



Trisa *Gourmet*

Compact Bakery



Art. 7703



Gebrauchsanweisung

Trisa Gourmet Compact Bakery, Art. 7703

Vor dem Benutzen

Bitte lesen Sie alle in dieser Gebrauchsanweisung aufgeführten Informationen aufmerksam durch. Sie geben Ihnen wichtige Hinweise für den Gebrauch, die Sicherheit und die Wartung des Gerätes. Bewahren Sie die Gebrauchsanweisung sorgfältig auf und geben Sie diese gegebenenfalls an Nachbenutzer weiter.

Das Gerät darf nur für den vorgesehenen Zweck, gemäss dieser Gebrauchsanweisung, verwendet werden.

Beachten Sie die Sicherheitshinweise.

Verpackungsmaterial ordnungsgemäss entsorgen.

Vor dem Beginn

Es gibt viele Faktoren, die die Qualität Ihres Brotes beeinflussen können. Es ist wichtig, diese Faktoren zu berücksichtigen, um jedesmal ein perfektes Brot zu backen.

Temperatur:

Alle Zutaten und Flüssigkeiten sollten Raumtemperatur haben. Die optimale Temperatur liegt zwischen 18°C und 23°C.

Reihenfolge der Zutaten:

Immer zuerst die Flüssigkeit, danach alle anderen Zutaten, dann das Mehl und zuletzt die Hefe.

Orte über 900 Meter ü. M.:

Falls Sie in einer höheren Region wohnen (über 900 Meter ü. M.) oder über sehr weiches Wasser verfügen, wird der Gärvorgang der Hefe verstärkt und der Teig geht höher auf. Um ein übermässiges Aufgehen des Teiges zu verhindern, verringern Sie die Hefe um ca. 1/4 der angegebenen Menge.

Wahlprogramme

START
STOP

START/STOP-Taste

Mit dieser Taste wird das Programm gestartet oder beendet. Sowohl beim normalen Ablauf, als auch bei der Vorprogrammierung muss die Taste START/STOP gedrückt werden.

Mit dem Aufblinken der beiden Punkte bei der Stundeneingabe im Display wird angezeigt, dass der Compact Bakery in Betrieb ist.

Um Auszuschalten halten Sie die Taste START/STOP ca. 3 - 5 Sek. lang gedrückt.

COLOR

COLOR-Taste

In allen Programmen (ausgenommen Teig) kann der gewünschte Bräunungsgrad mit der entsprechenden Taste ausgewählt werden.

H = Dunkel / P = Mittel / L = Hell



Zeitschalter

Sie bereiten am Abend vorher alles für Ihr Brot vor und geben die Zutaten in die Backform. Mit Hilfe dieser Tasten können Sie ein Brot zu einem späteren Zeitpunkt fertig backen. Diese Tasten können Sie jedoch nur nach der Betätigung der Wahl-Taste (MENU SELECT) drücken.



Jedesmal, wenn Sie diese Taste drücken, wird der Zeitschalter um 10 Minuten vorgestellt.



Jedesmal, wenn Sie diese Taste drücken, wird der Zeitschalter um 10 Minuten zurück gestellt.

Die Zeit, die auf der Zeitanzeige erscheint, zeigt die vollständige Warte- und Backzeit an. Der Zeitschalter kann auf eine Höchstzeit von 13 Stunden plus Backzeit eingestellt werden.

Beispiel zur Verwendung des Zeitschalters:

Es ist 20.30 Uhr und Sie möchten das fertige Brot um 7.00 Uhr, von 20.30 bis 7.00 Uhr sind es 10 Stunden und 30 Minuten.

1. Geben Sie sämtliche Zutaten in die Backform (je nach Rezept).
2. Stellen Sie die Backform vorsichtig in den Brotback-Automaten.
3. Schliessen Sie den Deckel.
4. Drücken Sie die Wahl-Taste "Select" bis zum gewünschten Programm.
5. Drücken Sie den Zeitschalter "▲" solange, bis 10:30 auf der Zeitanzeige erscheint. Da es sich um 10 Stunden und 30 Minuten bis zur gewünschten Fertigstellungszeit handelt.
6. Drücken Sie die Start-Taste. Der Doppelpunkt in der Anzeige beginnt zu blinken. Der Zeitschalter beginnt nun rückwärts zu zählen, Minute für Minute, bis die korrekte Standzeit erreicht wird. Danach beginnt der Arbeitsvorgang, wie das Kneten, Aufgehen und Backen, so dass Sie um die gewünschte Uhrzeit ein frisches Brot erhalten.



Menu Select-Taste

Der Compact Bakery verfügt über 8 Programme, die durch Drücken der Taste MENU SELECT ausgewählt werden können. Es werden folgende Programme angeboten:



Normal

Für Weiss- und Mischbrot. Dieses Programm wird am häufigsten verwendet.



Schnell

Für Weissbrot, das schnell gebacken werden soll.



Süßes Brot

Zur Herstellung von süßem Hefengebäck und Broten.



Französisches Brot

Für Weissbrote nach französischer Art. Leichte Brote mit knuspriger Kruste.



Kuchen

Für Brot und Kuchen mit Backpulver.



Vollkornbrot

Für Vollkornbrot.



Teig




Für Teig und Pasta, Vorprogramm für Konfitüre.








Backen

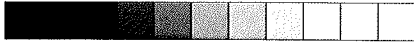
Zum Backen und um Konfitüre zu kochen.

ZEITEN DER BACKPHASEN

Programm	1 Normal 	2 Schnell 	3 Süßes Brot 
Erstes Kneten	0:10	0:10	0:10
Erstes Aufgehen	0:20	0:05	0:05
Zweites Kneten	0:15	0:15	0:20
Zweites Aufgehen	0:20	--	0:30
Brotlaib formen	30 Sek.	--	30 Sek.
Letztes Aufgehen	0:55	0:55	0:55
Backen	1:00	1:00	0:50
Totale Back- und Zubereitungszeit	3:00	2:25	2:50
Warmhalten	1:00	1:00	1:00
Signalton zum Beifügen von Zutaten	40 Min. nach Start	25 Min. nach Start	Nein

Programm	4 Französisch 	5 Kuchen 	6 Vollkorn 
Erstes Kneten	0:18	0:14	0:10
Erstes Aufgehen	0:40	--	0:25
Zweites Kneten	0:22	--	0:20
Zweites Aufgehen	0:20	--	0:30
Brotlaib formen	30 Sek.	--	30 Sek.
Letztes Aufgehen	1:05	0:41	1:10
Backen	1:05	0:55	1:05
Totale Back- und Zubereitungszeit	3:50	1:50	3:40
Warmhalten	1:00	1:00	1:00
Signalton zum Beifügen von Zutaten	75 Min. nach Start	Nein	50 Min. nach Start

Programm	7 Teig 	8 Backen 
Erstes Kneten	0:20	--
Erstes Aufgehen	--	--
Zweites Kneten	--	--
Zweites Aufgehen	0:20	--
Brotlaib formen	30 Sek.	--
Letztes Aufgehen	0:50	--
Backen	--	1:00
Totale Back- und Zubereitungszeit	1:30	1:00
Warmhalten	--	1:00
Signalton zum Beifügen von Zutaten	Nein	Nein



Zutaten

Die kritischen Faktoren, die den Erfolg des Backens beeinflussen sind die Qualität, die Frische und das sorgfältige Abmessen der Zutaten.

Mehl

Mehl ist der Grundstein für das Brot. Es gibt viele verschiedene Mehlsorten. Sie können glattes oder griffiges Weizenmehl, sowie Roggen- oder Vollkornmehl verwenden. Roggen- oder Vollkornmehl lässt das Brot nicht so aufgehen wie das Weizenmehl.

Zucker

Zucker ist die Ernährungsquelle der Hefe und ist sehr wichtig für den Aufgehprozess. Sie können weissen oder braunen Zucker, Sirup oder auch Honig verwenden. Er gibt dem Brot einen süsslichen Geschmack, erhöht den Nährwert und nützt der Konservierung. Verwenden Sie keine künstlichen Süsstoffe. Fügen Sie den Zucker am Rande des Gemisches zu.

Salz

Salz kontrolliert den Vorgang der Hefe und verhindert ein übermässiges Aufgehen. Wenn Sie das Salz zufügen, dann am Rande des Gemisches und nicht in der Nähe der Hefe.

Butter

Butter oder Margarine geben Ihrem Brot Geschmack und Geschmeidigkeit. Sie muss aber Raumtemperatur haben, bevor Sie verwendet wird.

Wasser

Die Menge und Temperatur der Flüssigkeit ist extrem wichtig. Messen Sie die Flüssigkeit stets exakt und verwenden Sie diese nur mit Raumtemperatur. Der Flüssigkeits-Zusatz kann bei Rezepten mit Eiern, Früchten, Käse oder Gemüse reduziert werden. Wasser ist immer die erste Zutat, danach die anderen.

Milch

Milch gibt der Kruste die Farbe, gibt Geschmack, erhöht den Nährwert und erzeugt eine cremige Farbe im Innern.

Früchte, Nüsse

Bei einigen Rezeptvorschlägen können Früchte und Nüsse zugegeben werden. Geben Sie diese Zutaten erst nach dem zweiten Knetarbeitsgang in die Maschine. Sie hören dann einen Signalton, der Sie auffordert, die entsprechenden Zutaten hinzuzufügen.

Hefe



Die Hefe lässt den Teig aufgehen. **Für den Brotback-Automaten sollten Sie Trockenhefe verwenden.** Sie sollten sich stets versichern, dass die Hefe frisch ist - achten Sie auf das Ablaufdatum.

Nach dem Öffnen der Verpackung ist der Inhalt innert 3 Monaten aufzubrauchen. Bewahren Sie die angebrauchte Hefe in einem geschlossenen Behälter im Kühlschrank auf. Verwenden Sie jedoch die Hefe nur bei Raumtemperatur. Hefe wird immer als letzte Zutat beigemischt. Geben Sie die Hefe in die Mitte des Mehls in einen kleinen Krater (Loch) - nicht in die Nähe von Salz, Zucker oder Wasser.





Hinweise und Vorschläge

1. Geben Sie die Hefe in ein kleines Loch in der Mitte des Mehls - weg vom Wasser, Salz oder Zucker.
 2. Versichern Sie sich, dass die Zutaten frisch sind. Bewahren Sie die Hefe (nach dem Öffnen) nie länger als 3 Monate auf, auch wenn das Ablaufdatum noch in Ordnung wäre. Um die Hefe zu testen, ob sie noch gut ist, lösen Sie einen Kaffeelöffel Zucker in einer 1/2 Tasse Wasser auf. Nun geben Sie einen Löffel Hefe dazu. Nach einigen Minuten sollte dieses Gemisch zu schäumen beginnen und Bläschen bilden.
 3. Überprüfen Sie den Teig während der Knetphase. Nach 10 Minuten sollte er wie ein geschmeidiger, elastischer Ball aussehen. Falls er Klumpen bildet, geben Sie etwas Wasser dazu (Löffel für Löffel). Falls er zu flüssig ist, geben Sie etwas Mehl dazu. Kurz vor dem Backen sollte der Laib etwas niedriger als der Behälterrand sein. Beim Schnell-Programm (▶) wird er noch etwas niedriger sein.
 4. Vergewissern Sie sich, dass alle Zutaten (Zimmertemperatur) der Reihe nach in das Gerät gelangen.
 5. Falls Ihr Brot zu stark aufgeht, könnte es an einer zu hohen Raumtemperatur oder an der falschen Temperatur der Zutaten liegen.
 6. Wenn Sie kurz nach einem Brot ein anderes backen wollen, lassen Sie den Brotback-Automat 15 - 20 Minuten abkühlen. Schwemmen Sie den Teigbehälter kurz mit kaltem Wasser aus. Danach können Sie die Zutaten für das zweite Brot einfüllen.
- 
- 



Anwendung / Lasst uns Brot backen!

