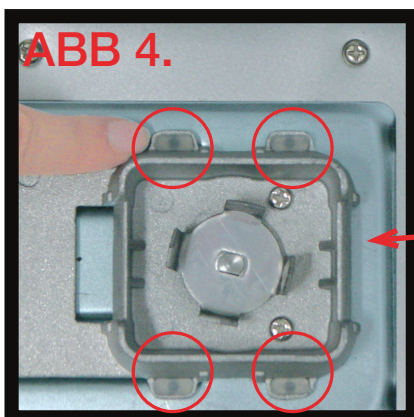


! Vor dem ersten Gebrauch... !

Zur Gewährleistung des sicheren Transportes Ihres neuen Brotbackautomaten befinden sich Transportsicherungen im Gerät, welche vor dem ersten Gebrauch zu entnehmen sind.

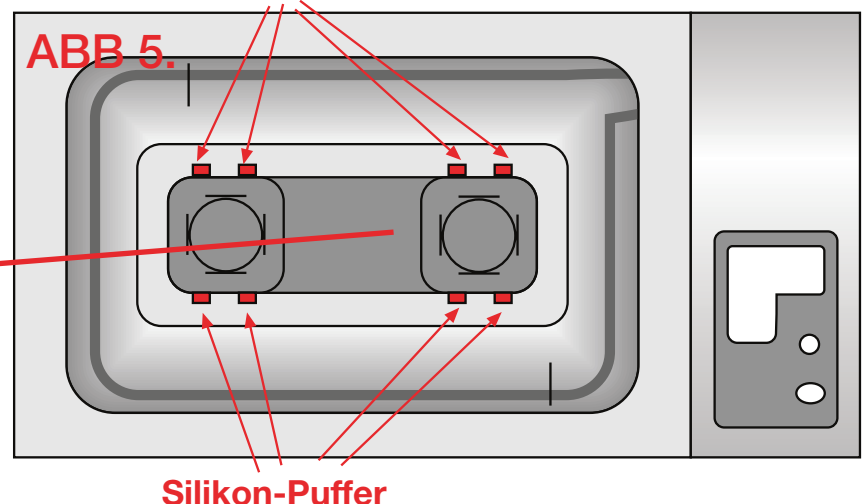


Nach dem Auspacken des Gerätes und dem Entfernen sämtlicher Umverpackung stellen Sie das Gerät auf eine ebene, stabile Oberfläche.

1. Öffnen Sie nun die Backkammer des Gerätes. (ABB 1.)
2. Entfernen Sie die dort eingesetzte Pappe. (ABB 2.)
3. Kippen Sie die zwei darin eingesetzten Backformen leicht nach vorn oder hinten und entnehmen Sie diese dann nach oben. (ABB 3.)
4. Darunter befinden sich an den markierten Stellen kleine Ausbuchtungen, in denen Sie zwei mal vier Silicon-Puffer finden. (ABB 4. und ABB 5.)
5. Entfernen Sie die Silicon-Puffer, indem Sie sie mit den Fingern nach oben herausziehen. Zum Lockern der Silicon-Puffer empfiehlt sich gegebenenfalls ein Hilfsmittel, wie z.B. ein Zahnstocher. (ABB 4.)
6. Die entnommenen Silicon-Puffer (8 Stück) sehen aus wie in ABB 6. gezeigt.



ABB5. Ansicht des offenen Gerätes von oben
Silikon-Puffer



⚠ Antes del primer empleo...



Para garantizar el transporte seguro de su nueva máquina de cocer pan se encuentran en el aparato unos seguros que han de retirarse antes de emplearlo por primera vez.



Fig. 1.



Fig. 2.



Fig. 3.

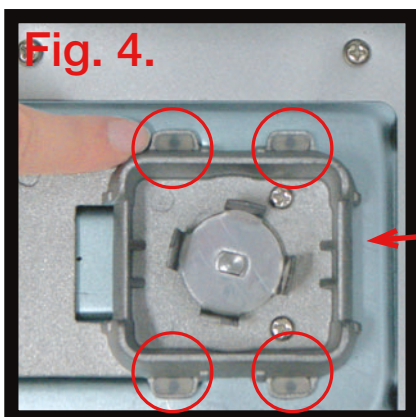


Fig. 4.

Tras desempaquetar el aparato y retirar todo el material de empaquetado ha de colocarse en el aparato sobre una superficie llana y resistente.

1. Apertura de la cámara de cocción del aparato. (Fig. 1.)
2. Retire el cartón que se encuentra allí. (Fig. 2.)
3. Oriente ligeramente hacia adelante los dos moldes de pan que se encuentran allí y extráigalos por arriba. (Fig. 3.)
4. Debajo se encuentran en los lugares marcados unas pequeñas incisiones en las que encontrará ocho topes de silicona. (Fig. 4 y Fig. 5.)
5. Retire los topes de silicona tirando de ellos hacia arriba con los dedos. Para aflojar los topes es recomendable utilizar algún sencillo instrumento doméstico como, por ejemplo, un mondadientes. (Fig. 4.)
6. Los topes de silicona (ocho) son como los que pueden observarse en la Fig. 6..

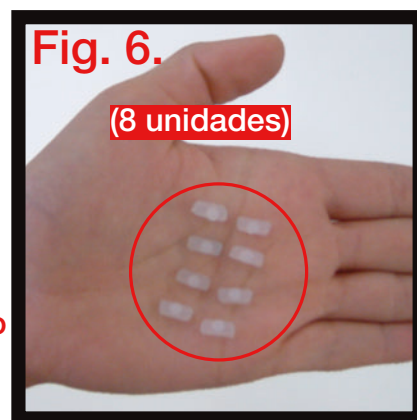


Fig. 6.

(8 unidades)

Fig. 5. vista des aparato abierto desde arriba

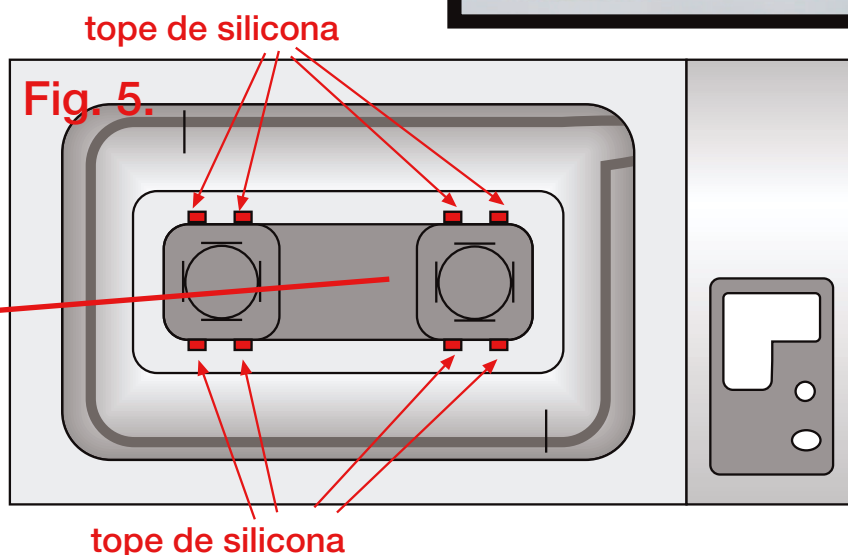


Fig. 5.

tope de silicona

tope de silicona

! Prima di usarlo la prima volta...



Per garantire il trasporto sicuro del Suo nuovo forno automatico per pane, sull'apparecchio ci sono sicure per il trasporto, che devono essere tolte, prima di mettere in uso l'apparecchio la prima volta.



ILL 1.

Dopo aver disimballato l'apparecchio ed aver eliminato tutti gli imballaggi supplementari, metterlo su una superficie piana e stabile.

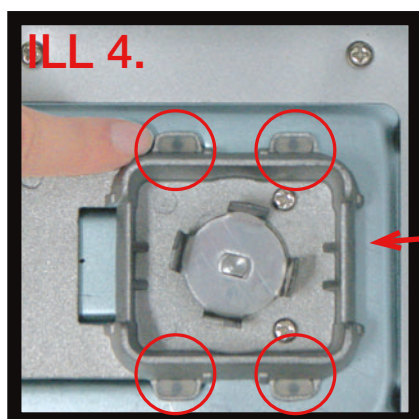
1. Aprire ora il vano di cottura dell'apparecchio. (ILL 1.)
2. Eliminare il cartone che si trova nel vano di cottura. (ILL 2.)
3. Piegare leggermente indietro o in avanti i due stampi di cottura e toglierli dall'alto. (ILL 3.)
4. Al di sotto, sui punti demarcati ci sono piccole sporgenze in cui trova quattro gommini in silicone (2 volte). (ILL 4. e ILL 5.)
5. Togliere i gommini in silicone sfilandoli tirando in alto con le dita. Per allentare i gommini in silicone si consiglia in ogni caso di utilizzare per esempio un stecchino. (ILL 4.)
6. I gommini in silicone (8 pezzi) si possono vedere nell'ill 6..



ILL 2.



ILL 3.



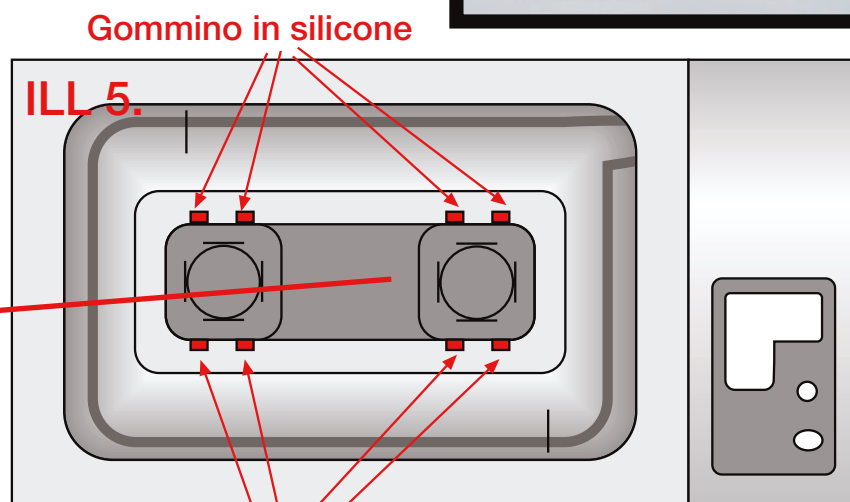
ILL 4.



ILL 6.

(8 pezzi)

ILL 5. Vista dall'alto dell'apparecchio aperto



ILL 5.

Gommino in silicone

Gommino in silicone

⚠ Aviso: antes da primeira utilização ...



Antes da primeira utilização do aparelho tem de tirar os 8 amortecedores de segurança em silicone do seu novo forno automático de cozer pão, que nos lá colocamos de modo a garantir um transporte seguro.



Figura 1.



Figura 2.



Figura 3.

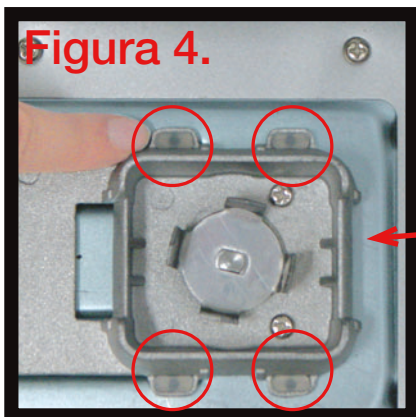


Figura 4.

Depois de desembalar o aparelho e ter tirado todas as outras embalagens, coloque-o em cima de uma superfície estável e plana.

1. Abra a câmara de cozer do aparelho. (Figura 1.)
2. Tire o cartão e papelão de transporte que se encontra dentro da câmara (Figura 2.)
3. Bascule ligeiramente pela frente ou por atrás as duas formas de cozer que se encontram préinstaladas no aparelho e levante-as por cima para conseguir tirá-las do aparelho. (Figura 3.)
4. Maintenant, vous voyez, aux endroits marqués, de petits évidements qui contiennent deux fois quatre tampons en silicone. (Figura 4 e Figura 5.)
5. Tire os amortecedores de silicone com os seus dedos para cima. É recomendado afrouxar os amortecedores de silicone com um meio adicional como p.ex. um palito, para poder tirá-los com mais facilidade (Figura 4.)
6. A Figura 6. mostra os amortecedores de silicone (8 peças).

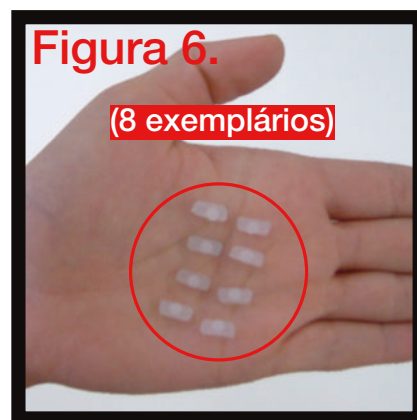


Figura 6.

(8 exemplários)

Figura 5. Vista do aparelho aberto por cima

Amortecedores de silicone

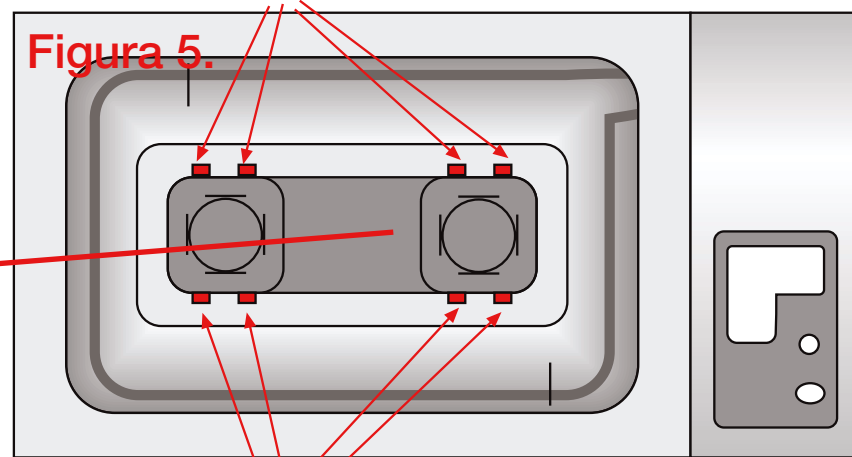


Figura 5.

Amortecedores de silicone

bifinett

KH 2230

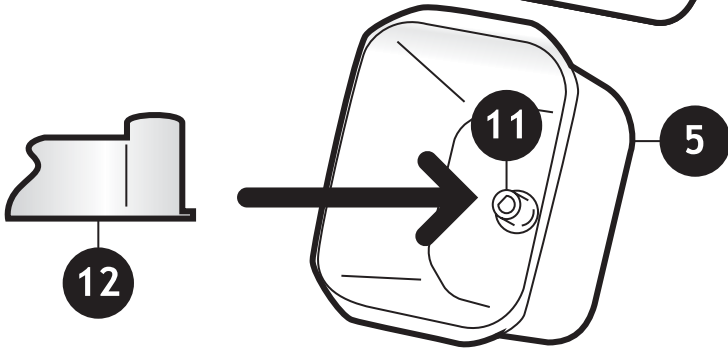
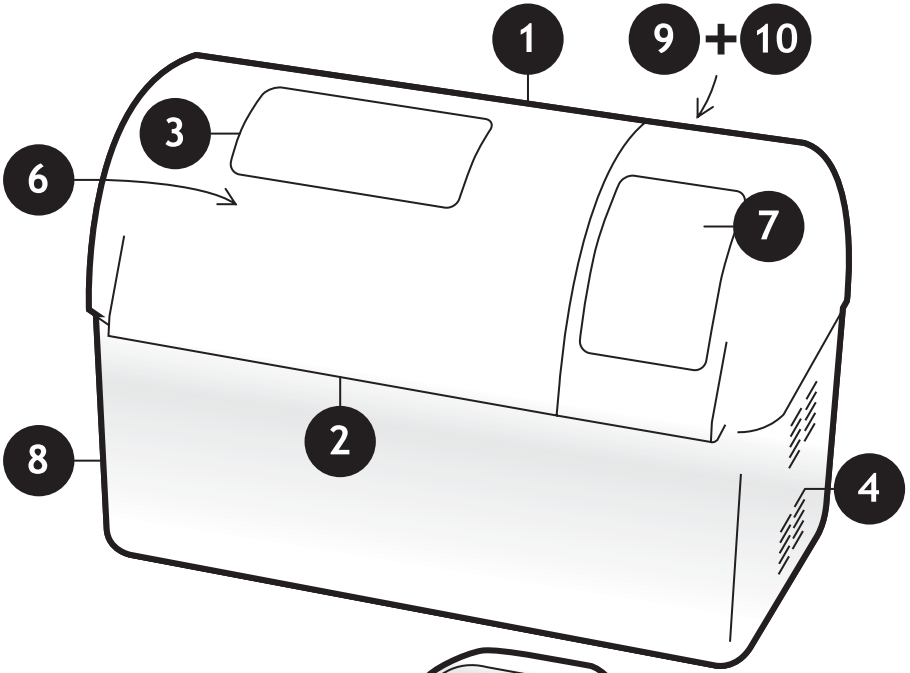
D **BEDIENUNGSANLEITUNG** 3 – 19

E **INSTRUCCIONES DE MANEJO** 20 – 36

I **ISTRUZIONI PER L'USO** 37 – 53

P **MANUAL DE INSTRUÇÕES** 54 – 70





WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

BEACHTEN SIE DIE FOLGENDEN SICHERHEITSHINWEISE SORGSAM:

- Lesen die gesamte Bedienungsanleitung sorgfältig durch.
- Fassen Sie das Gerät im Betriebszustand wegen der sich erhitzenden Oberflächen nur an den Handgriffen und Tipptasten an oder benutzen sie ggf. einen Topflappen.
- Bedecken Sie den Brotbackautomaten nicht mit Handtüchern oder anderen Dingen, die den Dampfaustritt behindern könnten. Ein gewisser Dampfaustritt aus den Abluftschlitzen ist normal. Achten Sie darauf, die Lüftungsschlitze nicht zu verdecken. Andernfalls kann das Gerät überhitzen.
- Tauchen Sie zur Vermeidung des Stromschlags das Kabel, den Stecker oder andere Geräteteile nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Stellen Sie das Gerät niemals in der Nähe oder unterhalb von Gardinen oder anderen brennbaren Materialien auf.
- Lassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt, während es sich im Betriebszustand befindet.
- Die Benutzung von Elektrogeräten oder der Aufenthalt in deren Nähe sollte Kindern nur unter Aufsicht gestattet werden.
- Tauchen Sie zur Vermeidung eines Stromschlages das Kabel, den Stecker oder andere Geräteteile nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Die Benutzung von Elektrogeräten oder der Aufenthalt in deren Nähe sollte Kindern nur unter Aufsicht gestattet werden.
- Ziehen Sie den Netzstecker bei Nichtgebrauch oder vor einer Reinigung des Gerätes aus der Steckdose, um eine versehentliche Inbetriebnahme auszuschließen. Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie irgendwelches Zubehör herausnehmen oder einsetzen.
- Benutzen Sie das Gerät nicht mit beschädigtem Netzkabel oder Stecker sowie bei Störungen und Beschädigungen jedweder Art. Überprüfungen, Reparaturen und technische Wartung dürfen nur von einem qualifizierten Fachhändler durchgeführt werden.
- Zubehör, das nicht vom Hersteller empfohlen oder vertrieben wird, kann zu Beschädigungen führen.
- Benutzen Sie das Gerät nicht im Freien, um es vor Witterungseinflüssen zu schützen.
- Verhindern Sie, dass sich das Netzkabel über scharfe Kanten erstreckt oder mit heißen Flächen oder Gegenständen in Berührung kommt. Durch eine Beschädigung des Kabels könnten Strom führende Adern freigelegt werden.
- Stellen Sie das Gerät nicht in die Nähe von Gasbrennern, Elektroherden oder sonstigen Hitzequellen, um Beschädigungen am Gerät sowie mögliche Brandherde zu vermeiden.
- Seien Sie äußerst vorsichtig beim Versetzen des Gerätes, wenn sich heißer oder flüssiger Inhalt in den Backformen befindet. Verschüttete Zutaten, die in den Backraum gelangen, können durch Kontakt mit der Heizung einen Brand verursachen.
- Schalten Sie das Gerät immer aus, indem Sie die EIN/AUS-Taste betätigen. Ziehen sie erst danach den Stecker aus der Steckdose, um das Gerät vom Stromnetz zu trennen. Ziehen Sie den Stecker niemals am Netzkabel aus der Steckdose. Dies könnte dazu führen, dass die Zugentlastung am Stecker beschädigt wird und sich das Kabel löst.
- Benutzen Sie den Brotbackautomaten nur für den vorgesehenen Verwendungszweck.
- Vermeiden Sie es, während der Benutzung mit den rotierenden Knethaken in Berührung zu kommen, um die Verletzungsgefahr zu vermeiden.
- Geben Sie die Zutaten in die Backformen und setzen Sie diese erst danach in den Automaten ein, damit keine verschütteten Zutaten in den Backraum gelangen.
- Nehmen Sie das Gerät nicht in der Nähe von explosiven und/oder brennbaren Gasen in Betrieb.
- Das Gerät ist nur für die Nutzung im privaten, nicht im gewerblichen Bereich ausgelegt.
- Stellen Sie keine Backformen oder anderen Gegenstände auf das Gerät, um Beschädigungen zu vermeiden.
- Zur Vermeidung der Stolper- oder Unfallgefahr ist das Gerät mit einem nur kurzen Netzkabel ausgestattet. Bei entsprechender Vorsicht kann ein Verlängerungskabel benutzt werden.
- Das Verlängerungskabel sollte so verlaufen, dass niemand darüber stolpern und Kinder nicht daran ziehen können.

INHALTSVERZEICHNIS

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE
INHALTSVERZEICHNIS
VOR DER ERSTEN BENUTZUNG
AUSSTATTUNGSMERKMALE
GERÄTEBESCHREIBUNG
BEDIENFELD
PROGRAMMBESCHREIBUNG
HINWEISE ZUR BENUTZUNG
HINWEISE ZUR BENUTZUNG DES TIMERS
REINIGUNG UND PFLEGE
WISSENSWERTES ÜBER ZUTATEN
BACKTIPPS
ZEITLICHER ABLAUF DER PROGRAMMPHASEN
BROTREZEPTE
HÄUFIG GESTELLTE FRAGEN / FEHLERSUCHE

VOR DER ERSTEN BENUTZUNG

Nehmen Sie sich vor der ersten Benutzung etwas Zeit, um die Bedienungsanleitungen zu lesen und bewahren Sie sie zum späteren Nachschlagen auf. Beachten Sie zu Ihrem Schutz besonders die Sicherheitshinweise.

Packen Sie das Gerät aus und entsorgen Sie das Verpackungsmaterial. Entfernen Sie während des Verpackungsvorganges entstandene Staubansammlungen, indem Sie die Backformen, die Knethaken und die Außenfläche des Brotbackautomaten mit einem sauberen, feuchten Tuch abwischen. Reinigen Sie keine Geräteteile mit kratzenden Putzschwämmen oder Scheuermitteln.

AUSSTATTUNGSMERKMALE DES BIFINETT KH 2230

- Sie können in Ihrem neuen Brotbackautomaten je Backvorgang zwei 1-Pfund-Brote backen.
- Ein besonderes SCHNELL-Programm ermöglicht es Ihnen, den Backvorgang in kürzester Zeit zu beenden. Für dieses Programm benötigen Sie besondere Rezepte.
- Zu dem in der Programmphasenübersicht angegebenen Zeitpunkt ertönt ein Signalton, der Ihnen anzeigt, dass Sie Zutaten wie FRÜCHTE UND NÜSSE hinzufügen können. Die Zutaten werden in ihrer Form erhalten und nicht durch den Knethaken zerkleinert. Wenn Sie den Timer benutzen, können Sie diese Zutaten zusammen mit den anderen in den/die Behälter geben. Die Früchte und Nüsse können in diesem Fall jedoch etwas zerkleinert werden.
- Sie können den Bräunungsgrad Ihres Brotes bestimmen.
- Mit dem Timer haben Sie die Möglichkeit, das Ende des Backvorgangs einzustellen.
- Das SICHTFENSTER ermöglicht Ihnen die Beobachtung des Backvorgangs.
- Die WARMHALTE-Funktion sorgt dafür, dass das Brot bis zu einer Stunde nach Ende des Backvorgangs warm gehalten wird. Dadurch wird, verhindert, dass das Brot klitschig wird. Diese Funktion wird beendet, wenn das Gerät ausgeschaltet oder vom Stromnetz getrennt wird.
- Das Gerät hat eine MEMORY-Funktion. Sie stellt sicher, dass das Programm beim Wiedereinschalten nach einem Stromausfall an gleicher Stelle fortgesetzt wird.
- Entfernen Sie sämtliche Teig- und Zutatenrückstände aus dem Backraum, nachdem Sie den Stecker aus der Steckdose gezogen haben. Verwenden Sie ein feuchtes Tuch oder einen feuchten, nicht kratzenden Schwamm.

Wichtig: Geben Sie die Zutaten immer in der im Rezept angegebenen Reihenfolge in den Behälter. **Um das optimale Backergebnis zu erzielen, ist Genauigkeit beim Abmessen der Zutaten von entscheidender Wichtigkeit.** Tun Sie keine größeren Mengen als empfohlen in die Backformen, da dies zu einem schlechten Backergebnis führen und das Gerät beschädigen kann. Bei einer Überschreitung der Zutatenmenge kann die unter Umständen zu hoch aufgehende Teigmasse den Rand der Backform übersteigen, auf die Heizschlangen fallen und einen Brand auslösen.

GERÄTEBESCHREIBUNG DES BIFINETT KH 2230

1. Deckel
2. Deckelgriff
3. Sichtfenster
4. Luftschlitze
5. Backform
6. Backraum
7. Kontroll-Display
8. Gehäuse
9. Netzkabel
10. Netzstecker
11. Aufnahmestift
12. Knethaken

BEDIENFELD DES BIFINETT KH 2230

Hinweis: Entfernen Sie vor der ersten Benutzung die Kunststoffbeschichtung auf dem Kontroll-Display.

Hinweis: Drücken Sie die Tiptasten, bis ein Signalton ertönt.

DISPLAY-ANZEIGE

- Zeigt die gewählte Programm-Nummer an.
- Zeigt den gewählten Bräunungsgrad an.
- Zeigt in 1-Minute-Schritten rückwärts laufend die noch verbleibende Backzeit an.
- Zeigt die programmierte Zeitvorwahl an.

