр. 381)

Забележка: общата продължителност не включва времето за съхранение на топло.

1500** = около 800 гр. (вижте стр. 381)

ПРО-ГРАМА	ТЕГЛО (гр.)	ИЗПИЧАНЕ ДО ЗЛАТИСТО	ОБЩО ВРЕМЕ (ч.)	ВРЕМЕ ЗА ПРИГОТВЯНЕ НА СМЕСТА	Етап (ч.)	ВРЕМЕ - ИЗПИСВА СЕ НА ДИСПЛЕЯ ДО ЗВУКОВИЯ СИГНАЛ (ч.)	СЪХРАНЯВАНЕ НА ТОПЛО (ч.)
5	750 g		03:00	02:00	01:00	01:00	02:37
	1000 g		03:05		01:05		02:42
	1500 g		03:10		01:10		02:47
	750 g		03:00		01:00		02:37
	1000 g		03:05		01:05		02:42
	1500 g		03:10		01:10		02:47
	750 g		03:00		01:00		02:37
	1000 g		03:05		01:05		02:42
	1500 g		03:10		01:10		02:47
6	750 g		03:05	02:05	01:00	01:00	02:42
	1000 g		03:10		01:05		02:47
	1500 g		03:15		01:10		02:52
	750 g		03:05		01:00		02:42
	1000 g		03:10		01:05		02:47
	1500 g		03:15		01:10		02:52
	750 g		03:05		01:00		02:42
	1000 g		03:10		01:05		02:47
	1500 g		03:15		01:10		02:52
7	750 g		03:14	02:29	00:45	01:00	02:50
	1000 g		03:19		00:50		02:55
	1500 g		03:24		00:55		03:00
	750 g		03:14		00:45		02:50
	1000 g		03:19		00:50		02:55
	1500 g		03:24		00:55		03:00
	750 g		03:14		00:45		02:50
	1000 g		03:19		00:50		02:55
	1500 g		03:24		00:55		03:00
8	750 g		01:28	00:43	00:45	01:00	01:12
	1000 g		01:33		00:50		01:17
	1500 g		01:38		00:55		01:22
	750 g		01:28		00:45		01:12
	1000 g		01:33		00:50		01:17
	1500 g		01:38		00:55		01:22
	750 g		01:28		00:45		01:12
	1000 g		01:33		00:50		01:17
	1500 g		01:38		00:55		01:22
9	1000 g		02:11	01:11	01:00	01:00	-

ПРО-ГРАМА	ТЕГЛО (гр.)	ИЗПИЧАНЕ ДО ЗЛА-ТИСТО	ОБЩО ВРЕМЕ (ч.)	ВРЕМЕ ЗА ПРИГОТВЯНЕ НА СМЕСТА	Етап (ч.)	ВРЕМЕ - ИЗПИСВА СЕ НА ДИСПЛЕЯ ДО ЗВУКОВИЯ СИГНАЛ (ч.)	СЪХРАНЯВАНЕ НА ТОПЛО (ч.)
10	750 g		03:00	01:55	01:05	01:00	02:37
	1000 g		03:05		01:10		02:42
	1500 g		03:10		01:15		02:47
	750 g		03:00		01:05		02:37
	1000 g		03:05		01:10		02:42
	1500 g		03:10		01:15		02:47
	750 g		03:00		01:05		02:37
	1000 g		03:05		01:10		02:42
	1500 g		03:10		01:15		02:47
11	750 g		03:10	02:10	01:00	01:00	02:37
	1000 g		03:15		01:05		02:42
	1500 g		03:20		01:10		02:47
	750 g		03:10		01:00		02:37
	1000 g		03:15		01:05		02:42
	1500 g		03:20		01:10		02:47
	750 g		03:10		01:00		02:37
	1000 g		03:15		01:05		02:42
	1500 g		03:20		01:10		02:47
12	750 g			-		/	/
	1000 g		0:10		0:10		
	1500 g		▼		▼		
	750 g		1:10		1:10		
	1000 g						
	1500 g						
	750 g						
1000 g							
1500 g							
13	/	/	01:15	01:15	-	/	/
14	1000 g		02:08	00:25	01:43	01:00	01:45
15	/	/	01:30	-	01:30	/	/
16	/	/	00:15	00:15	-	/	/

7 Практически съвети

1. Приготвяне

- Всички съставки, които използвате трябва да са на стайна температура и да са точно претеглени. **Размеряването на течности с чаша е условно. Използвайте дозатора от комплекта, за да размерявате в с.л. от едната страна и в ч.л. от другата страна.** Ако мерките, които ползвате не са правилни, това би довело до лоши резултати.
 - Следвайте този ред на приготвяне
 - > Течности (масло, масло, яйца, вода, мляко)
 - > Сол
 - > Захар
 - > Брашно – първата половина
 - > Мляко на прах
 - > Специфични твърди съставки
 - > Брашно - втората половина
 - > Мая
 - Точността на измерване на количеството на брашното е много важна. Ето защо брашното трябва да се съпоставя в зависимост от типа брашно, който се ползва. Използването на прясна и суха мая също влияе при приготвянето. Не използвайте бакпулвер, освен в рецептите, в които е посочено. Отворен пакет мая трябва да бъде използван в рамките на 48 часа.
 - За да не погречете на тестото да бухне добре ви препоръчваме да сложите всички съставки в тавичката още в началото и да не отваряте капака, освен в случаите, в които е отбелязано това. Следвайте точно последователността и количеството на съставките посочени в рецептата. Първо течностите, после другите съставки. **Маята ни трябва да влиза в съприкосновение с течностите, захарта и солта.**
 - **Приготвянето на хляба се влияе много от температурата и влажността.** В случай на висока температура използвайте течности, които са по-хладни от нормалното. Ако пък е студено ще е добре да затоплите леко водата или млякото (не повече от 35°C). За оптимален резултат ви препоръчваме да съблюдавате цялостна температура от 60°C (температура на водата + температура на брашното + стайна температура). Пример: ако стаината температура на вашия дом е 19°C, проверете дали температурата на брашното е 19°C, а температурата на водата е 22°C (19 + 19 + 22 = 60°C).
 - **Също така, понякога ще е нужно да проверявате състоянието на тестото преди второто месене:** то трябва да оформи гладка топка, която да не се лепи по стените на тавичката.
 - > ако цялото количество брашно не е омесено в тесто, добавете още малко вода.
 - > ако тестото е твърде мокро и залепва по стените ще трябва да добавите малко брашно.
- Такива корекции трябва да се правят малко по-малко (не повече от 1 с.л. всеки път) и трябва да се види дали има някакво подобрение преди да се продължи.

2. Използване на хлебопекарната

- **В случай, че спре електричеството:** ако по време на цикъла програмата прекъсне, заради спиране на електричеството или някаква друга намеса машината притежава 7 минутна защита, през която настройките са запазени. Цикълът започва от там от където е спрял. След изтичането на това време настройките се губят.
- **Ако пуснете две програми една след друга изчакайте 1 час преди да стартирате втората,** за са може уредът да истине добре. В противен случай на дисплея ще се появи код за грешка E01 (с изключение на програми 1 и 12).
- За програмата за багети след етапите на месене и втасване на тестото, трябва да използвате тестото ви до един час след чуването на звуковите сигнали. След това, машината се рестартира сама и програмата за багети изчезва.


8 ПРИГОТВЯНЕ И НАПРАВА НА БАГЕТИТЕ

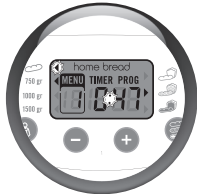
За да осъществите това, ще трябва да монтирате специалните приставки (аксесоари), предназначени за тази цел: 1 подложка за печене на багети (5), 2 незалепащи тавички за печене на багети (6), 1 нож за нарязи (7) и 1 четчица (11).

1. Как да месите и набухвате вашето тесто

• Включете уреда за хляб към захранването.



- След като чуете звуковия сигнал, на дисплея ще се изпише програма 1, която е програмата по подразбиране.
- Изберете степента на препичане.
- Не ви съветваме да печете само на едно ниво, тъй като иначе коричката ще е прекалено препечена.
- Ако искате да ползвате опцията за изпичане на 2 партиди: препоръчва се да оформите всичките си хлябове и да запазите половината от тях в хладилника за следващото печене.
- Натиснете бутон . Индикаторът за функциониране на уреда ще светне, а 2-те точки на таймера ще замигат. Започва цикълът месене на тестото, последван от цикъла втасване.



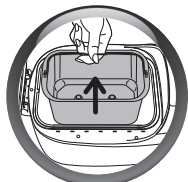
Забележки:

- По време на цикъла на месене е нормално някои места да не са все още добре размесени.
- Когато подготовката на хлебната смес е вече завършена, уредът за хляб преминава в режим на изчакване. Поредица звукови сигнали ще ви известят, че омесването и втасването на тестото са завършили и индикаторът за функциониране на уреда ще замига. Светлинният индикатор за оформянето на франзелата светва.

Следвайки стъпките на месене и бухване на тестото вие трябва да използвате тестото 1 час след звуковите сигнали. След това машината нулира времето и спира програмата. В този случай препоръчваме да използвате програма 7, която е програмата за изпичане на франзели.

2. Пример за направа и изпичане на багети

За помощ, използвайте наличните съвети за оформяне на багети. Ние ще ви покажем как работи хлебопекарната, така че след няколко опита ще имате ваш собствен хляб. Следвайте стъпките и резултата е гарантиран.

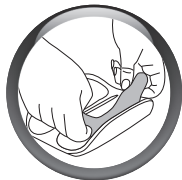


- Извадете формата за хляб от уреда.
- Поръсете леко с брашно работния ви плот.
- Извадете тестото от формата за хляб и го оставете на работния плот.
- Оформете тестото на топка и с помощта на нож го разделете на 4 тестени топки.
- Ще получите 4 тестени топки с еднакво тегло, които трябва да оформите на багети.

За по-пухкави багети оставете тестените топки да престоят 10 минути, преди да ги дооформите.

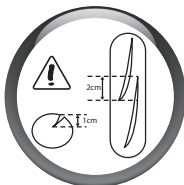
Получената дължина на багета трябва да съответства на размера на незалепащата тавичка (приблизително 18 см).

Можете да разнообразите вкуса на хляба, като го украсите по ваш вкус. За тази цел, достатъчно е да овлажните и след това да оваляте топките в сусамово или в маково семе.




- След като оформите багетите, ги поставете върху незалепващите тавички.

Мястото на съединение на тестото на багетите трябва да се намира отдолу.



- За възможно най-добър резултат, направете диагонален нарез отгоре на всяка багета с назъбен нож или с предоставения нож за нарези, така че да се получи отвор от 1 см.


Можете да разнообразите външния вид на багетите, като направите нарези с ножица по цялата ѝ дължина.

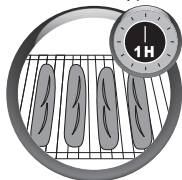
- С помощта на предоставената кухненска четчица намажете обилно горната част на всяка багета, като избягвате образуването на вода в незалепващите тавички.
- Поставете 2-те незалепващите тавички, в които са поставени багетите, върху подложката.
- Поставете подложката за багети в уреда на мястото на формата за хляб.
- Отново натиснете бутона  за да рестартирате програмата и да започне печенето на багетите.

В края на цикъла на печене, можете да избирате между 2 опции: едновременно изпичане на 4 багети

- Изключете машината за хляб от захранването. Извадете подложката за багети.
- Винаги използвайте ръкохватки, защото подложката е много гореща.
- Извадете багетите от незалепващите тавички и ги оставете да се охладят върху решетка.

едновременно изпичане на 8 багети (2x4)

- Изключете уреда от захранването. Винаги използвайте ръкохватки, защото подложката е много гореща.
- Извадете багетите от незалепващите тавички и ги оставете да се охладят върху решетка.
- Вземете останалите 4 багети от хладилника (на които сте направили нарези и сте намазали предварително).
- Наредете ги върху тавичките (внимавайте да не се изгорите).
- Сложете обратно подложката в уреда и натиснете отново бутона .
- След като приключи печенето, изключете уреда от захранването.
- Извадете багетите от незалепващите тавички и ги оставете да се охладят върху решетка.





ОСНОВЕН ХЛЯБ (ПРОГРАМА 4)


к.л. > Кафена лъжичка
с.л. > Супена лъжица

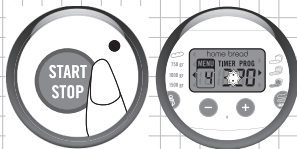
- Коричка > Средна
- Единично тегло > 1000 гр.

Съставки

Олио > 2 с.л.
 Вода > 325 мл.
 Сол > 2 к.л.
 Захар > 2 с.л.
 Сухо мляко > 2,5 с.л.
 Брашно Т55 > 600 гр.
 Дехидратирана мая > 1,5 к.л.

1 За да започнете рецептата ви, направете справка с етапите от 1 до 7 на параграф "употреба".

2 След това, за да стартирате програмата за ОСНОВЕН ХЛЯБ, натиснете бутона . Светлинният индикатор за функциониране светва. Двете ъгълчета на таймера започват да мигат. Цикълът започва.



3 В края на цикъла, направете справка с етап 11.

ВАЖНО: На същия принцип, можете да направите други рецепти за традиционни хлябове: Френски хляб, Пълнозърнест хляб, Сладък хляб, Бърз хляб, Хляб без глутен, Безсолен хляб, за това е достатъчно да изберете съответната програма чрез бутона за менюто.



БАГЕТИ (ПРОГРАМА 1)

За да направите 4 багети по около 100 гр. всяка

к.л. > Кафена лъжичка
с.л. > Супена лъжица

- Коричка > Средна

Съставки

Вода > 170 мл.
 Сол > 1 к.л.
 Брашно Т55 > 280 гр.
 Дехидратирана мая > 1 к.л.

За да направите тази рецепта, направете справка с параграф 8 "Приготвяне и направа на багетите".



За да придадете повече мекота на средата на багетите ви, прибавете 1 с.л. олио към рецептата ви. Ако искате да придадете повече цвят на 4-те ви хляба, прибавете към съставките ви 2 к.л. захар.

9 УПЪТВАНЕ ЗА ПО-ДОБРИ РЕЗУЛТАТИ

1. ЗА ХЛЯБОВЕТЕ

Не получавате желаните резултати? Тази таблица ще ви помогне.	ПРОБЛЕМИ					
	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
ВЪЗМОЖНИ ПРИЧИНИ						
Бутонът е бил натиснат по време на приготвянето <small>START STOP</small>				●		
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			●	●		




BG

2. ЗА БАГЕТИТЕ

Не получавате желаните резултати? Тази таблица ще ви помогне.	Проблеми	Решения
Тестената топка не е с еднакво сечение.	Формата на правоъгълник в началото не е равна или с еднаква дебелина.	Загладете с точилка, ако е необходимо.
Тестото е лепкаво; трудно е да се оформят хлебчетата.	В сместа има прекалено много вода.	Намалете количеството на водата.
	Водата е прибавена в рецептата прекалено топла.	Леко си набрашнете ръцете, но не и тестото, нито работния плот, ако е възможно, и продължете да оформяте хлебчетата.
Тестото се разкъсва.	На брашното му липсва глутен.	Изберете брашно за сладкарски изделия (Т 45).
	На брашното му липсва еластичност.	Оставете да почине за 10 мин., преди да го оформите.
	Формите са неправилни.	Претеглете тестените топки, за да бъдат с еднаква големина.
Тестото е плътно/тестото е твърдо, за да се сложи във формата.	Липсва малко вода в рецептата.	Проверете рецептата или прибавете вода, ако брашното не е достатъчно абсорбиращо.
	Има твърде много брашно в сместа.	Размесете набързо и оставете да почине преди окончателното оформяне. Прибавете малко вода в началото на месенето.
	Твърде дълго обработвано тесто.	Оставете да почине за 10 мин., преди да го оформите. Набрашнете възможно най-малко работния плот. Оформете, като размесвате възможно най-малко тестото. Пристъпете към обработване на 2 етапа с 5 мин. почивка между тях.
Хлебчетата се допират и не са достатъчно изпечени.	Лошо разположение върху тавичките.	Разпределете оптимално пространството върху тавичките, за да разположите тестените топки.
	Твърде течно тесто.	Дозирайте добре течностите.
		Рецептите са разработени за яйца от 50 гр. Ако яйцата са по-големи, намалете с толкова количеството вода.
Хлебчетата залепват върху тавичката и са загорели.	Прекалено много смес за намазване	Изберете по-слабо препичане. Внимавайте да не разливате смес за намазване върху тавичката.
	Твърде много сте навлажнили тестените топки.	Отстранете излишната вода с четчица.
	Формите твърде много залепват.	Леко намажете формите с олио, преди да поставите тестото.
Хлебчетата не са достатъчно зачервени.	Забравили сте да намажете тестените форми с вода, преди да ги поставите за печене.	Бъдете внимателни при следващото приготвяне.
	Твърде много сте набрашнили хлебчетата по време на оформянето.	Намажете добре с вода с четчицата, преди да ги поставите за печене.
	Околната температура е висока (над 30°C).	Използвайте по-студена вода (между 10 и 15°C) и/или малко по-малко мая.

Не получавате желаните резултати? Тази таблица ще ви помогне.	Проблеми	Решения
Хлебчетата не са достатъчно надути.	Забравили сте маята в рецептата / няма достатъчно мая.	Следвайте указанията на рецептата.
	Маята ви вероятно е била с изтекъл срок.	Проверете датата на годност.
	На рецептата ви е липсвала вода.	Проверете рецептата или прибавете вода, ако брашното е твърде абсорбиращо.
	Хлебчетата са били твърде смачкани и притиснати при оформянето.	При оформянето мачкайте тестото възможно най-малко.
Твърде дълго месено тесто.		
Хлебчетата са твърде бухнали.	Прекалено много мая	Сложете по-малко мая.
	Прекалено много втасване.	Леко притиснете хлебчетата, след като сте ги поставили върху формите.
Нарезите върху тестото не са ясни.	Тестото е лепкаво: прибавили сте твърде много вода в рецептата.	Започнете отначало етапа на оформяне на хлебчетата, като леко набрашните ръцете си, но не и тестото, нито работния плот, ако е възможно.
	Ножът не е достатъчно остър.	Използвайте предоставеното острие или, ако го нямате, много остър нож със ситни зъби.
	Нарезите ви са твърде колебливи.	Нарежете с решително движение, без колебание.
Нарезите имат тенденция да се затварят или не се отварят по време на печене.	Тестото е било твърде лепкаво: добавили сте твърде много вода в рецептата.	Проверете рецептата или добавете брашно, ако не поема достатъчно водата.
	Повърхността на тестото не е била достатъчно изпъната при оформянето.	Започнете отново, като разпънете повече тестото, когато го увивате около палеца.
Тестото се разкъсва отстрани при печене.	Дълбочината на нарезите върху тестото е недостатъчна.	Погледнете страница 392 за идеалната форма на нарезите.

10 РЪКОВОДСТВО ПРИ ЕВЕНТУАЛНИ ТЕХНИЧЕСКИ ПРОБЛЕМИ

Проблеми	Решения
Лопатките за месене остават залепени в тавичката.	<ul style="list-style-type: none"> • Накиснете ги преди да ги извадите.
Лопатките за месене остават залепени в хляба.	<ul style="list-style-type: none"> • Намажете с малко мазнина лопатките за месене преди да сложите съставките в тавичката за хляб (стр. 383).
След като натиснете  нищо не се случва.	<ul style="list-style-type: none"> • Машината е твърде гореща. Изчакайте 1 час между 2 цикъла (код за грешка E01). • Било е зададено отсрочено начало.
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.
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 от вътре с влажна гъба и без почистващ препарат. • Приготвеното прелива: количеството на съставките, които са използвани е голямо и приготвеното е твърде течно. Следвайте пропорциите указани в рецептата.

11 ГАРАНЦИЯ

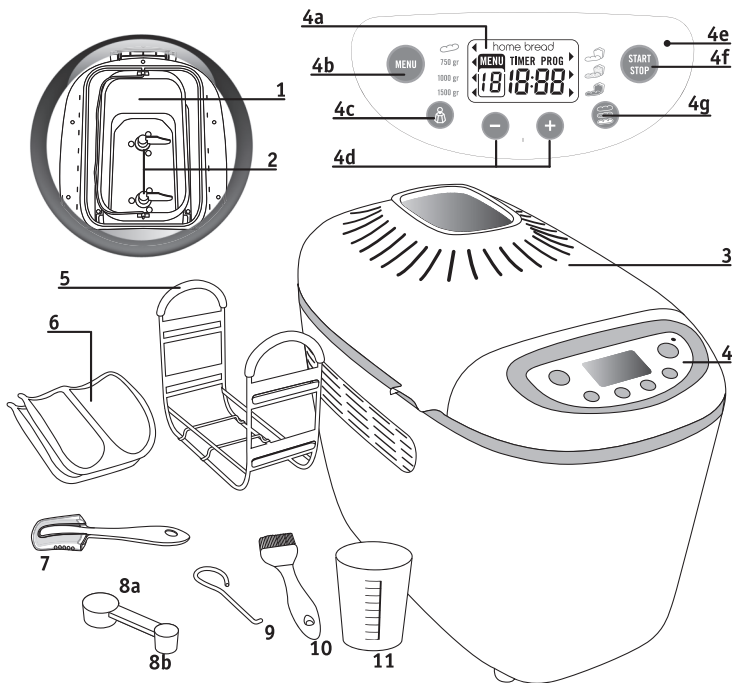
- Този уред е предназначен само за ползване вътре, в домашни условия. Не го използвайте навън. Всяко използване с комерсиална цел или в разрез с инструкциите би довело до прекратяване на условията по гаранцията.
- Внимателно прочетете инструкциите преди да използвате уреда за първи път: производителят не носи отговорност в случай, че уредът не е използван съгласно инструкциите.

12 ОКОЛНА СРЕДА

- В съответствие със съществуващите регламенти, когато уредът се извежда от употреба той трябва да се направи неизползваем. За тази цел изключете кабела и после го отрежете преди да изхвърлите устройството.

Hrvatski

	str.
1 OPIS	400
2 SIGURNOSNE UPUTE	401
3 PRIJE PRVE UPORABE	405
4 ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE	412
5 CIKLUSI	413
6 SASTOJCI	414
7 PRAKTIČNI SAVJETI	418
8 PRIPREMA I PEČENJE KRUHA BAGUETTE	419
9 VODIČ ZA POBOLJŠANJE VAŠIH POSTIGNUĆA	422
10 VODIČ ZA RJEŠAVANJE PROBLEMA	425
11 JAMSTVO	425
12 OKOLIŠ	425



1 OPIS

1. Posuda za kruh
2. Lopatice za miješenje
3. Poklopac s otvorom za nadgledanje
4. Upravljačka ploča
 - a. Zaslon
 - a1. Pokazivač oblikovanja baguetta
 - a2. Odabir u izborniku
 - a3. Razina tamnjenja
 - a4. Odgođeno programiranje
 - a5. Prikaz vremena pečenja
 - b. Izbor programa
 - c. Odabir težine
 - d. Tipka za podešavanje odgođenog početka rada i vremena potrebnog za programe 12
 - e. Signalno svjetlo – svijetli kad je uređaj uključen
 - f. Tipka za uključenje/isključenje

- g. Odabir razine tamnjenja
5. Držač za pečenje baguetta
6. 2 neprianjajuća kalupa za baguette peciva

Pribor:

7. Nož za zarezivanje
8. a. Velika mjerna žlica
- b. Mala mjerna žlica
9. Kuka za vađenje lopatica za miješenje
10. Kist
11. Mjerna posuda



② SIGURNOSNE UPUTE

VAŽNA UPOZORENJA

- Ovaj uređaj nije namijenjen uporabi s timerom ili upravljačkim sustavom koji nije njegov sastavni dio.
- Ovaj uređaj namijenjen je isključivo kućnoj uporabi. Jamstvo ne pokriva uporabu uređaja:
 - U kuhinjama namijenjenim osoblju u dućanima, 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.
- 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.

- Ako je priključni vod oštećen, mora biti zamjenjen od strane ovlaštenog Moulinex servisa (vidi popis u jamstvenom listu), kako bi se izbjegla opasnost.
- 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.
- **Uređaj je namijenjen jedino kućnoj uporabi, u zatvorenom prostoru i na nadmorskoj visini manjoj od 4 000 m.**

- Oprez: mogućnost ozljede uslijed nepravilne uporabe uređaja.
- Oprez: površina grijaćeg elementa može i nakon uporabe ostati zagrijana.
- Uređaj se ne smije uranjati u vodu.
- Strogo se pridržavajte uputa o količini sastojaka.

U posudi za kruh:

- Ne prekoračujte količinu tijesta za više od 1500 g.
- Ne rabite više od 930 g brašna i 15 g kvasca.

Na pločama za baguette:

- Nemojte pripremati više od 450 g tijesta u jednom navratu.
- Nemojte koristiti više od 280 g brašna i 6 g kvasca tijekom jedne pripreme.
- 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 Moulinex-ovom ovlaštenom servisu (vidi popis u jamstvenom listu).
- Svaki zahvat, osim uobičajenog čišćenja i održavanja uređaja mora obaviti Moulinex ovlašten servis (vidi popis u jamstvenom listu).
- 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 ugасiti vodom. Isključite uređaj iz struje i s vlažnom krpicom ugасite vatru.
- Zbog vlastite sigurnosti, rabite samo pribor i rezervne dijelove od Moulinex-a 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 69 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.

3 PRIJE PRVE UPORABE



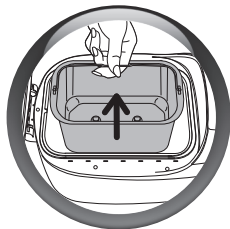
1. ODMATANJE

- Odmotajte svoj uređaj, sačuvajte jamstveni list i pažljivo pročitajte uputu za uporabu prije prve uporabe uređaja.
- Postavite uređaj na čvrstu podlogu. Uklonite svu ambalažu, naljepnice i različit pribor unutar i izvan uređaja.



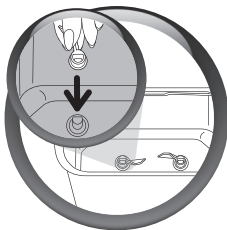
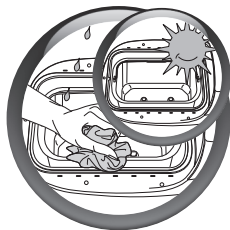
Upozorenje

- Ovaj je pribor (nož za zarezivanje kruha) vrlo oštar. Oprezno njime rukujte.



2. PRIJE UPORABE UREĐAJA

- Uklonite posudu za pečenje povlačeći ručku prema gore.

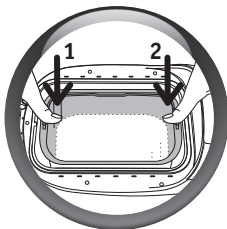
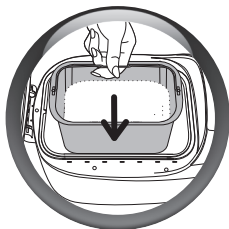


3. ČIŠĆENJE POSUDE

- Posudu uređaja očistite mokrom krpom. Dobro osušite. **Prilikom prve uporabe može se širiti blagi miris.**
- Namjestite mješalice.

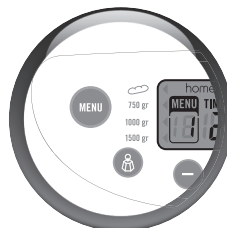
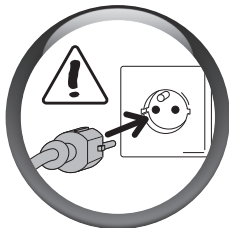


Tijesto se bolje mijesi ako su lopatice za miješenje postavljene jedna nasuprot drugoj.



4. ZAPOČNITE S RADOM

- Uklopite posudu za kruh.
- Pritisnite posudu s jedne, zatim s druge strane, kako bi nalegla na sponje, a kopčice se dobro zakopčale s obje strane.



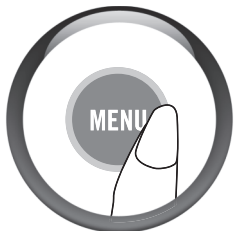
- Odmotajte priključni vod i spojite ga na uzemljenu električnu utičnicu.
- Nakon zvučnog signala, program 1 i srednja razina tamnjenja se prikazuje.






Da biste upoznali svoj pekač kruha predložemo pripremu OSNOVNOG KRUHA, za vaš prvi kruh. Vidi upute za "OSNOVNI KRUH" na 421. stranici.



5. ODABERITE PROGRAM (POGLEDAJTE TABLICU NA SLJEDEĆOJ STRANICI)

- Za svaki se program na zaslonu pojavljuju prethodno definirane postavke. Stoga ručno trebate odabrati željene postavke.
- Izbor jednog programa pokreće slijed etapa koje se automatski odvijaju jedna za drugom.



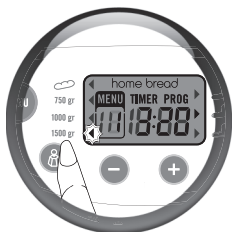
- Pritisnite na tipku "menu" koja vam omogućuje odabir određenog broja različitih programa. Uzastopno pritišćite tipku "menu".
- Vrijeme pripreme koje odgovara odabranom programu automatski se prikazuje na zaslonu.

DODACI		OTKRIJTE PROGRAME PREDLOŽENE U IZBORNIKU
	1. Baguette	Program Baguette omogućava vam da sami napravite kruh baguette. Ovaj program se odvija u 2 faze. 1.faza > Miješenje i podizanje tijesta 2.faza > Pečenje Ciklus pečenja odvija se nakon pravljenja baguetta (kako bi vam pomogli u izradi baguetta, poklanjamo vam vodič za njihovu pripremu pomoću ovog aparata za hleb).
	2. Slatki baguette	Za slatka peciva: bečka, mliječni kruh (milchbrot), brioché itd.
	3. Pečenje baguetta	Program 3 omogućava pečenje baguetta od unapred pripremljenog tijesta. Ovaj aparat se ne smije ostaviti bez nadzora za vreme korišćenja programa 3. Za prekidanje ciklusa prije završetka, ručno zaustavite program dužim pritiskom na tipku  .
	4. Osnovni kruh	Program 4 dopušta pripremu prema većini recepata za bijeli kruh s pšeničnim brašnom.
	5. Francuski kruh	Program 5 odgovara receptu za tradicionalni bijeli, prozračniji francuski kruh.
	6. Integralni kruh	Odaberite program 6 kada koristite brašno za kruh od cjelovitih žitarica.
	7. Slatki kruh	Program 7 je prilagođen receptima koji sadržavaju više masnoća i šećera. Koristite li već pripremljena tijesta za brioché ili mliječni kruh, nemojte staviti više od ukupno 1.000 g tijesta.
	8. Super brzi bijeli kruh	Program 8 je posebno razrađen za pripremu prema receptima za BRZI kruh, koji ćete naći u knjižici recepata uz vaš uređaj. Za ovaj recept, voda treba biti na temperaturi od maksimalno 35°C.
9. Kruh bez glutena	Pogodan je za osobe koje ne podnose gluten (odnosno koje boluju od celijakije), jer se ovaj sastojak nalazi u više žitarica (pšenica, ječam, raž, zob, kamut, ozimi pir, itd...). Posudu za kruh treba sustavno čistiti kako bi se izbjegla opasnost od onečišćenja s drugim vrstama brašna. U slučaju stroge ishrane bez glutena, uvjerite se da i kvasac koji koristite također ne sadržava gluten. Gustoća bezglutenskih vrsta brašna ne dopušta izradu optimalnog tijesta. Stoga je, prilikom miješenja, potrebno izgladiti rubove tijesta pomoću mekane plastične lopatice. Kruh bez glutena bit će gušći i svjetliji nego običan kruh. Da biste prilagodili boju kore, jednostavno promijenite vrijeme pripreme.	

DODACI	OTKRIJTE PROGRAME PREDLOŽENE U IZBORNIKU	
	10. Kruh bez soli	Smanjenom potrošnjom soli smanjuju se opasnosti o obolijevanja od bolesti srca i krvnih žila.
	11. Kruh bogat omega-3 masnim kiselinama	Ovaj kruh bogat je omega-3 masnim kiselinama zahvaljujući receptu koji je nutritivno uravnotežen i kompletan. Omega-3 masne kiseline doprinose pravilnom funkcioniranju kardio-vaskularnog sustava.
	12. Pečenje štruca	Program za pečenje dopušta samo pečenje u trajanju od 10 do 70 minuta, s time da je podešavanje moguće u desetminutnim razmacima uz svjetlu, srednju ili tamnu razinu tamnjenja. Možete ga izabrati samog i rabiti: a) zajedno s programom za dizana tijesta, b) za podgrijavanje već pečenog i ohlađenog kruha ili da biste njegovu koricu učinili hrskavijom, c) za završetak pečenja u slučaju duljeg nestanka struje za vrijeme jednog ciklusa pečenja kruha. Ovaj program ne dopušta pečenje pojedinačnih kruhova. Pekač kruha ne smije biti ostavljen bez nadzora pri korištenju programa 12. Za prekidanje ciklusa prije njegova kraja, ručno zaustavite program dugim pritiskom na tipku .
	13. Krušno tijesto	Program za dizana tijesta ne predviđa pečenje. Odgovara programu za miješenje i dizanje bilo kojeg dizanog tijesta. Npr.: tijesto za pizzu.
	14. Kolač	Program 14 omogućava pripremu slastica i kolača s praškom za pecivo. Za ovaj je program na raspolaganju samo težina od 1.000 g.
	15. Džem	Program 15 automatski kuha džem u posudi. Potrebno je izvaditi koštice i grubo narezati voće.
	16. Tjestenina	Program 16 predviđen je samo za miješenje. Namijenjen je za nedizana tijesta. Npr.: tjestenina, rezanci.

Pažnja: za najbolje rezultate pri izradi bečkih bagueta, slijedite ovaj redoslijed dodavanja sastojaka:


- Hladna voda izravno iz hladnjaka
- djelomično obrano mlijeko izravno iz hladnjaka
- Ohlađeno brašno
- Vrećice pripravka
- Vrećice kvasca
- Narezani maslac izravno iz hladnjaka



6. ODABERITE TEŽINU KRUHA


- Težina kruha se podešava po prethodno definiranim postavkama na 1.500 g. Navedena težina je indikativna
- Neki recepti ne dozvoljavaju izradu kruha od 750 g.
- **Za preciznije podatke, pogledajte detalje receptata.**
- **Nema mogućnosti postavljanja težine za programe od 3, 9, 12, 13, 14, 15, 16**

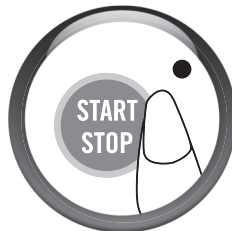
Za programe 1 to 2, možete odabrati sljedeće težine :

- Približno 400 g za 1 smjesu (2 do 4 peciva), **pali se svjetlosni signal nasuprot 750 g.**
- Približno 800 g za 2 smjese (4 do 8 peciva), **pali se svjetlosni signal nasuprot 1500 g.**
- Pritisnite tipku  da biste postavili odabranu težinu: 750 g, 1.000 g ili 1.500 g. Pali se signalno svjetlo naspram odabrane težine.




7. ODABIR RAZINE TAMNJENJA KRUHA

- Razina tamnjenja kruha podešava se na srednju razinu prema prethodno definiranim postavkama.
- Nema mogućnosti podešavanja tamnjenja u programima 13, 15, 16. Postoji mogućnost odabira tri razine: NISKO/SREDNJE/VISOKO
- Da bi se promijenila prethodna postavka podešenja, pritisnite tipku  dok se ne upali signalno svjetlo naspram odabrane postavke.



8. ZAPOČNITE PROGRAM

- Za pokretanje odabranog programa, pritisnite tipku  . Program počinje. Prikazano je vrijeme koje odgovara programu. Dalje faze provode se automatski jedna za drugom.

9. KORISTITE PROGRAM S ODGOĐENIM POČETKOM RADA

- **Možete programirati pečenje s odgođenim početkom pečenja, do 15 sati unaprijed. Timer nije dostupan kod programa 3, 8, 12, 13, 14, 15, 16.**

Ova faza se odvija nakon odabira programa, razine tamnjenja i težine.

Prikazuje se vrijeme programa. Izračunajte vremensku razliku između pokretanja programa i vremena kada želite da bude gotovo. Uređaj automatski uključuje trajanje programa ciklusa. Koristite tipke **+** i **-**, i prikazat će se izračunato vrijeme (**+** prema gore i prema dolje **-**). Brzim pritiskom dodajete 10 minuta u koracima. Držeći pritisnutim dulje, dodajete 10 min kontinuirano.

Primjer 1: sada je 20:00 sati i želite da vaš kruh bude spreman u 7:00 ujutro. Programirajte 11 sati pomoću tipke **+** i **-**. Pritisnite tipku **⏸**. Zvučni signal se emitira.

PROG se prikazuje i dvije točkice na timeru bljeskaju. Odbrojavanje počinje. Pilot lampica zasvijetli.

Ako pogriješite ili želite promijeniti vremensku postavku, pritisnite i držite tipku **⏸** dok se emitira zvučni signal. Zadano vrijeme se prikazuje.

Započnite ponovno.

Primjer 2: U slučaju baguette programa 1, sada je 08:00 i želite da vaši bagueti budu spremni u 19:00 h. Programirajte 11 sati pomoću **+** i **-** tipke. Pritisnite START / STOP tipku.

Zvučni signal se emitira. PROG se prikazuje i dvije točkice na timeru bljeskaju. Odbrojavanje počinje. Pilot lampica zasvijetli. Ako pogriješite ili želite promijeniti vremensku postavku, pritisnite tipku i držite dok se ne emitira zvučni signal. Zadano vrijeme se prikazuje.

Započnite ponovno.

NAPOMENA: trebate planirati oblikovanje baguette 47 min. prije kraja vremena kuhanja (tj. u 18:13) ili, ako pripremate dvostruku smjesu, 2X47 min. prije kraja vrijeme kuhanja (tj. na 17:26).

Za pripremu ostalih programa peciva, vidjeti tablicu s vremenima pripreme na str. 415.


Vrijeme oblikovanja za pojedine programe peciva nije uključeno u izračun odgođenog početka vremena.

Neki sastojci su kvarljiviji. Nemojte rabiti odgođeni start za recepte koji sadrže: svježe mlijeko, jogurt, sir ili svježe voće.

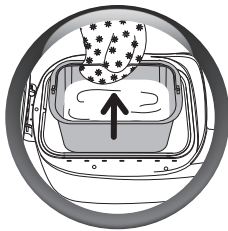
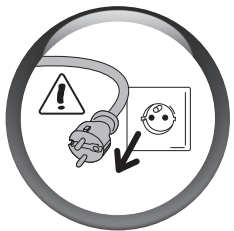
U programu odgođenog starta, tihi mod se automatski aktivira.

10. ZAUSTAVITE PROGRAM

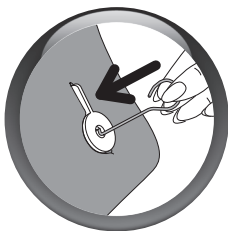
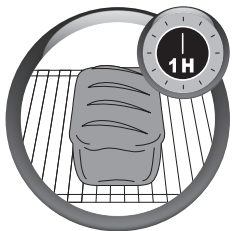


- Na kraju ciklusa, program se automatski zaustavlja; na zaslonu se pokazuje 0:00. Čuje se više zvučnih signala uz treperenje signalnog svjetla koje pokazuje da uređaj radi.
- Za zaustavljanje programa u tijeku ili poništenje programiranog odgođenog početka rada, 5 sekundi držite potisnutu tipku .

11. IZVADITE KRUH IZ POSUDE (Ova se etapa ne odnosi na «Peciva»)



- Na kraju ciklusa pečenja isključite pekač kruha.
- Izvadite kalup povlačenjem ručke prema gore. Uvijek rabite rukavice jer su ručka i unutarnja strana poklopca vruće.



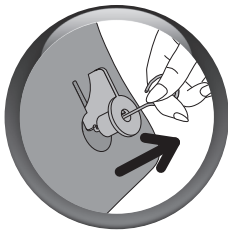
- Izvadite još vruć kruh iz kalupa i ostavite ga 1h na rešetki da se ohladi.
- Može se dogoditi da lopatice za miješenje ostanu zaglavljene u kruhu prilikom vađenja iz kalupa. U tom slučaju, koristite pribor, odnosno kuku za vađenje lopatica, na sljedeći način:

> kad je kruh izvađen iz kalupa, položite ga još toplog na bok i pridržavajte ga rukom na koju ste stavili kuhinjsku rukavicu,

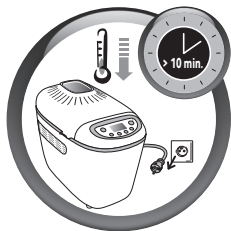
> umetnite kuku za vađenje lopatica u osovinu lopatice za miješenje i blago povucite kako biste je uklonili.

> ponovite ovaj postupak kod druge lopatice za miješenje,
> podignite iznova kruh i ostavite ga da se hladi na rešetki.

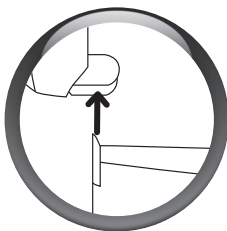
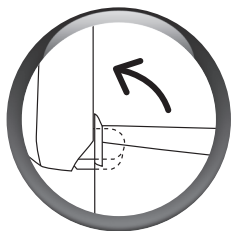
- Kako bi se očuvao neprianjajući sloj na posudi, ne rabite metalne predmete za vađenje kruha iz kalupa.



4 ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE



- Izvadite priključni vod uređaja iz utičnice i ostavite da se uređaj ohladi tako što ćete odignuti poklopac.
- Odvojite poklopac ukoliko trebate preokrenuti uređaj.
- Vlažnom spužvom očistite vanjsku i unutarnju stranu uređaja. Dobro osušite.
- Operite vrućom vodom i sapunicom posudu za kruh, lopatice za miješenje, postolje za pečenje i neprianjajuće kalupe.
- Ako lopatice za miješenje ostanu zaglavljene u posudi, namočite ih na 5 do 10 minuta.



- Ako je potrebno, skinite poklopac kako biste ga očistili vrućom vodom.



- Niti jedan dio uređaja nije podoban za pranje u perilici posuđa.
- Ne koristite sredstva za čišćenje u kućanstvu, abrazivna sredstva za čišćenje niti alkohol. Rabite mekanu i vlažnu krp.
- Ne uranjajte tijelo uređaja ili poklopac u vodu niti druge tekućine.
- Ne spremajte postolje za pečenje, kao ni neprianjajuće kalupe u posudu kako ne biste oštetili neprianjajući sloj.

5 CIKLUSI U PROCESU PEČENJA KRUHA

Tablica na stranicama 415 - 416 i 417 opisuje cikluse programa.

Miješenje Miješenjem se oblikuje struktura tijesta kako bi se ono bolje dignulo.	> Mirovanje Omogućava tijestu da se opusti kako bi se poboljšala kvaliteta miješenja.	> Dizanje Vrijeme tijekom kojeg kvasac djeluje što rezultira dizanjem tijesta i stvaranjem arome.	> Pečenje Pretvara tijesto u ukusni kruh s mekanom sredinom i zlatnom hrskavom koricom.	> Održavanje topline Na ovaj se način kruh, nakon pečenja, održava toplim. Međutim, preporučuje se izvaditi kruh iz posude čim prije.
--	---	---	---	---

Miješenje:



Tijekom ovog ciklusa, osim u programima 1, 2, 4, 5, 6, 7, 9, 10, 11 i 14, imate mogućnost dodavati sastojke: suho voće, masline, kockice slanin, itd...Zvučni signal vam govori kada trebate intervenirati.

Dok su navedeni programi u tijeku, pritisnite tipku MENU jednom kako biste saznali koliko vremena je ostalo do signala "Dodaj sastojke".

Kod programa 1 i 2 dvaput pritisnite gumb MENU kako biste saznali vrijeme do stavljanja bageta u kalup.



Pogledajte tablicu koja pokazuje vrijeme pripreme (strane 415-416-417) i stupac "dodatno". Ovaj stupac pokazuje vrijeme koje će biti prikazano na zaslonu aparata kada se začuje zvučni signal. Da biste točnije znali za koliko će se oglasiti zvučni signal, oduzmite vrijeme iz stupca "dodatno" od ukupnog vremena pečenja.

Npr: "dodatno" = 2:51 i "ukupno vrijeme" = 3:13, sastojci se mogu dodati po isteku 22 min.

Održavanje topline: za programe 1, 2, 4, 5, 6, 7, 9, 10, 11 i 14, možete ostaviti smjesu u uređaju. Jednosatni ciklus održavanja topline automatski se pokreće nakon pečenja. L'afficheur reste à 0:00 pendant l'heure de maintien au chaud. Zvučni se signal oglašava u pravilnim razmacima.

Treperi signalno svjetlo koje pokazuje da uređaj radi.

Na kraju ciklusa, uređaj se automatski zaustavlja nakon nekoliko zvučnih signala.

6 SASTOJCI

Masti i ulja: masti naprave kruh mekšim i ukusnijim. Previše masti usporava rast. Ako koristite maslac, pobrinite se da je hladan i narežite ga na kocke i ravnomjerno rasporedite u smjesu. Nemojte dodati topao maslac. Izbjegavajte da masnoće dolaze u dodir s kvascem jer bi masnoća mogla spriječiti da se kvasac rehidrira.

Jaja: Jaja obogaćuju tijesto, poboljšavaju boju i potiču dobar razvoj unutrašnjosti. Recepti su izračunati za jedno srednje jaje od 50 g, ako su jaja veća, dodajte manje tekućine, a ako su jaja manja morat ćete dodati malo više tekućine.

Mlijeko: možete koristiti svježe mlijeko (hladno, osim ako nije drugačije navedeno u receptu) ili mlijeko u prahu. Mlijeko također ima emulgirajući učinak koji stvara pravilne zračne stanice i stoga daje unutrašnjosti kruha dobar izgled.

Voda: Voda rehidrira i aktivira kvasac. Također hidratizira škrob u brašnu i omogućuje da se unutrašnjost kruha formira. Voda se može djelomično ili u potpunosti zamijeniti mlijekom ili drugim tekućinama. Temperatura: vidi stavku u "pripremi receptata" (str. 418).

Brašno: težina brašna značajno varira ovisno o vrsti brašna koje se rabi. Ovisno o kvaliteti brašna, rezultati pečenja kruha također mogu varirati. Držite brašno u hermetički zatvorenim posudama jer reagiraju na klimatske uvjete, bilo da apsorbiraju ili gube vlagu. Poželjno je da koristite kvalitetnu vrstu brašna. Dodavanje zobi, mekinja, pšeničnih klica, raženih ili čak cjelovitih žitarica u tijesto, dat će kruhu težinu i neće se u potpunosti dignuti.

Rabljenje T55 brašna se preporuča, osim ako nije drugačije navedeno u receptima. Ako rabite posebne vrste mješavine brašna za kruh ili briose ili mliječni kruh, pazite da ukupna količina ne prelazi iznos od 1.000 g tijesta. Vidi preporuke proizvođača za korištenje tih mješavina. Prosijavanje brašna također utječe na rezultate: što je brašno potpunije je (tj. sadrži dio mahuna zrna pšenice, tijesto će se manje dići i kruh će biti teži.

Šećer: rabite bijeli ili smeđi šećer ili med. Nemojte rabiti šećer u kocki. Šećer hrani kvasac, daje kruhu dobar okus i poboljšava rumenilo kore.

Sol: daje kruhu okus i regulira aktivnost kvasca. Ne bi trebao doći u dodir s kvascem. Zahvaljujući soli, tijesto je čvrsto, kompaktno i ne raste prebrzo. On također poboljšava strukturu tijesta.

Kvasac: pekarski kvasac dolazi u nekoliko oblika: svježi u kockicama, suhi aktivni kvasac za rehidraciju ili instant suhi kvasac. Svježi ili instant kvasac trebao biti izravno bi umiješan s drugim sastojcima. Međutim, svježi kvasac možete razlomiti prstima i dodati u smjesu. Samo suhi aktivni kvasac (koji dolazi u malim lopticama) treba miješati s malo tople vode prije uporabe. Idealna temperatura je oko 35 °C, ispod toga će biti manje učinkovit, a iznad toga riskira izgubiti svoju djelatnost. Pobrinite se da se zadržite na preporučenim dozama i razmišljajte o množenju količine, ako koristite svježi kvasac (vidi tablicu ispod).

istovjetna količina / težina između suhog kvasca i svježeg kvasca:

Osušeni kvasac (cc)

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

Svježi kvasac (g)

9 13 18 22 25 31 36 40 45

Dodaci (orašasti plodovi, masline, čokolada, itd.): možete obogatiti recepte sa svim dodacima koji vam se sviđaju, pazeci da:

- > obratite pozornost na zvučni signal za dodavanje sastojaka, osobito najviše krhkih
- > čvršće žitarice (kao što su lan ili sezam) mogu biti uključeni od samog početka miješenja
- > zamrznite čokoladu, tako da je otpornija na miješenje.
- > vrlo mokri ili jako masni sastojci moraju biti dobro ocijeđeni (npr. masline ili slanina), osušite ih na kuhinjskom papiru i lagano pospite brašnom za bolje stapanje sa smjesom i glatkoću
- > sastojci ne bi trebali biti dodani u prevelikim količinama, postoji rizik od ometanja ispravnog razvoja tijesta - držite se količina navedenih u receptima
- > dodaci neće ispadati iz posude za pečenje

PROG.	TEŽINA (g)	TAMNJEJJE	UKUPNO VRIJEME (h)	VRIJEME PRIPREME	OBLIKOVANJE	PEČENJE 1. SMJESE (sati)	PEČENJE 2. SMJESE (sati)	VRIJEME OZNAČENO ZVUČNIM SIGNALOM (sati)	ODRŽAVANJE TOPLINE (sati)
1	750*		02:02	01:05		00:57	-	01:39	01:00
	1500**		02:59				00:57	02:36	
	750*		02:07			01:02	-	01:44	
	1500**		03:09				01:02	02:46	
	750*		02:12			01:07	-	01:49	
	1500**		03:19				01:07	02:56	
2	750*		02:02	01:05		00:57	-	01:39	01:00
	1500**		02:59				00:57	02:36	
	750*		02:07			01:02	-	01:44	
	1500**		03:09				01:02	02:46	
	750*		02:12			01:07	-	01:49	
	1500**		03:19				01:07	02:56	

PROG.	TEŽINA (g)	TAMNJEJJE	UKUPNO VRIJEME (h)	VRIJEME PRIPREME	PEČENJE (sati)	VRIJEME OZNAČENO ZVUČNIM SIGNALOM (sati)	ODRŽAVANJE TOPLINE (sati)	
3	-		0:10 ▼ 0:40	-	-	0:10 ▼ 0:40	-	
4	750 g		02:52	01:57		00:55	01:00	02:22
	1000 g		02:57			01:00		02:27
	1500 g		03:02			01:05		02:32
	750 g		02:52			00:55		02:22
	1000 g		02:57			01:00		02:27
	1500 g		03:02			01:05		02:32
	750 g		02:52			00:55		02:22
	1000 g		02:57			01:00		02:27
1500 g	03:02	01:05	02:32					

- 1 NISKO
- 2 SREDNJE
- 3 VISOKO

Napomena: ukupno vrijeme ne sadrži vrijeme održavanja topline

750* = otprilike. 400 g (vidi stranu 409)

1500** = približno 800 g (vidi stranu 409)

PROG.	TEŽINA (g)	TAMNJENJE	UKUPNO VRIJEME (h)	VRIJEME PRIPREME	PEČENJE (sati)	VRIJEME OZNAČENO ZVUČNIM SIGNALOM (sati)	ODRŽAVANJE TOPLINE (sati)
5	750 g	1	03:00	02:00	01:00	01:00	02:37
	1000 g		03:05		01:05		02:42
	1500 g		03:10		01:10		02:47
	750 g	2	03:00		01:00		02:37
	1000 g		03:05		01:05		02:42
	1500 g		03:10		01:10		02:47
	750 g	3	03:00		01:00		02:37
	1000 g		03:05		01:05		02:42
	1500 g		03:10		01:10		02:47
6	750 g	1	03:05	02:05	01:00	01:00	02:42
	1000 g		03:10		01:05		02:47
	1500 g		03:15		01:10		02:52
	750 g	2	03:05		01:00		02:42
	1000 g		03:10		01:05		02:47
	1500 g		03:15		01:10		02:52
	750 g	3	03:05		01:00		02:42
	1000 g		03:10		01:05		02:47
	1500 g		03:15		01:10		02:52
7	750 g	1	03:14	02:29	00:45	01:00	02:50
	1000 g		03:19		00:50		02:55
	1500 g		03:24		00:55		03:00
	750 g	2	03:14		00:45		02:50
	1000 g		03:19		00:50		02:55
	1500 g		03:24		00:55		03:00
	750 g	3	03:14		00:45		02:50
	1000 g		03:19		00:50		02:55
	1500 g		03:24		00:55		03:00
8	750 g	1	01:28	00:43	00:45	01:00	01:12
	1000 g		01:33		00:50		01:17
	1500 g		01:38		00:55		01:22
	750 g	2	01:28		00:45		01:12
	1000 g		01:33		00:50		01:17
	1500 g		01:38		00:55		01:22
	750 g	3	01:28		00:45		01:12
	1000 g		01:33		00:50		01:17
	1500 g		01:38		00:55		01:22
9	1000 g	1 2 3	02:11	01:11	01:00	01:00	-

PROG.	TEŽINA (g)	TAMNENJE	UKUPNO VRIJEME (h)	VRIJEME PRIPREME	PEČENJE (sati)	VRIJEME OZNAČENO ZVUČNIM SIGNALOM (sati)	ODRŽAVANJE TOPLINE (sati)
10	750 g		03:00	01:55	01:05	01:00	02:37
	1000 g		03:05		01:10		02:42
	1500 g		03:10		01:15		02:47
	750 g		03:00		01:05		02:37
	1000 g		03:05		01:10		02:42
	1500 g		03:10		01:15		02:47
	750 g		03:00		01:05		02:37
	1000 g		03:05		01:10		02:42
	1500 g		03:10		01:15		02:47
11	750 g		03:10	02:10	01:00	01:00	02:37
	1000 g		03:15		01:05		02:42
	1500 g		03:20		01:10		02:47
	750 g		03:10		01:00		02:37
	1000 g		03:15		01:05		02:42
	1500 g		03:20		01:10		02:47
	750 g		03:10		01:00		02:37
	1000 g		03:15		01:05		02:42
	1500 g		03:20		01:10		02:47
12	750 g			-		/	/
	1000 g		0:10		0:10		
	1500 g		▼		▼		
	750 g		1:10		1:10		
	1000 g						
	1500 g						
	750 g						
1000 g							
1500 g							
13	/	/	01:15	01:15	-	/	/
14	1000 g		02:08	00:25	01:43	01:00	01:45
15	/	/	01:30	-	01:30	/	/
16	/	/	00:15	00:15	-	/	/

7 PRAKTIČNI SAVJETI

1. PRIPREMA PREMA RECEPTIMA

- Svi sastojci koje rabite trebaju biti na sobnoj temperaturi (ukoliko nije drugačije navedeno) i potrebno ih je precizno izvagati.

Tekućine mjerite pomoću isporučene mjerne posude. Rabite dvostruku žlicu za doziranje kojom, s jedne strane, možete izmjeriti sastojke u količini velike žlice, a s druge, male žlice. Nepravilno mjerenje može dovesti do nezadovoljavajućeg rezultata.

- Poštujte redosljed pripreme:

- > Tekućine (maslac, ulje, jaja, voda, mlijeko)
- > Mlijeko u prahu
- > Šolj
- > Posebni čvrsti sastojci
- > Šećer
- > Brašno, druga polovina
- > Brašno, prva polovina
- > Kvasac

- Važno je precizno izvagati količine brašna. Zato brašno treba izvagati pomoću kuhinjske vage. Rabite aktivni suhi pekarski kvasac u vrećici. Osim ako nije drugačije navedeno u receptima, ne koristite prašak za pećivo.

Kad je vrećica s kvascem otvorena, kvasac treba biti upotrijebljen u roku od 48 sati.

- Da ne bi došlo do ometanja procesa dizanja tijesta, savjetujemo vam da stavite sve sastojke u posudu za kruh na samom početku te da izbjegavate podizati poklopac za vrijeme rada (osim ako nije drugačije navedeno). Precizno poštujte redosljed dodavanja sastojaka i količine navedene u receptima.

Najprije se dodaju tekući, a zatim čvrsti sastojci. **Kvasac ne smije doći u dodir s tekućim sastojcima, soli i šećerom.**

- **Priprema kruha je vrlo osjetljiva na temperaturu i vlagu.** U slučaju velike vrućine, savjetuje se koristiti tekuće sastojke koji su hladniji nego što je uobičajeno. Isto tako, u slučaju hladnoće, može biti potrebno ugrijati vodu ili mlijeko (ali nikad nemojte prijeći temperaturu od 35°C). Za najbolje rezultate, preporučujemo vam da ukupnu temperaturu držite na 60 °C (temperatura vode + temperatura brašna + temperatura zraka). Na primjer: ako je temperatura zraka u vašem domu 19 °C, pobrinite se da je temperatura brašna 19 °C a temperatura vode 22 °C (19 + 19 + 22 = 60 °C).

- **Ponekad je korisno provjeriti stanje tijesta za vrijeme miješenja:** tijesto treba imati oblik homogene lopte koja se dobro odlepljuje od stijenki posude.

> ako je ostalo brašna koje se nije umiješalo u tijesto, potrebno je dodati samo malo vode,

> u suprotnom, trebat će eventualno dodati malo brašna.

Ove je korekcije potrebno napraviti vrlo polagano (odjednom se može maksimalno dodati 1 velika žlica sastojka) te treba pričekati dok se ne utvrdi je li se stanje poboljšalo ili nije, prije nego se ponovno doda neki sastojak.

- **Česta je pogreška misliti da će kruh dodavanjem kvasca bolje narasti.** Odnosno, previše kvasca čini strukturu tijesta krhkijom, tako da će se tijesto jako dignuti te splasnuti prilikom pečenja. Možete ocijeniti u kakvom je stanju tijesto netom prije pečenja, blago ga isprobavši vršcima prstiju: tijesto treba pružati lagani otpor, a otisak prstiju treba se malo po malo povlačiti.

