



BG

BS

CS

HU

RO

SK

SL

SR

HR

PL

EN

TR

ES



ENGLISH

page

1	DESCRIPTION	275
2	SAFETY INSTRUCTIONS	276
3	BEFORE USING FOR THE FIRST TIME	280
4	CLEANING AND MAINTENANCE	289
5	CYCLES	290
6	INGREDIENTS	291
7	PRACTICAL ADVICE	295
8	PREPARATION AND PRODUCTION OF INDIVIDUAL LOAVES	296
9	TECHNICAL TROUBLESHOOTING GUIDE	301
10	WARRANTY	301
11	ENVIRONMENT	301



1 DESCRIPTION

1. Bread pan
2. Kneading paddles
3. Lid with window
4. Control panel
 - a. Display screen
 - a1. Bread roll moulding indicator
 - a2. Programme display
 - a3. Weight indicator
 - a4. Crust colour
 - a5. Delay start
 - a6. Timer display
 - b. Choice of programmes
 - c. Weight selection
 - d. Buttons for setting the delayed start and setting the time for programmes 7 and 15
 - e. Operating indicator light

- f. On/off button
- g. Select crust colour
5. Baking tray
6. 2 non-stick baguette baking trays
7. 2 non-stick trays for individual loaves

Accessories:

8. Slitter
9. a. Tablespoon measure = tbsps
b. Teaspoon measure = tsp
10. Hook for lifting out kneading paddles
11. Brush
12. Graduated beaker



2 SAFETY INSTRUCTIONS

IMPORTANT SAFEGUARDS

- This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- This appliance is intended for domestic household use only. It is not intended to be used in the following applications, and the guarantee will not apply for:
 - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
 - farm houses;
 - by clients in hotels, motels and other residential type environments;
 - bed and breakfast type environments.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by an adult responsible for their safety.

Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- If the power supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its service agent or a similarly qualified person in order to avoid a hazard.

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

Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.

- This appliance is designed for indoor household use only and at an altitude below 4000m.
- Caution: risk of injury due to improper use of the appliance.
- Caution: the surface of heating element is subject to residual heat after use.
- The appliance must not be immersed in water or any other liquid.

EN

- Do not exceed the quantities indicated in the recipes.

In the bread pan:

- do not exceed a total of 1500 g of dough,
- do not exceed a total of 930 g of flour and 15 g of yeast.

In the baguette baking trays:

- do not cook over 450 g of dough at a time,
 - do not use more than 280 g of flour and 6 g of yeast per cooking batch.
- Use a cloth or a wet sponge to clean the parts in contact with food.

- Please read the instructions carefully before using your appliance for the first time. The manufacturer cannot be held responsible in the event of improper use.
- For your safety, this appliance conforms with applicable standards and regulations (Directives on low voltage, electromagnetic compatibility, materials in contact with foodstuffs, environment, etc.)
- Use on a flat, stable heat-resistant work surface, away from any contact with water and never use underneath a built in kitchen alcove.
- Make sure that the power it uses corresponds to your electrical supply system. Any error in connection will cancel the guarantee.
- Your appliance must be plugged in to an earthed power socket otherwise you run the risk of receiving an electric shock which may cause serious injury. For your own safety you must make sure that your earthing complies with the mains installation standards applicable in your country. If your mains installation isn't earthed you must ask an approved electrician to bring your mains up to the required standards before you plug any appliances in.
- Your appliance is designed for indoor home use only.
- Unplug the appliance when you have finished using it and when you clean it.
- Do not use the appliance if:
 - the supply cord is defective or damaged,
 - the appliance has fallen to the floor and shows visible signs of damage or does not function correctly.
 In either case, the appliance must be sent to the nearest approved service centre to eliminate any risk. See the guarantee documents.
 All interventions other than cleaning and everyday maintenance by the customer must be performed by an authorised service centre.
- Do not immerse the appliance, power cord or plug in water or any other liquid.
- Do not leave the power cord hanging within reach of children.
- The power cord must never be close to or in contact with the hot parts of your appliance, near a source of heat or over a sharp corner.
- Never move the appliance while it is in use.
- **Do not touch the viewing window during and just after operation. The window can reach a high temperature.**
- Do not pull on the supply cord to unplug the appliance.
- Only use an extension lead which is in good condition and which has an earth plug, and ensure that the lead wire has a cross section at least equal to that supplied with the product.
- Do not place the appliance on other appliances.
- Do not use the appliance as a source of heating.
- Never use the appliance to cook preparations other than bread and jam.
- Do not place paper, card or plastic in the appliance and place nothing on it.
- Should any part of the appliance catch fire, do not attempt to extinguish it with water. Unplug the appliance. Smother flames with a damp cloth.
 For your safety, only use accessories and spare parts designed for your appliance.
- **At the end of the programme, always use oven gloves to handle the pan or hot parts of the appliance. The appliance and baguette accessory become very hot during use.**
- Never obstruct the air vents.
- Be very careful, steam can be released when you open the lid at the end of or during the programme.
- The sound pressure level of this appliance has been measured as being 69 dBA. (decibel A-weighting)



Environment protection first!

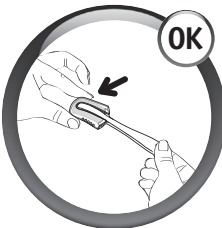
- ① Your appliance contains valuable materials which can be recovered or recycled.
- ➡ Leave it at a local civic waste collection point.

3 BEFORE USING FOR THE FIRST TIME



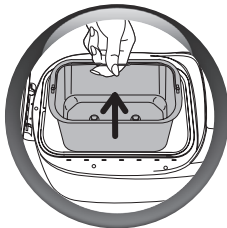
1. REMOVE PACKAGING

- Take your appliance out of its packaging. Keep your warranty card and carefully read the operating instructions before using your appliance for the first time.
- Install your appliance on a stable surface. Remove the accessories and any stickers either inside or on the outside of the appliance.



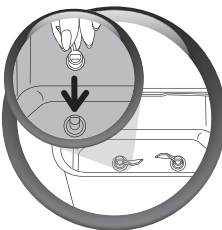
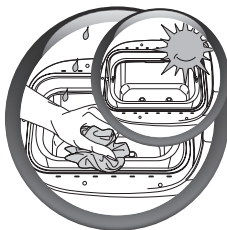
Warning

- This scoring tool is very sharp. Handle it with care.



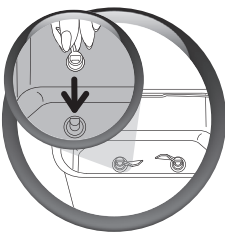
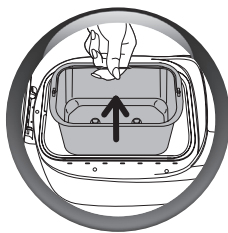
2. BEFORE USING YOUR APPLIANCE

- Remove the baking pan by pulling the handle upwards.



3. CLEANING THE PAN

- Clean the pan of the appliance with a damp cloth. Dry thoroughly. **A slight odour may be given off when used for the first time.**



4. ADD THE INGREDIENTS

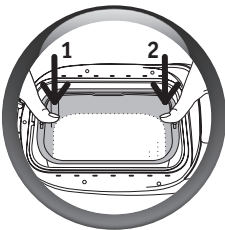
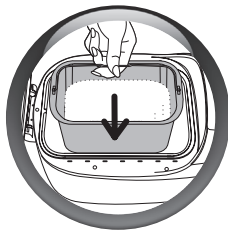
- Remove the baking pan by pulling the handle upwards.
- Then fit the mixers.



The kneading is improved if the kneading blades are set facing each other.



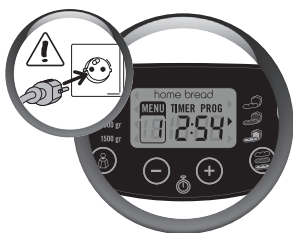
- Add the ingredients in the following order:
 - Liquids (butter, oil, eggs, water, milk)
 - Salt
 - Sugar
 - Flour, first half
 - Powdered milk
 - Specific solid ingredients
 - Flour, second half
 - Yeast
- **Ensure that all ingredients are weighed accurately.**
- To get to know your bread maker we suggest trying the BASIC BREAD recipe for your first loaf. See the "BASIC BREAD PROGRAMME" instructions on page 286



5. STARTING UP

- Place the bread pan in the breadmaker.
- Replace the bread trough and press on one side then the other to engage the mixer drives and clip it in on both sides.

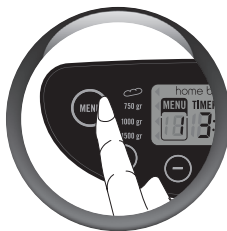
EN



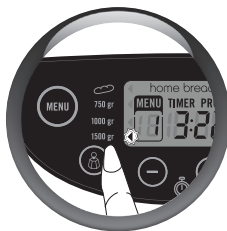
- Unwind the lead and connect it to an earthed electrical socket.
- After the acoustic signal, programme 1 and medium browning are displayed by default.

6. SELECT A PROGRAMME

- A default setting is displayed for each programme. You will therefore have to select the desired settings manually.
- Choosing a programme triggers a series of steps which are carried out automatically one after another.



- Press the “menu” button to choose from a variety of different programmes. To scroll through programmes 1 to 19, successively press the “menu” button.
- The time corresponding to the programme selected is automatically displayed.



7. SELECTING THE BREAD WEIGHT

- The bread weight is set by default at 1000 g. This weight is shown for informational purposes.
- **Refer to the recipe details for more information.**
- **The setting of the weight is not available for programmes 7, 13, 15, 16, 17, 18, 19.**

For programmes 1 to 6, you can select two weights :

- Approximately 400 g for 1 batch (2 to 4 individual rolls), **the visual indicator lights up opposite 750 g.**
- Approximately 800 g for 2 batches (4 to 8 individual rolls), **the visual indicator lights up opposite 1500 g.**
- Press the  button to set the chosen product – 750 g, 1000 g or 1500 g. The indicator light against the selected setting comes on.



8. SELECTING THE CRUST COLOUR

- The crust colour is set to medium by default.
- The browning setting is not available for programmes 16, 17, 19. Three choices are possible: LOW/MEDIUM/HIGH.
- If you want to change the default setting, press the  button until the indicator light facing the desired setting comes on.



9. STARTING A PROGRAMME

- To start the selected programme, press the button . The operating indicator light comes on and the 2 dots on the timer start blinking. The programme starts. The time corresponding to the programme appears. The successive stages automatically follow one another.

10. USING THE DELAY START PROGRAMME

- **You can programme the appliance so that your bread is ready at the time you choose, up to 15 hours in advance.**

The timer programme is not available for programmes 7, 12, 15, 16, 17, 18 and 19.

This stage takes place after selecting the programme, browning level and weight.

The programme time is displayed. Calculate the time difference between when you start the programme and time when you want the preparation to be ready. The machine automatically includes the duration of the programme cycles. Use buttons  and  to display the time calculated ( upwards and  downwards). Pressing quickly gives movement in 10 min steps. Holding the button down longer gives continuous movement in 10 min steps.

Example 1: it is 20:00 and you want your bread to be ready at 7:00 the next morning. Programme 11 hours using buttons  and . Press button . An acoustic signal is emitted.

PROG is displayed and the 2 dots  on the timer flash. The countdown begins. The pilot lamp lights up.

If you make a mistake or wish to change the time setting, press and hold down button  until it emits an acoustic signal. The default time is displayed.

Start the operation again.

Example 2: In the case of baguette programme 1, it is 8:00 and you want your baguettes to be ready at 19:00h. Programme 11 hours using the + and - keys. Press the START/STOP button. An acoustic signal is emitted. PROG is displayed and the 2 dots on the timer flash. The countdown begins. The pilot lamp lights up. If you make a mistake or wish to change the time setting, press the button and hold it down until it emits an acoustic signal. The default time is displayed.

Start the operation again.

PLEASE NOTE: you should plan to shape your baguettes 47 min. before the end of the cooking time (i.e. at 18:13) or, if making a double batch, 2X47 min. before the end of the cooking time (i.e. at 17:26).

For cooking times for other individual roll programmes, see the table of cooking times on p. 293.

The shaping times for the individual roll programmes are not included in the calculation of the delayed start times.

Some ingredients are perishable. Do not use the time programme for recipes containing: fresh milk, yogurt, cheese or fresh fruit.

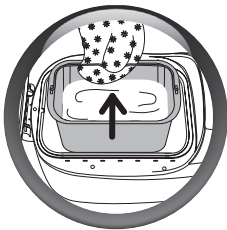
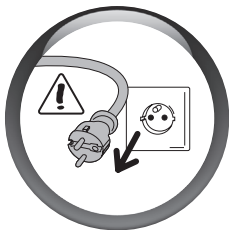
In delayed start, silent mode is automatically activated.



11. STOPPING A PROGRAMME

At the end of the cycle, the programme stops automatically; 0:00 appears. Several beeps are emitted and the operating indicator light blinks.

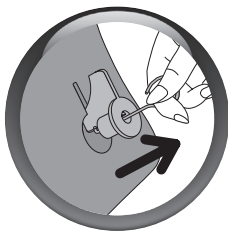
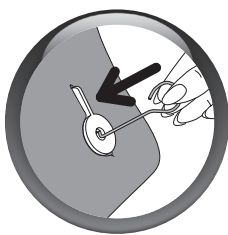
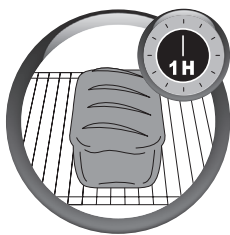
- To stop the programme underway or cancel the delayed start, press and hold the button  5 sec.



12. TAKING YOUR BREAD OUT OF THE PAN

(This step does not concern the "individual loaves")

- Unplug the breadmaker at the end of the cooking or warming cycle.
- Remove the baking pan by pulling the handle upwards. Always use oven gloves because the pan handle and the inside of the lid are hot.



- Turn out the hot bread and place it on a rack for at least 1 hour to cool.
- It may happen that the kneading paddles remain stuck in the loaf when it is turned out.
In this case, use the hook accessory as follows:
 - > once the loaf is turned out, lay it on its side while still hot and hold it down with one hand, wearing an oven glove,
 - > with the other hand, insert the hook in the axis of the kneading paddle and pull gently to release the kneading paddle,
 - > repeat for the second kneading paddle,
 - > turn the loaf upright and stand on a grid to cool.
- To preserve the pan's nonstick qualities, do not use metallic utensils to turn out the bread.

ACCESSORIES	PROGRAMMES AVAILABLE IN THE MENU	FEATURES
 LOAVES		
	To help you make individual loaves which correspond to programmes 1 to 6, you will find an additional shaping guide with your breadmaker. These loaves are made in several stages and the baking cycle occurs after the loaves have been shaped.	
	1. Savoury Baguettes & Rolls	The baguette programme allows you to make your own crusty baguettes and small rolls.
	2. Italian Bread	Programme 2 will help you make Italy's best-known bread, with its soft fluffy centre, an excellent base for small sandwiches.
	3. Bread Sticks	The grissini programme allows you to make these very long, thin and dry breadsticks.
	4. Flat Bread	Programme 4 is designed for making chewy and airy flat breads, such as Pide (Turkish pita), great for making sandwiches.
	5. Burger Buns	Programme 5 is ideal for 8 small white buns, round and soft with a light texture.
	6. Sweet Baguettes & Buns	Programme 6 helps you to make little buns with a light consistency, such as Spanish ensaimada brioche.
	7. Small Bread Cooking	Programme 7 is designed for heating and cooking, in 10 to 35 minutes, all the loaves made using programmes 1 to 6. Adjustable in groups of 5 minutes. The breadmaker should not be left unattended when using programme 7. To stop the cycle before the end, stop the programme manually by pressing button  for a long time. Program 7 only offers 2 browning options : - High: for savoury bread rolls - Low: for sweet bread rolls To adjust the colour of the crust, simply alter the cooking time.

ACCESSORIES	PROGRAMMES AVAILABLE IN THE MENU	FEATURES
	 TRADITIONAL LOAVES	
	8. Basic White Bread	This programme allows you to make most white bread recipes using wheat flour.
	9. French Bread	Programme 9 is for traditional French white bread recipes airy in the middle.
	10. Wholemeal Bread	Programme 10 is selected when using flour for wholemeal bread.
	11. Sweet Bread	Programme 11 is suited to recipes which contain more fat and sugar. If you use ready made mixes for making brioches or milk loaves, do not exceed 1000 g of dough in total.
	12. Super Fast White Bread	Programme 12 is specific to the QUICK bread recipe which you will find in the recipe book supplied with the appliance. The water for this recipe must be 35°C maximum.
	13. Gluten Free Bread	This kind of bread is suitable for people who cannot digest the gluten (coeliac disease) in several grains (wheat, barley, rye, oats, kamut, spelt, etc.). The tank should always be cleaned so that there is no risk of contamination with other flours. In the case of a strict gluten-free diet, make sure that the yeast used is also gluten free. The consistency of glutenfree flours means they do not mix as well. The dough therefore has to be folded in from the edges during the kneading process with a flexible plastic spatula. Gluten-free bread is thicker in consistency and lighter in colour than normal bread. The only weight available for this program is 1,000g.
	14. Salt Free Bread	Reducing salt consumption can help reduce the risks of cardio-vascular problems.
	15. Loaf Cooking	This baking programme enables you to cook for 10 to 70 minutes only, which time can be adjusted by groups of 10 minutes, for light, medium or dark browning. It can be selected on its own and used: a) in association with the raised dough programme, b) to heat or crisp up bread that has already been cooked and which has cooled c) to finish baking in the event of a prolonged power cut during a baking cycle. This programme cannot be used to bake individual loaves. The breadmaker should not be left unattended when using programme 15. To stop the cycle before the end, stop the programme manually by pressing the button  for a long time.
	16. Bread Dough	The Leavened Dough programme does not bake. It is a kneading and rising programme for all leavened doughs such as pizza dough, rolls, sweet buns.
	17. Pasta Dough	Programme 17 only kneads. It is for unleavened pasta, like noodles for example.
	18. Cake	Program 18 makes it possible to make pastries and cakes using baking powder. For this programme, only the 1000g weight is available.
	19. Jam	Programme 19 automatically cooks jam in the tank. The fruit must be roughly chopped and pitted.



1. Basic White Bread (programme 8)



tsp > Teaspoon
tbsp > Tablespoon

- Crust colour > Medium
- Weight > 1000 g

Ingredients

Oil > 2 tbsp Powdered milk > 2,5 tbsp
Water > 325 ml White bread flour > 600 g
Salt > 2 tsp Yeast > 1,5 tsp
Sugar > 2 tbsp

IMPORTANT Using the same principle you can make other traditional loaves: French bread, brown bread, sweet bread, quick bread, gluten-free bread, salt-free bread; to do so, simply select the corresponding programme using the menu button.

2. Savoury Baguettes & Rolls Baguette (programme 1) : for 8 baguettes



tsp > Teaspoon
tbsp > Tablespoon

Ingredients

Water > 340 ml
Salt > 2 tsp
T55 flour > 560 g
Dried yeast > 2 tsp

Accessories

1 baking tray (5)
2 non-stick baguette plates (6)
1 scorer (8)
1 brush (11)



To make your baguettes even softer, add one tbsp of oil to your recipe. If you want to give more colour to your baguettes, add 2 tsp of sugar to your ingredients.

1

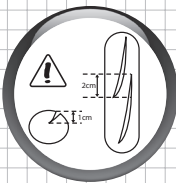
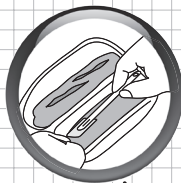
Both stages, kneading and rising of the dough, take place automatically and last for a total of 1 hour 10 min. (25 min. for kneading followed by 45 min. for the dough to rise).

2

Begin to shape 4 dough pieces and cover the 4 other dough pieces with a cloth or clingfilm.



You can vary the flavours by garnishing your bread. To do this, simply moisten and then roll the dough pieces in sesame or poppy seeds.



For best results, score a 1 cm diagonal slit across the baguettes using a serrated knife or the supplied scorer.



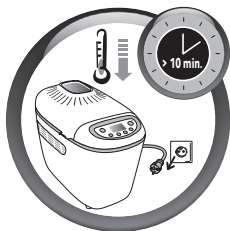
3

You can vary the presentation of your baguettes by scoring slits along the length of the baguette.

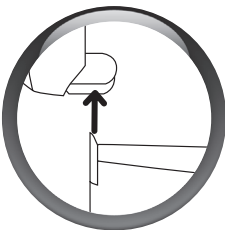
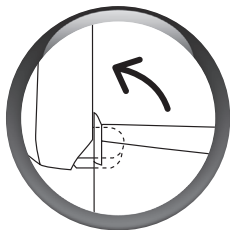
With the kitchen brush provided, generously moisten the top of the baguettes, taking care not to get too much water on the non-stick trays.

IMPORTANT The seam of the baguettes must be underneath

4 CLEANING AND MAINTENANCE



- Unplug the device and leave it to cool with the lid open.
- Remove the lid, if you need to turn the product over.
- Clean the outside and inside of the appliance with a damp sponge. Dry carefully.
- Wash the tank, the mixing blades, the baking tray and the non-stick plates with hot soapy water.
- If the kneading blades stay in the mixing bowl, soak for 5 to 10 minutes.



- If necessary, remove the lid to clean it with hot water.



- Do not wash any part in a dishwasher.
- Do not use household cleaning products, scouring pads or alcohol. Use a soft, damp cloth.
- Never immerse the body of the appliance or the lid.
- Do not store the baking tray and the non-stick plates in the bread machine as this could scratch its coating.

5 CYCLES

- A table page 292 - 293 - 294 describes the breakdown of the various programme cycles.

Kneading	> Rest	> Rising	> Baking	> Warming
For forming the dough's structure so that it can rise better.	Allows the dough to rest to improve kneading quality.	Time during which the yeast works to let the bread rise and to develop its aroma.	Transforms the dough into bread and gives it a golden, crusty crust.	Keeps the bread warm after baking. It is recommended that the bread should be turned out promptly after baking, however.



Kneading:

During this cycle, except for programmes 7, 13, 15, 17, 19, you can add ingredients: dried fruit, olives, bacon bits, etc. A series of beeps tell you when you can add them. Do not put more additives than is indicated in the recipe, and make sure they do not fall outside the baking tray or the bowl.

While the programs mentioned above are underway, press the MENU button once to find out how much time there is left until the "add ingredients" signal sounds. For programs 1 to 6, press the MENU button twice to find out how much time there is left before moulding the bread rolls.



See the summary table of preparation times below and in particular the column "Time displayed at the ingredients signal". This column gives the time displayed on the screen of your device when the beeps are heard. In order to establish more precisely after how long the beeps will be heard, you simply need to subtract the time in the "time displayed at the ingredients signal" column from the total baking time.

E.g.: "Time displayed at the ingredients signal" = 2:51 and "Total Time" = 3:13, the ingredients can be added after 22 min.

Warming : for programmes 1 à 6 et 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 18, you can leave your preparation in the appliance. A one-hour warming cycle automatically follows baking.

Programs 7, 15, 16, 17, 19 do not have the "keep warm" function.

The display remains at 0:00 during keeping warm hour. The operating indicator light flashes. A beep is heard at regular intervals.

