

DK

Brødbagemaskine

PT

Maquina de cozer pão

QUIGG® MD 13558



Håndbog  
Manual

# Indhold

DK

PT

<b>Sikkerhedsanvisninger</b> .....	<b>2</b>
Korrekt anvendelse .....	2
Fare for børn og svagelige personer .....	2
Sikker opstilling af apparatet.....	2
Lysnettilslutning .....	3
Sikker håndtering af apparatet.....	3
Apparatet .....	4
Reparer aldrig selv.....	4
<b>Oversigt</b> .....	<b>5</b>
Apparatet .....	5
Betjeningspanelet.....	6
Displayet .....	7
<b>Betjening</b> .....	<b>8</b>
Kontroller pakkens indhold .....	8
Før du bruger apparatet for første gang .....	8
Klargøring af dejen.....	9
Ibrugtagning.....	11
Programslutning .....	14
Tag bagværket ud af apparatet.....	15
Yderligere bageprocedurer.....	15
<b>Problemhåndtering</b> .....	<b>16</b>
<b>Rengøring og opbevaring</b> .....	<b>18</b>
Rengøring .....	18
Opbevaring.....	18
<b>Bortskaffelse</b> .....	<b>18</b>
<b>Tekniske data</b> .....	<b>19</b>

# Sikkerhedsanvisninger



Læs dene betjeningsvejledning grundigt, inden du bruger apparatet første gang, og følg frem for alt sikkerhedsanvisningerne!

Dette apparat bør kun anvendes og behandles på den måde, der er beskrevet i betjeningsvejledningen.

Opbevar denne vejledning på et sikkert sted, så du har den til rådighed senere. Vedlæg denne betjeningsvejledning, hvis du overdrager apparatet til en anden.

## Korrekt anvendelse


Apparatet er kun beregnet til privat brug og egner sig ikke til erhvervmæssig brug. Apparatet er heller ikke beregnet til udendørs brug.


## Fare for børn og svagelige personer

Dette apparat er ikke beregnet til at blive brugt af personer (herunder børn) med begrænsede fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og/eller manglende viden, medmindre de er under opsyn af en anden person, der har ansvaret for deres sikkerhed, eller som giver dem anvisninger om, hvordan apparatet skal bruges. Børn bør være under opsyn for at sikre, at de ikke leger med apparatet.

Opbevar emballageposer og -film utilgængeligt for babyer og små børn. Der er risiko for kvælning!

## Sikker opstilling af apparatet

- ▶ Placer apparatet på et varmekast, skridsikkert og jævnt underlag.
- ▶ Stil aldrig apparatet på en bordkant; det kan tippe og vælte ned.
- ▶  Apparatet skal placeres med en afstand på mindst 10 cm fra væggen og fra andre apparater (bagtil og på siderne). Undgå at tildække udluftningshullerne.
- ▶ Stil ikke apparatet i nærheden af let antændelige materialer (gardiner, forhæng, papir etc.). Der er brandfare.
- ▶ Stil ikke apparatet direkte ved siden af eb gas- eller el-ovn eller andre varme ovne.


- ▶  Stil aldrig apparatet oven på en kogeplade eller andre varmeafgivende apparater (grill, frituregryde); heller ikke, når der er placeret en emhætte over dem.
- ▶ Sørg for, at der ikke kommer fugtighed i kabinettet. Der er fare for elektrisk stød.
- ▶ Brug ikke apparatet udendørs.

## Lysnettilslutning

Tilslut kun apparatet til en korrekt installeret og lettilgængelig beskyttelseskontakt-stikkontakt 230 V ~ 50 Hz, som befinder sig i nærheden af opstillingsstedet. I tilfælde af, at apparatet hurtigt skal frakobles lysnettet, skal stikkontakten være frit tilgængelig.

## Sikker håndtering af apparatet

### Generelt

- ▶ Lad aldrig apparatet stå uden opsyn, mens det er i brug.
- ▶ Apparatet må under ingen omstændigheder bruges, hvis det er beskadiget, eller hvis der findes skader på tilslutningsledningen eller stikket.
- ▶  Tag aldrig fat i apparatet, tilslutningsledningen eller tilslutningsstikket med våde hænder. Der er fare for elektrisk stød.
- ▶ Nedsæk aldrig apparatet, tilslutningsledningen eller stikket i vand eller andre væsker.
- ▶ Apparatet må ikke anvendes med et eksternt stopur eller med et separat fjernbetjeningsystem.

### Tilslutningsledning

- ▶ Tilslutningsledningen må ikke være viklet rundt, mens apparatet er i brug. Den må ikke berøre nogen varme overflader. Den kan blive beskadiget.
- ▶ Tilslutningsledningen må ikke bøjes eller klemmes.
- ▶ Træk altid tilslutningsledningen ud af stikkontakten ved at tage fat i stikket; træk aldrig i ledningen.
- ▶ Sluk apparatet, inden du trækker stikket ud.

## Apparatet

- ▶ Vinduet og dejbeholderen bliver meget varme under brugen. Brug grydelapper, når du fjerner dejbeholderen.
- ▶ Flyt ikke apparatet, mens det er i brug.
- ▶ Brug ikke dejbeholderen til at opbevare genstande.
- ▶ Brug kun apparatet, når der er noget i dejbeholderen. Hvis apparatet bruges uden dej, kan det medføre overophedning.
- ▶ Tag dejbeholderen ud af apparatet, når du fylder den, for at undgå tilsmudsning af bagerummet.
- ▶ Brug kun de originale tilbehørsdele.

## Reparer aldrig selv

Træk straks stikket ud af stikkontakten ved beskadigelse af stikket, netledningen eller apparatet.

I tilfælde af beskadigelse af apparatets tilslutningsledning, skal den udskiftes via producenten, dennes kundeservice eller lignende kvalificeret person, for at forhindre farlige situationer.



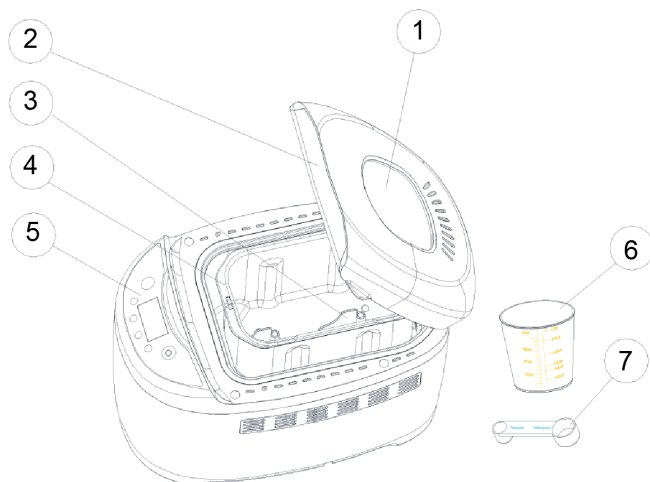
Forsøg aldrig selv at åbne og/eller reparere apparatet. Der er fare for elektrisk stød. Ved forstyrrelser bør du henvende dig til vores servicecenter eller til et andet egnet specialværksted.

