

ufesa

BSH Electrodomésticos España, S.A.
C.I.F. : A-28-893550
C/ Itaroa, nº 1, 31620 HUARTE (Navarra)
España



manual de instrucciones
instructions manual
mode d'emploi
manual de instruções
használati utasítás
تعليمات التشغيل

ES
EN
FR
PT
HU
AR

PN5000-001U_v01
07-14

ufesa

panificadora
PN5000

panificadora

PN5000

bread baking machine
máquina de fazer pão
machine à pain
kenyér sütőgép
ماكينة صنع خبز



www.ufesa.es

ufesa



B**ES**

¡Estimado cliente! ●●●●●●●●●●●●●●●●

Le felicitamos por haber elegido nuestro aparato y le damos la bienvenida a la comunidad de usuarios de productos ufesa. Por favor, lea estas instrucciones atentamente. Preste especial atención a las instrucciones de seguridad. Guarde este manual de usuario para futuras consultas.

Instrucciones de seguridad y uso

●●●●●●●●●●●●●●●●

Antes de comenzar a utilizar el aparato, familiarícese con el contenido completo de este manual de instrucciones.

Asegúrese de que entiende las instrucciones proporcionadas a continuación.

¡PELIGRO! / ¡ADVERTENCIA!**Riesgo de lesiones**

- Este aparato puede ser usado por niños a partir de 8 años y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o falta de experiencia y conocimientos bajo supervisión o si se les instruye en el uso de este aparato de forma segura y entienden los peligros existentes. Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y mantenimiento no debe ser realizada por niños sin supervisión.
- Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de niños menores de 8 años.
- No utilice el aparato si tiene un cable roto o si la carcasa está visiblemente dañada.
- Si el cable de alimentación está roto, debe ser reemplazado

por el fabricante, su agente de mantenimiento u otra persona igualmente cualificada para evitar cualquier peligro.

- El aparato solo debe ser reparado por un servicio técnico autorizado. El mantenimiento inadecuado puede presentar un serio peligro para el usuario. En caso de defecto, contacte con un centro de servicio técnico cualificado.
- Desenchufe el aparato cuando no esté siendo usado y antes de su limpieza.
- Apague el aparato antes de manipular los componentes móviles.
- El cable no debe colgar de la mesa o de la encimera ni debe entrar en contacto con superficies calientes.
- Use agarraderas o guantes para horno o un paño protector para retirar el recipiente con el pan del aparato. Tanto el recipiente como el pan están muy calientes.
- No toque las superficies calientes del aparato, especialmente el dosificador de productos secos y las áreas que rodean a los orificios de ventilación. Use agarraderas o guantes protectores. El aparato está muy caliente después del proceso de horneado.
- La temperatura de las superficies accesibles puede ser alta cuando el aparato está en funcionamiento.
- Deje que el aparato se enfríe antes de desmontarlo y limpiarlo. El aparato tiene una carcasa que aísla del calor y es fría al tacto. Las partes metálicas pueden calentarse durante el uso.

إذا كان كابل التغذية الكهربائي تالفاً، فلا بد أن يتم استبداله من قِبَل المُصنِّع أو وكيل الصيانة الخاص به أو من قِبَل الأشخاص المؤهلين بصورة ماثلة وذلك لتجنب أية مخاطر.

يُمكن أن يتم تصليح الجهاز من قبل فريق الصيانة المؤهل فقط. ويُمكن أن تتسبب الصيانة الغير صحيحة بخطر بالغ للمستخدم. وفي حالة وجود أي عيوب، يرجى الإتصال بمركز صيانة مؤهل. قم بفصل الجهاز من مصدر التيار عندما لا يكون قيد الاستخدام وقيل التنظيف. قم بإطفاء الجهاز قبل الإمساك بالأجزاء المتحركة.

لا تسمح لكابل التغذية الكهربائية أن يتدلى فوق حافة المنضدة أو الطاولة ولا تسمح له أن يلامس الأسطح الساخنة. استخدم حامل أواني خاص أو القماش الواقي لدى إخراج علبه الخبز التي تحوي الخبز من الجهاز لأنها تكون ساخنة للغاية. لا تقوم بلمس الأسطح الساخنة للجهاز، وبخاصة موزع المنتج الجاف والمناطق المحيطة بالفحات، فلذلك استخدم حامل الأواني لأن الجهاز يكون ساخن للغاية بعد نهاية عملية الخبز. يمكن أن تكون درجة حرارة الأسطح التي يمكن الوصول إليها عالية عندما يكون الجهاز قيد التشغيل. دع الجهاز يبرد قبل إجراء الفك والتنظيف. فالجهاز يحتوي على هيكل عازل للحرارة وذو ملمس ناعم، بينما تكون الأجزاء المعدنية ساخنة أثناء الاستخدام. أعر انتباهاً خاصاً عندك الإمساك بالجهاز، وبخاصة إذا كان ممتلئاً بالمواد الساخنة.

AR

●●●●●●●●●●●●●●●● تعليمات التشغيل الآمن

نهنتك على اختيارك لجهازنا، ومرحبًا بك بين مستخدمي منتجات ufesa. يرجى قراءة هذه التعليمات بعناية. وأعر انتباهًا خاصًا إلى تعليمات الأمان الهامة. يرجى الاحتفاظ بدليل المستخدم هذا كمرجع مستقبلي.

تعليمات التشغيل الآمن

●●●●●●●●●●●●●●●●

تعرف على كامل محتوى كتيب المستخدم هذا قبل البدء باستخدام هذا الجهاز.

تأكد من فهمك التام للتعليمات المقدمة أدناه.

خطر! / تحذير!**خطر التعرض للإصابة**

- يمكن أن يُستخدم هذا الجهاز من قِبَل الأطفال من عُمر ثمانية أعوام وكذلك الأشخاص ذوي القدرات الجسدية أو الحسية أو العقلية المنخفضة أو الذين تنقصهم الخبرة والمعرفة ذلك إذا ما تم الإشراف عليهم أو إعطائهم التعليمات اللازمة لإستخدام الجهاز بطريقة آمنة وإذا ما كانوا يستوعبون المخاطر المتضمنة. لا ينبغي على الأطفال اللعب بهذا الجهاز، وينبغي ألا يقوموا بالقيام بعملية تنظيف أو صيانة للجهاز المستخدم بدون متابعة.
- احتفظ بالجهاز وكابل التغذية الكهربائية بعيدًا عن تناول الأطفال ما دون الثماني سنوات.
- لا تقم بتشغيل الجهاز إذا كان كابل التغذية الكهربائي أو الهيكل تالفاً بشكل واضح.

- Preste especial atención mientras manipula el aparato, sobre todo si contiene sustancias calientes.

inflamables o junto a elementos que puedan prender fuego (cortinas, por ejemplo).

- No desenchufe el aparato tirando del cable.

¡ADVERTENCIA!

Riesgo de daños materiales



- Conecte el aparato solo a un enchufe con toma de tierra con el voltaje correspondiente al indicado en la placa del fabricante.
- El aparato no debe ser operado mediante un temporizador externo o un sistema de control remoto separado.
- Coloque siempre el aparato en una superficie recta y plana para que evitar que se caiga durante el proceso de amasado de masa densa. Es especialmente importante cuando se usan las funciones programadas y cuando el aparato se deja desatendido. En caso de que la superficie sea extremadamente lisa, coloque el aparato en una alfombrilla fina de goma.
- Cuando el aparato esté en funcionamiento, la unidad debe ser colocada al menos 10 cm lejos de otros objetos.
- No coloque nunca el aparato cerca de una cocina eléctrica o de gas o de un horno caliente.
- No retire nunca el recipiente de horneado mientras el aparato está en funcionamiento.
- Nunca coloque dentro de la unidad papel de aluminio ni otros materiales que no sean productos de horneado, ya que esto puede causar fuego o un cortocircuito.
- Nunca cubra el aparato con toallas u otros materiales durante su uso. El calor y el vapor deben poder salir libremente. Puede haber peligro de incendio si el aparato es cubierto con materiales inflamables o entra en contacto con cortinas, etc.
- No lave el aparato bajo un chorro de agua. No sumerja el aparato y el cable en agua.
- No use detergentes abrasivos como emulsiones, cremas limpiadoras, abrillantadores, etc. para limpiar la carcasa. Estos pueden eliminar los símbolos de información gráfica como: mediciones, marcas, señales de advertencia, etc.
- No lave las partes metálicas en el lavavajillas. Los detergentes agresivos usados en el lavavajillas pueden oscurecer estas partes. Lávelas manualmente usando líquidos lavavajillas tradicionales.
- El uso de accesorios no recomendados por el fabricante puede causar daños en el aparato.
- El pan puede prender fuego, por lo que no se debe usar nunca el aparato cerca de materiales

CONSEJOS

Información sobre el producto y consejos sobre su uso



- Este aparato solo está preparado para su uso doméstico. Las condiciones de garantía cambian si el aparato es usado en un negocio gastronómico.
- Nunca use más ingredientes de los mostrados en las recetas proporcionadas en estas instrucciones. De lo contrario, el pan será horneado de manera desigual o la masa se derramará. Siga las recomendaciones ofrecidas en estas instrucciones.
- Antes de intentar preparar un tipo de pan por la noche, realice la receta vigilando el aparato para asegurarse de que las dosis de ingredientes son las correctas, la masa no es muy gruesa ni muy fina, su cantidad es adecuada y no se derrama.
- Cuando termine de hornear, desenchufe el aparato.

Parámetros técnicos



Los parámetros técnicos están indicados en la etiqueta del fabricante.

La panificadora es un aparato de clase I equipado con un cable y un enchufe con conexión a tierra.

Este aparato cumple con los requisitos de las normas aplicables.

Este aparato se ajusta a los requisitos de las directivas de:

- Equipo eléctrico diseñado para su uso dentro de unos límites de voltaje específicos (LVD)
 - 2006/95/EC.
- Compatibilidad electromagnética (EMC)
 - 2004/108/EC.

El producto lleva la marca CE en la placa del fabricante.

Características del aparato



Elementos del aparato

- 1 Tapa extraíble
- 2 Asa
- 3 Ventana de visualización
- 4 Dosificador de ingredientes a granel
- 5 Orificios de ventilación
- 6 Recipiente de horneado
- 7 Varillas de amasado
- 8 Compartimento de horneado
- 9 Molde inferior para hornear baguetes
- 10 Molde superior para hornear baguetes
- 11 Panel de control

Accesorios

- 12 Cuchara para medir los productos
- 13 Contenedor para medir los productos
- 14 Gancho para sacar la paleta de amasado

Panel de control

15 Pantalla LCD

Después de enchufar la panificadora, la pantalla mostrará el símbolo "1 3:25". El número "1" indica el programa seleccionado y el símbolo 3:25, la duración del programa. La posición de las dos marcas indica el nivel de tostado y el peso. La configuración predeterminada tras enchufar el aparato es "peso superior" (1000 g) y "nivel de tostado medio" (**medio**). La información sobre el proceso de horneado se mostrará en la pantalla mientras el aparato esté en funcionamiento. El tiempo mostrado en la pantalla irá disminuyendo progresivamente. La pantalla mostrará también otra información sobre el temporizador (**tiempo**), precalentamiento (**precalentar**), el amasado (**amasar**), la pausa (**reposo**), el crecimiento de la masa (**fermentar**), el horneado (**cocer**), la función de mantenimiento del calor (**templar**) y la finalización del programa (**fin**).

- 16 **Botón start/stop (inicio/parada)**: inicia y detiene el programa.
- 17 **Temporizador**: configura el reloj.
- 18 **Botón dorado**: se usa para configurar el nivel de tostado deseado.
- 19 **Botón menu**: selecciona el programa.
- 20 **Botón carga (hogaza)**: configura el peso según la descripción mostrada a continuación.

Funciones del aparato



Función de alarma

La alarma sonará:

- Al pulsar los botones de programa.
- Durante el funcionamiento sonará una señal para recordar al usuario que debe añadir nueces, semillas de girasol, pasas, etc.
- Cuando termine el programa.

Después de pulsar el botón start/stop (inicio parada) se puede apagar el sonido. Para esto, mantenga pulsado los dos botones del temporizador durante unos 2 segundos. Si mantiene pulsado ambos botones por segunda vez, escuchará una señal que le informará de que el sonido se ha activado de nuevo.



Función de memoria

Si se produce un corte eléctrico de hasta 15 minutos, el aparato guarda la posición del programa para poder seguir desde este punto cuando se restablezca la electricidad. Esto solo es posible si el programa se detiene antes de llegar a la fase de amasado. De lo contrario, tendrá que volver a empezar desde el principio.

Dosificación automática de ingredientes a granel

En la tapa de este dispositivo hay un dosificador de productos a granel (4). Se pueden añadir al horneado productos a granel como frutas, frutos secos, pasas o cereales. Para esto, debe colocar el producto en el dosificador antes del proceso de horneado (vaya al párrafo 4 para ver más información). El aparato añade automáticamente los productos a una tarta en el momento adecuado durante el proceso de mezclado y amasado.

Se pueden añadir ingredientes para adornar la parte superior de la tarta. Lo más adecuado es colocar estos ingredientes en el dosificador para ingredientes a granel 30 minutos antes de que termine el proceso de horneado. Una señal sonora le indicará cuándo debe añadir los ingredientes adicionales. Los programas que usan esta característica están descritos en las tablas que explican las fases de funcionamiento del aparato.

Funciones de seguridad

Si la temperatura del aparato sigue siendo muy alta para iniciar un programa nuevo tras su uso anterior, aparecerá el símbolo E 01 en la pantalla después de

pulsar el botón **start**, acompañado de un pitido. En ese caso, mantenga pulsado el botón **start/stop** (inicio/parada) hasta que desaparezca el símbolo E 01 de la pantalla y aparezca la configuración básica. Retire el recipiente y espere a que el aparato se enfríe.

El programa cocer (horneado) puede ser iniciado inmediatamente incluso si el aparato sigue caliente.

Instrucciones de uso

B

1 Inserte el recipiente.

El recipiente de horneado está cubierto por una capa antiadherente. Coloque el recipiente justo en el centro de la base, dentro del aparato. Gire cuidadosamente el contenedor en sentido de las agujas del reloj hasta que quede bloqueado.

El asa está caliente tras el horneado. Use agarraderas o guantes protectores.

2 Inserte la varilla de amasado.

Inserte la varilla de amasado colocando la pata del recipiente de horneado en la abertura de la varilla.

3 Coloque los ingredientes.

Los ingredientes deben ser introducidos en el recipiente de horneado en el orden especificado en la receta. En este manual de instrucciones puede encontrar ejemplos de recetas.

4 Rellene el dosificador de ingredientes a granel (opcional).

Para rellenar el dosificador, levante la tapa y eche la cantidad adecuada de ingredientes (frutas, nueces, pasas, judías). La cantidad de ingredientes adicionales depende de las preferencias del usuario. Por último, cierre la tapa hasta escuchar un "clic".

5 Enchufe el aparato.

6 Seleccione el programa deseado usando el botón menu.

El botón **menu** se usa para seleccionar los programas descritos a continuación.

1. básico

Pan blanco de trigo y centeno. Es el programa más utilizado.

2. francés

Para la preparación de un pan blanco particularmente ligero.

3. integral

Pan integral.

4. dulce

Para la preparación de una masa con levadura dulce.

5. rápido

6. sin gluten

Para la preparación de pan sin gluten.

7. masa

Para preparar masa.

8. pasta fresca

9. mermelada

10. hornear (horneado)

Para hornear pan o tartas.

11. baguette

7 Seleccione el peso adecuado para el programa seleccionado.

El botón **carga** (hogaza) se usa para configurar el peso del pan (ver tabla):

500 g = pan pequeño de hasta 500 g

750 g = pan mediano de hasta 750 g

1000 g = pan grande de hasta 1000 g

8 Seleccione el nivel de tostado deseado.

El botón **dorado** se usa para configurar el nivel de tostado deseado: **claro**, **medio**, **tostado** (oscuro), **rápido**.

9 Configure la hora de inicio del programa mediante los botones de selección de programa del temporizador.

Ejemplo:

Son las 8:30 p. m. y el pan debe estar listo para la mañana siguiente, a las 7:00 a. m., es decir, debe estar listo en 10 horas y 30 minutos. Pulse el botón temporizador hasta que el símbolo 10:30 aparezca. Pulse los botones de selección de programa hasta que aparezca 10:30 en la pantalla, que es el tiempo que pasará desde el momento actual (20:30) hasta que el pan esté listo. Cuando use la función de temporizador, no utilice nunca ingredientes perecederos como leche, huevos, fruta, yogur, cebolla, etc.

10 Pulse el botón start/stop (inicio/parada).

Después de pulsar el botón start/stop (inicio parada) se puede apagar el sonido. Para esto, mantenga pulsados los dos botones del temporizador durante unos 2 segundos. Si mantiene pulsados ambos botones por segunda vez, escuchará una señal que le informará de que el sonido se ha activado de nuevo.

El botón **start/stop** (inicio/parada) también se usa para detener el programa en cualquier momento. Para ello, mantenga pulsado el botón **start/stop** (inicio/parada) durante unos 3 segundos, hasta que oiga un pitido. En la pantalla se mostrará la posición inicial del programa seleccionado. Si desea usar un programa diferente, selecciónelo usando el botón **menu**.

11 Mezcle y amase la masa.

La panificadora mezcla y amasa la masa automáticamente hasta que esta alcanza la consistencia adecuada.

Durante la fase de mezcla y amasado de la masa, la tapa del aparato debe mantenerse cerrada. Durante esta fase es posible añadir pequeñas cantidades de agua, líquidos u otros ingredientes.

12 Deje que la masa suba.

Después del último ciclo de amasado, la panificadora se calienta hasta la temperatura adecuada para que la masa suba.

Durante la fase de elevación de la masa, cierre la tapa y no la abra hasta el final del horneado del pan. El objetivo de las fotos es presentar las fases de elevación de la masa.

13 Horneado.

La panificadora configura automáticamente la temperatura y el tiempo de horneado. Si el pan está muy blanco al final del programa, use el programa **cocer** (horneado) para tostarlo. Para ello, mantenga pulsado el botón **start/stop** (inicio/parada) durante unos 3 segundos (hasta que oiga un pitido). Después, pulse el botón **cocer** (horneado). Cuando se alcance el nivel de tostado deseado, detenga el proceso manteniendo pulsado el botón **start/stop** (inicio/parada) durante 3 segundos (hasta que oiga un pitido).

Durante la fase de horneado, cierre la tapa y no la abra hasta el final del horneado del pan. El objetivo de las fotos es presentar la fase de horneado.

14 Advertencia.

Una vez terminado el proceso de horneado, sonará la alarma para indicar que el pan puede ser retirado del aparato. Tras esto, se iniciará automáticamente el programa de calentamiento de 1 hora.

15 Fases de fin de programa.

Después de cada uso, desenchufe el aparato.

16 Saque el recipiente de horneado usando agarraderas o guantes y dele la vuelta al recipiente.

17 Si el pan no sale del recipiente, agite el recipiente cuidadosamente hasta que salga.

Si la varilla de amasado sigue dentro del pan, haga un leve corte en el pan y retire la varilla. También puede usar el gancho para sacar la paleta de amasado.

18 Preparación de baguetes.

Después de preparar la masa usando el programa **7 masa**, debe colocarla en los moldes para horneado de baguetes (**9**) y (**10**). Después, coloque los moldes rellenos de masa en la cámara de cocción en lugar de en el contenedor de horneado.

19 Coloque el molde de horneado inferior (**9**) en la panificadora.

Tras retirar el contenedor de horneado, el molde con la masa debe ser presionado entre los agarres de la cámara para que se adhiera firmemente a los agarres.

Cuando coloque los moldes en la panificadora, asegúrese de que todas las asas están levantadas (perpendiculares a la superficie de los moldes). Esto facilitará la extracción de los moldes del aparato.

20 Coloque el molde de horneado superior (**10**) en la panificadora.

El molde superior debe ser colgado en los ganchos de metal situados en la parte superior de la cámara de horneado. Después, cierre la tapa y siga los pasos para hornear pan (fases 13 a 15) o inicie el programa **10 hornear** (horneado).

Para preparar baguetes, también puede usar el programa 11 baguette. Este programa se divide en dos fases. En la primera fase, se mezcla y se amasa la masa y se deja que se eleve. En la segunda fase, se deja que se eleven las baguetes y, después, se hornean hasta que queden crujientes. Después de la primera fase, el aparato se detiene y emite una señal sonora para informar al usuario de que debe colocar la masa en los moldes para



baguetes. Después de colocar la masa en los moldes (se puede encontrar una descripción detallada del proceso en los párrafos 18, 19 y 20), es necesario reanudar el programa pulsando el botón start/stop (inicio/parada). Esto iniciará la segunda fase. Podrá encontrar información detallada sobre las fases individuales del programa en la tabla titulada Fases de trabajo del aparato.

Fases de trabajo del aparato

| FUNCIÓN | 1 | | | | | | | | | | | |
|--------------------------------|----------------|-------|--------|-------|-------|--------|------------------|-------|--------|--------|-------|--------|
| | básico* | | | | | | | | | | | |
| horneado | claro (ligero) | | | medio | | | tostado (oscuro) | | | rápido | | |
| carga (hogaza) | 500 g | 750 g | 1000 g | 500 g | 750 g | 1000 g | 500 g | 750 g | 1000 g | 500 g | 750 g | 1000 g |
| tiempo de retraso | 15:00 | 15:00 | 15:00 | 15:00 | 15:00 | 15:00 | 15:00 | 15:00 | 15:00 | 15:00 | 15:00 | 15:00 |
| precalentar (precalentamiento) | | | | | | | | | | | | |
| amasar 1 (amasado 1) | 5 m | 5 m | 5 m | 5 m | 5 m | 5 m | 5 m | 5 m | 5 m | 5 m | 5 m | 5 m |
| reposo (descanso) | 5 m | 5 m | 5 m | 5 m | 5 m | 5 m | 5 m | 5 m | 5 m | 5 m | 5 m | 5 m |
| amasar 2 (amasado 2) | 20 m | 20 m | 20 m | 20 m | 20 m | 20 m | 20 m | 20 m | 20 m | 20 m | 20 m | 20 m |
| fermentar 1 (elevación 1) | 40 m | 40 m | 40 m | 40 m | 40 m | 40 m | 40 m | 40 m | 40 m | 15 m | 15 m | 15 m |
| amasar 3 (amasado 3) | 10 s | 10 s | 10 s | 10 s | 10 s | 10 s | 10 s | 10 s | 10 s | 10 s | 10 s | 10 s |
| fermentar 2 (elevación 2) | 25 m | 25 m | 25 m | 25 m | 25 m | 25 m | 25 m | 25 m | 25 m | 9 m | 9 m | 9 m |
| amasar 4 (amasado 4) | 10 s | 10 s | 10 s | 10 s | 10 s | 10 s | 10 s | 10 s | 10 s | 10 s | 10 s | 10 s |
| fermentar 3 (elevación 3) | 50 m | 50 m | 50 m | 50 m | 50 m | 50 m | 50 m | 50 m | 50 m | 30 m | 30 m | 30 m |
| cocer (horneado) | 46 m | 51m | 58 m | 48 m | 53 m | 60 m | 53 m | 58 m | 65 m | 48 m | 53 m | 60 m |
| templar (calentamiento) | 1 h | 1 h | 1 h | 1 h | 1 h | 1 h | 1 h | 1 h | 1 h | 1 h | 1 h | 1 h |
| tiempo total | 3:11 | 3:16 | 3:23 | 3:13 | 3:18 | 3:25 | 3:18 | 3:23 | 3:30 | 2:12 | 2:17 | 2:24 |

| FUNCIÓN | 2 | | | | | | | | | | | |
|--------------------------------|----------------|-------|--------|-------|-------|--------|------------------|-------|--------|--------|-------|--------|
| | francés* | | | | | | | | | | | |
| | claro (ligero) | | | medio | | | tostado (oscuro) | | | rápido | | |
| horneado | | | | | | | | | | | | |
| carga (hogaza) | 500 g | 750 g | 1000 g | 500 g | 750 g | 1000 g | 500 g | 750 g | 1000 g | 500 g | 750 g | 1000 g |
| tiempo de retraso | 15:00 | 15:00 | 15:00 | 15:00 | 15:00 | 15:00 | 15:00 | 15:00 | 15:00 | 15:00 | 15:00 | 15:00 |
| precalentar (precalentamiento) | | | | | | | | | | | | |
| amasar 1 (amasado 1) | 5 m | 5 m | 5 m | 5 m | 5 m | 5 m | 5 m | 5 m | 5 m | 5 m | 5 m | 5 m |
| reposo (descanso) | 5 m | 5 m | 5 m | 5 m | 5 m | 5 m | 5 m | 5 m | 5 m | 5 m | 5 m | 5 m |
| amasar 2 (amasado 2) | 20 m | 20 m | 20 m | 20 m | 20 m | 20 m | 20 m | 20 m | 20 m | 20 m | 20 m | 20 m |
| fermentar 1 (elevación 1) | 39 m | 39 m | 39 m | 39 m | 39 m | 39 m | 39 m | 39 m | 39 m | 15 m | 15 m | 15 m |
| amasar 3 (amasado 3) | 10 s | 10 s | 10 s | 10 s | 10 s | 10 s | 10 s | 10 s | 10 s | 10 s | 10 s | 10 s |
| fermentar 2 (elevación 2) | 31 m | 31 m | 31 m | 31 m | 31 m | 31 m | 31 m | 31 m | 31 m | 15 m | 15 m | 15 m |
| amasar 4 (amasado 4) | 10 s | 10 s | 10 s | 10 s | 10 s | 10 s | 10 s | 10 s | 10 s | 5 s | 5 s | 5 s |
| fermentar 3 (elevación 3) | 60 m | 60 m | 60 m | 60 m | 60 m | 60 m | 60 m | 60 m | 60 m | 30 m | 30 m | 30 m |
| cocer (horneado) | 48 m | 50 m | 53 m | 50 m | 52 m | 55 m | 55 m | 57 m | 60 m | 50 m | 52 m | 55 m |
| templar (calentamiento) | 1 h | 1 h | 1 h | 1 h | 1 h | 1 h | 1 h | 1 h | 1 h | 1 h | 1 h | 1 h |
| tiempo total | 3:28 | 3:30 | 3:33 | 3:30 | 3:32 | 3:35 | 3:35 | 3:37 | 3:40 | 2:35 | 2:37 | 2:40 |

| FUNCIÓN | 3 | | | | | | | | | | | |
|--------------------------------|----------------|-------|--------|-------|-------|--------|------------------|-------|--------|--------|-------|--------|
| | integral* | | | | | | | | | | | |
| | claro (ligero) | | | medio | | | tostado (oscuro) | | | rápido | | |
| horneado | | | | | | | | | | | | |
| carga (hogaza) | 500 g | 750 g | 1000 g | 500 g | 750 g | 1000 g | 500 g | 750 g | 1000 g | 500 g | 750 g | 1000 g |
| tiempo de retraso | 15:00 | 15:00 | 15:00 | 15:00 | 15:00 | 15:00 | 15:00 | 15:00 | 15:00 | 15:00 | 15:00 | 15:00 |
| precalentar (precalentamiento) | 30 m | 30 m | 30 m | 30 m | 30 m | 30 m | 30 m | 30 m | 30 m | 5 m | 5 m | 5 m |
| amasar 1 (amasado 1) | 5 m | 5 m | 5 m | 5 m | 5 m | 5 m | 5 m | 5 m | 5 m | 5 m | 5 m | 5 m |
| reposo (descanso) | 5 m | 5 m | 5 m | 5 m | 5 m | 5 m | 5 m | 5 m | 5 m | 5 m | 5 m | 5 m |
| amasar 2 (amasado 2) | 15 m | 15 m | 15 m | 15 m | 15 m | 15 m | 15 m | 15 m | 15 m | 15 m | 15 m | 15 m |
| fermentar 1 (elevación 1) | 49 m | 49 m | 49 m | 49 m | 49 m | 49 m | 49 m | 49 m | 49 m | 24 m | 24 m | 24 m |

| FUNCIÓN | 3 | | | | | | | | | | | |
|------------------------------|----------------|------|------|-------|------|------|------------------|------|------|--------|------|------|
| | integral* | | | | | | | | | | | |
| | claro (ligero) | | | medio | | | tostado (oscuro) | | | rápido | | |
| amasar 3 (amasado 3) | 10 s | 10 s | 10 s | 10 s | 10 s | 10 s | 10 s | 10 s | 10 s | 10 s | 10 s | 10 s |
| fermentar 2 (elevación 2) | 26 m | 26 m | 26 m | 26 m | 26 m | 26 m | 26 m | 26 m | 26 m | 11 m | 11 m | 11 m |
| amasar 4 (amasado 4) | 10 s | 10 s | 10 s | 10 s | 10 s | 10 s | 10 s | 10 s | 10 s | 10 s | 10 s | 10 s |
| fermentar 3 (elevación 3) | 45 m | 45 m | 45 m | 45 m | 45 m | 45 m | 45 m | 45 m | 45 m | 35 m | 35 m | 35 m |
| cocer (horneado) | 48 m | 50 m | 53 m | 50 m | 52 m | 55 m | 55 m | 57 m | 60 m | 50 m | 52m | 55 m |
| templar (calentamiento) | 1 h | 1 h | 1 h | 1 h | 1 h | 1 h | 1 h | 1 h | 1 h | 1 h | 1 h | 1 h |
| tiempo total | 3:43 | 3:45 | 3:48 | 3:45 | 3:47 | 3:50 | 3:50 | 3:52 | 3:55 | 2:30 | 2:32 | 2:35 |

| FUNCIÓN | 4 | | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | | | |
|-----------------------------------|--------|-------|---------|-------------|-------|--------------|-----------|---------|-----------|-------|-------|-------|
| | dulce* | | rápido* | sin gluten* | masa* | pasta fresca | marmelada | hornear | baguette* | | | |
| | claro | medio | tostado | | | | | | | | | |
| carga (hogaza) | 500 g | 750 g | 1000 g | 1000 g | - | - | - | - | - | - | - | - |
| tiempo de retraso | 15:00 | 15:00 | 15:00 | - | - | 15:00 | - | 15:00 | - | 15:00 | 15:00 | 15:00 |
| precalentar (precalentamiento) | | | | | | | | 0 m | | | | |
| amasar 1 (amasado 1) | 5 m | 5 m | 5 m | 5 m | 5 m | 5 m | 3 m | 5 m | | 5 m | 5 m | 5 m |
| reposo (descanso) | 5 m | 5 m | 5 m | | 0 m | 5 m | | 0 m | | 0m | 0 m | 0m |
| amasar 2 (amasado 2) | 20 m | 20 m | 20 m | 15 m | 10 m | 20 m | 11 m | 10 m | | 20 m | 20 m | 20 m |
| fermentar 1 (elevación 1) | 39 m | 39 m | 39 m | 12 m | 0 m | 60 m | | 0 m | | 55 m | 55 m | 55 m |
| amasar 3 (amasado 3) | 10 s | 10 s | 10 s | | | 0 | | 0 s | | 0 s | 0 s | 0 s |
| fermentar 2 (elevación 2) | 26 m | 26 m | 26 m | | | 0 | | 0 | | 0 m | 0 m | 0 m |
| amasar 4 (amasado 4) | 5 s | 5 s | 5 s | | | 0 | | 0 s | | 0 s | 0 s | 0 s |
| fermentar 3 (elevación 3) | 52 m | 52 m | 52 m | | 60 m | 0 m | | 0 | | 15 m | 15 m | 15 m |
| cocer (horneado) | 50 m | 55 m | 60 m | 48 m | 55 m | 0 m | | 70 m | 60-90 m | 52 m | 57 m | 62 m |

| FUNCIÓN | 4 | | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | | | |
|----------------------------|--------|------|---------|-------------|-------|--------------|-----------|---------|-----------|------|------|------|
| | dulce* | | rápido* | sin gluten* | masa* | pasta fresca | marmelada | hornear | baguette* | | | |
| templar (calentamiento) | 1 h | 1 h | 1 h | 1 h | 1 h | - | - | 1 h | 1 h | 1 h | 1 h | |
| tiempo total | 3:17 | 3:22 | 3:27 | 1:20 | 2:10 | 1:30 | 0:14 | 1:25 | 1:00 | 2:27 | 2:32 | 2:37 |

* - El dosificador automático de ingredientes a granel está disponible como opción.

Limpieza y mantenimiento



- Antes de usar el aparato por primera vez, limpie el contenedor de horneado, los moldes y la espátula de mezclado con un detergente suave (no sumerja el contenedor de horneado en agua).
- Antes de usar el aparato por primera vez, engrase el nuevo contenedor de horneado, los moldes y la espátula de mezclado con un aceite resistente al calor y precaliéntelos en el horno durante unos 10 minutos. Cuando se hayan enfriado, elimine la grasa del recipiente de horneado con papel absorbente. Con esta operación se protege la capa antiadherente. Repita esta operación cada cierto tiempo.
- Antes de guardar o limpiar la panificadora, espere a que se enfríe. Necesita una hora aproximadamente para enfriarse y estar lista para hornear y amasar de nuevo.
- Desenchufe el aparato y espere hasta que se enfríe antes de limpiarlo. Use un detergente suave. No use nunca agentes químicos, gasolina, limpiadores de hornos ni detergentes que puedan rayar o dañar la capa antiadherente.

- Retire todos los ingredientes y migajas de la tapa, la carcasa y el compartimento de horneado con un paño húmedo. **¡No sumerja nunca el aparato en agua ni llene el compartimento de horneado de agua!**

- Para una limpieza más fácil, la tapa puede ser retirada colocándola en posición vertical y tirando de ella.

- Limpie el exterior del recipiente de horneado con un paño húmedo. El interior del recipiente puede ser lavado con líquido lavavajillas. No sumerja el recipiente en agua.

- Limpie el eje y las varillas de amasado inmediatamente después de su uso. Si las varillas se quedan en el recipiente, será difícil retirarlas después. En tal caso, llene el recipiente de agua caliente y espere 30 minutos. Después, retire las varillas de amasado.

- El recipiente de horneado tiene una capa antiadherente. No use objetos metálicos que puedan rayar esta capa. El color de la capa cambiará con el uso. Esto es totalmente normal. Este cambio no afecta a la eficacia de la capa de ningún modo.

- Asegúrese de que el aparato se ha enfriado completamente y está seco antes de guardarlo. Guarde el aparato con la tapa cerrada.

Preguntas y respuestas sobre el aparato

| PROBLEMA | CAUSA | SOLUCIÓN |
|--|--|--|
| Sale humo del compartimento de horneado o de los orificios de ventilación. | Los ingredientes se han quedado atascados en el compartimento de horneado o en el exterior del recipiente de horneado. | Desenchufe el aparato y limpie el exterior del recipiente de horneado o el compartimento de horneado. |
| El pan se hunde por el centro y está húmedo por debajo. | La rotación de las varillas de amasado está bloqueada. | Compruebe que las varillas de amasado no están bloqueadas por cereales, por ejemplo. Saque el recipiente de horneado y compruebe que las llaves giran. Si no es el caso, lleve el aparato a un punto de reparación. |
| Es difícil sacar el pan del recipiente de horneado. | La parte inferior está enganchada a la varilla de amasado. | Limpie el eje y la varilla de amasado antes del siguiente uso. En caso necesario, llene el recipiente de agua caliente y espere 30 minutos. De esta forma, podrá retirar y limpiar fácilmente las varillas de amasado. |

| PROBLEMA | CAUSA | SOLUCIÓN |
|--|---|---|
| Los ingredientes no se han mezclado o el pan no se ha horneado correctamente. | Configuración del programa incorrecta. | Compruebe el menú seleccionado y otros ajustes. |
| | El botón start/stop (inicio/parada) fue pulsado mientras el aparato estaba en funcionamiento. | No use los ingredientes e inicie el proceso de nuevo. |
| | La tapa se abrió varias veces mientras el aparato estaba en funcionamiento. | La tapa puede ser abierta si el tiempo que se muestra en la pantalla es superior a 1:20 (esto solo afecta a los programas 1, 2, 3, 4). |
| | Asegúrese de que la tapa fue cerrada correctamente. | Asegúrese de que la tapa fue cerrada correctamente. |
| | Se produjo un corte eléctrico prolongado mientras el aparato estaba en funcionamiento. | No use los ingredientes e inicie el proceso de nuevo. |
| El aparato no se enciende. Suena la alarma. La pantalla muestra el símbolo E 01. | El aparato sigue caliente después del proceso de horneado anterior. | Mantenga pulsado el botón start/stop (inicio/parada) hasta que el código del programa normal aparezca en la pantalla. Desenchufe el aparato. Saque el recipiente de horneado y deje que se enfríe a temperatura ambiente. Enchufe y vuelva a encender el aparato. |
| La pantalla muestra el símbolo "EEE". | Error electrónico o de programa. | Inicie la prueba de funcionamiento. Mantenga pulsado el botón menu, desenchufe el aparato y enchúfelo de nuevo. Suelte el botón. El aparato realizará una prueba de funcionamiento. Desenchufe el aparato de nuevo. Deberá aparecer el código de programa normal en la pantalla. Si no es el caso, lleve el aparato a un punto de reparación. |

Recetas clásicas

| | | | | | |
|--|---|--|---|---|--|
| Las mezclas ya preparadas para pan disponibles en tiendas pueden ser usadas en este aparato. | PAN BLANCO (pan con un peso aprox. de 900 g) | | PAN DE LECHE (pan con un peso aprox. de 900 g) | | |
| | Ingredientes Agua o leche Sal Azúcar Harina tipo 500 Levadura seca | 425 ml 1 ½ cucharadita 1 ½ cucharadita 600 g 1 cucharadita | Ingredientes Suero de leche Sal Azúcar Harina tipo 500 Levadura seca | 375 ml 1 cucharadita 1 cucharadita 500 g 1 cucharadita | |
| | Programa: básico o francés | | Programa: básico o francés | | |
| PAN DE NUECES Y PASAS (pan con un peso aprox. de 900 g) | | PAN CON SEMILLAS DE GIRASOL (pan con un peso aprox. de 900 g) | | PAN CON 7 CEREALES (pan con un peso aprox. de 700 g) | |
| Ingredientes Agua o leche Margarina o mantequilla Sal Azúcar Harina tipo 500 Levadura seca Pasas Nueces picadas | 350 ml 1 ½ cucharada 1 cucharadita 2 cucharadas 540 g 1 cucharadita 100 g 3 cucharadas | Ingredientes Agua Mantequilla Harina tipo 550 Semillas de girasol Sal Azúcar Levadura seca | 350 ml 1 cucharada 540 g 5 cucharadas 1 cucharadita 1 cucharada 1 cucharadita | Ingredientes Agua o leche Margarina o mantequilla Sal Azúcar Harina tipo 550 Harina integral Copos de 7 cereales Levadura seca | 300 ml 1 ½ cucharada 1 cucharadita 2 ½ cucharada 240 g 240 g 60 g 1 cucharadita |
| Programa: básico | | Programa: básico Consejo: Las semillas de girasol pueden ser sustituidas por semillas de calabaza. Tueste las semillas en una sartén para darles un sabor más intenso. | | Programa: integral Si usa cereales enteros, póngalos en remojo primero. | |

PAN DE CEBOLLA

(pan con un peso aprox. de 900 g)

Ingredientes

| | |
|-------------------------|---------------|
| Agua o leche | 250 ml |
| Margarina o mantequilla | 1 cucharada |
| Sal | 1 cucharadita |
| Azúcar | 2 cucharadas |
| Cebolla grande picada | 1 |
| Harina tipo 550 | 540 g |
| Levadura seca | 1 cucharadita |

Programa: **básico**

Hornee este pan inmediatamente.

PAN INTEGRAL

(pan con un peso aprox. de 900 g)

Ingredientes

| | |
|-------------------------|----------------|
| Agua o leche | 300 ml |
| Margarina o mantequilla | 1 ½ cucharada |
| Huevos | 1 |
| Sal | 1 cucharadita |
| Azúcar | 2 cucharaditas |
| Harina tipo 550 | 360 g |
| Harina integral | 180 g |
| Levadura seca | 1 cucharadita |

Programa: **integral**

NOTA: Si usa el programa „tiempo de retraso“, añada más agua en lugar de los huevos.

PAN DE CHOCOLATE CON AVELLANAS

(pan con un peso aprox. de 700 g)

Ingredientes

| | |
|----------------------------------|------------------|
| Agua | 275 ml |
| Crema de chocolate con avellanas | 90 ml |
| Sal | 1 ½ cucharaditas |
| Azúcar glas | 1 ½ cucharaditas |
| Harina tipo 500 | 300 g |
| Harina | 150 g |
| Levadura seca | 1 cucharadita |

Programa: **francés****FOCACCIA DE AJO Y ROMERO**Ingredientes

| | |
|----------------------|---------------|
| Agua | 200 ml |
| Aceite de oliva | 1 cucharada |
| Romero fresco picado | 2 cucharadas |
| Ajo pelado y picado | 3 dientes |
| Harina tipo 500 | 350 g |
| Sal | 1 cucharadita |
| Levadura seca | ½ cucharadita |

Programa: **masa****BAGUETE FRANCESA**

(pan con un peso aprox. de 900 g)

Ingredientes

| | |
|-----------------|---------------|
| Agua | 300 ml |
| Miel | 1 cucharada |
| Sal | 1 cucharadita |
| Azúcar | 1 cucharadita |
| Harina tipo 550 | 540 g |
| Levadura seca | 1 cucharadita |

Programa: **baguette**

Después de amasar, divida la masa preparada en 2-4 piezas. Prepare hogazas largas y colóquelas en los moldes. Haga incisiones diagonales en la masa y colóquela en la panificadora.

