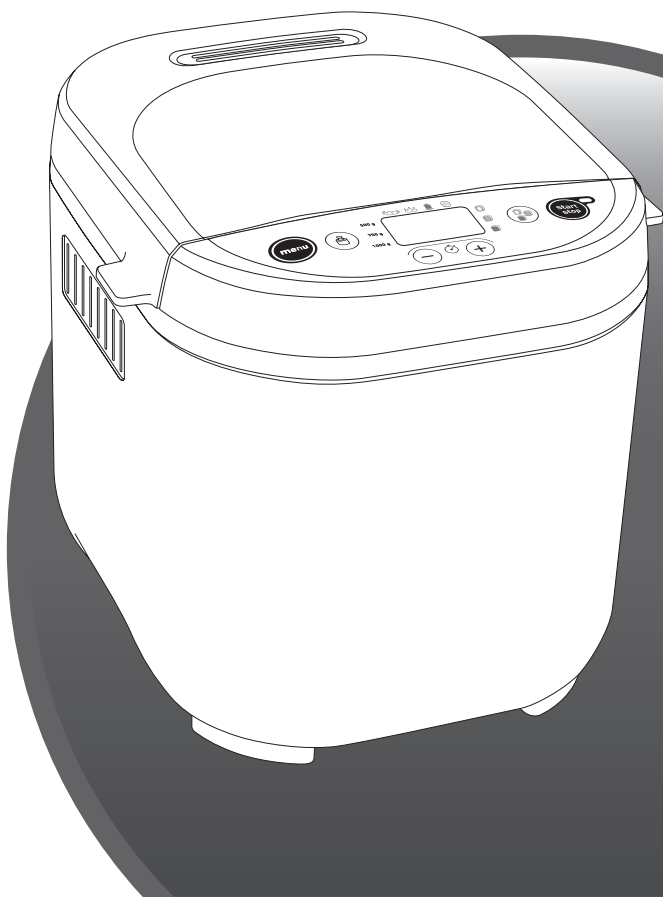


pain plaisir / pain & délices



FR

ES

PT

IT

NL

DE

EN

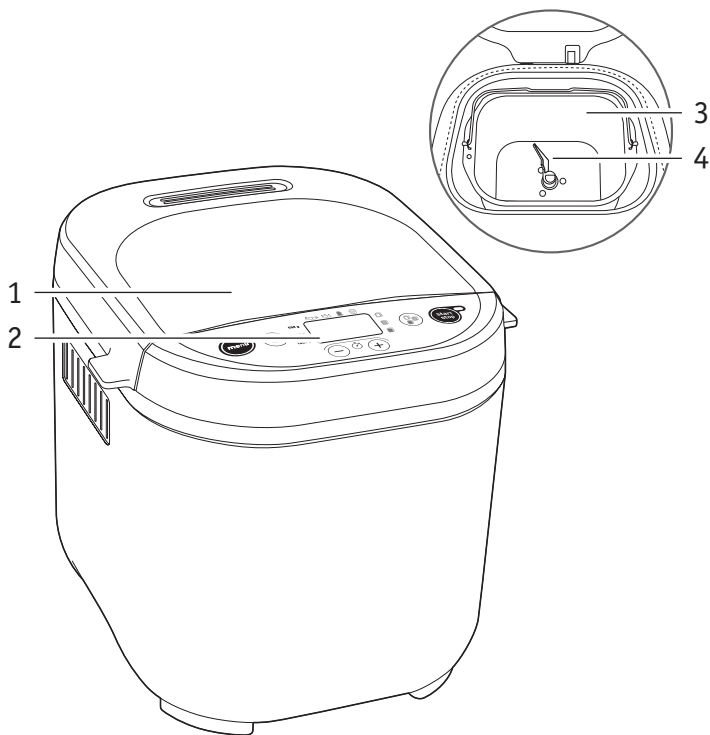
AR

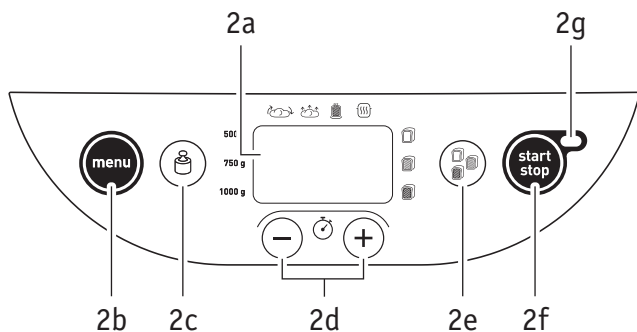
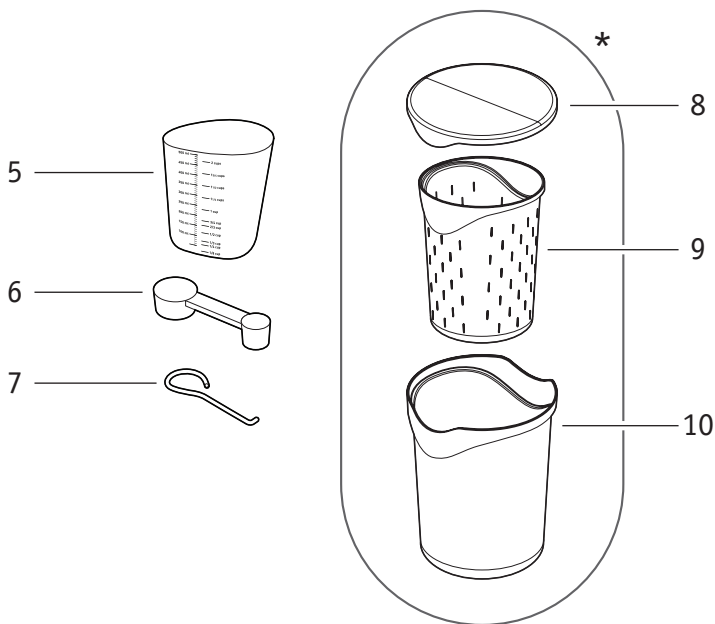
FA

RU

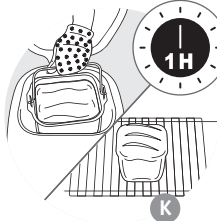
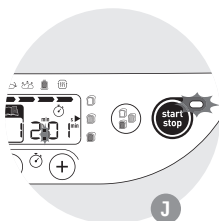
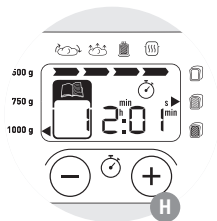
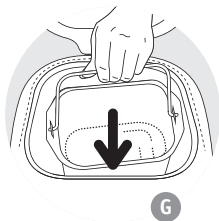
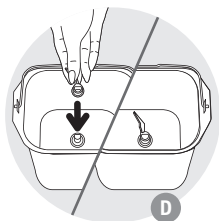
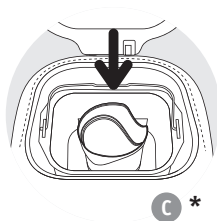
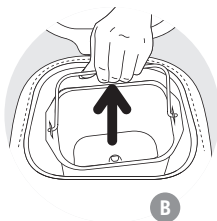
UK

KK





* selon modèle - según el modelo - de acordo com o modelo - in base al modello - afhankelijk van het model - je nach Modell - depending on model - حسب الموديل - بسته به مدل - в зависимости от модели - в залежності від моделі - моделіне байланысты



* uniquement pour programme yaourt - únicamente para el programa de yogur - apenas para o programa do iogurte - unicamente per il programma yogurt - alleen voor het programma yoghurt - nur für das Joghurt-Programm - only for the yoghurt program - فقط لبرنامج اللبن - فقط برای برنامه ماست - исключительно для программы приготовления йогурта - лише для програми «Йогурт» - йогурт бағдарламасы ғана

DESCRIPTION

- | | |
|--|--------------------------------------|
| 1 Couvercle | 3 Cuve à pain |
| 2 Tableau de bord | 4 Mélangeur |
| a Écran de visualisation | 5 Gobelet gradué |
| b Choix des programmes | 6 Cuillère à café / cuillère à soupe |
| c Sélection du poids | 7 Crochet pour retirer le mélangeur |
| d Touches de réglage du départ différé et du réglage de temps pour le programme 11 | 8 Couvercle de conservation |
| e Sélection du dorage | 9 Pot à faisselle |
| f Bouton départ/arrêt | 10 Pot à yaourt |
| g Voyant de fonctionnement | |

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

AVANT LA PREMIERE UTILISATION

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

DEMARRAGE RAPIDE

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

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

PAIN FRANÇAIS (programme 6)	INGRÉDIENTS - c.c. = cuillère à café - c.s. = cuillère à soupe	
DORAGE = MOYEN	1. EAU = 365 ml	3. FARINE = 620 g
POIDS = 1000 g	2. SEL = 2 c.c.	4. LEVURE = 1½ c.c.

Sélection d'un programme

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

1. **Pain sans gluten salé.** Programme permettant la réalisation de recettes pauvres en sucre et matières grasses. L'utilisation d'un mélange prêt à l'emploi est recommandée (voir avertissements pour l'utilisation des programmes sans gluten).
2. **Pain sans gluten sucré.** Programme permettant la réalisation de recettes contenant du sucre et de la matières grasses (ex. brioche). L'utilisation d'un mélange prêt à l'emploi est recommandée.
3. **Gâteau sans gluten.** Programme permettant la réalisation de gâteaux sans gluten avec levure chimique. L'utilisation d'un mélange prêt à l'emploi est recommandée.
4. **Pain classique.** Ce programme permet de réaliser une recette de pain blanc type pain de mie.
5. **Pain classique rapide.** Ce programme permet de réaliser plus rapidement une recette de pain blanc type pain de mie.
6. **Pain français.** Ce programme permet de réaliser une recette de pain blanc traditionnel français avec une croûte plus épaisse.
7. **Pain sucré.** Ce programme est adapté aux recettes de type brioche qui contiennent plus de matière grasse et de sucre. Si vous utilisez des préparations prêtes à l'emploi, ne dépassez pas 750g de pâte au total.
8. **Pain complet.** Ce programme est à sélectionner lorsqu'on réalise une recette à base de farine complète.
9. **Pain complet rapide.** Ce programme permet de réaliser plus rapidement une recette à base de farine complète.
10. **Pain au seigle.** Ce programme est à sélectionner lorsqu'on utilise une grande quantité de farine de seigle ou d'autres céréales de ce type (ex. sarrasin, épeautre).
11. **Pâtes levées.** Ce programme permet la réalisation de recettes type pâte à pizza, pâte à pain et pâte à gaufre liégeoise. Ce programme ne cuit pas.
12. **Pasta.** Ce programme permet de réaliser des recettes de type pâtes italiennes ou pâte à tarte.
13. **Gâteau.** Permet la confection de gâteaux avec de la levure chimique. Seul le réglage 750 g est accessible pour ce programme.
14. **Cuisson.** Permet de cuire de 10 min à 70 min. Il peut être sélectionné seul et être utilisé :
 a) après le programme Pâtes levées,
 b) pour réchauffer ou rendre croustillants des pains déjà cuits et refroidis,
 c) pour finir une cuisson en cas de panne de courant prolongée pendant un cycle de pain.
15. **Porridge.** Permet la réalisation de recettes type porridge et riz au lait.
16. **Céréales.** Permet la réalisation de recettes type riz au lait, semoule au lait et sarrasin au lait.
17. **Confiture.** Permet la réalisation de confitures maison. Lorsque vous êtes en programmes 15, 16 et 17, faites attention au jet de vapeur et aux projections chaudes à l'ouverture du couvercle.

Programmes spécifiques à la machine à pain « Pain & Délices » :

18. **Yaourt.** Permet la réalisation de yaourt à base de lait pasteurisé de vache, de chèvre ou de soja. Mettre le pot à yaourt dans la cuve (sans couvercle ni filtre à faisselle). Bien conserver au frais après réalisation et à consommer sous 7 jours.
19. **Yaourt à boire.** Permet la réalisation de yaourts à boire à base de lait pasteurisé. Mettre le pot à yaourt dans la cuve (sans couvercle). Bien mélanger avant consommation. Bien conserver au frais après réalisation et à consommer sous 7 jours.

20. **Fromage frais.** Permet la réalisation de fromage frais à partir de lait caillé de vache ou de chèvre. Mettre le pot à faisselle dans le pot à yaourt (sans couvercle) et mettre en place dans la cuve. Une phase d'égouttage est nécessaire. Bien conserver au frais après réalisation et à consommer sous 2 jours.

Sélection du poids du pain

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

Sélection du dorage

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

Départ / Arrêt

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

FONCTIONNEMENT DE LA MACHINE A PAIN

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

1. Pétrissage

Permet de former la structure de la pâte et donc sa capacité à bien lever.

Au cours de ce cycle, vous avez la possibilité d'ajouter des ingrédients : fruits secs, olives, etc... Un signal sonore vous indique à quel moment intervenir.

Reportez-vous au tableau des cycles (voir en fin de mode d'emploi) et à la colonne « extra ». Cette colonne indique le temps qui sera affiché sur l'écran de votre appareil lorsque le signal sonore retentira.

2. Repos

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

3. Levée

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

4. Cuisson

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

5. Maintien au chaud

Permet de garder le pain chaud pendant 1 heure après la cuisson. Il est toutefois recommandé de démouler le pain dès la fin de la cuisson.

L'afficheur reste à 0:00 pendant l'heure de maintien au chaud. En fin de cycle l'appareil s'arrête automatiquement après l'émission de plusieurs signaux sonores.

PROGRAMME DIFFERE

Vous pouvez programmer l'appareil afin d'avoir votre préparation prête à l'heure que vous aurez choisie, jusqu'à 15 h à l'avance. Reportez-vous au tableau des cycles (voir en fin de mode d'emploi).

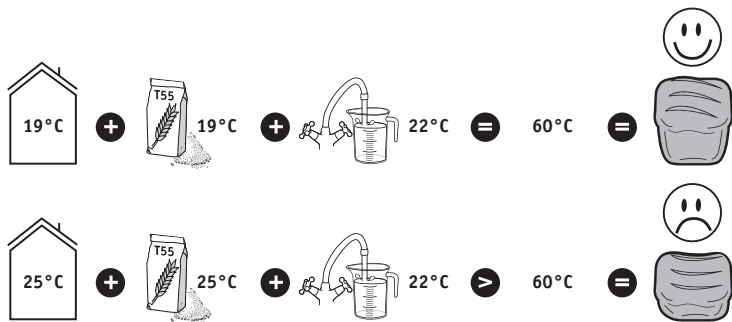
Cette étape intervient après avoir sélectionné le programme, le niveau de dorage et le poids. Le temps du programme s'affiche. Pour ajuster le temps différé, appuyez sur **+** et **-**. La machine affiche la durée totale avant la fin de la cuisson. Le **START STOP** s'allume. Appuyer sur **START STOP** pour démarrer le programme différé.

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

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

CONSEILS PRATIQUES

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

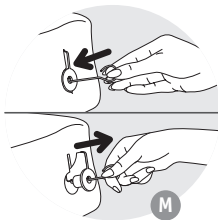


2. Utilisez des ingrédients avant leur date limite de consommation et conservez-les dans un endroit frais et sec.
3. La farine doit être pesée à l'aide d'une balance de cuisine avec précision. **Utilisez de la levure de boulangerie active déshydratée en sachet.**
4. Évitez d'ouvrir le couvercle en cours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

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

Ordre général à respecter :

- Liquides (beurre ramolli, huile, œufs, eau, lait)
 - Sel
 - Sucre
 - Farine première moitié
 - Lait en poudre
 - Ingrédients spécifiques solides
 - Farine deuxième moitié
 - Levure
6. Lors d'une coupure de courant inférieure à 7 min, la machine sauvegardera son état et reprendra son fonctionnement après retour de l'alimentation.
7. Si vous souhaitez enchaîner 2 cycles de pain, attendez environ 1h entre les 2 cycles pour permettre le refroidissement de la machine et ne pas impacter la réalisation du pain.
8. Lors du démoulage de votre pain, il peut arriver que le mélangeur reste coincé dans celui-ci. Dans ce cas, utilisez le crochet pour le retirer délicatement. Pour cela, introduisez le crochet dans l'axe du mélangeur puis tirez pour retirer celui-ci.



Avertissements pour l'utilisation des programmes sans gluten

Les menus 1, 2 et 3 doivent être utilisés pour réaliser des pains ou gâteaux sans gluten. Pour chacun des programmes, un seul poids est disponible.

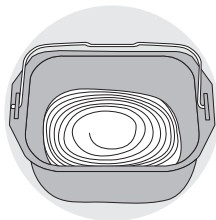
Les pains et gâteaux sans gluten conviennent aux personnes intolérantes au gluten (malades coeliaques) présent dans plusieurs céréales (blé, orge, seigle, avoine, kamut, épeautre, etc).

Il est important d'éviter la contamination croisée avec des farines contenant du gluten. Prenez un soin particulier pour nettoyer la cuve, le mélangeur ainsi que tous les ustensiles devant servir à la confection de pains et gâteaux sans gluten. Assurez-vous également que la levure utilisée soit sans gluten.

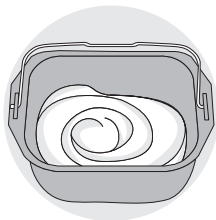
Les recettes sans gluten ont été développées en utilisant des préparations (appelées aussi mélanges prêts à l'emploi) pour pain sans gluten du type Schär ou Valpiform.

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

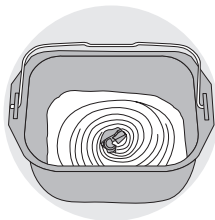
Exemple : ajuster la quantité de liquide.



Trop liquide



OK



Trop sèche

Exception : la pâte à gâteau doit rester plutôt liquide.

INFORMATIONS SUR LES INGREDIENTS

Levure : Le pain se réalise avec de la levure de boulangerie. Celle-ci existe sous plusieurs formes : fraîche en petits cubes, sèche active à réhydrater ou sèche instantanée. La levure est vendue en grandes surfaces (rayons boulangerie ou ultrafrais), mais vous pouvez aussi acheter la levure fraîche chez votre boulanger.

La levure doit être directement incorporée dans la cuve de votre machine avec les autres ingrédients. Pensez toutefois à bien émietter la levure fraîche entre vos doigts pour faciliter sa dispersion.

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

Équivalences quantité/poids entre levure sèche et levure fraîche :

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

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

Selon la qualité de la farine, les résultats de cuisson du pain peuvent également varier.

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

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

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

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

Les préparations sans gluten prêtes à l'emploi : elles facilitent la fabrication du pain sans gluten car elles contiennent des épaississants et ont l'avantage d'être totalement garanties sans gluten, certaines sont également d'origine biologique.

Toutes les marques de préparations sans gluten prêtes à l'emploi ne donnent pas les mêmes résultats.

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

Sel : il permet de réguler l'activité de la levure et donne du goût au pain.

Il ne doit pas entrer en contact avec la levure avant le début de la préparation.

Il améliore aussi la structure de la pâte.

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

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

Oeufs : Ils améliorent la couleur du pain et favorisent un bon développement de la mie. Si vous utilisez des oeufs, réduisez la quantité de liquide en conséquence. Cassez l'oeuf et complétez avec le liquide jusqu'à obtenir la quantité de liquide indiquée dans la recette.

Les **recettes ont été prévues pour un oeuf moyen de 50 g**, si les oeufs sont plus gros, ajouter un peu de farine; si les oeufs sont plus petits, il faut mettre un peu moins de farine.

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

INFORMATIONS SPÉCIFIQUES À LA MACHINE À PAIN « PAIN & DÉLICES » :

CHOIX DES INGRÉDIENTS POUR LE YAOURT

Lait

Quel lait utiliser?

L'utilisation de tous types de laits est possible (par exemple du lait de vache, de chèvre, de brebis, de soja ou autres laits d'origine végétale). La consistance du yaourt peut varier selon le lait utilisé. Le lait cru, les laits longue durée et tous les laits décrits ci-dessous conviennent pour l'appareil :

- **Lait stérilisé longue durée** : Le lait entier UHT donne du yaourt plus ferme. Le lait demi-écrémé donne du yaourt moins ferme. Une alternative consiste à utiliser du lait demi-écrémé et à ajouter 1 ou 2 cuillères à soupe de lait en poudre.

- **Lait entier** : ce lait donne du yaourt plus crémeux, avec une fine couche de peau à la surface.
- **Lait cru (lait de ferme)** : ce type de lait doit être bouilli au préalable. Il est recommandé de le laisser bouillir suffisamment longtemps. Ensuite, laissez-le refroidir avant de le mettre dans l'appareil.
- **Lait en poudre** : ce type de lait donne du yaourt très crémeux. Suivez toujours les indications figurant sur l'emballage du fabricant.

Agent de fermentation

Pour le yaourt

L'agent de fermentation peut être :

- Un **yaourt nature** acheté en magasin, avec la date d'expiration la plus éloignée possible.
- Un **agent de fermentation lyophilisé ou ferments lactiques**. Dans ce cas, respectez la durée d'activation indiquée dans le mode d'emploi de l'agent de fermentation. Ces agents se trouvent dans les supermarchés, les pharmacies et certaines boutiques de produits de santé.
- Un de vos **yaourts préparés récemment** – ce doit être un yaourt nature, le plus récent possible. Ce procédé est appelé culture.

Les propriétés des agents peuvent être détruites par les températures trop élevées.

Durée de fermentation

- Selon les ingrédients de base utilisés et le résultat recherché, la fermentation du yaourt durera entre 6 et 12 heures.



Une fois la cuisson terminée, mettez le yaourt au réfrigérateur au moins 4 heures, et consommez-le dans un délai de 7 jours.

Présure (pour fromage frais)

Pour la réalisation de vos fromages frais, vous pouvez utiliser de la présure ou un liquide acide type jus de citron ou vinaigre pour cailler le lait.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

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



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

Vous n'obtenez pas le résultat attendu ? Ce tableau vous aidera à vous repérer.	Yaourt liquide	Yaourt trop acide	Présence d'eau dans le yaourt	Yaourt jauni
				
Temps de fermentation trop court.	●			
Temps de fermentation trop long.		●	●	●
Pas assez de ferments ou ferment mort ou non actif.	●			
Pot à yaourt mal nettoyé.	●			●
Lait utilisé pas assez gras (demi écrémé au lieu de lait entier).	●			
Couvercle laissé sur le pot.			●	
Mauvais programmes utilisés.	●			●

GUIDE DE DEPANNAGE TECHNIQUE

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

DESCRIPCIÓN

- | | |
|---|--|
| <ol style="list-style-type: none"> 1 Tapa 2 Cuadro de mandos <ol style="list-style-type: none"> a Pantalla de visualización b Selección de programas c Selección del peso d Botones de ajuste de puesta en marcha diferida y de ajuste del tiempo del programa 11 e Selección del dorado f Botón puesta en marcha/parada g Indicador luminoso de funcionamiento | <ol style="list-style-type: none"> 3 Cuba de pan 4 Mezclador 5 Vaso graduado 6 Cucharada de café/cucharada sopera 7 Accesorio "gancho" para retirar el mezclador 8 Tapa de conservación 9 Recipiente para colar 10 Recipiente para yogur |
|---|--|

ES

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

ANTES DE USAR POR PRIMERA VEZ

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

INICIO RÁPIDO

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

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

PAN FRANCÉS (programa 6)	INGREDIENTES - c.d. = cucharada de café - c.s. = cuchara de sopa	
TOSTADO = NORMAL	1. AGUA = 365 ml	3. HARINA = 620 g
PESO = 1000 g	2. SAL = 2 c.c.	4. LEVADURA = 1½ c.c.

Selección de un programa

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

1. **Pan salado sin gluten.** Este programa permite elaborar recetas con poca azúcar y grasa. Se recomienda la utilización de un preparado para pan (ver advertencias para la utilización de los programas sin gluten).
2. **Pan dulce sin gluten.** Este programa permite elaborar recetas que contienen azúcar y grasa (p. ej., brioche). Se recomienda utilizar un preparado para pan.
3. **Pastel sin gluten.** El programa permite elaborar pasteles sin gluten con levadura química. Se recomienda utilizar un preparado para pan.
4. **Pan clásico.** Este programa permite elaborar una receta de pan de molde blanco.
5. **Pan clásico rápido.** Este programa permite elaborar una receta de pan de molde blanco con rapidez.
6. **Pan francés.** Este programa permite elaborar una receta de pan francés blanco tradicional con una corteza más gruesa.
7. **Pan dulce.** Este programa está adaptado para recetas como el brioche, las cuales contienen más mantequilla y azúcar. No sobrepase 750g en total si utiliza preparados para pan.
8. **Pan integral.** Este programa debe seleccionarse cuando se elaboran recetas a base de harina integral.
9. **Pan integral rápido.** Este programa permite elaborar recetas a base de harina integral con más rapidez.
10. **Pan de centeno.** Este programa debe seleccionarse cuando se utiliza una cantidad considerable de harina de centeno u otro cereal de este tipo (p. ej., alforfón o espelta).
11. **Subida de la masa.** Este programa permite elaborar recetas de masas para pizzas, pan, gofres o similares. La masa no se hornea con este programa.
12. **Pasta.** Este programa permite elaborar recetas de masas para pastas o tartas.
13. **Pastel.** Permite la confección de pasteles con levadura química. Solo es posible utilizar la opción de 750 g con este programa.
14. **Horneado.** Permite hornear el pan entre 10 y 70 minutos. Solo puede seleccionarse y utilizarse:
 - a) después del programa de Subida de la masa.
 - b) para calentar u obtener una corteza crujiente de panes ya horneados y fríos.
 - c) para terminar el horneado del pan en caso de producirse un fallo de corriente prolongado durante su cocción.
15. **Gachas.** Permite elaborar recetas de gachas, arroz con leche y similares.
16. **Cereales.** Permite elaborar recetas de arroz con leche, sémola con leche, alforfón con leche y similares.
17. **Confituras.** Permite elaborar confituras caseras. Cuando esté en los programas 15, 16 o 17, debe tener cuidado con el vapor expulsado y las salpicaduras calientes al abrir la tapa.