1. Nehmen Sie die Backform aus dem Gerät, indem Sie diese herausziehen.
2. Stecken Sie den Kneithaken auf die Antriebswelle. Versichern Sie sich, dass der Knetteil richtig einrastet. Es gibt nur eine richtige Variante.
3. Geben Sie die Zutaten in die Backform. Befolgen Sie die Reihenfolge, wie im Rezept enthalten. Zuerst das Wasser, dann die festen Zutaten und zuletzt die Hefe. Salz und Zucker gehören an den Rand des Mehls. Für die Hefe machen Sie ein kleines Loch und geben diese dort hinein.
4. Stellen Sie die Backform in das Gerät. Säubern Sie vorerst die Aussenseiten der Form und dann legen Sie die Form auf die vorhandenen Metallschienen. Drücken Sie die Backform fest nach unten, so dass die Spannungsplatten auf beiden Seiten des Ofens einrasten.
5. Klappen Sie den Henkel nach unten und schliessen Sie den Deckel.
6. Schliessen Sie den Netzstecker an eine Steckdose an.
7. Wählen Sie das Programm. Drücken Sie die Wahltaste MENU SELECT bis zum gewünschten Programm.
8. Stellen Sie den Zeitschalter ein, falls erwünscht. Verwenden Sie diesen aber nicht, wenn Sie verderbliche Zutaten benutzen.
9. Drücken Sie die Start-Taste so lange, bis ein Signal ertönt. Die Uhr wird nun aktiviert und läuft bis zur Beendigung des Backvorganges.
Beim drücken der Start-Taste erscheint die jeweilige Backzeit der gewählten Backart (ausser Sie haben den Zeitschalter verwendet).


Sobald Sie die Start-Taste drücken, leuchtet die Uhr auf. Die angegebene Zeit im Anzeigenfeld fängt nun an rückwärts zu zählen. Das Gerät führt je nach dem gewählten Programm verschiedene Arbeitsvorgänge durch.

Während des Knetvorgangs ist es normal, dass Ihr Brot-Backautomat geräuschvoll vibriert. Das liegt an dem kraftvollen Motor, der zum Teigkneten benötigt wird.

Während des 2. Knet-Ablaufs ertönen einige Pipstöne. Diese erinnern Sie, Früchte und Nüsse, falls vom Rezept vorgeschrieben, dazuzugeben.
Öffnen Sie den Deckel und geben Sie die Zutaten langsam dazu.

Es ist normal, dass sich das Sichtfenster anfangs beschlägt. Das Kondenswasser verschwindet jedoch relativ schnell und Sie können den Backvorgang wieder beobachten.

Heben Sie den Deckel während der Ruhe- und der Backphasen nicht an, damit keine Wärme entweicht.



Während des Backprozesses bildet sich etwas Rauch, der durch die Schlitze am Deckel entweicht. Das ist absolut normal.

Beim ersten Gebrauch kann ein leichter Neugeruch auftreten. Das hat keinerlei Einfluss auf das Backergebnis. Sorgen Sie für ausreichende Belüftung.

Backvorgang abbrechen: Drücken Sie die START/STOP-Taste und halten Sie diese 2 - 5 Sekunden gedrückt. Ein Fortsetzen des Backprogramms an dieser Stelle ist nicht möglich. Starten Sie das Backprogramm aufs Neue.


10. Beendigung:

Hat das Gerät den Backvorgang beendet, ertönt ein Signal. Das Gerät schaltet automatisch auf "Abkühlen". In dieser Phase sinkt die Temperatur des Gerätes langsam ab. Sie können das Brot für ca. 60 Min. in Ihrem Brot-Backautomaten lassen. Besser ist es aber, es möglichst bald aus der Backform zu nehmen. Ansonsten wird es feucht.

11. Drücken Sie die START/STOP-Taste ca. 5 Sekunden lang (bis Signal ertönt). Nun ist das Gerät abgeschaltet. Ziehen Sie den Stecker aus.

12. Öffnen Sie den Deckel und heben Sie die Backform am Griff heraus.

Vorsicht: Die Backform ist heiss - verwenden Sie daher Kochhandschuhe oder Topflappen.



Legen Sie die Form auf einen hitzefesten Untergrund, und lassen Sie diese ca. 5 - 7 Minuten mit dem Brot darin abkühlen. Drehen Sie die Backform auf den Kopf und das Brot wird sich nach kurzer Zeit selbst lösen.

Falls der Knethaken am Boden des Laibs stecken sollte, entfernen Sie diesen mit Hilfe eines Spachtels. Nicht mit den Fingern, da der Knethaken sehr heiss wird.

Verwenden Sie keine scharfkantigen Gegenstände, um das Brot aus der Backform zu lösen! Für zerkratzte und verbogene Backformen besteht kein Garantieanspruch.

13. Legen Sie das Brot zum Auskühlen auf ein Gitter. Bevor Sie zum Genuss des Brotes kommen, müssen Sie es ca. 15 - 20 Minuten abkühlen lassen.

14. Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie es wegräumen.

Falls Sie ein weiteres Brot backen möchten und auf Ihrem Display erscheint H:HH, dann ist der Brotbäcker noch nicht genügend abgekühlt. Lassen Sie das Gerät mit geöffnetem Deckel ca. 15 Min. auskühlen und schwemmen Sie die Backform mit kaltem Wasser aus.



Wenn Sie mit Ihrem Backergebnis nicht vollständig zufrieden sind, überprüfen Sie folgende Punkte:

Mein Brot ist nicht aufgegangen:

- Vollkornbrot oder Roggenbrot geht niemals so sehr auf wie ein Weissbrot.
- Verwenden Sie frische Hefe (Trockenhefe)
- Fügen Sie die Hefe als letzte Zutat zum Gemisch weg vom Zucker, Salz und Wasser
- Ca. 1 Kaffeelöffel mehr Wasser zugeben
- Überprüfen Sie, ob der Knethaken richtig sitzt
- Zutaten genau abmessen
- Zuviel Salz verwendet
- Zutaten hatten keine Raumtemperatur

Mein Brot ist eingefallen:

- Zuviel Flüssigkeit. Ein wenig reduzieren
- Ca. 1/2 Kaffeelöffel mehr Salz und 1 Kaffeelöffel mehr Mehl dazugeben
- Das Brot war nach dem Backen zu lange im Gerät.
- Der Deckel wurde während der Aufgeh- oder Backphase geöffnet.

Mein Brot geht zu sehr auf und klebt am Deckel:

- Reduzieren Sie die Hefe um 1/2 Kaffeelöffel
- Reduzieren Sie sämtliche Zutaten ein wenig
- Zuviel Wasser - reduzieren um 1 Kaffeelöffel
- Nicht genug Salz - 1/4 Kaffeelöffel mehr dazugeben

Mein Brot ist nicht ganz gebacken:

- Zuviel Flüssigkeit - vermindern Sie den Flüssigkeitsgehalt ein wenig
- Das kann bei Verwendung von kräftigen Mehlen passieren - extra kneten wird helfen. Nach dem 1. Kneten und Aufgehen stoppen Sie die Maschine und starten Sie nochmals von vorne. Dadurch gelangt mehr Luft in den Teig.

Mein Teig ist zu schwer bzw. hat ein zu grosses Gewebe:

- Nicht genug Wasser - ca. 1 Kaffeelöffel mehr Wasser
- Das Mehl ist zu trocken - 1/8 Kaffeelöffel Hefe weniger

Mein Brot hat zuviele Löcher:

- Zuviel Wasser - 1 Kaffeelöffel weniger
- Zuviel Hefe - 1/8 Hefe weniger
- Nicht genug Salz - 1/4 mehr Salz



Reinigung und Pflege

Vor dem Reinigen stets den Netzstecker ziehen. Reinigung nur mit einem trockenen oder feuchten Tuch, falls erforderlich unter Zusatz von etwas Spülmittel. Verwenden Sie keine Scheuer- oder Lösungsmittel. Die Innenseite der Backform und der Knethaken sind antihaftbeschichtet. Benutzen Sie bei der Reinigung keine scharfen Reinigungsmittel oder spitze, scharfkantige Gegenstände. Falls der Knethaken verkrustet und schwer zu entfernen ist, können Sie die Rückstände einweichen, indem Sie den Boden der Backform mit lauwarmen Wasser füllen und 5 Minuten stehen lassen.

Wischen Sie Innenraum, Deckel und Sichtfenster mit einem feuchten Tuch ab.

Reinigen Sie die Teile nicht in der Geschirrspülmaschine.

Vergewissern Sie sich, dass der Gerätinnenraum sowie die Backform vollständig trocken sind, bevor Sie das Gerät lagern und wieder in Betrieb nehmen.

Das Gerät bei längerem Nichtgebrauch vor Staub oder Schmutz schützen (verpackt in Plastikbeutel). Lagern Sie das Gerät an einem kühlen und trockenen Ort.

Entsorgung

Ausgediente Geräte sofort unbrauchbar machen. Netzstecker ziehen und Netzkabel durchtrennen. Ausgediente Geräte sollten möglichst bei einer öffentlichen Sammelstelle abgegeben werden. Die meisten Gemeinden bieten mindestens einmal im Jahr eine Sperrmüll-Abfuhr an.



Allgemeine Sicherheitshinweise








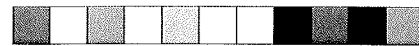
- Gerät nur an Wechselstrom mit Netzspannung gemäss Typenschild anschliessen.
- Ein Elektrogerät ist kein Kinderspielzeug. Kinder erkennen die Gefahren nicht, die beim Umgang mit Elektrogeräten entstehen können. Das Gerät deshalb ausser Reichweite von Kindern benutzen und aufbewahren. Netzkabel nicht herunterhängen lassen. Verpackungsmaterialien wie z.B. Folienbeutel gehören nicht in Kinderhände.
- Benutzen Sie dieses Gerät nicht in der Nähe von Wasser, das in Badewannen, Waschbecken oder anderen Gefässen enthalten ist und setzen Sie es weder Regen noch anderer Feuchtigkeit aus.
- Sollte das Gerät doch einmal ins Wasser gefallen sein, nehmen Sie es erst dann heraus, wenn der Netzstecker gezogen ist. Danach Gerät nicht mehr in Betrieb nehmen, sondern zuerst von einer zugelassenen Servicestelle überprüfen lassen.
- Prüfen Sie regelmässig, ob das Netzkabel Schadstellen aufweist. In diesem Fall darf das Gerät nicht in Betrieb genommen werden (Netzstecker sofort ziehen) und das Gerät zur Reparatur an den Hersteller übergeben.
- Das Gerät darf nicht in Betrieb genommen werden (Netzstecker sofort ziehen), wenn:
 - * das Gerät, das Gehäuse oder Kabel beschädigt ist.
 - * das Gerät sichtbare Schäden aufweist.
 - * der Verdacht auf einen Defekt nach einem Sturz oder ähnlichem besteht.



