



Mod. 125



Pane Express *metal*



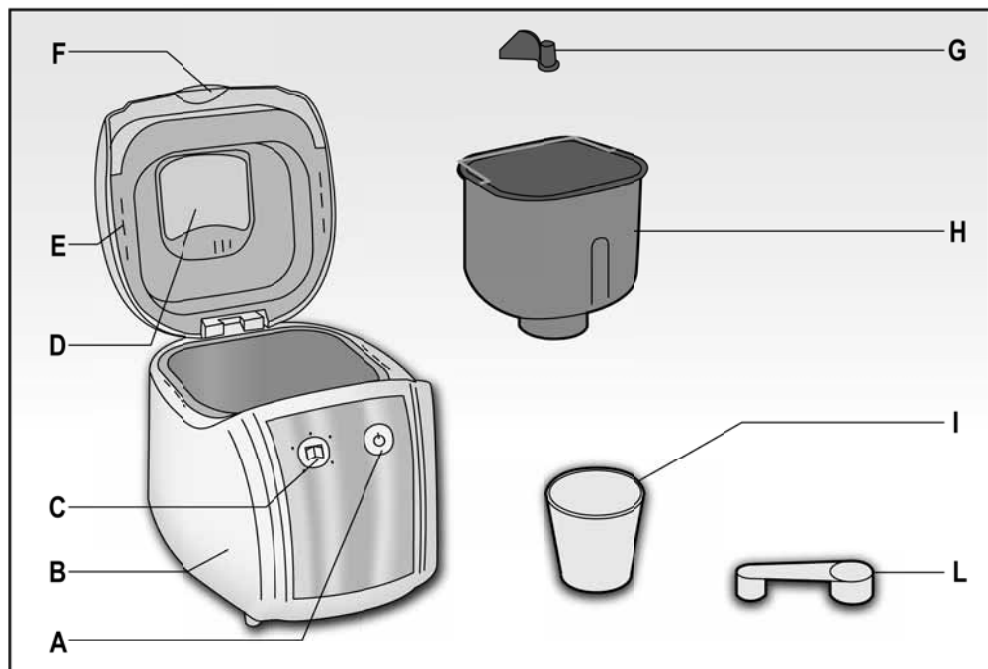


Fig. 1

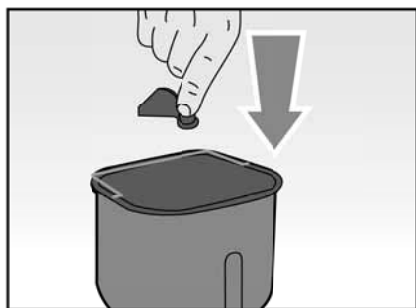


Fig. 2



Fig. 3

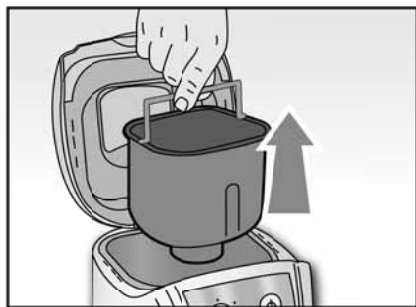


Fig. 4

AVVERTENZE IMPORTANTI

LEGGERE QUESTE ISTRUZIONI PRIMA DELL'USO.



Usando apparecchi elettrici è necessario prendere le opportune precauzioni, tra le quali:

1. Assicurarsi che il voltaggio elettrico dell'apparecchio corrisponda a quello della vostra rete elettrica.
2. Non lasciare l'apparecchio incustodito quando collegato alla rete elettrica; disinserirlo dopo ogni uso.
3. Non mettere l'apparecchio sopra o vicino a fonti di calore.
4. Durante l'utilizzo posizionare l'apparecchio su di un piano orizzontale, stabile e ben illuminato.
5. Non lasciare l'apparecchio esposto ad agenti atmosferici (pioggia, sole, ecc...).
6. Fare attenzione che il cavo elettrico non venga a contatto con superfici calde.
7. Questo apparecchio non è adatto all'utilizzo da parte di persone (compresi i bambini) con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte. Gli utenti che manchino di esperienza e conoscenza dell'apparecchio oppure ai quali non siano state date istruzioni relative all'utilizzo dell'apparecchio dovranno essere soggette alla supervisione da parte di una persona responsabile della loro sicurezza.
8. E' necessario vigilare sui bambini per assicurare che non giochino con l'apparecchio.
9. **NON IMMERGERE MAI IL CORPO DEL PRODOTTO, LA SPINA ED IL CAVO ELETTRICO IN ACQUA O ALTRI LIQUIDI, USARE UN PANNO UMIDO PER LA LORO PULIZIA.**
10. **ANCHE QUANDO L'APPARECCHIO NON E' IN FUNZIONE, STACCARE LA SPINA DALLA PRESA DI CORRENTE ELETTRICA PRIMA DI INSERIRE O TOGLIERE LE SINGOLE PARTI O PRIMA DI ESEGUIRE LA PULIZIA.**
11. Assicurarsi di avere sempre le mani ben asciutte prima di utilizzare o di regolare gli interruttori posti sull'apparecchio o prima di toccare la spina e i collegamenti di alimentazione.
12. Mentre l'apparecchio effettua la cottura, non toccare le sue parti in movimento.
13. Non accendere mai l'apparecchio senza che la vaschetta sia stata riempita con gli ingredienti.
14. Non inserire dentro l'apparecchio carta stagnola o altro materiale metallico in modo da evitare un incendio o un corto circuito.
15. Non toccare superfici calde. Usare guanti da forno o canovacci per stoviglie ripiegati.
16. Lasciare almeno 5 cm intorno alla macchina per il pane per permettere la ventilazione e non coprire per nessun motivo le bocchette per vapore.
17. Non introdurre mani o dita nella vaschetta durante il funzionamento dell'apparecchio.
18. Posizionare il cavo di collegamento in modo che non rimanga sospeso sopra la zona di lavoro, non vi si urti accidentalmente o vi si inciampi.
19. Non usare vicino o sotto tende, credenze o qualunque altro oggetto che rischi di essere bruciato o di incendiarsi.
20. Non usare la macchina per pane come deposito.
21. Per mantenere al meglio il contenitore, ogni tanto lavare bene e ungere con olio.
22. Per staccare la spina, afferrarla direttamente e staccarla dalla presa a parete. Non staccarla mai tirandola per il cavo.
23. Non usare l'apparecchio se il cavo elettrico o la spina risultano danneggiati, o se l'apparecchio stesso risulta difettoso; in questo caso portatelo al più vicino Centro di Assistenza Autorizzato.

24. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, esso deve essere sostituito dal Costruttore o dal suo servizio assistenza tecnica o comunque da una persona con qualifica simile, in modo da prevenire ogni rischio.
25. L'apparecchio è concepito per il SOLO USO DOMESTICO e non deve essere adibito ad uso commerciale o industriale.
26. Questo apparecchio è conforme alla direttiva 2006/95/CE e EMC 2004/108/CE.
27. Eventuali modifiche a questo prodotto, non espressamente autorizzate dal produttore, possono comportare il decadimento della sicurezza e della garanzia del suo utilizzo da parte dell'utente.
28. Allorchè si decida di smaltire come rifiuto questo apparecchio, si raccomanda di renderlo inoperante tagliandone il cavo di alimentazione. Si raccomanda inoltre di rendere innocue quelle parti dell'apparecchio suscettibili di costituire un pericolo, specialmente per i bambini che potrebbero servirsi dell'apparecchio per i propri giochi.
29. Gli elementi dell'imballaggio non devono essere lasciati alla portata dei bambini in quanto potenziali fonti di pericolo.

CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI

DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIO (Fig. 1)

- A Tasto accensione / spegnimento 
- B Corpo dell'apparecchio
- C Tasto selezione programmi 
- D Oblò
- E Bocchette
- F Coperchio
- G Pala impastatrice
- H Vaschetta
- I Misurino
- L Cucchiaino dosatore

BREVI CENNI SULLE MACCHINE PER PANE

La vostra macchina è un prodotto per risparmiare fatica. Il suo vantaggio principale è che tutte le operazioni di impasto, lievitazione e cottura avvengono all'interno di uno spazio contenuto. La vostra macchina per pane sfornerà con facilità e frequenza superbe pagnotte, se seguirete le istruzioni ed avrete chiari alcuni principi di base. L'apparecchiatura non può pensare al posto vostro.

Non può dirvi che avete dimenticato un ingrediente o che ne avete usato un tipo sbagliato o che lo avete misurato in modo non corretto. L'accurata selezione degli ingredienti è la fase più importante del processo di preparazione del pane.

ISTRUZIONI PER L'USO

ATTENZIONE: ANCHE QUANDO L'APPARECCHIO NON È IN FUNZIONE, STACCARE LA SPINA DALLA PRESA DI CORRENTE ELETTRICA PRIMA DI INSERIRE O TOGLIERE LE SINGOLE PARTI O PRIMA DI ESEGUIRE LA PULIZIA.

NOTA: Al primo utilizzo, pulire tutti i componenti secondo quanto riportato nel paragrafo "Pulizia e manutenzione". Mettere la macchina in modalità cottura (Prog. 5) e farla funzionare a vuoto per circa 10 minuti. Dopo che si sarà raffreddata, pulirla ancora una volta.

Asciugare bene tutto e poi rimontare i componenti, adesso la macchina è pronta per essere usata.

- Montare la pala impastatrice (G) sul perno all'interno della vaschetta (H) (Fig. 2).
- Misurare gli ingredienti con il misurino (I) o il cucchiaino (L) in dotazione, oppure pesandoli ed introdurla nella vaschetta (H).
- Inserire la vaschetta (H) sull'apposito perno all'interno dell'apparecchio, ruotandola in senso orario per bloccarla (Fig. 3).

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

Questa sequenza in generale è:

ingredienti liquidi, uova, sale, latte in polvere, farina e infine il lievito. È fondamentale che il lievito non venga mai in contatto con il sale. Dopo che la farina è stata impastata per un po' il "bip" può ricordare di inserire gli ingredienti alla frutta. Se, invece, si inseriscono gli ingredienti alla frutta troppo presto, dopo lunga mescolatura si frantumeranno.

- Chiudere il coperchio (F) ed inserire la spina nella presa di corrente. Non appena si collega la macchina all'elettricità si sente un "bip" e si accende la spia che indica che il programma "Base" è acceso. Si tratta del programma di default.
- Scegliere il programma di cottura desiderato premendo in sequenza il tasto selezioni programmi (C); la relativa spia del programma selezionato si accenderà.
- Avviare il processo di cottura premendo il tasto di accensione/spegnimento (A) una volta; si sentirà un breve "bip" ed il programma si avvierà. In questo momento tutti gli altri pulsanti sono disattivati eccetto il tasto (A).

Per arrestare il programma premere il tasto di accensione/spegnimento (A) per circa 3 secondi finché si sente un "bip" di conferma. Si tratta di una caratteristica che contribuisce ad impedire le interruzioni non richieste per le quali sarebbe necessario riavviare il programma.

Tasto selezione programmi

Si usa per impostare i diversi programmi. Ogni volta che lo si preme (e si sente un breve "bip") il programma cambia. Se si preme il pulsante in modo non continuo allora compaiono in sequenza tutti e 5 i menu e si accenderà il led sotto il coperchio (F). Selezionare, dunque, il programma desiderato. Ecco le funzioni dei 5 menu:

- 1 **Base:** impasto, lievitazione e cottura di pane comune.
- 2 **Integrale:** impasto, lievitazione e cottura di pane integrale. Questo programma ha un tempo di preriscaldamento più lungo per consentire ai grani della farina di riempirsi d'acqua e quindi espandersi.
- 3 **Veloce:** impasto, lievitazione e cottura in tempi ridotti. Il pane di questo tipo in genere è più piccolo e con un impasto più denso.

4 **Impasto:** impasto, lievitazione ma senza cottura. Rimuovere l'impasto e utilizzarlo per farne panini, pizza, pane al vapore ecc...

5 **Cottura:** solo cottura al forno senza impasto né lievitazione. Usato anche per aumentare il tempo di cottura per ogni programma selezionato e per la preparazione di marmellate.

Nota: Tempo di funzionamento per ogni programma:

1	Base	3:00
2	Integrale	3:40
3	Veloce	1:38
4	Impasto	1:30
5	Cottura	0:30

Mantenimento in caldo

Dopo che è stato cotto, il pane può esser tenuto al caldo per 60 minuti. Durante questa funzione i 4 led sotto il tasto di accensione/spegnimento (A) lampeggiano. Per estrarre il pane, spegnere il programma con il tasto (A).

Interruzione di corrente

Se l'interruzione di corrente dura meno di 8 minuti, il programma continuerà appena la corrente sarà ripristinata. Il tempo del programma sarà prolungato di un intervallo pari alla durata dell'interruzione. Se quest'ultima dura più di 8 minuti, il programma si arresterà. Nel caso che questo accada, scollegare l'apparecchio, lasciarlo raffreddare, svuotare la vaschetta, togliere gli ingredienti, pulire e avviare nuovamente.

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

Temperatura ambiente

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

Indicazioni d'allarme

Quando i 5 led sotto il tasto selezioni programmi (C) lampeggiano mentre si sente il cicalino fare "bip", significa che la temperatura all'interno è troppo elevata. Aprire il coperchio (F) e lasciar raffreddare la macchina per 10-20 minuti.

COME FARE IL PANE

- Mettere gli ingredienti dentro la vaschetta (H), attenendosi all'ordine espresso nella ricetta. In caso l'impasto contenga segale o frumento integrale suggeriamo di invertire l'ordine degli ingredienti: ovvero mettere prima gli ingredienti secchi lievito e farina e poi i liquidi in modo da impastare meglio.

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

- Fare un buco con le dita sulla cima della farina, mettervi dentro il lievito facendo attenzione che non venga in contatto con i liquidi o con il sale.

- Chiudere il coperchio (F) delicatamente e inserire la spina nella presa.
- Premere il tasto selezione programmi (C) per scegliere il programma che si desidera.
- Premere il tasto di accensione/spegnimento (A) per avviare.
- Per il programma "Base" si sentirà un lungo "bip". Serve a ricordare di inserire gli ingredienti. Aprire il coperchio e inserire i vostri ingredienti.

ATTENZIONE: Durante la cottura è possibile che dalla ventola sotto il coperchio (F) fuoriesca del vapore: ciò è perfettamente normale.

- Quando la macchina finisce il suo processo si sentono 10 "bip". Premere il tasto di accensione/spegnimento (A) per circa 3-5 secondi. Aprire il coperchio (F) e, avendo indossato dei guanti da forno, afferrare bene il manico della vaschetta (H) ruotandola in senso antiorario per sbloccarla ed estrarla fuori ben dritta (Fig. 4).
- Lasciare raffreddare prima di prendere il pane e poi, utilizzando una spatola antiaderente tirare fuori il pane dalla vaschetta cominciando dai lati.
Se necessario, rovesciare la vaschetta su di una griglia raffreddante oppure su di una superficie pulita e scuoterla delicatamente finché il pane non fuoriesce.

ATTENZIONE: Non utilizzare mai utensili di metallo per prelevare il pane dalla vaschetta (H), in modo da non rovinare il rivestimento antiaderente.

- Togliere il pane delicatamente e lasciarlo raffreddare per circa 20 minuti prima di tagliarlo.
- Quando il processo è finito e non è stato premuto il tasto di accensione/spegnimento (A) il pane si manterrà comunque caldo per 1 ora e poi la macchina si spegnerà.
- A cottura ultimata, spegnere l'apparecchio e staccare la spina dalla presa di corrente, attendere che i componenti si siano raffreddati e procedere con la pulizia.

INGREDIENTI

FARINA

Il tipo di farina che si usa è molto importante. L'elemento più importante contenuto nella farina è la proteina chiamata glutine, che è l'agente naturale che conferisce all'impasto la capacità di modellarsi e di trattenere il biossido di carbonio prodotto dal lievito. Comprate farina sulla cui confezione sia scritto "TIPO 0" o "PER PANE" (tipo manitoba), quest'ultima ha un alto contenuto di glutine.

ALTRE FARINE PER PANE

Esse includono farina integrale e farine di altri cereali.

Esse forniscono un eccellente apporto di fibra dietetica ma contengono livelli più bassi di glutine rispetto a quelli della farina bianca 0. Ciò significa che le pagnotte integrali tendono ad essere più piccole e più dense di quelle bianche. In termini generali, se nella ricetta sostituite farina bianca "0" con metà farina integrale, potete preparare un prodotto con un sapore di pane integrale e una consistenza di pane bianco.

LIEVITO

Il lievito è un organismo vivente che si moltiplica nell'impasto. In presenza di umidità, cibo e calore, il lievito crescerà e rilascerà biossido di carbonio in gas. Quest'ultimo produce bolle che rimangono intrappolate nell'impasto e che lo fanno crescere.

Tra i vari tipi di lievito disponibili raccomandiamo l'uso del lievito di birra secco. Questi sono normal-

mente venduti in buste e non devono essere precedentemente sciolti in acqua.

Potreste anche trovare lievito “ad azione rapida” o “lievito per macchine per pane”. Questi sono lieviti più forti che hanno la capacità di fare lievitare l’impasto con una velocità superiore del 50% rispetto agli altri. Usateli solo con il programma “VELOCE”. Il lievito in buste è molto sensibile all’umidità, quindi non conservate quelli parzialmente usati per più di un giorno. In alternativa, potete utilizzare il lievito di birra fresco in panetti: 1 gr di lievito di birra secco equivale a 3,5 gr di lievito di birra fresco.

TABELLA EQUIVALENZA LIEVITO DI BIRRA SECCO e FRESCO			
	Secco		Fresco
1/4 bustina	2 gr.	1 cucchiaino	7 gr.
1/2 bustina	4 gr.	2 cucchiaini	13 gr.
3/4 bustina	6 gr.	3 cucchiaini	21 gr.
1 bustina	7 gr.	3,5 cucchiaini	25 gr.
1,5 bustina	10 gr.	5 cucchiaini	37 gr.
2 bustina	14 gr.	7 cucchiaini	50 gr.

INGREDIENTE LIQUIDO

L’ingrediente liquido è normalmente costituito da acqua o latte o da una miscela dei due. L’acqua rende la crosta più croccante. Il latte rende quest’ultima più morbida e la consistenza più soffice.

Ci sono opinioni contrastanti su quale dovrebbe essere la temperatura dell’acqua. Potete decidere voi stessi mano a mano che acquistate familiarità con l’apparecchio.

L’acqua è un altro ingrediente fondamentale per il pane. Parlando in generale, una temperatura dell’acqua tra i 20°C e i 25°C è la più appropriata. Ma nel caso del pane ultra veloce se si vuole accelerare il processo la temperatura deve essere tra i 45°C e i 50°C. E’ fondamentale che l’acqua sia di buona qualità e preferibilmente in bottiglia, in quanto il calcare presente nell’acqua può compromettere la buona riuscita del pane. Al posto dell’acqua si può mettere anche del latte fresco o acqua con il 2% di latte in polvere, il che favorisce il sapore e migliora il colore della crosta. Alcune ricette citano anche il succo di frutta, come: arancia, mela, limone e così via.

BASSO CONTENUTO DI GRASSO

Non usate olii, margarine etc con una bassa percentuale di grasso. Tali prodotti racchiudono pochi grassi, mentre la ricetta ne prevede una quantità maggiore, e si potrebbero non ottenere i risultati desiderati.

ZUCCHERO

Lo zucchero attiva e nutre il lievito permettendogli di gonfiare.

Aggiunge sapore e consistenza e favorisce la doratura della crosta.

Miele, sciroppo e melassa possono essere usati al posto dello zucchero, purché adattiate l’ingrediente liquido per compensare. Non devono essere usati dolcificanti artificiali, poiché non nutrono il lievito, al contrario alcuni lo uccidono.

SALE

Il sale aiuta a controllare la crescita del lievito. Senza sale il pane potrebbe gonfiare troppo e poi sgonfiarsi. Inoltre dà più sapore.

UOVA

Le uova renderanno il vostro pane più ricco e nutriente, aggiungeranno colore e aiuteranno la forma e la consistenza. Le uova rientrano tra gli ingredienti liquidi del pane, quindi dosate gli altri ingredienti liquidi se aggiungete uova. In caso contrario l'impasto potrebbe essere troppo liquido per gonfiarsi in modo corretto.

ERBE E SPEZIE

Possono essere aggiunte all'inizio insieme agli ingredienti principali.

Le erbe e le spezie, come la cannella, lo zenzero, l'origano, il prezzemolo e il basilico, aggiungeranno gusto e colpiranno maggiormente l'occhio. Usatene in piccole quantità (1-2 cucchiaini) per evitare che coprano il sapore del pane.

Le erbe fresche, come l'aglio e l'erba cipollina, contengono abbastanza liquido da squilibrare i dosaggi della ricetta, quindi bilanciate il contenuto liquido.

INGREDIENTI AGGIUNTIVI

La frutta secca e le noci dovrebbero essere tagliati in piccoli pezzi, il formaggio grattugiato, il cioccolato sminuzzato in piccoli pezzi e non in grumi. Non aggiungetene di più di quelli previsti nelle ricette, altrimenti il pane potrebbe non crescere correttamente. Fate attenzione alla frutta fresca e alle noci poiché contengono liquidi (succo e olio), quindi dosate l'ingrediente liquido principale per compensare.

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

CONSERVARE IL PANE

Il pane che si trova in commercio contiene solitamente additivi (cloro, calcare, colorante di catrame minerale, sorbitol, soia, ecc.). Il vostro pane non conterrà nessuno di essi, quindi non si manterrà come quello venduto in commercio e avrà un aspetto diverso. Inoltre, non avrà il sapore del pane in commercio, avrà il gusto che il pane dovrebbe sempre avere.

E' preferibile mangiarlo fresco, ma lo potete conservare per due giorni a temperatura ambiente, in una busta di polietilene dal cui interno avrete tolto tutta l'aria.

Per surgelare il pane fatto in casa, lasciatelo raffreddare, mettetelo in una busta di polietilene e togliete tutta l'aria, quindi sigillate e surgelate.

PULIZIA E MANUTENZIONE

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

ATTENZIONE: ANCHE QUANDO L'APPARECCHIO NON È IN FUNZIONE, STACCARE LA SPINA DALLA PRESA DI CORRENTE ELETTRICA PRIMA DI INSERIRE O TOGLIERE LE SINGOLE PARTI O PRIMA DI ESEGUIRE LA PULIZIA.

ATTENZIONE: Lasciare raffreddare l'apparecchio prima di procedere con la pulizia.

ATTENZIONE: Non usare mai utensili di metallo per rimuovere qualunque cosa dalla vaschetta, poiché possono rovinare il rivestimento antiaderente.

- Pulire la vaschetta (H) strofinando l'interno e l'esterno con uno straccio inumidito.
- Se la pala impastatrice (G) non viene via dall'albero motore riempire eccezionalmente la vaschetta con acqua calda e lasciarlo così per circa 30 m. La pala poi andrà pulita delicatamente con un panno inumidito.
- Lavare il misurino (I), il cucchiaino dosatore (L) in acqua calda e sapone.
- Pulire tutte le altre superfici, interne ed esterne, con un panno inumidito. Usare un po' di detersivo liquido se necessario, ma assicurarsi di risciacquarlo completamente, altrimenti eventuali residui di detersivo potrebbero compromettere la buona riuscita del vostro prossimo pane.

RICETTE

1. BASE

PANE BIANCO (350 gr.)

Acqua tiepida 100 ml.
Zucchero 1/2 cucchiaino
Olio Extravergine d'oliva 1 cucchiaino
Sale 1 cucchiaino
Farina "0" 215 gr.
Lievito di birra secco (*) 1/4 bustina
o lievito di birra fresco 8 gr
Inserire gli ingredienti ed attendere 10 minuti prima di avviare la macchina. Il lievito avrà così il tempo di preattivarsi.

PANE BIANCO (500 gr.)

*Acqua tiepida 150 ml.
Zucchero 1 cucchiaino
Olio Extravergine d'oliva 1,5 cucchiaini
Sale 1,5 cucchiaini
Farina "0" 325 gr
Lievito di birra secco (*) 1 cucchiaino
abbondante o lievito di birra fresco 10 gr
Inserire gli ingredienti ed attendere 10 minuti
prima di avviare la macchina. Il lievito avrà
così il tempo di preattivarsi.*

PANE SENZA GLUTINE (350 gr.)

Acqua tiepida 215 ml.
Zucchero 1 cucchiaino
Sale 1 cucchiaino
Olio extravergine d'oliva 1 cucchiaino
Mix di farine senza glutine 250 gr
Lievito di birra secco (*) consentito 1/2 bustina
o lievito di birra fresco 12gr

PANE SENZA GLUTINE (500 gr.)

*Acqua tiepida 325 ml.
Zucchero 1,5 cucchiaini
Sale 1,5 cucchiaini
Olio Extravergine d'oliva 1,5 cucchiaini
Mix di farine senza glutine 375 gr
Lievito di birra secco (*) consentito 3/4 di bustina
o lievito di birra fresco 21 gr*

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

oppure:

Latte intero tiepido 215 ml.
Zucchero 1 cucchiaino
Sale 1/2 cucchiaino
Margarina o burro 20 gr
Mix di farine senza glutine 250 gr.
Lievito di birra secco (*) consentito 1/2 bustina
o lievito di birra fresco 12 gr

oppure:

*Latte intero tiepido 325 ml.
Zucchero 1,5 cucchiaini
Sale 1 cucchiaino
Margarina o burro 30 gr.
Mix di farine senza glutine 375 gr.
Lievito di birra secco (*) consentito 3/4 di bustina
o lievito di birra fresco consentito 21 gr*

Potrete utilizzare questa ricetta base per pane bianco e senza glutine anche per le altre preparazioni (dolci o salate) di questo ricettario, sostituendo le farine ed aumentando la quantità del liquido indicato. In maniera approssimativa le proporzioni sono pari peso del mix senza glutine e dei liquidi. In alcuni casi più prove saranno probabilmente necessarie. Altri accorgimenti utili sono:

- Il preriscaldamento degli ingredienti (intiepidite i liquidi, se ci sono uova nell'impasto immergetele in acqua tiepida per 15 minuti, togliete dal frigo burro o margarina 15 minuti prima di utilizzarli, etc...).
- Seguire la fase iniziale dell'impasto. Controllate che la consistenza della pasta. Sarà di giusta consistenza quando non ci saranno più residui di farina ai lati del cestello ed alcuni profondi solchi si formeranno in superficie durante il funzionamento della pala, che dovrà girare liberamente e senza sforzo. L'impasto sarà sempre molto umido e tenero e dovrà essere molto più morbido rispetto ad una pasta di farina tradizionale.
- Aggiustare la consistenza dell'impasto durante i primi 5-10 minuti di lavoro. Aggiungete un cucchiaino alla volta – di farina se il composto fosse troppo tenero – di liquido se troppo asciutto fino a giusta consistenza.
- Acquistare un nuovo cestello ed una nuova pala da utilizzare per questo esclusivo scopo se l'apparecchio serve anche per la produzione di pane con glutine. In ogni caso, lavate sempre molto bene ed accuratamente tutto ciò che entra in contatto con farina tradizionale (coltelli per affettare, spatole, coperchio e pareti dell'apparecchio, etc....) per evitare contaminazioni.

2. INTEGRALE

PANE INTEGRALE (350 gr.)

Latte 140 ml.
Sale 1/2 cucchiaino
Burro 12,5 gr.
Zucchero di canna 1/2 cucchiaino
Farina bianca "0" 110 gr
Farina integrale 110 gr
Lievito di birra secco (*) 1/4 bustina
o lievito di birra fresco 10 gr

PANE INTEGRALE (500 gr.)

*Latte 210 ml.
Sale 1 cucchiaino
Burro 18 gr.
Zucchero di canna 1 cucchiaino
Farina bianca "0" 165 gr
Farina integrale 165 gr
Lievito di birra secco 1/2 bustina
o lievito di birra fresco 14 gr*

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

3. VELOCE**PANE BIANCO (350 gr.)**

Acqua tiepida 100 ml
 Zucchero 1 cucchiaino
 Olio Extravergine d'oliva 1 cucchiaino
 Sale 1/2 cucchiaino
 Farina "0" 215 gr
 Lievito di birra secco (*) 1/4 bustina
 o lievito di birra fresco 10 gr
 Inserire gli ingredienti ed attendere 10 minuti
 prima di avviare la macchina. Il lievito avrà
 così il tempo di preattivarsi.

PANE BIANCO (500 gr.)

Acqua tiepida 150 ml.
 Zucchero 1,5 cucchiaini
 Olio Extravergine d'oliva 1,5 cucchiaini
 Sale 1 cucchiaino
 Farina "0" 325 gr
 Lievito di birra secco (*) 1/2 cucchiaino o
 lievito di birra fresco 14 gr
 Inserire gli ingredienti ed attendere 10 minuti
 prima di avviare la macchina. Il lievito avrà
 così il tempo di preattivarsi.

4. IMPASTO**PASTA PER PIZZA (350 gr.)**

Acqua 200 ml.
 Sale 1 cucchiaino
 Olio oliva 3 cucchiaini
 Farina bianca "0" 350 g
 Lievito birra secco (*) 1 bustina
 o lievito di birra fresco 25 gr
 Togliere dall'apparecchio e rimpastare.
 Stendere e far riposare per 20 minuti.
 Infornare a 220° per 25 minuti.

PASTA PER PIZZA (500 gr.)

Acqua 300 ml
 Sale 1,5 cucchiaini
 Olio oliva 4, 5 cucchiaini
 Farina bianca "0" 525 g
 Lievito birra secco (*) 1,5 bustine
 o lievito di birra fresco 36 gr
 Togliere dall'apparecchio e rimpastare.
 Stendere e far riposare per 20 minuti. Infornare
 a 220° per 25 minuti.

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

PASTA PER MUFFINS (350 gr.)

Latte 125 ml.
 Panna 125 ml.
 Burro 60 gr
 Sale 1 pizzico
 Zucchero 175 gr.
 Scorza d'arancia grattata
 Farina bianca "00" 300 g
 Lievito birra secco (*) 1 bustina
 o lievito di birra fresco 25 gr
 Al termine aggiungere mescolando a mano
 e secondo i propri gusti:
 - 125 gr. di mirtilli opp.
 - 100 gr. di uvetta sultanina ammollata e
 leggermente infarinata opp.
 - 100 gr. di gocce di cioccolato opp.
 - 75 gr. di scorze di canditi a scelta
 Distribuire in 12 stampini da muffin e
 cuocere a 200° per 25 minuti.

PASTA PER MUFFINS

*Latte 185 ml.
 Panna 185 ml.
 Burro 90 gr
 Sale 1 pizzico
 Zucchero 260 gr.
 Scorza D'arancia grattata
 Farina bianca "00" 450 g
 Lievito birra secco (*) 1,5 bustine
 o lievito di birra fresco 36 gr
 Al termine aggiungere mescolando a mano
 e secondo i propri gusti:
 - 185 gr. di mirtilli opp.
 - 150 gr. di uvetta sultanina ammollata e leg-
 germente infarinata opp.
 - 150 gr. di gocce di cioccolato opp.
 - 115 gr. di scorze di canditi a scelta
 Distribuire in 18 stampini da muffin e
 cuocere a 200° per 25 minuti.*

MARMELLATA

Frutta tagliata in piccoli pezzi o passata 250 gr.
 Zucchero 250 gr.
 Succo di 1/2 limone
 Pectina in polvere 20 gr.

Riunire frutta, pectina, e succo di limone nel cestello ed avviare il **programma 4 (impasto)** per circa 15 min. quando avrà incorporato la pectina aggiungete lo zucchero versandolo un po' per volta. Chiudete il coperchio e portate a termine il ciclo avviando il **programma 5 (cottura)** per due volte consecutive, così da ottenere 1h di cottura totale (30 min ciascun ciclo)

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

IMPORTANT SAFEGUARDS

READ THESE INSTRUCTIONS BEFORE USE.


The necessary precautions must be taken when using electrical appliances, and these include the following:

1. Make sure that the voltage on the appliance rating plate corresponds to that of the mains electricity.
2. Never leave the appliance unattended when connected to the power supply; unplug it after every use.
3. Never place the appliance on or close to sources of heat.
4. Always place the appliance on a flat, level surface during use.
5. Never leave the appliance exposed to the elements (rain, sun, etc....).
6. Make sure that the power cord does not come into contact with hot surfaces.
7. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
8. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
9. NEVER PLACE THE APPLIANCE BODY, PLUG OR POWER CORD IN WATER OR OTHER LIQUIDS; ALWAYS WIPE CLEAN WITH A DAMP CLOTH.
10. ALWAYS UNPLUG THE POWER CORD FROM THE ELECTRICITY MAINS BEFORE FITTING OR REMOVING SINGLE ATTACHMENTS OR BEFORE CLEANING THE APPLIANCE.
11. Always make sure that your hands are thoroughly dry before using or adjusting the switches on the appliance, or before touching the power plug or power connections.
12. Do not touch the moving parts whilst the appliance is in use.
13. Never switch on the appliance without ingredients in the bread pan.
14. Do not place aluminium kitchen foil or other metallic materials in the appliance to avoid a fire or a short circuit.
15. Do not touch hot surfaces – use oven gloves or folded tea towels.
16. Leave at least 5 cm (2 inches) around the bread-making machine to allow for ventilation. Under no circumstances cover the steam vents.
17. Do not place your hands or fingers in the bowl while the appliance is working.
18. Arrange the connecting cable so that it is not suspended above the working area and cannot be knocked or tripped over.
19. Do not use close to or under curtains, sideboards or any other object where there is a risk of scorching or catching fire.
20. Do not use the machine for storing bread.
21. To keep the breadpan in optimum condition, wash it well from time to time and wipe over with oil.
22. To unplug the appliance, grip the plug and remove it directly from the power socket. Never pull the power cord to unplug the appliance.
23. Never use the appliance if the power cord or plug are damaged or if the appliance itself is faulty; in this case, take it to your nearest Authorised Assistance Centre.
24. To prevent any risks, if the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its Technical Assistance Service or a similarly qualified person.


25. This appliance is designed for HOME USE ONLY and may not be used for commercial or industrial purposes.
26. This appliance conforms to the 2006/95/EC and EMC 2004/108/EC directives.
27. Any changes to this product that have not been expressly authorised by the manufacturer may lead to the user's guarantee being rendered null and void.
28. In the event that you decide to dispose of the appliance, we advise you to make it inoperative by cutting off the power cord. We also recommend that any parts that could be dangerous be rendered harmless, especially for children, who may play with the appliance or its parts.
29. Packaging must never be left within the reach of children since it is potentially dangerous.

DO NOT THROW AWAY THESE INSTRUCTIONS

DESCRIPTION OF THE APPLIANCE (Fig. 1)

A On/off key 

B Appliance body

C Menu selector key 

D Window

E Steam vents

F Lid

G Kneading arm

H Bowl

I Measure

L Measuring spoon

BRIEF NOTES ON THE BREAD-MAKING MACHINE

Your appliance serves to save time and effort. Its main advantage lies in the fact that all of the mixing, proving and baking stages take place within a contained space. Your bread-making machine will easily and regularly produce superb loaves, if you follow the instructions and keep in mind one basic principle. The appliance cannot think for you.

It cannot tell you that you have forgotten an ingredient or that you have used one of the wrong type or that you have measured something incorrectly. Careful selection of ingredients is the most important stage when it comes to preparing bread.

INSTRUCTIONS FOR USE

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

N.B. Before utilising for the first time, clean all components according to the paragraph "Cleaning and maintenance". Set the appliance to baking mode (Prog. 5) and operate it empty for about 10 minutes. After it has cooled, clean it again.

Dry thoroughly and then refit the parts. The appliance is now ready for use.

- Fit the kneading arm (G) to the shaft inside the bowl (H) (Fig. 2).
- Measure out the ingredients with the measure (I) or measuring spoon (L) provided or weigh them and then place them in the bowl (H).
- Place the bowl (H) over the special shaft inside the appliance, turning it clockwise to lock it in place (Fig. 3).

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

Generally, this sequence is: liquid ingredients, eggs, salt, milk powder, flour and finally, yeast. It is essential for the yeast not to come into contact with the salt. After the flour has been mixing in for a while, the “beep” may sound to remind you to add fruit ingredients. If fruit ingredients are inserted too early, a long mixing process will cause them to break up.

- Close the lid (F) and insert the plug into the electrical socket. As soon as the machine is connected to the electrical circuit, a beep sounds and an LED lights up that indicates that the “Basic” default programme is switched on.
- Choose the desired baking programme by pressing the menu selection key (C) in sequence; the relative LED of the selected programme lights up.
- Start the baking process by pressing the on/off key (A) once; a short beep is heard and the programme starts. At that moment, all other keys are deactivated, except key (A).
To stop the programme, press the on/off key (A) for approximately 3 seconds until a confirmation beep is heard. This is a characteristic that helps to prevent unrequested stoppages that would make it necessary to restart the programme.

Menu selection key

The menu selection key is used for setting the various programmes. Each time it is pressed (and a beep is heard) the programme changes. If the key is not pressed continuously then all 5 menus appear in sequence and the LED lights up under the lid (F). Select the desired programme at that point. The functions of the 5 menus are listed below:

- 1 **Basic:** mixing, rising and baking of ordinary bread.
- 2 **Whole Wheat:** mixing, rising and baking of brown bread. This programme has a longer preheating time to allow the grains of the flour to fill with water and therefore expand.
- 3 **Quick:** mix, proving and baking in shorter time. Generally, a loaf made on this setting is smaller and has a less airy consistency.
- 4 **Dough:** mixing and rising but without baking. Remove the mix and utilize it to make rolls, pizzas, steamed bread, etc.
- 5 **Bake:** baking without mixing or proving. This function is also used to increase the baking time for each selected programme as well as for making jams.

N.B. Functioning time for each programme:

1	Basic	3:00
2	Whole Wheat	3:40
3	Quick	1:38
4	Dough	1:30
5	Bake	0:30

Keeping the bread hot

After the bread has been baked, it can be kept hot for 60 minutes. During this function, the 4 LEDs underneath the on/off key (A) flash. To extract the bread, press key (A) to switch off the programme.

