

BG

CS

HU

RO

SK

HR

PL

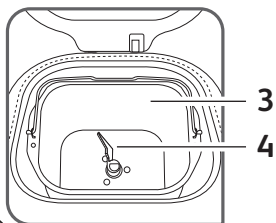
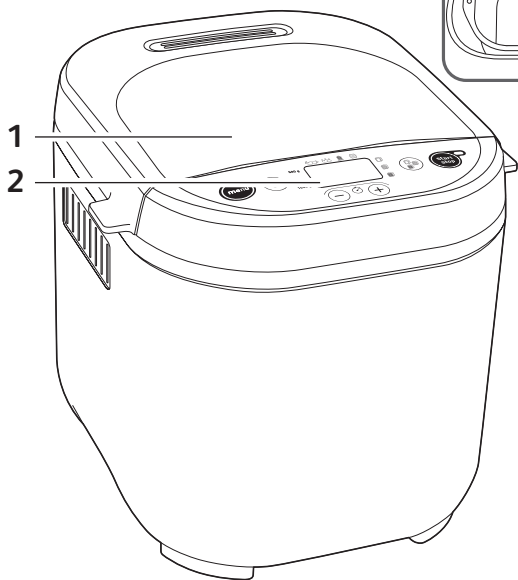
EN

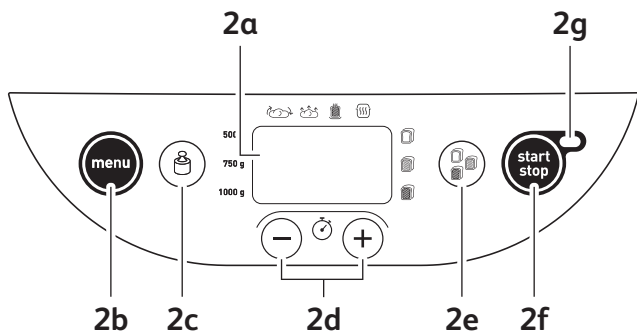
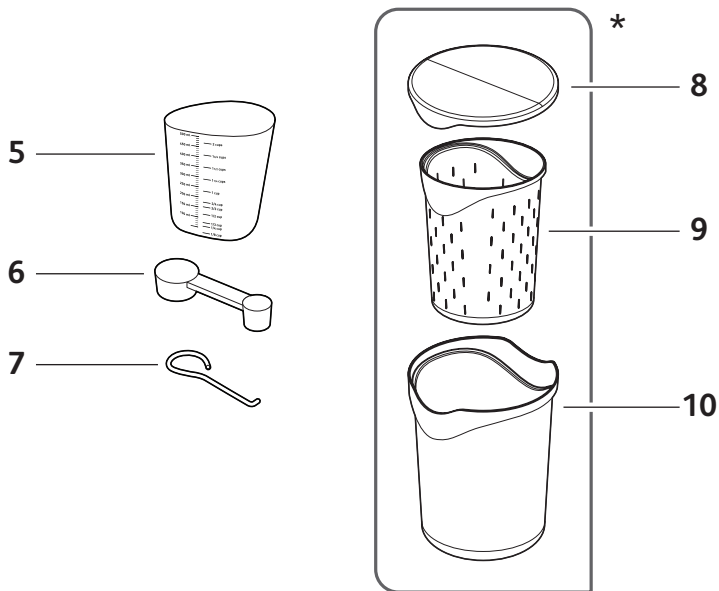
NL

TR

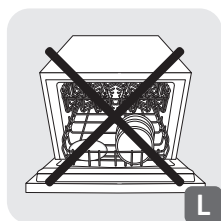
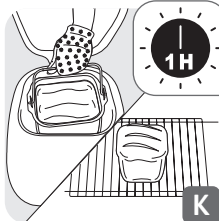
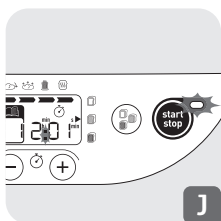
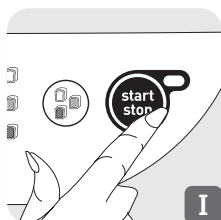
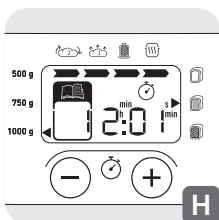
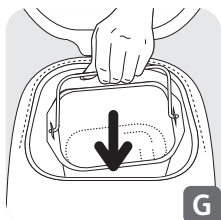
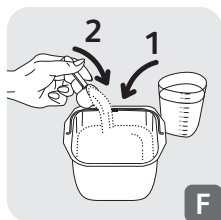
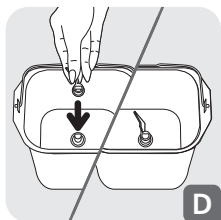
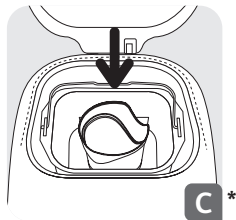
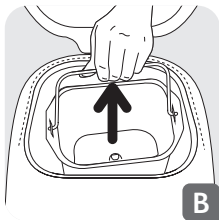
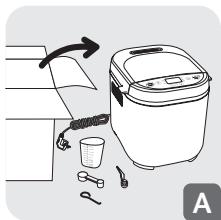
ES

Pain Plaisir/ Pain & Delices





* в зависимост от модела - в závislosti na modelu - a modellől függően - în funcție de model
 - в závislosti na modeli - závisno o modelu - w zależności od modelu - depending on model -
 afhankelijk van het model - modele bağlı - según el modelo



* само за програмата кисело мляко - pouze pro jogurtový program - csak a joghurtos programhoz - numai pentru programul de iaurt - len pre jogurtový program - samo za program s jogurtom - tylko do programu jogurt - only for the yoghurt program - alleen voor het programma yoghurt - sadece yoğurt programı için - únicamente para el programa de yogur

ОПИСАНИЕ

- | | |
|--|--|
| <ol style="list-style-type: none"> 1 Капачка 2 Панел за управление <ol style="list-style-type: none"> a Дисплей b Избор на програми c Избор на тегло d Бутони за настройка на отложен старт и настройване на хронометъра за програми 11. e Избор за цвят на кора f Бутон вкл./изкл. g Индикаторна светлина за работа | <ol style="list-style-type: none"> 3 Тава за хляб 4 Гребло за месене 5 Мерителна чаша 6 Мерилка за чаена лъжица/ мерилка за супена лъжица 7 Закачащи аксесоари за повдигане на греблото за месене 8 Капак за съхранение 9 Буркан за извара 10 Буркан за кисело мляко |
|--|--|



Измереното ниво на звука за този продукт е 66 dBa.

ПРЕДИ ПЪРВОНАЧАЛНА УПОТРЕБА

- Отстранете всички опаковъчни материали, стикери и различни аксесоари, както отвърте така и отвън на уреда - **A**.
- Почистете всички компоненти и уреда използвайки влажна кърпа.

БЪРЗ ПУСК

- Развийте кабела и го включете в заземен контакт. След включване на аудио сигнала, по подразбиране се извежда програмата 1 - **H**.
- Може да има лека миризма, когато уредът се използва за първи път.
- Извадете тавата за хляб, като повдигнете ръчката. След това монтирайте греблото за месене - **B** - **D**.
- Поставете съставките в тавата спазвайки препоръчителния ред (вижте раздел ПРАКТИЧНИ СЪВЕТИ). Уверете се, че всички съставки са претеглени точно - **E** - **F**.
- Поставете тавата за месене - **G**.
- Затворете капака.
- Изберете желаната програма използвайки бутона **MENU**.
- Натиснете бутона **START/STOP**. Двете точки на хронометъра светват. Индикаторната светлина за работа се включва - **I** - **J**.



- В края на цикъла за готвене, натиснете  и разкачете машината за хляб от захранването. Извадете тавата за хляб. Винаги използвайте ръкавици за печка, защото дръжката на тавата и вътрешността на капака са горещи. Извадете хляба докато е горещ и го поставете на стойка за 1 час за да изстине - .

За да се запознаете с работата на вашата машина, препоръчваме да опитате рецептата за ФРЕНСКИ ХЛЯБ, за вашия първи хляб.

ФРЕСКИ ХЛЯБ (програма б)	СЪСТАВКИ - чл = чаена лъжича, сл = супена лъжича	
ЦВЯТ НА КОРАТА = СРЕДНО	1. ВОДА = 365 мл	3. БРАШНО = 620 г
ТЕГЛО = 1000 г	2. СОЛ = 2 чл	4. МАЯ = 1½ чл

УПОТРЕБА НА ВАШАТА МАШИНА ЗА ХЛЯБ

Избиране на програма

 Използвайте меню бутона за да изберете желаната програма. Всеки път когато натиснете бутона , номерът на дисплея отива на следващата програма.

1. **Солен безглутенов хляб.** Програмата се използва за правене на рецепти с ниско съдържание на захар и мазнини. Препоръчваме да използвате готови за употреба миксове (вижте предупрежденията за употреба на безглутенови програми).
2. **Сладък безглутенов хляб** Програмата се използва за правенето на рецепти съдържащи захар и мазнини (примерно бриош). Препоръчваме да използвате готов за употреба микс.
3. **Безглутенов кекс.** Програмата се използва за направата на безглутенов кекс с бакпулвер. Препоръчваме да използвате готов за употреба микс.
4. **Класически хляб** Използвайте тази програма, за да пригответе рецепта за бял хляб от тип за сандвичи.
5. **Бърз класически хляб** Използвайте тази програма, за да пригответе по-бързо рецепта за бял хляб.
6. **Френски хляб.** Използвайте тази програма, за да пригответе рецепта за традиционен френски хляб с дебела кора.
7. **Сладък хляб.** Тази програма е подходяща за рецепти тип бриош, които съдържат повече мазнина и захар. Ако използвате готови за употреба заготовки, не надвишавайте 750 г тесто общо.


8. **Пълнозърнест хляб.** Изберете тази програма, когато правите рецепти на базата на пълнозърнесто брашно.
9. **Бърз пълнозърнест хляб.** Използвайте тази програма, за да направите по-бързо рецепти базирани на пълнозърнесто брашно.
10. **Ръжен хляб.** Изберете тази програма, когато използвате големи количества ръжено брашно или други зърнени храни от този вид (примерно елда, пшеница).
11. **Тесто.** Използвайте тази програма, за да направите рецепти за тесто за пица, тесто за хляб и тесто за вафли. Тази програма не готви храна.
12. **Паста.** Използвайте тази програма, за да направите рецепти за италиански тип паста или тесто за кора на пай.
13. **Кекс.** Използвайте тази програма, за да направите кексове използвайки бакпулвер. За тази програма е възможна настройка единствено от 750 г.
14. **Печене** Използвайте тази програма за готвене от 10 до 70 мин. Тя може да бъде избрана самостоятелно и да бъде използвана:
 - a) след завършване на програмата Тесто,
 - b) да претопли или изпече повърхността на вече приготвен хляб, който е изстинал,
 - c) да завърши приготвянето в случай на продължително спиране на тока по време на цикъл за хляб.
15. **Овесена каша.** Използвайте тази програма за да направите рецепти с овесена каша и оризов пудинг.
16. **Зърнени храни.** Използвайте тази програма за да направите рецепти за оризов пудинг, пудинг с грис и пудинг с елда.
17. **Конфитюр** Използвайте тази програма за да направите домашно приготвени конфитюри. Когато използвате програми 15, 16 и 17, внимавайте за струи от пара и освобождаването на горещ въздух, когато отворите капака.

Програми специфични за машината за хляб „Pain & Délices“:


18. **Кисело мляко.** Използва се за направата на кисело мляко на основата на пастьоризирано краве мляко, козе мляко или соево мляко. Поставете буркана за кисело мляко в тавата (без капака или филтъра за извара). Когато е приготвено, го съхранявайте на хладно място и консумирайте до 7 дни,
19. **Кисело мляко за пиене.** Използва се за направата кисело мляко за пиене на основата на пастьоризирано мляко. Поставете буркана за кисело мляко в тавата (без капака). Разклатете добре преди пиене. Когато е приготвено, го съхранявайте на хладно място и консумирайте до 7 дни,

20. **Меко бяло сирене.** Използва се за направата на меко бяло сирене от пресечено краве мляко или козе мляко. Поставете буркана за извара в буркана за кисело мляко (без капака) и го монтирайте в тавата. Необходим е етап за изцеждане. Когато е пригответено, го съхранявайте на хладно място и консумирайте до 2 дни,



Избиране на теглото за хляба

Натиснете бутона  за да настроите избраното тегло - 500 г, 750 г или 1000 г. Индикаторната светлина светва срещу избраната настройка. Теглото се показва единствено с информационна цел. За някои програми не е възможно да изберете тегло. Моля, вижте схемата за цикъла в края на ръководството с инструкции.

Избор за цвят на кора

Достъпни са три избора: светла/средна/тъмна. Ако искате да промените настройката по подразбиране, натиснете бутона  докато индикаторната светлина се включи срещу избраната настройка. За някои програми не е възможно да изберете цвят на кората. Моля, вижте схемата за цикъла в края на ръководството с инструкции.

Старт/Стоп

Натиснете бутона  за да включите уреда. Броячът стартира. За да спрете програмата или отмените програмирация отложен старт, натиснете бутона  за 3 секунди.

РАБОТА НА МАШИНАТА ЗА ХЛЯБ

Схемата за цикъла (вижте края на ръководството с инструкции) показва разбивка на различните стъпки в зависимост от избраната програма. Индикаторната светлина показва, коя стъпка е в действие към момента.

1. Месене

Използвайте тази програма, за да формирате структурата на тестото и способността му да се повдигне правилно.

По време на този цикъл може да добавите съставки: сушени плодове, маслини и др. Звуков сигнал показва, кога това може да бъде направено.

Моля, вижте схемата за цикъла (в края на ръководството с инструкции) и „допълнителната“ колона. Колоната показва времето, което ще бъде показано на екрана на вашия уред, когато се излъчи аудио сигнала.

2. Пауза

Позволява тестото да се разшири за да се подобри качеството на месенето.

3. Втасване

Времето за което маята действа за заквасването на хляба и развитието на неговия аромат.

4. Печене

Превръща тестото в хляб и осигурява желания цвят на кората и нивото на твърдост.





5. Запазване на топлината


Запазва хляба топъл за около 1 час след печенето. Въпреки това е препоръчително да извадите хляба, когато готвенето е приключило.

Дисплеят на екрана продължава да показва „0:00“ по време на едночасовия цикъл за „Запазване на топлината“. В края на цикъла уредът се изключва автоматично след произвеждане на няколко звукови сигнала.

ПРОГРАМА С ОТЛОЖЕН СТАРТ

Може да програмирате уреда, за да се уверите, че вашата заготовка е готова в желаното от вас време, до 15 часа предварително. Моля, вижте схемата за цикъла (в края на ръководството с инструкции).

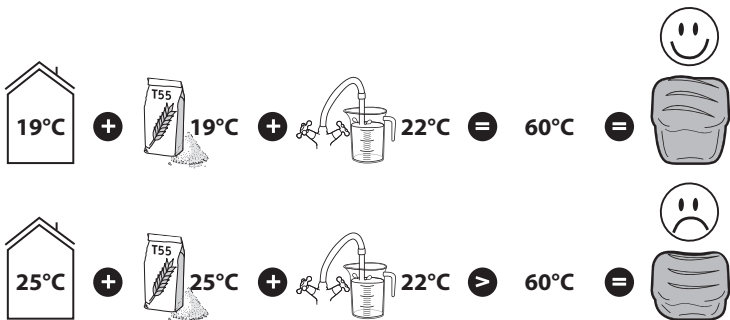
Тази стъпка се осъществява, когато сте избрали програмата, цвета на кората и теглото. Показва се времето за програмата. За да настроите времето за отложен старт, натиснете  и . Машината показва общата продължително преди края на печенето.  светва. Натиснете  за да включите програмата с отложен старт.

Ако направите грешка или искате да промените настройката за времето задръжте бутона  докато се произведе звуков сигнал. Показва се времето по подразбиране. Стартиране отново на работата.

Някои от съставките са нетрайни. Не използвайте програма с отложен старт за рецепти съдържащи: сурово мляко, яйца, кисело мляко, сирене, предни плодове.

ПРАКТИЧНИ СЪВЕТИ

1. Всички съставки трябва да бъдат в стайна температура (освен ако не е посочено друго) и да бъдат точно претеглени. **Измерете течностите използвайки предоставената мерителна чаша. Използвайте предоставената лъжица за да измерите супените лъжици от едната страна и чаените лъжици от другата страна.** Неточни измервания ще донесат лоши резултати. **Подготовката на хляб е много чувствителна от условията свързани с температурата и влажността.** При топло време се препоръчва да използвате по-хладни течности от обикновеното. Обратно, при студено време, може да е необходимо да загреее водата или млякото (никога не надвишавайте 35°C).

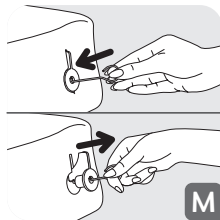


2. Използвайте съставките преди техния срок на годност и ги съхранявайте на студено и сухо място.
3. Брашното трябва да бъде точно претеглено използвайки кухненска везна. **Използвайте активна суха хлебна мая** (в торбички).
4. Избягвайте отварянето на капака по време на употреба (освен ако не е посочено друго).
5. Следвайте точната последователност на съставките и количествата посочени в рецептите. Първо течностите и след това твърдите съставки. **Маята не трябва да влиза в контакт с течностите или със солта. Прекалено май отслабва структурата на тестото, което ще се повдигне много и след това спадне по време на печенето.**

Обща последователност за следване:

- Течности (омекотено масло, олио, яйца, вода, мляко)
- Сол

- Захар
 - Първата половина на брашното
 - Мляко на прах
 - Конкретни твърди съставки
 - Втората половина на брашното
 - Мая
6. По време на прекъсване на захранването, по-кратко от 7 минути, машината ще запази своето състояние и ще възобнови работа, когато отново има захранване.
 7. Ако искате един цикъл за хляб директно да бъде следван от друг, изчакайте приблизително 1 час, между двата цикъла, за да позволите на машината да се охлади и да предотвратите потенциално влияние върху приготвянето на хляба.
 8. Когато изваждате хляба е възможно греблото за месене да остане залепено вътре. В този случай използвайте куката за да го извадите внимателно.
За да направите това, поставете куката в дръжката на греблото за месене и го повдигнете за да го извадите.



Предупреждения за употреба на безглутенови програми.

Менюта 1, 2 и 3 трябва да бъдат използвани за безглутенови хлябове или кексове. За всяка програма е налично едно тегло.

Безглутеновите хлябове и кексове са подходящи за тези, които имат нетърпимост към глутен (страдащите от цьолиакия), наличен в няколко зърнени храни (пшеница, ечемик, ръж, овес, камут, шпелта и др.).

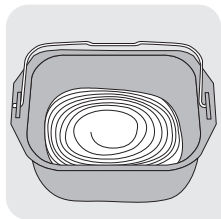
Важно е да избегнете кръстосано замърсяване с брашна съдържащи глутен. Положете специална грижа за чистене на тавата и греблото за месене, както и всеки прибори, които се използват за направата на безглутенови хлябове и кексове. Също трябва да се уверите, че използваната мая не съдържа глутен.

Безглутеновите рецепти са разработени на основата на използването на заготовки (също наричани готови за употреба миксове), които са от един от видовете Schär или Valpiform.

- Смеси от видове брашна трябва да бъдат поръсени с мая за да се предотврати образуване на бучки.

- Когато се пусне програмата е необходимо да асистира на процеса за месене: да се изстържат всички не смесени съставки от страни към центъра на тавата използвайки не-метална шпатула.
- Безглутеиновият хляб не може да втаса толкова колкото обикновения хляб. **Той ще бъде с по-плътна консистенция и по-светъл цвят от нормалния хляб.**
- Всички марки с предварителни смеси не дават еднакви резултати: рецептите може да се наложи да бъдат променени. Препоръчва се да направите няколко теста (вижте примера долу).

Пример: настройте количеството на течността.



Твърде течно



ДОБРЕ



Твърде сухо

Изключение: сладкарското тесто трябва да остане сравнително течно.

ИНФОРМАЦИЯ ЗА СЪСТАВКИТЕ

Мая: Хлябът се приготвя с мая за хляб. Тази мая е твърда в няколко форми: малки кубчета от компресирана мая, активна суха мая, която трябва да бъде рехидратирана или незабавна суха мая. Маята се продава в супермаркетите (щандовете с тестени или пресни храни), но също така може да закупите сгъстена мая и от вашата пекарна. Маята трябва да бъде директно смесена в тавата на машината заедно с другите съставки. Въпреки това обмислете да натрошите докрай компресираната мая между вашите пръсти за да улесните нейното разпръскване.

Спазвайте препоръчителните количества (вижте долната таблица на еквивалентите).

Еквиваленти количество/тегло между суха мая и компресирана мая:

Суха мая (в чл.)	1	1,5	2	2,5	3	3,5	4	4,5	5
Компресирана мая (в г.)	9	13	18	22	25	31	36	40	45

Брашна: Използването на брашно Т55 е препоръчително, освен ако не е посочено друго в рецептата. Когато използвате смеси на специални видове брашна за хляб, бриош или млечен хляб, не надвишавайте общо 750 г. тесто (брашно + вода).

В зависимост от качеството на брашното, полученият резултат от направата на хляба може да се различава.

- Дръжте брашното в херметически затворен съд, тъй като брашното реагира на промените в климатичните условия (влажността). Добавянето на овес, трици, пшеничен зародиш или пълнозърнесто брашно към тестото на хляба, ще доведе до по-плътен и по-малко бухнал хляб.
- Колкото повече брашното се базира на цели зърна, такива които съдържат части от външните слоеве на пшениченото зърно (Т>55), толкова по-малко ще втаса тестото и толкова по-плътен ще бъде хлябът.
- Също така може да намерите достъпни в търговската мрежа, готови за употреба заготовки за хляб. Моля вижте препоръките на производителя за употребата на тези заготовки.

Безглутеново брашно: Използването на големи количества от тези типове брашно, за да направите хляб, сигнализира за използването на програма за безглутенов хляб. Има голям брой видове брашна, които не съдържат глутен. Най-известните са брашно от елда, брашно от ориз (независимо бяло или пълнозърнесто), брашно от киноа, царевично брашно, брашно от кестен, брашно от просо и брашно от сорго.

При безглутенов хляб, с цел да се опитате да пресъздадете еластичността на глутена, е важно да смесите няколко вида брашна, които не се използват за хляб и да съгъстяващи вещества.

Съгъстяващи вещества за безглутенови хлябове: За да придобие подходяща консистенция и да опитате да имитирате еластичността на глутена, може да добавите малко ксантанова гума или гуарова гума към вашата заготовка.

Готови за употреба безглутенови заготовки: Те правят по-лесно приготвянето на безглутенов хляб, тъй като съдържат съгъстител и имат предимството да бъдат гарантирано изцяло безглутенови - някой са също така и органични.

Всички марки от готови за употреба безглутенови заготовки не водят до един и същ резултат.

Захар: Не използвайте захар на бучки. Захарта подхранва маята, дава добър вкус на хляба и подобрява цвета на кората.

Сол: Тя регулира дейността на маята и дава вкус на хляба.

Не трябва да бъде в контакт с маята преди започването на подготовката.

Също така подобрява структурата на тестото.

Вода: Водата рехидрира и активира маята. Също така хидрира нишестето в брашното и позволява на хлябът да се формира. Водата може да бъде заменена изцяло или частично от мляко или други течности. **Използвайте течности със стайна температура с изключение при безглутенови хлябове, които изискват употребата на топла вода (приблизително 35 °C).**

Мазнини и олио: Мазнините правят хляба по бухнал. Той също така се запазва по качествено и по дълго. Прекаленото много мазнини забавят втасването на тестото. Ако използвате масло го надробете на малки парчета или го омекотете. Не добавяйте разтопено масло. Предотвратете мазнината да влезе в контакт с маята, тъй като мазнината може да попречи на рехидратирането на маята.

Яйца: Те подобряват цвета на хляба и благоприятстват качественото образуване на питата. Ако използвате яйца намалете съответно количеството на течностите. Счупете яйцата и добавете необходимата течност, докато получите количеството течност посочена на рецептата.

Рецептите са предвидени за среден размер яйца от 50 г, ако яйцата са по-големи добавете малко повече брашно, ако яйцата са по-малки добавете малко по-малко брашно.

Мляко: Млякото има емулгиращ ефект, който води до образуването на по-правилни клетки и по-привлекателен вид на питата. Може да използвате прясно мляко или мляко на прах. Ако използвате мляко на прах, добавете количество вода, което е предварително предвидено за млякото. Общия обем трябва да бъде равен на обема посочен в рецептата.

ИЗБОР НА СЪСТАВКИ ЗА КИСЕЛО МЛЯКО

Мляко

Какъв вид мляко мога да използвам?

Може да използвате всички видове мляко (примерно краве, козе, овче, соево или мляко на растителна основа). Консистенцията на киселото мляко може да варира в зависимост от използваното мляко. Сурово мляко, млека с дълъг срок на годност и всички млека описани по-долу са подходящи за използване в уреда:

- **Стерилизирано мляко с дълъг срок на годност:** Пълномаслено УНТ мляко прави по-гъсто кисело мляко. Частично обезмаслено мляко дава кисело мляко с по-малка гъстота. Алтернативно, може да използвате частично обезмаслено мляко и да добавите 1 или 2 супени лъжици мляко на прах.
- **Пълномаслено мляко:** това мляко произвежда по-кремообразно кисело мляко с тънък слой „кора“ на върха.
- **Сурово мляко (прясно добито мляко): този вид мляко трябва да бъде сварено.** Ние препоръчваме варене за достатъчна продължителност от време. След това го оставете да се охлади, преди да го поставите в уреда.
- **Мляко на прах:** този вид мляко произвежда много гъсто кисело мляко. Винаги следвайте инструкциите, показани на опаковката на производителя.

Агент за ферментация

за кисело мляко

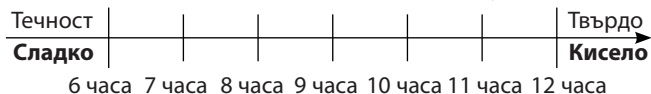
Агентът за ферментация може да бъде:

- **Чисто кисело мляко** закупено от магазина, чието срок на годност е най-късния наличен..
- **Замразено-изсушен ферментационен агент или млечно кисела култура.** В този случай следвайте продължителността за активиране, посочена в инструкциите за употреба на ферментационния агент. Тези вещества са налични в супермаркетите, аптеките и някои магазини за здравословни храни.
- Едно от вашите **скоро приготвени кисели млека** – това трябва да бъде чисто кисело мляко, възможно най-скорошното. Този процес се нарича „култивиране“.

Свойствата на агентите могат да бъдат разрушени при прекалено високи температури.

Време за ферментация

- В зависимост от използваните основни съставки и желаните резултати, ферментацията на киселото мляко ще отнеме между 6 и 12 часа.



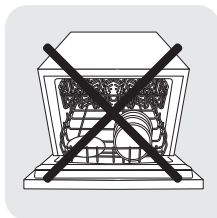
Веднъж, когато приготвянето е завършено, оставете киселото мляко в хладилника, поне за 4 часа и го консумирайте в рамките на 7 дни.

Сирище (за меко бяло сирене)

За да произведете сирена, трябва да използвате сирище или киселинна течност, като лимонен сок или оцет за да пресечете млякото.








ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА

- Разкачете уреда от захранването и изчакайте да се охлади напълно.
- Измийте тавата и греблото за месене използвайки гореща сапунена вода. Ако греблото за месене остане в тавата, накиснете го за 5 до 10 мин.
- Изчистете другите компоненти с влажна гъба. Изсушете старателно.
- **Абсолютно никоя част не може да се мие на машина.**
- Не използвайте почистващ домакински препарат, абразивни подложки или алкохол. Използвайте мека, влажна кърпа.
- Никога не потапяйте тялото на уреда или капака.







РЪКОВОДСТВО ЗА ОТСТРАНЯВАНЕ НА ПРОБЛЕМИ ЗА ДА ПОДОБРИТЕ ВАШИТЕ РЕЦЕПТИ

BG

Не получавате очакваните резултати? Тази таблица ще ви помогне.	Хлябът се повдига прекалено много	Хлябът спада след повдигането прекалено много	Хлябът не се повдига достатъчно	Кората не е достатъчно златна	Страните са кафяви, но хлябът не е напълно изпечен	Страните и върха са в брашно
						
Бутонът  е натиснат по време на печене.				●		
Не достатъчно брашно.		●				
Прекалено много брашно.			●			●
Не достатъчно мая.			●			
Прекалено много мая.		●		●		
Не достатъчно вода.			●			●
Прекалено много вода.		●			●	
Не достатъчно захар.			●			
Лошо качество на брашното.			●	●		
Грешна пропорция на съставките (прекалено много).	●					
Водата е твърде гореща.		●				
Водата е твърде студена.			●			
Грешна програма.			●	●		

Не успявате ли да получите желаните резултати? Тази схема ще ви помогне да идентифицирате решението.	Течно кисело мляко	Млякото е твърде киселинно	Има вода в млякото	Пожълтяло кисело мляко
Времето за ферментация е твърде кратко.	●			
Времето за ферментация е твърде дълго.		●	●	●
Не достатъчен ферментационен агент или мъртъв или неактивен ферментационен агент.	●			
Неправилно почистен буркан за мляко.	●			●
Използваното мляко не съдържа достатъчно мазнини (частично обезмаслено вместо пълномаслено).	●			
Капакът е оставен на буркана.			●	
Неправилно използвани програми.	●			●

ПРОБЛЕМИ	ПРИЧИНИ - РЕШЕНИЯ
Греблото за бъркане е заседнало в тавата.	<ul style="list-style-type: none"> Оставете го да се накисне преди да го извадите.
След натискането на  , нищо не се случва.	<ul style="list-style-type: none"> На екрана се извежда и свети E01, уредът издава звуков сигнал: уредът е твърде горещ. Изчакайте 1 час между два цикъла. На екрана се извежда и свети E00, уредът издава звуков сигнал: уредът е твърде студен. Изчакайте докато достигне стайна температура. На екрана се извежда и свети HHH или EEE уредът издава звуков сигнал: неизправност. Машината трябва да бъде обслужена от оторизиран персонал. Бил е програмиран отложен старт.
След натискането на  , моторът се включва няма месене.	<ul style="list-style-type: none"> Тавата не е правилно поставена. Греблото за месене липсва или не е монтирано правилно. <p>В двата случая посочени горе, спрете уреда ръчно, чрез дълго натискане на бутона . Стартирайте отново рецептата от началото.</p>
След отложения старт, хлябът не втасва достатъчно или нищо не се случва.	<ul style="list-style-type: none"> Забравили сте да натиснете  след програмирането на програмата за отложен старт. Маята е имала контакт със солта и/или водата. Липсва греблото за месене.
Мирише на изгоряло.	<ul style="list-style-type: none"> Някои от съставките са паднали извън тавата: разкачете уреда от захранването, оставете го да се охлади, след това почистете с влажна гъба и без почистващи препарати. Заготовката е преляла: количеството на използваните съставки е твърде много, особено течностите. Следвайте пропорциите дадени в рецептата.

POPIS

- | | | | |
|---|---|----|----------------------------------|
| 1 | Víko | 3 | Forma na chléb |
| 2 | Ovládací panel | 4 | Hnětací hák |
| a | Displej | 5 | Pohár s odměrkou |
| b | Volba programů | 6 | Malá odměrka / Velká odměrka |
| c | Výběr hmotnosti | 7 | Háček pro zvedání hnětacího háku |
| d | Tlačítka pro nastavení odloženého startu a nastavení času u programů 11 | 8 | Víko |
| e | Výběr barvy kůrky | 9 | Nádobka na tvaroh |
| f | Hlavní vypínač | 10 | Nádobka na jogurt |
| g | Provozní kontrolka | | |

Hladina akustického výkonu naměřená u tohoto produktu je 66 dB.

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

- Odstraňte všechny obaly, nálepky a různé doplňky a to jak uvnitř, tak vně spotřebiče - **A**.
- Vyčistěte všechny součásti spotřebiče vlhkým hadříkem.

RYCHLÉ SPUŠTĚNÍ

- Odmotejte kabel a zapojte jej do uzemněné zásuvky elektrické energie. Po zaznění zvukového signálu se ve výchozím nastavení zobrazí program 1 - **H**.
- Při prvním použití spotřebiče můžete ucítit mírný zápach.
- Vyjměte formu na chléb za rukojeť. Poté nainstalujte hnětací hák - **B** - **D**.
- Přidejte ingredience do formy v doporučeném pořadí (viz odstavec PRAKTICKÉ RADY). Ujistěte se, že všechny přísady byly přesně zváženy - **E** - **F**.
- Vložte formu na chléb - **G**.
- Zavřete víko.
- Zvolte požadovaný program pomocí tlačítka **MEMO**.
- Stiskněte tlačítko **START/STOP**. 2 body časovače blikají. Provozní kontrolka se rozsvítí - **I** - **J**.
- Stiskněte **START/STOP** a odpojte pekárnu na konci cyklu pečení. Vyjměte formu na chléb. Vždy používejte kuchyňské rukavice, protože jak rukojeť formy tak i vnitřek víka jsou horké. Otočte chleba za horka a položte ho na stojan na 1 hod. pro vychlazení - **K**.