Programas específicos de la panificadora "Pain & Délices":

18. **Yogur.** Permite elaborar yogur a base de leche pasteurizada de vaca, cabra o soja. Introduzca el recipiente de yogur en la cuba (sin la tapa ni el filtro colador). Después de su elaboración, conserve bien en un lugar fresco y consúmlalo en las 7 horas siguientes.
19. **Yogur líquido.** Permite elaborar yogures líquidos a base de leche pasteurizada. Introduzca el recipiente de yogur en la cuba (sin la tapa). Agítelo bien antes de consumirlo. Después de su elaboración, conserve bien en un lugar fresco y consúmlalo en las 7 horas siguientes.

20. **Queso fresco.** Permite elaborar queso fresco a partir de leche cuajada de vaca o cabra. Introduzca el recipiente colador en el recipiente del yogur (sin la tapa), e introduzca este último en la cuba. Es necesario una fase de escurrido. Después de su elaboración, conserve bien en un lugar fresco y consúmalo en las 2 horas siguientes.

Selección del peso del pan

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

Selección del nivel de tostado

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

Iniciar / detener

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

FUNCIONAMIENTO DE LA PANIFICADORA

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

1. Amasado

Confiere la consistencia apropiada a la masa, permitiendo de esta manera que suba bien.

Durante este paso se pueden añadir ingredientes como frutos secos, olivas, etc. Una señal sonora le avisará del momento en el que puede intervenir.

Remítase a la columna “extra” del cuadro de ciclos (consultar el final del apartado de modo de empleo). Esta columna le indica el tiempo mostrado en la pantalla de su aparato cuando se emite la señal sonora.

2. Reposo

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

3. Subida

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

4. Horneado

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

5. Mantenimiento del calor

Permite mantener el pan caliente durante 1 hora después de hornearlo. Se recomienda, de todos modos, sacar el pan de la cuba cuando finalice el horneado.

La pantalla mostrará 0:00 durante la hora en la que se mantenga el pan caliente. Cuando termine de hacerse el pan, el aparato se detendrá automáticamente tras emitir unas señales sonoras.

PROGRAMA DE INICIO DIFERIDO

El aparato puede programarse hasta con 15 horas de antelación para ponerse en funcionamiento a la hora deseada. Remítase al cuadro de ciclos (consultar el final del apartado de modo de empleo).

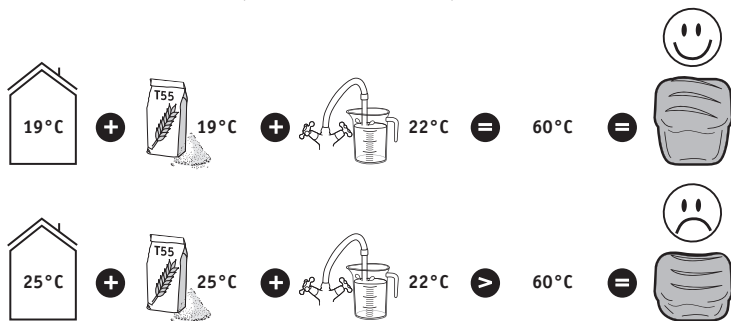
Este paso se lleva a cabo después de haber seleccionado el programa, el nivel de dorado y el peso. El tiempo del programa se muestra en la pantalla. Para ajustar el tiempo diferido, pulse **+** y **-**. El aparato mostrará el tiempo total hasta la finalización del horneado. Los dos puntos **:** se iluminarán. Pulse **START STOP** para activar el programa de inicio diferido.

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

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

CONSEJOS PRÁCTICOS

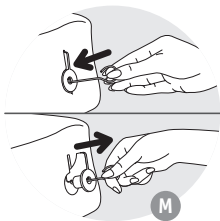
1. Todos los ingredientes utilizados deben estar a temperatura ambiente (salvo que se indique lo contrario) y deben pesarse con precisión. **Mida los líquidos con el vaso de medición suministrado. Utilice la cuchara suministrada para medir las cucharadas de café por uno de los lados y las cucharadas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



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

Orden general a respetar:

- Líquidos (mantequilla ablandada, aceite, huevos, agua, leche)
 - Sal
 - Azúcar
 - Primera mitad de la harina
 - Leche en polvo
 - Ingredientes sólidos específicos
 - Segunda mitad de la harina
 - Levadura
6. Cuando se produzca un fallo de corriente con una duración inferior a 7 minutos, el aparato conservará su estado y reanudará su funcionamiento al volver la corriente.
 7. Si desea encadenar dos ciclos de pan, espere alrededor de 1 hora entre un ciclo y el siguiente para que el aparato pueda enfriarse y no afecte la preparación del pan.
 8. Al sacar el pan de la cuba, puede que el mezclador se quede atrapado en el pan. En tales casos, utilice un gancho para retirarlo con cuidado.
Para ello, introduzca el gancho en el eje del mezclador y tire de él para sacarlo.



Advertencias al utilizar los programas sin gluten

Los menús 1, 2 y 3 se deben utilizar para elaborar panes o pasteles sin gluten. Solo hay una opción de peso disponible en cada uno de estos programas.

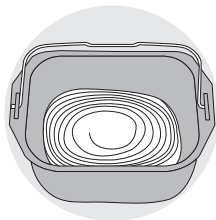
Los panes y pasteles sin gluten son apropiados para personas intolerantes al gluten (celíacos), el cual está presente en varios cereales (trigo, cebada, centeno, avena, kamut, espelta, etc.).

Es importante evitar la contaminación cruzada con las harinas que contengan gluten. Tenga mucho cuidado al limpiar la cuba, el mezclador y todos los utensilios para la confección de panes y pasteles sin gluten. Asegúrese también de utilizar levadura que no contenga gluten.

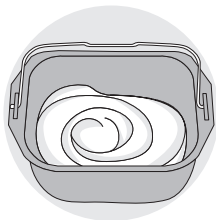
Las recetas sin gluten se han desarrollado utilizando preparados para panes sin gluten (también llamadas mezclas preparadas) como los de Schär o Valpiform.

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

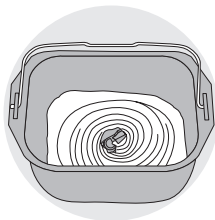
Ejemplo: ajuste la cantidad de líquido.



Demasiado líquida



Normal



Demasiado seca

Excepción: la masa del pastel debe permanecer bastante líquida.

INFORMACIÓN SOBRE LOS INGREDIENTES

Levadura: El pan debe elaborarse con levadura de panadería. Esta se ofrece en varias formas: en cubitos frescos, seca activa a rehidratar, o seca instantánea. La levadura se vende en las grandes superficies (sección de panadería o de alimentos frescos), aunque también puede comprar la levadura fresca en su panadería.

La levadura debe incorporarse directamente en la cuba de su aparato junto con el resto de los ingredientes. En cualquier caso, acuérdesse de desmenuzar la levadura fresca con sus dedos para facilitar su dispersión.

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

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

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

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

El resultado de la cocción del pan puede variar en función de la calidad de la harina.

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

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

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

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

Preparados para pan sin gluten: facilitan la elaboración de pan sin gluten, dado que contienen espesantes y tienen la ventaja de garantizar un contenido sin gluten. Algunos de ellos son además de origen orgánico.

No todas las marcas de preparados para pan sin gluten producen los mismos resultados.

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

Sal: permite regular la actividad de la levadura y potencia el sabor del pan.

No debe entrar en contacto con la levadura antes de la preparación.

Mejorará la consistencia de la masa.

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

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

Huevos: mejorarán el color del pan y facilitarán el buen desarrollo de la miga. Reduzca la cantidad de líquido en caso de añadir huevos. Rompa el huevo y añádale el líquido hasta obtener la cantidad de líquido indicado en la receta.

Las **recetas están diseñadas con huevos medianos de 50 g**. Si los huevos son más grandes, añada un poco de harina. Si los huevos son más pequeños, ponga un poco menos de harina.

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

INFORMACIÓN ESPECÍFICA PARA LA PANIFICADORA "PAIN & DÉLICES":

ELECCIÓN DE INGREDIENTES PARA EL YOGUR

Leche

¿Qué leche se debe utilizar?

Se puede utilizar cualquier tipo de leche (por ejemplo, leche de vaca, cabra, oveja, soja u otras leches de origen vegetal). La consistencia del yogur puede variar en función de la leche utilizada. La leche cruda, las leches de larga vida y todas las leches descritas a continuación son aptas para su uso con este aparato:

- **Leche esterilizada de larga vida:** Con la leche entera UHT se obtiene un yogur más firme. Con la leche semidesnatada se obtiene un yogur menos firme. Una alternativa consiste en utilizar la leche semidesnatada y añadir 1 o 2 cucharadas soperas de leche en polvo.
- **Leche entera:** esta leche produce un yogur más cremoso con una fina capa de nata sobre la superficie.

- **Leche cruda (leche de granja): este tipo de leche debe hervirse primero.** Se recomienda dejar hervir por un tiempo suficientemente largo. A continuación, deje enfriar antes de introducirla en el aparato.
- **Leche en polvo:** con este tipo de leche se obtiene un yogur más cremoso. Siga todas las indicaciones que figuran en el envase del fabricante.

Agente de fermentación

Para el yogur

El agente de fermentación puede ser:

- Un **yogur natural** comprando en una tienda, con la fecha de caducidad lo más lejana posible.
- Un **agente de fermentación liofilizado o fermentos lácticos.** En este caso, respete el periodo de activación indicado en el apartado de modo de empleo del agente de fermentación. Estos agentes se venden en los supermercados, las farmacias y determinadas tiendas de productos saludables.
- Uno de sus **yogures preparado recientemente** –debe ser un yogur natural, lo más reciente posible–. Este proceso se conoce como cultivo.

Las temperaturas elevadas pueden destruir las propiedades de estos agentes.

Durante la fermentación

- La proceso de fermentación del yogur tardará entre 6 y 12 horas, en función de los ingredientes utilizados como base y del resultado que se quiera obtener.



Una vez que termine de hacerse el yogur, méntalo en el frigorífico 4 horas como mínimo y consúmalo en las 7 horas siguientes.

Cuajo (para queso fresco)

Para la elaboración de un queso fresco, puede utilizar un cuajo o un líquido ácido como zumo de limón o vinagre para cuajar la leche.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

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



GUÍA DE AVERÍAS PARA MEJORAR SUS RECETAS

ES

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

¿No consigue obtener el resultado esperado? Este cuadro le servirá como guía.	Yogur líquido	Yogur demasiado ácido	Presencia de agua en el yogur	Yogur amarillento
Poco tiempo fermentando.	●			
Demasiado tiempo fermentando.		●	●	●
No tiene suficiente fermento, o fermento muerto o inactivo.	●			
Recipiente de yogur mal lavado.	●			●
La leche utilizada no tiene suficiente grasa (semidesnatada en lugar de leche entera).	●			
Ha dejado la tapa en el recipiente.			●	
Se ha utilizado el programa incorrecto.	●			●

GUÍA DE SOLUCIÓN A PROBLEMAS TÉCNICOS

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

DESCRIÇÃO

- 1 Tampa
- 2 Painel de comandos
 - a Ecrã de visualização
 - b Seleção dos programas
 - c Seleção do peso
 - d Botões de regulação de início diferido e de regulação do tempo para o programa 11
 - e Seleção do nível de tostagem
 - f Botão ligar/desligar
 - g Indicador luminoso de funcionamento
- 3 Cuba do pão
- 4 Pá misturadora
- 5 Copo graduado
- 6 Colher doseadora dupla (café/sopa)
- 7 Acessório “gancho” para retirar a pá misturadora
- 8 Tampa de conservação
- 9 Recipiente para queijo fresco
- 10 Recipiente para iogurte

PT

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

ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

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

INÍCIO RÁPIDO

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

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

PÃO FRANCÊS (programa 6)	INGREDIENTES - c.c. = colher de café - c.s. = colher de sopa	
TOSTAGEM = MÉDIA	1. ÁGUA = 365 ml	3. FARINHA = 620 g
PESO = 1000 g	2. SAL = 2 c.c.	4. FERMENTO = 1½ c.c.

Seleção de um programa

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

1. **Pão sem glúten salgado.** Programa que permite a realização de receitas pobres em açúcar e em matérias gordas. Recomenda-se a utilização de uma mistura pronta a ser utilizada (consulte as recomendações para a utilização de programas sem glúten).
2. **Pão sem glúten açucarado.** Programa que permite a realização de receitas com açúcar e matérias gordas (ex: Brioche). Recomenda-se a utilização de uma mistura pronta a utilizar.
3. **Bolo sem glúten.** Programa que permite a realização de bolos sem glúten com fermento químico. Recomenda-se a utilização de uma mistura pronta a utilizar.
4. **Pão clássico.** Este programa permite realizar uma receita de pão branco do tipo papo-seco.
5. **Pão clássico rápido.** Este programa permite realizar mais rapidamente uma receita de pão branco do tipo papo-seco.
6. **Pão francês.** Este programa permite realizar uma receita de pão branco tradicional francês com uma crosta mais espessa.
7. **Pão doce.** Este programa está adaptado a receitas do tipo brioche que contenham mais matéria gorda e açúcar. Se utilizar preparações prontas a utilizar, não ultrapasse um total de 750g de massa.
8. **Pão integral.** Este programa pode ser selecionado quando é preparada uma receita à base de farinha integral.
9. **Pão integral rápido.** Este programa permite preparar mais rapidamente uma receita à base de farinha integral.
10. **Pão de centeio.** Este programa pode ser selecionado quando se utiliza uma grande quantidade de farinha de centeio ou de outros cereais deste tipo (ex., trigo-mourisco, espelta).
11. **Massas fermentadas.** Este programa permite a realização de receitas do tipo massa para pizzas, massa para pão e massa para waffles. Este programa não coze.
12. **Massas.** Este programa permite realizar receitas do tipo massas frescas ou massas para tarte.
13. **Bolo.** Permite confeccionar bolos com fermento químico. Para este programa, só está disponível a regulação 750 g.
14. **Cozedura.** Permite cozer de 10 a 70 minutos. Pode ser selecionado só ou pode ser utilizado:
 - a) Após o programa das massas fermentadas,
 - b) Para reaquecer ou tornar estaladiços os pães já cozidos e que arrefeceram,
 - c) Para terminar uma cozedura no caso de falta de corrente prolongada durante um ciclo de pão.
15. **Papas.** Permite a realização de receitas do tipo papas e arroz doce.
16. **Cereais.** Permite a realização de receitas do tipo arroz doce, leite creme e receitas doces com trigo mourisco.
17. **Compotas.** Permite preparar compotas caseiras. Quando estiver nos programas 15, 16 e 17, preste atenção à emissão de vapor e às projeções quentes quando abre a tampa.

Programas específicos para a máquina de fazer pão "Pain & Délices":

18. **Iogurte.** Permite preparar iogurte à base de leite pasteurizado de vaca, de cabra ou de soja. Coloque o recipiente de iogurte na cuba (sem tampa nem filtro de requeijão). Conserve no frigorífico e consuma no prazo de 7 dias.

19. **Iogurte líquido.** Permite preparar iogurtes líquidos à base de leite pasteurizado. Coloque o recipiente de iogurte na cuba (sem tampa). Agite antes de consumir. Conserve no frigorífico e consuma no prazo de 7 dias.
20. **Queijo fresco.** Permite preparar queijo fresco a partir de leite coalhado de vaca ou de cabra. Coloque o recipiente de queijo fresco no recipiente de iogurte (sem tampa) e coloque-o na cuba. É necessária uma fase de escoamento. Conserve no frigorífico e consuma no prazo de 2 dias.

Seleção do peso do pão

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

Seleção da tostagem

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

Início / Fim

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

FUNCIONAMENTO DA MÁQUINA DE FAZER PÃO

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

1. Amassar

Permite formar a estrutura da massa e, assim, a sua capacidade de levedar corretamente.

Durante o ciclo, pode adicionar ingredientes: Frutos secos, azeitonas, etc... Um sinal sonoro indica-lhe em que momento pode intervir.

Consulte a tabela dos ciclos (consulte no final do manual de utilização) e na coluna “extra”. Esta coluna indica o tempo que será apresentado no ecrã do seu aparelho quando o aparelho emitir um sinal sonoro.

2. Descanso

Permite à massa descansar para melhorar a qualidade da amassadura.

3. Levedar

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

4. Cozedura

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

5. Manter quente

Permite manter o pão quente durante 1 hora após a cozedura. No entanto, recomenda-se que retire o pão da cuba após a cozedura.

O visor permanece nos 0:00 durante a hora em que está a manter quente. No final do ciclo, o aparelho desliga-se automaticamente após emitir vários sinais sonoros.

PROGRAMA DIFERIDO

Pode programar o aparelho para ter a sua preparação pronta à hora desejada, com uma antecedência de 15 horas. Consulte a tabela dos ciclos no final do manual de utilização.

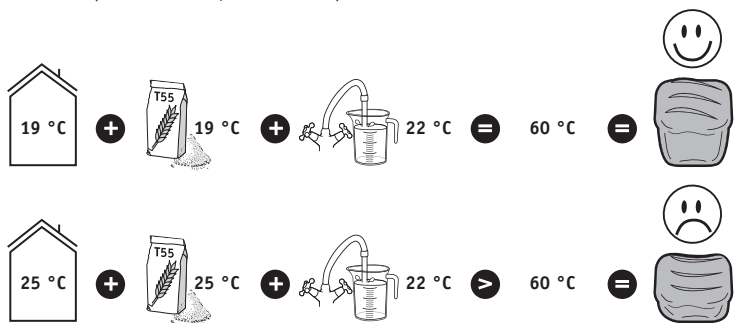
Esta etapa ocorre após ter selecionado o programa, o nível de tostagem e o peso. É apresentado o tempo do programa. Para ajustar o tempo diferido, prima **+** e **-**. A máquina apresenta a duração total antes do final da cozedura. **■** acende. Prima **START STOP** para iniciar o programa diferido.

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

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

CONSELHOS PRÁTICOS

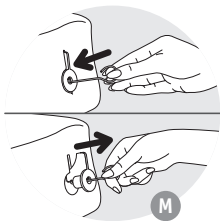
1. Todos os ingredientes utilizados devem estar à temperatura ambiente (salvo indicação em contrário), e devem ser pesados com precisão. **Meça os líquidos com o copo graduado fornecido. Utilize a colher fornecida para medir, de um lado, as colheres de café, e do outro, as colheres de sopa.** Medidas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



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

Ordem geral a respeitar:

- Líquidos (manteiga derretida, óleo, ovos, água, leite)
 - Sal
 - Açúcar
 - Primeira metade da farinha
 - Leite em pó
 - Ingredientes específicos sólidos
 - Segunda metade da farinha
 - Fermento
6. Durante um corte de corrente inferior a 7 minutos, a máquina guarda o seu estado e continua o funcionamento quando a corrente voltar.
 7. Se desejar encadear 2 ciclos de pão, espere cerca de 1 hora entre os 2 ciclos para permitir o arrefecimento da máquina e não dar origem a um impacto na realização do pão.
 8. Ao retirar o pão da cuba, pode acontecer que a pá fique presa no pão. Nesse caso, utilize o gancho para o retirar delicadamente.
Para isso, introduza o gancho no eixo da pá, depois puxe para retirar.



Recomendações para a utilização dos programas sem glúten

Os menus 1, 2 e 3 devem ser utilizados para preparar pães ou bolos sem glúten. Para cada um dos programas, está disponível apenas um peso.

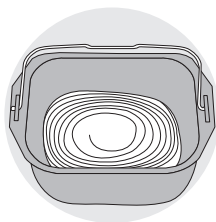
Os pães e bolos sem glúten são adequados para pessoas intolerantes ao glúten (doentes celiacos) presente em vários cereais (trigo, cevada, centeio, aveia, trigo khorasan, espelta, etc.).

É importante evitar a contaminação com farinhas que contenham glúten. Tenha especial cuidado para limpar a cuba, a pá, bem como todos os utensílios que sirvam para a confeção de pão ou bolos sem glúten. Certifique-se também de que o fermento utilizado não tem glúten.

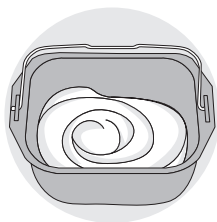
As receitas sem glúten foram desenvolvidas utilizando preparações (chamadas também de misturas prontas a utilizar) para pão sem glúten do tipo Schär ou Valpiform.

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

Exemplo: Ajustar a quantidade de líquido.



Demasiado líquido



OK



Demasiado seco

Exceção: A massa para bolos deve permanecer mais líquida.

INFORMAÇÕES ACERCA DOS INGREDIENTES

Fermento: O pão é feito com fermento de padeiro. Este existe em várias formas: Fresco em pequenos cubos, seco ativo para reidratar ou seco instantâneo. O fermento é vendido nas grandes superfícies (nos corredores da padaria ou dos frescos), mas pode também comprar fermento fresco no seu padeiro.

O fermento deve ser incorporado diretamente na cuba da máquina com os outros ingredientes. No entanto, esmigalhe o fermento fresco com os dedos para facilitar a dispersão.

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

Equivalências quantidade/peso entre fermento seco e fermento fresco:

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

Farinhas: Recomenda-se a utilização de uma farinha T55, salvo indicação em contrário nas receitas. No caso de utilização de misturas especiais para pão, brioche ou pão de leite, não ultrapasse os 750g de massa no total (farinha + água).

De acordo com a qualidade da farinha, os resultados de cozedura do pão também podem variar.

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

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

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

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

As preparações sem glúten prontas a utilizar: Facilitam o fabrico do pão sem glúten, pois contêm espessantes e têm a vantagem de ter uma garantia total sem glúten. Algumas também são de origem biológica.

Todas as marcas de preparações sem glúten prontas a utilizar não oferecem os mesmos resultados.

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

Sal: Permite regular a atividade do fermento e dá gosto ao pão.

Ele não deve entrar em contacto com o fermento antes do início da preparação.

Ele também melhora a estrutura da massa.

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

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

Ovos: Eles melhoram a cor do pão e favorecem um bom desenvolvimento do miolo. Se utilizar ovos, reduza a quantidade de líquido. Parta o ovo e complete com líquido até obter a quantidade de líquido indicada na receita.

As receitas foram previstas para um ovo médio de 50 g. Se os ovos forem muito grandes, adicione um pouco de farinha. Se os ovos forem muito pequenos, adicione um pouco menos de farinha.

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

INFORMAÇÕES ESPECÍFICAS PARA A MÁQUINA DE FAZER PÃO “PAIN & DÉLICES”:

ESCOLHA DOS INGREDIENTES PARA O IOGURTE

Leite

Que leite utilizar?

Pode utilizar todos os tipos de leite (por exemplo, leite de vaca, de cabra, de ovelha, de soja ou outros leites de origem vegetal). A consistência do iogurte pode variar, de acordo com o leite utilizado. O leite cru, os leites de longa duração e todos os leites descritos abaixo são adequados para o aparelho:

- **Leite esterilizado de longa duração:** O leite gordo UHT dá mais consistência ao iogurte. O leite meio-gordo dá menos consistência ao iogurte. Uma alternativa consiste em utilizar leite meio-gordo e adicionar 1 ou 2 colheres de sopa de leite em pó.
- **Leite gordo:** Este leite torna o iogurte mais cremoso, com uma fina camada de pele na superfície.

- **Leite cru:** Este tipo de leite deve ser previamente fervido. Recomendamos que o deixe ferver durante tempo suficiente. A seguir, deixe-o arrefecer antes de o colocar no aparelho.
- **Leite em pó:** Este tipo de leite cria um iogurte muito cremoso. Siga sempre as indicações que aparecem na embalagem do fabricante.

Agente de fermentação

Para o iogurte

O agente de fermentação pode ser:

- Um **iogurte natural** de compra, com a data de validade o mais afastada possível.
- Um **agente de fermentação liofilizado ou fermentos láteos**. Neste caso, respeite a duração de ativação indicada no modo de utilização do agente de fermentação. Estes agentes encontram-se nos supermercados, farmácias e nalgumas lojas de produtos de saúde.
- Um dos seus **iogurtes preparados recentemente** - este deve ser um iogurte natural, o mais recente possível. Este procedimento é chamado de cultura.

As propriedades dos agentes podem ser destruídas por temperaturas demasiado elevadas.

Duração da fermentação

- De acordo com os ingredientes base utilizados e o resultado procurado, a fermentação do iogurte dura entre 6 e 12 horas.



Quando a cozedura terminar, coloque o iogurte no frigorífico durante, pelo menos, 4 horas, e consuma-o num prazo de 7 dias.

Coalho (para queijo fresco)

Para preparar os seus queijos frescos, pode utilizar o coalho ou um líquido ácido, como o sumo de limão ou vinagre para coalhar o leite.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

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



GUIA DE RESOLUÇÃO DE AVARIAS PARA MELHORAR AS SUAS RECEITAS

PT

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

Não obteve o resultado esperado? Esta tabela irá ajudá-lo a orientar-se.	Iogurte líquido	Iogurte demasiado ácido	Presença de água no iogurte	Iogurte amarelado
Tempo de fermentação demasiado curto.	●			
Tempo de fermentação demasiado comprido.		●	●	●
Pouco fermento ou fermento morto ou inativo.	●			
Recipiente do iogurte mal lavado.	●			●
O leite utilizado não tinha gordura suficiente (meio-gordo em vez de leite gordo).	●			
Tampa deixada em cima do recipiente.			●	
Foram utilizados os programas errados.	●			●

GUIA DE RESOLUÇÃO DE AVARIAS TÉCNICAS

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

DESCRIZIONE

- | | |
|--|---|
| <ol style="list-style-type: none"> 1 Coperchio 2 Pannello comandi <ol style="list-style-type: none"> a Display b Scelta dei programmi c Selezione del peso d Tasti di regolazione dell'avvio programmato e di regolazione del tempo per il programma 11 e Selezione della doratura f Interruttore on/off g Spia di funzionamento | <ol style="list-style-type: none"> 3 Cestello per il pane 4 Miscelatore 5 Dosatore graduato 6 Cucchiaino da caffè/cucchiaino da minestra 7 Accessorio "a gancio" per estrarre il miscelatore 8 Coperchio di conservazione 9 Vaso per cottage cheese 10 Vaso da yogurt |
|--|---|

IT

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

OPERAZIONI PRELIMINARI AL PRIMO UTILIZZO

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

AVVIO RAPIDO

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

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

PANE FRANCESE (programma 6)	INGREDIENTI - c.c. = cucchiaino da caffè - c.m. = cucchiaino da minestra	
DORATURA = MEDIA	1 ACQUA = 365 ml	3 FARINA = 620 g
PESO = 1000 g	2 SALE = 2 c.c.	4 LIEVITO = 1½ c.c.