Power cut

If there is a power cut that lasts less than 8 minutes, the programme will continue as soon as the electricity returns. The programme time will be extended for as long as the time of the power cut. If the power cut lasts more than 8 minutes, the programme will stop. If this happens, disconnect the appliance, let it cool down, empty the bread pan, remove the ingredients, clean and switch on again.

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

Room temperature

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

Alarm indications

When the 5 LEDs underneath the menu selector key (C) flash whilst the beeper beeps means that the inside temperature is too high. Open the lid (F) and let the machine cool down for 10-20 minutes.

HOW TO MAKE BREAD

- Put the ingredients into the bowl (H), following the order given in the recipe. If the mix contains rye or whole wheat flour, we suggest inverting the order of the ingredients, i.e., first add the dry ingredients, yeast and flour and then the liquid ingredients; this makes them easier to mix.

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

- Make a hole in the mound of flour with a finger, put the yeast inside the hole, being careful that the yeast does not come into contact with the liquids or salt.
- Close the lid (F) gently and insert the plug into the socket.
- Press the menu selector key (C) to select the desired programme.
- Press the on/off key (A) to start the machine.
- A long beep can be heard for the "Basic" programme. Do not forget to open the lid and insert your ingredients.

ATTENTION: Whilst baking, steam might exit from the vents under the lid (F). This is perfectly normal.

- When the machine finishes its operation, you will hear 10 "beeps". Hold down the on/off key (A) for 3-5 seconds. Open the lid (F) and, wearing oven gloves, firmly grip the handle of the bowl (H), turning it anticlockwise to release it and take it out the right way (Fig. 4).
- Let the bread cool down first, and then pull the bread out of the bread pan by its sides by utilising an anti-stick spatula.

If necessary, turn the bread pan upside down on a cooling grill or on a clean surface and gently shake it until the bread drops out.

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

- Gently remove the bread and let it cool down for approximately 20 minutes before cutting it.
- When the process has finished but the on/off key (A) has not been pressed, the bread remains hot for 1 hour and then the machine switches off.
- When the baking has finished, switch off the appliance and remove the plug from the electrical socket and wait for the components to cool down before proceeding with cleaning.

INGREDIENTS

FLOUR

The type of flour used is very important. The most important element in the flour is a protein known as gluten, which gives the dough its ability to hold its shape and trap the carbon dioxide produced by the yeast. Buy flour marked "TYPE 0" or "FOR BREAD" (manitoba), as these have a higher gluten content.

OTHER BREAD FLOURS

These include whole wheat flour and flours made from other types of grain.

These provide an excellent source of dietary fibre but contain lower levels of gluten than white type 0. This means that wholemeal loaves tend to be smaller and denser than white ones. In general terms, if you replace half the wholemeal flour with white type 00 flour, you can prepare a product with the taste of wholemeal bread but the texture of white bread.

YEAST

Yeast is a living organism which multiplies in the dough. Given moisture, food and warmth, the yeast grows and releases carbon dioxide gas. This produces bubbles which remain trapped in the dough and make it rise. Of the several types of yeast available, we recommend the use of dry brewer's yeast. These are usually sold in sachets and do not need to be previously dissolved in water.

You may also find «fast acting» yeast or «yeast for bread-making machines». These are stronger and can raise the dough 50% faster than the others. Only use them for the QUICK programs. Powdered yeast is very sensitive to moisture and therefore, do not keep partially used sachets for more than one day. Alternatively, you can use fresh brewer's yeast in cubes: 1 gram of dry yeast is equal to 3.5 grams of fresh brewer's yeast.

DRY AND FRESH YEAST – TABLE OF EQUIVALENTS

	Dry		Fresh
1/4 sachet	2 gr.	1 teaspoon	7 gr.
1/2 sachet	4 gr.	2 teaspoons	13 gr.
3/4 sachet	6 gr.	3 teaspoons	21 gr.
1 sachet	7 gr.	3,5 teaspoons	25 gr.
1,5 sachets	10 gr.	5 teaspoons	37 gr.
2 sachets	14 gr.	7 teaspoons	50 gr.

THE LIQUID INGREDIENT

The liquid ingredient is normally water or milk or a mixture of both. Water makes a crisper crust. Milk makes the crust softer and the texture more velvety.

There are differing opinions over what the temperature of the water should be. You can decide for yourself as you become familiar with the appliance. Water is another fundamental ingredient for bread. Normally, the temperature of the water should be between 20°C and 25°C, but in the case of ultra fast bread the temperature must be between 45°C and 50°C if the process has to be accelerated. It is extremely important for the water to be of good quality and preferably bottled, since the lime scale in mains water can affect the quality of the finished loaf. Fresh milk can be used instead of water, or water with 2% of powdered milk which favours the flavour and improves the colour of the crust. Some recipes also mention fruit juice, such as orange, apple, lemon and so on.

LOW FAT SPREADS

Never use oil, margarine, etc. with a low fat content. These products contain little fat, while the recipe requires a greater amount and the end result may not be satisfactory.

SUGAR

Sugar activates and feeds the yeast, allowing it to grow. It adds flavour and consistency as well as aiding the browning of the crust. Honey, syrup and treacle can be used instead of sugar, but adjust the quantity of the liquid ingredient to compensate.

Artificial sweeteners must not be used, because they do not feed the yeast, in fact they can kill it.

SALT

Salt helps to control the growth of the yeast. Without salt, the bread can swell too much and then collapse. Salt also gives more flavour.

EGGS

Eggs will make your bread richer and more nutritious, add colour and improve the shape and consistency. Eggs are included in the liquid ingredients, so adjust the other liquid ingredients if you add eggs, otherwise the dough may be too wet and will not rise satisfactorily.

HERBS AND SPICES

These can be added at the start, together with the main ingredients.

Herbs and spices such as cinnamon, ginger, oregano, parsley and basil add flavour and improve appearance. Use small quantities (1-2 teaspoons) to avoid swamping the flavour of the bread. Fresh herbs such as garlic and chives contain enough liquid to upset the balance of the recipe, so adjust the liquid ingredient.

ADDITIONAL INGREDIENTS

Dry fruit and nuts should be cut into small pieces, cheese grated, chocolate should be in small chips, not lumps. Do not add more than the recipe indicates, or the bread may not rise correctly. Be careful with fresh fruit and nuts as they contain liquid (juice and oil), so adjust the main liquid ingredient. Put together the added ingredients when the machine emits a beep.

STORING BREAD

Bread found on sale usually contains additives (chlorine, lime, tar colour agent, sorbitol, soya, etc.). Your bread contains none of these, so it does not keep as well as bread bought from the shop and has a different appearance. Also, it does not have the same flavour as shop-bought bread, it has the taste that bread should always have.

It is best to eat it fresh, but it can be kept for two days at room temperature, in a polythene bag from which all the air has been removed.

To freeze home-made bread, allow it to cool, put it in a polythene bag and remove all the air, then seal it and freeze.

CLEANING

ATTENTION: NEVER PLACE THE APPLIANCE BODY, PLUG OR POWER CORD IN WATER OR OTHER LIQUIDS; ALWAYS WIPE CLEAN WITH A DAMP CLOTH.

ATTENTION: ALWAYS UNPLUG THE POWER CORD FROM THE ELECTRICITY MAINS BEFORE FITTING OR REMOVING SINGLE ATTACHMENTS OR BEFORE CLEANING THE APPLIANCE.

ATTENTION: Let the appliance cool down before clearing it.

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

- Clean the bread pan (H) by rubbing the inside and outside with a damp cloth.
- This is an exceptional circumstance; if the kneading arm (G) does not detach itself from the motor shaft, fill the bread pan with hot water and leave it for approximately 30 minutes. The kneading arm can then be pulled out and gently cleaned with a damp cloth.
- Wash the measure (I) and the measuring spoon (L) with hot water and soap.
- Wipe all of the other surfaces, inside and out, clean with a damp cloth. Use a little liquid detergent if necessary but be sure to rinse thoroughly as detergent residues could spoil the end result of your next loaf.

RECIPES

1. BASIC

WHITE BREAD (350 gr.)

100 ml lukewarm water
 1/2 teaspoon sugar
 1 tablespoon extra virgin olive oil
 1 teaspoon salt
 215 g type "0" flour
 1/4 sachet dry brewer's yeast (*) or
 8 g fresh brewer's yeast
 Add all ingredients and wait for 10 minutes
 before starting up the appliance. This gives the
 yeast time to pre-activate.

WHITE BREAD (500 gr.)

150 ml lukewarm water
 1 teaspoon sugar
 1.5 spoons extra virgin olive oil
 1.5 teaspoons salt
 325 g type "0" flour
 1 heaped teaspoon dry brewer's yeast (*) or 10
 g fresh brewer's yeast
 Add all ingredients and wait for 10 minutes
 before starting up the appliance. This gives the
 yeast time to pre-activate.

GLUTEN-FREE BREAD (350 g)

215 ml lukewarm water
 1 teaspoon sugar
 1 teaspoon salt
 1 tablespoon extra virgin olive oil
 250 g gluten-free flour mix
 1/2 sachet dry brewer's yeast (*) or
 12 g fresh brewer's yeast

GLUTEN-FREE BREAD (500 gr.)

325 ml lukewarm water
 Sugar 1.5 teaspoons
 1.5 teaspoons salt
 1.5 spoons extra virgin olive oil
 375 g gluten-free flour mix
 3/4 sachet dry brewer's yeast (*) or 21 g
 fresh brewer's yeast.

or:

215 ml full-cream milk (lukewarm)
 1 tablespoon sugar
 1/2 teaspoon salt
 20 g margarine or butter
 250 g gluten-free flour mix
 1/2 sachet dry brewer's yeast (*) or
 12 g fresh brewer's yeast

or:

325 ml full-cream milk (lukewarm)
 Sugar 1.5 teaspoons
 1 teaspoon salt
 30 g margarine or butter
 375 g gluten-free flour mix
 3/4 sachet dry brewer's yeast (*) or 21 g
 fresh brewer's yeast.

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

You can use this recipe for white bread or gluten-free dough to make other recipes (sweet or savoury) in this recipe booklet, replacing flour types and increasing the amounts of liquid given. Approximately, the proportions are the same weight for gluten-free mix and liquids. In some cases, you will need to experiment. Other useful tricks of the trade are:

- Preheating the ingredients (warm up the liquids; if there are eggs in the mix, emerge them in warm water for 15 minutes, remove butter/margarine from the fridge 15 minutes before using them, etc.).

- Check the initial phase of mixing. Check that the consistency of the dough is the right consistency when there are no flour residues on the sides of the bread pan and deep troughs form on the surface of the mix when the kneading arm is functioning. The kneading arm should turn freely without forcing. The dough must always be humid and soft and much softer than a traditional flour mix.
- Correct the consistency of the mix during the first 15 minutes of the cycle. Add a spoonful of flour at a time if the mix is too soft or a spoonful of liquid if it is too dry until the right consistency is reached.
- Purchase a new bread pan and kneading arm to utilize for gluten-free baking if the appliance is to be used also for the production of bread with glutes. In any case, always thoroughly and accurately wash all parts that come into contact with traditional flour (bread knives, spatulas, lid and sides of the appliance, etc.) to avoid contamination.

2. WHOLE WHEAT

WHOLE WHEAT BREAD (350 gr.)

140 ml milk
 1/2 teaspoon of salt
 12.5 gr. of butter
 1/2 teaspoon of cane sugar
 110 gr. of "0" grade white flour
 110 gr. of wholemeal flour
 1/4 sachet dry brewer's yeast (*)
 or 10 g fresh brewer's yeast

WHOLE WHEAT BREAD (500 gr.)

*210 ml milk
 1 teaspoon of salt
 18 gr. of butter
 1 teaspoon of cane sugar
 165 gr. of "0" grade white flour
 165 gr. of wholemeal flour
 1/2 sachet dry brewer's yeast (*)
 or 14 g fresh brewer's yeast*

3. QUICK

WHITE BREAD (350 gr.)

100 ml. of warm water
 1 teaspoon of sugar
 1 table spoon of extra-virgin olive oil
 1/2 teaspoon salt
 215 gr. of "0" grade white flour
 1/4 sachet dry brewer's yeast (*)
 or 10 g fresh brewer's yeast
 Put in the ingredients and wait 10 minutes
 before switching on the machine.
 The yeast will then have time to activate.

WHITE BREAD (500 gr.)

*150 ml. of warm water
 Sugar 1.5 teaspoons
 1.5 spoons extra virgin olive oil
 1 teaspoon salt
 325 gr. of "0" grade white flour
 1/2 sachet dry brewer's yeast (*)
 or 14 g fresh brewer's yeast
 Put in the ingredients and wait 10 minutes
 before switching on the machine.
 The yeast will then have time to activate.*

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

4. DOUGH**DOUGH FOR PIZZA (350 gr.)**

200 ml. of water

1 teaspoon of salt

3 table spoons of olive oil

350 gr. of "0" grade white flour

1 sachet dry brewer's yeast (*)

or 25 g fresh brewer's yeast.

Remove from the appliance and knead again.

Roll out and leave to rest for 20 minutes.

Bake at 220° for 25 minutes.

DOUGH FOR PIZZA (500 gr)*300 ml. of water**1.5 teaspoons salt**4, 5 table spoons of olive oil**525 gr. of "0" grade white flour**1.5 sachets dry brewer's yeast (*) or**36 g fresh brewer's yeast**Remove from the appliance and knead again. Roll out and leave to rest for 20**minutes. Bake at 220° for 25 minutes.***SWEET DOUGH FOR MUFFINS (350 gr.)**

125 ml. of milk

125 ml. of cream

60 gr. of butter

A pinch of salt

175 gr. of sugar

Grated orange rind

300 gr. of "00" grade white flour

1 sachet dry brewer's yeast (*) or

25 g fresh brewer's yeast.

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

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

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

SWEET DOUGH FOR MUFFINS*185 ml. of milk**185 ml. of cream**90 gr. of butter**A pinch of salt**260 gr. of sugar**Grated orange rind**450 gr. of "00" grade white flour**1.5 sachets dry brewer's yeast (*)**or 36 g fresh brewer's yeast**At the end of the process, mix in by hand and according to individual tastes:*

- 185 gr. of bilberries or,*
- 150 gr. of sultanas soaked and lightly floured or,*
- 150 gr. of chocolate drops or,*
- 115 gr. of candied fruit of your choice*

*Divide into 18 small muffin moulds and cook at 200°C for 25 minutes.***JAM**

250 g fruit chopped into small pieces or puréed

250 g sugar

Juice of 1/2 lemon

20 g pectin powder

Combine the fruit, sugar and lemon in the basket and start **programme 4 (dough)** for about 15 mins. When the pectin has been mixed in, pour in the sugar a little at a time. Close the lid and complete the cycle by starting **programme 5 (bake)** twice in a row for a total baking time of 1 hour (30 minutes for each cycle).

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

INSTRUCTIONS IMPORTANTES

LIRE CES INSTRUCTIONS AVANT L'EMPLOI.



Lors de l'utilisation d'appareils électriques, il est nécessaire de prendre les précautions suivantes:

1. Vérifiez que le voltage électrique de l'appareil corresponde à celui de votre réseau électrique.
2. Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il est branché au réseau électrique; débranchez-le après chaque utilisation.
3. Ne placez pas l'appareil au dessus ou près de sources de chaleur.
4. Lors de son utilisation, placez l'appareil sur une surface horizontale et stable.
5. N'exposez jamais l'appareil aux agents atmosphériques externes (pluie, soleil, etc.).
6. Veillez à ce que le câble électrique n'entre jamais en contact avec des surfaces chaudes.
7. Cet appareil n'est pas indiqué pour l'utilisation de la part de personnes (y compris les enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites. Les utilisateurs n'ayant pas l'expérience, une connaissance suffisante de l'appareil ou n'ayant pas reçu les instructions relatives à l'appareil, devront faire l'objet d'un contrôle de supervision de la part d'une personne responsable de leur sécurité.
8. Il est nécessaire de surveiller les enfants pour empêcher qu'ils ne jouent avec l'appareil.
9. NE PAS PLONGER LE CORPS DU PRODUIT, LA FICHE NI LE CÂBLE ELECTRIQUE DANS L'EAU OU AUTRES LIQUIDES, ET UTILISER TOUJOURS UN CHIFFON HUMIDE POUR LES NETTOYER.
10. MEME LORSQUE L'APPAREIL N'EST PAS EN MARCHE, DEBRANCHER LA FICHE DE LA PRISE DE COURANT ELECTRIQUE AVANT D'INSTALLER OU DE DEFAIRE LES SIMPLES PARTIES OU AVANT DE PROCEDER AU NETTOYAGE.
11. Vérifier d'avoir toujours les mains sèches avant d'utiliser ou de régler les interrupteurs placés sur l'appareil ou avant de manipuler la fiche et les connexions électriques.
12. Ne touchez jamais les parties du four en mouvement pendant la cuisson.
13. Ne mettez jamais l'appareil en marche si le récipient ne contient pas les ingrédients.
14. Ne mettez pas de papier d'aluminium à l'intérieur de l'appareil ou autre matière métallique afin d'éviter les risques d'incendie ou les courts-circuits.
15. Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez des gants à four ou des prises pour plats à four.
16. Laisser un espace d'au moins 5 cm autour de la machine à pain pour permettre la ventilation et ne jamais couvrir les ouvertures d'évacuation de la vapeur.
17. N'introduisez pas vos mains ou vos doigts dans le récipient pendant le fonctionnement de l'appareil.
18. Positionner le cordon de connexion en évitant qu'il reste suspendu au-dessus de la zone de travail ou qu'il soit possible de s'y heurter ou d'y trébucher contre.
19. L'appareil ne doit jamais être utilisé près des rideaux ou de tout autre objet qui peut prendre feu ou brûler.
20. N'utilisez pas l'appareil pour conserver le pain.
21. Pour un entretien parfait du récipient, lavez-le et graissez-le de temps en temps avec de l'huile.
22. Pour débrancher l'appareil, saisir directement la fiche en la débranchant de la prise murale. Ne tirez jamais sur le câble d'alimentation.
23. N'utilisez pas l'appareil si le câble électrique ou la fiche sont endommagés, ou si l'appareil résulte défectueux; dans ce cas, contactez le Centre d'Assistance Après-vente Autorisé le plus proche.

24. Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le Constructeur ou par son service après-vente ou, dans tous les cas, par un technicien qualifié, de façon à éviter tout risque de danger.
25. L'appareil a été conçu EXCLUSIVEMENT pour un USAGE DOMESTIQUE et il ne peut en aucun cas être destiné à un usage commercial ou industriel.
26. Cet appareil est conforme à la directive 2006/95/EC et EMC 2004/108/EC.
27. Toute modification du produit, non autorisé expressément par le producteur, peut comporter la réduction de la sécurité et la déchéance de la garantie.
28. Si vous décidez de vous défaire de cet appareil, il est fortement recommandé de le rendre inutilisable en éliminant le câble d'alimentation électrique. Nous conseillons en outre d'exclure toute partie de l'appareil pouvant constituer une source de danger, en particulier pour les enfants qui peuvent se servir de l'appareil pour jouer.
29. Ne laissez pas les parties de l'emballage à la portée des enfants car elles constituent une source potentielle de danger.

CONSERVEZ SOIGNEUSEMENT CES INSTRUCTIONS

DESCRIPTION DE L'APPAREIL (Fig. 1)

- A Touche marche / arrêt 
- B Corps de l'appareil
- C Touche de sélection programmes 
- D Hublot
- E Ouvertures d'évacuation
- F Couvercle
- G Pale de pétrissage
- H Récipient
- I Mesureur
- L Cuillère à doser

QUELQUES INDICATIONS SUR LES MACHINES A PAIN

Votre machine est un produit conçu pour économiser vos forces. Son avantage principal est que toutes les opérations de pétrissage, de levage et de cuisson se font à l'intérieur d'un espace réduit. Votre machine réalisera avec facilité et rapidité de merveilleuses miches de pain, à condition que vous suiviez les instructions et que vous possédiez quelque connaissance des principes de base. L'appareil ne peut pas penser à votre place.

Il n'est pas en mesure de vous rappeler que vous avez oublié un ingrédient ou que vous avez utilisé un type erroné d'ingrédient ou que vous l'avez versé dans une proportion erronée. La sélection minutieuse des ingrédients est la phase la plus importante dans le processus de préparation du pain.

MODE D'EMPLOI

ATTENTION: MEME QUAND L'APPAREIL N'EST PAS EN MARCHÉ, DEBRANCHER LA FICHE DE LA PRISE DE COURANT ELECTRIQUE AVANT D'INSTALLER OU DE DEMONTER LES DIFFERENTES PARTIES OU AVANT DE PROCEDER AU NETTOYAGE DE LA MACHINE.

NOTE: Lors de la première utilisation, nettoyer tous les composants selon les instructions du paragraphe "Nettoyage et entretien". Mettre la machine en modalité de cuisson (Prog. 5) et la faire fonctionner à vide pendant environ 10 minutes. Attendre qu'elle refroidisse pour la nettoyer à nouveau. Essuyer bien toutes les parties et remonter les composants; la machine alors est prête pour être utilisée.

- Installer la pâle à pétrir (G) sur le pivot situé à l'intérieur du récipient (H) (Fig. 2).
- Mesurer les ingrédients avec le mesureur (I) ou avec la cuillère (L) fournis en dotation avec l'appareil, ou en les pesant, et les introduire dans le récipient (H).
- Introduire le récipient (H) sur le tourillon situé à l'intérieur de l'appareil en le tournant vers la droite pour le bloquer (Fig. 3).

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

L'ordre, en général, est le suivant: ingrédients liquides, œufs, sel, lait en poudre, farine puis levure. Il est fondamental que la levure n'entre jamais en contact avec le sel. Quand la farine a été pétrie pendant quelque temps, le «bip» sonore rappelle qu'il faut introduire les ingrédients aux fruits. Si, par contre, les ingrédients aux fruits sont introduits trop tôt, ils se rompent à cause du mélange trop long.

- Refermer le couvercle (F) et brancher la fiche à la prise de courant. Dès que la machine est connectée à la prise de courant, un «bip» sonore se déclenche et le témoin lumineux s'allume pour indiquer que le programme «Base» est actif. Il s'agit du programme de défaut.
- Choisir le programme de cuisson désiré en frappant en séquence la touche de sélection des programmes (C); le témoin lumineux correspond au programme sélectionné s'allume.
- Faire démarrer le processus de cuisson en frappant une fois la touche de marche/arrêt; un «bip» sonore se déclenche et le programme démarre. A ce moment, tous les autres poussoirs sont exclus à l'exception de la touche (A). Pour arrêter le programme, appuyer sur la touche marche/arrêt (A) pendant 3 secondes environ jusqu'au «bip» sonore de confirmation. Il s'agit d'une caractéristique qui contribue à empêcher les interruptions non demandées et pour lesquelles il serait nécessaire de faire redémarrer le programme.

Touche de sélection programmes

On l'utilise pour programmer les différents programmes. Chaque fois qu'on la frappe (et que le «bip» sonore se déclenche), le programme change. Si on frappe ce poussoir de façon non continue, les 5 menus s'affichent en séquence et le témoin lumineux situé sous le couvercle (F) s'allume. Sélectionner alors le programme désiré. Les fonctions des 5 menus sont les suivantes:

- 1 **Base:** pétrissage, levage et cuisson du pain ordinaire.
- 2 **Pain complet:** pétrissage, levage et cuisson du pain complet. Ce programme a un temps de pré-réchauffement plus long pour permettre aux grains de la farine de se remplir d'eau puis de se répandre.
- 3 **Rapide:** pétrissage, levage et cuisson dans des temps réduits. Ce type de pain est en général plus petit et présente une pâte plus dense.

4 **Pâte**: pétrissage et levage mais sans cuisson. Extraire la pâte et l'utiliser pour faire des petites miches, des pizzas, du pain à vapeur, etc.

5 **Cuisson**: uniquement cuisson au four, sans pétrissage ni levage. Utilisé aussi pour augmenter le temps de cuisson pour chaque programme sélectionné et pour la préparation des confitures.

Note: Temps de fonctionnement pour chaque programme:

1	Base	3:00
2	Pain complet	3:40
3	Rapide	1:38
4	Pâte	1:30
5	Cuisson	0:30

Maintien au chaud

Après avoir été cuit, le pain doit être conservé au chaud pendant 60 minutes. Pendant cette fonction, les 4 témoins lumineux situés sous la touche marche/arrêt (A) clignotent. Pour extraire le pain, éteindre le programme avec la touche (A).

Coupage de courant

Si la coupure de courant dure moins de 8 minutes, le programme reprend dès que le courant se rétablit. La durée du programme est prolongée d'un intervalle correspondant à la durée de l'interruption. Si cette dernière dure plus de 8 minutes, le programme s'arrête. Dans ce cas, débrancher l'appareil, le laisser refroidir, vider le récipient, retirer les ingrédients, nettoyer et faire démarrer à nouveau.

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

Température ambiante

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

Indications d'alarme

Quand les 5 témoins lumineux situés sous la touche de sélection programmes (C) clignotent et que le «bip» sonore se déclenche, cela signifie que la température à l'intérieur est trop élevée. Ouvrir le couvercle (F) et laisser refroidir la machine pendant 10-20 minutes.

PREPARATION DU PAIN

- Verser les ingrédients dans le récipient (H), en respectant l'ordre indiqué dans la recette. Si le mélange contient du seigle ou du froment intégral, nous conseillons d'inverser l'ordre d'introduction des ingrédients, à savoir de mettre d'abord les ingrédients secs, la levure et la farine, puis les ingrédients liquides, de façon à permettre un meilleur pétrissage.

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

- Faire un trou au sommet de la farine et y verser la levure en faisant attention à ce qu'elle n'entre pas en contact avec les liquides ou avec le sel.
- Refermer le couvercle (F) délicatement et brancher la fiche dans la prise.

- Frapper la touche de sélection programmes (C) pour choisir le programme.
- Frapper la touche de marche/arrêt (A) pour le démarrage.
- Pour le programme «Base», un «bip» sonore prolongé se déclenche. Sa fonction est de rappeler à l'utilisateur de verser les ingrédients dans le récipient. Ouvrir le couvercle et introduire les ingrédients de la recette.

ATTENTION: Il est possible, pendant la cuisson, que de la vapeur s'échappe de la soupape de ventilation située sous le couvercle (F): cela est parfaitement normal.

- Quand la machine termine son processus, elle émet 10 bip sonores. Appuyer sur la touche de marche/arrêt (A) pendant environ 3-5 secondes. Ouvrir le couvercle (F) et, après avoir mis des gants de protection, saisir le manche du récipient (H) en le tournant vers la gauche pour le débloquent et l'extraire en le tenant bien droit (Fig. 4).
- Faire refroidir le pain avant de l'extraire du récipient à l'aide d'une spatule anti-adhérente et en commençant par les bords.

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

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

- Extraire le pain délicatement et le laisser refroidir pendant 20 minutes environ avant de le couper.
- Quand le processus est terminé et que la touche de marche/arrêt (A) n'a pas été frappée, le pain reste dans tous les cas chaud pendant 1 heure, puis la machine s'éteint.
- Quand la cuisson est terminée, éteindre l'appareil, débrancher la fiche de la prise de courant et attendre que les composants refroidissent avant de procéder au nettoyage.

INGREDIENTS

FARINE

Le type de farine employée est très important. L'élément le plus important contenu dans la farine est la protéine appelée gluten qui est l'agent naturel qui confère à la pâte la capacité de se modeler et de retenir le bioxyde de carbone produit par la levure. Achetez de la farine qui porte sur son emballage l'inscription "FARINE TYPE 0" ou "FARINE POUR PAIN" (comme la farine Manitoba) ; cette dernière présente un haut contenu de gluten.

AUTRES FARINES A PAIN

Elles comprennent la farine intégrale et les farines obtenues avec d'autres céréales.

Elles fournissent un excellent apport de fibre diététique mais elles contiennent moins de gluten par rapport à la farine blanche type 0. Cela signifie que les miches de pain intégral ont tendance à être plus petites et plus compactes que celles de pain blanc. De façon générale, si vous remplacez la dose de farine blanche "0" avec la moitié de farine intégrale, vous pouvez préparer un produit avec le goût du pain complet et la consistance du pain blanc.

LEVURE

La levure est un organisme vivant qui se multiplie dans la pâte. En présence d'humidité, de nourriture et de chaleur, la levure s'accroît et relâche du bioxyde de carbone sous forme de gaz. Ce dernier

produit des bulles qui demeurent emprisonnées dans la pâte et la font augmenter de volume. Parmi les différents types de levure disponibles, nous conseillons d'utiliser la levure de bière séchée. Elle est généralement vendue en sachets et ne doit pas être dissoute dans de l'eau. Vous pouvez aussi trouver de la levure "à action rapide" ou "pour machines à pain". Il s'agit de levures plus fortes qui ont la capacité de faire lever la pâte plus rapidement de 50% par rapport aux autres levures. Utilisez-les seulement avec le programme «RAPIDE». La levure en sachets est très sensible à l'humidité; il ne faut donc pas conserver les sachets déjà ouverts pendant plus d'une journée. En alternative, il est possible d'utiliser la levure de bière fraîche en cubes: 1 gr de levure de bière séchée correspond à 3,5 gr de levure de bière fraîche.

TABLEAU EQUIVALENCES LEVURE DE BVIERE SECHEE et FRAICHE			
	Séchée		Fraîche
1/4 sachet	2 gr.	1 cuillère à café	7 gr.
1/2 sachet	4 gr.	2 cuillères à café	13 gr.
3/4 sachet	6 gr.	3 cuillères à café	21 gr.
1 sachet	7 gr.	3,5 cuillères à café	25 gr.
1,5 sachet	10 gr.	5 cuillères à café	37 gr.
2 sachets	14 gr.	7 cuillères à café	50 gr.

INGREDIENT LIQUIDE

L'ingrédient liquide est normalement constitué d'eau ou de lait ou d'un mélange de ces deux liquides. L'eau rend la croûte plus croustillante, alors que le lait la rend plus souple et le pain plus moelleux. Il existe des opinions différentes sur la température idéale de l'eau. Vous pouvez décider vous-mêmes au fur et à mesure que vous familiarisez avec l'appareil.

L'eau est un autre ingrédient fondamental pour le pain. En générale, une température de l'eau comprise entre 20°C et 25°C est la plus appropriée. Mais dans le cas du pain ultra rapide, si on veut accélérer le processus, la température doit être comprise entre 45°C et 50°C. Il est fondamental que l'eau soit de bonne qualité et préférablement en bouteille car le calcaire présent dans l'eau du robinet peut compromettre la bonne réussite du pain. A la place de l'eau, on peut mettre aussi du lait frais ou de l'eau avec 2% de lait en poudre, ce qui favorise le goût et améliore la couleur de la croûte. Certaines recettes indiquent aussi le jus de fruits tels que : oranges, pommes, citron, etc.

BAS CONTENU DE GRAISSE

N'utilisez pas d'huiles, de margarines, etc., contenant un faible pourcentage de gras, car la recette du pain en prévoit une quantité majeure et cela pourrait engendrer des résultats peu satisfaisants

SUCRE

Le sucre active et nourrit la levure en lui permettant ainsi de gonfler. Il accentue le goût et favorise la dorure de la croûte. Il est possible d'utiliser du miel, du sirop et de la mélasse à place du sucre à condition d'adapter l'ingrédient liquide pour compenser. Ne pas utiliser d'édulcorants artificiels car ils ne nourrissent pas la levure mais, au contraire, éliminent son effet.

SEL

Le sel aide à contrôler la croissance de la levure. Sans sel, le pain peut se gonfler de façon excessive puis se dégonfler. En outre, le sel donne plus de goût au pain.

OEUFS

Les œufs rendent votre pain plus riche et nourrissant; ils le colorent et facilitent sa forme et sa consistance. Les œufs font partie des ingrédients liquides, il est donc important de bien doser les autres ingrédients liquides si on ajoute des œufs à la recette, autrement la pâte peut devenir trop liquide et ne pas se gonfler correctement.

HERBES ET EPICES

Elles peuvent être ajoutées au début avec les ingrédients principaux.

Les herbes et les épices, comme la cannelle, le gingembre, l'origan, le persil et le basilic ajouteront du goût et un aspect esthétique au pain. Employez-les en petite quantité (1-2 cuillères à café) pour éviter de couvrir le goût du pain. Les herbes fraîches telles que l'ail ou la ciboulette contiennent assez de liquide pour déséquilibrer les dosages de la recette ; il est donc important d'en tenir compte dans le dosage des ingrédients liquides.

INGREDIENTS SUPPLEMENTAIRES

Les fruits secs et les noix doivent être coupés en petits morceaux, le fromage doit être râpé, le chocolat émincé en petits morceaux et pas en grumeaux. Ne pas en ajouter en quantité majeure de celle indiquée dans les recettes autrement le pain pourrait ne pas lever correctement. Faites attention aux fruits frais et aux noix car ils contiennent des liquides (jus et huile); dosez bien l'ingrédient liquide principal pour compenser. Il est préférable d'incorporer les ingrédients supplémentaires quand le dispositif émet le «bip» sonore.

CONSERVATION DU PAIN

Le pain qui se trouve dans le commerce contient d'habitude des additifs (chlore, calcaire, colorant de goudron minéral, sorbitol, soja, etc.). Votre pain ne contenant aucun de ces additifs ne se maintient pas comme celui vendu dans le commerce et il a un aspect différent. D'autre part, il n'aura pas le même goût que le pain vendu dans le commerce, mais le goût du vrai pain.

Il est préférable de le manger lorsqu'il est frais, mais vous pouvez le conserver pendant deux jours à température ambiante, dans un sac en polyéthylène entièrement vidé de l'air qu'il contient.

Pour congeler le pain fait maison, faites-le refroidir, mettez-le dans un sac en polyéthylène vidé de l'air, puis fermez le sac et mettez-le au congélateur.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

ATTENTION: NE JAMAIS PLONGER LE CORPS DE L'APPAREIL, LA FICHE ET LE CORDON ELECTRIQUE DANS L'EAU OU AUTRES LIQUIDES, UTILISER UN CHIFFON HUMIDE POUR LEUR NETTOYAGE.

ATTENTION: MEME QUAND L'APPAREIL N'EST PAS EN MARCHE, DEBRANCHER LA FICHE DE LA PRISE DE COURANT ELECTRIQUE AVANT D'INSTALLER OU DE DEMONTER LES DIFFERENTES PARTIES OU AVANT DE PROCEDER AU NETTOYAGE DE LA MACHINE.

ATTENTION: Faire refroidir l'appareil avant de procéder au nettoyage.

ATTENTION: Ne jamais utiliser d'ustensiles métalliques pour extraire le contenu du récipient car ils peuvent endommager le revêtement anti-adhérent.

- nettoyer le récipient (H) en frottant l'intérieur et l'extérieur à l'aide d'un chiffon humide.
- Si la pale de pétrissage (G) ne se dégage pas de l'arbre moteur, remplir exceptionnellement le récipient avec de l'eau chaude et le laisser en pause pendant environ 30 minutes. Nettoyer ensuite la pale délicatement avec un chiffon humide.
- Laver le mesureur (I) et la cuillère à doser (L) avec de l'eau chaude et du savon.
- Nettoyer toutes les autres surfaces, internes et externes, avec un chiffon mouillé. Utiliser un peu de produit vaisselle liquide si nécessaire, mais en prenant soin de bien rincer, autrement les éventuels résidus de produit pourraient compromettre la bonne réussite de votre prochaine préparation du pain.

RECETTES

1. BASE

PAIN BLANC (350 g)

Eau tiède: 100 ml

Sucre: 1/2 cuillère à café

Huile d'olives extra vierge: 1 cuillère à soupe

Sel: 1 cuillère à café

Farine "Type 0": 215 gr

Levure de bière séchée (*) 1/4 sachet ou

8 gr de levure de bière fraîche

Introduire les ingrédients et attendre 10 minutes avant de faire démarrer la machine, pour laisser le temps à la levure de se pré-activer.

PAIN BLANC (500 g)

Eau tiède: 150 ml

Sucre: 1 cuillère à café

Huile d'olives extra vierge 1,5 cuillère à soupe

Sel 1,5 cuillère à café

Farine "Type 0" : 325 gr

Levure de bière séchée () 1 cuillère à café pleine ou*

10 gr de levure de bière fraîche

Introduire les ingrédients et attendre 10 minutes avant de faire démarrer la machine, pour laisser le temps à la levure de se pré-activer.

PAIN SANS GLUTEN (350 g)

Eau tiède: 215 ml

Sucre: 1 cuillère à café

Sel: 1 cuillère à café

Huile d'olives extra vierge: 1 cuillère à soupe

Mélange de farines sans gluten: 250 gr

Levure de bière séchée (*) 1/2 sachet

ou 12 gr de levure de bière fraîche

PAIN SANS GLUTEN (500 g)

Eau tiède: 325 ml

Sucre 1,5 cuillère à café

Sel 1,5 cuillère à café

Huile d'olives extra vierge 1,5 cuillère à soupe

Mélange de farines sans gluten: 375 gr

Levure de bière séchée () 3/4 sachet*

ou 21 gr de levure de bière fraîche

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

ou:	<i>ou:</i>
Lait entier tiède: 215 ml	<i>Lait entier tiède: 325 ml</i>
Sucre: 1 cuillère à soupe	<i>Sucre 1,5 cuillère à café</i>
Sel: 1/2 cuillère à café	<i>Sel: 1 cuillère à café</i>
Margarine ou beurre: 20 gr	<i>Margarine ou beurre: 30 gr</i>
Mélange de farines sans gluten: 250 gr	<i>Mélange de farines sans gluten: 375 gr</i>
Levure de bière séchée (*) 1/2 sachet ou 12 gr de levure de bière fraîche	<i>Levure de bière séchée (*) 3/4 sachet ou 21 gr de levure de bière fraîche</i>

Vous pouvez utiliser cette recette de base pour le pain blanc et sans gluten pour d'autres préparations (sucrées ou salées) contenues dans ce livre de recettes, en remplaçant les farines et en augmentant la quantité du liquide indiqué. De façon approximative, les proportions sont égales pour le poids du mélange sans gluten et le poids des liquides. Dans certains cas, il sera probablement nécessaire d'effectuer plusieurs tentatives avant d'obtenir un résultat idéal. Les autres conseils à suivre sont les suivants:

- pré-réchauffer les ingrédients (tiédir les liquides, si la pâte contient des œufs, plongez-les dans de l'eau tiède pendant 15 minutes, extraire le beurre et la margarine du frigidaire 15 minutes avant de les utiliser, etc.)
- Suivre la phase initiale du pétrissage. Contrôler la consistance de la pâte qui sera correcte lorsqu'il n'y a plus de résidus de farine sur les parois du récipient et que des sillons profonds se forment sur la surface pendant le fonctionnement de la pale, qui devra tourner librement sans effort. La pâte est toujours très humide et tendre et elle devra toujours être beaucoup plus souple qu'une pâte préparée avec de la farine traditionnelle.
- Ajuster la consistance de la pâte pendant les 5-10 premières minutes de pétrissage. Ajouter une cuillère à la fois, de farine si la préparation est trop tendre ou de liquide si elle est trop sèche jusqu'à obtenir la juste consistance.
- Si vous désirez utiliser l'appareil pour préparer du pain au gluten, achetez un récipient et une nouvelle pale destinés exclusivement à cet emploi. Dans tous les cas, lavez toujours soigneusement tous les éléments qui entrent en contact avec la farine traditionnelle (couteaux, spatules, couvercle et parois de l'appareil, etc.) pour éviter les contaminations.