At the end of the cycle the appliance stops automatically and beeps several times.

6 INGREDIENTS

Fat and oil: fats make the bread softer and tastier. It will also keep better and for longer. Too much fat slows down rising. If you use butter, make sure that it is cold and dice it to distribute it evenly in the preparation. Do not add warm butter. Avoid the fat coming into contact with the yeast because the fat could prevent the yeast from rehydrating.

Eggs: eggs enrich the dough, improve the colour and encourage good development of the interior. Recipes are calculated for one medium egg weighing 50 g; if the eggs are larger, add less liquid; if the eggs are smaller then you will have to add a little more liquid.

Milk: you can use fresh milk (cold, unless stated otherwise in the recipe) or powdered milk. Milk also has an emulsifying effect which forms more regular air cells and therefore gives the interior of the bread a good appearance.

Water: water rehydrates and activates the yeast. It also hydrates the starch in the flour and allows the interior of the bread to be formed. Water may be partially or completely replaced by milk or other liquids. Temperature: see paragraph in the "preparation of recipes" section (page 296).

Flour: the weight of the flour varies considerably depending on the type of flour used. Depending on the quality of the flour, the baking results of the bread may also vary. Keep the flour in an airtight container because it reacts to ambient conditions, either absorbing or losing humidity. It is preferable to use "strong", "bread making quality" or "bakery" flour rather than standard flour. Adding oats, bran, wheat germ, rye or even whole grains to the bread dough will give a heavier bread that has not risen as much.

The use of T55 flour is recommended, unless stated otherwise in the recipes. If using special flour mixtures for bread or brioche or milk bread, do not exceed a total of 1000 g of dough. See the manufacturer's recommendations for the use of these preparations. Sieving the flour also affects results: the more complete the flour is (i.e. it contains part of the wheat grain husk, the less the dough will rise and the heavier the bread will be.

Sugar: use white or brown sugar or honey. Do not use sugar lumps. Sugar feeds the yeast, gives the bread a good flavour and improves browning of the crust.

Salt: gives the bread taste and regulates the activity of the yeast. It should not come into contact with the yeast. Thanks to the salt, the dough is firm, compact and does not rise too quickly. It also improves the structure of the dough.

Yeast: baker's yeast comes in several forms: fresh in small cubes, dried active yeast for rehydration or instant dried yeast. Yeast is sold in supermarkets (bakery or chilled sections), but you can also buy fresh yeast at the bakery. Fresh or instant dried yeast should be directly incorporated into the baking pan of your machine with the other ingredients. However, you can break up the fresh yeast with your fingers to spread it around the mixture. Only dried active yeast (which comes in small balls) should be mixed with a little warm water before use. The ideal temperature is around 35°C; below this it will be less effective and above this it risks losing its activity. Make sure that you keep to the recommended doses and think about multiplying the quantities if you use fresh yeast (see the table of equivalences below).

Quantity/weight equivalence between dried yeast and fresh yeast:

Dried yeast (cc)									
1	1,5	2	2,5	3	3,5	4	4,5	5	
Fresh yeast (g)									
9	13	18	22	25	31	36	40	45	

Additives (nuts, olives, chocolate chips, etc): you can customise your recipes with any additional ingredients you like, taking care that:

> You pay attention to the acoustic signal for adding ingredients, especially the most fragile ones

> The more solid grains (such as linseed or sesame) can be incorporated from the start of kneading to facilitate the use of the machine (e.g. delayed start)

> You freeze chocolate chips so that they are more resistant to kneading.

> Very wet or very fatty ingredients are drained well (e.g. olives or bacon), dried on kitchen paper and lightly dusted with flour for better incorporation and smoothness

> Ingredients should not be incorporated in quantities that are too large, at the risk of disrupting the correct development of the dough, keep to the quantities indicated in the recipes

> No additives fall outside the pan.

PROG.	WEIGHT (g)	BROWNING	TOTAL TIME (hrs)	PREPARATION TIME	SHAPING	BAKING 1st BATCH (hours)	BAKING 2nd BATCH (hours)	TIME DISPLAYED ON BEEPING (hours)	KEEP WARM (hours)
1	750*	1	02:06	01:19		00:47	-	01:39	01:00
	1500**		02:53				00:47	02:26	
	750*	2	02:11			00:52	-	01:44	
	1500**		03:03				00:52	02:36	
	750*	3	02:16				-	01:49	
	1500**		03:13			00:57	00:57	02:46	
2	750*	1	01:50	01:15		00:35	-	01:27	01:00
	1500**		02:25				00:35	02:02	
	750*	2	01:55			00:40	-	01:32	
	1500**		02:35				00:40	02:12	
	750*	3	02:00				-	01:37	
	1500**		02:45			00:45	00:45	02:22	
3	750*	1	01:57	01:20		00:37	-	01:29	01:00
	1500**		02:29				00:37	02:01	
	750*	2	02:02			00:42	-	01:34	
	1500**		02:44				00:42	02:16	
	750*	3	02:07				-	01:39	
	1500**		02:54			00:47	00:47	02:26	
4	750*	1	01:03	00:35		00:28	-	00:45	01:00
	1500**		01:31				00:28	01:13	
	750*	2	01:08			00:33	-	00:50	
	1500**		01:41				00:33	01:23	
	750*	3	01:13				-	00:55	
	1500**		01:51			00:38	00:38	01:33	

1	LOW
2	MEDIUM
3	HIGH

Note: the total time does not include the time to keep warm.

750* = approx. 400 g (see page 283) 1500** = approx. 800 g (see page 283)

PROG.	WEIGHT (g)	BROWNING	TOTAL TIME (hrs)	PREPARATION TIME	SHAPING	BAKING 1st BATCH (hours)	BAKING 2nd BATCH (hours)	TIME DISPLAYED ON BEEPING (hours)	KEEP WARM (hours)
5	750*	1	02:04	01:25		00:39	-	01:36	01:00
	1500**		02:43				00:39	02:15	
	750*	2	02:09			00:44	-	01:41	
	1500**		02:53				00:44	02:25	
	750*	3	02:14			00:49	-	01:46	
	1500**		03:03				00:49	02:35	
6	750*	1	02:11	01:19		00:52	-	01:44	01:00
	1500**		03:03				00:52	02:36	
	750*	2	02:16			00:57	-	01:49	
	1500**		03:13				00:57	02:46	
	750*	3	02:21			01:02	-	01:54	
	1500**		03:23				01:02	02:56	

PROG.	WEIGHT (g)	BROWNING	TOTAL TIME (hrs)	PREPARATION TIME	DOUGH PREPARATION TIME (kneading-resting-rising)	BAKING	KEEP WARM (hours)
7	-	1 3	from 0:10 to 0:40	-			
8	750 g	1	02:56	01:25	00:55	02:22	01:00
	1000 g	2	03:07		01:00	02:27	
	1500 g	3	03:06		01:05	02:32	
9	750 g	1	03:04	02:04	01:00	02:37	01:00
	1000 g	2	03:09		01:05	02:42	
	1500 g	3	03:14		01:10	02:47	
10	750 g	1	03:09	02:09	01:00	02:42	01:00
	1000 g	2	03:14		01:05	02:47	
	1500 g	3	03:19		01:10	02:52	
11	750 g	1	03:27	02:37	00:50	02:54	01:00
	1000 g	2	03:32		00:55	02:59	
	1500 g	3	03:37		01:00	03:04	

EN

PROG.	WEIGHT (g)	BROWNING	TOTAL TIME (hrs)	PREPARATION TIME	DOUGH PREPARATION TIME (kneading-resting-rising)	BAKING	KEEP WARM (hours)
12	750 g		01:28	00:43	00:45	01:12	01:00
	1000 g		01:33		00:50	01:17	
	1500 g		01:38		00:55	01:22	
13	1000 g		02:15	01:15	01:00	-	01:00
14	750 g		03:34	01:59	01:05	02:37	01:00
	1000 g		03:09		01:10	02:42	
	1500 g		03:14		01:15	02:47	
15	/		0:10 ▼ 1:10	-	from 0:10 to 1:10, step 10mn	/	/
	/					/	
	/					/	
16	/	/	01:19	01:19	-	00:52	/
17	/	/	00:15	00:15	-	-	/
18	1000 g		02:08	00:25	01:43	01:45	01:00
19	/	/	01:05	-	01:05	/	/

7 PRATICAL ADVICE

1. Preparing the recipes

- All ingredients used must be at room temperature (unless otherwise indicated) and must be weighed exactly.

Measure liquids with the graduated beaker supplied. Measure liquids with the graduated beaker supplied. Use the double doser supplied to measure teaspoons on one side and tablespoons on the other. All spoon measures are level and not heaped. Incorrect measurements give bad results.

- Follow the preparation order.
 - > Liquids (butter, oil, eggs, water, milk)
 - > Salt
 - > Sugar
 - > Flour, first half
 - > Powdered milk
 - > Specific solid ingredients
 - > Flour, second half
 - > Yeast
- It is important to measure the quantity of flour precisely. That is why you should weigh out flour using a kitchen scale. Use packets of flaked dried yeast (sold in the UK as Easy Bake or Fast Action Yeast). Unless otherwise indicated in the recipe, do not use baking powder. Once a packet of yeast has been opened, it should be sealed, stored in a cool place and used within 48 hours.
- To avoid spoiling the proving of the dough, we advise that all ingredients should be put in the bread pan at the start and that you should avoid opening the lid during use (unless otherwise indicated). Carefully follow the order of ingredients and quantities indicated in the recipes. First the liquids, then the solids. **Yeast should not come into contact with liquids, sugar or salt.**
- **Bread preparation is very sensitive to temperature and humidity conditions.** In case of high heat, use liquids that are cooler than usual. Likewise, if it is cold, it may be necessary to warm up the water or milk (never exceeding 35°C). For best results, we recommend that you stick to an overall temperature of 60°C (water temperature + flour temperature + surrounding air temperature). For example: if the surrounding air temperature in your home is 19°C, make sure that the flour temperature is 19°C and the water temperature is 22°C ($19 + 19 + 22 = 60^\circ\text{C}$).
- **It can also sometimes be useful to check the state of the dough during the second kneading:** it should form an even ball which comes away easily from the walls of the pan.
 - > if not all of the flour has been blended into the dough, add a little more water,
 - > if the dough is too wet and sticks to the sides, you may need to add a little flour.Such corrections should be undertaken very gradually (no more than 1 tablespoon at a time) and wait to see if there is an improvement before continuing.
- **A common error is to think that adding more yeast will make the bread rise more.** Too much yeast makes the structure of the bread more fragile and it will rise a lot and then fall while baking. You can determine the state of the dough just before baking by touching it lightly with your fingertips: the dough should be slightly resistant and the fingerprint should disappear little by little.
- When shaping the dough, do not work it for too long because you may not get the expected result after cooking.

2. Using your bread machine

- **If there is a power cut:** if, during the cycle, the programme is interrupted by a power cut or mishandling, the machine has a 7-min protection time during which the settings are saved. The cycle starts again where it stopped. Beyond that time, the settings are lost.
- **If you do make two loaves in succession with the traditional Loaf programme,** wait 1 hour before starting the second loaf. Otherwise the error code E01 is displayed (except for programmes 7 and 15).

8 PREPARATION AND PRODUCTION OF INDIVIDUAL LOAVES (programmes 1 à 7)

To make this bread you need all of the accessories dedicated to this function: 1 baguette baking stand (5), 2 non-stick plates for baking baguettes (6-7), 1 slashing tool (8) and 1 pastry brush (11).

1. Kneading and rising of dough



- Plug in the bread maker.
- After the acoustic signal, programme 1 is displayed by default.
- Select the browning level.
- We advise against only baking one batch because the result would be too well done.
- If you opt for baking 2 batches: it is advisable to shape all your rolls and keep half in the fridge for the second batch.
- Press the button . The pilot lamp lights up and the 2 dots on the timer flash. The dough kneading cycle begins, followed by the dough rising.

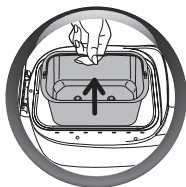
Notes:

- During the kneading stage, it is normal for some parts not to be well mixed.
- When the preparation is completed the bread maker switches to standby. Several acoustic signals tell you when the dough has been kneaded and has risen and the pilot lamp also flashes. The indicator for shaping of the individual rolls lights up.

After the dough kneading and rising stages, you must use your dough within an hour of hearing the beeps. Beyond that, the machine resets and the programme is lost. In this case, we recommend that you use programme 7 which is the programme for baking individual loaves.

2. Example of preparation and baking of baguettes

To help you through those steps, refer to the baguette shaping guide supplied. We are showing you what a baker does, but after a few trials, you will be able to create your own shapes. Whatever you do, the result is guaranteed.

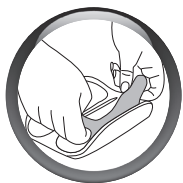


- Remove the pan from the machine.
- Lightly flour the work surface.
- Take the dough out of the pan and place it on the work surface.
- Shape the dough into a ball and use a knife to divide it into 4 pieces.
- You will obtain 4 pieces of equal weight which are to be shaped into baguettes.

For lighter baguettes, leave the dough pieces to rest for 10 minutes before shaping them.

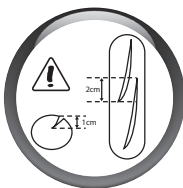
The length obtained for the baguette should correspond to the size of the non-stick plate (approximately 18 cm).

You can vary the flavours by adding ingredients to your rolls. To do this, just moisten the dough pieces and then roll them in sesame or poppy seeds.



- After preparing the baguettes, lay them out on the non-stick plates.

The seam of the baguettes should be at the bottom.



- For best results, slash the top of the baguettes diagonally using a serrated knife or the slashing tool supplied to obtain a 1 cm opening.

You can vary the presentation of your baguettes and make incisions along the length of the baguette.

- Using the pastry brush provided, generously moisten the top of the baguettes, avoiding water accumulating on the non-stick plates.
- Place the 2 non-stick plates containing the baguettes on the baguette stand supplied.
- Install the baguette stand in your bread maker instead of the pan.
- Press the button  again to restart the programme and start baking your baguettes.

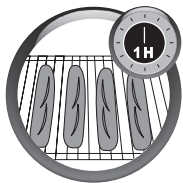
At the end of the baking cycle, there are 2 solutions available to you:

when baking 4 baguettes

- Unplug the bread maker. Remove the baguette stand.
- Always use oven gloves because the stand is very hot.
- Remove the baguettes from the non-stick plates and leave them to cool on a rack.

when baking 8 baguettes (2x4)

- Remove the baguette stand. Always use oven gloves because the stand is very hot.
- Remove the baguettes from the non-stick plates and leave them to cool on a rack.



- Take the other 4 baguettes out of the fridge (already slashed and moistened).
- Position them on the plates (without burning yourself).
- Put the stand in the machine and press  again.
- At the end of the baking time you can unplug the machine.
- Remove the baguettes from the non-stick plates and leave them to cool on a rack.

EN

3. Preparing and baking individual bread rolls



To help you to carry out the stages, see the recipe booklet provided.

GUIDE FOR IMPROVING YOUR CONVENTIONAL BREAD RECIPES

The bread hasn't turned out as you hoped? This table should help you to improve things	RESULTS					
	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
CAUSES POSSIBLES						
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			●	●		

GUIDE FOR IMPROVING YOUR CONVENTIONAL BREAD RECIPES

The bread hasn't turned out as you hoped? This table should help you to improve things	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
The dough is not the same width all along.	The shape of the initial rectangle is not regular or does not have the same thickness.	Roll out with the rolling pin if necessary.
The dough is sticky; it is difficult to shape the rolls.	There is too much water in the preparation.	Reduce the quantity of water.
	The water has been incorporated in the recipe at too high a temperature.	Lightly flour the hands but not the dough or the work surface if possible and continue to make the rolls.
The dough tears.	The flour lacks gluten.	Use pastry flour (T 45).
	The dough lacks flexibility.	Leave to rest for 10 min before shaping.
	The shapes are irregular.	Weigh the dough pieces so that they are all the same size.
The dough is compact/the dough is hard to shape.	The recipe needs more water.	Check the recipe or add water if the flour is not absorbent enough.
	There is too much flour in the preparation.	Roughly pre-shape and leave to rest before final shaping. Add a little water at the start of kneading.
	The dough has been worked too much.	Leave to stand for 10 min before shaping. Flour the work surface as little as possible. Shape the dough by working it as little as possible. Shape the dough in 2 stages with a 5 min. rest in between.
The rolls touch each other and are not baked enough.	Incorrect positioning on the plates.	Optimise the space on the plates to set out the dough pieces.
	Dough too liquid.	Add the correct amount of liquid.
		Recipes are for eggs weighing 50 gr. If the eggs are larger reduce the amount of water.
The rolls are stuck to the plates and have burned.	Too much browning agent.	Choose a lower browning level. Avoid letting the browning agent run onto the plate.
	You have wet the dough pieces too much.	Remove the excess water applied with the pastry brush.
	The supporting plates are too sticky.	Lightly oil the supporting plates before placing the dough pieces on them.

The bread hasn't turned out as you hoped? This table should help you to improve things	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
The rolls are not brown enough.	You have forgotten to brush your dough pieces with water before putting them in the oven.	Be more careful next time you make bread.
	You have put too much flour on the rolls during shaping.	Brush them well with water using the pastry brush before putting them in the oven.
	The ambient temperature is high (+ 30°C).	Use colder water (between 10 and 15°C) and/or a little less yeast.
The rolls have not risen enough.	You have forgotten to add yeast to the recipe / not enough yeast.	Follow the instructions in the recipe.
	Your yeast may have been out of date.	Check the Best Before date.
	Your recipe needed more water.	Check the recipe or add water if the flour is too absorbent.
	The rolls have been crushed too much during shaping. Dough worked too much.	Handle the dough as little as possible during shaping.
The rolls have risen too much.	Too much yeast.	Add less yeast.
	Risen too much.	Flatten the rolls slightly once they have been placed on the plates.
The incisions in the dough are not open.	The dough is sticky: you have added too much water to the recipe.	Start the roll shaping stage again, lightly flouring your hands, but not the dough or the work surface if possible.
	The blade is not sharp enough.	Use the blade supplied or, if not a very sharp serrated knife.
	Your cuts are not firm enough.	Cut with a swift movement, without hesitation.
The cuts have a tendency to close up or do not open during baking.	The dough was too sticky: you have added too much water to the recipe.	Check the recipe or add flour if it is not absorbing the water enough.
	The surface of the dough was not stretched enough during shaping.	Start again, pulling the dough more when rolling it around the thumb.
The dough tears at the edges on baking.	The cut on the dough piece is not deep enough.	See page 288 for the ideal shape of the cuts.

9 TECHNICAL TROUBLESHOOTING GUIDE

PROBLEMS	SOLUTIONS
The kneading paddles remain stuck in the bread trough.	Let it soak before removing it.
The kneading paddles remain stuck in the loaf.	Use the accessory to turn out the loaf (page 284).
After pressing on  nothing happens.	- The machine is too hot. Wait for 1 hour between 2 cycles (error code E01). - A delayed start has been programmed.
After pressing on  the motor is on but no kneading takes place.	- The pan has not been correctly inserted. - Kneading paddle missing or not installed properly.
After a delayed start, the bread has not risen enough or nothing happens.	- You forgot to press on  after programming. - The yeast has come into contact with salt and/or water. - Kneading paddle missing.
Burnt smell.	- Some of the ingredients have fallen outside the pan: let the machine cool down and clean the inside of the machine 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.

10 WARRANTY

- This product has been designed for domestic use only. Any professional use, inappropriate use or failure to comply with the instructions, the manufacturer accepts no responsibility and the guarantee will not apply.
- Read the instructions for use carefully before using your appliance for the first time: any use which does not conform to these instructions will absolve Tefal from any liability.

11 ENVIRONMENT

- In accordance with current regulations, before disposing of an appliance no longer needed, the appliance must be rendered inoperative (by unplugging it and cutting off the supply cord).



TÜRK

Sayfa

1	TANIM	303
2	GÜVENLİK TALİMATLARI	304
3	İLK KEZ KULLANMADAN ÖNCE	307
4	TEMİZLİK VE BAKIM	316
5	DEVİRLER	317
6	MALZEMELER	318
7	PRATİK ÖNERİLER	322
8	HAZIRLAMA VE AYRI SOMUNLARIN ÜRETİMİ	323
9	TEKNİK SORUN GİDERME KILAVUZU	328
10	GARANTİ	328
11	ÇEVRE	328

TÜRKÇE KULLANMA ve TANITMA KILAVUZU



1 TANIM

1. Ekmek kalıbı
2. Yoğurma başları
3. Pencereli kapak
4. Kontrol paneli
 - a. Göstergeli ekran
 - a1. Ekmek döküm göstergesi
 - a2. Program ekranı
 - a3. Ağırlık göstergesi
 - a4. Kabuk rengi
 - a5. Başlatma geciktirme
 - a6. Zamanlayıcı göstergesi
 - b. Program seçenekleri
 - c. Ağırlık seçimi
 - d. 7 ve 15 programları için zaman ayarı ve gecikmeli başlatma ayarı için düğmeler
 - e. Çalışma gösterge ışığı
 - f. Açma/kapama düğmesi
 - g. Kabuk rengini seçin
5. Pişirme tepsisi
6. 2 yapışmaz baget pişirme tepsisi
7. Her bir somun için ayrı 2 yapışmaz tepsisi

Aksesuarlar:

8. Kesici bıçak
9. a. Yemek kaşığı ölçüsü = yk
b. Çay kaşığı ölçüsü = çk
10. Yoğurma başlarını kaldırmak için kanca
11. Fırça
12. Ölçekli kap



TR

② GÜVENLİK TALİMATLARI

ÖNEMLİ UYARILAR

- Bu alet, bir dış zamanlayıcı veya ayrı bir uzaktan kumanda sistemi ile kullanım için tasarlanmamıştır.
- Cihazınız sadece evde şahsi kullanım için tasarlanmıştır. Cihazınız garanti kapsamı dışında kalan, aşağıdaki uygulamalarda kullanım için tasarlanmamıştır:
 - mağazalar, ofisler ve diğer çalışma alanlarındaki personel mutfak alanları;
 - çiftlik evleri;
 - otel, motel ve diğer konut tipi ortamlarda müşteriler tarafından;
 - yatak ve kahvaltı türü hizmet verilen yerler.
- Bu cihaz, gözetim altında olmaksızın veya emniyetlerinden sorumlu bir yetişkin tarafından cihazın kullanımına ilişkin bilgilendirilmeksizin fiziksel, duyuşsal veya zihinsel kapasiteleri zayıf veya deneyim ve bilgi eksikliği olan kişiler (çocuklar dahil) tarafından kullanılmak üzere tasarlanmamıştır. Çocuklar, aletle oynamamalarını garanti etmek için her zaman gözetim altında tutulmalıdırlar.
- Eğer elektrik kordonu hasarlı ise, tehlikeyi önlemek açısından, servis veya benzer bir şekilde yetkili bir kişi tarafından değiştirilmelidir.
- Bu cihaz, gözetim altında oldukları veya güvenliklerinden sorumlu bir kişi tarafından cihazın kullanımı ile ilgili talimat aldıkları sürece fiziksel

duyu kaybı veya zihinsel yetenekleri zayıf veya tecrübe ve bilgi yetersizliği olan kişiler tarafından, 8 yaş ve üzeri çocuklar tarafından kullanılabilir. Çocuklar cihazla oynamamalıdır. Sorumlu bir yetişkin tarafından sürekli denetlenmedikleri müddetçe 8 yaş altındaki çocukların bu cihazı kullanmaması gerekir. Temizlik ve kullanıcı bakımı 8 yaşından büyük olmadıkları ve denetlenmedikleri müddetçe çocuklar tarafından yapılamaz.