- Prilikom pripreme tijesta, ne treba ga predugo mijesiti, jer je moguće da ne postignete očekivani rezultat nakon pečenja.

2. UPORABA VAŠEG PEKAČA KRUHA

- **U slučaju nestanka struje:** tijekom ciklusa rada, program može biti prekinut nestankom struje ili pogrešnim rukovanjem, a stroj ima 7-minutnu zaštitu tijekom koje će biti sačuvana programirana radnja. Ciklus će biti nastavljen ondje gdje je stao. Nakon isteka navedenog vremena, programirana radnja bit će izbrisana.

- **Ukoliko planirate pripremati 2 kruha zaredom,** pričekajte 1 h prije nego započnete drugu pripremu. U suprotnom, bit će prikazan sljedeći kôd pogreške: E01. (osim za programe 1 i 12).


- Za program baguette, nakon miješenja i podizanja tijesta, morate iskoristiti tijesto u roku od jednog sata nakon zvučnih signala. Nakon toga, aparat se restartuje i program baguette se gubi.

8 PRIPREMA I PEČENJE KRUHA BAGUETTE

Za pripremu ovog kruha potrebni su vam svi dodaci namijenjeni ovoj funkciji: 1 pladanj za pečenje baguetta (5), 2 ploče za pečenje baguetta (6), 1 pribor za rezanje (7) i 1 kist za tijesto (11).

1. Kako zamijesiti tijesto i pustiti ga da naraste



- Uključite pekač.
- Nakon zvučnog signala, program 1 prikazuje se automatski.
- Odaberite razinu tamnjenja
- Ako se odlučite za pečenje u 2 serije: poželjno je da se oblikuju peciva i drže u frižideru do pečenja.
- Pritisnite tipku . Pilot zasvijetli i dvije točkice na timeru bljeskaju. Miješenje tijesta počinje, a potom se tijesto diže.



Napomena:

- Tijekom miješenja, normalno je da neki dijelovi nisu dobro izmješani. Kada je priprema završena se prebacuje na standby.
- Nekoliko akustičnih signala reći će vam kada je tijesto izmješano i kada se diglo, i pilot svjetlo također treperi. Pokazivač za oblikovanje bageta počinje svijetliti.

Nakon etapa miješenja i dizanja tijesta, trebate upotrijebiti tijesto u roku od jednog sata nakon što su se čuli zvučni signali. Nakon tog vremena, pekač kruha se iznova vraća na početak, a program je izgubljen. U tom slučaju preporučujemo da upotrijebite program 3, predviđen za pečenje bageta.

2. Primjer pripreme i pečenja baguetta

Za dodatnu pomoć pogledajte priloženi vodič za oblikovanje baguetta. Ondje vam otkrivamo pekarske trikove, međutim, nakon nekoliko pokušaja, vi ćete imati svoj vlastiti način rada. Bez obzira na način, rezultat je zajamčen.

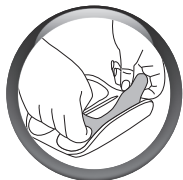


- Ukonite pladanj iz uređaja.
- Pobrašnite radnu površinu.
- Premjestite tijesto iz pladnja na radnu površinu.
- Oblikujte tijesto u kuglu i nožem podijelite na 4 dijela.
- Dobit ćete 4 komada jednake težine koja će biti oblikovana u baguette.

Za lakše baguette, ostavite komade tijesta da odmaraju 10 minuta prije oblikovanja.

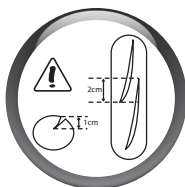
Duljina baguetta mora odgovarati pladnju (otprilike 18 cm).

Okuse možete mijenjati dodavanjem sastojaka. Navlažite komad tijesta i uvaljajte u sjemenke maka ili sezam.




- Nakon pripreme baguetta, rasporedite ih na neprianjajući pladanj.

Spoj baguetta trebao bi biti na dnu.



Za najbolje rezultate, zarezite gornji dio baguetta dijagonalno nazubljenim nožem ili uključenim priborom za rezanje, tako da dobijete otvor od 1 cm.

Možete promijeniti izgled baguetta zarezujući ga škarama cijelom duljinom.


- Rabite isporučeni kist za tijesto, obilno navlažite vrhove baguetta, izbjegavajući nakupljanje vode gomilajućim na neprianjajućim pladnjevima.
- Stavite dva neprianjajuća pladnja na isporučeno postolje
- Instalirajte postolje u pekaču umjesto pladnja
- Pritisnite tipku  za ponovno pokretanje programa i započnite pečenje baguetta.

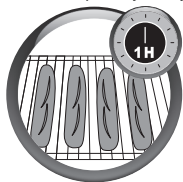
• Na kraju ciklusa pečenja, postoje dvije mogućnosti:

Kad pečete 4 baguetta

- Isključite pekač. Uklonite postolje.
- Uvijek koristite rukavice jer je vrlo vruće.
- Uklonite baguette iz neprianjajućih pladnjeva i ostavite ih da se ohlade na postolju

Kad pečete 8 baguetta (2x4)

- Uklonite postolje. Uvijek koristite rukavice jer je vrlo vruće.
- Uklonite baguette iz neprianjajućih pladnjeva i ostavite ih da se ohlade na postolju.
- Uzmite ostala četiri baguette iz hladnjaka (već opuštene i navlažene).
- Smjestite ih na ploče (pazite da se ne opečete).
- Stavite postolje u uređaj i pokrenite ponovno ciklus pečenja .
- Na kraju pečenja možete isključiti uređaj.
- Uklonite baguettee iz pladnjeva i ostavite ih da se ohlade na stalku.





OSNOVNI KRUH (PROGRAM 4)


k. > kafena žličica
vž > velika žlica

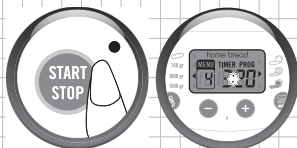
- Preplanulost kore > srednja
- Težina po komadu > 1000 g

Sastojci

Ulje > 2 vž
 Voda > 325 ml
 Sol > 2 kž
 Šećer > 2 vž
 Mlijeko u prahu > 2,5 vž
 Oštro brašno > 600 g
 Suhi kvasac > 1,5 kž

1 Za početak pripreme tijesta pratite korake od 1 do 7 iz dijela "Uporaba".

2 Zatim pokrenite program OSNOVNI KRUH, pritisnite tipku . Indikator rada svijetli. Trepere dvije tačke za minute. Ciklus počinje.



3 Na kraju ciklusa pogledajte korak 11.

VAŽNO: Po istom principu možete primjeniti druge tradicionalne recepte za kruh: francuski kruh, integralni kruh, slatki kruh, brzi kruh, bezglutenski kruh, neslani kruh; samo odaberite odgovarajući program na tipki izbornik.



BAGUETTE (PROGRAM 1)

Za dobijanje 4 baguetta od oko 100 g

k. > kafena žličica
vž > velika žlica

- Preplanulost kore > srednja

Sastojci

Voda > 170 ml
 Sol > 1 kž
 Oštro brašno > 280 g
 Suhi kvasac > 1 kž








Za pripremu ovog recepta, pogledajte dio 8 "Priprema i pečenje baguetta".



Za pravljenje mekših baguetta, dodajte 1 veliku žlicu ulja u smjesu. Ako želite da ova 4 kruha budu pečenija, dodajte sastojcima 2 kafene žličice šećera.

9 VODIČ ZA OTKRIVANJE GREŠAKA

1. ZA KRUHOVE




Ne postizete željeni rezultat? Ova će vam tablica pomoći da se lakše snađete.	PROBLEMI					
	Kruh previše raste	Kruh je splasnuo nakon što je jako narastao	Kruh nije dovoljno narastao	Nedovoljno zapečena korica	Kruh je sa strane zapečen, a iznutra nedovoljno pečen	Pobrašnjene strane i dno kruha
MOGUĆI UZROCI						
Dotaknuta je tipka za vrijeme pečenja 				●		
Nema dovoljno brašna		●				
Previše brašna			●			●
Nema dovoljno kvasca			●			
Previše kvasca		●		●		
Nema dovoljno vode			●			●
Previše vode		●			●	
Nema dovoljno šećera			●			
Brašno loše kvalitete			●	●		
Sastojci nisu u dobrim odnosima (prevelika količina)	●					
Pretopla voda		●				
Prehladna voda			●			
Neprikladan program			●	●		

2. ZA BAGUETTE

Ne postizete željeni rezultat? Ova će vam tablica pomoći da se lakše snađete.	MOGUĆI UZROK	RJEŠENJE
Tijesto nije ravnomjerno raspoređeno.	Oblik inicijalnih pravokutnika nije pravilan ili nema istu debljinu.	Razvaljajte pomoću valjka za tijesto ako je potrebno.
Tijesto je ljepljivo; teško je oblikovati peciva.	Stavili ste previše vode. Dodali ste pretoplu vodu u smjesu.	Smanjite količinu vode. Lagano pobrašnite ruke ali ne i tijesto i radnu površinu i nastavite izrađivati peciva.
Tijesto se lomi.	Brašnu nedostaje glutena.	Rabite namjensko brašno. (T 45).
	Tijesto nije fleksibilno.	Ostavite da odmara 10 minuta prije oblikovanja.
	Oblici su nepravilni.	Izvažite komade tijesta tako da budu iste veličine.
Tijesto je kompaktno/teško za oblikovanje.	Dodajte još vode.	Provjerite recept ili dodajte vode ukoliko se brašno nije u potpunosti apsorbiralo.
	Stavili ste previše brašna.	Oblikujte tijesto ugrubo i ostavite da odmara prije ponovnog oblikovanja. Prije miješenja dodajte malo vode.
	Tijesto je previše izrađeno.	Pustite da odmara prije oblikovanja. Minimalno pobrašnite radnu ploču. Oblikujte tijesto minimalno ga izrađujući. Oblikujte tijesto u 2 faze s po 5 minuta pauze između.
Peciva su se spojila i nisu dobro pečena.	Nepravilno su postavljena na pladanj.	Povećajte prostor između peciva na pladnju.
	Tijesto je prevodeno.	Dodajte točnu količinu tekućine. Recepti sadrže jaja težine 50 gr. Ako su jaja veća, smanjite količinu vode.
Peciva su se zaljepila za ploču i izgorila.	Previše sastojka za tamnjenje.	Odaberite nižu razinu tamnjenja. Sprječite da sastojak za tamnjenje curi na pladanj.
	Previše ste navlažili komade tijesta.	Uklonite višak vode.
	Pladnjevi su ljepljivi.	Lagano nauljite pladnjeve prije nego stavite tijesto.
Peciva nisu dovoljno tamna.	Zaboravili ste ih navlažiti prije pečenja.	Obratite pozornost na sve korake.
	Stavili ste previše brašna prilikom oblikovanja.	Navlažite ih dovoljno prije pečenja.
	Temperatura u prostoriji je previsoka (+ 30°C).	Rabite hladnu vodu (između 10 i 15°C) i/ili malo manje kvasca.

Ne postizete željeni rezultat? Ova će vam tablica pomoći da se lakše snađete.	MOGUĆI UZROK	RJEŠENJE
Peciva nisu dovoljno narasla.	Zaboravili ste dodati kvasac/ nedovoljno kvasca.	Slijedite recept.
	Vaš kvasac je možda star.	Provjerite datum isteka roka trajanja.
	Receptu je potrebno više vode.	Provjerite recept ili dodajte vodu ako ju brašno previše upija.
	Prilikom oblikovanja, pecivo je previše stisnuto. Tijesto ste previše izradili.	Izradite tijesto što je manje moguće tijekom oblikovanja.
Peciva su previše narasla.	Previše kvasca.	Stavite manje kvasca.
	Tijesto se previše diglo.	Malo pritisnite peciva prije nego ih stavite peći.
Zarezi u tijestu nisu se otvorili.	Tijesto je ljepljivo: stavili ste previše vode.	Lagano pobrašnite ruke i ponovno oblikujte peciva, Tijesto i radnu površinu pobrašnite što je manje moguće.
	Oštrica nije dovoljno oštra.	Rabite isporučeni pribor ili vrlo oštar nazubljen nož.
	Rezovi nisu dovoljno čvrsti.	Režite brzim pokretima, bez oklijevanja.
Rezovi se zatvaraju i ne otvaraju tijekom pečenja.	Tijesto je ljepljivo: stavili ste previše vode.	Provjerite recept ili dodajte brašna.
	Površina tijesta nije dovoljno rastegnuta tijekom oblikovanja.	Započnite ponovno, vukući tijesto više.
Tijesto se tijekom pečenja raspada na krajevima.	Zarez na tijestu nije dovoljno dubok.	Vidi stranicu 420 za idealan oblik zareza

10 VODIČ ZA OTKLANJANJE TEHNIČKIH POTEŠKOĆA

PROBLEMI	RJEŠENJA
Lopaticice za miješenje ostaju zaglavljene u posudi za kruh.	<ul style="list-style-type: none">• Ostavite da se namoče prije nego ih izvadite.
Lopaticice za miješenje ostaju zaglavljene u kruhu.	<ul style="list-style-type: none">• Uporabite pribor, odnosno kuku za vađenje lopatica za miješenje, kako biste kruh izvadili iz posude (stranica 411).
Nakon pritiska na tipku  , ništa se ne događa.	<ul style="list-style-type: none">• Uređaj je prevruć. Pričekajte 1 sat između 2 ciklusa (šifra greške E01).• Programiran je odgođeni start.
Nakon pritiska na tipku  , motor se okreće, ali tijesto se ne mijesi.	<ul style="list-style-type: none">• Posuda za kruh nije pravilno postavljena.• Nema lopatica za miješenje ili su loše postavljene.
Nakon odgođenog početka rada, kruh nije dovoljno narastao ili se ništa nije dogodilo.	<ul style="list-style-type: none">• Zaboravili ste pritisnuti tipku  nakon programiranja odgođenog početka rada.• Kvasac je došao u dodir sa soli i/ili vodom.• Nema lopatica za miješenje.
Miris izgorjenog kruha.	<ul style="list-style-type: none">• Dio sastojaka je pao pokraj posude za kruh: ostavite da se pekač ohladi i očistite unutrašnjost uređaja s vlažnom spužvom bez sredstva za čišćenje.• Tijesto se prelijeva: prevelika količina sastojaka, posebno tekućih. Poštujte količine iz recepta.

11 JAMSTVO

- Ovaj je uređaj namijenjen isključivo za uporabu u kućanstvu. U slučaju profesionalne, neprimjerene ili upute koja nije u skladu s uputama za uporabu, proizvođač se oslobađa odgovornosti i jamstvo prestaje biti važeće.
- Pročitajte pažljivo upute za uporabu prije prve uporabe vašeg uređaja: uporaba koja nije sukladna uputama za uporabu oslobađa tvrtku Moulinex svake odgovornosti.

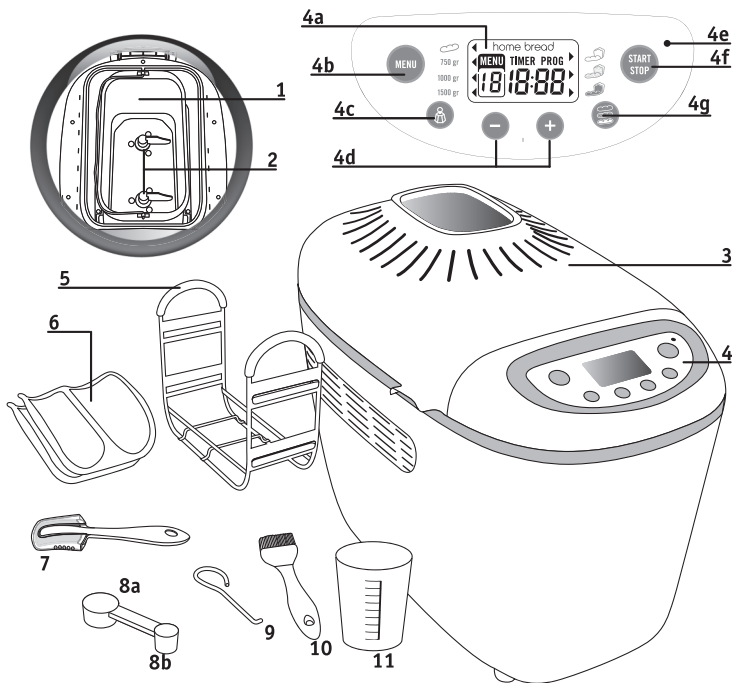
12 ZAŠTITA OKOLIŠA

- Sukladno zakonima i propisima koji su na snazi, svaki neispravan uređaj treba biti trajno proglašen neuporabivim: iskopčajte iz struje i prerežite priključni vod prije nego bacite uređaj.

Română

pagina

1	DESCRIERE	428
2	INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ	429
3	ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE	433
4	CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE	440
5	CICLURILE	441
6	INGREDIENTELE	442
7	SFATURI PRACTICE	446
8	PREPARAREA ȘI REALIZAREA BAGHETELOR	447
9	GHID PENTRU ÎMBUNĂTĂȚIREA PREPARATELOR DUMNEAVOASTRĂ	450
10	GHID DE DEPANARE TEHNICĂ	453
11	GARANȚIE	453
12	PROTECȚIA MEDIULUI	453



1 DESCRIERE

1. Cuvă de pâine
2. Mixer/Malaxor
3. Capac cu fereastră
4. Tabloul de bord
 - a. Ecran de vizualizare
 - a1. Indicator de modelare baghete
 - a2. Selecție din meniu
 - a3. Indicator de greutate
 - a4. Grad de rumenire
 - a5. Funcție temporizator
 - a6. Afișare timp
 - b. Selectare program
 - c. Selectare greutate
 - d. Buton pentru setarea programării automate și pentru stabilirea timpului pentru programele 12
 - e. Semnal de funcționare
 - f. Tastă Pornit/Oprit
 - g. Selectare culoare de rumenire

5. Suport de coacere baghete
6. 2 tăvi anti-adezive pentru baghete

Accesorii

7. Lamă pentru crestare aluatul
8. a. Lingură mare
b. Linguriță
9. Cârlig pentru scoaterea malaxoarelor
10. Pensulă
11. Pahar gradat



② INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ

Măsurile de siguranță

- Acest aparat nu este menit să fie pus în funcțiune printr-un mijloc de programare exterioară sau printr-un sistem de comandă de la distanță.
- 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.
- Acest aparat nu poate fi folosit de către persoane (inclusiv copii) cu capacități fizice, senzoriale și mentale reduse, cu lipsă de experiență și responsabilitate, în afara cazului în care au fost instruiți de către o persoană responsabilă de siguranța lor.

Supravegheați copiii pentru a vă asigura ca nu se joacă cu aparatul.

- În oricare din aceste cazuri, aparatul trebuie trimis la un centru autorizat cât mai curând posibil, pentru a se evita orice pericol. Consultați garanția.
- 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 experiența 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.

- **Aparatul dumneavoastră este destinat exclusiv utilizării casnice, în interiorul locuinței și la o altitudine mai mică de 4 000 m.**
- **Atenție:** pericol de accidentare din cauza utilizării necorespunzătoare a aparatului.

- **Atenție:** suprafața elementului de încălzire prezintă căldură reziduală după utilizare.
- Aparatul nu trebuie imersat.
- Nu depășiți cantitățile indicate în rețete.

În cuva pentru pâine:

- nu depășiți cantitatea de 1500 gr de aluat,
- nu depășiți totalul de 930 gr făină și 15 gr drojdie.

În tăvile pentru baghete:

- nu gătiți mai mult de 450 g de aluat odată.
- nu folosiți mai mult de 280 g de făină și 6 g de drojdie la o sesiune de gătit.
- Utilizați o cârpă sau un burete umed pentru a curăța părțile care intră în contact cu alimentele.

- Citiți cu atenție instrucțiunile înainte de a vă folosi aparatul electrocasnic pentru prima dată: producătorul nu își asumă responsabilitatea pentru utilizarea care nu respectă instrucțiunile.
- Pentru securitatea dvs., acest aparat se conformează normelor și reglementărilor aplicabile (Directiva pentru Joasă tensiune, Compatibilitate electromagnetă, Materiale care vin în contact cu alimentele, Mediu...).
- Utilizați o suprafață de lucru stabilă, departe de orice sursă de apă și în niciun caz nu așezați aparatul într-un corp al a mobilierului de bucătărie.
- Verificați ca tensiunea electrică a aparatului dvs să corespundă cu cea a instalației electrice. Orice eroare de bransament anulează garanția.
- Aparatul dvs. electrocasnic trebuie conectat la o priză cu împământare. Dacă nu e cazul, poate suferi un șoc electric. Pentru siguranța dvs., împământare 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-și asumă nici o răspundere iar garanția nu se va aplica.

- Aparatul dvs. este destinat exclusiv utilizării casnice și în interiorul casei.
- Scoateți din priză aparatul după utilizare și în timp ce îl curățați.
- Nu utilizați aparatul dacă:
 - cablul de alimentare este avariata
 - aparatul a fost lovit sau scăpat pe jos și prezintă urme vizibile de deteriorare sau anomalii de funcționare.
- În oricare din aceste cazuri, aparatul trebuie trimis la un centru autorizat cât mai curând posibil, pentru a se evita orice pericol. Consultați garanția.
- Toate intervențiile asupra aparatului, cu excepția curățării și a întreținerii trebuie făcute de către centre de service autorizate.
- Nu introduceți aparatul, cablul de alimentare sau ștecherul în apă sau în alte lichide.

- Nu lăsați cablul de alimentare la îndemâna copiilor.
- Cablul de alimentare nu trebuie să se afle în vecinătatea sau să intre în contact cu părțile fierbinți ale aparatului, nu trebuie să se afle în apropierea niciunei surse de căldură și nu trebuie îndoit.
- Nu introduceți suportul de coacere în cuptor.
- **Nu atingeți geamul de supraveghere în timpul și imediat după utilizare. Temperatura geamului poate fi foarte crescută.**
- Nu scoateți aparatul din priză trăgând de cablu.
- Dacă doriți să folosiți un prelungitor, asigurați-vă că acesta se află într-o stare bună de funcționare, are cablul de o grosime similară cu cea a cablului aparatului dvs și folosiți-l numai cu o priză cu împământare.
- Nu așezați aparatul peste alte aparate.
- Nu utilizați aparatul pentru a prepara alte mixuri în afara celor pentru pâine și dulceați.
- Nu utilizați aparatul ca sursă de căldură.
- Nu introduceți niciodată hârtie, carton sau plastic în aparat și nu puneți nimic pe aparat.
- Dacă se întâmplă ca anumite părți ale produsului să se aprindă, nu încercați să le stingeți cu apă. Scoateți aparatul din priză. Înnașușiți flăcările cu o cârpă umedă.
- Pentru securitatea dvs., nu utilizați decât accesoriul și piese detașabile potrivite aparatului dvs.
- **La sfârșitul programelor de coacere, folosiți întotdeauna mănuși de bucătărie pentru a manevra cuva sau părțile fierbinți ale aparatului. Aparatul și accesoriul baghetă devin foarte fierbinți în timpul utilizării.**
- Nu obturați niciodată grilajul de ventilație.
- Fiți foarte atenți la aburul degajat atunci când deschideți capacul la sfârșitul sau în timpul unui program. Riscăți să vă ardeți.
- Nivelul de zgomot măsurat al acestui produs este de 69 dBA.



■ Să participăm la protecția mediului înconjurător !

- ① Aparatul dvs. conține numeroase materiale ce pot fi valorificate sau reciclate.
- ➔ Predați-l la un centru de colectare sau, în lipsa acestuia, la un centru de service autorizat pentru prelucrarea acestuia.

3 ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE



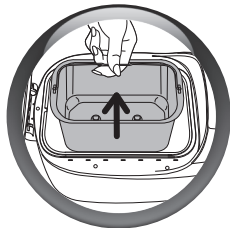
1. DEZAMBALAREA

- Despachetați aparatul, păstrați bonul de garanție și citiți cu atenție instrucțiunile înainte de prima utilizare.
- Instalați aparatul pe o suprafață stabilă. Îndepărtați toate ambalajele, autocolantele și diversele accesorii din interiorul și exteriorul aparatului.



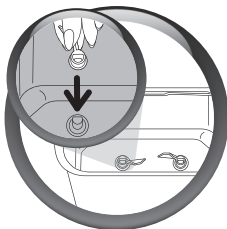
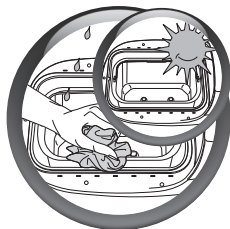
Atentie!

- Lama pentru crestat aluatul este un accesoriu foarte tăios. Manevrați-l cu multă grijă.



2. ÎNAINTE DE A UTILIZA APARATUL

- Scoateți cuva de pâine trăgând de mâner în direcție verticală.

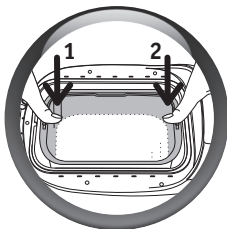
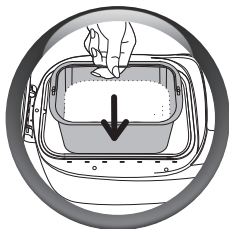


3. CURĂȚAREA CUVEI

- Curățați cuva folosind o cârpă umedă, stoarsă bine. **Un ușor miros se poate simți în momentul primei utilizări.**
- După care, reglați malaxoarele.

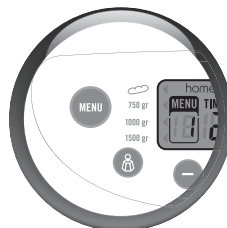
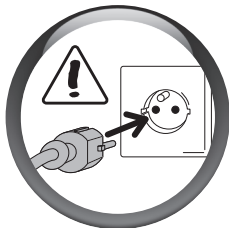


Frământarea va fi ameliorată dacă malaxoarele sunt așezate față în față.



4. PORNIRE

- Introduceți cuva de pâine.
- Apăsați pe rând pe marginile cuvei, astfel încât să vă asigurați că este bine fixată pe ambele părți.



- Desfășurați cablul și conectați-l la o priză electrică cu împământare.
- După semnalul sonor, se afișează în mod implicit programul 1 și nivelul de rumenire mediu.

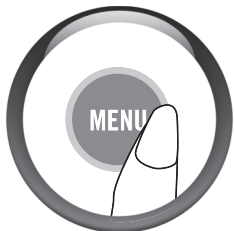


Pentru a vă familiariza cu mașina noastră de făcut pâine, vă sugerăm ca, pentru prima dumneavoastră pâine, să încercați rețeta de **PÂINE DE BAZĂ**. Consultați fișa „PROGRAM PÂINE DE BAZĂ” la pagina 449.

5. Selectați un program (Consultați tabelul de la pagina următoare)

- Pentru fiecare program, un reglaj automat se afișează. Trebuie deci să vă selectați manual reglajele dorite.
- Alegerea unui anumit program declanșează o suită de etape ce se derulează automat unele după altele.

RO



- Apăsați tasta „**menu**” care vă permite alegerea unui anumit număr din varietatea de programe. Pentru a vizualiza programele de la 1 la 16, apăsați succesiv tasta „**menu**”.
- Timpul corespunzător programului selectat se afișează automat.



1. Baghetă

Programul Baghetă vă permite să realizați propriile dumneavoastră baghete. Acest program se desfășoară în 2 timpi.


Prima etapă > Frământarea și creșterea aluatului
A doua etapă > Coacerea

Ciclul de coacere survine după confecționarea baghetelor (pentru ajutor la confecționarea baghetelor, găsiți un ghid suplimentar de modelare împreună cu mașina dumneavoastră de făcut pâine).

2. Baghetă dulce

Pentru chiflele dulci: baghete vieneze, checuri, briose etc.

3. Coacere baghetă

Programul 3 permite coacerea baghetelor pornind de la un aluat preparat în avans. Atunci când se utilizează programul 3, mașina nu trebuie lăsată nesupravegheată. Pentru a întrerupe ciclul înainte de terminarea acestuia, opriți manual programul apășând lung pe tasta .

4. Pâine de bază

Programul 4 vă permite realizarea majorității rețetelor de pâine albă din făină de grâu

5. Pâine franceză

Programul 5 corespunde unei rețete de pâine albă franceză tradițională cu un aspect alveolar.

6. Pâine integrală

Programul 6 este util atunci când folosiți făină integrală.

7. Pâine dulce

Programul 7 este adaptat acelor rețete care conțin mai multă materie grasă și zahăr. Dacă utilizați preparate speciale pentru briose sau pâine cu lapte, nu depășiți 1000g de aluat în total.

8. Pâine rapidă



Programul 8 este specific rețetei Pâine Rapidă pe care o veți găsi în cartea de rețete furnizată. Apa pe care o folosiți pentru această rețetă trebuie să aibă maxim 35°C.

9. Pâine fără gluten

Potrivită pentru persoanele cu intoleranță la gluten (afect iune abdominală) substanță prezentă în mai multe cereale (grâu, orz, seară, ovăz, seară albă, etc)
Cuva va trebui curățată riguros, până se elimină riscul de contaminare cu celelalte tipuri de făină. În cazul unui regim strict fără gluten, asigurați-vă că nici drojdia utilizată nu conține gluten. Consistența făinei fără gluten nu permite o malaxare optimă. De aceea, în timpul frământării, trebuie să utilizați o spatulă subțire de plastic pentru a curăța și a împinge aluatul de pe marginile cuvei, astfel încât să îl reintroduceți în procesul de malaxare. Pentru acest program, numai cantitatea de 1000 g este disponibilă.



ACCESORII
DESCOPERIȚI PROGRAMELE PROPUSE ÎN MENIU

	10. Pâine fără sare	Reducerea consumului de sare scade riscul afecțiunilor cardiovasculare.
	11. Pâine bogată în Omega 3	Această pâine este bogată în acizi grași Omega 3 grație unei rețete echilibrate și complete în raport cu planul nutrițional. Acizii grași Omega 3 contribuie la buna funcționare a sistemului cardio-vascular.
	12. Pâine coaptă	Programul de coacere vă permite să coaceți în doar 10-70 min (programul permite reglarea pe perioade de câte 10 min) în regim de rumenire ușor, mediu sau puternic. Programul se poate selecta independent și poate fi utilizat: a) în asociere cu programul aluat crescut, b) pentru a reîncălzi sau a frăgezi pâinea deja coaptă și răcită. c) pentru a finaliza o coacere în cazul unei pene de curent prelungite survenite în timpul unui ciclu de coacere. Acest program nu permite coacerea de pâini individuale. Mașina de pâine nu trebuie lăsată nesupravegheată în timpul acestui program. Pentru a întrerupe un ciclu înainte de încheierea programului, apăsați îndelung pe tasta de oprire .
	13. Aluat crescut	Programul pentru creșterea aluatului nu coace. El corespunde unui program de frământare și creștere pentru toate tipurile de aluat crescut. Ex: aluatul de pizza.
	14. Tort/ Prajitură	Programul 14 permite pregătirea produselor de patiserie și a prăjiturilor folosind praf de copt. Pentru acest program singura cantitate disponibilă este de 1000g.
	15. Dulceață	Programul 15 prepară automat dulceața în cuvă. Fructele trebuie curățate de sămburi și tăiate în bucăți mari.
	16. Paste	Programul 16 frământă. Este destinat tipurilor de aluat necrescut. Ex: tăitei.

Atenție: pentru baghete Vieneze reușite, va rugăm să urmați instrucțiunile:


- Adăugați apă rece direct de la frigider
- Lapte semi-degrosat rece de la frigider
- Făină rece de la frigider
- Plic(uri) cu ingrediente pentru copt
- Plic(uri) cu drojdie
- Cubulețe de unt de la frigider

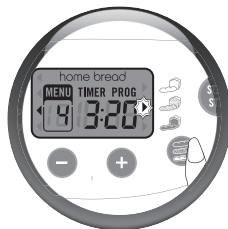


6. SELECTAREA CANTITĂȚILOR DE PÂINE


- Cantitățile de pâine se reglează automat la 1500g. Greutatea este afișată cu titlu informativ.
- Anumite rețete nu permit realizarea pâinii de 750 g.
- **Consultați rețetele pentru mai multe informații.**
- **Reglarea cantităților nu este disponibilă pentru programele 3, 9, 12, 13, 14, 15, 16.**

Pentru programele de la 1 la 2, puteți selecta două cantități:

- aproximativ 400 g pentru 1 coacere (între 2 și 4 pâini individuale), **indicatorul vizual se aprinde în dreptul cantității de 750 g.**
- aproximativ 800 g pentru 2 coaceri (între 4 și 8 pâini individuale), **indicatorul vizual se aprinde în dreptul cantității de 1500 g.**
- Apăsați pe tasta  pentru a regla cantitățile dorite – 750g, 1000g sau 1500g. Semnalul luminos se aprinde în dreptul setării alese.




7. SELECTAREA GRADULUI DE RUMENIRE A PÂINII

- Gradul de rumenire se setează automat la nivelul mediu.
- Reglarea gradului de rumenire nu este disponibilă pentru programele 13, 15 și 16. Aveți 3 tipuri de rumenire la dispoziție: SCĂZUT/MEDIU/PUTERNIC.
- Pentru a modifica reglajul automat apăsați pe tasta  până când semnalul vizual se aprinde în dreptul setării alese.



8. START PROGRAM

- Pentru a iniția programul selectat, apăsați pe tasta . Programul începe. Se afișează durata corespunzătoare programului. Etapele succesive se desfășoară automat, unele după celelalte.

9. UTILIZAREA FUNCȚIEI TEMPORIZATOR

• **Puteți programa aparatul pentru a avea preparatul dumneavoastră gata la ora pe care o doriți, cu până la 15 ore înainte.**

Programul de pornire întârziată nu este disponibil pentru programele 3, 8, 12, 13, 14, 15, 16.

Această etapă survine după ce ați selectat programul, nivelul de rumenire și cantitatea. Se afișează ora programului. Calculați intervalul de timp dintre momentul în care începeți programul și ora la care doriți ca preparatul dumneavoastră să fie gata. Mașina include automat durata ciclurilor programului.

Cu ajutorul

tastelor **+** și **-**, afișați ora dorită (**+** în sus și **-** în jos). Apăsările scurte permit setarea timpului din 10 în 10 min. Printr-o apăsare lungă, timpul este setat rapid din 10 în 10 minute.

Ex. 1: este ora 20 și doriți ca pâinea dumneavoastră să fie gata la 7:00, mâine dimineață. Programați ora 11:00 cu ajutorul tastelor **+** și **-**. Apăsați pe tasta **START/STOP**. Este emis un semnal sonor.

Se afișează PROG, iar cele 2 puncte **■** ale dispozitivului de programare semnalizează. Începe numărătoarea inversă. Indicatorul de funcționare se aprinde.

Dacă faceți o eroare sau dacă doriți să modificați reglajul orei, apăsați lung pe tasta **START/STOP** până când aceasta emite un semnal sonor. Se afișează ora implicită.

Efectuați operațiunea din nou.

Ex. 2: În cazul programului 1 baghetă, este ora 8 și doriți ca baghetele dumneavoastră să fie gata la ora 19. Programați ora 11:00 cu ajutorul tastelor **+** și **-**. Apăsați pe tasta START/STOP. Este emis un semnal sonor. Se afișează PROG, iar cele 2 puncte ale dispozitivului de programare semnalizează. Începe numărătoarea inversă. Indicatorul de funcționare se aprinde. Dacă faceți o eroare sau dacă doriți să modificați reglajul orei, apăsați lung pe tasta până când aceasta emite un semnal sonor. Se afișează ora implicită. Efectuați operațiunea din nou.

ATENȚIE: trebuie să luați în calcul să modelați baghetele cu 47 min. înainte de sfârșitul coacerii (adică la 18:13) sau, în cazul a 2 coaceri, cu 2X47 min. înainte de sfârșitul programului (adică la 17:26).

Pentru timpul de coacere al altor programe pentru pâini individuale, consultați tabelul privind timpul de coacere, la pag. 443.


Timpul de modelare pentru programele pentru pâini individuale nu este inclus în calculul orei de pornire întârziată.

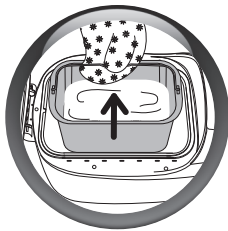
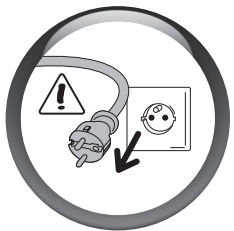
Anumite ingrediente sunt perisabile. Nu utilizați programul de pornire întârziată pentru rețetele care conțin: lapte proaspăt, ouă, iaurturi, brânză, fructe proaspete.

Pentru pornire întârziată, modul silențios este activat automat.



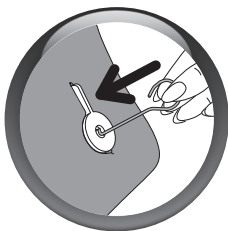
10. ÎNTRERUPEREA UNUI PROGRAM

- La sfârșitul ciclului, programul se oprește automat; se va afișa 0:00. Mai multe semnale sonore vor fi emise, iar ledul ce indică starea de funcționare va începe să clipească.
- Pentru a întrerupe un program în curs de desfășurare sau pentru a anula o programare temporizată, apăsați 5 sec pe tasta .



11. SCOATEREA PAINII (Această etapă nu se aplică programului "Pâini individuale")

- La sfârșitul ciclului de coacere, scoateți mașina de făcut pâine din priză.
- Scoateți cuva de pâine trăgând de mâner în direcție verticală. Utilizați întotdeauna mănuși termoizolante, întrucât atât mânerul cuvei, cât și interiorul capacului sunt calde.



- Scoateți pâinile fierbinți și așezați-le timp de o oră pe un grătar pentru a se putea răci.
- Se poate întâmpla ca malaxoarele să rămână blocate în pâine în timp ce o scoateți din cuvă. În acest caz folosiți cârligul pentru scoaterea mixerelor în urmatorul mod:

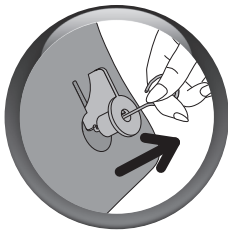
> odata ce ați scos pâinea, culcați-o pe o parte când încă este fierbinte și sprijiniți-o cu mâna protejată de mănușa izolantă.

> Introduceți cârligul în axul malaxorului și trageți ușor pentru a extrage malaxorul.

> Repetați operațiunea pentru cel de-al doilea malaxor.

> Așezați pâinea în poziție dreaptă și lăsați-o să se răcească pe un grătar.

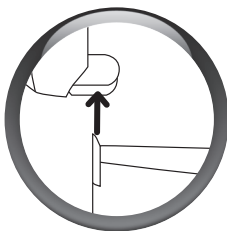
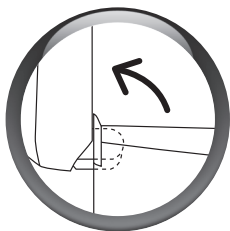
- Pentru a păstra calitățile antiadezive ale cuvei, nu folosiți obiecte metalice pentru a scoate pâinea.



4 CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE



- Scoateți aparatul din priză și lăsați-l să se răcească cu capacul deschis
- Îndepărtați capacul dacă doriți să rotiți produsul.
- Curățați exteriorul și interiorul aparatului cu un burete umed. Uscați apoi cu atenție.
- Spălați cuva, malaxoarele, suportul de coacere și tăvile anti-adezive cu un amestec de apă caldă cu săpun/detergent.
- Dacă malaxoarele rămân în cuvă, lăsați-le la înmuiat 5-10 min.



- Dacă este nevoie, demontați capacul pentru a-l curăța cu apă caldă.



- Nu spălați nicio componentă a mașinii folosind mașina de spălat.
- Nu utilizați niciun produs de menaj, nici burete abrazivi, nici alcool. Utilizați doar o cârpă moale și umedă.
- Nu scufundați niciodată aparatul sau capacul în apă.
- Nu așezați suportul de coacere și nici plăcile antiadezive în cuvă pentru a nu zgâria stratul protector al acestora.

RO

5 CICLURILE

Tabelul din pagina următoare vă indică împărțirea diferitelor cicluri pe parcursul programului ales.

Frământare	> Repaus	> Dospirea	> Coacerea	> Menținerea la cald
Permite formarea aluatului și duce la capacitatea acestuia de a crește corespunzător.	Permite expandarea aluatului pentru a-i ameliora calitatea frământării.	Tempul în care drojdia acționează făcând aluatul să crească și să își dezvolte aroma.	Coace aluatul, permite rumenirea și face crusta crocantă.	Permite păstrarea pâinii calde după coacere. Este recomandat însă să decofrați pâinea după fiecare coacere.

Frământarea:



În timpul acestui ciclu, cu excepția programelor 1, 2, 4, 5, 6, 7, 9, 10, 11 și 14, aveți posibilitatea de a adăuga ingredientele: fructe deshidratate, măsline, șuncă, etc. Un semnal sonor vă indică în ce moment să interveniți.

În timpul desfășurării programelor menționate mai sus, apăsați o dată pe tasta MENU (MENIU) pentru a afla timpul rămas până la semnalul sonor pentru „adăugarea ingredientelor”.

În acest caz, vă recomandăm să utilizați programul 7, care este programul de coacere a baghetei.



Consultați tabelul recapitulativ al duratelor de preparare paginile 443-444-445 și coloana „extra”. Această coloană indică duratele care vor fi afișate pe ecranul aparatului dumneavoastră atunci când semnal sonor se va produce.

Pentru a ști cu mai multă precizie după cât timp se produce semnalul sonor, este suficient să scădeți durata din coloana „extra” din durata totală de coacere.

Ex.: „extra” = 2:51 și „durată totală” = 3:13, ingredientele pot fi adăugate după 22 min.

Menținerea la cald: pentru programele de la 1, 2, 4, 5, 6, 7, 9, 10, 11 și 14, puteți lăsa preparatul în aparat. Un ciclu de menținere la cald de o oră, se declanșează automat după programul de coacere. Afișajul rămâne la 0:00 pe durata acestei ore. Un semnal sonor se va face auzit la intervale regulate de timp.

Ledul ce indică starea de funcționare va pălpâi.

La sfârșitul ciclului aparatul se va opri automat după ce va emite mai multe semnale sonore.

6 INGREDIENTELE

Substanțele grase și uleiurile: substanțele grase fac pâinea mai pufoasă și mai savuroasă. De asemenea, aceasta se va păstra mai bine și un timp mai îndelungat. Prea multă grăsime încetinește creșterea. Dacă utilizați unt, asigurați-vă că acesta este rece și tăiați-l în cubulețe pentru a fi repartizat într-o manieră omogenă în preparat. Nu încorporați unt cald. Evitați ca grăsimea să intre în contact cu drojdia, întrucât grăsimea ar putea împiedica rehidratarea drojdiei.

Ouăle: ouăle îmbogățesc aluatul, îmbunătățind culoarea pâinii și favorizând formarea corespunzătoare a miezului. Rețetele sunt date pentru un ou mediu, de 50 g; dacă ouăle sunt mai mari, reduceți cantitatea de lichid; dacă ouăle sunt mai mici, trebuie să puneți puțin mai mult lichid.

Laptele: puteți folosi lapte proaspăt (rece, cu excepția cazurilor când se indică altfel în rețetă) sau lapte praf. Laptele are, de asemenea, un efect emulsifiant care permite obținerea unor alveole mai regulate și astfel un aspect frumos al miezului.

Apa: apa rehidratează și activează drojdia. Aceasta rehidratează și amidonul din făină permițând formarea miezului. Apa poate fi înlocuită, parțial sau complet, cu lapte sau cu alte lichide. Temperatură: a se vedea paragraful din secțiunea „prepararea rețetelor” (pagina 446).

Făina: cantitatea de făină variază ușor în funcție de tipul de făină folosit. În funcție de calitatea făinii, pot varia și rezultatele coacerii pâinii. Păstrați făina într-un recipient ermetic, întrucât făina reacționează la fluctuațiile condițiilor climaterice, absorbind umiditatea sau, din contră, pierzând-o. De preferat, folosiți o făină așa-numită „de forță”, „de panificație” sau „pentru copt”, mai degrabă decât o făină standard. Adăugarea de ovăz, tărâțe, germeți de grâu, secară sau alte cereale integrale în aluatul de pâine va produce o pâine mai grea și mai puțin crescută.

Este recomandată utilizarea făinii T55, cu excepția cazurilor când se indică altfel în rețete. În cazul utilizării amestecurilor de făini speciale pentru pâine, brișe sau chec, nu depășiți 1000 g de aluat în total. Consultați recomandările producătorului pentru utilizarea acestor preparate. Cernerea făinii influențează, de asemenea, rezultatele: cu cât făina este mai completă (altfel spus, conține o parte din coaja bobului de grâu), cu atât aluatul va crește mai puțin și pâinea va fi mai densă.

Zahărul: utilizați zahărul alb, brun sau mierea. Nu folosiți zahăr cubic. Zahărul hrănește drojdia, conferă savoare pâinii și îmbunătățește rumenirea crustei.

Sarea: aceasta dă gust alimentului și permite controlarea activității drojdiei. Nu trebuie să intre în contact cu drojdia. Datorită sării, aluatul este ferm, compact și nu crește prea repede. Aceasta îmbunătățește, de asemenea, structura aluatului.

Drojdia: drojdia pentru copt este disponibilă în mai multe forme: proaspătă în cuburi mici, uscată activă prin rehidratare sau uscată instant. Drojdia se comercializează în marile magazine (raionul de brutărie sau de produse proaspete), însă puteți cumpăra drojdie proaspătă și de la brutăria dumneavoastră obișnuită. În forma proaspătă sau uscată instant, drojdia trebuie încorporată direct în cuva mașinii dumneavoastră împreună cu celelalte ingrediente. Cu toate acestea, rețineți să fărâmițați bine drojdia între degete pentru a facilita dispersarea acesteia. Numai drojdia uscată activă (în formă de sfere mici) trebuie amestecată cu puțină apă caldă înainte de a fi utilizată. Alegeți o temperatură de aproape 35 °C: sub acest nivel, drojdia va fi mai puțin eficientă, iar peste acesta riscă să-și piardă activitatea. Aveți grijă să respectați proporțiile indicate și rețineți să multiplicați cantitățile dacă folosiți drojdie proaspătă (a se vedea tabelul de echivalențe de mai jos).

Cantități/măsurile echivalente între drojdie uscată și drojdie proaspătă:

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

Ingrediente (fructe uscate, măsline, bucățele de ciocolată etc.): vă puteți personaliza rețetele cu toate ingredientele suplimentare pe care le doriți, având grijă:

- > să respectați semnalul sonor pentru adăugarea ingredientelor, în special a celor mai fragile,
- > că semințele cele mai tari (precum cele de in sau de susan) pot fi încorporate la începutul frământării pentru a facilita utilizarea mașinii (de exemplu, pornire întârziată),
- > să congelați bucățelele de ciocolată pentru o consistență mai bună după frământare,
- > să scurgeți bine ingredientele foarte umede sau foarte grase (măsline, slănină, de exemplu), să le uscați pe o hârtie absorbantă și să le pudrați ușor cu făină pentru o mai bună încorporare și omogenitate,
- > să nu le încorporați într-o cantitate prea mare, din cauza riscului de a destabiliza buna formare a aluatului, să respectați cantitățile indicate în rețete,
- > să nu permiteți căderea ingredientelor în afara cuvei.

PROG.	CANTI- TĂȚI (g)	RUMENIRE	DURATĂ TOTALĂ (h)	TIMP DE PREPARARE	MODELARE	COACERE TRANȘA I (h)	COACERE TRANȘA II (h)	ORĂ AFIȘATĂ LA SEMN. SONOR (h)	MENTINERE LA CALD (h)	
1	750*		02:02	01:05		00:57	-	01:39	01:00	
	1500**		02:59				00:57	02:36		
	750*		02:07				-	01:44		
	1500**		03:09				01:02	01:02		02:46
	750*		02:12				-	01:49		
	1500**		03:19				01:07	01:07		02:56
2	750*		02:02	01:05		00:57	-	01:39	01:00	
	1500**		02:59				00:57	02:36		
	750*		02:07				-	01:44		
	1500**		03:09				01:02	01:02		02:46
	750*		02:12				-	01:49		
	1500**		03:19				01:07	01:07		02:56

PROG.	CANTI- TĂȚI (g)	RUMENIRE	DURATĂ TOTALĂ (h)	TIMP DE PREPARARE	COACERE (h)	ORĂ AFIȘATĂ LA SEMN. SONOR (h)	MENTINERE LA CALD (h)	
3	-		0:10 ▼ 0:40	-	-	0:10 ▼ 0:40	-	
4	750 g		02:52	01:57		00:55	01:00	02:22
	1000 g		02:57			01:00		02:27
	1500 g		03:02			01:05		02:32
	750 g		02:52			00:55		02:22
	1000 g		02:57			01:00		02:27
	1500 g		03:02			01:05		02:32
	750 g		02:52			00:55		02:22
	1000 g		02:57			01:00		02:27
1500 g	03:02	01:05	02:32					

- 1 UȘOR
- 2 MEDIU
- 3 PUTERNIC

Observație: durata totală nu include timpul de menținere la cald.

750* = aproximativ 400 g (pagina 437)

1500** = aproximativ 800 g (pagina 437)

PROG.	CANTI- TĂȚI (g)	RUMENIRE	DURATĂ TOTALĂ (h)	TIMP DE PREPARARE	COACERE (h)	ORĂ AFIȘATĂ LA SEMN. SONOR (h)	MENTINERE LA CALD (h)
5	750 g	1 2 3	03:00	02:00	01:00	01:00	02:37
	1000 g		03:05		01:05		02:42
	1500 g		03:10		01:10		02:47
	750 g		03:00		01:00		02:37
	1000 g		03:05		01:05		02:42
	1500 g		03:10		01:10		02:47
	750 g		03:00		01:00		02:37
	1000 g		03:05		01:05		02:42
	1500 g		03:10		01:10		02:47
6	750 g	1 2 3	03:05	02:05	01:00	01:00	02:42
	1000 g		03:10		01:05		02:47
	1500 g		03:15		01:10		02:52
	750 g		03:05		01:00		02:42
	1000 g		03:10		01:05		02:47
	1500 g		03:15		01:10		02:52
	750 g		03:05		01:00		02:42
	1000 g		03:10		01:05		02:47
	1500 g		03:15		01:10		02:52
7	750 g	1 2 3	03:14	02:29	00:45	01:00	02:50
	1000 g		03:19		00:50		02:55
	1500 g		03:24		00:55		03:00
	750 g		03:14		00:45		02:50
	1000 g		03:19		00:50		02:55
	1500 g		03:24		00:55		03:00
	750 g		03:14		00:45		02:50
	1000 g		03:19		00:50		02:55
	1500 g		03:24		00:55		03:00
8	750 g	1 2 3	01:28	00:43	00:45	01:00	01:12
	1000 g		01:33		00:50		01:17
	1500 g		01:38		00:55		01:22
	750 g		01:28		00:45		01:12
	1000 g		01:33		00:50		01:17
	1500 g		01:38		00:55		01:22
	750 g		01:28		00:45		01:12
	1000 g		01:33		00:50		01:17
	1500 g		01:38		00:55		01:22
9	1000 g	1 2 3	02:11	01:11	01:00	01:00	-

PROG.	CANTI- TĂȚI (g)	RUMENIRE	DURATĂ TOTALĂ (h)	TIMP DE PREPARARE	COACERE (h)	ORĂ AFIȘATĂ LA SEMN. SONOR (h)	MENTINERE LA CALD (h)
10	750 g		03:00	01:55	01:05	01:00	02:37
	1000 g		03:05		01:10		02:42
	1500 g		03:10		01:15		02:47
	750 g		03:00		01:05		02:37
	1000 g		03:05		01:10		02:42
	1500 g		03:10		01:15		02:47
	750 g		03:00		01:05		02:37
	1000 g		03:05		01:10		02:42
	1500 g		03:10		01:15		02:47
11	750 g		03:10	02:10	01:00	01:00	02:37
	1000 g		03:15		01:05		02:42
	1500 g		03:20		01:10		02:47
	750 g		03:10		01:00		02:37
	1000 g		03:15		01:05		02:42
	1500 g		03:20		01:10		02:47
	750 g		03:10		01:00		02:37
	1000 g		03:15		01:05		02:42
	1500 g		03:20		01:10		02:47
12	750 g			-		/	/
	1000 g		0:10		0:10		
	1500 g		▼		▼		
	750 g		1:10		1:10		
	1000 g						
	1500 g						
	750 g						
1000 g							
1500 g							
13	/	/	01:15	01:15	-	/	/
14	1000 g		02:08	00:25	01:43	01:00	01:45
15	/	/	01:30	-	01:30	/	/
16	/	/	00:15	00:15	-	/	/

7 SFATURI PRACTICE

1. Pregătirea rețetelor

- Toate ingredientele folosite trebuie să fie la temperatura camerei (cu excepția cazurilor în care rețeta indică contrariul) și trebuie măsurate cu precizie.
Măsurati lichidele cu paharul gradat furnizat. Utilizați dozatorul dublu furnizat pentru a măsura cu un capăt cantitățile corespunzătoare unei linguri și cu celălalt pe cele corespunzătoare unei lingurițe.
- Respectați ordinea de preparare
 - > Lichide (unt, ulei, ouă, apă, lapte)
 - > Sare
 - > Zahăr
 - > Făină – prima jumătate
 - > Laptele praf
 - > Ingredientele specifice solide
 - > Făină – a doua jumătate
 - > Drojdia
- Precizia cantității de făină este foarte importantă. De aceea, făina trebuie cântărită cu ajutorul unui cântar de bucătărie. Utilizați drojdie de brutărie deshidratată, ambalată la pachet, cu excepția cazurilor când rețeta indică să utilizați praf de copt. O dată ce ați deschis un pachet de drojdie trebuie să îl utilizați în maxim 48 de ore.
- Pentru a evita întreruperea dospirii preparatelor, vă sfătuim să puneți toate ingredientele în cuvă încă de la început și să evitați deschiderea capacului în timpul utilizării (dacă nu aveți alte indicații) Respectați cu rigurozitate ordinea ingredientelor și cantitățile indicate în Rețete. **Mai întâi puneți lichidele, apoi ingredientele solide. Drojdia nu trebuie să intre în contact cu lichidele, sarea sau zahărul.**
- **Prepararea pâinii este foarte sensibilă la condițiile de temperatură și de umiditate.** În cazul unei temperaturi foarte ridicate este recomandat să utilizați lichide mai reci decât de obicei. La fel, în caz de temperaturi foarte scăzute este posibil să fie nevoie să încălziți apa sau laptele, fără însă a depăși 35°C. Pentru rezultate optime, vă recomandăm să respectați o temperatură globală de 60 °C (temperatura apei + temperatura făinii + temperatura ambientală). Exemplu: dacă temperatura ambientală a casei dumneavoastră este de 19 °C, aveți grijă ca temperatura făinii să fie de 19 °C și ca temperatura apei să fie egală cu 22 °C (19 + 19 + 22 = 60°C).
- **Uneori este util să verificați stadiul aluatului în mijlocul frământării:** trebuie să formeze un bulgăre omogen care nu se lipește de pereții cuvei.
 - > dacă rămâne făină neincorporată, trebuie să mai adăugați un pic de apă.
 - > în cazul invers, trebuie să adăugați un pic de făină.Trebuie să interveniți cu cantități mici (maxim 1 lingură o dată) iar apoi așteptați să constatați dacă aluatul se ameliorează sau nu înainte de a interveni din nou.
- **O greșală frecventă este să credeți că dacă veți adăuga drojdie, aluatul se va ridica mai mult sau că prea multă drojdie va frăgezi structura aluatului, iar acesta se va surpa în timpul coacerii.** Puteți aprecia starea aluatului înainte de coacere atingând ușor cu varful degetelor aluatul. Acesta trebuie să opună o ușoară rezistență la atingere, iar urmele degetelor trebuie să se estompeze puțin câte puțin.
- Când aveți de modelat aluatul, trebuie să faceți acest lucru cât mai repede cu putință, altfel riscați să nu mai obțineți cele mai bune rezultate.

2. UTILIZAREA MAȘINII DE PÂINE

- **În cazul unei întreruperi de curent:** dacă ciclul este întrerupt de o cădere de curent sau de o manevră greșită, mașina dispune de o protecție prin care timp de 7 min programarea este salvată, iar ciclul se poate relua din momentul în care a fost întrerupt. Peste acest interval, programarea este pierdută.
- **Dacă aveți de făcut 2 programe de Pâine clasică unul după altul,** așteptați 1h înainte de a demara cea de a doua preparare. Dacă nu, codul de eroare se va afișa E01 (cu excepția programelor 1 și 12).
- Pentru programul baghetă, după etapele de frământare și creștere a aluatului, trebuie să utilizați aluatul în decursul orei care urmează semnalului sonor. După aceea, mașina repornește și programul baghetă se pierde.

8 PREPARAREA ȘI REALIZAREA BAGHETELOR

Pentru această preparare veți avea nevoie de ansamblul accesoriilor dedicate acestei funcții: 1 suport coacere baghete (5), 2 plăci antiadezive pentru coacere baghete (6), 1 lamă pentru crestat (7) și 1 pensulă (11).

1. Amestecarea și creșterea aluatului

• Conectați mașina de făcut pâine.



- După semnalul sonor, se afișează în mod implicit programul 1.
- Selectați nivelul de rumenire.
- Nu se recomandă să se coacă un singur rând, întrucât rezultatul va fi o coacere prea puternică.
- Dacă optați pentru 2 sesiuni de gătit: se recomandă să modelați toată pâinea și să păstrați jumătate în frigider pentru a doua coacere.
- Apăsăți pe tasta **START**. Se aprinde indicatorul de funcționare, iar cele 2 puncte ale dispozitivului de programare semnalizează. Începe ciclul de frământare a aluatului, urmat de creșterea aluatului.



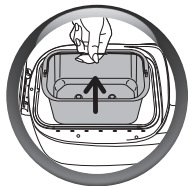
Observații:

- Pe durata etapei de frământare, este normal ca anumite locuri să nu fie amestecate bine.
- Atunci când prepararea se termină, mașina de făcut pâine intră în modul de veghe. Mai multe semnale sonore vă indică faptul că frământarea și creșterea aluatului s-au terminat, iar indicatorul de funcționare semnalizează. Se va aprinde indicatorul de modelare a baghetei.