2. PAIN COMPLET

PAIN COMPLET (350 g)

Lait: 140 ml
 Sel: 1/2 cuillère à café
 Beurre: 12,5 g
 Sucre de canne: 1/2 cuillère à café
 Farine blanche "0": 110 g
 Farine intégrale: 110 g
 Levure de bière séchée (*) 1/4 sachet
 ou 10 gr de levure de bière fraîche

PAIN COMPLET (500 g)

*Lait: 210 ml
 Sel: 1 cuillère à café
 Beurre: 18 g
 Sucre de canne: 1 cuillère à café
 Farine blanche "0": 165 g
 Farine intégrale: 165 g
 Levure de bière séchée (*) 1/2 sachet
 ou 14 gr de levure de bière fraîche*

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

3. RAPIDE**PAIN BLANC (350 g)**

Eau tiède: 100 ml

Sucre: 1 cuillère à café

Huile d'olive extra vierge: 1 cuillère à soupe

Sel: 1/2 cuillère à café

Farine type "0": 215 g

Levure de bière séchée (*) 1/4 sachet

ou 10 gr de levure de bière fraîche

Verser les ingrédients et attendre 10 minutes avant de faire démarrer la machine.

La levure a ainsi le temps de se pré-activer.

PAIN BLANC (500 g)*Eau tiède: 150 ml**Sucre 1,5 cuillère à café**Huile d'olives extra vierge 1,5 cuillère à soupe**Sel: 1 cuillère à café**Farine type "0": 325 g**Levure de bière séchée (*) 1/2 sachet**ou 14 gr de levure de bière fraîche**Verser les ingrédients et attendre 10 minutes avant de faire démarrer la machine.**La levure a ainsi le temps de se pré-activer.***4. PATE****PATE A PIZZA (350 g)**

Eau: 200 ml

Sel: 1 cuillère à café

Huile d'olive: 3 cuillères à soupe

Farine blanche "0": 350 g

Levure de bière séchée (*) 1 sachet

ou 25 gr de levure de bière fraîche

Retirer de l'appareil et pétrir à nouveau à la main.

Etendre al pâte et la laisser reposer pendant

20 minutes. Mettre au four à 220°

pendant 25 minutes.

PATE A PIZZA (500 g)*Eau: 300 ml**Sel 1,5 cuillère à café**Huile d'olive: 4, 5 cuillères à soupe**Farine blanche "0": 525 g**Levure de bière séchée (*) 1,5 sachet ou**36 gr de levure de bière fraîche**Retirer de l'appareil et pétrir à nouveau à la main. Etendre al pâte et la laisser reposer**pendant 20 minutes. Mettre au four à 220°**pendant 25 minutes.*

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

PATE POUR MUFFIN (350 g)

Lait: 125 ml

Crème fraîche: 125 ml

Beurre: 60 g

Sel: 1 pincée

Sucre: 175 gr

Ecorce d'orange râpée

Farine blanche "00": 300 g

Levure de bière séchée (*) 1 sachet

ou 25 gr de levure de bière fraîche

Ajouter à la fin, en mélangeant à la main et selon les goûts personnels:

- 125 g de myrtilles; ou
- 100 g de raisin sec baigné dans de l'eau et légèrement enfariné; ou
- 100 g de pépites de chocolat; ou
- 75 g d'écorces de fruits confits au choix.

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

PATE POUR MUFFIN*Lait: 185 ml**Crème fraîche: 185 ml**Beurre: 90 g**Sel: 1 pincée**Sucre: 260 gr**Ecorce d'orange râpée**Farine blanche "00": 450 g**Levure de bière séchée (*) 1,5 sachet ou**36 gr de levure de bière fraîche**Ajouter à la fin, en mélangeant à la main et selon les goûts personnels:*

- 185 g de myrtilles; ou*
- 150 g de raisin sec baigné dans de l'eau et légèrement enfariné; ou*
- 150 g de pépites de chocolat; ou*
- 115 g d'écorces de fruits confits au choix.*

Distribuer dans 18 petits moules à muffin et cuire au four 200° pendant 25 minutes.

CONFITURE

Fruits coupés en petits morceaux ou passés à la passoire: 250 gr

Sucre: 250 gr

Jus d'un 1/2 citron

Pectine en poudre: 20 gr

Verser ensemble les fruits, la pectine et le jus de citron dans le panier et faire démarrer le **programme 4 (pétrissage)** pendant environ 15 minutes. Quand la pectine est incorporée, ajouter le sucre en le versant petit à petit. Fermez le couvercle et terminer le cycle en lançant le **programme 5 (cuisson)** deux fois de suite, afin d'obtenir une cuisson totale de 1 h (30 minutes pour chaque cycle)

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

WICHTIGE HINWEISE

VOR GEBRAUCH BITTE DIESE ANLEITUNG LESEN.



Beim Gebrauch von Elektrogeräten sind einige Vorsichtsmaßnahmen zu treffen:

1. Vergewissern Sie sich, dass die Netzspannung mit der Gerätespannung übereinstimmt.
2. Das am Stromnetz angeschlossene Gerät niemals unbeaufsichtigt lassen; die Stromzuführung des Geräts nach jedem Gebrauch unterbrechen.
3. Gerät nicht auf oder an Wärmequellen abstellen.
4. Gerät beim Gebrauch auf eine waagerechte und solide Fläche stellen.
5. Gerät keinen Witterungseinflüssen (Regen, Sonne, usw.) aussetzen.
6. Das Stromkabel darf nicht mit heißen Flächen in Berührung kommen.
7. Dieses Gerät ist nicht für den Gebrauch durch Personen (einschließlich Kindern) geeignet, die nicht im vollen Besitz ihrer körperlichen, sensorischen und geistigen Fähigkeiten sind. Benutzer, denen es an Erfahrung und Kenntnis des Geräts mangelt oder die nicht in die Verwendung des Geräts eingewiesen wurden, müssen durch eine Person überwacht werden, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist.
8. Kinder müssen überwacht werden, um sicher zu stellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
9. DAS GEHÄUSE, DEN STECKER UND DAS STROMKABEL DES GERÄTS KEINESFALLS IN WASSER ODER SONSTIGE FLÜSSIGKEITEN TAUCHEN. VERWENDEN SIE ZUR REINIGUNG EIN FEUCHTES TUCH.
10. AUCH WENN DAS GERÄT NICHT IN BETRIEB IST, ZIEHEN SIE DEN NETZSTECKER AUS DER DOSE, BEVOR SIE DIE EINZELNEN TEILE EINSETZEN ODER DIE REINIGUNG VORNEHMEN.
11. Vergewissern Sie sich immer, dass Ihre Hände trocken sind, bevor Sie die Schalter am Gerät benutzen oder einstellen, oder bevor Sie den Stecker und die Versorgungsanschlüsse berühren.
12. Während des Backens nicht die Teile, die in Bewegung sind, berühren.
13. Niemals das Gerät einschalten, ohne den Backbehälter mit den Zutaten gefüllt zu haben.
14. Niemals in das Gerät Stanniolpapier oder anderes Material aus Metall geben, um einen Brand oder Kurzschluss zu vermeiden.
15. Nicht die heißen Oberflächen berühren. Topfhandschuhe benutzen oder ein gefaltetes Geschirrtuch.
16. 5 cm um das Gerät Platz lassen, damit Belüftung möglich ist und damit nicht die Dampföffnungen verdeckt sind.
17. Nicht mit Händen oder Fingern in den Backbehälter greifen, wenn das Gerät in Betrieb ist.
18. Das Verbindungskabel so positionieren, damit es nicht über den Arbeitsbereich hängt und Stößen ausgesetzt ist und damit man nicht darüber stolpert.
19. Nicht neben oder unter Vorhängen, Küchenschränken oder ähnlichen Gegenständen benutzen, die angesengt oder in Brand gesetzt werden können.
20. Das Gerät nicht zur Brotaufbewahrung benutzen.
21. Für die optimale Instandhaltung des Backbehälters, ihn ab und zu reinigen und mit Öl ausfetten.
22. Direkt am Stecker ziehen, um diesen aus der Wandsteckdose zu führen. Niemals am Kabel ziehen.

23. Das Gerät nicht benutzen, falls das Stromkabel oder der Stecker beschädigt sein sollten oder das Gerät selbst defekt ist. Es zur nächsten Vertrags-Kundendienststelle bringen.
24. Zur Gefahrenvorbeugung darf das eventuell beschädigte Stromkabel nur vom Hersteller oder seiner Kundendienststelle, d.h. nur von einer ähnlich qualifizierten Person ausgewechselt werden.
25. Das Gerät ist AUSSCHLIEßLICH FÜR DEN HAUSGEBRAUCH und nicht für Handels- oder Industriezwecke bestimmt.
26. Dieses Gerät ist konform mit den Richtlinien 2006/95/EC und EMC 2004/108/EC.
27. Eventuelle Abänderungen an diesem Produkt, die nicht ausdrücklich vom Hersteller genehmigt wurden, können die Sicherheit und Garantie seines Einsatzes durch den Bediener aufheben.
28. Falls dieses Gerät entsorgt werden soll, ist sein Stromkabel abzuschneiden, so dass es nicht mehr funktionstüchtig ist. Darüber hinaus sind all die Geräteteile unschädlich zu machen, die vor allem für Kinder, die das Gerät als Spielzeug verwenden könnten, eine Gefahr darstellen.
29. Die Verpackungsteile nicht in Reichweite von Kindern lassen. Sie stellen eine potentielle Gefahr dar.

ANLEITUNG AUFBEWAHREN

BESCHREIBUNG DES GERÄTS (Abb. 1)

- A Einschalt-/Ausschalttaste 
- B Gehäuse des Geräts
- C Taste Programmauswahl 
- D Bullauge
- E Öffnungen
- F Deckel
- G Knetschaufel
- H Backbehälter
- I Messbecher
- L Dosierlöffel

KURZE HINWEISE FÜR BROTTBACKAUTOMATEN

Dieses Gerät erspart Ihnen viel Arbeit. Der Hauptvorteil liegt darin, dass alle Vorgänge wie Kneten, Aufgehen und Backen in einem kleinen Behälter durchgeführt werden. Ihr Brotbackautomat backt leicht und schnell leckere Brotlaibe, wenn Sie den Anleitungen und einigen Basisprinzipien folgen. Das Gerät kann nicht für Sie denken.

Es kann Ihnen nicht mitteilen, wenn Sie eine Zutat vergessen haben oder wenn Sie eine falsche Zutat oder eine falsche Dosis verwendet haben. Die sorgfältige Auswahl der Zutaten ist die wichtigste Phase beim Brotbacken.

GEBRAUCHSANLEITUNGEN

ACHTUNG: AUCH WENN DAS GERÄT NICHT IN BETRIEB IST, DEN STECKER AUS DER STECKDOSE ZIEHEN, BEVOR DIE EINZELNEN TEILE EINGESETZT ODER ENTFERNT WERDEN BZW. BEVOR DIE REINIGUNG DURCHGEFÜHRT WIRD.

HINWEIS: Bei der Erstbenutzung alle Bestandteile reinigen, wie im Abschnitt "Reinigung und Instandhaltung" angegeben ist. Das Gerät im Backmodus (Prog. 5) einschalten und circa 100 Minuten im Leerlauf in Betrieb lassen. Nachdem es abgekühlt ist, nochmals reinigen.

Alles gut abtrocknen und dann die Komponenten wieder zusammenbauen; jetzt kann die Maschine benutzt werden.

- Den Knethaken (G) auf dem Bolzen im Behälter (H) (Abb. 2) anbringen.
- Die Zutaten mit dem mitgeliefertem Messbecher (I) oder mit dem Esslöffel (L) abmessen bzw. abwägen und in den Behälter (H) geben.
- Den Behälter (H) auf dem entsprechendem Zapfen innerhalb des Geräts einsetzen, im Uhrzeigersinn drehen, bis er fest sitzt (Abb. 3).

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

Die Reihenfolge ist normalerweise die folgende: Flüssige Zutaten, Eier, Salz, Milchpulver, Mehl und dann die Hefe. Es ist wichtig, dass die Hefe nicht mit dem Salz in Berührung kommt. Nachdem das Mehl untergeknetet wurde, ertönt ein „Bip“, der an das Hinzufügen des Obsts erinnert. Wenn das Obst zu bald dazugegeben wird, wird es durch langes Mischen zerbröckelt.

- Den Deckel (F) schließen und den Stecker in die Steckdose stecken. Sobald dem Gerät Strom zugeführt wird, ertönt ein "Bip" und die Kontrollleuchte schaltet sich ein; sie gibt an, dass das Programm "Basis" aktiviert ist. Es handelt sich um das Standardprogramm.
- Das gewünschte Backprogramm auswählen und die Taste Programmauswahl (C) drücken; die entsprechende Kontrollleuchte des ausgewählten Programms schaltet sich ein.
- Den Backprozess durch einmaliges Drücken der Einschalt-/Ausschalttaste (A) aktivieren; es ertönt ein kurzer „Bip“ und das Programm startet. In diesem Moment sind alle anderen Schaltknöpfe außer der Taste (A) deaktiviert.

Um das Programm zu stoppen, circa 3 Sekunden lang die Einschalt-/Ausschalttaste (A) drücken, bis ein "Bip" zur Bestätigung ertönt. Diese Eigenschaft verhindert nicht gewünschte Unterbrechungen, die einen Neustart des Programms erfordern würden.

Taste Programmauswahl

Sie wird zur Einstellung der verschiedenen Programme benutzt. Jedes Mal, wenn sie gedrückt wird (und wenn man ein kurzes "Bip" hört) ändert sich das Programm. Wenn der Schaltknopf nicht andauernd gedrückt wird, erscheinen alle 5 Menüs und die Kontrollleuchte unter dem Deckel (F) schaltet sich ein. Das gewünschte Programm auswählen. Hier die Funktionen der 5 Menüs:

- 1 **Basis:** Kneten, Aufgehen und Backen von normalem Brot.
- 2 **Vollkorn:** Kneten, Aufgehen und Backen von Vollkornbrot. Dieses Programm hat eine längere Vorheizzeit, damit sich die Mehlkörner mit Wasser gut voll saugen und aufgehen können.
- 3 **Schnell:** Kneten, Aufgehen und Backen innerhalb von kurzer Zeit. Dieser Brottyp ist normalerweise kleiner und hat einen festeren Teig.
- 4 **Teig:** Kneten, Aufgehen, aber ohne Backen. Den Teig entfernen und zum Backen von Brötchen, Pizza, Dampfbrot etc. verwenden.
- 5 **Backen:** Nur im Backofen backen, ohne Kneten und Aufgehen. Diese Funktion wird auch benutzt, um die Backzeit für jedes ausgewählte Programm und für die Zubereitung von Marmeladen zu erhöhen.

Hinweis: Betriebszeit für jedes Programm:

1	Basis	3:00
2	Vollkorn	3:40
3	Schnell	1:38
4	Teig	1:30
5	Backen	0:30

Warmhaltung

Nach dem Backen kann das Brot 60 Minuten warm gehalten werden. Während dieser Funktion blinken die 4 Leds unter der Einschalt-/Ausschalttaste (A). Zum Herausnehmen des Brots das Programm über die Taste (A) ausschalten.

Stromausfall

Wenn der Stromausfall weniger als 8 Minuten dauert, läuft das Programm weiter, sobald die Stromversorgung wiederhergestellt ist. Das Programm wird um so viele Minuten verlängert, wie der Stromausfall gedauert hat. Wenn der Stromausfall länger als 8 Minuten andauert, stoppt das Programm. In diesem Fall das Gerät ausschalten, abkühlen lassen, den Backbehälter leeren, die Zutaten entfernen und neu starten.

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

Raumtemperatur

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

Alarmhinweise

Wenn die 5 Leds unter der Taste Programmauswahl (C) blinken, während ein "Bip" ertönt, bedeutet dies, dass die Temperatur innen zu hoch ist. Den Deckel (F) öffnen und das Gerät 10-20 Minuten abkühlen lassen.

WIE DAS BROT GEBACKEN WIRD

- Die Zutaten in den Behälter (H) geben, sich an die im Rezept angegebene Reihenfolge halten. Wenn der Teig Roggen oder Vollkornweizen enthält, wird empfohlen, die Zutaten in umgekehrter Reihenfolge hinzuzugeben: d.h. zuerst die trockenen Zutaten und das Mehl dazugeben, dann die flüssigen Zutaten, um den Teig besser kneten zu können.

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

- Mit dem Finger eine Mulde im Mehl bilden, in die Mulde die Hefe geben, darauf achten, dass sie nicht in Kontakt mit den Flüssigkeiten oder dem Salz kommt.
- Den Deckel (F) sanft schließen und den Stecker in die Steckdose einstecken.
- Die Taste Programmauswahl (C) drücken, um das gewünschte Programm auszuwählen.
- Die Einschalt-/Ausschalttaste (A) zum Starten drücken.
- Für das Programm «Basis» hört man einen langen «Bip». Er erinnert an das Hinzugeben der Zutaten. Den Deckel öffnen und die Zutaten hinzufügen.

ACHTUNG: Während des Backens ist es möglich, dass aus dem Belüfter unter dem Deckel (F) Dampf austritt: das ist vollkommen normal.

- Wenn das Gerät seinen Vorgang beendet hat, ertönen 10 „Bip“. Die Einschalt-/Ausschalttaste (A) circa 3-5 Sekunden drücken. Den Deckel (F) öffnen und mit Topflappen den Griff des Behälters (H) fassen und gegen den Uhrzeigersinn drehen, um ihn aus der Verriegelung zu lösen, dann den Behälter gerade herausziehen (Abb. 4).
- Auskühlen lassen, dann das Brot aus dem Backbehälter mit einer teflonbeschichteten Spachtel entnehmen, zum Entnehmen an den Seiten beginnen.
Bei Bedarf den Backbehälter auf einem Gitterrost oder einer sauberen Oberfläche umstürzen, leicht schütteln bis sich das Brot löst.

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

- Das Brot langsam aus dem Backbehälter lösen und circa 20 Minuten auskühlen lassen, bevor es angeschnitten wird. Wenn der Vorgang beendet ist und nicht die Einschalt-/Ausschalttaste (A) gedrückt wurde, wird das Brot 1 Stunde lang warm gehalten und dann schaltet sich das Gerät aus.
- Nach Ende der Backzeit das Gerät ausschalten und den Stecker aus der Steckdose ziehen, warten, dass alle Bestandteile abgekühlt sind und dann mit der Reinigung beginnen.

ZUTATEN

MEHL

Der Mehltyp, der benutzt wird, ist sehr wichtig. Das wichtigste im Mehl enthaltene Element ist das Gluten genannte Protein. Es ist der natürliche Wirkstoff, der den Teig geschmeidig macht und das von der Hefe erzeugte Kohlendioxid zurückhält. Kaufen Sie Mehl, auf dessen Verpackung "TYP 0" oder "FÜR BROT" (Typ Manitoba) geschrieben steht, dieses hat einen hohen Glutenanteil.

ANDERE MEHLTYPEN FÜR BROT

Dazu gehören Vollkornmehl und Mehl anderer Getreidearten.

Sie liefern eine exzellente Zufuhr von Ballaststoffen, enthalten aber weniger Gluten im Vergleich zu dem Weißmehl 0. Das bedeutet, dass die Vollkornbrote in der Regel kleiner und fester als das Weißbrot sind. Wenn Sie in dem Rezept die Hälfte des Weißmehls „0“ durch Vollkornmehl ersetzen, erhalten Sie ein Brot, das nach Vollkornbrot schmeckt, aber die Konsistenz von Weißbrot hat.

HEFE

Die Hefe ist ein lebender Organismus, der sich im Teig vermehrt. Bei Feuchtigkeit, Essen und Wärme geht die Hefe auf und setzt Kohlendioxid in Gasform frei. Es erzeugt Blasen, die im Teig bleiben und ihn aufgehen lassen.

Unter all den verschiedenen Hefetypen empfehlen wir den Gebrauch von trockener Bierhefe. Diese wird normalerweise in Tütchen verkauft und muss nicht vor dem Gebrauch in Wasser aufgelöst werden.

Sie können auch Hefe "mit schneller Wirkung" oder "Hefe für Brotbackautomaten" finden. Es sind stärkere Hefen, die den Teig um 50% schneller aufgehen lassen als die anderen Hefetypen. Nur mit dem Programm "SCHNELL" benutzen. Trockenhefe ist gegen Feuchtigkeit sehr empfindlich. Verwenden Sie angebrochene Beutel deshalb nach mehr als einem Tag nicht mehr. Als Alternative kann frische Bierhefe in Würfeln verwendet werden: 1 g Trockenhefe entspricht 3,5 g frischer Bierhefe.

VERGLEICHSTABELLE ZWISCHEN TROCKENER UND FRISCHER BIERHEFE

	Trocken		Frisch
1/4 Beutel	2 gr.	1 Teelöffel	7 gr.
1/2 Beutel	4 gr.	2 Teelöffel	13 gr.
3/4 Beutel	6 gr.	3 Teelöffel	21 gr.
1 Beutel	7 gr.	3,5 Teelöffel	25 gr.
1,5 Beutel	10 gr.	5 Teelöffel	37 gr.
2 Beutel	14 gr.	7 Teelöffel	50 gr.

FLÜSSIGE ZUTATEN

Die flüssige Zutat besteht normalerweise aus Wasser oder Milch oder aus einer Mischung aus beiden. Das Wasser macht die Kruste knuspriger. Die Milch macht die Kruste weicher und macht das Brot locker. Es gibt verschiedene Meinungen über die ideale Wassertemperatur. Sie werden es selbst herausfinden, wenn sie mit dem Gerät vertraut sind.

Das Wasser ist eine grundlegende Zutat für das Brot. Die geeignetste Wassertemperatur liegt zwischen 20°C und 25°C. Aber bei sehr schnellem Brot oder wenn der Prozess beschleunigt werden soll, muss die Temperatur zwischen 45°C und 50°C liegen. Es ist sehr wichtig, dass das Wasser eine gute Qualität hat, vorzugsweise aus der Flasche. Der im Wasser enthaltene Kalk kann das gute Gelingen des Brotbackens beeinträchtigen. Anstelle des Wassers kann auch frische Milch oder Wasser mit 2% Pulvermilch benutzt werden, dadurch wird der Geschmack intensiver und die Kruste bekommt eine schönere Farbe. Bei einigen Rezepten werden auch Fruchtsäfte wie Orangen-, Apfel- oder Zitronensaft verwendet.

GERINGER FETTGEHALT

Kein Öl, Margarine etc. mit einem geringen Fettgehalt benutzen. Diese Produkte enthalten wenig Fett, die Rezeptur erfordert jedoch eine größere Menge Fett, d.h. dass die gewünschten Ergebnisse nicht erreicht werden könnten.

ZUCKER

Der Zucker aktiviert und nährt die Hefe und lässt sie aufgehen.

Er verleiht Geschmack und Konsistenz und macht die Kruste goldbraun.

Honig, Sirup und Melasse können als Zuckerersatz benutzt werden; allerdings muss die Dosis der flüssigen Zutaten angepasst werden. Es dürfen keine künstlichen Süßstoffe benutzt werden, weil sie nicht die Hefe aktivieren, einige hemmen sogar die Wirkung der Hefe.

SALZ

Das Salz kontrolliert das Aufgehen der Hefe. Ohne Salz kann das Brot zu stark aufgehen und dann zusammenfallen. Außerdem verleiht es mehr Geschmack.

EIER

Eier machen ihr Brot reichhaltiger und nahrhafter, sie bringen Farbe ins Brot und verhelfen zu Form und Konsistenz. Die Eier gehören zu den flüssigen Zutaten des Brots, deshalb muss die Dosierung der anderen flüssigen Zutaten angepasst werden, wenn Eier hinzugefügt werden. Andernfalls kann der Teig zu flüssig werden und nicht richtig aufgehen.

KRÄUTER UND GEWÜRZE

Sie können am Anfang zu den Hauptzutaten hinzugefügt werden.

Die Kräuter und Gewürze wie Zimt, Ingwer, Origano, Petersilie und Basilikum verleihen Geschmack und ein buntes Aussehen. In kleinen Mengen benutzen (1-2 Teelöffel), um nicht den Brotgeschmack zu überdecken. Die frischen Kräuter wie Knoblauch und Schnittlauch enthalten Flüssigkeit, so dass die Rezeptdosierungen für die flüssigen Zutaten eventuell etwas abgeändert werden müssen.

ZUSÄTZLICHE ZUTATEN

Trockenobst und Nüsse müssen klein geschnitten, Käse gerieben, Schokolade in kleine Stückchen zerkleinert werden. Nicht mehr als in dem Rezept angegeben benutzen, weil andernfalls das Brot nicht richtig geht. Bei frischem Obst und Nüssen aufpassen, da sie Flüssigkeiten (Saft und Öl) enthalten; d.h. die Dosierung der Hauptflüssigkeit muss abgestimmt werden.

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

AUFBEWAHRUNG DES BROTS

Das im Handel angebotene Brot enthält gewöhnlich Zusatzstoffe (Chlor, Kalkstein, Teerfarbstoff, Sorbit, Soja, etc.). Ihr Brot enthält keinen dieser Zusatzstoffe und deshalb hält es sich nicht so lange wie das im Handel erhältliche Brot und sieht auch anders aus. Außerdem wird es nicht den Geschmack wie das im Handel erhältliche Brot haben, sondern es hat den Geschmack, den ein Brot eigentlich immer haben sollte. Es sollte frisch gegessen werden, aber es kann auch zwei Tage bei Raumtemperatur in einer Polyethylen-Tüte, aus der die Luft entfernt wurde, aufbewahrt werden. Um das hausgemachte Brot tiefkühlen zu können, muss es auskühlen, in eine Polyethylen-Tüte geben und die ganze Luft entfernt werden; dann hermetisch schließen und einfrieren.

REINIGUNG UND INSTANDHALTUNG

ACHTUNG: NIEMALS DAS GEHÄUSE, DEN STECKER UND DAS KABEL IN WASSER ODER ANDERE FLÜSSIGKEITEN TAUCHEN, EIN TROCKENES TUCH FÜR DIE REINIGUNG VERWENDEN.

ACHTUNG: AUCH WENN DAS GERÄT NICHT IN BETRIEB IST, DEN STECKER AUS DER STECKDOSE ZIEHEN, BEVOR EINZELNE TEILE EINGESETZT ODER ENTFERNT WERDEN BZW. BEVOR DIE REINIGUNG DURCHGEFÜHRT WIRD.

ACHTUNG: Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor mit der Reinigung begonnen wird.

ACHTUNG: Keine Metallgegenstände benutzen, um irgendwelche Gegenstände von dem Backbehälter zu entfernen, weil sie die teflonbeschichtete Oberfläche beschädigen können.

- Die Backbehälter (H) innen und außen mit einem feuchten Lappen reinigen.
- Wenn die Knetschaufel (G) nicht von der Antriebswelle entfernt werden kann, ausnahmsweise den Backbehälter mit warmem Wasser füllen und so für circa 30 Min stehen lassen. Die Knetschaufel

muss dann vorsichtig mit einem feuchten Tuch gereinigt werden. Den Messbecher (I), den Dosieröffel (L) mit warmem Wasser und Spülmittel reinigen.

- Die inneren und äußeren Oberflächen mit einem feuchten Tuch reinigen. Bei Bedarf etwas flüssiges Reinigungsmittel benutzen, kontrollieren, dass es komplett abgewaschen wurde, andernfalls könnten die Reinigungsmittelreste das gute Gelingen des nächsten Brots beeinträchtigen.

REZEPTE

1. BASIS

WEISSBROT (350 gr)

Lauwarmes Wasser 100 ml.

Zucker 1/2 Teelöffel

Extrareines Olivenöl 1 Esslöffel

Salz 1 Teelöffel

Mehl "0" 215 gr

1/4 Beutel Trockenhefe (*)

oder 8 g frische Bierhefe

Die Zutaten hinzugeben und 10 Minuten warten, dann das Gerät einschalten. Auf diese Weise kann die Hefe ein bisschen gehen.

WEISSBROT (500 gr)

Lauwarmes Wasser 150 ml.

Zucker 1 Teelöffel

1,5 Esslöffel extranatives Olivenöl

1,5 Teelöffel Salz

Mehl "0" 325 gr

1 gehäufte Teelöffel Trockenhefe (*)

oder 10 g frische Bierhefe

Die Zutaten hinzugeben und 10 Minuten warten, dann das Gerät einschalten. Auf diese Weise kann die Hefe ein bisschen gehen.

BROT OHNE GLUTEN (350 gr)

Lauwarmes Wasser 215 ml.

Zucker 1 Teelöffel

Salz 1 Teelöffel

Extrareines Olivenöl 1 Esslöffel

Mehlmischung ohne Gluten 250 gr

1/2 Beutel Trockenhefe (*)

oder 12 g frische Bierhefe

GLUTENFREIES BROT (500 gr)

Lauwarmes Wasser 325 ml.

1,5 Teelöffel Zucker

1,5 Teelöffel Salz

1,5 Esslöffel extranatives Olivenöl

Mehlmischung glutenfrei 375 gr

3/4 Beutel Trockenhefe (*)

oder 21 g frische Bierhefe

oder:

Lauwarme Vollmilch 215 ml.

Zucker 1 Esslöffel

Salz 1/2 Teelöffel

Margarine oder Butter 20 gr

Mehlmischung ohne Gluten 250 gr

1/2 Beutel Trockenhefe (*)

oder 12 g frische Bierhefe

oder:

lauwarme Vollmilch 325 ml.

1,5 Teelöffel Zucker

Salz 1 Teelöffel

Margarine oder Butter 30 gr

Mehlmischung ohne Gluten 375 gr

3/4 Beutel Trockenhefe (*)

oder 21 g frische Bierhefe

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

Sie können dieses Basisrezept für Weißbrot und glutenfreies Brot auch für andere Rezepte (salzig oder süß) benutzen. Sie müssen nur den Mehltyp austauschen und die angegebene Flüssigkeitsmenge erhöhen. Die Proportionen sind annähernd die folgenden: das Gewicht der Mischung ohne Gluten entspricht der Flüssigkeitsmenge. In einigen Fällen ist wahrscheinlich ein mehrmaliges Austesten notwendig. Weitere nützliche Tricks:

- Die Zutaten wärmen (die Flüssigkeiten anwärmen, wenn Eier unter den Zutaten sind, für 15 Minuten in lauwarmes Wasser legen, 15 Minuten vor Gebrauch Butter oder Margarine aus dem Kühlschrank nehmen, etc...).
- Mit dem Kneten beginnen. Die Konsistenz des Teigs kontrollieren. Er hat die richtige Konsistenz wenn an den Rändern des Behälters keine Mehltreue zu sehen sind und wenn sich keine Furchen auf der Oberfläche bilden, während die Knetschaufel benutzt wird. Diese muss sich frei und ohne Anstrengung drehen können. Der Teig wird sehr feucht und geschmeidig sein und sollte viel weicher als ein gewöhnlicher Mehlteig sein.
- Die Konsistenz des Teigs während der ersten 5-10 Minuten korrigieren. Nach und nach einen Esslöffel Mehl, wenn der Teig zu weich ist - oder Flüssigkeit hinzugeben, wenn der Teig zu trocken ist, bis er die richtige Konsistenz hat.
- Einen neuen Behälter und eine neue Knetschaufel erwerben, die ausschließlich für diesen Zweck verwendet werden, wenn das Gerät auch für die Herstellung von Brot mit Gluten benutzt wird. Auf jeden Fall muss immer all das gründlich gereinigt werden, was mit traditionellem Mehl in Berührung kommt (Messer zum Aufschneiden, Knetschaufeln, Deckel, Wände des Geräts, etc....), um Verschmutzungen zu vermeiden.

2. VOLLKORN

VOLLKORNBROT (350 gr)

Milch 140 ml.
 Salz 1/2 Teelöffel
 Butter 12,5 gr
 Brauner Zucker 1/2 Teelöffel
 Weißmehl "0" 110 gr
 Vollkornmehl 110 gr
 1/4 Beutel Trockenhefe (*) oder
 10 g frische Bierhefe

VOLLKORNBROT (500 gr)

*Milch 210 ml.
 Salz 1 Teelöffel
 Butter 18 gr
 Brauner Zucker 1 Teelöffel
 Weißmehl "0" 165 gr
 Vollkornmehl 165 gr
 1/2 Beutel Trockenhefe (*)
 oder 14 g frische Bierhefe*

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

3. SCHNELL**WEIßBROT (350 gr)**

Lauwarmes Wasser 100 ml.

Zucker 1 Teelöffel

Kaltgepresstes Olivenöl 1 Teelöffel

Salz 1/2 Teelöffel

Mehl "0" 215 gr

1/4 Beutel Trockenhefe (*) oder

10 g frische Bierhefe

Die Zutaten hinzufügen und 10 Minuten warten, bevor das Gerät gestartet wird. So kann sich die Hefe vorher aktivieren.

WEIßBROT (500 gr)

Lauwarmes Wasser 150 ml.

1,5 Teelöffel Zucker

1,5 Esslöffel extranatives Olivenöl

Salz 1 Teelöffel

Mehl "0" 325 gr

1/2 Beutel Trockenhefe ()*

oder 14 g frische Bierhefe

Die Zutaten hinzufügen und 10 Minuten warten, bevor das Gerät gestartet wird. So kann sich die Hefe vorher aktivieren.

4. TEIG**FÜR PIZZA (350 gr)**

Wasser 200 ml.

Salz 1 Teelöffel

Olivenöl 3 Esslöffel

Weißmehl "0" 350 gr

1 Beutel Trockenhefe (*)

oder 25 g frische Bierhefe

Aus dem Gerät nehmen und erneut durchkneten.

Ausrollen und 20 Minuten ruhen lassen.

Bei 220° 25 Minuten backen.

FÜR PIZZA (500 gr)

Wasser 300 ml.

1,5 Teelöffel Salz

Olivenöl 4, 5 Esslöffel

Weißmehl "0" 525 gr

1,5 Beutel Trockenhefe ()*

oder 36 g frische Bierhefe

Aus dem Gerät nehmen und erneut durchkneten. Ausrollen und 20 Minuten ruhen lassen. Bei 220° 25 Minuten backen.

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

TEIG FÜR MUFFINS (350 gr)

Milch 125 ml.
 Sahne 125 ml.
 Butter 60 gr
 Salz 1 Prise
 Zucker 175 gr
 Geriebene Orangenschale
 Weißmehl "00" 300 gr
 1 Beutel Trockenhefe (*)
 oder 25 g frische Bierhefe
 Am Ende je nach Geschmack hinzufügen:
 - 125 gr Heidelbeeren
 - 100 gr Eingeweichte und mit Mehl
 bestäubte Sultaninen
 - 100 gr Schokoladenstückchen
 - 75 gr Schalen von kandierten Früchten,
 je nach Wahl
 In 12 Muffinformen verteilen und bei 200°
 25 Minuten backen.

TEIG FÜR MUFFINS

Milch 185 ml.
 Sahne 185 ml.
 Butter 90 gr
 Salz 1 Prise
 Zucker 260 gr
 Geriebene Orangenschale
 Weißmehl "00" 450 g
 1,5 Beutel Trockenhefe (*)
 oder 36 g frische Bierhefe
 Am Ende je nach Geschmack hinzufügen:
 - 185 gr Heidelbeeren
 - 150 gr Eingeweichte und mit Mehl
 bestäubte Sultaninen
 - 150 gr Schokoladenstückchen
 - 115 gr Schalen von kandierten Früchten,
 je nach Wahl
 In 18 Muffinformen verteilen und bei 200°
 25 Minuten backen.

MARMELADE

In kleine Stücke geschnittene Früchte oder passiertes Obst 250 gr
 Zucker 250 gr
 Saft einer 1/2 Zitrone
 Pektin in Pulverform 20 gr

Obst, Pektin und Zitronensaft in den Behälter geben und das **Programm 4 (Kneten)** starten, 15 Minuten kneten lassen. Wenn das Pektin untergemischt wurde, den Zucker langsam hinzugeben. Den Deckel schließen und den Zyklus durch Starten des **Programms 5 (Backen)** zwei Mal hintereinander zu Ende bringen, d.h. die Gesamtbackzeit beträgt 1h (30 Minuten jeder Zyklus).

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

ADVERTENCIAS IMPORTANTES

LEER ESTAS INSTRUCCIONES ANTES DEL EMPLEO.