Selezione di un programma

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

1. **Pane senza glutine salato.** Programma per preparare ricette a basso contenuto di zucchero e materia grassa. Si consiglia di utilizzare preparati pronti all'uso (vedere le avvertenze per l'uso dei programmi senza glutine).
2. **Pane senza glutine zucchero.** Programma per preparare ricette contenenti zucchero e materia grassa (es. brioche). Si raccomanda di utilizzare preparati pronti all'uso.
3. **Dolci senza glutine.** Programma per preparare dolci senza glutine con lievito chimico. Si raccomanda di utilizzare preparati pronti all'uso.
4. **Pane classico.** Questo programma consente di preparare pane bianco tipo pancarrè.
5. **Pane classico rapido.** Questo programma consente di preparare più rapidamente pane bianco tipo pancarrè.
6. **Pane francese.** Questo programma consente di preparare pane bianco tradizionale francese con una crosta più spessa.
7. **Pandolce.** Questo programma è adatto alle ricette di tipo brioche che contengono più materia grassa e zucchero. Se si utilizzano preparati pronti all'uso, non superare 750g di impasto in totale.
8. **Pane integrale.** Questo programma va selezionato per le ricette con farina integrale.
9. **Pane integrale rapido.** Questo programma consente di realizzare più rapidamente le ricette con farina integrale.
10. **Pane di segale.** Questo programma va selezionato quando si utilizza una grande quantità di farina di segale o di altri cereali di questo tipo (es. grano saraceno, farro).
11. **Impasti lievitati.** Questo programma consente la preparazione di impasti per pizza, pane e cialda di Liegi. Il programma non prevede cottura.
12. **Pasta.** Questo programma consente di preparare pasta all'italiana o impasti per torte.
13. **Dolci.** Consente la preparazione di dolci con lievito chimico. Con questo programma è disponibile solo l'impostazione 750 g.
14. **Cottura.** Consente di eseguire una cottura da 10 a 70 minuti. Può essere selezionato autonomamente ed essere utilizzato:
 - a) dopo il programma Impasti lievitati;
 - b) per riscaldare o rendere croccante del pane già cotto e raffreddato;
 - c) per terminare una cottura in caso di interruzione di corrente prolungata durante un ciclo di cottura.
15. **Porridge.** Consente la realizzazione di ricette tipo porridge e riso al latte.
16. **Cereali.** Consente la realizzazione di ricette tipo pane al latte, semolino e grano saraceno al latte.
17. **Marmellata.** Consente di preparare marmellate in casa. Quando si utilizzano i programmi 15, 16 e 17, fare attenzione al getto di vapore e al calore che fuoriesce all'apertura del coperchio.

Programmi specifici della macchina per il pane "Pane & Delizie":

18. **Yogurt.** Consente la preparazione di yogurt pastorizzato di vacca, di capra o di soia. Mettere il vaso da yogurt nel cestello (senza coperchio né filtro a fischiaia). Conservare al fresco dopo la preparazione e consumare entro 7 giorni.
19. **Yogurt da bere.** Consente la preparazione di yogurt da bere a base di latte pastorizzato. Mettere il vaso da yogurt nel cestello (senza coperchio). Mescolare bene prima di consumare. Conservare al fresco dopo la preparazione e consumare entro 7 giorni.

20. **Formaggio fresco.** Consente la preparazione di formaggio fresco a partire da latte cagliato di vacca o di capra. Mettere il vaso per cottage cheese nel vaso da yogurt (senza coperchio) e inserire nel cestello. È necessaria una fase di sgocciolamento. Conservare al fresco dopo la preparazione e consumare entro 2 giorni.

Selezione del peso del pane

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

Selezione della doratura

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

Avvio/spagnimento

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

FUNZIONAMENTO DELLA MACCHINA PER IL PANE

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

1. Impasto

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

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

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

2. Riposo

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

3. Lievitazione

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

4. Cottura

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

5. Mantenimento al caldo

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

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

PROGRAMMA DIFFERITO

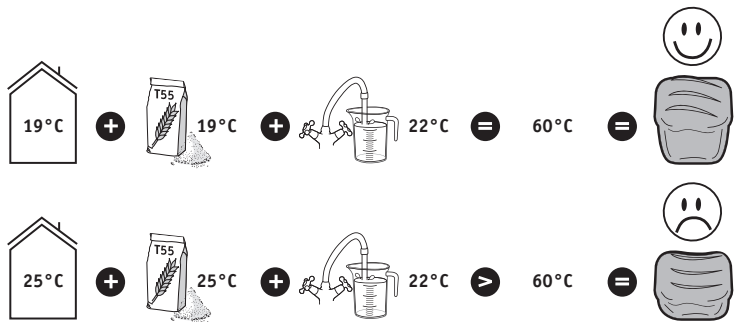
È possibile programmare l'apparecchio in modo da completare la preparazione all'ora desiderata, fino a 15 ore prima. Consultare la tabella dei cicli alla fine di queste istruzioni. Questa fase inizia dopo avere selezionato il programma, il grado di doratura e il peso. Viene visualizzato il tempo del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

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

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

CONSIGLI PRATICI

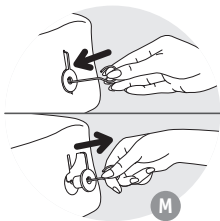
1. Tutti gli ingredienti utilizzati devono essere a temperatura ambiente (salvo indicazione contraria) e devono essere pesati con precisione. **Misurare il liquido con il dosatore graduato fornito. Utilizzare il cucchiaino fornito per misurare i cucchiaini da caffè e i cucchiaini da minestra.** Se non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



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

Ordine degli ingredienti:

- Liquidi (burro ammorbidito, olio, uova, acqua, latte)
 - Sale
 - Zucchero
 - Prima metà farina
 - Latte in polvere
 - Ingredienti specifici solidi
 - Seconda metà farina
 - Lievito
6. In caso di interruzione di corrente inferiore a 7 minuti, la macchina memorizza il suo stato e riprende il funzionamento al ritorno dell'elettricità.
 7. Per eseguire 2 cicli l'uno dopo l'altro, attendere circa un'ora dopo il primo ciclo per consentire il raffreddamento della macchina, altrimenti il pane riuscirà male.
 8. Durante l'estrazione del pane dal cestello, può accadere che il miscelatore resti incastrato nel pane. In questo caso, utilizzare l'accessorio "a gancio" per estrarre il miscelatore. Per eseguire questa operazione, introdurre l'accessorio "a gancio" nell'asse del miscelatore e tirare per estrarlo.



Avvertenze per l'uso dei programmi senza glutine

I menu 1, 2 e 3 consentono di preparare dolci o pane senza glutine. Per ognuno di questi programmi, è disponibile un solo dosaggio.

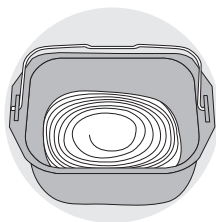
Il pane e i dolci senza glutine sono adatti alle persone intolleranti al glutine (celiaci), presente in vari cereali come ad esempio grano, orzo, segale, avena, kamut, farro, ecc.).

È importante evitare la contaminazione incrociata con le farine che contengono glutine. Fare particolare attenzione a pulire il cestello, il miscelatore e tutti gli utensili utilizzati per la preparazione di pane e dolci senza glutine. Assicurarsi anche che il lievito utilizzato sia senza glutine.

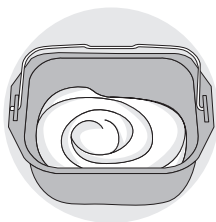
Le ricette senza glutine sono state elaborate utilizzando preparati (detti anche miscele pronte all'uso) per pane senza glutine di tipo Schär o Valpiform.

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

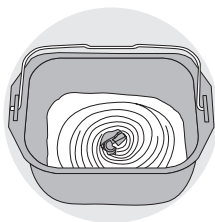
Esempio: regolare la quantità di liquido.



Troppo liquido



OK



Troppo asciutto

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

INFORMAZIONI SUGLI INGREDIENTI

Lievito: Il pane si prepara con il lievito da panetteria. È disponibile in varie forme: fresco a cubetti, secco attivo da reidratare o secco istantaneo. Il lievito è in vendita nei supermercati (reparto panetteria o prodotti freschi), ma è anche possibile acquistare il lievito fresco dal panettiere.

Il lievito deve essere messo direttamente nel cestello della macchina insieme agli altri ingredienti. Se si utilizza lievito fresco, è buona norma sbriciolarlo tra le dita per facilitarne la dispersione.

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

Equivalenze quantità/peso tra lievito secco e lievito fresco:

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

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

Il risultato finale dipende anche dalla qualità della farina utilizzata.

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

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

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

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

Preparati senza glutine pronti all'uso: semplificano la preparazione del pane senza glutine perché contengono addensanti e hanno il vantaggio di essere totalmente senza glutine. Alcuni sono anche di origine biologica.

Non tutte le marche di preparati senza glutine pronti all'uso danno gli stessi risultati.

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

Sale: consente di regolare l'attività del lievito e dà un migliore gusto al pane.

Non deve venire a contatto con il lievito prima dell'inizio della preparazione.

Migliora anche la consistenza dell'impasto.

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

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

Uova: migliorano il colore del pane e favoriscono un corretto sviluppo della mollica. Se si utilizzano le uova, ridurre la quantità di liquido di conseguenza. Rompere l'uovo e aggiungere il liquido fino a ottenere la quantità di liquido indicata nella ricetta.

Le **ricette prevedono l'uso di uova medie da 50 g**. Se le uova sono più grandi, aggiungere un po' di farina; se sono più piccole, ridurre leggermente la quantità di farina.

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

INFORMAZIONI SPECIFICHE RELATIVE ALLA MACCHINA PER IL PANE "PANE & DELIZIE":

SCELTA DEGLI INGREDIENTI PER LO YOGURT

Latte

Quale latte occorre usare?

È possibile utilizzare qualsiasi tipo di latte, ad esempio latte di vacca, di capra, di pecora, di soia o altri tipi di latte di origine vegetale). La consistenza dello yogurt può variare a seconda del latte utilizzato. Il latte crudo, il latte a lunga conservazione e tutti i tipi di latte sopra descritti sono idonei all'uso con l'apparecchio.

- **Latte sterilizzato a lunga conservazione:** il latte intero UHT dà allo yogurt una maggiore consistenza. Con il latte scremato, lo yogurt risulta più liquido. Un'alternativa consiste nell'utilizzare latte scremato e aggiungere 1 o 2 cucchiaini di latte in polvere.

- **Latte intero:** con questo tipo di latte lo yogurt risulta più cremoso, con una sottile pellicina sulla superficie.
- **Latte crudo (latte di stalla):** questo tipo di latte deve essere bollito prima del consumo. Si consiglia di lasciarlo bollire per un tempo sufficiente. Quindi, farlo raffreddare prima di versarlo nell'apparecchio.
- **Latte in polvere:** con questo tipo di latte, si ottiene uno yogurt molto cremoso. Seguire sempre le indicazioni riportate sulla confezione del prodotto.

Fermentante

Per lo yogurt

Il fermentante può essere:

- Uno **yogurt naturale** acquistato in negozio, con data di scadenza più lontana possibile.
- Un **fermentante liofilizzato o fermenti lattici**. In questo caso, rispettare la durata di attivazione indicata nelle istruzioni del fermentante. Questi fermentanti si trovano nei supermercati, nelle farmacie e in alcuni negozi di prodotti biologici.
- Uno **yogurt preparato di recente:** deve essere yogurt naturale, preparato molto di recente. Questo processo è chiamato coltura.

Le proprietà dei fermentanti possono essere distrutte dalle temperature troppo alte.

Durata della fermentazione

- A seconda degli elementi base utilizzati e dal risultato desiderato, la fermentazione dello yogurt può richiedere da 6 a 12 ore.



Al termine, mettere lo yogurt nel frigorifero per almeno 4 ore e consumarlo entro 7 giorni.

Caglio (per formaggio fresco)

Per preparare i formaggi freschi, è possibile utilizzare del caglio oppure un liquido acido, tipo succo di limone o aceto, per fare cagliare il latte.

PULIZIA E MANUTENZIONE

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



GUIDA ALLA RISOLUZIONE DEI PROBLEMI PER MIGLIORARE LE VOSTRE RICETTE

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

IT

Non si riesce a ottenere il risultato atteso? Questa tabella aiuterà a risolvere il problema.	Yogurt liquido	Yogurt troppo acido	Presenza d'acqua nello yogurt	Yogurt giallastro
Tempo di fermentazione troppo breve.	●			
Tempo di fermentazione troppo lungo.		●	●	●
Fermenti in quantità insufficiente oppure morti o inattivi.	●			
Vaso da yogurt non pulito.	●			●
Latte non abbastanza grasso (scremato anziché intero).	●			
Coperchio lasciato sul vaso.			●	
Programma errato.	●			●

GUIDA DI RIPARAZIONE TECNICA

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

BESCHRIJVING

- | | |
|--|--|
| 1 Deksel | 3 Bakblik |
| 2 Bedieningspaneel | 4 Kneder |
| a Display | 5 Maatbeker |
| b Keuze van de programma's | 6 Theelepel/eetlepel |
| c Gewichtselectie | 7 Haak accessoire voor het verwijderen van de kneder |
| d Insteltoetsen voor inschakeling van de timer en instelling van de tijd voor programma 11 | 8 Bewaardeksel |
| e Keuze van de kleur van de korst | 9 Kwarkpotje |
| f Aan/uit-knop | 10 Yoghurtpotje |
| g Controlelampje | |

Het bij dit apparaat gemeten akoestische vermogen bedraagt 66 dBa.

VOOR INGEBRUIKNAME

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

SNELLE START

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

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

FRANS BROOD (programma 6)	INGREDIENTEN - tl = theelepel - el = eetlepel	
BRUININGSNIVEAU = MEDIUM	1. WATER = 365 ml	3. BLOEM = 620 g
GEWICHT = 1000 G	2. ZOUT = 2 el	4. GIST = 1½ el

Een programma selecteren

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

1. **Gezouten boord zonder gluten.** Dit programma is geschikt voor het bereiden van recepten met een laag suiker- en vetgehalte. Het wordt aanbevolen om een kant-en-klaar mix te gebruiken. (zie de waarschuwingen voor het gebruik van de zonder gluten programma's).
2. **Gesuikerd boord zonder gluten.** Dit programma is geschikt voor het bereiden van recepten die suiker en vetten bevatten (bijv. brioche). Het wordt aanbevolen om een kant-en-klaar mix te gebruiken.
3. **Gebak zonder gluten** Dit programma is geschikt voor het bereiden van taarten en gebak zonder gluten met bakpoeder. Het wordt aanbevolen om een kant-en-klaar mix te gebruiken.
4. **Klassiek brood.** Dit programma is geschikt voor het bereiden van wit brood met een zachte korst.
5. **Snel klassiek brood.** Dit programma is geschikt voor het sneller bereiden van wit brood met een zachte korst.
6. **Frans brood** Dit programma is geschikt voor het bereiden van traditioneel Frans wit brood met een dikkere korst.
7. **Suikerbrood** Dit programma is geschikt voor het bereiden van een soort brioche met een hoger vet- en suikergehalte. Als u kant-en-klaar bereidingen gebruikt, zorg dat het totaal gewicht van het deeg maximaal 750g is.
8. **Volkorenbrood.** Dit programma is geschikt voor het bereiden van een gerecht op basis van volkorenmeel.
9. **Snel volkorenbrood.** Dit programma is geschikt voor het sneller bereiden van een gerecht op basis van volkorenmeel.
10. **Roggebrood** Dit programma is geschikt voor gebruik met een grote hoeveelheid roggemeel of een andere soort graangewas (bijv. boekweit, spelt).
11. **Gerezen deeg.** Dit programma is geschikt voor het bereiden van pizzadeeg, brooddeeg en deeg voor Luikse wafels. Dit programma bakt niet.
12. **Pasta.** Dit programma is geschikt voor het bereiden van Italiaanse pastagerechten of taartdeeg.
13. **Gebak.** Dit programma is geschikt voor het bereiden van taarten en gebak met bakpoeder. Voor dit programma is alleen het gewicht van 750 g beschikbaar.
14. **Bakken.** Dit programma is geschikt om gerechten tussen 10 min en 70 min te bakken. Dit kan alleen geselecteerd worden en gebruikt worden:
 - a) na het programma gerezen deeg,
 - b) voor het opwarmen of knapperig maken van brood dat al gebakken en afgekoeld is,
 - c) voor het afbakken in geval van een langdurige stroomonderbreking tijdens een broodcyclus.
15. **Havermoutpap.** Dit programma is geschikt voor het bereiden van havermoutpap of rijstpudding.
16. **Graanproducten.** Dit programma is geschikt voor het bereiden van gerechten zoals rijst-, griesmeel- of boekweitpudding.
17. **Jam.** Dit programma is geschikt voor het bereiden van zelfgemaakte jam. Voor het programma 15, 16 en 17, wees voorzichtig wanneer u het deksel na de bereiding opent, stoom en warme spatten kunnen worden afgegeven.

Programma's specifiek voor de broodbakmachine “Brood en lekkernijen”:

18. **Yoghurt.** Dit programma is geschikt voor het bereiden van yoghurt op basis van gepasteuriseerde koe-, geiten- of sojamelk. Plaats het yoghurtpotje in het bakblik (zonder deksel en kwarkfilter). Bewaar de yoghurt na bereiding gedurende maximaal 7 dagen in de koelkast.
19. **Drinkyoghurt.** Dit programma is geschikt voor het bereiden van drinkyoghurt op basis van

gepasteuriseerde melk. Plaats het yoghurtpotje in het bakblik (zonder deksel). Goed mengen voor gebruik. Bewaar de yoghurt na bereiding gedurende maximaal 7 dagen in de koelkast.

20. **Verse kaas.** Dit programma is geschikt voor het bereiden van verse kaas op basis van gestremde koe- of geitenmelk. Plaats het kwarkpotje in het yoghurtpotje (zonder deksel) en plaats het vervolgens in het bakblik. Een wrongelfase is noodzakelijk. Bewaar de verse kaas na bereiding gedurende maximaal 2 dagen in de koelkast.

Het gewicht van het brood selecteren

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

Het bruiningsniveau selecteren

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

In-/uitschakelen

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

WERKING VAN DE BROODBAKMACHINE

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

1. Kneden

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

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

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

2. Rust

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

3. Rijzen

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

4. Bakken

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

5. Warm houden

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

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

UITGESTELDE PROGRAMMA

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

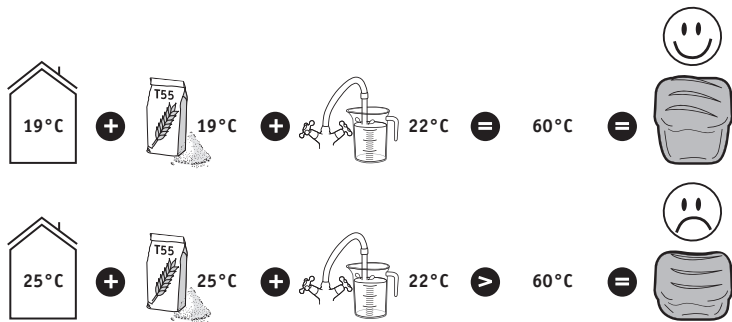
Deze stap geschiedt na het selecteren van het programma, het bruiningsniveau en het gewicht. De programmatijd wordt weergegeven. Om de uitsteltijd in te stellen, druk op **+** en **-**. De machine geeft de totale tijd voor het einde van het bakproces weer. **■** brandt. Druk op **START/STOP** om het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

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

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

PRAKTISCHE TIPS

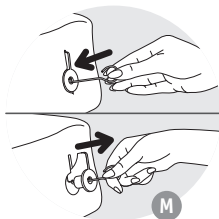
1. Alle gebruikte ingrediënten moeten op kamertemperatuur zijn (tenzij anders aangegeven) en nauwkeurig gewogen worden. **Meet de vloeistoffen af met de meegeleverde maatbeker. Gebruik het meegeleverde dubbele maatschepje voor het meten van theelepels aan de ene kant en eetlepels aan de andere kant.**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



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

De algemene te volgen volgorde van de ingrediënten:

- Vloeistoffen (gesmolten boter, olie, eieren, water, melk)
 - Zout
 - Suiker
 - Meel eerste helft
 - Melkpoeder
 - Speciale vaste ingrediënten
 - Meel tweede helft
 - Gist
6. Als de stroomuitval korter dan 7 minuten is, onthoudt de machine in welke stap van het bakproces het zich bevindt en wordt de werking hervat eenmaal de machine opnieuw onder stroom staat.
7. Als u 2 broodcycli na elkaar wilt uitvoeren, wacht circa 1 uur tussen de cycli om de machine te laten afkoelen en goede bakresultaten te krijgen.
8. Tijdens het verwijderen van uw brood uit het bakblik kan de kneder in het blik vast blijven zitten. Als dit het geval is, gebruik de haak om de kneder voorzichtig te verwijderen. Breng de haak in de as van de kneder en trek aan de haak om de kneder te verwijderen.



NL

Waarschuwingen voor het gebruik van de zonder gluten programma's

Gebruik menu's 1, 2 en 3 om brood of gebak zonder gluten te bereiden. Voor elk van deze programma's is er slechts één gewicht beschikbaar.

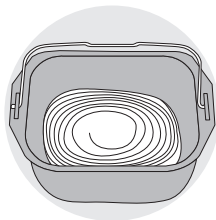
Brood en gebak zonder gluten zijn geschikt voor mensen die allergisch zijn voor gluten (Coeliakie) die in diverse graanproducten (tarwe, gerst, rogge, haver, kamut, spelt, etc....) voorkomen.

Het is belangrijk om kruisbesmetting met meel dat gluten bevat te voorkomen. Maak het bakblik, de kneder en alle andere toebehoren grondig schoon voordat u brood of gebak zonder gluten bereidt. Zorg er tevens voor dat het gebruikte bakpoeder zonder gluten is.

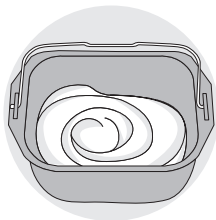
De recepten zonder gluten die zijn opgesteld maken gebruik van broodbereidingen (tevens kant-en-klaar mixen genaamd) zonder gluten van het type Schär of Valpiform.

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

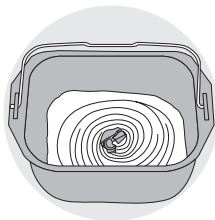
Bijvoorbeeld: pas de hoeveelheid vloeistof aan.



Te vloeibaar



OK



Te droog

Uitzondering: gebakdeeg moet eerder vloeibaar zijn.

INFORMATIE OVER DE INGREDIËNTEN

Gist: Brood wordt bereid met bakkersgist. Deze gist bestaat in meerdere vormen: vers in kleine blokjes, actief droog om aan te lengen met water en gedroogde instantgist. Gist is verkrijgbaar in supermarkten (afdeling vers of bakkerij), maar u kunt ook verse gist kopen bij uw bakker.

De gist moet rechtstreeks in het bakblik van uw machine worden toegevoegd, samen met de andere ingrediënten. Denk er wel aan de verse gist goed te versnipperen met uw vingers om het beter te verdelen.

Gebruik de voorgeschreven doses (zie de equivalentietabel hieronder).

Hoeveelheid/gewicht equivalenten tussen droge gist en verse gist:

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

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

Afhankelijk van de kwaliteit van het meel kunnen ook de bakresultaten van het brood variëren.

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

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

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

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

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

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

Zout: Zout zorgt ervoor dat de gist zijn werk kan doen en geeft smaak aan het brood.

Het mag voor de bereiding niet in contact komen met de gist.

Het geeft ook een betere structuur aan het deeg.

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

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

Eieren: Eieren geven het brood een mooiere kleur en bevorderen de goede ontwikkeling van het kruim. Als u eieren gebruikt, gebruik dan minder vloeistof. Breek het ei en vul dit aan met de vloeistof tot de in het recept aangegeven hoeveelheid vloeistof.

De recepten zijn bestemd voor een gemiddeld groot ei van 50 g, als de eieren groter zijn, voeg dan een beetje meel toe; als de eieren kleiner zijn, moet u wat minder meel gebruiken.

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

INFORMATIE SPECIFIEK VOOR DE BROODBAKMACHINE “BROOD EN LEKKERNIJEN”:

KEUZE VAN DE INGREDIENTEN VOOR DE YOGHURT

Melk

Welke melk moet ik gebruiken?

U kunt alle soorten melk gebruiken (bijv. koemelk, geitenmelk, schapenmelk, sojamelk of andere soorten plantaardige melk). De stevigheid van de yoghurt kan afhankelijk van de gebruikte melk verschillend zijn. Verse melk, melk met een lange houdbaarheid en alle onderstaand vermelde soorten melk zijn voor gebruik met uw apparaat geschikt:

- **Gesteriliseerde melk met een lange houdbaarheid:** Volle UHT-melk zorgt voor een stevigere yoghurt. Halfvolle UHT-melk zorgt voor een minder stevige yoghurt. U kunt tevens halfvolle melk gebruiken en vervolgens 1 of 2 eetlepels melkpoeder toevoegen.