După etapele de frământare și dospire, trebuie să utilizați aluatul în intervalul de 1h ce urmează după semnalele sonore. Dacă depășiți acest interval, mașina se reinițiază automat, iar programul este pierdut. În acest caz, vă recomandăm să utilizați programul 3, care este programul de coacere a baghetei.

2. Exemplu de realizare și de coacere a baghetelor

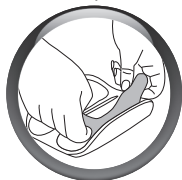
Pentru a vă ajuta în realizarea pregătirilor, vă rugăm să consultați ghidul de preparare furnizat. Veți găsi acolo modul în care lucrează brutarii, dar după câteva încercări veți avea propriul dvs mod de a modela pâinea. Oricare ar fi maniera aleasă, rezultatul este garantat.



- Scoateți cuva mașinii.
- Pudrați ușor cu făină blatul de lucru.
- Scoateți aluatul din cuvă și așezați-l pe blatul dumneavoastră de lucru.
- Din aluat, formați o bilă și tăiați-o în 4 bucăți, cu ajutorul unui cuțit.
- Obțineți 4 bucăți de aluat cu greutatea egale, pe care nu vă rămâne decât să le modelați în baghete.

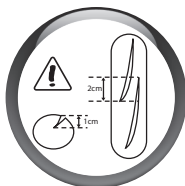
Pentru baghete mai pufoase, lăsați bucățile de aluat timp de 10 minute înainte de a le modela. Lungimea obținută a baghetei trebuie să corespundă cu dimensiunea plăcii antiadezive (aproximativ 18 cm). Puteți varia gustul pâinilor dumneavoastră, garnisindu-le.

Pentru aceasta, nu trebuie decât să umeziți bucățile de aluat și apoi să le rostogoliți prin semințe de susan sau de mac.



- După realizarea baghetelor, așezați-le pe plăcile antiadezive.

Partea pe care se unesc cele două bucăți de aluat ale baghetei trebuie să fie orientată în jos.



- Pentru rezultate optime, creștați partea de sus a baghetelor pe diagonală, cu ajutorul unui cuțit dințat sau al lamei pentru creștat furnizate, pentru a obține o deschidere de un 1 cm.

Puteți varia aspectul baghetelor dumneavoastră și realiza creștături pe toată lungimea baghetei, cu ajutorul unei foarfeci.

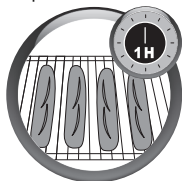
- Cu ajutorul pensulei de bucătărie furnizate, umeziți din belșug partea de sus a baghetei, evitând acumularea de apă pe plăcile antiadezive.
- Așezați cele 2 plăci antiadezive conținând baghetele pe suportul pentru baghete furnizat.
- Montați suportul pentru baghete în mașina de făcut pâine în locul cuvei.
- Apăsăți din nou pe tasta **START STOP**, pentru a reporni programul și a începe coacerea baghetelor dumneavoastră.

• La sfârșitul ciclului de coacere, aveți la dispoziție 2 soluții: atunci când se coc 4 baghete

- Scoateți mașina de făcut pâine din priză. Scoateți suportul pentru baghete.
- Utilizați întotdeauna mănuși termoizolante, întrucât suportul este foarte cald.
- Scoateți baghetele de pe plăcile antiadezive și lăsați-le să se răcească pe o grilă.

atunci când se coc 8 baghete (2x4)

- Scoateți suportul pentru baghete. Utilizați întotdeauna mănuși termoizolante, întrucât suportul este foarte cald.



- Scoateți baghetele de pe plăcile antiadezive și lăsați-le să se răcească pe o grilă.
- Luați celelalte 4 baghete din frigider (pe care le-ați creștat și umezit în prealabil).
- Așezați-le pe plăci (fără a vă provoca arsuri).
- Reintroduceți suportul în mașină și apăsați din nou pe **START STOP**.
- La sfârșitul coacerii, puteți scoate mașina de făcut pâine din priză.
- Scoateți baghetele de pe plăcile antiadezive și lăsați-le să se răcească pe o grilă.

RO



PÂINE DE BAZĂ (PROGRAM 4)


cc > Linguriță
cs > Lingură

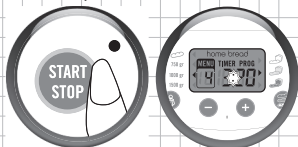
- Rumenire > Medie
- Greutate unitară > 1000 g

Ingrediente

Ulei > 2 linguri
Apă > 325 ml
Sare > 2 lingurițe
Zahăr > 2 linguri
Lapte praf > 2,5 linguri
Făină T55 > 600 g
Drojdie deshidratată > 1,5 linguriță

1 Pentru a începe rețeta dumneavoastră, consultați etapele 1 până la 7 ale paragrafului „utilizare”.

2 După care, inițiați programul PÂINE DE BAZĂ, apăsați pe tasta . Indicatorul de funcționare se aprinde. Cele două puncte ale dispozitivului de programare semnalizează. Ciclul începe.



3 La sfârșitul ciclului, consultați etapa 11.

IMPORTANT: Potrivit aceluiași principiu puteți realiza și alte rețete de pâini tradiționale: pâine franceză, pâine integrală, pâine dulce, pâine rapidă, pâine fără gluten, pâine fără sare; pentru aceasta este suficient să selectați programul corespunzător din tasta de meniu.



BAGHETĂ (PROGRAM 1)

Pentru a realiza 4 baghete de aproximativ 100 g

cc > Linguriță
cs > Lingură

- Rumenire > Medie

Ingrediente

Apă > 170 ml
Sare > 1 lingurițe
Făină T55 > 280 g
Drojdie deshidratată > 1 linguriță

Pentru a realiza această rețetă, consultați paragraful 8 „Prepararea și realizarea baghetelor”.



Pentru ca baghetele dumneavoastră să fie și mai pufoase, adăugați 1 lingură de ulei în rețetă. Dacă doriți să dați celor 4 pâine un plus de culoare, adăugați la ingredientele dumneavoastră 2 lingurițe de zahăr.

9 GHID PENTRU A VĂ ÎMBUNĂȚĂȚI REZULTATELE

1. PENTRU PÂINI




Nu ați obținut rezultatul dorit? Tabelul de mai jos vă va ajuta.	PROBLEME					
	Pâine prea crescută	Pâine surpată după ce a crescut prea mult	Pâine insuficient crescută	Crustă insuficient aurită	Margini arse dar pâine insuficient de coaptă în interior	Margini și crustă prea făinoase
CAUZE POSIBILE						
Butonul a fost atins în timpul coacerii				●		
Insuficientă făină		●				
Prea multă făină			●			●
Insuficientă drojdie			●			
Prea multă drojdie		●		●		
Insuficientă apă			●			●
Prea multă apă		●			●	
Insuficient zahăr			●			
Calitate slabă a făinei			●	●		
Nu au fost respectate cantitățile ingredientelor (cantitate prea mare)	●					
Apă prea caldă		●				
Apă prea rece			●			
Program inadecvat			●	●		

2. PENTRU BAGHETE

Nu ați obținut rezultatul dorit? Tabelul de mai jos vă va ajuta	CAUZE POSIBILE	SOLUȚIE
Bucata de aluat nu a fost secționată corespunzător.	Forma dreptunghiulară de la început nu este regulată sau nu are o grosime constantă.	Aplatizați cu făcălețul, dacă este necesar.
Aluatul este lipicios; chiflele sunt dificil de format.	A fost pusă prea multă apă în preparat.	Reduceți cantitatea de apă.
	Apa a fost prea caldă la încorporarea în rețetă.	Pudrați-vă ușor mâinile cu făină, dar nu și aluatul sau blatul de lucru, dacă este posibil, și continuați realizarea chiflelor.
Aluatul se rupe.	Făina este fără gluten.	Alegeți o făină pentru patiserie (T 45).
	Aluatului îi lipsește elasticitatea.	Lăsați aluatul timp de 10 min. înainte de a-l forma.
	Formele sunt neregulate.	Cântăriți bucățile de aluat, astfel încât să aibă aceeași dimensiune.
Aluatul este compact/aluatul este dificil de format.	Din rețetă mai lipsește puțină apă.	Verificați rețeta sau adăugați apă dacă făina nu este suficient de absorbantă.
	A fost pusă prea multă făină în preparat.	Preformați aluatul fără a-l prelucra și lăsați-l câteva momente înainte de a-i da forma finală. Adăugați puțină apă la începutul frământării.
	Aluat prea frământat.	Lăsați aluatul timp de 10 min. înainte de a-l forma. Pudrați blatul de lucru cu cât mai puțină făină posibil. Formați aluatul frământându-l cât mai puțin posibil. Continuați cu modelarea în 2 etape, cu o pauză de 5 min. între acestea.
Chiflele se ating între ele și nu sunt suficient de coapte.	Disponere necorespunzătoare pe plăci.	Optimizați spațiul de pe plăci pentru a așeza bucățile de aluat.
	Aluat prea lichid.	Dozați bine cantitățile de lichide.
		Rețetele sunt stabilite pentru ouă de 50 gr. Dacă ouăle sunt mai mari, reduceți cantitatea de apă în consecință.
Chiflele se lipeșc pe placă și sunt arse.	Prea multă crustă.	Alegeți un nivel de rumenire mai puțin puternic. Evitați scurgerea crustei pe placă.
	Ați umezit prea mult bucățile de aluat.	Eliminați surplusul de apă datorat pensulei.
	Plăcile suportului sunt poziționate prea sus.	Ungeți ușor cu ulei plăcile suportului înainte de a așeza bucățile de aluat.
Chiflele nu sunt suficient de rumenite.	Ați uitat să badijonați bucățile de aluat cu apă înainte de a le introduce la cuptor.	Țineți cont de acest lucru la următoarea preparare.
	La modelare, ați pudrat chiflele cu prea puțină făină.	Badijonați bine cu apă înainte de introducerea la cuptor.
	Temperatura ambientală este ridicată (mai mult de 30 °C).	Folosiți apă mai rece (între 10 și 15 °C) și/sau un pic mai puțină drojdie.

Nu ați obținut rezultatul dorit? Tabelul de mai jos vă va ajuta	CAUZE POSIBILE	SOLUȚIE
Chiflele nu sunt suficiente de crescute.	Ați uitat să adăugați drojdie în rețetă/cantitate insuficientă de drojdie.	Urmați indicațiile rețetei.
	Poate că drojdia era expirată.	Verificați data limită pentru utilizarea optimă.
	Rețetei dumneavoastră îi lipsește apa.	Verificați rețeta sau adăugați apă dacă făina este prea absorbantă.
	Chiflele s-au zdrobit și și-au redus dimensiunea la modelare. Aluat prea frământat.	Manevrați aluatul cât mai puțin posibil în timpul modelării.
Chiflele sunt prea crescute.	Prea multă drojdie.	Puneți mai puțină drojdie.
	Creștere excesivă.	Aplatizați ușor chiflele după ce le-ați așezat pe plăci.
Crestăturile de pe bucățile de aluat nu sunt deschise.	Aluatul este lipicios: ați adăugat prea multă apă rețetei.	Reluați etapa de modelare a chifelor, pudrându-vă ușor mâinile cu făină, dar nu și aluatul sau blatul de lucru, dacă este posibil.
	Lama nu este suficient de ascuțită.	Folosiți lama furnizată sau, în mod implicit, un cuțit microdințat foarte ascuțit.
	Crestăturile sunt prea ezitante.	Crestați dintr-o singură mișcare rapidă, fără a ezita.
Crestăturile au tendința să se închidă la loc sau nu se deschid în timpul coacerii.	Aluatul este prea lipicios: ați adăugat prea multă apă în rețetă.	Verificați rețeta sau adăugați făină dacă aceasta nu absoarbe suficient apă.
	Suprafața bucății de aluat nu a fost întinsă suficient în timpul formării.	Reluați, întinzând mai mult aluatul în momentul în care îl înfășurați în jurul degetului mare.
Aluatul se rupe pe margini în timpul coacerii.	Profunzimea crestăturilor aplicate bucăților de aluat este insuficientă.	Consultați pagina (pagina 448) pentru indicații privind forma ideală a crestăturilor.

10 GHID PENTRU DEPANARE TEHNICĂ

PROBLEME	SOLUȚII
Paletele raman prinse in cuva.	• Lăsați la înmuiat înainte de a le scoate.
Paletele raman prinse in paine.	• Utilizați accesoriul pentru scoaterea pâinii (pagina 439).
Dupa apasarea  nu se intampla nimic.	• Mașina este prea caldă. Așteptați timp de 1 oră între 2 cicluri (cod de eroare E01). • A fost programată o pornire întârziată.
Dupa apasarea  motorul porneste, dar nu incepe si framantarea.	• Cuva nu a fost inserată complet. • malaxoarele nu au fost așezate la locul lor sau au fost așezate greșit.
Dupa o pornire temporizata coca nu incepe sa creasca sau nu se intampla nimic.	• Ați uitat să apăsați pe  după ce ați programat pornirea temporizată. • Drojdia a intrat în contact cu sarea și/ sau apa. • Mixerele nu au fost așezate la locul lor.
Miros de ars.	• O parte din ingrediente au căzut pe lângă cuvă. Lăsați mașina să se răcească și curățați interiorul mașinii cu un burete umed și fără niciun produs de curățare. • Preparatul a dat pe afară: prea mare cantitate de ingrediente, în special de lichide. Respectați porțiunile indicate în rețete.

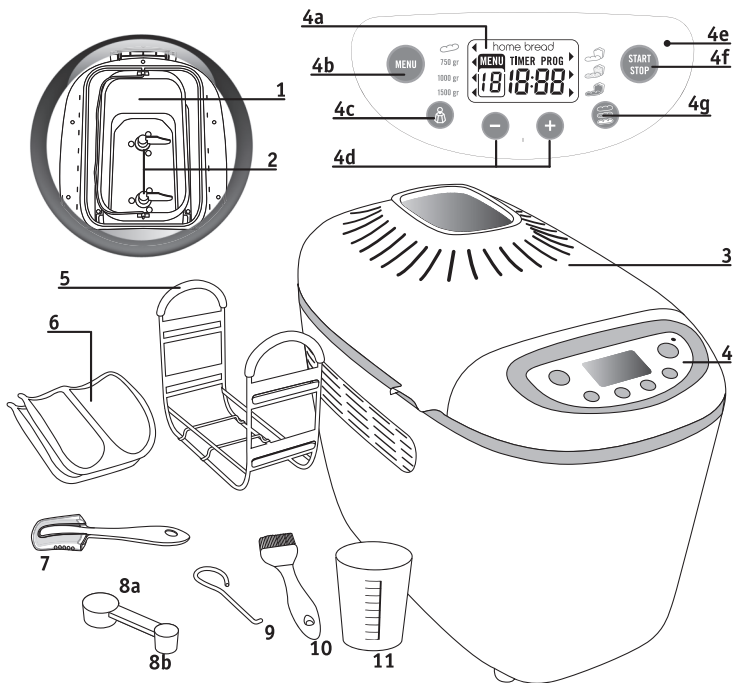
11 GARANȚIE

- Acest aparat este destinat exclusiv utilizării domestice; în caz de utilizare inadecvată sau neconformă cu instrucțiunile de folosire, producătorul nu se mai face responsabil, iar garanția este anulată.
- Citiți cu atenție instrucțiunile de utilizare înainte de prima folosire a aparatului: o utilizare neconformă cu instrucțiunile eliberează Moulinex de orice responsabilitate.

12 MEDIU ÎNCONJURĂTOR

- În conformitate cu reglementările în vigoare, orice aparat ce nu mai este funcțional trebuie să rămână definitiv inutilizabil. Pentru acest lucru se cere scoaterea din priză și tăierea cablului înainte de aruncarea aparatului.

1 OPIS	456
2 BEZBEDNOSNA UPUTSTVA	457
3 PRE PRVE UPOTREBE	461
4 ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE	468
5 CIKLUSI	469
6 SASTOJCI	470
7 PRAKTIČNI SAVETI	474
8 PRIPREMANJE I PEČENJE BAGETA	475
9 VAŠ VODIČ ZA BOLJE REZULTATE	478
10 SMERNICE ZA UKLANJANJE TEHNIČKIH PROBLEMA	481
11 GARANCIJA	481
12 ZAŠTITA ŽIVOTNE SREDINE	481



1 OPIS

1. Posuda za hleb
2. Lopatice za mešenje
3. Poklopac sa prozorom za nadgledanje
4. Kontrolna ploča
- g. Izbor nivoa zapečenosti
5. Držač za pečenje bageta
6. Dve nelepljive posude za bagete

4. Kontrolna ploča

a. Displej

- a1. Pokazivač oblikovanja bageta
- a2. Odabir u meniju
- a3. Nivo zapečenosti
- a4. Odloženi start
- a5. Prikaz vremena pečenja

b. Izbor programa

c. Odabir težine

- d. Taster za podešavanje odloženog starta i vremena potrebnog za programe 12
- e. Indikator lampica - svetli kad je aparat uključen
- f. Taster uključi/isključi

Pribor:

7. Nož za zarezivanje
8. a. Velika merna kašika
- b. Mala merna kašika
9. Kuka za vađenje lopatica za mešenje
10. Četkica
11. Merna posuda



② BEZBEDNOSNA UPUTSTVA VAŽNA UPOZORENJA

- Nije predviđeno da se aparat upotrebljava sa eksternim tajmerom.
- Aparat je namenjen isključivo upotrebi u domaćinstvu. Nije predviđeno da se koristi:
 - u kantinama u prodavnicama, kancelarijama i drugim radnim sredinama;
 - na farmama
 - u hotelskim sobama, motelima i drugim rezidencijalnim sredinama;
 - u pansionima.
- 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.
- Ukoliko je kabl aparata oštećen, mora ga zameniti proizvođač ili

ovlašćeni serviser (kvalifikovana osoba) da bi se izbegla opasnost.

- Ovaj aparat mogu da koriste deca starija od 8 godina kao i hendikepirane osobe i lica bez iskustva i znanja samo ako su pod nadzorom osobe odgovorne za njihovu bezbednost ili ako su im date instrukcije o bezbednoj upotrebi aparata i predočene moguće opasnosti. Deca ne treba da se igraju aparatom. Čišćenje i održavanje aparata ne treba da obavljaju deca, osim ako nisu starija od 8 godina i pod nadzorom.

Držite aparat i kabl za napajanje tako da nije deci na dohvatu ruke, osim ako ona nisu starija od 8 godina.

- **Vaš aparat je namenjen korišćenju u domaćinstvu, u zatvorenom prostoru i na nadmorskoj visini manjoj od 4000 m.**

- Oprez: opasnost od povrede usled nepravilnog korišćenja aparata.
- Oprez: površina grejnog elementa nakon upotrebe može biti vruća.
- Aparat ne sme biti uronjen.
- Nemojte prelaziti količine koje su naznačene u receptima.

U posudi za hleb:

- neka ukupna težina testa ne pređe težinu od 1500g
- ne prelazite težinu od 930 g brašna i 15 g kvasca.

U kalupima za bagete:

- Ne pecite više od 450g testa odjednom
- Ne koristite više od 280g brašna i 6g kvasca po seriji pripreme
- 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 poništice 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.
- Ukoliko se aparat bude koristio u navedenim slučajevima, garancija neće važiti.
- 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.
- 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.
- Držite kabl van domašaja dece.
- Kabl aparata ne sme doći u kontakt sa vrućim delovima aparata, kao ni sa izvorom toplote 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.**
- Nikada ne pokrivajte otvore za ventilaciju.
- Budite veoma oprezni, jer se po završetku programa i otvaranju poklopca aparata, može osloboditi vrela para.
- **Kada koristite program 14 (za pripremu džemova i kompoti), pazite da Vas ne isprska vrela para ili druga isparenja kada otvorite poklopac aparata.**
- Izmeren nivo buke aparata je 69 dBA.



Pomozimo zaštititi čovekove sredine!

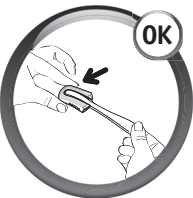
- ① Vaš aparat sadrži mnoge materijale koji se mogu ponovo upotrebiti ili reciklirati.
- ➔ Odnosite ga na mesto za odlaganje i recikliranje takvih materijala.

3 PRE PRVE UPOTREBE



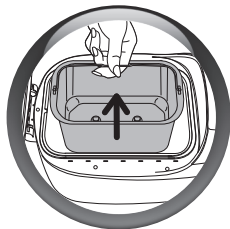
1. RASPAKIVANJE

- Odmotajte aparat, sačuvajte garantni list i pročitajte uputstvo pre prve upotrebe aparata.
- Postavite aparat na čvrstu podlogu. Skinite svu ambalažu, nalepnice i pribor koji je u pakovanju.



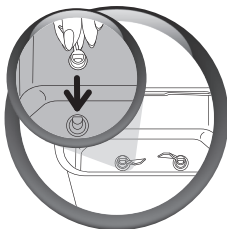
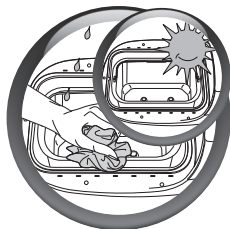
Upozorenje

- Pribor (nož za zarezivanje hleba) vrlo je oštar. Oprezno i pažljivo ga upotrebljavajte.



2. PRE UPOTREBE APARATA

- Uklonite posudu za pečenje povlačenjem ručke nagore.

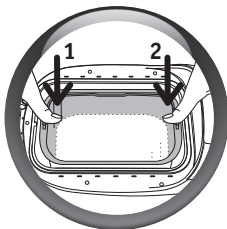
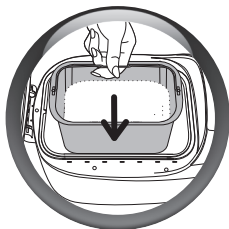


3. ČIŠĆENJE POSUDE

- Posudu aparata očistite mokrom krpom. Dobro osušite. **Prilikom prve upotrebe može se širiti blagi miris.**
- Namestite lopatice za mešenje.

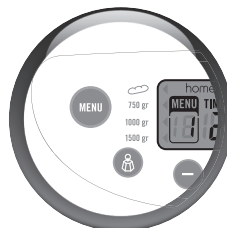
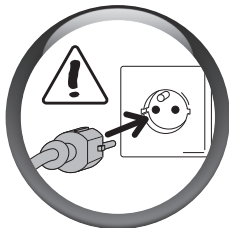


Testo se bolje mesi ako su lopatice za mešanje postavljene jedna nasuprot drugoj.



4. POČINITE SA RADOM

- Postavite posudu za hleb.
- Pritisnite posudu sa jedne, zatim sa druge strane, da bi nalegla na sponu, a kopče se dobro zakopčale s obe strane.



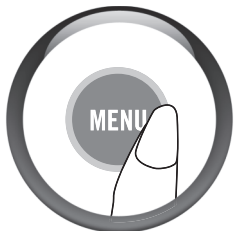
- Odmotajte kabl i uključite aparat u utičnicu sa uzemljenjem.
- Posle zvučnog signala, prema zadatoj postavci na displeju su prikazani program 1 i srednji nivo zapečenosti.






Da se upoznate sa kućnom pekarom predlažemo vam da isprobate recept **OSNOVNI HLEB** za vaš prvi hleb. Pogledajte listu za "PROGRAM OSNOVNOG HLEBA" strana 477.



5. ODABERITE PROGRAM (POGLEDAJTE TABELU NA SLEDEĆOJ STRANI)

- Za svaki program, na displeju se pojavljuju prethodno odabrani programi. Zbog toga treba ručno da odaberete željeni program postavke.
- Izbor jednog programa pokreće niz koraka koji se automatski odvijaju jedan za drugim.



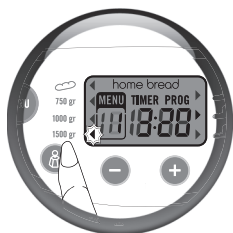
- Pritisnite taster "menu" koji Vam omogućava odabir određenog broja različitih programa. Svaki put kada pristnete taster "menu" broj programa na ekranu se menja od 1 do 16.
- Vreme pripreme koje odgovara odabranom programu automatski se prikazuje na displeju.

DODACI		OTKRIJTE PROGRAME PREDLOŽENE U MENIJU
	1. Baget	Program baget omogućava da sami napravite bagete. Ovaj program se odvija u 2 etape. 1. etapa > Mešenje i podizanje testa 2. etapa > Pečenje Ciklus pečenja se odvija posle pravljenja bageta (da bismo vam pomogli da napravite bagete, poklanjamo vam vodič za njihovu pripremu pomoću ovog aparata za hleb).
	2. Slatki baget	Za slatka peciva: bečka, milihrot, brioso itd.
	3. Pečenje bageta	Program 3 omogućava pečenje bageta od unapred pripremljenog testa. Aparat se ne sme ostavljati bez nadzora tokom korišćenja programa 3. Ako želite da prekinete ciklus pre kraja, zaustavite program ručno dužim pritiskom na dugme  .
	4. Osnovni beli hleb	Program 4 se koristi za pripremu raznih vrsta peciva i hleba od belog (pšeničnog) brašna.
	5. Francuski hleb	Program 5 odgovara receptu za tradicionalni francuski, hrskavi beli hleb.
	6. Integralni hleb	Odaberite program 6 kada koristite brašno za hleb od integralnih žitarica.
	7. Slatki hleb	Program 7 je prilagođen receptima koji sadrže više masnoća i šećera. Ukoliko već koristite pripremljena testa za briose ili mlečni hleb, nemojte staviti više od ukupno 1.000 g testa.
	8. Super brzi beli hleb	Program 8 je posebno razrađen za pripremu prema receptima za brzi hleb, koji ćete naći u knjizi recepata uz aparat. Za taj recept, voda treba da bude maksimalne temperature 35°C.
9. Hleb bez glutena	Pogodan je za osobe koje ne podnose gluten (odnosno koje boluju od celijakije), jer se ovaj sastojak nalazi u više žitarica (pšenica, ječam, raž, zob...). Posudu za hleb treba dobro očistiti da bi se izbegao rizik da dođe u dodir sa drugim vrstama brašna. U slučaju stroge ishrane bez glutena, uverite se da i kvasac koji koristite takođe ne sadrži gluten. Sastav brašna bez glutena ne daje idealno testo. Testo se lepi za ivice posude i mora se skidati pomoću mekane plastične lopatice. Hleb bez glutena biće gušći i svetliji nego običan hleb. Za ovaj program možete da izaberete samo težinu 1000 g.	

DODACI	OTKRIJTE PROGRAME PREDLOŽENE U MENIJU	
	12. Hleb bez soli	Smanjenom potrošnjom soli smanjuje se opasnost od bolesti srca i krvnih sudova.
	11. Hleb bogat omega-3 masnim kiselinama	Ovaj hleb je bogat omega-3 masnim kiselinama zahvaljujući receptu koji je nutritivno uravnotežen i potpun. Omega-3 masne kiseline doprinose pravilnom radu kardiovaskularnog sistema.
	12. Pečenje hleba	<p>Program za pečenje podrazumeva samo pečenje u trajanju od 10 do 70 minuta, sa podešavanjima u intervalima od deset minuta, za tri nivoa zapečenosti: svetlu, srednju i tamnu koricu. Može se upotrebljavati:</p> <p>a) zajedno s programom za dizana testa, b) za podgrevanje već pečenog i ohlađenog hleba ili da biste njegovu koricu učinili hrskavijom, c) za završetak pečenja u slučaju dužeg nestanka struje za vreme jednog ciklusa pečenja hleba. Ovaj program ne podrazumeva pečenje pojedinačnih hlebova. Kućnu pekaru ne smete ostaviti bez nadzora prilikom korišćenja programa 12. Za prekidanje ciklusa pre kraja, ručno zaustavite program dugim pritiskom na taster .</p>
	13. Testo za hleb	Program za testa ne predviđa pečenje. Odgovara programu za mešenje i narastanje bilo kojeg testa. Npr.: testo za picu.
	14. Kolač	Program 14 omogućava pripremu poslastica i kolača sa praškom za pecivo. Za taj je program na raspolaganju samo težina od 1.000 g.
	15. Džem	Program 15 automatski kuva džem u posudi. Potrebno je izvaditi koštice i krupno iseći voće.
	16. Testenina	Program 16 predviđen je samo za mešenje. Namenjen je za pripremu raznih testenina, rezanaca...

Pažnja: Za postizanje najboljih rezultata prilikom pripreme bečkih bageta pratite sledeća uputstva:

- Hladna voda iz frižidera
- Poluobrano mleko iz frižidera
- Brašno iz frižidera
- Pakovanje gotove smese baget
- Pakovanje kvasca za gotovu smesu
- Kockice putera iz frižidera




6. ODABERITE TEŽINU HLEBA

- Težina hleba podešena je na standardnih 1.500 g. Navedena težina je indikativna.
- Neki recepti ne dozvoljavaju pravljenje hleba od 750 g.
- **Za preciznije podatke, pogledajte detalje recepata.**
- **Nema mogućnosti podešavanja težine za programe 3, 9, 12, 13, 14, 15, 16**

Od programa 1 do 2 možete odabrati dve težina:


- otprilike 400 g za 1 pečenje (2 do 4 pojedinačnih hlebova), a **svetlosni indikator svetli ispred težine od 750 g.**

- otprilike 800 g za 2 pečenja (4 do 8 pojedinačnih hlebova), a **svetlosni indikator svetli ispred težine od 1500 g.**

- Pritisnite taster , dok postavili odabranu težinu: 750 g, 1.000 g ili 1.500 g. Uključuje se indikator lampica na odabranoj težini.




7. NIVO ZAPEČENOSTI HLEBA

- Na početku, zapečenost je na srednjem nivou.
- Nema mogućnosti podešavanja zapečenosti u programima 13, 15, 16. Postoji mogućnost izbora tri nivoa zapečenosti: NIZAK/SREDNJI/VISOK.
- Ukoliko želite da promenite nivo zapečenosti, pritisnite taster , j, dok indikator lampica ne pokaže željenu poziciju.



8. AKTIVIRAJTE PROGRAM

- Da biste pokrenuli odabrani program, pritisnite taster . Program počinje. Prikazano je vreme koje odgovara programu. Naredne etape automatski se odvijaju jedna za drugom.

9. KORISTITE PROGRAM SA ODLOŽENIM STARTOM

- **Možete programirati aparat da pripremi smesu za vreme koje izaberete, do 15 časova unapred.**
Program odloženog starta nije dostupan za programe 3, 8, 12, 13, 14, 15, 16.

Ovaj korak sledi nakon odabira programa, nivoa zapečenosti i težine. Prikazano je vreme programa. Izračunajte vremensku razliku od trenutka pokretanja programa do trenutka kada želite da smesa bude pripremljena. Mašina automatski obuhvata trajanje ciklusa programa. Uz pomoć tastera **+** i **-** prikažite izračunato vreme (**+** za povećavanje, a **-** smanjivanje). Kratkim pritiskom na taster omogućavate prelaz u intervalu od 10 minuta. Ako pritisnete taster i zadržite ga, prelaz se neprekidno nastavlja u intervalu od 10 mn.

Primer 1: sada je 8 časova uveče i želite da je vaš hleb spreman u 7 časova sledećeg jutra. Programirajte 11:00 uz pomoć tastera **+** i **-**. Pritisnite taster **START/STOP**. Oglašava se zvučni signal. Pojavljuje se PROG i trepere 2 tačke za minute. Započinje odbrojavanje. Uključuje se indikator rada aparata.

Ako pogrešite ili želite da namestite vreme, pritisnite i zadržite taster **START/STOP** dok se ne oglasi zvučni signal. Prikazano je zadato vreme.

Ponovo pokušajte da uradite istu operaciju.

Primer 2: U slučaju programa 1 za baget, pretpostavimo da je 8 časova i želite da su vaši bageti gotovi u 19 časova. Programirajte 11:00 uz pomoć tastera **+** i **-**. Pritisnite taster START/STOP. Oglašava se zvučni signal. Pojavljuje se PROG i trepere 2 tačke za minute. Započinje odbrojavanje. Uključuje se indikator rada aparata. Ako pogrešite ili želite da namestite vreme, pritisnite i zadržite taster dok se ne oglasi zvučni signal. Prikazano je zadato vreme.

Ponovo pokušajte da uradite istu operaciju.

PAŽNJA: potrebno je da oblikujete bagete 47 minuta pre završetka programa (dakle 18:13) ili, u slučaju 2 pečenja, 2 puta po 47 minuta pre završetka programa (dakle 17:26).

Trajanje procesa pečenja drugih programa za pojedinačne hlebove potražite u tabeli sa vremenima pečenja na strani 471.


Trajanje obrade kod programa za pojedinačne hlebove nije uključeno u izračunato vreme trajanja odloženog starta.

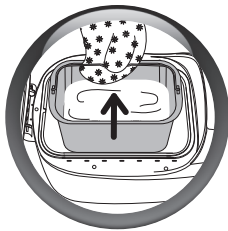
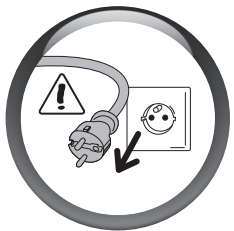
Neki sastojci su kvarljivi. Nemojte da koristite program odloženog starta za recepte koji sadrže: sveže mleko, jaja, jogurt, sir, sveže voće.

Kod odloženog starta se automatski aktivira tihi režim rada.



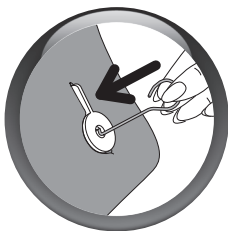
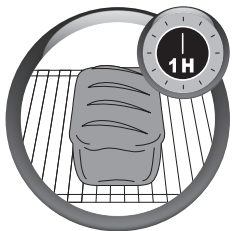
10. ZAUSTAVITE PROGRAM

- Na kraju ciklusa, program se automatski zaustavlja; na displeju se pokazuje 0:00. Čuje se više zvučnih signala uz treperenje signalnog svetla koja pokazuje da aparat radi.
- Za zaustavljanje programa u toku rada ili za poništavanje programiranog odloženog početka rada, pet sekundi držite pritisnut taster .



11. IZVADITE HLEB IZ POSUDE (Ova se etapa ne odnosi na «Pojedinačne hlebove»)

- Nakon ciklusa pečenja, isključite kućnu pekaru.
- Uklonite posudu za pečenje povlačenjem ručke nagore. Uvek koristite kuhinjske rukavice, jer su ručka posude za pečenje i unutrašnjost poklopca vrući.



- Izvadite još vruć hleb iz posude i ostavite ga 1h na rešetki da se ohladi.

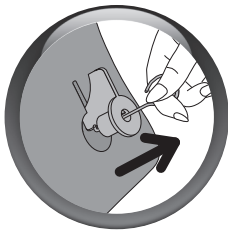
- Može se dogoditi da lopatice za mešanje ostanu zaglavljene u hlebu prilikom vađenja iz posude. U tom slučaju, koristite pribor, odnosno kuku za vađenje lopatica, na sledeći način:

> kad je hleb izvađen iz posude, položite ga još toplog na stranu i pridržavajte ga rukom na koju ste stavili kuhinjsku rukavicu,

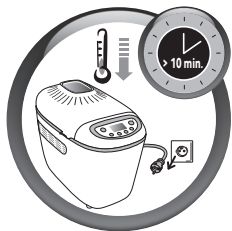
> umetnite kuku za vađenje lopatica u osovinu lopatice za mešanje i blago povucite da biste je uklonili.

> ponovite ovaj postupak kod druge lopatice za mešanje,
> podignite iznova hleb i ostavite ga da se hladi na rešetki.

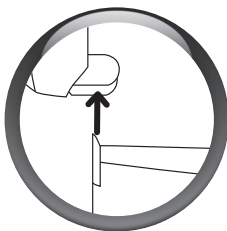
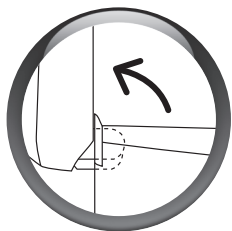
- Da bi se očuvao nelepljivi sloj na posudi, ne koristite metalne predmete za vađenje hleba iz posude.



4 ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE



- Izvadite kabl aparata iz utičnice i ostavite aparat sa podignutim poklopcem da se ohladi.
- Skinite poklopac ukoliko je to potrebno.
- Vlažnim sunderom očistite spoljašnju i unutrašnju stranu aparata. Dobro ih osušite.
- Operite vrućom vodom i deterdžentom posudu za hleb, lopatice za mešenje, postolje za pečenje i nelepljive posude.
- Ako lopatice za mešenje ostanu zaglavljene u posudi, potopite ih u vodu na 5 do 10 minuta.



- Ako je potrebno, skinite poklopac kako biste ga očistili vrućom vodom.



- Nijedan deo aparata nije podoban za pranje u mašini za sudove.
- Ne koristite sredstva za čišćenje u domaćinstvu, abrazivna sredstva za čišćenje, niti alkohol. Koristite mekanu i vlažnu krp.
- Ne potapajte telo aparata ili poklopac u vodu ili druge tečnosti.
- Pazite da ne oštetite nelepljivu posudu prilikom čišćenja aparata.

5 CIKLUSI U PROCESU PEČENJA HLEBA

Tabela na stranama 471.-472.-473. opisuje cikluse različitih programa.

Mešenje Mešenjem se oblikuje struktura testa da bi bolje naraslo.	> Mirovanje Omogućava testu da se opusti da bi se poboljšao kvalitet mešenja.	> Narastanje Vreme za koje kvasac omogućava hlebu da naraste i razvije njegovu aromu.	> Pečenje Pretvara testo u ukusni hleb sa mekanom sredinom i zlatnom hrskavom koricom.	> Održavanje toplote Na ovaj način se hleb nakon pečenja održava toplim. Preporučuje se da se nakon pečenja hleb pravilno okrene.
---	---	---	--	---

Mešenje:



Tokom ovog ciklusa, osim u programima 1, 2, 4, 5, 6, 7, 9, 10, 11 i 14, imate mogućnost da dodate sastojke: suvo voće, masline, kockice slanine, itd... Zvučni signal vam daje znak u kom trenutku da intervenišete.

Tokom trajanja navedenog programa pritisnite jednom taster MENU da bi znali vreme preostalo do oglašavanja zvučnog signala za "dodavanje sastojaka". Iz programa 1 i 2, pritisnite dugme za MENI da biste otkrili koliko je vremena ostalo da se baget umesi.



Pogledajte tabelu u kojoj je prikazano vreme pripreme (strane 471.-472.-473.) i kolonu „dodatno“. Ova kolona pokazuje vreme koje će biti prikazano na ekranu aparata u trenutku oglašavanja zvučnog signala.

Da biste znali preciznije za koliko vremena će se oglasiti zvučni signal, samo oduzmite vreme iz kolone „dodatno“ od ukupnog vremena pečenja.

Npr: „dodatno“ = 2:51 i „ukupno vreme“ = 3:13, sastojci se mogu dodati nakon 22 min.

Održavanje toplote: za programe 1, 2, 4, 5, 6, 7, 9, 10, 11 i 14, možete da ostavite pripremljenu smesu u aparatu. Nakon pečenja, automatski se aktivira ciklus održavanja toplote i traje jedan sat. Na displeju je prikazano 0:00 za vreme jednosatnog držanja na toplom. Zvučni se signal oglašava u pravilnim razmacima. Treperi indikator lampica koja pokazuje da aparat radi.

Na kraju ciklusa, aparat se automatski zaustavlja nakon nekoliko zvučnih signala.

6 SASTOJCI

Masti i ulja: masti čine hleb mekšim i ukusnijim. To će ga takođe učiniti boljim i trajnijim. Previše masti usporava podizanje. Ako koristite maslac, pobrinite se da bude ohlađen i iseckan na kockice za ravnomernu pripremu. Nemojte dodavati vrela maslac. Izbegavajte kontakt masti sa kvascem, jer mast može da spreči da se kvasac rehidrira.

Jaja: jaja obogaćuju testo, poboljšavaju boju hleba i omogućavaju mekanu strukturu hleba. Recepti su predviđeni za jaja od 50 g. Ako su jaja veća, uklonite tečnost; ako su manja, dodajte malo tečnosti.

Mleko: možete da koristite sveže mleko (hladno, osim ako nije drugačije navedeno u receptu) ili mleko u prahu. Mleko takođe ima dejstvo emulgatora koji omogućava pravilnije šupljine i time bolju mekoću testa.

Voda: voda rehidrira i aktivira kvasac. Takođe hidrira skrob iz brašna i daje mekanu strukturu. Voda se može zameniti, delimično ili u celosti mlekom ili drugom tečnošću. Temperatura: pogledajte odeljak "priprema receptata" (strana 474).

Brašno: težina brašna značajno varira u zavisnosti od vrste brašna koja se koristi. U zavisnosti od kvaliteta brašna, takođe mogu da variraju i rezultati pečenja hleba. Brašno čuvajte u hermetički zatvorenoj posudi, jer brašno reaguje na promene klimatskih uslova, upija ili gubi vlažnost. Poželjno je da umesto običnog brašna koristite "oštro", "za hleb" i brašno "za pečenje". Dodavanjem ovsenih mekinja, pšeničnih klica, raži ili brašna za integralni hleb, hleb će biti teži i manje će da naraste.

Korišćenje T55 brašna je preporučljivo, osim ako receptom nije drugačije predviđeno. U slučaju korišćenja specijalne smese brašna za hleb ili brioše ili hleba sa mlekom, ukupna težina testa ne sme da pređe 1000 g. Pogledajte preporuke proizvođača za korišćenje ovih smesa. Prosejavanje brašna takođe će uticati na rezultate: više brašna od punog zrna (tj. sadrži deo opne zrna pšenice), manje testa više se narasta i hleb je gušći.

Šećer: koristite beli, smeđi šećer ili med. Ne koristite šećer u kockama. Šećer hrani kvasac, daje hlebu dobar ukus i poboljšava zapečenost kore.

Sol: daje ukus hrani, a može regulisati aktivnost kvasca. Ne bi trebao da dođe u kontakt sa kvascem. Uz dodatak soli, testo je čvrsto, kompaktno i ne podiže se prebrzo. Takođe poboljšava strukturu testa.

Kvasac: Pekarski kvasac postoji u nekoliko oblika: sveži u kockicama, aktivni suvi kvasac koji se rehidrira ili suvi instant. Kvasac se prodaje u supermarketima, ali takođe možete da kupite sveži kvasac i u pekari. Sveži i suvi instant kvasac treba da se stavi direktno u posudu kućne pekare sa ostalim sastojcima. Pobrinite se da dobro izmrvite kockicu svežeg kvasca da bi olakšali njegovo razlaganje. Samo kvasac suvi aktivni (male granule) treba da se pomeša sa malo tople vode pre upotrebe. Izaberite temperaturu blizu 35°C jer će pri nižoj temperaturi kvasac da bude manje efikasan i mogao bi da izgubi svoje dejstvo. Budite sigurni da sledite propisane doze i ne zaboravite povećati količinu ako koristite sveži kvasac (pogledajte navedenu tabelu ekvivalencije).

Ekvivalentna količina/težina svežeg i suvog kvasca:

Sveži kvasac (u kubnim centrimetrima)
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

Dodaci (suvo voće, masline, komadići čokolade itd.): Možete da prilagodite recepte sa svim dodatnim sastojcima koje želite da stavite:

- > kada dodajete sastojke pazite na zvučni signal, posebno kod osetljivih namirnica,
- > tvrda zrna (kao lan ili susam) možete da stavite pri početku mešenja da bi se olakšalo korišćenje aparata (npr. kod odloženog starta),
- > zamrznete čokoladne komadiće za bolje prijanjanje prilikom mešenja,
- > vrlo vlažne ili masne sastojke (npr. masline, slanina), stavite na papir da se osuše i pospite malo brašna da bi se bolje umešale u testo,
- > ako se dobro ne umese, postoji opasnost da se testo neće dobro razviti. Zato sledite količine navedene u receptima,
- > da ne ispadnu van posude.

PRO-GRAM	TEŽINA (g)	NIVO ZAPEČENOSTI	UKUPNO VREME (h)	TRAJANJE PRIPREME	OBLIKOVANJE	PEČENJE 1. SERIJE (h)	PEČENJE 2. SERIJE (h)	VREME ZVUČNOG SIGNALA (h)	ODRŽAVANJE ETOPLOTE (h)
1	750*	1	02:02	01:05		00:57	-	01:39	01:00
	1500**		02:59				00:57	02:36	
	750*	2	02:07			01:02	-	01:44	
	1500**		03:09				01:02	02:46	
	750*	3	02:12			01:07	-	01:49	
	1500**		03:19				01:07	02:56	
2	750*	1	02:02	01:05		00:57	-	01:39	01:00
	1500**		02:59				00:57	02:36	
	750*	2	02:07			01:02	-	01:44	
	1500**		03:09				01:02	02:46	
	750*	3	02:12			01:07	-	01:49	
	1500**		03:19				01:07	02:56	

PRO-GRAM	TEŽINA (g)	NIVO ZAPEČENOSTI	UKUPNO VREME (h)	TRAJANJE PRIPREME	PEČENJE (h)	VREME ZVUČNOG SIGNALA (h)	ODRŽAVANJE TOPLOTE (h)	
3	-	1 3	0:10 ▼ 0:40	-	-	0:10 ▼ 0:40	-	
4	750 g	1 2 3	02:52	01:57		00:55	01:00	02:22
	1000 g		02:57			01:00		02:27
	1500 g		03:02			01:05		02:32
	750 g		02:52			00:55		02:22
	1000 g		02:57			01:00		02:27
	1500 g		03:02			01:05		02:32
	750 g		02:52			00:55		02:22
	1000 g		02:57			01:00		02:27
	1500 g		03:02			01:05		02:32

1 NIZAK

2 SREDNJI

3 VISOK

Napomena: ukupno vreme ne uključuje trajanje zagrevanja.

750* = otprilike 400 g (pogledajte stranu 465)

1500** = otprilike 800 g (pogledajte stranu 465)

PRO-GRAM	TEŽINA (g)	NIVO ZAPEČEN-OSTI	UKUPNO VREME (h)	TRAJANJE PRIPREME	PEČENJE (h)	VREME ZVUČNOG IGNALA (h)	ODRŽAVANJE TOPLOTE (h)
5	750 g	1 2 3	03:00	02:00	01:00	01:00	02:37
	1000 g		03:05		01:05		02:42
	1500 g		03:10		01:10		02:47
	750 g		03:00		01:00		02:37
	1000 g		03:05		01:05		02:42
	1500 g		03:10		01:10		02:47
	750 g		03:00		01:00		02:37
	1000 g		03:05		01:05		02:42
	1500 g		03:10		01:10		02:47
6	750 g	1 2 3	03:05	02:05	01:00	01:00	02:42
	1000 g		03:10		01:05		02:47
	1500 g		03:15		01:10		02:52
	750 g		03:05		01:00		02:42
	1000 g		03:10		01:05		02:47
	1500 g		03:15		01:10		02:52
	750 g		03:05		01:00		02:42
	1000 g		03:10		01:05		02:47
	1500 g		03:15		01:10		02:52
7	750 g	1 2 3	03:14	02:29	00:45	01:00	02:50
	1000 g		03:19		00:50		02:55
	1500 g		03:24		00:55		03:00
	750 g		03:14		00:45		02:50
	1000 g		03:19		00:50		02:55
	1500 g		03:24		00:55		03:00
	750 g		03:14		00:45		02:50
	1000 g		03:19		00:50		02:55
	1500 g		03:24		00:55		03:00
8	750 g	1 2 3	01:28	00:43	00:45	01:00	01:12
	1000 g		01:33		00:50		01:17
	1500 g		01:38		00:55		01:22
	750 g		01:28		00:45		01:12
	1000 g		01:33		00:50		01:17
	1500 g		01:38		00:55		01:22
	750 g		01:28		00:45		01:12
	1000 g		01:33		00:50		01:17
	1500 g		01:38		00:55		01:22
9	1000 g	1 2 3	02:11	01:11	01:00	01:00	-

PRO-GRAM	TEŽINA (g)	NIVO ZAPEČEN-OSTI	UKUPNO VREME (h)	TRAJANJE PRIPREME	PEČENJE (h)	VREME ZVUČNOG IGNALA (h)	ODRŽAVANJE TO-PLOTE (h)
10	750 g		03:00	01:55	01:05	01:00	02:37
	1000 g		03:05		01:10		02:42
	1500 g		03:10		01:15		02:47
	750 g		03:00		01:05		02:37
	1000 g		03:05		01:10		02:42
	1500 g		03:10		01:15		02:47
	750 g		03:00		01:05		02:37
	1000 g		03:05		01:10		02:42
	1500 g		03:10		01:15		02:47
11	750 g		03:10	02:10	01:00	01:00	02:37
	1000 g		03:15		01:05		02:42
	1500 g		03:20		01:10		02:47
	750 g		03:10		01:00		02:37
	1000 g		03:15		01:05		02:42
	1500 g		03:20		01:10		02:47
	750 g		03:10		01:00		02:37
	1000 g		03:15		01:05		02:42
	1500 g		03:20		01:10		02:47
12	750 g			-		/	/
	1000 g		0:10		0:10		
	1500 g		▼		▼		
	750 g		1:10		1:10		
	1000 g						
	1500 g						
	750 g						
1000 g							
1500 g							
13	/	/	01:15	01:15	-	/	/
14	1000 g		02:08	00:25	01:43	01:00	01:45
15	/	/	01:30	-	01:30	/	/
16	/	/	00:15	00:15	-	/	/

7 PRAKTIČNI SAVETI

1. PRIPREMA PREMA RECEPTIMA

- Svi sastojci koje koristite treba da budu na sobnoj temperaturi (ukoliko nije drugačije navedeno) i potrebno ih je precizno izmeriti.

Tečnosti merite pomoću merice koja je u pakovanju sa aparatom. Koristite dvostruku kašiku za doziranje kojom, sa jedne strane, možete izmeriti sastojke u količini supene kašike, a s druge, kafene kašike. Nepravilno merenje može dovesti do lošijeg rezultata.

- Poštujte redosled pripreme.

- > Tečnosti (maslac, ulje, jaja, voda, mleko)
- > Šo
- > Šećer
- > Brašno, prva polovina
- > Mleko u prahu
- > Posebni čvrsti sastojci
- > Brašno, druga polovina
- > Kvasac

- Važno je precizno izmeriti količine brašna. Zato brašno treba meriti pomoću kuhinjske vage. Koristite aktivni suvi pekarski kvasac u kesici. Osim ako nije drugačije navedeno u receptima, ne koristite prašak za pecivo.

Kad je kesica kvasca otvorena, morate ga upotrebiti u narednih 48 sati.

- Da ne bi došlo do ometanja procesa narastanja testa, savetujemo Vam da stavite sve sastojke u posudu za hleb na samom početku i da izbegavate da podižete poklopac za vreme rada (osim ako nije drugačije navedeno). Precizno poštujte redosled dodavanja sastojaka i količine navedene u receptima. Najpre se dodaju tečni, a zatim čvrsti sastojci. **Kvasac ne sme doći u dodir sa tečnim sastojcima, solju i šećerom.**

- **Priprema hleba je vrlo osetljiva na temperaturu i vlagu.** U slučaju velike vrućine, savetujemo Vam da koristite tačne sastojke koji su hladniji nego što je uobičajeno. Isto tako, u slučaju hladnoće, može biti potrebno ugrijati vodu ili mleko (ali nikad nemojte preći temperaturu od 35°C). Za optimalne rezultate savetujemo da primenjujete ukupnu temperaturu od 60°C (temperatura vode + temperatura brašna + okolna temperatura). Primer: ako je okolna temperatura u vašem domu 19°C, pobrinite se da je temperatura brašna 19°C, a temperatura vode 22°C (19 + 19 + 22 = 60°C).

- **Ponekad je korisno proveriti stanje testa za vreme mešenja:** testo treba da ima oblik homogene lopte koja se lako može odlepiti od ivica posude.

> ako je ostalo brašna koje se nije umešalo u testo, potrebno je dodati samo malo vode,

> u suprotnom, biće potrebno eventualno dodati malo brašna.

Potrebno je polako dodavati (odjednom se može maksimalno dodati jedna supena kašika sastojka) i treba pričekati dok se ne utvrdi da li se stanje popravilo ili nije, pre nego što se ponovno doda neki sastojak.

- **Česta je greška mišljenje da će hleb bolje narasti dodavanjem kvasca.** Odnosno, previše kvasca čini strukturu testa krhkim, testo će mnogo narasti i splasnuti prilikom pečenja. Možete proceniti u kakvom je stanju testo neposredno pre pečenja, isprobajte ga vrhovima prstiju: testo treba da pruži blagi otpor, a otisak prstiju lagano će se povlačiti.
- Prilikom pripreme testo ne treba predugo mesiti, jer je moguće da se ne postigne očekivani rezultat nakon pečenja.

2. UPOTREBA KUĆNE PEKARE

- **U slučaju nestanka struje:** tokom ciklusa rada, program može biti prekinut nestankom struje ili pogrešnim rukovanjem, a aparat ima zaštitu koja traje sedam minuta i tokom koje će biti sačuvana programirana radnja. Ciklus će biti nastavljen tamo gde je zaustavljen. Nakon isteka navedenog vremena, programirana radnja biće izbrisana.

- **Ukoliko planirate da pripremate dva hleba zaredom,** pričekajte jedan sat pre nego počnete drugu pripremu. U suprotnom, će biti prikazan sledeći kôd greške: E01 (osim za programe 1 i 12).

- Za program baget, posle mešenja i podizanja testa, morate iskoristiti testo u roku od sat vremena posle zvučnih signala. Nakon toga, mašina se restartuje i program baget se gubi.


8 PRIPREMANJE I PEČENJE BAGETA

Da biste to postigli, treba vam kompletan pribor koji obuhvata ova funkcija: 1 pleh za pečenje (5), 2 nelepljiva dodatka za pečenje (6), 1 lopatica (7) i 1 četkica (11).

1. Na koji način ćete mešati i razviti testo

- Uključite kućnu pekaru.



- Nakon oglašavanja zvučnog signala, prema zadatoj postavci se pojavljuje program 1.
- Izaberite nivo zapečenosti.
- Ne preporučuje se pečenje na nivou koji može da prouzrokuje prekomerno zagrevanje.
- Ako izaberete 2 serije pečenja: preporučljivo je da pripremite hlebove i sačuvate ih u frižideru za drugo pečenje.
- Pritisnite taster . Svetli indikator rada aparata i trepere 2 tačke za minute. Ciklus započinje mešenjem testa, nakon čega se testo podiže.

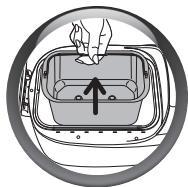
Napomene:

- Tokom koraka mešenja, normalno je da neka mesta nisu dovoljno dobro promešena.
- Kada je smesa gotova, kućna pekara se prebacuje u stanje mirovanja. Nekoliko zvučnih signala ukazuje vam da je izvršeno mešenje i podizanje testa, a zatim treperi indikator lampica rada aparata. Indikator za oblikovanje bageta je upaljen.

Nakon etapa mešenja i narastanja testa, treba da upotrebite testo u roku od jednog sata posle zvučnog signala. Posle tog vremena, aparat se ponovo vraća na početak, a program je izgubljen. U tom slučaju, preporučujemo da koristite program 3, to je program za pečenje bageta.

2. Primer pripreme i pečenja bageta

Pogledajte vodič za oblikovanje bageta koji će Vam pomoći u pripremi. Mi ćemo Vam pokazati na koji način funkcioniše kućna pekara, ali nakon nekoliko pokušaja moći ćete da oblikujete hleb na sopstveni način. U svakom slučaju, uspeh je zagarantovan.

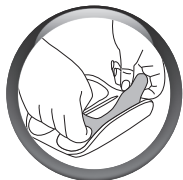


- Izvadite posudu iz aparata.
- Pospite radnu ploču brašnom.
- Uklonite testo iz posude i stavite ga na radnu ploču.
- Testom oblikujte kuglu i nožem rasecite testo na 4 dela.
- Dobićete 4 loptice jednake težine, koje treba da oblikujete u bagete.

Za dobijanje mekših bageta, ostavite da testo odstoji 10 minuta pre oblikovanja.

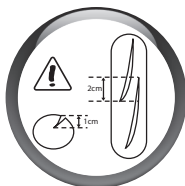
Dužina bageta treba da odgovara veličini nelepljivog pleha (otprilike 18 cm).

Možete prema želji dodati začine. Da biste to učinili, jednostavno pokvasite testo i pospite semenke susama ili maka.




- Nakon pripremanja bageta, stavite ih na nelepljive plehove.

Zatvorena ivica bageta treba da se nalazi ispod.



- Za optimalne rezultate, zarezite bagete dijagonalno odozgo koristeći nazubljeni nožić ili kuhinjske špatule da biste dobili otvore širine 1 cm.

Možete menjati izgled bageta i zarezivati ih makazama po celoj dužini.

- Uz pomoć kuhinjske četkice dobro navlažite gornju stranu bageta, a izbegavajte nakupljanje vode na nelepljivim plehovima.
- Stavite dva pleha sa nelepljivim oblogama na isporučenu rešetku.
- Postavite rešetku u kućnu pekaru umesto posude.
- Ponovo pritisnite taster  za aktiviranje programa i proces pečenja počinje.

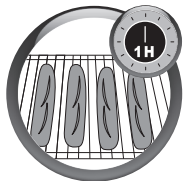
• Nakon ciklusa pečenja, možete da izaberete 2 opcije:


pečenje 4 bageta

- Isključite kućnu pekaru. Izvadite rešetku.
- Uvek koristite kuhinjske rukavice, jer je rešetka vrela.
- Izvadite rešetku sa plehovima i ostavite je da se ohladi.

pečenje 8 bageta (2x4)

- Izvadite rešetku. Uvek koristite kuhinjske rukavice, jer je rešetka vrela.



- Izvadite rešetku sa plehovima za pečenje i ostavite je da se ohladi..
- Izvadite preostala 4 bageta iz frižidera (koja ste prethodno zarezali i navlažili).
- Namestite ih na plehove (koji nisu vrući).
- Vratite rešetku u kućnu pekaru i ponovo pritisnite taster .
- Nakon pečenja, isključite aparat iz struje.
- Izvadite rešetku sa plehovima za pečenje i ostavite je da se ohladi.