Pro seznámení se s provozem vaší pekárny doporučujeme vyzkoušet si jako první chleba recept pro FRANCOUZSKÝ CHLĚB.

CS

FRANCOUZSKÝ CHLĚB (program 6)	PŘÍŠADY - mlž = lžička - vlž = lžíce	
BARVA KŮRKY = STŘEDNÍ	1. VODA = 365 ml	3. MOUKA = 620 g
HMOTNOST = 1000 g	2. SŮL = 2 mlž	4. DROŽDÍ = 1½ mlž

POUŽÍVÁNÍ DOMÁCÍ PEKÁRNY

Volba programu

MENU Pomocí tlačítka nabídky vyberte požadovaný program. Při každém stisknutí tlačítka **MENU** číslo na displeji přejde na další program.


1. **Slaný bezlepkový chléb.** Program se používá k pečení produktů s nízkým obsahem cukru a tuku. Doporučujeme použít hotovou směs (viz varování týkající se použití bezlepkových programů).
2. **Sladký bezlepkový chléb.** Program se používá k pečení produktů, které obsahují cukr a tuk (např. brioška). Doporučujeme použít hotovou směs.
3. **Bezlepkový koláč.** Program se používá k pečení bezlepkových dortů s práškem do pečiva. Doporučujeme použít hotovou směs.
4. **Klasický chléb.** Pomocí tohoto programu můžete upéct sendvičový typ bochníku bílého chleba.
5. **Rychlý klasický chléb.** Pomocí tohoto programu můžete rychleji upéct sendvičový typ bochníku bílého chleba.
6. **Francouzský chléb.** Pomocí tohoto programu můžete upéct tradiční francouzsky bílý chléb se silnější kůrkou.
7. **Sladký chléb.** Tento program je vhodný pro recepty typu briošky, které obsahují více tuků a cukru. Pokud používáte hotové směsi, nepřekročte celkem 750 g těsta.
8. **Celozrnný chléb.** Zvolte tento program při použití receptů z celozrnné mouky.
9. **Rychlý celozrnný chléb.** Zvolte tento program pro rychlejší upečení produktů z celozrnné mouky.
10. **Žitný chléb** Zvolte tento program při použití velkého množství žitné mouky nebo jiných obilovin tohoto typu (např. pohanka, špalda).
11. **Těsto.** Pomocí tohoto programu můžete připravit těsto na pizzu, chlebové těsto a vaflové těsto. Tento program nepeče.

12. **Těstoviny.** Pomocí tohoto programu můžete připravit italský typ těstovin nebo koláčové těsto s kůrkou.
13. **Koláč.** Pomocí tohoto programu můžete upéct koláče s práškem do pečiva. Pro tento program je přístupné pouze nastavení 750 g.
14. **Vaření.** Pomocí tohoto programu můžete vařit 10 až 70 minut. Může se zvolit i samostatně a být použit:
 - a) po ukončení programu těsta,
 - b) pro ohřev nebo zapečení povrchu již upečených chlebů, které vychladly,
 - c) pro dokončení pečení v případě delšího výpadku napájení během chlebového cyklu.
15. **Ovesná kaše.** Pomocí tohoto programu lze připravit kaši a rýžový nákyp.
16. **Obiloviny.** Pomocí tohoto programu lze připravit rýžový nákyp, krupicovou kaši a pohankový pudink.
17. **Džem.** Pomocí tohoto programu lze připravit domácí džemy. Při použití programů 15, 16 a 17 dávejte pozor na uvolňování páry a horkého vzduchu při otevírání víka.


Programy specifické pro pekárny „Pain & Délices“:

18. **Jogurt.** Používá se k přípravě jogurtu z pasterizovaného kravského, kozího nebo sójového mléka. Umístěte nádobku na jogurt do formy (bez víka nebo filtru na tvaroh). Po dokončení přípravy dejte na chladné místo a spotřebujte do 7 dnů.
19. **Pitný jogurt.** Používá se k přípravě pitného jogurtu z pasterizovaného mléka. Umístěte nádobku na jogurt do formy (bez víka). Před pitím dobře protřepejte. Po dokončení přípravy dejte na chladné místo a spotřebujte do 7 dnů.
20. **Měkký bílý sýr.** Používá se k přípravě měkkého bílého sýru ze sraženého kravského nebo kozího mléka. Umístěte nádobku na tvaroh do nádoby na jogurt (bez víčka) a vložte do formy. Je nutná odkapávací fáze. Po dokončení přípravy dejte na chladné místo a spotřebujte do 2 dnů.



Volba hmotnosti chleba

Stiskněte tlačítko  pro nastavení vybrané hmotnosti - 500 g, 750 g nebo 1000 g. Kontrolka se rozsvítí naproti zvolenému nastavení. Hmotnost se poskytuje pouze pro informativní účel. Pro některé programy není možné zvolit hmotnost. Podívejte se do tabulky cyklů na konci tohoto návodu k obsluze.

Výběr barvy kůrky

K dispozici jsou tři volby: světlá / střední / tmavá. Chcete-li změnit výchozí nastavení, stiskněte tlačítko , dokud se nerozsvítí kontrolka naproti zvolenému nastavení. Pro některé programy není možné zvolit barvu kůrky. Podívejte se do tabulky cyklů na konci tohoto návodu k obsluze.

Zapnutí / Vypnutí

Stiskněte tlačítko  pro zapnutí přístroje. Spustí se odpočítávání. Chcete-li zastavit program, nebo zrušit naprogramovaný odložený start, **stiskněte tlačítko  po dobu 3 sekund.**

PROVOZOVÁNÍ PEKÁRNY

Tabulka cyklů (na konci tohoto návodu k obsluze) uvádí přehled různých kroků podle zvoleného programu. Kontrolka označuje, který krok aktuálně probíhá.

1. Hnětení

Pomocí tohoto programu můžete vytvořit strukturu těsta a jeho schopnost správně nakynout.

Během tohoto cyklu můžete přidávat přísady: sušené ovoce, olivy, atp. Zvukový signál indikuje, kdy tak učinit.

Podívejte se do tabulky cyklů (na konci tohoto návodu k obsluze) a do sloupce „extra“. Tento sloupec udává čas, který bude zobrazen na obrazovce vašeho spotřebiče, kdy uslyšíte zvukový signál.

2. Odpočinek

Umožňuje těstu zvětšit se ke zlepšení kvality hnětení.

3. Růst

Doba, během které pracují kvasnice, pro nakynutí chleba a rozvoj jeho aroma.

4. Pečení

Mění těsto do bochníku a zajišťuje požadovanou barvu kůrky a úroveň chrupavosti.

5. Udržování teploty

Udrží chléb teplý po dobu 1 hodiny po upečení. Nicméně se doporučuje převrátit chléb po ukončení pečení.

Na displeji se zobrazuje i nadále „0:00“ během hodinového cyklu „Udržování teploty“. Na konci cyklu se zařízení automaticky zastaví poté, co vydá několik zvukových signálů.

PROGRAM ODLOŽENÉHO STARTU

Můžete naprogramovat přístroj tak, aby vaše příprava byla ukončena v době, kterou si určíte až do 15 hodin dopředu. Podívejte se do tabulky cyklů na konci tohoto návodu k obsluze.

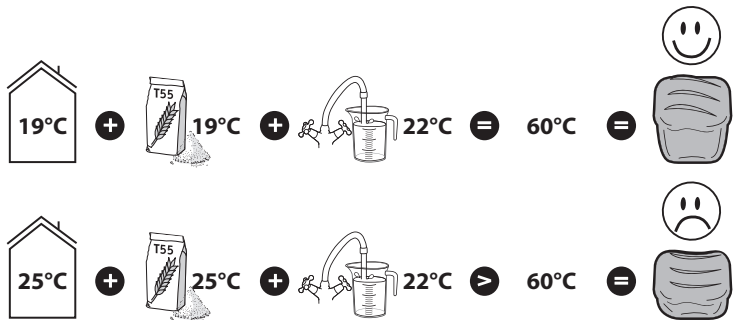
Tento krok nastane po výběru programu, barvy kůrky a hmotnosti. Zobrazí se čas programu. Pro nastavení času odloženého startu stiskněte tlačítka **+** a **-**. Přístroj zobrazí celkovou dobu trvání před koncem vaření. Rozsvítí se **⏸**. Stisknutím **STOP** spustíte program odloženého startu.

Pokud uděláte chybu, nebo chcete změnit nastavení času, podržte tlačítko **STOP**, dokud neuslyšíte zvukový signál. Zobrazí se výchozí čas. Spustíte funkci znovu.

Některé ingredience rychle podléhají zkáze. Nepoužívejte program odloženého startu pro recepty obsahující: syrové mléko, vejce, jogurt, sýr, čerstvé ovoce.

PRAKTICKÉ RADY

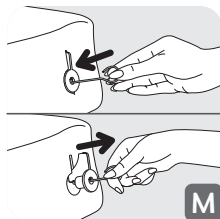
- Všechny složky se musí použít při pokojové teplotě (pokud není uvedeno jinak) a musí být přesně zváženy. **Odměřte kapaliny pomocí dodaných odměrek. Použijte dodané odměrky k odměření lžice nebo lžičky.** Nepřesné měření přináší špatné výsledky. **Příprava chleba je velmi citlivá na podmínky teploty a vlhkosti.** Za horkého počasí se doporučuje použít chladnějších tekutin než obvykle. Stejně tak v chladném počasí může být nutné ohřívát vodu nebo mléko (v žádném případě nesmí překročit 35 °C).



2. Používejte přísady před datem jejich doporučené spotřeby a skladujte je na chladném a suchém místě.
3. Mouka musí být přesně zvážená pomocí kuchyňské váhy. **Použijte aktivní sušené pekařské kvasnice** (v sáčku).
4. Neotevírejte víko během použití (není-li uvedeno jinak).
5. Dodržujte přesné pořadí a množství složek uvedené v receptech. První přidávejte kapaliny a pak pevné látky. **Kvasnice nesmí přijít do styku s kapalinami nebo se solí. Příliš mnoho droždí oslabuje strukturu těsta, které bude hodně stoupat a následně se prohýbat během vaření.**

Obecné pořadí:

- Kapaliny (změkčené máslo, olej, vejce, voda, mléko)
 - Sůl
 - Cukr
 - První polovina mouky
 - Sušené mléko
 - Konkrétní pevné přísady
 - Druhá polovina mouky
 - Kvasnice
6. Během výpadku napájení do 7 minut přístroj dokáže zachovat svůj stav a obnovit provoz, jakmile se napájení obnoví.
 7. Pokud chcete, aby po jednom cyklu pečení chleba ihned následoval další, počkejte přibližně 1 hodinu mezi oběma cykly, aby stroj vychladnul a zabránilo se tak možnému dopadu na pečení chleba.
 8. Při přetáčení chleba může hnětací hák zůstat uvíznutý uvnitř. V tomto případě použijte háček a opatrně jej odstraňte.
Chcete-li tak učinit, vložte háček do šachty hnětacího háku a zvedněte ho.



Upozornění pro použití bezlepkových programů

Nabídky 1, 2 a 3 se musí použít pro bezlepkové chleby nebo koláče. Pro každý program je k dispozici jedna hmotnost.

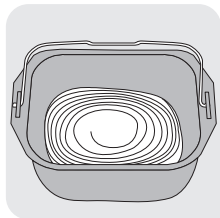
Bezlepkové pečivo a koláče jsou vhodné pro ty, kteří trpí nesnášenlivostí lepku (osoby trpící celiakií), který je přítomný v několika obilovinách (pšenice, ječmen, žito, oves, kamut, špalda, atd.)

Je důležité zabránit křížové kontaminaci mouky obsahující lepek. Věnujte zvláštní péči čištění formy a hnětacího háku, stejně jako všem náčiním používaným k přípravě bezlepkového chleba a koláčů. Musíte také zajistit, aby droždí neobsahovalo lepek.

Bezlepkové recepty byly vyvinuty na základě použití přípravků (také nazývaných hotové směsi) pro bezlepkový chléb, které jsou buď typu Schär nebo Valpiform.

- Směsi typů mouky se musí prosívat s kvasinkami, aby se zabránilo hrudkám.
- Po spuštění programu je nutné pomoci hnětení: seškrábněte všechny nesmíšené ingredience po stranách směrem ke středu formy pomocí nekovové špachtle.
- Bezlepkový chleba nenakyne stejně jako tradiční chléb. **Bude mít hustší konzistenci a světlejší barvu než normální chleba.**
- Ne všechny předmíchané značky budou mít stejné výsledky: může být nutné upravit recepty. Proto se doporučuje provést nějaké testy (viz příklad níže).

Příklad: upravte množství kapaliny.



Příliš tekuté



OK



Příliš suché

Výjimka: těsto na dort musí zůstat celkem tekuté.

Kvasnice: Chléb se vyrábí s použitím pekařského droždí. Tento typ kvasinek se prodává v několika formách: malé kostičky lisovaného droždí, aktivní sušené droždí, které je nutné rehydratovat nebo instantní sušené droždí. Kvasnice se prodávají v supermarketech (pekařství nebo oddělení čerstvých potravin), ale můžete také koupit droždí od vašeho pekaře. Kvasnice se musí vložit přímo do formy vašeho stroje s dalšími složkami. Nicméně můžete důkladně promáčkat stlačené droždí mezi prsty pro usnadnění jeho rozptýlení.

Dodržujte doporučené množství (viz tabulka ekvivalence níže).

Množství / hmotnostní ekvivalence mezi sušeným a lisovaným droždím:

<i>Sušené droždí (ve lžicích)</i>	1	1,5	2	2,5	3	3,5	4	4,5	5
<i>Stlačené droždí (v gramech)</i>	9	13	18	22	25	31	36	40	45

Mouka: Doporučujeme v receptech použít mouku T55, není-li uvedeno jinak. Při použití směsi speciálních typů mouky na chléb, briošky nebo mléčný chléb nepřekročte celkem 750 g těsta (mouka + voda).

V závislosti na kvalitě mouky se mohou lišit výsledky pečení chleba.

- Uchovávejte mouku v hermeticky uzavřené nádobě, protože mouka reaguje na výkyvy klimatických podmínek (vlhkost). Přidání ovse, otrub, pšeničných klíčků, žita nebo celých zrn do chlebového těsta vytvoří chléb, který je hustší a méně načechraný.
- Čím více je celozrnné mouky, což znamená, že obsahuje část vnějších vrstev zrna pšenice (T > 55), tím méně těsto naroste a tím hustší bude chléb.
- Můžete také použít komerčně dostupné hotové přípravky na chleba. Podívejte se na doporučení výrobce pro použití těchto přípravků.

Bezlepková mouka: Při použití velkého množství těchto typů mouky je vhodné vybrat program pro bezlepkový chléb. K dispozici je velké množství typů mouky, které neobsahují žádný lepek. Nejznámější jsou pohanková mouka, rýžová mouka (buď bílá nebo celozrnná), quinoa mouka, kukuřičná mouka, mouka kaštanu, nebo prosná a čiroková mouka.

U bezlepkového chleba pro docílení efektu pružnosti lepku je nezbytné smíchat několik typů nechlebových mouk a přidat zahušťovadla.

Zahušťovací prostředky pro bezlepkové chleby: Chcete-li získat správnou konzistenci a pokusit se napodobit pružnost lepku, můžete přidat trochu xanthanové gumy a / nebo guarové gumy do vašich přípravků.

Hotové bezlepkové přípravky: Díky nim je jednodušší upéct bezlepkový chléb, protože obsahují zahušťovadla a mají tu výhodu, že zcela zaručují, že jsou bezlepkové - některé jsou také organické.

Všechny značky hotových bezlepkových přípravků nepřinášejí stejné výsledky.

Cukr: Nepoužívejte kostkový cukr. Cukr je potravou pro kvasnice, dává dobrou chuť chlebu a zlepšuje barvu kůrky.

Sůl: Reguluje činnost kvasinek a dává chuť chlebu.

Nesmí přijít do styku s kvasinkami před začátkem přípravy.

Také zlepšuje strukturu těsta.

Voda: Voda rehydratuje a aktivuje droždí. Také hydratuje moučný škrob a umožňuje vytvoření bochníku. Voda může být nahrazena, a to zcela nebo částečně, mlékem nebo jinými kapalinami. **Kapaliny používejte při teplotě místnosti s výjimkou bezlepkového chleba, který vyžaduje použití teplé vody (přibližně 35 ° C).**

Tuky a oleje: Tuky dělají chléb načechnějším. Také bude chléb lepší a déle vydrží. Příliš mnoho tuku zpomaluje vzestup těsta. Používáte-li máslo, rozdrobte ho na malé kousky nebo ho změkčete. Nepřidávejte rozpuštěné máslo. Zabraňte, aby tuk přišel do styku s droždím, protože tuk může zabránit rehydrataci droždí.

Vejsce: Zlepšují barvu chleba a podporují dobrý vývoj bochníku. Pokud používáte vejce, snižte podle toho množství tekutiny. Rozbijte vejce a přidejte potřebnou tekutinu, dokud nebudete mít množství tekutiny uvedené v receptu.

Recepty byly navrženy pro středně velké vejce 50 g. V případě, že jsou vejce větší, přidejte trochu mouky; v případě, že jsou vejce menší, přidejte trochu méně mouky.

Mléko: Mléko má emulgační účinek, který vede k vytváření většího počtu pravidelných buněk, a proto ztrátní vzhled bochníku. Můžete použít čerstvé mléko nebo sušené mléko. V případě použití sušeného mléka přidejte množství vody původně vyhrazené pro mléko: celkový objem musí být roven objemu, který je uveden v receptu.

VOLBA SLOŽEK PRO JOGURT

Mléko

Jaký typ mléka mohu používat?

Můžete použít všechny druhy mléka (například kravské mléko, kozí mléko, ovčí mléko, sójové mléko nebo jiná mléka na rostlinné bázi). Konzistence jogurtu se může lišit podle použitého mléka. Syrové mléko, trvanlivá mléka a všechny druhy mléka popsaná níže jsou vhodná pro použití v zařízení:

- **Sterilizované trvanlivé mléko:** Plnotučné UHT mléko vytváří pevnější jogurt. Částečně odstředěné mléko vytvoří méně pevný jogurt. Případně můžete použít částečně odstředěné mléko a přidejte 1 nebo 2 lžice sušeného mléka.
- **Plnotučné mléko:** toto mléko produkuje krémovější jogurt s tenkou „kůží“ nahoře.
- **Syrové mléko (mléko z farmy): tento druh mléka musí být předem převařen.** Doporučujeme ho nechat vřít po dostatečně dlouhou dobu. Dále ho před umístěním do spotřebiče nechte vychladnout.
- **Sušené mléko:** tento typ mléka produkuje velmi krémový jogurt. Vždy dodržujte pokyny na obalu výrobce.

Fermentační činidlo

Pro jogurt

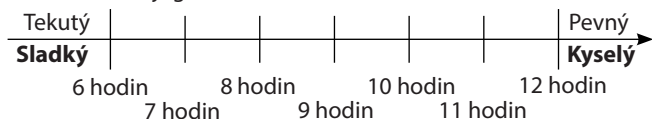
Fermentační činidlo může být:

- **Prostý jogurt** koupený v obchodě, jehož datum spotřeby je nejnovější.
- **Lyofilizované fermentační činidlo nebo mléčné kultury.** V tomto případě dodržujte dobu trvání aktivace uvedenou v pokynech k použití pro fermentační činidlo. Tyto látky jsou k dostání v supermarketech, lékárnách a některých obchodech se zdravou výživou.
- Jeden z vašich **nedávno připravených jogurtových výrobků** – musí to být bílý jogurt, poslední možný. Tento proces se nazývá „kultura“.

Vlastnosti činitel může zničit příliš zvýšená teplota.

Doba fermentace

- V závislosti na použitých základních složkách a požadovaném výsledku bude fermentace jogurtu trvat od 6 do 12 hodin.



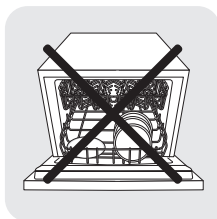
Po uvaření dejte jogurt do chladničky po dobu nejméně 4 hodin a zkonzumujte do 7 dnů.

Syřidlo (pro měkký bílý sýr)

K přípravě sýrů můžete použít některá syřidla nebo kyselou tekutinu, jako je citrónová šťáva nebo ocet pro sražení mléka.








ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

- Odpojte zařízení a počkejte, až úplně vychladne.
- Umyjte formu a hnětací hák pomocí horké mýdlové vody. V případě, že hnětací hák zůstane ve formě, namáčejte ho po dobu 5 až 10 minut.
- Vyčistěte další díly s vlhkou houbou. Důkladně vysušte.
- **Žádnou část nelze prát v myčce.**
- Nepoužívejte domácí čisticí prostředky, drátěnky nebo alkohol. Použijte měkký, vlhký hadřík.
- Nikdy neponořujte těleso spotřebiče ani víko.







PRŮVODCE ŘEŠENÍM PROBLÉMŮ S CÍLEM ZLEPŠIT VAŠE RECEPTY

CS

Nedostávám očekávané výsledky? Tato tabulka vám pomůže.	Chléb se zvedne příliš mnoho	Chléb klesá poté, co příliš mnoho narostl	Chléb dostatečně neroste	Kůrka není dost zlatavá	Boky jsou hnědé, ale chléb není zcela upečený	Vrch a boky jsou moučné
						
Tlačítko  bylo stisknuto v průběhu pečení.				●		
Málo mouky.		●				
Příliš mnoho mouky.			●			●
Nedostatek droždí.			●			
Příliš mnoho droždí.		●		●		
Málo vody.			●			●
Příliš mnoho vody.		●			●	
Málo cukru.			●			
Špatná kvalita mouky.			●	●		
Chybné podíly složek (příliš mnoho).	●					
Příliš horká voda.		●				
Příliš studená voda.			●			
Špatný program.			●	●		

Nedaří se vám získat požadovaný výsledek? Tato tabulka vám pomůže identifikovat řešení.	Tekutý jogurt	Jogurt je příliš kyselý	V jogurtu je voda	Zažloutlý jogurt
Doba fermentace je příliš krátká.	●			
Doba fermentace je příliš dlouhá.		●	●	●
Málo fermentačního činidla nebo mrtvé, či neaktivní fermentační látky.	●			
Nesprávně vyčištěná nádoba na jogurt.	●			●
Použité mléko neobsahuje dostatek tuku (částečně odtučněné místo plnotučného mléka).	●			
Víko ponechané na nádobě.			●	
Použité nesprávné programy.	●			●

TECHNICKÁ PŘÍRUČKA PRO ODSTRAŇOVÁNÍ PROBLÉMŮ

PROBLÉMY	PŘÍČINY - ŘEŠENÍ
Hnětací hák se zasekl ve formě.	<ul style="list-style-type: none"> • Před vyjmutím ho nechte namočit.
Po stisknutí  se nic nestane.	<ul style="list-style-type: none"> • E01 se zobrazí a bliká na obrazovce, přístroj pípne: přístroj je příliš horký. Počkejte 1 hodinu mezi 2 cykly. • E00 se zobrazí a bliká na obrazovce, přístroj pípne: přístroj je příliš studený. Počkejte, až dosáhne pokojovou teplotu. • HHH nebo EEE se zobrazí a bliká na obrazovce, přístroj pípne: porucha. Přístroj musí být opraven autorizovaným personálem. • Byl naprogramovaný odložený start.
Po stisknutí tlačítka  se motor zapne, ale neprobíhá žádné hnětení.	<ul style="list-style-type: none"> • Forma nebyla správně vložena. • Hnětací hák chybí, nebo není správně nainstalován. <p>Pro dva případy uvedené výše zastavte přístroj manuálně dlouhým stisknutím tlačítka . Spusťte znovu recept od začátku.</p>
Po odloženém startu chléb nedostatečně narostl, nebo se nic neděje.	<ul style="list-style-type: none"> • Zapomněli jste zmáčknout tlačítko  po naprogramování odloženého startu. • Kvasnice přišli do styku se solí a / nebo vodou. • Hnětací hák chybí.
Spálená vůně.	<ul style="list-style-type: none"> • Některé ze složek se dostaly mimo formu: odpojte spotřebič, nechte ho vychladnout, pak vyčistěte vnitřek vlhkou houbou a bez jakéhokoli čisticího prostředku. • Přípravek přetekl: množství použitých složek je příliš velké, a to zejména kapaliny. Dodržujte poměry dané v receptu.

LEÍRÁS

- 1 Fedél
- 2 Kezelőpanel
 - a Képernyő kijelző
 - b Programválasztás
 - c Súly kiválasztása
 - d A késleltetett indítás beállításának és a 11 programhoz az idő beállításának gombjai
 - e Sütési szín kiválasztása
 - f Be/Ki gomb
 - g Működésjelző lámpa
- 3 Kenyér sütő serpenyő
- 4 Dagasztólapát
- 5 Keverőpohár beosztással
- 6 Teáskanál/evőkanál mennyiség
- 7 Kampó tartozék a gyúrólapát kiemeléséhez
- 8 Tároló fedél
- 9 Túrós tál
- 10 Joghurtos tál

HU



A termék mért hangteljesítményszintje 66 dBa.

AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

- Távolítson el minden csomagolást, matricát és valamennyi tartozékot a készülék belsejéből és külsejéről – **A**.
- Tisztítson meg minden alkatrészt és a készüléket egy nedves ruhával.

GYORS INDÍTÁS

- Tekerje le a vezetékét, és csatlakoztassa egy elektromos aljzathoz. Ha a hangjelzés megszólal, akkor alapértelmezetten az 1. program jelenik meg a kijelzőn – **H**.
- Az első használatkor enyhe szagot érezhet.
- Vegye ki a kenyér sütőformát a fogantyúnál fogva. Majd helyezze be a dagasztólapátot – **B** - **D**.
- Tegye a hozzávalókat a sütőformába a javasolt sorrendben (lásd a PRAKTIKUS TANÁCSOK fejezetben). Ellenőrizze, hogy minden hozzávaló pontosan lemért-e – **E** - **F**.
- Helyezze be a kenyér sütőformát – **G**.
- Zárja le a fedelet.
- Válassza ki a kívánt programot a **MENU** gombbal.
- Nyomja meg a **START** gombot. Az időzítő két pontja villog. A működésjelző lámpa felgyullad – **I** - **J**.



- A sütés végén nyomja meg a  gombot, és húzza ki a kenyérsütőt. Vegye ki a kenyér sütőformát. Mindig használjon edényfogó kesztyűt, mivel a sütőforma fogantyúja és a fedél belseje is forró. Fordítsa ki a kenyeret, amíg meleg, és helyezze egy rácsra 1 órára, és hagyja kihűlni – .

A kenyérsütő működésének megismeréséhez javasoljuk, hogy elsőként a FRANCIA KENYÉR receptet próbálja ki.

FRANCIA KENYÉR (6. program)	HOZZÁVALÓK – tk = teáskanál – ek = evőkanál	
SÜTÉSI SZÍN	1. VÍZ = 365 ml	3. LISZT = 620 g
SÚLY = 1000 g	2. SÓ = 2 tk	4. ÉLESZTŐ = 1½ tk

A KENYÉRSÜTŐ HASZNÁLATA

Program kiválasztása

 **Használja a menü gombot** a kívánt program kiválasztásához. Ahányszor megnyomja a  gombot, a kijelzőn lévő szám a következő programra ugrik.


1. **Ízletes gluténmentes kenyér.** Ezt a programot kevés cukrot és zsírt tartalmazó receptekhez használja. Javasoljuk, hogy használjon használatra kész keveréket (lásd a gluténmentes programok használatára vonatkozó figyelmeztetéseket).
2. **Édes gluténmentes kenyér.** Ezt a programot cukrot és zsírt tartalmazó receptekhez használja (pl. briós). Javasoljuk, hogy használjon használatra kész keveréket.
3. **Gluténmentes sütemény** Ezt a programot gluténmentes, sütőporral készülő süteményekhez használja. Javasoljuk, hogy használjon használatra kész keveréket.
4. **Klasszikus kenyér.** Ezt a programot szendvics kenyér sütéséhez használja fehér kenyér recepttel.
5. **Gyors klasszikus kenyér.** Ezt a programot kenyér gyorsabb sütéséhez használja fehér kenyér recepttel.
6. **Francia kenyér.** Ezt a programot hagyományos, vastagabb héjú francia kenyér sütéséhez használja.
7. **Édes kenyér.** Ez a program briós típusú receptekhez alkalmas, amelyekben több zsír és cukor van. Ha használatra kész készítményeket használ, akkor ne lépje túl összesen a 750 g tésztát.

8. **Teljes kiörlésű lisztből készült kenyér.** Ezt a programot teljes kiörlésű lisztet tartalmazó receptek használata esetén válassza.
9. **Gyors teljes kiörlésű lisztből készült kenyér.** Ezt a programot teljes kiörlésű lisztet tartalmazó recept szerinti kenyerek gyorsabb elkészítése esetén válassza.
10. **Rozskenyér.** Ezt a programot akkor válassza, ha nagy mennyiségű rozlisztet vagy ehhez hasonló gabonafélét (pl. hajdina, tönkölybúza) használ.
11. **Kovászolt tészta.** Ezt a programot pizza tészta, kenyér tészta és gofri tészta készítéséhez használja. Ez a program nem sütésre való.
12. **Tészta.** Ezt a programot olaszt típusú tészta vagy vajastészta készítéséhez használja.
13. **Sütemény.** Ezt a programot sütőporral készülő sütemények készítésére használja. Ehhez a programhoz csak 750 g-os beállítás hozzáférhető.
14. **Sütés.** Ezt a programot 10-70 perces sütéshez használja. Külön kiválasztható és használható.
 - a) a kovászolt tészta program befejezése után,
 - b) a már megsütött kenyér felmelegítéséhez vagy pirításához, amely már kihűlt,
 - c) a sütés befejezéséhez, ha sütés közben hosszabb áramszünet volt.
15. **Zabkása.** Ezt a programot zabkása és rizspuding receptekhez használja.
16. **Gabonafélék.** Ezt a programot rizspuding, tejbegríz és hajdinapuding készítéséhez használja.
17. **Dzsem.** Ezt a programot házi készítésű dzsem készítésére használja. Ha a 15., 16. vagy 17. programot használja, akkor legyen óvatos, amikor kinyitja a fedelet, mivel gőz és forró levegő áramlik ki.


A „Pain & Délices” kenyérsütő programjai:

18. **Joghurt.** Joghurt készítésére használható pasztörizált tehéntejből, kecsketejből vagy szójatejből. Helyezze a joghurtos formát a sütőformába (fedél vagy túró szűrő nélkül). Amikor elkészítette, hűvös helyen tárolja, és fogyassza el 7 napon belül.
19. **Ivójoghurt.** Pasztörizált tejből ivójoghurt készítésére használható. Helyezze a joghurtos formát a sütőformába (fedél nélkül). Ivás előtt jól rázza fel. Amikor elkészítette, hűvös helyen tárolja, és fogyassza el 7 napon belül.
20. **Puha fehér sajt.** Puha, fehér sajt készítésére szolgál aludt tehéntejből vagy kecsketejből. Helyezze a túró formát a joghurtos formába (fedél nélkül), és tegye bele a sütőformába. Száradási idő szükséges. Amikor elkészítette, hűvös helyen tárolja, és fogyassza el 2 napon belül.



A kenyér súlyának kiválasztása

Nyomja meg a  gombot a súly – 500 g, 750 g vagy 1000 g kiválasztásához. A kiválasztott beállítással szemben lévő jelzőlámpa világít. A súly csak információs célokra szolgál. Egyes programoknál nem lehet kiválasztani a súlyt. Kérjük, nézze meg a ciklusok táblázatában a használati útmutató végén.

Sütési szín kiválasztása

Három választási lehetőség van: világos/közepes/sötét. Ha módosítani szeretné az alapértelmezett beállítást, akkor nyomja meg a  gombot, amíg a jelzőlámpa felgyullad a kívánt beállítással szemben. Egyes programoknál nem lehet kiválasztani a sütési szintet. Kérjük, nézze meg a ciklusok táblázatában a használati útmutató végén.

Start/stop

Nyomja meg a  gombot a készülék bekapcsolásához. A visszaszámlálás elkezdődik. A program leállításához vagy a késleltetett indítás kikapcsolásához **nyomja a  gombot 3 másodpercig.**

A KENYÉRSÜTŐ MŰKÖDTETÉSE

A ciklusok táblázata (lásd a használati útmutató végén) mutatja a különböző lépések hibáit a kiválasztott program szerint. A jelzőlámpa mutatja, hogy melyik lépésnél tart a gép.

1. Dagasztás

Ezt a programot a tészta elkészítéséhez és megfelelő keléséhez használja.

Ezen ciklus alatt hozzávalókat adhat hozzá: szárított gyümölcsök, olívbogyó stb. Hangjelzés jelzi, amikor ezt megteheti.

Kérjük, nézze meg a ciklusok táblázatában (lásd a használati útmutató végén) az „extra” oszlopban. Ebben az oszlopban találja a készüléken mutatott időt, amikor a gép hangjelzést ad.

2. Pihentetés

A tészta dagasztott mennyisége ekkor tud növekedni.

3. Kelés

Az az idő, mialatt az élesztő hat, megkeleszti a kenyeret, és összeáll az íze.

4. Sütés

A tésztából kenyér lesz, biztosítja a héj kívánt színét és ropogósságát.

5. Melegen tartás





Sütés után 1 órán keresztül melegen tartja a kenyeret. Mindazonáltal javasoljuk, hogy vegye ki a kenyeret, amikor megsült.


