Multicocina
Multicooker
Multicuisine
Multicozinha
Multifunktions-Küchenmaschine
Multicucina
Multifunctioneel bak- en kooktoestel
Κουζινάκι
Кухонный многофункциональный агрегат
مالتيكوثينا
Multikonyha
Ekmek pişirme makinası
Многофункционален уред за печене

Le Cuisine

Cód. 30621

E MODO DE EMPLEO

GB OPERATING INSTRUCTIONS

F MODE D'EMPLOI

P MODO DE EMPRÊGO

D GEBRAUCHSANLEITUNG

I ISTRUZIONI

NL GEBRUIKSAANWIJZING

GR ΤΡΟΠΟΣ ΧΡΗΣΗΣ

RU ИНСТРУКЦИИ

AR طريقة الاستعمال

HU HASZNÁLATI UTASÍTÁS

TR KULLANMA ŞEKLI

BG ИНСТРУКЦИИ ЗА УПОТРЕБА

PALSON®

1. Lid
2. Hook
3. Body
4. Measuring beaker
5. Measuring scoop
6. Inspection window
7. Kneading blades
8. Baking Pan
9. Control panel
10. Operating indicator

1. Coperchio
2. Gancio
3. Carcassa esterna
4. Bicchiere graduato
5. Cucchiaino dosificatore
6. Obló di visualizzazione
7. Lame impastatrici
8. Vaschetta
9. Pannello di controllo
10. Indicatore di funzionamento

1. غطاء
2. معقف
3. هيكل خارجي
4. كأس لقياس المقادير
5. ملعقة لقياس المقادير
6. فتحة للمراقبة
7. مجرفتان للعجن
8. القالب الخاص بالخبز
9. لوحة التحكم
10. مؤشر التشغيل

1. Couvercle
2. Crochet
3. Carcasse extérieure
4. Verre gradué
5. Cuillère doseuse
6. Hublot
7. Pales de pétrissage
8. Bac
9. Panneau de contrôle
10. Indicateur de fonctionnement

1. Deksel
2. Haakje
3. Buitenkant huis
4. Maatbeker
5. Maatlepel
6. Kijkvenster
7. Kneedhaken
8. Bakkuip
9. Bedieningspaneel
10. Indicatielampje

1. Fedél
2. Akasztó
3. Külső burkolat
4. Adagoló pohár
5. Adagoló kanál
6. Betekintő ablak
7. Dagasztó lapátok
8. Főzőedény
9. Programozó tábla
10. Működésjelző lámpa

1. Tampa
2. Gancho
3. Carcaça externa
4. Copo medidor
5. Colher medidora
6. Janela
7. Pás de amassar
8. Cuba
9. Painel de controlo
10. Indicador de funcionamento

1. Καπάκι
2. Γάντζος
3. Εξωτερικό πλαίσιο
4. Μετρητικό ποτήρι
5. Δοσολογική κουτάλα
6. Παράθυρο απεικόνισης
7. Ζυμωτικά φτιάρια
8. Κάδος
9. Πίνακας ελέγχου
10. Ενδειξη λειτουργίας

1. Kapak
2. Çengel
3. Dış gövde
4. Ölçüm bardağı
5. Ölçüm kaşığı
6. Görüntü penceresi
7. Hamur yoğurma çatalları
8. Hazne
9. Kontrol paneli
10. İşlev gösterme ekranı

1. Deckel
2. Knethaken
3. Außengehäuse
4. Messbecher
5. Messlöffel
6. Sichtfenster
7. Knethaken
8. Backbehälter
9. Bedienfeld
10. Kontrollleuchte

1. Крышка
2. Крючок
3. Внешний корпус
4. Мерный стакан
5. Мерная ложка
6. Смотровое окошко
7. Лопатки тестомешателя
8. Чаша
9. Панель управления
10. Индикатор

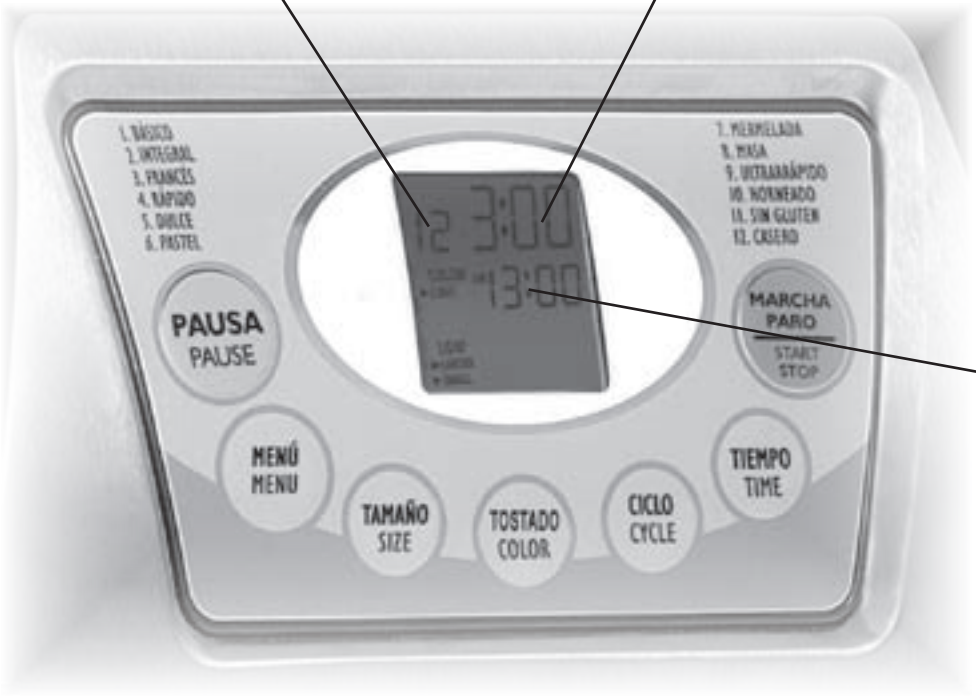
1. Капак
2. Кука
3. Външен корпус
4. Мерителна чаша
5. Мерителна лъжица
6. Прозорец за наблюдение
7. Лопатки за месене
8. Форма за печене
9. Командно табло
10. Светлинен индикатор

E ESPAÑOL 6
GB ENGLISH 16
F FRANÇAIS 26
P PORTUGUÊS 36
D DEUTSCH 46
I ITALIANO 56
NL NEDERLANDS 66
GR ΕΛΛΗΝΙΚΑ 76
RU РУССКИЙ 86
AR اللغة العربية 105
HU MAGYAR 106
TR TÜRKÇE 116
BG БЪЛГАРСКИ 126

1. Tapa
2. Gancho
3. Carcasa
4. Vaso medidor
5. Cuchara medidora
6. Ventana de visualización
7. Palas amasadoras
8. Cubeta
9. Panel de control
10. Indicador de funcionamiento

- Indicador de programa elegido.
- Selected programme indicator.
- Indicateur du programme choisi.
- Indicador do programa seleccionado.
- Programmanzeige.
- Indicatore del programma selezionato.
- Indicator van het gekozen programma.
- Ενδειξη του επιλεγμένου προγράμματος.
- Номер выбранной программы.
- مؤشر البرنامج الذي وقع عليه الاختيار.
- A választott programot mutató kijelző.
- Seçilen program göstergesi.
- Индикатор за избраната програма.

- Tiempo de funcionamiento para cada programa.
- Operating time for each programme.
- Temps de fonctionnement pour chaque programme.
- Tempo de funcionamento para cada programa.
- Programmdauer.
- Tempo di funzionamento per ogni programma.
- Werkingstijd voor elk programma.
- Χρόνος λειτουργίας για κάθε πρόγραμμα.
- Продолжительность выбранной программы.
- مدة التشغيل الخاصة بكل برنامج.
- A programok működési ideje.
- Her program için işlev süresi.
- Време за изпълнение на всяка програма.



- Indicador del tiempo real del reloj.
- Real time indicator.
- Indicateur du temps réel de l'horloge.
- Relógio.
- Echtzeitanzeige.
- Indicatore del tempo reale dell'orologio.
- Indicatielampje werkelijke tijd van de klok.
- Ενδειξη της πραγματικής ώρας μέσου ενός ρολογιού.
- Реальное время.
- دليل المدة الحقيقية للساعة.
- Valós időt jelző lámpa.
- Güncel saati gösteren zaman göstergesi.
- Индикатор на действителното часово време.

E

Nuestros productos están desarrollados para alcanzar los más altos estándares de calidad, funcionalidad y diseño. Esperamos que disfrute de su nueva multicocina LE CUISINE de PALSON.

CONSEJOS IMPORTANTES

Antes de usar el electrodoméstico, deberán observarse siempre las siguientes precauciones básicas:

1. Leer todas las instrucciones.
2. Antes de usarlo, comprobar que el voltaje de la toma de corriente de pared corresponda a la indicada en la placa indicadora.
3. Si el cable de corriente está dañado, deberá ser sustituido por el fabricante o su servicio técnico autorizado o por un técnico cualificado, con tal de evitar un peligro.
4. No tocar las superficies calientes.
5. Para protegerlo contra descargas eléctricas, no sumergir el cable, los enchufes ni la carcasa en agua u otros líquidos.
6. Desconectarlo de la corriente cuando no se utilice, antes de incorporar o extraer piezas y antes de limpiarlo.
7. No dejar el cable colgando del borde de una mesa o en una superficie caliente.
8. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato puede causar lesiones.
9. Es preciso extremar la vigilancia cuando se utilice el aparato cerca de niños o personas con discapacidades.
10. No colocarlo sobre quemadores de gas o eléctricos que estén calientes, ni cerca de los mismos, o en un horno caliente.
11. Hay que extremar las precauciones cuando se traslade un aparato que contenga aceite caliente u otros líquidos calientes.
12. No tocar ninguna de las piezas móviles o giratorias de la máquina cuando se esté realizando la cocción.
13. No poner en marcha el aparato sin haber introducido antes correctamente los ingredientes en la cubeta.
14. No golpear nunca la parte superior ni las partes laterales de la cubeta para extraerlo, ello podría causar desperfectos en el mismo.
15. No introducir papel de aluminio ni otros materiales metálicos en la multicocina ya que ello podría producir un incendio o un cortocircuito.
16. No cubrir nunca la multicocina con una toalla o cualquier otro material, el calor y el vapor han de poder salir libremente. Podría producirse un incendio si se la cubre con un material combustible, o si entra en contacto con el mismo.
17. Introducir siempre en primer lugar la clavija del cable en el aparato y luego enchufar el cable a la toma de corriente. Para desconectarlo, apretar botón de PARO/STOP y luego desconectar el enchufe de la toma de corriente.
18. Este aparato tiene una toma de tierra. Asegúrese de que la toma de corriente de su domicilio esté bien conectada a tierra.
19. Este aparato debe utilizarse sólo para el uso al que ha sido destinado.
20. No usarlo al aire libre.
21. Este aparato no está destinado para ser usado por personas (incluidos niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén reducidas o carezcan de experiencia o conocimiento, salvo si han tenido supervisión o instrucciones relativas al uso del aparato por una persona responsable de su seguridad. Los niños deberían ser supervisados para asegurar que no juegan con el aparato.
22. Conserve estas instrucciones.

Sólo para uso doméstico.

PUESTA EN MARCHA

Al enchufar a la corriente la multicocina, se oye un pitido y al poco tiempo aparece en la pantalla " 3:00". Obsérvese que los dos puntos entre el "3" y "00" no parpadean constantemente. Las flechas indican LARGE y MEDIUM. Este es el programa por defecto.

Ajuste del reloj

Puede poner dos pilas AAA de 1’5V (incluidas) en la parte inferior del aparato. De este modo, su multicocina funcionará como reloj cuando esté desconectado de la toma de corriente. La colocación de las pilas es opcional y depende de sus preferencias.

1. Antes del primer uso, sacar el aislante de las pilas situadas en la parte inferior del aparato. Cuando se conecten las pilas, el reloj indicará las 12:00, y para saber distinguir el día o la noche aparece el indicador “AM”y“PM”. Para poner el reloj en hora hay que apretar el botón PAUSA dejándolo en modo de espera y el número que indica las horas parpadeará.
2. Ajustarlo a la hora correcta apretando el botón TIEMPO. Espere un mínimo de 5 segundos para su confirmación y el número dejará de parpadear. Cuando el número llegue a 12, conmutará entre AM y PM.
3. Apretar el botón PAUSA otra vez para ajustar los minutos, el dígito de los minutos parpadeará. Apretar TIEMPO para ajustar los minutos correspondientes, luego esperar un mínimo de 5 segundos para su confirmación, luego dejará de parpadear.
4. Apretar el botón PAUSA una vez más para guardar la hora fijada, y los puntos del reloj ":" parpadearán.

BOTÓN DE MARCHA / PARO

Para iniciar y parar el programa de cocción seleccionado.
Para iniciar un programa, apretar una vez el botón MARCHA/PARO. Se oirá un pitido corto y los dos puntos de la hora empezarán a parpadear y se iluminará el indicador. Una vez haya comenzado un programa, todos los otros botones quedan desactivados excepto el botón MARCHA/PARO y el botón PAUSA.
Para detener el programa, apretar el botón MARCHA/PARO durante 3 segundos aproximadamente hasta que un pitido confirme que se ha detenido el programa. Esta función ayudará a evitar interrupciones no intencionadas del funcionamiento del programa.

MENÚ

Se utiliza para fijar los distintos programas. Cada vez que se aprieta (acompañado de un pitido corto) el programa cambiará. Apriete el botón de manera discontinua y los 12 programas aparecerán cíclicamente en la pantalla LCD. Seleccione el programa que desee. A continuación se explican las funciones de los 12 programas.

1. BÁSICO (3:00 y 2:55): amasar, subir la masa y cocer pan normal. Puede añadir ingredientes para darle más sabor.
2. INTEGRAL (3:40 y 3:32): amasar, subir la masa y cocer pan integral. Este programa tiene un tiempo de precalentamiento más largo para que el trigo pueda absorber el agua y aumentar de volumen. No se aconseja utilizar la función de puesta en marcha diferida porque el resultado puede no ser satisfactorio.
3. FRANCÉS (3:50 y 3:40): amasar, subir la masa y cocer pan con un tiempo de subida de masa más largo. El pan cocido en este menú generalmente tendrá una corteza más crujiente y una textura más ligera.
4. RÁPIDO (2:10): amasar, subir la masa y cocer. Este programa se utiliza para cocer pan blanco en poco tiempo. El pan cocido de esta manera generalmente no sube mucho y resulta poco poroso.
5. DULCE (2:50 y 2:45): amasar, subir la masa y cocer pan dulce. Este programa se utiliza para cocer clases de pan dulces. Su corteza resulta mejor tostada que con la regulación normal. También puede añadir ingredientes para darle más sabor.
6. PASTEL (1:50): amasar, subir la masa y cocer toda clase de pasteles.
7. MERMELADA (1:20): utilice esta regulación para hacer mermeladas a partir de frutas frescas. Nunca use cantidades superiores a las que se indican en las recetas. El contenido no podrá subir más que el borde de la cubeta en la cámara de cocción. Si esto ocurre, apague inmediatamente el aparato. Después saque la cubeta con mucho cuidado, déjelo enfriar y límpielo muy bien.
8. MASA (1:30): con esta regulación solo se hace la masa, no se cuece el pan. Después se saca la masa y se forman los panecillos, la pizza, etc. Esta regulación permite hacer cualquier tipo de masa. El peso total de los ingredientes no deberá exceder 1 kg.
9. ULTRA RÁPIDO (0:59): amasar, subir la masa y cocer en menos tiempo. Generalmente el pan es de tamaño más pequeño y más tosco que el elaborado con el programa Rápido.
10. HORNEADO (0:10): sólo cocer, no amasar ni subir la masa. También se utiliza para aumentar el tiempo de cocción en la programación seleccionada.
11. SIN GLUTEN (2:50): amasar, subir la masa y cocer pan sin gluten. También puede añadir ingredientes para darle más sabor. Utilizar harina de arroz para elaborar el pan, en lugar de harina para pan.
12. CASERO (3:00): puede autoprogramarlo. Este programa permite al usuario ajustar el tiempo para cada fase de amasar, subir la masa, cocer, mantenimiento en caliente, para conseguir un pan a su gusto. El margen de tiempo ajustable de cada programa es el siguiente:

AMASAR 1 / KNEAD 1:	6-14	minutos
SUBIR LA MASA 1 / RISE 1:	20-60	minutos
AMASAR 2 / KNEAD 2:	5-20	minutos
SUBIR LA MASA 2 / RISE 2:	5-120	minutos
SUBIR LA MASA 3 / RISE 3:	0-120	minutos
COCER / BAKE:	0-80	minutos
MANTENER CALIENTE / KEEP WARM:	0-60	minutos

En el menú Casero

1. Apretar una vez el botón CICLO, aparecerá KNEAD1 en la pantalla LCD, luego apretar el botón TIEMPO para ajustar los minutos, y apretar el botón CICLO para confirmar la duración de esta fase.
2. Apretar CICLO para iniciar la fase siguiente, aparecerá RISE1 en la pantalla LCD, luego apretar el botón TIEMPO para ajustar los minutos, los dígitos pasarán y se sucederán rápidamente si se mantiene apretado el botón TIEMPO. Luego apretar CICLO para confirmar.
3. Ajustar las fases siguientes del mismo modo. Al acabar de ajustar todas las fases, apretar el botón Marcha/paro para salir de la función de ajuste.
4. Apretar a continuación el botón Marcha/paro para activar el funcionamiento.
   Nota: el ajuste se puede memorizar y estará disponible para el siguiente uso.

BOTÓN TOSTADO

Con el botón puede seleccionar un tostado LIGHT, MEDIUM o DARK (claro, medio, oscuro) para la corteza. Apretar este botón para seleccionar el tostado que desee.

BOTÓN TAMAÑO

Apretar este botón para seleccionar el TAMAÑO de pan. Tenga en cuenta que el tiempo total de la operación puede variar con un tamaño distinto de pan.

E

BOTÓN TIEMPO

Si no quiere que el aparato empiece a funcionar inmediatamente puede utilizar este botón para ajustar la puesta en marcha diferida.

1. En primer lugar fijar la hora actual y el programa de funcionamiento, luego apriete TIEMPO una vez, la hora que aparecerá en la pantalla será: hora actual + tiempo de funcionamiento total del programa seleccionado + 10 minutos, y aparecerá el mensaje "SET READY TIME".
2. Apretar TIEMPO repetidamente para ajustar la hora de finalización. Los intervalos de tiempo serán de 10 minutos. Irá más rápido si mantiene apretado el botón TIEMPO.
3. Apretar el botón MARCHA/PARO para activar el funcionamiento y la pantalla LCD mostrará la hora en que finalizará el proceso, y en la pantalla LCD también aparecerá el mensaje "SET READY TIME".
4. Puede volver a visualizar la hora actual apretando el botón TIEMPO.
5. Si desea cancelar el ajuste, apriete el botón MARCHA/PARO durante 3 segundos, se oirá un zumbido. Se cancelará el programa fijado.

Ejemplo: la hora actual son las 8:00, la duración del programa es de 3 horas y usted desea comer a las PM 2:00.

1. Apretar el botón TIEMPO, aparecerá 11:10.
2. Apriete de nuevo el botón TIEMPO y ajuste la hora a las PM 2:00, ello significa que el aparato se pondrá en marcha a las AM 11:00.
3. Apretar el botón MARCHA/PARO para iniciar el funcionamiento. En el visualizador aparecerá "PM2:00", el número del visualizador quedará fijo, y al mismo tiempo aparecerá en la pantalla 'SET READY TIME".
4. Cuando la hora actual sea 11:00, el aparato empezará a trabajar, en el visualizador empezará a correr el tiempo de programa y se iluminará el indicador.
5. Si ajusta el programa a las AM 7:00, y desea comer a las PM 4:00, en el visualizador aparecerá PM 4:00 SAME DAY.
6. Si ajusta el programa a las PM 9:00, y desea comer a las AM 7:00, en el visualizador aparecerá AM 7:00 NEXT DAY.

BOTÓN PAUSA

Una vez haya comenzado el procedimiento, puede apretar el botón PAUSA durante 1,5 seg. para interrumpirlo en cualquier momento (excepto el programa de conservación en caliente), el funcionamiento se detendrá pero se memorizará el ajuste, y el tiempo restante parpadeará en la pantalla LCD. Apriete de nuevo el botón PAUSA durante 1,5 seg., el programa continuará.
Nota: Para cocciones con puesta en marcha diferida, no utilizar ingredientes fácilmente perecederos, como huevos, leche fresca, fruta, cebollas, etc.

MANTENIMIENTO EN CALIENTE

La multicocina puede conservar caliente el alimento automáticamente durante 60 minutos después de la cocción. Si desea sacar el alimento, desconecte el programa mediante el botón MARCHA/PARO.

MEMORIA

Si se hubiera interrumpido el suministro de corriente, máximo 10 minutos, durante el transcurso del programa, éste proseguirá automáticamente, aunque no se accione el botón MARCHA/PARO. Si el suministro faltase durante un periodo superior a 10 minutos no se puede conservar la memoria y deberá reiniciarse la multicocina.

ENTORNO

Aconsejamos que la temperatura de la habitación esté entre los 15ºC y los 34ºC.

VISUALIZADOR AVISADOR

1. Si en el visualizador aparece "H:HH" después de haber comenzado el programa, la temperatura interior es demasiada alta. Entonces es preciso parar el programa. Abra la tapa y deje que la máquina se enfríe entre 10 y 20 minutos.
2. Si en el visualizador aparece "E:E0" o "E:E1" después de haber apretado MARCHA/PARO, el sensor de temperatura está desconectado. Un servicio técnico autorizado deberá examinar el sensor.

AL UTILIZARLO POR PRIMERA VEZ

1. Compruebe que todas las piezas y accesorios estén completos y no estén deteriorados.
2. Limpie todas las piezas conforme a lo indicado en la última sección "Limpieza y Mantenimiento".
3. Antes de utilizar el aparato por primera vez, engrase la cubeta con aceite, mantequilla o margarina y deje cocer durante aproximadamente 10 minutos con la cubeta vacía (seleccione el programa de horneado).
4. Vuelva a limpiar.
5. Encaje las palas amasadoras sobre los ejes motrices en la cubeta.

Durante la fabricación del aparato fue necesario engrasar algunas piezas. Esto puede originar que salga un poco de humo del aparato, lo que es normal.

CÓMO HACER PAN

1. Coloque la cubeta en su lugar correspondiente, y luego apriete hacia abajo hasta que quede ajustada en la posición correcta. Fije las palas amasadoras a las varillas conductoras. Gire las amasadoras en el sentido de las agujas del reloj hasta que queden sujetas en su sitio. Se recomienda rellenar los agujeros con margarina resistente al calor antes de colocar las amasadoras, ello evita que la masa se quede atascada debajo de las amasadoras y de este modo se puedan separar fácilmente del pan.
2. Coloque los ingredientes en la cubeta. Siga el orden indicado en la receta. Generalmente debe introducirse en primer lugar el agua o el líquido, luego añadir azúcar, sal y harina, poner siempre la levadura o levadura en polvo como último ingrediente. En caso de una masa pesada con gran cantidad de grano de centeno o de elementos integrales, aconsejamos invertir el orden de los ingredientes, es decir, poner en primer lugar la levadura seca y la harina y finalmente el líquido para obtener un mejor resultado de amasado.
3. Con un dedo haga una pequeña hendidura en un lado de la harina. Añada levadura en la hendidura, asegúrese de que no entre en contacto con los ingredientes líquidos ni con la sal.
4. Cierre la tapa con cuidado y conecte el cable a la toma de corriente. Conecte siempre el cable primero al aparato y luego enchúfelo a la toma de corriente.
5. Apriete el botón de Menú hasta seleccionar el programa que desee.
6. Apriete el botón TOSTADO para seleccionar el color de corteza que desee.
7. Apriete el botón TAMAÑO para seleccionar el tamaño deseado (800 gr o 1000 gr).
8. Fije el tiempo de puesta en marcha diferida apretando el botón TIEMPO. Puede saltarse este paso si desea que la multicocina empiece a funcionar inmediatamente.
9. Apriete el botón MARCHA/PARO para empezar a trabajar. El indicador estará encendido durante todo el tiempo de funcionamiento.
10. En los programas BÁSICO, FRANCÉS, INTEGRAL, DULCE, SIN GLUTEN, sonará un pitido largo durante el funcionamiento. De este modo le avisa que debe añadir ingredientes. Abra la tapa e introduzca los ingredientes. Es posible que salga vapor por los orificios de ventilación de la tapa durante la cocción. Es normal.
11. Una vez acabado el proceso sonarán 10 pitidos. Apriete el botón MARCHA/PARO durante 3 a 5 segundos aproximadamente para detener el proceso y sacar el pan. Abra la tapa y utilizando manoplas para el horno, agarre firmemente las asas de la cubeta y tire suavemente de la cubeta hacia arriba y hacia fuera de la máquina.
    Atención: ¡la cubeta para el pan y el pan pueden estar muy calientes! Manipúlelos siempre con cuidado.
12. Deje enfriar el pan antes de sacarlo. Luego utilice una espátula antiadherente para separar con cuidado la cubeta los lados del pan.
13. Dé la vuelta a la cubeta para el pan sobre una rejilla metálica enfriadora o una superficie de cocina limpia y sacúdalo con cuidado hasta que el pan caiga sobre la rejilla.
14. Con cuidado, saque el pan de la cubeta y déjelo enfriar unos 20 minutos antes de cortarlo.
15. Si al acabar la operación usted no está presente o si no aprieta el botón MARCHA/PARO, el pan se mantendrá caliente automáticamente durante 1 hora y luego el aparato se desconectará.

Nota: Puede ocurrir que las palas amasadoras queden metidas en el pan. Espere hasta que se enfríe el pan.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Desconectar la máquina de la corriente y dejar que se enfríe antes de limpiarla.

1. Cubeta: Frotar la parte interior y exterior con un paño húmedo. No usar agentes cortantes ni abrasivos a fin de proteger el revestimiento antiadherente. Debe secarse completamente la cubeta antes de colocarla.
2. Palas amasadoras: Si es difícil sacar las palas amasadoras de los ejes, llenar el contenedor con agua caliente y dejarlo durante unos 30 minutos. Podrá sacarse fácilmente las palas para limpiarlas. Limpiar también las palas con cuidado con un paño de algodón húmedo. Tenga en cuenta que tanto la cubeta como las palas amasadoras pueden lavarse en el lavavajillas.
3. Carcasa: limpiar suavemente la superficie exterior de la carcasa con un paño húmedo. No usar limpiadores abrasivos para limpiarla porque ello estropearía su superficie pulida. No sumergir nunca la carcasa en agua para limpiarla.
4. Antes de guardar la multicocina, asegúrese de que esté completamente fría, limpia y seca, y que la tapa esté cerrada.
5. No lave el vaso medidor, la cuchara de medición ni el amasador en el lavaplatos.
6. No deje la cubeta mucho tiempo en agua para remojar eventualmente cortezas pegadas, porque eso podría influenciar negativamente en la capacidad funcional del eje motriz.

RECETAS

En las recetas abajo indicadas, el método utilizado es siempre igual:
1. Medir los ingredientes y ponerlos en la cubeta.
2. Emplear agua tibia entre 21-28 ºC
3. Introducir la cubeta correctamente en el aparato y cerrar la tapa.
4. Seleccionar el programa deseado.

5. Oprimir el botón MARCHA/PARO.
6. Cuando el programa finalice, sacar del aparato la cubeta utilizando un trapo.
7. Sacar los alimentos de la cubeta.

Si eventualmente es necesario modificar la receta, al final de la misma se dará esa información.

Pan blanco	**Pequeño**	**Grande**
Agua	¾ vaso medidor	1-1/8 vaso medidor
Leche desnatada en polvo	2 cucharada	2-1/2 cucharada
Aceite de girasol	2 cucharada	2-1/2 cucharada
Azúcar	1-1/4 cucharada	2-1/4 cucharada
Sal	1 cucharadita	1-1/4 cucharadita
Harina de trigo	2 vaso medidor	3 vaso medidor
Levadura seca	1 cucharadita	1-1/4 cucharadita
Selección del programa	1 regulación básica	1 regulación básica

Pan integral	**Pequeño**	**Grande**
Agua	3/4 vaso medidor	1-1/8 vaso medidor
Leche desnatada en polvo	1 cucharada	1-1/2 cucharada
Aceite de girasol	1-1/2 cucharada	2 cucharada
Azúcar oscuro	2 cucharada	2-1/2 cucharada
Sal	1 cucharadita	1-1/4 cucharadita
Harina integral	2 vaso medidor	3 vaso medidor
Levadura seca	1 cucharadita	1-1/4 cucharadita
Tableta de vitamina C (machacada)		1x100 mg
Selección del programa	2 Pan integral	2 Pan integral

Pan de chocolate	**Grande**
Agua	1-1/4 vaso medidor
Huevo (batido)	½
Leche desnatada en polvo	1 cucharada
Aceite girasol	1 cucharada
Azúcar	½ vaso medidor
Sal	½ cucharadita
Nueces (picadas)	¼ vaso medidor
Harina de trigo para pan 550	2-1/8 vaso medidor
Chocolate en polvo	½ vaso medidor
Levadura seca	1 cucharadita
Selección del programa	5 Dulce

Masa de pizza	**Grande**
Agua	1 vaso medidor
Mantequilla (derretida)	1 cucharada
Azúcar	2 cucharada
Sal	1 cucharadita
Harina de trigo para pan tipo 550	2-3/4 vaso medidor
Levadura seca	1 cucharadita
Selección del programa	8 Masa

Procedimiento

1. Calentar el horno.

2. Moldear la masa dándole una forma redonda y llana. Poner la masa en una bandeja y aceitarla un poco.
3. Cubrir durante 15 minutos y dejar fermentar.
4. Cubrir a gusto.
5. Cocer la masa aprox. 200ºC hasta que quede de color marrón claro.

Mermelada de naranja	**Grande**
Jugo de naranja	3 naranjas medias
Cáscara de naranja, rallada	2
Azúcar para confitar	1 vaso medidor
Agua	1 cucharada
Pectina, si es necesario	2 cucharadita
Selección del programa	7 Mermelada

Observaciones
1. Antes de llenarse los botes de mermelada, calentarlos un poco.
2. Aprovechar el tiempo extra de cocción, si necesario, después de gelatinizarse la mermelada y según el tamaño de las naranjas.
3. Sacar el amasador con una pinza, antes de echar la mermelada en los botes.
4. No abrir la tapa mientras se está revolviendo la masa.

Pan sin gluten	**Grande**
Agua (templada)	400 ml
Aceite de oliva	3 cucharada
Sal	3 pellizcos
Azúcar	1 cucharadita
Harina sin gluten Proceli.	350 gr.
Levadura química Maizena o Schär.	10 gr.
Selección del programa	11 Sin gluten

Paella marinera (para 4 personas)	**Unidades**
Arroz	2 vaso medidor
Mejillones	8
Cigalas	4
Gambas	8
Guisantes	100 gr.
Judías Verdes	100 gr.
Pimiento rojo	1
Concentrado de tomate	100 gr.
Ajos	2 dientes
Caldo de pescado	2 vaso medidor
Colorante	Al gusto
Aceite	1 cucharada
Sal	Al gusto
Selección del programa	10
Duración	1 hora
Palas	No

Procedimiento:
Introducir todos los ingredientes en la cubeta excepto el arroz y el caldo. Seleccionar el programa 10, indicar el tiempo de horneado y pulsar Marcha/Paro. A los 30 minutos, añadir el arroz y el caldo y dejar que finalice el programa. Si le gusta el arroz más pasado, añadir unos minutos más en el mismo programa una vez finalizado.

Macarrones con tomate sin agua (para 4 personas)	Unidades
Macarrones	250 gr.
Tomate natural triturado	1 kg.
Chorizo	100 gr.
Bacon	100 gr.
Aceite	2 cucharadas
Cebolla	1
Sal	Al gusto
Selección del programa	10
Duración	1 hora
Palas	No

Procedimiento:
Cortar el chorizo, el bacon y la cebolla en trocitos pequeños e introducir en la cubeta junto con los macarrones. Sazonar al gusto y añadir el aceite. Añadir el tomate triturado al final, cubriendo los macarrones. Seleccionar el programa 10 para 1 hora de duración y pulsar el botón Marcha/Paro. Los macarrones no necesitan agua, bastará con el tomate para que queden listos para servir.

Lentejas estofadas (para 4 personas)	Unidades
Lentejas	250 gr.
Agua	1 litro y medio
Chorizos	2
Morcilla	1
Zanahoria	1
Patata	1
Cebolla	1/2
Sal	Al gusto
Selección del programa	10
Duración	1 hora
Palas	No

Procedimiento:
Pelar las zanahorias e introducirlas en la cubeta junto con la cebolla rallada y la patata cortada en gajos. Añadir el resto de los ingredientes y sazonar al gusto. Seleccionar el programa 10, introducir el tiempo y pulsar el botón Marcha/Paro.

Croquetas de jamón	Unidades
Mantequilla	1 cucharada
Cebolla muy picada	1/4
Aceite	70 ml.
Harina	7 cucharadas
Leche	1 litro
Jamón serrano	Al gusto
Sal	Al gusto
Selección del programa	7
Duración	1 hora y 20 minutos
Palas	Si

Procedimiento:
Colocar las palas de amasar. Introducir en la cubeta el aceite, la mantequilla y la cebolla, seleccionar el programa 7. Pulsar el botón Marcha/Paro y dejar funcionando durante 30 minutos aproximadamente o hasta que la cebolla esté pochada. A continuación, añadir la sal, la leche, y espolvorear la harina para que no se hagan grumos. Finalmente, añadir el jamón bien picado y dejar que acabe el programa. Dar forma a las croquetas y freírlas en una sartén con aceite.

Rape a la marinera (para 4 personas)	Unidades
Rape	4 rodajas
Almejas	200 gr.
Cebolla	1
Pimiento rojo	1/2
Gambas	200 gr.
Vino blanco	1/2 vaso
Aceite	2 cucharadas
Sal	Al gusto
Selección del programa	10
Duración	50 minutos
Palas	No

Procedimiento:
Introducir la cebolla bien picada y el pimiento en rodajas. Sazonar las rodajas de rape e introducir en la cubeta junto con las gambas y las almejas. Añadir un chorrito de vino blanco y el aceite. Seleccionar el programa 10 para 50 minutos de duración y pulsar Marcha/Paro.

Natillas (para 4 personas)	Unidades
Leche	1 litro
Canela	1 rama
Corteza limón	1
Azúcar	5 cucharadas
Natillas en polvo	4 cucharadas
Huevos	2
Selección del programa	7
Duración	1 hora y 20 minutos
Palas	Si

Procedimiento:
Colocar las palas de amasar. Reservar una medida de leche para diluir las natillas en polvo. Se recomienda pasar antes por la batidora para que no queden grumos. Introducir todos los ingredientes en la cubeta y seleccionar el Programa 7. Cuando finalice el programa, echar en un recipiente y dejar enfriar antes de meter en el frigorífico.

¡ATRÉVASE A EXPERIMENTAR!

Puede empezar de inmediato a cocinar con LE CUISINE, siguiendo una de las recetas. Pero mientras logra obtener el sabor, diviértase y experimente combinando los diferentes ingredientes.

GUÍA PARA SOLUCIONAR PROBLEMAS

Nº	Problema	Causa	Solución
1	Al cocer sale humo del orificio de ventilación.	Algunos ingredientes se adhieren a la resistencia de calor o cerca de ésta durante el primer uso, queda aceite en la superficie de la resistencia de calor.	Desenchufe la multicocina y limpie la resistencia de calor, pero con cuidado de no quemarse; cuando vaya a tocar la máquina séquese bien las manos y abra la tapa.
2	La corteza inferior del pan es demasiado gruesa.	Mantener caliente el pan y dejar el pan en la cubeta durante largo tiempo con lo que pierde demasiada agua.	Saque rápidamente el pan sin dejar que se mantenga caliente.

3	Es muy difícil sacar el pan.	Las palas amasadoras se adhieren firmemente al mando de la cubeta.	Después de sacar el pan, poner agua caliente en la cubeta para el pan dejando sumergidas las palas amasadoras durante 10 minutos, luego sáquelo y límpielo.
4	Los ingredientes no se remueven uniformemente y la cocción es mala.	1. El programa seleccionado del menú no es el adecuado.	Seleccionar el programa adecuado del menú.
		2. Una vez acabado el proceso, se abre la tapa varias veces.	No abrir la tapa durante la cocción.
		3. La resistencia de la masa a remover es demasiado grande y por ello las palas amasadoras no pueden rotar y remover adecuadamente.	Comprobar el orificio del elemento amasador, luego sacar la cubeta y hacer funcionar sin carga. Si no funciona con normalidad, póngase en contacto con un servicio de reparaciones autorizado.
5	Aparece "H:HH" después de apretar el botón MARCHA/PARO.	La temperatura de la máquina es demasiado alta para cocinar.	Apretar el botón de MARCHA/PARO y desenchufar la multicocina, luego sacar la cubeta y abrir la tapa hasta que la multicocina se enfríe.
6	El motor hace ruido pero no se puede remover la masa.	La cubeta está sujeta de modo inadecuado o bien la masa es demasiado grande para poder removerla.	Comprobar que la cubeta está sujeta adecuadamente y que se ha hecho la masa según lo indicado en la receta y que se han medido bien los ingredientes.
7	El tamaño del pan es tan grande que empuja la tapa.	Hay demasiada levadura o demasiada harina, o demasiada agua o la temperatura ambiental es demasiado alta.	Comprobar los factores anteriores, reducir adecuadamente las cantidades según proceda.
8	El tamaño del pan es demasiado pequeño o bien el pan no sube.	No hay levadura o la cantidad de levadura es insuficiente. Además, es posible que la levadura esté poco activa porque la temperatura del agua es demasiado alta o bien la levadura se ha mezclado con la sal, o la temperatura ambiental es demasiado baja.	Comprobar la cantidad y rendimiento de la levadura, aumentar adecuadamente la temperatura ambiental.
9	La masa es demasiado grande y rebosa de la cubeta.	Hay demasiado líquido por lo que la masa se ablanda y también hay demasiada levadura.	Reducir la cantidad de líquidos y mejorar la rigidez de la masa.
10	El pan se hunde por su parte central cuando se cuece la masa.	1. La harina utilizada no contiene levadura en polvo y no puede hacer subir la masa.	Usar harina para elaborar pan.
		2. La levadura actúa con demasiada rapidez o la temperatura de la levadura es demasiado alta.	Usar la levadura a temperatura ambiente.
		3. Un exceso de agua hace que la masa esté demasiado húmeda y blanda.	Según la capacidad de absorción del agua, ajustar el agua de la receta.
11	El pan pesa mucho y es muy espeso.	1. Demasiada harina o poca agua.	Reducir la harina o aumentar el agua.
		2. Demasiados ingredientes de fruta o demasiada harina integral de trigo.	Reducir la cantidad de ingredientes correspondientes y aumentar la cantidad de levadura.
12	Las partes centrales están huecas al cortar el pan.	1. Demasiada agua o levadura o poca sal.	Reducir adecuadamente el agua o la levadura y comprobar la sal.
		2. La temperatura del agua es demasiado elevada.	Comprobar la temperatura del agua.
13	La superficie del pan lleva polvo seco adherido.	1. Hay ingredientes muy glutinosos en el pan tales como mantequilla y plátanos, etc.	No añadir al pan ingredientes muy glutinosos.
		2. No se ha removido adecuadamente porque hay poca agua.	Comprobar el agua y los elementos mecánicos de la multicocina.

14	La corteza es demasiado gruesa y el color de cocción es demasiado oscuro cuando se hacen pasteles o alimentos con mucho azúcar.	Distintas recetas o distintos ingredientes pueden tener efectos importantes al hacer pan, el color de cocción se oscurecerá mucho si hay mucho azúcar.	Si el color de la cocción es demasiado oscuro porque la receta lleva demasiado azúcar, apretar el botón MARCHA/PARO para interrumpir el programa 5-10 minutos antes del momento de finalización previsto. Antes de sacar el pan debe dejarse el pan o el pastel en la cubeta durante unos 20 minutos con la tapa cerrada.

Gracias por demostrarnos su confianza al elegir uno de nuestros productos.

GB

Our products are developed to the highest standards of quality, functioning and design. We hope you enjoy your new PALSON LE CUISINE multicooker.

IMPORTANT PRECAUTIONARY MEASURES

Before using this electrical appliance, you should follow the following basic precautionary measures.

1. Read all the instructions.
2. Before you use your appliance, check that the voltage in your home is the same as indicated on the product label.
3. If the power cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer or his authorised technical agent or by a qualified technician, so as to avoid any danger
4. Do not touch hot surfaces.
5. To avoid electric shock, do not submerge the cable, the plugs or the unit housing in water or any other liquid.
6. Disconnect the appliance from the power supply when not in use, before adding or removing extra accessories, and before cleaning.
7. Do not let the cable hang over the edge of the table or come into contact with a hot surface.
8. The use of a component that has not been recommended by the manufacturer of the appliance may cause personal injury.
9. You must take particular care when using the appliance near children or people with disabilities.
10. Do not position the appliance on or near hot gas or electric burners, or on a hot oven.
11. Great care should be taken when moving an appliance that contains hot oil or other hot liquids.
12. Do not touch any moving or revolving accessories when the appliance is in operation.
13. Do not start the appliance without first adding all the ingredients to the baking pan correctly.
14. Never knock either the top or sides of the baking pan to remove it, as this can damage the pan.
15. Do not use aluminium foil or other metal material in the multicooker as this could cause a fire or short circuit.
16. Never cover the multicooker with a towel or any other material, as heat and steam must be allowed to escape freely. A fire could be caused if the appliance is covered with flammable material, or if flammable material were to come into contact with it.
17. Always plug the cable into the appliance before inserting the cable plug into the wall socket. To disconnect the appliance, press the Stop/Start button and then remove the plug from the power supply.
18. This appliance has an earth lead. Please make sure that the power socket in your house is earthed.
19. This appliance should be used for the purpose for which it is intended.
20. Do not use it in the open air.
21 This appliance is not intended for use by people (including children) whose physical, sensorial or mental state prevents them from using it safely or who lack the necessary experience or knowledge, unless supervised or given instructions regarding its use by a person responsible for their safety. Children must be supervised to ensure they do not play with the appliance.
22. Keep these instructions.

For domestic use only.

STARTING THE APPLIANCE

When you start the appliance you will hear a beep and almost straight away the “03:00” screen will appear. Check that the colon (:) between the “3” and “00” is not flashing continuously. The arrows indicate LARGE and MEDIUM. This is the default programme.

Adjusting the clock

You can insert the two 1.5 V AAA batteries (included) in the base of the appliance. By doing this your multicooker will act as a clock when it is disconnected from the power supply. The use of the batteries is optional, as you prefer.

1. Before using for the first time remove the insulation from the batteries in the base of the appliance. When the batteries are connected, the clock will indicate 12:00, and to show the difference between day and night it will indicate “AM” and “PM”. To set the correct time press the PAUSE button, keeping it in the waiting mode and the number that indicates the hour will flash.
2. Set the correct hour by pressing the TIME button. Wait a minimum of 5 seconds for confirmation and the number will stop flashing. When the number gets to 12:00 it will change from AM to PM and vice versa.
3. Press the PAUSE button again to set the minutes. The minute digits will flash. Press the TIME button to set the minutes correctly and then wait a minimum of 5 seconds for confirmation and then it will stop flashing.
4. Press the PAUSE button again to save the time set. The colon (:) on the clock will flash.

START / STOP BUTTON

To stop and start the chosen cooking programme.
To start a programme, press the START / STOP button. You will hear a short beep, the colon on the clock will start to flash and the indicator will light up. Once a programme has started, all the other buttons will be deactivated except for the START / STOP and PAUSE buttons.
To stop a programme, press the START / STOP button for approximately 3 seconds until a beep confirms that the programme has stopped. This function will help you to avoid unintended interruptions to the programme.

MENU

This is used to choose the different programmes. Each time it is pressed (accompanied by a short beep) the programme will change. Press the button repeatedly and the 12 programmes will appear one after the other in the LCD screen. Choose the programme you want. The 12 programmes are described below.

1. BÁSICO (BASIC) (03:00 and 02:55): kneads, proves and cooks ordinary bread. You can add other ingredients to give it more flavour.
2. INTEGRAL (WHOLEMEAL) (03:40 and 03:32): kneads, proves and cooks wholemeal bread. This programme has a longer preheating time so that the wheat can absorb the water and rise. It is not recommended that you vary the programme as the results may not be satisfactory.
3. FRANCÉS (FRENCH) (03:50 and 03:40): kneads, proves and cooks the dough. This programme has a longer "proving" time. Bread cooked in this way is crustier and has a lighter texture than other bread.
4. RÁPIDO (RAPID) (02:10): kneads, proves and cooks the bread. This programme is used to cook white bread quickly. Bread made in this way generally does not rise very much and results in bread that is little porous.
5. DULCE (SWEET) (02:50 and 02:45): kneads, proves and cooks sweet bread. This programme is used to cook types of sweet bread. Its crust comes out better browned than on basic settings. You can add other ingredients to give it more flavour.
6. PASTEL (CAKE) (01:50): mixes and cooks all types of cake.
7. MERMELADA (JAM) (01:20): use this setting to make jams from fresh fruit. Never use quantities greater than those indicated in the recipes. The contents of the baking pan should not be able to boil over in the baking chamber. If this does occur, switch off the appliance immediately. Remove the baking pan carefully, allow it to cool and clean thoroughly.
8. MASA (DOUGH) (01:30): this setting only makes dough, it does not cook bread. When ready remove the dough and shape it to make rolls, pizza etc. Any dough can be prepared on this setting. The total weight of ingredients must not exceed 1 kg.
9. ULTRA RÁPIDO (ULTRA RAPID) (00:59): kneads, proves and cooks the bread in less time. Generally the bread is smaller and coarser than bread made on the Rapid programme.
10. HORNEADO (BAKE) (00:10): only bakes, it does not knead or prove the dough. It can also be used to increase the cooking time of other programmes.
11. SIN GLUTEN (GLUTEN FREE) (02:50): kneads, proves and cooks gluten free bread. You can add other ingredients to give it more flavour. Use rice flour to make the bread instead of wheat based bread flour.
12. CASERO (HOMEMADE) (03:00): you can programme this yourself. This programme allows the user to adjust the time for each phase of the programme, kneading, proving, cooking, keeping warm, to make bread to taste. The adjustable time margin for each programme is as follows:

KNEAD 1:	6-14	minutes
RISE 1:	20-60	minutes
KNEAD 2:	5-20	minutes
RISE 2:	5-120	minutes
RISE 3:	0-120	minutes
BAKE:	0-80	minutes
KEEP WARM:	0-60	minutes

Using the "homemade" menu

1. Push the CYCLE button once. KNEAD1 will appear on the LCD screen. Then push the TIME button to set the minutes, and then press the CYCLE button to confirm the length of this phase.
2. Push the CYCLE button to start the next phase. RISE1 will appear on the LCD screen. Then push the TIME button to set the minutes. The numbers will change rapidly if you keep the TIME button pressed continuously. Then press the CYCLE button to confirm.
3. Set the subsequent phases in the same way. When all the phases have been set, press the Start / Stop button to quit the set function.
4. Then press the Start / Stop button to start the appliance.
   Note: the times selected can be kept in the memory and will be available for future use.