Cuando se usan aparatos eléctricos es necesario tomar algunas precauciones, entre las cuales:

1. Cerciorarse que el voltaje eléctrico del aparato corresponda al de vuestra red eléctrica.
2. No dejar el aparato sin vigilar cuando esté conectado a la red eléctrica; desconectarlo después de cada empleo.
3. No colocar el aparato sobre o en proximidad de fuentes de calor.
4. Durante el uso situar el aparato sobre una superficie horizontal estable.
5. No dejar el aparato expuesto a agentes atmosféricos (lluvia, sol, etc.).
6. Controlar que el cable eléctrico no toque superficies calientes.
7. Este aparato no es adecuado para ser empleado por personas (incluidos los niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas. Los usuarios que no tengan la experiencia y conocimiento del aparato o bien a aquellos a los que no se les haya dado las instrucciones referentes al empleo del aparato tendrán que estar sometidos a la supervisión por parte de una persona responsable de su seguridad.
8. Es necesario vigilar a los niños para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
9. **NO SUMERGIR NUNCA EL CUERPO DEL PRODUCTO, EL ENCHUFE Y EL CABLE ELÉCTRICO EN EL AGUA O EN OTROS LÍQUIDOS, USAR UN PAÑO HÚMEDO PARA LIMPIARLOS.**
10. **INCLUSO CUANDO EL APARATO NO ESTÉ EN MARCHA, HAY QUE DESCONECTAR EL ENCHUFE DE LA TOMA DE CORRIENTE ELÉCTRICA ANTES DE ACOPLAR O QUITAR LAS PARTES INDIVIDUALES O ANTES DE EFECTUAR LA LIMPIEZA.**
11. Asegurarse de tener siempre las manos bien secas antes de utilizar o de regular los interruptores situados en el aparato o antes de tocar el enchufe y las conexiones de alimentación.
12. Cuando el aparato está cociendo, no hay que tocar las partes en movimiento.
13. No encender nunca el aparato si el recipiente no lo hemos llenado con los ingredientes.
14. No introducir en el aparato papel de plata u otro material metálico para evitar un incendio o un corto circuito.
15. No tocar superficies calientes - usar guantes de horno o trapos de cocina plegados.
16. Dejar por lo menos 5 cm. alrededor de la máquina para permitir la ventilación y no tapar por ninguna razón las boquillas para el vapor.
17. No introducir las manos o los dedos en el recipiente durante el funcionamiento del aparato.
18. Colocar el cable de conexión de modo que no quede colgando sobre la zona de trabajo, para evitar tropezar accidentalmente con él.
19. No usarlo cerca o debajo de cortinas, aparadores o cualquier otro objeto que corra el riesgo de quemarse o de incendiarse.
20. No usar la máquina como depósito.
21. Para mantener de la mejor manera el contenedor, de vez en cuando lavar bien y untar con aceite.
22. Para desenchufar, coger directamente el enchufe y desconectarlo de la toma de la pared. No desenchufar estirando del cable.
23. No usar el aparato si el cable eléctrico o el enchufe estuvieran dañados, o si el mismo aparato fuera defectuoso; en este caso llevarlo al Centro de Asistencia Autorizado más cercano.

24. Si el cable de alimentación está dañado tiene que ser sustituido por el Fabricante o por su servicio asistencia técnica o en todo caso por una persona con calificación similar, para prevenir cualquier riesgo.
25. El aparato ha sido proyectado SÓLO PARA EMPLEO DOMÉSTICO y no tiene que ser destinado a uso comercial o industrial.
26. Este aparato cumple la directiva 2006/95/EC y EMC 2004/108/EC.
27. Eventuales modificaciones a este producto, no autorizadas expresamente por el fabricante pueden comportar el vencimiento de la seguridad y de la garantía de su empleo por parte del usuario.
28. Cuando decida deshacerse de este aparato, aconsejamos inhabilitarlo cortando el cable de alimentación. Se recomienda además hacer inocuas aquellas partes del aparato que pudieran constituir un peligro, especialmente para los niños que podrían utilizar el aparato para sus juegos.
29. Los elementos del embalaje no se tienen que dejar al alcance de los niños ya que constituyen fuentes potenciales de peligro.

GUARDAR ESTAS INSTRUCCIONES

DESCRIPCIÓN DEL APARATO (Fig. 1)

- A Tecla de encendido/ apagado 
- B Cuerpo del aparato
- C Tecla selección programas 
- D Portilla
- E Boquillas
- F Tapadera
- G Pala amasadora
- H Bandeja
- I Medidor
- L Cuchara dosificadora

BREVES INDICACIONES SOBRE LAS MÁQUINAS PARA HACER PAN

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

Vuestra máquina para hacer pan horneará con facilidad y frecuencia notable panes, si se siguen las instrucciones y se tienen claros algunos principios básicos. Los instrumentos no pueden pensar en vuestro lugar.

No os puede decir que habéis olvidado un ingrediente o que habéis usado un tipo de ingrediente equivocado o que lo habéis medido de modo incorrecto. La cuidadosa selección de los ingredientes es la fase más importante del proceso de preparación del pan.

INSTRUCCIONES DE EMPLEO

ATENCIÓN: INCLUSO CUANDO EL APARATO NO ESTÉ EN FUNCIONAMIENTO, QUITAR EL ENCHUFE DE LA TOMA DE CORRIENTE ELÉCTRICA ANTES DE PONER O QUITAR CADA UNA DE LAS PARTES O ANTES DE REALIZAR LA LIMPIEZA.

NOTA: Con el primer uso, limpiar todos los componentes según lo indicado en el apartado “Limpieza y Mantenimiento”. Poner la máquina en modo cocción (Prog. 5) y ponerla en marcha vacía durante aproximadamente 10 minutos. Después de que se haya enfriado, limpiarla de nuevo.

Secarla bien y volver a montar los componentes, ahora la máquina está lista para usar.

- Montar la pala amasadora (G) en el perno dentro de la bandeja (H) (Fig. 2).
- Medir los ingredientes con el medidor (I) o la cuchara (L) en dotación, o bien pesándolos e introduciéndolos en la bandeja (H).
- Acoplar la bandeja (H) en el correspondiente perno dentro del aparato, girándola en sentido de las agujas del reloj para bloquearla (Fig. 3).

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

Esta secuencia en general es: Ingredientes líquidos, huevos, sal, leche en polvo, harina y al final la levadura. Es fundamental que la levadura no entre nunca en contacto con la sal. Después de que la harina se haya amasado durante un tiempo el “bip” puede recordar que hay que introducir los ingredientes a la fruta. Si, sin embargo, se introducen los ingredientes a la fruta demasiado pronto, después de un mezclado largo se rompen.

- Cerrar la tapa (F) y conectar el enchufe a la toma de corriente. En cuanto se conecta la máquina a la electricidad se oye un «bip» y se enciende la luz indicadora que señala que el programa «Base» está encendido. Se trata del programa de default.
- Elegir el programa deseado apretando en secuencia la tecla “selecciones programas” (C); la correspondiente luz indicadora del programa seleccionado se encenderá.
- Poner en marcha el procedimiento de cocción apretando la tecla de encendido/apagado (A) una vez; se oirá un breve «bip» y el programa se pondrá en marcha. En este momento todos los otros pulsadores están desactivados excepto la tecla (A).

Para detener el programa apretar la tecla de encendido/apagado (A) durante aproximadamente 3 segundos hasta que se oiga un «bip» de confirmación. Se trata de una característica que contribuye a impedir las interrupciones no solicitadas para las que sería necesario reiniciar el programa.

Tecla selección programas

Se usa para establecer los diferentes programas. Cada vez que se aprieta (y se oye un breve «bip») el programa cambia. Si se aprieta el pulsador de manera no continuada entonces aparecen en secuencia los 5 menús y se encenderá el led debajo de la tapadera (F). Seleccionar, entonces, el programa deseado. Éstas son las funciones de los 5 menús:

- 1 **Base:** amasar, fermentar y cocer pan común.
- 2 **Integral:** amasado, fermentación y cocción de pan integral. Este programa tiene un tiempo de precalentamiento más largo par permitir a los granos de la harina llenarse de agua y por lo tanto expandirse.
- 3 **Rápido:** amasar, fermentar y cocer en tiempos reducidos. El pan de este tipo normalmente es más pequeño y con una masa más densa.

- 4 **Masa:** amasado, fermentación pero sin cocción. Sacar la masa y utilizarla para hacer bocadillos, pizza, pan al vapor etc.
- 5 **Cocción:** sólo cocción al horno sin amasar ni fermentar. Usado también para aumentar el tiempo de cocción para cada programa seleccionado y para la preparación de mermeladas.

Nota: Tiempo de funcionamiento para cada programa:

1	Base	3:00
2	Integral	3:40
3	Rápido	1:38
4	Amasar	1:30
5	Cocción	0:30

Mantenimiento en caliente

Después de que se haya cocido, el pan se puede mantener caliente durante 60 minutos. Durante esta función los 4 led debajo de la tecla de encendido/apagado (A) se iluminan intermitentemente. Para extraer el pan, apagar el programa con la tecla (A).

Interrupción de corriente

Si la interrupción de corriente dura menos de 8 minutos, el programa continuará en cuanto la corriente sea restablecida. El tiempo del programa será prolongado con un intervalo igual a la duración de la interrupción. Si esta última dura más de 8 minutos, el programa se detendrá. En el caso en que esto suceda, desconectar el aparato, dejarlo enfriar, vaciar la bandeja, quitar los ingredientes, limpiar y poner en marcha de nuevo.

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

Temperatura ambiente

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

Indicaciones de alarma

Cuando los 5 led debajo de la tecla selecciones programas (C) se iluminan intermitentemente mientras se oye el timbre hacer «bip», significa que la temperatura dentro es demasiado elevada. Abrir la tapadera (F) y dejar enfriar la máquina durante 10-20 minutos.

COMO HACER EL PAN

- Poner los ingredientes dentro de la bandeja (H), ateniéndose al orden expresado en la receta. En caso que la masa contenga centeno o trigo integral sugerimos invertir el orden de los ingredientes: o sea, poner primero los ingredientes secos levadura y harina y después los líquidos para amasar mejor.

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

- Hacer un agujero con los dedos en la cima de la harina, meter dentro la levadura poniendo atención de que no entre en contacto con los líquidos o con la sal.
- Cerrar la tapadera (F) delicadamente y conectar el enchufe en la toma de corriente.

- Apretar la tecla selección programas (C) para elegir el programa que se desee.
- Apretar la tecla de encendido/apagado (A) para poner en marcha.
- Para el programa «Base» se oír un largo «bip». Sirve para recordar la introducción de los ingredientes. Abrir la tapadera e introducir vuestros ingredientes.

ATENCIÓN: Durante la cocción es posible que del ventilador que hay debajo de la tapadera (F) salga vapor: esto es perfectamente normal.

- Cuando la máquina acaba su proceso se oyen 10 “bip”. Presionar la tecla de encendido/apagado (A) durante aproximadamente 3-5 segundos. Abrir la tapa (F) y usando guantes de horno, coger bien el mango de la bandeja (H) girándola en sentido contrario a las agujas del reloj para desbloquearla y extraerla hacia fuera bien recta (Fig. 4).
- Dejar enfriar antes de coger el pan y después, utilizando una espátula antiadherente sacar el pan de la bandeja empezando por los lados.
Si es necesario, dar la vuelta a la bandeja sobre una rejilla para enfriarse o bien sobre una superficie limpia y sacudirla delicadamente hasta que el pan se desprege.

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

- Sacar el pan delicadamente y dejarlo enfriar durante aproximadamente 20 minutos antes de cortarlo.
- Cuando el procedimiento haya acabado y no se apriete la tecla de encendido/apagado (A) el pan se mantendrá de todas formas caliente durante 1 hora y después la máquina se apagará.
- Cuando acabe la cocción, apagar el aparato y desconectar el enchufe de la toma de corriente, esperar a que los componentes se hayan enfriado y proceder con la limpieza.

INGREDIENTES

HARINA

El tipo de harina que se usa es muy importante. El elemento más importante contenido en la harina es la proteína llamada gluten, que es el agente natural que confiere a la masa la capacidad de modelarse y de retener el bióxido de carbono producido por la levadura. Comprad harina en cuyo paquete haya escrito “TIPO 0” o “PARA PAN” (tipo Manitoba), ésta última posee un alto contenido de gluten.

OTRAS HARINAS PARA PAN

Éstas incluyen harina integral y harinas de otros cereales.

Suministran una excelente aportación de fibra dietética pero contienen niveles más bajos de gluten con respecto a los de la harina blanca 0. Eso significa que los panes integrales tienden a ser más pequeños y más densos que aquellos blancos.

En términos generales, si en la receta reemplazáis harina blanca «0» con mitad de harina integral, podéis preparar un producto con un sabor de pan integral y una consistencia de pan blanco.

LEVADURA

La levadura es un organismo viviente que se multiplica en la masa. En presencia de humedad, comida y calor, la levadura crecerá y desprenderá bióxido de carbono en gas.

Éste último produce burbujas que quedan atrapadas en la masa y que la hacen crecer.

Entre los diferentes tipos de levadura disponibles recomendamos el empleo de la levadura de cer-

veza seca. Ésta normalmente se vende en sobres y no tienen que ser precedentemente disuelta en agua. También podríais encontrar levadura «de acción rápida» o «levadura para máquinas de pan». Éstas son levaduras más fuertes que tienen la capacidad de hacer fermentar la masa con una velocidad superior del 50% con respecto a las otras. Usadlas sólo con los programas RÁPIDOS. La levadura en sobres es muy sensible a la humedad, por lo tanto no hay que conservar aquellos sobres parcialmente usados durante más de un día. Como alternativa, se puede utilizar la levadura de cerveza fresca en porciones: 1 gr de levadura de cerveza seca equivale a 3,5 gr de levadura de cerveza fresca.

TABLA EQUIVALENCIA LEVADURA DE CERVEZA SECA y FRESCA			
	Seca		Fresca
1/4 sobre	2 gr.	1 cucharadita	7 gr.
1/2 sobre	4 gr.	2 cucharaditas	13 gr.
3/4 sobre	6 gr.	3 cucharaditas	21 gr.
1 sobre	7 gr.	3,5 cucharaditas	25 gr.
1,5 sobre	10 gr.	5 cucharaditas	37 gr.
2 sobres	14 gr.	7 cucharaditas	50 gr.

INGREDIENTE LÍQUIDO

El ingrediente líquido normalmente está constituido de agua o leche o de una mezcla de los dos. El agua hace la costra más crujiente. La leche hace ésta última más blanda y la consistencia más suave. Hay opiniones contrastantes sobre cual debería ser la temperatura del agua. Podéis decidir vosotros mismos mano a mano que adquirís práctica con el aparato.

El agua es otro ingrediente fundamental para el pan. Hablando en general, una temperatura del agua entre los 20°C y los 25°C es la más apropiada. Pero en el caso del pan ultra rápido si se quiere acelerar el procedimiento la temperatura debe ser entre los 45°C y los 50°C. Es fundamental que el agua sea de buena calidad y preferiblemente en botella, ya que la cal presente en el agua puede dar problemas para el buen resultado del pan. En lugar del agua se puede poner también leche fresca o agua con el 2% de leche en polvo, cosa que favorece el sabor y mejora el color de la corteza. Algunas recetas citan también el zumo de fruta, como: naranja, manzana, limón y otros.

BAJO CONTENIDO DE GRASA

No hay que usar aceites, margarinas etc. con bajo porcentaje de grasa. Dichos productos contienen poca grasa, mientras que la receta requiere una cantidad mayor y podrían no obtenerse los resultados deseados.

AZÚCAR

El azúcar activa y nutre a la levadura permitiéndole hincharse. Añade sabor y consistencia y favorece el dorado de la corteza. Miel, jarabe y melaza se pueden usar en lugar del azúcar, pero adaptando el ingrediente líquido para compensar. No hay que usar edulcorantes artificiales ya que no nutren a la levadura, por el contrario algunos la matan.

SAL

La sal ayuda a controlar el crecimiento de la levadura. Sin sal el pan podría hincharse demasiado y después deshincharse. Además da más sabor.

HUEVOS

Los huevos harán que vuestro pan sea más rico y nutritivo, añadirán color y ayudarán a la forma y a la consistencia. Los huevos están entre los ingredientes líquidos del pan, así pues dosificar los otros ingredientes líquidos si añadís huevos. En caso contrario la masa podría ser demasiado líquida para hincharse de modo correcto.

HIERBAS Y ESPECIAS

Pueden ser añadidas al principio junto a los ingredientes principales. Las hierbas y las especias como la canela, el jengibre, el orégano, el perejil y la albahaca, añadirán gusto e impresionarán mucho más al ojo. Usarlas en pequeñas cantidades (1-2 cucharitas) para evitar que cubran el sabor del pan. Las hierbas frescas como el ajo y la cebolleta, contienen bastante líquido que puede desequilibrar las medidas de la receta, por lo tanto equilibrar el contenido líquido.

INGREDIENTES AÑADIDOS

La fruta seca y las nueces deberían ser machacadas en pequeños trozos, el queso rallado, el chocolate desmenuzado en pequeños trozos y no en grumos. No añadir más de aquellos previstos en las recetas, de otro modo el pan podría no crecer correctamente. Tener cuidado con la fruta fresca y las nueces ya que contienen líquidos, zumo y aceite, por lo tanto dosificar el ingrediente líquido principal para compensar. Es preferible unir los ingredientes suplementarios cuando el dispositivo emite un «bip».

CONSERVAR EL PAN

El pan que se encuentra en el comercio contiene normalmente aditivos (cloro, cal, colorante de alquitran mineral, sorbitol, soja, etc.). Vuestro pan no contendrá ninguno de ellos, por lo tanto no se mantendrá como el que se vende en comercio y tendrá un aspecto diferente. Además, no tendrá el sabor del pan en comercio, tendrá el sabor que el pan siempre debería tener. Es preferible comerlo fresco, pero podéis conservarlo por dos días a temperatura ambiente, en una bolsa de polietileno de cuyo interior habréis sacado todo el aire. Para congelar el pan hecho en casa, dejarlo enfriar, meterlo en una bolsa de polietileno y sacar todo el aire, después sellarlo y congelarlo.

LIMPIEZA

ATENCIÓN: NO SUMERGIR NUNCA EL CUERPO DEL PRODUCTO, EL ENCHUFE Y EL CABLE ELÉCTRICO EN EL AGUA O EN OTROS LÍQUIDOS, USAR UN PAÑO HÚMEDO PARA LIMPIARLOS.

ATENCIÓN: INCLUSO CUANDO EL APARATO NO ESTÉ EN MARCHA, HAY QUE DESCONECTAR EL ENCHUFE DE LA TOMA DE CORRIENTE ELÉCTRICA ANTES DE ACOPLAR O QUITAR LAS PARTES INDIVIDUALES O ANTES DE EFECTUAR LA LIMPIEZA.

ATENCIÓN: Dejar enfriar el aparato antes de pasar a la limpieza.

ATENCIÓN: No usar nunca utensilios de metal para sacar cualquier cosa de la bandeja, ya que pueden estropear el revestimiento antiadherente.

- Limpiar la bandeja (H) frotando el interior y el exterior con un paño humedecido.
- Si la pala amasadora (G) no sale de su eje motor llenar excepcionalmente la bandeja con agua caliente y dejarla aproximadamente 30 min. La pala después la limpiaremos delicadamente con un paño humedecido.
- Lavar el medidor (I), la cuchara dosificadora (L) con agua caliente y jabón.
- Limpiar todas las demás superficies, internas y externas, con un paño humedecido. Usar un poco de detergente líquido si es necesario, pero asegurarse de enjuagarlo completamente, si no es así posibles residuos de detergente podrían poner en peligro el buen resultado de vuestro próximo pan.

RECETAS

1. BASE

PAN BLANCO (350 gr)

Agua tibia 100 ml
 Azúcar 1/2 cucharadita
 Aceite de oliva virgen extra 1 cucharada
 Sal 1 cucharadita
 Harina "0" 215 gr
 Levadura de cerveza seca (*) 1/4 sobre
 o levadura de cerveza fresca 8 gr
 Introducir los ingredientes y esperar
 10 minutos antes de poner en marcha
 la máquina. Así la levadura
 tendrá tiempo de preactivarse.

PAN SIN GLUTEN (350 gr)

Agua tibia 215 ml.
 Azúcar 1 cucharadita
 Sal 1 cucharadita
 Aceite de oliva virgen extra 1 cucharada
 Mezcla de harinas sin gluten 250 gr
 Levadura de cerveza seca (*) 1/2 sobre
 o levadura de cerveza fresca 12 gr
 o bien
 Leche entera tibia 215 ml.
 Azúcar 1 cucharada
 Sal 1/2 cucharadita
 Margarina o mantequilla 20 g
 Mezcla de harinas sin gluten 250 g
 Levadura de cerveza seca (*) 1/2 sobre
 o levadura de cerveza fresca 12 gr

PANE BIANCO (500 gr)

*Agua tibia 150 ml.
 Azúcar 1 cucharadita
 Aceite de oliva virgen extra 1,5 cucharada
 Sal 1,5 cucharaditas
 Harina "0" 325 gr
 Levadura de cerveza seca (*) 1 cucharadita abun-
 dante o levadura de cerveza fresca 10 gr
 Introducir los ingredientes y esperar
 10 minutos antes de poner en marcha
 la máquina. De este modo la levadura tendrá
 el tiempo de preactivarse.*

PAN SIN GLUTEN (500 gr)

*Agua tibia 325 ml
 Azúcar 1,5 cucharaditas
 Sal 1,5 cucharaditas
 Aceite de oliva virgen extra 1 1/2 cucharada
 Mezcla de harinas sin gluten 375 gr
 Levadura de cerveza seca (*) 3/4 sobre
 o levadura de cerveza fresca 21 gr
 o bien:
 Leche entera tibia 325 ml
 Azúcar 1,5 cucharaditas
 Sal 1 cucharadita
 Margarina o mantequilla 30 gr
 Mezcla de harinas sin gluten 375 gr
 Levadura de cerveza seca (*) 3/4 sobre
 o levadura de cerveza fresca 21 gr*

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

Podréis utilizar esta receta base para pan blanco y sin gluten también para otras preparaciones (dulces o saladas) de este recetario, sustituyendo las harinas y aumentando la cantidad del líquido indicado. De manera aproximada las proporciones son de peso igual a la mezcla sin gluten y de los líquidos. En algunos casos varias pruebas serán probablemente necesarias. Otras disposiciones útiles son:

- El precalentamiento de los ingredientes (entibiar los líquidos, si hay huevos en la masa hay que sumergirlos en agua tibia durante 15 minutos, sacar del frigorífico mantequilla o margarina 15 minutos antes de utilizarlos, etc.).
- Seguir la fase inicial del amasado. Controlar que la consistencia de la masa. Será justa la consistencia cuando ya no queden residuos de harina en los lados de la bandeja y cuando se formen profundos surcos en la superficie durante el funcionamiento de la pala, que tendrá que dar vueltas libremente y sin esfuerzo. La masa estará siempre muy húmeda y tierna y tendrá que ser mucho más blanda que cualquier pasta con harina tradicional.
- Ajustar la consistencia de la masa durante los primeros 5-10 minutos de trabajo. Añadir alguna cucharada – de harina si el compuesto fuese demasiado tierno – de líquido si fuera demasiado seco hasta alcanzar la consistencia justa.
- Comprar una bandeja nueva y una nueva pala para utilizarlas con esta exclusiva finalidad si el aparato sirve también para la producción de pan con gluten. En cualquier caso, lavar siempre muy bien y cuidadosamente todo aquello que entra en contacto con harina tradicional (cuchillos para rebanar, espátulas, tapadera y paredes del aparato, etc.) para evitar contaminaciones.

2. INTEGRAL

PAN INTEGRAL (350 gr)

Leche 140 ml
 Sal 1/2 cucharadita
 Mantequilla 12,5 gr
 Azúcar moreno 1/2 cucharadita
 Harina blanca "0" 110 gr
 Harina integral 110 gr
 Levadura de cerveza seca (*) 1/4 sobre
 o Levadura de cerveza fresca 10 gr

PAN INTEGRAL (500 gr)

*Leche 210 ml
 Sal 1 cucharadita
 Mantequilla 18 gr
 Azúcar moreno 1 cucharadita
 Harina blanca "0" 165 gr
 Harina integral 165 gr
 Levadura de cerveza seca (*) 1/2 sobre
 o Levadura de cerveza fresca 14 gr*

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

3. RÁPIDO**PAN BLANCO (350 gr)**

Agua tibia 100 ml.
 Azúcar 1 cucharadita
 Aceite de oliva virgen extra 1 cucharada
 Sal 1/2 cucharadita
 Harina "0" 215 g
 Levadura de cerveza seca (*) 1/4 sobre
 o Levadura de cerveza fresca 10 gr
 Introducir los ingredientes y esperar
 10 minutos antes de poner en marcha
 la máquina. De este modo la levadura tendrá
 el tiempo de preactivarse.

PAN BLANCO (500 gr)

*Agua tibia 150 ml.
 Azúcar 1,5 cucharaditas
 Aceite de oliva virgen extra 1,5 cucharada
 Sal 1 cucharadita
 Harina "0" 325 g
 Levadura de cerveza seca (*) 1/2 sobre o
 Levadura de cerveza fresca 14 gr
 Introducir los ingredientes y esperar
 10 minutos antes de poner en marcha
 la máquina. De este modo la levadura tendrá
 el tiempo de preactivarse.*

4. AMASAR**MASA PARA PIZZA (350 gr)**

Agua 200 ml.
 Sal 1 cucharadita
 Aceite de oliva 3 cucharadas
 Harina blanca "0" 350 g
 Levadura de cerveza seca (*) 1 sobre
 o Levadura de cerveza fresca 25 gr
 Sacar del aparato y volver a amasar.

MASA PARA PIZZA (500 gr)

*Agua 300 ml.
 Sal 1,5 cucharaditas
 Aceite de oliva 4, 5 cucharadas
 Harina blanca "0" 525 g
 Levadura de cerveza seca (*) 1,5 sobre
 o Levadura de cerveza fresca 36 gr
 Sacar del aparato y volver a amasar.*

Extender o modelar con la forma deseada y
 dejar reposar durante 20 minutos.
 Hornear a 220° durante 25 minutos.

*Extender o modelar con la forma deseada y
 dejar reposar durante 20 minutos.
 Hornear a 220° durante 25 minutos.*

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

MASA PARA MUFFINS (350 gr)

Leche 125 ml.

Nata 125 ml.

Mantequilla 60 g

Sal 1 pellizco

Azúcar 175 g

Corteza de naranja rallada

Harina blanca "00" 300 g

Levadura de cerveza seca (*) 1 sobre

o Levadura de cerveza fresca 25 gr

Al final añadir mezclando a mano y

según el gusto personal:

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

Distribuir en 12 moldes de muffin y

cocer a 200° durante 25 minutos.

MASA PARA MUFFINS

Leche 185 ml.

Nata 185 ml.

Mantequilla 90 g

Sal 1 pellizco

Azúcar 260 g

Corteza de naranja rallada

Harina blanca "00" 450 g

Levadura de cerveza seca () 1,5 sobre*

o Levadura de cerveza fresca 36 gr

Al final añadir mezclando a mano y

según el gusto personal:

- 185 g de arándanos o bien*
- 150 g de uvas sultanas remojadas y ligeramente pasadas por la harina o bien*
- 150 g de gotas de chocolate o bien*
- 115 g de cortezas de frutas escarchadas (a elegir)*

Distribuir en 18 moldes de muffin y

cocer a 200° durante 25 minutos.

MERMELADA

Fruta cortada en pequeños trozos o triturada 250 gr

Azúcar 250 gr

Zumo de 1/2 limón

Pectina en polvo 20 gr

Reunir fruta, pectina y zumo de limón en la cesta y poner en marcha el **programa 4 (amasar)** durante aproximadamente 15 min. Cuando habrá incorporado la pectina añadir el azúcar echándolo poco a poco. Cerrar la tapa y dejar que acabe el ciclo poniendo en marcha el **programa 5 (cocción)** por dos veces consecutivas, de modo que obtengamos 1h de cocción total (30 min cada ciclo)

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

ADVERTÊNCIAS IMPORTANTES

LEIA ESTAS INSTRUÇÕES ANTES DE USAR O APARELHO.



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

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

25. O aparelho foi concebido SOMENTE PARA USO DOMÉSTICO e não deve ser utilizado para fins comerciais ou industriais.
26. Esse aparelho está de acordo com a directriz 2006/95/EC e EMC 2004/108/EC.
27. Eventuais modificações deste produto não expressamente autorizadas pelo fabricante podem comportar a perda da segurança e da garantia do seu uso pelo utilizador.
28. Caso se decida a descartar como lixo este aparelho, recomendamos que o deixe inoperante, cortando o cabo de alimentação. Recomendamos também que deixe inócuas as partes do aparelho que possam representar um perigo, especialmente para as crianças, que podem utilizar o aparelho como um brinquedo.
29. Os elementos da embalagem não devem ser deixados ao alcance de crianças pois são potenciais fontes de perigo.

CONSERVAR ESTAS INSTRUÇÕES

DESCRIÇÃO DO APARELHO (Fig. 1)

- A Tecla de ligar / desligar 
- B Corpo do aparelho
- C Tecla de selecção dos programas 
- D Janela
- E Saídas de vapor
- F Tampa
- G Pá misturadora
- H Cuba
- I Medidor
- L Colher de dosagem

ALGUMAS INFORMAÇÕES SOBRE AS MÁQUINAS DE FAZER PÃO

Esta máquina foi pensada para poupar trabalho. A sua principal vantagem é que todas as operações de mistura, amassamento, fermentação e cozedura são feitas num espaço reduzido.

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

MODO DE USO

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

NOTA: Antes de utilizar o aparelho pela primeira vez, limpe todas as peças como descrito no parágrafo "Limpeza e manutenção". Coloque a máquina no modo de cozedura (Prog. 5) e deixe-a

funcionar em vazio durante cerca de 10 minutos. Quando a máquina já estiver fria, limpe-a mais uma vez. Enxugue bem todos os componentes e depois monte-os novamente. Agora a máquina está pronta para ser usada.

- Monte a pá misturadora (G) no eixo da cuba (H) (Fig. 2).
- Meça os ingredientes com o doseador (I) ou a colher (L) ou pese-os e coloque-os na cuba (H).
- Encaixe a cuba (H) no eixo do aparelho rodando-a no sentido horário para bloqueá-la (Fig. 3).

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

Esta sequência em geral é: ingredientes líquidos, ovos, sal, leite em pó, farinha e por último o fermento. É fundamental que o fermento não entre em contacto com o sal. Depois que a farinha já estiver misturada, ouve-se um “bip” para lembrar que é o momento, eventualmente, de adicionar a fruta. Se a fruta for adicionada antes pode ficar demasiado esmagada com o tempo de amassamento.

- Feche a tampa (F) e insira a ficha na tomada de corrente. Ao ligar o aparelho, ouvir-se-á logo um sinal sonoro (bip) e acender-se-á a luz a indicar que o programa «Básico» está activado. Trata-se do programa pré-estabelecido.
- Seleccione o programa de cozedura desejado, premindo em sequência a tecla de selecção dos programas (C); o respectivo led acender-se-á.
- Inicie o ciclo de cozedura premindo a tecla de ligar/desligar (A) uma vez; ouvir-se-á um breve «bip» e o programa será iniciado. Agora, todas as teclas ficam desactivadas, menos a tecla (A). Para interromper o programa, prima a tecla de ligar/desligar (A) durante cerca de 3 segundos até ouvir um «bip» de confirmação. Trata-se de uma característica que contribui para impedir as interrupções não necessárias para as quais seria necessário reiniciar o programa.

Tecla de selecção dos programas

Usada para seleccionar os programas. Todas as vezes que se carrega nesta tecla (ouvir-se-á um breve «bip») o programa muda. Se carregarmos na tecla de modo não contínuo aparecem em sequência todos os 5 menus e acender-se-á o led debaixo da tampa (F). Seleccione então o programa desejado. Eis as funções dos 5 menus:

- 1 **Básico:** mistura, fermentação e cozedura de pão comum.
- 2 **Integral:** mistura, fermentação e cozedura de pão integral. Este programa tem um tempo de pré-aquecimento mais longo para permitir que os grãos da farinha integral se encham de água e cresçam.
- 3 **Rápido:** mistura, amassamento, fermentação e cozedura em tempos reduzidos. Este tipo de pão é geralmente mais pequeno e de maior consistência.
- 4 **Massa:** mistura e fermentação (sem cozedura). Retire a massa e use-a para fazer miniaturas, pizza, pão a vapor, etc...
- 5 **Cozedura:** somente cozedura no forno sem amassamento nem fermentação. Usado também para prolongar o tempo de cozedura de cada programa seleccionado e na preparação de marmeladas.

Nota: Tempo de funcionamento de cada programa:

1	Básico	3:00
2	Integral	3:40
3	Rápido	1:38
4	Massa	1:30
5	Cozedura	0:30

Manutenção em calor

Depois de cozido, o pão deve ser mantido em calor por 60 minutos. Durante esta função, os 4 leds debaixo da tecla de ligar/desligar (A) piscarão. Para retirar o pão, desactive o programa com a tecla (A).

Interrupção da corrente eléctrica

Se o corte de energia durar menos de 8 minutos, o programa será retomado assim que a corrente eléctrica voltar. O tempo do programa será prolongado de um intervalo igual ao tempo de duração da interrupção. Se durou mais de 8 minutos, o programa será desactivado. Se isto acontecer, desligue o aparelho, deixe-o arrefecer, esvazie a cuba, retire os ingredientes, limpe e inicie novamente.

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

Temperatura ambiente

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

Indicações de alarme

Quando os 5 leds debaixo da tecla de selecção dos programas (C) piscarem e o sinal sonoro tocar, significa que a temperatura dentro da máquina está muito elevada. Abra a tampa (F) e deixe a máquina arrefecer durante 10-20 minutos.

MODO DE PREPARO DO PÃO

- Coloque os ingredientes dentro da cuba (H), seguindo a sequência indicada na receita. Se a receita levar centeio ou farinha integral, convém inverter a ordem dos ingredientes, ou seja, colocar antes os ingredientes secos, o fermento e a farinha e depois os líquidos, de maneira a misturar melhor.

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

- Abra um buraco com os dedos em cima da farinha, acrescente o fermento, sem deixá-lo entrar em contacto com os líquidos ou com o sal.
- Feche a tampa (F) devagar e insira a ficha na tomada.
- Prima a tecla de selecção dos programas (C) para seleccionar o programa desejado.
- Prima a tecla de ligar/desligar (A) para iniciar.
- No programa «Básico», ouve-se um longo «bip» a indicar que deve colocar os ingredientes. Abra a tampa e coloque os ingredientes.

ATENÇÃO: Durante a cozedura poderá sair vapor do ventilador debaixo da tampa (F): isto é perfeitamente normal.

- Quando a máquina acabar o processo, ouve-se 10 “bips”. Prima a tecla de ligação / desligação (A) durante cerca de 3-5 segundos. Abra a tampa (F) e, usando luvas, segure na pega da cuba (H) rodando-a no sentido anti-horário para desbloqueá-la e retire-a direita (Fig. 4).
- Deixe arrefecer antes de pegar o pão e, com a ajuda de uma espátula antiaderente, retire o pão da cuba começando pelos lados.

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

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

- Retire o pão delicadamente e deixe-o arrefecer cerca de 20 minutos antes de cortá-lo.
- Quando todo o processo tiver terminado e não for premida a tecla de ligar/desligar (A), a máquina manterá o pão quente por cerca de 1 hora e depois desligar-se-á.
- No fim do processo, desligue o aparelho e retire a ficha da tomada de corrente, espere todos os componentes arrefecerem e proceda com a limpeza.

INGREDIENTES

FARINHA

O tipo de farinha usada na receita é muito importante. O elemento mais importante contido na farinha é uma proteína chamada glúten, que é o agente natural que confere à massa a capacidade de se modelar e reter o dióxido de carbono produzido pela fermentação. Compre farinha “TIPO 0” ou “PARA PÃO” (tipo especial), com alto teor de glúten.

OUTRAS FARINHAS PARA PÃO

Por exemplo, farinha integral ou de outros cereais.

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

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

FERMENTO

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

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

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

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

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

TABELA DE EQUIVALÊNCIA ENTRE FERMENTO SECO E FRESCO

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

INGREDIENTE LÍQUIDO

O ingrediente líquido normalmente é constituído de água, leite ou de uma mistura de ambos. A água faz com que a cêdea seja estaladiça. O leite deixa-a mais mole e faz com que a consistência seja mais macia. Existem opiniões contrastantes sobre a temperatura ideal da água. Poderá decidir por conta própria ao familiarizar-se com o aparelho. A água é outro ingrediente fundamental para o pão. Em geral, o ideal é a água estar a uma temperatura entre 20°C e 25°C. Mas no caso do pão ultra rápido, para acelerar o processo, a temperatura deve estar entre 45°C e 50°C. É fundamental que a água seja de boa qualidade e de preferência de garrafa, uma vez que o calcário presente na água pode comprometer a qualidade do pão. No lugar da água, pode-se colocar também leite fresco ou água com 2% de leite em pó para exaltar o sabor e melhorar a cor da crosta. Algumas receitas recomendam inclusive sumo de fruta, como: laranja, maçã, limão, etc.

BAIXO CONTEÚDO DE GORDURA

Não use óleo, margarina, etc, com baixa percentagem de gordura. Estes produtos contêm pouca gordura e, como a receita pede uma boa quantidade, poderiam comprometer os resultados esperados.

AÇÚCAR

O açúcar activa e nutre o fermento permitindo-lhe crescer. Confere sabor e consistência à massa e deixa a crosta mais dourada. Mel, xarope e melado podem ser usado no lugar do açúcar, desde que seja adaptado o ingrediente líquido para compensar. Não devem ser usados adoçantes artificiais, pois não nutrem o fermento e, em alguns casos, o matam.

SAL

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

OVOS

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

ERVAS E TEMPEROS

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

INGREDIENTES ADICIONAIS

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

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

CONSERVAR O PÃO

O pão vendido no comércio geralmente contém aditivos (cloro, calcário, corante tipo “alcatrão mineral”, sorbitol, soja, etc.). O seu pão não conterá nenhum deles, portanto não se conservará como aquele vendido em comércio e terá um aspecto diverso. Além disso, não terá o sabor do pão em comércio, terá o gosto que o pão deve sempre ter. É melhor comê-lo fresco, mas poderá ser conservado por dois dias a temperatura ambiente, num saco de polietileno sem ar dentro. Para congelar o pão feito em casa, deixar que esfrie, colocá-lo num saco de polietileno, retirar todo o ar, vedar e congelar.

LIMPEZA

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

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

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

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

- Limpe a cuba (H) passando um pano húmido por dentro e por fora.
- Se a pá misturadora (G) não quiser sair do eixo motor, encha excepcionalmente a cuba com água quente e deixe actuar cerca de 30 min. Limpe depois a pá delicadamente com um pano húmido.
- Lave o dosador (I) e a colher dosadora (L) com água quente e detergente.
- Limpe todas as superfícies, internas e externas, com um pano húmido. Use um pouco de detergente líquido se necessário, mas enxágue bem para evitar que eventuais resíduos de detergente comprometam o resultado da próxima preparação.

