

morphy richards®



Breadmaker

Please read and keep these instructions

GB

Machine à pain

Merci de bien vouloir lire et conserver ces instructions

F

Brotbackautomat

Lesen Sie diese Bedienungsanleitung, und heben Sie sie gut auf

D

Máquina de fazer pão

Leia e guarde estas instruções

P

Bagemaskine

Læs og gem venligst denne vejledning

DK

Automat do pieczenia chleba

Prosimy zapoznać się z niniejszą instrukcją obsługi i zachować ją do wykorzystania w przyszłości

PL

Хлебопечка

Внимательно изучите и сохраните данное руководство

RU

Aparat de pâine

Vă rugăm să citiți și să păstrați aceste instrucțiuni

R



www.morphyrichards.com



IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

The use of any electrical appliance requires the following common sense safety rules.

Please read these instructions carefully before using the product.

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, if they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Children shall not play with the appliance.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.
- Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.

In addition, we offer the following safety advice.

Location

- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as: farm houses; by clients in hotels, motels and other residential type environments; bed and breakfast type environments. It is not suitable for use in staff kitchen areas in shops, offices and other working environments.
- Always locate your appliance away from the edge of a worktop.
- Ensure that the appliance is used on a firm, flat surface.
- Do not use the appliance outdoors, or near water.
- Do not place the appliance on or near heat sources such as gas or electric stove, ovens, or burners.

Mains Cable

- The mains cable should reach from the socket to the base unit without straining the connections.
- Do not let the mains cable hang over the edge of a worktop where a child could reach it.
- Do not let the cable run across an open space e.g. between a low socket and table.
- Do not let the cable run across a cooker or toaster or other hot area which might damage the cable.
- If the supply cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

Personal Safety

- **WARNING: To protect against fire, electric shock and personal injury, do not immerse cord, plug or appliance in water or any other liquid.**
- **WARNING: Do not touch hot surfaces. Use oven mitts or oven gloves when removing the hot bread pan. Do not cover the steam vent openings under any circumstances.**
- **WARNING: Avoid contact with moving parts.**
- Extreme caution must be observed when moving an appliance with hot contents.
- Do not use the appliance with wet or moist hands.

Treating Scalds

- Run cold water over the affected area immediately. Do not stop to remove clothing, get medical help quickly.

Other Safety Considerations

- The use of accessory attachments not recommended by the manufacturer may cause damage to the Breadmaker.
- To avoid damaging the appliance, do not place the baking pan or any object on top of the unit.
- Do not clean with scouring pads. Do not wash the Baking Pan, Kneading Blade, Measuring Cup or Spoons in a dishwasher.
- Keep the appliance and the cable away from heat, direct sunlight, moisture and sharp edges.
- The baking pan must be in place prior to switching on the appliance.
- This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote control system.
- Always remove the plug from the socket whenever the machine is not in use, when attaching accessory parts, cleaning the machine or whenever a disturbance occurs. Pull on the plug, not the cable.
- Do not exceed the maximum quantities of flour and raising agent stated in recipes (enclosed).

Electrical Requirements

Check that the voltage on the rating plate of your appliance corresponds with your house electricity supply which must be A.C. (Alternating Current). Should the fuse in the mains plug require changing a 13 amp BS1362 fuse must be fitted.

WARNING: THIS APPLIANCE MUST BE EARTHED.

F**INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES**

Lorsque vous utilisez tout appareil électrique, vous devez respecter des consignes de sécurité relevant du bon sens.

Veillez lire ces instructions attentivement avant d'utiliser le produit.

- Cet appareil peut être utilisé par les enfants âgés de 8 ans et plus et les personnes souffrant de facultés physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou d'un manque d'expérience ou de connaissances, s'ils sont surveillés ou qu'ils ont reçu des informations suffisantes concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité, et s'ils comprennent les dangers en présence.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Les enfants ne doivent pas s'occuper du nettoyage et de l'entretien de l'appareil, sauf s'ils ont plus de 8 ans et qu'ils sont surveillés.
- Tenez l'appareil et son cordon d'alimentation hors de portée des enfants de moins de 8 ans.

Nous vous donnons également les conseils de sécurité suivants.

Lieu d'utilisation

- Cet appareil est destiné à être utilisé dans les applications domestiques et similaires, telles que les fermes, les hôtels, motels et autres établissements d'hébergement, et les établissements de type « bed and breakfast ». Il ne convient pas à une utilisation dans les cuisines réservées au personnel des magasins, bureaux et autres lieux de travail.
- Positionnez toujours votre appareil loin du bord du plan de travail.
- Utilisez l'appareil sur une surface solide et plate.
- N'utilisez jamais l'appareil dehors ou près d'une source d'eau.
- Ne placez pas l'appareil sur ou près de sources de chaleur telles que fours ou brûleurs gaz ou électriques.

Câble électrique

- Positionnez l'appareil de manière à ce que le cordon d'alimentation secteur puisse atteindre une prise électrique sans forcer sur les connexions.
- Ne laissez pas le cordon d'alimentation dépasser du bord d'un plan de travail, à un endroit où un enfant pourrait l'atteindre.
- Ne laissez jamais le cordon traverser un espace ouvert, par exemple entre une prise murale basse et une table.
- Ne laissez pas passer le câble sur une cuisinière, un grille-pain ou une autre surface chaude qui pourrait l'endommager.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de maintenance ou une personne de même qualification afin d'éviter tout risque.

Sécurité personnelle

- **DANGER : Pour vous protéger des risques d'incendie, d'électrocution et de blessure, ne plongez pas le cordon d'alimentation, la fiche électrique ou l'appareil lui-même dans l'eau ou dans d'autres liquides.**
- **DANGER : Ne touchez jamais les surfaces chaudes. Utilisez des maniques lorsque vous enlevez le moule à pain chaud. Ne couvrez jamais les grilles d'aération.**
- **DANGER : Évitez de toucher les pièces mobiles.**
- Soyez extrêmement prudent lorsque vous déplacez un appareil dont le contenu est chaud.
- N'utilisez pas l'appareil lorsque vos mains sont mouillées ou humides.

Traitement des brûlures

- Faites couler immédiatement de l'eau froide sur la zone touchée. Ne prenez pas le temps d'enlever les vêtements, et appelez rapidement un médecin.

Autres consignes de sécurité

- Si vous utilisez des accessoires non recommandés par le fabricant, vous risquez d'endommager votre machine à pain.
- Pour éviter d'endommager l'appareil, ne posez pas le moule ou un autre objet sur le dessus de l'appareil.
- N'utilisez pas de tampons à récurer pour nettoyer l'appareil. Le moule, la palette de pétrissage, la tasse de mesure et les cuillères ne passent pas au lave-vaisselle.
- Tenez l'appareil et son cordon d'alimentation éloignés de la chaleur, des rayons du soleil, de l'humidité et des rebords coupants.
- Le moule doit être en place avant de mettre l'appareil en marche.
- Cet appareil n'est pas conçu pour être commandé par un programmeur extérieur ou par un système de commande à distance.
- Débranchez toujours l'appareil du secteur lorsqu'il n'est pas utilisé, lorsque vous montez des accessoires, lorsque vous le nettoyez, ou encore en cas de problème d'alimentation électrique. Tirez toujours sur la fiche, et non sur le cordon.
- Ne dépassez pas les quantités maximum de farine et de levure indiquées dans les recettes (jointes).

Alimentation électrique

Contrôlez que la tension sur la plaque d'identification de votre appareil correspond à votre alimentation électrique domestique, qui doit être en C.A. (Courant alternatif). Si le fusible de la fiche 13 ampères doit être remplacé, vous devez utiliser un fusible BS1362 de 13 ampères.

DANGER : CET APPAREIL DOIT ÊTRE MIS À LA TERRE.

GB**F**

D**WICHTIGE HINWEISE ZUR SICHERHEIT**

Für die Benutzung elektrischer Haushaltsgeräte sind folgende Regeln zur Wahrung der Sicherheit einzuhalten.

Vor der Verwendung des Geräts bitte die Bedienungsanleitung aufmerksam lesen.

- Dieses Gerät kann von Kindern über 8 Jahren, von Personen, deren körperliche oder geistige Unversehrtheit oder deren Wahrnehmungsfähigkeit eingeschränkt ist, sowie von Personen mit mangelnden Kenntnissen oder Erfahrung benutzt werden. Dies gilt nur unter der Voraussetzung, dass sie beaufsichtigt werden oder dass sie eine Einweisung in die sichere Nutzung des Geräts und die damit verbundenen Gefahren erhalten haben.
- Kinder dürfen mit dem Gerät nicht spielen.
- Reinigung und Wartung dürfen ohne Beaufsichtigung nicht von Kindern unter 8 Jahren durchgeführt werden.
- Bewahren Sie das Gerät und das dazugehörige Netzkabel nicht in Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf.

Darüber hinaus gelten folgende Sicherheitshinweise.

Aufstellungsort

- Dieses Gerät ist für die Verwendung im Haushalt und ähnliche Anwendungen vorgesehen, z. B.: Bauernhöfe, von Kunden in Hotels, Motels oder anderen wohnungähnlichen Räumlichkeiten, Pensionen und vergleichbaren Unterbringungsmöglichkeiten. Es eignet sich nicht für Personalküchenbereiche in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen.
- Das Gerät stets weit entfernt von der Kante einer Arbeitsplatte aufstellen.
- Das Gerät auf einer fest stehenden, flachen Oberfläche benutzen.
- Das Gerät darf nicht im Freien oder in der Nähe von Wasser benutzt werden.
- Das Gerät nicht auf oder dicht neben Wärmequellen aufstellen, wie z. B. Gas- oder Elektroherde oder Herdplatten.

Netzkabel

- Das Netzkabel muss spannungsfrei von der Steckdose bis zum Unterteil des Geräts verlegt sein.
- Das Netzkabel nicht über die Kante einer Arbeitsplatte herabhängen lassen. Ein Kind könnte daran ziehen.
- Das Kabel nicht über eine offene Fläche verlegen, z. B. zwischen einer tief angebrachten Steckdose und einem Tisch.
- Das Netzkabel nicht über eine warme Herdplatte, einen Toaster oder andere heiße Flächen verlegen, da das Kabel sonst beschädigt werden kann.
- Ist das Netzkabel beschädigt, muss es zur Vermeidung von Unfällen vom Hersteller, dem Kundendienst oder einer Fachkraft ersetzt werden

Eigene Sicherheit

- **WARNUNG: Zum Schutz vor Feuer, elektrischen Schlägen und vor Verletzungen weder das Kabel, noch den Stecker oder das Gerät in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.**
- **WARNUNG: Heiße Flächen nicht berühren. Benutzen Sie Ofenfüstlinge oder -handschuhe, um den Behälter mit dem warmen Brot herauszunehmen. Die Belüftungsöffnungen dürfen unter keinen Umständen abgedeckt oder blockiert werden.**
- **WARNUNG: Berühren Sie keine beweglichen Teile.**
- Beim Transportieren von Geräten mit heißem Inhalt sehr vorsichtig vorgehen.
- Benutzen Sie das Gerät nicht mit feuchten oder nassen Händen.

Behandlung von Verbrennungen

- Verbrennungen unverzüglich mit kaltem Wasser kühlen. Mit dem Kühlen der Wunde auch beim Ausziehen von Kleidungsstücken nicht aufhören und rasch einen Arzt rufen.

Weitere Anmerkungen zur Sicherheit

- Der Einsatz von Zubehöre- oder -aufsätzen, die vom Hersteller nicht empfohlen werden, können zu Schäden am Gerät zu vermeiden, darf weder der Backbehälter noch ein anderer Gegenstand auf dem Gerät abgestellt werden.
- Nicht mit Scheuerschwämmen reinigen. Backbehälter, Knetisen, Messbecher und Löffel nicht in der Spülmaschine waschen.
- Das Gerät und das Kabel vor Wärme, direkter Sonnenbestrahlung, Feuchtigkeit, scharfen Kanten und ähnlichen Gefahrenquellen fernhalten.
- Vor dem Einschalten des Geräts muss der Backbehälter eingesetzt sein.
- Dieses Gerät ist nicht für den Betrieb über eine externe Zeitschaltvorrichtung oder eine separate Fernsteuerung vorgesehen.
- Immer den Stecker aus der Steckdose ziehen, wenn das Gerät nicht benutzt wird, wenn Zubehörteile angebracht werden, der Automat gereinigt wird oder falls eine Betriebsstörung auftritt. Immer am Stecker und nicht am Kabel ziehen.
- Die in den Rezepten angegebene Maximalmenge an Mehl oder Hebemitteln nicht überschreiten (anbei).

Elektrischer Anschluss

Sicherstellen, dass die auf dem Typenschild des Geräts angegebene Spannung mit der Haushaltsspannung Ihrer Elektrizitätsversorgung übereinstimmt; es muss eine Wechselstromspannung (abgekürzt AC) sein. Falls die Sicherung in dem Sicherungshalter ausgetauscht werden muss, ist eine Sicherung mit 13 A gemäß BS1362 zu verwenden.

WARNUNG: DIESES GERÄT MUSS GEERDET WERDEN.



INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES

A utilização de qualquer aparelho elétrico exige o cumprimento das seguintes regras de segurança de senso comum.

Leia atentamente estas instruções antes de utilizar o produto.

- Este aparelho pode ser utilizado por crianças com 8 ou mais anos de idade e pessoas cujas capacidades físicas, sensoriais ou mentais sejam reduzidas ou que não possuam os conhecimentos e a experiência necessários, se as mesmas forem vigiadas e instruídas acerca da utilização do aparelho de forma segura e compreenderem os perigos envolvidos.
- As crianças não devem brincar com o aparelho.
- As tarefas de limpeza e manutenção pelo utilizador não devem ser realizadas por crianças com menos de 8 anos e sem supervisão.
- Mantenha o aparelho e o respetivo cabo de alimentação afastado do alcance de crianças com menos de 8 anos.

Além disso, damos os seguintes conselhos de segurança:

Localização

- Este aparelho destina-se a ser utilizado em aplicações domésticas e similares, tais como: turismo rural; por clientes em hotéis, motéis e outros ambientes de tipo residencial; ambientes de tipo alojamento e pequeno-almoço. Não é adequado para utilização em copas de pessoal em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho.
- Coloque sempre o aparelho afastado das extremidades da superfície de trabalho.
- Certifique-se de que o aparelho se encontra numa superfície firme e plana.
- Não utilize o aparelho no exterior ou perto de água.
- Não coloque o aparelho sobre ou junto a fontes de calor, tais como fogões elétricos ou a gás, fornos ou bicos de aquecimento.

Cabo de alimentação

- O cabo de alimentação deverá ter o comprimento adequado, desde a tomada até à unidade da base, sem forçar as ligações.
- Não permita que o cabo de alimentação fique pendurado na extremidade de uma superfície de trabalho ao alcance de uma criança.
- Não permita que o cabo atravesse um espaço aberto, por exemplo, entre uma tomada baixa e uma mesa.
- Não permita que o cabo passe sobre um fogão, uma torradeira ou outra área quente que possa danificar o cabo.
- Caso danifique o cabo de alimentação, deverá solicitar a substituição pelo fabricante, por um agente de assistência técnica ou por uma pessoa igualmente qualificada, para evitar perigos.

Segurança pessoal

- **AVISO:** Para evitar o risco de incêndio, choque elétrico e ferimentos, não introduza o cabo de alimentação, a ficha ou o aparelho em água ou qualquer outro líquido.
- **AVISO:** Não toque nas superfícies quentes. Utilize pegas ou luvas de cozinha para retirar a forma de pão quente. Nunca cubra as aberturas de ventilação.
- **AVISO:** Evite o contacto com as peças móveis.
- Proceda cuidadosamente quando deslocar o aparelho com conteúdos quentes.
- Não utilize este aparelho se tiver as mãos molhadas ou húmidas.

Tratamento de queimaduras

- Passe imediatamente água fria pela área afetada. Não pare para despir a roupa. Obtenha assistência médica rapidamente.

Outras recomendações de segurança

- A utilização de acessórios não recomendados pelo fabricante poderá causar danos na máquina de fazer pão.
- Para evitar danos no aparelho, não coloque a forma ou qualquer outro objeto sobre a unidade.
- Não limpe com esfregões. Não lave a forma, a lâmina de mistura, as colheres ou a chávina de doseamento na máquina de lavar loiça.
- Mantenha o aparelho e o cabo de alimentação afastados do calor, luz solar direta, humidade e arestas afiadas.
- É obrigatório colocar a forma de pão antes de ligar o aparelho.
- Este aparelho não se destina a ser utilizado com um temporizador externo ou um sistema de controlo remoto separado.
- Retire a ficha da tomada sempre que não pretender utilizar a máquina, quando instalar acessórios, quando efetuar a limpeza e sempre que ocorrer algum problema. Puxe a ficha, não o cabo.
- Não exceda as quantidades máximas de farinha e fermento indicadas nas receitas (incluídas).

Requisitos elétricos

Verifique se a voltagem na placa nominal do seu aparelho corresponde à alimentação existente na sua habitação, que deverá ser CA (corrente alterna). Caso seja necessário substituir o fusível da ficha de alimentação, deve ser colocado um fusível BS1362 de 13 A.

AVISO: É OBRIGATÓRIO LIGAR ESTE APARELHO À TERRA.



VIGTIGE SIKKERHEDSINSTRUKSER

Brug af elektriske enheder kræver følgende sikkerhedsregler, der er sund fornuft.

Læs denne vejledning omhyggeligt, før produktet tages i brug.

- Apparatet kan anvendes af børn i alderen fra 8 år og ældre, og personer med nedsat fysisk, sansemæssig eller mental kapacitet, eller manglende erfaring og viden, hvis de er under opsyn af eller har fået brugsvejledning fra en person med ansvar for deres sikkerhed, og forstår de involverede risici.
- Børn må ikke lege med apparatet.
- Rengøring og vedligeholdelse må ikke foretages af børn, medmindre de er over 8 år og under opsyn.
- Hold apparatet og den elektriske ledning utilgængelig for børn under 8 år.

Derudover har vi følgende sikkerhedsråd.

Placering

- Dette apparat er beregnet til brug i husholdningen og til lignende anvendelser, såsom: stuehuse, gæster i hoteller, moteller og andre typer beboelse samt bed and breakfast-steder. Det er ikke egnet til brug i personalekøkkener i forretninger, kontorer eller på andre arbejdspladser.
- Anbring altid apparatet væk fra kanten af arbejdsbordet.
- Sørg for, at apparatet bruges på en solid, flad overflade.
- Apparatet må ikke bruges udendørs eller nær vand.
- Placer ikke apparatet på eller nær varmekilder såsom gas- eller elkogeplader eller -ovne.

Ledning

- Ledningen skal kunne nå fra stikkontakten til soklen uden, at den belaster tilslutningerne.
- Lad ikke ledningen hænge ud over kanten af bordet, hvor et barn kan nå den.
- For ikke ledningen på tværs af et åbent rum, f.eks. mellem en lavtsiddende kontakt og et bord.
- For ikke ledningen henover et komfur, en brødrister eller andre varme områder, som kan beskadige ledningen.
- Hvis ledningen er beskadiget, skal den udskiftes af producenten eller dennes reparatør eller en lignende kvalificeret person for at undgå farer.

Personlig sikkerhed

- **ADVARSEL:** For at beskytte mod brand, elektrisk stød og personskade må man ikke dyppe ledningen, stikket eller apparatet i vand eller andre væsker.
- **ADVARSEL:** Varme overflader må ikke berøres. Benyt altid ovenvanter eller ovenhandsker, når den varme bageform udtages. Dampåbningerne må under ingen omstændigheder tildækkes.
- **ADVARSEL:** Undgå at komme i kontakt med bevægelige dele.
- Man skal være yderst forsigtig, når et apparat med varm væske flyttes.
- Apparatet må ikke berøres med våde eller fugtige hænder.

Behandling af skoldninger

- Hæld straks rindende, koldt vand over det skoldede område. Stands ikke for at fjerne beklædning, og søg straks lægehjælp.

Andre sikkerhedsovervejelser

- Brugen af tilbehør, der ikke anbefales af producenten, kan beskadige bagemaskinen.
- For at undgå at beskadige apparatet må man ikke lægge bageformen eller andre genstande oven på det.
- Brug ikke skuresvampe. Bageformen, dejkrogen, målebægeret eller -skeen må ikke komme i opvaskemaskinen.
- Hold apparatet og ledningen væk fra varme, direkte sollys, fugt, skarpe kanter og lignende.
- Bageformen skal være isat, før apparatet tændes.
- Apparatet er ikke beregnet til betjening af en ekstern timer eller et separat fjernbetjeningsystem.
- Tag altid stikket ud af stikkontakten, når apparatet ikke benyttes, når der sættes tilbehør i, når bagemaskinen rengøres, eller når som helst der opstår et problem. Træk i stikket, ikke ledningen.
- Brug ikke mere end de maksimale mængder af mel og gær angivet i opskrifterne (vedlagt).

Elektriske krav

Kontroller, at den angivne spænding på apparatets typeskilt svarer til husholdningens elforsyning (vekselstrøm). Hvis sikringen i stikket skal udskiftes, skal den udskiftes med en 13 A BS1362-sikring.

ADVARSEL: DETTE APPARAT SKAL JORDES.

PL

WAŻNE INSTRUKCJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

Użytkowanie każdego urządzenia elektrycznego wymaga przestrzegania następujących podstawowych zasad bezpieczeństwa.

Przed rozpoczęciem używania tego urządzenia należy uważnie przeczytać te instrukcje.

- To urządzenie może być używane przez dzieci w wieku od 8 lat oraz przez osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych bądź nieposiadające odpowiedniego doświadczenia i wiedzy, pod warunkiem że osoby te są nadzorowane lub zostały poinstruowane w zakresie bezpiecznej obsługi urządzenia i rozumieją grożące niebezpieczeństwa.
- Należy dopilnować, aby dzieci nie używały tego urządzenia do zabawy.
- Dzieciom w wieku poniżej 8 lat i pozbawionym nadzoru nie wolno czyścić ani przeprowadzać czynności konserwacyjnych urządzenia.
- Urządzenie oraz przewód zasilający powinny znajdować się poza zasięgiem dzieci w wieku do 8 lat.

Poniżej podajemy porady dotyczące bezpiecznego użytkowania urządzenia.

Lokalizacja

- To urządzenie jest przeznaczone do zastosowań domowych i podobnych, takich jak: gospodarstwa domowe, użytkownicy w hotelach i motelach oraz innych obiektach mieszkalnych, noclegowniach i schroniskach. Urządzenie nie jest przeznaczone do zastosowań profesjonalnych lub przemysłowych, tzn. w kuchniach, zakładach, biurach lub innych placówkach przemysłowych.
- Zawsze umieszczaj urządzenie z dala od krawędzi blatu.
- Upewnij się, że urządzenie stoi na stabilnej, płaskiej powierzchni.
- Nie korzystaj z urządzenia na wolnym powietrzu ani w pobliżu wody.
- Nie umieszczaj urządzenia w pobliżu źródeł ciepła, takich jak kucharki lub palniki gazowe albo elektryczne.

Przewód zasilający

- Po podłączeniu do gniazda elektrycznego przewód zasilający nie powinien być naprężony.
- Przewód zasilający nie może zwisać z blatu w miejscu, w którym byłby w zasięgu dziecka.
- Przewód zasilający nie może zwisać swobodnie, np. między nisko umieszczonym gniazdem elektrycznym a stołem.
- Przewód zasilający nie może leżeć na kuchence ani innej gorącej powierzchni, na której mógłby ulec uszkodzeniu.
- Jeśli przewód zasilający ulegnie uszkodzeniu, musi zostać wymieniony w autoryzowanym punkcie serwisowym producenta, co pozwoli uniknąć ewentualnego niebezpieczeństwa.

Bezpieczeństwo osób

- **OSTRZEŻENIE:** Aby uniknąć pożaru, porażenia prądem oraz obrażeń ciała, nie zanurzaj przewodu zasilającego, wtyczki ani samego urządzenia w wodzie ani w żadnym innym płynie.
- **OSTRZEŻENIE:** Nie dotykaj gorących powierzchni. Wyjmując gorącą formę do pieczenia, korzystaj z rękawic kuchennych. W żadnym razie nie zasłaniaj wylotów pary.
- **OSTRZEŻENIE:** Unikaj styczności z ruchomymi częściami.
- Podczas przenoszenia urządzenia z gorącą zawartością należy zachować szczególną ostrożność.
- Nie obsługuj urządzenia mokrymi ani wilgotnymi rękami.

Pierwsza pomoc przy oparzeniach

- Natychmiast umieść poparzone miejsce pod zimną, bieżącą wodą. Nie próbuj zdejmować ubrania, zadzwoń szybko po pomoc medyczną.

Inne uwagi dotyczące bezpieczeństwa

- Korzystanie z dodatkowych przystawek niezalecanych przez producenta może doprowadzić do uszkodzenia automatu do pieczenia chleba.
- Aby uniknąć uszkodzenia urządzenia, nie stawiaj na nim formy do pieczenia ani żadnych innych przedmiotów.
- Do mycia nie używaj zmywaków drucianych. Formy do pieczenia, mieszkadła, kubka pomiarowego ani łyżek pomiarowych nie należy myć w zmywarce.
- Urządzenie i przewód zasilający powinny znajdować się z dala od miejsc o wysokiej temperaturze, bezpośredniego światła słonecznego, wilgoci oraz ostrych krawędzi.
- Forma do pieczenia musi być włożona na właściwe miejsce przed włączeniem urządzenia.
- Do urządzenia nie może być podłączony zewnętrzny wyłącznik czasowy lub system zdalnego sterowania.
- Zawsze wyjmij wtyczkę z gniazdka, gdy urządzenie nie jest używane, podczas zakładania przystawek lub czyszczenia urządzenia albo w razie jakiegokolwiek problemu. Ciągnij za wtyczkę, nie za przewód.
- Nie należy przekraczać maksymalnych ilości mąki ani środka spulchniającego, które zostały podane w przepisach (dołączonych do produktu).

Wymagania elektryczne

Upewnij się, że napięcie podane na tabliczce znamionowej urządzenia odpowiada napięciu gniazda elektrycznego, które doprowadza prąd przemienny. Jeśli wystąpi konieczność wymiany bezpiecznika 13 A we wtyczce, należy go wymienić na bezpiecznik 13 A o oznaczeniu BS1362.

OSTRZEŻENIE: URZĄDZENIE WYMAGA UZIEMIENIA.

DK

PL



ВАЖНЫЕ ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

При пользовании любым электроприбором необходимо соблюдать элементарную осторожность.

Внимательно прочитайте следующие правила перед использованием прибора.

- Этот прибор может использоваться детьми старше 8 лет и лицами с ограниченными физическими, сенсорными и умственными способностями либо недостаточным опытом и знаниями при условии, что они находятся под присмотром или получили указания относительно безопасного использования прибора и осознают сопутствующие опасности.
- Не позволяйте детям играть с прибором.
- Очистка и обслуживание не должны выполняться детьми младше 8 лет. Дети старше 8 лет могут выполнять эти операции под присмотром.
- Храните прибор и его шнур питания вне досягаемости детей младше 8 лет.

Кроме этого, мы предлагаем дополнительные советы по мерам безопасности.

Размещение

- Данный прибор предназначен для использования в быту и в аналогичных условиях: в деревенских домах; постояльцами в отелях, мотелях и других жилых сооружениях; при размещении по типу «номер плюс завтрак». Прибор не предназначен для использования на профессиональных кухнях в магазинах, офисах и в других рабочих условиях.
- Всегда располагайте прибор вдали от края стола.
- Используйте прибор только на прочной и ровной поверхности.
- Не используйте прибор вне помещений или около воды.
- Не ставьте данный прибор на источники тепла, такие, как духовка газовой или электрической плиты или горелки.

Кабель

- Сетевой провод должен быть подключен к розетке без натяжения.
- Следите за тем, чтобы шнур питания не свисал с края рабочей поверхности, где до него может дотянуться ребенок.
- Следите за тем, чтобы провод не проходил через открытое пространство, т. е. от низко расположенной розетки к столу.
- Не допускайте того, чтобы шнур проходил над кухонной плитой, тостером или другими горячими поверхностями, которые могут повредить кабель.
- Если поврежден сетевой шнур, то, во избежание опасности, для его замены следует обратиться к производителю, в его сервисный центр или к квалифицированному специалисту.

Личная безопасность

- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Во избежание пожара, поражения электрическим током и получения травмы не погружайте провод, вилку и прибор в воду или любые другие жидкости.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Не дотрагивайтесь до горячих поверхностей. Используйте термостойкие рукавицы или перчатки или для извлечения горячей хлебопекарной формы. Ни в коем случае не закрывайте отверстия для выпуска пара.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Не прикасайтесь к движущимся частям.
- Соблюдайте осторожность при перемещении прибора с горячим содержимым.
- Не используйте прибор, если у вас мокрые или влажные руки.

При ошпаривании

- Немедленно подставьте пораженный участок под холодную воду. Снимите одежду с пораженного участка, быстро обратитесь за медицинской помощью.

Другие меры предосторожности

- Использование принадлежностей, не рекомендованных производителем, может вызвать повреждение хлебопекарной машины.
- Во избежание повреждения устройства не ставьте на него хлебопекарную форму или другие предметы.
- Не чистите поверхность абразивными губками. Не мойте хлебопекарную форму, мерный стакан, ложку или месильные лопасти в посудомоечной машине.
- Не располагайте устройство и кабель вблизи источников тепла, на прямом солнечном свете, в местах, где возможно воздействие влаги, на острых краях и т.п.
- Перед включением устройства необходимо установить хлебопекарную форму.
- Прибор не рассчитан на работу от внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.
- Всегда вынимайте вилку из розетки, когда машина не используется, при присоединении принадлежностей, чистке машины или неисправности. Тяните за вилку, а не за кабель.
- Не превышайте максимальные количества муки и разрыхлителя, указанные в рецептах (в комплекте).

Электротехнические требования

Убедитесь в том, что напряжение на табличке с паспортными данными прибора соответствует параметрам электросети в вашем доме

(переменный ток). При необходимости замены предохранителя в вилке на 13 А следует установить предохранитель BS1362 на 13 А.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: ДАННЫЙ ПРИБОР ТРЕБУЕТ ЗАЗЕМЛЕНИЯ.

R

INSTRUCȚIUNI IMPORTANTE DE SIGURANȚĂ

Utilizarea oricărui tip de aparat electric impune respectarea următoarelor reguli generale de siguranță.

Vă rugăm să parcurgeți cu atenție aceste instrucțiuni înainte de a utiliza produsul.

- Produsul poate fi utilizat de copii de peste 8 ani și persoane ale căror capacități fizice, senzoriale sau mentale sunt reduse sau care posedă puțină experiență și cunoștințe legate de acest tip de produs, dacă aceste persoane sunt supravegheate sau instruite în ceea ce privește utilizarea în siguranță a produsului și înțeleg riscurile implicate.
- Copiii nu trebuie să se joace cu acest aparat.
- Curățarea și întreținerea nu trebuie efectuate de către copii, decât dacă aceștia au peste 8 ani și sunt supravegheați.
- Nu lăsați aparatul și cablul de alimentare la îndemâna copiilor sub 8 ani.

În plus, vă oferim următoarele recomandări de siguranță.

Amplasare

- Acest aparat este proiectat pentru a fi folosit în casă și alte locații similare, precum: ferme, de către clienți în hoteluri, moteluri și alte medii de natură rezidențială; medii de tip B&B. Nu este indicată utilizarea în bucătăriile pentru personal în magazine, birouri, și alte medii de lucru.
- Nu amplasați niciodată aparatul pe marginea blatului de lucru.
- Asigurați-vă că aparatul este utilizat pe o suprafață fermă și plată.
- Nu utilizați aparatul afară sau în apropierea apei.
- Nu așezați aparatul deasupra sau în apropierea surselor de căldură, precum aragazuri electrice sau pe gaz, cuptoare sau arzătoare.

Cablul de alimentare

- Cablul de alimentare trebuie să se poată conecta lejer la priza de alimentare, fără să fie foarte întins.
- Nu lăsați cablul de alimentare să atârne peste marginea blatului de lucru, unde copiii care ar putea ajunge la el.
- Nu lăsați cablul întins peste un spațiu gol, cum ar fi între o priză joasă și o masă.
- Nu lăsați cablul întins deasupra unei plite de gătit sau prăjitor de pâine sau a altei suprafețe fierbinți, care ar putea deteriora cablul.
- În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de către producător, agenții săi de service sau persoane cu calificări similare, pentru a evita orice pericol.

Siguranța personală

- **AVERTISMENT:** Pentru a vă proteja împotriva incendiilor, șocurilor electrice și leziunilor, nu introduceți cablul, ștecherul sau aparatul în apă sau orice alt lichid.
- **AVERTISMENT:** Nu atingeți suprafețele fierbinți. Utilizați mănuși pentru cuptor atunci când scoateți tava de pâine caldă. Nu acoperiți niciodată orificiile de aerisire pentru aburi.
- **AVERTISMENT:** Evitați contactul cu piesele în mișcare.
- Trebuie avută foarte mare grijă atunci când mutați un aparat cu conținut fierbinte.
- Nu utilizați aparatul dacă aveți mâinile ude sau umede.

Tratarea arsurilor

- Turnați imediat apă rece peste zona afectată. Nu vă opriți pentru a vă scoate hainele, solicitați ajutor medical cât mai repede.

Alte recomandări legate de siguranță

- Utilizarea accesoriilor atașabile nerecomandate de către producător poate cauza deteriorarea aparatului de pâine.
- Pentru a evita deteriorarea aparatului, nu așezați tava de copt sau orice alt obiect deasupra unității.
- Nu curățați cu un burete abraziv. Nu spălați tava de copt, paleta pentru frământare, cana de măsurare sau lingurile în mașina de spălat vase.
- Păstrați aparatul și cablul departe de căldură, lumina solară directă, umezeală și margini ascuțite.
- Tava de copt trebuie așezată la loc înainte de a porni aparatul.
- Acest aparat nu este făcut pentru a fi folosit prin intermediul unui temporizator extern sau un sistem separat de control de la distanță.
- Scoateți întotdeauna ștecherul din priză atunci când aparatul nu este în funcțiune, când atașați accesoriile, când îl curățați sau ori de câte ori apar probleme. Trageți de ștecher, nu de cablu.
- Nu depășiți cantitățile maxime de făină și agenți de creștere recomandate în rețete (anexate).

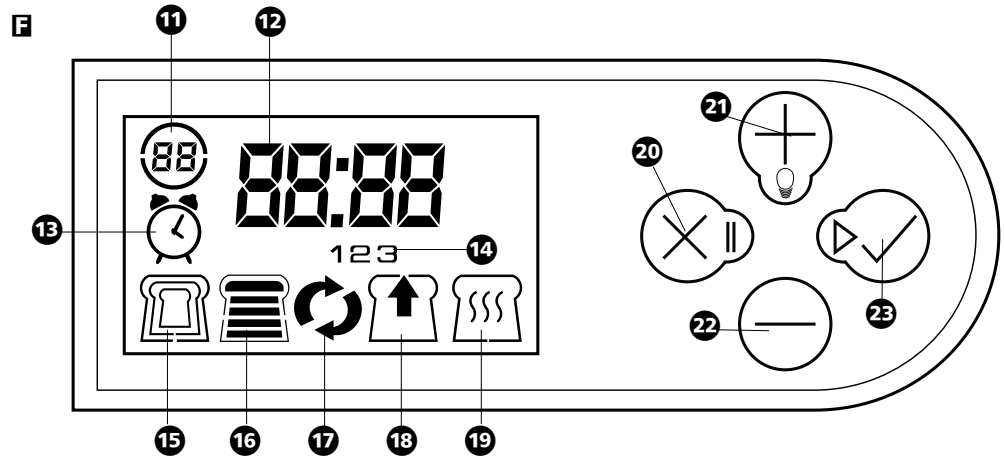
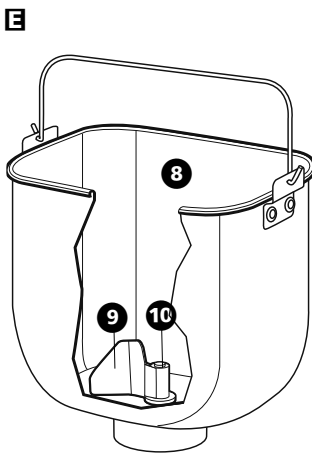
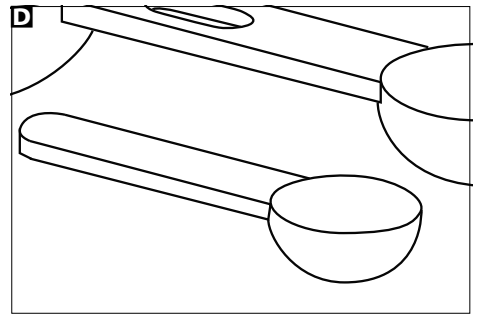
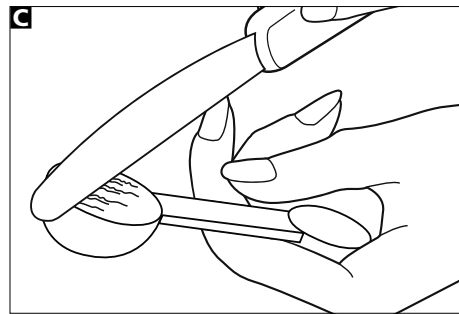
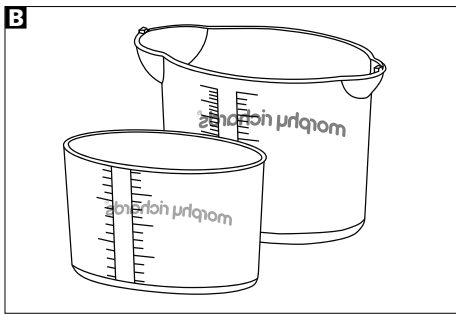
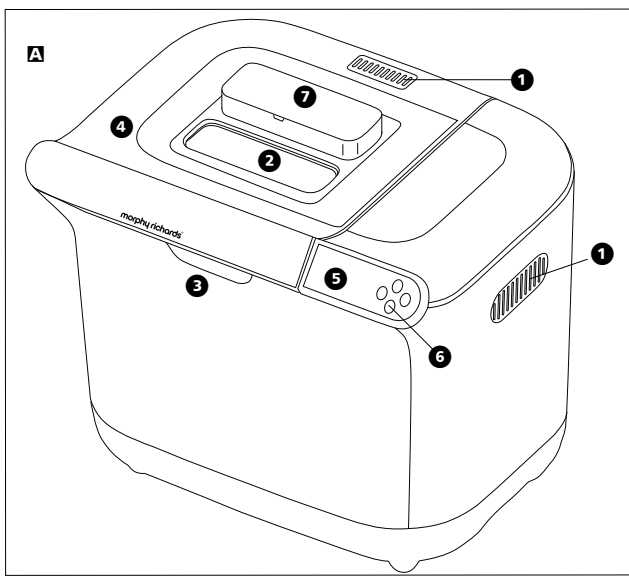
Condiții de utilizare electrică

Asigurați-vă că tensiunea de pe plăcuța de identificare a aparatului corespunde cu tensiunea de alimentare electrică a locuinței dumneavoastră, care trebuie să fie de C.A. (curent alternativ). În cazul în care siguranța ștecherului aparatului trebuie schimbată, montați o siguranță BS1362 de 13 amp.

AVERTISMENT: ACEST APARAT TREBUIE ÎMPĂMÂNTAT.

RU

R



GB Programme Baking Times
F Temps de cuisson des programmes
D Backzeiten nach Programm
P Tempos de cozedura do programa

DK Programmerede bagetider
PL Czasy pieczenia programów
RU Программирование времени выпечки
R Program de timp de coacere



Programme	Size							Total time	Keep warm
Programme	Taille							Temps total	Garde au chaud
Programm	Größe							Gesamtdauer	Warmhalten
Programa	Tamanho							Tempo total	Manter quente
Program	Størrelse							Tid i alt	Hold varm
Program	Wielkośc							Całkowity czas	Podtrzymanie ciepła
Программа	Размер							Общее время	Поддержание тепла
Program	Mărime							Durată totală	Păstrare produs cald
1	1lb	8	20	13 •	25	45	60	2:51	60
	1.5 lb	9	20	14 •	25	45	60	2:53	60
	2lb	10	20	15 •	25	45	65	3:00	60
2	1.5lb	9	25	18 •	35	70	55	3:32	60
	2lb	10	25	20 •	35	70	60	3:40	60
3	1.1b	10	5	20 •	28	45	47	2:35	60
	1.5lb	10	5	20 •	30	45	50	2:40	60
	1.5lb	10	5	20 •	30	45	55	2:45	60
4	1.5lb	15	40	5 •	25	40	50	2:55	60
	2lb	15	40	5 •	25	40	55	3:00	60
5	1lb	13	40	17 •	30	50	60	3:30	60
	1.5lb	16	40	19 •	30	50	65	3:40	60
	2lb	18	40	22 •	30	50	70	3:50	60
6		20	-	-	30	40	-	1:30	-
7		-	15	45	-	-	20	1:20	20
8		10	20	15	15	25	65	2:30	60
9		10	5	20	30	35	70	2:50	60
10		10	10	15 •	20	30	70	2:35	60
11	1.5lb	11	-	-	-	17	42	1:10	60
12	2 lb	12	-	-	-	20	43	1:15	60
13		-	-	-	-	60	1:00	60	-
14		20	-	-	-	30	-	0:50	-
15		7	5	8 •	-	-	80	1:40	60
18		10	-	-	-	-	60	1:10	60
19		10	5	20	33	40	62	2:50	60

GB

F

D

P

DK

PL

RU

R

GB Symbols
F Symboles
D Symbole
P Símbolos

RU Символы
DK Symboler
PL Symbole
R Simboluri

GB	1st Kneading Symbol	1st Rising Symbol	2nd Kneading Symbol	2nd Rising Symbol	3rd Rising Symbol	Baking Symbol
F	1er pétrissage Symbole	1er levage Symbole	2ème pétrissage Symbole	2ème levage Symbole	3ème levage Symbole	Cuisson Symbole
D	1. Knetstufe Symbol	1. Quellstufe Symbol	2. Knetstufe Symbol	2. Quellstufe Symbol	3. Quellstufe Symbol	Backen Symbol
P	1º Amassar Símbolo	1ª Fermentação Símbolo	2º Amassar Símbolo	2ª Fermentação Símbolo	3ª Fermentação Símbolo	Cozedura Símbolo
DK	1. æltning Symbol	1. hævning Symbol	2. æltning Symbol	2. hævning Symbol	3. hævning Symbol	Bagning Symbol
PL	1. wyrabianie Symbol	1. wyrastanie Symbol	2. wyrabianie Symbol	2. wyrastanie Symbol	3. wyrastanie Symbol	Pieczenie Symbol
RU	1-й замес Символ	1-й подъём Символ	2-й замес Символ	2-й подъём Символ	3-й подъём Символ	Выпекание Символ
R	Prima frământare Simbol	Prima creştere Simbol	A doua frământare Simbol	A doua creştere Simbol	A treia creştere Simbol	Coacere Simbol

GB Programmes
F Programmes
D Programme

P Programas
DK Programmer
PL Programy

RU Программы
R Programme

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17
GB	Basic	Wholemeal	Sweet	Sandwich	French	Dough	Jam	Bread mixes	Speciality	Gluten free	Fastbake, small	Fastbake, large	Extra bake	Pizza dough	Quick	Cake*	Dessert*
F	Simple	Complet	Sucré	Sandwich	Baguette	Pâte	Confiture	Mélanges pour pain	Spécial	Sans gluten	Fastbake,	Fastbake, petit	Extra-large	Pizza	Pâte rapide	Gâteau*	Dessert*
D	Normal	Vollwert	Süßes	Sandwich	Französisch	Teig	Marmelade	Brotbackmischungen	Spezialbrote	Glutenfrei	Schnellbacken,	Schnellbacken, klein	Extra-groß	Pizza-boden	Schneller Teig	Kuchen*	Dessert*
P	Básico	Trigo integral	Doce	Sandwich	Francés	Massa pão	Compota	Misturas para glúten	Especialidade	Sem pequeno	Cozedura rápida, grande	Cozedura rápida, pizza	Extra rápida	Cozedura de	Massa	Bolo*	Sobremesa*
DK	Almindeligt	Fuldkornsmel	Sod	Sandwich	Fransk	Dej	Syltetøj	Brod blandes	Specialiteter	Gluten fri	Hurtigbagning	Hurtigbagning lille	Ekstra stor	Pizza bage	Uden hævning dej	Kage*	Dessert*
PL	Programy	Razowy	Słodki	Kanapka	Francuski	Ciasto	Dżem	Chleb mieszanki	Specjalny	Gluten brak	Szybki wypiek, maly	Szybki wypiek, maly	Bardzo duzy	Pizza ciasto	Szybkie ciasto	Ciasto*	Deser*
RU	Основная	Непросеян.	Сладкий	Сэндвич	Французский	Тесто	Джем	Готовые смеси	Специальный	Без глютена	Быстрая выпечка,	Быстрая выпечка, малый	Супер большой	Пицца выпечка	Быстрое тесто	Кекс*	Десерт*
R	Basic	Wholemeal	Sweet	Sandwich	French	Dough	Jam	Bread mixes	Speciality	Gluten free	Fastbake, small	Fastbake, large	Extra bake	Pizza dough	Quick	Cake*	Dessert*

GB Conversion Chart
F Tableau de conversion
D Umrechnungstabelle
P Tabela de conversão

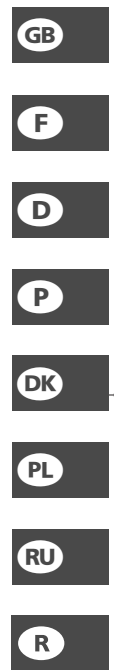
DK Konverteringstabel
PL Tabela przeliczania jednostek
RU Таблица пересчёта
R Grific de conversie

GB Water and liquids Cup	ml
F Eau et liquides Tasse	ml
D Wasser und Flüssigkeiten Becher	ml
P Água e líquidos Chávena	ml
DK Vand og væsker Bæger	ml
PL Woda i płyny Szkłanka	ml
RU Вода и жидкости Чашка	мл
R Apă și lichide Cană	ml
1/16	15
1/8	30
1/4	60
1/2	120
3/4	180
1	240
1 1/8	270
1 1/4	300
1 5/16	315
1 1/2	360
1 5/8	390
1 15/16	465
2	480

GB Flour types Weight in grams (g) Cup	White Plain Softgrain	Brown	Granary	Wholemeal
F Types de farine Poids en grammes (gr) Tasse	Blanche Ordinaire Fluide	Bise	Aux céréales	Complète
D Mehlsorten Gewicht in Gramm (g) Becher	Weiß Normal Leicht gekörnt	Braun	Mischkorn	Vollwert
P Tipos de farinha Peso em grammas (g) Chávena	Branca Normal De grão fino	Integral	Com cereais	Trigo integral
DK Melsorter Vægt i gram (g) Bæger	Hvid almindeligt med bløde kerner	Mørkt	"Granary"	Fuldkornsmel
PL Rodzaje mąki Waga w gramach (g) Szkłanka	Jasna Zwykła Miękkozianista	Ciemna	Pełnoziarnista	Razowa
RU Сорта муки масса в граммах (г) Чашка	Белая Простая С размягчёнными зёрнами	Грубого помола	С зёрнами	Непросеянная
R Tipuri de făină Greutate în grame (g) Cană	Albă Simplă Cereale fine	Neagră	Grană	Făină Integrală
1/8	18	20	19	17
1/4	36	39	38	33
1/2	72	78	75	66
3/4	108	117	113	99
1	144	156	150	132
1 1/8	162	176	169	149
1 1/4	180	195	188	165
1 1/2	216	234	225	198
2	288	312	300	264

Others	1/4 cup	1/2 cup	3/4 cup	1 cup	2 cup
Dried fruit 1	41	82	123	164	328
Butter 2	50	100	150	200	400
Preserving or castor sugar 3	55	110	165	220	440
Granulated sugar 4	57	113	169	226	452
Chopped fresh apple 1/2 cube 5	31	62	93	124	248
Frozen raspberries or fresh plums 6	25	50	75	100	200

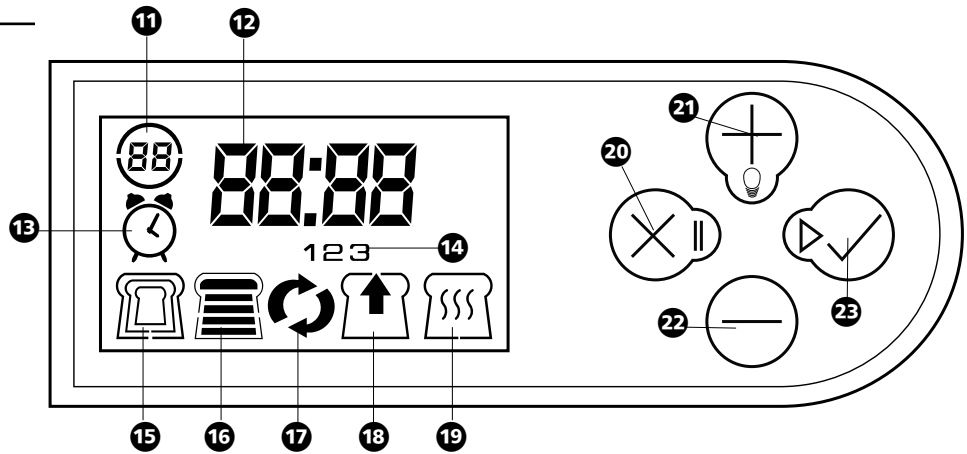
	1	2	3	4	5	6
GB Dried Fruit	Butter	Preserving or castor sugar	Granulated sugar	Chopped fresh apple 1/2 cube	Frozen raspberries or fresh plums	
F Fruits secs	Beurre	Sucre cristallisé ou sucre à confiture	Sucre en poudre	1/2 cube de pomme crue en morceaux	Framboises surgelées ou prunes fraîches	
D Trockenobst	Butter	Konservierter oder Puderzucker	Kristallzucker	Frische Apfelstückchen, halbiert	Gefrorene Himbeeren oder frische Pflaumen	
P Frutos secos	Manteiga	Açúcar cristalizado ou fino	Açúcar granulado	Maçã fresca cortada e 1/2 cubos	Framboesas congeladas ou ameixas frescas	
DK Tørret frugt	Smør	Sylte- eller strosukker	Stødt melis	Hakket frisk æble 1/2 i tern	Frosne hindbær eller friske blommer	
PL Suszone owoce	Masło	Cukier żelujący lub drobny	Cukier granulowany	Posiekane świeże jabłko, 1/2 kostki	Mrożone maliny lub świeże śliwki	
RU Сухофрукты	Масло	Желирующий сахар или сахарная пудра	Сахарный песок	Свежее яблоко, порезанное кубиками 1 см	Замороженная малина или свежая слива	
R Fructe uscate	Unt	Zahăr conservant sau pudră	Zahăr granulat	Măr proaspăt 1/2 tocat cuburi	Zmeură congelată sau prune proaspete	



QUICK SETUP GUIDE

Control panel and LCD display

- 11 Programme number
- 12 Cycle time
- 15 Loaf sizes
- 16 Crust settings
- 20 Go back/cancel/pause
- 21 Increase/light on
- 22 Decrease
- 23 Accept/start



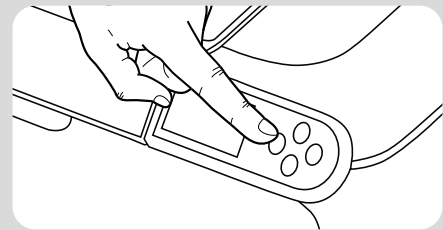
Only the relevant controls are shown here. See 'Features' for a complete list.

When you plug the breadmaker in, the details of a default programme automatically show on the screen. The default programme is to make a basic white or brown 2lb sized loaf on programme 1, with the 3rd medium crust setting which will take 3 hours. If this is the programme you want to use, once you have put your ingredients in (in the correct order) press and hold the 'Accept/Start' button 23 for approximately 3 seconds and the breadmaker will start baking your loaf. If you want to choose another programme, follow the steps below.

1

To select the programme:

Once the breadmaker is plugged in, the default programme as detailed above will show on the screen. To choose an alternative programme, use the 'Increase' 21 and 'Decrease' 22 buttons until the programme number you want appears in the top left corner of the screen 11 – see 'Programme descriptions'. The cycle time of the selected programme will automatically appear on the screen 12.



2

To select the loaf size:

Once you have chosen the programme you wish to use, press the 'Accept/Start' button 23. The 'Loaf size' icon 15 will illuminate. This will automatically be set to the 2lb loaf setting. To choose a different size loaf, use the 'Increase' 21 and 'Decrease' 22 buttons. Only the loaf sizes available for the programme selected will appear.

	1lb loaf (selected programmes)
	1.5lb loaf
	2lb loaf

3

To select the crust setting:

When you have chosen your loaf size, press the 'Accept/Start' button 23. The 'Crust Setting' icon 16 will then illuminate. This will automatically be set to setting 3 medium. To choose a darker or lighter crust, use the 'Increase' 21 and 'Decrease' 22 buttons. To bake the loaf press and hold the 'Accept/Start' button 23 for approximately 3 seconds, the baking process will begin and the countdown timer 12 will count down to zero.

Please note that during the baking process, condensation will form on the inside of the Fruit & Nut dispenser. This is totally normal and does not effect the quality of the bread.

	Very Light
	Light
	Medium
	Dark
	Very Dark

4

The end of the Baking Process

At the end of the baking process when the countdown on screen reaches zero, the breadmaker beeps to indicate the baking process has finished. The breadmaker automatically goes into the Keep warm programme. This can be stopped at any time by pressing the Go back/cancel/pause 20

**Contents**

Safety instructions	2
Electrical requirements	2
Conversion charts	11
Quick setup guide	14
Features	16
About this breadmaker	16
Kneading blade	16
Program descriptions	16
Before first use	16
Using the controls	16
Turning on	16
Choosing your programme	16
Selecting your loaf size	17
Selecting your crust setting	17
Delay timer	17
Baking the loaf	17
Baking Cycle Icons	17
Loaf is ready	17
Keep warm	17
Internal light	17
Pause button	17
Stop	17
Power interruption	17
Homemade programmes	17
Crust setting	18
Slicing and storing bread	18
Care and cleaning	18
Storing the unit	18
Getting successful results	18
Bread mixes	19
Ingredient temperatures	19
F.A.Q.	19
Helpline	23
Guarantee	23

Recipes

About the Recipes	20
General Method	20
Basic breads - 1	20
Basic white bread	20
Wholewheat breads - 2	20
Wholewheat bread	20
Sweet - 3	20
Mixed fruit loaf	20
Sandwich - 4	20
Sandwich loaf	20
French bread - 5	20
French bread	20
Dough - 6	20
White bread rolls	20
Jams - 7	21
Marmalade	21
Bread Mixes - 8	21
Bread mix guidelines	21
Speciality breads - 9	21
Malt loaf	21
Gluten free - 10	21
Gluten free sun dried tomato loaf	21
Fastbake 1 - 11	21
Fastbake small white	21
Fastbake 2 - 12	21
Fastbake large white	21
Extra Bake - 13	n/a
Extra Bake only	
Pizza - 14	21
Pizza base	21
Flavoured pizza base	22
Pasta	22
Quick - 15	22
Banana and nut bread	22
Homemade I - 16	n/a
Homemade II - 17	n/a
Cake - 18	22
Madeira cake*	22
Dessert - 19	22
Oaty apple betty*	22



Features

- 1 Air vents
- 2 Viewing window
- 3 Lid handle
- 4 Lid
- 5 LCD Display (see diagram)
- 6 Controls (see diagram)
- 7 Fruit and nut dispenser

Baking pan

- 8 Baking Pan
- 9 Kneading blade
- 10 Rotating shaft

Control panel

- 11 Programme number
- 12 Cycle time
- 13 Timer/delay Indicator
- 14 Rise / knead cycle number
- 15 Loaf sizes
- 16 Crust settings
- 17 Knead symbol
- 18 Rise symbol
- 19 Bake symbol
- 20 Go back/cancel/pause
- 21 Increase/light on
- 22 Decrease
- 23 Accept/start

About this Breadmaker

- It has three settings to make a small 450g (1Lb.) medium 680g (1.5lb) or large 900g (2lb) loaf. N.B. Weights are approximate and depend on recipe.

Kneading Blade

- Clean the blade every time after use, ensure the blade rotates freely on the spindle before each use, you can add a little sunflower oil to the joint before putting it back into the pan. This will then be ready for next use.

Programme Number Descriptions

- 1 **Basic white and brown (2:51 - 3:00)** For white and brown bread. Also for flavoured breads with added herbs and raisins.
- 2 **Wholewheat (3:32 - 3:40)**
For the baking of bread containing significant amounts of wholewheat. This setting has longer preheat time to allow the grain to soak up the water and expand. It is not advised to use the delay timer as this can produce poor results.
- 3 **Sweet (2:35 - 2:45)**
For the baking of sweet type bread which gives a crisper crust than on basic setting. The crisper crust is produced by the sugar caramelising.
- 4 **Sandwich (2:55 - 3:00)**
This is to bake light texture bread but with a softer and thicker crust.
- 5 **French (3:30 - 3:50)**
For the baking of light weight bread such as French bread which has a crisper crust and light texture.
- 6 **Dough (1:30)**
This setting only makes the dough and will not bake the bread. Remove the dough and shape it to make bread rolls, pizza, etc. Any dough can be prepared on this setting. Do not exceed 1kg (2lb) of combined ingredients.
- 7 **Jam (1:20)**
Use this setting for making jam from fresh fruits and marmalade. Do not increase the quantity or allow the recipe to boil over the pan into the baking chamber. Should this happen, stop the machine immediately. Remove the pan carefully, allow to cool a little and clean thoroughly.
- 8 **Bread mixes (2:30)**
For preparation of approximately a 1.5lb loaf, using a packet of shop bought bread mix. These mixes usually come in two varieties: 'Just add water' and 'Just add flour and water'.
- 9 **Speciality (2:50)**
The bread baked on this setting is usually smaller with a more moist and dense texture. These breads do not use bread flour.
- 10 **Gluten Free (2:35)**
Gluten free breads are yeast leavened breads where gluten (a protein part of the wheat/oats/barley/rye) is removed. People who cannot tolerate gluten in their diet (known as Coeliacs), can obtain gluten free bread mix on prescription. It is found in most high street chemists and health food stores but can be expensive.
- 11 **Fastbake I (1:10)**
For preparation of a 1.5lb white loaf in a reduced time period. Loaves made on this setting can be shorter and the texture more moist.

12 **Fastbake II (1:15)**

For preparation of a 2lb white loaf in a reduced time period. Loaves made on this setting can be shorter and the texture more moist.

13 **Extra bake (1:00)**

This setting is bake only and can be used to increase the baking time on selected settings. This is especially useful to help 'set' jams and marmalade. When started the default time is 1 hour (1:00) minimum and counts down in 10 minute intervals. You will have to manually switch this off by pressing the stop button, when you have completed the Extra bake process. It is advised that you check the condition of the bread or jam after 10 minutes and at 10 minute intervals. Pressing + increases the time in increments of 10 minutes. When selecting Extra bake straight after another program, if the message H:HH is displayed, open the lid, remove the pan and allow to cool for 10 minutes. When cool, replace the baking pan and its contents, set program and press start.

14 **Pizza dough (0:50)**

This setting can be used to mix plain or flavoured pizza dough, as well as fresh pasta dough. Once the programme is complete, the dough can be removed from the machine and shaped in to pizza bases to be cooked in the oven, or cut in to pasta to be boiled.

15 **Quick (1:40)**

For white bread that is required in a shorter time. Bread baked on this setting is usually smaller with a dense texture.

16 **Homemade I**

This setting allows you to alter the amount of time your bread is kneaded, risen and cooked for, to enable you to create your own perfect loaf. The Homemade function is for experienced breadmakers who understand how these processes affect bread and also for more inexperienced users who wish to use trial and error to create a truly individual loaf.

The breadmaker will automatically remember the settings you alter so you don't have to remember them yourself. Once you have used either of the Homemade programmes, when you select them again, your previous settings will be shown. These can then be altered or used again.

17 **Homemade II**

See Homemade I for details.




18 **Cake (1:10)**

This breadmaker can also be used to bake a selection of cakes. The process is as simple as making bread; just follow the recipes provided. Alternatively you can also use the machine to make cakes from a cake mix where all you need to do is add water. In this instance, you should ensure the mixture is combined with the water before adding it to the machine.

19 **Dessert (2:50)**

This setting allows you to make other desserts as well as cakes in your breadmaker. The process is again straightforward and simple; just carefully follow the recipes provided.

Before First Use




- 1 For first time use oil, butter or margarine to grease the bread pan and bake empty for about 10 minutes (select the Extra bake programme).
- 2 Clean once more.
- 3 Place the kneading blade  on the shaft  in the baking pan .


NOTE: In manufacture it is necessary to lightly grease some parts of the appliance. This may result in the unit emitting some vapour when first used, this is normal.

Using your Breadmaker



1. **Take out the pan**
Open the lid and remove the pan by lifting the handle, turning anticlockwise and lifting out. Place on the work surface. It is important that the pan is filled with ingredients outside the machine so that any accidental spillage is not ignited by the heating elements.
2. **Attach the blade**
If you have not already done so, attach the kneading blade to the shaft by pushing on.
3. **Measure ingredients**
Measure the ingredients required and add them all into the pan in the order listed. (See later section 'Measuring your ingredients'). When adding the yeast to the baking pan, take care that the yeast does not come into contact with the water or any other liquid, as it will start to activate immediately. Ensure you use tepid water 21-28°C.
4. **Put pan back in**
Place the baking pan back in the breadmaker, turning clockwise to lock into place. Close the lid.
5. **Plug in**
Plug into the power supply. The breadmaker will automatically be set to program 1, 2lb loaf and medium crust.

Selecting the programme

To select a different programme, use the 'Increase'  and 'Decrease'  buttons until the programme number you want appears in the top left corner of the screen  - Programme Descriptions.

The cycle time of the selected programme will automatically appear on the screen .

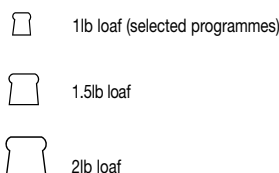
The time is displayed in hours and minutes and begins to count down to zero once the programme is started.

Once you have selected your chosen programme, press the 'Accept/Start' button . The 'Loaf size' icon  will illuminate.

Selecting the Loaf Size

To select the loaf size, use the 'Increase' **21** and 'Decrease' **22** buttons.

The loaf size icons are:

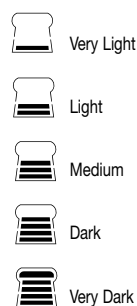


Please note that not all loaf sizes are available for all programmes.

Once you have selected your loaf size, press the 'Accept/Start' button **23**. The 'Crust Setting' icon **16** will then illuminate.

Selecting your Crust setting

To select the crust setting, use the 'Increase' **21** and 'Decrease' **22** buttons.



Once you have selected your crust setting, press the 'Accept/Start' button **23**. The 'Delay Indicator' icon **15** will then illuminate.

Using the Timer Delay

Once you have chosen the programme, loaf size and crust setting, you can either bake the loaf immediately or delay the loaf baking time to end in up to 12 hours time. Go to section 11 - 'Baking The Loaf' section to bake the loaf immediately.

NOTE: The timer cannot be used with the Fastbake, dough and jam programmes.

NOTE: Do not use this function with recipes that use perishable ingredients such as eggs, fresh milk, sour cream or cheese.

To delay the loaf, use the 'Increase' **21** and 'Decrease' **22** buttons while the 'Delay Indicator' icon **15** is lit.

A single press of the 'Increase' **21** button will add 10 minutes to the time. To scroll faster through the time press and hold the button. To decrease the time, use the 'Decrease' **22** button.

The total time shown on the screen will include the baking time and delay. For example, if a loaf takes 3 hours to bake and you have delayed the start of baking for 5 hours, the screen will countdown from 8 hours with symbol **15** showing on the screen. When the baking starts, the **15** symbol will disappear as the delay has finished.

Filling the Fruit and Nut Dispenser

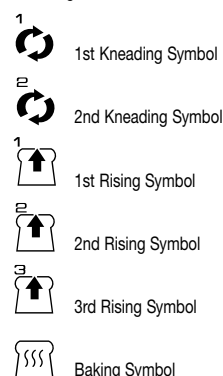
- If you have selected a recipe that uses the fruit and nut dispenser, you should fill it now. The dispenser should be filled with one cupful of dry ingredients using the measuring cup provided. Please ensure that you do not overfill the dispenser as this may stop it from functioning.
- If filling the dispenser with fruit, check that the fruit is separated before adding it. Failure to do so may result in the dispenser not functioning, or the fruit not being distributed evenly through the bread mixture. Ideally, fruit should be dusted with flour prior to being added to the dispenser to stop it from sticking together.

Baking the Loaf

To start the breadmaking process, hold your finger on the 'Accept/Start' button **23** for approximately 3 seconds. The breadmaker will then beep and the screen display will stop flashing.

Baking Cycle Icons

During the baking process the breadmaker indicates whether the ingredients are kneading, rising or baking.



Loaf is ready

The breadmaker will beep 3 times to indicate that the baking process has finished. The clock will also show 00.00 as it has counted down to the end of the programme and the breadmaker automatically keeps the bread warm.

Keep Warm

The clock counts up in minutes to show how long the finished loaf has been kept warm for. This is to a maximum of 60 minutes. To stop keep warm, press the 'red cross' button.

Internal Light

- The light symbol is on the same button as the '+' **21**
- You can press this button during any part of the baking process and it will stay on for 20 seconds.

Pause Button

Throughout the baking cycle, if you want to make minor adjustments to the ingredients, you can pause the baking cycle up until 'Knead 2'. To do this, press the 'Go back/Cancel/Pause' button **20**. The baking process can then be resumed by pressing the 'Accept/Start' button **23**. Please note that the process will continue automatically after approximately 5 minutes if the pause function is not cancelled manually.

Stop

The 'stop' function is on the 'Go back/Cancel/Pause' button **20** and should be pressed for 3 seconds to stop the baking cycle at any time.

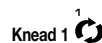
Power Interruption

After a brief power supply failure:

- If the programme has not yet reached rise 1 and the power failure was only for a few seconds, when the power supply is re-established, the programme will automatically continue. If the power failure is longer, the process can be restarted by pressing the 'Accept/Start' button **23**.
- If the programme has gone beyond this point, the process must be started again from the beginning. The ingredients will have to be discarded and you must start again with fresh ingredients.

Homemade Programmes

There are 2 home made programmes (No.18 & No.19) which allow you to adapt an existing baking programme to your own specific requirements. For example you may want to follow the wholemeal programme (No. 2) but prefer a denser texture. You can achieve this by using the Home made programmes. You have the opportunity to change the timings of each stage of the process from between zero minutes to 2 hours depending on the stage. Note, when zero minutes are selected, that stage of the cycle will not be part of the baking programme.



When you scroll to programme 18 or 19 the 'knead 1' symbol automatically flashes on screen with 10 minutes showing on the clock. The knead 1 cycle length can be increased or decreased to between 6-14 minutes by pressing '+' or '-' **21**, **22**. Confirm the length of the 1st knead cycle by pressing the green tick button **23** and the Rise 1 symbol will start flashing.



20 minutes appears on the clock as the default time for this stage of the process.



The Rise 1 cycle length can be increased or decreased to between 20-60 minutes by pressing '+' or '-' **21**, **22**. Confirm the time you want by pressing the green tick button and the Knead 2 symbol will flash on the screen.





15 minutes appears on the clock as the default time for this stage of the process. The length of the 2nd knead cycle can be increased or decreased to between 5-20 minutes by pressing '+' or '-' **21**, **22**. Confirm the length of the 2nd knead cycle by pressing the green tick button and the Rise 2 symbol will flash on the screen.

Rise 2 

25 minutes appears on the clock as the default time for this stage of the process.



The length of the 2nd Rise cycle can be increased or decreased to between 5 – 120 minutes by pressing '+' or '-'  . Confirm the time you want by pressing the green tick button and the Rise 3 symbol will flash on the screen.

Rise 3 

45 minutes appears on the clock as the default time for this stage of the process. The length of the 3rd Rise cycle can be increased or decreased by between 2 – 120 minutes by pressing '+' or '-'  . Confirm the time you want by pressing the green tick button and the Bake symbol will flash on the screen.

Bake 

35 minutes appears on the clock as the default time for this stage of the process.


The length of the Baking cycle can be increased or decreased between 0 – 1 hour and 20 minutes by pressing '+' or '-'  . Confirm the time you want by pressing the green tick button and the Crust Control symbol will flash on the screen.

Crust Setting

At this stage the clock disappears from the screen.



There are 5 different crust settings you can choose.

Scroll to select the crust colour you want and press green tick button to confirm and the total cooking time programmed, appears on the screen. You can either start the programme baking immediately by pressing the green tick button for 3 seconds  or use the Delay Timer function.

Slicing and Storing Bread

For best results place bread on a wire rack and allow to cool for 15-30 minutes before slicing.

Use an electric knife or a sharp knife with a serrated blade for even slices.

Store unused bread tightly covered in a plastic bag at room temperature for up to three days. If weather is hot and humid, store in the refrigerator overnight.

For longer storage (up to one month), place bread in a tightly covered container in the freezer.

If you store the bread in the refrigerator, leave it out to bring it to room temperature before serving.

Since homemade bread has no preservatives it tends to dry out and become stale faster than commercially made bread.

Care and Cleaning

- Caution: To prevent electrical shock, unplug the unit before cleaning.**
- Wait until the breadmaker has cooled.
 - IMPORTANT: Do not immerse or splash either the body or lid in any liquid as this may cause damage and/or electric shock.
- Exterior: Wipe the lid and outer body of the unit with a damp cloth or slightly dampened sponge.
- Interior: Use a damp cloth or sponge to wipe the interior of the breadmaker.
- Baking pan: Clean the baking pan with warm water, soap is not necessary. Avoid scratching the non-stick surface. Dry it thoroughly before placing it back in the baking chamber.
- Fruit and nut dispenser: The dispenser is removed by lifting the right side first. Once the right side has been lifted, the whole dispenser may be removed. The dispenser should be cleaned using warm soapy water and a damp cloth/sponge. It should then be rinsed thoroughly and left to dry naturally. To replace the dispenser, ensure the left side is slotted in to place first. The right side can then be pushed down, back in to position.
 - Do not wash the baking pan, measuring cup, spoon or kneading blades in the dishwasher.
 - Do not soak the baking pan for long periods as this could interfere with the working of the drive shaft.
 - If the paddle becomes stuck in the bread pan, pour hot water over it and allow to soak for 30 minutes. This will enable you to remove the paddle more easily.
 - Be sure the appliance is completely cooled before storing away.

Do not use Steel wool pads when cleaning.

Special care for the non-stick finish. Avoid damaging the coating. Do not use metal utensils such as spatulas, knives or forks. The coating may change colour after long use, this is only caused by moisture and steam and will not affect the performance of the unit or quality of your bread.

Ensure that the whole kneading blade which the shaft fits in to is cleaned thoroughly after use. After cleaning, add a drop of cooking oil to the hole before returning the blade to the shaft. This will help prevent the blade from sticking.

- Keep all air vents and openings clear of dust.