A kijelzőn az egy órás „melegen tartási” ciklus alatt „0:00” látható. A ciklus vége a készülék automatikusan kikapcsol, és közben hangjelzést ad.

HU

KÉSLELTETETT INDÍTÁS PROGRAM

A készüléket beprogramozhatja, annak biztosítása érdekében, hogy a készítmény a kívánt időben, legfeljebb 15 órával előre készen legyen. Kérjük, nézze meg a ciklusok táblázatában (lásd a használati útmutató végén).

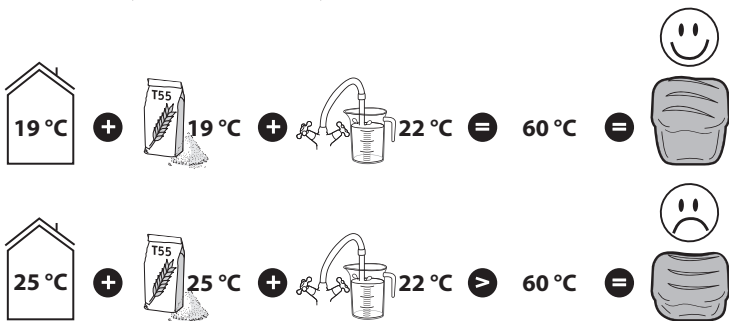
Ez a lépés a program, a sütési szín és a súly kiválasztása után van. Megjelenik a program időtartama. A késleltetett indítás beállításához nyomja meg a  és  gombot. A gép kijelzi a teljes időtartamot a sütés vége előtt. A  világít. Nyomja meg a  gombot a késleltetett indítás programhoz.

Ha elrontotta vagy módosítani szeretné az időbeállítást, akkor tartsa lenyomva a  gombot, amíg hangjelzést nem hall. Megjelenik az alapértelmezett időtartam. Indítsa el újra a műveletet.

Néhány hozzávaló romlandó. Ne használja a késleltetett indítás programot, ha a recept a következőket tartalmazza: friss tej, tojás, joghurt, sajt, friss gyümölcs.

PRAKTIKUS TANÁCSOK

1. Minden hozzávalónak szobahőmérsékletűnek kell lennie (hacsak nincs másképpen megadva), és pontosan le kell mérni. **A folyadékokat a mellékelt beosztásos pohárral mérje ki. Használja a mellékelt teáskanalat vagy evőkanalat a méréshez.** Ha nem megfelelő a kimérés, akkor az eredmény sem lesz jó. **A kenyér előkészítése közben nagyon érzékeny a hőmérsékletre és páratartalomra.** Meleg időben javasolt a megszokottnál hidegebb folyadék használata. Hasonlóképpen, hideg esetén esetleg fel kell melegíteni a vizet vagy tejet (soha ne legyen melegebb 35 °C-nál).

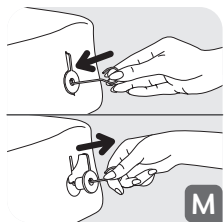


2. A hozzávalókat a lejárati dátum előtt használja fel, és hűvös, száraz helyen tartsa őket.
3. A lisztet pontosan ki kell mérni egy konyhai mérleggel. **Használjon száraz sütőélesztőt** (fóliában).
4. Használat közben ne nyissa ki a fedelet (ha csak másképp nem utasítják).
5. Kövesse a hozzávalók pontos sorrendjét, és a receptben megadott mennyiségeket. Először a folyadékok, utána a szilárd élelmiszerek. **Az élesztő ne érintkezzen a folyadékokkal vagy a sóval. A túl sok élesztő gyengíti a tészta szerkezetét, amely túlságosan megkel, majd sütés közben összeesik.**

Általánosan követendő sorrend:

- Folyadékok (olvasztott vaj, olaj, víz, tej)
- Só
- Cukor
- A liszt első fele
- Tejpor

- Speciális szilárd hozzávalók
 - A liszt második fele
 - Élesztő
6. Ha az áramszünet nem tart 7 percnél tovább, akkor a gép elmenti a státuszt, és folytatja a működést, amikor visszajön az áram.
 7. Ha egymás után szeretne kenyereket sütni, akkor két ciklus között várjon 1 órát, hogy a gép ki tudjon húlni, és megelőzze az esetleges meghibásodást a kenyér készítése közben.
 8. Amikor kifordítja a kenyeret, a dagasztólapát bennmaradhat a belsejében. Ebben az esetben használja a kampót, hogy finoman kihúzza. Ehhez helyezze a kampót a dagasztólapát tengelyébe, emelje meg, és vegye ki.



Gluténmentes programok használatára vonatkozó figyelmeztetések

Az 1., 2. és 3. menüt gluténmentes kenyerekhez vagy süteményekhez kell használni. Minden programhoz külön súly tartozik.

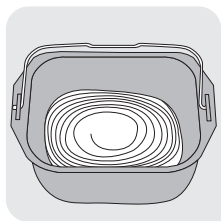
A gluténmentes kenyér és sütemény azoknak való, akik érzékenyek arra a gluténre (gyomorproblémáik vannak), amely a gabonafélékben megtalálható (búza, árpa, rozs, zab, tönkölybúza stb.).

Fontos, hogy ne keveredjenek glutént tartalmazó lisztekkel. Legyen különösen óvatos a sütőforma és a dagasztólapát, valamint a gluténmentes kenyérhez és süteményekhez használt eszközök tisztításánál. Azt is ellenőriznie kell, hogy a használt élesztő tartalmaz-e glutént.

A gluténmentes recepteket a gluténmentes kenyér készítéséhez fejlesztették ki (használatra kész keverékeknek is hívják őket), amelyek schär vagy valpiform típusúak.

- A lisztfajták keverékeit át kell szitálni az élesztővel a csomók elkerülése érdekében.
- Ha elindította a programot, akkor felügyelni kell a dagasztási folyamatot: a nem összekevert hozzávalókat kívülről a sütőforma közepe felé kell tolni egy fémmentes spatula segítségével.
- A gluténmentes kenyér nem tud akkorára dagadni, mint a hagyományos kenyér. **Sűrűbb lesz az állaga és világosabb lesz a színe, mint a normál kenyérnek.**
- A különböző keverékek másképp sülnhetnek: a recepteket ehhez kell igazítani. Ezért javasoljuk, hogy végezzen tesztek (lásd a lenti példát).

Példa: a folyadék mennyiségének beállítása.



Túl folyékony



OK



Túl száraz

Kivétel: a süteményes tésztaanyagnak elég folyékonynak kell maradnia.

INFORMÁCIÓK A HOZZÁVALÓKRÓL

Élesztő: A kenyér élesztővel készül. Ez a típusú élesztő több formában kapható: kis kocka formájában a sűrített élesztő, száraz élesztő, amelyhez folyadékot kell adni, vagy instant száraz élesztő. Az élesztő kapható szupermarketekben (a pékárunál vagy friss élelmiszereknél), de a péknél is vehet sűrített élesztőt.

Az élesztőt közvetlenül a többi hozzávalóval kell a gép sütőformájába tenni. Mindazonáltal morzsolja össze a sűrített élesztőt az ujjával, hogy el tudja oszlatni.

Kövesse a javasolt mennyiségeket (lásd az arányok táblázatát).

Mennyiség/súly aránya a száraz és sűrített élesztő között:

Száraz élesztő (tk)	1	1,5	2	2,5	3	3,5	4	4,5	5
Sűrített élesztő (g)	9	13	18	22	25	31	36	40	45

Liszt: T55 liszt használata javasolt, ha nem szerepel más a receptben. Ha speciális liszt típusok keverékét használja kenyérhez, brióshoz vagy kalácshoz, akkor ne lépje túl összesen a 750 g-ot (liszt + víz).

A liszt minőségétől függően a kenyér minősége is változó.

- A lisztet hermetikusan lezárt tárolóban tartsa, mivel a lisztre hatással vannak a klíma körülmények (páratartalom). Ha zabot, korpát, búzacsírárt, rozst vagy teljes kiörlésű lisztet ad a kenyér tésztához, akkor a kenyér sűrűbb lesz, és nem olyan puha.
- A lisztben minél több a teljes kiörlésű liszt aránya, amely a búzamazg külső rétegének egy részét tartalmazza (T>55), annál kevésbé nő meg a tészta, és annál sűrűbb a kenyér.

- Kereskedelemben kapható használatra kész termékek is kaphatók. Kérjük, nézze meg a gyártó javaslatait ezen készítmények használatához.

Gluténmentes liszt: Ha ezzel a liszt típussal szeretne kenyeret készíteni, akkor használja a gluténmentes programot. Számos olyan liszt kapható, amely nem tartalmaz glutént. A legismertebb a hajdina liszt, rizsliiszt (fehér vagy teljes kiörlésű), rizsparéj liszt, kukorica liszt, gesztenye liszt, kölesliszt és cirokkliszt.

A gluténmentes kenyérhez a glutén rugalmasságának visszaállításához több nem kenyérsütéshez való lisztet össze kell keverni, és sűrítőszeret kell hozzáadni.

A gluténmentes kenyérhez való sűrítőszer: A megfelelő állag és a glutén rugalmasságának elérése érdekében, adhat egy kevés xantángumit és/ vagy guar gumit a készítményhez.

Használatra kész gluténmentes készítmények: Ezek megkönnyítik a gluténmentes kenyér készítését, mivel sűrítőszeret tartalmaznak, és előnyük, hogy teljesen gluténmentesek – némelyik ráadásul szerves. Egyetlen gluténmentes használatra kész készítmény sem adja ugyanazt az eredményt.

Cukor: Ne használjon kockacukrot. A cukor segít az élesztőnek, jó ízt ad a kenyérnek, és fokozza a sült kenyér színét.

Só: Az élesztő működését szabályozza, és ízt ad a kenyérnek.

Nem szabad az élesztővel érintkeznie az előkészítés előtt.

Fokozza a tészta állagát is.

Víz: A víz rehidratálja és beindítja az élesztőt. Hidratálja a liszt keményítőjét is, és a kenyeret formázhatóvá teszi. A víz részben vagy teljesen pótolható tejjel vagy más folyadékkal. **A folyadékokat szobahőmérsékleten használja, kivéve a gluténmentes kenyerekhez, amelyekhez meleg víz szükséges (körülbelül 35 °C-os).**

Zsír és olaj: A zsírok puhábbá teszik a kenyeret. És finomabbá valamint tartósabbá is. A túl sok zsír lassítja a tészta kelését. Ha vajat használ, akkor morzsolja kisebb darabokra, vagy puhítsa fel. Ne használjon olvasztott vajat. A zsír ne érintkezzen az élesztővel, mivel megakadályozhatja az élesztő rehidratálását.

Tojások: Erősítik a kenyér színét, és jó ízt adnak a kenyérnek. Ha tojást használ, akkor megfelelően csökkentse a folyadék mennyiségét. Üsse fel a tojást, és adja hozzá a megfelelő mennyiségű folyadékot, amíg el nem éri a receptben megadott mennyiséget.

A **receptek közepes méretű, 50 g-os tojásokkal készültek**, ha a tojás nagyobb, akkor adjon hozzá lisztet, ha a tojás kisebb, akkor kevesebb lisztet tegyen bele.

Tej: A tejnek emulgeáló hatása van, amellyel szabályosabb, és így vonzóbb megjelenésű kenyér készíthető. Használhat friss tejet vagy tejport is. Ha tejport használ, akkor adja hozzá a megfelelő mennyiségű vizet: a teljes mennyiségnek meg kell egyeznie a receptben megadott mennyiséggel.

SPECIÁLIS INFORMÁCIÓK A „PAIN & DÉLICES” KENYÉRSÜTŐ PROGRAMJAIHOZ:

HOZZÁVALÓK KIVÁLASZTÁSA JOGHURTHOZ

Tej

Milyen típusú tejet használjak?

Bármilyen típusú tejet használhat (például tehéntejet, kecsketejet, birkatejet, szójatejet vagy más növényi alapú tejet). A joghurt állaga a használt tejtől függ. A nyers vagy tartós tejek és a lent leírt tejtípusok alkalmasak a készülékben történő használatra:

- **Sterilizált tartós tej:** Az UHT tejből sűrűbb joghurt lesz. A félzsíros tejből kevésbé sűrű joghurt lesz. Alternatív módon használhat félzsíros tejet, és adhat hozzá egy vagy két evőkanál tejport.
- **Teljes tej:** ebből a tejből krémesebb joghurt lesz, vékony „pillével” a tetején.
- **Nyers tej (házi tej): ezt a fajta tejet először fel kell forralni.** Javasoljuk, hogy elég hosszú ideig forralja. Majd hagyja kihűlni, mielőtt a készülékbe teszi.
- **Tejpor:** ezzel a típusú tejjel nagyon krémés joghurtot készíthet. Mindig kövesse a gyártó dobozán szereplő utasításokat.

Erjesztő anyag

A joghurthoz

Erjesztő anyag lehet:

- Egy egyszerű, boltban vásárolt **joghurt**, amely lejárat dátuma a legújabb.
- **Fagyasztott, szárított erjesztő anyag vagy tejsavkultúra.** Ebben az esetben kövesse az erjesztő anyag felhasználási utasításait. Ezek az anyagok szupermarketekben, gyógyszertárakban és bioboltokban is kaphatók.

- Egy **nemrég készített joghurt** – egyszerű joghurt legyen, lehetőleg a legfrissebb. Ezt a folyamatot „tenyésztésnek” nevezik.

Az anyagok jellege elveszhet a túl magas hőmérséklet miatt.

Erjedési idő

- A felhasznált alapanyagoktól és a kívánt eredménytől függően a joghurt erjedési ideje 6-12 óra. HU



Amikor a főzés befejeződött, tegye a joghurtot a hűtőbe legalább 4 órára, és 7 napon belül fogyassza el.

Tejoltó (puha fehér sajt készítéséhez)

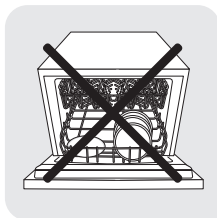
Sajt készítéséhez használhat tejoltót vagy savas folyadékot, pl. citromlevet, vagy ecetet a tej alvasztásához.

TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS








- Húzza ki a készüléket, és várjon, amíg teljesen kihűl.
- Mosogassa el a sütőformát és a dagasztólapát mosogatószeres vízben. Ha a dagasztólapát a sütőformában marad, akkor áztassa 5-10percig.
- Az alkatrészek tisztítását nedves szivaccsal végezze. Alaposan szárítsa meg.

Egyetlen alkatrész sem mosogatható mosogatógépben.

- Ne használjon háztartási súrolószert, súroló hatású szivacsot vagy alkoholt. Használjon puha, nedves ruhát.
- Soha ne merítse a készülék testét vagy a fedelet vízbe.







HIBAELEHÁRÍTÁSI UTASÍTÁSOK A RECEPTEK FEJLESZTÉSÉHEZ

Nem a megfelelő eredményt kapta? Ez a táblázat segíteni fog Önnek.	A kenyér túlságosan megkel.	A kenyér kelés után összeesik.	A kenyér nem kel meg eléggé.	A héja nem elég arany színű.	Az oldalak barnák, de a kenyér nincs teljesen megsülve.	Fent és oldalt lisztes marad.
						
A  gombot megnyomták sütés közben.				•		
Nincs elég liszt.		•				
Túl sok a liszt.			•			•
Nincs elég élesztő.			•			
Túl sok az élesztő.		•		•		
Nincs elég víz.			•			•
Túl sok a víz.		•			•	
Nincs elég cukor.			•			
Rossz minőségű liszt.			•	•		
A hozzávalók mennyisége nem jó (túl sok).	•					
A víz túl forró.		•				
Túl hideg a víz.			•			
Rossz program.			•	•		

Nem tudja elérni a kívánt eredményt? Ez a táblázat segít megfejteni a felbontást.	Folyékony joghurt	A joghurt túl savas.	Víz van a joghurtban.	Sárga joghurt
Az erjedési idő túl rövid.	•			
Az erjedési idő túl hosszú.		•	•	•
Nincs elég erjesztőszer, vagy az erjesztőszer hatástalan.	•			
Nem megfelelően tisztított joghurtos tál.	•			•
A használt tej nem elég zsíros (félzsíros tej vagy zsíros tej).	•			
A fedél a tálon maradt.			•	
Nem megfelelő programot használt.	•			•

MŰSZAKI HIBAELHÁRÍTÁSI UTASÍTÁSOK

PROBLÉMÁK	OKOK – MEGOLDÁSOK
A dagasztólapát beleragadt a sütőformába.	<ul style="list-style-type: none"> • Hagyja felpuhulni, mielőtt kivenné.
Miután megnyomta a  gombot, nem történik semmi.	<ul style="list-style-type: none"> • EO1 jelenik meg és villog a kijelzőn, a készülék sípol: a készülék túl forró. Várjon 1 órát két ciklus között. • EOO jelenik meg és villog a kijelzőn, a készülék sípol: a készülék túl hideg. Várjon, amíg eléri a szobahőmérsékletet. • HHH vagy EEE jelenik meg és villog a kijelzőn, a készülék sípol: meghibásodás. A gépet szakembernek kell szervizelnie. • A késleltetett indítás beprogramozásra került.
A  gomb megnyomása után a motor beindul, de nincs dagasztás.	<ul style="list-style-type: none"> • A sütőforma nincs megfelelően behelyezve. • A dagasztólapát hiányzik, vagy nincs megfelelően behelyezve. <p>A fent említett két esetben állítsa le kézzel a gépet úgy, hogy hosszan nyomja a  gombot. Kezdje el a receptet az elejéről.</p>
A késleltetett indítás után a kenyér nem kelt meg eléggé, vagy nem történik semmi.	<ul style="list-style-type: none"> • Elfelejtette megnyomni a  gombot, miután beprogramozta a késleltetett indítás programot. • Az élesztő hozzáért a sóhoz és/vagy vízhez. • A dagasztólapát hiányzik.
Égett szag.	<ul style="list-style-type: none"> • Valamelyik hozzávaló a sütőformán kívül került: húzza ki a készüléket, hagyja kihűlni, majd tisztítsa meg a belsejét egy nedves szivaccsal, de tisztítószer nélkül. • A készítmény kiömlött: a használt hozzávalók mennyisége túl sok, elsősorban a folyadéké. Kövesse a receptben megadott arányokat.

DESCRIERE

- | | | | |
|---|---|----|--|
| 1 | Capac | 3 | Cuvă de pâine |
| 2 | Panou de comandă | 4 | Paletă de frământare |
| a | Afișaj | 5 | Vas gradat |
| b | Alegerea programelor | 6 | Linguriță de măsură/ lingură de măsură |
| c | Selectarea greutateii | 7 | Accesoriu cu cârlig pentru ridicarea paletelor de frământare |
| d | Butoane pentru setarea pornirii întârziate și reglarea duratei pentru programe 11 | 8 | Capac de depozitare |
| e | Selectarea culorii crustei | 9 | Vas pentru brânză de vacă |
| f | Buton de pornire/oprire | 10 | Vas pentru iaurt |
| g | Indicator luminos de funcționare | | |



Nivelul de putere acustică măsurat pentru acest produs este de 66 dBa.

ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

- Îndepărtați toate ambalajele, etichetele și diversele accesorii, atât din interiorul, cât și din afara aparatului - **A**.
- Curățați toate componentele și aparatul folosind o cârpă umedă.

PORNIRE RAPIDĂ

- Desfășurați cablul și conectați-l la o priză electrică cu împământare. După semnalul audio, programul 1 este afișat în mod implicit - **H**.
- Poate fi emanat un miros ușor atunci când este folosit aparatul pentru prima dată.
- Scoateți cuva pentru pâine prin ridicarea mânerului. Apoi instalați paleta de frământare - **B** - **D**.
- Adăugați ingredientele în cuvă, în ordinea recomandată (a se vedea paragraful SFATURI PRACTICE). Asigurați-vă că toate ingredientele sunt cântărite cu precizie - **E** - **F**.
- Introduceți cuva de pâine - **G**.
- Închideți capacul.
- Selectați programul dorit folosind tasta **MENU**.
- Apăsăți pe tasta **START/STOP**. Cele 2 puncte ale cronometrului clipesc. Indicatorul luminos de funcționare se aprinde - **I** - **J**.



- La sfârșitul ciclului de coacere, apăsați pe  și scoateți din priză mașina de pâine. Scoateți cuva de pâine. Folosiți întotdeauna mănuși pentru cuptor, deoarece atât mânerul cuvei, cât și interiorul capacului sunt fierbinți. Întoarceți pâinea cât timp este fierbinte și puneți-o pe un blat de lemn timp de 1 oră, pentru a-i permite să se răcească - .

Pentru a vă familiariza cu funcționarea mașinii dumneavoastră de făcut pâine, vă recomandăm să încercați rețeta de pâine franțuzească la prima dvs. pâine. RO

PÂINE FRANȚUZEASCĂ (program 6)	INGREDIENTE - lg = linguriță - lg = lingură	
CULOAREA CRUSTEI = MEDIE	1. APĂ = 365 ml	3. FĂINĂ = 620 g
GREUTATE = 1000 g	2. SARE = 2 lg	4. DROJDIE = 1½ lg

UTILIZAREA MAȘINII DUMNEAVOASTRĂ DE FĂCUT PÂINE

Selectarea unui program

 **Utilizați tasta de meniu** pentru a selecta programul dorit. De fiecare dată când apăsați tasta , numărul de pe ecran trece la următorul program.

1. **Pâine sărată fără gluten.** Program folosit pentru a face rețete cu conținut redus de zahăr și de grăsimi. Vă recomandăm utilizarea unui amestec gata de utilizare (a se vedea avertizările pentru utilizarea programelor fără gluten).
2. **Pâine dulce fără gluten.** Program folosit pentru a face rețete care conțin zahăr și grăsimi (de exemplu briose). Vă recomandăm să utilizați un amestec gata de utilizare.
3. **Prăjituri fără gluten.** Program folosit pentru a face prăjituri fără gluten, cu praf de copt. Vă recomandăm să utilizați un amestec gata de utilizare.
4. **Pâine clasică.** Folosiți acest program pentru a face rețeta de pâine albă de tip pâine pentru sandviș.
5. **Pâine clasică rapidă.** Folosiți acest program pentru a face rețetă de pâine albă de tip pâine pentru sandviș.
6. **Pâine franțuzească.** Folosiți acest program pentru a face rețeta de pâine albă franțuzească tradițională cu o crustă mai groasă.
7. **Pâine dulce.** Acest program este potrivit pentru rețete de tip briose, care conțin mai multe grăsimi și mai mult zahăr. Dacă utilizați preparate gata de utilizare, nu depășiți 750 g de aluat în total.


8. **Pâine de cereale integrale.** Selectați acest program atunci când faceți rețete cu făină de cereale integrale.
9. **Pâine rapidă de cereale integrale.** Folosiți acest program pentru a face mai rapid o rețetă pe bază de făină de cereale integrale.
10. **Pâine de secară.** Selectați acest program atunci când utilizați o cantitate mare de făină de secară sau alte cereale de acest tip (de exemplu hrișcă, alac).
11. **Aluat de pâine.** Folosiți acest program pentru a face rețete pentru aluat de pizza, aluat de pâine și aluat de vafe. Acest program nu coace.
12. **Aluat de paste.** Folosiți acest program pentru a face rețete pentru paste de tip italian sau aluat cu crustă de plăcintă.
13. **Prăjituri.** Folosiți acest program pentru a face prăjituri, folosind praf de copt. Pentru acest program este accesibilă numai setarea de 750 g.
14. **Coacere.** Folosiți acest program pentru a coace timp de 10 până la 70 min. Acesta poate fi selectat în mod individual și poate să fie utilizat:
 - a) după finalizarea programului de aluat dospit,
 - b) pentru a reîncălzi sau a face crocantă suprafața pâinii deja coapte care s-a răcit,
 - c) pentru a termina coacerea în cazul unei căderi de tensiune prelungite în timpul unui ciclu de pâine.
15. **Terci de ovăz.** Folosiți acest program pentru a face rețete de terci de cereale și budincă de orez.
16. **Cereale.** Folosiți acest program pentru a face rețete de budincă de orez, griș și budincă cu hrișcă.
17. **Gem.** Folosiți acest program pentru a face gemuri de casă. Atunci când se utilizează programele 15, 16 și 17, să aveți grijă la jeturile de abur și la eliberarea de aer cald la deschiderea capacului.

Programe specifice pentru mașina de pâine „Pain & Délices”:

18. **Iaurt.** Folosite pentru a face iaurt pe bază de lapte de vacă pasteurizat, lapte de soia sau lapte de capră. Așezați vasul de iaurt în cuvă (fără capac sau filtrul de branză de vaci). Odată pregătit, păstrați-l într-un loc răcoros și consumați-l în termen de 7 zile.
19. **Iaurt de băut.** Folosit pentru a face iaurt de băut pe bază de lapte pasteurizat. Așezați vasul de iaurt în cuvă (fără capac). Se agită bine înainte de băut. Odată pregătit, păstrați-l într-un loc răcoros și consumați-l în termen de 7 zile.


20. **Branză albă moale.** Folosit pentru a face brânză moale albă din lapte de vacă covăsit sau lapte de capră. Așezați vasul de brânză de vacă în vasul de iurt (fără capac) și instalați-l în cuvă. Este necesară o fază de eliminare a zerului. Odată pregătit, păstrați-l într-un loc răcoros și consumați-l în termen de 2 zile.

Selectarea greutății pâinii



Apăsați pe tasta  pentru a seta greutatea selectată - 500 g, 750 g sau 1.000 g. Indicatorul luminos se aprinde în partea opusă setării selectate. Greutatea este indicată numai în scop informativ. Pentru unele programe, nu este posibil să se selecteze greutatea. Vă rugăm să consultați diagrama ciclurilor de la sfârșitul manualului de instrucțiuni.

RO

Selectarea culorii crustei

Trei variante sunt disponibile: deschisă / medie / închisă. Dacă doriți să modificați setarea implicită, apăsați pe tasta  până când se aprinde indicatorul luminos aflat în partea opusă setării selectate. Pentru unele programe, nu este posibil să se selecteze culoarea crustei. Vă rugăm să consultați diagrama ciclurilor de la sfârșitul manualului de instrucțiuni.

Start / Stop

Apăsați pe tasta  pentru a porni aparatul. Începe număratoarea inversă. Pentru a opri programul sau a anula pornirea temporizată programată, apăsați pe tasta  timp de 3 secunde.

FUNCȚIONAREA MAȘINII DE FĂCUT PÂINE

Diagrama ciclurilor (a se vedea la sfârșitul manualului de instrucțiuni) indică defalcarea diferitelor etape, în funcție de programul selectat. Un indicator luminos indică etapa care este în curs de desfășurare.

1. Frământare

Utilizați acest program pentru a forma structura aluatului și capacitatea sa de a crește în mod corespunzător.

În timpul acestui ciclu, puteți adăuga ingrediente: fructe uscate, măsline etc. Un semnal audio indică momentul când să faceți acest lucru. Vă rugăm să consultați diagrama ciclurilor (a se vedea la sfârșitul manualului de instrucțiuni) și coloana suplimentară. Această coloană indică durata care va fi afișată pe ecranul aparatului atunci când se emite semnalul audio.

2. Pauză

Permite aluatului să crească pentru a se îmbunătăți calitatea frământării.

3. Creștere

Temp în care drojdia lucrează pentru a dospi pâinea și a-i dezvolta aroma.

4. Coacere

Transformă aluatul într-o pâine și asigură culoarea dorită și calitatea crocantă a crustei.





5. Menținere la cald


Menține caldă pâinea timp de 1 oră după coacere. Se recomandă totuși să se oprească coacerea pâinii după finalizarea acestei etape.

Ecranul continuă să afișeze „0:00” în timpul ciclului de o oră de „Menținere la cald”. La sfârșitul ciclului, aparatul se oprește automat după producerea mai multor semnale audio.

PROGRAMUL CU PORNIRE ÎNTÂRZIATĂ

Puteți programa aparatul pentru a vă asigura că pregătirea este gata la momentul ales de dvs., până la 15 ore anticipat. Vă rugăm să consultați diagrama ciclurilor (a se vedea la sfârșitul manualului de instrucțiuni).

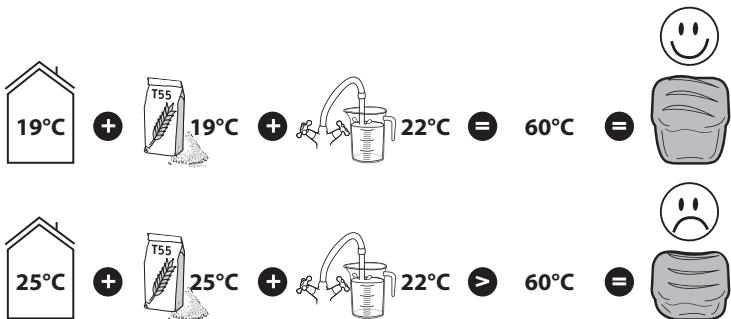
Această etapă are loc după selectarea programului, a culorii crustei și a greutateii. Se afișează durata programului. Pentru a regla ora de pornire întârziată, apăsați pe  și pe . Aparatul afișează durata totală înainte de sfârșitul coacerii. Se aprinde . Apăsați pe  pentru a lansa programul de pornire întârziată.

Dacă faceți o greșală sau doriți să modificați setarea de timp, țineți apăsată tasta  până când se emite un semnal audio. Se afișează ora implicită. Porniți operația din nou.

Unele ingrediente sunt perisabile. Nu folosiți programul de pornire întârziată pentru rețete care conțin: lapte crud, ouă, iaurt, brânză, fructe proaspete.

SFATURI PRACTICE

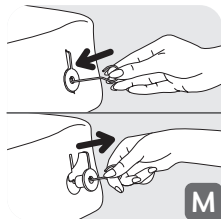
1. Toate ingredientele utilizate trebuie să fie la temperatura camerei (dacă nu este indicat altfel) și trebuie să fie cântărite cu precizie. **Măsurăți lichidele folosind cupa gradată furnizată. Utilizați lingura furnizată pentru a măsura cantitățile exprimate în linguri pe de o parte și cantitățile exprimate în lingurițe pe cealaltă parte.** Măsurătorile inexacte vor conduce la rezultate sub nivelul așteptărilor. **Preparatul de pâine este foarte sensibil la condițiile de temperatură și umiditate.** În timpul condițiilor de vreme caldă, se recomandă să utilizați lichide mai reci decât de obicei. De asemenea, pe timp friguros, s-ar putea să fie necesar să încălziți apa sau laptele (să nu depășească niciodată 35°C).



2. Folosiți ingrediente înainte de data de expirare a acestora și păstrați-le într-un loc răcoros și uscat.
3. Făina trebuie să fie cântărită cu precizie folosind un cântar de bucătărie. **Utilizați drojdie uscată activă** (în pungi).
4. Evitați deschiderea capacului în timpul utilizării (cu excepția cazului în care se indică altfel).
5. Respectați ordinea exactă a ingredientelor și cantitățile indicate în rețete. Mai întâi lichidele și apoi solidele. **Drojdia nu trebuie să intre în contact cu lichidele sau cu sarea. Prea multă drojdie slăbește structura aluatului, care se va ridica foarte mult și se va prăbuși ulterior în timpul coacerii.**

Ordine generală de urmat:

- Lichide (unt moale, ulei, ouă, apă, lapte)
 - Sare
 - Zahăr
 - Prima jumătate a făinii
 - Lapte praf
 - Ingrediente solide specifice
 - A doua jumătate a făinii
 - Drojdie
6. În timpul unei pene de curent de sub 7 minute, mașina va memora starea proprie și-și va relua funcționarea odată ce revine energia electrică.
7. Dacă doriți ca un ciclu de pâine să urmeze imediat după un altul, așteptați timp de aproximativ 1 oră între cele două cicluri pentru a permite mașinii să se răcească și pentru a preveni orice impact potențial asupra procesului de pregătire a pâinii.
8. La întoarcerea pâinii, se poate ca paleta de frământare să rămână blocată în pâine. În acest caz, utilizați cârligul pentru a o scoate ușor. Pentru a face acest lucru, introduceți cârligul în arborele paletei de frământare, iar apoi ridicați-l pentru a o scoate.



Avertizări pentru utilizarea programelor de pâine fără gluten

Meniurile 1, 2 și 3 trebuie să fie folosite pentru a face pâine sau prăjituri fără gluten. Pentru fiecare program, este disponibilă o singură greutate.

Pâinea și prăjiturile fără gluten sunt potrivite pentru cei care au o intoleranță la gluten (suferinzi de boală celiacă) prezent în mai multe cereale (grâu, orz, secară, ovăz, grâu tare, alac etc.).

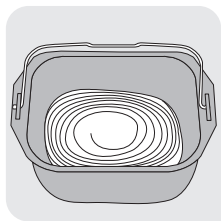
Este important să se evite contaminarea încrucișată cu făină care conține gluten. Procedați cu grijă deosebită la curățarea cuvei și a paletei de frământare, precum și a tuturor ustensilelor folosite pentru a face pâine și prăjituri fără gluten. Trebuie să vă asigurați că drojdia folosită nu conține gluten.

Rețetele fără gluten au fost dezvoltate pe baza utilizării preparatelor (denumite și amestecuri gata de utilizare) pentru pâine fără gluten, care sunt de tip Schär sau Valpiform.