COLOR BUTTON

Use this button to select a LIGHT, MEDIUM or DARK crust. Press the button to select the colour you want.

SIZE BUTTON

Press this button to select the SIZE of the bread. Bear in mind that the total operation time needed varies with the different loaf sizes.

TIME BUTTON

If you do not want to start the appliance straight away you can use this button to set a different start time.

1. Firstly set the current time and the programme you want to use, and then press TIME once. The time that appears on the screen will be the current time + the total operational time for the programme chosen + 10 minutes. The “SET READY TIME” message will then appear on the screen.
2. Press TIME repeatedly to fix the time you want the programme to end. The time changes in 10 minute intervals. It will be quicker if you keep the TIME button pressed.
3. Press the START / STOP button to activate the operation and the LCD screen will show the time when the appliance will stop working and the “SET READY TIME” will appear on the screen.
4. You can see the current time by pressing the TIME button again.
5. If you want to cancel the setting, press the START / STOP button for 3 seconds. A buzzing sound will be heard. The programme set will be cancelled.

Example: the current time is 08:00, the duration of the programme is 3 hours and you want to eat at 2 pm.

1. Press the TIME button and 11:10 appears.
2. Press the TIME button again and set the time to PM 2:00, this means that the appliance will start at 11:00 AM.
3. Press the START / STOP button to start the appliance. “PM 2:00” will appear in the display screen, the number on the screen will remain fixed and at the same time “SET READY TIME” will appear on the screen.
4. When the current time reaches 11:00 the appliance will begin to work. The screen will start to count the programme time and the indicator will light up.
5. If the programme has been set at AM 7:00, and you want to eat at PM 4:00, PM 04:00 SAME DAY will appear in the screen.
6. If the programme has been set at PM 9:00, and you want to eat at AM 7:00, AM 7:00 NEXT DAY will appear in the screen.

PAUSE BUTTON

Once the process has started, you can press the PAUSE button for 1.5 seconds at any time to interrupt the operation of the appliance (except in the Keeping Warm phase). The operation will stop but the settings will be memorised and the remaining time will flash on the LCD screen. Pressing the PAUSE button again for 1.5 seconds will restart the programme.
Note: When using a different start time do not use ingredients that perish quickly such as eggs, fresh milk, fruit, onions etc.

KEEP WARM FACILITY

The multicooker can keep food warm automatically for 60 minutes after cooking. If you want to remove the food, switch off the programme by using the START / STOP button.

MEMORY

If the power supply has been interrupted for less than 10 minutes, while the programme is functioning, it will continue automatically. Do not press the START / STOP button. If the power supply fails for more than 10 minutes the memory will be lost and the multicooker will have to be reset.

ENVIRONMENT

We would recommend that the ambient room temperature remains between 15ºC and 34ºC.

VISUAL DISPLAY SCREEN WARNING SIGNALS

1. If “H:HH” appears on the visual display screen after the programme has started the interior temperature is too high. The programme must be stopped. Open the lid and leave the machine to cool for between 10 and 20 minutes.
2. If “E:E0” or “E:E1” appears on the visual display screen after pressing the START / STOP button, the temperature sensor has become disconnected. An authorised service technical agent must examine the sensor.

USING THE APPLIANCE FOR THE FIRST TIME

1. Check that all the parts and accessories are complete and have not been damaged.
2. Clean all the parts in the way described in the final section, “Cleaning and Maintenance”.
3. Before using the appliance for the first time, grease the baking pan with oil, butter or margarine and let it cook for approximately 10 minutes with the pan empty. (Select the Horneado (Bake) programme).
4. Clean the baking pan again.
5. Place the kneading blades on the motor axles in the baking pan.

In manufacture it is necessary to grease some of the parts. This may result in the unit emitting some smoke when first used. This is normal.

HOW TO MAKE BREAD

1. Put the baking pan in place and then press downwards until it fits into the correct position. Attach the kneading blades to the shafts. Turn the blades in a clockwise direction until fixed in position. It is advisable to fill the holes with heat resistant margarine before attaching the kneading blades as this prevents the dough from sticking to the blades and so that the blades can be easily separated from the bread.
2. Put the ingredients into the baking pan. Follow the order given in the recipe. As a general rule the water or other liquid should be added first, then add the sugar, salt and flour. The yeast or dried yeast should always be the last ingredient added. Where you are making heavy dough with large quantities of rye or other wholemeal grains, we would recommend that you reverse the order of the ingredients; that is, put the dried yeast and flour in first and finally add the liquid. This will produce better dough.
3. Make a small indentation in the flour. Add the yeast, making sure that it does not come into contact with the liquid ingredients or the salt.
4. Close the lid carefully and connect the cable to the power supply. Always plug the cable into the appliance before plugging it into the wall socket.
5. Press the Menu button to select the programme you want.
6. Press the COLOR button to select the crust colour you would like.
7. Press the SIZE button to select the desired size (800 gr or 1000 gr).
8. Set a different start time by pressing the TIME button. You can skip this phase if the multicooker is going to start operating immediately.
9. Press the START / STOP button to start the appliance. The indicator light is always illuminated when the appliance is operating.
10. During the BÁSICO (BASIC), FRANCÉS (FRENCH), INTEGRAL (WHOLEMEAL), DULCE (SWEET), SIN GLUTEN (GLUTEN FREE), programmes a long beep will be heard when the programme is running. This is to advise you that you need to add ingredients. Open the lid and add the ingredients. It is possible that vapour will escape through the ventilation holes while the appliance is working. This is normal.
11. When the programme is completed 10 beeps will be heard. Press the START / STOP button for approximately 3 - 5 seconds to stop the process and remove the bread. Open the lid using oven gloves. Hold the handles of the baking pan firmly and gently lift the pan upwards and out of the appliance.
    Warning: the baking pan and the bread can be very hot! Always handle carefully.
12. Let the bread cool before removing it. Then use a non stick spatula to separate the bread from the sides of the baking pan.
13. Turn the baking pan over onto a metal cooling rack or a clean kitchen surface and shake it carefully until the bread falls onto the rack.
14. Carefully remove the loaf from the pan and let it cool for 20 minutes before cutting it.
15. If, when the programme finishes, you are not present or if you do not press the START / STOP button, the bread will automatically be kept warm for a further 1 hour and then the appliance will switch itself off.

Note: Occasionally the kneading blade will stay in the loaf. Wait until the bread cools.

CLEANING AND MAINTENANCE

Disconnect the appliance from the power supply and let it cool before cleaning.

1. Baking pan: Wipe the inside and outside with a damp cloth. Do not use sharp or abrasive products to avoid damaging the non-stick surface. You must dry the baking pan completely before putting it in position.
2. Kneading blades: If it is difficult to remove the blades from the axles, fill the container with hot water and leave for 30 minutes. It will then be easy to remove the blades to clean them. Clean the blades carefully with a damp cotton cloth. Remember that both the baking pan and the kneading blades can be washed in a dish washer.
3. Housing: gently clean the outer surface with a damp cloth. Do not use coarse or abrasive products to clean it as these will damage the shiny surface. Never submerge the housing in water to clean it.
4. Before storing the multicooker, make sure that it is completely cold, clean and dry and that the lid is closed.
5. Do not wash the measuring beaker, the measuring spoon or the kneader in the dishwasher.
6. Do not leave the baking pan soaking in water for long periods as this can negatively affect the operation of the motor axle.

RECIPES

The method for making the recipes given below is always the same:

1. Measure the ingredients and put them in the baking pan.
2. Use warm water of between 21-28 ºC
3. Put the container into the appliance correctly and close the lid.
4. Select the desired programme.
5. Press the START / STOP button.
6. When the programme is complete remove the baking pan from the oven using oven gloves or a cloth.
7. Remove the food from the baking pan.

If by chance it is necessary to modify the recipe, this information will be given at the end of the recipe.

White bread	Small	Large
Water	¾ of a measuring beaker	1-1/8 of a measuring beaker
Skimmed milk powder	2 tablespoons	2-1/2 tablespoons
Sunflower oil	2 tablespoons	2-1/2 tablespoons
Sugar	1-1/4 tablespoons	2-1/4 tablespoons
Salt	1 teaspoon	1-1/4 teaspoons
Wheat flour	2 measuring beakers	3 measuring beakers
Dried yeast	1 teaspoons	1-1/4 teaspoons
Select programme	1 Basica (Basic) setting	1 Basica (Basic) setting

Wholemeal Bread	Small	Large
Water	3/4 measuring beakers	1-1/8 measuring beakers
Skimmed milk powder	1 tablespoon	1-1/2 tablespoons
Sunflower oil	1-1/2 tablespoons	2 tablespoons
Brown sugar	2 tablespoons	2-1/2 tablespoons
Salt	1 teaspoon	1-1/4 teaspoons
Wholemeal flour	2 measuring beakers	3 measuring beakers
Dried yeast	1 teaspoon	1-1/4 teaspoons
Vitamin C tablet (crushed)		1x100 mg
Select programme	2 Pan integral (Wholemeal bread)	2 Pan integral (Wholemeal bread)

Chocolate bread	Large
Water	1-1/4 measuring beakers
Egg (beaten)	½
Skimmed milk powder	1 tablespoon
Sunflower oil	1 tablespoon
Sugar	½ measuring beaker
Salt	½ teaspoon
Walnuts (chopped)	¼ measuring beaker
Bread flour (wheat) 550	2-1/8 measuring beakers
Chocolate powder	½ measuring beaker
Dried yeast	1 teaspoon
Select programme	5 Dulce (Sweet)

Pizza dough	Large
Water	1 measuring beaker
Butter (melted)	1 tablespoon
Sugar	2 tablespoons
Salt	1 teaspoon
Bread flour (wheat) 550	2-3/4 measuring beakers
Dried yeast	1 teaspoon
Select programme	8 Masa (Dough)

Procedure

1. Warm the oven.
2. Shape the dough making it round and flat in shape. Put the dough on a baking tray and brush lightly with oil.
3. Cover for 15 minutes to let it rise.
4. Add your desired topping
5. Cook the pizza at approx. 200ºC until golden brown.

Orange marmalade	Large
Orange juice	3 medium oranges
Grated orange rind	2
Preserving sugar	1 measuring beaker
Water	1 tablespoon
Pectine, if necessary	2 teaspoons
Select programme	7 Mermelada (Marmalade and Jam)

Note:
1. Heat the jam jars before filling them.
2. If necessary, use the extra cooking time feature after the marmalade has set and according to the size of the oranges.
3. Remove the kneader with a wooden tongs, after bottling the marmalade.
4. Do not open the lid while the ingredients are being mixed.

Gluten free bread	Large
Water (warm)	400 ml
Olive oil	3 tablespoons
Salt	3 pinches
Sugar	1 teaspoon
Proceli gluten free flour	350 gr.
Maizena or Schär baking powder.	10 gr.
Select programme	11 Sin gluten (Gluten free)

Seafood Paella (for 4 people)	Ingredients
Rice	2 measuring beakers
Mussels	8
Crayfish	4
Prawns	8
Peas	100 gr.
Green beans	100 gr.
Red pepper	1
Tomato concentrate	100 gr.
Garlic	2 teeth
Fish stock	2 measuring beakers
Colouring	To taste
Oil	1 tablespoon
Salt	To taste
Select programme	10
Duration	1 hour
Blades	No

Procedure
Put all the ingredients into the baking pan apart from the rice and the stock. Select programme 10, set the cooking time and press the Start/Stop button. After 30 minutes add the rice and the stock and leave until the programme finishes. If you like the rice well done, cook for a few more minutes on the same programme after the programme has finished.

Macaroni in tomato sauce without water (for 4 people)	Ingredients
Macaroni	250 gr.
Chopped and blended tomatoes	1 kg.
Chorizo	100 gr.
Bacon	100 gr.
Oil	2 tablespoons
Onion	1
Salt	To taste
Select programme	10
Duration	1 hour
Blades	No

Procedure
Cut the chorizo, bacon and the onion into small pieces and put them into the baking pan with the macaroni. Season to taste and add oil. Finally, add the blended tomato covering the macaroni. Select programme 10 for 1 hour and press the Start/Stop button. The macaroni does not need water, as enough liquid is provided by the tomatoes for it to be ready to serve.

Stewed lentils (for 4 people)	Ingredients
Lentils	250 gr.
Water	11/2 litres
Chorizo	2
Blood sausage	1
Carrot	1
Potato	1
Onion	1/2
Salt	To taste
Select programme	10
Duration	1 hour
Blades	No

Procedure
Peel the carrots and put into the baking pan together with the grated onion and the potato cut into small chunks. Add the rest of the ingredients and season to taste. Select programme 10, then set the time and press the Start/Stop button.

Ham croquettes	Ingredients
Butter	1 tablespoon
Finally chopped onion	1/4
Oil	70 ml
Flour	7 tablespoons
Milk	1 litre
Serrano ham	To taste
Salt	To taste
Select programme	7
Duration	1 hour and 20 minutes
Blades	Yes

Procedure
Position the kneading blades. Place the oil, butter and onion in the baking pan and select programme 7. Press the Start/Stop button and allow the programme to run for approximately 30 minutes or until the onion is poached. Then add the salt, milk, and sprinkle in the flour so that it does not form lumps. Finally, add the well chopped ham and leave until the programme finishes.
Shape the croquettes and fry them in a frying pan with oil.

Monkfish in a seafood sauce (for 4 people)	Ingredients
Monkfish	4 cutlets
Clams	200 gr.
Onion	1
Red pepper	1/2
Prawns	200 gr.
White wine	1/2 glass
Oil	2 tablespoons
Salt	To taste
Select programme	10
Duration	50 minutes
Blades	No

Procedure
Put the well chopped onion and the red pepper cut into round slices into the baking pan. Season the monkfish cutlets and place in the baking pan with the prawns and clams. Add a splash of white wine and the oil. Select programme 10 for 50 minutes and press the Start/Stop button.

Custard (for 4 people)	Ingredients
Milk	1 litre
Cinnamon	1 stick
Lemon rind	from 1 lemon
Sugar	5 tablespoons
Custard powder	4 tablespoons
Eggs	2
Select programme	7
Duration	1 hour and 20 minutes
Blades	Yes

Procedure
Position the kneading blades. Mix the custard powder in a small quantity of the milk. We recommend that you do this with a mixer so as to ensure that there are no lumps. Place all the ingredients in the baking pan and select Programme 7. When the programme finishes, pour the custard into a suitable container and cool before putting into the refrigerator.

DARE TO EXPERIMENT!

You can start cooking straight away with LE CUISINE, by following one of the recipes provided. But while creating the flavour you want enjoy yourself and experiment, combining different ingredients.

TROUBLE SHOOTING

No.	Problem	Cause	Solution
1	When cooking smoke escapes from the ventilation holes.	Some ingredients have stuck on or near the heating element when used previously or oil remains on the surface of the heating element.	Unplug the multicooker and clean the heating element taking care not to burn yourself; when you are about to touch the appliance dry your hands well and open the lid.
2	The bottom crust of the bread is too thick.	Keeping the bread warm and leaving the bread in the baking pan for too long can result in the loss of too much water.	Take the bread out of the baking pan quickly without keeping it warm.

3	It is very difficult to remove the bread.	The kneading blades are firmly attached to the baking pan drive.	After removing the bread, put hot water in the baking pan, leaving the kneading blades to soak for 10 minutes, then remove them and clean them.
4	The ingredients do not mix evenly or cook well.	1. The programme selected from the menu is not suitable	Select a suitable programme from the menu.
		2. Once the cooking process has started, the lid is opened several times.	Do not open the lid while cooking is in process.
		3. The dough is too stiff to stir and because of this the kneading blades cannot rotate and stir adequately.	Check the kneader opening, then remove the baking pan and make the appliance work without a load. If it does not work normally, get in touch with an authorised technical service agent to have it repaired.
5	"H:HH" appears after pressing the START/STOP button.	The temperature of the machine is too hot to cook.	Press the START/STOP button and unplug the multicooker, then remove the baking pan and leave the lid open until the multicooker cools down.
6	The motor makes a noise but does not mix the dough.	The baking pan is not positioned properly or there is too much dough to be able to stir it.	Check that the baking pan is positioned correctly, that you have prepared the dough according to the recipe and have measured the ingredients correctly.
7	The loaf is so big that it pushes the lid.	There is too much yeast, too much flour or too much water in the mix or the ambient temperature is too high.	Check the above ingredients and reduce the quantities as necessary.
8	The size of the loaf is too small or the bread does not rise.	There is no yeast, or there is not enough yeast. In addition, it is possible that the yeast is not very active because the temperature of the water is too high or the yeast has mixed with the salt, or the ambient temperature is too low.	Check the amount and performance of the yeast. Increase the ambient temperature appropriately.
9	The dough is too big and overflows the baking pan.	There is too much liquid so the dough becomes soft and also there is too much yeast.	Reduce the quantity of water and improve the firmness of the dough.
10	The bread sinks in the middle when the dough is cooked.	1. The flour used does not contain dried yeast and cannot prove the dough.	Use bread flour to make the bread.
		2. The yeast acts too quickly or the temperature of the yeast is too high.	Use the yeast at ambient temperature.
		3. Too much water makes the dough too damp and soft.	Depending on the absorption of the water, adjust the water in the recipe.
11	The bread is very heavy and dense	1. Too much flour or not enough water.	Reduce the flour or increase the water.
		2. Too much fruit or too much wholemeal wheat flour.	Reduce the quantity of corresponding ingredients and increase the quantity of yeast.
12	When you slice the bread the centre of the loaf is hollow.	1. Too much water or yeast or not enough salt.	Reduce the water or the yeast as appropriate and check the salt.
		2. The water temperature is too high.	Check the water temperature.

13	The outside of the loaf has powder adhering to it.	1. There are very glutinous ingredients in the bread such as butter and bananas, etc.	Do not add very glutinous ingredients to the bread.
		2. It has not been stirred adequately because there is not enough water.	Check the water and the multicooker's mechanisms
14	The crust is too thick and the colour of the mixture is too dark when cakes or food with a lot of sugar are made	Different recipes or different ingredients can have significant effects when making bread. The colour of the mixture will darken a lot if there is a lot of sugar.	If the colour of the mixture is too dark because the mixture contains too much sugar, press the button START/STOP to interrupt the programme 5-10 minutes before the planned stopping time. Before removing the bread or cake it must be left in the baking pan for 20 minutes with the lid closed.

Thank you for putting your trust in one of our products.

F

Nos produits sont conçus pour répondre aux normes les plus strictes de qualité, de fonctionnement et de conception. Nous espérons que vous apprécierez votre nouvel multicuisine LE CUISINE de PALSON.

RECOMMANDATIONS IMPORTANTES

Avant d'utiliser cet appareil électrodomestique, vous devrez toujours respecter les précautions suivantes :

1. Lisez l'ensemble des instructions.
2. Avant de l'utiliser, vérifiez que la tension électrique de la prise murale correspond à celle indiquée sur la plaque indicatrice de l'appareil.
3. Si le cordon de votre machine est endommagé, il devra être remplacé pour des raisons de sécurité par le fabricant ou par son service technique agréé, ou par un technicien qualifié.
4. Ne touchez pas les surfaces chaudes.
5. Afin d'éviter les décharges électriques, ne mettez pas l'appareil dans l'eau (ou dans d'autres liquides), ni son cordon d'alimentation ou sa prise électrique.
6. Débranchez l'appareil quand il n'est pas utilisé, avant de monter ou de démonter des pièces et avant de le nettoyer.
7. Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre du plan de travail ou toucher une surface chaude.
8. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil risque de provoquer des dommages corporels.
9. Ne laissez pas des personnes handicapées ou des enfants sans surveillance lors de l'utilisation de l'appareil.
10. Ne placez pas l'appareil sur ou à proximité de brûleurs à gaz ou électriques qui soient chauds, ou dans un four chaud.
11. Il est important d'être extrêmement vigilant lorsque l'on déplace un appareil qui contient de l'huile chaude ou d'autres liquides chauds.
12. Ne touchez pas les pièces mobiles ou rotatives de l'appareil lorsque celui-ci est cours de fonctionnement.
13. Ne mettez pas en marche l'appareil sans avoir introduit correctement les ingrédients dans le bac.
14. Ne donnez jamais des coups sur la partie supérieure ni sur les parties latérales du bac afin de l'extraire, cela risquerait de l'endommager.
15. N'introduisez pas de papier d'aluminium ni d'autres matériaux métalliques dans multicuisine, cela risquerait d'engendrer un incendie ou un court-circuit.
16. Ne couvrez pas multicuisine par une serviette ou tout autre matériel. La chaleur et la vapeur doivent pouvoir s'échapper librement. Un incendie risquerait de se produire si l'appareil était recouvert d'un matériau combustible, ou entre en contact avec celui-ci.
17. Insérez toujours en premier lieu la fiche du cordon électrique dans l'appareil puis branchez le cordon à la prise électrique. Pour le déconnecter, appuyez sur le bouton ARRÊT/STOP (PARO/STOP) puis déconnectez la fiche de la prise de courant.
18. Cet appareil dispose d'une prise de terre. Assurez-vous que la prise électrique de votre domicile soit bien connectée à la terre.
19. Cet appareil doit être utilisé exclusivement pour l'usage prévu.
20. Ne l'utilisez pas dehors.
21. L'utilisation de cet appareil n'est pas prévue pour des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou qui manquent d'expérience ou de connaissances. Néanmoins, ces personnes peuvent l'utiliser si elles sont surveillées ou ont reçu des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité. Les enfants doivent être surveillés afin d'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
22. Conservez ces instructions.

Exclusivement à usage domestique.

MISE EN MARCHE

Lorsque vous branchez multicuisine, vous entendez un signal sonore et peu de temps après « 3:00 » s'affiche sur l'écran. Vous observez que les deux points entre le « 3 » et « 00 » ne clignotent pas de manière régulière. Les flèches indiquent LARGE (Gros) et MEDIUM (Moyen). Il s'agit du programme par défaut.

Réglage de l'horloge

Vous pouvez insérer deux piles AAA de 1'5V (incluses) dans la partie inférieure de l'appareil. De cette manière, vous pourrez vous servir de multicuisine comme d'une horloge lorsqu'il n'est pas branché à la prise électrique. L'insertion des piles est facultative, selon vos préférences.

1. Avant la première utilisation, retirez l'isolant des piles situées dans la partie inférieure de l'appareil. Lorsque les piles sont insérées, l'horloge indique 12:00, et le voyant « AM » et « PM » apparaît pour pouvoir distinguer le jour et la nuit. Pour régler l'horloge, appuyez sur le bouton PAUSE en le laissant en mode d'attente et le chiffre qui indique les heures clignotera.
2. Réglez-le à l'heure exacte en appuyant sur le bouton DURÉE (TIME). Attendez au moins 5 secondes pour confirmer et le chiffre cessera de clignoter. Lorsque le chiffre arrive à 12, il passera de AM à PM.
3. Appuyez à nouveau sur le bouton PAUSE pour régler les minutes, et le chiffre des minutes clignotera. Appuyez sur DURÉE pour régler les minutes, puis attendez au moins 5 secondes pour confirmer, puis les chiffres cesseront de clignoter.
4. Appuyez encore une fois sur le bouton PAUSE pour sauvegarder l'heure définie, et les deux points de l'horloge « : » clignoteront.

BOUTON DE MARCHE/ARRÊT

Pour débuter et terminer le programme de cuisson sélectionné.
Pour exécuter un programme, appuyez une fois sur le bouton MARCHE/ARRÊT (MARCHA/PARO). Vous entendez un signal sonore court et les deux points de l'heure commenceront à clignoter et le voyant s'éclairera. Une fois qu'un programme est lancé, tous les boutons seront inactifs mis à part le bouton MARCHE/ARRÊT (MARCHA/PARO) et le bouton PAUSE.
Pour arrêter le programme, appuyez sur le bouton MARCHE/ARRÊT (MARCHA/PARO) pendant environ 3 secondes jusqu'à entendre un signal sonore qui confirme l'arrêt du programme. Cette fonction permettra d'éviter des interruptions non intentionnelles lors du fonctionnement du programme.

MENU

Utilisé pour afficher les différents programmes. À chaque pression du bouton (accompagné d'un court signal sonore) le programme changera. Appuyez sur le bouton de manière discontinue et les 12 programmes s'afficheront tour à tour sur l'écran LCD. Sélectionnez le programme que vous souhaitez lancer. Fonctions des 12 programmes :

1. BASIQUE (3h00 et 2h55) : Pétrissage, levage de la pâte et cuisson pain normal. Possibilité d'ajouter des ingrédients pour donner plus de goût.
2. COMPLET (3h40 et 3h32) : Pétrissage, levage de la pâte et cuisson pain complet. Ce programme propose une durée de préchauffage plus importante pour que le blé puisse absorber l'eau et augmente de volume. Il n'est pas conseillé d'utiliser la fonction de mise en marche différée car le résultat risque de ne pas être satisfaisant.
3. FRANÇAIS (3h50 et 3h40) : Pétrissage, levage de la pâte et cuisson du pain avec une durée de levage plus importante. Le pain cuit avec ce programme aura généralement une croûte plus croustillante et une texture plus légère.
4. RAPIDE (2h10) : Pétrissage, levage de la pâte et cuisson. Ce programme permet de cuire rapidement un pain blanc. Le pain cuit avec ce programme est généralement peu levé et peu poreux.
5. SUCRÉ (2h50 et 2h45) : Pétrissage, levage de la pâte et cuisson pain sucré. Ce programme est utilisé pour cuire des pains sucrés. Cycle court qui permet une meilleure coloration qu'avec le cycle normal. Possibilité également d'ajouter des ingrédients pour donner plus de goût.
6. GÂTEAU (1h50) : Pétrissage, levage de la pâte et cuisson de tous types de gâteaux.
7. CONFITURE (1h20) : Utilisez ce programme pour cuire des confitures à partir de fruits frais. N'utilisez jamais des quantités supérieures à celles indiquées dans les recettes. Le contenu ne devra pas déborder du bac dans la chambre de cuisson. Si c'est le cas, éteignez immédiatement l'appareil. Ensuite, sortez le bac avec précaution, laissez-le refroidir puis lavez-le bien.
8. PÂTE (1h30) : Ce programme permet uniquement de façonner la pâte. Pas de cuisson de pain. On sort la pâte ensuite et on peut former des petits pains, une pizza, etc. Ce programme permet de façonner tous types de pâtes. Le poids total des ingrédients ne devra pas dépasser 1 kg.
9. ULTRA RAPIDE (0h59) : Pétrissage, levage de la pâte et cuisson plus rapide. Le pain est généralement plus petit et plus grossier que celui élaboré avec le programme Rapide.
10. FOUR (0h10) : Cuisson uniquement, pas de pétrissage ni de levage de la pâte. On utilise également ce programme pour allonger la durée de cuisson du programme sélectionné.
11. SANS GLUTEN (2h50) : Pétrissage, levage de la pâte et cuisson pain sans gluten. Possibilité également d'ajouter des ingrédients pour donner plus de goût. Utiliser de la farine de riz pour confectionner le pain au lieu de la farine pour pain.
12. MAISON (3h00) : Possibilité de programmation automatique. Ce programme permet à l'utilisateur de régler la durée de chaque phase pour obtenir un pain à son goût : pétrissage, levage de la pâte, cuisson, maintien au chaud. La marge de durée réglable de chaque programme est la suivante :

PÉTRISSAGE 1 / KNEAD 1 :	6-14	minutes
LEVAGE DE LA PÂTE 1 / RISE 1 :	20-60	minutes
PÉTRISSAGE 2 / KNEAD 2 :	5-20	minutes
LEVAGE DE LA PÂTE 2 / RISE 2 :	5-120	minutes
LEVAGE DE LA PÂTE 3 / RISE 3 :	0-120	minutes
CUISSON / BAKE :	0-80	minutes
MAINTENIR AU CHAUD / KEEP WARM :	0-60	minutes

Dans le menu Maison

1. Appuyez une fois sur le bouton CYCLE et KNEAD1 apparaitra sur l'écran LCD. Appuyez ensuite sur le bouton TIME pour régler les minutes, et appuyez enfin sur le bouton CYCLE pour confirmer la durée de cette phase.
2. Appuyez sur CYCLE pour passer à la phase suivante ; RISE1 apparaitra alors sur l'écran LCD. Appuyez ensuite sur le bouton DURÉE pour régler les minutes, et faites défiler rapidement les chiffres si vous maintenez enfoncé le bouton DURÉE (TIEMPO). Appuyez enfin sur CYCLE pour confirmer.
3. Définissez les phases suivantes de la même manière. Après avoir défini toutes les phases, appuyez sur le bouton Marche/arrêt pour quitter la fonction de réglage.
4. Appuyez ensuite sur le bouton Marche/arrêt pour lancer le programme.
   Remarque : Possibilité de garder en mémoire le réglage pour s'en servir lors d'une utilisation ultérieure.

BOUTON COLORATION

Vous pouvez choisir une coloration de la croûte LIGHT, MEDIUM, ou DARK (claire, normale, foncée). Appuyez sur ce bouton pour sélectionner la coloration souhaitée.

BOUTON TAILLE

Appuyez sur ce bouton pour sélectionner la taille souhaitée. Vous devez tenir compte de la durée totale de fonctionnement qui peut varier selon une taille de pain différente.

BOUTON DURÉE

Si vous ne voulez pas que l'appareil commence à fonctionner immédiatement, vous pouvez utiliser ce bouton pour régler la mise en marche différée.

1. Tout d'abord, définissez l'heure actuelle et le programme de fonctionnement, puis appuyez une fois sur DURÉE (TIEMPO). L'heure qui apparaitra sur l'écran sera : L'heure actuelle + durée de fonctionnement totale du programme sélectionné + 10 minutes, et le message suivant s'affichera « SET READY TIME ».
2. Appuyez plusieurs fois sur DURÉE (TIEMPO) pour régler l'heure de finalisation. Les intervalles de durée seront de 10 minutes. Si vous maintenez enfoncé le bouton DURÉE (TIEMPO) le réglage sera effectué plus rapidement.
3. Appuyez sur le bouton MARCHE/ARRÊT (MARCHA/PARO) pour activer le fonctionnement, et l'écran LCD affichera l'heure à laquelle l'opération se termine. L'écran LCD affiche également le message « SET READY TIME ».
4. Vous pouvez consulter à nouveau l'heure actuelle en appuyant le bouton DURÉE (TIEMPO).
5. Si vous souhaitez annuler ce réglage, appuyez pendant 3 secondes sur le bouton MARCHE/ARRÊT (MARCHA/PARO). Vous entendrez un bourdonnement. Le programme enregistré sera annulé.

Exemple : L'heure actuelle est 8h00, la durée du programme est de 3 heures et vous souhaitez déjeuner à PM 2:00 (14h00).

1. Appuyez sur le bouton DURÉE ; 11:10 apparaitra.
2. Appuyez à nouveau sur le bouton DURÉE et définissez l'heure pour PM 2:00. Cela signifie que l'appareil se mettra en marche à AM 11:00 (11h00).
3. Appuyez sur le bouton MARCHE/ARRÊT (MARCHA/PARO) pour lancer le programme. L'écran affichera « PM2:00 » et le chiffre restera fixe. En même temps le message suivant apparaitra à l'écran « SET READY TIME ».
4. Lorsqu'il sera 11:00 (heure actuelle), l'appareil commencera son travail, et l'écran affichera le décompte (durée du programme) et le voyant s'allumera.
5. Si vous réglez le programme à AM 7:00 et souhaitez déjeuner à PM 4:00, l'écran affichera PM4:00 SAME DAY.
6. Si vous réglez le programme à AM 9:00 et souhaitez prendre le petit-déjeuner à AM 07:00, l'écran affichera AM7:00 NEXT DAY.

BOUTON PAUSE

Une fois un programme lancé, vous pouvez à tout moment appuyer sur le bouton PAUSE pendant 1,5 secondes pour l'interrompre (à l'exception du programme de maintien au chaud). Le fonctionnement s'arrêtera mais le réglage restera en mémoire, et la durée de cuisson restante clignotera sur l'écran LCD. Appuyez à nouveau sur le bouton pendant 1,5 secondes pour reprendre le programme.
Remarque : Pour des cuissons avec mise en marche différée, n'utilisez pas d'ingrédients facilement périssables, comme les œufs, le lait frais, les fruits, les oignons, etc.

MAINTIEN AU CHAUD

Le multicuisine permet de garder automatiquement au chaud les aliments pendant 60 minutes après leur cuisson. Si vous souhaitez sortir le produit que vous venez de cuire, arrêtez le programme en utilisant le bouton MARCHE/ARRÊT (MARCHA/PARO).

MÉMOIRE

Au cas où l'alimentation électrique aurait été coupée (10 minutes maximum), au cours du programme, celui-ci continuera automatiquement, même si vous n'appuyez pas sur le bouton MARCHE/ARRÊT (MARCHA/PARO). Si l'alimentation reste coupée pendant une durée supérieure à 10 minutes, la mise en mémoire est impossible et le multicuisine sera réinitialisé.

ENVIRONNEMENT

Nous conseillons l'utilisation à une température ambiante comprise entre 15 et 34°C.

ÉCRAN D'AFFICHAGE AVERTISSEUR

1. Si l'écran affiche « H:HH » après avoir lancé le programme, cela signifie que la température intérieure est trop élevée. Il est alors essentiel d'arrêter le programme. Ouvrez le couvercle et laissez l'appareil refroidir (entre 10 et 20 minutes).
2. Si l'écran affiche « E:E0 » ou « E:E1 » après avoir appuyé sur le bouton MARCHE/ARRÊT (MARCHA/PARO), cela signifie que le capteur de température est déconnecté. Le capteur devra être examiné par un service technique agréé.

PREMIÈRE UTILISATION

1. Vérifiez que toutes les pièces et accessoires sont inclus et ne sont pas endommagés.
2. Lavez toutes les éléments, en respectant les indications du dernier chapitre « Nettoyage et Entretien ».
3. Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, graissez le bac avec de l'huile, du beurre ou de la margarine, et effectuez une cuisson à vide durant environ 10 minutes (choisissez le programme de four).
4. Nettoyez à nouveau l'appareil.
5. Insérez les pales de pétrissage sur les axes moteurs dans le bac.

Au cours de la fabrication de l'appareil, certaines pièces ont été graissées. Cela risque d'engendrer un peu de fumée. Rien d'anormal.

COMMENT FABRIQUER DU PAIN

1. Insérez le bac dans l'emplacement correspondant, puis enfoncez-le jusqu'à le bloquer en position adéquate. Fixez les pales de pétrissage aux tiges conductrices. Faites pivoter les pétrisseurs dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'ils soient fixés correctement. Nous recommandons de remplir les trous de margarine résistante à la chaleur avant de disposer les pétrisseurs. Cela évite que la pâte reste bloquée sous les pétrisseurs et facilite la séparation du pain une fois cuit.
2. Insérez les ingrédients dans le bac. Respectez l'ordre indiqué dans la recette. Vous devez généralement introduire tout d'abord l'eau ou le liquide, puis le sucre, le sel et la farine, et insérer toujours la levure ou la levure en poudre en dernier. Si la pâte est lourde et comprend une grande quantité de grains de seigle ou d'éléments complets, nous vous conseillons d'inverser l'ordre des ingrédients, c'est-à-dire, d'insérer tout d'abord la levure sèche et la farine puis finalement le liquide, afin d'obtenir un meilleur pétrissage.
3. Faites une petite fente avec un doigt d'un côté de la farine. Ajoutez la levure dans la fente, en vous assurant qu'elle n'entre pas en contact avec les ingrédients liquides ou avec le sel.
4. Fermez le couvercle précautionneusement et branchez le cordon d'alimentation à la prise électrique. Connectez toujours en premier le cordon à l'appareil puis branchez-le à la prise électrique.
5. Appuyez sur le bouton du Menu pour choisir le programme que vous souhaitez.
6. Appuyez sur le bouton COLORATION (TOSTADO) pour choisir la couleur de la croûte que vous souhaitez.
7. Appuyez sur le bouton TAILLE (TAMAÑO) pour choisir la taille souhaitée (800 gr. ou 1000 gr.).
8. Définissez la durée de mise en marche différée en appuyant sur le bouton DURÉE (TIEMPO). Vous pouvez ignorer cette étape si vous souhaitez que le multicuisine fonctionne immédiatement.
9. Appuyez sur le bouton MARCHE/ARRÊT (MARCHA/PARO) pour lancer le programme. Le voyant restera allumé pour toute la durée de fonctionnement.
10. Dans les programmes BASIQUE, FRANÇAIS, COMPLET, SUCRÉ, SANS GLUTEN, un bip sonore retentira durant le fonctionnement. Ce signal vous indique que vous pouvez ajouter des ingrédients. Ouvrez le couvercle et introduisez les ingrédients. Au cours de la cuisson il est possible que de la vapeur sorte par les orifices d'aération du couvercle. Ceci est normal.
11. Une fois la cuisson terminée, 10 bips sonores retentiront. Appuyez sur le bouton MARCHE/ARRÊT (MARCHA/PARO) durant environ 3 à 5 secondes afin d'arrêter le fonctionnement et de sortir le pain. Ouvrez le couvercle, et, en utilisant des gants pour le four, saisissez fermement sur les anses du bac et tirez délicatement le bac vers le haut pour le sortir de l'appareil.
    Attention : Le bac et le pain qu'il contient risquent d'être très chauds ! Manipulez-les avec précaution.
12. Laissez refroidir le pain avant de le sortir du bac. Puis utilisez une spatule anti-adhérente pour séparer délicatement le bac des bords du pain.
13. Retournez le bac sur une grille métallique froide ou une surface de la cuisine propre, et secouez-le délicatement jusqu'à ce que le pain tombe sur la grille.
14. Retirez le pain du bac avec précaution et le laissez-le refroidir environ 20 minutes avant de la découper.
15. Si vous n'êtes pas présent lorsque la cuisson est terminée ou si vous n'appuyez pas sur le bouton MARCHE/ARRÊT (MARCHA/PARO), le pain restera automatiquement au chaud durant une heure puis l'appareil s'éteindra.

Remarque : Il est possible que les pales de pétrissage restent coincées dans le pain. Attendez que le pain refroidisse.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Avant de nettoyer l'appareil, débranchez-le et laissez-le refroidir.

1. Bac : Frottez l'intérieur et l'extérieur avec un chiffon humide. N'utilisez pas d'agents coupants ou abrasifs afin de protéger le revêtement anti-adhérent. Le bac doit être complètement sec avant de le remettre dans l'appareil.
2. Pales de pétrissage : Si vous avez des difficultés à retirer les pales de pétrissage de leurs axes, remplissez le bac avec de l'eau chaude et laissez tremper durant environ 30 minutes. Cela facilitera leur retrait. Vous pourrez alors les nettoyer. Nettoyez également les pales précautionneusement avec un chiffon humide en coton. Remarque : aussi bien le bac que les pales peuvent être lavés dans un lave-vaisselle.

3. Corps de l'appareil : Lavez délicatement la surface externe de l'appareil avec un chiffon humide. N'utilisez pas de nettoyants abrasifs pour le nettoyer. Cela risquerait d'endommager sa surface polie. N'immergez jamais le corps de l'appareil dans de l'eau pour le nettoyer.
4. Avant de ranger le multicuisine, assurez-vous qu'il soit totalement froid, propre et sec, et que le couvercle soit fermé.
5. Ne lavez pas le verre doseur, la cuillère-mesure ni le pétrisseur dans un lave-vaisselle.
6. Ne laissez pas le bac tremper trop longtemps dans l'eau pour retirer éventuellement des croûtes collés. Cela pourrait avoir une influence négative sur la capacité fonctionnelle de l'axe moteur.

RECETTES

Pour les recettes indiquées ci-dessous, la méthode utilisée est toujours la même :
1. Mesurez les ingrédients et placez-les dans le bac.
2. Remplissez d'eau tiède entre 21 et 28°C.
3. Introduisez le bac correctement dans l'appareil et fermez le couvercle.
4. Sélectionnez le programme désiré.
5. Appuyez sur le bouton MARCHE/ARRÊT (MARCHA/PARO).
6. Quand le programme est terminé, sortez le bac de l'appareil en utilisant un chiffon.
7. Sortez les aliments du bac.

Si, éventuellement, il faut modifier la recette, nous vous donnerons des informations au bas de celle-ci.

Pain blanc	**Petit**	**Grand**
Eau	¾ verre doseur	1-1/8 verre doseur
Lait écrémé en poudre	2 cuillerées	2-1/2 cuillerées
Huile de tournesol	2 cuillerées	2-1/2 cuillerées
Sucre	1-1/4 cuillerée	2-1/4 cuillerée
Sel	1 petite cuillerée	1-1/4 petite cuillerée
Farine de blé	2 verres doseurs	3 verres doseurs
Levure sèche	1 petite cuillerée	1-1/4 petite cuillerée
Sélection du programme	1 réglage de base	1 réglage de base

Pain complet	**Petit**	**Grand**
Eau	¾ verre doseur	1-1/8 verre doseur
Lait écrémé en poudre	1 cuillerée	1-1/2 cuillerée
Huile de tournesol	1-1/2 cuillerée	2 cuillerées
Sucre roux	2 cuillerées	2-1/2 cuillerées
Sel	1 petite cuillerée	1-1/4 petite cuillerée
Farine complète	2 verres doseurs	3 verres doseurs
Levure sèche	1 petite cuillerée	1-1/4 petite cuillerée
Pastille de vitamine C (broyée)		1x100 mg
Sélection du programme	2 Pain complet	2 Pain complet

Pain au chocolat	**Grand**
Eau	1-1/4 verre doseur
Œuf (battu)	½
Lait écrémé en poudre	1 cuillerée
Huile de tournesol	1 cuillerée
Sucre	½ verre doseur
Sel	½ petite cuillerée
Noix (pilées)	¼ verre doseur
Farine de blé pour pain 550	2-1/8 verre doseur
Chocolat en poudre	½ verre doseur
Levure sèche	1 petite cuillerée
Sélection du programme	5 Doux

Pâte à pizza	Grand
Eau	1 verre doseur
Beurre (fondu)	1 cuillerée
Sucre	2 cuillerées
Sel	1 petite cuillerée
Farine de blé pour pain 550	2-3/4 verre doseur
Levure sèche	1 petite cuillerée
Sélection du programme	8 Pâte

Procédure
1. Chauffez le four.
2. Façonnez la pâte et donnez-lui une forme arrondie et plate. Déposez la pâte sur une plaque et huilez un peu.
3. Recouvrez pendant 15 minutes et laissez fermenter.
4. Garnissez selon le goût.
5. Faites cuire la pâte à 200°C environ jusqu'à ce qu'elle soit de couleur marron clair.

Confiture d'orange	Grand
Jus d'orange	3 oranges moyennes
Écorce d'orange, râpée	2
Sucre pour adoucir	1 verre doseur
Eau	1 cuillerée
Pectine, si nécessaire.	2 petites cuillerées
Sélection du programme	7 Confiture

Observations
1. Avant de remplir les bocaux de confiture, chauffez-les un peu.
2. Profitez du temps supplémentaire de cuisson, si nécessaire, après que la confiture se soit prise et selon la taille des oranges.
3. Sortez le pétrisseur avec une pince, avant de verser la confiture dans les bocaux.
4. N'ouvrez pas le couvercle pendant que la pâte est en train de tourner.

Pain sans gluten	Grand
Eau (tiède)	400 ml
Huile d'olive	3 cuillerées
Sel	3 pincées
Sucre	1 petite cuillerée
Farine sans gluten Proceli.	350 gr.
Levure chimique Maizena ou Schär.	10 gr.
Sélection du programme	7 Confiture

Paella marinière (pour 4 personnes)	Quantités
Riz	2 verres doseurs
Moules	8
Langoustines	4
Crevettes	8
Petits pois	100 gr.
Haricots verts	100 gr.
Poivron rouge	1
Concentré de tomate	100 gr.
Ail	2 grains
Bouillon de poisson	2 verres doseurs
Colorant	À la convenance

Huile	1 cuillerée
Sel	À la convenance
Sélection du programme	10
Durée	1 heure
Pales	Non

Instructions :
Introduisez tous les ingrédients dans le bac à l'exception du riz et du bouillon. Sélectionnez le programme 10, indiquez la durée de la cuisson du four et appuyez sur le bouton Marche/Arrêt. Au bout de 30 minutes, ajoutez le riz et le bouillon et attendez la fin du programme. Si vous aimez le riz plus cuit, laissez cuire quelques minutes de plus au même programme une fois ce dernier terminé.

Macaronis à la tomate sans eau (pour 4 personnes)	**Quantités**
Macaronis	250 gr.
Tomate naturelle concassée	1 kg.
Chorizo	100 gr.
Bacon	100 gr.
Huile	2 cuillerées
Oignon	1
Sel	À la convenance
Sélection du programme	10
Durée	1 heure
Pales	Non

Instructions :
Découpez le chorizo, le bacon et l'oignon en petits morceaux et mettez-les dans le bac avec les macaronis. Assaisonnez selon le goût et ajoutez l'huile. Pour finir, ajoutez la tomate concassée, en recouvrant les macaronis. Sélectionnez le programme 10 pour une durée d'1 heure et appuyez sur le bouton Marche/Arrêt. Les macaronis n'ont pas besoin d'eau, la tomate suffira à les rendre prêts à être servis.