MASA DE PIZZA

(ingredientes para 3 pizzas)

Ingredientes

| | |
|-----------------|----------------|
| Agua | 300 ml |
| Sal | ½ cucharadita |
| Aceite de oliva | 1 cucharada |
| Harina tipo 500 | 450 g |
| Azúcar | 2 cucharaditas |
| Levadura seca | 1 cucharadita |

Programa: **masa**

Después del proceso de amasar, extienda la masa, dele forma circular y déjela reposar durante 10 minutos. Eche la salsa y los ingredientes deseados. Cocínela en el horno durante 20 minutos.

MERMELADA DE NARANJAIngredientes

| | |
|------------------------------|-------|
| Naranjas | 400 g |
| Limones | 100 g |
| 2:1 de azúcar para mermelada | 250 g |

Programa: **mermelada****MERMELADA DE FRESA**Ingredientes

| | |
|--|-------|
| Fresas, lavadas y con las hojas quitadas | 450 g |
| Azúcar para mermelada | 450 g |

Programa: **mermelada****MERMELADA DE FRAMBUESA**Ingredientes

| | |
|----------------------------|-------|
| Frambuesas frescas lavadas | 450 g |
| Azúcar para mermelada | 450 g |

Programa: **mermelada****MERMELADA DE ALBARICOQUE**Ingredientes

| | |
|------------------------------|--------------|
| Albaricoques frescos lavados | 450 g |
| Agua fría | 2 cucharadas |
| Azúcar para mermelada | 450 g |
| Ralladura y zumo | de ½ limón |

Programa: **mermelada****PAN DE CEREZA**

(pan con un peso aprox. de 700 g)

Ingredientes

| | |
|---------------------------|---------------|
| Zumo de cereza | 75 ml |
| Leche | 20 ml |
| Miel | 15 g |
| Mantequilla | 15 g |
| Yogur de cereza | 135 g |
| Cerezas sin hueso | 20 g |
| Harina tipo 550 | 410 g |
| Levadura seca | 1 cucharadita |
| Levadura química en polvo | ½ cucharada |
| Sal | ½ cucharadita |
| Azúcar | 1 cucharadita |

Programa: **básico o dulce****PAN DE HARINA SIN GLUTEN**

(pan con un peso aprox. de 900 g)

Ingredientes

| | |
|-----------------|-------------------------|
| Agua o leche | 425 ml |
| Sal | 1 ½ cucharadita |
| Azúcar | 1 ½ cucharadita |
| Harina tipo 500 | Harina sin gluten 500 g |
| Levadura seca | 1 cucharadita |

Programa: **básico o francés**

Las tablas incluyen ejemplos de recetas y cantidades aproximadas de ingredientes. Esta información no debe ser tratada como un libro de cocina. Animamos a los usuarios a que usen sus propias recetas u otras encontradas en libros especializados y que se ciñan a sus propios gustos.

Cuándo debe ajustar una receta

| PROBLEMA | POSIBLE CAUSA | SOLUCIÓN (DESCRIPCIÓN MÁS ABAJO) |
|--|--|----------------------------------|
| El pan se eleva muy rápido. | - Demasiada levadura, demasiada harina, poca sal. | a/b |
| El pan no se eleva lo suficiente o no se eleva nada. | - Le falta o no tiene suficiente levadura. | a/b |
| | - Levadura caducada o rancia. | e |
| | - Líquido demasiado caliente. | c |
| | - La levadura ha entrado en contacto con el líquido. | d |
| | - Tipo de harina incorrecto o harina caducada. | e |
| | - Poco o demasiado líquido. | a/b/g |
| | - No tiene suficiente azúcar. | a/b |
| La masa se eleva demasiado y se sale del recipiente de horneado. | - Si el agua es demasiado blanda, la levadura fermenta más. | f |
| | - Demasiada leche afecta a la fermentación de la levadura. | c |
| El pan se hunde por el centro. | - El volumen de la masa es mayor que el del recipiente y el pan se hunde. | a/f |
| | - La fermentación es demasiado breve o rápida debido al exceso de temperatura del agua o de la cámara de horneado o debido a una humedad excesiva. | c/h/i |
| | - No tiene sal o no tiene suficiente azúcar. | a/b |
| | - Demasiado líquido. | h |
| El pan es pesado y grumoso. | - Demasiada harina o poco líquido. | a/b/g |
| | - No tiene suficiente azúcar o levadura. | a/b |
| | - Demasiada cantidad de fruta, harina integral u otro ingrediente. | b |
| | - Levadura caducada o rancia. | e |
| El pan no se ha horneado por el centro. | - Poco o demasiado líquido. | a/b/g |
| | - Demasiada humedad. | h |
| | - Recetas con ingredientes húmedos, como el yogur. | g |
| Textura áspera o demasiados agujeros en el pan. | - Demasiada agua. | g |
| | - No tiene sal. | b |
| | - Mucha humedad, demasiada agua caliente. | h/i |
| | - Demasiado líquido. | c |
| Superficie con forma de seta y no horneada. | - El volumen del pan es demasiado grande para el recipiente. | a/f |
| | - Demasiada harina, especialmente para pan blanco. | f |
| | - Demasiada levadura o poca sal. | a/b |
| | - Demasiado azúcar. | a/b |
| | - Otros ingredientes dulces aparte del azúcar. | b |

| PROBLEMA | POSIBLE CAUSA | SOLUCIÓN (DESCRIPCIÓN MÁS ABAJO) |
|---|--|----------------------------------|
| Las rebanadas son desiguales o hay grumos en el centro. | - El pan no se enfrió lo suficiente (no salió el vapor). | j |
| Depósitos de harina en la corteza del pan. | - La harina no se repartió bien en los laterales durante el amasado. | g/i |

Soluciones para los problemas anteriores

- Mida los ingredientes correctamente.
- Ajuste las dosis y compruebe que ha añadido todos los ingredientes.
- Use otro líquido o deje que se enfríe a temperatura ambiente. Los ingredientes deben ser añadidos en el orden especificado en la receta. Haga un pequeño hueco en el centro de la harina y ponga la levadura seca o desmenuzada ahí. **No deje que la levadura entre en contacto directo con los líquidos.**
- Use solo ingredientes frescos y adecuadamente envasados.
- Reduzca la cantidad total de los ingredientes, no use más harina de la especificada en la receta. Reduzca todos los ingredientes en un 1/3.
- Reduzca la cantidad de líquido. Reduzca la cantidad de líquido si se usan ingredientes que contengan agua.
- En caso de haber mucha humedad en el ambiente, añada 1-2 cucharadas menos de agua.
- En caso de tener una temperatura ambiente cálida, no use la función de temporizador. Use líquidos fríos.
- Saque el pan del recipiente inmediatamente después de hornearlo y déjelo reposar durante al menos 15 minutos antes de cortarlo.
- Reduzca las cantidades de levadura o de todos los ingredientes en 1/4.

Observaciones sobre las recetas



1. Ingredientes

- Puesto que cada ingrediente tiene un papel específico en el correcto horneado del pan, es tan importante usar las medidas correctas como añadir los ingredientes en el orden adecuado.
 - Los ingredientes más importantes, como la harina líquida, la sal, el azúcar y la levadura (tanto seca como fresca) influyen en el resultado de la preparación de la masa y del pan. Use siempre las cantidades correctas en las proporciones adecuadas.

- Use ingredientes templados si necesita preparar la masa inmediatamente. Si desea configurar la función de temporizador de las fases del programa, se aconseja usar ingredientes fríos para evitar que la levadura comience a elevarse demasiado pronto.
 - La margarina, la mantequilla y la leche influyen en el sabor del pan.
 - El azúcar puede ser reducido en un 20 % para que la corteza quede más ligera y fina sin afectar al resultado del horneado. Puede sustituir el azúcar por miel si desea que la corteza quede más blanda y ligera.
 - El gluten producido en la harina durante el amasado proporciona el cuerpo del pan. La mezcla ideal de harina se compone de un 40 % de harina integral y de un 60 % de harina normal.
 - Si desea añadir cereales, déjelos en remojo durante la noche. Reduzca la cantidad de harina y líquidos (hasta 1/5 menos).
 - Es necesario usar gasificantes con la harina de centeno. Esta contiene leche y acetobacterias que hacen que el pan sea más ligero y fermente completamente. Usted puede preparar gasificante pero requiere mucho tiempo. Por tanto, se usa polvo gasificante en las recetas mencionadas. Estos polvos se venden en paquetes de 15 g (por cada kilo de harina). Recomendamos que siga las recetas mostradas (1, 3 o 1 paquete). El pan se desmenuzará si añade menos gasificante del indicado en la receta.
 - Si se usan polvos gasificantes con una concentración diferente (paquete de 100 g por cada kilo de harina), la cantidad de la harina debe ser reducida en 80 g por cada kilo.
 - También puede usar levadura líquida. Siga las dosis indicadas en el paquete. Rellene el vaso medidor con la levadura líquida y cúbrela con otros ingredientes líquidos en las dosis que indica la receta.
 - La levadura de trigo se suele vender seca. Da mejor forma y sabor. Además, es más suave que la levadura de centeno.
 - Use el programa **básico** o **integral** cuando hornee pan fermentado.
 - Puede sustituir los gasificantes con fermento para hornear. La única diferencia es el sabor. También puede usar el fermento en la panificadora.

- Puede añadir salvado de trigo a la masa si desea que el pan sea más ligero y rico en fibra. Añada una cucharada de salvado por cada 500 g de harina e incremente la cantidad de líquido en 1/2 cucharada.
- El gluten de trigo es un aditivo natural que se obtiene de las proteínas del trigo. Hace que el pan sea más ligero y tenga más volumen. El pan se hunde con menos frecuencia y es más fácil de digerir. El efecto se puede apreciar con facilidad cuando se hornean productos integrales o productos preparados con harina molida artesanalmente.
- La malta negra que se usa en algunas recetas es malta de cebada de tueste oscuro. Se usa para obtener una corteza más oscura y partes más blandas (p. ej.: pan moreno). También puede usar malta de centeno, pero no es tan oscura. Ambos productos se pueden comprar en comercios de productos integrales.
- Los polvos de lecitina pura son un emulsionante natural que mejora el volumen del pan y hace que las partes blandas sean más blandas y ligeras. El pan mantiene su frescura durante más tiempo.

2. Ajustar la cantidad de los ingredientes

Si necesita aumentar o reducir las dosis, asegúrese de que mantiene las proporciones de la receta original. Para obtener un resultado perfecto, siga las siguientes normas de ajuste para las cantidades de los ingredientes:

- **Líquidos / harina:** la masa debe quedar blanda (pero no demasiado) y fácil de amasar. La masa no debe quedar fibrosa. Debe ser posible hacer una bola fácilmente con la masa. No es el caso con masas pesadas como la del pan de cereales o integral de centeno. Compruebe la masa cinco minutos después de la primera fase de amasado. Si está demasiado húmeda, añada harina hasta que alcance la consistencia adecuada.
- **Reemplazar líquidos:** Si usa ingredientes que contengan líquido (p. ej.: requesón, yogur, etc.), la cantidad de líquido añadida debe ser reducida. Si añade huevos, bátalos en el vaso medidor y rellene el vaso con el resto de líquidos requeridos para controlar la cantidad. La masa preparada en lugares situados a gran altitud (más de 750 metros) se elevará más rápido. Puede reducir la cantidad de levadura de 1 cucharadita en cucharadita para reducir proporcionalmente la elevación de la masa. Lo mismo ocurre en lugares con un agua particularmente blanda.

3. Añadir y medir los ingredientes y cantidades

- **Añada siempre los líquidos primero. Añada la levadura al final.** Evite la rápida elevación de la levadura (especialmente si usa la función de temporizador).
- **Use las mismas unidades de medida para medir los ingredientes,** es decir, mida los ingredientes con la cuchara medidora incluida o con cucharas que tenga

en casa si la receta usa cucharadas y cucharaditas como unidad de medida.

- Mida los ingredientes en gramos correctamente.
- Para las indicaciones en milímetros, puede usar el vaso medidor incluido que tiene una escala graduada que va de 30 a 300 ml.
- Añadir frutas, frutos secos o cereales. Puede añadir estos ingredientes cuando use programas específicos tras escuchar el pitido. Si añade estos ingredientes demasiado pronto, serán triturados en el proceso de amasado.

4. Recetas para la panificadora

Las recetas mencionadas anteriormente son para diferentes tamaños de pan. El peso total no debe exceder los 1000 gramos. Si no se dan instrucciones específicas sobre el peso, significa que tanto una cantidad pequeña como una grande de los ingredientes puede ser usada para el programa dado. En el caso del programa rápido, el peso de la hogaza recomendado es de unos 750 gramos.

5. Peso y volumen del pan

- El peso del pan está indicado con precisión en las recetas. Es fácil ver que el peso del pan blanco es inferior que el del pan integral. Esto se debe a que la harina blanca se eleva más rápidamente y, por tanto, es necesario controlar el pan durante el proceso de horneado.
- A pesar de las precisas indicaciones sobre el peso, puede haber pequeñas diferencias. El peso real del pan depende en gran parte de la humedad del ambiente de la habitación durante su preparación.
- El pan que contiene una gran cantidad de trigo siempre tendrá un gran volumen y se saldrá del recipiente en la última fase de elevación si los ingredientes son medidos correctamente. El pan no se derrama. La parte del pan que sobresale del recipiente se tuesta con mayor facilidad que el pan que se encuentra dentro del recipiente.
- Para que el pan sea más ligero, en el programa **rápido**, recomendado para hornear pan dulce, puede usar una menor cantidad de ingredientes que en el programa **dulce**.


6. Resultados de horneado

- El resultado del horneado depende de diferentes condiciones (dureza del agua, humedad del ambiente, altitud, consistencia de los ingredientes, etc.). Por tanto, las indicaciones de la receta deben servir como referencia y pueden ser modificadas dependiendo de las condiciones dadas. No se desanime en caso de no obtener un resultado satisfactorio. Intente descubrir cuál ha sido el error e inténtelo de nuevo con las proporciones cambiadas.

- Si el pan no está lo suficientemente tostado, puede dejarlo en el aparato y usar el programa de tostado.
- Se recomienda hornear un pan de prueba antes de usar la función de temporizador para hornear durante la noche para hacer los cambios que sean necesarios.

Advertencias de deposición/eliminación



 Para su transporte, nuestras mercancías cuentan con un embalaje optimizado. Este consiste –por principio– en materiales no contaminantes que deberían ser entregados como materia prima secundaria al servicio local de eliminación de basuras.



Este producto cumple la Directiva de la UE 2002/96/EC. El símbolo del cubo de basura tachado sobre el aparato indica que el producto, cuando finalice su vida útil, deberá desecharse separado de los residuos domésticos, llevándolo a un centro de desecho de residuos separado para aparatos eléctricos o electrónicos o devolviéndolo a su distribuidor cuando compre otro aparato similar. El usuario es el responsable de llevar el aparato a un centro de desecho de residuos especiales al finalizar su vida útil. De lo contrario, podrá ser sancionado en virtud de los reglamentos de desecho de residuos vigentes. Si el aparato inutilizado es recogido correctamente como residuo separado, podrá ser reciclado, tratado y desechado de forma ecológica; esto evita un impacto negativo sobre el medio ambiente y la salud, y contribuye al reciclaje de los materiales del producto. Para obtener más información sobre los servicios de desecho de residuos disponibles, contacte con su agencia de desecho de residuos local o con la tienda donde compró el aparato. Los fabricantes e importadores se hacen responsables del reciclaje, tratamiento y desecho ecológico, sea directamente o a través de un sistema público. Su Ayuntamiento o Municipio le informará sobre posibilidades de deposición/eliminación para los aparatos en desuso.

El fabricante/importador no acepta ninguna responsabilidad por los daños y perjuicios derivados de un uso inadecuado o manejo inadecuado.

El fabricante/importador se reserva los derechos de modificar el producto en cualquier momento con el fin de ajustarlo a las regulaciones legales, normas, directivas, o debido a razones de construcción, comercialización, estéticas o de otro tipo, sin notificación previa.



Dear Customers! ●●●●●●●●●●●●●●●●●●●●

Congratulations on your choice of our appliance, and welcome among the users of Zelmer products. Please read these instructions carefully. Pay special attention to important safety instructions in order to prevent accidents and/or avoid damage. Keep this User's Guide for future reference.

Safety operation instructions



Before starting to use the appliance, become familiar with the whole content of this user manual.

Make sure that you understand the instructions given below.

DANGER! / WARNING!

Risk of injury



- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
- Do not operate the appliance if it has a damaged cord or if the housing is visibly damaged.
- If the supply cord is damaged,

it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

- The appliance can only be repaired by qualified service personnel. Improper servicing may cause a serious hazard to the user. In case of defects please contact a qualified service center.
- Unplug the appliance when not in use and before cleaning.
- Switch off the appliance before handling movable parts.
- The cord cannot hang over the edge of the table or counter and cannot touch hot surfaces.
- Use special pot holders or a protective cloth while removing the baking tin with the bread from the appliance. The baking tin and the bread are very hot.
- Do not touch hot surfaces of the appliance, particularly dry product dispenser and areas around the vents. Use pot holders. The appliance is very hot after the end of the baking process.
- The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.
- Allow the appliance to cool before dismantling and cleaning. The appliance has a heat-insulated cool touch housing. The metal parts become hot during use.
- Pay special attention while handling the appliance, especially if it is full of hot substances.

WARNING!

Risk of property damage



- Plug the appliance only to a grounded electrical outlet with the voltage corresponding to the voltage indicated on the rating plate.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- Always place the appliance on a flat, even surface so it does not fall during the kneading process of thick dough. It is especially important while using the programmed functions and when the appliance is left unattended. In case of extremely smooth surfaces, place the appliance on a thin rubber pad.
- When in operation, the unit should be placed at least 10 cm from other objects.
- Never place the appliance near a gas or electric cooker or hot oven.
- Never remove the baking tin while the appliance is working.
- Never put into the unit any aluminium foil or any materials other than baking products, as this can cause a fire or short circuit.
- Never cover the appliance with towels or other materials during use. The heat and steam must be free to escape. Danger of fire arises if the appliance is covered with flammable materials or comes in contact with curtains, etc.
- Do not wash under running water. Do not immerse the appliance and the cord into water.
- Do not use abrasive detergents such as emulsions, cream cleaners, polishes, etc. to clean the housing. They may remove the graphic information symbols such as: scales, marks, warning signs etc.
- Do not wash metal parts in the dishwasher. Aggressive detergents used in the dishwasher cause these parts to darken. Wash them manually using traditional dishwashing liquids.
- The use of accessories not recommended by the manufacturer may cause damage to the appliance.
- Bread can catch fire, therefore never use the unit near any inflammable materials or beneath anything that can catch fire (for example curtains).
- Do not unplug by pulling on cord.

HINT

Information on the product and hints on its use



- The appliance is intended for household use only. The warranty conditions change if the appliance is used in gastronomic business.

- Never use more ingredients than given in the recipes provided in these instructions. Otherwise bread will be baked unevenly or dough will spill over. Follow the recommendations in these instructions.
- Before trying to bake a given type of bread overnight, first try the recipe while keeping an eye on the appliance to make sure that the doses of ingredients are correct, the dough is not too thick or thin, its quantity is appropriate and the dough does not overflow.
- When finished baking, unplug the unit from the mains socket.

Technical parameters



The technical parameters are indicated on the rating label. The bread baking machine is a I class appliance equipped with a cord having a grounding wire with a grounding plug.

The appliance meets the requirements of the applicable norms.

The appliance is in conformity with the requirements of the directives:

- Electrical equipment designed for use within specific voltage limits (LVD) – 2006/95/EC.
- Electromagnetic compatibility (EMC) – 2004/108/EC.

The appliance was marked by a CE sign on the rating label.

Appliance features

A



Appliance elements

- 1 Removable cover
- 2 Handle
- 3 Viewing window
- 4 Loose ingredients dispenser
- 5 Vents
- 6 Baking tin
- 7 Kneading peg
- 8 Baking compartment
- 9 Bottom mould for baking baguettes
- 10 Upper mould for baking baguettes
- 11 Control panel

Accessories

- 12 Spoon to measure the components
- 13 Container to measure the components
- 14 Hook for taking out the kneading paddle

Control panel

15 LCD display

After connecting the bread maker to power, the display shows a symbol "1 3:25". The number "1" indicates the selected program, the symbol "3:25" indicates the duration of the selected program. The position of the two markings indicates the selected browning level and the weight. The default setting after switching the appliance on is "superior weight" (1000 g) and "medium browning level" (**medio**). Information concerning the baking process will be shown on the display while the appliance is operating. The time shown on the display will gradually decrease. Other information concerning the timer (**tiempo**), preheating (**precalentar**), kneading (**amasar**), pause (**reposo**), dough rising (**fermentar**), baking (**cocer**), the keep warm function (**templar**) and the end of the program (**fin**) will also appear on the display.

16 **start/stop button** – starts and stops the program.

17 **timer** – sets the clock.

18 **dorado button** – is used to set the desired browning level.

19 **menu button** – is used to select the program.

20 **carga button** – setting the weight according to the description below.

Appliance functions



Buzzer function

The buzzer goes off:

- When pressing the program buttons.
- During operation a sound signal will come off informing and reminding the user to add nuts, sunflower seeds, raisins etc.
- When the end of the program is reached.

After pressing the start/stop button you can turn off the sound. In order to do this press and hold both of the timer buttons for approx. 2 seconds. If you press and hold both of the timer buttons for a second time, you will hear a sound signal informing that sound is on again.

Memory function

If there is a brief power cut of up to approximately 15 minutes the program position is stored and the machine can continue from this position when power

is restored. This is possible only if the program was stopped before the kneading phase was reached. Otherwise you will have to start from the beginning.

Auto dosing of loose additives

Within the cover of this device there is a dispenser of bulk additives (4). Loose ingredients, such as fruits, nuts, raisins, grains, may be added to baking. In order to this, you have to place a given product in the dispenser before the baking process (details provided in paragraph 4). The device automatically adds products to a cake in an appropriate moment during cake mixing and kneading.

Additional ingredients may also be added to sprinkle the upper part of the cake. It is best to place these ingredients into the dispenser for loose ingredients ca. 30 minutes before the end of the baking process. Adding the additional ingredients shall be indicated by a sound signal. Programs in which this feature is used, are described in tables referring to phases of device operation.

Safety functions

If the temperature of the appliance is still too high to start a new program after using the appliance previously, the symbol E 01 will appear on the display after you press the **start** button again, you will also hear a beep. In such a case, press and hold the **start/stop** button until the E 01 symbol disappears from the display and the basic setting appears on the display. Remove the baking tin and wait for the appliance to cool.

The cocer program can be started immediately even if the appliance is still hot.



Operating instructions



1 Insert the baking tin.

The baking tin is covered with a non-stick layer. Place the baking tin exactly in the middle of the base inside the appliance. Turn gently the container clockwise until it is blocked.

The handle is hot after baking. Use pot holders.



2 Insert the kneading peg.

Insert the kneading peg by placing the shank of the baking tin in the opening of the kneading peg.

3 Put the ingredients.

The ingredients must be put into the baking tin in the order specified in the relevant recipe. Examples of recipes can be found in this instruction manual.


4 Fill in the bulk additive dispenser (optional).

In order to complement the dispenser, lift the lid of dispenser and pour the optimum amount of additives (fruit, nuts, raisins, beans). The quantity of additives depends on individual preferences. Then close the lid until you hear a click.

5 Plug in the appliance.

6 Select the desired program using the menu button.


The **menu** button is used to select the programs described below.

1. básico  (basic)


For white, wheat and rye bread. This is the most commonly used program.

2. francés  (french)


For the preparation of a particularly light white bread.


3. integral  (whole wheat)

For whole meal bread.

4. dulce  (sweet)

For preparing e.g. sweet leavened dough.

5. rápido  (super)

6. sin gluten  (gluten free)


For making gluten free bread.

7. masa  (dough)


For making dough.

8. pasta fresca  (pasta dough)

9. mermelada  (jam)

10. hornear  (bake)

To brown bread or cakes.

11. baguette  (baguette)

7 Select the weight appropriate for the given program.

carga button is used to set the weight of the bread (see table):

500 g = for small bread up to 500 g

750 g = for medium bread up to 750 g

1000 g = for large bread up to 1000 g

8 Select the desired browning level.

The **dorado** button is used to set the desired browning level. **claro** (light), **medio** (medium), **tostado** (dark), **rápido** (rapid).

9 Set the program start time by means of timer program selector buttons.

Example:

It is 8.30 p.m. and the bread must be ready for the next morning by 7.00 a.m., i.e. in 10 hours and 30 minutes. Press the TIME button until the symbol 10.30 appears on Press the program selector buttons, until you see 10:30 on the LCD - it is the time from now (20:30) to the moment, when the bread is ready. When working with the timing function never use perishable ingredients such as milk, eggs, fruits, yogurt, onions, etc.

10 Press the start/stop button.

After pressing the start/stop button you can turn off the sound. In order to do this press and hold both of the timer buttons for approx. 2 seconds. if you press and hold both of the timer buttons for a second time, you will hear a sound signal informing that sound is on again.

The **start/stop** button is also used to stop the program at any time. In order to do so, press and hold the **start/stop** button for about 3 seconds until you hear a beep. The initial position of the selected program will show on the display. If you want to use a different program, select the program using the **menu** button.

11 Mix and knead the dough.

The bread baking machine mixes and kneads the dough automatically until it reaches the right consistency.

During the phase of stirring and kneading of dough, the lid of the appliance should be closed. During this phase it is possible to add small amounts of water, liquid or other ingredients.

12 Leave the dough to rise.

After the last kneading cycle the bread baking machine is heated to the optimal temperature for the rising of the dough.

During the dough growing phase close the lid and do not open it until the end of baking bread. The photos are only intended to present the phases of the dough growth.

13 Baking.

The bread baking machine automatically sets the baking temperature and time. If the bread is too light at the end of program, use the **cocer** program to brown the bread. In order to do so, press and hold the **start/stop** button for about 3 seconds (until you hear a beep). Then press the **cocer** button. When the desired browning level is reached, stop the process by pressing and holding the **start/stop** button for about 3 seconds (until you hear a beep).

During dough baking phase lose the lid and do not open it until the end of baking bread. The photos are only intended to present the phase of baking.

14 Warming.

Once the baking process is over, the buzzer goes off to signal that the bread can be taken out from the appliance. The 1 hour warming time starts immediately.

15 End of the program phases.

After the end of operation, unplug the appliance.

16 Take out the baking tin using pot holders and turn the baking tin over.

17 If the bread does not fall out of the baking tin, gently shake the baking tin until the bread falls out.

If the kneading peg remains inside the bread, slightly cut the bread and remove the peg. You can also use the hook for taking out the kneading paddle.

18 Preparation baguettes.

After preparing the dough using the program **7 masa**, it should be put into the a mould cups for baguette baking (**9**) and (**10**). Then, the moulds filled with the dough should be placed in cooking chamber instead of the container for baking.

19 Placing the bottom baking mould (9) into bread maker.

After removing the container for baking, cake mould with the containing dough should be pressed between the lower catches in the baking chamber so as to firmly adhered to the catches.

When placing the molds in the bread-maker make sure all the handles are lifted (perpendicularly to the surface of molds). This will facilitate taking the molds out of the device.

20 Placing the upper mould for baking (10) into bread maker.

The upper mould for baking should be hung on metal hooks at the top of the baking chamber. Next close the lid and follow the steps as in case of baking bread (phases 13 to 15) or start the **10 hornear** program.

In order to prepare baguettes, you can also use the 11 baguette program. This program is divided into two stages. In the first stage the dough is stirred and kneaded, and then risen. In the second stage the baguettes still are risen, and then finally baked until crusty. After the first stage the device stops, and emits a sound signal informing the user to put the dough into baguette molds. After putting the dough into the molds (detailed description of the process can be found in paragraphs 18, 19, and 20), it is necessary to resume the program by pressing the start/stop button. This starts the second stage. Detailed information concerning the individual stages of the program are presented in the table entitled Device work stages.

Phases of device operation

| FUNCTION | 1 | | | | | | | | | | | |
|-----------------------|---------------|-------|--------|----------------|-------|--------|----------------|-------|--------|----------------|-------|--------|
| | básico* | | | | | | | | | | | |
| baking | claro (light) | | | medio (medium) | | | tostado (dark) | | | rápido (rapid) | | |
| carga (loaf) | 500 g | 750 g | 1000 g | 500 g | 750 g | 1000 g | 500 g | 750 g | 1000 g | 500 g | 750 g | 1000 g |
| delay time | 15:00 | 15:00 | 15:00 | 15:00 | 15:00 | 15:00 | 15:00 | 15:00 | 15:00 | 15:00 | 15:00 | 15:00 |
| precalentar (preheat) | | | | | | | | | | | | |
| amasar 1 (knead 1) | 5 m | 5 m | 5 m | 5 m | 5 m | 5 m | 5 m | 5 m | 5 m | 5 m | 5 m | 5 m |
| reposo (rest) | 5 m | 5 m | 5 m | 5 m | 5 m | 5 m | 5 m | 5 m | 5 m | 5 m | 5 m | 5 m |
| amasar 2 (knead 2) | 20 m | 20 m | 20 m | 20 m | 20 m | 20 m | 20 m | 20 m | 20 m | 20 m | 20 m | 20 m |
| fermentar 1 (rise 1) | 40 m | 40 m | 40 m | 40 m | 40 m | 40 m | 40 m | 40 m | 40 m | 15 m | 15 m | 15 m |
| amasar 3 (knead 3) | 10 s | 10 s | 10 s | 10 s | 10 s | 10 s | 10 s | 10 s | 10 s | 10 s | 10 s | 10 s |
| fermentar 2 (rise 2) | 25 m | 25 m | 25 m | 25 m | 25 m | 25 m | 25 m | 25 m | 25 m | 9 m | 9 m | 9 m |
| amasar 4 (knead 4) | 10 s | 10 s | 10 s | 10 s | 10 s | 10 s | 10 s | 10 s | 10 s | 10 s | 10 s | 10 s |
| fermentar 3 (rise 3) | 50 m | 50 m | 50 m | 50 m | 50 m | 50 m | 50 m | 50 m | 50 m | 30 m | 30 m | 30 m |
| cocer (bake) | 46 m | 51m | 58 m | 48 m | 53 m | 60 m | 53 m | 58 m | 65 m | 48 m | 53 m | 60 m |
| templar (warm) | 1 h | 1 h | 1 h | 1 h | 1 h | 1 h | 1 h | 1 h | 1 h | 1 h | 1 h | 1 h |
| total time | 3:11 | 3:16 | 3:23 | 3:13 | 3:18 | 3:25 | 3:18 | 3:23 | 3:30 | 2:12 | 2:17 | 2:24 |

| FUNCTION | 2 | | | | | | | | | | | |
|-----------------------|---------------|-------|--------|----------------|-------|--------|----------------|-------|--------|----------------|-------|--------|
| | francés* | | | | | | | | | | | |
| baking | claro (light) | | | medio (medium) | | | tostado (dark) | | | rápido (rapid) | | |
| carga (loaf) | 500 g | 750 g | 1000 g | 500 g | 750 g | 1000 g | 500 g | 750 g | 1000 g | 500 g | 750 g | 1000 g |
| delay time | 15:00 | 15:00 | 15:00 | 15:00 | 15:00 | 15:00 | 15:00 | 15:00 | 15:00 | 15:00 | 15:00 | 15:00 |
| precalentar (preheat) | | | | | | | | | | | | |
| amasar 1 (knead 1) | 5 m | 5 m | 5 m | 5 m | 5 m | 5 m | 5 m | 5 m | 5 m | 5 m | 5 m | 5 m |
| reposo (rest) | 5 m | 5 m | 5 m | 5 m | 5 m | 5 m | 5 m | 5 m | 5 m | 5 m | 5 m | 5 m |
| amasar 2 (knead 2) | 20 m | 20 m | 20 m | 20 m | 20 m | 20 m | 20 m | 20 m | 20 m | 20 m | 20 m | 20 m |
| fermentar 1 (rise 1) | 39 m | 39 m | 39 m | 39 m | 39 m | 39 m | 39 m | 39 m | 39 m | 15 m | 15 m | 15 m |
| amasar 3 (knead 3) | 10 s | 10 s | 10 s | 10 s | 10 s | 10 s | 10 s | 10 s | 10 s | 10 s | 10 s | 10 s |
| fermentar 2 (rise 2) | 31 m | 31 m | 31 m | 31 m | 31 m | 31 m | 31 m | 31 m | 31 m | 15 m | 15 m | 15 m |

| FUNCTION | 2 | | | | | | | | | | | |
|----------------------|---------------|------|------|----------------|------|------|----------------|------|------|----------------|------|------|
| | francés* | | | | | | | | | | | |
| | claro (light) | | | medio (medium) | | | tostado (dark) | | | rápido (rapid) | | |
| baking | | | | | | | | | | | | |
| amasar 4 (knead 4) | 10 s | 10 s | 10 s | 10 s | 10 s | 10 s | 10 s | 10 s | 10 s | 5 s | 5 s | 5 s |
| fermentar 3 (rise 3) | 60 m | 60 m | 60 m | 60 m | 60 m | 60 m | 60 m | 60 m | 60 m | 30 m | 30 m | 30 m |
| cocer (bake) | 48 m | 50 m | 53 m | 50 m | 52 m | 55 m | 55 m | 57 m | 60 m | 50 m | 52 m | 55 m |
| templar (warm) | 1 h | 1 h | 1 h | 1 h | 1 h | 1 h | 1 h | 1 h | 1 h | 1 h | 1 h | 1 h |
| total time | 3:28 | 3:30 | 3:33 | 3:30 | 3:32 | 3:35 | 3:35 | 3:37 | 3:40 | 2:35 | 2:37 | 2:40 |

| FUNCTION | 3 | | | | | | | | | | | |
|-----------------------|---------------|-------|--------|----------------|-------|--------|----------------|-------|--------|----------------|-------|--------|
| | integral* | | | | | | | | | | | |
| | claro (light) | | | medio (medium) | | | tostado (dark) | | | rápido (rapid) | | |
| baking | | | | | | | | | | | | |
| carga (loaf) | 500 g | 750 g | 1000 g | 500 g | 750 g | 1000 g | 500 g | 750 g | 1000 g | 500 g | 750 g | 1000 g |
| delay time | 15:00 | 15:00 | 15:00 | 15:00 | 15:00 | 15:00 | 15:00 | 15:00 | 15:00 | 15:00 | 15:00 | 15:00 |
| precalentar (preheat) | 30 m | 30 m | 30 m | 30 m | 30 m | 30 m | 30 m | 30 m | 30 m | 5 m | 5 m | 5 m |
| amasar 1 (knead 1) | 5 m | 5 m | 5 m | 5 m | 5 m | 5 m | 5 m | 5 m | 5 m | 5 m | 5 m | 5 m |
| reposo (rest) | 5 m | 5 m | 5 m | 5 m | 5 m | 5 m | 5 m | 5 m | 5 m | 5 m | 5 m | 5 m |
| amasar 2 (knead 2) | 15 m | 15 m | 15 m | 15 m | 15 m | 15 m | 15 m | 15 m | 15 m | 15 m | 15 m | 15 m |
| fermentar 1 (rise 1) | 49 m | 49 m | 49 m | 49 m | 49 m | 49 m | 49 m | 49 m | 49 m | 24 m | 24 m | 24 m |
| amasar 3 (knead 3) | 10 s | 10 s | 10 s | 10 s | 10 s | 10 s | 10 s | 10 s | 10 s | 10 s | 10 s | 10 s |
| fermentar 2 (rise 2) | 26 m | 26 m | 26 m | 26 m | 26 m | 26 m | 26 m | 26 m | 26 m | 11 m | 11 m | 11 m |
| amasar 4 (knead 4) | 10 s | 10 s | 10 s | 10 s | 10 s | 10 s | 10 s | 10 s | 10 s | 10 s | 10 s | 10 s |
| fermentar 3 (rise 3) | 45 m | 45 m | 45 m | 45 m | 45 m | 45 m | 45 m | 45 m | 45 m | 35 m | 35 m | 35 m |
| cocer (bake) | 48 m | 50 m | 53 m | 50 m | 52 m | 55 m | 55 m | 57 m | 60 m | 50 m | 52 m | 55 m |
| templar (warm) | 1 h | 1 h | 1 h | 1 h | 1 h | 1 h | 1 h | 1 h | 1 h | 1 h | 1 h | 1 h |
| total time | 3:43 | 3:45 | 3:48 | 3:45 | 3:47 | 3:50 | 3:50 | 3:52 | 3:55 | 2:30 | 2:32 | 2:35 |

| FUNCTION | 4 | | | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | | |
|--------------|--------|-------|---------|---------|-------------|-------|--------------|-----------|---------|-----------|-------|---------|
| | dulce* | | | rápido* | sin gluten* | masa* | pasta fresca | marmelada | hornear | baguette* | | |
| | claro | medio | tostado | | | | | | | claro | medio | tostado |
| carga (loaf) | 500 g | 750 g | 1000 g | 1000 g | - | - | - | - | - | - | - | - |
| delay time | 15:00 | 15:00 | 15:00 | - | - | 15:00 | - | 15:00 | - | 15:00 | 15:00 | 15:00 |

| FUNCTION | 4 | | | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | | |
|-----------------------|--------|------|------|---------|-------------|-------|--------------|-----------|---------|-----------|-------|---------|
| | dulce* | | | rápido* | sin gluten* | masa* | pasta fresca | marmelada | hornear | baguette* | | |
| | | | | | | | | | | claro | medio | tostado |
| precalentar (preheat) | | | | | | | | 0 m | | | | |
| amasar 1 (knead 1) | 5 m | 5 m | 5 m | 5 m | 5 m | 5 m | 3 m | 5 m | | 5 m | 5 m | 5 m |
| reposo (rest) | 5 m | 5 m | 5 m | | 0 m | 5 m | | 0 m | | 0m | 0 m | 0m |
| amasar 2 (knead 2) | 20 m | 20 m | 20 m | 15 m | 10 m | 20 m | 11 m | 10 m | | 20 m | 20 m | 20 m |
| fermentar 1 (rise 1) | 39 m | 39 m | 39 m | 12 m | 0 m | 60 m | | 0 m | | 55 m | 55 m | 55 m |
| amasar 3 (knead 3) | 10 s | 10 s | 10 s | | | 0 | | 0 s | | 0 s | 0 s | 0 s |
| fermentar 2 (rise 2) | 26 m | 26 m | 26 m | | | 0 | | 0 | | 0 m | 0 m | 0 m |
| amasar 4 (knead 4) | 5 s | 5 s | 5 s | | | 0 | | 0 s | | 0 s | 0 s | 0 s |
| fermentar 3 (rise 3) | 52 m | 52 m | 52 m | | 60 m | 0 m | | 0 | | 15 m | 15 m | 15 m |
| cocer (bake) | 50 m | 55 m | 60 m | 48 m | 55 m | 0 m | | 70 m | 60-90 m | 52 m | 57 m | 62 m |
| templar (warm) | 1 h | 1 h | 1 h | 1 h | 1 h | - | | - | 1 h | 1 h | 1h | 1 h |
| total time | 3:17 | 3:22 | 3:27 | 1:20 | 2:10 | 1:30 | 0:14 | 1:25 | 1:00 | 2:27 | 2:32 | 2:37 |

* - Automatic dispenser for loose ingredients is available as an option.

Cleaning and maintenance



- Before using the device for the first time, clean the baking container, the molds, and the stirring spatula by means of a gentle detergent (do not immerse the baking container in water).
- Before using the device for the first time, grease the new baking container, the molds, and the stirring spatula with a heat-resistant grease, and preheat them in the oven for ca. 10 minutes. After cooling down, remove the fat from the baking tin using a paper towel. Thanks to this operation, the non-stick coating will be protected. Repeat this operation from time to time.
- Before storing or cleaning wait to cool down the bread maker. It takes about half an hour for the appliance to cool and to be ready again for baking and kneading.
- Unplug the appliance and wait until it cools down before cleaning. Use a mild detergent. Never use chemical cleaning agents, gasoline, oven cleaners or any detergent that can scratch or damage the coating.

- Remove all the ingredients and crumbs from the lid, casing and baking compartment with a moist towel. Never immerse the appliance into water or fill the baking compartment with water!
- For easy cleaning the lid can be removed by positioning it vertically and pulling it out.
- Wipe the outside of the baking tin with a damp cloth. The inside of the tin can be washed with dishwashing liquid. Do not immerse the tin into water.
- Clean the kneading pegs and the drive shaft immediately after use. If the kneading pegs remain in the tin, it will be difficult to remove them afterwards. In such a case fill the container with warm water and leave for 30 minutes. Next remove the kneading pegs.
- The baking tin has a non-stick coating. Do not use metal objects that could scratch the coating. The color of the coating will change during the course of use. This is a normal situation. This change does not affect the effectiveness of the coating in any way.
- Make sure the appliance has completely cooled down and is dry before storing. Store the appliance with the lid closed.