- **Volle melk:** deze melk zorgt voor een romige yoghurt met een velletje aan het oppervlak.
- **Verse melk (boerderijmelk):** deze melk moet eerst worden gekookt. Het is tevens aanbevolen om de melk lang te laten koken. Laat de melk vervolgens afkoelen voordat u het in het apparaat giet.
- **Melkpoeder:** deze soort melk zorgt voor een zeer romige yoghurt. Volg altijd de instructies die u vindt op de verpakking van het product.

Het ferment

Voor yoghurt

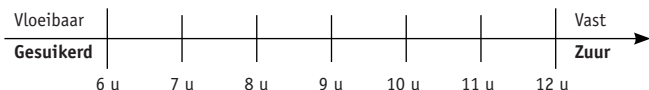
Het ferment kan zijn:

- Een **natuurlijke yoghurt** in de winkel gekocht met de langst mogelijke houdbaarheid.
- Een **gevroesdroogd ferment of zuursel**. In dit geval, volg de activeringstijd zoals aangegeven in de gebruiksaanwijzing van het ferment. U kunt dit soort ferment vinden in warenhuizen, apotheken en bepaalde gezondheidswinkels.
- Een van **uw recent bereide yoghurts** – deze moet natuurlijk en recent bereid zijn. Dit wordt 'kweken' genoemd.

Een te hoge warmte kan de eigenschappen van uw ferment tenietdoen.

Fermentatietijd

- Uw yoghurt dient gedurende 6 tot 12 uur te fermenteren, afhankelijk van de gebruikte ingrediënten en het gewenste resultaat.



Eenmaal het kookproces van de yoghurt is beëindigd, plaats de yoghurt minstens 4 uur in de koelkast. De yoghurt kan maximaal 7 dagen in de koelkast worden bewaard.

Stremsel (voor verse kaas)

Dit programma is geschikt voor het bereiden van verse kaas. Gebruik stremsel of een vloeibaar zuur, zoals citroensap of azijn om de melk te stremmen.

REINIGING EN ONDERHOUD

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



HANDLEIDING VOOR BETERE BAKRESULTATEN

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

Is het resultaat niet zoals verwacht? Deze tabel zal u helpen om de oorzaak op te sporen.	Yoghurt is te vloeibaar	Yoghurt is te zuur	Er is water in de yoghurt	Yoghurt heeft een gele kleur
Fermentatietijd is te kort.	•			
Fermentatietijd is te lang.		•	•	•
Te weinig, dood of niet actief ferment	•			
Yoghurtpotje is onvoldoende schoon.	•			•
Gebruikte melk is onvoldoende vet (halfvolle in plaats van volle melk).	•			
Deksel bleef op het potje.			•	
Verkeerd programma gebruikt.	•			•

TECHNISCHE STORINGSGIDS

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

BESCHREIBUNG

- | | |
|---|--|
| 1 Abnehmbarer Deckel | 3 Backform |
| 2 Bedienfeld | 4 Mischhaken |
| a Anzeigefenster | 5 Messbecher |
| b Programmwahl | 6 Teelöffel/Esslöffel |
| c Brotgröße | 7 Zubehörteil Haken zum Entfernen der Mischhaken |
| d Tasten für den verzögerten Start und Einstellung der Zeit für das Programm 11 | 8 Aufbewahrungsdeckel |
| e Einstellung der Krustenfarbe | 9 Abtropfbehälter |
| f Start/Stopp-Taste | 10 Joghurttopf |
| g Betriebskontrollleuchte | |

Der erhöhte Schallleistungspegel bei diesem Produkt beträgt 66 dB.

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

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

SCHNELLSTART

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

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

BAGUETTE (Programm 6)	ZUTATEN - TL = Teelöffel - EL = Esslöffel	
BRÄUNUNG = MITTEL	1. WASSER = 365 ml	3. MEHL = 620 g
GEWICHT = 1.000 g	2. SALZ = 2 TL	4. HEFE = 1½ TL

Programmwahl

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

1. **Herzhaftes, glutenfreies Brot** Das Programm ermöglicht die Zubereitung zucker- und fettreduzierter Rezepte. Die Verwendung einer Fertigmischung wird empfohlen (siehe Warnhinweise bezüglich der Benutzung glutenfreier Programme).
2. **Süßes, glutenfreies Brot** Das Programm ermöglicht die Zubereitung zucker- und fetthaltiger Rezepte (z. B. Hefekuchen). Die Verwendung einer Fertigmischung wird empfohlen.
3. **Glutenfreier Kuchen** Das Programm ermöglicht die Zubereitung glutenfreier Kuchen mit Backpulver. Die Verwendung einer Fertigmischung wird empfohlen.
4. **Klassisches Brot** Dieses Programm ermöglicht die Zubereitung eines Rezeptes für Weißbrot, wie zum Beispiel Toastbrot.
5. **Klassisches schnelles Brot** Dieses Programm ermöglicht die schnellere Zubereitung eines Rezeptes für Weißbrot, wie zum Beispiel Toastbrot.
6. **Baguette** Dieses Programm ermöglicht die Zubereitung eines Rezeptes für traditionelles französisches Weißbrot mit einer dickeren Kruste.
7. **Süßes Brot** Dieses Programm ist für Brioche-Rezepte geeignet, die mehr Fett und Zucker enthalten. Wenn Sie zur Zubereitung Backmischungen verwenden, darf das Gesamtgewicht des Teigs 750 g nicht überschreiten.
8. **Vollkornbrot** Dieses Programm sollte gewählt werden, wenn ein Rezept die Verwendung von Vollkornmehl vorschreibt.
9. **Schnelles Vollkornbrot** Dieses Programm ermöglicht die schnellere Zubereitung eines Rezeptes auf Vollkornbasis.
10. **Roggenbrot** Dieses Programm sollte gewählt werden, wenn eine große Menge Roggenmehl oder andere Getreide dieser Art (z. B. Buchweizen, Dinkel) verwendet wird.
11. **Hefeteige** Dieses Programm ermöglicht die Zubereitung solcher Rezepte wie Pizzateig, Brotteig und Waffelteig. Dieses Programm bäckt nicht.
12. **Pasta** Dieses Programm ermöglicht die Zubereitung solcher Rezepte wie italienischen Pastateig oder Tortenteig.
13. **Kuchen** Ermöglicht die Herstellung von Kuchen mit Backpulver. Für dieses Programm ist nur die Einstellung 750 g verfügbar.
14. **Backen** Dieses Programm bietet Backzeiten von 10 bis 70 min. Das Programm kann allein ausgewählt werden und wird folgendermaßen benutzt:
 - a) nach dem Programm für Hefeteig,
 - b) zum Aufbacken oder Nachbacken von bereits gebackenen und abgekühlten Broten,
 - c) zum Fertigbacken eines unterbrochenen Backzyklus, z.B. bei längerem Stromausfall.
15. **Haferbrei** Ermöglicht die Zubereitung von Haferbrei und Milchreis.
16. **Zerealien** Ermöglicht die Zubereitung solcher Speisen wie Milchreis, Grießbrei oder Buchweizengrütze.
17. **Marmelade** Ermöglicht die Zubereitung von hausgemachten Marmeladen. Wenn Sie die Programme 15, 16 oder 17 benutzen, seien Sie beim Öffnen des Deckels vorsichtig, da heißer Dampf entweichen oder heißes Wasser herauspritzen kann.

Spezielle Programme des Brotbackautomaten „Brot und Leckereien“:

18. **Joghurt** Ermöglicht die Zubereitung von Joghurt mit pasteurisierter Kuh-, Ziegen- oder Sojamilch. Stellen Sie den Joghurtbecher in die Backform (ohne Deckel und Abtropffilter). Kühl aufbewahren und innerhalb von 7 Tagen verzehren.

19. **Trinkjoghurt** Ermöglicht die Zubereitung von Trinkjoghurts mit pasteurisierter Milch. Stellen Sie den Joghurtbecher in die Backform (ohne Deckel). Vor dem Verzehr gut umrühren. Kühl aufbewahren und innerhalb von 7 Tagen verzehren.
20. **Quark** Ermöglicht die Zubereitung von Quark aus Sauermilch von der Kuh oder der Ziege. Stellen Sie den Abtropfbehälter in den Joghurtbecher (ohne Deckel) und setzen Sie diesen in die Backform. Eine Abtropfphase ist notwendig. Kühl aufbewahren und innerhalb von 2 Tagen verzehren.

Auswahl des Brotgröße

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

Auswahl des Bräunungsgrades

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

Start/Stop

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

BENUTZUNG DES BROTBACKAUTOMATEN

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

1. Kneten

Verleiht dem Teig Struktur, damit er gut aufgeht.

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

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

2. Ruhen

Der Teig lockert sich und verbessert damit die Güte des Knetvorgangs

3. Aufgehen

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

4. Backen

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

5. Warmhalten

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

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

PROGRAMM MIT VERZÖGERTEM START

Wenn Sie Ihren Teig vorbereitet haben, können Sie die Startzeit Ihres Gerätes auf bis zu 15 Stunden im Voraus programmieren. Sehen Sie hierzu die Programmzyklus-Tabelle am Ende der Bedienungsanleitung.

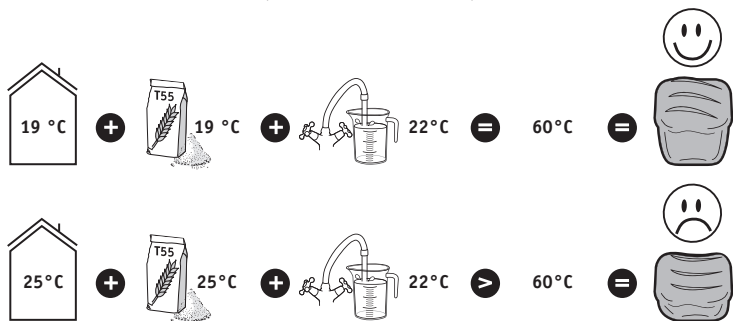
Diese Phase wird aktiviert, nachdem das Programm, der Bräunungsgrad und die Größe ausgewählt wurden. Die Programmzeit wird angezeigt. Um die Zeitverzögerung einzustellen, drücken Sie **+** und **-**. Das Gerät zeigt die Gesamtdauer vor dem Ende des Backvorgangs an.  leuchtet auf. Drücken Sie  um den verzögerten Start zu aktivieren.

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

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

PRAKTISCHE TIPPS

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

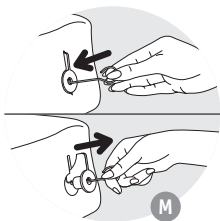


2. Verwenden Sie Zutaten, die noch nicht abgelaufen sind und bewahren Sie diese an einem kühlen und trockenen Ort auf.
3. Das Mehl muss präzise mit einer Küchenwaage abgewogen werden. **Verwenden Sie aktive Trockenhefe** im Beutel.

4. Öffnen Sie nicht den Deckel, während das Gerät läuft (sofern nicht anders angegeben).
5. Beachten Sie genau die Reihenfolge der Zutaten sowie die im Rezept angegebenen Mengen. Erst die Flüssigkeiten, dann die festen Zutaten. **Die Hefe darf nicht mit den Flüssigkeiten oder dem Salz in Berührung kommen. Zu viel Hefe schwächt die Struktur des Teigs, der stark aufgeht und beim Backen in sich zusammen fällt.**

Allgemeine Reihenfolge der Zutaten:

- Flüssigkeiten (weiche Butter, Öl, Eier, Wasser, Milch)
 - Salz
 - Zucker
 - erste Hälfte des Mehls
 - Milchpulver
 - bestimmte feste Zutaten
 - zweite Hälfte des Mehls
 - Hefe
6. Bei einem Stromausfall, der nicht länger als 7 Minuten dauert, speichert das Gerät den aktuellen Zyklus und setzt den Zyklus fort, wenn die Stromzufuhr wiederhergestellt ist.
 7. Wenn Sie zwei Backzyklen nacheinander ausführen möchten, warten Sie ungefähr eine Stunde zwischen den zwei Backzyklen, damit sich das Gerät abkühlen kann und nicht die Brotzubereitung beeinträchtigt.
 8. Wenn Sie Ihr Brot stürzen, kann es passieren, dass der Mischhaken darin stecken bleibt. Benutzen Sie in diesem Fall den Zubehör-Haken, um den Mischhaken vorsichtig zu entfernen. Stecken Sie hierzu den Haken in den Schaft des Mischhakens und ziehen Sie dann, um selbigen zu entfernen.



Warnhinweise zum Gebrauch von glutenfreien Programmen

Die Programme 1, 2 und 3 sind zur Zubereitung von glutenfreien Broten oder Kuchen vorgesehen. Für jedes dieser Programme ist nur eine Größe verfügbar.

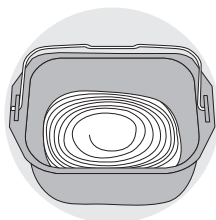
Glutenfreie Brote und Kuchen eignen sich für Personen, die an einer Glutenintoleranz (Zöliakie) leiden. Gluten kommt in verschiedenen Getreiden vor (Weizen, Gerste, Roggen, Hafer, Kamut, Dinkel usw.).

Es ist wichtig, die Kreuzkontamination mit Mehlsorten, die Gluten enthalten, zu vermeiden. Reinigen Sie die Backform, den Mischhaken sowie alle anderen Utensilien mit größter Sorgfalt, bevor Sie das Gerät für die Zubereitung glutenfreier Brote und Kuchen verwenden. Stellen Sie außerdem sicher, dass die verwendete Hefe glutenfrei ist.

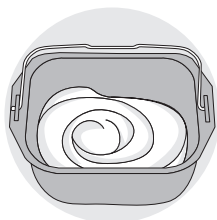
Die glutenfreien Rezepte basieren auf der Verwendung solchen Zubereitungen (auch Fertigmischungen genannt) für glutenfreies Brot wie Schär oder Valpiform.

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

Beispiel: Passen Sie die Flüssigkeitsmenge.



Zu flüssig



OK



Zu trocken

Ausnahme: Kuchenteig muss eher flüssig sein.

INFORMATIONEN ZU DEN ZUTATEN

Hefe: für Brot, das mit Backhefe zubereitet wird. Backhefe gibt es in verschiedenen Formen: frisch in kleinen Würfeln, aktive Trockenhefe zum Befeuchten oder Instant-Trockenhefe. Hefe ist in Supermärkten erhältlich (in der Abteilung Backwaren oder Frischwaren). Sie können frische Hefe allerdings auch bei Ihrem Bäcker kaufen.

Die Hefe muss direkt mit den anderen Zutaten in der Backform Ihres Gerätes vermengt werden. Denken Sie immer daran, die frische Hefe zwischen Ihren Fingern zu zerbröseln, um sie besser zu verteilen.

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

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

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

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

Je nach Mehlsqualität kann das Backergebnis auch variieren.

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

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

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

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

Glutenfreie Backmischungen: Sie erleichtern die Herstellung von glutenfreiem Brot, denn sie enthalten Verdickungsmittel und haben den Vorteil, dass sie garantiert glutenfrei sind. Einige sind sogar aus biologischer Herstellung.

Die verschiedenen Marken für glutenfreie backfertige Brotmischungen erzielen nicht die gleichen Ergebnisse.

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

Salz: Es reguliert die Aktivität der Hefe und gibt dem Brot Geschmack.

Vor der Zubereitung darf das Salz nicht mit der Hefe in Berührung kommen.

Es verbessert außerdem die Teigstruktur.

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

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

Eier: Sie verbessern die Farbe des Brotes und unterstützen die Krustenbildung. Wenn Sie Eier verwenden, reduzieren Sie die Flüssigkeitsmenge dementsprechend. Schlagen Sie das Ei auf und geben Sie Flüssigkeit dazu, bis Sie die Menge erhalten, die im Rezept angegeben ist.

Die **Rezepte sind für ein mittelgroßes Ei von 50 g vorgesehen**, wenn die Eier größer sind, geben Sie etwas mehr Mehl dazu; wenn die Eier kleiner sind, müssen Sie die Mehlmenge etwas reduzieren.

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

Spezielle Informationen über den Brotbackautomaten „Brot und Leckereien“:

Auswahl der Zutaten für Joghurt

Milch

Welche Milch sollte verwendet werden?

Es können alle Milcharten verwendet werden (zum Beispiel Kuh-, Ziegen-, Schafs-, Sojamilch oder andere pflanzliche Milcharten). Die Konsistenz des Joghurts kann je nach verwendeter Milch variieren. Rohmilch, haltbare Milch und alle oben aufgeführten Milchsorten sind für das Gerät geeignet:

- **Haltbare, sterilisierte Milch:** H-Vollmilch ergibt einen festeren Joghurt. Teilentrahmte Milch ergibt einen weniger festen Joghurt. Alternativ kann teilentrahmte Milch unter Zugabe von 1 oder 2 Esslöffeln Milchpulver verwendet werden.

- **Vollmilch:** Diese Milch erzeugt einen cremigeren Joghurt mit einer dünnen Haut an der Oberfläche.
- **Rohmilch (Milch vom Bauernhof):** Diese Milchsorte muss vor der Verwendung gekocht werden. Es wird empfohlen, die Milch lang genug kochen zu lassen. Lassen Sie die Milch anschließend abkühlen, bevor Sie die Milch im Gerät verwenden.
- **Milchpulver:** Diese Milchsorte erzeugt einen sehr cremigen Joghurt. Folgen Sie stets den Anleitungen auf der Verpackung des Herstellers.

Fermentationsmittel

für den Joghurt

Das Fermentationsmittel kann sein:

- Ein **Naturjoghurt**, der in einem Geschäft gekauft wurde, mit einem möglichst langen Haltbarkeitsdatum.
- Ein **gefriergetrocknetes Fermentationsmittel oder Milchsäurebakterien**. Beachten Sie in diesem Fall auf die Aktivierungsdauer, die in der Gebrauchsanweisung des Fermentationsmittels angegeben ist. Diese Fermentationsmittel sind in Supermärkten, Apotheken und manchen Drogerien erhältlich.
- Ein von Ihnen **vor Kurzem zubereiteter Joghurt** – dieser muss ein Naturjoghurt sein und so frisch wie möglich. Dieser Prozess wird Kultivierung genannt.

Die Wirksamkeit des Mittels kann durch zu hohe Temperaturen zerstört werden.

Fermentationsdauer

- Abhängig von den verwendeten Grundzutaten und dem gewünschten Ergebnis kann die Gärung des Joghurts zwischen 6 und 12 Stunden dauern.



Wenn der Joghurt fertig ist, stellen Sie den Joghurt mindestens 4 Stunden in den Kühlschrank und verzehren Sie ihn innerhalb von 7 Tagen.

Lab (für Quark)

Für die Herstellung Ihres Quarks können Sie Lab oder eine säurehaltige Flüssigkeit wie etwa Zitronensaft oder Essig zum Gerinnen der Milch verwenden.

REINIGUNG UND PFLEGE

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



TIPPS UM IHRE REZEPTE ZU VERBESSERN

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

Sie erhalten nicht das erwartete Ergebnis? Diese Tabelle dient Ihnen als Orientierungshilfe.	Flüssiger Joghurt	Zu saurer Joghurt	Wasser im Joghurt	Gelblicher Joghurt
Fermentationsdauer war zu kurz	•			
Fermentationsdauer war zu lang		•	•	•
Nicht genügend Fermente oder Ferment ist unbrauchbar oder nicht aktiv	•			
Joghurtbecher ist nicht richtig sauber.	•			•
Die verwendete Milch ist nicht fett genug (teilentrahmt anstatt Vollmilch).	•			
Deckel wurde auf dem Becher gelassen.			•	
Das falsche Programm wurde verwendet.	•			•

HILFE BEI TECHNISCHEN STÖRUNGEN

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

DESCRIPTION

- | | |
|--|--|
| 1 Lid | 3 Bread pan |
| 2 Control panel | 4 Kneading paddle |
| a Display screen | 5 Graduated beaker |
| b Choice of programmes | 6 Teaspoon measure/ tablespoon measure |
| c Weight selection | 7 Hook accessory for lifting out kneading paddle |
| d Buttons for setting delayed start and adjusting the time for programmes 11 | 8 Storage lid |
| e Select crust colour | 9 Cottage cheese pot |
| f On/off button | 10 Yoghurt pot |
| g Operating indicator light | |

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

PRIOR TO FIRST USE

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

QUICK START-UP

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

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

FRENCH BREAD (program 6)	INGREDIENTS - tsp = teaspoon - tbsp = tablespoon	
CRUST COLOUR = MEDIUM	1. WATER = 365 ml	3. FLOUR = 620 g
WEIGHT = 1000 g	2. SALT = 2 tsp	4. YEAST = 1½ tsp

Selection of a program

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

1. **Savoury gluten-free bread.** Program used to make recipes low in sugar and fat. We recommend the use of a ready-to-use mix (see warnings for the use of gluten-free programs).
2. **Sweet gluten-free bread.** Program used to make recipes containing sugar and fat (e.g. brioche). We recommend using a ready-to-use mix.
3. **Gluten-free cake.** Program used to make gluten-free cakes with baking powder. We recommend using a ready-to-use mix.
4. **Classic bread.** Use this program to make a sandwich loaf type white bread recipe.
5. **Quick classic bread.** Use this program to more quickly make a loaf-type white bread recipe.
6. **French Bread.** Use this program to make a traditional French white bread recipe with a thicker crust.
7. **Sweet Bread.** This program is suitable for brioche type recipes that contain more fat and sugar. If you use ready-to-use preparations, do not exceed 750 g of dough in total.
8. **Whole grain bread.** Select this program when making recipes based on whole grain flour.
9. **Quick whole grain bread.** Use this program to more quickly make a recipe based on whole grain flour.
10. **Rye bread.** Select this program when using a large quantity of rye flour or other cereals of this type (e.g. buckwheat, spelt).
11. **Leavened doughs.** Use this program to make recipes for pizza dough, bread dough and waffle dough. This program does not cook food.
12. **Pasta.** Use this program to make recipes for Italian type pasta or pie crust dough.
13. **Cake.** Use this program to make cakes using baking powder. Only the 750 g setting is accessible for this program.
14. **Cooking.** Use this program to cook for 10 to 70 min. It can be selected on its own and be used:
 - a) after completion of the Leavened Dough program,
 - b) to reheat or crisp the surface of already cooked breads that have cooled,
 - c) to finish cooking in the event of a prolonged power outage during a bread cycle.
15. **Porridge.** Use this program to make porridge and rice pudding recipes.
16. **Cereals.** Use this program to make recipes for rice pudding, semolina pudding and buckwheat pudding.
17. **Jam.** Use this program to make home-made jams. When using programs 15, 16 and 17, be careful of steam jets and the release of hot air when opening the lid.

Programs specific to the "Pain & Délices" bread machine:

18. **Yoghurt.** Used to make yoghurt based on pasteurised cow's milk, goat's milk or soya milk. Place the yoghurt pot in the pan (without the lid or cottage cheese filter). Once prepared, keep in a cool place and consume within 7 days.
19. **Drinkable yoghurt.** Used to make drinkable yoghurt based on pasteurised milk. Place the yoghurt pot in the pan (without the lid). Shake well before drinking. Once prepared, keep in a cool place and consume within 7 days.
20. **Soft white cheese.** Used to make soft white cheese from curdled cow's milk or goat's milk. Place the cottage cheese pot in the yoghurt pot (without the lid) and install it in the pan. A draining phase is necessary. Once prepared, keep in a cool place and consume within 2 days.

Selecting the bread weight

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

Selecting the crust colour

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

Start / Stop

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

OPERATION OF THE BREAD MACHINE

EN

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

1. Kneading

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

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

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

2. Rest

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

3. Rise

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

4. Cooking

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

5. Keep warm

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

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

DELAYED START PROGRAM

You may program the appliance to ensure that your preparation is ready at the time of your choice, up to 15 hrs. in advance. Please refer to the cycle chart (see the end of the instruction manual).

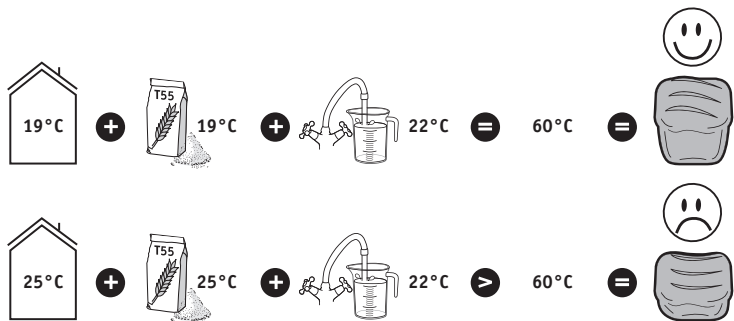
This step occurs after having selected the program, the crust colour and the weight. The program time is displayed. To adjust the delayed start time, press **+** and **-**. The machine displays the total duration prior to the end of cooking. The  lights up. Press  to launch the delayed start program.

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

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

PRACTICAL ADVICE

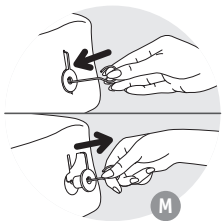
1. All ingredients used must be at room temperature (unless otherwise indicated), and must be weighed accurately. **Measure the liquids using the graduated cup provided. Use the spoon provided to measure tablespoons on one side and teaspoons on the other.** Inaccurate measurements will yield bad results.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



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

General order to follow:

- Liquids (softened butter, oil, eggs, water, milk)
 - Salt
 - Sugar
 - First half of the flour
 - Powdered milk
 - Specific solid ingredients
 - Second half of the flour
 - Yeast
6. During a power outage under 7 minutes, the machine will save its status and will resume its operation once the power comes online.
 7. If you wish to have one bread cycle directly follow another, wait for approximately 1 hr. between both cycles to allow the machine to cool and prevent any potential impact on bread making.
 8. When turning out your bread, the kneading paddle may remain stuck inside it. In this case, use the hook to gently remove it. To do so, insert the hook in the kneading paddle's shaft, and then lift to remove it.



EN

Warnings for the use of gluten-free programs

Menus 1, 2 and 3 must be used to make gluten-free breads or cakes. For each program, a single weight is available.