TIMER

- Benutzen Sie diese Taste, um zeitversetztes Backen zu programmieren.
- Benutzen Sie die (▲)- und (▼)-Tasten, um den gewünschten Endzeitpunkt des Backvorgangs einzustellen.
- Mit den Pfeiltasten bewegen Sie die Zeit in 10-Minuten-Schritten vor- oder rückwärts. Halten Sie die Taste gedrückt, beschleunigen Sie diesen Vorgang. In einigen Programmen steht die TIMER-Funktion nicht zur Verfügung. Sehen Sie in der Tabelle „*Programmphasen-Ablauf*“ nach.

PROGRAMMWahl

- Mit dieser Taste wählen Sie das gewünschte Programm oder die gewünschte Programmkombination. Im Kontroll-Display erscheint die Zeit, die das gewählte Programm benötigt.

BRÄUNUNGSGRAD

- Mit dieser Taste können Sie entweder den von Ihnen gewünschten Bräunungsgrad wählen oder den Schnell-Modus aktivieren.
- Wählen Sie Hell, Mittel oder Dunkel bzw. aktivieren Sie alternativ den Schnell-Modus.

EIN/AUS

- Bei Betätigung dieser Taste nimmt das Gerät seinen Betrieb auf. Nutzen Sie die Timer-Funktion, wird die Zeit bis zur Beendigung des Backvorgangs angezeigt.
- Halten Sie die Taste gedrückt, bis ein Signalton ertönt, um den Betrieb zu beenden oder um eine TIMER-Programmierung zu löschen.

Wichtiger Hinweis: Drücken Sie nicht die EIN/AUS-Taste, wenn Sie lediglich den Zustand des Brotes kontrollieren wollen.

PROGRAMMBESCHREIBUNG

BACKPROGRAMME:

Ihr neuer Brotbackautomat hat vier Backprogramme. (Normal, Locker, Fest, Süß) und zwei Zeitprogramme (Normal-Modus [Grundeinstellung] und Schnell-Modus). Die Backprogramme werden nachfolgend beschrieben. Die Backzeiten betragen abhängig von den gewählten Programmkombinationen im Normal-Modus zwischen 2:00 und 3:30 Stunden, im Schnell-Modus zwischen 0:45 und 1:50 Stunden. Die genauen Zeiten entnehmen Sie der Tabelle „*Programmphasen-Ablauf*“. Die besten Ergebnisse werden im Normal-Modus erzielt. Der Schnell-Modus eignet sich nur für bestimmte Rezepte. Kräftige Mehlsorten und andere schwere Zutaten eignen sich für diesen Modus nicht. Es ist möglich, gleichzeitig zwei verschiedene Brotsorten, zwei Brote der selben Sorte oder auch nur ein Brot zu backen.

NORMAL

In diesem Programm werden hauptsächlich Brote gebacken, bei denen Weißmehl – nach einigen Rezepten auch mit geringen Mengen Weizenvollkornmehl vermischt – verwendet wird. Bei den Kombinationen in diesem Grundprogramm sind die Aufgehphasen und Gesamtlaufzeiten am kürzesten. In diesem Programm gebackenes Brot fällt in der Regel kompakter aus als Brot, das in den Programmen Locker oder Süß gebacken wird. Stellen Sie innerhalb des gewählten Programms den gewünschten Bräunungsgrad ein.

LOCKER

In diesem Programm gebackenes Brot ist in der Regel lockerer und hat eine knusprigere Kruste als Brot, das im Programm Normal gebacken wird. In Rezepten für diese Brotsorte finden Butter, Margarine oder Milch gewöhnlich keine Verwendung.

FEST

Dieses Programm eignet sich für Brot mit kräftigeren Mehlsorten, die eine längere Knet- und Aufgehphase benötigen (z. B. Vollkorn, Roggen, Hafer). In diesem Programm gebackenes Brot ist allgemein kompakter als Brot, das in den anderen Programmen gebacken wird.

SÜSS

Verwenden Sie dieses Programm für Rezepte, in denen Fruchtsäfte, zusätzlicher Zucker oder weitere süße Zutaten, wie Kokosnussflocken, Rosinen, Trockenfrüchte oder Schokolade Verwendung finden. Die Backtemperatur in diesem Programm ist niedriger. Durch eine längere Aufgehphase wird das Brot leichter und luftiger.

HINWEISE ZUR BENUTZUNG

Ihr neuer Brotbackautomat führt nach Auswahl eines Programms oder einer Programmkombination den gesamten Backvorgang automatisch durch. Mit der TIMER-Funktion haben Sie die Möglichkeit, zeitversetzt Brot backen zu lassen (siehe „*Hinweise zur Benutzung des TIMERS*“).

Die beigelegten Rezepte sind sorgfältig getestet worden, um die besten Ergebnisse zu erzielen. Sie wurden von Hauswirtschaftlern speziell für dieses Gerät konzipiert und mögen in anderen Brotbackautomaten nicht zu den selben Ergebnissen führen.

BEACHTEN SIE BEI DER VERWENDUNG ALLER PROGRAMME DIE FOLGENDEN HINWEISE.

1. Öffnen Sie den Deckel und ziehen Sie die Backformen nach oben aus dem Gehäuse. Nehmen Sie die Backformen vor dem Einfüllen von Zutaten aus dem Gerät heraus, um zu verhindern, dass Zutaten in den Backraum gelangen.

Warnung: Stellen Sie das Gerät auf einen geraden und festen Untergrund. Zutaten, die in den Backraum gelangen, können durch Kontakt mit der Heizung einen Brand verursachen.

2. Stecken Sie die Knethaken auf die Aufnahmestifte in den Backformen. Es gibt nur eine Position, die Knethaken richtig einzusetzen. Achten Sie darauf, dass die Knethaken richtig heruntergedrückt sind.

Hinweis: Stellen Sie sicher, dass der Knethaken fest positioniert ist, damit er sich nicht während des Betriebs löst. Achten Sie darauf, dass sich keine Teigrückstände an den Aufnahmestiften bilden, da dies das Aufstecken der Knethaken beeinträchtigen würde.

3. Wählen Sie ein Rezept aus und beachten folgende Hinweise:

Messen Sie die Zutaten sorgfältig ab. Benutzen Sie die im Lieferumfang enthaltenen oder im Handel erhältliche Messbecher und Messlöffel. **Geringe Abweichungen von der im Rezept angegebenen Menge können das Backergebnis beeinflussen.** Streichen Sie die eingefüllten Zutaten glatt (weitere Hinweise unter „Abmessen der Zutaten“).

Geben Sie die Zutaten in der richtigen Reihenfolge in die Backform. Achten Sie darauf, dass Hefe zuletzt hinzugefügt wird und nicht mit flüssigen Zutaten in Berührung kommt.



Hinweis: Achten Sie – besonders bei Nutzung der TIMER-Funktion darauf, Hefe nicht mit feuchten Zutaten zu vermengen, da dies das Aufgehen des Teigs beeinträchtigen kann. Öffnen Sie den Deckel des Gerätes nach einer Knetphase von 5 Minuten, um die Teigkonsistenz zu kontrollieren. Er sollte die Beschaffenheit einer weichen, haftenden Masse aufweisen. Ist er zu trocken, fügen sie etwas Flüssigkeit hinzu. Ist er zu feucht, geben Sie etwas Mehl hinzu (pro Zugabe jeweils ½ bis 1 Esslöffel).

4. Setzen Sie die Backformen wieder in das Gerät ein. Achten Sie darauf, dass sie richtig einrasten.

Hinweis: Wenn beide Backformen nicht richtig eingesetzt sind, funktionieren die Knethaken nicht.

5. Schließen Sie den Deckel. Stecken Sie den Stecker in eine 220- bis 240-V-Steckdose. Im Kontroll-Display wird die Standardeinstellung NORMAL & NORMAL sowie die Zeit in der Normalstufe für dieses Programm (2:10) angezeigt.
6. Wählen Sie das gewünschte Programm aus, indem Sie die PROGRAMMWahl-Taste drücken. Bei jeder weiteren Betätigung der PROGRAMMWahl-Taste ertönt ein Signalton, im Display erscheint die jeweils nächstfolgende Programm-Nummer. Es stehen 10 Programmkombinationen zur

Verfügung. Falls kein Programm gewählt wird gilt NORMAL & NORMAL als Grundeinstellung.

Programmkombinationen:

1 Normal	Normal
2 Normal	Fest
3 Normal	Süß
4 Normal	Locker
5 Locker	Locker
6 Locker	Süß
7 Locker	Fest
8 Fest	Fest
9 Fest	Süß
10 Süß	Süß

7. Drücken Sie die BRÄUNUNGSGRAD-Taste, um den Bräunungsgrad einzustellen: Hell, Mittel oder Dunkel. Bei Bedienung dieser Taste ertönt ein Signalton, im Display wird der gewählte Bräunungsgrad angezeigt. Ferner kann auch der SCHNELL-Modus über diese Taste gewählt werden.

Anmerkung: An dieser Stelle können Sie die TIMER-Taste betätigen, um den Endzeitpunkt des Backvorgangs um bis zu 13 Stunden vorzustellen. Weitere Einzelheiten entnehmen Sie dem Kapitel „Hinweise zur Benutzung des TIMERS“.

8. Starten Sie das gewählte Programm, indem Sie die EIN/AUS-Taste drücken. Die Restzeit wird rückwärts gehend in Schritten von einer Minute angezeigt. Nach Beendigung des Backvorgangs ertönt ein fünfmaliges Signal

Tipp: Öffnen Sie den Deckel des Gerätes nach einer Knetphase von 5 Minuten, um die Teigkonsistenz zu kontrollieren. Er sollte die Beschaffenheit einer weichen, haftenden Masse aufweisen. Ist er zu trocken, fügen sie etwas Flüssigkeit hinzu. Bei zu großer Feuchtigkeit geben Sie etwas Mehl hinzu (pro Zugabe jeweils $\frac{1}{2}$ bis 1 Esslöffel)

9. Wenn das Programm beendet ist, schaltet das Gerät automatisch auf Warmhaltebetrieb, welcher bis zu 60 Minuten andauert. Während dieser Zeit zirkuliert warme Luft im Gerät. Die Warmhaltefunktion können Sie vorzeitig beenden, indem Sie die EIN/AUS-Taste bis zum Ertönen eines Signaltons gedrückt halten. **ZIEHEN SIE NACH BENUTZUNG DES GERÄTES DEN STECKER AUS DER STECKDOSE!** Bei Nichtbenutzung sollte das Gerät niemals am Stromnetz angeschlossen sein.
10. Der Brotbackautomat ist mit einem komfortablen Sichtfenster ausgestattet, sodass Sie den Programmablauf beobachten können. Gelegentlich kann es während des Backvorgangs zur Feuchtigkeitsbildung im Sichtfenster kommen. Sie können den Deckel öffnen, um während der Knetphase in das Gerät zu schauen. **ÖFFNEN SIE DEN DECKEL JEDOCH NICHT WÄHREND DER BACKPHASE**, da das Brot dann in sich zusammenfallen kann.

Achtung: Stellen Sie keine Gegenstände auf das Gerät, da dies zu Beschädigungen führen kann.

11. Benutzen Sie beim Herausholen der Backformen Topflappen oder Schutzhandschuhe. Um das Brot aus der Backform herauszuholen, halten Sie sie schräg über einen Rost und schütteln Sie sie leicht, bis sich das Brot löst. Benutzen Sie keine Metallgegenstände, um das Brot zu lösen, da dies zu Kratzern auf der Teflonbeschichtung führen kann. Sollte es Probleme beim Lösen des Brotes geben, benutzen sie einen Plastikspachtel oder etwas Ähnliches.

Lassen Sie das Brot abkühlen, bevor Sie es anschneiden. Weitere Informationen finden Sie unter *Brot schneiden und aufbewahren*. Befindet sich der Knethaken nach dem Backen in der Backform, füllen Sie diese mit warmem Wasser, sodass sich die Knethaken leichter lösen

lassen. Ist der Knethaken im Brot stecken geblieben, benutzen Sie einen Plastiklöffel oder anderen nicht metallenen Gegenstand, um ihn herauszuholen. Benutzen Sie kein Messer oder anderen scharfen Gegenstand, da dieser zu einer Beschädigung der Teflonbeschichtung des Knethakens führen kann.

Vorsicht: Vergewissern Sie sich vor dem Anschneiden des Brotes immer, dass sich kein Knethaken im Teig befindet.

Wichtig: Geben Sie nach dem Herausholen des Brotes Wasser in die Backform, damit sich der Knethaken nicht am Aufnahmestift festsetzt.

- Bei Überhitzung des Gerätes wird im Display „E 01“, bei Unterkühlung „E 00“ angezeigt. Erscheint eine dieser Fehlermeldungen, funktioniert das Gerät erst wieder, nachdem es sich abgekühlt bzw. erwärmt hat.

Gefahr: Versuchen Sie nicht, das Gerät in Betrieb zu nehmen, bevor es sich abgekühlt oder erwärmt hat.

HINWEISE ZUR BENUTZUNG DES TIMERS

Betätigen Sie die TIMER-Taste, um den Endzeitpunkt des Backvorgangs vorzuprogrammieren. Sie haben die Möglichkeit einer Zeitvorwahl bis zu annähernd 13 Stunden.

FOLGEN SIE BEI DER PROGRAMMIERUNG DES TIMERS FOLGENDEN HINWEISEN:

Hinweis: Folgen Sie zunächst den Schritten 1 - 7 unter *Hinweise zur Benutzung des Brotautomaten*. Benutzen Sie die TIMER-Funktion nicht, wenn Sie nach Rezepten backen, bei denen verderbliche Zutaten, wie Eier, Frischmilch, saure Sahne oder Käse, Verwendung finden.

- Legen Sie den gewünschten Zeitpunkt für die Beendigung des Backvorgangs fest. Wählen Sie zunächst das Programm und drücken Sie dann die TIMER-Taste so lange, bis im Display die verbleibende Zeit bis zum Ende des Backvorganges angezeigt wird.
- Es ist nicht notwendig, die Differenz zwischen der Laufzeit des gewählten Programms und die Dauer bis zum gewünschten Endzeitpunkt zu errechnen. Die im Zeitangabe im Display schließt die Laufzeit des Programms ein. Sollten Sie beim Einstellen des TIMERS versehentlich die gewünschte Zeitangabe überschreiten, drücken Sie ▼ um die Zeit schrittweise rückwärts zu bewegen.
- Nachdem Sie den Timer eingestellt haben, drücken Sie die EIN/AUS-Taste. Durch das Blinken des Doppelpunktes (:) im Display wird angezeigt, dass der TIMER programmiert ist. Die Zeit bis zur Fertigstellung des Brotes wird nun in Schritten von einer Minute rückwärts gehend angezeigt. Wenn im Display 0:00 erscheint, ist der Backvorgang beendet und ein Signalton ertönt.

REINIGUNG UND PFLEGE

Warnung: Ziehen Sie vor jeder Reinigung den Stecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät ganz abkühlen. Schützen Sie das Gerät vor Spritzern und Flüssigkeiten, da dies einen Stromschlag zur Folge haben kann.

Damit es nicht zu Beeinträchtigungen seiner Funktionsfähigkeit kommt, reinigen Sie den Brotbackautomaten nach jeder Benutzung wie im Folgenden beschrieben:

GEHÄUSE, DECKEL, BACKRAUM

Wischen Sie das Gehäuse und den Deckel mit einem feuchten Tuch oder einem leicht angefeuchteten weichen Schwamm ab. Entfernen Sie alle Rückstände im Backraum mit einem feuchten Tuch oder einem

leicht angefeuchteten weichen Schwamm. Achten Sie darauf, den Innenbereich gut abzutrocknen.

BACKFORMEN UND KNETHAKEN:

Die Oberflächen der Backformen und Knethaken sind mit einer Teflonbeschichtung versehen. Benutzen Sie bei der Reinigung keine aggressiven Reinigungsmittel, Scheuermittel oder Gegenstände, die zu Kratzern auf den Oberflächen führen können. Durch Feuchtigkeit und Dampf kann sich das Aussehen der Oberflächen im Laufe der Zeit verändern. **Dies ist normal und stellt keine Beeinträchtigung der Funktionsfähigkeit oder Qualitätsminderung dar.**

Nehmen Sie vor der Reinigung die Backformen und Knethaken aus dem Backraum. Wischen Sie die Außenseite der Backformen mit einem feuchten Tuch ab. **Tauchen Sie die Backformen niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.** Reinigen Sie den Innenraum der Backformen mit warmem Seifenwasser. Sind die Knethaken verkrustet und schwer lösbar, füllen Sie die Backformen für eine Dauer von 30 Minuten - bzw. bis die Knethaken sich problemlos lösen lassen - mit heißem Wasser. Wenn das Loch im Knethaken verstopft ist, reinigen Sie es vorsichtig mit einem Holz- oder Plastikzahnstocher. **Achten Sie darauf, dass durch den Zahnstocher keine Kratzer an den Knethaken entstehen.**

Benutzen Sie zum Reinigen des Brotbackautomaten in keinem Fall eines der folgenden Hilfsmittel:

- Farbverdünner
- Benzin
- Stahlschwämme
- Politur
- Staubtücher mit chemischen Substanzen

Achtung: Die Geräte- bzw. Zubehörteile sind ausnahmslos NICHT spülmaschineneignend!

AUFBEWAHRUNG DES GERÄTES

Vergewissern Sie sich, dass alle Geräteteile einschließlich des Sichtfensters trocken sind. Schließen Sie den Deckel und benutzen Sie den Brotbackautomaten nicht als Ablage für irgendwelche Gegenstände.

FEHLERSUCHE

Spezielle Fragen zu Funktionen des Brotbackautomaten sowie Probleme in Verbindung mit Zutaten oder Rezepten werden im Kapitel *Häufig gestellte Fragen / Fehlersuche* abgehandelt. Um ein optimales Backergebnis zu erzielen, lassen Sie das Gerät nach jedem Backen vor einer weiteren Benutzung abkühlen. Sie können die Abkühlphase verkürzen, indem Sie den Deckel öffnen und die Backformen herausnehmen.

WISSENSWERTES ÜBER ZUTATEN

WICHTIGER HINWEIS ZUR VERWENDUNG VON MEHLEN

Obwohl sich die verschiedenen Mehlsorten im Aussehen sehr ähneln, gibt es, was Anbau, Ausmahlungsgrad und Lagerung betrifft, große Unterschiede. Um das optimale Backergebnis zu erzielen, mag es nötig sein, verschiedene Mehlsorten auszuprobieren. Die Hinweise im Kapitel *Tipps zum Backen* werden Ihnen behilflich sein.

HEFE

Durch den Gärprozess spaltet die Hefe die im Teig enthaltenen Zucker- und Kohlenhydrate auf, wandelt sie in Kohlendioxid um und bewirkt so, dass der Brotteig aufgeht. Es stehen drei verschiedene Hefesorten zur Verfügung: Frischhefe, Trockenhefe und schnell gärende Hefe. Um die besten Ergebnisse

zu erzielen, sollten Sie Trockenhefe verwenden. Sie können auch schnell gärende Hefe in kleinen Mengen benutzen. **Hinweis:** Bei der Erstellung der Rezepte in dieser Bedienungsanleitung wurde die Verwendung von Trockenhefe zu Grunde gelegt.

Bewahren Sie Hefe immer im Kühlschrank auf, da Wärme sie verdirbt. Prüfen Sie, ob das Verfallsdatum abgelaufen ist. Nach Öffnen der Verpackung sollte unbenutzte Hefe wieder sorgsam eingewickelt und im Kühlschrank aufbewahrt werden. So können Sie prüfen, ob die Hefe noch verwendbar ist:

1. Füllen Sie eine halbe Tasse lauwarmes Wasser (43 - 46 °C) in einen Messbecher.
2. Rühren Sie einen Teelöffel Zucker in das Wasser und streuen Sie 2 Teelöffel Hefe über die Wasseroberfläche.
3. Stellen den Messbecher an einem warmen Ort und lassen ihn 10 Minuten stehen.
4. die Mischung muss schäumen und die Markierung einer gefüllten Tasse erreichen.

Umwandlungstabelle für schnell gärende Hefe

1 Teelöffel Trockenhefe	= ¾ Teelöffel schnell gärende Hefe
1 ½ Teelöffel Trockenhefe	= 1 Teelöffel schnell gärende Hefe
2 ¼ Teelöffel Trockenhefe	= 1 ½ Teelöffel schnell gärende Hefe
3 Teelöffel Trockenhefe	= 2 Teelöffel schnell gärende Hefe

ZUCKER

Zucker hat einen wichtigen Einfluss auf den Bräunungsgrad und Geschmack des Brotes. Bei den Rezepten in dieser Bedienungsanleitung wird die Verwendung von Kristallzucker vorausgesetzt. Verwenden Sie keinen Puderzucker, es sei denn, dies wird ausdrücklich spezifiziert. Süßstoffe eignen sich nicht als Ersatz für Zucker.

SALZ

Salz ist für den Geschmack und für den Bräunungsgrad wichtig. Salz wirkt auch hemmend auf die Gärung der Hefe. Überschreiten Sie daher nicht die in den Rezepten spezifizierten Salzengen. Fall aus diätischen Gründen erwünscht, kann das Salz weggelassen werden. Das Brot kann in diesem Fall stärker als gewöhnlich aufgehen.

FLÜSSIGKEITEN

Flüssigkeiten wie Milch, Wasser oder im Wasser aufgelöstes Milchpulver können bei der Herstellung von Brot verwendet werden. Milch steigert den Geschmack des Brotes und erweicht die Kruste, während reines Wasser eine knusprigere Kruste bewirkt. In einigen Rezepten wird die Verwendung von Fruchtsäften spezifiziert, um dem Geschmack des Brotes eine bestimmte Note zu verleihen.

EIER

Eier bereichern das Brot und verleihen ihm weichere Struktur. Verwenden Sie beim Backen nach den Rezepten in dieser Bedienungsanleitung Eier der oberen Größenklasse.

FETTE, BACKFETT, BUTTER, ÖL

Backfette, Butter und Öl machen hefehaltiges Brot mürbe. Das Brot nach französischer Art verdankt seine einzigartige Kruste und Struktur seinen fettarmen Zutaten. Brot, bei dessen Herstellung Fett verwendet wird, bleibt jedoch länger frisch. Wenn Sie Butter direkt aus dem Kühlschrank verwenden, sollten sie diese in kleine Stücke schneiden, um die Vermengung mit dem Teig während der Knetphase zu optimieren.

BACKPULVER

Backpulver dient als Treibmittel für Kuchen und Brote, die im Schnellprogramm gebacken werden. Wird Backpulver als Treibmittel eingesetzt, braucht der Teig nicht zu gehen, sondern kann direkt in den Ofen.

BACKSODA

Backsoda ist ein weiteres Treibmittel. Es darf nicht mit Backpulver verwechselt oder an seiner Stelle verwendet werden. Auch bei seiner Verwendung braucht der Teig nicht zu gehen, sondern kann direkt in den Ofen.

ABMESSEN DER ZUTATEN

Mit unserem Brotbackautomaten bekommen Sie folgende Messbehälter mitgeliefert, die Ihnen das Abmessen der Zutaten erleichtern sollen:

- 1 Messbecher mit Mengenangaben in ml, oz (Unzen) und Messbechereinheiten (CUP).
- 1 großer Messlöffel, entspricht einem Esslöffel (EL)
- 1 kleiner Messlöffel, entspricht einem Teelöffel (TL)

Achten Sie darauf, dass der Messbehälter während des Abmessens auf einer ebenen, horizontalen Unterlage steht. Achten Sie auch darauf, dass die Mengen genau den Messlinien entsprechen. Beim Backen mit einem Brotbackautomaten ist es wichtig, dass die Mengenangaben exakt eingehalten werden. Selbst geringe Abweichungen von den angegebenen Mengen können zu einem schlechten Backergebnis führen. Bitte achten Sie auch darauf, die Zutaten in der angegebenen Reihenfolge in den Brotbackautomaten zu geben.

Beim Abmessen trockener Zutaten achten Sie darauf, dass der Messbehälter **TROCKEN** ist. Alle Mengenangaben für EL / TL beziehen sich auf gestrichene Messlöffel. Benutzen Sie ein Messer um die Zutaten abzustreichen. Schaufeln Sie die Zutaten nicht mit den Messbehältern und drücken Sie die Zutaten nicht im Messbehälter zusammen.

BACKTIPPS

Die mitgelieferten Rezepte sind speziell für diesen Brotbackautomaten entworfen worden. Die Mengenangaben für das Mehl müssen unbedingt eingehalten werden, um ein optimales Backergebnis zu erzielen. Wenn Sie gern eigene Rezepte ausprobieren möchten, so orientieren Sie sich bitte an unseren Rezepten, indem Sie Teile der Zutaten austauschen.

GLASUREN FÜR HEFEBROTE

Geben Sie Ihrem frisch gebackenen Brot eine besondere Note, indem Sie es glasieren und mit Mohn, Sesam, Kümmel o. Ä. bestreuen. Dazu können Sie folgende Glasuren nutzen:

EI-GLASUR

Vermengen Sie 1 großes Ei und 1 TL Wasser, und bestreichen Sie das Brot.

BUTTER-KRUSTE

Streichen Sie geschmolzene Butter über das frisch gebackene Brot, um eine zarte Kruste zu bekommen.

MILCH-GLASUR

Für eine weichere, glänzende Kruste, bestreichen Sie das frisch gebackene Brot mit Milch oder Sahne.

ZUCKERGUSS-GLASUR

Mischen Sie 1 CUP Puderzucker mit 1-2 EL Milch zu einer sämigen Glasur und beträufeln Sie Rosinenbrot oder süße Brote damit wenn diese abgekühlt sind.

FERTIG-BACKMISCHUNGEN

Sie können Fertig-Backmischungen für diesen Brotbackautomaten nutzen. Folgen Sie dazu den Anweisungen auf der Verpackung und berücksichtigen Sie das Fassungsvermögen der Backformen (500 gr!)

ÜBERPRÜFUNG DER TEIGKONSISTENZ

Obwohl der Brotbackautomat den Teig rührt, knetet und backt, sollten Sie die Konsistenz des Teiges stets überprüfen. Öffnen Sie dazu das Gerät 5 Minuten nachdem die Funktion „Kneten“ begonnen hat. Der Teig sollte eine weiche, klebrige Masse sein. Ist der Teig zu trocken, fügen Sie so oft wie nötig ½ bis 1 EL Flüssigkeit hinzu. Ist der Teig zu feucht, fügen Sie so oft wie nötig 1 EL Mehl hinzu.

BACKEN UND KLIMAZONEN

In höher gelegenen Gebieten führt der niedrige Luftdruck zu einem schnelleren Gären der Hefe. Daher ist hier weniger Hefe erforderlich.

In trockenen Klimata ist das Mehl trockener und erfordert daher etwas mehr Flüssigkeit.