- Den Netzstecker ziehen:
 - * bei Störungen während des Gebrauchs.
 - * vor der Reinigung, Umlagerung.
 - * nach dem Gebrauch.
- Den Stecker niemals am Netzkabel oder mit nassen Händen aus der Steckdose ziehen.
- Das Gerät nie am Netzkabel tragen oder ziehen.
- Das Netzkabel nicht über scharfe Kanten ziehen oder einklemmen.
- Knicken Sie das Netzkabel nicht, und wickeln Sie es nicht um das Gerät.
- Verlängerungskabel nur dann verwenden, wenn Sie sich zuvor von deren einwandfreiem Zustand überzeugt haben.
- Das Gerät nicht im Freien betreiben.
- Berühren Sie keine Oberflächen, welche heiss werden könnten. Benutzen Sie die dafür vorhandenen Griffe.
- Stellen Sie das Gerät nie auf heisse Oberflächen oder in die Nähe von offenen Flammen und verlegen Sie das Netzkabel so, dass es ebenfalls nicht mit heissen oder scharfkantigen Gegenständen in Berührung kommt. Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn Sie sich auf feuchtem Boden befinden oder wenn Ihre Hände oder das Gerät nass sind.
- Seien Sie beim versetzen des Gerätes vorsichtig, falls es mit warmen Flüssigkeiten gefüllt ist.
- Vermeiden Sie die Berührung von beweglichen Teilen.
- Wenn möglich, befestigen Sie den Stecker immer an der Vorrichtung. Bevor Sie das Gerät anstecken, versichern Sie sich, dass das Gerät ausgeschaltet ist.
- Bevor Sie das Gerät reinigen oder Teile entnehmen, lassen Sie es abkühlen und stecken Sie das Gerät aus.
- Verwenden Sie diesen Brotbackautomaten nur für die Herstellung von Brot und Hefeteig.
- Während des Betriebs keine Decken, Tücher oder Gegenstände auf das Gerät legen.
- Von einem Gebrauch von Zubehörteilen, die vom Hersteller weder empfohlen noch verkauft wurden, ist aus Sicherheitsgründen abzusehen.
- Wenn Sie das Gerät auf Holzmöbeln betreiben, sollten Sie eine schützende Unterlage verwenden, um eine Beschädigung empfindlicher Oberflächen zu vermeiden.



- 
- 
- 
- Öffnen Sie den Deckel nicht während des Backbetriebs.
 - Achten Sie darauf, dass der Innenraum des Gerätes und die Backform stets sauber sind.
 - Bei der Entnahme der heissen Backform, Topflappen oder Topfhandschuhe benutzen.
 - Dieses Gerät ist nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt, sondern ausschliesslich für die Benutzung im privaten Haushalt.
 - Reparaturen an Elektrogeräten dürfen nur von Fachkräften durchgeführt werden. Durch nicht fachgerechte Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen.
 - Bei Beschädigung der Anschlussleitung darf diese nur durch eine vom Hersteller genehmigte Kundendienststelle ersetzt werden.
 - **Wird das Gerät zweckentfremdet, falsch bedient oder nicht fachgerecht repariert, kann keine Haftung für eventuelle Schäden übernommen werden. In diesem Fall entfällt der Garantieanspruch.**
- 
- 



Mode d'emploi

Trisa Gourmet Compact Bakery, Art. 7703

Avant l'utilisation

Veillez lire attentivement toutes les informations contenues dans ce mode d'emploi. Elles vous signalent tout ce que vous devez savoir sur l'utilisation, la sécurité et l'entretien de votre appareil. Conservez ce mode d'emploi pour vous y référer et joignez-le à l'appareil si une autre personne doit l'utiliser.

Cet appareil ne peut être utilisé que pour l'usage décrit dans ce mode d'emploi.

Veillez vous conformer aux consignes de sécurité.

Prière d'éliminer l'emballage selon les prescriptions de votre commune.

Avant de commencer

Il y a plusieurs facteurs qui peuvent influencer la qualité de votre pain. Il est indispensable d'en tenir compte afin d'obtenir à chaque fois une miche de pain parfaite.

Température:

Tous les ingrédients et les liquides doivent être à température ambiante. La température optimale se situe entre 18°C et 23°C.

Mélange des ingrédients:

Toujours en premier les liquides, puis les différents ingrédients, puis la farine et en dernier la levure.

Régions à plus de 900 m d'altitude:

Au cas où vous habiteriez une région située en altitude (plus de 900 m au dessus du niveau de la mer) ou si votre eau est particulièrement douce, le processus de fermentation de la levure est accéléré et la pâte monte plus vite. Afin de remédier à une pâte trop "gonflée", réduisez la quantité de levure d'un quart sur la quantité indiquée.



Sélection des programmes

START
STOP

Touche START/STOP

Cette touche permet de commencer ou de terminer un programme. Que ce soit lors du déroulement normal ou en programmation, cette touche doit toujours être activée.

Le clignotement des deux points sur l'affichage indique que le Compact Bakery est prêt.

Pour l'éteindre, appuyez 3 à 5 secondes sur la touche START/STOP.

COLOR

Touche COLOR

Vous pouvez activer cette touche pour tous les programmes (sauf pour la pâte) afin de sélectionner la couleur de la croûte du pain.

H = foncé / P = moyen / L = clair



Minuterie

Vous préparez dans la soirée tout ce qu'il vous faut pour votre pain et mettez les ingrédients dans le moule de cuisson. A l'aide de ces touches, vous pouvez finir la cuisson d'un pain à un autre moment. Vous ne pouvez toutefois appuyer sur ces touches qu'après avoir appuyé sur la touche de sélection de programme (MENU SELECT).



A chaque fois que vous appuyez sur cette touche, la minuterie augmente le temps de cuisson de 10 minutes.



A chaque fois que vous appuyez sur cette touche, la minuterie diminue le temps de cuisson de 10 minutes.

Le temps affiché vous indique le temps de cuisson complet. Cette minuterie périodique ne peut être réglée que pour une durée maximum de 13 heures.

Exemple d'utilisation de la minuterie

Il est 20 h 30 et vous voulez du pain frais pour 7 h du matin, ça veut dire de 20 h 30 jusqu'à 7 h ce sont 10 heures et 30 minutes.

1. Mettez tous les ingrédients dans le moule à cuisson (en fonction de la recette choisie).
2. Placez avec précaution le moule à cuisson dans le four à pain programmable.
3. Fermez le couvercle.
4. Appuyez sur MENU SELECT pour sélectionner le programme de votre choix.
5. Appuyez sur ▲ jusqu'à ce que "10.30" s'affiche, puisque vous voulez consommer votre pain frais 10 heures et demie plus tard.
6. Appuyez sur (START / STOP). Les deux points de l'affichage commencent à clignoter. La minuterie commence à compter à rebours (minute par minute) jusqu'à ce qu'elle atteigne l'heure d'attente exacte. Après cela l'appareil se met en marche (pétrissage, levée puis cuisson), afin d'obtenir du pain frais à l'heure voulue.



Touche MENU SELECT

Le Compact Bakery dispose de 8 programmes, sélectionnés en appuyant à chaque fois sur la touche MENU SELECT. Ci-dessous les différents programmes:



Normal

Pour le pain blanc et pain bis. Ce programme est le plus couramment utilisé.



Rapide

Pour le pain blanc qui doit être fait rapidement.



Pain doux

Pour la préparation de pâtes douces et de petits pains sucrés.



Pain français

Pour le pain blanc à la française. Pâte légèrement et croût croustillante.



Gâteaux

Pour le pain et les gâteaux avec levure chimique.



Pain complet

Pour le pain complet



Pâte




Pour la pâte et "pasta", avant-programme pour les confitures.






Cuisson



Pour cuire ou pour la cuisson de confitures.

Temps de cuisson

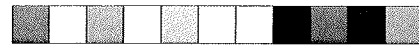
Programm	1 	2 	3 
	Normal	Rapide	Pain doux
Premier pétrissage	0:10	0:10	0:10
Première levée	0:20	0:05	0:05
Deuxième pétrissage	0:15	0:15	0:20
Deuxième levée	0:20	--	0:30
Mise en forme	30 sec.	--	30 sec.
Dernière levée	0:55	0:55	0:55
Cuisson	1:00	1:00	0:50
Total temps de cuisson et de préparation	3:00	2:25	2:50
Reste chaud	1:00	1:00	1:00
Signal sonore ajout des ingrédients	40 Min. après start	25 Min. après start	Non

Programm	4 	5 	6 
	Pain français	Gâteaux	Pain complet
Premier pétrissage	0:18	0:14	0:10
Première levée	0:40	--	0:25
Deuxième pétrissage	0:22	--	0:20
Deuxième levée	0:20	--	0:30
Mise en forme	30 sec.	--	30 sec.
Dernière levée	1:05	0:41	1:10
Cuisson	1:05	0:55	1:05
Total temps de cuisson et de préparation	3:50	1:50	3:40
Reste chaud	1:00	1:00	1:00
Signal sonore ajout des ingrédients	75 Min. après start	Non	50 Min. après start



Programm	7 Pâte 	8 Cuisson 
Premier pétrissage	0:20	--
Première levée	--	--
Deuxième pétrissage	--	--
Deuxième levée	0:20	--
Mise en forme	30 sec.	--
Dernière levée	0:50	--
Cuisson	--	1:00
Total temps de cuisson et de préparation	1:30	1:00
Reste chaud	--	1:00
Signal sonore ajout des ingrédients	Non	Non





Ingrédients

La qualité, la fraîcheur ainsi que la pesée précise des ingrédients sont des facteurs déterminants pour la réussite de votre pain.

Farine

La farine est l'ingrédient essentiel du pain. Il y en a de toutes sortes. Vous pouvez utiliser de la farine de blé, de seigle ou complète. Avec la farine de seigle et la farine complète, la pâte lève un peu moins qu'avec la farine de blé.

Sucre

Le sucre est la base de nourriture de la levure, il est donc très important pour la levée de la pâte. Vous pouvez utiliser du sucre blanc ou brun, du sirop ou même du miel. Il donne un goût un peu sucré, augmente la valeur nutritionnelle et aide à conserver le pain plus longtemps. N'utilisez pas de sucre artificiel. Ajoutez-le tout autour du mélange.

Sel

Le sel est le régulateur de la fermentation et évite que la pâte ne lève trop. Ajoutez le sel tout autour du mélange et non pas à proximité de la levure.

Beurre

Le beurre ou la margarine donnent du goût et de la souplesse à votre pain. Utilisez-les à température ambiante.