Cihazı ve kablosunu 8 yaşın altındaki çocukların ulaşamayacağı yerlerde saklayınız.

- Bu cihaz sadece ev içinde ve 4000m'nin altındaki yüksekliklerde kullanım için tasarlanmıştır.
- Dikkat: Cihazın yanlış kullanımı nedeniyle yaralanma tehlikesi.
- Dikkat: Isıtma elemanının yüzeyi kullanımından sonra halen sıcak kalır.
- Cihaz su veya başka bir sıvıya daldırılmamalıdır.
- Tariflerde belirtilen miktarları aşmayın.

Ekmek kalıbında:

- toplam 1500 g'lık hamuru aşmayın,
- toplam 930 g un ve 15 g mayayı aşmayın.

Baget pişirme tepsilerinde:

- bir seferde 450 g'lık hamurdan fazla pişirmeyin,
- her parti için 280 g un ve 6 g mayadan fazla malzeme kullanmayın.
- Gıda ile temas eden parçaları temizlemek için bir bez veya ıslak sünger kullanın.

- Lütfen cihazı ilk defa kullanmadan önce talimatları dikkatle okuyun. Üretici, hatalı kullanım halinde sorumlu tutulamaz.
 - Bu cihaz, güvenliğinizi dikkate alınarak, ilgili standart ve düzenlemelere (düşük gerilim direktifleri, elektromanyetik uyumluluk, besinlerle temas halinde bulunan donanımlar ve çevre korunması, vs.) uygun olarak üretilmiştir
 - Su ile herhangi bir temastan uzak, düz, sabit bir ısıya dayanıklı zeminde kullanın ve asla mutfak nişinin altında kullanmayın.
 - Kullandığı gücün elektrik şebekenize uygun olduğundan emin olun. Bağlantıdaki herhangi bir hata durumunda garanti iptal olur.
 - Cihazınız topraklı prize takılmalıdır, aksi takdirde ciddi yaralanmalara neden olabilecek elektrik çarpması riski mevcuttur. Kendi güvenliğinizi için topraklamanızın ülkenizde geçerli şebeke montaj standartlarına uygun olduğundan emin olmanız gerekir. Elektrik tesisatınız topraklı değilse herhangi bir cihaz bağlamadan önce tesisatınızı gerekli standartlara uygun hale getirmek için onaylı bir elektrikçiye danışmanız gerekir.
 - Cihazınız sadece evde iç mekanda kullanım için tasarlanmıştır.
 - Kullandıktan sonra ve temizlerken cihazın fişini çekin.
 - Cihazı aşağıdaki durumlarda kullanmayınız:
 - elektrik kablosu bozuk veya hasar görmüş,
 - cihaz yere düşmüş ve gözle görünür hasar var ya da düzgün çalışmıyor.
- Her iki durumda da, riski ortadan kaldırmak için cihazın en yakın onaylı servis merkezine gönderilmesi gerekir. Garanti belgelerini bakın.
- Cihazın kullanıcı tarafından yapılan günlük bakımı ve temizliği dışındaki tüm işlemlerin yetkili bir servis tarafından gerçekleştirilmesi gerekmektedir.
- Cihazı, elektrik kablosunu veya fişini suya veya başka bir sıvıya daldırmayın.

- Cihazın kablosunu çocukların ulaşabileceği yerlerde asla bırakmayın.
- Elektrik kablosu asla ısı kaynaklarının yakınında veya keskin bir köşe üzerinde ya da cihazın sıcak parçalarına yakın bir yerde veya temas halinde olmamalıdır.
- Çalışırken cihazı asla hareket ettirmeyin.
- **Çalışırken ve hemen sonrasında görüntüleme penceresine dokunmayın. Pencere yüksek sıcaklığa ulaşabilir.**
- Cihazı fişten çekmek için elektrik kablosundan çekmeyin.
- Sadece topraklı fişi olan ve iyi durumdaki bir uzatma kablosu kullanın, ve ara kablounun en azından ürünle birlikte verilene eşit bir kesite sahip olduğundan emin olun.
- Diğer cihazlar üzerine koymayın.
- Cihazı ısıtma veya kurutma kaynağı olarak kullanmayın.
- Asla cihazı ekmek ve reçel dışındaki yiyecekleri pişirmek için kullanmayın.
- Cihaza kağıt, kart veya plastik sokmayın ve üzerine hiçbir şey koymayın.
- Cihazın herhangi bir parçası tutuşursa su ile söndürmeye çalışmayın. Cihazı prizden çekin. Nemli bir bezle alevleri boğun. Güvenliğiniz için, yalnızca cihazınız için tasarlanmış olan aksesuar ve yedek parçaları kullanın.
- **Programın sonunda, kalıp veya cihazın diğer sıcak parçalarını tutmak için her zaman fırın eldivenleri kullanın. Cihaz ve baget aksesuarı, kullanım sırasında çok sıcak olur.**
- Hava deliklerini asla kapatmayın.
- Program sonunda ya da esnasında kapağını açtığınızda, buhar açığa çıkabileceği için çok dikkatli olun.
- Bu cihazın ses basınç seviyesi 69 dBA olarak ölçülmüştür. (desibel A ölçeğinde)



Önce çevre koruma!

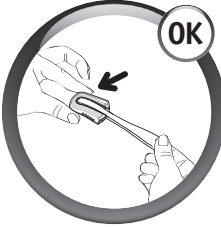
- ① Cihazınız geri kazanılabilir veya geri dönüştürülebilir değerli malzemeleri içerir.
- ➡ Cihazı yerel sivil atık toplama noktasına götürün.

3 İLK KEZ KULLANMADAN ÖNCE



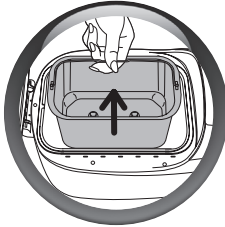
1. AMBALAJI ÇIKARIN

- Cihazı ambalajından çıkarın. Garanti kartınızı saklayın ve ilk defa cihazı kullanmadan önce kullanma kılavuzunu dikkatle okuyun.
- Cihazınızı sabit bir yüzeye kurun. Cihazın içinde veya dışında aksesuar ve etiket varsa çıkartın.



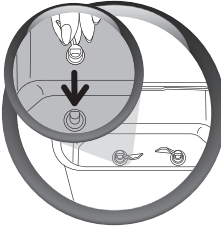
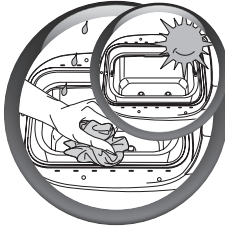
Uyarı

- Bu çizme aleti çok keskindir. Dikkatli kullanın.



2. CİHAZI KULLANMADAN ÖNCE

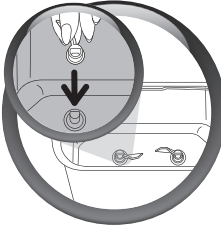
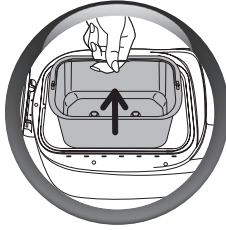
- Kolu yukarı çekerek kalıbı çıkarın.



3. KALIBIN TEMİZLENMESİ

- Cihazın kalıbını nemli bir bezle temizleyin. İyiye kurulayın. **İlk kez kullanıldığında, hafif bir koku çıkabilir.**

TR



4. MALZEMELERİ EKLEYİN

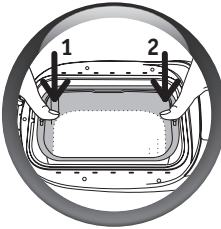
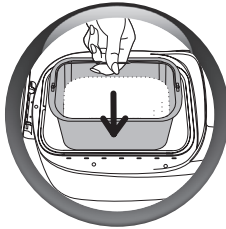
- Kolu yukarı çekerek kalıbı çıkarın.
- Daha sonra, karıştırıcıları takın.



Yoğurma, bıçaklar birbirine bakacak şekilde ayarlanmış ise daha iyi olur.

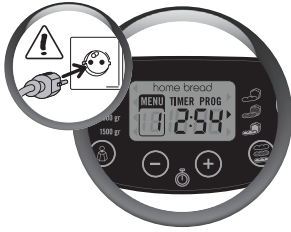


- Aşağıdaki malzemeleri sırayla ekleyin:
 - Sıvılar (tereyağı, yağ, yumurta, su, süt)
 - Tuz
 - Şeker
 - Un, ilk yarı
 - Süt tozu
 - Özel katı malzemeler
 - Un, ikinci yarı
 - Maya
- **Tüm malzemelerin doğru tartıldığından emin olun.**
- Ekmek makinenizi tanımak için ve ilk ekmeğiniz için TEMEL EKMEK tarifini denemenizi öneririz. Sayfa 313'teki "TEMEL EKMEK PROGRAMI" talimatlarına bakın



5. BAŞLATMA

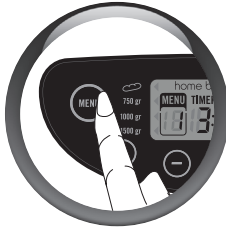
- Ekmek kalıbını ekmek makinesine koyun.
- Ekmek teknesini tekrar yerine koyun ve önce bir tarafa sonra diğer tarafa basarak mikser sürücülerini geçirin ve her iki tarafa da mandallayın.



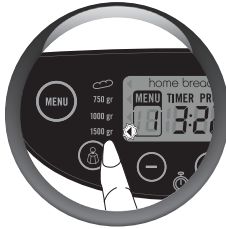
- Ara kabloyu geri açın ve topraklı bir elektrik prizine bağlayın.
- Ses sinyalinin ardından, program 1 ve orta kızarma varsayılan olarak görüntülenir.

6. BİR PROGRAM SEÇİN

- Her program için bir varsayılan ayar görüntülenir. Bu nedenle manuel olarak istediğiniz ayarları seçmek zorundasınız.
- Program seçimi otomatik olarak birbiri ardına yürütülen bir dizi adımı tetikler.



- Farklı çeşitli programlardan seçim yapmak için "menu" (menü) tuşuna basın. Ardarda "menu" tuşuna basarak, 1 ile 19 arasındaki programlarda gezin.
- Seçilen programa karşılık gelen zaman otomatik olarak görüntülenir.



7. EKMEK AĞIRLIĞININ SEÇİLMESİ

- Ekmek ağırlığı 1000 g varsayılan olarak ayarlanır. Bu ağırlık bilgilendirme amaçlı gösterilmiştir.
- **Daha fazla bilgi için tarif detaylarına bakınız.**
- **Ağırlığın ayarlanması 7, 13, 15, 16, 17, 18, 19 programları için mevcut değildir.**

Programlar 1 - 6 için, iki ağırlık seçebilirsiniz:

- 1 parti (2-4 ayrı yuvarlak ekmek) için yaklaşık 400 g, **görsel gösterge ışığının karşısında 750 g yanar.**
- 2 parti (4-8 ayrı yuvarlak ekmek) için yaklaşık 800 g, **görsel gösterge ışığının karşısında 1500 g yanar.**
- Seçilen ürünü ayarlamak için  düğmesine basın - 750 gr, 1000 gr veya 1500 gr. Seçilen ayara karşı gelen gösterge ışığı yanar.



8. KABUK RENGİNİN SEÇİMİ

- Kabuk rengi varsayılanda orta olarak ayarlanmıştır.
- Kızarma ayarı 16, 17, 19 programları için geçerli değildir. Üç seçenek mevcuttur: DÜŞÜK/ORTA/YÜKSEK.
- Varsayılan ayarını değiştirmek isterseniz, istediğiniz ayara bakan lamba yanınca kadar düğmesine basın.



9. BİR PROGRAMI BAŞLATMA

- Seçilen programı başlatmak için, düğmesine basın. Çalışma gösterge ışığı yanar ve zamanlayıcı üzerinde 2 nokta yanıp sönmeye başlar. Program başlar. Program ile ilgili zaman görüntülenir. Ardışık aşamalar otomatik olarak birbirini takip eder.

10. GECİKMELİ BAŞLAT PROGRAMINI KULLANMA

- **Ekmeğin 15 saate kadar önceden, seçtiğiniz zamanda hazır olacak şekilde cihazı programlayabilirsiniz.**

Zamanlayıcı programı 7, 12, 15, 16, 17, 18 ve 19 programları için mevcut değildir.

Bu aşama, program, kızarma düzeyi ve ağırlık seçildikten sonra gerçekleşir.

Program süresi gösterilir. Ekmeğin hazır olmasını istediğiniz zaman ve programı başlattığınız zaman arasındaki saat farkını hesaplayın. Makine otomatik olarak program devirlerinin süresini dahil eder. Hesaplanan zamanı göstermek için ve düğmelerini kullanın (yukarıya ve aşağıya). Hızlı bir şekilde basarsanız 10 dakikalık adımlarda ilerlersiniz. Düğmeyi daha uzun süre basılı tutarsanız sürekli 10 dakikalık adımlarla ilerlersiniz.

Örnek 1: saat 20:00 ve ekmeğin ertesi sabah 07:00'de hazır olmasını istiyorsunuz. ve düğmelerini kullanarak 11 saat olarak programlayın. düğmesine basın. Bir ses sinyali duyulur.

PROG görüntülenir ve zamanlayıcıda iki nokta yanıp söner. Geri sayım başlar. Pilot lamba yanar.

Bir hata yaptıysanız veya zaman ayarını değiştirmek istiyorsanız tuşuna basın ve bir ses sinyali duyana kadar düğmeyi basılı tutun. Varsayılan saat görüntülenir.

İşlemi yeniden başlatın.

Örnek 2: Baget programı 1 durumunda, saat 08:00 ve bagetlerin 19:00'da hazır olmasını istiyorsunuz. + ve - düğmelerini kullanarak 11 saat olarak programlayın. START/STOP (Başlat/Durdur) düğmesine basın. Bir ses sinyali duyulur. PROG görüntülenir ve zamanlayıcıda iki nokta yanıp söner. Geri sayım başlar. Pilot lamba yanar. Bir hata yaptıysanız veya zaman ayarını değiştirmek istiyorsanız tuşuna basın ve bir ses sinyali duyana kadar düğmeyi basılı tutun. Varsayılan saat görüntülenir.

İşlemi yeniden başlatın.

LÜTFEN DİKKAT: bagetlerinizi pişirme süresi bitmeden 47 dakika önce (yani 18:13'de) veya iki parti yapıyorsanız pişirme süresi bitmeden 2X47 dakika önce (yani 17:26'da) şekillendirmeyi planlamalısınız.

Diğer her bir yuvarlak ekmek programının pişirme süresi için sayfa 319'deki pişirme süresi tablosuna bakın.

Ayrı yuvarlak ekmek programları için şekillendirme süreleri gecikmeli başlatma zamanlarının hesaplanmasına dahil edilmez.

Bazı malzemeler çürüyebilir. Taze süt, yoğurt, peynir veya taze meyve içeren tarifler için zaman programını kullanmayın.

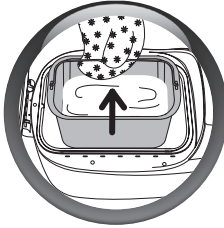
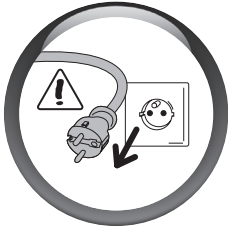
Gecikmeli başlatmada sessiz modu otomatik olarak devreye girer.



11. PROGRAMI DURDURMA

Devrin sonunda, program otomatik olarak durur; 00:00 görünür. Birden fazla bip sesi duyulur ve çalışma gösterge ışığı yanıp söner.

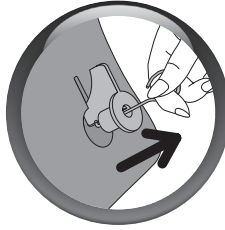
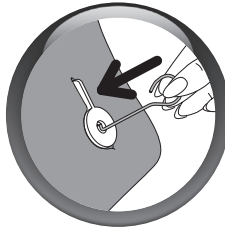
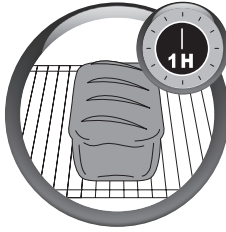
- Devam eden programı durdurmak ya da gecikmeli başlamayı iptal etmek için,  düğmesine basın ve 5 sn basılı tutun.



12. KALİPTAN EKMEĞİNİZİN ÇIKARILMASI

(Bu adım "ayrı somunları" ilgilendirmez)

- Pişirme ve ısıtma devirlerinin sonunda ekmek makinesini prizden çıkarın.
- Kolu yukarı çekerek kalıbı çıkarın. Kalıp kolu ve kapağın içi sıcak olduğundan her zaman fırın eldivenleri kullanın.



- Sıcak ekmeği dışarı çıkarın ve soğutmak için en az 1 saat boyunca bir rafa koyun.
- Çıktığında yoğurma başları somuna takılı kalmış olabilir.
Bu durumda, kanca aksesuarını aşağıdaki gibi kullanın:
 - > ekmeği çıkartıldıktan sonra hala sıcakken yan yatırın ve bir fırın eldiveni takarak bir elinizle bastırın,
 - > diğer elinizle, yoğurma başının eksenine kancayı yerleştirin ve yoğurma başını serbest bırakmak için yavaşça çekin,
 - > ikinci yoğurma başı için tekrarlayın,
 - > somunu dik olarak çevirin ve soğutmak için bir ızgara üzerine koyun.
- Tencerenin yapışmaz niteliklerini korumak için ekmeği çıkarırken metal kaşıklar kullanmayın.

AKSESUARLAR	MENÜDE MEVCUT PROGRAMLAR	ÖZELLİKLER
 SOMUNLAR		
	1 - 6 programlarına karşılık gelen ayrı somunlar yapmanıza yardımcı olmak için, ekmek makinenizin ekinde bir şekillendirme kılavuzu bulacaksınız. Bu somunlar çeşitli aşamalarda yapılır ve somunlar şekillendikten sonra pişirme devri başlar.	
	1. Lezzetli Bagetler ve Yuvarlak Ekmekler	Baget programı kendi çıtır baget ve küçük yuvarlak ekmeklerinizi yapmanızı sağlar.
	2. İtalyan Ekmeği	Program 2 yumuşak kabarık merkezi ile küçük sandviçler için mükemmel bir zemin oluşturan İtalya'nın en meşhur ekmeğini yapmanıza yardımcı olacaktır.
	3. Grissini	Grissini programı bu çok uzun ince ve kuru grissinileri yapmanızı sağlar.
	4. Lavaş Ekmeği	Program 4 sandviç yapmak için harika olan Pide (Türk pidesi) gibi sakız gibi, havadar lavaş ekmekleri yapmak için tasarlanmıştır.
	5. Burger Ekmeği	Program 5 hafif ve yumuşak bir doku ile yuvarlak 8 küçük beyaz burger ekmeği yapmak için idealdir.
	6. Tatlı Baget ve Çörekler	Program 6 İspanyol ensaimada çöreği gibi hafif kıvamlı küçük çörekler yapmak için yardımcı olur.
	7. Küçük Ekmek Pişirme	Program 7 10-35 dakika arasındaki bir sürede ısıtma ve pişirme için tasarlanmıştır ve bütün somunlar program 1 - 6 kullanılarak yapılabilir. 5 dakikalık gruplar halinde ayarlanabilir. Program 7'yi kullanırken ekmek makinesinin başında birisi beklemelidir. Bitmeden programı durdurmak için programı  düğmesine uzun süre basarak manüel olarak durdurun. Program 7 sadece 2 kızarma seçeneği sunar: - Yüksek: tuzlu yuvarlak ekmekler için - Düşük: tatlı yuvarlak ekmekler için Kabuk rengini ayarlamak için, sadece pişirme süresini değiştirmeniz yeterlidir.

AKSESUARLAR	MENÜDE MEVCUT PROGRAMLAR	ÖZELLİKLER
 GELENEKSEL SOMUNLAR		
	8. Temel Beyaz Ekmek	Bu program buğday unu kullanarak çoğu beyaz ekmek tarifinin yapılmasını sağlar.
	9. Fransız Ekmeği	Program 9, ortası gevşek olan geleneksel Fransız beyaz ekmek tarifleri içindir.
	10. Kepekli Ekmek	Kepekli ekmek unu kullanırken Program 10 seçilir.
	11. Tatlı Ekmek	Program 11 yağ ve şeker içeren çoğu tarif için uygundur. Eğer çörek veya sütlü ekmek yapmak için hazır karışımları kullanıyorsanız, toplam hamur 1000 g'ı aşmamalıdır.
	12. Süper Hızlı Beyaz Ekmek	Program 12 cihazla birlikte verilen tarif kitabında bulacağınız HIZLI ekmek tarifine özeldir. Bu tarif için su maksimum 35°C olmalıdır.
	13. Glutensiz Ekmek	Bu tür ekmek bazı tahıllardaki (buğday, arpa, çavdar, yulaf, kamut, vb.) gluteni sindiremeyen (çölyak hastalığı) kişiler için uygundur. Diğer unlar ile bulaşma riski olmaması için tank daima temizlenmelidir. Sıkı bir glutensiz diyet yapılıyorsa kullanılan mayanın da glutensiz olduğundan emin olun. Glutensiz unların kıvamı onların iyi karışmadığı anlamına gelir. Hamur, bu nedenle esnek plastik bir spatula ile, yoğurma işlemi sırasında kenarlardan katlanmak zorundadır. Glutensiz ekmek, normal ekmekten daha yoğun kıvamda ve açık renkli olur. Bu program için kullanılabilen ağırlık sadece 1000 g'dır.
	14. Tuzsuz Ekmek	Tuz tüketiminin azaltılması, kardiyovasküler hastalık risklerini azaltmaya yardımcı olabilir.
	15. Ekmek Pişirme	Bu pişirme programı hafif, orta veya koyu kızarmaya için, 10 dakikalık gruplar şeklinde ayarlanabilen sadece 10 ila 70 dakika arasında pişirmeyi sağlar. Bu kendi başına seçilebilir ve kullanılabilir: a) yükseltilmiş hamur programı ile birlikte, b) zaten pişmiş ve soğutulmuş ekmeği ısıtmak veya gevrek yapmak için c) bir pişirme devri sırasında uzun süreli elektrik kesintisi olursa pişirmeyi tamamlamak için. Bu program, ayrı somunları pişirmek için kullanılamaz. Program 15'i kullanırken ekmek makinesinin başında birisi beklemelidir. Bitmeden programı durdurmak için programı  düğmesine uzun süre basarak manuel olarak durdurun.
	16. Ekmek Hamuru	Mayalı hamur programında pişirilmez. Pizza hamuru, yuvarlak ekmek, tatlı çörekler gibi tüm mayalı hamurlar için bir yoğurma ve kabartma programıdır.
	17. Makarna Hamuru	Program 17 sadece yoğurur. Örneğin erişte gibi mayasız makarna içindir.
	18. Kek	Program 18 kabartma tozu kullanılarak hamur işleri ve kek yapma imkanı sunar. Bu program için, sadece 1000g ağırlık mevcuttur.
	19. Reçel	Program 19 otomatik olarak tankta reçel yapar. Meyvenin kabaca doğranmış ve çekirdeksiz olması gerekir.