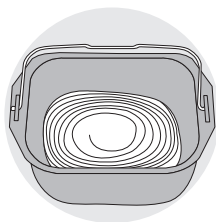
Gluten-free breads and cakes are suitable for those who have an intolerance to the gluten (celiac disease sufferers) present in several cereals (wheat, barley, rye, oat, kamut, spelt, etc.).

It is important to avoid cross-contamination with flours containing gluten. Exercise special care cleaning the pan and the kneading paddle, as well as all utensils being used to make gluten-free breads and cakes. You must also ensure that the yeast used contains no gluten.

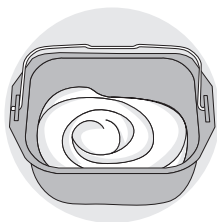
Gluten-free recipes have been developed based on the use of preparations (also called ready-to-use mixes) for gluten-free bread that are either Schär or Valpiform type.

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

Example: adjust the quantity of liquid.



Too liquid



OK



Too dry

Exception: cake batter must remain quite liquid.

INFORMATION ON THE INGREDIENTS

Yeast: Bread is made using baker's yeast. This type of yeast is sold in several forms: small cubes of compressed yeast, active dry yeast to be rehydrated or instant dry yeast. Yeast is sold in supermarkets (bakery or fresh foods departments), but you can also buy compressed yeast from your baker.

The yeast must be directly incorporated in your machine's pan with the other ingredients. Nonetheless consider thoroughly crumbling the compressed yeast between your fingers to facilitate its dispersion.

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

Quantity/weight equivalences between dry yeast and compressed yeast:

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

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

Depending on the quality of the flour, the bread making results may also vary.

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

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

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

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

Ready-to-use gluten-free preparations: They make it easier to make gluten-free bread since they contain thickeners and have the advantage of being completely guaranteed to be gluten-free — some are also organic.

All brands of ready-to-use gluten-free preparations do not yield the same results.

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

Salt: It regulates the activity of the yeast and gives flavour to bread.

It must not come into contact with the yeast prior to the start of the preparation.

It also improves the structure of the dough.

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

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

Eggs: They improve the bread's colour and favour good development of the loaf. If you use eggs, reduce the quantity of liquid accordingly. Break the egg and add the necessary liquid until you obtain the quantity of liquid indicated in the recipe.

The **recipes have been designed for a medium-sized egg of 50 g**, if the eggs are larger, add some flour; if the eggs are smaller, add a little less flour.

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

SPECIFIC INFORMATION REGARDING THE “PAIN & DÉLICES” BREAD MACHINE:

CHOICE OF INGREDIENTS FOR YOGHURT

Milk

Which type of milk may I use?

You may use all types of milk (for example, cow's milk, goat's milk, sheep's milk, soya milk or other plant-based milks). The consistency of the yoghurt may vary according to the milk used. Raw milk, long shelf life milks and all milks described below are suitable for use in the appliance:

- **Sterilised long shelf life milk:** Whole UHT milk produces a firmer yoghurt. Partly skimmed milk produces a less firm yoghurt. Alternatively, you may use partly skimmed milk and add 1 or 2 tablespoons of powdered milk.
- **Whole milk:** this milk produces a creamier yoghurt, with a thin “skin” layer on top.

- **Raw milk (farm milk):** this type of milk must be boiled beforehand. We recommend boiling it for a sufficient length of time. Next, let it cool before placing it in the appliance.
- **Powdered milk:** this type of milk produces a very creamy yoghurt. Always follow the instructions appearing on the manufacturer's packaging.

Fermentation Agent

For the yoghurt

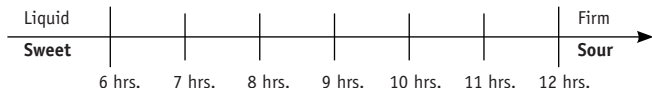
The fermentation agent may be:

- A **plain yoghurt** purchased in a store, whose expiration date is the latest one available.
- A **freeze-dried fermentation agent or lactic cultures**. In this case, follow the activation duration indicated in the fermentation agent's instructions for use. These agents are available in supermarkets, pharmacies and some health food stores.
- One of your **recently prepared yoghurts** – this must be a plain yoghurt, the most recent possible. This process is called a “culture”.

The properties of the agents may be destroyed by overly elevated temperatures.

Fermentation Time

- Depending on the basic ingredients used and the desired result, the fermentation of the yoghurt will take between 6 and 12 hours.



Once the cooking is done, put the yoghurt in the refrigerator for at least 4 hours, and consume it within 7 days.

Rennet (for soft white cheese)

To make your cheeses, you can use some rennet or an acidic liquid such as lemon juice or vinegar to curdle the milk.

CLEANING AND MAINTENANCE

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



TROUBLESHOOTING GUIDE TO IMPROVE YOUR RECIPES

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

Are you failing to obtain the desired result? This chart will help identify the solution.	Liquid yoghurt	The yoghurt is too acidic	There is water in the yoghurt	Yellowed yoghurt
The fermentation time is too short.	●			
The fermentation time is too long.		●	●	●
No enough fermentation agents or dead or non-active fermentation agents.	●			
Improperly cleaned yoghurt pot.	●			●
The milk used does not contain enough fat (partly skimmed instead of whole milk).	●			
Lid left on the pot.			●	
Improper programs used.	●			●

TECHNICAL TROUBLESHOOTING GUIDE

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

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

دليل استكشاف الأعطال لتحسين الوصفات

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

هل فشلت في الحصول على النتيجة المرجوة؟ يُساعدك هذا المخطط في تحديد الحل.	اللبن سائل	اللبن شديد الحموضة	يوجد ماء في اللبن	اللبن فيه اصفرار
وقت التخمر قصير جداً.	●			
وقت التخمر طويل جداً.		●	●	●
التخمير غير كافٍ أو ميت أو غير نشط.	●			
وعاء اللبن غير نظيف.	●			●
الحليب المستخدم لا تحتوي على ما يكفي من الدهون (منزوع الدسم جزئياً بدلاً من الحليب كامل الدسم).	●			
تُرك الغطاء على الوعاء.			●	
استخدمت البرنامج الخطأ.	●			●

عوامل التخمر

للبن الزبادي

قد تكون عوامل التخمر مما يلي:

- «روبة» من الزبادي العادي التي يتم شراؤها من المتجر، والتي يكون تاريخ انتهاء الصلاحية فيها هو الأبعد زمناً.
 - عوامل تخمر مُجففة ومُجمّدة أو بكتيريا اللاكتيك (اللبن). في هذه الحالة، اتبع مدة التنشيط المشار إليها في التعليمات الواردة. وتتوفر هذه العوامل في محلات السوبر ماركت والصيدليات وبعض محلات الأغذية الصحية.
 - وحدة من منتجاتك التي أعدتها مؤخراً من الزبادي - و يجب أن تكون من الزبادي العادي، الأقرب تاريخاً ما أمكن. وتسمى هذه العملية «رُوبة».
- قد تفسد عوامل التخمر بسبب درجات الحرارة المرتفعة.

مُدّة التخمر

- اعتماداً على المكونات الأساسية المستخدمة والنتيجة المرجوة، فإن تخمر اللبن الرائب يستغرق ما بين 6 و 12 ساعة.



بمجرد الانتهاء من التحضير، يوضع اللبن في الثلاجة لمدة ٤ ساعات على الأقل، ويُستهلك في غضون ٧ أيام.

المنفحة (للبن الأبيض الخفيف)

لعمل الجبنّة الخاصة بك، يمكنك استخدام بعضاً من المنفحة أو من السائل الحمضي مثل عصير الليمون أو الخل لتخثر الحليب.

التنظيف والصيانة



- افصل الجهاز عن التيار الكهربائي وانتظر حتى يبرد تماماً.
- اغسل الوعاء وذراع العجن باستخدام الماء الساخن والصابون. إذا بقيت ذراع العجن في الوعاء، تُنقع بالماء لمدة ٥ إلى ١٠ دقائق.
- تُنظف المرفقات الأخرى بأسفنجة رطبة. ثم تُجفف تماماً.
- أي جزء من أجزاء آلة صنع الخبز هو غير قابل للتنظيف في جلاية الصحن.
- لا تستخدم أي من مواد التطهير المنزلية، أو الإسفنجات المعدنية أو الكحول.
- استخدام فقط قطعة قماش ناعمة ورطبة.
- لا تغمر جسم الجهاز أو الغطاء التابع له بالماء ابداً.

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

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

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

الملح : ينظم نشاط الخميرة ويعطي نكهة للخبز.

ويجب ألا يتلامس الملح مع الخميرة قبل بداية الإعداد.

وهو يدخل أيضاً في تحسين تركيبة العجين.

الماء : الماء يُرطّب وينشط الخميرة. كما أنه يربط أيضاً نشأ الدقيق ويُمكن من تشكيل الرغيف. يمكن استبدال الماء، كلياً أو جزئياً، بالحليب أو بالسوائل الأخرى. تُستخدم السوائل في درجة حرارة الغرفة، باستثناء الخبز الخالي من الجلوتين، الذي يتطلب استخدام الماء الدافئ (حوالي 35 درجة مئوية).

الدهون والزيوت : الدهون تجعل الخبز رقيقاً وهشاً. كما أنها سوف تبقى بشكل أفضل ولمدة أطول. الكثير من الدهون يؤدي إلى إبطاء ارتفاع العجين. فإذا كنت تستخدم الزبدة، قطعها إلى قطع صغيرة أو خففها. ولا تمزج الزبدة المذابة. يجب منع الدهون من ملامسة الخميرة، لأن الدهون تمنع ترطيب الخميرة.

البيض : يُحسن البيض في لون الخبز ويُساعد على تكوين جيد للرغيف. إذا كنت تستخدم البيض، خفف من كمية السائل وفقاً لذلك. اكسر البيض وأضف السائل الضروري إلى أن تحصل على كمية السائل حسب ما هو مبين في الوصفة.

وقد تم تصميم وصفات لإستعمال أحجام متوسطة من البيض بحجم 50 جرام، أما إذا كان البيض أكبر حجماً، يُضاف بعض الطحين. إذا كان البيض أصغر حجماً، يُضاف القليل فقط من الطحين.

الحليب : للحليب تأثير على الاستحلاب الذي يؤدي إلى خلق خلايا أكثر انتظاماً، وبالتالي يُعني منظرًا جذاباً للرغيف. يمكنك استخدام الحليب الطازج أو الحليب المجفف. إذا كنت تستخدم الحليب المجفف، أظف كمية المياه المحجوزة في البداية للحليب: يجب أن يكون المجموع الكلي للحجم مساو للحجم المبين في الوصفة.

معلومات مُحددة عن آلة صنع الخبز «PAIN & DÉLICES»

اختيار المكونات اللازمة للزبادي

الحليب

أي نوع من الحليب قد أستخدمها؟

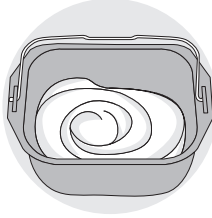
يمكنك استخدام جميع أنواع الحليب (على سبيل المثال، حليب البقر، حليب الماعز وحليب الغنم، حليب الصويا أو غيرها من أنواع الحليب النباتي). قد تختلف اتساق الزبادي وفقاً لنوع الحليب المستخدم. الحليب النقي،

الحليب ذو التخزين لمدة طويلة، وجميع أنواع الحليب المبينة أدناه هي مناسبة للاستخدام في هذا الجهاز:

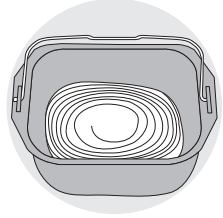
- الحليب المعقم ذو التخزين لمدة طويلة : الحليب المعقم الكامل الدسم يُنتج لبناً أكثر اتساقاً. الحليب منزوع الدسم جزئياً يُنتج لبناً أقل اتساقاً. بدلا من ذلك، يمكنك استخدام الحليب منزوع الدسم جزئياً وإضافة 1 أو 2 ملعقة طعام من الحليب المجفف.
- الحليب كامل الدسم : هذا الحليب يُنتج لبناً مشبع بالدهون، مع طبقة رقيقة «قشرة» على القمة.
- الحليب النقي (حليب المرزعة) : هذا النوع من الحليب يجب أن يُغلى مسبقاً. ونحن نوصي بغليه مدة كافية من الزمن. بعد ذلك، يُترك الحليب لكي يبرد قبل وضعه في الجهاز.
- الحليب المجفف : هذا النوع من الحليب يُنتج لبن زبادي دسم جداً. يُرجى دائماً اتباع التعليمات الموجودة على العلبة أو التغليف الخاص بالشركة المصنعة.



شديدة الجفاف



جيدة



شديدة السائلة

استثناء : عجينة الكيك يجب أن تبقى سائلة

معلومات حول المكونات

AR

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

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

الكمية / الوزن متساويان بين الخميرة الجافة والخميرة المضغوطة:

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

الطحين : نوصي باستخدام الطحين T55، ما لم تنص الوصفة على خلاف ذلك. عند استخدام خلطات من أنواع الطحين الخاصة من أجل الخبز، الريش أو الخبز والحليب، لا تتجاوز وزن 750 جرام من العجين في مجموع العام (طحين + ماء).

اعتماداً على نوعية الطحين، قد تختلف أيضاً نتائج صنع الخبز.

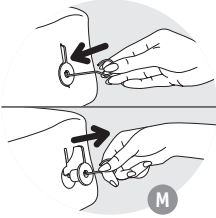
- يُحفظ الدقيق في وعاء مغلق بإحكام، حيث أن الطحين يتفاعل مع تقلبات الظروف المناخية (الرطوبة). إن إضافة الشوفان، النخالة، جنين القمح، الجاودار، أو الحبوب الكاملة إلى عجينة الخبز، سوف يُنتج خبزاً أكثر كثافة وأقل رقة.
- ويستند أكثر الطحين على الحبوب الكاملة، لأنه يحتوي على جزء من الطبقات الخارجية من حبوب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

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

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

التسلسل العام الذي يجب اتباعه :

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



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

تحذيرات عند استعمال برامج الخبز الخالي من الجلوتين

يجب ان تستخدم القوائم 1 و 2 و 3 في صنع الخبز الخالي من الجلوتين أو الكيك. يُتاح لكل برنامج وزن واحد فقط.

الخبز الخالي من الجلوتين والكيك مناسبة لأولئك الذين لا يتحملون الغلوتين (الذين يعانون من مرض الاضطرابات الهضمية) والجلوتين موجود في العديد من الحبوب (القمح والشعير والجاودار والشوفان، الكموت، وما إلى ذلك).

من المهم تجنب التلوث المتبادل مع الدقيق الذي يحتوي على الغلوتين. والمطلوب رعاية خاصة عند تنظيف المقللة وذراع العجن، وكذلك جميع الأواني التي تستخدم لصنع الخبز والكيك الخالي من الجلوتين. كما يجب أيضاً التأكد من أن الخميرة المستخدمة لا تحتوي على الغلوتين.

وقد وضعت وصفات خالية من الجلوتين على أساس استعمالها كتحضيرات جاهزة (وتسمى أيضاً خلائط جاهزة للاستعمال) للخبز الخالي من الغلوتين التي إما أن تكون من نوع SCHAR أو من نوع Valpiform.

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

التشغيل المؤجل للبرامج

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

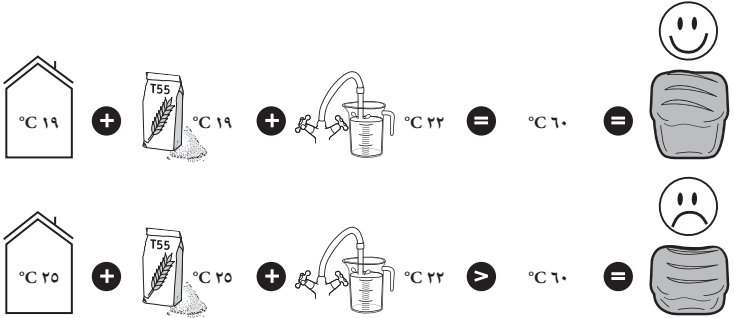
تحدث هذه الخطوة بعد اختيار البرنامج، لون التحميص والوزن. يتم عرض وقت البرنامج. لضبط تأخير وقت البدء، اضغط على الزر **+** والزر **-**. يعرض الجهاز المدة إجمالية قبل نهاية الطهي. يُضاء الرمز **■**. اضغط على الزر **START STOP** لإطلاق برنامج التشغيل المؤجل.

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

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

نصائح عملية

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



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

إختيار وزن الخبز

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

إختيار لون التخميص

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

تشغيل/إيقاف

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

تشغيل آلة صنع الخبز

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

1. العجن

يُستعمل هذا البرنامج لتكوين وبناء هيكل العجينة وقدرتها على الإرتفاع بشكل صحيح. خلال هذه الدورة، يمكنك إضافة المكونات: فواكه مُجففة، زيتون، الخ... . وتتطلق إشارة صوتية لتشير الى العمل الذي تقوم به. يُرجى العودة الى جدول الدورات (الموجود في آخر هذا الدليل) وإلى عمود الجدول الإضافي «extra». يُشير هذا العمود الى الوقت الذي سوف يُعرض على شاشة المنتج عند انطلاق الإشارة الصوتية.

2. الإستراحة

تُترك العجينة لتتمدد لتحسين جودة العجن.

3. الرفع

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

4. الطهي

هو أن تتحول العجينة الى رغيف، وضمان لون التخميص المرغوب ومستوى القرمشة.

5. الحفاظ على الخبز ساخناً

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

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

إختيار البرنامج الصحيح

- استعمل قائمة المفاتيح لإختيار البرنامج الذي تريد. وفي كل مرة تضغط على المفتاح **MENU**، يتغير الرقم على شاشة العرض الى رقم البرنامج الذي يليه.
1. **الخبز الشهي الخالي من الغلوتين.** يُستعمل هذا البرنامج لصنع وصفات منخفضة الدهون والسكر. ننصح باستعمال المزيج الجاهز لهذا النوع (انظر تحذيرات استعمال برامج الخبز الخالي من الغلوتين).
 2. **الخبز المحلى الخالي من الغلوتين.** يُستعمل هذا البرنامج لصنع الخبز الذي يحتوي على السكر والدهون (على سبيل المثال : خبز البريوش). ننصح باستعمال المزيج الجاهز للإستعمال.
 3. **الكيك الخالي من الغلوتين.** يُستعمل هذا البرنامج لصنع الكيك الخالي من الغلوتين مع استعمال الباكينج باودر. ننصح باستعمال المزيج الجاهز للإستعمال.
 4. **الخبز العادي.** يُستعمل هذا البرنامج لصنع رغيف الساندويتش من وصفات الخبز الأبيض.
 5. **الخبز التقليدي السريع.** يُستعمل هذا البرنامج لصنع الخبز السريع. من وصفات الخبز الأبيض.
 6. **الخبز الفرنسي.** يُستعمل هذا البرنامج لصنع الخبز الفرنسي التقليدي من وصفات الخبز الأبيض الذي يتميز بطريقة تحميص سمكة.
 7. **الخبز الحلو.** يُناسب هذا البرنامج لوصفات خبز البريوش الذي يحتوي على كمية أكبر من السكر والدهن. عند استعمالك التحضيرات الجاهزة، يجب أن لا يتعدى إجمالي وزن العجينة الـ ٧٥٠ جرام.
 8. **خبز الحبوب الكاملة.** يُستعمل هذا البرنامج لتحضير وصفات تعتمد على طحين الحبوب الكاملة.
 9. **خبز الحبوب الكاملة السريع.** يُستعمل هذا البرنامج للوصفات السريعة التي تعتمد على طحين الحبوب الكاملة.
 10. **خبز الجاودار.** يمكن اختيار هذا البرنامج عند استعمال كمية كبيرة من دقيق الجاودار أو الحبوب الأخرى من هذا النوع (مثل الحنطة السوداء، القمح).
 11. **العجينة المختمرة.** يُستخدم هذا البرنامج لوصفات عجينة البيتزا، عجينة الخبز، وعجينة الوافل. هذا البرنامج لا يطهو الطعام.
 12. **المعكرونة.** يُستخدم هذا البرنامج لوصفات المعكرونة الإيطالية أو عجينة الفطيرة المقرمشة.
 13. **الكيك.** يُستعمل هذا البرنامج لصنع الكيك باستعمال الباكينج باودر. يجب أن لا تزيد الكمية عن ٧٥٠ جرام.
 14. **للطهي.** يُستعمل هذا البرنامج للطهي لمدة ١٠ الى ٧٠ دقيقة. يمكن اختياره من تلقاء نفسه ويمكن استعماله لما يلي:
(أ) بعد الانتهاء من برنامج اختمار العجين،
(ب) لإعادة تسخين أو تحميص سطح الخبز المخبوز مسبقاً بعد أن أصبح بارداً،
(ج) لإنهاء الطهي في حال انقطاع التيار الكهربائي لفترات طويلة خلال دورة الخبز.
 15. **العصيدة.** يُستعمل هذا البرنامج لصنع العصيدة ووصفات بودنغ الأرز.
 16. **الحبوب.** يُستعمل هذا البرنامج لوصفات بادينغ الأرز ، بادينغ السميد، وبادينغ الحنطة السوداء.
 17. **المربي.** يُستعمل هذا البرنامج لصنع المربي المنزلي. عند استعمال البرنامج 15، 16 و 17، يُرجى الإنتباه من نفث البخار ، وخروج الهواء الساخن عند فتح الغطاء.
- برامج مُخصصة لصانعة الخبز موديل «Pain & Délices»**
18. **اللين الزبادي.** يُستعمل هذا البرنامج لصنع اللين الزبادي على أساس حليب البقر المبستر أو حليب الصويا أو حليب الماعز. يوضع وعاء اللين في وعاء الآلة (بدون غطاء أو بدون فلتر الجبن). مُجَرَّد انتهاء التحضير، يوضع في مكان بارد ويستهلك خلال ٧ أيام.
 19. **شراب اللين.** يُستعمل هذا البرنامج لصنع شراب اللين على أساس الحليب المبستر. يوضع وعاء اللين في وعاء الآلة (بدون غطاء). مُجَرَّد انتهاء التحضير، يوضع في مكان بارد ويستهلك خلال 7 أيام.
 20. **جبنه بيضاء خفيفة.** يُستعمل هذا البرنامج لصنع الجبن الأبيض الطري من حليب البقر الرائب أو حليب الماعز. يوضع وعاء الجبن في وعاء اللين الزبادي (بدون غطاء) ويثبت في المقلدة. مرحلة التصفية ضرورية. مُجَرَّد انتهاء التحضير، توضع الجبنه في مكان بارد وتستهلك خلال ٢ يوم.

وصف الأجزاء

- | | |
|--|---|
| 1 الغطاء | 3 وعاء الخبز |
| 2 لوحة التحكم | 4 ذراع العجن |
| a شاشة العرض | 5 كوب متدرج للقياس |
| b منتقي البرامج | 6 ملعقة صغيرة للقياس / ملعقة كبيرة للقياس |
| c منتقي الوزن | 7 مُلحق الخَطَاف لرفع ذراع العجن. |
| d زر لتحديد التشغيل المؤجل و ضبط الوقت للبرنامج 11 | 8 غطاء المخزن |
| e منتقي درجة التخميص | 9 حُجيرة الجينة |
| f زر تشغيل/توقف | 10 وعاء اللبن الزبادي |
| g مؤشر ضوئي للتشغيل | |

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

قبل الإستعمال للمرة الأولى

- تُزال جميع مواد التغليف، وتُرفع الملققات عن الجانبين، وعن خارج المنتج - (A).
- تُنظف جميع المرفقات بالإضافة الى المنتج بواسطة قطعة قماش رطبة.

بداية تشغيل سريعة

- يُمدد السلك الكهربائي الى آخره ويوصل بمقبس كهربائي مؤّرض. وبعد سماع الإشارة الصوتية ، يُعرض البرنامج رقم 1 افتراضياً - (H).
- قد يصدر عن المنتج القليل من الرائحة عند الإستعمال للمرة الأولى.
- ارفع وعاء الخبز برفع المقبض. ثم ركب بعد ذلك ذراع العجن - (B) - (D).
- تُضاف المكونات في الوعاء بالمقادير المنصوص عليها (انظر الفقرة تحت العنوان نصيحة عملية). مع التأكد بأن مقادير المكونات قد تم وزنها بدقة - (E) - (F).
- أدخل وعاء الخبز - (G).
- أغلق الغطاء.
- اختر البرنامج الذي تريده باستعمال المفتاح MENU.
- اضغط على المفتاح START/STOP. تبدأ نقطتي المؤقت بالوميض. يُضاء المؤشر الضوئي للتشغيل - (I) - (J).
- عند انتهاء دورة الطهي، اضغط على الزر START/STOP وافصل صانعة الخبز عن التيار الكهربائي. ارفع وعاء الخبز. استعمل دائماً قفازات الفرن، لأن مقبض الوعاء بالإضافة الى الجانب الداخلي للغطاء يكونان عادة ساخنين. اخرج الخبز بينما لا يزال ساخناً، وضعه فوق رف لمدة ساعة واحدة لكي يبرد - (K).
- لتتعرف أكثر على تشغيل آلة الخبز، نقترح محاولة تنفيذ وصفة الخبز الفرنسي كالخبز الأول.