Eau

La quantité et la température de l'eau sont extrêmement importantes. Prenez les bonnes quantités et utilisez-la seulement à température ambiante. La quantité de liquide peut dans certains cas être réduite, notamment avec des recettes qui contiennent des oeufs, des fruits, du fromage ou des légumes. Versez l'eau (ou autres liquides) toujours en premier et ensuite vous ajoutez les autres ingrédients.

Lait

Le lait donne de la couleur à la croûte, du goût au pain, augmente la valeur nutritionnelle et donne une belle couleur crémeuse à l'intérieur. Dans nos recettes, vous utilisez du lait écrémé en poudre. Vous pouvez aussi utiliser du lait frais.

Fruits, noix

Des fruits et des noix peuvent être ajoutés dans certaines propositions de recette. N'introduisez ces ingrédients dans la machine qu'après la seconde opération de pétrissage. Un signal sonore retentit ensuite et vous invite à ajouter les ingrédients correspondants.



Levure




La levure fait lever la pâte. Avec un four à pain programmable, il est préférable d'utiliser de la levure sèche. Assurez-vous que la date limite de consommation n'est pas dépassée. Après ouverture de l'emballage, il est conseillé de consommer la levure dans les 3 mois. Gardez le paquet de levure entamé dans le réfrigérateur. Mais n'utilisez la levure qu'à température ambiante. Ajoutez la levure en dernier. Mettez-la au milieu de la farine dans un petit creux - pas à proximité du sel, du sucre ou de l'eau.





Suggestions et recommandations

1. Mettez la levure dans un petit creux au milieu de la farine loin de l'eau, du sel ou du sucre.
 2. Assurez-vous que les ingrédients soient frais. N'utilisez pas la levure au-delà de 3 mois après ouverture, même si la date indiquée sur l'emballage le permet. Pour savoir si la levure est encore apte à la consommation mélangez une cuillère à café de sucre avec une 1/2 tasse d'eau tiède. Ajoutez une cuillère de levure. Après quelques minutes, le mélange devrait mousser et des petites bulles devraient apparaître.
 3. Surveillez la pâte pendant le pétrissage. Après 10 minutes, elle devrait avoir la forme d'une boule lisse et élastique. Si des grumeaux commencent à se former, ajoutez de l'eau (cuillère par cuillère). Si la pâte est trop liquide, ajoutez un peu de farine. Peu avant la cuisson, la miche devrait arriver un peu en-dessous du bord du moule à cuisson. Avec le programme rapide (Rapide) la miche sera encore un peu plus basse.
 4. Assurez-vous de mettre les ingrédients à température ambiante dans le bon ordre dans l'appareil.
 5. Si votre pain lève trop, cela peut venir de la température de la pièce trop élevée, ou des ingrédients qui ne sont pas à bonne température.
 6. Si vous désirez faire cuire un deuxième pain juste après en avoir terminé un, laissez refroidir l'appareil entre 15 et 20 minutes. Rincez le moule de cuisson à l'eau froide et versez les ingrédients pour le deuxième pain.
- 
- 



Utilisation / Il y a du pain sur la planche!

1. Retirez le moule de cuisson du four à pain.
2. Fixer l'hélice sur l'axe d'entraînement. Assurez-vous que l'hélice soit bien fixée. Il n'y a qu'une seule position correcte.
3. Mettez les ingrédients dans le moule en suivant les instructions de la recette. L'eau d'abord, ensuite les ingrédients solides et à la fin la levure. Le sel et le sucre sur le pourtour de la farine, formez ensuite un petit creux dans lequel vous mettez la levure.
4. Placez le moule de cuisson dans l'appareil. Nettoyez la paroi extérieure du moule puis placez celui-ci dans l'appareil en le faisant glisser sur les rails métalliques prévus à cet effet. Poussez le moule vers le bas pour enclencher les plaques de chaque côté de l'appareil.
5. Abaissez la poignée et fermez le couvercle.
6. Branchez l'appareil sur le secteur.
7. Choisissez le programme. Appuyez sur la touche MENU SELECT jusqu'à ce que s'affiche le programme choisi.
8. Réglez la minuterie si vous le désirez. Mais ne vous en servez pas si vous utilisez des ingrédients périssables.
9. Appuyez sur la touche START/STOP. La minuterie se met en marche jusqu'au terme de la cuisson.
Quand vous appuyez sur la touche START/STOP le temps de cuisson du mode choisi s'affiche (sauf si vous utilisez la minuterie).

Dès que vous appuyez sur la touche START/STOP, l'horloge s'allume. L'heure affichée sur le tableau de commande compte à rebours.

Pendant le pétrissage il est tout à fait normal que l'appareil vibre bruyamment. Ceci est dû au moteur puissant qu'il faut avoir pour le pétrissage.

Pendant la deuxième étape de pétrissage, un signal sonore vous avertit que vous avez la possibilité d'ajouter des fruits ou des noix suivant la recette. Soulevez le couvercle et ajoutez les ingrédients.

Il est normal que le petit hublot d'observation se voile au début. Toutefois, l'eau de condensation disparaît relativement vite et vous pouvez à nouveau visualiser les diverses étapes de cuisson.

Ne touchez pas le couvercle durant la phase de repos et celle de cuisson, afin qu'aucune chaleur ne puisse s'échapper.



Durant le processus de cuisson un peu de fumée pourrait s'échapper par les fentes du couvercle. Ceci est tout à fait normal.

Lors du premier emploi, une odeur de neuf pourrait s'échapper. Cela n'a aucune influence sur le résultat de cuisson. Aérez tout simplement.

Pour arrêter les phases de cuisson appuyez sur le bouton START/STOP et laissez-le enfoncé durant 2 à 5 secondes. Une continuation dans le programme de cuisson n'est plus possible à ce stade. Recommencez le programme de cuisson depuis le début.

10. Fin

Lorsque l'appareil a fini son processus de cuisson un signal sonore retentit.

L'appareil se mettra alors automatiquement sur refroidissement. A ce moment précis la température de l'appareil s'abaissera. Vous pouvez laisser votre pain dans l'appareil pour une durée approximative de 60 minutes. Il est toutefois recommandé de sortir le pain du moule de cuisson aussitôt. Autrement le pain deviendra humide.

11. Appuyez sur le bouton START/STOP et laissez-le enfoncé durant 2 à 5 secondes. Maintenant l'appareil est éteint. Sortez la prise du secteur.

12. Ouvrez le couvercle et sortez le moule de cuisson par la poignée.

Attention: Le moule de cuisson est chaud - utilisez donc des gants ou des poignées isolants.

Posez votre moule de cuisson sur une surface insensible à la chaleur, et laissez refroidir votre pain dans le moule environ 5 - 7 minutes. Renversez le moule de cuisson et le pain se détachera de lui-même après peu de temps.

Si l'hélice est restée coincée dans la miche dégagez-la avec une fourchette. Ne la touchez pas avec vos doigts - puisqu'elle est très chaude.



N'utilisez en aucun cas d'objet tranchant pour sortir le pain du moule de cuisson ! Il va de soi que nous ne pouvons en aucun cas reprendre un moule de cuisson rayé ou déformé sous garantie.

13. Posez le pain sur une grille et laissez-le refroidir. Attendez environ 15 - 20 minutes avant de le découper.

14. **Laissez refroidir votre appareil avant de le ranger.**

Si vous voulez faire un pain et que l'affichage indique H:HH, votre appareil est encore trop chaud. Laissez-le refroidir encore 15 min, couvercle ouvert et lavez le récipient avec de l'eau froide.





Si jamais vous n'êtes pas satisfait du résultat, veuillez vérifier les points suivants :

Mon pain n'a pas levé

- Le pain complet ou le pain de seigle ne lève pas autant que le pain blanc.
- N'utilisez que de la levure fraîche (levure sèche)
- Ajoutez la levure en dernier, loin du sucre, du sel et de l'eau.
- Ajoutez environ 1 cuillère à café d'eau.
- Assurez-vous que l'hélice est bien fixée.
- Mesurez bien les ingrédients.
- Trop de sel.
- Les ingrédients n'étaient pas à la température ambiante.

Mon pain est retombé

- Trop de liquide - réduisez la quantité de liquide
- Ajoutez 1/2 c. à c. de sel et 1 c. à c. de farine.
- Le pain est resté trop longtemps dans l'appareil après la cuisson.
- Le couvercle s'est ouvert durant la durée de levage ou cuisson de la pâte.

Mon pain lève trop haut et reste collé au couvercle

- Réduisez la levure d'une 1/2 c. à c.
- Réduisez tous les ingrédients un petit peu.
- Trop d'eau - réduisez d'une c. à c.
- Pas assez de sel - ajoutez 1/4 de c. à c.

Mon pain n'est pas assez cuit

- Trop de liquide - réduisez un petit peu la quantité de liquide.
- Cela peut arriver avec des farines corsées - prolongez le pétrissage.
- Après le premier cycle de pétrissage et levée - arrêtez l'appareil et recommencez le cycle au début. Ainsi la pâte sera mieux oxygénée.

Ma pâte est trop lourde ou est trop compacte

- Pas assez d'eau - ajoutez env. 1 c. à c. d'eau.
- La farine est trop sèche - gréduire d'1/8 de c. à c. la levure.

Mon pain présente trop de trous

- Trop d'eau - réduisez d' 1 c. à c. d'eau
- Trop de levure - réduisez d' 1/8 de c. à c. de levure.
- Pas assez de sel - augmentez d' 1/4 de c. à c. de sel.



Nettoyage et entretien

Avant tout, assurez-vous que la fiche secteur est débranchée. Nettoyez uniquement avec un tissu doux, éventuellement légèrement humidifié. Si nécessaire il est possible d'utiliser un produit de lavage léger. N'utilisez en aucun cas de diluant, détergent ou autres produits. Le côté intérieur du moule et des pétrisseurs est muni d'une couche antiadhésive. Ne vous servez pas de détergents corrosifs ni d'objets tranchants pour le nettoyage. Dans le cas où le pétrisseur serait entroûté et difficile à enlever, vous pouvez ramollir les résidus en les trempant: remplissez le fond du moule d'eau tiède et laissez agir pendant 5 minutes.

Nettoyez le bac intérieur, le couvercle, et le hublot à l'aide d'un chiffon humide.

Ne nettoyez pas les parties dans le lave-vaisselle.

Assurez-vous que l'intérieur de l'appareil ainsi que le moule soient entièrement secs avant de ranger l'appareil et de le remettre en service.

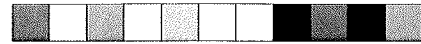
Quand l'appareil n'est pas utilisé durant une longue période, il faut l'emballer dans un sachet de vinyl et le stocker dans un endroit frais et sec.

Elimination des déchets

Si l'appareil n'est plus utilisé, il faut le mettre hors service. Pour cela, il est nécessaire de le débrancher, puis de déconnecter le cordon d'alimentation. Pour l'élimination complète, il suffit de respecter les prescriptions pratiquées dans votre commune.