SR




OSNOVNI HLEB (PROGRAM 4)

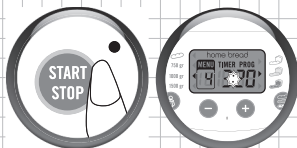
kk > kafena kašičica
sk > supena kašika

- Preplanulost kore > srednja
- Težina po komadu > 1000 g

Sastojci

Ulje > 2 sk
Voda > 325 ml
So > 2 kk
Šećer > 2 sk
Mleko u prahu > 2,5 sk
Oštro brašno > 600 g
Suvi kvasac > 1,5 kk

- 1 Za početak pripreme testa pratite korake od 1 do 7 iz dela „Upotreba“.
- 2 Zatim pokrenite program OSNOVNI HLEB, pritisnite taster . Svetli pokazivač radnog stanja. Trepere dve tačke za minute. Ciklus počinje.



- 3 Nakon sprovođenja ciklusa, pogledajte korak 11.

VAŽNO: Po istom principu možete primeniti druge tradicionalne recepte za hleb: francuski hleb, integralni hleb, slatki hleb, brzi hleb, bezglutenski hleb, neslani hleb; dovoljno je samo da odaberete odgovarajući program na tasteru meni.



BAGET (PROGRAM 1)

Da biste dobili 4 bageta od oko 100 g

kk > kafena kašičica
sk > supena kašika

- Preplanulost kore > srednja

Sastojci

Voda > 170 ml
So > 1 kk
Oštro brašno > 280 g
Suvi kvasac > 1 kk








Za pripremu ovog recepta pratite deo 8 „Pripremanje i pečenje bageta“.



Za pravljenje mekših bageta, u smesu dodajte 1 supenu kašiku ulja. Ako želite da ova 4 hleba budu pečenija, dodajte sastojcima 2 kafene kašike šećera.

9 KAKO POSTIĆI BOLJE REZULTATE

1. ZA HLEBOVE




Ne postižete željeni rezultat? Tabela koja sledi pomoćiće Vam da se lakše snađete.	PROBLEMI					
	Hleb previše raste	Hleb je splasnuo nakon što je jako narastao	Hleb nije dovoljno narastao	Nedovoljno zapečena korica	Hleb je sa strane zapečen, a iznutra nedovoljno pečen	Površina i strane hleba su brašnaste
MOGUĆI UZROCI						
Za vreme pečenja uključen je taster 				●		
Nema dovoljno brašna		●				
Previše brašna			●			●
Nema dovoljno kvasca			●			
Previše kvasca		●		●		
Nema dovoljno vode			●			●
Previše vode		●			●	
Nema dovoljno šećera			●			
Brašno lošeg kvaliteta			●	●		
Sastojci nisu u dobroj razmeri (prevelika količina)	●					
Pretopla voda		●				
Suviše hladna voda			●			
Neodgovarajući program			●	●		

2. ZA BAGETE

Ne postizete željeni rezultat? Tabela će Vam pomoći da se lakše snađete.	MOGUĆI UZROK	REŠENJE
Testo nije svo vreme ujednačeno.	Oblik pravougaonika na početku nije pravilan ili nije jednake debljine.	Po potrebi poravnajte valjkom za testo.
Testo je lepljivo i teško mogu da se oblikuju mali hlebovi.	Ima suviše vode u smesi.	Smanjite količinu vode.
	Za pripremu smese je upotrebljena prevruća voda.	Malo pobrašnite ruke, ali ne i radnu ploču ako je moguće. Zatim nastavite s oblikovanjem malih hlebova.
Testo se kida.	Brašno nema dovoljno glutena.	Izaberite brašno za testeninu (T 45).
	Testo nije dovoljno elastično.	Ostavite da odstoji 10 minuta pre nego što ga stavite u kalup.
	Oblici su nepravilni.	Izmerite testo tako da ima jednaku veličinu.
Testo je kompaktno/ne može lako da se stavi u kalup.	Za pripremu smese je upotrebljeno malo vode.	Proverite smesu i dodajte vodu ako brašno dovoljno je upija.
	U smesi ima suviše brašna.	Oblikujete ga približno i ostavite da poprimi konačan oblik. Dodajte malo vode na početku mešenja.
	Testo je suviše mekano.	Ostavite ga 10 minuta pre stavljanja u kalup. Pospite brašnom radnu površinu što je manje moguće. Stavite u kalup i mesite testo što kraće. Nastavite da oblikujete testo u dva koraka uz 5 minuta pauze između svakog koraka.
Mali hlebovi se dodiruju i nisu dovoljno pečeni.	Nepravilan raspored na plehovima.	Razmestite testa na plehovima za bolji položaj.
	Testo je suviše tečno.	Bolje dozirajte tečnost. Recepti pripremljeni za jaja od 50 grama Ako su jaja velika, smanjite količinu vode.
Mali hlebovi se lepe za pleh i zagoreni su.	Prepečeno.	Odaberite slabiju zapečenost. Izbegavajte da premaz za testo pada na plehove.
	Takođe treba da navlažite testa.	Izbacite višak vode iz četkice.
	Plehovi su lepljivi.	Malo nauljite plehove pre stavljanja testa.
Mali hlebovi nisu dovoljno zapečeni.	Zaboravili ste četkicom da navlažite testo pre pečenja.	Budite oprezniji kod sledećeg pokušaja.
	Suviše ste pobrašnili male hlebove tokom oblikovanja.	Pre pečenja dobro ih navlažite četkicom i vodom.
	Okolna temperatura je previsoka (preko + 30°C).	Upotrebite hladniju vodu (otprilike 10 do 15°C) i/ili nešto manje kvasca.

Ne postizete željeni rezultat? Tabela će Vam pomoći da se lakše snadete.	MOGUĆI UZROK	REŠENJE
Mali hlebovi nisu dovoljno porasli.	Zaboravili ste dodati kvasac u smesu/nema dovoljno kvasca.	Sledite uputstvo iz recepta.
	Kvascu je možda istekao rok.	Proverite DLUO (datum do kojeg je najbolje upotrebiti proizvod).
	U smesi je premalo vode.	Proverite smesu ili dodajte vodu ako je brašno suviše upija.
	Mali hlebovi su suviše tvrdi i raskomadali su se tokom pečenja.	Ne obrađujte testo predugo tokom oblikovanja.
	Testo je suviše mekano.	
Mali hlebovi su previše naraslii.	Suviše kvasca.	Stavite manje kvasca.
	Suviše su previše narasli.	Malo poravnajte male hlebove kada ih stavljate na plehove.
Urezi u testu nisu otvoreni.	Testo je lepljivo: sipali ste suviše vode u smesu.	Ponovite oblikovanje malih hlebova i malo pobrašnite ruke, ali ne i testo i radnu ploču.
	Sečivo nije dovoljno oštro.	Upotrebite priloženo sečivo ili, kao što je predviđeno, vrlo oštar nož sa sitnim zupcima.
	Vaši urezi su premali.	Zarežite brzim pokretom, bez zadržke.
Urezi se zatvaraju ili se ne otvaraju tokom pečenja.	Testo je suviše lepljivo: sipali ste suviše vode u smesu.	Proverite smesu i dodajte brašno ako dovoljno ne upija vodu.
	Površina testa nije bila dovoljno čvrsta tokom oblikovanja.	Ponovite tako da više razvlačite testo u trenutku kada se okreće oko palčeva.
Tokom pečenja testo se kida na stranama.	Nedovoljna dubina ureza u testu.	Pogledajte stranu 476 sa idealnim oblikom ureza.

10 VODIČ ZA REŠAVANJE TEHNIČKIH PROBLEMA

PROBLEMI	REŠENJA
Lopaticice za mešanje ostaju zaglavljene u posudi za hleb.	<ul style="list-style-type: none">• Ostavite da se navlaže pre nego ih izvadite.
Lopaticice za mešanje ostaju zaglavljene u hlebu.	<ul style="list-style-type: none">• Upotrebite pribor, odnosno kuku za vađenje lopatica za mešanje, da biste hleb izvadili iz posude (strana 467).
Nakon pritiska na taster  , ništa se ne događa.	<ul style="list-style-type: none">• Kućna pekara je pregrejana. Sačekajte 1 sat pre pokretanja 2. ciklusa (šifra greške E01).• Programiran je odloženi start.
Nakon pritiska na taster  , motor se okreće, ali testo se ne meša.	<ul style="list-style-type: none">• Posuda za hleb nije pravilno postavljena.• Nema lopatica za mešanje ili su loše postavljene.
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 odloženog starta.• Kvasac je došao u dodir sa solju i/ili vodom.• Nema lopatica za mešanje.
Miris izgorelog hleba.	<ul style="list-style-type: none">• Deo sastojaka je pao pored posude za hleb: ostavite da se pekara ohladi i očistite unutrašnjost aparata vlažnim sušavcem bez sredstva za čišćenje.• Testo se preliva: prevelika količina sastojaka, posebno tečnih. Poštujte količine iz recepta.

11 GARANCIJA

- Aparat je namenjen isključivo za upotrebu u domaćinstvu. U slučaju profesionalne, neprimerene ili upotrebe koja nije u skladu sa uputstvima, proizvođač se oslobađa odgovornosti i garancija neće važiti.
- Pročitajte pažljivo uputstva pre prve upotrebe aparata: upotreba koja nije u skladu sa uputstvima oslobađa Moulinex svake odgovornosti.

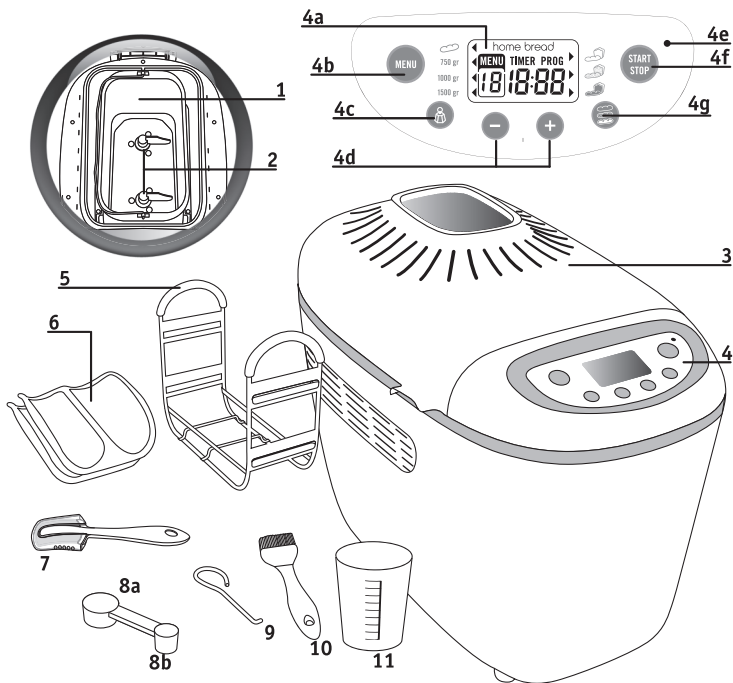
12 ZAŠTITA ŽIVOTNE SREDINE

- U skladu sa zakonima i propisima koji su na snazi, svaki neispravan aparat trebalo bi trajno proglasiti neupotrebljivim: isključiti iz struje i preseći kabl pre konačnog odlaganja aparata.

Slovensko

stran

1 OPIS	484
2 VARNOSTNA NAVODILA	485
3 PRED PRVO UPORABO	489
4 ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE	496
5 CIKLI	497
6 SESTAVINE	498
7 KORISTNI NASVETI	502
8 PRIPRAVA IN PEKA ŠTRUC	503
9 VODIČ ZA IZBOLJŠANJE VAŠE PEKE	506
10 ODPRAVLJANJE TEHNIČNIH NEPRAVILNOSTI	509
11 GARANCIJA	509
12 OKOLJE	509



1 OPIS

1. Kovinska posoda za peko
2. Gnetilki kljuki
3. Pokrov z okencem
4. Plošča z nadzornimi gumbi
 - a. Prikazni zaslon
 - a1. Lučka za oblikovanje štruc
 - a2. Izbira menija
 - a3. Štopnja zapečenosti
 - a4. Časovno določanje programskih stopenj
 - a5. Prikaz časovnika
 - b. Izbor programov
 - c. Izbira teže
 - d. Tipke za nastavitve odloženega začetka in nastavitve časa za programa 12
 - e. Kontrolna lučka delovanja
 - f. Gumb za zagon/zaustavitve

- g. Izbira stopnje zapečenosti
5. Podstavek za pečenje
6. 2 neoprijemljivi plošči za francoske štručke

Dodatki :

7. Nož za zarez v kruhu
8. a. Jedilna žlica = JŽ
b. Kavna žlička = KŽ
9. Kavelj za odstranjevanje mesilnih kljuk
10. Čopič
11. Merilna čašica



② VARNOSTNA PRIPOROČILA POMEMBNI PREVIDNOSTNI UKREPI

- Ta naprava se ne sme upravljati z zunanjim časovnikom ali ločenim sistemom za daljinsko upravljanje.
- Naprava je namenjena samo za uporabo v gospodinjstvu. Ni predvidena za uporabo v spodaj navedenih primerih, katerih ne pokriva garancija:
 - 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.
- 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.

- Če je dovodni kabel poškodovan, ga mora zamenjati proizvajalec ali njegov pooblaščen serviser 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 nesmejo 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.

- **Vaša naprava je izdelana izključno za domačo uporabo v notranjosti bivalnih prostorov, na nadmorski višini do 4000 m.**
- Pozor: nevarnost poškodb zaradi nepravilne uporabe aparata.
- Pozor: površina grelnega elementa po uporabi oddaja preostalo toploto.
- Aparata ne potaplajte.
- Pazite, da ne presežete količin, ki so navedene v receptih.

V posodi za kruh:

- največja dovoljena količina za testo je 1500 g, za moko 930 g in za kvas 15 g.

Na ploščah za štručke:

- Ne pripravljajte več kot 450 g testa naenkrat.
- Ne uporabite več kot 280 g moke in 6 g kvasa v eni masi.
- 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 vsakodnevnega vzdrževanja, lahko izvaja samo pooblaščen servisni center.
- Naprave, električnega kabla ali vtiča ne potaplajte v vodo ali katerokoli 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. Okence 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 69 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.

3 PRED PRVO UPORABO



1. ODSTRANITEV EMBALAŽE

- Aparat vzemite iz embalaže, shranite garancijski list in pred prvo uporabo natančno preberite navodila za uporabo.
- Aparat postavite na ravno površino. Odstranite celotno embalažo, samolepilne nalepke ali različne dodatke na notranji in zunanji strani aparata.



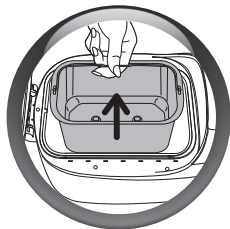
NO



OK

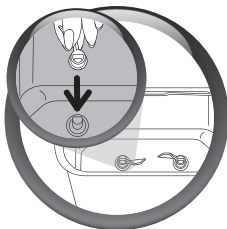
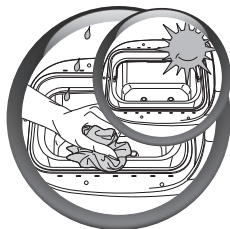
OPOZORILO

- Ta dodatek (nož za zarezo v kruhu) je zelo oster. Z njim ravnajte previdno.



2. PRED UPORABO NAPRAVE

- Odstranite posodo za kruh tako, da navpično potegnete za ročico.



3. ČIŠČENJE PLOČEVINASTE POSODE ZA PEKO

- Pločevinasto posodo za peko očistite z vlažno krpo. Dobro posušite. Med prvo uporabo lahko aparat oddaja rahlo smrdeč vonj.
- Nato prilagodite lopatici za mešanje.



Gnetenje testa je lažje, če sta mesilni kljuki nameščeni ena nasproti drugi.

4. VKLOP APARATA

- Vstavite pločevinasto posodo za peko kruha.
- Pritisnite na eni strani pločevinaste posode za peko, nato jo na drugi strani vstavite v vodilo, tako da je posoda iz obeh strani dobro pritrjena.

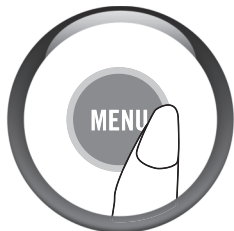
- Izvlecite kabel in ga priključite na ozemljeno električno vtičnico.
- Po pisku se bosta prikazala program 1 in srednja zapečenost.






Da bi spoznali vaš aparat za peko kruha, vam priporočamo, da kot prvo peko kruha preizkusite recept **OSNOVNI KRUH**. Glejte "PROGRAM OSNOVNI KRUH" stran 505.



5. IZBOR PROGRAMA (Poglejte lastnosti v tabeli na naslednji strani)

- Nastavitev vsakega programa se prikaže privzeto. Zato morate zelene nastavitve izbrati ročno.
- Izbor določenega programa sproži nadaljnje stopnje, ki potekajo avtomatsko, ena za drugo.



- Pritisnite na tipko "menu", ki vam omogoča izbrati določeno število različnih programov. Če želite preleteti programe 1 do 16, zaporedoma pritisnite na tipko "menu".
- Čas, ki ustreza izbranemu programu, se prikaže avtomatsko.

	1. Štruca	<p>S programom Štruca lahko pečete štruca.</p> <p>Program se odvija v dveh korakih.</p> <p>1. korak > Gnetenje in vzhajanje testa</p> <p>2. korak > Peka</p> <p>Cikel peke nastopi po oblikovanju štruc</p> <p>(aparatu za peko kruha je priložen dodatni vodič o oblikovanju, s katerim si lahko pomagate pri oblikovanju štruc)</p>
	2. Sladka štruca	<p>Za sladke hlebčke: dunajski, mlečni, briški itd.</p>
	3. Peka štruc	<p>Program 3 omogoča peko štruc iz vnaprej pripravljenega testa. Aparat mora biti med delovanjem programa 3 nadzorovan. Če želite cikel prekiniti pred koncem, program zaustavite z dolgim pritiskom na tipko .</p>
	4. Preprosti kruh	<p>Program 4 omogoča pripravo večine receptov za beli kruh z uporabo moke.</p>
	5. Francoski kruh	<p>Program 5 je primeren za recept za tradicionalni francoski beli kruh, ki je precej luknjičast.</p>
	6. Polnozrnati kruh	<p>Program 6 morate izbrati, če uporabljate moko za polnozrnati kruh.</p>
	7. Sladki kruh	<p>Program 7 je primeren za recepte, ki vsebujejo več maščob in sladkorja. Če uporabljate pripravke za pecivo ali mlečne žemlje za takojšnjo pripravo, dodajte največ 1000 g testa.</p>
	8. Hitri kruh	<p>Program 8 je posebej primeren za recept za HITRI kruh, ki ga boste našli v priloženi knjižici z recepti. Temperatura vode za ta recept mora biti največ 35 °C.</p>
9. Kruh brez glutena	<p>Primeren je za osebe, ki ne morejo prebaviti glutena (bolezen celiakija), ki je prisoten v več žitaricah (pšenici, ječmenu, rži, ovsu, kamutu, piri itd ...). Posodo je treba sistematično prati, da se prepreči tveganje onesnaženja z drugimi mokami. V primeru stroge diete brez glutena preverite, ali je uporabljeni kvas prav tako brez glutena. Sestava moke brez glutena ne omogoča optimalnega mešanja. Zato je treba med gnetenjem testo ob straneh tolči z upogljivo plastično lopatico. Tekstura kruha brez glutena je gostejša, njegova barva pa je bolj bleda od običajnega kruha. Pri temu programu je na voljo samo teža 1000 g.</p>	

	10. Nesoljeni kruh	Zmanjšanje vnosa soli omogoča zmanjšati tveganja srčno-žilnih bolezni.
	11. Kruh bogat z omega 3 maščobnimi kislinami	Ta kruh je bogat z omega 3 maščobnimi kislinami zahvaljujoč uravnoteženim in polnovrednim sestavinam. Omega 3 maščobne kisline pripomorejo k dobremu delovanju srca in ožilja.
	12. Peka kruha	<p>Program za peko omogoča peko samo od 10 do 70 min in mogoče ga je nastaviti za posamezen kos kruha na 10 min za rahlo, srednjo ali močno zapečenost. Uporabljate ga lahko samostojno, lahko pa se uporablja tudi:</p> <p>a) skupaj s programom za vzhajano testo, b) za pogrevanje ali večjo hrustljivost že pečene in ohlajene kruha, c) za dokončanje peke v primeru daljše prekinitve električnega toka med ciklom peke kruha. Ta program ne omogoča peke posameznih vrst kruha.</p> <p>Med uporabo programa 12 pekača za kruh ne smete pustiti brez nadzora. Če želite cikel prekiniti pred koncem peke, program zaustavite tako, da dalj časa pritiskate na tipkoe .</p>
	13. Vzhajano testo	Program za vzhajano testo ni namenjen peki. Ustreza programu gnetenja in vzhajanja za vse vrste vzhajane testa, npr. testa za pico.
	14. Kolač	Program 14 omogoča pripravo slaščic in kolačev s kemičnim kvasom. Za ta program je na voljo samo 1000-gramska teža.
	15. Marmelada	Program 15a vtomatsko peče marmelado v pločevinasti posodi za peko. Sadje je treba narezati na večje koščke in odstraniti koščice.
	16. Testenine	Program 16 je namenjen samo gnetenju. Primeren je za nevzhajano testo, npr. za rezance.

Preberite: Za najboljše rezultate aparata, sledite sledečim navodilom, uporabljajte:


- mrzlo vodo
- delno posneto mleko
- moko
- vrečko pripravljenih sestavin za peko
- vrečko kvasa za peko
- kocko masla.



6. IZBIRA TEŽE KRUHA


- Teža kruha je privzeto nastavljena na 1500 g. Teža je navedena zgolj informativno.
- Nekateri recepti niso za peko kruha po 750 g.
- **Za podrobnosti si natančno preberite recepte.**
- **Nastavitev teže ni na voljo za programe 3, 9, 12, 13, 14, 15 in 16.**

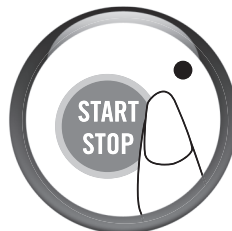
Za programe od 1 do 2 lahko izberete dve teži:

- približno 400 g za 1 peko (2 do 4 štruce kruha), **lučke se prižgejo pri 750 g.**
- približno 800 g za 2 peki (4 do 8 štruce kruha), **lučke se prižgejo pri 1500 g.**
- Pritisnite na tipko  da nastavite izbrano težo 750 g, 1000 g ali 1500 g. Prižge se kontrolna lučka ob izbrani nastavitvi ..




7. IZBIRA STOPNJE ZAPEČENOSTI KRUHA

- Stopnja zapečenosti se nastavi privzeto za določen način.
- Nastavitev stopnje zapečenosti ni na voljo za programe 13, 15, 16. Na voljo so tri izbire: ŠIBKA/SREDNJA/MOČNA.
- Za spreminjanje privzete nastavitve pritisčajte na tipko  dokler se ne prižge kontrolna lučka ob izbrani nastavitvi.







8. ZAGON PROGRAMA

- Za zagon izbranega programa pritisnite tipko  . Prikaže se čas trajanja programa. Zaporedni koraki si samodejno sledijo drug za drugim.

9. UPORABA ODLOŽENEGA ČASA PROGRAMA


- **Aparat lahko nastavite tako, da je kruh spečen takrat, ko želite, do 15 ur vnaprej. Zakasnjjen vklop ni na voljo za programe 3, 8, 12, 13, 14, 15, 16.**



Ta korak nastopi po izbiri programa, stopnje zapečenosti in teže.

Prikaže se čas trajanja programa. Izračunajte časovno razliko med vklopom programa in uro, ob kateri želite, da je kruh pečen. Naprava samodejno vključi čas trajanja ciklov programa. S pomočjo tipk  in , izberite želeno uro ( proti vrhu in  proti dnu). Če tipko hitro pritisnete, se intervali spreminjajo po 10 min. Če jih držite dolgo časa, se neprekinjeno spreminjajo po 10 min.

Primer 1: ura je 20h, vi pa želite, da je kruh pečen ob 7h zjutraj naslednji dan. Nastavite 11h s pomočjo tipk  in . Pritisnite na tipko . Slišali boste pisk.

Prikaže se PROG in obe časovni lučki utripata. Odštevanje se začne. Prižge se prikaz delovanja.

Če storite napako ali želite spremeniti uro, dolgo pridržite tipko , da se zasliši pisk. Prikaže se privzeti čas. Ponovite postopek.

Primer 2: V primeru programa 1 štručka je ura 8h, vi pa želite, da je kruh pečen ob 9h. Nastavite 11h s pomočjo tipk  in . Pritisnite na tipko START/STOP. Zaslišali boste pisk.

Prikaže se PROG in obe časovni lučki utripata. Odštevanje se začne. Prikaže se prikaz delovanja. Če storite napako ali želite spremeniti uro, dolgo pridržite tipko, da se zasliši pisk. Prikaže se privzeti čas. Ponovite postopek.

POZOR: predvideti morate, da se vaše štručke oblikujejo 47 minut pred koncem peke (se pravi ob 18h 13) ali v primeru 2 pek, 2 X 27 min pred koncem programa (se pravi ob 17h 26).


Za čas pečenja štruc pri drugih programih, pogledjte tabelo s časi pečenja na strani 499. Čas oblikovanja štruc v programih ni vključen v seštevek časa z zakasnjnim vklopom.

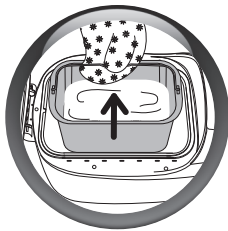
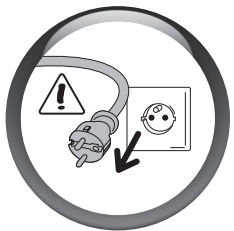
Nekatere sestavine se hitro pokvarijo. Programa z zakasnjnim vklopom ne uporabljajte z recepti, ki vsebujejo: sveže mleko, jajca, jogurte, sir, sveže sadje.

Pri zakasnjnem vklopu se tihi način vklopi samodejno.



10. ZAUSTAVITEV PROGRAMA

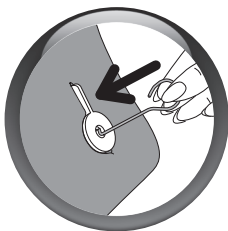
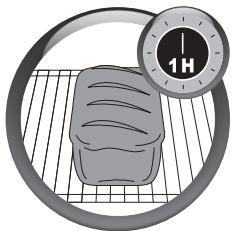
- Ob koncu cikla se program avtomatsko zaustavi; na zaslonu se prikaže 0:00. Aparat oddaja več zvočnih signalov in kontrolna lučka delovanja utripa.
- Če želite ustaviti program v teku ali preklicati časovno določanje programskih stopenj, 5 sekund pritisčajte na tipko .



11. JEMANJE KRUHA IZ KOVINSKE POSODE ZA PEKO

(Ta faza ne zadeva "posameznih vrst kruha".)

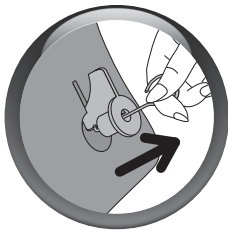
- Po koncu cikla pečenja, izklopite aparat za peko kruha.
- Odstranite posodo za kruh tako, da navpično potegnete za ročico. Vedno uporabite zaščitne rokavice, kajti ročica posode kot tudi notranjost pokrova sta vroči.



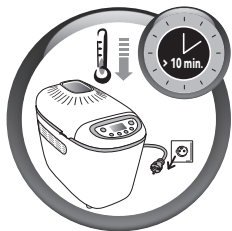
- Kruh vzemite iz pločevinaste posode za peko, ko je še vroč, ter ga za 1 uro postavite na mrežasti podstavek, da se ohladi.
- Lahko se zgodi, da se gnetilki med jemanjem iz kovinske posode za peko zagozdita v kruh. V tem primeru uporabite dodatek »kaveljček« na naslednji način:

> takoj ko vzamete kruh iz pločevinaste posode za peko, ga še vročega položite posevno ter ga primete z izolacijsko rokavico,
> kaveljček vstavite v os mesilne kljuke in nežno potisnite, da izvlčete mešalnik,
> postopek ponovite še z drugo mesilno kljuko,
> kruh postavite pokonci in pustite, da se ohladi na mrežastem podstavku.

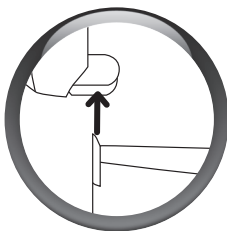
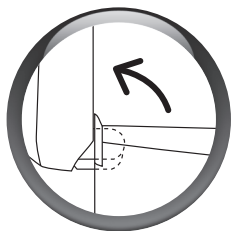
- Da bi ohranili plast, ki preprečuje prijemanje testa na posodo, za jemanje kruha iz kovinske posode za peko ne uporabljajte kovinskih predmetov.



4 ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE



- Izklopite aparat in počakajte, da se ohladi ob odprtem pokrovu.
- Odstranite pokrov, če želite premešati zmesi.
- Zunanji in notranji del aparata očistite z vlažno krpo. Temeljito posušite.
- Kovinsko posodo za peko, mesilni kljuki, nosilec za peko in nesprijemljivi plošči očistite s toplo milnato vodo.
- Če gnetilki ostaneta v kovinski posodi za epko, vanjo nalijte vodo in ju pustite namakati v vodi 5 do 10 minut.



- Po potrebi pokrov odstranite s posode, da ga lahko očistite v topli vodi.



- Nobenega dela ne smete pomivati v pomivalnem stroju.
- Ne uporabljajte gospodinskih proizvodov, brusilne gobice ali alkohola. Uporabite mehko vlažno krpo.
- Ohišja aparata ali pokrova nikoli ne potaplajte v vodo.
- Nosilca za peko in nesprijemljivih plošč ne shranjujte v pločevinasti posodi za peko, da ne opraskate njenega zaščitnega premaza.

5 CIKLI

• Tabela na str. 499 - 501 - 503 opisuje celotni krog delovanja posameznih programov.

Gnetenje Omogoča oblikovati strukturo in njegovo prostornino, ki mora vzhajati.	> Mirovanje Omogoča, da se testo razvleče, kar izboljša kakovost gnetenja.	> Vzhajanje Čas, v katerem deluje kvas, da testo začne vzhajati in dobi svoj okus.	> Peka Testo preoblikuje v sredičo kruha in hrustljivo zapeče skorjico.	> Shranjevanje na toplem Omogoča, da pečen kruh ostane topel. Vseeno je priporočljivo vzeti kruh iz posode za peko takoj po koncu peke.
---	--	--	---	---

Gnetenje:



Med tem ciklom imate, razen za programe 1, 2, 4, 5, 6, 7, 9, 10, 11 in 14, možnost dodajanja sestavin: suhega sadja, oliv, koščov slanine itd. Zvočni signal vam sporoči, kdaj morate posredovati.

Med zagonom zgoraj naštetih programov enkrat pritisnite na tipko MENU, da vidite preostali čas pred zvočnim piskom "dodajanje sestavin".

Da bi v programih 1 in 2 videli, koliko časa je še do oblikovanja baget, dvakrat pritisnite gumb MENU.



Glejte tabelo s časi priprave na straneh 499 - 501 - 503 in vrstico "dodatno". Ta vrstica prikazuje čas, ki bo prikazan na zaslonu vašega aparata, ko se bo zagnal zvočni signal.

Da bi izvedeli točen čas zagona zvočnega signala, čas iz vrstice "dodatno" odštejte od celotnega časa peke.

Primer: "dodatno" = 2:51 in "celotni čas" = 3:13, sestavine lahko dodate po 22 minutah.

Shranjevanje na toplem: za programe 1, 2, 4, 5, 6, 7, 9, 10, 11 in 14, lahko pustite sestavine v aparatu. Cikel eno-urnega shranjevanja na toplem se po peki kruha avtomatsko sproži. Na prikazovalniku je med enournim shranjevanjem na toplem prikazan čas 0:00. Aparat oddaja zvočni signal v rednih intervalih.

Kontrolna lučka delovanje utripa.

Ob koncu cikla se aparat po oddaji več zvočnih signalov avtomatsko zaustavi.

6 SESTAVINE

Maščobe in olja: maščobe naredijo kruh mehkejši in okusnejši. Dalj časa bo obstojen. Preveč maščobe upočasnjuje vzhajanje. Če uporabljate maslo, se prepričajte, da je hladno in ga razrežite na kocke, da se enakomerno porazdeli v testu. Ne dodajajte vročega masla. Preprečite, da bi maščoba prišla v stik s kvasom, saj bi maščoba lahko preprečila, da bi se kvas spojil z vodo.

Jajca: jajca obogatijo testo, polepšajo barvo kruha in izboljšajo nastanek drobtin. Recepti so bili predvideni za srednje veliko jajce 50 g; če so jajca večja, odstranite tekočino; če so jajca manjša, dodajte več tekočine.

Mleko: uporabite lahko sveže mleko (hladno, razen če je v receptu navedeno drugače) ali mleko v prahu. Mleko ima tudi oljnat učinek, ki omogoča boljšo razporeditev celic in tako lep učinek drobtin.

Voda: voda navlaži in aktivira kvas. Navlaži tudi škrob in omogoča nastanek drobtin. Vodo lahko popolnoma ali delno nadomestimo z mlekom ali drugimi tekočinami. Temperatura: glejte odstavek "priprava receptov" (stran 502).

Moka: teža moke se občutno spreminja glede na tip moke. Glede na kakovost moke so lahko drugačni tudi rezultati peke kruha. Moko hranite v nepredušno zaprti posodi, saj se moka odzove na nihanje vremenskih pogojev in vpije vlago ali jo izgubi. Bolje je uporabiti "ostro", "namensko" ali moko "za domači kruh" kot običajno moko. Z dodajanjem ovsenih otrobov, otrobov, ržene moke ali celih semen mesi za kruh bo vaš kruh težji in bo manj vzhajal.

Priporočamo uporabo moke tipa T55, razen če je v receptu drugače navedeno. Če uporabljate posebne mešanice moke za kruh, briose ali mlečni kruh, ne prekoračite teže 1000 g testa. Upoštevajte priporočila proizvajalca za pripravo. Sejanje moke vpliva na rezultat: bolj je moka polna (kar pomeni, da vsebuje lupino pšeničnih semen), manj bo testo vzhajalo in kruh bo bolj težak.

Sladkor: raje uporabite beli ali rjavi sladkor ali med. Ne uporabite sladkorja v kockah. Sladkor nahрани kvas, daje dober okus kruha in izboljša zapečenost skorje.

Sol: živilu daje okus in omogoča nadzor nad delovanjem kvasa. Ne sme priti v stik s kvasom. Zahvaljujoč soli je testo čvrsto, gosto in ne vzhaja prehitro. Izboljša tudi strukturo testa.

Kvas: pekovski kvas obstaja v različnih oblikah: sveži v majhnih kockah, suhi, ki se mora navlažiti, ali instantni suhi. Kvas se prodaja v supermarketih (na oddelku za peko ali v hladilnikih), vendar ga lahko kupite tudi v pekarni. V sveži ali instantni suhi obliki morate kvas dati neposredno v posodo vašega aparata z drugimi sestavinami. Med prsti kvas dobro razdrobite, da boste olajšali razporeditev kvasa. Samo aktivni suhi kvas (v majhnih kroglicah) se mora pred uporabo zmešati z malo mlačne vode. Izberite temperaturo blizu 35°C, saj bo pri manjši temperaturi manj učinkovit in morda ne bo pravilno deloval. Dobro upoštevajte predpisane količine in povečajte količino, če uporabljate sveži kvas (glejte tabelo vzmerij tu spodaj).

Razmerje količina/teža med suhim kvasom in svežim kvasom:

Suhi kvas (v 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

Dodatki (suho sadje, olive, koščki čokolade itd.): vaše recepte lahko po želji prilagodite z dodatnimi sestavinami, a pri tem pazite:

- > da boste upoštevali pisk za dodajanje sploh najbolj občutljivih sestavin,
- > da najtrša semena (kot sta lan ali sezam) dodate na začetku gnetenja, da olajšate delovanje aparata (na primer pri časovnem zamiku),
- > da zamrznete koščke čokolade, da se med gnetenjem ne bodo stopili,
- > da dobro odcedite zelo vlažne ali mastne sestavine (na primer olive, slanino), da jih posušite na vpojnem papirju in jih malo pomokate, da se bodo lažje pomešali,
- > da ne vnašate prevelikih količin, saj bi tako zmotili dobro vzhajanje testa, upoštevajte navedene količine v receptih,
- > da dodatki ne padejo iz posode za kruh.

PROG.	TEŽA (g)	PORJAVITEV	SKUPNI ČAS (h)	ČAS PRIPRAVE	GNETENJE	PEČENJE 1. PEKE (h)	PEČENJE 2. PEKE (h)	PRIKAZAN ČAS OB PISKU (h)	ČAS HLAJENJA (h)
1	750*	1	02:02	01:05		00:57	-	01:39	01:00
	1500**		02:59				00:57	02:36	
	750*	2	02:07			01:02	-	01:44	
	1500**		03:09				01:02	02:46	
	750*	3	02:12			01:07	-	01:49	
	1500**		03:19				01:07	02:56	
2	750*	1	02:02	01:05		00:57	-	01:39	01:00
	1500**		02:59				00:57	02:36	
	750*	2	02:07			01:02	-	01:44	
	1500**		03:09				01:02	02:46	
	750*	3	02:12			01:07	-	01:49	
	1500**		03:19				01:07	02:56	

PROG.	TEŽA (g)	PORJAVITEV	SKUPNI ČAS (h)	ČAS PRIPRAVE	Peka (h)	PRIKAZAN ČAS OB PISKU (h)	ČAS HLAJENJA (h)	
3	-	3	0:10 ▼ 0:40	-	-	0:10 ▼ 0:40	-	
4	750 g	1	02:52	01:57		00:55	02:22	
	1000 g		02:57			01:00	02:27	
	1500 g		03:02			01:05	02:32	
	750 g		2			02:52	00:55	02:22
	1000 g					02:57	01:00	02:27
	1500 g					03:02	01:05	02:32
	750 g		3			02:52	00:55	02:22
	1000 g					02:57	01:00	02:27
	1500 g					03:02	01:05	02:32





- 1 ŠIBKA
- 2 SREDNJA
- 3 MOČNA.

Opomba: celoten čas ne prikazuje časa, ko je testo na toplem.

750* = približno 400 g (glejte stran 493)

1500** = približno 800 g (glejte stran 493)

PROG.	TEŽA (g)	PORJAVITEV	SKUPNI ČAS (h)	ČAS PRIPRAVE	Peka (h)	PRIKAZAN ČAS OB PISKU (h)	ČAS HLAJENJA (h)
5	750 g	1 2 3	03:00	02:00	01:00	01:00	02:37
	1000 g		03:05		01:05		02:42
	1500 g		03:10		01:10		02:47
	750 g		03:00		01:00		02:37
	1000 g		03:05		01:05		02:42
	1500 g		03:10		01:10		02:47
	750 g		03:00		01:00		02:37
	1000 g		03:05		01:05		02:42
	1500 g		03:10		01:10		02:47
6	750 g	1 2 3	03:05	02:05	01:00	01:00	02:42
	1000 g		03:10		01:05		02:47
	1500 g		03:15		01:10		02:52
	750 g		03:05		01:00		02:42
	1000 g		03:10		01:05		02:47
	1500 g		03:15		01:10		02:52
	750 g		03:05		01:00		02:42
	1000 g		03:10		01:05		02:47
	1500 g		03:15		01:10		02:52
7	750 g	1 2 3	03:14	02:29	00:45	01:00	02:50
	1000 g		03:19		00:50		02:55
	1500 g		03:24		00:55		03:00
	750 g		03:14		00:45		02:50
	1000 g		03:19		00:50		02:55
	1500 g		03:24		00:55		03:00
	750 g		03:14		00:45		02:50
	1000 g		03:19		00:50		02:55
	1500 g		03:24		00:55		03:00
8	750 g	1 2 3	01:28	00:43	00:45	01:00	01:12
	1000 g		01:33		00:50		01:17
	1500 g		01:38		00:55		01:22
	750 g		01:28		00:45		01:12
	1000 g		01:33		00:50		01:17
	1500 g		01:38		00:55		01:22
	750 g		01:28		00:45		01:12
	1000 g		01:33		00:50		01:17
	1500 g		01:38		00:55		01:22
9	1000 g	1 2 3	02:11	01:11	01:00	01:00	-

PROG.	TEŽA (g)	PORJAVITEV	SKUPNI ČAS (h)	ČAS PRIPRAVE	Peka (h)	PRIKAZAN ČAS OB PISKU (h)	ČAS HLAJENJA (h)
10	750 g		03:00	01:55	01:05	01:00	02:37
	1000 g		03:05		01:10		02:42
	1500 g		03:10		01:15		02:47
	750 g		03:00		01:05		02:37
	1000 g		03:05		01:10		02:42
	1500 g		03:10		01:15		02:47
	750 g		03:00		01:05		02:37
	1000 g		03:05		01:10		02:42
	1500 g		03:10		01:15		02:47
11	750 g		03:10	02:10	01:00	01:00	02:37
	1000 g		03:15		01:05		02:42
	1500 g		03:20		01:10		02:47
	750 g		03:10		01:00		02:37
	1000 g		03:15		01:05		02:42
	1500 g		03:20		01:10		02:47
	750 g		03:10		01:00		02:37
	1000 g		03:15		01:05		02:42
	1500 g		03:20		01:10		02:47
12	750 g						
	1000 g						
	1500 g						
	750 g		0:10		0:10	/	/
	1000 g		▼	-	▼	/	/
	1500 g		1:10		1:10	/	/
	750 g						
1000 g							
1500 g							
13	/	/	01:15	01:15	-	/	/
14	1000 g		02:08	00:25	01:43	01:00	01:45
15	/	/	01:30	-	01:30	/	/
16	/	/	00:15	00:15	-	/	/

7 PRAKTIČNI NASVETI

1. PRIPRAVA RECEPTOV

- Vse uporabljene sestavine morajo biti ogrete na sobno temperaturo (razen če ni navedeno drugače) in natančno stehtane.

Tekoče sestavine izmerite s priloženo merilno čašico. Za merjenje uporabite priloženi dvojni dozirniki, ki ima na eni strani kavno žličko, na drugi pa jedilno žlico. Nepravilni odmerki povzročijo slabe rezultate.

- Upoštevajte vrstni red priprave.
 - > Tekoče sestavine (maslo, olje, jajca, voda, mleko)
 - > Sol
 - > Sladkor
 - > Prva polovica količine moke
 - > Mleko v prahu
 - > Posebne trdne sestavine
 - > Druga polovica količine moke
 - > Kvas
- Natančno izmerjena količina moke je zelo pomembna. Zato morate moko stehtati s pomočjo kuhinjske tehtnice. Uporabite aktivni suhi kvas za peko v zavojčku. Razen če ni v receptih navedeno drugače, ne uporabljajte kemičnega kvasa. Ko je zavojček kvasa enkrat odprt, ga morate porabiti v 48 urah.
- Da preprečite nepravilno vzhajanje kvasa pripravljene zmesi, vam priporočamo, da vse sestavine dodate v pločevinasto posodo za peko takoj na začetku in med uporabo ne odpirate pokrova (razen če ni navedeno drugače). Natančno upoštevajte vrsti red sestavin in količine, navedene v receptih. Najprej tekoče in nato trdne sestavine. **Kvas ne sme priti v stik s tekočimi sestavinami, soljo in sladkorjem.**
- **Priprava kruha je zelo odvisna od temperaturnih razmer in vlažnosti.** V primeru močne vročine je priporočljivo uporabiti bolj sveže tekoče sestavine kot običajno. Prav tako lahko v primeru nizke temperature po potrebi vodo ali mleko omlačite (ne da bi presegli 35 °C). Za optimalni rezultat priporočamo, da spoštujete temperaturo 60°C (temperatura vode + temperatura moke + sobna temperatura). Primer: če je sobna temperatura vaše hiše 19°C, mora biti temperatura moke 19°C in temperatura vode 22°C (19 + 19 + 22 = 60°C).
- **Včasih je koristno tudi preveriti stanje testa med samim gnetenjem:** oblikovati mora enakomerno kepico, ki se zlahka odlepi od sten posode:
 - > če je moke preveč, dolijte malo več vode,
 - > sicer morate dodati malo moke.Sestavine morate dodajati v zelo majhnih količinah (največ 1 jedilno žlico naenkrat) ter počakati, ali je testo boljše, sicer morate postopek ponoviti.
- **Pogosta zmotna je, da mislimo, da bo kruh ob dodajanju več kvasa še bolj vzhajal.** Preveč kvasa naredi strukturo testa preveč krhko, zato bo testo preveč vzhajalo in bo med peko upadlo. Stanje testa lahko ocenite še pred peko, tako da ga s konicami prstov rahlo potipate: testo se mora rahlo upreti in odtis prstov morajo počasi izginiti.
- Testa med oblikovanjem ne smete predolgo gnesti, ker s tem tvegate, da ne boste dosegli prikažovanega rezultata po peki.

2. UPORABA PEKAČA ZA KRUH

- **V primeru prekinitve električnega toka:** če je med potekom cikla program prekinjen zaradi prekinitve električnega toka ali nepravilnega delovanja, se v pekaču aktivira 7-minutna varnostna zaščita, med katero se programiranje shrani. Cikel se bo ponovno začel tam, kjer je bil zaustavljen. Po izteku tega časa je programiranje izgubljeno.
- **Če združite dva programa za peko klasičnega kruha,** počakajte 1 uro, preden zapnete drugo pripravljeno zmes. V nasprotnem primeru se na zaslonu prikaže koda napake E01. (razen za programa 1 in 12).
- Pri programu štruca morate po gnetenju in vzhajanju testo porabiti v eni uri po zvočnih signalih. Potem se aparat ponastavi in program štruca ni več na voljo.


8 PRIPRAVA IN PEKA ŠTRUC

Za to pripravo potrebuje vse pripomočke: 1 podstavek za pečenje (5), 2 odstranljiva pladnja s premazom proti prijemanju (6), 1 rezalnik za zarezje (7) in 1 čopič (11).

1. Kako zamesiti in vzhajati testo

Vključite aparat za peko kruha.



- Po pisku se privzeto vključi program 1.
- Izberite stopnjo zapečenosti skorje.
- Odsvetujemo vam, da pečete samo eno vrsto, ker bo kruh preveč pečen.
- Če se boste odločili za 2 peki: svetujemo vam, da naredite vse kruhke in polovico shranite v hladilnik za drugo peko.
- Pritisnite tipko . Prižge se lučka za vklop in obe časovni lučki utripata. Začne se cikel gnetenja testa, ki mu sledi vzhajanje testa.



Opombe:

- Med gnetenjem je običajno, da nekatera mesta niso dobro zmešana.
- Ko je priprava zaključena, je aparat za peko kruha v stanju pripravljenosti. Več piskov vas opozarja, da sta gnetenje in vzhajanje testa končana in lučka za vklop utripa. Prikazovalnik za oblikovanje bagete se prižge.

Po fazi gnetenja in vzhajanja morate testo uporabiti v času, ki sledi zvočnim signalom. Po izteku tega časa se aparat ponovno inicializira in program je izgubljen. V tem primeru vam svetujemo, da uporabite program 3, ki je namenjen peki baget.

2. Primer priprave in peke štruc

Za lažje oblikovanje francoskih štruc, sledite priročniku. V njem so prikazane geste peka in po nekaj poskusih boste tudi sami večji v oblikovanju. Rezultat je zagotovljen ne glede na način oblikovanja.



- Odstranite posodo za kruh iz aparata.
- Narahlo pomokajte delovno površino.
- Odstranite testo iz posode in ga položite na delovno površino.
- Iz testa oblikujte žogo in jo z nožem razdelite na 4 kose testa.
- Dobite 4 enako težke kose testa, ki jih morate oblikovati v štruce.

Za bolj zračne štruce naj kosi testa počivajo 10 minut pred pripravo.

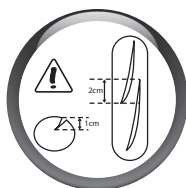
Dolžina štruce mora ustrezati dolžini pladnja s premazom proti prijemanju (približno 18 cm).

Okus lahko spreminjate z začimbami. Kose testa navlažite in povaljajte v sezamovih ali makovih semenih.




- Po oblikovanju štruce položite na pladenj.

Spojitev obeh štruc mora biti spodaj.



- Za boljši rezultat v štruce zarezite diagonalno z nazobčanim nožem ali priloženim rezilom za zarez, da naredite zarezo globoko 1 cm.

Oblikovanje štruc lahko spreminjate in naredite zarez s škarjami po celotni dolžini štruce.


- Z gostim kuhinjskim čopičem dobro navlažite zgornjo stran štruc in pazite, da na pladnju ni vode.
- Pladnje s štrucami položite na priložen podstavek za pečenje.
- Podstavek za pečenje vstavite v aparat za peko kruha namesto posode za kruh.
- Ponovno pritisnite tipko  da zaženete program in začnete s peko štruc.

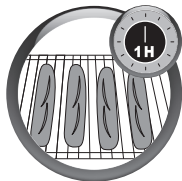
• Po koncu peke imate na voljo dve možnosti:

v primeru peke 4 štruc

- Izklopite aparat za peko kruha. Odstranite podstavek za pečenje.
- Vedno uporabite zaščitne rokavice, saj je podstavek zelo vroč.
- Odstranite štruce iz odstranljivih pladnjev in jih pustite, da se ohladijo na rešetki.

v primeru peke 8 štruc (2x4)

- Odstranite podstavek za pečenje. Vedno uporabite zaščitne rokavice, saj je podstavek zelo vroč.
- Odstranite štruce iz odstranljivih pladnjev in jih pustite, da se ohladijo na rešetki.
- Ostale 4 štruce vzemite iz hladilnika (ki ste jih pred tem zarezali in navlažili).
- Postavite jih na pladnje (ne da bi se opekli).
- Podstavek za pečenje ponovno vstavite v aparat in ponovno pritisnite na .
- Po koncu peke lahko aparat izklopite.
- Odstranite štruce iz odstranljivih pladnjev in jih pustite, da se ohladijo na rešetki.



SL



OSNOVNI KRUH (PROGRAM 4)


jž > jušna žlica
čž > čajna žlica

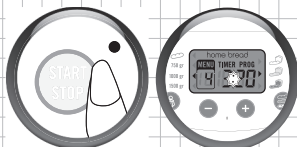
- ☉ Zapečenost > Srednje
- ⑥ Celotna teža > 1000 g

Sestavine

Olje > 2 jž
 Voda > 325 ml
 Sol > 2 čž
 Sladkor > 2 jž
 Mleko v prahu > 2,5 jž
 Moka T55 > 600 g
 Kvas v prahu > 1,5 čž

1 Za začetek priprave glejte korake od 1 do 7 v odstavku "uporaba".

2 Nato zaženite program OSNOVNI KRUH, pritisnite na tipko . Prižge se lučka za delovanje. Obe lučki utripata. Cikel se začne.



3 Po koncu cikla glejte korak 11.

POMEMBNO: Na isti način lahko pripravite druge recepte za običajne hlebce: Francoski kruh, Polnozrnat kruh, Sladki kruh, Hitri kruh, Kruh brez glutena, Kruh brez soli, za kar izberite primeren program na meniju s tipkami.



ŠTRUCA (PROGRAM 1)

Za pripravo 4 štruc po približno 100 g

jž > jušna žlica
čž > čajna žlica

- ☉ Zapečenost > Srednje

Sestavine

Voda > 170 ml
 Sol > 1 čž
 Moka T55 > 280 g
 Kvas v prahu > 1 čž








Za pripravo tega recepta glejte odstavek 8 "Priprava in peka štruc".



Če želite, da so vaše štruce mehkejše, sestavinam dodajte 1 jž olja. Če želite, da imajo vaši 4 hlebci več barve, sestavinam dodajte 2 čž sladkorja.

9 NASVETI ZA BOLJŠE REZULTATE

1. ZA HLEBCE




Niste dosegli pričakovanega rezultata? S pomočjo te tabele boste svoje recepte izboljšali.	TEŽAVE					
	Preveč vzhajan kruh	Kruh je upadel, potem ko je predolgo vzhajal	Premalo vzhajan kruh	Premalo zapečena skorjica	Stranice so rjave barve, vendar kruh ni dovolj pečen	Stranice in spodnji del so posuti z moko
MOŽNI VZROKI						
Med peko je bila pritisnjena tipka 				●		
Premalo moke		●				
Preveč moke			●			●
Premalo kvasa			●			
Preveč kvasa		●		●		
Premalo vode			●			●
Preveč vode		●			●	
Premalo sladkorja			●			
Premalo sladkorja			●	●		
Neppravilno sorazmerje sestavin (prevelike količine)	●					
Prevročna voda		●				
Premrzla voda			●			
Nepriprilagojen program			●	●		

2. ZA ŠTRUCE

Niste dosegli pričakovanega rezultata? S pomočjo te tabele boste svoje recepte izboljšali.	MOŽEN VZROK	REŠITEV
Kosi testa niso enako prerezani.	Oblika pravokotnika na začetku ni pravilna ali ni enakomerne debeline.	Če je to potrebno, z valjarjem povaljajte testo.
Testo se lepi; težko je oblikovati hlebčke.	V masi je preveč vode.	Zmanjšajte količino vode.
	V testo ste dali prevročo vodo.	Narahlo si pomokajte roke, vendar ne pomokajte testa niti delovne površine in nadaljujte s pripravo hlebčkov.
Testo razpada.	Moki primanjkuje glutena.	Izberite posebno moko (T 45).
	Testo ni voljno.	Pred oblikovanjem pustite stati 10 min.
	Oblike so nepravilne.	Stehtajte kose testa, da bodo iste velikosti.
Testo je čvrsto/testo je težko oblikovati.	V testu je premalo vode.	Preverite recept ali dodajte vodo, če moka ni dovolj vpojna.
	V testu je preveč moke.	Grobo preoblikujte in pustite stati, preden ga dokončno oblikujete. Na začetku gnetenja dodajte malo vode.
	Testo je preveč zgneteno.	Pred oblikovanjem pustite stati 10 minut. Zelo malo pomokajte delovno površino. Testo oblikujte z minimalnim gnetenjem. Nadaljujte z oblikovanjem v 2 korakih z vmesnim 5-minutnim počitkom.
Hlebčki se dotikajo in niso dovolj pečeni.	Slaba razporeditev na pladnjih.	Na pladnjih prerazporedite kose testa.
	Preveč tekoče testo.	Dobro izmerite tekočine.
		Recepti primerni za 50 gr. jajca. Če so jajca večja, zmanjšajte količino vode.
Hlebčki se lepijo na pladenj in so zažgani.	Preveč premaza za zapečenost.	Izberite manj močen premaz. Preprečite, da bi premaz kapljal na pladenj.
	Preveč ste navlažili kose testa.	Odstranite odvečno vodo s čopiča.
	Podstavki za pečenje so preveč blizu.	Malo naoljite podstavke za pečenje, preden nanje položite kose testa.
Hlebčki niso dovolj zapečeni.	Kose testa ste pred peko pozabili namazati z vodo.	Pri naslednji pripravi bodite bolj pozorni.
	Med oblikovanjem ste preveč pomokali hlebčke.	Dobro jih namažite z vodo s čopičem, preden jih začnete peči.
	Temperatura okolice je višja (več kot 30°C).	Uporabite bolj mrzlo vodo (med 10 in 15°C) in/ali malo manj kvasa.

Niste dosegli pričakovanega rezultata? S pomočjo te tabele boste svoje recepte izboljšali.	MOŽEN VZROK	REŠITEV
Hlebčki niso dovolj vzhajali.	Pozabili ste dodati kvas / niste dodali dovolj kvasa.	Sledite navodilom v receptu.
	Rok kvasa je najbrž potekel.	Preverite čas priporočljive uporabe.
	V testu ni bilo dovolj vode.	Preverite recept ali dodajte vodo, če je moka preveč vpojna.
	<p>Hlebčki so bili med vzhajanjem preveč zmečkani in stisnjeni.</p> <p>Testo je preveč zgneteno.</p>	Med vzhajanjem zelo malo oblikujte testo.
Hlebčki so preveč vzhajali.	Preveč kvasa.	Dodajte manj kvasa.
	Preveliko vzhajanje.	Hlebčke nežno sploščite, ko jih položite na pladenj.
Zareze v testu niso odprte.	Testo je lepljivo: v testo ste dali preveč vode.	Ponovno začnite s korakom vzhajanja hlebčkov z rahlim pomokanjem rok, vendar ne pomokajte testa niti delovne površine.
	Rezilo ni dovolj nabrušeno.	Uporabite priloženo rezilo ali majhen nazobčan nož, ki dobro reže.
	Vaše zarezne so premalo globoke.	Zarežite s hitrim gibom, brez oklevanja.
Zarezne se zapirajo in se med peko ne odpirajo.	Testo je preveč lepljivo: v testo ste dali preveč vode.	Preverite recept in dodajte moko, če ne vpije dovolj vode.
	Površina kosov testa med oblikovanjem ni dovolj napeta.	Ponovno začnite z raztegovanjem testa tako, da ga dlje časa vrtite okoli palca.
Testo med peko razpada ob straneh.	Zarezne v kosih testa niso dovolj globoke.	Za primerno obliko zarez pogledajte stran 504.

10 VODNIK ZA ODPRAVLJANJE TEHNIČNIH TEŽAV

TEŽAVE	REŠITVE
Mesilni kljuki sta zagozdeni v pločevinasti posodi za peko.	<ul style="list-style-type: none">• Preden ju izvlečete, ju namakajte v vodi.
Mesilni kljuki sta zagozdeni v kruhu.	<ul style="list-style-type: none">• Uporabite dodatni pripomoček za jemanje kruha iz pločevinaste posode za peko (stran 495).
Po pritisku na tipko  , se ne zgodi nič.	<ul style="list-style-type: none">• Aparat je prevroč. Počakajte 1 uro med 2 cikloma (koda napake E01).• Izbran je bil zakasnen vklop.
Po pritisku na tipko  motor teče, vendar se gnetenje ne izvaja.	<ul style="list-style-type: none">• Pločevinasta posoda za peko ni popolnoma vstavljena.• Ni mesilnih kljuk ali pa sta nepravilno nameščeni.
Po odloženem začetku kruh ni dovolj vzhajan ali pa se ni nič zgodilo.	<ul style="list-style-type: none">• Po programiranju odloženega začetka ste pozabili pritisniti na tipko .• Kvas je prišel v stik s soljo in/ali vodo.• Ni mešalnih kljuk.
Vonj po prismojenem.	<ul style="list-style-type: none">• Del sestavin je padel poleg pločevinaste posode za peko: počakajte, da se aparat ohladi, in z vlažno krpo ter brez čistilnega sredstva očistite notranjost aparata.• Pripravek zmesi se je zvrnil čez posodo: prevelika količina sestavin, zlasti tekočih. Upoštevajte sorazmerja, navedena v receptih.