In feuchten Klimata ist das Mehl feuchter und nimmt somit weniger Flüssigkeit auf. Daher ist hier etwas mehr Mehl erforderlich.

BROT SCHNEIDEN UND AUFBEWAHREN

Sie erzielen die besten Ergebnisse, wenn sie das frisch gebackene Brot vor dem Anschneiden auf ein Rost legen und 15 bis 30 Minuten abkühlen lassen. Benutzen Sie eine elektrische Brotschneidemaschine oder ein Sägemesser zum Schneiden des Brotes.

Nicht verzehrtes Brot kann bei Raumtemperaturen bis zu drei Tagen in Frischhaltebeuteln oder Kunststoffbehältern aufbewahrt werden. Bei längeren Aufbewahrungszeiten (bis 1 Monat) sollten Sie es einfrieren. Da selbst gebackenes Brot keine Konservierungsstoffe enthält, verdirbt es schneller als gewerblich hergestelltes Brot.

Leicht verhärtetes Brot kann zum Einbrocken, für Brotsuppe u. ä. Zwecke verwendet werden.

BACKEN VON KUCHEN

Wenn Sie Ihre eigenen Kuchenrezepte benutzen, denken Sie stets daran, die Mengen des Rezeptes dem Fassungsvermögen der Backformen anzupassen.

ZEITLICHER ABLAUF DER PROGRAMMPHASEN

ZEITLICHER ABLAUF DER PROGRAMMPHASEN IN DER NORMALEN GESCHWINDIGKEITSSTUFE

	NORMAL t	NORMAL t	NORMAL t	NORMAL t	LOCKER t	LOCKER t	LOCKER t	FEST t	FEST t	SÜSS t
	NORMAL	FEST	SÜSS	LOCKER	LOCKER	SÜSS	FEST	FEST	SÜSS	SÜSS
Zeit- vorwahl	2:10- 12:50	2:35- 12:55	2:25- 12:55	2:50 12:50	3:30- 12:50	2:35- 12:55	2:50- 12:50	3:15- 12:55	2:45- 12:55	2:00- 12:50
Vorheizen		0:05:00					0:05:00	0:05:00	0:05:00	
Kneten 1	0:05:00	0:05:00	0:05:00	0:05:00	0:05:00	0:05:00	0:05:00	0:05:00	0:05:00	0:05:00
Ruhen	0:05:00	0:05:00	0:05:00	0:05:00	0:05:00	0:05:00	0:05:00	0:05:00	0:05:00	0:05:00
Kneten 2	0:10:00	0:10:00	0:10:00	0:10:00	0:10:00	0:10:00	0:10:00	0:05:00	0:10:00	0:10:00
Ruhen	0:00:30	0:00:30	0:00:30	0:00:30	0:00:30	0:00:30	0:00:30	0:00:30	0:00:30	0:00:30
Kneten 3	0:10:00	0:09:30	0:09:30	0:09:30	0:09:30	0:09:30	0:09:30	0:09:30	0:09:30	0:09:30
Gehen 1	0:15:00	0:15:00	0:15:00	0:10:00	0:39:00	0:15:00	0:15:00	0:45:00	0:24:00	0:05:00
Kneten 4	0:00:30	0:00:30	0:00:30	0:00:30	0:00:10	0:00:30	0:00:30	0:00:10	0:00:30	0:00:30
Gehen 2	0:08:30	0:12:30	0:08:30	0:24:30	0:30:50	0:14:30	0:20:30	0:24:50	0:10:30	0:34:50
Kneten 5	0:00:30	0:00:30	0:00:30	0:00:30	0:00:10	0:00:30	0:00:30	0:00:10	0:00:30	
Gehen 3	0:27:00	0:31:30	0:30:30	0:39:30	0:59:50	0:39:30	0:43:30	0:44:50	0:41:30	
Backen	0:48:00	1:00:00	1:00:00	1:05:00	0:50:00	0:55:00	0:55:00	0:50:00	0:53:00	0:50:00
Warm halten	1:00:00	1:00:00	1:00:00	1:00:00	1:00:00	1:00:00	1:00:00	1:00:00	1:00:00	1:00:00
Gesamt- Ablaufzeit	2:10:00	2:35:00	2:25:00	2:50:00	3:30:00	2:35:00	2:50:00	3:15:00	2:45:00	2:00:00
Frucht- Nuss-Signal	1:50:00	2:10:00	2:05:00	2:30:00	3:10:00	2:15:00	2:10:00	2:55:00	2:20:00	1:40:00

ZEITLICHER ABLAUF DER PROGRAMMPHASEN IN DER GESCHWINDIGKEITSSTUFE SCHNELL

	NORMAL t	NORMAL t	NORMAL t	NORMAL t	LOCKER t	LOCKER t	LOCKER t	FEST t	FEST t	SÜSS t
	NORMAL	FEST	SÜSS	LOCKER	LOCKER	SÜSS	FEST	FEST	SÜSS	SÜSS
Zeit- vorwahl										
Vorheizen										
Kneten 1	0:05:00	0:07:00	0:05:00	0:05:00	0:10:00	0:05:00	0:08:00	0:08:00	0:05:00	0:05:00
Ruhen	0:00:30	0:00:30	0:00:30	0:00:30	0:00:30	0:00:30	0:00:30	0:00:30	0:00:30	0:00:30
Kneten 2	0:04:30	0:04:30	0:04:30	0:04:30	0:09:30	0:04:30	0:06:30	0:06:30	0:04:30	0:04:30
Ruhen										
Kneten 3										
Gehen 1	0:08:00	0:28:00	0:10:00	0:15:00	0:35:00	0:10:00	0:30:00	0:40:00	0:12:00	0:08:00
Kneten 4										
Gehen 2										
Kneten 5										
Gehen 3										
Backen	0:27:00	0:40:00	0:35:00	0:45:00	0:55:00	0:38:00	0:45:00	0:45:00	0:38:00	0:32:00
Warm halten	1:00:00	1:00:00	1:00:00	1:00:00	1:00:00	1:00:00	1:00:00	1:00:00	1:00:00	1:00:00
Gesamt- Ablaufzeit	0:45:00	1:20:00	0:55:00	1:10:00	1:50:00	0:58:00	1:30:00	1:40:00	1:00:00	0:50:00
Frucht- Nuss-Signal	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

BROTREZEPTE

Weißbrot NORMAL

5/8 CUP Wasser
1 EL Öl
1 EL Zucker
1 TL Salz
2 ¼ CUPs Allzweckmehl
5/6 TL Trockenhefe
Programm: **NORMAL**

Weißbrot SCHNELL

¾ CUP + 2 TL warmes Wasser (43° C)
1 EL Öl
4 EL Zucker
1 TL Salz
2 ¼ CUPs Allzweckmehl
1 EL Trockenhefe
Programm: **NORMAL - SCHNELL**

Brot mit Ei

5/8 CUP Wasser mit 1 Ei
1 EL Öl
1 EL Zucker
1 EL Salz
2 CUPs Allzweckmehl
5/6 TL Trockenhefe
Programm: **NORMAL** - Timer nicht benutzen

Brot mit Ei - SCHNELL

¾ CUP warmes Wasser (43° C) mit 1 Ei
1 EL Öl
2 EL Zucker
1 TL Salz
2 CUPs Allzweckmehl
1 EL Trockenhefe
Programm: **NORMAL - SCHNELL**

Honig-Hafer-Brot

¾ CUP Wasser
4 TL Öl
2 EL Honig
½ TL Salz
1/3 CUP Hafermehl
1/3 CUP Vollkorn-Weizenmehl
1 ½ CUPs Allzweckmehl
1 ½ TL Trockenhefe
Programm: **NORMAL**

Zwiebelbrot

¾ CUP Wasser
4 TL Öl
4 TL frische Zwiebeln, gehackt
1 TL Zucker
1 TL Salz
2 ¼ CUPs Allzweckmehl
1 ½ TL Trockenhefe
Programm: **NORMAL**

Pesto-Brot - SCHNELL

2/3 CUP warmes Wasser (43° C)
2 EL Pesto-Mischung
1 EL Milchpulver
1 EL Zucker
½ TL Salz
2 CUPs Allzweckmehl
1 ¼ EL Trockenhefe
Programm: **NORMAL - SCHNELL**

Sirupbrot

¾ CUP + 1 EL Wasser
2 EL Öl
2 EL Melasse
½ TL Salz
¾ CUP Allzweckmehl
1 ½ CUPs Vollkornmehl
2 ¼ TL Trockenhefe
Programm: **FEST**

Vollkornbrot

2/3 CUP Wasser
2 EL Öl
4 EL brauner Zucker
½ TL Salz
1 TL Milchpulver
1 ½ CUPs Vollkornmehl
3 TL Trockenhefe
Programm: **FEST**

Pumpernickel

¾ CUP Wasser
1 EL Öl
1 EL Melasse
1 EL Zucker
1 TL Salz
¾ CUP Vollkorn-Weizenmehl
1 1/3 CUPs Allzweckmehl
1 TL ungesüßtes Kakaopulver
1 TL Instantkaffee
1 ½ TL Trockenhefe
oder
1 TL schnell gärende Hefe
Programm: **FEST**

Süßes Brot

2/3 CUP Wasser
1 EL Öl
½ TL Salz
¼ CUP Zucker
1 EL Milchpulver
2 CUPS Allzweckmehl
1 TL Trockenhefe
Programm: **SÜSS**

Französisches Brot

2/3 CUP Wasser
2/3 CUP Wasser
1 EL Öl
2 EL Zucker
¾ TL Salz
2 CUPS Allzweckmehl
1 TL Trockenhefe
Programm: **LOCKER**

Französisches Brot - SCHNELL

¾ CUP warmes Wasser (43° C)
1 EL Öl
¾ TL Salz
1 EL Zucker
2 CUPS Allzweckmehl
1 TL Trockenhefe
Programm: **LOCKER - SCHNELL**

Pfefferbrot mit Ziegenkäse

5/8 CUP Wasser
30 g weicher Ziegenkäse
4 EL Milchpulver
¾ TL Salz
1 EL Zucker
2 TL zerstoßener schwarzer Pfeffer
2 ¼ CUPS Allzweckmehl
5/6 TL Trockenhefe
Programm: **NORMAL**

Pfefferbrot mit Ziegenkäse - SCHNELL

5/8 CUP warmes Wasser (43° C)
40 g weicher Ziegenkäse
4 EL Milchpulver
¾ TL Salz
1 EL Zucker
2 TL zerstoßener schwarzer Pfeffer
2 ¼ CUPS Allzweckmehl
1 EL Trockenhefe
Programm: **NORMAL - SCHNELL**

Süßes Brot - SCHNELL

5/8 CUP warmes Wasser (43° C)
1 EL Öl
½ TL Salz
3 EL Zucker
1 EL Milchpulver
2 CUP Allzweckmehl
2 ½ TL Trockenhefe
Programm: **SÜSS - SCHNELL**

Bananen-Nuss-Brot

½ CUP Milch
2 EL Öl
2 CUP pürierte, reife Bananen
2 Eier
¼ CUP Zucker
¼ CUP brauner Zucker
½ CUP gehackte Mandeln
1 ½ CUP Allzweckmehl
1 TL Natriumbikarbonat (Backsoda)
1 TL Salz
Programm: **NORMAL - SCHNELL**

HÄUFIG GESTELLTE FRAGEN / FEHLERSUCHE

FRAGE

ANTWORT

Was tun, wenn die Knethaken im Brot stecken bleiben?

Entfernen Sie die Knethaken mit einer Häkelnadel. Da die Knethaken aus der Backform entnommen werden können, handelt es sich hierbei nicht um eine Fehlfunktion.

Warum hat mein Brot manchmal etwas Mehl an der seitlichen Kruste?

Ihr Teig könnte zu trocken sein. Achten Sie beim nächsten Mal besonders auf das Abmessen der Zutaten. Es könnte dennoch sein, dass Sie mehr Flüssigkeit zufügen müssen. Geben Sie jedes Mal $\frac{1}{2}$ bis 1 EL mehr hinzu. Die mehlige Kruste können Sie abschneiden.

Warum wird der Teig nicht gerührt, obwohl der Motor läuft?

Überprüfen Sie, ob die Knethaken und die Backform richtig eingerastet sind.

Wie lange dauert das Brot Backen?

Bitte entnehmen Sie die genauen Zeiten der Tabelle „*Zeitlicher Ablauf der Programmphasen*“.

Warum kann die Timer-Funktion beim Backen mit frischer Milch nicht benutzt werden?

Frische Produkte wie Milch oder Eier verderben, wenn sie zu lange in dem Gerät bleiben. Daher darf der Timer nicht verwendet werden.

Was passiert bei einem Stromausfall während eines Programms?

Bei einem Stromausfall bis 12 Minuten wird der Brotbackautomat das zuletzt ausgeführte Programm zu Ende führen.

Warum müssen die Zutaten in einer bestimmten Reihenfolge zugeführt werden?

So wird der Teig am besten zubereitet. Bei Nutzung der Timer-Funktion wird verhindert, dass die Hefe sich mit der Flüssigkeit vermengt, bevor der Teig gerührt wird.

Warum macht das Gerät mitten in der Nacht Geräusche, wenn der Timer für morgens eingestellt wurde?

Wenn das Brot morgens fertig sein soll, muss das Gerät einige Stunden vorher mit der Ausführung des Programms beginnen.

Welche Laib-Größen backt das Gerät?

Es werden 1-Pfund Laibe gebacken.

Was tun, wenn der Knethaken nach dem Backen in der Backform stecken bleibt?

Füllen Sie heißes Wasser in die Backform und drehen Sie den Knethaken um die Verkrustungen darunter zu lösen.

Wie viel Watt hat das Gerät?

Siehe Geräteaufkleber.

Sind die Backformen spülmaschineneeignet?

Nein. Bitte spülen Sie die Backformen und Knethaken mit der Hand. Tauchen Sie die Backformen nicht in Wasser ein.

Was passiert, wenn das fertige Brot im Backautomaten bleibt?

Durch die Warmhalte-Funktion wird sichergestellt, dass das Brot ca. 1 Std. warm gehalten und vor Feuchtigkeit geschützt wird. Sollte das Brot länger als 1 Std. im Backautomaten bleiben, besteht die Gefahr, dass es feucht wird.

Warum ist der Teig nur zum Teil geknetet worden?

Überprüfen Sie ob Knethaken und Backformen richtig eingesetzt sind. Überprüfen Sie auch die Teigkonsistenz. Nach 5 Min. Kneten überprüfen Sie nochmals und fügen ggf. jedes Mal $\frac{1}{2}$ bis 1 EL Flüssigkeit oder Mehl hinzu.

Warum ist das Brot nicht aufgegangen?

Die verwendete Hefe war zu alt oder es wurde keine Hefe hinzugefügt. Testen Sie die verwendete Hefe.

Wann werden Nüsse und Obst in den Teig gegeben?

Ein Signal ertönt, wenn diese Zutaten dazugegeben werden sollen. Sie erzielen jedoch auch akzeptable Ergebnisse, wenn sie diese Zutaten bereits zu Anfang mit in den Teig geben. Sie könnten dabei allerdings durch den Knetvorgang zerteilt werden.

Das gebackene Brot ist zu feucht.

Feuchtigkeit kann die Teigkonsistenz beeinflussen. Überprüfen Sie die Teigkonsistenz 5 Min. nach Beginn des Knetvorgangs und fügen ggf. $\frac{1}{2}$ bis 1 EL Flüssigkeit oder Mehl hinzu.

Auf der Brotoberfläche befinden sich Luftblasen.

Dies kann durch die Zugabe von zu viel Hefe geschehen.

Das Gerät zerhackt die beigegebenen Rosinen.

Um das Zerkleinern von Zutaten wie Obst oder Nüssen zu vermeiden, geben Sie diese erst nach Ertönen des Signals zu dem Teig. Überprüfen Sie die Teigkonsistenz, denn zu trockener Teig nimmt die Rosinen nicht auf.

Das Brot geht auf und fällt zusammen.

Das Brot geht vielleicht zu schnell auf. Um dies zu vermeiden, reduzieren Sie die Wassermenge oder / und erhöhen Sie die Salzmenge oder / und reduzieren Sie die Hefemenge.

Können auch andere Rezepte benutzt werden?

Ja, es wird nur nötig sein, die richtigen Mengen für die Zutaten durch Experimentieren herauszufinden. Machen Sie sich mit dem Gerät und den beigefügten Rezepten vertraut, bevor Sie Ihre eigenen Rezepte ausprobieren. Überschreiten Sie nie die Menge von $2\frac{1}{4}$ CUP Mehl. Orientieren Sie sich beim Anpassen Ihrer Rezepte an den Mengenangaben der beigefügten Rezepte.

Warum variieren die Brot-Laibe in Größe und Gewicht?

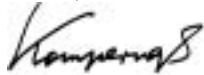
Vollkornbrote und Brote mit Vollkornweizenmehl sind immer kleiner und fester als Weißbrote oder französische Brote. Vollkornweizenmehl und Roggenmehl sind schwerer als weißes Allzweckmehl, daher gehen sie nicht so stark auf während des Backprozesses. Die zugefügten Körner oder Nüsse führen auch zu einer dichteren Beschaffenheit und kleineren Größe.

KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

Wir, Kompernaß Handelsgesellschaft mbH, Burgstr. 21, D-44867 Bochum, Germany, erklären hiermit für dieses Produkt die Übereinstimmung mit allen anwendbaren internationalen Sicherheitsnormen, Vorschriften sowie EG-Richtlinien.

Gerätetyp/Type: KH 2230

Bochum, 31.03.2003



Hans Kompernaß
– Geschäftsführer –

IMPORTANTES INDICACIONES DE SEGURIDAD

LEA CON ATENCION LAS INDICACIONES DE SEGURIDAD QUE SE DETALLAN A CONTINUACION:

- Lea con atención las instrucciones de uso.
- No toque las superficies calientes. Coja el aparato solamente por las asas y toque únicamente las teclas, emplee, en caso necesario, un paño de cocina.
- No tape la máquina para hacer pan con paños u otras cosas que puedan estorbar la salida del vapor. Es normal que por las rendijas de aire salga una cierta cantidad de vapor, por esto evite tapar estas rendijas de ventilación.
- En caso de que se produzca un cortocircuito no sumerja el cable, el enchufe o cualquier otro elemento del aparato en agua ni en cualquier otro líquido.
- Los niños solamente deben usar aparatos eléctricos o incluso encontrarse en sus inmediaciones bajo el cuidado de algún adulto.
- Cuando no se utilice el aparato o cuando se quiera limpiarlo desenchúfelo y antes de quitar o cambiar cualquier elemento, deje que el aparato se enfríe.
- No utilice el aparato con cables o enchufes defectuosos ni cuando se produzcan daños o alteraciones de cualquier tipo. Las revisiones, las reparaciones y las labores de mantenimiento solamente pueden ser realizadas por especialistas cualificados.
- Aquellos accesorios que no sean recomendados por parte del fabricante pueden ocasionar daños.
- No utilice el aparato al aire libre.
- Evite que el cable roce bordes afilados y que entre en contacto con superficies u objetos que se encuentren a una temperatura elevada.
- No coloque el aparato cerca de cocinas de gas, microondas u otras fuentes de calor.
- Tenga mucho cuidado a la hora de mover el aparato cuando el contenido de las bandejas sea líquido o esté a una temperatura elevada.
- Pulse la tecla STOP y retire la clavija del enchufe para que el aparato deje de recibir corriente. No realice nunca esta operación tirando directamente por el cable del enchufe.
- Utilice las bandejas para el pan sólo con la finalidad que se le propone.
- Evite tocar aquellos elementos que se muevan al entrar el aparato en funcionamiento.
- Ponga los ingredientes en las bandejas y después introduzca éstas en la máquina.
- No ponga en funcionamiento el aparato cerca de explosivos o de gases inflamables.
- El aparato está pensado para ser utilizado a nivel privado, no para un ámbito industrial.
- No coloque las bandejas u otros elementos sobre el aparato para evitar que se produzcan daños.
- No limpie el aparato con estropajos. En el caso de que alguna de las partículas del estropajo se suelte y entre en contacto con algún componente eléctrico existe el peligro de una subida de tensión.
- No utilice este aparato para guardar comida u otros utensilios.
- Para evitar que se produzcan accidentes con la corriente eléctrica el aparato cuenta con un corto cable de red. Si se realiza de forma cuidadosa se puede emplear un cable extensible. Tenga en cuenta las siguientes indicaciones:
- La potencia máxima admisible debe ser por lo menos tan alta como la del aparato.
- El cable extensible deberá colocarse de tal manera que nadie se tropiece y que los niños no puedan tirar de él.

CONTENIDO

IMPORTANTES INDICACIONES DE SEGURIDAD
CONTENIDO
ANTES DE UTILIZAR POR PRIMERA VEZ
CARACTERISTICAS DEL EQUIPO
DESCRIPCION DEL APARATO
PRESTACIONES
DESCRIPCION DEL PROGRAMA
INDICACIONES DE USO
INDICACIONES DE USO DE LA PROGRAMACION HORARIA
LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO
INFORMACION SOBRE LOS INGREDIENTES
CONSEJOS PARA EL HORNEADO
DESARROLLO HORARIO DE LAS FASES DE LOS PROGRAMAS
RECETAS PARA HACER PAN
PREGUNTAS MAS USUALES/ DESCRIPCIÓN DE ERRORES

ANTES DE UTILIZAR POR PRIMERA VEZ

Tómese tiempo, antes de utilizar el aparato por primera vez, para leer las instrucciones de uso y consérvelas para consultas en el futuro. Por su propio interés lea con detenimiento las indicaciones de seguridad.

Saque el aparato de la caja y sepárelo de lo que es el material de embalaje. Mientras realiza este proceso, limpie la acumulación de polvo en las bandejas, los ganchos y la parte exterior de los compartimentos para el pan con un trapo limpio y húmedo. No limpie ningún elemento del aparato con estropajos ni con ningún tipo de producto de limpieza corrosivo.

CARACTERISTICAS DEL EQUIPO BIFINETT KH 2230

- Con su nueva máquina para hacer pan, puede usted, con cada proceso tener preparados dos panes de medio kilo cada uno.
- El programa- RAPIDO le permite realizar el proceso de horneado en menos tiempo. Para este tipo de programa necesita unas recetas especiales.
- Dependiendo del tiempo que haya programado, según los detalles que se muestran en el resumen de los programas, se escuchará una señal acústica que nos permitirá añadir ingredientes como FRUTAS Y NUECES. Los ingredientes se conservarán en su forma natural y no serán desmenuzados por medio de los ganchos para amasar. Cuando utilice la programación horaria estos ingredientes se podrán colocar en los recipientes junto con los otros. En este caso, tanto las frutas como las nueces sí que podrán ser algo desmenuzadas.
- Usted puede determinar el nivel de tostado del pan.
- Gracias a la programación horaria tiene usted la posibilidad de determinar el final de cada uno de los procesos.
- La ventanilla de cristal le permite observar cada proceso.
- La función MANTENER CALIENTE se ocupa de que el pan, hasta una hora después del acabo del proceso, se quede caliente. Gracias a esta función se evita que el pan se vuelva demasiado blando. Esta función se acaba cuando se apaga el aparato o cuando éste se desconecta de la corriente.
- El aparato tiene una función MEMORIA que garantiza que al volverse a encender el aparato, después de un apagón, el proceso sigue en el mismo punto que antes de producirse el apagón.
- Limpie el espacio para el horneado de cualquier resto de ingredientes y de masa, después de haber desenchufado el aparato. Utilice un trapo húmedo o una esponja húmeda pero no un estropajo.

IMPORTANTE: Ponga los ingredientes en el recipiente en el mismo orden en el que se describe en la receta. Para alcanzar un resultado perfecto hay que ser exactos a la hora de medir las proporciones de los ingredientes. No ponga medidas mayores de las recomendadas en las bandejas ya que esto puede significar que el resultado obtenido no sea el deseado e incluso el aparato puede estropearse.

DESCRIPCION DEL EQUIPO BIFINETT KH 2230

1. Tapa
2. Asa de la tapa
3. Ventanilla de cristal
4. Rendija de aire
5. Bandejas
6. Espacio para el horneado
7. Pantalla de control
8. Recipiente
9. Cable
10. Enchufe
11. Pivote de sujeción
12. Ganchos para amasar

PRESTACIONES DEL BIFINETT KH 2230

Atención: Antes de utilizar el aparato por primera vez, quite el plástico de la pantalla de control.

Atención: Pulse las teclas hasta que escuche un una señal acústica.

INFORMACION EN LA PANTALLA

- Se muestran el número de programa seleccionado.
- Se muestra el nivel de tostado seleccionado.
- En intervalos de un minuto, y de forma decreciente, se muestra el tiempo de horneado que queda.
- Se muestra la programación horaria seleccionada.

PROGRAMACION HORARIA

- Utilice esta tecla para programar el horneado del pan.
- Utilice las teclas ▲ y ▼ para seleccionar a una hora alternativa para finalizar.
- Con las teclas de las flechas puede usted moverse en intervalos de 10 minutos hacia arriba o hacia abajo. Si mantiene pulsada esta tecla el intervalo va más rápido. En algunos programas no se ofrece la posibilidad de la programación horaria. Busque esta opción en la tabla "Desarrollo horario de las fases de los programas".

SELECCION DE PROGRAMAS

- Con esta tecla puede usted elegir un programa o una combinación de programas. En la pantalla de control aparece el tiempo que el programa seleccionado necesita.

GRADO DE TOSTADO

- Con esta tecla puede usted activar el grado de tostado que le parezca adecuado o el modo rápido.
- Seleccione claro, medio o oscuro o active alternativamente el modo rápido.

ENCENDIDO/ APAGADO

- Al pulsar esta tecla el aparato graba el servicio que se haya elegido. Si elige la función programación horaria, se mostrará el tiempo al que finaliza el proceso.
- Mantenga la tecla pulsada hasta que suene un tono para poner fin al servicio o para borrar una programación horaria.

Indicación importante: no pulse la tecla ENCENDIDO/ APAGADO cuando solamente quiera controlar el estado en el que se encuentra el pan.

DESCRIPCION DE LOS PROGRAMAS

PROGRAMAS DE HORNEADO:

Su nuevo aparato de hacer pan tiene cuatro programas de horneado (normal, suave, duro, dulce) y dos programas horarios (Modo normal [ajuste básico] y Modo rápido). Los programas de horneado se describen a continuación. Los tiempos de horneado van, dependiendo de las combinaciones de los programas elegidos, de dos a tres horas y media en el Modo normal y de 45 minutos a una hora y 50 minutos en el Modo rápido. Los tiempos exactos se pueden extraer de la tabla "Desarrollo horario de las fases de los programas". Los mejores resultados se obtienen con el Modo normal, el Modo rápido es eficaz solamente con determinadas recetas. Tipos de harina con mucha sustancia y otros ingredientes demasiado consistentes no son apropiados para este Modo. Se pueden hacer al mismo tiempo dos panes de distinto tipo, dos panes del mismo tipo, pero también un solo pan.