RECEITAS**1. BÁSICO****PÃO BRANCO (350 gr.)**

Água morna 100 ml.
 Açúcar 1/2 colherzinha
 Azeite extravirgem 1 colher
 Sal 1 colherzinha
 Farinha tipo "0" 215 gr.
 Fermento de padeiro seco (*): 1/4 saqueta;
 ou fermento fresco 8 gr
 Coloque os ingredientes e espere 10 minutos
 antes de ligar a máquina de maneira que
 o fermento tenha tempo para se pré-activar.

PÃO BRANCO (500 gr.)

Água morna 150 ml.
 Açúcar 1 colherzinha
 Azeite extravirgem: 1,5 colheres
 Sal: 1,5 colherzinhas
 Farinha "0" 325 gr
 Fermento de padeiro seco (*): 1 colherzinha
 bem cheia; ou fermento fresco 10 gr
 Coloque os ingredientes e espere 10 minutos
 antes de ligar a máquina de maneira que o
 fermento tenha tempo para se pré-activar.

PÃO SEM GLÚTEN (350 gr.)

Água morna 215 ml.
 Açúcar 1 colherzinha
 Sal 1 colherzinha
 Azeite extravirgem 1 colher
 Farinha sem glúten 250 gr
 Fermento de padeiro seco (*): 1/2 saqueta;
 ou fermento fresco 12 gr

ou então:

Leite gordo morno 215 ml.
 Açúcar 1 colher
 Sal 1/2 colherzinha
 Margarina ou manteiga 20 gr
 Farinha sem glúten 250 gr
 Fermento de padeiro seco (*): 1/2 saqueta;
 ou fermento fresco 12 gr

PÃO SEM GLÚTEN (500 gr.)

Água morna 325 ml.
 Açúcar: 1,5 colherzinhas
 Sal: 1,5 colherzinhas
 Azeite extravirgem: 1,5 colheres
 Farinha sem glúten 375 gr
 Fermento de padeiro seco (*): 3/4 saqueta;
 ou fermento fresco 21 gr

ou então:

Leite gordo morno 325 ml.
 Açúcar: 1,5 colherzinhas
 Sal 1 colherzinha
 Margarina ou manteiga 30 gr
 Farinha sem glúten 375 gr
 Fermento de padeiro seco (*): 3/4 saqueta;
 ou fermento fresco 21 gr

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

Esta receita básica de pão branco sem glúten também pode ser usada para preparar outras receitas (doces ou salgadas) aqui descritas, substituindo a farinha e aumentando a quantidade do líquido indicado. De modo aproximado, as proporções são equivalentes ao peso da farinha sem glúten e dos líquidos. Em alguns casos, será necessário fazer vários testes até encontrar o ponto certo. Outras medidas úteis são:

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

2. INTEGRAL

PÃO INTEGRAL (350 gr.)

Leite 140 ml.
Sal 1/2 colherzinha
Manteiga 12,5 gr
Açúcar de cana 1/2 colherzinha
Farinha branca "0" 110 gr
Farinha integral 110 gr
Fermento de padeiro seco (*): 1/4 saqueta;
ou fermento fresco 10 gr

PÃO INTEGRAL (500 gr.)

Leite 210 ml.
Sal 1 colherzinha
Manteiga 18 gr
Açúcar de cana 1 colherzinha
Farinha branca "0" 165 gr
Farinha integral 165 gr
Fermento de padeiro seco (*): 1/2 saqueta;
ou fermento fresco 14 gr

3. RÁPIDO

PÃO BRANCO (350 gr.)

Água morna 100 ml.
Açúcar 1 colherzinha
Azeite extravirgem 1 colher
Sal 1/2 colherzinha
Farinha "0" 215 gr
Fermento de padeiro seco (*): 1/4 saqueta;
ou fermento fresco 10 gr
Coloque os ingredientes e espere 10 minutos antes de ligar a máquina. O fermento assim terá tempo de se pré-activar.

PÃO BRANCO (500 gr.)

Água morna 150 ml.
Açúcar: 1,5 colherzinhas
Azeite extravirgem: 1,5 colheres
Sal 1 colherzinha
Farinha "0" 325 gr
Fermento de padeiro seco (*): 1/2 saqueta;
ou fermento fresco 14 gr
Coloque os ingredientes e espere 10 minutos antes de ligar a máquina. O fermento assim terá tempo de se pré-activar.

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

4. MASSA**MASSA PARA PIZZA (350 gr.)**

Água 200 ml.

Sal 1 colherzinha

Azeite 3 colheres

Farinha branca "0" 350 gr

Fermento de padeiro seco (*): 1 saqueta;

ou fermento fresco 25 gr

Retire a massa da máquina e volte a amassar.

Modele a massa e deixe repousar 20 minutos.

Leve ao forno a 220° por 25 minutos.

MASSA PARA PIZZA (500 gr.)

Água 300 ml.

Sal: 1,5 colherzinhas

Azeite 4, 5 colheres

Farinha branca "0" 525 gr

Fermento de padeiro seco (*): 1,5 saquetas;

ou fermento fresco 36 gr

Retire a massa da máquina e volte a amassar.

Modele a massa e deixe repousar 20 minutos.

Leve ao forno a 220° por 25 minutos.

MASSA PARA MUFFINS (350 gr.)

Leite 125 ml.

Natas 125 ml.

Manteiga 60 gr

Sal 1 pitada

Açúcar 175 gr.

Raspa de laranja

Farinha branca "00" 300 g

Fermento de padeiro seco (*): 1 saqueta;

ou fermento fresco 25 gr

No fim, adicione misturando a mão e à escolha:

- 125 gr. de mirtilos ou

- 100 gr. de uva passa embebida em água e ligeiramente enfarinhada ou.

- 100 gr. de pepitas de chocolate ou

- 75 gr. de raspa de fruta cristalizada

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

MASSA PARA MUFFINS

Leite 185 ml.

Natas 185 ml.

Manteiga 90 gr

Sal 1 pitada

Açúcar 260 gr.

Raspa de laranja

Farinha branca "00" 450 g

Fermento de padeiro seco (*): 1,5 saquetas;

ou fermento fresco 36 gr

No fim, adicione misturando a mão e à escolha:

- 185 gr. de mirtilos ou

- 150 gr. de uva passa embebida em água e ligeiramente enfarinhada ou.

- 150 gr. de pepitas de chocolate ou

- 115 gr. de raspa de fruta cristalizada

Distribua a massa em 18 forminhas de muffin e coza a 200° por 25 minutos.

MARMELADA

Fruta cortada em pequenos pedaços ou passada 250 gr

Açúcar 250 gr

Sumo de 1/2 limão

Pectina em pó 20 gr

Coloque a fruta, a pectina e o sumo de limão na cuba e ligue o **programa 4 (mistura)** cerca de 15 min. Depois adicione o açúcar devagar. Feche a tampa e ligue o **programa 5 (cozedura)** duas vezes seguidas de maneira a obter 1h de cozedura no total (30 min cada ciclo).

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

BELANGRIJKE AANWIJZINGEN

VÓÓR HET GEBRUIK DEZE AANWIJZINGEN LEZEN.



Bij het gebruik van elektrische apparaten moeten altijd de juiste voorzorgsmaatregelen worden genomen, waaronder:

1. Controleer of het elektrische voltage van het apparaat overeenkomt aan het voltage van uw elektriciteitsnet.
2. Laat het apparaat niet onbeheerd achter als het aan het elektriciteitsnet is verbonden; na gebruik de stekker uit het stopcontact halen.
3. Zet het apparaat niet op of in de buurt van warmtebronnen.
4. Zet het apparaat tijdens het gebruik op een horizontaal en stabiel vlak.
5. Stel het apparaat niet bloot aan weersomstandigheden (regen, zon enz.).
6. Pas op dat de elektriciteitskabel niet in contact komt met de warme oppervlaktes.
7. Dit apparaat is niet geschikt om gebruikt te worden door personen (en kinderen) met beperkte fysieke, sensorische en mentale capaciteiten. De gebruikers van het apparaat die niet over de nodige ervaring of kennis beschikken over het apparaat of die de gebruikshandleiding niet hebben gelezen moeten altijd gecontroleerd worden door een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.
8. U moet oppassen dat kinderen niet met het apparaat gaan spelen.
9. DE BASIS VAN HET APPARAAT, DE STEKKER HET ELEKTRICITEITSSNOER NOOIT ONDER WATER OF ANDERE VLOEISTOFFEN ZETTEN, GEBRUIK EEN VOCHTIGE DOEK OM ZE TE REINIGEN.
10. OOK ALS HET APPARAAT NIET IN WERKING STAAT MOET DE STEKKER UIT HET STOPCONTACT WORDEN GETROKKEN VOORDAT DE ONDERDELEN WORDEN VERWIJDERD OF GEMONTEERD OF VOORDAT HET APPARAAT WORDT GEREINIGD.
11. Droog altijd goed de handen af voordat de schakelaars op het apparaat worden gebruikt of geregeld en voordat de stekker of de elektrische verbindingen worden aangeraakt.
12. Terwijl het apparaat bakt, de bewegende onderdelen niet aanraken.
13. Zet het apparaat nooit aan zonder dat het bakje is gevuld met de ingrediënten.
14. Stop nooit zilverpapier of andere metalen materialen in het apparaat om brand of kortsluiting te voorkomen.
15. Nooit de warme oppervlaktes aanraken. Gebruik ovenhandschoenen of dubbelgevouwen theedoeken.
16. Laat tenminste 5 cm ruimte vrij rondom de broodmachine voor de ventilatie en bedek voor geen enkele reden de openingen voor de stoomuitlaat.
17. Nooit de handen of vingers in het bakje steken als het apparaat in werking staat.
18. Leg de verbindingenkabel zodanig dat ze niet blijft hangen boven de werkzone zodat ze niet per ongeluk aangeraakt wordt of dat iemand erover struikelt.
19. Gebruik het apparaat niet in de buurt van of onder gordijnen, keukenkastjes of andere voorwerpen die kunnen verbranden of brandbaar zijn.
20. Gebruik de broodmachine nooit als opbergruimte.
21. Om het bakje in een goede staat te behouden reinig het af en toe grondig en vet het in met olie.
22. Om de stekker uit het stopcontact te halen, pak de stekker vast en trek hem uit het stopcontact.

- Nooit de stekker eruit trekken door aan het snoer te trekken.
23. Gebruik het apparaat niet als de stekker of de elektriciteitskabel beschadigd zijn, of als het apparaat zelf defect is; breng het in dit geval naar een in de buurt liggend Geautoriseerd Assistentie Centrum.
 24. Als de voedingskabel beschadigd is moet ze worden vervangen door de Constructeur of door zijn technische assistentieservice of in ieder geval door een persoon die over dezelfde kwalificaties beschikt zodat ieder risico wordt voorkomen.
 25. Het apparaat is alleen bedoeld voor HUISHOUDELIJK GEBRUIK en is dus niet geschikt voor commercieel of industrieel gebruik.
 26. Dit apparaat is in overeenkomst met de normen 2006/95/EC e EMC 2004/108/EC.
 27. Eventuele veranderingen van dit product, die niet nadrukkelijk door de producent zijn goedgekeurd, kunnen de veiligheid van de gebruiker in gevaar brengen, tevens vervalt de gebruiksgarantie.
 28. Wanneer men het apparaat als afval wil verwerken moet het onbruikbaar gemaakt worden door de voedingskabel er af te knippen. Bovendien wordt het aanbevolen om alle gevaarlijke onderdelen van het apparaat te verwijderen, vooral voor kinderen die het apparaat kunnen gaan gebruiken als speelgoed.
 29. Houdt de verpakkingselementen buiten bereik van kinderen omdat ze een gevaarbron kunnen zijn.

DEZE AANWIJZINGEN BEWAREN

BESCHRIJVING VAN HET APPARAAT (Fig. 1)

- A Toets aanzetten/ uitzetten 
- B Basis van het apparaat
- C Toets programmakeuze 
- D Vuldeur
- E Openingen
- F Deksel
- G Kneedblad
- H Bakje
- I Maatbekertje
- L Doseerlepeltje

KORTE OPMERKINGEN OVER BROODMACHINES

Uw machine is een product dat moeite bespaart. Het belangrijkste voordeel is dat het kneden, gisten en bakken in een kleine gesloten ruimte uitgevoerd worden. Uw broodmachine bakt eenvoudig en vaak heerlijke broodjes als u de gebruiksaanwijzingen opvolgt en enkele basisprincipes heeft begrepen. Het apparaat kan niet voor u denken.

Het apparaat kan niet zeggen dat u een ingrediënt bent vergeten of dat u een verkeert soort ingrediënt heeft gebruikt of dat u de gewichten niet goed heeft gewogen. Het zorgvuldig kiezen van de ingrediënten is de belangrijkste fase van de broodbereidingsproces.

GEBRUIKSAANWIJZINGEN

LET OP: OOK ALS HET APPARAAT NIET IN WERKING STAAT MOET DE STEKKER UIT HET STOPCONTACT WORDEN HETROKKEN VOORDAT DE LOSSE ONDERDELEN WORDEN GEPLAATST OF VERWIJDERD EN VOORDAT HET APPARAAT WORDT GEREINIGD.

OPMERKING: Voordat het product voor de eerste keer wordt gebruikt moeten alle onderdelen gereinigd worden zoals wordt beschreven in de paragraaf 'Reinigen en Onderhoud'. Zet de machin-einde bakmodaliteit (Prog. 5) enlaat hem ongeveer 10 minuten leeg werken. Nadat de machine is afgekoeld, reinig hem nogmaals. Alles goed afdrogen en vervolgens de onderdelen weer monteren, da machine is nu klaar voor het gebruik.

- Monteer het kneedblad (G) op pin aan de binnenkant van het bakje (H) (Fig. 2).
- Meet de ingrediënten met het maatbekertje (I) of de bijgeleverde lepel (L) of weeg ze op in het bakje (H).
- Steek het bakje (H) op de speciale pin aan de binnenkant van het apparaat, en draai het met de klok mee om het vast te zetten. (Fig. 3).

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

Deze volgorde is normaal gesproken: vloeibare ingrediënten, eieren, zout, poedermelk, meel en ten-slotte gist. Het is van fundamenteel belang dat het gist nooit in contact komt met het zout. Nadat het deeg een tijdje gekneet is kan een pieptoon u eraan herinneren dat de fruitingrediënten toegevoegd moeten worden. Als de fruitingrediënten te vroeg toegevoegd worden kunnen ze door het lange kneden verbrokkelen.

- Sluit de deksel (F) en steek de stekker in het stopcontact. Zodra de machine aan het elektriciteits-net is aangesloten hoort u een pieptoon en de verklikker die het "Basis" programma aangeeft gaat branden. Dit is het default programma.
- Kies het gewenste bakprogramma door in sequentie op de toets voor de programmakeuze il programma (C) te drukken; De verklikker van het gekozen programma gaat branden.
- Zet het bakproces aan door één keer op de de toets aanzetten/ uitzetten (A) te drukken; u hoort een korte pieptoon en het programma start. Op dit moment zijn alle andere toetsen uitgezet behalve de toets (A).

Om het programma te stoppen druk ongeveer 3 secondes op de toets aanzetten/ uitzetten (A) totdat u een pieptoon hoort die het uitzetten bevestigt. Diti s een kenmerk dat ervoor zorgt dat het apparaat niet ongevraagd uitgaat waarna het programma opnieuw ingesteld moet worden.

Toets programmakeuze

Wordt gebruikt om de verschillende programma's in te stellen. Iedere keer als de toets wordt ingedrukt (u hoort een korte pieptoon) verandert het programma. Als de toets niet continu wordt ingedrukt verschijnt alle 5 menu's in sequentie en gaat de led onder de deksel (F) branden. Kies vervolgens het gewenste programma.

Hieronder staan de 5 menufuncties:

- 1 **Basis:** kneden, rijzen en bakken van gewoon brood.
- 2 **Volkoren brood:** kneden, rijzen en bakken van volkorenbrood. Dit programma heeft een langere voorverwarmingstijd om ervoor te zorgen dat de granen en het meel water op kunnen nemen en uit kunnen zetten.

- 3 **Snel:** kneden, gisten en bakken inkorte tijd. Het brood wordt op deze manier oleine en met een vaster deeg.
- 4 **Deeg:** kneden, rijzen maar zonder bakken. Verwijder het deeg en gebruik het voor proodjes, pizza, gestoomd brood enz...
- 5 **Bakken:** alleen bakken in de oven zonder kneden en gisten. Wordt ook gebruikt om de kooktijd te verlengen voor ieder gekozen programma en voor het maken van jam.

Opmerking: werkingstijd van alle programma's:

1	Basis	3:00
2	Volkoren brood	3:40
3	Snel	1:38
4	Deeg	1:30
5	Bakken	0:30

Warm houden

Nadat het brood is gebakken kan het 60 minuten warm worden gehouden. Tijdens deze functie knipperen de 4 leds onder de toets aanzetten/ uitzetten (A). Om het brood eruit te halen zet het programma uit met de toets (A).

Stroomonderbreking

Als de stroomonderbreking korter duurt dan 8 minuten zal het programma hervat worden zodra de stroom terugkeert. De tijd van het programma zal verlengd worden met de tijd van de onderbreking. Als de onderbreking langer dan 8 minuten duurt stopt het programma. Als dit voorkomt, trek de stekker uit het stopcontact, laat het apparaat afkoelen, maak het bakje leeg, verwijder alle ingrediënten, reinig alles en begin opnieuw.

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

Kamertemperatuur

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

Alarmsignalen

Als de 5 leds onder de toets programmakeuze (C) knipperen terwijl u een piepton hoort betekent dit dat de temperatuur in het apparaat te hoog is. Open de deksel (F) en laat de machine 10-20 minuten afkoelen.

BROOD BAKKEN

- Stop alle ingrediënten in het bakje (H), en volg nauwlettend de volgorde van het recept op, als het deeg rogge of volkoren bevat wordt het aangeraden om de volgorde van de ingrediënten te veranderen : eerst de droge ingrediënten, gist en meel en vervolgens de vloeibare ingrediënten om beter te kneden.

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

- Maak met de vingers een gat aan de bovenkant van het meel en stop het gist hierin. Pas op dat het gist niet in aaraking komt met vloeistoffen of het zout.
- Sluit de deksel (F) voorzichtig en steek de stekker in het stopcontact.
- Druk op de toets programmakeuze (C) en kies het gewenste programma.
- Druk op de toets aanzetten/ uitzetten (A) om het programma te starten.
- Voor het programma «Basis» hoort u een lange pieptoon. Deze herinnert eraan dat de ingrediënten in het apparaat gestop moeten worden. Open de deksel en stop de ingrediënten erin.

LET OP: Het is mogelijk dat gedurende de werking stoom naar buiten komt uit de koeling onder de deksel (F): dit is normaal.

- Als de machinestopt met het proces hoort u 10 pieptonen. Druk de toets aanzetten/ uitzetten (A) circa 3-5 seconden in. Open de deksel (F) en, nadat u ovenhandschoenen heeft aangetrokken, pak het handvat van het bakje (H) goed vast, draai het tegen de klok in om het los te zetten en trek het recht naar boven eruit (Fig. 4).
- Laat het eerst afkoelen voordat het brood eruit wordt gehaald en gebruik vervolgens een anti-aanbakspatel om het brood eruit te halen vanaf de buitenkanten.
Indien noodzakelijk kiep het bakje om boven een koelrooster of een schoon oppervlakte en schud het bakje voorzichtig totdat het brood eruit komt.

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

- Verwijder het brood voorzichtig en laat het ongeveer 20 minuten afkoelen voordat het wordt gesneden.
- Als het proces is beëindigt en niet op de toets aanzetten/ uitzetten (A) is gedrukt wordt het brood 1 uur warm gehouden en vervolgens gaat de machine uit.
- Na het bakken, zet het apparaat uit, trek de stekker uit het stopcontact, wacht totdat de onderdelen zijn afgekoelt en reinig het apparaat.

INGREDIENTEN

MEEL

Het soort meel dat wordt gebruikt is erg belangrijk. Een belangrijk element dat in het meel zit is de proteïne die gluten heet en een natuurlijke middel is dat het het deeg de mogelijkheid geeft zicht te modelleren en het carboondioxide vast te houden dat door het gist wordt geproduceert
Koop meel waarbij op de verpakking staat geschreven "TYPE 0" of "VOOR BROOD" (type manitoba-meel) deze laatste heeft een hoog glutengehalte.

ANDERE SOORTEN MEEL VOOR BROOD

Hieronder valt volkoren meel en meel van andere granen.

Deze meelsoorten bevatten voortreffelijke bijdrage van dieetvezels maar bevatten een lager gluten-niveau tenopzichte van de witte meel 0. Dit betekent dat de volkoren broodjes kleiner en dikker zullen zijn dan de witte broodjes. Over het algemeen kunt u in het recept de witte meel "0" voor de helft vervangen met volkoren meel om een product te maken dat smaakt naar volkoren brood maar de samenstelling heeft van witbrood.

GIST

Gist is een levend organisme dat zicht vermenigvuldigt in het deeg. Bij de aanwezigheid van de vocht, etenswaren en warmte groeit het gist en laat carboondioxide in gasvorm achter. Deze laatste produceert luchtbelletjes die gevangen blijven in het deeg waardoor het deeg rijst.

Tussen de verschillende soorten gist wordt het aangeraden om droog biergist te gebruiken. Dit wordt normaal in zakjes verkocht en moet niet vooraf opgelost worden in water. U kunt ook "snelwerkend" gist of "gist voor broodmachines" vinden. Dit zijn sterkere gistsoorten die over de capaciteit beschikken het deeg met 50% sneller te laten rijzen dan andere gistsoorten. Gebruik het alleen met het programma "SNEL". Gist in zakjes is heel gevoelig voor vocht. Bewaar daarom de geopende zakjes niet langer dan één dag. Als alternatief kunt stukjes vers biergist gebruiken: 1 gr droog biergist komt overeen met 3,5 gr vers biergist.

VERGELIJKINGSTABEL DROOG en VERS BIERGIST			
	Droog		Vers
1/4 zakje	2 gr.	1 lepeltje	7 gr.
1/2 zakje	4 gr.	2 lepeltjes	13 gr.
3/4 zakje	6 gr.	3 lepeltjes	21 gr.
1 zakje	7 gr.	3,5 lepeltjes	25 gr.
1,5 zakje	10 gr.	5 lepeltjes	37 gr.
2 zakje	14 gr.	7 lepeltjes	50 gr.

VLOEIBARE INGREDIENTEN

De vloeibare ingrediënten zijn normaal gesproken water of melk of een mengsel van beide. Het water maakt de korst krokanter. De melk maakt de korst zachter en de samenstelling zachter.

Er bestaan verschillende meningen over de watertemperatuur. De temperatuur kunt u zelf kiezen als u vertrouwd raakt met het machinegebruik. Het water is een ander onmisbaar element voor brood. Over het algemeen moet de watertemperatuur tussen 20°C en 25°C liggen. Maar als u heel snel het brood wilt bakken en dus het proces wilt versnellen moet de temperatuur tussen 45°C en 50°C liggen. Het is heel belangrijk dat het water van goede kwaliteit is en het is beter om water uit de fles te gebruiken omdat het kalk dat in het water aanwezig is invloed kan hebben op de broodkwaliteit. In plaats van water kunt u ook verse melk gebruiken of water met 2% melkpoeder, waardoor de smaak en de kleur van de korst verbeterd. Bij enkele recepten wordt ook fruitsap gebruikt zoals: sinasappelsap, appelsap, citroensap enzovoort.

LAAG VETGEHALTE

Gebruik geen olie, margarine enz. Met een laag vetpercentage. Deze producten bevatten een laag vetgehalte terwijl het recept een hoger vetgehalte nodig heeft en kunnen dus invloed hebben op de broodkwaliteit.

SUIKER

Suiker aktiveert en voed het gist waardoor het zwelt. Voegt smaak toe en maakt de korst bruiner. Honing siroop en melasse kunnen gebruikt worden in plaats van suiker mits de vloeibare ingrediënten

aangepast worden ter compensatie. Geen kunstmatige zoetstoffen gebruiken omdat ze het gist niet voeden, of omgekeert enkele laten het gist sterven.

ZOUT

Het zout zorgt voor de rijscntrole van het gist. Zonder zout kan het brood te veel rijzen en vervolgens inzakken. Daarnaast geeft het meer smaak.

EIEREN

De eieren maken uw brood voller en voedingsrijker, voegen kleur toe en helpen de vorm en de gebondenheid. De eieren vallen onder de vloeibare ingrediënten en dus moeten de andere vloeistoffen gedoseert worden als eieren worden toegevoegd. Als de vloeistoffen niet worden gedoseert kan het deeg te veel vloeistoffen bevatten en niet goed rijzen.

KRUIDEN EN SPECERIJEN

Kunnen aan het begin toegevoegd worden samen met de basisingrediënten.

De kruiden en specerijen zoals kaneel, gember, oregano, peterselie en basilikum geven meer smaak aan het brood en zijn opvallend. Gebruik ze in een kleine hoeveelheid (1-2 theelepeltjes) om niet de broodsmak te overheersen.

Verse kruiden, zoals knoflook en bieslook bevatten voldoende vloeistof om de dosage in het recept uit balans te brengen, balanceer dus het vloeistofgehalte.

TOEGEVOEGDE INGREDIENTEN

Droog fruit en noten moeten altijd in kleine stukjes gesneden worden, de kaas moet geraspt worden en de chocola in kleine stukjes gebrokkelt worden en niet in klonten. Niet meer toevoegen dan de hoeveelheid die in het recept staat omdat anders het brood niet goed kan rijzen. Pasop dat vers fruit en noten vocht kunnen bevatten (sap en olie), het basisvloeistofgehalte moet dus gedoseert worden ter compensatie. Het wordt aangeraden om de toegevoegde ingrediënten bij het deeg te voegen nadat het toestel een pieptoon laat horen.

HET BROOD CONSERVEREN

Het brood dat u in de winkel koopt bevat normaal gesproken toevoegingen (chloor, kalk, mineraalkleurstoffen, soia, enz.). Uw brood bevat geen enkele van deze toegevoegde stoffen en kan niet geconserveerd worden zoals het brood uit de winkel en zal er anders uitzien. Verder smaakt het niet zoals brood uit de winkel maar heeft de smaak van echt brood zoals het altijd zou moeten hebben.

Het wordt aangeraden om het brood vers te eten maar het kan twee dagen op kamertemperatuur bewaard worden in een polytheenzak en luchtdicht verpakt.

Om het zelfgemaakte brood in te vriezen, laat het afkoelen, stop het in een polytheenzak, verwijder de lucht, sluit de zak af en vries het brood in.

REINIGEN EN ONDERHOUD

LET OP: DE BASIS VAN HET PRODUCT, DE STEKKER EN HET SNOER NOOIT ONDER WATER OF ANDERE VLOEISTOFFEN ZETTEN, GEBRUIK EEN VOCHTIGE DOEK VOOR HET REINIGEN.

LET OP: OOK ALS HET APPARAAT NIET IN WERKING STAAT MOET DE STEKKER UIT HET STOPCONTACT WORDEN HETROKKEN VOORDAT DE LOSSE ONDERDELEN WORDEN GEPLAATST OF VERWIJDERD EN VOORDAT HET APPARAAT WORDT GEREINIGD.

LET OP: Laat het apparaat afkoelen voordat het wordt gereinigd.

LET OP: Gebruik nooit metalen keukengereedschappen om het bakje schoon te maken omdat hierdoor de anti-aanbaklaag beschadigt kan worden.

- Reinig de binnenkant en de buitenkant van het bakje (H) met een vochtige doek.
- Als de kneedblad (G) niet loskomt van de motoras vul het bakje uitzonderlijk met warm water en laat het ongeveer 30 m staan. Het kneedblad moet voorzichtig gereinigd worden met een vochtige doek.
- Reinig de maatbekertje (I), het doseerlepeltje (L) met warm water en zeep.
- Reinig alle oppevlaktes, binnenkant en buitenkant, met een vochtige doek. Gebruik een beetje vloeibaar reinigingsmiddel indien noodzakelijk, maar spoel alles onmiddellijk weer af anders kunnen de resten van het reinigingsmiddel invloed hebben op de kwaliteit van uw brood.

RECEPTEN

1. BASIS

WITBROOD (350 gr)

Lauw water 100 ml.

Suiker 1/2 lepeltje

Extravergine olijfolie 1 lepel

Zout 1 lepeltje

Meel "0" 215 gr

1/4 zakje droog biergist (*)

of 8 gr vers biergist

Stop alle ingrediënten in het bakje en

wacht 10 minuten Voordat u de machinestart.

Op deze manier Heeft het gist de tijd om in werking te treden.

WITBROOD (500 gr.)

Lauw water 150 ml.

Suiker 1 lepeltje

1,5 lepel olijfolie extravergine

1,5 lepeltje zout

Meel "0" 325 gr

1 vol lepeltje droog geschikt biergist (*) of

10 gr vers biergist

Stop alle ingrediënten in het bakje en wacht 1

0 minuten Voordat u de machinestart.

Op deze manier Heeft het gist de tijd om in werking te treden.

BROOD ZONDER GLUTEN (350 gr)

Lauw water 215 ml.

Suiker 1 lepeltje

Zout 1 lepeltje

Extravergine olijfolie 1 lepel

Mix van meel zonder gluten 250 gr

1/2 lepeltje droog geschikt biergist (*) of

12 gr vers biergist

BROOD ZONDER GLUTEN (500 gr.)

Lauw water 325 ml.

1,5 lepeltje suiker

1,5 lepeltje zout

1,5 lepel olijfolie extravergine

Mix van meel zonder gluten 375 gr

3/4 zakje droog geschikt biergist (*) of

21 gr vers biergist

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

of:
 Lauwe vollemelk 215 ml.
 Suiker 1 lepelkje
 Zout 1/2 lepelkje
 Margarine of boter 20 gr
 Mix van meel zonder gluten 250 gr
 1/2 lepelkje droog geschikt biergist (*) of
 12 gr vers biergist

of:
*Lauwe vollemelk 325 ml.
 1,5 lepelkje suiker
 Zout 1 lepelkje
 Margarine of boter 30 gr
 Mix van meel zonder gluten 375 gr
 3/4 zakje droog geschikt biergist (*)
 of 21 gr vers biergist*

U kunt dit basisrecept voor witbrood en brood zonder gluten ook gebruiken voor de bereiding van de andere recepten (zoet of zout) in dit receptenboekje door het meel te vervangen en de aangegeven hoeveelheid vloeistof te verhogen. Ongeveer zijn van het zelfde gewicht de mix zonder gluten en de vloeistoffen. In sommige gevallen zal het nodig zijn om de recepten uit te proberen. Andere opmerkingen zijn:

- Het voor verwarmen van de ingrediënten (lauwe vloeistoffen, als er eieren in het deeg gaan leg ze eerst 15 minuten in lauw water, haal de margarine of boter 15 minuten voordat het wordt gebruikt uit de koelkast, enz...)
- Volg de beginfase van het deeg op. Controleer de samenstelling van het deeg. De samenstelling van het deeg is goed als er geen meelresten meer over zijn gebleven aan de randen van het bakje en er enkele diepe gleuven worden gevoerd tijdens de werking van het kneedblad, die vrij en zonder tegenwerking rond moet draaien. Het deeg zal altijd heel vochtig en zacht zijn en moet veel zachter zijn ten opzichte van traditioneel deeg.
- De samenstelling van het deeg kan gedurende de eerste 5-10 bewerkingsminuten bijgesteld worden. Voeg één lepel tegelijk toe - meel als de samenstelling te zacht is - vloeistof als de samenstelling te droog is totdat de juiste samenstelling wordt verkregen.
- Koop een nieuw bakje en een nieuw kneedblad die alleen voor dit doel wordt gebruikt als het apparaat ook wordt gebruikt voor het maken van brood met gluten. In ieder geval, reinig alle onderdelen die met het traditionele meel in contact komen altijd grondig (messen voor het snijden, spatels, deksel, en wanden van het apparaat, enz...) om besmettingen te voorkomen.

2. VOLKOREN BROOD (350 gr)

Melk 140 ml.
 Zout 1/2 theelepeltje
 Boter 12,5 gr.
 Rietsuiker 1/2 theelepeltje
 Witmeel "0" 110 gr
 Volkoren meel 110 gr
 1/4 zakje droog biergist (*)
 of 10 gr vers biergist

2. VOLKOREN BROOD (500 gr.)

*Melk 210 ml.
 Zout 1 theelepeltje
 Boter 18 gr.
 Rietsuiker 1 theelepeltje
 Witmeel "0" 165 gr
 Volkoren meel 165 gr
 1/2 zakje droog geschikt biergist (*)
 of 14 gr vers biergist*

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

3. SNEL**WITBROOD (350 gr)**

Lauw water 100 ml.

Suiker 1 theelepeltje

Extravergine olijfolie 1 eetlepel

Zout 1/2 lepeltje

Meel "0" 215 gr.

1/4 zakje droog biergist (*)

of 10 gr vers biergist

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

WITBROOD (500 gr.)*Lauw water 150 ml.**1,5 lepeltje suiker**1,5 lepel olijfolie extravergine**Zout 1 lepeltje**Meel "0" 325 gr.**1/2 zakje droog geschikt biergist (*)**of 14 gr vers biergist*

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

4. DEEG**PIZZAGEED (350 gr)**

Water 200 ml.

Zout 1 theelepeltje

Olijolie 3 Lepels

Witmeel "0" 350 g

1 zakje droog biergist (*)

of 25 gr vers biergist

Uit het apparaat halen en kneden.

Uitleggen en 20 minuten laten rusten.

25 minuten in de oven zetten op 220°.

PIZZAGEED (500 gr.)*Water 300 ml.**1,5 lepeltje zout**Olijolie 4, 5 Lepels**Witmeel "0" 525 g**1,5 zakje droog geschikt biergist (*)**of 36 gr vers biergist**Uit het apparaat halen en kneden.**Uitleggen en 20 minuten laten rusten.**25 minuten in de oven zetten op 220°.*

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

DEEG VOOR MUFFINS (350 gr)

Melk 125 ml.
 Room 125 ml.
 Boter 60 gr
 Zout 1 mespuntje
 Suiker 175 gr.
 Gerspte sinassappelschil
 Witmeel "00" 300 g
 1 zakje droog geschikt biergist (*)
 of 25 gr vers biergist
 Aan het einde kunt u naar smaak handmatig
 de volgende ingrediënten toevoegen:

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

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

DEEG VOOR MUFFINS

*Melk 185 ml.
 Room 185 ml.
 Boter 90 gr
 Zout 1 mespuntje
 Suiker 260 gr.
 Gerspte sinassappelschil
 Witmeel "00" 450 g
 1,5 zakje droog geschikt biergist (*)
 of 36 gr vers biergist*
*Aan het einde kunt u naar smaak handmatig
 de volgende ingrediënten toevoegen:*

- 185 gr. bosbessen of.*
- 150 gr. Sultanina rozijnen gezwollen in
 water en met en beetje meel bestofen of.*
- 150 gr. Stukjes chocolade of.*
- 115 gr. Geconfitte vruchten naar keuze.*

*Verdelen in 18 muffinvormpjes en
 25 minuten bakken op 200°.*

JAM

Fruit in kleine stukjes gesneden of gemalen 250 gr.
 Suiker 250 gr.
 Sap van 1/2 citroen
 Pectina in poeder 20 gr.

Stop het fruit, de pectine het citroensap in het bakje en zet het **programma 4 (kneden)** ongeveer 15 min. aan. Als de pectine is opgenomen voeg langzaam en met kleine hoeveelheid tegelijk de suiker toe. Sluit de deksel en laat de cyclus beëindigen door het programma **programma 5 (bakken)** twee keer achter elkaar aan te zetten zodat in het total een kooktijd van 1 uur wordt verkregen (30 minuten per cyclus)

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

ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ

ΔΙΑΒΑΣΤΕ ΑΥΤΕΣ ΤΙΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΠΡΙΝ ΤΗ ΧΡΗΣΗ.



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

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

23. Μην χρησιμοποιείτε την συσκευή αν το ηλεκτρικό καλώδιο ή ο ρευματολήπτης έχουν υποστεί ζημιά, ή η ίδια η συσκευή είναι ελαττωματική. Σ' αυτή τη περίπτωση πηγαίνετέ την στο πίο κοντινό Εξουσιοδοτημένο Τεχνικό Κέντρο.
24. Εάν το καλώδιο τροφοδοσίας έχει υποστεί ζημιά, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή ή από την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης ή εν τέλει από εξειδικευμένο άτομο κατά τρόπον ώστε να αποφευχθεί κάθε κίνδυνος.
25. Η συσκευή έχει επισημανθεί ΑΠΟΚΛΕΙΣΤΙΚΑ ΓΙΑ ΟΙΚΙΑΚΗ ΧΡΗΣΗ και δεν πρέπει να προορισθεί για εμπορική ή βιομηχανική χρήση.
26. Αυτή η συσκευή είναι σύμφωνη με την οδηγία 2006/95/EC και EMC 2004/108/EC.
27. Πιθανές μετατροπές στο παρόν προϊόν που δεν έχουν κατηγορηματικά εξουσιοδοτηθεί από τον κατασκευαστή, μπορεί να προκαλέσουν άρση της ασφάλειας και της εγγύησης της χρήσης της από τον χρήστη.
28. Όταν αποφασίσετε να αποσύρετε ως απόρριμα την παρούσα συσκευή, συνιστάται να την καταστήσετε αδρανή, κόβοντας το καλώδιο τροφοδοσίας. Συνιστάται επίσης να καταστήσετε αβλαβή εκείνα τα μέρη της συσκευής που είναι επιδεκτικά να αποτελέσουν κίνδυνο, ειδικά γιά τα παιδιά που θα μπορούσαν να χρησιμοποιήσουν την συσκευή στα παιχνίδια τους.
29. Τα στοιχεία της συσκευασίας δεν πρέπει να τα αφήνετε σε μέρος προσιτά στα παιδιά λόγω του ότι είναι πιθανές πηγές κινδύνου.