11 GARANCIJA

- Ta aparat je namenjen izključno za gospodinjsko in domačo uporabo; v primeru neprimerne uporabe, ki ni v skladu z navodili za uporabo, blagovna znamka Moulinex ne prevzema nikakršne odgovornosti in garancija je razveljavljena.
- Pred prvo uporabo svojega aparata si natančno preberite navodila za uporabo: Moulinex ne prevzema nikakršne odgovornosti za uporabo, ki ni v skladu z navodili za uporabo.

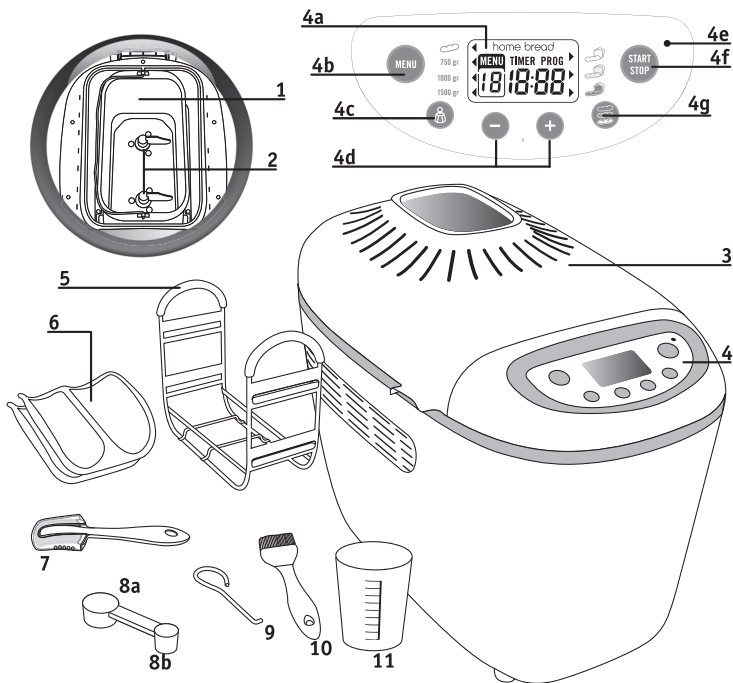
12 OKOLJSKI UKREPI

- V skladu z veljavnimi predpisi je treba vsak aparat po koncu njegove življenjske dobe vrniti popolnoma neuporabljiv: preden aparat zavržete, izklopite in odrežite kabel.

Eesti

Lk

1	KIRJELDUS	512
2	ETTEVAATUSABINÕUD	513
3	ENNE SEADME ESMAKORDSET KASUTUSELEVÕTMIST	517
4	PUHASTAMINE JA HOOLDUS	524
5	TSÜKLID	525
6	KOOSTISAINED	526
7	HÜVA NÕU	530
8	PIKKADE SAIADE KÜPSETAMINE JA ETTEVALMISTAMINE	531
9	JUHISED PARIMA TULEMUSE SAAVUTAMISEKS	534
10	TOIMIMINE TÕRKE KORRAL	537
11	GARANTII	537
12	KESKKONNASÄÄSTLIKKUS	537



1 KIRJELDUS

1. Konteiner
2. Segistid
3. Kaas vaateaknaga
4. Tööpaneel
 - a. Ekraan indikaatoritega
 - a1. Pikkade saiate vormimise märgutuli
 - a2. Menüüvalik
 - a3. Koorikuvärvi indikaator
 - a4. Ajastatud käivituse programmeerimine
 - a5. Taimer
 - b. Programmi valimine
 - c. Kaalu valimine
 - d. Ajastatud käivituse ning 12 programmi aja seadistuse nupp
 - e. Protsessi indikaator
 - f. Nupp „on-off“
 - g. Koorikuvärvi valimine
5. Pikkade saiate küpsetusraam
6. 2 vormi kõrbemisvastase pinnaga bagettide jaoks

Aksessuaarid:

7. Spaatel
8. a. Supilusikas = spl
- b. Teelusikas = tl
9. Konks segistite väljatõmbamiseks
10. Harjake
11. Mõõduklaas



② OHUTUSSOOVITUSED

TÄHTSAD ETTEVAATUSABINÕUD

- Seade ei ole loodud töötama välise taimeri või eraldiseisva kaugjuhtimissüsteemi abil.
- Seade on mõeldud ainult majapidamises kasutamiseks. See ei ole mõeldud kasutamiseks järgnevalt loetletud keskkondades ning järgneva puhul ei kehti ka garantii:
 - poodide personali köökides, kontorites ja teistes töökeskkondades;
 - taluhoonetes;
 - klientidel hotellides, motellides ja muudes elamu tüüpi keskkondades;
 - kodumajutustes.
- Antud seade ei ole mõeldud kasutamiseks pärsitud füüsiliste, sensorsete 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.

- 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.

- **Seade on mõeldud kasutamiseks sisetingimustes ja kõrgusel alla 4000 m.**

- Ettevaatust: seadme vale kasutamine võib põhjustada vigastusi.
- Ettevaatust: küttekeha pinnakate püsib jääksoojuse mõjul kuum ka pärast kasutamist.
- Seadet ei tohi uputada vette või muusse vedelikku.
- Ärge ületage retseptides märgitud koguseid.

Leivaanuma korral:

- ärge kasutage rohkem kui 1500 g tainast.

- ärge kasutage rohkem kui 930 g jahu ning 15 g pärimi.

Pikkade saiade plaatide korral:

- Ärge küpsetage ühe korrage üle 450 g tainast.

- Ärge kasutage ühe küpsetuskoguse korral rohkem kui 280 g jahu ja 6 g pärimi.

- 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 tööpinna, ning mitte mingil juhul integreeritud köögi mõnes kapis või õnaruses.
 - Veenduge, et teie majapidamise vooluvõrustus vastab seadme tööks vajalikku 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, mitteshipärasel kasutamisel või juhustest 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.
- Kui seadme toitejuhe on kahjustunud peab selle võimalike ohtude vältimiseks vahetama välja seadme tootja, selle teenindusesindaja või samaväärse kvalifikatsiooniga isik.
 - 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 asetseada 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.
 - Ärge kasutage seadet küttekahana.
 - Ärge kasutage seadet peale leibade ning keediste teiste toitude valmistamiseks.
 - Ärge 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.**
 - Ärge õhutusavasid mingil juhul kinni katke.
 - Olge väga ettevaatlikud – programmi lõpus kaant avades või programmi töötamise ajal võib kaane vahelt tulla kuum auru.
 - **Programmi nr. 14 kasutades (moos, kompotid) kasutades olge ettevaatlikud kaane avamisel väljuva auru ja kuumade pritsmete suhtes.**
 - Seadme mõõdetud müraatase on 69 dBA.



Aitame koos keskkonda kaitsta!

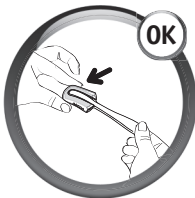
- ① Teie seade sisaldab palju materjale, mida on võimalik taaskasutada või ümber töödelda.
- ➔ Viige juba kasutu seade kogumispunkti ümbertöötlemisele.

3 ENNE ESIMEST KASUTUSKORDA



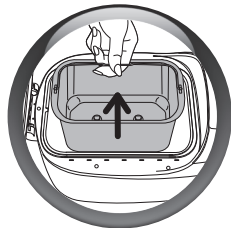
1. ENNE TÖÖD

- Vabastage seade pakendist, säilitage garantiialong ja lugege hoolikalt läbi kasutusjuhend enne seadme esimest kasutuskorda.
- Asetage seade tasasele pinnale. Eemaldage kogu pakendmaterjal, kleeplint või teised tarvikud seadme seest ja väljastpoolt.



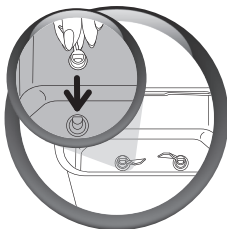
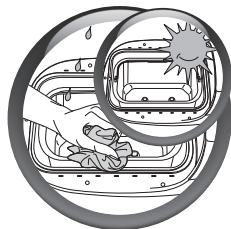
Tähelepanu

- Käesolev aksessuaar (spaatel) on väga terav. Kasutada ettevaatlikult.



2. ENNE SEADME ESMAKORDSET KASUTUSELEVÖTMIST

- Tõmmake leivaastja välja, selleks ahju käepidemest ülesuunaliselt tõmmates.



2. KONTEINERI PUHASTAMINE

- Tehke seadme konteiner puhtaks niiske lapitükiga. Kuivatage korralikult ära. Esimesel kasutuskorral võib tunda kerget kõrvalist lõhna.
- Seejärel paigaldage segamistarvikud.



Taigen sõtkub paremini kui segistid on paigaldatud esiküljega üks teise poole.

4. TÖÖ ALGUS

- Paigaldage konteiner.
- Vajutage konteinerile algul ühest, siis teisest poolest, et kinnitada see korralikult mõlemast küljest.

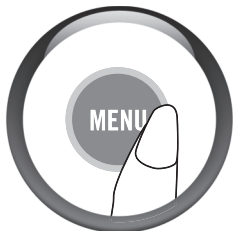
- Kerige juhe lõpuni lahti ja ühendage see seinakontakti, mis on varustatud maandusotsakuga.
- Pärast helisignaali kõlamist lülitub seade vaikimisi programmile 1 ja pruunistamisfunktsioonile.



Selleks et oma saiaküpsetamise seadet lähemalt tundma õppida, soovime alustuseks, oma esimese saia küpsetamiseks, proovida valmistada kõige lihtsamat sairetsepti. Vt teavet lehelt „lihtsa saia küpsetamise programm“ leheküljel 533.




5. VALIGE VÄLJA PROGRAMM (VAADAKE ANDMEID JÄRGMISEL LEHEKÜLJEL TOODUD TABELIST)

- Iga programmi jaoks süttib vaikimisi salvestus. Kui te soovite teha muudatusi, tehke seda käsitsi.
- Programmi valimine rakendab rida automaatseid üks teise järgi teostavaid operatsioone.





- Vajutage nupule **“menu”** erinevate operatsioonide valimiseks. 1 kuni 16 programmi vahel liikumiseks vajutage järjestikku nupule **“menu”**.
- Iga programmi kohta kuvatakse automaatselt küpsetusaeg.

ET

TARVIKUD	ÜLEVAADE MENÜÜPROGRAMMIDEST	
	1. Pikk sai	<p>Pika saia programm võimaldab teil oma pikad saiad ise valmistada. Seda programmi teostatakse kahes etapis. 1. etapp > taigna sõtkumine ja kergitamine 2. etapp > küpsetamine Küpsetusetapp toimub pärast saiade ettevalmistusetappi (pikkade saiade ettevalmistamiseks leiate valmistamisjuhised saiaküpsetusseadme lisajuhendist).</p>
	2. Magusad saiad	<p>Magusad saiad: Viini saiad, piimasaiad, keeksid jne ...</p>
	3. Pikkade saiade küpsetamine	<p>Programm 3 võimaldab küpsetada pikki saiu eelnevalt ettevalmistatud taignast. Programmi 3 kasutamisel ei ole lubatud seadet ilma järelevalveta tööle jätta. Tsükli katkestamiseks enne selle lõppemist peatage programm käsitsi, vajutades selleks pikalt nupule .</p>
	4. Tavaline leib	<p>Programm 4 võimaldab küpsetada valget leiba peaaegu kõikide retseptide järgi nisujahu kasutamisega.</p>
	5. Prantsuse leib	<p>Programm 5 valmistab traditsioonilist valget prantsuse leiba mullilisema struktuuriga.</p>
	6 Täistera leib	<p>Kasutades täisterajahu valige välja 6 programm.</p>
	7. Magusad pagaritooted	<p>7 programmi kasutatakse rohkem rasva ja suhkrut sisaldavate retseptide korral. Või- ja piimasaiakeste valmistamisel, mida süüakse kohe ära, ei tohi taigna üldmaht ületada 1000 g.</p>
	8. Leiva kiirküpsetus	<p>Programm 8 on mõeldud spetsiaalselt leiva kiirküpsetamiseks, retsept on toodud seadmele lisatud retseptiraamatus. Veetemperatuur ei tohi selles retseptis ületada 35°C.</p>
9. Glüteeniivaba leib	<p>Sobib inimestele kõrrelistes (nisu, oder, rukis, kaer, kamut, spelt jne) sisalduva glüteeni talumatusega (köhuõone haigused). Vältimas teiste jahusortide lisandumist tuleb süstemaatiliselt puhastada konteinerit. Range glüteeniivaba dieedi korral veenduge, et ka kasutatav pärm ei sisalda glüteeni. Glüteeniivaba jahu konsistents ei võimalda saavutada optimaalset tainast. Sõtkumise ajal eemaldage äärte külge kleepunud tainast paindeplastikust spaatli abil. Glüteeniivaba leiva konsistents on tihedam ja värvus heledam kui tavalisel leival. Selle programmi korral on kasutatav vaid kaal 1000 g.</p>	

TARVIKUD

ÜLEVADE MENÜÜPROGRAMMIDEST

	10. Soolavaba leib	Soola tarbimise vähendamine aitab alandada südameveresoonekonna haiguste riski.
	11. Oomega-3-rasvhapetega rikastatud sai	Selle saia retsept on hästi tasakaalustatud ja toiteväärtuse poolest mitmekülgne. Retsepti on rikastatud oomega-3-rasvhapetega. Oomega-3 parandab südameveresoonekonna toimet.
	12. Leiva küpsetamine	<p>Programm võimaldab küpsetada 10-70 minuti jooksul, reguleeritava ajaintervaaliga 10 minutit ning kergelt, keskmiselt või tumedalt kuldse kooriku seadistusega. Programmi saab kasutada iseseisvalt või:</p> <p>a) koos programmiga taigna jaoks, mis tõuseb, b) soojendamiseks või krõbeda kooriku saamiseks juba valminud või jahtunud leival, c) küpsetamise lõpetamiseks elektrivarustushäirete korral ühe töotsükli kestel. Antud programmi ei kasutata erilist tüüpi leibade küpsetamiseks.</p> <p>Ärge jätke leivaküpsetusseadet ilma järelevalveta 12 programmi kasutamisel. Tsükli peatamiseks enne programmi lõppu vajutage ja hoidke allavajutatuna nuppu .</p>
	13. Taigna kerkimine	Taigna kerkimise programm pole mõeldud küpsetamiseks. Programm sötkub ja paneb kerkima tainast, mis tõuseb. Näiteks: pitsatainas.
	14. Küpsetis	14 programm võimaldab valmistada erinevaid küpsiseid ja pirukaid keemilise pärimi kasutamisega. Lubatud kaal moodustab selle programmi jaoks 1000 g.
	15. Moos	Programm 15 automaatselt valmistab konteineris moosi. Lõigake puuviljad suurteks tükkideks ja eemaldage kivid.
	16. Makaronitooted	inult sellise taigna jaoks, mis ei tõuse. Näiteks: nuudlid.

Pange tähele: viini baguette'idega parimate tulemuste saavutamiseks järgige järgmisi juhiseid.


- Külm vesi otse külmikust.
- Väherasvane piim otse külmikust.
- Jahu otse külmikust.
- Pakike(sed) küpsetusmaitseaineid.
- Pakike(sed) küpsetuspärmi.
- Võikubikud otse külmikust.



6. LEIVAKAALU VALIMINE


- Leiva kaal on automaatselt eelseadistatud 1500 g peale. Kaal on ligikaudne.
- Mõnede retseptide puhul ei ole 750 g retsepti valmistamine võimalik.
- Täpsemat kaalu vaadake retseptist.
- Programmidel **3, 9, 12, 13, 14, 15, 16** puudub kaaluvalik.

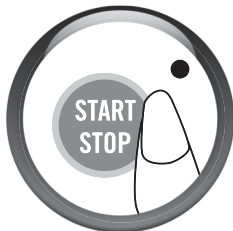
Programmide 1 kuni 2 korral on teil võimalik valida kahe kaalu vahel:

- ligikaudu 400 g üheks küpsetuskorraks (2 kuni 4 kuklit), **kontrollmärk süttib kaalu 750 g vastas.**
- ligikaudu 800 g kaheks küpsetuskorraks (4 kuni 8 kuklit), **kontrollmärk süttib kaalu 1500 g vastas.**
- Vajutage nupule  et seadistada valitud kaal 750 g, 1000 g või 1500 g peale. Valitud näidu vastas läheb põlema indikaator.




7. KÜPSETUSTASEME VALIMINE

- Kooriku krõbedusaste on eelseadistatud vaikimisi keskmisel kuldse värvi peale.
- Programmidel 13, 15, 16 puudub küpsetusastme valiku funktsioon. Valida saab kolme astme vahel: NÕRK/KESKMINE/TUGEV.
- Seadistuse muutmiseks vajutage nupule  kuni indikaator läheb põlema valitud taseme juures.



8. PROGRAMMI KÄIVITAMINE

- Valitud programmi käivitamiseks vajutage nupule  . Programmi käivitub. Programmi läbiviimiseks vajalik aeg kuvatakse ekraanile. Järjestikused etapid tulevad üksteise järel automaatselt teostamisele.

9. AJASTATUD KÄIVITUSE PROGRAMMI KASUTAMINE

- **Teil on võimalik programmeerida seade nii, et seade lõpetaks küpsetamise teie poolt valitud kellaajaks. Programmeerimine on võimalik kuni 15 tundi ette. Ajatatud alustamise programmeerimine ei ole võimalik programmide 3, 8, 12, 13, 14, 15, 16 kasutamisel.**

See etapp tuleb teostada pärast programmi, pruunistamistaseme ja kaalu valimist. Kuvatakse programmi aeg. Arvestage välja programmi käivitamise ja soovikohase küpsetise valmistaamise kellaegade vahe. Seade lisab automaatselt programmi tsüklite kestvuse. Sisestage arvestatud aeg, vajutades selleks nuppudele **+** ja **-** (**+** aja lisamiseks ja **-** vähendamiseks). Lühiajalised vajutused võimaldavad edasilikumise 10-minutiliste sammudega. Pika kestvusega vajutused võimaldavad aja muutmise 10-minutiliste sammudega.

Näide 1: Kell on 20:00 ja te soovite, et sai oleks valmis järgmisel hommikul kell 7:00. Sisestage 11:00, vajutades selleks klahvidele **+** ja **-**. Vajutage klahvile **START/STOP**. Kuuldavale tuleb helisignaal.

Süttib kirje PROG ja taimeri kaks punkti hakkavad vilkuma. Alustatakse aja mahaloendamisega. Funktsiooni märgutuli süttib.

Eksimuse korral aja sisestamisel ning soovides kella seadistust muuta, vajutage pikalt klahvile **START/STOP**, kuni kuulete helisignaali. Kuvamisele tuleb vaikimisi määratud aeg. Korra seadistusprotseduuri.

Näide 2: Pika saia valmistamise programmi 1 kasutamise korral. Kell on 8 ja te soovite, et teie pikad saiad valmiks kell 19:00-ks. Seadistage aeg 11:00, vajutades selleks klahvidele **+** ja **-**. Vajutage klahvile START/STOP. Kuuldavale tuleb helisignaal. Süttib kirje PROG ja taimeri kaks punkti hakkavad vilkuma. Alustatakse aja mahaloendamisega. Funktsiooni märgutuli süttib. Eksimuse korral aja sisestamisel ning soovides kella seadistust muuta, vajutage pikalt klahvile, kuni kuulete helisignaali. Kuvamisele tuleb vaikimisi määratud aeg. Korra seadistusprotseduuri.

TÄHELEPANU! Teil tuleb arvestada sellega, et saiad peavad olema ette valmistatud 47 min enne küpsetusaja lõppu (st kell 18:13) või juhul, kui valmistamisele tuleb kaks küpsetuskorda, 2 x 47 min enne programmi lõppu (st kell 17:26).

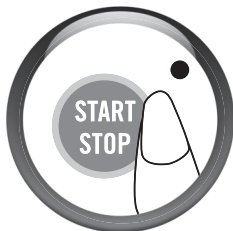
Kuklite valmistamise teiste programmide küpsetusaja osas tutvuge küpsetusaegade tabeliga lk 527.

Kuklite küpsetamise programmi puhul ei ole ajatatud alguse kellaaja arvestamisel ettevalmistamise ajaga arvestatud.

Mõned koostisained on kergesti riknevad. Mitte kasutada ajatatud algusega programmi selliste retseptide valmistamisel, mis sisaldavad värsket piima, mune, jogurteid, juustu, värsked puuvilju.

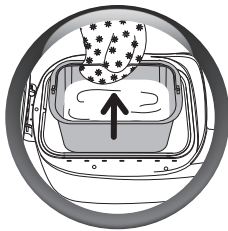
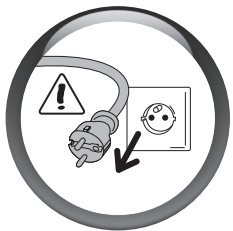
Ajatatud alguse korral toimub lülitumine vaikselle režiimile automaatselt.

10. PROGRAMMI LÕPETAMINE

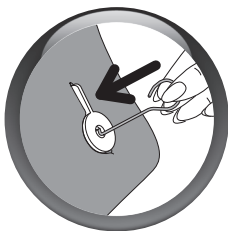


- Operatsioonitsükli lõpus peatub programm automaatselt: kuvatakse 0:0. Kostab korduv helisignaali ja signaalilamp hakkab vilkuma.
- Teostatava programmi peatamiseks või ajastatud käivituse tühistamiseks hoidke 5 sekundi jooksul allavajutatuna nuppu

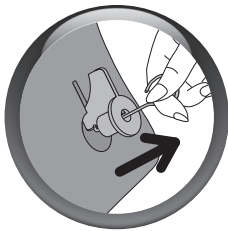
11. KUIDAS VÕTTA LEIB VORMIST VALJA (Käesolevat etappi kasutatakse „Eriliste leibade“ valmistamiseks)



- Küpsetustsükli lõppedes eemaldage seadme toitejuhe vooluvõrgust.
- Tõmmake leivaastja välja, selleks ahju käepidemest ülesuunaliselt tõmmates. Ärge unustage, et astja nagu ka kaane sisekülg on väga kuum, ja kasutage astja väljavõtmiseks alati pajakindaid.

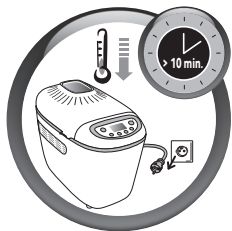


- Võtke kuum leib välja ja pange 1 tunniks resti peale jahtuma - FIG.14.
- Segistid võivad leiva väljavõtmisel kinni takerduda. Sellisel juhul kasutage aksessuaari „konks“ järgmiselt:
 - > keerake leib külje peale ja hoidke käega (kasutage köögikindaid),
 - > tõmmake segisti konksuga välja.
 - > korrake toiminguid teise segistiga,
 - > pange leib resti peale jahtuma.

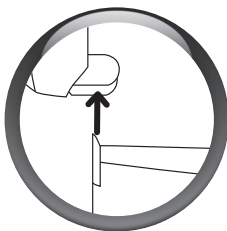
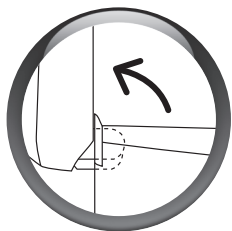


- Konteineri korbemisvastase pealispinna kaitsmiseks ärge kasutage leiva väljavõtmisel teravaid esemeid.

4 PUHASTUS JA HOOLDUS



- Lülitage seade välja ja avatud kaanega laske tal ära jahtuda.
- Eemalda kaas, kui praed toiduainet.
- Pühkige seade seest ja väljastpoolt puhtaks niiske käsna. Laske tal ära kuivata.
- Peske konteiner, segistid, küpsetusalus ja kõrbemisvastased vormid puhtaks sooja seebiveega.
- Konteinerisse jäetud segistitel laske liguneda vees 5-10 minutit.



- Vajaduse korral eemaldage kaas ja peske see sooja veega puhtaks.



- Ärge peske seadme detaile nõudepesemismasinas.
- Ärge kasutage pesuvahendeid, abrasiivkäsnaid ega piiritust sisaldavaid aineid. Kasutage pehmet niisket lapitükki.
- Ärge asetage seadme korpust ega kaant vette.
- Ärge asetage küpsetusalust ega kõrbemisvastaseid vorme konteinerisse, et mitte kriimustada selle pealispinda.

5 TÖÖTSÜKLID

Leheküljel 527-528-529 olevas tabelis on kirjeldatud erinevate programmitsüklite sisu.

Segamine	“Puhkamine”	> Kerkimine	> Küpsetamine	> Leiva hoidmine soojana
Kujundab leiva struktuuri ja selle võimet hästi kerkida.	Laseb taigal “puhata” segamiskvaliteedi parandamise eesmärgil.	Pärm “tõstab” taigna ja annab sellele karakterse lõhna.	Teeb taignast leiva ja tagab krõbeda kuldse kooriku tekke.	Võimaldab säilitada leiva soojana pärast küpsetamist. Pärast küpsetusprotsessi lõppemist võtke leib vormist välja.

Segamine:



Antud tsükli jooksul saab lisada ingrediente: kuivatatud puuviljad, oliivid, pekitükid jne. Käesolev funktsioon ei tööta 1, 2, 4, 5, 6, 7, 9, 10, 11, 14, programmidega. Sekkumiseks vajalikust hetkest antakse märku helisignaali abil.

Selleks, et saada teada helisignaali „koostisainete lisamine” jäänud aega, vajutage ülalnimetatud programmide teostamise kestel üks kord menüüklahvile MENU. Programmides 1 ja 2 vajutage MENU nuppu kaks korda, et välja selgitada järelejäänud aeg enne batooni vormimist.



Vaadake valmistusaegu valmistusaegade üldtabelist lehekülgedel 527, 528 ja 529 ning tulbast „extra”. Selles tulbas on toodud seadme ekraanile kuvatav aeg helisignaali kõlamisel. Selleks, et saada täpselt teada, kui pika aja pärast helisignaali kõlab, tuleb tulbas „extra” kajastatud aeg lahutada lõppajast.

Näiteks: kui „extra” = 2.51 ja „lõppaeg” = 3.13, siis toimub koostisainete lisamine 22 min pärast.

Leiva hoidmine soojana: programmides 1, 2, 4, 5, 6, 7, 9, 10, 11, 14, võite jätta valmisküpsetise seadmesse. Leiva soojana hoidmise tsükkel käivitub automaatselt pärast küpsetamise lõppu ja kestab 1 tund. Taimer näitab 0:00 kogu tsükli vältel. Regulaarselt kostab helisignaali.

Programmi indikaator vilgub.

Tsükli lõpus lõpetab seade automaatselt tööd pärast mitut helisignaali.

6 KOOSTISAINED

Rasvained ja õlid: rasvained muudavad saia pehmemaks ja maitsvamaks. Ühtlasi säilib selline sai paremini ja pikemat aega. Liiga palju rasva pidurdab taigna kerkimist. Juhul kui kasutate võid, veenduge selles, et või oleks külm ja lõigake see kuubikuteks, et või jaotus taignas tuleks ühtlane. Sooja võid mitte taignasse segada. Jälgige, et rasvad ei satuks kontakti pärmiaga, sest rasvad võivad pärssida pärmi veeldumisvõimet.

Munad: munad muudavad taigna rikkamaks, muudavad saia värvuse kaunimaks ja soodustavad saia kiitu loomist. Retseptide koostamisel on arvestatud munade kaaluga keskmiselt 50 g, suuremate munade korral vähendage vedeliku kogust; väiksemate munade korral tuleb lisada veidi vedelikku.

Piim: võite kasutada värsket piima (külmalt, välja arvatud juhul, kui retseptis on märgitud teisiti) või piimapulbrit. Piimal on ka emulgeeriv toime, mis muudab saia koostise ühtlasemaks ja seega ka saia sisu paremaks.

Vesi: vesi veeldab ja aktiveerib pärmi. Ühtlasi niisutab vesi ka jahu tärklisi ning soodustab siu moodustumist. Vee võib osaliselt või tervenisti asendada piima või mõne muu vedelikuga. Temperatuur: vt lõiku osas „retseptide valmistamine“ (lk 530).

Jahud: jahu kaal sõltub paljuski sellest, millist tüüpi jahu kasutatakse. Sõltuvalt jahu kvaliteedist võib ka saia küpsetamise tulemus suuresti erineda. Säilitage jahu hermeetiliselt suletavas nõus, sest jahul on omadus reageerida ilmastiku kõikumistele, imades endasse niiskust või siis vastupidi, niiskust kaotades. Soovitav on tavalisele jahule eelistada spetsiaalselt pagaritoodete küpsetamiseks mõeldud jahu. Kaera, kliide, nisuidude, rukki või siis täisterade lisamine saiataignale annab raskema ja vähem kerkinud taigna.

Soovitav on kasutada jahu markeeringuga T55, välja arvatud juhul, kui retseptis on ette nähtud teisiti. Spetsiaalsete saia, vormisaia või piimasaia valmistamiseks mõeldud jahusegude kasutamise korral mitte ületada kogust 1000 g tainast kokku.

Nende toodete kasutamisel järgige vastavate tootjate antud kasutusjuhiseid. Ka jahu sõelumine mõjutab tulemust: mida täidlasem on jahu (st mida rohkem jahu sisaldab viljatera ümbrist), seda vähem taigen kerkib ja sai valmib tihkem.

Suhkur: eelistage valget või pruuni suhkrut või siis kasutage mett. Mitte mingil juhul kasutada tükksuhkrut. Suhkur toidab pärmi, annab saiale hea maitse ja võimaldab koorikul paremini pruunistuda.

Sool: lisab toidule maitset ja võimaldab reguleerida pärmi aktiivsust. Sool ei tohi sattuda pärmiga kontakti. Tänu soolale on taigen tihkem, kompaktsem ega kerki liiga kiiresti. Ühtlasi parandab sool taigna struktuuri.

Pärm: saiaküpsetamise pärmi on saadaval mitmel kujul: värskena ja väikeste kuubikutena, kuivana, mida tuleb käivitamiseks niisutada, ja kuiva kiirpärmina. Pärm on müügil kaubanduskeskustes (küpsetustarvikute letis või värskete toodete letis), kuid võite alati hankida oma pagaripoest ka värsket pärmi. Värske pärm või kuiv kiirpärm lisatakse koos teiste koostisainetega otse seadme astjasse. Samas ärge unustage värsket pärmi näppude vahel peeneks pudistada, mis võimaldab pärmil ühtlasemalt laiali jaotuda. Vaid aktiivne kuivpärm (väikeste kuulikestena) tuleb enne kasutamist vähese leige veega ära segada. Valige ligikaudu 35 °C temperatuur, madalama temperatuuri korral ei ole pärm eriti tõhus ja suurema temperatuuri korral võib pärm oma aktiivsuse minetada. Järgige täpselt ettekirjutatud koguseid ja suurendage koguseid, juhul kui kasutate värsket pärmi (vaadake andmeid alljärgnevast võrdlustabelist).

Koguste vastavus / kuiva ja värsket pärmi kaalu erinevused:

Kuiv pärm (ühik: teelusikatäis)

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

Värske pärm (ühik: g)

9 13 18 22 25 31 36 40 45

Lisakoostisained (kuivatatud puuviljad, oliivid, šokolaaditükid jne): et muuta oma retsepti isikupärasemaks, kasutades selleks soovikohaseid lisakoostisaineid, pidage meeles järgmist:

- > jälgige tähelepanelikult koostisainete lisamist märkivat helisignaali, seda eriti õrnemate toiduainete osas;
- > tugevamate terade korral (nagu lina- või seesamiterad) võib need masina töö hõlbustamiseks (näiteks ajatatud alguse kasutamise korral) lisada kohe sötkumise alguses;
- > parema konsistentsi saavutamiseks sötkumise vältel külmutage šokolaaditükid.;
- > nõrutada korralikult kõik väga niisked toiduained või rasvased toiduained (näiteks oliivid ja peekon), kuivatage neid majapidamispaberil ja katke need kergelt jahuga, millega saavutate nende toiduainete ühtlasema segunemise taignaga;
- > mitte lisada lisaaineid liiga suures koguses, vastasel korral ei pruugi taigen korralikult moodustuda, järgige retseptidega ettenähtud koguseid;
- > jälgige, et kõik koostisained oleks ilusti astjasse lisatud ega kuku astjast mööda.

PROG.	KAAL (g)	PRUUNISTAMINE	KOGUAEG (tundi)	ETTEVALMISTAMISE AEG	TÖÖTLEMINE	KÜPSETAMINE Esimene AHJUTÄIS (h)	KÜPSETAMINE Teine AHJUTÄIS (h)	NÄIDATUD AEG, HELI-SIGNAAL (h)	SOOJASHOIDMINE (h)	
1	750*		02:02	01:05		00:57	-	01:39	01:00	
	1500**		02:59				00:57	02:36		
	750*		02:07				01:02	-		01:44
	1500**		03:09				01:02	01:02		02:46
	750*		02:12				01:07	-		01:49
	1500**		03:19				01:07	01:07		02:56
2	750*		02:02	01:05		00:57	-	01:39	01:00	
	1500**		02:59				00:57	02:36		
	750*		02:07				01:02	-		01:44
	1500**		03:09				01:02	01:02		02:46
	750*		02:12				01:07	-		01:49
	1500**		03:19				01:07	01:07		02:56

PROG.	KAAL (g)	PRUUNISTAMINE	KOGUAEG (tundi)	ETTEVALMISTAMISE AEG	KÜPSETAMINE (h)	NÄIDATUD AEG, HELI-SIGNAAL (h)	SOOJASHOIDMINE (h)	
3	-		0:10 ▼ 0:40	-	-	0:10 ▼ 0:40	-	
4	750 g		02:52	01:57		00:55	01:00	02:22
	1000 g		02:57			01:00		02:27
	1500 g		03:02			01:05		02:32
	750 g		02:52			00:55		02:22
	1000 g		02:57			01:00		02:27
	1500 g		03:02			01:05		02:32
	750 g		02:52			00:55		02:22
	1000 g		02:57			01:00		02:27
	1500 g		03:02			01:05		02:32

- 1 NÕRK
2 KESKMIINE
3 TUGEVI

Tähelepanu: lõppaeg ei sisalda soojashoidmise aega.

750* = ligikaudu 400 g (vt lk 521) 1500** = ligikaudu 800 g (vt lk 521)

PROG.	KAAL (g)	PRUUNISTAMINE	KOGUAEG (tundi)	ETTEVALMISTAMISE AEG	KÜPSETAMINE (h)	NÄIDATUD AEG, HELLSIGNAAL (h)	SOOJASHOIDMINE (h)
5	750 g	1 2 3	03:00	02:00	01:00	01:00	02:37
	1000 g		03:05		01:05		02:42
	1500 g		03:10		01:10		02:47
	750 g		03:00		01:00		02:37
	1000 g		03:05		01:05		02:42
	1500 g		03:10		01:10		02:47
	750 g		03:00		01:00		02:37
	1000 g		03:05		01:05		02:42
	1500 g		03:10		01:10		02:47
6	750 g	1 2 3	03:05	02:05	01:00	01:00	02:42
	1000 g		03:10		01:05		02:47
	1500 g		03:15		01:10		02:52
	750 g		03:05		01:00		02:42
	1000 g		03:10		01:05		02:47
	1500 g		03:15		01:10		02:52
	750 g		03:05		01:00		02:42
	1000 g		03:10		01:05		02:47
	1500 g		03:15		01:10		02:52
7	750 g	1 2 3	03:14	02:29	00:45	01:00	02:50
	1000 g		03:19		00:50		02:55
	1500 g		03:24		00:55		03:00
	750 g		03:14		00:45		02:50
	1000 g		03:19		00:50		02:55
	1500 g		03:24		00:55		03:00
	750 g		03:14		00:45		02:50
	1000 g		03:19		00:50		02:55
	1500 g		03:24		00:55		03:00
8	750 g	1 2 3	01:28	00:43	00:45	01:00	01:12
	1000 g		01:33		00:50		01:17
	1500 g		01:38		00:55		01:22
	750 g		01:28		00:45		01:12
	1000 g		01:33		00:50		01:17
	1500 g		01:38		00:55		01:22
	750 g		01:28		00:45		01:12
	1000 g		01:33		00:50		01:17
	1500 g		01:38		00:55		01:22
9	1000 g	1 2 3	02:11	01:11	01:00	01:00	-

PROG.	KAAL (g)	PRUUNISTAMINE	KOGUAEG (tundi)	ETTEVALMISTAMISE AEG	KÜPSETAMINE (h)	NÄIDATUD AEG, HELI-SIGNAAL (h)	SOOJASHOIDMINE (h)
10	750 g		03:00	01:55	01:05	01:00	02:37
	1000 g		03:05		01:10		02:42
	1500 g		03:10		01:15		02:47
	750 g		03:00		01:05		02:37
	1000 g		03:05		01:10		02:42
	1500 g		03:10		01:15		02:47
	750 g		03:00		01:05		02:37
	1000 g		03:05		01:10		02:42
	1500 g		03:10		01:15		02:47
11	750 g		03:10	02:10	01:00	01:00	02:37
	1000 g		03:15		01:05		02:42
	1500 g		03:20		01:10		02:47
	750 g		03:10		01:00		02:37
	1000 g		03:15		01:05		02:42
	1500 g		03:20		01:10		02:47
	750 g		03:10		01:00		02:37
	1000 g		03:15		01:05		02:42
	1500 g		03:20		01:10		02:47
12	750 g						
	1000 g						
	1500 g						
	750 g		0:10	-	0:10	/	/
	1000 g		▼		▼		
	1500 g		1:10		1:10		
	750 g						
1000 g							
1500 g							
13	/	/	01:15	01:15	-	/	/
14	1000 g		02:08	00:25	01:43	01:00	01:45
15	/	/	01:30	-	01:30	/	/
16	/	/	00:15	00:15	-	/	/

7 PRAKTILISED NÕUANDED

1. RETSEPTID

- Kõik ingrediendid peavad olema toa temperatuuri (väljaarvatud erijuhendid) ja täpselt ära kaalutud.

Vedeliku mõõtmiseks kasutage komplektatsiooni kuuluvat mõõduklaasi. Kuivainete mõõtmiseks kasutage dosaatorit, mille ühest küljest on tee-, teisest – supilusikas. Valed kogused võivad põhjustada ebarahuldavaid tulemusi.

- Täpne jahukogus on äärmiselt tähtis.

> Vedelad ained (või, õli, munad, vesi, piim)
> Sool
> Suhkur
> Esimene jahuosa

> Kuiv piim
> Erilised kõvad ingrediendid
> Teine jahuosa
> Pärm

- Kaaluge jahu kõõgikaaluga. Kasutage kuiva kiirpärimi. Ärge kasutage keemilist pärimi, väljaarvatud juhul kui seda nõuab retsept. Lahtine pärimipakend peab olema ära kasutatud 48 tunni jooksul.
- Selleks, et mitte häirida taigna kerkimist, soovitame laadida seadmesse kõik ingrediendid korraga ja ilma vajaduseta mitte avada kaant (kui retseptis pole öeldud teisiti). Järgige retseptis toodud laadimisjärjekorda ja kogust. Esimestena laadige vedelad ained ning alles seejärel kõvad. **Vältige pärimi kontakti vedelikuga, soolaga ja suhkruga.**
- **Keskonna temperatuur ja niiskus avaldavad leivaküpsetamise protsessile suurt mõju.** Palaval ilmal soovitatakse kasutada tavalisest külmemat vedelikku. Madala temperatuuri korral soojendage vett või piima (mitte kuumutada üle 35°C). Parima võimaliku tulemuse saavutamiseks soovitame teil hoida kogutemperatuuri (vee temperatuur + jahu temperatuur + toa temperatuur) 60 °C. Näiteks juhul, kui toatemperatuur teie kodus on 19 °C, siis järgige, et jahu temperatuur oleks 19 °C ja vee temperatuur 22 °C, mis kokku annab ühtlase (19 + 19 + 22 = 60 °C) temperatuuri 60 °C.
- **Mõnikord on segamisprotsessi käigus tarvis kontrollida tainast:** tainas peab moodustama homogeenset kera ja mitte kleepuma seinte külge.
 - > sissesegamata jahu korral lisage taignasse pisut vett
 - > liiga vedela taigna korral lisage pisut jahu.Lisage vett või jahu vähehaaval (maksimum 1 supilusikas ühe korra kohta) ja jälgige tulemust, vajaduse korral lisage vajalik komponent taas.
- **Üldlevinud eelarvamuseks on see, et palju pärimi soodustab paremat leivakerkimist.** Üleliigne pärimikogus muudab struktuuri hapramaks, tainas tõuseb liiga kõrgele ja küpsetamise ajal vajub taas alla. Enne küpsetamist hinnake taigna seisundit, vajutades kergelt sellele näpuotsaga: taigen peab olema vastupidav ja näpuga tehtud auk ei taastu eriti kiiresti.
- Ärge vormige tainast liiga kaua, see võib põhjustada ebarahuldavaid tulemusi.

2. LEIVAKÜPSETUSMASINA KASUTAMINE

- **Elektrikatkestuse korral:** juhul, kui töösükli teostamisel toimus programmi häirimine voolukatkestuse või töövea tagajärjel, seade on varustatud programmiseadistuste kaitsega 7 minuti jooksul. Tsükkel taastab programmi rakendamist selle katkestamise momendist. Pikemat aega kestva probleemi korral seadme töö taastamist ei toimu.
- **Enne teise klassikalise leiva programmi käivitamist oodake 1 tund.** Vastasel juhul ekraanile kuvatakse veakood E01 (välja arvatud programmide 1 ja 12 korral).
- Pikkade saiade valmistamise programmi korral tuleb teil pärast taigna sõtkumise- ja kergitamisetappe tainas ära kasutada helisignaali järgneva tunni jooksul. Pärast seda lähtestab seade programmid ja pikkade saiade programm läheb kaduma.

8 PIKKADE SAIADE ETTEVALMISTAMINE JA KÜPSETAMINE

Selle retsepti valmistamiseks läheb teil tarvis kõiki selle funktsiooni jaoks ettenähtud tarkivuid: 1 pika saia küpsetamise alus (5), 2 pika saia küpsetamise nakkevaba plaati (6), 1 tera (7) ja 1 pintsel (11).

1. Kuidas taigent segada ja kergitada

• Ühendage saiaküpsetusahi vooluvõrku.



- Pärast helisignaali lülitub seade vaikimisi programmile 1.
- Valige pruunistamise aste.
- Soovituslik on mitte küpsetada ainult ühel tasandil, sest tulemus võib sellisel juhul saada liialt üleküpsenud.
- Juhul kui valite küpsetamise kahe küpsetuskorrana: valmistage kõik saiad korraga ette ja pange pooled ettevalmistatud saiad teise küpsetuskorra ootel külmkappi.
- Vajutage nupule **START STOP**. Funktsiooni käivitumise märgutuli süttib ja kaks taimerit punkti hakkavad vilkuma. Käivitub taigna sötkumistsüklil, millele järgneb taigna kergitamistsüklil.



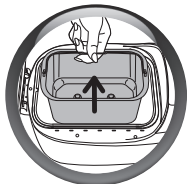
Tähelepanu:

- Sötkumisfaasi toimudes on täiesti tavaline nähe, et mõned kohad taignas jäävad korralikult läbi segamata.
- Pärast taigna ettevalmistamist lülitub saiaküpsetusseade ooterežiimile. Mitmekordsed helisignaalid teavitavad teid sellest, et taigna sötkumine ja kergitamine on lõppenud ja funktsiooni märgutuli hakkab vilkuma. Batooni vormimise indikaator süttib.

Pärast segamis- ja kerkimisetappide lõppu kasutage taigen ära ühe tunni jooksul pärast helisignaale. Edasi toimub seadme ümberkäivitumine ja programm tühistatakse. Sellisel juhul soovitame kasutada programmi 3, mis on batooni küpsetamise programm

2. Teostuse kirjeldus ja pikkade saiade küpsetamine

Nende sammude juures abi saamiseks vaadake palun kaasas olevat baguette'i vormimise juhust. Me näitame teile, kuidas seda teeb pagar. Parktika käigus teil kujuneb välja oma vormimisviis, kuid tulemus on garanteeritud igal juhul.



- Võtke leivaastja seadmest välja.
- Tehke töötasapind kergelt jahuga kokku.
- Võtke tainas astjast välja ja tõstke see töötasapinnale.
- Vormige taigen suureks palliks ja lõigake see noaga neljaks pätsiks.
- Nõnda saate neli võrdse kaaluga pätsi, mis tuleb teil pikkadeks saiadeks vormida.

Õhulisemate pikkade saiade saavutamiseks laske pätsidel enne nende vormimist 10 minutit puhata.

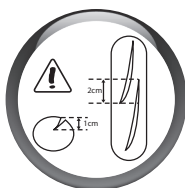
Pätsid tuleb teha täpselt nii pikad, kui seda on nakkevaba plaat (ligikaudu 18 cm).

Teil on võimalus anda saiaide erinevaid maitseid, milleks tuleb tainas niisutada ning seejärel rullida pätse seesamiseemnetes või mooniterades.




- Pärast pikkade saiaide ettevalmistamist asetage need nakkevabadele plaatidele.

Pikkade saiaide õmbluse koht peab jääma saia alla.



- Parema tulemuse saavutamiseks tehke pikkade saiaide pealispinnale sakilise noa või seadmega komplekti kuuluva noaga diagonaalsed sisselõiked nii, et lõhe oleks umbes 1 cm.

Teil on võimalus muuta oma saiaide väljanägemist, tehes selleks kääridega sisselõikeid üle terve pika saia pikkuse.


- Niisutage pikkade saiaide pealispinnad korralikult seadmega komplekti kuuluva köögipintsliga, vältides sealjuures vee sattumist nakkevabadele plaatidele.
- Asetage kaks nakkevaba plaati koos pikkade saiaidega seadmega komplektikuuluvale plaatide raamile.
- Paigutage raam astja asemel saiaküpsetamise seadmesse.
- Vajutage uuesti nupule  seejärel käivitage programm ja alustage saiaide küpsetamisega.

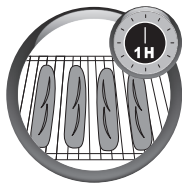
• Küpsetamistsükli lõppedes on teil kaks võimalust:

Nelja pika saia küpsetamise korral

- Ühendage saia küpsetamise seade vooluvõrgust lahti. Tõmmake saiaaraam välja.
- Raam on väga kuum, mistõttu kasutage väljatõmbamisel alati pajakindaid.
- Võtke pikad saiad nakkevabadelt plaatidelt ja laske neil restil jahtuda.

Kaheksa pika saia küpsetamise korral (2 x 4)

- Tõmmake saiaaraam välja. Raam on väga kuum, mistõttu kasutage selleks alati pajakindaid.
 - Võtke pikad saiad nakkevabadelt plaatidelt ja laske neil restil jahtuda.
 - Võtke teised neli pika saia külmutuskapist välja (saiaidele on eelnevalt sisselõiked tehtud ja saiad on eelnevalt niisutatud).
- Paigutage need plaatidele (ettevaatust, et end mitte põletada).
- Paigaldage raam seadmesse tagasi ja vajutage uuesti .
- Küpsetamise lõppedes võite seadme vooluvõrgust eemaldada.
- Võtke pikad saiad nakkevabadelt plaatidelt ja laske neil restil jahtuda.



ET



LIHTNE SAI (PROGRAMM 4)

tl > teelusikas
sl > supilusikas

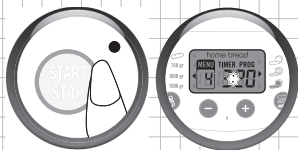
- Pruunistamine > keskmine
- Ühiku mass > 1000 g

Koostisained

Öli > 2 sl
 Vesi > 325 ml
 Sool > 2 tl
 Suhkur > 2 sl
 Piimapulber > 2,5 sl
 Jahu T55 > 600 g
 Kuivatatud pärm > 1,5 tl

1 Retsepti valmistamiseks tutvuge etappide 1 kuni 7 läbiviimisega peatükis „Kasutamine“.

2 Seejärel käivitage nupuvajutusega programm LIHTNE SAI. Süttib seadme töölelütumise märgutuli. Taimeri kaks punkti vilguvad. Tsükkel käivitub.



3 Tsükli lõppedes toimige etapi 11 juhiste järgi.

TÄHTIS TEADA: samal põhimõttel on võimalik valmistada ka teisi traditsiooniliste saiade retsepte:

Prantsuse sai, täissai, magus sai, kiirsai, gluteenita sai ja soolata sai, mille valimiseks piisab teil programmimenüüs vastava programmi nupule vajutamisest.



PIKK SAI (PROGRAMM 1)

Nelja umbes 100-grammise pika saia valmistamiseks

tl > teelusikas
sl > supilusikas

- Pruunistamine > keskmine

Koostisained

Vesi > 170 ml
 Sool > 1 tl
 Jahu T55 > 280 g
 Kuivatatud pärm > 1 tl








Selle retsepti valmistamiseks tutvuge juhistega peatükis 8 „Pikkade saiade ettevalmistamine ja küpsetamine“.



Selleks, et pikad saiad valmiksid veelgi pehmemad, lisage retseptile täiendavalt 1 sl õli. Selleks, et teie neli saia valmiks id jumeakamad, lisage retseptile 2 tl suhkrut.

9 JUHISED OMA TULEMUSTE PARENDAMISEKS

1. SAIADE TARVIS




Ei õnnestu saada õiget tulemust? Antud tabel aitab selgitada välja põhjuse.	PROBLEEMID					
	Leib on liiga kerkinud	Leib vajub alla pärast liigset kerkimist	Leib on kerkinud ebapiisavalt	Koorik on ebapiisavalt krõbestunud	Liiga krõbestunud küljed, kuid leib pole piisavalt läbi küpsenud	Jahujäägid külgedel ja põhjal
VOIMALIKUD PÕHJUSED						
Küpsetamise ajal vajutati 				●		
Vähe jahu		●				
Liiga palju jahu			●			●
Vähe pärimi			●			
Liiga palju pärimi		●		●		
Vähe vett			●			●
Liiga palju vett		●			●	
Vähe suhkrut			●			
Vilets jahukvaliteet			●	●		
Ebaproportsionaalsed ingredientide kogused (üleliigsed)	●					
Liiga kuum vesi		●				
Liiga külm vesi			●			
Vale programm			●	●		

2. PIKKADE SAIADE TARVIS

Ei õnnestu saada õiget tulemust? Antud tabel aitab selgitada välja põhjuse.	VÕIMALIK PÕHJUS	LAHENDUS
Pätsi ristlõige ei ole ühtlase mooduga.	Kuju ristküliku otsas ei ole ühtlane või on muutuva paksusega.	Vajadusel muutke taignarulliga lapikumaks.
Taigen on kleepuv; kuklite vormimine on raskendatud.	Taignasse on lisatud liiga palju vett.	Vähendada vee kogust.
	Vesi on valmistamise käigus lisamisel olnud liiga soe.	Tehke käed kergelt jahuseks, samas tainast ega töötasapinda võimalusel mitte jahuseks tehes, ja jätkake kuklite vormimisega.
Taigen rebeneb.	Jahu gluteenisialdus on väike.	Valige küpsetamiseks pagaritoodete valmistamise jahu (T 45).
	Taigen ei ole piisavalt paindlik	Laske taigal enne vormimist 10 min puhata.
	Kuklid ei ole ühtlase suurusega.	Kaaluge pätsid üle, et need oleksid ühtse suurusega.
Taigen on tihed / taignast on raske vajalikke kujundeid vormida.	Valmistamisel on kasutatud liiga vähe vett.	Kontrollige retsept üle või lisage vett, juhul kui jahu ei ole piisavalt imav.
	Taignas on liiga palju jahu.	Valmistage ligikaudu vajaliku kujuga saiad ja laske taigal enne lõpliku vormi andmist puhata. Lisage sötkumise alguses veidi vett.
	Taigen ülekäinud.	Laske taigal enne vormimist 10 min puhata. Panna töötasapinnale nii vähe jahu kui võimalik. Vormida saiad, tainast sealjuures võimalikult vähe muljades. Vormige kahes etapis, lastes taigal vahepeal viis minutit puhata.
Kuklid puutuvad teineteise vastu ega ole piisavalt küpsed.	Ebaõige jaotus plaatidel.	Paigutada pätsid plaatidele õigete vahedega.
	Liiga vedel taigen.	Järgida täpselt lisatavate vedelike koguseid.
		Retseptid on tehtud arvestusega keskmiselt 50g munadele. Juhul kui munad on suuremad, vähendage vastava koguse võrra vett.
Kuklid kleepuvad plaatidele ja on kõrbunud.	Liigne pruunistamine.	Valige vähem intensiivne pruunistamine. Vältige pruunistava aine voolamist plaatidele.
	Pätsid on liigselt niisutatud.	Eemaldage liigne, pintsliga abil pealekantud vesi.
	Raami plaadid jäävad liialt kinni.	Õlitage raami plaadid enne pätside paigutamist plaatidele kergelt üle.
Kuklid ei ole piisavalt pruunistunud.	Olete unustanud pätsid enne ahjulükkamist veega niisutada.	Olge järgmine kord valmistamise käigus tähelepanelikum.
	Kuklid on vormimise käigus liialt jahuseks tehtud.	Niisutada enne ahjulükkamist korralikult veega.
	Toatemperatuur on kõrge (üle 30 °C).	Kasutage jahedamat vett (10 ja 15 °C vahel) ja/või veidi vähem pärm.

Ei õnnestu saada õiget tulemust? Antud tabel aitab selgitada välja põhjuse.	VÕIMALIK PÕHJUS	LAHENDUS
Kuklid ei ole piisavalt paisunud.	Retsepti valmistamise käigus on unustatud pärm lisamata või ei ole pandud piisavalt pärm.	Järgige retsepti ettekirjutusi.
	Kasutaste ilmselt tähtaja ületanud pärm.	Kontrollige üle „parim enne“ kuupäev.
	Retsepti valmistamisel ei ole kasutatud piisavalt vett.	Kontrollige retsept üle ja lisage vett juhul, kui jahu on liiga imav.
	<p>Kuklid on valmistamise käigus liiga muljutud ja rebitud.</p> <p>Taigen on ülekäinud.</p>	Muljuge tainast vormimise käigus nii vähe kui võimalik.
Kuklid on liiga kerkinud.	Liiga palju pärm.	Lisage taignasse pärm väiksemas koguses.
	Liigne kerkimine.	Vajutage kuklid pärast plaadile paigutamist kergelt madalamaks.
Löiked taigas ei ole piisavalt teravad.	Taigen on kleepuv: retsepti valmistamise käigus on lisatud liialt vett.	Korrake vormimisetappi, selleks käed kergelt jahuseks tehes, samas tainast ja töötasapinda võimalikult vähe jahuseks tehes.
	Tera ei ole piisavalt terav.	Kasutage seadmega komplekti kuuluvat tera või selle asemel väikeste sakkidega üliteravat nuga.
	Tehtud sisselõiked ei ole piisavalt järsud.	Tehke sisselõiked kindla liigutusega, ilma kõhklemata.
Sisselõigetel on kalduvus kokku vajuda või siis ei avane sisselõiked kühvetamise käigus piisavalt.	Taigen oli liiga kleepuv: retsepti valmistamisel on lisatud liialt vett.	Kontrollige retsept üle või lisage jahu, juhul kui jahu ei ole vett piisavalt sisse imanud.
	Pätsi pealispind ei olnud vormimise käigus piisavalt pingule tõmmanud.	Korrake vormimisetappi, tõmmates tainast rullimise käigus rohkem ümber sõrme.
Taigen rebeneb kühvetamise käigus külgedelt.	Sisselõigete sügavus pätsil ei olnud piisav.	Õige kujuga sisselõigete tegemiseks tutvuge teabega lk 532.

10 JUHEND TEHNILISTE RIKETE LIKVIDEERIMISEKS

PROBLEEMID	LAHENDUSED
Segistid takerdusid konteinerisse.	<ul style="list-style-type: none">Jätke need mõneks minutiks ligunema enne väljavõtmist.
Segistid takerdusid leiva sisse.	<ul style="list-style-type: none">Kasutage aksessuaari leiva väljavõtmiseks (lk523).
Pärast  nupu vajutamist mitte midagi ei toimu.	<ul style="list-style-type: none">Seade on liiga kuum. Oodake kahe tsükli vahel üks tund (veakood E01).Programmeeritud on ajatatud algus.
Pärast  nupu vajutamist mootor töötab, kuid taigna segamist ei toimu.	<ul style="list-style-type: none">Konteiner on paigaldatud ebakorrapäraselt.Segistid on paigaldamata või halvasti paigaldatud.
Pärast ajastatud käivitust on leib ebapiisavalt kerkinud või mitte midagi ei toimu.	<ul style="list-style-type: none">Te unustasite vajutada  pärast ajastatud käivituse programmeerimist.Pärm on puutunud kokku soolaga/suhkruga.Puuduvad segistid.
Körbelöhn.	<ul style="list-style-type: none">Mõned ingrediendid sattusid üle konteineriäärte: laske leivaküpsetajal lahtuda ja puhastage sisepind niiske käsna ära ilma pesemisvahendita.Tainas on äärtest välja tulnud: liiga palju ingrediente, nimelt vedelikku. Järgige retseptis toodud proportsioone.

11 GARANTII

- Käesolev seade on mõeldud olmekasutamiseks kodustes tingimustest; kui te kasutate masinat vastuolus selle otstarbega või kasutusjuhendiga, firma ei kanna enam vastutust ja garantii muutub kehtetuks.
- Enne seadme esimest kasutuskorda lugege hoolikalt läbi kasutusjuhend: ebareeglipärane ekspluateerimine vabastab Moulinex'i igasugusest vastutusest.