NORMAL

Con este programa se hace fundamentalmente pan con harina blanca, algunas recetas permiten mezclar también una pequeña cantidad de harina integral de trigo. Las combinaciones más cortas en este programa básico son la fase inicial y los tiempos totales de desarrollo. Con este programa el pan que obtendremos resultará más compacto que el que obtendremos con los programas suave o dulce. Ajuste, dentro del programa elegido, el grado de tostado que se desee.

SUAVE

El pan que se ha tostado con este programa es, generalmente, más suave y con una corteza más crujiente que el pan que se puede hacer con el programa Normal. En las recetas para este tipo de pan no se utilizan normalmente ingredientes como mantequilla, margarina o leche.

DURO

Este programa se emplea para pan con tipos de harina más fuertes que necesitan unas fases inicial y una para hacer la masa más largas (por ejemplo; integral, centeno, avena). Con este programa se obtiene, por norma general, un pan más compacto que el que se consigue con los otros programas

DULCE

Este programa se debe emplear para recetas en las que se utilizan ingredientes como zumos de frutas, azúcar adicional u otros ingredientes dulces como por ejemplo; copos de coco, pasas, frutos secos o chocolate. La temperatura de horneado en este programa es menor. Por medio de una fase inicial más larga el pan se vuelve más suave y más esponjoso.

INDICACIONES DE USO

Su nueva máquina para hacer pan realiza todo el proceso de horneado de forma automática según hayamos elegido un programa o una combinación de programas. Con la función de programación horaria tiene usted la posibilidad de dejar horneando el pan mientras duerme o mientras esté realizando cualquier otra labor. (ver "*Indicaciones de uso de la programación horaria*").

Las recetas que se incluyen han sido probadas de forma satisfactoria para así poder obtener los mejores resultados. Han sido ideadas para esta máquina por expertos en economía doméstica de tal manera que puede que en otros aparatos no se consigan los mismos resultados.

TENGA EN CUENTA A LA HORA DE HACER USO DE CUALQUIER PROGRAMA LAS SIGUIENTES INDICACIONES.

- 1 Abra la tapa y tire de las bandejas hacia arriba, fuera de la caja. Antes de poner los ingredientes en las bandejas sáquelas fuera de la máquina para evitar que los ingredientes caigan en el espacio para el horneado.

ATENCIÓN: Coloque la máquina sobre una base ilana y firme.

Los ingredientes que puedan quedar en el espacio para el horneado pueden provocar un incendio debido al contacto con el calor.

2. Ponga los ganchos para amasar en las bandejas sobre los pivotes de sujeción. Sólo hay una posición en la que los ganchos para amasar se encuentran correctamente colocados. Ponga atención especial en que los ganchos se encuentren afianzados de forma correcta.

ATENCIÓN: Asegúrese de que los ganchos para amasar estén bien sujetos para que cuando la máquina entre en funcionamiento no se suelten. Asegúrese de que ningún resto de masa se quede en los pivotes de sujeción ya que esto puede afectar la sujeción de los ganchos

3. Elija una receta y tome en cuenta las siguientes indicaciones:

Mida cuidadosamente los ingredientes. Utilice los recipientes y las cucharillas para la medición proporcionados por el proveedor o los que se pueden encontrar en cualquier comercio. Pequeñas variaciones en respecto a las cantidades que se proponen en la receta pueden influir en el resultado del horneado. Extienda de forma lisa los ingredientes que utilice (más indicaciones en "Medición de ingredientes").

Ponga los ingredientes en las bandejas en la forma correcta. Tenga en cuenta que la levadura debe añadirse al final y que no debe mezclarse con ingredientes líquidos.



Indicación: Tenga en cuenta, especialmente al emplear la función de programación horaria, que la levadura no debe mezclarse con ingredientes húmedos ya que esto puede perjudicar el hecho de que la masa se levante.

Abra la tapa de la máquina después de una fase de amasado de 5 minutos para controlar que la masa se haga consistente. La masa debe ser blanda y compacta. En el caso de que esté demasiado seca añada algo de líquido. Si está demasiado húmeda debe añadir algo de harina (entre $\frac{1}{2}$ y 1 cucharada por cada añadidura).

4. Introduzca de nuevo las bandejas en la máquina. Fijese en que estén bien apoyadas.

Indicación especial: Si las dos bandejas no están bien colocadas, los ganchos para amasar no funcionarán.

5. Baje la tapa. Enchufe la máquina a una corriente de entre 220 y 240 V. En la pantalla de control aparecerá la instalación estándar NORMAL & NORMAL así como el tiempo necesario en la opción Normal para este programa (2:10).

- Elija el programa que desee pulsando la tecla SELECCIÓN DE PROGRAMA. Si sigue pulsando la tecla SELECCIÓN DE PROGRAMA escuchará una señal acústica y en la pantalla aparecerá sucesivamente el número de programa siguiente. Existen 10 distintas combinaciones de programas. En el caso que no elija ningún programa, permanecerá quedará NORMAL & NORMAL como instalación estándar.

Combinaciones de programas:

1 Normal	Normal
2 Normal	Duro
3 Normal	Dulce
4 Normal	Suave
5 Suave	Suave
6 Suave	Dulce
7 Suave	Duro
8 Duro	Duro
9 Duro	Dulce
10 Dulce	Dulce

- Pulse la tecla NIVEL DE TOSTADO DEL PAN para determinar el nivel de tostado: Claro, Medio u Oscuro. Al pulsar esta tecla, se escuchará una señal acústica y la pantalla mostrará el grado de tostado elegido. Por medio de esta tecla también se puede seleccionar el modo- RAPIDO.

Indicación: Ahora sería el momento, si se desea, de pulsar la tecla de PROGRAMACIÓN HORARIA para programar el final del proceso hasta un tiempo máximo de 13 horas. Para más detalles lea el capítulo "Indicaciones de uso de la PROGRAMACIÓN HORARIA".

- Comience con el programa elegido pulsando la tecla ENCENDIDO/APAGADO. El tiempo restante se muestra en intervalos de un minuto y de forma decreciente. Finalizado el proceso sonará una señal acústica cinco veces seguidas.

Aviso: Abra la tapa de la máquina después de una fase de amasado de 5 minutos para controlar que la masa se haga consistente. La masa debe estar blanda y compacta. En el caso de que esté demasiado seca añada algo de líquido. Si hay demasiada humedad debe añadir algo de harina (entre ½ y 1 cuchara por cada añadidura).

- Finalizado el programa, la máquina cambia automáticamente al servicio de mantener caliente que permanece durante 60 minutos. Durante este tiempo en la máquina circula aire caliente. Esta función puede ser interrumpida por usted en cualquier momento pulsando la tecla ENCENDIDO/APAGADO hasta escuchar una señal acústica. **¡DESENCHUFE LA MÁQUINA DESPUÉS DE HABERLA UTILIZADO!** Es recomendable que la máquina no esté enchufada mientras no se esté utilizando.
- La máquina de hacer pan cuenta con una ventanilla de cristal muy práctica para poder observar el desarrollo del programa. Durante el proceso de horneado, pueden empañarse los cristales. Puede destapar la máquina para mirar dentro mientras dura la fase de amasado. **NO DESTAPE LA MÁQUINA DURANTE EL PROCESO DE COCCIÓN** ya que el pan se puede deshacer.

Advertencia: No coloque nada encima de la máquina ya que podría causar daños.

- Utilice trapos o guantes para sacar las bandejas. Para sacar el pan de las bandejas, sugételes de forma indurada manténgalas en diagonal sobre una parrilla y sacúdalas ligeramente hasta que el pan se vaya soltando. No utilice ningún elemento de metal que pueda arañar la capa de teflón. Si hubiese algún problema en despegar el pan, utilice una paleta de plástico o algo semejante.

Deje que el pan se enfríe antes de cortarlo. Encontrará más información en Cortar y conservar el pan. En el caso que después del horneado los ganchos para amasar se queden en las bandejas,

llénelas con agua caliente para que los ganchos se suelten más fácilmente. En el caso de que los ganchos hayan quedado en el pan utilice una cuchara de plástico u otra herramienta que no sea de metal para sacarlos. No utilice un cuchillo u otra herramienta afilada que pueda dañar la capa de teflón de los ganchos.

Atención: Antes de cortar el pan, asegúrese de que los ganchos no hayan quedado incrustados en la masa.

Importante: Ponga agua en las bandejas después de haber sacado el pan para que los ganchos no se queden pegados al pivote de sujeción.

12. En el caso de que la máquina se sobrecaliente, aparecerá en la pantalla "E 01", si que se enfría demasiado aparecerá "E 00". Si aparece cualquiera de estas indicaciones, la máquina dejará de funcionar hasta que se enfríe, o en caso contrario, se caliente.

Atención: No intente poner en funcionamiento la máquina antes de que se enfríe o se caliente.

INDICACIONES DE USO DE LA PROGRAMACIÓN HORARIA

Pulse la tecla de PROGRAMACIÓN HORARIA para programar el final del proceso de horneado deseado. Usted tiene la posibilidad de programar dentro de un intervalo de 13 horas.

A LA HORA DE UTILIZAR LA PROGRAMACION HORARIA TENGA EN CUENTA LAS SIGUIENTES INDICACIONES:

Indicaciones: Siga los pasos 1 – 7 que se encuentran bajo las Indicaciones de uso de la máquina. No haga uso de la PROGRAMACIÓN HORARIA cuando utilice recetas con ingredientes perecederos como huevos, leche fresca, nata ácida o queso.

1. Determine el tiempo deseado para finalizar el proceso. Ejemplo: son las 19.30 y usted desea, que el pan esté preparado a las 8.00 del día siguiente. Elija el programa que desee y pulse a continuación la tecla PROGRAMACIÓN HORARIA hasta que en la pantalla aparezca 12:30 ya que el tiempo total que durará el proceso será de 12 horas y 30 minutos.
2. No es necesario calcular la diferencia que existe entre la hora a la que comienza el programa elegido y la hora que hemos seleccionado para que éste acabe. En la pantalla aparece directamente la hora a la que acaba el programa. En el caso en que quiera aumentar el tiempo del proceso, con la opción PROGRAMACIÓN HORARIA, pulse ▼ para cambiar el tiempo de forma decreciente.
3. Después de haber programado el tiempo, pulse la tecla ENCENDIDO/ APAGADO. En la pantalla parpadearán los dos puntos (:) lo que significa que la PROGRAMACIÓN HORARIA está en marcha. El tiempo que queda hasta que el pan esté listo se muestra en intervalos de un minuto, de forma decreciente. Cuando aparezca en la pantalla 0:00 el proceso ha concluido y se escuchará una señal acústica.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Atencion: Antes de limpiar la máquina desenchúfela y deje que se enfríe. Asegúrese de que a la máquina no le llegue ningún tipo de líquido ya que puede provocar un cortocircuito.

Para que el rendimiento de la máquina no se vea perjudicado, límpiela sigurente después de cada uso, de la forma siguriente:

CAJA, TAPA, ESPACIO PARA EL HORNEADO

Limpie la caja y la tapa con un trapo húmedo o con una esponja ligeramente humedecida. Quite

todos los restos del espacio para el horneado con un trapo húmedo o con una ligeramente humedecina ligeramente. Asegúrese de que el interior de la máquina quede totalmente seco.

BANDEJAS Y GANCHOS PARA AMASAR:

La superficie de las bandejas y de los ganchos, para amasar cuenta con una capa de teflon. A la hora de limpiarlas, no utilice líquidos de limpieza corrosivos, detergentes u objetos que puedan dañar la superficie. A causa de la humedad y del vapor el aspecto de la superficie puede verse alterado. Este es un hecho normal que no significa que exista una alteración ni en el rendimiento de la máquina ni en la calidad del producto.

Antes de limpiar las bandejas y los ganchos sáquelos del espacio para el horneado. Limpie la parte externa de las bandejas con un trapo húmedo. No las llene de agua ni de cualquier otro líquido. Limpie el interior de las bandejas con agua caliente y jabón. En el caso de que haya restos de cortezas en los ganchos y que tenga dificultades a la hora de sarcalos, vierta algo de agua muy caliente en las bandejas, dejándolas reposar durante 30 minutos – o hasta que los ganchos se dejan mover sin problemas. Cuando la abertura de los ganchos esté obstruida, límpiela con cuidado por medio de un palillo de madera o de plástico. Preste mucha atención de no causar arañazos al emplear el palillo.

En ningún caso utilice uno de los siguientes elementos a la hora de limpiar esta máquina:

- Diluyentes
- Gasolina
- Estropajos
- Abrillantadores
- Trapos que contengan sustancias químicas

Atención: La máquina, o cualquiera de sus elementos, no está diseñada para que en su limpieza se empleen en su limpieza detergentes o líquidos de limpieza.

MANTENIMIENTO DE LA MÁQUINA

Asegúrese de que todos los componentes de la máquina que se ven a través de la ventanilla están secos. Cierre la tapa y no utilice esta máquina para guardar cualquier otro tipo de cosas.

DESCRIPCIÓN DE ERRORES

En el capítulo *Preguntas más usuales / Descripción de errores* se da una solución para los problemas que puedan encontrarse en relación con las funciones de la máquina o con el tema de los ingredientes y las recetas. Para alcanzar el mejor resultado deje que el aparato se enfríe después de haberlo utilizado y antes de hacerlo funcionar de nuevo. Puede ecotar este período abriendo la tapa y sacando las bandejas.

INFORMACIÓN SOBRE LOS INGREDIENTES

INDICACIÓN IMPORTANTE SOBRE EL EMPLEO DE HARINA

Aunque los diferentes tipos de harina sean de especto muy parecido, existen grandes diferencias es respecto al cultivo, a la forma de ser molidas y a su almacenamiento. Para alcanzar el mejor resultado es recomendable probar diferentes tipos. Las indicaciones que se dan en el capítulo Consejos para el horneado le serán de gran ayuda.

LEVADURA

Durante el proceso de fermentación la levadura divide los hidratos de carbono y azúcar que contiene

la masa, los transforma en dióxido de carbono lo que provoca que la masa del pan se levante. Existen tres tipos distintos de levadura: levadura fresca, levadura seca y levadura de fermentación rápida. Para conseguir los mejores resultados debe utilizar levadura seca. También se puede emplear levadura de fermentación rápida en pequeñas cantidades. Indicación: a la hora de realizar las recetas que aparecen en estas instrucciones ya se han establecido a base del un uso de levadura seca.

Guarde la levadura siempre en la nevera ya que el calor la vuelve perecedera. Fíjese si la fecha de caducidad es la adecuada. Después de abrir el envase la levadura restante debe conservarse en un nevera en el envase bien cerrado y. De la forma puede comprobar si la levadura puede volver a ser empleada:

1. Vierta media taza de agua templada (43 - 46°C) en un recipiente de medición.
2. Hezde una cucharilla de azúcar en el agua y disperse dos cucharillas de levadura sobre la superficie del agua.
3. Deposite el recipiente en un lugar caliente y déjelo allí durante diez minutos.
4. La mezcla debe hacer espuma y llegar hasta la merca de una taza llena.

Tabla de correspondencia para la levadura de fermentación rápida

1 cucharilla de levadura seca	= 3/4 de cucharilla de levadura de fermentación rápida
1 cucharilla y 1/2 de levadura seca	= 1 cucharilla de levadura de fermentación rápida
2 cucharillas y 1/4 de levadura seca	= 1 cucharilla y 1/2 de levadura de fermentación rápida
3 cucharillas de levadura seca	= 2 cucharillas de levadura de fermentación rápida

AZÚCAR

El azúcar tiene una gran influencia sobre el nivel de tostado y el sabor del pan. En las recetas que se dan en este manual se supone que se utiliza azúcar blanca. No utilice azúcar glacé a no ser que se especifique. La sacarina no cuentan como sustituto del azúcar.

SAL

Tanto para el nivel de tostado como para el sabor, es la sal es muy importante. La sal impide también que la levadura fermente por esto es aconsejable que no se administren mayores cantidades de las que se especifican en las recetas. Por razones dietéticas puede eliminarse la sal. El pan puede, en este caso, subir más de lo normal.

LÍQUIDOS

Los líquidos como la leche, el agua o la leche en polvo pueden emplearse para hacer pan. La leche aumenta el sabor del pan y hace la costra menos dura, mientras que el agua la hace más crujiente. En algunas recetas se especifica el empleo de zumos de frutas para que el pan tenga un sabor determinado.

HUEVOS

Los huevos enriquecen el pan y proporcionan una estructura más esponjosa. A la hora de hacer el pan según las recetas incluidas, emplee huevos de tamaño mayor.

GRASAS: GRASA PARA COCINAR, MANTEQUILLA, ACEITE

La grasa para cocinar, la mantequilla y el aceite hacen que el pan con levadura sea más tierno. El pan hecho al modo francés debe su costra y su estructura gracias a sus ingredientes bajos en grasa. El pan que se elabora con grasas, permanece fresco durante más tiempo. Si la mantequilla que utiliza, la saca directamente de la nevera, debe cortarla en pequeños trozos conseguir con de un resultado optimo de la masa durante el periodo en que se realiza.

LEVADURA EN POLVO

La levadura en polvo sirve como impulsor para pasteles y pan, que se puedan hacer con el programa rápido. Si se emplea la levadura en polvo como impulsor, la masa se puede introducir directamente en el horno, y no hace falta dejarla reposar.

BICARBONATO SÓDICO

El bicarbonato sódico es otro tipo de impulsor. No debe ser confundido con la levadura en polvo o utilizarse en su lugar. En este caso también se puede introducir directamente en el horno, dejarla reposar.

MEDICIÓN DE LOS INGREDIENTES

Con nuestra máquina para hacer pan usted recibe gratis los siguientes recipientes de medición para facilitar la medición exacta de los ingredientes:

- 1 recipiente de medición con indicaciones de cantidad en ml., oz. y unidades tazas/CUP
- 1 cuchara de medición grande, que corresponde con a cuchara sobera
- 1 cuchara de medición pequeña, que corresponde a una cucharilla

A la hora de hacer la medición tenga en cuenta que el recipiente se encuentre sobre una superficie plana y horizontal. Tenga también en cuenta que las medidas correspondan exactamente con las propuestas. La exactitud es una cuestión muy importante a tener en cuenta, cuando se trabaja con una máquina para hacer pan. Una variación en las medidas, por pequeña que sea, puede significar que el resultado final no sea el deseado. Tenga también en cuenta la importancia que tiene el orden en el que se introducen los ingredientes.

Tenga en cuenta que a la hora de medir los ingredientes secos el recipiente esté SECO. Todas las cantidades que se dan para las cucharas soberas y las cucharillas se refieren al contenido raso de estos los cubiertos. Utilice un cuchillo para quitar lo que sobra. No remueva los ingredientes dentro del recipiente y tampoco los haga compactos.

CONSEJOS PARA EL HORNEADO

Las recetas proporcionales han sido creadas especialmente para esta máquina. Para obtener el mejor resultado debe alenerse a las cantidades de harina que se dan en las recetas. En el caso de que usted quiera probar con recetas propias, tome como referencia nuestras recetas y cambie parte de los ingredientes.

BAÑOS DE AZÚCAR PARA PANES CON LEVADURA

Déle a su pan un sabor especial mediante un baño de azúcar y esparciendo semillas de ardodidera, de sésamo, de comino o especias similares. Las siguientes propuestas de baños de azúcar le pueden ser de gran utilidad:

BAÑO DE AZÚCAR CON HUEVO

Mezcle un huevo grande con una cucharilla de agua y extiéndalo sobre el pan.

CORTEZA DE MANTEQUILLA

Extienda mantequilla derretida sobre el pan recién hecho para conseguir una corteza suave.

BAÑO DE AZÚCAR CON LECHE

Si quiere conseguir una corteza blanda y brillante, extienda sobre el pan recién hecho leche o nata.

BAÑO DE AZÚCAR

Mezcle una CUP de azúcar en polvo con 1-2 cucharas soperas de leche para obtener un glaseado consistente y déjelo gotear sobre el pan de pasas u otro pan dulce cuando se hayan enfriado.

MEZCLAS PRECOCINADAS

Para esta máquina también puede usar mezclas precocinadas. Siga las instrucciones del envoltorio y tenga en cuenta la capacidad de las bandejas (500gr!).

COMPROBACIÓN DE LA CONSISTENCIA DE LA MASA

Deber de comprobar la consistencia de la masa aunque la méquira esté removiendo, molderado o cocirando la masa. Para elle abra la máquina 5 minutos después de que haya comenzado la función "Moldear". La masa debe tener un aspecto tierno y pegajoso. En el caso de que la masa esté demasiado seca, añada (tan a menudo como sea necesario) 1/2 o 1 cuchara sopera de líquido. En el caso de que la masa esté demasiado húmeda, añada (tan a menudo como sea necesario) una cuchara de harina.

HORNEADO Y ZONAS CLIMÁTICAS

En zonas geográficas altas, altas la poca presión del aire hace que la levadura fermente más rápidamente. En estas zonas se necesita una cantidad de levadura menor. En climas más secos la harina también es más seca y necesita más líquido. En climas húmedos la harina es más húmeda y absorbe menos líquido, en estos casos se necesita algo más de harina.

CORTAR Y CONSERVAR EL PAN

Obtendrá los mejores resultados si pone el pan recién hecho antes de cortarlo sobre una parrilla durentre 15 o 30 minutos para que se enfríe. Para cortar el pan utilice una máquina de cortar pan eléctrica o un cuchillo con filo de sierra.

El pan se puede conservar durante tres días a temperatura ambiente en bolsas de conservación especiales o en recipientes plásticos. Si lo quiere conservar durante un tiempo más largo (hasta un mes) debe congelarlo. Ya que el pan que hace usted mismo no lleva conservantes, se estropea antes que el pan que se hace de forma industrial.

Cuando el pan se porga ligeramente duro se puede despedazar y emplear para la sopa o para otros propósitos.

PARA HACER PASTELES

En el caso de que quiera emplear sus propias recetas de pasteles, tenga en cuenta que deberá adaptar las cantidades de sus recetas, a la capacidad de nuevas bandejas.

DESARROLLO HORARIO DE LAS FASES DE LOS PROGRAMAS

DESARROLLO HORARIO DE LAS FASES DE LOS HORARIOS, EN LA ESCALA DE VELOCIDAD NORMAL

	NORMAL ⌘ NORMAL	NORMAL ⌘ DURO	NORMAL ⌘ DULCE	NORMAL ⌘ SUAVE	SUAVE ⌘ SUAVE	SUAVE ⌘ DULCE	SUAVE ⌘ DURO	DURO ⌘ DURO	DURO ⌘ DULCE	DULCE ⌘ DULCE
Programa horario	2:10-12:50	2:35-12:55	2:25-12:55	2:50-12:50	3:30-12:50	2:35-12:55	2:50-12:50	3:15-12:55	2:45-12:55	2:00-12:50
Precalentar		0:05:00					0:05:00	0:05:00	0:05:00	
Amasar 1	0:05:00	0:05:00	0:05:00	0:05:00	0:05:00	0:05:00	0:05:00	0:05:00	0:05:00	0:05:00
Reposo	0:05:00	0:05:00	0:05:00	0:05:00	0:05:00	0:05:00	0:05:00	0:05:00	0:05:00	0:05:00
Amasar 2	0:10:00	0:10:00	0:10:00	0:10:00	0:10:00	0:10:00	0:10:00	0:05:00	0:10:00	0:10:00
Reposo	0:00:30	0:00:30	0:00:30	0:00:30	0:00:30	0:00:30	0:00:30	0:00:30	0:00:30	0:00:30
Amasar 3	0:10:00	0:09:30	0:09:30	0:09:30	0:09:30	0:09:30	0:09:30	0:09:30	0:09:30	0:09:30
Dejar 1	0:15:00	0:15:00	0:15:00	0:10:00	0:39:00	0:15:00	0:15:00	0:45:00	0:24:00	0:05:00
Amasar 4	0:00:30	0:00:30	0:00:30	0:00:30	0:00:10	0:00:30	0:00:30	0:00:10	0:00:30	0:00:30
Dejar 2	0:08:30	0:12:30	0:08:30	0:24:30	0:30:50	0:14:30	0:20:30	0:24:50	0:10:30	0:34:50
Amasar 5	0:00:30	0:00:30	0:00:30	0:00:30	0:00:10	0:00:30	0:00:30	0:00:10	0:00:30	
Dejar 3	0:27:00	0:31:30	0:30:30	0:39:30	0:59:50	0:39:30	0:43:30	0:44:50	0:41:30	
Horneado	0:48:00	1:00:00	1:00:00	1:05:00	0:50:00	0:55:00	0:55:00	0:50:00	0:53:00	0:50:00
Mantener caliente	1:00:00	1:00:00	1:00:00	1:00:00	1:00:00	1:00:00	1:00:00	1:00:00	1:00:00	1:00:00
Tiempo total	2:10:00	2:35:00	2:25:00	2:50:00	3:30:00	2:35:00	2:50:00	3:15:00	2:45:00	2:00:00
Señal de frutas y nueces	1:50:00	2:10:00	2:05:00	2:30:00	3:10:00	2:15:00	2:10:00	2:55:00	2:20:00	1:40:00

DESARROLLO HORARIO DE LAS FASES DE LOS HORARIOS, EN LA ESCALA DE VELOCIDAD RÁPIDA

	NORMAL ⌘ NORMAL	NORMAL ⌘ DURO	NORMAL ⌘ DULCE	NORMAL ⌘ SUAVE	SUAVE ⌘ SUAVE	SUAVE ⌘ DULCE	SUAVE ⌘ DURO	DURO ⌘ DURO	DURO ⌘ DULCE	DULCE ⌘ DULCE
Programa horario										
Precalentar										
Amasar 1	0:05:00	0:07:00	0:05:00	0:05:00	0:10:00	0:05:00	0:08:00	0:08:00	0:05:00	0:05:00
Reposo	0:00:30	0:00:30	0:00:30	0:00:30	0:00:30	0:00:30	0:00:30	0:00:30	0:00:30	0:00:30
Amasar 2	0:04:30	0:04:30	0:04:30	0:04:30	0:09:30	0:04:30	0:06:30	0:06:30	0:04:30	0:04:30
Reposo										
Amasar 3										
Dejar 1	0:08:00	0:28:00	0:10:00	0:15:00	0:35:00	0:10:00	0:30:00	0:40:00	0:12:00	0:08:00
Amasar 4										
Dejar 2										
Amasar 5										
Dejar 3										
Horneado	0:27:00	0:40:00	0:35:00	0:45:00	0:55:00	0:38:00	0:45:00	0:45:00	0:38:00	0:32:00
Mantener caliente	1:00:00	1:00:00	1:00:00	1:00:00	1:00:00	1:00:00	1:00:00	1:00:00	1:00:00	1:00:00
Tiempo total	0:45:00	1:20:00	0:55:00	1:10:00	1:50:00	0:58:00	1:30:00	1:40:00	1:00:00	0:50:00
Señal de frutas y nueces	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