Storing the Unit

Be sure to dry all parts before storing including wiping any moisture from the viewing window. Close the lid and do not store anything on top of the lid.

Getting Successful Results

- Place all recipe ingredients into the baking pan so that yeast is not touching any liquid.
- If you are using the machine on the Dough setting (programme 6), after the cycle is complete, remove the dough from the breadmaker, cover in a thin coating of sunflower oil and cover with greaseproof paper and a dry tea towel. The dough should then be left in a warm area free from draughts, for approximately 30 minutes or until it has roughly doubled in size.
- Humidity can cause problems, therefore humidity and high altitudes require adjustments. For high humidity, add an extra tablespoon of flour if consistency is not right. For high altitudes, decrease yeast amount by approximately ¼ teaspoon, and decrease sugar and/or water or milk slightly.
- The DOUGH setting is great for the mixing, kneading and proofing (allowing dough to rise) of richer doughs like croissant dough. Use the breadmaker to prepare this dough so all you need to do is shape and bake it according to your recipe.
- When recipes call for a 'lightly floured surface,' use about 1 to 2 tablespoons of flour on the surface. You may want to lightly flour your fingers or rolling pin for easy dough manipulation.
- When you let dough 'rest' and 'rise' according to a recipe, place it in a warm, draught-free area. If the dough does not double in size, it may not produce a tender product.
- If the dough you are rolling shrinks back, let it rest covered for a few minutes before rolling again.
- Dough may be wrapped in plastic and stored in a freezer for later use. Bring the dough to room temperature before using.
- After 5 minutes of kneading, open the lid and check the dough consistency. The dough should form a soft, smooth ball. If too dry, add liquid. If too wet, add flour (½ to 1 tablespoon at a time).

Measuring ingredients

The key and most important step when using your breadmaker is measuring your ingredients precisely and accurately. It is extremely important to measure each liquid and dry ingredient properly or it could result in a poor or unacceptable baking result. Do not use normal kitchen teaspoons or tablespoons. The ingredients must also be added into the baking pan in the order in which they are given in each recipe. Liquid and dry ingredients should be measured as follows:


Measuring cup

The cup is marked in various 'volume measurement' scales. The recipes in this book use the 'cup' volume which is based on the 'American' cup of 8 fl oz and is conveniently marked in 1/16 divisions.

- If you prefer to use weight (gms) as a measurement, fill and weigh the required number of cups and record this conversion.
 - ie: 2 cups = xx gms
 - 3 cups = xxx gms


You must use a good quality set of accurate scales, we prefer to use the 'cup' measure for consistency and accuracy.


Liquid measurements

Use the cups provided . When reading amounts, the measuring cup must be placed on a horizontal flat surface and viewed at eye level (not on an angle). The liquid level line must be aligned to the mark of measurement.

A 'guesstimate' is not good enough as it could throw out the critical balance of the recipe.

Dry measurements

Dry measurements (especially flours) must be done using the measuring cups provided. The measuring cups are based on the American standard 8 fluid oz cup - British cup is 10 fluid oz. Dry measuring must be done by gently spooning ingredients into the measuring cup and then once filled, levelling off with a knife . Scooping or tapping a measuring cup will pack the ingredients and you will end up with more than is required. This extra amount could affect the balance of the recipe. Do not sift the flour, unless stated.

When measuring small amounts of dry or liquid ingredients (ie yeast, sugar, salt, powdered milk, honey, molasses) **the small measuring spoon which is provided must be used.** Measurements must be level, not heaped as this small difference could throw out the critical balance of the recipe .

Your breadmaker produces delicious baked goods with ease. This machine requires only that you carefully follow the recipe instructions. In basic cooking, normally 'a pinch of this and a dash of that' is fine, but not for breadmakers. Using an automatic breadmaker requires you accurately measure each ingredient for best results.

- Always add ingredients in the order they are listed in the recipe.
- Accurate measuring of ingredients is vital. Do not use larger amounts.**

Bread Mixes

Use the Bread mix' setting. (programme 8)

Follow the information for bread mixes on the bread mix packet. There are two types of bread mixes currently available.

- 1 Put the bread mix into the baking pan first and add the specified amount of water last.
- **IMPORTANT:** Follow the packet instructions as some mixes contain more than the normal amount of yeast, which could over rise in the pan. Use 3 cups of mix maximum.
- These mixes are more prone to over-rising and collapsing when the weather is hot and humid. Since these mixes are complete, we cannot advise how to adjust, as with our own recipes. Bake in the coolest part of the day, use water between 21-28°C.
- 2 Just add flour and water
These mixes have the necessary ingredients in separate sachets.
Remember strong white bread flour is required. A packet of this mix will produce a 700g loaf, just over 1.5lb.

Ingredient Temperatures

All ingredients, including the machine and pan, and especially liquids (water or milk), should be warmed to room temperature 21°C (70°F). If ingredients are too cold, below 10°C (50°F), they will not activate the yeast. Extremely hot liquids, above 40°C (104°F), may kill the yeast.

Conversion Chart

Liquids, flour and others

We recommend that you use the cup provided for all recipes for consistency between brands and types of flour.

The cup provided is based on the American cup measurement of 8 Floz.

For people who prefer to use their own measuring utensils, alternative measurements are in millilitres (ml) and cubic centimetres (cc) for liquid measurement and grams (gm) for weight of flour, sugar and fruit.

Note: A good quality set of accurate kitchen scales with divisions and accuracy to 2 grams are required.

A measuring jug with divisions of 2 ml is required.

The tablespoon and teaspoon provided are required to measure the smaller quantities. A set of British standard spoons with 'scrape' level tops can be used.

Do not use a kitchen tablespoon or teaspoon as they are inaccurate.

F.A.Q.

Questions about general performance and operation.

Question 1

What should I do if the kneading blade comes out with the bread/

Remove it with a pair of plastic tongs before slicing the bread. Since the blade can be disconnected from the pan, it is not a malfunction if it comes out in your bread.

Question 2

Why does my bread sometimes have some flour on the side crust?

In some cases, the flour mix may remain on the corners of the baking pan. When this happens, it usually can be eaten or simply trim off that portion of the outer crust with a sharp knife.

Question 3

Why isn't the dough mixing? I can hear the motor running.

The Kneading Blade or baking pan may not be inserted properly. Make sure the pan is facing the right way and that it has 'clicked' and seated into the bottom of the breadmaker.

Question 4

How long does it take to make bread?

Timings for each setting are outlined earlier.

Question 5

Why can't I use the timer when baking with fresh milk?

The milk will spoil if left sitting in the machine too long. Fresh ingredients such as eggs and milk should never be used with the delayed timer feature.

Question 6

Why do I have to add the ingredients in a certain order?

This allows the breadmaker to mix the ingredients in the most efficient manner possible. It also serves to keep the yeast from combining with the liquid before the dough has started to mix, which is essential on the time delay.

Question 7

When setting the timer for morning, why does the machine make sounds late at night?

The machine must start operation when the time delay reaches the start time of the programme so that the bread will be ready. These sounds are made by the motor when kneading the dough. It is a normal operation, not a malfunction.

Question 8

The kneading blade is stuck in the bread pan. After baking how do I get it out?

The kneading blade may 'stick' in place after baking. Running warm or hot water over the blade should loosen it enough to be removed. If still stuck, soak in hot water for about 30 minutes.

Question 9

Can I wash the baking pan in the dishwasher?

No. The baking pan and kneading blade must be washed by hand.

Question 10

What will happen if I leave the finished bread in the baking pan?

Whilst still in the breadmaker for the first hour after baking is complete the bread 'keeps warm' to prevent it becoming 'soggy'. Leaving the bread in the breadmaker after the keep warm period may result in a 'soggy' loaf of bread as excess steam (moisture) would not be able to escape. Remove and allow to cool on a wire rack after baking to prevent this.

Question 11

Why did the dough only partially mix? Why didn't it mix completely?

The dough may be too heavy or dry. Also, the kneading blade or baking pan may not be inserted properly. Ingredients may have been added in the wrong order.

Question 12

Why didn't the bread rise?

The yeast could be bad, past it's sell by date or possibly no yeast was added at all. Also, if the mixing was not complete, rising problems could develop.

Question 13

What is the minimum and maximum time a cycle may be delayed?

The maximum length of delay is 13 hours including the total cycle time. For example, Setting 1 (basic small) has a cycle time of 3:20. This start is delayed by a maximum of 9:40. The minimum length of delay for each setting is 10 minutes. The delay clock increases and decreases in increments of 10 minutes.

Question 14

How do I know when to add raisins, nuts, etc. to the bread?

There is a beeper tone to signal that you may add raisins, nuts, etc. during the second kneading cycle.

Note: See 'Baking cycle times' chart for 'Add nuts & raisins' time.

In some cases, ingredients can be broken up during the initial kneading cycle. Each recipe indicates the best time to add fruit and nuts to the dough.

Question 15

Why does my bread come out too moist? What can I do?

Humidity may affect the dough. Add an extra tablespoon of flour. Also, high altitude may have the same effect. Decrease the amount of yeast by ¼ teaspoon and decrease the sugar and/or water/milk slightly.

Question 16

Why do I get air bubbles at the top of the bread?

This can be caused by using too much yeast. Decrease the yeast by ¼ tsp.

Question 17

Why does my bread rise and then collapse or crater?

The bread may be rising too much. To reduce the rate of rising, reduce the amount of yeast and/or increase the amount of salt.

Question 18

Can I use my favourite bread recipes (traditional yeast bread) in my bread machine?

Yes, but you will need to experiment to get the right proportion of ingredients. Become familiar with the unit and make several loaves of bread before you begin experimenting. Never exceed a total amount of 5 cups dry ingredients (that includes the total amount of flour, oats, oatmeal, bran). Use the recipes in this book to help determine the ratio of dry ingredients to liquid and amounts of yeast, sugar, salt, and oil/butter/margarine to use.

We advise creating your own bread recipes using the basic mode, then progress to the others, using the Baking cycle times chart as a guide.

Question 19

Is it important for ingredients to be at room temperature before adding them to the baking pan?

Yes, even when the delay timer is being used. (Water must be between 21°C and 28°C).

Question 20

Why do the loaves vary in height and weight? The whole wheat/wholewheat breads are always shorter. Am I doing something wrong?

No, it is normal for wholewheat and wholemeal breads to be shorter and denser than basic or French breads. Wholewheat and wholemeal flour are heavier than white bread flour, therefore they don't rise as much during the bread baking process. This is also true for bread containing fruit, nuts, oats and bran.

Question 21

Can I premix the yeast with water?

No, the yeast must be kept dry and put into the baking pan last, above the flour. This is especially important when the delay timer is being used.

Question 22

Why is there a large hole in the base of the bread?

This hole has been created by the kneading blade. Sometimes this hole is larger than normal. This is because the dough has rested to the side of the blade after the second kneading cycle - normal with bread makers. You could position the dough evenly in the base of the pan.

RECIPES

The recipes in this booklet have been thoroughly tested to ensure best results. Recipes have been created by home economists specifically for this machine and may not produce acceptable results in other similar machines.

- Carefully measure the ingredients and add to the baking pan in the order listed.
 - All of the following recipes use this same general method:
- 1 Measure ingredients into baking pan.
 - 2 Use tepid water 21-28°C.
 - 3 Insert baking pan securely into unit, close lid.
 - 4 Select appropriate bread setting.
 - 5 Push start button.
 - 6 When bread is done, remove pan from unit using oven mitts.
 - 7 Remove bread from baking pan, (and kneading blade from bread if necessary).
 - 8 Allow to cool before slicing.

This method is modified by notes, if applicable, at the end of each recipe. **These recipes have been developed using leading brands of flour and fast action yeast.**

RECIPES FOR BASIC BREAD (1)

Basic white bread

	1 lb	1½ lb	2 lb
Use setting	1 Basic		
Fast action yeast	1 tsp	1¼ tsp	1¼ tsp
Strong white bread flour	2 cup	3 cup	4 cup
Salt	1 tsp	1¼ tsp	2 tsp
Sugar	1¼ tbsp	2¼ tbsp	3 tbsp
Sunflower oil	2 tbsp	2½ tbsp	4 tbsp
Skimmed milk powder**	2 tbsp	2½ tbsp	4 tbsp
Water	¾ cup	1⅞ cup	1½ cup

**If skimmed milk not available, it can be omitted (from the recipe).

RECIPES FOR WHOLEMEAL BREAD (2)

Wholewheat bread

	1½ lb	2 lb
Use setting	2 Wholemeal	
Vitamin C tablet (crushed)	1x100mg	1x100mg
Fast action yeast	¾ tsp	¾ tsp
Strong wholemeal bread flour	3 cup	4 cup
Salt	1¼ tsp	1½ tsp
Brown sugar	2½ tbsp	2½ tbsp
Sunflower oil	2 tbsp	3 tbsp
Skimmed milk powder**	1½ tsp	3 tbsp
Water	1 ⅞ cup	1 ⅝ cup

**If skimmed milk not available, it can be omitted (from the recipe).

RECIPES FOR SWEET BREAD (3)

Mixed fruit loaf

	1 lb	1½ lb	2 lb
Use setting	3 Sweet		
Dried mixed fruit †	¼ cup	½ cup	2/3 cup
Fast action yeast	¾ tsp	1 tsp	1 tsp
Nutmeg	½ tsp	¾ tsp	1 tsp
Strong white bread flour	2 cup	3 cup	4 cup
Salt	1 tsp	1¼ tsp	1½ tsp
Sugar	2 tbsp	3 tbsp	3 tbsp
Sunflower oil	2 tbsp	2½ tbsp	3 tbsp
Skimmed milk powder**	2 tbsp	2½ tbsp	3 tbsp
Water	¾ cup	1⅞ cup	1½ cup

† Place in the fruit and nut dispenser or add when the beeper sounds if your model does not have a fruit and nut dispenser.

RECIPES FOR SANDWICH BREAD (4)

Sandwich loaf

	1½ lb	2 lb
Use setting	4 Sandwich	
Fast action yeast	¾ tsp	1 tsp
Strong white bread flour	3 cup	4 cup
Sugar	3 tbsp	3½ tbsp
Skimmed milk powder**	1½ tbsp	2 tbsp
Salt	½ tsp	1 tsp
Soft margarine or butter	1½ tbsp	2 tbsp
Water	1⅞ cup	1⅞ cup

RECIPES FOR FRENCH BREAD (5)

French bread

	1 lb	1½ lb	2 lb
Use setting	5 French		
Fast action yeast	1 tsp	1 tsp	1¼ tsp
Strong white bread flour	2 cup	3 cup	4 cup
Sunflower oil	1 tbsp	1 tbsp	1½ tbsp
Salt	1 tsp	1 tsp	1¼ tsp
Sugar	¾ tbsp	1 tbsp	1¼ tbsp
Skimmed milk powder**	1½ tbsp	2 tbsp	2½ tbsp
Water	¾ cup	1 cup	1¼ cup

**If skimmed milk not available, it can be omitted (from the recipe).

RECIPES FOR DOUGH (6)

White bread rolls

Use setting	6 Dough
Fast action yeast	1½ tsp
Strong white bread flour	3¼ cup
Salt	1½ tsp
Sugar	2 tbsp
Butter (melted)	2 tbsp
Skimmed milk powder**	1 tbsp
Water	1¼ cup

Method

- 1 Knead and shape the dough into 6 rolls.
- 2 Place on a greased baking tray.
- 3 Brush lightly with melted butter.
- 4 Cover for 20-25 minutes.
- 5 Allow to rise until they are double in size then glaze, if required.
- 6 Bake for approx 15-20 minutes at 190°C (gas mark 5, 375°F).

**If skimmed milk not available, it can be omitted (from the recipe).

RECIPES FOR JAM (7)

BREAD MIXES (8)

Follow the information for bread mixes on the bread mix packet. Some brands of bread mixes recommend the use of the basic programme setting. Our bread mix programme (8) has been specially developed to achieve the best results from packet bread mix.

There are 2 types of bread mixes currently available.

- 1 Just add water.
These mixes are complete and they have all the necessary ingredients provided, even the yeast. You only add water.
 - **IMPORTANT:** Follow the packet instructions as some mixes contain more than the normal amount of yeast, which could over rise in the pan. Use 3 cups of mix maximum.
 - These mixes are more prone to over-rising and collapsing when the weather is hot and humid. Since these mixes are complete, we cannot advise how to adjust, as with our own recipes. Bake in the coolest part of the day, use water between 21-28°C.
- 2 Just add flour and water
These mixes have the necessary ingredients in separate sachets.
Remember strong white bread flour is required. A packet of this mix will produce a 700g (1.5 lb).

RECIPES FOR SPECIALITY BREADS (9)

Malt loaf

	1½ lb	2 lb
Use setting	9 Speciality	
Sultanas*	½ cup	¾ cup
Fast action yeast	1 tsp	1¼ tsp
Plain flour	3 cup	4 cup
Malt extract	2 tbsps	3 tbsps
Black treacle	1½ tbsps	2½ tbsps
Sunflower oil	2 tbsps	3 tbsps
Salt	1 tsp	1 tsp
Water	1 cup	1¼ cup


*Place in the fruit and nut dispenser or add when the beeper sounds if your model does not have a fruit and nut dispenser.

RECIPES FOR GLUTEN FREE (10)

Gluten free breads are yeast leavened breads, where Gluten a protein part of the wheat (also found in Oats, Barley and Rye) is removed.

The bread is excellent on the day it is made, but with all Gluten free breads when one day old or more it will need 'refreshing'. 2 slices placed in a microwave for 10-15 seconds will usually do this. Any remaining fresh bread can be frozen for storage. To store Gluten free bread (or any bread) slice the bread, re-assemble the slices back together, wrap the assembled loaf in aluminium foil and place it in a plastic bag. Store in the freezer until required.

Due to the nature of gluten free dough, it may be necessary to help ensure the ingredients are mixed correctly during the first kneading process.

To do this, open the lid during the first kneading process (when the  icon is displayed on screen) and scrape any unmixed ingredients which may have become stuck to the side of the baking pan down in to the mixture.

Do this using a wooden or plastic spatula to avoid damaging the non-stick coating on the pan.

Gluten free sun dried tomato loaf

	1½ lb
Use setting	10 Gluten free
Yeast	1 tbsps
Doves farm gluten free white bread flour	3¼ cups
Salt	1 tsp
Oil from antipasti	1 tbsps
Sun dried tomatoes (antipasti)	50g
Sun dried tomato paste	1 tbsps
Honey	1½ tbsps
Lemon Juice	2 tsp
Milk	5 tbsps
Buttermilk	284ml
Eggs	3

RECIPES FOR FASTBAKE SMALL (11)

Fastbake small white

	1½ lb
Use setting	11 Fastbake
Fast action yeast	3 tsp
Strong white bread flour	3 cup
Sunflower oil	2 tbsps
Sugar	4 tsp
Salt	1 tsp
Skimmed milk powder**	2 tbsps
Water	1½ cup

RECIPES FOR FASTBAKE LARGE (12)

Fastbake large white

	2lb
Use setting	12 Fastbake
Fast action yeast	3 tsp
Strong white bread flour	4 cup
Sunflower oil	3 tbsps
Sugar	5 tsp
Salt	1½ tsp
Skimmed milk powder**	3 tbsps
Water	1½ cup

RECIPES FOR PIZZA DOUGH (14)

Pizza base

Use setting	14 Pizza dough
Fast action yeast	2 tsp
Strong white bread flour	3 cup
Oil	3 tbsps
Salt	½ tsp
Sugar	2 tbsps
Water	1 cup

Method

- 1 Pre-heat oven.
- 2 Shape into a flat round shape. Place on a greased baking tray. Brush lightly with oil.
- 3 Cover for 15 minutes and allow to rise.
- 4 Add your desired topping.
- 5 Bake at approx 200°C (400°F, gas mark 6) until golden brown.

**If skimmed milk not available, it can be omitted (from the recipe).

Flavoured Pizza Dough

Use setting	14 Pizza dough
Fast action yeast	2 tsp
Strong white bread flour	3 cup
Oil	3 tbsps
Mixed herbs	2 tsp
Garlic puree	1 tsp
Salt	½ tsp
Sugar	2 tbsps
Water	1 cup

Method

- 1 Pre-heat oven.
- 2 Shape into a flat round shape. Place on a greased baking tray. Brush lightly with oil.
- 3 Cover for 15 minutes and allow to rise.
- 4 Add your desired topping.
- 5 Bake at approx 200°C (400°F, gas mark 6) until golden brown.

Pasta*

Use setting	14 Pizza dough
Water (more if needed)	2 tbsps
Vegetable oil	2 tsp
Salt	1½ tsp
Eggs (beaten)	2
Plain flour	2 cups

Method

- 1 Place all ingredients in the pan.
- 2 Put on the pizza dough setting and help the ingredients mix using a spatula, add more water to bind the dough if needed.
- 3 Once the dough forms into a smooth ball it is bound.
- 4 After the cycle has finished roll out and use a pasta machine or cut to desired shapes.
- 5 Boil in water for 7-10 minutes.

RECIPES FOR QUICK BREAD* (15)**Banana and nut bread***

Ingredients group 1	
Butter (melted)	2 tbsps
Milk	1 tbsps
Mashed banana	1 cup
Egg (beaten)	1
Walnuts (chopped)	½ cup
Lemon rind	1 tsp
Ingredients group 2	
Plain flour	1½ cup
Bicarbonate of soda	½ tsp
Baking powder	¼ tsp
Sugar	½ cup
Salt	¼ tsp
Use setting	15 Quick

Method

- 1 Mix group 1 together in a separate bowl.
- 2 Mix group 2 together in a second bowl.
- 3 Pour mixture into bread pan.

RECIPES FOR CAKE (18)**Important**

The cakes produced in this breadmaker will not rise to fill the pan completely, they will be approximately 55mm (2") tall. The standard cake is a Madeira type which is moist, rich and dense in texture. Adjustments to the recipe may be required for personal taste - less butter and sugar to reduce the richness, less water and/or eggs to reduce moisture.

Variations

Cherries - ½ cup cherries halved (wash thoroughly to remove the excess syrup) and allow them to drain and dry on absorbent paper; or mixed fruit - ½ cup or chocolate chips - ¼ cup. Add any of these variations into the bread pan last, on top of the other ingredients.

Madeira cake**Ingredients group 1**

Butter (melted)	¾ cup
Vanilla essence	¼ tsp
Eggs (beaten)	3 medium
Lemon juice	2 tsp

Ingredients group 2

Plain flour	1½ cup
Baking powder	2 tsp
Granulated sugar	1 cup
Use setting	16 Cake

Method

- 1 Mix group 1 together in a separate bowl.
- 2 Sieve group 2 together in a second bowl.
- 3 Combine groups 1 and 2 together until mixed.
- 4 Pour mixture into bread pan.

Cake mix

This programme can also be used for preparation of a shop bought cake mix. Simply follow the instructions on the packet.

RECIPES FOR DESSERT* (19)**Oat apple betty**

Medium cooking apples chopped (peeled and cored)	6
Lemon juice	1 tsp
Packed brown sugar	½ cup
All-purpose flour	½ cup
Quick cooking oats	⅓ cup
Butter or margarine, softened	6 tbsps
Use setting	17 Desserts

Helpline

If you have any difficulty with your appliance, do not hesitate to call us.

We are more likely to be able to help than the store from where you bought it. Please have the following information ready to enable our staff to deal with your query quickly.

- Name of the product.
- Model number as shown on the underside of the appliance.
- Serial number as shown on underside of the appliance.

UK Helpline 0844 871 0944

Replacement Parts 0844 873 0710

Ireland Helpline 1800 409 119

Website

You may also contact us through our website, or visit the site to browse and purchase appliances, spare parts and accessories from the extensive Morphy Richards range.

www.morphyrichards.com

THIS SECTION IS ONLY APPLICABLE FOR CUSTOMERS IN UK AND IRELAND

REGISTERING YOUR TWO YEAR GUARANTEE

Your standard one year guarantee is extended for an additional 12 months when you register the product within 28 days of purchase with Morphy Richards. If you do not register the product with Morphy Richards within 28 days, your product is guaranteed for 1 year. To validate your 2 year guarantee register with us online at

www.morphyrichards.com

N.B. Each qualifying product needs to be registered with Morphy Richards individually. Please refer to the one year guarantee for more information.

YOUR ONE YEAR GUARANTEE

It is important to retain the retailer's receipt as proof of purchase. Staple your receipt to this back cover for future reference. Please quote the following information if the product develops a fault. These numbers can be found on the base of the product.

Model no.

Serial no.

All Morphy Richards products are individually tested before leaving the factory. In the unlikely event of any appliance proving to be faulty within 28 days of purchase, it should be returned to the place of purchase for it to be replaced. If the fault develops after 28 days and within 12 months of original purchase, you should contact the Helpline number quoting Model number and Serial number on the product, or write to Morphy Richards at the address shown. You may be asked to return a copy of proof of purchase. Subject to the exclusions set out below (see Exclusions), the faulty appliance will then be repaired or replaced and dispatched usually within 7 working days of receipt. If, for any reason, this item is replaced during the 1 year guarantee period, the guarantee on the new item will be calculated from original purchase date. Therefore it is vital to retain your original till receipt or invoice to indicate the date of initial purchase. To qualify for the 1 year guarantee, the appliance must have been used according to the instructions supplied. For example, crumb trays should have been emptied regularly.

EXCLUSIONS

Morphy Richards shall not be liable to replace or repair the goods under the terms of the guarantee where:

- 1 The fault has been caused or is attributable to accidental use, misuse, negligent use or used contrary to the manufacturer's recommendations or where the fault has been caused by power surges or damage caused in transit.
- 2 The appliance has been used on a voltage supply other than that stamped on the products.
- 3 Repairs have been attempted by persons other than our service staff (or authorised dealer).
- 4 The appliance has been used for hire purposes or non domestic use.
- 5 The appliance is second hand.
- 6 Morphy Richards are not liable to carry out any type of servicing work, under the guarantee.
- 7 Plastic filters for all Morphy Richards kettles and coffee makers are not covered by the guarantee.
- 8 Batteries and damage from leakage are not covered by the guarantee.

This guarantee does not confer any rights other than those expressly set out above and does not cover any claims for consequential loss or damage. This guarantee is offered as an additional benefit and does not affect your statutory rights as a consumer.

YOUR INTERNATIONAL TWO-YEAR GUARANTEE

This appliance is covered by two-year repair or replacement warranty.

It is important to retain the retailer's receipt as proof of purchase. Staple your receipt to this back cover for future reference.

Please quote the following information if the product develops a fault. These numbers can be found on the base of the product.

Model no.

Serial no.

All Morphy Richards products are individually tested before leaving the factory. In the unlikely event of any appliance proving to be faulty within 28 days of purchase it should be returned to the place

of purchase for it to be replaced.

If the fault develops after 28 days and within 24 months of original purchase, you should contact your local distributor quoting Model number and Serial number on the product, or write to your local distributor at the addresses shown.

You will be asked to return the product (in secure, adequate packaging) to the address below along with a copy of proof of purchase.

Subject to the exclusions set out below (1-9) the faulty appliance will then be repaired or replaced and dispatched usually within 7 working days of receipt.

If for any reason this item is replaced during the 2-year guarantee period, the guarantee on the new item will be calculated from original purchase date. Therefore it is vital to retain your original till receipt or invoice to indicate the date of initial purchase.

To qualify for the 2-year guarantee the appliance must have been used according to the manufacturers instructions. For example, appliances must have been descaled and filters must have been kept clean as instructed.

The local distributor shall not be liable to replace or repair the goods under the terms of the guarantee where:

- 1 The fault has been caused or is attributable to accidental use, misuse, negligent use or used contrary to the manufacturers recommendations or where the fault has been caused by power surges or damage caused in transit.
- 2 The appliance has been used on a voltage supply other than that stamped on the products.
- 3 Repairs have been attempted by persons other than our service staff (or authorised dealer).
- 4 Where the appliance has been used for hire purposes or non domestic use.
- 5 The appliance is second hand.

AUSTRALIAN WARRANTY

This appliance is guaranteed for 2 years against faulty material, components and workmanship.

This warranty is in addition and does not affect your statutory rights.

Proof of purchase must be produced for any warranty benefit.

In the unlikely event of any appliance proving to be faulty, securely pack and return the item to the place of purchase accompanied by the original receipt or invoice.

NOT COVERED BY THIS WARRANTY (AUSTRALIAN ONLY)

- If the appliance has not been used in accordance with the manufacturers' recommendations or instructions.
- If the fault is deemed to be caused by abuse, misuse, neglect, modifications or in proper use and or care
Eg: Kettles: Excessive build up of scale.
Toasters: Excessive build up of crumbs or foreign matter etc.
- Connection to incorrect voltage to that stamped on the product.
- Unauthorised repairs.
- Appliance used other than for domestic purposes.
- Excluding bags, filters, glass, carafes, and cutting blades.
- Freight and insurance costs.

If for any reason this item is replaced during the 2 year guarantee period, the guarantee on the new item will be calculated from original purchase date. Therefore it is vital to retain your original receipt or invoice to indicate the date of original purchase.

Morphy Richards's policy is to continually improve quality design and product quality. The company therefore reserves the right to change any specifications or to carry out modifications as deemed worthy at any time.

The Australian supplier reserves the right to repair, modify, exchange or replace the faulty appliance with the same or similar model or product of equivalent value.

GB

F**Sommaire**

Consignes de sécurité	3
Alimentation électrique	3
Tableaux de conversion	11
Guide de démarrage rapide	25
Caractéristiques	26
À propos de cette machine à pain	26
Palette de pétrissage	26
Description des programmes	26
Avant la première utilisation	26
Utilisation des commandes	26
Mise en marche	26
Choix de votre programme	27
Pour sélectionner la taille de votre pain	27
Pour sélectionner votre paramétrage de croûte	27
Minuteur	27
Pour cuire votre pain	27
Icônes des cycles de cuisson	27
Le pain est prêt	27
Garde au chaud	27
Voyant interne	27
Bouton Pause	27
Arrêt	27
Coupure de courant	27
Programmes maison	27
Paramétrage de croûte	28
Pour couper et stocker le pain	28
Entretien et nettoyage	28
Rangement de l'appareil	28
Pour obtenir les meilleurs résultats	28
Mélanges pour pain	29
Température des ingrédients	29
Dorure	29
Temps de cuisson des programmes	29
Questions fréquentes	29
Service d'assistance	33
Garantie	33

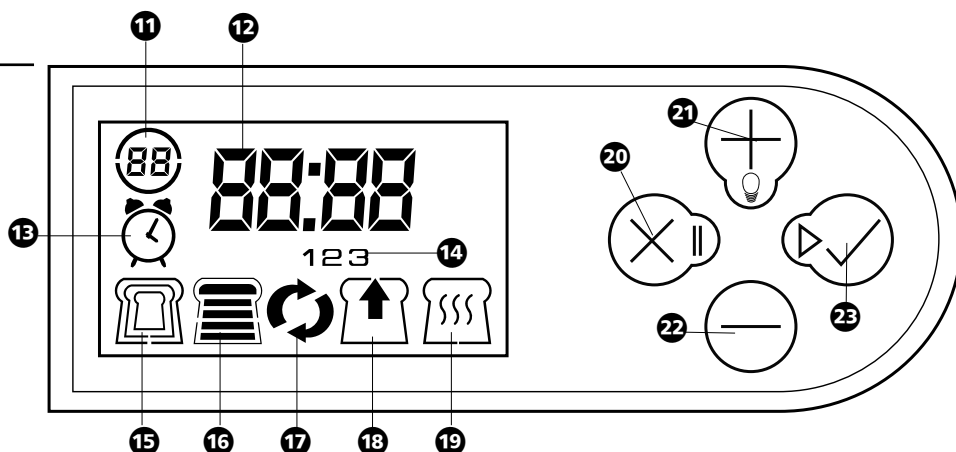
Recettes

À propos des recettes	30
Méthode générale	30
Pains simples - 1	30
Pain blanc simple	30
Pains complets - 2	30
Pain complet	30
Pains sucrés - 3	30
Cake aux fruits	30
Sandwich - 4	30
Pain pour sandwiches	30
Baguette - 5	31
Baguette	31
Pâte - 6	31
Petits pains blancs	31
Confitures - 7	31
Marmelade	31
Mélanges pour pain - 8	31
Consignes des mélanges pour pain	31
Pains spéciaux - 9	31
Pain au malt	31
Sans gluten - 10	31
Pain aux tomates séchées sans gluten	31
Fastbake 1- 11	31
Petit pain blanc Fastbake	31
Fastbake 2- 12	32
Gros pain blanc Fastbake	32
Extra Bake - 13	n/a
Extra Bake uniquement	
Pizza - 14	33
Pizza base (pâte à pizza)	33
Pâte à pizza aromatisée	33
Pâtes	33
Rapide - 15	33
Pain à la banane et aux noix	33
Homemade I - 16	n/a
Homemade II - 17	n/a
Gâteaux - 18	32
Cake léger*	33
Desserts - 19	33
Dessert aux pommes et aux flocons d'avoine*	33

GUIDE DE DÉMARRAGE RAPIDE

Panneau de commande et affichage à cristaux liquides

- 11 Numéro du programme
- 12 Temps de cycle
- 15 Tailles de pains
- 16 Paramétrages de croûte
- 20 Revenir en arrière/annuler/mettre en pause
- 21 Augmenter/voyant allumé
- 22 Diminuer
- 23 Accepter/Démarrer



Seules les commandes pertinentes sont illustrées ici. Voir la section "Caractéristiques" pour obtenir la liste complète.

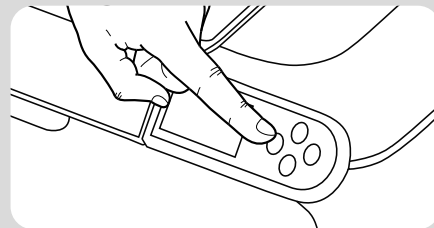
Lorsque vous branchez la machine à pain, les informations du programme par défaut s'afficheront automatiquement à l'écran. Le programme par défaut consiste à faire un pain blanc ou complet simple de 900 grammes sur le programme 1, avec le 3ème paramétrage de croûte moyen, qui dure 3 heures. Si c'est le programme que vous souhaitez utiliser, une fois que vous avez incorporé vos ingrédients (dans l'ordre qui convient), appuyez sur le bouton "Accepter/Démarrer" 23 et maintenez-le enfoncé pendant environ 3 secondes. La machine à pain commencera alors à cuire votre pain. Si vous souhaitez choisir un autre programme, suivez les étapes ci-après.

F

1

Pour sélectionner le programme :

Une fois que la machine à pain est branchée, le programme par défaut tel que détaillé ci-dessus s'affiche à l'écran. Pour choisir un autre programme, utilisez les boutons "Augmenter" 21 et "Diminuer" 22 jusqu'à ce que le numéro du programme que vous souhaitez apparaisse dans le coin supérieur gauche de l'écran 11 – voir "Descriptions des programmes". Le temps de cycle du programme sélectionné apparaît automatiquement sur l'écran 12.



2

Pour sélectionner la taille du pain :

Une fois que vous avez choisi le programme que vous souhaitez utiliser, appuyez sur le bouton "Accepter/Démarrer" 23. L'icône "Taille du pain" 15 s'allume. Elle est automatiquement paramétrée sur le réglage 900 g. Pour choisir une taille différente, utilisez les boutons "Augmenter" 21 et "Diminuer" 22. Seules les tailles de pain disponibles pour le programme sélectionné apparaîtront.

	Pain de 450 grammes (programmes sélectionnés)
	Pain de 680 grammes
	Pain de 900 grammes

3

Pour sélectionner le paramétrage de croûte :

Une fois que vous avez choisi la taille de votre pain, appuyez sur le bouton "Accepter/Démarrer" 23. L'icône "Paramétrage de croûte" 16 s'allume. Elle est automatiquement paramétrée sur le réglage moyen 3. Pour choisir une croûte plus foncée ou plus claire, utilisez les boutons "Augmenter" 21 et "Diminuer" 22. Pour cuire le pain, appuyez sur le bouton "Accepter/Démarrer" et maintenez-le enfoncé 23 pendant environ 3 secondes. Le processus de cuisson commencera et le minuteur 12 fera un compte à un rebours jusqu'à zéro.

Veuillez noter que pendant le processus de cuisson, de la condensation se formera à l'intérieur du distributeur de fruits secs. Ceci est parfaitement normal et n'a aucune incidence sur la qualité du pain.

	Très clair
	Clair
	Moyen
	Foncé
	Très foncé

4

La fin du processus de cuisson

À la fin du processus de cuisson, une fois que la minuterie à l'écran atteint zéro, la machine à pain émet un bip sonore pour indiquer que le processus de cuisson est terminé. La machine à pain passe automatiquement au programme garde au chaud. Ce programme peut être arrêté à tout moment en appuyant sur le bouton Revenir en arrière/annuler/mettre en pause 20.

Caractéristiques

- 1 Grilles d'aération
- 2 Hublot
- 3 Poignée du couvercle
- 4 Couvercle
- 5 Affichage à cristaux liquides (voir schéma)
- 6 Commandes (voir schéma)
- 7 Distributeur de fruits secs

Moule

- 8 Moule
- 9 Palette de pétrissage
- 10 Axe rotatif

Panneau de commande

- 11 Numéro du programme
- 12 Temps de cycle
- 13 Indicateur de minuterie/programmateur
- 14 Numéro du cycle de levage / pétrissage
- 15 Tailles de pains
- 16 Paramétrages de croûte
- 17 Symbole de pétrissage
- 17 Symbole de levage
- 17 Symbole de cuisson
- 20 Revenir en arrière/annuler/mettre en pause
- 21 Augmenter/voiant allumé
- 22 Diminuer
- 23 Accepter/Démarrer

À propos de cette machine à pain

- L'appareil est doté de trois réglages pour préparer un petit pain de 450 g, un pain moyen de 680 g ou un gros pain de 900 g. N.B. Les poids sont approximatifs et dépendent de la recette.

Palette de pétrissage




- Nettoyez la palette après chaque utilisation et veillez à ce qu'elle tourne librement sur l'axe avant chaque utilisation. Vous pouvez ajouter un peu d'huile de tournesol sur le joint avant de la remettre dans le moule. Elle sera alors prête pour la prochaine utilisation.

Descriptions des numéros de programmes

- 1 **Simple blanc et brown (2:51 - 3:00)** Pour des pains blancs et complets. Permet aussi de préparer des pains aromatisés, avec des herbes et des raisins secs.
- 2 **Pain Complet (3:32 - 3:40)**
Pour préparer du pain contenant une quantité importante de grains de blé entiers. Ce programme comporte un préchauffage plus long pour que les grains de blé puissent absorber l'eau et gonfler. Nous ne recommandons pas d'utiliser le programmateur pour ce programme, car les résultats ne seraient pas de bonne qualité.
- 3 **Sucré (2:35 - 2:45)**
Pour préparer des pains à pâte sucrée, avec une croûte plus croustillante qu'avec le programme de base. La croûte plus croustillante provient du sucre qui caramélise.
- 4 **Sandwich (2:55 - 3:00)**
Ce programme permet de cuire un pain à la texture légère, avec une croûte plus moelleuse et plus épaisse.
- 5 **Baguette (3:30 - 3:50)**
Pour cuire du pain à pâte légère, comme la baguette, qui a une croûte plus croustillante et une texture légère.
- 6 **Pâte (1:30)**
Ce programme prépare seulement la pâte et ne cuit pas le pain. Enlevez la pâte et faites-en des petits pains, des pizzas etc. Vous pouvez préparer n'importe quelle pâte avec ce programme. Le poids des ingrédients combinés ne doit pas dépasser 1 kg.
- 7 **Confiture (1:20)**
Utilisez ce programme pour préparer de la confiture et de la marmelade. N'augmentez pas la quantité et ne laissez pas la confiture déborder du moule et pénétrer dans le compartiment de cuisson. Si cela se produit, arrêtez immédiatement l'appareil. Enlevez soigneusement le moule, laissez un peu refroidir l'appareil et nettoyez-le entièrement.
- 8 **Mélanges pour pain (2:30)**
Pour préparer un pain d'environ 450 g en utilisant un paquet de mélange pour pain acheté dans le commerce. Ces mélanges sont généralement vendus en deux variétés : "Ajouter seulement de l'eau" et "Ajouter seulement de la farine et de l'eau".
- 9 **Spécial (2:50)**
Le pain préparé avec ce programme est généralement plus petit avec une texture plus moelleuse et dense. Ces pains n'utilisent pas de farine à pain.
- 10 **Sans Gluten (2:35)**
Le pain sans gluten est du pain à la levure qui ne contient pas de gluten (une protéine qui fait partie du blé, de l'avoine, de l'orge et du seigle). Les personnes qui ne tolèrent pas le gluten (appelées coeliaques) peuvent acheter un mélange pour pain sans gluten sur ordonnance. Il est vendu dans la plupart des pharmacies et des magasins de diététique, mais peut être coûteux.

- 11 **Fastbake I (1:10)**
Pour préparer un pain blanc de 680 g en moins de temps. Les pains préparés avec ce programme sont parfois plus petits et plus moelleux.
- 12 **Fastbake II (1:15)**
Pour préparer un pain blanc de 900 g en moins de temps. Les pains préparés avec ce programme sont parfois plus petits et plus moelleux.
- 13 **Extra bake (1:00)**
Ce programme est une cuisson seule. Vous pouvez l'utiliser pour allonger la durée de cuisson avec certains programmes. Il est particulièrement utile pour faire prendre les confitures et les marmelades. La durée par défaut est de 1 heure (1:00) minimum, et vous pouvez ajouter des tranches de 10 minutes. Vous devez arrêter ce programme manuellement en appuyant sur le bouton Stop une fois que le processus Extra bake est terminé. Nous vous recommandons de vérifier l'état du pain ou de la confiture après 10 minutes et toutes les 10 minutes. Chaque pression sur + augmente le temps de cuisson de 10 minutes. Lorsque vous sélectionnez Extra bake immédiatement après un autre programme, si le message H:HH s'affiche, ouvrez le couvercle, enlevez le moule et laissez-le refroidir pendant 10 minutes. Remettez le moule et son contenu dans l'appareil, sélectionnez le programme et appuyez sur Start.
- 14 **Pâte à Pizza (0:50)**
Ce programme peut être utilisé pour mélanger de la pâte à pizza ordinaire ou aromatisée, ainsi que de la pâte pour pâtes fraîches. Une fois que le programme est terminé, la pâte peut être retirée de la machine et formée en pâtes à pizza à cuire au four, ou coupée en forme de pâtes à bouillir.
- 15 **Rapide (1:40)**
Pour cuire du pain blanc plus rapidement. Le pain préparé avec ce programme est généralement plus petit et plus dense.
- 16 **Homemade I**
Ce programme vous permet de modifier la durée pendant laquelle votre pain est pétri, levé et cuit, pour que vous puissiez créer votre propre pain parfait. La fonction Homemade s'adresse aux personnes expérimentées dans la préparation du pain qui comprennent comment ces processus affectent le pain, mais aussi aux utilisateurs moins expérimentés qui souhaitent faire des essais pour créer un pain véritablement individuel.
La machine à pain se souviendra automatiquement des paramètres que vous modifiez pour que vous n'ayez pas à vous en souvenir vous-même. Une fois que vous avez utilisé l'un des programmes Homemade, lorsque vous les sélectionnez à nouveau, vos précédents réglages s'afficheront. Ils peuvent ensuite être modifiés ou utilisés de nouveau.
- 17 **Homemade II**
Voir Homemade I pour de plus amples détails.
- 18 **Gâteau* (1:10)**
Cette machine à pain peut uniquement être utilisée pour cuire une sélection de gâteaux. Le processus est aussi simple que la confection du pain. Il suffit de suivre les recettes fournies. Vous pouvez également utiliser la machine pour faire des gâteaux à partir d'un mélange pour gâteau où vous devez juste ajouter de l'eau. Dans ce cas, vous devez faire en sorte que l'eau soit ajoutée au mélange avant de le placer dans la machine.
- 19 **Dessert* (2:50)**
Ce programme vous permet de faire d'autres desserts en plus des gâteaux avec votre machine à pain. Là encore, le processus est très simple. Il suffit de suivre les recettes fournies.

Avant la première utilisation

- 1 Lors de la première utilisation, graissez le moule avec de l'huile, du beurre ou de la margarine et faites-le chauffer à vide pendant environ 10 minutes (sélectionnez le programme Extra bake).
 - 2 Nettoyez-le encore une fois.
 - 3 Placez la palette de pétrissage  sur l'axe  du moule .
- REMARQUE : Lors de la fabrication de l'appareil, il est nécessaire de graisser légèrement certaines pièces. L'appareil émettra donc peut-être un peu de vapeur lors de sa première utilisation. Ceci est parfaitement normal.

Utilisation de votre machine à pain

1. **Sortez le moule**
Ouvrez le couvercle et enlevez le moule en soulevant la poignée, en la tournant dans le sens anti-horaire et en la dégageant. Posez-le sur votre plan de travail. Vous devez verser les ingrédients dans le moule hors de l'appareil. En effet, si vous le remplissez alors qu'il se trouve dans l'appareil, vous risquez de laisser tomber des ingrédients dans l'appareil, qui pourront alors s'enflammer en contact avec les éléments chauffants.
2. **Montez la palette**
Si vous ne l'avez pas encore fait, fixez la palette de pétrissage sur l'axe en appuyant dessus.
3. **Mesurez les ingrédients**
Mesurez les ingrédients et versez-les tous dans le moule, dans l'ordre indiqué. (Reportez-vous à la section ultérieure "Mesurer vos ingrédients"). Lorsque vous ajoutez la levure dans le moule, veillez à ce qu'elle n'entre pas en contact avec l'eau ou avec un autre liquide, car cela l'activerait immédiatement. Utilisez de l'eau tiède à une température comprise entre 21 et 28 °C.
4. **Remettez le moule**
Remplacez le moule dans la machine à pain en le tournant dans le sens horaire pour le mettre en place. Fermez le couvercle.
5. **Branchez**
Branchez l'appareil au secteur. La machine à pain sera automatiquement réglée sur le programme 1, pain de 900 g et croûte moyenne.

Pour sélectionner le programme

Pour sélectionner un programme différent, utilisez les boutons "Augmenter" **21** et "Diminuer" **22** jusqu'à ce que le numéro du programme que vous souhaitez apparaisse dans le coin supérieur gauche de l'écran **11** – Descriptions des programmes.

Le temps de cycle du programme sélectionné apparaît automatiquement sur l'écran **12**.

La durée est affichée en heures et en minutes et le compte à rebours à zéro commence lorsque le programme est démarré.


Une fois que vous avez sélectionné votre programme, appuyez sur le bouton "Accepter/Démarrer" **23**. L'icône "Taille du pain" **15** s'allume.


Pour sélectionner la taille de votre pain

Pour sélectionner la taille du pain, utilisez les boutons "Augmenter" **21** et "Diminuer" **22**.

Les icônes de taille de pain sont les suivantes :

 Pain de 450 grammes (programmes sélectionnés)

 Pain de 680 grammes

 Pain de 900 grammes

Veillez noter que les tailles de pain ne sont pas toutes disponibles pour tous les programmes.

Une fois que vous avez sélectionné votre taille de pain, appuyez sur le bouton "Accepter/Démarrer" **23**. L'icône "Paramétrage de croûte" **13** s'allume.

Pour sélectionner votre paramétrage de croûte

Pour sélectionner le paramétrage de croûte, utilisez les boutons "Augmenter" **21** et "Diminuer" **22**.

 Très clair

 Clair

 Moyen

 Foncé

 Très foncé

Une fois que vous avez sélectionné votre paramétrage de croûte, appuyez sur le bouton "Accepter/Démarrer" **23**. L'icône "Indicateur de minuterie" **13** s'allume.

Utilisation du programmeur

Une fois que vous avez choisi le programme, la taille du pain et le paramétrage de croûte, vous pouvez cuire le pain immédiatement ou retarder le temps de cuisson du pain jusqu'à 12 heures. Reportez-vous à la section 11 "Pour cuire votre pain" si vous souhaitez cuire le pain immédiatement.

REMARQUE : Le programmeur ne peut pas être utilisé avec les programmes Fastbake, Dough et Jam.

REMARQUE : N'utilisez pas cette fonction avec des recettes qui utilisent des ingrédients périssables comme des œufs, du lait frais, de la crème aigre ou du fromage.

Pour programmer la cuisson du pain, utilisez les boutons "Augmenter" **21** et "Diminuer" **22** pendant que l'icône "Indicateur de minuterie" **13** est allumée.

Un seul appui du bouton "Augmenter" **21** ajoutera 10 minutes au temps de cuisson. Pour faire défiler le temps plus rapidement, appuyez sur le bouton et maintenez-le enfoncé. Pour diminuer le temps, utilisez le bouton "Diminuer" **22**.

La durée totale indiquée à l'écran comprendra le temps de cuisson et le temps de programmation. Par exemple, s'il faut 3 heures pour cuire un pain et si vous avez programmé la cuisson pour dans 5 heures, l'écran commencera le compte à rebours à 8 heures avec le symbole **13** affiché à l'écran. Lorsque la cuisson commence, le symbole **13** disparaît car la programmation est terminée.

Pour remplir le distributeur de fruits secs


- Si vous avez sélectionné une recette qui utilise le distributeur de fruits secs, vous devez le remplir maintenant. Le distributeur doit être rempli avec une tasse d'ingrédients secs, à l'aide de la tasse graduée fournie. Veillez à ne pas trop remplir le distributeur car cela peut l'empêcher de fonctionner.
- Si vous remplissez le distributeur de fruits secs, veillez à ce que les fruits soient séparés avant de les ajouter. Dans le cas contraire, le distributeur risque de ne plus fonctionner ou les fruits risquent d'être mal répartis dans le mélange. De préférence, les fruits doivent être saupoudrés de farine avant d'être ajoutés dans le distributeur pour éviter qu'ils ne se collent les uns aux autres.


Pour cuire votre pain


Pour commencer le processus de préparation du pain, maintenez votre doigt sur le bouton "Accepter/Démarrer" **23** pendant environ 3 secondes. La machine à pain émettra alors un bip sonore et l'écran s'arrêtera de clignoter.


Icônes des cycles de cuisson


Pendant le processus de cuisson, la machine à pain indique si les ingrédients sont en cours de pétrissage, de levage ou de cuisson.

1
 1er symbole de pétrissage

2
 2ème symbole de pétrissage

1
 1er symbole de levage

2
 2ème symbole de levage

3
 3ème symbole de levage

 Symbole de cuisson

Le pain est prêt

La machine à pain émet 3 bips sonores pour indiquer que le processus de cuisson est terminé. L'horloge indique également 00.00 car le compte à rebours est allé jusqu'à la fin du programme et la machine à pain garde automatiquement le pain au chaud.

Garde au chaud

L'horloge indique le décompte en minutes pour indiquer depuis quand le pain terminé est gardé au chaud. La durée maximum est 60 minutes. Pour arrêter la fonction garde au chaud, appuyez sur le bouton "croix rouge".

Voyant interne

- Le symbole du voyant est sur le même bouton que le "+" **21**
- Vous pouvez appuyer sur ce bouton n'importe quand pendant le processus de cuisson et il restera allumé pendant 20 secondes.

Bouton Pause

Pendant toute la durée du cycle de cuisson, si vous souhaitez apporter des ajustements mineurs aux ingrédients, vous pouvez mettre le cycle de cuisson en pause jusqu'au Pétrissage 2. Pour ce faire, appuyez sur le bouton "Revenir en arrière/Annuler/Pause" **20**. Le processus de cuisson peut ensuite être repris en appuyant sur le bouton "Accepter/Démarrer" **23**. Veuillez noter que le processus continuera automatiquement après environ 5 minutes si la fonction pause n'est pas annulée manuellement.

Arrêt

La fonction "arrêt" se situe sur le bouton "Revenir en arrière/Annuler/Pause" **20** qui doit être enfoncé pendant 3 secondes pour arrêter le cycle de cuisson à tout moment.

Interruption de courant

Après une courte coupure de courant :

- Si le programme n'a pas encore atteint Levage 1 et si la coupure de courant n'a duré que quelques secondes, lorsque l'alimentation est rétablie, le programme se poursuit automatiquement. Si la coupure de courant est plus longue, le processus peut être redémarré en appuyant sur le bouton "Accepter/Démarrer" **23**.
- Si le programme a dépassé ce stade, le processus doit être recommencé depuis le début. Vous devrez jeter les ingrédients et recommencer en utilisant des ingrédients frais.

Programmes Homemade

Il existe 2 programmes Homemade (n° 18 et n° 19) qui vous permettent d'adapter un programme de cuisson existant en fonction de vos propres besoins. Vous pouvez par exemple suivre le programme Wholemeal (n° 2) mais préférer une texture plus dense. Vous pouvez l'obtenir en utilisant les programmes Homemade. Vous avez la possibilité de modifier la durée de chaque étape du processus entre zéro minute et 2 heures en fonction de l'étape. Veuillez noter que lorsque vous sélectionnez zéro minute, cette étape du cycle ne fait pas partie du programme de cuisson.

1
 Pétrissage 1

Lorsque vous faites défiler jusqu'au programme 18 ou 19, le symbole "Pétrissage 1" clignote automatiquement sur l'écran et 10 minutes s'affichent sur l'horloge. La durée du cycle Pétrissage 1 peut être augmentée ou diminuée jusqu'à entre 6 et 14 minutes en appuyant sur "+" ou "-" **21**, **22**. Confirmez la durée du 1er cycle de pétrissage en appuyant sur le bouton de coche verte **23** et le symbole Levage 1 commencera à clignoter.

2
 Levage 1

20 minutes apparaissent sur l'horloge comme durée par défaut pour cette étape du processus.

La durée du cycle Levage 1 peut être augmentée ou diminuée jusqu'à entre 20 et 60 minutes en appuyant sur "+" ou "-" **21**, **22**. Confirmez la durée que vous souhaitez en appuyant sur le bouton de coche verte et le symbole Pétrissage 2 clignotera sur l'écran.

1
 Pétrissage 2

15 minutes apparaissent sur l'horloge comme durée par défaut pour cette étape du processus. La

F

durée du 2ème cycle de pétrissage peut être augmentée ou diminuée jusqu'à entre 5 et 20 minutes en appuyant sur "+" ou "-" **21**, **22**. Confirmez la durée du 2ème cycle de pétrissage en appuyant sur le bouton de coche verte et le symbole Levage 2 clignotera sur l'écran.



Levage 2

25 minutes apparaissent sur l'horloge comme durée par défaut pour cette étape du processus.

La durée du 2ème cycle de levage peut être augmentée ou diminuée jusqu'à entre 5 et 120 minutes en appuyant sur "+" ou "-" **21**, **22**. Confirmez la durée que vous souhaitez en appuyant sur le bouton de coche verte et le symbole Levage 3 clignotera sur l'écran.



Levage 3

45 minutes apparaissent sur l'horloge comme durée par défaut pour cette étape du processus. La durée du 3ème cycle de levage peut être augmentée ou diminuée jusqu'à entre 2 et 120 minutes en appuyant sur "+" ou "-" **21**, **22**. Confirmez la durée que vous souhaitez en appuyant sur le bouton de coche verte et le symbole Cuisson clignotera sur l'écran.



Cuisson

35 minutes apparaissent sur l'horloge comme durée par défaut pour cette étape du processus.

La durée du cycle de cuisson peut être augmentée ou diminuée jusqu'à entre 0 et 1 heure 20 minutes en appuyant sur "+" ou "-" **21**, **22**. Confirmez la durée que vous souhaitez en appuyant sur le bouton de coche verte et le symbole Contrôle de la croûte clignotera sur l'écran.

Paramétrage de croûte

À ce stade, l'horloge disparaît de l'écran.



Très clair



Clair



Moyen



Foncé



Très foncé

Vous pouvez choisir parmi 5 paramétrages de croûte différents.

Faites défiler pour sélectionner la couleur de croûte que vous souhaitez et appuyez sur le bouton de coche verte pour confirmer. La durée totale de cuisson programmée apparaît alors sur l'écran. Vous pouvez ensuite démarrer le programme Cuisson immédiatement en appuyant sur le bouton de coche verte pendant 3 secondes **23** ou utiliser la fonction de programmation.

Pour couper et stocker le pain

Pour obtenir les meilleurs résultats, mettez le pain sur une grille et laissez le refroidir pendant 15 à 30 minutes avant de le trancher.

Utilisez un couteau électrique ou un couteau cranté bien aiguisé pour obtenir des tranches régulières.

Stockez le pain bien couvert, dans un sac plastique, à température ambiante. Il se conservera jusqu'à trois jours. Si le temps est chaud et humide, mettez le pain au réfrigérateur pendant la nuit.

Si vous désirez le conserver plus longtemps (jusqu'à un mois) mettez-le dans un conteneur hermétique au congélateur.

Si vous conservez le pain au réfrigérateur, sortez-le à l'avance pour qu'il revienne à la température ambiante avant de le servir.

Comme le pain maison ne contient pas de conservateurs, il sèche et rassit plus vite que le pain du commerce.

Entretien et nettoyage

- Attention : Pour éviter les risques de choc électrique, débranchez l'appareil avant de le nettoyer.**
- Attendez que l'appareil ait refroidi.
 - IMPORTANT** : Ne plongez jamais l'appareil ou le couvercle dans un liquide, et ne l'éclaboussez pas, car ceci pourrait l'endommager et vous donner un choc électrique.
- Extérieur : Essuyez le couvercle et l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide ou une éponge légèrement humidifiée.
- Intérieur : Utilisez une éponge ou un chiffon humide pour essuyer l'intérieur de l'appareil.
- Moule : Nettoyez le moule à l'eau chaude, il n'est pas nécessaire d'utiliser de liquide vaisselle. Évitez de rayer le revêtement antiadhésif. Séchez-le soigneusement avant de le remettre dans l'appareil.
- Distributeur de fruits secs : Retirez le distributeur en soulevant le côté droit en premier. Une fois que le côté droit est soulevé, l'ensemble du distributeur peut être retiré. Lavez le distributeur à l'eau chaude savonneuse, avec une éponge ou un chiffon humide. Vous devez ensuite le rincer soigneusement et le laisser sécher à l'air libre. Pour remettre en place le distributeur, veillez à insérer le côté gauche en premier. Le côté droit peut ensuite être remis en place en appuyant dessus.
 - Le moule, la palette de pétrissage, la tasse et les cuillères de mesure ne passent pas au lave-vaisselle.
 - Ne laissez pas tremper le moule pendant de longues périodes car cela pourrait endommager l'axe.
 - Si la palette est collée dans le moule, versez de l'eau chaude dessus et laissez tremper pendant 30 minutes. Vous pourrez ainsi enlever la palette plus facilement.

- Vérifiez que l'appareil a entièrement refroidi avant de le ranger.

N'utilisez pas de tampons en laine d'acier lors du nettoyage.

Entretien du revêtement antiadhésif. Évitez d'endommager le revêtement. N'utilisez pas d'ustensiles métalliques comme des spatules, couteaux ou fourchettes. Après une longue utilisation, le revêtement peut changer de couleur. Ceci vient uniquement de l'humidité et de la vapeur et ne modifie pas l'efficacité de l'appareil ou la qualité de votre pain.

Veillez à ce que l'ensemble de la palette de pétrissage qui repose sur l'axe soit nettoyée soigneusement après utilisation. Après le nettoyage, ajoutez une goutte d'huile de cuisine dans le trou avant de remettre la palette sur l'axe. Ceci évitera que la palette ne colle au moule.

- Enlevez la poussière de toutes les grilles et ouvertures.

Rangement de l'appareil

Séchez toutes les pièces avant de les ranger, n'oubliez pas d'essuyer le hublot. Refermez le couvercle et ne posez rien dessus.

Pour obtenir les meilleurs résultats

- Mettez tous les ingrédients de la recette dans le moule pour que la levure ne touche pas le liquide.
- Si vous utilisez la machine sur le programme Dough (programme 6), une fois que le cycle est terminé, retirez la pâte de la machine à pain, badigeonnez-la d'une fine couche d'huile de tournesol et recouvrez-la de papier sulfurisé et d'un torchon sec. Vous devez ensuite laisser la pâte dans un endroit chaud et sans courant d'air pendant environ 30 minutes ou jusqu'à ce qu'elle ait doublé de volume.
- L'humidité peut provoquer des problèmes. Dans les climats humides et à haute altitude, vous devrez peut-être faire plusieurs essais. En cas d'humidité importante, ajoutez une cuillère à soupe de farine supplémentaire si la consistance n'est pas bonne. En altitude, diminuez la quantité de levure de ¼ de cuillère à café environ, et diminuez légèrement la quantité de sucre et/ou d'eau ou de lait.
- Le programme DOUGH est idéal pour mélanger, pétrir et faire lever la pâte pour des pâtes plus riches telles que la pâte pour croissants. Utilisez la machine à pain pour préparer cette pâte, il vous suffit de la mettre en forme et de la cuire selon votre recette.
- Lorsque les recettes exigent "une surface légèrement farinée", utilisez 1 ou 2 cuillères à soupe de farine sur la surface. Vous pouvez également fariner légèrement vos doigts ou le rouleau à pâtisserie pour manipuler facilement la pâte.
- Lorsque vous laissez reposer et lever la pâte en suivant une recette, mettez-la dans un endroit chaud et sans courant d'air. Si la pâte ne double pas de taille, vous risquez de ne pas obtenir un produit tendre.
- Si la pâte que vous allongez se rétrécit, laissez-la reposer couverte pendant quelques minutes avant de l'allonger à nouveau.
- Vous pouvez envelopper la pâte dans un film plastique et la conserver au congélateur. Ramenez la pâte à température ambiante avant de l'utiliser.
- Après 5 minutes de pétrissage, ouvrez le couvercle et vérifiez la consistance de la pâte. Elle doit former une boule souple et lisse. Si elle est trop sèche, ajoutez du liquide. Si elle est trop souple, ajoutez de la farine (½ à 1 cuillère à soupe à la fois).

Mesurer les ingrédients

L'étape la plus importante lorsque vous utilisez votre machine à pain est la mesure des ingrédients aussi précisément que possible. Il est extrêmement important de mesurer chaque ingrédient liquide et sec correctement, sans quoi vous pourriez obtenir un résultat médiocre ou inacceptable. N'utilisez pas de cuillères à café ou de cuillères à soupe normales. Vous devez ajouter les ingrédients au moule dans l'ordre où ils apparaissent dans la recette. Les liquides et les ingrédients secs doivent être mesurés comme suit :

Tasse graduée

La tasse est graduée selon différents volumes d'ingrédients. Les recettes de ce manuel utilisent des volumes en "tasses" basés sur la tasse américaine de 8 onces fluides. La tasse est graduée en 1/16èmes.

- Si vous préférez utiliser des grammes comme unité de mesure, pesez le nombre de tasses indiquées et notez cette équivalence, par exemple :

2 tasses = xx g
3 tasses = xxx g

Vous devez utiliser une balance précise. Nous préférons mesurer en "tasses" pour plus de précision.

Mesure des liquides

Utilisez les tasses fournies **24**. Lorsque vous mesurez, vous devez poser la tasse sur une surface horizontale et lire la mesure horizontalement (et pas à un angle). Le niveau du liquide doit correspondre à la graduation.

Il n'est pas suffisant de mesurer les quantités approximativement, car vous risquez de rater votre recette.

Mesure des ingrédients secs

Vous devez mesurer les ingrédients secs (surtout la farine) en utilisant les tasses graduées fournies. Les tasses graduées sont basées sur la tasse américaine standard de 8 onces fluides - la tasse britannique standard est de 10 onces fluides. Ajoutez les ingrédients secs avec une cuillère dans la tasse graduée, jusqu'à la graduation indiquée, puis égalisez avec un couteau **25**. Si vous utilisez la tasse graduée pour prendre les ingrédients dans un récipient, ou si vous donnez des coups secs sur la tasse, vous tasserez les ingrédients et vous en obtiendrez plus que prévu. Cette quantité supplémentaire pourrait suffire pour vous faire rater la recette. Ne tamisez pas la farine, sauf si la recette l'exige.

Lorsque vous mesurez de petites quantités de liquides ou d'ingrédients secs (levure, sucre, sel, lait en poudre, miel, mélasse), **vous devez utiliser la petite cuillère fournie**. Les cuillères doivent être rases et non bombées, car cette petite différence pourrait suffire pour compromettre la recette **26**.

Votre machine à pain vous permet de préparer facilement de délicieux produits. Cet appareil exige simplement que vous respectiez soigneusement les recettes. Lorsque vous faites la cuisine, "une pincée de ceci" et "un trait de cela" est suffisant, mais pas avec une machine à pain. Ces machines

exigent que vous mesuriez précisément chaque ingrédient pour obtenir les meilleurs résultats.

- Ajoutez toujours les ingrédients dans l'ordre de leur apparition dans la recette.
- **Il est crucial de mesurer les ingrédients avec précision. N'utilisez pas de quantités plus importantes.**

Mélanges pour pain

Utilisez le programme Bread mix. (programme 8)

Pour les mélanges pour pain, suivez les instructions figurant sur le paquet. Deux types de mélanges pour pain sont actuellement disponibles.

- 1 Mettez d'abord la préparation pour pain dans le plat de cuisson, puis ajoutez la quantité d'eau indiquée.
 - **IMPORTANT** : Suivez les instructions figurant sur le paquet, car certains mélanges contiennent plus que la quantité normale de levure, ce qui risquerait de trop lever le pain dans le moule. Utilisez au maximum 3 tasses de mélange.
 - Ces mélanges sont plus susceptibles de trop lever et de s'affaisser lorsque le temps est chaud et humide. Puisque ces mélanges sont complets, nous ne pouvons pas vous donner de conseils pour les ajuster, comme nous le faisons avec nos propres recettes. Faites votre pain quand il fait moins chaud et utilisez de l'eau dont la température est comprise entre 21 et 28 °C.
- 2 Ajoutez seulement de la farine et de l'eau
Ces mélanges contiennent les ingrédients nécessaires dans des sachets séparés.

N'oubliez pas que vous avez besoin de farine blanche à pain. Un paquet de ce mélange vous permettra de faire un pain de 700 g.

Température des ingrédients

Tous les ingrédients, y compris l'appareil et le moule, mais surtout les liquides (eau ou lait) doivent être portés à la température ambiante de 21°C. Si les ingrédients sont trop froids, à moins de 10 °C ils n'activeront pas la levure. Les liquides très chauds, au-dessus de 40 °C, peuvent détruire la levure.

Tableau de conversion

Liquides, farines et autres

Nous vous recommandons d'utiliser la tasse fournie pour toutes les recettes, ce qui vous permettra de faire des mesures régulières, quelle que soit la marque et quels que soient les types de farine.

La tasse fournie est basée sur la mesure américaine d'une tasse, qui fait 8 onces fluides.

Si vous préférez utiliser vos propres ustensiles de mesure, nous donnons les mesures en millilitres (ml) et en centimètres cubes (cc) pour les liquides et en grammes (gm) pour le poids de la farine, du sucre et des fruits.

Remarque : Vous devez utiliser une balance de cuisine de bonne qualité, d'une précision à 2 grammes près.

Vous devez utiliser un verre gradué avec des graduations de 2 ml.

La cuillère à soupe et la cuillère à café fournies sont nécessaires pour mesurer les petites quantités.

Vous pouvez utiliser des cuillères de mesure standards dont vous pouvez mettre le contenu à ras.

N'utilisez pas de cuillères ordinaires car elles ne sont pas précises.

QUESTIONS FRÉQUENTES

Questions sur l'efficacité et le fonctionnement.

Question 1

Que dois-je faire si la palette de pétrissage sort avec le pain ?

Enlevez-la avec une pince en plastique avant de trancher le pain. Comme la palette peut se déconnecter du moule, ceci est normal et n'indique pas un problème.

Question 2

Pourquoi y a-t-il parfois de la farine sur le côté du pain ?

Dans certains cas, un peu de farine peut adhérer aux angles du moule. Si cela se produit, vous pouvez manger le pain normalement ou simplement enlever cette partie de la croûte avec un couteau aiguisé.

Question 3

Pourquoi la pâte ne se mélange-t-elle pas ? J'entends le moteur tourner.

La palette de pétrissage ou le moule n'ont peut-être pas été placés correctement. Vérifiez que le moule est dans la bonne direction et qu'un déclat se fait bien entendre lorsqu'il est posé dans l'appareil.

Question 4

Combien de temps faut-il pour faire du pain ?

La durée de chaque programme est indiquée plus haut.

Question 5

Pourquoi ne puis-je pas utiliser le programmeur quand j'utilise du lait frais ?

Le lait pourrait tourner s'il reste dans l'appareil trop longtemps. N'utilisez jamais d'ingrédients comme des œufs ou du lait quand vous utilisez le programmeur.

Question 6

Pourquoi dois-je ajouter les ingrédients dans un ordre particulier ?

Parce que cela permet à l'appareil de mélanger les ingrédients le plus efficacement possible. Cela évite aussi que la levure touche le liquide avant le début du mélange de la pâte. Ceci est crucial lorsque vous utilisez le programmeur.

Question 7

Lorsque je programme l'appareil pour le matin, pourquoi fait-il du bruit pendant la nuit ?

L'appareil doit commencer à fonctionner lorsque le programmeur arrive au début du temps imparti au programme, pour que le pain soit prêt à l'heure voulue. Ce bruit vient du moteur lorsqu'il pétrit la pâte. Ceci est normal, ce n'est pas une défaillance.

Question 8

La palette de pétrissage est collée dans le moule. Après la cuisson, comment puis-je l'enlever ?

La palette de pétrissage colle parfois au moule après la cuisson. Faites couler de l'eau tiède ou chaude sur la palette pour la détacher. Si elle est toujours collée, faites-la tremper dans de l'eau chaude pendant 30 minutes.

Question 9

Le moule passe-t-il au lave-vaisselle ?

Non. Le moule et la palette de pétrissage doivent être lavés à la main.

Question 10

Que se passe-t-il si je laisse le pain cuit dans le moule ?

Si le moule est encore dans l'appareil, pendant la première heure après la fin de la cuisson, le pain reste au chaud pour éviter qu'il ne se ramollisse. Si vous laissez le pain dans l'appareil après cette période, vous obtiendrez un pain mou car l'excès de vapeur ne pourra pas s'échapper. Enlevez le pain et laissez-le refroidir sur une grille après cuisson pour éviter ce problème.

Question 11

Pourquoi la pâte ne s'est-elle mélangée que partiellement ? Pourquoi ne s'est-elle pas mélangée complètement ?

La pâte est peut-être trop lourde ou sèche. La palette de pétrissage ou le moule n'ont peut-être pas été placés correctement. Les ingrédients ont peut-être été ajoutés dans le mauvais ordre.

Question 12

Pourquoi le pain n'a-t-il pas levé ?

La levure est peut-être en cause si elle est périmée, ou vous avez peut-être oublié de l'ajouter. Si le mélange des ingrédients ne s'est pas fait complètement, le pain ne lèvera pas correctement.

Question 13

Quelle est la durée maximale de la temporisation d'un programme ?

La durée maximale de la programmation est de 13 heures environ, temps de préparation compris. Par exemple, le programme 1 (Basic small) dure 3:20. Le début du programme sera donc retardé de 9:40 maximum. La durée minimale de la programmation pour chaque programme est de 10 minutes. L'horloge du programmeur change toutes les 10 minutes.

Question 14

Comment savoir quand ajouter les raisins, les noix, etc. au pain ?*

Un bip sonore retentit pour signaler que vous pouvez ajouter les raisins, les noix, etc. pendant le second cycle de pétrissage.