1. Temel Beyaz Ekmek (program 8)



çk> Çay kaşığı
yk> Yemek kaşığı

- Kabuk rengi > Orta
- Ağırlık > 1000 g

Malzemeler

Yağ > 2 yk Süt tozu > 2,5 yk
Su > 325 ml Beyaz ekmek unu > 600 gr
Tuz > 2 çay kaşığı Maya > 1,5 çk
Şeker > 2 yk

ÖNEMLİ Aynı prensibi kullanarak aşağıdaki geleneksel ekmekleri yapabilirsiniz: Fransız ekmeği, esmer ekmek, tatlı ekmek, hızlı ekmek, glutensiz ekmek, tuzsuz ekmek; bunu yapmak için, sadece menü düğmesini kullanarak ilgili programı seçin.

2. Tuzlu Baget ve Yuvarlak Ekmekler Baget (program 1): 8 baget için



çk> Çay kaşığı
yk> Yemek kaşığı

Malzemeler

Su > 340 ml
Tuz > 2 çk
T55 un > 560 g
Kuru maya > 2 çk

Aksesuarlar

- 1 pişirme tepsisi (5)
- 2 yapışmaz baget tepsisi (6)
- 1 kesici (8)
- 1 fırça (11)



Bagetlerinizin daha yumuşak olması için tarife bir yk yağ ekleyin. Bagetinize daha fazla renk vermek istiyorsanız, malzemelerinize 2 çk şeker ekleyin.

1

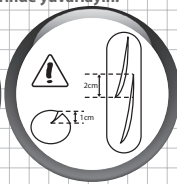
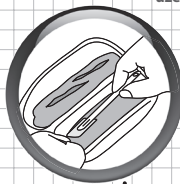
Her iki aşama, yoğurma ve hamurun kabarması, otomatik olarak yürütülür ve toplam 1 saat 10 dk. sürer (25 dk. yoğurma ve ardından 45 dk. hamurun kabarması için).

2

4 hamur parçasına şekil vermeye başlayın ve bir bezle veya streç filmle diğer 4 hamur parçasını sarın.



Ekmeği süslemek için farklı tatlar kullanabilirsiniz. Bunu yapmak için, sadece nemlendirin ve sonra hamuru susam veya haşhaş tohumu parçalarının üzerinde yuvarlayın.



En iyi sonuçlar için, tırtıklı bıçak ya da verilen kesiciyi kullanarak bagette yatay olarak 1 cm'lik diyagonal yarık açın.



Bagette boyuna yarıklar açarak bagetlerinizin görünümünü değiştirebilirsiniz.

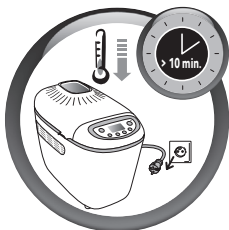
3

Verilen mutfak fırçasını ile, bagetlerin üstünü cömertçe ıslatın, bu esnada yapışmaz tepsilerin üzerine çok fazla su gelmemesine dikkat edin.

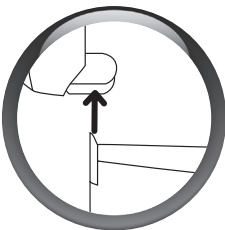
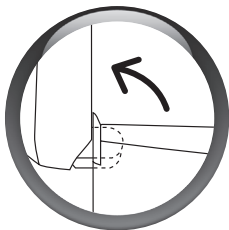
ÖNEMLİ Bagetlerin çizgi yeri alta olmalıdır

TR

4 TEMİZLİK VE BAKIM



- Cihazın fişini çekin ve kapağı açık halde soğumaya bırakın.
- Kapağı çıkarırsanız ürünü ters çevirmeniz gerekir.
- Nemli bir sünger ile cihazın dışını ve içini temizleyin. Dikkatle kurulayın.
- Tankı, karıştırma bıçaklarını, pişirme tepsisini ve yapışmaz tepsileri sıcak sabunlu su ile yıkayın.
- Yoğurma bıçakları karıştırma kabında kalıyorsa, 5-10 dakika suda bekletin.



- Gerekirse sıcak su ile temizlemek için kapağı kaldırın.



- Herhangi bir parçasını bulaşık makinesinde yıkamayın.
- Bulaşık süngeri, temizlik ürünleri veya alkol kullanmayın. Yumuşak, nemli bir bez kullanın.
- Cihazı veya kapak gövdesini suya daldırmayın.
- Yüzeyi çizebileceği için fırın tepsisini ve yapışmaz tepsilerini ekmek makinesinin içinde saklamayın.

5 DEVİRLER

- Sayfa 319 - 320 - 321'daki bir tablo değişik program devirlerinin dökümünü açıklamaktadır.

Yoğurma	> Dinlendirme	> Kabartma	> Pişirme	> Isıtma
Daha iyi yüksелеcek bir hamurun yapısı oluşturmak için.	Hamurun yoğurma kalitesini artırmak için dinlenmesine izin verir.	Mayanın ekmeğin kabarması ve aromasının gelişmesi için ettiği süre.	Ekmeğin içindeki hamuru dönüştürür ve altın, çıtır bir kabuk verir.	Pişirildikten sonra ekmeği sıcak tutar. Ancak ekmeğin pişirildikten hemen sonra çıkartılması tavsiye edilir.



Yoğurma:

Bu devir sırasında, 7, 13, 15, 17, 19 programları hariç, malzemeleri ekleyebilirsiniz: kurutulmuş meyve, zeytin, pastırma vb. Birden fazla bip sesi bunları ne zaman ekleyebileceğinizi belirtir. Tarife belirtilenden daha fazla katkı maddesi koymayın ve fırın tepsisine veya kabın dışında düşmediklerinden emin olun.

Yukarıda belirtilen programlar devam ederken "malzeme ekle" sinyali verilene kadar ne kadar zaman kaldığını öğrenmek için MENU düğmesine basın. 1 - 6 programları için, yuvarlak ekmekleri şekillendirmeye ne kadar zaman kaldığını öğrenmek için MENU düğmesine iki kez basın.



Aşağıdaki hazırlık sürelerine ilişkin özet tabloya ve özellikle "Malzeme sinyalinde gösterilen zaman" sütununa bakın. Bu sütun bip sesi duyduğunuzda cihazınızın ekranında görüntülenen zamanı verir. Bip seslerinin tam olarak ne kadar süre sonra duyulacağını daha net bir şekilde belirlemek için "malzeme sinyalinde görüntülenen zaman" sütununu toplam pişirme süresinden çıkarmanız gerekir.
Örn: "Malzeme sinyalinde görüntülenen zaman" = 2:51 ve "Toplam Zaman" = 3:13, malzemeler 22 dak. sonra eklenebilir.

Isıtma: 1, 6, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 18 programları için malzemenizi cihazda bırakabilirsiniz. Bir saatlik bir ısınma devri otomatik olarak pişirmeden sonra başlar.
7, 15, 16, 17, 19 programlarında "sıcak tutma" işlevi yoktur.
Ekran sıcak tutma saati sırasında 00:00 olarak kalır. Çalışma gösterge ışığı yanıp söner.
Bir bip düzenli aralıklarla duyulur.
Devrin sonunda cihaz otomatik olarak durur ve birkaç kez sesli uyarı verir.

6 MALZEMELER

Katı ve sıvı yağ: yağlar ekmeği daha yumuşak ve daha lezzetli bir hale getirirler. Aynı zamanda daha uzun süre ve daha iyi halde korunacaktır. Çok fazla yağ kabarmayı yavaşlatır. Eğer tereyağı kullanırsanız, soğuk olduğundan emin olun ve hazırlanmasında eşit dağılması için küp küp kesin. Sıcak tereyağı eklemeyin. Yağ mayanın rehibrasyonunu önleyebileceği için yağına maya ile temas etmesinden kaçınin.

Yumurta: yumurta, hamuru zenginleştirir, rengini geliştirir ve iinin iyi olmasını destekler. Tarifler 50 g ağırlığındaki bir orta boy yumurta için hesaplanmıştır; yumurtalar daha büyük ise, daha fazla, daha küçük ise daha fazla sıvı ekleyin.

Süt: taze süt (tarifte aksi belirtilmedikçe soğuk) veya süt tozu kullanabilirsiniz. Süt aynı zamanda daha sabit hava hücreleri oluşturan bir emülsiyon etkisine sahiptir ve bu nedenle de ekmeğ içine iyi bir görünüm verir.

Su: su nemlendirir ve mayayı aktive eder. Ayrıca undaki nişastayı nemlendirir ve ekmeğ iinin oluşturulmasına olanak verir. Su kısmen ya da tamamen süt veya diğ er sıvılar ile değ iş tirilebilir. Sıcaklık: "tariflerin hazırlanması" bölümündeki (sayfa 323) paragrafına bakınız.

Un: un ağırlığı kayda değ er ölçüde kullanılan unun türüne bağı lı olarak değ iş ir. Unun kalitesine bağı lı olarak, ekmeğ piş irme sonuçları da değ iş ebilir. Ortam koş ullarında tepki olarak ya emecek veya nem kaybedeceğ i için unu hava geç irmez bir kapta tutun. Standart un yerine "güçlü", "ekmeğ yapma kalitesinde" ya da "ekmeğ " unu kullanılması tercih edilir. Ekmeğ hamuruna yulağ , kepek, buğ day tohumu, çavdar ya da tam tahıllar eklenirse ekmeğ daha ağı r olacak ve aynı şekilde kabarmayacaktır.

Tariflerde aksi belirtilmedikçe T55 un kullanılması tavsiye edilir. Ekmeğ veya çörek ya da sütlü ekmeğ için özel un karışımları kullanıldığında, hamur toplam 1000 g'ı aşmamalıdır. Bu malzemelerin kullanımı için, üreticinin tavsiyelerine bakınız. Ayrıca unun enlenmesi de sonuçları etkiler: daha tam unlar (yani buğ dayın tahıl kabuğ u kısmını içeren) kullanıldığında hamur daha az kabarır ve ekmeğ daha ağı r olur.

Şeker: beyaz, kahverengi şeker veya bal kullanın. Kesme şeker kullanmayın. Şeker mayayı besler, ekmeğ e iyi bir tat verir ve kabuğ un daha iyi kızarmasını sağı lar.

Tuz: ekmeğ e tat verir ve maya aktivitesini düzenler. Bu maya ile temas etmemelidir. Tuz sayesinde, hamur sıkı ve yoğ un olur ve çok hızlı kabarmaz. Ayrıca hamur yapısı da daha iyi olur.

Maya: ekmeğ mayası çeş itli formlarda bulunur: taze küçük küpler halinde, rehibrasyon için aktif maya veya instant kuru maya. Maya süpermarketlerde (ekmeğ veya soğ utulmuş bölümlerde) satılır, ama aynı zamanda fırından taze maya da satın alabilirsiniz. Taze veya instant kuru maya, doğ rudan diğ er malzemelerle beraber makinenizin piş irme kalıbına eklenmelidir. Ancak, karış ımın etrafında yaymak için parmaklarınızla taze mayayı parçalayabilirsiniz. Sadece kuru aktif maya (küçük toprak halinde gelir) kullanmadan önce biraz sıcak su ile karış tırılmalıdır. İdeal sıcaklık yaklaşık 35°C'dir; bunun altında daha az etkili olacaktır ve üstünde aktivitesini kaybetme riski vardır. Önerilen dozlarda tuttuğ unuzdan emin olun ve taze maya kullanırsanız miktarları arttırmayı da düş ünün (aşağıdaki eşdeğ erlik tablosuna bakınız).

Kuru maya ve taze maya arasındaki miktar/gramaj denkl iğ i:

Kuru maya (cc)

1 1,5 2 2,5 3 3,5 4 4,5 5

Taze maya (g)

9 13 18 22 25 31 36 40 45

Katkı maddeleri (fındık, zeytin, çikolata, vb): aşağıdakileri gözeterek istediğiniz herhangi bir ek malzeme ile tarifleri özelleştirebilirsiniz:

- > Özellikle hassas malzemelerde, malzeme eklemek için ses sinyaline dikkat edin
- > Daha fazla katı tane (örneğin, keten tohumu veya susam gibi) yoğunmaya başlamadan makinenin kullanımının sağlanmasına kadar eklenebilir (örneğin, gecikmeli başlangıç)
- > Yoğurmaya daha dayanıklı olmaları için damla çikolataları dondurun.
- > Çok ıslak ya da çok yağlı maddeler (örn. zeytin veya pastırma) iyice süzülmesi, kağıt havluda kurutulmalı ve daha iyi birleşme ve düzgünlük için üstlerine un serpilmelidir
- > Malzemeler tariflerde belirtilen miktarlarda tutulmalı, hamurun doğru gelişmesini bozma riskine karşı çok büyük miktarlarda eklenmemelidir
- > Hiçbir katkı maddesi kabın dışına düşmemelidir.

PROG.	AĞIRLIK (g)	KIZARMA	TOPLAM SÜRE (saat)	HAZIRLIK SÜRESİ	ŞEKİLLENDİRME	PİŞİRME 1. PARTİ (saat)	PİŞİRME 2. PARTİ (saat)	BİPLEME ESNASINDA GÖSTERİLEN ZAMAN (saat)	SICAK TUTMA (saat)
1	750*	1	02:06	01:19		00:47	-	01:39	01:00
	1500**	2	02:53				00:47	02:26	
	750*	2	02:11				-	01:44	
	1500**	3	03:03			00:52	00:52	02:36	
	750*		02:16				-	01:49	
	1500**		03:13			00:57	00:57	02:46	
2	750*	1	01:50	01:15		00:35	-	01:27	01:00
	1500**	2	02:25				00:35	02:02	
	750*	2	01:55			00:40	-	01:32	
	1500**	3	02:35				00:40	02:12	
	750*		02:00			00:45	-	01:37	
	1500**		02:45				00:45	02:22	
3	750*	1	01:57	01:20			-	01:29	01:00
	1500**	2	02:29			00:37	00:37	02:01	
	750*	2	02:02				-	01:34	
	1500**	3	02:44			00:42	00:42	02:16	
	750*		02:07				-	01:39	
	1500**		02:54			00:47	00:47	02:26	
4	750*	1	01:03	00:35		00:28	-	00:45	01:00
	1500**	2	01:31				00:28	01:13	
	750*	2	01:08			00:33	-	00:50	
	1500**	3	01:41				00:33	01:23	
	750*		01:13				-	00:55	
	1500**		01:51			00:38	00:38	01:33	

1	DÜŞÜK
2	ORTA
3	YÜKSEK

Not: toplam süre sıcak tutma süresini içermez.

TR

750* = yakl. 400 g (bkz. sayfa 310) 1500** = yakl.800 g (bkz. sayfa 310)

PROG.	AĞIRLIK (g)	KIZARMA	TOPLAM SÜRE (saat)	HAZIRLIK SÜRESİ	ŞEKİLLENDİRME	PİŞİRME 1. PARTİ (saat)	PİŞİRME 2. PARTİ (saat)	BİPLEME ESNASINDA GÖSTERİLEN ZAMAN (saat)	SICAK TUTMA (saat)
5	750*		02:04	01:25		00:39	-	01:36	01:00
	1500**		02:43				00:39	02:15	
	750*		02:09			00:44	-	01:41	
	1500**		02:53				00:44	02:25	
	750*		02:14				-	01:46	
	1500**		03:03			00:49	00:49	02:35	
6	750*		02:11	01:19		00:52	-	01:44	01:00
	1500**		03:03				00:52	02:36	
	750*		02:16			00:57	-	01:49	
	1500**		03:13				00:57	02:46	
	750*		02:21			01:02	-	01:54	
	1500**		03:23				01:02	02:56	

PROG.	AĞIRLIK (g)	KIZARMA	TOPLAM SÜRE (saat)	HAZIRLIK SÜRESİ	HAMUR HAZIRLAMA SÜRESİ (yoğurma-dinlenme-yükselme)	PİŞİRME	SICAK TUTMA (saat)
7	-		0:10 ile 0:40 arasında	-			
8	750 g		02:56	01:25	00:55	02:22	01:00
	1000 g		03:07		01:00	02:27	
	1500 g		03:06		01:05	02:32	
9	750 g		03:04	02:04	01:00	02:37	01:00
	1000 g		03:09		01:05	02:42	
	1500 g		03:14		01:10	02:47	
10	750 g		03:09	02:09	01:00	02:42	01:00
	1000 g		03:14		01:05	02:47	
	1500 g		03:19		01:10	02:52	
11	750 g		03:27	02:37	00:50	02:54	01:00
	1000 g		03:32		00:55	02:59	
	1500 g		03:37		01:00	03:04	

PROG.	AĞIRLIK (g)	KIZARMA	TOPLAM SÜRE (saat)	HAZIRLIK SÜRESİ	HAMUR HAZIRLAMA SÜRESİ (yoğurma-dinlenme-yükselme)	PIŞIRMA	SICAK TUTMA (saat)
12	750 g	1	01:28	00:43	00:45	01:12	01:00
	1000 g	2	01:33		00:50	01:17	
	1500 g	3	01:38		00:55	01:22	
13	1000 g	1 2 3	02:15	01:15	01:00	-	01:00
14	750 g	1	03:34	01:59	01:05	02:37	01:00
	1000 g	2	03:09		01:10	02:42	
	1500 g	3	03:14		01:15	02:47	
15	/	1	00:10 ▼ 01:10	-	0:10 ile 1:10 arasında, adım 10mn	/	/
	/	2				/	
	/	3				/	
16	/	/	01:19	01:19	-	00:52	/
17	/	/	00:15	00:15	-	-	/
18	1000 g	1 2 3	02:08	00:25	01:43	01:45	01:00
19	/	/	01:05	-	01:05	/	/

7 PRATİK ÖNERİLER

1. Tarifleri hazırlama

- Tüm malzemeler oda sıcaklığında olmalıdır (aksi belirtilmedikçe) ve tam olarak tartılmalıdır. **Verilen ölçekli kap ile sıvıları ölçün. Verilen ölçekli kap ile sıvıları ölçün. Birinde çay kaşığı ve diğerinde yemek kaşığını ölçmek için sağlanmış olan çift doz ayarlayıcıyı kullanın. Tüm kaşık ölçüleri düzdür ve tepeleme değildir. Yanlış ölçümler kötü sonuçlar verebilir.**
- Hazırlık sırasını izleyin.
 - > Sıvılar (tereyağı, yağ, yumurta, su, süt) > Süt tozu
 - > Tuz > Özel katı malzemeler
 - > Şeker > Un, ikinci yarı
 - > Un, ilk yarı > Maya
- Bu tam un miktarını ölçmek için önemlidir. Bir mutfak tartısı kullanılarak unu tartmanız bu nedenle gereklidir. Taneli kuru taneli maya paketlerini kullanın (İngiltere'de Easy Bake veya Fast Action Yeast olarak satılır). Tarifte aksi belirtilmedikçe, kabartma tozu kullanmayın. Bir maya paketi açıldıktan sonra, sızdırmaz şekilde kapatılmalı, serin bir yerde saklanmalı ve 48 saat içinde kullanılmalıdır.
- Hamurun bozulmasından kaçınmak için, tüm malzemeyi başında ekmek kalıbına koymanızı ve kullanım esnasında (aksi belirtilmediği sürece) kapağı açmaktan kaçınmanızı tavsiye ederiz. Dikkatle tariflerde belirtilen malzeme sırasını ve miktarları izleyin. İlk olarak sıvılar, daha sonra katı maddeler. **Maya sıvılar, şeker ya da tuz ile temas etmemelidir.**
- **Ekmek hazırlama sıcaklık ve nem koşullarına karşı çok duyarlıdır.** Yüksek ısı durumunda, normalden daha soğuk sıvılar kullanın. Aynı şekilde soğuksa, su veya sütü ısıtmanız gerekebilir (asla 35°C'yi aşmayın). En iyi sonuç için, genel olarak 60°C'ye (su sıcaklığı + un sıcaklığı + ortam hava sıcaklığı) sadık kalmanızı öneririz. Örneğin: Evinizde ortam hava sıcaklığı 19°C ise, un sıcaklığının 19°C ve su sıcaklığının 22°C olduğundan emin olun ($19 + 19 + 22 = 60^\circ\text{C}$).
- **Bazen ikinci yoğurma sırasında hamurun durumunu kontrol etmek de yararlı olabilir:** kalıbın duvarlarından kolayca çıkabilen düzgün bir top oluşturmaktır.
 - > unun tamamı hamurun içine karışmamışsa, biraz daha su ekleyin,
 - > hamur çok ıslak ve yapıyorsa biraz un eklemeniz gerekebilir.Bu düzeltmeler (bir defada en fazla 1 yemek kaşığı) kademeli olarak uygulanmalıdır ve devam etmeden önce bir iyileşme olup olmadığını görmek için beklemek gerekir.
- **Sık yapılan bir hata daha fazla maya ekleyerek ekmeğin daha çok kabarcığını düşündürmektir.** Çok fazla maya ekmek yapısını daha kırılgan hale getirir, çok kabarcaktır ve daha sonra pişirme sırasında inecektir. Hamurun durumunu pişirmeden hemen önce sadece parmak uçlarınızla hafifçe dokunarak belirleyebilirsiniz: hamur biraz dayanıklı olmalı ve parmak izi azar azar kaybolmalıdır.
- Hamuru şekillendirirken pişirdikten sonra beklenen sonucu alamayabileceğiniz için çok uzun süre yoğurmayın.

2. Ekmek makinenizi kullanma

- **Bir elektrik kesintisi varsa:** devir sırasında, program elektrik kesintisi veya hatalı kullanımından dolayı kesilirse, makine ayarlarının kaydedildiği 7 dakikalık bir koruma süresine sahiptir. Devir kaldığı yerden yeniden başlar. Bu süreden sonra, ayarlar kaybolur.
- **Geleneksel somun programı ile arka arkaya iki somun yapmanız halinde,** ikinci ekmeğe başlamadan önce 1 saat bekleyin. Aksi takdirde hata kodu E01 (7 ve 15 programları hariç) görüntülenir.

8 HAZIRLAMA VE AYRI SOMUNLARIN ÜRETİMİ (1 - 7 programları)

Bu ekmeği yapmak için, bu işleve adanmış tüm aksesuarlara ihtiyacınız olacaktır: 1 baget pişirme standı (5), baget pişirmek için 2 yapılmaz tepsi (6-7), 1 kesme aleti (8) ve 1 hamur fırçası (11).