RECETAS PARA HACER PAN

Pan blanco NORMAL

5/8 de medidas CUP de agua
1 cucharada sopera de aceite
1 cucharada sopera de azúcar
1 cucharilla de sal
2 medidas y 1/4 CUP de harina
5/6 de cucharilla de levadura seca
Programa: **NORMAL**

Pan con huevo

5/8 de medidas CUP de agua con un huevo
1 cucharada sopera de aceite
1 cucharada sopera de azúcar
1 cucharada sopera de sal
2 medidas CUP de harina
5/6 de cucharilla de levadura seca
Programa: **NORMAL**
no utilizar la tecla de la programación horaria

Pan con miel y avena

3/4 de medida CUP de agua
4 cucharillas de aceite
2 cucharas soperas de miel
1/2 cucharilla de sal
1/3 de medida CUP de harina de avena
1/3 de medida CUP de harina de trigo integral
1 medida CUP y 1/2 de harina
1 cucharilla y 1/2 de levadura seca
Programa: **NORMAL**

Pan con pisto - Express

2/3 de medida CUP de agua caliente (43° C)
2 cucharas soperas de pisto
1 cucharada sopera de leche en polvo
1 cucharada sopera de azúcar
1/2 cucharilla de sal
2 medidas CUP de harina
1 cucharada sopera y 1/4 de levadura seca
Programa: **NORMAL - RAPIDO**

Pan integral

2/3 de medida CUP de agua
2 cucharas soperas de aceite
4 cucharas soperas de azúcar moreno
1/2 cucharilla de sal
1 cucharilla de leche en polvo
1 medida y 1/2 CUP de harina integral
3 cucharillas de levadura seca
Programa: **DURO**

Pan blanco EXPRESS

3/4 de medida CUP + 2 cucharillas de agua caliente (43° C)
1 cucharada sopera de aceite
4 cucharas soperas de azúcar
1 cucharilla de sal
2 medidas y 1/4 CUP de harina
1 cucharada sopera de levadura seca
Programa: **NORMAL - RAPIDO**

Pan con huevo - EXPRESS

3/4 de medida CUP de agua caliente (43° C) con un huevo
1 cucharada sopera de aceite
2 cucharas soperas de azúcar
1 cucharilla de sal
2 medidas CUP de harina
1 cucharada sopera de levadura seca
Programa: **NORMAL - RAPIDO**

Pan de cebolla

3/4 de medida CUP de agua
4 cucharillas de aceite
4 cucharillas de cebollas frescas desmenuzadas
1 cucharilla de azúcar
1 cucharilla de sal
2 medidas y 1/4 CUP de harina
1 cucharilla y 1/2 de levadura seca
Programa: **NORMAL**

Pan de sirope

3/4 de medida CUP + 1 cucharada sopera de agua
2 cucharas soperas de aceite
2 cucharas soperas de melaza
1/2 cucharilla de sal
3/4 de medida CUP de harina normal
1 medida y 1/2 CUP de harina integral
2 cucharillas y 1/4 de levadura seca
Programa: **DURO**

Pan negro integral

3/4 de medida CUP de agua
1 cucharada sopera de aceite
1 cucharada sopera de melaza
1 cucharada sopera de azúcar
1 cucharilla de sal
3/4 de medida CUP de harina de trigo integral
1 medida y 1/3 CUP de harina normal
1 cucharilla de cacao en polvo sin azúcar
1 cucharilla de café instantáneo
1 cucharilla y 1/2 de levadura seca
0
1 cucharilla de levadura de fermentación rápida
Programa: **DURO**

Pan dulce

2/3 de medida CUP de agua
1 cuchara sopera de aceite
½ cucharilla de sal
¼ de medida CUP de azúcar
1 cuchara sopera de leche en polvo
2 medidas CUP de harina
1 cucharilla de levadura seca
Programa: **DULCE**

Pan francés - Express

¾ de medida CUP de agua caliente (43° C)
1 cuchara sopera de aceite
¾ de cucharilla de sal
1 cuchara sopera de azúcar
2 medidas CUP de harina
1 cucharilla de levadura seca
Programa: **SUAVE- RAPIDO**

Pan de pimienta con queso de cabra - Express

5/8 de medida CUP de agua caliente (43° C)
40 g de queso de cabra tierno
4 cucharas soperas de leche en polvo
¾ de cucharilla de sal
1 cuchara sopera de azúcar
2 cucharillas de pimienta negra molida
2 medidas y ¼ CUP de harina
1 cuchara sopera de levadura seca
Programa: **NORMAL - RAPIDO**

Pan con plátanos y nueces

½ medida CUP de leche
2 cucharas soperas de aceite
1 medida CUP de plátanos maduros hechos puré
2 huevos
¼ de medida CUP de azúcar normal
¼ de medida CUP de azúcar morena
½ medida CUP de nueces desmenuzadas
1 medida y ½ CUP de harina
1 cucharilla de bicarbonato sódico
1 cucharilla de sal
Programa: **NORMAL - RAPIDO**

Pan francés

2/3 de medida CUP de agua
1 cuchara sopera de aceite
2 cucharas soperas de azúcar
¾ de cucharilla de sal
2 medidas CUP de harina
1 cucharilla de levadura seca
Programa: **SUAVE**

Pan de pimienta con queso de cabra

5/8 de medida CUP de agua
30 g de queso de cabra tierno
4 cucharas soperas de leche en polvo
¾ de cucharilla de sal
1 cuchara sopera de azúcar
2 cucharillas de pimienta negra molida
2 medidas y ¼ CUP de harina
5/6 de cucharilla de levadura seca
Programa: **NORMAL**

Pan dulce - Express

5/8 de medida CUP de agua caliente (43° C)
1 cuchara sopera de aceite
½ cucharilla de sal
3 cucharas soperas de azúcar
1 cuchara sopera de leche en polvo
2 medidas CUP de harina
2 cucharillas y ½ de levadura seca
Programa: **DULCE - RAPIDO**

PREGUNTAS MÁS USUALES/ DESCRIPCIÓN DE ERRORES

PREGUNTA

RESPUESTA

¿Qué hacer cuando los ganchos para amasar se quedan enganchados en el pan?

Seque los ganchos para amasar con un ganchillo. Los ganchos pueden separarse de las bandejas, ya que no se trata de un fallo en alguna función.

¿Porqué a veces queda algo de harina en los lados de la corteza del pan que acabo de hacer?

Su masa puede que le haya quedado demasiado seca. La próxima vez asegúrese de que las medidas de los ingredientes sean las correctas. Puede que terge que añadir algo más de líquido. Añada cada vez entre $\frac{1}{2}$ y una cuchara. La corteza con harina la puede cortar.

¿Porqué no se remueve la masa aunque el motor esté funcionando?

Asegúrese de que los ganchos para amasar y la bandeja estén colocados correctamente.

¿Cuánto tiempo dura el horneado del pan?

Mire la duración exacta en las tablas del "*Desarrollo horario de las fases de los programas*".

¿Porqué no se puede utilizar la función de la programación horaria para el horneado con leche fresca?

Productos frescos como la leche o los huevos se estropean cuando pasan demasiado tiempo en la máquina. Por esta razón no se puede emplear la función de la programación horaria.

¿Qué ocurre si en medio de un programa se produce un apagón?

Si el apagón dura menos de 12 minutos la máquina concluirá el último de los programas que había seleccionado.

¿Porqué tenemos que introducir los ingredientes en un orden determinado?

Ésta es la manera para conseguir el mejor resultado. Con el empleo de la función de la programación horaria se evita que la levadura se mezcle con la masa antes de que ésta se remueva.

¿Porqué por la noche se escuchan ruidos en la máquina, si la programación horaria está fijada para la mañana siguiente?

Si el pan debe estar listo a la mañana siguiente, la máquina debe preparar la ejecución del programa algunas horas antes.

¿De qué terrano es el pan que hace le méguira?

Se hacen panes de $\frac{1}{2}$ kilo.

¿Qué hacer cuando, después de haberse hecho el pan, el gancho para amasar se queda pegado en la bandeja?

Llene la bandeja con agua caliente y mueva el gancho hasta que se desprege de la bandeja.

¿Cuántos vatios tiene la máquina?

Vea el adhesivo en la máquina.

¿Se pueden lavar las bandejas en un lavavajillas?

No. Lávelas a mano y no las sumerja en agua.

¿Qué sucede si el pan, una vez hecho, se deja en la máquina?

Gracias a la función "*Mantener caliente*" el pan permanece aguanta una hora caliente y protegido de la humedad. En el caso de que permanezca más de una hora en la máquina corre el peligro de que el pan se humedezca y se estropee.

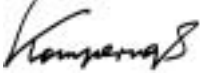
¿Porqué la masa sólo arresando se ha en parte?	Compruebe que los ganchos y las bandejas están colocados correctamente. Compruebe también la consistencia de la masa. 5 minutos después haga una nueva comprobación y ponga, según el caso, entre media cuchara entera y media de líquido o de harina.
¿Porqué el pan no ha cogido volumen?	La levadura utilizada era demasiado vieja o no se ha añadido levadura. Compruebe la fecha de caducidad de la levadura.
¿Cuándo se añaden las nueces y la fruta?	En el momento en el que se pueden añadir estos ingredientes se escucha una señal acústica. También se pueden obtener buenos resultados cuando estos ingredientes se introducen en la masa al principio. Sin embargo, durante el proceso de amasado puede que resulten despedazados.
El pan que hemos hecho está demasiado húmedo.	La humedad puede afectar a la consistencia de la masa. Compruebe la consistencia 5 minutos después de que haya comenzado el proceso de amasado y vaya añadiendo entre media y una cuchara entera de líquido o harina, dependiendo del caso.
En la superficie del pan aparecen burbujas de aire.	Esto puede suceder en añadir demasiada levadura.
La máquina desmenuza las pasas añadidos.	Con el fin de evitar que ingredientes como la fruta o las nueces se desmenucen, añádalas a la masa después de haber escuchado la señal acústica. Compruebe la consistencia de la masa porque las pasas no podrán mezclarse con una masa que esté demasiado seca.
El pan sube y de repente pierde todo el volumen.	El pan puede coger volumen demasiado rápido, para evitar esto reduzca la cantidad de agua o/ y aumente la cantidad de sal q/y reduzca la cantidad de levadura.
¿Se pueden utilizar recetas distintas a las que se proponen?	Sí, lo único que es necesario es averiguar las cantidades adecuadas de los ingredientes probando una y otra vez. Antes de experimentar con sus propias recetas familiarícese con la máquina y las recetas que le proponemos. Nunca sobrepase la cantidad de harina de dos medidas y $\frac{1}{4}$ CUP y tome como referencia para sus recetas las cantidades de nuestras recetas.
¿Porqué varían el tamaño y el peso de los distintos tipos de pan?	Es normal que el pan integral y los panes de harina de trigo integral sean siempre más pequeños y duros que el pan blanco o que el pan francés. La harina de trigo integral y la harina de centeno pesan más que la harina blanca por lo que durante el proceso de horneado su volumen no aumenta tanto. Los cereales y las nueces añadidas llevan también a una condición más densa y a un tamaño más pequeño.

DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD

Nosotros, la Kompernaß Handelsgesellschaft mbH, Burgstr. 21, D-44867 Bochum, Germany, declaramos por la presente la conformidad de este producto con todas normas de seguridad, reglas internacionales, así como Directivas de la UE.

Tipo de aparato/Tipo: KH 2230

Bochum, 31.02.2003



Hans Kompernaß
– Gerente –

IMPORTANTI INFORMAZIONI SULLA SICUREZZA

RISPETTATE CON ATTENZIONE LE SEGUENTI INFORMAZIONI SULLA SICUREZZA :

- Leggete accuratamente e per intero le istruzioni d'uso.
- Non toccate le superfici calde. Toccate l'apparecchio solo sui manici e sui tasti, usate se necessario delle presine.
- Non coprite lo sfornapane automatico con asciugamani o altri oggetti che potrebbero ostacolare le emissioni di vapore. Una regolare emissione di vapore dai fori di aerazione è normale. Badate a non ostruire o coprire i fori di aerazione.
- Per evitare scosse elettriche, non immergete il cavo, la spina o altre parti dell'apparecchio in acqua o altri liquidi.
- L'uso dell'apparecchio elettronico e la permanenza nelle vicinanze di bambini, dovrebbe essere possibile solo con un'opportuna sorveglianza.
- Tirate via la spina dalla presa di corrente, in caso di pulizia o di inutilizzo dell'apparecchio. Lasciate raffreddare l'apparecchio prima di introdurvi o togliervi degli accessori.
- Non usate l'apparecchio con cavo o spina danneggiati, ma anche nel caso di disturbi o danneggiamenti di ogni genere. Controlli, Riparazioni e assistenza tecnica, possono essere possibili solo da un rivenditore qualificato.
- Accessori, che non sono forniti o consigliati dal fabbricante, possono portare a danneggiamenti.
- Non usate l'apparecchio all'aperto.
- Evitate di stendere il cavo su spigoli taglienti o che esso entri a contatto con superfici od oggetti incandescenti.
- Non mettete l'apparecchio nelle vicinanze di bruciatori a gas, cucine elettriche o altre fonti di calore.
- Siate estremamente prudenti nello spostare l'apparecchio, quando si trovano all'interno del contenitore da forno, sostanze bollenti o liquide.
- Per separare l'apparecchio dalla rete elettrica premete sul tasto on/off e togliete poi la spina dalla presa di corrente. Non togliete mai via la spina dalla presa di corrente tirando il cavo.
- Usate lo sfornapane automatico solo per gli usi previsti.
- Evitate durante l'uso di venire a contatto con le componenti mobili dell'apparecchio.
- Mettete prima gli ingredienti nel contenitore da forno e poi introduceteli nello sfornapane automatico.
- Non mettete in funzione l'apparecchio, nelle vicinanze di esplosivi e/oppure gas infiammabili.
- L'apparecchio è esclusivamente per un uso privato, non può essere usato in un contesto industriale.
- Non mettete alcun contenitore da forno o altri oggetti al di sopra dell'apparecchio, questo per evitare dei danneggiamenti.
- Non pulite l'apparecchio con spugnette abrasive. Altrimenti particelle della spugna potrebbero staccarsi, entrare a contatto con parti elettriche e favorire il pericolo di scosse elettriche.
- Non usate lo sfornapane automatico per conservare al suo interno, cibi o utensili.
- Per evitare di inciampare o per il pericolo di cadute l'apparecchio è stato equipaggiato con un cavo corto. In accordo può essere usato con prudenza un cavo-prolunga. Rispettate, comunque le seguenti indicazioni:
- L'efficienza massima ammessa per il cavo dovrebbe essere almeno così alta come quella dell'apparecchio.
- Il cavo-prolunga dovrebbe stendersi, in modo che nessuno possa inciampare o che i bambini possano tirarlo.

INDICE

IMPORTANTI INFORMAZIONI SULLA SICUREZZA

INDICE

PRIMA DELL'USO

CARETTERISTICHE IN DOTAZIONE

DESCRIZIONE APPARECCHIO

PANNELLO DI CONTROLLO

DESCRIZIONE PROGRAMMA

INDICAZIONI PER L'USO

INDICAZIONI PER L'USO DEL TIMER

CURA E PULIZIA

IMPORTANTE DA SAPERE SUGLI INGREDIENTI

CONSIGLI PER LA COTTURA

CRONOLOGIA DEL CORSO DELLE FASI DI PROGRAMMA

RICETTE CON IL PANE

LE DOMANDE PIU' RICHIESTE/ RICERCA ERRORI

PRIMA DELL' USO

Prima dell'uso, prendetevi un pò di tempo per leggere le istruzioni d'uso e conservatele, perché in seguito possano essere di nuovo consultate. Fate attenzione per la vostra sicurezza in particolare alle informazioni sulla sicurezza.

Togliete l'apparecchio dal cartone eliminando il materiale d'imballaggio. Togliete durante la fase di smaltimento dell'imballaggio con una spugnetta umida e pulita, le tracce di polvere dal contenitore da forno, dalle lamelle per impastare e dalle superfici esterne dello sfornapane automatico. Non pulite le parti dell'apparecchio con spugnette abrasive o prodotti abrasivi

CARATTERISTICHE IN DOTAZIONE AL BIFINETT KH 2230

- Potete cuocere nel vostro nuovo sfornapane automatico per ogni programma di cottura 2 pagnotte da mezzo chilo.
- Un particolare „programma-veloce” vi consente di terminare il programma di cottura in un tempo esiguo. Per questo programma abbiamo bisogno di ricette particolari.
- Nella fase di programma „visione d'insieme” al momento giusto ascolterete un suono, che vi indicherà quando dovranno essere aggiunti ingredienti come frutti e nocchie. Gli ingredienti manterranno la loro forma e non verranno spezzettati dalle lamelle per impastare. Quando utilizzerete il Timer come preselezione a tempo, gli ingredienti potranno essere aggiunti assieme agli altri nel contenitore. In questo modo sia i frutti che le nocchie potranno essere spezzettati.
- Potete decidere il grado di cottura del vostro pane.
- Con la funzione „timer” avete la possibilità di regolare la fine del processo di cottura.
- Lo schermo vi permette di osservare il programma di cottura.
- La funzione “Mantieni-Caldo” si preoccupa di mantenere il pane caldo sino ad un ora dopo il processo di cottura . Con ciò viene anche evitato che il pane diventi bagnato. Questa funzione si interrompe quando l'apparecchio viene spento oppure viene separato dall' impianto elettrico.
- L'apparecchio ha una funzione „Memoria”. La quale garantisce che nel caso che si verifichi un „black-out”, e l'apparecchio venga riacceso, esso continui di nuovo lo stesso processo che aveva interrotto.
- Togliete tutti i resti di pasta e ingredienti all'interno del forno ,dopo aver tolto la spina dalla presa di corrente. Usate un panno umido oppure una spugnetta umida non abrasiva.

IMPORTANTE: aggiungete gli ingredienti sempre con un ordine preciso nel contenitore come indicato nelle ricette. Per ottenere un risultato ottimale di cottura, è di importanza primaria un giusto dosaggio degli ingredienti. Non mettete nel contenitore da forno una quantità maggiore a quella consigliata, questo può portare ad un cattivo risultato di cottura e a un danneggiamento dell'apparecchio.

DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIO BIFINETT KH 2230

1. sportello
2. manico dello sportello
3. schermo
4. Fori di aerazione
5. Contenitore da forno
6. interno del forno
7. Display di controllo
8. scatola dell'apparecchio
9. Cavo elettrico
10. pina
11. Blocco d'innesto
12. lamelle per impastare

PANNELLO DI CONTROLLO DEL BIFINETT KH 2230

Attenzione: togliete prima dell'uso, la pellicola di plastica sul display di controllo.

Attenzione: premete sui tasti, sino a quando ascolterete un suono.

INDICAZIONI DISPLAY

- mostra, il numero di programma scelto.
- mostra, il grado di cottura scelto.
- mostra, con passi di un minuto in ordine decrescente il tempo di cottura rimanente.
- mostra, il programma timer scelto.

TIMER

- usate il tasto „timer”, per programmare una cottura a diversi tempi.
- usate i tasti (▲)- e (▼)-, per regolare il punto d'arrivo desiderato del programma di cottura.
- con i tasti a freccia, muovete il tempo in passi di 10 minuti in avanti e dietro. Se mantenete il tasto premuto, accelerate questo svolgimento. In alcuni programmi la funzione timer non è più a disposizione. Verificate nella tabella " corso delle fasi di programma" .

SCELTA DEL PROGRAMMA

- con questo tasto scegliete il programma desiderato oppure la combinazione di programmi desiderati. Sul display di controllo appare il tempo di cui il programma scelto ha bisogno.

GRADO DI COTTURA

- con questo tasto scegliete il grado di cottura che desiderate oppure attivate il modo veloce.
- scegliete: chiaro , medio, o scuro oppure l' alternativo modo veloce.

ON/OFF

- nell'azionamento di questo tasto l'apparecchio entra in funzione . Usate la funzione" timer", così viene mostrato il tempo fino alla fine del processo di cottura.
- Mantenete il tasto premuto, sino a quando udirete un segnale per terminare il processo o cancellare una programmazione timer.
Indicazione importante: non premete il tasto on/off quando volete controllare soltanto lo stato del pane.

DESCRIZIONE PROGRAMMA

PROGRAMMI DI COTTURA:

Il vostro sfornapane automatico, ha quattro programmi diversi di cottura. (Normale, morbido, duro, e dolce) e 2 due programmi a tempo (modo normale [impiego base] e modo veloce). I programmi di cottura verranno descritti nel seguente modo. I tempi di cottura ammontano dipendenti dalla combinazione di programma scelto, nel modo normale tra 2.00 e 3.30 ore, e nel modo veloce tra 0.45 e 1.50 ore. I tempi esatti li potete rilevare nella tabella „corso delle fasi di programma“. I migliori risultati vengono ottenuti nel modo normale. Il modo veloce, si adatta solo per particolari ricette. Questo modo non è adattabile all'impiego di qualità di farine corpose o altri ingredienti corposi. E' possibile cuocere contemporaneamente due diverse qualità di pane, due pagnotte della stessa qualità oppure solo una pagnotta.

NORMALE

Con questo programma viene cotto principalmente il pane di farina bianca, ma con alcune ricette possono essere mischiate delle quantità minime di farine di frumento e integrali. Dalle combinazioni in questo programma di base, le fasi di lievitazione e le operazioni complessive sono le più corte. Il pane cotto con questo programma riesce più compatto rispetto a del pane cotto con il programma morbido o dolce. Regolate, all'interno del programma scelto il grado di cottura.

MORBIDO

In questo programma il pane cotto è più morbido e ha una crosta più croccante rispetto a del pane cotto con il programma normale. Nelle ricette per questo tipo di pane, troviamo burro, margarina o latte di solito non utilizzati.

DURO

Questo programma è specifico per pane con qualità di farine corpose, che hanno bisogno di un lungo impasto e una lunga lievitazione (per esempio: integrale, segale, avena). In questo programma il pane cotto è più compatto rispetto al pane cotto con gli altri programmi.

DOLCE

Utilizzate questo programma per ricette in cui vengono utilizzate: spremute di frutta, aggiunte di zucchero oppure altri ingredienti dolci come fiocchi di cocco, uvetta, frutta secca o cioccolato. La temperatura di cottura in questo programma è più bassa. Con una lunga fase di lievitazione il pane diviene leggero e spugnoso.

INDICAZIONI PER L'USO

Il vostro nuovo sfornapane automatico esegue a scelta, un programma o una combinazione di programmi in automatico in un processo di cottura. Con la funzione „Timer“ avete la possibilità di lasciare cuocere il pane, mentre che voi dormiate o siate ulteriormente occupati. (vedete: „*indicazioni per l'uso del TIMER*“.)

Le ricette allegate, sono state accuratamente testate per produrre i migliori risultati. Esse sono state concepite espressamente per questo apparecchio dai nostri esperti e non produrranno gli stessi risultati, se le utilizzeremo con altri tipi di forno.

OSSERVATE NELL'UTILIZZO DI TUTTI I PROGRAMMI LE SEGUENTI INDICAZIONI.

1. Aprite lo sportello e spingete il contenitore da forno verso l'alto e tiratelo fuori dall'interno dell'apparecchio. Tenete il contenitore da forno al di fuori dell'apparecchio quando lo riempite con

gli ingredienti, cercate di evitare che gli ingredienti cadano all'interno del forno.

ATTENZIONE : Posizionate l'apparecchio, su una base resistente e piana.

Se gli ingredienti cadono all'interno del forno, possono causare un incendio entrando a contatto con l'impianto.

2. Infilate le lamelle per impastare nel blocco d'innesto del contenitore da forno. C'è solo una posizione per infilare correttamente le lamelle per impastare. Fate attenzione che le lamelle per impastare siano infilate correttamente in giù.

ATTENZIONE: Controllate che le lamelle per impastare siano inserite nel modo corretto e che non si muovano staccandosi durante l'uso. Fate attenzione che non si formino sul blocco d'innesto, incrostazioni dell'impasto che possano nuocere in fase d'innesto delle lamelle per impastare.

3. Scegliete una ricetta e fate attenzione alle seguenti indicazioni:

Dosate gli ingredienti con attenzione. Utilizzate gli accessori appartenenti alla dotazione oppure bicchiere e cucchiaio da dosaggio in vendita in negozio. Minime modifiche sul dosaggio nelle ricette date possono influire sul risultato della cottura. Misurare gli ingredienti prestando attenzione che raggiungano il livello indicato. (altre indicazioni su: „dosaggio degli ingredienti“.)

Mettete gli ingredienti nel contenitore da forno con un ordine preciso. Badate di aggiungere il lievito alla fine e non fatelo entrare a contatto con gli ingredienti liquidi.



Indicazione: fate attenzione – in particolare nell'uso della funzione „timer“ – che il lievito non si mescoli agli ingredienti bagnati, perché questo può nuocere alla lievitazione dell'impasto.

Aprite lo sportello dell'apparecchio dopo una fase d'impasto di cinque minuti, per controllare la consistenza dell'impasto. Esso si dovrebbe presentare come una massa compatta e morbida. Se è troppo asciutta aggiungete un pò di liquido. Se è troppo liquida aggiungete un pò di farina. (Ad aggiunti ogni volta da 1/2 sino 1 cucchiaio di minestra).

4. Mettete il contenitore da forno di nuovo nell'apparecchio. Fate attenzione che scatti nel modo giusto.

Indicazione particolare: quando entrambi i contenitori da forno non sono posizionati correttamente, le lamelle per impastare non funzionano.

5. Chiudete lo sportello. Infilate la spina in una presa elettrica da 220 sino a 240-V. Nel display di controllo viene mostrato l'impiego standard „normale e normale“ e il tempo del modo normale per questo programma (2.10).
6. Scegliete il programma desiderato mentre premete il tasto „scelta del programma“. Per ogni nuovo azionamento del tasto **“scelta del programma”** suona un segnale e sul display appare ogni volta il prossimo numero di programma. Ci sono a disposizione 10 Combinazioni di programma. Nel caso che nessuno dei programmi venga scelto allora vale il “normale e normale” come impiego base.