Remarque : Reportez-vous au tableau des "Temps de cuisson" pour l'ajout de noix et de raisins.

Dans certains cas, les ingrédients peuvent être concassés pendant le premier cycle de pétrissage. Chaque recette vous indique le meilleur moment pour ajouter les fruits et les noix à la pâte.

Question 15

Pourquoi mon pain est-il trop humide ? Que puis-je faire ?

L'humidité ambiante peut affecter la pâte. Ajoutez une cuillère à soupe de farine supplémentaire. L'altitude peut avoir le même effet. Diminuez la quantité de levure de ¼ de cuillère à café, et diminuez légèrement la quantité de sucre et/ou d'eau ou de lait.

Question 16

F

Pourquoi des bulles d'air apparaissent-elles au sommet du pain ?

Ceci peut venir d'une quantité de levure trop importante. Diminuez la levure de $\frac{1}{4}$ de cuillère à café.

Question 17

Pourquoi mon pain lève-t-il puis retombe ou forme un cratère ?

Le pain lève peut-être trop. Pour rectifier le problème, réduisez la quantité de levure et/ou augmentez la quantité de sel.

Question 18

Puis-je utiliser mes recettes de pain préférées (recettes de pain traditionnel à la levure) dans ma machine à pain ?

Oui, mais vous devez faire plusieurs essais pour trouver la bonne proportion d'ingrédients. Familiarisez-vous d'abord avec l'appareil et faites plusieurs pains avant de commencer à faire des essais. Ne dépassez jamais une quantité totale de 5 tasses d'ingrédients secs (quantité totale de farine, flocons d'avoine, farine d'avoine, son). Utilisez les recettes de ce manuel pour vous aider à trouver la bonne proportion d'ingrédients secs par rapport à la levure, au sucre, au sel et aux matières grasses.

Nous vous conseillons de créer vos propres recettes en utilisant le mode Basic, puis de passer aux suivantes en vous servant du tableau des temps de cuisson comme guide.

Question 19

Est-il important que les ingrédients soient à la température ambiante avant de les mettre dans le moule ?

Oui, même lorsque vous utilisez le programmeur. (L'eau doit être à une température comprise entre 21 °C et 28 °C).

Question 20

Pourquoi les pains sont-ils de différentes hauteurs ? Les pains complets sont toujours plus petits. Est-ce que je fais quelque chose de mal ?

Non, il est normal que les pains complets soient plus petits et plus denses que les pains ordinaires ou les baguettes. Les farines complètes sont plus lourdes que les farines blanches, et ne lèvent pas autant pendant la préparation du pain. Ceci se produit aussi lorsque le pain contient des fruits secs, des flocons d'avoine et du son.

Question 21

Est-ce que je peux mélanger la levure avec de l'eau avant de l'ajouter ?

Non, la levure doit rester sèche et être ajoutée en dernier dans le moule, sur la farine. Ceci est particulièrement important lorsque vous utilisez le programmeur.

Question 22

Pourquoi y a-t-il un gros trou à la base du pain ?

Ce trou a été créé par la palette de pétrissage. Quelquefois, ce trou est plus gros que la normale. Ceci se produit lorsque la pâte a reposé d'un côté de la palette après le second cycle de pétrissage - cela se produit dans toutes les machines à pain. Vous pouvez répartir la pâte de façon égale dans le fond du moule.

RECETTES

Les recettes de ce livret ont été testées en détail pour être sûr qu'elles donnent les meilleurs résultats possibles. Des recettes ont été créées par des spécialistes spécifiquement pour cet appareil et ne donneront peut-être pas de bons résultats dans des appareils similaires.

- Dosez les ingrédients avec précision, puis ajoutez-les dans le plat de cuisson dans l'ordre indiqué.
- Toutes les recettes suivantes utilisent la même méthode générale :

- 1 Mesurez les ingrédients dans le moule.
- 2 Utilisez de l'eau tiède à 21-28 °C.
- 3 Mettez le moule en place dans l'appareil, fermez le couvercle.
- 4 Choisissez le programme approprié.
- 5 Appuyez sur le bouton Start.
- 6 Lorsque le pain est cuit, sortez le moule de l'appareil à l'aide de maniques.
- 7 Démoulez le pain (et enlevez la palette de pétrissage si nécessaire).
- 8 Laissez refroidir le pain avant de le trancher.

Cette méthode est modifiée par différentes remarques, le cas échéant, à la fin de chaque recette. **Ces recettes ont été créées avec de grandes marques de farine et de levure rapide.**

RECETTES DE PAINS SIMPLES (1)**Pain blanc simple**

	450 g	680 g	900 g
Utilisez le programme	1 Simple		
Levure rapide	1 c. à café	1 $\frac{1}{4}$ c. à café	1 $\frac{1}{4}$ c. à café
Farine blanche à pain	2 tasses	3 tasses	4 tasses
Sel	1 c. à café	1 $\frac{1}{4}$ c. à café	2 c. à café
Sucre	1 $\frac{1}{4}$ c. à soupe	2 $\frac{1}{4}$ c. à soupe	3 c. à soupe
Huile de tournesol	2 c. à soupe	2 $\frac{1}{2}$ c. à soupe	4 c. à soupe
Lait écrémé en poudre	2 c. à soupe	2 $\frac{1}{2}$ c. à soupe	4 c. à soupe
Eau	$\frac{3}{4}$ de tasse	1 $\frac{1}{8}$ tasse	1 $\frac{1}{2}$ tasse

RECETTES DE PAINS COMPLETS (2)**Pain complet**

	680 g	900 g
Utilisez le programme	2 Complet	
Cachet de vitamine C (écrasé)	1x100 mg	1x100 mg
Levure rapide	$\frac{3}{4}$ c. à café	$\frac{3}{4}$ c. à café
Farine complète à pain	3 tasses	4 tasses
Sel	1 $\frac{1}{4}$ c. à café	1 $\frac{1}{2}$ c. à café
Sucre roux	2 $\frac{1}{2}$ c. à soupe	2 $\frac{1}{2}$ c. à soupe
Huile de tournesol	2 c. à soupe	3 c. à soupe
Lait écrémé en poudre	1 $\frac{1}{2}$ c. à soupe	3 c. à soupe
Eau	1 $\frac{1}{8}$ tasse	1 $\frac{5}{8}$ tasse

RECETTES DE PAINS SUCRÉS (3)**Cake aux fruits**

	450 g	680 g	900 g
Utilisez le programme	3 Sweet		
Fruits secs mélangés †	$\frac{1}{4}$ de tasse	$\frac{1}{2}$ tasse	$\frac{2}{3}$ de tasse
Levure rapide	$\frac{3}{4}$ c. à café	1 c. à café	1 c. à café
Noix de muscade	$\frac{1}{2}$ c. à café	$\frac{3}{4}$ c. à café	1 c. à café
Farine blanche à pain	2 tasses	3 tasses	4 tasses
Sel	1 c. à café	1 $\frac{1}{4}$ c. à café	1 $\frac{1}{2}$ c. à café
Sucre	2 c. à soupe	3 c. à soupe	3 c. à soupe
Huile de tournesol	2 c. à soupe	2 $\frac{1}{2}$ c. à soupe	3 c. à soupe
Lait écrémé en poudre	2 c. à soupe	2 $\frac{1}{2}$ c. à soupe	3 c. à soupe
Eau	$\frac{3}{4}$ de tasse	1 $\frac{1}{8}$ tasse	1 $\frac{1}{3}$ tasse

† Placez-les dans le distributeur de fruits secs ou ajoutez-les lorsque le bip sonore retentit si votre modèle n'est pas équipé d'un distributeur de fruits secs.

RECETTES DE PAINS POUR SANDWICHES (4)**Pain pour sandwichs**

	680 g	900 g
Utilisez le programme	4 Sandwich	
Levure rapide	$\frac{3}{4}$ c. à café	1 c. à café
Farine blanche à pain	3 tasses	4 tasses
Sucre	3 c. à soupe	3 $\frac{1}{2}$ c. à soupe
Lait écrémé en poudre	1 $\frac{1}{2}$ c. à soupe	2 c. à soupe
Sel	$\frac{1}{2}$ c. à café	1 c. à café
Beurre mou ou margarine	1 $\frac{1}{2}$ c. à soupe	2 c. à soupe
Eau	1 $\frac{1}{16}$ tasse	1 $\frac{1}{3}$ tasse

RECETTES DE BAGUETTES (5)**Baguette**

	450 g	680 g	900 g
Utilisez le programme	5 French		
Levure rapide	1 c. à café	1 c. à café	1¼ c. à café
Farine blanche à pain	2 tasses	3 tasses	4 tasses
Huile de tournesol	1 c. à soupe	1 c. à soupe	1½ c. à soupe
Sel	1 c. à café	1 c. à café	1¼ c. à café
Sucre	¾ c. à soupe	1 c. à soupe	1¼ c. à soupe
Lait écrémé en poudre	1½ c. à soupe	2 c. à soupe	2½ c. à soupe
Eau	¾ de tasse	1 tasse	1¼ tasse

RECETTES DE PÂTE À PAIN (6)**Petits pains blancs**

Utilisez le programme	6 Dough
Levure rapide	1½ c. à café
Farine blanche à pain	3¼ tasses
Sel	1½ c. à café
Sucre	2 c. à soupe
Beurre (fondu)	2 c. à soupe
Lait écrémé en poudre	1 c. à soupe
Eau	1¼ tasse

Méthode

- Pétrissez la pâte et formez 6 petits pains.
- Posez-les sur une plaque à four huilée.
- Enduisez-les légèrement de beurre fondu.
- Couvrez pendant 20 à 25 minutes.
- Laissez lever jusqu'à ce que les petits pains aient doublé de volume et dorez-les si nécessaire.
- Faites-les cuire pendant 15-20 minutes à 190 °C (four gaz niveau 5).

RECETTES DE CONFITURE (7)**MÉLANGES POUR PAIN (8)**

Pour les mélanges pour pain, suivez les instructions figurant sur le paquet. Certaines marques de mélanges pour pain recommandent l'utilisation du programme Basic. Notre programme Bread Mix (8) a été spécialement développé pour obtenir les meilleurs résultats avec un mélange pour pain en sachet.

Deux types de mélanges pour pain sont actuellement disponibles.

- Mettez d'abord la préparation pour pain dans le plat de cuisson, puis ajoutez la quantité d'eau indiquée.
 - IMPORTANT** : Suivez les instructions figurant sur le paquet, car certains mélanges contiennent plus que la quantité normale de levure, ce qui risquerait de trop lever le pain dans le moule. Utilisez au maximum 3 tasses de mélange.
 - Ces mélanges sont plus susceptibles de trop lever et de s'affaisser lorsque le temps est chaud et humide. Puisque ces mélanges sont complets, nous ne pouvons pas vous donner de conseils pour les ajuster, comme nous le faisons avec nos propres recettes. Faites votre pain quand il fait moins chaud et utilisez de l'eau dont la température est comprise entre 21 et 28 °C.
- Ajoutez seulement de la farine et de l'eau
Ces mélanges contiennent les ingrédients nécessaires dans des sachets séparés.

N'oubliez pas que vous avez besoin de farine blanche à pain. Un paquet de ce mélange vous permettra de faire un pain de 700 g.

RECETTES DE PAINS SPÉCIAUX (9)**Malt loaf (pain au malt)**

	680 g	900 g
Utilisez le programme	9 Speciality	
Raisins secs blonds*	½ tasse	¾ de tasse
Levure rapide	1 c. à café	1¼ c. à café
Farine	3 tasses	4 tasses
Extrait de malt	2 c. à soupe	3 c. à soupe
Mélasse	1½ c. à soupe	2½ c. à soupe
Huile de tournesol	2 c. à soupe	3 c. à soupe
Sel	1 c. à café	1 c. à café
Eau	1 tasse	1¼ tasse


* Placez-les dans le distributeur de fruits secs ou ajoutez-les lorsque le bip sonore retentit si votre modèle n'est pas équipé d'un distributeur de fruits secs.

RECETTES SANS GLUTEN (10)

Le pain sans gluten est du pain à la levure qui ne contient pas de gluten, une protéine qui fait partie du blé (que l'on trouve aussi dans l'avoine, l'orge et le seigle).

Ce pain est excellent le jour même, mais comme pour tous les pains sans gluten, s'il a plus d'un jour vous devez le "rafraîchir". Pour cela, mettez 2 tranches dans un micro-ondes pendant 10 à 15 secondes. Le pain frais peut être surgelé. Pour stocker du pain sans gluten (ou n'importe quel pain), tranchez-le, remettez les tranches ensemble, enveloppez le pain dans du papier aluminium et mettez-le dans un sac plastique. Congelez-le jusqu'à ce que vous en ayez besoin.

En raison de la nature de la pâte sans gluten, il peut être nécessaire de s'assurer que les ingrédients sont mélangés correctement pendant le premier processus de pétrissage.

Pour ce faire, ouvrez le couvercle pendant le premier processus de pétrissage ( lorsque l'icône s'affiche sur l'écran) et grattez les ingrédients non mélangés qui ont pu se coller au côté du moule et qui sont tombés dans le mélange.

Utilisez une spatule en bois ou en plastique pour éviter d'endommager le revêtement antiadhésif du moule.

Pain aux tomates séchées sans gluten

	680 g
Utilisez le programme	10 Gluten free
Levure	1 c. à soupe
Farine à pain blanche sans gluten Doves Farm	3¼ tasses
Sel	1 c. à café
Huile des antipasti	1 c. à soupe
Tomates séchées (antipasti)	50 g
Pâte de tomates séchées	1 c. à soupe
Miel	1½ c. à soupe
Jus de citron	2 c. à café
Lait	5 c. à soupe
Lait de beurre	284 l
Œufs	3

RECETTES POUR LE PROGRAMME FASTBAKE PETIT (11)**Petit pain blanc Fastbake**

	680 g
Utilisez le programme	11 Fastbake
Levure rapide	3 c. à café
Farine blanche à pain	3 tasses
Huile de tournesol	2 c. à soupe
Sucre	4 c. à café
Sel	1 c. à café
Lait écrémé en poudre	2 c. à soupe
Eau	1⅞ tasse

RECETTES POUR LE PROGRAMME FASTBAKE LARGE (12)**Gros pain blanc Fastbake**

	900 g
Utilisez le programme	12 Fastbake
Levure rapide	3 c. à café
Farine blanche à pain	4 tasses
Huile de tournesol	3 c. à soupe
Sucre	5 c. à café
Sel	1½ c. à café
Lait écrémé en poudre	3 c. à soupe
Eau	1½ tasse

RECETTES DE PÂTE À PIZZA (14)**Pâte à pizza***

Utilisez le programme	14 Pizza dough
Levure rapide	2 c. à café
Farine blanche à pain	3 tasses
Huile	3 c. à soupe
Sel	½ c. à café
Sucre	2 c. à soupe
Eau	1 tasse

Méthode

- 1 Préchauffez le four.
- 2 Étendez la pâte pour en faire un cercle plat. Posez-les sur une plaque à four huilée. Enduisez-la légèrement d'huile.
- 3 Couvrez et laissez lever pendant 15 minutes.
- 4 Ajoutez la garniture de votre choix.
- 5 Faites cuire à 200 °C (four gaz niveau 6) jusqu'à ce que la pizza soit dorée.

Pâte à pizza aromatisée

Utilisez le programme	14 Pizza dough
Levure rapide	2 c. à café
Farine blanche à pain	3 tasses
Huile	3 c. à soupe
Fines herbes	2 c. à café
Ail écrasé	1 c. à café
Sel	½ c. à café
Sucre	2 c. à soupe
Eau	1 tasse

Méthode

- 1 Préchauffez le four.
- 2 Étendez la pâte pour en faire un cercle plat. Posez-les sur une plaque à four huilée. Enduisez-la légèrement d'huile.
- 3 Couvrez et laissez lever pendant 15 minutes.
- 4 Ajoutez la garniture de votre choix.
- 5 Faites cuire à 200 °C (four gaz niveau 6) jusqu'à ce que la pizza soit dorée.

Pâtes

Utilisez le programme	14 Pizza dough
Eau (plus si nécessaire)	2 c. à soupe
Huile végétale	2 c. à café
Sel	1½ c. à café
Œufs (battus)	2
Farine	2 tasses

Méthode

- 1 Placez tous les ingrédients dans le moule.
- 2 Réglez la machine sur le programme Pizza dough et aidez les ingrédients à se mélanger avec une spatule. Ajoutez plus d'eau pour lier la pâte si nécessaire.
- 3 Une fois que la pâte forme une boule lisse, elle est liée.
- 4 Lorsque le cycle est terminé, étendez et utilisez une machine à pâtes ou découpez les formes que vous souhaitez.
- 5 Faites bouillir dans de l'eau pendant 7 à 10 minutes.

* Uniquement disponible sur les modèles 48319 et 48320

RECETTES DE PAINS RAPIDES (15)**Pain à la banane et aux noix***

Ingrédients groupe 1	
Beurre (fondu)	2 c. à soupe
Lait	1 c. à soupe
Bananes écrasées	1 tasse
Œuf (battu)	1
Noix (hachées)	½ tasse
Zeste de citron	1 c. à café
Ingrédients groupe 2	
Farine	1½ tasse
Bicarbonate de soude	½ c. à café
Levure chimique :	¼ c. à café
Sucre	½ tasse
Sel	¼ c. à café
Utilisez le programme	15 Quick

Méthode

- 1 Mélangez les ingrédients du groupe 1 dans un bol séparé.
- 2 Mélangez les ingrédients du groupe 2 dans un second bol.
- 3 Versez le mélange dans le moule.

RECETTES DE GÂTEAUX (18)**Important**

Les gâteaux préparés dans cet appareil ne lèvent pas jusqu'en haut du moule. Ils feront environ 55 mm de haut. Le gâteau standard est un cake léger, moelleux, riche et de texture dense. Vous devrez peut-être modifier la recette en fonction de vos préférences - moins de beurre et de sucre pour un gâteau moins riche, moins d'eau et/ou d'œufs pour un gâteau plus sec.

Variantes

Cerises confites - ½ tasse de moitiés de cerises confites (lavez-les soigneusement pour supprimer le sirop en excédent et laissez-les sécher sur un papier absorbant) ; ou fruits secs mélangés - ½ tasse ou pépites de chocolat - ¼ de tasse.

Ajoutez ces variantes dans le moule en dernier, sur les autres ingrédients.

Cake léger

Ingrédients groupe 1

Beurre (fondu)	¾ de tasse
Extrait de vanille	¼ c. à café
Œufs (battus)	3 moyens
Jus de citron	2 c. à café

Ingrédients groupe 2

Farine	1 ⁵ / ₈ de tasse
Levure chimique :	2 c. à café
Sucre en poudre	1 tasse
Utilisez le programme	16 Cake

Méthode

- Mélangez les ingrédients du groupe 1 dans un bol séparé.
- Passez les ingrédients du groupe 2 dans un second bol.
- Combinez le groupe 1 et le groupe 2 jusqu'à ce qu'ils soient bien mélangés.
- Versez le mélange dans le moule.

Mélange pour gâteau

Ce programme peut également être utilisé pour préparer un gâteau avec un mélange acheté dans le commerce. Suivez simplement les instructions figurant sur le paquet.

RECETTES DE DESSERTS (19)

Dessert aux pommes et aux flocons d'avoine

Pommes à cuire de taille moyenne coupées en morceaux (pelées et épépinées)	6
Jus de citron	1 c. à café
Sucre roux	½ tasse
Farine tous usages	½ tasse
Flocons d'avoine rapides	1/3 de tasse
Beurre ou margarine, ramolli	6 c. à soupe
Utilisez le programme	17 Desserts

Service d'assistance

Si vous rencontrez la moindre difficulté avec l'appareil, n'hésitez pas à nous appeler.

Nous pourrions certainement vous aider plus efficacement que le magasin où vous avez acheté l'appareil. Merci d'avoir les informations suivantes à portée de main pour que notre personnel puisse répondre à vos questions le plus rapidement possible.

- Nom du produit.
- Numéro du modèle, indiqué sur la face inférieure de l'appareil.
- Numéro de série, indiqué sur la face inférieure de l'appareil.

Site web

Vous pouvez également nous contacter par le biais de notre site web ou consulter le site pour découvrir et acheter des appareils, des pièces de rechange et des accessoires de la vaste gamme Morphy Richards.

www.morphyrichards.com

VOTRE GARANTIE DE DEUX ANS

Pour la clientèle en France

Il est important de conserver le ticket de caisse comme preuve d'achat. Agrafez votre ticket de caisse à cette notice d'utilisation; vous pourrez ainsi l'avoir sous la main ultérieurement.

Merci de donner les informations ci-dessous si votre appareil tombe en panne. Vous trouverez ces références à la base de l'appareil.

Numéro du modèle
Numéro de série

Tous les produits Morphy Richards sont testés individuellement avant de quitter l'usine.

Si un problème survient dans les 24 mois qui suivent l'achat d'origine, vous devez contacter le magasin où vous avez acheté votre appareil muni de votre ticket de caisse, celui-ci le renverra à Glen Dimplex France pour expertise.

Sous réserve des exclusions indiquées ci-dessous (1 à 9), l'appareil défectueux sera alors réparé ou remplacé et réexpédié dans un délai de 15 jours ouvrables maximum à compter de son arrivée.

Si, pour quelque raison que ce soit, l'article est remplacé pendant la période de garantie de deux ans, la période de garantie du nouvel article sera calculée à partir de la date d'achat d'origine. Vous devez donc absolument conserver votre ticket de caisse ou votre facture d'origine pour indiquer la date d'achat.

Pour bénéficier de la garantie de deux ans, l'appareil doit avoir été utilisé conformément aux instructions du fabricant. Par exemple, les fers doivent avoir été détartrés et les filtres doivent avoir été nettoyés selon les instructions.

Morphy Richards ne sera pas dans l'obligation de remplacer ou réparer les articles aux termes de la garantie dans les circonstances suivantes :

- Si le problème provient d'une utilisation accidentelle, d'une utilisation abusive ou négligente, ou si l'appareil a été utilisé de manière contraire aux recommandations du fabricant, ou encore lorsque le problème provient de sautes de puissance ou de dégâts occasionnés en transit.
- Si l'appareil a été utilisé sur une alimentation électrique dont la tension est différente de celle qui est indiquée sur l'appareil.
- Si des personnes autres que nos techniciens (ou l'un de nos revendeurs agréés) ont tenté de faire des réparations.
- Si l'appareil a été loué ou utilisé dans un contexte non domestique.
- Si l'appareil est d'occasion.
- Morphy Richards n'est pas dans l'obligation de réaliser des travaux d'entretien, quels qu'ils soient, aux termes de la garantie.
- La garantie exclut les consommables tels que les sacs, les filtres et les carafes en verre.
- Les batteries et les dégâts provoqués par leur fuite ne sont pas couverts par la garantie.
- Les filtres n'ont pas été nettoyés ou remplacés suivant les instructions.

Cette garantie ne confère aucun droit à l'exception de ceux qui sont expressément indiqués ci-dessus, et ne couvre aucune réclamation pour dommages immatériels ou indirects. Cette garantie est offerte comme avantage supplémentaire et n'a aucune incidence sur vos droits légaux en tant que consommateur.

Pour la clientèle en Belgique

Les produits de Morphy Richards sont produits conformément les normes de qualité, agréées internationales. Au-dessus vos droits légaux, Morphy Richards vous garantit qu'à partir d'achat ce produit sera sans défauts de fabrication ou de matériels pendant une période de deux ans.

Il est important de conserver votre bon d'achat comme preuve. Agrafez votre ticket à cette notice d'installation.

Veillez mentionner ces informations ci-dessous si votre appareil tombe en panne. Vous trouverez ces informations sur la base de l'appareil.

Numéro du modèle
Numéro de série

Si, pour quelque raison que ce soit, l'article est remplacé pendant la période de garantie (deux ans), la période de garantie du nouvel article sera calculée à partir de la date d'achat d'origine. Il est donc très importants de conserver votre bon d'achat original afin de connaître la date initiale d'achat.

Cette garantie vaut uniquement quand l'appareil a été utilisé conformément aux instructions du fabricant. Par exemple, les appareils doivent être détartrés et les filtres doivent être tenus propres selon le mode d'emploi.

Morphy Richards ne sera pas dans l'obligation de remplacer ou réparer les articles aux termes de la garantie dans les circonstances suivantes

- Si le problème, provient d'une utilisation accidentelle, d'une utilisation abusive ou négligente, ou si l'appareil a été utilisé de manière contraire aux recommandations du fabricant, ou encore lorsque le problème provient de source de puissance ou de dégâts occasionnés en transit.
- Si l'appareil a été utilisé sur une alimentation électrique dont la tension est différente de celle qui est indiquée sur l'appareil.
- Si des personnes, autres que nos techniciens (ou revendeurs agréés) ont tenté de faire des réparations.
- Si l'appareil a été loué ou utilisé dans un contexte non domestique.
- Si l'appareil est d'occasion.
- Morphy Richards n'est pas dans l'obligation de réaliser des travaux d'entretien, quels qu'ils soient, aux termes de la garantie.
- La garantie ne couvre pas les sachets, filtres et brocs en verre.
- Les batteries et les dégâts provoqués par leur fuite ne sont pas couverts par la garantie.
- Les filtres n'ont pas été nettoyés ou remplacés suivant les instructions.

Cette garantie ne confère aucun droit à l'exception de ceux qui sont expressément indiqués ci-dessus, et ne couvre aucune réclamation pour dommages immatériels ou indirects. Cette garantie est offerte comme avantage supplémentaire et n'a aucune incidence sur vos droits légaux en tant que consommateur.

F

D**Inhalt**

Sicherheitshinweise	4
Elektrischer Anschluss	4
Umrechnungstabellen	11
Gerät einstellen - Kurzanleitung	35
Ausstattung	36
Allgemeines zu diesem Brotbackautomaten	36
Kneteisen	36
Programmbeschreibungen	36
Vor dem ersten Gebrauch	36
Bedienelemente	37
Einschalten	37
Programm auswählen	37
Brotgröße auswählen	37
Krusteneinstellung auswählen	37
Zeitschaltuhr	37
Brot backen	37
Programmsymbole	37
Brot ist fertig gebacken	37
Warmhalten	37
Innenbeleuchtung	37
Pause-Taste	37
Stopp	37
Stromunterbrechung	37
Hausgemacht-Programme	38
Krusteneinstellung	38
Brot richtig schneiden und aufbewahren	38
Reinigung und Pflege	38
Verstauen des Geräts	38
Brot backen ohne Zwischenfälle	38
Brotmischungen	39
Zutatentemperaturen	39
Glasuren	39
Backzeiten nach Programm	39
Fragen und Antworten	39
Support	43
Garantie	43

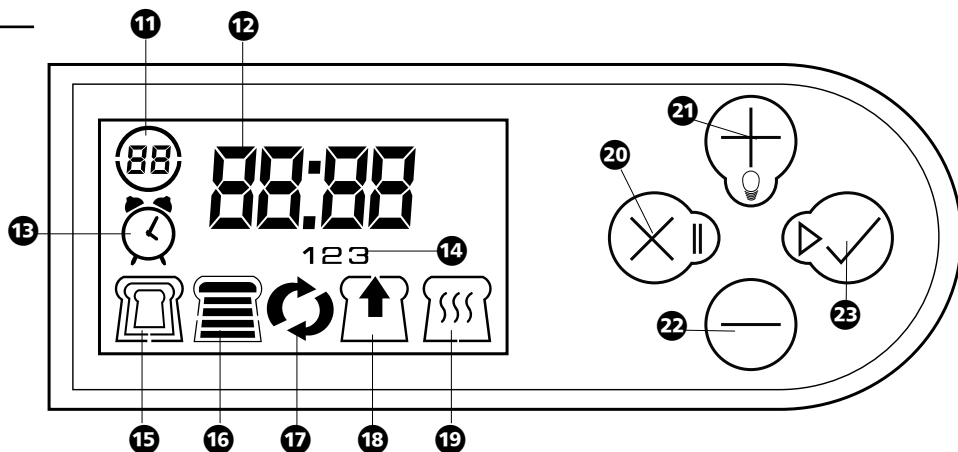
Rezepte

Allgemeines zu den Rezepten	40
Allgemeine Vorgehensweise	40
Herkömmliche Brote - 1	35
Herkömmliches Weißbrot	40
Vollkornbrote - 2	40
Vollkornbrot	40
Süßes - 3	40
Mischfruchtbrot	40
Sandwich - 4	40
Sandwichbrot	40
Franz. Baguette - 5	41
Franz. Baguette	41
Teig - 6	41
Weizenbrötchen	41
Marmeladen - 7	41
Marmelade	41
Brotmischungen - 8	41
Leitfaden für Brotmischungen	41
Spezialbrote - 9	41
Malzbrot	41
Glutenfrei - 10	41
Glutenfreies Brot mit sonnengetrockneten Tomaten	41
Schnellbackprogramm 1- 11	41
Schnellbackprogramm für kleine Weißbrote	41
Schnellbackprogramm 2 - 12	42
Schnellbackprogramm für große Weißbrote	42
Zusätzliche Backzeit - 13	n/v
Nur zusätzliche Backzeit	
Pizza - 14	42
Pizzaboden	42
Gewürzter Pizzaboden	42
Pasta	42
Kurzprogramm - 15	42
Bananen-Nussbrot	42
Hausgemacht I - 16	n/v
Hausgemacht II - 17	n/v
Kuchen - 18	43
Madeirakuchen*	43
Dessert - 19	43
Hafer-Apfel-Betty*	43

GERÄT EINSTELLEN - KURZANLEITUNG

Bedienfeld und LC-Display

- 11 Programm-Nummer
- 12 Bearbeitungsdauer
- 15 Brotgrößen
- 16 Krusteneinstellungen
- 20 Zurück/Abbruch/Pause
- 21 Plus/Licht an
- 22 Minus
- 23 Übernehmen/Starten



Hier sind nur die wichtigsten Bedienfunktionen dargestellt. Eine vollständige Liste finden Sie unter "Ausstattung".

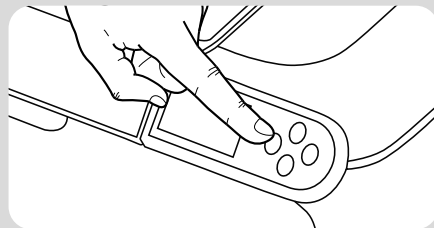
Nach dem Anschließen des Brotbackautomaten werden Einzelheiten des Standardprogramms automatisch im Display angezeigt. Das Standardprogramm sieht ein normales Weißbrot oder braun gebackenes Brot von 900 g vor, das mit Programm 1 und der 3. mittleren Krusteneinstellung gebacken wird. Das dauert 3 Stunden. Wenn Sie dieses Programm verwenden möchten und wenn Sie die Zutaten (in der richtigen Reihenfolge) zugefügt haben, halten Sie die Taste "Übernehmen/Starten" 23 etwa 3 Sekunden lang gedrückt. Der Brotbackautomat startet dann das gewählte Backprogramm. Gehen Sie folgendermaßen vor, um ein anderes Programm auszuwählen.



1

Programm auswählen:

Nach dem Anschließen des Brotbackautomaten erscheint - wie oben bereits erwähnt - das Standardprogramm im Display. Zur Auswahl eines anderen Programms drücken Sie die Plus- (21) und die Minus- (22) Taste, bis die Nummer des gewünschten Programms in der Displayecke oben links (11) erscheint (siehe "Programmbeschreibungen"). Im Display wird automatisch die Dauer des gewählten Programms angezeigt (12).



2

Brotgröße auswählen:

Nach der Auswahl des gewünschten Programms drücken Sie die Taste "Übernehmen/Starten" (23). Das Symbol für die "Brotgröße" (15) leuchtet nun automatisch mit der Voreinstellung 900 g auf. Zur Auswahl einer anderen Brotgröße drücken Sie die Plus- (21) und Minustasten (22). Generell werden nur die Brotgrößen angezeigt, die für das gewählte Programm in Frage kommen.

	Brot 450 g (bestimmte Programme)
	Brot 680 g
	Brot 900 g

3

Krusteneinstellung auswählen:

Nach der Auswahl der gewünschten Brotgröße drücken Sie die Taste "Übernehmen/Starten" (23). Das Symbol für die "Krusteneinstellung" (16) leuchtet nun automatisch mit der Voreinstellung 3 - mittel - auf. Zur Auswahl einer dunkleren oder helleren Kruste drücken Sie die Plus- (21) und Minustasten (22). Um den Brotbackvorgang zu starten, halten Sie die Taste "Übernehmen/Starten" (23) etwa 3 Sekunden gedrückt. Der Backvorgang beginnt und die Restdaueranzeige (12) beginnt mit der Nullzählung.

Während des Backvorgangs bildet sich im Innern des Frucht- und Nusspenders Kondenswasser. Dies ist ein vollkommen normaler Vorgang und beeinträchtigt die Brotqualität nicht.

	Sehr hell
	Hell
	Mittel
	Dunkel
	Sehr dunkel

4

Ende des Backvorgangs

Wenn der Backvorgang zu Ende ist und der Nullzähler die Zeit null erreicht hat, gibt der Brotbackautomat Pieptöne aus, die das Ende des Backvorgangs signalisieren. Der Brotbackautomat schaltet automatisch auf das Warmhalteprogramm um. Durch Drücken der Taste Zurück/Abbruch/Pause (20) kann dieses Programm jederzeit gestoppt werden.

D

Ausstattung

- 1 Lüftungsschlitze
- 2 Sichtfenster
- 3 Deckelgriff
- 4 Deckel
- 5 LC-Display (siehe Skizze)
- 6 Bedienelemente (siehe Skizze)
- 7 Obst- und Nusspender

Backbehälter

- 8 Backbehälter
- 9 Kneteisen
- 10 Welle

Bedienfeld

- 11 Programm-Nummer
- 12 Programmdauer
- 13 Zeitschaltanzeige
- 14 Nummer d. Quell-/Knetprogramms
- 15 Brotgrößen
- 16 Krustenbackeinstellungen
- 17 Knetsymbol
- 17 Quellsymbol
- 17 Backsymbol
- 20 Zurück/Abbruch/Pause
- 21 Plus/Licht an
- 22 Minus
- 23 Übernehmen/Starten

Allgemeines zu diesem Brotbackautomaten

- Es gibt drei Einstellungen, mit denen ein kleines Brot mit 450 g, ein mittleres Brot mit 680 g oder ein großes Brot mit 900 g gebacken werden kann. Diesbezüglich weisen wir darauf hin, dass es sich um ungefähre Gewichtsangaben handelt, die rezeptabhängig sind.

Kneteisen

- Reinigen Sie das Eisen nach jedem Gebrauch. Prüfen Sie vor jedem Gebrauch immer zuerst, ob das Kneteisen ungehindert auf der Spindel drehen kann. Bevor Sie es in den Behälter einsetzen, können Sie auf das Gelenk etwas Sonnenblumenöl auftragen. Anschließend ist es für den nächsten Einsatz bereit.

Programmbeschreibungen




- 1 **Herkömmliches Weißbrot und braun gebackenes Brot (2:51 - 3:00)** Für weißes und braunes Brot. Auch für gewürzte Brote mit Kräutern und Rosinen.
- 2 **Vollkorn (3:32 - 3:40)**
Zum Backen von Brot mit starkem Vollkorngehalt. Diese Einstellung erfordert eine längere Vorheizzeit, damit das Korn Wasser aufsaugen und quellen kann. Die Zeitschaltung sollte nicht benutzt werden, da das Backergebnis dadurch schlechter wird.
- 3 **Süßes (2:35 - 2:45)**
Zum Backen von süßem Brot mit einer knusprigeren Kruste als bei der Grundeinstellung. Die knusprigere Kruste kommt durch das Karamelisieren des Zuckers zustande.
- 4 **Sandwich (2:55 - 3:00)**
Zum Backen von lockerem Brot mit einer weicheren und dickeren Kruste.
- 5 **Franz. Baguette (3:30 - 3:50)**
Zum Backen von leichtem Brot, wie beispielsweise Baguette mit knusprigerer Kruste und lockerem Teig.
- 6 **Teig (1:30)**
Mit dieser Einstellung wird nur der Teig hergestellt, es wird aber kein Brot fertig gebacken. Nehmen Sie den Teig heraus, und formen Sie ihn zu Brötchen, Pizza etc. Jede Art Teig lässt sich mit dieser Einstellung zubereiten. Mehr als 1 kg an Zutatenkombinationen dürfen nicht verarbeitet werden.
- 7 **Marmelade (1:20)**
Mit dieser Einstellung bereiten Sie Marmelade aus frischen Früchten sowie typisch englische Orangenmarmelade zu. Gehen Sie nicht über die Menge hinaus, und achten Sie darauf, dass die Zutaten nicht über den Backbehälter überkochen und in die Backkammer laufen. Sollte dieser Fall eintreten, schalten Sie den Automaten sofort aus. Nehmen Sie den Backbehälter vorsichtig heraus, lassen Sie ihn etwas abkühlen, und reinigen Sie ihn gründlich.
- 8 **Brotmischungen (2:30)**
Zur Zubereitung von etwa 680 g Brot verwenden Sie eine Brotbackmischung aus dem Supermarkt. Diese Mischungen werden in der Regel in zwei Varianten angeboten: 1. Mit Zugabe von Wasser oder 2. Mit Zugabe von Mehl und Wasser.
- 9 **Spezialbrote (2:50)**
Mit dieser Einstellung gebackene Brote sind in der Regel kleiner und der Teig ist saftiger und fester. Bei diesen Mischungen wird kein Brotmehl verwendet.
- 10 **Glutenfrei (2:35)**

Glutenfreie Brote bestehen aus einer Hefeteigmischung, der das Gluten (ein Proteinbestandteil in Weizen/Hafer/Gerste/Roggen) entzogen wurde. Personen, die aus gesundheitlichen Gründen kein Gluten vertragen, können glutenfreie Backmischungen auf Rezept bestellen. Es ist in den meisten Apotheken und Reformhäusern erhältlich und kann etwas teurer sein.

- 11 **Schnellbacken I (1:10)**
Zum Zubereiten eines Weißbrots mit 680 g in kürzerer Zeit. Brote, die mit dieser Einstellung gebacken werden, können kürzer und die Konsistenz feuchter ausfallen.
- 12 **Schnellbacken II (1:15)**
Zum Zubereiten eines Weißbrots mit 900 g in kürzerer Zeit. Brote, die mit dieser Einstellung gebacken werden, können kürzer und die Konsistenz feuchter ausfallen.
- 13 **Zus. Backzeit (1:00)**
Diese Einstellung betrifft nur den Backvorgang und dient zur Verlängerung der Backzeit bei bestimmten Programmeinstellungen. Besonders nützlich ist diese Funktion, wenn Marmeladen noch länger "ziehen" müssen. Beim Start beträgt die Standarddauer mindestens 1 Stunde (1:00). Anschließend wird in 10 minütigen Intervallen bis auf null heruntergezählt. Diesen Vorgang müssen Sie von Hand abschalten, in dem Sie die Stopp-Taste drücken, sobald der Backvorgang mit zusätzlicher Backzeit abgeschlossen ist. Sie sollten die Konsistenz des Brots oder der Marmelade nach den ersten 10 Minuten und anschließend in Abständen von 10 Minuten kontrollieren. Durch Drücken der Plus-Taste kann die Zeit in 10-Minuten-Schritten verlängert werden. Wenn Sie direkt nach Abschluss eines anderen Programms das zusätzliche Backprogramm wählen und die Meldung H:HH im Display angezeigt wird, öffnen Sie den Deckel, nehmen Sie den Backbehälter heraus, und lassen Sie ihn 10 Minuten lang abkühlen. Nach dem Erkalten des Behälters und des Inhalts setzen Sie ihn wieder ein, stellen das Programm ein und drücken auf Start.
- 14 **Pizzateig (0:50)**
Diese Einstellung dient zum Mischen eines normalen oder gewürzten Pizzateigs sowie von frischem Nudelteig. Nach Abschluss des Programms kann der Teig aus dem Automaten entnommen und in Pizzabodenform zum Aufbacken geformt oder in Nudelstreifen geschnitten und gekocht werden.
- 15 **Kurzprogramm (1:40)**
Für Weißbrot, das schneller benötigt wird. Das mit dieser Einstellung gebackene Brot ist in der Regel kleiner und fester gebacken.
- 16 **Hausgemacht I**
Mit dieser Einstellung können Sie die Dauer für das Kneten, Quellen und Backen des Teigs variieren, bis Sie Ihr eigenes Hausmacherrezept perfektioniert haben. Die Hausgemacht-Funktion eignet sich für erfahrene Brotbäcker, die sich mit den Einstellungen und den Auswirkungen auf den Backvorgang auskennen. Aber auch Anfänger können mit dieser Einstellung experimentieren, um ein unnachahmliches Hausmacherrezept zu entwickeln.

Der Backautomat speichert die geänderten Einstellungen automatisch, damit Sie sich die Änderungen nicht selbst merken müssen. Sobald Sie eines der beiden Hausgemacht-Programme benutzt haben und erneut auswählen, werden Ihre zuletzt gewählten Einstellungen angezeigt. Sie können diese dann erneut ändern oder wiederverwenden.
- 17 **Hausgemacht II**
Erläuterungen dazu finden Sie unter Hausgemacht I.
- 18 **Kuchen* (1:10)**
Mit diesem Backautomaten können Sie auch bestimmte Kuchenarten zubereiten. Die Vorgehensweise ist ebenso einfach wie das Backen von Brot; Sie müssen dazu nur die Rezeptangaben befolgen. Sie können mit dem Automaten aber auch Kuchenbackmischungen zubereiten, bei denen Sie nur noch Wasser zugeben müssen. In diesem Fall sollten Sie nur darauf achten, dass die Mischung mit Wasser gemischt wird, bevor sie in den Automaten gegeben wird.
- 19 **Dessert* (2:50)**
Mit dieser Einstellung können Sie Nachtischrezepte sowie Kuchen in Ihrem Backautomaten zubereiten. Auch hier ist die Vorgehensweise völlig unkompliziert. Befolgen Sie einfach ganz genau die Rezeptangaben.

Vor der ersten Verwendung

- 1 Fetten Sie bei erstmaligem Gebrauch den Backbehälter mit Butter oder Margarine ein, und backen Sie damit etwa 10 Minuten lang (mit der Einstellung "zusätzliche Backzeit") leer.
- 2 Reinigen Sie die Teile erneut.
- 3 Stecken Sie das Kneteisen  auf die Welle  im Backbehälter  auf.

HINWEIS: Bei der Herstellung müssen bestimmte Teile am Gerät leicht gefettet werden. Das kann dazu führen, dass das Gerät beim ersten Backeinsatz etwas ausdampft. Das ist aber ganz normal.

Der Umgang mit dem Brotbackautomaten

- Den Backbehälter herausnehmen**
Öffnen Sie den Deckel, und ziehen Sie den Behälter am Griff nach oben heraus. Den Behälter dabei nach links drehen. Legen Sie ihn auf der Arbeitsplatte ab. Es ist besonders darauf zu achten, dass der Behälter außerhalb des Automaten mit Zutaten befüllt wird, um zu vermeiden, dass verschüttete Zutaten von den Heizelementen angezündet werden.
- Kneteisen anbringen**
Falls noch nicht geschehen, stecken Sie das Kneteisen auf die Welle auf.
- Zutaten abmessen**
Messen Sie die benötigten Zutaten ab, und geben Sie sie in der angegebenen Reihenfolge in den Behälter. (Lesen Sie dazu weiter hinten den Abschnitt "Abmessen von Zutaten".) Achten Sie bei der Zugabe der Hefe zum Backbehälter darauf, dass kein Wasser oder eine andere Flüssigkeit mit der Hefe in Kontakt kommt, da sonst der Quellvorgang sofort beginnt.
Verwenden Sie unbedingt lauwarmes Wasser zwischen 21-28 °C.
- Behälter wieder einsetzen**
Setzen Sie den Backbehälter wieder in den Automaten ein und drehen Sie ihn nach rechts, bis er fest einrastet. Bringen Sie den Deckel an.
- Anschließen**
Schließen Sie das Gerät an eine Steckdose an. Der Backautomat stellt sich automatisch auf Programm 1, 900 g und mittlere Krustenstärke ein.

Programm auswählen

Zur Auswahl eines anderen Programms drücken Sie die Plus- (21) und die Minustaste (22), bis die Nummer des gewünschten Programms in der Displayecke oben links (11) erscheint (siehe "Programmbeschreibungen").

Im Display wird automatisch die Dauer des gewählten Programms angezeigt (12).


Die Dauer wird in Stunden und Minuten angezeigt. Nach dem Starten des Programms wird die Zeit bis auf Null rückwärts gezählt.


Nach der Auswahl des gewünschten Programms drücken Sie die Taste "Übernehmen/Starten" (23). Das Symbol für die "Brotgröße" (15) leuchtet nun auf.


Brotgröße auswählen

Zur Auswahl der Brotgröße drücken Sie die Plus- (21) und Minustasten (22).

Die Brotgrößen werden durch folgende Symbole angezeigt:

 Brot 450 g (bestimmte Programme)

 Brot 680 g

 Brot 900 g

Beachten Sie, dass die drei Brotgrößen nicht für alle Programme zur Auswahl stehen.

Nach der Auswahl der gewünschten Brotgröße drücken Sie die Taste "Übernehmen/Starten" (23). Das Symbol für die "Krusteneinstellung" (15) leuchtet nun auf.

Krusteneinstellung auswählen

Zur Auswahl der Krusteneinstellung drücken Sie die Plus- (21) und Minustasten (22).

 Sehr hell

 Hell

 Mittel

 Dunkel

 Sehr dunkel

Nach der Auswahl der gewünschten Krusteneinstellung drücken Sie die Taste "Übernehmen/Starten" (23). Das Symbol für die "Zeitschaltanzeige" (15) leuchtet anschließend auf.

Zeitverzögertes Backen

Nach der Auswahl eines Backprogramms, einer Brotgröße und Krusteneinstellung können Sie die Mischung entweder sofort backen oder einen Zeitpunkt für den Beginn des Backvorgangs programmieren. Das Backzeitende darf maximal 12 Stunden später eintreten. Zum sofortigen Start des Backvorgangs lesen Sie weiter in Abschnitt 11, "Brot backen".

HINWEIS: In Kombination mit den Schnellback-, Teig- und Marmeladenprogrammen kann die Zeitschaltfunktion nicht benutzt werden.

HINWEIS: Benutzen Sie diese Funktion nicht bei Rezepten mit verderblichen Zutaten wie etwa Eier, Frischmilch, Quark oder Käse.

Zum zeitversetzten Backen drücken Sie die Plus- (21) und Minustasten (22), wenn das Zeitschaltsymbol (15) aufleuchtet.

Mit einem Druck auf die Plus- (21) werden 10 Minuten Backzeit hinzuaddiert. Wenn Sie die

Taste gedrückt halten, wird der Zeitvorlauf beschleunigt. Um von der Backzeit abzuziehen, drücken Sie die Minustaste (22).

Die Gesamtzeit im Display ist die Backzeit plus der programmierten Dauer bis zum Beginn. Beispiel: Angenommen, ein Backprogramm benötigt 3 Stunden und Sie haben einen Zeitversatz für den Backbeginn von 5 Stunden eingegeben. Im Display werden für die Nullzählung neben dem Symbol (15) 8 Stunden angezeigt. Wenn der Backvorgang beginnt, verschwindet das (15) Symbol, da ja keine zeitliche Verzögerung mehr vorliegt.

Obst- und Nussspender befüllen


- Falls Sie ein Rezept gewählt haben, für das der Obst- und Nussspender benötigt wird, sollten Sie ihn jetzt befüllen. Zum Befüllen benutzen Sie den Messbecher und füllen einen Becher trockene Zutaten in den Spender. Denken Sie daran, den Spender nicht zu überfüllen, da er sonst unter Umständen nicht funktioniert.
- Vor dem Einfüllen von Obst sollten Sie daran denken, die Obststücke voneinander zu trennen. Andernfalls funktioniert der Spender unter Umständen nicht richtig, oder das Obst wird in der Backmischung nicht gleichmäßig verteilt. Idealerweise sollte das Obst mit Mehl bestäubt werden, bevor es in den Spender gegeben wird. Dadurch wird das Zusammenkleben verhindert.


Brot backen


Zum Starten des Backvorgangs halten Sie die Taste "Übernehmen/Starten" (23) etwa 3 Sekunden gedrückt. Der Backautomat gibt einen Piepton aus und das Blinken im Display verschwindet.


Programmsymbole


Während des Backvorgangs zeigt der Backautomat an, ob die Zutaten geknetet oder gebacken werden oder ob sie gerade aufquellen.

 1. Knetsymbol

 2. Knetsymbol

 1. Quellsymbol

 2. Quellsymbol

 3. Quellsymbol

 Backsymbol

Brot ist fertig gebacken

Der Backautomat gibt 3 Pieptöne aus, um zu signalisieren, dass der Backvorgang beendet ist. Außerdem erscheint im Display 00.00, da der Nullzähler bis zum Ende des Programms auf Null zurückgezählt hat. Der Backautomat hält das Brot im Anschluss automatisch warm.

Warmhalten

Die Uhr zeigt die verstrichene Warmhaltezeit des fertig gebackenen Brots minutenweise an. Die maximale Warmhaltedauer beträgt 60 Minuten. Drücken Sie auf die rote Kreuztaste, um den Warmhaltevorgang anzuhalten.

Innenbeleuchtung

- Das Lichtsymbol befindet sich auf derselben Taste wie das '+' (21)
- Sie können diese Taste jederzeit während des Backvorgangs drücken. Die Beleuchtung bleibt dann 20 Sekunden lang an.

Pause-Taste

Wenn Sie kleine Mengenkorekturen an den Zutaten vornehmen möchten, können Sie den laufenden Backvorgang bis zum Programm "Kneten 2" kurzzeitig unterbrechen. Drücken Sie dazu die Taste "Zurück/Abbruch/Pause" (20). Mit der Taste "Übernehmen/Starten" (23) können Sie den Backvorgang wieder fortsetzen. Wenn die Pausefunktion nach etwa 5 Minuten immer noch nicht wieder aufgehoben wurde, wird der Backvorgang automatisch fortgesetzt.

Stopp

Die Stoppfunktion wird über die Taste "Zurück/Abbruch/Pause" (20) betätigt. Wenn Sie diese Taste 3 Sekunden lang gedrückt halten, können Sie den Backvorgang jederzeit anhalten.

Stromunterbrechung

Folgendes ist nach einem kurzen Stromausfall zu tun:

- Wenn das Programm die 1. Quellstufe noch nicht erreicht hat und der Stromausfall nur wenige Sekunden gedauert hat, wird der Backvorgang nach Rückkehr des Stroms automatisch weiter fortgesetzt. Bei einer längeren Stromunterbrechung kann der Backvorgang mit der Taste "Übernehmen/Starten" (23) erneut gestartet werden.
- Wenn das Programm diesen Punkt bereits überschritten hat, muss der Backvorgang von Anfang an neu gestartet werden. Die Zutaten können nicht mehr verwendet werden, sondern Sie müssen mit frischen Zutaten von vorn beginnen.

Hausgemacht-Programme

Unter den Nummern 18 und 19 befinden sich zwei Hausgemacht-Programme, die Sie zum Programmieren von Backprogrammen nach Ihren eigenen Vorstellungen benutzen können. Zum Beispiel, wenn Ihnen das Vollwertprogramm Nr. 2 zusagt, Ihnen jedoch eine festere Konsistenz lieber ist. Dies erreichen Sie mit den Hausgemacht-Programmen. Zu jeder Stufe des Backvorgangs können Sie die Zeitangaben zwischen null Minuten und 2 Stunden verändern. Die Grenzen hängen von der jeweiligen Backstufe ab. Wenn Sie für eine bestimmte Backstufe null Minuten einstellen, wird die betreffende Stufe nicht in das Backprogramm aufgenommen.

1. Knetstufe

Wenn Sie das Programm auf die Nr. 18 oder 19 einstellen, blinkt automatisch das Symbol für die "1. Knetstufe" im Display und die Uhr zeigt 10 Minuten an. Mit den Tasten '+' und '-' (21, 22) können Sie die 1. Knetstufe zwischen 6 und 14 Minuten verlängern bzw. verkürzen. Mit der grünen Okay-Taste (23) bestätigen Sie die Dauer der 1. Knetstufe. Das Symbol für die 1. Quellstufe blinkt nun auf.

1. Quellstufe

Für diese Backstufe zeigt die Uhr in der Standardeinstellung 20 Minuten an.

Mit den Tasten '+' und '-' (21, 22) können Sie die 1. Quellstufe zwischen 20 und 60 Minuten verlängern bzw. verkürzen. Mit der grünen Okay-Taste bestätigen Sie die gewünschte Dauer. Anschließend blinkt das Symbol für die 2. Knetstufe im Display.

2. Knetstufe

Für diese Backstufe zeigt die Uhr in der Standardeinstellung 15 Minuten an. Mit den Tasten '+' und '-' (21, 22) können Sie die 2. Knetstufe zwischen 5 und 20 Minuten verlängern bzw. verkürzen. Mit der grünen Okay-Taste bestätigen Sie die Dauer der 2. Knetstufe. Das Symbol für die 2. Quellstufe blinkt nun im Display.

2. Quellstufe

Für diese Backstufe zeigt die Uhr in der Standardeinstellung 25 Minuten an.

Mit den Tasten '+' und '-' (21, 22) können Sie die 2. Quellstufe zwischen 5 und 120 Minuten verlängern bzw. verkürzen. Mit der grünen Okay-Taste bestätigen Sie die gewünschte Dauer. Anschließend blinkt das Symbol für die 3. Quellstufe im Display.

3. Quellstufe

Für diese Backstufe zeigt die Uhr in der Standardeinstellung 45 Minuten an. Mit den Tasten '+' und '-' (21, 22) können Sie die 3. Quellstufe zwischen 2 und 120 Minuten verlängern bzw. verkürzen. Mit der grünen Okay-Taste bestätigen Sie die gewünschte Dauer. Anschließend blinkt das Backsymbol im Display.

Backen

Für diese Backstufe zeigt die Uhr in der Standardeinstellung 35 Minuten an.

Mit den Tasten '+' und '-' (21, 22) können Sie die Backstufe zwischen 0 und 1 Stunde 20 Minuten verlängern bzw. verkürzen. Mit der grünen Okay-Taste bestätigen Sie die gewünschte Dauer. Anschließend blinkt das Symbol für die Krusteneinstellung im Display.

Krusteneinstellung

Bei dieser Backstufe verschwindet die Uhr im Display.



Sehr hell



Hell



Mittel



Dunkel



Sehr dunkel

Ihnen stehen 5 verschiedene Krusteneinstellungen zur Auswahl.

Stellen Sie die gewünschte Krustenfarbe mit den Plus- und Minustasten ein, und drücken Sie zur Bestätigung die grüne Okay-Taste. Im Display wird nun die insgesamt programmierte Zubereitungszeit angezeigt. Sie können das Backprogramm nun direkt starten, indem Sie 3 Sekunden lang die grüne Okay-Taste (23) drücken, oder Sie können die Zeitschaltfunktion verwenden.

Brot richtig schneiden und aufbewahren

Optimale Ergebnisse erzielen Sie, wenn Sie das Brot auf einem Rost 15 bis 30 Minuten lang abkühlen lassen, bevor Sie es schneiden.

Um gerade Stücke zu schneiden, benutzen Sie ein elektrisches Messer oder ein scharfes Messer mit gezacktem Profil.

Angeschnittenes Brot können Sie bei Raumtemperatur in einer luftdicht verschlossenen Plastiktüte bis zu drei Tage lang aufbewahren. Bei heißem und feuchtem Wetter über Nacht im Kühlschrank lagern.

Zur längeren Aufbewahrung (maximal einen Monat) lagern Sie das Brot in einem fest verschlossenen Behälter im Gefrierfach (bzw. in einer Truhe).

Wenn Sie das Brot im Kühlschrank aufbewahren, nehmen Sie es vor dem Servieren heraus, damit es sich auf Raumtemperatur erwärmen kann.

Da hausgemachtes Brot keine Konservierungsmittel enthält, trocknet es schneller aus und wird auch eher schlecht als im Handel erhältliches Brot.

Reinigung und Pflege

- Vorsicht: Zur Vermeidung eines elektrischen Schlags den Netzstecker aus der Steckdose ziehen.**
- Warten Sie, bis sich der Brotbackautomat abgekühlt hat.
 - WICHTIG: Es dürfen keine Flüssigkeiten auf bzw. in das Gerät oder den Deckel gelangen, da es sonst zu Schäden und/oder elektrischen Schlägen kommen kann.
- Außen: Wischen Sie den Deckel und das Außengehäuse mit einem feuchten Tuch oder einem leicht befeuchteten Schwamm ab.
- Innen: Benutzen Sie ein feuchtes Tuch oder einen Schwamm, um den Innenbereich des Brotbackautomaten zu reinigen.
- Backbehälter: Reinigen Sie den Backbehälter mit warmem Wasser, es wird keine Seife benötigt. Die antihafbeschichtete Oberfläche darf nicht zerkratzt werden. Trocknen Sie den Behälter, bevor Sie ihn wieder in die Backkammer einsetzen.
- Obst- und Nussspender: Zum Herausnehmen des Spenders zuerst die rechte Seite anheben. Nach dem Hochheben der rechten Seite kann der gesamte Spender herausgenommen werden. Zum Reinigen des Spenders warmes Spülwasser und ein feuchtes Tuch/Schwamm benutzen. Anschließend ausgiebig klar spülen und an der Luft trocknen lassen. Zum Einsetzen des Spenders zuerst die linke Seite einsetzen. Mit der rechten Seite kann der Spender anschließend in die Einbauposition gedrückt werden.
 - Den Backbehälter, Messbecher, Löffel und das Kneteisen nicht in der Spülmaschine waschen.
 - Weichen Sie den Backbehälter nicht über einen längeren Zeitraum ein, da dies die Funktion der Antriebswelle beeinträchtigen könnte.
 - Wenn die Schaufel im Brotbehälter fest sitzt, gießen Sie heißes Wasser darüber, und lassen Sie sie 30 Minuten lang einweichen. Anschließend lässt sich die Schaufel leichter lösen.
 - Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie es verstauen.

Zum Reinigen keine Stahlwollschwämme benutzen.

Besondere Pflege der Antihafbeschichtung Die Beschichtung darf nicht beschädigt werden. Verwenden Sie keine Metallutensilien wie Spachtel, Messer oder Gabeln. Die Beschichtung kann sich nach längerer Benutzung verfärben. Verursacht wird dies allein durch Feuchtigkeit und Dampf, jedoch wirkt sich dies nicht auf die Leistung des Geräts oder auf die Brotqualität aus.

Das komplette Kneteisen, in das die Welle eingeführt wird, muss nach dem Gebrauch gründlich gereinigt werden. Bevor Sie nach dem Reinigen darin wieder die Welle einführen, verteilen Sie einen Tropfen Speiseöl darauf. Dadurch wird ein Anhaften des Eisens verhindert.

- Halten Sie alle Lüftungsschlitze und Öffnungen staubfrei.

Verstauen des Geräts

Reinigen Sie alle Teile, bevor Sie das Gerät verstauen. Wischen Sie auch die Feuchtigkeit vom Sichtfenster ab. Schließen Sie den Deckel und stellen Sie nichts auf dem Deckel ab.

Brot backen ohne Zwischenfälle

- Geben Sie alle Rezeptzutaten in den Backbehälter hinein, damit keine Flüssigkeit an die Hefe gelangt.
- Wenn Sie am Automaten das Teigprogramm (Nr. 6) eingestellt haben und der Bearbeitungsvorgang abgeschlossen ist, nehmen Sie den Teig aus dem Automaten, bestreichen Sie ihn dünn mit Sonnenblumenöl, decken Sie ihn mit öldichtem Papier und einem Geschirrtuch zu. Der Teig sollte anschließend in warmer, zugfreier Luft etwa 30 Minuten lang oder bis zur Verdoppelung seines Volumens aufgehen.
- Feuchtigkeit kann problematisch sein, sodass bei Feuchtigkeit und Höhenlage die Mengenangaben leicht korrigiert werden müssen. Bei hoher Feuchtigkeit geben Sie einen zusätzlichen Tafelöffel Mehl hinzu, wenn die Konsistenz nicht stimmt. Bei Höhenlage senken Sie den Hefeanteil um etwa ¼ Teelöffel und geben etwas weniger Zucker und/oder Wasser oder Milch hinzu.
- Die Teig-Einstellung eignet sich hervorragend zum Mixen, Kneten und Aufgehen lassen von Hefeteig mit mehr Fettanteil, z. B. Croissant-Teig. Wenn Sie den Backautomaten zur Zubereitung dieses Teigs verwenden, brauchen Sie ihn nur noch zu formen und nach Rezept zu backen.
- Wenn in den Rezepten von einem "leichten Mehlauftrag" die Rede ist, verteilen Sie etwa 1 bis 2 Tafelöffel Mehl über die Fläche. Um den Teig leichter zu verarbeiten, können Sie Ihre Hände oder die Kuchenrolle leicht mit Mehl benetzen.
- Wenn Sie den Teig nach Rezept aufgehen lassen, lagern Sie ihn in einem warmen und zugfreien Raum. Wenn der Teig nicht doppelt so groß wird, fällt das Endergebnis unter Umständen etwas zäher aus.
- Wenn der ausgerollte Teig wieder zusammenschumpft, lassen Sie ihn ein paar Minuten länger abgedeckt, bevor Sie ihn erneut ausrollen.
- Der Teig kann in Kunststoff eingewickelt und zur späteren Verwendung in der Gefriertruhe (oder im Gefrierfach) gelagert werden. Vor der Verwendung muss der Teig dann wieder auf Raumtemperatur gebracht werden.
- Öffnen Sie nach 5 Minuten Kneten den Deckel, und kontrollieren Sie die Zähigkeit des Teigs. Der Teig sollte sich zu einem weichen, glatten Ball formen lassen. Ist er zu trocken, geben Sie mehr Flüssigkeit hinzu. Wenn er zu nass ist, geben Sie etwas Mehl hinzu (jedesmal ½ bis 1 Esslöffel).

Zutaten abmessen

Der Schlüssel und zugleich der wichtigste Schritt beim Backen mit dem Automaten ist das exakte Abmessen der Zutaten. Es ist äußerst wichtig, jede Flüssigkeit und jede trockene Zutat genau abzumessen; andernfalls kann es zu einem schlechten oder nicht akzeptablen Backergebnis kommen. Keine herkömmlichen Teelöffel oder Esslöffel benutzen. Darüber hinaus müssen die Zutaten in der gleichen Reihenfolge in den Backbehälter gegeben werden, mit der sie auch im Rezept aufgeführt sind. Flüssige und trockene Zutaten müssen folgendermaßen abgemessen werden:

Messbecher

Auf dem Becher sind verschiedene Messskalen für das Volumen aufgetragen. Bei den Rezepten in diesem Buch wird das Volumen anhand von Bechern ("cup") angegeben; dabei gehen wir von einem amerikanischen Becher mit 228 g aus. Die Messskala ist in 1/16 Strichmarken unterteilt.

- Wenn Sie Gewichtsangaben in Gramm (g) bevorzugen, füllen und wiegen Sie die benötigte Anzahl an Bechern, und schreiben Sie folgende Umrechnung auf:
Beispiel 2 Becher = xx g
3 Becher = xxx g

Sie müssen eine sehr gute Küchenwaage benutzen. Um möglichst exakt nach Rezept zu arbeiten, bevorzugen wir die Bechereinheit.

Abmessen flüssiger Zutaten

Benutzen Sie die beiliegenden Becher **B**. Beim Ablesen der Menge muss der Messbecher auf einer waagerechten, flachen Fläche gestellt und auf Augenhöhe (nicht im Winkel) abgelesen werden. Der Füllstand der Flüssigkeit muss genau auf der Markierung des Messbechers liegen.

Die Methode "Pi mal Daumen" reicht nicht aus, denn hierbei gerät das wichtige Verhältnis der Zutaten im Rezept aus den Fugen.

Abmessen trockener Zutaten

Trockene Zutaten (besonders Mehl) müssen mit den beigelegten Messbechern abgemessen werden. Messgrundlage für die Messbecher ist der amerikanische Standardbecher für Flüssigkeiten mit 28 g (8 Unzen) (bzw. der britische Becher mit 10 Unzen Flüssigkeit). Zum Abmessen trockener Zutaten müssen die Zutaten vorsichtig mit einem Löffel in den Messbecher gefüllt und anschließend mit einem Messer **C** glatt gestrichen werden. Durch das Zusammendrücken oder Klopfen auf die Zutat im Messbecher wird diese verdichtet, sodass sich am Schluss mehr als benigt in Messbecher befindet. Die zuviel eingefüllte Menge könnte bereits vom Rezept abweichen. Sieben Sie das Mehl nur dann, wenn dies auch im Rezept angegeben ist.

Beim Abmessen geringer Mengen einer trockenen oder flüssigen Zutat (z.B. Hefe, Zucker, Salz, Milchpulver, Honig) muss der beigelegte kleine Messlöffel verwendet werden. Es wird immer mit einem gestrichenen und nicht mit einem gehäuften Messlöffel gearbeitet, da dieser kleine Mengenunterschied bereits eine kritische Abweichung vom Rezept bewirken kann **D**.

Mit Ihrem Brotbackautomaten können Sie köstliche Backwaren im Handumdrehen herstellen. Dazu brauchen Sie nur ganz genau die Anweisungen im Rezept zu befolgen. Beim Kochen macht eine Prise hiervon und eine Messerspitze davon nichts aus, aber beim Brotbacken ist das anders. Um mit einem Brotbackautomaten ein möglichst gutes Ergebnis zu erzielen, müssen Sie jede Zutat exakt abmessen.

- Geben Sie die Zutaten immer in der Reihenfolge hinzu, in der sie im Rezept aufgelistet werden.
- **Ein exaktes Bemessen der Zutaten ist äußerst wichtig. Größere Mengen nicht hinzugeben.**

Brotmischungen

Verwendung der Einstellung für Brotmischungen (Programm 8)

Beachten Sie die Informationen zu den Brotmischungen auf der Verpackung. Gegenwärtig sind zwei verschiedene Arten von Brotmischungen erhältlich.

- 1 Geben Sie zunächst die Brotmischung in die Backform und fügen Sie zu guter Letzt die angegebene Menge Wasser hinzu.
 - WICHTIG: Folgen Sie den Packungsanweisungen, da manche Mischungen mehr als die normale Menge Hefe enthalten, wodurch die Mischung im Behälter zu stark aufgehen kann. Verwenden Sie maximal 3 Becher Mischung.
 - Bei heißem und feuchtem Klima besteht bei diesen Mischungen eher Gefahr, dass sie zu stark aufgehen und zusammenfallen. Da es sich um Komplettmischungen handelt, können wir - ebenso wie bei Ihren eigenen Rezepten - keine Angaben zur Korrektur machen. Zur kühleren Tageszeit backen und dazu Wasser mit 21 bis 28 °C verwenden.
- 2 Nur Mehl und Wasser zugeben
Bei diesen Mischungen sind die benötigten Zutaten in getrennten Beuteln verpackt.
Denken Sie daran, dass starkes weißes Brotbackmehl benötigt wird. Ein Paket dieser Mischung reicht für 700g Brot.

Zutatentemperaturen

Alle Zutaten sowie der Backautomat und der Behälter und ganz besonders Flüssigkeiten (Wasser oder Milch) sollten auf eine Raumtemperatur von 21 °C erwärmt sein. Wenn die Zutaten zu kalt (unter 10 °C) sind, kann die Hefe nicht aufgehen. Sehr warme Flüssigkeiten (über 40 °C) können die Hefe dagegen vernichten.

Umrechnungstabelle

Flüssigkeiten, Mehl und andere Zutaten

Für einen möglichst einheitlichen Umgang mit verschiedenen Mehlmärken und -sorten empfehlen wir Ihnen, den beigelegten Messbecher für alle Rezepte zu benutzen.

Der mitgelieferte Becher basiert auf dem amerikanischen Messbechermaß von 28 g für Flüssigkeiten.

Für alle, die lieber ihre eigenen Messutensilien verwenden möchten, sind alternativen Angaben in Millilitern (ml) und Kubikzentimetern (cc) als Flüssigkeitsmaß sowie in Gramm (g) für das Gewicht von Mehl, Zucker und Obst angegeben.

Hinweis: Eine hochwertige Küchenwaage mit genauen Skalenunterteilungen und einer Genauigkeit bis 2 g wird benötigt.

Außerdem ist ein Messbecher mit 2 ml Teilungen erforderlich.

Die mitgelieferten Tafel- und Teelöffel dienen zum Abmessen kleinerer Mengen.

Es können Löffel nach britischem Standard mit Abstreifern benutzt werden.

Verwenden Sie wegen ihrer Ungenauigkeit keine herkömmlichen Ess- oder Teelöffel.

FRAGEN UND ANTWORTEN

Fragen zu allgemeinen Funktionen und zur Bedienung.

Frage 1

Was ist zu tun, wenn das Kneteisen mit dem Brot zusammen herauskommt?

Ziehen Sie es mit einer Kunststoffzange heraus, bevor Sie das Brot anschneiden. Da das Eisen vom Behälter abnehmbar ist, liegt keine Fehlfunktion vor, wenn es zusammen mit dem Brot herauskommt.

Frage 2

Warum befindet sich an der seitlichen Kruste meines Brotes manchmal Mehl?

Manchmal bleibt das Mehlgemisch an den Ecken des Backbehälters haften. Diese Reste können normalerweise mit verpeist oder einfach mit einem scharfen Messer von dem jeweiligen Teil der Außenkruste abgeschnitten werden.

Frage 3

Warum lässt sich der Teig nicht mischen/ Ich kann den Motor hören.

Eventuell ist das Kneteisen oder der Backbehälter nicht richtig im Automaten eingesetzt. Stellen Sie sicher, dass der Behälter in die richtige Richtung zeigt, dass er mit einem "Klick" eingerastet ist und fest am Boden des Backautomaten verankert ist.

Frage 4

Wie lange dauert das Backen eines Brotes?

Die Backzeiten für die verschiedenen Einstellungen wurden bereits zuvor erläutert.

Frage 5

Warum kann ich beim Backen mit Frischmilch nicht die Zeitschaltfunktion benutzen?

Wenn die Milch zu lange im Automaten bleibt, wird sie schlecht. Frische Zutaten wie Eier und Milch sollten auf keinen Fall mit der Zeitschaltfunktion zusammen benutzt werden.

Frage 6

Warum muss ich bei der Zugabe der Zutaten eine bestimmte Reihenfolge einhalten?

Dadurch kann der Backautomat die Zutaten auf möglichst effiziente Weise mischen. Außerdem wird dadurch verhindert, dass die Hefe mit der Flüssigkeit bereits vor dem Anmischen des Teigs in Kontakt kommt, was beim zeitversetzten Backen besonders wichtig ist.

Frage 7

Wenn die Zeitschaltung auf morgens eingestellt ist, warum gibt der Automat dann mitten in der Nacht Geräusche von sich?

Der Automat nimmt den Betrieb auf, wenn die Zeitschaltung den Anfangszeitpunkt des Programms erreicht hat, damit das Brot zur rechten Zeit fertig ist. Die Geräusche stammen von dem Motor, wenn der Teig geknetet wird. Es handelt sich dabei nicht um eine Fehlfunktion, sondern um ein normales Betriebsgeräusch.