Lentilles à l'étouffée (pour 4 personnes)	**Quantités**
Lentilles	250 gr.
Eau	1 litre et demi
Chorizos	2
Boudin noir	1
Carotte	1
Pomme de terre	1
Oignon	1/2
Sel	À la convenance
Sélection du programme	10
Durée	1 heure
Pales	Non

Instructions :
Pelez la carotte et mettez-la dans le bac avec l'oignon râpé et la pomme de terre coupée en quartiers. Ajoutez le reste des ingrédients et assaisonnez selon le goût. Sélectionnez le programme 10, indiquez la durée et appuyez sur le bouton Marche/Arrêt.

Croquettes de jambon	**Quantités**
Beurre	1 cuillerée
Oignon haché fin	1/4
Huile	70 ml.
Farine	7 cuillerées
Lait	1 litre
Jambon Serrano	À la convenance

Sel	À la convenance
Sélection du programme	7
Durée	1 heure et 20 minutes
Pales	Oui

Instructions :
Placez les pales de pétrissage. Versez dans le bac l'huile, le beurre et l'oignon, et sélectionnez le programme 7. Appuyez sur le bouton Marche/Arrêt et laissez cuire environ 30 minutes ou jusqu'à ce que l'oignon soit translucide. Ajoutez ensuite le sel, le lait, et saupoudrez la farine pour qu'il n'y ait pas de grumeaux. Finalement ajoutez le jambon bien haché et attendez la fin du programme.
Façonnez les croquettes et faites-les frire dans une poêle avec de l'huile.

Lotte à la marinière (pour 4 personnes)	**Quantités**
Lotte	4 tranches
Palourdes	200 gr.
Oignon	1
Poivron rouge	1/2
Crevettes	200 gr.
Vin blanc	½ verre
Huile	2 cuillerées
Sel	À la convenance
Sélection du programme	10
Durée	50 minutes
Pales	Non

Instructions :
Introduisez l'oignon haché fin et le poivron en morceaux. Assaisonnez les tranches de lotte et disposez-les dans le bac avec les crevettes et les palourdes. Ajoutez un petit filet de vin blanc et d'huile. Sélectionnez le programme 10 pour une durée de 50 minutes et appuyez sur le bouton Marche/Arrêt.

Crèmes renversées (pour 4 personnes)	**Quantités**
Lait	1 litre
Cannelle	1 bâton
Écorce de citron	1
Sucre	5 cuillerées
Crème en poudre	4 cuillerées
Œufs	2
Sélection du programme	7
Durée	1 heure et 20 minutes
Pales	Oui

Instructions :
Placez les pales de pétrissage. Réservez la moitié du lait pour diluer la crème en poudre. Il est recommandé de passer d'abord le tout au mixeur pour qu'il n'y ait pas de grumeaux. Versez tous les ingrédients dans le bac et sélectionnez le Programme 7. Quand le programme est terminé, versez dans un récipient et laissez refroidir avant de mettre au réfrigérateur.

OSEZ FAIRE L'EXPÉRIENCE !

On peut commencer tout de suite à cuisiner avec LE CUISINE, en suivant l'une des recettes. Mais pendant que vous réussissez à obtenir le goût, amusez-vous et essayez de mélanger les différents ingrédients.

F

GUIDE POUR RÉSOUDRE LES PROBLÈMES

Nº	Problème	Cause	Solution
1	À la cuisson une fumée sort de l'orifice d'aération.	Des ingrédients ont adhéré à la résistance de chaleur ou à côté d'elle au cours de la première utilisation, il reste de l'huile à la surface de la résistance de chaleur.	Débranchez le multicuisine et lavez la résistance de chaleur, mais prenez soin de ne pas vous brûler ; si vous touchez la machine séchez vous bien les mains et ouvrez le couvercle.
2	La croûte inférieure du pain est trop épaisse	Le pain a été gardé au chaud et laissé dans le bac trop longtemps de sorte qu'il a perdu trop d'eau.	Sortez rapidement le pain sans le laisser au chaud.
3	Il est très difficile de sortir le pain.	Les pales de pétrissage adhérent fermement à la commande du bac.	Après avoir sorti le pain, versez de l'eau chaude dans le bac à pain en laissant les pales tremper pendant 10 minutes, ensuite sortez-le et lavez-le.
4	Les ingrédients ne se mélangent pas uniformément et la cuisson se fait mal.	1. Le programme choisi du menu n'est pas le bon.	Choisissez le programme adéquat du menu.
		2. Une fois le processus terminé, on ouvre le couvercle plusieurs fois.	N'ouvrez pas le couvercle pendant la cuisson
		3. La résistance de la pâte à malaxer est trop forte et pour cette raison les pales de pétrissage ne peuvent pas tourner et malaxer correctement.	Vérifiez l'orifice de l'élément pétrisseur puis sortez le bac et faites fonctionner à vide. S'il ne fonctionne pas normalement, mettez-vous en contact avec un service de réparations agréé.
5	Les lettres H:HH apparaissent après avoir appuyé sur le bouton Marche/ Arrêt.	La température de la machine est trop élevée pour cuisiner.	Appuyez sur le bouton Marche/Arrêt et débranchez le multicuisine, ensuite sortez le bac et ouvrez le couvercle jusqu'à ce que l'appareil refroidisse.
6	Le moteur est bruyant mais ne peut pas malaxer la pâte.	Le bac est fixé de façon incorrecte ou bien la pâte est trop importante pour pouvoir la pétrir.	Vérifiez que le bac est convenablement fixé et que la pâte a été faite selon les indications dans la recette et qu'on a bien mesuré les ingrédients.
7	Le pain est tellement grand qu'il soulève le couvercle.	Il y a trop de levure ou trop de farine ou trop d'eau ou la température ambiante est trop élevée.	Vérifiez les facteurs précédents, réduisez les quantités de façon correcte suivant le procédé.
8	Le pain est trop petit ou bien il ne lève pas.	Il n'y a pas de levure ou la quantité de levure est insuffisante. De plus, il est possible que la levure soit peu active parce que la température de l'eau est trop élevée ou alors on a mélangé la levure avec le sel, ou la température ambiante est trop basse.	Vérifiez la quantité et le rendement de la levure, augmenter de façon appropriée la température ambiante.
9	La pâte est trop importante et déborde du bac.	Il y a trop de liquide c'est pourquoi la pâte se ramollit et aussi il y a trop de levure.	Réduisez la quantité de liquide et améliorez la rigidité de la pâte.
10	Le pain s'enfonce dans sa partie centrale quand on cuit la pâte.	1. La farine utilisée ne contient pas de levure en poudre et ne peut faire monter la pâte.	Utilisez de la farine spéciale pour le pain
		2. La levure agit trop rapidement ou la température de la levure est trop élevée.	Utilisez la levure à température ambiante.
		3. Un excès d'eau fait que la pâte est trop humectée et molle.	Suivant la capacité d'absorption de l'eau, ajustez l'eau de la recette.
11	Le pain pèse beaucoup et il est très épais.	1. Trop de farine ou peu d'eau.	Réduisez la farine ou augmentez l'eau.
		2. Trop de fruits ou trop de farine complète de blé.	Réduisez la quantité d'ingrédients correspondants et augmentez la quantité de levure.

12	Les parties centrales sont creuses en coupant le pain.	1. Trop d'eau ou de levure ou peu de sel.	Réduisez de façon adéquate l'eau ou la levure et vérifiez le sel.
		2. La température de l'eau est trop élevée.	Vérifiez la température de l'eau.
13	La surface du pain porte de la poudre sèche collée.	1. Il y a des ingrédients très glutineux dans le pain tels que le beurre et les bananes, etc.	N'ajoutez pas d'ingrédients très glutineux au pain.
		2. Il n'a pas été brassé correctement parce qu'il y a peu d'eau.	Vérifiez l'eau et les éléments mécaniques de le multicuisine.
14	La croûte est trop épaisse et la couleur de cuisson trop foncée quand on fait des gâteaux ou des aliments avec beaucoup de sucre.	Des recettes différentes ou des ingrédients différents peuvent avoir des effets importants sur la fabrication du pain, la couleur de cuisson foncera beaucoup s'il y a beaucoup de sucre.	Si la couleur de cuisson est trop foncée parce que la recette nécessite trop de sucre, appuyez sur le bouton MARCHE/ARRÊT pour interrompre le programme 5-10 minutes avant la fin prévue. Avant de sortir le pain on doit laisser le pain ou le gâteau dans le bac pendant environ vingt minutes avec le couvercle fermé.

Merci de nous faire confiance dans le choix de nos produits.

P

Os nossos produtos foram desenvolvidos para atingirem os mais altos níveis de qualidade, funcionalidade e concepção. Esperamos que desfrute da sua nova multicozinha LE CUISINE da PALSON.

CONSELHOS IMPORTANTES

Antes de usar o electrodoméstico, deverá observar sempre as precauções básicas seguintes:

1. Ler todas as instruções.
2. Antes de o usar, verificar se a voltagem da tomada de corrente de parede corresponde à indicada na placa indicadora.
3. Se o cabo de corrente estiver danificado, deverá ser substituído pelo fabricante ou pelo seu serviço técnico autorizado ou por um técnico qualificado, tendo em vista evitar perigos.
4. Não tocar nas superfícies quentes.
5. Para o proteger contra descargas eléctricas, não submergir o cabo, as fichas ou a carcaça em água ou noutros líquidos.
6. Desconectá-lo da corrente quando não for utilizado, antes de incorporar ou retirar peças e antes de o limpar.
7. Não deixe o cabo suspenso na borda de uma mesa ou numa superfície quente.
8. O uso de acessórios não recomendados pelo fabricante do aparelho pode causar lesões.
9. É preciso intensificar a vigilância quando se utilizar o aparelho perto de crianças ou pessoas deficientes.
10. Não o colocar sobre queimadores de gás ou eléctricos que estejam quentes, nem perto dos mesmos, ou em fornos quentes.
11. É necessário intensificar as precauções quando se transportar um aparelho que contenha óleo quente ou outros líquidos quentes.
12. Não tocar em nenhuma das peças móveis ou rotativas da máquina quando estiver a efectuar a cozedura.
13. Não pôr o aparelho em funcionamento sem ter introduzido anteriormente de forma correcta os ingredientes na cuba.
14. Nunca bater na parte superior nem nas partes laterais da cuba para a retirar, pois isso poderia provocar defeitos na mesma.
15. Não introduzir papel de alumínio nem outros materiais metálicos na multicozinha dado que isso poderia provocar incêndio ou curto-circuito.
16. Nunca cobrir a multicozinha com uma toalha ou qualquer outro material: o calor e o vapor devem poder sair livremente. Poderia ocorrer um incêndio se a cobrir com material combustível, ou se entrar em contacto com o mesmo.
17. Introduzir sempre em primeiro lugar a ficha do cabo no aparelho e depois conectar o cabo à tomada de corrente. Para o desconectar, pressionar botão PARAGEM/STOP (PARO/STOP)e depois desconectar a ficha da tomada de corrente.
18. Este aparelho tem uma ficha com ligação à terra. Certifique-se de que a tomada de corrente do seu domicílio está bem ligada a terra.
19. Este aparelho só deve ser utilizado para o fim a que foi destinado.
20. Não o deve usar ao ar livre.
21. Este aparelho não se destina a ser usado por pessoas (incluindo crianças) cujas capacidades físicas, sensoriais ou mentais estejam reduzidas ou que não tenham experiência ou conhecimentos, salvo se tiveram a supervisão ou instruções relativas ao uso do aparelho por parte de uma pessoa responsável pela sua segurança. As crianças devem ser supervisionadas para se ter a certeza de que não brincam com o aparelho.
22. Guarde estas instruções.

Só para uso doméstico.

COLOCAÇÃO EM ANDAMENTO

Ao conectar a multicozinha à corrente, ouve-se um apito e pouco tempo depois aparece no ecrã “3:00”. Note que os dois pontos entre “3” e “00” não piscam constantemente. As setas indicam LARGE e MEDIUM. Este é o programa predefinido.

Ajuste do relógio

Pode colocar duas pilhas AAA de 1,5V (incluídas) na parte inferior do aparelho. Deste modo, a sua multicozinha funcionará como relógio quando estiver desconectada da tomada de corrente. A colocação das pilhas é opcional e depende das suas preferências.

1. Antes do primeiro uso, retire o isolamento das pilhas situadas na parte inferior do aparelho. Quando conectar as pilhas, o relógio indicará 12:00, e para que se distinga a manhã da tarde aparece o indicador “AM”e“PM”. Para regular a hora do relógio é necessário pressionar o botão PAUSA deixando-o no modo de espera e o número que indica as horas piscará.
2. Regule-o para a hora correcta pressionando o botão TEMPO (TIEMPO). Aguarde no mínimo 5 segundos para a sua confirmação e o número deixará de piscar. Quando o número chegar a 12, comutar-se-á entre AM e PM.
3. Pressione o botão PAUSA outra vez para regular os minutos; o dígito dos minutos piscará. Pressione TEMPO (TIEMPO) para regular os minutos correspondentes, e depois aguarde no mínimo 5 segundos para a sua confirmação, e depois deixará de piscar.
4. Pressione o botão PAUSA mais uma vez para guardar a hora regulada, e os pontos do relógio “:” piscarão.

BOTÃO FUNCIONAMENTO/PARAGEM

Para iniciar e parar o programa de cozedura seleccionado.
Para iniciar um programa, pressione uma vez o botão FUNCIONAMENTO/PARAGEM (MARCHA/PARO). Ouvirá um apito curto e os dois pontos da hora começarão a piscar e o indicador acender-se-á. Depois de ter iniciado um programa, todos os outros botões ficam desactivados, excepto o botão FUNCIONAMENTO/PARAGEM (MARCHA/PARO) e o botão PAUSA.

Para parar o programa, pressione o botão FUNCIONAMENTO/PARAGEM (MARCHA/PARO) durante 3 segundos aproximadamente, até que um apito confirme que o programa parou. Esta função ajudará a evitar interrupções não intencionais do funcionamento do programa.

MENU

Utiliza-se para fixar os diferentes programas. Sempre que se pressiona (acompanhado de um apito curto) o programa mudará. Pressione o botão de forma descontínua e os 12 programas aparecerão ciclicamente no ecrã LCD. Seleccione o programa desejado. Explicam-se em seguida as funções dos 12 programas.

1. BÁSICO (3:00 e 2:55): amassar, levedar a massa e cozer pão normal. Pode acrescentar ingredientes para lhe dar mais sabor.
2. INTEGRAL (3:40 e 3:32): amassar, levedar a massa e cozer pão integral. Este programa tem um tempo de pré-aquecimento mais longo para que o trigo possa absorver a água e aumentar de volume. Não se aconselha a utilização da função de colocação em funcionamento diferida porque o resultado pode não ser satisfatório.
3. FRANCÊS (3:50 e 3:40): amassar, levedar a massa e cozer pão com um tempo de levedação de massa mais longo. O pão cozido neste menu terá geralmente uma côdea mais estaladiça e uma textura mais leve.
4. RÁPIDO (2:10): amassar, levedar a massa e cozer. Este programa é utilizado para cozer pão branco em pouco tempo. O pão cozido desta forma geralmente não leveda muito e torna-se pouco poroso.
5. DOCE (2:50 e 2:45): amassar, levedar a massa e cozer pão doce. Este programa é utilizado para cozer vários tipos de pão doce. A sua côdea fica mais bem torrada do que com a regulação normal. Também pode acrescentar ingredientes para lhe dar mais sabor.
6. PASTEL (1:50): amassar, levedar a massa e cozer todo o tipo de pastéis.
7. MARMELADA (1:20): utilize esta regulação para fazer marmeladas a partir de frutas frescas. Nunca use quantidades superiores às indicadas nas receitas. O conteúdo não poderá subir mais do que a borda da cuba na câmara de cozedura. Se tal acontecer, desligue imediatamente o aparelho. Em seguida, retire a cuba com muito cuidado, deixe-o arrefecer e limpe-o muito bem.
8. MASSA (1:30): com esta regulação só se faz a massa, não se coze o pão. Depois retira a massa e formam-se os pãezinhos, a piza, etc. Esta regulação permite que se faça qualquer tipo de massa. O peso total dos ingredientes não deverá ultrapassar 1 kg.
9. ULTRA RÁPIDO (0:59): amassar, levedar a massa e cozer em menos tempo. Geralmente o pão é de tamanho mais reduzido e mais tosco do que o elaborado com o programa Rápido.
10. ASSADO (0:10): só cozer, não amassar nem levedar a massa. Também se utiliza para aumentar o tempo de cozedura na programação seleccionada.
11. SEM GLÚTEN (2:50): amassar, levedar a massa e cozer pão sem glúten. Também pode acrescentar ingredientes para lhe dar mais sabor. Utilize farinha de arroz para elaborar o pão, em vez de farinha para pão.
12. CASEIRO (3:00): pode fazê-lo com auto-programação. Este programa permite que o utilizador ajuste o tempo para cada fase de amassar, levedar a massa, cozer, manutenção a quente, para conseguir um pão ao seu gosto. A margem de tempo ajustável de cada programa é o seguinte:

AMASSAR 1/KNEAD 1:	6-14	minutos
LEVEDAR A MASSA 1/RISE 1:	20-60	minutos
AMASSAR 2/KNEAD 2:	5-20	minutos
LEVEDAR A MASSA 2/RISE 2:	5-120	minutos
LEVEDAR A MASSA 3/RISE 3:	0-120	minutos
COZER/BAKE:	0-80	minutos
MANTER QUENTE/KEEP WARM:	0-60	minutos

No menu Caseiro

1. Pressione uma vez o botão CICLO, aparecerá KNEAD1 no ecrã LCD, e depois pressione o botão TEMPO (TIEMPO) para ajustar os minutos, e pressione o botão CICLO para confirmar a duração desta fase.
2. Pressione CICLO para iniciar a fase seguinte, a aparecerá RISE1 no ecrã LCD; depois pressione o botão TEMPO (TIEMPO) para ajustar os minutos, e os dígitos passarão e suceder-se-ão rapidamente se mantiver o botão TEMPO (TIEMPO) pressionado. Depois pressione CICLO para confirmar.
3. Ajuste as fases seguintes do mesmo modo. Quando terminar o ajuste de todas as fases, pressione o botão Funcionamento/ paragem para sair da função de ajuste.
4. Pressione em seguida o botão Funcionamento /paragem para activar o funcionamento.
   Nota: o ajuste pode ser memorizado e estará disponível para o uso seguinte.

BOTÃO TORRAGEM

Com o botão pode seleccionar uma torragem LIGHT, MEDIUM ou DARK (clara, média, escura) para a côdea. Pressione este botão para seleccionar a torragem desejada.

BOTÃO TAMANHO

Pressione este botão para seleccionar o TAMANHO (TAMAÑO) do pão. Tenha em consideração que o tempo total da operação pode variar com um tamanho de pão diferente.

BOTÃO TEMPO

Se não quiser que o aparelho comece a funcionar imediatamente, pode utilizar este botão para ajustar a colocação em funcionamento diferida.

1. Em primeiro lugar regule a hora actual e o programa de funcionamento, depois pressione TEMPO (TIEMPO) uma vez. A hora que aparecerá no ecrã será: hora actual + tempo de funcionamento total do programa seleccionado + 10 minutos, e aparecerá a mensagem "SET READY TIME".
2. Pressione TEMPO (TIEMPO) repetidamente para ajustar a hora de conclusão. Os intervalos de tempo serão de 10 minutos. Andará mais rapidamente se mantiver o botão TEMPO (TIEMPO) pressionado.
3. Pressione o botão FUNCIONAMENTO/PARAGEM (MARCHA/PARO) para activar o funcionamento e o ecrã LCD mostrará a hora em que concluirá o processo, e no ecrã LCD também aparecerá a mensagem "SET READY TIME".
4. Pode voltar a visualizar a hora actual pressionando o botão TEMPO (TIEMPO).
5. Se desejar cancelar o ajuste, pressione o botão FUNCIONAMENTO/PARAGEM (MARCHA/PARO) durante 3 segundos, e ouvirá um zumbido. Ficará cancelado o programa fixado.

Exemplo: são actualmente 8:00, a duração do programa é de 3 horas e você deseja comer às PM 2:00.

1. Pressione o botão TEMPO (TIEMPO) e aparecerá 11:10.
2. Pressione novamente o botão TEMPO (TIEMPO) e ajuste a hora para as PM 2:00. Isto significa que o aparelho se colocará em funcionamento às AM 11:00.
3. Pressione o botão FUNCIONAMENTO/PARAGEM (MARCHA/PARO) para iniciar o funcionamento. No visor aparecerá "PM2:00", o número do visor ficará fixo, e simultaneamente aparecerá no ecrã 'SET READY TIME".
4. Quando a hora actual for 11:00, o aparelho começará a trabalhar, no visor começará a contar o tempo do programa e o indicador acender-se-á.
5. Se ajustar o programa para as AM 7:00, e desejar comer às PM 4:00, no visor aparecerá PM 4:00 SAME DAY.
6. Se ajustar o programa para as PM 9:00, e desejar comer às AM 7:00, no visor aparecerá AM 7:00 NEXT DAY.

BOTÃO PAUSA

Depois de ter iniciado o procedimento, pode pressionar o botão PAUSA durante 1,5 seg. para interrompê-lo em qualquer momento (excepto o programa de conservação a quente). O funcionamento parará mas o ajuste ficará memorizado, e o tempo restante piscará no ecrã LCD. Pressione novamente o botão PAUSA durante 1,5 seg. O programa continuará.
Nota: Para cozeduras com colocação em funcionamento diferida, não utilize ingredientes facilmente perecíveis, como ovos, leite fresco, fruta, cebolas, etc.

MANUTENÇÃO A QUENTE

A multicozinha pode conservar automaticamente o alimento quente durante 60 minutos depois da cozedura. Se desejar retirar o alimento, desconecte o programa mediante o botão FUNCIONAMENTO/PARAGEM (MARCHA/PARO).

MEMÓRIA

Se for interrompida a alimentação de corrente, no máximo durante 10 minutos, no decurso do programa, este prosseguirá automaticamente, mesmo que não se accione o botão FUNCIONAMENTO/PARAGEM (MARCHA/PARO). Se a alimentação falhar durante um período superior a 10 minutos, a memória não será conservada e deverá reiniciar a multicozinha.

AMBIENTE

Aconselhamos que a temperatura do compartimento esteja entre os 15ºC e os 34ºC.

VISOR AVISADOR

1. Se no visor aparecer "H:HH" depois de ter iniciado o programa, a temperatura interior está demasiada alta. É necessário parar o programa. Abra a tampa e deixe que a máquina arrefeça entre 10 a 20 minutos.
2. Se no visor aparecer "E:E0" ou "E:E1" depois de ter pressionado FUNCIONAMENTO/PARAGEM (MARCHA/PARO), o sensor de temperatura está desconectado. O sensor deverá ser examinado por um serviço técnico autorizado.

AO UTILIZÁ-LO PELA PRIMEIRA VEZ

1. Verifique se todas as peças e acessórios estão completos e se não estão deteriorados.
2. Limpe todas as peças em conformidade com as indicações da última secção "Limpeza e Manutenção".
3. Antes de utilizar o aparelho pela primeira vez, lubrifique a cuba com óleo, manteiga ou margarina e deixe-o cozer durante cerca de 10 minutos com a cuba vazia (seleccione o programa de assar).
4. Volte a limpar.
5. Encaixe as pás amassadoras sobre os eixos motrizes na cuba.

Durante o fabrico do aparelho foi necessário lubrificar algumas peças. Isto pode fazer com que saia um pouco de fumo do aparelho, o que é normal.

COMO FAZER PÃO

1. Coloque a cuba no respectivo lugar, e depois pressione-a para baixo até que fique ajustada na posição correcta. Fixe as pás amassadoras às varetas condutoras. Rode as pás amassadoras no sentido dos ponteiros do relógio até que fiquem fixas no devido lugar. Recomenda-se que encha os furos com margarina resistente ao calor antes de colocar as pás amassadoras. Isso evita que a massa fique entupida debaixo das amassadoras e deste modo se possam separar facilmente do pão.
2. Coloque os ingredientes na cuba. Siga a ordem indicada na receita. Em geral deve-se introduzir em primeiro lugar a água ou o líquido, depois adicionar açúcar, sal e farinha, e colocar sempre a levedura ou levedura em pó como último ingrediente. No caso de massa pesada com uma grande quantidade de grãos de centeio ou de elementos integrais, aconselhamos que inverta a ordem dos ingredientes, isto é, que coloque em primeiro lugar a levedura seca e a farinha e finalmente o líquido para obter um melhor resultado de amassadura.
3. Com um dedo faça uma pequena fenda num dos lados da farinha. Adicione levedura na fenda, certifique-se de que não entre em contacto com os ingredientes líquidos nem com o sal.
4. Feche a tampa com cuidado e conecte o cabo à tomada de corrente. Conecte sempre o cabo primeiramente ao aparelho e depois conecte-o à tomada de corrente.
5. Pressione o botão Menu para seleccionar o programa desejado.
6. Pressione o botão TORRAGEM (TOSTADO) para seleccionar a cor de côdea desejada.
7. Pressione o botão TAMANHO (TAMAÑO) para seleccionar o tamanho desejado (800 gr ou 1000 gr).
8. Regule o tempo de colocação em andamento diferida pressionando o botão TEMPO (TIEMPO). Pode omitir este passo se desejar que a multicozinha comece a funcionar imediatamente.
9. Pressione o botão FUNCIONAMENTO/PARAGEM (MARCHA/PARO) para que comece a trabalhar. O indicador estará aceso durante todo o tempo de funcionamento.
10. Nos programas BÁSICO, FRANCÊS, INTEGRAL, DOCE, SEM GLÚTEN, soará um apito longo durante o funcionamento. Deste modo avisa-o para que acrescente ingredientes. Abra a tampa e introduza os ingredientes. É possível que saia vapor pelos orifícios de ventilação da tampa durante a cozedura. Isso é normal.
11. Uma vez terminado o processo soarão 10 apitos. Pressione o botão FUNCIONAMENTO/PARAGEM (MARCHA/PARO)durante cerca de 3 a 5 segundos para parar o processo e retirar o pão. Abra a tampa e, utilizando luvas para forno, pegue firmemente nas asas da cuba e puxe suavemente a cuba para cima e para fora da máquina.
    Atenção: a cuba para pão e o pão podem estar muito quentes! Manuseie-os sempre com cuidado.
12. Deixe que o pão arrefeça antes de o retirar. Depois utilize uma espátula antiaderente para separar com cuidado os lados do pão das paredes da cuba.
13. Vire a cuba para colocar o pão sobre uma grelha metálica arrefecedora ou uma superfície de cozinha limpa e sacuda-a com cuidado até que o pão caia sobre a grelha.
14. Com cuidado, retire o pão da cuba e deixe-o arrefecer durante cerca de 20 minutos antes de o cortar.
15. Se ao terminar a operação não estiver presente ou se não pressionar o botão FUNCIONAMENTO/PARAGEM (MARCHA/PARO), o pão manter-se-á quente automaticamente durante 1 hora e depois o aparelho desligar-se-á.

Nota: Pode acontecer que as pás amassadoras fiquem metidas no pão. Aguarde até que o pão arrefeça.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

Desconectar a máquina da corrente e deixar que ela arrefeça antes de a limpar

1. Cuba: Esfregue a parte interior e exterior com um pano húmido. Não use agentes cortantes nem abrasivos, tendo em vista proteger o revestimento antiaderente. Deve deixar que a cuba seque totalmente antes de a colocar em funcionamento.
2. Pás amassadoras: Se for difícil retirar as pás amassadoras dos eixos, encha o contentor com água quente e deixe-o assim durante cerca de 30 minutos. Poder-se-á retirar facilmente as pás para as limpar. Limpe também as pás com cuidado com um pano de algodão húmido. Tenha em consideração que tanto a cuba como as pás amassadoras podem ser lavadas na máquina de lavar louça.
3. Carcaça: limpe suavemente a superfície exterior da carcaça com um pano húmido. Não use agentes de limpeza abrasivos para a limpar porque isso danificaria a sua superfície polida. Nunca submirja a carcaça em água para a limpar.
4. Antes de guardar a multicozinha, certifique-se de que ela está totalmente fria, limpa e seca, e de que a tampa está fechada.
5. Não lave o copo medidor, a colher de medição ou o amassador na máquina de lavar louça.
6. Não deixe a cuba durante muito tempo em água para demolhar eventualmente côdeas coladas, porque isso poderia influenciar negativamente a capacidade funcional do eixo motriz.

RECEITAS

Nas receitas abaixo indicadas, o método utilizado é sempre o mesmo:
1. Medir os ingredientes e colocá-los na cuba.
2. Utilizar água morna entre 21-28 ºC
3. Introduzir a cuba correctamente no aparelho e fechar a tampa.
4. Seleccionar o programa desejado.
5. Pressionar o botão FUNCIONAMENTO/PARAGEM (MARCHA/PARO).
6. Quando o programa terminar, retirar a cuba do aparelho utilizando um pano.
7. Retirar os alimentos da cuba.

P

Se for eventualmente necessário modificar a receita, no fim da mesma dar-se-á essa informação.

Pão branco	**Pequeno**	**Grande**
Água	¾ copo medidor	1-1/8 copo medidor
Leite magro em pó	2 colher	2-1/2 colher
Óleo de girassol	2 colher	2-1/2 colher
Açúcar	1-1/4 colher	2-1/4 colher
Sal	1 colherzinha	1-1/4 colherzinha
Farinha de trigo	2 copos medidores	3 copos medidores
Levedura seca	1 colherzinha	1-1/4 colherzinha
Selecção do programa	1 regulação básica	1 regulação básica

Pão integral	**Pequeno**	**Grande**
Água	3/4 copo medidor	1-1/8 copo medidor
Leite magro em pó	1 colher	1-1/2 colher
Óleo de girassol	1-1/2 colher	2 colheres
Açúcar amarelo	2 colheres	2-1/2 colher
Sal	1 colherzinha	1-1/4 colherzinha
Farinha integral	2 copos medidores	3 copos medidores
Levedura seca	1 colherzinha	1-1/4 colherzinha
Tablete de vitamina C (esmagada)		1x100 mg
Selecção do programa	2 Pães integrais	2 Pães integrais

Pão de chocolate	**Grande**
Água	1-1/4 copo medidor
Ovo (batido)	½
Leite magro em pó	1 colher
Óleo de girassol	1 colher
Açúcar	½ copo medidor
Sal	½ colherzinha
Nozes (picadas)	¼ copo medidor
Farinha de trigo para pão 550	2-1/8 copo medidor
Chocolate em pó	½ copo medidor
Levedura seca	1 colherzinha
Selecção do programa	5 Doces

Massa de piza	**Grande**
Água	1 copo medidor
Manteiga (derretida)	1 colher
Açúcar	2 colheres
Sal	1 colherzinha
Farinha de trigo para pão tipo 550	2-3/4 copos medidores
Levedura seca	1 colherzinha
Selecção do programa	8 Massa

Procedimento

1. Aquecer o forno.
2. Moldar a massa dando-lhe uma forma redonda e plana. Colocar a massa numa bandeja e revesti-la com um pouco de óleo.
3. Cobrir durante 15 minutos e deixar fermentar.

4. Cobrir a gosto.
5. Cozer a massa a cerca de 200ºC até que fique com cor castanha clara.

Marmelada de laranja	**Grande**
Suco de laranja	3 laranjas médias
Casca de laranja, ralada	2
Açúcar para cristalizar	1 copo medidor
Água	1 colher
Pectina, se for necessário	2 colherzinha
Selecção do programa	7 Marmelada

Observações
1. Antes de encher-se os botes de marmelada, aqueça-os um pouco.
2. Aproveite o tempo extra de cozedura, se necessário, depois de a marmelada se gelatinizar e de acordo com o tamanho das laranjas.
3. Retire o amassador com uma pinça, antes de deitar a marmelada nos frascos.
4. Não abra a tampa enquanto a massa estiver a ser revolvida.

Pão sem glúten	**Grande**
Água (temperada)	400 ml
Azeite	3 colher
Sal	3 pitadas
Açúcar	1 colherzinha
Farinha sem glúten Proceli.	350 gr.
Levedura química Maizena ou Schär.	10 gr.
Selecção do programa	7 Marmelada

Paelha marinheira (para 4 pessoas)	**Unidades**
Arroz	2 copos medidores
Mexilhões	8
Camarões-tigre	4
Gambas	8
Ervilhas	100 gr.
Feijões Verdes	100 gr.
Pimento vermelho	1
Concentrado de tomate	100 gr.
Alhos	2 dentes
Caldo de peixe	2 copos medidores
Corante	A gosto
Óleo	1 colher
Sal	A gosto
Selecção do programa	10
Duração	1 hora
Pás	Não

Procedimento:
Introduza todos os ingredientes na cuba excepto o arroz e o caldo. Seleccione o programa 10, indique o tempo de assadura e pressione Funcionamento/Paragem. Decorridos 30 minutos, adicione o arroz e o caldo e deixe que o programa termine. Se gostar do arroz mais passado, aumente mais alguns minutos ao mesmo programa uma vez concluído.

Macarrão com tomate sem água (para 4 pessoas)	Unidades
Macarrão	250 gr.
Tomate natural triturado	1 kg.
Chouriço	100 gr.
Toucinho	100 gr.
Óleo	2 colheres
Cebola	1
Sal	A gosto
Selecção do programa	10
Duração	1 hora
Pás	Não

Procedimento:
Corte o chouriço, o toucinho e a cebola em bocadinhos e introduza-os na cuba juntamente com o macarrão. Tempera a gosto e adicione o óleo. Adicione o tomate triturado no fim, cobrindo o macarrão. Seleccionar o programa 10 para 1 hora de duração e fazer clique no botão Marcha/Paragem. O macarrão não necessita de água; bastará o tomate para que fique pronto para servir.

Lentilhas estufadas (para 4 pessoas)	Unidades
Lentilhas	250 gr.
Água	1 litro e meio
Chouriço	2
Morcela	1
Cenoura	1
Batata	1
Cebola	1/2
Sal	A gosto
Selecção do programa	10
Duração	1 hora
Pás	Não

Procedimento:
Descasque as cenouras e introduza-as na cuba juntamente com a cebola ralada e a batata cortada em palitos. Adicione os restantes ingredientes e tempere a gosto. Seleccione o programa 10, introduza o tempo e faça clique no botão Funcionamento/Paragem.

Croquetes de presunto	Unidades
Manteiga	1 colher
Cebola muito picada	1/4
Óleo	70 ml.
Farinha	7 colheres
Leite	1 litro
Presunto serrano	A gosto
Sal	A gosto
Selecção do programa	7
Duração	1 hora e 20 minutos
Pás	Sim

Procedimento:
Coloque as pás de amassar. Introduza na cuba o óleo, a manteiga e a cebola, seleccione o programa 7. Faça clique no botão Funcionamento/Paragem e deixe a funcionar durante 30 minutos aproximadamente ou até que a cebola esteja escalfada. Em seguida, adicione o sal, o leite, e polvilhe a farinha para que não se formem grumos. Finalmente, adicione o presunto bem picado e deixe que o programa termine. Dê forma aos croquetes e frite-os numa sertã com óleo.

Tamboril à marinheira (para 4 pessoas)	Unidades
Tamboril	4 rodelas
Amêijoas	200 gr.
Cebola	1
Pimento vermelho	1/2
Gambas	200 gr.
Vinho branco	1/2 copo
Óleo	2 colheres
Sal	A gosto
Selecção do programa	10
Duração	50 minutos
Pás	Não

Procedimento:
Introduza a cebola bem picada e o pimento em rodelas. Tempere as rodelas de tamboril e introduza-as na cuba juntamente com as gambas e as amêijoas. Adicione um pouco de vinho branco e o óleo. Seleccione o programa 10 para 50 minutos de duração e pressione Funcionamento/Paragem.

Natas (para 4 pessoas)	Unidades
Leite	1 litro
Canela	1 pau
Casca limão	1
Açúcar	5 colheres
Natas em pó	4 colheres
Ovos	2
Selecção do programa	7
Duração	1 hora e 20 minutos
Pás	Sim

Procedimento:
Coloque as pás de amassar. Reserve uma medida de leite para diluir as natas em pó. Recomenda-se que as passe antes pela batedora para que não se formem grumos. Introduza todos os ingredientes na cuba e seleccione o Programa 7. Quando o programa terminar, deite num recipiente e deixe arrefecer antes de colocar no frigorífico.

ATREVA-SE A EXPERIMENTAR!

Pode começar de imediato a cozinhar com LE CUISINE, experimentando uma das receitas. Mas enquanto consegue obter o sabor, divirta-se e experimente combinar os diferentes ingredientes.

GUIA PARA SOLUCIONAR PROBLEMAS

Nº	Problema	Causa	Solução
1	Ao cozer sai fumo pelo orifício de ventilação.	Alguns ingredientes aderem à resistência de calor ou perto desta durante o primeiro uso, fica óleo na superfície da resistência de calor.	Retire a ficha da multicozinha e limpe a resistência de calor, mas com cuidado para não se queimar; quando tencionar tocar na máquina seque bem as mãos e abra a tampa.
2	A côdea inferior do pão é demasiado grossa.	Mantém o pão quente e deixa o pão na cuba durante muito tempo, o que o faz perder muita água.	Retire rapidamente o pão sem deixar que ele se mantenha quente.

3	É muito difícil retirar o pão.	As pás amassadoras aderem definitivamente ao comando da cuba.	Depois de retirar o pão, coloque água quente na cuba do pão deixando as pás amassadoras submersas durante 10 minutos, e depois retire-as e limpe-as.
4	Os ingredientes não se misturam uniformemente e a cozedura é má.	1. O programa seleccionado do menu não é o adequado.	Seleccione o programa adequado do menu.
		2. Uma vez terminado o processo, a tampa é aberta várias vezes.	Não abra a tampa durante a cozedura.
		3. A resistência da massa a mover é demasiado grande e, por isso, as pás amassadoras não podem rodar e mover adequadamente.	Verifique o orifício do elemento amassador, depois retire a cuba e faça-a funcionar sem carga. Se não funcionar normalmente, entre em contacto com um serviço de reparações autorizado.
5	Aparece "H:HH" depois de se pressionar o botão FUNCIONAMENTO/PARAGEM (MARCHA/PARO).	A temperatura da máquina é demasiado alta para cozinhar.	Pressione o botão FUNCIONAMENTO/PARAGEM (MARCHA/PARO) e desligue a multicozinha; depois retire a cuba e abra a tampa até que a multicozinha arrefeça.
6	O motor faz ruído mas não se pode mover a massa.	A cuba está fixa de modo inadequado ou então a massa é demasiado grande para a poder mover.	Verifique se a cuba está adequadamente fixa e se a massa foi feita de acordo com as indicações da receita e se os ingredientes foram bem medidos.
7	O tamanho do pão é tão grande que empurra a tampa.	Há levedura ou farinha em demasia, ou demasiada água ou a temperatura ambiente é demasiado alta.	Verifique os factores anteriores, reduza adequadamente as quantidades conforme seja procedente.
8	O tamanho do pão é demasiado reduzido ou então o pão não sobe.	Não há levedura ou a quantidade de levedura é insuficiente. Além disso, é possível que a levedura esteja pouco activa porque a temperatura da água é demasiado alta ou então a levedura misturou-se com o sal, ou a temperatura ambiente é demasiado baixa.	Verifique a quantidade e o rendimento da levedura, aumente adequadamente a temperatura ambiente.
9	A massa é demasiado grande e transborda da cuba.	Há demasiado líquido pelo que a massa amolece e também há demasiada levedura.	Reduza a quantidade de líquidos e melhore a rigidez da massa.
10	O pão afunda-se na sua parte central quando a massa se coze.	1. A farinha utilizada não contém levedura em pó e não pode fazer levedar a massa.	Use farinha para elaborar pão.
		2. A levedura actua com demasiada rapidez ou a temperatura da levedura é demasiado alta.	Use a levedura à temperatura ambiente.
		3. Um excesso de água faz com que a massa esteja demasiado húmida e mole.	De acordo com a capacidade de absorção da água, ajuste a água da receita.
11	O pão pesa muito e é muito espesso.	1. Demasiada farinha ou pouca água.	Reduza a farinha ou aumente a água.
		2. Demasiados ingredientes de fruta ou demasiada farinha integral de trigo.	Reduza a quantidade de ingredientes correspondentes e aumente a quantidade de levedura.
12	As partes centrais estão ocas ao cortar o pão.	1. Demasiada água ou levedura ou pouco sal.	Reduza adequadamente a água ou a levedura e verifique o sal.
		2. A temperatura da água é demasiado alta.	Verifique a temperatura da água.
13	A superfície do pão tem pó seco aderente.	1. Há ingredientes muito glutinosos no pão tais como a manteiga e as bananas, etc.	Não adicione ao pão ingredientes muito glutinosos.
		2. Não foi movida adequadamente porque há pouca água.	Verifique a água e os elementos mecânicos da multicozinha.

14	A côdea é demasiado grossa e a cor de cozedura é demasiado escura quando se fazem pastéis ou alimentos com muito açúcar.	Diferentes receitas ou diferentes ingredientes podem ter efeitos significativos quando se faz pão; a cor de cozedura escurecer-se-á muito se houver muito açúcar.	Se a cor da cozedura for demasiado escura porque a receita tem demasiado açúcar, pressione o botão FUNCIONAMENTO/PARAGEM **(MARCHA/ PARO)** para interromper o programa 5-10 minutos antes do momento de conclusão previsto. Antes de retirar o pão ou o pastel deve deixá-los na cuba durante cerca de 20 minutos com a tampa fechada.

Obrigado por nos demonstrar a sua confiança escolhendo um dos nossos produtos.

D

Unsere Produkte entsprechen aufgrund Ihrer Entwicklung den höchsten Qualitäts-, Funktionalitäts- und Designstandards. Wir wünschen Ihnen viel Freude mit Ihrer neuen Multifunktions-Küchenmaschine LE CUISINE von PALSON.

WICHTIGE HINWEISE

Vor und während der Benutzung dieses Haushaltgeräts sollten Sie stets die folgenden grundlegenden Sicherheitshinweise beachten:

1. Lesen Sie alle Bedienungsanweisungen.
2. Prüfen Sie vor der Benutzung, ob die in Ihrem Stromnetz anliegende Spannung mit der auf der Geräteplakette angegebenen Spannung übereinstimmt.
3. Falls das Netzkabel beschädigt ist, sollte es durch den Hersteller, dessen autorisierten technischen Kundendienst oder von einem qualifizierten Techniker ausgetauscht werden, um Gefahrensituationen zu vermeiden.
4. Berühren Sie keine heißen Geräteteile.
5. Tauchen Sie weder das Kabel, noch die Stecker oder das Gehäuse in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Dies könnte zu einem elektrischen Schlag führen.
6. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, wenn Sie das Gerät nicht benutzen, bevor Sie Bestandteile entnehmen oder einsetzen und bevor Sie es reinigen.
7. Lassen Sie das Kabel nicht über die Tischkante hängen oder auf einer heißen Fläche aufliegen.
8. Die Verwendung von nicht durch den Hersteller empfohlenem Gerätezubehör kann zu Beschädigungen führen.
9. Sind während der Benutzung des Gerätes Kinder oder behinderte Personen zugegen, ist besondere Vorsicht geboten.
10. Stellen Sie das Gerät nicht auf heißen Gas- oder Elektrikbrennern, bzw. in deren Nähe, oder auf einem heißen Herd auf.
11. Enthält das Gerät beim Umsetzen heißes Öl oder andere heiße Flüssigkeiten, müssen Sie besonders vorsichtig sein.
12. Berühren Sie keines der beweglichen oder drehbaren Bestandteile des Geräts, während es in Betrieb ist.
13. Starten Sie das Gerät erst dann, wenn Sie alle Zutaten ordnungsgemäß in den Backbehälter gefüllt haben.
14. Schlagen Sie niemals auf die Oberseite oder die Seitenteile des Backbehälters ein, um diesen zu entnehmen. Dies könnte zu Schäden am Backbehälter führen.
15. Geben Sie weder Aluminiumfolie noch andere metallische Materialien in die Multifunktions-Küchenmaschine. Dies könnte zu einem Feuer oder Kurzschluss führen.
16. Decken Sie die Multifunktions-Küchenmaschine niemals mit einem Tuch oder anderen Materialien ab. Hitze und Dampf müssen frei austreten können. Wird das Gerät mit einem brennbaren Material abgedeckt oder kommt es mit einem solchen in Berührung, könnte ein Feuer entstehen.
17. Schließen Sie stets zuerst das Gerät an das Kabel an und stecken Sie anschließend den Netzstecker in die Steckdose. Zum Ausschalten betätigen Sie die Taste MARCHA/PARO - START/STOP und ziehen anschließend den Netzstecker aus der Steckdose.
18. Dieses Gerät verfügt über einen geerdeten Anschluss. Vergewissern Sie sich, dass die Steckdose Ihres Stromnetzes geerdet ist.
19. Dieses Gerät darf nur entsprechend seiner Bestimmung genutzt werden.
20. Benutzen Sie das Gerät nicht im Freien.
21. Dieses Gerät ist nicht für die Benutzung durch Personen (einschließlich Kinder) geeignet, deren physische, sensorische oder geistige Fähigkeiten eingeschränkt sind oder denen die Erfahrung bzw. das notwendige Wissen zur Bedienung fehlt, es sei denn, sie stehen unter Beaufsichtigung oder haben durch die für ihre Sicherheit verantwortliche Person Anweisungen zur Benutzung des Gerätes erhalten. Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
22. Bewahren Sie die Bedienungsanleitung auf.

Das Gerät ist nur für den Hausgebrauch bestimmt.

EINSCHALTEN

Nach dem Anschluss der Multifunktions-Küchenmaschine an das Stromnetz ertönt ein Pfeifton. Kurz darauf erscheint im Display „3:00“. Vergewissern Sie sich, dass die beiden Punkte zwischen der „3” und „00“ nicht regelmäßig blinken. Die Pfeile zeigen auf LARGE und MEDIUM. Hierbei handelt es sich um das Standardprogramm.

Einstellen der Uhr

Im Unterteil des Geräts können Sie die beiden beiliegenden 1,5-V-AAA-Batterien einsetzen. Die Multifunktions-Küchenmaschine dient dann im ausgeschalteten Zustand als Uhr. Diese Funktion kann je nach Bedarf in Anspruch genommen werden. Das Einsetzen der Batterien ist optional.