Combinazione di programmi:

1 normale	normale
2 normale	duro
3 normale	dolce
4 normale	morbido
5 morbido	morbido
6 morbido	dolce
7 morbido	duro
8 duro	duro
9 duro	dolce
10 dolce	dolce

7. Premete sul tasto „grado di cottura“, per regolare il grado di rosolatura: chiaro, medio oppure scuro. Quando è attivato questo tasto suona un segnale, e sul display viene mostrato il grado di rosolatura scelto. In più con questo tasto può essere anche scelto il modo-veloce.

Indicazione: A questo punto potete azionare il tasto“timer” per spostare in avanti la fine del processo di cottura sino a 13 ore . Altre particolarità ancora le troverete nel capitolo: „*Indicazioni per l'uso del timer*“.

8. Iniziate il programma scelto mentre premete il tasto on/off. Il tempo rimanente verrà mostrato in senso decrescente in passi da un minuto. Dopo la fine del processo di cottura suonerà per cinque volte un segnale.

Consiglio: Dopo una fase d'impasto di cinque minuti aprite lo sportello dell'apparecchio per controllare la consistenza dell'impasto. Esso si dovrebbe presentare come una massa compatta e morbida se è troppo asciutta aggiungete un pò di liquido se è troppo bagnata aggiungete un pò di farina(ad aggiunta ogni volta 1/2 sino a 1 cucchiaino di minestrina).

9. Quando è terminato il programma, l'apparecchio si dispone automaticamente sulla funzione „mantieni-caldo“, che ha una durata di 60 minuti. Durante questa funzione circola all'interno dell'apparecchio aria calda. La funzione“mantieni-caldo” può essere interrotta anticipatamente se si tiene premuto il tasto on/off sino a che risuoni un segnale. **DOPO OGNI USO TOGLIETE VIA LA SPINA DELL' APPARECCHIO DALLA PRESA DI CORRENTE!** Nel caso di inutilizzo dell'apparecchio esso non dovrebbe essere mai lasciato collegato alla presa di corrente.
10. Lo sfornapane automatico è dotato di un confortabile schermo che permette di osservare il decorso del programma. Occasionalmente possono comparire durante le operazioni di cottura delle formazioni di umidità sullo schermo. Voi potete aprire lo sportello durante le operazioni d'impasto e guardare nell'apparecchio. **PERO' NON POTETE APRITE LO SPORTELLLO DURANTE LA FASE DI COTTURA**, perchè il pane potrebbe afflosciarsi su se stesso.

Avvertenza: Non mettete degli oggetti sull'apparecchio che potrebbero apportare a dei danneggiamenti.

11. Utilizzate delle presine o guanti di protezione nel tirare fuori il contenitore da forno. Per togliere il pane dal contenitore da forno tenetelo inclinato su una griglia e scuotete dolcemente fino a quando il pane si stacca. Non utilizzate oggetti metallici per staccare il pane, potrebbero graffiare il rivestimento in teflon. Se ci dovessero essere problemi nello staccare il pane, utilizzate una spatola in plastica o qualcosa di simile.

Prima di a tagliare il pane lasciatelo raffreddare. Altre informazioni le trovate ancora in: *“tagliare e conservare il pane”*. Se dopo la cottura le lamelle per impastare si trovano nel contenitore da forno, riempietelo con acqua calda in questo modo le lamelle per impastare si staccano più facilmente. Se le lamelle per impastare sono rimaste infilate all'interno del pane,

utilizzate un cucchiaino di plastica o altri utensili non metallici per toglierle. Non utilizzate coltelli o altri oggetti taglienti che potrebbero danneggiare il rivestimento in teflon delle lamelle per impastare.

Attenzione: Accertatevi sempre, prima di tagliare il pane che non vi siano al suo interno le lamelle per impastare.

Importante: Dopo aver tolto il pane dal contenitore da forno, versatevi dell'acqua in modo che le lamelle per impastare non si incrostino al blocco d'innesto.

12. Nel caso di surriscaldamento dell'apparecchio sul display viene mostrato "E 01" e per il raffreddamento "E 00". Quando appaiono una di queste comunicazioni d'errore l'apparecchio non funziona, funziona di nuovo quando si è raffreddato o meglio riscaldato.

Attenzione: Non provate ad azionare l'apparecchio prima che esso non si sia raffreddato o meglio riscaldato.

INDICAZIONI PER L'USO DEL TIMER

Utilizzate il tasto „timer“ per programmare a priori la fine del processo di cottura. Avete la possibilità di una scelta di tempo sino a un approccio di 13 ore.

SEGUITE NELLA PROGRAMMAZIONE DEL TIMER LE SEGUENTI INDICAZIONI:

Indicazione: Seguite all'inizio i passi 1 - 7 in : „*Indicazioni per l'uso dello sfornapane automatico*“. Non usate il timer, quando cuocete il pane con ricette in cui trovano utilizzo ingredienti deperibili come: uova, latte fresco, panna oppure formaggio.

1. Stabilite il momento in cui terminerà il processo di cottura. Per esempio: sono le 19.30 e voi volete che il pane sia pronto per le 8.00 del giorno dopo. Scegliete per prima cosa il programma e poi premete sul tasto "timer" sino a quando sul display compare 12.30, che indica 12 ore e 30 minuti, cioè l'ammontare del tempo necessario per la cottura del pane.
2. Non è necessario calcolare la differenza tra il tempo del programma scelto e la durata sino alla fine desiderata. Le indicazioni di tempo sul display definiscono la durata del programma. Se nel sintonizzare il „timer“ inavvertitamente oltrepassate le indicazioni di tempo desiderate premete ▼ per muovere gradualmente all'indietro il tempo.
3. Dopo che avete sintonizzato il „timer“, premete il tasto on/off. Grazie al lampeggiare dei doppi punti (:) il display mostra che il timer è stato programmato. Il tempo sino al termine della cottura del pane viene mostrato in passi di un minuto in senso decrescente. Quando sul display appare 0:00 il processo di cottura è terminato ed udirete un segnale.

CURA E PULIZIA

Attenzione: Prima di ogni pulizia togliete la spina dalla presa di corrente e lasciate raffreddare l'apparecchio per intero. Proteggete l'apparecchio da schizzi e liquidi, perché in seguito potrebbero verificarsi delle scosse elettriche.

Affinché non vengano compromesse le sue capacità funzionali, pulite lo sfornapane automatico dopo ogni uso come descritto qui sotto:

SCATOLA DELL'APPARECCHIO, SPORTELLI, INTERNO DEL FORNO

pulite la scatola dell'apparecchio e lo sportello, con un panno umido o con una spugnetta morbida leggermente umida. Togliete tutti i resti della cottura dall'interno del forno con un panno umido o con una spugnetta morbida leggermente umida. Fate attenzione ad asciugare bene la parte interna.

CONTENITORE DA FORNO E LAMELLE PER IMPASTARE:

le superfici del contenitore da forno e le lamelle per impastare sono provviste di un rivestimento in teflon. Non usate per la pulizia prodotti aggressivi o abrasivi o altro ancora che potrebbero provocare delle abrasioni sulle superfici. L'aspetto delle superfici può mutare nel corso del tempo a causa di umidità e vapori. **Questo è normale non si avranno danni delle capacità funzionali o riduzioni di qualità.**

Prima della pulizia togliete dall'interno del forno il contenitore da forno e le lamelle per impastare. Pulite la parte esterna del contenitore da forno con un panno umido. Non immergete mai il contenitore da forno in acqua o altri liquidi. Pulite la parte interna del forno con acqua saponata calda. Se le lamelle per impastare sono incrostate e difficili da pulire, riempite il contenitore da forno con acqua molto calda per 30 minuti o meglio sino a quando le lamelle per impastare si lascino pulire con facilità. Se il buco nelle lamelle per impastare è ostruito liberatelo con prudenza con stuzzicadenti in plastica o legno. Fate attenzione che gli stuzzicadenti non causino dei graffi alle lamelle per impastare.

Non usate in nessun caso per pulire lo sfornapane automatico i seguenti prodotti:

- diluenti
- benzina
- spazzole con setole in acciaio
- lucidi
- panni da polvere con sostanze chimiche

Attenzione: gli apparecchi o meglio gli accessori non sono adatti senza alcuna eccezione fatta per il lavaggio in lavastoviglie

MANTENIMENTO DELL'APPARECCHIO

Accertatevi che tutte le parti dell'apparecchio comprese lo schermo siano asciutte. Chiudete lo sportello e non usate lo sfornapane automatico come ripostiglio per gli oggetti.

RICERCA ERRORI

Domande particolari sulle funzioni dello sfornapane automatico, come problemi in rapporto agli ingredienti o alle ricette vengono trattati nel capitolo :*"le domande più richieste/ricerca errori"* . Per avere un risultato di cottura ottimale lasciate raffreddare dopo ogni uso e prima di un ulteriore uso l'apparecchio. Potete diminuire la durata della fase di raffreddamento, aprendo lo sportello e togliendo fuori dall'apparecchio il contenitore da forno.

IMPORTANTE DA SAPERE SUGLI INGREDIENTI

INDICAZIONI IMPORTANTI NELL'UTILIZZO DI FARINE

Anche se a prima vista le farine si assomigliano tutte, ci sono delle grandi differenze per quanto riguarda la coltivazione, il grado di macinazione e l'immagazzinamento. Per ottenere un risultato di cottura ottimale può essere utile provare con diversi tipi di farine. Le indicazioni nel capitolo: „Consigli per cuocere il pane“ vi potranno essere d'aiuto.

LIEVITO

Attraverso il processo di lievitazione, il lievito nell'impasto dissocia gli zuccheri e gli idrati di carbonio mutandoli in ossido di carbonio questo provoca appunto la lievitazione dell'impasto per il pane. Ci sono a disposizione tre tipi diversi di lievito: lievito fresco, lievito in polvere e lievito a lievitazione istantanea. Per ottenere i migliori risultati dovrete usare il lievito in polvere. Voi potete anche usare il lievito a lievitazione istantanea in piccole dosi. Indicazione: nel creare le ricette di questo libretto

d'istruzioni si è fissato come criterio l'uso di lievito in polvere.

Conservate il lievito sempre in frigorifero, perché potrebbe guastarsi a contatto con il calore. Controllate sempre che la data di consumazione del prodotto non sia scaduta. Dopo aver aperto il pacchetto di lievito, il rimanente inutilizzato dovrebbe essere riavvolto con attenzione e conservato in frigorifero. In questo modo potete controllare se il lievito può essere ancora utilizzato:

1. riempite una mezza tazza con acqua tiepida (43 - 46°C) e versatela in un bicchiere da dosaggio
2. mescolate un cucchiaino con zucchero nell'acqua e cospargetevi due cucchiaini di lievito sulla superficie dell'acqua
3. mettete il bicchiere da dosaggio in un posto caldo e lasciatelo riposare per 10 minuti.
4. la miscela deve essere schiumosa e dovrebbe raggiungere la tacca di misura di una tazza piena se questo non accade buttate via il lievito.

Tabella di conversione per il lievito a lievitazione istantanea

1 cucchiaino lievito in polvere	= 3/4 cucchiaino lievito a lievitazione istantanea
1 1/2 cucchiaino lievito in polvere	= 1 cucchiaino lievito a lievitazione istantanea
2 1/4 cucchiaini lievito in polvere	= 1 1/2 cucchiaino lievito a lievitazione istantanea
3 cucchiaini lievito in polvere	= 2 cucchiaini lievito a lievitazione istantanea

ZUCCHERO

Lo zucchero ha un'influenza molto importante sul grado di rosolatura e gusto del pane. Nelle ricette del nostro libretto d'istruzioni viene predisposto l'utilizzo di zucchero cristallino. Non utilizzate mai zucchero in polvere, e se proprio deve essere; che venga necessariamente specificato. Le sostanze dolcificanti non si possono utilizzare come rimpiazzo dello zucchero.

SALE

Il sale è importante sia per il gusto che per il grado di rosolatura. Il sale agisce anche come ritardante nel processo di lievitazione. Non oltrepassate mai i limiti sulle quantità di sale imposti dalle ricette. Il sale può anche non essere utilizzato per motivi dietetici. In questo caso allora il pane crescerà di più del solito nel processo di lievitazione.

LIQUIDI

Liquidi come latte, acqua, o latte in polvere diluito in acqua possono essere utilizzati nella preparazione. Il latte fa aumentare il gusto del pane e ammorbidisce la crosta, mentre l'acqua influisce con una crosta croccante. In alcune ricette viene specificato l'uso di spremute di frutta per dare una particolare nota al gusto del pane.

UOVA

Le uova arricchiscono il pane e gli garantiscono una struttura morbida. Utilizzate nella cottura in accordo con le indicazioni del libretto d'istruzioni delle uova di qualità superiore

GRASSI: STRUTTO, BURRO, OLIO

Strutto, burro e olio rendono friabile il pane con lievito. Il pane fatto con il metodo francese ha quella straordinaria crosta grazie proprio ai suoi ingredienti poveri di grassi. Il pane nella cui produzione vengono utilizzati ingredienti grassi invece si mantiene fresco più a lungo. Quando utilizzerete del burro preso direttamente dal frigorifero, sarà meglio tagliarlo in piccoli pezzi, per facilitarne l'impasto quando lo mescolerete.

POLVERE PER FORNO

La polvere per forno funziona come ingrediente principale per quei dolci o tipi di pane, che vengono cotti con il programma veloce. Viene utilizzato come ingrediente principale la polvere da forno così l'impasto non ha più bisogno di crescere e può essere direttamente infilato nel forno.

SODA DA FORNO

La soda da forno è un altro ingrediente principale. Esso non può essere in nessun modo confuso con la polvere da forno e usato al suo posto. Anche qui con il suo utilizzo, l'impasto non ha più bisogno di crescere ma può essere infilato direttamente nel forno.

DOSARE GLI INGREDIENTI

Con il nostro sfornapane automatico ricevete in dotazione i seguenti contenitori da dosaggio che vi dovranno facilitarne appunto il dosaggio degli ingredienti

- 1 bicchiere da dosaggio con numerazione in tacche in ml, oz (once) e unità di un bicchiere da dosaggio(tazza)
- 1 cucchiaino grande da dosaggio che indica un cucchiaino da minestra (cucchiaino)
- 1 cucchiaino piccolo da dosaggio che indica un cucchiaino da tè/cucchiaino(cucchiaino)

Fate attenzione che il contenitore da dosaggio durante la fase di dosaggio si trovi su un piano orizzontale. Fate inoltre attenzione che la quantità desiderata si trovi in corrispondenza della tacca di misurazione. Nel cuocere con lo sfornapane automatico è importante che i dosaggi vengano rispettati correttamente. Già piccole irregolarità nei dosaggi delle quantità date, possono condurre a un cattivo risultato di cottura. Per favore fate attenzione nell'aggiungere gli ingredienti nell'ordine dato allo sfornapane automatico.

Nel dosaggio di ingredienti asciutti fate attenzione che anche il contenitore da dosaggio sia asciutto. Tutte le indicazioni di dosaggio per cucchiaino/cucchiaino fanno riferimento a un cucchiaino da dosaggio pieno. Utilizzate un coltello per togliere resti di ingredienti che sono sul bordo del contenitore. Non prendete gli ingredienti direttamente con il contenitore da dosaggio usandolo come un cucchiaino e non premete tra loro gli ingredienti all'interno del contenitore da dosaggio.

CONSIGLI PER LA COTTURA

Le ricette date sono espressamente concepite per questo sfornapane automatico. Le indicazioni sul dosaggio della farina devono essere rispettate alla lettera se si vuole avere un risultato di cottura ottimale. Se voi volete provare delle vostre ricette orientatevi per favore sulle nostre ricette in cui cambierete parte degli ingredienti.

GLASSATA PER PANE LIEVITATO

Aggiungete al vostro pane appena sfornato una nota particolare. Mentre glassate potreste cospargere: semi di papavero, sesamo, e comino. E a questo scopo potete usare i seguenti tipi di glassate

GLASSATA ALL'UOVO

mescolate 1 grosso uovo e un cucchiaino d'acqua, e cospargetelo sul pane

CROSTA AL BURRO

cospargete del burro fuso sul pane appena sfornato, per avere una tenera crosta

GLASSATA AL LATTE

Per avere una crosta morbida e lucida cospargete sul pane appena sfornato del latte o panna

GLASSATA ALLO ZUCCHERO

Mescolate una tazza di zucchero a velo con 1-2 cucchiaino di latte per una glassata densa e versatelo su del pane con uvetta o altro pane dolce quando esso si è raffreddato.

MISCELE PREPARATE PER FORNO

Potete usare delle miscele preparate per forno. Ma seguite le indicazioni riportate sulla confezione e tenete presente il volume del contenitore da forno.

CONTROLLARE LA CONSISTENZA DELL'IMPASTO

Anche se all' interno del forno l'impasto riposa, viene impastato e cuoce dovrete costantemente controllare la sua consistenza. Per questo aprite l'apparecchio dopo 5 minuti che è iniziata la funzione d'impasto. L' impasto dovrebbe apparire come una massa appiccicosa e morbida. Se l'impasto è troppo asciutto aggiungete sino a quando è necessario 1/2 sino a 1 cucchiaino di liquido. Se l'impasto è troppo bagnato aggiungete quando è necessario 1 cucchiaino di farina.

CUOCERE E ZONE CLIMATICHE

In regioni situate a quote molto alte, la bassa pressione atmosferica porta a una veloce lievitazione. Per questo è necessario una minore quantità di lievito.

In climi secchi la farina stessa è più secca per questo si ha bisogno di più liquidi.

In climi umidi la farina stessa è più umida e assorbe per questo meno liquidi e quindi è necessario più farina.

TAGLIARE E CONSERVARE IL PANE

Potete ottenere migliori risultati se prima di tagliare il pane appena sfornato lo poggiate su una griglia per 15 - 30 minuti e lo lasciate raffreddare. Per tagliare il pane usate un affettapane elettrico o un coltello con lama a sega.

Il pane non consumato può essere conservato a temperatura ambiente in buste per alimenti o recipienti in plastica sino a 3 giorni. Per maggiori conservazioni(fino a un mese) è consigliabile il congelamento.

Il pane prodotto da voi non contiene conservanti, per questo deperisce velocemente rispetto a del pane prodotto a livello industriale

Il pane che si è leggermente indurito può essere spezzettato e usato per zuppe o cose simili.

COTTURA DEI DOLCI

Quando utilizzate delle vostre ricette per cuocere dei dolci , pensate di tanto in tanto che le quantità descritte nelle ricette devono adattarsi al volume del contenitore da forno.

CRONOLOGIA DEL CORSO DELLE FASI DI PROGRAMMA

CRONOLOGIA DEL CORSO DELLE FASI DI PROGRAMMA NEL LIVELLO DI VELOCITÀ NORMALE

	NORM. ⌘ NORM.	NORM. ⌘ DURO	NORM. ⌘ DOLCE	NORM. ⌘ MORB.	MORB. ⌘ MORB.	MORB. ⌘ DOLCE	MORB. ⌘ DURO	DURO ⌘ DURO	DURO ⌘ DOLCE	DOLCE ⌘ DOLCE
tempo scelta	2:10-12:50	2:35-12:55	2:25-12:55	2:50-12:50	3:30-12:50	2:35-12:55	2:50-12:50	3:15-12:55	2:45-12:55	2:00-12:50
riscaldare		0:05:00					0:05:00	0:05:00	0:05:00	
impast. 1	0:05:00	0:05:00	0:05:00	0:05:00	0:05:00	0:05:00	0:05:00	0:05:00	0:05:00	0:05:00
riposare	0:05:00	0:05:00	0:05:00	0:05:00	0:05:00	0:05:00	0:05:00	0:05:00	0:05:00	0:05:00
impast.2	0:10:00	0:10:00	0:10:00	0:10:00	0:10:00	0:10:00	0:10:00	0:05:00	0:10:00	0:10:00
riposare	0:00:30	0:00:30	0:00:30	0:00:30	0:00:30	0:00:30	0:00:30	0:00:30	0:00:30	0:00:30
impast. 3	0:10:00	0:09:30	0:09:30	0:09:30	0:09:30	0:09:30	0:09:30	0:09:30	0:09:30	0:09:30
crescere1	0:15:00	0:15:00	0:15:00	0:10:00	0:39:00	0:15:00	0:15:00	0:45:00	0:24:00	0:05:00
impast. 4	0:00:30	0:00:30	0:00:30	0:00:30	0:00:10	0:00:30	0:00:30	0:00:10	0:00:30	0:00:30
crescere2	0:08:30	0:12:30	0:08:30	0:24:30	0:30:50	0:14:30	0:20:30	0:24:50	0:10:30	0:34:50
impast. 5	0:00:30	0:00:30	0:00:30	0:00:30	0:00:10	0:00:30	0:00:30	0:00:10	0:00:30	
crescere3	0:27:00	0:31:30	0:30:30	0:39:30	0:59:50	0:39:30	0:43:30	0:44:50	0:41:30	
cuocere	0:48:00	1:00:00	1:00:00	1:05:00	0:50:00	0:55:00	0:55:00	0:50:00	0:53:00	0:50:00
tenere	1:00:00	1:00:00	1:00:00	1:00:00	1:00:00	1:00:00	1:00:00	1:00:00	1:00:00	1:00:00
caldo										
tempo-totale del corso	2:10:00	2:35:00	2:25:00	2:50:00	3:30:00	2:35:00	2:50:00	3:15:00	2:45:00	2:00:00
segnale	1:50:00	2:10:00	2:05:00	2:30:00	3:10:00	2:15:00	2:10:00	2:55:00	2:20:00	1:40:00
frutta-nocciole										

CRONOLOGIA DEL CORSO DELLE FASI DI PROGRAMMA NEL LIVELLO DI VELOCITÀ VELOCE

	NORM. ⌘ NORM.	NORM. ⌘ DURO	NORM. ⌘ DOLCE	NORM. ⌘ MORB.	MORB. ⌘ MORB.	MORB. ⌘ DOLCE	MORB. ⌘ DURO	DURO ⌘ DURO	DURO ⌘ DOLCE	DOLCE ⌘ DOLCE
tempo scelta										
riscaldare										
impast.1	0:05:00	0:07:00	0:05:00	0:05:00	0:10:00	0:05:00	0:08:00	0:08:00	0:05:00	0:05:00
riposare	0:00:30	0:00:30	0:00:30	0:00:30	0:00:30	0:00:30	0:00:30	0:00:30	0:00:30	0:00:30
impast. 2	0:04:30	0:04:30	0:04:30	0:04:30	0:09:30	0:04:30	0:06:30	0:06:30	0:04:30	0:04:30
riposare										
impast. 3										
crescere1	0:08:00	0:28:00	0:10:00	0:15:00	0:35:00	0:10:00	0:30:00	0:40:00	0:12:00	0:08:00
impast. 4										
crescere 2										
impast. 5										
crescere 3										
cuocere	0:27:00	0:40:00	0:35:00	0:45:00	0:55:00	0:38:00	0:45:00	0:45:00	0:38:00	0:32:00
tenere	1:00:00	1:00:00	1:00:00	1:00:00	1:00:00	1:00:00	1:00:00	1:00:00	1:00:00	1:00:00
caldo										
tempo	0:45:00	1:20:00	0:55:00	1:10:00	1:50:00	0:58:00	1:30:00	1:40:00	1:00:00	0:50:00
totale del corso										
segnale	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
frutta-nocciola										

RICETTE CON IL PANE

pane bianco „Normale“

5/8 tazza d'acqua
1 cucchiaino olio
1 cucchiaino zucchero
1 cucchiaino sale
2-1/4 tazze farina per tutti gli usi
5/6 cucchiaino lievito in polvere
programma: **NORMALE**

pane all' uovo

5/8 tazza d'acqua con un uovo
1 cucchiaino olio
1 cucchiaino zucchero
1 cucchiaino sale
2 tazze farina per tutti gli usi
5/6 cucchiaino lievito in polvere
programma: **NORMALE** - non utilizzate il timer

pane al miele e avena

3/4 tazza d'acqua
4 cucchiaino olio
2 cucchiaino miele
1/2 cucchiaino sale
1/3 tazza farina d'avena
1/3 tazza farina di frumento integrale
1-1/2 tazza farina per tutti gli usi
1-1/2 cucchiaino lievito in polvere
programma: **NORMALE**

pane al Pesto „veloce“

2/3 tazza d'acqua calda (43° C)
2 cucchiaino di pesto
1 cucchiaino latte in polvere
1 cucchiaino zucchero
1/2 cucchiaino sale
2 tazze farina per tutti gli usi
1 1/4 cucchiaino lievito in polvere
programma: **NORMALE - VELOCE**

pane integrale

2/3 tazza d'acqua
2 cucchiaino olio
4 cucchiaino zucchero di canna
1/2 cucchiaino sale
1 cucchiaino latte in polvere
1-1/2 tazza farina integrale
3 cucchiaino lievito in polvere
programma: **DURO**

pane bianco „veloce“

3/4 tazza + 2 cucchiaino acqua calda(43° C)
1 cucchiaino olio
4 cucchiaino zucchero
1 cucchiaino sale
2-1/4 tazze farina per tutti gli usi
1 cucchiaino lievito in polvere
programma: **NORMALE - VELOCE**

pane all'uovo „veloce“

3/4 tazza d'acqua calda(43° C) con un uovo
1 cucchiaino olio
2 cucchiaino zucchero
1 cucchiaino sale
2 tazze farina per tutti gli usi
1 cucchiaino lievito in polvere
programma: **NORMALE - VELOCE**

pane con cipolle

3/4 tazza d'acqua
4 cucchiaino olio
4 cucchiaino cipolle fresche spezzettate
1 cucchiaino zucchero
1 cucchiaino sale
2-1/4 tazze farina per tutti gli usi
1 1/2 cucchiaino lievito in polvere
programma: **NORMALE**

pane allo sciroppo

3/4 tazza + 1 cucchiaino acqua
2 cucchiaino olio
2 cucchiaino melassa
1/2 cucchiaino sale
3/4 tazza farina per tutti gli usi
1-1/2 tazza farina integrale
2-1/4 cucchiaino lievito in polvere
programma: **DURO**

pane „Pumpernickel“

3/4 tazza d'acqua
1 cucchiaino olio
1 cucchiaino melassa
1 cucchiaino zucchero
1 cucchiaino sale
3/4 tazza farina di frumento integrale
1-1/3 tazza farina per tutti gli usi
1 cucchiaino cacao in polvere senza zucchero
1 cucchiaino caffè solubile
1-1/2 cucchiaino lievito in polvere
oppure
1 cucchiaino lievito a lievitazione istantanea
programma: **DURO**

pane dolce

2/3 tazza d'acqua
1 cucchiaino olio
1/2 cucchiaino sale
1/4 tazza zucchero
1 cucchiaino latte in polvere
2 tazze farina per tutti gli usi
1 cucchiaino lievito in polvere
programma: **DOLCE**

pane alla francese

2/3 tazza d'acqua
1 cucchiaino olio
2 cucchiaino zucchero
3/4 cucchiaino sale
2 tazze farina per tutti gli usi
1 cucchiaino lievito in polvere
programma: **MORBIDO**

Pane alla francese „veloce“

3/4 tazza d'acqua calda (43° C)
1 cucchiaino olio
3/4 cucchiaino sale
1 cucchiaino zucchero
2 tazze farina per tutti gli usi
1 cucchiaino lievito in polvere
programma: **MORBIDO- VELOCE**

pane al pepe con formaggio di capra

5/8 tazza d'acqua
30 g formaggio di capra morbido
4 cucchiaino latte in polvere
3/4 cucchiaino sale
1 cucchiaino zucchero
2 cucchiaino pepe nero macinato
2-1/4 tazze farina per tutti gli usi
5/6 cucchiaino lievito in polvere
programma: **NORMALE**

pane al pepe con formaggio di capra „veloce“

5/8 tazza d'acqua calda (43° C)
40 g formaggio di capra morbido
4 cucchiaino latte in polvere
3/4 cucchiaino sale
1 cucchiaino zucchero
2 cucchiaino pepe nero macinato
2-1/4 tazze farina per tutti gli usi
1 cucchiaino lievito in polvere
programma: **NORMALE - VELOCE**

pane dolce "veloce"

5/8 tazza d'acqua calda (43° C)
1 cucchiaino olio
1/2 cucchiaino sale
3 cucchiaino zucchero
1 cucchiaino latte in polvere
2 tazze farina per tutti gli usi
2-1/2 cucchiaino lievito in polvere
programma: **DOLCE - VELOCE**

pane alle banane e nocciole

1/2 tazza latte
2 cucchiaino olio
1 tazza banane mature ridotte a purè
2 uova
1/4 tazza zucchero
1/4 tazza zucchero di canna
1/2 tazza mandorle spezzettate
1-1/2 tazze farina per tutti gli usi
1 cucchiaino bicarbonato di sodio (soda da forno)
1 cucchiaino sale
programma: **NORMALE - VELOCE**

DOMANDE PIU' RICHIESTE / RICERCA ERRORI

DOMANDA

RISPOSTA

Cosa si fa quando le lamelle per impastare rimangono bloccate nel pane?

togliete le lamelle per impastare con un uncino. le lamelle per impastare possono essere tolte dal contenitore da forno e non si tratta di un malfunzione.