Questions and answers concerning the appliance

| PROBLEM | CAUSE | SOLUTION |
|---|--|---|
| Smoke comes out of the baking compartment or the vents. | The ingredients stuck to the baking compartment or to the outside of the baking tin. | Unplug the appliance and clean the outside of the baking tin or the baking compartment. |
| The ingredients are not mixed or the bread is not baked properly. | Incorrect program setting. | Check the selected menu and other settings. |
| | The start/stop button was pressed while the machine was working. | Do not use the ingredients and start the whole process again. |
| | The lid opened several times while the machine was working. | The lid can only be opened if the time left on the display is more than 1:30 (this concerns only programs 1,2,3,4) Make sure the lid was closed properly. |
| | Long blackout while the machine was working. | Do not use the ingredients and start the whole process again. |
| | The rotation of the kneading pegs is blocked. | Check if the kneading pegs are not blocked by for example grains, etc. Pull out the baking tin and check if the drivers turn. If this is not the case, return the appliance to a service point. |
| The bread goes down in the middle and is moist on the bottom. | The bread was left for too long in the baking tin after baking and warming. | Take the bread out off the baking tin before the end of the warming function. |
| It is difficult to take the bread out of the baking tin. | The bottom of the total is stuck to the kneading peg. | Clean the kneading peg and shaft before the next time you bake bread. If necessary, fill the container with warm water and leave for 30 minutes. This way the kneading pegs can be easily removed and cleaned. |
| The appliance does not start. The audible signal goes off. The display shows the symbol E 01. | The appliance is still hot after the previous baking process. | Press and hold the start/stop button until the normal program code appears on the display. Unplug the appliance. Take out the baking tin and leave to cool at room temperature. Plug in and restart the appliance. |
| The display shows the symbol "EEE". | Program or electronic error. | Start the test run. Press and hold the menu button, unplug the appliance and then plug it in again. Release the button. The appliance will perform a test run. Unplug the appliance again. The normal program code should appear on the display. If this is not the case, return the appliance to a service point. |

Classic recipes

Ready-made bread mixtures available in shops can be especially used in the appliance.

WHITE BREAD

(bread weight approx. 900 g)

Ingredients

| | |
|----------------|-------------|
| Water or milk | 425 ml |
| Salt | 1½ teaspoon |
| Sugar | 1½ teaspoon |
| Flour type 500 | 600 g |
| Dry yeast | 1 teaspoon |

Program: **básico** or **francés**

BUTTERMILK BREAD

(bread weight approx. 900 g)

Ingredients

| | |
|----------------|------------|
| Buttermilk | 375 ml |
| Salt | 1 teaspoon |
| Sugar | 1 teaspoon |
| Flour type 500 | 500 g |
| Dry yeast | 1 teaspoon |

Program: **básico** or **francés**

NUT AND RAISIN BREAD

(bread weight approx. 900 g)

Ingredients

| | |
|---------------------|----------------|
| Water or milk | 350 ml |
| Margarine or butter | 1 ½ tablespoon |
| Salt | 1 teaspoon |
| Sugar | 2 tablespoons |
| Flour type 500 | 540 g |
| Dry yeast | 1 teaspoon |
| Raisins | 100 g |
| Crushed nuts | 3 tablespoons |

Program: **básico****SUNFLOWER BREAD**

(bread weight approx. 900 g)

Ingredients

| | |
|-----------------|---------------|
| Water | 350 ml |
| Butter | 1 tablespoon |
| Flour type 550 | 540 g |
| Sunflower seeds | 5 tablespoons |
| Salt | 1 teaspoon |
| Sugar | 1 tablespoon |
| Dry yeast | 1 teaspoon |

Program: **básico**

Tip: Sunflower seeds can be replaced with pumpkin seeds. Toast the seeds in a frying pan to give them a more intense flavor.

7 GRAIN CEREAL BREAD

(bread weight approx. 700 g)

Ingredients

| | |
|---------------------|----------------|
| Water or milk | 300 ml |
| Margarine or butter | 1 ½ tablespoon |
| Salt | 1 teaspoon |
| Sugar | 2 ½ tablespoon |
| Flour type 550 | 240 g |
| Whole wheat flour | 240 g |
| 7-grain flakes | 60 g |
| Dry yeast | 1 teaspoon |

Program: **integral**

When using whole grains, soak them first.

ONION BREAD

(bread weight approx. 900 g)

Ingredients

| | |
|----------------------|---------------|
| Water or milk | 250 ml |
| Margarine or butter | 1 tablespoon |
| Salt | 1 teaspoon |
| Sugar | 2 tablespoons |
| Large, chopped onion | 1 |
| Flour type 550 | 540 g |
| Dry yeast | 1 teaspoon |

Program: **básico**

Bake this bread immediately.

WHOLE WHEAT BREAD

(bread weight approx. 900 g)

Ingredients

| | |
|---------------------|----------------|
| Water or milk | 300 ml |
| Margarine or butter | 1 ½ tablespoon |
| Eggs | 1 |
| Salt | 1 teaspoon |
| Sugar | 2 teaspoons |
| Flour type 550 | 360 g |
| Whole wheat flour | 180 g |
| Dry yeast | 1 teaspoon |

Program: **integral**

NOTE: While using the “delay time” program, add more water instead of eggs.

CHOCOLATE AND NUT BREAD

(bread weight approx. 700 g)

Ingredients

| | |
|----------------------|---------------|
| Water | 275 ml |
| Chocolate-nut spread | 90 ml |
| Salt | 1 ½ teaspoons |
| Caster sugar | 1 ½ teaspoons |
| Flour type 500 | 300 g |
| Plain flour | 150 g |
| Dry yeast | 1 teaspoon |

Program: **francés****ROSEMARY AND GARLIC FOCACCIA BREAD****Ingredients**

| | |
|----------------------------|---------------|
| Water | 200 ml |
| Olive oil | 1 tablespoon |
| Fresh, chopped rosemary | 2 tablespoons |
| Garlic, peeled and crushed | 3 cloves |
| Flour type 500 | 350 g |
| Salt | 1 teaspoon |
| Dry yeast | ½ teaspoon |

Program: **masa****FRENCH BAUGETTES**

(bread weight approx. 900 g)

Ingredients

| | |
|----------------|--------------|
| Water | 300 ml |
| Honey | 1 tablespoon |
| Salt | 1 teaspoon |
| Sugar | 1 teaspoon |
| Flour type 550 | 540 g |
| Dry yeast | 1 teaspoon |

Program: **baguette**

After kneading split the prepared dough into 2-4 pieces. Form long loaves, and place them in molds. Make the diagonal incises on the dough and place it in bread maker.

PIZZA DOUGH

(ingredients for 3 pizzas)

Ingredients

| | |
|----------------|--------------|
| Water | 300 ml |
| Salt | ¼ teaspoon |
| Olive oil | 1 tablespoon |
| Flour type 500 | 450 g |
| Sugar | 2 teaspoons |
| Dry yeast | 1 teaspoon |

Program: **masa**

After the kneading process, spread the dough, form a round shape and leave to rest for 10 minutes. Spread the sauce and add the desired filling. Bake in the oven for 20 minutes.

ORANGE JAM**Ingredients**

| | |
|----------------------|-------|
| Oranges | 400 g |
| Lemons | 100 g |
| 2:1 jellifying sugar | 250 g |

Program **marmelada****STRAWBERRY JAM****Ingredients**

| | |
|---|-------|
| Strawberries, washed and stalks removed | 450 g |
| Jellifying sugar | 450 g |

Program **marmelada****RASPBERRY JAM****Ingredients**

| | |
|---------------------------|------|
| Fresh raspberries, washed | 450g |
| Jellifying sugar | 450g |

Program **marmelada**

| APRICOT JAM | | CHERRY BREAD (bread weight ca. 700 g) | | BREAD OF GLUTEN-FREE FLOUR (bread weight approx. 900 g) | |
|---|---|---|---|---|---|
| Ingredients Fresh apricots, washed Cold water Jellifying sugar Grated rind and juice | 450 g 2 tablespoons 450 g from ½ lemon | Ingredients: Cherry juice Milk Honey Butter Cherry yoghurt Cherries without stones Flour of 550 type Dried yeast Baking powder Salt Sugar | 75 ml 20 ml 15 g 15 g 135 g 20 g 410 g 1 tsp ½ tbsp ½ tsp 1 tsp | Ingredients Water or milk Salt Sugar Flour type 500 Dry yeast | 425 ml 1½ teaspoon 1½ teaspoon 500 g 1 teaspoon |
| Program marmelada | | Program: básico or dulce | | Program: básico or francés | |

The tables include examples of recipes and approximate amounts of ingredients. This information should not be treated as a cookery book. While baking we encourage everyone to use their own recipes or those found in specialist literature, and stick to one's likings.

When to adjust recipes

| PROBLEM | PROBABLE CAUSE | SOLUTION (DESCRIPTION BELOW) |
|--|--|---------------------------------|
| The bread rises too fast. | - Too much yeast, too much flour, not enough salt. | a/b |
| The bread does not rise at all or not enough. | - No or too little yeast. | a/b |
| | - Old or stale yeast. | e |
| | - Liquid too hot. | c |
| | - The yeast has come into contact with the liquid. | d |
| | - Wrong flour type or stale flour. | e |
| | - Too much or not enough liquid. | a/b/g |
| | - Not enough sugar. | a/b |
| The dough rises too much and spills over the baking tin. | - If the water is too soft the yeast ferments more. | f |
| | - Too much milk affects the fermentation of the yeast. | c |
| The bread goes down in the middle. | - The dough volume is larger than the tin and the bread goes down. | a/f |
| | - The fermentation is too short or too fast due to the excessive temperature of the water or the baking chamber or due to the excessive moistness. | c/h/i |
| | - No salt or not enough sugar. | a/b |
| Heavy, lumpy structure of bread. | - Too much liquid. | h |
| | - Too much flour or not enough liquid. | a/b/g |
| | - Not enough yeast or sugar. | a/b |
| | - Too much fruit, whole meal flour or another ingredient. | b |
| | - Old or stale flour. | e |

| PROBLEM | PROBABLE CAUSE | SOLUTION (DESCRIPTION BELOW) |
|---|---|------------------------------|
| The bread is not baked in the center. | - Too much or not enough liquid. | a/b/g |
| | - Too much humidity. | h |
| | - Recipes with moist ingredients, e.g. yogurt. | g |
| Coarse structure or too many holes in bread. | - Too much water. | g |
| | - No salt. | b |
| | - Great humidity, too hot water. | h/i |
| | - Too much liquid. | c |
| Mushroom-like, unbaked surface. | - Bread volume too big for the tin. | a/f |
| | - Too much flour, especially for white bread. | f |
| | - Too much yeast or not enough salt. | a/b |
| | - Too much sugar. | a/b |
| | - Other sweet ingredients apart from sugar. | b |
| The slices are uneven or there lumps in the middle. | - The bread did not cool enough (the vapor has not escaped). | j |
| Flour deposits on the bread crust. | - The flour was not worked well on the sides during kneading. | g/i |

Solutions to the above problems

- Measure the ingredients correctly.
- Adjust the ingredient doses and check that all the ingredients have been added.
- Use another liquid or leave it to cool at room temperature. The ingredients must be added in the order specified in the relevant recipe. Make a small ditch in the middle of the flour and put crumbled or dry yeast inside. Do not allow the yeast to come into direct contact with the liquid.
- Use only fresh and properly stored ingredients.
- Reduce the total amount of the ingredients, do not use more flour than specified in the recipe. Reduce all the ingredients by $\frac{1}{4}$.
- Reduce the amount of liquid. Reduce the amount of liquid, if ingredients containing water are used.
- In case of very humid weather add 1-2 tablespoons of water less.
- In case of warm weather do not use the timing function. Use cool liquids.
- Take the bread out of the tin immediately after baking and leave to rest for at least 15 minutes before cutting.
- Reduce the amount of yeast or all ingredients by $\frac{1}{4}$.

Remarks on recipes



1. Ingredients

- Since each ingredient plays a specific role for the successful baking of the bread, the correct measuring is just as important as the order in which the ingredients are added.
 - The most important ingredients such as the liquid flour, salt, sugar and yeast (either dry or fresh yeast can be used) influence the successful outcome of the preparation of the dough and the bread. Always use the right quantities in the right proportions.
 - Use lukewarm ingredients if the dough needs to be prepared immediately. If you wish to set the program phase timing function, it is advisable to use cold ingredients to avoid the yeast to start rising too soon.
 - Margarine, butter and milk have an influence on the flavor of the bread.
 - Sugar can be reduced by 20% to make the crust lighter and thinner without affecting the successful outcome of the baking. You can replace sugar with honey if you want the crust to be softer and lighter.
 - Gluten which is produced in the flour during the kneading provides the structure of the bread. The ideal

flour mixture is composed of 40% whole meal flour and 60% of white flour.

- If you wish to add cereals grains, leave them to soak overnight. Reduce the quantity of flour and liquid (up to 1/5 less).

- It is necessary to use leaven with rye flour.

It contains milk and acetobacteria thanks to which the bread is lighter and it ferments thoroughly. You can make leaven by yourself, however it is time consuming. Therefore, concentrated leaven powder is used in the recipes below. The powder is sold in 15g packets (for 1 kg of flour). We recommend to follow the recipes below (½, ¾ or 1 packet). The bread will crumble if you add less leaven than indicated in the recipe.

- If leaven powder with a different concentration is used (100g packet for 1 kg of flour) the quantity of flour must be reduced by 80g for 1 kg of flour.

- You can also use liquid leaven. Follow the doses indicated on the package. Fill the measuring beaker with the liquid leaven and top it up with other liquid ingredients in the right doses as specified in the recipe.

- Wheat leaven is more often sold in the dry form. It improves the workability of the dough, its freshness and taste. It is also milder than rye leaven.

- Use the **básico** or **integral** program when baking leavened bread.

- You can replace leaven with baking ferment.

The only difference is in the taste. You can use the ferment in the bread baking machine.

- You can add wheat bran to the dough if you want the bread to be lighter and richer in roughage. Add one tablespoon of bran for 500g of flour and increase the amount of liquid by ½ tablespoon.

- Wheat gluten is a natural additive obtained from wheat proteins. It makes the bread lighter, the bread also has more volume. The bread falls more rarely and is easier to digest. The effect can be easily appreciated when baking whole meal and other bakery products made of home-milled flour.

- Black malt used in some recipes is dark-roasted barley malt. It is used to obtain a darker bread crust and soft part (e.g. brown bread). You can also use rye malt, but it is not as dark. Both products can be purchased in whole food shops.

- Pure lecithin powder is a natural emulsifier which improves the bread volume, makes the soft part softer and lighter. The bread retains its freshness for longer.

2. Adjusting the amount of the ingredients

If the doses need to be increased or reduced, make sure that the proportions of the original recipe are maintained. To obtain a perfect result, follow the rules on adjusting the amount of the ingredients below:

- **Liquids / flour:** the dough should be soft (but not too soft) and easy to knead. The dough should not be

stringy. It should be possible to easily make a ball out of the dough. This is not the case with heavy dough like rye whole meal or cereal bread. Check the dough five minutes after the first kneading phase. If it is too moist, add some flour until it reaches the right consistency. If the dough is too dry add a spoonful of water at a time during the kneading process.

- **Replacing liquids:** When using ingredients containing liquid (e.g. crud cheese, yoghurt, etc.) the amount of liquid added should be reduced. When adding eggs, beat them in the measuring beaker and fill the beaker with the other required liquids to control the amount. Dough prepared in a place located at a high altitude (above 750 meters) will rise faster. You can reduce the amount of yeast by ¼ to ½ teaspoon, to proportionally reduce the rising of the dough. The same concerns places with particularly soft water.

3. Adding and measuring the ingredients and quantities

- **Always add the liquid first. Add yeast at the end.**

Do not allow the yeast to come into contact with liquid to avoid fast rising of the yeast (especially when using the timing function).

- **Use the same measuring units while measuring the ingredients**, that is measure the ingredients with the included measuring spoon or spoons used at home, if the recipe requires measuring the ingredients in tablespoons and teaspoons.

- Measure the ingredients given in grams correctly.

- For the milliliter indications you can use the supplied measuring beaker which has a graduated scale from 30 to 300 ml.

- Adding fruits, nuts or cereals. You can add these ingredients while using specified programs after you hear a beep. If you add these ingredients too early, they will be crushed during the kneading process.

4. Recipes for the bread baking machine

The above-mentioned recipes are for various bread sizes. The total weight should not exceed 1000 grams. If no specific instructions concerning the weight are given, it means that both a small and a large amount of the ingredients may be used for the given program. In case of the super rapid program the recommended weight of the loaf is about 750 grams.

5. Bread weight and volume

- The weight of the bread is precisely indicated in the recipes. It is easy to see, that the weight of the pure weight bread is lower than the weight of whole meal bread. This is because white flour rises more quickly, therefore it is necessary to control the bread during the baking process.


- Despite the precise weight indications there may be slight differences. The actual weight of the bread depends to a large extent on the air humidity in the room at the moment of preparation.
- Breads with a large wheat content always have a large volume and they exceed the container edge after the last rising phase even if the ingredients are precisely measured. The bread does not spill over. The part of the bread outside the tin is more easily browned than the bread inside the tin.
- For the bread to be lighter, in the **rápido** program recommended for baking sweet bread, you can use a smaller amount of ingredients than in the **dulce** program.



6. Baking results

- The result of the baking depends on the conditions (the hardness of the water, air humidity, altitude, the consistency of the ingredients, etc.). Therefore, the recipe indications should serve rather as a reference point, which can be modified depending on the given conditions. Do not get discouraged in case of unsuccessful baking attempts. Try to find the cause of the failure and try once again with changed proportions.
- If the bread is not brown enough after baking, you can leave it in the appliance and use the browning program.
- It is recommended to bake a test bread before setting the timing function for baking overnight to make the necessary adjustments if needed.

Advice on disposal



 Our goods come in optimised packaging. This basically consists in using non-contaminating materials which should be handed over to the local waste disposal service as secondary raw materials.

 This product complies with EU Directive 2002/96/EC. The crossed wheelie bin symbol shown on the appliance indicates that  when it comes to dispose of the product it must not be included in with household refuse. It must be taken to a special refuse collection point for electric and electronic appliances or returned to the distributor when purchasing a similar appliance. Under current refuse disposal regulations, users who fail to take discarded appliances to special refuse collection points may be penalised. Correct disposal of discarded appliances means that they can be recycled and processed ecologically, helping the environment and allowing materials used in the product to be reused. For more information on available waste disposal schemes contact your local refuse service or the shop where the product was purchased. Manufacturers and importers

are responsible for ecological recycling, processing and disposal of products, whether directly or via a public system.

Your local town council can provide you with information about how to dispose of obsolete appliances.

The manufacturer/importer does not accept any liability for any damages resulting from unintended use or improper handling. The manufacturer/importer reserves his rights to modify the product any time in order to adjust it to law regulations, norms, directives, or due to construction, trade, aesthetic or other reasons, without notifying in advance.



Cher client, ●●●●●●●●●●●●●●●●

Merci d'avoir choisi ce modèle et bienvenue parmi les utilisateurs des produits ufesa.

Veuillez lire attentivement cette instruction. Soyez particulièrement attentif aux consignes de sécurité.

Conservez soigneusement cette notice afin de pouvoir la consulter à tout moment lorsque vous utiliserez l'appareil.

Conseils de sécurité et d'utilisation

●●●●●●●●●●

Avant d'utiliser l'appareil, lisez entièrement cette instruction.

Respectez attentivement les consignes suivantes.

DANGER ! / ATTENTION !

Risque pour la santé



- Les enfants de plus de 8 ans, les personnes à capacité physique ou mentale réduite et toute autre personne non expérimentée ou ne possédant pas une connaissance suffisante de l'appareil ne peuvent utiliser celui-ci que sous surveillance ou après avoir été dûment instruits des risques possibles et de la façon d'utiliser l'appareil en toute sécurité. Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil. Ne laissez pas les enfants effectuer sans surveillance des opérations de nettoyage ou entretien de l'appareil.
- Rangez l'appareil et son câble électrique à un endroit inaccessible aux enfants de moins de 8 ans.
- N'allumez pas l'appareil si son

câble électrique ou son boîtier sont visiblement endommagés.

- Si le câble d'alimentation intégré est endommagé, il ne peut être remplacé que par le fabricant, le personnel du service de réparation ou un professionnel ayant les qualifications requises pour effectuer l'opération en toute sécurité.
- Cet appareil ne peut être réparé que par un technicien agréé. En cas de réparation inappropriée, l'appareil peut représenter un risque sérieux pour la santé. En cas de dysfonctionnement, adressez-vous de préférence à un service agréé.
- Débranchez l'appareil de la prise de courant lorsqu'il n'est pas utilisé et avant de le nettoyer.
- Débranchez l'appareil de la prise de courant avant de toucher toute pièce mobile.
- Ne laissez pas pendre le câble électrique au bord de la table ou du plan de travail et tenez-le éloigné des surfaces chaudes.
- Pour retirer le moule à pain de l'appareil après la cuisson, portez des gants de cuisine ou protégez vos mains avec un chiffon approprié: le moule et le pain sont brûlants.
- Ne touchez pas les surfaces chaudes de l'appareil, surtout le doseur du couvercle et les orifices de ventilation. Portez des gants de cuisine. À la fin de la cuisson, l'appareil est brûlant!
- La température des surfaces accessibles peut être plus élevée lorsque l'appareil fonctionne.

- Laissez refroidir l'appareil avant de le démonter et de le nettoyer. Le corps de l'appareil possède une isolation thermique. Les parties métalliques deviennent brûlantes lorsqu'il fonctionne.
- Déplacez l'appareil avec prudence, surtout lorsqu'il contient des aliments très chauds.

- Ne mettez pas les accessoires métalliques au lave-vaisselle. Les détergents puissants utilisés dans les lave-vaisselle ont tendance à ternir ces accessoires. Lavez-les à la main avec du produit vaisselle ordinaire.
- L'utilisation d'autres accessoires que ceux du fabricant peut endommager l'appareil.
- Le pain est inflammable. L'utilisation de toasteurs à proximité de matières ou tissus inflammables (ex. rideaux) est interdite.
- N'enlevez pas la fiche de la prise de courant en tirant sur le fil électrique.

ATTENTION!

Risque pour l'appareil



- Branchez l'appareil sur une prise de courant avec terre (courant alternatif uniquement) dont la tension est conforme à celle indiquée sur la plaquette de l'appareil.
- Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé avec un programmeur externe ou autre dispositif de commande à distance.
- Placez toujours l'appareil sur une surface plate et horizontale afin qu'il ne tombe pas lors du pétrissage de pâtes très fermes. Respectez particulièrement cette consigne lorsque vous utilisez les fonctions de programmation ou lorsque vous laissez l'appareil sans surveillance. Si le plan de travail est trop lisse, placez sous l'appareil un fin set de table en caoutchouc.
- Lorsque l'appareil fonctionne, il doit être éloigné d'au moins 10 cm de tout autre objet.
- Ne posez pas l'appareil sur ou à proximité de la cuisinière à gaz ou électrique ou d'un four chaud.
- N'enlevez jamais le moule de l'appareil pendant qu'il fonctionne.
- Ne mettez pas dans l'appareil de feuille d'aluminium ou d'autres matières que les ingrédients: risque d'incendie ou de court-circuit!
- Ne couvrez pas l'appareil avec un linge ou tout autre objet lorsqu'il fonctionne. La chaleur et la vapeur doivent pouvoir s'échapper librement. Veillez à ce que l'appareil ne soit ni couvert ni en contact avec des matières inflammables (ex. rideaux de cuisine): risque d'incendie!
- Ne lavez pas l'appareil ni son cordon d'alimentation sous l'eau courante et ne les plongez pas dans l'eau.
- N'utilisez pas de détergents corrosifs sous forme d'émulsion, crème, pâte, etc. pour laver le boîtier de l'appareil. Ces produits risquent, entre autres, d'effacer les marquages (informations, pictogrammes, etc.).

INDICATIONS

Informations sur le produit et ses usages



- Cet appareil est exclusivement à usage domestique. En cas d'utilisation professionnelle dans la restauration, les conditions de garantie sont modifiées.
- N'utilisez pas de quantités d'ingrédients supérieures à celles indiquées dans les recettes de cette notice. Dans le cas contraire, la cuisson du pain peut être inégale et la pâte risque de déborder. Respectez les consignes de cette notice.
- Avant d'utiliser l'appareil sans surveillance (par exemple la nuit) pour cuire une variété de pain précise, essayez d'abord la recette à un moment où vous pouvez observer son comportement et en veillant bien à ce que les proportions soient respectées, à ce qu'il n'y ait pas trop de pâte pour qu'elle ne déborde pas, et à ce qu'elle ne soit ni trop ferme ni trop fluide.
- Après utilisation, débranchez l'appareil de la prise de courant.

Paramètres techniques



Les paramètres techniques sont indiqués sur la plaquette d'information.

Cette machine à pain est un appareil de classe 1 de protection électrique. Elle est équipée d'un cordon d'alimentation avec fil de terre et la prise de courant doit comporter une broche de terre.

Appareil conforme aux normes en vigueur.

Cet appareil est conforme aux directives CE:

- Matériel électrique destiné à être employé dans certaines limites de tension (LVD) – 2006/95/EC.
- Compatibilité électromagnétique (EMC) – 2004/108/EC.

Produit marqué CE.

Schéma de l'appareil



A

Parties de l'appareil

- 1 Couvercle amovible
- 2 Poignée
- 3 Hublot
- 4 Doseur d'ingrédients complémentaires
- 5 Orifices de ventilation
- 6 Moule à pain
- 7 Pétrisseur
- 8 Cuve de cuisson
- 9 Moule à baguettes inférieur
- 10 Moule à baguettes supérieur
- 11 Tableau de commande

Accessoires

- 12 Dosette
- 13 Gobelet-doseur
- 14 Crochet pour enlever le pétrisseur

Tableau de commande

15 Écran LCD

Lorsque vous branchez l'appareil sur la prise de courant, l'écran affiche les chiffres „1 3:25”. Le „1” désigne le programme sélectionné, et les chiffres „3:25”, la durée de ce programme. Ces deux repères déterminent le degré de cuisson du pain et son poids. Le réglage d'usine apparaissant lorsqu'on allume l'appareil correspond à "grand pain" (1000 g) et "croûte moyenne" (**medio**). Pendant la durée du programme, l'écran affiche des informations sur le progrès de la cuisson. Le temps affiché diminue progressivement. L'écran indique aussi d'autres informations concernant le minuteur (**tiempo**), le préchauffage (**precalentar**), le pétrissage (**amasar**), la pause (**reposo**), la levée de la pâte (**fermentar**), la cuisson (**cocer**), la fonction de maintien de la température (**templar**) et la fin du programme (**fin**).

- 16 **Bouton start/stop**: pour démarrer et arrêter le programme.
- 17 **Boutons du minuteur**: pour régler le minuteur.
- 18 **Bouton dorado**: pour choisir le degré de cuisson de la croûte.
- 19 **Bouton menu**: choix du programme.
- 20 **Bouton carga**: réglage du poids - voir le tableau ci-dessous.

Fonctions de l'appareil



Fonction bipeur

Le bipeur se met en marche:

- Lorsqu'on appuie sur les boutons de programmation.
- Pendant le fonctionnement de l'appareil, pour signaler qu'il est temps d'ajouter si nécessaire les noix, graines de tournesol, raisins secs, etc.
- À la fin du programme.

Après avoir appuyé sur le bouton start/stop, il est possible de couper le son. Pour ce faire, appuyez simultanément sur les deux boutons du minuteur et maintenez la pression pendant environ 2 secondes. En appuyant à nouveau et en maintenant la pression sur les deux boutons, vous pouvez ensuite réactiver le son (signalé par un bip).



Fonction mémoire

En cas de coupure de courant ne dépassant pas 15 minutes, l'appareil conserve en mémoire les réglages du programme en cours. Cependant, ceci n'est possible que si le programme est interrompu avant le pétrissage. Si ce n'est pas le cas, il faut recommencer toutes les opérations depuis le début.

Fonction dosage automatique des ingrédients complémentaires

Le couvercle de l'appareil comprend un doseur d'ingrédients complémentaires (4). Il est possible d'ajouter des compléments (fruits, noix, raisins secs, graines, etc.) à la pâte. Pour ce faire, placez les compléments dans le doseur avant de commencer la cuisson (voir détails au point 4). L'appareil ajoute automatiquement les compléments à la pâte au moment voulu, pendant le pétrissage. L'appareil permet aussi d'ajouter des compléments sur la surface de la croûte. Le meilleur moment pour ajouter ces compléments dans le doseur est environ 30 minutes avant la fin de la cuisson. Le bipeur signale ce moment. Les programmes où cette fonction est utilisée sont décrits dans les tableaux présentant les phases de fonctionnement de l'appareil.

Fonctions de sécurité

Si la température de l'appareil est encore trop élevée après l'utilisation précédente, lorsqu'on appuie sur le bouton **start** pour lancer un nouveau programme, le message E 01 s'affiche à l'écran et le bipeur se fait

entendre. Dans ce cas, maintenez le bouton **start/stop** enfoncé jusqu'au moment où le message E 01 disparaît de l'écran et où le réglage d'usine apparaît. Enlevez ensuite le moule à pain et attendez que l'appareil refroidisse.

Le programme cocer peut être lancé à tout moment, même si l'appareil est encore chaud.



Schéma de l'appareil

B



1 Mettez en place le moule à pain.

Le moule est recouvert d'une substance anti-adhérente. Placez le moule bien au milieu de la cuve de l'appareil. Tournez légèrement le moule dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il se bloque.

Après la cuisson, la poignée du moule est brûlante. Utilisez un gant de cuisine.



2 Mettez en place le moule à pain.

Installez le pétrisseur sur l'axe situé au fond du moule à pain.

3 Ajoutez les ingrédients.

Ajoutez les ingrédients dans l'ordre indiqué dans la recette. Quelques recettes sont proposées à titre d'exemples dans cette notice.

4 Ajoutez éventuellement les ingrédients complémentaires dans le doseur.

Pour remplir le doseur, soulevez son couvercle et versez la quantité nécessaire d'ingrédients complémentaires (fruits, noix, raisins secs, graines). Leur quantité dépend des goûts de chacun. Refermez le couvercle du doseur ("clac" audible).

5 Branchez l'appareil sur la prise de courant.

6 Sélectionnez le programme avec le bouton menu.

Le bouton **menu** sert à choisir un des programmes détaillés ci-dessous.

1. básico (normal)

Pain blanc normal de froment ou de seigle. C'est le programme le plus souvent utilisé.

2. francés (pâte à la française)

Pain de mie blanc et léger.

3. integral (pain complet)

Pain complet.

4. dulce (brioche)

Pains briochés.

5. rápido (rapide)

6. sin gluten (sans gluten)

Préparation de pains sans gluten.

7. masa (pâte)

Préparation de pâte.

8. pasta fresca (pâte à spaghetti)

9. mermelada (confiture)

10. hornear (dorage)

Pour dorer le pain ou gâteau.

11. baguette (baguettes)

7 Sélectionnez le poids correspondant à votre programme.

Le bouton **carga** sert à indiquer le poids du pain (voir tableau):

500 g = petit pain, jusque 500 g

750 g = pain moyen, jusque 750 g

1000 g = grand pain, jusque 1000 g

8 Sélectionnez le degré de cuisson de la croûte.

Le bouton **dorado** sert à choisir le degré de cuisson de la croûte: **claro** (pâte), **medio** (moyenne), **toastado** (foncée), **rápido** (rapide).

9 Indiquez l'heure de démarrage du programme avec le bouton du minuteur.

Exemple:

Il est 20:30 et le pain doit être cuit le lendemain matin à 7:00, soit dans 10 heures et 30 minutes. Appuyez sur le bouton du minuteur jusqu'à ce que l'écran affiche 10:30, c'est à dire le temps qui doit s'écouler entre maintenant (20:30) et l'heure où le pain doit être prêt. N'utilisez pas la fonction minuteur avec des aliments qui s'avarient rapidement, comme le lait, les oeufs, les fruits frais, le yogourt, les oignons, etc.

10 Appuyez sur le bouton start/stop.

Après avoir appuyé sur le bouton start/stop, il est possible de couper le son. Pour ce faire, appuyez simultanément sur les deux boutons du minuteur et maintenez la pression pendant environ 2 secondes. En appuyant à nouveau et en maintenant la pression sur les deux boutons, vous pouvez ensuite réactiver le son (signalé par un bip).

Le bouton **start/stop** sert également à interrompre le programme à tout moment. Pour ce faire, appuyez sur le bouton **start/stop** et maintenez-le enfoncé pendant environ 3 secondes jusqu'à entendre le bipeur. L'écran affiche les chiffres de départ du programme. Si vous voulez changer de programme, sélectionnez-le au moyen du bouton **menu**.

11 Mélange et pétrissage de la pâte.

La machine à pain mélange et pétrit elle-même la pâte automatiquement.

Pendant la phase de mélange et pétrissage, le couvercle de l'appareil doit être fermé. Pendant cette phase, il est encore possible d'ajouter de petites quantités d'eau, autres liquides ou ingrédients.

12 Levée de la pâte.

Après le dernier cycle de mélange, l'appareil chauffe à la température requise pour faire lever la pâte.

Pendant la levée de la pâte, le couvercle doit être fermé. Ne l'ouvrez plus jusqu'à la fin de la cuisson. Les photos sont montrées seulement pour présenter les étapes de levée de la pâte.

13 Cuisson.

La machine à pain règle automatiquement le temps et la température de cuisson. Si vous trouvez le pain trop pâle à la fin du programme, utilisez le programme **cocer** pour le faire dorer davantage. Pour ce faire, appuyez sur le bouton **start/stop** et maintenez-le enfoncé pendant environ 3 secondes jusqu'à entendre le bipeur. Appuyez ensuite sur le bouton **menu** et sélectionnez le programme **cocer**. Lorsque la croûte est dorée à votre goût, appuyez sur le bouton **start/stop** et maintenez-le enfoncé pendant environ 3 secondes jusqu'à entendre le bipeur.

Pendant la levée de la pâte, le couvercle doit être fermé. Ne l'ouvrez plus jusqu'à la fin de la cuisson. Les photos sont montrées seulement pour présenter les étapes de levée de la pâte.

14 Réchauffage.

Après la cuisson, le bipeur se fait entendre pour signaler que le pain peut être retiré de l'appareil. Un cycle de réchauffage d'une heure démarre alors automatiquement.

15 Fin des phases de programme.

Lorsque le programme est terminé, débranchez l'appareil de la prise de courant.

16 Enlevez le moule à pain de l'appareil en portant un gant de cuisine, et retournez-le.

17 Si le pain ne se détache pas tout de suite du moule, secouez délicatement celui-ci pour le décoller.

Si le pétrisseur reste pris dans le pain, faites une petite entaille dans le pain pour le dégager. Vous pouvez également utiliser le crochet prévu à cet effet.

18 Préparation de baguettes.

Préparez la pâte au moyen du programme **7 masa** (pâte), puis versez-la dans les moules à baguettes (9) et (10). Placez ensuite les moules garnis de pâte dans la cuve de cuisson de la machine à pain.

19 Mise en place du moule inférieur (9).

Après avoir enlevé le grand moule à pain, placez le moule à baguettes entre les crochets inférieurs de la cuve de cuisson de telle sorte qu'il touche bien les crochets.

Lorsque vous placez les moules à baguettes dans la cuve, veillez à ce que leurs poignées soient bien relevées (perpendiculaires à la surface du moule). Les poignées mises dans cette position vous permettront de sortir les moules plus facilement.

20 Mise en place du moule supérieur (10).

Le moule supérieur doit être suspendu aux crochets métalliques situés en haut de la cuve de cuisson. Fermez ensuite le couvercle et procédez comme pour la cuisson du pain (étapes 13 à 15) ou lancez le programme **10 hornear** (dorage).

Pour préparer des baguettes, vous pouvez aussi utiliser le programme 11 baguette. Ce programme comporte deux étapes. D'abord, la pâte est mélangée, pétrie et mise à lever. Ensuite les baguettes sont mises à lever et à cuire. Après la première étape, l'appareil s'arrête et émet un signal sonore pour signaler qu'il est temps de mettre la pâte dans



les moules à baguettes. Lorsque les moules sont placés dans la cuve de cuisson (voir détails aux points 18, 19 et 20), relancez le programme en appuyant sur le bouton start/stop. La deuxième étape commence alors. La durée détaillée des étapes du programme est présentée dans les tableaux "Phases de fonctionnement de l'appareil".