1. Entfernen Sie vor der ersten Benutzung die Batterieisolierung im Unterteil des Geräts. Nach dem Einsetzen der Batterien zeigt die Uhr 12:00 und „AM” bzw. „PM“ an, um zwischen Tages- und Nachtzeit zu unterscheiden. Zum Einstellen der Uhr betätigen Sie die Taste PAUSA/PAUSE. Die Uhr befindet sich nun im Wartemodus und die Stundenanzeige blinkt.
2. Betätigen Sie die Taste TIEMPO/TIME, um die korrekte Stundenzahl einzustellen. Warten Sie mindestens 5 Sekunden, bis die Zahl nicht mehr blinkt. Dies bestätigt die Einstellung. Wird beim Einstellen die Zahl 12 erreicht, wechselt die Anzeige zwischen AM und PM.
3. Betätigen Sie die Taste PAUSA/PAUSE noch einmal, um die Minuten einzustellen. Die Minutenanzeige blinkt. Betätigen Sie TIEMPO/TIME, um die Minutenzahl entsprechend anzupassen und warten Sie anschließend mindestens 5 Sekunden, bis die Zahl nicht mehr blinkt. Dies bestätigt die Einstellung.
4. Betätigen Sie die Taste PAUSA/PAUSE noch einmal, um die eingestellte Uhrzeit zu speichern. Die Anzeigepunkte der Uhr „:“ blinken.

TASTE MARCHA/PARO - START/STOP (Start/Stopp)

Zum Starten und Anhalten des ausgewählten Zubereitungsprogramms.
Zum Starten eines Programms drücken Sie die Taste MARCHA/PARO - START/STOP einmal. Sie vernehmen einen kurzen Pfeifton, die beiden Punkte der Uhrzeitanzeige beginnen zu blinken, und das Display leuchtet auf. Sobald ein Programm begonnen wurde, sind nur die Tasten MARCHA/PARO - START/STOP und PAUSA/PAUSE aktiv. Alle anderen Tasten sind deaktiviert.
Zum Anhalten des Programms drücken Sie die Taste MARCHA/PARO – START/STOP etwa 3 Sekunden lang, bis ein Pfeifton die Beendigung des Programms bestätigt. Diese Funktion trägt zur Vermeidung unbeabsichtigter Unterbrechungen des Programms bei.

MENÚ/MENU (Menü)

Zur Auswahl der verschiedenen Programme. Mit jedem Tastendruck (der durch einen kurzen Pfeifton bestätigt wird) wechselt das Programm. Betätigen Sie die Taste mehrmals hintereinander, um die 12 Programme in Reihenfolge im LCD-Display einzublenden. Wählen Sie das gewünschte Programm aus. Nachstehend eine Erläuterung der Funktionen der 12 Programme.

1. BÁSICO – Einfach (3:00 und 2:55): Kneten, Teig gehen lassen und Backen von normalem Brot. Sie können Zutaten zugeben, um für mehr Geschmack zu sorgen.
2. INTEGRAL – Vollkorn (3:40 und 3:32): Kneten, Teig gehen lassen und Backen von Vollkornbrot. Dieses Programm nimmt eine längere Vorheizzeit in Anspruch, damit der Weizen das Wasser absorbieren kann und sich so das Volumen erhöht. Wir empfehlen, nicht die verzögerte Startfunktion zu nutzen. Das Ergebnis könnte sonst nicht zufriedenstellend ausfallen.
3. FRANCÉS – Französisch (3:50 und 3:40): Kneten, Teig gehen lassen und Backen von Brot mit längerem Zeitintervall zum Gehenlassen des Teigs. Das mit diesem Programm zubereitete Brot besitzt in der Regel eine knusprigere Rinde und eine leichtere Faserung.
4. RÁPIDO – Schnell (2:10): Kneten, Teig gehen lassen und Backen. Dieses Programm dient dem Backen von Weißbrot innerhalb kurzer Zeit. Das gebackene Brot ist in der Regel wenig aufgegangen und nicht sehr porös.
5. DULCE – Süß (2:50 und 2:45): Kneten, Teig gehen lassen und Backen von süßem Brot. Dieses Programm dient dem Backen aller Arten von süßem Brot. Die Kruste dieses Brots wird brauner als beim normalen Backprogramm. Sie können auch Zutaten zugeben, um für mehr Geschmack zu sorgen.
6. PASTEL – Kuchen (1:50): Kneten, Teig gehen lassen und Backen aller Arten von Kuchen.
7. MERMELADA – Marmelade (1:20): Zur Zubereitung von Marmeladen aus frischem Obst. Füllen Sie stets nur die im Rezept angegebenen Mengen ein. Der Inhalt darf im Gerät nicht über den Rand des Backbehälters quellen. Übersteigt der Inhalt den Rand des Backbehälters, schalten Sie das Gerät bitte sofort aus. Entnehmen Sie den Backbehälter vorsichtig, lassen Sie ihn abkühlen und reinigen Sie ihn gut.
8. MASA – Teig (1:30): Dient ausschließlich der Zubereitung von Teig. Mit dieser Funktion kann kein Brot gebacken werden. Nach der Zubereitung wird der Teig entnommen und Brötchen, Pizza, usw. geformt. Mit diesem Programm können beliebige Teigsorten zubereitet werden. Das Gesamtgewicht der Zutaten darf 1 kg nicht übersteigen.
9. ULTRA RÁPIDO – Ultraschnell (0:59): Kneten, Teig gehen lassen und Backen in kürzerer Zeit. Das Brot ist in der Regel kleiner und grober als Brot, das im Programm Rápido zubereitet wird.
10. HORNEADO – Backen (0:10): Nur Backen, kein Kneten, kein Gehenlassen des Teigs. Wird auch zur Verlängerung der Backzeit im gewünschten Programm genutzt.
11. SIN GLUTEN – Glutenfrei (2:50): Kneten, Teig gehen lassen und Backen von glutenfreiem Brot. Sie können auch Zutaten zugeben, um für mehr Geschmack zu sorgen. Verwenden Sie zur Zubereitung des Brots Reismehl anstelle von Brotmehl.
12. CASERO – Hausgemacht (3:00): Zum Selbstprogrammieren. Dieses Programm ermöglicht es Ihnen als Benutzer, die Zeit für das Kneten, Gehenlassen des Teigs, Backen und Warmhalten selbst zu bestimmen, um ein Brot nach Ihrem Geschmack zu backen. Nachfolgend die Zeitrahmen für jede Programmphase:

AMASAR 1 / KNEAD 1 (Kneten):	6-14	Minuten
SUBIR LA MASA 1 / RISE 1 (Teig gehen lassen):	20-60	Minuten
AMASAR 2 / KNEAD 2 (Kneten):	5-20	Minuten
SUBIR LA MASA 2 / RISE 2 (Teig gehen lassen):	5-120	Minuten
SUBIR LA MASA 3 / RISE 3 (Teig gehen lassen):	0-120	Minuten
COCER / BAKE (Backen):	0-80	Minuten
MANTENER CALIENTE / KEEP WARM (Warmhalten):	0-60	Minuten

Im Programm Casero (Hausgemacht)

1. Drücken Sie die Taste CICLO/CYCLE einmal. Im LCD-Display wird KNEAD1 angezeigt. Betätigen Sie nun die Taste TIEMPO/TIME, um die Minuten einzustellen. Zur Bestätigung der Zeitangabe für diese Phase drücken Sie die Taste CICLO/CYCLE.
2. Betätigen Sie die Taste CICLO/CYCLE, um die nächste Phase einzublenden. Im LCD-Display erscheint RISE1. Drücken Sie nun die Taste TIEMPO/TIME, um die Minuten einzustellen. Wenn Sie die Taste TIEMPO/TIME gedrückt halten, wechseln die Ziffern in der Anzeige in schneller Abfolge. Drücken Sie zur Bestätigung die Taste CICLO/CYCLE.
3. Gehen Sie zur Einstellung aller weiteren Phasen wie oben beschrieben vor. Nachdem Sie alle Phasen eingestellt haben, betätigen Sie die Taste MARCHA/PARO - START/STOP, um den Einstellungsmodus zu verlassen.
4. Drücken Sie anschließend die Taste MARCHA/PARO - START/STOP, um das Programm zu aktivieren.
   Hinweis: Die Einstellungen können gespeichert werden und stehen Ihnen so für die nächste Benutzung zur Verfügung.

TASTE TOSTADO/COLOR (Farbe)

Mithilfe dieser Taste können Sie aus den Optionen LIGHT, MEDIUM oder DARK (hell, mittel, dunkel) für die Kruste wählen. Drücken Sie die Taste, um die gewünschte Krustenfarbe auszuwählen.

TASTE TAMAÑO/SIZE (Größe)

Drücken Sie diese Taste, um die gewünschte GRÖSSE des Brots auszuwählen. Beachten Sie, dass die Gesamtdauer des Backvorgangs aufgrund einer anderen Brotgröße variieren kann.

TASTE TIEMPO/TIME (Zeit)

Wenn Sie möchten, dass sich das Gerät erst später einschaltet, können Sie diese Taste betätigen, um eine verzögerte Startzeit einzustellen.

1. Stellen Sie zunächst die aktuelle Uhrzeit und das Funktionsprogramm ein. Drücken Sie nun einmal die Taste TIEMPO/TIME. Im Display erscheint die aktuelle Uhrzeit + die Gesamtlaufzeit des ausgewählten Programms + 10 Minuten sowie die Mitteilung „SET READY TIME“ (Endzeit festlegen).
2. Drücken Sie die Taste TIEMPO/TIME wiederholt, um die Endzeit anzupassen. Das Zeitintervall beträgt jeweils 10 Minuten. Wenn Sie die Taste TIEMPO/TIME gedrückt halten, erfolgt der Durchlauf der Zeitanzeige in schneller Abfolge.
3. Betätigen Sie die Taste MARCHA/PARO – START/STOP, um das Programm zu aktivieren. Im LCD-Display wird die Uhrzeit angezeigt, zu der die Zubereitung beendet sein wird. Außerdem erscheint im LCD-Display die Mitteilung „SET READY TIME“ (Endzeit festlegen).
4. Um die aktuelle Uhrzeit einzublenden, können Sie wieder die Taste TIEMPO/TIME drücken.
5. Möchten Sie die Einstellungen stornieren, halten Sie 3 Sekunden lang die Taste MARCHA/PARO – START/STOP gedrückt, bis Sie einen Summton hören. Das festgelegte Programm ist nun storniert.

Beispiel: Die aktuelle Uhrzeit ist 8:00 Uhr, die Programmdauer beträgt 3 Stunden und Sie möchten um 14:00 Uhr (2:00 PM) essen.

1. Drücken Sie die Taste TIEMPO/TIME. Es wird 11:10 angezeigt.
2. Betätigen Sie die Taste TIEMPO/TIME noch einmal und stellen Sie 2:00 PM ein. Das Gerät wird sich so um 11:00 AM einschalten.
3. Drücken Sie die Taste MARCHA/PARO – START/STOP, um das Programm zu starten. Im Display erscheint „PM2:00“. Die Zahl im Display blinkt nicht. Gleichzeitig wird „SET READY TIME“ (Endzeit festlegen) eingeblendet.
4. Um 11:00 Uhr wird sich das Gerät einschalten. Im Display sehen Sie dann, wie die Programmzeit abläuft. Die Anzeige leuchtet auf.
5. Stellen Sie das Programm um 7:00 Uhr morgens (7:00 AM) ein und möchten 16:00 Uhr (4:00 PM) essen, erscheint im Display PM 4:00 SAME DAY (16 Uhr gleicher Tag).
6. Stellen Sie das Programm um 21 Uhr (9:00 PM) ein und möchten 7:00 Uhr morgens (7:00 AM) essen, erscheint im Display AM 7:00 NEXT DAY (7 Uhr nächster Tag).

TASTE PAUSA/PAUSE (Pause)

Ein laufendes Programm können Sie jederzeit unterbrechen, indem Sie die Taste PAUSA/PAUSE für 1,5 Sekunden betätigen (außer im Warmhalteprogramm). Das Programm wird angehalten, die Einstellungen werden jedoch gespeichert und die verbleibende Zeit blinkt im LCD-Display. Drücken Sie die Taste PAUSA/PAUSE erneut für 1,5 Sekunden, um das Programm fortzusetzen.
Hinweis: Bei Backvorgängen mit verzögerter Startzeit verwenden Sie bitte keine leicht verderblichen Zutaten, wie Eier, frische Milch, Früchte, Zwiebeln, usw.

WARMHALTEN

Die Multifunktions-Küchenmaschine kann Ihre zubereitete Speise nach Beendigung der Zubereitung 60 Minuten lang warmhalten. Möchten Sie die Speise entnehmen, schalten Sie das Programm durch Drücken der Taste MARCHA/PARO—START/STOP aus.

SPEICHER

Im Falle einer Stromunterbrechung während des Betriebs für maximal 10 Minuten wird das Programm bei Wiederherstellung der Stromzufuhr automatisch fortgesetzt, ohne dass die Taste MARCHA/PARO – START/STOP gedrückt werden muss. Fällt der Strom für länger als 10 Minuten aus, kann das Gerät das Programm nicht speichern und Sie müssen die Multifunktions-Küchenmaschine neu starten.

BEDIENUNGSUMGEBUNG

Wir empfehlen, das Gerät bei Zimmertemperatur zwischen 15 ºC und 34 ºC zu betreiben.

DISPLAYWARNUNGEN

1. Erscheint im Display „H:HH“, nachdem ein Programm gestartet wurde, ist die Temperatur im Geräteinneren zu hoch. Das Programm muss in diesem Fall angehalten werden. Öffnen Sie den Deckel und lassen Sie das Gerät 10 bis 20 Minuten lang abkühlen.

2. Wird im Display nach Betätigung der Taste MARCHA/PARO – START/STOP „E:E0“ oder „E:E1“ angezeigt, ist der Temperatursensor nicht in Betrieb. Wenden Sie sich an den technischen Kundendienst, um den Sensor überprüfen zu lassen.

VOR DER ERSTEN BENUTZUNG

1. Überprüfen Sie, dass alle Teile und das Zubehör komplett vorhanden und nicht beschädigt sind.
2. Reinigen Sie alle Teile entsprechend der Beschreibung im letzten Abschnitt „Reinigung und Wartung“.
3. Fetten Sie den Backbehälter vor der ersten Benutzung mit Öl, Butter oder Margarine ein und betreiben Sie das Gerät etwa 10 Minuten lang ohne Inhalt (wählen Sie das Programm Backen).
4. Reinigen Sie das Gerät erneut.
5. Bringen Sie die Knetarme an den Antriebsachsen des Backbehälters an.

Während der Herstellung des Geräts werden einige Gerätebestandteile geschmiert. Dies kann zu einer geringfügigen Rauchentwicklung aus dem Gerät führen. Dabei handelt es sich um normales Betriebsverhalten.

BROTBACKEN

1. Setzen Sie den Backbehälter passend in das Gerät ein und drücken Sie ihn nach unten, bis er in der richtigen Position sitzt. Befestigen Sie die Knetarme an den Führungsschienen. Drehen Sie die Knetarme im Uhrzeigersinn, bis sie einrasten. Wir empfehlen, die Öffnungen vor dem Anbringen der Knetarme mit hitzefester Margarine zu füllen. Dies verhindert, dass der Teig unter den Knetarmen kleben bleibt. Das Brot kann dann problemlos abgetrennt werden.
2. Geben Sie die Zutaten in den Backbehälter. Halten Sie dabei die im Rezept angegebene Reihenfolge ein. In der Regel muss zuerst das Wasser bzw. die Flüssigkeit und anschließend Zucker, Salz und Mehl eingefüllt werden. Geben Sie Hefe bzw. Trockenhefe stets zuletzt in den Backbehälter. Handelt es sich um einen schweren Teig mit hohem Roggen- oder Vollkornanteil sollten Sie die Zutaten in umgekehrter Reihenfolge einfüllen, um ein besseres Ergebnis zu erzielen, d. h. zuerst die Trockenhefe und das Mehl und zuletzt die Flüssigkeit.
3. Drücken Sie mit einem Finger eine kleine Vertiefung in das Mehl. Geben Sie die Hefe in die Vertiefung und vergewissern Sie sich, dass sie nicht mit den flüssigen Zutaten bzw. dem Salz in Berührung kommt.
4. Schließen Sie vorsichtig den Deckel und bringen Sie das Stromkabel an. Verbinden Sie stets zuerst das Gerät mit dem Kabel und stecken Sie anschließend den Netzstecker in die Steckdose.
5. Drücken Sie die Taste Menú/Menu, bis das gewünschte Programm angezeigt wird.
6. Betätigen Sie die Taste TOSTADO/COLOR, um die gewünschte Krustenfarbe auszuwählen.
7. Betätigen Sie die Taste TAMAÑO/SIZE, um die gewünschte Größe auszuwählen (800 g oder 1.000 g).
8. Stellen Sie die verzögerte Startzeit durch Drücken der Taste TIEMPO/TIME ein. Soll die Multifunktions-Küchenmaschine sofort mit der Zubereitung beginnen, können Sie diesen Schritt auslassen.
9. Drücken Sie die Taste MARCHA/PARO – START/STOP, um das Gerät zu starten. Das Display bleibt während des gesamten Zubereitungsvorgangs eingeschaltet.
10. In den Programmen BÁSICO (Einfach), FRANCÉS (Französisch), DULCE (Süß), SIN GLUTEN (Glutenfrei) ertönt während des Betriebs ein langer Pfeifton. Auf diese Weise werden Sie daran erinnert, Zutaten zuzugeben. Öffnen Sie den Deckel und füllen Sie die Zutaten ein. Während der Zubereitung kann durch die Lüftungsöffnungen im Deckel Dampf austreten. Dies ist normal.
11. Ist der Zubereitungsvorgang abgeschlossen, ertönen 10 Pfeiftöne. Halten Sie die Taste MARCHA/PARO – START/STOP etwa 3 bis 5 Sekunden lang gedrückt, um das Gerät zu stoppen und das Brot zu entnehmen. Öffnen Sie den Deckel mithilfe von Topflappen, greifen Sie die Backbehältergriffe sicher, ziehen Sie den Backbehälter vorsichtig nach oben und entnehmen Sie ihn aus dem Gerät.
    Achtung: Der Backbehälter und das Brot können sehr heiß sein! Gehen Sie vorsichtig vor.
12. Warten Sie, bis das Brot abgekühlt ist, bevor Sie es entnehmen. Benutzen Sie dann einen antihaftbeschichteten Wender, um das Brot vorsichtig von den Seiten des Backbehälters zu lösen.
13. Stülpen Sie den Backbehälter um und schütteln Sie vorsichtig, um das Brot zum Abkühlen auf ein Gitter oder eine saubere Küchenplatte zu geben.
14. Entnehmen Sie das Brot mit Vorsicht aus dem Backbehälter und lassen Sie es vor dem Anschneiden etwa 20 Minuten abkühlen.
15. Falls Sie zum Zeitpunkt des Programmendes nicht anwesend sind und nicht die Taste MARCHA/PARO - START/STOP betätigen, wird das Brot automatisch 1 Stunde lang warmgehalten. Anschließend schaltet sich das Gerät aus.

Hinweis: Es ist möglich, dass die Knetarme im Brot stecken bleiben. Warten Sie, bis das Brot abgekühlt ist.

REINIGUNG UND WARTUNG

Nehmen Sie das Gerät vom Stromnetz und warten Sie mit der Reinigung, bis es abgekühlt ist.

1. Backbehälter: Wischen Sie den Backbehälter innen und außen mit einem feuchten Tuch ab. Verwenden Sie keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel, um die Antihaftbeschichtung nicht zu beschädigen. Der Backbehälter muss vollständig abgetrocknet sein, bevor er in das Gerät eingesetzt wird.
2. Knetarme: Haben Sie Schwierigkeiten, die Knetarme von den Achsen zu lösen, füllen Sie den Backbehälter mit heißem Wasser auf und lassen Sie ihn etwa 30 Minuten stehen. Anschließend werden Sie die Knetarme mit Leichtigkeit zur Reinigung abnehmen können. Reinigen Sie auch die Knetarme vorsichtig mit einem weichen Baumwolltuch. Beachten Sie, dass Sie sowohl den Backbehälter als auch die Knetarme im Geschirrspüler reinigen können.

3. Gehäuse: Reinigen Sie die Außenflächen des Gehäuses vorsichtig mit einem weichen Tuch. Verwenden Sie zur Reinigung keine scheuernden Reinigungsmittel. Diese würden die feine Oberfläche beschädigen. Tauchen Sie das Gehäuse zur Reinigung nicht ins Wasser.
4. Vergewissern Sie sich vor dem Verstauen des Geräts, dass es vollständig abgekühlt, sauber und trocken ist, und dass Sie den Deckel geschlossen haben.
5. Messbehälter, Messlöffel und Knetsystem sind nicht geschirrspülfest.
6. Lassen Sie den Backbehälter nicht für längere Zeit zum Aufweichen möglicher Krustenrückstände im Wasser stehen. Dies könnte die Funktionstüchtigkeit der Antriebsachse negativ beeinflussen.

REZEPTE

Für die nachfolgend beschriebenen Rezepte gilt stets die gleiche Vorgehensweise:
1. Abmessen der Zutaten und Einfüllen in den Backbehälter.
2. Zugeben von lauwarmem Wasser (21-28 °C)
3. Richtiges Einsetzen des Backbehälters in das Gerät und Schließen des Deckels.
4. Auswahl des gewünschten Programms.
5. Betätigen der Taste MARCHA/PARO – START/STOP.
6. Bei Beendigung des Programms das Entnehmen des Backbehälters aus dem Gerät mit einem Topflappen.
7. Entnehmen der Speise aus dem Backbehälter.

Sollte die Modifikation des Rezepts erforderlich sein, werden Sie am Ende des Rezepts darauf hingewiesen.

Weißbrot	**Klein**	**Groß**
Wasser	3/4 Messbecher	1 1/8 Messbecher
Entrahmte Milch, pulverisiert	2 Esslöffel	2 1/2 Esslöffel
Sonnenblumenöl	2 Esslöffel	2 1/2 Esslöffel
Zucker	1 1/4 Esslöffel	2 1/4 Esslöffel
Salz	1 Teelöffel	1 1/4 Teelöffel
Weizenmehl	2 Messbecher	3 Messbecher
Trockenhefe	1 Teelöffel	1 1/4 Teelöffel
Programmauswahl	1 Básica - Einfach	1 Básica - Einfach

Vollkornbrot	**Klein**	**Groß**
Wasser	3/4 Messbecher	1 1/8 Messbecher
Entrahmte Milch, pulverisiert	1 Esslöffel	1 1/2 Esslöffel
Sonnenblumenöl	1 1/2 Esslöffel	2 Esslöffel
Brauner Zucker	2 Esslöffel	2 1/2 Esslöffel
Salz	1 Teelöffel	1 1/4 Teelöffel
Vollkornmehl	2 Messbecher	3 Messbecher
Trockenhefe	1 Teelöffel	1 1/4 Teelöffel
Tablette Vitamin C (zerdrückt)		1 x 100 mg
Programmauswahl	2 Integral - Vollkorn	2 Integral - Vollkornbrot

Schokoladenbrot	**Groß**
Wasser	1 1/4 Messbecher
Ei (geschlagen)	½
Entrahmte Milch, pulverisiert	1 Esslöffel
Sonnenblumenöl	1 Esslöffel
Zucker	1/2 Messbecher
Salz	1/2 Teelöffel
Nüsse (gehackt)	1/4 Messbecher
Weizenmehl 550 für Brot	2 1/8 Messbecher
Schokoladenpulver	1/2 Messbecher
Trockenhefe	1 Teelöffel
Programmauswahl	5 Dulce - Süß

Pizzateig	Groß
Wasser	1 Messbecher
Butter (zerlassen)	1 Esslöffel
Zucker	2 Esslöffel
Salz	1 Teelöffel
Weizenmehl Typ 550 für Brot	2 3/4 Messbecher
Trockenhefe	1 Teelöffel
Programmauswahl	8 Teig

Vorgehensweise

1. Den Herd vorheizen.
2. Den Teig rund und glatt ausformen. Den Teig auf ein Backblech legen und ein wenig Öl darauf geben.
3. Abdecken und 15 Minuten gehen lassen.
4. Nach Wunsch belegen.
5. Die Pizza bei etwa 200 ºC backen, bis der Teig hellbraun ist.

Orangenmarmelade	Groß
Orangensaft	3 mittelgroße Orangen
Orangenschale, gerieben	2
Konfitürenzucker	1 Messbecher
Wasser	1 Esslöffel
Pektin, falls erforderlich	2 Teelöffel
Programmauswahl	7 Mermelada - Marmelade

Anmerkungen

1. Erwärmen Sie die Gefäße ein wenig, bevor Sie die Marmelade einfüllen.
2. Nehmen Sie je nach der Größe der Orangen nach dem Gelieren der Marmelade zusätzliche Kochzeit in Anspruch, falls erforderlich.
3. Entnehmen Sie den Rührarm mit einer Zange, bevor Sie die Marmelade in die Gefäße füllen.
4. Öffnen Sie den Deckel nicht, während die Masse gerührt wird.

Glutenfreies Brot	Groß
Wasser (lauwarm)	400 ml
Olivenöl	3 Esslöffel
Salz	3 Prisen
Zucker	1 Teelöffel
Glutenfreies Proceli-Mehl	350 g
Chemische Hefe Maizena oder Schär	10 g
Programmauswahl	7 Mermelada - Marmelade

Meeresfrüchte-Paella (für 4 Personen)	Einheiten
Reis	2 Messbecher
Muscheln	8
Scampi	4
Garnelen	8
Erbsen	100 g
Grüne Bohnen	100 g
Roter Paprika	1
Tomatenpüree	100 g
Knoblauch	2 Zehen
Fischbrühe	2 Messbecher
Farbstoff	Nach Geschmack
Öl	1 Esslöffel

Salz	Nach Geschmack
Programmauswahl	10
Dauer	1 Stunde
Knetarme	Nein

Vorgehensweise:
Geben Sie alle Zutaten, außer dem Reis und der Brühe, in den Backbehälter. Wählen Sie das Programm 10 aus, geben Sie die Backzeit an und betätigen Sie die Taste Marcha/Paro – Start/Stop. Geben Sie nach Ablauf von 30 Minuten den Reis und die Brühe hinzu und warten Sie, bis das Programm beendet ist. Wenn Sie Ihren Reis gut durchgekocht mögen, geben Sie dem Programm nach Beendigung noch einige Minuten hinzu.

Makkaroni mit Tomate ohne Wasser (für 4 Personen)	**Einheiten**
Makkaroni	250 g
Zerkleinerte Tomaten	1 kg
Paprikawurst (Chorizo)	100 g
Speck	100 g
Öl	2 Esslöffel
Zwiebel	1
Salz	Nach Geschmack
Programmauswahl	10
Dauer	1 Stunde
Knetarme	Nein

Vorgehensweise:
Schneiden Sie Paprikawurst, Speck und Zwiebel in kleine Würfel und geben Sie sie gemeinsam mit den Makkaroni in den Backbehälter. Würzen Sie nach Geschmack und fügen Sie Öl hinzu. Geben Sie im Anschluss die zerkleinerten Tomaten hinzu, sodass die Makkaroni bedeckt sind. Wählen Sie das Programm 10 für 1 Stunde Backzeit aus und betätigen Sie die Taste Marcha/Paro - Start/Stop. Die Makkaroni benötigen kein Wasser. Die Zugabe der Tomaten reicht aus, um sie verzehrfertig zuzubereiten.

Geschmorte Linsen (für 4 Personen)	**Einheiten**
Linsen	250 g
Wasser	1,5 Liter
Paprikawurst (Chorizo)	2
Blutwurst	1
Möhre	1
Kartoffel	1
Zwiebel	1/2
Salz	Nach Geschmack
Programmauswahl	10
Dauer	1 Stunde
Knetarme	Nein

Vorgehensweise:
Schälen Sie die Möhre und geben Sie sie gemeinsam mit der geriebenen Zwiebel und der in Stücke geschnittenen Kartoffel in den Backbehälter. Fügen Sie die restlichen Zutaten hinzu und würzen Sie nach Geschmack. Wählen Sie das Programm 10 aus, geben Sie die Zeit ein und betätigen Sie die Taste Marcha/Paro – Start/Stop.

Schinkenkroketten	**Einheiten**
Butter	1 Esslöffel
Fein gehackte Zwiebel	1/4
Öl	70 ml
Mehl	7 Esslöffel

Milch	1 Liter
Serrano-Schinken	Nach Geschmack
Salz	Nach Geschmack
Programmauswahl	7
Dauer	1 Stunde, 20 Minuten
Knetarme	Ja

Vorgehensweise:
Bringen Sie die Knetarme an. Geben Sie Öl, Butter und Zwiebel in den Backbehälter und wählen Sie das Programm 7 aus. Drücken Sie die Taste Marcha/Paro und lassen Sie es etwa 30 Minuten lang laufen bzw. solange, bis die Zwiebel glasig ist. Geben Sie anschließend Salz und Milch sowie das zerstäubte Mehl hinzu, damit sich keine Klümpchen bilden. Zum Abschluss fügen Sie den fein gewürfelten Schinken hinzu und warten, bis das Programm beendet ist.
Formen Sie die Kroketten und braten Sie sie in einer mit Öl gefetteten Pfanne.

Seeteufel a la Marinera (für 4 Personen)	**Einheiten**
Seeteufel	4 Scheiben
Muscheln	200 g
Zwiebel	1
Roter Paprika	1/2
Garnelen	200 g
Weißwein	1/2 Glas
Öl	2 Esslöffel
Salz	Nach Geschmack
Programmauswahl	10
Dauer	50 Minuten
Knetarme	Nein

Vorgehensweise:
Geben Sie die fein gehackte Zwiebel und die in Scheiben geschnittene Paprika in den Backbehälter. Würzen Sie die Seeteufelscheiben und geben Sie sie gemeinsam mit den Garnelen und Muscheln in den Backbehälter. Gießen Sie Weißwein und Öl zu. Wählen Sie das Programm 10 für 50 Minuten Backzeit aus und betätigen Sie die Taste Marcha/Paro - Start/Stop.

Cremespeise (für 4 Personen)	**Einheiten**
Milch	1 Liter
Zimt	1 Stange
Zitronenschale	1
Zucker	5 Esslöffel
Cremespeisenpulver	4 Esslöffel
Eier	2
Programmauswahl	7
Dauer	1 Stunde, 20 Minuten
Knetarme	Ja

Vorgehensweise:
Bringen Sie die Knetarme an. Behalten Sie ein wenig Milch zum Auflösen des Cremespeisenpulvers zurück. Wir empfehlen, die Zutaten zunächst mit einem Mixer zu verrühren, damit sich keine Klümpchen bilden. Geben Sie alle Zutaten in den Backbehälter und wählen Sie das Programm 7 aus. Ist das Programm beendet, geben Sie die Masse in einen Behälter und lassen sie abkühlen, bevor Sie sie in den Kühlschrank stellen.

EXPERIMENTIEREN SIE!

Sie können sofort damit beginnen, eines der Rezepte mit Ihrer LE CUISINE auszuprobieren. Versuchen Sie jedoch dabei auch, zu experimentieren, und verschiedene Zutaten zu kombinieren.

ANLEITUNG ZUR FEHLERBEHEBUNG

Nr.	Problem	Ursache	Lösung
1	Während des Betriebs tritt Dampf aus den Lüftungslöchern aus.	Einige Zutaten haften während der ersten Benutzung am oder in der Nähe des Heizwiderstands an. Auf dem Heizwiderstand befindet sich Öl.	Nehmen Sie die Multifunktions-Küchenmaschine vom Stromnetz und reinigen Sie den Heizwiderstand vorsichtig, damit Sie sich nicht verbrennen. Trocknen Sie sich die Hände gut ab, bevor Sie das Gerät berühren und den Deckel öffnen.
2	Die Unterseite des Brots ist zu knusprig.	Das Brot wurde zu lange warmgehalten und für lange Zeit im Backbehälter belassen. Es hat zu viel Flüssigkeit verloren.	Entnehmen Sie das Brot schnell, ohne Warmhaltezeit.
3	Es ist sehr schwierig, das Brot herauszunehmen.	Die Knetarme haften fest am Griff des Backbehälters.	Füllen Sie nach dem Herausnehmen des Brots warmes Wasser in den Backbehälter, sodass die Knetarme 10 Minuten im Wasser weichen können. Entnehmen Sie den Backbehälter anschließend und reinigen Sie ihn.
4	Die Zutaten werden nicht gleichmäßig gerührt und die Zubereitung ist schlecht.	1. Das im Menü ausgewählte Programm ist ungeeignet.	Wählen Sie ein geeignetes Programm aus dem Menü.
		2. Nach der Programmauswahl wurde der Deckel mehrmals geöffnet.	Öffnen Sie den Deckel nicht während des Programmablaufs.
		3. Der Widerstand des Teigs/ der Masse ist zu stark. Deshalb können sich die Knetarme nicht drehen und den Teig/die Masse richtig bewegen.	Prüfen Sie die Öffnung des Knetsystems. Entnehmen Sie dann den Backbehälter und prüfen Sie die Funktion ohne Füllung. Funktioniert das Gerät auch dann nicht ordnungsgemäß, setzen Sie sich bitte mit einem autorisierten Reparaturservice in Verbindung.
5	Nach Betätigung der Taste MARCHA/ PARO – START/STOP wird „H:HH“ eingeblendet.	Die Temperatur im Gerät ist zu hoch zum Backen.	Drücken Sie die Taste MARCHA/PARO – START/ STOP und nehmen Sie das Gerät vom Stromnetz. Entnehmen Sie nun den Backbehälter und lassen Sie den Deckel geöffnet, bis sich das Gerät abgekühlt hat.
6	Der Motor ist zu hören, doch der Teig/ die Masse wird nicht gerührt.	Der Backbehälter wurde nicht richtig eingesetzt bzw. der Teig/ die Masse ist zu voluminös, um gerührt zu werden.	Prüfen Sie, ob der Backbehälter ordnungsgemäß eingesetzt ist, ob die Masse/der Teig entsprechend der Rezeptangaben zubereitet und die Zutaten richtig abgewogen wurden.
7	Das Brot ist so groß, dass es gegen den Deckel drückt.	Zu viel Hefe, zu viel Mehl, zu viel Wasser oder die Umgebungstemperatur ist zu hoch.	Prüfen Sie die genannten Punkte und reduzieren Sie die jeweilige Menge entsprechend.
8	Das Brot ist zu klein oder geht nicht auf.	Keine Hefe oder unzureichend Hefe im Teig. Es ist auch möglich, dass die Hefe nicht aktiv genug ist, weil die Wassertemperatur zu hoch ist, die Hefe sich mit Salz vermischt hat, oder weil die Umgebungstemperatur zu niedrig ist.	Prüfen Sie die Menge und Wirkung der Hefe und erhöhen Sie die Umgebungstemperatur entsprechend.
9	Der Teig/die Masse ist zu voluminös und tritt aus dem Backbehälter aus.	Zu viel Flüssigkeit, sodass der Teig weich wird, und zu viel Hefe.	Reduzieren Sie den Flüssigkeitsanteil und verbessern Sie die Festigkeit des Teiges.
10	Der Mittelteil des Brots sinkt ein, wenn der Teig gebacken wird.	1. Das verwendete Mehl enthält keine Trockenhefe und kann den Teig nicht aufgehen lassen.	Verwenden Sie Brotbackmehl.
		2. Die Hefe wirkt zu schnell oder die Temperatur der Hefe ist zu hoch.	Verwenden Sie Hefe auf Zimmertemperatur.
		3. Zu viel Wasser macht den Teig zu feucht und zu weich.	Passen Sie die Wassermenge des Rezepts entsprechend der Aufnahmefähigkeit an.

11	Das Brot ist sehr schwer und sehr stark.	1. Zu viel Mehl oder zu wenig Wasser.	Verwenden Sie weniger Mehl oder mehr Wasser.
		2. Zu viele Fruchtzutaten oder zu viel Vollkornweizenmehl.	Reduzieren Sie die Menge der entsprechenden Zutaten und erhöhen Sie die Hefemenge.
12	Im inneren Mittelteil ist das Brot löcherig.	1. Zu viel Wasser oder Hefe bzw. zu wenig Salz.	Reduzieren Sie Wasser oder Hefe entsprechend und prüfen Sie den Salzgehalt.
		2. Die Temperatur des Wassers ist zu hoch.	Prüfen Sie die Wassertemperatur.
13	Auf der Oberfläche des Brotes haftet trockener Staub.	1. Das Brot enthält Zutaten, wie Butter, Banane, usw., die sehr viel Glutin enthalten.	Geben Sie dem Brot keine Zutaten zu, die sehr viel Glutin enthalten.
		2. Der Teig wurde nicht gut durchgerührt, weil er zu wenig Wasser enthält.	Prüfen Sie den Wassergehalt des Teiges und die mechanischen Bestandteile des Geräts.
14	Bei der Zubereitung von Kuchen oder Speisen mit viel Zucker ist die Kruste zu hart und zu dunkel.	Unterschiedliche Rezepte bzw. unterschiedliche Zutaten können sich stark auf das Backergebnis auswirken. Ein hoher Zuckergehalt sorgt beim Backen für eine sehr viel dunklere Farbe.	Ist die Oberfläche der fertigen Speise zu dunkel, weil das Rezept sehr viel Zucker enthält, drücken Sie die Taste MARCHA/PARO – START/STOP, um das Programm 5-10 Minuten vor der planmäßigen Beendigung anzuhalten. Belassen Sie den Kuchen oder das Brot vor dem Herausnehmen etwa 20 Minuten bei geschlossenem Deckel im Backbehälter.

Vielen Dank für Ihr Vertrauen in unsere Produkte.

I

I nostri prodotti sono studiati per raggiungere i massimi standard qualitativi, funzionali e di design. Ci auguriamo che la vostra nuova multicucina LE CUISINE di PALSON sia di vostro gradimento.

CONSIGLI IMPORTANTI

Prima di utilizzare l'elettrodomestico, è opportuno osservare sempre le seguenti precauzioni di base:

1. Leggere tutte le istruzioni.
2. Prima dell'utilizzo, verificare che il voltaggio della presa di corrente corrisponda a quella indicata sulla targhetta.
3. Se il cavo elettrico è danneggiato, dovrà essere sostituito dal produttore o dal servizio di assistenza autorizzato o da un tecnico qualificato, onde evitare eventuali pericoli.
4. Non toccare le superfici calde
5. Per evitare scariche elettriche, non immergere il cavo, le spine né il corpo dell'apparecchio in acqua o altri liquidi.
6. Scollegarlo dalla corrente quando non lo si utilizza, prima di inserire o estrarre i pezzi e prima di pulirlo.
7. Non lasciare che il cavo penda dal bordo del piano di lavoro o che tocchi una superficie calda.
8. L'uso di accessori non raccomandati dal produttore dell'apparecchio potrebbe causare lesioni.
9. È necessario prestare estrema attenzione quando si utilizza l'apparecchio in presenza di bambini o persone disabili.
10. Non collocarlo su bruciatori a gas o elettrici caldi, né vicino ad essi, né in un forno caldo.
11. Prestare estrema attenzione quando si sposta l'apparecchio contenente olio o altri liquidi caldi.
12. Non toccare i pezzi mobili o girevoli della macchina durante la cottura.
13. Non avviare l'apparecchio senza prima aver introdotto correttamente gli ingredienti nella vaschetta.
14. Non colpire la parte superiore o le parti laterali della vaschetta per estrarla: ciò potrebbe provocare guasti alla vaschetta stessa.
15. Non introdurre fogli di alluminio né altri materiali metallici nella multicucina, poiché potrebbero provocare incendio o cortocircuito.
16. Non coprire mai la multicucina con un asciugamano o qualunque altro materiale, poiché è necessario che il calore e il vapore possano uscire liberamente. Potrebbe verificarsi un incendio se lo si copre con un materiale infiammabile, o se entra in contatto con esso.
17. Innanzitutto introdurre sempre lo spinotto del cavo nell'apparecchio e quindi collegare il cavo alla presa di corrente. Per scollegarlo, premere il pulsante ARRESTO/STOP (PARO/STOP)e quindi disinserire la spina dalla presa di corrente.
18. Questo apparecchio è dotato di messa a terra. Assicurarsi che la presa di corrente della propria abitazione sia adeguatamente collegata a terra.
19. Questo apparecchio deve essere utilizzato solo per l'uso a cui è destinato.
20. Non utilizzare all'aperto.
21. Questo prodotto non è adatto all'uso da parte di persone (bambini compresi) la cui esperienza, le cui conoscenze o il cui stato fisico, sensoriale o mentale non consenta loro di utilizzarlo in modo sicuro, a meno che non abbiano ricevuto istruzioni relative all'uso dell'apparecchio da parte di una persona responsabile della loro sicurezza o non siano sotto la supervisione di quest'ultima. È opportuno che i bambini facciano uso dell'apparecchio sotto la supervisione di un adulto per evitare che lo utilizzino come un giocattolo.
22. Conservare queste istruzioni.

Esclusivamente per uso domestico.

AVVIO

Quando si collega alla corrente la multicucina, si sente un segnale sonoro e dopo alcuni istanti sullo schermo compare "3:00". Si osservi che i due punti tra il "3" e "00" non lampeggiano costantemente. Le frecce indicano LARGE e MEDIUM. Questo è il programma predefinito.

Regolazione dell'orologio

Si possono inserire due pile AAA da 1,5 V (incluse) nella parte inferiore dell'apparecchio. In questo modo, la multicucina funzionerà come orologio quando è scollegata dalla presa di corrente. L'uso delle pile è opzionale e dipende dalle vostre preferenze.

1. Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta, estrarre l'isolante delle pile situate nella parte inferiore dell'apparecchio. Quando si collegano le pile, l'orologio indicherà le 12:00; l'indicazione "AM" o "PM" varia a seconda che si tratti del giorno o della notte. Per regolare l'orologio è necessario premere il pulsante PAUSA lasciandolo in modalità di attesa: il numero che indica le ore lampeggerà.
2. Impostare l'ora corretta premendo il pulsante TEMPO (TIEMPO). Attendere almeno 5 secondi per la conferma e il numero cesserà di lampeggiare. Quando il numero arriva a 12, si passerà da AM a PM e viceversa.
3. Premere nuovamente il pulsante PAUSA per regolare i minuti: la cifra dei minuti lampeggerà. Premere TEMPO (TIEMPO) per regolare i minuti corrispondenti, quindi attendere almeno 5 secondi per confermare; la cifra cesserà di lampeggiare.
4. Premere il pulsante PAUSA ancora una volta per memorizzare l'ora, e i punti dell'orologio ":" Lampeggeranno.

PULSANTE DI AVVIO / ARRESTO (MARCHA/PARO)

Per dare inizio e interrompere il programma di cottura selezionato.

Per dare inizio ad un programma, premere una volta il pulsante AVVIO/ARRESTO (MARCHA/PARO). Si udirà un breve segnale sonoro e i due punti relativi all'ora inizieranno a lampeggiare e si accenderà la spia. Una volta iniziato il programma, tutti gli altri pulsanti si disattiveranno ad eccezione di AVVIO/ARRESTO (MARCHA/PARO) e del pulsante PAUSA.
Per interrompere il programma, premere il pulsante AVVIO/ARRESTO (MARCHA/PARO) per 3 secondi circa, fino a che non si sente un segnale sonoro che conferma l'interruzione del programma. Questa funzione è utile per evitare interruzioni non intenzionali del funzionamento del programma.

MENÙ

Si utilizza per stabilire i diversi programmi. Quando lo si preme (accompagnato da un breve segnale sonoro) il programma cambia. Premere il pulsante in modo discontinuo e i 12 programmi appariranno uno dopo l'altro sullo schermo LCD. Selezionare il programma desiderato. Qui di seguito vengono illustrate le funzioni dei 12 programmi.

1. BASE (3:00 e 2:55): impastare, lievitare e cuocere pane normale. Si possono aggiungere ingredienti per dare più sapore.
2. INTEGRALE (03:40 e 03:32): impastare, lievitare e cuocere pane integrale. Questo programma ha un tempo di preriscaldamento più lungo affinché il grano possa assorbire l'acqua ed aumentare di volume. Si sconsiglia di utilizzare la funzione di avvio ritardato poiché il risultato potrebbe non essere soddisfacente.
3. FRANCESE (03:50 e 03:40): Impastare, lievitare e cuocere pane con un tempo di lievitazione più lungo. Il pane cotto con questo menù generalmente avrà una crosta più croccante e una struttura più leggera.
4. RAPIDO (2:10): impastare, lievitare e cuocere. Questo programma si usa per cuocere pane bianco in poco tempo. Il pane cotto in questo modo generalmente non lievita molto e risulta poco poroso.
5. DOLCE (02:50 e 02:45): impastare, lievitare e cuocere pane dolce. Questo programma si utilizza per cuocere vari tipi di pane dolce. La crosta risulta più dorata rispetto alla regolazione normale. Si possono anche aggiungere ingredienti per dare più sapore.
6. TORTA (01:50): Impastare, lievitare e cuocere tutti i tipi di torta.
7. MARMELLATA (01:20): Utilizzare questa regolazione per preparare marmellate a base di frutta fresca. Non utilizzare quantità superiori a quelle indicate nelle ricette. Il contenuto potrebbe sbordare dalla vaschetta alla camera di cottura. Se ciò accade, spegnere immediatamente l'apparecchio. Quindi estrarre la vaschetta con molta attenzione, lasciarla raffreddare e pulire a fondo.
8. IMPASTO (01:30): Con questa regolazione si prepara solo l'impasto, senza cuocere il pane. Quindi si estrae l'impasto e si formano i panini, si stende la pizza, ecc. Questa regolazione consente di preparare qualunque tipo di impasto. Il peso totale degli ingredienti non deve superare 1 kg.
9. ULTRA RAPIDO (00:59): impastare, lievitare e cuocere in meno tempo. Generalmente il pane è di dimensioni più piccole, più grezzo di quello prodotto con il programma Rapido.
10. INFORNATA (00:10): Cuocere solamente, non impastare né far lievitare l'impasto. Si usa anche per aumentare il tempo di cottura nella programmazione selezionata.
11. SENZA GLUTINE (2:50): impastare, lievitare e cuocere pane senza glutine. Si possono anche aggiungere ingredienti per dare più sapore. Aggiungere farina di riso anziché la normale farina per pane.
12. CASERECCIO (03:00): È possibile programmarlo in modo automatico. Questo programma consente all'utente di regolare il tempo per ogni fase (impastare, lievitare, cuocere, tenere in caldo) per ottenere un pane di proprio gradimento. Il margine di tempo regolabile di ogni programma è il seguente:

IMPASTARE 1 / KNEAD 1:	6-14	minuti
LIEVITARE 1 / RISE 1:	20-60	minuti
IMPASTARE 2 / KNEAD 2:	5-20	minuti
LIEVITARE 2 / RISE 2:	5-120	minuti
LIEVITARE 3 / RISE 3:	0-120	minuti
CUOCERE / BAKE:	0-80	minuti
TENERE IN CALDO / KEEP WARM:	0-60	minuti

Il menù Casereccio

1. Premere una volta il pulsante CICLO; sullo schermo LCD comparirà KNEAD 1, quindi premere il pulsante TEMPO (TIEMPO) per regolare i minuti e premere il pulsante CICLO per confermare la durata di questa fase.
2. Premere CICLO per dare inizio alla fase successiva; sullo schermo LCD comparirà RISE 1, quindi premere il pulsante TEMPO (TIEMPO) per regolare i minuti: le cifre scorreranno una di seguito all'altra rapidamente se si tiene premuto il pulsante TEMPO (TIEMPO). Quindi premere CICLO per confermare.
3. Regolare le fasi successive nello stesso modo. Dopo aver regolato tutte le fasi, premere il pulsante Avvio/arresto per uscire dalla funzione di regolazione.
4. Premere in seguito il pulsante Avvio/arresto per attivare il funzionamento.
   Nota: La regolazione si può memorizzare e sarà disponibile per il successivo utilizzo.