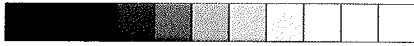
Directives générales de sécurité

- Ne branchez l'appareil que sur une prise de courant alternatif. Vérifiez que la tension du secteur corresponde bien à celle indiquée sur la plaquette signalétique.
- Un appareil électrique n'est pas un jouet. Les enfants ou les handicapés ne sont pas conscients des dangers inhérents au maniement d'appareils électriques. Par conséquent, utilisez-le et rangez-le hors d'atteinte. Ne pas laisser pendre le cordon d'alimentation! Le matériel d'emballage, tel que les sachets de vinyl ne doivent pas être remis aux mains d'enfants.
- Ne pas employer cet appareil à proximité d'eau, soit baignoires, lavabos ou autres récipients contenant de l'eau. Ne l'exposez ni à la pluie ni à d'autres humidités.
- Au cas où l'appareil serait tombé à l'eau, ne le sortez qu'après avoir retiré la fiche. Ensuite ne plus faire marcher l'appareil mais d'abord le faire contrôler par un magasin spécialisé agréé.
- Vérifiez régulièrement si le cordon est défectueux. Dans ce cas l'appareil ne doit pas être mis en marche (immédiatement retirer la fiche) et envoyer l'appareil au fabricant pour réparation.
- N'utilisez pas l'appareil (débranchez-le aussitôt):
 - * si l'appareil, le boîtier ou le cordon secteur sont endommagés.
 - * si l'appareil présente une défectuosité apparente.
 - * si vous pensez que l'appareil a été endommagé en chutant.



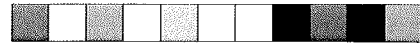
- Retirez la fiche:
 - * en cas de mauvais fonctionnement.
 - * avant chaque nettoyage ou entretien.
 - * en cas d'interruption ou après utilisation.
- Ne débranchez jamais la fiche en tirant sur le cordon ou avec les mains mouillées.
- Ne portez ni ne tirez jamais l'appareil par le cordon.
- Ne tirez pas le cordon par-dessus des bords tranchants. Ne le coincez pas.
- Ne pliez pas le cordon et ne le roulez pas autour de l'appareil.
- N'employez des rallonges qu'après vous être rassuré de leur état impeccable.
- N'utilisez pas l'appareil en plein air et le protéger de l'humidité.
- Ne touchez pas aux surfaces qui pourraient devenir chaudes. Utilisez pour cela les boutons et les poignées prévues à cet effet.
- Ne mettez jamais l'appareil sur des surfaces chaudes ni à proximité de vives flammes. Veillez à ce que le cordon ne touche pas des objets chauds ou à vives arêtes. N'employez pas l'appareil si vous vous trouvez sur un plancher humide ou si vos mains ou l'appareil sont mouillés.
- Déplacez l'appareil avec précaution, surtout s'il est rempli de liquides chauds. Evitez de toucher les pièces mobiles.
- Ne coupez pas le contact pendant que l'appareil est en marche.
- Fixez la fiche à l'endroit prévu à cet effet. Assurez-vous que l'appareil est éteint avant de le brancher.
- Debranchez l'appareil quand il n'est pas utilisé ou si vous changez des accessoires et si vous le nettoyez. Laissez l'appareil refroidir avant de le toucher.
- N'employez cet appareil à pain que pour la production de pain et de pâte levée.
- Durant la cuisson ne pas mettre de couvertures, d'essuies-mains, ni d'objets sur l'appareil.
- Employez exclusivement l'appareil pour ce qu'il est construit et selon le mode d'emploi. Utilisez uniquement les accessoires d'origines.
- Si vous utilisez l'appareil sur des meubles en bois, vous devriez les couvrir afin d'éviter d'endommager les surfaces délicates.





- Pendant la cuisson ne pas ouvrir l'appareil
- Veillez à ce que l'intérieur de l'appareil et le moule de cuisson soient toujours propres pour garantir un déroulement du programme impeccable.
- Sevez-vous de poignées ou de gants osolants pour retirer le moule de cuisson chaud avec le pain cuit puisque l'appareil est aussi très chaud.
- Cet appareil n'est pas destiné à l'usage industriel, mais exclusivement à l'emploi dans un ménage privé.
- Les réparations d'appareils électriques doivent uniquement être effectuées par des spécialistes. Des réparations impropres peuvent causer des dangers considérables pour l'utilisateur.
- En cas de défectuosité du cordon d'alimentation, celui-ci ne peut être remplacé que par un technicien spécialisé agréé par le fabricant.
- **Au cas où l'appareil est désaffecté, manié ou réparé d'une manière incorrecte, nous déclinons la responsabilité de dommages éventuels. Dans ce cas la revendication de garantie est caduque.**





Istruzioni per l'uso

Trisa Gourmet Compact Bakery, Art. 7703

Prima dell'uso

Leggete attentamente le informazioni per l'uso. Vi daranno direttive importanti per l'uso, la sicurezza e la manutenzione dell'apparecchio. Conservate con cura il presente manuale e, eventualmente, trasmettetelo ad utenti seguenti.

L'apparecchio deve solamente essere adoperato allo scopo previsto in conformità a questo manuale.

Osservate le direttive di sicurezza.

Eliminare il materiale di imballaggio secondo le prescrizioni.

Prima dell'inizio

Molti sono i fattori che potrebbero influire sulla qualità del vostro pane. Per ottenere una pagnotta perfetta è estremamente importante tener conto di tali fattori.

Temperatura:




Tutti gli ingredienti solidi devono essere a temperatura ambiente. La temperatura ottimale è compresa tra 18° C e 23° C.

Succesione degli ingredienti:

Prima sempre i liquidi, poi tutti altri ingredienti, la farina e per ultimo il lievito.

Al di sopra dei 900 m sul mare:

Se abitate in una regione a quota elevata (al di sopra dei 900 metri sul livello del mare) oppure se nella vostra zona l'acqua è molto dolce, il processo di fermentazione del lievito viene intensificato e la pasta si gonfia di più. Per evitare che la pasta si gonfi troppo, riducete la quantità del lievito di circa 1/4.



Programma di selezione



Tasto START/STOP

Con questo tasto viene avviato o concluso il programma. Sia nello svolgimento normale che nella preprogrammazione il tasto START/STOP deve essere premuto.

Quando i due punti nell'immissione dell'ora si accendono, nel display viene visualizzato che il Compact Bakery è in funzione.

Per spegnere tenete premuto il tasto START/STOP per circa 3-5 sec.



Tasto COLOR

In tutti i programmi (pasta esclusa) è possibile selezionare il grado di doratura desiderato per mezzo del tasto corrispondente.

H = scura / P = media / L = chiara



Timer

La sera prima avete preparato tutto per cuocere il pane e avete già messo l'impasto nel stampo. Grazie a questi tasti potrete terminare la cottura del pane in un momento successivo.

Questi tasti però possono essere azionati soltanto dopo aver premuto il tasto selezione (SELECT).



Ogni volta che premete questo tasto il timer si sposta in avanti di 10 minuti.



Ogni volta che premete questo tasto il timer si sposta indietro di 10 minuti.

Il tempo indicato sul dispositivo è il tempo dell'intero processo di cottura. Il timer può essere regolato su un tempo massimo di 12 ore.

Esempio d'uso dell'interruttore a tempo

Sono le ore 20.30, e desiderate che il pane sia pronto per le ore 7.00 della mattina. Dalle 20.30 alle 7 sono 10 ore 30 minuti.

1. Versate nello stampo tutti gli ingredienti indicati nella ricetta.
2. Usando precauzione, piazzate lo stampo nel panificatore automatico.
3. Chiudete il coperchio.
4. Premete il tasto selettore "MENU SELECT" fino al programma desiderato.
5. Poichè desiderate che il pane sia pronto fra 10 ore e 30 minuti, premete il ▲, a che il timer indichi 10:30.
6. Premete START. I due punti dell'indicatore cominciano a lampeggiare. Il timer inizia il conto a rovescio (minuto per minuto) fino a raggiungere il valore corretto. Quindi inizia il processo di lavorazione (l'impasto, la lievitazione e la cottura), in modo da farvi ottenere il pane fresco all'ora stabilita.



Tasto Menu Select

Il Compact Bakery offre 8 programmi selezionabili premendo il tasto Menu Select. Vengono offerti i seguenti programmi.



Normale

Per pane bianco e misto. Questo è il programma più utilizzato.



Veloce

Per pane bianco che deve essere cotto rapidamente.



Pane dolce

Per realizzare dolci con lievito di birra e pane.



Pane francese

Per pane bianco alla francese. Tipi di pane leggeri con crosta croccante.



Dolci

Per pane e dolci con lievito in polvere



Pane integrale

Per pane integrale.



Pasta




Per paste, programma preliminare per confetture.








Cottura al forno

Per cuocere al forno e per cuocere confetture.

TEMPI DELLE FASI DI COTTURA

Programma	1 Normale 	2 Veloce 	3 Pane dolce 
Primo impasto	0:10	0:10	0:10
Prima lievitazione	0:20	0:05	0:05
Secondo impasto	0:15	0:15	0:20
Seconda lievitazione	0:20	--	0:30
Dare forma al pane	30 sec.	--	30 sec.
Ultima lievitazione	0:55	0:55	0:55
Cottura	1:00	1:00	0:50
Tempo totale di preparazione e cottura	3:00	2:25	2:50
Tenere al caldo	1:00	1:00	1:00
Segnale acustico per aggiunta di ingredienti	40 Min. dopo l'accensione	25 Min. dopo l'accensione	No

Programma	4 Pane francese 	5 Dolci 	6 Pane integrale 
Primo impasto	0:18	0:14	0:10
Prima lievitazione	0:40	--	0:25
Secondo impasto	0:22	--	0:20
Seconda lievitazione	0:20	--	0:30
Dare forma la pane	30 sec.	--	30 sec.
Ultima lievitazione	1:05	0:41	1:10
Cottura	1:05	0:55	1:05
Tempo totale di preparazione e cottura	3:50	1:50	3:40
Tener e al caldo	1:00	1:00	1:00
Segnale acustico per aggiunta di ingredienti	75 Min. dopo l'accensione	No	50 Min. dopo l'accensione

Programma	7 Pasta 	8 Cottura al forno 
Primo impasto	0:20	--
Prima lievitazione	--	--
Secondo impasto	--	--
Seconda lievitazione	0:20	--
Dare forma al pane	30 sec.	--
Ultima lievitazione	0:50	--
Cottura	--	1:00
Tempo totale di preparazione e cottura	1:30	1:00
Tenere al caldo	--	1:00
Segnale acustico per aggiunta di ingredienti	No	No



Ingredienti

Fattori determinanti per la riuscita della panificazione sono la qualità, la freschezza e la quantità esatta degli ingredienti.

Farina

La farina è l'elemento base del pane. Vi sono vari tipi di farina. Potete usare farina di frumento macinata grossa o fine, farina di segale o farina integrale. Con la farina di segale o con quella integrale il pane non si gonfia come con farina bianca.

Zucchero

Lo zucchero è la fonte d'energia del lievito ed ha una funzione molto importante nel processo di lievitazione. Potete usare zucchero normale bianco o scuro, sciroppo o anche miele. Esso dà al pane un sapore dolciastro, ne aumenta il valore nutritivo e aiuta la conservazione.