Phases de fonctionnement de l'appareil

| FONCTION | 1 | | | | | | | | | | | |
|--------------------------------------|--------------|-------|--------|---------------|-------|--------|-----------------|-------|--------|-----------------|-------|--------|
| | básico* | | | | | | | | | | | |
| cuisson | claro (pâle) | | | medio (moyen) | | | tostado (foncé) | | | rápido (rapide) | | |
| carga (miche) | 500 g | 750 g | 1000 g | 500 g | 750 g | 1000 g | 500 g | 750 g | 1000 g | 500 g | 750 g | 1000 g |
| démarrage différé | 15:00 | 15:00 | 15:00 | 15:00 | 15:00 | 15:00 | 15:00 | 15:00 | 15:00 | 15:00 | 15:00 | 15:00 |
| precalentar (préchauffage) | | | | | | | | | | | | |
| amasar 1 (pétrissage 1) | 5 m | 5 m | 5 m | 5 m | 5 m | 5 m | 5 m | 5 m | 5 m | 5 m | 5 m | 5 m |
| reposo (pause) | 5 m | 5 m | 5 m | 5 m | 5 m | 5 m | 5 m | 5 m | 5 m | 5 m | 5 m | 5 m |
| amasar 2 (pétrissage 2) | 20 m | 20 m | 20 m | 20 m | 20 m | 20 m | 20 m | 20 m | 20 m | 20 m | 20 m | 20 m |
| fermentar 1 (levée 1) | 40 m | 40 m | 40 m | 40 m | 40 m | 40 m | 40 m | 40 m | 40 m | 15 m | 15 m | 15 m |
| amasar 3 (pétrissage 3) | 10 s | 10 s | 10 s | 10 s | 10 s | 10 s | 10 s | 10 s | 10 s | 10 s | 10 s | 10 s |
| fermentar 2 (levée 2) | 25 m | 25 m | 25 m | 25 m | 25 m | 25 m | 25 m | 25 m | 25 m | 9 m | 9 m | 9 m |
| amasar 4 (pétrissage 4) | 10 s | 10 s | 10 s | 10 s | 10 s | 10 s | 10 s | 10 s | 10 s | 10 s | 10 s | 10 s |
| fermentar 3 (levée 3) | 50 m | 50 m | 50 m | 50 m | 50 m | 50 m | 50 m | 50 m | 50 m | 30 m | 30 m | 30 m |
| coocer (cuisson) | 46 m | 51m | 58 m | 48 m | 53 m | 60 m | 53 m | 58 m | 65 m | 48 m | 53 m | 60 m |
| templar (maintien de la température) | 1 h | 1 h | 1 h | 1 h | 1 h | 1 h | 1 h | 1 h | 1 h | 1 h | 1 h | 1 h |
| durée complète | 3:11 | 3:16 | 3:23 | 3:13 | 3:18 | 3:25 | 3:18 | 3:23 | 3:30 | 2:12 | 2:17 | 2:24 |

| FONCTION | 2 | | | | | | | | | | | |
|-------------------|--------------|-------|--------|---------------|-------|--------|-----------------|-------|--------|-----------------|-------|--------|
| | francés* | | | | | | | | | | | |
| cuisson | claro (pâle) | | | medio (moyen) | | | tostado (foncé) | | | rápido (rapide) | | |
| carga (miche) | 500 g | 750 g | 1000 g | 500 g | 750 g | 1000 g | 500 g | 750 g | 1000 g | 500 g | 750 g | 1000 g |
| démarrage différé | 15:00 | 15:00 | 15:00 | 15:00 | 15:00 | 15:00 | 15:00 | 15:00 | 15:00 | 15:00 | 15:00 | 15:00 |

| FONCTION | 2 | | | | | | | | | | | |
|--------------------------------------|--------------|------|------|---------------|------|------|-----------------|------|------|-----------------|------|------|
| | francés* | | | | | | | | | | | |
| | claro (pâle) | | | medio (moyen) | | | tostado (foncé) | | | rápido (rapide) | | |
| cuisson | | | | | | | | | | | | |
| precalentar (préchauffage) | | | | | | | | | | | | |
| amasar 1 (pétrissage 1) | 5 m | 5 m | 5 m | 5 m | 5 m | 5 m | 5 m | 5 m | 5 m | 5 m | 5 m | 5 m |
| reposo (pause) | 5 m | 5 m | 5 m | 5 m | 5 m | 5 m | 5 m | 5 m | 5 m | 5 m | 5 m | 5 m |
| amasar 2 (pétrissage 2) | 20 m | 20 m | 20 m | 20 m | 20 m | 20 m | 20 m | 20 m | 20 m | 20 m | 20 m | 20 m |
| fermentar 1 (levée 1) | 39 m | 39 m | 39 m | 39 m | 39 m | 39 m | 39 m | 39 m | 39 m | 15 m | 15 m | 15 m |
| amasar 3 (pétrissage 3) | 10 s | 10 s | 10 s | 10 s | 10 s | 10 s | 10 s | 10 s | 10 s | 10 s | 10 s | 10 s |
| fermentar 2 (levée 2) | 31 m | 31 m | 31 m | 31 m | 31 m | 31 m | 31 m | 31 m | 31 m | 15 m | 15 m | 15 m |
| amasar 4 (pétrissage 4) | 10 s | 10 s | 10 s | 10 s | 10 s | 10 s | 10 s | 10 s | 10 s | 5 s | 5 s | 5 s |
| fermentar 3 (levée 3) | 60 m | 60 m | 60 m | 60 m | 60 m | 60 m | 60 m | 60 m | 60 m | 30 m | 30 m | 30 m |
| cocker (cuisson) | 48 m | 50 m | 53 m | 50 m | 52 m | 55 m | 55 m | 57 m | 60 m | 50 m | 52 m | 55 m |
| templar (maintien de la température) | 1 h | 1 h | 1 h | 1 h | 1 h | 1 h | 1 h | 1 h | 1 h | 1 h | 1 h | 1 h |
| durée complète | 3:28 | 3:30 | 3:33 | 3:30 | 3:32 | 3:35 | 3:35 | 3:37 | 3:40 | 2:35 | 2:37 | 2:40 |

| FONCTION | 3 | | | | | | | | | | | |
|----------------------------|--------------|-------|--------|---------------|-------|--------|-----------------|-------|--------|-----------------|-------|--------|
| | integral* | | | | | | | | | | | |
| | claro (pâle) | | | medio (moyen) | | | tostado (foncé) | | | rápido (rapide) | | |
| cuisson | | | | | | | | | | | | |
| carga (miche) | 500 g | 750 g | 1000 g | 500 g | 750 g | 1000 g | 500 g | 750 g | 1000 g | 500 g | 750 g | 1000 g |
| démarrage différé | 15:00 | 15:00 | 15:00 | 15:00 | 15:00 | 15:00 | 15:00 | 15:00 | 15:00 | 15:00 | 15:00 | 15:00 |
| precalentar (préchauffage) | 30 m | 30 m | 30 m | 30 m | 30 m | 30 m | 30 m | 30 m | 30 m | 5 m | 5 m | 5 m |
| amasar 1 (pétrissage 1) | 5 m | 5 m | 5 m | 5 m | 5 m | 5 m | 5 m | 5 m | 5 m | 5 m | 5 m | 5 m |
| reposo (pause) | 5 m | 5 m | 5 m | 5 m | 5 m | 5 m | 5 m | 5 m | 5 m | 5 m | 5 m | 5 m |
| amasar 2 (pétrissage 2) | 15 m | 15 m | 15 m | 15 m | 15 m | 15 m | 15 m | 15 m | 15 m | 15 m | 15 m | 15 m |
| fermentar 1 (levée 1) | 49 m | 49 m | 49 m | 49 m | 49 m | 49 m | 49 m | 49 m | 49 m | 24 m | 24 m | 24 m |
| amasar 3 (pétrissage 3) | 10 s | 10 s | 10 s | 10 s | 10 s | 10 s | 10 s | 10 s | 10 s | 10 s | 10 s | 10 s |
| fermentar 2 (levée 2) | 26 m | 26 m | 26 m | 26 m | 26 m | 26 m | 26 m | 26 m | 26 m | 11 m | 11 m | 11 m |

| FONCTION | 3 | | | | | | | | | | | |
|---|--------------|------|------|---------------|------|------|-----------------|------|------|-----------------|------|------|
| | integral* | | | | | | | | | | | |
| | claro (pâle) | | | medio (moyen) | | | tostado (foncé) | | | rápido (rapide) | | |
| cuisson | | | | | | | | | | | | |
| amasar 4 (pétrissage 4) | 10 s | 10 s | 10 s | 10 s | 10 s | 10 s | 10 s | 10 s | 10 s | 10 s | 10 s | 10 s |
| fermentar 3 (levée 3) | 45 m | 45 m | 45 m | 45 m | 45 m | 45 m | 45 m | 45 m | 45 m | 35 m | 35 m | 35 m |
| cocer (cuisson) | 48 m | 50 m | 53 m | 50 m | 52 m | 55 m | 55 m | 57 m | 60 m | 50 m | 52m | 55 m |
| templar (maintien de la température) | 1h | 1h | 1h | 1h | 1h | 1h | 1h | 1h | 1h | 1h | 1h | 1h |
| durée complète | 3:43 | 3:45 | 3:48 | 3:45 | 3:47 | 3:50 | 3:50 | 3:52 | 3:55 | 2:30 | 2:32 | 2:35 |

| FONCTION | 4 | | | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | | |
|---|--------|-------|---------|---------|-------------|-------|--------------|-----------|---------|-----------|-------|-------|
| | dulce* | | | rápido* | sin gluten* | masa* | pasta fresca | marmelada | hornear | baguette* | | |
| | claro | medio | tostado | | | | | | | | | |
| carga (miche) | 500 g | 750 g | 1000 g | 1000 g | - | - | - | - | - | - | - | - |
| démarrage différé | 15:00 | 15:00 | 15:00 | - | - | 15:00 | - | 15:00 | - | 15:00 | 15:00 | 15:00 |
| precalentar (préchauffage) | | | | | | | | 0 m | | | | |
| amasar 1 (pétrissage 1) | 5 m | 5 m | 5 m | 5 m | 5 m | 5 m | 3 m | 5 m | | 5 m | 5 m | 5 m |
| reposo (pause) | 5 m | 5 m | 5 m | | 0 m | 5 m | | 0 m | | 0m | 0 m | 0m |
| amasar 2 (pétrissage 2) | 20 m | 20 m | 20 m | 15 m | 10 m | 20 m | 11 m | 10 m | | 20 m | 20 m | 20 m |
| fermentar 1 (levée 1) | 39 m | 39 m | 39 m | 12 m | 0 m | 60 m | | 0 m | | 55 m | 55 m | 55 m |
| amasar 3 (pétrissage 3) | 10 s | 10 s | 10 s | | | 0 | | 0 s | | 0 s | 0 s | 0 s |
| fermentar 2 (levée 2) | 26 m | 26 m | 26 m | | | 0 | | 0 | | 0 m | 0 m | 0 m |
| amasar 4 (pétrissage 4) | 5 s | 5 s | 5 s | | | 0 | | 0 s | | 0 s | 0 s | 0 s |
| fermentar 3 (levée 3) | 52 m | 52 m | 52 m | | 60 m | 0 m | | 0 | | 15 m | 15 m | 15 m |
| cocer (cuisson) | 50 m | 55 m | 60 m | 48 m | 55 m | 0 m | | 70 m | 60-90 m | 52 m | 57 m | 62 m |
| templar (maintien de la température) | 1h | 1h | 1h | 1h | 1h | - | | - | 1h | 1h | 1h | 1h |
| durée complète | 3:17 | 3:22 | 3:27 | 1:20 | 2:10 | 1:30 | 0:14 | 1:25 | 1:00 | 2:27 | 2:32 | 2:37 |

* - Fonction de dosage automatique des ingrédients complémentaires disponible.

Nettoyage et entretien



- Avant la première utilisation de l'appareil, lavez soigneusement le moule à pain, les moules à baguettes et le pétrisseur avec un détergent léger (ne plongez pas le moule à pain dans l'eau).
- Avant la première utilisation, il est conseillé de graisser le moule à pain, les autres moules et le pétrisseur avec une matière grasse résistant aux hautes températures, puis de les chauffer au four pendant environ 10 minutes. Une fois le moule refroidi, essuyez la matière grasse avec une serviette en papier. Cette opération a pour but d'empêcher que la pâte n'adhère au moule. L'opération peut être répétée de temps en temps.
- Avant de ranger ou de nettoyer l'appareil, attendez qu'il ait refroidi. L'appareil doit refroidir pendant environ une demi-heure avant le cycle suivant de pétrissage et cuisson.
- Avant de nettoyer l'appareil, débranchez-le de la prise de courant et attendez qu'il refroidisse. Pour le laver, utilisez un détergent non agressif. Pour nettoyer l'appareil, n'utilisez pas de produits chimiques, essence, produits de nettoyage de fours ou autres produits susceptibles de rayer les surfaces ou d'endommager son recouvrement.

- Utilisez un linge humide pour essuyer les restes d'ingrédients et les miettes du couvercle et du corps de la cuve de cuisson. **Ne plongez pas l'appareil dans l'eau et ne versez pas d'eau dans la cuve de cuisson!**
- Pour faciliter le nettoyage, vous pouvez enlever le couvercle en l'ouvrant et en le tirant vers le haut.
- Essuyez l'extérieur du moule à pain avec un chiffon humide. L'intérieur du moule à pain peut être lavé avec du produit vaisselle. Ne plongez pas le moule à pain dans l'eau.
- Nettoyez le pétrisseur et son axe tout de suite après utilisation. Si le pétrisseur est resté en place au fond du moule, il sera difficile à enlever ensuite. Si le cas se présente, versez de l'eau chaude dans le moule à pain et laissez tremper 30 minutes. Retirez ensuite le pétrisseur.
- Le moule à pain a un recouvrement anti-adhérent. N'utilisez pas d'ustensiles métalliques qui pourraient le rayer. La couleur du recouvrement change à mesure qu'on utilise l'appareil. Ce phénomène est normal. Ce changement n'affecte en rien les propriétés du recouvrement.
- Avant de ranger l'appareil, assurez-vous qu'il est entièrement refroidi et parfaitement sec. Rangez l'appareil avec son couvercle fermé.

Problèmes, causes et solutions

| PROBLÈME | CAUSE | SOLUTION |
|---|---|---|
| De la fumée s'échappe de la cuve de cuisson ou des orifices de ventilation. | Des aliments sont restés collés aux parois de la cuve de cuisson ou sur la face extérieure du moule à pain. | Débranchez l'appareil de la prise de courant et nettoyez l'intérieur de la cuve et la face extérieure du moule. |
| Les ingrédients n'ont pas été bien mélangés ou le pain n'est pas cuit convenablement. | Le programme sélectionné n'était pas adapté. | Vérifiez le menu sélectionné et les réglages. |
| | On a appuyé sur le bouton start/stop pendant que l'appareil fonctionnait. | Recommencez toute la préparation sans utiliser les mêmes ingrédients. |
| | Le couvercle a été soulevé plusieurs fois pendant que l'appareil fonctionnait. | Le couvercle ne peut être ouvert que si le temps affiché est supérieur à 1:30 (concerne uniquement les programmes 1,2,3,4). Assurez-vous que le couvercle est bien fermé. |
| | Longue coupure de courant pendant le fonctionnement de l'appareil. | Recommencez toute la préparation sans utiliser les mêmes ingrédients. |
| Le pain s'affaisse en son milieu et est humide par dessous. | La rotation du pétrisseur a été bloquée. | Vérifiez si le pétrisseur n'a pas été bloqué par des grains, etc. Enlevez le moule à pain et vérifiez si l'axe d'entraînement tourne bien. Si ce n'est pas le cas, portez l'appareil en réparation. |
| | Le pain est resté trop longtemps dans le moule après la cuisson et le réchauffage. | Enlevez le pain du moule avant la fin du cycle de réchauffage. |

| PROBLÈME | CAUSE | SOLUTION |
|---|---|--|
| Le pain est difficile à démouler. | Le dessous du pain colle au pétrisseur. | Avant l'utilisation suivante, nettoyez bien le pétrisseur et son axe. Si nécessaire, versez de l'eau chaude dans le moule à pain et laissez tremper 30 minutes. Ceci vous permettra de retirer plus facilement le pétrisseur et de le nettoyer. |
| L'appareil ne se met pas en marche. Le signal sonore retentit. L'écran affiche le message E 01. | L'appareil n'est pas bien refroidi après la dernière cuisson. | Appuyez sur le bouton start/stop et maintenez-le enfoncé jusqu'à ce que le code normal du programme s'affiche. Débranchez l'appareil de la prise de courant. Enlevez le moule à pain et attendez qu'il refroidisse jusqu'à température ambiante. Rebranchez ensuite l'appareil sur la prise de courant et rallumez-le. |
| L'écran affiche "EEE". | Erreur de programme ou problème électronique. | Testez l'appareil. Pour ce faire, appuyez sur le bouton menu , maintenez-le enfoncé, retirez la prise de courant puis rebranchez-la. Relâchez le bouton. Ceci démarre un test de l'appareil. Débranchez à nouveau l'appareil de la prise de courant. L'écran devrait afficher le code normal du programme. Si ce n'est pas le cas, portez l'appareil en réparation. |

Recettes classiques

| | | | | | |
|---|---|--|---|---|---|
| L'appareil se prête bien à l'utilisation des mélanges tout prêts vendus dans le commerce. | PAIN BLANC (poids environ 900 g) | | PAIN AU LAIT BATTU (poids environ 900 g) | | |
| | <u>Ingrédients:</u> Eau ou lait Sel Sucre Farine (mouture 500) Levure sèche | 425 ml 1 ½ cuiller à café 1 ½ cuiller à café 600 g 1 cuiller à café | <u>Ingrédients:</u> Lait battu Sel Sucre Farine (mouture 500) Levure sèche | 375 ml 1 cuiller à café 1 cuiller à café 500 g 1 cuiller à café | |
| | Programme: básico ou francés | | Programme: básico ou francés | | |
| GÂTEAU AUX NOIX ET RAISINS SECS (poids environ 900 g) | | PAIN AUX GRAINES DE TOURNESOL (poids environ 900 g) | | PAIN SEPT CÉRÉALES (poids environ 700 g) | |
| <u>Ingrédients:</u> Eau ou lait Margarine ou beurre Sel Sucre Farine (mouture 500) Levure sèche Raisins secs Noix en morceaux | 350 ml 1 ½ cuiller à soupe 1 cuiller à café 2 cuillers à soupe 540 g 1 cuiller à café 100 g 3 cuillers à soupe | <u>Ingrédients:</u> Eau Beurre Farine (mouture 550) Graines de tournesol Sel Sucre Levure sèche | 350 ml 1 cuiller à soupe 540 g 5 cuillers à soupe 1 cuiller à café 1 cuiller à soupe 1 cuiller à café | <u>Ingrédients:</u> Eau ou lait Margarine ou beurre Sel Sucre Farine (mouture 550) Farine complète de froment Flocons 7 céréales Levure sèche | 300 ml 1 ½ cuiller à soupe 1 cuiller à café 2 ½ cuillers à soupe 240 g 240 g 60 g 1 cuiller à café |
| Programme: básico | | Programme: básico Conseil: les graines de tournesol peuvent être remplacées par des graines de potiron. Les graines ont un goût plus marqué si on les fait d'abord griller à la poêle. | | Programme: integral Si vous utilisez les graines entières au lieu de flocons, faites-les d'abord tremper. | |

PAIN À L'OIGNON

(poids environ 900 g)

Ingrédients:

| | |
|-----------------------------|--------------------|
| Eau ou lait | 250 ml |
| Margarine ou beurre | 1 cuiller à soupe |
| Sel | 1 cuiller à café |
| Sucre | 2 cuillers à soupe |
| Un gros oignon tranché menu | 1 |
| Farine (mouture 550) | 540 g |
| Levure sèche | 1 cuiller à café |

Programme: básico

Mettre le pain à cuire immédiatement.

PAIN COMPLET

(poids environ 900 g)

Ingrédients:

| | |
|----------------------------|---------------------|
| Eau ou lait | 300 ml |
| Margarine ou beurre | 1 ½ cuiller à soupe |
| Oeufs | 1 |
| Sel | 1 cuiller à café |
| Sucre | 2 cuillers à café |
| Farine (mouture 550) | 360 g |
| Farine complète de froment | 180 g |
| Levure sèche | 1 cuiller à café |

Programme: integral

Attention: Si vous utilisez le programme „démarrage différé“, mettez de l'eau à la place des oeufs.

GÂTEAU AU CHOCOLAT ET NOISETTES

(poids environ 700 g)

Ingrédients:

| | |
|---|--------------------|
| Eau | 275 ml |
| Crème à tartiner au chocolat et noisettes | 90 ml |
| Sel | 1 ½ petite cuiller |
| Sucre impalpable | 1 ½ petite cuiller |
| Farine (mouture 500) | 300 g |
| Farine ordinaire | 150 g |
| Levure sèche | 1 cuiller à café |

Programme: francés**PAIN FOCACCIA À L'AIL ET AU ROMARIN****Ingrédients:**

| | |
|--------------------------------|--------------------|
| Eau | 200 ml |
| Huile d'olive | 1 cuiller à soupe |
| Romarin frais haché | 2 cuillers à soupe |
| Ail frais écrasé au presse-ail | 3 éclats |
| Farine (mouture 500) | 350 g |
| Sel | 1 cuiller à café |
| Levure sèche | ½ cuiller à café |

Programme: masa**BAGUETTES FRANÇAISES**

(poids environ 900 g)

Ingrédients:

| | |
|----------------------|-------------------|
| Eau | 300 ml |
| Miel | 1 cuiller à soupe |
| Sel | 1 cuiller à café |
| Sucre | 1 cuiller à café |
| Farine (mouture 550) | 540 g |
| Levure sèche | 1 cuiller à café |

Programme: baguette

Après préparation de la pâte, divisez-la en 2 à 4 parts. Façonnez-les en forme de boudins et mettez-les dans les moules. Faites des incisions en diagonale sur la pâte et mettez à cuire.

PÂTE À PIZZA

(ingrédients pour 3 pizzas)

Ingrédients:

| | |
|----------------------|-------------------|
| Eau | 300 ml |
| Sel | ¾ cuiller à café |
| Huile d'olive | 1 cuiller à soupe |
| Farine (mouture 500) | 450 g |
| Sucre | 2 cuillers à café |
| Levure sèche | 1 cuiller à café |

Programme: masa

Après préparation de la pâte, étalez-la au rouleau en formant des ronds et laissez-la reposer 10 minutes. Étalez ensuite la sauce dessus et garnissez les pizzas. Faites-les cuire au four pendant 20 minutes.

MARMELADE D'ORANGE**Ingrédients:**

| | |
|---------------------|-------|
| Oranges | 400 g |
| Citrons | 100 g |
| 2:1 sucre gélifiant | 250 g |

Programme: marmelada**CONFITURE DE FRAISE****Ingrédients:**

| | |
|--------------------------|-------|
| Fraises lavées équeutées | 450 g |
| Sucre gélifiant | 450 g |

Programme: marmelada**CONFITURE DE FRAMBOISE****Ingrédients:**

| | |
|----------------------------|-------|
| Framboises fraîches lavées | 450 g |
| Sucre gélifiant | 450 g |

Programme: marmelada**CORIN D'ABRICOT****Ingrédients:**

| | |
|-----------------------|--------------------|
| Abricots frais lavés | 450 g |
| Eau froide | 2 cuillers à soupe |
| Sucre gélifiant | 450 g |
| Zeste de citron + jus | ½ citron |

Programme: marmelada**PAIN AUX GRIOTTES**

(poids environ 700 g)

Ingrédients:

| | |
|------------------------------|-------------------|
| Jus de cerises griottes | 75 ml |
| Lait | 20 ml |
| Miel | 15 g |
| Beurre | 15 g |
| Yogourt à la griotte | 135 g |
| Cerises griottes dénoyautées | 20 g |
| Farine (mouture 550) | 410 g |
| Levure sèche | 1 cuiller à café |
| Levure chimique | ½ cuiller à soupe |
| Sel | ½ cuiller à café |
| Sucre | 1 cuiller à café |

Programme: básico ou dulce**PAIN À LA FARINE SANS GLUTEN**

(poids environ 900 g)

Ingrédients:

| | |
|----------------------|-----------------------------|
| Eau ou lait | 425 ml |
| Sel | 1 ½ cuiller à café |
| Sucre | 1 ½ cuiller à café |
| Farine (mouture 500) | 500 g de farine sans gluten |
| Levure sèche | 1 cuiller à café |

Programme: básico ou francés

Les recettes de ces tableaux et les quantités présentées ne sont données qu'à titre d'exemple. Elles n'ont pas vocation de livre de cuisine. Procédez selon vos préférences personnelles et respectez les règles culinaires des livres de recettes professionnels.

Quand faut-il corriger les recettes?

| PROBLÈME | CAUSE PROBABLE | SOLUTION (DESCRIPTION CI-DESSOUS) |
|---|--|-----------------------------------|
| Le pain lève trop vite. | - Trop de levure, trop de farine, pas assez de sel. | a/b |
| Le pain ne lève pas assez ou pas du tout. | - Pas assez de levure. | a/b |
| | - Levure trop vieille, plus assez fraîche. | e |
| | - Liquide trop chaud. | c |
| | - La levure est entrée en contact avec le liquide. | d |
| | - Farine inadaptée ou plus assez fraîche. | e |
| | - Trop ou pas assez de liquide. | a/b/g |
| | - Pas assez de sucre. | a/b |
| La pâte lève trop vite et déborde du moule. | - Si l'eau est trop douce, la levure fermente plus fort. | f |
| | - Trop de lait fait fermenter la levure. | c |
| Le pain s'affaisse en son centre. | - La quantité de pâte est plus importante que le moule ne peut en contenir et le pain s'affaisse. | a/f |
| | - La fermentation est trop courte ou trop rapide parce que la température de l'eau ou de la cuve est trop élevée ou parce qu'il y a trop d'humidité. | c/h/i |
| | - Pas de sel ou trop peu de sucre. | a/b |
| | - Trop de liquide. | h |
| Le pain est lourd et grumeleux. | - Trop de farine ou pas assez de liquide. | a/b/g |
| | - Pas assez de levure ou de sucre. | a/b |
| | - Trop de fruits, de farine complète ou d'un autre ingrédient. | b |
| | - Farine trop vieille, plus assez fraîche. | e |
| Le pain n'est pas bien cuit à l'intérieur. | - Trop ou pas assez de liquide. | a/b/g |
| | - Trop d'humidité. | h |
| | - Recette comportant des ingrédients humides, par exemple du yogourt. | g |
| Pain grumeleux ou comportant trop de cavités. | - Trop d'eau. | g |
| | - Pas de sel. | b |
| | - Grande humidité, eau trop chaude. | h/i |
| | - Trop de liquide. | c |
| Croûte mal cuite et spongieuse. | - Le volume de pain est trop important pour le moule. | a/f |
| | - Trop de farine, surtout pour le pain blanc. | f |
| | - Trop de levure ou pas assez de sel. | a/b |
| | - Trop de sucre. | a/b |
| | - Il y a d'autres ingrédients sucrés en plus du sucre. | b |

| PROBLÈME | CAUSE PROBABLE | SOLUTION (DESCRIPTION CI-DESSOUS) |
|---|---|-----------------------------------|
| Les tranches sont inégales ou contiennent trop de grumeaux. | - Le pain n'a pas pu bien refroidir (la vapeur n'a pas pu s'en échapper). | j |
| Il y a de la farine à la surface de la croûte. | Après le mélange, il restait de la farine sur les bords de l'appareil. | g/i |

Solution des problèmes ci-dessus

- Dosez bien les ingrédients.
- Adaptez les quantités et assurez-vous que tous les ingrédients sont bien ajoutés.
- Rajoutez du liquide ou attendez qu'il refroidisse à température ambiante. Ajoutez les ingrédients dans l'ordre indiqué dans la recette. Faites une fontaine au milieu de la farine et ajoutez-y de la levure sèche ou émietée. **Ne laissez pas la levure entrer en contact direct avec le liquide.**
- Utilisez uniquement des ingrédients frais qui ont été conservés dans de bonnes conditions.
- Réduisez les quantités, n'ajoutez pas plus de farine que la quantité indiquée dans la recette. Réduisez les quantités de 1/3.
- Réduire la quantité de liquide. Si certains ingrédients contiennent de l'eau, réduisez la quantité de liquide.
- Par temps très humide, réduisez la quantité d'eau de 1 à 2 cuillers à soupe.
- Par temps chaud, n'utilisez pas la fonction minuteur. Employez des liquides bien frais.
- Démoulez le pain tout de suite après la cuisson et laissez-le refroidir au moins 15 minutes avant de le couper.
- Réduisez la quantité de levure ou de tous les ingrédients de 1/4.

Remarques concernant les recettes



1. Ingrédients

- Chaque ingrédient remplit une fonction bien déterminée dans la cuisson du pain. Pour bien réussir le pain, leur dosage est aussi important que l'ordre dans lequel ils sont ajoutés.
- Les principaux ingrédients comme les liquides, la farine, le sel, le sucre et la levure (sèche ou fraîche) ont beaucoup d'importance pour réussir le pain ou le gâteau. Il faut toujours les utiliser en quantités et proportions adéquates.
- Si la pâte doit être préparée tout de suite, utilisez des ingrédients tièdes. Si vous comptez utiliser le minuteur, il est recommandé d'utiliser des ingrédients

à température de réfrigérateur pour que la farine ne commence pas à fermenter trop tôt.

- La margarine, le beurre et le lait modifient le goût du pain.
- Si vous réduisez la quantité de sucre de 20%, la croûte sera plus délicate et plus fine sans que cela affecte la cuisson. Pour obtenir une croûte plus délicate et plus fine, vous pouvez aussi remplacer le sucre par du miel.
- Le gluten contenu dans la farine assure la bonne consistance du pain au moment du pétrissage de la pâte. Le mélange idéal est de 40% de farine complète et 60% de farine blanche.
- Si vous voulez ajouter des grains de blé dans le pain, laissez-les tremper une nuit dans l'eau. Réduisez ensuite la quantité de farine et de liquide (de 1/5 maximum).
- Si vous utilisez de la farine de seigle, le levain est indispensable. Il contient des acides lactique et acétique qui rendent le pain plus léger et le font mieux fermenter. Il est possible de préparer soi-même son levain, mais cela prend du temps. C'est pourquoi dans les recettes suivantes, nous proposons d'utiliser du levain en poudre. Il se vend en sachets de 15 grammes (pour 1 kg de farine). Nous vous recommandons de vous en tenir aux quantités des recettes (1/2, 3/4 ou 1 sachet). Si la quantité de levain n'est pas suffisante, le pain est friable.
- Si le levain en poudre est moins efficace (sachet de 100 grammes pour 1 kg de farine), réduisez la quantité de farine de 80 g par 1 kg.
- Il existe aussi des levains liquides. Conformez-vous aux quantités indiquées sur l'emballage. Remplissez la dosette de levain liquide puis ajoutez les autres ingrédients liquides en proportions adéquates, comme indiqué dans la recette.
- Le levain de froment se vend en général sous forme sèche. Il améliore la consistance de la pâte, sa fraîcheur et son goût. Il est également plus doux que le levain de seigle.
- Pour cuire du pain au levain, utilisez les programmes **básico** ou **integral**.
- Au lieu de levain, vous pouvez aussi utiliser un ferment de boulanger. La différence ne portera que sur le goût. Le ferment de boulanger convient à la machine à pain.
- Vous pouvez ajouter du son à la pâte pour rendre le pain plus léger et plus riche en nutriments. Ajoutez

une cuiller à soupe de son par 500 g de farine, et augmentez la quantité de liquide de 1 cuiller à soupe.

- Le gluten de blé est un complément naturel tiré de l'albumen du grain et qui donne du volume. Le pain s'affaisse moins facilement et est plus léger à digérer. Ses avantages sont surtout visibles lorsque l'on cuit du pain complet ou fabriqué à base de farine maison.
- Le malt noir employé dans certaines recettes est un malt d'orge étuvé à haute température. Il donne au pain une croûte et une mie plus foncées (pain gris). On peut aussi utiliser du malt de seigle, mais il est moins foncé. Ces deux produits se vendent en magasins bio.
- La lécithine pure en poudre est un émulsifiant naturel qui donne du volume au pain, rend sa mie plus fine et plus claire et lui conserve plus longtemps sa fraîcheur.

2. Adaptation des quantités d'ingrédients

● S'il est nécessaire de réduire ou d'augmenter les quantités d'ingrédients, veillez à ce que les proportions de la recette originale soient respectées. Pour obtenir un effet satisfaisant, nous vous conseillons de respecter les règles suivantes lorsque vous changez les quantités:

● **Liquides / farine:** la pâte doit rester tendre (mais pas trop) et facile à façonner. La pâte ne doit pas être fibreuse. Vous devez pouvoir facilement en faire une boule. Ceci n'est pas possible avec les pâtes denses dans le cas du pain de seigle ou complet. Contrôlez la pâte cinq minutes après la première étape de mélange. Si elle est trop humide, rajoutez un peu de farine jusqu'à ce qu'elle prenne la consistance voulue. Si elle est trop sèche, rajoutez une cuiller à soupe d'eau à l'étape de mélange.

● **Adaptation des liquides:** Si certains ingrédients contiennent naturellement des liquides (ex. fromage blanc, yogourt, etc.), réduisez la quantité de liquide. Si vous ajoutez des oeufs, battez-les dans le gobelet-doseur puis rajoutez les autres liquides par dessus afin de bien contrôler la quantité totale d'ingrédients liquides. En altitude (au dessus de 750 mètres), la pâte lève plus vite. On peut alors réduire la quantité de levure de 1 à 1 cuiller à café pour que la pâte lève moins. Même principe dans les régions où l'eau est particulièrement douce.

3. Incorporation des ingrédients et mesure des quantités

- **Versez en premier lieu les liquides, gardez les levures pour la fin.** Afin d'éviter que les levures ne démarrent trop vite (surtout si vous utilisez le minuteur), ne les mettez pas en contact avec les liquides.
- **Lorsque vous mesurez des ingrédients, utilisez toujours les mêmes unités de mesure:** utilisez la dosette fournie avec l'appareil ou la même cuiller à café ou à soupe en fonction de ce qu'indique la recette.

- Mesurez avec précision les quantités indiquées en grammes.
- Pour les mesures en millilitres, utilisez le gobelet-doseur fourni avec l'appareil; il est gradué de 30 à 300 ml.
- Ajout de fruits, noix, céréales. Ajoutez ces ingrédients en fonction des programmes, au moment indiqué par le signal sonore. Si vous les ajoutez trop tôt, ils risquent d'être réduits en bouillie pendant le mélange de la pâte.

4. Recettes pour le moule à pain

Les recettes présentées ci-dessus correspondent à des miches de pain de tailles différentes. Leur poids ne peut dépasser 1000 grammes. Si la recette ne précise pas de poids, cela signifie que le programme en question permet d'utiliser les ingrédients indifféremment en petite ou grande quantité. Dans le cas du programme ultra-rapide, le poids conseillé est d'environ 750 grammes.

5. Poids et volume du pain


- Les recettes indiquent avec précision le poids du pain. Il est facile d'observer que le poids du pain blanc est plus faible que celui du pain complet. C'est dû au fait que la farine blanche lève mieux, ce qui demande de mieux contrôler le volume du pain pendant la cuisson.
- Même si les poids sont donnés avec précision, de petits écarts peuvent se produire par rapport aux valeurs présentées. Le poids réel du pain dépend beaucoup de l'humidité de l'air dans la pièce où on le prépare.
- Le pain contenant beaucoup de blé a toujours plus de volume et dépasse du moule après la dernière phase de levée de la pâte, même si les ingrédients ont été mesurés avec précision. Cependant, le pain ne déborde pas. La partie qui émerge du moule se dore plus que celle qui est à l'intérieur.
- Pour un pain plus léger, le programme **rápido** recommandé pour les pains brioqués permet d'employer de moindres quantités que le programme **dulce**.

6. Résultat de la cuisson

- Les résultats de la cuisson dépendent des conditions ambiantes (dureté de l'eau, humidité de l'air, altitude, consistance des ingrédients, etc.). Dès lors, les recettes présentées sont à considérer comme des points de repère que l'on peut adapter en fonction des conditions locales. Ne vous découragez pas si les premiers essais sont décevants. Essayez de déterminer les causes, puis recommencez en changeant les proportions.
- Si le pain n'est pas assez doré, vous pouvez toujours le laisser dans le moule et lancer le programme de dorage.
- Il est également conseillé de faire une cuisson d'essai avant d'utiliser le minuteur pour laisser l'appareil fonctionner seul la nuit. Vous saurez ainsi quelles modifications il faut apporter.

Remarques concernant le dépôt/ élimination des déchets



 Toutes nos marchandises sont conditionnées dans un emballage optimisé pour le transport.

En principe, ces emballages sont composés de matériaux non polluants qui devront être déposés comme matière première secondaire au Service Local d'élimination des déchets.



Produit aux normes de la Directive de l'UE 2002/96/EC. Le logo "poubelle" apposé sur l'appareil indique que tout appareil

électroménager hors d'usage ne doit pas être jeté dans les déchets ménagers mais être déposé dans un centre de collecte de déchets d'appareils électriques ou électroniques ou qu'il doit être remis à votre vendeur à l'occasion de l'achat d'un nouvel appareil. Il incombe à l'utilisateur de déposer lui-même l'appareil hors d'usage dans un centre de collecte spécialement prévu à cet effet, faute de quoi, celui-ci risque de se voir sanctionné pour manquement au règlement en vigueur concernant les déchets. Si l'appareil hors d'usage est correctement collecté comme déchet trié, il pourra être recyclé, traité et éliminé écologiquement évitant ainsi tout impact négatif sur l'environnement tout en contribuant au recyclage des matériaux qui composent le produit. Pour toutes informations relatives aux Services d'élimination des déchets, adressez-vous à la déchetterie de votre ville ou à votre vendeur habituel. Les fabricants et les importateurs réalisent le recyclage, le traitement et l'élimination écologique, soit directement soit par l'intermédiaire d'un système public. Pour toute information concernant le dépôt et l'élimination des appareils usagés, renseignez-vous auprès de la Mairie de votre Commune ou de la Préfecture de votre Département.

L'importateur/le fabricant n'est pas responsable des éventuels dommages causés par une utilisation de l'appareil non conforme à sa destination ou pour une utilisation incorrecte. L'importateur/le fabricant se réserve le droit de modifier le produit à chaque moment sans avertissement préalable dans le but de se conformer aux dispositions légales, aux normes, aux directives ou pour des motifs de construction, commerciaux, esthétiques ou autres.



Caro Cliente! ●●●●●●●●●●●●●●●●

Parabéns por ter escolhido o nosso eletrodoméstico, e seja bem-vindo à comunidade de utilizadores de produtos ufesa.

Por favor, leia atentamente as instruções. Tome especial atenção às importantes instruções de segurança. Guarde o Guia do Utilizador para futura referência.

Instruções para manuseamento em segurança



Antes de começar a usar o aparelho, familiarize-se com todo o conteúdo deste manual.

Certifique-se de que percebe as instruções indicadas abaixo.

PERIGO! / ADVERTÊNCIA! **Risco de lesão**



- Este aparelho pode ser usado por crianças com 8 anos ou mais e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou por pessoas com falta de experiência e conhecimento, se tiverem sido supervisionadas ou recebido formação relativamente ao uso do aparelho de forma segura compreendendo os perigos envolvidos. As crianças não devem brincar com o aparelho. A limpeza e manutenção de utilização não devem ser feitas por crianças sem supervisão.
- Mantenha o aparelho e o seu cabo fora do alcance das crianças com idade inferior a 8 anos.
- Não utilize o aparelho se este tiver um cabo danificado ou

se o compartimento estiver visivelmente danificado.

- Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, pelo seu agente de serviço ou pessoal similar qualificado, de forma a evitar o perigo.
- O aparelho pode ser reparado apenas por pessoal técnico qualificado. A reparação inadequada pode causar acidentes graves ao utilizador. Em caso de defeitos contacte, por favor, um centro de serviço qualificado.
- Retire a ficha da tomada do aparelho quando não estiver a ser usado e antes de o limpar.
- Desligue o aparelho antes de manusear as partes amovíveis.
- O cabo não pode ficar suspenso na borda da mesa ou balcão e não pode tocar superfícies quentes.
- Use pegas especiais ou panos de proteção quando retira o tabuleiro com o pão do aparelho. O tabuleiro e o pão estão muito quentes.
- Não toque nas superfícies quentes do aparelho, nomeadamente no distribuidor de produto seco e nas áreas em torno das saídas de ar. Use pegas. O aparelho fica muito quente depois do fim do processo de cozedura.
- A temperatura das superfícies acessíveis pode ser elevada quando o aparelho está em funcionamento.
- Deixe arrefecer o aparelho antes de o desmontar e limpar. O aparelho tem um compartimento de arrefecimento isolado termicamente. As peças de metal podem ficar quentes durante a utilização.

- Tenha especial cuidado aquando do uso do aparelho, especialmente se estiver cheio de substâncias quentes.

ADVERTÊNCIA!

Riscos de danos de propriedade



- Conecte o aparelho apenas a uma tomada eléctrica com ligação à terra com a voltagem correspondente à voltagem indicada na placa de classificação.
- O aparelho não se destina a ser usado através de um temporizador externo ou sistema separado de controlo à distância.
- Coloque sempre o aparelho numa superfície plana e nivelada para que não caia durante o processo de amassamento de massa consistente. É especialmente importante durante o uso de funções programadas e quando o aparelho é deixado sem vigia. No caso de superfícies extremamente planas, coloque o aparelho numa base fina de borracha.
- Quando está em funcionamento, a unidade deve ser colocada afastada pelo menos 10cm de outros objetos.
- Nunca coloque o aparelho perto de um fogão a gás ou eléctrico ou de um forno quente.
- Nunca retire o tabuleiro enquanto o aparelho estiver em funcionamento.
- Nunca coloque na unidade qualquer folha de alumínio ou outros materiais que não os produtos de cozedura, já que tal pode causar um incêndio ou curto-circuito.
- Nunca cubra o aparelho com toalhas ou outros materiais durante o funcionamento. O calor e o vapor devem poder libertar-se. Ocorre o perigo de incêndio se o aparelho estiver coberto com materiais inflamáveis ou ficar em contacto com cortinas, etc.
- Não lave em água corrente. Não mergulhe o aparelho e o cabo na água.
- Não utilize detergentes abrasivos tais como emulsões, produtos de limpeza em creme, polidores, etc., para limpar o compartimento. Estes podem remover os símbolos de informação gráfica, tais como: escalas, marcas, sinais de aviso, etc.
- Não laves as peças de metal na máquina de lavar louça. Os detergentes agressivos usados na máquina de lavar louça faz com que as peças escureçam. Lave-as manualmente usando líquidos de lavar louça tradicionais.

- O uso de acessórios não é recomendado pelo fabricante, pois podem danificar o aparelho.
- O pão pode incendiar-se, por isso nunca use a unidade perto de materiais inflamáveis ou debaixo de qualquer coisa que possa incendiar-se (por exemplo, cortinas).
- Não retire a ficha da tomada puxando o cabo.

SUGESTÃO

Informação sobre o produto e sugestões para o seu uso



- Este aparelho destina-se apenas a uso doméstico. As condições de garantia alteram se o aparelho for usado em negócios gastronómicos.
- Nunca use mais ingredientes que os indicados nas receitas fornecidas neste manual de instruções. Caso contrário, o pão não vai cozer uniformemente ou a massa vai transbordar. Siga as recomendações presentes neste manual de instruções.
- Antes de tentar cozer um qualquer tipo de pão indicado durante a noite, experimente primeiro a receita vigiando o aparelho para se certificar que as doses de ingredientes estão correctas, que a massa não está demasiado ou pouco consistente, que a quantidade é apropriada e que a massa não transborda.
- Quando acabar de cozer, desligue o aparelho da ficha da tomada.

Parâmetros técnicos



Os parâmetros técnicos são indicados na etiqueta de classificação.

A máquina de cozer pão é um aparelho classe I equipado com um cabo, tendo um fio e uma ficha de ligação à terra. O aparelho está em conformidade com os requisitos das normas aplicáveis.

O aparelho está em conformidade com os requisitos das diretivas:

- Equipamento eléctrico concebido para uso dentro de limites de voltagem específicos (LVD) – 2006/95/EC.
- Compatibilidade eletromagnética (EMC) – 2004/108/EC.

O produto está identificado com a marca CE na placa de classificação.

Características do aparelho



Elementos do aparelho

- 1 Tampa removível
- 2 Puxador
- 3 Visor transparente
- 4 Distribuidor de ingredientes soltos
- 5 Saídas de ar
- 6 Forma
- 7 Batedor para mistura
- 8 Compartimento de cozedura
- 9 Formas inferiores para cozer baguetes
- 10 Formas superiores para cozer baguetes
- 11 Painel de controlo

Acessórios

- 12 Colher medidora para os componentes
- 13 Copo medidor para os componentes
- 14 Gancho para tirar a pá do batedor

Painel de controlo

15 Monitor LCD

Depois de ligar a máquina de fazer pão, o monitor apresenta um símbolo "1 3:25". O número "1" indica o programa selecionado, o símbolo "3:25" indica a duração do programa selecionado. A posição das duas marcações indica o nível de escurecimento selecionado e o peso. A configuração padrão depois de ligar o aparelho está em "peso superior" (1000g) e "nível de escurecimento médio" (**medio**). Enquanto o aparelho está em funcionamento será apresentada informação sobre o processo de cozedura no monitor. A duração apresentada no monitor irá diminuir gradualmente. Outras informações sobre o temporizador (**tiempo**), pré-aquecimento (**precalentar**), amassamento (**amasar**), pausa (**reposo**), crescimento da massa (**fermentar**), cozedura (**cocer**), a função de manter quente (**templar**) e de fim de programa (**fin**) irão também aparecer no monitor.

- 16 Botão start/stop (iniciar/parar) – reinicia e para o programa.
- 17 Temporizador – programa o relógio.
- 18 Botão dorado (cor) – é usado para definir o nível de escurecimento desejado.
- 19 Botão menu – é usado para selecionar o programa.
- 20 Botão carga (pão) – definir o peso de acordo com a descrição abaixo mencionada.

Funções do aparelho



Função alarme

O alarme desliga-se:

- Quando pressiona os botões de programa.
- Durante o funcionamento será emitido um sinal sonoro informando e lembrando ao utilizador que deve adicionar nozes, sementes de girassol, passas, etc.
- Quando o programa tiver chegado ao fim.

Depois de premir o botão start/stop (iniciar/parar) pode desligar o som. Para tal, prima e mantenha pressionados os botões de temporizador durante cerca de 2 segundos. Se premir e manter pressionados os dois botões do temporizador uma segunda vez, ouvirá um sinal sonoro informando que o som está de novo ligado.