PULSANTE TOSTATURA (TOSTADO)

Con il pulsante è possibile selezionare una tostatura LIGHT, MEDIUM o DARK (chiara, media, scura) per la crosta. Premere questo pulsante per selezionare la tostatura desiderata.

PULSANTE DIMENSIONI (TAMAÑO)

Premere questo pulsante per selezionare la DIMENSIONE (TAMAÑO) del pane. Tenere conto del fatto che il tempo totale dell'operazione può variare con dimensioni diverse di pane.

PULSANTE TEMPO (TIEMPO)

Se non si desidera che l'apparecchio si avvii immediatamente è possibile utilizzare questo pulsante per regolare l'avvio ritardato.

1. Innanzitutto, regolare l'ora attuale e il programma di funzionamento, quindi premere una volta TEMPO (TIEMPO) e l'ora che comparirà sullo schermo sarà: Ora attuale + tempo di funzionamento totale del programma selezionato + 10 minuti, e comparirà il messaggio "SET READY TIME".
2. Premere TEMPO (TIEMPO) ripetutamente per regolare l'ora finale. Gli intervalli di tempo saranno di 10 minuti. Tenendo premuto il pulsante TEMPO (TIEMPO), questo scorrerà più rapidamente.
3. Premere il pulsante AVVIO/ARRESTO (MARCHA/PARO) per attivare il funzionamento e lo schermo LCD visualizzerà l'ora in cui il processo terminerà, e sullo schermo LCD comparirà anche il messaggio "SET READY TIME".
4. È possibile visualizzare di nuovo l'ora attuale premendo il pulsante TEMPO (TIEMPO).
5. Se si desidera cancellare la regolazione, premere il pulsante AVVIO/ARRESTO (MARCHA/PARO) per 3 secondi; si sentirà un ronzio. Il programma impostato sarà cancellato.

Esempio: Attualmente sono le 8:00, la durata del programma è 3 ore e si desidera mangiare alle 2:00 PM.

1. Premere il pulsante TEMPO (TIEMPO); Comparirà 11:10.
2. Premere nuovamente il pulsante TEMPO (TIEMPO) e regolare l'ora sulle 2:00 PM: ciò significa che l'apparecchio si accenderà alle 11:00 AM.
3. Premere il pulsante AVVIO/ARRESTO (MARCHA/PARO) per dare inizio al funzionamento.
   Sul display comparirà "PM2:00", il numero del display rimarrà fisso e contemporaneamente comparirà sullo schermo "SET READY TIME".
4. Alle ore 11:00, l'apparecchio inizierà a funzionare, sul display comincerà a scorrere il tempo del programma e si accenderà la spia.
5. Se si regola il programma alle 7:00 AM e si desidera mangiare alle 4:00 PM, sul display comparirà PM 4:00 SAME DAY.
6. Se si regola il programma alle 9:00 PM e si desidera mangiare alle 07:00 AM, sul display comparirà AM 4:00 NEXT DAY.

PULSANTE PAUSA

Una volta iniziato il procedimento, si può premere il pulsante PAUSA per 1,5 sec. per interromperlo in qualunque momento (eccetto il programma di mantenimento in caldo), il funzionamento si interromperà ma la regolazione rimarrà memorizzata, e il tempo rimanente lampeggerà sullo schermo LCD. Premere di nuovo il pulsante PAUSA per 1,5 sec., il programma continuerà.
Nota: Per cotture con avvio ritardato, non utilizzare ingredienti facilmente deperibili, come uova, latte fresco, frutta, cipolle, ecc.

MANTENIMENTO IN CALDO

La multicucina può mantenere in caldo l'alimento automaticamente per 60 minuti dopo la cottura. Se si desidera estrarre l'alimento, scollegare il programma utilizzando il pulsante AVVIO/ARRESTO (MARCHA/PARO).

MEMORIA

In caso di interruzione dell'energia elettrica, per un massimo di 10 minuti, durante lo svolgimento del programma, questo proseguirà automaticamente anche se non si preme il pulsante AVVIO/ARRESTO (MARCHA/PARO). Se la mancata fornitura di energia elettrica si prolunga oltre i 10 minuti, non è possibile memorizzare il programma ed è necessario riavviare la multicucina.

AMBIENTE DI UTILIZZO

Si consiglia una temperatura ambiente compresa tra 15°C e 34°C.

DISPLAY SEGNALATORE

1. Se sul display compare "H:HH" dopo aver dato inizio al programma, significa che la temperatura interna è troppo alta. È quindi opportuno interrompere il programma. Aprire il coperchio e lasciare che la macchina si raffreddi per 10-20 minuti.
2. Se sul display compare "E:E0" o "E:E1" dopo aver premuto AVVIO/ARRESTO (MARCHA/PARO), significa che il sensore della temperatura è scollegato. Il sensore dovrà essere esaminato da parte di un servizio tecnico autorizzato.

AL PRIMO UTILIZZO

1. Verificare che tutti i pezzi e gli accessori siano completi e che non siano danneggiati.
2. Pulire tutti i pezzi secondo quanto indicato nell'ultima sezione, "Pulizia e manutenzione".
3. Prima di utilizzare l'apparecchio la prima volta, ungere la vaschetta con olio, burro o margarina e lasciare cuocere per circa 10 minuti con la vaschetta vuota (selezionare il programma di infornata).
4. Pulire nuovamente.
5. Inserire le lame impastatrici sugli assi motrici nella vaschetta.

Durante la fabbricazione dell'apparecchio è stato necessario ungere alcuni pezzi con del grasso. Questo può far sì che esca un po' di fumo dall'apparecchio; si tratta di un fenomeno normale.

COME FARE IL PANE

1. Collocare la vaschetta al proprio posto, quindi premere verso il basso fino a che non si incastra correttamente. Fissare le lame impastatrici alle astine motrici. Girare le lame impastatrici in senso orario fino a che non si incastrano al proprio posto. Si consiglia di riempire i fori con margarina resistente al calore prima di collocare le lame impastatrici, onde evitare che l'impasto rimanga bloccato sotto di esse e far sì che queste si possano separare facilmente dal pane.
2. Inserire gli ingredienti nella vaschetta. Seguire l'ordine indicato nella ricetta. Generalmente si deve introdurre prima di tutto l'acqua o il liquido, quindi aggiungere zucchero, sale e farina; mettere sempre il lievito o il lievito in polvere come ultimo ingrediente. In caso di impasto pesante, con una gran quantità di segale o elementi integrali, si consiglia di invertire l'ordine degli ingredienti, ovvero mettere prima il lievito secco e la farina e infine il liquido, per ottenere un miglior risultato nell'impasto.
3. Con un dito formare una piccola fessura laterale nella farina. Aggiungervi il lievito, assicurarsi che non venga in contatto con gli ingredienti liquidi né con il sale.
4. Chiudere il coperchio con cura e collegare il cavo alla presa di corrente. Collegare sempre prima il cavo all'apparecchio e poi inserirlo nella presa di corrente.
5. Premere il pulsante Menù fino a selezionare il programma desiderato.
6. Premere il pulsante TOSTATURA (TOSTADO) per selezionare il colore desiderato per la crosta.
7. Premere il pulsante DIMENSIONI (TAMAÑO) per selezionare le dimensioni desiderate (800 g o 1000 g).
8. Fissare il tempo di avvio ritardato premendo il pulsante TEMPO (TIEMPO). È possibile saltare questa fase se si desidera che la multicucina cominci a funzionare immediatamente.
9. Premere il pulsante AVVIO/ARRESTO per iniziare il procedimento. La spia rimarrà accesa per tutto il tempo di funzionamento.
10. Nei programmi BASE, FRANCESE, INTEGRALE, DOCE, SENZA GLUTINE, durante il funzionamento si udirà un segnale sonoro lungo. In questo modo si avvisa che è necessario aggiungere ingredienti. Aprire il coperchio ed introdurre gli ingredienti. È possibile che esca del vapore dagli orifizi di ventilazione del coperchio durante la cottura. È normale.
11. Una volta terminato il procedimento si udiranno 10 segnali acustici. Premere il pulsante AVVIO/ARRESTO (MARCHA/PARO) per 3-5 secondi circa per interrompere il procedimento ed estrarre il pane. Aprire il coperchio utilizzando manopole per il forno, afferrare saldamente i manici della vaschetta e tirare dolcemente verso l'alto e verso l'esterno della macchina.
    Attenzione: La vaschetta e il pane possono essere molto caldi! Maneggiare sempre con prudenza.
12. Lasciare raffreddare il pane prima di estrarlo. Quindi utilizzare una spatola antiaderente per separare con cautela il pane dai lati della vaschetta.
13. Capovolgere la vaschetta su una griglia metallica apposita o su una superficie pulita della cucina e scuoterla con cautela fino a che il pane non si adagia sulla griglia.
14. Facendo attenzione, estrarre il pane dalla vaschetta e lasciarlo raffreddare circa 20 minuti prima di tagliarlo.
15. Se al termine dell'operazione non si è presenti o se non si preme il pulsante AVVIO/ARRESTO (MARCHA/PARO), il pane si manterrà in caldo automaticamente per 1 ora e quindi l'apparecchio si scollegherà.

Nota: Può accadere che le lame impastatrici rimangano immerse nel pane. Attendere che il pane si raffreddi.

PULIZIA E MANUTENZIONE

Scollegare la macchina dalla corrente e lasciare che si raffreddi prima di pulirla.

1. Vaschetta : Strofinare la parte interna ed esterna con un panno umido. Non usare oggetti taglienti né abrasivi per evitare di danneggiare il rivestimento antiaderente. Prima di ricollocare la vaschetta è necessario asciugarla con cura.
2. Lame impastatrici: Se risulta difficile estrarre le lame impastatrici dagli assi, riempire il contenitore con acqua calda e lasciarlo riposare per circa 30 minuti. Si potranno estrarre facilmente le lame per pulirle. Pulire anche le lame con cautela, con un panno di cotone umido. Ricordare che sia la vaschetta che le lame impastatrici si possono lavare in lavastoviglie.
3. Carcassa: Pulire delicatamente la superficie esterna della carcassa con un panno umido. Non utilizzare pulitori abrasivi per pulirla, poiché la superficie pulita si rovinerebbe. Non immergere mai la carcassa in acqua per pulirla.
4. Prima di riporre la multicucina, assicurarsi che si sia completamente raffreddata, che sia pulita e asciutta e che il coperchio sia chiuso.
5. Non lavare il bicchiere misuratore, il cucchiaio misuratore né l'impastatore in lavastoviglie.
6. Non lasciare troppo tempo la vaschetta in ammollo nell'acqua, per rimuovere eventuali pezzi di crosta da essa, poiché ciò potrebbe pregiudicare la capacità funzionale dell'asse motrice.

I

RICETTE

Nelle ricette indicate in seguito, il metodo utilizzato è sempre lo stesso:
1. Misurare gli ingredienti e metterli nella vaschetta.
2. Utilizzare acqua tiepida tra 21 e 28°C.
3. Introdurre correttamente la vaschetta nell'apparecchio e chiudere il coperchio.
4. Selezionare il programma desiderato.
5. Premere il pulsante AVVIO/ARRESTO.
6. Al termine del programma, estrarre la vaschetta dall'apparecchio utilizzando uno strofinaccio.
7. Estrarre gli alimenti dalla vaschetta.

Qualora fosse eventualmente necessario modificare la ricetta, alla fine della stessa si forniranno informazioni in merito.

Pane bianco	**Piccolo**	**Grande**
Acqua	¾ bicchiere misuratore	1-1/8 bicchiere misuratore
Latte scremato in polvere	2 cucchiai	2-1/2 cucchiai
Olio di girasole	2 cucchiai	2-1/2 cucchiai
Zucchero	1-1/4 cucchiai	2-1/4 cucchiai
Sale	1 cucchiaino	1-1/4 cucchiaino
Farina di frumento	2 bicchiere misuratore	3 bicchiere misuratore
Lievito secco	1 cucchiaino	1-1/4 cucchiaino
Selezione del programma	1 regolazione base	1 regolazione base

Pane integrale	**Piccolo**	**Grande**
Acqua	3/4 bicchiere misuratore	1-1/8 bicchiere misuratore
Latte scremato in polvere	1 cucchiaio	1-1/2 cucchiai
Olio di girasole	1-1/2 cucchiai	2 cucchiai
Zucchero di canna	2 cucchiai	2-1/2 cucchiai
Sale	1 cucchiaino	1-1/4 cucchiaino
Farina integrale	2 bicchiere misuratore	3 bicchiere misuratore
Lievito secco	1 cucchiaino	1-1/4 cucchiaino
Tavoletta di vitamina C (schiacciata)		1x100 mg
Selezione del programma	2 Pane integrale	2 Pane integrale

Pane al cioccolato	**Grande**
Acqua	1-1/4 bicchiere misuratore
Uovo (sbattuto)	½
Latte scremato in polvere	1 cucchiaio
Olio di girasole	1 cucchiaio
Zucchero	½ bicchiere misuratore
Sale	½ cucchiaino
Noci (tritate)	¼ bicchiere misuratore
Farina di frumento per pane 550	2-1/8 bicchiere misuratore
Cioccolato in polvere	½ bicchiere misuratore
Lievito secco	1 cucchiaino
Selezione del programma	5 Dolce

Pasta per pizza	**Grande**
Acqua	1 bicchiere misuratore
Burro (sciolto)	1 cucchiaio
Zucchero	2 cucchiai
Sale	1 cucchiaino
Farina di frumento per pane tipo 550	2-3/4 bicchiere misuratore

Lievito secco	1 cucchiaino
Selezione del programma	8 Impasto

Procedimento
1. Scaldare il forno.
2. Stendere l'impasto dandogli una forma piana e rotonda. Riporre l'impasto in una teglia ed ungerla leggermente.
3. Coprire per 15 minuti e lasciare fermentare.
4. Guarnire a piacimento.
5. Cuocere l'impasto a circa 200°C fino a che non assume un colore marrone chiaro.

Marmellata di arance	**Grande**
Succo d'arancia	3 arance medie
Scorza di arancia, grattugiata	2
Zucchero per confetture	1 bicchiere misuratore
Acqua	1 cucchiaio
Pectina, se necessario	2 cucchiaino
Selezione del programma	7 Marmellata

Osservazioni
1. Prima di riempire i barattoli di marmellata, scaldarli leggermente.
2. Approfittare, se necessario, del tempo extra di cottura dopo che la marmellata si è gelificata e secondo le dimensioni delle arance.
3. Estrarre l'impastatore con una pinza, prima di versare la marmellata nei barattoli.
4. Non aprire il coperchio mentre l'impasto sta girando.

Pane senza glutine	**Grande**
Acqua (tiepida)	400 ml
Olio d'oliva	3 cucchiai
Sale	3 pizzichi
Zucchero	1 cucchiaino
Farina senza glutine Proceli.	350 g.
Lievito chimico Maizena o Schär.	10 g.
Selezione del programma	7 Marmellata

Paella marinara (per 4 persone)	**Unità**
Riso	2 bicchiere misuratore
Cozze	8
Scampi	4
Gamberi	8
Piselli	100 g.
Fagiolini verdi	100 g.
Peperone rosso	1
Concentrato di pomodoro	100 g.
Aglio	2 spicchi
Brodo di pesce	2 bicchiere misuratore
Colorante	A piacere
Olio	1 cucchiaio
Sale	A piacere
Selezione del programma	10
Durata	1 ora
Lame	No

Procedimento:
Introdurre tutti gli ingredienti nella vaschetta eccetto il riso e il brodo. Selezionare il programma 10, indicare il tempo di cottura e premere Avvio/Arresto. Dopo 30 minuti aggiungere il riso e il brodo e lasciar terminare il programma. Se si preferisce il riso più cotto, prolungare di alcuni minuti lo stesso programma una volta terminato.

Maccheroni al pomodoro senza acqua (per 4 persone)	**Unità**
Maccheroni	250 g.
Pomodoro al naturale tritato	1 kg.
Salsiccia	100 g.
Pancetta	100 g.
Olio	2 cucchiai
Cipolla	1
Sale	A piacere
Selezione del programma	10
Durata	1 ora
Lame	No

Procedimento:
Tagliare la salsiccia, la pancetta e la cipolla a pezzetti e metterli nella vaschetta insieme ai maccheroni. Salare a piacere e aggiungere l'olio. Aggiungere per ultimo il pomodoro tritato, comprendo i maccheroni. Selezionare il programma 10 per 1 ora di durata e premere il pulsante Avvio/Arresto. I maccheroni non necessitano di acqua, sarà sufficiente il pomodoro affinché siano pronti da servire.

Lenticchie stufate (per 4 persone)	**Unità**
Lenticchie	250 g.
Acqua	1 litro e mezzo
Salsicce	2
Sanguinaccio	1
Carota	1
Patata	1
Cipolla	1/2
Sale	A piacere
Selezione del programma	10
Durata	1 ora
Lame	No

Procedimento:
Pelare le carote e metterle nella vaschetta insieme alla cipolla tritata e la patata tagliata a spicchi. Aggiungere il resto degli ingredienti e salare a piacere. Selezionare il programma 10, immettere il tempo e premere il pulsante Avvio/Arresto.

Crocchette di prosciutto	**Unità**
Burro	1 cucchiai
Cipolla tagliata molto fine	1/4
Olio	70 ml.
Farina	7 cucchiai
Latte	1 litro
Prosciutto crudo	A piacere
Sale	A piacere
Selezione del programma	7
Durata	1 ora e 20 minuti
Lame	Si

Procedimento:
Inserire le lame per impastare. Mettere nella vaschetta l'olio, il burro e la cipolla e selezionare il programma 7. Premere il pulsante Avvio/Arresto e lasciar funzionare per circa 30 minuti o fino a che la cipolla non sarà dorata. In seguito, aggiungere il sale, il latte e la farina, setacciata affinché non si formino grumi. Infine, aggiungere il prosciutto tritato finemente e lasciar finire il programma.
Dare forma alle crocchette e friggerle in una padella con olio.

Rana pescatrice alla marinara (per 4 persone)	**Unità**
Rana pescatrice	4 fette
Vongole	200 g.
Cipolla	1
Peperone rosso	1/2
Gamberi	200 g.
Vino bianco	1/2 bicchiere
Olio	2 cucchiai
Sale	A piacere
Selezione del programma	10
Durata	50 minuti
Lame	No

Procedimento:
Introdurre la cipolla ben tritata e il peperone a rondelle. Insaporire le fette di pescatrice e metterle nella vaschetta insieme ai gamberi e le vongole. Aggiungere una spruzzata di vino bianco e l'olio. Selezionare il programma 10 per 50 minuti e premere il pulsante Avvio/Arresto.

Natilla (per 4 persone)	**Unità**
Latte	1 litro
Cannella	1 stecca
Scorza di limone	1
Zucchero	5 cucchiai
Natilla in polvere	4 cucchiai
Uova	2
Selezione del programma	7
Durata	1 ora e 20 minuti
Lame	Si

Procedimento:
Inserire le lame per impastare. Mettere da parte una misura di latte per diluire la natilla in polvere. Si consiglia di sbattere prima con un frullatore per evitare che si formino grumi. Introdurre tutti gli ingredienti nella vaschetta e selezionare il Programma 7. Alla fine del programma, versare in un recipiente e lasciare raffreddare prima di mettere nel frigorifero.

NON ABBIATE PAURA A SPERIMENTARE!

Potete iniziare subito a cucinare con LE CUISINE, seguendo una delle ricette. Ma mentre cercate di ottenere il sapore che desiderate, divertitevi e sperimentate combinando i vari ingredienti.

GUIDA PER LA RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Nº	Problema	Causa	Soluzione
1	Cuocendo esce fumo dal foro di ventilazione	Alcuni ingredienti si attaccano alla resistenza o accanto ad essa durante il primo utilizzo, rimane dell'olio sulla superficie della resistenza.	Scollegare la multicucina e pulire la resistenza, facendo attenzione a non scottarsi; quando si tocca la macchina, asciugare bene le mani e aprire il coperchio.
2	La crosta inferiore del pane è troppo spessa	Si mantiene in caldo il pane e si lascia il pane nella vaschetta per molto tempo, facendogli perdere troppa acqua.	Estrarre rapidamente il pane senza lasciare che rimanga in caldo.
3	È molto difficile estrarre il pane.	Le lame impastatrici restano attaccate al manico della vaschetta	Dopo aver estratto il pane, versare dell'acqua calda nella vaschetta per il pane lasciando immerse le lame impastatrici per 10 minuti, quindi estrarla e pulirla.
4	Gli ingredienti non si mescolano uniformemente e la cottura non è soddisfacente.	1. Il programma di menù selezionato non è quello adeguato.	Selezionare il programma adeguato dal menù.
		2. Al termine del processo si apre il coperchio varie volte.	Non aprire il coperchio durante la cottura.
		3. L'impasto da mescolare fa troppa resistenza e per questo le lame impastatrici non riescono a ruotare e mescolare adeguatamente.	Verificare il foro dell'elemento impastatore, quindi estrarre la vaschetta e farlo funzionare senza carico. Se non funziona normalmente, mettersi in contatto con un servizio di riparazioni autorizzato.
5	Dopo aver premuto il pulsante AVVIO/ ARRESTO (MARCHA/PARO) compare "H:HH".	La temperatura della macchina è troppo elevata per cucinare.	Premere il pulsante AVVIO/ARRESTO (MARCHA/ PARO) e scollegare la multicucina, quindi estrarre la vaschetta e aprire il coperchio fino a che la multicucina non si sarà raffreddata.
6	Il motore fa rumore ma l'impasto non si riesce a mescolare.	La vaschetta è stata inserita in modo scorretto o l'impasto è troppo grande per poterlo mescolare.	Verificare che la vaschetta sia ben inserita e che l'impasto sia stato fatto secondo quanto indicato nella ricetta, e che gli ingredienti siano stati misurati correttamente.
7	La dimensione del pane è talmente grande che spinge il coperchio.	C'è troppo lievito o troppa farina, o troppa acqua o la temperatura ambiente è troppo elevata.	Verificare i suddetti fattori, ridurre adeguatamente le quantità come necessario.
8	Le dimensioni del pane sono troppo piccole oppure il pane non lievita.	Non c'è lievito o la quantità di lievito è insufficiente. Inoltre, è possibile che il lievito sia poco attivo perché la temperatura dell'acqua è troppo elevata oppure il lievito si è mescolato con il sale, o la temperatura ambiente è troppo bassa.	Verificare la quantità e il rendimento del lievito, aumentare adeguatamente la temperatura ambiente.
9	L'impasto è troppo grande e trabocca dalla vaschetta.	C'è troppo liquido, motivo per cui l'impasto si ammolla eccessivamente e c'è anche troppo lievito.	Ridurre la quantità di liquidi e migliorare la durezza dell'impasto.
10	Il pane affonda nella parte centrale quando cuoce l'impasto.	1. La farina utilizzata non contiene lievito in polvere e non può far lievitare l'impasto.	Usare farina per pane.
		2. Il lievito agisce troppo rapidamente o la temperatura del lievito è troppo alta.	Usare il lievito a temperatura ambiente.
		3. Un eccesso di acqua fa sì che l'impasto sia troppo umido e molle.	In base alla capacità di assorbimento dell'acqua, regolare l'acqua nella ricetta.

11	Il pane è molto pesante e spesso.	1. Troppa farina o poca acqua.	Ridurre la farina o aumentare l'acqua.
		2. Troppi ingredienti a base di frutta o troppa farina di frumento integrale.	Ridurre la quantità di ingredienti corrispondenti e aumentare la quantità di lievito.
12	Le parti centrali restano vuote quando si taglia il pane.	1. Troppa acqua o lievito o poco sale.	Ridurre adeguatamente l'acqua o il lievito e controllare il sale.
		2. La temperatura dell'acqua è troppo elevata.	Verificare la temperatura dell'acqua.
13	La superficie del pane presenta polvere secca attaccata ad essa.	1. Vi sono ingredienti molto appiccicosi nel pane, come burro e banane, ecc.	Non aggiungere al pane ingredienti molto appiccicosi.
		2. Non si è mescolato adeguatamente perché c'è poca acqua.	Verificare l'acqua e gli elementi meccanici della multicucina.
14	La crosta è troppo spessa e il colore di cottura è troppo scuro quando si cucinano torte o alimenti con molto zucchero.	Diverse ricette o diversi ingredienti possono avere effetti notevoli quando si fa il pane, il colore di cottura sarà molto scuro se c'è molto zucchero.	Se il colore di cottura è troppo scuro perché la ricetta presenta troppo zucchero, premere il pulsante AVVIO/ARRESTO (MARCHA/PARO) per interrompere il programma 5-10 minuti prima della fine prevista. Prima di estrarli, il pane o la torta devono essere lasciati nella vaschetta per circa 20 minuti con il coperchio chiuso.

Grazie per la fiducia accordataci scegliendo uno dei nostri prodotti.

NL

Bij de ontwikkeling van onze producten wordt gestreefd naar de hoogste kwaliteitsnormen, de grootste functionaliteit en het beste ontwerp. Wij hopen dat u veel plezier beleeft aan uw nieuw LE CUISINE multifunctioneel bak- en kooktoestel van PALSON.

BELANGRIJKE TIPS

Vóór het apparaat gebruikt wordt, moeten altijd de volgende basisvoorzorgsmaatregelen in acht genomen worden:

1. Lees alle instructies.
2. Controleer voor u het apparaat gebruikt of het voltage van het muurstopcontact overeenkomt met het voltage dat vermeld is op het aanwijsplaatje.
3. Als het stroomsnoer beschadigd is, moet het vervangen worden door de fabrikant, een door deze erkende technische dienst of een gekwalificeerde technicus, om gevaren te vermijden.
4. Raak de hete oppervlakken niet aan.
5. Om het apparaat te beschermen tegen elektrische schokken, mogen de kabel, de stekkers en het huis niet ondergedompeld worden in water of andere vloeistoffen.
6. Trek de stekker altijd uit het stopcontact als het apparaat niet gebruikt wordt, voor u onderdelen toevoegt of verwijdert en voor u het reinigt.
7. Laat het snoer niet hangen over de rand van een tafel of op een heet oppervlak.
8. Het gebruik van hulpstukken die niet aanbevolen zijn door de fabrikant van het apparaat kan leiden tot verwondingen.
9. Een uiterste waakzaamheid is vereist wanneer het apparaat gebruikt wordt in de buurt van kinderen of gehandicapten.
10. Plaats het apparaat niet op of dichtbij gasbranders of elektrische branders als deze warm zijn, of in een hete oven.
11. Bij de verplaatsing van een apparaat dat hete olie of andere hete vloeistoffen bevat, moet uiterst voorzichtig te werk gegaan worden.
12. Raak tijdens het bakken geen enkel van de bewegende of draaiende onderdelen van de machine aan.
13. Schakel het apparaat niet in zonder dat u eerst op correcte wijze de ingrediënten in de bakkuip hebt aangebracht.
14. Sla nooit op het bovengedeelte of de zijgedeeltes van de bakkuip om deze te verwijderen, want de bakkuip kan hierdoor beschadigd worden.
15. Breng nooit aluminiumpapier of andere metalen materialen aan in het bak- en kooktoestel, want hierdoor kan er brand of een kortsluiting ontstaan.
16. Dek de broodmachine nooit af met een handdoek of eender welk ander materiaal, want de warmte en de stoom moeten vrij naar buiten kunnen. Er kan brand ontstaan als het apparaat wordt afgedekt met brandbaar materiaal, of als het in aanraking komt met dit materiaal.
17. Steek altijd eerst de stekker van het snoer in het apparaat, en sluit het snoer daarna aan op het stopcontact. Druk om het apparaat los te koppelen van het stroomnet op de knop PARO/STOP (STOP), en trek daarna de stekker uit het stopcontact.
18. Dit apparaat is voorzien van een aarding. Verzeker u ervan dat het stopcontact in uw woning goed geaard is.
19. Dit apparaat mag alleen gebruikt worden voor de toepassingen waarvoor het ontworpen is.
20. Gebruik het niet in de openlucht.
21. Dit apparaat is niet bestemd voor gebruik door personen (kinderen inbegrepen) met een fysieke, zintuiglijke of mentale beperking, of die niet over de juiste ervaring of kennis beschikken, behalve als dit gebeurt onder het toezicht van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid, of als ze van een dergelijke persoon instructies hebben gekregen met betrekking tot het gebruik van het apparaat. Kinderen moeten onder toezicht gehouden worden, opdat ze niet met het apparaat kunnen spelen.
22. Bewaar deze instructies.

Uitsluitend voor huishoudelijk gebruik.

INGEBRUIKNAME

Als de stekker van het multifunctionele bak- en kooktoestel wordt ingestoken, is er een pieptoon hoorbaar, en kort daarna verschijnt " 3:00" op het scherm. Kijk of het dubbele punt tussen "3" en "00" niet blijft flikkeren. Met de pijltjes zijn de opties LARGE en MEDIUM geselecteerd. Dit is het standaard programma.

Instelling van de klok

U kunt twee AAA-batterijen van 1'5V (bijgeleverd) in het ondergedeelte van het apparaat plaatsen. Zo werkt het bak- en kooktoestel als een klok wanneer ze niet is aangesloten op het stroomnet. De plaatsing van batterijen is optioneel en afhankelijk van uw voorkeur.

1. Verwijder vóór het eerste gebruik het isolatiemateriaal van de batterijen dat zich bevindt in het ondergedeelte van het apparaat. Als de batterijen worden aangebracht, geeft de klok 12:00 aan, en om het dag- en nachtuur te onderscheiden verschijnen de aanduidingen "AM"en"PM". Om het uur van de klok in te stellen drukt u op de knop PAUSA (PAUZE) om deze in wachtmodus te schakelen. Het nummer dat het uur aangeeft begint te flikkeren.
2. Stel de klok in op het juiste uur met behulp van de knop TIEMPO (TIJD). Wacht minstens 5 seconden om het uur te bevestigen, en het nummer stopt met flikkeren. Op het nummer 12 wordt overgeschakeld tussen AM en PM.
3. Druk nogmaals op de knop PAUSA (PAUZE) om de minuten in te stellen. Het nummer van de minuten gaat nu flikkeren. Druk op TIEMPO (TIJD) om de juiste tijd in minuten in te stellen en wacht minstens 5 seconden om uw instelling te bevestigen. Het nummer van de minuten stopt met flikkeren.
4. Druk nogmaals op de knop PAUSA (PAUZE) om het vastgelegde uur op te slaan. Het dubbele punt van de klok ":" flikkert.

KNOP MARCHA/PARO (START / STOP)

Om het geselecteerde bakprogramma te starten en te stoppen.
Druk om een programma op te starten één keer op de knop MARCHA/PARO (START/STOP). Er is een korte pieptoon hoorbaar, het dubbele punt van het uur begint te flikkeren en het indicatielampje gaat branden. Zodra er een programma is opgestart, zijn alle andere knoppen onbeschikbaar, behalve de knop MARCHA/PARO en de knop PAUSA (PAUZE).
Houd om het programma te onderbreken de knop MARCHA/PARO (START/STOP) ongeveer 3 seconden ingedrukt, tot u een pieptoon hoort om te bevestigen dat het programma is stopgezet. Met deze functie worden ongewenste onderbrekingen van het programma vermeden.

MENÚ (MENU)

Deze knop wordt gebruikt om de verschillende programma's te selecteren. Telkens als de knop wordt ingedrukt (er is bij elke druk op de knop een korte pieptoon hoorbaar), wordt het programma gewijzigd. Druk meermaals op de knop, en de 12 programma's verschijnen één voor één op de LCD-display. Selecteer het gewenste programma. Hieronder worden de functies van de 12 programma's uitgelegd.

1. BÁSICO (BASIS) (3:00 en 2:55): kneden, deeg doen rijzen en gewoon brood bakken. U kunt andere ingrediënten toevoegen om het brood meer smaak te geven.
2. INTEGRAL (VOLKOREN) (3:40 en 3:32): kneden, deeg doen rijzen en volkorenbrood bakken. Dit programma heeft een langere voorverwarmingstijd, opdat de tarwe het water kan absorberen en kan toenemen in volume. Het gebruik van de uitgestelde inschakelfunctie wordt niet aanbevolen, omdat u hiermee mogelijk geen bevredigend resultaat verkrijgt.
3. FRANCÉS (FRANS) (3:50 en 3:40): kneden, deeg doen rijzen en brood bakken met een langere deegrijstijd. Brood dat in dit menu gebakken wordt, heeft gewoonlijk een krokantere korst en een lichtere textuur.
4. RÁPIDO (SNEL) (2:10): kneden, deeg doen rijzen en bakken. Dit programma wordt gebruikt om in korte tijd wit brood te bakken. Brood dat op deze wijze gebakken wordt rijst gewoonlijk niet veel en is weinig poreus.
5. DULCE (ZOET) (2:50 en 2:45): kneden, deeg doen rijzen en zoet brood bakken. Dit programma wordt gebruikt om verschillende soorten zoete broden te bakken. Er wordt een beter geroosterde korst verkregen dan bij een normale instelling. U kunt ook andere ingrediënten toevoegen om het brood meer smaak te geven.
6. PASTEL (GEBAK) (1:50): kneden, deeg laten rijzen en bakken (allerlei soorten gebak).
7. MERMELADA (MARMELADE) (1:20): gebruik deze instelling om marmelades te maken op basis van vers fruit. Gebruik nooit grotere hoeveelheden dan de hoeveelheden die vermeld zijn in de recepten. De inhoud mag de rand van de bakkuip niet overschrijden in de bakkamer. Schakel het apparaat onmiddellijk uit als dit toch gebeurt. Verwijder vervolgens zeer voorzichtig de bakkuip, laat ze afkoelen en reinig ze grondig.
8. MASA (DEEG) (1:30): met deze instelling wordt alleen het deeg gemaakt, en wordt het brood niet gebakken. Het deeg kan vervolgens eruit gehaald worden en de broodjes, pizza enz. kunnen gevormd worden. Met deze instelling kan eender welke soort deeg gemaakt worden. Het totale gewicht van de ingrediënten mag niet groter zijn dan 1 kg.
9. ULTRA RÁPIDO (ULTRASNEL) (0:59): kneden, deeg doen rijzen en in minder tijd bakken. Het brood is gewoonlijk kleiner en grover dan brood dat gebakken wordt met het programma Rápido (Snel).
10. HORNEADO (BAKKEN) (0:10): alleen bakken, niet kneden en de massa niet laten rijzen. Wordt ook gebruikt om de baktijd te verlengen in het geselecteerde programma.
11. SIN GLUTEN (ZONDER GLUTEN) (2:50): kneden, deeg doen rijzen en brood zonder gluten bakken. U kunt ook andere ingrediënten toevoegen om het brood meer smaak te geven. Gebruik rijstmeel in plaats van broodmeel om het brood te bakken.
12. CASERO (ZELFGEMAAKT) (3:00): automatische programmering. Met dit programma kan de gebruiker de tijd instellen voor elke fase (kneden, deeg doen rijzen, bakken, warm houden), om een brood naar eigen smaak te verkrijgen. Hieronder worden de tijdmarges vermeld die kunnen ingesteld worden voor elk programma:

AMASAR 1 / KNEAD 1 (KNEDEN 1):	6-14	minuten
SUBIR LA MASA 1 / RISE 1 (RIJZEN 1):	20-60	minuten
AMASAR 2 / KNEAD 2 (KNEDEN 2):	5-20	minuten
SUBIR LA MASA 2 / RISE 2 (RIJZEN 2):	5-120	minuten
SUBIR LA MASA 3 / RISE 3 (RIJZEN 2):	0-120	minuten
COCER / BAKE (BAKKEN):	0-80	minuten
MANTENER CALIENTE / KEEP WARM (WARM HOUDEN):	0-60	minuten

In het menu Casero (Zelfgemaakt)

1. Druk eenmaal op de knop CICLO (CYCLUS). Op de LCD-display verschijnt de fase KNEAD1. Druk vervolgens op de knop TIEMPO (TIJD) om de minuten in te stellen, en druk op de knop CICLO (CYCLUS) om de tijdsduur van deze fase te bevestigen.
2. Druk op CICLO (CYCLUS) om de volgende fase op te starten. Op de LCD-display verschijnt de fase RISE1. Druk vervolgens op de knop TIEMPO (TIJD) om de minuten in te stellen. De cijfers worden toegevoegd, en lopen sneller als u de knop TIEMPO (TIJD) ingedrukt houdt. Druk vervolgens op CICLO (CYCLUS) om te bevestigen.
3. Stel de volgende fasen op dezelfde wijze in. Druk als u klaar bent met de instelling van alle fasen op de knop Marcha/paro (Start/stop) om de instelfunctie af te sluiten.
4. Druk vervolgens op de knop Marcha/paro (start/stop) om het apparaat in werking te stellen.
   Opmerking: de instelling kan worden opgeslagen, zodat ze beschikbaar is de volgende keer dat het apparaat gebruikt wordt.

KNOP TOSTADO (ROOSTERGRAAD)

Met deze knop kunt u de roostergraad van de korst instellen op LIGHT, MEDIUM of DARK (licht, gemiddeld, donker). Druk op deze knop om de gewenste roostergraad in te stellen.

KNOP TAMAÑO (GROOTTE)

Druk op deze knop om de grootte van het brood in te stellen. Houd ermee rekening dat de totale werkingstijd kan variëren afhankelijk van de grootte van het brood.

KNOP TIEMPO (TIJD)

Als u niet wilt dat het apparaat onmiddellijk begint te werken, kunt u deze knop gebruiken om de uitgestelde inschakeling in te stellen.
1. Stel eerst het huidige uur en het programma in, druk vervolgens één keer op TIEMPO (TIJD). Het uur dat op het scherm verschijnt is: huidige uur + totale werkingstijd van het geselecteerde programma + 10 minuten, en de melding “SET READY TIME” wordt weergegeven.
2. Druk meermaals op TIEMPO (TIJD) om het tijdstip van voltooiing in te stellen. De waarde wordt gewijzigd met tijdsintervallen van 10 minuten. U kunt de waarden sneller wijzigen als u de knop TIEMPO (TIJD) ingedrukt houdt.
3. Druk op de knop MARCHA/PARO (START/STOP) om het programma op te starten. Op de LCD-display wordt het tijdstip weergegeven waarop het proces voltooid zal zijn, en ook de melding “SET READY TIME” wordt weergegeven op de LCD-display.
4. U kunt opnieuw het huidige uur weergeven door de knop TIEMPO (TIJD) in te drukken.
5. Houd als u de instelling wilt annuleren de knop MARCHA/PARO (START/STOP) gedurende 3 seconden ingedrukt. Er is een zoemtoon hoorbaar. Het geselecteerde programma wordt geannuleerd.

Voorbeeld: het huidige uur is 8:00, de tijdsduur van het programma is 3 uur en u wilt gaan eten om PM 2:00.
1. Druk op de knop TIEMPO (TIJD). De waarde 11:10 wordt weergegeven.
2. Druk opnieuw op de knop TIEMPO (TIJD), en wijzig het uur in PM 2:00. Dit betekent dat het apparaat wordt ingeschakeld om AM 11:00.
3. Druk op de knop MARCHA/PARO (START/STOP) om het programma op te starten. Op de display verschijnt de waarde “PM2:00”, het nummer op de display wordt constant weergegeven, en tegelijkertijd verschijnt de melding “SET READY TIME” op het scherm.
4. Als het huidige uur 11:00 is, treedt het apparaat in werking, begint de programmatijd te lopen op de display en gaat het indicatielampje branden.
5. Als u het programma instelt om AM 7:00 en u wenst te eten om PM 4:00, wordt op de display de melding PM 4:00 SAME DAY weergegeven.
6. Als u het programma instelt om PM 9:00 en u wenst te eten om AM 7:00, wordt op de display de melding AM 7:00 NEXT DAY weergegeven.

KNOP PAUSA (PAUZE)

Zodra het apparaat in werking is getreden, kunt u de knop PAUSA (PAUZE) gedurende 1,5 sec. indrukken om de werking op eender welk moment te onderbreken (met uitzondering van het programma voor het warm houden). De werking wordt onderbroken, maar de instelling wordt opgeslagen in het geheugen en de resterende tijd flikkert op de LCD-display. Als u de knop PAUSA (PAUZE) opnieuw gedurende 1,5 sec. indrukt, wordt het programma voortgezet.
Opmerking: gebruik voor bereidingen met uitgestelde inschakeling geen ingrediënten die gemakkelijk slecht worden, zoals eieren, verse melk, fruit, uien enz.

WARM HOUDEN

Het multifunctionele bak- en kooktoestel kan het voedingsmiddel automatisch warm houden gedurende 60 minuten na de bereiding. Als u het voedingsmiddel eruit wilt halen, onderbreek dan het programma met de knop MARCHA/PARO (START/STOP).

GEHEUGEN

Als de stroomvoorziening maximaal 10 minuten onderbroken wordt in de loop van het programma, wordt dit automatisch voortgezet, ook al wordt de knop MARCHA/PARO (START/STOP) niet ingedrukt. Als de stroomvoorziening langer dan 10 minuten onderbroken wordt, kan het programma niet opgeslagen blijven in het geheugen, en moet het bak- en kooktoestel opnieuw opgestart worden.

OMGEVING

Wij bevelen een temperatuur aan tussen 15ºC en 34ºC in de kamer.

WAARSCHUWINGSSCHERM

1. Als de melding “H:HH” verschijnt op het scherm nadat het programma is opgestart, is de interne temperatuur te hoog. Het programma moet in dat geval stopgezet worden. Open het deksel en laat de machine 10 tot 20 minuten afkoelen.
2. Als op de display de melding “E:E0” of “E:E1” verschijnt nadat de knop MARCHA/PARO (START/STOP) werd ingedrukt, is de temperatuursensor uitgeschakeld. Een erkende technische dienst moet in dat geval de sensor controleren.

BIJ HET EERSTE GEBRUIK

1. Controleer of alle stukken en accessoires volledig zijn en in goede staat zijn.
2. Reinig alle onderdelen in overeenstemming met de aanwijzingen in het laatste hoofdstuk “Reiniging en onderhoud”.
3. Smeer voor u het apparaat voor de eerste keer gebruikt de bakkuip in met olie, boter of margarine, en laat het ongeveer 10 minuten bakken met een lege kuip (selecteer het bakprogramma).
4. Reinig opnieuw de bakkuip.
5. Duw de kneedhaken op de aandrijfassen in de bakkuip.

Tijdens de vervaardiging van het apparaat moesten enkele onderdelen gesmeerd worden. Hierdoor kan er een beetje rook vrijkomen uit de machine, maar dit is normaal.

BROOD BAKKEN

1. Plaats de bakkuip in de voorziene ruimte en druk ze naar beneden tot ze vastzit in de juiste positie. Bevestig de kneedhaken in de aandrijfstaafjes. Draai de kneedhaken met de wijzers van de klok mee tot ze op hun plaats vastzitten. Het wordt aanbevolen de gaten op te vullen met hittebestendige margarine alvorens de kneedhaken te bevestigen, om te vermijden dat er deeg komt vast te ziten onder de kneedhaken, en om de haken gemakkelijk van het brood te kunnen scheiden.
2. Plaats de ingrediënten in de bakkuip. Volg de stappen die zijn aangegeven in het recept in de juiste volgorde. Gewoonlijk moet u eerst het water of de vloeistof in de kuip gieten, daarna de suiker, het zout en het meel toevoegen, en altijd als laatste ingrediënt de gist of het bakpoeder erbij doen. Bij een dik deeg met een grote hoeveelheid roggekorrels of volkorenelementen, wordt voor de ingrediënten de omgekeerde volgorde aanbevolen, m.a.w. eerst de gedroogde gist en het meel en tenslotte de vloeistof, voor een beter kneedresultaat.
3. Maak met een vinger een kleine spleet aan één kant van het meel. Voeg gist toe in de spleet, en zorg ervoor dat het niet in aanraking komt met de vloeibare ingrediënten of met het zout.
4. Sluit voorzichtig het deksel en steek het stroomsnoer in het stopcontact. Sluit het snoer altijd eerst aan op het apparaat en steek daarna de stekker in het stopcontact.
5. Druk op de knop Menú (Menu) om het gewenste programma te selecteren.
6. Druk op de knop TOSTADO (ROOSTERGRAAD) om de gewenste donkerheid van de korst te selecteren.
7. Druk op de knop TAMAÑO (GROOTTE) om de gewenste grootte te selecteren (800 g of 1000 g).
8. Stel de tijd voor de uitgestelde inschakeling in door te drukken op de knop TIEMPO (TIJD). U kunt deze stap overslaan als u wilt dat het bak- en kooktoestel onmiddellijk begint te werken.
9. Druk op de knop MARCHA/PARO (START/STOP) om te beginnen werken. Het indicatielampje blijft branden gedurende de volledige werkingstijd.
10. In de programma’s BÁSICO (BASIS), FRANCÉS (FRANS), INTEGRAL (VOLKOREN), DULCE (ZOET) en SIN GLUTEN (ZONDER GLUTEN) is een lange pieptoon hoorbaar tijdens de werking. Zo wordt u ervan op de hoogte gebracht dat u ingrediënten moet toevoegen. Open het deksel en plaats de ingrediënten in de bakkuip. Het is mogelijk dat er tijdens het bakken stoom vrijkomt uit de ventilatieopeningen van het deksel. Dit is normaal.
11. Zodra het proces voltooid is, zijn er 10 pieptonen hoorbaar. Houd de knop MARCHA/PARO (START/STOP) gedurende 3 tot 5 seconden ingedrukt om het proces stop te zetten en het brood eruit te halen. Open het deksel en gebruik ovenwanten om de handgrepen van de bakkuip stevig vast te nemen en de kuip zachtjes naar boven te trekken en uit de machine te halen.
    Opgelet: de broodkuip en het brood kunnen zeer heet zijn! Ga altijd zeer voorzichtig te werk als u ze aanraakt.
12. Laat het brood afkoelen voor u het eruit haalt. Gebruik vervolgens een spatel voor antiaanbakmateriaal om voorzichtig de zijkanten van het brood van de kuip te scheiden.
13. Draai de broodkuip om op een metalen koelrooster of een schoon keukenoppervlak, en schud voorzichtig met de kuip tot het pan op het rooster valt.
14. Haal het brood voorzichtig uit de bakkuip en laat het ongeveer 20 minuten afkoelen voor u het snijdt.
15. Als u op het einde van het bakproces niet aanwezig bent, of als u de knop MARCHA/PARO (START/STOP) niet indrukt, wordt het brood automatisch gedurende 1 uur warm gehouden, en wordt daarna het apparaat uitgeschakeld.