Frage 8

Das Kneteisen ist im Brotbehälter stecken geblieben. Wie bekomme ich es nach dem Backen heraus?

Das Kneteisen kann nach dem Backvorgang "steckenbleiben". Lassen Sie warmes oder heißes Wasser über das Eisen laufen, um es zu lösen. Wenn es sich immer noch nicht lösen lässt, lassen Sie es etwa 30 Minuten lang in heißem Wasser einweichen.

Frage 9

Kann ich den Backbehälter in der Spülmaschine reinigen lassen?

Nein. Der Backbehälter und das Kneteisen müssen von Hand abgewaschen werden.

Frage 10

Was passiert, wenn ich das fertige Brot im Backbehälter lasse?

Wenn das Brot nach dem Backen eine Stunde lang im Automaten gelassen wird, wird das Brot warm gehalten und verhindert, dass es zu nass wird. Wenn das Brot über die Warmhaltezeit hinaus im Backautomaten gelassen wird, kann das Brot durch den austretenden Dampf (Feuchtigkeit) zu nass werden. Nehmen Sie es heraus, und lassen Sie es nach dem Backen auf einem Rost abkühlen, um dies zu vermeiden.

Frage 11

Warum wurde der Teig nur teilweise angemischt? Warum nicht vollständig?

Eventuell ist der Teig zu schwer oder trocken. Es kann auch sein, dass das Kneteisen oder der Backbehälter nicht richtig im Automaten eingesetzt ist. Eventuell wurden die Zutaten in der falschen Reihenfolge zugegeben.

Frage 12

Warum ist das Brot nicht aufgegangen?

Die Hefe könnte unbrauchbar sein, bereits über dem Verfallsdatum liegen, oder es wurde gar keine Hefe hinzugefügt. Und wenn der Mischvorgang nicht vollständig abgeschlossen wurde, kann es auch zu Quellproblemen kommen.

Frage 13

Welche Höchstdauer gilt für einen zeitversetzten Programmstart?
Die maximale Backprogrammverzögerung beträgt 13 Stunden und schließt die Länge des Backvorgangs ein. Beispiel: Einstellung 1 (normales kleines Brot) hat eine Programmlänge von 3:20. Der Start kann maximal um 9 Stunden und 40 Minuten zeitlich versetzt werden. Die Mindestdauer für einen zeitlich versetzten Backprogrammstart beträgt bei jeder Programmeinstellung 10 Minuten. Die Zeitschaltfunktion kann in Schritten zu 10 Minuten verstellt werden.

Frage 14

Wie erfahre ich, wann die Rosinen, Nüsse etc. zur Brotmischung zugegeben werden können?*
Ein Piepton signalisiert Ihnen während der zweiten Knetstufe, dass die Rosinen, Nüsse etc. hinzugegeben werden können.
Hinweis: Die Zeitangaben für das Zugeben von Nüssen und Rosinen finden Sie in der Tabelle "Backzeiten".

In manchen Fällen können die Zutaten in der ersten Knetstufe gestaffelt zugegeben werden. Der beste Zeitpunkt für das Zugeben von Obst und Nüssen zum Teig ist in jedem Rezept angegeben.

Frage 15

Wie kommt es, dass das Brot nach der Entnahme zu nass ist? Was kann ich dagegen unternehmen?
Feuchtigkeit hat eine negative Wirkung auf den Teig. Geben Sie einen zusätzlichen Esslöffel Mehl hinzu. Auch eine Höhenlage kann denselben Effekt haben. Senken Sie den Hefeanteil um etwa ¼ Teelöffel, und geben Sie etwas weniger Zucker und/oder Wasser/Milch hinzu.

Frage 16

Warum sind oben auf dem Brot Luftblasen zu sehen?
Dies kann bei zu viel Hefe vorkommen. Senken Sie den Hefeanteil um ¼ Teelöffel.

Frage 17

Warum geht das Brot erst auf, fällt danach zusammen oder bildet Krater?
Das Brot geht zu stark auf. Mindern Sie das Aufquellen, indem Sie den Hefeanteil verringern und/oder mehr Salz hinzugeben.

Frage 18

Kann ich auch meine eigenen Brotrezepte (herkömmliches Hefebrot) für meinen Brotbackautomaten verwenden?
Ja, Sie müssen aber ein wenig ausprobieren, bis Sie die richtige Zusammensetzung der Zutaten herausgefunden haben. Machen Sie sich mit dem Gerät vertraut, backen Sie mehrmals damit, und fangen Sie erst dann an, eigene Mischungen auszuprobieren. Geben niemals mehr als insgesamt 5 Becher trockene Zutaten hinzu (das gilt für die Gesamtmenge an Mehl, Hafer, Hafermehl, Kleie). Finden Sie anhand der Rezepte in diesem Buch das Verhältnis zwischen trockenen Zutaten und den Mengen an Hefe, Zucker, Salz sowie Öl/Butter und Margarine heraus.

Wir empfehlen Ihnen, eigene Brotrezepte immer mit der Einstellung "Basic" (normales Brot) zu backen. Probieren Sie danach die anderen aus, und nehmen Sie als Richtwerte die Backzeiten, die in der Tabelle angegeben sind.

Frage 19

Ist es wichtig, dass die Zutaten und der Backbehälter auf Raumtemperatur sind, bevor die Zutaten in den Backbehälter gegeben werden?
Ja, sogar dann, wenn die Zeitschaltung benutzt wird. (Wasser muss 21 °C bis 28 °C haben.)

Frage 20

Warum weichen die Brote in Höhe und Gewicht voneinander ab? Die Vollweizen-/Vollkornbrote sind immer etwas kürzer. Mache ich etwas falsch?
Nein, bei Vollweizen- und Vollkornbroten ist es normal, dass diese kürzer und fester werden als normale oder französische Brote. Vollweizen- und Vollkornmehl ist schwerer als weißes Brotbackmehl; aus diesem Grunde geht es während des Backvorgangs nicht so stark auf. Dasselbe gilt auch für Brote mit Frucht-, Nuss-, Hafer- und Kleiegehalt.

Frage 21

Kann ich die Hefe vorab bereits mit Wasser mischen?
Nein, die Hefe muss trocken gehalten werden und als letztes über dem Mehl in den Backbehälter gegeben werden. Besonders wichtig ist dies bei Einsatz der Zeitschaltfunktion.

Frage 22

Warum ist im Boden des Brotes ein großes Loch?
Dieses Loch stammt von dem Kneteisen. Manchmal bildet sich ein größeres Loch aus. Das liegt daran, dass sich der Teig nach dem zweiten Knetvorgang seitlich vom Eisen absetzt; bei Brotbackautomaten eine normale Erscheinung. Sie könnten den Teig gleichmäßig am Boden des Backbehälters verteilen.

REZEPTE

Für ein möglichst optimales Backergebnis wurden die Rezepte in diesem Heft sorgfältig getestet. Die Rezepte wurden von Hauswirtschaftsfachleuten speziell für diesen Automaten zusammengestellt und führen bei ähnlichen Geräten nicht unbedingt zu einem akzeptablen Ergebnis.

- Wiegen Sie die Zutaten sorgfältig ab und geben Sie sie in der angegebenen Reihenfolge in die Backform.
- Für alle nachfolgenden Rezepte gilt dieselbe allgemeine Vorgehensweise:
 - 1 Messen Sie die Zutaten ab, und geben Sie sie in den Backbehälter.
 - 2 Benutzen Sie lauwarmes Wasser (21 bis 28 °C).
 - 3 Setzen Sie den Backbehälter fest in die Kammer ein, und schließen Sie den Deckel.
 - 4 Wählen Sie die gewünschte Proteinstellung.
 - 5 Drücken Sie die Starttaste.
 - 6 Wenn das Brot fertig gebacken ist, nehmen Sie den Behälter mit Ofenhandschuhen aus dem Gerät.
 - 7 Nehmen Sie das Brot aus dem Backbehälter (sowie ggf. das Kneteisen aus dem Brot).

8

Vor dem Aufschneiden abkühlen lassen.
Falls es Abweichungen zu dieser Vorgehensweise gibt, werden diese am Ende jedes Rezepts in einem Hinweis zusammengefasst. **Für diese Rezepte wurde Mehl von namhaften Herstellern und schnell aufgehende Hefe verwendet.**

REZEPTE FÜR HERKÖMMLICHES BROT (1)

Herkömmliches Weißbrot

	450 g	680 g	900 g
Einstellung	1 Normal		
Schnell aufgehende Hefe	1 Teelöffel	1¼ Teelöffel	1¼ Teelöffel
Kräftiges weißes Brotbackmehl	2 Becher	3 Becher	4 Becher
Salz	1 Teelöffel	1¼ Teelöffel	2 Teelöffel
Zucker	1¼ Esslöffel	2¼ Esslöffel	3 Esslöffel
Sonnenblumenöl	2 Esslöffel	2½ Esslöffel	4 Esslöffel
Magermilchpulver	2 Esslöffel	2½ Esslöffel	4 Esslöffel
Wasser	¾ Becher	1⅞ Becher	1½ Becher

REZEPTE FÜR SÜSSES BROT (3)

Mischfruchtbrot

	450 g	680 g	900 g
Einstellung	3 Süß		
Getrocknetes Mischobst †	¼ Becher	½ Becher	2/3 Becher
Schnell aufgehende Hefe	¾ TL	1 TL	1 TL
Muskat	½ TL	¾ TL	1 TL
Kräftiges weißes Brotbackmehl	2 Becher	3 Becher	4 Becher
Salz	1 TL	1¼ TL	1½ TL
Zucker	2 EL	3 EL	3 EL
Sonnenblumenöl	2 EL	2½ EL	3 EL
Magermilchpulver	2 EL	2½ EL	3 EL
Wasser	¾ Becher	1⅞ Becher	1⅞ Becher

† In den Obst- und Nussspender geben oder nach dem ertönen des Summers zugeben, falls Ihr Modell nicht mit einem Obst- und Nussspender ausgestattet ist.

REZEPTE FÜR SANDWICHBROT (4)

Sandwichbrot

	680 g	900 g
Einstellung	4 Sandwich	
Schnell aufgehende Hefe	¾ TL	1 TL
Kräftiges weißes Brotbackmehl	3 Becher	4 Becher
Zucker	3 EL	3½ EL
Magermilchpulver	1½ EL	2 EL
Salz	½ TL	1 TL
Weiche Margarine oder Butter	1½ EL	2 EL
Wasser	1⅞ Becher	1⅞ Becher

REZEPTE FÜR FRANZÖSISCHE BAGUETTE (5)

Franz. Baguette

	450 g	680 g	900 g
Einstellung	5 Franz. Baguette		
Schnell aufgehende Hefe	1 TL	1 TL	1¼ TL
Kräftiges weißes Brotbackmehl	2 Becher	3 Becher	4 Becher
Sonnenblumenöl	1 EL	1 EL	1½ EL
Salz	1 TL	1 TL	1¼ TL
Zucker	¾ EL	1 EL	1¼ EL
Magermilchpulver	1½ EL	2 EL	2½ EL
Wasser	¾ Becher	1 Becher	1¼ Becher

TEIGREZEPTE (6)

Weizenbrötchen

Einstellung	6 Teig
Schnell aufgehende Hefe	1½ TL
Kräftiges weißes Brotbackmehl	¾ Becher
Salz	1½ TL
Zucker	2 EL
Butter (geschmolzen)	2 EL
Magermilchpulver	1 EL
Wasser	1¼ Becher

Anleitung

- Den Teig kneten und 6 Brötchen formen.
- Auf ein gefettetes Backblech legen.
- Leicht mit geschmolzener Butter bestreichen.
- 20 bis 25 Minuten abdecken.
- Bis auf die doppelte Größe aufquellen lassen und ggf. Glasur auftragen.
- Etwas 15 bis 20 Minuten bei 190 °C (Gasmarke 5) backen.

MARMELADENREZEPTE (7)

BROT MISCHUNGEN (8)

Beachten Sie die Informationen zu den Brotmischungen auf der Verpackung. Einige Hersteller von Brotbackmischungen empfehlen die normale Programmeinstellung. Unser Brotmischungsprogramm (Nr. 8) wurde speziell entwickelt, um mit handelsüblichen Brotbackmischungen beste Resultate zu erzielen.

Es gibt 2 verschiedene Arten von Brotbackmischungen.

- Geben Sie zunächst die Brotmischung in die Backform und fügen Sie zu guter Letzt die angegebene Menge Wasser hinzu.
 - WICHTIG:** Folgen Sie den Packungsanweisungen, da manche Mischungen mehr als die normale Menge Hefe enthalten, wodurch die Mischung im Behälter zu stark aufgehen kann. Verwenden Sie maximal 3 Becher Mischung.
 - Bei heißem und feuchtem Klima besteht bei diesen Mischungen eher Gefahr, dass sie zu stark aufgehen und zusammenfallen. Da es sich um Komplettmischungen handelt, können wir - ebenso wie bei Ihren eigenen Rezepten - keine Angaben zur Korrektur machen. Zur kühnsten Tageszeit backen und dazu Wasser mit 21 bis 28 °C verwenden.
- Nur Mehl und Wasser zugeben
Bei diesen Mischungen sind die benötigten Zutaten in getrennten Beuteln verpackt.
Denken Sie daran, dass starkes weißes Brotbackmehl benötigt wird. Ein Paket mit dieser Backmischung ergibt 700 g Brot.

REZEPTE FÜR SPEZIALBROTE (9)

Malzbrot

	680 g	900 g
Einstellung	9 Spezialbrot	
Sultaninen*	½ Becher	¾ Becher
Schnell aufgehende Hefe	1 TL	1¼ TL
Normales Mehl	3 Becher	4 Becher
Malzextrakt	2 EL	3 EL
Schwarzer Sirup	1½ EL	2½ EL
Sonnenblumenöl	2 EL	3 EL
Salz	1 TL	1 TL
Wasser	1 Becher	1¼ Becher


* In den Obst- und Nussspender geben oder nach dem Eintönen des Summers zugeben, falls Ihr Modell nicht mit einem Obst- und Nussspender ausgestattet ist.

REZEPTE FÜR DAS GLUTENFREI-PROGRAMM (NR. 10)

Bei glutenfreien Broten wird Hefe zum Aufquellen der Brote benutzt, wobei Gluten - ein Proteinanteil im Weizen (auch in Hafer, Gerste und Roggen zu finden) - entzogen wird.

Das Brot schmeckt am Tag der Herstellung hervorragend. Wie bei allen glutenfreien Broten bedarf es jedoch nach einem oder mehr Tagen einer "Auffrischung". Dazu reicht es aus, 2 Stücke 10 bis 15 Sekunden lang in der Mikrowelle zu erhitzen. Das übrige frische Brot kann eingefroren werden. Zum Aufbewahren von glutenfreiem (oder jedem anderen) Brot, das Brot in Scheiben schneiden, die Scheiben wieder zur Brotform zusammenschieben, das Laib in Aluminiumfolie einwickeln und in eine Plastiktüte legen. In der Tiefkühltruhe bis zum nächsten Gebrauch lagern.

Bedingt durch den glutenfreien Teig muss eventuell genau mitverfolgt werden, ob die Zutaten während der ersten Knetstufe korrekt gemischt werden.

Dazu den Deckel während der ersten Knetbearbeitung ( wenn im Display das Symbol zu sehen ist) öffnen und unvermischte Zutaten, die eventuell seitlich am Backbehälter anhaften abschürfen und zurück in die Mischung befördern.

Dazu einen Spatel aus Holz oder Kunststoff benutzen, um Schäden an der Antihafbeschichtung des Behälters zu vermeiden.

Glutenfreies Brot mit sonnengetrockneten Tomaten

	680 g
Einstellung	Glutenfrei 10
Hefe	1 EL
Glutenfreies Weizenmehl von Doves Farm	¾ Becher
Salz	1 TL
Öl der Antipasti	1 EL
Sonnengetrocknete Tomaten (Antipasti)	50 g
Tomatenmark aus sonnengetrockneten Tomaten	1 EL
Honig	1½ EL
Zitronensaft	2 TL
Milch	5 Esslöffel
Buttermilch	284 ml
Eier	3

REZEPTE FÜR DAS PROGRAMM SCHNELL BACKEN, KLEINES BROT (NR. 11)

Schnellbackprogramm für kleine Weißbrote

	680 g
Einstellung	Schnellbackprogramm Nr. 11
Schnell aufgehende Hefe	3 Teelöffel
Kräftiges weißes Brotbackmehl	3 Becher
Sonnenblumenöl	2 EL
Zucker	4 Teelöffel
Salz	1 TL
Magermilchpulver	2 EL
Wasser	1½ Becher

**REZEPTE FÜR DAS PROGRAMM SCHNELL BACKEN,
GROSSES BROT (NR. 12)****Schnellbackprogramm für große Weißbrote**

	900 g
Einstellung	Schnellbackprogramm Nr. 12
Schnell aufgehende Hefe	3 Teelöffel
Kräftiges weißes Brotbackmehl	4 Becher
Sonnenblumenöl	3 EL
Zucker	5 Teelöffel
Salz	1½ TL
Magermilchpulver	3 EL
Wasser	1½ Becher

REZEPTE FÜR PIZZATEIG (14)**Pizzaboden***

Einstellung	Pizzateig 14
Schnell aufgehende Hefe	2 TL
Kräftiges weißes Brotbackmehl	3 Becher
Öl	3 EL
Salz	½ TL
Zucker	2 EL
Wasser	1 Becher

Anleitung

- 1 Den Ofen vorheizen.
- 2 Teig in flache runde Form bringen. Auf ein gefettetes Backblech legen. Leicht mit Öl bestreichen.
- 3 Abdecken und 15 Minuten lang aufquellen lassen.
- 4 Pizzabelag nach Wunsch belegen.
- 5 Bei ca. 200 °C (Gasstufe 6) goldbraun backen.

Pizza-Gewürzteig

Einstellung	Pizzateig 14
Schnell aufgehende Hefe	2 TL
Kräftiges weißes Brotbackmehl	3 Becher
Öl	3 EL
Gemischte Kräuter	2 TL
Zerdrückte Knoblauch	1 TL
Salz	½ TL
Zucker	2 EL
Wasser	1 Becher

Anleitung

- 1 Den Ofen vorheizen.
- 2 Teig in flache runde Form bringen. Auf ein gefettetes Backblech legen. Leicht mit Öl bestreichen.
- 3 Abdecken und 15 Minuten lang aufquellen lassen.
- 4 Pizzabelag nach Wunsch belegen.
- 5 Bei ca. 200 °C (Gasstufe 6) goldbraun backen.

Pasta

Einstellung	Pizzateig 14
Wasser (bei Bedarf mehr)	2 EL
Pflanzenöl	2 TL
Salz	1½ TL
Eier (geschlagen)	2
Normales Mehl	2 Becher

Anleitung

- 1 Sämtliche Zutaten in den Behälter geben.
- 2 Auf Pizzateig-Programm einstellen mit einem Spatel beim Mischen der Zutaten nachhelfen. Zum Binden des Teigs bei Bedarf mehr Wasser zugeben.
- 3 Der Teig ist gebunden, wenn er sich zu einer glatten Kugel formen lässt.
- 4 Nach Beendigung des Bearbeitungsprogramms den Teig ausrollen und mit einer Nudelmaschine oder von Hand in die gewünschte Form bringen.
- 5 7-10 Minuten in Wasser kochen.

REZEPTE FÜR DAS KURZPROGRAMM* (NR. 15)**Bananen-Nussbrot****Zutatengruppe 1**

Butter (geschmolzen)	2 EL
Milch	1 EL
Zerdrückte Banane	1 Becher
Ei (geschlagen)	1
(Gehackte) Walnüsse	½ Becher
Limonenschale	1 TL

Zutaten Gruppe 2

Normales Mehl	1½ Becher
Natriumbikarbonat	½ TL
Backpulver	¼ TL
Zucker	½ Becher
Salz	¼ TL
Einstellung	Kurzprogramm 15

Anleitung

- 1 Gruppe 1 in einer separaten Schüssel mischen.
- 2 Gruppe 2 in einer zweiten Schüssel mischen.
- 3 Die Mischung in den Brotbehälter füllen.

REZEPTE FÜR DAS KUCHENPROGRAMM (18)

Wichtig

Die mit diesem Backautomaten hergestellten Kuchen steigen nicht komplett bis zum Rand des Backbehälters, sondern nur bis zu einer ungefähren Höhe von 55 mm an. Der Standardkuchen ist ein Madeirakuchen mit feuchter, reichhaltiger und dichter Backkonsistenz. Das Rezept kann an den eigenen Geschmack angepasst werden, z. B. mit weniger Butter und Zucker für weniger Gehalt, weniger Wasser und/oder Eier zur Verringerung der feuchten Mischung.

Variationen

Kirschen - ½ Becher halbierte Kirschen (sorgfältig waschen, um überschüssiges Fruchtwasser zu entziehen) abtropfen und auf saugfähigem Papier trocknen lassen; oder Mischobst - ½ Becher oder Schokochips - ¼ Becher

Diese Varianten zuletzt über alle übrigen Zutaten in den Backbehälter geben.

Madeirakuchen

Zutaten Gruppe 1

Butter (geschmolzen)	¾ Becher
Vanille	¼ TL
Eier (geschlagen)	3 mittlere
Zitronensaft	2 TL

Zutaten Gruppe 2

Normales Mehl	1⅞ Becher
Backpulver	2 TL
Kristallzucker	1 Becher
Einstellung	Kuchen 16

Anleitung

- Gruppe 1 in einer separaten Schüssel mischen.
- Gruppe 2 in einer zweiten Schüssel durchsieben.
- Gruppen 1 und 2 zusammen mischen.
- Die Mischung in den Brotbehälter füllen.

Kuchenmischung

Dieses Programm eignet sich auch für die Zubereitung von Fertigmischungsmischungen. Befolgen Sie einfach die Anweisungen auf der Verpackung.

REZEPTE FÜR DAS DESSERT-PROGRAMM (NR. 19)

Hafer-Apfel-Betty

Kleingehackte mittelgroße Backäpfel (geschält und entkernt)	6
Zitronensaft	1 TL
Brauner Zucker, gepresst	½ Becher
Allzweckmehl	½ Becher
Schnell kochender Hafer	⅓ Becher
Butter oder Margarine, streichfertig	6 Esslöffel
Einstellung	Dessert 17

Support

Sollten Sie Schwierigkeiten mit Ihrem neuen Gerät haben, helfen wir Ihnen gern weiter.

Oft können wir eher behilflich sein als das Geschäft, in dem Sie das Gerät gekauft haben. Damit unsere Mitarbeiter Ihre Anfrage zügig bearbeiten können, sollten Sie folgende Angaben parat halten.

- Name des Gerätes.
- Modellnummer (an der Unterseite des Geräts zu finden).
- Seriennummer (an der Unterseite des Geräts zu finden).

Website

Sie können uns auch über unsere Internetseite erreichen oder das Werk besuchen, in unserem umfangreichen Angebot nach Geräten, Ersatzteilen und Zubehör zu suchen und zu bestellen.

www.morphyrichards.com

ZWEI JAHRE GARANTIE

Für dieses Gerät gilt eine Garantie von zwei Jahren.

Als Kaufnachweis sollte die Quittung des Fachhändlers aufgehoben werden. Heften Sie Ihren Beleg an der Rückseite dieser Unterlagen ein.

Sollte an diesem Gerät ein Fehler auftreten, sind immer nachfolgende Angaben mitzuteilen. Diese Angaben sind auf der Unterseite des Geräts zu finden.

Modellnr.

Seriennr.

Vor dem Verlassen des Werks werden alle Morphy Richards Produkte geprüft. Sollte einmal der Fall auftreten, dass sich ein Gerät innerhalb der Garantiezeit als fehlerhaft erweist, wenden Sie sich bitte an unsere Service-Hotline (01805-398346 – 14 Cent pro Minute).

Falls das Gerät während der 2-jährigen Garantielaufzeit aus welchem Grund auch immer ausgetauscht wird, wird zur Berechnung der Restgarantie für das neue Gerät das Original-Kaufdatum zugrunde gelegt. Aus diesem Grunde ist es besonders wichtig, den Original-Kaufbeleg bzw. die Rechnung aufzubewahren, um das Datum des ursprünglichen Kaufs nachweisen zu können.

Damit die 2-jährige Garantie geltend gemacht werden kann, muss das Gerät im Einklang mit den Anweisungen des Herstellers benutzt worden sein. Beispielsweise muss das Gerät entkalkt worden sein und gemäß den Anweisungen gereinigt werden.

Morphy Richards übernimmt keine Verpflichtung zur Reparatur oder zum Austausch der Waren im Rahmen der Garantiebedingungen, wenn:

- 1 der Fehler auf einen versehentlich Gebrauch, Missbrauch, unachtsamen Gebrauch oder auf einen Gebrauch zurückzuführen ist, der den Empfehlungen des Herstellers entgegenwirkt oder wenn der Fehler durch Stromspitzen oder durch Transportschäden verursacht wurde.
- 2 das Gerät mit einer Spannung versorgt wurde, die nicht auf dem Typenschild abgedruckt ist.
- 3 von anderen Personen als unserem Reparatur- und Wartungspersonal (oder von einem unserer Vertragshändler) Reparaturversuche unternommen wurden.
- 4 wenn das Gerät für Vermietungszwecke oder nicht allein für private Zwecke gebraucht wurde.
- 5 das Gerät aus zweiter Hand stammt.
- 6 Morphy Richards kann nicht dafür haftbar gemacht werden, Reparaturarbeiten im Rahmen der Garantieleistung auszuführen.
- 7 Verbrauchsmaterialien wie Tüten, Filter und Glaskaraffen sind von der Garantie ausgeschlossen.
- 8 Batterien und Schäden aufgrund undichter Batterien sind von der Garantie ausgeschlossen.
- 9 die Filter nicht gemäß Anleitung gereinigt und ausgewechselt wurden

Diese Garantie erkennt Ihnen ausschließlich die Rechte zu, die ausdrücklich in den oben genannten Bestimmungen niedergelegt sind und erstreckt sich nicht auf Forderungen infolge eines Verlustes oder einer Beschädigung. Diese Garantie wird als zusätzliche Leistung angeboten und greift Ihre gesetzlich zuerkannten Rechte als Verbraucher nicht an.



P**Conteúdos**

Instruções de segurança	5
Requisitos eléctricos	5
Tabelas de conversão	11
Manual de instalação rápida	45
Características	46
Acerca desta máquina de fazer pão	46
Lâmina de mistura	46
Descrições dos programas	46
Antes da primeira utilização	46
Utilização dos comandos	46
Ligar	47
Escolher o programa	47
Seleccionar o tamanho do pão	47
Seleccionar a regulação da tostagem	47
Programador	47
Cozedura do pão	47
Ícones do ciclo de cozedura	47
O pão está pronto	47
Manter quente	47
Luz interna	47
Botão Pausa	47
Parar	47
Interrupção da corrente eléctrica	47
Programas caseiros	48
Regulação da tostagem	48
Fatiar e guardar o pão	48
Cuidados e limpeza	48
Armazenamento da unidade	48
Obter resultados com êxito	48
Misturas de pão	49
Temperaturas dos ingredientes	49
Coberturas	49
Tempos de cozedura do programa	49
Perguntas frequentes	49
Linha de apoio	53
Garantia	53

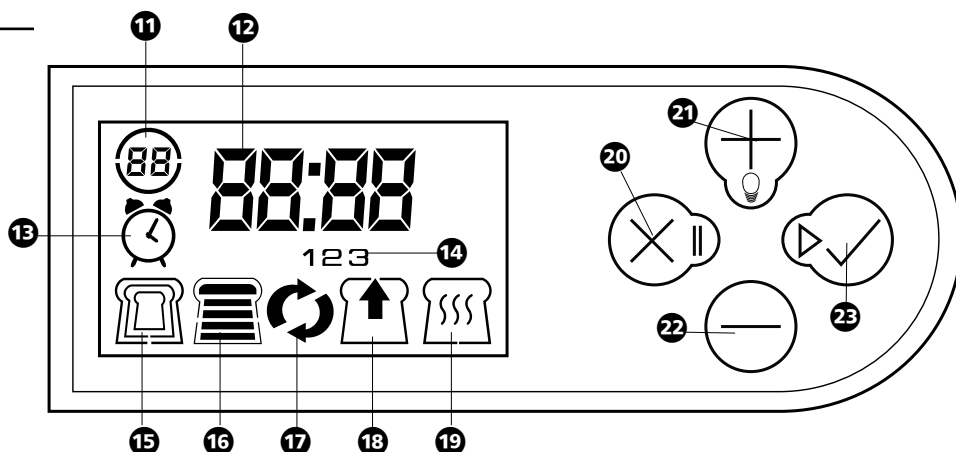
Receitas

Acerca das receitas	50
Método geral	50
Pães normais - 1	50
Pão branco normal	50
Pães de trigo integral - 2	50
Pão de farinha de trigo integral	50
Doce - 3	51
Pão de frutas mistas	51
Sanduíche - 4	51
Pão de forma	51
Pão francês - 5	51
Pão francês	51
Massa - 6	51
Pãezinhos brancos	51
Compotas - 7	51
Geleia	51
Misturas para pão - 8	51
Orientações de misturas para pão	51
Pães de especialidade - 9	51
Pão de malte	51
Sem glúten - 10	52
Pão de tomate seco sem glúten	52
Cozedura rápida 1- 11	52
Cozedura rápida - pão branco pequeno	52
Cozedura rápida 2- 12	52
Cozedura rápida - pão branco grande	52
Cozedura extra - 13	n/a
Apenas Cozedura extra	
Pizza - 14	52
Base de pizza	52
Base de pizza com sabores	52
Massa fresca	52
Rápida - 15	53
Pão de banana e noz	53
Caseiro I - 16	n/a
Caseiro II - 17	n/a
Bolo - 18	53
Bolo da Madeira*	53
Sobremesa - 19	53
Tarte de maçã e aveia*	53

MANUAL DE INSTALAÇÃO RÁPIDA

Painel de controlo e visor LCD

- 11 Número do programa
- 12 Tempo do ciclo
- 15 Tamanhos do pão
- 16 Definições de tostagem
- 20 Retroceder/cancelar/pausa
- 21 Aumentar/luz acesa
- 22 Reduzir
- 23 Aceitar/Iniciar



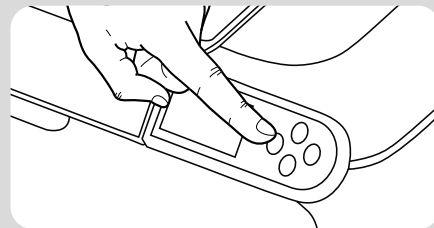
Apenas os controlos relevantes são mostrados aqui. Consulte "Funcionalidades" para obter uma lista completa.

Ao ligar a máquina de fazer pão, os detalhes de um programa predefinido são apresentados automaticamente no ecrã. O programa predefinido consiste em fazer um pão branco básico de 910g no programa 1, com a 3ª definição de tostagem média o que demora 3 horas. Se for este o programa que pretende utilizar, depois de colocar os ingredientes (pela ordem correcta), prima e mantenha sob pressão o botão "Aceitar/Iniciar" 23 durante cerca de 3 segundos e a máquina inicia o processo de fazer pão. Se pretender utilizar outro programa, siga os passos descritos em baixo.

1

Para seleccionar o programa:

Depois de ligar a máquina, o programa predefinido - tal como detalhado em baixo - é apresentado no ecrã. Para escolher um programa alternativo, utilize os botões "Aumentar" 21 e "Reduzir" 22 até que o número do programa que pretende apareça no canto superior esquerdo do ecrã 11 - consulte "Descrições dos programas". O tempo do ciclo do programa seleccionado aparece automaticamente no ecrã 12.



P

2

Para seleccionar o tamanho do pão:

Depois de escolher o programa que pretende utilizar, prima o botão "Aceitar/Iniciar" 23. O ícone "Tamanho do pão" 15 acende-se. Desta forma, a definição de pão de 910g é automaticamente definida. Para escolher um tamanho de pão diferente, utilize os botões de "Aumentar" 21 e "Reduzir" 22. Só são apresentados os tamanhos de pão disponíveis para o programa seleccionado.

	Pão de 450 g (programas seleccionados)
	Pão de 680 g
	Pão de 910 g

3

Para seleccionar a regulação de tostagem:

Depois de escolher o tamanho do pão, prima o botão "Aceitar/Iniciar" 23. O ícone "Regulação de tostagem" 16 acende-se. Esta regulação é definida automaticamente como uma regulação 3 média. Para escolher uma tostagem mais escura ou mais clara, utilize os botões de "Aumentar" 21 e "Reduzir" 22. Para cozer o pão, prima e mantenha sob pressão o botão "Aceitar/Iniciar" 23 durante, aproximadamente, 3 segundos; o processo de cozedura é iniciado e o temporizador 12 inicia a contagem decrescente até ao zero.

Note que durante o processo de cozedura, forma-se condensação no interior do doseador de frutos frescos e secos. Esta é uma situação normal e não afecta a qualidade do pão.

	Muito claro
	Claro
	Médio
	Escuro
	Muito escuro

4

O fim do processo de cozedura

No fim do processo de cozedura, quando a contagem decrescente no ecrã chegar a zero, a máquina de fazer pão emite um sinal sonoro para indicar a conclusão do processo de cozedura. A máquina entra automaticamente no programa Manter quente. É possível parar este programa a qualquer momento, premindo o botão Retroceder/cancelar/pausa 20.

Componentes

- 1 Aberturas de ventilação
- 2 Janela de observação
- 3 Pega da tampa
- 4 Tampa
- 5 Visor LCD (ver diagrama)
- 6 Comandos (ver diagrama)
- 7 Doseador de frutos frescos e secos

Forma

- 8 Forma
- 9 Lâmina de mistura
- 10 Eixo rotativo

Painel de controlo

- 11 Número do programa
- 12 Tempo do ciclo
- 13 Temporizador/Indicador de atraso
- 14 Número do ciclo de crescimento / amassar
- 15 Tamanhos do pão
- 16 Definições de torragem
- 17 Símbolo Amassar
- 18 Símbolo Crescer
- 19 Símbolo Amassar
- 20 Retroceder/cancelar/pausa
- 21 Aumentar/luz acesa
- 22 Reduzir
- 23 Aceitar/Iniciar

Acerca desta máquina de fazer pão

- Existem três programas para a confecção de um pão pequeno de 450g, médio de 680 g ou de um pão grande de 900g. N. B. Os pesos são aproximados e dependem da receita.

Lâmina de mistura

- Limpe sempre a lâmina após utilização. Antes de cada utilização, certifique-se de que a lâmina roda de forma livre no eixo; poderá adicionar um pouco de óleo de girassol à junta antes de a colocar novamente na forma. Assim, estará pronta para a próxima utilização.

Descrições dos números dos programas

- 1 **Pão normal branco e integral (2:51 - 3:00)** Para pão branco e integral. Também para pão com ervas e passas.
- 2 **Farinha de trigo integral (3:32 - 3:40)**
Para cozer pão com uma quantidade significativa de farinha de trigo integral. Este programa apresenta um maior tempo de pré-aquecimento, de forma a permitir que o grão fique ensoopado na água e se expanda. Não é aconselhável utilizar o temporizador, já que pode proporcionar fracos resultados.
- 3 **Doce (2:35 - 2:45)**
Para cozer pão de tipo doce, que resulta numa crosta mais crocante do que no programa básico. A crosta mais crocante é o resultado do açúcar caramelizado.
- 4 **Sanduíche (2:55 - 3:00)**
Programa para cozer pão com uma textura leve e com uma crosta mais espessa e suave.
- 5 **Francês (3:30 - 3:50)**
Para cozer pão leve, como pão francês, com uma crosta mais crocante e textura leve.
- 6 **Massa (1:30)**
Este programa prepara apenas a massa e não coze o pão final. Retire a massa e molde-a para fazer pãezinhos, pizza etc. Qualquer massa pode ser preparada neste programa. Não exceda 1 kg de ingredientes combinados.
- 7 **Compotas (1:20)**
Utilize esta definição para fazer compotas com frutos frescos e geleias. Não aumente as quantidades, pois a receita poderá verter da forma para a câmara de cozedura. Caso tal se verifique, pare imediatamente a máquina. Retire cuidadosamente a forma, permita que arrefeça um pouco e limpe minuciosamente.
- 8 **Misturas para pão (2:30)**
Para a preparação de um pão com cerca de 680g utilizando uma embalagem de mistura para pão à venda nos supermercados. Normalmente, estas misturas apresentam-se em duas variedades: "Basta juntar água" e "Basta juntar farinha e água".
- 9 **Especialidade (2:50)**
O pão cozido nesta definição é, normalmente, mais pequeno e com uma textura mais húmida e densa. Estes pães não utilizam farinha para pão.
- 10 **Sem glúten (2:35)**
Os pães sem glúten são pães de fermento levedado, onde o glúten, parte proteica do trigo (também encontrado em aveia, cevada e centeio), é retirado. Celiacos, pessoas intolerantes ao glúten, poderão obter esta mistura para pão mediante receita. Poderá ser encontrada na maioria das farmácias ou em lojas de produtos dietéticos, mas pode ser dispendiosa.
- 11 **Cozedura rápida I (1:10)**

Para a preparação de um pão branco de 680g num curto espaço de tempo. O pão preparado com este programa pode ser mais pequeno e ter uma textura mais húmida.

12 Cozedura rápida II (1:15)

Para a preparação de um pão branco de 910g num curto espaço de tempo. O pão preparado com este programa pode ser mais pequeno e ter uma textura mais húmida.

13 Cozedura extra (1:00)

Este programa é apenas de cozedura e pode ser utilizado para aumentar o tempo de cozedura nos programas seleccionados. É particularmente útil para ajudar a "levar ao ponto" as geleias e marmeladas. Após o início, o tempo definido é de 1 hora (1:00) no mínimo e a contagem decrescente é efectuada em intervalos de 10 minutos. Terá de a desligar manualmente, pressionando o botão Parar quando o processo de cozedura extra for concluído. É aconselhável que verifique a condição do pão ou da geleia após 10 minutos e em intervalos de 10 minutos. Premir + aumenta o tempo em incrementos de 10 minutos. Quando seleccionar Cozedura extra imediatamente após outro programa, se for visualizada a mensagem H:HH, abra a tampa, retire a forma e permita que arrefeça durante 10 minutos. Quando arrefecer, volte a colocar a forma e os respectivos conteúdos, seleccione o programa e pressione "Iniciar".

14 Massa para pizza (0:50)

Esta definição pode ser utilizada para misturar massa para pizza simples ou com sabores, bem como massa fresca. Após a conclusão do programa, a massa pode ser retirada da máquina e moldada em bases para pizzas para cozinhar no forno ou cortar a massa para ser cozinhada no tacho.

15 Rápida (1:40)

Para pão branco que seja necessário num curto período de tempo. O pão cozido neste programa é geralmente mais pequeno e tem uma textura mais densa.

16 Caseiro I

Esta definição permite alterar a quantidade de tempo para amassar o seu pão, bem como o tempo de crescimento e cozedura, o que lhe permite criar o seu pão ideal. A função Homemade (Caseiro) destina-se a padeiros experientes, que compreendam como estes processos afectam o pão e também para utilizadores menos experientes que pretendam uma abordagem de tentativa e erro para criarem um pão verdadeiramente único.

A máquina de fazer pão relembra automaticamente as definições alteradas para que você não tenha de recordá-las. Depois de utilizar qualquer um dos programas caseiros, ao seleccioná-los novamente, as definições anteriores são apresentadas. Podem ser alteradas ou utilizadas novamente.

17 Caseiro II

Consultar os detalhes de Caseiro I.

18 Bolo (1:10)

Esta máquina de fazer pão também pode ser utilizada para fazer vários bolos. O processo é tão simples quanto fazer pão; basta seguir as receitas fornecidas. Alternativamente, pode utilizar a máquina para fazer bolos a partir de misturas próprias em que basta juntar água. Neste caso, deverá certificar-se de que a mistura é combinada com a água antes de colocá-la na máquina.

19 Sobremesas (2:50)

Esta definição permite fazer outras sobremesas, bem como bolos na sua máquina de fazer pão. O processo é, mais uma vez, simples e directo: basta seguir atentamente as receitas fornecidas.

Antes da primeira utilização

- 1 Para a primeira utilização utilize óleo, manteiga ou margarina para untar a forma e coloque a máquina vazia a cozer durante cerca de 10 minutos (seleccione o programa Cozedura extra).
- 2 Limpe novamente.
- 3 Coloque a lâmina de mistura 9 no eixo 10 da forma 8.

NOTA: Durante o fabrico é necessário lubrificar algumas peças do aparelho. Daí ser normal a unidade libertar algum vapor quando utilizada pela primeira vez.

Utilizar a sua máquina de fazer pão

- 1 **Retirar a forma**
Abra a tampa e retire a forma, levantando a pega, rodando para a esquerda e levantando. Coloque-a na superfície de trabalho. É importante que os ingredientes sejam introduzidos na forma enquanto no exterior da máquina, para evitar que qualquer derrame acidental seja incendiado pelos elementos de aquecimento.
- 2 **Fixe a lâmina**
Se ainda não o tiver feito, afixe a lâmina de mistura ao eixo empurrando para dentro.
- 3 **Doseamento de ingredientes**
Doseie os ingredientes necessários e adicione-os à forma pela ordem indicada. (Consulte a secção "Doseamento de ingredientes"). Quando adicionar o fermento à forma, tenha cuidado para que este não entre em contacto com água ou qualquer outro líquido, já que começará a fermentar imediatamente.
Certifique-se de que utiliza água morna entre 21-28°C.
- 4 **Colocar novamente a forma**
Volte a colocar a forma na máquina, rodando no sentido dos ponteiros do relógio para encaixar correctamente. Fechar a tampa.
- 5 **Ligar**
Introduza a ficha na tomada. A máquina de fazer pão está definida automaticamente para o programa 1, ou seja, para um pão de 910g de tostagem média.

Seleccionar o programa

Para seleccionar um programa diferente, utilize os botões "Aumentar" 21 e "Reduzir" 22 até que o número do programa que pretende apareça no canto superior esquerdo do ecrã 11 – consulte "Descrições dos programas".

O tempo do ciclo do programa seleccionado aparece automaticamente no ecrã 12.


O tempo é apresentado em horas e minutos e é iniciada a contagem decrescente até zero depois de iniciar o programa.


Depois de seleccionar o programa escolhido, prima o botão "Aceitar/Iniciar" **23**. O ícone "Tamanho do pão" **15** acende-se.


Seleccionar o tamanho do pão

Para seleccionar o tamanho do pão, utilize os botões de "Aumentar" **21** e "Reduzir" **22**.

Os ícones do tamanho de pão são:

 Pão de 450 g (programas seleccionados)

 Pão de 680g

 Pão de 910g

Note que nem todos os tamanhos de pão estão disponíveis para todos os programas.

Depois de seleccionar o tamanho do pão, prima o botão "Aceitar/Iniciar" **23**. O ícone "Regulação de tostagem" **16** acende-se.

Seleccionar a regulação da tostagem

Para seleccionar a regulação da tostagem, utilize os botões de "Aumentar" **21** e "Reduzir" **22**.

 Muito claro

 Claro

 Médio

 Escuro

 Muito escuro

Depois de seleccionar a regulação de tostagem, prima o botão "Aceitar/Iniciar" **23**. O ícone "Indicador de atraso" **15** acende-se.

Utilização do programador

Depois de escolher o programa, o tamanho do pão e a regulação da tostagem, pode cozer imediatamente o pão ou atrasar a cozedura até um período de 12 horas. Avance para a secção - Secção "Cozer o pão" para cozer o pão imediatamente.

NOTA: O programador não pode ser utilizado com os programas de Cozedura rápida, massa e compotas.

NOTA: Não utilize esta função em receitas com ingredientes deterioráveis, tais como ovos, leite fresco, natas ou queijo.

Para atrasar a cozedura do pão, utilize os botões "Aumentar" **21** e "Reduzir" **22** enquanto o ícone "Indicador de atraso" **15** estiver aceso.

Uma única pressão do botão "Aumentar" **21** acrescenta 10 minutos ao tempo. Para percorrer o tempo rapidamente, prima e mantenha o botão sob pressão. Para reduzir o tempo, utilize o botão "Reduzir" **22**.

O tempo total apresentado no ecrã inclui o tempo de cozedura e o atraso. Por exemplo, se um pão demorar 3 horas a cozer e tiver atrasado o início da cozedura 5 horas, o ecrã efectua a contagem decrescente a partir de 8 horas com o símbolo **15** apresentado no ecrã. Quando a cozedura for iniciada, o símbolo **15** desaparece uma vez que o atraso foi concluído.

Encher o doseador de frutos frescos e secos

- Se tiver seleccionado uma receita que utilize o doseador de frutos frescos e secos, deverá enchê-lo agora. O doseador deverá ser cheio com um copo cheio de ingredientes secos utilizando o copo medidor fornecido. Certifique-se de que não enche demasiado o doseador, pois pode deixar de funcionar.
- Se encher o doseador com frutos, verifique se os frutos estão separados antes de adicioná-los. A não observação desta medida pode resultar no não funcionamento do doseador ou os frutos podem não ser distribuídos uniformemente na mistura do pão. Idealmente, os frutos deverão ser polvilhados com farinha antes de serem adicionados ao doseador para evitar que se colem..

Cozedura do pão

Para iniciar o processo de fazer pão, mantenha o dedo no botão "Aceitar/Iniciar" **23** durante cerca de 3 segundos. A máquina de fazer pão emite um sinal sonoro e o ecrã deixa de piscar.

Ícones do ciclo de cozedura

Durante o processo de cozedura, a máquina de fazer pão indica se os ingredientes estão na fase de amassar, crescer ou cozer.

1



Símbolo 1º Amassar

2



Símbolo 2º Amassar

1



Símbolo 1º Crescimento

2



Símbolo 2º Crescimento

3



Símbolo 3º Crescimento



Símbolo de crescimento

O pão está pronto

A máquina de fazer pão apita 3 vezes para indicar que o processo de cozedura terminou. O relógio também mostra 00.00 pois efectuou a contagem decrescente até ao fim do programa e a máquina de fazer pão mantém o pão quente automaticamente.

P

Manter quente

O relógio faz a contagem em minutos para mostrar o tempo durante o qual o pão acabado está a aquecer. Este é um período máximo de 60 minutos. Para parar a manutenção da temperatura, prima o botão com a "cruz vermelha".

Luz interna

- O símbolo da luz encontra-se no mesmo botão que o "+" **21**
- Pode premir este botão a qualquer momento do processo de cozedura e mantém-se ligado durante 20 segundos.

Botão Pausa

Durante o ciclo de cozedura, se pretender fazer pequenos ajustes aos ingredientes, pode pausar o ciclo de cozedura até ao "Amassar 2". Para fazê-lo, prima o botão "Retroceder/Cancelar/Pausa" **20**. O processo de cozedura pode então ser retomado premindo o botão "Aceitar/Iniciar" **23**. Note que o processo continua automaticamente após cerca de 5 minutos se a função de pausa não for cancelada manualmente.

Parar

A função "parar" encontra-se no botão "Retroceder/Cancelar/Pausa" **20** e deve ser premida durante 3 segundos para parar o ciclo de cozedura a qualquer momento.

Interrupção da alimentação




Após uma breve falha na fonte de alimentação:

- Se o programa ainda não tiver chegado ao crescimento 1 e a falha de energia tiver durado apenas alguns segundos, quando a alimentação eléctrica for restabelecida, o programa continua automaticamente. Se a falha de energia for mais prolongada, o processo pode ser reiniciado premindo o botão "Aceitar/Iniciar" **23**.
- Se o programa já tiver ultrapassado este ponto, o processo deve ser retomado a partir do início. Deverá deitar fora os ingredientes e começar novamente com ingredientes frescos.

Programas caseiros



Existem 2 programas caseiros (números 18 e 19) que permitem adaptar um programa de cozedura existente às suas necessidades específicas. Por exemplo, pode pretender seguir o programa de trigo integral (nº 2), mas preferir uma textura mais densa. Pode consegui-lo utilizando os programas caseiros. Tem a oportunidade de alterar os tempos de cada fase do processo de zero minutos a 2 horas, dependendo da fase. Note que, ao seleccionar zero minutos, essa fase do ciclo não faz parte do programa de cozedura.

Amassar 1



Ao percorrer para o programa 18 ou 19, o símbolo "amassar 1" pisca automaticamente no ecrã com 10 minutos apresentados no relógio. A duração do ciclo amassar 1 pode ser aumentada ou reduzida entre 6 e 14 minutos, premindo "+" ou "-"  . Confirme o ciclo do 1º amassar premindo o botão com a marca de confirmação verde  e o símbolo Crescimento 1 começa a piscar.

Crescimento 1

São apresentados 20 minutos no relógio como o tempo predefinido para esta fase do processo.



A duração do ciclo Crescimento 1 pode ser aumentada ou reduzida entre 20 e 60 minutos, premindo "+" ou "-"  . Confirme o tempo que pretende premindo o botão com a marca de confirmação verde e o símbolo Amassar 2 pisca no ecrã.

Amassar 2



São apresentados 15 minutos no relógio como o tempo predefinido para esta fase do processo. A duração do ciclo amassar 2 pode ser aumentada ou reduzida entre 5 e 20 minutos, premindo "+" ou "-"  . Confirme o ciclo do 2º amassar premindo o botão com a marca de confirmação verde e o símbolo Crescimento 2 começa a piscar no ecrã.

Crescimento 2

São apresentados 25 minutos no relógio como o tempo predefinido para esta fase do processo.



A duração do ciclo Crescimento 2 pode ser aumentada ou reduzida entre 5 e 120 minutos, premindo "+" ou "-"  . Confirme o tempo que pretende premindo o botão com a marca de confirmação verde e o símbolo Crescimento 3 pisca no ecrã.

Crescimento 3

São apresentados 45 minutos no relógio como o tempo predefinido para esta fase do processo. A duração do ciclo Crescimento 3 pode ser aumentada ou reduzida entre 2 e 120 minutos, premindo "+" ou "-"  . Confirme o tempo que pretende premindo o botão com a marca de confirmação verde e o símbolo Cozedura pisca no ecrã.

Cozedura

São apresentados 35 minutos no relógio como o tempo predefinido para esta fase do processo.

A duração do ciclo de Cozedura pode ser aumentada ou reduzida entre 0 - 1 hora e 20 minutos, premindo "+" ou "-"  . Confirme o tempo que pretende premindo o botão com a marca de confirmação verde e o símbolo Controlo da tostagem pisca no ecrã.

Regulação da tostagem

Nesta fase, o relógio desaparece do ecrã.



Muito claro



Claro



Médio




Escuro



Muito escuro

Existem 5 regulações de tostagem diferentes à escolha.

Percorra para seleccionar a cor da tostagem que pretende e prima o botão de confirmação verde para confirmar e o tempo total de cozedura programado aparece no ecrã. Pode iniciar o programa de cozedura imediatamente, premindo o botão de marca de confirmação verde durante 3 segundos  ou utilizar a função de Programador.

Fatiar e guardar o pão

Para melhores resultados coloque o pão a arrefecer entre 15 a 30 minutos antes de o fatiar.

Utilize uma faca eléctrica ou uma faca de serra afiada para obter fatias idênticas.

Guarde o pão que não utilizar bem fechado num saco plástico à temperatura ambiente, durante um máximo de três dias. Se o tempo se encontrar quente e húmido, guarde-o no frigorífico durante a noite.

Para um armazenamento mais prolongado (até um mês), coloque o pão num recipiente devidamente fechado no congelador.

Se guardar o pão no frigorífico, retire-o antes de servir, para que fique à temperatura ambiente.

Como o pão caseiro não contém conservantes, tem tendência a secar e ficar bolorento mais rapidamente do que o pão comercial.

Cuidados e Limpeza

- Cuidado: Para evitar choques eléctricos, desligue a ficha da unidade antes de efectuar a limpeza.**
- Aguarde até que a máquina arrefeça.
- IMPORTANTE:** Não submerja nem salpique o corpo e a tampa com qualquer líquido, já que poderá causar danos e/ou choque eléctrico.
- Exterior: Limpe a tampa e a superfície exterior da unidade com um pano húmido ou uma esponja ligeiramente molhada.
- Interior: Utilize um pano húmido ou uma esponja para limpar o interior da máquina.
- Forma: Limpe a forma com água quente; não é necessário detergente. Evite riscar a superfície anti-aderente. Seque a forma minuciosamente antes de voltar a colocá-la na câmara de cozedura.
- Distribuidor de frutos frescos e secos: O doseador é removido levantando primeiro o lado direito. Depois de levantar o lado direito, pode retirar todo o doseador. O doseador deve ser limpo utilizando água quente com detergente e um pano/esponja húmido. Deve ser então enxaguado minuciosamente e deixado a secar ao ar. Para colocar novamente o doseador, certifique-se de que o lado esquerdo é encaixado primeiro. O lado direito pode então ser empurrado para baixo, para a posição respectiva.
- Não lave a forma, a chávena, a colher de doseamento ou as lâminas de mistura na máquina de lavar loiça.
- Não encharque a forma durante longos períodos de tempo, pois poderá interferir com o funcionamento do eixo rotativo.
- Se a pá ficar presa na forma, verta água quente sobre a última e permita que ensope durante 30 minutos. Assim, ser-lhe-á mais fácil retirar a pá.
- Certifique-se de que o aparelho se encontra completamente arrefecido antes de o guardar.

Não utilizar esfregões de palha de aço para limpar.

Deve ter cuidados especiais com o acabamento anti-aderente. Evite danificar o revestimento. Não utilize utensílios de metal tais como espátulas, facas ou garfos. O revestimento pode mudar de cor após utilização prolongada, isto é causado apenas pela humidade e vapor e não afecta o desempenho da unidade ou a qualidade do seu pão.

Certifique-se de que toda a lâmina de mistura na qual se encaixa o eixo é limpa minuciosamente após a utilização. Após a limpeza, junte um pingo de óleo de culinária no orifício antes de colocar novamente a lâmina no eixo. Isto evita que a lâmina cole.

- Mantenha todos os orifícios de ventilação livres de poeiras.

Armazenar a unidade

Certifique-se de que seca todas as peças antes de guardar o aparelho, incluindo qualquer humidade na janela de observação. Feche a tampa e não coloque nada sobre a mesma.

Obter resultados com êxito

- Coloque todos os ingredientes da receita na forma de maneira a que o fermento não entre em contacto com líquido algum.
- Se utilizar a máquina na definição Massa (programa 6), após a conclusão do ciclo, retire a massa da máquina de fazer pão, cubra-a com uma fina camada de óleo de girassol e cubra com papel mresistente à gordura ou com um pano de cozinha limpo. A massa deverá ser deixada numa área quente, sem correntes de ar, durante cerca de 30 ou até ter duplicado o tamanho.
- A humidade poderá causar problemas; por conseguinte, humidade e altitudes elevadas exigem ajustes. Para humidade elevada, adicione uma colher de sopa extra de farinha se a consistência não for a correcta. Para altitudes elevadas, diminua a quantidade de fermento em aproximadamente ¼ de colher de chá e diminua ligeiramente a quantidade de açúcar e/ou água ou leite.
- O programa MASSA é excelente para misturar, amassar, fortalecer (permitir o crescimento da massa) de massas mais ricas como massa para croissant. Utilize a máquina de pão para preparar esta massa. Só necessita de a moldar e cozer, conforme a sua receita.
- Quando as receitas pedem uma "superfície ligeiramente enfarinhada", utilize cerca de 1 ou 2 colheres de chá de farinha na superfície. Poderá enfarinhar ligeiramente os dedos ou o rolo de massa para um melhor manuseio da massa.
- Para deixar a massa "repousar" e "crescer" de acordo com uma receita, coloque-a numa zona quente e sem correntes de ar. Se a massa não duplicar o seu tamanho, poderá não produzir bons resultados.
- Se a massa que estiver a enrolar encolher, deixe-a a repousar durante mais alguns minutos antes de voltar a enrolar.
- A massa poderá ser enrolada em plástico e colocada no congelador para ser utilizada mais tarde. Antes de a utilizar, coloque a massa à temperatura ambiente.
- Após 5 minutos de mistura, abra a tampa e verifique a consistência da massa. A massa deverá formar uma bola lisa e suave. Se se encontrar demasiado seca, adicione líquido. Se se encontrar demasiado húmida, adicione farinha (½ a 1 colher de sopa de cada vez).

Doseamento de ingredientes

O principal e mais importante passo para a utilização da sua máquina de fazer pão é o doseamento preciso e correcto dos ingredientes. É extremamente importante que doseie adequadamente cada líquido e ingrediente seco, caso contrário, os resultados poderão ser fracos ou não aceitáveis. Não utilize colheres de chá ou de sopa normais. Os ingredientes devem também ser adicionados pela ordem indicada na receita. Os ingredientes líquidos e secos devem ser doseados da seguinte forma:

Chávena de medição

A chávena de medição encontra-se marcada com várias escalas de 'medição de volume'. As receitas neste manual utilizam o volume de "chávena", que se baseia no padrão americano de 8floc e se encontra adequadamente marcada em intervalos de 1/16.

- Se preferir utilizar o peso (g) como medida, encha e pese o número necessário de chávenas e lembre-se desta conversão.

Por exemplo: 2 chávenas = xx g
3 chávenas = xxx gms

Deverá utilizar uma escala precisa e de boa qualidade; preferimos utilizar a dosagem de "chávena" para uma maior consistência e precisão.

Doseamento de líquidos

Utilize os copos fornecidos **B**. Para verificar as quantidades, a chávena de doseamento deve ser colocada numa superfície horizontal e observada ao nível dos olhos (não em ângulo). A linha de nível de líquido deve encontrar-se alinhada com a marca de medição.

Uma estimativa não é suficiente, pois pode desequilibrar a receita.

Doseamentos secos

Os doseamentos secos (particularmente farinha) devem ser efectuadas utilizando a chávena de doseamento fornecida. As chávenas de doseamento baseiam-se no padrão americano de chávena de 8 oz. - A chávena britânica é de 10 oz. O doseamento de produtos secos deve ser efectuado derramando suavemente os ingredientes na chávena de doseamento até à linha indicada, procedendo depois ao nivelamento do produto com uma faca **C**. Despejar o conteúdo ou agitar a chávena de doseamento acumula os ingredientes, acabando por ficar com mais do que o necessário. Esta quantidade extra poderá afectar o equilíbrio da receita. Não peneire a farinha, excepto quando especificado.

Quando dosear pequenas quantidades de ingredientes secos ou líquidos (por exemplo, fermento, açúcar, sal, leite em pó, mel, melaço) **as pequenas colheres de medição fornecidas devem ser utilizadas**. As medições devem ser niveladas e não amontoadas, já que esta pequena diferença poderá afectar o equilíbrio da receita **D**.

A sua máquina de fazer pão proporciona deliciosos resultados muito facilmente. Esta máquina exige apenas que respeite cuidadosamente a receita. Normalmente, em cozinha normal, "um bocadinho disto e uma pitada daquilo" resulta, mas não para cozer pão. A utilização de uma máquina automática de fazer pão exige que doseie com precisão cada ingrediente de forma a obter os melhores resultados.

- Adicione sempre os ingredientes pela ordem em que se encontram listados na receita.
- A precisão do doseamento dos ingredientes é vital. Não utilize quantidades superiores.**

Misturas de pão

Utilize a definição Mistura para pão. (programa 8)

Siga as instruções na embalagem para a mistura de pão. Existem dois tipos de mistura de pão disponíveis neste momento.

- Introduza a mistura para pão na forma em primeiro lugar e, por último, a quantidade de água especificada.
 - IMPORTANTE:** Siga as instruções da embalagem, já que algumas misturas contêm uma quantidade de fermento superior ao normal, podendo fazer com que o pão cresça mais do que a forma. Utilize 3 chávenas de mistura no máximo.
 - Estas misturas têm tendência a crescer demasiado e abater quando o tempo está quente e húmido. Como estas misturas já estão completas, não podemos aconselhar a ajustá-las como com as nossas receitas. Coza durante a parte mais fresca do dia, utilize água entre os 21 - 28°C.
- Basta juntar água
Estas misturas têm os ingredientes necessários em saquetas separadas.
Recorde-se de que é necessária farinha branca de pão. Uma embalagem desta mistura produzirá um pão de 700g.

Temperaturas dos ingredientes

Todos os ingredientes, incluindo a máquina e a forma, especialmente líquidos (água ou leite), devem ser aquecidos à temperatura ambiente de 21°C. Se os ingredientes se encontrarem extremamente frios, abaixo de 10°C, não activam o fermento. Líquidos extremamente quentes, acima dos 40°C, podem inutilizar o fermento.

Tabela de conversão

Líquidos, farinha e outros

Recomendamos a utilização da chávena fornecida para todas as receitas, para consistência entre marcas e tipos de farinhas.

A chávena fornecida baseia-se no padrão americano de 8 floc (236,6 g).

Para pessoas que preferam utilizar os seus próprios utensílios de medição, as medições alternativas encontram-se em mililitros (ml) e centímetros cúbicos (cc) para medições de líquidos e grammas (g) para peso da farinha, açúcar e fruta.

Nota: É necessário um conjunto de escalas preciso e de boa qualidade com divisões e precisão de 2 grammas.

É necessário um jarro de medição com divisões de 2 ml.

As colheres de sopa e chá fornecidas são necessárias para a medição de pequenas quantidades. Pode ser utilizado um conjunto de colheres britânicas com extremidade para alisar.

Não utilize colheres de sopa ou de chá pois estas não são precisas.

PERGUNTAS FREQUENTES

Questões relativas ao desempenho e funcionamento geral.

Pergunta 1

O que devo fazer quando a lâmina de mistura sai juntamente com o pão?

Retire-a com uma pinça de plástico antes de fatar o pão. Como a lâmina pode ser retirada da forma, não é avaria quando esta sai juntamente com o pão.

Pergunta 2

Porque é que o meu pão tem por vezes farinha na crosta lateral?

Em alguns casos, a mistura de farinha pode permanecer nos cantos da forma. Quando tal suceder, o pão pode ser comido normalmente ou apenas aparado com uma faca afiada.

Pergunta 3

Porque é que a massa não está a ser misturada? Consigo ouvir o motor a trabalhar.

A lâmina de mistura ou a forma podem não estar correctamente introduzidas. Certifique-se de que a forma se encontra na posição correcta e encaixada na parte inferior da máquina.

Pergunta 4

Quanto tempo demora a fazer o pão?

Os tempos para cada programa encontram-se indicados acima.

Pergunta 5

Por que razão não posso utilizar o temporizador quando cozinho com leite fresco?

O leite poderá estragar-se se permanecer demasiado tempo na máquina. Ingredientes frescos, tais como ovos e leite, não devem nunca ser utilizados com a função de temporizador de atraso.

Pergunta 6

Por que razão devo introduzir os ingredientes segundo uma determinada ordem?

Desta forma permite que a máquina misture os ingredientes da forma mais eficiente possível. Serve também para evitar que o fermento entre em contacto com líquidos antes de a máquina iniciar a mistura da massa, o que é essencial na utilização do temporizador.

Pergunta 7

Quando definir o temporizador para de manhã, porque razão a máquina emite ruídos durante a noite?

A máquina deve iniciar o funcionamento quando o temporizador atingir o tempo de início do programa de forma a que o pão fique pronto. Estes sons são emitidos pelo motor quando mistura a massa. É um funcionamento normal, não uma avaria.

Pergunta 8

A lâmina de mistura está presa na forma. Após a cozedura, como a retiro?

A lâmina de mistura pode ficar 'presa' após a cozedura. Deitar água quente ou morna sobre a lâmina deverá soltá-la o suficiente para ser retirada. Se mesmo assim se mantiver presa, ensope em água quente durante aproximadamente 30 minutos.

Pergunta 9

Posso lavar a forma na máquina de lavar loiça?

Não. A forma e a lâmina de mistura devem ser lavadas manualmente.

Pergunta 10

O que sucede se deixar o pão depois de pronto na forma?

Enquanto ainda na máquina durante a primeira hora após a cozedura se encontrar completa, o pão 'mantém-se quente' de forma a evitar que fique 'empapado'. Deixar o pão na máquina após o período de 'manter quente' pode resultar em que o pão fique 'empapado' devido ao excesso de vapor (humidade) que não pode escapar. Retire e permita que arrefeça numa base metálica, após a cozedura, para evitar que tal aconteça.

Pergunta 11

Porque é que a massa se mistura apenas parcialmente? Porque é que não se misturou completamente?

A massa poderá estar muito espessa ou pesada. A lâmina de mistura ou a forma podem também não estar correctamente introduzidas. Os ingredientes podem ter sido adicionados pela ordem incorrecta.

Pergunta 12

Porque é que a massa não cresce?

O fermento pode não ser adequado, pode ter passado o prazo de validade ou pode mesmo não ter sido adicionado qualquer fermento. Para além disso, se a mistura não tiver sido acabada, podem

surgir problemas no crescimento.

Pergunta 13

Qual é o tempo mínimo de adiantamento de um ciclo?

O tempo máximo do temporizador é de 13 horas, incluindo o tempo de ciclo total. Por exemplo, o Programa 1 (básico pequeno) tem um ciclo de tempo de 03:20. Este início é retardado num máximo de 09:40. A temporização mínima para cada programa é de 10 minutos. O relógio do temporizador aumenta e diminui em incrementos de 10 minutos.

Pergunta 14

Como é que eu sei que posso acrescentar as uvas passas, nozes, etc ao pão?

Existe um sinal sonoro que assinala quando pode acrescentar uvas passas, nozes, etc durante o segundo ciclo de mistura.

Nota: Consulte a tabela de "Tempos de ciclo de cozedura" na secção de tempo de "Acrescentar nozes e uvas passas".

Em alguns casos, os ingredientes podem ser partidos durante o ciclo inicial de mistura. Cada receita indica a melhor altura para acrescentar fruta e nozes à massa.

Pergunta 15

Porque razão o meu pão sai demasiado húmido? O que posso fazer?

A humidade pode afectar a massa. Adicione uma colher de sopa extra de farinha. Grandes altitudes podem também proporcionar o mesmo resultado. Diminua a quantidade de fermento em ¼ de colher de chá e diminua ligeiramente o açúcar e/ou a água/leite.

Pergunta 16

Por que razão o pão fica com bolhas de ar no topo do pão?

Poderá ser consequência de utilizar demasiado fermento. Diminua o fermento em ¼ de colher de chá.

Pergunta 17

Por que razão o meu pão cresce e em seguida abate ou fica com buracos?

O pão pode crescer excessivamente. De forma a reduzir o crescimento, reduza a quantidade de fermento e/ou aumente a quantidade de sal.

Pergunta 18

Posso utilizar as minhas receitas de pão favoritas (pão de fermento tradicional) na minha máquina de pão?

Sim, mas deve experimentar de forma a obter a proporção ideal dos ingredientes. Familiarize-se com a unidade e faça vários pães antes de começar a experimentar. Nunca exceda um total de 5 chávenas de ingredientes secos (inclui a quantidade total de farinha, aveia, farinha de aveia, farelo, etc). Utilize as receitas deste livro para o ajudar a determinar a relação de ingredientes secos e líquidos e as quantidades de fermento, açúcar, sal e óleo/manteiga/margarina a utilizar.

Aconselhamos a criar as suas próprias receitas utilizando o programa 1 "básico" e, em seguida, avançar para os outros, utilizando a tabela de "Tempos de ciclo de cozedura" como referência.

Pergunta 19

É importante que os ingredientes e a forma se encontrem à temperatura ambiente antes de os adicionar à forma?

Sim, mesmo quando o temporizador está a ser utilizado. (A água deve encontrar-se entre os 21°C e os 28°C).

Pergunta 20

Por que razão os pães variam em peso e altura? Os pães de farinha integral/trigo integral são sempre mais pequenos. O que estou a fazer de errado?

Não, é normal que os pães integrais e de trigo integral sejam mais pequenos e densos que os pães normais ou franceses. A farinha integral e a farinha de trigo integral são mais pesadas do que a farinha normal, pelo que não crescem tanto durante todo o processo. Isto aplica-se igualmente a pães que contenham frutos, nozes, aveia e farelo.

Pergunta 21

Posso misturar previamente o fermento com água?

Não, o fermento deve ser mantido seco e colocado em último na forma, por cima da farinha. Isto é particularmente importante quando estiver a utilizar o temporizador.

Pergunta 22

Porque razão o pão sai com um grande buraco na sua base?

Esse buraco é causado pela lâmina de mistura. Por vezes este buraco é maior do que o normal. Isto acontece porque a massa repousou no lado da lâmina após o segundo ciclo de mistura - normal em máquinas de fazer pão. Pode repousar a massa de um modo igual na base da forma.

RECEITAS

As receitas neste folheto foram minuciosamente testadas, de forma a proporcionarem os melhores resultados. As receitas foram criadas por especialistas especificamente para esta máquina e poderão não proporcionar resultados aceitáveis noutras máquinas semelhantes.

- Meça cuidadosamente os ingredientes e adicione-os à forma pela ordem indicada.
- Todas as receitas que se seguem recorrem ao mesmo método:

- 1 Doseie os ingredientes directamente para a forma.
- 2 Utilize água tépida a 21-28°C.
- 3 Introduza correctamente a forma na unidade, feche a tampa.
- 4 Seleccione o programa adequado.
- 5 Pressione o botão "Iniciar".
- 6 Quando o pão estiver pronto, retire-o utilizando luvas de cozinha.
- 7 Retire o pão da forma (e a lâmina de mistura do pão, se necessário).
- 8 Deixe arrefecer antes de fatiar.

Qualquer alteração aplicável ao método será indicada em notas no fim da receita. **Estas receitas foram desenvolvidas utilizando marcas líderes de farinha líderes de mercado e fermento de acção rápida.**

RECEITAS PARA PÃO BÁSICO (1)

Pão branco normal

	450g	680g	910g
Utilize o programa	1 Básico		
Fermento de acção rápida	1 colheres de sopa	1 ¼ colher de sopa	1 ¼ colher de sopa
Farinha branca de pão	2 chávenas	3 chávenas	4 chávenas
Sal	1 colheres de sopa	1 ¼ colher de sopa	2 colheres de sopa
Açúcar	1 ¼ colher de sopa	2 ½ colheres de sopa	3 colheres de sopa
Óleo de girassol	2 colheres de sopa	2 ½ colheres de sopa	4 colheres de sopa
Leite em pó magro	2 colheres de sopa	2 ½ colheres de sopa	4 colheres de sopa
Água	¾ de chávena	1 ½ de chávena	1 ½ de chávena

RECEITAS PARA PÃO DE FARINHA DETRIGO INTEGRAL (2)

Pão de farinha de trigo integral

	680g	910g
Utilize o programa	2 Farinha de trigo integral	
Pastilha de vitamina C (esmagada)	1x100mg	1x100mg
Fermento de acção rápida	3 ¼ colher de chá	3 ¼ colher de chá
Farinha de pão de trigo integral	3 chávenas	4 chávenas
Sal	1 ¼ colher de chá	1 ½ colher de chá
Açúcar amarelo	2 ½ de colher de sopa	2 ½ de colher de sopa
Óleo de girassol	2 colheres de sopa	3 colheres de sopa
Leite em pó magro	2 ½ de colher de sopa	3 colheres de sopa
Água	1 ½ de chávena	1 5/8 de chávena

RECEITAS PARA PÃO DOCE (3)**Pão de frutas mistas**

	0,45 kg	680g	910g
Utilize o programa	3 "Sweet"		
Frutos secos misturados†	¼ de chávena	½ de chávena	2/3 de chávena
Fermento de acção rápida	3 ¼ colher de chá	1 colheres de sopa	1 colheres de sopa
Noz moscada	1 ½ colher de chá	3 ¼ colher de chá	1 colheres de sopa
Farinha branca de pão	2 chávenas	3 chávenas	4 chávenas
Sal	1 colheres de sopa	11 ¼ colher de chá	11 ½ colher de chá
Açúcar	2 colheres de sopa	3 colheres de sopa	3 colheres de sopa
Óleo de girassol	2 colheres de sopa	2 ½ de colher de sopa	3 colheres de sopa
Leite em pó magro	2 colheres de sopa	2 ½ de colher de sopa	3 colheres de sopa
Água	¾ de chávena	1 1/8 de chávena	1 1/3 de chávena

† Coloque o doseador de frutos frescos e secos ou adicione quando o sinal sonoro for emitido se o seu modelo não tiver um doseador de frutos frescos e secos.