Função memória

Se houver um breve corte de energia até cerca de 15 minutos a posição do programa é guardada e a máquina pode continuar a partir dessa posição quando a energia é restabelecida. Tal é possível apenas se o programa tiver sido parado antes de ter atingido a fase de amassamento. Caso contrário, terá que começar desde o início.

Auto dosagem de aditivos soltos

Dentro da tampa deste aparelho existe um distribuidor de aditivos a granel (4). Ingredientes soltos, tais como frutas, nozes, passas, grãos, podem ser adicionados à cozedura. Para tal, tem de colocar o produto desejado no distribuidor antes do processo de cozedura (mais informações no parágrafo 4). O aparelho adiciona automaticamente os produtos no bolo num momento apropriado durante a mistura e amassamento do bolo. Podem também ser adicionados outros ingredientes para polvilhar a parte superior do bolo. É preferível colocar estes ingredientes no distribuidor para ingredientes soltos. 30 minutos antes do fim do processo de cozedura. Os ingredientes adicionais devem ser colocados aquando do sinal sonoro. Os programas nos quais este recurso é usado são descritos nas tabelas referentes às fases do funcionamento do aparelho.

Funções de segurança

Depois do uso prévio do aparelho, se a temperatura estiver ainda muito elevada para começar um novo programa, aparece o símbolo E 01 no monitor depois

de premir o botão **start** (iniciar) de novo, e ouvirá também um bip. Neste caso, pressione e mantenha premido o botão **start/stop** (iniciar/parar) até que o símbolo E 01 desapareça do monitor e as definições iniciais apareçam no monitor. Retire a forma e espere que o aparelho arrefeça.

O programa de cozedura pode ser imediatamente iniciado, mesmo se o aparelho ainda estiver quente.



Instruções de funcionamento

B



1 Insira a forma.

A forma está coberta com uma camada antiaderente. Coloque a forma exatamente no centro da base dentro do aparelho. Gire suavemente a recipiente no sentido dos ponteiros do relógio até que bloqueie.

O puxador está quente depois da cozedura. Use pegas.



2 Insira o batedor para mistura.

Insira o batedor para mistura colocando a haste da forma na abertura do batedor para mistura.

3 Coloque os ingredientes.

Os ingredientes devem ser colocados na forma na ordem especificada na receita escolhida. Podem ser encontradas receitas neste manual de instruções.

4 Encha o distribuidor de aditivos a granel (opcional).

Para complementar o distribuidor, levante a tampa do distribuidor e despeje a quantidade desejada de aditivos (frutas, nozes, passas, feijões). A quantidade de aditivos depende das preferências individuais. Depois feche a tampa até ouvir um clique.

5 Meta a ficha do aparelho na tomada.

6 Selecione o programa desejado usando o botão menu.

O botão **menu** é usado para selecionar os programas abaixo indicados.

1. básico (básico)

Para pão branco, de trigo e de centeio. Este é o programa mais utilizado.

2. francês (francês)

Para a preparação de um pão branco especialmente leve.

3. integral (trigo integral)

Para pão de trigo integral.

4. dulce (doce)

Para preparar, p. ex., massa doce fermentada.

5. rápido

6. sin gluten (sem glúten)

Para fazer pão sem glúten.

7. masa (amassar)

Para amassar.

8. pasta fresca (massa para pasta)

9. mermelada (compota)

10. hornear (cozedura)

Para pão integral ou bolos.

11. baguette (baguete)

7 Selecione o peso apropriado para o programa indicado.

Botão carga (pão) é usado para definir o peso do pão (ver tabela):

500 g = para pão pequeno, até 500g

750 g = para pão médio, até 750g

1000 g = para pão grande, até 1kg

8 Selecione o nível de escurecimento desejado.

O **botão dorado** (cor) é usado para definir o nível de escurecimento desejado: **claro** (claro), **medio** (médio), **tostado** (escuro), **rápido** (rápido).

9 Defina o programa iniciar tempo através da seleção dos botões do programa temporizador.

Exemplo:

São 20h30 e o pão tem de ficar pronto para a manhã seguinte, pelas 7h, ou seja, em 10 horas e 30 minutos. Prima o botão temporizador até que o símbolo 10:30 apareça. Prima o programa de seleção de botões até ver 10:30 no LCD – é neste período de tempo (20:30) que o pão fica pronto. Ao trabalhar com a função de temporizador nunca use ingredientes perecíveis, tais como leite, ovos, frutas, iogurte, cebolas, etc.

10 Prima o botão start/stop (iniciar/parar).

Depois de premir o botão start/stop (iniciar/parar) pode desligar o som. Para tal, prima e mantenha pressionados os botões de temporizador durante cerca de 2 segundos. Se premir e manter pressionados os dois botões do temporizador uma segunda vez, ouvirá um sinal sonoro informando que o som está de novo ligado.

O botão **start/stop** (iniciar/parar) é também usado para parar o programa a qualquer altura. Para tal, pressione e mantenha premido o botão **start/stop**, (iniciar/parar) durante cerca de 3 segundos até ouvir um bip. A posição inicial do programa selecionado irá aparecer no monitor. Se quiser usar um programa diferente, selecione o programa usando o botão **menu**.

11 Misture e amasse a massa.

A máquina de fazer pão mistura e amassa a massa automaticamente até que esta atinja a consistência certa.

Durante a fase de misturar e amassar a massa, a tampa do aparelho deve estar fechada. Durante esta fase é possível adicionar pequenas quantidades de água, líquidos ou outros ingredientes.

12 Deixe a massa levedar.

Após o último ciclo de amassamento a máquina de fazer pão é aquecida até à temperatura ideal para o levedar da massa.

Durante a fase de levedura feche a tampa e não a abra até ao final da cozedura do pão. As fotos pretendem apenas mostrar as fotos do crescimento da massa.

13 Cozedura.

A máquina de fazer pão define automaticamente a temperatura e a duração da cozedura. Se o pão estiver muito claro no final do programa, use o programa **cocer** para escurecer o pão. Para tal, pressione e mantenha premido o botão **start/stop** (iniciar/parar) durante cerca de 3 segundos (até ouvir um bip). Depois prima o botão **cocer**. Quando atingir o nível desejado de escurecimento, pare o processo pressionando e mantendo premido o botão **start/stop** (iniciar/parar) durante cerca de 3 segundos (até ouvir um bip).

Durante a fase de cozedura feche a tampa e não a abra até ao final da cozedura do pão. As fotos pretendem apenas mostrar a fase de cozedura.

14 Aquecimento.

Assim que o processo de cozedura tiver terminado, o alarme toca para indicar que o pão pode ser retirado do aparelho. O aquecimento de 1 hora começa imediatamente.

15 Fim das fases do programa.

No final do funcionamento, retire a ficha do aparelho da tomada.

16 Retire a forma usando as pegas e vire a forma ao contrário.

17 Se o pão não cair da forma, agite cuidadosamente a forma até que o pão caia.

Se o batedor para mistura permanecer no interior do pão, corte um bocadinho do pão e retire o batedor. Pode também usar o gancho para retirar a pá do batedor.

18 Preparação de baguetes.

Depois de preparar a massa usando o programa **7 masa** (massa) esta deve ser colocada nas formas para cozedura de baguetes (**9**) e (**10**). Depois, as formas cheias com a massa devem ser colocadas na câmara de cozedura em vez do recipiente para a cozedura.

19 Colocar a forma inferior para cozedura (9) na máquina de fazer pão.

Depois de retirado o recipiente para a cozedura, a forma contendo a massa deve ser pressionada entre as ranhuras na câmara de cozedura para que se posicionem bem nas ranhuras.

Ao colocar as formas na máquina de fazer pão certifique-se de que todos os puxadores estão levantados (perpendicularmente à superfície dos moldes). Tal facilita a retirada das formas do aparelho.

20 Colocar a forma superior para cozedura (10) na máquina de fazer pão.

A forma para cozedura superior deve estar pendurada no gancho de metal no topo da câmara de cozedura. Depois feche a tampa e siga os mesmos passos usados para a cozedura do pão (fase 13 a 15) ou inicie o programa **10 hornear** (cozedura).

Para preparar as baguetes, pode também usar o programa 11 baguette. Este programa está dividido em 2 etapas. Na primeira etapa a massa é mexida e amassada, e depois levedada. Na segunda etapa as baguetes estão ainda levedadas, e depois são cozidas até ficarem crocantes. Depois da primeira etapa o dispositivo para, e emite um sinal sonoro informando o utilizador que deve meter a massa nas formas de



baguete. Depois de colocar a massa nas formas (a descrição completa do processo pode ser encontrada nos parágrafos 18, 19 e 20), é necessário retomar o programa premindo o botão start/stop (iniciar/parar). Tal inicia a segunda etapa. A informação detalhada respeitante às etapas individuais do programa está apresentada na tabela intitulada de Etapas de funcionamento do dispositivo.

Fases de funcionamento do dispositivo

| FUNÇÃO | 1 | | | | | | | | | | | |
|------------------------------|---------|-------|--------|---------------|-------|--------|------------------|-------|--------|--------|-------|--------|
| | básico* | | | | | | | | | | | |
| cozedura | claro | | | medio (médio) | | | tostado (escuro) | | | rápido | | |
| carga (pão) | 500 g | 750 g | 1000 g | 500 g | 750 g | 1000 g | 500 g | 750 g | 1000 g | 500 g | 750 g | 1000 g |
| tempo de atraso | 15:00 | 15:00 | 15:00 | 15:00 | 15:00 | 15:00 | 15:00 | 15:00 | 15:00 | 15:00 | 15:00 | 15:00 |
| preaquecer (pré-aquecimento) | | | | | | | | | | | | |
| amasar 1 (batedor 1) | 5 m | 5 m | 5 m | 5 m | 5 m | 5 m | 5 m | 5 m | 5 m | 5 m | 5 m | 5 m |
| reposito (repouso) | 5 m | 5 m | 5 m | 5 m | 5 m | 5 m | 5 m | 5 m | 5 m | 5 m | 5 m | 5 m |
| amasar 2 (batedor 2) | 20 m | 20 m | 20 m | 20 m | 20 m | 20 m | 20 m | 20 m | 20 m | 20 m | 20 m | 20 m |
| fermentar 1 (levedação 1) | 40 m | 40 m | 40 m | 40 m | 40 m | 40 m | 40 m | 40 m | 40 m | 15 m | 15 m | 15 m |
| amasar 3 (batedor 3) | 10 s | 10 s | 10 s | 10 s | 10 s | 10 s | 10 s | 10 s | 10 s | 10 s | 10 s | 10 s |
| fermentar 2 (levedação 2) | 25 m | 25 m | 25 m | 25 m | 25 m | 25 m | 25 m | 25 m | 25 m | 9 m | 9 m | 9 m |
| amasar 4 (batedor 4) | 10 s | 10 s | 10 s | 10 s | 10 s | 10 s | 10 s | 10 s | 10 s | 10 s | 10 s | 10 s |
| fermentar 3 (levedação 3) | 50 m | 50 m | 50 m | 50 m | 50 m | 50 m | 50 m | 50 m | 50 m | 30 m | 30 m | 30 m |
| cocer (cozedura) | 46 m | 51m | 58 m | 48 m | 53 m | 60 m | 53 m | 58 m | 65 m | 48 m | 53 m | 60 m |
| templar (aquecimento) | 1 h | 1 h | 1 h | 1 h | 1 h | 1 h | 1 h | 1 h | 1 h | 1 h | 1 h | 1 h |
| duração total | 3:11 | 3:16 | 3:23 | 3:13 | 3:18 | 3:25 | 3:18 | 3:23 | 3:30 | 2:12 | 2:17 | 2:24 |

| FUNÇÃO | 2 | | | | | | | | | | | |
|---------------------------------|----------|-------|--------|---------------|-------|--------|------------------|-------|--------|--------|-------|--------|
| | francés* | | | | | | | | | | | |
| | claro | | | medio (médio) | | | tostado (escuro) | | | rápido | | |
| cozedura | | | | | | | | | | | | |
| carga (pão) | 500 g | 750 g | 1000 g | 500 g | 750 g | 1000 g | 500 g | 750 g | 1000 g | 500 g | 750 g | 1000 g |
| tempo de atraso | 15:00 | 15:00 | 15:00 | 15:00 | 15:00 | 15:00 | 15:00 | 15:00 | 15:00 | 15:00 | 15:00 | 15:00 |
| preaquecer (pré-aquecimento) | | | | | | | | | | | | |
| amasar 1 (batedor 1) | 5 m | 5 m | 5 m | 5 m | 5 m | 5 m | 5 m | 5 m | 5 m | 5 m | 5 m | 5 m |
| repouso (repouso) | 5 m | 5 m | 5 m | 5 m | 5 m | 5 m | 5 m | 5 m | 5 m | 5 m | 5 m | 5 m |
| amasar 2 (batedor 2) | 20 m | 20 m | 20 m | 20 m | 20 m | 20 m | 20 m | 20 m | 20 m | 20 m | 20 m | 20 m |
| fermentar 1 (levedação 1) | 39 m | 39 m | 39 m | 39 m | 39 m | 39 m | 39 m | 39 m | 39 m | 15 m | 15 m | 15 m |
| amasar 3 (batedor 3) | 10 s | 10 s | 10 s | 10 s | 10 s | 10 s | 10 s | 10 s | 10 s | 10 s | 10 s | 10 s |
| fermentar 2 (levedação 2) | 31 m | 31 m | 31 m | 31 m | 31 m | 31 m | 31 m | 31 m | 31 m | 15 m | 15 m | 15 m |
| amasar 4 (batedor 4) | 10 s | 10 s | 10 s | 10 s | 10 s | 10 s | 10 s | 10 s | 10 s | 5 s | 5 s | 5 s |
| fermentar 3 (levedação 3) | 60 m | 60 m | 60 m | 60 m | 60 m | 60 m | 60 m | 60 m | 60 m | 30 m | 30 m | 30 m |
| cocer (cozedura) | 48 m | 50 m | 53 m | 50 m | 52 m | 55 m | 55 m | 57 m | 60 m | 50 m | 52 m | 55 m |
| templar (aquecimento) | 1 h | 1 h | 1 h | 1 h | 1 h | 1 h | 1 h | 1 h | 1 h | 1 h | 1 h | 1 h |
| duração total | 3:28 | 3:30 | 3:33 | 3:30 | 3:32 | 3:35 | 3:35 | 3:37 | 3:40 | 2:35 | 2:37 | 2:40 |

| FUNÇÃO | 3 | | | | | | | | | | | |
|---------------------------------|-----------|-------|--------|---------------|-------|--------|------------------|-------|--------|--------|-------|--------|
| | integral* | | | | | | | | | | | |
| | claro | | | medio (médio) | | | tostado (escuro) | | | rápido | | |
| cozedura | | | | | | | | | | | | |
| carga (pão) | 500 g | 750 g | 1000 g | 500 g | 750 g | 1000 g | 500 g | 750 g | 1000 g | 500 g | 750 g | 1000 g |
| tempo de atraso | 15:00 | 15:00 | 15:00 | 15:00 | 15:00 | 15:00 | 15:00 | 15:00 | 15:00 | 15:00 | 15:00 | 15:00 |
| preaquecer (pré-aquecimento) | 30 m | 30 m | 30 m | 30 m | 30 m | 30 m | 30 m | 30 m | 30 m | 5 m | 5 m | 5 m |
| amasar 1 (batedor 1) | 5 m | 5 m | 5 m | 5 m | 5 m | 5 m | 5 m | 5 m | 5 m | 5 m | 5 m | 5 m |
| repouso (repouso) | 5 m | 5 m | 5 m | 5 m | 5 m | 5 m | 5 m | 5 m | 5 m | 5 m | 5 m | 5 m |
| amasar 2 (batedor 2) | 15 m | 15 m | 15 m | 15 m | 15 m | 15 m | 15 m | 15 m | 15 m | 15 m | 15 m | 15 m |
| fermentar 1 (levedação 1) | 49 m | 49 m | 49 m | 49 m | 49 m | 49 m | 49 m | 49 m | 49 m | 24 m | 24 m | 24 m |
| amasar 3 (batedor 3) | 10 s | 10 s | 10 s | 10 s | 10 s | 10 s | 10 s | 10 s | 10 s | 10 s | 10 s | 10 s |

| FUNÇÃO | 3 | | | | | | | | | | | |
|------------------------------|-----------|------|------|---------------|------|------|------------------|------|------|--------|------|------|
| | Integral* | | | | | | | | | | | |
| | claro | | | medio (médio) | | | tostado (escuro) | | | rápido | | |
| cozedura | | | | | | | | | | | | |
| fermentar 2 (levedação 2) | 26 m | 26 m | 26 m | 26 m | 26 m | 26 m | 26 m | 26 m | 26 m | 11 m | 11 m | 11 m |
| amasar 4 (batedor 4) | 10 s | 10 s | 10 s | 10 s | 10 s | 10 s | 10 s | 10 s | 10 s | 10 s | 10 s | 10 s |
| fermentar 3 (levedação 3) | 45 m | 45 m | 45 m | 45 m | 45 m | 45 m | 45 m | 45 m | 45 m | 35 m | 35 m | 35 m |
| cocer (cozedura) | 48 m | 50 m | 53 m | 50 m | 52 m | 55 m | 55 m | 57 m | 60 m | 50 m | 52m | 55 m |
| templar (aquecimento) | 1 h | 1 h | 1 h | 1 h | 1 h | 1 h | 1 h | 1 h | 1 h | 1 h | 1 h | 1 h |
| duração total | 3:43 | 3:45 | 3:48 | 3:45 | 3:47 | 3:50 | 3:50 | 3:52 | 3:55 | 2:30 | 2:32 | 2:35 |

| FUNÇÃO | 4 | | | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | | |
|---------------------------------|--------|-------|---------|---------|-------------|-------|--------------|-----------|---------|-----------|-------|-------|
| | dulce* | | | rápido* | sin gluten* | masa* | pasta fresca | marmelada | hornear | baguette* | | |
| | claro | medio | tostado | | | | | | | | | |
| carga (pão) | 500 g | 750 g | 1000 g | 1000 g | - | - | - | - | - | - | - | - |
| tempo de atraso | 15:00 | 15:00 | 15:00 | - | - | 15:00 | - | 15:00 | - | 15:00 | 15:00 | 15:00 |
| preaquecer (pré-aquecimento) | | | | | | | | 0 m | | | | |
| amasar 1 (batedor 1) | 5 m | 5 m | 5 m | 5 m | 5 m | 5 m | 3 m | 5 m | | 5 m | 5 m | 5 m |
| reposito (repouso) | 5 m | 5 m | 5 m | | 0 m | 5 m | | 0 m | | 0m | 0 m | 0m |
| amasar 2 (batedor 2) | 20 m | 20 m | 20 m | 15 m | 10 m | 20 m | 11 m | 10 m | | 20 m | 20 m | 20 m |
| fermentar 1 (levedação 1) | 39 m | 39 m | 39 m | 12 m | 0 m | 60 m | | 0 m | | 55 m | 55 m | 55 m |
| amasar 3 (batedor 3) | 10 s | 10 s | 10 s | | | 0 | | 0 s | | 0 s | 0 s | 0 s |
| fermentar 2 (levedação 2) | 26 m | 26 m | 26 m | | | 0 | | 0 | | 0 m | 0 m | 0 m |
| amasar 4 (batedor 4) | 5 s | 5 s | 5 s | | | 0 | | 0 s | | 0 s | 0 s | 0 s |
| fermentar 3 (levedação 3) | 52 m | 52 m | 52 m | | 60 m | 0 m | | 0 | | 15 m | 15 m | 15 m |
| cocer (cozedura) | 50 m | 55 m | 60 m | 48 m | 55 m | 0 m | | 70 m | 60-90 m | 52 m | 57 m | 62 m |
| templar (aquecimento) | 1 h | 1 h | 1 h | 1 h | 1 h | - | | - | 1 h | 1 h | 1h | 1 h |
| duração total | 3:17 | 3:22 | 3:27 | 1:20 | 2:10 | 1:30 | 0:14 | 1:25 | 1:00 | 2:27 | 2:32 | 2:37 |

* - O distribuidor para ingredientes soltos está disponível de forma opcional.

Limpeza e manutenção



- Antes de usar o dispositivo pela primeira vez, limpe o recipiente da cozedura, as formas e a pá do batedor com um detergente suave (não imergir o recipiente da cozedura na água)
- Antes de usar o dispositivo pela primeira vez, lubrifique o recipiente da cozedura, as formas e a pá do batedor com uma gordura resistente ao calor e pré aqueça-os no forno durante 10 minutos. Depois de arrefecerem, retire a gordura da forma usando um guardanapo de papel. Graças a este procedimento, o revestimento antiaderente ficará protegido. Repita esta operação de vez em quando.
- Antes de guardar ou limpar a máquina de fazer pão espere que arrefeça. Demora cerca de meia hora para que o aparelho arrefeça e esteja de novo preparado para cozer e amassar.
- Retire a ficha do aparelho da tomada e espere que arrefeça antes de o limpar. Use um detergente suave. Nunca use agentes de limpeza químicos, gasolina, produtos para limpar fornos ou outro detergente que possa riscar ou estragar o revestimento antiaderente.

- Retire todos os ingredientes e migalhas da tampa, do compartimento de encaixe e de cozedura com um pano húmido. **Nunca mergulhe o aparelho nem encha o compartimento com água!**
- Para limpeza fácil, a tampa pode ser retirada posicionando-a verticalmente e puxando-a.
- Limpe o exterior da forma com um pano húmido. O interior da forma pode ser lavado com líquido de lavar a louça. Não mergulhe a forma na água.
- Limpe os batedores para mistura e a haste imediatamente após o uso. Se os batedores para mistura permanecerem na forma, será difícil removê-los depois. Se tal acontecer, encha o recipiente com água quente e deixe assim durante 30 minutos. Depois retire os batedores para mistura.
- A forma tem uma camada antiaderente. Não use objetos de metal que possam riscar o revestimento. A cor do revestimento irá alterar no decurso da sua utilização. Esta situação é normal. Esta alteração não afeta a eficiência do revestimento.
- Certifique-se de que o aparelho arrefeceu completamente e está seco antes de o arrumar. Arrume o aparelho com a tampa fechada.

Questões e respostas relativas ao aparelho

| PROBLEMA | CAUSA | SOLUÇÃO |
|---|--|---|
| Sai fumo do compartimento de cozedura ou das saídas de ar. | Existem ingredientes agarrados ao compartimento de cozedura ou fora da forma de cozedura. | Retire a ficha do aparelho da tomada e limpe o exterior da forma ou do compartimento de cozedura. |
| Os ingredientes não são misturados ou o pão não é devidamente cozido. | Definição incorreta do programa. | Verifique o menu e as configurações selecionados. |
| | O botão start/stop (iniciar/-parar) foi pressionado enquanto a máquina estava em funcionamento. | Não use os ingredientes e comece todo o processo de novo. |
| | A tampa abriu-se várias vezes enquanto a máquina estava em funcionamento. | A tampa só pode ser aberta se o tempo apresentado no monitor for superior a 1:30 (apenas para os programas 1,2,3,4). Certifique-se de que a tampa foi corretamente fechada. |
| | Apagação longo enquanto a máquina estava em funcionamento | Não use os ingredientes e comece todo o processo de novo. |
| O pão encolhe no meio e está húmido por baixo. | A rotação dos batedores para mistura está bloqueada. | Verifique se os batedores de mistura não estão bloqueados por grãos, por exemplo. Retire a forma e verifique se a roda gira. Se não for o caso, devolva o aparelho a um ponto de serviço. |
| | O pão ficou muito tempo na forma depois da cozedura e do aquecimento. | Tire o pão da forma antes do fim da função de aquecimento. |

| PROBLEMA | CAUSA | SOLUÇÃO |
|--|--|---|
| É difícil tirar o pão da forma. | A parte de baixo está presa ao batedor para mistura. | Limpe o batedor de mistura e a haste antes da próxima vez que fizer pão. Se necessário, encha o recipiente com água quente e deixe assim durante 30 minutos. Desta forma os batedores para mistura podem ser facilmente removidos e limpos. |
| O aparelho não inicia. O sinal sonoro dispara. O monitor apresenta o símbolo E 01. | O aparelho ainda está muito quente depois do anterior do processo de cozedura. | Prime e pressiona o botão start/stop (iniciar/parar) até que o código normal do programa apareça no monitor. Retire a ficha do aparelho da tomada. Retire a forma e deixe-a arrefecer à temperatura ambiente. Meta a ficha do aparelho na tomada e reinicie o aparelho. |
| O monitor apresenta o símbolo "EEE". | Erro de programa ou eletrónico. | Inicie o teste de funcionamento. Prime e pressione o botão menu , retire a ficha do aparelho da tomada e depois volte a ligá-la. Liberte o botão. O aparelho fará um teste de funcionamento. Retire de novo a ficha do aparelho da tomada. O código normal do programa deve ser apresentado no monitor. Se não for o caso, devolva o aparelho a um ponto de serviço. |

Receitas clássicas

| | | | | | |
|--|--|---|---|---|--|
| As misturas de pão já feitas disponíveis nas lojas podem ser usadas no aparelho. | PÃO BRANCO (peso aprox. do pão 900g) | | PÃO LEITELHO (peso aprox. do pão 900g) | | |
| | <u>Ingredientes</u> Água ou leite Sal Açúcar Farinha tipo 500 Levedura seca | 425 ml 1 ½ colher de chá 1 ½ colher de chá 600 g 1 colher de chá | <u>Ingredientes</u> Soro de leite coalhado Sal Açúcar Farinha tipo 500 Levedura seca | 375 ml 1 colher de chá 1 colher de chá 500 g 1 colher de chá | |
| | Programa: básico ou francés | | Programa: básico ou francés | | |
| PÃO DE NÓZES E PASSAS (peso aprox. do pão 900g) | | PÃO DE SEMENTES DE GIRASSOL (peso aprox. do pão 900g) | | PÃO DE 7 CEREAIS (peso aprox. do pão 700 g) | |
| <u>Ingredientes</u> Água ou leite Margarina ou manteiga Sal Açúcar Farinha tipo 500 Levedura seca Passas Nozes esmagadas | 350 ml 1 ½ colher de sopa 1 colher de chá 2 colheres de sopa 540 g 1 colher de chá 100 g 3 colheres de sopa | <u>Ingredientes</u> Água Manteiga Farinha tipo 550 Sementes de girassol Sal Açúcar Levedura seca | 350 ml 1 colher de sopa 540 g 5 colheres de sopa 1 colher de chá 1 colher de sopa 1 colher de chá | <u>Ingredientes</u> Água ou leite Margarina ou manteiga Sal Açúcar Farinha tipo 550 Farinha de trigo integral Flocos de 7 grãos Levedura seca | 300 ml 1 ½ colher de sopa 1 colher de chá 2 ½ colher de sopa 240 g 240 g 60 g 1 colher de chá |
| Programa: básico | | Programa: básico Conselho: As sementes de girasol podem ser substituídas por sementes de abóboras. Toste as sementes numa frigideira para dar-lhes um sabor mais intenso. | | Programa: integral Ao usar grãos inteiros, embeba-os primeiro. | |

PÃO DE ALHO

peso aprox. do pão 900g)

Ingredientes

| | |
|-----------------------|--------------------|
| Água ou leite | 250 ml |
| Margarina ou manteiga | 1 colher de sopa |
| Sal | 1 colher de chá |
| Açúcar | 2 colheres de sopa |
| Cebola grande picada | 1 |
| Farinha tipo 550 | 540 g |
| Levedura seca | 1 colher de chá |

Programa: **básico**

Coza este pão imediatamente.

PÃO DE TRIGO INTEGRAL

(peso aprox. do pão 900g)

Ingredientes

| | |
|---------------------------|--------------------|
| Água ou leite | 300 ml |
| Margarina ou manteiga | 1 ½ colher de sopa |
| Ovos | 1 |
| Sal | 1 colher de chá |
| Açúcar | 2 colher de chá |
| Farinha tipo 550 | 360 g |
| Farinha de trigo integral | 180 g |
| Levedura seca | 1 colher de chá |

Programa: **integral**

NOTA: Ao usar o programa „tempo de atraso” adicione mais água em vez de ovos.

PÃO DE NOZ E CHOCOLATE

(peso aprox. do pão 700 g)

Ingredientes

| | |
|------------------------------|-------------------|
| Água | 275 ml |
| Compota de chocolate e nozes | 90 ml |
| Sal | 1 ½ colher de chá |
| Açúcar refinado | 1 ½ colher de chá |
| Farinha tipo 500 | 300 g |
| Farinha de trigo | 150 g |
| Levedura seca | 1 colher de chá |

Programa: **francés****PÃO DE ALECRIM E FOCACCIA DE ALHO**Ingredientes

| | |
|-----------------------------|--------------------|
| Água | 200 ml |
| Azeite | 1 colher de sopa |
| Alecrim fresco, picado | 2 colheres de sopa |
| Alho, descascado e esmagado | 3 dentes de alho |
| Farinha tipo 500 | 350 g |
| Sal | 1 colher de chá |
| Levedura seca | ½ colher de chá |

Programa: **masa****BAGUETES FRANCESAS**

(peso aprox. do pão 900g)

Ingredientes

| | |
|------------------|------------------|
| Água | 300 ml |
| Mel | 1 colher de sopa |
| Sal | 1 colher de chá |
| Açúcar | 1 colher de chá |
| Farinha tipo 550 | 540 g |
| Levedura seca | 1 colher de chá |

Programa: **baguette**

Depois de amassar a massa, divida-a em 2-4 porções. Molde pães longos e coloque-os nas formas. Faça cortes diagonais na massa e coloque-a na máquina de fazer pão.

MASSA DE PIZZA

(ingredientes para 3 pizzas)

Ingredientes

| | |
|------------------|-----------------------|
| Água | 300 ml |
| Sal | 3 / 4 colheres de chá |
| Azeite | 1 colher de sopa |
| Farinha tipo 500 | 450 g |
| Açúcar | 2 colher de chá |
| Levedura seca | 1 colher de chá |

Programa: **masa**

Depois do processo de amassamento, espalhe a massa, forma uma bola redonda e deixe repousar durante 10 minutos. Espalhe o molho e adicione o recheio desejado. Coza no forno durante 20 minutos.

GELEIA DE LARANJAIngredientes

| | |
|--------------------|-------|
| Laranjas | 400 g |
| Limões | 100 g |
| Açúcar gelificante | 250 g |

Programa: **marmelada****GELEIA DE MORANGO**Ingredientes

| | |
|----------------------------------|-------|
| Morangos lavados e sem pedúnculo | 450 g |
| Açúcar gelificante | 450 g |

Programa: **marmelada****GELEIA DE FRAMBOESA**Ingredientes

| | |
|-----------------------------|-------|
| Framboesas frescas, lavadas | 450 g |
| Açúcar gelificante | 450 g |

Programa: **marmelada****GELEIA DE PÊSSEGO**Ingredientes

| | |
|---------------------------|--------------------|
| Pêssegos frescos, lavados | 450 g |
| Água fria | 2 colheres de sopa |
| Açúcar gelificante | 450 g |
| Casca ralada e sumo | ½ limão |

Programa: **marmelada****PÃO DE CEREJA**

(peso aprox. 700 g)

Ingredientes

| | |
|---------------------|----------------------|
| Sumo de cereja | 75 ml |
| Leite | 20 ml |
| Mel | 15 g |
| Manteiga | 15 g |
| logurte de cereja | 135 g |
| Cerejas sem caroços | 20 g |
| Farinha tipo 550 | 410 g |
| Levedura seca | 1 colher de chá |
| Fermento em pó | 1/2 colheres de sopa |
| Sal | 1 colher de chá |
| SugarAçúcar | 1 colher de chá |

Programa: **básico lub dulce****PÃO DE FARINHA SEM GLÚTEN**

(peso aprox. do pão 900g)

Ingredientes

| | |
|------------------|----------------------------|
| Água ou leite | 425 ml |
| Sal | 1 ½ colher de chá |
| Açúcar | 1 ½ colher de chá |
| Farinha tipo 500 | 500g de farinha sem glúten |
| Levedura seca | 1 colher de chá |

Programa: **básico lub francês**

As tabelas incluem exemplos de receitas e de quantidades aproximadas de ingredientes. Esta informação não deve ser considerada como livro de receitas. Ao fazer bolos/pão aconselhamos o uso de receitas próprias ou de outras encontradas em literatura especializada, e fazerem-nas ao seu próprio gosto.

Quando retificar as receitas

| PROBLEMA | CAUSA PROVÁVEL | SOLUÇÃO (DESCRIÇÃO ABAIXO) |
|--|---|----------------------------|
| O pão cresce demasiado depressa. | - Demasiado fermento, demasiada farinha, sal insuficiente. | a/b |
| O pão não cresce nada ou cresce pouco. | - Sem ou com pouco fermento. | a/b |
| | - Fermento velho ou obsoleto. | e |
| | - Líquido demasiado quente. | c |
| | - O fermento entrou em contacto com o líquido. | d |
| | - Tipo de farinha errado ou obsoleto. | e |
| | - Demasiado ou insuficiente líquido. | a/b/g |
| | - Açúcar insuficiente. | a/b |
| A massa cresce demasiado e derrama a forma. | - Se a água estiver mole, o fermento fermenta mais. | f |
| | - Demasiado leite afeta a fermentação do fermento. | c |
| O pão baixa no meio. | - O volume da massa é maior que a forma e o pão desce. | a/f |
| | - A fermentação é demasiado curta ou demasiado rápida devido à temperatura excessiva da água ou da câmara de cozedura ou devido a humidade excessiva. | c/h/i |
| | - Sem sal ou sem açúcar suficiente. | a/b |
| | - Demasiado líquido. | h |
| Pão pesado, de estrutura irregular. | - Demasiada farinha ou líquido insuficiente. | a/b/g |
| | - Açúcar ou fermento insuficiente | a/b |
| | - Demasiadas frutas, farinha de pão integral ou outro ingrediente. | b |
| | - Farinha velha ou obsoleta. | e |
| O pão não está cozido no centro. | - Demasiado ou insuficiente líquido. | a/b/g |
| | - Demasiada humidade. | h |
| | - Receitas com ingredientes húmidos, p. ex. iogurte. | g |
| Estrutura grossa ou com demasiados buracos no pão. | - Demasiada água. | g |
| | - Sem sal. | b |
| | - Muita humidade, água demasiado quente. | h/i |
| | - Demasiado líquido. | c |
| Superfície irregular, por cozer. | - Volume de pão demasiado grande para a forma. | a/f |
| | - Demasiada farinha, sobretudo para o pão branco. | f |
| | - Demasiado fermento ou sal insuficiente. | a/b |
| | - Demasiado açúcar. | a/b |
| | - Outros ingredientes doces, para além do açúcar. | b |
| As fatias estão tortas ou com bolhas no meio. | - O pão não arrefeceu o suficiente (o vapor não evaporou). | j |
| Pedaços de farinha na crosta do pão. | - A massa não foi uniformemente bem amassada. | g/i |

Soluções para os problemas acima mencionados.

- Meça os ingredientes corretamente.
- Retifique as doses de ingredientes e confirme se juntou todos os ingredientes.
- Use outro líquido ou deixe-o arrefecer à temperatura ambiente. Os ingredientes devem ser adicionados na ordem especificada na receita em causa. Faça um pequeno buraco no meio da farinha e coloque lá fermento em pó ou esfarelado.
Não permita que o fermento entre em contacto direto com o líquido.
- Use apenas ingredientes frescos e bem acondicionados.
- Reduza a quantidade total dos ingredientes, não use mais farinha que a indicada na receita. Reduza todos os ingredientes por 1/3.
- Reduza a quantidade de líquido. Reduza a quantidade de líquido, se usar ingredientes que contêm água.
- Em caso de tempo muito húmido, use menos 1-2 colheres de sopa.
- Em caso de tempo quente, não use a função de temporizador. Use líquidos frescos.
- Tire imediatamente o pão da forma depois da cozedura e deixe-o repousar durante pelo menos 15 minutos antes de o cortar.
- Reduza a quantidade de fermento ou de todos os ingredientes por ¼.

Notas sobre as receitas



1. Ingredientes

- Tendo em conta que cada ingrediente tem um papel específico para a cozedura com sucesso do pão, a medida correta é tão importante como a ordem na qual os ingredientes são adicionados.
- Os ingredientes mais importantes, tais como a farinha líquida, sal, açúcar e fermento (pode ser usado quer fermento fresco, quer fermento seco) influenciam o sucesso do resultado da preparação da massa e do pão. Use sempre as quantidades correctas nas proporções certas.
- Se ingredientes mornos se a massa tiver de ser preparada imediatamente. Se desejar definir a função do programa temporizador, é aconselhável que use ingredientes frios para evitar que o fermento comece a fermentar demasiado depressa.
- A margarina, a manteiga e o leite têm influência no sabor do pão.
- O açúcar pode ser reduzido em 20% para tornar a crosta mais clara e fina sem afetar o sucesso do resultado da cozedura. Pode substituir o açúcar por mel se quiser que a crosta fique mais suave e clara.

- O glúten que é produzido na farinha durante o amassamento dá a estrutura do pão. A mistura ideal de farinha é composta por 40% de farinha integral e de 60% de farinha branca.
- Se quiser adicionar grãos de cereais, deixe-os de molho durante a noite. Reduza a quantidade de farinha e de líquido (até 1/5 menos).
- É necessário o uso de fermento com a farinha de centeio. Contém leite e acetobactéria, razão pela qual o pão é mais claro e fermenta completamente. Pode fazer você mesmo o fermento, no entanto demora muito tempo. É por isso que se usa fermento em pó concentrada nas receitas abaixo. O pó em vendido em saquetas de 15g (para 1kg de farinha). Recomendamos que siga as receitas abaixo (1, 3 ou 1 pacote). O pão irá esmigalhar-se se adicionar menos fermento que o indicado na receita.
- Se for usado um fermento em pó com diferente concentração (saquetas de 100g para 1 kg de farinha) a quantidade de farinha tem de ser reduzida para 80g para 1kg de farinha.
- Pode também usar fermento líquido. Siga as doses indicadas na saqueta. Encha o copo de medição com fermento líquido e cubra-o com outros ingredientes líquidos nas doses certas, como especificado na receita.
- O fermento de trigo é frequentemente mais vendido em pó. Melhora o sabor. É também mais suave que o fermento de centeio.
- Use o programa **básico** ou **integral** quando coze pão levedado.
- Pode substituir a levedura por fermento de cozinha. A única diferença está no sabor. Pode usar o fermento na máquina de fazer pão.
- Pode adicionar farelo de trigo na massa se quiser um pão mais claro e rico em fibras. Adicione uma colher de sopa de farelo para 500g de farinha e aumente a quantidade de líquido para ½ colher de sopa.
- O glúten de trigo é um aditivo natural obtido partir das proteínas de trigo. Torna o pão mais claro e com mais volume. É menos frequente que o pão baixe e é mais fácil de digerir. O efeito pode ser mais facilmente apreciado ao cozer refeições de integrais e outros produtos de padaria feitos de farinha de farinha feita em casa.
- O malte preto usado em algumas receitas é malte de cevada torrado. É usado para obter um pão mais escuro, estaladiço e suave (p. ex. pão integral). Também pode usar malte de centeio, mas não é tão escuro. Ambos os produtos podem ser comprados em lojas de comida integral.
- A lecitina pura em pó é um emulsificante natural que aumenta o volume do pão, torna o miolo mais suave e mais claro. O mantém mantém-se fresco mais tempo.

2. Retificar a quantidade de ingredientes

Se as doses precisarem de ser aumentadas ou reduzidas, certifique-se de que são mantidas as proporções da receita original. Para obter um resultado perfeito, siga as regras sobre retificação de quantidades abaixo:

- **Líquidos / farinha:** a massa deve ser suave (mas não demasiado suave) e fácil de amassar. A massa não deve ser pegajosa. Deve ser fácil de fazer uma bola com a massa. Isto não se aplica para massa pesada como pão de centeio ou pão de cereais. Verifique a massa cinco minutos antes da primeira fase de amassamento. Se estiver muito húmida, adicione farinha até que consiga a consistência certa durante o processo de amassar.
- **Substituir líquidos:** Ao usar ingredientes contendo líquidos (p. ex. requeijão, iogurte, etc.) a quantidade de líquido adicionada deve ser reduzida. Ao adicionar ovos, bata-os no copo de medição e encha o recipiente com outros líquidos pretendidos para controlar a quantidade. A farinha prepara um local localizado a uma maior altitude (acima dos 750 metros) irá crescer mais rapidamente. Pode reduzir a quantidade de levedura de 1 para 1 colher de chá, para reduzir proporcionalmente o crescimento da massa. O mesmo se aplica a sítios com água particularmente macia.

3. Adicionar e medir os ingredientes e quantidades

- **Adicione sempre o líquido primeiro. Adicione a levedura no fim.** Não evite o crescimento rápido da levedura (sobretudo quando usa a função temporizador).
- **Use as mesmas unidades de medida para medir os ingredientes,** ou seja meça os ingredientes com a colher medidora ou colheres usadas em casa, se a receita precisar de ingredientes medidos em colheres de sopa e colheres de chá.
- Meça os ingredientes apresentados em gramas corretamente.
- Para as indicações em mililitros pode usar o copo medidor fornecido, o qual tem uma escala graduada de 30 a 300ml.
- Adicionar frutos, nozes ou cereais. Pode adicionar estes ingredientes enquanto usa programas específicos depois de ouvir um bip. Se adicionar estes ingredientes demasiado cedo, eles serão esmagados durante o processo de amassamento.