1. Hamurun yoğrulması ve kabartılması



- Ekmek makinesini prize takın.
- Ses sinyalinin ardından, program 1 varsayılan olarak görüntülenir.
- Kızarma seviyesini seçin.
- Sonuç çok iyi pişmesi olacağı için sadece bir parti pişirmenizi tavsiye ederiz.
- 2 parti pişirmeyi tercih ederseniz: tüm yuvarlak ekmeklerinizi şekillendirmenizi ve yarısını ikinci parti için fırında saklamanızı tavsiye ederiz.
-  düğmesine basın. Pilot lamba yanar ve zamanlayıcıda 2 nokta yanıp söner. Hamur yoğurma devri başlar, bunu hamur kabartma takip eder.

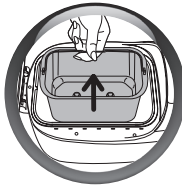
Notlar:

- Yoğurma esnasında bazı parçaların iyice karışmış olması normaldir.
- Hazırlık tamamlandığında ekmek yapma makinesi bekleme moduna geçer. Hamur yoğrulduğunda ve hamur kabardığında birkaç kez ses sinyali verilir ve pilot lamba yanıp söner. Her bir yuvarlak ekmeğin şekillendirilmesi için gösterge yanar.

Hamur yoğurma ve kabarma aşamalarından sonra, bip sesi duyulduktan sonra bir saat içinde hamuru kullanmanız gerekir. Bundan sonra, makine sıfırlar ve program kaybolur. Bu durumda, ayrı ayrı ekmek pişirmek için olan 7 programını kullanmanızı öneririz.

2. Bagetin hazırlanması ve pişirilmesine ilişkin örnek

Bu adımlarda size yardımcı olmak için, sağlanan baget şekillendirme kılavuzuna başvurun. Size bir fırının nasıl yapıldığını gösteriyoruz, ancak birkaç denemeden sonra kendi şekillerinizi oluşturabileceksiniz. Ne yaparsanız yapın, sonuç garanti edilir.



- Makineden kalıbı çıkarın.
- Hafifçe çalışma yüzeyini unlayın.
- Kalıptan hamuru çıkarın ve bir çalışma yüzeyi üzerine yerleştirin.
- Hamura top şekli verin ve 4 parçaya bölmek için bir bıçak kullanın.
- Baget olarak şekillenecek olan eşit ağırlıkta 4 adet top elde edeceksiniz.

Daha hafif bagetler için, şekillendirmeden önce hamur parçalarını 10 dakika dinlenmeye bırakın.

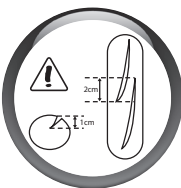
Baget için elde edilen uzunluk yapılmaz tepsinin boyutuna tekabül etmelidir (yaklaşık olarak 18 cm).

Yuvarlak ekmeklerinize malzemeler ekleyerek tadını değiştirebilirsiniz. Bunu yapmak için, sadece hamur parçalarını nemlendirin ve sonra susam veya haşhaş tohumlarının üzerinde yuvarlayın.



- Bagetler hazırladıktan sonra, yapışmaz tepsiler üzerine koyun.

Bagetlerin çizgi yeri altta olmalıdır.



- En iyi sonuçlar için, tırtıklı bıçak ya da verilen kesiciyi kullanarak bagetlerin üstünde yatay olarak 1 cm'lik diyagonal yarık açın.

Baget boyunca makas ile yarıklar açarak bagetlerinizin görünümünü değiştirebilirsiniz.

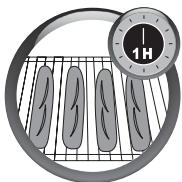
- Verilen pasta fırçasını kullanarak, yapışmaz tepsiler üzerinde su birikmesinden kaçınarak, bagetin üstüne bolca nemlendirin.
- Verilen baget standına bagetleri içeren 2 yapışmaz tepsiyi yerleştirin.
- Ekmek makinesine kalıp yerine baget standını takın.
- Programı yeniden başlatmak ve baget pişirmeye başlamak için  düğmesine basın.
- **Pişirme devrinin sonunda, 2 çözüm mevcuttur:**

4 baget pişirme sırasında

- Ekmek makinesinin fişini çekin. Baget standını çıkarın.
- Stand çok sıcak olduğu için her zaman fırın eldivenleri kullanın.
- Yapışmaz tepsilerden bageti çıkarın ve bir raf üzerinde soğumaya bırakın.

8 baget pişirme sırasında (2x4)

- Baget standını çıkarın. Stand çok sıcak olduğu için her zaman fırın eldivenleri kullanın.
- Yapışmaz tepsilerden bageti çıkarın ve bir raf üzerinde soğumaya bırakın.



- Diğer (zaten kesilmiş ve nemlendirilmiş) 4 bageti buzdolabından çıkarın.
- Onları (kendinizi yakmadan) tepsilerin üzerine yerleştirin.
- Standı makineye koyun ve tekrar  düğmesine basın.
- Pişirme süresi sonunda makinenin fişini prizden çıkarabilirsiniz.
- Yapışmaz tepsilerden bageti çıkarın ve bir raf üzerinde soğumaya bırakın.

3. Ayrı yuvarlak ekmek hazırlanması ve pişirilmesi



Aşamaları yürütmenize yardımcı olmak için, sağlanan tarif kitapçığına bakın.

GELENEKSEL EKMEK TARİFLERİNİZİ GELİŞTİRMEK İÇİN KILAVUZ

Ekmek umduğunuz gibi olmadı mı? Bu tablo geliştirmeniz için yardımcı olacaktır	SONUÇLAR					
	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
SEBEPLER NEDENLER						
Pişirme esnasında düğmesine basıldı				●		
Yeterince un yok		●				
Çok fazla un var			●			●
Yeterince maya yok			●			
Çok fazla maya var		●		●		
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

GELENEKSEL EKMEK TARIFLERİNİZİ GELİŞTİRMEK İÇİN KILAVUZ

Ekmek umduğunuz gibi olmadı mı? Bu tablo geliştirmeniz için yardımcı olacaktır	MUHTEMEL NEDEN	ÇÖZÜM
Hamur boyunca aynı genişlikte değil.	Başlangıçtaki dikdörtgen şekli düzgün değil veya aynı kalınlığa sahip değil.	Gerekirse oklava ile açın.
Hamur yapışkan; yuvarlak ekmekleri şekillendirmek zor.	Malzeme olarak çok fazla su eklenmiş.	Su miktarını azaltın.
	Su tarife çok yüksek bir sıcaklıkta eklenmiş.	Hafifçe ellerinizi unlayın ama mümkünse çalışma yüzeyinizi veya hamuru unlamayın ve yuvarlak ekmek yapmaya devam edin.
Hamur yırtılıyor.	Unda gluten eksik.	Pasta unu (T 45) kullanın.
	Hamur esnekliğe sahip değil.	Şekillendirmeden önce 10 dakika dinlenmeye bırakın.
	Şekiller düzensiz.	Hepsinin aynı boyutta olması için hamur parçalarını tartın.
Hamur yoğun/ hamura şekil vermek zor.	Tarifen daha fazla suya ihtiyacı var.	Tarifi kontrol edin veya un yeterince emici değilse su ekleyin.
	Malzeme olarak çok fazla un eklenmiş.	Kabaca ön şekil verin ve son şekli vermeden önce dinlenmeye bırakın. Yoğurma başlangıcında biraz su ilave edin.
	Hamur çok yoğrulmuş.	Şekillendirmeden önce 10 dakika bekletin. Çalışma alanını mümkün olan en az miktarda unlayın. Hamuru mümkün olduğunca az olarak yoğurarak şekillendirin. Hamuru aralarında 5 dakika bekleyerek 2 aşamada şekillendirin.
Yuvarlak ekmekler birbirine temas ediyor ve yeterince pişmemiş.	Tepsilerde yanlış konumlandırma.	Hamur parçalarını tepsilerin üzerine yerleştirirken alanı optimize edin.
	Hamur çok sıvı.	Doğru miktarda sıvı ekleyin.
		Tarifler 50 gr ağırlığındaki yumurtalar içindir. Yumurtalar daha büyük ise su miktarını azaltın.
Yuvarlak ekmekler tepside sıkışmış ve yanmış.	Çok fazla kızarma maddesi.	Düşük kızarma düzeyi seçin. Tepsi üzerine kızarma maddesinin akmasından kaçının.
	Hamur parçaları çok fazla ıslatılmış.	Pasta fırçası ile uygulanan aşırı suyu alın.
	Destek tepsileri çok yapışkan.	Hamur parçalarını yerleştirmeden önce destek tepsilerini hafifçe yağlayın.

Ekmek umduğunuz gibi olmadı mı? Bu tablo geliştirme için yardımcı olacaktır	MUHTEMEL NEDEN	ÇÖZÜM
Yuvarlak ekmek yeterince kızarmamış.	Fırına koymadan önce suyla hamur parçalarını fırçalamayı unutmuşsunuz.	Bir daha ki sefere ekmek yaparken dikkatli olun.
	Şekillendirme sırasında ekmeklere çok fazla un koymuşsunuz.	Fırına koymadan önce pasta fırçasını kullanarak su ile iyice fırçalayın.
	Ortam sıcaklığı yüksek (+ 30°C).	Daha soğuk su (10 ve 15°C arasında) ve/veya daha az maya kullanın.
Yuvarlak ekmekler yeterince kabarmamış.	Tarife maya/yeterli miktarda maya eklemeyi unutmuşsunuz.	Tarifteki adımları izleyin.
	Mayanın tarihi geçmiş olabilir.	Son kullanma tarihini kontrol edin.
	Tarifinize daha fazla su gerekli.	Tarifi kontrol edin veya un çok emici ise su ekleyin.
	Ekmek şekillendirme sırasında çok fazla ezilmiş.	Şekillendirme sırasında hamuru mümkün olduğunca az tutun.
	Hamur çok fazla yoğrulmuş.	
Ekmekler çok fazla kabarmış.	Çok fazla maya.	Daha az maya ekleyin.
	Çok fazla kabarmış.	Tepsilere yerleştirildikten sonra ekmekleri hafifçe düzleyin.
Hamurda kesiler açılmamış.	Hamur yapışkan: tarife çok fazla su eklemişsiniz.	Tekrar hamuru şekillendirmeye başlayın, ellerinizi hafifçe unlayın ancak mümkünse hamur veya çalışma yüzeyini unlamayın.
	Bıçak yeterince keskin değil.	Çok keskin tırtıklı bıçak ya da verilen bıçağı kullanın.
	Kesikleriniz yeterince sağlam değil.	Tereddüt etmeden, hızlı bir hareket ile kesin.
Kesikler kapanma eğiliminde veya pişerken açılmıyor.	Hamur çok yapışkan oldu: tarife çok fazla su eklediniz.	Tarifi kontrol edin veya yeterince su emmiyorsa un ekleyin.
	Hamurun yüzeyi şekil verme esnasında yeterince uzamamış.	Başparmak etrafında döndürürken hamuru daha fazla çekerek yeniden başlatın.
Pişirirken hamur kenarlarından yırtılıyor.	Hamur parçası üzerindeki kesik yeterince derin değildir.	İdeal kesik şekli için 315. sayfaya bakınız.

9 TEKNİK SORUN GİDERME KILAVUZU

SORUNLAR	ÇÖZÜMLER
Yoğurma başları ekmek teknesine takılıp kalmış.	• Onu çıkarmadan önce ısıtın.
Yoğurma başları ekmek teknesine takılıp kalmış.	• Somunu çıkarmak için aksesuarı kullanın (sayfa 311).
 üzerine bastıktan sonra hiçbir şey olmuyor.	• Makine çok sıcak. 2 devir arasında 1 saat bekleyin (hata kodu E01). • Gecikmeli başlatma programlanmış.
 üzerine bastıktan sonra motor açık ama hiçbir yoğurma yapmıyor.	• Kalıp doğru takılı değil. • Yoğurma başı eksik veya düzgün takılmamış.
Gecikmeli bir başlangıçtan sonra, ekmek yeterince kabarmamış ya da hiçbir şey olmamış.	• Programlamadan sonra  düğmesine basmayı unuttunuz. • Maya tuz ve/veya su ile temas etmiştir. • Yoğurma başı eksik.
Yanık kokusu.	• Bazı maddeler kalıp dışına düşmüş; makinenin soğumasını bekleyin ve nemli bir sünger ile herhangi bir temizlik ürünü olmadan makinenin içini temizleyin. • Malzemeler taşmış; kullanılan malzeme miktarı özellikle sıvı miktarı çok fazla. Tarifte verilen oranlara uyun.

10 GARANTİ

- Bu ürün sadece evde kullanım için tasarlanmıştır. Herhangi bir profesyonel kullanım, uygunsuz kullanım veya talimatlara uyulmaması halinde üretici hiçbir sorumluluk üstlenmez ve garanti geçerli olmayacaktır.
- Dikkatle ilk defa cihazı kullanmadan önce kullanım talimatlarını okuyun: cihazın bu talimatlara uymayan herhangi bir şekilde kullanılması durumunda Tefal herhangi bir yükümlülük taşımayacaktır.

11 ÇEVRE

- Yürürlükteki mevzuata uygun olarak, artık ihtiyaç duyulmayan cihazı bertaraf etmeden önce (prizden çıkararak ve besleme kablosunu keserek) cihaz çalışmaz hale getirilmelidir.

İthalatçı Firma:

GROUPE SEB İSTANBUL A.Ş.
Dereboyu Cd. Bilim Sk. No:5
Sun Plaza K:2 Maslak - İstanbul
- Türkiye
0850 222 40 50
444 40 50

Üretici Firma:

GROUPE SEB INTERNATIONAL
Chemin du Petit Bois Les 4 M-BP 172
69134 ECULLY Cedex – FRANCE
Tel : 00 33 472 18 18 18
Fax: 00 33 472 18 16 15
www.groupe-seb.com

TÜKETİCİ HİZMETLERİ DANIŞMA HATTI

0850 222 40 50

444 40 50

KULLANIM ÖMRÜ: 7 YIL



ESPAÑOL

páginas

1	DESCRIPCIÓN	330
2	PRECAUCIONES RELACIONADAS CON LA SEGURIDAD	331
3	ANTES DE LA PRIMERA UTILIZACIÓN	335
4	LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO	344
5	CICLOS	345
6	INGREDIENTES	346
7	CONSEJOS PRÁCTICOS	350
8	PREPARACIÓN Y HORNEADO DE PANES INDIVIDUALES	351
9	GUÍA DE RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS TÉCNICOS	357
10	GARANTÍA	357
11	PROTECCIÓN DEL MEDIOAMBIENTE	357



1 DESCRIPCIÓN

1. Cuba para pan
2. Palas de amasar
3. Tapa con mirilla
4. Panel de mandos
 - a. Pantalla
 - a1. Indicador de elaboración de panecillos redondos
 - a2. Pantalla de programas
 - a3. Indicador de peso
 - a4. Indicador de dorado
 - a5. Programación diferida
 - a6. Pantalla del temporizador
 - b. Selección de programas
 - c. Selección del peso
 - d. Botones de ajuste de puesta en marcha diferida y de ajuste del tiempo para los programas 7 y 15
 - e. Testigo de funcionamiento
 - f. Botón puesta en marcha / parada
 - g. Selección del nivel de dorado
5. Bandeja para hornear
6. 2 bandejas antiadherentes para hornear baguettes
7. 2 bandejas antiadherentes para panes individuales

Accesorios:

8. Rascador
9. a. Medida equivalente a una cucharada sopera = cs
b. Medida equivalente a una cucharadita de café = cc
10. Gancho para retirar las palas de amasar
11. Pincel
12. Vaso graduado



2 PRECAUCIONES RELACIONADAS CON LA SEGURIDAD

PAUTAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

- Este aparato no ha sido diseñado para ser utilizado junto con un temporizador externo o un sistema separado de control a distancia.
- Este aparato ha sido diseñado únicamente para uso doméstico. Por lo tanto, no deberá utilizarse para ninguna otra aplicación y la garantía no tendrá validez si se utiliza en los siguientes entornos:
 - Cocinas para uso del personal en tiendas, oficinas y otros entornos laborales;
 - Granjas;
 - Para uso de clientes en hoteles, hostales y otros entornos de tipo residencial;
 - Fondas, casas de huéspedes y pensiones.
- Este aparato no ha sido diseñado para ser utilizado por personas (incluidos niños) con discapacidades físicas, sensoriales o mentales, o que no cuenten con la experiencia o los conocimientos necesarios, a menos que estén supervisados o hayan recibido instrucciones referentes a su utilización por parte de una persona responsable de su seguridad. Deberán supervisarse los niños para asegurarse de que no jueguen con el aparato.

- En caso de que el cable de alimentación esté dañado, deberá sustituirlo el fabricante, su servicio técnico o una persona de cualificación similar. De esta manera, se evitarán riesgos innecesarios.
- Este aparato podrá ser utilizado por niños a partir de los 8 años o por personas con discapacidades físicas, sensoriales o mentales, o que no cuenten con la experiencia y los conocimientos necesarios, siempre que estén supervisados o hayan recibido instrucciones referentes a su utilización segura por parte de una persona responsable y sean plenamente conscientes de los riesgos implicados. No permita que niños jueguen con el aparato. No deberá permitirse que niños menores de 8 años utilicen el aparato a menos que estén bajo la continua supervisión de un adulto responsable. La limpieza y las tareas de mantenimiento asignadas al usuario no deberán ser efectuadas por niños a menos que tengan más de 8 años y estén debidamente supervisados.

Mantenga el aparato y su cable de alimentación fuera del alcance de niños menores de 8 años.

- Este aparato ha sido diseñado únicamente para uso culinario doméstico y deberá utilizarse siempre en interiores a una altitud inferior a 4000 m.

- ¡Precaución! Existe riesgo de lesiones si no se utiliza el aparato como es debido.
- ¡Precaución! No toque la resistencia térmica inmediatamente después de haber utilizado el aparato, ya que podría sufrir quemaduras debido al calor residual acumulado.
- No sumerja el aparato en agua ni en ningún otro líquido.
- No exceda las cantidades indicadas en las recetas.

En la cuba para pan:

- No añada más de 1500 g de masa en total.
- No añada más de 930 g de harina y 15 g de levadura en total.

En las bandejas para hornear baguette:

- No hornee una cantidad superior a 450 g en cada tanda,
- No utilice más de 280 g de harina y 6 g de levadura por cada tanda de horneado.
- Utilice un paño o una esponja húmeda para limpiar los accesorios y elementos en contacto con los alimentos.

- Lea detenidamente las instrucciones antes de utilizar por primera vez su aparato. El fabricante no aceptará responsabilidad alguna en caso de no utilizarse el aparato como es debido.
- Por su seguridad, este aparato cumple las normativas y legislación vigentes en materia de electrodomésticos (Directivas sobre baja tensión, compatibilidad electromagnética, materiales en contacto con alimentos, conservación del medio ambiente, etc.).
- Utilice el aparato sobre una mesa o encimera estable, apartada de posibles salpicaduras de agua y, en ningún caso, en el interior ni debajo de un mueble o hueco de cocina empotrado.
- Asegúrese de que la tensión de funcionamiento del aparato coincide con la de su suministro eléctrico. Cualquier conexión errónea o accidental a un suministro eléctrico no adecuado anulará la cobertura proporcionada por la garantía.

- Su aparato deberá enchufarse únicamente a una toma de corriente que cuente con conexión a tierra. De lo contrario, podría recibir una descarga eléctrica, con el consiguiente riesgo de sufrir lesiones físicas graves. Por su propia seguridad, será indispensable que la conexión a tierra se realice conforme a las normas para instalaciones eléctricas vigentes en su país. Si su instalación eléctrica no cuenta con conexión a tierra, deberá solicitar a un técnico electricista autorizado que la modifique a fin de cumplir con las normas vigentes requeridas al respecto antes de proceder a enchufar cualquier aparato eléctrico.
- Su aparato ha sido diseñado únicamente para uso doméstico en interiores.
- Desenchufe el aparato de la red eléctrica en cuanto haya terminado de utilizarlo y antes de proceder a su limpieza.
- No utilice el aparato en los siguientes casos:
 - Su cable de alimentación está dañado o presenta defectos;
 - Se ha dejado caer el aparato y muestra indicios evidentes de daño o no funciona como es debido.
 En cualquier caso, el aparato deberá llevarse a reparar a su servicio técnico autorizado más próximo a fin de eliminar posibles riesgos. Consulte la documentación sobre garantía. Cualquier intervención más allá de las tareas de limpieza y mantenimiento diario a efectuar por el usuario deberá confiarse a un servicio de asistencia técnica autorizado.
- No sumerja el aparato, su cable de alimentación o enchufe en agua ni en ningún otro líquido.
- No deje el cable de alimentación colgando de manera que quede al alcance de niños.
- Procure tender el cable de alimentación de manera que no esté cerca ni haga contacto con los elementos calientes del aparato. Asimismo, manténgalo apartado de fuentes de calor y cantos o bordes afilados.
- Nunca desplace el aparato mientras esté en funcionamiento.
- **No toque la mirilla durante la utilización del aparato ni inmediatamente después. Cristal de la mirilla puede alcanzar temperaturas particularmente elevadas.**
- No tire directamente del cable de alimentación para desenchufar el aparato de la red eléctrica.
- Utilice únicamente una alargadera de corriente en buen estado y que cuente con un enchufe con toma de tierra. Asimismo, asegúrese de que los conductores del cable posean una sección que, al menos, sea equivalente a la del cable de alimentación suministrado con el producto.
- No coloque el aparato sobre otros aparatos.
- No utilice el aparato como fuente de calor.
- Nunca utilice el aparato para elaborar otros alimentos que no sean panes y mermeladas.
- Nunca introduzca papel, plástico o cartón en el interior del aparato ni coloque nada encima de este.
- En caso de que algún elemento del aparato se incendie, no intente apagarlo con agua. Desenchufe el aparato de la red eléctrica. Sofoque las llamas utilizando un paño húmedo.
- Por su propia seguridad, utilice únicamente accesorios y recambios diseñados para su aparato.
- **Al final del programa de horneado, utilice siempre guantes o manoplas para horno a fin de manipular el pan y los accesorios o elementos calientes del aparato. Tanto el aparato como el accesorio para baguettes alcanzan temperaturas elevadas durante su uso.**
- Nunca obstruya los orificios de ventilación.
- Extreme los cuidados al abrir la tapa, ya que podría desprenderse vapor caliente del interior del aparato al final o durante la ejecución del programa de horneado.
- El nivel de presión acústica registrado en este aparato es de 69 dBA (decibelios A ponderados)



■ ¡Contribuya a la protección del medio ambiente!

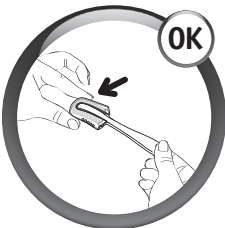
- ① Su aparato incluye materiales valiosos que pueden recuperarse o reciclarse.
- ➡ Llévelo a su centro local de recogida o reciclaje de residuos.

3 ANTES DE LA PRIMERA UTILIZACIÓN



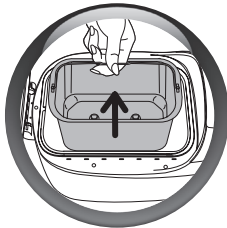
1. DESEMBALAJE

- Retire el producto de su embalaje. Conserve la tarjeta de garantía y lea detenidamente las instrucciones de uso antes de servirse por primera vez el aparato.
- Instale el aparato sobre una superficie estable. Retire los accesorios y cualquier etiqueta adhesiva presente en el interior o exterior del aparato.