# Overzicht

DK

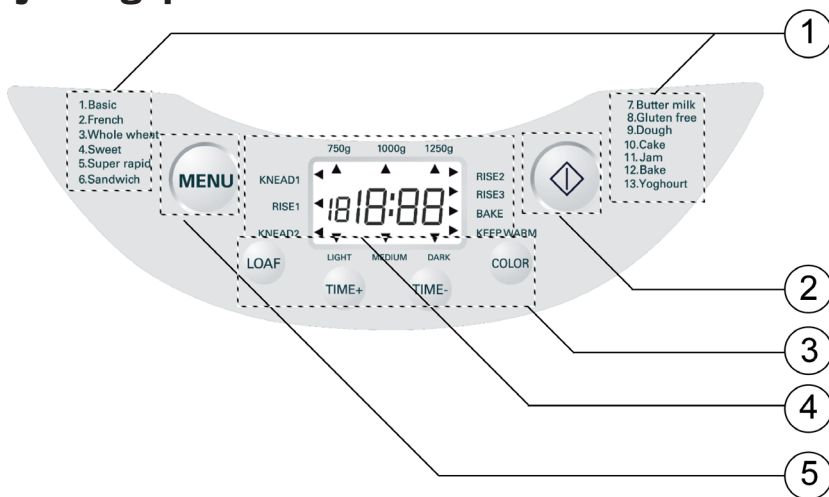
PT

## Apparatet



1. Vindue
2. Låg med vindue og håndtag
3. Dejkrog
4. Bageform
5. Betjeningspanel
6. Målebæger
7. Måleske
8. Yoghurtbeholder

# Betjeningspanelet



1. Liste med bageprogrammerne

2. Start/Stop

Med knappen START/STOP starter og stopper du et program.

3. Brødstørrelse

Knappen LOAF gør det muligt at vælge mellem tre brødstørrelser for brødbagningsprogrammerne 1-4: „Lille“ = 750 g, „Mellem“ = 1.000 g og „Stor“ = 1.250 g. På den måde tilpasses programtiderne til den anvendte dejmængde.

Bruning

Med knappen COLOR indstiller du bruningen. For programmerne 1-5 og 10 kan du vælge mellem tre bruningsgrader: „Lys“, „Mellem“ og „Mørk“. Indstillingen „Hurtig“: Med den samme knap kan du for programmerne 1-4 vælge en hurtigindstilling. Ved denne indstilling forkortes programtiden med ca. 1 time takket være de kortere hævningsstider.

Time (+/-)

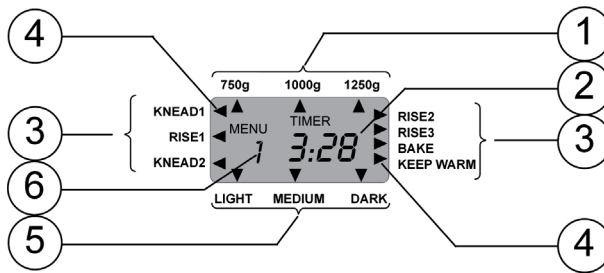
Med knappen TIME (+/-) kan du vælge en tidsforsinkelse, som et valgt program skal starte med. Dette er muligt for programmerne 1-4 og 8. For hvert tryk på knapperne + eller – øger eller reducerer du forsinkelsen med 10 minutter. Den maksimale forsinkelse er 14 timer og 58 minutter.

4. Display

5. Menu

Med knappen MENU kan du vælge et af de tretten programmer svarende til programlisten (1) til venstre i displayet.

# Displayet



DK  
PT

1. Dejens vægt
2. Resterende tid for det valgte/kørende program
3. Arbejdsstrin
4. Nuværende indstilling/bruningsgrad/vægt; nuværende programfase  
Under bagningen viser pile på displayet, hvilken fase bageprocessen befinder sig i, hvilken bruningsgrad der er valgt, og hvilken vægt der er valgt.
5. Bruningsgrad
6. Valgt program



# Betjening

## Kontroller pakkens indhold

Kontroller efter udpakningen, at følgende dele er blevet leveret:

- Brødbagemaskine
- Bageform med antiklæbebelægning
- 2x dejkroge
- 2x Yoghurtbeholder
- Måleske
- Målebæger
- Brugervejledning og garantidokumenter

## Før du bruger apparatet for første gang

- ▶ Fjern emballagen.
- ▶ Kontroller apparatet for synlige skader. Hvis der er skader, må du under ingen omstændigheder bruge apparatet.
- ▶ Fjern eventuel beskyttelsesfilm, der sidder på kabinettet.
- ▶ Rengør dejbeholderen, dejkrogene og apparatets kabinet med en ren, fugtig klud, inden du bruger apparatet for første gang. Brug ikke kraftige rengøringsmidler.
- ▶ Tør de rengjorte dele omhyggeligt af.

Inden du bruger apparatet første gang, skal du lade det varme op i ca. 5 minutter med bagebeholderen sat i og vinduerne åbne.



### **Forsigtig!**

Ved produktionen er det nødvendigt at smøre nogle af apparatets dele en smule. Dette medfører, at der udvikles lugt, første gang apparatet bruges. Lugtudviklingen er således normal og betyder ikke, at apparatet er defekt. Sørg for at lufte godt ud.

## Klargøring af dej

- ▶ Alle væsker skal have stuetemperatur. Den optimale temperatur er mellem 18° C og 23° for normale programmer.
- ▶ Brug kun tørgær til fremstilling af dej. Frisk gær egner sig ikke til bagning i brødbagemaskiner.
- ▶ Hvis du bager med rugmel, skal du være opmærksom på, at dette mel ikke hæver. Melandelen skal derfor bestå af højst syv dele rugmel og mindst tre dele hvedemel.
- ▶ Hvis du bor et højt sted (over 900 m over havet) eller bruger meget blødt vand, forstærkes gærets gæringsproces, og dejen hæver mere. I så fald skal du reducere gærmængden med ca. en fjerdedel af den angivne mængde.

## Basisopskrift for brød

Brug denne basisopskrift, og tilpas den eventuelt til dine ønsker.

Hvis du bruger andre opskrifter, skal du kontrollere, at de egner sig til brødbagemaskiner. De maksimale mængder for dette apparat må ikke overskrides.

Hvis du i stedet anvender en bageblanding, skal du følge anvisningerne på bageblandingsens emballage.

	<b>Stor 900 g</b>	<b>Normal 680 g</b>	<b>Lille 450 g</b>
Vand	330 ml	280 ml	190 ml
Olie	2 spsk.	2 spsk.	1 1/2 spsk.
Salt	1 tsk.	3/4 tsk.	1/2 tsk.
Sukker	3 spsk.	1 1/2 spsk.	1 spsk.
Mælkepulver	2 spsk.	1 spsk.	1 spsk.
Mel (maks. mængde)	440 g	360 g	250 g
Tørgær (maks. mængde)	1 tsk.	1 tsk.	1 tsk.

## Basisopskrift for yoghurt

Brug denne basisopskrift, og tilpas den eventuelt til dine ønsker.

Hvis du bruger andre opskrifter, skal du kontrollere, at de egner sig til bagemaskiner. De maksimale mængder for dette apparat må ikke overskrides.

Forholdet mellem frisk mælk og yoghurtkulturer skal være 10:1.

Frisk mælk	1.000 ml
Levende yoghurtkulturer	100 ml

## Afmåling af ingredienserne

Afmål ingredienserne nøjagtigt. Følg især i forbindelse med basisopskriften de angivne værdier nøjagtigt. Oplysninger om dette finder du i kapitlet „Programforløb“.

Det er bedst at bruge det medfølgende målebæger og den medfølgende måleske til at måle ingredienserne af. Når du har fyldt måleskeen helt, skal du stryge den øverste rand helt glat, så du ikke anvender en større mængde en angivet.

Anvend ikke flere ingredienser end:

- ▶ 500 g tørre ingredienser (bageblanding) og ca. 300 ml væske for normale og lyse brødtyper.
- ▶ 660 g tørre ingredienser (bageblanding) og ca. 440 ml væske for mørke brødtyper.



### Bemærk

Hvis du ikke bruger en bageblanding og selv laver dejen, skal du sørge for, at ingrediensernes samlede vægt ikke overstiger 1.250 g.

## Bageingrediensernes rækkefølge

- ▶ Kom dejingredienserne i dejbeholderen på følgende måde: Først væsken, og derefter melet. Det er bedst at fordele sukker og salt ved randen af melet. Form en lille fordybning til tørgæret en melet. Kun hvis ingredienserne tilsættes i denne rækkefølge, kan de blive blandet ordentligt.
- ▶ Bemærk, at gæren ikke må komme i kontakt med væske eller salt.