4. Receitas para máquina de fazer pão.

As receitas acima mencionadas são para vários tamanhos de pão. O peso total não deve exceder 1 kg. Se não forem dadas instruções específicas sobre o peso, significa que podem ser usadas pequenas e grandes quantidades de ingredientes no programa

indicado. No caso do programa super rápido, o peso recomendado pão é de cerca de 750 gramas.

5. Peso e volume do pão


- O peso do pão é precisamente indicado nas receitas. É fácil de ver que o peso do pão puro do pão é mais baixo que o peso do pão de farinha. Isto deve-se ao facto da farinha branca crescer mais rapidamente, por isso é necessário controlar o pão durante o processo de cozedura.
- Apesar das indicações precisas de peso podem haver pequenas diferenças. O peso real do pão depende em muito da humidade do ar na sala no momento da preparação.
- Pães com grande teor de trigo têm sempre um volume maior e ultrapassam a borda do recipiente depois da última fase de crescimento mesmo que os ingredientes tenham sido medidos com precisão. O pão não transborda. A parte do pão que fica fora da forma escurece mais facilmente que o pão que fica dentro da forma.
- Para o pão ficar mais claro, no programa **rápido** recomendado para cozer pão doce, pode usar uma quantidade de ingredientes mais pequena que no programa **dulce**.

6. Resultados da cozedura

- O resultado da cozedura depende das condições (a dureza da água, a humidade do ar, altitude, consistência dos ingredientes, etc.). Assim, as indicações da receita devem servir mais como ponto de referência, as quais podem ser alteradas dependendo das condições apresentadas. Não desanime em casa de tentativas de cozedura sem sucesso. Tente encontrar a causa da falha e tente de novo com as proporções alteradas.
- Se o pão não estiver suficientemente escurecido depois da cozedura, pode deixá-lo no aparelho e usar o programa de escurecimento.
- É recomendado que coza um pão de teste antes de definir a função temporizador para cozedura durante a noite, para fazer os ajustamentos necessários, caso precise.

Advertências de deposição / eliminação



-  Para o seu transporte, as nossas mercadorias contam com uma embalagem otimizada. Esta consiste - em princípio - em materiais não contaminantes que devem ser entregues como matéria prima secundária ao serviço local de eliminação de lixos.



Este produto cumpre a Directiva da UE 2002/96/EC. O símbolo de um caixote de lixo riscado sobre o aparelho indica que o produto, quando finalize a sua vida útil,

deverá deitar-se fora separado dos resíduos domésticos, levando-o a um centro de materiais residuais com separação de aparelhos eléctricos e electrónicos ou devolvendo-o ao seu fornecedor ao comprar outro aparelho similar. É ao usuário que lhe corresponde a responsabilidade de levar o aparelho a um centro de materiais residuais especiais ao finalizar a sua vida útil. Caso contrário, poderá ser sancionado em virtude dos regulamentos de materiais residuais vigentes. Se o aparelho inutilizado for recolhido correctamente como resíduo separado, poderá ser reciclado, tratado e eliminado de forma ecológica; isto evita um impacto negativo sobre o meio ambiente e a saúde, e contribui á reciclagem dos materiais do produto. Para obter mais informação sobre os serviços de materiais residuais disponíveis, contacte com a sua agência de materiais residuais local ou com a loja onde comprou o aparelho. Os fabricantes e os importadores tornam-se responsáveis pela reciclagem, tratamento e eliminação ecológica, seja directamente ou através de um sistema público.

A sua Câmara ou Município informar-lhe-á sobre as possibilidades de deposição/eliminação para os aparelhos que já não se usam.

O importador/ fabricante não assume a responsabilidade por eventuais danos ocorridos na sequência de utilização do aparelho em desacordo com a sua função ou da sua operação inadequada.

O importador/ fabricante reserva-se o direito de modificar o produto em qualquer momento, sem avisar previamente sobre este facto, a fim de adaptar o produto às prescrições da lei, normas, diretivas ou por razões de construção, comerciais, estéticas, etc.



Gratulálunk a készülék kiválasztásához és üdvözljük a Zelmer termékek felhasználói között.

Kérjük figyelmesen olvassa el a használati utasítást.

Különös figyelmet kell szentelni a biztonsági előírásoknak, azért, hogy a készülék használata során a baleseteket és/vagy a készülék sérülését megelőzze. A használati utasítást kérjük megőrizni, hogy a termék későbbi használata során is rendelkezésre álljon.

A készülék használatára vonatkozó biztonsági és kezelési utasítások



A berendezés használatbavétele előtt olvassa el a teljes kezelési útmutatót.

Meg kell győződni róla, hogy az alábbi útmutatásokat megértették.

VESZÉLY! / VIGYÁZAT!

A biztonsági előírások be nem tartása sérülésekhez vezet



- A készüléket legalább 8 évet betöltött gyermekek, valamint fizikai, értelmi képességeikben korlátozott, illetve a készüléket és annak használatát nem ismerő személyek csak akkor használhatják, ha biztosított a felügyeltük, vagy a berendezés biztonságos módon történő használatára vonatkozó, és a vele járó veszélyekre vonatkozó kioktatás. A gyerekek nem játszhatnak a berendezéssel. A berendezést felügyelet nélkül ne tisztítsák és ne tartsák karban gyerekek.
- Az eszközt a hálózati kábelével együtt tartsa a 8 év alatti gyermekektől elzárva.

- A készüléket ne kapcsolja be, ha a hálózati kábel sérült, vagy az elektromotor külső borítása szemmel láthatólag sérült.
- Ha a fixen beépített hálózati vezeték megsérül, azt - a veszélyhelyzet elkerülése érdekében - a gyártónál vagy szakszervízben, illetve egy szakemberrel ki kell cseréltetni újra.
- A készülék javítását kizárólag csak arra kiképzett szakember végezheti. A helytelenül elvégzett javítás a használó számára komoly veszélyt jelenthet. Meghibásodás esetén forduljon a szakszervízhez.
- A hálózati villás csatlakozót húzza ki a konnektorból, ha a készülék használaton kívül van, valamint a tisztítása előtt is.
- Áramtalanítsa a készüléket, amennyiben hozzá akar érni a használat közben mozgó alkatrészeihez.
- A hálózati kábel ne függjön az asztallap szélén, és ne érjen a forró felülethez.
- A kenyérsütés befejezése után, a sütőforma kivételekor mindig használjon edényfogó kesztyűt vagy hőálló ruhát, mert a sütőforma és a kenyér forró.
- Nem szabad hozzáérni a készülék forró felületéhez, elsősorban az ömlesztett nyersanyagok adagolójához illetve a szellőzőnyílások környékéhez. Edényfogó kesztyűt használjon. A készülék működése közben felforrósodik.
- A hozzáférhető felületek hőmérséklete magasabb lehet, amikor a készülék működik.

- Hagyja lehűlni a készüléket, mielőtt az alkatrészeit kivenné, valamint a készülék tisztítása előtt is. A készülék hőálló burkolattal van ellátva. A készülék fémalkatrészei működés közben felforrósodnak.
- Különös figyelmet fordítson a készülék áthelyezése közben, különösen ha forró folyadék található benne.

VIGYÁZAT!

Ha nem tartja be az előírásokat veszélynek teszi ki a tulajdonát

- A készüléket mindig csak a földelő csappal ellátott (váltóáramú) áramhálózati konnektorhoz csatlakoztassa, amelynek a hálózati feszültsége megegyezik a típuscímke adataival.
- A készülék működtetéséhez nem szabad külső időzítő kapcsolót vagy külön távvezérlő rendszert csatlakoztatni.
- A készüléket mindig sík, egyező felületre helyezze, nehogy leessen a sűrűbb tészta gyúrása közben. Ez különösen fontos, amikor a beállított funkciókat használja vagy amikor a készüléket felügyelet nélkül hagyja. Rendkívül sima felület esetén, a készüléket egy vékony, gumis alátétre helyezze.
- Hagyjon legalább 10 cm távolságot a készülék és a többi tárgy között, amikor a berendezés működik.
- A készüléket soha ne helyezze gáz- vagy elektromos tűzhelyre, forró sütőre vagy mellé.
- Soha ne távolítsa el a sütőformát a készülék működése közben.
- A készülékbe ne tegyen alufóliát, sem más dolgot a süteményhez használt alapanyagokon kívül, mivel ezek tüzet vagy zárlatot okozhatnak.
- Működés közben soha ne takarja le a készüléket törőlközővel vagy egyéb anyaggal. A melegnek és gőznek szabadon kell távoznia. Tűz keltkezhet, ha a készüléket gyúlékony anyaggal takarja le vagy azzal, pl. függönnyel érintkezésbe kerül.
- Soha ne mossa a készüléket a folyóvízben, soha se merítse a készüléket valamint a hálózati kábelt vízbe.
- A külső burkolat tisztításához ne használjon agresszív detergenseket, mint emulzió, tisztítótej, kenőcs stb. Többek között lemoshatják a tájékoztató írásjegyeket.
- A készülék fémalkatrészei nem alkalmasak a mosógépben való tisztításra. A benne használt agresszív tisztítószer a fémalkatrészek sötétítését

- okozhatják. A fémalkatrészeket mindig kézzel mossa, a hagyományos mosószerrel használatával.
- Csak a gyártó által ajánlott tartozékokat használjon, különben kárt tehet a készülékben.
 - A kenyér meggyulladhat, ezért ne használja a kenyérsütőt gyúlékony anyagok, pl. függöny közelében vagy alatt.
 - Ne húzza ki a villás csatlakozót a vezetéknel fogva a konnektorból.

JAVASLAT

Információk a termékről és felhasználási javaslatok

- A készülék háztartásbéli használatra készült. A készülék vendéglátóiparban való használata esetén, a garancia feltételei változnak.
- Ne használjon nagyobb mennyiségű alapanyagot, mint az a jelen használati útmutatóban meg van adva. Ellenkező esetben a kenyér nem egyenletesen sül meg, vagy a tészta kifolyik. Tartsa be a jelen kezelési útmutató ajánlását.
- Ha be akarja állítani a készüléket az adott kenyérfajta sütésére, pl. éjszakára, először próbálja ki az adott receptet olyan időben, amelyen belül a készülék felügyelet alatt maradhat, először ellenőrizze, hogy az alkotóelemeket a megfelelő mennyiségekben adta-e, a tészta nem túl sűrű vagy túl laza, a tészta mennyisége megfelelő e és nem folyik ki a gépből.
- A munka befejezése után húzza ki a hálózati kábel dugaszát a hálózati dugaszolóaljzatból.

Műszaki adatok



A műszaki paramétereket a termék névleges adattáblája tartalmazza.

A kenyérsütő az I. osztályba tartozik, védőrérrrel és biztonsági dugóval felszerelt hálózati kábellel rendelkezik. A készülék az érvényes szabványoknak megfelel.

A készülék az alábbi irányelveknek megfelelő:

- Meghatározott feszültséghatáron belüli használatra tervezett elektromos berendezések (LVD) – 2006/95/EC.
- Elektromágneses kompatibilitás (EMC) – 2004/108/EC.

A készülék a névleges adattáblázon CE jelzéssel van ellátva.

A készülék szerkezeti felépítése

A

A készülék részei

- 1 A levehető fedél
- 2 Fogantyú
- 3 Nézőablak
- 4 Darabos hozzávalók adagolója
- 5 Szellőzőnyílások
- 6 Sütőforma
- 7 Dagasztó
- 8 Sütőtér
- 9 Alsó bagett sütőforma
- 10 Felső bagett sütőforma
- 11 Kezelőpult

Tartozékok

- 12 Hozzávalók kimérésére szolgáló kanál
- 13 Hozzávalók kimérésére szolgáló edény
- 14 A keverőlapát kiemelését szolgáló kampó

Kezelőpult

15 A LCD kijelző

Miután a készüléket áram alá helyezte a kijelzőn a következő fog megjeleni „1 3:25”. Az „1” szám a kiválasztott programot jelzi, a „3:25” a kiválasztott program időtartamát. A két szám állítása a kiválasztott pirítási fokot valamint a súlyt mutatja. A készülék bekapcsolása utáni alapállítás a „magas súly” (1000 g) és a „pirítás közepes foka” (**medio**). A programmenet közben a kijelzőn a sütési folyamatra vonatkozó információk jelennek meg. A kijelzőn megjelenő idő fokozatosan lecsökken. A kijelzőn többi információ is látható, amely az időbeállítóra (**tiempo**), az előkészítő melegítésre (**precalentar**), dagasztásra (**amasar**), szünetre (**reposito**), tésztakelesztésre (**fermentar**), sütésre (**cocer**), a melegen tartás funkcióra (**templar**), valamint a program befejezésére (**fin**) vonatkoznak.

- 16 A **start/stop** kapcsoló – az üzemelés elindítása és befejezése.
- 17 A **időbeállító gomb** – az óra beállítása.
- 18 A **dorado gomb** – az kívánt pirítási fok beállítása.
- 19 A **menu gomb** – a program kiválasztása.
- 20 A **carga gomb** – a súly beállítása, a lenti leírásnak megfelelően.

A készülék funkciói

Hangjelző funkció

A hangjelző hallatszik az alábbi esetekben:

- A programozó gombok megnyomásakor.
- Munka közben hangjelzés figyelmeztet a dió, mogyoró, napraforgó, mazsola, stb hozzáadásának lehetőségéről.
- A program befejezése után.

A start/stop gomb megnyomása után leállítható a hangjelzés. E célból nyomja meg egyidejűleg a programkapcsoló gombjait kb. 2 másodpercig. Ha még egyszer egyidejűleg megnyomja a gombokat hangjelzést fog hallani, mely a hang aktiválását jelzi.

Memória funkció

A program kb. 15 percre terjedő áramkimaradás esetén visszakapcsoláskor ugyanezen a helyen folytathatja a sütést. Ez nem vonatkozik azonban olyan esetre, amikor a program leállítása a tésztadagasztás folyamata előtt történet. Többi esetben a sütés folyamatát újra kell kezdeni.

A szórható hozzávalók automatikus adagolásának funkciója

A fedőben egy szórható hozzávalók adagolására szolgáló tartály van (4). Lehetőség van szórható hozzávalók adagolására, mint: gyümölcsök, diófélék, mazsola, magvak. E célból szórja a tartóba az adagolni kívánt hozzávalókat a sütés megkezdése előtt (részletek a 4 pontban található). A készülék a keverés és gyúrás során a megfelelő pillanatban hozzáadja azokat a készülő tésztához. A készülék lehetőséget biztosít a pékárú tetejének megszórására szórható hozzávalókkal. Ezeket a hozzávalókat legjobb kb. 30 perccel a sütés befejezése előtt a tartályba szórni. A hozzávalók adagolását hangjelzés jelzi. Azok a programok, melyek ezt a funkciót használják, a készülék munkafázisait bemutató táblázatban lettek felsorolva.

Biztonsági funkciók

Ha a korábbi használat után a készülék hőmérséklete az új programnak túl magas, a **start** kapcsoló ismételt megnyomása után a kijelzőn az E 01 jelenik meg és a hangjelző hallatszik. Ebben az esetben nyomja meg a **start/stop** kapcsolót, amíg az E 01 el nem tűnik a kijelzőről és az alapjelzés meg nem jelenik. Utána vegye ki a sütőformát és várja meg a készülék lehűléséig.

A cocer programot minden pillanatban lehet indítani, akkor is, ha a készülék felforrósódott.



A készülék működése és kezelése

B

A kenyérsütés ciklusai

1 Helyezze be a sütőformát.

A sütőforma tapadás gátló bevonattal van ellátva. Helyezze be a sütőformát a készülék belsejébe, az alappzata közepén. Fordítsa az edényt óvatosan az óramutató járásával egy irányba, míg az nem blokkolja magát.

A sütésfolyamat befejezése után a fogó forró. Az edényfogó kesztyű használatát ajánlatos.



2 Helyezze be a dagasztót.

Nyomja be a dagasztót a sütőformában található hajtótengelyre.

3 Adja az alkotóelemeket.

Az alkotóelemeket mindig a megadott sorrendben adja a sütőformába. A példa recepteket a használati utasítás további része tartalmazza.

4 Töltse fel a szórható hozzávalókat a tartályba (választható).

A tartály feltöltése érdekében emelje fel a fedőt, majd szórja a tartályba a megfelelő mennyiségű hozzávalókat (gyümölcsök, diófélék, mazsola, magvak). A hozzávalók mennyisége a felhasználó ízlésétől függ. Ezek után csukja le a fedelet, amíg az a helyére nem kattann.

5 A csatlakozó kábel dugóját dugja be az áramhálózati konnektorba.

6 Válassza ki a kívánt programot a menu gomb segítségével.

A **menu** gomb segítségével az alábbi programok közül lehet választani.

1. básico (alap)

Fehér, búza- és rozskenyér készítéséhez. Ez a leggyakrabban használt program.

2. francés (francia tészta)

Különösen könnyű, fehér péksütemények készítéséhez.

3. integral (rozskenyér)

Rozskenyerek készítéséhez.

4. dulce (édes péksütemény)

Édes, erjesztővel készített tésztákhoz.

5. rápido (gyors)

6. sin gluten (gluténmentes)

Gluténmentes pékárú készítéséhez.

7. masa (tészta)

Sütemény sütéséhez.

8. pasta fresca (tészta)

9. mermelada (lekvár)

10. hornear (pirítás)

Kenyér és tészta pirításához.

11. baguette (bagett)

7 Válassza ki az adott programnak megfelelő súlyt.

carga gomb – A kenyér súlyának beállítása (lásd a táblázatot):

500 g = 500 g-on aluli súlyú kis kenyér

750 g = 750 g-on aluli súlyú közepes kenyér

1000 g = 1000 g-on aluli súlyú nagy kenyér

8 Utána válassza ki a kívánt pirítási fokot.

A **dorado** gomb segítségével a pirítás kívánt fokát lehet beállítani: **claro** (világos), **medio** (közepes), **tostado** (sötét), **rápido** (gyors).

9 A program megkezdését a programbeállító gombjaival állíthatja be.

Példa:

Most 20:30 óra van, a kenyéret másnap reggeli 7:00 órára akarja, hogy kész legyen, azaz 10 óra 30 perc elteltével. Addig nyomja a programbeállító gombját míg a kijelzőn meg nem jelenik, hogy 10:30, ez a pillanatnyi időtől (20:30) a kenyér megsüléséig számított idő. Az időbeállító funkció használata közben nem szabad használni könnyen romlandó alkotóelemeket, mint tej, gyümölcs, joghurt, hagyma, tojás, stb.

10 Nyomja be a start/stop kapcsolót.

A hangjelzés a start/stop megnyomása után kikapcsolható. E célból nyomja meg egyidejűleg a programkapcsoló gombjait kb. 2 másodpercig. Ha még egyszer egyidejűleg megnyomja a gombokat hangjelzést fog hallani, mely a hang aktiválását jelzi.



A **start/stop** kapcsoló segítségével minden pillanatban leállíthatja az üzemelést. Ebből a célból nyomja le a **start/stop** kapcsolót és tartsa rajta az ujját kb. 3 másodpercig, amíg a hangjelző nem hallatszik. A kijelzőn a kiválasztott program eredeti száma jelenik meg. Ha egy másik programot kíván használni, válassza ki a **menu** gomb megnyomásával.

11 Tésztadagasztás.

A kenyérsütő gép automatikusan dagasztja a tésztát, amíg a megfelelő textúrát el nem éri.

A tészta keverési és gyúrési szakaszában a készülék fedelének zárva kell lennie. Ebben a szakaszban még kis mennyiségű víz, folyadék vagy más alkotóelemek adhatók hozzá.

12 Kelesztés.

A dagasztás utolsó szakaszának befejezése után a készülék felmelegedik, a kenyérsütésnek optimális hőmérséklet eléréséig.

A tészta kelési szakaszában csukja be a fedelet és azt ne nyissa fel egészen a kenyérsütés befejezéséig. A képek kizárólag csak a tésztakelesztés szakaszának a bemutatására szolgálnak.

13 Sütés.

A kenyérsütő gép automatikusan beállítja a sütés idejét és hőmérsékletét. Ha a program befejezésekor a kenyér túl világos, használja a **cocer** programot, a kenyér pirításához. Ebből a célból nyomja meg a **start/stop** kapcsolót és tartsa az ujjával kb. 3 másodpercen belül (a hangjelző megszólalásáig). Utána nyomja be a **cocer** gombot. Amikor a pirítás kívánt fokát eléri, állítsa le a folyamatot, a **start/stop** kapcsoló 3 másodperces megnyomásával (a hangjelző megszólalásáig).

A tészta sütési szakaszában csukja be a fedelet és azt ne nyissa fel egészen a kenyérsütés befejezéséig. A képek kizárólag csak a tészta sütési szakaszának a bemutatására szolgálnak.

14 Melegen tartás.

A sütésfolyamat befejezése után a hangjelző hallatszik, ami azt jelenti, hogy a kenyeret ki lehet venni a készülékből. A készülék automatikusan egy óráig tartó melegen tartó üzemmódba kapcsol.

15 A program ciklusainak befejezése.

A program befejezése után húzza ki a csatlakozót az áramhálózati konnektorból.

16 Vegye ki a sütőformát edényfogó kesztyű segítségével és fordítsa fel.

17 Ha a kenyér nem jön ki a sütőformából, addig enyhén rázogassa, amíg ki nem jön a kenyér a sütőformából.

Ha a dagasztó bennmaradt a kenyérben, fel lehet vágni a cipőt és kivenni belőle a dagasztót. Használhatja a kampót is a keverőlápát kiemeléséhez.

18 Bagett készítés.

Miután elkészítettük a tésztát a **7 masa** (tészta) program segítségével, tegyük a bagett sütőformába (**9**) és (**10**). Ezután helyezze a formákat a sütőtérbe a sütőforma helyére.

19 Az alsó sütőformák (9) behelyezése a sütőbe.

Miután kivette a sütőformát, a formát a tésztával együtt nyomja a sütőtér alsó tartójába, úgy, hogy az jól feküdjön benne.

Úgy helyezze a sütőformákat a sütőbe, figyeljen, hogy a tartófülek fel legyenek emelve (merőlegesek a formákhoz). A tartófülek ilyen helyzetben megkönnyítik a forma kivételét a sütőből.

20 A felső sütőformák (10) behelyezése a sütőbe.

A felső sütőformát a fém tartókra kell akasztani a sütő felső részébe. Ezután csukja le a fedelet és folytassa úgy, mintha kenyeret sütné (13-15 fázis) vagy indítsa el a **10 hornear** programot (pirítás).

A bagett sütéshez a 11 baguette program is használható. A program két fázisra van osztva. Az első fázis során a gép a tésztát meggyúrja, megdagasztja, majd hagyja megnőni. A másodikban a bagettek megnőnek és kisüti őket a gép. Az első fázis befejezése után a gép hangjelzéssel jelzi, hogy befejezte a munkát és a tészta áthelyezhető a bagettsütő formába. Miután a bagetteket a formába tettük (részleteket lásd: 18, 19 és 20 pontokban), újra kell indítani a programot a start/stop gomb megnyomásával. Ekkor elkezdődik a második fázis. A különböző fázisok részletes munkaleírása a „Készülék munkafázisa „táblázatban olvashatók.

A készülék munkafázisai

| FUNKCIÓ | 1 | | | | | | | | | | | |
|----------------------------|-----------------|-------|--------|-------------------------|-------|--------|-----------------|-------|--------|----------------|-------|--------|
| | básico* | | | | | | | | | | | |
| kész kenyér | claro (világos) | | | medio (közepesen barna) | | | tostado (barna) | | | rápido (gyors) | | |
| carga (kenyér) | 500 g | 750 g | 1000 g | 500 g | 750 g | 1000 g | 500 g | 750 g | 1000 g | 500 g | 750 g | 1000 g |
| késleltetett indítás | 15:00 | 15:00 | 15:00 | 15:00 | 15:00 | 15:00 | 15:00 | 15:00 | 15:00 | 15:00 | 15:00 | 15:00 |
| precalentar (előmelegítés) | | | | | | | | | | | | |
| amasar 1 (gyúrás 1) | 5 m | 5 m | 5 m | 5 m | 5 m | 5 m | 5 m | 5 m | 5 m | 5 m | 5 m | 5 m |
| reposito (szünet) | 5 m | 5 m | 5 m | 5 m | 5 m | 5 m | 5 m | 5 m | 5 m | 5 m | 5 m | 5 m |
| amasar 2 (gyúrás 2) | 20 m | 20 m | 20 m | 20 m | 20 m | 20 m | 20 m | 20 m | 20 m | 20 m | 20 m | 20 m |
| fermentar 1 (növekedés 1) | 40 m | 40 m | 40 m | 40 m | 40 m | 40 m | 40 m | 40 m | 40 m | 15 m | 15 m | 15 m |
| amasar 3 (gyúrás 3) | 10 s | 10 s | 10 s | 10 s | 10 s | 10 s | 10 s | 10 s | 10 s | 10 s | 10 s | 10 s |
| fermentar 2 (növekedés 2) | 25 m | 25 m | 25 m | 25 m | 25 m | 25 m | 25 m | 25 m | 25 m | 9 m | 9 m | 9 m |
| amasar 4 (gyúrás 4) | 10 s | 10 s | 10 s | 10 s | 10 s | 10 s | 10 s | 10 s | 10 s | 10 s | 10 s | 10 s |
| fermentar 3 (növekedés 3) | 50 m | 50 m | 50 m | 50 m | 50 m | 50 m | 50 m | 50 m | 50 m | 30 m | 30 m | 30 m |
| cocer (kész kenyér) | 46 m | 51m | 58 m | 48 m | 53 m | 60 m | 53 m | 58 m | 65 m | 48 m | 53 m | 60 m |
| templar (melegítés) | 1 h | 1 h | 1 h | 1 h | 1 h | 1 h | 1 h | 1 h | 1 h | 1 h | 1 h | 1 h |
| teljes sütési idő | 3:11 | 3:16 | 3:23 | 3:13 | 3:18 | 3:25 | 3:18 | 3:23 | 3:30 | 2:12 | 2:17 | 2:24 |

| FUNKCIÓ | 2 | | | | | | | | | | | |
|----------------------------|-----------------|-------|--------|-------------------------|-------|--------|-----------------|-------|--------|----------------|-------|--------|
| | francés* | | | | | | | | | | | |
| kész kenyér | claro (világos) | | | medio (közepesen barna) | | | tostado (barna) | | | rápido (gyors) | | |
| carga (kenyér) | 500 g | 750 g | 1000 g | 500 g | 750 g | 1000 g | 500 g | 750 g | 1000 g | 500 g | 750 g | 1000 g |
| késleltetett indítás | 15:00 | 15:00 | 15:00 | 15:00 | 15:00 | 15:00 | 15:00 | 15:00 | 15:00 | 15:00 | 15:00 | 15:00 |
| precalentar (előmelegítés) | | | | | | | | | | | | |
| amasar 1 (gyúrás 1) | 5 m | 5 m | 5 m | 5 m | 5 m | 5 m | 5 m | 5 m | 5 m | 5 m | 5 m | 5 m |
| reposito (szünet) | 5 m | 5 m | 5 m | 5 m | 5 m | 5 m | 5 m | 5 m | 5 m | 5 m | 5 m | 5 m |
| amasar 2 (gyúrás 2) | 20 m | 20 m | 20 m | 20 m | 20 m | 20 m | 20 m | 20 m | 20 m | 20 m | 20 m | 20 m |
| fermentar 1 (növekedés 1) | 39 m | 39 m | 39 m | 39 m | 39 m | 39 m | 39 m | 39 m | 39 m | 15 m | 15 m | 15 m |
| amasar 3 (gyúrás 3) | 10 s | 10 s | 10 s | 10 s | 10 s | 10 s | 10 s | 10 s | 10 s | 10 s | 10 s | 10 s |
| fermentar 2 (növekedés 2) | 31 m | 31 m | 31 m | 31 m | 31 m | 31 m | 31 m | 31 m | 31 m | 15 m | 15 m | 15 m |
| amasar 4 (gyúrás 4) | 10 s | 10 s | 10 s | 10 s | 10 s | 10 s | 10 s | 10 s | 10 s | 5 s | 5 s | 5 s |

| FUNKCIÓ | 2 | | | | | | | | | | | |
|---------------------------|-----------------|------|------|-------------------------|------|------|-----------------|------|------|----------------|------|------|
| | francés* | | | | | | | | | | | |
| | claro (világos) | | | medio (közepesen barna) | | | tostado (barna) | | | rápido (gyors) | | |
| kész kenyér | | | | | | | | | | | | |
| fermentar 3 (növekedés 3) | 60 m | 60 m | 60 m | 60 m | 60 m | 60 m | 60 m | 60 m | 60 m | 30 m | 30 m | 30 m |
| cocer (kész kenyér) | 48 m | 50 m | 53 m | 50 m | 52 m | 55 m | 55 m | 57 m | 60 m | 50 m | 52 m | 55 m |
| templar (melegítés) | 1 h | 1 h | 1 h | 1 h | 1 h | 1 h | 1 h | 1 h | 1 h | 1 h | 1 h | 1 h |
| teljes sütési idő | 3:28 | 3:30 | 3:33 | 3:30 | 3:32 | 3:35 | 3:35 | 3:37 | 3:40 | 2:35 | 2:37 | 2:40 |

| FUNKCIÓ | 3 | | | | | | | | | | | |
|----------------------------|-----------------|-------|--------|-------------------------|-------|--------|-----------------|-------|--------|----------------|-------|--------|
| | integral* | | | | | | | | | | | |
| | claro (világos) | | | medio (közepesen barna) | | | tostado (barna) | | | rápido (gyors) | | |
| kész kenyér | | | | | | | | | | | | |
| carga (kenyér) | 500 g | 750 g | 1000 g | 500 g | 750 g | 1000 g | 500 g | 750 g | 1000 g | 500 g | 750 g | 1000 g |
| késleltetett indítás | 15:00 | 15:00 | 15:00 | 15:00 | 15:00 | 15:00 | 15:00 | 15:00 | 15:00 | 15:00 | 15:00 | 15:00 |
| precalentar (előmelegítés) | 30 m | 30 m | 30 m | 30 m | 30 m | 30 m | 30 m | 30 m | 30 m | 5 m | 5 m | 5 m |
| amasar 1 (gyúrás 1) | 5 m | 5 m | 5 m | 5 m | 5 m | 5 m | 5 m | 5 m | 5 m | 5 m | 5 m | 5 m |
| reposito (szünet) | 5 m | 5 m | 5 m | 5 m | 5 m | 5 m | 5 m | 5 m | 5 m | 5 m | 5 m | 5 m |
| amasar 2 (gyúrás 2) | 15 m | 15 m | 15 m | 15 m | 15 m | 15 m | 15 m | 15 m | 15 m | 15 m | 15 m | 15 m |
| fermentar 1 (növekedés 1) | 49 m | 49 m | 49 m | 49 m | 49 m | 49 m | 49 m | 49 m | 49 m | 24 m | 24 m | 24 m |
| amasar 3 (gyúrás 3) | 10 s | 10 s | 10 s | 10 s | 10 s | 10 s | 10 s | 10 s | 10 s | 10 s | 10 s | 10 s |
| fermentar 2 (növekedés 2) | 26 m | 26 m | 26 m | 26 m | 26 m | 26 m | 26 m | 26 m | 26 m | 11 m | 11 m | 11 m |
| amasar 4 (gyúrás 4) | 10 s | 10 s | 10 s | 10 s | 10 s | 10 s | 10 s | 10 s | 10 s | 10 s | 10 s | 10 s |
| fermentar 3 (növekedés 3) | 45 m | 45 m | 45 m | 45 m | 45 m | 45 m | 45 m | 45 m | 45 m | 35 m | 35 m | 35 m |
| cocer (kész kenyér) | 48 m | 50 m | 53 m | 50 m | 52 m | 55 m | 55 m | 57 m | 60 m | 50 m | 52 m | 55 m |
| templar (melegítés) | 1 h | 1 h | 1 h | 1 h | 1 h | 1 h | 1 h | 1 h | 1 h | 1 h | 1 h | 1 h |
| teljes sütési idő | 3:43 | 3:45 | 3:48 | 3:45 | 3:47 | 3:50 | 3:50 | 3:52 | 3:55 | 2:30 | 2:32 | 2:35 |

| FUNKCIÓ | 4 | | | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | | |
|----------------------------|--------|-------|--------|---------|-------------|-------|--------------|-----------|---------|-----------|-------|---------|
| | dúlce* | | | rápido* | sin gluten* | masa* | pasta fresca | marmelada | hornear | baguette* | | |
| | | | | | | | | | | claro | medio | tostado |
| carga (kenyér) | 500 g | 750 g | 1000 g | 1000 g | - | - | - | - | - | - | - | - |
| késleltetett indítás | 15:00 | 15:00 | 15:00 | - | - | 15:00 | - | 15:00 | - | 15:00 | 15:00 | 15:00 |
| precalentar (előmelegítés) | | | | | | | | 0 m | | | | |

| FUNKCIÓ | 4 | | | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | | |
|---------------------------|--------|------|------|---------|-------------|-------|--------------|-----------|---------|-----------|-------|---------|
| | dulce* | | | rápido* | sin gluten* | masa* | pasta fresca | marmelada | hornear | baguette* | | |
| | | | | | | | | | | claro | medio | tostado |
| amasar 1 (gyúrás 1) | 5 m | 5 m | 5 m | 5 m | 5 m | 5 m | 3 m | 5 m | | 5 m | 5 m | 5 m |
| reposo (szünet) | 5 m | 5 m | 5 m | | 0 m | 5 m | | 0 m | | 0m | 0 m | 0m |
| amasar 2 (gyúrás 2) | 20 m | 20 m | 20 m | 15 m | 10 m | 20 m | 11 m | 10 m | | 20 m | 20 m | 20 m |
| fermentar 1 (növekedés 1) | 39 m | 39 m | 39 m | 12 m | 0 m | 60 m | | 0 m | | 55 m | 55 m | 55 m |
| amasar 3 (gyúrás 3) | 10 s | 10 s | 10 s | | | 0 | | 0 s | | 0 s | 0 s | 0 s |
| fermentar 2 (növekedés 2) | 26 m | 26 m | 26 m | | | 0 | | 0 | | 0 m | 0 m | 0 m |
| amasar 4 (gyúrás 4) | 5 s | 5 s | 5 s | | | 0 | | 0 s | | 0 s | 0 s | 0 s |
| fermentar 3 (növekedés 3) | 52 m | 52 m | 52 m | | 60 m | 0 m | | 0 | | 15 m | 15 m | 15 m |
| cocer (kész kenyér) | 50 m | 55 m | 60 m | 48 m | 55 m | 0 m | | 70 m | 60-90 m | 52 m | 57 m | 62 m |
| templar (melegítés) | 1 h | 1 h | 1 h | 1 h | 1 h | - | | - | 1 h | 1 h | 1 h | 1 h |
| teljes sütési idő | 3:17 | 3:22 | 3:27 | 1:20 | 2:10 | 1:30 | 0:14 | 1:25 | 1:00 | 2:27 | 2:32 | 2:37 |

* - Rendelkezik szórható hozzávalók automatikus adagolásának funkciójával.

Tisztítás és karbantartás



- Első használat előtt, gyenge detergens segítségével, jól mossa ki a sütőt, a formákat, valamint a keverőlapátot (a sütőtartályt nem szabad vízbe áztatni).
- Első használat előtt kenje be a sütőt, a formákat és a keverőlapátot magashőmérsékletnek is ellenálló zsírral, majd forrósítsa fel és tartsa forrón 10 percig. A sütőforma lehűlése után távolítsa a zsírt puha papírtörölközővel. Ezen művelet következtében óvjuk a tapadás gátló bevonatot. A műveletet időnként ismételni lehet.
- Mielőtt elteszi, vagy elmossa, várja meg míg a készülék kihűl. A következő dagasztás és sütés előtt hagyja a készüléket lehűlni kb. félórán belül.
- Tisztítás előtt mindig húzza ki a csatlakozót az áramhálózati konnektorból és hagyja a készüléket lehűlni. A készülék tisztításához enyhe detergenset használjon. Soha ne használjon kémiai tisztítószeret, benzint, sütőtisztítószeret vagy többi tisztítószeret, amelyek karcosíthatják vagy károsíthatják a készülék bevonatát.

- Távolítson el mindenféle alkotóelemeket és ételmaradékokat a fedélről, a burkolatról és a sütőtérből nedves törölközővel. Soha ne merítse a készüléket vízbe, se ne öntsön bele vizet a sütőtérbe!
- Tisztítás könnyítése érdekében le lehet venni a fedelet, először függőlegesen állítva ezt, utána felhúzni.
- A sütőforma külső részét nedves kendővel meg kell törölni. A sütőforma belsejét ki lehet mosni mosogatószerrel. A sütőformát soha ne merítse vízbe.
- Minden használat után azonnal tisztítsa meg a dagasztót és a hajtótengelyt. Amennyiben a hajtótengely bennmarad a sütőformában, később csak nehezen lehet belőle kivenni. Ilyen esetben töltsön fel a sütőformát vízzel és hagyja 30 percre. Utána vegye ki a dagasztót.
- A sütőforma tapadás gátló bevonattal van ellátva. Ne használjon fémes tárgyakat, amelyek ennek karcosítását okozhatják. A bevonat színe a készülék használatával együtt változik. Ez a helyzet teljesen normális. A színváltozás a bevonat jellegének változását nem jelenti.
- Tárolás előtt ellenőrizze, hogy a készülék teljesen lehűlt és száraz. A készülék becsukott fedelével tárolandó.

A készülékre vonatkozó kérdések és válaszok

| PROBLÉMA | OK | MEGOLDÁS |
|---|---|--|
| Füst jön ki a sütőtérből vagy a szellőzőrésekből. | Az alkotóelemek a sütőtérhez vagy a sütőforma külső részéhez ragadtak. | Áramtalanítsa a készüléket és a sütőforma külső részét vagy a sütőteret tisztítsa ki. |
| Az alkotóelemek nem eléggé keveredtek össze vagy a kenyér nem megfelelően sült ki. | Nem megfelelő programot állított be. | Ellenőrizze a kiválasztott menüt és a többi beállítást is. |
| | Működés közben megnyomták a start/stop kapcsolót. | Újra kezdje el a sütésfolyamatot, ugyanazokat az alkotóelemeket ne használja. |
| | Működés közben nyéhányszor levették a fedelet. | A fedelet csak akkor lehet levenni, ha a kijelzőn megjelenő idő 1:30-nél magasabb (ez csak az 1,2,3,4 programra vonatkozik). Ellenőrizze, hogy a fedél helyesen van-e becsukva. |
| | A készülék működése közben hosszan tartó áramkimaradás történt. | Újra kezdje el a sütésfolyamatot, ugyanazokat az alkotóelemeket ne használja. |
| | A dagasztók nem mozdulnak. | Ellenőrizze, hogy a magvak stb. nem okozzák-e a dagasztók gátolását. Vegye ki a sütőformát és ellenőrizze, hogy a hajtótengely mozdul-e. Ha nem, szervizhez kell fordulni. |
| A kenyér közepe beesik, és az alja nedves. | A kenyér, sütés és felmelegedés után, túl sokáig maradt a sütőformában. | Vegye ki kenyeret a sütőformából a felmelegítő funkció befejezése előtt. |
| A kenyér nehezen jön ki a sütőformából. | A cipő alja a dagasztóhoz ragadt. | A következő sütés előtt tisztítsa meg a dagasztót és a hajtótengelyt. Szükség esetén töltsen fel a sütőformát meleg vízzel és hagyja 30 percre. Utána könnyen kiveheti és megtisztíthatja a dagasztót. |
| A készülék nem kapcsolható be. Hangjelző hallatszik. A kijelzőn a E 01 jelenik meg. | A készülék nem hűlt le az előző sütésfolyamat után. | Nyomja meg a start/stop kapcsolót és addig tartsa, amíg a kijelzőn az alap programszám meg nem jelenik. Áramtalanítsa a készüléket. Vegye ki a sütőformát és hagyja lehűlni a szobahőmérsékletig. Utána csatlakoztassa a készüléket az áramhálózathoz és kapcsolja be újra. |
| A kijelzőn az „EEE” jelenik meg. | Programhiba vagy elektronikus hiba. | Vizsgálja meg a készüléket. Áramtalanítsa a készüléket a menu gomb megnyomásával és megtartásával, utána újra csatlakoztassa a készüléket az áramhálózathoz. Engedje a gombot. A készülék megvizsgálja magát. Újra csatlakoztassa a készüléket az áramhálózathoz. A kijelzőn az alprogramra vonatkozó szám jelenik meg. Ha nem, szervizhez kell fordulni. |

Klasszikus receptek

A készülék különösen alkalmas a boltban kapható, kész kenyérkeverékek használatára.