Opmerking: Het kan voorvallen dat de kneedhaken blijven vastzitten in het brood. Wacht in dat geval tot het brood is afgekoeld.

REINIGING EN ONDERHOUD

Trek de stekker van de machine uit het stopcontact en laat ze afkoelen voor u ze reinigt.

1. Bakkuip: Veeg het binnen- en buitengedeelte af met een vochtige doek. Gebruik geen bijtende producten of schuurmiddelen om de antiaanbaklaag te beschermen. De bakkuip moet volledig drogen voor ze teruggeplaatst wordt.

2. Kneedhaken: Als de kneedhaken moeilijk loskomen uit de assen, vul de kuip dan met warm water en laat ze ongeveer 30 minuten weken. De haken kunnen daarna gemakkelijk verwijderd worden voor de reiniging. Ga ook voorzichtig te werk bij de reiniging van de haken met een vochtige katoenen doek. Houd ermee rekening dat zowel de bakkuip als de kneedhaken in de afwasmachine kunnen gewassen worden.
3. Huis: reinig het buitenoppervlak van het huis zachtjes met een vochtige doek. Gebruik geen schurende reinigingsmiddelen, want die kunnen het gepolijste oppervlak beschadigen. Dompel het huis nooit onder in water om het te reinigen.
4. Verzeker u ervan dat het bak- en kooktoestel volledig afgekoeld, schoon en droog is voor u het bewaart, en dat het deksel gesloten is.
5. De maatbeker, de maatlepel en de kneedhaken mogen niet in de afwasmachine gewassen worden.
6. Laat de bakkuip niet gedurende lange tijd weken in water om eventuele vastklevende korsten te verwijderen, want dit kan een negatieve invloed hebben op het werkingsvermogen van de aandrijfas.

RECEPTEN

De te gebruiken methode is dezelfde voor alle hieronder vermelde recepten:
1. Neem de juiste hoeveelheid ingrediënten en leg ze in de bakkuip.
2. Gebruik lauw water tussen 21-28 °C
3. Plaats de bakkuip op correcte wijze in het apparaat en sluit het deksel.
4. Selecteer het gewenste programma.
5. Druk op de knop MARCHA/PARO (START/STOP).
6. Haal de bakkuip met behulp van een doek uit het apparaat als het programma voltooid is.
7. Haal de voedingsmiddelen uit de bakkuip.

Als het recept eventueel moet gewijzigd worden, wordt dit op het einde van het recept vermeld.

Wit brood	**Klein**	**Groot**
Water	¾ maatbeker	1-1/8 maatbeker
Magere poedermelk	2 eetlepels	2-1/2 eetlepel
Zonnebloemolie	2 eetlepels	2-1/2 eetlepel
Suiker	1-1/4 eetlepel	2-1/4 eetlepel
Zout	1 theelepeltje	1-1/4 theelepeltje
Tarwemeel	2 maatbekers	3 maatbekers
Gedroogde gist	1 theelepeltje	1-1/4 theelepeltje
Programmaselectie	1 basisinstelling	1 basisinstelling

Volkorenbrood	**Klein**	**Groot**
Water	3/4 maatbeker	1-1/8 maatbeker
Magere poedermelk	1 eetlepel	1-1/2 eetlepel
Zonnebloemolie	1-1/2 eetlepel	2 eetlepels
Bruine suiker	2 eetlepels	2-1/2 eetlepel
Zout	1 theelepeltje	1-1/4 theelepeltje
Volkorenmeel	2 maatbekers	3 maatbekers
Gedroogde gist	1 theelepeltje	1-1/4 theelepeltje
Vitamine C-tablet (geplet)		1x100 mg
Programmaselectie	2 Volkorenbrood	2 Volkorenbrood

Chocoladebrood	**Groot**
Water	1-1/4 maatbeker
Ei (opgeklopt)	½
Magere poedermelk	1 eetlepel
Zonnebloemolie	1 eetlepel
Suiker	½ maatbeker
Zout	½ eetlepeltje
Walnoten (fijngehakt)	¼ maatbeker
Tarwemeel voor brood van het type 550	2-1/8 maatbeker
Chocoladepoeder	½ maatbeker

Gedroogde gist	1 theelepeltje
Programmaselectie	5 Zoet

Pizzadeeg	**Groot**
Water	1 maatbeker
Boter (gesmolten)	1 eetlepel
Suiker	2 eetlepels
Zout	1 theelepeltje
Tarwemeel voor brood van het type 550	2-3/4 maatbeker
Gedroogde gist	1 theelepeltje
Programmaselectie	8 Deeg

Werkwijze
1. Verwarm de oven voor.
2. Kneed het deeg en geef het een ronde en platte vorm. Leg het deeg op een dienblad en giet er een beetje olie op.
3. Dek het gedurende 15 minuten af en laat het gisten.
4. Strooi er de ingrediënten naar smaak op.
5. Bak het deeg op ongev. 200ºC tot het een lichtbruine kleur heeft.

Sinaasappelmarmelade	**Groot**
Sinaasappelsap	3 middelgrote sinaasappels
Geraspte sinaasappelschil	2
Suiker voor het inmaken	1 maatbeker
Water	1 eetlepel
Pectine (indien nodig)	2 theelepeltjes
Programmaselectie	7 Marmelade

Opmerkingen
1. Warm de potten een beetje op voor u ze vult met marmelade.
2. Gebruik indien nodig de extra kooktijd nadat de marmelade gegeleerd is en afhankelijk van de grootte van de sinaasappels.
3. Verwijder de kneedhaken met een tang voor u de marmelade in de potten giet.
4. Open het deksel niet terwijl de brij wordt gemengd.

Brood zonder gluten	**Groot**
Water (lauw)	400 ml
Olijfolie	3 eetlepels
Zout	3 snufjes
Suiker	1 theelepeltje
Proceli-meel zonder gluten.	350 g
Chemische gist (Maïzena of Schär).	10 g
Programmaselectie	7 Marmelade

Vispaella (voor 4 personen)	**Eenheden**
Rijst	2 maatbekers
Mosselen	8
Noorse kreeft	4
Gamba's	8
Erwten	100 g
Sperziebonen	100 g
Rode paprika	1
Tomatenconcentraat	100 g

Look	2 teentjes
Visbouillon	2 maatbekers
Kleurstof	Naar smaak
Olie	1 eetlepel
Zout	Naar smaak
Programmaselectie	10
Duur	1 uur
Haken	Nee

Werkwijze:
Leg alle ingrediënten in de kuip, behalve de rijst en de bouillon. Selecteer programma 10, geef de baktijd op en druk op Marcha/Paro (Start/Stop). Voeg na 30 minuten de rijst en de bouillon toe en laat het programma tot een einde komen. Voeg als u de rijst graag te gaar hebt enkele minuten toe aan hetzelfde programma zodra het voltooid is.

Macaroni met tomatensaus zonder water (voor 4 personen)	**Eenheden**
Macaroni	250 g
Natuurlijke fijngemalen tomaten	1 kg
Chorizo	100 g
Bacon	100 g
Olie	2 eetlepels
Ui	1
Zout	Naar smaak
Programmaselectie	10
Duur	1 uur
Haken	Nee

Werkwijze:
Snijd de chorizo, het bacon en de ui in kleine stukjes en leg deze samen met de macaroni in de kuip. Kruid deze ingrediënten naar smaak en voeg de olie toe. Dek tenslotte de macaroni af met de fijngemalen tomaat. Selecteer programma 10 met een tijdsduur van 1 uur en druk op de knop Marcha/Paro (Start/Stop). De macaroni heeft geen water nodig, omdat de tomaat voldoende vocht biedt opdat ze klaar zijn om op te dienen als het programma voltooid is.

Gestoofde linzen (voor 4 personen)	**Eenheden**
Linzen	250 g
Water	anderhalve liter
Chorizo's	2
Bloedworst	1
Wortel	1
Aardappel	1
Ui	1/2
Zout	Naar smaak
Programmaselectie	10
Duur	1 uur
Haken	Nee

Werkwijze:
Schil de wortel en leg deze samen met de geraspte ui en de in stukjes gesneden aardappel in de kuip. Voeg de rest van de ingrediënten toe en kruid het geheel naar smaak. Selecteer programma 10, stel de tijd in en druk op de knop Marcha/Paro (Start/Stop).

Hamkroketten	Eenheden
Boter	1 eetlepel
Zeer fijn gehakte ui	1/4
Olie	70 ml
Meel	7 eetlepels
Melk	1 liter
Serranoham	Naar smaak
Zout	Naar smaak
Programmaselectie	7
Duur	1 uur en 20 minuten
Haken	Ja

Werkwijze:
Bevestig de kneedhaken. Plaats de olie, de boter en de ui in de kuip, en selecteer programma 7. Druk op de knop Marcha/Paro (Start/Stop) en laat het apparaat werken gedurende ongeveer 30 minuten of tot de ui mals is. Voeg vervolgens het zout en de melk toe, en verstuif het meel opdat er geen brokken ontstaan. Voeg tenslotte de goed fijngehakte ham toe en laat het programma uitwerken.
Rol de kroketten en frituur ze in een pan met olie.

Zeeduivel met zeevruchten (voor 4 personen)	Eenheden
Zeeduivel	4 moten
Mosselen	200 g
Ui	1
Rode paprika	1/2
Gamba's	200 g
Witte wijn	1/2 glas
Olie	2 eetlepels
Zout	Naar smaak
Programmaselectie	10
Duur	50 minuten
Haken	Nee

Werkwijze:
Leg de goed fijngehakte ui en de in schijfjes gesneden paprika in de kuip. Kruid de moten zeeduivel en leg ze samen met de gamba's en de mosselen in de kuip. Voeg een scheutje witte wijn en de olie toe. Selecteer programma 10 met een tijdsduur van 50 minuten en druk op de knop Marcha/Paro (Start/Stop).

Custardvla (voor vier personen)	Eenheden
Melk	1 liter
Kaneel	1 stokje
Citroenschil	1
Suiker	5 eetlepels
Custardpoeder	4 eetlepels
Eieren	2
Programmaselectie	7
Duur	1 uur en 20 minuten
Haken	Ja

Werkwijze:
Bevestig de kneedhaken. Houd een gedeelte van de melk apart om het custardpoeder in op te lossen. Het gebruik van de mixer wordt aanbevolen opdat er geen brokken voorkomen. Plaats alle ingrediënten in de kuip en selecteer Programma 7. Giet het mengsel wanneer het programma is afgewerkt in een kom en laat het afkoelen voor u het in de koelkast zet.

DURF EXPERIMENTEREN!

Als u één van de recepten bereidt, kunt u onmiddellijk beginnen koken met LE CUISINE. Terwijl u er echter in slaagt de juiste smaak te verkrijgen, kunt u echter experimenteren door de verschillende ingrediënten te combineren.

GIDS VOOR PROBLEEMOPLOSSING

Nr	Probleem	Oorzaak	Oplossing
1	Tijdens de bereiding komt er rook uit de ventilatieopening.	Sommige ingrediënten blijven bij het eerste gebruik aan de hitteweerstand kleven of blijven hangen in de buurt ervan, of er is olie achtergebleven op het oppervlak van de hitteweerstand.	Trek de stekker van het multifunctionele bak- en kooktoestel uit en reinig de hitteweerstand. Let hierbij op dat u zich niet verbrandt, en droog goed uw handen af voor u de machine aanraakt en het deksel opent.
2	De onderste korst van het brood is te grof.	Het brood werd warm gehouden en werd gedurende lange tijd in de bakkuip gelaten, waardoor het teveel water heeft verloren.	Haal het brood snel uit de kuip en laat het niet warm houden door de machine.
3	Het brood is zeer moeilijk te verwijderen uit de bakkuip.	De kneedhaken kleven stevig vast aan de besturing in de bakkuip.	Giet na de verwijdering van het brood warm water in de broodkuip, laat de kneedhaken gedurende 10 minuten ondergedompeld, haal ze er vervolgens uit en reinig ze.
4	De ingrediënten worden niet gelijkmatig gemengd en de bereiding is slecht.	1. In het menu werd het verkeerde programma geselecteerd.	Selecteer het juiste programma in het menu.
		2. Als het proces voltooid is, wordt het deksel meermaals geopend.	Open het deksel niet tijdens de bereiding.
		3. De weerstand van het te mengen deeg is te groot, en daarom draaien en mengen de kneedhaken niet voldoende.	Controleer de opening van het kneedelement, haal de bakkuip eruit en laat de machine werken zonder ingrediënten. Als deze inrichting niet gewoon werkt, neem dan contact op met een erkende reparatiedienst.
5	De melding “H:HH” verschijnt nadat de knop MARCHA/PARO (START/STOP) wordt ingedrukt.	De temperatuur van de machine is te hoog om te bakken.	Druk op de knop MARCHA/PARO (START/STOP) en trek de stekker van het multifunctionele bak- en kooktoestel uit. Haal vervolgens de bakkuip eruit en open het deksel tot het bak- en kooktoestel is afgekoeld.
6	De motor maakt geluid maar het deeg wordt niet gemengd.	De kuip is verkeerd geplaatst of het deeg is te groot om gemengd te worden.	Controleer of de kuip goed geplaatst is, of het deeg bereid werd volgens de aanwijzingen in het recept en of de juiste hoeveelheid ingrediënten toegevoegd werden.
7	Het brood is zo groot dat het tegen het deksel aandrukt.	Er werd teveel gist, teveel meel of teveel water toegevoegd, of de omgevingstemperatuur is te hoog.	Controleer de vermelde factoren, en verminder op de gepaste wijze de hoeveelheden.
8	Het brood is te klein of rijst niet.	Er werd geen of niet genoeg gist toegevoegd. Het is ook mogelijk dat de gist niet goed werkt omdat de temperatuur van het water te hoog is, omdat de gist gemengd werd met het zout of omdat de omgevingstemperatuur te laag is.	Controleer de hoeveelheid en de werking van de gist, of verhoog op gepaste wijze de omgevingstemperatuur.
9	Het deeg is te groot en doet de kuip overlopen.	Er werd teveel vloeistof toegevoegd, waardoor het deeg zachter wordt, en er werd ook teveel gist toegevoegd.	Verminder de hoeveelheid vloeistoffen en verbeter de stijfheid van het deeg.

10	Het brood zakt in het midden in wanneer het deeg gebakken wordt.	1. Het meel dat gebruikt wordt bevat geen bakpoeder, waardoor het deeg niet kan rijzen.	Gebruik meel voor het bakken van brood.
		2. De gist werkt te snel of de temperatuur van de gist is te hoog.	Gebruik de gist op kamertemperatuur.
		3. Het deeg is te vochtig en te zacht door een teveel aan water.	Pas de hoeveelheid water van het recept aan volgens het absorptievermogen van het water.
11	Het brood weegt veel en is zeer dik.	1. Teveel meel of te weinig water.	Voeg minder meel of meer water toe.
		2. Teveel fruitingrediënten of teveel volkorentarwemeel.	Voeg minder van de betreffende ingrediënten toe en voeg meer gist toe.
12	Het middengedeelte is hol wanneer we het brood snijden.	1. Teveel water of gist, of niet genoeg zout.	Verminder op gepaste wijze de hoeveelheid water of gist, en controleer de hoeveelheid zout.
		2. De temperatuur van het water is te hoog.	Controleer de temperatuur van het water.
13	Er kleeft een droog poeder op het oppervlak van het brood.	1. Het brood bevat zeer kleverige ingrediënten zoals boter, banaan enz.	Voeg geen zeer kleverige ingrediënten toe aan het brood.
		2. Het deeg werd niet voldoende gemengd door een tekort aan water.	Controleer het water en de mechanische onderdelen van het bak- en kooktoestel.
14	De korst is te grof en de bakkleur is te donker bij de bereiding van gebak of voedingsmiddelen met veel suiker.	Verschillen in recepten en in ingrediënten kunnen een grote invloed hebben bij het bakken van brood, en de bakkleur is veel donkerder als er veel suiker is toegevoegd.	Als de bakkleur te donker is omdat er volgens het recept teveel suiker moet worden toegevoegd, druk dan op de knop MARCHA/PARO (START/ STOP) om het programma 5-10 minuten voor de voorziene voltooiing te onderbreken. Laat het brood of het gebak voor u het uit de kuip haalt ongeveer 20 minuten in de kuip met gesloten deksel.

Bedankt voor uw vertrouwen bij de keuze van één van onze producten.

GR

Τα προϊόντα μας έχουν κατασκευαστεί για την επίτευξη των πιο υψηλών προτύπων ποιότητας, λειτουργικότητας και σχεδιασμού. Ελπίζουμε να σας αρέσει το νέο σας κουζινάκι LE CUISINE της PALSON.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ

Πριν από τη χρήση της οικιακής συσκευής, πρέπει να τηρούνται πάντοτε οι ακόλουθες βασικές προφυλάξεις:

1. Διαβάστε όλες τις οδηγίες.
2. Πριν από τη χρήση, βεβαιωθείτε ότι η τάση της πρίζας ρεύματος αντιστοιχεί με αυτήν που εμφανίζεται στην ενδεικτική πινακίδα.
3. Αν το καλώδιο έχει πάθει ζημιά, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή ή την εξουσιοδοτημένη τεχνική υπηρεσία ή από έναν ειδικευμένο τεχνικό, για να αποφευχθεί ο κίνδυνος βλάβης ή τραυματισμού.
4. Μην ακουμπάτε τις ζεστές επιφάνειες.
5. Για να προστατευτείτε από ηλεκτροπληξίες, μην τοποθετείτε το καλώδιο, τις πρίζες ή τον σκελετό σε νερό ή άλλα υγρά.
6. Αποσυνδέστε τη συσκευή από το ρεύμα όταν δεν τη χρησιμοποιείτε, πριν την τοποθέτηση ή την αφαίρεση τμημάτων ή πριν τον καθαρισμό.
7. Μην αφήνετε το καλώδιο να κρέμεται από την άκρη ενός τραπεζιού ή να ακουμπάει σε ζεστή επφάνεια.
8. Η χρήση των εξαρτημάτων που δε συστήνονται από τον κατασκευαστή ίσως προκαλέσει κίνδυνο.
9. Να επιτηρείτε τη συσκευή όταν βρίσκονται εκεί κοντά παιδιά ή άτομα με ειδικές ανάγκες.
10. Μην την τοποθετείτε κοντά σε γκαζάκια ή σε ηλεκτρικά μάτια που είναι ζεστά, ούτε κοντά σε εσάς, ή κοντά σε ζεστό φούρνο.
11. Πρέπει να τηρείτε τις προφυλάξεις κατά τη μεταφορά συσκευής που περιέχει ζεστό λάδι ή άλλα ζεστά υγρά.
12. Μην ακουμπάτε κανένα από τα κινητά τμήματα ή τα περιστρεφόμενα δοχεία κατά τη διάρκεια λειτουργίας.
13. Μην ενεργοποιείτε το μηχάνημα πριν εισάγετε τα συστατικά στο δοχείο.
14. Μην τραβάτε ποτέ το επάνω τμήμα των πλευρικών τμημάτων του δοχείου για να το αφαιρέσετε, γιατί μπορεί να τραυματιστείτε.
15. Μην τοποθετείτε αλουμινόχαρτο ή άλλα μεταλλικά υλικά στη συσκευή γιατί ίσως προκληθεί πυρκαγιά ή βραχυκύκλωμα.
16. Μην σκεπάζετε ποτέ τη συσκευή με κάποιο πανί ή άλλο υλικό, οι ατμοί πρέπει να εκχέονται ελεύθερα. Ίσως προκληθεί φωτιά αν σκεπαστεί με εύφλεκτο υλικό, ή αν έρθει σε επαφή μαζί του.
17. Εισάγετε πάντα πρώτα το βύσμα του καλωδίου στη συσκευή κι έπειτα βάζετε το καλώδιο ρεύματος στην πρίζα. Για να το αποσυνδέσετε, πατήστε το κουμπί ΣΤΟΠ/STOP (STOP)κι έπειτα αποσυνδέστε το καλώδιο από το ρεύμα.
18. Αυτή η συσκευή έχει γείωση. Βεβαιωθείτε ότι η πρίζα του ρεύματος της κατοικίας σας είναι συνδεδεμένη σε γείωση.
19. Αυτή η συσκευή επιτρέπεται να χρησιμοποιείται μόνο για τη χρήση που προβλέπεται.
20. Μην την χρησιμοποιείται σε εξωτερικούς χώρους.
21. Αυτή η συσκευή δεν πρέπει να χρησιμοποιείται από άτομα (συν παιδιά) με ειδικές ανάγκες, εκτός αν έχουν λάβει ειδικές οδηγίες για τη χρήση της συσκευής από υπεύθυνα άτομα του περίγυρού τους. Τα παιδιά πρέπει να επιβλέπονται για να μην παίζουν με τη συσκευή.
22. Φυλάξτε αυτές τις οδηγίες.

Μόνο για οικιακή χρήση.

ΕΚΚΙΝΗΣΗ

Μόλις συνδέσετε τη συσκευή στο ρεύμα, θα ακουστεί ένας ήχος και μετά από λίγο θα εμφανιστεί στην οθόνη το " 3:00". Βεβαιωθείτε ότι τα σημεία ανάμεσα στο "3" και στο "00" δεν αναβοσβήνουν συνεχώς. Τα βέλη δείχνουν LARGE και MEDIUM. Αυτό είναι το πρόγραμμα ρύθμισης.

Ρύθμιση του ρολογιού

Μπορείτε να βάλετε δύο μπαταρίες AAA de 1'5V (παρέχονται) στο εσωτερικό τμήμα της συσκευής. Έτσι η συσκευή θα λειτουργεί ως ρολόϊ όταν είναι απενεργοποιημένη από την πρίζα του ρεύματος. Η τοποθέτηση των μπαταριών είναι προαιρετική και εξαρτάται από τις προτιμήσεις σας.

1. Πριν από την πρώτη χρήση, βγάλτε το μονωτικό υλικό των μπαταριών που βρίσκονται στο εσωτερικό τμήμα της συσκευής. Όταν συνδεθούν οι μπαταρίες, το ρολόι θα δείχνει 12:00, και για να μπορέσετε να διαχωρίσετε την ημέρα ή την νύχτα εμφανίζεται η ένδειξη «AM» και «PM». Για να ρυθμίσετε το ρολόι πρέπει να πατήσετε το κουμπί ΠΑΥΣΗ (PAUSA) αφήνοντας τη συσκευή στην αναμονή και ο αριθμός που δείχνει την ώρα θα αναβοσβήνει.
2. Ρυθμίστε τη σωστή ώρα πατώντας του κουμπί ΧΡΟΝΟΣ (TIEMPO). Περιμένετε για 5 δευτερόλεπτα το λιγότερο για να βεβαιωθείτε ότι ο αριθμός δεν αναβοσβήνει πλέον. Όταν ο αριθμός φτάσει στο 12, θα μετατραπεί σε AM και PM.
3. Πατήστε το κουμπί ΠΑΥΣΗ (PAUSA) άλλη μια φορά για να ρυθμίσετε τα λεπτά, το ψηφίο των λεπτών θα αναβοσβήνει. Πατήστε ΧΡΟΝΟΣ (TIEMPO) για να ρυθμίσετε τα αντίστοιχα λεπτά, έπειτα περιμένετε το λιγότερο 5 δευτερόλεπτα για την επιβεβαίωση, μετά θα σταματήσει να αναβοσβήνει.
4. Πατήστε το κουμπί ΠΑΥΣΗ (PAUSA) άλλη μια φορά για να αποθηκεύσετε την ώρα και οι δείκτες του ρολογιού":" θα αρχίσουν να αναβοσβήνουν.

ΚΟΥΜΠΙ ΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗΣ/ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗΣ (MARCHA/PARO)

Για να εκκινήσετε ή να τερματίσετε το επιλεγμένο πρόγραμμα λειτουργίας.

Για να εκκινήσετε ένα πρόγραμμα, πατήστε μια φορά το κουμπί ΕΚΚΙΝΗΣΗ/ΤΕΡΜΑΤΙΣΜΟΣ (MARCHA/PARO). Θα ακουστεί ένας σύντομος ήχος και τα δύο ψηφία της ώρας θα αρχίσουν να αναβοσβήνουν και θα φωτίσει ο δείκτης. Μόλις εκκινήσετε το πρόγραμμα, όλα τα υπόλοιπα κουμπιά παραμένουν απενεργοποιημένα εκτός από το κουμπί ΕΚΚΙΝΗΣΗ/ΤΕΡΜΑΤΙΣΜΟΣ (MARCHA/PARO) και το κουμπί ΠΑΥΣΗ (PAUSA).
Για να σταματήσει το πρόγραμμα, πατήστε το κουμπί ΕΚΚΙΝΗΣΗ/ΤΕΡΜΑΤΙΣΜΟΣ (MARCHA/PARO) για 3 δευτερόλεπτα περίπου μέχρι που να ακουστεί ένας ήχος που επιβεβαιώνει τον τερματισμό του προγράμματος. Αυτή η λειτουργία βοηθάει στην αποφυγή τυχαίων διακοπών της λειτουργίας του προγράμματος.

ΜΕΝΟΥ

Χρησιμοποιείται για την επιλογή των διαφορετικών προγραμμάτων. Κάθε φορά που εμφανίζεται (συνοδευόμενο από έναν σύντομο ήχο) το πρόγραμμα αλλάζει. Πατήστε το κουμπί και τα 12 προγράμματα θα εμφανιστούν κυκλικά στην οθόνη LCD. Επιλέξτε το πρόγραμμα που επιθυμείτε. Παρακάτω θα σας περιγράψουμε τις λειτουργίες των 12 προγραμμάτων.

1. ΒΑΣΙΚΟ (3:00 y 2:55): Αναμείξτε, ζυμώστε και ψήστε κανονικό ψωμί. Μπορείτε να προσθέσετε υλικά για να δώσετε μια ξεχωριστή γεύση.
2. ΣΙΚΑΛΕΩΣ (3:40 και 3:32): Αναμείξτε, ζυμώστε και ψήστε ψωμί σικάλεως. Αυτό το πρόγραμμα έχει ένα χρόνο προθέρμανσης πιο μεγάλο για να μπορέσει το σιτάρι να απορροφήσει το νερό και να διατηρήσει τον όγκο του. Μην χρησιμοποιήσετε την ενεργοποίηση καθυστερημένης λειτουργίας γιατί το αποτέλεσμα μπορεί να μην είναι ικανοποιητικό.
3. ΓΑΛΛΙΚΟ (3:50 και 3:40): Αναμείξτε , ζυμώστε και ψήστε το ψωμί σε μεγαλύτερο χρόνο. Το ψημένο ψωμί σε αυτό του μενού διατηρεί μια τραγανότητα και ένα σχήμα πιο λεπτό.
4. ΓΡΗΓΟΡΟ (2:10): Αναμείξτε, ζυμώστε και ψήστε. Αυτό το πρόγραμμα χρησιμοποιείται για το ψήσιμο άσπρου ψωμιού σε μικρό χρονικό διάστημα. Το ψωμί που ψήνεται με αυτό τον τρόπο δεν φουσκώνει πολύ γενικά και φαίνεται λίγο πορώδες.
5. ΓΛΥΚΟ (2:50 και 2:45): Αναμείξτε, ζυμώστε και ψήστε γλυκό ψωμί. Αυτό το πρόγραμμα χρησιμοποιείται για το ψήσιμο γλυκών ψωμιών. Η κρούστα γίνεται πιο τραγανή απ' ότι στην κανονική ρύθμιση. Μπορείτε να προσθέσετε υλικά για να δώσετε μια ξεχωριστή γεύση.
6. ΓΛΥΚΑ (1:50): Αναμείξτε, ζυμώστε και φτιάξτε γλυκά όλων των ειδών.
7. ΜΑΡΜΕΛΑΔΑ (1:20): Χρησιμοποιήστε αυτή τη ρύθμιση για να φτιάξετε μαρμελάδες με φρέσκα φρούτα. Μη χρησιμοποιείτε ποτέ μεγαλύτερες ποσότητες από αυτές που υπάρχουν στις συνταγές. Το περιεχόμενο δεν πρέπει να ξεχειλίζει από το δοχείο κατά το ψήσιμο. Αν συμβεί κάτι τέτοιο, απενεργοποιήστε κατευθείαν τη συσκευή. Έπειτα πιάστε με προσοχή το δοχείο, αφήστε το να κρυώσει και καθαρίστε το καλά.
8. ΖΥΜΗ (1:30): Με αυτή τη ρύθμιση φτιάχνετε μόνο την ζύμη, δεν φτιάχνετε το ψωμί. Έπειτα πάρτε τη ζύμη και φτιάξτε τα ψωμάκια, την πίτσα κτλ. Αυτή η ρύθμιση επιτρέπει τη δημιουργία όλων των ειδών ζύμης. Το συνολικό βάρος των υλικών δεν πρέπει να ξεπερνάει το 1 kg.
9. ΠΟΛΥ ΓΡΗΓΟΡΟ (0:59): Αναμείξτε, ζυμώστε και ψήστε σε λιγότερο χρόνο. Γενικά το ψωμί έχει πιο μικρό μέγεθος και είναι πιο σκληρό από αυτό που επιλέγεται με το γρήγορο πρόγραμμα.
10. ΠΡΟΠΑΡΑΣΚΕΥΑΣΜΕΝΟ (0:10): Ψήστε μόνο, μην αναμίξτε ή ζυμώστε. Χρησιμοποιείται επίσης για την αύξηση του χρόνου ψησίματος στο επιλεγμένο πρόγραμμα.
11. ΧΩΡΙΣ ΓΛΟΥΤΕΝΗ (2:50): Αναμείξτε, ζυμώστε και ψήστε ψωμί χωρίς γλουτένη. Μπορείτε να προσθέσετε υλικά για να δώσετε μια ξεχωριστή γεύση. Χρησιμοποιήστε αλεύρι από ρύζι για να φτιάξετε το ψωμί, στη θέση του αλευριού για ψωμί.
12. ΣΠΙΤΙΚΟ (3:00): Μπορεί να αυτοπρογραμματιστεί. Αυτό το πρόγραμμα επιτρέπει στο χρήστη να ρυθμίζει το χρόνο για κάθε φάση ανάμιξης, ζύμωσης, διατήρηση της θερμότητας, για να φτιάξετε ψωμί έτσι όπως το θέλετε. Το περίγραμμα του ρυθμιζόμενου χρόνου για κάθε πρόγραμμα είναι το ακόλουθο:

ΑΝΑΜΕΙΞΤΕ 1 / KNEAD 1:	6-14	λεπτά
ΖΥΜΩΣΤΕ 1 / RISE 1:	20-60	λεπτά
ΑΝΑΜΕΙΞΤΕ 2 / KNEAD 2:	5-20	λεπτά
ΖΥΜΩΣΤΕ 2 / RISE 2:	5-120	λεπτά
ΖΥΜΩΣΤΕ 3 / RISE 3:	0-120	λεπτά
ΨΗΣΤΕ / BAKE:	0-80	λεπτά
ΔΙΑΤΗΡΗΣΤΕ ΤΗ ΘΕΡΜΟΤΗΤΑ / KEEP WARM:	0-60	λεπτά

Στο μενού Σπιτικό

1. Πατήστε μια φορά του κουμπί ΚΥΚΛΟΣ (CICLO), θα εμφανιστεί KNEAD1 στην οθόνη LCD, έπειτα πατήστε το κουμπί ΧΡΟΝΟΣ (TIEMPO) για να ρυθμίσετε τα λεπτά, και πατήστε το κουμπί ΚΥΚΛΟΣ (CICLO) για να επιβεβαιώσετε τη διάρκεια αυτής της φάσης.
2. Πατήστε ΚΥΚΛΟΣ (CICLO) για να αρχίσετε την επόμενη φάση, θα εμφανιστεί RISE1 στην οθόνη LCD, έπειτα πατήστε το κουμπί ΧΡΟΝΟΣ (TIEMPO) για να ρυθμίσετε τα λεπτά, τα ψηφία περνάνε γρήγορα αν κρατάτε πατημένο το κουμπί ΧΡΟΝΟΣ (TIEMPO). Έπειτα πατήστε ΚΥΚΛΟΣ (CICLO) για να επιβεβαιώσετε.
3. Ρυθμίστε τις ακόλουθες φάσεις με τον ίδιο τρόπο. Μόλις ρυθμίσετε όλες τις φάσεις, πατήστε το κουμπί εκκίνηση/τερματισμός για να βγείτε από τη λειτουργία ρύθμισης.
4. Πατήστε έπειτα το κουμπί εκκίνηση/τερματισμός για να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία.
   Σημείωση: Η ρύθμιση μπορεί να αποθηκευτεί και διατίθεται για την παρακάτω χρήση.

ΚΟΥΜΠΙ ΨΗΣΙΜΟ (TOSTADO)

Με το κουμπί μπορείτε να επιλέξετε ένα ψήσιμο LIGHT, MEDIUM ή DARK (ελαφρύ, μεσαίο, ξεροψημένο) για την τραγανότητα. Πατήστε αυτό του κουμπί για να επιλέξετε το ψήσιμο που επιθυμείτε.

ΚΟΥΜΠΙ ΜΕΓΕΘΟΣ (TAMAÑO)

Πατήστε αυτό του κουμπί για να επιλέξετε το ΜΕΓΕΘΟΣ (TAMAÑO) του ψωμιού. Ο συνολικός χρόνος της λειτουργίας ίσως διαφέρει με ένα διαφορετικό μέγεθος ψωμιού.

ΚΟΥΜΠΙ ΧΡΟΝΟΣ (TIEMPO)

Αν δε θέλετε να αρχίσει η συσκευή να λειτουργεί αμέσως μπορείτε να χρησιμοποιήσετε αυτό το κουμπί για να ρυθμίσετε έναν διαφορετικό χρόνο.

1. Πρώτα ρυθμίστε την τρέχουσα ώρα και το πρόγραμμα λειτουργίας, έπειτα πατήστε ΧΡΟΝΟΣ (TIEMPO) μια φορά, η ώρα που θα εμφανιστεί στην οθόνη θα είναι: Τρέχουσα ώρα + συνολικός χρόνος λειτουργίας του επιλεγμένου προγράμματος + 10 λεπτά, και θα εμφανιστεί το μήνυμα “SET READY TIME”.
2. Πατήστε ΧΡΟΝΟΣ (TIEMPO) επανειλημμένα για να ρυθμίσετε την ώρα τερματισμού. Τα διαστήματα χρόνου θα είναι 10λεπτα. Θα πάει πιο γρήγορα αν κρατήσετε πατημένο το πλήκτρο ΧΡΟΝΟΣ (TIEMPO).
3. Πατήστε το κουμπί ΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ/ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ (MARCHA/PARO) για να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία και η οθόνη LCD θα εμφανίσει την ώρα που θα τερματιστεί η διαδικασία, και στην οθόνη LCD θα εμφανιστεί επίσης το μήνυμα “SET READY TIME”.
4. Μπορείτε να επιστρέψετε στην τρέχουσα ώρα πατώντας το κουμπί ΧΡΟΝΟΣ (TIEMPO).
5. Αν θέλετε να ακυρώσετε τη ρύθμισή σας, πατήστε το κουμπί ΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ/ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ (MARCHA/PARO) για 3 δευτερόλεπτα, θα ακουστεί ένας ήχος. Θα ακυρωθεί το ρυθμισμένο πρόγραμμα.

Παράδειγμα: Η τρέχουσα ώρα είναι 8:00, η διάρκεια του προγράμματος είναι 3 ώρες κι εσείς επιθυμείτε να φάτε στις PM 2:00.

1. Πατήστε το κουμπί ΧΡΟΝΟΣ (TIEMPO), θα εμφανιστεί 11:10.
2. Πατήστε ξανά το κουμπί ΧΡΟΝΟΣ (TIEMPO) και ρυθμίστε την ώρα στις PM 2:00, αυτό σημαίνει ότι η συσκευή θα αρχίσει να λειτουργεί στις AM 11:00.
3. Πατήστε το κουμπί ΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ/ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ (MARCHA/PARO) για να εκκινήσετε τη λειτουργία. Στην οθόνη θα εμφαινστεί “PM2:00”, ο αριθμός στην οθόνη παραμένει σταθερός και συγχρόνως εμφανίζεται στην οθόνη ‘SET READY TIME”.
4. Όταν η τρέχουσα ώρα είναι 11:00, η συσκευή αρχίζει να λειτουργεί, στην οθόνη αρχίζει να τρέχει ο χρόνος του προγράμματος και ανάβει η ένδειξη.
5. Αν ρυθμίσετε το πρόγραμμα στις AM 7:00, και θέλετε να φάτε στις PM 4:00, στην οθόνη θα εμφανιστεί PM 4:00 SAME DAY.
6. Αν ρυθμίσετε το πρόγραμμα στις PM 9:00, και θέλετε να φάτε στις AM 07:00, στην οθόνη θα εμφανιστεί AM 7:00 NEXT DAY.

ΚΟΥΜΠΙ ΠΑΥΣΗ (PAUSA)

Μόλις αρχίσει η διαδικασία, μπορείτε να πατήσετε το κουμπί ΠΑΥΣΗ (PAUSA) για 1,5 δευτερόλεπτο για να διακόψετε οποιαδήποτε στιγμή (εκτός από το πρόγραμμα διατήρησης θερμότητας), η λειτουργία σταματάει αλλά αποθηκεύεται η ρύθμιση, και ο χρόνος που παραμένει αναβοσβήνει στην οθόνη LCD. Πατήστε ξανά το κουμπί ΠΑΥΣΗ (PAUSA) για 1,5 δευτερόλεπτα, το πρόγραμμα θα συνεχίσει.

Σημείωση: Για ψήσιμο σε διαφορετικούς χρόνους, μη χρησιμοποιείτε υλικά που χαλάνε εύκολα, όπως τα αυγά, το φρέσκο γάλα, τα φρούτα, τα κρεμμύδια κτλ.

ΔΙΑΤΗΡΗΣΗ ΘΕΡΜΟΤΗΤΑΣ

Η συσκευή μπορεί να διατηρήσει ζεστό το φαγητό αυτόματα για 60 λεπτά μετά από το ψήσιμο. Αν θέλετε να βγάλετε το φαγητό, τερματίστε το πρόγραμμα με το κουμπί ΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ/ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ (MARCHA/PARO).

ΜΝΗΜΗ

Αν διακοπεί η παροχή ηλεκτρικού ρεύματος, για το πολύ 10 λεπτά, κατά τη διάρκεια λειτουργίας του προγράμματος, αυτό συνεχίζει αυτόματα, παρόλο που δεν έχει πατηθεί το κουμπί ΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ/ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ (MARCHA/PARO). Αν η ηλεκτρική παροχή σταματήσει για ένα χρονικό διάστημα πάνω από 10 λεπτά, δεν μπορεί να γίνει αποθήκευση στη μνήμη και πρέπει να ενεργοποιήσετε ξανά τη συσκευή.

ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝ

Σας συμβουλεύουμε η θερμοκρασία δωματίου να κυμαίνεται στους 15ºC και 34ºC.

ΟΘΟΝΗ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗΣ

1. Αν στην οθόνη εμφανιστεί "H:HH" αφού αρχίσει το πρόγραμμα, τότε η εσωτερική θερμοκρασία είναι πολύ υψηλή. Καλύτερα να γίνει ο τερματισμός του προγράμματος. Ανοίξτε το καπάκι και αφήστε τη συσκευή να κρυώσει για 10 με 20 λεπτά.
2. Αν στην οθόνη εμφανιστεί "E:E0" ή "E:E1" αφού πατήσετε ΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ/ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ (MARCHA/PARO), ο αισθητήρας θερμοκρασίας έχει αποσυνδεθεί. Θα πρέπει να φωνάξετε ένα εξειδικευμένο τεχνικό συνεργείο για να εξετάσει τον αισθητήρα.

ΚΑΤΑ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ

1. Ελέγξτε αν όλα τα τμήματα και τα εξαρτήματα είναι ολόκληρα και δεν έχουν πάθει ζημιά.
2. Καθαρίστε όλα τα τμήματα όπως αναγράφεται στο τελευταίο κεφάλαιο «Καθαρισμός και Συντήρηση».
3. Πριν από την πρώτη χρήση, βάλτε λάδι, βούτυρο ή μαργαρίνη στο δοχείο και αφήστε το να ζεσταθεί για περίπου 10 λεπτά με το δοχείο αδειανό (επιλέξτε το πρόγραμμα προπαρασκευής).
4. Συνεχίστε τον καθαρισμό.
5. Βάλτε τα πτερύγια ζύμωσης πάνω στους άξονες κίνησης στο δοχείο.

Κατά την κατασκευή της συσκευής χρειάστηκε να λιπανθούν μερικά τμήματα. Αυτό μπορεί να έχει ως αποτέλεσμα ότι ίσως βγει λίγος ατμός από τη συσκευή, κάτι που είναι φυσιολογικό.

ΠΩΣ ΝΑ ΦΤΙΑΞΕΤΕ ΨΩΜΙ

1. Βάλτε το δοχείο στην αντίστοιχη θέση και μετά σπρώξτε το μέχρι κάτω μέχρι να στερεωθεί στη σωστή θέση. Στερεώσε τα πτερύγια ζύμωσης στους άξονες οδήγησης. Στρέψτε τα πτερύγια δεξιόστροφα μέχρι να στερεωθούν στη θέση τους. Συστείνουμε να βάλετε στις υποδοχές μαργαρίνη ανθεκτική στη θερμότητα πριν τοποθετήσετε τα πτερύγια, έτσι θα αποφευχθεί να κολλήσει η ζύμη κάτω από τα πτερύγια και θα μπορέσουν να ξεκολλήσουν από το ψωμί πιο εύκολα.
2. Βάλτε τα συστατικά στο δοχείο. Συνεχίστε όπως περιγράφεται στη συνταγή. Γενικά πρέπει πρώτα να βάλετε το νερό ή κάποιο άλλο υγρό, έπειτα να προσθέσετε τη ζάχαρη, το αλάτι και το αλεύρι, να βάζετε πάντα τη μαγιά σε σκόνη τελευταία. Σε περίπτωση που η ζύμη είναι γεμάτη με κόκκους σικάλεως ή με αλεύρι, σας προτείνουμε να αντιστρέψετε τη σειρά των συστατικών, δηλαδή, πρώτα τη μαγιά και το αλεύρι και στο τέλος το υγρό για να έχετε καλύτερο αποτέλεσμα.
3. Με το ένα δάχτυλο κάντε μια μικρή γραμμή στη μία πλευρά του αλευριού. Βάλτε μαγιά στη γραμμή και βεβαιωθείτε ότι δε θα έρθει σε επαφή με τα υγρά συστατικά ή με το αλάτι.
4. Κλείστε το καπάκι προσεκτικά και συνδέστε το καλώδιο ρεύματος στην πρίζα. Να συνδέετε πάντα πρώτα το καλώδιο στη συσκευή και έπειτα να συνδέετε το βύσμα στην πρίζα.
5. Πατήστε το κουμπί του μενού για να επιλέξτε το επιθυμητό πρόγραμμα.
6. Πατήστε το κουμπί ΨΗΣΙΜΟ (TOSTADO) για να επιλέξετε το ψήσιμο που επιθυμείτε.
7. Πατήστε το κουμπί ΜΕΓΕΘΟΣ (TAMAÑO) για να επιλέξετε το επιθυμητό μέγεθος (800 gr ή 1000 gr).
8. Ρυθμίστε τον χρόνο εκκίνησης πατώντας το κουμπί ΧΡΟΝΟΣ (TIEMPO). Μπορείτε να αγνοήσετε αυτό το βήμα αν θέλετε η συσκευή να αρχίσει αμέσως να λειτουργεί.
9. Πατήστε το κουμπί ΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ/ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ (MARCHA/PARO) για να αρχίσει η λειτουργία. Ο δείκτης θα παραμένει αναμμένος καθ' όλη τη διάρκεια λειτουργίας.
10. Στα προγράμματα ΒΑΣΙΚΟ, ΓΑΛΛΙΚΟ, ΣΙΚΑΛΕΩΣ, ΓΛΥΚΟ, ΧΩΡΙΣ ΓΛΟΥΤΕΝΗ θα ακουστεί ένας ήχος κατά τη διάρκεια λειτουργίας. Έτσι θα ξέρετε ότι πρέπει να βάλετε τα συστατικά. Ανοίξτε το καπάκι βάζοντας μέσα τα συστατικά. Ίσως βγει ατμός από τις εσοχές εξαερισμού του καπακιού κατά τη διάρκεια ψησίματος. Αυτό είναι φυσιολογικό.
11. Μόλις τελειώσει η διαδικασία θα ακουστούν δέκα ήχοι. Πατήστε το κουμπί ΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ/ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ (MARCHA/PARO) για 3 έως 5 δευτερόλεπτα περίπου για να σταματήσει η διαδικασία και βγάλτε το ψωμί. Ανοίξτε το καπάκι χρησιμοποιώντας γάντια, πιάστε προσεκτικά τα χερούλια του δοχείου και τραβήξτε το δοχείο μέχρι επάνω και βγάλτε το από τη συσκευή.
    Προσοχή: Το δοχείο για ψωμί και το ψωμί μπορεί να είναι πολύ ζεστά! Να τα ακουμπάτε προσεκτικά.
12. Αφήστε να κρυώσει το ψωμί όταν το βγάλετε. Έπειτα χρησιμοποιήστε μια αντικολλητική σπάτουλα για να χωρίσετε προσεκτικά τις άκρες του ψωμιού.
13. Γυρίστε το δοχείο ανάποδα και τοποθετήστε το ψωμί σε μια μεταλλική επιφάνεια ή μια επιφάνεια της κουζίνας και βγάλτε το με προσοχή μέχρι να ακουμπήσει πάνω στη σχάρα.
14. Προσεκτικά βγάλτε το ψωμί από το δοχείο και αφήστε το να κρυώσει για 20 λεπτά πριν το κόψετε.
15. Αν τερματίσει η διαδικασία κι εσείς δεν είστε παρόν ή αν δεν πατηθεί το κουμπί ΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ/ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ (MARCHA/PARO) , το ψωμί παραμένει ζεστό αυτόματα για 1 ώρα κι έπειτα η συσκευή απενεργοποιείται.