## Rengøring af dejbeholderen

- ▶ Rengør også dejbeholderen udvendigt, inden den anvendes. Når du kommer ingredienserne i, skal du sørge for, at der ikke kommer noget ind i bagerummet. Varmeelementet må ikke komme i berøring med dejen!
- ▶ Følg mængdeangivelserne nøjagtigt. Sørg i særdeleshed for ikke at bruge større mængder end de angivne.

## Yderligere anvisninger

Brød, der overvejende bages med fuldkornsmel eller som indeholder f.eks. nødder, klid osv., bliver tungere og mindre end brød af hvidt mel.

# Ibrugtagning

- ▶ Sæt de rengjorte dejkroge på drivakselen i dejbeholderen.
- ▶ Gør dejen klar i dejbeholderen.
- ▶ Sørg for, at dejbeholderens yderside er ren, inden du bruger den.
- ▶ Sæt dejbeholderen i holderen i bagerummet, og tryk den solidt ned, så spændfjedrene i begge sider klikker på plads.
- ▶ Sørg for, at ingredienserne ikke kommer ind i bagerummet og ikke rører ved varmeelementet!
- ▶ Luk låget.
- ▶ Sæt lysnetstikket i stikkontakten.
- ▶ Tænd apparatet på tænd/sluk-knappen. Tænd/sluk-knappen er placeret på siden af apparatet.  
Der høres en signallyd, og den røde drifts-LED lyser. Apparatet indstilles nu på basisprogrammet og normaltiden.

## Valg af program

Vælg med knappen MENU det ønskede program (1-13).

### Program 1: Basis

Grundprogram for normale brøddeje.

### Program 2: Hvidt brød

Program for brød af hvidt, proteinrigt mel af frankbrødstypen og lette brød med sprød skorpe.

### Program 3: Fuldkornsbrød

Program til deje, der indeholder en stor andel fuldkornshvedemel, fuldkornsrugmel, fuldkornshavre eller kild. Dette program omfatter en forbagningstid, hvor de store bestanddele kan udblødes. Normalt er disse brød mindre og mere kompakte.

### Program 4: Sødt brød

Program til bagværk, kager, sødt brød eller brøddeje, som desuden skal indeholde sukker, rosiner eller chokolade.

### Program 5: Programmet „Hurtigt“

Programmet forkorter programmets afviklingstid til ca. 1 time og 20 minutter. Den anden hævningsfase og hvilefaserne falder bort. Brødet bliver på den måde noget mere kompakt og fast.



#### Bemærk

Bemærk, at det vand, der tilsættes, skal være 30-35° C varmt. Mængden af gær skal fordobles.

### **Program 6: Sandwich**

Brug dette program til at bage et luftigt hvidt brød, som f.eks. kan bruges til sandwich.

### **Program 7: Kærnemælk**

Brug dette program til at bage et brød med kærnemælk.

### **Program 8: Glutenfrit brød**

Brug dette program til at bage et glutenfrit brød. Til dette formål bør der kun anvendes bageblandinger, som er beregnet til glutenfrit brød.



#### **Glutenfrit brød**

Bemærk, at bageresultaterne kan blive anderledes end ved anvendelse af glutenholdige bageblandinger.

### **Program 9: Æltning af dejen**

Brug dette program til at lave en gærdej til f.eks. boller eller pizzadej. Dejen varmes, så den hæver, men den bages ikke. Efter æltningen kan du forme dejen som sædvanlig og bage den i en almindelig bageovn.

### **Program 10: Kager**

Brug dette program til at bage en kagedej. Dejen bliver fast, men ikke så høj som en brøddej. Inden du starter bagningen, skal du komme alle ingredienserne i bageformen og røre godt rundt én gang. På den måde opnår du det bedste bageresultat.

### **Program 11: Marmelade**

Brug dette program til at lave marmelade. Sørg for kun at komme kernefri frugt i bageformen. Kerner kan ridse bageformens antyklæbebelægning. Efter „kogningen“ afkøles marmeladen i apparatet. Når marmeladen er kølet af, høres der en biplyd.

### **Program 12: Baging**

Dette program bager forbagt dej (f.eks. hvis et brød ikke er helt gennembagt).

### **Program 13: Yoghurt**

Brug dette program til at lave yoghurt. Hæld ingredienserne i den medfølgende yoghurtbeholder, og stil den i bageformen i bagemaskinen.

## **Valg af bruningsgrad**

Tryk på knappen BRUNING flere gange for at vælge mellem bruningsgraderne Lys, Mellem og Mørk. Denne indstilling kan anvendes for programmerne 1-5 og 10.

For programmerne 1-4 kan du med knappen BRUNING vælge indstillingen Hurtig. Dette kan være nyttigt, hvis du vil undgå for lange hævningsstider.

## Vælg tidsforsinkelse

Du kan starte et bageprogram med en tidsforsinkelse. På den måde kan apparatet være færdigt på et bestemt tidspunkt. Du kan bage med en tidsforsinkelse på op til 14 timer og 58 minutter. Denne tidsforsinkelse kan anvendes for programmerne 1-4, 8 og 10.

Angiv den tid, hvorefter brødet skal være færdigt. Dette er den tidsforsinkelse, der skal indstilles.

Eksempel: Klokken er 20.30, og brødet skal være færdigt næste morgen klokken 7 (dvs. efter 10 timer og 30 minutter). Du skal så indstille en tidsforsinkelse på 10.30.

- ▶ Du kan indstille tidsforsinkelsen ved at trykke flere gange på knappen TIME + hhv. –.
- ▶ Med knappen + øges bagetidspunktet i skridt på 10 minutter, og med knappen – reduceres den i skridt på 10 minutter.
- ▶ når du har trykket på knappen, starter det hurtige program.

Brug ikke tidsforsinkelsen til opskrifter, hvor der bruges friske ingredienser som f.eks. æg, frisk mælk, fløde eller ost.

## Start af programmet

- ▶ Tryk på knappen START/STOP for at starte programmet.

## Tilsætning af yderligere ingredienser

Afhængigt af det valgte program høres efter 20 til 30 minutter (efter den anden æltningsfase) et signal, som minder dig om, at du kan tilsætte yderligere ingredienser (rosiner, nødder osv.).

Åbn kun låget kortvarigt for at undgå, at dejen falder sammen. Tryk ikke på knappen STOP, da dette afbryder det kørende program.

## Anvisninger for bageprocessen

- ▶ Hvis strømmen afbrydes kortvarigt (maks. 5 minutter) under tidsforsinkelsesfasen eller opvarmningsfasen, bevares bageindstillingerne. Bageprocessen afbrydes dig helt, hvis der opstår en strømafbrydelse fra og med den første hævningsfase.
- ▶ Det er helt normalt, hvis vinduet duffer i starten af bageprocessen. Efter et stykke tid forsvinder kondensvandet ud gennem udluftningshullerne.
- ▶ Under æltningsfasen kan apparatet vibrere og støje. Dette betyder ikke, at apparatet er defekt.

## Signallyde

Under bageprocessen høres der signallyde:

- ▶ For programmerne 1, 3, 4 og 8 efter den anden æltningsfase for at signalere, at der kan tilsættes flere ingredienser (frugt, nødder osv.);
- ▶ ved bagefasens slutning;
- ▶ under opvarmningsfasen og ved slutningen af programmet (flere signallyde).



### **Forsigtig!**

Tildæk aldrig udluftningshullerne!

- ▶ Der kan udvikles røg, hvis dejen kommer op over dejbekholderens rand og berører varmelegemet. Hvis der kommer røg ud af bagerummet, fordi dejen er kommet i kontakt med varmelegemet, er det vigtigt, at du holder låget lukket for at undgå flammedannelse eller for at slukke eksisterende flammer.