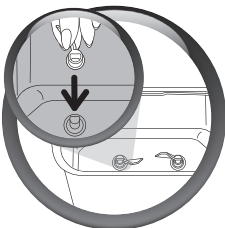
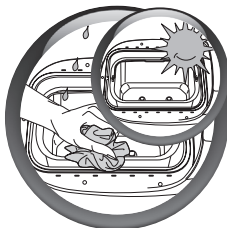
¡Advertencia!

- Este rascador está muy afilado. Manipúlelo con cuidado.



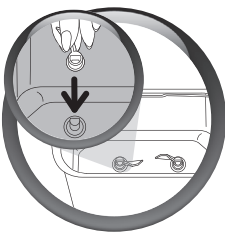
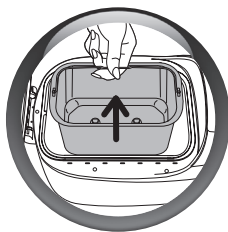
2. ANTES DE USAR SU APARATO

- Retire la cuba para pan tirando verticalmente del asa hacia arriba.



3. LIMPIEZA DE LA CUBA

- Limpie la cuba del aparato con un paño húmedo. Séquela bien. **Podrá desprenderse cierto olor durante la primera utilización del aparato.**



4. AÑADA LOS INGREDIENTES

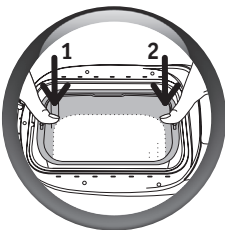
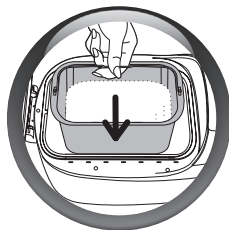
- Retire la cuba para pan tirando verticalmente del asa hacia arriba.
- A continuación, instale las palas de amasar.



Se obtendrá una mejor calidad de amasado si las palas se posicionan la una enfrente de la otra.

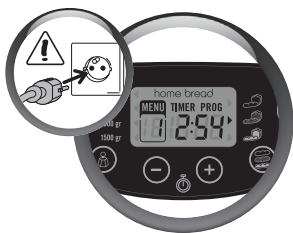


- Añada los ingredientes en el siguiente orden:
 - Líquidos (mantequilla, aceite, huevos, agua, leche)
 - Sal
 - Azúcar
 - Harina; primera mitad
 - Leche en polvo
 - Ingredientes sólidos específicos
 - Harina, segunda mitad
 - Levadura
- **Asegúrese de pesar todos los ingredientes de manera precisa.**
- Para familiarizarse con el funcionamiento de su panificadora doméstica, le recomendamos intentar preparar la receta de PAN BÁSICO para su primera barra de pan. Consulte las instrucciones del "PROGRAMA PARA PAN BÁSICO" que se incluyen en la página 341



5. PREPARATIVOS

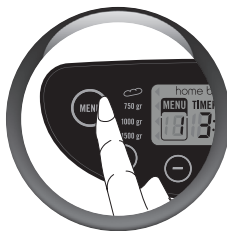
- Introduzca la cuba para pan en la panificadora.
- Presione un lado de la cuba y después el otro para encajarla en los impulsores de las paletas de manera que quede bien fijada en su sitio en ambos lados.



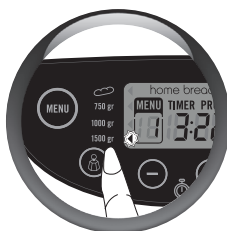
- Desenrolle el cable y conéctelo a una toma de corriente que cuente con conexión a tierra.
- Después de sonar un tono, la pantalla mostrará por defecto el programa 1 y el nivel de dorado medio.

6. SELECCIONE UN PROGRAMA

- Para cada programa, la pantalla mostrará un ajuste predeterminado. Por lo tanto, deberá seleccionar manualmente la configuración deseada.
- La selección de un programa activa una sucesión de etapas que se llevan a cabo automáticamente una tras otra.



- Pulse el botón "Menú" para seleccionar entre una variedad de programas distintos. Para avanzar entre los programas 1 a 19, pulse reiteradamente el botón "Menú".
- El tiempo correspondiente al programa seleccionado se mostrará automáticamente en la pantalla.



7. SELECCIÓN DEL PESO DEL PAN

- El peso del pan está configurado por defecto a 1000 g. Este peso se indica a título informativo.
- **Consulte los detalles de la receta que corresponda a fin de obtener información complementaria al respecto.**
- **El ajuste manual del peso no está disponible para los programas 7, 13, 15, 16, 17, 18 y 19.**

Para los programas 1 a 6, podrán seleccionarse entre dos valores de peso:

- Aproximadamente 400 g para 1 tanda (de 2 a 4 panecillos individuales); **el testigo se iluminará frente a la indicación de 750 g.**
- Aproximadamente 800 g para 2 tandas (de 4 a 8 panecillos individuales); **el testigo se iluminará frente a la indicación de 1500 g.**
- Pulse el botón  para configurar el producto elegido: 750 g, 1000 g o 1500 g. el testigo se iluminará frente a la indicación del ajuste seleccionado.



8. SELECCIONE EL NIVEL DE DORADO DEL PAN

- El grado de tueste de la corteza del pan está configurado por defecto a un nivel de dorado medio.
- Los programas 16, 17 y 19 no ofrecen posibilidad de ajustar el nivel de dorado. Podrá seleccionar entre tres niveles: BAJO, MEDIO Y ALTO.
- Si desea modificar el nivel configurado por defecto, pulse reiteradamente el botón  hasta que se encienda el testigo indicador enfrente del nivel deseado.



9. CÓMO INICIAR UN PROGRAMA

- Para iniciar el programa seleccionado, pulse el botón . El testigo de funcionamiento se iluminará y los 2 puntos en la pantalla del temporizador comenzarán a parpadear. El programa se inicia. El tiempo correspondiente al programa aparece indicado en la pantalla. Las etapas siguientes se suceden de forma automática.

10. UTILIZACIÓN LA PUESTA EN MARCHA DIFERIDA DE PROGRAMAS

- **Si lo desea, podrá programar el aparato para tener preparado su pan a la hora que desee, con hasta 15 horas de antelación.**
La función de puesta en marcha diferida no está disponible para los programas 7, 12, 15, 16, 17, 18 y 19.

Esta etapa se iniciará tras haber seleccionado el programa, nivel de dorado y peso deseados.

La pantalla mostrará el tiempo de duración del programa. Calcule el intervalo entre el momento en que vaya a iniciarse el programa y la hora a la que desea que su pan esté listo. La máquina añade automáticamente la duración de los ciclos del programa seleccionado. Utilice los botones  y  para introducir en la pantalla el intervalo calculado ( para aumentarlo y  para disminuirlo). Pulsando reiteradamente los botones podrá avanzar en incrementos o reducciones de 10 minutos. Manteniendo pulsado de manera prolongada los botones, podrá avanzar rápidamente en incrementos o reducciones de 10 minutos.

Ejemplo 1: son las 20:00 horas y desea que su pan esté listo para las 7:00 de la mañana siguiente. Programe 11 horas utilizando los botones  y . Pulse el botón . Sonará un tono de aviso.

La indicación PROG se mostrará en la pantalla y los 2 puntos  en la pantalla del temporizador comenzarán a parpadear. Tras esto, se iniciará la cuenta atrás. El testigo se ilumina.

Si comete un error o desea modificar el ajuste de la hora, mantenga pulsado el botón  hasta que suene un tono de aviso. La pantalla mostrará el intervalo configurado por defecto.

Proceda de nuevo a programar el intervalo deseado.

Ejemplo 2: En el caso del programa 1 para baguettes, son las 8.00 de la mañana y desea tener sus baguettes listas para las 19.00 horas. Programe 11 horas utilizando los botones  y . Pulse el botón de puesta en marcha / parada. Sonará un tono de aviso. La indicación PROG se mostrará en la pantalla y los 2 puntos en la pantalla del temporizador

comenzarán a parpadear. Tras esto, se iniciará la cuenta atrás. El testigo se ilumina. Si comete un error o desea modificar el ajuste de la hora, mantenga pulsado el botón hasta que suene un tono de aviso. La pantalla mostrará el intervalo configurado por defecto.

Proceda de nuevo a programar el intervalo deseado.

A TENER EN CUENTA: deberá prever que tiene que moldear las baguettes 47 min. antes de que expire el intervalo de horneado (es decir, a las 18.13 horas) o, en el caso de 2 tantas, 2 X 47 min. antes de finalizar el programa (es decir, a las 17.26 horas).

Para los intervalos de horneado de los demás programas para baguettes, consulte el cuadro de tiempos de horneado que se incluye en la página 348.

El tiempo de moldeado de los programas para baguettes no está incluido en el cálculo del intervalo de puesta en marcha diferida.

Algunos ingredientes son perecederos. Por lo tanto, no utilice el programa de puesta en marcha diferida para recetas que contengan leche fresca, yogur, queso o fruta fresca.

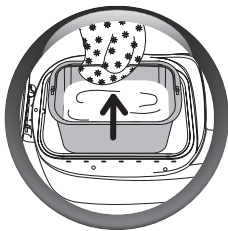
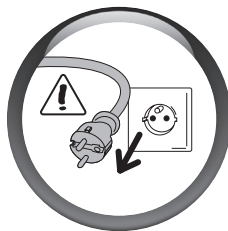
En el modo de puesta en marcha diferida, el modo de funcionamiento silencioso se activa de forma automática.



11. CÓMO DETENER UN PROGRAMA

Al final del ciclo, el programa se detendrá de forma automática y la pantalla mostrará la indicación 0:00. Se emitirán varios tonos de aviso y el testigo de funcionamiento parpadeará.

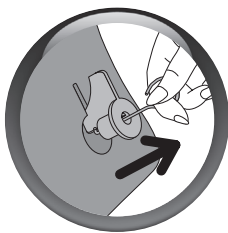
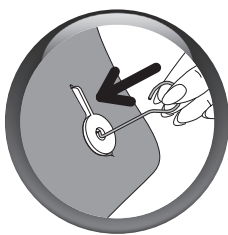
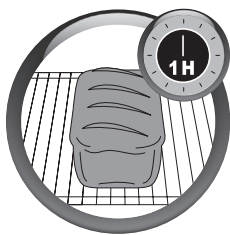
- Para detener un programa en curso o cancelar la función de puesta en marcha diferida, mantenga pulsado el botón durante 5 segundos.



12. CÓMO RETIRAR EL PAN DE LA CUBA

(Este paso no es pertinente para los "panes individuales")

- Una vez finalizado el ciclo de horneado o calentamiento, desenchufe la panificadora de la toma de corriente.
- Retire la cuba para pan tirando verticalmente del asa hacia arriba. Utilice siempre guantes para horno, ya que el asa de la cuba y la superficie interior de la tapa están calientes.



- Desmolde el pan caliente y colóquelo sobre una rejilla durante al menos 1 hora para que se enfríe.

- Es posible que las palas de amasar de queden clavadas en el pan al desmoldarlo.

En dicho caso, utilice el gancho (accesorios) de la siguiente manera:

> Una vez que haya desmoldado el pan, tiéndalo sobre uno de sus lados mientras aún esté caliente y sujételo con la mano protegida por un guante para horno.

> Con la otra mano, inserte el gancho en el eje de la pala de amasar y tire suavemente para extraerla del pan,

> Repita la operación para la otra pala de amasar.

> Vuelva a colocar el pan en posición vertical y déjelo enfriar sobre una rejilla.

- Para proteger el revestimiento antiadherente de la cuba, no utilice implementos metálicos para retirar el pan.

ACCESORIOS	PROGRAMAS DISPONIBLES EN EL MENÚ	CARACTERÍSTICAS
 PANES		
	Para ayudarlo a hacer panes individuales; las cuales corresponden a los programas 1 a 6, encontrará una guía de moldeado adicional incluida con su panificadora. Estos panes se elaboran en varias etapas y los ciclos de horneado se llevan a cabo después de haber dado forma a los panes.	
	1. Baguettes y panecillos salados	El programa para baguettes le permite hornear sus propias baguettes y pequeños panecillos crujientes.
	2. Pan Italiano	El programa 2 le ayudará a hornear el pan más popular de Italia, con su centro suave y esponjoso; una excelente base para preparar pequeños bocadillos.
	3. Palitos de pan	El programa para grissini le permite elaborar estos picos particularmente largos, finos y secos.
	4. Pan plano	El programa 4 está diseñado para elaborar de panes planos consistente y esponjosos, tales como el Pide turco; ideal para preparar sándwiches.
	5. Pan para hamburguesas	El programa 5 es ideal para hornear 8 molletes pequeños, redondos y suaves, con una textura ligera.
	6. Baguettes dulces y bollos	El programa 6 le ayudará a hornear pequeños bollos de una consistencia liviana, tales como las ensaimadas españolas.
	7. Panecillos	El programa 7 está diseñado para calentar y hornear entre 10 y 35 minutos todos los panes elaborados utilizando los programas 1 a 6. Ajustable en ciclos de 5 minutos. La panificadora no deberá dejarse desatendida mientras se utiliza el programa 7. Para detener el ciclo antes de que llegue a su fin, cancele manualmente el programa manteniendo pulsado el botón  de manera prolongada. El programa 7 solo permite elegir entre 2 niveles de dorado: - Alto: para panecillos salados - Bajo: para panecillos dulces Para ajustar el nivel de dorado de la corteza, bastará con alterar el tiempo de horneado.

ACCESORIOS	PROGRAMAS DISPONIBLES EN EL MENÚ	CARACTERÍSTICAS
 PANES TRADICIONALES		
	8. Pan blanco básico	Este programa le permite elaborar la mayoría de las recetas de pan blanco utilizando harina de trigo.
	9. Pan francés	El programa 9 corresponde a una receta de pan blanco tradicional francés bastante esponjoso en su parte central.
	10. Pan integral	Deberá seleccionar el programa 10 cuando utilice harina para elaborar pan integral.
	11. Pan dulce	El programa 11 es adecuado para recetas que contienen más materia grasa y azúcar. Si utiliza mezclas ya preparadas para elaborar ensaimadas, brioches, o bollitos de leche, no supere los 1000 g de masa en total.
	12. Pan blanco súper rápido	El programa 12 es específico para la receta de pan rápido que encontrará en el libro de recetas incluido con el aparato. El agua para esta receta debe estar a una temperatura máxima de 35 °C.
	13. Pan sin gluten	Este tipo de pan es adecuado para personas con intolerancia al gluten (enfermedad celiaca) presente en distintos cereales (trigo, cebada, centeno, avena, kamut, espelta, etc.). Deberá limpiarse siempre la cuba para evitar cualquier riesgo de contaminación por otras harinas. En caso de una estricta dieta sin gluten, asegúrese de que la levadura utilizada tampoco contenga gluten. La consistencia de las harinas sin gluten no permite una mezcla óptima. Por consiguiente, es necesario doblar la masa desde los bordes durante el amasado utilizando una espátula de plástico flexible. El pan sin gluten tendrá una consistencia más densa y un color más claro que el pan normal. Para este programa, solo pueden seleccionarse un peso de 1000 g.
	14. Pan sin sal	Reducir el consumo de sal puede contribuir a minimizar el riesgo de sufrir enfermedades cardiovasculares.
	15. Pan de molde	Este programa únicamente le permite hornear pan durante un intervalo de entre 10 y 70 minutos. Podrá ajustar dicho intervalo en ciclos de 10 minutos a fin de obtener un nivel de dorado claro, medio u oscuro. Podrá seleccionarse por separado, o bien: a) En combinación con el programa de masa leudada; b) Para calentar o hornear pan crujiente ya terminado y que se ha dejado enfriar; c) Para acabar de hornear en caso de producirse una interrupción prolongada del suministro eléctrico durante un ciclo de horneado. Este programa no puede utilizarse para hornear panes individuales. La panificadora no deberá dejarse desatendida mientras se utiliza el programa 15. Para detener el ciclo antes de que llegue a su fin, cancele manualmente el programa manteniendo pulsado el botón  de manera prolongada.
	16. Masa para pan	El programa para masa leudada no hornea. Se trata de un programa de amasado y leudado para todas las masas leudadas, tales como la masa para pizza, panecillos y bollos dulces.
	17. Masa para pasta fresca	El programa 17 solo amasa. Se utiliza por ejemplo para masas que no requieren subir (leudar), tales como los tallarines.
	18. Bizcochos	El programa 18 permite elaborar dulces y pasteles utilizando levadura química. Para este programa, solo puede seleccionarse un peso de 1000 g.
	19. Mermeladas	El programa 19 elabora automáticamente mermelada en la cuba. La fruta utilizada deberá cortarse en trozos grandes y hay que extraerles los huesos o las pepitas.



1. Pan blanco básico (programa 8)



cc > cucharadita de café
cs > cucharada sopera

● Nivel de dorado > Medio

● Peso > 1000 g

Ingredientes

Aceite > 2 cs	Leche en polvo > 2,5 cs
Agua > 325 ml	Harina para pan blanco >
Sal > 2 cc	600 g
Azúcar > 2 cs	Levadura > 1,5 cc

¡IMPORTANTE! Siguiendo el mismo principio podrá elaborar otras recetas de pan tradicional: pan francés, pan integral, pan dulce, pan rápido, pan sin gluten, pan sin sal... Para ello, le bastará con seleccionar el programa correspondiente con el botón de menú.

2. Baguettes y panecillos salados (programa 1): para 8 baguettes



cc > cucharadita de café
cs > cucharada sopera

Ingredientes

Agua > 340 ml
Sal > 2 cc
Harina T55 > 560 g
Levadura deshidratada > 2 cc

Accesorios

1 bandeja para hornear (5)
2 placas antiadherentes para baguettes (6)
1 rascador (8)
1 pincel (11)



Para que sus baguettes queden aún más esponjosas, añada una cs de aceite a su receta. Si desea que sus baguettes tengan más color, añada 2 cc de azúcar a los ingredientes.

1

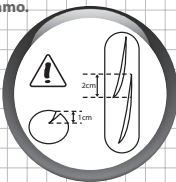
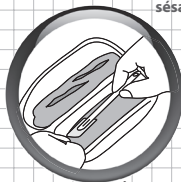
Ambas etapas (amasado y leudado de la masa) se lleven a cabo de forma automática y duran 1 hora y 10 minutos en total (25 min. para el amasado, seguido de 45 min para que la masa leude).

2

Comience dando forma a 4 porciones de masa y cubra las otras 4 con un paño o film de cocina.



Si lo desea, podrá variar los sabores añadiendo diferentes hierbas aromáticas al pan. Para ello, le bastará con humedecer y luego enrollar las porciones de masa con semillas de amapola o sésamo.



Para obtener los mejores resultados, haga un corte diagonal de 1 cm en la parte superior de las baguettes utilizando un cuchillo con hoja serrada o el rascador suministrado.



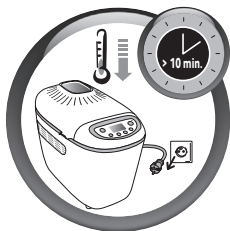
3

Podrá asimismo cambiar la apariencia de sus baguettes haciendo cortes en toda su longitud.

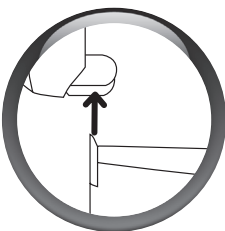
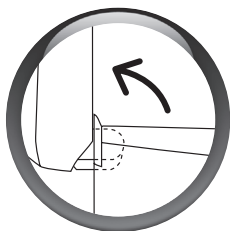
Utilizando el pincel de cocina suministrado, humedezca generosamente la parte superior de las baguettes, teniendo cuidado de no dejar demasiada agua en las placas antiadherentes.

¡IMPORTANTE! La costura de las baguettes deberá quedar en la parte inferior

4 LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO



- Desenchufe el aparato y déjelo que se enfríe, manteniendo su tapa abierta.
- Retire la tapa en caso de que necesite voltear el aparato.
- Limpie el exterior e interior del aparato con una esponja húmeda. Seque bien las superficies.
- Lave la cuba, las palas, la bandeja de hornear y las placas antiadherentes con agua jabonosa caliente.
- Si las palas de amasar se dejan en el interior de la cuba de amasado, deje remojar durante un intervalo de entre 5 y 10 minutos.



- De ser necesario, retire la tapa para limpiarla con agua caliente.



- No lave ningún accesorio en el lavavajillas.
- No utilice productos de limpieza domésticos, estropajos abrasivos ni alcohol. Utilice un paño suave y húmedo.
- Nunca sumerja la carcasa del aparato ni la tapa en agua ni en ningún otro líquido.
- No almacene la bandeja para hornear ni las placas antiadherentes en el interior de la panificadora, ya que podría arañar el revestimiento antiadherente.

5 CICLOS

- El cuadro que se incluye en las páginas 347, 348 y 349 muestra el desglose de los diferentes ciclos correspondientes a los programas.

Amasado	> Reposo	> Leudado	> Horneado	> Mantenimiento en caliente
Permite dar forma a la estructura de la masa para que suba mejor.	Deja reposar la masa para mejorar la calidad de amasado.	Tiempo durante el cual la levadura actúa para que pueda subir la masa y desarrollar su aroma.	Transforma la masa en miga y proporciona el dorado, así como la textura crujiente a la corteza.	Mantiene el pan caliente después de haberlo horneado. No obstante, se recomienda retirar el pan inmediatamente después de haber finalizado el proceso de horneado.



Amasado:

Durante este ciclo, excepto para los programas 7, 13, 15, 17 y 19, podrá añadir ingredientes tales como frutos secos, aceitunas, dados de tocino, etc. Una serie de tonos le indicará en qué momento puede añadirlos. No añada los ingredientes de los indicados en la receta y asegúrese de que no caigan fuera de la bandeja para hornear o de la cuba.

Mientras los programas anteriormente mencionados están llevándose a cabo, pulse una sola vez el botón "MENÚ" para comprobar el tiempo que aún le queda hasta que suene el tono de aviso para "añadir ingredientes". Para los programas 1 a 6, pulse dos veces el botón "MENÚ" para comprobar el tiempo que aún le queda hasta que tenga que dar forma a los panecillos.



Consulte el cuadro indicado a continuación donde se resumen los tiempos de preparación y, en particular, la columna "Tiempo al sonar el tono para añadir ingredientes". Dicha columna indica el tiempo que se muestra en la pantalla del aparato al emitirse los tonos de aviso. Para saber al cabo de cuánto tiempo se emite el tono de aviso, bastará con restar el tiempo indicado en la columna "Tiempo al sonar el tono para añadir ingredientes" al tiempo total de horneado.

P. ej.: "Tiempo al sonar el tono para añadir ingredientes" = 2:51 y "Tiempo total de horneado" = 3:13; los ingredientes podrán añadirse pasados 22 minutos.

Mantenimiento en caliente: para los programas 1 a 6 y 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14 y 18, podrá dejar la mezcla en el aparato. Un ciclo de mantenimiento en caliente de una hora de duración se iniciará automáticamente tras el ciclo de horneado.

Los programas 7, 15, 16, 17 y 19 no cuentan con función de "mantenimiento en caliente".