Non usate dolcificanti artificiali. Lo zucchero va messo sull'orlo dell'impasto.

Sale

Il sale regola l'azione del lievito e impedisce che l'impasto si gonfi eccessivamente. Se aggiungete sale, mettetelo sull'orlo dell'impasto, lontano dal lievito.

Burro

Burro o margarina danno sapore ed elasticità al vostro pane. Da impiegare a temperatura ambiente.



Acqua

La quantità e la temperatura del liquido è di estrema importanza.

Misurate esattamente le quantità di liquidi e usateli soltanto a temperatura ambiente. La quantità di liquido può essere ridotta quando si usano ricette con uova, frutta, formaggio o verdure. L'acqua è sempre il primo ingrediente da usare, e dopo si aggiungono gli altri ingredienti.

Latte

Il latte dà il colore alla crosta, dà sapore, aumenta il valore nutritivo e produce all'interno un colore cremoso. Le nostre ricette impiegano latte magro in polvere. Potete tuttavia usare anche latte fresco.

Frutta, noci

Per alcune ricette si possono aggiungere frutta e noci. Mettete questi ingredienti nella macchina solo dopo il secondo ciclo di impasto. Udirete un segnale acustico che dà via libera all'aggiunta degli ingredienti corrispondenti.



Lievito

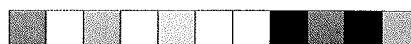
Il lievito fa crescere l'impasto. **Per l'apparecchio panificatore automatico usate lievito secco.** Assicuratevi sempre che il lievito sia fresco - badate alla data di scadenza.

Dopo l'apertura della confezione occorre usarne il contenuto entro 3 mesi. Conservate il lievito nel frigorifero in un recipiente chiuso, ma usatelo sempre a temperatura ambiente. Il lievito è l'ultimo ingrediente che viene aggiunto all'impasto. Mettete il lievito in una cavità in mezzo alla farina - non in vicinanza del sale, dello zucchero o dell'acqua.



Avvertenze e proposte

1. Mettete il lievito in una cavità in mezzo alla farina, lontano dal sale, dallo zucchero o dall'acqua.
 2. Assicuratevi che gli ingredienti siano freschi. Non conservate il lievito per più di tre mesi dopo l'apertura della confezione, anche se la data di scadenza lo permetterebbe. Per provare se il lievito è ancora buono, sciogliete un cucchiaino di zucchero in mezzo bicchiere d'acqua tiepida. Aggiungete un cucchiaio di lievito. Dopo alcuni minuti il miscuglio dovrebbe schiumare ed emettere bollicine.
 3. Controllate la pasta durante la fase dell'impasto. Dopo 10 minuti dovrebbe avere l'aspetto di una palla soffice ed elastica. Se si formano grumi, aggiungete un po' d'acqua (un cucchiaio dopo l'altro). Se la pasta risulta troppo liquida, aggiungete un po' di farina. Poco prima della cottura, la pagnotta dovrebbe essere un po' al disotto dell'orlo dello stampo. Nel programma (►), sarà ancora più bassa.
 4. Assicuratevi che tutti gli ingredienti (a temperatura ambiente) vengano immessi nell'apparecchio nell'ordine prescritto.
 5. Potrebbe accadere che il pane si gonfi eccessivamente. Ciò sarebbe dovuto a temperatura troppo elevata del locale, oppure a temperatura incorretta degli ingredienti. Fate attenzione alla temperatura.
 6. Se volete cuocere un secondo pane subito dopo il primo, lasciate raffreddare il Panificatore automatico per 15-20 minuti. Quindi sciacquate brevemente lo stampo con acqua fredda, e poi potete versarvi gli ingredienti per il secondo pane.
- 
- 



Applicazione / Facciamo il pane!

1. Togliete lo stampo del apparecchio tirandolo fuori.
2. Montate l'impastatore sul perno. Assicuratevi che l'impastatore sia ben agganciato. La posizione corretta è una sola.
3. Versate gli ingredienti nello stampo. Osservate l'ordine indicato nella ricetta. Prima l'acqua, poi gli ingredienti solidi, e per ultimo il lievito. Il sale e lo zucchero vanno messi sull'orlo della farina. Fate una cavità nella farina e metteteci il lievito.
4. Mettete lo stampo nell'apparecchio. Pulite dapprima l'esterno dello stampo, e poi posatelo sulle rotaie metalliche presenti nell'apparecchio. Premete lo stampo con forza verso il basso, in modo che si aggancino le piastre di fissaggio ai due lati del forno.
5. Ribassate il manico e chiudete il coperchio.
6. Inserite la spina nella presa di corrente.
7. Scegliete il programma. Premete sul pulsante MENU SELECT finché appare il programma scelto.
8. Se lo desiderate, regolate il timer. Non usate il timer se impiegate ingredienti facilmente deperibili.
9. Premete il pulsante START/STOP. L'orologeria viene attivata e rimane in funzione fino al termine della cottura.
Premendo il pulsante d'avvio, sul quadrante appare il tempo di lavorazione della ricetta scelta (salvo in casi in cui avete usato il timer).

Appena premete il pulsante START/STOP, si accende l'indicazione luminosa del tempo. Il tempo che compare sul display inizia ora il conto alla rovescia. A seconda del programma selezionato l'apparecchio esegue diversi processi di lavorazione.

Durante l'impastatura è normale che il vostro apparecchio vibri in maniera rumorosa. Ciò è dovuto al motore potente utilizzato per l'impastatura.

Durante la seconda fase d'impasto l'apparecchio emette alcuni fischi, per ricordarvi di aggiungere frutta o noci, se questi compaiono nella ricetta. Aprite il coperchio e aggiungete lentamente gli ingredienti suddetti.

È normale che l'oblò all'inizio si appanni. La condensa scompare comunque abbastanza presto e potrete continuare a controllare la cottura.





Non sollevate il coperchio durante le fasi di riposo e di cottura in modo che non fuoriesca calore.

Durante la cottura si forma un pò di fumo che fuoriesce dalle fessure sul coperchio. Questo è assolutamente normale.

La prima volta che utilizzate l'apparecchio si può sentire un odore di nuovo. Ciò non influenza in alcun modo l'esito della cottura. Fate attenzione che ci sia un'aerazione sufficiente.

Interrompere la cottura: tenete premuto il tasto START/STOP per 2 - 5 secondi. A questo punto non è possibile continuare la cottura. Ricominciate la cottura.

10. Fine

Quando l'apparecchio ha terminato la cottura emette un segnale acustico. L'apparecchio scatta automaticamente su "raffreddamento". In Questa fase la temperatura dell'apparecchio scende lentamente. Potete lasciare il pane per circa 60 minuti nel vostro forno. La cosa migliore, comunque, è toglierlo prima possibile dallo stampo, altrimenti diventa umido.

11. Tenete premuto il tasto START/STOP per ca. 5 secondi. Ora l'apparecchio è spento. Togliete la spina.

12. Aprite il coperchio ed estraete lo stampo per il manico.

Attenzione: Lo stampo scotta, usate quindi dei guanti da cucina o delle presine.

Appoggiate lo stampo su una base resistente al calore e lasciatelo raffreddare per ca. 5 - 7 minuti con dentro il pane. Ribaltate quindi lo stampo e poco dopo il pane si staccherà da solo.

Nel caso che l'impastatore rimanga conficcato nel fondo del pane, toglietelo servendovi di una spatola. Non usate le mani, perché scotta.

Non usate oggetti appuntiti per staccare il pane dallo stampo! Non viene riconosciuto alcun diritto alla garanzia per stampi graffiati e deformati.

13. Mettere il pane a raffreddare su una reticella. Prima di consumare il pane farlo raffreddare per ca. 15 - 20 minuti.
14. **Lasciate raffreddare l'apparecchio prima di riporlo.** Se desiderate cuocere altro pane e sul vostro display appare H:HH, significa che il vostro apparecchio non si è ancora raffreddato a sufficienza. Lasciate raffreddare l'apparecchio con il coperchio aperto per circa 15 min. e sciacquate con acqua fredda lo stampo del pane.



Se non siete completamente soddisfatti del risultato, verificate i particolari indicati qui sotto prima di contattare il servizio d'assistenza:

Il mio pane non si è gonfiato:

- Pane integrale o di segale non si gonfia mai come il pane bianco.
- Usate lievito fresco (lievito secco).
- Aggiungete il lievito per ultimo, lontano da zucchero, sale e acqua.
- Aggiungete un altro cucchiaino d'acqua.
- Controllate se l'impastatore è in posizione corretta.
- Misurate con cura la quantità degli ingredienti.
- Avete messo troppo sale.
- Gli ingredienti non erano a temperatura ambiente.

Il mio pane somiglia a un cratere (crollato):

- Troppo liquido - ridurre la quantità.
- Aggiungere circa ½ cucchiaino di sale e 1 cucchiaino di farina
- Dopo la cottura, il pane è rimasto troppo a lungo nell'apparecchio.
- Il coperchio è stato aperto durante la fase di lievitazione o di cottura.



Il mio pane si gonfia troppo e si attacca al coperchio:



- Riducete di mezzo cucchiaino la quantità di lievito.
- Riducete un po' la quantità di tutti gli ingredienti.
- Troppa acqua - mettetene un cucchiaino in meno.
- Poco sale - aggiungete 1/4 cucchiaino.

Il mio pane non è ben cotto:

- Troppo liquido - diminuite un po' la quantità di liquido.
- È una cosa che può capitare quando si usano farine "forti". È possibile rimediare con una lavorazione supplementare. Dopo la prima fase d'impasto e di lievitazione, fermate l'apparecchio e ricominciate da capo. Con ciò più aria verrà immessa nell'impasto.

Il mio impasto è troppo pesante, troppo consistente:

- Manca acqua - aggiungere un cucchiaino d'acqua.
- La farina è troppo secca - conservare in recipienti a tenuta d'aria.

Il mio pane ha troppi buchi:

- Troppa acqua - mettetene un cucchiaino in meno.
- Troppo lievito - mettetene 1/8 di cucchiaino in meno
- Poco sale - aggiungete 1/4 di cucchiaino in più.



Pulizia e cura

Prima di pulire l'apparecchio tirare sempre la spina dalla presa di corrente. Pulire l'apparecchio con un panno asciutto o appena inumidito, e se necessario con un po' di prodotto per pulire. Non usare mai prodotti acidi o diluenti. Il lato interno dello stampo per dolci e la frusta da impastare sono dotati d'uno strato antiadesivo. Non utilizzate nessun detergente corrosivo né degli oggetti aguzzi ed ad angoli vivi per la pulizia. Nel caso che la frusta da impastare è incrostata e difficile da togliere, potete ramollire i residui: riempite il fondo dello stampo d'acqua tiepida e lasciate agire durante 5 minuti. Passate un panno umido sulla parte interna del coperchio e dell'oblò.

Non pulite le parti nella lavastoviglie.

Accertatevi di che l'interno dell'apparecchio e lo stampo sono completamente secchi prima di rimuovere l'apparecchio e di rimetterlo in moto.