FEHÉR KENYÉR

(a kenyér súlya: kb. 900 g)

Alkotóelemek:

| | |
|-------------------|---------------|
| Víz vagy tej | 425 ml |
| Só | 1 ½ teáskanál |
| Cukor | 1 ½ teáskanál |
| 500 típusú liszt | 600 g |
| Szárított élesztő | 1 teáskanál |

Program: **básico** lub **francés**

ÍRÓS KENYÉR

(a kenyér súlya: kb. 900 g)

Alkotóelemek:

| | |
|-------------------|-------------|
| Író | 375 ml |
| Só | 1 teáskanál |
| Cukor | 1 teáskanál |
| 500 típusú liszt | 500 g |
| Szárított élesztő | 1 teáskanál |

Program: **básico** vagy **francés**

DIÓS-MAZSOLÁS SÜTEMÉNY

(a sütemény súlya: kb. 900 g)

Alkotóelemek:

| | |
|----------------------|--------------|
| Víz vagy tej | 350 ml |
| Margarin vagy vaj | 1 ½ evőkanál |
| Só | 1 teáskanál |
| Cukor | 2 evőkanál |
| 500 típusú liszt | 540 g |
| Szárított élesztő | 1 teáskanál |
| Mazsola | 100 g |
| Darabokra vágott dió | 3 evőkanál |

Program: **básico****NAPRAFORGÓS KENYÉR**

(a sütemény súlya: kb. 900 g)

Alkotóelemek:

| | |
|-------------------|-------------|
| Víz | 350 ml |
| Vaj | 1 evőkanál |
| 550 típusú liszt | 540 g |
| Napraforgó magvai | 5 evőkanál |
| Só | 1 teáskanál |
| Cukor | 1 evőkanál |
| Szárított élesztő | 1 teáskanál |

Program: **básico**

Javaslat: napraforgó magvai helyett tök magvait lehet használni. A magvak ize intenzívebb lesz, ha először sütőserpenyőben pírítja őket.

HÉT GABONAMAG KENYÉR

(a kenyér súlya: kb. 700 g)

Alkotóelemek:

| | |
|---------------------|--------------|
| Víz vagy tej | 300 ml |
| Margarin vagy vaj | 1 ½ evőkanál |
| Só | 1 teáskanál |
| Cukor | 2 ½ evőkanál |
| 550 típusú liszt | 240 g |
| Korpás búzaliszt | 240 g |
| 7 féle gabonapehely | 60 g |
| Szárított élesztő | 1 teáskanál |

Program: **integral**

Egész magvak használata esetén először be kell nedvesíteni őket.

HAGYMÁS KENYÉR

(a kenyér súlya: kb. 900 g)

Alkotóelemek:

| | |
|----------------------|--------------|
| Víz vagy tej | 250 ml |
| Margarin vagy vaj | 1 evőkanál |
| Só | 1 teáskanál |
| Cukor | 2 evőkanál |
| Apróra vágott hagyma | 1 nagy darab |
| 550 típusú liszt | 540 g |
| Szárított élesztő | 1 teáskanál |

Program: **básico**

Olyanfajta kenyeret azonnal ki kell sütni.

ROZSKENYÉR

(a kenyér súlya: kb. 900 g)

Alkotóelemek:

| | |
|-------------------|-------------|
| Víz vagy tej | 300 ml |
| Margarin vagy vaj | 1½ evőkanál |
| Tojás | 1 db |
| Só | 1 teáskanál |
| Cukor | 2 teáskanál |
| 550 típusú liszt | 360 g |
| Korpás búzaliszt | 180 g |
| Szárított élesztő | 1 teáskanál |

Program: **integral**

Figyelem: A „késleltetett indítás” program használata esetén, tojás helyett több vizet kell hozzáadni.

DIÓS-CSOKOLÁDÉS SÜTEMÉNY

(a kenyér súlya: kb. 700 g)

Alkotóelemek:

| | |
|----------------------|--------------|
| Víz | 275 ml |
| Diós-csokoládés krém | 90 ml |
| Só | 1½ teáskanál |
| Porcukor | 1½ teáskanál |
| 500 típusú liszt | 300 g |
| Alapliszt | 150 g |
| Szárított élesztő | 1 teáskanál |

Program: **francés****FOCACCIA KENYÉR ROZMARINGGAL ÉS FOKHAGYMÁVAL**Alkotóelemek:

| | |
|--|-------------|
| Víz | 200 ml |
| Olívaolaj | 1 evőkanál |
| Friss, szétdarabolt rozmaring | 2 evőkanál |
| Lehámozott és szétnyomkodott fokhagyma | 3 db |
| 500-as liszt | 350 g |
| Só | 1 teáskanál |
| Szárított élesztő | ½ teáskanál |

Program: **masa****FRANCIA BAGUETTE**

(a tészta súlya: kb. 900 g)

Alkotóelemek:

| | |
|-------------------|-------------|
| Víz | 300 ml |
| Méz | 1 evőkanál |
| Só | 1 teáskanál |
| Cukor | 1 teáskanál |
| 550 típusú liszt | 540 g |
| Szárított élesztő | 1 teáskanál |

Program: **baguette**

A tészta elkészítése után ossza 2-4 részre. Formázzon hosszú bagetteket és tegye őket a formába. Vagdálja be átlósan, majd tegye a sütőbe.

PIZZATÉSZTA

(3 db pizzának megfelelő mennyiségek)

Alkotóelemek:

| | |
|-------------------|-------------|
| Víz | 300 ml |
| Só | ½ teáskanál |
| Olívaolaj | 1 evőkanál |
| 500 típusú liszt | 450 g |
| Cukor | 2 teáskanál |
| Szárított élesztő | 1 teáskanál |

Program: **masa**

Dagasztás után nyújtsa ki a tésztát köralakra és hagyja 10 percre. Szórjon rá szószt és hozzávalókat a pizza alapjára. 20 percig süsse hagyományos sütőben.

NARANCSLEKVÁRAlkotóelemek:

| | |
|----------------|-------|
| Narancs | 400 g |
| Citrom | 100 g |
| 2:1 zselécukor | 250 g |

Program: **marmelada****EPERLEKVÁR**Alkotóelemek:

| | |
|-----------------------------------|-------|
| Megmosott, levélszár nélküli eper | 450 g |
| Zselécukor | 450 g |

Program: **marmelada****MÁLNALEKVÁR**Alkotóelemek:

| | |
|------------------------|------|
| Friss, megmosott málna | 450g |
| Zselécukor | 450g |

Program: **marmelada**

| SÁRGABARACKLEKVÁR | | MEGGYES KENYÉR (kenyér súlya kb. 700 g) | | GLUTÉNMENTES KENYÉR (a kenyér súlya: kb. 900 g) | |
|---|---|---|---|--|--|
| Alkotóelemek: Friss megmosott sárgabarack Lehűlt víz Zselécukor Citromhéj + citromlé | 450 g 2 evőkanál 450 g ½ citromból | Alkotóelemek: Meggylé Tej Méz Vaj Meggyes joghurt Magozott meggy 550-es liszt Száras élesztő Sütőpor Só Cukor | 75 ml 20 ml 15 g 15 g 135 g 20 g 410 g 1 kiskanál ½ kanál ½ kiskanál 1 kiskanál | Alkotóelemek: Víz vagy tej Só Cukor 500 típusú liszt Szárított élesztő | 425 ml 1 ½ teáskanál 1 ½ teáskanál Gluténmentes liszt 500 g 1 teáskanál |
| Program marmelada | | Program: básico vagy dulce | | Program: básico lub francés | |

A táblázatokban mintareceptek, valamint az egyes hozzávalók becsült mennyisége található. Ezeket a receptek ne tekintse szakácskönyvnek. Főzzön a saját ízlése szerint, valamint a szakácskönyvekben és más szakkönyvekben leírtaknak megfelelően.

Mikor lehet a recepteken változtatni

| PROBLÉMA | LEHETSÉGES OK | MEGOLDÁS (MAGYARÁZAT LENT TALÁLHATÓ) |
|--|---|--|
| A kenyér túl gyorsan kel. | - Túl sok az élesztő, túl sok a liszt, nincs elég só. | a/b |
| A kenyér nem kel vagy nem kel meg eléggé. | - Nincs benne élesztő vagy nincs elég az élesztő. | a/b |
| | - Lejárt vagy nem friss élesztő. | e |
| | - A folyadék túl forró. | c |
| | - Az élesztő és a folyadék érintkezett egymással. | d |
| | - Nem megfelelő típusú vagy lejárt lisztet használt. | e |
| | - Túl sok vagy túl kevés a folyadék. | a/b/g |
| | - Nem elég a cukor. | a/b |
| A tészta túl gyorsan kel és kifolyik a a sütőformából. | - Ha a víz túl lágy, az élesztő erősebben erjed. | f |
| | - Ha túl sok a tej, az élesztő erjed. | c |
| A kenyér közepe beesik. | - A tészta mennyisége a sütőforma befogadóképességénél nagyobb és a kenyér beesik. | a/f |
| | - Az élesztő erjedése túl rövid vagy túl gyors, mivel a víznek vagy a sütőformának hőmérséklete túl magas vagy túl nagy a nedvessége. | c/h/i |
| | - Nincs benne só vagy nincs elég a cukor. | a/b |
| A kenyér vastag, csomós. | - Túl sok a folyadék. | h |
| | - Túl sok a liszt vagy nincs elég a folyadék. | a/b/g |
| | - Nincs elég élesztő vagy cukor. | a/b |
| | - Túl sok a gyümölcs, a korpás liszt vagy többi alkotóelem. | b |
| A kenyér belseje nem sült meg eléggé. | - Lejárt vagy nem friss liszt. | e |
| | - Túl sok vagy nincs elég a folyadék. | a/b/g |
| | - Túl nagy a nedvessége. | h |
| | - A recept nedves alkotóelemeknek, pl. joghurt használatát ajánlja. | g |

| PROBLÉMA | LEHETSÉGES OK | MEGOLDÁS (MAGYARÁZAT LENT TALÁLHATÓ) |
|--|--|--|
| A kenyér textúrája lyukacsos, vagy túl sok lyuk van a kenyérben. | - Túl sok a víz. | g |
| | - Nincs benne só. | b |
| | - Nagy a nedvesség, túl forró a víz. | h/i |
| | - Túl sok a folyadék. | c |
| Kevésbé megsült, szivacsos felület. | - A kenyér mennyisége túl nagy a sütőformához képest. | a/f |
| | - Túl sok a liszt, különösen a világos kenyér esetén. | f |
| | - Túl sok az élesztő, nincs elég só. | a/b |
| | - Túl sok a cukor. | a/b |
| | - Cukron kívül más édesítőszer. | b |
| Egyetlenek a kenyérszeletek, csomók találhatóak bennük. | - A kenyér nem hűlt le megfelelően (a gőz nem távozott el belőle). | j |
| A kenyér héján liszt található meg. | - Dagasztás után a készülék szélén megmaradt a liszt. | g/i |

A fenti problémák megoldásai

- Pontosan mérje ki az alkotóelemeket.
- Állítsa össze az alkotóelemeket és ellenőrizze, hogy valamennyiüket adta-e hozzá.
- Másfajta folyadékot adjon hozzá vagy hagyja lehűlni a szobahőmérsékletig. Az alkotóelemeket mindig a receptben megadott sorrendben adja a sütőformába. A liszt közepébe csináljon egy mélyedést és oda öntse bele az apróra vágott vagy száraz élesztőt. Ne engedje, hogy az élesztő és a folyadék közvetlenül érintkezzen egymással.
- Kizárólag csak friss és helyesen tárolt alkotóelemeket használjon.
- Csökkentse az alkotóelemek összes mennyiségét, a receptben ajánlott liszt mennyiségét használja. Az alkotóelemek mennyiségét 1/3-ával csökkentse le.
- Csökkentse le a hozzáadott folyadék mennyiségét. Amennyiben a vizet tartalmazó alkotóelemeket használja, le kell csökkenteni a folyadék mennyiségét.
- Nagyon nedves idő esetén csökkentse le a víz mennyiségét 1-2 evőkanállal.
- Meleg időben ne használja az időbeállító funkciót. Lehűlt folyadékok használata ajánlatos.
- Sütésfolyamat befejezése után azonnal vegye ki a kenyeret a sütőformából és hagyja lehűlni szeletelés előtt legalább 15 percre.
- Csökkentse le az élesztőnek vagy az összes alkotóelemeknek mennyiségét 1/4-ével.

A receptekre vonatkozó megjegyzések



1. Alkotóelemek

- Mivel mindegyik alkotóelem bizonyos szerepet játszik a kenyérsütés sikeres folyamatában, kivételesen fontos a pontos kimérésük valamint a hozzáadási sorrendjük is.
- A legfontosabb alkotóelemek, mint folyadék, liszt, só, cukor vagy élesztő (száraz vagy friss élesztőt lehet használni) a tészta és a kenyér sikeres készítését folyásolják be. Az alkotóelemeket mindig a megfelelő mennyiségben és a megfelelő arányban használja.
- Felmelegített alkotóelemeket használjon, amennyiben a tésztát azonnal akarja készíteni. Az időbeállítási program használata közben lehűlt alkotóelemek használat ajánlatos, úgy, hogy az élesztőt ne kezdjen erjedni túl korán.
- Margarin, vaj és tej befolyásolják a kenyér ízét.
- Cukor mennyiségét le lehet csökkenteni 20%-kal, hogy a kenyér héja vékonyabb és finomabb legyen, ez nem folyásolja a sütési folyamat eredményét. A vékonyabb és finomabb kenyérhéj elérésének céljából cukor helyett mézet használjon.
- Dagasztás közben a lisztben glutén fejlődik, ami a kenyérnek a megfelelő textúrát biztosítja. Az ideális lisztkeverék a korpás liszt 40%-ából és a fehér liszt 60%-ából áll.
- Amennyiben gabona magvait kívánja hozzáadni a kenyérbe, hagyja őket benedvesedni éjszakára. Csökkentse le a liszt és a folyadék mennyiségét (maximálisan 1/5-ével).

• A rozsliszt használata esetén erjesztő használata ajánlatos. Az erjesztő tejet valamint ecetbaktériumokat tartalmaz, amelyek könnyebbé teszik a kenyeret és ennek részletes erjedését okozzák. Az erjesztőt házi recept szerint is lehet készíteni, de ez a folyamat időfogyasztást jelent. Ezért is a lenti receptekben erjesztőpor szerepel. Az erjesztőpor boltban kapható, 15 g-os tasakokban (1 kg lisztre). A receptben ajánlott erjesztő mennyiségét használja (1/2, 3/4 vagy 1 tasakot). Amennyiben az erjesztőt kisebb mennyiségben adja hozzá, a kenyér morzsálódni fog.

• Amennyiben az erjesztőpor más sűrűségű (100 g-os tasak 1 kg lisztre), a liszt mennyiségét le kell csökkenteni 80 g-mal 1 kg lisztre.

• Folyékony erjesztőt is lehet használni. A tasakon ajánlott mennyiségeket használja. Öntse bele az erjesztőt a mérőpohárba, utána öntse bele a többi folyékony alkotóelemet a megfelelő mennyiségekben, a recept szerint.

• A búzaerjesztőt inkább száraz formájában árusítják. A tészta rugalmasságát, frissességét és ízét javítja.

A rozserjesztőnél enyhébb.

• Az erjesztő használatával kenyérsütéshez a **básico** vagy a **integral** programot használja.

• Az erjesztő helyett a sütési enzimet is lehet használni. A különbséget csak az ízben lehet érezni.

A sütési enzim a kenyérsütő gépben való használatra alkalmas.

• A tésztába búzakupát is lehet hozzáadni, hogy a kenyér könnyebb és a tápanyagokban gazdagabb legyen. Ebből a célból adjon hozzá egy evőkanál búzakupát 500 g lisztre és növelje a folyadékot 1/2 evőkanállal.

• A glutén egy természetes alkotóelem, amely a búza fehérjéből fejlődik. Ennek köszönhetően a kenyér könnyebb és a mennyisége nagyobb. Ritkábban összeesik és emesztésnek jó. Az előnyeit akkor lehet látni, amikor rozskenyeret vagy más péksüteményt sütünk az otthon őrölt liszt használatával.

• A fekete maláta, amelyet néhány recept javasol, a sötétpírtott árpamaláta. Ennek köszönhetően a kenyér héja és a belseje sötétebb (pl. barnakenyér). A rozsmalátát is lehet használni, de ez már nem olyan sötét. Mind a két termék a természetes élelmiszer árusító boltokban kapható.

• A tiszta lecitinpor egy természetes emulgeálószer, amely a kenyér mennyiségét folyósolja, a kenyér belsejét finomabbá és világosabbá teszi, hosszabbítja a kenyér frissességét.

2. Az alkotóelemek mennyiségének összeállítás

Amennyiben az alkotóelemek mennyiségének növelése vagy csökkentése ajánlatos, ellenőrizze az eredeti receptben szereplő arányok betartását.

A jó eredmény elérése céljából a lenti előírásokat kövesse, amelyek az alkotóelemek mennyiségének módosítására vonatkoznak.

• **Folyadékok / liszt:** a tésztának vékonyknak kell lennie (de nem túságosan) valamint olyannak, hogy könnyen lehessen dagasztani. A tésztának nem kell száznak lennie. A tésztát könnyen kell formázni golyó alakúba. Ez lehetetlen sűrű tészták, rozskenyerek esetén.

A dagasztás első szakasza után 5 percre ellenőrizze a tésztát. Ha túl nedves, adjon hozzá egy kis lisztet, amíg a megfelelő konzisztenciát el nem érje. Ha túl száraz, dagasztás közben adjon hozzá egy-egy kanál vizet.

• **A folyadékok helyettesítése:** Folyadékot tartalmazó alkotóelemek használata esetén (pl. túró, joghurt, stb.), csökkentse a folyadék mennyiségét. Tojás használata esetén, tegye a tojást mérőpohárba és öntse fel folyadékkal, úgy, hogy ellenőrizze az alkotóelemek mennyiségét. Nagy magasságon készített tészta (750 m felett), gyorsabban kel meg. Olyan esetben le lehet csökkenteni az élesztő mennyiségét 1/4-1/2 teáskanállal, úgy, hogy a tésztakelés arányosan csökkenjen. Ugyanez azokra a helyekre vonatkozik, ahol a csapvíz különösen lágy.

3. Az alkotóelemek hozzáadása és kimérése

• Mindig a folyadékot öntse bele először a sütőformába, majd a végén adja hozzá az élesztőt. Az élesztő túlságosan gyors megkeletésének elkerülése céljából (főleg, ha az időbeállító funkciót használja), ne engedje, hogy az élesztő és a folyadék közvetlenül érintkezzen egymással.

• Az alkotóelemek kiméréséhez mindig ugyanazokat a mértékegységeket kövesse, ez azt jelenti, hogy az alkotóelemeket vagy a mellékelt mérőkanállal vagy az otthon használt evő- és teáskanálakkal mérje, a receptek előírásainak megfelelően.

• Pontosan mérje a grammban adott alkotóelemeket.

• Amennyiben milliterben akarja mérni az alkotóelemeket, a mellékelt mérőpoharat használja, amely 30-300 ml-es mércével van ellátva.

• Gyümölcs, dió, vagy gabonapehely hozzáadása.

Az alkotóelemeket akkor lehet hozzáadni, az adott programok esetén, ha a hangjelző hallatszlik. Amennyiben túl korán adja hozzá az alkotóelemeket, dagasztás közben a dagasztó megőrli őket.

4. A kenyérsütő gépben való használatra alkalmas receptek

A fenti receptek különböző nagyságú készítésére alkalmasak. A teljes súlya ne lépjen túl 1000 g-on. Amennyiben a súlyra vonatkozó konkrét előírásokat nem adták meg, ez azt jelenti, hogy az adott programnak az alkotóelemeket nagy és kis mennyiségekben egyaránt lehet használni. Az ultrasebes program használata esetén a cipő ajánlott súlya kb. 750 g.

5. A kenyér súlya és terjedelme


- A receptek a kenyér pontos súlyát adják. Észrevehető, hogy a tiszta fehér kenyér súlya a korpás kenyérénel alacsonyabb. Ez attól függ, hogy a fehér liszt jobban kel, ezért ellenőrizni kell a kenyeret a sütésfolyamat közben.
- A súly pontos megadásának ellenére, előfordulhatnak az adott értékektől való eltérések. A kenyér valódi súlya nagy mértékben a helyiség nedvességétől függ a kenyérsütés közben.
- Búzáat tartalmazó kenyérnek mindig nagy terjedelme van és a kelesztés utolsó szakaszában kilép a sütőforma szélén, akkor is, ha ponosan kimérte az alkotóelemeket. A kenyér mégsem folyik ki. Gyorsabban pirul az a kenyérrész, amely a sütőformán kívül van, mint az, ami bennmarad.
- A könnyebb kenyér elérése céljából az édes sütemény készítésére ajánlott **rápido** programokban az alkotóelemeket kisebb mennyiségekben lehet használni, mint a **dulce** programban.


6. A sütés eredményei

- A sütés eredménye a külső feltételektől függ (a víz keménységétől, a levegő nedvességétől, a magasságtól, az alkotóelemek konzisztenciájától, stb.). Ezért a recepteket inkább példaként kell használni, és változtatni őket az adott feltételeknek megfelelően. Az ne vegye el a kedvét, ha a sütés nem sikerül. Keresse ennek az okát és próbáljon újra, az alkotóelemek mennyiségét változtatva.
- Ha a kenyér nem eléggé pirított, hagyja a készülékben és a „pirítás” programra állítsa be.
- Ha be akarja állítani a készüléket éjszákára az időbeállító funkció segítségével, először próbálja ki ezt a funkciót napközben, hogy szükség esetén végrehajthasson változtatásokat.

Figyelmeztetés a készülék leselejtezésére vonatkozóan



 Az árucikkeink optimalizált csomagolásban kerülnek kiszállításra. Ez alapvetően a nem szennyező anyagok használatában nyilvánul meg, amelyek leadhatók a helyi hulladékkezelő központban másodlagos nyersanyagként.

 Ez a termék megfelel a 2002/96/CE EU előírásoknak. A készüléken lévő áthúzott szemetes szimbólum jelzi, hogy, amikor a termék hulladékkezelésre kerül, nem szabad a háztartási hulladékok közé helyezni. El kell szállítania egy különleges, elektronikai és elektromos készülékeknek szánt hulladékgyűjtő ponthoz, vagy vissza kell küldenie a forgalmazóhoz egy hasonló

készülék beszerzésekor. Az érvényben lévő hulladékgyűjtő rendelkezések szerint, azok a felhasználók, akik kiselejtezett készülékeket nem adják le egy speciális gyűjtőpontnál, büntetendők. A kiselejtezett készülékek helyes hulladékkezelése azt jelenti, hogy újrahasznosíthatóak és ökológiailag feldolgozhatóak, vigyázva a környezetre és lehetővé téve a termékhez felhasznált anyagok újrahasználatosságát. További információkért az elérhető hulladékgyűjtő pontokról, forduljon a helyi hulladékkezelő központhoz vagy az üzlethez, ahol a terméket vásárolta. A gyártók és importőrök felelősek a termékek ökológiai újrahasznosításáért, feldolgozásáért és hulladékkezeléséért, akár közvetlenül vagy egy központi rendszeren keresztül. A helyi önkormányzatnál, vagy a hulladékkezelő központban érdeklődhet az elavult készülékekkel kapcsolatos rendelkezésekről.

Az Importőr/gyártó nem vállal magára felelősséget a készülék nem rendeltetésszerű használatából vagy a használati utasításban foglaltaktól eltérő felhasználásából eredő esetleges károkért.

Az Importőr/gyártó fenntartja magának a jogot a termék bármikori, előzetes bejelentés nélküli megváltoztatására, annak az érvényes jogszabályokhoz, szabványokhoz, irányelvekhez való igazítására, vagy a konstrukciós, kereskedelmi, esztétikai és egyéb okokból történő módosítására.



3. إضافة وقياس المكونات و الكميات

- دائماً أضف السائل أولاً، ثم أضف الخميرة أخيراً، ولا تتجنب التخمر السريع للخميرة (وخصوصاً عند إستخدام المؤقت).
- إستخدم نفس وحدات التقدير عند تقدير المكونات، بمعنى أن تقوم بتقدير المكونات بملقعة القياس المتضمنة مع الجهاز أو الملاعق المستخدمة في المنزل، ذلك إذا ما تطلبت الوصفة تقدير المكونات بالملاعق الكبيرة والصغيرة.
- قدر المكونات المعطاة بالجرامات بصورة صحيحة.
- يمكنك إستخدام كوب التقدير المزود بتدرج قياسات من 30 إلى 300 مل لإجراء القياسات بالميلتر.
- إضافة الفواكة أو المكسرات أو الحبوب، ويمكنك إضافة هذه المكونات أثناء استخدام البرامج المحددة بعد سماع الصافرة. وإذا قمت بإضافة هذه المكونات قبل أوانها، فسيتم طحنها أثناء عملية العجن.

4. وصفات لماكينة خَبز الخَبز

الوصفات المبينة أعلاه هي لأحجام مختلفة من الخَبز، فلا ينبغي أن يتعدى الوزن الإجمالي 1000 ج. إذا لم يتم إعطاء تعليمات خاصة بشأن الوزن، فيعني ذلك أنه يمكن إستخدام كلا من الكمية الصغيرة أو الكبيرة من المكونات للبرنامج المحدد، ونوصي بأن يكون حجم الرغيف حوالي 750ج في حالة البرنامج الفائق السرعة.

5. وزن الخَبز وحجمه

- وزن الخَبز مَبَيَّن بدقة في الوصفات، من السهل رؤية أن وزن الخبز الأبيض النقي أقل من وزن خبز القمح الكامل، وهذا لأن الدقيق الأبيض يتخمر بشكل سريع، لذا فمن الضروري أن يتم التحكم في الخبز أثناء عملية العجن.
- على الرغم من تحدييدات الوزن الدقيقة فيمكن أن يكون هناك فروق بسيطة، فالوزن الفعلي للخبز يعتمد على رطوبة الهواء في الغرفة لحظة الإعداد إلى حد بعيد.
- دائماً ما يكون لأنواع الخبز التي تحتوي على محتوى قمح كبير حجم كبير وتتعدى حافة الوعاء بعد مرحلة تخمر الأخبيرة حتى ولو تم قياس المكونات بصورة دقيقة دون أن يزيد، فيتم إضفاء اللون البني بسهولة أكبر على جزء الخبز الواقع خارج غلبة الخَبز من الجزء الواقع بداخلها.
- ولكي يكون الخَبز أخف، في البرنامج الفائق (rápido) الموصى به لخبز الخبز الحلو، يمكنك إستخدام كمية أصغر من المكونات عنها في برنامج الحلوى (dulce).

6. نتائج الخَبز

- تعتمد نتيجة نجاح الخَبز على الظروف المحيطة (درجة ترشيح الماء، رطوبة الهواء، التخمر عن مستوى سطح البحر، تناسق المكونات، إلخ). لذا، ينبغي أن تعمل مؤشرات الوصفات كنقطة مرجعية والتي يمكن تعديلها بناءً على الظروف المتاحة. ولا تشعر بالإحباط في حالة محاولات الخَبز الغير ناجحة، بل حاول أن تجد سبب الفشل وحاول من جديد بكميات مختلفة.
- إذا كان الخَبز ليس بني اللون بصورة كافية بعد الخَبز، فيمكنك تركه في الجهاز وإستخدام برنامج إضفاء اللون البني.
- نوصي بخبز خَبز تجريبي قبل ضبط وظيفة التوقيت للقيام بالخبز لليوم التالي لعمل التعديلات الضرورية إذا لزم الأمر.

تنبيهات حول الإيداع والتخلص من الجهاز



بضائعنا تتوفر على أحسن تغليف وتعبئة أثناء نقلها. التغليف والتعبئة مصنوعين من مواد غير ملوثة يجب تسليحها للمصلحة البلدية للتخلص من الأربال.



هذا المنتج يطبق تعليمية الإتحاد الأوروبي EC/2002/96. رمز صندوق الأربال الموشوم على

الجهاز يشير إلى أن المنتج يجب التخلص منه، بعد إنتهاء حياته العملية، مفصلاً عن الأربال المنزلية بتوصيله إلى مركز النفايات الخاص بالأجهزة الكهربائية أو الإلكترونية أو بإعادته إلى الموزع عند شراء جهاز مائل. المستعمل هو المسؤول عن توصيل الجهاز إلى مركز النفايات الخاصة بعد إنتهاء حياته العملية. في حالة عدم القيام بهذا قد يتعرض لعقوبة بناءً على قوانين التخلص من النفايات الجارية بها العمل. إذا تم التخلص من الجهاز المستعمل بطريقة مضبوطة كفاية مفصولة، فقد يعاد إستغلاله بطريقة بيئية، بحيث يتم تفادي وقع سلبي على البيئة والصحة ويعاد إستغلال أجزاء الجهاز. للحصول على معلومات إضافية حول مراكز التخلص من النفايات قم بالإتصال بمركز التخلص من النفايات المحلي أو بالمحل الذي إشتريت منه الجهاز. الصانعين والمستوردين يتحملون المسؤولية عن إعادة الإستغلال والتخلص البيئي للجهاز سواء بطريقة مباشرة أو من خلال مرفق عمومي.

بلديتك ستخبرك عن إمكانيات إيداع والتخلص من الأجهزة المستعملة.

لا يتحمل المصنّع/المستورد أية مسؤولية عن أية أضرار ناتجة عن الاستخدام الغير مقصود أو التناول الغير لائق. يحتفظ المصنّع/المستورد بحقوقه في تعديل المنتج في أي وقت في سبيل ضبطه بما يتماشى مع أحكام القانون والتقاليد والتوجيهات أو بفضل الأسباب التكوينية أو التجارية أو الجمالية أو الأسباب الأخرى، وذلك بدون الإخطار المسبق.



حلول المشكلات المذكورة أعلاه

عبوات 15 ج (لكل كيلو دقيق)، ونوصي باتباع الوصفات المبينة أدناه (1 أو 3 أو عبوة واحدة). سيتشكل الخبز إذا أضفت خميرة أقل من المبين في الوصفة.

● إذا تم استخدام مسحوق الخميرة بتركيز مختلف (عبوة 100 ج لكل كيلوجرام من الدقيق) فلابد من تقليل كمية الدقيق بمقدار 80 ج لكل كيلو دقيق.
● يمكنك استخدام الخميرة السائلة أيضًا بإتباع المقادير المبينة على العبوة. إملأ كوب القياس بالخميرة السائلة وضع فوقها المكونات السائلة الأخرى المقطرة بصورة صحيحة، كما هو مبين في الوصفة.

● تباع خميرة القمح عادة على صورة جافة، حيث أنها تحسن من المذاق، وهي أيضًا أكثر اعتدالاً من خميرة الجاودار.
● استخدم البرنامج العادي (básico) أو القمح الكامل (integral) لدى خبز الخبز المخمر.
● يمكنك إستبدال الخميرة بخميرة الخبز، ويكون الفرق الوحيد هنا في المذاق. ويمكنك استخدام الخميرة في ماكينة خبز الخبز.
● يمكنك إضافة نخالة القمح إلى العجين إذا أردت أن يكون الخبز أخف وأكثر في الصلابة. وأضف ملعقة كبيرة واحدة من النخالة لكل 500 ج من الدقيق وزد من كمية السائل بمقدار 1/2 ملعقة كبيرة.

● جلوبين القمح من الإضافات الطبيعية التي يتم الحصول عليها من بروتينات القمح، وهو يجعل الخبز أخف، ويكون للخبز حجم أكبر كذلك. يهبب الخبز بصورة أكثر ندرًا ويكون أسهل في الهضم، ويمكن تقدير التأثير بسهولة لدى خبز الوجبات الكاملة والمخبوزات الأخرى المصنوعة من الدقيق المطحون منزليًا.
● الشراب الأسود المستخدم في بعض الوصفات هو منقوع الشعير القاتم المحمص، وهو يستخدم للحصول على قشرة الخبز الداكنة بصورة أكبر والجزء اللين (أي الخبز البني). ويمكنك أيضا استخدام منقوع الجاودار، ولكنه ليس قائم بنفس الدرجة، ويمكن شراء كلا المنتجين في متاجر الجملة للطعام.
● مسحوق البستين النقي مستحلب طبيعي يحسن من حجم الخبز ويجعل الجزء الطري أكثر ليونة وخفة، ويحتفظ الخبز بكونه طازجًا لمدة أطول.

2. ضبط كمية المكونات

إذا احتاجت الجرعات إلى التقليل أو الزيادة، تأكد من الالتزام بمقادير الوصفة الأصلية. للحصول على نتيجة تامة، إتبع قواعد ضبط كمية المكونات المبينة أدناه:

● **السوائل / الدقيق:** ينبغي أن يكون العجين طريًا (ولكن ليس أظمر من اللازم) وسهل العجن. وينبغي ألا يكون العجين يلتصق، بل ينبغي أن يكون من الممكن صناعة كرة من العجين بسهولة، وذلك ليس الحال مع العجين الغليظ كخبز البقوليات أو خبز الجاودار الكامل. تحقق من العجين بعد خمسة دقائق من أول مرحلة عجن. وإذا كان مبلل أكثر من اللازم، قم بإضافة بعض من الدقيق لعجن وصوله إلى القوام الصحيح حتى لو كان ذلك أثناء عملية العجن.
● إستبدال السوائل: ينبغي تقليل كمية السائل المضاف عند استخدام المكونات التي تحتوي على السوائل (كالحبب الخام أو الزبادي إلخ). عند إضافة البيض، قم بحققه في كوب القياس وإملأ الكوب بالسوائل الأخرى المطلوبة للتحكم في الكمية. سيتمخر العجين الذي يتم إعداده في مكان بالغ الارتفاع عن مستوى سطح البحر (أكثر من 750 م) بصورة أسرع. ويمكنك تقليل كمية الخميرة بمقدار 1 إلى 1 ملعقة صغيرة وذلك لتقليل تخمر العجين نسبيًا. والأمر ذاته ينطبق على الأماكن ذات الماء المرشح بصورة خاصة.

أ. قدّر المكونات بصورة صحيحة.
ب. تأكد كميات المكونات وتحقق من أن كافة المكونات قد تمت إضافتها.
ت. استخدم سائل آخر أو دعه ليبرد في درجة حرارة الغرفة. ولابد من إضافة المكونات بالترتيب المبين في الوصفة لإصنع خندقًا صغيرًا في منتصف الدقيق وضع بداخله قطع الخميرة أو الخميرة الجافة، ولا تدع الخميرة تلامس السائل بصورة مباشرة.
ث. استخدم المكونات الطازجة والمخزنة بصورة ملائمة فقط.
ج. قلل الكمية الإجمالية من المكونات، ولا تستخدم دقيق أكثر من المبين في الوصفة، وقلل المكونات بمقدار 1/3.
ح. قلل كمية السائل إذا تم استخدام المكونات التي تحتوي على الماء.
خ. في حالة الطقس البالغ الرطوبة قلل 1-2 ملعقة كبيرة من الماء من المقادير الطبيعية.
د. لا تقم باستخدام المؤقت في حالة الطقس الحار، بل استخدم السوائل الباردة.
ذ. أخرج الخبز من العلبه بعد الخبز على الفور ودعه يستقر لمدة 15 دقيقة على الأقل قبل القطع.
ر. قلل كمية الخميرة أو كافة المكونات بمقدار 1/4.

ملاحظات حول الوصفات

1. المكونات

● بما أن كل مكون يلعب دورًا هامًا في نجاح الخبز، فإن المقدار الصحيح يكون بنفس قدر أهمية الترتيب الذي تتم إضافة المكونات به.
● تؤثر المكونات الأكثر أهمية كالدقيق السائل أو الملح أو السكر أو الخميرة (يمكن استخدام الخميرة سواء الجافة أو الطازجة) في النتيجة الناجحة لإعداد العجين وإعداد الخبز. فلذلك استخدم دائمًا الكميات الصحيحة بالمقادير الصحيحة.
● استخدم المكونات الفاترة إذا احتاج العجين لأن يتم إعداده على الفور. وإذا كنت ترغب في ضبط وظيفة مؤقت المرحلة، فيوصى باستخدام المكونات الباردة لتجنب تخمر الخميرة قبل الأوان.
● سيكون للسمن والزبد والحليب تأثيرًا على نكهة الخبز. يمكن تقليل السكر بنسبة 20% لجعل القشرة أخف وأرفع بدون التأثير على النتيجة الناجحة للخبز. يمكنك وضع السكر أو عسل النحل إذا ما أردت أن تجعل القشرة أنعم وأخف.
● يوفر الجلوبين الذي يتم إنتاجه في الدقيق أثناء العجن قوام الخبز. يتألف مزيج الدقيق المثالي من 40% حبيبات دقيق كامل و60% من الدقيق الأبيض.
● إذا رغبت في إضافة حبوب البقوليات، اتركها منقوعة لليوم التالي، وقلل كمية الدقيق والسائل (حتى 1/5 أقل)
● من الضروري استخدام الخميرة مع دقيق الجاودار، حيث أنه يحتوي على الحليب والبكتريا الحمضية والتي يكون الخبز أخف بسببها وتتخمر بصورة كاملة. ويمكنك إعداد خميرة بنفسك، ومع ذلك فإنها تستغرق وقتًا طويلًا. فلذا، استخدم مسحوق الخميرة المرکز في الوصفات المبينة أدناه. أما المسحوق، فهو يُباع في

توقيت ضبط الوصفات

| المشكلة | سبب المشكلة | الحل (الوصف أدناه) |
|---|--|--------------------|
| الخبز يتخمر أسرع من اللازم. | - خميرة أكثر من اللازم أو دقيق أكثر من اللازم أو ملح غير كاف. | أ / ب |
| الخبز لا يرتفع على الإطلاق أو بصورة غير كافية. | - لا توجد خميرة أو القليل جداً منها. | أ / ب |
| | - خميرة قديمة أو فاسدة. | ج |
| | - السائل أكثر سخونة من اللازم. | ت |
| | - تلامست الخميرة بأحد السوائل. | ث |
| | - نوع دقيق خاطئ أو فاسد. | ج |
| | - سائل أكثر من اللازم أو غير كاف. | أ / ب / خ |
| يرتفع العجين أكثر من اللازم ويتساقط من حافة علبة الخبز. | - إذا كان الماء شديد الترشيح فستتخمر الخميرة بصورة أكبر. | ح |
| | - يؤثر الكثير جداً من الحليب على تخمر الخميرة. | ت |
| يهبط الخبز من الوسط. | - حجم العجين أكبر من العلبة والخبز يهبط. | أ / ح |
| | - التخمير أقصر من اللازم أو أسرع من اللازم بفضل درجة حرارة الماء المفرطة أو حجيرة الخبز أو بسبب الرطوبة المفرطة. | ت / د / ذ |
| | - لا يوجد ملح أو السكر غير كاف. | أ / ب |
| قوام الخبز ثقيل أو مكثف. | - سائل أكثر من اللازم. | د |
| | - دقيق أكثر من اللازم أو سائل غير كاف. | أ / ب / خ |
| | - خميرة أو سكر غير كاف. | أ / ب |
| الخبز غير مخبوز من المنتصف. | - الفاكهة أو الدقيق أو جبات دقيق القمح الكامل أو أحد المكونات الأخرى أكثر من اللازم. | ب |
| | - دقيق قديم أو فاسد. | ج |
| | - سائل أكثر من اللازم أو غير كاف. | أ / ب / خ |
| قوام خشن أو فتحات أكثر من اللازم في الخبز. | - رطوبة أكثر من اللازم. | د |
| | - وصفات بالمكونات الرطبة، كالزبادي. | خ |
| قوام يشبه عيش الغراب أو غير مخبوز. | - ماء أكثر من اللازم. | خ |
| | - لم تتم إضافة الملح. | ب |
| | - رطوبة بالغة أو ماء أكثر سخونة من اللازم. | د / ذ |
| الشرائح غير متساوية أو هناك كتل في المنتصف. | - سائل أكثر من اللازم. | ت |
| | - حجم الخبز أكبر من اللازم بالنسبة للعلبة. | أ / ح |
| | - دقيق أكثر من اللازم، وبخاصة للخبز الأبيض. | ج |
| | - خميرة أكثر من اللازم أو ملح غير كاف. | أ / ب |
| بقايا الدقيق على قشرة الخبز. | - سكر أكثر من اللازم. | أ / ب |
| | - المكونات الحلوة الأخرى بخلاف السكر. | ب |
| الخبز لم يبرد بالشكل الكافي (لم يخرج كل البخار). | - الخبز لم يبرد بالشكل الكافي (لم يخرج كل البخار). | ر |
| بقايا الدقيق على قشرة الخبز. | - لم يتم العمل على الدقيق جيداً على الجوانب أثناء العجن. | ح / ذ |

| | | | | | |
|--|---|---|---|--|--|
| عجين البيتزا (مكونات لثلاث بيتزات) | العُخبز الفرنسي (وزن الخبز تقريبًا. 900 ج) | عُخبز كعكة الثوم والروزمار | | | |
| المكونات ماء 300 مل ملح 1 ملعقة صغيرة زيت زيتون 1 ملعقة كبيرة نوع الدقيق 450 ج سكر 2 ملعقة صغيرة خميرة جافة 1 ملعقة صغيرة | المكونات ماء 300 مل 1 ملعقة كبيرة 1 ملعقة صغيرة 1 ملعقة صغيرة 540 ج 1 ملعقة صغيرة | المكونات ماء 200 مل 1 ملعقة صغيرة 2 ملعقة صغيرة 3 قرنفل 350 ج 1 ملعقة صغيرة ½ ملعقة صغيرة | المكونات ماء 200 مل 1 ملعقة صغيرة 2 ملعقة صغيرة 3 قرنفل 350 ج 1 ملعقة صغيرة ½ ملعقة صغيرة | المكونات زيت زيتون روزماري طازج ومقطع ثوم مقشر ومطحون نوع الدقيق 500 ملح خميرة جافة | |
| البرنامج: عجين (masa) بعد عملية العجن، قطع العجين واصنع شكلاً مستديرًا ودعه يرتاح لمدة 10 دقائق. أنشر الصلصة وأضف الحشوة التي ترغب بها، ثم إخزبه في الفرن لمدة 20 دقيقة. | البرنامج: العُخبز الفرنسي (baguette) بعد العجن قم بتقطيع العجين المحضر إلى 4-2 قطع. شكل الأربعة الطويلة وضعها في القوالب. اصنع نقوشاً دائرية على العجين وضعه في صانع الخبز. | البرنامج: عجين (masa) | | | |
| مربى التوت البري | مربى الفراولة | مربى البرتقال | | | |
| المكونات توت بري طازج 450 ج مفسول 450 ج سكر هلامي 450 ج | المكونات فراولة مفسولة 450 ج ومنزوعة السيقان 450 ج سكر هلامي 450 ج | المكونات برتقال 400 ج ليمون 100 ج سكر هلامي 250 ج | | | |
| البرنامج: مربى (marmelada) | البرنامج: مربى (marmelada) | البرنامج: مربى (marmelada) | | | |
| عُخبز من الدقيق الخالي من الجلوتين (وزن الخبز تقريبًا. 900 ج) | خبز الكرز (وزن الخبز تقريبًا. 700 ج) | مربى المشمش | | | |
| المكونات ماء أو حليب 425 مل ملح 1 ½ ملعقة صغيرة سكر 1 ½ ملعقة صغيرة نوع الدقيق 500 خميرة جافة الجلوتين 500 ج 1 ملعقة صغيرة | المكونات 75 مل 20 مل 15 ج 15 ج 135 ج 20 ج 410 ج 1 ملعقة صغيرة ½ ملعقة صغيرة ½ ملعقة صغيرة 1 ملعقة صغيرة | المكونات عصير كرز حليب عسل نحل زبد زبادي الكرز كرز بدون بذور دقيق من نوع 550 خميرة جافة مسحوق خبز ملح سكر | المكونات 450 ج 2 ملعقة كبيرة 450 ج من ½ ليمون | المكونات مشمش طازج مفسول ماء بارد سكر هلامي قشرة مبشورة وعصير | |
| البرنامج: عادي (básico) أو فرنسي (francés) | البرنامج: عادي (básico) أو حلوى (dulce) | البرنامج: مربى (marmelada) | | | |