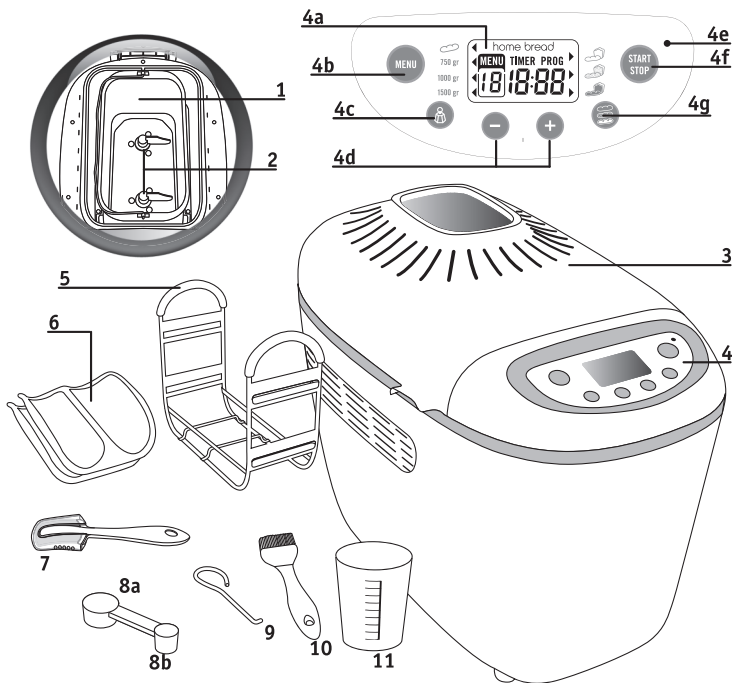
12 KESKKOND

- Vastavalt kehtivatele normidele peab iga rikkis seade olema muudetud tarbimiskõlpsmatuks: lülitage leivaküpsetusmasin välja ja tõmmake välja juhe enne seadme utiliseerimist.

● **Latviešu**

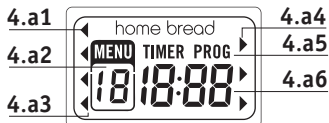
lpp

1	APRAKSTS	540
2	DROŠĪBAS NOTEIKUMI	541
3	PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS	545
4	TĪRĪŠANA UN KOPŠANA	552
5	CIKLI	553
6	SASTĀVDAĻAS	554
7	PRAKTISKIE PADOMI	558
8	BAGEŠU PAGATAVOŠANA UN CEPŠANA	559
9	RECEPŠU UZLABOŠANAS ROKASGRĀMATA	562
10	TEHNISKO BOJĀJUMU NOVĒRŠANAS NORĀDĪJUMI	565
11	GARANTIJA	565
12	APKĀRTĒJĀ VIDE	565



1 APRAKSTS

1. Kontainers
2. Maisītāji
3. Vāks ar skatlodziņu
4. Vadības panelis
 - a. Displejs
 - a1. Bagešu formas veidošanas indikators
 - a2. Izvēlnes poga
 - a3. Apbrūninājuma indikators
 - a4. Programmu atliktā starta indikators
 - a5. Taimeris
 - b. Programmas izvēlne
 - c. Svara iestatījums
 - d. Atliktā starta iestatīšanas un laika iestatīšanas poga programmām 7 un 15
 - e. Procesa izpildes indikators
 - f. Ieslēgšanas/izslēgšanas poga
 - g. Apbrūninājuma krāsas izvēlne
5. g. Apbrūninājuma krāsas izvēlne
6. Bagešu cepešpannu turētājs
 - 2 formas ar nepiedegošo pārklājumu bagetēm
7. Aksešuāri:
8. Lāpstīņa
 - a. Ēdamkarote > ēd.k.
 - b. Tējkarote > tēj.k.
9. Tējkarote > tēj.k.
10. Āķis maisītāju noņemšanai
11. Otiņa



LV

② DROŠĪBAS REKOMENDĀCIJAS SVARĪGIE AIZSARDZĪBAS PASĀKUMI

- Šī ierīce nav piemērota lietošanai ar ārējo taimeri vai atsevišķu tālvadības sistēmu.
- Šī ierīce paredzēta tikai lietošanai mājāsaimniecībā. Tā nav domāta sekojošiem lietošanas veidiem, un šādos gadījumos garantija nav spēkā:
 - darbinieku virtuve veikalos, birojos un citās darba vietās ;
 - fermas ;
 - klientiem viesnīcās, moteļos un citās izmitināšanas vietās ;
 - viesu namos, kas sniedz „guļvietas un brokastu” pakalpojumus.
- Šī ierīce nav piemērota lietošanai personām (ieskaitot bērnus) ar samazinātām fiziskām, sensorām vai garīgām spējām, vai kurām ir nepietiekoša pieredze un zināšanas, bez uzraudzības vai norādījumiem par ierīces lietošanu no pieaugušā puses, kas atbild par viņu drošību. Bērnus jāuzrauga, lai nodrošinātu, ka viņi

nespēlējās ar ierīci.

- Visas iekļaušanās, izņemot tīrīšanu un ikdienas kopšanu, pircējam jāveic pilnvarotajā servisa centrā.
- 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.
- **Šī ierīce ir paredzēta tikai lietošanai mājas apstākļos un augstumā zem 4000m.**
- Uzmanību: savainojuma risks sakarā ar nepareizu ierīces lietošanu.

- Uzmanību: pēc izmantošanas sildelementa virsma ir pakļauta atlikuša siltuma iedarbībai.
- Negremdējiet ierīci ūdenī vai kādā citā šķidrumā.
- Nēpārsniedziet receptēs norādītos daudzumus.

Maizes pannā:

- maksimālais mīklas daudzums - 1500 g,
- maksimālais miltu daudzums ir 930 g, un rauga – 15 g.

Uz bagešu formām ar pretpiedeguma pārklājumu :

- Necepiet vienlaicīgi vairāk kā 450 g mīklas.
- Vienam cepienam neizmantojiet vairāk kā 280 g miltu un 6 g rauga.
- 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.
- Pārlicinieties, 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 prasības pie elektroinstalācijas, 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 radzami bojājumi, vai tā nepareizi darbojas.
 Jebkurā no minētiem gadījumiem ierīce jānosūta uz tuvāko pilnvaroto servisa centru, lai novērstu iespējamo risku. Sk. garantijas dokumentus.
- Ja vads ir bojāts, tas jānomaina pie ražotāja vai servisa aģenta, vai pie

- personas ar līdzīgu kvalifikāciju, lai izvairītos no briesmām.
- 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 ievārijumu.
- Nelieciet ierīci 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 (ievārijums, kompoti), sargieties no tvaika un šļakstiem, kad atverat vāku.**
- Izstrādājuma trokšņa līmenis ir 69 dBA.



Palīdzēsim aizsargāt vidi!

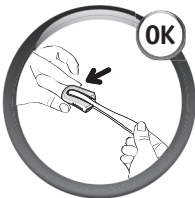
- ① Jūsu ierīcē ir daudz materiālu, ko var otrreizēji pārstrādāt.
- ➔ Nododiet to savākšanas punktā turpmākai pārstrādei.

3 PIRMS SĀKOTNĒJĀS IZMANTOŠANAS



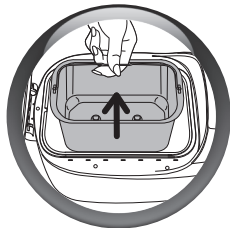
1. ĶĒROTIES KLĀT DARBAM

- Atbrīvojiet jūsu ierīci no iepakojuma, saglabājiet garantijas apkalpošanas talonu un uzmanīgi izlasiet lietotāja instrukciju pirms sākotnējās ierīces izmantošanas.
- Uzstādiet ierīci uz stabilas virsmas. Noņemiet visu iepakojamo materiālu, lipīgo lentu vai dažādus piederumus gan no ierīces iekšpuses, gan ārpusē.



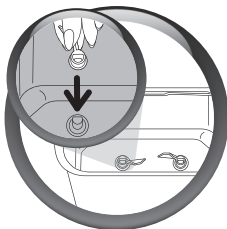
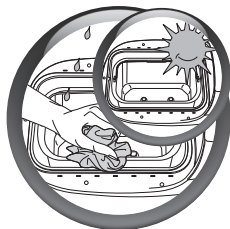
Uzmanību

- Dotais aksesuārs (lāpstiņa) ir ļoti ass. Izmantojiet uzmanīgi.



2. PIRMS IERĪCES IZMANTOŠANAS

- Izvelciet maizes tvertni, vertikāli velkot aiz roktura.

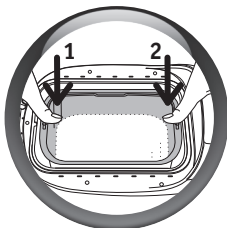
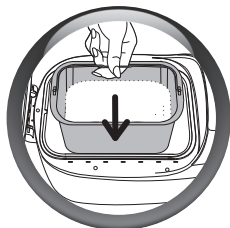


3. KONTEINERA TIRISANA

- Iztīriet ierīces konteineru ar mitru lupatīņu. Labi izžāvējiet. **Pirmajā izmantošanas reizē var būt viegla, īpatnēja smaka.**
- Pēc tam pielāgojiet maisītājus.

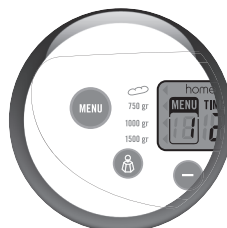
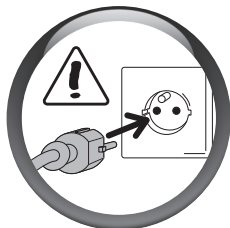


Mikla labāk tiek izmaisīta, ja maisītāji ir uzstādīti viens pret otru.



4. ARBA SĀKUMS

- Uzstādiet konteineru.
- Piespiediet konteineru no sākuma no vienas, pēc tam no otras puses, lai labi to uzstādītu uz pievada un labi nostiprinātu no abām pusēm.



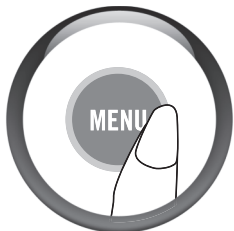
- Attiniet vadu un ieslēdziet iezemētā rozetē.
- Pēc skaņas signāla displejā pēc noklusējuma parādīsies 1. programma un vidējā apcepšana.



Lai labāk iepazīt maizes krāsns darbību, cepot pirmo maizi, iesakām izmantot recepti **PAMATA MAIZE**. Skatiet punktu "PAMATA MAIZES PROGRAMMA" 561. lpp.

5. IZVĒLIETIES PROGRAMMU (ĪPAŠĪBAS SKATIET NĀKAMĀS LAPPUSES TABULĀ)




- Katrai programmai izgaismojas iestatījumi pēc noklusējuma. Ja jūs vēlaties ieviest kādas korekcijas, izdariet to manuāli.
- Programmas izvēle ved pie operāciju sērijas izpildes, kuras tiek izpildītas automātiski viena pēc otras..



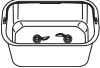

- Nospiediet pogu "menu", kura ļaus jums izvēlēties noteiktu dažādu programmu daudzumu. Lai izvēlētos programmas no 1 līdz 16, secīgi spiediet uz pogas "menu".
- Katras programmas gatavošanas ilgums izgaismojas automātiski.

PIEDERUMI

ATKLĀJIET IZVĒLNĒ PIEDĀVĀTĀS PROGRAMMAS

	1. Bagete	Programma Bagete ļauj pašam pagatavot bagetes. Šī programma notiek divos etapos. 1. etaps > Miklas micīšana un raudzēšana 2. etaps > Cepšana Cepšanas cikls sākas pēc bagešu veidošanas (lai jums palīdzētu veidot bagetes, maizes krāsns komplektācijā ir iekļauta papildu veidošanas rokasgrāmata).
	2. Saldas bagetes	Aldu maiziņu veidošanai: Vīnes, piena, aizdaru utt.
	3. Bagešu cepšana	L3. programma ļauj pagatavot bagetes, sākot ar iepriekš sagatavotu miklu. 3. programmas lietošanas laikā krāsni nedrīkst atstāt bez uzraudzības. Lai pārtrauktu ciklu pirms tā beigām, apturiet programmu manuāli, ilgstoši turot nospiestu pogu  .
	4. Parastā maize	Programma 4 ļauj gatavot, izmantojot lielāko daļu recepšu baltās maizes cepšanai ar kviešu miltu izmantošanu.
	5. Franču maize	Programma 5 atbilst tradicionālās franču baltmaizes pagatavošanai ar daudz poraināku struktūru.
	6. Pilngraudu maize	Izmantojot pilngraudu miltus, ir mērķtiecīgi izvēlēties programmu 6.
	7. Saldie maizes izstrādājumi	Programma 7 tiek pielietota receptēm, kuras satur vairāk tauku un cukura. Ja Jūs gribat pagatavot brokastu bulciņas vai piena baltmaizi, kuras var uzreiz lietot uzturā, tad kopējais miklas daudzums nedrīkst pārsniegt 1000 g.
	8. Ātrā maize	Programma 8 speciāli paredzēta ĀTRĀS maizes pagatavošanas receptei, kura atrodama klāt pievienotajā grāmatīnā ar receptēm. Šajā receptē ūdens temperatūra nedrīkst pārsniegt 35°C.
9. Maize bez glutēna	Piemērota personām, kuras nepanes glutēnu (vēdera dobuma saslīmšanas), kas ir klāt daudziem graudaugiem (kviešiem, miežiem, rudziem, auzām, tritikālēm, speltai utt.). Vēlams sistemātiski tīrīt konteineru, lai izvairītos no citu miltu veida piemaisījuma riska. Pieturoties stingrai bezglutēna diētai, vajag pārliecināties, ka izmantojamais raugs arī nesatur glutēnu. Miltu bez glutēna konsistence nļauj iegūt optimālo iejaukumu. Maisīšanas laikā vēlams ņemēt miklu no sāniem ar lokanās plastmasa lāpstiņas palīdzību. Maizes bez glutēna konsistence būs daudz blīvāka, bet krāsa stipri gaišāka nekā parastajai maizei. Šai programmai var izmantot tikai 1000 g iespēju.	

PIEDERUMI
ATKLĀJIET IZVĒLNĒ PIEDĀVĀTĀS PROGRAMMAS

	10. Maize bez sāls	Sāls patērīna samazināšana ļauj samazināt sirds – asinsvadu saslimšanu risku.
	11. Ar Omega 3 bagāta maize	Šī maize ir bagāta ar taukskābi Omega 3, pateicoties līdzsvarotai un uztura ziņā pilnvērtīgai receptei. Taukskābes Omega 3 veicina sirds un asinsvadu sistēmas darbību..
	12. Maizes cepšana	Cepšanas programma ļauj cept tikai 10-70 min ilgu laiku ar regulējamu laika intervālu 10 min un gaiši-zeltainas, vidēji-zeltainas un tumši-zeltainas garoziņas izvēli. Programma var tikt izmantota viena pati vai arī: a) kopā ar programmu raudzētai mīklai b) uzsildīšanai vai kraukšķīgas garoziņas veidošanai jau izceptai un atdzisušai maizei c) cepšanas pabeigšanai ilglaicīgu elektrības padeves pārrāvumu gadījumā viena darba cikla laikā. Šī programma netiek izmantota īpašās maizes cepšanai. Neatstājiet maizes krāsnīņu bez uzraudzības, izmantojot programmu 12. Lai pabeigtu ciklu līdz programmas noslēgumam, vajag manuāli apstādināt programmu, turot nospiestu pogu .
	13. Mīklas raudzēšana	Programma mīklas raudzēšana nav paredzēta cepšanai. Tā atbilst iejaukšanas programmai un jebkuras mīklas raudzēšanai, kuru var uzraudzēt. Piemēram: mīkla picai.
	14. Cepumi	Programma 14 ļauj gatavot dažādus cepumus un pīrāgus, kuros tiek izmantots ķīmiskais raugs. Piļaujamais svars dotajai programmai – 1000 g.
	15. Ievārījums	Programma 15 automātiski gatavo konteinerā ievārījumu. Augļus vēlams iepriekš sagriezt lielos gabalos un izņemt no tiem kauliņus.
	16. Makaronu izstrādājumi	Programma 16 tikai ieauc. Paredzēta tikai mīklai, kura netiek raudzēta. Piemēram: nūdeles.

Lūdzu, ņemiet vērā: lai panāktu labākos rezultātus ar Vīnes bagetēm, lūdzu, ievērojiet šos norādījumus:


- auksts ūdens uzreiz no ledusskapja;
- daļēji nokrejots piens uzreiz no ledusskapja;
- milti uzreiz no ledusskapja;
- paciņa(-s) cepšanas sastāvdaļu;
- paciņa(-s) cepšanas rauga;
- sviesta kubīši uzreiz no ledusskapja.



6. MAIZES SVARA IZVĒLE


- Maizes svars tiek iestatīts automātiski - 1500 g. Svārs tiek norādīts orientējoši.
- Pēc dažām receptēm nevar pagatavot 750 g maizes.
- Lielākai precizitātei - orientējieties pēc receptes detaļām.
- Programmām 3, 9, 12, 13, 14, 15, 16 nav svara iestatīšanas.

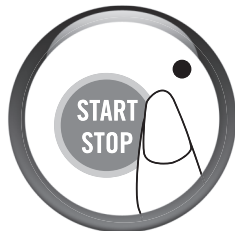
Programmām no 1. līdz 2. varat izvēlēties divus svarus:

- aptuveni 400 g 1 cepšanai (2 – 4 atsevišķas maizes), **gaismas indikators degs 750 g svara priekšā.**
- aptuveni 800 g 2 cepšanām (4 – 8 atsevišķas maizes), **gaismas indikators degs 1500 g svara priekšā.**
- Nospiediet pogu , lai iestatītu izvēlēto svaru 750 g, 1000 g vai 1500 g. Pretim izvēlētajam iestatījumam iedegs indikators.




7. CEPŠANAS PAKĀPES IZVĒLE

- Zeltainās garoziņas pakāpe pēc noklusējuma uzstādīta kā vidēji zeltaina.
- Programmām 13, 15, 16 nav cepšanas pakāpes izvēles. Jūs varat izvēlēties trīs pakāpes: VĀJS / VIDĒJS / STIPRS.
- Lai izmainītu iestatījumu, nospiediet pogu , kamēr indikators neiedegsies pretim izvēlētajam līmenim.



8. PROGRAMMAS PALAIŠANA

- Lai sāktu izvēlēto programmu, nospiediet pogu . Programma sākas. Ekrānā parādās programmai atbilstošais laiks. Nākamie etapi notiek automātiski, viens pēc otra.

9. PROGRAMMAS ATLIKTĀ STARTA IZMANTOŠANA

• **Ierīci var ieprogrammēt, lai maize būtu gatava jūsu izvēlētajā stundā, līdz 15 stundām iepriekš.**

Programma ar laika aizkavi nav pieejama 3, 8, 12, 13, 14, 15, 16 programmām.

Šis etaps nāks pēc programmas, apcepšanas līmeņa un svara izvēles.

Displejā parādās programmas laiks. Aprēķiniet laika intervālu starp programmas palaišanu un laiku, kad vēlaties, lai maize būtu gatava. Ierīce automātiski ietver programmas ciklu ilgumu. Izmantojot pogas **+** un **-**, norādiet aprēķināto laiku (**+** – uz augšu un **-** – uz leju). Īsa nospiešana mainīt laiku ar 10 min. intervālu. Veicot ilgu nospiešanu, laiks nepārtraukti mainīsies ar 10 min. intervālu.

1. piemērs: ir 20:00 un jūs vēlaties, lai maize būtu gatava rīt no rīta 7:00. Ieprogrammējiet 11 stundas, izmantojot pogas **+** un **-**. Nospiediet pogu **⏸**. Tiks padots skaņas signāls.

Uz displeja parādās PROG un sāk mirgot divi taimera punkti. Sākas atlikušā laika atskaitīšana. Iedegas darbības indikators.

Ja izdarījāt kļūdu, vai vēlaties mainīt laika iestatījumu, spiediet pogu **⏸**, līdz tiks padots skaņas signāls. Displejā parādās noklusētais laiks.

Atsāciet darbību.

2. piemērs: ir izvēlēta 1. programma bagetēm, ir 8:00 un jūs vēlaties, lai bagetes būtu gatavas 19:00. Ieprogrammējiet 11 stundas, izmantojot pogas **+** un **-**. Nospiediet pogu START/STOP. Tiks padots skaņas signāls.

Uz displeja parādās PROG un sāk mirgot divi taimera punkti. Sākas atlikušā laika atskaitīšana. Iedegas darbības indikators. Ja izdarījāt kļūdu, vai vēlaties mainīt laika iestatījumu, spiediet pogu, līdz tiks padots skaņas signāls. Displejā parādās noklusētais laiks.

Atsāciet darbību.

UZMANĪBU: 47 min. pirms cepšanas beigām (t.i. 18:13) ir jāizveido bagešu forma vai, ja ir paredzētas divas cepšanas, 2 X 47 min. pirms programmas beigām (t.i. 17:26).

Citu atsevišķu maizu cepšanas programmu laikus skatiet cepšanas laiku tabulā 555. lpp.


Atsevišķu maizu programmu formas veidošanas laiks nav ietverts laika aizkaves aprēķinā.

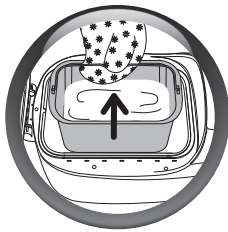
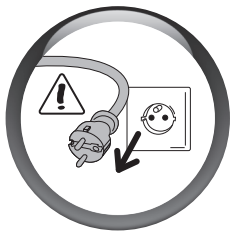
Dažas sastāvdaļas ātri bojājas. Nelietojiet programmu ar laika aizkavi, ja recepte ietver: svaigu pienu, olas, jogurtu, sieru, svaigus augļus.

Ja tiek izmantota laika aizkave, tiek automātiski aktivizēts klusuma režīms.



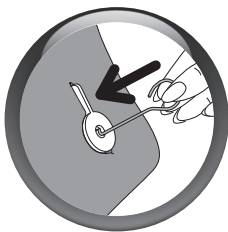
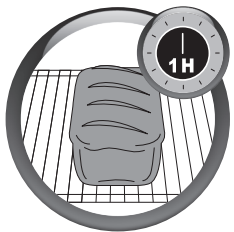
10. PROGRAMMAS PABEIGŠANA

- Operāciju cikla beigās programma noslēdzas automātiski izgaismojas 0:00. Atskan atkārtošais skaņas signāls, un signāllampīņa sāks mirgot.
- Lai apstādinātu īstenojamo programmu vai atceltu atliktā starta iestatījumu, turiet nospiestu pogu .



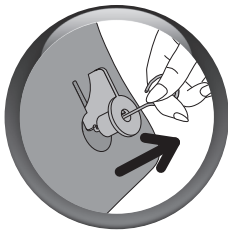
11. KĀ IZNEMT MAIZI NO FORMAS (Šis posms netiek pielietots «Ipašajām maizēm»)

- Cepšanas cikla beigās izslēdziet maizes krāsni no rozetes.
- Izvelciet maizes tvertni, vertikāli velkot aiz roktura. Vienmēr izmantojiet siltumizturīgus cimdus, jo tvertnes rokturis un vāka iekšpuse ir karsti.



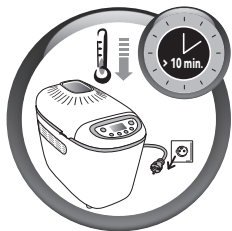
- Izņemiet karsto maizi un nolieciet uz 1 stundu uz restītēm atdzist.
- Maisītāji var neatdalīties no maizes tās izņemšanas laikā. Tamlīdzīgos gadījumos izmantojiet aksesuāru «āķis» norādītajā veidā:

- > tiklīdz izvilkāt maizi no formas, pagrieziet to vēl siltu uz sāna un pieturiet ar roku, kurā uzvilks cimdus,
- > ievietojiet āķi gar maisītāja asi un uzmanīgi pavelciet, lai izvilktu maisītāju,
- > atkārtojiet operāciju ar otru maisītāju,
- > maizi nolieciet atdzist uz restītēm.

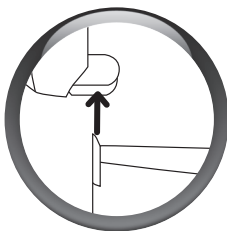
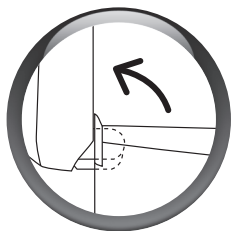


- Lai nesabojātu konteineru pretpiedeguma pārklājumu, neizmantojiet metāla priekšmetus, izņemot maizi no formas.

4 TĪRĪŠANA UN APKALPOŠANA



- Izslēdziet ierīci un ļaujiet tai atdzist ar atvērtu vāciņu.
- Noņemiet vāku ja jums ir nepieciešams to iztīrīt.
- Izslaukiet ierīci no iekšpuses un no ārpuses ar mitru lupatiņu. Ļaujiet ierīcei izžūt.
- Izmazgājiet konteineru, maisītājus, paliktni cepšanai un nepiedegošās formas siltā ziepjūdenī.
- Ja maisītāji ir palikuši konteinerā, atstājiet tos ūdenī uz 5-10 min.



- Vajadzības gadījumā noņemiet vāciņu un izmazgājiet to siltā ūdenī.



- Nemazgājiet ierīces detaļas trauku mazgājamā mašīnā.
- Neizmantojiet mazgāšanas līdzekļus, abrazīvus sūkļus vai spirtu saturošas vielas. Lietojiet mīkstu mitru lupatiņu.
- Nelieciet ūdeni ierīces korpusu vai vāciņu.
- Nelieciet paliktni cepšanai vai nepiedegošās formas konteinerā, lai nesaskrābātu to pārklājumu.

5 DARBA CIKLI

• 555 - 557. lappusē aprakstīts dažādu programmas ciklu pārrāvums.

Iejaukšana Ļauj veidot mīklas struktūru un tās spēju labi uzrūgt.	> «Atpūta» Ļauj mīklai «atpūsties» ar mērķi uzlabot samaisīšanas kvalitāti.	> Raudzēšana Rauga iedarbošanās laiks, kas «pacļ» mīklu un piešķir tai raksturīgu smaržu.	> Cepšana Mīklas pārveidošana mīkstumā un apceptas, kraukšķīgas garoziņas veidošanās nodrošināšana.	> Siltas maizes saglabāšana Ļauj saglabāt maizi siltu pēc cepšanas. Tomēr iesakām vispirms izņemt maizi no formas uzreiz pēc cepšanas beigām.
---	--	---	---	---

Iejaukšana:



Šī cikla izpildes laikā jūs varat pievienot sastāvdaļas: žāvētos augļus, olīvas, speķa gabaliņus utt. Šī funkcija nav pieejama programmām 1, 2, 4, 5, 6, 7, 9, 10, 11, 14. Skaņas signāls jums paziņo, kad ir nepieciešama jūsu iejaukšanās.

Augstāk minēto programmu meklēšanas laikā, nospiediet 1 reizi pogu MENU, lai uzzinātu laiku, kas atlicis līdz ieslēgsies signāls „pievienot sastāvdaļas”.

1. un 2. programmā divreiz nospiediet pogu MENU (izvēlne), lai uzzinātu, cik laika atlicis līdz bagetes veidošanas sākšanai.



Skatiet apkopojošu pagatavošanas laiku tabulu 555.-557.. lpp. un kolonnu “ekstra”. Šajā kolonnā ir norādīts laiks, kas parādās uz ierīces ekrāna, pēc tam, kad atskan skaņas signāls.

Lai uzzinātu precīzāk pēc kāda laika atskanēs skaņas signāls, no kopējā pagatavošanas laika ir jāatņem kolonnā “ekstra” norādītais laiks.

Piem.: extra” = 2:51 un “kopējais laiks” = 3:13, sastāvdaļas var pievienot pēc 22 min.

Siltas maizes saglabāšana: izmantojot programmas 1, 2, 4, 5, 6, 7, 9, 10, 11, 14, pagatavoto var atstāt ierīcē. Siltas maizes saglabāšanas cikls uz 1 stundu tiek aktivizēts automātiski pēc cepšanas. Taimeris rāda laiku 0:00 visa siltas maizes saglabāšanas laika garumā. Regulāri atskan skaņas signāls Programmas izpildes indikators mirgo.

Beidzoties ciklam, ierīce automātiski noslēdz darbu pēc pāris skaņas signāliem.

6 LES INGRĒDIENTS

Tauki un eļļas: tauki padara maizi mīkstu un garšīgāku. Tā labāk un ilgāk glabājas. Ja tauku ir pārāk daudz, mīkla lēnāk paceļas. Ja izmantojat sviestu, pārliecinieties, lai tā būtu auksta un sagrieziet to kubciņos, lai tā viendabīgi sadalītos pa mīklu. Nepievienojiet karstu sviestu. Izvairieties no tauku saskaršanas ar raugu, jo tauki var neļaut raugam samitrināties.

Olas: olas bagātina mīklu, uzlabo maizes krāsu un veicina maizes mīkstuma veidošanos. Receptēs ir paredzēts, ka viena olas sver aptuveni 50 g; ja olas ir lielākas, lieciet mazāk šķidruma; ja olas ir mazākas, pievienojiet vairāk šķidruma.

Piens: varat izmantot svaigu pienu (aukstu, ja receptē nav norādīts citādi) vai piena pulveri. Piena arī darbojas kā emulgators, ļaujot iegūt regulārākus caurumus un tādā labāku maizes mīkstuma izskatu.

Ūdens: ūdens samitrina un aktivizē raugu. Tas arī samitrina miltu cieti un ļauj veidoties maizes mīkstumam. Ūdeni var daļēji vai pilnīgi aizvietot ar pienu vai citiem šķidrumiem. Temperatūra: skatiet punktu nodaļā "receptu pagatavošana" (558. lpp.).

Milti: miltu svars atšķiras atkarībā no izmantojamo miltu veida. Maizes cepšanas rezultāts arī atšķiras atkarībā no miltu kvalitātes. Glabājiet miltus hermētiskā konteinerī, jo milti reaģē uz klimata izmaiņām, iesūcot mitrumu vai to zaudējot. Ir ieteicams izmantot miltus, uz kuriem ir norāde „stipri”, „cepšanai” vai „maizes izstrādājumiem” nevis standarta miltus. Auzu, kliju, kviešu dīgstu, rudzu vai pilngraudu pievienošana maizes mīklai padara maizi smagāku un tā mazāk ceļas.

Ja receptē nav norādīts citādi, ieteicams lietot miltus T55. Ja lietojat speciālus miltu maisījumus maizei vai bulciņām vai piena maizei, mīklas kopējais svars nedrīkst pārsniegt 1000 g. Ievērojiet ražotāja norādījumus attiecībā uz šo maisījumu lietošanu. Miltu sajāšana arī ietekme rezultātu: jo pilngraudaināki ir milti (t.i. milti satur kviešu graudu čaumalas), jo mazāk mīkla celsies un jo biežāka būs maize.

Cukurs: dodiet priekšroku baltajam, dzeltenajam cukuram vai medum. Nelietojiet cukura gabaliņos. Cukurs baro raugu, sniedz maizei labu smaržu un uzlabo garozas apcepšanu.

Sāls: sniedz pārtikai garšu un ļauj regulēt rauga aktivitāti. Tas nedrīkst saskarties ar raugu. Pateicoties sālim, mīkla ir cieta, kompakta un nepaceļas pārāk ātri. Tas arī uzlabo mīklas struktūru.

Raugs: cepšanai izmantojamam raugam ir dažādas formas: svaigs mazos kubciņos, sauss, kuram nepieciešams mitrums, lai to aktivizētu, vai sauss un gatavs tūlītējai lietošanai. Raugu pārdo tirdzniecības centros (maizes izstrādājumu vai svaigas pārtikas nodaļās), bet svaigu raugu var arī nopirkt maiznīcā. Ja raugs ir svaigs vai sauss un gatavs tūlītējai lietošanai, raugu liek tieši krāsns tvertnē kopā ar citām sastāvdaļām. Lai atvieglotu rauga izkliedēšanu, sadrupiniet svaigu raugu ar pirkstiem. Tikai sausu raugu, kuram nepieciešams mitrums, lai to aktivizētu, (mazās bumbiņas) jāsamaisa ar siltu ūdeni pirms izmantošanas. Izvēlieties temperatūru, kura ir tuva 35 °C, ja tā būs mazāka, raugs būs mazāk efektīvs, ja augstāka – raugs var zaudēt aktivitāti. Lietojiet receptē norādītās devas, palieliniet tikai, ja lietojat svaigu raugu (skatiet ekvivalentu tabulu zemāk).

Sausa rauga un svaiga rauga daudzuma/svara ekvivalenti:

Sausa raugs (cm3)

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

Svaigs raugs (g)

9 13 18 22 25 31 36 40 45

Piedevas (svaigi augļi, olīvas, šokolādes gabaliņi utt.): receptes var personalizēt ar jebkurām papildu sastāvdaļām, galvenais ir:

- > nepalaist garām skaņas signālu sastāvdaļu pievienošanai, it īpaši ja tie ir trausli,
- > cietākas sēkliņas (piemēram, linsēkliņas vai sezama sēkliņas) pievienot mīcīšanas sākumā, lai atvieglotu krāsns lietošanu (piemēram, izmantot laika aizkavi),
- > sasaldēt šokolādes gabaliņus, lai tie labāk saglabātu formu mīcīšanas laikā,
- > ļaut labi notecēt mitrumam vai eļļai no sastāvdaļām (piemēram, olīvām, speķa), tos izžāvēt ar absorbējošu papīru un uzbērt uz tiem nedaudz miltu, lai tie labāk un viendabīgāk iekļautos mīklā,
- > neiekļaut pārāk lielus daudzumus, lai neizjauktu miklas pagatavošanu, ievērojiet receptēs norādītos daudzumus,
- > neļaut piedevām izkrist no tvertnes.

PROG.	SVARS (g)	APBRŪNINĀŠANA	KOPĒJAIS LAIKS (h)	PAGATAVOŠANAS LAIKS	FORMAS VEIDOŠANA	1. PARTIJAS CEPŠANA (h)	2. PARTIJAS CEPŠANA (h)	LAIKS, KAS TIEK RĀDĪTS SKAŅAS SIGNĀLA LAIKĀ (h)	SILTUMA SAGLABĀŠANA (h)
1	750*	1	02:02	01:05		00:57	-	01:39	01:00
	1500**		02:59				00:57	02:36	
	750*		02:07				-	01:44	
	1500**		03:09				01:02	02:46	
	750*		02:12				-	01:49	
1500**	3	03:19	01:07	01:07	02:56				
2	750*	1	02:02	01:05		00:57	-	01:39	01:00
	1500**		02:59				00:57	02:36	
	750*		02:07				-	01:44	
	1500**		03:09				01:02	02:46	
	750*		02:12				-	01:49	
1500**	3	03:19	01:07	01:07	02:56				

PROG.	SVARS (g)	APBRŪNINĀŠANA	KOPĒJAIS LAIKS (h)	PAGATAVOŠANAS LAIKS	CEPŠANA (h)	LAIKS, KAS TIEK RĀDĪTS SKAŅAS SIGNĀLA LAIKĀ (h)	SILTUMA SAGLABĀŠANA (h)
3	-	3	0:10 ▼ 0:40	-	-	0:10 ▼ 0:40	-
4	750 g	1	02:52	01:57		00:55	02:22
	1000 g		02:57			01:00	02:27
	1500 g		03:02			01:05	02:32
	750 g		02:52			00:55	02:22
	1000 g		02:57			01:00	02:27
	1500 g		03:02			01:05	02:32
	750 g		02:52			00:55	02:22
	1000 g		02:57			01:00	02:27
1500 g	3	03:02	01:05	01:05	02:32		

- 1 VĀJŠ
- 2 VIDĒJS
- 3 STIPRS

Piezīme: kopējais ilgums neietver siltuma saglabāšanas laiku.

750* = aptuveni 400 g (sk. 549. lpp.)

1500** = aptuveni 800 g (sk. 549. lpp.)

PROG.	SVARS (g)	APBRŪNINĀS-ANA	KOPĒJAIS LAIKS (h)	PAGATAVOŠANAS LAIKS	CEPĒANA (h)	LAIKS, KASTĪEK RĀDĪTS SKAŅAS SIGNALĀ LAIKĀ (h)	SILTUMA SAGLABĀŠANA (h)
5	750 g	1 2 3	03:00	02:00	01:00	01:00	02:37
	1000 g		03:05		01:05		02:42
	1500 g		03:10		01:10		02:47
	750 g		03:00		01:00		02:37
	1000 g		03:05		01:05		02:42
	1500 g		03:10		01:10		02:47
	750 g		03:00		01:00		02:37
	1000 g		03:05		01:05		02:42
	1500 g		03:10		01:10		02:47
6	750 g	1 2 3	03:05	02:05	01:00	01:00	02:42
	1000 g		03:10		01:05		02:47
	1500 g		03:15		01:10		02:52
	750 g		03:05		01:00		02:42
	1000 g		03:10		01:05		02:47
	1500 g		03:15		01:10		02:52
	750 g		03:05		01:00		02:42
	1000 g		03:10		01:05		02:47
	1500 g		03:15		01:10		02:52
7	750 g	1 2 3	03:14	02:29	00:45	01:00	02:50
	1000 g		03:19		00:50		02:55
	1500 g		03:24		00:55		03:00
	750 g		03:14		00:45		02:50
	1000 g		03:19		00:50		02:55
	1500 g		03:24		00:55		03:00
	750 g		03:14		00:45		02:50
	1000 g		03:19		00:50		02:55
	1500 g		03:24		00:55		03:00
8	750 g	1 2 3	01:28	00:43	00:45	01:00	01:12
	1000 g		01:33		00:50		01:17
	1500 g		01:38		00:55		01:22
	750 g		01:28		00:45		01:12
	1000 g		01:33		00:50		01:17
	1500 g		01:38		00:55		01:22
	750 g		01:28		00:45		01:12
	1000 g		01:33		00:50		01:17
	1500 g		01:38		00:55		01:22
9	1000 g	1 2 3	02:11	01:11	01:00	01:00	-

PROG.	SVARS (g)	APBRŪNINĀŠ-ANA	KOPĒJAIS LAIKS (h)	PAGATAVOŠANAS LAIKS	CEPĒANA (h)	LAIKS, KAS TIEK RĀDĪTS SKANĀS SIGNĀLA LAIKĀ (h)	SILTUMA SAGLABĀŠANA (h)
10	750 g		03:00	01:55	01:05	01:00	02:37
	1000 g		03:05		01:10		02:42
	1500 g		03:10		01:15		02:47
	750 g		03:00		01:05		02:37
	1000 g		03:05		01:10		02:42
	1500 g		03:10		01:15		02:47
	750 g		03:00		01:05		02:37
	1000 g		03:05		01:10		02:42
	1500 g		03:10		01:15		02:47
11	750 g		03:10	02:10	01:00	01:00	02:37
	1000 g		03:15		01:05		02:42
	1500 g		03:20		01:10		02:47
	750 g		03:10		01:00		02:37
	1000 g		03:15		01:05		02:42
	1500 g		03:20		01:10		02:47
	750 g		03:10		01:00		02:37
	1000 g		03:15		01:05		02:42
	1500 g		03:20		01:10		02:47
12	750 g			-		/	/
	1000 g		0:10		0:10		
	1500 g		▼		▼		
	750 g		1:10		1:10		
	1000 g						
	1500 g						
	750 g						
1000 g							
1500 g							
13	/	/	01:15	01:15	-	/	/
14	1000 g		02:08	00:25	01:43	01:00	01:45
15	/	/	01:30	-	01:30	/	/
16	/	/	00:15	00:15	-	/	/

7 PRAKTISKIE PADOMI

1. PAGATAVOŠANAS RECEPTES

• Visām izmantojamajām sastāvdaļām jābūt istabas temperatūrā (izņemot īpašus norādījumus) un precīzi nosvērtām.

Nomēriet šķidrumus ar piegādes komplektā ietilpstošās mērglāzītes palīdzību. Izmantojiet mērkaroti ar dubultu graduējumu, no vienas puses – tējkarotes, no otras - ēdamkarotes. Nepareiza mērīšana var novest pie neapmierinoša rezultāta.

• Ievērojiet gatavošanas kārtību

- > Šķidrās vielas (sviests, augu līa, olas, ūdens, piens)
- > Sāls
- > Čukurs
- > Pirmā miltu daļa
- > Sausais piens
- > Īpašas cietas sastāvdaļas
- > Otrā daļa miltu
- > Raugs

• Miltu mērīšanas precizitātei ir liela nozīme, tāpēc miltus vēlams svērt ar virtuves svariem. Izmantojiet ātro sauso raugu paciņās. Neizmantojiet ķīmisko raugu, ja vien tas nav norādīts receptē. Pēc paciņas atvēršanas raugu vēlams izmantot 48 stundu laikā.

• Lai nepasliktinātu mīklas raudzēšanu, iesakām jums ielikt visas sastāvdaļas no paša sākuma un bez vajadzības nevērt valā vāku (ja tikai to neprasa recepte). Strikti ievērojiet sastāvdaļu pievienošanas kārtību un daudzumu, kas norādīts receptē. No sākuma ielieciet šķidrās vielas, pēc tam cietās. **Raugs nedrīkst nokļūt kontaktā ar šķidrumiem, sāli un cukuru.**

• **Apkārtējās vides temperatūra un mitrums ļoti stipri ietekmē maizes pagatavošanas procesu.** Karstā laikā ieteicams izmantot vairāk nekā parasti atdzesētus šķidrumus. Tāpat, ja temperatūra virtuvē ir zema, nepieciešams nedaudz uzsildīt ūdeni vai pienu (neuzsildīt vairāk par 35°C). Optimālam rezultātam mēs iesakām ievērot kopējo temperatūru 60 °C (ūdens temperatūra + miltu temperatūra + apkārtējās vides temperatūra). Piemērs: ja jūsu mājās istabas temperatūra ir 19 °C, ievērojiet, lai miltu temperatūra ir 19 °C un ūdens temperatūra attiecīgi ir 22 °C (19 + 19 + 22 = 60 °C).

• **Dažreiz ir vērts pārbaudīt mīklas stāvokli pašā ievaišanas procesa vidū:** tai jāveido viendabīga bumba un labi jāatļip no sienām.

> ja paliek neiemaisīti milti, vajag pievienot nedaudz ūdens,

> pretējā gadījumā, var rasties nepieciešamība pēc miltiem.

Pievienot ūdeni vai miltus pa druskai (maksimālais 1 ēdamkarote vienā reizē) un novērot iegūto rezultātu, ja nav uzlabojumu, atkal pievienot vajadzīgo komponenti.

• **Vispārpieņemti maldi ir uzskats, ka liels daudzums rauga sekmē labāku maizes pacelšanos.** Pārāk liels daudzums rauga padara struktūru daudz trauslāku, mīkla pārmēģīgi uzraudzējas un cepšanas laikā sēst. Jūs varat novērtēt mīklas stāvokli tieši pirms cepšanas, viegli piespiežot to ar pirkstu galinīem: mīklai jāizrāda viegla pretestība, padziļinājums no pirksta atjaunojas ne pārāk ātri.

• Piešķirot mīklai formu, nav vēlams to pakļaut pārāk ilgai apstrādei, tā kā jūs riskējat neiegūt vēlamo rezultātu cepšanas laikā.

2. JŪSU MAIZES KRĀSNIŅAS IZMANTOŠANA

• **Elektrības padeves pārtraukuma gadījumā:** ja, izpildot darba ciklu, programma tika pārtraukta elektrības padeves pārtraukuma dēļ vai kļūdas darbībā dēļ, ierīcei ir 7 minūtes ilga programmu iestatījumu aizsardzība. Cikls atjaunos programmas izpildi no tā brīža, kurā tā tika pārtraukta. Ja problēma ilgs garāku laika brīdi, programma neatjaunos darbu.

• **Ja jūs vēlaties palaist divas programmas, Klasiskā maize,** pagaidiet 1 stundu pirms otrās programmas palaišanas. Pretējā gadījumā izgaismosies kļūdas kods E01. (izņemot 1. un 12. programmu).

• Kad bagešu pagatavošanas programma ir veikusi mīklas micīšanu un raudzēšanu, mīklas forma ir jāizveido stundas laikā pēc skaņas signāla noskanēšanas. Pēc tam krāsns restartējas un bagešu programmas iestatījumi zūd.


8 BAGEŠU PAGATAVOŠANA UN CEPŠANA

Šīs receptes pagatavošanai jums būs nepieciešami tai paredzētie piederumi: 1 bagešu cepešpannu turētājs (5), 2 bagešu cepešpannas ar pretpiedeguma virsmu (6), 1 garenisko plīsumu veidotājs (7) un 1 birstīte (11)

1. Kā iejaukt un uzraudzēt mīklu

• Ieslēdziet maizes krāsni rozetē.



- Pēc skaņas signāla displejā pēc noklusējuma parādīsies 1. programma.
- Izvēlieties apcepšanas limeni.
- Nav ieteicams cept tikai vienu limeni, jo maize būs pārāk apcepta.
- Ja izvēlēsieties cept 2 reizes: ir ieteicams izveidot visas maizes formu un pusi novietot ledusskapī otrajai cepšanai.
- Nospiediet pogu . Iedegsies darbības indikators un sāks mirgot divi taimera punkti. Sākas miklas mīcīšanas cikls, kam seko miklas celšanās.



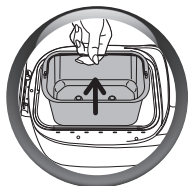
Piezīmes:

- Mīcīšanas etapa laikā ir normāli, ja noteiktas vietas netiks labi samaisītas.
- Kad pagatavošana ir beigusies, maizes krāsns pārslēdzas gaidīšanas režīmā. Vairāki skaņas signāli paziņo, ka miklas mīcīšana un celšanās ir beigušās un mirgo darbības indikators. Izgaismojas bagetes veidošanas indikators.

Beidzoties miklas iejaukšanas un uzraudzēšanas posmiem, vēlams izmantot jūsu mīklu stundas laikā pēc skaņas signālu atskanēšanas, jo tālāk ierīce pārlādējas un programma tiek atcelta. Tādā gadījumā iesakām izmantot 3. programmu, kas paredzēta bagetes cepšanai.

2. Bagešu pagatavošanas un cepšanas piemērs

Lai atvieglotu šo soļu izpildi, skatiet pievienoto bagetes veidošanas pamācību. Mēs parādīsim, kā to dara maiznieks, tomēr pēc vairākiem mēģinājumiem jums būs personīgā maizes veidošanas maniere. Bet neatkarīgi no paņēmiena rezultāts ir garantēts.



- Izņemiet tvertni no krāsns.
- Uzberiet nelielu daudzumu miltu uz darbvirsmas.
- Izņemiet mīklu no tvertnes un uzlieciet uz darba virsmas.
- Izveidojiet no miklas vienu bumbuņu un sadaliet to ar nazi 4 daļās.
- Jūs iegūsiet 4 vienāda svara daļas, no kurām jums tagad ir jāizveido bagetes.

Lai bagetes būtu vieglākas, pirms formas veidošanas atstājiet sagrieztās daļas uz darba virsmas uz 10 minūtēm.

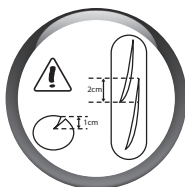
Bagetes garumam ir jāatbilst cepeškrāsns ar pretpiedeguma virsmu izmēram (aptuveni 18 cm).

Maizes var izrotāt, lai iegūtu dažādas garšas. Lai to izdarītu, samitriniet miklas gabalus un apvārtiet sezama vai magoņu sēkliņās.




- Kad bagetes ir gatavas, izlieciet tās uz cepešpannām ar pretpiedeguma virsmu.

Bagešu griezuma pusei jāatrodas apakšā.



- Optimālu rezultātu sasniegšanai, izdriest uz bagetēm griezumus pa diagonāli, izmantojot robotu nazi vai komplekta iekļauto garenisko plisumu veidotāju, lai veidotu 1 cm dziļus caurumus.

Bagešu izskatu var veidot dažādu un griezumus veikt ar šķērēm visā bagetes garumā.

- Izmantojot komplektā ietilpstošo birstīti, bagātīgi samitriniet bagešu augšējo daļu, izvairoties no ūdens uzkrāšanas uz cepešpannām ar pretpiedeguma virsmu.
- Uzlieciet divas cepešpannas ar pretpiedeguma virsmu ar bagetēm uz bagešu cepešpannu turētāja.
- Ievietojiet bagešu cepešpannu turētāju maizes krāsnī tvertnes vietā.
- Atkal nospiediet uz pogas , lai palaistu programmu un sāktu bagešu cepšanu.

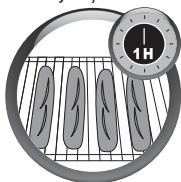
• Cepšanas cikla beigās jums tiek piedāvātas 2 iespējas:


ja cepat 4 bagetes

- Izslēdziet maizes krāsnī no rozetes. Izņemiet bagešu cepešpannu turētāju.
- Vienmēr izmantojiet siltumizturīgus cimdus, jo turētājs ir ļoti karsts.
- Izņemiet bagetes no cepeškrāsnis ar pretpiedeguma virsmu un ļaujiet atdzesēties uz režģa.

ja cepat 8 bagetes (2x4)

- Izņemiet bagešu cepešpannu turētāju. Vienmēr izmantojiet siltumizturīgus cimdus, jo turētājs ir ļoti karsts.



- Izņemiet bagetes no cepeškrāsnis ar pretpiedeguma virsmu un ļaujiet atdzesēties uz režģa.
- Izņemiet no ledusskapja 4 pārējās bagetes (kuras jau iepriekš sagriezāt un samitrinājāt).
- Novietojiet tos uz cepešpannām (neapdedzinoties).
- Ievietojiet turētāju krāsnī un atkal nospiediet pogu .
- Cepšanas beigās izslēdziet krāsnī no rozetes.
- Izņemiet bagetes no cepeškrāsnis ar pretpiedeguma virsmu un ļaujiet atdzesēties uz režģa.



PAMATA MAIZE (4. PROGRAMMA)

t.k. > Tējkarote
ē.k. > Ēdamkarote

● Apcepšana > Vidējā

● Svārs pēc apjoma
> 1000 g

Sastāvdaļas

Eļļa > 2 ē.k.

Ūdens > 325 ml

Sāls > 2 t.k.


Cukurs > 2 ē.k.

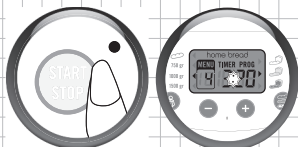
Piena pulveris > 2,5 ē.k.

Milti T55 > 600 g

Sausais raugs > 1,5 t.k.

1 Lai sāktu recepti skatiet 1. – 7. punktu nodaļā „izmantošana”.

2 Pēc tam palaidiet programmu PAMATA MAIZE, nospiediet pogu . Izgaismojas darbības indikators. Mirgo divas taimera pogas. Sākas cikls.



3 Cikla beigās skatiet 11. etapu.

SVARĪGI: Pēc tāda paša principa varat pagatavot pārējās tradicionālo maizņu receptes: franču maizi, pilngraudu maizi, saldu maizi, ātri pagatavojamo maizi, maize bez glutēna, maizi bez sāls, jums ir nepieciešams tikai izvēlēties atbilstošo programmu, spiežot izvēlnes pogu.



BAGETE (1. PROGRAMMA)

4 bagešu pa 100 g pagatavošanai

t.k. > Tējkarote
ē.k. > Ēdamkarote

● Apcepšana > Vidējā

Sastāvdaļas

Ūdens > 170 ml

Sāls > 1 t.k.

Milti T55 > 280 g

Sausais raugs > 1 t.k.








Šīs receptes pagatavošanai skatiet 8. punktu „Bagešu pagatavošana un cepšana”.



Lai bagetes būtu mikstākas, pievienojiet receptē 1 ēdamkaroti eļļas. Ja vēlaties, lai 4 maizes būtu krāsainākas, pievienojiet 2 tējkarotes cukura.

9 PAMĀCĪBA, LAI UZLABOTU JŪSU

1. MAIZĒM




Jūs neiegūstat gaidāmo rezultātu? Šī tabula palīdzēs noteikt iemeslu.	PROBLĒMAS					
	Maize pārāk uzpūtusies	Maize krītas pēc tam, kad pārāk uzcēlusies	Maize nav pietiekami uzaugusi	Garozina nepietiekami apbrūninājās	Pārāk apbrūnējuši sāni, tomēr maize nav pietiekami izcepusies	Miltu pārpalikumi uz sāniem un apakšas
IESPĒJAMIE IEMESLI						
Cepšanas laikā bija ieslēgta poga 				●		
Nepietiekams miltu daudzums		●				
Pārāk daudz miltu			●			●
Nepietiekami daudz rauga			●			
Pārāk daudz rauga		●		●		
Nepietiekami daudz ūdens			●			●
Pārāk daudz ūdens		●			●	
Nepietiekami daudz cukura			●			
Slikta miltu kvalitāte			●	●		
Nesamērojamas sastāvdaļu proporcijas (pārāk liels daudzums)	●					
Pārāk karsts ūdens		●				
Pārāk auksts ūdens			●			
Neatbilstoša programma			●	●		

2. BAGETĒM

Jūs neiegūstat vēlamo rezultātu? Šī tabula palīdzēs noteikt iemeslu.	IESPĒJAMĀIS IEMESLS	RISINĀJUMS
Sagrieztajiem miklas gabaliem ir dažādas malas.	Sākumā četrstūra forma nav vienmērīga vai tai nav vienmērīgs biežums.	Ja nepieciešams, izlīdziniet miklas rulli.
Mikla pielīp pie rokām; ir grūti veidot mazas maizītes.	Miklā ir pārāk daudz ūdens.	Samaziniet ūdens daudzumu.
	Receptē tika izmantots pārāk karsts ūdens.	Uzberiet uz rokās nedaudz miltu, ja iespējams, neberiet uz miklas vai darba virsmas, un turpiniet mazo maizīšu veidošanu.
Mikla plīst.	Miklā nepietiek glutēnu.	Izvēlieties konditorejas izstrādājumiem paredzētus miltus (T 45).
	Miklā nav pietiekami lokana.	Pirms formas veidošanas ļaujiet tai pastāvēt 10 min.
	Forma nav vienveidīga.	Sveriet miklas gabalus, lai tie būtu vienāda izmēra.
Mikla ir kompakta/mikla ir pārāk cieta formas veidošanai.	Receptē nepietiek ūdens.	Pārbaudiet recepti vai pievienojiet ūdeni, ja milti ne pārāk ātri uzsūc ūdeni.
	Miklā ir pārāk daudz miltu.	Veidojiet aptuvenu formu un ļaujiet pastāvēt pirms galīgas formas veidošanas. Mīcīšanas sākumā pievienojiet nedaudz ūdens.
	Mikla ir pārāk apstrādāta.	Pirms formas veidošanas ļaujiet tai pastāvēt 10 min. Uzberiet pēc iespējas mazāk miltu uz darba virsmas. Veidojot formu, spiediet uz miklas pēc iespējas mazāk. Sadaliet formas veidošanu divos etapos ar 5 minūšu pārtraukumu vidū.
Mazās maizītes saskaras un nav pietiekami izcepušās.	Miklā ir pārāk daudz šķidruma.	Nepareizs novietojums uz cepešpannas.
		Optimizējiet vietu uz cepešpannas miklas gabalu izvietošanai.
		Pareizi dozējiet šķidrumu. Receptes ir paredzēts, ka olas sver 50 g. Ja olas ir lielākas, samaziniet ūdens daudzumu.
Mazās maizītes pielīp pie cepešpannas un apdeg.	Pārāk daudz šķidruma, ar kuru sasmērē maizītes pirms cepšanas.	Izvēlieties mazāku apcepšanu. Izvairieties no šķidruma, ar kuru sasmērē maizītes pirms cepšanas, noliešanas uz cepešpannas.
	Miklas gabali ir pārāk samitrināti.	Nokratiet no birstītes lieku ūdeni.
	Turētāja cepešpannas pārāk stipri pieķeras.	Pirms maizīšu izlikšanas nedaudz sasmērējiet turētāja cepešpannas ar eļļu.
Mazās maizītes ir nepietiekami apceptas.	Pirms likt maizītes krāsnī, jūs aizmirsāt tās sasmērēt ar ūdeni.	Esiet uzmanīgs nākamajā cepšanas reizē.
	Formas veidošanas laikā jūs piebērāt pārāk daudz miltu.	Pirms likt krāsnī labi sasmērējiet maizītes ar ūdeni, izmantojot birstīti.
	Apkārtējā gaisa temperatūra ir pārāk augsta (> +30 °C).	Lietojiet aukstāku ūdeni (no 10 līdz 15 °C) un/vai lieciet mazāk rauga.

Jūs neiegūstat vēlamo rezultātu? Šī tabula palīdzēs noteikt iemeslu.	IESPĒJAMĀIS IEMESLS	RISINĀJUMS
Mazās maizītes ir nepietiekami cēlušās.	Aizmirsāt pievienot raugu / pievienojāt pārāk maz rauga.	Sekojiet norādījumiem receptē.
	Raugam ir beidzies derīguma termiņš.	Pārbaudiet derīguma termiņu.
	Receptē ir pārāk maz ūdens.	Pārbaudiet recepti vai pievienojiet ūdeni, ja milti pārāk ātri uzsūc ūdeni.
	<p>Mazās maizītes formas veidošanas laikā ir pārāk saspīstas.</p> <p>Mikla ir pārāk apstrādāta.</p>	Formas veidošanas laikā spiediet uz miklas pēc iespējas mazāk.
Mazās maizītes ir pārāk cēlušās.	Pārāk daudz rauga.	Lieciet mazāk rauga.
	Pārāk liela celšanās.	Uzliekot uz cepešpannas, viegli nospiediet uz maizītēm.
Griezumi uz maizes nav taisni.	Mikla pielīp: receptē izmantojāt pārāk daudz ūdens.	Sāciet mazo maizīšu formas veidošanas etapu no jauna, uzberot nedaudz miltu uz rokām, ja iespējams, neberiet uz miklas vai darba virsmas.
	Asmens ir nepietiekami ass.	Izmantojiet komplektā ietilpstošo maizi, vai ļoti asu mazu robotu nazīti.
	Griezuma laikā dreb roka.	Veiciet ātru griezumus, lai roka nedreb.
Cepšanas laikā griezumi aizveras vai neatveras.	Mikla ir pārāk lipīga: receptē izmantojāt pārāk daudz ūdens.	Pārbaudiet recepti vai pievienojiet miltus, ja tie ne pārāk ātri uzsūc ūdeni.
	Formas veidošanas laikā miklas gabala virsma ir pārāk izstiepta.	Sāciet no jauna, lielākoties stiepjot miklu, aptinot ap lielo pirkstu.
Mikla plīst maizīšu malās.	Nepietiekams griezuma dziļums uz miklas gabala.	Ideālu griezumu formu skatiet 560. lpp.