Se l'apparecchio non viene usato per molto tempo, proteggerlo dalla polvere o da altro sporco, (impaccarlo in una busta di plastica). Conservare l'apparecchio in un posto asciutto e ventilato.

Smaltimento

Rendere subito gli apparecchi fuori servizio inutilizzabili, togliendo la spina dalla corrente e tagliando il cavo. Gli apparecchi fuori servizio si devono portare al centro di raccolta.

Tutti i comuni organizzano almeno una volta all'anno una raccolta per questi apparecchi speciali.

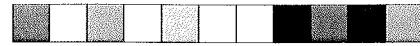
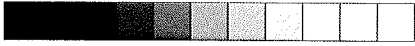
Direttive di sicurezza

- L'apparecchio va collegato solo a corrente alternata con tensione pari a quella indicata sulla targhetta di designazione.
- Un apparecchio non è un giocattolo. I bambini non si rendono conto dei pericoli che si possono risultare maneggiando degli apparecchi elettrici. In conseguenza non lasciateli mai soli quando usano questi apparecchi. Non lasciar pendere il cavo! Materiale d'imbballaggio per esempio buste di plastica devono stare lontano dai bambini.
- Non utilizzare quest' apparecchio vicino ad acqua contenuta in vasche da bagno, lavandini o altri recipienti e non esporlo né alla pioggia né ad altra umidità.
- Se però è caduto una volta nell'acqua, non estrarlo dall'acqua prima di aver staccato la spina dalla presa di corrente. Poi non più utilizzare l'apparecchio, ma lasciarlo controllare da un negozio specializzato autorizzato.
- Controllate regolarmente se il cavo è difettoso. In questo caso l'apparecchio non deve essere messo in opera (subito staccare la spina) e mandare l'apparecchio al fabbricante per la riparazione.



- **Non mettere l'apparecchio in funzione** (oppure staccare subito la spina) se:
 - * l'apparecchio, o il cavo di rete è danneggiato.
 - * l'apparecchio mostra dei danni.
 - * sospettate che ci sia un difetto dopo una caduta o qualche cosa di simile.
- **Estrarre la spina:**
 - * in caso di disturbi durante l'uso.
 - * prima di pulire l'apparecchio oppure quando lo si deve spostare in un altro luogo.
 - * dopo l'uso.
- Non estraete mai la spina dalla presa al cavo ne con mani bagnate.
- Non trasportate ne tirate mai l'apparecchio per il cavo.
- Non tirate il cavo attraverso bordi taglienti. Non schiacciatelo.
- Non piegare il cavo e non avvolgerlo intorno al apparecchio
- Adoperate delle prolunghie solamente se siete convinti della loro condizione impeccabile.
- Non usare l'apparecchio all'aperto.
- Non toccate parti che potrebbero scottare. Usate gli appigli o i manici appositi.
- Mai mettere l'apparecchio sopra superfici calde ne vicino a fiamme aperte. Fate attenzione che non tocchi oggetti caldi o oggetti ad angoli acuti. Non utilizzare l'apparecchio se vi trovate su un pavimento umido o se le vostre mani o l'apparecchio sono bagnati.
- Spostando l'apparecchio, usate cautela se questo è riempito di liquidi caldi.
- Evitate il contatto con parti in movimento.
- Se possibile, fissate sempre la spina all'apposito dispositivo. Prima di allacciare l'apparecchio a rete, assicuratevi che sia disinserito.
- Staccate l'apparecchio dalla presa quando non è in funzione, prima di smontare o montare parti e prima della pulizia. Prima di maneggiare l'apparecchio, lasciatelo raffreddare.
- Solamente usare quest'apparecchio automatico da pane per fare del pane e della pasta lievitata.





- Durante la cottura non mettere nessuna copertura, nessun asciugamano o oggetto sopra l'apparecchio.
- Se usate l'apparecchio su mobili di legno, dovrete coprirli per evitare il danneggiamento di superficie delicate.
- Usate questo apparecchio solo come descritto; utilizzare solo degli accessori supplementari che sono raccomandati dal produttore.
- Non aprire il coperchio dell'apparecchio durante la cottura.
- Fate attenzione a che l'interno dell'apparecchio e lo stampo siano sempre puliti per garantire uno svolgimento del programma impeccabile.
- Servitevi di presine per ritirare lo stampo caldo con il pane cotto perchè anche l'apparecchio è molto caldo.
- Questo apparecchio non è destinato all'uso industriale ma esclusivamente all'uso a casa.
- Le riparazioni di apparecchi elettrici devono unicamente essere effettuate per specialisti. Riparazioni improprie possono causare dei pericoli gravi per l'utente.
- In caso di un guasto al cavo d'alimentazione, questo potrà solo essere sostituito da un tecnico autorizzato dal produttore.
- **Nel caso che l'apparecchio venga usato a scopi originalmente non intenzionati, usato o riparato in modo scorretto, non possiamo assumere alcuna responsabilità per danni eventuali. In questo caso la rivendicazione di garanzia è fuori causa.**





Instructions for use

Trisa Gourmet Compact Bakery, Art. 7703

Before use

Please read these instructions carefully. They will give you important advice for the use, security and maintenance of the appliance. Keep the instructions carefully and, should the situation arise, pass them on to further users.

The appliance must only be used for the intended purpose according to these instructions.

Observe the notes on safety regulations.

Dispose the packaging properly.

Before you start

Many factors can affect the quality of the bread produced in your new breadmaker. It is important to understand these factors to ensure that you get a perfect bread every time.

Temperature:

All the dry ingredients and the liquids should be at room temperature. The best temperature is between 18°C and 23°C.

Order of ingredients:

The liquids always come first, followed by all the other added ingredients, then the flour, then finally the yeast.

Altitudes higher than 900 meters above sea level:

The proving power of the yeast will be greater and your dough will rise more if you live in a region at high altitude (more than 900 meters above sea level), or if you have a very soft water. Reduce the quantity of yeast by about 1/4 of the given amount to prevent the dough rising too much.

Selection programs



START/STOP Button

This button is used to start or stop the program. The START/STOP button must be used both during a normal run and during preprogramming.

If both the points next to the hour input in the display are flashing, this shows that the Compact Bakery is in action.

Hold the START/STOP button down for about 3-5 secs. to switch off.



COLOR Button

The required level of browning can be selected by using the appropriate button in all the programs (except dough).

H = High / P = Medium / L = Low



Timer Set

The evening before you prepare everything for your bread and put the ingredients into the baking tin. These buttons allow you to bake the bread later. You can only use the Timer after pressing MENU SELECT to determine which mode you wish.

The time switch will move forward 10 minutes every time you press this button.



The time switch will move backward 10 minutes every time you press this button.

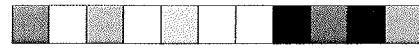


The time shown on the clock display is the total time required to complete baking. The timer can not be set beyond 13 hours.

Example:

If it is 8:30 p.m. and you want your bread ready at 7:00 a.m.

1. Combine all ingredients in baking pan as per recipe.
2. Place baking pan securely inside breadmaker.
3. Close lid.
4. Press SELECT to desired mode.
5. Press ▲ until display reads "10:30" since it is 10 hours and 30 minutes from the time you press START until the desired completion time.
6. Press START. The colon on the display will flash and the timer will start to count backwards by minutes until the correct time for the machine to start is reached and will then go through the kneading, rising and baking cycles to provide you with a fresh loaf of bread at the time you selected it to be ready.



MENU SELECT Button

The Compact Bakery has 8 programs. You can choose between the programs by pressing the MENU SELECT button. The following programs are available.



Normal

For white and mixed-grain bread. This is the most frequently used program.



Fast

For white bread which is to be cooked quickly.



Sweet breads

To prepare sweet yeast pastries and breads.



French bread

For white bread in the French style. Light bread with a crisp crust.



Cakes

For breads and cakes containing baking powder.



Wholemeal bread

For wholemeal bread.



Dough

For pastry and pasta. Pre-program for preserves.









Baking



To bake, and to boil preserves.

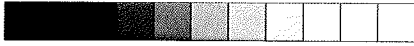


BACKING-PHASE TIMES

Program	1 Normal 	2 Fast 	3 Sweet breads 
First kneading	0:10	0:10	0:10
First proving	0:20	0:05	0:05
Second kneading	0:15	0:15	0:20
Second proving	0:20	--	0:30
Shaping THE dough	30 Sek.	--	30 Sek.
Final proving	0:55	0:55	0:55
Baking	1:00	1:00	0:50
Total baking and preparation time	3:00	2:25	2:50
Keeping warm	1:00	1:00	1:00
Acoustic signal for the addition of extra ingredients	40 Min. after start	25 Min. after start	No

Program	4 French bread 	5 Cakes 	6 Wholemeal bread 
First kneading	0:18	0:14	0:10
First proving	0:40	--	0:25
Second kneading	0:22	--	0:20
Second proving	0:20	--	0:30
Shaping the dough	30 Sek.	--	30 Sek.
Final proving	1:05	0:41	1:10
Baking	1:05	0:55	1:05
Total baking and preparation time	3:50	1:50	3:40
Keeping warm	1:00	1:00	1:00
Acoustic signal for the addition of extra ingredients	75 Min. after start	No	50 Min. after start

Program	7 Dough 	8 Baking 
First kneading	0:20	--
First proving	--	--
Second kneading	--	--
Second proving	0:20	--
Shaping the dough	30 Sek.	--
Final proving	0:50	--
Baking	--	1:00
Total Baking and preparation time	1:30	1:00
Keeping warm	--	1:00
Acoustic signal for the addition of extra ingredients	No	No



Ingredients

The most critical factor affecting the success of your baking is the quality, freshness and accurate measurement of your ingredients.

Flour

Flour is the basic building block for bread. There are many different types of flour. You may use all-purpose flour or bread flour. Whole-wheat flour or rye flour usually will not rise as much as bread made with white all-purpose flour or bread flour.

Sugar

Sugar is the nutrition source for the yeast and is essential to the rising process. Regular white sugar, brown sugar, molasses or honey may be used. It gives a sweet taste to the bread, heightens the nutritional value and helps to preserve the bread. Do not use artificial sweeteners. Add sugar around outer edge of mixture.

Salt

Salt controls the action of the yeast and prevents over-rising. When adding salt, pour it around outer edge of mixture away from yeast.

Butter

Butter or margarine adds flavour and tenderness to your bread. Make sure it is room temperature before adding to other ingredients.

Water

The volume and temperature of liquids is extremely important. Always measure precisely and use only at room temperature. Liquid content may have to be reduced if the recipe calls for eggs, fruits, cheese or vegetables. Always pour water into baking pan before adding other ingredients.

Milk

Milk gives colour to the crust, adds flavour, heightens the nutritional value and produces a luscious creamy colour inside. The recipes in this book use dry skim milk. You may use fresh milk.

Fruits and Nuts

Some recipes call for fruits or nuts. Add them during the second kneading cycle when you hear the beeps.