ΦΥΛΑΞΤΕ ΑΥΤΕΣ ΤΙΣ ΟΔΗΓΙΕΣ

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ (Εικ. 1)

- A Πλήκτρο εκκίνησης/παύσης 
- B Σώμα της συσκευής
- C Πλήκτρο επιλογής προγραμμάτων 
- D Παραθυράκι
- E Στόμια
- F Καπάκι
- G Πτερύγιο ζυμώματος
- H Κάδος
- I Δοσομετρητής
- L Δοσομετρικό κουτάλι

ΣΥΝΤΟΜΕΣ ΑΝΑΦΟΡΕΣ ΣΤΟΥΣ ΑΡΤΟΠΑΡΑΣΚΕΥΑΣΤΕΣ

Η μηχανή σας είναι ένα προϊόν για να αποφύγετε τους κόπους. Το βασικό της πλεονέκτημα είναι ότι όλες οι λειτουργίες ζυμώματος, φουσκώματος και ψησίματος γίνονται στο εσωτερικό ενός περι-ορισμένου χώρου. Ο αρτοποιασκευαστής θα ξεφουρνίσει με ευκολία και μεγάλη συχνότητα έξοχα στρογγυλά ψωμάκια, εάν ακολουθήσετε τις οδηγίες και σας είναι ξεκάθαρες μερικές βασικές αρχές. Η συσκευή δεν μπορεί να σκεφτεί για σας. Δεν μπορεί να σας πεί ότι έχετε ξεχάσει ένα περιεχόμενο ή ότι έχετε χρησιμοποιήσει ένα λανθασμένου τύπου ή ότι δεν το μετρήσατε σωστά. Η προσεκτική επιλογή των υλικών είναι η πιο σημαντική φάση της διαδικασίας παρασκευής του ψωμιού.

ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ

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

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Κατά την πρώτη χρήση, καθαρίστε όλα τα μέρη σύμφωνα με όσα αναφέρονται στην παράγραφο “Καθαρισμός και συντήρηση”. Βάλτε τη μηχανή σε λειτουργία ψησίματος (Προγρ. 5) και αφήστε την να λειτουργήσει άδεια για 10 λεπτά περίπου. Αφού κρυώσει, καθαρίστε την ακόμα μια φορά. Στεγνώστε καλά όλα τα μέρη και επανασυναρμολογήστε τα, τώρα η συσκευή είναι έτοιμη για να χρησιμοποιηθεί.

- Συναρμολογήστε το πτερύγιο ζυμώματος (G) στον άξονα στο εσωτερικό του κάδου (H) (Εικ. 2).
- Μετρήστε τα υλικά με το δοσομετρητή (I) ή το δοσομετρικό κουτάλι (L) που χορηγείται ή ζυγίζοντάς τα και εισάγετέ τα στον κάδο (H).
- Τοποθετήστε τον κάδο (H) στον ειδικό άξονα στο εσωτερικό της συσκευής, στρέφοντάς τον δεξιόστροφα για να μπλοκαριστεί (Εικ. 3).

ΠΡΟΣΟΧΗ: Είναι θεμελιώδες να ακολουθήσετε την ακολουθία εισαγωγής των υλικών όπως αναφέρεται στη συνταγή.

Αυτή η ακολουθία σε γενικές γραμμές είναι: υγρά υλικά, αυγά, αλάτι, γάλα σε σκόνη, αλεύρι και τέλος μαγιά . Είναι θεμελιώδες η μαγιά να μην έρχεται σε επαφή ποτέ με το αλάτι. Αφού το αλεύρι ζυμωθεί λίγο, το “μπιπ” μπορεί να σας υπενθυμίσει να εισάγετε τα υλικά φρούτων. Αν, αντίθετα, εισαχθούν τα υλικά φρούτων πολύ νωρίς, μετά από μακρά ανάμιξη, θα θρυμματιστούν.

- Κλείστε το καπάκι (F) και συνδέστε το ρευματολήπτη στην πρίζα του ρεύματος. Μόλις συνδεθεί η συσκευή στο ηλεκτρικό, ακούγεται ένα “μπιπ” και ανάβει μια ενδεικτική λυχνία που δείχνει ότι το πρόγραμμα “Βασικό” είναι ενεργό. Πρόκειται για το πρόγραμμα εξ ορισμού (default).
- Επιλέξτε το πρόγραμμα ψησίματος που επιθυμείτε πιέζοντας διαδοχικά το πλήκτρο επιλογής προγραμμάτων (C). Η σχετική ενδεικτική λυχνία του επιλεγμένου προγράμματος θα ανάψει.
- Ξεκινήστε τη διαδικασία ψησίματος πιέζοντας το πλήκτρο εκκίνησης/παύσης (A) μια φορά. Θα ακουστεί ένα βραχύ “μπιπ” και το πρόγραμμα θα τεθεί σε λειτουργία. Αυτή τη στιγμή όλα τα άλλα πλήκτρα είναι ανενεργά εκτός του πλήκτρου (A).

Για να σταματήσετε το πρόγραμμα, πιέστε το πλήκτρο εκκίνησης/παύσης (A) για 3 δευτερόλεπτα περίπου μέχρι να ακουστεί ένα “μπιπ” επιβεβαίωσης. Πρόκειται για μια ιδιότητα που συνεισφέρει στο να αποφεύγονται οι ανεπιθύμητες διακοπές για τις οποίες θα ήταν αναγκαίο να ενεργοποιηθεί και πάλι το πρόγραμμα.

Πλήκτρο επιλογής προγραμμάτων

Χρησιμοποιείται για την επιλογή των διαφόρων προγραμμάτων. Κάθε φορά που πιέζεται (και ακούγεται ένα βραχύ “μπιπ”) το πρόγραμμα αλλάζει. Αν πιεστεί το πλήκτρο κατά τρόπο μη συνεχή, τότε εμφανίζονται διαδοχικά και τα 5 μενού και θα ανάψει το φωτάκι κάτω από το καπάκι (F). Επιλέξτε, συνεπώς, το επιθυμητό πρόγραμμα.

Οι λειτουργίες των 5 μενού είναι:

- 1 **Βασικό:** ζύμωμα, φούσκωμα και ψήσιμο κοινού ψωμιού.
- 2 **Ολικής άλεσης:** ζύμωμα, φούσκωμα και ψήσιμο ψωμιού ολικής άλεσης. Αυτό το πρόγραμμα έχει ένα χρόνο προθέρμανσης μακρύτερο για να επιτρέψει στους κόκκους του αλευριού να γεμίσουν νερό και να διογκωθούν.

- 3 **Ταχύ:** ζύμωμα, φούσκωμα και ψήσιμο σε σύντομο χρόνο. Το ψωμί αυτού του είδους, γενικά, είναι πιο μικρό και με μια ζύμη πιο σφιχτή.
- 4 **Ζύμωμα:** ζύμωμα, φούσκωμα αλλά χωρίς ψήσιμο. Βγάλτε τη ζύμη και χρησιμοποιήστε την για να πλάσετε ψωμάκια, πίτσα, ψωμί στον ατμό κλπ...
- 5 **Ψήσιμο:** μόνο ψήσιμο στο φούρνο χωρίς ζύμωμα ούτε φούσκωμα. Χρησιμοποιείται και για αυξήσετε το χρόνο ψησίματος σε κάθε επιλεγμένο πρόγραμμα και για την παρασκευή μαρμελάδων.
- Σημείωση:** Χρόνος λειτουργίας κάθε προγράμματος:
- | | |
|-----------------|------|
| 1 Βασικό | 3:00 |
| 2 Ολικής άλεσης | 3:40 |
| 3 Ταχύ | 1:38 |
| 4 Ζύμωμα | 1:30 |
| 5 Ψήσιμο | 0:30 |

Διατήρηση θερμοκρασίας

Αφού ψηθεί το ψωμί, μπορεί να διατηρηθεί ζεστό επί 60 λεπτά. Κατά τη διάρκεια αυτής της λειτουργίας τα 4 φωτάκια κάτω από το πλήκτρο εκκίνησης/παύσης (A) αναβοσβήνουν. Για να βγάλετε το ψωμί, σβήστε το πρόγραμμα με το πλήκτρο (A).

Διακοπή ρεύματος

Αν η διακοπή ρεύματος διαρκέσει λιγότερο από 8 λεπτά, το πρόγραμμα θα συνεχίσει μόλις το ρεύμα επανέλθει. Η διάρκεια του προγράμματος θα επιμηκυνθεί τόσο, όση η διάρκεια της διακοπής. Αν αυτή διαρκέσει περισσότερο των 8 λεπτών, το πρόγραμμα σταματάει. Αν συμβεί αυτό, αποσυνδέστε τη συσκευή, αφήστε την να κρυώσει, αδειάστε τον κάδο, αφαιρέστε τα υλικά, καθαρίστε και ξεκινήστε και πάλι.

ΠΡΟΣΟΧΗ: Προσέξτε να μη γρατσούνιστε τις αντικολλητικές επιφάνειες του κάδου (H) και του πτερυγίου ζυμώματος (G).

Θερμοκρασία περιβάλλοντος

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

Ενδείξεις συναγερμού

Όταν τα 5 φωτάκια κάτω από το πλήκτρο επιλογής προγραμμάτων (C) αναβοσβήνουν ενώ ακούγεται ο ήχος των "μπιπ", σημαίνει ότι η θερμοκρασία στο εσωτερικό είναι πολύ υψηλή. Ανοίξτε το καπάκι (F) και αφήστε τη συσκευή να κρυώσει για 10–20 λεπτά.

ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ ΤΟΥ ΨΩΜΙΟΥ

- Βάλτε τα υλικά μέσα στον κάδο (H), τηρώντας τη σειρά εισαγωγής που αναφέρεται στη συνταγή. Στην περίπτωση που η ζύμη περιέχει σίκαλη ή άλευρα ολικής αλέσεως, συνιστάται να αντιστρέψετε τη σειρά των υλικών, δηλαδή να βάλετε πρώτα τα ξηρά υλικά, μαγιά και αλεύρι και στη συνέχεια τα υγρά ώστε να ζυμωθούν καλύτερα.

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

- Κάνετε μια λακκούβα με τα δάχτυλα στην κορυφή του αλευριού, βάλτε μέσα τη μαγιά προσέχοντας να μην έλθει σε επαφή με τα υγρά ή με το αλάτι.
- Κλείστε το καπάκι (F) προσεκτικά και συνδέστε το ρευματολήπτη στην πρίζα.
- Πιέστε το πλήκτρο επιλογής προγραμμάτων (C) για να επιλέξετε το επιθυμητό πρόγραμμα.
- Πιέστε το πλήκτρο εκκίνησης/παύσης (A) για να θέσετε σε λειτουργία.
- Για το “Βασικό” πρόγραμμα θα ακουστεί ένα μακρύ “μπιπ”. Χρειάζεται για να σας υπενθυμίσει να βάλετε τα υλικά. Ανοίξτε το καπάκι και βάλτε τα υλικά σας.

ΠΡΟΣΟΧΗ: Κατά τη διάρκεια του ψήσιματος μπορεί να βγει ατμός από τον ανεμιστήρα κάτω από το καπάκι (F). Αυτό είναι απολύτως φυσιολογικό.

- Όταν η συσκευή περατώσει τη διαδικασία της, ακούγονται 10 “μπιπ”. Πιέστε το πλήκτρο εκκίνησης/παύσης (A) για περίπου 3-5 δευτερόλεπτα. Ανοίξτε το καπάκι (F) και, έχοντας φορέσει τα γάντια φούρνου, κρατήστε καλά το χερούλι του κάδου (H) και βγάλτε τον έξω ίσια στρέφοντάς τον αριστερόστροφα για να τον ξεμπλοκάρετε (Εικ. 4).
- Αφήστε να κρυώσει πριν πάρετε το ψωμί και στη συνέχεια, χρησιμοποιώντας μια αντικολητική σπάτουλα βγάλτε το ψωμί από τον κάδο αρχίζοντας από τα πλάγια.
Αν είναι αναγκαίο, αναποδογυρίστε τον κάδο επάνω σε μια σχάρα κρυώματος ή σε μια καθαρή επιφάνεια και κουνήστε τον ελαφρά ώστε να βγει το ψωμί.

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

- Αφαιρέστε το ψωμί προσεκτικά και αφήστε το να κρυώσει για 20 περίπου λεπτά πριν το κόψετε.
- Όταν περατωθεί η διαδικασία και δεν έχει πιεστεί το πλήκτρο εκκίνησης/παύσης (A), το ψωμί θα παραμείνει οπωσδήποτε ζεστό για 1 ώρα και στη συνέχεια η συσκευή θα σβήσει.
- Όταν τελειώσει το ψήσιμο, σβήστε τη συσκευή και αποσυνδέστε το ρευματολήπτη από την πρίζα του ρεύματος, περιμένετε ώστε να κρυώσουν τα μέρη και προχωρήστε στον καθαρισμό.

ΥΛΙΚΑ ΑΛΕΥΡΙ

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

ΆΛΛΑ ΑΛΕΥΡΙΑ ΓΙΑ ΨΩΜΙ

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

ΜΑΓΙΑ

Η μαγιά είναι ένας ζωντανός οργανισμός που πολλαπλασιάζεται στη ζύμη. Σε παρουσία υγρασίας, τροφίμων και ζέστης, η μαγιά θα αυξηθεί και θα απελευθερώσει διοξείδιο του άνθρακα σε αέριο. Αυτό, παράγει φυσαλλίδες που παραμένουν παγιδευμένες στη ζύμη και την κάνουν να διογκωθεί.

Ανάμεσα στα διάφορα διαθέσιμα είδη μαγιάς, συνιστούμε τη χρήση της ξηρής μαγιάς μπύρας. Συνήθως πωλούνται σε σακουλάκια και δεν πρέπει να διαλύονται προηγουμένως σε νερό.

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

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

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

ΥΓΡΟ ΥΛΙΚΟ

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

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

Το νερό είναι ένα άλλο θεμελιώδες συστατικό για το ψωμί. Σε γενικές γραμμές, μια θερμοκρασία του νερού μεταξύ 20°C και 25°C είναι η καταλληλότερη. Αλλά στην περίπτωση του υπέρ ταχέως ψωμιού, αν επιθυμείτε να επιταχύνετε τη διαδικασία, η θερμοκρασία πρέπει να είναι μεταξύ των 45°C και 50°C. Είναι σημαντικό το νερό να είναι καλής ποιότητας και κατά προτίμηση εμφιαλωμένο, καθ’ όσον τα άλατα που υπάρχουν στο νερό μπορούν να επηρεάσουν την καλή ποιότητα του ψωμιού. Αντί για νερό μπορείτε να βάλετε και φρέσκο γάλα, ή νερό με 2% γάλακτος σε σκόνη, που βελτιώνει τη γεύση και το χρώμα της κόρας. Σε μερικές συνταγές συνιστάται και ο χυμός φρούτων, όπως: πορτοκάλι, μήλο, λεμόνι κοκ.

ΧΑΜΗΛΗ ΠΕΡΙΕΚΤΙΚΟΤΗΤΑ ΣΕ ΛΙΠΗ

Μη χρησιμοποιείτε έλαια, μαργαρίνες κλπ. με χαμηλά ποσοστά λίπους. Αυτά τα προϊόντα περιέχουν λίγα λίπη, ενώ η συνταγή προβλέπει μία μεγαλύτερη ποσότητα και μπορεί να μην παραχθούν τα επιθυμητά αποτελέσματα.

ΖΑΧΑΡΗ

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

Προσδίδει γεύση και συνοχή και διευκολύνει το ρόδισμα της κόρας.

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

ΑΛΑΤΙ

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

ΑΥΓΑ

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

ΧΟΡΤΑΡΙΚΑ ΚΑΙ ΜΠΑΧΑΡΙΚΑ

Μπορούν να προστεθούν στην αρχή μαζί με τα βασικά υλικά.

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

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

ΠΡΟΣΘΕΤΑ ΥΛΙΚΑ

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

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

ΦΥΛΑΞΗ ΤΟΥ ΨΩΜΙΟΥ

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

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

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

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

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

ΠΡΟΣΟΧΗ: Αφήστε τη συσκευή να κρύνει πριν την καθαρίσετε.

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

- Καθαρίστε τον κάδο (H) τρίβοντας το εσωτερικό και το εξωτερικό με ένα υγρό πανί.
- Αν το περὺγιο ζυμώματος (G) δεν αποσπάται από τον άξονα περιστροφής, γεμίστε κατ' εξαίρεση τον κάδο με ζεστό νερό και αφήστε έτσι για 30 περίπου λεπτά. Το περὺγιο θα πρέπει στη συνέχεια να καθαριστεί προσεκτικά με ένα υγρό πανί.
- Πλύνετε το δοσομετρητή (I), το δοσομετρικό κουτάλι (L) με ζεστό νερό και σαπούνι.
- Καθαρίστε όλες τις άλλες επιφάνειες, εσωτερικές και εξωτερικές, με ένα υγρό πανί. Χρησιμοποιήστε λίγο υγρό απορρυπαντικό αν είναι αναγκαίο, αλλά προσέξτε να το ξεπλύνετε εντελώς, διαφορετικά ενδεχόμενα κατάλοιπα απορρυπαντικού μπορούν να διακυβεύσουν την επιτυχία του επόμενου ψωμιού σας.

ΣΥΝΤΑΓΕΣ

1. ΒΑΣΙΚΟ

ΛΕΥΚΟ ΨΩΜΙ (350 γρ.)

Χλιαρό νερό 100 ml.
 Ζάχαρη 1/2 κουταλάκι
 Εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο 1 κουτάλι
 Αλάτι 1 κουταλάκι
 Αλεύρι "0" 215 γρ.
 Ξηρή μαγιά μπίρας (*) 1/4 φακελλάκι
 ή φρέσκια μαγιά μπίρας 8 γρ
 Βάλτε τα υλικά και περιμένετε 10 λεπτά πριν θέσετε σε λειτουργία τη συσκευή.
 Η μαγιά θα έχει έτσι το χρόνο να προενεργοποιηθεί.

ΛΕΥΚΟ ΨΩΜΙ (500 γρ.)

Χλιαρό νερό 150 ml.
 Ζάχαρη 1 κουταλάκι
 Εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο 1,5 κουτάλι
 Αλάτι 1,5 κουταλάκι
 Αλεύρι "0" 325 γρ.
 Ξηρή μαγιά μπίρας (*) 1 γεμάτο κουταλάκι ή φρέσκια μαγιά μπίρας 10 γρ
 Βάλτε τα υλικά και περιμένετε 10 λεπτά πριν θέσετε σε λειτουργία τη μηχανή. Η μαγιά θα έχει έτσι το χρόνο να προενεργηθεί.

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

ΨΩΜΙ ΧΩΡΙΣ ΓΛΟΥΤΕΝΗ (350 γρ.)

Χλιαρό νερό 215 ml.
 Ζάχαρη 1 κουταλάκι
 Αλάτι 1 κουταλάκι
 Εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο 1 κουτάλι
 Μείγμα αλεύρων χωρίς γλουτένη 250 γρ.
 Επιτρεπόμενη ξηρή μαγιά μπίρας (*) 1/2
 φακελλάκι ή φρέσκια μαγιά μπίρας 12 γρ

Εναλλακτικά:

Χλιαρό πλήρες γάλα 215 ml.
 Ζάχαρη 1 κουτάλι
 Αλάτι 1/2 κουταλάκι
 Μαργαρίνη ή βούτυρο 20 γρ.
 Μείγμα αλεύρων χωρίς γλουτένη 250 γρ.
 Επιτρεπόμενη ξηρή μαγιά μπίρας (*) 1/2
 φακελλάκι ή φρέσκια μαγιά μπίρας 12 γρ

ΨΩΜΙ ΧΩΡΙΣ ΓΛΟΥΤΕΝΗ (500 γρ)

Χλιαρό νερό 325 ml.
 Ζάχαρη 1,5 κουταλάκι
 Αλάτι 1,5 κουταλάκι
 Εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο 1,5 κουτάλι
 Μείγμα αλεύρων χωρίς γλουτένη 375 γρ.
 Επιτρεπόμενη ξηρή μαγιά μπίρας (*) 3/4
 φακελλάκι ή φρέσκια μαγιά μπίρας 21 γρ

Εναλλακτικά:

Χλιαρό πλήρες γάλα 325 ml.
 Ζάχαρη 1,5 κουταλάκι
 Αλάτι 1 κουταλάκι
 Μαργαρίνη ή βούτυρο 30 γρ.
 Μείγμα αλεύρων χωρίς γλουτένη 375 γρ.
 Επιτρεπόμενη ξηρή μαγιά μπίρας (*) 3/4
 φακελλάκι ή φρέσκια μαγιά μπίρας 21 γρ

Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε αυτή τη βασική συνταγή για λευκό ψωμί και χωρίς γλουτένη και για άλλα παρασκευάσματα (γλυκά ή αλμυρά) αυτού του συνταγολογίου, αντικαθιστώντας τα αλεύρια και αυξάνοντας την ποσότητα του ενδεικνυόμενου υγρού. Κατά προσέγγιση, οι αναλογίες είναι ίδιο βάρος του μείγματος χωρίς γλουτένη και των υγρών. Σε μερικές περιπτώσεις ίσως να χρειαστείτε περισσότερες δοκιμές. Άλλες χρήσιμες συμβουλές είναι:

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

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

2. ΟΛΙΚΗΣ ΑΛΕΞΕΩΣ**ΨΩΜΙ ΟΛΙΚΗΣ ΑΛΕΞΕΩΣ (350 γρ)**

Γάλα 140 ml.
 Αλάτι 1/2 κουταλάκι
 Βούτυρο 12,5 γρ.
 Ζάχαρη από ζαχαροκάλαμο 1/2 κουταλάκι
 Λευκό αλεύρι "0" 110 γρ.
 Αλεύρι ολικής αλέσεως 110 γρ.
 Ξηρή μαγιά μπύρας (*) 1/4 φακελλάκι
 ή φρέσκια μαγιά μπύρας 10 γρ

ΨΩΜΙ ΟΛΙΚΗΣ ΑΛΕΞΕΩΣ (500 γρ)

Γάλα 210 ml.
 Αλάτι 1 κουταλάκι
 Βούτυρο 18 γρ.
 Ζάχαρη από ζαχαροκάλαμο 1 κουταλάκι
 Λευκό αλεύρι "0" 165 γρ.
 Αλεύρι ολικής αλέσεως 165 γρ.
 Ξηρή μαγιά μπύρας (*) 1/2 φακελλάκι ή
 φρέσκια μαγιά μπύρας 14 γρ

3. TAXY**ΛΕΥΚΟ ΨΩΜΙ (350 γρ)**

Χλιαρό νερό 100 ml.
 Ζάχαρη 1 κουταλάκι
 Εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο 1 κουτάλι
 Αλάτι 1/2 κουταλάκι
 Αλεύρι "0" 215 γρ.
 Ξηρή μαγιά μπύρας (*) 1/4 φακελλάκι
 ή φρέσκια μαγιά μπύρας 10 γρ
 Βάλτε τα υλικά και περιμένετε 10 λεπτά πριν
 θέσετε σε λειτουργία τη μηχανή. Η μαγιά θα
 έχει έτσι το χρόνο να προενεργηθεί.

ΛΕΥΚΟ ΨΩΜΙ (500 γρ)

Χλιαρό νερό 150 ml.
 Ζάχαρη 1,5 κουταλάκι
 Εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο 1,5 κουτάλι
 Αλάτι 1 κουταλάκι
 Αλεύρι "0" 325 γρ.
 Ξηρή μαγιά μπύρας (*) 1/2 φακελλάκι ή
 φρέσκια μαγιά μπύρας 14 γρ
 Βάλτε τα υλικά και περιμένετε 10 λεπτά πριν
 θέσετε σε λειτουργία τη μηχανή. Η μαγιά θα
 έχει έτσι το χρόνο να προενεργηθεί.

4. ΖΥΜΗ**ΖΥΜΗ ΓΙΑ ΠΙΤΣΑ (350 γρ)**

Νερό 200 ml.
 Αλάτι 1 κουταλάκι
 Ελαιόλαδο 3 κουτάλια
 Λευκό αλεύρι "0" 350 γρ.
 Ξηρή μαγιά μπύρας (*) 1 φακελλάκι
 ή φρέσκια μαγιά μπύρας 25 γρ
 Βγάλτε την από τη συσκευή και ξαναζυμώστε.
 Ανοίξτε την και αφήστε την να ξεκουραστεί
 για 20 λεπτά. Βάλτε στο φούρνο σε 220°C για
 25 λεπτά.

ΖΥΜΗ ΓΙΑ ΠΙΤΣΑ (500 γρ)

Νερό 300 ml.
 Αλάτι 1,5 κουταλάκι
 Ελαιόλαδο 4, 5 κουτάλια
 Λευκό αλεύρι "0" 525 γρ.
 Ξηρή μαγιά μπύρας (*) 1,5 φακελλάκι ή
 φρέσκια μαγιά μπύρας 36 γρ
 Βγάλτε την από τη συσκευή και ξαναζυμώστε.
 Ανοίξτε την και αφήστε την να ξεκουραστεί
 για 20 λεπτά. Βάλτε στο φούρνο σε 220°C για
 25 λεπτά.

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

ZYMH ΓΙΑ MUFFINS (350 γρ)

Γάλα 125 ml.

Κρέμα γάλακτος 125 ml.

Βούτυρο 60 γρ.

Αλάτι 1 πρέζα

Ζάχαρη 175 γρ.

Τριμμένη φλούδα πορτοκαλιού

Λευκό αλεύρι "00" 300 γρ.

Ξηρή μαγιά μπίρας (*) 1 φακελλάκι

ή φρέσκια μαγιά μπίρας 25 γρ

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

- 125 γρ. μύρτο ή

- 100 γρ. σταφίδα σουλτανίνα μαλακωμένη και ελαφρά αλευρωμένη ή

- 100 γρ. στάλες σοκολάτας ή

- 75 γρ. φλούδας κόνιτι της αρεσκείας σας

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

ZYMH ΓΙΑ MUFFINS

Γάλα 185 ml.

Κρέμα γάλακτος 185 ml.

Βούτυρο 90 γρ.

Αλάτι 1 πρέζα

Ζάχαρη 260 γρ.

Τριμμένη φλούδα πορτοκαλιού

Λευκό αλεύρι "00" 450 γρ.

Ξηρή μαγιά μπίρας (*) 1,5 φακελλάκι

ή φρέσκια μαγιά μπίρας 36 γρ

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

- 185 γρ. μύρτο ή

- 150 γρ. σταφίδα σουλτανίνα μαλακωμένη και ελαφρά αλευρωμένη ή

- 150 γρ. στάλες σοκολάτας ή

- 115 γρ. φλούδας κόνιτι της αρεσκείας σας

Διανέμετε σε 18 φορμίτσες για muffin και ψήστε σε 200°C για 25 λεπτά.

ΜΑΡΜΕΛΑΔΑ

Φρούτα κομμένα σε μικρά κομμάτια ή περασμένα 250 γρ.

Ζάχαρη 250 γρ.

Χυμός 1/2 λεμονιού

Πηκτίνη σε σκόνη 20 γρ.

Ενώστε φρούτα, πηκτίνη και χυμό λεμονιού στον κάδο και ενεργοποιήστε το **πρόγραμμα 4 (ζύμωμα)** επί 15 περίπου λεπτά. Όταν θα έχετε ενσωματώσει την πηκτίνη, προσθέστε τη ζάχαρη ρίχνοντάς την σιγά σιγά. Κλείστε το καπάκι και περατώστε τον κύκλο ενεργοποιώντας το **πρόγραμμα 5 (ψήσιμο)** για δύο διαδοχικά φορές, ώστε να έχετε 1 ώρα συνολικού ψήσιματος (30 λεπτά κάθε κύκλος).

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

WAŻNE OSTRZEŻENIA

PRZECZYTAĆ TE ZALECENIA PRZED UŻYCIEM.



Używając przyrządy elektryczne należy zastosować odpowiednie zabezpieczenia, między innymi:

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

23. Nie używać przyrządu, jeżeli przewód elektryczny lub wtyczka są uszkodzone, lub jeżeli sam przyrząd okazuje się uszkodzony; w tym przypadku należy dostarczyć go do najbliższego Autoryzowanego Centrum Obsługi.
24. Jeżeli przewód zasilający jest uszkodzony, musi być wymieniony przez producenta lub jego obsługę techniczną lub przez osobę z podobnymi kwalifikacjami, w sposób zapobiegający powstaniu wszelkiego ryzyka.
25. Przyrząd został zaprojektowany TYLKO DO UŻYTKU DOMOWEGO i nie może być przeznaczony do użytku handlowego lub przemysłowego.
26. Przyrząd ten jest zgodny z wymaganiami dyrektywy 2006/95/EC i EMC 2004/108/EC.
27. Ewentualne zmiany tego produktu, niezgodnione wyraźnie z producentem, mogą powodować spadek bezpieczeństwa i utratę gwarancji użytkownika z winy użytkownika.
28. W momencie podjęcia decyzji o zniszczeniu jako odpad tego przyrządu, zaleca się uczynienie go niezdolnym do pracy poprzez odcięcie przewodu zasilającego. Zaleca się ponadto unieszkodliwienie tych części przyrządu, które mogłyby stanowić zagrożenie, szczególnie dla dzieci, które mogłyby używać tego przyrządu dla własnych zabaw.
29. Składniki opakowania nie mogą być pozostawione w zasięgu dzieci jako potencjalne źródło zagrożenia.

PRZECHOWYWAĆ TE ZALECENIA.

OPIS URZĄDZENIA. (Rys. 1)

- A Przycisk włączenie/wyłączenie 
- B Obudowa urządzenia
- C Przycisk wybierania programów 
- D Iluminator
- E Otwory nawilżające
- F Pokrywka
- G Łopatką zarabiająca
- H Zbiornik
- I Miarka
- L Łyzeczka dozująca

KRÓTKIE WZMIANKI O MASZYNACH DO CHLEBA

Wasza maszyna jest produktem oszczędzającym nakład pracy. Jej podstawowa zaletą jest fakt, że wszystkie operacje zagniatania, rośnięcia i pieczenia ciasta odbywają się wewnątrz małego pomieszczenia. Wasza maszyna do chleba wykona z łatwością i dużą częstotliwością wspaniałe bochenki chleba, jeżeli będziecie przestrzegali zaleceń i będą dla was jasne niektóre podstawowe zasady. Urządzenie nie może myśleć zamiast was.

Nie może Wam powiedzieć, że zapomnieliście o jakimś składniku lub, że użyliście składnika nieodpowiedniego rodzaju lub błędnie go zmierzylście. Staranne dobieranie składników jest fazą najważniejszą w procesie przygotowania ciasta do chleba.

ZALECENIA DLA UŻYTKOWNIA

UWAGA: ODŁĄCZYĆ WTYCZKĘ OD GNIAZDKA PRĄDU, TAKŻE WTEDY, GDY URZĄDZENIE NIE JEST UŻYTKOWANE, PRZED ROZPOCZĘCIEM JEGO CZYSZCZENIA I PRZED WŁOŻENIEM LUB WYJĘCIEM POJEDYNCZYCH CZĘŚCI.

UWAGA: Przy pierwszym użytkowaniu należy wyczyścić wszystkie składniki zgodnie z zaleceniami podanymi w paragrafie "Czyszczenie i konserwacja". Uruchomić maszynę w trybie pieczenia (Program 5) i pozwolić na jej funkcjonowanie na sucho przez około 10 minut. Gdy będzie ochłodzona przeprowadzić jej ponowne czyszczenie.

Wszystkie elementy dobrze wysuszyć i później ponownie zmontować składniki, teraz maszyna jest gotowa do użytku.

- Zamontować łopatkę zarabiającą (G) na trzpień we wnętrzu zbiornika (H) (Rys. 2).
- Odmierzyć składniki za pomocą miarki (I) lub łyżki (L) otrzymanej wraz z wyposażeniem lub też zważyć je i włożyć do zbiornika (H).
- Włożyć zbiornik (H) na odpowiedni trzpień wewnątrz urządzenia i obrócić go w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, aż do momentu zablokowania. (Rys. 3).

UWAGA: Jest rzeczą podstawową przestrzegać kolejności wkładania składników zgodnie z opisem podanym w recepturze.

Kolejność ta ogólnie jest następująca: składniki płynne, jajka, sól, mleko w proszku, mąka i na koniec drożdże. Rzeczą podstawową jest, aby drożdże nie wchodziły nigdy w kontakt z solą. Po tym jak mąka została ugnieciona po jakimś czasie sygnał dźwiękowy „bip” przypomina o konieczności dodania składników owocowych. Jeżeli natomiast, składniki owocowe zostaną dodane zbyt szybko, to po długim mieszaniu aromat ulegnie zatraceniu.

- Zamknąć pokrywkę (F) i włączyć wtyczkę do gniazdka prądu. Jak tylko nastąpi połączenie maszyny z prądem słychać będzie sygnał „bip” i zapali się lampka kontrolna, która wskazuje, że program „Podstawowy” jest włączony. Dotyczy to programu default (domyślny).
- Wybrać wymagany program pieczenia naciskając w kolejności na przycisk wybierania programów (C); zapali się odpowiednia lampka kontrolna dotycząca wybranego programu.
- Włączyć proces pieczenia poprzez jednokrotne naciśnięcie przycisku włączenia/wyłączenia (A); słychać będzie krótki sygnał „bip” i program się uruchamia. W tym momencie, za wyjątkiem przycisku (A) wszystkie inne przyciski są wyłączone.

Dla zatrzymania programu należy nacisnąć przez około 3 sekundy przycisk włączenia/wyłączenia (A), aż nie usłyszymy sygnału potwierdzającego „bip”. Jest to cecha, która uniemożliwia powstawanie niezamierzonych przerw, z powodu których należałoby ponownie uruchamiać program.

Przycisk wybierania programów

Używany jest do wybierania różnych programów. Za każdym razem, kiedy zostanie naciśnięty (i słychać krótki sygnał „bip”) program ulega zmianie. Jeżeli naciśnie się przycisk w sposób nieciągły, wtedy wyświetli się kolejno wszystkie 5 menu i zapali się lampka kontrolna pod pokrywką (F). Należy wtedy wybrać żądany program. Oto funkcje 5 menu:

- 1 **Podstawowe:** zarobienie, wyrastanie i pieczenie chleba zwykłego.
- 2 **Całkowite:** zarobienie, wyrastanie i pieczenie chleba razowego. Ten program posiada dłuższy czas podgrzewania dla umożliwienia ziarenkom mąki nasiąknięcie wodą, a więc rozszerzenie się.

- 3 **Szybkie:** zarobienie, wyrastanie i pieczenie ciasta w skróconym czasie. Chleb tego typu z reguły jest mniejszy i z bardziej gęstym ciastem.
- 4 **Zarobienie:** zarobienie, wyrastanie, ale bez pieczenia. Wyjąć ciasto i używać go do wykonywania bułek, pizzy, chleba na parze itp.
- 5 **Pieczenie:** tylko pieczenie w piecu bez zarabiania ani wyrastania. Stosowane także dla zwiększenia czasu pieczenia dla każdego wybranego programu i dla przygotowania marmolad.

Uwaga: Czas funkcjonowania dla każdego programu:

1	Podstawowe	3:00
2	Całkowite	3:40
3	Szybkie	1:38
4	Zarobienie	1:30
5	Pieczenie	0:30

Utrzymywanie w cieple.

Po usmażeniu, chleb może być przetrzymywany w cieple przez 60 minut. Podczas tej czynności migocą 4 lampki kontrolne umieszczone pod przyciskiem włączenia / wyłączenia (A). Dla wyjęcia chleba należy wyłączyć program za pomocą przycisku (A).

Przerwy w dopływie prądu

Jeżeli przerwa w dopływie prądu trwa mniej od 8 minut, program będzie działał dalej jak tylko dopływ prądu zostanie przywrócony. Czas trwania programu zostanie przedłużony o okres równy długości przerwy w dostawie prądu. Jeżeli ta ostatnia trwa dłużej niż 8 minut, program ulegnie zatrzymaniu. W przypadku, gdy to się wydarzy, należy odłączyć urządzenie od sieci, pozostawić je do ochłodzenia, opróżnić zbiornik, wyjąć składniki, wyczyścić i uruchomić ponownie.

UWAGA: Zwracać uwagę, aby nie porysować powierzchni anty przyręcznej zbiornika (H) i łopatki zarabiającej (G).

Temperatura otoczenia.

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

Oznakowania alarmowe

Gdy migoce 5 lampek kontrolnych pod przyciskiem wybierania programów (C) podczas, gdy słychać brzęczek wydający sygnał „bip”, oznacza to, że temperatura wewnątrz jest zbyt wysoka. Otworzyć pokrywkę (F) i pozostawić maszynę do ochłodzenia na 10 – 20 minut.

W JAKI SPOSÓB WYPIEKAĆ CHLEB

- Wrzucić składniki do wnętrza zbiornika (H) zachowując kolejność podaną w przepisie. W przypadku, gdy ciasto jest urobione z żyta lub pszenicy integralne zalecamy odwrócenie kolejności wrzucania składników: to znaczy wrzucić najpierw składniki suche, drożdże i mąkę a następnie płyny dla lepszego zarobienia ciasta.

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

- Wykonać palcami zagłębienie na wierzchołku kopca mąki, wrzucić do środka drożdże, zwracając uwagę, aby nie weszły w styczność z płynami lub z solą.
- Zamknąć delikatnie pokrywkę (F) i włączyć wtyczkę do gniazdka prądu.
- Nacisnąć przycisk wybierania programów (C) dla wybraniażądanego programu.
- Nacisnąć przycisk włączenie/ wyłączenie (A) dla uruchomienia.
- Dla programu „Podstawowy” usłyszysz długi sygnał „bip”. Przypomina on o włożeniu wszystkich składników. Otworzyć pokrywkę i wrzucić Wasze składniki.

UWAGA: Podczas pieczenia może się zdarzyć, że z wirnika pod pokrywką (F) wydostaje się para: jest to całkiem normalne.