10 INSTRUKCIJA TEHNISKO TRŪKUMU NOVĒRŠANAI

PROBLĒMAS	RISINĀJUMI
Maisītāji palika iespiesti konteinerā.	<ul style="list-style-type: none">• Atstājiet uz dažām minūtēm atmirkrt, pirms izvilkt tos ārā.
Maisītāji palika iespiesti maizē.	<ul style="list-style-type: none">• Izmantojiet aksesuāru «āķi», lai izņemtu maizi no formas (lpp. 551).
Pēc  nospiešanas nekas nenotiek.	<ul style="list-style-type: none">• Krāsns ir pārāk karsts. Starp diviem cikliem uzgaidiet 1 stundu (kļūdas kods E01).• Tika ieprogrammēta programma ar aizkavi.
Pēc  nospiešanas motors darbojas, bet iejaukšana nebeidzas.	<ul style="list-style-type: none">• Konteiners nav pilnībā ievietots.• Nav uzstādīti vai slikti uzstādīti maisītāji.
Pēc atliknā starta maize ir nepietiekami uzaugusi vai nekas nenotiek.	<ul style="list-style-type: none">• Jūs aizmirsāt nospiegt  pēc atliknā starta ieprogrammēšanas.• Raugs saskaras ar sāli/cukuru.• Nav maisītāju.
Deguma smaka.	<ul style="list-style-type: none">• Daļa sastāvdaļu nokļuva pāri konteinerā malai, ļaujiet maizes krāsniņai atdzist un notīriet iekšējo virsmu ar mitru sūkli bez pievienota tīrīšanas līdzekļa.• Mikla pārplūdusi pāri malām: pārāk liels sastāvdaļu daudzums, konkrētāk, šķidruma. Ievērojiet proporcijas, kas ir norādītas receptē.

11 GARANTĪJA

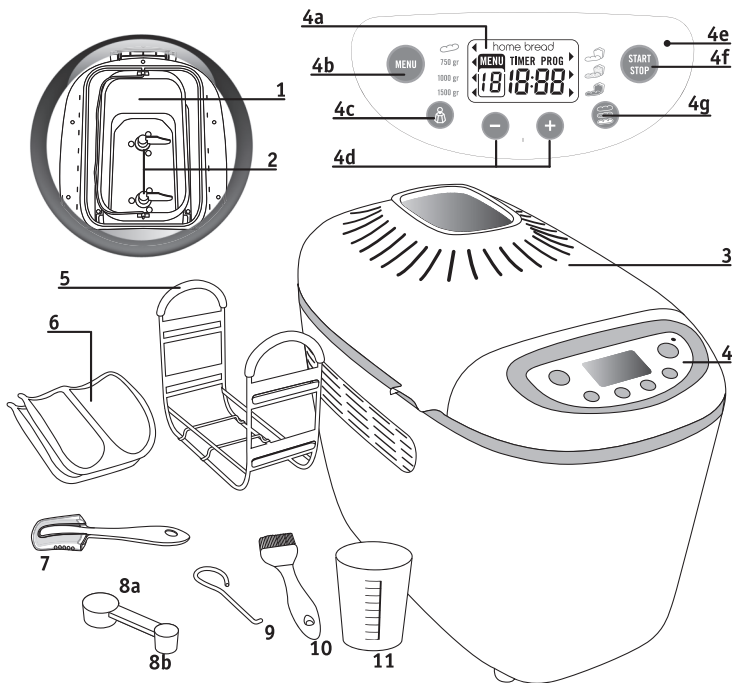
- Šī ierīce paredzēta mājas sadzīves izmantošanai ja jūs izmantojat to ne pēc nozīmes vai neizmantojat saskaņā ar rokasgrāmatu, tad kompānija neatbild par sekām un garantijas darbība tiek pārtraukta.
- Uzmanīgi izlasiet instrukciju pirms sākotnējās Jūsu ierīces izmantošanas: nepareiza ekspluatācija atbrīvo kompāniju Moulinex no jebkuras atbildības.

12 APKĀRTĒJĀ VIDE

- * Saskaņā ar spēkā esošām normām jebkura bojāta ierīce jāpadara lietošanai nederīga: izslēdziet maizes krāsniņu un izvelciet vadu, pirms to izmest ārā.

Lietuvių

	psl.
1 APRAŠYMAS	568
2 SAUGOS PATARIMAI	569
3 PRIEŠ PIRMĄ KARTĄ NAUDOJANT	573
4 VALYMAS IR PRIEŽIŪRA	580
5 CIKLAI	581
6 INGREDIENTAI	582
7 PRAKTIŠKI PATARIMAI	586
8 PRANCŪZIŠKŲ BATONŲ RUOŠIMAS IR KEPIMAS	587
9 VADOVAS, KAIP PATOBULINTI KEPINIUS	590
10 TECHNINIO REMONTO VADOVAS	593
11 GARANTIJA	593
12 APLINKA	593



1 APRAŠYMAS

1. Išimama kepimo forma
2. Maišytuvai
3. Dangtelis su apžiūros anga
4. Valdymo skydelis
 - a. Ekranas
 - a1. Prancūziškų batonų formavimo lemputė
 - a2. Meniu pasirinkimas
 - a3. Skrudinimo indikatorius
 - a4. Gaminimo pradžios atidėjimo indikatorius
 - a5. Laikmatis
 - b. Programos pasirinkimas
 - c. Svorio nustatymas
 - d. Gaminimo pradžios atidėjimo ir programų Nr. 12 laiko nustatymo mygtukai
 - e. Gaminimo proceso indikatorius

- f. Įjungimo/išjungimo mygtukas
 5. g. Skrudinimo spalvos parinkimas
 6. Prancūziškų batonų kepimo pagrindas
 - 2 nepridegančio paviršiaus kepimo skardos ilgiems prancūziškiems batonams kepti
- Priedai:**
7. Mentelė
 8. a. Valgomasis šaukštas > valg. š.
 - b. Arbatinis šaukštelis > a. š.
 9. Kabliukas maišytuvams nuimti
 10. Šepetėlis
 11. Matavimo stiklinė



② SAUGOS REKOMENDACIJOS SVARBŪS ĮSPĖJIMAI

- Šis prietaisas negali būti valdomas išoriniu laikmačiu ar atskira nuotolinio valdymo sistema.
- 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.
- 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.

- Siekiant išvengti galimų pavojų, pažeistą elektros laidą leidžiama pakeisti tik gamintojui, techninės priežiūros centro specialistui ar kitam kvalifikuotam specialistui.
- 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.

- Šis prietaisas skirtas naudoti tik buityje ir iki 4000 m aukštyje virš jūros lygio.
 - Įspėjimas: netinkamai naudodami prietaisą galite susižeisti.
 - Įspėjimas: po naudojimo kaitinimo elementas yra karštas.
 - Prietaiso negalima merkti į vandenį ar bet kokią kitą skystį.
 - Neviršykite receptuose nurodytų kiekių.
- Konteineris duonai ruošti:**
- Į duonkepę nedėkite daugiau nei 1500 g tešlos, 930 g miltų ir 15 g mielių.
- Prancūziškajam batonui kepti skirtos skardos:**
- Vienu metu kepkite ne daugiau nei 450 g tešlos.
 - Vienam kepimui naudokite ne daugiau nei 280 g miltų ir 6 g mielių.
- Su maisto produktais besiliečiančioms dalims valyti naudokite skudurėlį arba drėgną kempinę.

- Prieš naudodamiesi prietaisu pirmąjį kartą, įdėmiai perskaitykite instrukcijas: gamintojas neprisiima 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 jokiomis aplinkybėmis ne įmontuojamame virtuvės balde.
- Įsitinkite, kad vietinio elektros tinklo parametrai atitinka prietaiso parametrus. Esant neatitikimams netenkama garantijos.
- Prietaiso elektros laido šakutę būtina įjungti į tinklo lizdą su įžeminimo kontaktu. Nesilaikant šio reikalavimo galima patirti elektros smūgį ar rimtą traumą. Svarbu jūsų saugumui, kad įžeminimas atitiktų jūsų šalyje keliamus reikalavimus. Jei elektros tinklo lizdas yra be įžeminimo 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 neprisiima atsakomybės.
- Išjunkite prietaisą iš elektros tinklo, prieš jį valydami ar baigę jį naudotis.
- 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 autorizuotą techninės priežiūros centrą. Žr. garantinį taloną.
- Bet kokius kitus prietaiso aptarnavimo darbus, nei valdymas ir kasdienė priežiūra, leidžiama atlikti tik techninės priežiūros centro specialistams.
- 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 veikiančią prietaisą.
- **Prietaisui veikiančiam 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 parametru elektros laidą su šakute, turinčia įžeminimo 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.
- Užsiliepsnojus 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 įkaitusius 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 pusrūši.**
- Išmatuotas šio prietaiso keliamas triukšmas yra 69 dBA.



Padėkite apsaugoti supančią aplinką!

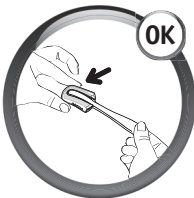
- ① Jūsų prietaise gausu medžiagų, kurias galima perdirbti ir naudoti pakartotinai.
- ➔ Apdorojimui šias medžiagas pristatykite į tokių medžiagų surinkimo punktą.

3 DUONKEPĖS NAUDOJIMAS PIRMĖJĮ KARTĖ



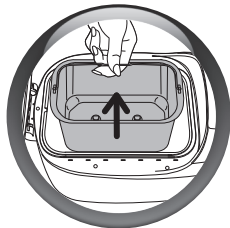
1. PRADEDANT DARBĖ

- Išimkite duonkepę iš pakuotės, išsaugokite garantinio aptarnavimo taloną ir atidžiai perskaitykite vartotojo instrukciją, prieš naudodami prietaisą pirmąjį kartą.
- Pastatykite duonkepę ant patvaraus paviršiaus. Nuimkite pakuotę, lipniąją juostą ar kitas pagalbines pakavimo detales prietaiso išorėje ir viduje.



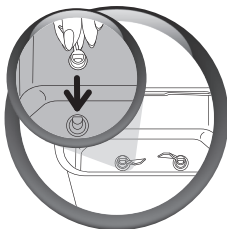
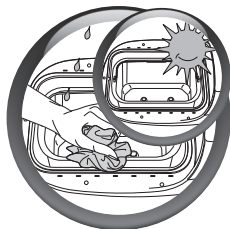
Dėmesio

- Šis pagalbinis įrankis (mentelė) labai aštrus. Naudokitės atsargiai.



2. PRIEŠ NAUDODAMI APARATĄ

- Išimkite duonos katilą, vertikalčiai patraukę rankeną.

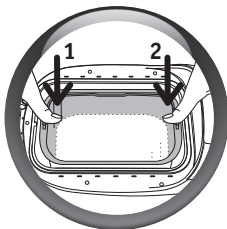
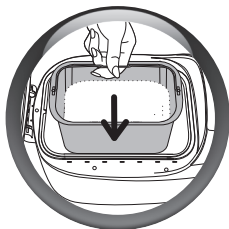


3. IŠIMAMOS KEPIMO FORMOS VALYMAS

- Išvalykite duonkepės kepimo formą drėgna šluoste. Gerai išdžiovinkite. **Naudojant pirmąjį kartą gali atsirasti nestiprus pašalinis kvapas.**
- Paskui suderinkite maišiklius.

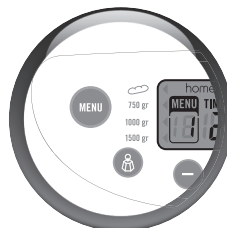
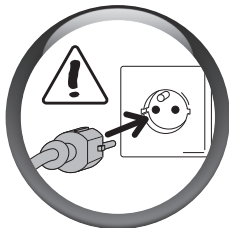


Tešla geriau išmaišoma, jei maišytuvai sudėti vienas priešais kitą.



4. DARBO PRADŽIA

- Įdėkite kepimo formą.
- Paspauskite kepimo formą iš vienos, po to iš kitos pusės, kad ji gerai prisitvirtintų.



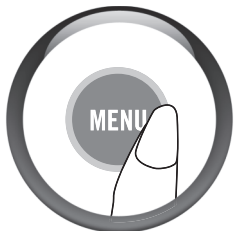
- Išvyniokite laidą ir įjunkite jį į žemintą elektros tinklą.
- Pasigirdus garsiniam signalui, automatiškai rodoma 1 programa ir vidutinis apskrudimo lygis.






Kad susipažintumėte su duonos aparatu, siūlome pirmą kartą keptant duoną išbandyti **PAGRINDINĖS DUONOS** receptą. Remkitės informacija „PAGRINDINĖS DUONOS PROGRAMA“ (589 puslapis).

5. PASIRINKITE PROGRAME (ŽIURĖKITE APRAŠYMĄ LENTELĖJE KITAME PUSLAPYJE)

- Kiekvienos programos nustatymai atsiranda ekrane. Jei norite juos pakeisti, tai galite padaryti rankiniu būdu.
- Pasirinkus programą, viena po kitos automatiškai atliekamos tam tikros funkcijos.





- Paspaukę mygtuką „**menu**“ galėsite pasirinkti tam tikrą skaičių skirtingų programų. Norėdami pasirinkti programas nuo Nr. 1 iki Nr. 16 kaskart paspauskite mygtuką „**menu**“.
- Kiekvienos programos veikimo laikas automatiškai pasirodo ekrane.

PRIEDAI	MENIU SIŪLAMOS PROGRAMOS	
	1. Prancūziški batonai	<p>Naudodami prancūziškų batonų kepimo programą, galite patys išsikepti prancūziškų batonų. Ši programa veikia dviem etapais. 1-asis etapas > minkymas ir tešlos kilimas. 2-asis etapas > kepimas.</p> <p>Kepimo ciklas eina po to, kai prancūziški batonai paruošiami (batonus paruošti Jums padės papildomas formavimo duonos aparatu vadovas).</p>
	2. Saldūs prancūziški batonai.	<p>Saldiems batonams: prancūziškiems batonams, pieniškiems batonams, bandelėms ir kt.</p>
	3. Prancūziškų batonų kepimas	<p>Naudojantis 3 programa, prancūziškus batonus galima kepti iš tešlos, kuri paruošta iš anksto. Naudojantis 3 programa, aparatas neturi būti paliktas be priežiūros. Norėdami nutraukti ciklą jam nesibaigus, ranka sustabdykite programą ilgai spausdami mygtuką .</p>
	4. Paprasta duona	<p>Programa Nr. 4 leidžia gaminti pagal daugumą baltos ruginės duonos kepimo receptų.</p>
	5. Prancūziška duona	<p>Programa Nr. 5 tinka gaminti tradicinei baltai prancūziškai duonai su labiau korėta struktūra.</p>
	6. Grūdėtoji duona	<p>Naudojant kepimui rupius miltus su nemaltais grūdais reikėtų pasirinkti programą Nr. 6.</p>
	7. Saldūs duonosbatonog aminiai	<p>Programa Nr. 7 tinka receptams, kuriuose yra daugiau riebalų ir cukraus. Jei norite pasigaminti puikių bandelių arba duonos, į kurių sudėtį įeina pienas ir kuriuos tuoj pat galima valgyti, bendras tešlos kiekis neturi viršyti 1000 g.</p>
	8. Greitas duonos gaminimas	<p>Programa Nr. 8 specialiai pritaikyta GREITAM duonos gaminimo receptui, kurį rasite pridėdamoje receptų knygelėje. Šio recepto gaminimo metu vandens temperatūra neturi viršyti 35°C.</p>
9. Duona be gluteno	<p>Tinka žmonėms, kurie negali vartoti gluteno (dėl pilvo ertmės organų susirgimų), esančio daugumoje grūdinių kultūrų (kviečiuose, miežiuose, rugiuose, avižose ir pan.). Norėdami išvengti kitos rūšies miltų priemaišų, nuolat valykite kepimo formą. Jei visiškai negalite vartoti gluteno, įsitikinkite, kad kepimui naudojamose mielėse jo taipogi nėra. Tešla, paruošta iš miltų be gluteno, būna prastesnės kokybės. Maišant reikia nuiminti tešlą nuo formos kraštų lankstaus plastiko mentele. Duona be gluteno bus ne tokia išpūsta ir šviesesnė nei įprastinė duona. Naudojantis šia programa, galima pasirinkti tik 1000 g svorį.</p>	

PRIEDAI

MENIU SIŪLAMOS PROGRAMOS

	<p>10. Duona be druskos</p>	<p>Mažesnis suvartojamos druskos kiekis sumažina širdies - kraujagyslių ligų riziką. La réduction de la consommation de sel permet de réduire les risques cardio-vasculaires.</p>
	<p>11. Riebalų rūgštimis Omega 3 praturtinta duona</p>	<p>Ši duona praturtinta riebalų rūgštimis Omega 3 – ji gaminama pagal maistiniu požiūriu visapusį ir subalansuotą receptą. Riebalų rūgštys Omega 3 prisideda prie gero širdies ir kraujagyslių sistemos veikimo.</p>
	<p>12. Duonos kepimas</p>	<p>Kepimo programa leidžia iškepti duoną tik per 10 - 70 min, reguliuojant laiką 10 min intervalu ir pasirenkant šviesiai, vidutiniškai ir tamsiai auksinės spalvos skrudinimo režimą. Programa gali būti naudojama viena arba:</p> <p>a) kartu su programa tešlos kildinimui, b) jau iškeptos ir atvėsusios duonos pakaitinimui arba traškos plutelės sudarymui, c) kepimo užbaigimui, pasikartojančių elektros srovės tiekimo nutrukimų atveju, vieno darbinio ciklo metu. Ši programa netinka ypatingų rūšių duonos kepimui. Nepalikite duonkepės be priežiūros, veikiant programai Nr. 12. Norėdami užbaigti ciklą dar nepasibaigus programai, sustabdykite ją rankiniu būdu – palaikykite nuspaustą mygtuką .</p>
	<p>13. Tešlos kildinimas</p>	<p>Programa tešlos kildinimui nėra skirta kepti. Ji tinka bet kokios tešlos užmaišymui ir kildinimui (jeigu tešla iškyla). Pavyzdžiui: tešla picai.</p>
	<p>14. Kepimas</p>	<p>Programa Nr. 14 leidžia pagaminti įvairių sausainių ir pyragų, kuriems naudojamos dirbtinės mielės. Maksimalus tešlos svoris naudojant šią programą - 1000 g.</p>
	<p>15. Uogienė</p>	<p>Programa Nr. 15 kepimo formoje automatiškai pagamina uogienę. Vaisius uogienei reikia stambiai supjaustyti, prieš tai išėmus kauliukus.</p>
	<p>16. Makaronų gaminiai</p>	<p>Programa Nr. 16 tik užmaišo. Ji skirta tik tešlai, kuri neiškyla. Pavyzdžiui: makaronams.</p>

Dėmesio: tam, kad tinkamai iškeptumėte Vienos prancūzišką batoną, būtina vadovautis šiomis instrukcijomis ir naudoti:

- šaltą vandenį tiesiai iš šaldytuvo;
- pusriebį pieną tiesiai iš šaldytuvo;
- miltus tiesiai iš šaldytuvo;
- maišelį (-ius) su kepimo paruošimo ingredientais;
- maišelį (-ius) su kepimo paruošimo mielėmis;
- gabalėliais supjaustytą sviestą tiesiai iš šaldytuvo.




6. DUONOS SVORIO PASIRINKIMAS

- Duonos svoris automatiškai nustatomas 1500 g. Svoris nurodomas apytikriai.
- Pagal kai kuriuos receptus negalima gaminti 750 g svorio kepalėlių.
- Tikslesniam nustatymui vadovaukitės receptu.
- Programos Nr. 3, 9, 12, 13, 14, 15, 16 svorio nustatymo funkcijos neturi.

Naudodamiesi 1–2 programomis, galite pasirinkti du svorius:


- apie 400 g vienam kepimui (2–4 kepalėliai); **lemputė užsidega prieš 750 g svorį;**

- apie 800 g dviem kepimams (4–8 kepalėliai); **lemputė užsidega prieš 1500 g svorį.**

- Paspauskite mygtuką , norėdami nustatyti reikiamą svorį: 750 g, 1000 g arba 1500 g. Prieš pasirinktą nustatymą ekrane pasirodo indikatorius.




7. ŠKEPIMO LYGIO PASIRINKIMAS

- Automatiškai nustatytas plutelės apskrudimo lygis - vidutiniškai auksinės spalvos plutelė.
- Programose Nr. 13, 15, 16 negalima pasirinkti iškepimo lygio. Galite pasirinkti tris lygius: MAŽAS / VIDUTINIS / DIDELIS.
- Norėdami pakeisti nustatymą, spauskite mygtuką , kol priešais pasirinktą lygį užsidegs indikatorius.



8. PROGRAMOS ĮJUNGIMAS

- Norėdami įjungti pasirinktą programą, spauskite mygtuką . Programa pradeda veikti. Rodomas atitinkamos programos laikas. Etapai automatiškai eina vienas paskui kitą.


9. GAMINIMO PRADŽIOS ATIDĖJIMO PROGRAMA

- **Likus ne daugiau kaip 15 val. iki kepimo pradžios aparatą galite užprogramuoti taip, kad kepinyš būtų iškeptas pasirinktą valandą.**


Programa „Pradėti vėliau“ netaikoma 3, 8, 12, 13, 14, 15, 16 programoms.

Šis etapas eina po programos, apskrudimo lygio ir svorio pasirinkimo.

Rodomas programos laikas. Apskaičiuokite laiko skirtumą nuo programos įjungimo pradžios iki valandos, kurią norite, kad kepinyš būtų iškeptas. Aparatas automatiškai įtraukia programos ciklą trukmę. Mygtukais **+** ir **-** nurodykite rastą laiką (**+** – aukštyt, **-** – žymyn). Trumpai spaudžiant mygtuką, laiką galima reguliuoti 10 min. intervalais. Ilgai spaudžiant mygtuką, laikas vienu kartu nustatomas 10 min. intervalais.

1 pavyzdys: yra 20 val. ir jūs norite, kad duona būtų iškepta kitą rytą, 7:00 val. Spausdami mygtukus **+** ir **-** užprogramuokite 11:00 val. Paspauskite mygtuką . Pasigirsta garsinis signalas.

Rodomas užrašas PROG ir mirksi du automatinio išjungiklio taškai. Laikas pradedamas skaičiuoti nuo galo. Užsidega veikimą rodanti lemputė.

Jeigu padarote klaidą arba norite pakeisti nustatytą laiką, ilgai spauskite mygtuką , kol pasigirs garsinis signalas. Rodomas automatiškai nustatytas laikas.

Pakartokite operaciją dar kartą.

2 pavyzdys: pasirinkote programą „1 baguette“ („1 prancūziškas batonas“); yra 8 val. ir jūs norite, kad batonai būtų iškepti 19 val. Spausdami mygtukus **+** ir **-** užprogramuokite 11:00 val. Paspauskite mygtuką START/STOP. Pasigirsta garsinis signalas. Rodomas užrašas PROG ir mirksi du automatinio išjungiklio taškai. Laikas pradedamas skaičiuoti nuo galo. Užsidega veikimą rodanti lemputė. Jeigu padarote klaidą arba norite pakeisti nustatytą laiką, ilgai spauskite mygtuką, kol pasigirs garsinis signalas. Rodomas automatiškai nustatytas laikas. Pakartokite operaciją dar kartą.

DĖMESIO. Prancūziškus batonus turite suformuoti likus 47 min. iki kepimo pabaigos (t. y. 18:13 val.) arba, jei kepatė du kartus, likus 2X47 min. iki programos pabaigos (t. y. 17:26 val.).

Kitų programų, pagal kurias kepami duonos kepalėliai, kepimo laikas nurodytas kepimo laikų lentelėje 583 p.


Formavimo laikas naudojant duonos kepalėlių kepimo programas nėra įtrauktas į apskaičiuojamą programos „Pradėti vėliau“ laiką.

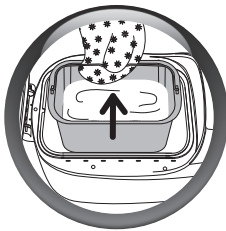
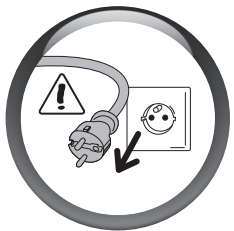
Kai kurie ingredientai yra gendantys. Programos „Pradėti vėliau“ nenaudokite kepdamį pagal receptus, į kuriuos įeina: šviežias pienas, kiaušiniai, jogurtas, sūris, švieži vaisiai.

Pasirinkus programą „Pradėti vėliau“, automatiškai pradeda veikti tylos režimas.



10. PROGRAMOS PABAIGA

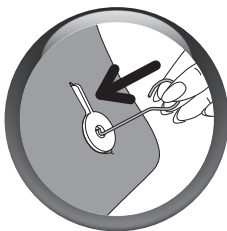
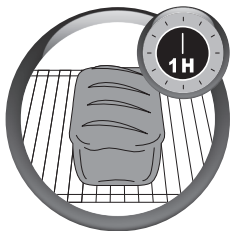
- Darbinio ciklo pabaigoje Programa išsijungia automatiškai; ekrane pasirodo 0:00. Pasigirsta pasikartojantis garsinis signalas, ir pradeda mirksėti signalinė lemputė.
- Norėdami sustabdyti veikiančią programą arba atšaukti gaminimo pradžios atidėjimo nustatymą, 5 sekundes laikykite nuspaudę mygtuką .



11. DUONOS IŠĖMIMAS IŠ KEPIMO FORMOS

(Šis etapas netaikomas «Ypatingajai duonai»)

- Pasibaigus kepimo ciklui, duonos aparatai išjunkite iš elektros tinklo.
- Išimkite duonos katilą, vertikaliai patraukę rankeną. Visuomet naudokite izoliacines pirštines, nes katilo rankena ir dangtelio vidinė pusė yra karštos.



- Išimkite duoną, kol ji karšta, ir palikite 1 valandai ant grotelių, kad atvėstų.

- Duonos išėmimo metu maišytuvai gali nuo jos neatsiskirti.

Tokiu atveju naudokite pagalbinį įrankį - «kabliuką»:

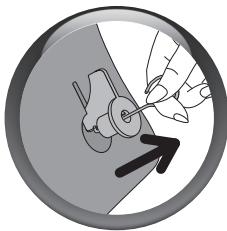
- > išėmę duoną iš kepimo formos dar šiltą paverskite ją ant šono ir prilaikykite ranka, apmauta pirštine,

- > įstatykite kabliuką išilgai maišytuvo ašies ir atsargiai truktelėkite, kad ištrauktumėte maišytuvą,

- > tą patį pakartokite su kitu maišytuvu,

- > palikite duoną vėsti ant grotelių.

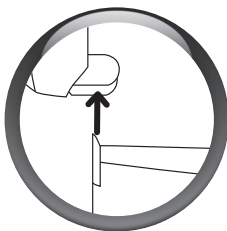
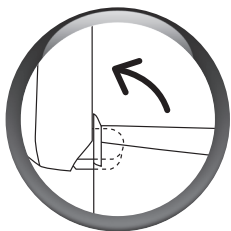
- Kad nepažeistumėte nepridegančio kepimo formos paviršiaus, išimdami duoną nenaudokite metalinių rankių.



4 VALYMAS IR PRIEŽIŪRA



- Išjunkite prietaisą ir atidarę dangtelį leiskite jam atvėsti.
- Jei norite judinti prietaisą, prieš tai nuimkite dangtį.
- Prietaiso vidų ir išorę išvalykite drėgna kempine. Leiskite išdžiūti.
- Šiltu muilinu vandeniu išplaukite kepimo formą, maišytuvus, padėklą kepiniui ir nepridegančio paviršiaus skardas.
- Jei maišytuvai lieka kepimo formoje, leiskite jiems pamirkti vandenyje 5-10 min.



- Jei reikia, nuimkite dangtelį ir nuplaukite jį šiltu vandeniu.



- Prietaiso dalių plauti indaplovėje negalima.
- Nenaudokite plovimo priemonių, abrazyvinių kempinių ir valiklių, kurių sudėtyje yra spirito. Naudokite minkštą drėgną šluostę.
- Nenardinkite į vandenį prietaiso korpuso ir dangtelio.
- Nedėkite padėklo kepiniui ir nepridegančio paviršiaus skardų į kepimo formą, kad nesubraižytumėte jos paviršiaus.

5 DARBINIAI CIKLAI

• Lentelėje, esančioje 583-585 psl., aprašomi įvairūs programos ciklai

Užmaišymas Leidžia suformuoti tešlos struktūrą ir jos galimybę gerai kildintis.	> «Poilsis» Leidžia tešlai «pailsėti», kad būtų galima geriau ją išmaišyti.	> Kildinimas Mielių, iškeliančių tešlą ir suteikiančių jai savitą kvapą, veikimo laikotarpis.	> Kepimas Paverčia tešlą minkštimu ir sudaro traškią plutelę.	> Duonos išlaikymas šiltai Leidžia iškeptą duoną išlaikyti šiltą. Tačiau rekomenduojame iškepusią duoną iš karto išimti iš kepimo formos.
---	---	---	---	---

Užmaišymas:



Šio ciklo metu galite pridėti: džiovintų vaisių, alyvuogių, lašinių gabaliukų ir t. t. Šios funkcijos neturi programos Nr. 1, 2, 4, 5, 6, 7, 9, 10, 11, 14. Garsinis signalas rodo, kuriuo metu įsikišti.

Naudodamiesi pirmiau minėtomis programomis, vieną kartą paspauskite mygtuką MENU, kad sužinotumėte iki garsinio signalo „dėti ingredientus“ likusį laiką.

Jei naudojate 1 ir 2 programas, norėdami sužinoti, kiek laiko liko iki prancūziško batono formavimo, du kartus paspauskite MENU mygtuką.



Remkitės ruošimo laikų suvestine lentele (583-584-585 puslapiai) ir stulpeliu „extra“. Šiame stulpelyje nurodytas laikas, kuris bus rodomas aparato ekrane, kai suskambės garsinis signalas.

Norint tiksliau žinoti, po kiek laiko pasigirs garsinis signalas, užtenka stulpelio „extra“ laiką atimti iš bendro kepimo laiko.

Pvz.: „extra“ = 2:51, o bendras laikas = 3:13; ingredientai gali būti dedami po 22 min.

Duonos išlaikymas šiltai: 1, 2, 4, 5, 6, 7, 9, 10, 11, 14, programoms galite paliti savo ruošinį prietaise. Duonos išlaikymo šiltai 1 valandą ciklas įsijungia automatiškai, pasibaigus kepimui. Laikmatis rodo 0:00 visą duonos laikymo šiltai laikotarpį. Girdisi pasikartojantis garsinis signalas.

Indikatorius, nurodantis programos pabaigą, mirksni.

Ciklo pabaigoje po keleto garsinių signalų duonkepė automatiškai išsijungia.

6 INGREDIENTAI

Riebalai ir aliejai. Dėl riebalų duona tampa minkštesne ir skanesne. Ji taip pat geriau išsilaiko ir tinka ilgiau vartoti. Įdėjus per daug riebalų, tešla kyla lėčiau. Jeigu naudojate sviestą, jis turi būti šaltas; supjaustykite jį gabalėliais, kad jis vienodai pasiskirstytų tešloje. Nedėkite šilto sviesto. Stebėkite, kad riebalai nesiliestų su mielėmis, nes dėl jų į mieles gali neprisigerti vandens.

Kiaušiniai. Dėl kiaušinių tešla tampa skanesne, pagražėja duonos spalva ir gerai susiformuoja duonos minkštumas. Pagal numatytus receptus yra naudojami vidutiniai 50 g kiaušiniai; jeigu kiaušiniai didesni, pilkite mažiau skysčių, jeigu jie mažesni, reikia pilti truputį daugiau skysčių.

Pienas. Galima naudoti šviežią pieną (šaltą, jeigu recepte nenurodyta kitaip) arba pieno miltelius. Pienas taip pat turi emulsiklio poveikį, dėl kurio susidaro taisyklingesnės akutės, taigi gaunamas gražus duonos minkštumas.

Vanduo. Vanduo drėkina ir skatina kilti mieles. Jis taip pat drėkina miltų krakmolą ir padeda susiformuoti duonos minkštimui. Visą vandenį ar jo dalį galima pakeisti pienu ar kitais skysčiais. Temperatūra: žr. dalyje „Patiekalų gamyba pagal receptus“ esančią pastraipą (586 puslapis).

Miltai. Miltų svoris labai skiriasi priklausomai nuo naudojamų miltų rūšies. Duonos kepimo rezultatai taip pat gali skirtis priklausomai nuo miltų kiekio. Miltus laikykite hermetiška inde, nes jie reaguoja į oro sąlygų pokyčius: sugeria drėgmę arba priešingai – jos netenka. Pageidautina naudoti miltus, pasižyminčius dujų sulaikymo pajėgumu, duonos kepimui skirtus miltus arba duonos miltus, o ne standartinius miltus. Į duonos tešlą įdėjus avižų, sėlenų, kviečių gemalų, rugių arba neskaldytų grūdų, duona bus kietesnė ir mažiau iškilusi.

Rekomenduojama naudoti T55 miltus, nebent receptuose yra nurodyta kitaip. Jeigu naudojate specialius miltų mišinius duonai, pyragams arba bandelėms, iš viso tešlos turi būti ne daugiau kaip 1000 g. Naudodami šiuos tirpius, laikykite gamintojo rekomendacijų. Miltų išsijojimas taip pat turi įtaką rezultatams: kuo miltai rupesni (t. y. juose yra dalis kviečio grūdo apvalkalo), tuo mažiau iškils tešla ir tuo kietesnė bus duona.

Cukrus. Pageidautina naudoti baltąjį ar rudąjį cukrų arba medų. Nenaudokite cukraus gabalėliais. Cukrus skatina kilti mieles ir suteikia duonai gerą skonį; dėl jo geriau apskrunda plutelė.

Druska. Ji suteikia skonio produktui ir padeda reguliuoti mielių kilimą. Ji neturi liestis su mielėmis. Dėl druskos tešla yra kieta, vientisa ir nekyla per daug greitai. Druska taip pat pagerina tešlos struktūrą.

Mielės. Yra kelių formų kepimo mielių: šviežios mažais kubeliais, sausos aktyvios mielės, kurias reikia tirpdyti vandenyje, arba sausos tirpios mielės. Mielės parduodamos didžiuosiuose prekybos centruose (kepinių arba šviežių produktų skyriuose); šviežių mielių taip pat galima nusipirkti iš kepejų. Šviežios arba sausos tirpios mielės į aparatą katilą turi būti dedamos tiesiogiai su kitais ingredientais. Tačiau šviežias mieles gerai susmulkinkite pirštais, kad jos geriau pasiskirstytų. Tik prieš naudojant sausas aktyvias mieles (mažais rutuliukais), jos turi būti išmaišytos su trupučiu drungno vandens. Pasirinkite apie 35°C temperatūrą; jeigu temperatūra bus mažesnė, mielės bus ne tokios veiksmingos, jeigu temperatūra didesnė, jos gali nekilti. Tiksliai laikykite nurodytų dozių; kiekius padidinkite, jeigu naudojate šviežias mieles (žr. toliau pateikiamą atitikčių lentelę).

Sausų mielių ir šviežių mielių kiekių ir svorio atitikty

Sausos mielės (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

Priedai (džiovinti vaisiai, alyvuogės, šokolado gabalėliai ir pan.). Pagal receptus gamindami patiekalus, galite savo nuožiūra pasirinkti bet kokių norimų papildomų ingredientų, užtikrindami, kad:

- > dedant ingredientus, ypač greičiausiai gendančius, būtų tinkamai laikomasi garsinio signalo tvarkos;
- > kiečiausi grūdai (pavyzdžiui, linų sėmenys ar sezamo sėklos) būtų įdėti pradant minkyti tešlą, kad aparatas lengviau veiktų (pavyzdžiui, kai naudojate programą „Pradėti vėliau“);
- > šokolado gabalėliai būtų sušaldyti, kad minkant geriau išlaikytų formą;
- > iš labai drėgnų arba labai riebių ingredientų (pavyzdžiui, alyvuogių, lašinių) gerai nubėgtų skystis, jie būtų nušluostyti sugeriamuoju popieriumi ir truputį pabarstyti miltais, kad geriau įsimaistyų į tešlą ir tešla būtų vientisesnė;
- > šių ingredientų nebūtų dedama per daug, nes dėl to tešla gali gerai neiškilti; laikykitės receptuose nurodytų kiekių;
- > priedai neiškristų iš katilo.

PROG.	SVORIS (g)	SKRUDINIMAS	VISAS LAIKAS (h)	RUOŠIMO LAIKAS	FORMAVIMAS	1-asis KEPIMAS (val.)	2-asis KEPIMAS (val.)	RODOMAS LAIKAS SU SIGNALU (val.)	LAIKYMAS KARŠTAI (val.)	
1	750*	1 2 3	02:02	01:05		00:57	-	01:39	01:00	
	1500**		02:59				00:57	02:36		
	750*		02:07				-	01:44		
	1500**		03:09				01:02	01:02		02:46
	750*		02:12				-	01:49		
	1500**		03:19				01:07	01:07		02:56
2	750*	1 2 3	02:02	01:05		00:57	-	01:39	01:00	
	1500**		02:59				00:57	02:36		
	750*		02:07				-	01:44		
	1500**		03:09				01:02	01:02		02:46
	750*		02:12				-	01:49		
	1500**		03:19				01:07	01:07		02:56

PROG.	SVORIS (g)	SKRUDINIMAS	VISAS LAIKAS (h)	RUOŠIMO LAIKAS	KEPIMAS (val.)	RODOMAS LAIKAS SU SIGNALU (val.)	LAIKYMAS KARŠTAI (val.)
3	-	1 3	0:10 ▼ 0:40	-	-	0:10 ▼ 0:40	-
4	750 g	1 2 3	02:52	01:57		00:55	02:22
	1000 g		02:57			01:00	02:27
	1500 g		03:02			01:05	02:32
	750 g		02:52			00:55	02:22
	1000 g		02:57			01:00	02:27
	1500 g		03:02			01:05	02:32
	750 g		02:52			00:55	02:22
	1000 g		02:57			01:00	02:27
	1500 g		03:02			01:05	02:32

- 1 MAŽAS
2 VIDUTINIS
3 DIDELIS

Pastaba. Į bendrą trukmę neįeina laikymo karštai laikas.

750* = apie 400 g (žr. 577 puslapį)

1500** = apie 800 g (žr. 577 puslapį)

PROG.	SVORIS (g)	SKRUDINIMAS	VISAS LAIKAS (h)	RUOŠIMO LAIKAS	KEPIMAS (val.)	RODOMAS LAIKAS SU SIGNALU (val.)	LAIKYMAS KARŠTAI (val.)
5	750 g	1 2 3	03:00	02:00	01:00	01:00	02:37
	1000 g		03:05		01:05		02:42
	1500 g		03:10		01:10		02:47
	750 g		03:00		01:00		02:37
	1000 g		03:05		01:05		02:42
	1500 g		03:10		01:10		02:47
	750 g		03:00		01:00		02:37
	1000 g		03:05		01:05		02:42
	1500 g		03:10		01:10		02:47
6	750 g	1 2 3	03:05	02:05	01:00	01:00	02:42
	1000 g		03:10		01:05		02:47
	1500 g		03:15		01:10		02:52
	750 g		03:05		01:00		02:42
	1000 g		03:10		01:05		02:47
	1500 g		03:15		01:10		02:52
	750 g		03:05		01:00		02:42
	1000 g		03:10		01:05		02:47
	1500 g		03:15		01:10		02:52
7	750 g	1 2 3	03:14	02:29	00:45	01:00	02:50
	1000 g		03:19		00:50		02:55
	1500 g		03:24		00:55		03:00
	750 g		03:14		00:45		02:50
	1000 g		03:19		00:50		02:55
	1500 g		03:24		00:55		03:00
	750 g		03:14		00:45		02:50
	1000 g		03:19		00:50		02:55
	1500 g		03:24		00:55		03:00
8	750 g	1 2 3	01:28	00:43	00:45	01:00	01:12
	1000 g		01:33		00:50		01:17
	1500 g		01:38		00:55		01:22
	750 g		01:28		00:45		01:12
	1000 g		01:33		00:50		01:17
	1500 g		01:38		00:55		01:22
	750 g		01:28		00:45		01:12
	1000 g		01:33		00:50		01:17
	1500 g		01:38		00:55		01:22
9	1000 g	1 2 3	02:11	01:11	01:00	01:00	-

PROG.	SVORIS (g)	SKRUDINIMAS	VISAS LAIKAS (h)	RUOŠIMO LAIKAS	KEPIMAS (val.)	RODOMAS LAIKAS SU SIGNALU (val.)	LAIKYMAS KARŠTAI (val.)
10	750 g		03:00	01:55	01:05	01:00	02:37
	1000 g		03:05		01:10		02:42
	1500 g		03:10		01:15		02:47
	750 g		03:00		01:05		02:37
	1000 g		03:05		01:10		02:42
	1500 g		03:10		01:15		02:47
	750 g		03:00		01:05		02:37
	1000 g		03:05		01:10		02:42
	1500 g		03:10		01:15		02:47
11	750 g		03:10	02:10	01:00	01:00	02:37
	1000 g		03:15		01:05		02:42
	1500 g		03:20		01:10		02:47
	750 g		03:10		01:00		02:37
	1000 g		03:15		01:05		02:42
	1500 g		03:20		01:10		02:47
	750 g		03:10		01:00		02:37
	1000 g		03:15		01:05		02:42
	1500 g		03:20		01:10		02:47
12	750 g			-		/	/
	1000 g		0:10		0:10		
	1500 g		▼		▼		
	750 g		1:10		1:10		
	1000 g						
	1500 g						
	750 g						
1000 g							
1500 g							
13	/	/	01:15	01:15	-	/	/
14	1000 g		02:08	00:25	01:43	01:00	01:45
15	/	/	01:30	-	01:30	/	/
16	/	/	00:15	00:15	-	/	/

7 PRAKTINIAI PATARIMAI

1. RECEPTAI

- Visos mišinio sudedamosios dalys turi būti kambario temperatūros (nebent recepte nurodyta kitaip) ir tiksliai pasvertos. **Skystus produktus matuokite matavimo stikline iš prietaiso pagalbinių įrankių komplekto.** Naudokite dvigubo žymėjimo dozatorių, iš vienos pusės – arbatinio šaukštelio kiekis, iš kitos – valgomąjo šaukšto kiekis. Netisingas mišinio sudedamųjų dalių kiekio pasirinkimas gali turėti neigiamos įtakos kepimo rezultatui.
- Laikykitės gaminimo proceso tvarkos
 - > Skysti produktai (sviestas, augalinis aliejus, kiaušiniai, vanduo, pienas)
 - > Druska
 - > Cukrus
 - > Pirmoji dalis miltų
 - > Pieno milteliai
 - > Specialūs kieti ingredientai
 - > Antroji miltų dalis
 - > Mielės
- Labai svarbu tiksliai apskaičiuoti miltų kiekį, todėl juos reikėtų sverti virtuvinėmis svarstyklėmis. Naudokite greitai veikiančias sausas mieles. Nenaudokite dirbtinių mielių, nebent taip nurodyta recepte. Atidarius pakelį, mieles reikia suvartoti per 48 val.
- Kad tešlos kilimo procesas nebūtų sutrikdytas, patariame visas sudedamąsias produkto dalis sudėti iškart ir be reikalo neatidarinėti duonkepės dangtelio (nebent taip nurodyta recepte). Griežtai laikykitės produktų sudėjimo tvarkos ir jų kiekio, nurodyto recepte. Iš pradžių sudėkite skystus produktus, po to - kietus. **Mielės neturi liestis su skysčiu, druska ir cukrumi.**
- **Duonos gaminimo procesui didelę įtaką daro aplinkos temperatūra ir drėgmės kiekis.** Karštu oru rekomenduojama naudoti labiau atšaldytus, nei įprastai, skystus produktus. Priešingai, jei temperatūra virtuvėje žema, vandenį arba pieną reikėtų šiek tiek pakaitinti (ne daugiau 35°C). Kad rezultatui būtų kuo geresni, rekomenduojame užtikrinti, kad bendra temperatūra (vandens temperatūra, miltų temperatūra ir aplinkos temperatūra) būtų 60°C. Pavyzdžiui, jeigu namų aplinkos temperatūra yra 19°C, pasirūpinkite, kad miltų temperatūra būtų 19°C, o vandens temperatūra – 22°C (19 + 19 + 22 = 60°C).
- **Rekomenduojama retkarčiais patikrinti tešlos būklę proceso viduryje, maišymo metu:** ji turi būti vientisos konsistencijos ir nelipti prie sienelių.
 - > jei lieka neišmaišytų miltų, reikia įpilti šiek tiek vandens,
 - > jei tešla per skysta, pridėkite miltų.Vandens arba miltų pridėkite nedideliais kiekiais (daugiausia po 1 valgomąjį šaukštą) ir stebėkite rezultatą. Jei reikia, dar pridėkite reikiamo komponento.
- **Netisinga manyti, kad didelis mielių kiekis padės tešlai geriau iškilti.** Nuo mielių pertekliaus gaminys tampa trapesnis, tešla per daug iškyla, o kepat - sukrenta. Galite įvertinti tešlos būklę prieš pat kepimą, lengvai ją paspausdami pirštų galiukais: tešla turėtų šiek tiek priešintis spaudimui, o pirštų įspaudai joje neturėtų greitai išnykti.
- Tešlos paruošimo procesas neturėtų trukti pernelyg ilgai, dėl to gaminys gali būti prastesnis, nei tikėtasi.

2. DUONKEPĖS NAUDOJIMAS

- **Dingus elektros srovė:** jei darbinio ciklo metu programa išsijungia dėl nutrūkusios elektros srovės arba darbinio proceso klaidos, užprogramuotus nustatymus prietaisas išsaugo atmintyje 7 min. Darbinis ciklas vėl atsinaujins nuo prietaiso išsijungimo momento. Jei prietaisas išsijungia ilgiau nei 7 min, nustatyta programa nebeatsinaujina.
- **Jei norite įjungti dvi programas «Klasikinė duona»,** prieš įjungdami antrąją programą, palaukite 1 valandą. Priešingu atveju ekrane pasirodys klaidos kodas E01 (išskyrus 1 ir 12 programas).
- Naudodamiesi prancūziškų batonų kepimo programa, po minkymo ir tešlos kilimo etapų tešlą turite panaudoti per valandą nuo garsinių signalų. Pasibaigus šiam laikui, aparatas pradeda veikti iš naujo, o prancūziškų batonų kepimo programa dingsta.


8 PRANCŪZIŠKŲ BATONŲ RUOŠIMAS IR KEPIMAS

Šiam kepinui reikia visų tokių funkcijų skirtų priedų: vieno prancūziškų batonų kepimo pagrindo (5), dviejų nelipnių skardų prancūziškiems batonams kepti (6), vieno peiliuko (7) ir vieno konditerinio teptuko (11).

1. Kaip maišyti ir kelti tešlą

Duonos aparatą įjunkite į elektros tinklą.



- Pasigirdus garsiniam signalui, automatiškai rodoma 1 programa.
- Pasirinkite skrudinimo lygį.
- epatariame kepti tik vienu aukštu, nes kepiniai bus per daug apkepę.
- Jeigu pasirenkate kepti du kartus: patariame suformuoti visus duonos kepalėlius ir pusę jų laikyti šaldytuve antram kepinui.
- Paspauskite mygtuką . Užsidega veikimą rodanti lemputė ir mirksi du automatinio išjungiklio taškai. Prasideda tešlos minkymo ciklas, po kurio tešla kyla.



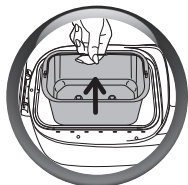
Pastabos:

- Įprasta, kad minkant kai kurios vietos nėra gerai išmaišomos.
- Baigus ruošti tešlą, duonos aparatas pradeda veikti budėjimo režimu. Keli garsiniai signalai rodo, kad tešla baigta minkyti ir iškilo; mirksi veikimą rodanti lemputė. Užsidega prancūziško batono formavimo indikatorius.

Pasibaigus tešlos užmaišymo ir kildinimo ciklams, po garsinių signalų tešlą reikia panaudoti per 1 val. Vėliau prietaisas grįžta į pradinę būseną, o programa nutrūksta. Šiuo atveju rekomenduojame naudoti 3 programą, kuri yra skirta prancūziško batono kepinui.

2. Prancūziškų batonų ruošimo ir kepimo pavyzdys

Norėdami atlikti šiuos žingsnius, naudokitės pateiktu prancūziškų batonų formavimo vadovu. Mes parodysime, kaip tai atlieka kepėjas, tačiau po keleto bandymų jūs atrasite savitą tešlos paruošimo būdą. Tačiau nepaisant paruošimo būdo, rezultatą garantuojame.

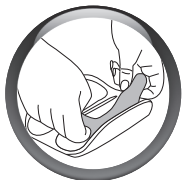


- Iš aparato išimkite katilą.
- Miltais nedaug pabarstykite darbo vietą.
- Iš katilo išimkite tešlą ir padėkite ją ant darbo vietos.
- Iš tešlos suformuokite kamuolį ir peiliu padalykite jį į 4 gabalus.
- Iš keturių vienodo svorio gabalų suformuokite prancūziškus batonus.

Kad batonuose būtų daugiau akučių, prieš formuodami kepalėlius leiskite į gabalus padalytai tešlai pastovėti 10 min.

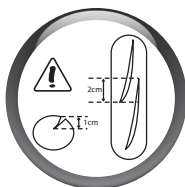
Prancūziško batono ilgis turi atitikti nelipnios skardos dydį (apie 18 cm).

Skonį galite keisti dėdami į duoną prieskonių. Tam reikia tik sudrėkinti padalytos tešlos gabalėlius ir juos pavolioti sezamo sėklose arba aguonose.




- Paruošę prancūziškus batonus, sudėkite juos į nelipnias skardas.

Batonų galai turi būti užlenkti į apačią.



- Kad rezultatas būtų kuo geresnis, dantytu peiliu arba pateiktu peiliuku įstrižai įpjaukite prancūziškus batonų viršų, kad atsivertų 1 cm dydžio plyšys.


Batonų išvaizdą galite keisti: įpjovas žirkleėmis galite daryti per visą batono ilgį.

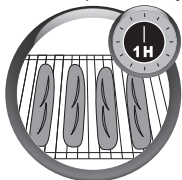
- Pateiktu konditeriniu teptuku prancūziškus batonų viršų gerai sudrėkinkite; pasirūpinkite, kad ant nelipnių skardų neprisikauptų vandens.
- Dvi nelipnias skardas su prancūziškais batonais padėkite ant pateikto prancūziškus batonų pagrindo.
- Prancūziškus batonų pagrindą įdėkite į duonos aparatą vietoj katilo.
- Dar kartą paspauskite mygtuką , kad programa vėl pradėtų veikti ir prancūziški batonai pradėtų kepti.

**• Pasibaigus kepimo ciklui, galimi du variantai
Tuo atveju, kai keprate keturis prancūziškus batonus:**

- duonos aparatą išjunkite iš elektros tinklo. Išimkite prancūziškus batonų pagrindą.
- Visuomet naudokite izoliacines pirštines, nes pagrindas labai karštas.
- Nuimkite prancūziškus batonus nuo nelipnių skardų ir padėję ant grotelių leiskite jiems atvėsti.

Tuo atveju, kai keprate aštuonis prancūziškus batonus (2x4):

- išimkite prancūziškus batonų pagrindą. Visuomet naudokite izoliacines pirštines, nes pagrindas labai karštas.
- Nuimkite prancūziškus batonus nuo nelipnių skardų ir padėję ant grotelių leiskite jiems atvėsti.
- Iš šaldytuvo paimkite kitus keturis batonus (kuriuos prieš tai įpjovėte ir sudrėkinote).
- Sudėkite juos ant skardų (nenusideginkite).
- Pagrindą vėl įdėkite į aparatą ir dar kartą paspauskite .
- Baigus kepti, duonos aparatą galite išjungti iš elektros tinklo.
- Nuimkite prancūziškus batonus nuo nelipnių skardų ir padėję ant grotelių leiskite jiems atvėsti.





PAGRINDINĖ DUONA (4 PROGRAMA)


cc > šaukštelis
cs > šaukštas

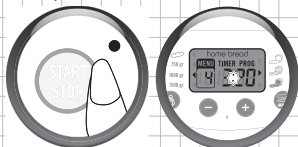
- ☉ Skrudinimas > vidutinis
- ⑥ Vieneto svoris > 1000 g

Ingredientai

Aliejus > 2 šaukštai
 Vanduo > 325 ml
 Druska > 2 šaukšteliai
 Cukrus > 2 šaukštai
 Pieno milteliai > 2,5 šaukštai
 Miltai T55 > 600 g
 Dehidratuotos mielės > 1,5 šaukšteliai

1 Norėdami pradėti gaminti, laikykitės dalyje „Naudojimas“ nurodytų 1–7 etapų taisyklių.

2 Paskui įjunkite programą PAIN BASIQUE (PAGRINDINĖ DUONA), paspauskite mygtuką . Užsidega veikimą rodanti lemputė. Mirksi du automatinio išjungiklio taškai. Ciklas prasideda.



3 Ciklo pabaigoje laikykitės 11 etapo nurodymų.

SVARBU. Tuo pačiu principu galite gaminti pagal kitus tradicinės duonos receptus: prancūziškos duonos, rupios duonos, saldžios duonos, greitai paruošiamos duonos, duonos be glitimo, duonos be druskos; tam reikia tik pasirinkti atitinkamą programą meniu mygtuku.



PRANCŪZIŠKI BATONAI (1 PROGRAMA)

Keturiems prancūziškiems batonams (apie 100 g) pagaminti reikės

cc > šaukštelis
cs > šaukštas

- ☉ Skrudinimas > vidutinis

Ingredientai

Vanduo > 170 ml
 Druska > 1 šaukštelis
 Miltai T55 > 280 g
 Dehidratuotos mielės > 1 šaukštelis








Norėdami kepti pagal šį receptą, laikykitės 8 dalies „Prancūziškų batonų ruošimas ir kepimas“ nurodymų.



Kad prancūziški batonai būtų dar minkštesni, į tešlą įpilkite 1 šaukštą aliejaus. Jeigu norite, kad keturių kepalėlių spalva būtų ryškesnė, su ingredientais įdėkite dar 2 šaukštelius cukraus.

9 REKOMENDACIJOS REZULTATŲ PAGERINIMUI

1. DUONAI




Negaunate norimo rezultato? Ši lentelė padės nustatyti priežastį.	PROBLEAMOS					
	Duona per daug iškilo	Duona per daug iškilo, po to susmego	Duona per mažai iškilo	Plutelė nepakanka mai apskrudo	Šonai labai apskrudę, bet pati duona neiškepusi	Ant formos šonų ir dugno yra miltų likučių
GALIMOS PRIEŽASTYS						
Kepimo metu buvo įjungtas mygtukas 				●		
Per mažai miltų		●				
Per daug miltų			●			●
Per mažai mielių			●			
Per daug mielių		●		●		
Per mažai vandens			●			●
Per daug vandens		●			●	
Per mažai cukraus			●			
Blogos kokybės miltai			●	●		
Nesuderintos sudėtinųjų dalių proporcijos (per didelis kiekis)	●					
Per karštas vanduo		●				
Per šaltas vanduo			●			
Netinkama programa			●	●		

2. PRANCŪZIŠKIEMS BATONAMS

Negaunate norimo rezultato? Ši lentelė padės nustatyti priežastį.	GALIMA PRIEŽASTIS	SPRENDIMAS
Tešlos gabalas perpjautas nelygiai.	Stačiakampio forma priekyje netaisyklinga arba nelygaus storio.	Jei reikia, sulygininkite kočėlu.
Tešla limpa; sunku suformuoti mažus kepalėlius.	Ruošiamoje tešloje per daug vandens.	Sumažinkite vandens kiekį.
	Ruošiant tešlą įpiltas per karštas vanduo.	Rankas truputį pabarstykite miltais, tačiau, jei galima, jais nebarstykite nei tešlos, nei darbo vietos, ir toliau darykite mažus kepalėlius.
Tešla nesulimpa.	Miltuose per mažai glitimo.	Pasirinkite miltus kepiniams (T 45).
	Tešla neelastinga.	Prieš formuodami kepalėlius, leiskite jai pastovėti 10 min.
	Formos netaisyklingos.	Pasverkite tešlos gabalus, kad jie būtų vienodo dydžio.
Tešla yra neiškilusi / tešlą sunku formuoti.	Recepte nurodyta šiek tiek per mažai vandens.	Patikrinkite receptą arba įpilkite vandens, jeigu miltai nėra pakankamai jo prisigėrę.
	Ruošiamoje tešloje per daug miltų.	Suformuokite didelį kamuolį ir palikite pastovėti, prieš formuodami galutinius kepalėlius. Pradėdami minkyti įpilkite truputį vandens.
	Tešla per daug išminkyta.	Palikite pastovėti 10 min., prieš formuodami kepalėlius. Kuo mažiau miltais barstykite darbo vietą. Suformuokite kepalėlius, kuo mažiau minkydami tešlą. Formuokite dviem etapais, kuriuos skirtų 5 min. pertrauka.
Kepalėliai liečiasi ir nėra pakankamai iškepę.	Jie blogai padėti ant skardų.	Padarykite kuo daugiau erdvės ant skardų dėdami tešlos gabalus.
	Tešla per skysta.	Tinkamai dozuokite skysčius. Pagal receptus turi būti naudojami 50 g svorio kiaušiniai. Jeigu kiaušiniai didesni, atitinkamai sumažinkite vandens kiekį.
Kepalėliai prilipo prie skardos ir apdegė.	Per daug stipriai skrudinta.	Skrudinkite silpniau. Neleiskite apteptam vandeniui nubėgti ant skardos.
	Per daug sudrėkinote tešlos gabalus. Kepalėliai per daug prikimba prie pagrindo skardų.	Teptuku pašalinkite vandens perteklių. Prieš dėdami tešlos gabalus, pagrindo skardas šiek tiek patepkite aliejumi.
Kepalėliai nepakankamai apskrudę.	Tešlos gabalus pamiršote apšlakstyti vandeniu, prieš juos dėdami į aparatą kepti.	Kepdami kitą kartą, atkreipkite į tai dėmesį.
	Formuodami kepalėlius, juos per daug barstėte miltais.	Prieš dėdami juos į aparatą kepti, teptuku gerai apšlakstykite vandeniu.
	Aukšta aplinkos temperatūra (daugiau negu 30°C).	Naudokite šaltesnį vandenį (10–15°C) ir (arba) truputį mažiau mielių.