La pantalla permanecerá indicando 0:00 durante la hora de mantenimiento en caliente. El testigo de funcionamiento parpadeará durante dicho tiempo.

Sonará un tono de aviso a intervalos regulares.

Al final del ciclo, el aparato se detendrá automáticamente y emitirá varios tonos de aviso.

ES

6 INGREDIENTES

Materias grasas y aceites: las materias grasas hacen el pan más esponjoso y sabroso. Además, contribuyen a que se conserve mejor y durante más tiempo. No obstante, un exceso de materia grasa hace que la masa leude con mayor lentitud. Si utiliza mantequilla, asegúrese de que esté fría y córtela en dados para repartirla de forma homogénea por la mezcla. No añada mantequilla caliente. Evite que la materia grasa entre en contacto con la levadura, ya que podría impedir que esta se rehidrate.

Huevos: los huevos enriquecen la masa, mejoran el color del pan y favorecen el correcto desarrollo de la miga. Las recetas han sido pensadas para huevos de tamaño medio (unos 50 g); de utilizarse huevos más grandes, deberá añadir menos cantidad de líquido. Si, por el contrario, son más pequeños, deberá añadir algo más de líquido.

Leche: podrá utilizar leche fresca (preferentemente fría, salvo en las recetas se indique lo contrario) o leche en polvo. Asimismo, la leche produce un efecto emulgente que permite obtener unos alveolos de aire más regulares y hacer que la miga tenga una buena apariencia.

Agua: el agua rehidrata y activa la levadura. Además, hidrata el almidón presente en la harina y permite que se forme la miga del pan. El agua podrá sustituirse ya sea en parte o totalmente por leche u otros líquidos. Temperatura: consulte el párrafo correspondiente que se incluye en el apartado titulado "Preparación de recetas" (página 351).

Harinas: el peso de la harina varía considerablemente en función de los diferentes tipos. Dependiendo de la calidad de la harina, también podrán variar los resultados obtenidos al hornear el pan. Conserve la harina en un recipiente hermético, ya que tiende a reaccionar a diferentes condiciones ambiente, ya sea absorbiendo o perdiendo humedad. Utilice preferentemente harina "de fuerza", "panificable" o "de panadería" en lugar de harina normal. Si añade avena, salvado, germen de trigo, centeno o cereales a la masa, obtendrá un pan más pesado que leudará menos.

Le recomendamos utilizar harina T55, a menos que en las recetas se indique lo contrario. En caso de utilizar mezclas de harinas especiales para elaborar pan, en semanas o bollos de leche, no supere los 1000 g de masa en total. Consulte las recomendaciones del fabricante a la hora de utilizar estos preparados. El tamizado de la harina también influye en los resultados obtenidos: cuanto más integral sea la harina (es decir, cuanta más cáscara de grano de trigo contenga), menos subirá la masa y mayor consistencia tendrá el pan.

Azúcar: utilice azúcar blanco, moreno o miel. No utilice azúcar en terrones. El azúcar nutre la levadura, proporciona buen sabor al pan y mejora el dorado de la corteza.

Sal: aporta sabor al pan y regula la acción de la levadura. No obstante, no debe entrar en contacto directo con la levadura. Gracias a la sal, la masa adquiere una consistencia firme, compacta y no sube demasiado aprisa. Asimismo, mejora la estructura de la masa.

Levaduras: la levadura de panadero se encuentra disponible en varias formas: fresca; en pequeños dados, seca activa para rehidratar o seca instantánea. La levadura puede adquirirse en los supermercados (en los pasillos para productos de panadería o refrigerados), aunque también podrá adquirir levadura fresca en su panadería local. Tanto en su forma fresca como seca instantánea, la levadura debe incorporarse directamente en la cuba de la panificadora junto con los demás ingredientes. No obstante, se recomienda desmenuzar la levadura fresca con los dedos para facilitar su dispersión en la masa. Únicamente la levadura seca activa (disponible en pequeñas bolas) debe mezclarse con un poco de agua tibia antes de su utilización. La temperatura ideal de uso es alrededor de los 35 °C; por debajo de esta, la levadura será menos eficaz, mientras que por encima, se corre el riesgo de que no se active. Asegúrese de respetar la cantidades recomendadas y multiplique las cantidades si utiliza levadura fresca (consulte el cuadro de equivalencias que se incluye a continuación).

Equivalencia de cantidad y peso entre la levadura seca y levadura fresca:

Levadura seca (cc)

1 1,5 2 2,5 3 3,5 4 4,5 5

Levadura fresca (g)

9 13 18 22 25 31 36 40 45

Ingredientes adicionales (frutos secos, aceitunas, virutas de chocolate, etc.): podrá personalizar sus recetas con los ingredientes adicionales que prefiera. No obstante, deberá tener en cuenta lo siguiente:

> Preste atención al tono de aviso a la hora de añadir ingredientes; en particular, para los más frágiles.

> Los seriales más sólidos (tales como el lino o sésamo) podrán incorporarse al principio del ciclo de amasado para así facilitar el uso del aparato (p. ej.: puesta en marcha diferida).

> Podrá congelar las virutas de chocolate para que conserve en su consistencia durante el amasado.

> Ecurra bien aquellos ingredientes particularmente húmedos o grasos (p. ej.: aceitunas o tocino), séquelos con papel de cocina y espolvoréelos levemente con harina para facilitar su incorporación y homogeneidad.

> No incorpore los ingredientes en cantidades excesivas, ya que podría interferir con la adecuada evolución de la masa. Atégase a las cantidades indicadas en las recetas.

> Procure que los ingredientes añadidos no caigan fuera de la cuba.

PROG.	PESO (g)	NIVEL DE DORADO	TIEMPO TOTAL (horas)	TIEMPO DE PREPARACIÓN	FORMADO	HORNEADO DE LA 1ª TANDA (horas)	HORNEADO DE LA 2ª TANDA (horas)	TIEMPO AL SONAR EL TONO PARA AÑADIR INGREDIENTES (horas)	MANTENIMIENTO EN CALIENTE (horas)
1	750*	1	02:06	01:19		00:47	-	01:39	01:00
	1500**		02:53				00:47	02:26	
	750*	2	02:11			00:52	-	01:44	
	1500**		03:03				00:52	02:36	
	750*	3	02:16			00:57	-	01:49	
	1500**		03:13				00:57	02:46	
2	750*	1	01:50	01:15		00:35	-	01:27	01:00
	1500**		02:25				00:35	02:02	
	750*	2	01:55			00:40	-	01:32	
	1500**		02:35				00:40	02:12	
	750*	3	02:00			00:45	-	01:37	
	1500**		02:45				00:45	02:22	
3	750*	1	01:57	01:20		00:37	-	01:29	01:00
	1500**		02:29				00:37	02:01	
	750*	2	02:02			00:42	-	01:34	
	1500**		02:44				00:42	02:16	
	750*	3	02:07			00:47	-	01:39	
	1500**		02:54				00:47	02:26	

1

BAJO

2

MEDIO

3

ALTO

Nota: el tiempo total no incluye el tiempo de mantenimiento en caliente.

750* = aprox. 400 g (véase la p. 388) 1500** = aprox. 800 g (véase la p. 388)

PROG.	PESO (g)	NIVEL DE DORADO	TIEMPO TOTAL (horas)	TIEMPO DE PREPARACIÓN	FORMADO	HORNEADO DE LA 1ª TANDA (horas)	HORNEADO DE LA 2ª TANDA (horas)	TIEMPO AL SONAR EL TONO PARA AÑADIR INGREDIENTES (horas)	MANTENIMIENTO EN CALIENTE (horas)
4	750*	1	01:03	00:35		00:28	-	00:45	01:00
	1500**	2	01:31				00:28	01:13	
	750*	3	01:08			00:33	-	00:50	
	1500**		01:41				00:33	01:23	
	750*		01:13			00:38	-	00:55	
5	1500**		01:51	01:25			00:38	01:33	01:00
	750*	1	02:04			00:39	-	01:36	
	1500**	2	02:43				00:39	02:15	
	750*	3	02:09			00:44	-	01:41	
	1500**		02:53				00:44	02:25	
6	750*		02:14	01:19		00:49	-	01:46	01:00
	1500**		03:03				00:49	02:35	
	750*	1	02:11			00:52	-	01:44	
	1500**	2	03:03				00:52	02:36	
	750*	3	02:16			00:57	-	01:49	
	1500**		03:13				00:57	02:46	
	750*		02:21			01:02	-	01:54	
	1500**		03:23				01:02	02:56	

PROG.	PESO (g)	NIVEL DE DORADO	TIEMPO TOTAL (horas)	TIEMPO DE PREPARACIÓN	TIEMPO DE PREPARACIÓN DE LA MASA (amasado-reposo-leudado)	HORNEADO	MANTENIMIENTO EN CALIENTE (horas)
7	-	1 3	de 0:10 a 0:40	-			
8	750 g	1	02:56	01:25	00:55	02:22	01:00
	1000 g	2	03:07		01:00	02:27	
	1500 g	3	03:06		01:05	02:32	
9	750 g	1	03:04	02:04	01:00	02:37	01:00
	1000 g	2	03:09		01:05	02:42	
	1500 g	3	03:14		01:10	02:47	
10	750 g	1	03:09	02:09	01:00	02:42	01:00
	1000 g	2	03:14		01:05	02:47	
	1500 g	3	03:19		01:10	02:52	

PROG.	PESO (g)	NIVEL DE DORADO	TIEMPO TOTAL (horas)	TIEMPO DE PREPARACIÓN	TIEMPO DE PREPARACIÓN DE LA MASA (amasado-reposo-leudado)	HORNEADO	MANTENIMIENTO EN CALIENTE (horas)
11	750 g	1	03:27	02:37	00:50	02:54	01:00
	1000 g	2	03:32		00:55	02:59	
	1500 g	3	03:37		01:00	03:04	
12	750 g	1	01:28	00:43	00:45	01:12	01:00
	1000 g	2	01:33		00:50	01:17	
	1500 g	3	01:38		00:55	01:22	
13	1000 g	1 2 3	02:15	01:15	01:00	-	01:00
14	750 g	1	03:34	01:59	01:05	02:37	01:00
	1000 g	2	03:09		01:10	02:42	
	1500 g	3	03:14		01:15	02:47	
15	/	1	0:10 ▼ 1:10	-	de 0:10 a 1:10 ciclos de 10 min.	/	/
	/	2				/	
	/	3				/	
16	/	/	01:19	01:19	-	00:52	/
17	/	/	00:15	00:15	-	-	/
18	1000 g	1 2 3	02:08	00:25	01:43	01:45	01:00
19	/	/	01:05	-	01:05	/	/

7 CONSEJOS PRÁCTICOS

1. Preparación de las recetas

- Todos los ingredientes utilizados deberán estar a temperatura ambiente (a menos que se indique lo contrario) y pesarse con precisión.

Mida los líquidos con el vaso graduado suministrado. Mida los líquidos con el vaso graduado suministrado. Utilice el dosificador doble suministrado para medir por un extremo cucharaditas de café y, por otro, cucharadas superas. Todas las medidas de cuchara deberán ser rasas y no colmadas. La utilización de medidas incorrectas tendrá como consecuencia unos resultados inadecuados.

- Observe el orden de preparación indicado.
 - > Líquidos (mantequilla, aceite, huevos, agua, leche)
 - > Sal
 - > Azúcar
 - > Harina, primera mitad
 - > Leche en polvo
 - > Ingredientes sólidos específicos
 - > Harina, segunda mitad
 - > Levadura
- Es importante medir la cantidad de harina de manera precisa. Por este motivo, la harina deberá pesarse utilizando una balanza de cocina. Utilice levadura activa deshidratada en sobres o de panadería fresca. Salvo que se indique lo contrario en la receta, no utilice levadura química. Una vez abierto, los sobres de levadura deberán sellarse, almacenarse en un lugar fresco y utilizarse en un plazo máximo de 48 horas.
- A fin de evitar interferir con el leudado de la masa, le aconsejamos poner todos los ingredientes en la cuba al principio y evitar abrir la tapa durante el programa (a menos que se indique lo contrario) en las instrucciones o recetas. Observe escrupulosamente el orden y las cantidades de ingredientes indicadas en las recetas. Añada primero los líquidos y después los sólidos. **La levadura no deberá entrar en contacto directo con líquidos, azúcar o sal.**
- **La preparación del pan es particularmente sensible a las condiciones ambiente de temperatura y humedad.** En caso de excesivo calor, será aconsejable utilizar líquidos más frescos de lo habitual. Asimismo, si hace frío, puede que sea necesario calentar el agua o la leche (pero nunca a una temperatura superior a los 35 °C). Para obtener los mejores resultados, recomendamos limitarse a una temperatura global de 60 °C (temperatura del agua + temperatura de la harina + temperatura ambiente). Por ejemplo, si la temperatura ambiente de su hogar es de 19 °C, asegúrese de que la temperatura de la harina sea también de 19 °C y la del agua de 22 °C ($19 + 19 + 22 = 60$ °C).
- **A veces podrá resultar también útil comprobar el estado de la masa durante el segundo amasado:** deberá formar una bola homogénea que pueda despegarse fácilmente de las paredes de la cuba.
 - > Si aún queda harina que no se ha mezclado en la masa, añada un poco más de agua,
 - > Si la masa está demasiado húmeda y se pega en los laterales, puede que necesite añadir un poco de harina.Dichas correcciones deberán realizarse muy poco a poco (como máximo, 1 cucharada supera a la vez) y esperar lo suficiente para constatar cualquier mejora antes de continuar.
- **Un error común consiste en creer que añadiendo más levadura, el pan subirá en menos tiempo.** No obstante, la adición de demasiada levadura debilitará la estructura de la masa y, si bien subirá bastante, se hundirá durante el horneado. Podrá determinar el estado de la masa justo antes de hornearla, palpándola ligeramente con la punta de sus dedos; la masa deberá ofrecer una ligera resistencia y cualquier huella dactilar que se deje sobre ella deberá desaparecer poco a poco.
- Al amasar, no trabaje la masa durante demasiado tiempo, ya que podría no obtener el resultado esperado tras hornearla.

2. Utilización de su panificadora

- **En caso de interrupción del suministro eléctrico:** si durante algún ciclo, el programa será interrumpido debido a una interrupción del suministro eléctrico o una acción errónea, el aparato dispone de una protección de 7 minutos, durante los cuales los parámetros programados permanecen memorizados. De restablecerse el suministro eléctrico en dicho intervalo, el ciclo se reanuda desde el punto donde se hubiera detenido. Pasado dicho intervalo, se perderán los parámetros configurados.
- **Si desea hornear dos panes seguidos utilizando el programa para pan tradicional,** espere 1 hora antes de hornear su segundo pan. De lo contrario, se mostrará el código de error E01 (excepto en los programas 7 y 15).

8 PREPARACIÓN Y HORNEADO DE PANES INDIVIDUALES (programas 1 a 7)

Para hornear este tipo de pan, necesitará todos los accesorios específicos para esta función: 1 bandeja de hornear para baguettes (5), 2 placas antiadherentes para baguettes (6-7), 1 rascador para hacer cortes en el pan (8) y 1 pincel de repostería (11).

1. Amasado y leudado de la masa



- Enchufe la panificadora a la red eléctrica.
- Una vez que suene el tono de aviso, la pantalla mostrará por defecto el programa 1.
- Seleccione el nivel de dorado.
- No es aconsejable hornear una sola tanda, ya que el pan quedaría demasiado hecho.
- Si opta por hornear 2 tandas, será aconsejable dar forma a todos sus panes y guardar la mitad en el frigorífico para cuando vaya a hornear la segunda tanda.
- Pulse el botón . El testigo se iluminará y los 2 puntos en la pantalla del temporizador comenzarán a parpadear. Se iniciará el ciclo de amasado, seguido del de leudado de la masa.



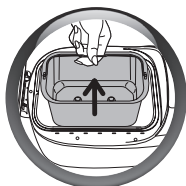
Observaciones:

- Durante la etapa de amasado, es normal que algunas partes de la masa no queden perfectamente mezcladas.
- Una vez que haya completado la preparación, la panificadora pasará al modo de espera. Sonarán varios tonos de aviso para indicarle que el proceso de amasado ha finalizado y que la masa ya ha subido. Asimismo, el testigo parpadeará. El testigo de moldeado de panes individuales se iluminará.

Una vez completados los ciclos de amasado y leudado, la masa deberá utilizarse en la hora que sigue a los tonos de aviso. Pasado dicho tiempo, el aparato se reinicia y se perderán los parámetros configurados para el programa. Si esto sucede, le recomendamos utilizar el programa 7, ya que es el utilizado para hornear panes individuales.

2. Ejemplo de preparación y horneado de baguettes

A modo de ayuda a través de estos pasos, consulte la guía para formado y horneado de baguettes suministrada. Le mostraremos el método utilizado por panaderos. No obstante, al cabo de varios intentos, será capaz de hornear panes, dándoles las formas que prefiera. Independientemente de lo que haga, el resultado está garantizado.



- Retire la cuba de la panificadora.
- Espolvoree ligeramente con harina la superficie de trabajo.
- Retire la masa de la cuba y colóquela sobre la superficie de trabajo.
- Forme una bola con la masa y divídala en 4 porciones utilizando un cuchillo.
- Deberá obtener 4 porciones de un peso equivalente, a las que deberá dar forma de baguettes.

Para obtener unas baguettes más livianas, deje reposar la masa durante 10 minutos antes de darle forma.

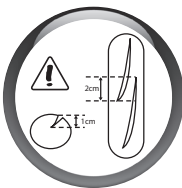
La longitud de la baguette obtenida deberá corresponder al tamaño de la placa antiadherente (aproximadamente 18 cm).

Puede variar el sabor de sus panes complementándolos con otros ingredientes. Para ello, bastará con que humedezca las porciones de masa y, a continuación, las enrolle añadiendo semillas de sésamo o de amapola.



- Tras haber preparado las baguettes, tiéndalas sobre las placas antiadherentes.

La costura de las baguettes deberá quedar en la parte inferior.



- Para obtener los mejores resultados, haga cortes diagonales de 1 cm en la parte superior de las baguettes utilizando un cuchillo con hoja serrada o el rascador suministrado.

Podrá cambiar la apariencia de sus baguettes haciendo cortes en toda su longitud con unas tijeras.

- Utilizando el pincel de repostería suministrado, humedezca bien la parte superior de las baguettes, pero evitando que se acumule agua sobre las placas anti-adherentes.
- Coloque las 2 placas antiadherentes con las baguettes sobre la bandeja de hornear para baguettes suministrada.
- Coloque la bandeja de hornear para baguettes en la panificadora en lugar de la cuba.
- Vuelva a pulsar el botón  para reiniciar el programa y comenzar a hornear sus baguettes.

Al final del ciclo de horneado, dispondrá de 2 opciones:

Si desea hornear 4 baguettes, proceda como sigue:

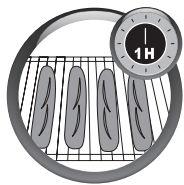
- Desenchufe la panificadora de la red eléctrica. Retire la bandeja de hornear para baguettes.
- Asegúrese siempre de utilizar guantes o manoplas para horno, ya que la bandeja estará muy caliente.

- Retire las baquetas de las placas antiadherentes y déjelas enfriar sobre una rejilla.

Si desea hornear 8 baquettes (2 x 4), proceda como sigue:

- Retire la bandeja de hornear para baguettes. Asegúrese siempre de utilizar guantes o manoplas para horno, ya que la bandeja estará muy caliente.
- Retire las baquetas de las placas antiadherentes y déjelas enfriar sobre una rejilla.

- Retire las baquetas de las placas antiadherentes y déjelas enfriar sobre una rejilla.



- Saque las otras 4 baguettes del frigorífico (en las que deberá haber hecho previamente los cortes oportunos y humedecido correctamente).
- Colóquelas sobre las placas (con cuidado de no quemarse).
- Vuelva a colocar la bandeja para hornear en la panificadora y pulse de nuevo el botón .
- Una vez concluido el tiempo de horneado, podrá proceder a desenchufar el aparato de la red eléctrica.
- Retire las baguettes de las placas antiadherentes y déjelas enfriar sobre una rejilla.

- Colóquelas sobre las placas (con cuidado de no quemarse).

- Vuelva a colocar la bandeja para hornear en la panificadora y pulse de nuevo el botón .

- Una vez concluido el tiempo de horneado, podrá proceder a desenchufar el aparato de la red eléctrica.

- Retire las baguettes de las placas antiadherentes y déjelas enfriar sobre una rejilla.

3. Preparación y horneado de panes individuales



Para que le sea más fácil llevar a cabo las distintas etapas, consulte el libro de recetas suministrado.

GUÍA PARA MEJORAR SUS RECETAS DE PAN CONVENCIONAL

¿El pan no ha salido como esperaba? Este cuadro le servirá de ayuda para conseguirlo.	RESULTADOS OBTENIDOS					
	El pan ha leudado demasiado	Pan hundido tras haber leudado demasiado	El pan no ha leudado bastante	Corteza poco dorada	Lados quemados sin que el pan esté lo bastante hecho	Lados y parte superior harinosos
CAUSAS POSIBLES						
Se ha pulsado el botón  durante el horneado						
Falta harina						
Demasiada harina						
Falta levadura						

¿El pan no ha salido como esperaba? Este cuadro le servirá de ayuda para conseguirlo.	RESULTADOS OBTENIDOS					
	El pan ha leudado demasiado	Pan hundido tras haber leudado demasiado	El pan no ha leudado bastante	Corteza poco dorada	Lados quemados sin que el pan esté lo bastante hecho	Lados y parte superior harinosos
CAUSAS POSIBLES						
Demasiada levadura		●		●		
Falta agua			●			●
Demasiada agua		●			●	
Falta azúcar			●			
Harina de escasa calidad			●	●		
Incorrecta proporción de ingredientes (demasiada cantidad)	●					
Agua demasiado caliente		●				
Agua demasiado fría			●			
Programa inadecuado			●	●		

GUÍA PARA MEJORAR SUS RECETAS DE PAN CONVENCIONAL

¿El pan no ha salido como esperaba? Este cuadro le servirá de ayuda para conseguirlo.	CAUSAS POSIBLES	SOLUCIÓN
Las porciones de masa no tienen el mismo ancho en toda su longitud.	La forma rectangular proporcionada al principio no era regular o no tenía el mismo espesor.	De ser necesario, estire bien la masa con un rodillo de panadero.
La masa esta pegajosa; resulta difícil dar forma a los panecillos.	La mezcla contiene demasiada agua.	Reduzca la cantidad de agua.
	El agua añadida a la receta está demasiado caliente.	Enharínese ligeramente las manos (pero, a ser posible, no la masa ni la superficie de trabajo) y continúe preparando los panecillos.