الخبز الفرنسي (البرنامج رقم 6)	المكونات - tsp = ملعقة صغيرة - tbs = ملعقة كبيرة
لون التخميص = متوسط	١- ماء = ٣٦٥ مللتر
الوزن = ١٠٠٠ جرام	٣- طحين = ٦٢٠ جرام ٤- خميرة ١,٥ tsp
	٢- ملح = ٢ tsp

مشکلات	علت - راه حل
همزن ورز دادن در تابه گیر کرده است	اجازه دهد قبل از خارج کردن خیس بخورد.
پس از فشار دادن  هیچ اتفاقی نمی افتد	- E01 نمایش داده می شود و بر روی صفحه نمایش چشمک می زند، دستگاه بوق میزند : دستگاه بیش از حد داغ است. ۱ ساعت بین ۲ چرخه صبر کنید. - E00 نمایش داده می شود و بر روی صفحه نمایش چشمک می زند، دستگاه بوق می زند: دستگاه بیش از حد سرد است. صبر کنید تا به دمای اتاق برسد. - EEE یا HHH نمایش داده می شود و بر روی صفحه چشمک می زند، دستگاه بوق می زند: درست کار نکردن. دستگاه باید توسط پرسنل مجاز سرویس شود. - شروع باتاخیر برنامه ریزی شده است.
پس از فشار دادن  موتور روشن است اما هیچ ورز دادنی اتفاق نمی افتد	- تابه به درستی قرار داده نشده است. - همزن ورز دادن گم شده یا به درستی نصب نشده است. - در دو مورد ذکر شده در بالا، دستگاه را با فشار طولانی بر روی دکمه  به صورت دستی متوقف کنید. دستورالعمل را دوباره از ابتدا شروع کنید.
پس از یک شروع با تاخیر، نان به اندازه کافی ورنیامده یا هیچ چیز اتفاق نمی افتد	- پس از برنامه ریزی شروع برنامه باتاخیر فراموش کردید که فشار دهید . - مخمر در تماس با نمک و/یا آب می باشد. - همزن ورز دادن گم شده است.
بوی سوخته.	- برخی مواد خارج از تابه افتاده اند: دستگاه را از برق بکشید، بگذارید خنک شود، سپس داخل را با یک اسفنج مرطوب بدون هیچگونه محصول تمیز کردن تمیز کنید. - آماده سازی لبریز شده است: مقدار مواد مورد استفاده به ویژه مایعات بیش از حد بزرگ است. تناسب داده شده در دستورالعمل را دنبال کنید.

راهنمای عیب یابی به منظور بهبود دستورالعمل های شما

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

آیا شما برای بدست آوردن نتیجه مورد نظر شکست خورده اید؟ این جدول به شناسایی راه حل کمک خواهد کرد.	ماست مایع	ماست بیش از حد اسیدی است.	آب در ماست وجود دارد.	ماست زرد
زمان تخمیر بسیار کوتاه است.	●			
زمان تخمیر بیش از حد طولانی است.		●	●	●
نه عوامل تخمیر کافی یا عوامل عمل یا تخمیر غیرفعال.	●			
ظرف ماست تمیز نامناسب	●			●
شیر مورد استفاده حاوی چربی کافی نیست (تا حدی شیر بی چربی به جای شیر خالص)	●			
درب گذاشته شده در ظرف			●	
برنامه های نامناسب استفاده شده.	●			●

- شیر خشک: این نوع شیر یک ماست بسیار خامه ای می سازد. همیشه دستورالعمل ظاهر شده در بسته بندی کارخانه سازنده را دنبال کنید.

عامل تخمیر

برای ماست

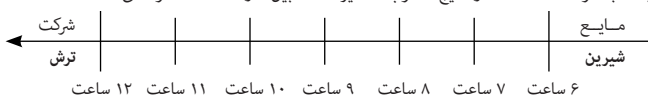
عامل تخمیر شاید این باشد:

- یک ماست ساده خریداری شده از یک فروشگاه، که تاریخ انقضاء آن آخرین ماست موجود است.
- یک عامل تخمیر یخ زده خشک یا فرهنگ لاکتیک. در این مورد، مدت زمان فعالیت نشان داده شده در دستورالعمل عامل تخمیر برای استفاده را دنبال کنید. این عوامل در سوپر مارکت ها، داروخانه ها و برخی فروشگاه های مواد غذایی بهداشتی در دسترس هستند.
- یکی از ماست های به تازگی آماده شده شما - این باید یک ماست ساده، تازه ترین باشد. این فرآیند "فرهنگ" نام دارد.

ویژگی های عامل ممکن است توسط دمای بیش از حد بالا نابود گردد.

زمان تخمیر

- بسته به مواد استفاده شده و نتایج مطلوب، تخمیر ماست بین 6 و 12 ساعت طول می کشد.



هنگامی که پخت انجام شد، ماست را برای 4 ساعت در یخچال بگذارید، و ظرف 7 روز مصرف کنید.

مایه (برای پنیر سفید نرم)

برای درست کردن پنیر، شما می توانید از مقداری مایع اخیر یا یک مایع اسیدزا مانند آب ب لیمو یا سرکه برای بریدن شیر استفاده کنید.

تمیز کردن و نگهداری



- سیم برق دستگاه را بکشید و صبر کنید تا کاملاً خنک شود.
- تابه و همزن ورز دادن را با آب گرم و صابون بشوئید. اگر همزن ورز دادن در تابه همانند، برای 5 تا 10 دقیقه خیس کنید.
- اجزای دیگر را با یک اسفنج مرطوب تمیز کنید. به طور کامل خشک کنید.
- هیچ بخش دستگاه قابل شستشو نمی باشد.
- از هر پاک کننده خانگی، پد ساینده یا الکل استفاده نکنید. از یک پارچه نرم و مرطوب استفاده کنید.
- هرگز بدنه دستگاه یا درب را در آب فرو نبرید.

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

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

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

غیک: فعالیت مخمر را تنظیم میکند و عطر و طعم به نان میدهد.

قبل از شروع آماده سازی نباید در تماس با مخمر باشد.

آن ساختار خمیر را نیز بهبود می بخشد.

آب: آب مخمر را هیدرات و فعال می کند. آب نشاسته آرد را نیز هیرات می کند و موجب تشکیل نان می شود. آب ممکن است جایگزین تمام یا بخشی از آن توسط شیر یا مایعات دیگر شود. از مایعات در دمای اتاق استفاده کنید، به جز برای نان های فاقد گلوتن، که نیاز به استفاده از آب گرم دارند (تقریباً 35 درجه سانتیگراد).

چربی و روغن: چربی پف نان را درست می کند. آن نیز بهتر و طولانی تر نگه می دارد. چربی بیش از حد ورآمدن خمیر را کند می کند. اگر از کره استفاده کنید، آن را قطعات کوچک تبدیل کرده یا نرم می کند. کره آب شده را ترکیب نکنید. مانع تماس مخمر با چربی شوید، چون چربی جلوی آبرسانی مخمر را می گیرد.

تخم مرغ ها: آنها رنگ و مزه نان را بهبود می بخشند. اگر از تخم مرغ استفاده می کنید، از اینرو مقدار مایع را کاهش دهید. تخم مرغ را بشکنید و مایع لازم را اضافه کنید تا مقدار مایع نشان داده شده در دستورالعمل را بدست آورید.

دستورالعمل برای یک تخم مرغ متوسط ۵۰ گرمی طراحی شده، اگر تخم مرغ ها بزرگ تر هستند، مقداری آرد اضافه کنید، اگر تخم مرغ ها کوچک تر هستند، آرد کم تر اضافه کنید.

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

اطلاعات خاص در مورد ماشین نان "DÉLICIES و PAIN"

انتخاب مواد برای نان

شیر

از کدام نوع شیر ممکن است استفاد کنید؟

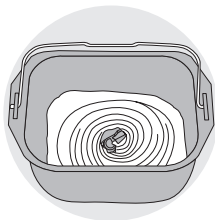
شما ممکن است از انواع شیر استفاده کنید (برای مثال، شیر گاو، شیر بز، شیر گوسفند، شیر سویا یا سایر شیرهای گیاهی)، قوام ماست ممکن است با توجه به شیر مورد استفاده متفاوت باشد. شیر خام، شیرهای مفید برای زندگی طولانی و انواع شیر بشرح ذیل برای استفاده در دستگاه موجود می باشد:

• شیر استریل شده برای زندگی طولانی: شیر خالص UHT ماست چکیده درست می کند. شیر تقریباً "چرب ماست کم چرب تر درست می کند. متناوباً"، شما ممکن است از شیر کم چرب و ۱ یا ۲ قاشق غذاخوری شیر خشک استفاده کنید.

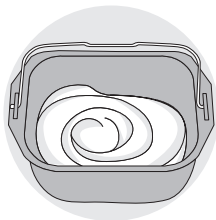
• شیر خالص: این شیر ماست خامه ای با یک لایه نازک روی آن تولید می کند.

• شیر خام (شیر مزرعه): این نوع شیر باید قبلاً "جوشیده باشد. توصیه می کنیم جوشیدن در یک مدت زمان کافی انجام شود. بعداً"، بگذارید قبل از قرار دادن در دستگاه خنک شود.

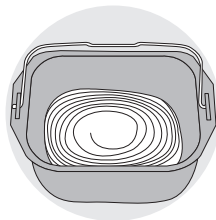
مثال: مقدار مایع را تنظیم کنید.



بیش از حد خشک



خوب



بیش از حد مایع

استثناء: خمیر یک باید کاملاً مایع باقی بماند.

اطلاعات مربوط به مواد

خمیر: نان با استفاده از خمیر نان درست شده است. این نوع خمیر در اشکال مختلف به فروش میرسد: مکعب های کوچک از خمیر فشرده، خمیر خشک که به آن آب زده شود یا خمیر خشک فوری. خمیرهایی که در سوپرمارکت ها (نانوایی یا محل غذاهای تازه) به فروش میرسد، اما شما همچنین می توانید خمیر فشرده از نانوایی خود بخرید.

خمیر باید به طور مستقیم در تابه ماشین شما با مواد دیگر مخلوط شود. به هر حال، خمیر فشرده را به طور کامل به منظور تسهیل پخش آن در بین انگشتان دست خود قرار دهید.

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

معادل مقدار / وزن بین خمیر خشک و خمیر فشرده:

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

آرد: استفاده از آرد T55 توصیه میشود، مگر اینکه در دستورالعمل نشان داده شود. هنگام استفاده از آرد ویژه برای نان، نان بخپیک یا نان شیری، در مجموع از حد 750 گرم خمیر (آرد + آب) فراتر نروید.

بسته به کیفیت آرد، نتایج درست کردن نان نیز ممکن است متفاوت باشد.

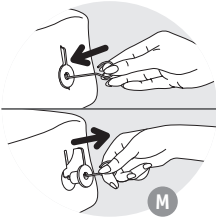
- آرد را در یک ظرف سر بسته نگه دارید، چون آرد نسبت به نوسات در شرایط آب و هوا (رطوبت) واکنش نشان میدهد. افزودن جو، سبوس، جوانه گندم، چاودار یا غلات سبوس دار به خمیر نان، موجب تولید نان متراکم تر با پرز کمتر میشود.
- بیشتر آرد، غلات سبوس دار است، به عبارت دیگر، حاوی بخشی از لایه خارجی سبوس گندم ($T >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

آرد فاقد گلوتن: استفاده از مقدار زیادی از این نوع آرد در برقراری تماس برای استفاده از برنامه نان فاقد گلوتن. مقدار زیادی از این نوع آرد وجود دارد که حاوی گلوتن نمی باشد. بهترین نوع، آرد گندم سیاه، آرد برنج (غلات سفید یا سبوس دار)، آرد کوینولا، آرد ذرت، آرد شاه بلوط، آرد ارزن و آرد چائیز می باشد.

برای نان فاقد گلوتن، به منظور تلاش برای نوآوری کشش گلوتن، ترکیب انواع مختلف غیر نان در درست کردن آرد، و افزودن عوامل ضخیم کردن ضروری است.

دنبال کردن نظم عمومی:

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



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

هشدار برای استفاده از برنامه های فاقد گلوتن

منوهای 1، 2 و 3 باید برای درست کردن نان یا کیک فاقد گلوتن استفاده شود. برای هر برنامه، فقط یک وزن قابل دسترسی است.

نان و کیک فاقد گلوتن برای کسانی که تحمل گلوتن را ندارند (افراد مبتلا به بیماری سلیاک) که در برخی غلات (گندم، جو، چاودار، Kamut، کندروس، غیره) موجود می باشد، مناسب است.

مهم است که از ناخالصی آرد حاوی گلوتن اجتناب کنید. تمیز کردن دقیق ظرف و همزن ورز دادن و همچنین ظروف مورد استفاده برای درست کردن نان و کیک فاقد گلوتن را انجام دهید. شما همچنین میتوانید مطمئن شوید که مخمر مورد استفاده عاری از گلوتن است.

دستورالعمل های فاقد گلوتن بر اساس استفاده از آماده سازی ها (همچنین به نام مخلوط آماده برای استفاده) برای نان فاقد گلوتن از نوع Valniform یا Schär توسعه یافته است.

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

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

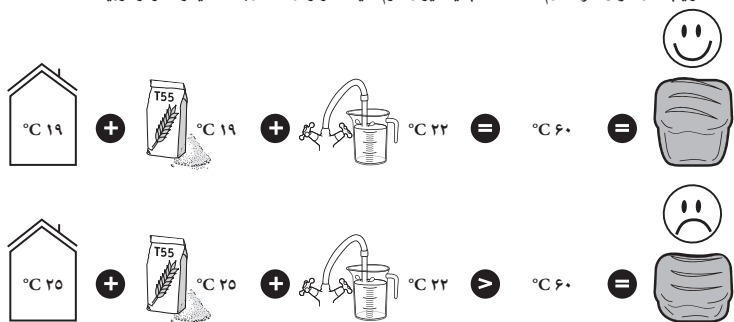
این مرحله پس از انتخاب برنامه، رنگ پوسته و وزن رخ میدهد. زمان برنامه نمایش داده می شود. برای تنظیم زمان شروع با تاخیر، **+** و **-** را فشار دهید. ماشین، کل مدت زمان را پیش از پایان پخت و پز نمایش میدهد. چراغ ها روشن می شود. برای راه اندازی برنامه شروع با تاخیر، **START STOP** را فشار دهید.

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

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

اطلاعات عملی

- تمام مواد استفاده شده باید در دمای اتاق باشند (مگر اینکه در غیر اینصورت نشان داده شود)، و باید بطور صحیح وزن شوند. مایعات را با استفاده از فنجان مدرج ارائه شده اندازه گیری کنید. از قاشق ارائه شده برای اندازه گیری قاشق غذاخوری از یک طرف و قاشق چای خوری از سوی دیگر استفاده کنید. اندازه گیری نادرست نتایج بد خواهد داشت. آماده سازی نان به شرایط دما و رطوبت بسیار حساس است. در آب و هوای گرم، توصیه می شود از مایعات خنک تر از حد معمول استفاده کنید. به همین ترتیب، در هوای سرد، لازم است که آب یا شیر را گرم کنید (هرگز از 35 درجه سانتیگراد فراتر نروید).



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

20. پنیر سفید نرم. برای درست کردن پنیر سفید نرم از شیر ترش گاو یا شیر بز استفاده می شود. تابه پنیر لور را در تابه ماست (بدون درب) قرار دهید و در ظرف نصب کنید. یک مرحله تخلیه لازم است. هنگامی که آماده شد، در یک جای خنک قرار دهید و ظرف 2 روز مصرف کنید.

انتخاب وزن نان

برای تنظیم وزن انتخاب شده - ۵۰۰ گرم، ۷۵۰ گرم یا ۱۰۰۰ گرم، کلید  را فشار دهید چراغ نشانگر مخالف تنظیم انتخاب شده روشن می شود. وزن فقط برای مقاصد انتخاب ارائه می شود. برای برخی برنامه ها، انتخاب وزن ممکن نمی باشد. لطفاً به نمودار چرخه در پایان راهنمای دستورالعمل مراجعه کنید.

انتخاب رنگ پوسته

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

شروع / پایان

برای روشن شدن دستگاه کلید  را فشار دهید. شمارش معکوس شروع می شود. برای متوقف کردن برنامه یا لغو شروع برنامه ریزی شده با تاخیر، کلید  را برای ۳ ثانیه فشار دهید.

عملکرد ماشین نان

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

1. ورز دادن

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

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

2. استراحت

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

3. ورآمدن

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

4. پخت و پز

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

5. گرم نگه داشتن

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

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

انتخاب برنامه

MENU برای انتخاب برنامه مورد نظر از **کلید منو** استفاده کنید. هر بار که **کلید MENU** را فشار می دهید، شماره در صفحه نمایش به برنامه بعد می رود.

1. **نان سافوری فاقد گلوتن.** از این برنامه برای درست کردن دستورالعمل کم قند و چربی استفاده می شود. استفاده توصیه می شود. از مخلوط آماده (هشدار برای استفاده از برنامه های فاقد گلوتن را ببینید).
2. **نان شیرین فاقد گلوتن.** از این برنامه برای درست کردن دستورالعمل حاوی چربی و شکر بیشتر استفاده می شود (به عنوان مثال: نان بنچیک). استفاده از مخلوط آماده توصیه می شود.
3. **کیک فاقد گلوتن.** این برنامه برای درست کردن کیک فاقد گلوتن با بیکنینگ پودر می باشد. استفاده از مخلوط آماده توصیه می شود.
4. **نان کلاسیک.** از این برنامه برای درست کردن دستورالعمل نان سفید ساندویچ استفاده می شود.
5. **نان سریع کلاسیک.** از این برنامه برای درست کردن دستورالعمل سریع نان سفید ساندویچ استفاده می شود.
6. **نان فرانسوی.** از این برنامه برای درست کردن دستورالعمل نان سفید فرانسوی سنتی با پوسته ضخیم تر استفاده می شود.
7. **نان شیرین.** این برنامه برای دستورالعمل نان بنچیک حاوی چربی و شکر بیشتر مناسب می باشد. اگر شما از آماده سازی آماده استفاده می کنید، در مجموع از حد ۷۵۰ گرم تجاوز نکنید.
8. **نان سبوس دار خالص.** هنگام درست کردن دستورالعمل بر پایه آرد سبوس دار خالص، این برنامه را انتخاب کنید.
9. **نان سبوس دار خالص سریع.** از این برنامه برای درست کردن یک دستورالعمل بر پایه آرد سبوس دار خالص استفاده کنید.
10. **نان چاودار.** هنگام استفاده از مقدار زیاد آرد چاودار یا غلات دیگر از این نوع (برای مثال: گندم سیاه، کندروس) این برنامه را انتخاب کنید.
11. **خمیر ورآمده.** از این برنامه برای درست کردن دستورالعمل برای خمیر پیتزا، خمیر نان و خمیر کلوچه استفاده کنید. این برنامه غذا نمی پزد.
12. **پاستا.** از این برنامه برای درست کردن دستورالعمل برای پاستای ایتالیایی یا خمیر پوسته پای استفاده کنید.
13. **کیک.** از این برنامه برای درست کردن کیک با بیکنینگ پودر استفاده کنید. فقط تنظیم ۷۵۰ گرم برای این برنامه قابل دسترسی می باشد.
14. **پخت و پز.** از این برنامه برای طبخ مدت ۱۰ تا ۷۰ دقیقه استفاده کنید. آن می تواند شخصا انتخاب و استفاده شود:

- (a) پس از اتمام برنامه خمیر ورآمده.
 - (b) برای دوباره گرم کردن یا ترد کردن نان پخته که خنک شده است.
 - (c) برای به پایان رساندن پخت و پز در صورت قطع برق طولانی مدت در طول یک چرخه نان.
15. **فرنی.** از این برنامه برای درست کردن فرنی و دستورالعمل پودینگ برنج استفاده کنید.
 16. **حبوبات.** از این برنامه برای درست کردن پودینگ برنج، پودینگ سمولینا و پودینگ گندم سیاه استفاده کنید.
 17. **مریبا.** از این برنامه برای درست کردن مربای خانگی استفاده کنید. هنگام استفاده از برنامه 15 و 16 و 17، مراقب خروج بخار و آزاد شدن هوای داغ هنگام باز کردن درب باشید.

برنامه های خاص برای ماشین: "Pain و Délice"

18. **ماست.** برای درست کردن ماست براساس شیر پاستوریزه گاو، شیر بز یا شیر سویا استفاده می شود. تابه ماست را در ظرف (بدون درب یا فیلتر پنیر لور) قرار دهید. هنگامی که آماده شد، در یک جای خنک نگه دارید و ظرف 7 روز مصرف کنید.
19. **ماست آشامیدنی.** برای درست کردن ماست آشامیدنی بر اساس شیر پاستوریزه استفاده می شود. تابه ماست را در ظرف (بدون درب) قرار دهید. قبل از نوشیدن، آنرا بخوبی تکان دهید. هنگامی که آماده شد، در یک جای خنک قرار دهید و ظرف ۷ روز مصرف کنید.

1 درب	3 تابه نان
2 پنل کنترل	4 همزن ورز دادن
a صفحه نمایش	5 تنگ شیشه ای مدرج
b انتخاب برنامه	6 اندازه قاشق چای خوری/اندازه قاشق غذاخوری
c انتخاب وزن	7 وسایل جانبی قلاب برای بلند کردن همزن ورز دادن
d دکمه برای تنظیم تاخیر شروع و تنظیم زمان	8 درب ذخیره سازی
برای برنامه های 11	9 ظرف پنیر لور
e انتخاب رنگ پوسته	10 ظرف ماست
f دکمه روشن/ خاموش	
g به کار انداختن چراغ نشانگر	

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

قبل از اولین استفاده

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

شروع کردن سریع

- سیم برق را باز کنید و به پریز برق زمینی وصل کنید. پس از به کارانداختن سیگنال صوتی، برنامه 1 به طور پیش فرض نمایش داده می شود - H.
- کمی بو ممکن است هنگام کار کردن دستگاه برای اولین بار خارج شود.
- با بلند کردن دسته، تابه نان را بردارید. بعداً "همزن ورز دادن را نصب کنید - B - D.
- مواد را به طرز توصیه شده به تابه اضافه کنید (پاراگراف گزارش عملی را رویت کنید). مطمئن شوید که تمام مواد بطور صحیح وزن شده باشد - E - F.
- تابه نان را قرار دهید - G.
- درب را ببندید.
- برنامه مورد نظر را با استفاده از کلید انتخاب کنید MENU.
- کلید START/STOP را فشار دهید. 2 نقطه تایمر چشمک می زند. چراغ شاخص نشانگر روشن می شود - I - J.
- در پایان چرخه پخت و پز، ماشین نان را فشار دهید START/STOP و پریز برق را جدا کنید. تابه نان را بردارید. همیشه از دستکش فر استفاده کنید، چون دسته تابه و داخل تابه داغ می باشد. نان را در حالیکه داغ است بچرخانید و به مدت 1 ساعت در قفسه قرار دهید تا خنک شود - K.
- برای آشنا شدن با عملکرد ماشین نان، توصیه می کنیم که دستورالعمل پخت نان فرانسوی را به عنوان اولین نان امتحان کنید.

مواد - tsp = قاشق چایخوری - tbsp = قاشق غذاخوری	نان فرانسوی (برنامه 6)
۱- آب = ۳۶۵ میلی لیتر	رنگ پوسته = متوسط
۲- نمک = ۲ tsp	وزن = ۱۰۰۰ گرم
۳- آرد = ۶۲۰ گرم	
۴- مخمر = ۱,۵ tsp	

ОПИСАНИЕ

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

Наивысший уровень акустической мощности данного изделия составляет 66 дБа.

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

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

БЫСТРЫЙ ЗАПУСК

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

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

ФРАНЦУЗСКИЙ ХЛЕБ (программа 6)	ИНГРЕДИЕНТЫ - ч.л. = чайная ложка - с.л. = столовая ложка	
ТИП КОРОЧКИ = СРЕДНЯЯ	1. ВОДА = 365 мл	3. МУКА = 620 г
ВЕС = 1000 г	2. СОЛЬ = 2 ч.л.	4. ДРОЖЖИ = 1½ ч.л.

RU

Выбор программы

 **При помощи кнопочного меню** Вы можете выбрать необходимую программу. Каждый раз при нажатии на кнопку  номер на дисплее переходит к следующей программе.

1. **Пяный безглютеновый хлеб.** Данная программа позволяет выпекать хлеб по рецептам с малым содержанием сахара и жиров. Рекомендуется использовать готовую смесь (см. предупреждение по использованию программ для приготовления хлеба без глютена).
2. **Сладкий безглютеновый хлеб.** Данная программа позволяет выпекать хлеб по рецептам с добавлением сахара и жиров (напр., бриоши). Рекомендуется использовать готовую смесь.
3. **Безглютеновый пирог/кекс.** Данная программа позволяет выпекать безглютеновые кексы с добавлением пекарского порошка. Рекомендуется использовать готовую смесь.
4. **Классический хлеб.** Данная программа позволяет выпекать белый хлеб по типу мякишевого хлеба.
5. **Классический хлеб быстрой выпечки.** Данная программа позволяет быстрее приготовить белый хлеб по типу мякишевого хлеба.
6. **Французский хлеб.** Данная программа позволяет выпекать традиционный французский белый хлеб с более плотной коркой.
7. **Сладкий хлеб.** Данная программа подходит для рецептов по типу бриоши, в которых содержится больше жиров и сахара. При использовании готовых смесей не делайте тесто весом более 750 г.
8. **Цельнозерновой хлеб.** Данную программу следует выбирать при выпечке хлеба с использованием цельнозерновой муки.
9. **Цельнозерновой хлеб быстрой выпечки.** Данная программа позволяет быстрее приготовить хлеб с использованием цельнозерновой муки.
10. **Ржаной хлеб.** Данную программу следует выбирать при использовании большого количества ржаной муки или других подобных зерновых (напр., гречки, полбы).
11. **Дрожжевое тесто.** Данная программа позволяет приготовить тесто для пиццы, тесто для выпечки хлеба и тесто для вафель. Данная программа не выпекает хлеб.
12. **Паста.** Данная программа позволяет готовить тесто для пасты или тесто для тартов.
13. **Пирог/кекс.** Позволяет готовить пироги или кексы с добавлением пекарского порошка. Для этой программы доступна только настройка в 750 г.
14. **Выпекание.** Данная программа предназначена для выпекания продолжительностью от 10 до 70 минут. Ее можно использовать исключительно:
 - а) после программы для приготовления дрожжевого теста,
 - б) чтобы подогреть или сделать хрустящим уже запеченный, но остывший хлеб,
 - с) чтобы завершить процесс приготовления в случае длительного перерыва в электроснабжении в процессе выпечки хлеба.
15. **Каша.** Данная программа позволяет готовить каши и рисовый пудинг на молоке.
16. **Крупы.** Данная программа позволяет готовить различные крупы: рис, гречу и тп.
17. **Варенье/джем.** Позволяет готовить домашнее варенье. При запуске программ 15, 16 и 17 будьте осторожны, поскольку при открытии крышки из емкости выходит горячий пар и конденсат.