Negaunate norimo rezultato? Ši lentelė padės nustatyti priežastį.	GALIMA PRIEŽASTIS	SPRENDIMAS
Kepalėliai nepakankamai išsipūtę.	Pamiršote įdėti mielių / mielių įdėjote per mažai.	Laikykitės recepto nurodymų.
	Galbūt mielių galiojimo laikas buvo pasibaigęs.	Patikrinkite galiojimo laiką.
	Recepte buvo nurodyta per mažai vandens.	Patikrinkite receptą arba įpilkite vandens, jeigu miltai jo per daug sugeria.
	Formuojant kepalėliai buvo per daug suploti ir suspausti.	Formuodami kepalėlius, tešlą minkykite kuo mažiau.
	Tešla per daug išminkyta.	
Kepalėliai per daug iškilo.	Įdėta per daug mielių.	Reikia dėti mažiau mielių.
	Per daug iškilusi tešla.	Sudėję kepalėlius ant skardų, lengvai juos suplokite.
Įpjovos tešlos kepalėlyje užsiveria.	Lipni tešla: į ją įpylėte per daug vandens.	Dar kartą suformuokite kepalėlius rankas truputį pabarstę miltais, tačiau, jei galima, jais nebarstykite nei tešlos, nei darbo vietos.
	Peilio ašmenys nepakankamai aštrūs.	Naudokite pateiktą peiliuką arba, jeigu jo nėra, mažą labai aštrų dantytą peilį.
	Įpjovos padarytos per lėtai.	Įpjaukite energingu judesiu, nedvejodami.
Įpjovos užsiveria arba neatsiveria kepat.	Tešla buvo per lipni: į ją įpylėte per daug vandens.	Patikrinkite receptą arba įdėkite miltų, jeigu jie nesugeria pakankamai vandens.
	Tešlos gabalo paviršius formuojant buvo nepakankamai įtemptas.	Suformuokite kepalėlį iš naujo labiau ištempdami tešlą, kai vyniojate ją apie nykštį.
Kepant kepalėlio kraštai suplyšta.	Tešla įpjauta nepakankamai giliai.	Nuorodos, kaip padaryti nepriekaištingas įpjovas, pateikiamos (588) puslapyje.

10 TECHNINIŲ GEDIMŲ ŠALINIMO INSTRUKCIJA

PROBLEMAS	SPRENDIMAI
Maišytuvai liko suspausti kepimo formoje.	<ul style="list-style-type: none">• Prieš išimdami maišytuvus, leiskite jiems kelias minutes pamirkti vandenyje.
Maišytuvai liko suspausti duonoje.	<ul style="list-style-type: none">• Išimdami duoną iš kepimo formos, naudokite pagalbinius įrankius iš prietaiso komplekto (psl. 579).
Nuspaudus mygtuką  , nieko nevyksta.	<ul style="list-style-type: none">• Aparatas per daug įkaito. Padarykite 1 val. pertrauką tarp 2 ciklų (klaidos kodas E01).• Užprogramuota programa „Pradėti vėliau“.
Nuspaudus mygtuką  , variklis veikia, bet maišymas nevyksta.	<ul style="list-style-type: none">• Blogai įstatyta išimama kepimo forma.• Blogai arba visiškai neįstatyti maišytuvai.
Après un départ différé, le pain n'a pas assez levé ou rien ne s'est passé.	<ul style="list-style-type: none">• Užmiršote paspausti mygtuką , programuodami atidėtos gaminimo pradžios funkciją.• Mielės liečiasi su druska arba cukrumi.• Neįstatyti maišytuvai.
Degėsių kvapas.	<ul style="list-style-type: none">• Dalis mišinio pateko už kepimo formos kraštų: leiskite duonkepei atvėsti, po to išvalykite vidinį jos paviršių drėgna kempine be ploviklių.• Tešla išvirto per kraštus: per daug mišinio, tiksliau – jo skystųjų sudėtinųjų dalių. Laikykitės recepte nurodytų proporcijų.

11 GARANTIJA

- Šis prietaisas skirtas asmeniniam buitiniam naudojimui; jei naudojate prietaisą ne pagal paskirtį arba nesilaikydami vartotojo instrukcijos, gamintojas už pasekmes neatsako ir garantinis aptarnavimas jam netaikomas.
- Prieš įjungdami prietaisą pirmąjį kartą, idėmiai perskaitykite vartotojo instrukciją: už galimas pasekmes neteisingai naudojantis prietaisu bendrovė Moulinex atsakomybės neprisiima.

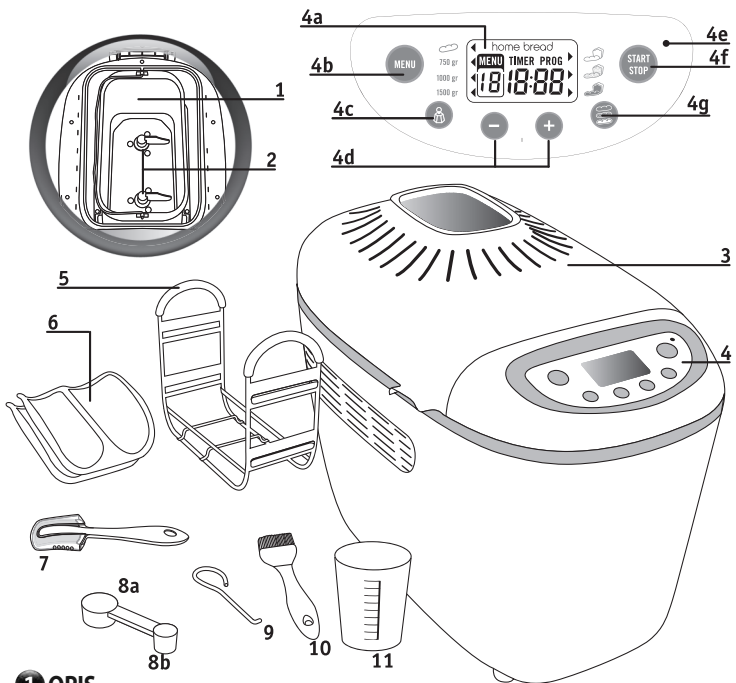
12 APLINKA

- Pagal galiojančius reikalavimus, bet koks neveikiantis prietaisas turi būti paverčiamas nebetinkamu naudotis: prieš išmesdami, duonkepeį išjunkite ir ištraukite iš jos elektros laidą.

Polski

strona

1 OPIS	596
2 ZASADY BEZPIECZEŃSTWA	597
3 PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM	601
4 CZYSZCZENIE I UTRZYMANIE	608
5 PROGRAMY	609
6 SKŁADNIKI	610
7 PORADY PRAKTYCZNE	614
8 PRZYGOTOWANIE I WYKONANIE BAGIETEK	615
9 PRZEWODNIK JAK UDOSKONAŁIĆ SWOJE WYPIEKI	618
10 WSKAZÓWKI ODNOŚNIE PROBLEMÓW TECHNICZNYCH	621
11 GWARANCJA	621
12 ŚRODOWISKO	621



1 OPIS

1. Forma
2. Mieszadła
3. Pokrywka ze szklanym okienkiem
4. Tablica wskaźników
 - a. Wyświetlacz
 - a1. Wskaźnik wyrabiania ciasta na bagietki
 - a2. Wybór menu
 - a3. Poziom przyrumienienia
 - a4. Programowanie z opóźnionym startem
 - a5. Wyświetlacz czasu
 - b. Wybór programów
 - c. Dobór wagi
 - d. Przyciski opóźnionego startu i regulacji czasu pieczenia dla programów 12
 - e. Wskaźnik sygnalizacji pracy
 - f. Przycisk rozpoczęcie/zatrzymanie
 - g. Dobór poziomu przyrumienienia

Podstawka do wypiekania

5. Wkładka do bagietek.
 6. Dwie foremki z powłoką nieprzywierającą do pieczenia bagietek.
- Aksesoria:**
7. Ostry nożyk do robienia nacięć na cieście
 8. a. Miarka równa łyżce do zupy = Ł.
 - b. Miarka równa łyżeczce do herbata = ł.
 9. Haczyk do wyciągania mieszadeł
 10. Pędzelek
 11. Kubek z podziałką



② ZALECENIA DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA WAŻNE WSKAZÓWKI

- Urządzenie nie jest przeznaczone do obsługi z użyciem zewnętrznego regulatora czasowego lub systemu zdalnego sterowania.
- 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 innych obiektów o charakterze mieszkalnym,
 - obiekty typu "pokoje gościnne".
- 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 używaniu 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.

- Jeśli kabel zasilający jest uszkodzony, musi zostać wymieniony na inny kabel lub specjalny zestaw, który można zakupić u producenta lub w punkcie serwisowym.
- 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.

- **Urządzenie to jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego, wewnątrz pomieszczeń i na wysokości poniżej 4 000 m n.p.m.**
- Uwaga: ryzyko uszkodzenia ciała w wyniku niewłaściwego użytkowania urządzenia.
- Uwaga: powierzchnia elementu grzewczego po użyciu jest narażona na ciepło resztkowe.
- Urządzenia nie wolno zanurzać w wodzie lub innych płynach.
- Nie przekraczać ilości produktów podanych w przepisach.

W formie do chleba:

- Nie przekraczać maksymalnej masy całkowitej ciasta - 1500 g,
- Nie przekraczać maksymalnych mas: dla mąki - 930 g oraz dla drożdży - 15 g.

W blachach do bagietek:

- nie używać jednorazowo więcej niż 450 g ciasta;
- nie używać jednorazowo więcej niż 280 g mąki i 6 g drożdży.
- Elementy mające kontakt z żywnością należy czyścić za pomocą wilgotnej szmatki lub gąbki.

- Przed rozpoczęciem korzystania z urządzenia na 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 dostosowania 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.
- 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.
- 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 wyciągać 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 zapalił 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 hałas urządzenia w trakcie działania wynosi 69 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.

3 PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

1. ROZPAKOWANIE

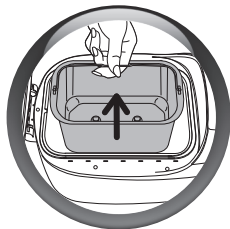


- Należy rozpakować urządzenie, zachować gwarancję i przeczytać uważnie instrukcję obsługi przed pierwszym użyciem urządzenia.
- Urządzenie należy umieścić na stabilnym podłożu. Należy usunąć wszelkie opakowania, nalepki samoprzylepne lub różne akcesoria znajdujące się wewnątrz lub na zewnątrz urządzenia.



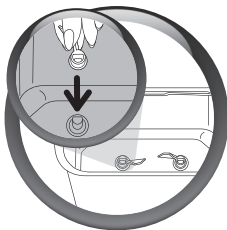
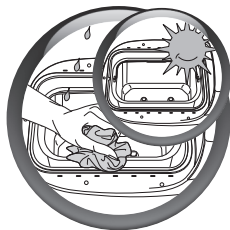
Ostrzeżenie

- Ten nożyk jest bardzo ostry. Należy postąpić z nim ostrożnie.



2. PRZED UŻYCIEM URZĄDZENIA

- Wyjąć formę z wyciekacza przez pociągnięcie rączki.



3. CZYSZCZENIE FORMY

- Formę urządzenia należy czyścić wilgotną ściereczką. Dobrze osuszyć. **Podczas pierwszego użycia urządzenia może pojawić się lekki zapach.**
- Następnie umieścić mieszadła na swoim miejscu.



Mieszanie jest skuteczniejsze, jeżeli mieszadła są ustawione naprzeciwko siebie.

4. ROZRUCH

- Włożyć formę do ciasta do urządzenia.
- Nacisnąć na formę z jednego boku, a następnie z drugiego, aby zakleszczyć ją z obu stron wypiekacza symetrycznie, łącząc ją z napędem.

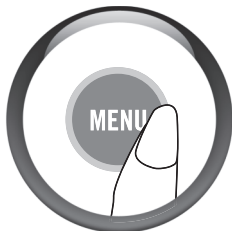
- Rozwinąć przewód i podłączyć do gniazdka z uziemieniem.
- Po sygnale automatycznie wyświetla się program 1 oraz średnie przyrumienienie.






W celu zapoznania się z urządzeniem zalecane jest najpierw wypróbowanie przepisu na **CHLEB PODSTAWOWY**. Patrz „PROGRAM CHLEB PODSTAWOWY” strona 617.



5. WYBÓR PROGRAMU (zobacz charakterystykę w tabeli na następnej stronie)

- Dla każdego programu wyświetla się z góry ustawienie podstawowe. Należy więc ręcznie wybrać ustawienie zgodne z wyborem określonego programu.
- Wybór programu uruchamia kolejne fazy pieczenia, które następują po sobie automatycznie.



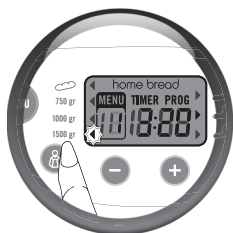
- Naciśnięcie przycisku „menu” pozwala wybrać pewną liczbę różnych programów. W celu wyświetlenia ich od 1 do 16 należy sukcesywnie naciskać przycisk „menu”.
- Automatycznie wyświetli się czas odpowiadający wybranemu programowi.

AKCESORIA		ODKRYJ PROGRAMY PROPONOWANE W MENU
	1. Bagietka	Program Bagietka pozwala na własnoręczne wykonanie bagietek. Program podzielony jest na 2 etapy. 1 etap > Wyrabianie i rośnięcie ciasta 2 etap > Pieczenie Cykl pieczenia następuje po wyrobieniu ciasta i uformowaniu bagietek (urządzenie dostarczone jest z dodatkowym poradnikiem nt. wyrabiania i formowania bagietek).
	2. Bagietka słodka	Dla wypieków słodkich: drożdżówek, bułeczek, bułek maślanych itp.
	3. Pieczenie bagietek	Program 3 pozwala na pieczenie bagietek z wcześniej przygotowanego ciasta. Podczas korzystania z programu 3 nie należy pozostawiać urządzenia bez nadzoru. W celu przerwania cyklu przed jego zakończeniem należy ręcznie zatrzymać program poprzez wciśnięcie i przytrzymanie przycisku  .
	4. Chleb podstawowy	Program 4 pozwala zrealizować większość przepisów na pieczywo białe przy użyciu mąki pszennej.
	5. Chleb francuski	Program 5 odpowiada przepisowi na biały chleb francuski tradycyjny, pełen pęcherzyków.
	6. Chleb pełnoziarnisty	Program 6 służy do przygotowania chleba z mąki pełnoziarnistej.
	7. Chleb słodki	Program 7 jest przystosowany do przepisów, które zawierają więcej tłuszczu i cukru. Przy korzystaniu z gotowych mieszanek nie należy przekraczać 1000 g ciasta końcowego.
	8. Chleb szybki	Program 8 odpowiada przepisowi na chleb szybki, którego receptura znajduje się w dołączonych przepisach. Woda użyta do tego przepisu może mieć maksymalną temperaturę równą 35°C.
	9. Chleb bezglutenowy	Program 9 jest przeznaczony dla osób nietolerujących glutenu (chorych na celiakię), który występuje w wielu zbożach (pszenica, owies, żyto, jęczmień itp. ...). Forma do ciasta powinna być dokładnie i systematycznie myta, aby nie zaistniało ryzyko kontaktu mąki bezglutenowej z innymi mąkami. W przypadku bardzo rygorystycznej diety bezglutenowej należy sprawdzić, czy użyty środek spulchniający jest pozbawiony glutenu. Konsystencja mąk bezglutenowych nie pozwala na optymalne wymieszanie. Należy więc obsuwać w dół gietką, plastikową łopatką ciasto osadzające się na ściankach formy podczas mieszania. Chleb bezglutenowy ma bardziej zwartą konsystencję i jest jaśniejszego koloru niż chleb normalny. Dla tego programu jedyna dostępna waga to 1000 g.

AKCESORIA	ODKRYJ PROGRAMY PROPONOWANE W MENU	
	10. Chleb bez soli	Redukcja konsumpcji soli pozwala zmniejszyć ryzyko choroby serca.
	11. Chleb bogaty w Omega 3	Chleb bogaty w kwasy tłuszczowe Omega 3, dzięki zrównoważonemu przepisowi, zgodnemu z zasadami zdrowego odżywiania. Kwasy tłuszczowe Omega 3 przyczyniają się do dobrego funkcjonowania układu sercowo-naczyniowego.
	12. Pieczenie chleba	Program 12 pieczenie chleba pozwala na pieczenie wyłącznie od 10 do 70 min, regulowane 10-minutowymi przedziałami czasu, przy przyrównaniu jasnym, średnim i mocnym. Może być wybrany jako jedyny oraz używany: a) w połączeniu z programami do ciasta rosnącego, b) do podgrzania lub doprowadzenia chleba już upieczonego i schłodzonego do postaci chrupiącej, c) do dokończenia pieczenia w przypadku wystąpienia dłuższego braku prądu podczas cyklu pieczenia chleba. Ten program nie pozwala na pieczenie chleba według własnej receptury. Podczas realizacji programu 15 wypiekacz do chleba nie może być pozostawiony bez nadzoru. Aby przerwać cykl przed końcem należy zatrzymać ręcznie program przez przedłużone przytrzymanie przycisku .
	13. Ciasto	Program 13 umożliwia jedynie wyrabianie. Odpowiada programowi mieszania i rośnięcia dla wszystkich ciast, które posiadają składniki powodujące ich wzrost. Na przykład: ciasto na pizzę.
	14. Ciasta	Program 14 umożliwia przygotowanie ciastek i ciast z proszkiem do pieczenia. Przy korzystaniu z tego programu jedyna dopuszczalna waga to 1000g.
	15. Konfitury	Program 15 służy do smażenia w formie konfitur. Owoce muszą być bez pestek i z grubsza pokrojone. <i>dénouautés</i> .
	16. Ciasto	Program 16 umożliwia jedynie wyrabianie. Jest przeznaczony do ciast nierosnących, na przykład do ciasta na makaron.

Zwróć uwagę: dla najlepszych rezultatów wiedeńskich bagietek, postępuj zgodnie z instrukcjami:


- Zimna woda prosto z lodówki
- Półtłuste mleko prosto z lodówki
- Świeża mąka
- Saszetka(cki) proszku do pieczenia
- Saszetka(cki) drożdży piekarskich
- Kostka masła prosto z lodówki



6. WYBÓR WAGI CHLEBA


- Waga chleba jest wstępnie ustalona na 1500g. Podana jest przykładowo.
- Niektóre przepisy nie umożliwiają wykonania chleba 750g.
- Należy się szczegółowo zapoznać z załączonymi przepisami w celu uzyskania dokładniejszych informacji.
- Dla programów 3, 9, 12, 13, 14, 15, 16 regulacja wagi jest niedostępna.

Dla programów od 1 do 2 można wybrać spośród dwóch opcji wagowych:

- około 400 g dla jednego pieczenia (2 do 4 chlebów), **lampka kontrolna włącza się przy ciężarze 750 g.**
- około 800 g dla dwóch pieczeń (4 do 8 chlebów), **lampka kontrolna włącza się przy ciężarze 1500 g.**
- Nacisnąć na przycisk , aby ustawić wybraną wagę 750g, 1000g lub 1500g. Przy wybranym wskaźniku wagi zaświeci się lampka sygnalizacyjna.




7. WYBÓR PRYZRUMIENIENIA

- Przyrumienienie jest wstępnie ustawione na wartość moyen (przyrumienienie średnie).
- Dla programów 13, 15, 16 regulacja stopnia przyrumienienia jest niedostępna. Dostępne są 3 rodzaje ustawienia przyrumienienia: SŁABY/SREDNI/MOCNY.
- Aby zmienić ustaloną z góry wartość przyrumienienia, należy nacisnąć na przycisk , aż zapali się lampka sygnalizacyjna przy wybranym wskaźniku przyrumienienia.



8. WŁĄCZANIE PROGRAMU

- By uruchomić wybrany program należy wcisnąć przycisk . Program rozpoczyna się. Wyświetla się czas trwania programu. Kolejne etapy włączają się automatycznie jeden po drugim.

9. UŻYCIĘ PROGRAMU Z OPÓŹNIENIEM STARTU

• **Urządzenie można zaprogramować nawet z piętnastogodzinnym wyprzedzeniem, aby pieczywo było gotowe o określonym czasie.**

Z funkcji tej nie można korzystać w programach 3, 8, 12, 13, 14, 15, 16.

Ten etap pojawia się po wyborze programu, poziomu zrozumienia 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 **+** i **-**, należy wyświetlić wyliczony czas (**+** do przodu oraz **-** do tyłu). Krótkie przyciśnięcia zmieniają czas o 10 minut i sygnalizowane są krótkim dźwiękiem. Przytrzymanie przycisków powoduje kolejne zmiany o 10 minut.

Przykład 1: 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**. Pojawia się sygnał dźwiękowy.

Wyświetla się PROG i zaczynają migotać 2 lampki minutnika. Rozpoczyna się odliczanie. Włącza się wskaźnik sygnalizacji pracy. Jeżeli został popełniony błąd lub trzeba zmienić ustawienie godziny, należy przytrzymać przycisk **START/STOP** do chwili usłyszenia sygnału. Wyświetla się automatycznie czas ustawiony fabrycznie. Należy ponowić całą procedurę.

Przykład 2: Jest godzina 8 i chcemy, by nasza bagietka była gotowa na godzinę 19. Zaprogramować godzinę 11:00 za pomocą przycisków **+** i **-**. Nacisnąć przycisk START/STOP. Pojawia się sygnał dźwiękowy. Wyświetla się PROG i zaczynają migotać 2 lampki czasomierza. Rozpoczyna się odliczanie. Włącza się wskaźnik sygnalizacji pracy. Jeżeli został popełniony błąd i trzeba zmienić ustawienie godziny, należy przytrzymać przycisk do chwili usłyszenia sygnału. Wyświetla się automatycznie czas ustawiony fabrycznie. Należy ponowić całą procedurę.

UWAGA: należy przewidzieć formowanie bagietek 47 min. przed zakończeniem pieczenia (tj. o 18:13) lub, w przypadku dwóch tur pieczenia, 2x47 min. przed końcem programu (tj. 17:26).

Czasy pieczenia bagietek przy innych programach pieczenia można sprawdzić w tabeli na str. 611.

Czas wyrabiania w przypadku ustawień własnych nie jest wliczony w szacowany czas opcji opóźnienia startu.

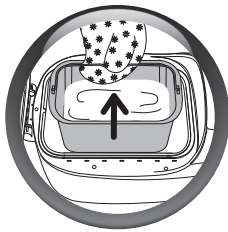
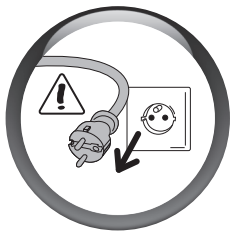
W przypadku programu opóźnionego startu nie należy korzystać z przepisów zawierających świeże mleko, jaja, śmietanę, jogurt, sery lub świeże owoce, ponieważ produkty te mogą zepsuć się w ciągu nocy.

Przy opcji opóźnionego startu automatycznie uruchamia się tryb cichy.



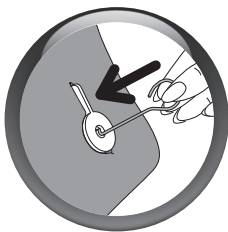
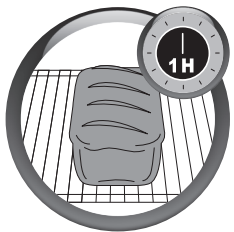
10. ZATRZYMANIE PROGRAMU

- Na końcu cyklu program zatrzymuje się automatycznie; wyświetla się 0:00 - FIG.12. Słychać powtarzające się sygnały dźwiękowe, a wskaźnik sygnalizacji pracy zaczyna migać.
- Aby zatrzymać działanie programu lub anulować wybrany program, należy przytrzymać przez ok. 5 sek. przycisk



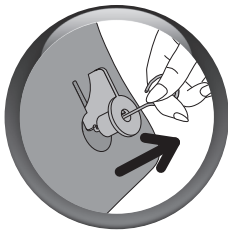
11. WYJMOWANIE CHLEBA (TEN ETAP NIE DOTYCZY „CHLEBA O RECEPTURZE WŁASNEJ”)

- Na końcu fazy pieczenia odłączyć urządzenie od prądu.
- Wyjąć formę do ciasta z wypiekacza przez pociągnięcie rączki. Należy zawsze korzystać w tym celu z ochronnych rękawic kuchennych, ponieważ uchwyt formy jak i wewnętrzna część pokrywy jest gorąca.



- Przy wyciąganiu chleba z formy może okazać się, że w chlebie tkwią mieszadła.
- W takim przypadku należy użyć „haczyka”, który znajduje się w zestawie przyborów dołączonych do urządzenia, w następujący sposób:

- > po wyciągnięciu chleba z formy należy położyć go na boku, przytrzymując ręką osłoniętą rękawicą kuchenną,
- > włożyć haczyk w otwór znajdujący się od spodu mieszadła i pociągnąć delikatnie w celu wyjęcia mieszadła.
- > powtórzyć tę samą czynność w przypadku drugiego mieszadła,
- > postawić chleb na kratce i pozwolić mu wystygnąć.

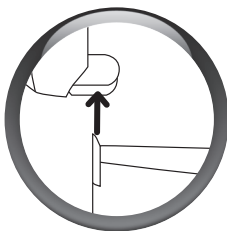
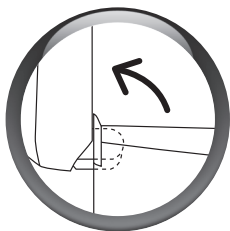


- Aby wewnątrz formy zachowało właściwości nieprzywierającej powłoki, do wyciągania chleba z formy nie używać żadnych przedmiotów metalowych.

4 CZYSZCZENIE i UTRZYMANIE



- Odłączyć urządzenie od prądu i pozwolić mu wystygnąć przy otwartej pokrywie.
- W razie konieczności odwrócenia urządzenia w celu wysypania okruszków należy najpierw zdjąć pokrywę.
- Wytrzeć od zewnątrz i w środku używając do tego wilgotnej gąbki. Dokładnie osuszyć.
- Umyć formę, mieszadła, podstawkę do pieczenia i płytki z powłoką nieprzywierającą wodą z płynem do zmywania naczyń.
- Jeśli mieszadła znajdują się w formie, należy namoczyć formę przez 5 do 10 minut.



- Jeżeli wystąpiłaby taka potrzeba, zdemontować pokrywę i umyć ją ciepłą wodą.



- Żadnej części nie należy myć w zmywarce do naczyń.
- Nie używać żadnych produktów do szorowania, żadnych ostrych zmywaków ani alkoholu. Używać delikatnej, wilgotnej ściereczki.
- Nigdy nie zanurzać w wodzie korpusu urządzenia ani jego pokrywy.
- Nie chować podstawki do pieczenia i płytek z powłoką nieprzywierającą do środka formy, aby jej nie pofigować.

5 FAZY PIECZENIA

• Tabela na stronach page 611-612-613 opisuje podział różnych programów.

Wyrabianie Umożliwia wytworzenie struktury ciasta, tym samym nadaje mu zdolność do wyrośnięcia.	> Odpoczynek Pozwala ciasta odpocząć, aby polepszyć jakość jego wyrobieńia.	> Wyrastanie Czas pracy drożdży potrzebny do wyrośnięcia ciasta i wytworzenia jego aromatu.	> Pieczenie Przekształca ciasto w miękisz i umożliwia jego przyrumienienie i uzyskanie chrupiącej skórki.	> Utrzymywanie w ciepłe Pozwala na utrzymywanie chleba w ciepłe po upieczeniu. Zaleca się jednak wyjmować ciasto po zakończeniu pieczenia.
--	--	---	--	--

Wyrabianie:



Podczas tej fazy, pomijając programy 1, 2, 4, 5, 6, 7, 9, 10, 11, 14, istnieje możliwość dorzucania składników: suchych owoców, oliwek, plasterków boczku itd.. Sygnał dźwiękowy informuje o momencie, w którym należy interweniować.

Podczas przewijania niżej wymienionych programów należy nacisnąć 1 raz przycisk MENU, by zapoznać się z czasem pozostałym do sygnału dźwiękowego funkcji „dodanie składników”.

Aby dowiedzieć się, ile czasu zostało do uformowania bagietki podczas wykonywania programu 1 lub programu 2, naciśnij dwa razy przycisk MENU.



Należy odnieść się do tabeli czasów przygotowywania na stronach 611-612-613, kolumna „extra”. Kolumna wskazuje czas jaki zostanie wyświetlony na urządzeniu w momencie sygnału dźwiękowego.

By uzyskać informację, po jakim dokładnie czasie rozlegnie się sygnał dźwiękowy należy odjąć czas podany w kolumnie „extra” od całkowitego czasu pieczenia.

Np.: „ekstra” = 2:51 a „czas całkowity” = 3:13, dodatkowe składniki mogą zostać dorzucone po 22 minutach.

Utrzymywanie w ciepłe: dla programów od 1, 2, 4, 5, 6, 7, 9, 10, 11, 14, można pozostawić wyrób w urządzeniu. Faza utrzymywania ciasta w ciepłe przez godzinę startuje automatycznie po zakończeniu pieczenia. Wyświetlacz pozostaje w stanie 0:00 przez godzinę utrzymywania wypieku w ciepłe. Odzywa się sygnał dźwiękowy w regularnych odstępach czasu.

Wskaźnik sygnalizacji pracy mruga.

Po zakończeniu cyklu urządzenie wyłącza się automatycznie po wielokrotnym sygnale dźwiękowym.

6 SKŁADNIKI

Tłuszcz 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. Nie należy dodawać gorącego masła. Należy unikać kontaktu tłuszczu z drożdżami, ponieważ tłuszcz może powstrzymać nawilgotnienie drożdży.

Jaja: jaja wzbogacają ciasto, pogłębiają barwę chleba i sprzyjają rozwojowi jego miękkiej konsystencji wewnętrznej. 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: można użyć świeżego mleka (zimnego, jeżeli nie wskazano inaczej w przepisie) lub mleka w proszku. 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. Temperatura: patrz akapit w części dotyczącej „przygotowania przepisów” (strona 614).

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. Dodanie owsa, otrąb, kielków pszenicy, żyta lub ziaren do ciasta powoduje, że chleb będzie 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 1000 g. ciasta. Należy postępować zgodnie z zaleceniami producenta mieszanek. 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.

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. Sól poprawia również strukturę ciasta.

Drożdże: drożdże występują pod kilkoma postaciami: świeże w kostkach, suszone do nawilgotnienia 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

Dodatki (suszone owoce, oliwki, kawałki czekolady, itp.): przepisy można uzupełniać własnymi dodatkami, zwracając uwagę na:

> przestrzeganie sygnału dźwiękowego określającego moment dodania składników zwłaszcza w

przypadku delikatnych dodatków,

> twarde ziarna (takie jak len lub sezam) można dodać na początku wyrabiania ciasta dla ułatwienia użytkowania urządzenia (na przykład w razie startu opóźnionego),

> kawałki czekolady można zamrozić, aby zapewnić ich lepsze zachowanie się w czasie zagniatania.

> należy dobrze odsączyć wilgotne lub tłuste składniki (oliwki, boczek), wysuszyć je ręcznikiem papierowym oraz posypać je lekko mąką w celu lepszego zagniecenia i równomiernego rozmieszczenia,

> nie należy dodawać zbyt dużo składników, aby nadmiar nie zakłócił tworzenia się ciasta, należy kierować się ilościami podanymi w przepisie,

> nie dopuścić, by dodatki wysypały się poza formę do pieczenia.

PROG.	WAGA (g)	UPIECZENIE NA ŻŁOCISTOBRAZOWY KOLOR	CAŁKOWITY CZAS (godz.)	CZAS RZYGOTOWANIA	WYRABIANIE	PIECZENIE 1 WSAD (h)	PIECZENIE 2 WSAD (h)	CZAS WYSWIETLANY PRZY SYGNALE DŹWIĘKOWYM (h)	UTRZYMYWANIE W CIEPLE (h)	
1	750*		02:02	01:05		00:57	-	01:39	01:00	
	1500**		02:59				00:57	02:36		
	750*		02:07				-	01:44		
	1500**		03:09				01:02	01:02		02:46
	750*		02:12				-	01:49		
	1500**		03:19				01:07	01:07		02:56
2	750*		02:02	01:05		00:57	-	01:39	01:00	
	1500**		02:59				00:57	02:36		
	750*		02:07				-	01:44		
	1500**		03:09				01:02	01:02		02:46
	750*		02:12				-	01:49		
	1500**		03:19				01:07	01:07		02:56

PROG.	WAGA (g)	UPIECZENIE NA ŻŁOCISTOBRAZOWY KOLOR	CAŁKOWITY CZAS (godz.)	CZAS RZYGOTOWANIA	PIECZENIE (h)	CZAS WYSWIETLANY PRZY SYGNALE DŹWIĘKOWYM (h)	UTRZYMYWANIE W CIEPLE (h)	
3	-		0:10 ▼ 0:40	-	-	0:10 ▼ 0:40	-	
4	750 g		02:52	01:57		00:55	01:00	02:22
	1000 g		02:57			01:00		02:27
	1500 g		03:02			01:05		02:32
	750 g		02:52			00:55		02:22
	1000 g		02:57			01:00		02:27
	1500 g		03:02			01:05		02:32
	750 g		02:52			00:55		02:22
	1000 g		02:57			01:00		02:27
1500 g	03:02	01:05	02:32					

1 SŁABY

2 ŚREDNI

3 MOCNY.

Uwaga: całkowity czas nie wlicza czasu utrzymywania w cieple.

750* = około 400 g (patrz str. 605)

1500** = około 800 g (patrz str. 605)

PROG.	WAGA (g)	UPIECZENIE NA ZŁOCI-TOBRĄZOWY KOLOR	CAŁKOWITY CZAS (godz.)	CZAS RZYGOTOWANIA	PIECZENIE (h)	CZAS WYŚWIETLANY PRZY SYGNALE DŹWIĘKOWYM (h)	UTRZYMYWANIE W CIEPLE (h)
5	750 g		03:00	02:00	01:00	01:00	02:37
	1000 g		03:05		01:05		02:42
	1500 g		03:10		01:10		02:47
	750 g		03:00		01:00		02:37
	1000 g		03:05		01:05		02:42
	1500 g		03:10		01:10		02:47
	750 g		03:00		01:00		02:37
	1000 g		03:05		01:05		02:42
	1500 g		03:10		01:10		02:47
6	750 g		03:05	02:05	01:00	01:00	02:42
	1000 g		03:10		01:05		02:47
	1500 g		03:15		01:10		02:52
	750 g		03:05		01:00		02:42
	1000 g		03:10		01:05		02:47
	1500 g		03:15		01:10		02:52
	750 g		03:05		01:00		02:42
	1000 g		03:10		01:05		02:47
	1500 g		03:15		01:10		02:52
7	750 g		03:14	02:29	00:45	01:00	02:50
	1000 g		03:19		00:50		02:55
	1500 g		03:24		00:55		03:00
	750 g		03:14		00:45		02:50
	1000 g		03:19		00:50		02:55
	1500 g		03:24		00:55		03:00
	750 g		03:14		00:45		02:50
	1000 g		03:19		00:50		02:55
	1500 g		03:24		00:55		03:00
8	750 g		01:28	00:43	00:45	01:00	01:12
	1000 g		01:33		00:50		01:17
	1500 g		01:38		00:55		01:22
	750 g		01:28		00:45		01:12
	1000 g		01:33		00:50		01:17
	1500 g		01:38		00:55		01:22
	750 g		01:28		00:45		01:12
	1000 g		01:33		00:50		01:17
	1500 g		01:38		00:55		01:22
9	1000 g		02:11	01:11	01:00	01:00	-

PROG.	WAGA (g)	UPIECZENIE NA ZŁOCISTOBRAZOWY KOLOR	CAŁKOWITY CZAS (godz.)	CZAS RZYGOTOWANIA	PIECZENIE (h)	CZAS WYŚWIETLANY PRZY SYGNALE DŹWIĘKOWYM (h)	UTRZYMYWANIE W CIEPLE (h)
10	750 g		03:00	01:55	01:05	01:00	02:37
	1000 g		03:05		01:10		02:42
	1500 g		03:10		01:15		02:47
	750 g		03:00		01:05		02:37
	1000 g		03:05		01:10		02:42
	1500 g		03:10		01:15		02:47
	750 g		03:00		01:05		02:37
	1000 g		03:05		01:10		02:42
	1500 g		03:10		01:15		02:47
11	750 g		03:10	02:10	01:00	01:00	02:37
	1000 g		03:15		01:05		02:42
	1500 g		03:20		01:10		02:47
	750 g		03:10		01:00		02:37
	1000 g		03:15		01:05		02:42
	1500 g		03:20		01:10		02:47
	750 g		03:10		01:00		02:37
	1000 g		03:15		01:05		02:42
	1500 g		03:20		01:10		02:47
12	750 g			-		/	/
	1000 g		0:10		0:10		
	1500 g		▼		▼		
	750 g		1:10		1:10		
	1000 g						
	1500 g						
13	/	/	01:15	01:15	-	/	/
14	1000 g		02:08	00:25	01:43	01:00	01:45
15	/	/	01:30	-	01:30	/	/
16	/	/	00:15	00:15	-	/	/

7 RADY PRAKTYCZNE

1. PRZYGOTOWANIE PRZEPISÓW

- Wszystkie używane składniki powinny posiadać temperaturę otoczenia (poza przypadkami, kiedy zalecana jest inna temperatura) i muszą być odważane z uwagą. **Płyny należy mierzyć korzystając z dołączonego do urządzenia kubeczek z podziałką. Używać wchodząca w skład urządzenia podwójną miarkę do odmierzania sypkich produktów z jednej strony łyżeczką do herbaty, a z drugiej łyżką do zupy.** Niewłaściwe odmierzenie może doprowadzić do złych rezultatów.
- Należy przestrzegać porządku przy przygotowywaniu
 - > Płyny (masło, olej, jajka, woda, mleko)
 - > Sól
 - > Cukier
 - > Mąka, pierwsza część
 - > Mleko w proszku
 - > Specjalne dodatki twarde
 - > Mąka, druga część
 - > Środek spulchniający
- Ważna jest dokładność w odmierzaniu ilości mąki. Dlatego mąka powinna być mierzona przy użyciu wagi kuchennej. Należy używać suchych drożdży aktywnych, w torebkach. Poza wskazaniami w przepisach nie korzystać z proszku do pieczenia. Torebka suchych drożdży powinna być zużyta w ciągu 48 godzin od otwarcia.
- Aby nie przeszkadzać przy wroście ciasta radzimy wszystkie składniki włożyć do formy na początku, aby uniknąć otwierania pokrywy podczas używania urządzenia (chyba, że są ku temu jakieś wskazania). Przestrzegać dokładnie porządku dodawania składników i ilości wskazanych w przepisach. **Najpierw płyny potem ciąfa stałe. Drożdże nie powinny mieć kontaktu z płynami, solą i cukrem.**
- Przygotowanie chleba jest niesłychanie wrażliwe na warunki temperatury i wilgoci. W przypadku wysokiej temperatury otoczenia radzimy używać płynów chłodniejszych niż zazwyczaj. Tak samo, w przypadku występowania niskiej temperatury otoczenia, może wystąpić potrzeba lekkiego podgrzania wody lub mleka (nigdy nie przekraczać 35°C). Dla uzyskania optymalnych rezultatów zalecamy przestrzeganie ogólnej temperatury 60°C (temperatura wody + temperatura mąki + temperatura otoczenia). Przykład: jeśli temperatura otoczenia wynosi 19°C należy zwrócić uwagę by temperatura mąki wynosiła 19°C, a temperatura wody 22°C (19 + 19 + 22 = 60°C).
- **Czasami warto sprawdzić stan ciasta w połowie wyrabiania:** powinno ono być uformowane w jednorodną kulę łatwo odczepiającą się od ścianek.
 - > w przypadku, kiedy mąka w całości nie została wrobiona w ciasto, należy do formy dolać trochę więcej wody,
 - > jeżeli ciasto nie jest uformowane w kulę, być może należy dosypać trochę mąki.Wszystkie poprawki należy przeprowadzać bardzo ostrożnie (maksymalnie po jednej łyżce do zupy za jednym razem) i sprawdzać efekt tego działania. W przypadku potrzeby ponowić czynność.
- **Stłym błędem jest myślenie, że przez dorzucanie większej ilości drożdży chleb bardziej podniesie się.** Tymczasem zbyt duża ilość drożdży osłabia strukturę ciasta, które za bardzo się unosi i może opaść podczas pieczenia. Można ocenić stan ciasta przed samym upieczeniem dotykając go lekko końcami palców: ciasto powinno stawiać lekki opór i ślad po palcach powinien powoli zniknąć.
- Nie należy wyrabiać ciasta zbyt długo, ponieważ niekoniecznie uda się dzięki temu osiągnąć oczekiwany po upieczeniu rezultat.

2. UŻYCIE WYPIEKACZA DO CHLEBA

- **W przypadku przerwy w dostawie prądu:** jeżeli, w trakcie pieczenia, program jest przerywany przez brak prądu lub jakimś błędem w postępowaniu, urządzenie dysponuje 7 min czasu ochronnego, podczas których program jest utrzymany. Pieczenie zostanie podjęte w miejscu, w którym zostało wstrzymane. Po 7 min programowanie zanika.
- **Jeżeli włączone są dwa programy na Chleb klasyczny,** przed rozpoczęciem drugiego przygotowania należy odczekać 1 h. W innym przypadku wyświetli się kod błędu E01. (nie dotyczy programów 1 i 12).
- W przypadku programu bagietki po etapie wyrabiania i wyrastania ciasta, należy je wykorzystać w przeciągu godziny od momentu sygnału dźwiękowego. Po upływie tego czasu, urządzenie resetuje się i program bagietki przepada.

8 PRZYGOTOWANIE I WYKONANIE BAGIETEK

W tym celu potrzebne są wszystkie przewidziane akcesoria: 1 wkładka do pieczenia bagietek (5), 2 blachy z powłoką zapobiegającą przywieraniu do wypieku bagietek (6), 1 nożyk (7), 1 pędzel (11).

1. Ugniatanie i wyrastanie ciasta

• Włącz wypiekacz do prądu.



- Po sygnale automatycznie wyświetla się program 1.
- Wybrać stopień zarumienienia skórki.
- Zalecane jest pieczenie tylko jednego poziomu, w przeciwnym razie wypieki mogą być za bardzo spieczone.
- W przypadku pieczenia dwóch porcji: zalecamy uformowanie ciasta i przechowywanie połowy w lodówce do drugiego pieczenia.
- Nacisnąć przycisk **START**. Lampka kontrolna działania włącza się i 2 kropki minutnika migają. Cykl zagniatania ciasta rozpoczyna się, po nim następuje cykl wyrastania ciasta.



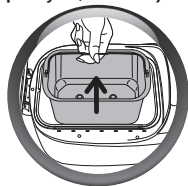
Uwagi:

- Podczas zagniatania normalne jest, że ciasto nie jest równomiernie wymieszane.
- Po zakończeniu czynności urządzenie przechodzi w tryb spoczynku. Zakończenie zagniatania i wyrastania ciasta zostanie zasygnalizowane kilkoma sygnałami dźwiękowymi, wskaźnik działania zaczyna migać. Zaświeci się lampka formowania bagietki.

Po fazach wyrabiania i wzrastania należy ciasto wykorzystać w przeciągu godziny od usłyszenia sygnałów dźwiękowych. Po tym czasie program zanika, a urządzenie ustawia się na ustawienie pierwotne. W tym przypadku zaleca się włączenie programu 3, przeznaczanego do pieczenia bagietek.

2. Przykładowe wykonanie i pieczenie bagietek

Aby pomóc w tych etapach, patrz kształtownie bagietek w dołączonej instrukcji. Podane tam są gesty używane przez piekarza. Wystarczy parę prób do nabycia umiejętności własnego formowania pieczywa. Bez względu na sposób uformowania pieczywa, rezultat jest gwarantowany.



- Wyjąć formę z automatu.
- Na stolnicę wysypać odrobinę mąki.
- Wyjąć ciasto z formy i położyć na blacie.
- Uformować kulę z ciasta i podzielić ją nożem na 4 części.
- W ten sposób uzyskuje się 4 kawałki ciasta równej wielkości, następnie wystarczy uformować bagietki.

Aby uzyskać bagietki z większą ilością pustych przestrzeni, należy pozostawić ciasto na 10 minut przed uformowaniem go.

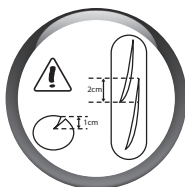
Długość uformowanej bagietki musi odpowiadać wielkości blach z powłoką zapobiegającą przywieraniu (około 18 cm).

Można zmieniać smak bagietek stosując odpowiednie dodatki. W tym celu wystarczy zwilżyć ciasto i obtoczyć je ziarnami sezamu lub maku.




- Po uformowaniu bagietek, należy je umieścić na blachach z powłoką zapobiegającą przywieraniu.

Linia łączenia musi znajdować się na spodzie bagietek.



- W celu uzyskania optymalnego wyniku, należy naciąć bagietki ukośnie za pomocą nożyka zębatego lub dostarczonego nożyka tak, aby uzyskać rozwarście głębokości około 1 cm.


Można zmieniać wygląd bagietek i wykonywać nacięcia za pomocą nożyczek wzdłuż bagietki.

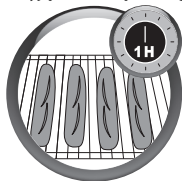
- Przy użyciu załączonego pędzla należy dobrze zwilżyć górną część bagietki uważając, aby na foremkach nie zebrał się nadmiar płynu.
- Umieścić 2 blachy z powłoką zapobiegającą przywieraniu z bagietkami na wkładce do bagietek.
- Umieścić wkładkę w urządzeniu zamiast formy.
- Nacisnąć ponownie przycisk  w celu uruchomienia programu i rozpoczęcia pieczenia bagietek.

**• Po zakończeniu cyklu pieczenia istnieją 2 możliwości:
w przypadku pieczenia 4 bagietek**

- Odłączyć urządzenie. Wyjąć wkładkę do bagietek.
- Należy zawsze używać rękawic, ponieważ wkładka jest bardzo gorąca.
- Zdjąć bagietki z blachy z powłoką zapobiegającą przywieraniu i pozostawić do wystygnięcia na kratce.

w przypadku pieczenia 8 bagietek (2x4)

- Wyjąć wkładkę do bagietek. Należy zawsze używać rękawic, ponieważ wkładka jest bardzo gorąca.
- Zdjąć bagietki z blachy z powłoką zapobiegającą przywieraniu i pozostawić do wystygnięcia na kratce. Wyjąć pozostałe 4 bagietki z lodówki (uprzednio nacięte i nawilżone).
- Umieścić na blasze (unikać oparzeń).
- Umieścić wkładkę w urządzeniu i nacisnąć ponownie .
- Po zakończeniu pieczenia można odłączyć urządzenie.
- Zdjąć bagietki z blachy z powłoką zapobiegającą przywieraniu i pozostawić do wystygnięcia na kratce.





CHLEB PODSTAWOWY (PROGRAM 4)


cc > łyżeczka do kawy
cs > łyżka stołowa

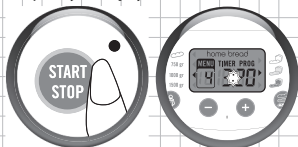
- Poziom zarumienienia > średni
- Waga jednostkowa > 1000g

Składniki

Olej > 2 łyżki stołowe
 Woda > 325 ml
 Sól > 2 łyżeczki
 Cukier > 2 łyżki stołowe
 Mleko w proszku > 2,5 łyżki
 Mąka Typ 550 > 600 g
 Drożdże suche > 1,5 łyżeczki

1 Aby rozpocząć przygotowywanie przepisu zajrzyj do podręcznika „Używanie” – punkty 1-7.

2 Następnie należy wcisnąć przycisk, by uruchomić program CHLEB PODSTAWOWY. Lampka kontrolna działania włącza się . Dwie kropki minutnika migają. Rozpoczyna się cykl.



3 Po zakończeniu cyklu, przejdź do etapu 11.

WAŻNE: Na tej samej zasadzie można zrealizować przepisy na chleby tradycyjne:
Chleb Francuski, Chleb Pełnoziarnisty, Chleb Słodki, Chleb Szybki, Chleb Bezglutenowy, Chleb Bez soli, wystarczy wybrać odpowiedni program z menu.



BAGIETKA (PROGRAM 1)

Do wykonania 4 bagietek każda około 100g

cc > łyżeczka do kawy
cs > łyżka stołowa

- Poziom zarumienienia > średni

Składniki

Woda > 170 ml
 Sól > 1 łyżeczka
 Mąka Typ 550 > 280 g
 Drożdże suche > 1 łyżeczka








Do wykonania tego przepisu zajrzyj do rozdziału 8 „Przygotowanie i pieczenie bagietek”.



Aby bagietki były jeszcze delikatniejsze dodaj do ciasta 1 łyżkę oleju. Jeśli 4 bagietki mają być bardziej złociste, dodaj 2 łyżeczki cukru.

9 POPRAWIANIE JAKOŚCI WYPIEKÓW

1. DLA CHLEBA




Nie osiągnięto oczekiwanych rezultatów? Tabela pozwala na określenie przyczyn występowania problemów.	PROBLEMY					
	Chleb zbyt wyrośnięty	Chleb opadł po zbytym wyrośnięciu	Chleb za mało wyrośnięty	Skórka za mało przyrumieniona	Boki brązowe, ale chleb niedopieczony	Boki i wierzch obsypane za bardzo mąką
MOZLIWE PRZYCZYNY						
Przycisk  został uruchomiony podczas pieczenia				●		
Zbyt mało mąki		●				
Za dużo mąki			●			●
Za mało drożdży			●			
Za dużo drożdży		●		●		
Za mało wody			●			●
Za dużo wody		●			●	
Za mało cukru			●			
Zła jakość mąki			●	●		
Nie odpowiednia ilość dodatków (za dużo)	●					
Woda za gorąca		●				
Woda za zimna			●			
Program niedostosowany			●	●		

2. DLA BAGIETEK

Nie osiągnięto oczekiwanych rezultatów? Tabela pozwala na określenie przyczyn występowania problemów	MOŻLIWY POWÓD	ROZWIĄZANIE
Ciasto nie jest regularne w przekroju.	Prostokątny kształt początkowy nie jest regularny lub nie ma stałej grubości.	Spłaszczyć wałkiem w razie potrzeby.
Ciasto klei się i sprawia trudności przy formowaniu bagietek.	Za dużo wody w cieście.	Zmniejszyć ilość wody.
	Dodano za ciepłą wodę do ciasta.	Posypać lekko ręce mąką, nie posypywać ciasta ani blatu, jeżeli to możliwe i kontynuować przygotowywanie bagietek.
Ciasto rozrywa się.	Użyto mąki bezglutenowej.	Należy zastosować mąkę do pieczenia (Typ 450).
	Ciasto nie jest sprężyste.	Pozostawić na 10 min przed włożeniem do formy.
	Wypieki są nieregularne w kształcie.	Zważyć uformowane kształty z ciasta, by sprawdzić czy są tej samej wielkości.
Ciasto jest zбите i trudno się formuje.	Zbyt mało wody w cieście.	Sprawdzić przepis i dodać wody, jeśli ciasto jest zbyt gęste.
	Za dużo mąki w cieście.	Zagnieść ciasto i odstawić na chwilę, przed nadaniem ostatecznego kształtu. Dodać niewielką ilość wody na początku wyrabiania.
	Ciasto zostało nadmiernie wyrobione.	Pozostawić na 10 min przed włożeniem do formy. Podyspać stolnicę niewielką ilością mąki. Uformować szybko żądany kształt. Przejść do wyrabiania w 2 etapach, zachowując odstęp 5 min. pomiędzy etapami.
Bagietki stykają się i nie są dostatecznie wypieczone.	Nieprawidłowe rozmieszczenie na ruszcie.	Zaplanować inne rozmieszczenie wypieków na blachach.
	Ciasto zostało nadmiernie zwilżone.	Dobrze odmierzyć ilość płynów. Przepisy zakładają używanie jajek 50 g. W przypadku większych jajek należy zmniejszyć ilość użytej wody.
Wypieki skleją się na blasze i są przypalone.	Zbyt duża ilość żółtka do smarowania bagietek.	Wybrać niższy poziom przyrumieniania. Unikać spływania żółtka do smarowania bagietek na blachę.
	Wyrobione ciasto zbyt nawilżone.	Usunąć nadmiar wody za pomocą pędzla.
	Wypieki przywierają do blachy.	Przed umieszczeniem ciasta na blasze należy ją lekko posmarować olejem.
Bagietki nie są dostatecznie złociste.	Ciasto przed włożeniem do pieca nie zostało posmarowane wodą.	Należy o tym pamiętać następnym razem.
	Podczas wyrabiania ciasto zostało zbyt mocno podsypane mąką.	Dobrze zwilżyć wodą za pomocą pędzelka przed włożeniem do pieca.
	Temperatura otoczenia jest wysoka (+ 30°C).	Należy użyć zimniejszej wody (między 10 a 15°C) i/lub mniej drożdży.

Nie osiągnięto oczekiwanych rezultatów? Tabela pozwala na określenie przyczyn występowania problemów	MOŻLIWY POWÓD	ROZWIĄZANIE
Bagietki nie wyrosły wystarczająco dobrze.	Do przepisu nie dodano drożdży lub dodano ich za mało.	Postępować zgodnie z przepisem.
	Drożdże mogą być przeterminowane.	Sprawdzić datę przydatności produktu.
	Dodano za mało wody.	Sprawdzić przepis i dodać wody, jeśli ciasto jest zbyt gęste.
	Podczas wyrabiania ciasto było zbyt mocno gniecione i ściskane.	Uformować szybko żądany kształt.
	Ciasto zostało nadmiernie wyrobione.	
Bagietki są zbyt wyrośnięte.	Zbyt duża ilość drożdży.	Dodać mniej drożdży.
	Ciasto zbyt wyrobione.	Po ułożeniu uformowanego ciasta na blaszce delikatnie je przyklepać.
Nacięcia na cieście nie są dokładne.	Ciasto klei się: do przepisu użyto zbyt dużo wody.	Rozpocząć od nowa etap wyrabiania ciasta, posypać lekko ręce mąką, nie posypywać ciasta ani blatu, jeżeli to możliwe i kontynuować przygotowywanie bagietek.
	Ostrze nie jest dostatecznie ostre.	Używać dostarczonego nożyka, lub innego ostrego nożyka z ząbkami.
	Nacięcia nie są dobrze wykonane.	Należy naciąć pewnym, szybkim ruchem.
Nacięcia zamykają się lub nie otwierają się podczas pieczenia.	Ciasto za bardzo się klei: do przepisu użyto zbyt dużo wody.	Sprawdzić przepis lub dodać trochę mąki, jeśli ciasto jest zbyt wodniste.
	Powierzchnia ciasta nie jest dostatecznie napięta podczas wkładania do formy.	Rozpocząć od nowa i w momencie nawijania ciasta dookoła kciuka mocniej je naciągnąć.
Ciasto rozrywa się po bokach podczas pieczenia.	Nacięcia na cieście jest niewystarczająco głębokie.	Należy sprawdzić na stronie 616 porady dotyczące idealnego nacinania.

10 PRZEWODNIK NAPRAW TECHNICZNYCH

PROBLEMY	ROZWIĄZANIA
Mieszadła pozostają zaklinowane w formie.	<ul style="list-style-type: none">Namoczyć je przez chwilę przed ich wyciągnięciem.
Mieszadła pozostają zaklinowane w chlebie.	<ul style="list-style-type: none">Użyć haczyk, aby wyciągnąć mieszadła z chleba (strona 607).
Po naciśnięciu na  nic się nie dzieje.	<ul style="list-style-type: none">Urządzenie jest zbyt gorące. Odczekać 1 godzinę między 2 cyklami (kod błędu E01).Zaprogramowano opóźnienie czasu startu.
Po naciśnięciu na przycisk  silnik pracuje, ale wyrabianie ciasta nie następuje.	<ul style="list-style-type: none">Forma nie jest dobrze osadzona.Nie założone lub źle osadzone mieszadła.
Po uruchomieniu programu z opóźnionym startem chleb nie wyrósł dostatecznie albo nic nie dzieje się.	<ul style="list-style-type: none">Po zaprogramowaniu opóźnionego startu zapomniano włączyć przycisk .Drożdże weszły w kontakt z solą / lub wodą.Brak mieszadeł.
Czuć zapach spalenizny.	<ul style="list-style-type: none">Jakaś cząstka składników wypadła poza formę: ostudzić urządzenie i oczyścić od wewnątrz korzystając z wilgotnej gąbki bez środków czyszczących.Przygotowany wkład przelał się ponad krawędź formy: zbyt dużo składników, zwłaszcza płynów. Przestrzegać miar podanych w przepisach.

11 GWARANCJA

- Wypiekacz jest przeznaczony wyłącznie do użytku w gospodarstwie domowym; w przypadku niewłaściwego lub niezgodnego ze sposobem użytkowania firma nie ponosi żadnej odpowiedzialności, a gwarancja jest anulowana.
- Zgodnie z obowiązującymi przepisami, urządzenie niezdatne do pracy musi być nieodwracalnie zniszczone: wyłączyć z prądu i odciąć przewód przed wyrzuceniem wypiekacza.

12 ŚRODOWISKO

- Przed skorzystaniem po raz pierwszy z wypiekacza należy przeczytać uważnie instrukcję obsługi: użycie urządzenia niezgodne z instrukcją obsługi zwalnia od jakiegokolwiek odpowiedzialności firmę Moulinex.