- Amestecurile de tipuri de făină trebuie să fie cernute cu drojdia pentru a preveni formarea de bulgări.
- Când programul este lansat, este necesară asistarea procesului de frământare: răzuiți orice ingrediente neamestecate de pe părțile laterale spre centrul cuvei cu ajutorul unei spatule nemetalice.
- Pâinea fără gluten nu poate crește la fel de mult ca o pâine tradițională. **Aceasta va fi de o consistență mai densă și de o culoare mai deschisă decât pâinea normală.**
- Toate mărcile premix nu dau aceleași rezultate: se poate să fie nevoie să ajustați rețetele. Prin urmare, se recomandă să efectuați unele teste (vezi exemplul de mai jos).

RO

Exemplu: reglați cantitatea de lichid.



Prea lichid



OK



Prea uscat

Excepție: aluatul de prăjitură trebuie să rămână destul de lichid.

INFORMAȚII DESPRE INGREDIENTE

Drojdie de bere: Pâinea se face folosind drojdie de panificație. Acest tip de drojdie se comercializează în mai multe forme: cuburi mici de drojdie comprimată, drojdie uscată activă care urmează a fi rehidratată sau drojdie uscată instant. Drojdia se comercializează în supermarketuri (sectorul de panificație sau de alimente proaspete), dar puteți cumpăra, de asemenea, drojdie comprimată de la brutărie.

Drojdia trebuie să fie încorporată direct în cuva mașinii dumneavoastră cu celelalte ingrediente. Cu toate acestea, să aveți în vedere să frământați bine drojdia comprimată între degete, pentru a facilita dispersia acesteia.

Respectați cantitățile recomandate (a se vedea diagrama de echivalențe de mai jos).

Echivalențe cantitate/greutate dintre drojdia uscată și drojdia comprimată:

<i>Drojdie uscată (în lg)</i>	1	1,5	2	2,5	3	3,5	4	4,5	5
<i>Drojdie comprimată (în g)</i>	9	13	18	22	25	31	36	40	45

Făină: Se recomandă folosirea de făină T55, dacă nu se specifică altfel în rețete. Atunci când se utilizează amestecuri de tipuri speciale de făină pentru pâine, briose sau pâine cu lapte, nu depășiți 750 g de aluat în total (făină + apă).

În funcție de calitatea făinii, și rezultatele panificației pot varia.

- Păstrați făina într-un recipient închis ermetic, deoarece făina reacționează la fluctuațiile condițiilor climatice (umiditate). Adăugarea de ovăz, tărâțe, germeni de grâu, secară sau cereale integrale la aluatul de pâine va produce o pâine mai densă și mai puțin pufoasă.
- Cu cât mai mult se bazează o făină pe cereale integrale, ceea ce înseamnă că conține o parte din straturile exterioare ale unei boabe de grâu ($T > 55$), cu atât mai puțin aluatul va crește și cu atât va fi mai densă pâinea.
- Veți găsi, de asemenea, disponibile în comerț preparate gata de utilizare pentru pâine. Vă rugăm să consultați recomandările producătorului la utilizarea acestor preparate.

Făină fără gluten: Utilizarea unor cantități mari de aceste tipuri de făină pentru a face pâine necesită utilizarea programului de pâine fără gluten. Există un număr mare de tipuri de făină care nu conțin gluten. Cele mai cunoscute sunt făina de hrișcă, făina de orez (fie albă sau integrală), făina quinoa, făina de porumb, făina de castane, făina de mei și făina de sorg.

Pentru pâinea fără gluten, pentru a încerca recrearea elasticității glutenului, este esențial să se amestece mai multe tipuri de făină nespecifică pentru pâine și să se adauge agenți de îngroșare.

Agenți de îngroșare pentru pâine fără gluten: Pentru a obține o consistență corespunzătoare și pentru a încerca să se imite elasticitatea glutenului, puteți adăuga niște gumă xantan și/sau gumă guar la preparatele dumneavoastră.

Preparate fără gluten gata de utilizat: Acestea fac mai ușoară prepararea pâinii fără gluten, deoarece conțin agenți de îngroșare și au avantajul de a fi complet garantați ca fiind fără gluten - unele sunt, de asemenea, organice.

Nu toate mărcile de preparate, fără gluten, gata de utilizare dau aceleași rezultate.

Zahăr: Nu folosiți cuburi de zahăr. Zahărul hrănește drojdia, îi dă un gust bun pâinii și îmbunătățește culoarea crustei.

Sare: Aceasta influențează activitatea drojdiei și dă savoare pâinii.

Sarea nu trebuie să intre în contact cu drojdia înainte de începerea preparării.

Aceasta îmbunătățește structura aluatului.

Apă: Apa rehidratează și activează drojdia. De asemenea, hidratează amidonul din făină și permite formarea pâinii. Apa poate fi înlocuită, în totalitate sau parțial, cu lapte sau cu alte lichide. **Utilizați lichide la temperatura camerei, cu excepția cazului pâinii fără gluten, care necesită utilizarea de apă caldă (aproximativ 35°C).**

Grăsimi și uleiuri: Grăsimile fac pâinea pufoasă. De asemenea, pâinea se va menține mai bine și mai mult timp. Prea multă grăsime încetinește creșterea aluatului. Dacă utilizați unt, tăiați-l în bucăți mici sau înmuați-l. Nu încorporați unt topit. Preveniți contactul grăsimii cu drojdia, deoarece grăsimea poate preveni rehidratarea drojdiei.

Ouă: Acestea îmbunătățesc culoarea pâinii și favorizează dezvoltarea bună a pâinii. Dacă utilizați ouă, reduceți în consecință cantitatea de lichid. Spargeți oul și adăugați lichidul necesar până când obțineți cantitatea de lichid indicată în rețetă.

Rețetele au fost concepute pentru ouă mijlocii de 50 g; în cazul în care ouăle sunt mai mari, adăugați puțină făină suplimentară; în cazul în care ouăle sunt mai mici, adăugați făină mai puțină.

Lapte: Laptele are un efect emulsificator care conduce la crearea de mai multe celule regulate și, prin urmare, oferă un aspect atractiv pâinii. Puteți utiliza lapte proaspăt sau lapte praf. Dacă utilizați lapte praf, adăugați cantitatea de apă rezervată inițial pentru lapte: volumul total trebuie să fie egal cu volumul indicat în rețetă.

ALEGEREA INGREDIENTELOR PENTRU IAURT

Lapte

Ce tip de lapte pot să folosesc?

Puteți folosi toate tipurile de lapte (de exemplu lapte de vacă, lapte de capră, lapte de oaie, lapte de soia sau alte tipuri de lapte pe bază de plante). Consistența iaurtului poate varia în funcție de laptele utilizat. Laptele crud, laptele cu termen de expirare îndelungat și toate tipurile de lapte descrise mai jos sunt adecvate pentru utilizare în aparat:

- **Lapte sterilizat cu termen de expirare îndelungat:** Laptele integral UHT produce un iaurt mai ferm. Laptele parțial degresat produce un iaurt mai puțin ferm. Alternativ, puteți utiliza lapte semi-degresat și puteți adăuga una sau două linguri de lapte praf.
- **Lapte integral:** acest lapte produce un iaurt cremos, cu un strat subțire de caimac la partea superioară.
- **Lapte crud (lapte de fermă):** acest tip de lapte trebuie fiert înainte. Vă recomandăm să-l fierbeți o perioadă suficientă de timp. În continuare, lăsați sa se răcească înainte de a-l introduce în aparat.
- **Lapte praf:** acest tip de lapte produce o iaurt foarte cremos. Respectați întotdeauna instrucțiunile care apar pe ambalajul producătorului.

Agent de fermentare

Pentru iaurt

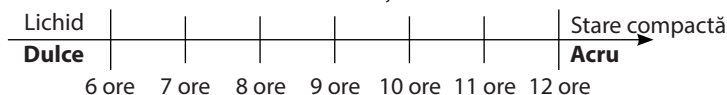
Agentul de fermentare poate fi:

- Un **iaurt simplu** achiziționat într-un magazin, care se află încă în perioada de valabilitate.
- Un **agent de fermentare liofilizat sau culturi lactice**. În acest caz, respectați durata de activare indicată în instrucțiunile agentului de fermentare ce urmează a fi utilizat. Acești agenți sunt disponibili în supermarketuri, farmacii și unele magazine alimentare de sănătate.
- Unul dintre **iaurturile dvs. recent preparate** - acesta trebuie să fie un iaurt simplu, cel mai recent cu puțință. Acest proces se numește „cultură”.

Proprietățile agenților pot fi distruse de temperaturile prea ridicate.

Durăță de fermentare

- În funcție de ingredientele de bază utilizate și rezultatul dorit, fermentarea iaurtului va dura între 6 și 12 ore.



După ce se face iaurtul, puneți iaurtul în frigider pentru cel puțin 4 ore și consumați-l în termen de 7 zile.

Cheag (pentru brânza albă moale)








Pentru a face brânzeturi, puteți utiliza cheag sau un lichid acid, cum ar fi suc de lămâie sau oțet pentru a se covăsi laptele.

CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE





- Scoateți aparatul din priză și lăsați-l să se răcească complet.
- Spălați cuva și paleta de frământare, folosind apă fierbinte cu săpun. În cazul în care paleta de frământare rămâne în cuvă, înmuiați-o timp de 5 până la 10 min.
- Curățați celelalte componente cu un burete umed. Uscați bine.
- Nicio piesă nu este lavabilă în mașina de spălat vase.**
- Nu folosiți niciun agent de curățare de uz casnic, bureți abrazivi sau alcool. Utilizați o lavetă moale și umedă.
- Nu scufundați niciodată corpul aparatului sau capacul.



GHID DE DEPANARE PENTRU ÎMBUNĂȚĂȚIREA REȚETELOR

Nu ați obținut rezultatele așteptate? Acest tabel vă va ajuta.	Pâinea crește prea mult	Pâinea se prăbușește după ce a crescut prea mult	Pâinea nu crește suficient	Crusta nu este suficient de aurie.	Părțile laterale sunt maro, dar pâinea nu este pe deplin coaptă.	Partea de sus și părțile laterale sunt făinoase.
						
Butonul  a fost apăsat în timpul coacerii.				●		
Făină insuficientă.		●				
Prea multă făină.			●			●
Drojdie insuficientă.			●			
Prea multă drojdie.		●		●		
Apă insuficientă.			●			●
Prea multă apă.		●			●	
Zahăr insuficient.			●			
Făină de slabă calitate.			●	●		
Proporții greșite ale ingredientelor (prea multe).	●					
Apa este prea fierbinte.		●				
Apa este prea rece.			●			
Program greșit.			●	●		

Nu obțineți rezultatul dorit? Această diagramă vă ajută la identificarea soluției.	laurt lichid	laurt este prea acid.	Este prezentă apă în iaurt.	laurt îngălbenit
Timpu de fermentație este prea scurt.	●			
Timpu de fermentație este prea lung.		●	●	●
Nu sunt suficienți agenții de fermentare sau agenții de fermentare sunt inactivi.	●			
Vasul de iaurt a fost curățat în mod necorespunzător.	●			●
Laptele utilizat nu conține suficientă grăsime (parțial degresat în loc de lapte integral).	●			
Capacul a fost lăsat pe vas.			●	
S-au folosit programe nepotrivite.	●			●

PROBLEME	CAUZE - SOLUȚII
Paleta de frământare este blocată în cuvă.	<ul style="list-style-type: none"> • Lăsați-o să se înmoaie înainte de a o scoate.
După apăsarea pe  , nu se întâmplă nimic.	<ul style="list-style-type: none"> • EO1 este afișat și clipește pe ecran, aparatul emite un semnal sonor: aparatul este prea fierbinte. Așteptați o oră între 2 cicluri. • EOO este afișat și clipește pe ecran, aparatul emite un semnal sonor: aparatul este prea rece. Așteptați pentru ca acesta să ajungă la temperatura camerei. • HHH sau EEE este afișat și clipește pe ecran, aparatul emite un semnal sonor: defecțiune. Mașina trebuie să fie depanată de personal autorizat. • A fost setat programul de pornire programabilă.
După apăsarea pe  , motorul pornește, dar nu are loc frământarea.	<ul style="list-style-type: none"> • Cuva nu a fost introdusă corect. • Paleta de frământare lipsește sau nu a fost instalată corect. <p>În cele două cazuri menționate mai sus, opriți aparatul manual printr-o apăsare lungă pe butonul . Porniți din nou rețeta de la început.</p>
După o pornire întârziată, pâinea nu a crescut suficient sau nu se întâmplă nimic.	<ul style="list-style-type: none"> • Ați uitat să apăsați pe  după selectarea programului de pornire programabilă. • Drojdia a venit în contact cu sarea și/sau cu apa. • Paleta de frământare lipsește.
Miros de ars.	<ul style="list-style-type: none"> • Unele ingrediente au căzut în afara cuvei: deconectați aparatul de la priză, lăsați-l să se răcească, apoi curățați interiorul cu un burete umed și fără niciun produs de curățare. • Preparatul s-a revărsat: cantitatea de ingrediente utilizate este prea mare, în special lichidul. Respectați proporțiile date în rețetă.

POPIS

- | | | | |
|---|---|----|------------------------------------|
| 1 | Veko | 3 | Forma na chlieb |
| 2 | Ovládací panel | 4 | Hnetací hák |
| a | Displej | 5 | Pohár s odmerkou |
| b | Voľba programov | 6 | Malá odmerka / Veľká odmerka |
| c | Výber hmotnosti | 7 | Háčik na zdvíhanie hnetacieho háku |
| d | Tlačidlá pre nastavenie odloženého štartu a nastavenie času pre programy 11 | 8 | Veko |
| e | Výber farby kôrky | 9 | Nádobka na tvaroh |
| f | Vypínač | 10 | Nádobka na jogurt |
| g | Prevádzková kontrolka | | |

Hladina akustického výkonu nameraná pre tento výrobok je 66 dB.

PRED PRVÝM POUŽITÍM

- Odstráňte všetky obaly, nálepky a rôzne doplnky a to zvnútra aj zvonku spotrebiča - **A**.
- Vyčistite všetky súčasti spotrebiča vlhkou handričkou.

RÝCHLE SPUSTENIE

- Odmotajte kábel a zapojte ho do uzemnenej do elektrickej zásuvky. Po zaznení zvukového signálu sa štandardne zobrazí program 1 - **H**.
- Pri prvom použití spotrebiča môžete ucítiť mierny zápach.
- Vyberte formu na chlieb pomocou rukoväte. Potom nainštalujte hnetací hák - **B** - **D**.
- Pridajte ingrediencie do formy v odporúčanom poradí (pozrite si časť PRAKTICKÉ RADY). Uistite sa, že všetky prísady boli presne odvážené - **E** - **F**.
- Vložte formu na chlieb - **G**.
- Zatvorte veko.
- Zvoľte požadovaný program pomocou tlačidla **MENU**.
- Stlačte tlačidlo **START/STOP**. Rozbliká sa dvojbodka na časovači. Rozsvieti sa prevádzková kontrolka - **I** - **J**.

- Stlačte **START/STOP** a odpojte pekáreň na konci cyklu pečenia. Vyberte formu na chlieb. Vždy používajte kuchynské rukavice, pretože rukoväť formy aj vnútro veka sú horúce. Vyklepte chlieb za horúca a položte ho na stojan na 1 hod. pre vychladenie - **K**.

Na oboznámenie sa s prevádzkou vašej pekárne odporúčame najprv začať s receptom na FRANCÚZSKY CHLIEB.

FRANCÚZSKY CHLIEB (program 6)	prísady - mlž = lyžička - vlž = lyžica	
FARBA KÔRKY = STREDNÁ	1. VODA = 365 ml	3. MÚKA = 620 g
HMOTNOSŤ = 1000 g	2. SOL' = 2 mlž	4. DROŽDIE = 1½ mlž

SK

POUŽÍVANIE DOMÁCEJ PEKÁRNE

Voľba programu

MENU Pomocou tlačidla **ponuky** vyberte požadovaný program. Po každom stlačení tlačidla **MENU** číslo na displeji prejde na ďalší program.


1. **Slaný bezlepkový chlieb.** Program sa používa na pečenie výrobkov s nízkym obsahom cukru a tuku. Odporúčame použiť hotovú zmes (pozrite si varovania týkajúce sa použitia bezlepkových programov).
2. **Sladký bezlepkový chlieb.** Program sa používa na pečenie výrobkov, ktoré obsahujú cukor a tuk (napr. brioška). Odporúčame použiť hotovú zmes.
3. **Bezlepkový koláč.** Program sa používa na pečenie bezlepkových koláčov s práškom do pečiva. Odporúčame použiť hotovú zmes.
4. **Klasický chlieb.** Pomocou tohto programu môžete upiecť sendvičový typ bieleho chleba.
5. **Rýchly klasický chlieb.** Pomocou tohto programu môžete rýchlejšie upiecť sendvičový typ bieleho chleba.
6. **Francúzsky chlieb.** Pomocou tohto programu môžete upiecť tradičný francúzsky biely chlieb s hrubšou kôrkou.
7. **Sladký chlieb.** Tento program je vhodný pre recepty typu briošky, ktoré obsahujú viac tuku a cukru. Ak používate hotové zmesi, neprekročte celkom 750 g cesta.
8. **Celozrnný chlieb.** Vyberte tento program pri použití receptov z celozrnej múky.
9. **Rýchly celozrnný chlieb.** Vyberte tento program pre rýchlejšie upechenie výrobkov z celozrnej múky.

10. **Žitný chlieb** Vyberte tento program pri použití veľkého množstva žitnej múky alebo iných obilnín tohto typu (napr. pohánka, špalda).
11. **Cesto.** Pomocou tohto programu môžete pripraviť cesto na pizzu, chlebové cesto a cesto na vafle. Tento program nepečie.
12. **Cestoviny.** Pomocou tohto programu môžete pripraviť taliansky typ cestovín alebo koláčové cesto s kôrkou.
13. **Koláč.** Pomocou tohto programu môžete upiecť koláče s práškom do pečiva. Pre tento program je povolené len nastavenie 750 g.
14. **Varenie.** Pomocou tohto programu môžete variť 10 až 70 minút. Môže sa zvoliť aj samostatne a byť použitý:
 - a) po ukončení programu cesta,
 - b) na ohrev alebo zapečenie povrchu už upečených chlebov, ktoré vychladli,
 - c) na dokončenie pečenia v prípade dlhšieho výpadku napájania počas chlebového cyklu.
15. **Ovsená kaša.** Pomocou tohto programu môžete pripraviť kašu a ryžový nákyp.
16. **Obilniny.** Pomocou tohto programu môžete pripraviť ryžový nákyp, krupicovú kašu a pohánkový puding.
17. **Džem.** Pomocou tohto programu môžete pripraviť domáce džemy. Pri použití programov 15, 16 a 17 dávajte pozor na uvoľňovanie pary a horúceho vzduchu pri otváraní veka.


Programy špecifické pre pekárne „Pain & Délices“:

18. **Jogurt.** Používa sa na prípravu jogurtu z pasterizovaného kravského, kozieho alebo sójového mlieka. Vložte nádobku na jogurt do formy (bez veka alebo filtra na tvaroh). Po dokončení prípravy dajte na chladné miesto a spotrebujte do 7 dní.
19. **Pitný jogurt.** Používa sa na prípravu pitného jogurtu z pasterizovaného mlieka. Vložte nádobku na jogurt do formy (bez veka). Pred pitím dobre pretrepte. Po dokončení prípravy dajte na chladné miesto a spotrebujte do 7 dní.
20. **Mäkký biely syr.** Používa sa na prípravu mäkkého bieleho syra zo zrazeného kravského alebo kozieho mlieka. Vložte nádobku na tvaroh do nádoby na jogurt (bez veka) a vložte do formy. Je nutná odkvapkávací fáza. Po dokončení prípravy dajte na chladné miesto a spotrebujte do 2 dní.

Volba hmotnosti chleba



Stlačte tlačidlo  pre nastavenie hmotnosti - 500 g, 750 g alebo 1000 g. Kontrolka sa rozsvieti oproti zvolenému nastaveniu. Hmotnosť sa uvádza len pre informatívne účely. Pre niektoré programy nie je možné vybrať hmotnosť. Pozrite sa do tabuľky cyklov na konci tohto návodu na obsluhu.

Výber farby kôrky

K dispozícii sú tri voľby: svetlá / stredná / tmavá. Ak chcete zmeniť základné nastavenie, stlačte tlačidlo , kým sa nerozsvieti kontrolka oproti zvolenému nastaveniu. Pre niektoré programy nie je možné vybrať farbu kôrky. Pozrite sa do tabuľky cyklov na konci tohto návodu na obsluhu.

SK

Zapnutie / Vypnutie

Stlačte tlačidlo  pre zapnutie prístroja. Spustí sa odpočítavanie. Ak chcete zastaviť program, alebo zrušiť naprogramovaný odložený štart, stlačte tlačidlo  na 3 sekundy.

POUŽÍVANIE PEKÁRNE

Tabuľka cyklov (na konci tohto návodu na obsluhu) uvádza prehľad rôznych krokov podľa vybraného programu. Kontrolka označuje, ktorý krok práve prebieha.

1. Hnetenie

Pomocou tohto programu môžete vytvoriť štruktúru cesta a jeho schopnosť správne nakysnúť.

Počas tohto cyklu môžete pridávať prísady: sušené ovocie, olivy, atď. Zvukový signál oznamuje, kedy tak urobiť.

Pozrite sa do tabuľky cyklov (na konci tohto návodu na obsluhu) a do stĺpca „extra“. Tento stĺpec uvádza čas, ktorý bude zobrazený na displeji vášho spotrebiča, keď zaznie zvukový signál.

2. Odpočinok

Umožňuje cestu narásť pre zlepšenie kvality hnetenia.

3. Rast

Doba, počas ktorej pracujú kvasnice, pre nakysnutie chleba a rozvoj jeho arómy.

4. Pečenie

Mení cesto na bochník a zaisťuje požadovanú farbu kôrky a úroveň krehkosti.





5. Udržovanie teploty


Udrzuje chlieb teplý počas 1 hodiny po upečení. Avšak odporúčame vyklopiť chlieb po skončení pečenia.

Na displeji sa ďalej zobrazuje „0:00“ počas hodinového cyklu „Udržovanie teploty“. Na konci cyklu sa zariadenie automaticky zastaví potom, čo vydá niekoľko zvukových signálov.

PROGRAM ODLOŽENÉHO ŠTARTU

Môžete naprogramovať prístroj tak, aby príprava bola dokončená v čase, ktorý si určíte až 15 hodín dopredu. Pozrite sa do tabuľky cyklov na konci tohto návodu na obsluhu.

Tento krok nastane po výbere programu, farby kôrky a hmotnosti. Zobrazí sa čas programu. Pro nastavení času odloženého štartu stlačte tlačidlo  a . Prístroj zobrazí celkový čas trvania pred dokončením varenia. Rozsvieti sa . Stlačením  spustíte program odloženého štartu.

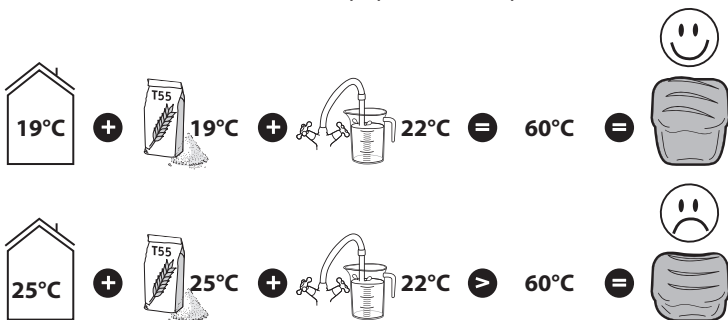
Ak urobíte chybu, alebo chcete zmeniť nastavenie času, podržte tlačidlo , kým nezaznie zvukový signál. Zobrazí sa predvolený čas. Spustíte funkciu znovu.

Niektoré ingrediencie rýchlo podliehajú skaze. Nepoužívajte program odloženého štartu pre recepty obsahujúce: surové mlieko, vajcia, jogurt, syr, čerstvé ovocie.

PRAKTICKÉ RADY

1. Všetky zložky sa musia použiť pri izbovej teplote (ak nie je uvedené inak) a musia byť presne odvážené. **Odmerajte kvapaliny pomocou dodaných odmeriek. Použite dodané odmerky na odmeranie lyžice alebo lyžičky.** Nepresné meranie prináša zlé výsledky. **Príprava chleba je veľmi citlivá na podmienky teploty a vlhkosti.** Za horúceho počasia sa odporúča použiť chladnejšie tekutiny ako zvyčajne. Rovnako tak v chladnom počasí môže byť nutné ohrievať vodu alebo mlieko (v žiadnom prípade nesmie prekročiť 35 °C).

SK

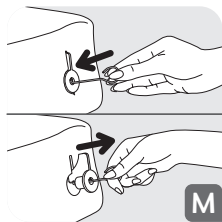


2. Používajte prísady pred dátumom ich odporúčanej spotreby a skladujte ich na chladnom a suchom mieste.
3. Múka musí byť presne odvážená pomocou kuchynskej váhy. **Použite aktívne sušené pekárske kvasnice** (vo vrecúškach).
4. Neotvárajte veko počas používania (ak nie je uvedené inak).
5. Dodržujte presné poradie a množstvo zložiek uvedené v receptoch. Prvé pridávajte kvapaliny a potom pevné alebo sypké prísady. **Kvasnice nesmú prísť do styku s kvapalinami alebo so soľou. Príliš mnoho droždia oslabuje štruktúru cesta, ktoré bude veľmi rásť a následne sa prehýbať počas pečenia.**

Všeobecné poriadie:

- Kvapaliny (zmäknuté maslo, olej, vajcia, voda, mlieko)
- Soľ
- Cukor
- Prvá polovica múky
- Sušené mlieko
- Konkrétne pevné prísady

- Druhá polovica múky
 - Kvasnice
6. Počas výpadku napájania do 7 minút prístroj dokáže zachovať svoj stav a obnoviť prevádzku, keď sa napájanie obnoví.
 7. Ak chcete, aby po jednom cykle pečenia chleba ihneď nasledoval ďalší, počkajte približne 1 hodinu medzi oboma cyklami, aby stroj vychladol a zabránilo sa tak možnému dopadu na pečenie.
 8. Pri vyberaní chleba môže hnetací hák zostať uviaznutý vo vnútri. V tomto prípade použite háčik a opatrne ho vyberte.
Ak tak chcete urobiť, vložte háčik do dutiny hnetacieho háku a vytiahnite ho.



Upozornenie pre použitie bezpečkových programov

Ponuky 1, 2 a 3 sa musia použiť pre bezpečkové chleby alebo koláče. Pre každý program je k dispozícii jedna hmotnosť.

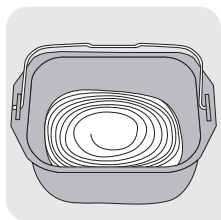
Bezpečkové pečivo a koláče sú vhodné pre tých, ktorí trpia neznášanlivosťou lepku (osoby trpiace celiakiou), ktorý je prítomný v niektorých obilninách (pšenica, jačmeň, žito, ovos, kamut, špalda, atď.)

Je dôležité zabrániť krížovej kontaminácii múky obsahujúcej lepok. Venujte zvláštnu pozornosť čisteniu formy a hnetacieho háku, ako aj všetkým nástrojom používaným na prípravu bezpečkového chleba a koláčov. Musíte tiež zabezpečiť, aby droždie neobsahovalo lepok.

Bezpečkové recepty boli vytvorené na základe použitia prípravkov (tiež nazývaných hotové zmesi) pre bezpečkový chlieb, ktoré sú buď typu Schär alebo Valpiform.

- Múky, múčne zmesi a kvasnice sa musí preosievať, aby sa zabránilo hrudkám.
- Po spustení programu je nutné pomôcť hneteniu: zoškrabajte všetky nezmiešané ingrediencie na bokoch smerom do stredu formy pomocou nekovovej špachtle.
- Bezpečkový chlieb nevykysne rovnako ako tradičný chlieb. **Bude mať hustejšiu konzistenciu a svetlejšiu farbu než normálny chlieb.**
- Nie všetky typy zmesí budú mať rovnaké výsledky: môže byť nutné upraviť recepty. Preto sa odporúča najprv vykonať testy (pozrite si príklad nižšie).

Príklad: upravte množstvo kvapaliny.



Príliš tekuté



OK



Príliš suché

SK

Výnimka: cesto na koláč musí zostať celkom tekuté.

INFORMÁCIE O ZLOŽKÁCH

Kvasnice: Chlieb sa vyrába s použitím pekárskeho droždia. Tento typ kvasníc sa predáva v niekoľkých formách: malé kocky lisovaného droždia, aktívne sušené droždie, ktoré je nutné rehydratovať alebo instantné sušené droždie. Kvasnice sa predávajú v supermarketoch (pekárstva alebo oddelenia čerstvých potravín), ale droždie môžete tiež kúpiť od pekára. Kvasnice sa musia vložiť priamo do formy vášho stroja s ďalšími zložkami. Avšak môžete dôkladne rozmrviť stlačené droždie medzi prstami pre uľahčenie jeho rozptýlenia.

Dodržujte odporúčané množstvo (pozrite si tabuľku ekvivalencie nižšie).

Množstvo / hmotnostná ekvivalencia medzi sušeným a lisovaným droždím:

<i>Sušené droždie (v lyžiciach)</i>	1	1,5	2	2,5	3	3,5	4	4,5	5
<i>Stlačené droždie (v gramoch)</i>	9	13	18	22	25	31	36	40	45

Múka: Odporúčame v receptoch použiť múku T55, ak nie uvedené inak. Pri použití zmesi špeciálnych typov múky na chlieb, briošky alebo mliečny chlieb neprekročte celkom 750 g cesta (múka + voda).

V závislosti na kvalite múky sa môžu odlišovať výsledky pečenia chleba.

- Uchovávajúte múku v hermeticky zatvorenej nádobe, pretože múka reaguje na výkyvy klimatických podmienok (vlhkosť). Pridanie ovsá, otrúb, pšeničných klíčkov, žita alebo celých zŕn do chlebového cesta vytvorí chlieb, ktorý je hustejší a menej našuchorený.

- Čím viac je celozrnnej múky, čo znamená, že obsahuje časti vonkajších vrstiev zrna pšenice (T> 55), tým menej cesto narastie a tým hustejší bude chlieb.
- Môžete tiež použiť komerčne dostupné hotové zmesi na chlieb. Pozrite sa na odporúčania výrobcu pri použití týchto prípravkov.

Bezlepková múka: Pri použití veľkého množstva týchto typov múky je vhodné vybrať program pre bezlepkový chlieb. K dispozícii je veľké množstvo typov múky, ktoré neobsahujú žiadny lepok. Najznámejšie sú pohánková múka, ryžová múka (buď biela alebo celozrnná), quinoa múka, kukuričná múka, múka gaštanu, alebo prosná a ciroková múka.

Pre bezlepkový chlieb s cieľom nahradiť pružnosť lepku je nevyhnutné zmiešať niekoľko typov nechlebových múk a pridať zahusťovadlá.

Zahusťovadlá pre bezlepkové chleby: Ak chcete získať správnu konzistenciu a pokúsiť sa napodobiť pružnosť lepku, môžete pridať trochu xanthanovej gummy a / alebo guarovej gummy do vašich prípravkov.

Hotové bezlepkové zmesi: Pomocou nich je jednoduchšie upiecť bezlepkový chlieb, pretože obsahujú zahusťovadlá a majú tú výhodu, že úplne zaručujú, že sú bezlepkové - niektoré sú tiež organické.

Všetky značky hotových bezlepkových zmesí nedávajú rovnaké výsledky.

Cukor: Nepoužívajte kockový cukor. Cukor je potravou pre kvasnice, dáva dobrú chuť chlebu a zlepšuje farbu kôrky.

Sol: Reguluje činnosť kvasníc a dáva chuť chlebu.

Nesmie prísť do styku s kvasnicami pred začiatkom prípravy.

Tiež zlepšuje štruktúru cesta.

Voda: Voda rehydratuje a aktivuje droždie. Tiež hydratuje múčny škrob a umožňuje vytvorenie bochníka. Voda môže byť celkom alebo čiastočne nahradená mliekom alebo inými kvapalinami. **Kvapaliny používajte pri v izbovej teplote s výnimkou bezlepkového chleba, ktorý vyžaduje použitie teplej vody (približne 35 ° C).**

Tuky a oleje: Tuky robia chlieb našuchorenejším. Tiež bude chlieb chutnejší a dlhšie vydrží. Príliš mnoho tuku spomaľuje vzostup cesta. Ak používate maslo, rozdrobte ho na malé kúsky alebo ho zmäkčite. Nepridávajte rozpustené maslo. Zabráňte tomu, aby tuk prišiel do styku s droždím, pretože tuk môže zabrániť rehydratácii droždia.

Vajcia: Zlepšujú farbu chleba a podporujú dobrý vývoj bochníka. Ak používate vajcia, znížte následne množstvo tekutiny. Rozbíte vajcia a potom pridajte potrebnú tekutinu, kým nebudete mať množstvo tekutiny uvedené v recepte.

Recepty boli navrhnuté pre stredne veľké vajce 50 g. V prípade, že sú vajcia väčšie, pridajte trochu múky; v prípade, že sú vajcia menšie, pridajte trochu menej múky.