RECEITAS PARA PÃO PARA SANDUÍCHES (4)**Pão de sandes**

	680g	910g
Utilize o programa	4 Sanduiches	
Fermento de acção rápida	3 ¼ colher de chá	1 colheres de sopa
Farinha branca de pão	3 chávenas	4 chávenas
Açúcar	3 colheres de sopa	2 ½ de colher de sopa
Leite em pó magro	2 ½ de colher de sopa	2 colheres de sopa
Sal	1 ½ colher de chá	1 colheres de sopa
Margarina ou manteiga	2 ½ de colher de sopa	2 colheres de sopa
Água	1 1/16 de chávena	1 1/3 de chávena

RECEITAS PARA PÃO FRANCÊS (5)**Pão francês**

	0,45 kg	680g	910g
Utilize o programa	5 "French"		
Fermento de acção rápida	1 colheres de sopa	1 colheres de sopa	11 ¼ colher de chá
Farinha branca de pão	2 chávenas	3 chávenas	4 chávenas
Óleo de girassol	1 colheres de sopa	1 colheres de sopa	1 ½ de colher de sopa
Sal	1 colheres de sopa	1 colheres de sopa	11 ¼ colher de chá
Açúcar	¾ de colher de sopa	1 colheres de sopa	1 ¼ de colher de sopa
Leite em pó magro	2 ½ de colher de sopa	2 colheres de sopa	2 ½ de colher de sopa
Água	¾ de chávena	1 chávena	1 ¼ de chávena

RECEITAS PARA MASSA (6)**Pãezinhos brancos**

Utilize o programa	6 "Dough"
Fermento de acção rápida	11 ½ colher de chá
Farinha branca de pão	3 ¼ de chávena
Sal	11 ½ colher de chá
Açúcar	2 colheres de sopa
Manteiga (derretida)	2 colheres de sopa
Leite em pó magro	1 colheres de sopa
Água	1 ¼ de chávena

Método

- Misture e molde a massa em 6 pãezinhos.
- Coloque num tabuleiro untado.
- Pincele ligeiramente com manteiga derretida.
- Cubra durante 20 a 25 minutos
- Deixe crescer até duplicar de tamanho e se formar uma cobertura.
- Coza durante aproximadamente 15 a 20 minutos a 190°C, marca de gás 5.

RECEITAS PARA COMPOTAS (7)**MISTURAS PARA PÃO (8)**

Siga as instruções na embalagem para a mistura de pão. Algumas marcas de misturas para pão recomendam a utilização da definição do programa básico. O nosso programa de misturas para pão (8) foi especialmente desenvolvido para obter os melhores resultados a partir de uma mistura para pão embalada.

Existem 2 tipos de mistura de pão disponíveis neste momento.

- Introduza a mistura para pão na forma em primeiro lugar e, por último, a quantidade de água especificada
 - IMPORTANTE:** Siga as instruções da embalagem, já que algumas misturas contêm uma quantidade de fermento superior ao normal, podendo fazer com que o pão cresça mais do que a forma. Utilize 3 chávenas de mistura no máximo.
 - Estas misturas têm tendência a crescer demasiado e abater quando o tempo está quente e húmido. Como estas misturas já estão completas, não podemos aconselhar a ajustá-las como com as nossas receitas. Coza durante a parte mais fresca do dia, utilize água entre os 21 - 28°C.
- Basta juntar água
 - Estas misturas têm os ingredientes necessários em saquetas separadas.
 - Recorde-se de que é necessária farinha branca de pão. Uma embalagem desta mistura produzirá um pão de 700g.

RECEITAS PARA PÃES ESPECIAIS (9)**Pão de malte**

	680g	910g
Utilize o programa	9 Especialidade	
Sultanas*	½ de chávena	¾ de chávena
Fermento de acção rápida	1 colheres de sopa	11 ¼ colher de chá
Farinha normal	3 chávena	4 chávena
Extracto de malte	2 colheres de sopa	3 colheres de sopa
Melaço negro	1 ½ de colher de sopa	2 ½ de colher de sopa
Óleo de girassol	2 colheres de sopa	3 colheres de sopa
Sal	1 colheres de sopa	1 colheres de sopa
Água	1 chávena	1 ¼ de chávena

*Coloque o doseador de frutos frescos e secos ou adicione quando o sinal sonoro for emitido se o seu modelo não tiver um doseador de frutos frescos e secos.

RECEITAS PARA PÃO SEM GLÚTEN (10)

Os pães sem glúten são pães de fermento levedado, onde o glúten, parte proteica do trigo (também encontrado em aveia, cevada e centeio), é retirado.

O pão é excelente no dia em que é cozido mas, tal como todos os pães sem glúten com um dia ou mais, será necessário um pequeno "truque" para parecer fresco. Colocar 2 fatias dentro do microondas entre 10 a 15 segundos normalmente resolve o problema. Qualquer pão que sobre poderá ser congelado para armazenamento. Para guardar pão sem glúten (ou qualquer outro pão), fatie o pão, junte todas as fatias, envolva o pão em folha de alumínio e coloque-o num saco plástico. Coloque no congelador até quando necessário.

Devido à natureza das massa sem glúten, pode ser necessário verificar se os ingredientes estão bem misturados durante a primeira ronda de mistura.

Para fazê-lo, abra a tampa durante o primeiro processo de mistura/amassar (quando o ícone for apresentado no ecrã) e raspe quaisquer ingredientes não misturados que possam ter ficado colados às paredes da forma.

Utilize uma espátula de madeira ou plástico para evitar danificar o revestimento anti-aderente da forma.

Pão de tomate seco sem glúten

	680g
Utilize o programa	10 Sem glúten
Fermento	1 colheres de sopa
Farinha para pão branco sem glúten	3 ¼ de chávena
Sal	1 colheres de sopa
Óleo do antipasti	1 colheres de sopa
Tomates secos (antipasti)	50g
Pasta de tomate seco	1 colheres de sopa
Mel	1½ de colher de sopa
Sumo de limão	2 colheres de sopa
Leite	5 colheres de sopa
Soro de leite	284ml
Ovos	3

RECEITAS DE PÃES PEQUENOS DE COZEDURA RÁPIDA (11)**Cozedura rápida - pão branco pequeno**

	680g
Utilize o programa	11 "Fastbake"
Fermento de acção rápida	3 colheres de sopa
Farinha branca de pão	3 chávena
Óleo de girassol	2 colheres de sopa
Açúcar	4 colheres de sopa
Sal	1 colheres de sopa
Leite em pó magro	2 colheres de sopa
Água	1 1/8 de chávena

RECEITAS DE PÃES GRANDES DE COZEDURA RÁPIDA (12)**Cozedura rápida - pão branco grande**

	0,91kg
Utilize o programa	12 "Fastbake"
Fermento de acção rápida	3 colheres de sopa
Farinha branca de pão	4 chávena
Óleo de girassol	3 colheres de sopa
Açúcar	5 colheres de sopa
Sal	11 ½ colher de chá
Leite em pó magro	3 colheres de sopa
Água	1½ de chávena

RECEITAS PARA MASSA DE PIZZA (14)**Base de pizza**

Utilize o programa	14 Massa de pizza
Fermento de acção rápida	2 colheres de sopa
Farinha branca de pão	3 chávena
Óleo	3 colheres de sopa
Sal	1 ½ colher de chá
Açúcar	2 colheres de sopa
Água	1 chávena

Preparação

- 1 Pré-aqueça o forno.
- 2 Molde em formato redondo e achatado. Coloque num tabuleiro untado. Pincele ligeiramente com óleo.
- 3 Cubra e permita que cresça durante 15 minutos.
- 4 Adicione o que desejar ao topo.
- 5 Coza a cerca de 200°C (marca a gás 6) até dourar.

Massa de pizza com sabores

Utilize o programa	14 Massa de pizza
Fermento de acção rápida	2 colheres de sopa
Farinha branca de pão	3 chávena
Óleo	3 colheres de sopa
Ervas variadas	2 colheres de sopa
Alho passado	1 colheres de sopa
Sal	1 ½ colher de chá
Açúcar	2 colheres de sopa
Água	1 chávena

Preparação

- 1 Pré-aqueça o forno.
- 2 Molde em formato redondo e achatado. Coloque num tabuleiro untado. Pincele ligeiramente com óleo.
- 3 Cubra e permita que cresça durante 15 minutos.
- 4 Adicione o que desejar ao topo.
- 5 Coza a cerca de 200°C (marca a gás 6) até dourar.

Massa fresca

Utilize o programa	14 Massa de pizza
Água (mais, se necessário)	2 colheres de sopa
Óleo vegetal	2 colheres de sopa
Sal	11 ½ colher de chá
Ovos (batidos)	2
Farinha normal	2 chávenas

Preparação

- 1 Coloque todos os ingredientes na forma.
- 2 Regule para a definição de massa de pizza e ajude a mistura dos ingredientes com a utilização de uma espátula; junte mais água para ligar a massa, conforme necessário.
- 3 Depois da massa formar uma bola suave, está pronta.
- 4 Após a conclusão do ciclo, tenda e utilize a máquina de massa ou corte nas formas desejadas.
- 5 Coza em água a ferver durante 7 a 10 minutos.

RECEITAS PARA PÃO RÁPIDO (15)**Pão de banana e noz****Ingredientes do grupo 1**

Manteiga (derretida)	2 colheres de sopa
Leite	1 colheres de sopa
Banana esmagada	1 chávena
Ovos (batidos)	1
Nozes (picadas)	½ de chávena
Raspa de limão	1 colheres de sopa

Ingredientes do grupo 2

Farinha normal	1½ de chávena
Bicarbonato de Soda	1 ½ colher de chá
Fermento em pó	1 ¼ colher de chá
Açúcar	½ de chávena
Sal	1 ¼ colher de chá
Utilize o programa	15 Rápido

Preparação

- Misture os ingredientes do grupo 1 num recipiente separado.
- Misture os ingredientes do grupo 2 num recipiente separado.

RECEITAS PARA BOLOS* (18)**Importante**

Os bolos produzidos nesta máquina não vão crescer o suficiente para encher completamente a forma, terão a altura aproximada de 55mm. O bolo normal é do tipo de bolo da Madeira que é húmido, rico e de textura densa. Podem ser necessários ajustes na receita por motivos de gosto pessoal - menos manteiga e açúcar para reduzir a doçura, menos água e/ou ovos para reduzir a humidade.

Variações

Cerejas - ½ chávena de cerejas cortadas às metades (lave minuciosamente para retirar o excesso de sumo) e deixe escorrer e secar em papel de cozinha absorvente; ou ½ chávena de frutas misturadas ou ¼ de chávena de pepitas de chocolate.
Adicione qualquer uma destas variações em último lugar na forma, sobre todos os outros ingredientes.

Bolo da Madeira**Ingredientes do grupo 1**

Manteiga (derretida)	¾ de chávena
Essência de baunilha	1 ¼ colher de chá
Ovos (batidos)	3 médias
Sumo de limão	2 colheres de sopa

Ingredientes do grupo 2

Farinha normal	1⅝ de chávena
Fermento em pó	2 colheres de sopa
Açúcar granulado	1 chávena
Utilize o programa	16 "Cake"

Preparação

- Misture os ingredientes do grupo 1 num recipiente separado.
- Misture os ingredientes do grupo 2 num recipiente separado.
- Combine os grupos 1 e 2 até misturados.
- Verta a mistura na forma do pão.

Mistura para bolos

Este programa também pode ser utilizado para a preparação de uma mistura para bolos de compra. Basta seguir as instruções na embalagem.

RECEITAS PARA SOBREMESAS (19)**Tarte de maçã e aveia**

Maçãs médias cortadas (sem casca e sem caroço) 6

Sumo de limão	1 colheres de sopa
Açúcar amarelo	½ de chávena
Farinha comum	½ de chávena
Aveia de preparação fácil	⅓ de chávena
Manteiga ou margarina, amolecida	6 colheres de sopa
Utilize o programa	17 Sobremesas

Linha de apoio

Se houver qualquer problema com o seu aparelho, não hesite em contactar-nos.

Podemos provavelmente ajudá-lo mais do que a loja onde adquiriu o aparelho. Tenha os seguintes dados disponíveis, de modo a que a nossa equipa possa resolver rapidamente o seu problema.

- Nome do produto.
- Número do modelo, conforme indicado na parte inferior do aparelho.
- Número de série, conforme indicado na parte inferior do aparelho.

Web site

Também poderá contactar-nos através do nosso Web site ou visitar o site para procurar e comprar aparelhos, peças e acessórios da vasta gama Morphy Richards.

www.morphyrichards.com

A SUA GARANTIA DE DOIS ANOS

Este aparelho tem uma garantia de reparação ou substituição de 2 anos.

É importante guardar o talão de compra como comprovativo de compra. Agrafe-o ao verso deste folheto para referência futura.

Mencione a seguinte informação se o produto apresentar uma avaria. Estes números podem ser encontrados na base do artigo.

N.º do modelo

N.º de série

Todos os artigos Morphy Richards são testados individualmente antes de saírem da fábrica. No caso improvável de algum produto apresentar uma avaria no prazo de 28 dias após a compra, o mesmo deverá ser devolvido ao local de compra, para a sua substituição.

Se a avaria surgir passados 28 dias e dentro dos 24 meses a partir da data de aquisição do aparelho, deverá contactar o seu distribuidor local e referir o número do modelo e de série do produto ou escrever ao seu distribuidor local para o endereço abaixo citado.

Ser-lhe-á solicitado que devolva o produto (numa embalagem segura e apropriada) para o endereço apresentado, juntamente com uma cópia do talão de compra.

Tirando as excepções abaixo referenciadas (1-9), o artigo avariado será reparado ou substituído e enviado, normalmente no prazo de 7 dias úteis a contar da data de recepção.

Se por qualquer razão, este artigo for substituído durante o período de garantia de 2 anos, a garantia do novo artigo será calculada a partir da data original de compra. Por esta razão, é importante guardar o talão ou factura originais de modo a indicar a data inicial de compra.

Para ser abrangido pela garantia de 2 anos, o artigo deverá ter sido utilizado de acordo com as instruções do fabricante. Por exemplo, os artigos têm de ter sido escamados e os filtros mantidos limpos, tal como indicado nas instruções.

A Morphy Richards ou o distribuidor local não serão obrigados a substituir ou reparar artigos sob os termos da garantia quando:

- A avaria tiver sido provocada ou for atribuída a uma utilização inadvertida, indevida, negligente, contrária às recomendações do fabricante ou no caso de ter sido causada por oscilações de corrente ou danos provocados pelo transporte.
- O aparelho tiver sido utilizado com uma voltagem diferente da recomendada.
- Tiverem sido efectuadas tentativas de reparação por pessoas que não os técnicos da Morphy Richards (ou o seu representante autorizado).
- O aparelho tiver sido utilizado com fins de aluguer ou utilização não doméstica.
- O aparelho foi adquirido em segunda mão.
- A Morphy Richards ou o distribuidor local não são responsáveis pela execução de qualquer tipo de trabalho de manutenção, ao abrigo da garantia.
- A garantia não abrange consumíveis, tais como sacos, filtros e garrafas de vidro
- Baterias e danos causados por derrame não estão abrangidos pela garantia.
- Os filtros não foram limpos e substituídos de acordo com as instruções.

Esta garantia não confere quaisquer direitos para além dos expressamente definidos anteriormente e não abrange quaisquer reclamações por danos ou perdas sucessivos. Esta garantia é um benefício adicional e não afecta quaisquer direitos estatutários do consumidor.



Indholdsfortegnelse

Sikkerhedsforskrifter	6
Elektriske krav	6
Konverteringstabel	11
Lynvejledning	55
Dele	55
Om denne bagemaskine	56
Dejkrog	56
Beskrivelse af programmer	56
Før første ibrugtagning	56
Brug af kontrolknapperne	56
Frugt- og nøddedispenser	56
Tænde	56
Valg af program	56
Valg af brødstørrelse	57
Valg af skorpeindstilling	57
Timer-ur	57
Bage brødet	57
Bageikoner	57
Brødet er færdigt	57
Hold varm	57
Indvendigt lys	57
Pause-knap	57
Bipper	57
Stop	57
Strømfrydelse	57
Hjemmelavede programmer	57
Skorpeindstilling	58
Skære og opbevare brød	58
Vedligeholdelse og rengøring	58
Opbevaring af maskinen	58
Opnå succesfulde resultater	58
Brødblandinger	59
Ingrediensernes temperaturer	59
Glasere	59
Programmere bagetider	59
Oftestillede spørgsmål	59
Hjælpelinje	62
Garanti	63

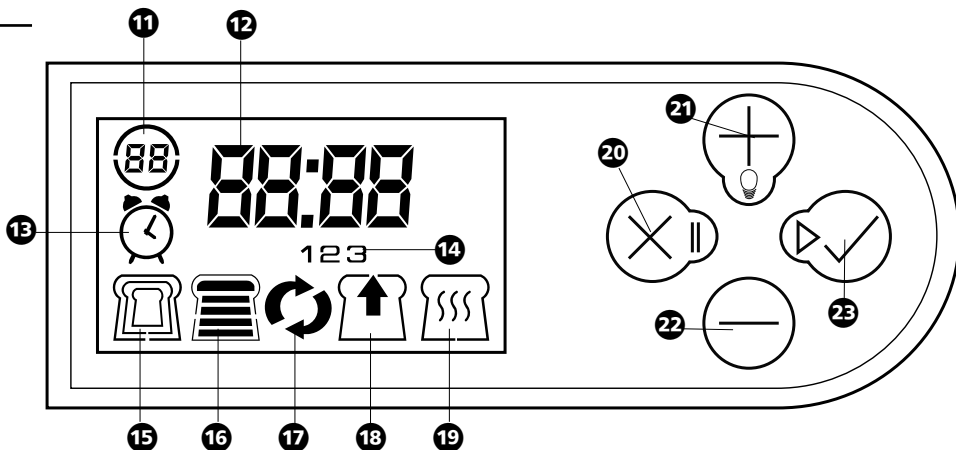
Opskrifter

Om opskrifterne	60
Generel metode	60
Almindelige brød - 1	60
Almindeligt hvidt brød	60
Fuldkornsbrød - 2	60
Fuldkornsbrød	60
Sødt - 3	60
Blandet frugtbrød	60
Sandwich - 4	60
Sandwichbrød	60
Flute - 5	60
Flute	60
Dej - 6	60
Rundstykker af franskbrødsdej	60
Syltetøj - 7	61
Marmelade	62
Brødblandinger - 8	62
Retningslinjer for brødblanding	62
Specialbrød - 9	62
Maltbrød	62
Glutenfri - 10	62
Glutenfrit brød med soltørrede tomater	62
Hurtigbagning 1- 11	62
Hurtigbagning af lille hvidt	62
Hurtigbagning 2- 12	62
Hurtigbagning af stort hvidt	62
Ekstrabagning - 13	-
Kun ekstrabagning	-
Pizza - 14	62
Pizzabund	62
Smagfuld pizzabund	62
Pasta	62
Uden hævnig - 15	62
Banan- og nøddebrød	62
Hjemmelavet I - 16	-
Hjemmelavet II - 17	-
Kage - 18	62
Madeirakage*	62
Dessert - 19	62
Oaty æbledessert*	62

LYNVEJLEDNING

Kontrolpanel og LCD-skærm

- 11 Programnummer
- 12 Tilberedningstid
- 15 Brødstørrelser
- 16 Skorpeindstillinger
- 20 Gå tilbage/Annuller/Pause
- 21 Forøg/lampe
- 22 Reducér
- 23 Acceptér/Start



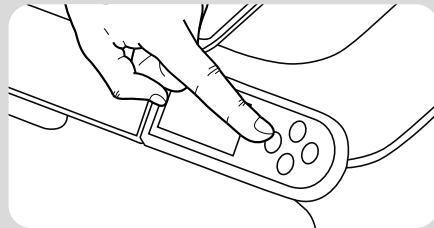
Kun de relevante knapper vises her. Se "Funktioner" for at få en komplet liste.

Når du tænder for bagemaskinen, vises oplysningerne for et standardprogram automatisk på skærmen. Standardprogrammet er til fremstilling af et almindeligt hvidt brød eller grahamsbrød ca. 900 g på program 1 med den 3. mellemste skorpeindstilling, som tager 3 timer. Hvis det er programmet, som du vil bruge, skal du, efter at have tilsat ingredienserne (i den rigtige rækkefølge) trykke på knappen "Acceptér/Start 23" og holde den nede i ca. 3 sekunder, og bagemaskinen begynder at bage dit brød. Hvis du vil vælge et andet program, skal du følge nedenstående trin.

1

Sådan vælges programmet:

Når der tændes for bagemaskinen, vises standardprogrammet, som ovenfor, på skærmen. Hvis du vil vælge et alternativt program, skal du bruge knapperne "Forøg" 21 og "Reducér" 22, indtil det ønskede programnummer vises i øverste venstre hjørne af skærmen 11 - se "Programbeskrivelser". Tilberedningstiden for det valgte program vises automatisk på skærmen 12.



DK

2

Sådan vælges brødstørrelsen:

Når du har valgt det ønskede program, skal du trykke på knappen "Acceptér/Start 23". "Brødstørrelse"-ikonet 15 lyser. Dette indstilles automatisk til ca. 900 g brødstørrelsen. Hvis du vil vælge en anden brødstørrelse, skal du bruge knapperne "Forøg" 21 og "Reducér" 22. Kun de brødstørrelser, der findes til det valgte program, vises.

	Ca. 450 g brød (udvalgte programmer)
	Ca. 680 g brød
	Ca. 900 g brød

3

Sådan vælges skorpeindstillingen:

Når du har valgt brødstørrelsen, skal du trykke på knappen "Acceptér/Start 23". "Skorpeindstilling"-ikonet 16 lyser derefter. Dette indstilles automatisk til indstilling 3 mellem. Hvis du vil vælge en mørkere eller lysere skorpeindstilling, skal du bruge knapperne "Forøg" 21 og "Reducér" 22. Hvis du vil bage brødet, skal du trykke på knappen "Acceptér/Start 23" og holde den nede i ca. 3 sekunder, bagningen starter og nedtællingsuret 12 tæller ned til nul.

Bemærk, at under bagningen dannes der kondens på den indvendige side af frugt- og nøddedispenseren. Dette er helt normalt og har ingen indflydelse på kvaliteten af brødet.

	Meget lyst
	Lyst
	Mellem
	Mørkt
	Meget mørkt

4

Slutningen af bagningen

I slutningen af bagningen, når nedtællingen på skærmen er nul, bipper bagemaskinen for at indikere, at bagningen er afsluttet. Bagemaskinen fortsætter automatisk til Hold varm-programmet. Dette kan når som helst stoppes ved at trykke på Gå tilbage/Annuller/Pause 20

Egenskaber og komponenter

- 1 Lufthuller
- 2 Kighul
- 3 Lågets håndtag
- 4 Låg
- 5 LCD-skærm (se diagram)
- 6 Kontrolknapper (se diagram)
- 7 Frugt- og nøddedispenser

Bageform

- 8 Bageform
- 9 Dejkrog
- 10 Roterende aksel

Kontrolpanel

- 11 Programnummer
- 12 Tilberedningstid
- 13 Timer-indikator
- 14 Hæve/ælte-tilberedningsnummer
- 15 Brødstørrelser
- 16 Skorpeindstillinger
- 17 Æltesymbol
- 18 Hævesymbol
- 19 Bagesymbol
- 20 Gå tilbage/Annuller/Pause
- 21 Forøg/lampe
- 22 Reducér
- 23 Acceptér/Start

Om denne bagemaskine

- Den har tre indstillinger. Et til at bage et lille brød på 450 g, et til at bage et mellemstort brød på 680 g eller til at bage et stort brød på 900 g. NB. Omtrentlig vægt afhængigt af opskriften.

Dejkrog

- Gør krogen ren, hver gang den har været brugt, sørg for at krogen drejer frit på akslen for den anvendes. Leddet kan smøres med lidt solsikkeolie, før krogen sættes ind i formen igen. På denne måde er den klar til brug næste gang.




Beskrivelse af programnumre

- 1 **Basic white (almindeligt) og grahamsbrød (2:51 - 3:00)** Til hvidt og grahamsbrød. Også til brød med krydderier og rosiner.
- 2 **Wholewheat (fuldkorns) (3:32 - 3:40)** Til bagning af brød med betydelige mængder groft mel. Denne indstilling har længere forvarmningstid, så kernerne kan opsuge vandet og svulme op. Her er det ikke en god idé at anvende timer-ur, da det kan give dårlige resultater.
- 3 **Sweet (sødt) (2:35 - 2:45)** Til bagning af søde brødtyper, der giver en sprøder skorpe end grundindstillingen. Den sprøder skorpe fremkommer ved, at sukkeret karamelliserer.
- 4 **Sandwich (2:55 - 3:00)** Bruges til at give en let konsistens, men med en blødere og tykkere skorpe.
- 5 **French (fransk) (3:30 - 3:50)** Til bagning af lette brød, såsom franskbrød, der har en sprøder skorpe og er luftigere.
- 6 **Dough (dej) (1:30)** Denne indstilling tilbereder kun dejen, men bager ikke brødet. Tag dejen ud, og form den, alt efter hvad du skal fremstille, såsom rundstykker, pizza osv. Al dej kan tilberedes på denne indstilling. Du må dog ikke blande mere end 1 kg ingredienser i alt.
- 7 **Syltetøj (1:20)** Brug denne indstilling til at lave syltetøj fra frisk frugt og marmelade. Forøg ikke mængden, og lad heller ikke indholdet koge over formen og ned i bagekammeret. Hvis det alligevel sker, så stop straks maskinen. Fjern forsigtigt formen, lad maskinen køle, og rengør den omhyggeligt.
- 8 **Brødblandinger (2:30)** Til forberedelse af ca. 900 g brød af en pakke med brødblanding. Disse blandinger findes normalt i to variationer: "Tilsæt kun vand" og "Tilsæt kun mel og vand".
- 9 **Specialiteter (2:50)** Brød, der er bagt med denne indstilling er normalt mindre med en mere blød og tæt konsistens. Disse brød fremstilles ikke af brødmel.
- 10 **Glutenfri (2:35)** Glutenfri brød er gærhævede brød, hvor gluten (en proteindel af hvede/havre/byg/rug) er fjernet. Mennesker, der ikke tåler gluten i deres mad (benævnes coliakipatienter), kan søge om et personligt tillæg til glutenfri brødblanding (se § 29 i "Lov om social service"). Glutenfrit mel kan fås i handelen, men det kan være dyrt.
- 11 **Fastbake I (hurtigbagning) (1:10)** Til forberedelse af et 680 g almindeligt brød på kortere tid. Brød, der bages på denne indstilling, kan være kortere og mere fugtige.
- 12 **Fastbake II (hurtigbagning) (1:15)**

Til forberedelse af et 900 g almindeligt brød på kortere tid. Brød, der bages på denne indstilling, kan være kortere og mere fugtige.

- 13 **Extra bake (ekstra) (1:00)** Denne indstilling er kun bagning, og den kan anvendes til at forlænge bagetiden for valgte indstillinger. Dette er særligt anvendeligt til at hjælpe syltetøj og marmelade med at "sætte sig". Ved start er den fastsatte tid sat til 1 time (1:00), og der tælles ned i intervaller à 10 minutter. Du bliver nødt til at slukke for dette manuelt ved at trykke på stopknappen, når du er færdig med ekstrabagningen. Det tilrådes, at du tjekker brødet eller syltetøjet efter 10 minutter og med 10 minutters interval. Tryk på + forlænger tiden i trin af 10 minutter. Hvis du vælger Extra bake lige efter et andet program, og meddelelsen H:HH vises, skal du åbne låget, tage bageformen ud, og lade den køle af i 10 minutter. Når formen er kølet af, skal den sættes tilbage i maskinen med indholdet, og du kan så vælge program og trykke på start.
- 14 **Pizza dough (pizzadej) (0:50)** Denne indstilling kan bruges til at blande almindeligt og krydret pizzadej samt frisk pastadej. Når programmet er afsluttet, kan dejen flyttes fra maskinen og formes til pizzabunde, klar til at bage i ovnen eller skære i stykker til at koge pasta.
- 15 **Quick (uden hævnig) (1:40)** Til hvidt brød, der er brug for på kortere tid. Brød bagt ved denne indstilling, er normalt mindre og med en fast konsistens.
- 16 **Homemade I (hjemmelavet)** Denne indstilling giver mulighed for at ændre på den tid, dit brød æltes, hæver og bager, så du kan fremstille dit eget perfekte brød. Hjemmelavet-funktionen er til erfarne brødbagere, der forstår, hvordan disse processer påvirker brød og også til mere uerfarne brugere, som ønsker at prøve sig frem og fremstille et virkelig individuelt brød.
Bagemaskinen husker automatisk de ændrede indstillinger, så du behøver ikke selv at huske på dem. Når du først har brugt en af Hjemmelavet-programmerne, vises dine tidligere indstillinger, når du vælger programmerne igen. Disse kan derefter ændres eller bruges igen.
- 17 **Homemade II (hjemmelavet)** Se Hjemmelavet I for oplysninger.
- 18 **Cake* (kage) (1:10)** Bagemaskinen kan også bruges til at bage flere forskellige kager. Processen er lige så enkel som at bage brød, du skal bare følge opskrifterne. Alternativt kan du også brug maskinen til at bage kager fra en kageblanding, hvor du blot skal tilsætte vand. Hvis det er tilfældet bør du sikre, at blandingen blandes med vand, for det tilsættes i maskinen.
- 19 **Dessert* (2:50)** Denne indstilling gør det muligt at fremstille andre desserter samt kager i din bagemaskine. Processen er her også simpel og enkel, du skal bare følge opskrifterne nøje.




Før første ibrugtagning

- 1 Ved første ibrugtagning anvendes olie, smør eller margarine til at smøre bageformen, og der bages med tom form i ca. 10 minutter (vælg programmet "Ekstrabagning").
 - 2 Rengør igen.
 - 3 Læg dejkrogen  på akslen  i bageformen .
- BEMÆRK: Under fremstillingen er det nødvendigt at smøre nogle dele af maskinen let. Det kan give en vis fordampning ved ibrugtagningen, men det er helt normalt.

Sådan bruges bagemaskinen



1. **Tag bageformen ud**
Åbn låget, og tag formen ud ved at løfte i håndtaget, drej det mod uret og løfte det ud. Anbring den på arbejdsbordet. Det er vigtigt, at formen påfyldes ingredienserne uden for maskinen, så varmeelementerne ikke forårsager antændelse af det, der evt. spilles.
2. **Sæt dejkrogen på**
Hvis du ikke allerede har gjort det, skal du sætte dejkrogen fast på akslen ved at skubbe den på plads.
3. **Afmåling af ingredienser**
Afmål ingredienserne, og hæld dem alle i formen i den angivne rækkefølge. (Se afsnittet "Afmåling af ingredienser" senere). Når du hælder gæren i bageformen, skal du passe på, at den ikke kommer i kontakt med vandet eller andre væsker, da gæren ellers straks vil blive aktiv.
Der må kun bruges lunkent vand 21-28°C.
4. **Sæt formen i igen**
Sæt bageformen tilbage i bagemaskinen, drej med uret og lås den på plads. Luk låget.
5. **Sæt stikket i**
Sæt stikket i stikkontakten. Bagemaskinen indstilles automatisk til program 1, 900 g brød og mellemste skorpe.

Valg af programmet

Hvis du vil vælge et andet program, skal du bruge knapperne "Forøg"  og "Reducér" , indtil det ønskede programnummer vises i øverste venstre hjørne af skærmen  - se "Programbeskrivelser".

Tilberedningstiden for det valgte program vises automatisk på skærmen .


Tiden vises i timer og minutter og begynder at tælle ned til nul, når programmet igangsættes.


Når du har valgt programmet, skal du trykke på knappen "Acceptér/Start" , "Brødstørrelse"-ikonet  lyser.


Valg af brødstørrelsen

For at vælge brødstørrelsen, skal du bruge knapperne "Forøg" **21** og "Reducér" **22**.

Brødstørrelses-ikonerne er:

 Ca. 450 g brød (udvalgte programmer)

 Ca. 680 g brød

 Ca. 900 g brød

Bemærk, at ikke alle brødstørrelser findes i alle programmerne.

Når du har valgt brødstørrelsen, skal du trykke på knappen "Acceptér/Start" **23**. "Skorpeindstilling"-ikonet **15** lyser derefter.

Valg af skorpeindstilling

For at vælge skorpeindstillingen, skal du bruge knapperne "Forøg" **21** og "Reducér" **22**.

 Meget lyst

 Lyst

 Mellem

 Mørkt

 Meget mørkt

Når du har valgt skorpeindstillingen, skal du trykke på knappen "Acceptér/Start" **23**. "Ur-indikator"-ikonet **15** lyser derefter.

Brug af timer-uret

Når du har valgt programmet, brødstørrelse og skorpeindstilling, kan du enten bage brødet straks eller udskyde bage-tiden til at slutte efter op til 12 timer. Gå til afsnit 11 - Afsnittet om at bage brødet handler om at bage brødet med det samme.

BEMÆRK: Uret kan ikke bruges sammen med programmerne til hurtig bagning, dej og syltetøj.

BEMÆRK: Benyt ikke denne funktion til opskrifter, der bruger letfordærlige ingredienser, såsom æg, frisk mælk, creme fraiche eller ost.

Brug knapperne "Forøg" **21** og "Reducér" **22**, mens "Ur-indikator"-ikonet **15** er tændt for at udskyde brødet.

Et enkelt tryk på knappen "Forøg" **21** lægger 10 minutter til tiden. Hvis du vil rulle hurtigere gennem tiden, skal du trykke på knappen og holde den nede. Hvis du vil reducere tiden, skal du bruge knappen "Reducér" **22**.

Den samlede tid, der vises på skærmen, indeholder bage-tiden og udskydelsen. Hvis f.eks. et brød tager 3 timer at bage, og du har udskudt starttidspunktet af bagningen med 5 timer, tæller skærmen ned fra 8 timer med symbolet **15**, der vises på skærmen. Når bagningen starter, forsvinder symbolet **15**, når som udskydelsen afsluttes.

Opfyldning af frugt- og nøddedispenseren*

- Hvis du har valgt en opskrift, hvor frugt- og nøddedispenseren skal bruges, skal du fylde den op nu. Dispenseren skal fyldes med ét helt bæger af tørre ingredienser vha. det medfølgende målebæger. Sørg for ikke at overfylde dispenseren, da dette kan hindre den i at fungere.
- Hvis dispenseren fyldes med frugt, skal du sørge for at dele frugten, før den tilsættes. I modsat fald kan det resultere i, at dispenseren ikke fungerer eller at frugten ikke fordeles lige i brødblandingen. Det bedste ville være at drysse frugten med mel, for den tilsættes i dispenseren, for at forhindre, at frugten klæber sammen.

Bage brødet

For at starte brødbagningen skal du holde fingeren på knappen "Acceptér/Start" **23** i ca. 3 sekunder. Bagemaskinen bipper derefter, og skærmen holder op med at blinke.

Bageikoner

Under bagningen indikerer bagemaskinen, om ingredienserne æltes, hæver eller bager.



1. æltesymbol



2. æltesymbol



1. hævesymbol



2. hævesymbol



3. hævesymbol



Bagesymbol

Brødet er færdigt

Bagemaskinen bipper 3 gange for at indikere, at bagningen er afsluttet. Uret viser også 00.00, da det har talt ned til slutningen af programmet, og bagemaskinen holder automatisk brødet varmt.

Hold varm

Uret tæller op i minutter for at vise, hvor længe det færdige brød er blevet holdt varmt. Dette vil være maks. 60 minutter. Tryk på knappen med det "røde kryds" for at stoppe med at holde det varmt.

Indvendigt lys

- Lampe-symbolet findes på den samme knap som "+" **21**
- Du kan trykke på denne knap vilkårligt i bagningen, og den forbliver tændt i 20 sekunder.

Pause-knap

Hvis du under hele bagningen ønsker at foretage mindre justeringer af ingredienserne, kan du holde pause i bagningen indtil "Æltning 2". Tryk på knappen "Gå tilbage/Annuller/Pause" **20** for at gøre dette. Bagningen kan derefter fortsættes ved at trykke på knappen "Acceptér/Start" **23**. Bemærk, at bagningen fortsætter automatisk efter ca. 5 minutter, hvis pause-funktionen ikke annulleres manuelt.

Stop

"Stop"-funktionen findes på knappen "Gå tilbage/Annuller/Pause" **20** og kan når som helst trykkes ned i 3 sekunder for at stoppe bagningen.

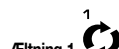
Strømafbrydelse

Efter en kort strømafbrydelse:

- Hvis programmet endnu ikke er nået til hæve 1, og strømafbrydelsen kun varede nogle få sekunder, fortsætter programmet automatisk, når strømforsyningen genetableres. Hvis strømafbrydelsen varer længere, kan bagningen genstartes ved at trykke på knappen "Acceptér/Start" **23**.
- Hvis programmet er kommet forbi dette tidspunkt, skal bagningen startes helt forfra. Det er nødvendigt at smide ingredienserne ud og starte forfra med friske ingredienser.

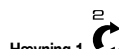
Hjemmelavede programmer

Der er 2 hjemmelavede programmer (nr. 18 og 19), hvor du har mulighed for at tilpasse et eksisterende bageprogram efter dine egne bestemte krav. F.eks. hvis du ønsker at følge fuldkornsprogrammet (nr. 2), men foretrækker en tættere konsistens. Det kan du opnå ved at bruge de hjemmelavede programmer. Du har mulighed for at ændre tiderne for hver trin i processen fra mellem nul minutter til 2 timer afhængigt af trinnet. Bemærk, når der vælges nul minutter, vil dette trin i bagningen ikke være en del af bageprogrammet.



Æltning 1

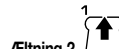
Når du ruller frem til program 18 eller 19, blinker "Æltning 1"-symbolet automatisk på skærmen, hvor 10 minutter vises på uret. Længden af "Æltning 1" kan forøges eller reduceres til mellem 6-14 minutter ved at trykke på "+" eller "-" **21**, **22**. Bekræft længden af "1. æltning" ved at trykke på den grønne knap "Acceptér/Start" **23**, og "Hævning 1"-symbolet begynder at blinke.



Hævning 1

20 minutter vises på uret som standardtiden for dette trin i processen.

Længden af "Hævning 1" kan forøges eller reduceres til mellem 20-60 minutter ved at trykke på "+" eller "-" **21**, **22**. Bekræft den ønskede tid ved at trykke på den grønne knap "Acceptér/Start", og "Æltning 2"-symbolet blinker på skærmen.





Æltning 2



15 minutter vises på uret som standardtiden for dette trin i processen. Længden af "2. æltning" kan forøges eller reduceres til mellem 5-20 minutter ved at trykke på "+" eller "-" **21**, **22**. Bekræft længden af "2. æltning" ved at trykke på den grønne knap "Acceptér/Start", og "Hævning 2"-symbolet blinker på skærmen.

Hævning 2

25 minutter vises på uret som standardtiden for dette trin i processen.



Længden af "2. hævnings" kan forøges eller reduceres til mellem 5-120 minutter ved at trykke på "+" eller "-".   Bekræft den ønskede tid ved at trykke på den grønne knap "Acceptér/Start", og "Hævning 3"-symbolet blinker på skærmen.

Hævning 3

45 minutter vises på uret som standardtiden for dette trin i processen. Længden af "3. hævnings" kan forøges eller reduceres til mellem 2-120 minutter ved at trykke på "+" eller "-".   Bekræft den ønskede tid ved at trykke på den grønne knap "Acceptér/Start", og "Bage"-symbolet blinker på skærmen.

Bage

35 minutter vises på uret som standardtiden for dette trin i processen.

Længden af "Bagnings" kan forøges eller reduceres til mellem 0-1 time og 20 minutter ved at trykke på "+" eller "-".   Bekræft den ønskede tid ved at trykke på den grønne knap "Acceptér/Start", og "Skorpekontrol"-symbolet blinker på skærmen.

Skorpeindstilling

På dette trin forsvinder uret fra skærmen.



Meget lyst



Lyst



Mellem




Mørkt



Meget mørkt

Der er 5 forskellige skorpeindstillinger, du kan vælge.

Rul for at vælge den ønskede skorpefarve, og tryk på den grønne knap "Acceptér/Start" for at bekræfte, og den samlede programmerede tilberedningstid vises på skærmen. Du kan enten starte bageprogrammet straks efter, du har trykket på den grønne knap "Acceptér/Start" i 3 sekunder  eller bruge "Timer-ur"-funktionen.

Skære og opbevare brød

De bedste resultater opnås ved at lægge brodet på en trådrist og lade det køle i 15-30 minutter, før det skæres.

Brug en elektrisk kniv eller en skarp kniv med bolgeskær for at få ens skiver.

Opbevar resten af brodet i en tætsluttende plastikpose ved stuetemperatur i op til tre dage. Hvis det er varmt og fugtigt i vejret, opbevares brodet i køleskab natten over.

Længere opbevaring af brodet (op til én måned) sker i en tæt lukket beholder i fryseren.

Hvis brodet har været i køleskabet, serveres brodet først, når det har nået stuetemperatur.

Da der ingen konserveringsmidler er i hjemmebagt brød, har det tendens til at blive tørt og muggent for fabriksfremstillet brød.

Vedligeholdelse og rengøring

- Pas på: For at undgå elektrisk stød, skal du trække stikket ud af maskinen for den rengøres.**
- Vent til bagemaskinen er kølet af.
 - VIGTIGT: Hverken selve maskinen eller låget må komme i vand eller andre væsker eller oversprøjtet, da dette kan forårsage skade og/eller elektrisk stød.
- Udvendigt: Tør låget og selve maskinen af med en fugtig klud eller let fugtet svamp.
- Indvendigt: Tør bagemaskinens indvendige sider af med en fugtig klud eller svamp.
- Bageform: Gør bageformen ren med varmt vand, det er ikke nødvendigt at bruge sæbe. Pas på ikke at ridse slip-let belægningen. Tør formen omhyggeligt, før den sættes tilbage i bagekammeret.
- Frugt- og nøddedispenser: Dispenseren fjernes ved at løfte i den højre side først. Når den højre side er blevet løftet, kan hele dispenseren fjernes. Dispenseren skal rengøres med varmt sæbevand og en fugtig klud/svamp. Den skal derefter skylles grundigt og stilles til tørring. For at sætte dispenseren på plads igen, skal du sørge for, at den venstre side er på plads først. Højre side kan derefter skubbes ned, tilbage i stillingen.
 - Bageformen, dejkrogen, målebægeret eller -skeen samt dejkrogene må ikke komme i opvaskemaskinen.
 - Lad ikke bageformen ligge for længe i vand, da dette kan have indvirkning på drivakslens funktion.
 - Hvis omrøreren sætter sig fast i bageformen, hældes varmt vand over, hvorefter den skal stå i 30 minutter. På denne måde kan omrøreren lettere fjernes.
 - Sørg for, at maskinen er helt afkølet, før den sættes væk.

Brug ikke ståluldspuder til rengøring.

Der skal tages særlig hensyn til slip-let belægningen. Undgå at beskadige belægningen. Benyt ikke metalredskaber, såsom spatler, knive eller gafler. Belægningens farve kan ændre sig efter lang tids brug, hvilket blot skyldes fugtighed og damp, og det påvirker ikke maskinens ydeevne eller brodet kvalitét.

Sørg for, at hele dejkrogen, som akslen passer ind i, er rengjort omhyggeligt efter brug. Efter rengøring skal du komme en dråbe madolie i hullet, før krogen sættes fast på akslen. Det er med til, at krogen ikke sætter sig fast.

- Sørg for, at alle luft- og andre åbninger holdes fri for støv.

Opbevaring af maskinen

Sørg for at tørre alle dele, før de sættes væk, inkl. aftørring af fugt fra kighullet. Luk låget, og lad væske med at lægge andre genstande på låget.

Opnå vellykkede resultater

- Alle ingredienserne i opskriften kommes i bageformen, så gæren ikke kommer i forbindelse med væskeerne.
- Hvis du bruger maskinen på dejindstillingen (program 6), skal du, efter dejen er færdig, fjerne denne fra bagemaskinen, smøre maskinen ind i et tyndt lag af solsikkeolie og dække den med bagepapir og et tørt viskestykke. Dejen bør derefter hvile på et varmt sted uden træk i ca. 30 minutter, eller indtil dejen har ca. den dobbelte størrelse.
- Fugtighed kan give problemer, derfor kræves der justeringer i tilfælde af fugtighed og store højder. Hvis der er høj fugtighed, kommes en ekstra spiseskefuld mel i, hvis konsistensen er forkeret. Hvis man bor højt over havoverfladen, skal mængden af gær reduceres med ca. ¼ teskefuld, og sukker og/eller vand og mælk skal reduceres lidt.
- DOUGH-indstillingen (dej) er velegnet til blanding, æltning og hævnings (så dejen kan hæve), hvilket giver mere fyldig dej, såsom dejen til croissant. Brug bagemaskinen til at tilberede denne dej, så alt, hvad du skal gøre, er at forme og bage den i overensstemmelse med opskriften.
- Hvis opskriften nævner, "en let melstrøet flade", strøs 1 til 2 spiseskefulde mel ud på fladen. Du kan også få behov for at komme mel på fingrene eller kagerullen, så dejen bliver lettere at arbejde med.
- Når dejen skal "hvile" og "hæve" i overensstemmelse med opskriften, skal den stilles på et varmt sted uden træk. Hvis dejen ikke hæver til det dobbelte, bliver resultatet måske ikke så sprodt.
- Hvis dejen trækker sig sammen, når den rulles ud, så lad den stå overdækket et par minutter, før den rulles ud igen.
- Dej kan pakkes ind i plastfilm og gemmes i fryseren til senere brug. Dejen skal have stuetemperatur, før den anvendes.
- Efter 5 minutters æltning åbnes låget, og dejens konsistens kontrolleres. Dejen skal være en blød, glat kugle. Hvis den er for tør, tilsættes væske. Hvis den er for våd, tilsættes mel (½ til 1 spiseskefuld ad gangen).

Afvejning af ingredienser

Det centrale og vigtigste skridt i forbindelse med benyttelsen af bagemaskinen er den præcise og nøjagtige afvejning af ingredienser. Det er yderst vigtigt at måle hver væske og hver tør ingrediens korrekt, ellers kan det give et dårligt eller uacceptabelt bageresultat. Brug ikke almindelige teskeer eller spiseskeer fra skuffen. Ingredienserne skal også kommes i bageformen i den rækkefølge, de er angivet i hver opskrift. Væske og tørre ingredienser skal måles på følgende måde:


Målebæger

Bægeret har forskellige skalaer for "opmåling af mængder". Opskrifterne i denne vejledning benytter mængden "cup" (bæger), der går ud fra det amerikanske mål 8 fl. oz (237 ml) med underinddelinger i sekstendedele (knap 15 g).

- Da du sikkert ønsker at få vægten angivet i gram, fyldes og vejes det nødvendige antal bægre og omregningen noteres.
Dvs.: 2 cups = xx g
3 cups = xxx g


Der skal bruges en vægt af god kvalitet, men vi foretrækker, at den medfølgende "cup"/det medfølgende målebæger anvendes af hensyn til sammenhæng og nøjagtighed.


Væskemålinger

Brug det medfølgende bæger . Når mængderne aflæses, skal målebægeret stilles på en plan, vandret flade og betragtes fra siden (ikke i en vinkel). Væskens overflade skal flugte med mærket på målebægeret.

Et "slag på tasken" er ikke godt nok, da det ville kunne forskubbe opskriftens nøjagtighed.

Måling af tørre ingredienser

Måling af tørre ingredienser (især mel) skal foretages med det medfølgende målebæger. Målebægeret går ud fra amerikanske standardmål 8 fluid oz "cup" (237 ml) - der svarer til det engelske (10 fluid oz.). Opmåling af tørre ingredienser foregår med en ske, og der fyldes i målebægeret uden at trykke sammen, når det er fuldt, gattes ud med en kniv . Hvis man øser med målebægeret eller slår det mod underlaget, trykkes ingredienserne sammen, og på den måde bliver mængden for stor. Denne ekstra mængde kan påvirke opskriftens nøjagtighed. Melet skal ikke sies, medmindre det er anført.

Når der vejes små mængder af tørre ingredienser eller væsker (dvs. gær, sukker, salt, mælkpulver, honning, melasse), skal måleskeen anvendes. Målene skal være strogne, ikke med top, da denne lille forskel ville kunne forskubbe opskriftens nøjagtighed .

Det er let at frembringe lækkert bagværk med din bagemaskine. Med denne maskine kræves det blot, at opskriftene følges nøje. I almindelig madlavning er det i orden med "knivspids af dette eller hint", men ikke for brødbagere. Når der bruges en automatisk bagemaskine, er det nødvendigt med nøjagtig afmåling af hver ingrediens, for at få de bedste resultater.

- Tilsæt altid ingredienserne i den rækkefølge, de er anført i opskriften.
- Nøjagtig afvejning af ingredienser er meget vigtig. Brug ikke større mængder.

Brødblandinger

Brug "Brødblanding"-indstillingen. (program 8)

Læs oplysningerne om brødblandinger på pakken med brødblanding. Der findes i øjeblikket to typer brødblandinger.

- Hæld først brødblandingen i bageformen, og tilsæt den angivne mængde vand til sidst
- VIGTIGT: Følg vejledningen på posen, da nogle har et gærindhold over det normale, hvilket kunne medføre for stor hævnning i formen. Der må maksimalt bruges 3 bægre blanding.
 - Disse blandinger er tilbøjelige til at hæve for meget og så falde sammen, når vejret er varmt og fugtigt. Eftersom blandingerne er fuldblandinger, kan vi ikke rådgive om tilpasning, som vi kan med vore egne opskrifter. Bag, mens det er køligst, og brug vand, der ligger på 21°-28°C.
- Tilsæt kun mel og vand
Disse blandinger består af de nødvendige ingredienser i separate poser.
Husk, der skal bruges mel af hårdt malet hvede. En pose af denne blanding giver et brød på 700 g, lige over 680 g.

Ingrediensernes temperatur

Alle ingredienser såvel som maskinen og bageformen, men især væskerne (vand eller mælk) skal have rumtemperatur 21°C. Hvis nogle ingredienser er for kolde, under 10°C, vil de ikke sætte gæringen i gang. Alt for varme væsker, over 40°C, kan slå gæren ihjel.

Konverteringstabel

Væsker, mel og andet

Vi anbefaler, at det medfølgende bæger bruges til alle opskrifter med henblik på at bibeholde ensartethed mellem melmærker og -typer.

Det medfølgende bæger er baseret på et amerikanske mål på ca. 29,6 ml.

Til folk der foretrækker at bruge deres egne måleredskaber, findes der alternative mål i ml og kubikcentimeter (cc) for måling af væsker og gram (g) for vejning af mel, sukker og frugt.

Bemærk: Der behøves en præcis køkkenvægt af god kvalitet med inddelinger og præcision på ned til 2 g.

Det er nødvendigt at have et målebæger med inddelinger på 2 ml.

Den medfølgende spiseske og teske skal bruges til at måle mindre mængder.
Et sæt standardiserede måleskeer, hvor toppen kan "stryges", kan bruges.

Brug ikke en teske eller spiseske fra skuffen, da de er unøjagtige.

OFTE STILLEDE SPØRGSMÅL

Spørgsmål om almindelige ydelser og betjening.

Spørgsmål 1

Hvad gør jeg, hvis drejkroge kommer ud sammen med brødet?

Fjern den med en plasttang, for brødet skæres i skiver. Da kroge kan skilles fra formen, er det ikke en fejl, hvis den kommer ud i dit brød.

Spørgsmål 2

Hvorfor har mit brød nogle gange mel på skorpesiden?

I nogle tilfælde kan der være melblanding tilbage i bageformens hjørner. Når det sker, kan det normalt spises med, ellers kan denne del skæres væk med en skarp kniv.

Spørgsmål 3

Hvorfor æltes dejen ikke/ Jeg kan høre motoren køre.

Dejkroge eller bageformen sidder ikke korrekt. Sørg for, at formen vender rigtigt, den har givet et klik, og at den sidder fast i bunden af bagemaskinen.

Spørgsmål 4

Hvor lang tid tager det at bage et brød?

Tiderne for hver indstilling er beskrevet tidligere.

Spørgsmål 5

Hvorfor kan jeg ikke bruge timeren, når der bruges frisk mælk?

Mælken bliver sur, hvis den ligger i maskinen for længe. Friske ingredienser, såsom æg og mælk, bør aldrig bruges, når der ønskes forsinket bagning.

Spørgsmål 6

Hvorfor skal ingredienser tilsættes i en bestemt rækkefølge?

Dette gør det muligt for bagemaskinen at blande ingredienserne på den mest effektive måde. Det skal også sørges for, at gæren ikke kommer i forbindelse med væsken, før blandingen af dejen, hvilket er væsentligt for tidsforsinkelsen.

Spørgsmål 7

Når timeren er indstillet til morgen, hvorfor laver maskinen så lyde sent om aftenen?

Maskinen skal gå i gang, på det tidspunkt, hvor tidsforsinkelsen når programmets starttidspunkt, så brødet kan være klart. Lydene kommer fra motoren, når dejen æltes. Dette er normal funktion og ikke en fejl.

Spørgsmål 8

Dejkroge sidder fast i bageformen. Hvordan får jeg den fri efter bagning?

Det kan ske, at kroge "klæber" fast efter bagningen. Hæld varmt eller kogende vand over kroge, hvilket skulle løse den nok til, at den kan fjernes. Sidder den stadig fast, lægges den i kogende vand i ca. 30 minutter.

Spørgsmål 9

Kan jeg vaske bageformen i opvaskemaskinen?

Nej. Bageformen og dejkroge skal vaskes med håndkraft.

Spørgsmål 10

Hvad sker der, hvis jeg lader det bagte brød blive i bageformen?

Den første time efter at bagemaskinen har bagt brødet, holdes det varmt for at forhindre, at det bliver svampet. Hvis du lader brødet blive i bagemaskinen efter hold varm-perioden, kan det medføre, at brødet bliver blødt og svampet, da overskydende damp (fugt) ikke kan slippe ud. Tag brødet ud, og lad det køle på en trådrist efter bagningen for at undgå dette.

Spørgsmål 11

Hvorfor er dejen kun delvist færdigblandet/ Hvorfor blev det ikke blandet færdigt?

Dejen kan være for tung eller for tør. Det kan eventuelt skyldes, at dejkroge eller bageformen ikke sidder korrekt. Ingredienserne kan være tilsat i den forkerte rækkefølge.

Spørgsmål 12

Hvorfor hæver dejen ikke?

Gæren kan være dårlig, udløbsdatoen overskredet, måske er der ikke kommet gær i. Hvis blandingen ikke var færdig, ville det kunne give problemer med hævnningen.

Spørgsmål 13

Hvad er den korteste og længste tid, bagetiden kan forindstilles til?

Forsinkelsen er højst 13 timer, der inkluderer hele bageprocessen. F.eks. varer bageprocessen på indstilling 1 (almindeligt lille) 3 timer og 20 minutter. Starten af denne kan højst forsinkes 9 timer og 40 minutter. Forsinkelsen skal mindst være 10 minutter for hver indstilling. Timer-uret øger eller mindsker forsinkelsen med 10 minutter.

Spørgsmål 14

Hvordan ved jeg, hvornår der skal tilsættes rosiner, nødder eller andet i dejen?*

Der lyder et bip, der fortæller, at der kan tilsættes rosiner, nødder eller andet i den anden æltning.

Bemærk: Se tabellen med "Bagetider" angående tidspunkt for "Tilsæt rosiner og nødder".

I nogle tilfælde vil ingredienser blive knust eller snittet under den første æltning. Hver opskrift giver en anvisning på det rigtige tidspunkt for tilsætning af rosiner og nødder til dejen.

Spørgsmål 15

Hvorfor er mit brød så fugtigt, når det kommer ud/ Hvad kan jeg gøre?

Fugtighed kan påvirke dejen. Tilsæt en ekstra spiseskefuld mel. Højden over havet spiller også en rolle. Reducér mængden af gær med ¼ teskefuld, og reducer mængden af sukker og/eller vand lidt.

Spørgsmål 16

Hvorfor opstår der luftbobler oven på på brødet?

Dette kan skyldes tilsætning af for meget gær. Reducér mængden af gær med ¼ tsk.

Spørgsmål 17

Hvorfor hæver mit brød for derefter at falde sammen eller danne en hulning?

Dejen hæver evt. for meget. Graden af hævnning nedsættes ved at formindske gærmængden og/eller tilsætte mere salt.

Spørgsmål 18

Kan jeg bruge mine yndlingsopskrifter (almindeligt gærbrød) i bagemaskinen?

Ja, men du bliver nødt til at eksperimentere for at finde det rette forhold mellem ingredienserne. Lær maskinen godt at kende, og bag nogle brød, før du begynder at eksperimentere. Kom aldrig mere end 5 bægre af tørre ingredienser i (dette inkluderer den samlede mængde mel, havregryn, havremel, klid). Brug opskrifterne i denne bog til at finde ud af i hvilket forhold de tørre ingredienser, væsker og mængder af gær, sukker, salt og olie/smør/margarine skal tilsættes.

Vi råder til, at du laver dine egne opskrifter ved hjælp af grundopskrifterne og derefter går videre til de øvrige med tiderne i bagetabellen som vejledning.

Spørgsmål 19

Er det vigtigt, at ingredienserne har stuetemperatur, før de kommes i bageformen?

Ja, selv når timer-uret anvendes. (vand skal være mellem 21°C og 28°C).

Spørgsmål 20

Hvorfor varierer brødene i højde og vægt/ Fuldkornshvede-/fuldkornbrødene er altid kortere.

Gør jeg noget forkert?

Nej, det er normalt, at fuldkornshvede- og fuldkornbrød bliver kortere og tættere end almindelige brød eller brød af flute-typen. Fuldkornshvedemel og fuldkornsmel er tungere end hvidt brødmel, og derfor hæver det ikke så meget under bageprocessen. Dette gælder også for brød, der indeholder frugt, nødder, havre og klid.

Spørgsmål 21

Kan jeg blande gær og vand i forvejen?

Nej, gæret skal holdes tørt og kommes i bageformen til sidst, oven på melet. Dette er særligt vigtigt, når timer-uret anvendes.

Spørgsmål 22

Hvorfor er der et stort hul i bunden af brødet?

Hullet dannes af dejkroge. Nogle gange er hullet større end normalt. Det skyldes, at dejen har ligget ved siden af kroge efter den anden æltning - dette er normalt i bagemaskiner. Du kan placere dejen lige i bunden af formen.

OPSKRIFTER

Opskrifterne i denne vejledning er grundigt afprøvede for at sikre det bedste resultat. Opskrifterne er udarbejdet af husholdningseksperter specielt til denne maskine, og det er ikke sikkert, at resultatet bliver godt på lignende maskiner.

- Tilsæt altid ingredienserne i den rækkefølge, de er anført i opskriften.
 - **Nøjagtig afvejning af ingredienser er meget vigtig. Brug ikke større mængder**
 - Alle de nedennævnte opskrifter bruger den samme generelle fremgangsmåde:
- 1 Afvej ingredienserne, og kom dem i bageformen.
 - 2 Brug lunkent vand 21°C-28°C.
 - 3 Sæt bageformen sikkert ned i maskinen, og luk låget.
 - 4 Vælg den relevante brøindstilling.
 - 5 Tryk på startknappen.
 - 6 Når brødet er færdigt, tages det ud af formen med et par ovenvanter.
 - 7 Tag brødet ud af bageformen (og fjern eventuelt dejkrogen fra brødet).
 - 8 Lad det køle af, før det skæres i skiver.

Der kan være bemærkninger til denne fremgangsmåde, der i givet fald står i slutningen af hver opskrift. **Disse opskrifter er udarbejdet med anvendelse af anerkendt mel og hurtiggærende gær.**

OPSKRIFTER TIL ALMINDELIGT BRØD (1)**Almindeligt hvidt brød**

	450 g	680 g	900 g
Brug indstilling	1 Almindeligt		
Hurtiggærende gær	1 tsk.	1 ¼ spsk.	1 ¼ spsk.
Mel af hårdt malet hvede	2 bæger	3 bæger	4 bæger
Salt	1 tsk.	1 ¼ spsk.	2 tsk.
Sukker	1 ¼ spsk.	2 ¼ spsk.	3 spsk.
Solsikkeolie	2 spsk.	2 ½ spsk.	4 spsk.
Skummetmælkspulver	2 spsk.	2 ½ spsk.	4 spsk.
Vand	¾ bæger	1 1/8 bæger	1 ½ bæger

OPSKRIFTER TIL FULDKORNSBRØD (2)**Fuldkornsbrød**

	680 g	900 g
Benyt indstilling	2 Fuldkorn	
C-vitaminpiller (knust)	1 x 100 mg	1 x 100 mg
Hurtiggærende gær	¾ tsk.	¾ tsk.
Mel af fuldkornshvede	3 bæger	4 bæger
Salt	1 ¼ tsk.	1 ½ tsk.
Puddersukker	2 ½ spsk.	2 ½ spsk.
Solsikkeolie	2 spsk.	3 spsk.
Skummetmælkspulver	1 ½ spsk.	3 spsk.
Vand	1 1/8 bæger	1 5/8 bæger

OPSKRIFTER TIL SØDE BRØD (3)**Blandet frugtbrød**

	450 g	680 g	900 g
Benyt indstilling	3 Sødt		
Tørret, blandet frugt †	¼ bæger	½ bæger	2/3 bæger
Hurtiggærende gær	¾ tsk.	1 tsk.	1 tsk.
Muskat ½ tsk.	¾ tsk.	1 tsk.	
Mel af hårdt malet hvede	2 bæger	3 bæger	4 bæger
Salt	1 tsk.	1 ¼ tsk.	1 ½ tsk.
Sukker	2 spsk.	3 spsk.	3 spsk.
Solsikkeolie	2 spsk.	2 ½ spsk.	3 spsk.
Skummetmælkspulver	2 spsk.	2 ½ spsk.	3 spsk.
Vand	¾ bæger	1 1/8 bæger	1 1/3 bæger

† Kom det i frugt- og nøddedispenseren eller tilsæt, når bipperen høres, hvis din model ikke har en frugt- og nøddedispenser.

OPSKRIFTER PÅ SANDWICHBRØD (4)**Sandwichbrød**

	680 g	900 g
Benyt indstilling	4 sandwich	
Hurtiggærende gær	¾ tsk.	1 tsk.
Mel af hårdt malet hvede	3 bæger	4 bæger
Sukker	3 spsk.	3 ½ spsk.
Skummetmælkspulver	1 ½ spsk.	2 spsk.
Salt	½ tsk.	1 tsk.
Blød margarine eller blødt smør	1 ½ spsk.	2 spsk.
Vand	1 1/16 bæger	1 1/3 bæger

OPSKRIFTER PÅ FLUTES (5)**Flute**

	450 g	680 g	900 g
Benyt indstilling	5 Flutes		
Hurtiggærende gær	1 tsk.	1 tsk.	1 ¼ tsk.
Mel af hårdt malet hvede	2 bæger	3 bæger	4 bæger
Solsikkeolie	1 spsk.	1 spsk.	1 ½ spsk.
Salt	1 tsk.	1 tsk.	1 ¼ tsk.
Sukker	¾ spsk.	1 spsk.	1 ¼ spsk.
Skummetmælkspulver	1 ½ spsk.	2 spsk.	2 ½ spsk.
Vand	¾ bæger	1 bæger	1 ¼ bæger

DEJOPSKRIFTER (6)**Rundstykker af franskbrødsdej**

Benyt indstilling	6 Dej
Hurtiggærende gær	1 ½ tsk.
Mel af hårdt malet hvede	3 ¼ bæger
Salt	1 ½ tsk.
Sukker	2 spsk.
Smør (smeltet)	2 spsk.
Skummetmælkspulver	1 spsk.
Vand	1 ¼ bæger

Fremgangsmåde

- 1 Ælt dejen, og form den til 6 rundstykker.
- 2 Læg den på en smurt bageplade.
- 3 Pensl let med smeltet smør.
- 4 Dæk den til i 20-25 minutter.
- 5 Lad dem hæve til dobbelt størrelse, og pensl, hvis det er nødvendigt.
- 6 Bages i ovn i ca. 15-20 minutter ved 190°C.

OPSKRIFTER PÅ SYLTETØJ (7)**BRØDBLANDINGER (8)****SE INTERNETSTEDER I SLUTNINGEN AF OPSKRIFTSAFSNITTET.**

Læs oplysningerne om brødblandinger på pakken med brødblanding. Nogle mærker af brødblandinger anbefaler at bruge den almindelige programindstilling. Vores brødblandingsprogram (8) er særlig udviklet til at være den bedste pakke med brødblanding.

Der kan i øjeblikket fås to typer brødblandinger.

- Vand tilsættes.
Disse blandinger er klar til brug, og de indeholder alle de nødvendige ingredienser også gær. Du skal kun tilføje vand.
 - VIGTIGT: Følg vejledningen på posen, da nogle har et gærindhold over det normale, hvilket kunne medføre for stor hævnings i formen. Der må maksimalt bruges 3 bæger blanding.
 - Disse blandinger er tilbojelige til at hæve for meget og så falde sammen, når vejret er varmt og fugtigt. Eftersom blandingerne er fuldblandinger, kan vi ikke rådgive om tilpasning, som vi kan med vore egne opskrifter. Bag, mens det er koldest, og brug vand, der ligger på 21°-28°C.
- Tilsæt kun mel og vand
Disse blandinger består af de nødvendige ingredienser i separate poser.
Husk, der skal bruges mel af malet hård hvede. En pakke af denne blanding giver et brød på 700 g.

OPSKRIFTER PÅ SPECIALBRØD (9)**Maltbrød**

	680 g	900 g
Brug indstilling	9 Specialiteter	
Sultanas*	½ bæger	¼ bæger
Hurtiggærende gær	1 tsk.	1 ¼ tsk.
Flormel	3 bæger	4 bæger
Maltekstrakt	2 spsk.	3 spsk.
Mørk sirup	1 ½ spsk.	2 ½ spsk.
Solsikkeolie	2 spsk.	3 spsk.
Salt	1 tsk.	1 tsk.
Vand	1 bæger	1 ¼ bæger


*Kom det i frugt- og nøddedispenseren eller tilsæt, når bippere høres, hvis din model ikke har en frugt- og nøddedispenser.

OPSKRIFTER TIL GLUTENFRI (10)

Glutenfrie brød er gærhævede brød, hvor hvedens gluten og protein (findes også i havre, byg og rug) er fjernet.

Brødet er udmærket samme dag, det bages, men som alle glutenfrie brød skal det "friskes op", når det er ældre end en dag. 2 skiver i en mikrobølgeovn i 10-15 sekunder kan normalt klare dette. Alt levnet friskt brød kan gemmes i nedfrosset tilstand. Glutenfrit brød (eller brød i det hele taget) opbevares ved at skære det i skiver, samle skiverne igen og svobe hele brødet i aluminiumsfolie og lægge det i en plastpose. Gem det i fryseren, til det skal bruges.

Det kan, på grund af glutenfri dejs egenskaber, være nødvendigt at hjælpe med til, at ingredienserne blandes korrekt ved den første æltning.

På grund af dette skal du åbne låget under den første æltning (når  -ikonet vises på skærmen) og skrabe alle ikke-blandede ingredienser, der muligvis sidder fast på siden af bageformen, af og ned i blandingen.

Brug en træ- eller plastikspatel for ikke at ødelægge slip-let-belægningen på formen.

Glutenfrit brød med soltørrede tomater

	680 g
Brug indstilling	10 Glutenfri
Gær	1 spsk.
Doves farm glutenfri hvedemel	3 ¼ bæger
Salt	1 tsk.
Oil fra antipasta	1 spsk.
Soltørrede tomater (antipasta)	50 g
Pasta med soltørrede tomater	1 spsk.
Honning	1 ½ spsk.
Citronsaft	2 tsk.
Mælk	5 spsk.
Kærnemælk	284 ml
Æg	3

OPSKRIFTER PÅ HURTIGBAGNING, LILLE (11)**Hurtigbagning af lille hvidt**

	680 g
Brug indstilling	11 Fastbake (Hurtigbagning)
Hurtiggærende gær	3 tsk.
Mel af hårdt malet hvede	3 bæger
Solsikkeolie	2 spsk.
Sukker	4 tsk.
Salt	1 tsk.
Skummetmælkspulver	2 spsk.
Vand	1 1/8 bæger

OPSKRIFTER PÅ HURTIGBAGNING, STOR (12)**Hurtigbagning af stort hvidt**

	900 g
Brug indstilling	12 Fastbake (Hurtigbagning)
Hurtiggærende gær	3 tsk.
Mel af hårdt malet hvede	4 bæger
Solsikkeolie	3 spsk.
Sukker	5 tsk.
Salt	1 ½ tsk.
Skummetmælkspulver	3 spsk.
Vand	1 ½ bæger

OPSKRIFTER PÅ PIZZAJEJ (14)**Pizzabund**

Brug indstilling	14 Pizzadej
Hurtiggærende gær	2 tsk.
Mel af hårdt malet hvede	3 bæger
Olie	3 spsk.
Salt	½ tsk.
Sukker	2 spsk.
Vand	1 bæger

Fremgangsmåde

- Ovnen forvarmes.
- Form dejen i en flad rund form. Læg den på en smurt bageplade. Pensles let med olie.
- Dækkes til og hæver i 15 minutter.
- Det ønskede fyld kommes i.
- Bages ved ca. 200°C, indtil det er gyldenbrunt.

Krydret pizzadej

Brug indstilling	14 Pizzadej
Hurtiggærende gær	2 tsk.
Mel af hårdt malet hvede	3 bæger
Olie	3 spsk.
Blandede krydderurter	2 tsk.
Hvidløgsuré	1 tsk.
Salt	½ tsk.
Sukker	2 spsk.
Vand	1 bæger

Fremgangsmåde

- Ovnen forvarmes.
- Form dejen i en flad rund form. Læg den på en smurt bageplade. Pensles let med olie.
- Dækkes til og hæver i 15 minutter.
- Det ønskede fyld kommes i.
- Bages ved ca. 200°C, indtil den er gyldenbrunt.