Tryk på knappen STOP, og sluk apparatet. Træk derefter lysnetstikket ud af stikkontakten. Lad apparatet køle af, inden du gør det rent!



### **Forsigtig!**

Du må under ingen omstændigheder løsne dej, der ligger og ulmer i apparatet, med vand!

## Programslutning

Ved bageprogrammets slutning høres flere signallyde, og displayet viser 0:00. Apparatet skifter til automatisk til varmholdningsfunktionen. Du kan lade bagværket blive i apparatet i op til 60 minutter; det holdes varmt af cirkulerende luft.

Senest 60 minutter efter at programmet er slut, skal bagværket tages ud af apparatet.

## Tag bagværket ud af apparatet

- ▶ Sluk apparatet, når programmet er slut, ved hjælp af tænd/sluk-knappen, og åbn låget.
- ▶ Tag dejbeholderen ud ved hankene.



### **Forsigtig, varme overflader!**

Bageformen, dejbeholderen og beholderens hanker bliver meget varme. Brug altid grydelapper eller klude til at tage dejbeholderen ud, så du ikke får forbrændinger!

- ▶ Løsn med en træspatel forsigtigt bagværket fra dejbeholderens rand. Metal kan beskadige dejbeholderens belægning. Brug ikke knive eller lignende genstande til at løsne bagværket.
- ▶ Vend dejbeholderen om. Bank forsigtigt på bunden for at løsne bagværket. Lad det køle af på en rist.

## Løsn dejkrogene

- ▶ Hvis dejkrogene bliver siddende i bagværket, skal du først fjerne dem, når dejen er afkølet.
- ▶ Hvis dejkrogene bliver i dejbeholderen og ikke nemt kan løsnes, skal du stille beholderen i varmt vand i op til 30 minutter.

## Yderligere bageprocedurer

Efter en bageproces kan du normalt starte en ny bageproces. Apparatet må dog ikke være mere end 40° C varmt. Hvis apparatet stadig er for varmt, når du trykker på knappen START/STOP, vises meddelelsen „E01“ på displayet. Hold i så fald START/STOP nede, indtil meddelelsen forsvinder. Tag derefter bagebeholderen ud, og lad apparatet køle af.



# Problemhåndtering

Hvis bagningen ikke har den ønskede kvalitet, kan den følgende oversigt hjælpe dig med at finde årsagen.

<b>Problem</b>	<b>Mulig årsag/løsning</b>
Brødet synker sammen i midten.	<ul style="list-style-type: none"><li>▶ For meget væske og for varm væske. (Væsken skal være mellem 21 og 28° C varm – mellem 30 og 35° C for lynbageprogrammer.</li><li>▶ For lidt salt.</li><li>▶ For meget gær.</li><li>▶ Luftfugtigheden eller rumtemperaturen er for høj.</li><li>▶ Låget har været åbent for længe under bagningen.</li><li>▶ Hævningstiden var for lang. – Brug knappen COLOR til at vælge indstillingen „Hurtig“.</li></ul>
Brødet hæver ikke nok.	<ul style="list-style-type: none"><li>▶ Der er ikke tilsat nok gær.</li><li>▶ Gæret var ikke godt mere.</li><li>▶ Der er tilsat for lidt sukker.</li><li>▶ Der er tilsat for meget salt (skader gæret).</li><li>▶ Væsken er for varm.</li><li>▶ Gæret er inden bagningen kommet i kontakt med salt eller væske.</li></ul>
Brødet hæver for meget.	<ul style="list-style-type: none"><li>▶ Luftfugtigheden eller rumtemperaturen er for høj. (Hvis omgivelsesbetingelserne ikke kan ændres, kan du undtagelsesvis forsøge at behandle afkølede ingredienser og undlade at bruge tidsforsinkelsen).</li><li>▶ For meget gær.</li><li>▶ For meget eller for varm væske.</li><li>▶ For lidt mel.</li><li>▶ For lidt salt.</li></ul>
Brødet er for tørt og for tæt.	<ul style="list-style-type: none"><li>▶ Ikke nok væske.</li><li>▶ Gæret var ikke i orden.</li></ul>

Brødet er ikke færdigbagt, og midten er stadig fugtig.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Der er tilsat en for stor mængde ekstra ingredienser som f.eks. nødder, smør, tørrede frugter, sirup osv.</li> <li>▶ Der er tilsat for meget frugtsaft.</li> </ul>
Brødet er for brunt.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ For meget sukker.</li> <li>▶ Bruningsgraden er indstillet for højt.</li> </ul>
Der er mange huller i brødet.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Vandet er for varmt.</li> <li>▶ For meget væske.</li> <li>▶ For meget gær.</li> <li>▶ Luftfugtigheden eller rumtemperaturen er for høj.</li> </ul>
Brødskorpen er klæbrig, eller brødet er for fugtigt.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Brødet er blevet for længe i apparatet, efter at det er bagt færdig. Der har dannet sig kondensvand, som ikke kunne komme ud og gennemvædede brødet.</li> <li>▶ Tørre og våde ingredienser havde et forkert blandingsforhold. (Reducer eventuelt væsken eller gæret en smule).</li> </ul>
Brødet danner lufthuller på skorpen.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ For meget gær. Reducer mængden af gær.</li> </ul>
Dejen æltes ikke, selvom motoren kører.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Dejkrogene eller dejbeholderen er ikke sat rigtigt i.</li> </ul>
Ingredienserne er ikke blevet rørt glatte.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Ingredienserne er tilsat i en forkert rækkefølge.</li> <li>▶ Dejen var for tung eller for tør.</li> <li>▶ Dejkrogene er ikke sat rigtigt i.</li> </ul>

# Rengøring og opbevaring

## Rengøring



### Forsigtig!

Træk lysnetstikket ud af stikkontakten og ud af apparatet, og lad apparatet køle helt af.

Nedsænk aldrig apparatet i vand eller anden væske (fare for elektrisk stød)!

Dejbeholderen og tilbehørsdelene (målebæger, måleske, dejkroge og træspatel) egner sig ikke til opvask i opvaskemaskine. De kan vaskes af i vand med opvaskemiddel. Kabinettet kan du tørre af udvendigt med en let fugtig klud.

Brug ikke kraftige eller skurrende rengøringsmidler eller produkter, der kan lave ridser. Brug under ingen omstændigheder ståluld, benzin, fortynder eller alkoholholdige rengøringsmidler.

Varmespiralen må ikke komme i berøring med vand! Tør derfor varmespiralen af med en tør klud.

Inden du bruger apparatet igen, skal du lade apparatet og tilbehørsdelene tørre helt.

## Opbevaring

Ved opbevaring af apparatet skal du trække lysnetstikket helt ud af stikkontakten.

Inden du sætter apparatet i et skab, skal du lade det tørre og afkøle helt.

## Bortskaffelse



### Emballage

Dit apparat er placeret i en emballage for at beskytte det mod transportskader. Emballagen er lavet af råstoffer og kan således genbruges eller bringes tilbage i råstofkredsløbet.



### Apparatet

Når apparatet er nået til slutningen af dets levetid, må du under ingen omstændigheder smide den ud som almindeligt husholdningsaffald. Kontakt de lokale myndigheder for at få oplysninger om, hvordan du bortskaffer apparatet på en miljømæssigt korrekt måde.