¿El pan no ha salido como esperaba? Este cuadro le servirá de ayuda para conseguirlo.	CAUSAS POSIBLES	SOLUCIÓN
La masa se desgarra.	A la harina le falta gluten.	Utilice harina para pastelería (T 45).
	La masa no es suficientemente flexible.	Déjela reposar durante 10 minutos antes de darle forma.
	Las formas son irregulares.	Pese las porciones de masa para asegurarse de que son todas del mismo tamaño.
La masa está demasiado compacta o resulta difícil darle forma.	La mezcla necesita más agua.	Consulte la receta o añada agua si la harina no es lo bastante absorbente.
	Hay demasiada harina en la mezcla.	Dele una forma aproximada y déjela reposar antes de darle su forma final. Añada un poco de agua al iniciar el amasado.
	La masa está demasiado trabajada.	Déjela reposar durante 10 minutos antes de darle forma. Enharine lo menos posible la superficie de trabajo. Dele forma a la masa, procurando trabajarla lo menos posible. Proceda a darle forma a la masa en 2 etapas, dejando 5 minutos de reposo entre cada una.
Los panecillos hacen contacto entre sí y no están suficientemente horneados.	La masa no se ha colocado sobre las placas como es debido.	Optimice el espacio sobre las placas para colocar las porciones de masa.
	La masa está demasiado líquida.	Dosifique correctamente los líquidos.
		Las recetas han sido pensadas para huevos de 50 g. Si los huevos son más grandes, reduzca de manera proporcional la cantidad de agua.
Los panecillos se pegan a la placa y se han quemado.	Se han dorado en exceso o se ha aplicado demasiado huevo.	Seleccione un nivel de dorado menos intenso. Evite que el baño con huevo batido se derrame por la placa.
	Las porciones de masa se han humedecido en exceso.	Retire el exceso de agua con el pincel de repostería.
	Las placas antiadherentes están demasiado pegajosas.	Unte ligeramente de materia grasa las placas antes de colocar las porciones de masa encima.
Los panecillos no están lo bastante dorados.	Ha olvidado humedecer las porciones de masa con agua antes de hornearlas.	Tenga más cuidado la próxima vez que hornee pan.
	Ha enharinado en exceso los panecillos al darles forma.	Humedézcalos bien con agua utilizando un pincel de repostería antes de hornearlos.
	La temperatura ambiente es alta (+ 30 °C).	Utilice agua más fría (entre 10 y 15 °C) y/o menos cantidad de levadura.

¿El pan no ha salido como esperaba? Este cuadro le servirá de ayuda para conseguirlo.	CAUSAS POSIBLES	SOLUCIÓN
Los panecillos no han leudado lo suficiente.	Ha olvidado añadir levadura a la receta o no ha añadido bastante.	Siga correctamente las instrucciones de la receta.
	Tal vez la levadura estaba caducada.	Compruebe la fecha de caducidad o consumo preferente.
	A su receta le falta agua.	Consulte la receta o añada agua si la harina es demasiado absorbente.
	Ha comprimido demasiado los panecillos al darles forma.	Manipule la masa lo menos posible al darle forma.
	La masa está demasiado trabajada.	
Los panecillos han leudado en exceso.	Demasiada cantidad de levadura.	Añada menos levadura.
	Leudado excesivo de la masa.	Aplaste ligeramente los panecillos una vez que estén colocados sobre las placas.
Los cortes en las porciones de masa no están lo suficientemente abiertos.	La masa estaba demasiado pegajosa debido a que ha añadido demasiada agua a la receta.	Vuelva a empezar el proceso de dar forma a la masa enharinándose ligeramente las manos pero, a ser posible, sin añadir harina a la masa ni a la superficie de trabajo.
	La hoja del cuchillo no está lo suficiente afilada.	Utilice el rascador suministrado o, en su defecto, un pequeño cuchillo serrado que corte bien.
	Los cortes no son lo suficientemente uniformes.	Efectúe los cortes con un movimiento rápido, sin vacilar.
Los cortes tienen a cerrarse o no se abren durante el proceso de horneado.	La masa estaba demasiado pegajosa debido a que ha añadido demasiada agua a la receta.	Consulte la receta o añada harina en caso de que el tipo utilizado no absorba suficiente agua.
	La superficie de la masa no se ha estirado suficiente al darle forma.	Vuelva a comenzar, estirando más la masa cuando la enrolle alrededor del pulgar.
La masa se desgarr por los lados durante el horneado.	El corte efectuado en la porción de masa no es lo bastante profundo.	Consulte la página 343 para informarse de cómo efectuar correctamente los cortes.

9 GUÍA DE RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS TÉCNICOS

PROBLEMAS	SOLUCIONES
Las palas de amasar se quedan atascadas en la cuba.	• Déjelas en remojo antes de intentar retirarlas.
Las palas de amasar se quedan clavadas en el pan.	• Use el accesorio en forma de gancho para retirar las palas (página 339).
Después de pulsar el botón  , no pasa nada.	• La panificadora está demasiado caliente. Espere 1 hora entre 2 ciclos de uso (código de error E01). • Se ha programado una puesta en marcha diferida.
Después de pulsar el botón  , el motor gira pero no amasa.	• La cuba no está bien encajada en su sitio. • Las palas de amasar no están instaladas o no lo están correctamente.
Después de un ciclo de puesta en marcha diferida, el pan no ha leudado bastante o ha pasado nada.	• Ha olvidado de pulsar el botón  tras efectuar la programación. • La levadura ha entrado en contacto con la sal y/o el agua. • Falta alguna pala de amasar.
Olor a quemado.	• Alguno de los ingredientes se ha derramado fuera de la cuba. Espere a que el aparato se haya enfriado, y limpie su interior con una esponja húmeda, pero sin utilizar ningún producto limpiador. • La mezcla ha rebosado debido a haber utilizado una excesiva cantidad de ingredientes; en particular, líquidos. Observe las cantidades indicadas en la receta.

10 GARANTÍA

- Este producto ha sido diseñado únicamente para uso doméstico. En caso de utilizarse el aparato para fines comerciales, de manera inadecuada o de no observarse las presentes instrucciones, el fabricante no asumirá responsabilidad alguna y la garantía quedará sin efecto.
- Lea detenidamente las instrucciones de uso antes de servirse por primera vez de su aparato. Tefal declina cualquier tipo de responsabilidad por aquellos daños que pudieran producirse debido a una utilización diferente a la indicada en las presentes instrucciones.

11 PROTECCIÓN DEL MEDIOAMBIENTE

- Conforme a la normativa vigente, antes de deshacerse de cualquier aparato que ya no le sea útil, deberá asegurarse de que quede inutilizado de forma permanente. Para ello, se ruega desenchufarlo de la red eléctrica y cortar su cable de alimentación antes de proceder a desecharlo.

INTERNATIONAL GUARANTEE : COUNTRY LIST

			
الجزائر ALGERIA	(0)41 28 18 53	سنة واحدة 1 year	www.tefal-me.com
ARGENTINA	0800-122-2732	2 años 2 years	GRUPE SEB ARGENTINA S.A. Billinghurst 1833 3° C1425DTK Capital Federal Buenos Aires
ՀԱՅԱՍՏԱՆ ARMENIA	(010) 55-76-07	2 տարի 2 years	ՓԲԸ "Գրուպա ՄԵԲ", 125171, Մոսկվա, Լենինգրադյան խմուղի, 16A, շին.3
AUSTRALIA	02 97487944	1 year	GRUPE SEB AUSTRALIA PO Box 7535, Silverwater NSW 2128
ÖSTERREICH AUSTRIA	01 890 3476	2 Jahre 2 years	SEB ÖSTERREICH GmbH Campus 21 - Businesspark Wien Süd, Liebermannstr. A02 702 2345 Brunn am Gebirge
البحرين BAHRAIN	17716666	سنة واحدة 1 year	www.tefal-me.com
BANGLADESH	8921937	1 year	www.tefal.com
БЕЛАРУСЬ BELARUS	017 2239290	2 года 2 years	ЗАО «Группа СЕБ-Восток», 125171, Москва, Ленинградское шоссе, д. 16А, стр. 3
BELGIQUE BELGIE BELGIUM	070 23 31 59	2 ans 2 jaar 2 years	GRUPE SEB BELGIUM SA NV 25 avenue de l'Espérance - ZI 6220 Fleurus
BOSNA I HERCEGOVINA	Info-linija za potrošače 033 551 220	2 godine 2 years	SEB Développement Predstavništvo u BiH Vrazova 8/II 71000 Sarajevo
BRASIL BRAZIL	11 2915-4400	1 ano 1 year	SEB COMERCIAL DE PRODUTOS DOMÉSTICOS LTDA Rua Venâncio Aires, 433, Pompéia, São Paulo/SP
БЪЛГАРИЯ BULGARIA	0700 10 330	2 години 2 years	ГРУП СЕБ БЪЛГАРИЯ ЕООД бул. България 81 В, ет. 5 1404 София
CANADA	1-800-418-3325	1 an 1 year	GRUPE SEB CANADA 345 Passmore Avenue Toronto, ON, M1V 3N8
CHILE	12300 209207	2 años 2 years	GRUPE SEB CHILE Comercial Ltda Av. Providencia, 2331, Piso 5, Oficina 501 Santiago

COLOMBIA	01 8000 520022	2 años 2 years	GRUPE SEB COLOMBIA Apartado Aereo 172, Kilometro 1 Via Zipaquira, Cajica Cundinamarca
HRVATSKA CROATIA	01 30 15 294	2 godine 2 years	SEB mku & p d.o.o. Vodnjanska 26, 10000 Zagreb
ČESKÁ REPUBLIK CZECH REPUBLIC	731 010 111	2 roky 2 years	Groupe SEB ČR s.r.o. Futurama Business Park (budova A) Sokolovská 651/136a 186 00 Praha 8
DANMARK DENMARK	44 663 155	2 år 2 years	GRUPE SEB NORDIC AS Tempovej 27, 2750 Ballerup
EESTI ESTONIA	668 1286	2 aastat 2 years	GRUPE SEB POLSKA Sp. z o.o. ul. Bukowińska 22b 02-703 Warszawa
مصر EGYPT	الخط الساخن: 16622	سنة واحدة 1 year	جروب سب إيجيبت طريق 14 مايو - سموحة الإسكندرية - مصر
SUOMI FINLAND	09 622 94 20	2 vuotta 2 years	Groupe SEB Finland Kutojantie 7, 02630 Espoo
FRANCE Continentale + Guadeloupe, Martinique, Réunion, Saint-Martin	09 74 50 47 74	1 an 1 year	GRUPE SEB France Service Consommateur Tefal 112 Ch. Moulin Carron, TSA 92002 69134 ECULLY Cedex
DEUTSCHLAND GERMANY	0212 387 400	2 Jahre 2 years	GRUPE SEB DEUTSCHLAND GmbH / KRUPS GmbH Herrnrainweg 5, 63067 Offenbach
ΕΛΛΑΔΑ GREECE	2106371251	2 χρόνια 2 years	SEB GROUPE ΕΛΛΑΔΟΣ Α.Ε. Οδός Καβαλιεράτου 7 Τ.Κ. 145 64 Κ. Κηφισιά
香港 HONG KONG	8130 8998	1 year	SEB ASIA Ltd. Room 903, 9/F, South Block, Skyway House 3 Sham Mong Road, Tai Kok Tsui, Kowloon, Hong-Kong
MAGYARORSZÁG HUNGARY	06 1 801 8434	2 év 2 years	GRUPE SEB CENTRAL EUROPE Kft. Táviró köz 4 2040 Budaörs
INDONESIA	+62 21 5793 6881	1 year	GRUPE SEB INDONESIA (Representative office) Sudirman Plaza, Plaza Marein 8th Floor JL Jendral Sudirman Kav 76-78, Jakarta 12910, Indonesia
ITALIA ITALY	199207354	2 anni 2 years	GRUPE SEB ITALIA S.p.A. Via Montefeltro, 4 20156 Milano
日本 JAPAN	0570 077 772	1 year	株式会社グループセブジャパン 〒144-0042 東京都大田区羽田旭町 11-1 羽田クロノゲート事務棟 5F
الأردن JORDAN	5665505	سنة واحدة 1 year	www.tefal-me.com

ҚАЗАҚСТАН KAZAKHSTAN	727 378 39 39	2 жыл 2 years	ЖАҚ «Группа СЕБ- Восток» 125171, Мәскеу, Ленинградское шоссесі, 16А, 3 үйі
한국어 KOREA	1588-1588	1 year	(유)그룹 세브 코리아 서울시 종로구 청계천로 35 서린빌딩 2 층 110-790
الكويت KUWAIT	24831000	سنة واحدة 1 year	www.tefal-me.com
LATVJA LATVIA	6 616 3403	2 gadi 2 years	GROUPE SEB POLSKA Sp. z o.o. ul. Bukowińska 22b, 02-703 Warszawa
لبنان LEBANON	4414727	سنة واحدة 1 year	www.tefal-me.com
LIETUVA LITHUANIA	5 214 0057	2 metai 2 years	GROUPE SEB POLSKA Sp. z o.o. ul. Bukowińska 22b, 02-703 Warszawa
LUXEMBOURG	0032 70 23 31 59	2 ans 2 years	GROUPE SEB BELGIUM SA NV 25 avenue de l'Espérance - ZI 6220 Fleurus
МАКЕДОНИЈА MACEDONIA	(02) 20 50 319	2 години 2 years	Groupe SEB Bulgaria EOOD Office 1, floor 1, 52G Borovo St., 1680 Sofia - Bulgaria ГРУП СЕБ БЪЛГАРИЯ ДООЕЛ Ул. Борово 52 Г, сп. 1, офис 1, 1680 София, България
MALAYSIA	603 7802 3000	2 years	GROUPE SEB MALAYSIA SDN. BHD Unit No. 402-403, Level 4, Uptown 2, No. 2, Jalan SS21/37, Damansara Uptown, 47400, Petaling Jaya, Selangor D.E Malaysia
MEXICO	(01800) 112 8325	1 año 1 year	Groupe.S.E.B. México, S.A. DE C.V. Goldsmith 38 Desp. 401, Col. Polanco Delegación Miguel Hidalgo 11 560 México D.F.
MOLDOVA	(22) 929249	2 ani 2 years	ТОВ «Груп СЕБ Україна» 02121, Харківське шосе, 201-203, 3 поверх, Київ, Україна
NEDERLAND The Netherlands	0318 58 24 24	2 jaar 2 years	GROUPE SEB NEDERLAND B.V. De Schutterij 27 3905 PK Veenendaal
NEW ZEALAND	0800 700 711	1 year	GROUPE SEB NEW ZEALAND Unit E, Building 3, 195 Main Highway, Ellerslie, Auckland
NORGE NORWAY	815 09 567	2 år 2 years	GROUPE SEB NORDIC AS Tempovej 27 2750 Ballerup

سلطنة عُمان OMAN	24703471	سنة واحدة 1 year	www.tefal-me.com
PERU	441 4455	1 año 1 year	Groupe SEB Perú Av. Camino Real N° 111 of. 805 B San Isidro - Lima
POLSKA POLAND	801 300 420 koszt jak za połączenie lokalne	2 lata 2 years	GROUPE SEB POLSKA Sp. z o.o. ul. Bukowińska 22b, 02-703 Warszawa
PORTUGAL	808 284 735	2 anos 2 years	GROUPE SEB IBÉRICA SA Urb. da Matinha Rua Projectada à Rua 3 Bloco1 - 3° B/D 1950 - 327 Lisboa
قطر QATAR	4448-5555	سنة واحدة 1 year	www.tefal-me.com
REPUBLIC OF IRELAND	01 677 4003	1 year	GROUPE SEB IRELAND Unit B3 Aerodrome Business Park, College Road, Rathcoole, Co. Dublin
ROMÂNIA ROMANIA	0 21 316 87 84	2 ani 2 years	GROUPE SEB ROMÂNIA Str. Daniel Constantin nr. 8 010632 București
РОССИЯ RUSSIA	495 213 32 30	2 года 2 years	ЗАО «Группа СЕБ-Восток», 125171, Москва, Ленинградское шоссе, д. 16А, стр. 3
المملكة العربية السعودية SAUDI ARABIA	920023701	سنة واحدة 1 year	www.tefal-me.com
SRBIJA SERBIA	060 0 732 000	2 godine 2 years	SEB Développement Đorđa Stanojevića 11b 11070 Novi Beograd
SINGAPORE	6550 8900	1 year	GROUPE SEB SINGAPORE Pte Ltd. 59 Jalan Pemimpin, #04-01/02 L&Y Building, Singapore 577218
SLOVENSKO SLOVAKIA	233 595 224	2 roky 2 years	GROUPE SEB Slovensko, spol. s r.o. Cesta na Senec 2/A 821 04 Bratislava
SLOVENIJA SLOVENIA	02 234 94 90	2 leti 2 years	SEB d.o.o. Gregorčičeva ulica 6 2000 MARIBOR
SOUTH AFRICA	0100202222	1 year	GS South Africa Building 17, PO BOX 107 The Woodlands Office Park, 20 Woodlands Drive, Woodmead 2080
ESPAÑA SPAIN	902 31 24 00	2 años 2 years	GROUPE SEB IBÉRICA S.A. C/ Almogàvers, 119-123, Complejo Ecurban, 08018 Barcelona
SRI LANKA	115400400	1 year	www.tefal-me.com
SVERIGE SWEDEN	08 594 213 30	2 år 2 years	TEFAL SVERIGE SUBSIDIARY OF GROUPE SEB NORDIC Truckvägen 14 A, 194 52 Upplands Väsby

SUISSE SCHWEIZ SWITZERLAND	044 837 18 40	2 ans 2 Jahre 2 years	GROUPE SEB SCHWEIZ GmbH Thurgauerstrasse 105 8152 Glattbrugg
ประเทศไทย THAILAND	02 769 7477	2 years	GROUPE SEB THAILAND 2034/66 Italthai Tower, 14th Floor, n° 14-02, New Phetchburi Road, Bangkapi, Huaykwang, Bangkok, 10320
TÜRKIYE TURKEY	216 444 40 50	2 YIL 2 years	GROUPE SEB ISTANBUL AS Beybi Giz Plaza Dereboyu Cad. Meydan Sok., No: 28 K.12 Maslak
الإمارات العربية المتحدة UAE	8002272	سنة واحدة 1 year	www.tefal-me.com
U.S.A.	800-395-8325	1 year	GROUPE SEB USA 2121 Eden Road, Millville, NJ 08332
Україна UKRAINE	044 300 13 04	2 роки 2 years	ТОВ «Груп СЕБ Україна» 02121, Харківське шосе, 201-203, 3 поверх, Київ, Україна
UNITED KINGDOM	0345 602 1454	1 year	GROUPE SEB UK LTD Riverside House, Riverside Walk Windsor, Berkshire, SL4 1NA
VENEZUELA	0800-7268724	2 años 2 years	GROUPE SEB VENEZUELA Av Eugenio Mendoza, Centro Letonia, Torre ING Bank, Piso 15, Ofc 155 Urb. La Castellana, Caracas
VIETNAM	08 38645830	2 năm 2 years	Vietnam Fan Joint Stock Company 25 Nguyen Thi Nho Str, Ward 9, Tan Binh Dist, HCM city
اليمن YEMEN	1264096	سنة واحدة 1 year	www.tefal-me.com

INTERNATIONAL GUARANTEE

Date of purchase: / Date d'achat / Fecha de compra / Data da compra / Data d'acquisto / Kaufdatum / Aankoopdatum / Købsdato / Inköpsdatum / Kjøpsdato / Ostopäivä / Data zakupu / Data vânzării / Įsigijimo data/ Ostukuupäev / Datum nakupa / Sorozatszám / Dátum nákupu / Pirkuma datums / Datum Kupovine/ Datum kupnje / Data cumpărării / Datum nákupu / Tarikh pembelian / Tanggal pembelian / Ngày mua hàng / Satın alma tarihi / Дата продажи / Дата на закупуване / Датум на купување / Сатылган мерзімі / Ημερομηνία αγοράς / Վաճառքի օրը / วันที่ซื้อ / 購買日期/購入日/구입일자/ تاريخ الشراء/ تاريخ خري

Product reference: / Référence du produit / Referencia del producto / Nome do produto / Tipo de prodotto / Typnummer des Gerätes / Artikelnummer van het apparaat / Referencenummer / Produktreferens / Artikkelnummer / Tuotenumero / referencia produktu / Model / Gaminio numeris / Toote viitenumber / Tip aparata / Vásárlás kelte / Typ výrobku / Produkta atsauces numurs / Model proizvoda / Oznaka proizvoda / Cod produs / Produkt rujukan / Referensi produk / Mã sản phẩm/ Ürün kodu / Модель / Модель / Модел на уреда / Модели / Κωδικός προϊόντος / Ονθηλ / รุ่นผลิตภัณฑ์ / 產品模型 / 製品番号/제품명 / مرجع المنتج الكامل / مرجع كامل محصول

Retailer name & address: / Nom et adresse du vendeur / Nombre y dirección del minorista / Nome e endereço do revendedor / Nome e indirizzo del negozio / Name und Anschrift des Händlers / Naam en adres van de dealer / Forhandler navn & adresse / Återförsäljarens namn och adress / Forhandler navn og adresse / Jälleenmyyjän nimi ja osoite / nazwa i adres sprzedawcy / Numele și adresa vânzătorului / Parduotuvės pavadinimas ir adresas / Müüja kauplus ja aadress / Naziv in naslov trgovine / Tipusszám / Název a adresa predajcu / Veikala nosaukums un adrese / Naziv i adresa maloprodaje / Naziv i adresa prodavca / Naziv i adresa prodajnog mjesta / Nume și adresă vânzător / Název a adresa prodejece / Nama dan alamat peruncit / Nama Toko Penjual dan alamat / Tên và địa chỉ cửa hàng bán/ Satıcı firmanın adı ve adresi / Название и адрес продавца / Назва і адреса продавця / Търговски обект / Назив и адреса на продавницата / Сатушының аты және мекен-жайы / Επωνυμία και διεύθυνση καταστήματος / Վաճառողի անվանումը և հասցեն / ชื่อและที่อยู่ของห้าง/ร้านที่ซื้อ / 零售商的店名和地址/販売店名、住所/소매점 이름과 주소 / نام درس خرده فروش / اسم بائع التجزئة و عنوانه

Distributor stamp / Cachet distributeur / Sello del distribuidor / Carimbo do revendedor / Timbro del negozio / Händlerstempel / Stempel van de dealer / Forhandler stempel / Återförsäljarens stämpel / Forhandler stempel / Jälleenmyyjän leima / pieczęć sprzedawcy / Ștampila vânzătorului / Antspaudas / Tempel / Žig trgovine / Eladó neve, címe/ Razitko predajcu / Zimogs / Pečat maloprodaje/ Pečat prodavca / Pečat prodajnog mjesta / Ștampila vânzătorului/ Razitko prodejece/ Cap peruncit / Cap dari Toko Penjual / Cửa hàng bán đóng dấu/ Satıcı Firmanın Kaşesi / Печать продавца / Печатка продавця / Печат на търговския обект / Печат на продавницата / Сатушының мөрі / Σφραγίδα καταστήματος / Վաճառողի կնիքը / مهر خرده / ختم بائع التجزئة / 零售商的蓋印 / 販売店印/販売店印/소매점 직인

فرو

BG	p. 1 – 28
BS	p. 29 – 55
CS	p. 56 – 82
HU	p. 83 – 109
RO	p. 110 – 136
SK	p. 137 – 164
SL	p. 165 – 191
SR	p. 192 – 218
HR	p. 219 – 245
PL	p. 246 – 273
EN	p. 274 – 301
TR	p. 302 – 328
ES	p. 329 – 357