Особые программы хлебопечки « Pain & Délices » :

18. **Йогурт.** Данная программа позволяет готовить йогурт на основе пастеризованного коровьего, козьего или соевого молока. Поместите стакан для йогурта в емкость (без крышки и фильтра для сыворотки). После приготовления храните йогурт в прохладном месте и употребите его в течение 7 дней.
19. **Питьевой йогурт.** Данная программа позволяет готовить питьевые йогурты на основе пастеризованного молока. Поместите стакан для йогурта в емкость (без крышки). Перед употреблением хорошо перемешайте. После приготовления храните йогурт в прохладном месте и употребите его в течение 7 дней.
20. **Творог.** Данная программа позволяет готовить творог на основе кислого коровьего или козьего молока или кефира. Вставьте стакан для сыворотки в стакан для йогурта (без крышки) и поместите его в емкость. Для этой программы обязателен этап сцеживания. После приготовления храните творог в прохладном месте и употребите его в течение 2 дней.

Выбор веса хлеба

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

Выбор типа корочки

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

Включение/Выключение

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

ПРИНЦИП РАБОТЫ ХЛЕБОПЕЧКИ

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

1. Замешивание теста

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

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

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

2. Отстаивание теста

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

3. Подъем теста

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

4. Выпекание

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

5. Поддержание в теплом состоянии

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

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

ПРОГРАММА ОТСРОЧЕННОГО ЗАПУСКА

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

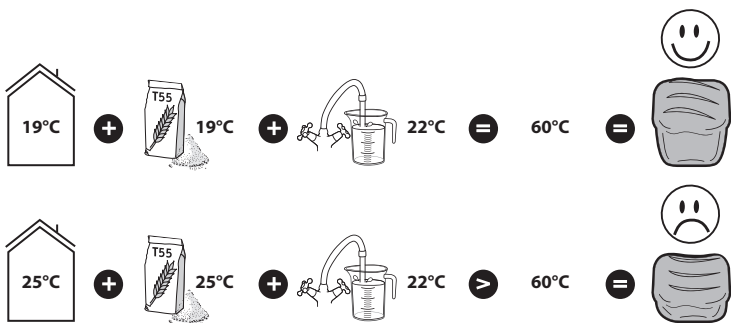
Данный этап выполняется после выбора программы, степени подрумянивания и веса. На экране отобразится время выполнения программы. Чтобы отрегулировать время отсроченного запуска программы нажимайте на кнопки **+** и **-**. На устройстве отобразится общее время до окончания процесса приготовления. Загорится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

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

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

ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

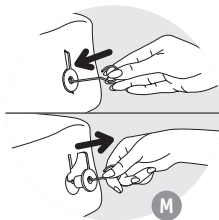
1. Все используемые ингредиенты должны быть комнатной температуры (если не указано иное) и должны быть с точностью взвешены. **Отмеряйте жидкости при помощи поставляемого в комплекте стакана с делениями. Используйте поставляемую в комплекте ложку, чтобы измерять, с одной стороны, чайные ложки, а с другой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



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

Обычный порядок, который следует соблюдать:

- Жидкости (размягченное сливочное масло, растительное масло, яйца, вода, молоко)
 - Соль
 - Сахар
 - Первая половина муки
 - Сухое молоко
 - Дополнительные твердые ингредиенты
 - Вторая половина муки
 - Дрожжи
- В случае перерыва в подаче электроэнергии длительностью менее 7 минут хлебопечка запомнит текущее состояние и продолжит работу после возобновления подачи электроэнергии.
 - Если Вы хотите запустить 2 цикла приготовления хлеба, подождите примерно 1 час между двумя циклами, чтобы хлебопечка остыла и ничто не повлияло на качество приготовления хлеба.
 - В ходе извлечения хлеба Вы можете обнаружить, что в нем застряла лопасть. В этом случае воспользуйтесь крючком, чтобы аккуратно вынуть его. Для этого введите крючок в ось миксера, а затем потяните, чтобы вытащить его.



Предупреждения по использованию программ для приготовления безглютенового хлеба

Для приготовления безглютенового хлеба или пирогов следует использовать меню 1, 2 и 3. Для каждой из программ можно задать только один вес.

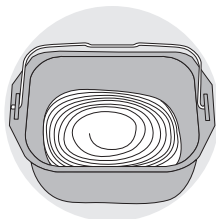
Безглютеновый хлеб и пироги подходят людям, у которых наблюдается непереносимость глютена (в результате заболеваний брюшной полости), присутствующего в большинстве зерновых (пшеница, ячмень, рожь, овес и т.д.).

Важно избегать смешивание безглютеновой смеси и различной муки при выпекании. Прежде чем приступить к приготовлению безглютенового хлеба и кексов, особенно тщательно очистите емкость, лопасть и все инструменты. Также убедитесь в том, чтобы используемые дрожжи не содержали глютен.

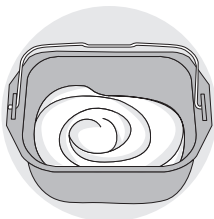
Безглютеновые рецепты были разработаны с использованием мучных смесей (также называемых «готовые к употреблению смеси») для выпечки безглютенового хлеба Schär или Valpiform.

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

Пример: подбор количества жидкости.



Слишком жидкое



ОК



Слишком сухое

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

ИНФОРМАЦИЯ ПО ИНГРЕДИЕНТАМ

Дрожжи: Для производства хлеба необходимы хлебопекарные дрожжи. Они выпускаются в разных формах: свежие в небольших кубиках, активные сухие, которые необходимо соединить с водой, или моментальные сухие. Дрожжи продаются в больших районах (районы хлебопекарен или новые районы), но Вы можете также купить свежие дрожжи у своего булочника.

Дрожжи следует вводить непосредственно в емкость хлебопечки вместе с другими ингредиентами. Хорошо измельчите свежие дрожжи между пальцами, чтобы способствовать лучшему их распределению в тесте.

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

Эквиваленты соотношения количества/веса сухих и свежих дрожжей:

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

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

В зависимости от количества муки результаты выпечки хлеба также могут отличаться.

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

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

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

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

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

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

Соль: позволяет регулировать активность дрожжей и придает хлебу вкус.

До начала процесса приготовления хлеба соль не должна контактировать с дрожжами. Соль также улучшает структуру теста.

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

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

Яйца: Улучшают цвет хлеба и способствуют формированию хлебного мякиша. При использовании яиц сократите соответствующим образом количество жидкости. Разбейте яйцо и добавьте жидкость до достижения указанного в рецепте количества.

Рецепты разработаны с учетом среднего веса яйца 50 г. Если яйца большего размера, добавьте немного муки; если яйца меньшего размера, следует добавить немного меньше муки.

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

ОСОБАЯ ИНФОРМАЦИЯ ПО ХЛЕБОПЕЧКЕ « PAIN & DÉLICÉS » :

ВЫБОР ИНГРЕДИЕНТОВ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ЙОГУРТА

Молоко

Какое молоко использовать?

Можно использовать любые виды молока (например, коровье, козье, овечье, соевое и другие виды молока растительного происхождения). Консистенция йогурта может различаться в зависимости от используемого молока. В данном устройстве может использоваться непастеризованное молоко, молоко с длительным сроком хранения и все виды молока, список которых приведен ниже:

- **Стерилизованное молоко с длительным сроком хранения :** Ультрапастеризованное цельное молоко придает йогурту более плотную консистенцию. При использовании наполовину обезжиренного молока консистенция йогурта становится более жидкой. В качестве альтернативы можно использовать наполовину обезжиренное молоко и добавить в него 1 или 2 столовых ложки сухого молока.
- **Цельное молоко :** при использовании этого молока йогурт становится более сливочным, с тонкой пленкой на поверхности.
- **Непастеризованное молоко (фермерское):** данный вид молока следует предварительно прокипятить. Рекомендуется кипятить молоко на протяжении достаточно длительного периода времени. Затем дайте ему остыть, прежде чем заливать его в устройство.
- **Сухое молоко :** данный вид молока придает йогурту очень сливочную консистенцию. Всегда следуйте указаниям, содержащимся на заводской упаковке.

Закваска

Для йогурта

В качестве закваски может выступать:

- **Натуральный йогурт,** купленный в магазине, с как можно более длительным сроком годности.
- **Закваска для йогурта агент или молочнокислые бактерии.** В этом случае соблюдайте рекомендации в инструкции к закваске. Такие закваски можно купить в супермаркетах, аптеках и в некоторых магазинах, торгующих товарами медицинского назначения.
- Один из Ваших **недавно приготовленных йогуртов** – это должен быть натуральный йогурт, как можно более свежий. Эта процедура называется культивирование.

Свойства заквасок могут быть разрушены под воздействием слишком высоких температур.

Продолжительность ферментации

- В зависимости от используемых базовых ингредиентов и желаемого результата, процесс ферментации йогурта занимает от 6 до 12 часов.



По завершении процесса приготовления, уберите йогурт в холодильник минимум на 4 часа и употребите его в течение 7 дней.

Сычужная закваска (для творога)

Для производства творога вы можете использовать сычужную закваску или кислую жидкость, например, лимонный сок или уксус, чтобы молоко свернулось.

ЧИСТКА И ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ

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



РУКОВОДСТВО ПО УСТРАНЕНИЮ НЕИСПРАВНОСТЕЙ ДЛЯ УСОВЕРШЕНСТВОВАНИЯ ВАШИХ РЕЦЕПТОВ

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

Вы не получаете желаемый результат? Данная таблица поможет Вам разобраться в причинах.	Жидкий йогурт	Йогурт слишком кислый	В йогурте присутствует вода	Йогурт пожелтел
Слишком короткое время ферментации.	●			
Слишком длительная ферментация.		●	●	●
Недостаточно ферментов или фермент не работает или неактивный.	●			
Стакан для йогурта был плохо очищен.	●			●
Используемое молоко недостаточно жирное (наполовину обезжиренное, а не цельное).	●			
Крышка осталась на стакане.			●	
Были выбраны неправильные программы.	●			●

RU

РУКОВОДСТВО ПО УСТРАНЕНИЮ ТЕХНИЧЕСКИХ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

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

ОПИС

- 1 Кришка
- 2 Панель керування
 - a Дисплей
 - b Вибір програм
 - c Вибір ваги
 - d Кнопки встановлення запуску з затримкою та регулювання часу для програми 11
 - e Вибір ступеня підрум'янювання
 - f Кнопка вмикання/вимикання
 - g Індикатор роботи
- 3 Форма для випікання
- 4 Замішувач
- 5 Мірний стакан
- 6 Подвійна ложка-дозатор
- 7 Гачок для зняття замішувача
- 8 Кришка для зберігання
- 9 Їмність для проціджування
- 10 Їмність для йогурту

Максимальний рівень звукової потужності цього виробу становить 66 дБА.

ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

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

ШВИДКИЙ ЗАПУСК

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

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

ФРАНЦУЗЬКИЙ ХЛІБ (програма 6)	ІНГРЕДІЄНТИ: ч. л. = чайна ложка; ст. л. = столова ложка	
ПІДРУМ'ЯНЮВАННЯ = СЕРЕДНЄ	1. ВОДА = 365 мл	3. БОРОШНО = 620 г
ВАГА = 1000 г	2. СІЛЬ = 2 ч. л.	4. ДРІЖДЖІ = 1½ ч. л.

Вибір програми

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

1. **Пікантний безглютеновий хліб.** Ця програма забезпечує приготування хліба за рецептами з дуже незначною кількістю цукру і жирів. Рекомендуємо використовувати готову суміш (див. попередження щодо використання програм приготування безглютенових виробів).
2. **Солодкий безглютеновий хліб.** Ця програма забезпечує приготування хліба за рецептами з цукром і жирами (наприклад, здобної булки). Рекомендуємо використовувати готову суміш.
3. **Безглютенове тістечко.** Ця програма забезпечує приготування безглютенових тістечок з розпушувачем для тіста. Рекомендуємо використовувати готову суміш.
4. **Звичайний білий хліб.** Ця програма забезпечує приготування за рецептом звичайного білого хліба без скоринки.
5. **Звичайний білий хліб швидкого випікання.** Ця програма забезпечує більш швидке приготування за рецептом звичайного білого хліба без скоринки.
6. **Французький хліб.** Ця програма забезпечує приготування за рецептом традиційного французького білого хліба з більш товстою скоринкою.
7. **Солодкий хліб.** Ця програма призначена для приготування за рецептами здібних булок, які містять більше жирів і цукру. Якщо ви використовуєте готові суміші, то слідкуйте за тим, щоб загальна вага тіста не перевищувала 750 г.
8. **Хліб з борошна грубого помелу.** Цю програму необхідно вибрати, якщо ви готуєте за рецептом на основі борошна грубого помелу.
9. **Хліб з борошна грубого помелу швидкого випікання.** Цю програму необхідно вибрати для більш швидкого приготування хліба за рецептом на основі борошна грубого помелу.
10. **Житній хліб.** Цю програму необхідно вибрати для приготування хліба з високим вмістом житнього борошна грубого помелу або на основі інших злаків (наприклад, гречки, полби).
11. **Тісто.** Ця програма забезпечує приготування за такими рецептами, як тісто для піци, хліба та вафель. Ця програма не призначена для випікання.
12. **Прісне тісто для макаронних виробів (паста).** Ця програма забезпечує приготування за рецептами італійського тіста або тіста для пирогів із начинкою.
13. **Кекс.** Дозволяє готувати кекси з додаванням розпушувача для тіста. Для цієї програми передбачено лише одну настройку ваги – 750 г.
14. **Випікання паляниці.** Забезпечує випікання протягом 10–70 хвилин. Цю програму можна вибрати окремо, а можна запустити:
 - а) після програми «Тісто»,
 - б) для підігрівання вже готового/охолодженого хліба або для створення на ньому хрусткої скоринки,
 - в) для завершення випікання, якщо при виконанні циклу приготування хліба надовго зникло електроживлення.
15. **Вівсянка.** Забезпечує приготування за такими рецептами, як вівсянка або рис з молоком.
16. **Каші.** Забезпечує приготування за рецептами молочних каш на основі рису, манки та гречки.

17. **Джем.** Дозволяє готувати домашній джем. При використанні програм 15, 16 і 17 необхідно проявляти обережність: через отвір кришки може виходити струмінь пари, а також гарячі бризки.

Спеціальні програми для хлібопічки «Pain & Délices»:

18. **Йогурт.** Дозволяє готувати йогурт з пастеризованого коров'ячого, козячого або соєвого молока. Встановіть ємність для йогурту в форму (без кришки, без фільтра для проціджування). Після приготування продукт необхідно зберігати в холодному місці й вжити протягом 7 днів.
19. **Питний йогурт.** Дозволяє готувати питний йогурт з пастеризованого молока. Встановіть ємність для йогурту в форму (без кришки). Перед вживанням добре перемішайте. Після приготування продукт необхідно зберігати в холодному місці й вжити протягом 7 днів.
20. **Сир.** Дозволяє готувати сир зі зворджененого коров'ячого або козячого молока. Встановіть ємність для проціджування в ємність для йогурту (без кришки) та помістіть обидві в форму. Знадобиться проціджування (для видалення сироватки). Після приготування продукт необхідно зберігати в холодному місці й вжити протягом 2 днів.

Вибір ваги хліба

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

Вибір ступеня підрум'янювання

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

Умикання/вимикання

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

РОБОТА ХЛІБОПІЧКИ

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

1. Замішування

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

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

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

2. Розстійка

Дозволяє розстоювати тісто для поліпшення характеристик замішування.

UK

3. Підняття

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

4. Випікання

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

5. Підігрів

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

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

ПРОГРАМА ЗАПУСКУ З ЗАТРИМКОЮ

Ви можете запрограмувати прилад заздалегідь (із затримкою початку роботи до 15 годин), щоб отримати відповідний продукт у бажаний час. Див. таблицю циклів (наприкінці інструкції з експлуатації).

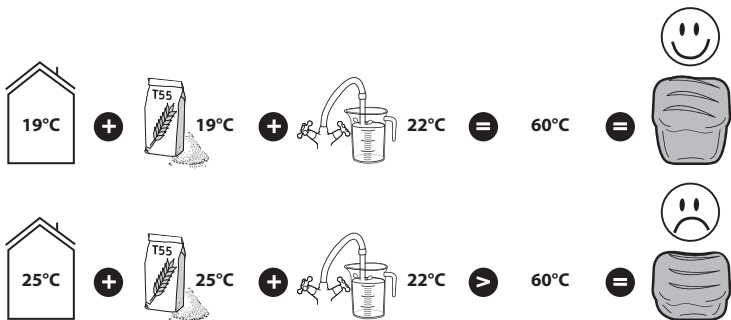
Відлік починається після вибору програми, ступеня підрум'янювання та ваги. Час роботи програми відображається на дисплеї. Для налаштування запуску з затримкою натисніть на  і . На дисплеї приладу з'явиться загальний час до кінця випікання. Індикатор  вмикається. Натисніть на , щоб запустити програму запуску з затримкою.

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

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

ПРАКТИЧНІ ПОРАДИ

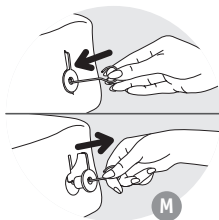
1. Усі інгредієнти повинні бути кімнатної температури (якщо інше не зазначено окремо) й точно зваженими. **Відміряйте рідини за допомогою мірного стакана з комплекту. Використовуйте подвійну мірну ложку, щоб відміряти відповідний об'єм, зазначений в кількості чайних або столових ложок.** Невірне відміряння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



- Використовуйте всі інгредієнти до кінцевого терміну їх використання, зберігайте їх у прохолодному сухому місці.
- Борошно необхідно зважувати на точних кухонних вагах. **Використовуйте сухі активні хлібопекарські дріжджі у пакетику.**
- Не відкривайте кришку під час приготування (якщо інше не зазначено окремо).
- Точно дотримуйтесь послідовності додавання інгредієнтів і їх кількості, вказаних в рецепті. Додавайте спочатку рідкі інгредієнти, потім – тверді. **Дріжджі не повинні вступати в контакт із рідиною або сіллю. Завелика кількість дріжджів робить структуру хліба більш чутливою: тісто дуже високо підіймається, а потім сильно спадає при випіканні.**

Загальна послідовність, якої необхідно дотримуватися:

- Рідкі інгредієнти (м'яке вершкове масло, олія, яйця, вода, молоко)
 - Сіль
 - Цукор
 - Перша половина борошна
 - Сухе молоко
 - Інші тверді інгредієнти
 - Друга половина борошна
 - Дріжджі
- При нетривалому збої електроживлення (до 7 хвилин) прилад зберігає поточний режим і продовжить роботу після відновлення живлення.
 - Якщо ви хочете запустити 2 цикли приготування хліба, то необхідно зачекати 1 годину між циклами, щоб дати приладу охолонути. Недотримання цієї вказівки може погано вплинути на якість другої булки хліба.
 - При вийманні хліба з форми замішувач може залишитися в булці хліба. У цьому випадку використовуйте гачок для його виймання.
Для цього вставте гачок у вісь замішувача та потягніть його до себе.



UK

Попередження щодо використання програм для безглютенових виробів

Меню 1, 2 та 3 призначені для приготування безглютенових хліба та тістечок. Кожна програма передбачає лише одну настройку ваги.

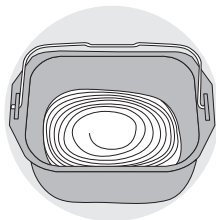
Безглютенові хліб і тістечка підходять для людей з непереносимістю глютену (хворих на целиацію), що присутній у більшості злаків (пшениці, ячмені, житі, вівсі, камуті, полбі та ін.).

Важливо уникати випадкового забруднювання продуктів залишками борошна із вмістом глютену. Подбайте про ретельне очищення форми для випікання, замішувача, а також кухонного приладдя, яке ви використовуєте для приготування безглютенових хліба та тістечок. Також переконайтеся, що використовувані дріжджі не містять глютену.

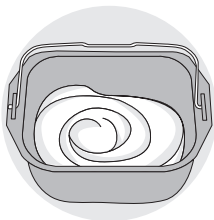
Безглютенові рецепти розроблено для спеціальних сумішей (так званих готових сумішей) для приготування безглютенового хліба (марок Schär або Valpiform).

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

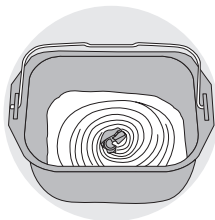
Приклад: відрегулюйте кількість рідини.



Занадто рідке



Нормальне



Занадто сухе

Виняток: тісто для тістечок повинно залишатися дещо рідким.

ІНФОРМАЦІЯ ПРО ІНГРЕДІЄНТИ

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

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

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

Відповідність кількості/ваги між сухими та свіжими дріжджами:

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

Борошно. Якщо в рецепті не зазначено інше, рекомендуємо використовувати борошно Т55. При використанні спеціальних сумішей борошна для приготування класичного хліба, здобних виробів або молочного хліба не закладайте більше 750 г тіста (борошна з водою).

Якість борошна також впливає на результати випікання.

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

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

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

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

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

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

Сіль. Регулює активність дріжджів і надає смаку хлібу.

Вона не повинна вступати в контакт із дріжджами до початку приготування.

Вона також поліпшує структуру тіста.

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

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

Яйця. Вони збагачують колір хліба та сприяють утворенню м'якушки. Якщо ви додаєте яйця, то необхідно пропорційно зменшити кількість використовуваної рідини. Розбийте яйце та додайте до нього рідину до рівня, необхідного до досягнення кількості рідини, зазначеної в рецепті.

Рецепти розроблено з урахуванням яєць середнього розміру (50 грамів). Якщо ви використовуєте яйця більшого розміру, додайте трохи борошна; якщо вони меншого розміру – використовуйте менше борошна.

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

СПЕЦІАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ ДЛЯ ХЛІБОПІЧКИ «PAIN & DÉLICÉS»:

ВИБІР ІНГРЕДІЕНТІВ ДЛЯ ЙОГУРТУ

Молоко

Яке молоко використовувати?

Ви можете використовувати будь-яке молоко (наприклад, коров'яче, козяче, овече, соєве або інше молоко рослинного походження). Консистенція йогурту залежить від використовуваного молока. Для приготування в приладі підходять сире молоко, молоко тривалого зберігання та будь-які інші види молока, зазначені нижче:

- **Стерилізоване молоко тривалого зберігання.** Цільне ультрапастеризоване молоко дає найщільніший йогурт. Напівзнежирене молоко дає менш щільний йогурт. В якості альтернативи можна додати у напівзнежирене молоко 1–2 ст. л. сухого молока.
- **Цільне молоко.** З такого молока виходить більш вершковий йогурт з тонкою плівкою на поверхні.
- **Сире молоко (фермерське молоко).** Таке молоко необхідно спочатку прокип'ятити. Воно повинен кипіти досить довго. Перед завантаженням у прилад його необхідно охолодити.
- **Сухе молоко.** З цього молока виходить йогурт з дуже вершковим смаком. Обов'язково дотримуйтесь вказівок виробника на упаковці.

Закваска

Для йогурту

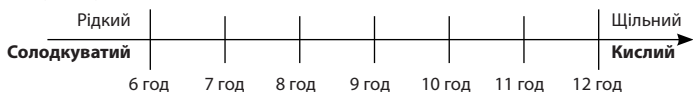
У якості закваски можна використовувати:

- **натуральний йогурт**, який ви придбали в магазині. Обирайте якомога свіжіший йогурт;
- **суху закваску або молочнокислі ферменти.** У цьому випадку дотримуйтесь терміну активації, вказаного в інструкції до закваски. Такі закваски можна придбати у супермаркетах, аптеках і деяких магазинах продуктів здорового харчування;
- Один із **нещодавно приготованих йогуртів**. Це повинен бути дуже свіжий натуральний йогурт. Такий процес називається приготуванням культури.

Корисні властивості заквасок можуть зруйнуватися під впливом високих температур.

Період ферментації

- Ферментація йогурту, в залежності від використовуваних інгредієнтів й очікуваного результату, триватиме від 6 до 12 годин.



Після завершення приготування поставте йогурт у холодильник не менше, ніж на 4 години. Після цього ви можете вживати йогурт протягом 7 днів.

Сичуговий фермент (для сиру)

Для приготування домашнього сиру ви можете використовувати сичуговий фермент, кислу рідину (наприклад, лимонний сік) або оцет для згурдування молока.

ОЧИЩЕННЯ Й ОБСЛУГОВУВАННЯ

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



UK

ІНСТРУКЦІЇ З УСУНЕННЯ ПРОБЛЕМ ТА ПОКРАЩЕННЯ ВАШИХ РЕЦЕПТІВ

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

Не можете досягти бажаного результату? Ця таблиця повинна вам допомогти.	Рідкий йогурт	Занадто кислий йогурт	Присутність води в йогурті	Жовтуватий йогурт
Замалий час ферментації	●			
Завеликий час ферментації		●	●	●
Недостатньо закваски, мертва або неактивна культура	●			
Погано очищена ємність для йогурту	●			●
Недостатня жирність молока (замість цільного молока було використано напівзнежирене)	●			
Форму накрили кришкою			●	
Використано невідповідну програму	●			●

ІНСТРУКЦІЇ З УСУНЕННЯ ТЕХНІЧНИХ НЕСПРАВНОСТЕЙ

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

UK

СИПАТТАМАСЫ

- | | |
|--|--|
| 1 Қақпақ | 3 Нан пісіретін таба |
| 2 Басқару тақтасы | 4 Араластыратын қалақ |
| а Дисплейлік экран | 5 Өлшейтін стақан |
| б Бағдарламаларды таңдау | 6 Шай қасық / ас қасық |
| с Салмақты таңдау | 7 Араластыратын қалақты суыратын ілгек |
| д Кейін қосу параметрлерін және бағдарламалардың уақытын реттеу түймелері 11 | 8 Сақтауға арналған қақпақ |
| е Қызарту дәрежесін таңдау | 9 Сүзбе ыдысы |
| ф Қосу/өшіру түймесі | 10 Йогурт ыдысы |
| g Жұмыс индикаторлық шамы | |

Бұл өнімдегі дыбыс деңгейі — 66 дБа.