Mlieko: Mlieko má emulgačný účinok, ktorý vedie k vytváraniu väčšieho počtu pravidelných buniek, a preto zatraktívni vzhľad bochníka. Môžete použiť čerstvé alebo sušené mlieko. V prípade použitia sušeného mlieka pridajte množstvo vody pôvodne určené pre mlieko: celkový objem musí byť rovný objemu, ktorý je uvedený v recepte.

ŠPECIFICKÉ INFORMÁCIE PRE PEKÁRNE „PAIN & DÉLICES“:

VOĽBA ZLOŽIEK PRE JOGURT

Mlieko

Aký typ mlieka môžem použiť?

Môžete použiť všetky druhy mlieka (napríklad kravské mlieko, kozie mlieko, ovčie mlieko, sójové mlieko alebo iné mlieka na rastlinnej báze). Konzistencia jogurtu sa môže odlišovať podľa použitého mlieka. Surové mlieko, trvanlivé mlieka a všetky druhy mlieka popísané ďalej sú vhodné na použitie v zariadení:

- **Sterilizované trvanlivé mlieko:** Plnotučné UHT mlieko vytvára pevnejší jogurt. Čiastočne odstredené mlieko vytvorí menej pevný jogurt. Prípadne môžete použiť čiastočne odstredené mlieko a pridajte 1 alebo 2 lyžice sušeného mlieka.
- **Plnotučné mlieko:** toto mlieko produkuje krémovejší jogurt s tenkou „kožkou“ navrchu.
- **Surové mlieko (mlieko z farmy): tento druh mlieka musí byť najprv prevarený.** Odporúčame ho nechať dostatočne dlho vriieť. Potom ho pred vložením do spotrebiča nechajte vychladnúť.
- **Sušené mlieko:** tento typ mlieka produkuje veľmi krémový jogurt. Vždy dodržujte pokyny na obale výrobcu.

Fermentačné činidlo

Pre jogurt

Fermentačné činidlo môže byť:

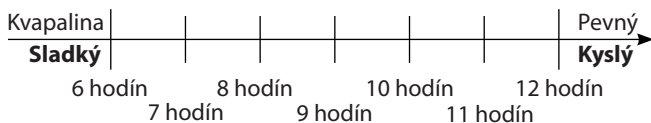
- **Obyčajný jogurt** kúpený v obchode, ktorého dátum spotreby je najnovší.

- **Lyofilizované fermentačné činidlo alebo mliečne kultúry.** V tomto prípade dodržujte dobu trvania aktivácie uvedenú v pokynoch na použitie pre fermentačné činidlo. Tieto látky môžete kúpiť v supermarketoch, lekárnach a niektorých obchodoch so zdravou výživou.
- Jeden z vašich **nedávno pripravených jogurtových výrobkov** – musí to byť biely jogurt, posledný možný. Tento proces sa nazýva „kultúra“.

Vlastnosti činidiel môže zničiť príliš zvýšená teplota.

Doba fermentácie

- V závislosti na použitých základných zložkách a požadovanom výsledku bude fermentácia jogurtu trvať od 6 do 12 hodín.



Po uvarení dajte jogurt do chladničky na dobu aspoň 4 hodín a skonzumujte do 7 dní.

Syridlo (pre mäkký biely syr)








Na prípravu syrov môžete použiť niektoré syridlá alebo kyslú tekutinu, ako je citrónová šťava alebo ocot na zrazenie mlieka.

ČISTENIE A ÚDRŽBA

- Odpojte zariadenie a počkajte, až úplne vychladne.
- Umyte formu a hnetací hák pomocou teplej mydlovej vody. V prípade, že hnetací hák zostane vo forme, namáčajte ho 5 až 10 minút.
- Vyčistite ďalšie diely vlhkou špongiou. Dôkladne vysušte.
- **Žiadna časť nie je vhodná na umývanie v umývačke.**
- Nepoužívajte domáce čistiace prostriedky, drôtenky alebo alkohol. Použite mäkkú, vlhkú handričku.
- Nikdy neponárajte telo spotrebiča ani veko do vody.







SPRIEVODCA RIEŠENÍM PROBLÉMOV NA ZLEPŠENIE VAŠICH RECEPTOV

Nedostávajúte očakávané výsledky? Táto tabuľka vám pomôže.	Chlieb príliš narastie	Chlieb klesne potom, čo príliš veľa narástol	Chlieb dostatočne nerastie	Kôrka nie je dosť zlatkáva	Boky sú hnedé, ale chlieb nie je celkom upečený	Vrch a boky sú múčne
						
Tlačidlo  bolo stlačené počas pečenia.				●		
Málo múky.		●				
Príliš mnoho múky.			●			●
Nedostatok droždia.			●			
Príliš mnoho droždia.		●		●		
Málo vody.			●			●
Príliš mnoho vody.		●			●	
Málo cukru.			●			
Zlá kvalita múky.			●	●		
Nesprávne podiely zložiek (príliš veľa).	●					
Príliš horúca voda.		●				
Príliš studená voda.			●			
Nesprávny program.			●	●		

SK

Nedarí sa vám získať požadovaný výsledok? Táto tabuľka vám pomôže identifikovať riešenie.	Tekutý jogurt	Jogurt je príliš kyslý	V jogurte je voda	Zažltnutý jogurt
Doba fermentácie je príliš krátka.	●			
Doba fermentácie je príliš dlhá.		●	●	●
Málo fermentačného činidla alebo mŕtve, či neaktívne fermentačné látky.	●			
Nesprávne vyčistená nádoba na jogurt.	●			●
Použitie mlieko neobsahuje dostatok tuku (čiastočne odtučnené namiesto plnotučného mlieka).	●			
Veko ponechané na nádobe.			●	
Použitie nesprávne programy.	●			●

PRÍRUČKA NA RIEŠENIE PROBLÉMOV

PROBLÉMY	PRÍČINY - RIEŠENIA
Hnetací hák sa zasekol vo forme.	<ul style="list-style-type: none"> • Pred vybratím ho nechajte namočiť.
Po stlačení  sa nič nestane.	<ul style="list-style-type: none"> • EO1 sa zobrazí a bliká na obrazovke, prístroj pípne: prístroj je príliš horúci. Počkajte 1 hodinu medzi 2 cyklami. • EOO sa zobrazí a bliká na obrazovke, prístroj pípne: prístroj je príliš studený. Počkajte, až dosiahne izbovú teplotu. • HHH alebo EEE sa zobrazí a bliká na obrazovke, prístroj pípne: porucha. Prístroj musí byť opravený autorizovaným personálom. • Bol naprogramovaný odložený štart.
Po stlačení tlačidla  sa motor zapne, ale neprebíha žiadne hnetenie.	<ul style="list-style-type: none"> • Forma nebola správne vložená. • Hnetací hák chýba, alebo nie je správne nainštalovaný. <p>Pre obidva prípady uvedené vyššie zastavte prístroj manuálne dlhým stlačením tlačidla . Spustíte znovu recept od začiatku.</p>
Po odloženom štarte chlieb nedostatočne narástol, alebo sa nič nedeje.	<ul style="list-style-type: none"> • Zabudli ste stlačiť tlačidlo  po naprogramovaní odloženého štartu. • Kvasnice prišli do styku so soľou a / alebo vodou. • Hnetací hák chýba.
Spálená vôňa.	<ul style="list-style-type: none"> • Niektoré zo zložiek sa dostali mimo formu: odpojte spotrebič, nechajte ho vychladnúť, potom vyčistíte vnútro vlhkou špongiou a bez akéhokoľvek čistiaceho prostriedku. • Prípravok pretiekol: množstvo použitých zložiek je príliš veľké, najmä kvapaliny. Dodržujte pomery uvedené v recepte.

OPIS

- 1 Poklopac
- 2 Upravljačka ploča
 - a Zaslon
 - b Odabir programa
 - c Odabir težine
 - d Tipke za podešavanje odgode pokretanja i podešavanje vremena programa 11
 - e Odaberite razinu zapečenosti
 - f Tipka ON/OFF
 - g Svjetlosni indikator rada
- 3 Posuda za kruh
- 4 Lopatica za miješenje
- 5 Posuda za pečenje s oznakama
- 6 Mjerna žličica/mjerna žlica
- 7 Kuka za podizanje lopatice za miješenje
- 8 Poklopac spremnika
- 9 Posuda za domaći sir
- 10 Posuda za jogurt

HR

Razina zvučne snage izmjerena za ovaj proizvod je 66 dBa.

PRIJE PRVE UPORABE

- Uklonite svu ambalažu, naljepnice i razni pribor i unutar i izvan uređaja - **A**.
- Očistite sve dijelove uređaja vlažnom krpom.

BRZO POKRETANJE

- Odmotajte kabel i spojite ga u uzemljenu električnu utičnicu. Nakon zvučnog signala, po zadanim postavkama se prikazuje program 1 - **H**.
- Prilikom prve uporabe može se osjetiti blagi neugodni miris.
- Izvadite posudu za kruh podizanjem drške. Zatim umetnite lopaticu za miješenje - **B** - **D**.
- Dodajte sastojke u posudu preporučenim redoslijedom (pogledajte odlomak PRAKTIČNI SAVJET). Uvjerite se da su namirnice pravilno izvagane - **E** - **F**.
- Umetnite posudu za kruh - **G**.
- Zatvorite poklopac.
- Pomoću tipke **MENU** odaberite željeni program.
- Pritisnite tipku **START/STOP**. Dvije točke tajmera trepere. Svjetlosni indikator rada se uključi - **I** - **J**.
- Po završetku ciklusa pečenja, pritisnite tipku **START/STOP** i odspojite napajanje pekača. Izvadite posudu za kruh. Uvijek koristite rukavice, jer su i drška i unutarnja strana poklopca vrući. Okrenite kruh da biste ga izvadili dok je vruć i ostavite ga na stalku 1 sat da se ohladi - **K**.

Da biste se upoznali s radom vašeg pekača, preporučamo da za prvo pečenje isprobate FRANCUSKI KRUH.

FRANCUSKI KRUH (program 6)	SASTOJCI - čžl = čajna žličica - vžl = velika žlica	
RAZINA ZAPEČNOSTI = SREDNJA	1. VODA = 365 ml	3. BRAŠNO = 620 g
TEŽINA = 1 000 g	2. SOL = 2 čžl	4. KVASAC = 1½ čžl

UPORABA PEKAČA KRUHA

Odabir programa

MENU Za odabir željenog programa služite se tipkom izbornika. Svaki puta kada pritisnete tipku **MENU** broj na prikazu se prebaci na slijedeći program.


1. **Čajni kruh bez glutena.** Program koji se koristi za pripremu kruhova s niskim udjelom masti i šećera. Preporučamo da koristite gotove smjese za pripremu (pogledajte upozorenja za uporabu bezglutenskih programa).
2. **Slatki kruh bez glutena.** Program koji se koristi kako bi recepti koji sadrže šećer i masnoće (npr francuski slatki kruh). Preporučamo da za pripremu koristite gotovu smjesu.
3. **Biskvit bez glutena.** Program koji se koristi za izradu kolača bez glutena s praškom za pecivo. Preporučamo da za pripremu koristite gotovu smjesu.
4. **Klasični kruh.** Ovaj program služi za pripremu bijelog kruha za sendviče.
5. **Brzi klasični kruh.** Ovaj program služi za brzu pripremu bijelog kruha za sendviče.
6. **Francuski kruh.** Ovaj program služi za pripremu tradicionalnog francuskog bijelog kruha s debljom korom.
7. **Slatki kruh.** Ovaj program pogodan je za pripremu brioche kruha koji sadrži više masnoće i šećera. Ako koristite gotove smjese za pripremu, ne premašujte ukupno 750 g tijesta.
8. **Kruh od cjelovitih zrna.** Odaberite ovaj program kada pripremate kruh s brašnom od cjelovitog zrna.
9. **Brza priprema kruha od cjelovitih zrna.** Odaberite ovaj program za brzu pripremu kruha s brašnom od cjelovitog zrna.
10. **Raženi kruh.** Ovaj program koristite kada koristite veliku količinu raženog brašna ili drugih žitarica ove vrste (npr. heljda, pir).

11. **Dizano tijesto.** Ovaj program služi za pripremu tijesta za pizzu, tijesta za kruh i vafle. Ovaj program ne služi za pečenje.
12. **Tjestenina.** Ovaj program služi za izradu talijanske tjestenine ili tijesta kore za pitu.
13. **Biskvit.** Ovaj program služi za pripremu kolača pomoću praška za pecivo. Za ovaj program je dostupna samo postavka od 750 g.
14. **Pečenje.** Koristite ovaj program za pečenje od 10 do 70 minuta. Možete ga odabrati zasebno i koristiti u slijedeće svrhe:
 - a) po završetku programa dizanog tijesta,
 - b) za podgrijavanje ili za zapeći površinu već pečenog kruha koji se ohladio,
 - c) za dovršiti pečenje u slučaju dužeg nestanka struje tijekom ciklusa pečenja kruha.
15. **Kaša.** Ovaj program služi za pripremu kaša i pudinga od riže.
16. **Žitarice.** Ovaj program služi za izradu smjesa za puding od riže, puding od krupice i puding od heljde.
17. **Džem.** Ovaj program služi za pripremu domaćeg džema. Kada koristite programe 16 i 17, budite oprezni u pogledu parnih mlaznica i izlaska vrućeg zraka pri otvaranju poklopca.


Programi za pekač kruha "Pain & Délices":

18. **Jogurt.** Koristi se za izradu jogurta na bazi pasteriziranog kravljeg mlijeka, kozjeg mlijeka ili sojinog mlijeka. Stavite lončić za jogurt u posudu (bez poklopca ili filtera za svježi sir). Nakon pripreme, držite na hladnom mjestu i potrošite u roku od 7 dana.
19. **Jogurt za piće.** Koristi se za pripremu pitkog jogurta za piće koji se bazira na pasteriziranom mlijeku. Stavite jogurt u lončić (bez poklopca). Dobro protresite prije konzumacije. Nakon pripreme, držite na hladnom mjestu i potrošite u roku od 7 dana.
20. **Mekani bijeli sir.** Koristi se za izradu mekanog bijelog sira iz kiselog kravljeg mlijeka ili kozjeg mlijeka. Stavite lončić za domaći sir u lončić za jogurt (bez poklopca) i stavite ga u posudu. Faza cijedenja je neophodna. Nakon pripreme, držite na hladnom mjestu i potrošite u roku od 2 dana.



Odabir težine kruha

Pritisnite tipku  da biste odabrali težinu - 500 g, 750 g ili 1000 g. Uključeni se svjetlosni indikator pored odabrane postavke. Težina je navedena samo informativno. Kod nekih programa nije moguće odabrati težinu. Molimo pogledajte grafikon ciklusa na kraju korisničkog priručnika.

Odabir boje kore

Dostupne su tri mogućnosti: svijetlo/srednje/tamno. Ukoliko želite izmijeniti zadanu postavku, pritisćite tipku  sve dok se ne uključi svjetlosni indikator pored željene postavke. Kod nekih programa nije moguće odabrati boju kore. Molimo pogledajte grafikon ciklusa na kraju korisničkog priručnika.

Uklj/isklj

Pritisnite tipku  da biste uključili uređaj. Započinje odbrojavanje. Da biste pokrenuli program ili otkazali programirano odgođeno uključivanje pritisnite tipku  i zadržite 3 sekunde.

RAD PEKAČA KRUHA

Grafikon ciklusa (pogledajte na kraju priručnika) navodi različite korake, sukladno odabranom programu. Svjetlosni indikator pokazuje koji je korak u tijeku.

1. Miješenje

Ovaj program služi za pripremu smjese tijesta koje će se kvalitetno dići tijekom pripreme.

Tijekom ovog ciklusa možete dodavati sastojke kao što su: suho voće, masline, itd. Zvučni signal označava kada je vrijeme za to.

Molimo pogledajte grafikon ciklusa (na kraju korisničkog priručnika) i stupac "dodatno". Ovaj stupac pokazuje vrijeme koje će biti prikazano na zaslonu uređaja kada se oglasi zvučni signal.

2. Odmor

Omogućuje tijestu da se proširi kako bi se poboljšala kvaliteta miješenja.

3. Podizanje

Vrijeme tijekom kojeg kvasac djeluje na kruh i razvija svoju aromu.

4. Pečenje

Pretvara tijesto u štrucu i osigurava željenu boju kore i razinu zapečenosti.





5. Održavanje topline


Zadržava kruh toplim 1 sat nakon pečenja. No ipak se preporučuje da po završetku pečenja isključite pekač.

Tijekom 1-satnog ciklusa "Keep warm" (Održavanja topline) na zaslonu se i dalje prikazuje "0:00". Na kraju ciklusa, uređaj se automatski zaustavlja, nakon što oglasi nekoliko zvučnih signala.

PROGRAM ODGOĐENOG POČETKA RADA

Uređaj možete programirati da se uključi u vrijeme po vašem izboru, do 15 sati unaprijed. Molimo pogledajte grafikon ciklusa (na kraju korisničkog priručnika).

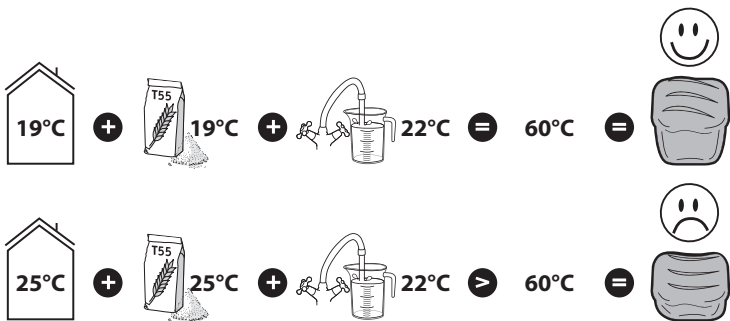
Ovaj korak slijedi nakon što odaberete program, boju kore i težinu. Prikaže se vrijeme programa. Da biste postavili odgođeno vrijeme početka, pritisnite tipku  i . Uređaj prikazuje ukupno trajanje do završetka pečenja. Indikator  se uključi. Pritisnite  da biste postavili program odgođenog početka.

Ako ste pogriješili ili želite izmijeniti postavljeno vrijeme, pritisnite tipku  i zadržite ga sve dok ne začujete zvučni signal. Prikaže se zadano vrijeme. Ponovite postavljanje. HR

Neki sastojci su kvarljivi. Nemojte koristiti odgodu početka program za recepte koji sadrže: svježe mlijeko, jaja, jogurt, sir i svježe voće.

PRAKTIČAN SAVJET

1. Svi sastojci koji se koriste moraju biti na sobnoj temperaturi (osim ako nije drugačije naznačeno), te ih je potrebno izvagati. **Izmjerite tekuće sastojke pomoću isporučene mjerne šalice. Koristite jednu stranu isporučene žlice da biste mjerili čajne žličice a drugu stranu za velike žlice.** Netočne mjerenja dati će loše rezultate. **Priprema kruha vrlo je osjetljiva u pogledu temperature i vlažnosti.** Preporuča se da tijekom vrućina koristite hladnije tekućine nego inače. Jednako tako, tijekom hladnog vremena možda će biti potrebno zagrijati vodu ili mlijeko (nikad ne preko 35°C).

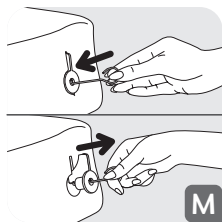


2. Koristite sastojke prije njihovog posljednjeg datuma trajanja te ih držite na hladnom i suhom mjestu.
3. Brašno se mora izvagati točno kuhinjskom vagom. **Koristite aktivni suhi pekarski kvasac** (u vrećicama).
4. Izbjegavajte otvaranje poklopca za vrijeme rada (osim ako nije drugačije navedeno).
5. Slijedite točan redoslijed sastojaka i količine navedene u receptima. Najprije dodajte tekuće a zatim krute sastojke. **Kvasac ne smije doći u dodir s tekućinom ili sa solju. Previše kvasca slabi strukturu tijesta, te će se puno dizati a nakon toga će se tijekom pečenja slegnuti.**

Općeniti redoslijed kojeg se treba pridržavati:

- Tekućine (rastopljeni maslac, ulje, jaja, voda, mlijeko)
- Sol
- Šećer
- Prva polovica brašna
- Mlijeko u prahu

- Posebni kruti sastojci
 - Druga polovica brašna
 - Kvasac
6. Tijekom nestanka struje kraćeg od 7 minuta, uređaj će memorirati svoj status i nastaviti s radom nakon povratka napajanja.
 7. Ako želite da jedan ciklus pečenja kruha slijedi izravno nakon drugoga, pričekajte oko 1 sat između dva ciklusa kako bi se omogućilo da se uređaj ohladi i kako bi se spriječilo bilo kakav mogući negativan učinak na izradu kruha.
 8. Može se desiti da unutar kruha ostane zaglavljena lopatica za miješenje. U tom slučaju je nježno izvucite. Da biste to učinili, umetnite kuku za podizanje lopatice, a zatim je podignite kako biste je izvukli.



HR

Upozorenja za uporabu bezglutenskih programa

Programi 1, 2 i 3 moraju se koristiti za pripremu bezglutenskih kruha ili kolača. Za svaki program je dostupna jedna težina.

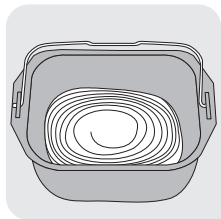
Bezglutenski kruh i kolači pogodni su za one koji imaju netoleranciju na gluten (oboljeli od celijakije) koja se nalazi nekoliko vrsta žitarica (pšenica, ječam, raž, zob, kamut, pir, itd).

To je važno kako bi se izbjeglo unakrsna kontaminacija s brašnom koje sadrži gluten. Budite posebno oprezni prilikom čišćenja posude i lopatice za miješenje, kao i svog posuđa koje koristite kako bi kruh i kolači bili bez glutena. Također budite sigurni da koristite kvasac koji ne sadrži gluten.

Bezglutenski recepti razvijeni su na temelju pripravaka (koji se također nazivaju i gotove smjese) za kruh bez glutena koji su obično marke Schär ili Valpiform.

- Mješavine više vrsta brašna moraju biti prosijane s kvascem kako bi se spriječilo stvaranje grudica.
- Kada pokrenete program, potrebno je potpomoći proces gnječenja: sastružite dolje bilo kakve neizmiješane sastojke sa strane prema sredini posude pomoću pomoću nemetalne lopatice.
- Bezglutenski kruh se ne može toliko dići kao tradicionalni kruh. **On će biti gušće konzistencije i svjetlije boje od normalnog kruha.**
- Sve prethodno izmiješane smjese ne daju iste rezultate: recept će možda trebati prilagoditi. Stoga se preporučuje da izvršite neke probe (pogledajte primjer ispod).

Primjer: podešavanje količine tekućine.



Previše tekuće



U redu



Previše suho

Iznimka: tijesto za kolač mora ostati dosta tekuće.

INFORMACIJE O SASTOJcima

Kvasac: Kruh se radi pomoću pekarskog kvasca. Ova vrsta kvasca prodaje se u nekoliko oblika: kockice komprimiranog kvasca, aktivni suhi kvasac za rehidraciju ili instant suhi kvasac. Kvasac se prodaje u supermarketima (odjel pekare ili svježih namirnica), ali komprimirani kvasac također možete kupiti i u pekari.

Kvasac moraju biti izravno umješani u posudi uređaja zajedno s drugim sastojcima. Bez obzira na to, dobro je da prstima usitnite komprimirani kvasac kako biste olakšali njegovu disperziju.

Slijedite preporučene količine (pogledajte ispod grafikon istovrijednosti).

Količina/težina istovrijednosti između suhog kvasca i komprimiranog kvasca:

Suhi kvasac (u čžl)	1	1,5	2	2,5	3	3,5	4	4,5	5
Komprimirani kvasac (u g)	9	13	18	22	25	31	36	40	45

Brašna: Ukoliko nije drugačije naznačeno u receptima, preporuča se uporaba brašna T55. Kada koristite mješavine posebnih vrsta brašna za kruh, brioša ili krušnog mlijeka, ne premašujte 750 g tijesta ukupno (brašno + voda).

Rezultati izrade kruha mogu se razlikovati varirati ovisno o kvaliteti brašna.

- Držite brašno u hermetički zatvorenoj posudi jer brašno reagira na promjene u klimatskim uvjetima (vlaga). Dodavanje zobii, mekinja, pšeničnih klica, raži ili cjelovitih žitarica u tijesto za kruh proizvest će kruh koji je gušći i manje pahuljast.
- Što se veći udio brašna temelji na cjelovitim žitaricama, odnosno, sadrži dio vanjskih slojeva zrna pšenice ($T > 55$) to će se tijesto manje dizati i to će kruh biti gušći.

- Postoje također i komercijalno dostupne gotove smjese za pripremu kruha. Molimo da za upotrebu tih pripravaka pogledate preporuke proizvođača.

Brašno bez glutena: Uporaba velikih količina ove vrste brašna prilikom pripreme kruha traži uporabu programa za pripremu kruha bez glutena. Postoji mnogo vrsta brašna koje ne sadrže gluten. Najpoznatije vrste su heljdino brašno, rižino brašno (bilo bijele ili od cijelovitih zrna), quinoa brašno, kukuruzno brašno, kestenovo brašno, proso brašno i sirka brašno.

Kako bi se pokušala oponašati elastičnost glutena kod bezglutenskog kruha, bitno je pomiješati nekoliko vrsta brašna koja ne služe za izradu kruha i dodati sredstva za zgušnjavanje.

Sredstva za zgušnjavanje bezglutenskog kruha: Da biste dobili odgovarajuću konzistenciju i pokušali oponašati elastičnost glutena, možete u smjesu dodati nešto ksantan gume i/ili guar gume.

Gotove bezglutenske smjese: Oni olakšavaju pripremu bezglutenskog kruha jer sadrže sredstva za zgušnjavanje a prednost im je što su u potpunosti bez glutena - neki su i organski.

Ne daju sve marke gotovih smjesa bez glutena iste rezultate.

Šećer: Nemojte koristiti grudice šećera. Šećer potiče djelovanje kvasca, daje kruhu dobar okus i poboljšava boju korice.

Sol: Ona regulira djelovanje kvasca i daje kruhu dobar okus.

Ne smije doći u dodir s kvascem prije početka pripreme.

Ona također poboljšava strukturu tijesta.

Voda: Voda hidratizira i pokreće djelovanje kvasca. Ona također hidratizira škrob u brašnu i omogućuje nastajanje kruha. Voda se može, u cijelosti ili djelomično, zamijeniti mlijekom ili drugim tekućinama. **Koristite tekućine na sobnoj temperaturi, osim za bezglutenski kruh, koji zahtijeva korištenje tople vode (oko 35°C).**

Masti i ulja: Masti čine kruh pahuljastim. Također mu omogućuju da dulje traje. Previše masti usporava podizanje tijesta. Ako koristite maslac, izrežite ga u male komadiće ili omekšajte ga. Nemojte dodavati rastopljeni maslac. Spriječite da masti dolaze u kontakt s kvascem jer mast može spriječiti hidraciju kvasca.

Jaja: Ona poboljšavaju boju kruha te pogoduju dobroj pripremi kruha. Ako koristite jaja, smanjite količinu tekućine sukladno tome. Razbijte jaja i dodavajte tekućinu sve dok ne dobijete količinu tekućine navedenu u receptu.

Recepti **su osmišljeni za srednju veličinu jaja od 50 g**. Ako su jaja manja, stavite malo manje brašna.

Mlijeko: Mlijeko ima učinak emulgatora koji dovodi do stvaranja ravnomjernije smjese, a time i lijepog izgleda kruha. Možete koristiti svježe mlijeko ili mlijeko u prahu. Ako koristite mlijeko u prahu, dodajte količinu vode namijenjenu za mlijeko: ukupni volumen mora biti jednak volumenu navedenom u receptu.

POSEBNE INFORMACIJE U VEZI PEKAČA KRUHA "PAIN & DÉLICES":

ODABIR SASTOJAKA ZA JOGURT

Mlijeko

Koju vrstu mlijeka da koristim?

Možete koristiti sve vrste mlijeka (na primjer, kravlje mlijeko, kozje mlijeko, ovčje mlijeko, sojino mlijeko ili druge biljne vrste mlijeka). Ujednačenost jogurta može se razlikovati ovisno o vrsti mlijeka kojeg koristite. Svježe, dugotrajno i sve druge vrste mlijeka opisane u nastavku pogodne su za upotrebu u uređaju:

- **Sterilizirano dugotrajno mlijeko:** Od mlijeka obrađenog na vrlo visokim temperaturama ispada čvršći jogurt. Od djelomično obranog mlijeka ispada manje čvrst jogurt. Alternativno, možete koristiti djelomično obrano mlijeko i dodati 1 ili 2 žlice mlijeka u prahu.
- **Punomasno mlijeko:** od ovog mlijeka ispada kremaski jogurt s tankom "kožicom" na vrhu.
- **Svježe mlijeko: ovu vrstu mlijeka treba najprije prokuhati.** Preporučamo da ga ostavite da malo dulje kipi. Zatim ga, prije umetanja u uređaj, ostavite neka se ohladi.
- **Mlijeko u prahu:** od ove vrste mlijeka ispada vrlo kremasti jogurt. Uvijek slijedite upute koje se nalaze na ambalaži proizvođača.

Sredstvo za fermentaciju

Za jogurt

Kao sredstvo za fermentaciju možete koristiti:

- **Obični jogurt** kupljen u trgovini, s najduljim rokom trajanja.

- **Zamrznuto i osušeno sredstvo za fermentaciju ili mliječne kulture.** U tom slučaju, slijedite upute u pogledu trajanja navedene na uputama sredstva za fermentaciju. Ta su sredstva dostupna u supermarketima, ljekarnama i nekim trgovinama zdrave prehrane.
- Jedan od vaših **nedavno pripremljenih jogurta** – to treba biti običan jogurt, što svježiji. Ovaj proces se naziva “kultura”.

Na pretjerano povišenim temperaturama svojstva sredstva mogu biti uništena.

Trajanje fermentacije

- Ovisno o osnovnim sastojcima koji se koriste i željenom rezultatu, fermentacija jogurta kreće se između 6 i 12 sati.



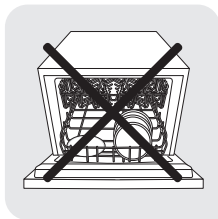
Po završetku kuhanja, ostavite jogurt u hladnjaku najmanje 4 sata, i konzumirajte ga unutar 7 dana.

Sirilo (za bijeli sir)








Za izradu sira možete koristiti neke vrste sirišta ili kiselu tekućinu poput limunovog soka ili octa kako biste zgrušali mlijeko.

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

- Odspojite uređaj i pričekajte da se u potpunosti ohladi.
- Operite posudu i lopaticu za miješenje u toploj sapunici. Ako je lopatica ostala u posudi, ostavite je namakati 5 do 10 minuta.
- Ostale dijelove očistite vlažnom spužvom. Dobro osušite.
- **Ne postoje dijelovi koji se mogu prati u perilici posuđa.**
- Nemojte koristiti sredstva za čišćenje u kućanstvu, abrazivne spužvice ili alkohol. Koristite meku, vlažnu krp.
- Nikada ne uranjajte kućište uređaja ili poklopac u vodu niti bilo kakvu drugu tekućinu.







VODIČ ZA OTKLANJANJE POTEŠKOĆA RADI UNAPRIJEĐENJA RECEPTA

Ne dobivate očekivani rezultat? Ova tabela vam može biti od pomoći.	Kruh se previše podigao	Krug se nakon podizanja previše slegne	Kruh se ne diže dovoljno	Korica nije dovoljno zapečena	Korica je smeđa ali ne dovoljno pečena	Vrh i dno su puni brašna
						
Tijekom pečenja je pritisnuta tipka  .				●		
Premalo brašna.		●				
Previše brašna			●			●
Premalo kvasca.			●			
Previše kvasca.		●		●		
Premalo vode.			●			●
Previše vode.		●			●	
Premalo šećera.			●			
Loša kvaliteta brašna.			●	●		
Pogrešni omjeri sastojaka (previše).	●					
Voda prevruća.		●				
Voda prehladna.			●			
Pogrešan program.			●	●		

Ne uspijevate postići željeni učinak? Ovaj grafikon može vam pomoći doći do rješenja.	Tekući jogurt	Jogurt je previše kiseo	U jogurtu ima vode	Požutjeli jogurt
Trajanje fermentacije je prekratko.	●			
Trajanje fermentacije je predugo.		●	●	●
Nema dovoljno sredstva za fermentaciju ili je sredstvo mrtvo ili neaktivno.	●			
Nedovoljno očišćena posuda za jogurt.	●			●
Mlijeko koje se koristi ne sadrži dovoljno masti (djelomice obrano umjesto punomasnog mlijeka).	●			
Poklopac ostavljen na posudi.			●	
Korišten pogrešan program.	●			●

VODIČ ZA OTKLANJANJE TEHNIČKIH POTEŠKOĆA

POTEŠKOĆE	UZROCI - RJEŠENJA
Lopatica za miješenje se zaglavila u posudi.	<ul style="list-style-type: none"> Ostavite je neka se namače prije vađenja.
Nakon što pritisnete  ništa se ne dešava.	<ul style="list-style-type: none"> Na zaslonu se prikaže i treperi EO1, začuje se zvučni signal: uređaj je prevruć. Pričekajte 1 sat između 2 ciklusa priprema. Na zaslonu se prikaže i treperi EOO, začuje se zvučni signal: uređaj je prehladan. Pričekajte da dosegne sobnu temperaturu. Na zaslonu se prikaže i treperi HHH ili EEE, začuje se zvučni signal: kvar. Uređaj treba odvesti do ovlaštenog servisera. Programirano je odgođeno pokretanje.
Nakon što pritisnete  motor se uključi ali ne dolazi do mješanje.	<ul style="list-style-type: none"> Posuda nije pravilno umetnuta. Lopatica za miješenje nedostaje ili nije pravilno umetnuta. <p>U dva gore navedena slučaja, ručno zaustavite uređaj na način dugo pritisnete tipku . Ponovno započnite s pripremom.</p>
Nakon odgođenog početka kruh se nije dovoljno dignuo ili se ništa ne događa.	<ul style="list-style-type: none"> Nakon programiranja odgođenog pokretanja ste zaboravili pritisnuti tipku . Kvasac je došao u kontakt sa solju i/ili vodom. Lopatica za miješenje nije postavljena.
Miris pregorenog.	<ul style="list-style-type: none"> Nešto sastojaka su pali izvan posude: odspojite uređaj, ostavite ga da se ohladi, a zatim očistite unutrašnjost vlažnom spužvom, bez sredstva za čišćenje. Smjesa se prelila: količina sastojaka je prevelika, posebice tekućina. Pridržavajte se omjera navedenih u receptu.