# Tekniske data

Strømforsyning	230 - 240 V ~ 50 Hz
Indgangseffekt	850 watt
kapacitet	Maks. 1.250 g
Beskyttelsesklasse	I
Mål	ca. 426 mm x 300 mm x 280 mm (BxDxH)
Vægt	ca. 7 kg

DK

PT



**Med forbehold for tekniske ændringer!**



# Conteúdo

DK

PT

<b>Instruções de segurança</b> .....	<b>2</b>
Utilização correcta .....	2
Perigo para crianças e pessoas fracas .....	2
Posicionar o aparelho de forma segura .....	2
Ligação à rede .....	3
Operar o aparelho com segurança .....	3
Aparelho .....	4
Nunca reparar por iniciativa própria .....	4
<b>Vista geral</b> .....	<b>5</b>
○ aparelho .....	5
○ painel de comando .....	6
○ visor .....	7
<b>Operação</b> .....	<b>8</b>
Verificar volume de fornecimento .....	8
Antes da primeira utilização .....	8
Preparar massa .....	9
Colocação em funcionamento .....	11
Fim do programa .....	15
Retirar o mecanismo do aparelho .....	16
Outros processos de cozedura .....	16
<b>Tratamento de problemas</b> .....	<b>17</b>
<b>Limpeza e armazenamento</b> .....	<b>19</b>
Limpeza .....	19
Armazenamento .....	19
<b>Eliminação</b> .....	<b>19</b>
<b>Dados técnicos</b> .....	<b>20</b>

# Instruções de segurança



Antes da primeira utilização do aparelho leia este manual de instruções cuidadosamente e cumpra especialmente as instruções de segurança!!

Este aparelho deverá ser utilizado e preparado como descrito no manual de instruções.

Guarde este manual num local seguro para utilização posterior. Junte o manual de instruções se entregar o aparelho a terceiros.

## Utilização correcta


Este aparelho destina-se apenas para uso doméstico e não comercial. O aparelho também não se destina para utilização ao ar livre.

## Perigo para crianças e pessoas fracas

Este aparelho não se destina a ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais limitadas ou com falta de experiência e/ou conhecimento, a não ser que se encontrem sob vigilância de uma pessoa responsável pela sua segurança ou se dela obterem instruções sobre como utilizar o aparelho. As crianças têm de estar sob vigilância para se certificar que estas não brincam com o aparelho.

Mantenha sacos e películas de embalagem afastados de bebés e crianças pequenas. Existe risco de asfixia!

## Posicionar o aparelho de forma segura

- ▶ Coloque o aparelho sobre uma superfície resistente ao calor, firme e plana.
- ▶ Não coloque o aparelho no canto de uma mesa, pois pode virar e cair.
- ▶  O aparelho tem de apresentar, no mínimo, 10 cm de distância em relação à parede e a outras paredes (atrás e lateralmente). Não cubra os orifícios de ventilação.
- ▶ Não o coloque o aparelho junto de materiais facilmente inflamáveis (cortinados, cortinas, papel etc.). Existe perigo de incêndio.
- ▶ Não coloque o aparelho directamente ao lado de um fogão a gás ou eléctrico ou junto de um outro fogão quente.




- ▶ Nunca coloque o aparelho em cima do disco do fogão ou outros aparelhos que produzem calor (grelhador, fritadeira); mesmo que se encontre um exaustor instalado por cima.
- ▶ Não deve entrar humidade para dentro do aparelho. Existe perigo de choque eléctrico.
- ▶ Não pode utilizar o aparelho ao ar livre.

## Ligação à rede

Ligue o aparelho apenas a uma tomada eléctrica correctamente instalada com contacto de segurança bem acessível 230 V ~ 50 Hz, que se encontre nas imediações do sítio de instalação. A tomada eléctrica deve estar bem acessível para o caso de necessitar de desligar rapidamente o aparelho da rede.

## Operar o aparelho com segurança

### Aspectos gerais

- ▶ Nunca deixe o aparelho durante o funcionamento sem vigilância.
- ▶ Nunca utilize o aparelho se este estiver danificado ou se detectar danos no cabo de ligação ou na ficha.
- ▶  Nunca segure o aparelho, cabo e ficha de ligação com mãos molhadas. Caso contrário, existe perigo de choque eléctrico.
- ▶ Nunca mergulhe o aparelho, o cabo de ligação ou ficha em água ou outros líquidos.
- ▶ O aparelho não pode ser operado com um temporizador externo ou um sistema de actuação remota separado.

### Cabo de ligação

- ▶ O cabo de ligação não se pode encontrar enrolado à volta do aparelho durante o funcionamento. Este não pode tocar em quaisquer superfícies quentes. Poderá ficar danificado.
- ▶ Não dobre ou esmague o cabo de ligação.
- ▶ Retire o cabo de ligação da tomada puxando sempre pela ficha e nunca pelo cabo.
- ▶ Antes de retirar a ficha, desligue o aparelho.



## Aparelho

- ▶ A janela de vigia e o recipiente para massa ficam muito quentes durante o funcionamento. Utilize luvas de forno quando retirar o recipiente para massa.
- ▶ Não movimente o aparelho quando se encontrar em funcionamento.
- ▶ Não utilize o recipiente para massa para guardar objectos.
- ▶ Coloque o aparelho em funcionamento apenas se o recipiente para massa estiver cheio. Um funcionamento sem massa pode levar a um sobreaquecimento.
- ▶ Retire o recipiente para massa do aparelho quando o está encher para evitar sujidade.
- ▶ Utilize apenas os acessórios originais.

## Nunca reparar por iniciativa própria

No caso de danos na ficha, cabo de ligação ou do aparelho, retire imediatamente a ficha da tomada.

Se o cabo de ligação deste aparelho se encontrar danificado, deve ser substituído pelo fabricante ou seu serviço de assistência ao cliente ou por uma pessoa com iguais classificações, de modo a evitar eventuais perigos.



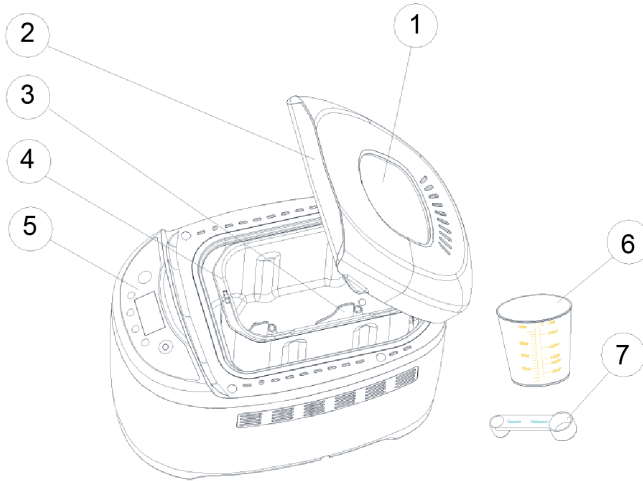
Nunca tente abrir e/ou reparar o aparelho por iniciativa própria. Existe perigo de choque eléctrico. Em caso de avaria, dirija-se ao nosso serviço de assistência técnica ou a uma loja especializada.

# Vista geral

DK

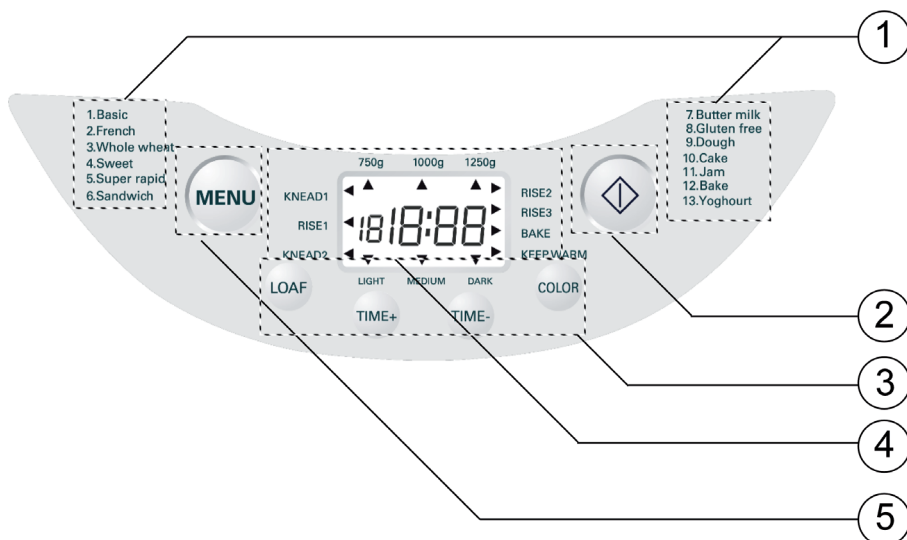
PT

## 0 aparelho



1. Janela de vigia
2. Tampa com janela de vigia e pega
3. Varetas de amassar
4. Forma de cozadura
5. Painel de comando
6. Copo de medição
7. Colher de medição
8. Recipiente para iogurte