ЖАҢА ҚҰРЫЛҒЫНЫ ҚОЛДАНУ АЛДЫНДА

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

ІСКЕ ҚОСУ

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

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

ФРАНЦУЗ НАНЫ (6-бағдарлама)	ҚҰРАМЫ (ш.қ. = шай қасық, ұ.қ. = ас қасық)	
ҚЫЗАРТУ ДӘРЕЖЕСІ = ОРТАША	1. СУ = 365 мл	3. ҰН = 620 г
САЛМАҒЫ = 1000 г	2. ТҰЗ = 2 ш.қ.	4. АШЫТҚЫ = 1,5 ш.қ.

Бағдарлама таңдау

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

- 1. Тұзды глютенсіз нан.** Қанты мен майы аз рецептілерге арналған бағдарлама. Дайын қамырды пайдаланған дұрыс (глютенсіз нан бағдарламаларын пайдалану туралы ескертулерді қараңыз).
- 2. Тұзды глютенсіз нан.** Қанты мен майы бар рецептілерге арналған бағдарлама (мысалы, тоқаш). Дайын қамырды пайдаланған дұрыс.
- 3. Глютенсіз кекс.** Қопсытқыш қосып, глютенсіз кекс пісіруге арналған бағдарлама. Дайын қамырды пайдаланған дұрыс.
- 4. Көдімгі нан.** Бұл бағдарламаны жұмсақ ақ бөлке нан пісіру үшін пайдаланыңыз.
- 5. Жылдам пісетін көдімгі нан.** Бұл бағдарламаны жұмсақ бөлке нанды жылдам пісіру үшін пайдаланыңыз.
- 6. Француз наны.** Бұл бағдарламаны қабығы қалың дәстүрлі француз ақ нанын пісіру үшін пайдаланыңыз.
- 7. Тәтті нан.** Бұл бағдарлама майы мен қанты көбірек тоқаш сияқты рецептілерге жарайды. Дайын қамыр салатын болсаңыз, 750 грамнан асып кетпеуін қадағалаңыз.
- 8. Бүтін дәндерден дайындалған нан.** Бүтін дәндерден тартылған ұн қосылатын нан пісіргенде, осы бағдарламаны таңдаңыз.
- 9. Бүтін дәндерден жылдам дайындалған нан.** Бүтін дәндерден тартылған ұн қосылатын нанды жылдам пісіру үшін осы бағдарламаны пайдаланыңыз.
- 10. Қарабидай наны.** Қарабидай ұны немесе ұқсас дақылдар (қарақұмық, борай бидай) көп қосатын кезде, осы бағдарламаны таңдаңыз.
- 11. Ашытқан қамыр.** Бұл бағдарламамен пицца, нан және вафли қамырын илеуге болады. Бұл бағдарламамен нан пісірмейді.
- 12. Паста.** Бұл бағдарламаны итальяндық паста немесе бөліш қамырын илеу үшін пайдалануға болады.
- 13. Кекс.** Қопсытқыш қосылатын кекстерді пісіруге арналған бағдарлама. Бұл бағдарламада 750 г параметрі ғана қолданылады.
- 14. Нан пісіру.** Бұл бағдарламамен 10-70 минут пісіруге болады. Оны бөлек таңдап:
 - а) «Ашытқан қамыр» бағдарламасы біткен соң;
 - ә) піскеннен кейін, суып қалған нанды жылыту немесе қызарту үшін;
 - б) нан пісіп жатқанда, ұзақ уақытқа электр қуаты өшіп қалған кезде, пісіру циклын аяқтау үшін пайдалануға болады.
- 15. Ботқа.** Бұл бағдарлама ботқа және күріш пуддингтерін пісіруге арналған.
- 16. Дақылдар.** Бұл бағдарламамен күріш пуддингін, жарна пуддингін және қарақұмық пуддингін дайындауға болады.
- 17. Тосап.** Бұл бағдарламамен тосап пісіруге болады. 15, 16 және 17-бағдарламаны қосқанда, қақпақтың сыртынан шығатын және ашқанда көтерілетін ыстық будан абай болыңыз.

«Pain & Délices» нан пештерінде ғана болатын бағдарламалар:

- 18. Йогурт.** Пастерленген сиыр сүті, ешкі сүті немесе соя сүтінен йогурт дайындауға арналған. Йогурт ыдысын пішінге салыңыз (қақпағын және сүзбе ыдысын алып тастап). Өзір болғанда, салқын жерге қойып, 7 күн тұрғызыңыз.
- 19. Сұйық йогурт.** Пастерленген сүттен сұйық йогурт дайындау үшін. Йогурт ыдысын пішінге салыңыз (қақпағын алып тастап). Ішу алдында жақсылап шайқаңыз. Өзір болғанда, салқын жерге қойып, 7 күн тұрғызыңыз.

20. **Жұмсақ ақ ірімшік.** Іріген сиыр не ешкі сүтінен жұмсақ ақ ірімшік дайындау үшін. Сүзбе ыдысын йогурт ыдысына салып (қақпақсыз), табаға кіргізіңіз. Сұйықтық аққанша күту қажет. Өзір болғанда салқын жерде сақтап, 2 күн пайдаланыңыз.

Нан салмағын таңдау

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

Қызарту дәрежесін таңдау

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

Іске қосу және өшіру

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

НАН ПЕШІНІҢ ЖҰМЫСЫ

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

1. Қамыр илеу

Бұл бағдарламаны қамырды илеу және ашыту үшін қолданыңыз.

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

Қадамдар кестесін (нұсқаулықтың соңында) және қосымша бағанды көріңіз. Бұл бағанда дыбыстық сигнал берілгеннен кейін құрылғының экранында көрсетілетін уақыт берілген.

2. Иін қандыру

Қамыр сапасын жақсарту үшін қамырдың қандыру үшін берілетін уақыт.

3. Ашыту

Ашытқы әсерінен қамыр көтеріліп, иісі шыққанша берілетін уақыт.

4. Пісіру

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

5. Жылуды сақтау

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

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

КЕЙІН ҚОСУ БАҒДАРЛАМАСЫ

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

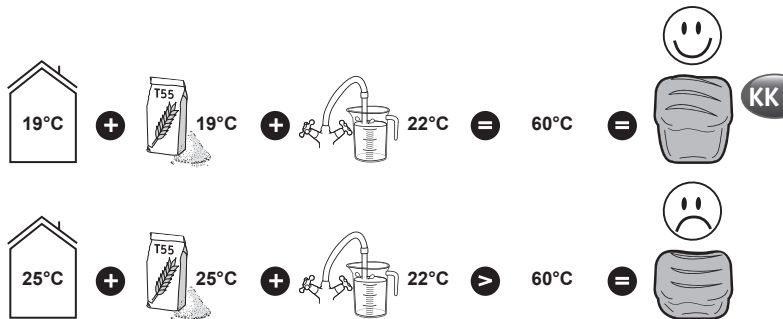
Бұл қадам бағдарламаны, қызарту дәрежесін және салмақты таңдағаннан кейін шығады. Бағдарламаның уақыты көрсетіледі. Кейін қосу уақытын реттеу үшін,  және  басыңыз. Экранда тамақ пісіп болғанға дейін қалған уақыт көрсетіледі.  жанады. Кейін қосу бағдарламасын іске қосу үшін  пернесін басыңыз.

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

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

ПАЙДАЛЫ КЕҢЕСТЕР

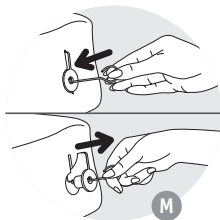
1. Салынған азық-түліктер бөлме температурасында (нұсқау басқаша жазылмаса) болуы және дәл өлшенуі керек. **Сұйықтықтарды жинақтағы өлшегіш стақанмен өлшеңіз. Жинақтағы қасықтың бір жағы ас қасық, ал екінші жағы шай қасық мөлшерімен бірдей.** Дұрыс өлшенбесе, нәтиже дұрыс шықпайды. **Нан температура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



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

Азық-түліктерді салудың жалпы реті:

- Сұйық заттар (жұмсақ май, сұйық май, жұмыртқа, су, сүт)
 - Тұз
 - Қант
 - Ұнның бір бөлігі
 - Ұнтақ сүт
 - Қатты азық-түліктер
 - Ұнның екінші бөлігі
 - Ашытқы
6. Электр қуаты 7 минуттан аз уақытқа өшсе, қайта берілгенде, құрылғы қойылған бағдарламаны жалғастырады.
7. Бір нанды пісіріп алғаннан кейін, екіншісін салмас бұрын 1 сағаттай күте тұру керек. Жұмысына әсері тимеуі үшін, салқындап алғаны дұрыс.
8. Нанды төңкергенде, араластыратын қалақ нанның ішінде қалып қоюы мүмкін. Оны ілгекпен ақырын шығарып алыңыз.
Ол үшін ілгекті қалақтың ойығына кіргізіп, тартып шығарыңыз.



Глютенсіз нан бағдарламаларын пайдалануға қатысты ескертулер

Глютенсіз нан немесе кекс пісіру үшін, 1, 2 және 3-мәзірді қолданыңыз. Әр бағдарламадағы салмақ параметрі әр түрлі.

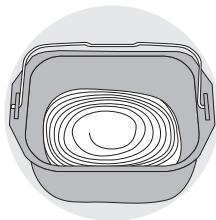
Глютенсіз нандар мен кекстер түрлі дәнді дақылдарда (бидай, арпа, қарабидай, сұлы, камут, борай бидай, т.б.) болатын глютенге төзімсіз (іш ауруларымен ауыратын) адамдарға арналған.

Глютені бар ұнмен араласып кетпеуін қадағалау қажет. Глютенсіз нан мен кекс дайындар алдында, пішін, араластыратын қалақ, қолданылатын басқа да құралдар мұқият тазалануы керек. Салынатын ашытқыда да глютен болмауы керек.

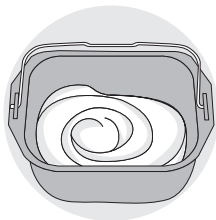
Глютенсіз рецептілер Schär немесе Valpiform түріне жататын глютенсіз нан пісіретін дайын қамырлар негізінде құрастырылған.

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

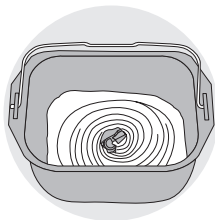
Мысал: сұйықтық мөлшерін бейімдеу.



Тым сұйық



Дұрыс



Тым қою

Ерекшелік: кекстің қамыры кәдімгідей сұйық болуы керек.

АЗЫҚ-ТҮЛІКТЕР ТУРАЛЫ АҚПАРАТ

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

Мөлшер талаптарын сақтаңыз (төмендегі салыстырма кестені қараңыз).

Құрғақ және сығылған ашытқы мөлшері мен салмағының салыстырмасы:

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

КК

Ұн: Рецептте басқасы көрсетілмесе, Т55 ұны дұрыс болады. Тоқаш (бриошь) немесе сүтті нан пісіруге арналған түрлі ұндар қоспасын пайдаланғанда, қамырдың жалпы салмағы (ұн + су) 750 грамнан аспағын жөн.

Ұнның сапасына байланысты піскен нан да әрқалай болады.

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

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

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

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

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

Дайын глютенсіз қамырлар әр түрлі болатындықтан, піскенде де әрқалай шығады.

Қант: Қант кесектерін салмаңыз. Қанттан ашытқы өсіп, нанның дәмі жақсарайды, сыртқы қызарып піседі.

Тұз: Ашытқының белсенділігін реттеп, нанға дәм береді.

Қамыр илеудің алдында тұз ашытқыға тимеуі керек.

Нанның құрылымын жақсартады.

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

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

Жұмыртқа: Нанның түсін және иісін жақсартады, қамырдың иын қандырады. Жұмыртқа салғанда, сұйықтық мөлшерін азайту керек. Жұмыртқаны жарып, рецептіде көрсетілген мөлшерге жеткенше, сұйықтық қосыңыз.

Рецептілер 50 г орташа жұмыртқаларға арналған, одан үлкен болса, ұнды көбірек қосыңыз, одан кіші болса, ұнды азырақ салыңыз.

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

«PAIN & DÉLICIES» НАН ПЕШТЕРІНЕ ҒАНА ҚАТЫСТЫ АҚПАРАТ:

ЙОГУРТ ДАЙЫНДАЙТЫН АЗЫҚ-ТҮЛІКТЕРДІ ТАҢДАУ

Сүт

Қандай сүт түрін қолдануға болады?

Сүттің кез келген түрі жарай береді (мысалы: сиыр сүті, ешкі сүті, қой сүті, соя сүті немесе басқа зауытта дайындалатын сүт). Йогурттың қоюлығы сүтке байланысты әр түрлі болып шығады. Бұл құрылғыда шикі сүтті, ұзақ мерзімі сүтті және төменде берілген барлық сүт түрлерін қолдануға болады:

- **Стерильденген ұзақ мерзімді сүт:** Ультрапастерленген, қаймағы алынбаған сүттен жасалған йогурт қою болады. Қаймағының бір бөлігі алынған сүттің қоюлығы төменірек болады. Қою болуы үшін, қаймағының бір бөлігі алынған сүтке 1-2 үлкен қасық құрғақ сүт салып жіберуге болады.
- **Қаймағы алынбаған сүт:** ондай сүттің йогурты крем сияқты болады, бетінде жұқа қабығы тұрады.

- **Шикі сүт (ферма сүті):** ондай сүтті алдымен қайнатып алу керек. Біраз уақыт бойы қайнатып алған дұрыс. Одан кейін құрылғыға құймас бұрын салқындату керек.
- **Құрғақ сүт:** ондай сүттің йогурты крем сияқты жұмсақ болады. Өрдайым өндірушінің қаптамасында көрсетілген нұсқауларды орындаңыз.

Фермент

Йогуртқа арналған

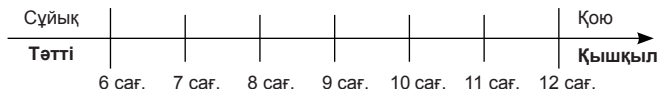
Фермент ретінде мыналарды алуға болады:

- Жарамдылық мерзіміне дейін ең ұзақ уақыт қалған дүкендегі кәдімгі йогурт.
- **Мұзға қатырылған фермент немесе лактобактериялар.** Бұл жағдайда ферменттің нұсқауында көрсетілген ұйыту мерзімін сақтау керек. Мұндай ферменттерді дүкеннен, дәрйханадан және сау азық-түлік дүкендерінен сатып алуға болады.
- **Жақында дайындаған йогурт** салса да болады, бірақ кәдімгі йогурт болуы керек. Бұл процесс «ұю» деп аталады.

Температура тым жоғары болса, ферменттердің сипаты бұзылуы мүмкін.

Ұйыту уақыты

- Қосылатын заттарға және қалаған нәтижеге байланысты йогуртты ұйыту уақыты 6-12 сағатқа созылады.



Қыздыру кезеңі біткен соң, йогуртты кем дегенде 4 сағатқа тоңазытқышқа салып, 7 күн ішінде жеп бітіріңіз.

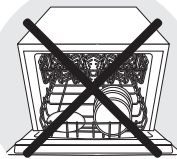
Мәйек (жұмсақ ақ ірімшік дайындау үшін)

Ірімшік дайындау үшін іріген сүтке мәйек немесе лимон қышқылы, сірке су сияқты қышқылды сұйықтық қосу керек.

КК

ТАЗАЛАУ ЖӘНЕ КҮТІМ

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



АҚАУЛЫҚТАРДЫ ЖОЮ НҰСҚАУЛЫҒЫ

Күткен нәтиже алынған жоқ па? Мына кесте сізге көмек үшін берілген.	Нан тым қатты көтеріледі	Нан қатты көтерілгеннен кейін түсіп кетеді	Нан дұрыс көтерілмейді	Сырт дұрыс қызармайды	Бүйір жақтары қоңырланғанымен іші дұрыс піспейді	Бүйірі мен жоғарғы жақ беттерінде ұн қалады
Пісіп жатқанда, түймесі басылған.				•		
Ұны аз.		•				
Ұны көп.			•			•
Ашытқысы аз.			•			
Ашытқысы көп.		•		•		
Суы аз.			•			•
Суы көп.		•			•	
Қанты аз.			•			
Ұнның сапасы нашар.			•	•		
Қосылған заттардың арақатынасы дұрыс емес (тым көп).	•					
Су тым ыстық.		•				
Су тым суық.			•			
Бағдарлама дұрыс таңдалмаған.			•	•		

Қалаған нәтиже алынбады ма? Шешімі осы кестеден табылады.	Йогурт сұйық	Йогурт тым қышқыл	Йогуртта су бар	Йогурттың түсі сары
Аз ұйытылған.	•			
Ұзақ ұйытылған.		•	•	•
Фермент аз қосылған немесе өлі не белсенсіз фермент қосылған.	•			
Йогурт ыдысы дұрыс жуылмаған.	•			•
Қосылған сүттің құрамындағы май мөлшері тым аз (қаймағы жартылай алынған сүт қолданылған).	•			
Қақпағы ашылмаған.			•	
Дұрыс бағдарлама таңдалмаған.	•			•

ТЕХНИКАЛЫҚ АҚАУЛЫҚТАРДЫ ЖОЮ НҰСҚАУЛЫҒЫ

МӘСЕЛЕ	СЕБЕБІ - ШЕШІМІ
Араластыратын қалақ табадан шықпайды.	Су құйып, жібітіп қойыңыз.
 пернесін басқанда, ештеңе өзгермейді.	- Экранда «ЕО1» көрсетіліп, жыпылықтайды, дыбыстық сигнал беріледі: құрылғы тым ыстық. Қайта қолдану үшін, 1 сағат күту қажет. - Экранда «ЕОО» көрсетіліп, жыпылықтайды, дыбыстық сигнал беріледі: құрылғы тым суып кеткен. Бөлме температурасына дейін жылығанша күтіңіз. - Экранда «ННН» немесе «ЕЕЕ» көрсетіліп, жыпылықтайды, дыбыстық сигнал беріледі: құрылғы бұзылды. Құрылғыны өкілетті мамандарға көрсету керек. - Кейін қосу бағдарламасы қойылды.
 басқанда, қозғалтқыш қосылады, бірақ қалақ істемейді.	- Пішін дұрыс салынбаған. - Араластыратын қалақ жоқ немесе дұрыс салынбаған. Жоғарыда аталған екі жағдайда құрылғыны  түймесін басып тұру арқылы өшіріңіз. Бағдарламаны басынан қойыңыз.
Кейін қосу бағдарламасымен нан дұрыс көтерілген жоқ немесе ешқандай әрекет болған жоқ.	- Кейін қосу бағдарламасын қойғаннан кейін,  пернесін басуды ұмытып кеттіңіз. - Ашытқы тұзға және/немесе суға тиген. - Араластыратын қалақ жоқ.
Күйген иіс шығады.	- Қосылған заттардың бір бөлігі табаның сыртына түскен: құрылғыны қуат көзінен ажыратып, суығаннан кейін тазалағыш зат қоспай дымқыл губкамен тазалаңыз. - Қосылған заттардың, әсіресе сұйықтықтың мөлшері тым көп. Рецептінде берілген мөлшерді сақтаңыз.

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

FR	POIDS (g)	DORAGE	TEMPS TOTAL (h)	PREPARATION DE LA PATE (Pétrissage-Repos-Levée) (h)	CUISSON (h)	EXTRA (h)
ES	PESO (g)	DORADO	TIEMPO TOTAL (h)	PREPARACIÓN DE LA MASA (Amasado-Reposo-Rubido) (h)	COCCIÓN (h)	EXTRA (h)
PT	PESO (g)	TOSTAGEM	TEMPO TOTAL (h)	PREPARAÇÃO DA MASSA (Amassadura-Repouso-Levadura) (h)	COZEDURA (h)	EXTRA (h)
IT	QUANTITÀ (g)	DORATURA	TEMPO TOTALE (h)	PREPARAZIONE DELLA PASTA (Impasto-Riposo-Lievitazione) (h)	COTTURA (h)	EXTRA (h)
NL	GEWICHT (g)	BRUINING	TOTAL TIJD (u)	VOORBEREIDING VAN HET DEEG (Kneden-Rust-Rijzen) (u)	BAKKEN (u)	EXTRA (u)
DE	GEWICHT (g)	KRUSTE	TOTAL ZEIT (h)	TEIG ZUBEREITEN (Kneten-Ruhen-Gehen) (h)	BACKEN (h)	EXTRA (h)
EN	WEIGHT (g)	BROWNING	TOTAL TIME (h)	PREPARING THE DOUGH (Kneading-Rest-Rising) (h)	COOKING (h)	EXTRA (h)
AR	الوزن (جرام)	التحميص	الوقت الإجمالي (ساعة)	تحضير العجينة (العجن - الإستراحة - الرفع)	الطهي (ساعة)	أكسترا (ساعة)
FA	وزن (گرم)	برشته شدن	در مجموع (ساعت)	آماده سازی خمیر (ورز دادن - استراحت - ورا آمدن) (ساعت)	پخت وپز (ساعت)	اضافی (ساعت)
RU	ВЕС (г)	СТЕПЕНЬ ПОДРУМЯ- НИВАНИЯ	ОБЩЕЕ ВРЕМЯ (ч)	ПРИГОТОВЛЕНИЕ ТЕСТА (Замешивание-Отстаивание- Подъем) (ч)	ВЫПЕЧКА (ч)	ДОПОЛН- ИТЕЛЬНО (ч)
UK	ВАГА (г)	ПІДРУМ' ЯНЮВАННЯ	ЗАГАЛЬНИЙ ЧАС (год)	ПРИГОТУВАННЯ ТІСТА (замішування/розстійка/підняття) (год)	ВИПІКАННЯ (год)	ДОДАТКОВО (год)
KK	САЛМАҒЫ (г)	ҚЫЗАРТУ ДӘРЕЖЕСІ	ЖАЛПЫ УАҚЫТЫ (сағ.)	ҚАМЫР ӨЗІРЛЕУ (илеу, иын қандыру, көтерілуі) (сағ.)	ПІСІРУ (сағ.)	ҚОСЫМША (сағ.)
1	1000g	1 2 3	2:43	0:55	1:48	2:29
2	1000g	1 2 3	2:45	1:00	1:45	2:37
3	750g	1 2 3	2:15	1:30	0:45	2:07

4	500g	1	2:57	0:48	2:09	2:28
	750g	2	3:02	0:53	2:09	2:33
	1000g	3	3:07	0:58	2:09	2:38
5	500g	1	1:25	0:45	0:40	1:17
	750g	2	1:30	0:50	0:40	1:22
	1000g	3	1:35	0:55	0:40	1:27
6	500g	1	2:55	0:50	2:05	2:33
	750g	2	3:00	0:55	2:05	2:38
	1000g	3	3:10	1:05	2:05	2:48
7	500g	1	3:20	0:40	2:40	2:40
	750g	2	3:25	0:45	2:40	2:45
	1000g	3	3:30	0:50	2:40	2:50
8	500g	1	2:40	0:55	1:45	2:23
	750g	2	2:45	1:00	1:45	2:28
	1000g	3	2:50	1:05	1:45	2:33
9	500g	1	3:35	0:55	2:40	3:22
	750g	2	3:40	1:00	2:40	3:27
	1000g	3	3:45	1:05	2:40	3:32
10	500g	1	2:40	0:55	1:45	2:23
	750g	2	2:45	1:00	1:45	2:28
	1000g	3	2:50	1:05	1:45	2:33
11	-	-	1:09	1:09	-	0:30
12	-	-	0:15	0:15	-	-
13	1000g	1 2 3	1:45	0:25	1:20	-
14	-	1 2 3	0:10 ▼ 1:10	0:10 ▼ 1:10	-	-
15	-	-	0:10 ▼ 0:45	-	-	-
16	-	-	0:10 ▼ 0:45	-	-	-
17	-	-	0:50	-	-	-

18	-	-	07:00 ▼ 16:00	-	-	-
19	-	-	04:00 ▼ 10:00	-	-	-
20	-	-	0:10 ▼ 03:00	-	-	-

- 1 LÉGER - CLARO - CLARO - CHIARO - LICHT - HELL - LIGHT - روشن - خفيف - ЛЕГКАЯ - ЛЕГКЕ - ЖЕҢІЛ
- 2 MOYEN - MEDIO - MÉDIA - MEDIO - GEMIDDELD - MITTEL - MEDIUM - متوسط - متوسط - СРЕДНЯЯ - СЕРЕДНЄ - ОРТАША
- 3 FORT - SCURO - ESCURA - SCURO - DONKER - DUNKEL - DARK - تیره - داكن - СИЛЬНАЯ - СИЛЬНЕ - ҚАТТЫ

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

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

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

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

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

Hinweis: die Warmhaltezeit ist nicht in der Gesamtzeit enthalten.

Comment: the total duration does not include warming time.

التعليق: المدة الإجمالية لا تتضمن مدة التسخين.

نظر: مدت زمان کل شامل زمان گرم شدن نمی باشد.

Примечание: в общую продолжительность не входит время поддержания хлеба в теплом состоянии.

Зауваження: загальних час не враховує час у режимі підігріву.

Түсіндірме: жалпы уақытқа жылыту кезеңі кірмейді.

FR	p. 5 – 14
ES	p. 15 – 24
PT	p. 25 – 34
IT	p. 35 – 44
NL	p. 45 – 54
DE	p. 55 – 64
EN	p. 65 – 74
AR	p. 84 – 75
FA	p. 94 – 85
RU	p. 95 – 106
UK	p. 107 – 117
KK	p. 118 – 127