OPIS

- 1 Pokrywa
- 2 Panel sterowania
 - a Wyświetlacz
 - b Wybór programów
 - c Wybór wagi
 - d Przyciski do ustawiania włączenia z opóźnieniem i do regulowania czasu programów 11
 - e Wybór koloru skórki
 - f Przełącznik włączone/wyłączone
 - g Kontrolka działania
- 3 Forma do chleba
- 4 Mieszadło do wyrabiania ciasta
- 5 Kubek z podziałką
- 6 Miarka do odmierzania łyżeczek od herbaty/ łyżek stołowych
- 7 Haczyk do podnoszenia mieszadła do wyrabiania ciasta
- 8 Przykrywka do przechowywania
- 9 Pojemnik na serek wiejski
- 10 Pojemnik na jogurt



Poziom mocy akustycznej zmierzony dla tego urządzenia wynosi 66 dBa.

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

- Wypakować całą zawartość opakowania, naklejki i różne akcesoria znajdujące się zarówno wewnątrz urządzenia jak i luzem – **A**.
- Wszystkie elementy i samo urządzenie wyczyścić wilgotną ściereczką.

SZYBKI START

- Rozwinąć kabel i włożyć wtyczkę do kontaktu z bolcem uziemiającym. Gdy rozlegnie się sygnał dźwiękowy, domyślnie wyświetlony zostanie program 1 – **H**.
- Przy pierwszym użyciu może być wyczuwalny lekki zapach.
- Chwycić za uchwyt i wyjąć formę na chleb. Następnie zainstalować mieszadło do wyrabiania ciasta – **B** – **D**.
- Dodać składniki do formy w zalecanej kolejności (patrz część PORADY PRAKTYCZNE). Upewnić się, że wszystkie składniki zostały dokładnie zważone – **E** – **F**.
- Włożyć formę do chleba do korpusu urządzenia – **G**.
- Zamknąć pokrywę.
- Wybrać żądany program przyciskiem **MENU**.
- Wcisnąć przycisk **START/STOP**. Dwukropek na minutniku zacznie migać. Zapali się kontrolka działania – **I** – **J**.

- Po zakończeniu cyklu pieczenia nacisnąć przycisk  i odłączyć wypiekacz do chleba od zasilania. Wyjąć formę do chleba. Należy zawsze używać rękawic kuchennych, ponieważ zarówno uchwyt formy jak i wewnętrzna strona pokrywy są gorące. Chleb należy wyjąć (przełożyć na drugą stronę), gdy będzie jeszcze gorący i położyć na ażurowej podkładce na 1 godz., aby ostygł – .



W celu zapoznania się z działaniem wypiekacza do chleba zalecamy jako swój pierwszy chleb spróbować upiec CHLEB FRANCUSKI.

CHLEB FRANCUSKI (program 6)	SKŁADNIKI – łyż = łyżeczka do herbaty – łyżst = łyżka stołowa	
KOLOR SKÓRKI = ŚREDNI	1. WODA = 365 ml	3. MAKA = 620 g
WAGA = 1000 g	2. SÓL = 2 łyż	4. DROŻDŻE = 1½ łyż

PL

UŻYWANIE WYPIEKACZA DO CHLEBA

Wybór programu

-  **Aby wybrać żądany program, należy użyć przycisku Menu.** Każde wciśnięcie przycisku  przełącza program (wskazywany liczbą na wyświetlaczu) na następny.
1. **Słony chleb bezglutenowy.** Program do przepisów o małej zawartości cukru i tłuszczu. Zalecamy używanie mieszanek gotowych do użycia (patrz ostrzeżenia do programów bezglutenowych).
 2. **Słodki chleb bezglutenowy.** Program do przepisów z użyciem cukru i tłuszczu (np. brioszka). Zalecamy używanie mieszanek gotowych do użycia.
 3. **Ciasto bezglutenowe.** Program do pieczenia ciast bezglutenowych z użyciem proszku do pieczenia. Zalecamy używanie mieszanek gotowych do użycia.
 4. **Chleb klasyczny.** Ten program służy do pieczenia białego chleba typu tostowego.
 5. **Szybki chleb klasyczny.** Ten program służy do szybszego pieczenia białego chleba.
 6. **Chleb francuski.** Ten program służy do pieczenia tradycyjnego białego chleba francuskiego z grubszą skórką.
 7. **Chleb słodki.** Ten program nadaje się do przepisów typu brioszka z większą ilością tłuszczu i cukru. W przypadku używania mieszanek gotowych do użycia nie należy przekraczać łącznej wagi 750 g.
 8. **Chleb pełnoziarnisty.** Ten program służy do przepisów na bazie mąki razowej.


9. **Szybki chleb pełnoziarnisty.** Ten program służy do szybszego pieczenia chleba z mąki razowej.
10. **Chleb żytni.** Ten program należy wybrać w przypadku używania dużej ilości maki żytniej lub z innych zbóż tego typu (np. mąki gryczanej lub orkiszowej).
11. **Ciasto na chleb.** Tego programu należy używać do robienia ciasta na pizzę, chleb lub gofry. W tym programie nie następuje wypiekanie.
12. **Ciasto na makaron.** Ten program służy do robienia kruchego ciasta lub ciasta na makaron typu włoskiego.
13. **Ciasto.** Program do robienia ciast z użyciem proszku do pieczenia. W tym programie dostępne jest tylko ustawienie 750 g.
14. **Wypiekanie.** Program do wypiekania w przedziale od 10 do 70 min. Można go używać jako niezależnego programu lub wybrać go w następujących przypadkach:
 - a) po zakończeniu programu Ciasto na chleb,
 - b) w celu rozgrzania wypiekacza lub mocniejszego przypieczenia skórki już wypieczonego chleba, który już ostygł,
 - c) w przypadku dłuższej awarii prądu w czasie wykonywania cyklu pieczenia chleba.
15. **Owsianka.** Ten program służy do robienia owsianek i puddingów ryżowych.
16. **Płatki zbożowe.** Tego programu należy używać do robienia puddingów na bazie ryżu, kaszy manny i kaszy gryczanej.
17. **Dżem.** Tego programu należy używać do robienia domowych dżemów. Podczas korzystania z programów 15, 16 i 17 należy uważać na możliwość buchania pary i gorącego powietrza po podniesieniu pokrywy.

Programy dostępne tylko w wypiekaczu do chleba „Pain & Délices”:


18. **Jogurt.** Program ten służy do robienia jogurtu z pasteryzowanego mleka krowiego, z mleka koziego lub z mleka sojowego. Pojemnik na jogurt należy włożyć do formy (bez przykrywki i bez filtra do sera wiejskiego). Po przygotowaniu przechowywać w chłodnym miejscu i spożyć w ciągu 7 dni.
19. **Jogurt pitny.** Program ten służy do robienia jogurtu pitnego z mleka pasteryzowanego. Pojemnik na jogurt należy włożyć do formy (bez przykrywki). Przed wypiciem dobrze wstrząsnąć. Po przygotowaniu przechowywać w chłodnym miejscu i spożyć w ciągu 7 dni.

20. **Miękki ser typu francuskiego.** Program ten służy do robienia miękkiego sera typu francuskiego ze zsiadłego mleka krowiego lub koziego. Pojemnik na serek wiejski należy włożyć do pojemnika na jogurt (bez przykrywki) i do formy. Konieczny jest etap odsączania. Po przygotowaniu przechowywać w chłodnym miejscu i spożyć w ciągu 2 dni.



Wybór wagi chleba

Aby ustawić wybraną wagę – 500 g, 750 g lub 1000 g – należy wcisnąć przycisk . Przy wybranym ustawieniu zapali się kontrolka. Waga ma charakter wyłącznie orientacyjny. W niektórych programach nie ma możliwości wyboru wagi. Więcej informacji podano w tabeli cyklów na końcu instrukcji.

Wybór koloru skórki

Dostępne są trzy możliwości wyboru: jasny / średni / ciemny. Jeśli użytkownik chce zmienić ustawienie domyślne, należy wcisnąć przycisk  tyle razy, aż zaświeci się kontrolka obok wybranego ustawienia. W niektórych programach nie ma możliwości wyboru koloru skórki. Więcej informacji podano w tabeli cyklów na końcu instrukcji.

Przycisk Start/Stop

Aby włączyć urządzenie, należy wcisnąć przycisk . Rozpoczyna się odliczanie. Aby zatrzymać wykonywanie programu lub anulować zaprogramowane włączenie z opóźnieniem, **należy wcisnąć przycisk  i przytrzymać go przez 3 sekundy.**

UŻYWANIE WYPIEKACZA DO CHLEBA

W tabeli cyklów (patrz koniec instrukcji) podano informacje na temat kroków wykonywanych w poszczególnych programach. Kontrolka pokazuje, który krok jest aktualnie wykonywany.

1. Wyrabianie ciasta

Tego programu należy używać do wyrobienia ciasta w taki sposób, aby właściwie wyrosło.

Na tym etapie można dodawać składniki: suszone owoce, oliwki, itp. Sygnał dźwiękowy sygnalizuje, w którym momencie należy to zrobić. Więcej informacji podano w tabeli cyklów (patrz koniec instrukcji) oraz w kolumnie „dodatkowe”. W kolumnie tej podano czas wyświetlany na wyświetlaczu urządzenia, w którym rozlegnie się sygnał dźwiękowy.

2. Leżakowanie

Pozwala ciastu wyrosnąć i poprawia jakość jego wyrobienia.

3. Wyrastanie 🍞

Czas, przez który drożdże zakwaszają chleb i sprawiają, że nabiera on swojego aromatu.

4. Pieczenie 🍞

Przekształca ciasto w bochenek i sprawia, że skórka nabiera zamierzonego koloru i poziomu chrupkości.

5. Utrzymywanie w ciepłe 🍞

Przez 1 godzinę od momentu zakończenia pieczenia chleb jest utrzymywany w ciepłe. Zaleca się jednak, aby po zakończeniu pieczenia natychmiast wyjąć bochenek.

W czasie trwającego godzinę cyklu „utrzymywania w ciepłe” na wyświetlaczu jest nadal wyświetlany czas „0:00”. Po zakończeniu cyklu urządzenie automatycznie wyłącza się, co zostaje zasygnalizowane kilkukrotnym sygnałem dźwiękowym.

WŁĄCZANIE PROGRAMU Z OPÓŹNIENIEM

Użytkownik może zaprogramować urządzenie w taki sposób, aby wypiek był gotowy na wybraną przez użytkownika godzinę, z wyprzedzeniem do 15 godzin. Więcej informacji podano w tabeli cykli (patrz koniec instrukcji).

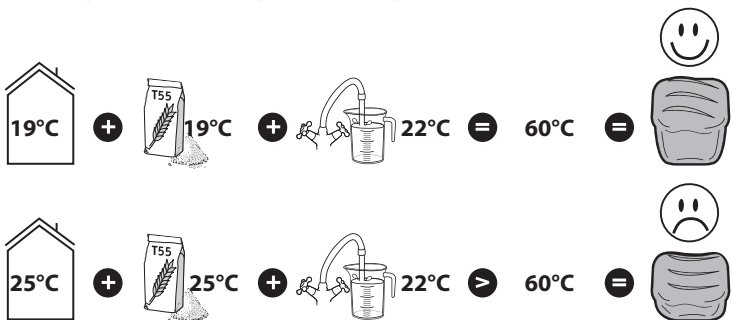
Ten krok następuje po wybraniu programu, koloru skórki i wagi. Wyświetlony zostaje zaprogramowany czas. Aby zmodyfikować opóźnienie rozpoczęcia programu, należy naciskać przyciski **+** i **-**. Urządzenie wyświetla całkowity czas, jaki upłynie do zakończenia pieczenia. Zaświeci się symbol **⏸**. Aby włączyć program opóźnionego rozpoczęcia, należy wcisnąć przycisk **START/STOP**.

W przypadku pomyłki lub jeśli użytkownik chce zmienić ustawiony czas, przycisk **START/STOP** należy przytrzymać do momentu, aż rozlegnie się sygnał dźwiękowy. Wyświetlony zostaje czas domyślny. Procedurę należy rozpocząć ponownie.

Niektóre składniki są nietrwałe. Programu opóźnionego rozpoczęcia nie należy używać do przepisów zawierających: surowe mleko, jajka, jogurt, ser, świeże owoce.

PORADY PRAKTYCZNE

1. Wszystkie używane składniki muszą mieć temperaturę pokojową (chyba że zaznaczono inaczej) i muszą zostać dokładnie zważone. **Płynny należy mierzyć dołączonym w komplecie kubkiem z podziałką. Do odmierzania łyżeczek od herbaty i łyżek stołowych należy używać załączonej miarki, odpowiednio z jednej lub z drugiej strony.** Niedokładne odmierzenie składników spowoduje uzyskanie kiepskich wyników. **Przygotowywanie chleba jest procesem bardzo wrażliwym na temperaturę i wilgotność.** Gdy jest gorąco, zaleca się używanie płynów chłodniejszych niż zazwyczaj. Podobnie, gdy jest zimno, może się okazać konieczne podgrzanie wody lub mleka (nigdy jednak powyżej 35°C).

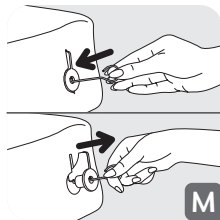


2. Składniki należy zużyć przed datą przydatności do użycia. Należy je przechowywać w chłodnym i suchym miejscu.
3. Mąkę należy dokładnie zważyć na wadze kuchennej. **Należy używać aktywnych suchych drożdży piekarskich** (w saszetkach).
4. W czasie ich używania należy unikać otwierania pokrywy (chyba że zaznaczono inaczej).
5. Należy ściśle przestrzegać kolejności dodawania składników oraz ich ilości podanych w przepisach. Najpierw należy dodawać składniki płynne, a potem stałe. **Drożdże nie mogą się zetknąć z płynami lub solą. Zbyt duża ilość drożdży osłabia strukturę ciasta, które bardzo wyrośnie, ale potem opadnie w czasie pieczenia.**

Ogólna kolejność, jakiej należy przestrzegać:

- Płynny (rozmiękczone masło, olej, jajka, woda, mleko)
- Sól

- Cukier
 - Pierwsza połowa mąki
 - Mleko w proszku
 - Specjalne składniki stałe
 - Druga połowa mąki
 - Drożdże
6. W przypadku awarii prądu trwającej do 7 minut urządzenie zapamiętuje swój stan i wznowia pracę w chwili przywrócenia zasilania.
 7. Jeśli użytkownik chce, aby jeden cykl wypiekania chleba nastąpił bezpośrednio po drugim, należy jednak odczekać 1 godzinę, aby pozwolić urządzeniu ostygnąć i aby nagrzanie urządzenia nie wpłynęło na proces pieczenia chleba.
 8. Podczas wyjmowania chleba z formy może okazać się, że mieszadło do wyrabiania ciasta zostało w bochenku. W takim wypadku należy wyjąć je za pomocą haczyka. W tym celu haczyk należy włożyć w trzonek mieszadła i podnieść, aby wyjąć mieszadło.



Ostrzeżenia dotyczące programów bezglutenowych

Do pieczenia bezglutenowych ciast lub bezglutenowego chleba należy używać menu nr 1, 2 i 3. W każdym programie dostępna jest jedna waga.

Chleb bezglutenowy i ciasta bezglutenowe są wypiekami odpowiednimi dla osób z nietolerancją glutenu (osób cierpiących na schorzenia przewodu pokarmowego), który występuje w różnych zbożach (pszenica, jęczmień, żyto, owies, kamut, orkisz, itp.).

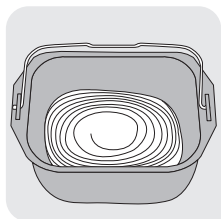
Ważne jest, aby unikać ich zanieczyszczenia mąkami zawierającymi gluten. Szczególną uwagę należy zachować podczas czyszczenia formy i mieszadła do wyrabiania ciasta oraz wszystkich przyborów kuchennych używanych do wypieku bezglutenowego chleba i bezglutenowych ciast. Należy też pilnować, aby używane drożdże również nie zawierały glutenu.

Przepisy bezglutenowe opracowano na bazie preparatów (zwanymi też jako mieszanki gotowe go użycia) do wypieku chleba bezglutenowego typu bądź Schär, bądź Valpiform.

- Mieszanki mąk należy przesiewać łącznie z drożdżami w celu wyeliminowania tworzenia się grudek.

- Po włączeniu programu należy koniecznie nadzorować proces wyrabiania ciasta: należy zdrapywać niewymieszane składniki przywierające do brzegów formy i zagarniać je do środka, w tym celu należy używać niemetalowej łopatki.
- Chleb bezglutenowy nie wyrasta równie mocno co chleb tradycyjny. **W porównaniu do zwykłego chleba będzie on gęstszy, bardziej zbity i jaśniejszy.**
- Nie wszystkie gotowe mieszanki dają jednakowe efekty: przepisy będzie trzeba, być może, zmodyfikować. Zaleca się więc przeprowadzenie pewnej liczby prób (patrz przykłady poniżej).

Przykład: zmienić ilość płynu.



Zbyt płynne



OK



Zbyt suche

Wyjątek: każde rzadkie ciasto (np. naleśnikowe) musi pozostać dosyć płynne.

INFORMACJE DOTYCZĄCE SKŁADNIKÓW

Drożdże: Do pieczenia chleba używa się drożdży piekarskich. Ten rodzaj drożdży jest dostępny w sprzedaży w różnych postaciach: małe kostki sprasowanych drożdży, aktywne suche drożdże do zwilżenia wodą lub suche drożdże instant. Drożdże są sprzedawane w supermarketach (artykuły piekarnicze lub świeże), ale sprasowane drożdże można też kupić w swojej piekarni.

Drożdże należy wkładać bezpośrednio do formy urządzenia razem z innymi składnikami. Mimo to należy rozważyć możliwość dokładnego pokruszenia ich w palcach w celu ułatwienia ich rozprowadzenia w cieście.

Należy przestrzegać zalecanych ilości (patrz tabela poniżej).

Ilość/waga – przeliczanie między drożdżami suchymi a drożdżami sprasowanymi:

Drożdże suche (w łyżeczkach 1 1,5 2 2,5 3 3,5 4 4,5 5 od herbaty)

Drożdże sprasowane (w g) 9 13 18 22 25 31 36 40 45

Mąka: O ile w przepisach nie zaznaczono inaczej, zaleca się używanie mąki typu 550. W przypadku używania mieszanek specjalnych rodzajów mąki do pieczenia chleba, brioszek lub chleba na mleku, nie należy przekraczać maksymalnej łącznej wagi ciasta wynoszącej 750 g (mąka + woda).

Uzyskane efekty mogą się także różnić w zależności od jakości mąki.

- Mąkę należy przechowywać w hermetycznie zamkniętym pojemniku, ponieważ reaguje ona na zmiany warunków klimatycznych (wilgotność). Dodanie do ciasta chlebowego owsa, otrębów, kiełków pszenicznych, żyta lub pełnego ziarna powoduje, że chleb staje się gęstszy i mniej puszysty.
- Im bardziej mąka jest pełnoziarnista, tj. im więcej zawiera zewnętrznej części ziarna (typ > 550), tym mniej ciasto wyrośnie i tym będzie ono gęstsze (chleb będzie tym bardziej zbity).
- W handlu dostępne są gotowe do użycia mieszanki składników do pieczenia chleba. W przypadku używania tego typu mieszanek prosimy stosować się do zaleceń producenta.

Mąka bezglutenowa: Używanie dużych ilości tego typu mąki wymaga stosowania programu do chleba bezglutenowego. Istnieje duża liczba rodzajów mąki, które w ogóle nie zawierają glutenu. Najbardziej znane są mąka gryczana, mąka ryżowa (zarówno biała i z pełnego przemiału), mąka quinoa, mąka kukurydziana, mąka z orzechów włoskich, mąka z kaszy jaglanej i mąka z sorgo.

W przypadku chleba bezglutenowego, aby spróbować odtworzyć elastyczność glutenu, bardzo ważne jest wymieszanie kilku rodzajów mąki nieprzeznaczonej do wypieku chleba oraz dodanie substancji zagęszczających.

Substancje zagęszczające do chleba bezglutenowego: W celu uzyskania odpowiedniej konsystencji i aby spróbować naśladować elastyczność glutenu, do ciasta można dodać nieco gumy ksantanowej i/lub gumy guar.

Gotowe mieszanki bezglutenowe: Aby ułatwić pieczenie chleba bezglutenowego, zawierają one zagęszczacze. Mieszanki te mają tę zaletę, że brak glutenu jest gwarantowany przez producenta – ponadto niektóre mieszanki są produktami organicznymi.

Nie wszystkie marki gotowych mieszanek bezglutenowych dają takie same efekty.

Cukier: Nie należy używać cukru w kostkach. Cukier jest pożywką dla drożdży, zapewnia pieczywu dobry smak i poprawia kolor skórki.

Sól: Jest ona regulatorem aktywności drożdży i nadaje pieczywu smak.

Nie może się zetknąć z drożdżami przed rozpoczęciem przygotowywania ciasta.

Dodatkowo poprawia ona strukturę ciasta.

Woda: Woda nawilża i aktywuje drożdże. Nawilża też zawarte w mące skrobia i umożliwia uformowanie bochenka. Wodę można zastąpić, częściowo lub w całości, mlekiem lub innymi płynami. **Z wyjątkiem chleba bezglutenowego, który wymaga stosowania ciepłej wody (około 35°C), należy używać płynów o temperaturze pokojowej.**

Tłuszcze i oleje: Tłuszcze sprawiają, że chleb staje się bardziej puszysty. Dzięki nim chleb dłużej zachowa też świeżość. Zbyt duża ilość tłuszczu spowalnia jednak wyrastanie ciasta. W przypadku używania masła, należy je pokroić na małe kawałki lub rozmiękczyć. Nie należy dodawać masła stopionego. Drożdże należy chronić przed kontaktem z tłuszczem, ponieważ tłuszcz mógłby uniemożliwić ich nawilżenie.

Jajka: Poprawiają one kolor i smak chleba oraz przyczyniają się do dobrego uformowania się bochenka. W przypadku użycia jajek należy stosownie zmniejszyć ilość dodawanych płynów. Jajko należy rozbić, po czym należy do niego dodać wymaganą ilość płynu aż do uzyskania ilości podanej w przepisie.

Przepisy zostały opracowane dla jajek średniej wielkości o wadze 50 g, jeśli jajka są większe, należy dodać trochę mąki, jeśli zaś są mniejsze, należy jej dodać nieco mniej.

Mleko: Mleko ma działanie emulgujące, które prowadzi do powstawania bardziej regularnych komórek, a przez to do atrakcyjniejszego wyglądu chleba. Można używać albo mleka świeżego, albo mleka w proszku. W przypadku używania mleka w proszku należy dodać ilość wody początkowo zarezerwowaną na mleko: łączna objętość musi być taka jak podano w przepisie.

WYBÓR SKŁADNIKÓW NA JOGURT

Mleko

Jakiego rodzaju mleka można używać?

Można używać mleka dowolnego rodzaju (na przykład mleka krowiego, koziego, owczego, albo też mleka sojowego lub innego mleka pochodzenia roślinnego). Konsystencja jogurtu może być różna w zależności od użytego mleka. W urządzeniu można używać mleka surowego, mleka o przedłużonej trwałości, jak również wszystkich poniższych rodzajów mleka:

- **Mleko sterylizowane o przedłużonym terminie przydatności do spożycia:** Mleko pełne UHT zwiększa gęstość jogurtu. Mleko częściowo odtłuszczone daje natomiast jogurt rzadszy/bardziej płynny. Ewentualnie można również użyć mleka częściowo odtłuszczonego i dodać 1 lub 2 łyżeczki od herbaty mleka w proszku.
- **Mleko pełne: tego typu mleko daje jogurt o bardziej kremowej konsystencji, z cieniutkim kożuchem na wierzchu.**
- **Mleko surowe (prosto od krowy): tego typu mleko należy najpierw przegotować.** Zalecamy, aby gotować je wystarczająco długo. Następnie, przed włożeniem do urządzenia mleko musi ostygnąć.
- **Mleko w proszku: tego typu mleko daje jogurt o silnie kremowej konsystencji.** Należy zawsze stosować się do instrukcji producenta podanych na opakowaniu.

Zacznyn fermentujący

Dla jogurtu

Zacznym fermentującym może być:

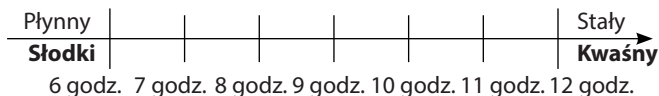
- **Jogurt naturalny** kupiony w sklepie, o jak najdłuższym terminie przydatności do spożycia.
- **Zamrożony suchy zaczyn fermentujący lub kultury bakterii kwasu mlekowego.** W tym przypadku należy przestrzegać czasu aktywacji określonego w instrukcji do zaczynu. Tego typu zaczyny fermentacyjne można kupić w supermarketach, aptekach i niektórych sklepach ze zdrową żywnością.
- Z własnego **niedawno przygotowanego jogurtu** – musi on być naturalny i jak najświeższy. Tego typu postępowanie nazywa się hodowaniem kultur bakterii.

Zbyt wysoka temperatura może zniszczyć własności zaczynu.

Czas fermentacji

- W zależności od wyjściowych składników oraz od oczekiwanego efektu, fermentacja jogurtu trwa od 6 do 12 godzin.

Gdy proces przygotowywania jogurtu dobiegnie końca, jogurt należy umieścić w lodówce na co najmniej 4 godziny. Jogurt należy spożyć w



ciągu maksymalnie 7 dni.

Podpuszczka (do miękkiego sera typu francuskiego)

Do robienia własnych serów można używać podpuszczki lub płynów o odczynie kwasowym, takich jak sok z cytryny lub ocet, które powodują ścinanie mleka.








PL

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

- Odłączyć urządzenie od zasilania i odczekać, aby całkowicie ostygło.
- Umyć formę i mieszadło do wyrabiania ciasta w gorącej wodzie z płynem do mycia naczyń. Jeśli mieszadło do wyrabiania ciasta pozostało w formie, należy pozwolić, aby przez 5 do 10 minut namokło.
- Pozostałe elementy czyścić wilgotną gąbką. Dokładnie wysuszyć.
- **Żadna część urządzenia nie nadaje się do mycia w zmywarce.**
- Nie należy używać jakichkolwiek środków czyszczących, druciaków ani alkoholu. Należy używać miękkiej, wilgotnej ściereczki.
- Nigdy nie wolno zanurzać korpusu lub pokrywy urządzenia w wodzie lub innych płynach.







ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW W CELU ULEPSZENIA SWOICH PRZEPISÓW

Uzyskiwane efekty nie są zgodne z oczekiwaniami? Pomocna może się okazać następująca tabela.	Chleb zbyt mocno wyrasta	Chleb zapada się po zbyt silnym wyrośnięciu	Chleb nie wyrasta w wystarczającym stopniu	Skórka nie jest wystarczająco przyrumieniona	Boki są brązowe, ale chleb jest niedopieczony	Góra i boki pokryte mąką
						
W czasie pieczenia został wciśnięty przycisk  .				●		
Za mało mąki.		●				
Za dużo mąki.			●			●
Za mało drożdży.			●			
Za dużo drożdży.		●		●		
Za mało wody.			●			●
Za dużo wody.		●			●	
Za mało cukru.			●			
Słaba jakość mąki.			●	●		
Złe proporcje składników (za dużo).	●					
Zbyt gorąca woda.		●				
Zbyt zimna woda.			●			
Niewłaściwy program.			●	●		

Uzyskiwane efekty nie są zadowalające? Poniższa tabela pomoże ustalić rozwiązanie.	Płynny jogurt	Jogurt jest zbyt kwaśny	Woda w jogurcie	Jogurt poślizki
Zbyt krótki czas fermentacji.	●			
Zbyt długi czas fermentacji.		●	●	●
Za mało zaczynu fermentującego lub zaczyn martwy lub nieaktywny.	●			
Niewłaściwie wyczyszczony pojemnik na jogurt.	●			●
Użyte mleko zawiera za mało tłuszczu (mleko częściowo odtłuszczone zamiast pełnego).	●			
Na pojemniku zostawiono przykrywkę.			●	
Zastosowanie niewłaściwych programów.	●			●

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW TECHNICZNYCH

PROBLEMY	PRZYCZYNY – ROZWIĄZANIA
Mieszadło do wyrabiania ciasta zaklinowało się w formie.	<ul style="list-style-type: none"> • Przed wyjęciem należy pozwolić mu namoknąć.
Po wciśnięciu przycisku  nic się nie dzieje.	<ul style="list-style-type: none"> • Na wyświetlaczu jest wyświetlany i miga komunikat EO1, słychać też sygnał dźwiękowy: zbyt wysoka temperatura urządzenia. Między dwoma kolejnymi cyklami należy odczekać 1 godzinę. • Na wyświetlaczu jest wyświetlany i miga komunikat EOO, słychać też sygnał dźwiękowy: zbyt niska temperatura urządzenia. Odczekać, aż urządzenie osiągnie temperaturę pokojową. • Na wyświetlaczu jest wyświetlany i miga komunikat HHH lub EEE, słychać też sygnał dźwiękowy: usterka. Urządzenie trzeba oddać do naprawy w autoryzowanym serwisie. • Zaprogramowano włączenie z opóźnieniem.
Po naciśnięciu przycisku  silnik włącza się, ale nie następuje wyrabianie ciasta.	<ul style="list-style-type: none"> • Forma nie została poprawnie włożona. • Brak mieszadła do wyrabiania ciasta lub nie zostało ono poprawnie zainstalowane. <p>W powyższych dwóch przypadkach należy ręcznie wyłączyć urządzenie długim wciśnięciem przycisku . Program (przepis) należy ponownie uruchomić od początku.</p>
Po włączeniu z opóźnieniem chleb nie wyrósł wystarczająco lub nic się nie dzieje.	<ul style="list-style-type: none"> • Po zaprogramowaniu programu włączenia z opóźnieniem użytkownik zapomniał nacisnąć przycisku . • Drożdże zetknęły się z solą i/lub wodą. • Brak mieszadła do wyrabiania ciasta.

PROBLEMY	PRZYCZYNY – ROZWIĄZANIA
Zapach spalenizny.	<ul style="list-style-type: none"> • Część składników wypadła za formę: należy odłączyć urządzenie od zasilania, pozwolić mu ostygnąć, następnie wyczyścić je od środka wilgotną gąbką bez żadnych produktów czyszczących. • Przygotowane ciasto przelało się: zbyt duża ilość składników, w szczególności płynnych. Należy przestrzegać ilości podanych w przepisie.

DESCRIPTION

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

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

PRIOR TO FIRST USE

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

QUICK START-UP

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

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

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

USING YOUR BREAD MACHINE

Selection of a program

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

1. **Savoury gluten-free bread.** Program used to make recipes low in sugar and fat. We recommend the use of a ready-to-use mix (see warnings for the use of gluten-free programs).
2. **Sweet gluten-free bread.** Program used to make recipes containing sugar and fat (e.g. brioche). We recommend using a ready-to-use mix.
3. **Gluten-free cake.** Program used to make gluten-free cakes with baking powder. We recommend using a ready-to-use mix.
4. **Classic bread.** Use this program to make a sandwich loaf type white bread recipe.
5. **Quick classic bread.** Use this program to more quickly make a loaf-type white bread recipe.
6. **French Bread.** Use this program to make a traditional French white bread recipe with a thicker crust.
7. **Sweet Bread.** This program is suitable for brioche type recipes that contain more fat and sugar. If you use ready-to-use preparations, do not exceed 750 g of dough in total.
8. **Whole grain bread.** Select this program when making recipes based on whole grain flour.
9. **Quick whole grain bread.** Use this program to more quickly make a recipe based on whole grain flour.
10. **Rye bread.** Select this program when using a large quantity of rye flour or other cereals of this type (e.g. buckwheat, spelt).
11. **Leavened doughs.** Use this program to make recipes for pizza dough, bread dough and waffle dough. This program does not cook food.