Perché il pane qualche volta ha un po' di farina sulla crosta di lato?

Il vostro impasto potrebbe essere troppo asciutto. Fate attenzione la prossima volta in particolare nel dosaggio degli ingredienti. tuttavia potrebbe essere necessario aggiungere più acqua. Aggiungete ogni volta 1/2 fino a 1 cucchiaino in più. La crosta farinosa la potrete tagliare.

Perché l'impasto non viene mescolato
Sebbene il motore è in funzione?

Controllate che le lamelle per impastare siano Scattate correttamente all'interno del contenitore da forno.

Quando dura la cottura del pane?

Per favore deducete il tempo giusto dalla tabella: „*Cronologia del corso delle fasi di programma*”.

Perché la funzione timer non può essere usata per la cottura con il latte fresco?

I prodotti freschi come latte o uova si guastano quando rimangono a lungo nel forno. Per questo la funzione timer non può essere usata.

Cosa succede nel caso di "black out" durante un programma in corso?

Con un „black out” fino a 12 minuti lo sfornapane automatico esegue l'ultimo programma svolto sino alla fine.

Perché gli ingredienti devono essere forniti in un particolare ordine?

Così viene preparato al meglio l'impasto. Nell'uso della funzione timer viene evitato che, il lievito venga a contatto agli altri liquidi prima che l'impasto sia mescolato.

Perché l'apparecchio emette dei suoni
Nel mezzo della notte quando il timer è stato programmato per l'indomani?

Se il pane deve essere pronto all'indomani, l'apparecchio deve iniziare alcune ore prima l'esecuzione del programma.

L'apparecchio che grandezza di pagnotte cuoce?

Vengono cotte pagnotte da 500 grammi.

Cosa si fa' quando le lamelle per impastare rimangono incastrate nel contenitore da forno dopo la cottura?

Riempite il contenitore da forno con acqua molto calda e girate le lamelle per impastare In giù per liberarle dalle incrostazioni.

Quanti watt ha l'apparecchio?

Guardate sull'adesivo dell'apparecchio.

I contenitori da forno possono essere lavati nella lavastoviglie?

No. Per favore lavate il contenitore da forno e le lamelle per impastare a mano. Non immergete i contenitori da forno in acqua.

Cosa succede se del pane cotto rimane nello sfornapane automatico?

Grazie alla funzione "mantieni-caldo" si assicura che il pane viene mantenuto

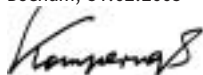
	Caldo per circa un' ora, esso viene anche protetto dall' umidità. Se il pane rimane in forno per più di un ora ci può essere il pericolo che si bagni.
Perché l'impasto è stato solo in parte impastato?	Controllate che le lamelle per impastare e contenitore da forno siano correttamente inseriti. Controllate anche la consistenza dell'impasto. Dopo 5 minuti d'impasto controllate ancora e aggiungete se necessario ogni volta 1/2 sino 1 cucchiaino liquidi o farina.
Perché il pane non è lievitato?	Il lievito usato era troppo vecchio oppure non è stato aggiunto lievito. Controllate il lievito utilizzato.
Quando vengono aggiunte frutta e nell'impasto?	Un segnale suona, quando gli ingredienti ranno essere aggiunti. Tuttavia con essi si ottengono risultati accettabili se vengono aggiunti con l'impasto all'inizio. Inoltre possono essere spezzettati attraverso la fase d'impasto.
Il pane cotto è troppo umido.	L'umidità può influire sulla consistenza dell'impasto. Controllate la consistenza dell'impasto 5 minuti dopo l'inizio della fase d'impasto e aggiungete se necessario 1/2 sino 1 cucchiaino di liquido o farina.
Sulla superficie del pane si trovano delle bolle d'aria.	Questo può succedere a causa del troppo lievito aggiunto.
L'apparecchio spezzetta l'uvetta aggiunta.	Per evitare lo spezzettarsi di ingredienti come frutta o nocchie, aggiungeteli all'impasto dopo aver udito il segnale. Controllate la consistenza dell'impasto, un impasto troppo asciutto non assorbe l'uvetta.
Il pane lievita e poi si affloscia su se stesso.	Il pane lievita forse troppo velocemente. Per evitare questo riducete le quantità D'acqua e/o aumentate la quantità di sale e/o riducete la quantità di lievito.
Possono essere usate anche altre ricette?	Sì, è necessario solo scoprire attraverso esperimenti le giuste quantità per gli ingredienti. Fate pratica con l'apparecchio e le ricette date, prima di provare con le vostre ricette. Non oltrepassate mai la quantità di 2 1/4 tazze di farina. Orientatevi con l'adattare alle vostre ricette le indicazioni sulle quantità nelle ricette date.
Perché variano le pagnotte di pane in grandezza e peso? Pane integrale e pane con farina di frumento integrale sono sempre più piccoli.	E' normale, che il pane integrale e pane con farina di frumento integrale sono più piccoli e più duri messi a confronto con il pane bianco o il pane alla francese. La farina di frumento integrale e la farina di segale sono più corpose rispetto alla farina bianca per tutti gli usi, per questo non crescono così tanto durante il processo di cottura. I semi e le nocchie aggiunti favoriscono una composizione corposa e delle dimensioni ridotte.

DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ

Noi, la Kompernaß Handelsgesellschaft mbH, Burgstr. 21, D-44867 Bochum, Germany, dichiariamo che questo apparecchio è conforme a tutte le norme di sicurezza e disposizioni internazionali come anche alle direttive CE applicabili.

Tipo di apparecchio/tipo: KH 2230

Bochum, 31.02.2003



Hans Kompernaß
– Amministratore –

INDICAÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES

TENHA EM CONSIDERAÇÃO AS SEGUINTE INDICAÇÕES DE SEGURANÇA:

- Leia com a máxima atenção todo o manual de instruções.
- Não toque nas superfícies quentes. Pegue no aparelho apenas pelas asas, toque só nas teclas e se for necessário utilize pegas.
- Não cubra a máquina automática de cozer pão com toalhas e outros objectos que possam impedir ou dificultar a saída de vapor. Uma certa saída de vapor das fendas de exaustão é normal. Tenha cuidado de não tapar as fendas de ventilação.
- Para evitar choques eléctricos não mergulhe o cabo, a ficha ou outras partes do aparelho em água ou noutros líquidos.
- Só sob vigilância é permitido que crianças utilizem aparelhos eléctricos ou estejam na sua proximidade.
- Quando não utilizar o aparelho ou antes da sua limpeza retire a ficha da tomada. Deixe arrefecer o aparelho antes de tirar ou colocar qualquer acessório.
- Não utilize o aparelho se o cabo ou a tomada estiverem danificados, assim como quando houver falhas ou danos de qualquer espécie. Verificações, reparações e manutenção técnica só podem ser efectuados por pessoal qualificado do fornecedor especializado.
- Acessórios que não são recomendados ou vendidos pelo fabricante podem causar danos.
- Não utilize o aparelho ao ar livre.
- Evite que o cabo eléctrico passe por cima de arestas cortantes ou que entre em contacto com superfícies ou objectos quentes.
- Não coloque o aparelho na proximidade de queimadores de gás, fogões eléctricos ou outras fontes de calor.
- Quando mudar o aparelho de sítio, seja extremamente cuidadoso se nas formas de cozer estiver conteúdo quente ou líquido.
- Para desligar o aparelho da corrente eléctrica, prima a tecla ON/OFF e tire a ficha da tomada. Nunca tire a ficha da tomada puxando pelo cabo.
- Utilize a máquina automática de cozer pão apenas para a finalidade prevista.
- Durante a sua utilização, evite tocar em componentes móveis do aparelho.
- Ponha os ingredientes nas formas de cozer e só depois as coloque na máquina automática.
- Não ponha o aparelho em funcionamento na proximidade de gases explosivos e/ou combustíveis.
- O aparelho destina-se apenas para utilização própria e nunca para fins industriais.
- Para evitar danos nunca coloque nunca as formas ou outros objectos em cima do aparelho.
- Nunca limpe o aparelho com esponjas que riscam porque, se saltam partículas da esponja e entram em contacto com as partes eléctricas, há o perigo de um choque eléctrico.
- Não utilize a máquina automática de cozer pão para guardar alimentos ou utensílios.
- Para evitar tropeçar ou o perigo de acidentes, o aparelho está equipado com um cabo eléctrico curto. Com o devido cuidado pode utilizar-se um cabo de extensão.
- Se utilizar um cabo de extensão, certifique-se de tenha em atenção que a potência máxima permitida deste cabo é seja pelo menos tão alta como a do aparelho.
- O cabo de extensão tem que estar ligado de modo que ninguém tropece e que as crianças não o possam puxar.

- INDICAÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES
- ÍNDICE
- ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO
- CARACTERÍSTICAS DO EQUIPAMENTO
- DESCRIÇÃO DO APARELHO
- PAINEL DE COMANDO
- DESCRIÇÃO DOS PROGRAMAS
- INDICAÇÕES PARA UTILIZAÇÃO
- INDICAÇÕES PARA UTILIZAÇÃO DO TEMPORIZADOR
- LIMPEZA E MANUTENÇÃO
- O QUE DEVE SABER SOBRE INGREDIENTES
- CONSELHOS PARA COZER O PÃO
- EVOLUÇÃO TEMPORAL DAS FASES DO PROGRAMA
- RECEITAS DE PÃO
- PERGUNTAS MAIS FREQUENTES / RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

Antes da primeira utilização, disponha de tempo para ler o manual de instruções e guarde-o para futuras consultas. Para sua segurança, dê atenção especial às recomendações de segurança.

Retire o aparelho da embalagem e elimine o material de embalagem. Durante este procedimento, elimine poeira que se juntou, limpando com um pano limpo e húmido as formas de cozer, a lâmina de amassar e a parte exterior da máquina automática de cozer pão. Nunca limpe as peças do aparelho com uma esponja que risca nem com detergentes abrasivos.

CARACTERÍSTICAS DO EQUIPAMENTO DA BIFINETT KH 2230

- Com a sua nova máquina automática de cozer pão nova pode cozer 2 pães de meio quilo de cada vez.
- Um programa rápido especial permite-lhe acabar mais cedo o processo de cozedura. Para este programa precisa de receitas especiais.
- No tempo determinado e visualizado na vista geral das fases do programa soa um sinal sonoro que lhe indica que pode acrescentar ingredientes como FRUTAS E NOZES. Os ingredientes mantêm a sua forma e não são partidos com lâmina de amassar. Quando utilizar o temporizador, pode pôr todos os ingredientes ao mesmo tempo na(s) forma(s). Neste caso, as frutas e as nozes podem ficar ligeiramente partidas.
- O grau de tostado do pão pode ser determinado por si.
- Pode regular o fim do processo de cozedura com o temporizador.
- Na JANELA DE VISUALIZAÇÃO pode observar o processo de cozedura.
- A função de CONSERVAR O CALOR permite que o pão se mantenha quente até uma hora depois do fim do processo de cozedura. Assim se evita que o pão fique pastoso. Esta função termina quando o aparelho se desliga ou é desligado da corrente eléctrica.
- O aparelho tem uma função de memória (MEMORY). Esta função assegura que depois de uma falha de tensão eléctrica, o programa continua a partir do mesmo ponto após a recuperação da energia.
- Depois de ter tirado a ficha da tomada elimine todos os restos de massa e de ingredientes do compartimento de cozedura. Utilize um pano húmido ou uma esponja húmida que não risque.

IMPORTANTE: Ponha os ingredientes nos recipientes sempre na ordem indicada na receita. **Para obter o melhor resultado, é de extrema importância o rigor na dosagem dos ingredientes.** Não ponha nas formas quantidades maiores do que as recomendadas porque isso pode dar origem a um mau resultado e também danificar o aparelho.

DESCRIÇÃO DO APARELHO BIFINETT KH 2230

1. Tampa
2. Pega da tampa
3. Janela de visualização
4. Fendas de ventilação
5. Forma de cozer
6. Compartimento de cozedura
7. Ecrã de controlo
8. Caixa
9. Cabo eléctrico
10. Ficha de rede
11. Pino receptor
12. Lâmina de amassar

PAINEL DE COMANDO DA BIFINETT KH 2230

Atenção: Antes da primeira utilização, retire a película de plástico do ecrã de controlo.

Atenção: Prima as teclas até ouvir um sinal acústico.

VISUALIZAÇÃO NO DISPLAY

- Indica o número do programa escolhido.
- Indica o grau de tostado escolhido.
- Indica o tempo restante de cozedura, recuando em passos de 1 minuto.
- Indica a predifinição do tempo programado.

TIMER

- Utilize esta tecla para programar a cozedura em diferido.
- Utilize as teclas 5- e 6, para regular o tempo final desejado do processo de cozedura.
- Com as teclas de seta pode ajustar o tempo em passos de 10 minutos para a frente ou para atrás. Se mantiver a tecla premida acelera este procedimento. Em alguns programas a função temporizador não está disponível. Consulte a tabela "*Evolução das fases do programa*".

ESCOLHA DO PROGRAMA

- Com esta tecla pode escolher o programa desejado ou a combinação de programas desejada. No ecrã de controlo aparece o tempo de que o programa escolhido necessita.

GRAU DE TOSTADO

- Com esta tecla pode escolher ou o grau de tostado desejado ou activar o modo rápido.
- Escolha claro, médio ou escuro ou, em alternativa, active o modo rápido.

LIGAR/DESLIGAR

- Quando se prime esta tecla, o aparelho começa a funcionar. Se utilizar a função de temporizador é indicado o tempo até o final do processo de cozedura.
- Mantenha a tecla premida até ouvir um sinal sonoro para terminar o funcionamento ou para apagar a programação TEMPORIZADOR (TIMER).

Indicação importante: Não prima a tecla ON/OFF quando quer apenas controlar o estado do pão.

DESCRIÇÃO DE PROGRAMAS

PROGRAMAS DE COZEDURA:

A sua nova máquina nova automática de cozer pão tem quatro programas. (Normal, Leve, Compacto, Doce) e dois programas de tempo (Modo Normal [Configuração básica] e Modo Rápido). Os programas de cozedura são descritos a seguir. Os tempos de cozedura, dependendo da combinação de programas escolhidos no Modo Normal, levam entre 2:00 e 3:30 horas, no Modo Rápido entre 0:45 e 1:50 horas. Para saber os tempos certos consulte a tabela "Evolução das fases do programa". Os melhores resultados são alcançados no Modo Normal. O Modo Rápido só é adequado para determinadas receitas. Tipos de farinha pesados e outros ingredientes pesados não são apropriados para este modo. É possível cozer ao mesmo tempo duas qualidades diferentes de pão, dois pães da mesma qualidade ou só um pão.

NORMAL

Neste programa coze-se normalmente pão no qual se utiliza farinha branca, nalgumas receitas também misturada com pequenas quantidades de farinha de trigo integral. Nas combinações deste programa básico, as fases de levedura e o tempo total do processo são os mais curtos. O pão cozido neste programa em geral é mais compacto do que o pão cozido nos programas leve ou doce. Dentro do programa escolhido regule o grau de tostado que pretende.

LEVE

O pão cozido neste programa é em regra mais leve e tem uma cêdea mais estaladiça do que o pão que é cozido no Programa Normal. Nas receitas para esta espécie de pão não se utiliza em regra manteiga, margarina ou leite.

COMPACTO

Este programa destina-se a pão com tipos de farinha mais pesados que necessitam de fases mais longas de amassar e levedar (por exemplo integral, centeio, aveia). O pão cozido neste programa é em regra mais compacto do que o pão cozido noutros programas.

DOCE

Utilize este programa para receitas que levam sumos de fruta, açúcar adicional ou outros ingredientes doces, como flocos de coco, passas, frutos secos ou chocolate. A temperatura de cozedura neste programa é mais baixa. O pão, devido a uma fase mais longa de levedura torna-se mais leve e fofo.

INDICAÇÕES DE UTILIZAÇÃO

Depois da escolha de um programa ou de uma combinação de programas a sua nova máquina nova automática de cozer pão realiza automaticamente todo o processo de cozedura. Ao escolher a função TIMER tem a possibilidade de cozer pão enquanto dorme ou se ocupa de outras coisas. (Veja "Indicações de a utilização do TEMPORIZADOR").

As receitas incluídas foram cuidadosamente experimentadas para se obterem os melhores resultados. Foram concebidas em especial para este aparelho por pessoas qualificadas e podem não ter o mesmo resultado se forem aplicadas noutras máquinas de cozer pão.

QUANDO UTILIZA OS PROGRAMAS TENHA EM ATENÇÃO AS SEGUINTE INDICAÇÕES.

1. Abra a tampa e retire as formas de cozer da caixa. Antes de encher as formas de pão com ingredientes tire-as do aparelho para evitar que os mesmos caiam no compartimento de cozedura..

ATENÇÃO: Coloque o aparelho em cima de uma superfície direita e firme.

Se os ingredientes caírem no compartimento de cozedura podem provocar um incêndio devido ao contacto com a fonte de aquecimento.

2. Coloque as lâminas de amassar no pino de recepção das formas de cozer. Só há uma posição de colocar bem as lâminas. Verifique se as lâminas de amassar estão bem enfiadas.

ATENÇÃO: Certifique-se de que a lâmina de amassar está bem posicionada para que não se solte durante o funcionamento. Tenha atenção para que não se juntem restos de massa no pino de recepção porque isso prejudicaria o colocar das lâminas de amassar.

3. Escolha uma receita e siga as seguintes indicações:

Faça uma dosagem cuidadosa dos ingredientes. Utilize para isso os copos e colheres de medição e dosagem que estão incluídos ou que se encontram no mercado. Pequenas diferenças nas medidas indicadas nas receitas podem influenciar o resultado da cozedura. Alise os ingredientes colocados. (Mais indicações no capítulo "*Dosagem de ingredientes*").

Ponha os ingredientes na forma na ordem certa. Tenha atenção para que o fermento seja adicionado no fim e não entre em contacto com ingredientes líquidos.



Nota: Em especial se utilizar a função TIMER, tenha atenção para não misturar o fermento com os ingredientes líquidos porque o levedar da massa pode ser afectado. Depois de uma fase de amassar de 5 minutos, abra a tampa do aparelho para controlar a consistência da massa. Deve ter as características de uma massa macia e aderente. Se estiver muito seca, adicione um pouco de líquido. Se estiver muito líquida, junto um pouco de farinha (por cada adição, meia colher a uma colher de sopa).

4. Coloque outra vez as formas de cozer no aparelho. Tenha atenção para que fiquem bem engatadas.

Indicação especial: Se ambas as formas não estiverem bem colocadas, as lâminas de amassar não funcionam.

5. Feche a tampa. Introduza a ficha numa tomada de 220 até 240 V. No ecrã de controlo é indicada a posição básica NORMAL & NORMAL, assim como o tempo no escalão normal para este programa (2:10).
6. Escolha o programa desejado, premindo a tecla de ESCOLHA DE PROGRAMA. Se carregar mais vezes na tecla de ESCOLHA DE PROGRAMA soa um sinal acústico e no ecrã aparece o número do programa seguinte. São possíveis 10 combinações de programas. Se nenhum programa for escolhido é válido como regulação básica o NORMAL & NORMAL.

Combinações de programas:

1 Normal	Normal
2 Normal	Compacto
3 Normal	Doce
4 Normal	Leve
5 Leve	Leve
6 Leve	Doce
7 Leve	Compacto
8 Compacto	Compacto
9 Compacto	Doce
10 Doce	Doce

7. Prima a tecla de GRAU DE TOSTADO para regular o grau de tostado: Claro, Médio ou Escuro. Quando activa esta tecla soa um sinal acústico e no ecrã aparece o grau de tostado escolhido.

Indicação: Pode também activar aqui a tecla TIMER para regular, com uma antecedência de até 13 horas, o fim do tempo do processo de cozedura. Para mais pormenores veja o capítulo "*Indicações de utilização do TEMPORIZADOR*". Além disso a modalidade rápida também pode ser escolhida com esta tecla.

8. Dê início ao programa escolhido, premindo a tecla ON/OFF. O tempo que falta é indicado recuando em passos de um minuto. Quando acaba o processo de cozedura, soa um sinal cinco vezes.

Conselho: Para controlar a consistência da massa abra a tampa do aparelho depois de uma fase de amassar de 5 minutos. Deve ter as características de uma massa macia e aderente. Se estiver muito seca, adicione um pouco de líquido. Se estiver muito líquida, junto um pouco de farinha (por cada adição, meia colher a uma colher de sopa).

9. Quando o programa acaba o aparelho liga automaticamente para a função de CONSERVAR O CALOR que dura até 60 minutos. Durante este tempo, ar quente circula no aparelho. Esta função de conservar calor pode ser concluída mais cedo, mantendo carregada a tecla ON/OFF até se ouvir um sinal acústico. **DEPOIS DE UTILIZAR O APARELHO, TIRE A FICHA DA TOMADA!** Quando não está a ser utilizado o aparelho não deve nunca estar ligado à corrente eléctrica.
10. A máquina automática de cozer pão possui uma prática janela de visualização pela qual pode assim observar a evolução do programa. Ocasionalmente durante o processo de cozedura pode formar-se vapor na janela de visualização. Pode levantar a tampa para olhar para dentro do aparelho na fase de amassar. **PORÉM NÃO ABRA NUNCA A TAMP A DURANTE A FASE DE COZEDURA** porque isso pode fazer baixar o pão.

Aviso: Não coloque objectos em cima do aparelho porque isso pode provocar danos.

11. Para tirar as formas de cozer utilize pegas ou luvas de protecção. Para tirar o pão da forma mantenha esta inclinada em cima de uma grelha e sacuda ligeiramente até o pão se soltar. Não utilize objectos metálicos para soltar o pão porque isto faz riscos no revestimento do teflon. Se tiver problemas a soltar o pão utilize uma espátula de plástico ou outro objecto semelhante.

Deixe arrefecer o pão antes de o cortar. Para mais informações veja em "*Cortar e guardar pão*". Se depois da cozedura a lâmina de amassar estiver na forma, encha esta última com água quente até a lâmina se soltar facilmente. Se a lâmina de amassar ficar presa no pão utilize uma colher de plástico ou outro objecto não metálico para a retirar. Não utilize facas ou outros objectos cortantes porque isto pode danificar o revestimento de teflon da lâmina de amassar.

Atenção: Antes de cortar o pão certifique-se primeiro de que não ficou nenhuma lâmina de amassar na massa.

Importante: Depois de tirar o pão, ponha água na forma para que a lâmina de amassar não fique presa no pino de recepção.

- Quando o aparelho fica sobreaquecido aparece no ecrã "E 01", se houver um arrefecimento aparece "E 00". Se aparecer uma destas mensagens de erro, o aparelho só torna a entrar em funcionamento depois de ter arrefecido ou aquecido.

Cuidado: Não tente pôr o aparelho em funcionamento antes de este ter arrefecido ou aquecido.

INDICAÇÕES DE UTILIZAÇÃO DO TEMPORIZADOR

Active a tecla TIMER para pré-programar o fim do tempo do processo de cozedura. Tem a possibilidade de uma pré-programação de até aproximadamente 13 horas.

PARA A PROGRAMAÇÃO DO TEMPORIZADOR SIGA AS SEGUINTE INDICAÇÕES:

NOTA: Primeiro siga os passos de 1 - 7 de Indicações para Utilização da Máquina automática de cozer pão. Não utilize a função TIMER quando fizer receitas que contenham ingredientes deterioráveis como ovos, leite fresco, natas azedas ou queijo.

- Determine o tempo desejado para o fim do processo de cozedura. Por exemplo: são 19:30 horas e Você quer que o pão esteja pronto para às 8:00 horas do dia seguinte. Seleccione primeiro o programa e prima depois a tecla TIMER até aparecer no ecrã 12:30, porque o tempo necessário até o pão estar pronto corresponde a 12 horas e 30 minutos.
- Não é necessário calcular a diferença entre o tempo que leva o programa escolhido e a duração até ao final do tempo desejado. A marcação do tempo no ecrã inclui o tempo necessário para o programa. Se ao regular o TEMPORIZADOR por acaso ultrapassar a indicação de tempo desejada prima a tecla ▼ para recuar passo a passo a indicação de tempo
- Depois de ter regulado o TEMPORIZADOR prima a tecla ON/OFF. No ecrã, o sinal de dois pontos (:) intermitente indica que o TEMPORIZADOR está programado. O tempo até o pão estar pronto é agora visualizado a recuar em passos de 1 minuto. Quando 0:00 aparece no ecrã, o processo de cozedura acabou e soa um sinal sonoro.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

Atenção: Antes de limpar, tire sempre a ficha da tomada e deixe o aparelho arrefecer totalmente. Proteja o aparelho de salpicos e de líquidos, pois podem causar um choque eléctrico.