Pasta

Brug indstilling	14 Pizzadej
Vand (mere efter behov)	2 spsk.
Vegetabilsk olie	2 tsk.
Salt	1 ½ tsk.
Æg (piskede)	2
Flormel	2 bæger

Fremgangsmåde

- 1 Kom alle ingredienserne i formen
- 2 Sæt indstillingen til pizzadej, tilsæt ingredienserne, rør rundt med en spatel og tilsæt mere vand for at binde dejen, hvis det er nødvendigt.
- 3 Når dejen former sig til en blød kugle, er den færdig.
- 4 Efter æltningen rulles dejen ud, brug derefter en pastamaskine, eller skær dejen i de ønskede former.
- 5 Koges i vand i 7-10 minutter.

OPSKRIFTER PÅ BRØD UDEN HÆVNING (15)**Banan- og nøddebrød***

Ingrediensgruppe 1	
Smør (smeltet)	2 spsk.
Mælk	1 spsk.
Moset banan	1 bæger
Æg (pisket)	1
Valnødder (hakkede)	½ bæger
Citronskal	1 tsk.
Ingrediensgruppe 2	
Flormel	1 ½ bæger
Tvekulsurat natron	½ tsk.
Bagepulver	¼ tsk.
Sukker	½ bæger
Salt	¼ tsk.
Brug indstilling	15 Uden hævnning

Fremgangsmåde

- 1 Bland gruppe 1 sammen i en skål for sig.
- 2 Bland gruppe 2 sammen i en anden skål.
- 3 Fyld blandingen i bageformen.

OPSKRIFTER PÅ KAGE (18)**Vigtigt**

Kagerne, der fremstilles i denne bagemaskine, hæver ikke op, så de fylder maskinen ud. De bliver ca. 55 mm høje. Standardkagen er en kage af Madeira-typen, der har en fugtig, fed og tæt konsistens. Det kan være nødvendigt at tilpasse opskriften efter personlig smag – smør og sukker for at gøre den mindre fed, mindre vand og/eller æg for at gøre den mindre fugtig.

Variationer

Kirsebær - ½ bæger halverede kirsebær (vaskes grundigt for at fjerne den overskydende saft), stilles til afdrypning og tørres på sugende papir, eller blandet frugt - ½ bæger eller chokoladestykker - ¼ bæger

Det valgte hældes i brodformen til sidst oven på de andre ingredienser.

Madeirakage

Ingrediensgruppe 1	
Smør (smeltet)	¾ bæger
Vanilleessens	¼ tsk.
Æg (piskede)	3 af mellemstørrelse
Citronsaft	2 tsk.
Ingrediensgruppe 2	
Flormel	1 5/8 bæger
Bagepulver	2 tsk.
Stødt sukker	1 bæger
Brug indstilling	16 Kage

Fremgangsmåde

- 1 Bland gruppe 1 sammen i en skål for sig.
- 2 Gruppe 2 sigtes sammen i en separat skål.
- 3 Saml gruppe 1 og 2, bland godt.
- 4 Fyld blandingen i bageformen.

Kageblanding

Dette program kan også bruges til forberedelse af købt kageblanding. Du kan følge anvisningerne på pakken.

OPSKRIFTER PÅ DESSERT (19)**Æbledessert med havre**

Mellemstore madæbler skåret i tern (skrællede og udkerne)	6
Citronsaft	1 tsk.
Brun farin	½ bæger
Husholdningsmel	½ bæger
Lynkøgt havre	1/3 bæger
Smør eller margarine, blødt	6 spsk.
Brug indstilling	17 Desserter

Hjælpelinje

Hvis der opstår problemer med apparatet, er du velkommen til at ringe til os.

Vi kan højst sandsynligt hjælpe dig bedre end forretningen, hvor du købte maskinen. Sørg for at have følgende information parat, når du ringer, for at gøre det lettere og hurtigere for vores medarbejdere at hjælpe dig.

- Produktets navn.
- Modelnummer, der findes på undersiden af maskinen.
- Serienummer, der findes på undersiden af maskinen.

Websted

Du kan også kontakte os via vores websted eller besøge stedet for at se på og købe maskiner, reservedele og tilbehør i det omfattende Morphy Richards' sortiment.

www.morphyrichards.com

DINTOÅRIGE GARANTI

Apparatet er dækket af en toårig reparations- eller ombytningsgaranti.

Det er vigtigt, at du gemmer kvitteringen som dokumentation for købet. Du kan hæfte kvitteringen til bagsiden af denne vejledning for fremtidig reference.

Opgiv venligst følgende numre, hvis der opstår fejl ved produktet. Du finder numrene på produktets underside.

Modelnr.

Serienr.

Alle produkter fra Morphy Richards testes individuelt, før de forlader fabrikken. Hvis det usandsynlige skulle ske, at der opstår fejl ved enheden inden for 28 dage efter købsdatoen, skal enheden returneres til den forretning, hvor den er købt, og ombyttes med en anden.

Hvis der opstår en fejl efter de første 28 dage efter købsdatoen og inden for 24 måneder fra købsdatoen, skal du kontakte den lokale distributor og give dem produktets modelnummer og serienummer eller skrive til den lokale distributor på de anførte adresser.

Du bliver bedt om at returnere produktet (forsvarligt indpakket) til nedenstående adresse sammen med en kopi af kvitteringen.

Det defekte apparat reparerer eller ombyttes derefter, sædvanligvis inden for 7 arbejdsdage efter modtagelse, dog med forbehold for undtagelserne som beskrevet nedenfor (1-9).

Hvis enheden af en eller anden grund ombyttes inden for garantiperioden på to år, beregnes garantien på den nye enhed fra den oprindelige købsdato. Derfor er det vigtigt at gemme den originale kvittering eller faktura, så du kan dokumentere købsdatoen.

For at være dækket af garantiperioden på to år skal enheden have været brugt i overensstemmelse med fabrikantens anvisninger. For eksempel skal enhederne have været afkalket, ligesom filtrene skal have været holdt rene i henhold til anvisningerne.

Det er ikke Morphy Richards eller den lokale distributors ansvar at ombytte eller reparere enheden under garantiens betingelser, hvis:

- 1 Defekten er forårsaget af eller kan tilskrives uforsætlig brug, misbrug, forsømmelig brug eller brug uden at følge fabrikantens anbefalinger, eller hvis defekten er forårsaget af elektriske spændingsbølger eller er opstået under transport.
- 2 Enheden er anvendt med en anden strømspænding end den, der er påtrykt produktet.
- 3 Andre personer (ud over vores serviceafdeling eller en autoriseret forhandler) har forsøgt at reparere enheden.
- 4 Enheden har været brugt til udlejningsformål eller har været anvendt til andre formål end husholdningsbrug.
- 5 Enheden er købt brugt.
- 6 Morphy Richards eller den lokale distributor er ikke ansvarlig for at udføre nogen form for servicearbejde under garantien.
- 7 Garantien omfatter ikke forbrugsvarer som poser, filtre og glaskaraffer.
- 8 Batterier og skade fra lækage er ikke dækket af garantien.
- 9 Filtrene ikke er blevet rengjorte og udskiftet som specificeret.

Denne garanti overdrager ikke nogen rettigheder ud over dem, der udtrykkeligt er beskrevet ovenfor, og dækker ikke krav i forbindelse med følgetab eller -skader. Denne garanti tilbydes som en ekstra fordel og påvirker ikke dine lovbestemte rettigheder som forbruger.



Wyposażenie

- 1 Wyloty powietrza
- 2 Okienko kontrolne
- 3 Uchwyt pokrywy
- 4 Pokrywa
- 5 Wyświetlacz (patrz rysunek)
- 6 Elementy sterowania (patrz rysunek)
- 7 Dozownik owoców i orzechów

Forma do pieczenia

- 8 Forma do pieczenia
- 9 Mieszadło
- 10 Walek obrotowy

Panel sterowania

- 11 Numer programu
- 12 Czas cyklu
- 13 Wskaźnik zegara/opóźnienia
- 14 Numer cyklu wyrastania/wyrabiania
- 15 Wielkość bochenka
- 16 Ustawienie przyrumienienia
- 17 Symbol wyrabiania
- 18 Symbol wyrastania
- 19 Symbol pieczenia
- 20 Wróć/anuluj/pauza
- 21 Zwiększ/włącz oświetlenie
- 22 Zmniejsz
- 23 Zatwierdź/start

Kilka słów o automacie do pieczenia chleba

- Trzy ustawienia urządzenia umożliwiają pieczenie małych bochenków o wadze 450 g, średnich bochenków o wadze 680 g lub dużych o wadze 900g (waga przybliżona – zależy od przepisu).

Mieszadło

- Czyść mieszadło po każdym użyciu, a przed każdym użyciem automatu sprawdź, czy mieszadło obraca się swobodnie na trzpieniu obrotowym. Przed ponownym włożeniem mieszadła możesz nasmarować miejsce połączenia niewielką ilością oleju słonecznikowego. Przygotuj to mieszadło do kolejnego użycia.

Opisy numerów programów

- 1 **Podstawowy jasny i ciemny (2:51–3:00)** Jasny i ciemny chleb. Również do chlebów smakowych z dodatkiem ziół i rodzynek.
- 2 **Razowy (3:32–3:40)** Do pieczenia chleba zawierającego dużą ilość mąki razowej. Przy tym ustawieniu czas nagrzewania wstępnego jest dłuższy, dzięki czemu ziarno może wchłonąć wodę i napęcznić. Nie zaleca się korzystania z programatora czasu opóźnienia, ponieważ wówczas rezultaty mogą być dużo gorsze.
- 3 **Słodkie (2:35–2:45)** Do pieczywa słodkiego z bardziej chrupiącą skórką niż przy ustawieniu podstawowym. Bardziej chrupiąca skórka uzyskuje się dzięki karmelizacji cukru.
- 4 **Tosty (2:55–3:00)** Do pieczenia lekkiego chleba z bardziej miękką i grubszą skórką.
- 5 **Francuskie (3:30–3:50)** Do pieczenia lekkiego pieczywa, na przykład francuskiego, które ma bardziej chrupiącą skórkę i jest lżejsze.
- 6 **Ciasto na wypieki (1:30)** Ustawienie to powoduje tylko wyrobienie ciasta, ale bez pieczenia. Po wyjęciu ciasta można z niego uformować bułki, pizzę itp. Przy tym ustawieniu można wyrobić dowolne ciasto. Łączny ciężar składników nie powinien przekraczać 1 kg.
- 7 **Dżem (1:20)** To ustawienie służy do wyrabiania dżemu ze świeżych owoców i marmolady. Nie zwiększaj podanej ilości ani nie pozwól, aby zawartość formy wygotowała się do komory urządzenia. Jeśli tak się stanie, natychmiast wyłącz urządzenie. Ostrożnie wyjmij formę, poczekaj, aż urządzenie nieco ostygnie i umyj je dokładnie.
- 8 **Mieszanki chlebowe (2:30)** Do przygotowania bochenka o wadze około 680 g z użyciem gotowej i kupionej w sklepie mieszanki chlebowej. Te mieszanki najczęściej występują w dwóch wariantach: „Dodaj tylko wodę” oraz „Dodaj tylko mąkę i wodę”.
- 9 **Specjalne (2:50)** Chleb pieczony z użyciem tego ustawienia jest najczęściej mniejszy i ma wilgotniejszą i gęstszą strukturę. Te chleby nie zawierają mąki chlebowej.
- 10 **Bezglutenowe (2:35)**

Chleby bezglutenowe bazują na zaczynie drożdżowym i nie posiadają glutenu (białka pszenicy, owsa, jęczmienia, żyta). Osoby nietolerujące glutenu (czyli cierpiące na celiakię) mogą na receptę kupić specjalną mąkę bezglutenową. Jest ona dostępna w większości aptek i w sklepach ze zdrową żywnością, ale może być droga.

- 11 **Szybkie pieczenie I (1:10)** Do pieczenia bochenków jasnego chleba 680 g w krótszym czasie. Bochenki chleba uzyskane przy tym ustawieniu mogą być mniejsze i wilgotniejsze.
- 12 **Szybkie pieczenie II (1:15)** Do pieczenia bochenków jasnego chleba 900 g w krótszym czasie. Bochenki chleba uzyskane przy tym ustawieniu mogą być mniejsze i wilgotniejsze.
- 13 **Dodatkowe pieczenie (1:00)** To ustawienie obejmuje jedynie pieczenie i można go użyć do wydłużenia czasu pieczenia z wybranymi ustawieniami. Opcja ta jest szczególnie przydatna w przypadku dogotowania dżemu i marmolady. Przy uruchomieniu domyślny czas minimalny wynosi 1 godzinę (1:00) i jest odliczany w 10-minutowych odstępach. Po zakończeniu dodatkowego pieczenia należy ręcznie wyłączyć to ustawienie, naciskając przycisk Stop. Zaleca się sprawdzenie stanu chleba lub dżemu po 10 minutach, a następnie w 10-minutowych odstępach. Naciskając przycisk + można wydłużyć czas w 10-minutowych odstępach. Jeżeli ustawienie dodatkowego pieczenia zostanie wybrane bezpośrednio po innym programie i pojawi się komunikat H:HH, należy otworzyć pokrywę, wyjąć formę i pozostawić ją do ostygnięcia na 10 minut. Gdy forma ostygnie, włóż ją z powrotem wraz z zawartością, ustaw program i naciśnij przycisk Start.
- 14 **Ciasto na pizzę (0:50)** To ustawienie może być użyte do mieszania zwykłego lub smakowego ciasta na pizzę, jak również świeżego ciasta na makaron. Po zakończeniu programu ciasto można wyjąć z urządzenia i uformować spody do pizzy, które następnie można upiec w piekarniku albo pociąć na makaron i ugotować.
- 15 **Szybki (1:40)** Służy do pieczenia chleba, który musi być gotowy w krótszym czasie. Chleb pieczony przy użyciu tego ustawienia jest zwykle mniejszy i ma gęstszą konsystencję.
- 16 **Domowe I** To ustawienie umożliwia zmianę czasu wyrabiania ciasta, wyrastania oraz pieczenia. Dzięki temu masz szansę stworzyć swój perfekcyjny przepis na chleb. Funkcja Domowe jest przeznaczona dla doświadczonych miłośników chleba, którzy rozumieją wzajemne oddziaływanie poszczególnych procesów przygotowania chleba, jak również dla mniej doświadczonych użytkowników, którzy w myśl zasady prób i błędów chcą uzyskać naprawdę oryginalny bochenek chleba. Automat do pieczenia chleba automatycznie zapamięta zmienione ustawienia, dzięki czemu nie musisz ich pamiętać. Gdy skorzystasz z dowolnego z programów domowych, Twoje poprzednie ustawienia pojawią się, gdy ponownie wybierzesz tę opcję. Możesz z nich skorzystać w niezmienionej formie lub wprowadzić dalsze modyfikacje.
- 17 **Domowe II** Więcej informacji można znaleźć w punkcie Domowe I.
- 18 **Ciasto (1:10)** Ten automat do pieczenia chleba może być również używany do pieczenia niektórych ciast. Proces jest tak samo prosty jak w przypadku przygotowania chleba – wystarczy postępować zgodnie z przepisem. Można również użyć automatu do wypieku ciast z gotowych mieszanek na ciasta, w przypadku których wystarczy jedynie dodać wodę. W takim przypadku należy mieszanek wymieszać z wodą przed umieszczeniem jej w urządzeniu.
- 19 **Deser (2:50)** To ustawienie umożliwia przygotowanie innych deserów i ciast w automacie do pieczenia chleba. Proces ponownie jest bezproblemowy i prosty – wystarczy postępować ściśle według przepisu.

Przed pierwszym użyciem

- 1 Za pierwszym razem natłuść formę do pieczenia olejem, masłem lub margaryną i włóż ją pustą do automatu na około 10 minut (wybierz program Pieczenie dodatkowe).
- 2 Wyczyść ponownie.
- 3 Zamontuj mieszadło 9 na trzpieniu wałka 10 w formie do pieczenia 8. UWAGA: W trakcie produkcji konieczne jest lekkie nasmarowanie niektórych części urządzenia. Skutkiem tego urządzenie podczas pierwszego użycia może wydzielać niewielką ilość pary – jest to normalne zjawisko.

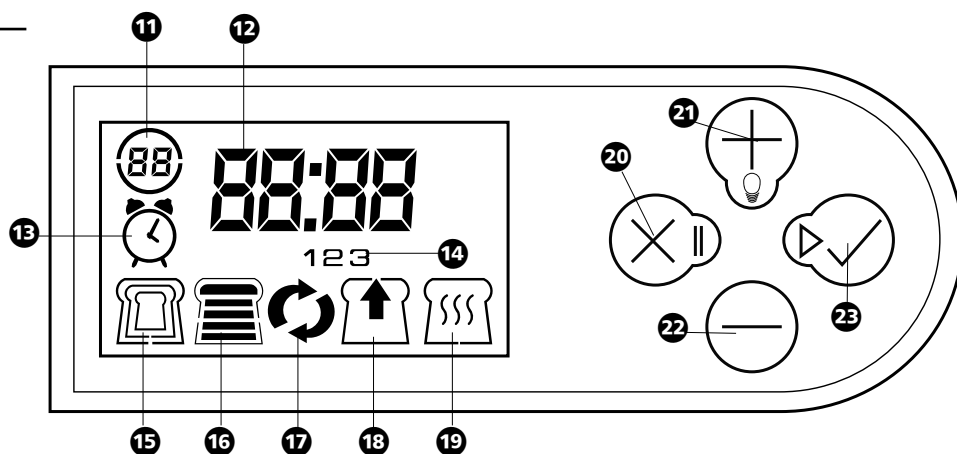
Korzystanie z automatu do pieczenia chleba

- 1 **Wyjmij formę do pieczenia** Otwórz pokrywę i wyjmij formę do pieczenia. W tym celu chwytaj uchwyt, przekręć go w lewo i pociągnij do góry. Ustaw formę na powierzchni roboczej. Ważne jest, aby składniki umieszczając w formie poza automatem, tak aby przypadkowo rozsypane składniki nie zapaliły się od elementów grzejnych.
- 2 **Zamocuj mieszadło** Jeśli mieszadło nie zostało zamontowane wcześniej, zamocuj je dociskając do wałka.
- 3 **Odmierz składniki** Odmierz wymagane składniki i umieść je wszystkie w formie w podanej kolejności. Zobacz dalszy rozdział „Odmierzanie składników”. Dodając drożdże do formy, zwracaj uwagę, aby nie zetknęły się one z wodą ani żadnym innym płynem, ponieważ wówczas zaczną natychmiast pracować. Stosuj letnią wodę o temperaturze 21-28°C.
- 4 **Włóż formę do środka** Włóż formę z powrotem do automatu do pieczenia, przekręcając ją w prawo, aż zablokuje się we właściwym położeniu. Zamknij pokrywę.
- 5 **Włącz urządzenie** Podłącz urządzenie do źródła zasilania. Automat do pieczenia chleba automatycznie przełączy się do programu 1 – bochenek chleba 900 g, średnio zarumieniony.

SKRÓCONA INSTRUKCJA OBSŁUGI

Panel sterowania i wyświetlacz

- 11 Numer programu
- 12 Czas cyklu
- 15 Wielkość bochenka
- 16 Ustawienie przyrumienienia
- 20 Wróć/anuluj/pauza
- 21 Zwiększ/włącz oświetlenie
- 22 Zmniejsz
- 23 Zatwierdź/start



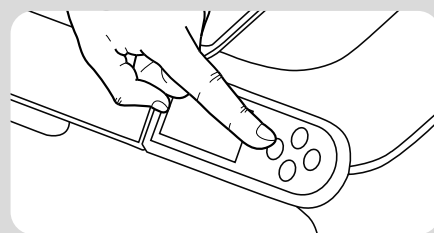
Zostały przedstawione jedynie wymagane elementy sterowania. Kompletną listę elementów można znaleźć w rozdział „Wyposażenie”.

Po włączeniu automatu do pieczenia chleba, informacje o domyślnym programie automatycznie pojawiają się na wyświetlaczu. Domyślnym programem jest wypiek podstawowego jasnego lub ciemnego bochenka 1 kg z programem 1, z 3. średnim poziomem przyrumienienia, który trwa 3 godziny. Jeśli chcesz użyć tego programu, wtedy po dodaniu składników (w odpowiedniej kolejności) naciśnij i przytrzymaj przez około 3 sekundy przycisk „Zatwierdź/start” ? – automat do pieczenia chleba rozpocznie wypiek chleba. Jeśli chcesz wybrać inny program, wykonaj poniższe czynności.

1

Aby wybrać program:

Po włączeniu automatu do pieczenia chleba, na wyświetlaczu pojawią się informacje programu przedstawionego powyżej. Aby wybrać alternatywny program użyj przycisku „Zwiększ” 21 i „Zmniejsz” 22, aż w górnym lewym rogu wyświetlacza pojawi się numer wymaganego programu 11 – patrz rozdział „Opisy programów”. Czas cyklu wybranego programu automatycznie pojawi się na wyświetlaczu 12.



PL

2

Aby wybrać wielkość bochenka:

Po wybraniu programu, który ma być użyty, naciśnij przycisk „Zatwierdź/Start” 23. Zaświeci się ikona „Wielkość bochenka” 15. Automatycznie zostanie ustawiona opcja 3 średnia. Aby wybrać mocniejsze lub słabsze zarumienienie, naciśnij przycisk „Zwiększ” 21 lub „Zmniejsz” 22. Pojawią się jedynie wielkości bochenka dostępne dla wybranego programu.

	1lb loaf (selected programmes)
	1.5lb loaf
	2lb loaf

3

Wybór ustawienia zarumienienia:

Po wybraniu wielkości bochenka naciśnij przycisk „Zatwierdź/Start” 23. Zaświeci się ikona „Ustawienie zarumienienia” 16. Automatycznie zostanie ustawiona opcja 3 średnia. Aby wybrać mocniejsze lub słabsze zarumienienie, naciśnij przycisk „Zwiększ” 21 lub „Zmniejsz” 22. Aby rozpocząć wypiek chleba, naciśnij i przytrzymaj przez około 3 sekundy przycisk „Zatwierdź/Start” 23 – rozpocznie się proces pieczenia i zegar 12 rozpocznie odliczanie czasu do zera.

Podczas procesu pieczenia po wewnętrznej stronie dozownika owoców i orzechów pojawi się para wodna. Jest to całkowicie normalne zjawisko i nie wpływa na jakość wypieku chleba.

	Very Light
	Light
	Medium
	Dark
	Very Dark

4

Zakończenie procesu pieczenia

Po zakończeniu procesu pieczenia, gdy zegar wskaże wartość zerową, automat do pieczenia chleba wyemituje sygnał dźwiękowy oznaczający zakończenie procesu wypieku. Automat automatycznie przełączy się na tryb podtrzymania ciepła. Proces ten można zatrzymać naciskając w dowolnej chwili przycisk Wróć/anuluj/pauza 20

Wybór programu

Aby wybrać inny program użyj przycisku „Zwiększ” **21** i „Zmniejsz” **22**, aż w górnym lewym rogu wyświetlacza pojawi się numer wymaganego programu **11** – Opisy programów.

Czas cyklu wybranego programu automatycznie pojawi się na wyświetlaczu **12**.


Czas jest wyświetlany w godzinach i minutach – odliczanie do zera rozpocznie się w chwili uruchomienia programu.

Po wybraniu programu naciśnij przycisk „Zatwierdź/Start” **23**. Zaświeci się ikona „Wielkość bochenka” **15**.


Wybór wielkości bochenka

Aby wybrać wielkość bochenka, naciśnij przycisk „Zwiększ” **21** lub „Zmniejsz” **22**.

Ikony wielkości bochenka:

 Bochenek 0,45 kg (wybrane programy)

 Bochenek 0,68 kg

 Bochenek 0,9 kg

Nie wszystkie wielkości bochenka są dostępne we wszystkich programach.

Po wybraniu wielkości bochenka naciśnij przycisk „Zatwierdź/Start” **23**. Zaświeci się ikona „Ustawienie zarumienienia” **16**.

Wybór ustawienia zarumienienia

Aby wybrać stopień zarumienienia naciśnij przycisk „Zwiększ” **21** lub „Zmniejsz” **22**.

 Bardzo jasne

 Jasne

 Ąrednie

 Ciemne

 Bardzo ciemne

Po wybraniu stopnia zarumienienia naciśnij przycisk „Zatwierdź/Start” **23**. Zaświeci się następnie ikona „Wskaźnik opódnienia” **13**.

Korzystanie z programatora czasowego

Po wybraniu programu, wielkości bochenka i stopnia zarumienienia, możesz rozpocząć pieczenie chleba natychmiast lub opódnąć czas pieczenia maksymalnie do 12 godzin. Przejdź do rozdziału 11 – „Pieczenie chleba”, aby rozpocząć pieczenie natychmiast.

UWAGA: Programatora czasowego nie można użyć w przypadku programu szybkiego pieczenia, ciasta oraz dżemu.

UWAGA: Funkcji tej nie należy używać w przypadku przepisów zawierających łatwo psujące się składniki, takie jak jajka, świeże mleko, kwaśna śmietana lub ser.

Aby opódnąć pieczenie chleba użyj przycisku „Zwiększ” **21** i „Zmniejsz” **22**, gdy świeci się ikona „Wskaźnik opódnienia” **13**.

Pojedyncze naciśnięcie przycisku „Zwiększ” **21** spowoduje dodanie 10 minut do czasu opódnienia. Naciśnij i przytrzymaj przycisk, aby przyspieszyć narastanie godzin opódnienia. Aby skrócić czas opódnienia, naciśnij przycisk „Zmniejsz” **22**.

Całkowity czas przedstawiony na wyświetlaczu obejmuje czas pieczenia i czas opódnienia. Na przykład, jeśli pieczenie chleba trwa 3 godziny i rozpoczęcie pieczenia zostało opódnione o 5 godzin, odliczanie czasu na wyświetlaczu rozpocznie się od 8 godzin, a na wyświetlaczu pojawi się symbol **13**. Gdy rozpocznie się pieczenie, symbol **13** zniknie, ponieważ upłynął czas opódnienia.

Napełnianie dozownika owoców i orzechów*


- Jeśli korzystasz z przepisu, który wymaga zastosowania dozownika owoców i orzechów, należy zamocować go w tej chwili. Dozownik powinien być napełniony jedną pełną miarką suchych składników (za pomocą dostarczonej miarki). Nie należy przepelniać dozownika, ponieważ może to spowodować jego zablokowanie.
- W przypadku napełniania dozownika owocami należy upewnić się, że owocne nie są ze sobą posklejane. W przeciwnym razie dozownik może działać nieprawidłowo lub owoce nie będą równomiernie rozłożone w mieszance chlebowej. Najlepiej przed umieszczeniem owoców w dozowniku posypać je mąką, aby się ze sobą nie sklejały.


Wypiek chleba


Aby rozpocząć proces wypieku chleba, należy nacisnąć i przytrzymać przez około 3 sekundy przycisk „Zatwierdź/Start” **23**. Automat wyemituje sygnał dźwiękowy i na ekranie przestaną migać wskaźniki.


Ikony cyklu pieczenia


Podczas procesu pieczenia automat informuje o poszczególnych etapach, tzn. wyrabianie ciasta, wyrastanie ciasta lub pieczenie.

 Symbol 1. wyrabiania

 Symbol 2. wyrabiania

 Symbol 1. wyrastania

 Symbol 2. wyrastania

 Symbol 3. wyrastania

 Symbol pieczenia

Chleb jest gotowy

Automat to pieczenia chleba wyemituje 3 sygnały dźwiękowe, informując, że proces pieczenia został zakończony. Zegar będzie wskazywał wartość 00.00, ponieważ upływie czas odmierzany do końca programu i automat automatycznie przełączy się do trybu podtrzymania ciepła.

Podtrzymanie ciepła

Zegar odlicza czas w minutach, które oznaczają czas podgrzewania od chwili zakończenia wypieku chleba. Maksymalnie jest to 60 minut. Naciśnij przycisk z czerwonym krzyżykiem, aby wyłączyć podtrzymanie ciepła.

Oświetlenie wewnętrzne

- Symbol oświetlenia znajduje się na przycisku „+” **21**
- Przycisk można nacisnąć w dowolnej chwili podczas procesu pieczenia – oświetlenie włączy się na 20 sekund.

Przycisk pauzy

Podczas cyklu pieczenia, jeśli chcesz nieznacznie skorygować skład ciasta, możesz zatrzymać na chwilę cykl pieczenia aż do fazy „Wyrabianie 2”. W tym celu naciśnij przycisk „Wróć/anuluj/pauza” **7**. Proces pieczenia można następnie wznowić naciskając przycisk „Zatwierdź/start” **23**. Jeśli funkcja pauzy nie zostanie ręcznie wyłączona, wtedy po około 5 minutach proces pieczenia zostanie automatycznie wznowiony.

Stop

Funkcję „stop” obsługuje przycisk „Wróć/anuluj/pauza” **20** i należy przytrzymać go przez 3 sekundy, aby w dowolnym momencie zatrzymać cykl pieczenia.

Przerwa w zasilaniu

Po krótkiej awarii zasilania:

- Jeśli program nie osiągnął jeszcze fazy 1. wyrastania i przerwa w dopływie energii trwała jedynie kilka sekund, wtedy program będzie automatycznie wznowiony po przywróceniu zasilania. Jeśli przerwa w zasilaniu trwa dłużej, proces można uruchomić ponownie naciskając przycisk „Zatwierdź/start” **23**.
- Jeśli program przekroczył ten etap, cały proces należy rozpocząć od nowa. Składniki należy usunąć i rozpocząć pieczenie ponownie przy użyciu świeżych składników.

Programy domowe

Dostępne są 2 programy domowe (nr 18 i nr 19), które umożliwiają dostosowanie istniejących programów pieczenia do Twoich własnych wymagań. Na przykład, możesz przeprowadzić pełny program pieczywa razowego (nr 2), ale konsystencja ciasta ma być bardziej zwała. Możesz to osiągnąć dzięki programom domowym. Masz możliwość zmienić czasy trwania każdej fazy procesy od zera minut do 2 godzin, w zależności od poszczególnego etapu. Jeśli zostanie wybrana zerowa wartość minut, wtedy ta faza cyklu zostanie wykluczona z programu pieczenia.

 **Wyrabianie 1**



Gdy przejdziesz do programu 18. lub 19., wtedy na wyświetlaczu zacznie automatycznie migać symbol wyrabiania 1 i pojawi się wartość 10 minut. Czas trwania cyklu wyrabiania 1 można zwiększyć lub zmniejszyć w zakresie od 6 do 14 minut, naciskając przycisk „+” lub „-” **21**, **22**. Potwierdź czas trwania cyklu 1. wyrabiania, naciskając przycisk z zielonym znacznikiem wyboru **23** – zacznie migać symbol Wyrastania 1.

 **Wyrastanie 1**

na zegarze pojawi się wartość 20 minut – jest to domyślna wartość dla tego etapu procesu.



Czas trwania cyklu Wyrastanie 1 można zwiększyć lub zmniejszyć w zakresie od 20 do 60 minut, naciskając przycisk „+” lub „-” **21**, **22**. Potwierdź wybrany czas naciskając przycisk z zielonym znacznikiem wyboru – symbol wyrabiania 2 zacznie migać na ekranie.

Wyrabianie 2



na zegarze pojawi się wartość 15 minut – jest to domyślna wartość dla tego etapu procesu. Czas trwania cyklu wyrabiania 2 można zwiększyć lub zmniejszyć w zakresie od 5 do 20 minut, naciskając przycisk „+” lub „-”  . Potwierdź czas trwania cyklu 2. wyrabiania, naciskając przycisk z zielonym znacznikiem wyboru – zacznie migać symbol Wyrastanie 2.

Wyrastanie 2

– na zegarze pojawi się wartość 25 minut – jest to domyślna wartość dla tego etapu procesu.



Czas trwania cyklu 2. wyrastania można zwiększyć lub zmniejszyć w zakresie od 5 do 120 minut, naciskając przycisk „+” lub „-”  . Potwierdź wybrany czas naciskając przycisk z zielonym znacznikiem wyboru – symbol wyrastania 3 zacznie migać na ekranie.

Wyrastanie 3

– na zegarze pojawi się wartość 45 minut – jest to domyślna wartość dla tego etapu procesu. Czas trwania cyklu 3. wyrastania można zwiększyć lub zmniejszyć w zakresie od 2 do 120 minut, naciskając przycisk „+” lub „-”  . Potwierdź wybrany czas naciskając przycisk z zielonym znacznikiem wyboru – symbol pieczenia zacznie migać na ekranie.

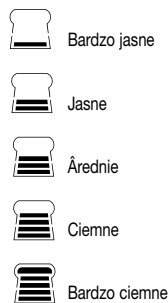
Pieczenie

– na zegarze pojawi się wartość 35 minut – jest to domyślna wartość dla tego etapu procesu.


Czas trwania cyklu wyrabiania pieczenia można zwiększyć lub zmniejszyć w zakresie od 0 do 1 godziny i 20 minut, naciskając przycisk „+” lub „-”  . Potwierdź wybrany czas naciskając przycisk z zielonym znacznikiem wyboru – symbol stopnia zarumienienia zacznie migać na ekranie.

Ustawienie zarumienienia

Na tym etapie zegar zniknie z wyświetlacza.



Do wyboru dostępnych jest 5 rŃnych ustawień zarumienienia.

Przewiń, aby wybrać kolor przyrumienienia i naciśnij przycisk z zielonym znacznikiem wyboru, aby potwierdzić – na wyświetlaczu pojawi się całkowity zaprogramowany czas pieczenia. Można rozpocząć proces pieczenia automatycznie, naciskając i przytrzymując przez 3 sekundy przycisk z zielonym znacznikiem wyboru  lub użyć funkcji programatora czasowego.

Krojenie i przechowywanie chleba

W celu uzyskania optymalnych rezultatŃw chleb połŃz na drucianej podstawce, a przed krojeniem odczekaj 15–30 minut, aż ostygnie.

Aby uzyskać równe kromki, korzystaj z krawalnicy lub ostrego noża z ząbkowanym ostrzem.

Nie wykorzystany chleb można przechowywać w szczelnie zamkniętej torebce plastikowej w temperaturze pokojowej nie dłużej niż przez trzy dni. Jeśli panuje wysoka temperatura i wilgotność, w nocy chleb przechowuj w lodŃwce.

W celu dłuŃszego przechowywania (do miesiĄca) umieŃ chleb w szczelnie zamkniętym pojemniku w zamrazarce.

JeŃli chleb jest przechowywany w lodŃwce, przed podaniem wyjmij go, aby osiĄgnĄł temperaturę pomieszczenia.

PoniewaŃ chleb domowego wypieku nie zawiera konserwantŃw, ma skłŃnnoŃ do szybszego wysychania i zczernienia niŃz chleb produkowany przemyslowo.

Czyszczenie i konserwacja

- OstroŃnie: Aby uniknĄł poraŃzenia prĄdem, przed rozpoczĄciem czyszczenia odłĄcz urzĄdzenie od gniazdko.**
- Poczekaj, aż automat do pieczenia chleba ostygnie.
 - WAŃNE: Nie zanurzaj ani nie oblewaj korpusu ani pokrywy ŃadnĄ cieczĄ, poniewaŃ moŃe to doprowadziċ do uszkodzeń i poraŃzenia prĄdem.
- Obudowa: Wytrzyj pokrywĄ i zewnĄtrznĄ powierzchniċ urzĄdzenia wilgotnĄ szmatkĄ lub lekko zwilŃzonĄ gĄbkĄ.
- Wnętrze: Wnętrze automatu do pieczenia chleba wytrzyj wilgotnĄ szmatkĄ lub gĄbkĄ.
- Forma do pieczenia: Umyj formĄ do pieczenia w ciepłej wodzie, plyn do naczyń nie jest konieczny. ZwrŃc uwagĄ, aby nie zarysowaċ powłoki antyadhezyjnej. Zanim ponownie wloŃysz formĄ do komory piekarniczej, wysusz jĄ dokladnie.
- Dozownik owocŃw i orzechŃw: Dozownik wyjmujċ siċ poprzez uniesienie najpierw prawej strony. Po podniesieniu prawej strony moŃna wyjĄc cały dozownik. Dozownik moŃna myċ w wodzie z plynem do naczyń oraz za pomocĄ wilgotnej szmatki/gĄbki. Nastċpnie naleŃy go dobrze wyplukĄć i pozostawiċ do wyschnięcia. Montaż dozownika naleŃy przeprowadziċ w taki sposŃb, aby lewa

strona znalazła siċ na swoim miejscu w pierwszej kolejnoŃci. Nastċpnie moŃna dopchnĄć na swoje miejsce prawĄ stronĄ.

- Formy do pieczenia, miarki, lĄzek pomiarowych ani mieszadła nie naleŃy myċ w zmywarce.
- Nie moŃy formy do pieczenia przed dluŃy czas, poniewaŃ moŃe to pogorszyċ parametry pracy wałko napędowego.
- JeŃeli łopatko zablokuje siċ w formie do pieczenia, zalej jĄ gorĄcĄ wodĄ i pozostaw do namoczenia na 30 minut. Ulatwi to wyjĄcie łopatki.
- Przed odstawieniem urzĄdzenia do przechowywania upewnij siċ, Ńe jest ono całkowicie suche.

Nie naleŃy uŃywaċ do czyszczenia urzĄdzenia stalowych, drucianych czyŃciŃkŃw.

SzczegŃlno dbałŃ o powłokę antyadhezyjnĄ Uwagaċ, aby nie uszkodziċ powłoki. Nie uŃywaj metalowych przyborŃw kuchennych, takich jak łopatko, noŃe lub widelce. Po dluŃym uŃytkowaniu powłoko moŃe zmieniċ kolor, co jest wyłĄcznie skutkiem działania wilgoci oraz pary i nie wpływa na działanie urzĄdzenia ani na jakoŃc chleba.

Po uŃyciu zawsze dokladnie myj mieszadło, ktŃre jest mocowane na wałko napędowym. Po czyszczeniu wlej kroplċ oleju spoŃywczego do otworu wałko mieszadła i nastċpnie zamocuj mieszadło. Zapobiegnie to przywieraniu mieszadła.

- Wszystkie wyloty i otwory muszĄ byċ wolne od kurzu.

Przechowywanie urzĄdzenia

Przed odstawieniem urzĄdzenia do przechowywania wysusz wszystkie jego czċŃci, łĄcznie z wytarciem wilgoci z okienka kontrolnego. Zamknij pokrywĄ i nie stawiaċ na niej niczego w celu przechowywania.

Udane wypieki

- Wszystkie skłAdniki przepisu umieszczaj w formie do pieczenia w taki sposŃb, aby droŃdŃe nie stykały siċ z Ńadnym plynem.
- JeŃli urzĄdzenie jest wybrane w trybie Ciasto (program 6), po zakończeniu cyklu naleŃy wyjĄć ciasto z automatu, posmarowaċ cienkĄ warstwĄ oleju sŃlonecznikowego i zakryċ pergaminem oraz suchym rċcznikiem kuchennym. Ciasto nastċpnie naleŃy pozostawiċ w ciepłym miejscu, poza zasięgiem przeciągŃw, na około 30 minut lub do chwili, gdy podwoi swojĄ objċtoŃc.
- WilgŃc moŃe sprawiaċ problemy, dlatego teŃ podwyŃszona wilgotnoŃc powietrza i duŃa wysokoŃc nad poziomem morza wymagajĄ wprowadzenia pewnych korekt. W przypadku duŃej wilgotnoŃci uwzglċdnij dodatkowĄ lĄzkċ mĄki, jeŃli konsystencja ciasta jest niewłasciwa. W przypadku połoŃzenia na duŃej wysokoŃci zmniejsz iloŃc droŃdŃy o około ¼ lĄzeczki oraz zmniejsz nieco iloŃc cukru i/lub wody.
- Ustawienie CIASTO (Ciasto na wypieki) znakomicie nadaje siċ do mieszania, wyrabiania i wyrastania bogatszego ciasta, np ciasto na rogaliki. Wszystkie czynnoŃci zwiĄzane z przygotowaniem ciasta moŃna powierzyċ automatowi do pieczenia – pozostaje tylko uformowaċ ciasto i upiec je zgodnie z własnym przepisem.
- Gdy przepis mówi o „powierzchni lekko posypanej mĄkĄ”, rozprawdċ na danej powierzchni 1–2 lĄzki mĄki. Ponadto mĄkĄ moŃna lekko posypĄć palce lub wałek do ciasta, aby ułAtwiċ formowanie ciasta.
- Gdy zgodnie z przepisem ciasto ma siċ ustabilizowaċ i wyrosnĄć, umieŃ je w ciepłym miejscu bez przeciągŃw. JeŃli ciasto nie zwiċkszy objċtoŃci dwukrotnie, gotowy produkt moŃe nie byċ odpowiednio delikatny.
- JeŃli podczas wałkowania ciasto siċ zbiega, pozostaw je pod przykryciem na kilka minut, a nastċpnie wrŃw wałkowanie.
- Ciasto moŃna zawiĄnĄć w folię plastikowĄ i przechowaċ w zamrazarce w celu pŃŃniejszego uŃycia. Przed ponownym uŃyciem ciasto musi dojŃ do temperatury pokojowej.
- Po 5 minutach wyrabiania otwŃr pokrywĄ i sprawdċ konsystencjċ ciasta. Ciasto powinno tworzyċ miċkĄ, gładkĄ kulċ. JeŃli jest zbyt suche, dodaj plynu. JeŃli jest zbyt mokre, dodaj mĄki (po ½ – 1 lĄzce).

Odmierzanie skłAdnikŃw

KluczowĄ i najwaŃniejszĄ czynnoŃciĄ podczas korzystania z automatu do pieczenia chleba jest precyzyjne i dokladne odmierzenie skłAdnikŃw. Niezmiernie waŃne jest własciwe odmierzenie kaŃdego skłAdnika plynego i stałego, poniewaŃ w przeciwnym razie rezultat pieczenia bċdzie gorszy lub całkowicie niezadowolajĄcy. Nie naleŃy stosowaċ zwykłych lĄzeczek do herbaty ani lĄzek stołowych. Ponadto skłAdniki naleŃy dodawaċ do formy do pieczenia w kolejnoŃci podanej w przepisie. Plyn i suche skłAdniki naleŃy odmierzaċ w nastċpujĄcy sposŃb:


Miarka

Na miarce naniesione sĄ rŃne skale miar objċtoŃci. W przepisach zawartych w tej broszurze miarĄ objċtoŃci jest „szklanko”, ktŃry odpowiada około 240 ml objċtoŃci i ktŃra została podzielony na czċŃci rŃwne 1/16 objċtoŃci podstawowej.

- JeŃli przy odmierzaniu wolisz posługiwaċ siċ ciċzarem (w gramach), napelnij i zwaŃ wymagana liczbċ szklanek i zanotuj otrzymany przelicznik.
tzn.: 2 szklanki = xx g
3 szklanki = xxx g

Konieczne jest stosowanie dokladnej wagi dobrej jakoŃci. W tej broszurze dla zachowania konsekwencji i dokladnoŃci miarĄ objċtoŃci jest „szklanko”.

Odmierzanie plynŃw

Stosuj dostarczone miarki . W czasie odczytywania wskazań kubek pomiarowy musi staċ na płaskiej, poziomej powierzchni, a wskazanie naleŃy odczytywaċ na wprost (nie pod kątem). Poziom plyn musi pokrywaċ siċ z oznaczeniem Ńadanej miary.

Nie wystarczy pomiar „na wycucie”, poniewaŃ moŃe on zaburzyċ delikatnĄ równowagċ skłAdnikŃw przepisu.

Odmierzanie suchych skłAdnikŃw

SkłAdniki stałe (szczegŃlnie mĄkċ) naleŃy odmierzaċ przy uŃyciu dołĄczonych miarek. Miarki opierajĄ siċ na standardzie amerykańskim (8 uncji objċtoŃci = około 240 ml). Chcaċ odmierzyċ suchy

składnik, należy ostrożnie nalożyć go łyżką do miarki, a następnie wyrównać poziom, usuwając nadmiar składnika nożem. Ubijanie składników w miarce może spowodować, że ich ilość będzie większa od wymaganej. Ten nadmiar może naruszyć równowagę składników przepisu. O ile nie podano inaczej, mąki nie należy przesiewać.

Do odmierzenia niewielkich ilości składników stałych lub płynnych (tj. drożdży, cukru, soli, mleka w proszku, miodu lub melasy) należy stosować dołączoną łyżkę pomiarową. Miary muszą być płaskie, bez nadmiaru, ponieważ ta niewielka różnica może zaburzyć delikatną równowagę składników przepisu.

Automat do pieczenia chleba umożliwia łatwe uzyskiwanie pysznego pieczywa i ciast. Urządzenie wymaga tylko dokładnego stosowania się do zaleceń zawartych w przepisach. W prostym gotowaniu zwykle sprawdza się metoda „szczypta tego, kilka kropel tamtego”, ale z automatami do pieczenia jest inaczej. Optymalne rezultaty przy użyciu automatu do pieczenia chleba uzyskuje się tylko w przypadku dokładnego odmierzenia wszystkich składników.

- Składniki zawsze dodawaj w kolejności podanej w przepisie.
- **Dokładne odmierzenie składników ma zasadnicze znaczenie. Nie stosuj większych ilości.**

Mieszanki chlebowe

Użyj programu do mieszanek chlebowych. (program 8)

W przypadku mieszanek chlebowych postępuj zgodnie z zaleceniami umieszczonymi na opakowaniu. Aktualnie dostępne są dwa rodzaje mieszanek chlebowych.

- Do formy najpierw wsyp mieszankę do pieczenia chleba, a następnie dodaj określoną ilość wody
 - **WAŻNE:** Postępuj zgodnie z instrukcjami na opakowaniu, ponieważ niektóre mieszanki zawierają większą niż zwykle ilość drożdży, które mogą spowodować nadmierne wyrośnięcie ciasta w formie do pieczenia. Stosuj maksymalnie 3 szklanki mieszanki.
 - W gorącej i wilgotnej pogodzie mieszanki te częściej powodują nadmierne wyrastanie i opadanie ciasta. Ponieważ są to pełne mieszanki, nie możemy doradzić żadnych sposobów ich modyfikacji, tak jak w przypadku naszych własnych przepisów. Dobrym sposobem może być pieczenie o najchłodniejszej porze dnia i użycie wody o temperaturze 21–28°C.
- Wystarczy dodać mąkę i wodę.

W tego rodzaju mieszanekach niezbędne składniki znajdują się w oddzielnych zaszetkach.

Wymagana jest jasna mąka chlebowa. Z jednego opakowania tej mieszanki można uzyskać bochenek o wadze 700 g.

Temperatura składników

Wszystkie składniki, w szczególności płyny (woda lub mleko), a także automat i forma do pieczenia, powinny być podgrzane do temperatury pokojowej (21°C). Jeśli składniki będą zbyt zimne (poniżej 10°C), drożdże nie zaczną pracować. Bardzo gorące płyny (powyżej 40°C) mogą zabić drożdże.

Tabela przeliczania jednostek

Płyny, mąka i inne składniki

Aby zachować konsekwencję w odmierzaniu różnych gatunków i rodzajów mąki, we wszystkich przepisach zalecamy korzystanie z dołączonego kubka (miarki).

Kubek ten jest zgodny z amerykańską miarą pojemności kubka wynoszącą 8 uncji objętości (227 ml).

Z myślą o osobach, które wolą korzystać z własnych naczyń pomiarowych, podano wielkości zastępcze w milimetrach (ml) i centymetrach sześciennych (cc) w przypadku płynów oraz w gramach (g) w celu ważenia mąki, cukru i owoców.

Uwaga: Wymagana jest dobrej jakości waga kuchenna z podziałką i dokładnością do 2 gramów.

Ewentualny dzbanek pomiarowy powinien mieć podziałkę co 2 ml.

Do odmierzenia mniejszych ilości należy stosować dołączoną dużą i małą łyżkę. Można korzystać z zestawu zwykłych łyżek brytyjskich o charakterystycznym kształcie.

Nie używaj w tym celu zwykłej łyżki stołowej lub łyżeczki do herbaty, ponieważ są one niedokładne.

CZĘSTO ZADAWANE PYTANIA

Ogólne pytania dotyczące działania i obsługi urządzenia.

Pytanie 1

Co zrobić, jeśli mieszadło wychodzi razem z chlebem?

Przed pokrojeniem chleba wyjmij je plastikowymi szczypcami. Ponieważ mieszadło może się odłączyć od formy do pieczenia, jego wyjście razem z chlebem nie świadczy o usterce urządzenia.

Pytanie 2

Dlaczego czasem na bocznej skórce chleba znajduje się trochę mąki?

W niektórych przypadkach w narożnikach formy do pieczenia może pozostać nieco mieszaniny mąki. W takiej sytuacji zwykle można zjeść tę część zewnętrznej skórki lub odkroić ją ostrym nożem.

Pytanie 3

Dlaczego automat nie miesza ciasta? Nie słychać pracy silnika.

Mieszadło lub forma do pieczenia mogą nie być właściwie włożone. Upewnij się, że forma do pieczenia jest włożona prawidłowo oraz że jest „zatrzasknięta” i dobrze osadzona na dnie automatu.

Pytanie 4

Jak długo trwa pieczenie chleba?

Czasy odpowiadające poszczególnym ustawieniom podano powyżej. Pytanie 5

Dlaczego w przypadku pieczenia z użyciem świeżego mleka nie można korzystać z programatora czasowego?

Mleko może się zepsuć, jeśli będzie znajdowało się w automacie zbyt długo. Ąwieższych składników, takich jak jajka i mleko, nie należy nigdy używać wraz z programatorem czasu opóźniecia.

Pytanie 6

Dlaczego składniki trzeba dodawać w określonej kolejności?

Umożliwia to automatowi do pieczenia najskuteczniejsze wymieszanie składników. Ponadto zapobiega to styczności drożdży z płynami przed rozpoczęciem mieszania ciasta, co jest bardzo istotne w przypadku korzystania z funkcji opóźniecia czasowego.

Pytanie 7

Dlaczego gdy ustawię programator czasowy na rano, z automatu dochodzą dźwięki poćną nocą?

Automat musi zacząć działać w momencie, gdy programator czasu opóźniecia osiągnie początkowy czas programu, tak aby chleb był gotowy o odpowiedniej porze. Dźwięki te wytwarza silnik podczas wyrabiania ciasta. Jest to normalne działanie, a nie usterka urządzenia.

Pytanie 8

Mieszadło przywarło do formy do pieczenia. Jak wyjąć je po zakończeniu pieczenia?

Mieszadło po pieczeniu może „przykleić się” do formy. Oplukanie mieszadła ciepłą lub gorącą wodą powinno poluzować je na tyle, aby umożliwić jego wyjęcie. Jeżeli mieszadło jest wciąż nieruchome, namocz je w gorącej wodzie przez około 30 minut.

Pytanie 9

Czy formę do pieczenia można myć w zmywarce?

Nie. Formę do pieczenia i mieszadło należy myć ręcznie. Pytanie 10

Co się stanie, jeśli pozostawię upieczony chleb w formie?

Przez pierwszą godzinę po zakończeniu pieczenia w automacie jest włączona funkcja podtrzymywania ciepła, która zapobiega zawilgoceniu chleba. Jeżeli chleb pozostanie w automacie po zakończeniu działania funkcji podtrzymywania ciepła, może dojść do zawilgocenia bochenka, ponieważ nadmiar pary (wilgoci) nie będzie mieć ujścia. Aby temu zapobiec, wyjmij upieczony chleb z automatu i połóż go na drucianej podstawie.

Pytanie 11

Dlaczego ciasto wymieszało się tylko częściowo? Dlaczego nie wymieszało się całkowicie?

Ciasto może być zbyt ciężkie lub suche. Ponadto mieszadło lub forma do pieczenia mogą nie być właściwie włożone. Również składniki mogły zostać dodane w niewłaściwej kolejności.

Pytanie 12

Dlaczego chleb nie wyrósł?

Drożdże mogły być zepsute lub przeterminowane albo w ogóle nie zostały dodane. Problemy z rośnięciem ciasta mogą być również skutkiem niepełnego wymieszania składników.

Pytanie 13

O ile minimalnie i maksymalnie można opóćnić cykl pieczenia?

Maksymalny czas opóćnienia wynosi 13 godzin łącznie z całkowitym czasem pieczenia. Na przykład przy ustawieniu 1 (program podstawowy, mały bochenek) czas cyklu wynosi 3:20. Początek można opóćnić o maksymalnie 9 godzin 40 minut. Minimalny czas opóćnienia przy każdym ustawieniu wynosi 10 minut. Wartość na zegarze opóćnienia zwiększa się i zmniejsza w 10-minutowych odstępach.

Pytanie 14

Skąd wiadomo, kiedy do chleba należy dodać rodzynki, orzechy itp.?

O możliwości dodania rodzynek, orzechów itp. podczas drugiego cyklu wyrabiania ciasta automat informuje sygnałem dźwiękowym.

Uwaga: Patrz moment dodawania orzechów i rodzynek w tabeli „Czasy cykli pieczenia”.

W niektórych przypadkach podczas pierwszego cyklu wyrabiania może dojść do posiekania składników. W każdym przepisie znajduje się informacja o najlepszym momencie dodania owoców i orzechów do ciasta.

Pytanie 15

Dlaczego chleb wychodzi zbyt wilgotny? Co można zrobić?

Na ciasto może niekorzystnie wpływać wilgoć. Dodaj jeszcze jedną łyżkę mąki. Podobny skutek może wywoływać duża wysokość nad poziomem morza. Zmniejsz ilość drożdży o ¼ łyżeczki oraz lekko zmniejsz ilość cukru i/lub wody/mleka.

Pytanie 16

Dlaczego na wierzchu chleba tworzą się bąbelki powietrza?

Przyczyną może być użycie zbyt dużej ilości drożdży. Zmniejsz ilość drożdży o ¼ łyżeczki.

Pytanie 17

Dlaczego chleb rośnie, a następnie opada lub zapada się na środku?

Chleb może wyrastać nadmiernie. Aby spowolnić wyrastanie, zmniejsz ilość drożdży i/lub zwiększ ilość soli.

Pytanie 18

Czy w automacie do pieczenia chleba można korzystać z ulubionych przepisów na chleb (tradycyjny chleb drożdżowy)?

Tak, ale w celu uzyskania właściwych proporcji składników trzeba będzie trochę poeksperymentować. Przed rozpoczęciem eksperymentów zapoznaj się z urządzeniem i upiecz kilka bochenków chleba. Całkowita ilość składników stałych (czyli mąki, płatków owsianych, otrębów) nie może przekraczać 5 kubków. Na podstawie przepisów zawartych w tej broszurze można łatwiej określić właściwy stosunek składników stałych do płynnych oraz optymalne ilości drożdży, cukru, soli i oleju/masła/margaryny.

Zalecamy, aby własne przepisy na chleb tworzyć przy użyciu trybu podstawowego, a następnie przechodzić do innych programów, kierując się tabelą Czasów cykli pieczenia. Pytanie 19

Czy to ważne, aby składniki osiągnęły temperaturę pokojową, zanim zostaną umieszczone w formie do pieczenia?

Tak, nawet w przypadku korzystania z programatora czasu opóćnienia. (Woda musi mieć temperaturę od 21°C do 28°C).

Pytanie 20

Dlaczego bochenki chleba różnią się wysokością i ciężarem? Chleby razowe/pelnoziarniste

zawsze są niższe. Czy robię coś źle?

Nie, to normalne, że bochenki chleba razowego lub pełnoziarnistego są niższe i bardziej zwarte niż pieczywo zwykłe lub francuskie. Mąka razowa i pełnoziarnista jest cięższa od jasnej i dlatego w procesie pieczenia nie wyrasta tak bardzo. To samo dotyczy chleba zawierającego owoce, orzechy, płatki owsiane i otręby.

Pytanie 21

Czy można wcześniej wymieszać drożdże z wodą?

Nie, drożdże muszą pozostać suche i należy je włożyć do formy do pieczenia jako ostatnie, na warstwie mąki. Jest to szczególnie ważne w przypadku korzystania z programatora czasu opóźnienia.

Pytanie 22

Dlaczego w podstawie chleba jest duża dziura?

Dziura ta jest skutkiem działania mieszcza. Czasami dziura ta jest większa niż zwykle. Dzieje się tak, ponieważ ciasto osiadło na boku mieszcza po drugim cyklu wyrabiania, co jest normalne w przypadku automatów do pieczenia chleba. Można rozłożyć ciasto równomiernie na dnie formy.

PRZEPISY

Przepisy zawarte w tej broszurze dzięki szczegółowym próbom praktycznym gwarantują optymalne rezultaty. Autorami przepisów są specjaliści, którzy opracowali je specjalnie dla tego urządzenia, w związku z czym nie można zagwarantować zadowalających rezultatów pieczenia w innych urządzeniach tego rodzaju.

- Dokładnie odmierzyć składniki i w podanej kolejności dodać je do formy do pieczenia.
- We wszystkich poniższych przepisach postępuj według identycznej procedury podstawowej:
 - 1 Odmierz składniki i umieść je w formie do pieczenia.
 - 2 Stosuj letnią wodę o temperaturze 21-28°C.
 - 3 Włóż formę do pieczenia do automatu i zamknij pokrywę.
 - 4 Wybierz odpowiednie ustawienie rodzaju chleba.
 - 5 Naciśnij przycisk Start.
 - 6 Gdy chleb będzie gotowy, wyjmij formę z automatu przy użyciu rękawic kuchennych.
 - 7 Wyjmij chleb z formy do pieczenia (i w razie potrzeby mieszcza do chleba).
 - 8 Przed zmianą akcesoriów pozwól im ostygnąć.

Jeśli to konieczne, procedurę tę należy zmodyfikować zgodnie z uwagami umieszczonymi na końcu danego przepisu. **Poniższe przepisy opracowano przy wykorzystaniu mąki i drożdży szybko działających wiodących producentów.**

PRZEPISY NA CHLEBY ZWYKŁE (1)**Zwykły chleb jasny**

	0,45 kg	0,68 kg	0,90 kg
Ustawienie programu	1 Podstawowy		
Drożdże szybko działające	1 łyżeczka	1 i ¼ łyżeczki	1 i ¼ łyżeczki
Jasna mąka chlebowa	2 szklanki	3 szklanki	4 szklanki
Sól	1 łyżeczka	1 i ¼ łyżeczki	2 łyżeczki
Cukier	1 i ¼ łyżki	2 i ½ łyżki	3 łyżki
Olej słonecznikowy	2 łyżki	2 i ½ łyżki	4 łyżki
Odtuszczone mleko w proszku	2 łyżki	2 i ½ łyżki	4 łyżki
Woda	¾ szklanki	1 i 1/8 szklanki	1 i ½ szklanki

PRZEPISY NA CHLEBY RAZOWY (2)**Chleb razowy**

	0,68 kg	0,90 kg
Ustawienie programu	2 Razowy	
Tabletka z witaminą C (rozniesiona)	1 x 100 mg	1 x 100 mg
Drożdże szybko działające	¾ łyżeczki	¾ łyżeczki
Mocna razowa mąka chlebowa	3 szklanki	4 szklanki
Sól	1 i ¼ łyżeczki	1 i ½ łyżeczki
Cukier brązowy	2 i ½ łyżki	2 i ½ łyżki
Olej słonecznikowy	2 łyżki	3 łyżki
Odtuszczone mleko w proszku	1 i ½ łyżki	3 łyżki
Woda	1 i 1/8 szklanki	1 i 5/8 szklanki

PRZEPISY NA CHLEBY SŁODKIE (3)**Chleb z mieszanką owocową**

	0,45 kg	0,68 kg	0,90 kg
Ustawienie programu	3 Słodki		
Mieszanka suszonych owoców †	¼ szklanki	½ szklanki	2/3 szklanki
Drożdże szybko działające	¾ łyżeczki	1 łyżeczka	1 łyżeczka
Gałka muszkatołowa	½ łyżeczki	¾ łyżeczki	1 łyżeczka
Mocna jasna mąka chlebowa	2 szklanki	3 szklanki	4 szklanki
Sól	1 łyżeczka	1 i ¼ łyżeczki	1 i ½ łyżeczki
Cukier	2 łyżki	3 łyżki	3 łyżki
Olej słonecznikowy	2 łyżki	2 i ½ łyżki	3 łyżki
Odtuszczone mleko w proszku	2 łyżki	2 i ½ łyżki	3 łyżki
Woda	¾ szklanki	1 i 1/8 szklanki	1 i 1/3 szklanki

† Umieść w dozowniku owoców i orzechów lub dodaj, gdy rozlegnie się sygnał dźwiękowy, jeśli posiadany model nie jest wyposażony w dozownik owoców i orzechów.

PRZEPISY NA CHLEBY TOSTOWY (4)**Chleb tostowy**

	0,68 kg	0,90 kg
Ustawienie programu	4 Tosty	
Drożdże szybko działające	¾ łyżeczki	1 łyżeczka
Mocna jasna mąka chlebowa	3 szklanki	4 szklanki
Cukier	3 łyżki	3 i ½ łyżki
Odtuszczone mleko w proszku	1 i ½ łyżki	2 łyżki
Sól	½ łyżeczki	1 łyżeczka
Miękka margaryna lub masło	1 i ½ łyżki	2 łyżki
Woda	1 i 1/16 szklanki	1 i 1/3 szklanki

PRZEPISY NA CHLEBY FRANCUSKIE (5)**Chleb francuski**

	0,45 kg	0,68 kg	0,90 kg
Ustawienie programu	5 Francuskie		
Drożdże szybko działające	1 łyżeczka	1 łyżeczka	1 i ¼ łyżeczki
Mocna jasna mąka chlebowa	2 szklanki	3 szklanki	4 szklanki
Olej słonecznikowy	1 łyżka	1 łyżka	1 i ½ łyżki
Sól	1 łyżeczka	1 łyżeczka	1 i ¼ łyżeczki
Cukier	¾ łyżki	1 łyżka	1 i ¼ łyżki
Odtuszczone mleko w proszku	1 i ½ łyżki	2 łyżki	2 i ½ łyżki
Woda	¾ szklanki	1 szklanka	1 i ¼ szklanki

PRZEPISY NA CIASTO DO WYPIEKÓW (6)**Bułki pszenne**

Ustawienie programu	6 Ciasto
Drożdże szybko działające	1 i ½ łyżeczki
Mocna jasna mąka chlebowa	3 i ¼ szklanki
Sól	1 i ½ łyżeczki
Cukier	2 łyżki
Masło (stopione)	2 łyżki
Odtłuszczone mleko w proszku	1 łyżka
Woda	1 i ¼ szklanki

Sposób przyrządzenia

- 1 Wyrób ciasto i uformuj z niego 6 bułek.
- 2 Ułóż na natłuszczonej blasze do pieczenia.
- 3 Za pomocą pędzelka lekko posmaruj stopionym masłem.
- 4 Przykryj na 20–25 minut.
- 5 Zostaw do wyrośnięcia, aby bułki dwukrotnie zwiększyły rozmiar. Następnie posmaruj, jeśli jest to wymagane.
- 6 Piecz przez około 15–20 minut w temperaturze 190°C.

PRZEPISY NA DŻEM (7)**SPRAWDŲ ADRESY INTERNETOWE, KTÓRE ZOSTAŁY ZAMIESZCZONE NA KOŃCUTEGO ROZDZIAŁU.****MIESZANKI CHLEBOWE (8)****SPRAWDŲ ADRESY INTERNETOWE, KTÓRE ZOSTAŁY ZAMIESZCZONE NA KOŃCUTEGO ROZDZIAŁU.**

W przypadku mieszanek chlebowych postępuj zgodnie z zaleceniami umieszczonymi na opakowaniu. Przepisy niektórych mieszanek chlebowych zalecają korzystanie z podstawowego programu pieczenia. Nasz program dla mieszanek chlebowych (8) został specjalnie opracowany w taki sposób, aby zapewnić najlepsze rezultaty wypieku mieszanek chlebowych.

Aktualnie dostępne są dwa rodzaje mieszanek chlebowych.

- 1 Do formy najpierw wysyp mieszankę do pieczenia chleba, a następnie dodaj określoną ilość wody
 - WAŻNE: Postępuj zgodnie z instrukcjami na opakowaniu, ponieważ niektóre mieszanki zawierają większą niż zwykle ilość drożdży, które mogą spowodować nadmierne wyrośnięcie ciasta w formie do pieczenia. Stosuj maksymalnie 3 szklanki mieszanki.
 - W gorącej i wilgotnej pogodzie mieszanki te częściej powodują nadmierne wyrastanie i opadanie ciasta. Ponieważ są to pełne mieszanki, nie możemy doradzić żadnych sposobów ich modyfikacji, tak jak w przypadku naszych własnych przepisów. Dobrym sposobem może być pieczenie o najchłodniejszej porze dnia i użycie wody o temperaturze 21–28°C.
- 2 Wystarczy dodać mąkę i wodę
W tego rodzaju mieszankach niezbędne składniki znajdują się w oddzielnych saszetkach. Wymagana jest jasna mąka chlebowa. Z jednego opakowania tej mieszanki można uzyskać bochenek o wadze 700 g.

PRZEPISY NA CHLEBY SPECJALNE (9)**SPRAWDŲ ADRESY INTERNETOWE, KTÓRE ZOSTAŁY ZAMIESZCZONE NA KOŃCUTEGO ROZDZIAŁU.****Chleb słodowy**

	0,68 kg	0,90 kg
Ustawienie programu	9 Pieczywo specjalne	
Rodzynki sultaiskie*	½ szklanki	¼ szklanki
Drożdże szybko działające	1 łyżeczka	1 i ¼ łyżeczki
Mąka zwykła	3 szklanki	4 szklanki
Ekstrakt słodowy	2 łyżki	3 łyżki
Czarna melasa	1 i ½ łyżki	2 i ½ łyżki
Olej słonecznikowy	2 łyżki	3 łyżki
Sól	1 łyżeczka	1 łyżeczka
Woda	1 szklanka	1 i ¼ szklanki

* Umieść w dozowniku owoców i orzechów lub dodaj, gdy rozlegnie się sygnał dźwiękowy, jeśli posiadany model nie jest wyposażony w dozownik owoców i orzechów.

PRZEPISY NA PIECZYWO BEZGLUTENOWE (10)

Chleby bezglutenowe to chleby z zaczynem drożdżowym niezawierające glutenu, czyli białka wchodzącego w skład pszenicy (a także owsa, jęczmienia i żyta).

W dniu pieczenia chleb smakuje wyśmienicie, ale tak jak wszystkie chleby bezglutenowe, już dzień później wymaga „odświeżenia”. Zwykle wystarczy 2 kromki włożyc do kuchenki mikrofalowej na 10–15 sekund. Pozostały świeży chleb można zamrozić. Aby przechować chleb bezglutenowy (albo dowolny inny chleb), pokrój go, ponownie zlož kromki, zawiń tak otrzymany „bochenek” w folię aluminiową i włóż go do plastikowej torebki. Włóż do zamrażarki i przechowuj w niej do momentu, aż chleb będzie ponownie potrzebny.

Ze względu na naturę ciasta bezglutenowego może być konieczne dokładne sprawdzenie, czy składniki dobrze wymieszają się podczas pierwszego wyrabiania ciasta.

W tym celu należy otworzyć pokrywę podczas pierwszego wyrabiania () gdy na wyświetlaczu świeci się ikona) i zeszkrobać niewymieszane składniki, które mogły przykleić się do formy, a następnie wrzucić je do ciasta.

Należy to zrobić za pomocą drewnianej lub plastikowej łopatki, aby nie uszkodzić powłoki antyadhezyjnej formy.

Chleb bezglutenowy z pomidorami suszonymi na słońcu

	0,68 kg
Ustawienie programu	10 Bezglutenowe
Drożdże	1 łyżka
Bezglutenowa jasna mąka wiejska	3 i ¼ szklanki
Sól	1 łyżeczka
Olej z antipasti	1 łyżka
Pomidory suszone na słońcu (antipasti)	50 g
Pasta z pomidorów suszonych na słońcu	1 łyżka
Miód	1 i ½ łyżki
Sok z cytryny	2 łyżeczki
Mleko	5 łyżek
Maślanka	284 ml
Jajka	3

PRZEPISY NA SZYBKIE PIECZENIE MAŁYCH BOCHENKÓW CHLEBA (11)**Szybkopieczony chleb jasny, mały**

	0,68 kg
Ustawienie programu	11 Szybkie pieczenie
Drożdże szybko działające	3 łyżeczki
Mocna jasna mąka chlebowa	3 szklanki
Olej słonecznikowy	2 łyżki
Cukier	4 łyżeczki
Sól	1 łyżeczka
Odtłuszczone mleko w proszku	2 łyżki
Woda	1 i ⅞ szklanki

PRZEPISY NA SZYBKIE PIECZENIE DUŻYCH BOCHENKÓW CHLEBA (12)**Szybkopieczony chleb jasny, duży**

	0,90 kg
Ustawienie programu	12 Szybkie pieczenie
Drożdże szybko działające	3 łyżeczki
Mocna jasna mąka chlebowa	4 szklanki
Olej słonecznikowy	3 łyżki
Cukier	5 łyżeczek
Sól	1 i ½ łyżeczki
Odtłuszczone mleko w proszku	3 łyżki
Woda	1 i ½ szklanki

PRZEPISY NA CIASTO DO WYPIEKÓW (14)**Spód pizzy**

Ustawienie programu	14 Ciasto na pizzę
Drożdże szybko działające	2 łyżeczki
Mocna jasna mąka chlebowa	3 szklanki
Olej	3 łyżki
Sól	½ łyżeczki
Cukier	2 łyżki
Woda	1 szklanka

Sposób przyrządzenia

- 1 Nagrzej piekarnik.
- 2 Uformuj ciasto w płaski, okrągły placek. Ułóż na natłuszczonej blasze do pieczenia. Za pomocą pędzelka lekko posmaruj olejem.
- 3 Przykryj i zostaw do wyrośnięcia na 15 minut.
- 4 Ułóż na cieście odpowiednie składniki.
- 5 Piecz w temperaturze około 200°C (poziom 6 w piekarniku gazowym) aż do zarumienienia.

Smakowe ciasto na pizzę

Ustawienie programu	14 Ciasto na pizzę
Drożdże szybko działające	2 łyżeczki
Mocna jasna mąka chlebowa	3 szklanki
Olej	3 łyżki
Mieszanka przypraw	2 łyżeczki
Rozgnieciony czosnek	1 łyżeczka
Sól	½ łyżeczki
Cukier	2 łyżki
Woda	1 szklanka

Sposób przyrządzenia

- 1 Nagrzej piekarnik.
- 2 Uformuj ciasto w płaski, okrągły placek. Ułóż na natłuszczonej blasze do pieczenia. Za pomocą pędzelka lekko posmaruj olejem.
- 3 Przykryj i zostaw do wyrośnięcia na 15 minut.
- 4 Ułóż na cieście odpowiednie składniki.
- 5 Piecz w temperaturze około 200°C (poziom 6 w piekarniku gazowym) aż do zarumienienia.

Makaron*

Ustawienie programu	14 Ciasto na pizzę
Woda (więcej, jeśli jest wymagane)	2 łyżki
Olej roślinny	2 łyżeczki
Sól	1 i ½ łyżeczki
Jajka (ubite)	2
Mąka zwykła	2 szklanki

Sposób przyrządzenia

- 1 Umieść wszystkie składniki w formie.
- 2 Włącz ustawienie pizzy i pomóż wymieszać składniki za pomocą topatki. W razie potrzeby dodaj więcej wody, aby lepiej połączyć składniki.
- 3 Gdy uformuje się gładka kula, oznacza to, że ciasto jest gotowe.
- 4 Po zakończeniu cyklu rozwałkuj ciasto i potnij je w odpowiedni sposób za pomocą maszyny do makaronu.
- 5 Gotuj w wodzie przez 7-10 minut.