12. **Pasta.** Use this program to make recipes for Italian type pasta or pie crust dough.
13. **Cake.** Use this program to make cakes using baking powder. Only the 750 g setting is accessible for this program.
14. **Cooking.** Use this program to cook for 10 to 70 min. It can be selected on its own and be used:
 - a) after completion of the Leavened Dough program,
 - b) to reheat or crisp the surface of already cooked breads that have cooled,
 - c) to finish cooking in the event of a prolonged power outage during a bread cycle.
15. **Porridge.** Use this program to make porridge and rice pudding recipes.
16. **Cereals.** Use this program to make recipes for rice pudding, semolina pudding and buckwheat pudding.
17. **Jam.** Use this program to make home-made jams. When using programs 15, 16 and 17, be careful of steam jets and the release of hot air when opening the lid.

EN


Programs specific to the “Pain & Délices” bread machine:

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



Selecting the bread weight

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

Selecting the crust colour

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

Start / Stop

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

OPERATION OF THE BREAD MACHINE

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

1. Kneading

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

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

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

2. Rest

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

3. Rise

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

4. Cooking

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

5. Keep warm

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

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

DELAYED START PROGRAM

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

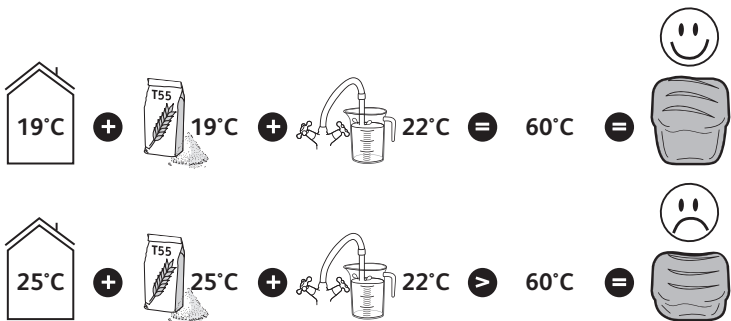
This step occurs after having selected the program, the crust colour and the weight. The program time is displayed. To adjust the delayed start time, press **+** and **-**. The machine displays the total duration prior to the end of cooking. The **■** lights up. Press **START/STOP** to launch the delayed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

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

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

PRACTICAL ADVICE

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

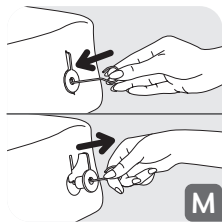


2. Use ingredients prior to their best-before date and keep them in a cool, dry place.
3. The flour must be weighed accurately using a kitchen scale. **Use active dry baker's yeast** (in pouches).
4. Avoid opening the lid during use (unless otherwise indicated).
5. Follow the exact order of the ingredients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

General order to follow:

- Liquids (softened butter, oil, eggs, water, milk)
- Salt
- Sugar
- First half of the flour
- Powdered milk

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



EN

Warnings for the use of gluten-free programs

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

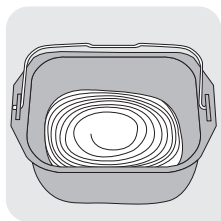
Gluten-free breads and cakes are suitable for those who have an intolerance to the gluten (celiac disease sufferers) present in several cereals (wheat, barley, rye, oat, kamut, spelt, etc.).

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

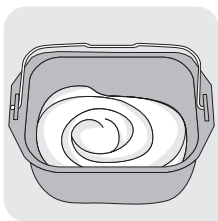
Gluten-free recipes have been developed based on the use of preparations (also called ready-to-use mixes) for gluten-free bread that are either Schär or Valpiform type.

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

Example: adjust the quantity of liquid.



Too liquid



OK



Too dry

Exception: cake batter must remain quite liquid.

INFORMATION ON THE INGREDIENTS

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

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

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

Quantity/weight equivalences between dry yeast and compressed yeast:

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

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

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

- Keep flour in a hermetically sealed container, since flour reacts to fluctuations in climate conditions (humidity). Adding oats, bran, wheat germ, rye or whole grains to the bread dough, will produce a bread that is denser and less fluffy.
- The more a flour is based on whole grains, that is, containing a part of the outer layers of a wheat grain (T>55), the less the dough will rise and the denser the bread will be.

- You will also find commercially available ready-to-use preparations for breads. Please refer to the manufacturer's recommendations for the use of these preparations.

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

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

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

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

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

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

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

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

It also improve the structure of the dough.

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

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

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

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

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

SPECIFIC INFORMATION REGARDING THE "PAIN & DÉLICES" BREAD MACHINE:

CHOICE OF INGREDIENTS FOR YOGHURT

Milk

Which type of milk may I use?

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

- **Sterilised long shelf life milk:** Whole UHT milk produces a firmer yoghurt. Partly skimmed milk produces a less firm yoghurt. Alternatively, you may use partly skimmed milk and add 1 or 2 tablespoons of powdered milk.
- **Whole milk:** this milk produces a creamier yoghurt, with a thin "skin" layer on top.
- **Raw milk (farm milk):** this type of milk must be boiled beforehand. We recommend boiling it for a sufficient length of time. Next, let it cool before placing it in the appliance.
- **Powdered milk:** this type of milk produces a very creamy yoghurt. Always follow the instructions appearing on the manufacturer's packaging.

Fermentation Agent

For the yoghurt

The fermentation agent may be:

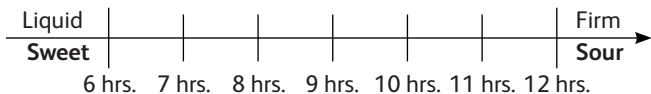
- A **plain yoghurt** purchased in a store, whose expiration date is the latest one available.

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

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

Fermentation Time

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



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

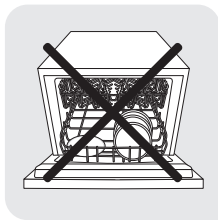
Rennet (for soft white cheese)

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








EN

CLEANING AND MAINTENANCE

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







TROUBLESHOOTING GUIDE TO IMPROVE YOUR RECIPES

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

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

TECHNICAL TROUBLESHOOTING GUIDE

PROBLEMS	CAUSES - SOLUTIONS
The kneading paddle is stuck in the pan.	<ul style="list-style-type: none"> • Let it soak before removing it.
After pressing on  , nothing happens.	<ul style="list-style-type: none"> • E01 is displayed and flashes on the screen, the appliance beeps: the appliance is too hot. Wait 1 hour between 2 cycles. • E00 is displayed and flashes on the screen, the appliance beeps: the appliance is too cold. Wait for it to reach room temperature. • HHH or EEE is displayed and flashes on the screen, the appliance beeps: malfunction. The machine must be serviced by authorised personnel. • A delayed start has been programmed.
After pressing on  , the motor is on but no kneading takes place.	<ul style="list-style-type: none"> • The pan has not been correctly inserted. • Kneading paddle missing or not installed properly. <p>In the two cases cited above, stop the appliance manually with a long press on the  button. Start the recipe again from the beginning.</p>
After a delayed start, the bread has not risen enough or nothing happens.	<ul style="list-style-type: none"> • You forgot to press on  after programming the delayed start programme. • The yeast has come into contact with salt and/or water. • Kneading paddle missing.
Burnt smell.	<ul style="list-style-type: none"> • Some of the ingredients have fallen outside the pan: unplug the appliance, let it cool down, then clean the inside with a damp sponge and without any cleaning product. • The preparation has overflowed: the quantity of ingredients used is too great, notably liquid. Follow the proportions given in the recipe.

BESCHRIJVING

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



Het bij dit apparaat gemeten akoestische vermogen bedraagt 66 dBa.

VOOR INGEBRUIKNAME

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

SNELLE START

- Rol het snoer af en steek de stekker in een geaard stopcontact. U hoort een geluidssignaal en het programma 1 wordt standaard weergegeven - **H**.
- Het is mogelijk dat er bij ingebruikname van het apparaat een lichte geur wordt afgegeven.
- Haal het bakblik uit met behulp van de handgreep. Breng vervolgens de kneder aan - **B** - **D**.
- Doe de ingrediënten in de aanbevolen volgorde in het bakblik (zie de sectie PRAKTISCHE TIPS). Zorg dat u alle ingrediënten juist hebt gewogen - **E** - **F**.
- Plaats het bakblik in het apparaat - **G**.
- Sluit het deksel.
- Kies het gewenste programma met behulp van de toets **MENU**.
- Druk op de toets **START/STOP**. De 2 punten van de timer knipperen. Het controlelampje brandt - **I** - **J**.

- Aan het einde van de bakcyclus, druk op  en haal de stekker uit het stopcontact. Verwijder het bakblik. Gebruik altijd ovenwanten, de handgreep van het bakblik en de binnenkant van het deksel zijn warm. Haal het warme brood uit de vorm en plaats het 1 uur op een rooster om te laten afkoelen - .



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

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

UW BROODBAKMACHINE GEBRUIKEN

NL

Een programma selecteren

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

1. **Gezouten boord zonder gluten.** Dit programma is geschikt voor het bereiden van recepten met een laag suiker- en vetgehalte. Het wordt aanbevolen om een kant-en-klaar mix te gebruiken. (zie de waarschuwingen voor het gebruik van de zonder gluten programma's).
2. **Gesuikerd boord zonder gluten.** Dit programma is geschikt voor het bereiden van recepten die suiker en vetten bevatten (bijv. brioche). Het wordt aanbevolen om een kant-en-klaar mix te gebruiken.
3. **Gebak zonder gluten** Dit programma is geschikt voor het bereiden van taarten en gebak zonder gluten met bakpoeder. Het wordt aanbevolen om een kant-en-klaar mix te gebruiken.
4. **Klassiek brood.** Dit programma is geschikt voor het bereiden van wit brood met een zachte korst.
5. **Snel klassiek brood.** Dit programma is geschikt voor het sneller bereiden van wit brood met een zachte korst.
6. **Frans brood** Dit programma is geschikt voor het bereiden van traditioneel Frans wit brood met een dikkere korst.


7. **Suikerbrood** Dit programma is geschikt voor het bereiden van een soort brioche met een hoger vet- en suikergehalte. Als u kant-en-klaar bereidingen gebruikt, zorg dat het totaal gewicht van het deeg maximaal 750g is.
8. **Volkorenbrood.** Dit programma is geschikt voor het bereiden van een gerecht op basis van volkorenmeel.
9. **Snel volkorenbrood.** Dit programma is geschikt voor het sneller bereiden van een gerecht op basis van volkorenmeel.
10. **Roggebrood** Dit programma is geschikt voor gebruik met een grote hoeveelheid rogge-meel of een andere soort graangewas (bijv. boekweit, spelt).
11. **Gerezen deeg.** Dit programma is geschikt voor het bereiden van pizzadeeg, brooddeeg en deeg voor Luikse wafels. Dit programma bakt niet.
12. **Pasta.** Dit programma is geschikt voor het bereiden van Italiaanse pastagerechten of taartdeeg.
13. **Gebak.** Dit programma is geschikt voor het bereiden van taarten en gebak met bakpoeder. Voor dit programma is alleen het gewicht van 750 g beschikbaar.
14. **Bakken.** Dit programma is geschikt om gerechten tussen 10 min en 70 min te bakken. Dit kan alleen geselecteerd worden en gebruikt worden:
 - a) na het programma gerezen deeg,
 - b) voor het opwarmen of knapperig maken van brood dat al gebakken en afgekoeld is,
 - c) voor het afbakken in geval van een langdurige stroomonderbreking tijdens een broodcyclus.
15. **Havermoutpap.** Dit programma is geschikt voor het bereiden van havermoutpap of rijstpudding.
16. **Graanproducten.** Dit programma is geschikt voor het bereiden van gerechten zoals rijst-, griesmeel- of boekweitpudding.
17. **Jam.** Dit programma is geschikt voor het bereiden van zelfgemaakte jam. Voor het programma 15, 16 en 17, wees voorzichtig wanneer u het deksel na de bereiding opent, stoom en warme spatten kunnen worden afgegeven.

Programma's specifiek voor de broodbakmachine "Brood en lekkernijen":


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

19. **Drinkyoghurt.** Dit programma is geschikt voor het bereiden van drinkyoghurt op basis van gepasteuriseerde melk. Plaats het yoghurtpotje in het bakblik (zonder deksel). Goed mengen voor gebruik. Bewaar de yoghurt na bereiding gedurende maximaal 7 dagen in de koelkast.
20. **Verse kaas.** Dit programma is geschikt voor het bereiden van verse kaas op basis van gestremde koe- of geitenmelk. Plaats het kwarkpotje in het yoghurtpotje (zonder deksel) en plaats het vervolgens in het bakblik. Een wrongelfase is noodzakelijk. Bewaar de verse kaas na bereiding gedurende maximaal 2 dagen in de koelkast.

Het gewicht van het brood selecteren

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

Het bruiningsniveau selecteren

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

In-/uitschakelen

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

WERKING VAN DE BROODBAKMACHINE

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

1. Kneden

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

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

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

2. Rust

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

3. Rijzen

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

4. Bakken

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





5. Warm houden


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

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

UITGESTELDE PROGRAMMA

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

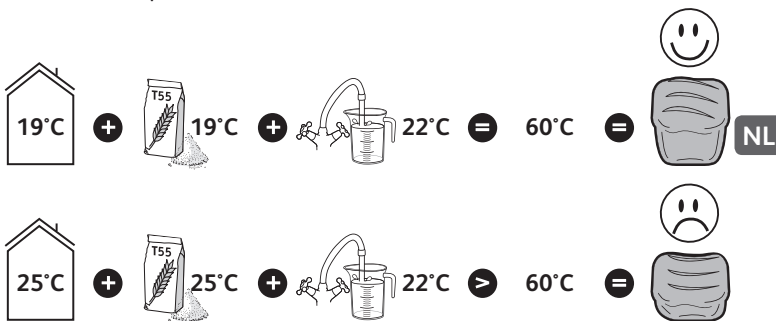
Deze stap geschiedt na het selecteren van het programma, het bruiningsniveau en het gewicht. De programmatijd wordt weergegeven. Om de uitsteltijd in te stellen, druk op  en . De machine geeft de totale tijd voor het einde van het bakproces weer.  brandt. Druk op  om het uitgestelde programma te starten.

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

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

PRAKTISCHE TIPS

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

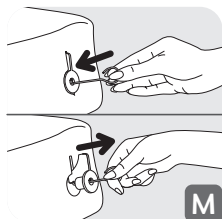


2. Gebruik alleen ingrediënten die niet vervallen zijn en bewaar ze in een koele en droge ruimte.
3. Weeg het meel nauwkeurig met behulp van een keukenweegschaal. **Gebruik gedroogde actieve bakkersgist uit een zakje.**
4. Haal het deksel niet af tijdens het gebruik (tenzij anders aangegeven).
5. Houd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

De algemene te volgen volgorde van de ingrediënten:

- Vloeistoffen (gesmolten boter, olie, eieren, water, melk)
- Zout
- Suiker
- Meel eerste helft

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



Waarschuwingen voor het gebruik van de zonder gluten programma's

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

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

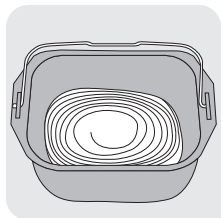
Het is belangrijk om kruisbesmetting met meel dat gluten bevat te voorkomen. Maak het bakblik, de kneder en alle andere toebehoren grondig schoon voordat u brood of gebak zonder gluten bereidt. Zorg er tevens voor dat het gebruikte bakpoeder zonder gluten is.

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

- Zeef het mengsel van het meel en de gist om klonters te vermijden.
- Aan het begin van het programma, help bij het kneden: klap de ongemengde ingrediënten op de wanden om richting het midden van het bakblik met behulp van een niet metalen spatel.
- Brood zonder gluten mag niet rijzen zoals een gewoon brood. **Brood zonder gluten is compacter en de kleur is bleker dan van normaal brood.**

- De verschillende merken van kant-en-klaar deeg geven niet hetzelfde resultaat. Enige aanpassing aan het recept kan nodig zijn. Het wordt aangeraden om eerst enkele proefbaksels uit te voeren (zie onderstaand voorbeeld).

Bijvoorbeeld: pas de hoeveelheid vloeistof aan.



Te vloeibaar



OK



Te droog

Uitzondering: gebakdeeg moet eerder vloeibaar zijn.

INFORMATIE OVER DE INGREDIËNTEN

NL

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

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

Gebruik de voorgeschreven doses (zie de equivalentietabel hieronder).

Hoeveelheid/gewicht equivalenten tussen droge gist en verse gist:

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

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

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

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

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

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

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

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

De verschillende merken van kant-en-klaar bereidingen zonder gluten zorgen voor verschillende resultaten.

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

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

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

Het geeft ook een betere structuur aan het deeg.

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

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

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

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

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

KEUZE VAN DE INGREDIENTEN VOOR DE YOGHURT

Melk

Welke melk moet ik gebruiken?

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

- **Gesteriliseerde melk met een lange houdbaarheid:** Volle UHT-melk zorgt voor een stevigere yoghurt. Halfvolle UHT-melk zorgt voor een minder stevige yoghurt. U kunt tevens halfvolle melk gebruiken en vervolgens 1 of 2 eetlepels melkpoeder toevoegen.
- **Volle melk:** deze melk zorgt voor een romige yoghurt met een velletje aan het oppervlak.
- **Verse melk (boerderijmelk):** deze melk moet eerst worden gekookt. Het is tevens aanbevolen om de melk lang te laten koken. Laat de melk vervolgens afkoelen voordat u het in het apparaat giet.
- **Melkpoeder:** deze soort melk zorgt voor een zeer romige yoghurt. Volg altijd de instructies die u vindt op de verpakking van het product.

Het ferment

Voor yoghurt

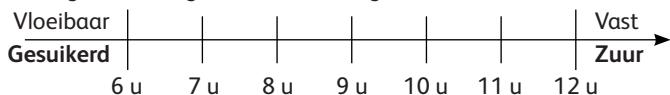
Het ferment kan zijn:

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

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

Fermentatietijd

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



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

Stremsel (voor verse kaas)








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

REINIGING EN ONDERHOUD


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



HANDLEIDING VOOR BETERE BAKRESULTATEN

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

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

PROBLEMEN	OPLOSSINGEN
De kneder blijft in de bakblik bekneld zitten.	<ul style="list-style-type: none"> • Laten weken voor u hem gaat verwijderen.
Na een druk op  gebeurt er niets.	<ul style="list-style-type: none"> • E01 verschijnt knipperend op het display, gevolgd door een geluidssignaal: het apparaat is te warm. Wacht 1 uur tussen 2 cycli. • E00 verschijnt knipperend op het display, gevolgd door een geluidssignaal: het apparaat is te koud. Wacht tot deze op kamertemperatuur is. • HHH of EEE verschijnt knipperend op het display, gevolgd door een geluidssignaal: storing. Het apparaat moet worden nagekeken door de technische dienst. • U heeft de timer geprogrammeerd.
Na op  gedrukt te hebben draait de motor maar er wordt niet geknead.	<ul style="list-style-type: none"> • De uitneembare binnenpan zit niet goed op zijn plaats. • De kneder is afwezig of zit niet goed op zijn plaats. <p>In geval van bovenstaande situaties stopt u het apparaat handmatig door lang op de  knop te drukken. Begin met het recept van voor af aan.</p>
Na een programmering met de timer is het brood niet voldoende gerezen of er is niets gebeurd.	<ul style="list-style-type: none"> • U heeft vergeten na de programmering op  te drukken. • De gist is in contact gekomen met het zout en/of het water. • Kneder afwezig.
Brandgeur.	<ul style="list-style-type: none"> • Een deel van de ingrediënten is naast de uitneembare binnenpan gevallen: laat het apparaat afkoelen en maakt de binnenzijde van de apparaat schoon met een vochtige spons en zonder reinigingsproduct. • De bereiding is overgelopen: te grote hoeveelheid ingrediënten, met name vloeistof. Neem de juiste verhoudingen van het recept in acht.

AÇIKLAMA

- 1 Kapak
- 2 Kontrol paneli
 - a Göstergeli ekran
 - b Program seçenekleri
 - c Ağırlık seçimi
 - d Gecikmeli başlatmayı ve 11. programda zamanı ayarlamak için düğmeler
 - e Kabuk rengini seçin
 - f Açma/kapama düğmesi
 - g Çalışma gösterge ışığı
- 3 Ekmek kalıbı
- 4 Yoğurma paleti
- 5 Ölçekli kap
- 6 Çay kaşığı ölçüsü/yemek kaşığı ölçüsü
- 7 Yoğurma pedalını kaldırmak için kanca aksesuarı
- 8 Saklama kapağı
- 9 Çökelek peyniri kabı
- 10 Yoğurt kabı

Bu ürün için ölçülen ses gücü seviyesi 66 dBa'dır.

İLK KULLANIMDAN ÖNCE

- Cihazın içinde ve dışında bulunan tüm ambalaj, etiket ve çeşitli aksesuarları çıkartın - **A**.
- Tüm parçaları ve cihazı nemli bir bezle temizleyin.

HIZLI BAŞLANGIÇ

- Kabloyu gevşetin ve topraklı bir elektrik prizine takın. Sesli sinyalden sonra, program 1 varsayılan olarak görüntülenir - **H**.
- Cihazın ilk kullanımında hafif bir koku yayılabilir.
- Kolu yukarı çekerek ekmek haznesini çıkarın. Sonra, yoğurma pedalını monte edin - **B** - **D**.
- Malzemeleri tavsiye edilen sıra ile kalıba ekleyin (PRATİK TAVSİYE adlı paragrafa bakın). Tüm malzemenin doğru olarak ölçüldüğünden emin olun - **E** - **F**.
- Ekmek haznesini yerleştirin - **G**.
- Kapağı kapatın.
- **MENO** düğmesini kullanarak istediğiniz programı seçin.
- **START STOP** düğmesine basın. Zamanlayıcının iki noktası yanıp söner. Çalışma gösterge ışığı yanar - **I** - **J**.
- Pişirme döngüsü sonunda, **START STOP** düğmesine basın ve ekmek makinesinin fişini prizden çekin. Ekmek haznesini çıkarın. Haznenin sapı ve kapağın içi sıcak olduğundan her zaman fırın eldivenlerini kullanın. Ekmeği sıcakken çıkarın ve bir ızgara üzerinde 1 saat soğumaya bırakın - **K**.

Ekmek makinenizin nasıl çalıştığını bilmek için, ilk ekmeğiniz olarak FRANSIZ EKMEĞİ tarifini denemenizi öneririz.

FRANSIZ EKMEĞİ (program 6)	MALZEMELER - çk = çay kaşığı - yk = yemek kaşığı	
KABUK RENGİ = ORTA	1. SU = 365 ml	3. UN = 620 g
AĞIRLIK = 1000 g	2. TUZ = 2 çk	4. MAYA = 1,5 çk

EKMEK MAKİNESİNİN KULLANIMI

Program seçimi

MENU İstedığınız programı seçmek için menü düğmesini kullanın. **MENU** düğmesine her bastığınızda, gösterge ekranındaki numara bir sonraki programa geçer.

- Lezzetli glutensiz ekmek.** Şeker ve yağ oranı düşük tarifleri yapmak için kullanılan program. Kullanıma hazır karışımları kullanmanızı tavsiye ederiz (glutensiz programların kullanımını hakkındaki uyarılara bakın).
- Tatlı glutensiz ekmek.** Şeker ve yağ içeren tarifleri yapmak için kullanılan program (ör tatlı çörek). Kullanıma hazır karışım kullanmanızı öneririz.
- Glutensiz kek.** Kabartma tozu ile glutensiz kek yapmak için kullanılan program. Kullanıma hazır karışım kullanmanızı öneririz.
- Klasik ekmek.** Sandviç ekmeği türündeki beyaz ekmek tarifini yapmak için bu programı kullanın.
- Hızlı klasik ekmek.** Somun ekmeği türü beyaz ekmek tarifini yapmak için bu programı kullanın.
- Fransız Ekmeği.** Daha kalın kabuklu geleneksel Fransız beyaz ekmek tarifini yapmak için bu programı kullanın.
- Tatlı Ekmek.** Bu program, daha fazla yağ ve şeker içeren tatlı çörek türündeki tarifler için uygundur. Kullanıma hazır malzemeleri kullanırsanız toplamda 750 gr hamur miktarını aşmayın.
- Tam tahıl ekmeği.** Tam tahıl ununa dayalı tarifleri yaparken bu programı seçin.
- Hızlı tam tahıl ekmeği.** Tam tahıl ununa dayalı tarifleri daha hızlı yapmak için bu programı kullanın.
- Çavdar ekmeği.** Büyük miktarda çavdar unu veya bu tür diğer tahılları kullanırken bu programı seçin (ör. karabuğday, kavuzlu buğday).


TR

11. **Mayalı hamurlar.** Pizza hamuru, ekme hamuru ve waffle hamur tariflerini yapmak için bu programı kullanın. Bu program pişirmek için değildir.
12. **Makarna Hamuru.** İtalyan tipi makarna veya tart hamuru tariflerini yapmak için bu programı kullanın.
13. **Kek.** Kabartma tozu kullanarak kek yapmak için bu programı kullanın. Bu program için sadece 750 gr ayarı vardır.
14. **Pişirme.** 10 ile 70 dakika süreyle pişirmek için bu programı kullanın. Kendi başına seçilebilir ve aşağıdakiler için kullanılabilir:
 - a) Mayalı Hamur programı tamamlandıktan sonra,
 - b) Halihazırda pişmiş ve soğutulmuş olan ekmeklerin yüzeyini yeniden ısıtmak veya gevrekleştirmek için,
 - c) Bir pişirme döngüsü sırasında uzun süreli elektrik kesintisi durumunda pişirmeyi tamamlamak için.
15. **Yulaf lapası.** Yulaf lapası ve sütlaç tariflerini yapmak için bu programı kullanın.
16. **Kahvaltılık gevrekler.** Sütlaç, irmik tatlısı ve karabuğday tatlısı tariflerini yapmak için bu programı kullanın.
17. **Reçel.** Ev yapımı reçeller yapmak için bu programı kullanın. 15,16 ve 17. programları kullanırken, kapağı açarken yaşanabilecek buhar püskürmesi ve sıcak hava tahliyesine karşı dikkatli olun.


“Ekmek ve Tatlılar” ekmek makinesine özel programlar:

18. **Yoğurt.** Pastörize inek sütü, keçi sütü veya soya sütünden yoğurt yapmak için kullanılır. Yoğurt kabını kalıbın içine yerleştirin (kapağı veya çökelek peyniri filtresi olmadan). Hazır olduktan sonra, serin bir yerde saklayın ve 7 gün içinde tüketin.
19. **Ayran.** Pastörize süttten ayran yapmak için kullanılır. Yoğurt kabını kalıbın içine yerleştirin (kapak olmadan). İçmeden önce iyice çalkalayın. Hazır olduktan sonra, serin bir yerde saklayın ve 7 gün içinde tüketin.
20. **Yumuşak beyaz peynir.** Kesilmiş inek sütünden veya keçi sütünden yumuşak beyaz peynir yapmak için kullanılır. Çökelek peyniri kabını yoğurt kabı içine yerleştirin (kapak olmadan) ve haznenin içine koyun. Süzme aşaması gereklidir. Hazır olduktan sonra, serin bir yerde saklayın ve 2 gün içinde tüketin.



Ekmek ağırlığının seçilmesi

Seçilen ağırlığı ayarlamak için - 500 gr, 750 gr veya 1000 gr.  düğmesine basın. Seçilen ayarın karşısında gösterge ışığı yanar. Ağırlık sadece bilgi amaçlı verilmiştir. Bazı programlar için, ağırlığı seçmek mümkün değildir. Kullanım kılavuzunun sonundaki döngü tablosuna bakınız.

Kabuk renginin seçimi

Üç seçenek mevcuttur: açık / orta / koyu. Varsayılan ayarı değiştirmek isterseniz, seçtiğiniz ayarın karşısındaki gösterge ışığı yanınca kadar  düğmesine basın. Bazı programlar için, kabuk rengini seçmek mümkün değildir. Kullanım kılavuzunun sonundaki döngü tablosuna bakınız.

Başlatma / Durdurma

Cihazı çalıştırmak için  düğmesine basın. Geri sayım başlar. Programı durdurmak veya programlanmış zaman ayarını iptal etmek için,  düğmesine 3 saniye boyunca basın.

EKMEK MAKİNESİNİ ÇALIŞTIRMAK

Döngü tablosu (kullanım kılavuzunun sonuna bakın) seçilen programa göre çeşitli adımların açılımını gösterir. Gösterge ışığı mevcut durumda hangi adımın gerçekleştiğini gösterir.

1. Yoğurma

Hamurun yapısını ve tam anlamıyla kabarma becerisini oluşturmak için bu programı kullanın.

Bu döngü sırasında, şu malzemeleri ekleyebilirsiniz: kurutulmuş meyveler, zeytin vs. Sesli sinyal bunu ne zaman yapacağınızı işaret eder.

Lütfen döngü tablosuna (kullanım kılavuzunun sonuna bakın) ve "ekstra" sütununa bakınız. Bu sütun, ses sinyali çıktığında cihazınızın ekranında görüntülenecek zamanı gösterir.

2. Dinlenme

Yoğurmanın kalitesini artırmak için hamurun genişlemesine imkan verir.

3. Kabarma

Mayanın çalıştığı süre içinde ekmeğin mayalanır ve aroması artar.

4. Pişirme

Hamuru ekmeğin somununa dönüştürür ve istenilen kabuk rengi ve gevreklik seviyesini sağlar.

5. Sıcak tutma

Piştirildikten sonra 1 saat boyunca ekmeği sıcak tutar. Yine de pişirme bittikten sonra ekmeğin çıkartılması tavsiye edilir.

Gösterge ekranı, "Sıcak tut" döngüsü süresince "0:00" göstermeye devam eder. Döngünün sonunda, cihaz birkaç kez sesli sinyal verdikten sonra otomatik olarak durur.

GEÇİKMELİ BAŞLATMA PROGRAMI

Seçtiğiniz zamanda malzemenin hazır olmasını sağlamak için en fazla 15 saat önceden cihazı programlayabilirsiniz. Lütfen döngü tablosuna (kullanım kılavuzunun sonuna bakın) bakınız.

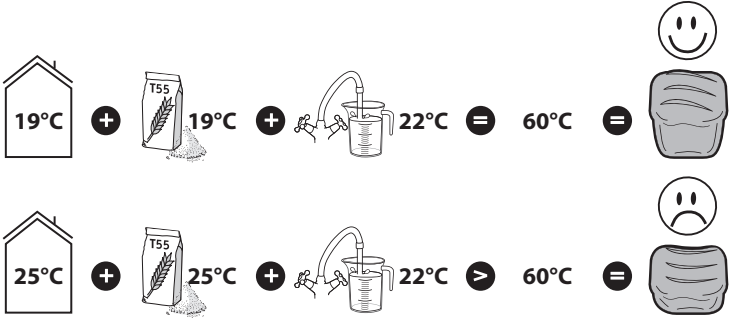
Bu adım; programı, kabuk rengini ve ağırlığı seçtikten sonra gerçekleşir. Programın süresi gösterilir. Gecikmeli başlatma zamanını seçmek için **+** ve **-** düğmesine basın. Makine, pişirmenin sonuna gelmeden önceki toplam süreyi gösterir. **■** ışığı yanar. Gecikmeli başlatma programını başlatmak için **START/STOP** düğmesine basın.

Eğer hata yaptıysanız veya zaman ayarını değiştirmek istiyorsanız, bir ses sinyali verene kadar **START/STOP** düğmesine basın. Varsayılan saat görüntülenir. İşlemi yeniden başlatın.

Bazı malzemeler çürüyebilir. Çiğ süt, yumurta, yoğurt, peynir ve taze meyve içeren tarifler için gecikmeli başlatma programını kullanmayın.

PRATİK TAVSİYE

1. Kullanılan tüm malzemeler oda sıcaklığında (aksi belirtilmedikçe) ve tam olarak tartılmış olmalıdır. **Sıvıları verilen ölçek kabını kullanarak ölçün. Bir tarafı ile yemek kaşığı, diğer tarafı ile çay kaşığı ölçüsünü ölçmek için verilen kaşığı kullanın.** Yanlış ölçümler yanlış sonuçlar verecektir. **Ekmek hazırlama sıcaklık ve nem koşullarına karşı çok duyarlıdır.** Sıcak havalarda her zamankinden daha soğuk sıvıların kullanılması tavsiye edilir. Aynı şekilde, soğuk havalarda suyu veya sütü ısıtmanız gerekebilir (asla 35°C'yi aşmayın).

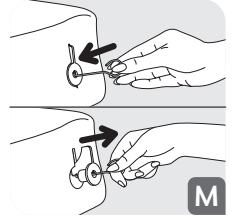


2. Malzemeleri; son kullanma tarihleri gelmeden önce kullanın ve serin, kuru bir yerde saklayın.
3. Unun bir mutfak tartısı kullanılarak tam olarak ölçülmüş olması gerekir. **Aktif kuru ekmek mayası kullanın** (poşetlerde).
4. Çalışma sırasında kapağı açmaktan kaçının (aksi belirtilmedikçe).
5. Tariflerde belirtilen malzeme sırasını ve miktarlarını tam olarak takip edin. İlk olarak sıvılar ve daha sonra katı maddeler. **Maya sıvılarla veya tuzla temas etmemelidir. Çok fazla miktarda maya hamurunun yapısını zayıflatır, bu durumda çok fazla kabarmak ve pişirme sırasında sonradan sarkacaktır.**

Genel olarak izlenecek sıra:

- Sıvılar (yumuşatılmış tereyağı, sıvı yağ, yumurta, su, süt)
- Tuz
- Şeker
- Unun ilk yarısı
- Süt tozu
- Özel katı malzemeler

- Unun ikinci yarısı
 - Maya
6. 7 dakikanın altındaki bir elektrik kesintisi sırasında, makine durumunu koruyacak ve elektrik gelince faaliyetine devam edecektir.
 7. Eğer bir ekmek döngüsünü bir başkasının takip etmesini isterseniz, makinenin soğumasına izin vermek ve ekmek yapımı üzerindeki herhangi bir olası etkiyi önlemek için her döngü arasında yaklaşık olarak 1 saat bekleyin.
 8. Ekmeğinizi çıkartırken içinde yoğurma pedalı sıkışmış olarak kalabilir. Bu durumda, yavaşça çıkartmak için kancayı kullanın. Bunu yapmak için, yoğurma pedalının gövdesine kancayı sokun ve sonra çıkartmak için kaldırın.