Para não afectar a capacidade de funcionamento, limpe a máquina automática de cozer pão depois de cada utilização como se descreve a seguir:

CAIXA, TAMPA, COMPARTIMENTO DE COZEDURA

Limpe a caixa e a tampa com um pano húmido ou com uma esponja macia levemente húmida. Elimine todos os restos no compartimento de cozedura com um pano húmido ou uma esponja macia levemente húmida. Tenha o cuidado de secar muito bem a parte interior.

FORMAS DE COZER E LÂMINAS DE AMASSAR:

As superfícies das formas de cozer e das lâminas de amassar têm um revestimento de teflon. Para limpar não utilize detergentes abrasivos, esfregões ou outros utensílios que possam riscar as superfícies. Com o correr do tempo o aspecto das superfícies pode modificar-se devido à humidade e ao vapor. **Isto é normal e não representa qualquer diminuição da capacidade de funcionamento ou perda de qualidade.**

Antes de limpar retire as formas e as lâminas de amassar do compartimento de cozedura. Limpe a parte de fora das formas com um pano húmido. **Nunca mergulhe as formas de cozer em água ou outros líquidos.** Limpe a parte interior das formas com uma sabonária quente. Se as lâminas de amassar estiverem encrustadas e difíceis de soltar, encha as formas com água quente por cerca de 30 minutos ou até as lâminas de amassar se soltarem sem problemas. Quando o orifício nas lâminas estiver entupido, limpe cuidadosamente com um palito de madeira ou plástico. Tenha cuidado para que o palito não risque as lâminas de amassar.

Nunca utilize para a limpeza da máquina automática de cozer pão um dos seguintes agentes auxiliares:

- Diluentes
- Benzina
- Esponjas de aço
- Material para polimento
- Panos de pó com substâncias químicas

Atenção: Todas as peças do aparelho ou acessórios são, sem excepção, **IMPRÓPRIAS** para lavar na máquina de lavar loiça!

GUARDAR O APARELHO

Certifique-se de que todas as peças do aparelho, incluindo a janela de visualização estão secas. Feche a tampa e não utilize a máquina automática de cozer pão como depósito para qualquer espécie de objectos.

RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Perguntas especiais sobre o funcionamento da máquina automática de cozer pão, assim como problemas relacionados com ingredientes ou receitas são tratados no capítulo Perguntas mais frequentes/Resolução de problemas. Para alcançar uma melhor cozedura deixe o aparelho arrefecer depois de cada cozedura e antes da próxima utilização. A fase de arrefecimento pode ser encurtada se a tampa e as formas forem tiradas.

O QUE DEVE SABER SOBRE INGREDIENTES

INDICAÇÕES IMPORTANTES SOBRE A UTILIZAÇÃO DE FARINHAS

Embora aparentemente as diversas espécies de farinha sejam muito parecidas, há grandes diferenças no que diz respeito ao cultivo, grau de moagem e armazenagem. Para obter o melhor resultado de cozedura pode ser necessário experimentar diversas espécies de farinha. As indicações no capítulo Conselhos para cozedura ser-lhe-ão de grande ajuda.

FERMENTO

Através do processo de fermentação o fermento dissocia os hidratos de carbono e o açúcar existentes na massa, transformando-os em dióxido de carbono, o que faz levedar a massa de pão. Existem três espécies de fermento disponíveis: fermento fresco, fermento seco e fermento de levedura rápida. Para obter os melhores resultados deve utilizar o fermento seco. Também pode utilizar o fermento de levedura rápida em pequenas quantidades. **Nota:** A realização das receitas deste manual de instruções baseia-se na utilização de fermento seco.

Guarde sempre o fermento no frigorífico porque se deteriora com o calor. Verifique se a data de validade já caducou. Depois de abrir o pacote, o fermento não utilizado deve ser acondicionado cuidadosamente e guardado no frigorífico. Para ver se o fermento ainda pode ser utilizado proceda da seguinte maneira:

1. Ponha meia chávena de água morna (43 - 46 °C) num copo graduado.
2. Misture uma colher de chá de açúcar na água e espalhe duas colheres de chá de fermento na superfície da água.
3. Coloque o copo graduado num lugar quente e espere 10 minutos.
4. A mistura tem que formar espuma e alcançar a marcação de uma chávena cheia. Se assim não for, não utilize o fermento.

Tabela de correspondência para fermento de levedura rápida

1 colher de chá fermento seco	= 3/4 colher de chá fermento de levedura rápida
1 1/2 colher de chá fermento seco	= 1 colher de chá fermento de levedura rápida
2 1/4 colheres de chá fermento seco	= 1 1/2 colher de chá fermento de levedura rápida
3 colheres de chá fermento seco	= 2 colheres de chá fermento de levedura rápida

AÇÚCAR

O açúcar tem grande influência no grau de tostado e no sabor do pão. Nas receitas deste manual de instruções pressupõe-se o uso de açúcar pilé. Não utilize açúcar em pó a não ser que seja expressamente recomendado. Adoçantes não são apropriados como substitutos de açúcar.

SAL

O sal é importante para o gosto e para o grau de tostado. O sal tem também um efeito retardador sobre a fermentação do fermento. Não ultrapasse por isso as quantidades especificadas nas receitas. Por razões dietéticas pode não utilizar sal. Neste caso o pão pode levedar mais do que normalmente.

LÍQUIDOS

Podem ser utilizados no fabrico de pão líquidos tais como leite, água ou leite em pó dissolvido em água. O leite aumenta o sabor do pão e amacia a cõdea, a água faz uma cõdea estaladiça. Nalgumas receitas são utilizados sumos de fruta que dão uma nota especial ao sabor do pão.

OVOS

Os ovos enriquecem o pão e dão-lhe uma estrutura mais macia. Para as receitas deste manual de instruções utilize ovos do tamanho maior.

GORDURAS: MARGARINAS, MANTEIGA, ÓLEO

Margarinas, manteiga e óleo amolecem o pão que contém fermento. O pão francês deve a sua cõdea e estrutura específica aos ingredientes com baixo teor de gordura. Contudo, o pão em cujo fabrico se utiliza gordura fica mais tempo fresco. Se utilizar manteiga directamente do frigorífico, esta deve ser cortada em bocados pequenos para facilitar a mistura durante a fase de amassar.

FERMENTO EM PÓ

O fermento em pó é utilizado como levedante para bolos e pães que são cozidos no programa rápido. Se se utilizar como levedante o fermento em pó como levedante, a massa não precisa de levedar e vai directamente para o forno.

BICARBONATO DE SÓDIO

O bicarbonato é um outro levedante. Não deve ser confundido com fermento em pó ou ser utilizado em seu lugar. Também quando é utilizado a massa não precisa de levedar e vai directamente para o forno.

DOSAGEM DE INGREDIENTES

Juntamente com a nossa máquina automática de cozer pão recebe os seguintes medidores que lhe vão facilitar a dosagem dos ingredientes:

- 1 copo graduado com indicação de quantidades em ml, oz (onças) e unidades de graduação (CUP) que designaremos por chávena,
- 1 colher medidora grande que corresponde a uma colher de sopa (EL),
- 1 colher medidora pequena que corresponde a uma colher de chá (TL).

Certifique-se de que, durante dosagem, o copo graduado se encontra em cima de uma base plana e horizontal. Verifique se as quantidades correspondem exactamente às linhas de medição. Quando se faz pão numa máquina automática de cozer pão é muito importante respeitar exactamente as quantidades indicadas. Mesmo as mais pequenas variações em relação às medidas indicadas podem originar um mau resultado. Introduza sempre os ingredientes na máquina automática de cozer pão pela ordem indicada.

Na dosagem dos ingredientes secos, certifique-se de que o copo medidor está SECO. As indicações de quantidade para EL/TL correspondem a colheres medidoras rasas. Utilize uma faca para alisar a superfície dos ingredientes. Não use o copo medidor para tirar os ingredientes e não pressione os ingredientes nos copos graduados.

CONSELHOS PARA COZER O PÃO

As receitas incluídas foram especialmente concebidas para esta máquina automática de cozer pão. Para obter um bom resultado têm de ser rigorosamente respeitadas as quantidades de farinha. Se quiser experimentar uma receita própria é favor orientar-se pelas nossas, substituindo parte dos ingredientes.

COBERTURAS PARA PÃO LÊVEDO

Dê uma nota especial ao seu pão acabado de cozer, fazendo uma cobertura e polvilhando com sementes de papoila, sésamo, cominho, etc. Para isso pode aplicar uma das seguintes coberturas:

COBERTURA DE OVO

Misture 1 ovo grande com uma colher de chá de água e barre o pão.

CÔDEA DE MANTEIGA

Barre o pão acabado de fazer com manteiga derretida para obter uma côdea macia.

COBERTURA DE LEITE

Para obter uma côdea macia e brilhante barre o pão acabado de fazer com leite ou natas.

COBERTURA COM CALDA DE AÇÚCAR

Misture uma chávena de açúcar em pó com 1-2 colheres de sopa de leite para obter uma cobertura espessa e espalhe por cima do pão de passas ou pão doce quando estiverem frios.

MISTURAS PRÉ-FABRICADAS

Nesta máquina automática de cozer pão podem ser utilizadas misturas pré-fabricadas para pão. Siga as instruções da embalagem e tenha em consideração a capacidade das formas de cozer (500 gr!).

VERIFICAÇÃO DA CONSISTÊNCIA DA MASSA

Embora a máquina automática de cozer pão misture, amasse e coza de massa, deve sempre observar a consistência da massa. Para isso, 5 minutos depois da função de amassar ter começado, abra o aparelho. A massa deve ter uma consistência macia e pegajosa. Se a massa estiver demasiado seca, junte meia a uma colher de sopa de líquido tantas vezes quanto necessário. Se a massa estiver demasiado húmida, junte uma colher de sopa de farinha tantas vezes quanto necessário.

COZER PÃO E ZONAS CLIMÁTICAS

Uma pressão atmosférica baixa em regiões altas origina uma levedura mais rápida do fermento, sendo por isso necessário uma menor quantidade de fermento.

Em climas secos a farinha está mais seca e necessita por isso de mais líquido.

Em climas húmidos a farinha está mais húmida, captando assim menos líquido, sendo por isso necessário uma maior quantidade de farinha.

CORTAR E GUARDAR PÃO

Consegue os melhores resultados se, antes de cortar o pão acabado de cozer o puser em cima de uma grelha e deixar arrefecer 15 - 30 minutos. Para cortar o pão utilize uma máquina eléctrica de cortar pão ou uma faca de serra.

O pão que não foi comido pode ser guardado, até 3 dias, em sacos para conservar ou caixas de plástico. Para conservar por mais tempo (até 1 mês) terá que ser congelado. Dado que o pão feito em casa não contém conservantes, estraga-se mais depressa do que o pão industrial.

Pão levemente endurecido pode ser utilizado para ensopados, açordas, etc.

FAZER BOLOS

Se utilizar as suas receitas de bolos pense sempre que as quantidades da receita devem adaptar-se à capacidade das formas de cozer.

O DECORRER DO TEMPO DAS FASES DO PROGRAMA

O DECORRER DO TEMPO DAS FASES DO PROGRAMA NO GRAU DE VELOCIDADE NORMAL

	NORMAL & NORMAL	NORMAL & COMP.	NORMAL & DOCE	NORMAL & LEVE	LEVE & LEVE	LEVE & DOCE	LEVE & COMP.	COMP. & COMP.	COMP. & DOCE	DOCE & DOCE
Pré-selec. do tempo Pré- aquecer	2:10- 12:50	2:35- 12:55	2:25- 12:55	2:50 12:50	3:30- 12:50	2:35- 12:55	2:50- 12:50	3:15- 12:55	2:45- 12:55	2:00- 12:50
Amassar 1	0:05:00	0:05:00	0:05:00	0:05:00	0:05:00	0:05:00	0:05:00	0:05:00	0:05:00	0:05:00
Descansar	0:05:00	0:05:00	0:05:00	0:05:00	0:05:00	0:05:00	0:05:00	0:05:00	0:05:00	0:05:00
Amassar 2	0:10:00	0:10:00	0:10:00	0:10:00	0:10:00	0:10:00	0:10:00	0:05:00	0:10:00	0:10:00
Descansar	0:00:30	0:00:30	0:00:30	0:00:30	0:00:30	0:00:30	0:00:30	0:00:30	0:00:30	0:00:30
Amassar 3	0:10:00	0:09:30	0:09:30	0:09:30	0:09:30	0:09:30	0:09:30	0:09:30	0:09:30	0:09:30
Levedar 1	0:15:00	0:15:00	0:15:00	0:10:00	0:39:00	0:15:00	0:15:00	0:45:00	0:24:00	0:05:00
Amassar 4	0:00:30	0:00:30	0:00:30	0:00:30	0:00:10	0:00:30	0:00:30	0:00:10	0:00:30	0:00:30
Levedar 2	0:08:30	0:12:30	0:08:30	0:24:30	0:30:50	0:14:30	0:20:30	0:24:50	0:10:30	0:34:50
Amassar 5	0:00:30	0:00:30	0:00:30	0:00:30	0:00:10	0:00:30	0:00:30	0:00:10	0:00:30	
Levedar 3	0:27:00	0:31:30	0:30:30	0:39:30	0:59:50	0:39:30	0:43:30	0:44:50	0:41:30	
Cozer	0:48:00	1:00:00	1:00:00	1:05:00	0:50:00	0:55:00	0:55:00	0:50:00	0:53:00	0:50:00
Manter quente	1:00:00	1:00:00	1:00:00	1:00:00	1:00:00	1:00:00	1:00:00	1:00:00	1:00:00	1:00:00
Tempo total	2:10:00	2:35:00	2:25:00	2:50:00	3:30:00	2:35:00	2:50:00	3:15:00	2:45:00	2:00:00
Sinal- Frutas e nozes	1:50:00	2:10:00	2:05:00	2:30:00	3:10:00	2:15:00	2:10:00	2:55:00	2:20:00	1:40:00

O DECORRER DO TEMPO DAS FASES DO PROGRAMA NO GRAU DE VELOCIDADE RÁPIDA

	NORMAL & NORMAL	NORMAL & COMP.	NORMAL & DOCE	NORMAL & LEVE	LEVE & LEVE	LEVE & DOCE	LEVE & COMP.	COMP. & COMP.	COMP. & DOCE	DOCE & DOCE
Pré-selec. do tempo Pré- aquecer										
Amassar 1	0:05:00	0:07:00	0:05:00	0:05:00	0:10:00	0:05:00	0:08:00	0:08:00	0:05:00	0:05:00
Descansar	0:00:30	0:00:30	0:00:30	0:00:30	0:00:30	0:00:30	0:00:30	0:00:30	0:00:30	0:00:30
Amassar 2	0:04:30	0:04:30	0:04:30	0:04:30	0:09:30	0:04:30	0:06:30	0:06:30	0:04:30	0:04:30
Descansar										
Amassar 3										
Levedar 1	0:08:00	0:28:00	0:10:00	0:15:00	0:35:00	0:10:00	0:30:00	0:40:00	0:12:00	0:08:00
Amassar 4										
Levedar 2										
Amassar 5										
Levedar 3										
Cozer	0:27:00	0:40:00	0:35:00	0:45:00	0:55:00	0:38:00	0:45:00	0:45:00	0:38:00	0:32:00
Manter quente	1:00:00	1:00:00	1:00:00	1:00:00	1:00:00	1:00:00	1:00:00	1:00:00	1:00:00	1:00:00
Tempo total	0:45:00	1:20:00	0:55:00	1:10:00	1:50:00	0:58:00	1:30:00	1:40:00	1:00:00	0:50:00
Sinal- frutas e nozes	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

RECEITAS DE PÃO

Pão branco NORMAL

5/8 chávena de água
1 colher de sopa de óleo
1 colher de sopa de açúcar
1 colher de chá de sal
2 ¼ chávenas de farinha universal
5/6 colher de chá de fermento seco
Programa: **NORMAL**

Pão com ovo

5/8 chávena de água com 1 ovo
1 colher de sopa de óleo
1 colher de sopa de açúcar
1 colher de chá de sal
2 chávenas de farinha universal
5/6 colher de chá de fermento seco
Programa: **NORMAL** - não utilizar o timer

Pão de mel e aveia

¾ chávena de água
4 colheres de chá de óleo
2 colheres de sopa de mel
½ colher de chá de sal
1/3 chávena de farinha de aveia
1/3 chávena de farinha de trigo integral
1 ½ chávena de farinha universal
1 ½ colher de chá de fermento seco
Programa: **NORMAL**

Pão de Pesto - RÁPIDO

2/3 chávena de água quente (43° C)
2 colheres de sopa de mistura de Pesto
1 colher de sopa de leite em pó
1 colher de sopa de açúcar
½ colher de chá de sal
2 chávenas de farinha universal
1 ¼ colher de sopa de fermento seco
Programa: **NORMAL - RÁPIDO**

Pão integral

2/3 chávena de água
2 colheres de sopa de óleo
4 colheres de sopa de açúcar mascavado
½ colher de chá de sal
1 colher de chá de leite em pó
1 ½ chávena de farinha integral
3 colheres de chá de fermento seco
Programa: **COMPACTO**

Pão branco RÁPIDO

¾ chávena + 2 colheres de chá de água quente (43° C)
1 colher de sopa de óleo
4 colheres de sopa de açúcar
1 colher de chá de sal
2 ¼ chávenas de farinha universal
1 colher de sopa de fermento seco
Programa: **NORMAL - RÁPIDO**

Pão com ovo - RÁPIDO

¾ chávena de água quente (43° C) com 1 ovo
1 colher de sopa de óleo
2 colheres de sopa de açúcar
1 colher de chá de sal
2 chávenas de farinha universal
1 colher de sopa de fermento seco
Programa: **NORMAL - RÁPIDO**

Pão de cebola

¾ chávena de água
4 colheres de chá de óleo
4 colheres de chá de cebola fresca picada
1 colher de chá de açúcar
1 colher de chá de sal
2 ¼ chávenas de farinha universal
1 ½ colher de chá de fermento seco
Programa: **NORMAL**

Pão de melão

¾ chávena + 1 colher de sopa de água
2 colheres de sopa de óleo
2 colheres de sopa de melão
½ colher de chá de sal
¾ chávena de farinha universal
1 ½ chávena de farinha integral
2 ¼ colheres de chá de fermento seco
Programa: **COMPACTO**

Pão preto da Vestefália

¾ chávena de água
1 colher de sopa de óleo
1 colher de sopa de melão
1 colher de sopa de açúcar
1 colher de chá de sal
¾ chávena de farinha de trigo integral
1 1/3 chávena de farinha universal
1 colher de chá de cacau em pó não doce
1 colher de chá de café instantâneo
1 ½ colher de chá de fermento seco
ou
1 colher de chá de fermento de levedura rápida
Programa: **COMPACTO**

Pão doce

2/3 chávena de água
1 colher de sopa de óleo
½ colher de chá de sal
¼ chávena de chá de açúcar
1 colher de sopa de leite em pó
2 chávenas de farinha universal
1 colher de chá de fermento seco
Programa: **DOCE**

Pão francês - RÁPIDO

¾ chávena de água quente (43° C)
1 colher de sopa de óleo
¾ colher de chá de sal
1 colher de sopa de açúcar
2 chávenas de farinha universal
1 colher de chá de fermento seco
Programa: **LEVE - RÁPIDO**

Pão de pimenta com queijo de cabra - RÁPIDO

5/8 chávena de água quente (43° C)
40 g de queijo de cabra macio
4 colheres de sopa de leite em pó
¾ colher de chá de sal
1 colher de sopa de açúcar
2 colheres de chá de pimenta preta esmagada
2 ¼ chávenas de farinha universal
1 colher de sopa de fermento seco
Programa: **NORMAL - RÁPIDO**

Pão de banana e nozes

½ chávena de leite
2 colheres de sopa de óleo
1 chávena de bananas maduras esmagadas
2 ovos
¼ chávena de açúcar
¼ chávena de açúcar mascavado
½ chávena de amêndoas picadas
1 ½ chávena de farinha universal
1 colher de chá de bicarbonato de sódio (bicarbonato)
1 colher de chá de sal
Programa: **NORMAL - RÁPIDO**

Pão francês

2/3 chávena de água
1 colher de sopa de óleo
2 colheres de sopa de açúcar
¾ colher de chá de sal
2 chávenas de farinha universal
1 colher de chá de fermento seco
Programa: **LEVE**

Pão de pimenta com queijo de cabra

5/8 chávena de água
30 g de queijo de cabra macio
4 colheres de sopa de leite em pó
¾ colher de chá de sal
1 colher de sopa de açúcar
2 colheres de chá de pimenta preta esmagada
2 ¼ chávenas de farinha universal
5/6 colher de chá de fermento seco
Programa: **NORMAL**

Pão doce - RÁPIDO

5/8 chávena de água quente (43° C)
1 colher de sopa de óleo
½ colher de chá de sal
3 colheres de sopa de açúcar
1 colher de sopa de leite em pó
2 chávenas de farinha universal
2 ½ colheres de chá de fermento seco
Programa: **DOCE - RÁPIDO**

PESQUISA DE FALHAS / RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

PERGUNTA

O que fazer quando as lâminas de amassar ficam presas no pão?

Porque é que o meu pão tem às vezes farinha na côdea lateral?

Porque é que a massa não está a ser misturada apesar do motor estar a andar?

Quanto tempo demora o pão a cozer?

Porque é que a função TIMER não pode ser utilizada quando se emprega leite fresco?

O que é que acontece se há uma falha de corrente durante um programa?

Porque é que os ingredientes têm que ser adicionados numa ordem determinada?

Porque é que o aparelho faz barulho no meio da noite se o temporizador tiver sido programado para de manhã?

Qual é o tamanho de pão que pode ser cozido no aparelho?

O que é que se faz quando a lâmina de amassar fica presa na forma depois do pão cozer?

Quantos Watts tem o aparelho?

As formas de cozer podem ser lavadas na máquina?

O que é que acontece quando o pão pronto fica dentro da máquina automática de cozer pão?

RESPOSTA

Retire as lâminas de amassar com uma agulha de barbela. Não se trata de uma falha porque as lâminas de amassar podem ser tiradas da forma de cozer.

A massa deve ter sido demasiado seca. Para a próxima vez tenha mais atenção na dosagem dos ingredientes. Pode ser que seja necessário acrescentar mais líquido. Acrescente $\frac{1}{2}$ a 1 colher de sopa de cada vez. Pode cortar a côdea que tem farinha.

Verifique se as lâminas de amassar e as formas de cozer estão bem engatadas.

Veja por favor os tempos certos na tabela "*Evolução temporal das fases do programa*".

Produtos frescos como leite e ovos deterioram-se quando ficam demasiado tempo no aparelho. Por isso não se deve utilizar o temporizador.

Numa falha de corrente até 12 minutos a máquina automática de cozer pão completa o último programa iniciado.

Porque deste modo a massa é melhor preparada. Quando se utiliza a função TIMER impede-se que o fermento se misture com o líquido antes da massa ser mexida.

Quando o pão tem que estar pronto de manhã, o aparelho tem que começar com a execução do programa umas horas antes.

São cozidos pães de meio quilo.

Encha a forma com água quente e faça girar as lâminas de amassar para soltar as crostas.

Veja a placa de características técnicas no aparelho.

Não. Lave as formas de cozer e as lâminas de amassar à mão. Nunca mergulhe as formas de cozer em água.

A função de "Conservar o calor" assegura que o pão se mantém quente cerca de 1 hora, ficando também protegido contra a humidade. Se o pão tiver que ficar mais tempo do que 1 hora na máquina há o perigo de ficar húmido.

Porque é que a massa só ficou parcialmente amassada?	Verifique se as lâminas de amassar e as formas estão bem engatadas. Verifique também a consistência da massa. 5 minutos mais tarde verifique outra vez e, sendo necessário, acrescente líquido ou farinha 1/2 até 1 colher de sopa de cada vez.
Porque é que o pão não cresceu?	O fermento utilizado era demasiado velho ou não foi usado fermento. Analise o fermento usado.
Quando é que se adicionam nozes e frutas na massa?	Soa um sinal quando os ingredientes têm que s adicionados. Porém também se alcançam resultados aceitáveis quando logo no princípio se juntam estes ingredientes à massa, mas devido ao processo de amassar podem ficar partidos.
O pão cozido ficou demasiado húmido.	A humidade pode influenciar a consistência da massa. Verifique a consistência da massa 5 minutos depois de ter começado o processo de amassar e, sendo necessário, adicione 1/2 até 1 colher de sopa de líquido ou de farinha.
Há bolhas de ar na superfície do pão.	Isto pode acontecer quando se pôs fermento a mais.
O aparelho parte as passas adicionadas.	Para evitar que ingredientes como frutos ou nozes se partam, adicione-os à massa só depois de ter soado o sinal sonoro. Verifique a consistência da massa porque uma massa demasiado seca não aceita as passas.
O pão cresce e depois baixa.	Se calhar o pão cresceu depressa demais. Para evitá-lo isso reduza a quantidade de água ou/e aumente a quantidade de sal ou/e reduza a quantidade de fermento.
Também se pode usar outras receitas?	Sim, só é preciso descobrir as quantidades exactas dos ingredientes através de experiências. Antes de começar as suas próprias receitas familiarize-se primeiro com o aparelho e as receitas incluídas. Nunca ultrapasse a quantidade de 2 1/4 chévenas de farinha. Quando adaptar as suas receitas oriente-se pelas quantidades indicadas nas receitas incluídas.
Porque é que o pão varia de tamanho e peso? Pão integral e pão com farinha de trigo integral são sempre mais pequenos.	É normal que pão integral e pão com farinha de trigo integral seja mais pequeno e mais compacto do que pão branco ou pão francês. Farinha de trigo integral e farinha de centeio são mais pesadas do que a farinha universal branca, por isso não crescem tanto durante o processo de cozedura. Os grãos, sementes ou nozes que se adicionam fazem com que a massa fique mais compacta e o tamanho mais pequeno.

DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE

Nós, a Kompernaß Handelsgesellschaft mbH, Burgstr. 21, D-44867 Bochum, Alemanha, declaramos pela presente que este produto está em conformidade com todas as normas e regulamentos internacionais de segurança, bem como as directrizes da CE.

Tipo do aparelho/tipo: KH 2230

Bochum, 31.03.2003



Hans Kompernaß
– Director –