Yeast

Yeast makes dough rise. There are several different kinds of yeast. **For bread machines only use yeast that does not require preliminary fermentation.**



Active dry yeast will usually produce a slightly shorter loaf than quick rise yeast. Always make sure your yeast is fresh - check the expiry date. Note: Once the yeast has been opened, it is only good for 3 months, regardless of the expiry date on the package. Store unused yeast in a sealed container in the refrigerator but only add to recipe when yeast is room temperature.




Yeast is always the last ingredient to be added. Place it in a small "crater" in the middle of the flour - away from salt, sugar and water.






Hints and suggestions

1. Place yeast in a crater in the top of the flour - away from salt, sugar and water.
 2. Ensure your ingredients are fresh - especially the yeast. Regardless of the expiration date on the container, never keep yeast more than 3 months. To test your yeast for freshness dissolve 1 Tsp. of sugar into 1/2 cup of warm water and add 1 Tsp. of yeast. After a few minutes the mixture should start to bubble and foam.
 3. Check your dough during the kneading process. After 10 minutes, it should look like a smooth, elastic round ball. If it has a "lumpy" consistency add water 1 Tbsp at a time. If it is "soupy" add flour 1 Tbsp at a time.
Just before baking starts your loaf should be slightly below the top of the baking pan. However in rapid (►►) mode, the loaf will be more shorter. It will continue to rise after baking starts.
 4. Be sure to add ingredients in order listed in recipes and that all ingredients are at room temperature.
 5. Occasionally your bread may over-rise. This could be caused by excessive room or ingredients temperature. Make sure all ingredients, especially water, are room temperature only.
 6. When baking a loaf immediately after another you must allow the breadmaker to cool for 15 to 20 minutes. In addition, rinse the bread pan with cool water before adding ingredients for the second loaf.
- 
- 




Use / Let's bake bread

1. Remove bread pan. Hold handle of bread pan firmly and pull straight up.
2. Place kneading blade on drive shaft. Ensure the blade is set securely. There is only one way it can be mounted properly.
3. Place ingredients into bread pan. Always add ingredients in the order specified in the recipe - water first, then solid ingredients and yeast last. When adding salt or sugar, pour around outer edge of mixture. When adding yeast, from a small crater with a finger in the top of the flour and pour yeast into this crater.
4. Place bread pan into machine. Wipe any liquids etc. off the outside of the pan. Place the pan into the machine using the metal guides on each side. Push pan down securely so the guides are firmly set against the tension plates on either side of the oven.
5. Close the lid.
6. Plug into outlet.
7. MENU SELECT Mode. Press the select button to set your desired mode. Each time you press the select button the mode will advance.
8. Set timer if desired. Do not set timer if you are using perishable ingredients.
9. Start machine. Press START/STOP and hold. The clock will begin counting down the minutes until final completion. At START/STOP for each mode the display will show the following times (unless you are using the timer):



If you are using the timer, the timing light will illuminate when you press START/STOP. There is now a countdown of the time indicated in the display. The machine carries out the different operations according to the programme selected.




During the kneading operation it is normal for your automatic bread baking machine to vibrate noisily. This is due to the powerful motor which is needed for dough kneading.

During the second kneading you will hear several beeps (refer to cycle time chart). These beeps tell you it is time to add fruit or nuts that may be required for your recipe. Open the lid and add ingredients slowly.

It is normal for the viewing window to cloud over at the beginning. The condensation will however disappear again very quickly, and you can continue to watch the baking operation.

Do not raise the lid during intervals and baking phases otherwise heat will escape.

During the baking process a certain amount of smoke will form, which escapes through the slits in the lid. This is perfectly normal.



When using for the first time, the machine may emit a slight smell of newness. This will not affect the baking result in any way. Make sure the room is adequately ventilated.

To interrupt the baking operation: press and hold the START/STOP button down for 2 - 5 seconds. Continuation of the baking programme from this point is not possible. Start the baking programme all over again.

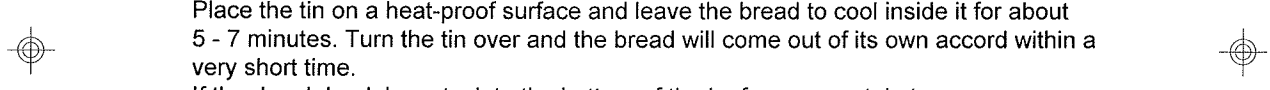
10. Finish

If the baking operation has finished, you will hear a bleep, then the machine switches automatically to "cooling". During this phase the temperature of the machine will slowly fall. You can leave the bread in your automatic bread-making machine for approx. 60 minutes, but it is better to take it out of the baking tin as soon as possible, otherwise it will become moist.

11. Press and hold the START/STOP button down for approx. 5 seconds. The machine is now switched off. Pull out the plug.

12. Open the lid and take the baking tin out of the grill.

Caution: The baking tin will be hot - use oven gloves or pan holders.






Place the tin on a heat-proof surface and leave the bread to cool inside it for about 5 - 7 minutes. Turn the tin over and the bread will come out of its own accord within a very short time.

If the dough hook has stuck to the bottom of the loaf, use a spatula to remove it. Do not use your fingers - it will be very hot.

Do not use any sharp objects to release the bread out of the baking tin. The provisions of the guarantee do not cover scratched or deformed baking tins.

13. Place the bread on a metal grid for cooling. Before you can enjoy the bread, you must let it cool for approx. 15 - 20 minutes.

14. **Allow the appliance to cool before putting it away.** If you want to bake more bread, but H:HH is indicated on the display, the appliance is not cool enough as yet. Leave the appliance to cool with the lid open for about 15 minutes and rinse the baking tin out with cold water.



If you are having difficulty producing a satisfactory loaf check the following points before calling for service.

My bread didn't rise:

- Whole wheat or rye loaves will not rise as much as white loaves
- Use Fresh Yeast - Quick - Rising is best
- Add Yeast last and away from salt, sugar and water
- Adding gluten assists rising
- Increase water by 1 oz
- Check to ensure kneading blade is properly in place
- Key ingredients mis-measured or omitted
- Too much salt
- Ingredients not room temperature

My bread looks like a crater:

- Too much moisture in mixture - reduce liquid slightly
- Increase salt by 1/2 Tsp or increase flour by 1 Tbsp
- Bread left in machine too long after baking
- The lid was opened during the proving or baking phase

My bread rose too high and stuck to the lid:

- Reduce yeast by 1/2 Tsp
- Reduce all ingredients slightly
- Too much water - reduce by 1 Tsp
- Not enough salt - add 1/4 Tsp

My bread is not cooked all the way through:




- Too much moisture - reduce liquid slightly
- Can happen with heavier flours - an extra knead will solve this. After the first knead and rise, stop the machine and start over from the beginning as for a new loaf of bread. This puts more air into the dough.

My bread is too heavy or rough textured:

- Not enough water- add 1 Tbsp
- Flour is too dry - store in airtight container

My bread has too many holes:

- Too much water - reduce by 1 Tbsp
- Too much yeast - reduce by 1/8 Tsp
- No enough salt - add 1/4 Tsp



Cleaning and Care

Always disconnect the mains plug before cleaning. Clean only with a dry or damp cloth, adding a little detergent if necessary. Do not use scouring or dissolving compound. The inside of the baking tin and the kneading hooks are non-stick treated. When cleaning, do not use any sharp compounds, or pointed or sharp-edged objects. If the kneading blade is encrusted and difficult to clean, the residue can be softened by filling the floor of the baking tray with lukewarm water and leaving to stand for 5 minutes. Wipe the inside, lid and viewing window with a moist cloth.

Do not clean the parts in a dishwasher.

Make sure that the inside of the oven and the baking tin are completely dry before storing and reusing.

If it is not to be used for some time, protect the device against dust and dirt (pack in a plastic bag). Store the device in a cool dry place.

Disposal

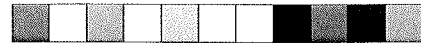
Disable unserviceable appliances immediately. Remove the mains plug and cut up the mains connection cable. If possible, bring unserviceable appliances to an official waste collection point. Most local authorities provide removal services for bulky refuse at least once a year.



Safety regulations

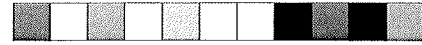


- Plug the appliance only in an outlet as mentioned on the rating plate.
- An electric appliance is not a children's toy. Children are not aware of the hazards of electrical appliances. Therefore close supervision is necessary when the appliance is used by children. Do not allow power cable to hang down within easy reach! Keep children away from packing material, e.g., plastic bags.
- Do not use this appliance near the water contained in bath-tubs, washbasins or other receptacles nor expose it to rain or other humidity.
- Should however the appliance fall into water, only take it out after pulling the plug. Then do not use the appliance anymore, but first have it checked by an authorized service department.
- Regularly check if the mains cable is defective. In this case the appliance must not be put into operation (immediately pull the plug). Send it to the manufacturer for repair.
- The appliance **must not be operated** (disconnect the mains plug immediately) when:
 - * the appliance, casing or cable is damaged.
 - * the appliance shows visible signs of damage.
 - * a fault is suspected after a fall or the like.



- Disconnect the mains plug:
 - * in case of faults during use.
 - * before cleaning or moving the appliance from place to place.
 - * after use.
- Never pull the plug out of the socket by flex or with wet hands.
- Never carry or pull the appliance by the flex.
- Don't pull the flex over sharp edges. Don't wedge it.
- Do not bend the flex or wind it around the appliance.
- Only use extension leads after having made sure that their condition is faultless.
- Do not operate the appliance in the open air.
- Never touch any hot surfaces. Use the knobs and handles provided for this purpose.
- Never put the appliance on hot surfaces or near open flames. Lay the flex so that it does not touch hot or sharp-edged objects. Do not use the appliance while standing on a humid floor or when your hands or the appliance are wet.
- Extreme caution must be used when moving the appliance containing hot liquids.
- Avoid contacting moving parts.
- Where applicable, always attach plug to appliance and check that the control is OFF before plugging cord into wall outlet. To disconnect, turn the control to OFF, then remove plug from wall outlet.
- Portable - Remove plug from outlet when the appliance is not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning. Allow to cool before handling.
Permanently installed - Make sure appliance is OFF when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.
- Only use this appliance for baking bread, making jam or cakes, or yeast dough.
- Do not put any cloths, towels or objects on top of the appliance during the baking process.
- Use this appliance only for its intended use as described in this manual. Do not use attachments not recommended by the manufacturer.
- If operated on wood furniture, use a protective pad to prevent damage to delicate finishes.





- Do not open the lid of the appliance during baking.
- Take care that the inside of the appliance and the baking tin are always clean to guarantee a perfect course of the programme.
- Take two potholders to take out the hot baking tin with the baked bread because the appliance is very hot.
- This appliance is not meant for commercial use but exclusively for private use.
- Only trained personnel should repair electrical appliances. Unskilled repairs can cause considerable danger to the user.
- In case of damage to the power cable this may only be replaced by a customer service department authorized by the manufacturer.
- **No warranty for any possible damage can be accepted if the appliance is used for improper purpose, wrongly operated or unprofessionally repaired. In such a case, any warranty claim is void.**





Switzerland:
Trisa Electro AG
Kantonsstrasse 102
Postfach
CH-6234 Triengen
www.trisaelectro.ch
info@trisaelectro.ch