Glutensiz programların kullanımı için uyarılar

1, 2 ve 3. menüler glutensiz ekmek veya kek yapmak için kullanılmalıdır. Her program için, tek bir ağırlık mevcuttur.

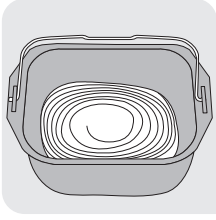
Glutensiz ekmek ve kekler, çeşitli tahıllarda (buğday, arpa, çavdar, yulaf, kamut, kavuzlu buğday vb.) bulunan glutene intoleransı olanlar (çölyak hastalığı olanlar) için uygundur.

Bu, gluten içeren unlarla çapraz bulaşmayı önlemek için önemlidir. Hazneyi ve yoğurma pedalını ve de glutensiz ekmek ve kek yapmak için kullanılan tüm aletleri temizlemek için özel ilgi gösterin. Kullanılan mayanın da gluten içermediğinden emin olmalısınız.

Glutensiz tarifler, Schär veya Valpiform türü glutensiz ekmek için hazırlanan malzemelere (kullanıma hazır karışımlar da denir) dayalı olarak geliştirilmiştir.

- Un türleri karışımları toprakları önlemek için maya ile beraber elekten geçirilmiş olmalıdır.
- Program başlatıldığında yoğurma işlemine yardımcı olmak için şunlar gerekir: metal olmayan bir spatula kullanarak karışmamış malzemeyi kalıbın ortasına aşağı yönde sıyırın.
- Glutensiz ekmek geleneksel ekmek kadar kabarmaz. **Normal ekmeğe göre daha yoğun kıvamda ve daha açık renkte olacaktır.**
- Bütün önceden karıştırılan markalar aynı sonuçlarda ürün vermez: tariflerin ayarlanması gerekir. Bu nedenle bazı testlerin (aşağıdaki örneğe bakın) yapılması tavsiye edilir.

Örnek: sıvı miktarını ayarlayın.



Çok sıvı



Tam kıvamında



Çok katı

İstisna: kek hamuru akışkan olmalıdır.

MALZEME BİLGİSİ

Maya: Ekmek fırıncı mayası kullanılarak yapılır. Bu tür maya çeşitli şekillerde satılmaktadır: küçük küpler halinde taze maya, tekrar ıslatılacak aktif kuru maya veya hazır kuru maya. Maya süpermarketlerde (pastane veya taze gıdalar bölümlerinde) satılır, ama aynı zamanda fırıncınızdan da taze maya satın alabilirsiniz.

Maya doğrudan makinenizin kalıbında diğer malzemelerle birlikte birleştirilmelidir. Yine de dağılmasını kolaylaştırmak için taze mayayı parmaklarınızın arasında iyice ufalamayı düşünün.

Önerilen miktarlara uyun (aşağıdaki denklik tablosuna bakın).

Kuru maya ve taze maya arasındaki miktar/gramaj denklikleri:

<i>Kuru maya (çk cinsinden)</i>	1	1,5	2	2,5	3	3,5	4	4,5	5
<i>Taze maya (gr cinsinden)</i>	9	13	18	22	25	31	36	40	45

Unlar: Tariflerde aksi belirtilmedikçe T55 unu kullanılması tavsiye edilir. Ekmek, tatlı çörek veya sütlü ekmek için özel un tiplerinin karışımlarını kullanırken, toplamda 750 gr hamuru (un + su) aşmayın.

Unun kalitesine bağlı olarak, ekmek pişirme sonuçları da değişebilir.

- Un iklim koşullarındaki (rutubet) dalgalanmalara tepki verdiği için, unu hava geçirmez veya sızdırmaz bir biçimde kapalı bir kaptaki saklayın. Ekmek hamuruna yulaf, kepek, buğday tohumu, çavdar ya da tam tahıllar eklenirse yoğun ve daha az kabarık olan bir ekmek üretilecektir.
- Un ne kadar çok tam tahıla dayalı olursa, yani buğday tanesinin (T>55) dış tabakasının bir kısmını içeriyorsa, hamur o kadar daha az kabarmak ve ekmek daha yoğun olacaktır.

- Ayrıca ekmekler için piyasada satılan kullanıma hazır malzemeler de bulabilirsiniz. Bu malzemelerin kullanımı için lütfen üreticinin tavsiyelerine başvurunuz.

Glutensiz un: Ekmek yapmak için bu un türlerini büyük miktarlarda kullanmak için glutensiz ekme programının kullanılması gerekir.

Gluten içermeyen çok sayıda un çeşidi vardır. En çok bilinenler karabuğday unu, pirinç unu (beyaz veya tam tahıl), kinoa unu, mısır unu, kestane unu, darı unu ve sorgum unudur.

Glutensiz ekmekler için, glutenin elastikliğini yeniden yaratmayı denemek için, ekme unu olmayan birkaç çeşit unu karıştırmak ve kıvam arttırıcı maddeler eklemek gereklidir.

Glutensiz ekmekler için kıvamlaştırıcı maddeler: Uygun bir yoğunluk elde etmek ve glutenin elastikliğine benzetmeye çalışmak için, malzemelerinize biraz ksantan sakızı ve/veya guar zamkı ekleyebilirsiniz.

Kullanıma hazır glutensiz malzemeler: Kıvam arttırıcılar içerdikleri ve glutensiz olmayı tamamen garanti ettiklerinden ki bazıları aynı zamanda organiktir, glutensiz ekme yapmayı kolaylaştırırlar.

Tüm markaların kullanıma hazır glutensiz malzemeleri aynı sonuçlarda ürün vermez.

Şeker: Şeker topraklarını kullanmayın. Şeker mayayı besler, ekmeğe iyi bir tat verir ve kabuk rengini güçlendirir.

Tuz: Mayanın etkinliğini düzenler ve ekmeğe tat verir.

Malzemeler birleştirilmeden önce maya ile temas etmemelidir.

Ayrıca hamurun yapısını da geliştirir.

Su: Su nemlendirir ve mayayı aktive eder. Ayrıca unun nişastasını nemlendirir ve somunun biçim almasını sağlar. Su, tamamen ya da kısmen süt veya diğer sıvılar ile değiştirilebilir. **Sıcak su (yaklaşık 35°C) kullanılması gereken glutensiz ekme haricinde, sıvıları oda sıcaklığında iken kullanın.**

Katı ve sıvı yağlar: Yağlar ekmeği daha kabarık yapar. Aynı zamanda daha iyi halde ve daha uzun süre korunacaktır. Çok fazla yağ hamurun kabarmasını yavaşlatır. Eğer tereyağı kullanırsanız, küçük parçalara bölün veya yumuşatın. Erimiş tereyağı dahil etmeyin. Yağ mayanın tekrar ıslatılmasını önleyebileceği için yağın maya ile temas etmesinden kaçının.

Yumurtalar: Ekmeğin rengini iyileştirir ve somunun iyi gelişimini destekler. Eğer yumurta kullanıyorsanız, buna bağlı olarak sıvı miktarını azaltın. Yumurtayı kırın ve tarifte belirtilen sıvı miktarını elde edinceye kadar gerekli sıvıyı ekleyin.

Tarifler 50 gr'lık orta boy yumurta için tasarlanmıştır, eğer yumurtalar daha büyük ise biraz un ekleyin; eğer yumurtalar daha küçük ise daha az un ekleyin.

Süt: Sütün daha fazla düzenli hücre oluşmasına neden olan emülsiyon yapma etkisi vardır ve bu nedenle çekici bir somun görünümü oluşur. Taze süt veya süt tozu kullanabilirsiniz. Eğer süt tozu kullanırsanız, başlangıçta süt için ayrılan su miktarını ekleyin: toplam hacim tarifte belirtilen hacme eşit olmalıdır.

"EKMEK VE TATLILAR" EKMEK MAKİNESİNE İLİŞKİN ÖZEL BİLGİ:

YOĞURT İÇİN MALZEMELERİN SEÇİMİ

Süt

Hangi tür süt kullanmalıyım?

Bütün süt türlerini (örneğin, inek sütü, keçi sütü, koyun sütü, soya sütü veya diğer bitki bazlı sütleri) kullanabilirsiniz. Yoğurdun yoğunluğu kullanılan süte göre değişebilir. Çiğ süt, uzun raf ömürlü sütler ve aşağıda tarif edilen bütün sütler cihazda kullanmak için uygundur:

- **Sterilize edilmiş uzun raf ömürlü süt:** Tam yağlı UHT sütünden daha katı bir yoğurt üretilir. Az yağlı süttten daha az katı bir yoğurt üretilir. Alternatif olarak, az yağlı süte 1 veya 2 yemek kaşığı süt tozu ekleyerek kullanabilirsiniz.
- **Tam yağlı süt:** bu süt daha kremamsı ve üstünde ince bir "kaymak" olan yoğurt üretir.
- **Çiğ süt (çiftlik sütü):** bu tür sütlerin önce kaynatılması gerekir. Onu kafi gelecek kadar bir süre için kaynatmanızı tavsiye ederiz. Daha sonra, cihazın içine yerleştirmeden önce soğumasını bekleyin.
- **Süt tozu:** bu tür süt çok kremamsı bir yoğurt üretir. Her zaman üreticinin ambalajının üzerindeki talimatlarını takip edin.

Fermantasyonun Etkin Maddesi

Yoğurt için

Fermantasyonun etkin maddesi şunlar olabilir:

- **Sade yoğurt** dükkanda satılan, mevcut olanlar içinden son kullanma tarihi en geç olan.

- **Soğutarak muhafaza edilmiş fermantasyon etkin maddesi veya laktik kültürleri.** Bu durumda, fermantasyon etkin maddesinin kullanım talimatlarındaki aktivasyon süresini izleyin. Bu etkin maddeler, süpermarketlerde, eczanelerde ve bazı sağlıklı gıda mağazalarında bulunmaktadır.
- **Son zamanlarda hazırladığınız yoğurtlardan** biri – mümkün olduğunca en son yapılan sade yoğurt olmalıdır. Bu işlem “kültür” olarak adlandırılır.

Etkin maddelerin özellikleri aşırı yüksek sıcaklıklarda tahrip olabilir.

Fermantasyon Süresi

- Kullanılan temel malzemelere ve istenilen sonuca bağlı olarak yoğurdun fermantasyonu 6 ile 12 saat arasında sürer.



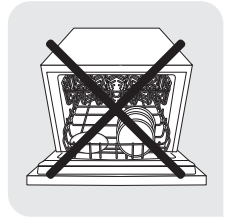
Pişirme işlemi tamamlandıktan sonra, yoğurdu en az 4 saat buzdolabında bekletin ve 7 gün içinde tüketin.

Peynir mayası (yumuşak beyaz peynir için)








Peynirlerinizi yaparken sütü kesmek için, biraz peynir mayası veya limon suyu veya sirke gibi asidik bir sıvı kullanabilirsiniz.

TEMİZLİK VE BAKIM

- Cihazın fişini çekin ve tamamen soğumasını bekleyin.
- Hazneyi ve yoğurma pedalını sıcak sabunlu su kullanarak yıkayın. Eğer yoğurma pedalı haznede kalıyorsa, 5 ila 10 dakika kadar suda tutun.
- Diğer parçaları nemli bir sünger ile temizleyin. İyiye kurulayın.
- **Hiçbir parça makinede yıkanabilir değildir.**
- Herhangi bir ev temizlik maddesi, aşındırıcı sünger/tel veya alkol kullanmayın. Yumuşak, nemli bir bez kullanın.
- Cihazın gövdesini veya kapağını suyun içine batırmayın.







TARİFLERİNİZİ GELİŞTİRMEK İÇİN SORUN GİDERME KILAVUZU

Beklenen sonuçları almıyor musunuz? Bu tablo size yardımcı olacaktır.	Ekmek çok fazla kabarıyor	Ekmek çok fazla kabardıktan sonra iniyor	Ekmek yeterince kabarmıyor	Kabuk yeterince altın renkli değil	Yanları kızarıyor ama ekmek tam pişmiş değil	Üst ve yanlar unlu
						
Pişirme esnasında  düşmesine basıldı.				●		
Yeterince un yok.		●				
Çok fazla un var.			●			●
Yeterince maya yok.			●			
Çok fazla maya.		●		●		
Yeterince su yok.			●			●
Çok fazla su var.		●			●	
Yeterince şeker yok.			●			
Kalitesiz un.			●	●		
Malzeme oranları yanlış (çok fazla).	●					
Su çok sıcak.		●				
Su çok soğuk.			●			
Yanlış program.			●	●		

TR

İstedığınız sonucu alamıyor musunuz? Bu tablo çözümü belirlemenize yardımcı olacaktır.	Yoğurt sıvı halde	Yoğurt çok asidik	Yoğurdun içinde su var	Sararmış yoğurt
Fermentasyon süresi çok kısa.	●			
Fermentasyon süresi çok uzun.		●	●	●
Yeteri kadar fermentasyon etkin maddesi yok veya ölümler veya aktif değil.	●			
Yanlış bir şekilde temizlenmiş yoğurt kabı.	●			●
Kullanılan süt yeteri kadar yağ içermiyor (tam yağlı yerine az yağlı süt).	●			
Kapak kabın üzerinde bırakılmış.			●	
Uygun olmayan program seçilmiş.	●			●

TEKNİK SORUN GİDERME KILAVUZU

SORUNLAR	NEDENLER - ÇÖZÜMLER
Yoğurma pedalı haznenin içine takılıp kalmış.	<ul style="list-style-type: none">• Onu çıkarmadan önce ıslatın.
 düğmesine bastıktan sonra hiçbir şey olmuyor.	<ul style="list-style-type: none">• Ekranda EO1 yazısı görünüyor ve yanıp sönüyor, cihazdan bip sesi çıkıyor: cihaz çok sıcak. 2 döngü arasında 1 saat bekleyin.• Ekranda EOO yazısı görünüyor ve yanıp sönüyor, cihazdan bip sesi çıkıyor: cihaz çok soğuk. Oda sıcaklığına ulaşmasını bekleyin.• Ekranda HHH veya EEE yazısı görünüyor ve yanıp sönüyor, cihazdan bip sesi çıkıyor: arıza. Makine yetkili personel tarafından bakıma alınmalıdır.• Gecikmeli başlatma programlanmış.
 düğmesine bastıktan sonra motor çalışıyor ama yoğurma yapılmıyor.	<ul style="list-style-type: none">• Hazne doğru takılı değil.• Yoğurma pedalı eksik veya düzgün takılmamış. Yukarıda belirtilen her iki durumda da,  düğmesine uzun süre basarak manuel olarak cihazı durdurun. Tarifi tekrar baştan yapın.
Gecikmeli bir başlangıçtan sonra, ekmek yeterince kabarmamış ya da hiçbir şey olmamış.	<ul style="list-style-type: none">• Gecikmeli başlatma programı programlandıktan sonra  düğmesine basmayı unuttunuz.• Maya tuz ve/veya su ile temas etmiştir.• Yoğurma pedalı eksik.
Yanık kokusu.	<ul style="list-style-type: none">• Bazı maddeler kalıp dışına düşmüş: cihazın fişini çekin, soğumaya bırakın, sonra nemli bir sünger ile ve herhangi bir temizlik ürünü olmadan içini temizleyin.• Malzemeler taşmış: kullanılan malzeme miktarı özellikle sıvı miktarı çok fazla. Tarifte verilen oranlara uyun.

DESCRIPCIÓN

- 1 Tapa
- 2 Cuadro de mandos
 - a Pantalla de visualización
 - b Selección de programas
 - c Selección del peso
 - d Botones de ajuste de puesta en marcha diferida y de ajuste del tiempo del programa 11
 - e Selección del dorado
 - f Botón puesta en marcha/parada
 - g Indicador luminoso de funcionamiento
- 3 Cuba de pan
- 4 Mezclador
- 5 Vaso graduado
- 6 Cucharada de café/cucharada sopera
- 7 Accesorio "gancho" para retirar el mezclador
- 8 Tapa de conservación
- 9 Recipiente para colar
- 10 Recipiente para yogur



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

ANTES DE USAR POR PRIMERA VEZ

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

INICIO RÁPIDO

- Desenrolle el cable y enchúfelo a una toma de corriente con toma de tierra. El programa 1 se mostrará por defecto tras la señal sonora - **H**.
- Es posible que el aparato desprenda un ligero olor la primera vez que lo utilice.
- Saque la cuba de pan levantándola del asa. Instale el mezclador a continuación - **B** - **D**.
- Añada los ingredientes en la cuba siguiendo el orden recomendado (consulte el apartado de CONSEJOS PRÁCTICOS). Asegúrese de pesar todos los ingredientes con exactitud - **E** - **F**.
- Vuelva a introducir la cuba de pan - **G**.
- Cierre la tapa.
- Seleccione el programa deseado mediante el botón **MENU**.
- Pulse el botón **START/STOP**. Los dos puntos del temporizador parpadearán. La luz indicadora de funcionamiento se iluminará - **I** - **J**.



- Cuando termine de hacer el pan, pulse  y desenchufe la panificadora. Saque la cuba de pan. Utilice siempre unos guantes de cocina, dado que el asa de la cuba y el lado interior de la tapa estarán calientes. Saque el pan caliente de la cuba y déjelo enfriar sobre una rejilla durante 1 hora - .

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

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

MODO DE EMPLEO DE SU PANIFICADORA

Selección de un programa

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

1. **Pan salado sin gluten.** Este programa permite elaborar recetas con poca azúcar y grasa. Se recomienda la utilización de un preparado para pan (ver advertencias para la utilización de los programas sin gluten).
2. **Pan dulce sin gluten.** Este programa permite elaborar recetas que contienen azúcar y grasa (p. ej., brioche). Se recomienda utilizar un preparado para pan.
3. **Pastel sin gluten.** El programa permite elaborar pasteles sin gluten con levadura química. Se recomienda utilizar un preparado para pan.
4. **Pan clásico.** Este programa permite elaborar una receta de pan de molde blanco.
5. **Pan clásico rápido.** Este programa permite elaborar una receta de pan de molde blanco con rapidez.
6. **Pan francés.** Este programa permite elaborar una receta de pan francés blanco tradicional con una corteza más gruesa.
7. **Pan dulce.** Este programa está adaptado para recetas como el brioche, las cuales contienen más mantequilla y azúcar. No sobrepase 750g en total si utiliza preparados para pan.


8. **Pan integral.** Este programa debe seleccionarse cuando se elaboran recetas a base de harina integral.
9. **Pan integral rápido.** Este programa permite elaborar recetas a base de harina integral con más rapidez.
10. **Pan de centeno.** Este programa debe seleccionarse cuando se utiliza una cantidad considerable de harina de centeno u otro cereal de este tipo (p. ej., alforfón o espelta).
11. **Subida de la masa.** Este programa permite elaborar recetas de masas para pizzas, pan, gofres o similares. La masa no se hornea con este programa.
12. **Pasta.** Este programa permite elaborar recetas de masas para pastas o tartas.
13. **Pastel.** Permite la confección de pasteles con levadura química. Solo es posible utilizar la opción de 750 g con este programa.
14. **Horneado.** Permite hornear el pan entre 10 y 70 minutos. Solo puede seleccionarse y utilizarse:
 - a) después del programa de Subida de la masa.
 - b) para calentar u obtener una corteza crujiente de panes ya horneados y fríos.
 - c) para terminar el horneado del pan en caso de producirse un fallo de corriente prolongado durante su cocción.
15. **Gachas.** Permite elaborar recetas de gachas, arroz con leche y similares.
16. **Cereales.** Permite elaborar recetas de arroz con leche, sémola con leche, alforfón con leche y similares.
17. **Confituras.** Permite elaborar confituras caseras. Cuando esté en los programas 15, 16 o 17, debe tener cuidado con el vapor expulsado y las salpicaduras calientes al abrir la tapa.

Programas específicos de la panificadora “Pain & Délices”:


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

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

Selección del peso del pan

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

Selección del nivel de tostado

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

Iniciar / detener

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

FUNCIONAMIENTO DE LA PANIFICADORA

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

1. Amasado

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

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

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

2. Reposo

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

3. Subida

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

4. Horneado

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


5. Mantenimiento del calor


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

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

PROGRAMA DE INICIO DIFERIDO

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

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

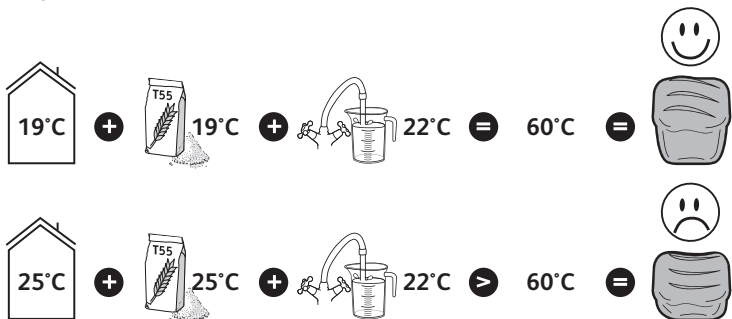
Si comete algún error y desea modificar el tiempo, mantenga pulsado el botón  hasta que el aparato emita una señal sonora. La pantalla mostrará el tiempo por defecto. Vuelva a realizar la operación.

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

ES

CONSEJOS PRÁCTICOS

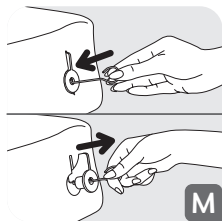
1. Todos los ingredientes utilizados deben estar a temperatura ambiente (salvo que se indique lo contrario) y deben pesarse con precisión. **Mida los líquidos con el vaso de medición suministrado. Utilice la cuchara suministrada para medir las cucharadas de café por uno de los lados y las cucharadas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



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

Orden general a respetar:

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



ES

Advertencias al utilizar los programas sin gluten

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

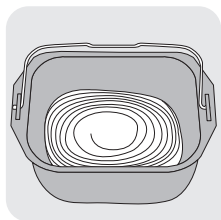
Los panes y pasteles sin gluten son apropiados para personas intolerantes al gluten (celíacos), el cual está presente en varios cereales (trigo, cebada, centeno, avena, kamut, espelta, etc.).

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

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

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

Ejemplo: ajuste la cantidad de líquido.



Demasiado líquida



Normal



Demasiado seca

Excepción: la masa del pastel debe permanecer bastante líquida.

INFORMACIÓN SOBRE LOS INGREDIENTES

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ES

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

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

Preparados para pan sin gluten: facilitan la elaboración de pan sin gluten, dado que contienen espesantes y tienen la ventaja de garantizar un contenido sin gluten. Algunos de ellos son además de origen orgánico. No todas las marcas de preparados para pan sin gluten producen los mismos resultados.

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

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

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

Mejorará la consistencia de la masa.

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

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

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

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

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

INFORMACIÓN ESPECÍFICA PARA LA PANIFICADORA “PAIN & DÉLICES”:

ELECCIÓN DE INGREDIENTES PARA EL YOGUR

Leche

¿Qué leche se debe utilizar?

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

- **Leche esterilizada de larga vida:** Con la leche entera UHT se obtiene un yogur más firme. Con la leche semidesnatada se obtiene un yogur menos firme. Una alternativa consiste en utilizar la leche semidesnatada y añadir 1 o 2 cucharadas soperas de leche en polvo.

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

Agente de fermentación

Para el yogur

El agente de fermentación puede ser:

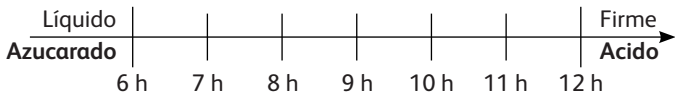
- Un **yogur natural** comprando en una tienda, con la fecha de caducidad lo más lejana posible.
- Un **agente de fermentación liofilizado o fermentos lácticos**. En este caso, respete el periodo de activación indicado en el apartado de modo de empleo del agente de fermentación. Estos agentes se venden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

Las temperaturas elevadas pueden destruir las propiedades de estos agentes.

ES

Durante la fermentación

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



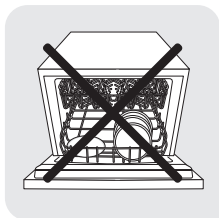
Una vez que termine de hacerse el yogur, métalo en el frigorífico 4 horas como mínimo y consúmalo en las 7 horas siguientes.

Cuajo (para queso fresco)








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

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

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







GUÍA DE AVERÍAS PARA MEJORAR SUS RECETAS

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

ES











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

GUÍA DE SOLUCIÓN A PROBLEMAS TÉCNICOS

PROBLEMAS	SOLUCIONES
El mezclador se queda atrapado en la cuba.	<ul style="list-style-type: none"> • Dejarlo en remojo antes de retirarlo.
Después de presionar en  no pasa nada.	<ul style="list-style-type: none"> • E01 se muestra y parpadea en la pantalla, el aparato emite un sonido: la máquina está demasiado caliente. Espere 1 hora entre los 2 ciclos. • E00 se muestra y parpadea en la pantalla, el aparato emite un sonido: el dispositivo está demasiado frío. Esperar a que llegue a la temperatura ambiente de la habitación. • HHH o EEE se muestra y parpadea en la pantalla, el aparato emite un sonido: mal funcionamiento. La máquina debe ser revisada por personal autorizado. • Se ha programado una puesta en marcha diferida.
Después de presionar en  el motor gira pero no amasa.	<ul style="list-style-type: none"> • La cuba no está completamente encajada. • No hay mezclador o el mezclador está mal colocado. <p>En los dos casos citados anteriormente, parar el aparato manualmente con una pulsación larga en el botón . Iniciar la receta de nuevo desde el principio.</p>
Después de una puesta en marcha diferida, el pan no ha subido bastante o no ha pasado nada.	<ul style="list-style-type: none"> • Ha olvidado presionar en  después de la programación de la marcha diferida. • La levadura ha entrado en contacto con la sal y/o el agua. • No hay mezclador.
Olor a quemado.	<ul style="list-style-type: none"> • Una parte de los ingredientes se ha salido por un lado de la cuba: desconecte la máquina, deje enfriar y limpie el interior la máquina con una esponja húmeda y sin productos de limpieza. • La preparación se ha desbordado: ingredientes en demasiada cantidad, sobre todo de líquido. Respetar las proporciones de las recetas.

**ТАБЛИЦА НА ЦИКЛИТЕ - TABULKA CYKLŮ -
 CIKLUSTÁBLÁZAT - TABELUL CICLURILOR -
 TABUĽKA CYKLOV - TABELA CIKLUSA - TABELA CYKLI -
 TABLE OF CYCLES - CYCLI TABEL - DÖNGÜ TABLOSU -
 TABLA DE CICLOS**

BG	ТЕГЛО (г)	ПРЕПИЧАНЕ	ОБЩО ВРЕМЕ (ч)	ПОДГОТОВКА НА ТЕСТОТО (Месене - Пауза - Втасване) (ч)	ПЕЧЕНЕ (ч)	ДОПЪЛН- ИТЕЛНО (ч)
CS	HMOTNOST (g)	HNĚDNUTÍ	CELKOVÁ DOBA (h)	PŘÍPRAVA TĚSTA (Hnětení-Odpočinek-Kynutí) (h)	VAŘENÍ (h)	EXTRA (h)
HU	SÚLY (g)	PIRÍTÁS	TELJES IDŐ (ó)	TÉSZTA ELŐKÉSZÍTÉSE (dagasztás, pihentetés, kelesztés) (ó)	SÜTÉS (ó)	EXTRA (ó)
RO	GREUTATE (g)	RUMENIRE	DURATĂ TOTALĂ (h)	PREPARAREA ALUATULUI (Frământare-Pauză-Creştere) (h)	COACERE (h)	SUPLIMENTAR (h)
SK	HMOTNOSŤ (g)	HNEDNUTIE	CELKOVÝ ČAS (h)	PŘÍPRAVA CESTA (Hnetenie-Odpočinok- Vykvasenie) (h)	VARENIE (h)	EXTRA (h)
HR	TEŽINA (g)	ZAPEČENOST	UKUPNO VRJEME (h)	PRIPREMA TIJESTA (Gnječenje-Odmor-Podizanje) (h)	PEČENJE (h)	DODATNO (h)
PL	WAGA (g)	PRZYPIECZENIE	CAŁKOWITY CZAS (h)	PRZYGOTOWANIE CIASTA (wyrabianie-leżakowanie- wyrastanie) (h)	WYPIEKANIE (h)	DODATKOWE (h)
EN	WEIGHT (g)	BROWNING	TOTAL TIME (h)	PREPARING THE DOUGH (Kneading-Rest-Rising) (h)	COOKING (h)	EXTRA (h)
NL	GEWICHT (g)	BRUINING	TOTAL TIJD (u)	VOORBEREIDING VAN HET DEEG (Kneden-Rust-Rijzen) (u)	BAKKEN (u)	EXTRA (u)
TR	AĞIRLIK (gr)	KIZARTMA	TOPLAM SÜRE (sa)	HAMURU HAZIRLAMA (Yoğurma-Dinlenme-Kabarma) (sa)	PİŞİRME (saat)	EKSTRA (sa)
ES	PESO (g)	DORADO	TIEMPO TOTAL (h)	PREPARACIÓN DE LA MASA (Amasado-Reposo-Rubido) (h)	COCCIÓN (h)	EXTRA (h)

1	1000g		2:43	0:55	1:48	2:29
2	1000g		2:45	1:00	1:45	2:37
3	750g		2:15	1:30	0:45	2:07
4	500g		2:57	0:48	2:09	2:28
	750g		3:02	0:53	2:09	2:33
	1000g		3:07	0:58	2:09	2:38
5	500g		1:25	0:45	0:40	1:17
	750g		1:30	0:50	0:40	1:22
	1000g		1:35	0:55	0:40	1:27
6	500g		2:55	0:50	2:05	2:33
	750g		3:00	0:55	2:05	2:38
	1000g		3:10	1:05	2:05	2:48
7	500g		3:20	0:40	2:40	2:40
	750g		3:25	0:45	2:40	2:45
	1000g		3:30	0:50	2:40	2:50
8	500g		2:40	0:55	1:45	2:23
	750g		2:45	1:00	1:45	2:28
	1000g		2:50	1:05	1:45	2:33
9	500g		3:35	0:55	2:40	3:22
	750g		3:40	1:00	2:40	3:27
	1000g		3:45	1:05	2:40	3:32
10	500g		2:40	0:55	1:45	2:23
	750g		2:45	1:00	1:45	2:28
	1000g		2:50	1:05	1:45	2:33
11	-	-	1:09	1:09	-	0:30
12	-	-	0:15	0:15	-	-

13	1000g	1 2 3	1:45	0:25	1:20	-
14	-	1 2 3	0:10 ▼ 1:10	0:10 ▼ 1:10	-	-
15	-	-	0:10 ▼ 0:45	-	-	-
16	-	-	0:10 ▼ 0:45	-	-	-
17	-	-	0:50	-	-	-
18	-	-	07:00 ▼ 16:00	-	-	-
19	-	-	04:00 ▼ 10:00	-	-	-
20	-	-	0:10 ▼ 03:00	-	-	-

1
2
3

СВЕТЛА - SVĚTLÝ - VILÁGOS - CULOARE DESCHISĂ - SVETLÁ
- LAGANO - JASNY - LIGHT - LICHT - AÇIK - CLARO
СРЕДНА - STŘEDNÍ - KÖZEPES - MEDIE - STREDNÁ - SREDNJE
- ŚREDNI - MEDIUM - GEMIDDELD - ORTA - MEDIO
ТЪМНА - TMAVÝ - SÖTÉT - CULOARE ÎNCHISĂ - TMAVÁ - JAČE
- CIEMNY - DARK - DONKER - KOYU - SCURO

Коментар: общата продължителност не включва времето за загряване.

Poznámka: celkové trvání nezahrnuje dobu ohřevu.

Megjegyzés: a teljes időtartam nem tartalmazza a melegítési időt.

Observație: durata totală nu include durata de încălzire.

Poznámka: celkové trvanie nepočíta s dobou ohrevu.

Napomena: ukupno trajanje ne uključuje vrijeme zagrijavanja.

Uwaga: Całkowity czas nie uwzględnia czasu nagrzewania.

Comment: the total duration does not include warming time.

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

Yorum: toplam süreye ısınma süresi dahil değildir.

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

BG p. 5 – 19

CS p. 20 – 32

HU p. 33 – 45

RO p. 46 – 59

SK p. 60 – 72

HR p. 73 – 85

PL p. 86 – 100

EN p. 101 – 113

NL p. 114 – 127

TR p. 128 – 140

ES p. 141 – 154