PRZEPISY NA SZYBKI CHLEBY (15)**Chleb bananowo-orzechowy**

Grupa składników 1	
Masło (stopione)	2 łyżki
Mleko	1 łyżka
Rozgnieciony banan	1 szklanka
Jajko (ubite)	1
Orzechy włoskie (posiekane)	½ szklanki
Skórka cytryny	1 łyżeczka
Grupa składników 2	
Mąka zwykła	1 i ½ szklanki
Soda oczyszczona	½ łyżeczki
Proszek do pieczenia	¼ łyżeczki
Cukier	½ szklanki
Sól	¼ łyżeczki
Ustawienie programu	15 Szybkie

Sposób przyrządzenia

- 1 W osobnej misce wymieszaj ze sobą składniki z grupy 1.
- 2 W osobnej misce wymieszaj ze sobą składniki z grupy 2.
- 3 Umieść mieszankę w formie do chleba.

PRZEPISY NA CIASTO DO WYPIEKÓW (18)**Ważne**

Ciasta pieczone w tym automacie po wyrośnięciu nie wypełniają formy całkowicie, lecz mają około 55 mm wysokości. Typowe ciasto to mader — wilgotne, bogate w smak i gęste. Osobiste upodobania smakowe mogą wymagać drobnych korekt w przepisie — zmniejszenie ilości masła i cukru powoduje złagodzenie smaku, a zmniejszenie ilości wody i/lub jajek daje ciasto mniej wilgotne.

Warianty

Wiśnie — ½ kubka połówek wiśni (dobrze je umyć, aby usunąć nadmiar soku, i pozostaw do wyschnięcia na chłonnym papierze) lub mieszanka owoców (½ kubka) albo wiórków czekoladowych (¼ kubka).
Aby uzyskać dany wariant ciasta, dodaj odpowiedni składnik do formy jako ostatni, umieszczając go na pozostałych składnikach.

Ciasto madera*

Grupa składników 1	
Masło (stopione)	¾ szklanki
Esencja waniliowa	¼ łyżeczki
Jajka (ubite)	3 średnie
Sok z cytryny	2 łyżeczki
Grupa składników 2	
Mąka zwykła	1 i 5/8 szklanki
Proszek do pieczenia	2 łyżeczki
Cukier granulowany	1 szklanka
Ustawienie programu	16 Ciasto

Sposób przyrządzenia

- 1 W osobnej misce wymieszaj ze sobą składniki z grupy 1.
- 2 W osobnej misce wymieszaj ze sobą składniki z grupy 2.
- 3 Wymieszaj ze sobą składniki z grup 1 i 2.
- 4 Umieść mieszankę w formie do chleba.

Mieszanka ciasta

Ten program może być również stosowany do przygotowania mieszanki zakupionej w sklepie. Wystarczy postępować zgodnie z instrukcją na opakowaniu.

PRZEPISY NA DESERY (19)

Budyń jabłkowo-owsiany

Árednie posiekane jabłka nadajÁce siÄ do pieczenia (obrane i wydrÁżone)	6
Sok z cytryny	1 łyżeczka
Brązowy cukier	½ szklanki
Mąka uniwersalna	½ szklanki
Owsianka błyskawiczna	1/3 szklanki
Masło lub margaryna, miÄkkie	6 łyżek
Ustawienie programu	17 Deser

Infolinia

W przypadku wystÁpienia jakichkolwiek trudności z użycowaniem urzÁdzenia prosimy bez wahania dzwonić na numer infolinii.

Z pewnością bÄdziemy mogli służyć bardziej kompetentną pomocą niż sklep, w którym został kupiony produkt. Przed wybraniem numeru telefonu prosimy przygotować nastÄpujÁce informacje, które pomogą naszym specjalistom w szybkiej odpowiedzi na Państwa pytania:

- Nazwa produktu.
- Model produktu, podany na spodzie urzÁdzenia.
- Numer seryjny produktu, podany na spodzie urzÁdzenia.

Strona internetowa

Można równieÅ skontaktować się z nami za pośrednictwem naszej strony internetowej: sprawdzić naszą ofertę, zamówić urzÁdzenia, czÄści zamienne oraz akcesoria Morphy Richards.

www.morphyrichards.com

DWULETANIA GWARANCJA

Niniejsze urzÁdzenie jest objÄte dwuletniÁ gwarancjÁ, upowazniajÁcÁ do naprawy lub wymiany.

Zachowaj paragon ze sklepu jako dowód zakupu. Aby móc skorzystać z niego w przyszłości, przymocuj swój paragon do tylnej okładki tej instrukcji za pomocą zszywacza.

Jeśli urzÁdzenie okaże się wadliwe, prosimy podać nastÄpujÁce informacje. Informacje umieszczone poniżej znajdujÁ się na podstawie obudowy urzÁdzenia.

Model

Numer seryjny

Przed opuszczeniem fabryki wszystkie produkty Morphy Richards sÁ indywidualnie testowane. Jeżeli urzÁdzenie okaże się wadliwe, naleÅy je zwrócić do punktu sprzedaÅy w ciÁgu 28 dni od daty zakupu, w celu wymiany.

Jeśli urzÁdzenie okaże się wadliwe po 28 dniach, lecz przed upływem 24 miesiÄcy od daty zakupu, naleÅy skontaktować się z lokalnym dystrybutorem, podajÁc model i numer seryjny urzÁdzenia, lub napisÁc do lokalnego dystrybutora, wysyłajÁc list na podany adres.

Zostaniesz poproszony o dostarczenie, na poniÅszy adres, urzÁdzenia (w odpowiednim opakowaniu zabezpieczajÁcym) wraz z kopiÁ dowodu zakupu.

Jeśli powód wystÁpienia wady urzÁdzenia jest inny niÅ podane poniżej (1-9), zostanie ono naprawione lub wymienione oraz odesłane w ciÁgu 7 dni roboczych od daty otrzymania.

Jeśli z jakiegoÅ powodu urzÁdzenie zostanie wymienione w ciÁgu 2 lat gwarancji, gwarancja nowego urzÁdzenia bÄdzie liczona od momentu nabycia oryginalnego produktu. Dlatego teÅ naleÅy zachować oryginalny paragon lub fakturę z umieszczonÁ datÁ zakupu urzÁdzenia.

Aby dwuletnia gwarancja obowiÁzywała, urzÁdzenie musi być użycowane zgodnie z instrukcjÁ eksploatacji wydanÁ przez producenta. Na przykłAd niektóre urzÁdzenia muszÁ być regularnie odkamieniane, a filtry naleÅy utrzymywać w czystości według zaleceń producenta.

Morphy Richards lub lokalny dystrybutor nie dokona naprawy ani wymiany urzÁdzenia w ramach gwarancji, jeÅli:

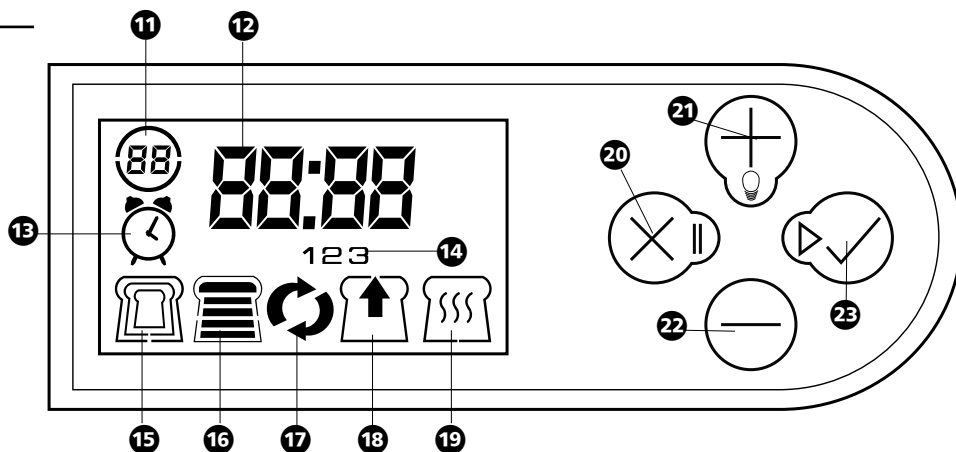
- 1 Wada została spowodowana lub jest zwiÁzana z przypadkowÁ, niewłaściwÁ, niedbałÁ lub niezgodnÁ z zaleceniami producenta eksploatacjÁ urzÁdzenia albo jest wynikiem skoków napięcia lub niewłaściwego transportu.
- 2 UrzÁdzenie zostało podłÁczone do źródła zasilania o innym napięciu niÅ oznaczono na urzÁdzeniu.
- 3 Dokonano prób naprawy urzÁdzenia przez osoby nienależÁce do personelu serwisowego firmy Morphy Richards (lub autoryzowanego sprzedawcy urzÁdzenia).
- 4 UrzÁdzenie było przedmiotem wypoÅyczenia lub było użycowane w celach innych niÅ przewidziane w gospodarstwie domowym.
- 5 UrzÁdzenie pochodzi z wtórneÅo rynku.
- 6 Firma Morphy Richards lub lokalny dystrybutor nie wykonuje, w ramach niniejszej gwarancji, żadnych czynności serwisowych.
- 7 Gwarancja nie obejmuje materiałów eksploatacyjnych, np. worków, filtrów czy szklanych karafek.
- 8 Baterie oraz szkody powstałe w wyniku ich wycieku nie podlegajÁ gwarancji.
- 9 Baterie oraz szkody powstałe w wyniku ich wycieku nie podlegajÁ gwarancji.

Niniejsza gwarancja nie nadaje żadnych praw innych niÅ te wyraźnie okreÅlone powyżej oraz nie pokrywa roszczeń zwiÁzanych ze stratami lub uszkodzeniami wynikajÁcymi z eksploatacji urzÁdzenia. Niniejsza gwarancja stanowi dodatkowÁ korzyść i nie narusza praw konsumenckich użycownika.

КРАТКАЯ ИНСТРУКЦИЯ ПО НАСТРОЙКЕ

Панель управления и ЖК-дисплей

- 11 Номер программы
- 12 Время цикла
- 15 Размер буханки
- 16 Настройки для корочки
- 20 Возврат/отмена/пауза
- 21 Увеличить/вкл. свет
- 22 Уменьшить
- 23 Принять/пуск



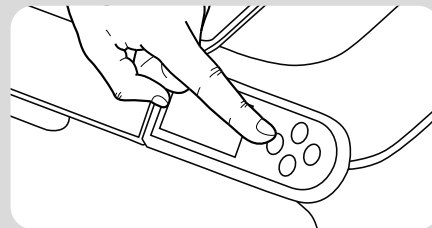
Здесь показаны только конкретные функции управления. См. 'Вид прибора' для получения полного списка.

При включении хлебопечки на экране автоматически отображаются параметры программы по умолчанию. Программа по умолчанию предполагает выпечку обычной 900 г буханки белого или серого хлеба на программе 1, с настройкой 3 для среднего цвета корочки и продолжительностью 3 часа. Если это нужная вам программа, то после закладки ингредиентов (в нужном порядке) нажмите и удерживайте кнопку 'Принять/Пуск' / около 3 секунд, после чего хлебопечка начнёт выпекать хлеб. Если вы хотите выбрать другую программу, выполните шаги, приведённые ниже.

1

Выбор программы:

После включения хлебопечки на экране отображаются параметры программы по умолчанию, пока описано выше. Чтобы выбрать другую программу, нажимайте кнопку 'Увеличить' 21 или 'Уменьшить' 22, пока нужный номер программы не появится в верхнем левом углу экрана 11 – см. 'Описание программ'. Продолжительность цикла выбранной программы автоматически отображается на экране 12.



PL

2

Выбор размера буханки:

После выбора нужной программы нажмите кнопку 'Принять/пуск' 23. Загорится символ 'Размер буханки' 15. Автоматически устанавливается размер 900 г. Чтобы выбрать другой размер буханки, используйте кнопки 'Увеличить' 21 и 'Уменьшить' 22. Отображаются только размеры буханок, доступные для выбранной программы.

	Буханка 450 г (выбранные программы)
	Буханка 680 г
	Буханка 900 г

RU

3

Выбор цвета корочки:

После выбора размера буханки нажмите кнопку 'Принять/пуск' 23. Загорится символ 'Цвет корочки' 16. По умолчанию выбирается средняя настройка 3. Чтобы выбрать более тёмную или светлую корочку, используйте кнопки 'Увеличить' 21 и 'Уменьшить' 22. Для запуска выпечки нажмите и удерживайте кнопку 'Принять/Пуск' 23 около 3 секунд, начнётся процесс выпечки, и таймер обратного отсчёта 12 начнёт отсчёт до нуля.

Обратите внимание, что в процессе выпекания образуется конденсат на внутренней стороне дозатора фруктов и орехов. Это абсолютно нормальное явление и не влияет на качество хлеба.

	Очень светлый
	Светлый
	Средний
	Тёмный
	Очень тёмный

4

Завершение процесса выпекания

После истечения таймера обратного отсчёта хлебопечка подаст звуковой сигнал о завершении процесса выпекания. Затем прибор автоматически переходит в программу "Поддержание тепла". Этот режим можно остановить в любое время, нажав кнопку "Возврат/отмена/пауза" 20



Содержание

Указания по безопасности	8
Электротехнические требования	8
Таблицы пересчёта	11
Краткая инструкция по настройке	73
Вид прибора	75
О хлебопечке	75
Месильная лопасть	75
Описания программ	75
Перед первым использованием	75
Использование элементов управления	75
Включение	75
Выбор программы	76
Выбор размера буханки	76
Выбор цвета корочки	76
Таймер задержки	76
Выпекание хлеба	76
Символы циклов выпекания	76
Хлеб готов	76
Поддержание тепла	76
Внутренняя подсветка	76
Кнопка паузы	76
Звуковой сигнал	76
Остановка	76
Прерывание электропитания	76
Программы домашнего приготовления	76
Цвет корочки	77
Нарезание и хранение хлеба	77
Уход и очистка	77
Хранение прибора	77
Достижение успешных результатов	77
Хлебопекарные смеси	78
Температура ингредиентов	78
Глазирование	78
Программирование времени выпечки	78
Вопросы и ответы	78
Служба поддержки	82
Гарантия	82

Рецепты

О рецептах	79
Общий способ	79
Основные сорта хлеба - 1	79
Основной сорт белого хлеба	79
Пшеничный хлеб из цельномолотого зерна - 2	79
Хлеб из цельномолотого зерна	79
Сладкий - 3	79
Хлеб со смесью сухофруктов	79
Сэндвич - 4	79
Хлеб для сэндвичей	79
Французский батон - 5	80
Французский батон	80
Тесто - 6	80
Булочки из пшеничной муки	80
Джемы - 7	80
Мармелад	80
Хлебопекарные смеси - 8	80
Указания по хлебопекарным смесям	80
Специальные сорта хлеба - 9	80
Солодовый хлеб	80
Без содержания глютена - 10	80
Хлеб без содержания глютена с сушёными томатами	80
Быстрая выпечка 1- 11	80
Малый белый хлеб быстрой выпечки	80
Быстрая выпечка 2- 12	81
Большой белый хлеб быстрой выпечки	81
Дополнительная выпечка - 13	н/д
Только дополнительная выпечка	
Пицца - 14	81
Основание для пиццы	81
Экспресс - 15	81
Хлеб с бананами и орехами	81
Домашний I - 16	н/д
Домашний II - 17	н/д
Кекс - 18	82
Сдобный кекс*	82
Кекс со смесью фруктов*	82
Кекс из готовой смеси*	82
Десерт - 19	83
Запеканка из овсяных хлопьев и яблок*	83

Вид прибора

- 1 Вентиляционные отверстия
- 2 Смотровое окошко
- 3 Ручка крышки
- 4 Крышка
- 5 ЖК-дисплей (см. схему)
- 6 Элементы управления (см. схему)
- 7 Дозатор для фруктов и орехов

Хлебопекарная форма

- 8 Хлебопекарная форма
- 9 Месильная лопасть
- 10 Вращающийся вал

Панель управления

- 11 Номер программы
- 12 Время цикла
- 13 Индикатор таймера/задержки
- 14 Номер цикла подъёма / замеса
- 15 Размер буханки
- 16 Настройки для корочки
- 17 Символ замешивания
- 18 Символ подъёма
- 19 Символ выпекания
- 20 Возврат/отмена/пауза
- 21 Увеличить/вкл. свет
- 22 Уменьшить
- 23 Принять/пуск

О хлебопечке

- В приборе предусмотрены настройки для выпекания малой (450 г), средней (680 г) и большой (900 г) буханки. Масса указана приблизительно и зависит от рецепта.

Месильная лопасть




- Очищайте лопасть после каждого применения. Перед использованием убедитесь, что лопасть свободно вращается на шпинделе; перед тем, как вставить её обратно в форму, можно добавить немного подсолнечного масла на сочленение. После этого лопасть готова к следующему применению.

Описание программ по номерам

- 1 **Основной сорт белого и серого хлеба (2:51 - 3:00)** Для белого и серого хлеба. Также для хлеба с добавлением специй и изюма.
- 2 **Цельномолотый (3:32 - 3:40)** Для выпекания хлеба, содержащего значительное количество муки из цельного зерна. В этой настройке более длительное время прогрева, чтобы зерно могло пропитаться водой и разбухнуть. Не рекомендуется использовать таймер, так как это может ухудшить результаты.
- 3 **Сладкий (2:35 - 2:45)** Для выпекания сладкого хлеба с более хрустящей корочкой, чем при обычной настройке. Более хрустящая корочка образуется за счёт карамелизации сахара.
- 4 **Сэндвич (2:55 - 3:00)** Для выпекания лёгкого хлеба с более мягкой, но толстой корочкой.5 Французский (3:30 - 3:50) Для выпекания лёгкого хлеба, например, французского батона с более хрустящей корочкой и легкой текстуры.
- 6 **Тесто (1:30)** Эта настройка используется только для приготовления теста, но не для выпекания хлеба. Выньте тесто и сформируйте булочки, пиццу и т.д. На этой настройке можно готовить любое тесто. Общая масса ингредиентов не должна превышать 1 кг.
- 7 **Джем (1:20)** Эта настройка используется для приготовления джема из свежих фруктов и мармелада. Не увеличивайте количество и не допускайте вытекания содержимого формы в пекарную камеру. Если это все же случилось, немедленно выключите машину. Аккуратно удалите хлебопекарную форму, дайте ей немного остыть и тщательно очистите.
- 8 **Хлебопекарные смеси (2:30)** Для выпечки буханки массой около 700 г из пакета готовой хлебопекарной смеси. Такие смеси обычно предлагаются двух видов: 'Просто добавить воду' и 'Просто добавить воду и муку'.
- 9 **Специальный (2:50)** Хлеб, выпеченный с этой настройкой, обычно меньше размером, более влажный и плотный. В таком хлебе не используется хлебопекарная мука.
- 10 **Без глютена (2:35)** Хлеб без содержания глютена - это дрожжевой хлеб, из которого удалён глютен (белковая часть зёрен пшеницы/овса/ячменя/ржи). Эту безглютеновую хлебопекарную смесь могут приобретать по рецепту люди, которым предписана диета без клейковины (при глютеневой энтеропатии). Она продается в большинстве аптек и магазинов здоровой пищи, но может стоить дорого.

- 11 **Быстрая выпечка I (1:10)** Для ускоренной выпечки 680 г буханки белого хлеба. Хлеб, выпеченный при этой настройке, может быть короче и содержать больше влаги.
- 12 **Быстрая выпечка II (1:15)** Для ускоренной выпечки 900 г буханки белого хлеба. Хлеб, выпеченный при этой настройке, может быть короче и содержать больше влаги.
- 13 **Дополнительное выпекание (1:00)** Эта настройка предназначена только для выпекания и может использоваться для увеличения времени выпекания на выбранных настройках. Её особенно удобно использовать для "доводки" джема и мармелада. При включении время по умолчанию составляет минимум 1 час (1:00) и отсчитывается назад с интервалом 10 минут. Выключение выполняется вручную нажатием кнопки stop (стоп) по окончании процесса дополнительного выпекания. Рекомендуется проверять состояние хлеба или джема через 10 минут и с интервалами 10 минут. При нажатии на "+" время увеличивается с шагом 10 минут. При выборе дополнительного выпекания сразу после завершения другой программы, если появится сообщение H:HH, откройте крышку, выньте пекарную форму и остудите ее в течение 10 минут. После остывания снова вставьте хлебопекарную форму с ее содержимым, установите программу и нажмите кнопку пуска.
- 14 **Тесто для пиццы (0:50)** Эта настройка может использоваться для смешивания простого или ароматизированного теста для пиццы, а также свежего теста для макарон. После завершения программы тесто можно извлечь из прибора и сформовать в основания пиццы для выпечки в духовке или нарезать в макароны для последующей варки.
- 15 **Экспресс (1:40)** Для белого хлеба, который необходимо получить быстрее. Хлеб, выпеченный с этой настройкой, обычно меньше размером и более плотный.
- 16 **Домашний I** Эта настройка позволяет изменять время замеса, подъёма теста и выпечки хлеба, чтобы вы могли получить свой оригинальный хлеб. Функция "Домашний" предназначена для опытных хлебопёков, понимающих влияние этих процессов на конечный продукт, а также для менее искушённых пользователей, который хотят выпечь свою собственную буханку хлеба методом проб и ошибок. Хлебопечка автоматически запоминает изменённые настройки, поэтому вам не нужно запоминать их самостоятельно. Если вы использовали любую из программ "Домашний", то при последующем выборе отображаются ваши последние настройки. Их можно изменить или использовать снова.
- 17 **Домашний II** Описание см. Домашний I.
- 18 **Кекс (1:10)** Хлебопечку можно также использовать для выпечки различных кексов. Этот процесс так же прост, как и выпечка хлеба. Просто следуйте указаниям в рецепте. Также вы можете использовать машину для приготовления кексов из готовой смеси - просто добавьте воды. В этом случае следует убедиться, что смесь соединилась с водой, прежде чем добавлять её в машину.
- 19 **Десерт (2:50)** Данная настройка позволяет вам готовить в вашей хлебопечке десерты и кексы. Этот процесс также очень простой - просто внимательно следуйте указаниям в рецепте.

Перед первым использованием

- 1 При первом применении смажьте форму растительным, сливочным маслом или маргарином и поместите в машину примерно на 10 минут (выберите программу Дополнительное выпекание).
 - 2 Очистите ещё раз.
 - 3 Поместите месильную лопасть  на валу  в форму .
- ПРИМЕЧАНИЕ: В процессе выпечки необходимо наносить небольшое количество смазки на некоторые детали прибора. При первом использовании из прибора может выходить пар, это нормально.

Использование хлебопечки

- 1 **Извлечение хлебопекарной формы** Откройте крышку и извлеките форму, подняв ручку, повернув против часовой стрелки и выткнув форму вверх. Поставьте форму на рабочую поверхность. Закладывать ингредиенты в форму необходимо вне машины, чтобы случайно вытекшее содержимое не воспламенилось от нагревательных элементов.
- 2 **Закрепление лопасти** Если вы не сделали этого ранее, прикрепите месильную лопасть к валу, нажав на неё.
- 3 **Отмеривание ингредиентов** Отмерьте необходимые ингредиенты и добавьте их в форму в указанном порядке. (См. раздел ниже "Отмеривание ингредиентов.") При добавлении дрожжей в форму проследите за тем, чтобы дрожжи не находились в контакте с водой или какой-либо другой жидкостью, так как в этом случае они немедленно начинают бродить. Используйте тепловатую воду 21-28 °C.
- 4 **Установка формы на место** Снова вставьте хлебопекарную форму в машину, поверните по часовой стрелке, чтобы зафиксировать ее в нужном положении. Закройте крышку.
- 5 **Подключение к сети** Вставьте вилку в электророзетку. Хлебопечка автоматически устанавливается на программу 1, буханку 900 г со средней корочкой.

RU

Выбор программы

Чтобы выбрать другую программу, нажимайте кнопку 'Увеличить' **21** или 'Уменьшить' **22**, пока нужный номер программы не появится в верхнем левом углу экрана **11** – см. 'Описание программ'.

Продолжительность цикла выбранной программы автоматически отображается на экране **12**.


Как только запущена программа, время отображается в часах и минутах и отсчитывается назад до нуля.


После выбора нужной программы нажмите кнопку 'Принять/пуск' **23**. Загорится символ 'Размер буханки' **15**.


Выбор размера буханки

Чтобы выбрать размер буханки, используйте кнопки 'Увеличить' **21** и 'Уменьшить' **22**.

Символы размера буханки:

 Буханка 450 г (выбранные программы)

 Буханка 680 г


 Буханка 900 г

Имейте в виду, что не все размеры буханок доступны каждой программе.

После выбора размера буханки нажмите кнопку 'Принять/пуск' **23**. Загорится символ 'Цвет корочки' **16**.

Выбор цвета корочки

Чтобы выбрать цвет корочки, используйте кнопки 'Увеличить' **21** и 'Уменьшить' **22**.

 Очень светлая

 Светлая

 Средняя

 Тёмная

 Очень тёмная

После выбора цвета корочки нажмите кнопку 'Принять/пуск' **23**. Загорится символ 'Индикатор задержки' **13**.

Использование таймера

После выбора программы, размера буханки и цвета корочки вы можете немедленно начать выпекание хлеба или отложить завершение выпекания до 12 часов. Перейдите к разделу 11 - 'Выпекание хлеба', чтобы немедленно начать выпекание.

ПРИМЕЧАНИЕ: Таймер нельзя использовать с программами "Быстрая выпечка", "Тесто" и "Джем".

ПРИМЕЧАНИЕ: Не используйте эту функцию с рецептами, в которых используются скоропортящиеся ингредиенты, такие как яйца, молоко, сметана или сыр.

Чтобы установить задержку, используйте кнопки 'Увеличить' **21** и 'Уменьшить' **22**, пока горит символ 'Индикатор задержки' **13**.

При каждом нажатии на кнопку 'Увеличить' **21** добавляется 10 минут. Чтобы показание времени изменялось быстрее, нажмите и удерживайте кнопку. Для уменьшения времени нажмите кнопку 'Уменьшить' **22**.

Общее время, отображаемое на экране, включает время выпечки и время задержку. Например, если выпекание буханки занимает 3 часа и вы отложили запуск выпекания на 5 часов, на экран выводится обратный отсчёт от 8 часов и символ **13**. Как только началось выпекание, символ **13** исчезает, то есть время задержки истекло.

Заполнение дозатора для фруктов и орехов*

- Если выбран рецепт, в котором используется дозатор для фруктов и орехов, заполните его сейчас. Дозатор заполняется полной чашкой сухих ингредиентов с помощью прилагаемой мерной чашки. Не переполняйте дозатор, иначе он может перестать работать.
- При заполнении дозатора фруктами их предварительно следует разделить. Если этого не сделать, дозатор может перестать работать или фрукты не распределятся равномерно в хлебопечкарной смеси. В идеале фрукты следует обвалить в муке перед добавлением в дозатор, чтобы они не склеивались вместе.

Выпекание хлеба

Для запуска процесса выпекания удерживайте палец на кнопке 'Принять/пуск' **23** около 3 секунд. Раздается звуковой сигнал, и экран перестаёт мигать.

Символы циклов выпекания

В процессе выпекания хлебопечка отображает операции замеса, подъёма и выпечки.

1
 Символ 1-го замеса

2
 Символ 2-го замеса

1
 Символ 1-го подъёма

2
 Символ 2-го подъёма

3
 Символ 3-го подъёма

 Символ выпечки

Хлеб готов

Прибор издаёт 3 звуковых сигнала, сообщая о завершении процесса выпекания. На часах будет показание 00.00, так как программа была завершена, и хлебопечка автоматически переходит в режим поддержания тепла.

Поддержание тепла

Минуты отсчитываются на часах вперёд, показывая, как долго готовая буханка поддерживается в тёплом состоянии. Этот процесс длится максимум 60 минут. Чтобы выключить поддержание тепла, нажмите кнопку 'красный крест'.

Внутренняя подсветка

- Символ подсветки находится на той же кнопке, что и символ '4' **21**
- Можно нажать на эту кнопку на любом этапе процесса выпекания, и подсветка включится на 20 секунд.

Кнопка паузы

В течение всего цикла выпекания при необходимости незначительного изменения ингредиентов можно приостановить цикл до этапа 'Замес 2'. Для этого нажмите кнопку 'Возврат/отмена/пауза' **20**. Затем выпекание можно возобновить нажатием на кнопку 'Принять/пуск' **23**. Имейте в виду, что процесс возобновится автоматически примерно через 5 минут, если пауза не была отменена вручную.

Остановка

Функция остановки назначена для кнопки "Возврат/отмена/пауза" **20**. Нажмите и удерживайте её 3 секунды, чтобы остановить цикл выпечки в любое время.

Прерывание электропитания

После кратковременного перебоя электропитания:

- Если программа еще не достигла 1-го подъёма и сбой питания длился всего несколько секунд, то после восстановления питания программа продолжится автоматически. Если сбой питания длился дольше, процесс можно возобновить нажатием кнопки 'Принять/пуск' **23**.
- Если программа уже прошла этот этап, процесс необходимо начать с самого начала. Ингредиенты придётся выбросить, и необходимо будет начать заново со свежими ингредиентами.

Программы домашнего приготовления

Имеются 2 программы домашнего приготовления (№ 18 и № 19), позволяющие адаптировать существующую программу к вашим требованиям. Например, вы захотели выполнить программу выпечки из непросеянной муки (№ 2), но предпочитаете более плотную консистенцию. Этого можно добиться с помощью программ домашнего приготовления. Вы можете изменить время каждого этапа процесса от нуля минут до 2 часов в зависимости от этапа. Обратите внимание, что при выборе нуля минут данный этап цикла не включается в программу выпекания.

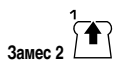
1
Замес 1 

При переходе к программе 18 или 19 символ 'замес 1' автоматически начинает мигать на экране, на часах устанавливается показание 10 минут. Длительность цикла 1-го замеса можно увеличить или уменьшить в диапазоне 6-14 минут нажатием '+' и '-' **21**, **22**. Подтвердите длительность цикла 1-го замеса, нажав на зелёную кнопку с галочкой /, начнёт мигать символ подъёма 1.

2
Подъём 1 

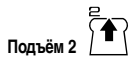
По умолчанию на часах отображается время 20 минут для этого этапа процесса.

Длительность цикла 1-го подъёма можно увеличить или уменьшить в диапазоне 20-60 минут нажатием '+' и '-' **21**, **22**. Подтвердите нужное время, нажав на зелёную кнопку с галочкой, начнёт мигать символ замеса 2.



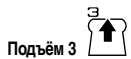
Замес 2

По умолчанию на часах отображается время 15 минут для этого этапа процесса. Длительность цикла 2-го замеса можно увеличить или уменьшить в диапазоне 5-20 минут нажатием '+' и '-' **21**, **22**. Подтвердите длительность цикла 2-го замеса, нажав на зелёную кнопку с галочкой, начнёт мигать символ подъёма 2.



Подъём 2

По умолчанию на часах отображается время 25 минут для этого этапа процесса. Длительность цикла 2-го подъёма можно увеличить или уменьшить в диапазоне 5-120 минут нажатием '+' и '-' **21**, **22**. Подтвердите нужное время, нажав на зелёную кнопку с галочкой, начнёт мигать символ подъёма 3.



Подъём 3

По умолчанию на часах отображается время 45 минут для этого этапа процесса. Длительность цикла 3-го подъёма можно увеличить или уменьшить в диапазоне 2-120 минут нажатием '+' и '-' **21**, **22**. Подтвердите нужное время, нажав на зелёную кнопку с галочкой, начнёт мигать символ выпекания.



Выпечка

По умолчанию на часах отображается время 35 минут для этого этапа процесса. Длительность цикла выпечки можно увеличить или уменьшить в диапазоне от 0 до 1 час и 20 минут нажатием '+' и '-' **21**, **22**. Подтвердите нужное время, нажав на зелёную кнопку с галочкой, начнёт мигать символ настройки корочки.

Цвет корочки

На этом этапе часы исчезают с экрана.



Можно выбирать из 5 различных настроек цвета корочки.

Прокрутите, чтобы выбрать нужный цвет, и нажмите на зелёную кнопку с галочкой, чтобы подтвердить. На экране появляется общее запрограммированное время приготовления. Вы можете запустить программу выпечки немедленно, нажав на зелёную кнопку с галочкой **23**, или использовать функцию таймера отсрочки.

Нарезание и хранение хлеба

Для наилучших результатов поместите хлеб на решетку и подождите, пока он остынет в течение 15-30 минут перед нарезанием.

Используйте электронож или обычный острый нож с рифленным лезвием, чтобы куски получались ровными.

Храните неиспользованный хлеб плотно закрытым в пластиковом пакете при комнатной температуре до трёх дней. В жаркую погоду или при высокой влажности кладите пакет на ночь в холодильник.

Для более длительного хранения (до одного месяца) поместите хлеб в герметично закрытом контейнере в морозильник.

Если хлеб хранится в холодильнике, перед подачей к столу подождите, когда он нагреется до комнатной температуры.

Поскольку в хлебе домашней выпечки нет консервантов, он высыхает и черствеет быстрее, чем хлеб промышленного изготовления.

Уход и очистка

- Внимание! Во избежание поражения электрическим током перед чисткой машины выньте вилку из розетки.**
- Подождите, пока хлебопечка остынет.
 - ВНИМАНИЕ:** Не погружайте корпус или крышку в жидкость не распыляйте на них жидкость, так как это может вызвать повреждение и/или поражение электрическим током.
- Наружные поверхности: Протирайте крышку и наружную поверхность корпуса машины влажной тканью или слегка смоченной губкой.
- Внутренние поверхности: Протирайте внутреннюю полость хлебопечки влажной тканью или губкой.
- Хлебопекарная форма: Мойте хлебопекарную форму тёплой водой без мыла. Не пользуйтесь антипригарным покрытием. Тщательно просушите перед тем, как снова вставить в пекарную камеру.
- Дозатор для фруктов и орехов: Выньте дозатор, приподняв сначала правую сторону. Как только приподнята правая сторона, можно вынуть весь дозатор. Дозатор очищается тряпкой

или губкой в тёплой мыльной воде. Затем тщательно ополоснуть и оставить сохнуть на воздухе. При установке на место сначала вставьте левую сторону дозатора. После этого можно вставить правую сторону в нужное положение.

- Не мойте хлебопекарную форму, мерный стакан, ложку и месильные лопасти в посудомоечной машине.
- Не замачивайте форму в течение длительного времени, так как это может вызвать неполадки в работе приводного вала.
- Если лопасть застревает в форме, залейте ее горячей водой и дайте отмокнуть в течение 30 минут. Это облегчит извлечение лопасти.
- Перед тем как убирать прибор на хранение, убедитесь, что он полностью остыл.

Не используйте для чистки губки из стальной стружки.

Особый уход за антипригарным покрытием. Не допускайте повреждения покрытия. Не используйте металлические инструменты, такие как лопатки, ножи или вилки. После длительного использования возможно изменение цвета покрытия. Это происходит в результате воздействия влаги и пара и не влияет на эксплуатационные характеристики прибора или качество выпекаемого хлеба.

Убедитесь, что месильная лопасть, в которую заходит вал, тщательно очищена после использования. После чистки нанесите каплю растительного масла на отверстие, прежде чем устанавливать лопасть на вал. Это поможет предотвратить застревание лопасти.

- Все вентиляционные отверстия должны быть очищены от пыли.

Хранение прибора

Обязательно просушивайте все детали перед удалением машины на хранение. Эта процедура включает в себя протирание смотрового окна. Закройте крышку и не кладите ничего на неё.

Достижение успешных результатов

- Поместите все ингредиенты рецепта в хлебопекарную форму так, чтобы дрожжи не касались жидкости.
- Если вы используете прибор с программой "Тесто" (программа 6), после завершения цикла выньте тесто из прибора, налейте сверху подсолнечное масло тонким слоем и накройте жиронепроницаемой бумагой и сухим кухонным полотенцем. Затем тесто следует оставить в тёплом месте без сквозняков примерно на 30 минут или пока оно не удвоится в размере.
- Влажность может вызывать проблемы, поэтому при высокой влажности и большой высоте над уровнем моря следует предпринять корректировки. При высокой влажности добавьте одну дополнительную столовую ложку муки, если консистенция неправильная. В случае большой высоты над уровнем моря уменьшите количество дрожжей примерно на чайной ложки и немного уменьшите количество сахара и/или воды или молока.
- Настройка ТЕСТО прекрасно подходит для смешивания, замешивания и подхода сдобного теста (напр., для круассанов). Используйте хлебопечку для приготовления теста, чтобы вам оставалось только придать форму и выпечь изделие согласно рецепту.
- Если по рецепту требуется "слегка присыпать мукой поверхность", насыпьте на поверхность 1-2 столовые ложки муки. Для облегчения манипуляций с тестом имеет смысл посыпать муку на пальцы и скалку.
- Если по рецепту требуется выполнить "расстойку" или если тесто должно "подняться", поместите его в тёплое место, где нет сквозняков. Если тесто не увеличилось в размере в два раза, изделие может получиться недостаточно нежным.
- Если раскатываемое изделие сжимается, перед повторным раскатыванием оставьте его на несколько минут накрытым.
- Тесто можно завернуть в плёнку и хранить в морозильнике для последующего использования. Перед использованием подождите, пока тесто нагреется до комнатной температуры.
- Замешивайте тесто в течение 5 минут, откройте крышку и проверьте его консистенцию. Тесто должно формировать мягкий и гладкий шар. Если оно слишком сухое, добавьте жидкость. Если слишком влажное, добавьте муки (от 1 до 2 столовых ложки за раз).

Отмеривание ингредиентов

Основной и самый важный этап выпекания хлеба - точное и аккуратное отмеривание ингредиентов. Чрезвычайно важно правильно отмеривать каждую жидкость и сухой ингредиент, иначе хлеб получится низкого или неприемлемого качества. Не используйте обычные кухонные чайные и столовые ложки. Ингредиенты также необходимо добавлять в хлебопекарную форму в том порядке, в котором они указаны в рецепте. Отмеривание жидких и сухих ингредиентов выполняется следующим образом:

Мерная чашка

На чашку нанесены различные шкалы измерения объема. В прилагаемых рецептах используется единица объёма "чашка", равная объёму "американской" чашки - около 230 мл, обычно наносится деления /16.

- Если вам удобнее использовать массу (граммы) в качестве единицы измерения, заполните и взвесьте нужное количество чашек и запишите это равенство.
Например: 2 чашки = xx граммов
3 чашки = xxx граммов

Необходимо использовать высококачественные точные весы, мы предпочитаем использовать единицу измерения "чашка" в целях последовательности и точности.

Отмеривание жидких ингредиентов

Используйте прилагаемые чашки **13**. При считывании показаний мерную чашку необходимо поместить на горизонтальную поверхность и смотреть на уровне глаз (не под углом). Линия уровня жидкости должна быть на одном уровне с мерной отметкой.

"На глаз" закладывать ингредиенты нельзя, так как это может нарушить критически важное соотношение по рецепту.

Отмеривание сухих ингредиентов

Отмеривание сухих ингредиентов (особенно муки) следует выполнять с помощью прилагаемых

мерных чашек. Мерные чашки имеют объём американской чашки (около 230 мл), объём британской чашки равен примерно 280 мл. Сухие ингредиенты следует аккуратно отмерять ложкой в мерную чашку, а после заполнения разравнивать ножом **C**. При зачерпывании мерной чашкой или встряхивании ингредиенты уплотняются, и общая масса будет больше требуемой. Это дополнительное количество может повлиять на соотношение ингредиентов в рецепте. Не просеивайте муку, если это не указано в рецепте.

Для отмеривания небольших количеств сухих или жидких ингредиентов (т.е. дрожжей, сахара, соли, сухого молока, мёда, патоки) **необходимо использовать малую мерную ложку, входящую в комплект.** Ингредиенты должны быть разровнены и без горки, так как это может нарушить критически важное соотношение по рецепту **D**.

Хлебопечка с лёгкостью выпекает вкуснейшие мучные изделия. Эта машина требует лишь тщательного выполнения указаний рецепта. При обычном приготовлении пищи шепотка одного ингредиента и чуть-чуть другого не помешает, но для хлебопечки это не подходит. Использование автоматической хлебопечки требует точного отмеривания каждого ингредиента для получения наилучших результатов.

- Всегда добавляйте ингредиенты в порядке, указанном в рецепте.
- **Решающее значение имеет точность отмеривания ингредиентов. Не допускайте превышения указанного количества.**

Хлебопекарные смеси

Используйте настройку "Хлебопекарная смесь" (программа 8)

Следуйте указаниям по применению на упаковке хлебопекарной смеси. В настоящее время предлагаются два типа хлебопекарных смесей.

- 1 Сначала высыпьте хлебную смесь в форму для выпечки, а затем добавьте указанное количество воды.
 - **ВНИМАНИЕ:** Следуйте инструкциям на упаковке, так как некоторые смеси содержат количество дрожжей больше обычного и выпекаемый хлеб может убежать из формы. Используйте не больше 3 чашек смеси.
 - Эти смеси чаще поднимаются слишком высоко и опадают, когда погода жаркая и влажная. Поскольку эти смеси готовы к употреблению, мы не можем рекомендовать их изменение, как в случае с нашими рецептами. Выпекайте в самое прохладное время суток, используйте воду температурой 21-28 °C.
- 2 Просто добавить муку и воду
Эти смеси содержат все необходимые ингредиенты в отдельных пакетиках.
Не забывайте использовать хлебопекарную муку из твёрдых сортов пшеницы. Из пакета этой смеси получается буханка массой 700 г.

Температура ингредиентов

Все ингредиенты, в особенности жидкие (вода или молоко), а также машина и форма должны прогреться до комнатной температуры 21 °C. Если ингредиенты слишком холодные, ниже 10 °C, они не смогут активировать дрожжи. Слишком горячие жидкости, выше 40 °C могут убить дрожжи.

Таблица пересчёта

Жидкие ингредиенты, мука и прочее

Рекомендуем использовать прилагаемую чашку для всех рецептов для одинакового отмеривания смесей разных марок и сортов муки.

Входящая в комплект чашка имеет объём американской чашки (около 230 мл).

Для тех, кто предпочитает использовать собственные мерные ёмкости, предусмотрены альтернативные единицы измерения - миллилитры (мл) и кубические сантиметры (куб. см) для отмеривания жидких ингредиентов и граммы (г) для отмеривания массы муки, сахара и фруктов.

Примечание: Необходимы высококачественные весы с делениями точностью до 2 граммов.

Необходима мерная ёмкость с делениями 2 мл.

Прилагаемая столовая и чайная ложки необходимы для отмеривания небольших количеств ингредиентов.

Можно использовать набор стандартных британских ложек со "скребковым" верхом. **не используйте кухонные столовые и чайные ложки, так как они не точны.**

ВОПРОСЫ И ОТВЕТЫ

Вопросы об общих характеристиках и работе прибора

Вопрос 1

Что делать, если во время извлечения месильной лопасти к ней прилипает хлеб?

Удалите его парой пластмассовых щипцов перед нарезанием. Поскольку лопасть можно отделить от хлебопекарной формы, это не неисправность, если она выходит из хлеба.

Вопрос 2

Почему на боковой корочке хлеба иногда остается мука?

В некоторых случаях мучная смесь может оставаться на углах хлебопекарной формы. В этом случае её можно есть или отрезать эту часть наружной корочки острым ножом.

Вопрос 3

Почему тесто не смешивается? Слышно, как работает электродвигатель.

Возможно, неправильно вставлена месильная лопасть или хлебопекарная форма. Убедитесь, что форма установлена правильной стороной, зафиксирована и входит в дно хлебопечки.

Вопрос 4

Как долго выпекается хлеб?

Значения времени для каждой настройки указаны выше.

Вопрос 5

Почему нельзя использовать таймер, когда при выпечке используется свежее молоко?

Молоко скиснет, если будет оставлено в машине надолго. Свежие ингредиенты, такие как яйца и молоко, ни в коем случае нельзя использовать с функцией задержки по таймеру.

Вопрос 6

Почему необходимо добавлять ингредиенты в определённом порядке?

Это позволяет машине смешивать ингредиенты самым эффективным способом. Это также позволяет не допустить контакта дрожжей с жидкостью до начала замешивания теста, что важно при задержке времени выпекания.

Вопрос 7

Почему при установке таймера на утро машина издаёт звуки поздно ночью?

Машина должна начать работать, когда установленное время задержки по таймеру истечёт и будет запущена программа приготовления хлеба. Эти звуки издаёт двигатель при замесе теста. Это нормальный режим эксплуатации, а не неисправность.

Вопрос 8

Месильная лопасть застряла в хлебопекарной форме. Как извлечь ее после выпекания?

Месильная лопасть может застрять после выпекания. Чтобы лопасть можно было отделить и вынуть, полейте на нее тёплую или горячую воду. Если она все же не вынимается, замочите ее в горячей воде примерно на 30 минут.

Вопрос 9

Можно ли мыть хлебопекарную форму в посудомоечной машине?

Нет. Хлебопекарную форму и месильную лопасть можно мыть только вручную.

Вопрос 10

Что случится, если оставить готовый хлеб в хлебопекарной форме?

Оставаясь в хлебопекарной машине в течение первого часа по окончании выпекания, хлеб остается тёплым и не становится влажным. Если оставить хлеб в хлебопекарной машине после периода сохранения тепла, это может привести к тому, что хлеб будет слишком влажным, так как он впитает избыток пара (влаги), которая не может выйти из машины. Во избежание этого после выпекания удалите хлеб и дайте ему остыть на решётке.

Вопрос 11

Почему тесто смешалось лишь частично? Почему оно не смешалось полностью?

Возможно, тесто слишком тяжёлое или сухое. Также не исключено, что неправильно вставлена месильная лопасть или хлебопекарная форма. Возможно, был нарушен порядок добавления ингредиентов.

Вопрос 12

Почему хлеб не поднялся?

Возможно, дрожжи некачественные и их срок годности истёк или дрожжи вообще не были добавлены. Кроме того, если смешивание не было закончено, хлеб может не подняться как следует.

Вопрос 13

Каково минимальное и максимальное время, на которое может быть задержан цикл выпекания?

Максимальная длительность задержки - 13 часов, включая полное время цикла. Например, длительность цикла в Настройке 1 (основной сорт, малая буханка) составляет 3:20. Начало этого цикла может быть задержано максимум на 9:40. Минимальное время задержки для каждой настройки составляет 10 минут. Таймер задержки увеличивается и уменьшается с шагом 10 минут.

Вопрос 14

Как определить время добавления в хлеб изюма, орехов и т.д.?

Предусмотрен звуковой сигнал, уведомляющий о том, что можно добавить изюм, орехи и т.д. во время цикла второго замеса.

Примечание: Время добавления орехов и изюма указано в таблице "Значение времени циклов выпекания".

В некоторых случаях ингредиенты можно добавлять в разное время во время цикла первоначального замешивания. В каждом рецепте указано оптимальное время добавления изюма и орехов в тесто.

Вопрос 15

Почему хлеб получается слишком влажным? Что делать?

На тесто могла повлиять влажность. Добавьте столовую ложку муки. Кроме того, такое же влияние оказывает большая высота над уровнем моря. Уменьшите количество дрожжей на

¼ чайной ложки и немного уменьшите количество сахара и/или воды и молока.

Вопрос 16

Почему на поверхности хлеба образуются следы от пузырьков воздуха?

Это может быть результатом использования слишком большого количества дрожжей. Уменьшите количество дрожжей на ч. л.

Вопрос 17

Почему хлеб сначала поднимается, а затем опадает или вваливается?

Возможно, хлеб поднялся слишком высоко. Для уменьшения подъёма уменьшите количество дрожжей и/или увеличьте количество соли.

Вопрос 18

Можно ли выпекать хлеб в машине по собственным любимым рецептам (традиционный дрожжевой хлеб)?

Да, но придется поэкспериментировать, чтобы определить правильное соотношение ингредиентов. Ознакомьтесь с работой машины и выпекайте несколько буханок хлеба перед началом экспериментирования. Ни в коем случае не используйте более 5 чашек сухих ингредиентов (в это количество входит общее количество муки, овсяных хлопьев,

толокна, отрубей). С помощью приведённых здесь рецептов определите соотношение сухих и жидких ингредиентов и количества дрожжей, сахара, соли и растительного/сливочного масла/маргарина.

Рекомендуем создать собственные рецепты хлеба, используя основной режим, а затем перейти к другим, руководствуясь таблицей значений времени циклов выпекания.

Вопрос 19

Должна ли температура ингредиентов быть равна комнатной температуре перед добавлением их в хлебопекарную форму?

Да, даже когда используется таймер задержки.
(Температура воды должна быть от 21°C до 28°C).

Вопрос 20

Почему высота и масса буханок разная? Буханки из цельномолотой пшеницы и непросеянной муки всегда получаются корочке. Я делаю что-то неправильно?

Нет, хлеб из цельномолотой пшеницы и непросеянной муки обычно короче и плотнее основного сорта хлеба или французских батонов. Мука из цельномолотого зерна и непросеянная мука тяжелее, чем хлебопекарная мука высшего сорта, поэтому изделия из нее не поднимаются так высоко в процессе выпекания. Это относится также к хлебу с добавлением изюма, орехов, овса и отрубей.

Вопрос 21

Можно ли предварительно смешивать дрожжи с водой?

Нет, дрожжи должны оставаться сухими и закладываться в форму в последнюю очередь, поверх муки. Это особенно важно, когда используется таймер задержки.

Вопрос 22

Почему в основании буханки образуется большое отверстие?

Это отверстие образовано месильной лопастью. Иногда размер этого отверстия больше обычного. Это объясняется тем, что тесто осталось сбоку от лопасти после второго цикла замеса - это нормально для хлебопечек. Можно равномерно распределить тесто по основанию формы.

ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

РЕЦЕПТЫ

Приведённые здесь рецепты тщательно проверены на получение оптимальных результатов. Рецепты созданы специалистами специально для этой машины и поэтому могут не дать приемлемых результатов на других аналогичных машинах.

- Тщательно отмерьте нужное количество ингредиентов и поместите их в форму для выпечки в указанном порядке.
 - Во всех рецептах используется один и тот же общий метод:
- 1 Отмерьте ингредиенты в хлебопекарную форму.
 - 2 Используйте тепловатую воду 21 - 28°C.
 - 3 Надёжно установите форму в машину, закройте крышку.
 - 4 Выберите необходимую настройку для выпекания хлеба.
 - 5 Нажмите кнопку пуска.
 - 6 Когда хлеб будет готов, выньте форму из машины, используя прихватки.
 - 7 Выньте хлеб из формы (и месильную лопасть из хлеба, если необходимо).
 - 8 Перед нарезкой дайте остыть.

На изменение этого метода могут указывать примечания в конце рецепта. **Рецепты разработаны с учётом использования муки ведущих марок и быстродействующих дрожжей.**

РЕЦЕПТЫ ДЛЯ ОСНОВНЫХ СОРТОВ ХЛЕБА (1)

Основной сорт белого хлеба

	450 г	680 г	900 г
Используйте настройку	1 "Основная"		
Быстродействующие дрожжи	1 ч. л.	1 ч. л.	1 ч. л.
Хлебопекарная мука из твёрдых сортов пшеницы	2 чашки	3 чашки	4 чашки
Соль	1 ч. л.	1 ч. л.	2 ч. л.
Сахар	1 ст. л.	2 ст. л.	3 ст. л.
Подсолнечное масло	2 ст. л.	2 ст. л.	4 ст. л.
Обезжиренное сухое молоко	2 ст. л.	2 ст. л.	4 ст. л.
Вода	чашки	1 1/8 чашки	1 чашки

РЕЦЕПТЫ ДЛЯ ХЛЕБА ИЗ НЕПРОСЕЯННОЙ МУКИ (2)

Хлеб из цельномолотого зерна

	680 г	900 г
Используйте настройку	2 "Непросеян."	
Таблетка витамина С (раздавленная)	1x100 мг	1x100 мг
Быстродействующие дрожжи	ч. л.	ч. л.
Непросеянная хлебопекарная мука из твёрдых сортов пшеницы	3 чашки	4 чашки
Соль	1 ч. л.	1 ч. л.
Коричневый сахар	2 ст. л.	2 ст. л.
Подсолнечное масло	2 ст. л.	3 ст. л.
Обезжиренное сухое молоко	1 ст. л.	3 ст. л.
Вода	11/8 чашки	1 5/8 чашки

РЕЦЕПТЫ ДЛЯ СЛАДКОГО ХЛЕБА (3)

Хлеб со смесью фруктов

	450 г	680 г	900 г
Используйте настройку	3 "Сладкий"		
Сухофрукты †	½ чашки	½ чашки	2/3 чашки
Быстродействующие дрожжи	¾ ч. л.	1 ч. л.	1 ч. л.
Мускатный орех	½ ч. л.	¾ ч. л.	1 ч. л.
Хлебопекарная мука из твёрдых сортов пшеницы	2 чашки	3 чашки	4 чашки
Соль	1 ч. л.	1¼ ч. л.	1½ ч. л.
Сахар 2 ст. л.	3 ст. л.	3 ст. л.	
Подсолнечное масло	2 ст. л.	2 ½ ст. л.	3 ст. л.
Обезжиренное сухое молоко	2 ст. л.	2 ½ ст. л.	3 ст. л.
Вода	чашки	1 1/8 чашки	1 1/3 чашки

† Поместите в дозатор фруктов и орехов или добавьте по звуковому сигналу, если в вашей модели нет дозатора фруктов и орехов.

РЕЦЕПТЫ ХЛЕБА ДЛЯ СЭНДВИЧЕЙ (4)

Хлеб для сэндвичей

	680 г	900 г
Используйте настройку	4 "Сэндвич"	
Быстродействующие дрожжи	¾ ч. л.	1 ч. л.
Хлебопекарная мука из твёрдых сортов пшеницы	3 чашки	4 чашки
Сахар	3 ст. л.	3 ½ ст. л.
Обезжиренное сухое молоко	1½ ст. л.	2 ст. л.
Соль	½ ч. л.	1 ч. л.
Мягкий маргарин или сливочное масло	1 ½ ст. л.	2 ст. л.
Вода	1 /16 чашки	1 /3 чашки

RU

РЕЦЕПТЫ ДЛЯ ФРАНЦУЗСКОГО ХЛЕБА (5)**Французский батон**

	450 г	680 г	900 г
Используйте настройку	5 "Французский"		
Хлебопекарная мука из твёрдых сортов пшеницы	2 чашки	3 чашки	4 чашки
Подсолнечное масло	1 ст. л.	1 ст. л.	1 ст. л.
Соль	1 ч. л.	1 ч. л.	1½ ч. л.
Сахар	¾ ст. л.	1 ст. л.	1½ ст. л.
Обезжиренное сухое молоко	1½ ст. л.	2 ст. л.	2½ ст. л.
Вода	¾ чашки	1 чашка	1½ чашки

РЕЦЕПТЫ ТЕСТА (6)**Булочки из пшеничной муки**

Используйте настройку	6 "Тесто"
Быстродействующие дрожжи	1½ ч. л.
Хлебопекарная мука из твёрдых сортов пшеницы	¾ чашки
Соль	1 ч. л.
Сахар	2 ст. л.
Сливочное масло (растопленное)	2 ст. л.
Обезжиренное сухое молоко	1 ст. л.
Вода	1½ чашки

Способ приготовления

- 1 Замесите и разделите тесто на 6 булочек.
- 2 Положите на смазанный маслом противень для выпечки.
- 3 Слегка смажьте растопленным сливочным маслом.
- 4 Закройте на 20-25 минут.
- 5 Подождите, пока булочки удвоятся в размере, при необх. нанесите глазурь.
- 6 Выпекайте около 15-20 минут при температуре 190°C (отметка 5 газовой плиты).

РЕЦЕПТЫ ДЖЕМА (7)**ХЛЕБОПЕКАРНЫЕ СМЕСИ (8)**

Следуйте указаниям по применению на упаковке хлебопекарной смеси. Для некоторых смесей рекомендуется использовать основную программу. Наша программа для хлебопекарных смесей (8) разработана специально для получения наилучших результатов выпечки смесей.

В настоящее время предлагаются 2 типа хлебопекарных смесей.

- 1 Сначала высыпьте хлебную смесь в форму для выпечки, а затем добавьте указанное количество воды
 - **ВНИМАНИЕ:** Следуйте инструкциям на упаковке, так как некоторые смеси содержат количество дрожжей больше обычного и выпекаемый хлеб может убежать из формы. Используйте не больше 3 чашек смеси.
 - Эти смеси чаще поднимаются слишком высоко и опадают, когда погода жаркая и влажная. Поскольку эти смеси готовы к употреблению, мы не можем рекомендовать их изменение, как в случае с нашими рецептами. Выпекайте в самое прохладное время суток, используйте воду температурой 21-28 °C.
- 2 Просто добавить муку и воду
Эти смеси содержат все необходимые ингредиенты в отдельных пакетиках.
Не забывайте использовать хлебопекарную муку из твёрдых сортов пшеницы. Из пакета этой смеси получается буханка массой 700 г.

Рецепты специальных сортов хлеба (9)**Солодовый хлеб**

	680 г	900 г
Используйте настройку	9 "Специальный"	
Кишмиш*	½ чашки	¾ чашки
Быстродействующие дрожжи	1 ч. л.	1½ ч. л.
Простая мука	3 чашка	4 чашка
Мальц-экстракт	2 ст. л.	3 ст. л.
Чёрная патока	1 ½ ст. л.	2 ½ ст. л.
Подсолнечное масло	2 ст. л.	3 ст. л.
Соль	1 ч. л.	1 ч. л.
Вода	1 чашка	1½ чашки


* Поместите в дозатор фруктов и орехов или добавьте по звуковому сигналу, если в вашей модели нет дозатора фруктов и орехов.

РЕЦЕПТЫ ХЛЕБА БЕЗ СОДЕРЖАНИЯ ГЛЮТЕНА (10)

Хлеб без содержания глютена - это дрожжевой хлеб, из которого удалён глютен - белковая часть пшеницы (также содержится в овсе, ячмене и ржи).

Хлеб вкусен в тот день, когда он испечён, но любой хлеб без глютена, которому уже день или больше, будет необходимо "освежить". Обычно для этого следует поместить 2 кусочка на 10-15 секунд в микроволновку. Оставшийся свежий хлеб можно хранить в морозильнике. Для хранения хлеба, не содержащего глютена (или любого сорта хлеба) нарежьте хлеб, снова соберите куски вместе, заверните собранную буханку в алюминиевую фольгу и поместите ее в пластиковый пакет. Храните хлеб в морозильнике до употребления.

Вследствие особенностей теста без содержания глютена может потребоваться проверка, что ингредиенты правильно перемешались во время первого замеса.

Для этого откройте крышку во время первого замеса ( когда на экране виден символ e) и соскребите в смесь несмешанные ингредиенты, которые могли пристать к боковым поверхностям формы.

Используйте для этого деревянную или пластмассовую лопатку, чтобы не повредить антипригарное покрытие формы.

Хлеб без содержания глютена с сушёными томатами

	680 г
Используйте настройку	10 "Без глютена"
Дрожжи	1 ст. л.
Белая хлебопекарная мука без содержания глютена	¾ чашки
Соль	1 ч. л.
Масло из закуски	1 ст. л.
Сушёные томаты (закуска)	50 г
Томатная паста	1 ст. л.
Мёд	1½ ст. л.
Лимонный сок	2 ч. л.
Молоко	5 ст. л.
Палта	284 мл
Яйца	3

РЕЦЕПТЫ ДЛЯ БЫСТРОЙ ВЫПЕЧКИ МАЛЫХ ИЗДЕЛИЙ (11)**Малый белый хлеб быстрой выпечки**

	680 г
Используйте настройку	11 "Быстрая выпечка"
Быстродействующие дрожжи	3 ч. л.
Хлебопекарная мука из твёрдых сортов пшеницы	3 чашки
Подсолнечное масло	2 ст. л.
Сахар	4 ч. л.
Соль	1 ч. л.
Обезжиренное сухое молоко	2 ст. л.
Вода	1½ чашки

РЕЦЕПТЫ ДЛЯ БЫСТРОЙ ВЫПЕЧКИ БОЛЬШИХ ИЗДЕЛИЙ (12)**Большой белый хлеб быстрой выпечки**

	900 г
Используйте настройку	12 "Быстрая выпечка"
Быстродействующие дрожжи	3 ч. л.
Хлебопекарная мука из твёрдых сортов пшеницы	4 чашки
Подсолнечное масло	3 ст. л.
Сахар	5 ч. л.
Соль	1½ ч. л.
Обезжиренное сухое молоко	3 ст. л.
Вода	1½ чашки

РЕЦЕПТЫ ТЕСТА ДЛЯ ПИЦЦЫ (14)**Основание для пиццы***

Используйте настройку	14 "Тесто для пиццы"
Быстродействующие дрожжи	2 ч. л.
Хлебопекарная мука из твёрдых сортов пшеницы	3 чашка
Растительное масло	3 ст. л.
Соль	½ ч. л.
Сахар	2 ст. л.
Вода	1 чашка

Способ приготовления

- 1 Прогрейте духовку.
- 2 Придайте форму круглой лепёшки. Положите на смазанный маслом противень. Слегка смажьте растительным маслом.
- 3 Накройте на 15 минут, чтобы тесто подошло.
- 4 По желанию добавьте украшение.
- 5 Выпекайте при температуре около 200°C (отметка 6 газовой плиты) до золотисто-коричневого цвета.

Ароматизированное тесто для пиццы*

Используйте настройку	14 "Тесто для пиццы"
Быстродействующие дрожжи	2 ч. л.
Хлебопекарная мука из твёрдых сортов пшеницы	3 чашка
Растительное масло	3 ст. л.
Смесь специй	2 ч. л.
Чеснок раздавленный	1 ч. л.
Соль	½ ч. л.
Сахар	2 ст. л.
Вода	1 чашка

Способ приготовления

- 1 Прогрейте духовку.
- 2 Придайте форму круглой лепёшки. Положите на смазанный маслом противень. Слегка смажьте растительным маслом.
- 3 Накройте на 15 минут, чтобы тесто подошло.
- 4 По желанию добавьте украшение.
- 5 Выпекайте при температуре около 200°C (отметка 6 газовой плиты) до золотисто-коричневого цвета.

Макаронные изделия*

Используйте настройку	14 "Тесто для пиццы"
Вода (больше при необходимости)	2 ст. л.
Растительное масло	2 ч. л.
Соль	1½ ч. л.
Яйца (взбитые)	2
Простая мука	2 чашки

Способ приготовления

- 1 Поместите все ингредиенты в форму.
- 2 Установите настройку "тесто для пиццы" и лопаткой помогите ингредиентам смешаться, при необходимости добавьте воды, чтобы связать тесто.
- 3 Как только тесто принимает форму гладкого шара, оно готово.
- 4 После завершения цикла раскатайте тесто и нарежьте по размеру с помощью специальной машины и ручную.
- 5 Кипятите в воде 7-10 минут.

РЕЦЕПТЫ ДЛЯ ХЛЕБА БЫСТРОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ (15)**Хлеб с бананами и орехами***

Группа ингредиентов 1	
Сливочное масло (растопленное)	2 ст. л.
Молоко	1 ст. л.
Растёртый банан	1 чашка
Яйцо (взбитое)	1
Грецкий орех (дроблёный)	½ чашки
Лимонная цедра	1 ч. л.
Группа ингредиентов 2	
Простая мука	1½ чашки
Сода	½ ч. л.
Пекарский порошок	¼ ч. л.
Сахар	½ чашки
Соль	¼ ч. л.
Используйте настройку	15 Экспресс

Способ приготовления

- 1 Смешайте ингредиенты группы 1 в отдельной чаше.
- 2 Смешайте ингредиенты группы 2 во второй чаше.
- 3 Залейте смесь в хлебопекарную форму.

РЕЦЕПТЫ КЕКСОВ (18)

Важно

Кексы, выпекаемые в этой машине, не будут подниматься и заполнять форму полностью, их высота будет около 55 мм. Стандартный кекс - это сдобный кекс, влажный и с плотной текстурой. Изменения в рецепт можно вносить в соответствии с личными предпочтениями - меньше масла и сахара, чтобы уменьшить калорийность, меньше воды и/или яиц для уменьшения влажности.

Вариации

Вишни - чашки половинок вишен (тщательно промытых для удаления излишков сиропа), оставьте их на впитывающей бумаге для подсыхания; или фруктовая смесь - чашки или шоколадная крошка - ¼ чашки.

Добавьте эти компоненты в хлебопекарную форму в последнюю очередь, поверх других ингредиентов.

Сдобный кекс

Группа ингредиентов 1

Сливочное масло (растопленное)	¾ чашки
Ванильная эссенция	¼ ч. л.
Яйца (взбитые)	3 среднего размера
Лимонный сок	2 ч. л.

Группа ингредиентов 2

Простая мука	1 5/8 чашки
Пекарский порошок	2 ч. л.
Сахарный песок	1 чашки
Используйте настройку	16 "Кекс"

Способ приготовления

- 1 Смешайте ингредиенты группы 1 в отдельной чаше.
- 2 Просейте все ингредиенты группы 2 во вторую чашу.
- 3 Смешайте ингредиенты группы 1 и 2 до однородного состояния.
- 4 Залейте смесь в хлебопекарную форму.

Готовая смесь для кекса*

Эту программу можно также использовать для выпечки кекса из пакета готовой смеси. Просто следуйте инструкциям на упаковке.

РЕЦЕПТЫ ДЕСЕРТОВ (19)

Запеканка из овсяных хлопьев и яблок*

Нарезанные яблоки для термообработки среднего размера (очищенные и без сердцевин)	6
Лимонный сок	1 ч. л.
Коричневый сахар	½ чашки
Мука общего назначения	½ чашки
Овсяные хлопья быстрого приготовления	1/3 чашки
Сливочное масло или маргарин, размягченный	6 ст. л.
Используйте настройку	17 "Десерты"

Служба поддержки

В случае возникновения проблем с данным прибором звоните нам.

В большинстве случаев мы сможем помочь вам больше, чем продавец в магазине, в котором вы купили данный прибор. Держите под рукой следующую информацию, которая позволит нашему персоналу быстро разобраться с вашим вопросом:

- Наименование изделия.
- Номер модели, указанный на нижней стороне прибора.
- Серийный номер, указанный на нижней стороне прибора.

Веб-сайт

Через наш сайт в Интернете вы можете не только связаться с нами, но и просмотреть и приобрести необходимые приборы, запасные части и принадлежности из обширного ассортимента продукции Morphy Richards.

www.morphyrichards.com

ПРЕДОСТАВЛЯЕМАЯ ДВУХЛЕТНЯЯ ГАРАНТИЯ

Очень важно сохранять товарный чек, который является подтверждением покупки. Советуем прикрепить стэплером товарный чек к задней обложке данного руководства (к гарантийному талону).

Все изделия MorphyRichards перед отправкой с завода проходят индивидуальную проверку.

Гарантийный срок начинается со дня покупки и действует в течение 24 месяцев (2 года).

Подтверждением права на гарантийное обслуживание является предоставление покупателем чека на покупку и гарантийного талона, заполненного и подписанного продавцом. Серийный номер прибора должен соответствовать номеру, указанному в гарантийном талоне.

В течение гарантийного срока осуществляется гарантийная замена (если неисправность допущена по вине завода-изготовителя).

Если по каким-либо причинам в течение двухлетнего гарантийного периода данное изделие было заменено новым, гарантия на новое изделие будет исчисляться с момента первоначальной покупки прибора. В связи с этим, очень важно сохранять квитанцию или счет-фактуру, подтверждающие дату первоначальной покупки.

Двухлетняя гарантия распространяется только на те изделия, которые эксплуатируются в соответствии с указаниями производителя. Например, изделия должны очищаться от накипи, фильтры должны поддерживаться в чистом состоянии.

Компания MorphyRichards вправе отказать в гарантийной замене в следующих случаях:

- 1 Поломка была вызвана или связана с использованием прибора не по назначению, неправильным применением, неаккуратным использованием или использованием с несоблюдением рекомендаций производителя, поломка явилась следствием перепадов напряжения в электросети или нарушений правил транспортировки.
- 2 Изделие использовалось под напряжением, отличающимся от указанного на изделии. Предпринимались попытки ремонта изделия лицами, которые не являются нашим обслуживающим персоналом (или персоналом официального дилера).
- 3 Прибор использовался на условиях аренды или применялся для бытовых целей.
- 4 Отсутствуют основания для проведения какого-либо гарантийного ремонта компанией MorphyRichards.
- 5 Прибор приобретен подержанным.
- 6 Отсутствуют основания для проведения какого-либо гарантийного ремонта компанией Morphy Richards.
- 7 Гарантия не распространяется на расходные материалы, такие как пакеты, фильтры и стеклянные сосуды.
- 8 Гарантия не распространяется на батарейки и повреждения от утечки электролита.
- 9 Очистка и замена фильтров проводились с нарушением инструкции.

Гарантия не распространяется на расходные материалы, такие как пакеты, фильтры и стеклянные сосуды.

Данная гарантия не предоставляет каких-либо других прав, кроме тех, которые четко изложены выше, при этом изготовитель не принимает каких-либо претензий, связанных с косвенными ущербами и убытками. Данная гарантия предлагается в качестве дополнительной льготы и не ограничивает ваших прав потребителя.