Σημείωση: Ίσως τα πτερύγια ζύμωσης να κολλήσουν στο ψωμί. Περιμένετε μέχρι να κρυώσει το ψωμί.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

Αποσυνδέστε το μηχάνημα από το ρεύμα και αφήστε το να κρυώσει πριν το καθαρίσετε.

1. Δοχείο: Σκουπίστε το εσωτερικό και εξωτερικό τμήμα με ένα υγρό πανί. Μην χρησιμοποιείτε αιχμηρά αντικείμενα για να προστατέψετε την αντικολλητική επικάλυψη. Πρέπει να σκουπίσετε το δοχείο μέχρι να στεγνώσει πριν το τοποθετήσετε πίσω.
2. Πτερύγια ζύμωσης: Αν δυσκολεύεστε να βγάλετε τα πτερύγια ζύμωσης από τις εγκοπές, γεμίστε το δοχείο με ζεστό νερό και αφήστε το για 30 λεπτά. Έτσι θα μπορέσετε να βγάλετε εύκολα τα πτερύγια για να τα καθαρίσετε. Καθαρίστε επίσης τα πτερύγια

προσεκτικά με ένα βαμβακερό υγρό πανί. Να θυμάστε ότι και το δοχείο καθώς και τα πτερύγια μπορούν να καθαριστουν στο πλυντήριο πιάτων.

3. Σκελετός: Καθαρίστε απαλά την επιφάνεια του σκελετού με ένα υγρό πανί. Μη χρησιμοποιείτε καθαριστικά μέσα για τον καθαρισμό γιατί αυτό θα καταστρέψει τη λεία επιφάνεια. Μην τοποθετείτε ποτέ τον σκελετό σε νερό για να τον καθαρίσετε.
4. Πριν φυλάξετε τη συσκευή, βεβαιωθείτε ότι είναι εντελώς κρύα, καθαρή και στεγνή, και ότι το καπάκι είναι κλειστό.
5. Μην πλύνετε το εσωτερικό δοχείο, το κουτάλι μέτρησης ή τα πτερύγια στο πλυντήριο πιάτων.
6. Μην αφήσετε το δοχείο για πολύ ώρα στο νερό για να αφαιρεθούν οι δύσκολοι λεκέδες, γιατί αυτό ίσως επηρρεάσει αρνητικά την ικανότητα λειτουργίας του άξονα κίνησης.

ΣΥΝΤΑΓΕΣ

Στις παρακάτω συνταγές, η μέθοδος που χρησιμοποιείται είναι πάντα η ίδια:

1. Αναμείξτε τα συστατικά και βάλτε τα στο δοχείο.
2. Βάλτε νερό στους 21-28 ºC
3. Τοποθετήστε το δοχείο σωστά στη συσκευή και κλείστε το καπάκι.
4. Επιλέξτε το επιθυμητό πρόγραμμα.
5. Πατήστε το κουμπί ΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ/ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ (MARCHA/PARO).
6. Όταν το πρόγραμμα τερματίσει, βγάλτε το δοχείο από τη συσκευή με τη βοήθεια ενός πανιού.
7. Βγάλτε τα τρόφιμα από το δοχείο.

Αν χρειαστεί να αλλάξετε τη συνταγή, θα βρείτε αυτή την πληροφορία στο τέλος.

Άσπρο ψωμί	**Μικρό**	**Μεγάλο**
Νερό	¾ δοσομετρικό δοχείο	1-1/8 δοσομετρικό δοχείο
Αποβουτηρωμένο γάλα σε σκόν	2 κουταλιές	2-1/2 κουταλιές
Ηλιέλαιο	2 κουταλιές	2-1/2 κουταλιές
Ζάχαρη	1-1/4 κουταλιές	2-1/4 κουταλιές
Αλάτι	1 κουταλιά	1-1/4 κουταλιές
Αλεύρι από σιτάρι	2 δοσομετρικά δοχεία	3 δοσομετρικά δοχεία
Στεγνή ζύμη	1 κουταλιά	1-1/4 κουταλιές
Επιλογή προγράμματος	1 βασική ρύθμιση	1 βασική ρύθμιση

Ψωμί σικάλεως	**Μικρό**	**Μεγάλο**
Νερό	3/4 δοσομετρικά δοχεία	1-1/8 δοσομετρικό δοχείο
Αποβουτηρωμένο γάλα σε σκόνη	1 κουταλιές	1-1/2 κουταλιές
Ηλιέλαιο	1-1/2 κουταλιές	2 κουταλιές
Μαύρη ζάχαρη	2 κουταλιές	2-1/2 κουταλιές
Αλάτι	1 κουταλιά	1-1/4 κουταλιές
Αλεύρι	2 δοσομετρικά δοχεία	3 δοσομετρικά δοχεία
Στεγνή ζύμη	1 κουταλιά	1-1/4 κουταλιές
Ταμπλέτα βιταμίνης C (σε κομματάκια)		1x100 mg
Επιλογή προγράμματος	2 Ψωμί σικάλεως	2 Ψωμί σικάλεως

Ψωμί από σοκολάτα	**Μεγάλο**
Νερό	1-1/4 δοσομετρικό δοχείο
Αυγό (κομμένο)	½
Αποβουτηρωμένο γάλα σε σκόνη	1 κουταλιές
Ηλιέλαιο	1 κουταλιές
Ζάχαρη	½ δοσομετρικό δοχείο
Αλάτι	½ κουταλιά
Καρύδια (σε κομμάτια)	¼ δοσομετρικό δοχείο
Αλεύρι από σιτάρι για ψωμί 550	2-1/8 δοσομετρικό δοχείο
Σοκολάτα σε σκόνη	½ δοσομετρικό δοχείο
Στεγνή ζύμη	1 κουταλιά
Επιλογή προγράμματος	5 Γλυκό

Ζύμη για πίτσα	Μεγάλο
Νερό	1 δοσομετρικά δοχεία
Βούτηρο (λειωμένο)	1 κουταλιές
Ζάχαρη	2 κουταλιές
Αλάτι	1 κουταλιά
Αλεύρι από σιτάρι για ψωμί τύπου 550	2-3/4 δοσομετρικό δοχείο
Στεγνή ζύμη	1 κουταλιά
Επιλογή προγράμματος	8 Ζύμη

Διαδικασία
1. Ζεστάνετε τον φούρνο.
2. Αναμείξτε τη ζύμη δίνοντας της μια στρογγυλή μορφή. Βάλτε τη ζύμη σε μια βάση και λαδώστε τη λίγο.
3. Σκεπάστε για 15 λεπτά και αφήστε να ζυμωθεί.
4. Βάλτε τα συστατικά.
5. Ψήστε τη ζήμη στους περίπου 200ºC μέχρι μαυρίσει λίγο.

Μαρμελάδα από πορτοκάλι	Μεγάλο
Χυμός πορτοκάλι	3 πορτοκάλια
Κέλυφος πορτοκαλιού ξυσμένο	2
Ζάχαρη για καρύκευμα	1 δοσομετρικά δοχεία
Νερό	1 κουταλιά
Πηκτίνη, αν χρειαστεί	2 κουταλιές
Επιλογή προγράμματος	7 Μαρμελάδα

Παρατηρήσεις
1. Πριν γεμίσετε τα δοχεία της μαρμελάδας, ζεστάνετέ τα λίγο.
2. Δοκιμάστε τον έξτρα χρόνο ψησίματος, αν χρειαστεί, αφού λιώσει λίγο η μαρμελάδα και ελέγξτε το μέγεθος των πορτοκαλιών.
3. Πιάστε το πτερύγιο με μια λαβίδα, αφού ρίξετε μαρμελάδα στα δοχεία.
4. Μην ανοίξετε το καπάκι πριν αρχίσει να περιστρέφεται η ζύμη.

Ψωμί χωρίς γλουτένη	Μεγάλο
Νερό (ζεστό)	400 ml
Ελαιόλαδο	3 κουταλιές
Αλάτι	3 μικροποσότητες
Ζάχαρη	1 κουταλιά
Αλεύρη χωρίς γλουτένη	350 gr.
Schär.Βιομηχανική ζύμη Maizena ή Schär.	10 gr.
Επιλογή προγράμματος	7 Μαρμελάδα

Παέγια με ψάρια (για 4 άτομα)	Συστατικά
Ρύζι	2 δοσομετρικά δοχεία
Μύδια	8
Καραβίδες	4
Γαρίδες	8
Μπιζέλια	100 gr.
Πράσινα φασόλια	100 gr.
Κόκκινο πιπέρι	1
Συμπύκνωμα τομάτας	100 gr.
Σκόρδα	2 σκελίδες
Βρασμένο ψάρι	2 δοσομετρικά δοχεία
Χρωστικές ουσίες	Όσο επιθυμείτε
Λάδι	1 κουταλιά

Αλάτι	Όσο επιθυμείτε
Επιλογή προγράμματος	10
Διάρκεια	1 ώρα
Πτερύγιο	Αρ.

Διαδικασία:
Βάλτε όλα τα υλικά στο δοχείο εκτός από το ρύζι και το ψάρι. Επιλέξτε το πρόγραμμα 10, ρυθμίστε το χρόνο ψησίματος και πατήστε Ενεργοποίηση/Απενεργοποίηση. Μετά από 30 λεπτά, προσθέστε το ρύζι και το ψάρι και αφήστε το πρόγραμμα να τερματίσει. Αν το ρύζι σας αρέσει πιο ψημένο, περιμένετε λίγα λεπτά ακόμα στο ίδιο πρόγραμμα μόλις τερματίσει.

Μακαρόνια με τομάτα χωρίς νερό (για 4 άτομα)	**Συστατικά**
Μακαρόνια	250 gr.
Φυσικός πολτός τομάτας	1 kg.
Αλλαντικό	100 gr.
Μπέικον	100 gr.
Λάδι	2 κουταλιές
Κρεμμύδι	1
Αλάτι	Όσο επιθυμείτε
Επιλογή προγράμματος	10
Διάρκεια	1 ώρα
Πτερύγιο	Αρ.

Διαδικασία:
Κόψτε το αλλαντικό, το μπέικον και το κρεμμύδι σε μικρά κομμάτια και βάλτε τα στο δοχείο μαζί με τα μακαρόνια. Προσθέστε ό,τι θέλετε και βάλτε λάδι. Στο τέλος προσθέστε τον πολτό τομάτας, σκεπάζοντας τα μακαρόνια. Επιλέξτε το πρόγραμμα 10 για 1 ώρα και πατήστε το κουμπί Ενεργοποίηση/Απενεργοποίηση. Τα μακαρόνια δε χρειάζονται νερό, αρκεί η τομάτα για να είναι έτοιμα προς σερβίρισμα.

Φακές (για 4 άτομα)	**Συστατικά**
Φακές	250 gr.
Νερό	1 μιση λίτρο
Αλλαντικά	2
Άσπρη αιματιά	1
Καρότο	1
Πατάτα	1
Κρεμμύδι	1/2
Αλάτι	Όσο επιθυμείτε
Επιλογή προγράμματος	10
Διάρκεια	1 ώρα
Πτερύγιο	Αρ.

Διαδικασία:
Καθαρίστε τα καρότα και βάλτε τα στο δοχείο μαζί με το κρεμμύδι και την ψιλοκομμένη πατάτα. Βάλτε τα υπόλοιπα συστατικά και προσθέστε ό,τι θέλετε. Επιλέξτε το πρόγραμμα 10, ρυθμίστε το χρόνο και πατήστε το κουμπί Ενεργοποίηση/Απενεργοποίηση.

Κροκέτες από ζαμπόν	**Συστατικά**
Βούτηρο	1 κουταλιά
Ψιλοκομμένο κρεμμύδι	1/4
Λάδι	70 ml.
Αλεύρι	7 κουταλιές
Γάλα	1 λίτρο
Ζαμπόν	Όσο επιθυμείτε
Αλάτι	Όσο επιθυμείτε

Επιλογή προγράμματος	7
Διάρκεια	1 ώρα και 20 λεπτά
Πτερύγιο	Ναι

Διαδικασία:
Τοποθετήστε τα πτερύγια ζύμωσης. Βάλτε το λάδι στο δοχείο, το βούτηρο και το κρεμμύδι και επιλέξτε το πρόγραμμα 7. Πατήστε το κουμπί Ενεργοποίηση/Απενεργοποίηση και αφήστε το να λειτουργήσει για περίπου 30 λεπτά ή μέχρι το κρεμμύδι να λιώσει. Έπειτα, προσθέστε το αλάτι, το λάδι και απλώστε το αλεύρι για να μην σβολιάσει. Στο τέλος, προσθέστε και το ζαμπόν και αφήστε το πρόγραμμα να τερματίσει. Δώστε μορφή στις κροκέτες και τηγανίστε τες σε ένα τηγάνι με λάδι.

Βατραχόψαρο (για 4 άτομα)	**Συστατικά**
Βατραχόψαρο	4 κομμάτια
Αχιβάδες	200 gr.
Κρεμμύδι	1
Κόκκινο πιπέρι	1/2
Γαρίδες	200 gr.
Λευκό κρασί	1/2 δοχείο
Λάδι	2 κουταλιές
Αλάτι	Όσο επιθυμείτε
Επιλογή προγράμματος	10
Διάρκεια	50 λεπτά
Πτερύγιο	Αρ.

Διαδικασία:
Βάλτε το ψιλοκομμένο κρεμμύδι και το πιπέρι. Τσιγαρίστε τα κομμάτια του βατραχόψαρου και βάλτε τα στο δοχείο μαζί με τις γαρίδες και τις αχιβάδες. Βάλτέ λίγο λευκό κρασί και λάδι. Επιλέξτε το πρόγραμμα 10 για 50 λεπτά και πατήστε το κουμπί Ενεργοποίηση/ Απενεργοποίηση.

Κρέμα (για 4 άτομα)	**Συστατικά**
Γάλα	1 λίτρο
Κανέλα	4 ξυλάκια
Φλοιός λεμονιού	1
Ζάχαρη	5 κουταλιές
Κρέμα σε σκόνη	4 κουταλιές
Αυγά	2
Επιλογή προγράμματος	7
Διάρκεια	1 ώρα και 20 λεπτά
Πτερύγιο	Ναι

Διαδικασία:
Τοποθετήστε τα πτερύγια ζύμωσης. Βάλτε λίγο γάλα για να διαλύσετε την κρέμα σε σκόνη. Σας συστείνουμε να τη βάλετε στο μπλέντερ για να μην μείνουν σβόλοι. Βάλτε όλα τα συστατικά στο δοχείο και επιλέξτε το πρόγραμμα 7. Όταν τερματίσει το πρόγραμμα, βάλτε τα σε ένα πιάτο και αφήστε τα να κρυώσουν πριν τα βάλετε στο ψυγείο.

ΠΕΙΡΑΜΑΤΙΣΤΕΙΤΕ!

Μπορείτε να αρχίσετε κατευθείαν να ψήνετε με τη συσκευή LE CUISINE, ακολουθόντας μία από τις συνταγές. Για να πετύχετε την επιθυμητή γεύση, πειραματιστείτε συνδυάζοντας διάφορα συστατικά.

ΟΔΗΓΟΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΕΠΙΛΥΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

Αρ.	Πρόβλημα	Αιτία	Λύση
1	Κατά το ψήσιμο βγαίνει ατμός από την οπή εξαερισμού.	Κάποια συστατικά κολλάνε με τη θερμότητα κατά την πρώτη χρήση και μένει λάδι στην επιφάνεια θερμικής αντίστασης.	Βγάλτε τη συσκευή από την πρίζα και καθαρίστε την θερμική αντίσταση, αλλά προσέξτε να μην καείτε. Πριν πιάσετε ξανά τη συσκευή σκουπίστε καλά τα χέρια σας και ανοίξτε το καπάκι.
2	Η εσωτερική κρούστα του ψωμιού είναι πολύ παχιά.	Για να διατηρήσετε το ψωμί ζεστό το αφήσατε στο δοχείο για πολύ ώρα και εξατμίστηκε το νερό.	Βγάλτε αμέσως το ψωμί χωρίς να το αφήσετε να παραμείνει ζεστό.
3	Δυσκολεύεστε να βγάλετε το ψωμί.	Τα πτερύγια ζύμωσης κολλάνε στη λαβή του δοχείου.	Μόλις βγάλετε το ψωμί, βάλτε ζεστό νερό στο δοχείο για να φύγουν τα υπολείμματα του ψωμιού από τα πτερύγια και μετά από 10 λεπτά βγάλτε το δοχείο και καθαρίστε το.
4	Τα συστατικά δεν απλώνονται ομοιόμορφα και το ψήσιμο δεν προχωράει.	1. Το πρόγραμμα που επιλέξατε από το μενού δεν είναι το σωστό.	Επιλέξτε το σωστό πρόγραμμα του μενού.
		2. Μόλις τελειώσει η διαδικασία, το καπάκι ανοιγοκλείνει.	Μην ανοίγετε το καπάκι κατά τη διάρκεια ψησίματος.
		3. Η αντίσταση της ζύμης κατά την περιστροφή είναι πολύ μεγάλη και γι' αυτό το λόγο τα πτερύγια δεν μπορούν να περιστραφούν και να αφαιρεθούν σωστά.	Δοκιμάστε τα πτερύγια, έπειτα βγάλτε το δοχείο και αφήστε το να λειτουργήσει χωρίς συστατικά. Αν δε λειτουργεί σωστά, επικοινωνήστε με ένα εξουσιοδοτημένο συνεργείο επισκευών.
5	Εμφανίζεται "H:HH" αφού πατήσατε το κουμπί ΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ/ ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ (MARCHA/PARO).	Η θερμοκρασία του μηχανήματος είναι πολύ υψηλή για μαγείρεμα.	Πατήστε το κουμπί ΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ/ ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ (MARCHA/PARO), έπειτα βγάλτε το δοχείο και αφήστε το καπάκι ανοιχτό μέχρι να κρυώσει η συσκευή.
6	Η συσκευή κάνει θόρυβο αλλά η ζύμη δε μπορεί να αφαιρεθεί.	Το δοχείο δεν έχει τοποθετηθεί σωστά ή η ζύμη είναι πολύ μεγάλη για να μπορέσει να αφαιρεθεί.	Τοποθετήστε σωστά το δοχείο και βεβαιωθείτε ότι η ζύμη έχει το μέγεθος που αναγράφεται στη συνταγή και ότι έχουν τοποθετηθεί σωστά τα συστατικά.
7	Το μέγεθος του ψωμιού είναι πολύ μεγάλο και σπρώχνει το καπάκι.	Έχει πολύ μαγιά ή αλεύρι, ή πολύ νερό ή η εξωτερική θερμοκρασία είναι πολύ υψηλή.	Βεβαιωθείτε ότι η θερμοκρασία είναι η σωστή και μειώστε τις ποσότητες.
8	Το μέγεθος του ψωμιού είναι πολύ μικρό ή το ψωμί δε χωράει.	Δεν έχει μαγιά ή η ποσότητα μαγιάς είναι ανεπαρκής. Επίσης, ίσως η μαγιά να μην επιδρά γιατί η θερμοκρασία νερού είναι πολύ υψηλή ή η μαγιά αναμείχθηκε με το αλάτι, ή η εξωτερική θερμοκρασία είναι πολύ χαμηλή.	Δοκιμάστε την ποσότητα και την απόδοση της μαγιάς, αυξάνοντας την εξωτερική θερμοκρασία.
9	Η ζύμη είναι πολύ μεγάλη και εξέχει από το δοχείο.	Έχει πολύ υγρό γι' αυτό και η ζύμη έχει λιώσει και έχει και υπερβολική ποσότητα μαγιάς.	Μειώστε την ποσότητα των υγρών και αυξήστε την στερεότητα της ζύμης.
10	Το ψωμί βουλιάζει στο κέντρο όταν φουσκώνει η ζύμη.	1. Το αλεύρι που χρησιμοποιείτε δεν περιέχει μαγιά σε σκόνη και δε μπορεί να φουσκώσει η ζύμη.	Χρησιμοποιήστε το σωστό αλεύρι.
		2. Η μαγιά επιδρά πολύ γρήγορα ή η θερμοκρασία της μαγιάς είναι πολύ υψηλή.	Χρησιμοποιήστε τη μαγιά σε θερμοκρασία δωματίου.
		3. Μια υπερχείλιση του νερού κάνει τη ζύμη να είναι πολύ υγρή και μαλακή.	Ρυθμίστε το νερό σύμφωνα με την ικανότητα απορρόφησης του νερού.
11	Το ψωμί είναι πολύ βαρύ και παχύ.	1. Πολύ αλεύρι ή λίγο νερό.	Μειώστε το αλεύρι ή αυξήστε το νερό.
		2. Πολλά υλικά φρούτων ή πολύ αλεύρι από σιτάρι.	Μειώστε την ποσότητα των συστατικών και βάλτε περισσότερη μαγιά.

12	Τα κεντρικά τμήματα κομματιάζονται όταν κόβετε το ψωμί.	1. Πολύ νερό και μαγιά και λίγο αλάτι.	Μειώστε την ποσότητα νερού ή τη μαγιά και ελέγξτε το αλάτι.
		2. Η θερμοκρασία του νερού είναι πολύ αυξημένη.	Ελέγξτε τη θερμοκρασία του νερού.
13	Στην επιφάνεια του ψωμιού έχει κολλήσει σκόνη.	1. Έχει πολύ κολλώδες συστατικά στο ψωμί όπως το βούτηρο και οι μπανάνες κτλ.	Μη βάζετε πολύ κολλώδες συστατικά στο ψωμί.
		2. Δεν έχει αναμειχθεί καλά γιατί έχει λίγο νερό.	Ελέγξτε το νερό και τα μηχανικά στοιχεία της συσκευής.
14	Η κρούστα είναι πολύ παχιά και το χρώμα πολύ σκούρο στα γλυκά ή σε συνταγές με πολύ ζάχαρη.	Οι διαφορετικές συνταγές ή τα διαφορετικά συστατικά μπορούν να έχουν σημαντικές επιδράσεις στο ψήσιμο του ψωμιού, το χρώμα σκουραίνει αν υπάρχει πολύ ζάχαρη.	Αν το χρώμα του υλικού είναι πολύ σκούρο επειδή η συνταγή αναγράφει μεγάλη ποσότητα ζάχαρης, πατήστε το κουμπί ΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ/ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ (MARCHA/PARO) για να διακόψετε το πρόγραμμα 5-10 λεπτά πριν από τον προβλεπόμενο τερματισμό. Πριν βγάλετε το ψωμί πρέπει να αφήσετε το ψωμί ή το γλυκό για 20 λεπτά με το καπάκι κλειστό.

Ευχαριστούμε για την εμπιστοσύνη που μας δείχνετε επιλέγοντας το προϊόν μας.

RU

Наши продукты разработаны в соответствии с самыми современными стандартами качества, функциональности и дизайна. Надеемся, что Вам понравится наш новый кухонный многофункциональный агрегат LE CUISINE от PALSON.

ВАЖНЫЕ СОВЕТЫ

Перед тем, как использовать электроприбор, вы должны всегда соблюдать основные меры безопасности, описанные далее:

1. Прочтите все инструкции.
2. Перед его использованием, убедитесь, что напряжение в электросети соответствует напряжению, указанному на табличке прибора.
3. Если сетевой шнур поврежден, он должен быть заменен производителем либо в авторизованном сервисном центре либо квалифицированным техническим работником во избежание получения повреждения.
4. Не касайтесь нагретых поверхностей.
5. Во избежание электрического разряда не опускайте шнур, штепсельную вилку или прибор в воду или другие жидкости.
6. Отключите прибор от электросети, если вы не пользуетесь им, перед тем, как хотите сложить и вынуть части, а также перед тем, как почистить его.
7. Не оставляйте кабель свисать с края стола или касаться нагретой поверхности.
8. Использование аксессуаров, не рекомендуемых производителем прибора, может привести к повреждениям.
9. Будьте очень внимательными, когда пользуетесь прибором вблизи от детей или людей с ограниченными физическими способностями.
10. Не ставьте прибор на нагретую электрическую или газовую плиту или возле них, а также в нагретую духовку.
11. Важно соблюдать меры безопасности, когда вы перемещаете прибор с горячим маслом или другими горячими жидкостями.
12. Во время работы прибора не прикасайтесь к движущимся или вращающимся деталям.
13. Не включайте прибор, если вы заранее правильно не поместили ингредиенты в чашу.
14. Никогда не ударяйте по верхней и боковым частям чаши для ее извлечения, так как это может привести к появлению дефектов в приборе.
15. Не кладите алюминиевую бумагу и другие металлические материалы в кухонный многофункциональный агрегат, так как это может привести к возникновению пожара или короткого замыкания.
16. Никогда не накрывайте кухонный многофункциональный агрегат полотенцем или другим материалом, так как тепло и пар должны выходить свободно. Если вы накроете прибор легковоспламеняющимся материалом или произойдет соприкосновение с ним, это может привести к возникновению пожара.
17. Всегда вставляйте сначала штыковой контакт сетевого шнура в прибор, а затем подключайте его к электросети. Чтобы отключить прибор, необходимо нажать кнопку СТОП/STOP и вынуть штепсельную вилку из электросети.
18. Этот прибор имеет заземление. Убедитесь, что ваша розетка правильно подключена к заземлению.
19. Этот прибор должен использоваться исключительно по его назначению.
20. Не используйте прибор на открытом воздухе.
21. Этот прибор не предназначен для использования лицами (а также детьми), чьи физические, сенсорные или умственные способности ограничены, а также теми, кто не имеет опыта или знаний обращения с прибором, за исключением случая, когда таковые пользуются прибором под присмотром или получили инструкции относительно его пользования от ответственного за их безопасность лица. Дети должны находиться под присмотром, чтобы вы были уверены в том, что они не играют с прибором.
22. Храните эти инструкции по эксплуатации.

Только для домашнего использования.

ВКЛЮЧЕНИЕ ПРИБОРА

После того, как вы подключили кухонный многофункциональный агрегат к электросети, вы услышите посвистывание, и через некоторое время на экране появится отметка “3:00”. Следите за тем, чтобы не было постоянного мигания обеих разделительных точек между “3” и “00”. Стрелки показывают LARGE и MEDIUM. Это из-а отсутствия выбранной программы.

Регулировка часов

Вы можете вставить две батарейки AAA по 1’5В (входят в комплект) в нижнюю часть прибора. Таким образом, ваш кухонный многофункциональный агрегат будет работать как часы, когда он отключен от электросети. Установка батареек является выборочной и зависит от ваших предпочтений.

1. Перед первым использованием снять изоляционный материал батареек, помещенных в нижней части прибора. При подключении батареек часы установятся на 12:00, а для установки разницы между днем и ночью, загорится индикатор “AM” и “PM”. Чтобы установить часы, необходимо нажать кнопку PAUSA/ПАУЗА, оставив ее в режиме ожидания, а затем замигают цифры, которые указывают время.
2. Чтобы установить правильное время, нажмите кнопку TIEMPO/ВРЕМЯ. Подождите минимум 5 секунд для его подтверждения, и цифры перестанут мигать. Когда цифры дойдут до 12, переключится режим AM и PM.

3. Еще раз нажмите кнопку PAUSA/ПАУЗА, чтобы выставить минуты, начнут мигать цифры для минут. Нажмите TIEMPO\ ВРЕМЯ, чтобы установить необходимые минуты, затем подождите минимум 5 секунд для их подтверждения, после этого цифры перестанут мигать.
4. Еще раз нажмите кнопку PAUSA/ПАУЗА, чтобы сохранить установленное время, замигают разделительные точки часов ":".

КНОПКА ПУСК / ОСТАНОВКА

Служит для:
Пуска и остановки выбранной программы для выпечки.
Для пуска программы нажмите один раз кнопку MARCHA/PARO (ПУСК/ОСТАНОВКА). Вы услышите короткое посвистывание, начнут мигать обе разделительные точки часов и загорится индикатор. Как только запускается программа, все другие кнопки деактивируются, кроме кнопки MARCHA/PARO (ПУСК/ОСТАНОВКА) и кнопки PAUSA.
Для остановки программы нажмите кнопку MARCHA/PARO (ПУСК/ОСТАНОВКА) приблизительно на 3 секунды, чтобы звук посвистывания подтвердил остановку программы. Эта функция поможет избежать ненамеренных прерываний в работе программы.

МЕНЮ

Используется для установки различных программ. Каждый раз, когда вы нажимаете эту кнопку (что сопровождается коротким посвистыванием), происходит смена программы. Нажимайте на кнопку прерывающимся нажатием, и на LCD экране будут периодически появляться 12 программ. Выберете желаемую программу. Далее следует объяснение функций 12 программ.

1. BÁSICO - ОСНОВНОЙ (3:00 и 2:55): замешивает, поднимает тесто и выпекает обычный хлеб. Вы можете добавлять ингредиенты, чтобы придать больше вкуса.
2. INTEGRAL – ЦЕЛЬНЫЙ (3:40 и 3:32): замешивает, поднимает тесто и выпекает цельный хлеб. У этой программы более длительное время для предварительного нагревания, чтобы зерно впитало воду и увеличилось в объеме. Не рекомендуется использовать функцию включения с отсрочкой, так как результат может быть неудовлетворительным.
3. FRANCÉS - ФРАНЦУЗКИЙ (3:50 и 3:40):замешивает, поднимает тесто и выпекает хлеб дольше, чтобы поднять тесто. Испеченный по данному меню хлеб будет иметь более хрустящую корочку и легкую текстуру.
4. RÁPIDO - БЫСТРЫЙ (2:10): замешивает, поднимает тесто и выпекает. Эта программа используется для приготовления белого хлеба за короткое время. Обычно испеченный хлеб по этой программе не очень хорошо поднимается и получается слегка пористым.
5. DULCE - СЛАДКИЙ (2:50 и 2:45): замешивает, поднимает тесто и выпекает сладкий хлеб. Эта программа используется для приготовления сладких видов хлеба. Его корочка получается хорошо поджаренной, чем при обычной регулировке. Также можно добавить другие ингредиенты, чтобы придать больше вкуса.
6. PASTEL - ПИРОЖНОЕ (1:50): замешивает, поднимает тесто и выпекает все виды пирожных.
7. MERMELADA - МАРМЕЛАД (1:20): эта регулировка используется для приготовления мармелада на основе сухофруктов. Никогда не кладите больший объем, чем указан в рецептах. Объем не должен выходить за край чаши в камере приготовления. Если объем выходит за край чаши, немедленно выключите прибор. После этого очень осторожно извлеките чашу, дайте остыть и тщательно промойте ее.
8. MASA – ТЕСТО (1:30): при этой регулировке готовится только тесто, хлеб не выпекается. Затем тесто вынимается, и из него лепятся булочки, пицца и т.д. Эта функция позволяет готовить любое тесто. Общий вес ингредиентов не должен превышать 1 кг.
9. ULTRA RÁPIDO – УЛЬТРА БЫСТРЫЙ (0:59): замешивает, поднимает тесто и выпекает за короткое время. Обычно хлеб получается меньшего размера и более грубым, чем при использовании программы Rápido - Быстрый.
10. HORNEADO – ЗАПЕЧЕННЫЙ (0:10): только выпекает, не замешивает и не поднимает тесто. Эта функция также используется для увеличения времени выпечки при выбранной программе.
11. SIN GLUTEN – БЕЗ КЛЕЙКОВИНЫ (2:50): замешивает, поднимает тесто и выпекает хлеб без клейковины. Также можно добавлять ингредиенты, чтобы придать больше вкуса. Для приготовления хлеба используйте рисовую муку вместо муки для хлеба.
12. CASERO – ДОМАШНИЙ (3:00): эту функцию можно запрограммировать автоматически. Эта программа позволяет пользователю установить время для каждой стадии замешивания, поднятия теста, выпечки, сохранения изделия горячим, чтобы получить хлеб по вашему вкусу. Значения устанавливаемого времени для каждой программы:

ЗАМЕШИВАНИЕ 1 / KNEAD 1:	6-14	минут
ПОДНЯТИЕ ТЕСТА 1 / RISE 1:	20-60	минут
ЗАМЕШИВАНИЕ 2 / KNEAD 2:	5-20	минут
ПОДНЯТИЕ ТЕСТА 2 / RISE 2:	5-120	минут
ПОДНЯТИЕ ТЕСТА 3 / RISE 3:	0-120	минут
ВЫПЕЧКА / BAKE:	0-80	минут
СОХРАНИТЬ ГОРЯЧИМ / KEEP WARM:	0-60	минут

При использовании меню Домашний

1. Нажмите один раз кнопку CICLO - ЦИКЛ, на LCD экране появится KNEAD1, затем нажмите кнопку TIEMPO - ВРЕМЯ для установки минут, и нажмите кнопку CICLO – ЦИКЛ для подтверждения длительности этой стадии.
2. Нажмите CICLO – ЦИКЛ для запуска следующей стадии, на LCD экране появится RISE1, затем нажмите кнопку TIEMPO – ВРЕМЯ для установления минут, цифры начнут передвигаться и быстро меняться, если удерживать кнопку TIEMPO – ВРЕМЯ. Затем для подтверждения нажмите CICLO - ЦИКЛ.
3. Таким же способом установите следующие стадии. После установки всех стадий нажмите кнопку Marcha/paro (Пуск/остановка), чтобы выйти из функции установки.
4. Далее нажмите кнопку Marcha/paro (Пуск/остановка) для активации работы.
   Примечание: Можно запомнить установку и она будет готова для следующего использования.

КНОПКА TOSTADO - ПОДЖАРИВАНИЕ

С помощью этой кнопки можно выбранить поджаривание корочки LIGHT, MEDIUM или DARK (светлое, среднее, темное). Нажмите эту кнопку, чтобы выбрать желаемое поджаривание.

КНОПКА TAMAÑO - РАЗМЕР

Нажмите эту кнопку, чтобы выбрать РАЗМЕР хлеба. Имейте в виду, что общее время приготовления может меняться в зависимости от размера хлеба.

КНОПКА TIEMPO - ВРЕМЯ

Если вы не хотите. чтобы прибор начинал работать немедленно, вы можете использовать эту кнопку для установки отсрочки времени.

1. Сначала установите настоящее время и программу работы, затем один раз нажмите TIEMPO - ВРЕМЯ, время, которое появится на экране будет означать: настоящее время + общее время работы выбранной программы + 10 минут, и появится сообщение “SET READY TIME”.
2. Нажмите несколько раз TIEMPO – ВРЕМЯ, чтобы установить время окончания работы. Интервалы времени - 10 минут. Будет быстрее, если вы удерживаете кнопку TIEMPO - ВРЕМЯ.
3. Нажмите кнопку MARCHA/PARO (ПУСК/ОСТАНОВКА) для активации работы и на LCD экране будет показано время окончания работы, также на LCD экране появится сообщение “SET READY TIME”.
4. Нажатием кнопки TIEMPO – ВРЕМЯ вы можете опять сделать видимым настоящее время.
5. Если вы хотите отменить установку, нажмите кнопку MARCHA/PARO (ПУСК/ОСТАНОВКА) на 3 секунды, вы услышите гудение. Установленная программа отменится.

Пример: настоящее время - 8:00, длительность программы – 3 часа и вы хотите покушать в PM 2:00.

1. Нажмите кнопку TIEMPO - ВРЕМЯ, появится 11:10.
2. Снова нажмите кнопку TIEMPO – ВРЕМЯ и установите часы на PM 2:00, это означает, что прибор начнет работать в AM 11:00.
3. Нажмите кнопку MARCHA/PARO (ПУСК/ОСТАНОВКА), чтобы начать работу. На экране появится “PM 2:00”, цифры на экране останутся зафиксированными и в то же время на экране появится ‘SET READY TIME”.
4. Когда настоящее время подойдет к 11:00, прибор начнет работать, на экране начнется отсчет времени программы и загорится индикатор.
5. Если вы устанавливаете программу на AM 7:00 и хотите покушать в PM 4:00, на экране появится PM 4:00 SAME DAY.
6. Если вы устанавливаете программу на PM 9:00 и хотите покушать в AM 7:00, на экране появится AM 7:00 NEXT DAY.

КНОПКА PAUSA - ПАУЗА

Если прибор начал уже работать, вы можете нажать кнопку PAUSA – ПАУЗА на 1,5 сек., чтобы прервать работу в любой момент (за исключением программы сохранения изделия горячим), работа остановится, но прибор запомнит установку и на LCD экране замигает оставшееся время. Снова нажмите кнопку PAUSA – ПАУЗА на 1,5 сек., и программа продолжит свою работу.
Примечание: Для выпечки с отсрочкой не используйте быстро портящиеся ингредиенты, такие как яйца, свежее молоко, фрукты, лук и т.п.

СОХРАНЕНИЕ ИЗДЕЛИЯ ГОРЯЧИМ

Кухонный многофункциональный агрегат может автоматически сохранять продукт горячим на протяжении 60 минут после выпечки. Если вы хотите вынуть изделие, отключите программу нажатием кнопки MARCHA/PARO (ПУСК/ОСТАНОВКА).

ПАМЯТЬ

Если прервана подача электроэнергии максимум на 10 минут во время работы программы, она автоматически возобновит свою работу, даже если не будет нажата кнопка MARCHA/PARO (ПУСК/ОСТАНОВКА). Если подача электроэнергии прервана более чем на 10 минут, в этом случае сохранение памяти невозможно, и вы должны вновь запустить кухонный многофункциональный агрегат.

ТЕМПЕРАТУРА

Рекомендуем, чтобы комнатная температура была от 15ºC до 34ºC.

СИГНАЛЬНЫЙ ЭКРАН

1. Если на экране появляется “H:HH” после того, как программа начала свою работу, это означает, что внутренняя температура слишком высокая. В этом случае необходимо остановить программу. Откройте крышку и дайте прибору остыть на 10-20 минут.
2. Если на экране появляется “E:E0” или “E:E1” после того, как вы нажали MARCHA/PARO (ПУСКОСТАНОВКА), это означает, что температурный датчик отключен. В этом случае необходимо обратиться в авторизованный сервисный центр.

ПОСЛЕ ПЕРВОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

1. Убедитесь, что все детали и аксессуары целые и не повреждены.
2. Вымойте все детали, следуя указаниям последнего раздела “Чистка и Уход”.
3. Перед тем, как в первый раз использовать прибор, смажьте чашу растительным, сливочным маслом или маргарином и оставьте пустую чашу прогреваться приблизительно 10 минут (выберите программу запеченный).
4. Снова вымойте его.
5. Вставьте лопатки тестомешателя на ведущие оси чаши.

Во время изготовления прибора необходимо было смазать некоторые его части. Поэтому из прибора может выходить немного дыма, это нормально.

КАК ПРИГОТОВИТЬ ХЛЕБ

1. Вставьте чашу на ее место и затем нажмите вниз, чтобы она установилась в правильное положение. Закрепите лопатки тестомешателя на ведущие стержни. Поверните лопатки тестомешателя по часовой стрелке, чтобы они встали на свое место. Рекомендуется смазать отверстия стойким к теплу маргарином перед тем, как закрепить лопатки тестомешателя во избежание попадания под них теста, и таким образом их легко можно было отделить от хлеба.
2. Поместите ингредиенты в чашу. Следуйте порядку, указанному в рецепте. Обычно сначала необходимо налить воды или жидкость, затем добавить сахар, соль и муку, всегда добавлять дрожжи или порошковые дрожжи в качестве последнего ингредиента. Если тесто тяжелое с большим количеством ржаного зерна или цельных компонентов, рекомендуем использовать обратный порядок наполнения ингредиентами, то есть, скачала положить сухие дрожжи и муку, а затем залить жидкость, чтобы получить наилучший результат при замешивании.
3. Пальцем сделайте маленькое отверстие в муке. Насыпьте в это отверстие дрожжи и убедитесь, что они не соприкасаются с жидкими ингредиентами и солью.
4. Осторожно закройте крышку и вставьте сетевой шнур в электросеть. Всегда подключайте сначала шнур к прибору и только потом включайте его в электросеть.
5. Нажмите кнопку Меню и выберите желаемую программу.
6. Нажмите кнопку TOSTADO – ПОДЖАРИВАНИЕ, чтобы выбрать цвет желаемой корочки.
7. Нажмите кнопку TAMAÑO – РАЗМЕР, чтобы выбрать желаемый размер (800 гр или 1000 гр).
8. Установите время отсрочки, нажимая кнопку TIEMPO - ВРЕМЯ. Вы можете пропустить этот шаг, если хотите, чтобы кухонный многофункциональный агрегат начал свою работу немедленно.
9. Нажмите кнопку MARCHA/PARO (ПУСК/ОСТАНОВКА), чтобы начать работу. Индикатор будет гореть в течение всего времени работы.
10. При использовании программ BÁSICO - ОСНОВНОЙ, FRANCÉS - ФРАНЦУЗКИЙ, INTEGRAL - ЦЕЛЬНЫЙ, DULCE - СЛАДКИЙ, SIN GLUTEN – БЕЗ КЛЕЙКОВИНЫ вы услышите длительное посвистывание во время работы. Это означает, прибор предупреждает вас о том, что вы должны добавить ингредиенты. Откройте крышку и добавьте ингредиенты. Возможно, что во время выпечки из вентиляционных отверстий крышки будет выходить пар. Это нормально.
11. Как только закончится процесс, прозвучат 10 посвистываний. Нажмите кнопку MARCHA/PARO (ПУСК/ОСТАНОВКА) на 3-5 секунд, чтобы остановить процесс и достать хлеб. Откройте крышку, с помощью рукавиц крепко возьмитесь за ручки чаши и аккуратно тяните ее вверх и наружу прибора.
    Внимание: чаша для хлеба и сам хлеб могут быть очень горячими! Всегда обращайтесь с ними осторожно.
12. Дайте хлебу остыть перед тем, как вынуть его. Затем используйте лопатку, которая не прилипает, чтобы осторожно отделить края хлеба от чаши.
13. Переверните чашу, чтобы хлеб оказался верхней частью на охлажденной металлической решетке или чистой кухонной поверхности, и осторожно встряхните чашу, чтобы хлеб выпал на решетку.
14. Осторожно выньте хлеб из чаши и перед нарезкой дайте ему остыть примерно 20 минут.

15. Если по окончанию процесса приготовления вы отсутствуете или не нажимаете на кнопку MARCHA/PARO (ПУСК/ОСТАНОВКА), хлеб автоматически сохранятся горячим на протяжении 1 часа, затем прибор выключится.

Примечание: Есть вероятность того, что лопатки тестомешателя попадут в хлеб. В этом случае следует подождать, пока хлеб остынет.

ЧИСТКА И УХОД

Отключите прибор от электросети и дайте ему остыть перед тем, как приступить к чистке.

1. Чаша: Протрите внутреннюю и внешнюю части влажной тряпочкой. Не используйте колющие и абразивные средства, чтобы защитить противопригарное покрытие. Вы должны полностью высушить чашу перед тем, как вставить ее на место.
2. Лопатки тестомешателя: Если сложно вытащить лопатки тестомешателя из осей, наполните контейнер горячей водой и оставьте его на 30 минут. После этого вы легко сможете вынуть лопатки, чтобы помыть их. Лопатки также мойте осторожно влажной хлопковой тряпочкой. Имейте в виду, чашу и лопатки тестомешателя можно мыть в посудомоечной машине.
3. Внешний корпус: аккуратно вымойте внешнюю поверхность корпуса влажной тряпочкой. При его мытье не используйте абразивные чистящие средства, так как это может повредить его полированную поверхность. Никогда не опускайте внешний корпус в воду, чтобы почистить его.
4. Перед тем как спрятать кухонный многофункциональный агрегат убедитесь, что он полностью остыл, чистый и сухой, а крышка закрыта.
5. Не мойте мерный стакан, мерную ложку и тестомешатель в посудомоечной машине.
6. Не оставляйте чашу надолго в воде, чтобы отмочить остатки корочки, так как это может негативно повлиять на функциональную способность ведущей оси.

РЕЦЕПТЫ

В нижеописанных рецептах всегда используется один и тот же метод:
1. Отмерить ингредиенты и поместить их в чашу.
2. Использовать теплую воду температурой между 21-28 ºC
3. Правильно вставить чашу в прибор и закрыть крышку.
4. Выбрать желаемую программу.
5. Нажать кнопку MARCHA/PARO (ПУСК/ОСТОНОВКА).
6. Когда программа закончит свою работу, вынуть чашу из прибора с помощью тряпки.
7. Вынуть изделие из чаши.

Если случайно вам необходимо поменять рецепт, в конце вы найдете нужную вам информацию.