# 0 painel de comando

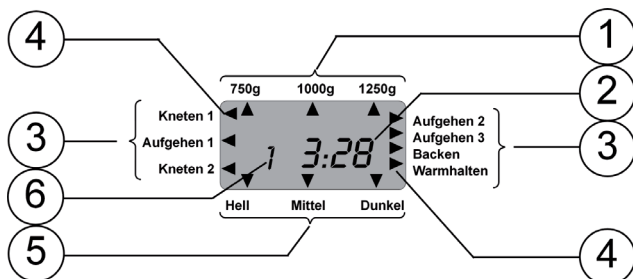


1. Lista dos programas de cozedura
2. Start/Stop: Com o botão inicia e pára um programa.
3. LOAF: O botão LOAF permite nos programas de cozedura de pão 1-4 a selecção de três tamanhos de pão: „Pequeno“ = 750 g, “Médio“ = 1000 ge “Grande“ = 1250 g. Sendo os tempos dos programas adaptados à quantidade de massa utilizada.  
COLOR: Com o botão COLOR regula o escurecimento. Nos programas 1-5, bem como 10 pode seleccionar entre três graus de escurecimento: „Claro“, “Médio“ e “Escuro“. Ajuste “Rápido“: Com o mesmo botão pode seleccionar um ajuste rápido para os programas 1-4. Neste ajuste, o tempo decorrido do programa é reduzido em aprox. 1 hora por tempos de funcionamento encurtados. Temporizador (+/-)  
TIME +/-: Com o botão TIME (+/-) pode seleccionar um retardamento temporal com o qual um programa seleccionado deve ser iniciado. Isto é possível para os programas 1 - 4 e 8. Premindo em + ou - conta o retardamento temporal em 10 minutos para cima ou para baixo. O retardamento temporal máximo é de 14 horas e 58 minutos.
4. Visor
5. Menu: Com o botão MENU pode seleccionar um dos treze programas de acordo com a lista de programas (1) do lado esquerdo do visor.

# 0 visor

DK

PT



1. Peso da massa
2. Tempo residual do programa seleccionado / a decorrer
3. Passos de trabalho
4. Ajuste/grau de escurecimento/peso actual; fase do programa actual
5. Durante a cozedura existe uma seta que indica no visor em que fase o processo de cozedura se encontra no momento e qual o grau de escurecimento e peso seleccionado.
6. Grau de escurecimento Programa seleccionado.

# Operação

## Verificar volume de fornecimento

Certifique-se, ao retirar o aparelho, que foram entregues as seguintes peças:

- Máquina de cozer pão
- Forma de cozedura com revestimento anti-aderente
- 2x varetas de amassar
- 2x Recipiente para iogurte
- Colher de medição
- Copo de medição
- Manual de instruções e documentos de garantia

## Antes da primeira utilização

- ▶ Remova o material de embalagem.
- ▶ Controle o aparelho quanto a danos visíveis. Em caso de danos de qualquer tipo, o aparelho não pode ser colocado em funcionamento.
- ▶ Remova eventuais películas de protecção aderentes na caixa.
- ▶ Antes da primeira utilização limpe o recipiente para a massa, os amassadores e o exterior do aparelho com um pano limpo e húmido. Não utilize produtos de limpeza abrasivos.
- ▶ Seque bem as peças limpas.

Antes da primeira utilização aqueça o aparelho com o recipiente de cozedura colocado com as janelas abertas por aproximadamente 5 minutos.



### **Atenção!**

No fabrico é necessário lubrificar algumas peças do aparelho. Isto provoca a formação de cheiro na primeira colocação em funcionamento. A formação de cheiro é, portanto, normal e não é sinal de uma avaria do aparelho. Providencie ventilação suficiente.

## Preparar massa

- ▶ Todos os líquidos deverão possuir a temperatura ambiente. A temperatura óptima encontra-se entre os 18°C e 23°C nos programas normais.
- ▶ Utilize exclusivamente fermento seco para preparação da massa. Fermento fresco não se adequa à preparação na máquina de cozer pão.
- ▶ Se confeccionar farinha de centeio, tenha em consideração que a farinha quase não cresce. A percentagem de farinha deverá, por isso, consistir, no máximo, de sete partes de farinha de centeio e, no mínimo, três partes de farinha de trigo.
- ▶ Caso viva numa região mais alta (acima dos 900 m acima do nível do mar) ou utilizar água muito suave, o processo de levedação do fermento é reforçado e a massa cresce mais. Neste caso reduza a quantidade de fermento em, aproximadamente, um quarto da quantidade indicada.

## Receita base para pão

Utilize esta receita base e adapte-a, caso necessário, aos seus desejos.

Se utilizar outras receitas, certifique-se de que são apropriadas para a máquina de fazer pão. As quantidades máximas para este aparelho não podem ser excedidas.

Se utilizar alternativamente uma mistura, siga as instruções na embalagem da mesma.

	<b>Grande 900 g</b>	<b>Normal 680 g</b>	<b>Pequeno 450 g</b>
Água	330 ml	280 ml	190 ml
Óleo	2 C. de sopa	2 C. de sopa	1 1/2 C. de sopa
Sal	1 C. de chá	3/4 C. de chá	1/2 C. de chá
Açúcar	3 C. de sopa	1 1/2 C. de sopa	1 C. de sopa
Pó de leite	2 C. de sopa	1 C. de sopa	1 C. de sopa
Farinha (quantidade máx.)	440 g	360 g	250 g
Fermento seco (quantidade máx.)	1 C. de chá	1 C. de chá	1 C. de chá

## Receita base para iogurte

Utilize esta receita base e adapte-a, caso necessário, aos seus desejos.

Se utilizar outras receitas, certifique-se de que são apropriadas para a máquina de fazer pão. As quantidades máximas para este aparelho não podem ser excedidas.

A relação entre iogurte fresco e culturas de iogurte deverá ser 10:1.

Leite fresco	1000 ml
Culturas vivas de iogurte	100 ml

## Medir os ingredientes

Meça os ingredientes com precisão. Respeite obrigatoriamente os valores indicados, em especial pela receita base. Indicações relativas constam no capítulo "Sequências do programa".

Utilize o copo de medição fornecido e a colher de medição para medir os ingredientes. Se encheu a colher de medição, alise o seu conteúdo para que não seja utilizada uma quantidade superior à indicada.

Ingredientes não deve utilizar mais que:

- ▶ 500 g ingredientes secos (mistura) e aprox. 300 ml líquido para tipos de pão normais e mais claros,
- ▶ 660 g ingredientes secos (mistura) e aprox. 440 ml líquido para tipos de pão escuros,



### Nota

Se não utilizar mistura e fizer a massa, certifique-se de que o peso total dos ingredientes não exceda os 1250 g.

## Sequência dos ingredientes para cozedura

Introduza os ingredientes para amassa da seguinte forma no recipiente para massa: Primeiro o líquido depois a farinha. Distribua o açúcar e o sal na margem da farinha. Forme uma pequena cavidade na farinha para o fermento seco. Apenas se os ingredientes foram adicionados nesta ordem podem ser misturados correctamente. Tenha em atenção que o fermento não pode entrar em contacto com o sal.