R**Cuprins**

Instrucțiuni de siguranță	9
Condiții de utilizare electrică	9
Grafice de conversie	11
Ghid rapid de montare	84
Caracteristici	85
Despre acest aparat de pâine	85
Paletă pentru frământare	85
Descrieri programe	85
Înainte de prima utilizare	85
Utilizarea comenzilor	85
Pornirea	85
Selectarea programului	86
Selectarea mărimii pâinii	86
Selectarea setării pentru coajă	86
Temporizator de întârziere	86
Coacerea pâinii	86
Opțiunile ciclului de coacere	86
Pâinea este coaptă	86
Păstrare produs cald	86
Lumină internă	86
Buton Pauză	86
Oprire	86
Înterupere alimentare	86
Programe personalizate	86
Setare coajă	87
Felierea și păstrarea pâinii	87
Îngrijire și curățare	87
Depozitarea unității	87
Obținerea rezultatelor de succes	87
Amestecuri de pâine	88
Temperaturile ingredientelor	88
Întrebări frecvente	88
Centru de asistență	92
Garanție	92

Retete

Despre rețete	89
Metodă generală	89
Pâini simple - 1	89
Pâine albă simplă	89
Pâini din grâu integral - 2	89
Pâine din grâu integral	89
Dulce - 3	89
Pâine cu fructe amestecate	89
Sendviș - 4	89
Pâine pentru sendvișuri	89
Pâine franțuzească - 5	89
Pâine franțuzească	89
Aluat - 6	89
Chifle albe	89
Gemuri - 7	n/a
Marmeladă	
Amestecuri de pâine - 8	90
Instrucțiuni pentru amestec de pâine	90
Specialități de pâine - 9	90
Pâine de malt	90
Fără gluten - 10	90
Pâine fără gluten cu roșii uscate la soare	90
Coacere rapidă 1 - 11	90
Coacere rapidă mică albă	90
Coacere rapidă 2 - 12	90
Coacere rapidă mare albă	90
Coacere suplimentară - 13	n/a
Numai coacere suplimentară	
Pizza - 14	90
Bază pentru pizza	90
Bază aromată pentru pizza	91
Paste	91
Rapid - 15	91
Pâine cu banane și nuci	91
Personalizat I - 16	n/a
Personalizat II - 17	n/a
Tort - 18	91
Blat de tort Madeira*	91
Desert - 19	91
Betty cu mere și ovăz*	91

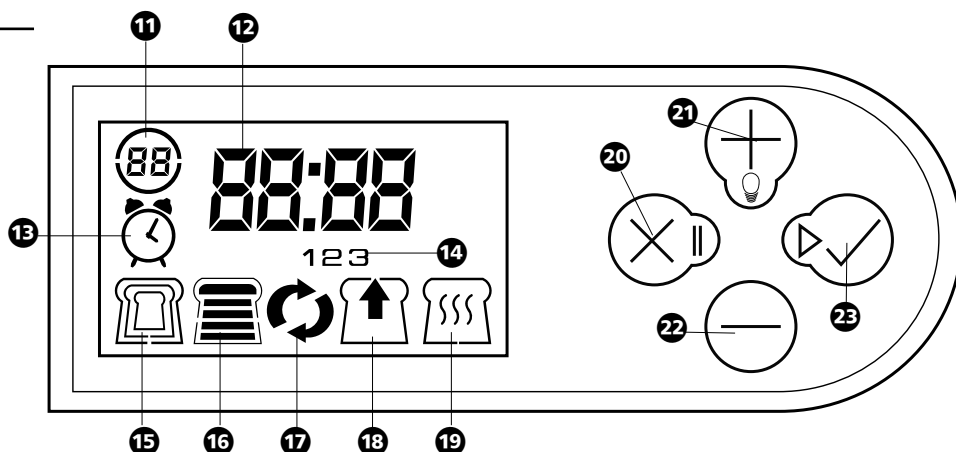
RU

R

GHID RAPID DE MONTARE

Panou de control și ecran LCD

- 11 Număr program
- 12 Durată ciclu
- 15 Dimensiuni pâine
- 16 Setări coajă
- 20 Înapoi/anulare/pauză
- 21 Creștere/iluminare
- 22 Descreștere
- 23 Confirmare/pornire



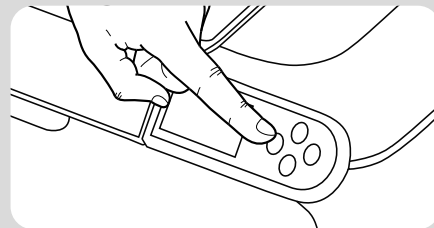
Se afișază numai comenzile relevante. Consultați secțiunea „Caracteristici” pentru lista completă.

Când introduceți aparatul în priză, pe ecran sunt afișate automat detaliile unui program prestabilit. Programul prestabilit este cel pentru coacerea unei pâini simple, albe sau negre, de 900 g, la programul 1, pe setarea 3 pentru coajă medie, și durează 3 ore. Dacă acesta este programul dorit, după ce ați adăugat ingredientele (în ordinea corectă), țineți apăsat butonul „Confirmare/Pornire” 23 timp de aproximativ 3 secunde, iar aparatul de pâine va începe să coacă pâinea. Dacă doriți să selectați alt program, urmați pașii de mai jos.

1

Pentru a selecta programul:

Odată ce aparatul a fost băgat în priză, ecranul va afișa programul prestabilit descris mai sus. Pentru a selecta un program alternativ, apăsați butoanele „Creștere” 21 și „Descreștere” 22 până apare în colțul din stânga sus al ecranului numărul programului dorit 11 – a se vedea „Descrieri program”. Durata ciclului programului selectat va apare automat pe ecran 12.



2

Pentru a selecta mărimea pâinii:

Odată ce ați selectat programul pe care doriți să îl utilizați, apăsați butonul „Confirmare/Pornire” 23. Se va ilumina imaginea „Mărimea pâinii” 15. Aceasta va fi setată automat pentru o pâine de 900 g. Pentru a modifica mărimea pâinii, utilizați butoanele „Creștere” 21 și „Descreștere” 22. Vor apărea numai mărimile disponibile pentru programul selectat.

	pâine de 450 g (programe selectate)
	Pâine de 680 g
	Pâine de 900 g

3

Pentru a selecta setarea pentru coajă:

După ce ați selectat mărimea pâinii, apăsați butonul „Confirmare/Pornire” 23. Se va ilumina opțiunea „Setări coajă” 16. Aceasta va fi setată automat pe opțiunea 3 medie. Pentru a alege o coajă mai coaptă sau mai puțin coaptă, utilizați butoanele „Creștere” 21 și „Descreștere” 22. Pentru a coace pâinea, țineți apăsat butonul „Confirmare/Pornire” 23 timp de aproximativ 3 secunde; va începe procesul de coacere, iar cronometrul 12 va începe numărătoarea inversă până la zero.

Vă rugăm să rețineți că, pe parcursul procesului de coacere, se va forma condens înăuntru distribuitorului de fructe și nuci. Acest lucru este absolut normal și nu afectează calitatea pâinii.

	Foarte deschisă
	Deschisă
	Medie
	Închisă
	Foarte închisă

4

La finalul procesului de coacere

La finalul procesului de coacere, când temporizatorul de pe ecran ajunge la zero, aparatul de pâine va produce un semnal sonor, pentru a indica faptul că procesul de coacere s-a sfârșit. Aparatul de pâine va trece automat pe programul de Păstrare produs cald. Acesta poate fi oprit oricând prin apăsarea butonului Înapoi/anulare/pauză 20

Caracteristici

- 1 Orificii de aerisire
- 2 Fereastră de vizualizare
- 3 Mâner pentru capac
- 4 Capac
- 5 Ecran LCD (a se vedea diagrama)
- 6 Comenzi (a se vedea diagrama)
- 7 Distribuitor de fructe și nuci

Tavă de copt

- 8 Tavă de copt
- 9 Paletă pentru frământare
- 10 Ax rotativ

Panou de control

- 11 Număr program
- 12 Durată ciclu
- 13 Temporizator/indicator întârziere
- 14 Creștere / număr ciclu de frământare
- 15 Dimensiuni pâine
- 16 Setări coajă
- 17 Simbol pentru frământare
- 18 Simbol pentru creștere
- 19 Simbol pentru coacere
- 20 Înapoi/anulare/pauză
- 21 Creștere/iluminare
- 22 Descrescere
- 23 Confirmare/pornire

Despre acest aparat de pâine

- Are 3 setări pentru a face o pâine mică de 450 g, medie de 680 g, sau mare de 900 g. N.B Gramajele sunt aproximative și depind de rețetă.

Paletă pentru frământare




- Curățați paleta după fiecare utilizare; înainte de fiecare utilizare, asigurați-vă că aceasta se învârtă fără probleme pe ax; înainte de a o pune la loc în tavă, puteți adăuga puțin ulei de floarea soarelui la punctul de îmbinare. Va fi astfel gata pentru următoarea utilizare.

Descrieri Număr program

- 1 **Simplă albă și brună (2:51 - 3:00)** Pentru pâine albă și neagră. Și pentru pâini aromate cu ierburi și stafide adăugate.
- 2 **Grâu integral (3:32 - 3:40)**
Pentru coacerea pâinilor cu un conținut semnificativ de grâu integral. Această setare are o durată mai lungă de încălzire, pentru a permite boabelor să absoarbă apa și să crească. Nu este recomandată utilizarea temporizatorului de întârziere, întrucât acest lucru poate avea rezultate nesatisfăcătoare.
- 3 **Dulce (2:35 - 2:45)**
Pentru coacerea pâinilor dulci, care produce o coajă mai crocantă decât pe setarea de bază. Coaja mai crocantă se datorează caramelizării zahărului.
- 4 **Sendviș (2:55 - 3:00)**
Aceasta este pentru coacerea pâinilor cu textură ușoară, dar cu o coajă mai moale și mai groasă.
- 5 **Franțuzească (3:30 - 3:50)**
Pentru coacerea pâinii ușoare precum pâinea franțuzească, care are o coajă mai crocantă și textură ușoară.
- 6 **Aluat (1:30)**
Această setare doar frământă aluatul și nu va coace pâinea. Scoateți aluatul și modelați-l pentru a face chifle, pizza etc. Se poate prepara orice tip de aluat cu această setare. Nu depășiți cantitatea de 1 kg de ingrediente combinate.
- 7 **Gem (1:20)**
Folosiți această setare pentru a face gem și marmeladă din fructe proaspete. Nu creșteți cantitatea și nu lăsați ingredientele să dea în fier peste marginile tăvii, în compartimentul pentru coacere. Opriti imediat aparatul, dacă se întâmplă acest lucru. Scoateți cu grijă tava, lăsați-o să se răcească și curățați-o bine.
- 8 **Amestecuri de pâine (2:30)**
Pentru prepararea unei pâini de aproximativ 680 g, folosind un pachet de amestec de pâine cumpărat de la magazin. Aceste amestecuri sunt, de obicei, de două feluri: „Doar adăugați apă” și „Doar adăugați făină și apă”.
- 9 **Specialitate (2:50)**
Pâinea coaptă pe această setare este de obicei mai mică, având o textură mai umedă și mai densă. Aceste pâini nu se fac cu făină pentru pâine.
- 10 **Fără gluten (2:35)**
Pâinile fără gluten sunt pâini dospite cu drojdie din care s-a scos glutenul (o proteină din grâu/ovăz/orz/secară). Persoanele care nu pot tolera glutenul în alimentele consumate (cunoscuți sub numele de celiaci), pot obține amestec de pâine fără gluten pe baza unei prescripții medicale. Se găsește în majoritatea farmaciilor și magazinelor naturiste, dar poate fi foarte scump.

- 11 **Coacere rapidă I (1:10)**
Pentru prepararea unei pâini albe de 680 g într-un interval de timp redus. Pâinile coapte pe această setare pot fi mai scurte și cu o textură mai umedă.
- 12 **Coacere rapidă II (1:15)**
Pentru prepararea unei pâini albe de 900 g într-un interval de timp redus. Pâinile coapte pe această setare pot fi mai scurte și cu o textură mai umedă.
- 13 **Coacere suplimentară (1:00)**
Această setare este numai pentru coacere și se poate utiliza pentru a crește durata de coacere pentru anumite setări. Aceasta este foarte utilă pentru a ajuta la „așezarea” gemurilor și marmeladelor. Durata prestabilită la pornire este de minim 1 oră (1:00) și scade în intervale de 10 minute. Va trebui să îl dezactivați manual, apăsând butonul de oprire, atunci când procesul de Coacere suplimentară se va fi terminat. Se recomandă verificarea stării pâinii sau a gemului după 10 minute și la intervale de 10 minute. Apăsarea opțiunii + crește durata în intervale de 10 minute. Dacă apare pe ecran mesajul H:HH atunci când selectați Coacere suplimentară imediat după un alt program, ridicăți capacul, scoateți tava și lăsați aparatul să se răcească timp de 10 minute. După ce s-a răcit, așezați tava și conținutul acesteia la loc, setați programul și apăsați pe start.
- 14 **Aluat pizza (0:50)**
Această setare poate fi utilizată pentru a face aluat de pizza simplu sau cu arome, precum și aluat proaspăt de paste. Odată ce programul este complet, aluatul poate fi scos din aparat și modelat în baze pentru pizza de copt în cuptor sau tăiat sub formă de paste de fier.
- 15 **Rapid (1:40)**
Pentru pâine albă necesară într-un timp mai scurt. Pâinea coaptă pe această setare este de obicei mai mică, având o textură densă.
- 16 **Personalizat I**
Această setare vă permite să modificați durata de frământare, creștere și coacere a pâinii, pentru a vă permite să vă creați pâinea perfectă pentru dumneavoastră. Funcția Personalizat este destinată utilizatorilor cu experiență, care înțeleg felul în care aceste procese afectează pâinea, dar și celor fără multă experiență, care doresc să experimenteze pentru a crea o pâine cu adevărat unică.
Aparatul de pâine va memora automat setările modificate, astfel încât nu sunteți nevoiți să le țineți minte dumneavoastră. Odată ce veți fi folosit oricare din programele Personalizat, când le veți selecta din nou, vor fi afișate setările precedente. Acestea se pot modifica sau folosi din nou.
- 17 **Personalizat II**
A se vedea Personalizat I pentru detalii.
- 18 **Tort (1:10)**
Acest aparat de pâine poate fi folosit și pentru a coace o varietate de torturi. Procesul este la fel de simplu ca cel de coacere a pâinii; pur și simplu urmați rețetele incluse. Alternativ, puteți utiliza aparatul și pentru a face torturi din amestecuri de tort la care trebuie doar să adăugați apă. În acest caz, trebuie să vă asigurați că amestecul este combinat cu apă înainte de a-l pune în aparat.
- 19 **Desert (2:50)**
Această setare vă permite să faceți alte deserturi, precum și torturi, în aparatul dumneavoastră de pâine. Procesul este din nou simplu și direct; urmați pur și simplu rețetele incluse.

Înainte de prima utilizare

- 1 Prima dată folosiți ulei, unt sau margarină pentru a unge tava de copt și coaceți gol timp de aproximativ 10 minute (selectați programul Coacere suplimentară).
 - 2 Curățați din nou.
 - 3 Poziționați paleta pentru frământare  pe ax  în tava pentru copt .
- NOTĂ: Este nevoie ca anumite piese ale aparatului să fie unse puțin în timpul procesului de fabricare. Acest lucru poate face unitatea să emită niște vapori când este folosită pentru prima dată, ceea ce este normal.

Utilizarea aparatului dumneavoastră de pâine

- 1 **Scoateți tava**
Ridicați capacul și îndepărtați tava ridicând mânerul, întorcându-l contra acelor de ceasornic, și scoateți-l afară. Așezați-o pe suprafața de lucru. Este important ca ingredientele să fie puse în tavă înainte ca aceasta să fie plasată la loc în aparat, pentru a evita aprinderea oricărui ingredient scurs de către elementele de încălzire.
- 2 **Atașați paleta**
Dacă nu ați făcut-o deja, atașați paleta pentru frământare la ax prin apăsarea acesteia.
- 3 **Măsurați ingredientele**
Măsurați ingredientele necesare și adăugați-le pe toate în tavă în ordinea dată. (A se vedea secțiunea de mai jos, numită „Măsurarea ingredientelor”). Aveți grijă ca drojdia să nu intre în contact cu apa sau orice alte lichide atunci când o puneți în tavă, deoarece va începe să se activeze imediat.
Asigurați-vă că folosiți apă caldă, la 21-28°C.
- 4 **Puneți tava la loc**
Așezați tava la loc în aparatul de pâine, întorcând-o în sensul acelor de ceasornic pentru a o fixa la loc. Închideți capacul.
- 5 **Băgați-l în priză**
Conectați aparatul la sursa de curent. Aparatul de pâine va fi setat în mod automat la programul 1, pâine de 680 g și coajă medie.

Selectarea programului

Pentru a selecta un program diferit, apăsați butoanele „Creștere” **21** și „Descrescere” **22** până apare în colțul din stânga sus al ecranului numărul programului dorit **11** – „Descrieri program”.

Durata ciclului programului selectat va apare automat pe ecran **12**.


Durata este afișată în ore și minute și începe să scadă până la zero odată cu începerea programului.

Odată ce ați selectat programul dorit, apăsați butonul „Confirmare/Pornire” **23**. Se va ilumina opțiunea „Mărimea pâinii” **15**.

Selectarea mărimii pâinii

Pentru a selecta mărimea pâinii, utilizați butoanele „Creștere” **21** și „Descrescere” **22**.

Opțiunile pentru mărimea pâinii sunt:

 Pâine de 450 g (anumite programe)

 Pâine de 680 g

 Pâine de 900 g

Vă rugăm să rețineți că nu toate mărimile sunt posibile pentru toate programele.

Odată ce ați selectat mărimea pâinii, apăsați butonul „Confirmare/Pornire” **23**. Se va ilumina opțiunea „Setări coajă” **16**.

Selectarea setării pentru coajă

Pentru a selecta setarea pentru coajă, utilizați butoanele „Creștere” **21** și „Descrescere” **22**.

 Foarte deschisă

 Deschisă

 Medie

 Închisă

 Foarte închisă

Odată ce ați selectat setarea pentru coajă, apăsați butonul „Confirmare/Pornire” **23**. Se va ilumina opțiunea „Indicator de întârziere” **13**.

Utilizarea temporizatorului de întârziere

Odată ce ați selectat programul, mărimea pâinii și setarea pentru coajă, puteți fie să coaceți pâinea imediat, fie să amânați timpul de coacere, astfel încât pâinea să fie gata în maxim 12 ore. Vedeți secțiunea 11 - secțiunea „Coacerea pâinii” pentru a coace pâinea imediat.

NOTĂ: Temporizatorul nu se poate utiliza la programele pentru Coacere rapidă, aluat și gemuri.

NOTĂ: Nu utilizați această funcție la rețete care necesită ingrediente perisabile precum ouă, lapte proaspăt, smântână sau brânză.

Pentru a amâna coacerea, utilizați butoanele „Creștere” **21** și „Descrescere” **22** în timp ce opțiunea „Indicator de întârziere” **13** este aprinsă.

O singură apăsare a butonului „Creștere” **21** va adăuga 10 minute duratei. Țineți butonul apăsat pentru a parcurge mai repede duratele. Pentru a descresce durata, utilizați butonul „Descrescere” **22**.

Durata totală afișată pe ecran va include durata de coacere și întârzierea. De exemplu, dacă durata de coacere a unei pâini este de 3 ore și ați amânat începerea coacerii cu 5 ore, pe ecran durata va descresce de la 8 ore, afișând simbolul **13**. Când va începe coacerea, simbolul **13** va dispărea, întrucât întârzierea a luat sfârșit.

Umplerea distribuitorului de fructe și nuci


- Dacă ați selectat o rețetă care utilizează distribuitorul de fructe și nuci, ar trebui să îl umpleți acum. Distribuitorul ar trebui să fie umplut cu o cană de ingrediente uscate, folosind cana de măsurare inclusă. Vă rugăm să vă asigurați că nu umpleți prea mult distribuitorul, întrucât acest lucru ar putea împiedica funcționarea acestuia.
- Dacă umpleți distribuitorul cu fructe, asigurați-vă că acestea sunt separate înainte de a le adăuga. Nerespectarea acestui pas ar putea împiedica funcționarea distribuitorului sau distribuirea neuniformă a fructelor în amestecul de pâine. În mod ideal, fructele ar trebui date prin făină înainte de a fi adăugate în distribuitor, pentru ca acestea să nu se prindă unele de altele.

Coacerea pâinii


Pentru a porni procesul de coacere, țineți degetul pe butonul „Confirmare/Pornire” **23** timp de aproximativ 3 secunde. Aparatul de pâine va începe să emită un semnal sonor, iar ecranul se va opri din licărire.


Opțiunile ciclului de coacere


Pe durata procesului de coacere, aparatul de pâine indică dacă ingredientele sunt frământate, cresc sau se coc.


1  Simbol pentru prima frământare

2  Simbol pentru a doua frământare

1  Simbol pentru prima creștere

2  Simbol pentru a doua creștere

3  Simbol pentru a treia creștere

 Simbol pentru coacere

Pâinea este coaptă

Aparatul de pâine va scoate de 3 ori un sunet pentru a indica faptul că procesul de coacere s-a terminat. De asemenea, ceasul va indica 00.00, întrucât a ajuns descrescător până la finalul programului, iar aparatul de pâine păstrează pâinea caldă în mod automat.

Păstrare produs cald

Ceasul arată în minute cât timp a fost pâinea păstrată caldă. Acesta poate atinge maxim 60 de minute. Pentru a opri opțiunea de păstrare a produsului cald, apăsați butonul cu „cruciuță roșie”.

Lumină internă

- Simbolul pentru lumină se află pe același buton ca „+” **21**
- Puteți apăsa acest buton pe durata oricărei părți a procesului de coacere și va rămâne pornit timp de 20 de secunde.

Buton Pauză

Dacă doriți să modificați puțin ingredientele pe parcursul procesului de coacere, puteți pune pe pauză ciclul de coacere până la „Frământare 2”. Pentru a face asta, apăsați butonul „Înapoi/Anulare/Pauză” **20**. Procesul de coacere poate fi reluat apoi apăsând butonul „Confirmare/Pornire” **23**. Vă rugăm să rețineți că procesul va continua în mod automat după aproximativ 5 minute, dacă funcția de pauză nu este anulată manual.

Oprire

Funcția „oprire” este pe butonul „Înapoi/Anulare/Pauză” **20** și ar trebui apăsat timp de 3 secunde pentru a opri ciclul de coacere în orice moment.

Întrerupere alimentare

După o scurtă pană de curent:

- Dacă programul nu a ajuns încă la creșterea 1 și pana de curent a durat doar câteva secunde, programul va fi reluat automat când se va restabili alimentarea cu electricitate. Dacă pana de curent este mai îndelungată, procesul se poate reporni apăsând butonul „Confirmare/Pornire” **23**.
- Dacă programul a depășit acest punct, procesul trebuie pornit din nou de la început. Ingredientele vor trebui aruncate și va fi nevoie să începeți din nou cu ingrediente proaspete.

Programe Personalizate

Există 2 programe personalizate (nr. 18 și nr. 19) care vă permit să adaptați un program de coacere existent conform propriilor cerințe. De exemplu, ați putea să doriți să folosiți programul pentru făină integrală (nr. 2), însă preferați o textură mai densă. Puteți obține acest lucru utilizând programele Personalizate. Aveți posibilitatea de a schimba duratele fiecărei etape a procesului de la zero minute la 2 ore, în funcție de etapă. Luați aminte, dacă se selectează zero minute, acea etapă a ciclului nu va face parte din programul de coacere.

Frământare 1 

Dacă navigați până la programul 18 sau 19, simbolul „frământare 1” va licări automat pe ecran, afișând 10 minute la ceas. Durata ciclului de frământare 1 poate fi crescută sau redusă între 6 - 14 minute apăsând „+” sau „-” **21**, **22**. Confirmați durata primului ciclu de frământare apăsând butonul cu bifă verde **23** iar simbolul Creștere 1 va începe să licărească.

Creștere 1 

Apar 20 de minute pe ceas ca durată prestabilită pentru această etapă a procesului.

Durata ciclului de creștere 1 poate fi crescută sau redusă între 20 - 60 de minute apăsând „+” sau „-” **21**, **22**. Confirmați durata dorită apăsând butonul cu bifă verde, iar simbolul Frământare 2 va licări pe ecran.

Frământare 2 

Apar 15 minute pe ceas ca durată prestabilită pentru această etapă a procesului. Durata celui de-al doilea ciclu de frământare poate fi crescută sau redusă între 5 - 20 de minute apăsând „+” sau „-” **21**, **22**. Confirmați durata celui de-al doilea ciclu de frământare apăsând butonul cu bifă verde, iar simbolul Creștere 2 va licări pe ecran.

Creștere 2

Apar 25 de minute pe ceas ca durată prestabilită pentru această etapă a procesului.

Durata celui de-al doilea ciclu de creștere poate fi crescută sau redusă între 5 – 120 de minute apăsând „+” sau „-” **21**, **22**. Confirmați durata dorită apăsând butonul cu bifă verde, iar simbolul Creștere 3 va licări pe ecran.

Creștere 3

Apar 45 de minute pe ceas ca durată prestabilită pentru această etapă a procesului. Durata celui de-al treilea ciclu de creștere poate fi crescută sau redusă între 2 – 120 de minute apăsând „+” sau „-” **21**, **22**. Confirmați durata dorită apăsând butonul cu bifă verde, iar simbolul Coacere va licări pe ecran.

Coacere

Apar 35 de minute pe ceas ca durată prestabilită pentru această etapă a procesului.

Durata ciclului de coacere poate fi crescută sau redusă între 0 – 1 oră și 20 de minute apăsând „+” sau „-” **21**, **22**. Confirmați durata dorită apăsând butonul cu bifă verde, iar simbolul Control coajă va licări pe ecran.

Setare coajă

La această etapă, ceasul dispare de pe ecran.



Foarte deschisă



Deschisă



Medie



Închisă



Foarte închisă

Există 5 setări diferite pentru coajă dintre care puteți alege.

Navigați pentru a selecta culoarea cojii dorite și apăsați butonul cu bifă verde pentru a confirma, iar pe ecran va apărea durata totală programată pentru gătire. Puteți fie să dați drumul la programul de coacere imediat, apăsând butonul cu bifă verde timp de 3 secunde **23** fie să utilizați funcția de amânare.

Felierea și păstrarea pâinii

Pentru cele mai bune rezultate, așezați pâinea pe un grătar și lăsați-o să se răcească timp de 15 - 30 de minute, înainte de a o felia.

Folosiți un cuțit electric sau unul ascuțit cu lamă zimțată pentru a obține felii egale.

Păstrați pâinea nefolosită învelită strâns într-o pungă de plastic, la temperatura camerei, până la trei zile. Dacă vremea este caldă și umedă, păstrați-o în frigider peste noapte.

Pentru o păstrare mai îndelungată (până la o lună), puneți pâinea într-un recipient închis bine, în congelator.

Dacă păstrați pâinea în frigider, lăsați-o afară pentru a o aduce la temperatura camerei înainte de a o servi.

Deoarece pâinea de casă nu conține conservanți, are tendința să se usuce și să devină răncedă mai repede ca pâinea din comerț.

Întreținere și curățare

- Precauții: Scoateți unitatea din priză înainte de curățare, pentru a preveni producerea șocurilor electrice.**
- Așteptați ca aparatul să se răcească.
 - IMPORTANT:** Nu introduceți în apă și nu stropiți cu niciun fel de lichid unitatea ori capacul, întrucât aceasta ar putea cauza deteriorări și/sau șocuri electrice.
- Exterior: Ștergeți capacul și suprafețele exterioare ale unității cu o cârpă umedă sau un burete puțin umezit.
- Interior: Utilizați o cârpă umedă sau un burete pentru a șterge interiorul aparatului.
- Tava de copt: Curățați tava de copt cu apă caldă; nu este necesar detergentul. Nu zgâriați suprafața antiaderentă. Uscăți-o bine înainte de a o pune la loc în compartimentul pentru coacere.
- Distribuitorul de fructe și nuci: Distribuitorul se scoate ridicând prima dată partea din dreapta. Odată ce aceasta a fost ridicată, se poate scoate tot distribuitorul. Acesta ar trebui curățat folosind apă caldă și detergent și o cârpă sau un burete umede, după care ar trebui limpezit bine și lăsat să se usuce în mod natural. Când puneți distribuitorul la loc, asigurați-vă prima dată că partea din stânga este plasată corect. Partea din dreapta poate apoi fi împinsă înapoi în poziția corectă.
 - Nu spălați tava de copt, cana de măsurare, lingura sau paletele pentru frământare în mașina de spălat vase.
 - Nu lăsați tava de copt în apă timp îndelungat, deoarece aceasta ar putea afecta funcționarea axului de transmisie.
 - Dacă paleta rămâne blocată în tava de pâine, turnați apă caldă peste ea și lăsați-o la înmuiat timp de 30 de minute. Acest lucru vă va permite să scoateți paleta mai ușor.
 - Asigurați-vă că aparatul este complet răcit înainte de a-l depozita.

Nu folosiți bureți de sârmă la curățare.

Aveți grijă deosebită la stratul antiaderent. Încercați să nu deteriorați stratul. Nu utilizați ustensile de metal, cum ar fi spatule, cuțite sau furculițe. Stratul ar putea să își schimbe culoarea după o utilizare îndelungată; acest lucru se datorează umezelii și aburului și nu afectează randamentul unității sau calitatea pâinii obținute.

Asigurați-vă că paleta de frământare în care se introduce axul este curățată bine după utilizare. După curățare, adăugați un strop de ulei pentru gătit în gaură înainte de a pune paleta la loc pe ax. Acest lucru va preveni blocarea acesteia.

- Protejați toate orificiile de aerisire și deschizăturile împotriva prafului.

Depozitarea unității

Asigurați-vă că ați uscat toate piesele înaintea depozitării, inclusiv că ați șters orice urmă de umezeală de pe fereastra de vizualizare. Închideți capacul și nu puneți nimic deasupra acestuia.

Obținerea rezultatelor de succes

- Puneți toate ingredientele în tava de copt astfel încât drojdia să nu vină în contact cu niciun lichid.
- Dacă folosiți aparatul pe setarea Aluat (programul 6), după terminarea ciclului, scoateți aluatul din aparat, acoperiți-l cu un strat subțire de ulei de floarea soarelui și acoperiți-l cu hârtie de copt și un prosop de bucătărie uscat. Aluatul ar trebui apoi lăsat într-o zonă caldă fără curenți de aer, timp de aproximativ 30 de minute sau până ajunge la o dimensiune aproape dublă.
- Umiditatea poate ridica probleme, așa că umiditatea și altitudinile înalte necesită modificări. Pentru umiditate ridicată, adăugați o lingură de făină în plus dacă nu are consistența potrivită. Pentru altitudinile ridicate, diminuează cantitatea de drojdie cu aproximativ ¼ linguriță, și reduceți puțin cantitatea de zahăr și/sau apă sau lapte.
- Setarea ALUAT este ideală pentru amestecarea, frământarea și dospirea (lăsarea aluatului la crescut) aluaturilor mai bogate, precum cele pentru croissant. Utilizați aparatul pentru pâine pentru a pregăti acest aluat, astfel încât tot ce trebuie să faceți este să îi dați formă și să îl coaceți conform rețetei dumneavoastră.
- Atunci când rețeta necesită o „suprafață dată cu puțină făină”, folosiți aproximativ 1 sau 2 linguri de făină pe suprafață. Este recomandat să vă dați cu puțină făină pe degete sau sucitor pentru manevrarea mai ușoară a aluatului.
- Când lăsați aluatul la „stat” sau „crescut” conform rețetei, puneți-l într-o zonă caldă, fără curenți de aer. Dacă aluatul nu își dublează mărimea, ar putea să nu rezulte într-un produs fraged.
- Dacă aluatul pe care îl întindeți se strânge la loc, lăsați-l să mai stea acoperit încă câteva minute, înainte de a-l întinde din nou.
- Aluatul poate fi învelit în plastic și depozitat în congelator pentru utilizare ulterioară. Lăsați aluatul să ajungă la temperatura camerei înainte de a-l folosi.
- După 5 minute de frământat, ridicați capacul și verificați consistența aluatului. Aluatul ar trebui să aibă forma unei mingi moi și netede. Dacă este prea uscat, adăugați lichid. Dacă este prea umed, adăugați făină (½ până la 1 lingură o dată).

Măsurarea ingredientelor

Secretul și cel mai important pas atunci când folosiți aparatul dumneavoastră de pâine este măsurarea precisă și corectă a ingredientelor. Este foarte important să măsurați fiecare lichid și ingredient uscat în mod corect, altfel rezultatul ar putea fi un produs nesatisfăcător sau inacceptabil. Nu utilizați lingurițe sau linguri normale de bucătărie. Ingredientele trebuie, de asemenea, adăugate în tava de copt în ordinea în care sunt enumerate în rețetă. Lichidele și ingredientele uscate ar trebui măsurate după cum urmează:

Cana de măsurare

Cana este marcată cu diverse scări de „măsurători de volum”. Rețetele din această carte folosesc volumul de „cană”, cu referire la cana „americană” de 8 uncii de lichid (aproximativ 235 ml), care este împărțită convenabil în diviziuni de 1/16.

- Dacă preferați să utilizați greutatea (gr) ca unitate de măsurare, umpleți și cântăriți numărul de căni necesar și faceți următoarea conversie.

ex: 2 căni = xx g
3 căni = xx g

Trebuie să utilizați un cântar de calitate cu acuratețe ridicată; noi preferăm să folosim măsura de „cană” pentru consecvență și acuratețe.

Măsurarea lichidelor

Utilizați cămile incluse **E**. Când citiți cantitățile, cana de măsurare trebuie așezată pe o suprafață orizontală plată și privită la nivelul ochiului (nu dintr-un anumit unghi). Linia nivelului de lichid trebuie să se alinieze cu marcajul măsurătorii.

„Ghicirea la ochi” nu este suficient de bună, întrucât ar putea afecta echilibrul esențial al rețetei.

Măsurarea ingredientelor uscate

Măsurarea ingredientelor uscate (în special făini) trebuie făcută utilizând cămile de măsurare incluse. Cămile de măsurare fac referire la cana americană standard de 8 uncii de lichid - cana britanică are 10 uncii de lichid. Măsurarea trebuie făcută transferând cu grijă ingredientele cu lingura în cana de măsurare și, odată ce aceasta a fost umplută, nivelarea sa cu ajutorul unui cuțit **C**. Tasarea sau baterea câinii va presa ingredientele și veți sfârși prin a avea mai mult decât este necesar. Această cantitate în plus ar putea afecta echilibrul rețetei. Nu cerneți făina, decât dacă se cere.

Când măsurați cantități mici de ingrediente uscate sau lichide (ex. drojdie, zahăr, sare, lapte praf, miere, melasă) **trebuie să utilizați lingura mică pentru măsurare inclusă**. Măsurătorile trebuie să fie la nivel, nu cu vârf, întrucât această mică diferență ar putea afecta echilibrul esențial al rețetei **D**.

Aparatul dumneavoastră de pâine produce cu ușurință produse delicioase de patiserie. Acest aparat nu necesită decât respectarea cu atenție din partea dumneavoastră a instrucțiunilor incluse în rețete. În gătitul obișnuit, în mod normal „un vârf de cuțit de...” și un strop de...” este ok, dar nu și pentru aparatele de pâine. Utilizarea unui aparat de pâine automat necesită măsurarea exactă a fiecărui ingredient pentru a obține cele mai bune rezultate.

- Adăugați întotdeauna ingredientele în ordinea în care sunt enumerate în rețetă.
- Măsurarea precisă a ingredientelor este vitală. Nu folosiți cantități mai mari.**

Amestecuri de pâine

Utilizați setarea „Amestec pâine”. (programul 8)

Respectați informațiile pentru amestecuri de pâine, prezentate pe pachetul de amestec. Există două feluri de amestecuri pentru pâine disponibile la momentul actual.

- 1 Puneți mai întâi în tava de copt premixul pentru pâine, și la final adăugați cantitatea indicată de apă.
 - **IMPORTANT:** Urmați instrucțiunile de pe pachet, întrucât anumite amestecuri conțin mai mult decât cantitatea normală de drojdie, care ar putea crește mai mult decât trebuie în tavă. Folosiți maxim 3 căni de amestec.
 - Aceste amestecuri au o predispoziție mai ridicată de a crește prea mult sau de a se dezumfla la condiții calde și umede. Deoarece aceste amestecuri sunt complete, nu putem face recomandări de personalizare a acestora, ca în cazul propriilor noastre rețete. Coaceți în perioada cea mai răcoasă a zilei, folosind apă cu temperatura cuprinsă între 21-28°C.
- 2 Doar adăugați făină și apă

Aceste amestecuri au ingredientele necesare în piculețe separate.

Rețineți că este nevoie de făină albă de grâu dur pentru pâine. Un pachet din acest amestec va produce o pâine de 700 g, puțin peste 1,5 lb.

Temperaturi ale ingredientelor

Toate ingredientele, inclusiv aparatul și tava și în special lichidele (apă sau lapte), trebuie încălzite la temperatura camerei de 21°C (70°F). Dacă ingredientele sunt prea reci, sub 10°C (50°F), acestea nu vor activa drojdia. Lichidele extrem de calde, de peste 40°C (104°F), ar putea anula calitățile drojdiei.

Grafic de conversie

Lichide, făină și altele

Vă recomandăm să utilizați cana inclusă la toate rețetele, pentru a avea consecvență la diferite mărci și tipuri de făină.

Cana inclusă face referire la unitatea de măsură a unei căni americane de 8 uncii de lichid.

Pentru persoanele care preferă să utilizeze propriile ustensile de măsurare, există măsurători alternative în mililitri (ml) și centimetri cubi (cc) pentru măsurarea lichidelor, precum și în grame (g) pentru măsurarea greutateii făinii, zahărului și fructelor.

Notă: Este necesar un cântar de bucătărie de calitate cu diviziuni și precizie la 2 grame.

Este necesară o cană de măsurare cu diviziuni de 2 ml.

Lingura și lingurița incluse sunt necesare pentru a măsura cantitățile mai mici.

Se poate utiliza un set de linguri englezești standard cu capace pentru radere.

Nu utilizați o lingură sau linguriță de bucătărie, întrucât acestea nu oferă precizie.

ÎNTREBĂRI FRECVENTE

Întrebări generale despre funcționare și operare.

Întrebarea 1

Ce trebuie să fac dacă paleta pentru frământare iese odată cu pâinea?

Scoateți-o cu o pereche de clești din plastic înainte de a felia pâinea. Deoarece paleta se poate deconecta de la tavă, faptul că poate ieși odată cu pâinea nu este considerat ca fiind o defecțiune.

Întrebarea 2

De ce pâinea mea are uneori niște făină pe marginea cojii?

În unele cazuri, amestecul de făină poate rămâne pe colțurile tăvii de copt. Când se întâmplă asta, de obicei se poate mânca sau pur și simplu tăia acea porțiune a cojii cu un cuțit ascuțit.

Întrebarea 3

De ce nu se amestecă aluatul? Aud motorul funcționând.

S-ar putea ca paleta pentru frământare sau tava de copt să nu fie inserate cum trebuie. Asigurați-vă că tava este orientată în direcția corectă și a făcut clic când a fost plasată pe fundul aparatului de pâine.

Întrebarea 4

Cât durează să se facă pâinea?

Duratele pentru fiecare setare au fost enumerate anterior.

Întrebarea 5

De ce nu pot folosi temporizatorul când folosesc lapte proaspăt?

Laptele se va strica dacă este lăsat să stea în aparat pentru prea mult timp. Ingredientele proaspete precum ouăle și laptele nu ar trebui folosite niciodată cu funcția oferită de temporizatorul de întârziere.

Întrebarea 6

De ce trebuie să adaug ingredientele într-o anumită ordine?

Acest lucru permite aparatului de pâine să amestece ingredientele în cel mai eficient mod cu putință. De asemenea, nu permite drojdiei să se amestece cu lichidul înainte de amestecare, ceea ce este esențial atunci când se folosește temporizatorul de întârziere.

Întrebarea 7

De ce face zgomot seara târziu atunci când temporizatorul este setat pentru dimineață?

Aparatul trebuie să înceapă să funcționeze când se încheie durata de amânare și începe programul de coacere, astfel încât pâinea să fie gata. Aceste sunete sunt produse de motor, când se frământă aluatul. Este o operație normală, nu o defecțiune.

Întrebarea 8

Paleta pentru frământare este blocată în tava de pâine. Cum o scot după coacere?

Paleta pentru frământare se poate „bloca” în poziție după coacere. Trecerea acesteia sub un jet de apă caldă ar trebui să o slăbească suficient pentru a o putea scoate. Dacă este încă blocată, lăsați-o să stea în apă în jur de 30 de minute.

Întrebarea 9

Pot spăla tava de copt în mașina de spălat?

Nu. Tava de copt și paleta pentru frământare trebuie spălate manual.

Întrebarea 10

Ce se va întâmpla dacă las pâinea coaptă în tava de copt?

Dacă se află tot în aparatul de copt, acesta menține căldura timp de o oră după terminarea programului pentru a „păstra produsul cald” și a preveni „umezirea” pâinii. Lăsarea pâinii în aparat după terminarea perioadei de păstrare a produsului cald ar putea avea ca urmare umezirea pâinii întrucât surplusul de abur (umezeala) nu se poate evapora. Scoateți-o și lăsați-o să se răcească pe un grătar după coacere pentru a preveni acest lucru.

Întrebarea 11

De ce s-a frământat aluatul numai în parte? De ce un s-a frământat complet?

Aluatul ar putea fi prea greu sau uscat. De asemenea, s-ar putea ca paleta pentru frământare sau tava de copt să nu fie inserate cum trebuie. S-ar putea ca ingredientele să fi fost adăugate în ordinea greșită.

Întrebarea 12

De ce nu a crescut pâinea?

S-ar putea ca drojdia să fie de proastă calitate, să fi depășit data de valabilitate sau poate nu a fost adăugată deloc. De asemenea, dacă amestecul nu a fost complet, s-ar putea ivi probleme la creștere.

Întrebarea 13

Care este durata minimă și maximă de amânare a unui ciclu?

Durata maximă de amânare este de 13 ore, incluzând aici durata totală a ciclului. De exemplu, Setarea 1 (simplă mică) are o durată de ciclu de 3:20. Pornirea acesteia este amânată cu maxim 9:40. Durata minimă de amânare pentru fiecare setare este de 10 minute. Ceasul care măsoară timpul de amânare crește și descrește în intervale de 10 minute.

Întrebarea 14

Cum îmi dau seama când să adaug pâinii stafide, nuci etc.?

Există un semnal sonor pentru a vă anunța că puteți adăuga stafide, nuci etc. în timpul celui de-al doilea ciclu de frământare.

Notă: A se vedea timpul de „Adăugare a nucilor și stafidelor” în graficul „Durate cicluri de coacere”.

În anumite cazuri, ingredientele se pot separa în timpul ciclului inițial de frământare. Toate rețetele indică momentul ideal pentru a adăuga fructe și nuci la aluat.

Întrebarea 15

De ce îmi iese pâinea prea umedă? Ce pot să fac?

Umiditatea poate afecta aluatul. Adăugați o lingură de făină în plus. De asemenea, altitudinea ridicată ar putea avea același efect. Reduceți cantitatea de drojdie cu ¼ linguriță și reduceți puțin cantitatea de zahăr și/sau apă/lapte.

Întrebarea 16

De ce se formează bule de aer la suprafața pâinii?

Acest lucru ar putea fi cauzat de folosirea unei cantități prea mari de drojdie. Reduceți cantitatea de drojdie cu ¼ linguriță.

Întrebarea 17

De ce îmi crește pâinea și apoi se dezumflă sau se lasă?

S-ar putea ca pâinea să fi crescut prea mult. Pentru a reduce rata de creștere, reduceți cantitatea de drojdie și/sau creșteți cantitatea de sare.

Întrebarea 18

Pot face rețetele mele preferate (pâine tradițională cu drojdie) în aparatul de pâine?

Da, însă va trebui să experimentați, pentru a descoperi cantitățile ideale de ingrediente. Familiarizați-vă cu unitatea și faceți câteva pâini înainte să începeți să experimentați. Nu depășiți niciodată cantitatea totală de 5 căni de ingrediente uscate (aceasta include cantitatea totală de făină, ovăz, făină de ovăz, tărâțe). Utilizați rețetele din acest manual pentru a vă ajuta să determinați raportul de ingrediente uscate la lichide și cantitățile de drojdie, zahăr, sare și ulei/unt/margarină pe care să le folosiți.

Vă recomandăm să vă creați propriile rețete de pâine folosind modul de bază, după care să treceți la altele, folosind graficul Durate de ciclu de coacere pe post de ghid.

Întrebarea 19

Este important ca ingredientele să fie la temperatura camerei înainte de a le adăuga în tava de copt?

Da, chiar și atunci când se utilizează temporizatorul de întârziere. (apa trebuie să fie la o temperatură între 21°C și 28°C).

Întrebarea 20

De ce există diferențe de înălțime și greutate între pâini? Pâinile cu grâu integral/făină integrală sunt întotdeauna mai mici. Fac ceva greșit?

Nu, este normal ca pâinile cu grâu integral și cele cu făină integrală să fie mai mici și mai dense decât pâinea simplă sau pâinile franțuzești. Grâul integral și făina integrală sunt mai grele decât făina albă de pâine, așadar nu cresc la fel de mult în timpul procesului de coacere a pâinii. Acest lucru este valabil și în ceea ce privește pâinea care conține fructe, nuci, ovăz și tărâțe.

Întrebarea 21

Pot amesteca dinainte drojdia cu apă?

Nu, drojdia trebuie păstrată uscată și adăugată ultima în tava de copt, deasupra făinii. Acest lucru este important mai ales când se utilizează temporizatorul de întârziere.

Întrebarea 22

De ce există o gaură mare în partea de bază a pâinii?

Această gaură a fost creată de paleta pentru frământare. Uneori această gaură este mai mare decât în mod obișnuit. Acest lucru se datorează faptului că aluatul se afla în lateralul paletelor după cel de-al doilea ciclu de frământare - normal pentru aparatele de pâine. Puteți să poziționați aluatul uniform pe fundul tăvii.

REȚETE

Rețetele din această broșură au fost testate în detaliu pentru a garanta cele mai bune rezultate. Rețetele au fost create de specialiști casnici special pentru acest aparat și ar putea să nu genereze rezultate acceptabile ca alte aparate similare.

- Cântăriți cu atenție ingredientele și adăugați-le în tava de copt în ordinea dată.
 - Toate rețetele următoare folosesc aceeași metodă generală:
- 1 Măsurați și puneți ingredientele în tava de copt.
 - 2 Folosiți apă caldă, cu temperatura între 21-28°C.
 - 3 Inserați tava de copt corect în unitate, închideți capacul.
 - 4 Alegeți setarea corectă pentru pâine.
 - 5 Apăsăți butonul de pornire.
 - 6 Când pâinea este coaptă, scoateți tava din unitate folosind mănuși pentru cuptor.
 - 7 Scoateți pâinea din tava de copt (și paleta pentru frământare, dacă este necesar).
 - 8 Lăsați să se răcească înainte de felere.

Această metodă este modificată de notele, dacă este cazul, de la finalul fiecărei rețete. **Aceste rețete au fost create folosind mărci de făină de top și drojdie cu acțiune rapidă.**

REȚETE PENTRU PÂINE SIMPLĂ (1)**Pâine albă simplă**

	450 g	680 g	900 g
Utilizați setarea	1 Simplă		
Drojdie cu acțiune rapidă	1 linguri	1¼ linguri	1¼ linguri
Făină albă de grâu dur pentru pâine	2 căni	3 căni	4 căni
Sare	1 linguri	1¼ linguri	2 linguri
Zahăr	1¼ linguri	2¼ linguri	3 linguri
Ulei de floarea soarelui	2 linguri	2½ linguri	4 linguri
Lapte praf degresat**	2 linguri	2½ linguri	4 linguri
Apă	¾ cană	1⅞ căni	1½ căni

**Dacă nu aveți lapte degresat, acesta poate fi omis (din rețetă).

REȚETE PENTRU PÂINE CU FĂINĂ INTEGRALĂ (2)**Pâine din grâu integral**

	680 g	900 g
Utilizați setarea	2 Făină integrală	
Tabletă de Vitamina C (zdrobită)	1 x 100 mg	1 x 100 mg
Drojdie cu acțiune rapidă	¾ linguriță	¾ linguriță
Făină integrală de grâu dur pentru pâine	3 căni	4 căni
Sare	1¼ lingurițe	1½ lingurițe
Zahăr brun	2½ linguri	2½ linguri
Ulei de floarea soarelui	2 linguri	3 linguri
Lapte praf degresat**	1½ linguri	3 linguri
Apă	1⅞ căni	1 5/8 căni

**Dacă nu aveți lapte degresat, acesta poate fi omis (din rețetă).

REȚETE PENTRU PÂINE DULCE (3)**Pâine cu fructe amestecate**

	450 g	680 g	900 g
Utilizați setarea	3 Dulce		
Fructe uscate mixte †	¼ cană	½ cană	2/3 cană
Drojdie cu acțiune rapidă	¾ linguriță	1 linguriță	1 linguriță
Nucșoară	½ lingurițe	¾ linguriță	1 linguriță
Făină albă de grâu dur pentru pâine	2 căni	3 căni	4 căni
Sare	1 linguriță	1¼ lingurițe	1½ lingurițe
Zahăr	2 linguri	3 linguri	3 linguri
Ulei de floarea soarelui	2 linguri	2½ linguri	3 linguri
Lapte praf degresat**	2 linguri	2½ linguri	3 linguri
Apă	¾ cană	1⅞ căni	1½ căni

† Puneți în distribuitorul de fructe și nuci sau adăugați când se aude semnalul sonor, dacă modelul dumneavoastră nu este echipat cu distribuitor de fructe și nuci.

REȚETE PENTRU PÂINE PENTRU SENDVIȘURI (4)**Pâine pentru sendvișuri**

	680 g	900 g
Utilizați setarea	4 Sendviș	
Drojdie cu acțiune rapidă	¾ linguriță	1 linguriță
Făină albă de grâu dur pentru pâine	3 căni	4 căni
Zahăr	3 linguri	3½ linguri
Lapte praf degresat**	1½ linguri	2 linguri
Sare	½ linguriță	1 linguriță
Margarină moale sau unt	1½ linguri	2 linguri
Apă	11/16 căni	1½ căni

REȚETE PENTRU PÂINE FRANȚUZEASCĂ (5)**Pâine franceză**

	450 g	680 g	900 g
Utilizați setarea	5 Franțuzească		
Drojdie cu acțiune rapidă	1 linguriță	1 linguriță	1¼ lingurițe
Făină albă de grâu dur pentru pâine	2 căni	3 căni	4 căni
Ulei de floarea soarelui	1 lingură	1 lingură	1½ linguri
Sare	1 linguriță	1 linguriță	1¼ lingurițe
Zahăr	¾ lingură	1 lingură	1¼ linguri
Lapte praf degresat**	1½ linguri	2 linguri	2½ linguri
Apă	¾ cană	1 cană	1¼ căni

**Dacă nu aveți lapte degresat, acesta poate fi omis (din rețetă).

REȚETE PENTRU ALUAT (6)**Chifle albe**

	680 g
Utilizați setarea	6 Aluat
Drojdie cu acțiune rapidă	1½ lingurițe
Făină albă de grâu dur pentru pâine	3¼ căni
Sare	1½ lingurițe
Zahăr	2 linguri
Unt (topit)	2 linguri
Lapte praf degresat**	1 lingură
Apă	1¼ căni

Metodă de preparare

- 1 Frământați aluatul și formați 6 chifle.
- 2 Așezați pe o tavă de copt unsă.
- 3 Ungeți ușor cu unt topit.
- 4 Acoperiți timp de 20-25 de minute.
- 5 Lăsați să crească până își dublează dimensiunile, după care ungeți-le dacă este necesar.
- 6 Coaceți timp de aproximativ 15-20 de minute la 190°C (treapta a 5-a pentru cuptoarele cu gaz, 375°F).

**Dacă nu aveți lapte degresat, acesta poate fi omis (din rețetă).

REȚETE PENTRU GEM (7)**AMESTECURI DE PÂINE (8)**

Respectați informațiile pentru amestecuri de pâine, prezentate pe pachetul de amestec. Unele mărci de amestecuri de pâine recomandă utilizarea setării programului de bază. Programul nostru pentru amestecuri de pâine (8) a fost creat special pentru a obține cele mai bune rezultate din pachetele de amestecuri de pâine.

Există 2 feluri de amestecuri de pâine disponibile la momentul actual.

- Puneți mai întâi în tava de copt premixul pentru pâine, și la final adăugați cantitatea indicată de apă
 - IMPORTANT:** Urmați instrucțiunile de pe pachet, întrucât anumite amestecuri conțin mai mult decât cantitatea normală de drojdie, care ar putea crește mai mult decât trebuie în tavă. Folosiți maxim 3 căni de amestec.
 - Aceste amestecuri au o predispoziție mai ridicată de a crește prea mult sau de a se dezumfla la condiții calde și umede. Deoarece aceste amestecuri sunt complete, nu putem face recomandări de personalizare a acestora, ca în cazul propriilor noastre rețete. Coaceți în perioada cea mai răcoasă a zilei, folosind apă cu temperatura cuprinsă între 21-28°C.
- 2 Doar adăugați făină și apă
Aceste amestecuri au ingredientele necesare în piculețe separate.
Rețineți că este nevoie de făină albă de grâu dur pentru pâine. Un pachet din acest amestec va produce o pâine de 700 g (1,5 lb.)

REȚETE PENTRU SPECIALITĂȚI DE PÂINE (9)**Pâine de malț**

	680 g	900 g
Utilizați setarea	9 Specialitate	
Stafide*	½ cană	¾ cană
Drojdie cu acțiune rapidă	1 linguriță	1¼ lingurițe
Făină simplă	3 căni	4 căni
Extract de malț	2 linguri	3 linguri
Melasă neagră	1½ linguri	2½ linguri
Ulei de floarea soarelui	2 linguri	3 linguri
Sare	1 linguriță	1 linguriță
Apă	1 cană	1¼ căni

*Puneți în distribuitorul de fructe și nuci sau adăugați când se aude semnalul sonor dacă modelul dumneavoastră nu este echipat cu distribuitor de fructe și nuci.

REȚETE PENTRU PÂINE FĂRĂ GLUTEN (10)

Pâinile fără gluten sunt pâini dospite cu drojdie din care s-a scos glutenul, o proteină din grâu (întănită, de asemenea, în ovăz, orz și secară).

Pâinea este excelentă în ziua în care este făcută, însă toate pâinile fără gluten necesită „reîmprospătare” după mai mult de o zi. De obicei acest lucru se poate obține prin încălzirea a 2 felii în cuptorul cu microunde timp de 10-15 secunde. Pâinea proaspătă rămasă poate fi congelată spre păstrare. Pentru a păstra pâinea fără gluten (sau orice pâine), tăiați-o în felii, asamblați feliele din nou, înveliți-le în folie de aluminiu și puneți-le într-o pungă de plastic. Păstrați-o în congelator până la consumare.

Datorită naturii aluatului fără gluten, s-ar putea să fie nevoie să vă asigurați că ingredientele sunt amestecate corect în timpul primului ciclu de frământare.

Pentru a face acest lucru, ridicați capacul în timpul primului ciclu de frământare (când este afișată opțiunea ecran) și radeți toate ingredientele neamestecate care s-au lipit de marginea tăvii de copt, punându-le cu restul amestecului.

Faceți asta folosind o spatulă de lemn sau plastic pentru a nu deteriora stratul antiaderent de pe tavă.

Pâine fără gluten cu roșii uscate la soare

	680 g
Utilizați setarea	10 Fără gluten
Drojdie	1 lingură
Făină albă fără gluten pentru pâine Doves Farm	3¼ căni
Sare	1 linguriță
Ulei de la aperitive	1 lingură
Roșii uscate la soare (aperitive)	50 g
Pastă de roșii uscate la soare	1 lingură
Miere	1½ linguri
Suc de lămâie	2 lingurițe
Lapte	5 linguri
Lapte bătut	284 ml
Ouă	3

REȚETE PENTRU COACERE RAPIDĂ MICĂ (11)**Coacere rapidă mică albă**

	680 g
Utilizați setarea	11 Coacere rapidă
Drojdie cu acțiune rapidă	3 lingurițe
Făină albă de grâu dur pentru pâine	3 căni
Ulei de floarea soarelui	2 linguri
Zahăr	4 lingurițe
Sare	1 linguriță
Lapte praf degresat**	2 linguri
Apă	1½ căni

REȚETE PENTRU COACERE RAPIDĂ MARE (12)**Coacere rapidă mare albă**

	900 g
Utilizați setarea	12 Coacere rapidă
Drojdie cu acțiune rapidă	3 lingurițe
Făină albă de grâu dur pentru pâine	4 căni
Ulei de floarea soarelui	3 linguri
Zahăr	5 lingurițe
Sare	1½ lingurițe
Lapte praf degresat**	3 linguri
Apă	1½ căni

REȚETE PENTRU ALUAT DE PIZZA (14)**Bază pentru pizza**

Utilizați setarea	14 Aluat pizza
Drojdie cu acțiune rapidă	2 lingurițe
Făină albă de grâu dur pentru pâine	3 căni
Ulei	3 linguri
Sare	½ linguriță
Zahăr	2 linguri
Apă	1 cană

Metodă de preparare

- Pre-încălziți cuptorul.
- Dați aluatului o formă rotundă și plată. Așezați pe o tavă de copt unsă. Ungeți-l ușor cu ulei.
- Acoperiți timp de 15 minute și lăsați să crească.
- Adăugați topping-urile dorite.
- Coaceți la aprox. 200°C (400°F, treapta a 6-a pentru cuptoarele cu gaz) până devine brun-aurie.

**Dacă nu aveți lapte degresat, acesta poate fi omis (din rețetă).

Aluat aromat de pizza

Utilizați setarea	14 Aluat pizza
Drojdie cu acțiune rapidă	2 lingurițe
Făină albă de grâu dur pentru pâine	3 căni
Ulei	3 linguri
Amestec de ierburi	2 lingurițe
Piure de usturoi	1 linguriță
Sare	½ linguriță
Zahăr	2 linguri
Apă	1 cană

Metodă de preparare

- 1 Pre-încălziți cuptorul.
- 2 Dați aluatului o formă rotundă și plată. Așezați pe o tavă de copt unsă. Ungeți-l ușor cu ulei.
- 3 Acoperiți timp de 15 minute și lăsați să crească.
- 4 Adăugați topping-urile dorite.
- 5 Coaceți la aprox. 200°C (400°F, treapta a 6-a pentru cuptoarele cu gaz) până devine brun-aurie.

Paste*

Utilizați setarea	14 Aluat pizza
Apă (mai multă dacă e nevoie)	2 linguri
Ulei vegetal	2 lingurițe
Sare	1½ lingurițe
Ouă (bătute)	2
Făină simplă	2 căni

Metodă de preparare

- 1 Așezați toate ingredientele în tavă.
- 2 Dați drumul la setarea pentru aluat de pizza și ajutați la amestecarea ingredientelor folosind o spatulă, adăugați mai multă apă dacă este necesar pentru a lega aluatul.
- 3 Odată ce acesta ia forma unei mingi moi, este legat.
- 4 După terminarea ciclului, întindeți-l și utilizați o mașină de paste sau tăiați-l în formele dorite.
- 5 Fierbeți în apă timp de 7-10 minute.

REȚETE PENTRU PÂINE RAPIDĂ* (15)**Pâine cu banane și nuci***

Ingrediente grup 1	
Unt (topit)	2 linguri
Lapte	1 lingură
Banană zdrobită	1 cană
Ou (bătut)	1
Nuci (tocate)	½ cană
Coajă de lămâie	1 linguriță
Ingrediente grup 2	
Făină simplă	1½ căni
Bicarbonat de sodiu	½ linguriță
Praf de copt	¼ linguriță
Zahăr	½ cană
Sare	¼ linguriță
Utilizați setarea	15 Rapid

Metodă de preparare

- 1 Amestecați grupul 1 într-un bol separat.
- 2 Amestecați grupul 2 într-un alt bol.
- 3 Turnați amestecul în tava de pâine.

REȚETE PENTRU TORT (18)**Important**

Torturile făcute cu acest aparat de pâine nu vor crește încât să umple tava complet, acestea vor avea o înălțime de aproximativ 55 mm (2"). Tortul standard este de tip Madeira, care are o textură umedă, bogată și densă. S-ar putea să fie nevoie de ajustări ale rețetei în funcție de gusturile personale - mai puțin unt și zahăr pentru a reduce grosimea, mai puțină apă și/sau ouă pentru a reduce umiditatea.

Variațiuni

Cireșe - ½ cană de cireșe înjumătățite (spălați-le bine pentru a elimina siropul în exces) și lăsați-le să se scurgă, după care uscați-le cu ajutorul unui prosop de hârtie absorbant; sau fructe amestecate - ½ cană sau fulgi de ciocolată - ¼ cană.

Adăugați oricare din aceste variațiuni în tavă la final, deasupra celorlalte ingrediente.

Blat de tort Madeira**Ingrediente grup 1**

Unt (topit)	¾ cană
Esență de vanilie	¼ linguriță
Ouă (bătute)	3 ouă medii
Suc de lămâie	2 lingurițe

Ingrediente grup 2

Făină simplă	1½ căni
Praf de copt	2 lingurițe
Zahăr granulat	1 cană
Utilizați setarea	16 Tort

Metodă de preparare

- 1 Amestecați grupul 1 într-un bol separat.
- 2 Cerneți grupul 2 într-un alt bol.
- 3 Combinați grupul 1 și 2 până sunt amestecate.
- 4 Turnați amestecul în tava de pâine.

AMESTEC TORT

Acest program poate fi folosit și pentru prepararea unui amestec de tort cumpărat de la magazin. Urmați pur și simplu instrucțiunile de pe pachet.

REȚETE PENTRU DESERT* (19)**Betty cu mere și ovăz**

Mere pentru gătit de dimensiuni medii, tocate (curățate și cu miezul scos)	6
Suc de lămâie	1 linguriță
Zahăr brun împachetat	½ cană
Făină pentru uz general	½ cană
Ovăz cu gătire rapidă	½ cană
Unt sau margarină, înmuiat	6 linguri
Utilizați setarea	17 Deserturi

Centru de asistență

Dacă întâmpinați dificultăți cu aparatul dumneavoastră, nu ezitați să ne sunați.

Avem șanse mai bune să vă putem ajuta, comparativ cu magazinul de unde l-ați achiziționat. Vă recomandăm să aveți la dispoziție următoarele informații, pentru a putea ajuta personalul nostru să vă poată rezolva rapid problema.

- Numele produsului.
- Numărul modelului, așa cum este acesta afișat pe baza aparatului.
- Numărul seriei, așa cum este acesta afișat pe baza aparatului.

Site web

Puteți să ne contactați și prin intermediul site-ului web sau să vizitați magazinul și să achiziționați aparate, piese de schimb și accesorii din gama largă de produse Morphy Richards.

www.morphyrichards.com

GARANȚIA DE DOI ANI DE CARE BENEFICIAȚI

Acest aparat are o garanție de doi ani pentru reparații sau înlocuire.

Este important să păstrați factura/bonul dat de vânzător ca dovadă a achiziționării. Capsați factura/bonul primit pe această copertă, pentru le a folosi ca referință.

Dacă apar defecțiuni pe produs, vă rugăm să specificați următoarele informații. Aceste numere sunt marcate la baza produsului.

Model nr.

Seria nr.

Toate produsele fabricate de Morphy Richards sunt testate individual înainte de a ieși din fabrică. În cazul puțin probabil în care apare o defecțiune a aparatului în termen de 28 de zile de la cumpărare, acesta trebuie returnat la magazinul de unde l-ați achiziționat, pentru a fi înlocuit.

Dacă defecțiunea apare după termenul de 28 de zile, dar în intervalul de 24 de luni de la achiziționarea inițială, contactați distribuitorul dvs. local, menționând numărul de model și de serie aferent produsului, sau trimiteți acestuia o cerere scrisă, la adresa indicată.

Vi se va cere să returnați produsul (într-un ambalaj securizat și adaptat) la adresa de mai jos, împreună cu o copie a dovezii de achiziționare.

Sub rezerva exonerărilor de responsabilitate (1-9) menționate mai jos, aparatul defectuos va fi, în acest caz, reparat sau înlocuit și expediat, în mod normal în termen de 7 zile lucrătoare de la primire.

În cazul în care aparatul este înlocuit, indiferent de motiv, pe durata perioadei de garanție de 2 ani, garanția aferentă noului aparat se va calcula începând de la data achiziționării inițiale. Prin urmare, este esențial să păstrați bonul de casă sau factura de la cumpărarea originală, pe care figurează data achiziției inițiale.

Garanția de doi ani este valabilă doar dacă aparatul a fost utilizat conform instrucțiunilor producătorului. De exemplu, aparatele trebuie să fie detartrate și filtrele să fie menținute curate, conform instrucțiunilor.

Distribuitorul local este exonerat de obligația de a înlocui sau de a repara produsele în cadrul acestei garanții, în următoarele cazuri:

- 1 Defecțiunea a fost cauzată sau poate fi legată de utilizarea accidentală, utilizarea necorespunzătoare, utilizarea neglijentă sau utilizarea cu nerespectarea instrucțiunilor primite de la producător sau dacă defecțiunea a fost cauzată de o supratensiune pe alimentarea electrică sau de deteriorarea pe durata transportului.
- 2 Aparatul a fost utilizat la o sursă de alimentare a cărei tensiune este diferită de valoarea obligatorie marcată pe produse.
- 3 S-a încercat efectuarea unor reparații de către persoane care nu fac parte din echipa noastră de service (sau cea a reprezentantului autorizat).
- 4 Aparatul a fost utilizat pentru închiriere sau a servit unei utilizări industriale.
- 5 Aparatul este folosit de alt utilizator decât cel inițial.
- 6 Distribuitorului local nu îi revine nicio obligație de a asigura prestații de tip service, oricare ar fi acestea, în cadrul garanției.
- 7 Garanția nu acoperă elementele consumabile cum ar fi pungii, filtre sau carafe de sticlă.
- 8 Garanția nu acoperă bateriile, nici defecțiunile ca urmare a scurgerii unei baterii.
- 9 Filtrele nu au fost curățate și înlocuite conform instrucțiunilor.

Această garanție nu conferă alte drepturi decât cele expres enumerate mai sus și nu acoperă nicio pretenție formulată ca urmare a unei daune sau pierderi cu caracter subsidiar. Această garanție este oferită ca beneficiu suplimentar și nu afectează drepturile dvs. legale în calitate de consumator.



- GB** Morphy Richards products are intended for household use only. See usage limitations within the location sub-heading in the important safety instructions. Morphy Richards has a policy of continuous improvement in product quality and design. The Company, therefore, reserves the right to change the specification of its models at any time.

The After Sales Division,
Stoney Lane, Prescott, Merseyside, L35 2XW, UK
Helpline (office hours)
UK 0344 871 0944
Spare Parts 0344 873 0710
Republic of Ireland 1800 409 119
www.morphyrichards.com

- AUS** **Glen Dimplex Australia**
8 Lakeview Drive, Scoresby, Victoria 3179
T : 1300 556 816
E : sales@glendimplex.com.au
www.morphyrichards.com.au

- NZ** **Glen Dimplex New Zealand**
38 Harris Road, East Tamaki, Auckland, New Zealand
T : 0800 666 2824
E : sales@glendimplex.co.nz

- F** Les produits Morphy Richards sont conçus pour un usage exclusivement domestique. Voir les limitations d'usage dans le sous-titre Positionnement des Consignes de sécurité importantes. Morphy Richards s'engage à mener une politique d'amélioration continue en termes de qualité et de conception. Le fabricant se réserve donc le droit de modifier sans préavis la spécification de ses modèles.

Glen Dimplex Consumer Appliances Europe
Burgemeester Maenhoutstraat 64
B-9820 Merelbeke
T: +32 (0)2100210
E: consumer@morphyrichards.eu
www.morphyrichards.eu

- D** Morphy Richards Produkte sind nur für den Einsatz im Haushalt vorgesehen. Ständige Verbesserungen an der Produktqualität und dem Design gehören zur Philosophie von Morphy Richards. Aus diesem Grunde behält sich die Firma das Recht vor, die Angaben zu ihren Modellen jederzeit zu ändern.
T : 00800 444 00 888
F : 06071 37048
E : morphyrichards-de@teknihall.com

- P** Os produtos Morphy Richards foram concebidos apenas para utilização doméstica. Consulte as limitações à utilização no sub-cabeçalho de posicionamento, nas instruções importantes de segurança. A Morphy Richards respeita uma política de aperfeiçoamento contínuo da qualidade e design do produto. Desta forma, a companhia reserva-se o direito de alterar as especificações destes modelos a qualquer momento.

Imporaudio Lda
Rua D. Marcos Da Cruz 1281
4455-482 Perafita
Portugal
T : +351 22 996 67 40
F : +351 22 996 67 41

- DK** Morphy Richards produkter er kun beregnet til husholdningsbrug. Se brugsbegrænsningerne under overskriften om placering i de vigtige sikkerhedsinstruktioner. Det er praksis hos Morphy Richards at fortsætte udviklingen af produktets kvalitet og design. Firmaet forbeholder sig derfor retten til at ændre modellernes specifikationer når som helst.

Albaline AS
Avedoreholmen 84
2650 Hvidovre
Denmark
T : (45) 3678 8083

- PL** Produkty Morphy Richards są przeznaczone wyłącznie do użytku domowego. Zapoznaj się z informacjami na temat ograniczonego użytkowania urządzenia, które znajdują się w podrozdziale instrukcji dotyczących bezpieczeństwa. Morphy Richards prowadzi politykę ciągłej poprawy jakości i wzoru produktów. Firma zastrzega sobie prawo zmiany specyfikacji modeli w dowolnej chwili.

KuGaNa Logistics Sp. z o.o.
UL. Kleczewska 37
62-510 Konin
Poland
T : +48 63 220 60 20

- RU** Изделия Morphy Richards предназначены только для бытового использования. См. информацию об ограничениях использования в подразделе "Размещение" в главе "Важные меры предосторожности". Morphy Richards постоянно совершенствует качество и дизайн своей продукции. Таким образом, компания оставляет за собой право в любое время вносить изменения в технические характеристики своих изделий.

<https://brandasc.ru/>
T : 8-800-600-33-67

- R** Dacă apare o defecțiune a produsului, vă rugăm să contactați echipa de asistență clienți la numărul +40316300394 sau la adresa de e-mail salut@morphyrichards.com



- GB** For electrical products sold within the European Community.
At the end of the electrical products useful life it should not be disposed of with household waste.
Please recycle where facilities exist.
Check with your Local Authority or retailer for recycling advice in your country.
- F** Pour les appareils électriques vendus dans la Communauté européenne.
Lorsque les appareils électriques arrivent à la fin de leur vie utile, il ne faut pas les jeter à la poubelle.
Il faut les recycler dans des centres spécialisés, s'ils existent.
Consultez la municipalité ou le magasin où vous avez acheté l'appareil pour obtenir des conseils sur le recyclage dans votre pays.
- D** Für elektrische Artikel, die in der europäischen Gemeinschaft verkauft werden.
Am Ende der Nutzungsdauer sollte das Gerät nicht im regulären Hausmüll entsorgt werden.
Bitte einer Recycling-Sammelstelle zuführen.
Informationen über geeignete Recycling-Annahmestellen erhalten Sie bei Ihrer Stadt- bzw. Ortsverwaltung.
- P** Para produtos eléctricos vendidos na Comunidade Europeia.
Quando os produtos eléctricos atingirem o final da sua vida útil, não devem ser eliminados juntamente com o lixo doméstico.
Faça a reciclagem nos locais apropriados.
Contacte as autoridades locais ou o revendedor para saber como efectuar a reciclagem no seu país.
- DK** Angående elektriske produkter, der sælges inden for EU.
Når det elektriske produkt har nået enden af sin levetid, må det ikke bortkastes sammen med husholdningsaffaldet.
Det bedes genbrugt, hvor der er faciliteter hertil.
Bed de lokale myndigheder eller forhandleren om råd om genbrug i dit land.
- PL** Dla produktów elektrycznych sprzedawanych na terenie Wspólnoty Europejskiej.
Po zakończeniu okresu używalności produktów elektrycznych, nie należy ich wyrzucać wraz z odpadkami pochodzącymi z gospodarstwa domowego.
Jeżeli istnieją odpowiednie zakłady zajmujące się utylizacją, produkty należy poddać recyklingowi.
W celu uzyskania porady na temat recyklingu w Twoim kraju zwróć się do miejscowych władz lub lokalnego sprzedawcy.
- R** Pentru produse electrice vândute în Comunitatea Europeană.
La sfârșitul duratei de viață a produselor electrice, acestea nu trebuie aruncate la un loc cu deșeurile menajere.
Vă rugăm să reciclați produsele dacă există puncte de colectare speciale.
Consultați autoritatea locală sau vânzătorul pentru consultanță privind reciclarea în ara dumneavoastră.

GB

F

D

P

DK

PL

RU

R



morphy richards®

BM502000MEE Rev 3 05/21

www.morphyrichards.com