- Gdy maszyna ukończy swój proces będzie słychać 10 odgłosów „bip”. Nacisnąć przycisk włączenie/ wyłączenie (A) przez około 3 – 5 sekund. Otworzyć pokrywkę (F) i, mając założone rękawice ochronne do pieczenia, ująć dobrze rączkę zbiornika (H) i wyciągnąć go prosto na zewnątrz obracając go w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aż do momentu odłączenia (Rys. 4).
- Pozostawić zbiornik do ochłodzenia przed wyjęciem chleba i następnie, wykorzystując łopatkę anty przylegającą wydobyć chleb ze zbiornika, zaczynając odczepianie od boków. Jeżeli to niezbędne, należy odwrócić zbiornik na kratce chłodzącej lub na czystej powierzchni, następnie wstrząsnąć nim delikatnie do momentu, aż chleb wydostanie się na zewnątrz.

UWAGA: Nie stosować nigdy metalowych narzędzi do wyjmowania chleba ze zbiornika (H), aby nie zniszczyć powłoki anty przylegającej.

- Delikatnie wyjąć chleb i pozostawić go do ochłodzenia przez około 20 minut przed jego pokrojeniem.
- Gdy po zakończonym procesie nie został naciśnięty przycisk włączenie/wyłączenie (A) ciepły chleb będzie przechowywany pomimo wszystko przez 1 godzinę i później maszyna się wyłączy.
- Po zakończeniu pieczenia, należy wyłączyć urządzenie i wyciągnąć wtyczkę z gniazdka prądu, odczekać zanim elementy ulegną ochłodzeniu i przystąpić do czyszczenia.

SKŁADNIKI

MAKA

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

INNE RODZAJE MAKI DO CHLEBA

Zawierają one mąkę integralną i mąki z innych zbóż.

Dostarczają one zdecydowany ilość włókien dietetycznych, ale zawierają mniejsze zawartości glutenu w stosunku do tych z mąki pszennej białej 0. Oznacza to, że chleby integralne dążą do tego, aby być mniejsze i bardziej gęste od tych z pieczywa białego. W terminach ogólnych, jeżeli w recepturze zastąpić mąkę białą „0” w połowie mąką pełnoziarnistą, możecie przygotować produkt z zapachem chleba razowego i konsystencją chleba białego.

DROŹDŹE

Drożdże są żywymi organizmami, które rozmnażają się w cieście. W obecności wilgoci, pożywienia i ciepła, drożdże powiększają się i wydzielają dwutlenek węgla w formie gazu. Ten ostatni produkuje bańki gazowe, które pozostają zatrzymane w cieście i powodują powiększanie jego objętości. Pomiedzy różnymi rodzajami drożdży będącymi do dyspozycji, zalecamy drożdże do piwa w proszku. Te drożdże są normalnie sprzedawane w paczuszkach i nie powinny być wcześniej rozpuszczane w wodzie. Możecie również znaleźć drożdże „szybko działające” lub „drożdże dla maszyn do chleba”. Są to drożdże należące do najmocniejszych, które mają zdolność wywoływania wyrastania ciasta z prędkością większą o 50% od innych. Używajcie ich tylko do programu „SZYBK!”. Drożdże w paczkach są bardzo czułe na wilgoć, stąd nie przechowujcie drożdży częściowo użytych dłużej niż jeden dzień. Dla odmiany możecie używać świeżych drożdży piwnych do bułek: 1 g drożdży piwnych w proszku odpowiada 3,5 g świeżych drożdży piwnych.

TABELA RÓWNOWAŻNOŚCI SUCHYCH I ŚWIEŻYCH DROŹDŹY PIWNYCH			
	Suche		Świeże
1/4 paczki	2 g	1 łyżeczka	7 g
1/2 paczki	4 g	2 łyżeczki	13 g
3/4 paczki	6 g	3 łyżeczki	21 g
1 paczka	7 g	3,5 łyżeczki	25 g
1,5 paczki	10 g	5 łyżeczek	37 g
2 paczki	14 g	7 łyżeczek	50 g

SKŁADNIK PŁYNNY

Składnik płynny normalnie stanowi woda lub mleko albo mieszanina tych dwóch płynów. Woda powoduje że skórka chleba jest bardziej chrupiąca. Mleko powoduje, że jest ona bardziej miękka i ma bardziej elastyczną konsystencję. Są sprzeczne opinie, co do temperatury, jaką powinna mieć woda. Wy sami, po lepszym poznaniu działania urządzenia, możecie podejmować inną decyzję za każdym razem. Woda jest innym fundamentalnym składnikiem chleba. Mówiąc ogólnie, temperatura wody zawarta pomiędzy 20°C i 25°C jest najodpowiedniejsza. Natomiast w przypadku super szybkiego wypieku chleba, jeżeli chce się przyspieszyć proces produkcji, temperatura musi być zawarta pomiędzy 45°C i 50°C. Jest rzeczą fundamentalną, aby woda była dobrej jakości i o ile to możliwe butelkowana, gdyż wapień występujący w wodzie może być przeszkodą w dobrym wypieku chleba. W miejsce wody można wlać także świeże mleko lub wodę z zawartością 2% mleka w proszku, co faworyzuje zapach i ładniejszy kolor skórki. Niektóre receptury mówią także o soku owocowym z: pomarańczy, jabłek, cytryn i tak dalej.

NISKA ZAWARTOŚĆ TŁUSZCZU

Nie używajcie olejów, margaryny itp. produktów o niskiej zawartości tłuszczu. Takie produkty zawierają małe ilości tłuszczu, natomiast receptura przewiduje ich większe zawartości i w związku z tym można nie osiągnąć wymaganych rezultatów.

CUKIER

Cukier uaktywnia i żywi drożdże umożliwiając im pęcznienie.

Dodaje aromatu i konsystencji oraz ułatwia zarumienienie skórki.

Wiele drożdży paczkowanych nie wymagają cukru, aby się uaktywniać. Miód, syrop i melasa mogą być użyte zamiast cukru, pod warunkiem, że dodacie składnika płynnego w ramach kompensacji. Nie mogą być używane środki słodzące, ponieważ nie żywią drożdży, a nawet przeciwnie niektóre z tych środków drożdże zabijają.

SÓL

Sól ułatwia kontrolowanie rośnięcia drożdży. Bez soli chleb mógłby zbyt szybko wyrosnąć i później opaść. Ponadto dodaje więcej zapachu.

JAJKA

Jajka uczynią Wasz chleb bogatszy w składniki i bardziej odżywczy, dodają barwy i pomagają w uformowaniu i uzyskaniu odpowiedniej konsystencji. Jajka zaliczane są do płynnych składników chleba, tak więc podczas dodawania jajek kontrolujcie dozowanie innych składników płynnych. W przeciwnym przypadku ciasto mogłoby okazać się zbyt luźne, aby mogło wyrosnąć w prawidłowy sposób.

ZIOŁA I PRZYPRAWY

Mogą być dodane razem z głównymi składnikami.

Zioła i przyprawy, takie jak cynamon, imbir, lebiodka, pietruszka i bazylia, dodają smaku i wpływają głównie efekt wizualny. Używajcie ich w małych ilościach (1-2 łyżeczki) dla uniknięcia przytłumienia aromatu chleba. Świeże zioła, takie jak czosnek i szczypiorek, zawierają wystarczająco dużo wilgoci, aby zaburzyć dozowanie podane w recepturze, a więc bilansujcie zawarte płyny.

SKŁADNIKI DODATKOWE

Suszone owoce i orzechy powinny być rozdrobnione na małe części, ser tarty, czekolada rozdrobniona na małe części, a nie na koagulanty. Nie dodawajcie ich więcej niż zostało to założone w recepturze, w innym przypadku chleb mógłby rosnąć nieprawidłowo. Zwracajcie uwagę na świeże owoce i na orzechy, ponieważ zawierają płyny (sok i olej), w związku z tym dozujcie dodatki podstawowe płyny biorąc ten fakt pod uwagę. Zaleca się dołączenie składników dodatkowych, gdy urządzenie wyda sygnał „bip”.

PRZECHOWYWANIE CHLEBA

Chleb, który występuje w handlu zawiera zwykle dodatki (chlor, wapień, mineralny barwnik smołowy, sorbitol, soja, itp.). Wasz chleb nie będzie zawierał żadnego z nich, a więc nie będzie taki trwały jak ten sprzedawany w handlu, i będzie miał inny wygląd. Ponadto nie będzie miał zapachu chleba kupowanego w handlu, będzie miał smak taki, jaki chleb powinien mieć zawsze. Zaleca się jedzenie go, gdy jest świeży, ale możecie go przechowywać przez dwa dni w temperaturze otoczenia, w foliowej torbie, z której wnętrza usuniecie powietrze.

Aby zamrozić chleb upieczony w domu, pozostawcie go do ochłodzenia, włóżcie do torebki foliowej i usuńcie z niej całe powietrze, następnie szczelnie zamknijcie i zamroźcie.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

UWAGA: NIE ZANURZAĆ NIGDY KORPUSU URZĄDZENIA, WTYCZKI LUB PRZEWODU ELEKTRYCZNEGO W WODZIE LUB INNYCH PŁYNACH, UŻYWAJCIE WILGOTNEJ SZMATKI DLA ICH CZYSZCZENIA.

UWAGA: ODŁĄCZYĆ WTYCZKĘ OD GNIAZDKA PRĄDU, TAKŻE WTEDY, GDY URZĄDZENIE NIE JEST UŻYTKOWANE, PRZED ROZPOCZĘCIEM JEGO CZYSZCZENIA I PRZED WŁOŻENIEM LUB WYJĘCIEM POJEDYNCZYCH CZĘŚCI.

UWAGA: Pozostawić zawsze urządzenie do ochłodzenia przed przystąpieniem do czyszczenia.

UWAGA: Nie stosować nigdy metalowych narzędzi do wyjmowania jakiegokolwiek rzeczy ze zbiornika, aby nie zniszczyć powłoki anty przylegającej.

- Oczyszczyć zbiornik (H) przecierając wnętrze i ściany zbiornika za pomocą nawilżonej szmatki.
- Jeżeli łopatką zarabiająca (G) nie daje się oddzielić od wałka silnika należy wyjątkowo napelnić zbiornik gorącą wodą i pozostawić go na około 30 minut, następnie łopatką zostanie delikatnie oczyszczona za pomocą wilgotnej szmatki.
- Umyć miarkę (I), łyżkę dozującą(L) w gorącej wodzie z mydłem.
- Oczyszczyć wszystkie inne powierzchnie, wewnętrzne i zewnętrzne, za pomocą wilgotnej szmatki. Użyć trochę środka piorącego, jeżeli to konieczne, ale upewnić się, czy został dokładnie splukany, w przeciwnym przypadku ewentualne resztki detergentów mogłyby zaszkodzić dobremu wypiekiwi Waszego następnego chleba.

RECEPTURY

1. PODSTAWOWE

CHLEB BIAŁY (350 g.)

Letnia woda 100 ml.

Cukier 1/2 łyżeczki

Olej extravergine z oliwek 1 łyżeczka

Sól 1 łyżeczka

Biała mąka „0” 215 g

Suche drożdże piwne (*) 1/4 paczki

lub świeże drożdże piwne 8 g.

Wrzucić składniki i odczekać 10 minut przed uruchomieniem maszyny.

Drożdże będą miały tym sposobem czas do wstępnego zaktywizowania się.

CHLEB BIAŁY (500 g.)

Letnia woda 150 ml.

Cukier 1 łyżeczka

Olej extravergine z oliwek 1,5 łyżeczki

Sól 1,5 łyżeczki

Biała mąka „0” 325 g

Suche drożdże piwne (*) 1 czubata łyżeczka lub świeże drożdże piwne 10 g.

Wrzucić składniki i odczekać 10 minut przed uruchomieniem maszyny.

Drożdże będą miały tym sposobem czas do wstępnego zaktywizowania się.

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

CHLEB BEZGLUTENOWY (350 g.)

Letnia woda 215 ml.
 Cukier 1 łyżeczka
 Sól 1 łyżeczka
 Olej extravergine z oliwek 1 łyżeczka
 Mieszanka maki bezglutenowej 250 g
 Suche drożdże piwne (*) zalecane 1/2 paczki
 lub świeże drożdże piwne 12 g.

albo:

Mleko pełnotłuste 215 ml.
 Cukier 1 łyżeczka
 Sól 1/2 łyżeczki
 Margaryna lub masło 20 g
 Mieszanka maki bezglutenowej 250 g
 Suche drożdże piwne (*) zalecane 1/2 paczki
 lub świeże drożdże piwne 12 g.

CHLEB BEZGLUTENOWY (500 g.)

Letnia woda 325 ml.
 Cukier 1,5 łyżeczki
 Sól 1,5 łyżeczki
 Olej extravergine z oliwek 1,5 łyżeczki
 Mieszanka maki bezglutenowej 375 g
 Suche drożdże piwne (*) zalecane 3/4 paczki lub
 świeże drożdże piwne 21 g.

albo:

Mleko pełnotłuste 325 ml.
 Cukier 1,5 łyżeczki
 Sól 1 łyżeczka
 Margaryna lub masło 30 g.
 Mieszanka maki bezglutenowej 375 g
 Suche drożdże piwne (*) zalecane 3/4 paczki lub
 świeże drożdże piwne 21 g.

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

Możecie stosować tę podstawową recepturę dla chleba białego i bezglutenowego także dla innych zastosowań (słodkich lub słonych) z tego zestawienia receptur, zastępując mąki i zwiększając ilość wlanego płynu. W sposób przybliżony proporcje są równe ciężarowi mieszanki maki bezglutenowej i płynów. W niektórych przypadkach będzie niezbędna prawdopodobnie większa ilość prób.

Inne użyteczne spostrzeżenia to:

- Wstępne podgrzewanie składników (płyny podgrzejcie do stanu letniego, jeżeli mają być zastosowane jajka do ciasta wrzucicie je przed użyciem na 15 minut do ciepłej wody, wyjmijcie z lodówki masło lub margarynę na 15 minut przed użyciem, itp.)
- Wykonać fazę początkową zarabiania ciasta. Skontrolujcie konsystencję ciasta. Ciasto będzie miało odpowiednią konsystencję, gdy nie będzie już pozostałości mąki na bokach koszyka i będą tworzyły się na powierzchni podczas funkcjonowania łopatką niektóre głębokie bruzdy, która będzie musiała obracać się luźno i bez wysiłku. Ciasto będzie zawsze bardzo wilgotne i miękkie oraz będzie musiało być o wiele bardziej delikatne w porównaniu do ciasta z mąki tradycyjnej.
- Poprawić konsystencję ciasta podczas pierwszych 5 – 10 minut pracy. Dodawajcie jednorazowo jedną łyżeczkę – mąki, kiedy mieszanka jest zbyt miękka – płynu, gdy mieszanka jest zbyt sucha, aż do momentu uzyskania prawidłowej konsystencji.
- Zakupić nowy zbiornik i nową łopatkę do użytkowania wyłącznie przy wypieku chleba z glutenem, jeżeli urządzenie będzie służyło także do tego celu. W każdym razie, myjcie zawsze bardzo dobrze i starannie to wszystko, co wejdzie w kontakt z tradycyjną mąką (noże do cięcia, łopatkę, pokrywkę i ścianki urządzenia, itp.) dla uniknięcia skażenia.

2. PEŁNOZIARNISTA**CHLEB RAZOWY (350 g)**

Mleko 140 ml.
 Sól 1/2 łyżeczki
 Masło 12,5 g
 Cukier trzcinowy 1/2 łyżeczki
 Biała mąka „0” 110 g
 Mąka żytnia 110 g
 Suche drożdże piwne (*) 1/4 paczki
 lub świeże drożdże piwne 10 g.

CHLEB RAZOWY (500 g)

Mleko 210 ml.
 Sól 1 łyżeczki
 Masło 18 g
 Cukier trzcinowy 1 łyżeczki
 Biała mąka „0” 165 g
 Mąka żytnia 165 g
 Suche drożdże piwne (*) 1/2 paczki /
 ub świeże drożdże piwne 14 g.

3. SZYBKIE**CHLEB BIAŁY (350 g)**

Letnia woda 100 ml.
 Cukier 1 łyżeczka
 Olej extravergine z oliwek 1 łyżeczka
 Sól 1/2 łyżeczki
 Biała mąka „0” 215 g
 Suche drożdże piwne (*) 1/4 paczki
 lub świeże drożdże piwne 10 g.
 Wrzucić składniki i odczekać 10 minut przed
 uruchomieniem maszyny. Drożdże będą miały
 tym sposobem czas do wstępnego
 zaktywizowania się.

CHLEB BIAŁY (500 g)

Letnia woda 150 ml.
 Cukier 1,5 łyżeczki
 Olej extravergine z oliwek 1,5 łyżeczki
 Sól 1 łyżeczki
 Biała mąka „0” 325 g
 Suche drożdże piwne (*) 1/2 paczki lub
 świeże drożdże piwne 14 g.
 Wrzucić składniki i odczekać 10 minut przed
 uruchomieniem maszyny. Drożdże będą miały
 tym sposobem czas do wstępnego
 zaktywizowania się.

4. ZAROBIENIE**CIASTO DO PIZZY (350 g)**

Woda 200 ml.
 Sól 1 łyżeczka
 Olej z oliwek 3 łyżeczki
 Biała mąka „0” 350 g
 Suche drożdże piwne (*) 1 paczka
 lub świeże drożdże piwne 25 g.
 Wyjąć z urządzenia i zarabiać.
 Rozłożyć i pozostawić przez okres 20 minut.
 Włożyć do pieca na 25 minut przy
 temperaturze 220° C.

CIASTO DO PIZZY (350 g)

Woda 300 ml.
 Sól 1,5 łyżeczki
 Olej z oliwek 4, 5 łyżeczki
 Biała mąka „0” 525 g
 Suche drożdże piwne (*) 1,5 paczki lub
 świeże drożdże piwne 36 g.
 Wyjąć z urządzenia i zarabiać.
 Rozłożyć i pozostawić przez okres 20 minut.
 Włożyć do pieca na 25 minut przy
 temperaturze 220° C.

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

CIASTO DLA MUFFINS (350 g)

Mleko 125 ml.
 Śmietana 125 ml.
 Masło 60 g
 Sól 1 szczyptę
 Cukier 175 g
 Starta skórka pomarańczy
 Biała mąka „00” 300 g
 Suche drożdże piwne (*) 1 paczka
 lub świeże drożdże piwne 25 g.
 Po zakończeniu dodać mieszając ręcznie
 zgodnie z własnymi gustami:

- 125 g czarnych borówek
- 100 g rodzyneków sultańskich
rozmoczonej i lekko opruszonej mąką
- 100 g kropli czekolady
- 75 g skórek kandyzowanych do wyboru

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

CIASTO DLA MUFFINS

*Mleko 185 ml.
 Śmietana 185 ml.
 Masło 90 g
 Sól 1 szczyptę
 Cukier 260 g
 Starta skórka pomarańczy
 Biała mąka „00” 450 g
 Suche drożdże piwne (*) 1,5 paczki lub
 świeże drożdże piwne 36 g.
 Po zakończeniu dodać mieszając ręcznie
 zgodnie z własnymi gustami:*

- 185 g czarnych borówek*
- 150 g rodzyneków sultańskich
rozmoczonej i lekko opruszonej mąką*
- 150 g kropli czekolady*
- 115 g skórek kandyzowanych do wyboru*

*Rozmieścić w 18 wzornikach do muffin i
 piec w temperaturze 200° C przez 25 minut.*

MARMOLADA (JAM)

Owoce pocięte na małe kawałki lub przetarte 250 g
 Cukier 250 g
 Sok z 1/2 cytryny
 Pektyna w proszku 20 g

Zmieszać owoce, pektynę, i sok z cytryny w pojemniku i uruchomić **program 4 (zarabianie)** na około 15 minut, kiedy zostanie wchłonięta pektyna dodajcie cukier dosypując go stopniowo. Zamknijcie pokrywę i doprowadźcie do końca cykl włączając przez dwa kolejne razy **program 5 (pieczenie)**, aby uzyskać w ten sposób 1 godzinę pieczenia (30 minut wynosi 1 cykl).

ПРАВИЛА ПОЛЬЗОВАНИЯ

ПЕРЕД НАЧАЛОМ РАБОТЫ НЕОБХОДИМО ПРОЧИТАТЬ ИНСТРУКЦИЮ.



Используя электрические приборы необходимо выполнять следующие меры предосторожности:

1. Убедитесь в том, что напряжение прибора совпадает с напряжением Вашей электрической сети.
2. Не оставляйте без присмотра включённый в электрическую сеть прибор; отключайте его после каждого использования.
3. Не ставьте прибор вблизи источников отопления или на их поверхности.
4. При эксплуатации ставить прибор только на горизонтальные и устойчивые поверхности.
5. Не оставляйте прибор под воздействием атмосферных явлений (дождя, солнца и т.д.).
6. Электрический провод не должен касаться горячих поверхностей.
7. Этот прибор не должен использоваться лицами (включая детей), имеющими физические или умственные недостатки. Пользователи, которые не имеют опыта работы с этим прибором и которым не были даны инструкции относительно его использования, могут выполнять действия только под строгим контролем лица, ответственного за их безопасность.
8. Необходимо следить за детьми и не разрешать им играть с этим прибором.
9. НИКОГДА НЕ ПОГРУЖАТЬ КОРПУС МОТОРА, ЭЛЕКТРИЧЕСКУЮ ВИЛКУ И ПРОВОД В ВОДУ ИЛИ ДРУГИЕ ЖИДКОСТИ. ДЛЯ ИХ ОЧИСТКИ ИСПОЛЬЗОВАТЬ ТОЛЬКО ВЛАЖНУЮ ТКАНЬ.
10. ДАЖЕ ЕСЛИ ПРИБОР ВЫКЛЮЧЕН, НЕОБХОДИМО ОТСОЕДИНИТЬ ВИЛКУ ПРОВОДА ОТ ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ РОЗЕТКИ, ПРЕЖДЕ ЧЕМ СОБИРАТЬ ИЛИ РАЗБИРАТЬ ЕГО ДЕТАЛИ И ПРИСТУПАТЬ К ЧИСТКЕ.
11. Необходимо тщательно высушить руки, прежде чем нажимать и регулировать кнопки прибора и дотрагиваться до вилки провода и электрических деталей.
12. Не трогать движущиеся части прибора, если он находится в режиме выпечки.
13. Никогда не включать прибор, если в его ёмкости нет продуктов.
14. Во избежание пожара и короткого замыкания не класть внутрь прибора фольгу и другие металлические материалы.
15. Во время работы электроприбора его поверхности нагреваются, не прикасайтесь к ним, при работе используйте прихватки или полотенце.
16. Для обеспечения вентиляции со всех сторон хлебопекарной машины должно оставаться 5 см свободного пространства. Ни в коем случае не блокируйте вентиляционные отверстия.
17. Не допускайте попадания рук или пальцев в рабочую емкость машины во время ее работы.
18. Шнур питания необходимо прокладывать так, чтобы он не свешивался с рабочей поверхности, и чтобы за него нельзя было задеть или споткнуться.
19. Не устанавливайте электроприбор под шторами, под полками, а также рядом с легко воспламеняющимися предметами.
20. Не используйте этот электроприбор как место хранения хлеба.
21. Для поддержания емкости, в которой производится выпекание хлеба, в рабочем состоянии, ее необходимо периодически мыть и смазывать маслом.
22. При отсоединении от электрической розетки братья руками непосредственно за штеп-

- сель. Никогда не тянуть за провод для того, чтобы вытащить его.
23. Не используйте прибор в случае, если электрический провод или вилка повреждены, или же сам прибор испорчен. В этом случае обратитесь в ближайший Специализированный Сервисный Центр.
 24. Если электрический провод повреждён, он должен быть заменён Производителем или его Сервисным Центром, или же другим лицом, имеющим должную квалификацию, во избежание любого типа риска.
 25. Прибор предназначен ТОЛЬКО ДЛЯ БЫТОВОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ и не должен использоваться в производственных или коммерческих целях.
 26. Этот прибор соответствует директиве 2006/95/CE и EMC2004/108/CEE.
 27. Вносимые изменения в прибор, если они чётко не указаны производителем, могут привести к потере безопасности и гарантии его эксплуатации со стороны потребителя.
 28. В случае если Вы решили выбросить этот прибор, рекомендуется перерезать электрический провод для невозможности его дальнейшего использования. Рекомендуется также обезвредить те части прибора, которые могут представлять опасность, в случае их использования детьми для своих игр.
 29. Составные части упаковки не должны оставляться в местах, доступных для детей, так как они могут представлять источник опасности.

СОХРАНИТЬ ИНСТРУКЦИЮ

ОСНОВНЫЕ УЗЛЫ ПРИБОРА (Рис. 1)

- A Кнопка включения/выключения 
- B Корпус прибора
- C Кнопка для выбора режима 
- D Окошко
- E Отверстия для пара
- F Крышка
- G Лопасть мешалки
- H Рабочая емкость
- I Мерная емкость
- L Мерная ложка

КРАТКАЯ ИНФОРМАЦИЯ О ХЛЕБОПЕКАРНОЙ МАШИНЕ

Ваша машина предназначена для облегчения домашнего труда. Ее главным достоинством является то, что все операции (замешивание, дрожжевание и выпекание теста) происходят внутри закрытого пространства. Четко представляя себе весь процесс и следуя инструкциям, с помощью хлебопечарной машины очень легко приготовить превосходный хлеб. Имейте, однако, в виду, что электроприбор не сможет «думать» за вас. Машина не сможет сказать вам о забытом или неправильном ингредиенте, а также о том, какой&то ингредиент вы отвесили неправильно. Тщательный отбор ингредиентов чрезвычайно важен в процессе подготовки хлеба.

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

ВНИМАНИЕ: ДАЖЕ ЕСЛИ ПРИБОР ВЫКЛЮЧЕН, СНАЧАЛА СЛЕДУЕТ ОТСОЕДИНИТЬ ВИЛКУ ОТ ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ РОЗЕТКИ, И ТОЛЬКО ЗАТЕМ МОЖНО УСТАНОВЛИВАТЬ ИЛИ СНИМАТЬ ОТДЕЛЬНЫЕ ДЕТАЛИ ИЛИ ОСУЩЕСТВЛЯТЬ ЧИСТКУ.

Примечание: При первом использовании следует вымыть все детали в соответствии с параграфом «Чистка и уход». Установить прибор в режим варки (Prog.5) и включить ее на холостом ходу в течение примерно 10 минут. После этого дать остыть, очистить снова.

Насухо протереть и затем собрать все компоненты, теперь машина готова к использованию.

- Монтировать лопасть мешалки (G) на шпindel внутри емкости (H) (Рис. 2).
- Отмерить ингредиенты мерным стаканчиком (I) или поставляемой ложкой (L), либо взвесив их, и поместить их в емкость (H).
- Установить емкость (H) на соответствующий шпindel внутри прибора, поворачивая его по часовой стрелке до блокировки (Рис. 3).

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

Общая последовательность: жидкие ингредиенты, яйца, соль, сухое молоко, мука и, наконец, дрожжи. Важно, чтобы дрожжи никогда не смешивались с солью. После замешивания муки в течение некоторого времени звуковой сигнал напомнит вам о том, что пора добавить фруктовые ингредиенты. Если фруктовые ингредиенты вводятся слишком рано, после продолжительного замеса или ломаются.

- Закрыть крышку (F) и вставить вилку в электрическую розетку. Как только прибор будет подсоединён к электросети, раздастся звуковой сигнал и включится лампочка, которая указывает на включение функции «Base» (Основная). Эта программа введена в память прибора.
- Выбрать режим для выпечки при помощи нажатия кнопки для выбора функций (C). При этом включается лампочка, которая соответствует выбранной функции.
- Включить функцию выпечки. Для этого нажать один раз на кнопку включения/выключения (A). При этом хлебопечь подаёт звуковой сигнал и начинает работу в заданном режиме. С этого момента все кнопки, кроме клавиши (A), отключаются.

Для остановки программы необходимо нажать на кнопку включения/выключения (A) и держать её нажатой приблизительно 3 секунды, пока не раздастся звуковой сигнал подтверждения. Речь идет о функции, которая помогает предотвратить нежелательные остановки, в результате которых необходимо перезапустить программу.

Кнопка для выбора режима

Она необходима для установки режима работы. При каждом её нажатии (при этом прибор подаёт короткий звуковой сигнал) программа меняется. При быстром нажатии кнопки появляются по порядку все 5 меню и включаются светодиодные кнопки, которые находятся под крышкой (F). Выбрать необходимую программу. 5 меню состоят из следующих функций:

- 1 **Основная:** замешивание, дрожжевание и выпечка обычного хлеба.
- 2 **Диетическая:** замешивание, дрожжевание и выпечка хлеба с отрубями. В этом режиме продолжительность времени нагрева увеличено для того, чтобы частички муки могли как следует наполниться водой и разбухнуть.

- 3 **Ускоренный:** замешивание, дрожжевание и выпечка в короткие сроки. Такой хлеб получается меньшего размера и более плотный.
- 4 **Замешивание:** замешивание и дрожжевание без выпечки. Вынуть тесто и использовать его для приготовления булочек, пиццы или опары хлеба.
- 5 **Выпечка:** только выпечка в печи без замешивания и дрожжевания. Используется также для увеличения времени выпечки для каждой заданной программы и для приготовления мармелада.

Примечание: Время работы каждой программы:

1	Для обычного хлеба	3:00
2	Для хлеба с отрубями	3:40
3	Скорый	1:38
4	Замешивание	1:30
5	Выпечка	0:30

Поддержание хлеба в тёплом состоянии

После выпечки хлеб может сохраняться тёплым на протяжении 60 минут. Во время этой стадии 4 светодиодные лампочки, находящиеся снизу кнопки включения/выключения (A) будут мигать. Чтобы достать хлеб, необходимо выключить функцию при помощи кнопки (A).

Отключение электричества

Если внезапно отключается электричество, то установленный режим сохраняется в памяти прибора до 8 минут. При подаче электричества режим возобновляется, а его время увеличивается в соответствии с длительностью перерыва работы. Если электричество отсутствовало более 8 минут, то программа отключается. В этом случае, необходимо отсоединить прибор от электрической сети, подождать, пока он остынет, очистить ёмкость от продуктов, вымыть её и снова включить.

ВНИМАНИЕ: Стараться не царапать антипригарное покрытие ёмкости (H) и лопасти мешалки (G).

Температура окружающей среды

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

Сигнальные сообщения

Если мигают все 5 светодиодные лампочки, которые находятся под кнопкой выбора режима (C), и слышен звуковой сигнал, то это означает, что температура в печи слишком высокая. Открыть крышку (F) и оставить прибор для охлаждения на 10-20 минут.

КАК ПРИГОТОВИТЬ ХЛЕБ

- Положить ингредиенты в ёмкость (H), в последовательности, указанной в рецепте. Если смесь, содержит ржаную или пшеничную интегральную муку, рекомендуется вводить ингредиенты в обратном порядке: то есть, сначала положить сухие ингредиенты, дрожжи и муку, а затем жидкие, это улучшит замес.

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

- Сделать пальцами углубление в горке муки и положить внутрь дрожжи, стараясь, чтобы они не соприкасались с жидкостью и солью.
- Закрыть крышку (F) без усилия и вставить вилку в электрическую розетку.
- Нажать на кнопку для установки режима (C) и выбрать нужную программу.
- Нажать на кнопку включения/выключения (A) для запуска программы.
- При выборе «Основного» режима хлебопечь подаст длинный звуковой сигнал. Он напоминает о необходимости введения ингредиентов. Открыть крышку и положить продукты.

ВНИМАНИЕ: Во время выпечки из-под крышки (F) может выходить пар. Это считается нормальным явлением.

- Когда хлебопечь заканчивает свой процесс, включаются 10 звуковых сигналов. Нажать на кнопку включения/выключения (A) и держать её нажатой в течение 3-5 секунд. Открыть крышку (F), надеть прихватки-варежки, крепко взяться за ручку ёмкости (H) и вынуть её наружу, поворачивая против часовой стрелки, чтобы разблокировать (Рис.4).
- Остудить хлеб, прежде чем вынимать его, а затем использовать специальную лопатку для антипригарного покрытия, чтобы вынуть его из ёмкости, начиная с краёв.
При необходимости, перевернуть ёмкость, поместить на решётку или чистую поверхность и осторожно вытряхивать до тех пор, пока хлеб не выйдет.

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

- Осторожно вынуть хлеб и, прежде чем нарезать, дать ему остыть в течение приблизительно 20 минут.
- Если после окончания цикла выпечки не нажать на кнопку включения/выключения (A), то хлеб будет поддерживаться тёплым на протяжении 1 часа, после чего хлебопечь выключится.
- После окончания выпечки выключить прибор, отсоединить вилку провода от электрической розетки, подождать, пока все детали остынут и приступить к чистке.

Ингредиенты

Мука

Чрезвычайно важен тип используемой муки. Главным элементом муки является протеин, называемый также клейковиной, которая является естественным агентом, позволяющим тесту удерживать форму и сохранять углекислый газ, образуемый дрожжами. Покупайте муку в упаковке с надписью TYPE 0 [Тип 0] или FOR BREAD [Для хлеба] (типа манитоба) с высоким содержанием клейковины.

Другие типы муки для хлеба

Включают интегральную пшеничную муку и муку других зерновых культур. Такая мука является превосходным источником диетического волокна, но по сравнению с мукой WHITE TYPE 0 содержит пониженное количество клейковины. Это означает, что буханки из зерновой муки будут меньше и плотнее, чем белые буханки. Кстати, если вы замените половину зерновой муки мукой типа 00, то вы сможете приготовить продукт со вкусом хлеба из зерновой муки, но с текстурой белого хлеба.

Дрожжи

Дрожжи являются живыми организмами, размножающимися в тесте. При наличии влаги, пищи и тепла дрожжи размножаются и при этом производят углекислый газ. Газ образуется в виде пузырьков, который остается в тесте и поднимает его.

Из всех имеющихся типов дрожжей мы рекомендуем использовать сухие дрожжи. Они обычно продаются в небольших пакетиках и не требуют предварительного растворения в воде. Вам могут попасться быстродействующие дрожжи или дрожжи для хлебопекарных машин. Они обычно производительнее и могут поднять тесто на 50% времени быстрее других дрожжей. Используйте их только в программах QUICK. Пакетики дрожжей очень чувствительны к воздействию влаги, поэтому не рекомендуется хранить частично использованные дрожжи в течение более одного дня. Вместо них можно использовать кубики свежих дрожжей: 1 гр. Активных сухих дрожжей эквивалентен 3,5 гр. свежих дрожжей.

СРАВНИТЕЛЬНАЯ ТАБЛИЦА АКТИВНЫХ СУХИХ ДРОЖЖЕЙ и СВЕЖИХ ДРОЖЖЕЙ

	Сухие		Свежие
1/4 пакетика	2 гр.	1 ч.ложка	7 гр.
1/2 пакетика	4 гр.	2 ч.ложки	13 гр.
3/4 пакетика	6 гр.	3 ч.ложки	21 гр.
1 пакетик	7 гр.	3,5 ч.ложки	25 гр.
1,5 пакетика	10 гр.	5 ч.ложек	37 гр.
2 пакетика	14 гр.	7 ч.ложек	50 гр.

Жидкие ингредиенты

К жидким ингредиентам обычно относятся вода, молоко или их смесь. Вода помогает в образовании хрустящей корочки. Молоко делает корочку мягче, а текстуру более «бархатистой». Существуют различные мнения по поводу температуры воды. Вы сами сможете решить эту проблему, как следует познакомившись с машиной.

Вода – это один из главных ингредиентов хлеба. В большинстве случаев, температура воды от 20°C до 25°C является наиболее оптимальной. Но в случае хлеба, выпекаемого в режиме очень быстрого приготовления, температура воды должна быть от 45°C до 50°C. Чрезвычайно важно использовать воду хорошего качества и, желательно, бутылочную, поскольку накипь, содержащаяся в воде, может повлиять на результат выпечки. Вместо воды можно также добавлять свежее молоко или смесь 2% порошкового молока и воды. Это улучшит вкус хлеба и цвет корочки. В некоторых рецептах используются такие фруктовые соки, как: апельсиновый, яблочный, лимонный и другие.

Продукты с низким содержанием жира

Не использовать растительные масла, маргарин и т.д. с низким процентным содержанием жира. Эти продукты содержат мало жира, в то время как большинство рецептов предусматривает большее их количество, и вы можете не получить желаемого результата.

Сахар

Сахар активизирует работу дрожжей и является их продуктом питания, используется для роста дрожжей. Он обеспечивает вкус и консистенцию хлеба, а также образование поджаристой корочки. Для многих дрожжей из пакетиков сахар для активизации не требуется.

Вместо сахара можно также использовать мед, сироп и патоку, но их количество должно быть точно подобрано, чтобы не увеличивать количество жидких ингредиентов.

Искусственные заменители сахара использовать не рекомендуется, поскольку дрожжи на них не размножаются. Более того, дрожжи от них могут погибнуть.

Соль

Соль помогает контролировать рост дрожжей. Без соли хлеб может подняться слишком сильно, но потом опасть. Соль также придает хлебу вкус.

Яйца

Яйца делают хлеб жирнее и питательнее, улучшают его цвет, форму и консистенцию. Яйца относятся к жидким ингредиентам, поэтому при добавлении яиц нужно учитывать остальные жидкие ингредиенты, поскольку слишком жидкое тесто может не подняться.

Травы и специи

Их можно добавлять в самом начале процесса вместе с остальными ингредиентами.

Такие травы и специи, как корица, имбирь, орегано, петрушка и базилик придают хлебу аромат и улучшают его внешний вид. Чтобы запах не был слишком резким, используйте небольшие количества трав и специй (1 – 2 чайных ложки). Такие свежие травы, как чеснок и лук&резанец, содержат некоторое количество жидкости, которое может нарушить общий баланс жидкости в рецепте, поэтому подберите количество остальных жидких ингредиентов.

Дополнительные ингредиенты

Для приготовления хлеба можно использовать сушеные фрукты и орехи, порезанные на мелкие кусочки, тертый сыр, а также измельченный шоколад (но не большими кусками). Не добавляйте ингредиентов больше, чем указано в рецепте, иначе хлеб может не подняться.

Будьте аккуратны со свежими фруктами и орехами, поскольку они содержат дополнительную жидкость (сок и масло), что нужно учесть при добавлении остальных жидких ингредиентов.