## Limpar o recipiente para massa

- ▶ Limpe também o recipiente para massa pela parte de fora antes de o colocar. Ao colocar os ingredientes, certifique-se que não entre nada na câmara de cozedura. A serpentina de aquecimento não pode entrar em contacto com a massa!
- ▶ Cumpra exactamente as indicações das quantidades. Não exceda as quantidades que o indicado.

## Outra indicação

Pão que foi cozido essencialmente com farinha integral ou que contenha ingredientes como, nozes, sêmeas etc. são mais pesados que pão de farinha branca.

## Colocação em funcionamento

- ▶ Encaixe as varetas de amassar limpas nos eixos de accionamento no recipiente para massa.
- ▶ Prepare a massa no recipiente para massa.
- ▶ Certifique-se, de que o lado exterior do recipiente para massa esteja limpo antes de o colocar.
- ▶ Coloque o recipiente para massa no suporte na câmara de cozer e pressione-o com força para baixo, de forma que as molas de tensionamento de ambos os lados encaixem audivelmente.
- ▶ Certifique-se, de que os ingredientes não entrem na câmara de cozer e não entrem em contacto com a serpentina de aquecimento!
- ▶ Feche a tampa.
- ▶ Encaixe a ficha de rede na tomada.

Ligue o aparelho no interruptor de rede. O interruptor de rede encontra-se no lado do aparelho. Surge um sinal sonoro e o LED de funcionamento vermelho acende. O aparelho ajusta-se agora para o programa base e para o tempo normal.



## Seleccionar programa

Selecione com o botão MENÜ o programa desejado (1-13).

### **Programa 1: Base**

Programa base para massas de pão normais.

### **Programa 2: Pão branco**

Programa para pães de farinha branca rica em proteína do tipo francês e pães leves com crosta crocante.

### **Programa 3: Pão integral**

Programa para massas, que contêm uma percentagem elevada de farinha de trigo integral, centeio, aveia ou sêneas. Este programa contém um tempo de avanço nos quais os ingredientes possam crescer. Normalmente estes pães são mais pequenos e compactos.

### **Programa 4: Pão doce**

Programa para biscoites, bolo, pão doce ou para massas de pão às quais devem ser acrescentados açúcar, uvas-passas ou chocolate.

### **Programa 5: Programa "Rápido"**

O programa encurta o tempo decorrido do programa para, aproximadamente, 1 hora e 20 minutos. A segunda fase de funcionamento e as fases de repouso deixam de ser necessárias. O pão fica assim um pouco mais compacto e firme.



#### **Nota**

Tenha em atenção que a água acrescentada deverá ter a temperatura entre os 30-35 °C. Para tal, duplique a quantidade de fermento.

### **Programa 6: Sanduíche**

Utilize este programa para cozer um pão branco solto para, por exemplo, sanduíches.

### **Programa 7: Soro de leite**

Utilize este programa para cozer um pão com soro de leite.

### **Programa 8: Pão sem glúten**

Utilize este programa para cozer pão sem glúten. Para tal, utilize apenas misturas pré-preparadas que são previstas para pão sem glúten.



#### **Pão sem glúten**

Tenha em atenção que estes resultados de cozedura de misturas pré-preparadas com glúten podem divergir.

### **Programa 9: Amassar massa**

Utilize este programa para produzir pães, bases ou também massa para pizzas. A massa é aquecida para que possa crescer, mas não cozida. Após amassar pode formar a massa como habitualmente e cozê-la num forno normal.

**Programa 10: Bolo**

Aproveite este programa para cozer uma massa para bolo. A massa fica firme mas não cresce tanto como uma massa de pão. Antes de iniciar o processo de cozedura, acrescente todos os ingredientes na forma e volte a mexer bem. Desta forma obtém um resultado óptimo de cozedura.

**Programa 11: Marmelada**

Utilize este programa para fazer marmelada. Tenha em atenção que acrescenta apenas frutas sem caroços na forma. Os caroços podem danificar o revestimento anti-aderente da forma. Após o "Processo de cozedura" a marmelada arrefece no aparelho. Quando a marmelada arrefecer, surge um sinal sonoro.

**Programa 12: Cozer**

Este programa coze massa pré-cozida (p.exp. para o caso de que um pão não esteja bem cozido).

**Programa 13: Iogurte**

Utilize este programa para fazer iogurte. Introduza os ingredientes no recipiente para iogurte fornecido e coloque a forma dentro da máquina de fazer pão.

**Seleccionar grau de escurecimento**

Prima o botão BRÄUNUNG repetidamente para seleccionar entre os graus de escurecimento claro, médio e escuro. Este ajuste está disponível nos programas 1-5 e 10.

Para os programas 1-4 pode seleccionar com o botão BRÄUNUNG o ajuste rápido. Isto recomenda-se se tiverem de ser evitados períodos de funcionamento longos.

## Seleccionar retardamento temporal

Pode iniciar o programa de cozedura mais tarde. Dessa forma, é possível que o aparelho finalize a cozedura a uma determinada hora. Pode cozer até 14 horas e 58 minutos de diferença. Este retardamento temporal está disponível nos programas 1-4, 8 e 10.

Determine o tempo até à conclusão de cozedura desejada do pão. Isto é o retardamento temporal a ser ajustado.

Exemplo: São 20:30 horas e o pão devera estar pronto na próxima manhã pelas 7 horas (portanto daqui a 10 horas e 30 minutos). Para tal, ajuste o retardamento de 10:30 horas.

- ▶ Para ajustar o retardamento temporal, prima repetidamente o botão TIME + ou –.
- ▶ Com o botão + O tempo de cozedura é contado em passos crescentes de 10 minutos, com o botão – em passos decrescentes de 10 minutos.
- ▶ Se manter o botão premido, inicia o funcionamento rápido.

Não utilize o retardamento temporal para receitas que possuem ingredientes frescos como, ovos, leite fresco, natas ou queijo.

## Iniciar programa

- ▶ Prima o botão START/STOP para iniciar a sequência do programa.

## Adicionar mais ingredientes

Consoante o programa seleccionado, surge após 20 a 30 minutos (após segunda fase de amassar) um sinal, que o lembra-rá da possibilidade de acrescentar mais ingredientes (uvas-passa, nozes etc.). Abra a tampa brevemente para evitar que a massa encolha. Não prima o botão STOP, pois isso iria interromper o programa em funcionamento.

## Indicações relativas ao processo de cozedura

- ▶ Se durante a fase de retardamento temporal ou da fase de aquecimento, a alimentação de energia for interrompida por breves instantes (máx. 5 minutos), os ajustes de cozedura mantêm-se. No entanto, o processo de cozedura será completamente interrompido, se surgir uma interrupção de energia a partir da primeira fase de amassar.
- ▶ É completamente normal, se a janela de vigia ficar embaciada no início do processo de cozedura. Após algum tempo, a água de condensação irá sair pelas ranhuras de ventilação.
- ▶ Durante as fases de amassar o aparelho pode vibrar ruidosamente. Isto não é sinal de que o aparelho se encontre avariado.

## Sons sonoros

Durante o processo de cozedura soam sons sonoros:

- ▶ nos programas 1, 3, 4 e 8 após a segunda fase de amassar, para sinalizar, que podem ser adicionados outros ingredientes (frutas, nozes etc.);
- ▶ no final de uma fase de cozedura;
- ▶ durante a fase de aquecimento e no final do programa (vários sons sonoros).

**Cuidado!**

Nunca cubra a ranhura da ventilação!

- ▶ Pode causar fumo, quando a massa excede a margem do recipiente da massa e toca na serpentina de aquecimento. Caso saia fumo da câmara de cozedura, porque a massa chegou à serpentina de aquecimento, mantenha obrigatoriamente a tampa fechada, para evitar a formação de chamas ou para apagar chamas existentes. Prima o botão STOP e desligue o aparelho. Retire depois a ficha da tomada. Deixe arrefecer o aparelho antes de o limpar!

**Cuidado!**

Nunca solte a massa no aparelho com água!