تتضمن الجداول السابقة أمثلة للوصفات وكميات تقريبية من المكونات. ولا ينبغي التعامل مع هذا الكتيب كتاب للطهي، بل نشجع الجميع على استخدام وصفاتهم الخاصة أثناء الخبز أو تلك الوصفات الموجودة بالمؤلفات المتخصصة والالتزام بمفضلات كل شخص.

| المشكلة | السبب | الحل |
|---|--|---|
| يصعب إخراج الخُبز من عُلبة الخبز. | التصق قاع المكونات جميعها بمضرب العجن. | نظف كلا من مضرب ومضرب العجن قبل المرة التالية التي تخبز فيها الخُبز. إذا اقتضت الضرورة، إملاً الوعاء بالماء الدافئ واتركه لمدة 30 دقيقة. بتلك الطريقة يمكن إزالة مضارب العجن بسهولة وتنظيفها. |
| الجهاز لا يبدأ بالعمل، وإنتلاق الإشارة الصوتية، وظهور الرمز E01 على الشاشة. | لا يزال الجهاز ساخناً بعد عملية الخبز السابقة. | إستمر في الضغط على زر تشغيل/إيقاف (start/stop) لحين ظهور رمز البرنامج العادي على شاشة العرض. ثم إفصل الجهاز من مصدر التيار الكهربائي، ثم أخرج علبة الخبز ودعها لتبرد في درجة حرارة الغرفة، وبعد ذلك قم بتوصيل الجهاز إلى مصدر التيار وأعد التشغيل. |
| ظهور الرمز "EEE" على الشاشة. | خطأ بالبرنامج أو خطأ إلكتروني. | إبدأ عملية الإختبار، ثم إستمر في الضغط على زر القائمة (menu)، وإفصل الجهاز من مصدر التيار الكهربائي وأعد توصيله مرة ثانية، ثم اترك الزر. سيقوم الجهاز بإجراء إختبار تشغيل، إفصل الجهاز من مصدر التيار مرة ثانية، وينبغي أن يظهر رمز البرنامج العادي على شاشة العرض. إذا لم يكن الأمر كذلك، خذ الجهاز إلى أحد مراكز الصيانة. |

وصفات كلاسيكية

| | | | | |
|---|--|--|--|--|
| الخُبز الأبيض (وزن الخبز تقريبًا. 900 ج) | | خُبز مخيض الحليب (وزن الخبز تقريبًا. 900 ج) | | يمكن إستخدام خليط الخبز الجاهز المتوفر في المتاجر بسهولة في الجهاز. |
| المكونات ماء أو حليب ملح سكر نوع الدقيق 500 خميرة جافة | المكونات 425 مل 1 ٪ ملعقة صغيرة 1 ٪ ملعقة صغيرة 600 ج 1 ملعقة صغيرة | المكونات مخيض الحليب ملح سكر نوع الدقيق 500 خميرة جافة | 375 مل 1 ملعقة صغيرة 1 ملعقة صغيرة 500 ج 1 ملعقة صغيرة | |
| البرنامج: عادي (básico) أو فرنسي (francés) | | البرنامج: عادي (básico) أو فرنسي (francés) | | |
| خبز عباد الشمس (وزن الخبز تقريبًا. 900 ج) | | خُبز سبعة حبات بقوليات (وزن الخبز تقريبًا. 700 ج) | | المكونات ماء أو حليب سمن أو زبد ملح سكر نوع الدقيق 500 خميرة جافة زبيب مكسرات مسحوقة |
| المكونات ماء زبد نوع الدقيق 550 بذور عباد الشمس ملح سكر خميرة جافة | المكونات 350 مل 1 ملعقة كبيرة 540 ج 5 ملعقة كبيرة 1 ملعقة صغيرة 1 ملعقة كبيرة 1 ملعقة صغيرة | المكونات ماء أو حليب سمن أو زبد ملح سكر نوع الدقيق 550 دقيق قمح كامل رقائق سبع حبيبات خميرة جافة | 300 مل 1 ½ ملعقة كبيرة 1 ملعقة صغيرة 2 ½ ملعقة كبيرة 240 ج 240 ج 60 ج 1 ملعقة صغيرة | |
| البرنامج: عادي (básico) يمكن استبدال بذور عباد الشمس ببذور قرع العسل. حصص البذور في مقلاة لإعطائهم نكهة أكثر قوة. | | البرنامج: قمح كامل (integral) عند إستخدام الحبوب الكاملة، قم بنقعها أولاً. | | |
| خُبز قمح كامل (وزن الخبز تقريبًا. 900 ج) | | خُبز الشيكولاتة والمكسرات (وزن الخبز تقريبًا. 700 ج) | | المكونات ماء أو حليب سمن أو زبد ملح سكر نوع الدقيق 550 دقيق قمح كامل خميرة جافة |
| المكونات ماء أو حليب سمن أو زبد بيض ملح سكر نوع الدقيق 550 دقيق قمح كامل خميرة جافة | المكونات 300 مل 1 ½ ملعقة كبيرة 1 1 ملعقة صغيرة 2 ملعقة صغيرة 360 ج 180 ج 1 ملعقة صغيرة | المكونات ماء منشور الشيكولاتة بالمكسرات ملح سكر ناعم نوع الدقيق 500 دقيق سادة خميرة جافة | 275 مل 90 مل 1 ½ ملعقة صغيرة 1 ½ ملعقة صغيرة 300 ج 150 ج 1 ملعقة صغيرة | |
| البرنامج: قمح كامل (integral) ملاحظة: لدى استخدام "موقت التأخير" أضف المزيد من الماء بدلاً من البيض. | | البرنامج: فرنسي (francés) | | |
| خُبز البصل (وزن الخبز تقريبًا. 900 ج) | | البرنامج: عادي (básico) | | المكونات ماء أو حليب سمن أو زبد ملح سكر بصلة كبيرة مقطعة نوع الدقيق 550 خميرة جافة |
| المكونات ماء أو حليب سمن أو زبد ملح سكر نوع الدقيق 540 1 ملعقة صغيرة | المكونات ماء أو حليب سمن أو زبد بيض ملح سكر نوع الدقيق 550 دقيق قمح كامل خميرة جافة | المكونات ماء منشور الشيكولاتة بالمكسرات ملح سكر ناعم نوع الدقيق 500 دقيق سادة خميرة جافة | 250 مل 1 ملعقة كبيرة 1 ملعقة صغيرة 2 ملعقة كبيرة 1 540 ج 1 ملعقة صغيرة | |
| البرنامج: عادي (básico) | | البرنامج: عادي (básico) | | |

| | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|-----------|-------|-------|---------|-----------|--------------|-------|--------------|---------|--------|------|-------------|----------------|---------|-----|--------|-----|-------|
| 11 | | | 10 | | 9 | | 8 | | 7 | | 6 | | 5 | | 4 | | وظيفة |
| baguette* | | | hornear | | marmelada | | pasta fresca | | masa* | | sin gluten* | | rápido* | | dulce* | | |
| tostado | medio | claro | hornear | marmelada | pasta fresca | masa* | sin gluten* | rápido* | dulce* | | | | | | | | |
| 1 س | 1 س | 1 س | 1 س | - | - | - | 1 س | 1 س | 1 س | 1 س | 1 س | 1 س | 1 س | 1 س | 1 س | 1 س | |
| 2:37 | 2:32 | 2:27 | 1:00 | 1:25 | 0:14 | 1:30 | 2:10 | 1:20 | 3:27 | 3:22 | 3:17 | الوقت الإجمالي | | | | | |

* - يعمل الموزع التلقائي للمكونات الحرة كخبار.

التنظيف والصيانة



- أزل جميع المكونات والفتات من الغطاء والهيكل وحجرة الخبز بممسحة مبللة، ولا تقوم مطلقاً بغمر الجهاز أو حجرة الخبز في الماء!
- يمكن إزالة الغطاء لتسهيل عملية التنظيف وذلك بوضعه عمودياً وجذبه إلى الخارج.
- إمسح الجزء الخارجي من علبة الخبز بقطعة قماش مبللة. يمكن غسل الجزء الداخلي من العلبة بسائل تنظيف الأطباق، ولا تغمر العلبة في الماء.
- قم بتنظيف مضرب العجن وعمود المحرك بعد الاستخدام على الفور. إذا بقيت مضارب العجن في العلبة، فسيكون من الصعب إخراجها فيما بعد. وفي مثل تلك الحالة إملأ الوعاء بالماء الدافئ واتركه لمدة 30 دقيقة، ثم أزل مضارب العجن.
- إن غلاف علبة الخبز مقاوم للاتصاق، فلا تستخدم الأشياء المعدنية التي يمكن أن تخدش التغليف. سيتغير لون التغليف مع مرور الاستخدام، وهذا أمر طبيعي، فهذا التغيير لا يؤثر على فعالية الغلاف بأي طريقة.
- تأكد من أن الجهاز قد برد تماماً وبأنه جاف قبل تخزينه، وخزنه وغطاؤه مغلق.

- قبل استخدام الجهاز لأول مرة، قم بتنظيف وعاء الخبز، والقوالب، وملعقة التقليب بواسطة المنظفات اللطيفة (لا تغمر وعاء الخبز في الماء).
- قبل استخدام الجهاز لأول مرة، قم بتزيت وعاء الخبز الجديد والقوالب وملعقة التقليب بزيت مقابل للسخونة وقم بعمل تسخين مسبق لها في الموقد لمدة 10 دقائق تقريباً. وبعد أن تبرد، قم بإزالة الدهون من علبة الخبز مستخدماً منديل ورقي. ستم حماية الغلاف المقاوم للاتصاق بفضل تلك العملية. كرر هذه العملية من حين لآخر.
- إنتظر حتى يبرد صانع الخبز قبل تخزينه أو تنظيفه. يستغرق الأمر حوالي نصف ساعة حتى يبرد الجهاز ولكي يصبح جاهزاً مرة ثانية للعجن والخبز.
- إفصل الجهاز من مصدر التيار وإنتظر حتى يبرد قبل القيام بتنظيفه بإستخدام منظف مناسب. لا تستخدم مواد التنظيف الكيميائية أو البنزين أو منظفات المواقد أو أي منظف يمكن أن يتسبب في خدش التغليف أو تلفه.

أسئلة وأجوبة حول الجهاز

| المشكلة | السبب | الحل |
|--|--|---|
| خروج الدخان من حجرة الخبز أو الفتحات. | إلتصقت المكونات بحجرة الخبز أو بالجزء الخارجي من علبة الخبز. | إفصل الجهاز من مصدر التيار ونظف الجزء الخارجي من علبة الخبز أو حجرة الخبز. |
| | إعداد خاطئ للبرنامج. | تحقق من القائمة المختارة ومن الإعدادات الأخرى. |
| | تم الضغط على زر تشغيل/إيقاف (start/stop) أثناء عمل الماكينة. | لا تستخدم المكونات وإبدأ العملية بأكملها مرة ثانية. |
| المكونات غير ممتزجة أو أن الخبز غير مخبوز على النحو الملائم. | تم فتح الغطاء مرات عديدة أثناء عمل الماكينة. | يمكن فتح الغطاء فقط إذا ما كان الوقت المتبقي على شاشة العرض أكثر من 01:30 (يخص ذلك برامج 1، 2، 3، 4 فقط) تأكد من أن الغطاء تم غلقه على النحو الصحيح. |
| | تعطيم طويل أثناء عمل الماكينة. | لا تستخدم المكونات وإبدأ العملية بأكملها مرة ثانية. |
| | منع مضرب العجين من الدوران. | تحقق إذا ما كانت مضارب العجن غير ممنوعة من الحركي بسبب الحبوب على سبيل المثال... إلخ. ثم أخرج علبة الخبز وتحقق إذا ما كان المحرك يأخذ في الدوران أم لا. إذا لم يكن الأمر كذلك، خذ الجهاز إلى أحد مراكز الصيانة. |
| يهبط الخبز من المنتصف ومبلىل من القاع. | ترك الخبز لفترة أطول من اللازم في علبة الخبز بعد الخبز والتدفئة. | أخرج الخبز من علبة الخبز قبل نهاية وظيفة التدفئة. |

3

integral*

وظيفة

(خفيف) rápido

(متوسط) tostado

(سريع) medio

(سريع) claro

الخَبز

د 5 د 5 د 5 د 5 د 5 د 5 د 5 د 5 د 5 د 5 د 5 د 5

reposito (الإستراحة)

د 15 د 15 د 15 د 15 د 15 د 15 د 15 د 15 د 15 د 15 د 15 د 15

2 amasar (العجن 2)

د 24 د 24 د 24 د 49 د 49 د 49 د 49 د 49 د 49 د 49 د 49 د 49

1 fermentar (التخمير 1)

ث 10 ث 10 ث 10 ث 10 ث 10 ث 10 ث 10 ث 10 ث 10 ث 10

3 amasar (العجن 3)

د 11 د 11 د 11 د 26 د 26 د 26 د 26 د 26 د 26 د 26 د 26 د 26

2 fermentar (التخمير 2)

ث 10 ث 10 ث 10 ث 10 ث 10 ث 10 ث 10 ث 10 ث 10 ث 10 ث 10

4 amasar (العجن 4)

د 35 د 35 د 35 د 45 د 45 د 45 د 45 د 45 د 45 د 45 د 45 د 45

3 fermentar (التخمير 3)

د 55 د 52 د 50 د 60 د 57 د 55 د 55 د 52 د 50 د 53 د 50 د 48

cocer (الخَبز)

س 1 س 1 س 1 س 1 س 1 س 1 س 1 س 1 س 1 س 1 س 1

templar (التدفئة)

2:35 2:32 2:30 3:55 3:52 3:50 3:50 3:47 3:45 3:48 3:45 3:43

الوقت الإجمالي

11

10

9

8

7

6

5

4

baguette*

وظيفة

tostado

medio

claro

hornear

marmelada

pasta fresca

masa*

sin gluten*

rápido*

dulce*

- - - - - - - ج 1000 ج 1000 ج 750 ج 500

carga (الريغيف)

15:00 15:00 15:00 - 15:00 - 15:00 - - 15:00 15:00 15:00

وقت التأخير

precalentar (التسخين المسبق)

د 5 د 5 د 5 د 5 د 3 د 5 د 5 د 5 د 5 د 5 د 5

1 amasar (العجن 1)

د 0 د 0 د 0 د 0 د 5 د 0 د 5 د 5 د 5 د 5 د 5

reposito (الإستراحة)

د 20 د 20 د 20 د 10 د 11 د 20 د 10 د 15 د 20 د 20 د 20

2 amasar (العجن 2)

د 55 د 55 د 55 د 0 د 60 د 0 د 12 د 39 د 39 د 39

1 fermentar (التخمير 1)

ث 0 ث 0 ث 0 د 0 د 0 د 0 د 10 د 10 د 10

3 amasar (العجن 3)

د 0 د 0 د 0 د 0 د 0 د 0 د 0 د 26 د 26 د 26

2 fermentar (التخمير 2)

ث 0 ث 0 ث 0 د 0 د 0 ث 0 د 5 د 5 د 5

4 amasar (العجن 4)

د 15 د 15 د 15 د 0 د 0 د 60 د 52 د 52 د 52

3 fermentar (التخمير 3)

د 62 د 57 د 52 60-90 د 70 د 0 د 55 د 48 د 60 د 55 د 50

cocer (الخَبز)

1

básico*

وظيفة

(خفيف) rápido

(متوسط) tostado

(سريع) medio

(سريع) claro

الخَبز

د 60

د 53

د 48

د 65

د 58

د 53

د 60

د 53

د 48

د 58

د 51

د 46

cocer (الخبز)

س 1

س 1

س 1

س 1

س 1

س 1

س 1

س 1

س 1

س 1

س 1

س 1

templar (التدفئة)

2:24

2:17

2:12

3:30

3:23

3:18

3:25

3:18

3:13

3:23

3:16

3:11

الوقت الإجمالي

2

francés*

وظيفة

(خفيف) rápido

(متوسط) tostado

(سريع) medio

(سريع) claro

الخَبز

ج 1000

ج 750

ج 500

ج 1000

ج 750

ج 500

ج 1000

ج 750

ج 500

ج 1000

ج 750

ج 500

carga (الريغيف)

15:00

15:00

15:00

15:00

15:00

15:00

15:00

15:00

15:00

15:00

15:00

15:00

وقت التأخير

precalentar
(التسخين المسبق)

د 5

د 5

د 5

د 5

د 5

د 5

د 5

د 5

د 5

د 5

د 5

د 5

amasar 1 (العجن 1)

د 5

د 5

د 5

د 5

د 5

د 5

د 5

د 5

د 5

د 5

د 5

د 5

reposo (الإستراحة)

د 20

د 20

د 20

د 20

د 20

د 20

د 20

د 20

د 20

د 20

د 20

د 20

amasar 2 (العجن 2)

د 15

د 15

د 15

د 39

د 39

د 39

د 39

د 39

د 39

د 39

د 39

د 39

fermentar 1
(التخمير 1)

ث 10

ث 10

ث 10

ث 10

ث 10

ث 10

ث 10

ث 10

ث 10

ث 10

ث 10

ث 10

amasar 3 (العجن 3)

د 15

د 15

د 15

د 31

د 31

د 31

د 31

د 31

د 31

د 31

د 31

د 31

fermentar 2
(التخمير 2)

ث 5

ث 5

ث 5

ث 10

ث 10

ث 10

ث 10

ث 10

ث 10

ث 10

ث 10

ث 10

amasar 4 (العجن 4)

د 30

د 30

د 30

د 60

د 60

د 60

د 60

د 60

د 60

د 60

د 60

د 60

fermentar 3
(التخمير 3)

د 55

د 52

د 50

د 60

د 57

د 55

د 55

د 52

د 50

د 53

د 50

د 48

cocer (الخبز)

س 1

س 1

س 1

س 1

س 1

س 1

س 1

س 1

س 1

س 1

س 1

س 1

templar (التدفئة)

2:40

2:37

2:35

3:40

3:37

3:35

3:35

3:32

3:30

03:33

03:30

3:28

الوقت الإجمالي

3

integral*

وظيفة

(خفيف) rápido

(متوسط) tostado

(سريع) medio

(سريع) claro

الخَبز

ج 1000

ج 750

ج 500

ج 1000

ج 750

ج 500

ج 1000

ج 750

ج 500

ج 1000

ج 750

ج 500

carga (الريغيف)

15:00

15:00

15:00

15:00

15:00

15:00

15:00

15:00

15:00

15:00

15:00

15:00

وقت التأخير

precalentar
(التسخين المسبق)

د 5

د 5

د 5

د 30

د 30

د 30

د 30

د 30

د 30

د 30

د 30

د 30

amasar 1 (العجن 1)

د 5

د 5

د 5

د 5

د 5

د 5

د 5

د 5

د 5

د 5

د 5

د 5

16 أخرج علبه الخبز مستخدمًا حامل الأواني ثم قم بقلبها.

17 إذا لم يسقط الخبز خارج علبه الخبز، قم بهزها برفق يسقط الخبز منها.

إذا ظل الخبز بداخل علبه الخبز، قم بقطع الخبز قليلاً وأزل العلبه. يمكنك أيضاً استخدام الخُطاف لإخراج مضرب العجين.

18 إعداد الخبز الفرنسي.

بعد إعداد العجين باستخدام برنامج العجين (7 masa)، يجب وضعه في أكواب القوالب لخبز الخبز الفرنسي (9) و (10)، وبعدئذ يجب وضع القوالب الممتلئة بالعجين في حجرة الخبز بدلاً من وعاء الخبز.

19 وضع قالب الخبز السفلي (9) في صانع الخبز.

بعد إزالة وعاء الخبز، ينبغي الضغط على قالب الكعك الذي يحتوي على العجين بين المزلجات السفلية لحجرة الخبز حتى تمام تقيده بالمزلاجات.

تأكد من أن جميع المقابض مرفوعة عند وضع القوالب في صانع الخبز (عمودياً على سطح القوالب). سيسهل ذلك من إخراج القوالب من الجهاز.

20 وضع قالب الخبز العلوي (11) إلى صانع الخبز.

ينبغي تعليق قالب الخبز العلوي علي الخُطافات المعدنية الموجودة في قمة حجيرة الخبز، وبعد ذلك قم بقلب الغطاء واتبع الخطوات كما في حالة خبز الخبز (مرحلة 13 إلى 15) أو ابدأ برنامج الخبز (hornear 10).

يمكنك أيضاً استخدام برنامج الخبز الفرنسي (baguette) لكي تتمكن من فصل أرغفة الخبز

الفرنسي. وينقسم هذا البرنامج إلى مرحلتين، في المرحلة الأولى يتم قلب العجين وعجنه وبعد ذلك يرتفع، وفي المرحلة الثانية تكون أرغفة الخبز الفرنسي لا تزال مرتفعة وبعد ذلك يتم خبزها حتى تصبح محمصة. يتوقف الجهاز بعد المرحلة الأولى ويُصدر إشارة صوتية كي يُخبر المستخدم أن يقوم بوضع العجين بقوالب الخبز الفرنسي.

بعد وضع العجين بالقوالب (يمكن العثور على وصف تفصيلي للعملية في الفقرات 18 و 19 و 20)، ويكون من الضروري إستكمال البرنامج عن طريق الضغط على زر تشغيل/إيقاف (start/stop). وهذا من شأنه أن يبدأ المرحلة الثانية. المعلومات التفصيلية المتعلقة بالمراحل مراحل عمل الجهاز.

مراحل تشغيل الجهاز

| 1 | | | | | | | | | | | | وظيفة |
|---------------|-------|-------|-----------------|-------|-------|--------------|-------|-------|--------------|-------|-------|------------------------------|
| básico* | | | | | | | | | | | | |
| rápido (خفيف) | | | tostado (متوسط) | | | medio (سريع) | | | claro (سريع) | | | الخبز |
| ج 1000 | ج 750 | ج 500 | ج 1000 | ج 750 | ج 500 | ج 1000 | ج 750 | ج 500 | ج 1000 | ج 750 | ج 500 | carga (الرغيف) |
| 15:00 | 15:00 | 15:00 | 15:00 | 15:00 | 15:00 | 15:00 | 15:00 | 15:00 | 15:00 | 15:00 | 15:00 | وقت التأخير |
| | | | | | | | | | | | | precalentar (التسخين المسبق) |
| د 5 | د 5 | د 5 | د 5 | د 5 | د 5 | د 5 | د 5 | د 5 | د 5 | د 5 | د 5 | amasar 1 (العجن 1) |
| د 5 | د 5 | د 5 | د 5 | د 5 | د 5 | د 5 | د 5 | د 5 | د 5 | د 5 | د 5 | reposo (الإستراحة) |
| د 20 | د 20 | د 20 | د 20 | د 20 | د 20 | د 20 | د 20 | د 20 | د 20 | د 20 | د 20 | amasar 2 (العجن 2) |
| د 15 | د 15 | د 15 | د 40 | د 40 | د 40 | د 40 | د 40 | د 40 | د 40 | د 40 | د 40 | fermentar 1 (التخمير 1) |
| ث 10 | ث 10 | ث 10 | ث 10 | ث 10 | ث 10 | ث 10 | ث 10 | ث 10 | ث 10 | ث 10 | ث 10 | amasar 3 (العجن 3) |
| د 9 | د 9 | د 9 | د 25 | د 25 | د 25 | د 25 | د 25 | د 25 | د 25 | د 25 | د 25 | fermentar 2 (التخمير 2) |
| ث 10 | ث 10 | ث 10 | ث 10 | ث 10 | ث 10 | ث 10 | ث 10 | ث 10 | ث 10 | ث 10 | ث 10 | amasar 4 (العجن 4) |
| د 30 | د 30 | د 30 | د 50 | د 50 | د 50 | د 50 | د 50 | د 50 | د 50 | د 50 | د 50 | fermentar 3 (التخمير 3) |



يمكنك إيقاف الصوت بعد الضغط على زر تشغيل/إيقاف (start/stop). للقيام بذلك، استمر في الضغط على كلا زرَي المؤقت لمدة ثانيتين تقريبًا. إذا استمرت في الضغط على كلا زرَي المؤقت لمدة ثانية، فستسمع إشارة صوتية لتخبرك بأن الصوت أصبح مفعلاً مرة ثانية.

يستخدم زر تشغيل/إيقاف (start/stop) كذلك في إيقاف البرنامج في أي وقت. للقيام بذلك، استمر في الضغط على زر تشغيل/إيقاف (start/stop) لمدة حوالي 3 ثوانٍ لحين سماعك صوت صافرة. ستظهر الواجهة المبدئية للبرنامج المختار على الشاشة. إذا أردت استخدام برنامج مختلف، قم باختيار البرنامج مستخدمًا زر القائمة (menu).

11 إمزج العجين واعجنه.

تقوم ماكينة خبز الخبز بمزج وعجن العجين بصورة تلقائية حتى تصل إلى القوام الصحيح.



ينبغي غلق غطاء الجهاز أثناء مرحلة تقليب وعجن العجين. يمكن إضافة كميات قليلة من الماء والسوائل أو المكونات الأخرى أثناء تلك المرحلة.

12 اترك العجين ليتخمر.

يتم تسخين ماكينة خبز الخبز إلى درجة الحرارة المثلى لتخمر العجين بعد آخر دورة عجن.



اغلق الغطاء أثناء مرحلة تخمر العجين ولا تفتحه حتى نهاية خبز الخبز. الموضع من الصور هو تقديم مراحل تخمر العجين فقط.

13 الخبز.

تقوم ماكينة خبز الخبز بضبط درجة حرارة وقت الخبز تلقائيًا. إذا كان الخبز أخف من اللازم في نهاية البرنامج، قم باستخدام برنامج إضفاء اللون البني (cocer) لتحمير الخبز. للقيام بذلك، استمر في الضغط على زر تشغيل/إيقاف (start/stop) لمدة حوالي 3 ثوانٍ (لحين سماعك صوت صافرة). ثم اضغط على زر الخبز (cocer). عندما يتم التوصل إلى مستوى البنية المرجو، قم بإيقاف العملية عن طريق الاستمرار في الضغط على زر تشغيل/إيقاف (start/stop) لمدة حوالي 3 ثوانٍ (لحين سماعك صوت صافرة).




أغلق الغطاء أثناء مرحلة خبز العجين ولا تفتحه حتى نهاية خبز الخبز. المقصود من الصور هو تقديم مرحلة الخبز فقط.


14 التدفئة.


بمجرد انتهاء عملية الخبز، تنطلق الصافرة للإشارة إلى إمكانية إخراج الخبز من الجهاز. وابدأ وقت التدفئة المُقدَّر بساعة واحدة على الفور.


15 نهاية مراحل البرنامج.


قم بفصل الجهاز من مصدر التيار بعد انتهاء التشغيل.



3. integral (قمح كامل) 
لخبز القمح الكامل.


4. dulce (حلوى) 
أي لإعداد عجين الحلوى المخمر.


5. rápido (فاتق) 
6. sin

gluten (خال من الجلوتين) 
لصنع الخبز الخالي من الجلوتين.

7. masa (عجين) 
لصنع العجين.

8. pasta fresca (عجين المكرونة) 
9. mermelada (المربى) 

10. hornear (الخبز) 
لإضفاء اللون البني على الخبز أو الكعك.

11. baguette (الخبز الفرنسي) 

7 اختر الوزن المناسب للبرنامج المحدد. (carga) يُستخدم لضبط وزن الخبز (أنظر الجدول):

500 ج = للخبز الصغير الذي يزن حتى 500 ج

750 ج = للخبز المتوسط الذي يزن حتى 750 ج

1000 ج = للخبز الكبير الذي يزن حتى 1000 ج

8 اختر مستوى البنية (إضفاء اللون البني) المرجو.

يستخدم زر اللون (dorado) لضبط مستوى اللون البني أو البنية المطلوب. خفيف (claro) أو متوسط (medio) أو قاتم (tostado) أو سريع (rápido).

9 اضبط وقت بدء البرنامج عن طريق أزرار اختيار برنامج المؤقت.

مثال:

الساعة الآن 8:30 م ولابد أن يصبح الخبز جاهزًا في الصباح التالي بحلول الساعة 7:00 ص أي في غضون عشر ساعات ونصف. اضغط زر المؤقت حتى يظهر رمز 10:30 ثم اضغط على أزرار اختيار البرنامج حتى ترى 10:30 على الشاشة - وهو الوقت المنقضي من الآن (08:30 م) إلى اللحظة التي يكون الخبز جاهزًا فيها. لا تقوم باستخدام المكونات القابلة للفساد مطلقًا كالحليب والبيض والفواكه والزبادي والبصل إلخ لدى العمل على وظائف التوقيت.

10 اضغط على الزر تشغيل/إيقاف (start/stop).

وينبغي الإشارة إلى إضافة المكونات الإضافية بإشارة صوتية. يوجد وصف البرامج التي يتم استخدام هذه الخاصية بها في الجداول التي تبين مراحل تشغيل الجهاز.

وظائف الأمان

إذا كانت درجة حرارة الجهاز لم تنزل مرتفعة للغاية لبدء برنامج جديد بعد استخدام الجهاز في السابق، فسيظهر الرمز E01 على شاشة العرض بعد أن تضغط على زر التشغيل start مرة ثانية، وستسمع أيضاً صوت صافرة. وفي مثل هذه الحالة، إستمر بالضغط على زر تشغيل/إيقاف start/stop لحين اختفاء الرمز E01 من شاشة العرض وظهور الإعدادات الأساسية عليها، ثم أزل غُلبة الخبز وانتظر حتى يبرد الجهاز.

يمكن بدء برنامج الخبز cocer على الفور حتى ولو كان الجهاز لم يزل ساخناً.

B

تعليمات التشغيل

1 أدخل غُلبة الخبز.

غُلبة الخبز مغطاة بطبقة غير قابلة للاتصاق. ثم ضع علبة الخبز في منتصف قاعدة الجهاز. ثم قم بلف الوعاء برفق في اتجاه عقارب الساعة حتى يتوقف.

يكون المقبض ساخناً بعد الخبز، لذلك استخدم حامل الأواني.

2 أدخل مضرب العجن.

أدخل مضرب العجن عن طريق وضع مقبض علبة الخبز في فتحة مضرب العجن.

3 ضع المكونات.

لابد من وضع المكونات بداخل علبة الخبز بالترتيب المبين في الوصفة المحددة، ويمكن العثور على أمثلة للوصفات في كتيب التعليمات هذا.

4 املأ موزع الإضافات كبيرة الحجم (إختياري).

للقيام بتكملة الموزع، قم برفع غطاء الموزع ثم بسكب الكمية المثلّي من الإضافات (الفواكه، المكسرات، الزبيب، السوداني). تعتمد كمية الإضافات على المفضلات الشخصية، ثم ألق الغطاء حتى تسمع صوت طقطقة.

5 قم بتوصيل الجهاز بمصدر التيار.

6 اختر البرنامج المراد بواسطة زر القائمة (menu).

يستخدم زر القائمة (menu) لإختيار البرامج الموصوفة أذناه.

1. básico (عادي)

للخبز الأبيض وخبز القمح وخبز الجاودار. هذا هو البرنامج الأكثر استخداماً.

2. francés (فرنسي)

لإعداد الخبز الأبيض الخفيف الوزن بصفة خاصة.

"3:25" إلى مدة البرنامج المُختار، ويشير موضع العلامتين إلى مستوى اللون البني والوزن. تكون الإعدادات الافتراضية بعد تشغيل الجهاز هو "الوزن الأثقل" (1000 جرام) و "مستوى اللون البني المتوسط". وسيتم إظهار المعلومات المتعلقة بعملية الخبز على شاشة العرض أثناء عمل الجهاز، وسيتناقص الوقت المعروض على الشاشة بصورة تدريجية، وسيتم إظهار المعلومات الأخرى المتعلقة بالمؤقت، والعجن، وفترة التوقف، وتخمر العجين، والخبز، ووظيفة الحفاظ على درجة الحرارة في أسفل الشاشة.

16 زر تشغيل/إيقاف start/stop - يقوم بتشغيل البرنامج وإيقافه.

17 المؤقت - يقوم بضبط التوقيت.

18 زر اللون dorado - يستخدم لضبط مستوى اللون البني أو البنية المطلوب.

19 زر القائمة menu - يستخدم لإختيار البرنامج.

20 زر الرغبة carga - يقوم بضبط الوزن وفقاً للوصف أذناه.

وظائف الجهاز

وظيفة الصافرة

تنطلق الصافرة:

- عند الضغط على أزرار البرنامج.
- تنطلق الإشارة الصوتية أثناء التشغيل لتخبر المستخدم وتذكره بإضافة المكسرات وبذور عباد الشمس والزبيب.
- عند الوصول لنهاية البرنامج.

يمكنك إيقاف الصوت بعد الضغط على زر

start/stop. وللقيام بذلك، إستمر بالضغط على كلا زرَي المؤقت لمدة ثانييتين تقريباً. إذا استمرت في الضغط على كلا زرَي المؤقت لمدة ثانية، فستسمع إشارة صوتية لتخبرك بأن الصوت أصبح مفعلاً مرة ثانية.

وظيفة الذاكرة

إذا حدث انقطاع موجز في التيار الكهربائي لمدة 15 دقيقة تقريباً، فسيتم تخزين موضع البرنامج ويمكن للماكينة أن تتابع العمل من هذا الموضع عندما يعود التيار. ويكون ذلك ممكناً فقط إذا كان قد تم إيقاف البرنامج قبل الوصول إلى مرحلة العجن. وإلا فستنضطر إلى البدء من جديد.

تحديد كمية المكونات تلقائياً

يوجد موزع للإضافات الكبيرة الحجم في غطاء هذا الجهاز (4). ويمكن إضافة المكونات الحرة كالفواكة والمكسرات والزبيب والحبوب إلى الخبز. وللقيام بذلك، فإنك بحاجة لوضع المنتج المحدد في الموزع قبل عملية الخبز (تتوفر التفاصيل بفقرة 4). يقوم الجهاز بإضافة المنتجات إلى الكعكة تلقائياً في اللحظة المناسبة أثناء مزج الكعكة وعجنها.

ويمكن إضافة المكونات الإضافية كذلك لنشرها على الجزء العلوي من الكعكة. من الأفضل أن يتم وضع هذه المكونات في الموزع بالنسبة للمكونات الحرة بمدة 30 دقيقة قبل نهاية عملية الخبز.

تحذير!

خطر تلف الممتلكات



- صل الجهاز بأخذ كهربى موصل بالأرض ذو فرق جهد متوافق مع فرق الجهد المبين على لوحة قراءة تقدير فرق الجهد.
- لا يُحذ أن يتم تشغيل الجهاز عن طريق مؤقت خارجى أو نظام تحكم عن بُعد منفصل.
- ضع الجهاز دائماً على سطح مستو ومسطح كي لا يسقط أثناء عملية عجن العجين الغليظ، وبعد هذا الأمر ذو أهمية خاصة عند إستخدام الوظائف المُبرمجة وعندما يُترك الجهاز بدون مراقبة. وفي حالة الأسطح البالغة النعومة، ضع الجهاز على قطعة مطاط رقيقة.
- عندما يكون الجهاز قيد التشغيل، ينبغي وضعه على مسافة 10سم على الأقل من الأشياء الأخرى.
- لا تضع الجهاز على مقربة من موقد غاز أو موقد كهربى أو موقد ساخن مطلقاً.
- لا تقم أبداً بإزالة عُلبة الخَبز عندما يكون الجهاز قيد التشغيل.
- لا تضع أي رقائق من الألومنيوم بداخل الجهاز أو أية مواد بخلاف منتجات الخَبز مطلقاً، حيث أن ذلك يمكن أن يتسبب بحدوث حريق أو مس كهربائى.
- لا تقم بتغطية الجهاز بالمناشف أو المواد الأخرى أثناء الاستخدام مطلقاً. فيجب أن يتحرك ويخرج كلاً من الحرارة والبخار بحرية، و يحدث حريق إذا تم تغطية الجهاز بمواد قابلة للاشتعال أو إذا لامس الستائر... إلخ.
- لا تقم برش الجهاز بالماء كي تغسله، ولا تغمره أو تغمر كابل التغذية الكهربائية بالماء.
- لا تقم باستخدام المنظفات الكاشطة كالمستحلبات والكريمات المنظفة والملمعات... إلخ لتنظيف الهيكل، حيث أنه من الممكن للمنظفات أن تزيل رموز المعلومات المصورة كالتقاييس والعلامات والإشارات التحذيرية إلخ.
- لا تقم بغسل الأجزاء المعدنية في غسالة الأطباق، حيث أن المنظفات الكاشطة المستخدمة في غسالة الأطباق تتسبب في تقطيع لون هذه الأجزاء، بل قم بغسلها يدوياً مستخدماً سائل تنظيف الأطباق التقليدية.
- يمكن أن يتسبب إستخدام أي ملحق غير موصى بها من قِبَل المُصنِّع في تلف الجهاز.
- يمكن للخَبز أن يشتعل، لذا لا تقم مطلقاً باستخدام الجهاز على مقربة من أية مواد قابلة للاشتعال أو أسفل أي شيء يمكن أن يشتعل (كالستائر على سبيل المثال).
- لا تقم بفصل الجهاز عن طريق شد الكابلات الكهربائى.

- قبل المحاولة بخبز نوع معين من الخَبز لليوم التالي، حاول إضافة المكونات أولاً أثناء مراقبة الجهاز للتأكد من أن كميات المكونات صحيحة، وأن العجين ليس غليظاً أو خفيفاً أكثر من اللازم، وأن كميته ملائمة وبأن العجين لا يفيض على جوانب الجهاز.
- عندما تنتهي من الخَبز، قم بفصل الجهاز من مأخذ التيار الكهربائى.

الخصائص الفنية



- الخصائص الفنية مبينة على بطاقة تقدير الجهد.
- إماكينة خَبز الخَبز جهاز من الدرجة الأولى مجهز بكابل تغذية كهربائى وله سلك أرضى مزود بمقبس موصل بالأرضى.
- الجهاز متوافق مع جميع متطلبات الإستخدام.
- الجهاز يتوافق مع متطلبات الأجهزة التالية:
 - جهاز كهربائى مصمم للإستخدام مع فرق جهد كهربائى محدد ومعين (LVD) - 2006/95/EC
 - التوافقية الكهرومغناطيسية (EMC) - 2004/108/EC.
- يحمل الجهاز رمز CE على لوحة الاسم.

ملاحج الجهاز



مكونات الجهاز

- 1 غطاء قابل للرفع
- 2 مقبض
- 3 نافذة المشاهدة
- 4 موزع المكونات
- 5 فتحات
- 6 عُلبة الخَبز
- 7 مضرب العجن
- 8 حجرة الخَبز
- 9 القالب السفلى لخبز الخَبز الفرنسى
- 10 القالب العلوى لخبز الخَبز الفرنسى
- 11 لوحة التحكم

الملحقات

- 12 ملعقة لتقدير المكونات
- 13 وعاء لتقدير المكونات
- 14 خُطاف لإخراج مضرب العجن

لوحة التحكم

15 شاشة

تعرض الشاشة الرمز 13:25 بعد توصيل صانع الخَبز بالتيار الكهربى. يُشير الرقم "1" إلى البرنامج المُختار، بينما يشير الرمز

تلميح

معلومات عن المُنتج وتلميحات حول استخدامه



- هذا الجهاز مصممٌ للاستخدام المنزلى فقط، وظروف الضمان تتغير في حال استخدام الجهاز لغرض إنتاج الأطعمة التجارية.
- لا تقم باستخدام مكونات أكثر مما هو مبين في الوصفات المقدمة في هذه التعليمات، وإلا فسيتم خَبز الخَبز بصورة غير متساوية أو سيفيض العجين عن الإناء. إتبع التوصيات المقدمة في هذا التعليمات.

A