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

ХРАНЕНИЕ ХЛЕБА

Хлеб, купленный в магазине, содержит различные добавки (хлор, мел, каменноугольный краситель, сорбит, сою и т.п.). Ваш хлеб ничего этого не содержит, поэтому он хранится не так хорошо, как хлеб из магазина и имеет другой вид. Даже вкус его не похож на магазинный. Он имеет такой вкус, какой должен иметь натуральный хлеб. Этот хлеб лучше есть свежим, хотя при комнатной температуре его можно хранить в течение двух дней в полиэтиленовом пакете, из которого удален весь воздух. Если вы хотите заморозить домашний хлеб, то дайте ему сначала остыть, положите в полиэтиленовый пакет, удалите из пакета воздух, закройте пакет и положите его в морозилку.

ЧИСТКА МАШИНЫ

ВНИМАНИЕ: НИКОГДА НЕ ПОГРУЖАТЬ КОРПУС МОТОРА, ЭЛЕКТРИЧЕСКУЮ ВИЛКУ И ПРОВОД В ВОДУ ИЛИ ДРУГИЕ ЖИДКОСТИ. ДЛЯ ИХ ОЧИСТКИ ИСПОЛЬЗОВАТЬ ТОЛЬКО ВЛАЖНУЮ ТКАНЬ.

ВНИМАНИЕ: ДАЖЕ ЕСЛИ ПРИБОР ВЫКЛЮЧЕН, НЕОБХОДИМО ОТСОЕДИНИТЬ ВИЛКУ ПРОВОДА ОТ ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ РОЗЕТКИ, ПРЕЖДЕ ЧЕМ СОБИРАТЬ ИЛИ РАЗБИРАТЬ ЕГО ДЕТАЛИ И ПРИСТУПАТЬ К ЧИСТКЕ.

ВНИМАНИЕ: Дать прибору остыть, прежде чем приступать к его чистке.

ВНИМАНИЕ: Не разрешается использовать металлические предметы для очистки ёмкости, так как они могут повредить антипригарную поверхность.

- Очистить ёмкость (H), протирая её снаружи и внутри при помощи влажной ткани.
- Если лопасть мешалки (G) не снимается с оси мотора, то наполнить, в виде исключения, ёмкость горячей водой и оставить отмокать приблизительно на 30 мин. Затем осторожно протереть лопасть влажной тканью.
- Вымыть мерный стаканчик (I) и мерную ложку (L) в тёплой воде с мылом.
- Очистить все внутренние и наружные поверхности влажной тканью. В случае необходимости использовать немного жидкого моющего средства, но не забудьте полностью его смыть, в противном случае, остатки моющих средств могут испортить выпекаемый хлеб.

РЕЦЕПТЫ

1. ОСНОВНОЙ

БЕЛЫЙ ХЛЕБ (350 гр)

Теплая вода 100 мл

Сахар 1/2 ч.ложки

Оливковое масло экстраверджине 1 ложка

Соль 1 ч.ложки

Мука "0" 215 гр

Активные сухие дрожжи (*) 1/4 пакетика
или свежие дрожжи 8 гр.

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

БЕЛЫЙ ХЛЕБ (500 гр)

Теплая вода 150 мл

Сахар 1 ч.ложки

Оливковое масло экстраверджине 1,5 ложки

Соль 1,5 ч.ложки

Мука "0" 325 гр

Активные сухие дрожжи () 1 ч.ложка с верхом или свежие дрожжи 10 гр.*

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

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

ХЛЕБ БЕЗ КЛЕЙКОВИНЫ (350 гр)

Теплая вода 215 мл
Сахар 1 ч.ложки
Соль 1 ч.ложки
Оливковое масло экстраверджине 1 ложка
Смесь различных типов муки, не содержащих
клейковины 250 гр
Активные сухие дрожжи (*) 1/2 пакетика
или свежие дрожжи 12гр.

или:

Теплое цельное молоко 215 мл
Сахар 1 ложка
Соль 1/2 ч.ложки
Мargarин или сливочное масло 20 гр
Смесь различных типов муки, не содержащих
клейковины 250 гр
Активные сухие дрожжи (*) 1/2 пакетика
или свежие дрожжи 12гр.

ХЛЕБ БЕЗ КЛЕЙКОВИНЫ (500 гр)

Теплая вода 325 мл
Сахар 1,5 ч.ложки
Соль 1,5 ч.ложки
Оливковое масло экстраверджине 1,5 ложки
Смесь различных типов муки, не содержащих
клейковины 375 гр
Активные сухие дрожжи (*) 3/4 пакетика
или свежие дрожжи 21 гр.

или:

Теплое цельное молоко 325 мл
Сахар 1,5 ч.ложки
Соль 1 ч.ложки
Margarин или сливочное масло 30 гр
Смесь различных типов муки, не содержащих
клейковины 375 гр
Активные сухие дрожжи (*) 3/4 пакетика
или свежие дрожжи 21 гр.

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

Вы можете использовать этот базовый рецепт для приготовления белого хлеба и других изделий (сладкой или солёной выпечки) по приведённым рецептам, заменяя тип муки и увеличивая количество жидкости. Смесь муки без клейковины и жидкость берутся приблизительно в равных пропорциях. Вполне вероятно, что вначале придётся несколько раз поэкспериментировать. Вот несколько других полезных советов:

- Предварительно подогрейте используемые продукты (если в Тесто входят яйца, то сначала опустите их в тёплую воду на 15 минут и т.д.).
- Внимательно следите за начальной стадией замешивания. Проверяйте консистенцию теста. Она является подходящей, когда стенки ёмкости останутся чистыми от муки, а на поверхности теста будут оставаться борозды в результате работы лопасти, которая должна вращаться свободно, без усилия. Этот тип теста всегда будет получаться более жидким, и он должен быть мягче теста, которое делается на основе обычной муки.
- Отрегулируйте консистенцию теста в течение первых 5-10 минут работы прибора. Добавляйте ингредиенты по одной столовой ложке за раз: муку - в том случае, если тесто получается слишком жидким, а жидкость – если тесто слишком густое. Делайте это до тех пор, пока тесто не дойдёт до нужной консистенции.
- Необходимо приобрести отдельную ёмкость и лопасть для замешивания, которые будут использоваться только для этого типа теста, если хлебопечь используется также и для приготовления хлеба на основе муки с клейковиной. Во избежание попадания клейковины необходимо также тщательно мыть все принадлежности, которые находились в контакте с обычной мукой (ножи, лопатки, крышку и стенки прибора и т.д.).

2. ДИЕТИЧЕСКИЙ**ХЛЕБ С ОТУБЯМИ (350 г)**

Молоко 140 мл
 Соль - 1/2 чайной ложки
 Сливочное масло - 12,5 г
 Тростниковый сахар - 1/2 чайной ложки
 Мука помолы "0" - 110 г
 Мука с отрубями - 110 г
 Активные сухие дрожжи (*) 1/4 пакетика
 или свежие дрожжи 10 гр.

ХЛЕБ С ОТУБЯМИ (500 г)

Молоко 210 мл
 Соль - 1 чайной ложки
 Сливочное масло - 18 г
 Тростниковый сахар - 1 чайной ложки
 Мука помолы "0" - 165 г
 Мука с отрубями - 165 г
 Активные сухие дрожжи (*) 1/2 пакетика
 или свежие дрожжи 14 гр.

3. СКОРЫЙ**БЕЛЫЙ ХЛЕБ (350 г)**

Тёплая вода - 100 мл
 Сахар - 1 чайная ложка
 Оливковое масло - 1 столовая ложка
 Соль 1/2 ч.ложки
 Мука помолы "0" - 215 г
 Активные сухие дрожжи (*) 1/4 пакетика
 или свежие дрожжи 10 гр.
 Положить все ингредиенты в ёмкость и подождать 10 минут, прежде чем включать хлебопечь. За это время дрожжи станут активными.

БЕЛЫЙ ХЛЕБ (500 г)

Тёплая вода - 150 мл
 Сахар 1,5 ч.ложки
 Оливковое масло экстраверджине 1,5 ложки
 Соль 1 ч.ложки
 Мука помолы "0" - 325 г
 Активные сухие дрожжи (*) 1/2 пакетика
 или свежие дрожжи 14 гр.
 Положить все ингредиенты в ёмкость и подождать 10 минут, прежде чем включать хлебопечь. За это время дрожжи станут активными.

4. ЗАМЕШИВАНИЕ**ТЕСТО ДЛЯ ПИЦЦЫ (350 г)**

Вода - 200 мл
 Соль - 1 чайная ложка
 Оливковое масло - 3 столовых ложки
 Мука помолы "0" - 350 г
 Активные сухие дрожжи (*) 1 пакетик
 или свежие дрожжи 25 гр.
 Вынуть из прибора и снова замесить.
 Раскатать тесто и подождать в течение 20 минут.
 Выпекать при температуре 220° 25 минут.

ТЕСТО ДЛЯ ПИЦЦЫ (500 г)

Вода - 300 мл
 Соль 1,5 ч.ложки
 Оливковое масло - 4, 5 столовых ложки
 Мука помолы "0" - 525 г
 Активные сухие дрожжи (*) 1,5 пакетика
 или свежие дрожжи 36 гр.
 Вынуть из прибора и снова замесить.
 Раскатать тесто и подождать в течение 20 минут.
 Выпекать при температуре 220° 25 минут.

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

ТЕСТО ДЛЯ МУФФИНОВ (350 г)

Молоко - 125 мл

Сливки - 125 мл

Сливочное масло - 60 г

Соль - 1 щепотка

Сахар - 175 г

Тёртая цедра апельсина

Мука помола "00" - 300 г

Активные сухие дрожжи (*) 1 пакетик

или свежие дрожжи 25 гр.

В конце замешивания добавить по желанию:

- 125 г. черники или

- 100 г. изюма, предварительно замоченного в воде и обваленного в муке

- 100 г. тёртого шоколада или

- 75 г. цукатов из цедры лимона или апельсина

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

ТЕСТО ДЛЯ МУФФИНОВ

Молоко - 185 мл

Сливки - 185 мл

Сливочное масло - 90 г

Соль - 1 щепотка

Сахар - 260 г

Тёртая цедра апельсина

Мука помола "00" - 450 г

Активные сухие дрожжи (*) 1,5 пакетика

или свежие дрожжи 36 гр.

В конце замешивания добавить по желанию:

- 185 г. черники или

- 150 г. изюма, предварительно замоченного в воде и обваленного в муке

- 150 г. тёртого шоколада или

- 115 г. цукатов из цедры лимона или апельсина

Наполнить тестом 18 формочек и выпекать при температуре 200° 25 минут.

МАРМЕЛАД

Порезанные на мелкие кусочки фрукты или паста 250 гр

Сахар 250 гр

Сок 1/2 лимона

Пектин в порошке 20 гр

Смешайте фрукты, пектин с лимонным соком в емкости и запустите программу **4 (замешивание)** на около 15 мин. Когда пектин растворится, постепенно добавив сахар. Накрыть крышкой и завершить цикл, запустив **программу 5 (выпечка)** два раза подряд так, чтобы общая продолжительность выпечки составила 1 час (30 минут каждый цикл)

تنبيهات مهمة

اقرأ هذه التعليمات قبل الاستخدام.

يجب التقيد ببعض الإحتياطات أثناء إستعمال المواد الكهربائية ومنها ما يلي:

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

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

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

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


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

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


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

قوموا بالاحتفاظ بهذه التعليمات

وصف الجهاز الشكل (١)

A زر التشغيل و الاطفاء 

B هيكل الجهاز

C زر اختيار البرامج 

E الفويحات

F الغطاء

G ملعقة الخلط

H الحوض

I المقدار

L ملعقة تحديد الكمية

نبذة عن الات صنع الخبز

هذا الجهاز هو منتج الغرض منه توفير الجهد و تكمن ميزته الأساسية في أن جميع عمليات العجن والتخمير والطهي تتم داخل مساحة صغيرة. و ستقوم الالة بصنع خبز لذيذ بسهولة و بشكل مستمر و ذلك إذا ما اتبعتم بعض الارشادات البسيطة. مع اخذ بعين الاعتبار ان الالة لن تحل ابدأً محلكم. حيث انها لا يمكنها ان تنبهكم عند نسيانكم لمكون معين أو عند استعمالكم لمكون مخطئ أو في حال استخدام كمية مفرطة لمكون معين. إن اختيار المكونات بعناية هي المرحلة الأكثر أهمية في عملية إعداد الخبز.

ارشادات الاستعمال

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

ملاحظة: عند استعمال الجهاز لأول مرة يجب يتم القيام بتنظيف اجزائه استناداً على ما تنص عليه فقرة «التنظيف والصيانة». قم بتشغيل الجهاز على وضع الطهي (برنامج ٥) واجعله يعمل على الفراغ لمدة عشر دقائق تقريباً وبعد أن يبرد قم بتنظيفه مرة أخرى.

قم بتجفيف جميع أجزاء الجهاز جيداً ثم أعد تركيبها، الآن الجهاز جاهزة للاستخدام.

- قم بتركيب زراع العجن (G) على المحور داخل الإناء (H) (شكل ٢).

- قم بقياس المكونات بالمعيار (I) أو الملعقة المرفقة (L) أو قم بوزنهم ووضعهم داخل الإناء (H).

- ضع الإناء (H) على المحور المختص داخل الجهاز ثم قم بإدارته في اتجاه عقارب الساعة لإحكام غلقه. (شكل ٣).

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

هذا هو تسلسل وضع المكونات عموماً: السوائل ثم البيض ثم الملح ثم مسحوق اللين ثم الدقيق وأخيراً الخميرة. من المهم ألا تقترب الخميرة أبداً من الملح، وبعد أن يعجن الدقيق قليلاً فإن صوت الرنين «بيب» يمكنه أن يذكرك بوضع مكونات الفاكهة أما إذا تم إضافة مكونات الفاكهة قبل الموعد المحدد بكثير فسيطلب ذلك الكثير من الخفق كي تتفتت.

- قوموا الآن بوضع الغطاء (F) و من ثم قوموا بتوصيل السلك الكهربائي بالفيشة. فور توصيل الآلة بالتيار الكهربائي ستستمعون الى صوت «بيب» و سيدخل المؤشر الضوئي حيز العمل لاعلامكم أن البرنامج الاساسي دخل حيز العمل.

- قوموا بإختيار برنامج الطهي المرغوب فيه و من خلال الضغط على زر اختيار البرامج (C) سيدخل المؤشر الضوئي حيز العمل.

- قوموا الآن بتشغيل وظيفة الطهي من خلال الضغط على زر التشغيل و الاطفاء A و من ثم ستستمعون الى صوت «بيب» و سيدخل البرنامج حيز العمل.

في هذه المرحلة يتم إبطال جميع الأزرار بإستثناء زر التشغيل و الاطفاء.

لايقاف البرنامج يجب الضغط على زر التشغيل و الاطفاء لمدة ٣ ثواني الى الاستماع الى صوت «بيب». الأمر يتعلق بخصوصية تساهم في منع التوقف الغير مطلوب والذي قد يؤدي إلى إعادة البرنامج من جديد.



زر اختيار البرامج

يتم استخدام هذا الزر لاختيار مختلف البرامج. و كل مرة يتم الضغط عليه ستستمعون الى صوت «بيب» و هذا يعني أن البرنامج قد تغير. في حال تم الضغط على الزر بشكل غير مستمر ستظهر القوائم الخمس و سيدخل المؤشر الضوئي الموجود تحت الغطاء (F) حينها حيز العمل، عقب ذلك قوموا بإختيار البرنامج المرغوب فيه. فيما يلي نستعرض خصائص القوائم الخمس:

١ **البرنامج الاساسي:** عجن و تخمير و طهي الخبز العادي.

٢ **البرنامج الكامل:** عجن و تخمير و طهي الخبز الاسمر. يحتاج هذا البرنامج الى مرحلة تسخين مسبق اطول بعض الشيء و ذلك للسماح لحبوب الدقيق من امتصاص الماء و التمدد.

٣ **البرنامج السريع:** يستخدم للعجن و التخمير و الطهي في أوقات قياسية و يكون الخبز من هذا النوع بشكل عام أقل حجماً و يحتاج لعملية عجن أقل كثافة.

٤ **العجن:** عجن و تخمير و لكن من دون طهي. عند الانتهاء من عملية الاعداد من استغلال العجين لتحضير خبز الساندويشات و البينزرا و الخبز المحضر بالبخار الخ،،.

٥ **الطهي:** يستخدم للطهي داخل الفرن فقط بدون عجن أو تخمير. ويستخدم أيضاً لزيادة وقت الطهي لكل البرنامج الأخرى ولإعداد المربى.

ملاحظة: زمن الطهي لكل برنامج:

١	البرنامج الاساسي	٣:٠٠
٢	البرنامج الكامل	٣:٤٠
٣	البرنامج السريع	١:٣٨
٤	العجن	١:٣٠
٥	الطهي	٠:٣٠

الحفاظ على درجة الحرارة

بعد الانتهاء من تحضير الخبز من الممكن الحفاظ على درجة حرارته لسنتين دقيقة. خلال هذه الوظيفة المؤشرات الضوئية الاربعة تحت زر التشغيل و الاطفاء (A) ستكون في حيز العمل، لاجراج الخبز قوموا بإطفاء الجهاز من خلال الضغط على زر التشغيل و الاطفاء (A).

انقطاع التيار

في حال انقطع التيار لفترة تتجاوز ٨ دقائق البرنامج سيعود الى العمل فور عودة التيار من جديد. و زمن الطهي سيتمد معادلاً لزمن الانقطاع. في حال امتد الانقطاع الى زمن يتجاوز ٨ دقائق يجب عليكم فصل الجهاز عن التيار فك الحوض و نزع المكونات و تنظيف الجهاز و إعادة تشغيله من جديد.
تنبيه: تقادوا خدش سطحية الحوض (H) و ملعقة الخلط (G) .

درجة حرارة البيئة

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

مؤشرات الإنذار

في حال دخول المؤشرات الضوئية الخمس الموجودة تحت زر البرامج (C) حيز العمل اثناء خروج مؤشر صوتي «بييب» فهذا يعني أن درجة الحرارة بالداخل مرتفعة جداً، و عندها يجب عليكم رفع الغطاء (F) و ترك الجهاز ١٠-٢٠ دقيقة لكي يبرد.

كيفية صنع الخبز

- ضع المكونات داخل الإناء (H)، مع الالتزام بالترتيب الموضح بالوصفة. وفي حالة احتواء العجين على حبوب الجاودار أو القمح الغير منخول فننصح بوضع المكونات بعكس الترتيب السابق، أو وضع المكونات الجافة كالخميرة و الدقيق أولاً ثم وضع المكونات السائلة بحيث يسمح ذلك بعجن أفضل.
- ملاحظة:** الكميات القصوى يجب ان تكون تلك التي تحددها الوصفة.
- قوموا بصنع حفرة صغيرة أعلى الدقيق و قوموا بوضع الخميرة بها مع تقادي تلامسها مع السوائل أو الملح.
- قوموا الان بتركيب الغطاء (F) و توصيل السلك بالتيار الكهربائي.
- قوموا الان بالضغط على زر البرامج (C) لاختيار البرنامج المرغوب فيه.
- قوموا الان بالضغط على زر التشغيل و الاطفاء (A) لبدء عملية الطهي.
- للبرنامج الاساسي ستستمعون الى المؤشر الصوتي «بييب» و الذي سيذكركم بإضافة المكونات. قوموا حينها

برفع الغطاء و اضافة المكونات.

تنبيه: اثناء الطهي من الممكن ان يخرج بعض البخار من المروحة الموجودة تحت الغطاء (F) و هذا شئ طبيعي.

- عندما ينتهي الجهاز من عمله تسمع ١٠ رنات «بيب» عند ذلك اضغط على زر التشغيل/الإطفاء (A) من ٣ إلى ٥ ثواني تقريباً ثم افتح الغطاء (F) وبعد أن تلبس قفازي الفرن أحكم القبض على مقبض الإناء (H) وأدره في عكس اتجاه عقارب الساعة لفتحه وأنزعه للخارج ناحية اليمين (شكل ٤).
- اتركوا الحوض لكي يبرد قبل اخذ الخبز و من ثم من خلال استخدام ملعقة مضادة للالتصاق لايخراج الخبز من الحوض بداية من الحواشي.
- اذا ما كان من الضروري قوموا بقلب الحوض على سطحية نظيفة و قوموا بهزه بعناية لايخراج الخبز.
- تنبيه:** تفادوا استعمال ادوات معدنية لايخراج الخبز من الحوض (H) و ذلك لتجنب الضرر بالسطحية المضادة للالتصاق.
- قوموا باخراج الخبز بعناية و تركه لكي يبرد لمدة ٢٠ دقيقة قبل قطعه.
- عند الانتهاء من العملية و لم يتم الضغط على زر التشغيل و الاطفاء (A) الخبز سيظل ساخن لمدة ساعة بداخل الالة قبل ان تتطفئ هذه الاخيرة تلقائياً.
- عند الانتهاء من التحضير الخبز قوموا بإطفاء الجهاز و نزع الفيشة من التيار و انتظروا لكي تبرد جميع عناصر الالة قبل القيام بعملية التنظيف.

المكونات

الدقيق

إن نوع الدقيق المستخدم مسألة هامة جداً والعنصر الأكثر أهمية الذي يحتويه الدقيق هو البروتين المسمى بالغلوتين والذي يعتبر العنصر الطبيعي الذي يمنح العجين القدرة على التشكل والاحتفاظ بثاني أكسيد الكربون الناتج عن الخميرة لذلك قوموا بشراء أكياس الدقيق المدون عليها دقيق من النوع « ٠ » أو « دقيق للخبز » (مانيتوبا) حيث أن الأخير يحتوي على نسبة عالية من الغلوتين.

انواع اخرى من الدقيق لصنع الخبز

وتحتوي هذه الأنواع على الدقيق الغير منخول والدقيق المستخرج من أنواع أخرى من الحبوب. و هذه الانواع غنية بالالياف و لكنها تحتوي على نسبة اقل من الغلوتين مقارنة بالدقيق الابيض نوعية ٠. و هذا يعني ان الخبز المصنوع من هذه الانواع من الدقيق الغني بالالياف يميل الى ان يكون اصغر حجماً و اكثر كثافة. و لكن عامة اذا ما اردتم تغيير الدقيق الابيض نوعية ٠ في احدى الوصفات ادناه بالدقيق الكامل مضيفين نصف الكمية فستحصلون على خبز اسمر بنفس طعم و كثافة الخبز الابيض.

الخميرة

الخميرة مادة حية و تتكاثر بالعجين بوجود الرطوبة و الطعام و الحرارة الخميرة ستتمو و تبعث بمادة بكتريونات الصوديوم على هيئة غاز. و هذه العملية ستولد فقاعات تجعل العجين يكبر حجماً. من ضمن انواع الخميرة ننصح باستعمال خميرة البيرة الجافة، و التي عامة ما يتم بيعها في اكياس و التي يجب تذييبها بالماء قبل الاستعمال. قد تعثرون على خميرة سريعة التفاعل او خميرة خاصة بالات صنع الخبز، و هي انواع خميرة اكثر قوة *يث انها قادرة على التخخير العجين بسرعة اكبر تناهز الخمسين بالمائة. تُعد أطرف الخميرة حساسة جداً للرطوبة،

وبالتالي لا تحتفظ بتلك المُستخدمة بشكل جزئي لأكثر من يوم واحد.
بدلاً من ذلك من المُمكن استخدام قوالب خميرة البيرة الطازجة: ١ جرام من خميرة البيرة الجافة يعادل ٣,٥ جرام من خميرة البيرة الطازجة.

جدول معادلة خميرة البيرة الجافة والطازجة			
الطازجة	الجافة		
٧ جرام	١ ملعقة صغيرة	٢ جرام	٤/١ كيس
١٣ جرام	٢ ملعقة صغيرة	٤ جرام	٢/١ كيس
٢١ جرام	٣ ملاعق صغيرة	٦ جرام	٤/٣ كيس
٢٥ جرام	٣,٥ ملاعق صغيرة	٧ جرام	١ كيس
٣٧ جرام	٥ ملاعق صغيرة	١٠ جرام	١,٥ كيس
٥٠ جرام	٧ ملاعق صغيرة	١٤ جرام	٢ كيس

المكونات السائلة

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

نسبة قليلة من الدهن

لا تستعملوا الزيوت و السمن النباتي وغيرهما والتي تحتوي على نسبة منخفضة من الدهون حيث أن هذه المنتجات بها كمية قليلة من الدهون، بينما تنص الوصفة على كمية كبيرة منها، مما يحتمل الحصول على نتائج غير مرغوب فيها.

السكر

السكر ينشط و يقوي مفعول الخميرة و يساعدها على الانتفاخ، و يضيف نكهة و تماسك و يساعد على إضافة اللون الذهبي للقشرة. من الممكن استخدام العسل او شراب السكر بدلاً عن السكر بشرط تعديل المكونات السائلة. لا يجب عليكم استعمال المحليات الاصطناعية لانها لا تغذي الخميرة بل تساهم على قتلها.

الملح

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

البيض

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

الاعشاب و البهارات و التوابل

من الممكن اضافة الاعشاب و البهارات و التوابل مع المكونات الاساسية. الاعشاب و البهارات و التوابل كالزنجبيل و القرفة و اليقونوس و الحيق و الزعتر تضيف طعم و مذاق و شكل لذيذ للخبز . قوموا باضافة ملعقة او ملعقتي شاي كحد اقصى و ذلك لتفادي تغطية طعم الخبز. الاعشاب الطازجة كثوم و البصل تحتوي على نسبة من الماء لذلك يجب اخذ ذلك بعين الاعتبار عند حسابان المقادير.

المكونات الاضافية

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

الحفاظ على الخبز.

إن الخبز الموجود بالأسواق عادة ما يحتوي على إضافات (كلور وجير ومكسبات لون من القطران المعدني والسريبتول والصويا... الخ) في حين خبزكم لن يحتوي على أي من هذه المواد و لذلك سوف لن يصبر و يدوم مثل الخبز المسوق و حتى شكله سيكون مختلف علاوة على ان طعمه سيكون الطعم الذي على الخبز أن يعطيه دائماً. من الافضل ان يتم اكله و هو لايزال طازج و لكن بامكانكم تخزينه لبضعة ايام في درجة حرارة البيئة في كيس من البلاستيك تم نزع منه الهواء. لتجميد الخبز المصنوع بالبليت اتركوه لكي يبرد و من ثم قوموا بوضعه في كيس بلاستيكي وانزعوا منه الهواء و من ثم قوموا بقله و وضعه في الجمد.

التنظيف و الصيانة

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

- قوموا بتنظيف الحوض (H) بواسطة قطعة قماش مبللة.
- في حال لم تستطيعوا فك ملعقة الخلط قوموا بملء الحوض بماء ساخن و تركه لثلاثين دقيقة. قوموا بتنظيف ملعقة الخلط (G) بواسطة قطعة قماش مبللة.

- قوموا بغسل المقدار (I) ملعقة تحديد الكمية (L) بماء ساخن و صابون.
- قم بتنظيف جميع الأسطح الأخرى، الداخلية والخارجية، بقطعة قماش مبللة ويمكن استخدام منظف سائل عند الضرورة لكن يجب التأكد من تشييفه بشكل تام وإلا فإن بقايا المنظف من الممكن أن تؤثر على نجاح عملية الخبز في المرة القادمة.

الوصفات

١. الاساسي

الخبز الأبيض (٣٥٠ جرام)

- ١٠٠ مل ماء الفاتر
 - ٢/١ ملعقة صغيرة سكر
 - ١ ملعقة زيت زيتون بكر ممتاز
 - ١ ملعقة ملح
 - ٢١٥ جرام دقيق من نوع "٠"
 - ٤/١ كيس من خميرة البيرة الجافة (*) أو ٨ جرام من خميرة البيرة الطازجة.
- ضع المكونات وانتظر لمدة ١٠ دقائق قبل بداية تشغيل الجهاز وهكذا سيكون لدى الخميرة الوقت الكافي كي تنشط أولاً.

خبز منزوع الغلوتين (٣٥٠ جرام)

- ٢١٥ مل ماء الفاتر
- ١ ملعقة صغيرة سكر
- ١ ملعقة صغيرة ملح
- ١ ملعقة زيت زيتون بكر ممتاز
- ٢٥٠ جرام من خليط الدقيق منزوع الغلوتين
- ٢/١ كيس من خميرة البيرة الجافة الصالحة (*) أو ١٢ جرام من خميرة البيرة الطازجة.

أو:

- ٢١٥ مل حليب فاتر كامل الدسم
- ١ ملعقة صغيرة سكر
- ٢/١ ملعقة صغيرة ملح
- ٢٠ جرام سمن أو زبد
- ٢٥٠ جرام من خليط الدقيق منزوع الغلوتين
- ٢/١ كيس من خميرة البيرة الجافة الصالحة (*) أو ١٢ جرام من خميرة البيرة الطازجة.

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

خبز أبيض (٥٠٠ جرام)

١٥٠ مل ماء فاتر

١ ملعقة صغيرة سكر

١,٥ ملعقة صغيرة من زيت الزيتون البكر الممتاز.

١,٥ ملعقة صغيرة من الملح.

٣٢٥ جرام من خليط الدقيق منزوع الغلوتين

١ ملعقة صغيرة ممثلة من خميرة البيرة الجافة (*) أو ١٠ جرام من خميرة البيرة الطازجة.

أضف المكونات وانتظر لمدة ١٠ دقائق قبل بداية تشغيل الجهاز وهكذا سيكون لدى الخميرة الوقت الكافي كي تنشط مسبقاً.

خبز منزوع الغلوتين (٥٠٠ جرام)

٣٢٥ مل ماء فاتر

١,٥ ملعقة صغيرة من السكر.

١,٥ ملعقة صغيرة من الملح.

١,٥ ملعقة صغيرة من زيت الزيتون البكر الممتاز.

٣٧٥ جرام من خليط الدقيق منزوع الغلوتين

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

أو:

٣٢٥ مل من حليب فاتر كامل الدسم

١,٥ ملعقة صغيرة من السكر.

١ ملعقة صغيرة ملح

٣٠ جرام سمن أو زبد

٣٧٥ جرام من خليط الدقيق منزوع الغلوتين

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

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

يمكنكم استخدام هذه الوصفة الأساسية الخاصة بالخبز الأبيض والخبز منزوع الغلوتين أيضاً لتحضير أنواع أخرى من المخبوزات (حلوة أو مالحة) من كتاب الوصفات هذا، وذلك عن طريق تغيير نوع الدقيق وزيادة نسبة السائل المشار إليه. بشكل تقديري إن نسبة الدقيق منزوع الغلوتين ونسبة السوائل وزنهما متساوي.

كثرة التجارب قد تكون هامة في بعض الحالات.

بعض التنبيهات الأخرى الهامة:

- قوموا بتسخين المكونات مسبقاً، في حال وجود بيض في العجين قوموا بوضع البيض في ماء فاتر لمدة ١٥ دقيقة، قوموا باخراج الزبدة او المارجرين من الثلاجة ١٥ دقيقة قبل الاستعمال.
- قوموا باتباع الارشادات المبدئية لاعداد العجين و من ثم قوموا بالتأكد من كثافة العجين. الكثافة المثالية عندما

يكون العجين خالي من بقايا الدقيق بالحواشي و عندما ستتكون فويحات عميقة بالسطح و لاسيما عندما ملعقة الخلط ستتحرك بدون اي عقبة أو مجهود. العجين سيكون دائماً رطب و ناعم كما يجب ان يكون اكثر نعومة و رطوبة من عجين الدقيق التقليدي.

- قوموا بتعديل كثافة العجين في اول ٥ - ١٠ دقائق ٣٢ بدء العملية. قوموا باضافة ملعقة كل مرة - من الدقيق اذا ما كان العجين رطب اكثر من اللازم - او من الماء اذا ما كان العجين جاف اكثر من اللازم.
- قوموا بشراء سلة و ملعقة خلط جديدة اذا ما اردتم استعمال الجهاز حتى لصنع خبز بالغلوتين. على اي حال قوموا بغسل اي عنصر يلمس الدقيق التقليدي من السكين الى الملاعق او الغطاء و الحوض الخ,,, لتفادي تلوثها.

٢. الكامل

الخبز الاسمر (٣٥٠ غرام)

١٤٠ مل حليب

٢/١ ملعقة ملح

١٢,٥ غرام من الزبدة

نصف ملعقة شاي من سكر القصب

١١٠ غرام من الدقيق الابيض نوعية *

١١٠ غرام من الدقيق الاسمر

٤/١ كيس من خميرة البيرة الجافة (*) أو ١٠ جرام من خميرة البيرة الطازجة.

الخبز الاسمر (٥٠٠ غرام)

٢١٠ مل حليب

٢ ملعقة ملح

١٨ غرام من الزبدة

نصف ملعقة شاي من سكر القصب

١٦٥ غرام من الدقيق الابيض نوعية *

١٦٥ غرام من الدقيق الاسمر

٢/١ كيس من خميرة البيرة الجافة (*) أو ١٤ جرام من خميرة البيرة الطازجة.

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

٣. السريع

الخبز الابيض (٣٥٠ غرام)

ماء فاتر ١٠٠ مل

ملعقة و نصف ملعقة شاي من خميرة البيرة الجافة

٢١٥ غرام من دقيق نوعية ٠

٤/١ كيس من خميرة البيرة الجافة (*) أو ١٠ جرام من خميرة البيرة الطازجة.

قوموا بوضع المكونات و انتظروا ١٠ دقائق قبل تشغيل

الالة وذلك لمنح الخميرة الوقت الكافي للتفاعل.

البرنامج ٣

الوزن ٣٥٠ غرام

الخبز الابيض (٥٠٠ غرام)

ماء فاتر ١٥٠ مل

١,٥ ملعقة صغيرة من السكر.

١,٥ ملعقة صغيرة من زيت الزيتون البكر الممتاز.

ملعقة و نصف ملعقة زيت الزيتون البكر الممتاز

٣٢٥ غرام من دقيق نوعية ٠

٢/١ كيس من خميرة البيرة الجافة (*) أو ١٤ جرام من خميرة البيرة الطازجة.

قوموا بوضع المكونات و انتظروا ١٠ دقائق قبل تشغيل الالة وذلك لمنح الخميرة الوقت الكافي للتفاعل.

٤. العجين

عجين البييتزا (٣٥٠ غرام)

٢٠٠ مل من الماء

٣ ملاعق من زيت الزيتون

٣٥٠ غرام من الدقيق الابيض نوعية ٠

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

كيس من خميرة البيرة

قم بإزالة المزيج من الجهاز و أعد عملية العجن.

اتركه يستريح لمدة ٢٠ دقيقة.

ضعه في الفرن عند درجة حرارة ٢٢٠ درجة مئوية لمدة ٢٥ دقيقة.

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

عجين البيتزا (٥٠٠ غرام)

- ٣٠٠ مل من الماء
- ١,٥ ملعقة صغيرة من الملح.
- ٤-٥ ملاعق من زيت الزيتون
- ٥٢٥ غرام من الدقيق الابيض نوعية ٠
- ١,٥ كيس من خميرة البيرة الجافة (*) أو ٣٦ جرام من خميرة البيرة الطازجة.
- كيس و نصف من خميرة البيرة
- قم بإزالة المزيج من الجهاز وأعد عملية العجن.
- اتركه يستريح لمدة ٢٠ دقيقة.
- ضعه في الفرن عند درجة حرارة ٢٢٠ درجة مئوية لمدة ٢٥ دقيقة.

عجين الحلويات و الكعك (٣٥٠ غرام)

- ١٢٥ مل من الحليب
- ١٢٥ مل من القشدة
- ٦٠ غرام من الزبدة
- رشة من الملح
- ١٧٥ غرام من السكر
- قشرة برتقال مبشورة
- ٣٠٠ غرام من الدقيق نوعية ٠٠
- ١ كيس من خميرة البيرة الجافة (*) أو ٢٥ جرام من خميرة البيرة الطازجة.
- بعد ذلك قوموا بمزج المكونات و اضافة مكونات اخرى تدريجياً حسب الرغبة
- ١٢٥ غرام من التوت
- ١٠٠ غرام من الزبيب الذي تم ترطيبه بالماء و رشه بالدقيق
- ١٠٠ غرام من الشوكولا على هيئة حبوب
- ٧٥ غرام من الفواكه المسكرة
- قوموا بوضع العجين في ١٢ طاجن صغير خاص بكعك muffin و من ثم قوموا بوضعها بالفرن لمدة ٢٥ دقيقة
- بدرجة حرارة تعادل ٢٠٠ درجة مئوية.

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

عجين الحلويات و الكعك

١٨٥ مل من الحليب

١٨٥ مل من القشدة

٩٠ غرام من الزبدة

رشة من الملح

٢٦٠ غرام من السكر

قشرة برتقال مبشورة

٤٥٠ غرام من الدقيق نوعية ٠٠

١,٥ كيس من خميرة البيرة الجافة (*) أو ٣٦ جرام من خميرة البيرة الطازجة.

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

- ١٨٥ غرام من التوت

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

- ١٥٠ غرام من الشوكولا على هيئة حبوب

- ١١٥ غرام من الفواكه المسكرة

قوموا بوضع العجين في ١٨ طاجن صغير خاص بكعك muffin و من ثم قوموا بوضعها بالفرن لمدة ٢٥ دقيقة بدرجة حرارة تعادل ٢٠٠ درجة مئوية.

المربى

٢٥٠ جرام فاكهة مقطعة قطع صغيرة أو عصير

٢٥٠ جرام سكر

٢/١ كوب عصير ليمون

٢٠ جرام مسحوق بكتين

ضع الفاكهة و البكتين و عصير الليمون في وعاء الخفق و قم بتشغيل البرنامج ٤ (العجن) لمدة ١٥ دقيقة تقريباً ، و عندما يمزج البكتين أضف السكر تدريجياً. أغلق الغطاء و قم بإنهاء دورة البرنامج الحالي لتشغيل البرنامج ٥ (الطهي) مرتين متتابعتين للحصول على ساعة من الطهي المتواصل (٣٠ دقيقة لكل دورة).



Ariete

De' Longhi Appliances Srl
Divisione Commerciale Ariete
Via San Quirico, 300
50013 Campi Bisenzio FI - Italy
E-Mail: info@ariete.net
Internet: www.ariete.net