## Fim do programa

No fim do programa de cozedura soam vários sons sonoros e o visor apresenta 0:00. O aparelho comuta automaticamente para o funcionamento de preservação térmica. Pode deixar o mecanismo até 60 minutos no aparelho; mantém-se quente através do ar que circula.

O mais tardar 60 minutos após o fim do programa o mecanismo deve ser retirado do aparelho.

## Retirar o mecanismo do aparelho

- ▶ Desligue o aparelho após a finalização do programa no interruptor lig./deslig. e abra a tampa.
- ▶ Retire o recipiente da massa pelos aros.



### **Cuidado, superfície quente!**

A caixa de cozedura, o recipiente da massa e o aro do recipiente estão muito quentes. Use sempre luvas ou panos de protecção para remover o recipiente da massa para evitar queimaduras!

- ▶ Solte o mecanismo cuidadosamente com ajuda de uma espátula em madeira do recipiente da massa. O metal pode danificar o revestimento do recipiente da massa. Para soltar o mecanismo não use nenhuma faca ou objectos semelhantes.
- ▶ Vire o recipiente da massa ao contrário. Bata cuidadosamente na base para soltar o mecanismo. Deixe arrefecer em cima de uma grelha.

## Soltar varetas de amassar

- ▶ Se a vareta de amassar ficar presa no mecanismo, remova-a apenas quando a massa estiver fria.
- ▶ Se as varetas de amassar ficarem no recipiente da massa e não for possível soltá-las mergulhe o recipiente, se necessário, até 30 minutos em água morna ou quente.

## Outros processos de cozedura

SFlbPode iniciar após um processo de cozedura outro processo de cozedura. O aparelho não pode exceder a temperatura de 40°C. Se o aparelho ainda estiver quente, surge após premir o botão START/STOP a mensagem no visor "E01".

Neste caso, mantenha premido o botão START/STOP até que a mensagem desapareça. Retire depois o recipiente de cozedura e deixe arrefecer o aparelho.

# Tratamento de problemas

DK

PT

Se o resultado de cozedura não tiver a qualidade pretendida, a seguinte vista pode ajudá-lo a encontrar a causa.

<b>Problema</b>	<b>Possível causa/solução</b>
O pão minga no centro.	<ul style="list-style-type: none"><li>▶ Demasiado líquido e líquido muito quente. (O líquido deve estar entre 21 e 28 °C – em programas de cozedura rápida entre 30 e 35 °C.) Pouco sal. Muito fermento. A humidade do ar ou a temperatura da sala é muito alta. A tampa foi aberta por demasiado tempo durante a cozedura. O funcionamento foi demasiado longo. – Seleccione com o botão COLOR a configuração "Rápido".</li></ul>
O pão não cresce suficientemente.	<ul style="list-style-type: none"><li>▶ Não foi adicionado fermento suficiente.</li><li>▶ O fermento já não estava bom.</li><li>▶ Foi adicionado pouco açúcar.</li><li>▶ Foi adicionado demasiado sal (prejudica o fermento).</li><li>▶ O líquido está demasiado quente.</li><li>▶ O fermento esteve em contacto com o sal ou com o líquido antes da cozedura.</li></ul>
O pão cresce em demasia.	<ul style="list-style-type: none"><li>▶ A humidade do ar ou a temperatura da sala é muito elevada. (Se não for possível alterar as condições ambientais, tente excepcionalmente, processar ingredientes refrigerados e não use o retardamento).</li><li>▶ Demasiado fermento.</li><li>▶ Líquido a mais ou muito quente.</li><li>▶ Farinha insuficiente.</li><li>▶ Sal insuficiente.</li></ul>
O pão está muito seco e denso.	<ul style="list-style-type: none"><li>▶ Pouco líquido.</li><li>▶ O fermento já não estava bom.</li></ul>

O pão não está cozido e está húmido no meio.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Foi adicionada uma grande quantidade de ingredientes adicionais como nozes, manteiga, frutos secos, sirup etc..</li> <li>▶ Foi adicionado demasiado sumo de fruta.</li> </ul>
O pão está demasiado escuro.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Demasiado açúcar.</li> <li>▶ O grau de escurecimento está ajustado a um nível muito elevado.</li> </ul>
O pão tem buracos.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ A água está muito quente.</li> <li>▶ Demasiado líquido.</li> <li>▶ Demasiado fermento.</li> <li>▶ A humidade do ar ou a temperatura da sala é muito elevada.</li> </ul>
A crosta do pão cola ou o pão está molhado.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ O pão ficou demasiado tempo no aparelho após a sua cozedura. Formou-se água condensada, que não foi possível sair e penetrou o pão.</li> <li>▶ Os ingredientes secos e molhados estiveram numa relação de mistura errada. (Se necessário, reduza o líquido ou o fermento um pouco.)</li> </ul>
O pão cria buracos de ar na crosta.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Demasiado fermento. Reduza a quantidade do fermento.</li> </ul>
A massa não foi amassada mesmo com o motor em funcionamento.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ As varetas de amassar ou o recipiente da massa não estão colocados correctamente.</li> </ul>
Os ingredientes não foram misturados correctamente.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Os ingredientes foram adicionados na sequência errada.</li> <li>▶ A massa estava muito pesada ou seca.</li> <li>▶ As varetas de amassar estão colocadas correctamente.</li> </ul>

## Limpeza



### Atenção!

Retire a ficha de rede da tomada e do aparelho e deixe arrefecer o aparelho completamente.

Nunca mergulhe o aparelho em água ou outro líquido (risco de choque eléctrico)!

O recipiente da massa e os acessórios (copo de medição, colher de medição, varetas de amassar e espátula de madeira) não são apropriados para a máquina de lavar louça. Podem ser lavados em água com detergente. A caixa pode ser limpa com um pano húmido.

Não use produtos de limpeza agressivos e abrasivos ou produtos que podem causar vestígios de riscos. Nunca use esfregão de arame, gasolina, diluente ou produto de limpeza com álcool.

A espiral de aquecimento não pode entrar em contacto com água! Por isso, limpe a espiral de aquecimento com um pano seco.

Antes da nova colocação em funcionamento deixe secar por completo o aparelho e os acessórios.

## Armazenamento

Antes de armazenar o aparelho retire a ficha de rede da tomada.

Antes de colocar o aparelho no armário deixe-o secar e arrefecer por completo.

## Eliminação



### Embalagem

O seu aparelho encontra-se numa embalagem para estar protegido de danos de transporte. As embalagens são de materiais reutilizáveis ou podem ser entregues na reciclagem de matéria-prima.



### Aparelho

Nunca deposite o aparelho no lixo doméstico no fim da sua vida útil. Informe-se junto dos serviços municipais sobre as possibilidades de uma eliminação correcta e ecológica.



# Dados técnicos

Alimentação de tensão	230 - 240 V ~ 50 Hz
Consumo de energia	850 Watt
Capacidade	máx. 1.250 g
Classe de protecção	I
Dimensões	aprox. 426 mm x 300 mm x 280 mm (LxPxA)
Peso	aprox. 7 kg



**Reservamos os direitos a alterações técnicas!**

# MEDION®



Medion Nordic A/S  
Naverland 29A  
2600 Glostrup  
Danmark  
Hotline: (+45) 70212020  
Fax: (+45) 70212029  
Internet  
[www.medion.dk](http://www.medion.dk)  
E-mail Support  
[service-denmark@medion.com](mailto:service-denmark@medion.com)



Medion Service Center  
Visonic S.A.  
c/ Miguel Faraday, 6  
Parque Empresarial  
„La Carpetania“, N-IV Km. 13  
28906 Getafe, Madrid  
España  
Hotline: 707 500 308  
Fax: (+34) 91 460 4772  
Internet  
[www.medion.com/portugal](http://www.medion.com/portugal)  
E-mail Support  
[service-portugal@medion.com](mailto:service-portugal@medion.com)