Белый хлеб	**Маленький**	**Большой**
Вода	¾ мерного стакана	1-1/8 мерного стакана
Порошковое обезжиренное молоко	2 ложки	2-1/2 ложки
Подсолнечное масло	2 ложки	2-1/2 ложки
Сахар	1-1/4 ложки	2-1/4 ложки
Соль	1 чайная ложка	1-1/4 чайной ложки
Пшеничная мука	2 мерных стакана	3 мерных стакана
Сухие дрожжи	1 чайная ложка	1-1/4 чайной ложки
Выбор программы	1 основная регулировка	1 основная регулировка

Цельный хлеб	**Маленький**	**Большой**
Вода	3/4 мерного стакана	1-1/8 мерного стакана
Порошковое обезжиренное молоко	1 ложка	1-1/2 ложки
Подсолнечное масло	1-1/2 ложки	2 ложки
Темный сахар	2 ложки	2-1/2 ложки
Соль	1 чайная ложка	1-1/4 чайной ложки
Цельная мука	2 мерных стакана	3 мерных стакана
Сухие дрожжи	1 чайная ложка	1-1/4 чайной ложки
Таблетка витамина С (измельченная)		1x100 мг
Выбор программы	2 Цельный хлеб	2 Цельный хлеб

Шоколадный хлеб	Большой
Вода	1-1/4 мерного стакана
Яйцо (взбитое)	½
Порошковое обезжиренное молоко	1 ложка
Подсолнечное масло	1 ложка
Сахар	½ мерного стакана
Соль	½ чайной ложки
Грецкие орехи (измельченные)	¼ мерного стакана
Пшеничная мука для хлеба 550	2-1/8 мерного стакана
Порошковый шоколад	½ мерного стакана
Сухие дрожжи	1 чайная ложка
Выбор программы	5 Сладкий

Тесто для пиццы	Большая
Вода	1 мерный стакан
Сливочное масло (размягченное)	1 ложка
Сахар	2 ложки
Соль	1 чайная ложка
Пшеничная мука для хлеба тип 550	2-3/4 мерного стакана
Сухие дрожжи	1 чайная ложка
Выбор программы	8 Тесто

Способ приготовления
1. Нагреть духовку.
2. Придать тесту круглую и ровную форму. Положить тесто на поддон и слегка смазать маслом его.
3. Накрыть на 15 минут и дать побродить.
4. Начинить по вкусу.
5. Тесто выпекать при температуре около 200ºC до приобретения светлого коричневого цвета.

Апельсиновый мармелад	Большой
Апельсиновый сок	3 средних апельсина
Апельсиновая кожура, натертая на терке	2
Сахар для глазуровки	1 мерный стакан
Вода	1 ложка
Пектин, если нужно	2 чайной ложки
Выбор программы	7 мармелад

Примечания
1. Перед тем, как наполнить емкости мармеладом, нагрейте их немного.
2. Если необходимо, использовать больше времени для приготовления, после того как мармелад застынет и в зависимости от размера апельсинов.
3. Вынуть тестомеситель зажимом перед тем, залить мармелад в емкости.
4. Не открывать крышку во время перемешивания массы.

Хлеб без клейковины	Большой
Вода (чуть теплая)	400 мл
Оливковое масло	3 ложки
Соль	3 щепотки
Сахар	1 чайная ложка
Мука без клейковины Proceli.	350 гр
Химические дрожжи Maizena или Schär	10 гр
Выбор программы	7 Мармелад

Морская паэлья (на 4 человека)	Единицы
Рис	2 мерных стакана
Мидии	8
Омары	4
Креветки	8
Горох	100 гр
Зеленая фасоль	100 гр
Красный перец	1
Консервированные помидоры	100 гр
Чеснок	2 зубчика
Рыбный бульон	2 мерных стакана
Краситель	По вкусу
Растительное масло	1 ложка
Соль	По вкусу
Выбор программы	10
Длительность	1 час
Лопатки	Нет

Способ приготовления:
Поместите все ингредиенты в чашу, кроме риса и бульона. Выберите программу 10, установите время выпекания и нажмите Marcha/Paro Пуск/Остановка. Через 30 минут добавьте рис и бульон и подождите завершения программы. Если вам нравится более сухой рис, добавьте еще несколько минут к программе после того, как только она будет закончена.

Макароны с помидорами без воды (на 4 человека)	Единицы
Макароны	250 гр
Нарезанные свежие помидоры	1 кг
Копченая колбаса	100 гр
Бекон	100 гр
Растительное масло	2 ложки
Лук	1
Соль	По вкусу
Выбор программы	10
Длительность	1 час
Лопатки	Нет

Способ приготовления:
Порежьте маленькими кусочками копченую колбасу, бекон и лук и поместите их в чашу вместе с макаронами. Добавьте специи по вкусу и налейте масло. В конце добавьте нарезанные помидоры, выложив их на макароны. Выберите программу 10 на 1 час длительности и нажмите кнопку Marcha/Paro Пуск/Остановка. Не нужно добавлять воду в макароны, для их приготовления достаточно сока помидоров.

Тушеная чечевица (на 4 человек)	Единицы
Чечевица	250 гр
Вода	1 с половиной литра
Копченая колбаса	2
Кровяная колбаса	1
Морковь	1
Картошка	1
Лук	1/2
Соль	По вкусу
Выбор программы	10

Длительность	1 час
Лопатки	Нет

Способ приготовления:
Почистите морковь и уложите ее в чашу вместе с натертым на терку луком и нарезанной кубиками картошкой. Добавьте остальные ингредиенты и специи по вкусу. Выберите программу 10, установите время и нажмите кнопку Marcha/Paro Пуск/Остановка.

Котлеты из свиного окорока	**Единицы**
Сливочное масло	1 ложка
Мелко порезанный лук	1/4
Растительное масло	70 мл
Мука	7 ложки
Молоко	1 литр
Свиной окорок Jamón serrano	По вкусу
Соль	По вкусу
Выбор программы	7
Длительность	1 час и 20 минут
Лопатки	Да

Способ приготовления:
Вставьте лопатки тестомешателя. Налейте в чашу растительное масло, положите сливочное масло и лук, выберите программу 7. Нажмите кнопку Marcha/Paro Пуск/Остановка и включите прибор примерно на 30 минут или пока не зажарится лук. Дальше добавьте соль, молоко и распылите муку, чтобы в ней не было комочков. В конце добавьте мелко нарезанный свиной окорок и подождите завершения работы программы.
Придайте форму котлетам и жарьте на сковороде с добавлением растительного масла.

Морской черт по-флотски (на 4 человека)	**Единицы**
Морской черт	4 кольца
Альмеха (морской моллюск)	200 гр
Лук	1
Красный перец	1/2
Креветки	200 гр
Белое вино	1/2 стакана
Растительное масло	2 ложки
Соль	По вкусу
Выбор программы	10
Длительность	50 минут
Лопатки	Нет

Способ приготовления:
Поместите мелко нарезанный лук и перец колечками. Посыпьте специями кольца морского черта и уложите их чашу вместе с креветками и альмехами. Маленькой струйкой налейте белое вино и масло. Выберите программу 10 на 50 минут работы и нажмите Marcha/Paro Пуск/Остановка.

Заварной крем (на 4 человека)	**Единицы**
Молоко	1 литр
Корица	1 веточка
Лимонная кожура	1
Сахар	5 ложек
Порошковый заварной крем	4 ложки
Яйца	2
Выбор программы	7

Длительность	1 час и 20 минут
Лопатки	Да

Способ приготовления:
Вставьте лопатки тестомешателя. Половину дозы молока оставьте для разбавления порошкового заварного крема. Рекомендуется сначала взбить его в миксере, чтобы не было комочков. Положите все ингредиенты в чашу и выберите программу 7. Когда время программы закончится, перелейте крем в емкость и дайте остыть перед тем, как поставить его в холодильник.

ПРОБУЙТЕ ЭКСПЕРИМЕНТИРОВАТЬ!

Вы можете сразу же начинать готовить с LE CUISINE, следуя одному из рецептов. Но пока вам удастся получить вкус, развлекайтесь и экспериментируйте комбинировать различные ингредиенты.

РУКОВОДСТВО ПО РЕШЕНИЮ ПРОБЛЕМ

№	Проблема	Причина	Решение
1	При выпечке выходит дым из вентиляционного отверстия.	Некоторые ингредиенты пригорают к поверхности сопротивлению тепла или вблизи от нее во время первого использования, остается масло на поверхности сопротивления тепла.	Отключите кухонный многофункциональный агрегат и вымойте поверхность сопротивления тепла, но осторожно, чтобы не обжечься; когда прикасаетесь к прибору, тщательно высушите руки и откройте крышку.
2	Нижняя корочка хлеба слишком толстая.	Хранить хлеб горячим и надолго оставлять его в чаше, так он теряет слишком много воды.	Быстро выньте хлеб, не давая ему оставаться горячим.
3	Очень сложно вынуть хлеб.	Лопатки тестомешателя плотно прилипают к регулировке чаши.	После того, как вы вынули хлеб, налейте горячую воду в чашу для хлеба, чтобы лопатки тестомешателя были опущены в воду на 10 минут, затем выньте и вымойте их.
4	Ингредиенты перемешиваются неоднородно и выпечка получается плохой.	1. Выбранная программа меню является не подходящей.	Выберите подходящую программу меню.
		2. Как только процесс закончен, крышка открывается несколько раз.	Не отрывайте крышку во время выпечки.
		3. Сопротивление перемешиваемого теста слишком большое и поэтому лопатки тестомешателя не могут нормально вращаться и перемешивать тесто.	Проверьте отверстие элемента тестомешателя, затем выньте чашу и включите прибор без заполнения. Если он не работает нормально, свяжитесь с авторизованным сервисным центром.
5	Появляется “H:HH” после нажатия кнопки MARCHA/PARO (ПУСК/ОСТАНОВКА).	Температура прибора для выпечки слишком высокая.	Нажмите кнопку MARCHA/PARO (ПУСК/ОСТАНОВКА) и отключите кухонный многофункциональный агрегат, затем выньте чашу и откройте крышку, чтобы кухонный многофункциональный агрегат остыл.
6	Мотор шумит, но не может перемешивать тесто.	Чаша установлена неправильно или теста слишком много, чтобы прибор мог перемешивать его.	Проверьте, чтобы чаша была правильно установлена, тесто приготовлено по рецепту, а ингредиенты были правильно отмеряны.
7	Размер хлеба настолько большой, что он упирается в крышку.	Слишком много дрожжей или муки, или воды, или комнатная температура слишком высокая.	Проверьте предыдущие факторы, правильно уменьшите их количество по рецепту.

8	Размер хлеба слишком маленький или хлеб не поднимается.	Нет дрожжей или количество дрожжей недостаточное. Кроме того, возможно, что дрожжи плохо действуют, потому что температура воды слишком высокая или дрожжи перемешались с солью, или комнатная температура слишком низкая.	Проверьте количество и эффективность дрожжей, увеличьте комнатную температуру.
9	Теста слишком много и оно переливается из чаши.	Слишком много жидкости, поэтому тесто становится мягким, а также много дрожжей.	Уменьшите количество жидкостей и сделайте тесто более твердым.
10	Хлеб проваливается в середину, когда выпекается тесто.	1. Используемая мука не содержит порошковых дрожжей и поэтому не может поднять хлеб.	Используйте муку для приготовления хлеба.
		2. Дрожжи действуют слишком быстро или температура дрожжей слишком высокая.	Используйте дрожжи комнатной температуры.
		3. Излишнее количество воды делает тесто более сырым и мягким.	В зависимости от поглощения воды добавляйте ее по рецепту.
11	Хлеб слишком увесистый и толстый.	1. Слишком много муки или мало воды.	Уменьшите количество муки или увеличьте количество воды.
		2. Слишком много фруктов или цельной пшеничной муки.	Уменьшите количество соответствующих ингредиентов и увеличьте количество дрожжей.
12	При нарезке хлеба середина полая.	1. Слишком много воды или дрожжей или мало соли.	Уменьшите в нужном количестве воду и проверьте на соль.
		2. Температура воды слишком высокая.	Проверьте температуру воды.
13	На поверхности хлеба есть липкий сухой порошок.	1. В хлебе имеются слишком вязкие ингредиенты, например сливочное масло, бананы и т.д.	Не добавляйте в хлеб слишком вязких ингредиентов.
		2. Тесто плохо перемешано из-за малого количества воды.	Проверьте воду и механические элементы кухонного многофункциональный агрегата.
14	Корочка слишком толстая и цвет выпечки слишком темный при приготовлении пирожных или изделий с большим содержанием сахара.	Различные рецепты или ингредиенты могут иметь важный эффект при приготовлении хлеба, цвет выпечки станет очень темным, если изделие содержит много сахара.	Если цвет выпечки слишком темный, потому что в рецепте указано большое количество сахара, нажмите кнопку MARCHA/PARO (ПУСК/ОСТАНОВКА), чтобы прервать программу на 5-10 минут до момента предусмотренного завершения работы. Прежде чем вынуть хлеб, вы должны оставить хлеб или пирожное в чаше на 20 минут с закрытой крышкой.

Спасибо за Ваше доверие при выборе одного из наших продуктов.

13	سطح الخبز عليه بودرة جافة لاصقة.	1. هناك مكونات لزجة جدًا في الخبز مثل الزبد والموز، الخ.	1. لا تضف مواد لزجة جدًا للخبز.
		2. لم يقلب جيدًا لأنه لم يوجد ماء كافٍ.	2. تحقق من الماء والعناصر الميكانيكية للمالتيكوثينا.
14	قشرة الخبز جافة ولون الطهي داكن عند خبز الحلويات والعناصر التي تحتوي على مقدار كبير من السكر.	وصفات مختلفة أو مكونات مختلفة من الممكن أن يكون لها تأثير مهم عند صنع الخبز، لون الطهي سيصبح داكناً جداً إذا كان به الكثير من السكر.	إذا كان لون الطبخ داكناً جداً لأن الوصفة تحتوي على الكثير من السكر اضغط على زر الإيقاف والتشغيل لوقف البرنامج 5-10 دقائق قبل الوقت المحدد لانتهاء الطهي. قبل إخراج الخبز ينبغي أن يترك الخبز أو الحلوى في الوعاء لمدة 20 دقيقة مع إغلاق الغطاء.

شكرا لثقتكم بنا واختيار أحد منتجاتنا.

الرقم	المشكلة	السبب	الحل
1	عند الطهي يخرج دخان من فتحات التهوية.	تلتصق بعض المكونات بمقاوم الحرارة أو بالقرب منه خلال الاستخدام الأول، ويبقى زيت على سطح مقاوم الحرارة.	افصل المالتيكوثينا من الكهرباء ونظف مقاوم الحرارة، ولكن مع الحرص على ألا تتسبب لنفسك بحروق؛ عند لمسك للجهاز، نشف يدك جيدًا وافتح الغطاء.
2	القشرة الداخلية للخبز ناشفة للغاية.	لقد أبقيته ساخنًا وتركت الخبز في الوعاء لفترة طويلة حتى فقد الكثير من الماء.	أخرج بسرعة الخبز دون إبقائه ساخنًا.
3	من الصعب إخراج الخبز.	مجرفتي العجن ملتصقتين بشكل قوي مع ذراع الوعاء.	بعد أن تخرج الخبز، ضع ماء ساخن في وعاء الخبز غامرًا مجرفتي العجن في الماء لمدة 10 دقائق. بعد ذلك أخرجه ونظفه.
4	المكونات لا تتحرك بشكل جيد والطهي سيء.	1. البرنامج المختار للطهي غير مناسب.	1. اختر البرنامج المناسب من القائمة.
		2. عند أول انتهاء العملية، يفتح الغطاء أكثر من مرة.	2. لا تفتح الغطاء أثناء الطهي.
		3. العجين أكبر من اللازم ولذلك مجرفتي العجن لا يستطيعان تحريك العجين بشكل جيد.	3. تأكد من فتحة العنصر المعجون، ثم أخرج الوعاء واجعله يعمل بلا حمولة. إن لم يعمل بشكل طبيعي، اتصل بخدمة تصليح معتمدة.
5	تظهر علامة "H:HH" بعد الضغط على زر الإيقاف والتشغيل.	حرارة الجهاز أعلى بكثير من المعدل الطبيعي للطهي.	اضغط على زر الإيقاف والتشغيل، وافصل المالتيكوثينا عن الكهرباء، ثم أخرج الوعاء وافتح الغطاء حتى تبرد المالتيكوثينا.
6	الموتور له صوت ولكنه لا يحرك العجين.	الوعاء مركب بشكل غير مناسب أو العجين أكبر من اللازم فلا يمكن تحريكه.	تأكد من تركيب الوعاء بشكل مناسب وأن العجين قد تم عمله كما هو موضح في الوصفة وأنك قد قمت بقياس المقادير بدقة.
7	حجم الخبز كبير لدرجة أنه يدفع الغطاء.	هناك الكثير من الخميرة أو الكثير من القمح أو كثير من الماء، أو حرارة الجو عالية جدًا.	تأكد من العوامل السابق ذكرها وقلل من كمية ما تراه زائداً.
8	حجم الخبز صغير جدًا ولا ينفش.	لا يوجد خميرة أو كمية الخميرة غير كافية. من الممكن أيضًا أن تكون الخميرة غير متفاعلة بشكل كافٍ بسبب حرارة الماء العالية أو ربما تكون الخميرة قد اختلطت بالملح أو تكون حرارة الجو منخفضة.	تأكد من كمية الخميرة وقم بزيادة حرارة الجو بشكل مناسب.
9	العجين أكبر من اللازم ويملأ الوعاء.	هناك الكثير من السائل وهو ما يجعل العجين يلين وهناك الكثير من الخميرة.	قلل كمية السائل وحسن صلابة العجين.
10	يهبط الخبز من الوسط عند طهي العجين.	1. الدقيق المستخدم لا يحتوي على خميرة بودرة ولا يستطيع رفع العجين.	1. استخدم دقيق مخصوص للخبز.
		2. الخميرة تختمر بسرعة هائلة أو حرارة الخميرة عالية للغاية.	2. استخدم الخميرة طبقًا للحرارة المحيطة.
		3. زيادة في الماء جعلت العجين أكثر رطوبة ولين.	3. طبقًا لقدرة تَشَرُّب الماء، اضبط الماء كما هو موضح بالوصفة.
11	الخبز ثقيل وكثيف جدًا.	1. يوجد دقيق كثير أو ماء قليل.	1. قلل الدقيق وقم بزيادة الماء.
		2. يوجد الكثير من الفواكه في المكونات أو دقيق قمح خشن كثير.	2. قلل كمية المكونات المذكورة وقم بزيادة كمية الخميرة.
12	الجوانب الوسطية فارغة عند قطع الخبز.	1. يوجد ماء أو خميرة كثير أو ملح قليل.	1. قلل بشكل مناسب الماء أو الخميرة وتأكد من الملح.
		2. حرارة الماء مرتفعة.	2. تحقق من حرارة الماء.

لبن	1 لتر
لحم خنزير	حسب الذوق
ملح	حسب الذوق
البرنامج المختار	7
المدة	ساعة و20 دقيقة
مجرفتي العجن	نعم

طريقة العمل:
ركب مجرفتي العجن. أدخل الزيت والزبدة والبصل في الوعاء، اختر البرنامج 7. اضغط على زر الإيقاف والتشغيل واتركه لنحو 30 دقيقة أو إلى أن يصبح البصل ذو لون ذهبي. أضف الملح والحليب ورش الطحين لكي لا يتكتل. أخيراً، أضف لحم الخنزير المفروم واترك البرنامج ينتهي. شكل المخبوزات واقلها في المقلاة بالزيت.

رابي بحرية (تكفي أربع أشخاص)	**المقادير**
رابي (نوع من أنواع السمك)	4 شرائح
محار	8
بصل	1
فلفل أحمر	2/1
جمبري	200 جرام
نبيذ أبيض	2/1 مقدار كوب
زيت	2 ملعقة كبيرة
ملح	حسب الذوق
البرنامج المختار	10
المدة	50 دقيقة
مجرفتي العجن	لا

طريقة العمل:
أدخل البصل المفروم جيداً وشرائح الفلفل. تبل شرائح الرابي وأدخلها في الوعاء مع الجمبري والمحار. أضف القليل من النبيذ الأبيض والزيت. اختر البرنامج 10 لمدة 50 دقيقة ثم اضغط زر الإيقاف والتشغيل.

ناتيّاس (حلوى تكفي حتى 4 أشخاص)	**المقادير**
لبن	1 لتر
قرفة	1 فرع أو عود من القرفة
ليمون كبير	1 شريحة
سكر	5 ملعقة كبيرة
ناتيّاس بودرة	4 ملعقة كبيرة
بيض	2
البرنامج المختار	7
المدة	ساعة و20 دقيقة
مجرفتي العجن	نعم

طريقة العمل:
ركب مجرفتي العجن. اترك قدر من الحليب لإذابة مسحوق الناتيّاس. ننصح بأن تضربهما في الخلاط لكي لا يتكتلا. أدخل جميع المكونات في الوعاء واختر البرنامج 7. عندما ينتهي البرنامج، ضعه في وعاء آخر واتركه يبرد قبل أن تضعه في الثلاجة.

تجرأ وجرب!

يمكنك البدء حالاً في الطبخ بـ "لا كوزين" LE CUISINE، متتبعًا واحدة من تلك الوصفات. ولكن أثناء محاولة حصولك على الطعم المناسب، استمتع وجرب تغيير المكونات المختلفة.

دليل لحل المشاكل

ثوم	فصان
حساء سمك	2 مقدار كوب
اللون	حسب الذوق
زيت	1 ملعقة كبيرة
ملح	حسب الذوق
البرنامج المختار	10
المدة	ساعة
مجرفتي العجن	لا

الطريقة:
أدخل جميع المكونات في الوعاء باستثناء الأرز والحساء. اختر البرنامج 10، وبيّن فيه وقت الطهي. واضغط على الزر إيقاف/تشغيل. بعد 30 دقيقة، أضف الأرز والحساء واترك البرنامج ينتهي. إذا كنت تريد أن يكون الأرز أكثر ثقلاً، أضف بضع دقائق إضافية إلى البرنامج نفسه عند أول انتهائه.

معكرونة بالطماطم بدون ماء (يكفي حتى 4 أشخاص)	**المقادير**
معكرونة	250 جرام
عصير طماطم طبيعي	1 كيلو جرام
سجق	100 جرام
لحم (بيكون)	100 جرام
زيت	2 ملعقة كبيرة
بصل	1
ملح	حسب الذوق
البرنامج المختار	10
المدة	ساعة
مجرفتي العجن	لا

طريقة العمل:
قطع السجق والبيكون والبصل إلى قطع صغيرة وأدخلهم إلى الوعاء جنباً إلى جنب مع المعكرونة. تبّله على حسب ذوقك وأضف إليه الزيت. أضف عصير الطماطم في النهاية بحيث يغطي المعكرونة. اختر البرنامج 10 لمدة ساعة واحدة واضغط على زر الإيقاف والتشغيل. المعكرونة لن تكون بحاجة إلى الماء، يكفي الطماطم لكي تكون قابلة للتقديم.

عدس مطبوخ (يكفي حتى 4 أشخاص)	**المقادير**
عدس	250 جرام
ماء	1 لتر ونصف
سجق	2
نقانق	1
جزر	1
بطاطس	1
بصل	2/1
ملح	حسب الذوق
البرنامج المختار	10
المدة	ساعة
مجرفتي العجن	لا

طريقة العمل:
قشر الجزر وضعه في الوعاء جنباً إلى جنب مع البصل المبشور والبطاطس المقطعة إلى شرائح. أضف بقية المكونات وتبلها حسب ذوقك. اختر البرنامج 10 وأدخل الوقت واضغط زر الإيقاف والتشغيل.

مخبوزات لحم الخنزير	**المقادير**
زبدة	1 ملعقة كبيرة
بصل مفروم جدًا	4/1
زيت	70 مليجرام
دقيق	7 ملاعق كبيرة

عجين البيتزا	حجم كبير
ماء	1 مقدار كوب
زبدة (سائلة)	1 ملعقة كبيرة
سكر	2 ملعقة كبيرة
ملح	1 ملعقة صغيرة
دقيق القمح لخبز نوع 550	2- 4/3 مقدار كوب
خميرة جافة	1ملعقة صغيرة
اختيار البرنامج	8 عجين (Masa)

الطريقة:
1. سخّن الفرن.
2. شكّل العجين معطيًا إياه شكلاً مستديراً ومسطحاً. ضع العجين على صينية وضع عليه القليل من الزيت.
3. غطّه لمدة 15 دقيقة واتركه يتخمر.
4. غطّه كما تريد.
5. اطهُ العجين على درجة 200 درجة مئوية حتى يأخذ اللون البني الفاتح.

مربى برتقال	حجم كبير
عصير برتقال	ثلاث برتقالات متوسطة الحجم
قشر برتقال مبشور	2
سكر للتحلية	1 مقدار كوب
ماء	1 ملعقة كبيرة
بكتين، إذا لزم الأمر	2 ملعقة صغيرة
البرنامج المختار	7 مربى (Mermelada)

ملاحظات:
1. قبل أن تملأ المرطبانات بالمربى، سخنهم قليلا.
2. يمكنك استغلال الوقت الإضافي من الطهي، إذا لزم الأمر، بعد أن تجعل المربى مثل الجيلاتين وحسب حجم البرتقال.
3. اخرج العاجنة بالمشبك، قبل وضع المربي في المرطبانات.
4. لا تفتح الغطاء أثناء تحريك العجين.

خبز بلا جلوتين	حجم كبير
ماء (معتدلة)	400 مليجرام
زيت زيتون	3 ملاعق كبيرة
سكر	1 ملعقة صغيرة
ملح	3 ذرات صغيرة
دقيق بلا جلوتين (بروتيلي)	350 جرام
خميرة كيميائية (مايثينا أو ستشار)	10 جرام
البرنامج المختار	7 مربى

بائيا بحرية (تكفي أربع أشخاص)	المقادير
أرز	2 مقدار كوب
بلح البحر	8
زيز البحر	4
جمبري	8
بازلاء	100 جرام
فاصوليا خضراء	100 جرام
فلفل أحمر	1
معجون طماطم	100 جرام

3. الهيكل الخارجي: نظف بلطف السطح الخارجي للهيكل بقطعة قماش رطبة. لا تستخدم أدوات تنظيفية كاشطة لتنظيفه لأن هذا يؤدي إلى فساد سطحها المصقول. لا تغمر الهيكل أبدًا في المياه لتنظيفه.
4. قبل حفظ جهاز المالتيكوثينا، تأكد أنه بارد تمامًا ونظيف وجاف، وأن الغطاء مغلق.
5. لا يغسل كوب المقياس ولا معلقة القياس ولا العاجنة في غسالة الصحون.
6. لا تدع الوعاء لوقت طويل في الماء لإزالة الأجزاء الملتصقة به، لان ذلك يمكن أن يؤثر سلبًا على القدرة الوظيفية للمحور المحرك.

الوصفات

في الوصفات الموجودة أدناه، فإن الطريقة المستخدمة دائما ما تكون واحدة:

1. قم بقياس المكونات ووضعها في الوعاء.
2. استخدم ماء دافئ بين 21-28 درجة مئوية.
3. أدخل الوعاء في الجهاز بشكل صحيح وأغلق الغطاء.
4. اختر البرنامج المنشود.
5. انقر على زر التشغيل/الإيقاف (Marcha/paro).
6. عندما ينتهي البرنامج، أخرج الوعاء من الجهاز مستخدمًا قطعة قماش.
7. أخرج الطعام من الوعاء.

إذا كان من الضروري تعديل الوصفة، ستكون المعلومة واردة في نهايتها.

خبز أبيض	**حجم صغير**	**حجم كبير**
ماء	4/3 مقدار كوب	1- 8/1 مقدار كوب
حليب بودرة دسم	2 ملعقة كبيرة	2-2/1 ملعقة كبيرة
زيت عباد الشمس	2 ملعقة كبيرة	2- 2/1 ملعقة كبيرة
سكر	1- 4/1 ملعقة كبيرة	2- 4/1 ملعقة كبيرة
ملح	1 ملعقة صغيرة	1- 4/1 ملعقة صغيرة
دقيق القمح	2 مقدار كوب	3 مقدار كوب
خميرة جافة	1 ملعقة صغيرة	1- 4/1 ملعقة صغيرة
اختيار البرنامج	1 دورة أساسية	1 دورة أساسية

خبز خشن	**حجم صغير**	**حجم كبير**
ماء	4/3 مقدار كوب	1- 8/1 مقدار كوب
حليب بودرة دسم	1 ملعقة كبيرة	1- 2/1ملعقة كبيرة
زيت عباد الشمس	1- 2/1 ملعقة كبيرة	2 ملعقة كبيرة
سكر غامق	2 ملعقة كبيرة	2- 2/1ملعقة كبيرة
ملح	1 ملعقة صغيرة	1- 4/1 ملعقة صغيرة
دقيق القمح	2 مقدار كوب	3 مقدار كوب
خميرة جافة	1 ملعقة صغيرة	1- 4/1 ملعقة صغيرة
قرص فيتامين سي (مطحون)		1× 100 مليجرام
اختيار البرنامج	2 خبز خشن	2 خبز خشن

خبز بالشيكولاتة	**حجم كبير**
ماء	1- 4/1 مقدار كوب
بيض (مضروب)	2/1
حليب بودرة دسم	1 ملعقة كبيرة
زيت عباد الشمس	1 ملعقة كبيرة
سكر	2/1 مقدار كوب
ملح	2/1 ملعقة صغيرة
جوز (مقطع)	4/1 مقدار كوب
دقيق القمح لخبز 550	2- 8/1 مقدار كوب
شيكولاتة بودرة	2/1 مقدار كوب
خميرة جافة	1 ملعقة صغيرة
اختيار البرنامج	5 خبز محلى (Dulce)

شاشة محذرة

1. إذا ظهر على الشاشة "H:HH" بعد بدء البرنامج، هذا يعني أن درجة الحرارة الداخلية مرتفعة جدا. يجب أن توقف البرنامج. افتح الغطاء واترك الجهاز يبرد لمدة بين 10 و20 دقيقة.
2. إذا كان يظهر في الشاشة "E:E0" أو "E:E1" بعد ضغطك على زر التشغيل/الإيقاف (Marcha/paro)، فهذا يعني أن حاسة درجة الحرارة منقطعة. ينبغي أن يقوم فني خدمة معتمد بفحص الحاسة.

عند استخدام الجهاز لأول مرة

1. تأكد أن جميع قطع الغيار والملحقات كاملة ولم يلحق بها أضرار.
2. تنظيف جميع الأجزاء كما هو مبين في القسم الأخير "التنظيف والصيانة".
3. قبل استخدام الجهاز لأول مرة، شحم وعاء الخبز بالزيت، أو الزبد، أو السمن، واتركه يطهى لحوالي 10 دقائق مع الوعاء الفارغ (اختيار برنامج الفرن horneado).
4. أعد تنظيفها.
5. اربط مجرفتي العجن فوق المحاور المحركة في الوعاء.

خلال صنع الجهاز كان من الضروري تشحيم بعض الأجزاء. قد يتسبب ذلك في خروج القليل من الدخان من الجهاز، وهو أمر طبيعي.

كيفية عمل الخبز

1. ضع الوعاء في مكانه المناسب، ثم اضغط إلى الأسفل إلى أن يتم تثبيته في الوضع الصحيح. اضبط مجرفتي العجن في الأعمدة المعدنية. أدرهما في اتجاه عقارب الساعة حتى تبقيا ثابتتين في مكانهما. يوصى بسد الثقوب بسمن مقاوم للحرارة قبل وضع المجرفتين، يساعد هذا على الحول دون بقاء العجين محشوراً أسفل المجرفتين، وبالتالي يمكن فصل الخبز بسهولة.
2. ضع المكونات في الوعاء. اتبع النظام المشار إليه في الوصفة. عموماً، يجب أولاً أن تضع الماء أو السائل، ثم يضاف السكر والملح والدقيق. يجب أن تضيف الخميرة كآخر عنصر للخبز. في حالة وجود عجين ثقيل مع الكثير من الحبوب أو عناصر خشنة، ننصح بعكس ترتيب المكونات، بمعنى أن تضع أولاً الخميرة الجافة ثم الطحين وأخيرًا السائل، وهذا للحصول على نتيجة أفضل للعجن.
3. اصنع شق صغير بإصبعك على أحد جوانب الطحين. أضف الخميرة في شق، وتأكد من ألا يتصل مع المكونات السائلة أو الملح.
4. أغلق الغطاء بعناية وقم بتوصيل السلك بالكهرباء. دائمًا قم بتوصيل السلك بالجهاز أولاً ثم بالكهرباء.
5. اضغط على زر القائمة (Menú) لاختيار البرنامج الذي تريد.
6. اضغط على زر التحميص (TOSTADO) لاختيار لون القشرة الذي تريده.
7. اضغط على زر الحجم (TAMAÑO) لاختيار الحجم المرجو (800 جرام أو 1000 جرام).
8. حدد بدء وقت التشغيل المؤجل عن طريق الضغط على زر الوقت (TIEMPO). يمكنك تخطي هذه الخطوة إذا كنت ترغب في أن تعمل المالتيكوثينا على الفور.
9. اضغط على زر التشغيل/الإيقاف (Marcha/paro) لبدء العمل. المؤشر سيكون مضاء في جميع أوقات العملية.

10. في البرامج: الأساسي، والفرنسية، الخبز الخشن، حلويات، بلا جلوتين، (BÁSICO, FRANCÉS, INTEGRAL, DULCE, SIN GLUTEN) ستسمع صوت صفير طويل خلال العملية. وهكذا ينبهك إلى ضرورة إضافة المكونات. افتح الغطاء وأدخل المكونات. يمكن أن يخرج بخار من فتحات التهوية الموجودة في الغطاء أثناء الطهي، وهو أمر طبيعي.
11. بمجرد الانتهاء من العملية ستسمع 10 صفرات. اضغط على زر التشغيل/الإيقاف (Marcha/paro) لمدة من 3 إلى 5 ثوان تقريبًا لوقف العملية وإخراج الخبز. افتح الغطاء، واستخدم قفازات واقية لليد من الفرن، اسحب بقوة مقابض الوعاء واخرج الوعاء من الجهاز بلطف لفوق وللخارج.

احذر: وعاء الخبز والخبز قد يكونان ساخنين جداً، ولذلك يجب التعامل معهما بعناية.

12. انتظر إلى أن يبرد الخبز قبل إزالته من الوعاء. ثم استخدام أداة غير قابلة للصق لإزالة جانبي الخبز من الوعاء بعناية.
13. قم بلف وعاء الخبز على شبكة معدنية للتبريد أو على سطح موقد نظيف وهزه برفق حتى يسقط الخبز فوق الشبكة.
14. بعناية، قم بإزالة الخبز من الوعاء واتركه يبرد لمدة 20 دقيقة تقريبًا قبل تقطيعه.
15. إن لم تكن موجودًا عند انتهاء العملية أو لم تضغط على الزر التشغيل/الإيقاف (Marcha/paro)، سيظل الخبز ساخنًا تلقائياً لمدة ساعة ثم يفصل الجهاز.

ملحوظة: من الممكن أن تُغرز مجرفتي العجن في الخبز. انتظر إلى أن يبرد الخبز.

التنظيف والصيانة

افصل الجهاز عن الكهرباء واتركه إلى أن يبرد قبل التنظيف.

1. الوعاء: نظف الجزء الداخلي والخارجي منه بقطعة قماش رطبة. لا تستخدم أدوات قاطعة أو كاشطة بهدف حماية الكسوة غير اللاصقة. يجب أن يكون الوعاء جاف تمامًا قبل أن تضعه في الجهاز.
2. مجرفتي العجن: إذا كان من الصعب استخلاص مجرفتي العجن من المحاور، املأ الحاوية بماء ساخن واتركه لنحو 30 دقيقة. يمكنك إزالة المجرفتين بسهولة لتنظيفها. نظف المجرفتين أيضاً بعناية بقطعة قماش قطني رطب. لاحظ أن كلاً من مجرفتي العجن والوعاء يمكن غسلها في غسالة الصحون.

زر التحميص (TOSTADO)

بواسطة هذا الزر يمكنك اختيار عملية تحميص خفيفة، متوسطة أو شديدة (LIGHT, MEDIUM, DARK) للقشرة. اضغط على هذا الزر لاختيار درجة التحميص المرجوة.

زر الحجم (TAMAÑO)

اضغط على هذا الزر لاختيار حجم الخبز. يجب مراعاة أن الوقت الإجمالي للعملية قد يختلف طبقًا لاختلاف حجم الخبز.

زر الوقت (TIEMPO)

إذا كنت لا تريد أن يبدأ الجهاز في العمل فورًا يمكنك استخدام هذا الزر لتعديل عملية التشغيل المؤجل.

1. في البداية، اضبط الوقت الحالي وبرنامج التشغيل ثم اضغط على الزر TIEMPO مرة واحدة. الوقت الذي سيظهر على الشاشة سيكون كالتالي: الوقت الراهن + مدة تشغيل البرنامج المختار + 10 دقائق، وستظهر رسالة "READY TIME SET".
2. اضغط على الزر TIEMPO أكثر من مرة لتعديل وقت الانتهاء من العملية. الفترات الوقتية ستكون لمدة 10 دقائق. وستكون أسرع إذا أبقيت الضغط على الزر TIEMPO.
3. اضغط على زر التشغيل/الإيقاف (Marcha/paro) لتفعيل الأداء وستعرض الشاشة LCD وقت انتهاء العملية، وستعرض أيضًا الرسالة "SET READY TIME".
4. يمكنك عرض الوقت الحالي مرة أخرى بالضغط على الزر TIEMPO.
5. إذا كنت ترغب في إلغاء التعديل، اضغط على زر التشغيل/الإيقاف (Marcha/paro) لمدة 3 ثوان، ستسمع طنين. سيلغى البرنامج المحدد.

مثال: الوقت الحالي هو 8:00، ومدة البرنامج 3 ساعات، وأنت تريد أن تأكل في 2:00 ظهرًا.
1. اضغط على الزر الوقت (TIEMPO)، سترى 11:10.
2. اضغط على الزر الوقت (TIEMPO) مرة أخرى وحدد الوقت على 2:00 بعد الظهر، وهذا يعني أن الجهاز سوف يبدأ في العمل في الساعة 11:00.
3. اضغط على زر التشغيل/الإيقاف (Marcha/paro) لبدء العملية. سيظهر على الشاشة "pm2:00"، سيكون الرقم الموجود على الشاشة ثابت، وسيظهر في نفس الوقت رسالة SET READY TIME.
4. عندما يكون الوقت الحالي 11:00، سوف يبدأ الجهاز في العمل، وسيظهر على الشاشة مرور وقت البرنامج وسوف يضيء المؤشر.
5. إذا عدلت البرنامج في الساعة 7:00 صباحا، وتريد أن تأكل في 4:00 بعد الظهر، سوف يظهر على الشاشة 4:00 بعد الظهر اليوم نفس اليوم (SAME DAY).
6. إذا وضعت البرنامج في الساعة 9:00 بعد الظهر، وتريد أن تأكل في 7:00 صباحا، فسوف يظهر على الشاشة 7:00 صباحا في اليوم التالي (NEXT DAY).

إيقاف مؤقت

عندما يبدأ هذا الإجراء، يمكنك أن تضغط على الزر إيقاف مؤقت (PAUSA) لمدة 1.5 ثوان لكي توقفه في أي وقت (باستثناء برنامج لحفظ المخبوز ساخنًا)، فإن العملية تتوقف ولكن هذا التعديل سيحفظ في الذاكرة، والوقت المتبقي سيومض (يظهر ويختفي) على الشاشة LCD. اضغط على الزر إيقاف مؤقت (PAUSA) مرة أخرى لمدة 1.5 ثوان، وسوف يستمر البرنامج.
ملحوظة: لعمليات الطبخ المؤجلة، لا تستخدم مكونات من شأنها أن تتلف بسهولة، مثل البيض واللبن الطازج، والفواكه، والبصل، الخ.

الحفاظ على المخبوزات ساخنة

الجهاز مالتيكوثينا بإمكانه أن يبقى الغذاء الساخن تلقائيا لمدة 60 دقيقة بعد الطهي. إذا كنت ترغب في إخراج الطعام، افصل البرنامج عن طريق الضغط على الزر التشغيل/الإيقاف (Marcha/paro).

الذاكرة

إذا توقف إمداد الكهرباء لحد أقصى 10 دقائق أثناء سير البرنامج، سوف يواصل هذا الزر العمل بصورة تلقائية، حتى وإن لم يتم الضغط على الزر التشغيل/الإيقاف (Marcha/paro). إذا توقف إمداد الكهرباء لفترة تزيد على 10 دقائق لا يمكن حفظ الذاكرة ويجب إعادة تشغيل المالتيكوثينا.

البيئة المحيطة

ننصح أن تكون درجة حرارة الغرفة بين 15 و34 درجة مئوية.

زر الإيقاف والتشغيل

لبدء وإيقاف برنامج الطبخ المختار:
لبدء البرنامج، اضغط مرة واحدة على زر الإيقاف والتشغيل MARCHA / PARO. سوف تسمع صوت صفير وتبدأ نقطتي الساعة في الظهور والاختفاء وسيضاء المؤشر. عند أول بدء للبرنامج، سيبطل مفعول كل الأزرار الأخرى عدا زري MARCHA/PARO وPAUSA.
لوقف البرنامج، اضغط على زر الإيقاف والتشغيل MARCHA/PARO لنحو 3 ثوان تقريبًا حتى يؤكد الصفير توقف البرنامج. هذه الميزة ستساعد على منع التعطيل غير المقصود لسير عمل البرنامج.

قائمة

وهي تستخدم لتحديد مختلف البرامج. في كل مرة تقوم فيها بالضغط عليها (مصحوبة بصوت صفير قصير) سيتغير البرنامج. اضغط على الزر بشكل متقطع وسيظهر 12 برنامج دورياً على شاشة LCD. اختر البرنامج الذي تريده. مواصلة لما سبق، سنوضح وظائف الـ 12 برنامج.

1. أساسي (BÁSICO) (3:00 و2:55): وهو للعجن، ولرفع العجين وصنع الخبز العادي. يمكنك إضافة مكونات لإعطائه نكهة أكثر.
2. خبز خشن INTEGRAL (3:40 و3:32): للعجن، ولرفع العجين ولصنع الخبز الخشن. يستغرق هذا البرنامج مدة أطول قبل التسخين وذلك حتى يستطيع القمح أن يمتص المياه وأن يزيد حجمه. ليس من المستحسن استخدام خاصية التشغيل المؤجل مع هذا البرنامج لأن النتيجة قد لا تكون مرضية.
3. الفرنسي FRANCÉS (3:50 و3:40): للعجن، ولرفع العجين ولصنع خبز مع وقت أطول للرفع. الخبز المطهو في هذه القائمة عادة ما يكون أكثر قرمشة وله ملمس أخف.
4. سريع RÁPIDO (2:10): للعجن، ولرفع العجين وللطهي. هذا البرنامج يستخدم لطهي الخبز الأبيض في وقت قصير. الخبز المطهو عموماً على هذا النحو لا يرتفع كثيرا ويكون مسامي قليلاً.
5. مُحلَّى DULCE (2:50 و2:45): للعجن، ولرفع العجين ولطهي خبز مُحلّى. هذا البرنامج يستخدم لطهي أنواع من الخبز المُحَلّى. قشرتها تكون أكثر تحميصًا من العادي. يمكنك أيضًا إضافة مكونات لإعطاء الخبز نكهة أكثر.
6. الحلوى PASTEL (1:50): للعجن، ولرفع العجين ولطهي جميع أنواع الحلوى.
7. مربي MERMELADA (1:20): يستخدم هذا النظام لعمل المربى من الفاكهة الطازجة. لا تستخدم أبدًا مقادير أعلى مما يذكر في الوصفات. لا يمكن أن يخرج المحتوى عن حافة القالب في غرفة الطهي. إذا حدث ذلك، قم بإيقاف تشغيل الجهاز على الفور، ثم قم بإزالة قالب الخبز بعناية، اتركه ليبرد ونظفه جيداً للغاية.
8. عجين MASA (1:30): مع هذا النظام يُصنع العجين فقط ولكن لا يُخبز. يزال العجين ويتم تشكيل الخبز، البيتزا، الخ. هذا النظام يتيح صنع أي نوع من العجائن. إجمالي وزن المكونات يجب ألا يتجاوز 1 كيلوغرام.
9. - سريع جداً ULTRA RÁPID (0:59): للعجن، ولرفع العجين وللطهي في وقت أقل. عادة يكون الخبز أصغر حجما وأكثر خشونة من ذلك الذي يصنع مع برنامج سريع Rápido.
10. للفرن HORNEADO (0:10): فقط للطهي، وليس للعجن ولا لرفع العجين. يستخدم أيضًا لزيادة وقت الطهي في البرنامج المختار.
11. بلا جلوتين (2:50): للعجن، ورفع العجين وصنع خبز بلا جلوتين. يمكنك أيضًا إضافة مكونات لإعطائه نكهة أكثر. استخدم دقيق الأرز لصنع الخبز بدلاً من طحين الخبز.
12. منزلي CASERO (3:00): يمكنك أن تبرمجه بنفسك. هذا البرنامج يتيح للمستخدم إمكانية ضبط الوقت لكل مرحلة من مراحل العجن، خبز العجين، والطهي، وحفظه ساخنًا، للحصول على خبز يوافق ذوقك. الوقت الزمني المعدل لكل برنامج يكون على النحو التالي:

العجن 1 (AMASAR 1 / KNEAD 1):	6-14 دقائق
خبز العجين 1 (SUBIR LA MASA 1 / RISE 1):	20-60 دقائق
العجن 2 (AMASAR 2 / KNEAD 2):	5-20 دقائق
خبز العجين 2 (SUBIR LA MASA 2 / RISE 2):	5-120 دقائق
خبز العجين 3 (SUBIR LA MASA 3 / RISE 3):	0-120 دقائق
الطهي (COCER / BAKE):	0-80 دقائق
إبقاء العجين ساخنًا (MANTENER CALIENTE / KEEP WARM):	0-60 دقائق

البرنامج المنزلي:

1. اضغط على الزر CICLO مرة واحدة، ستظهر الكلمة KNEAD1 على الشاشة LCD، ثم اضغط على الزر TIEMPO لضبط الدقائق، واضغط الزر CICLO للتأكيد على مدة هذه المرحلة.
2. اضغط على الزر CICLO لبدء المرحلة التالية، ستظهره كلمةRISE1 على الشاشة LCD، ثم اضغط على الزر TIEMPO لضبط الدقائق، ستمر الأرقام بسرعة إذا واصلت الضغط على الزر TIEMPO. اضغط على الزر CICLO للتأكيد.
3. عدّل المراحل التالية بنفس الطريقة. بعد تعديل جميع المراحل، اضغط على زر التشغيل/الإيقاف (Marcha/paro) للخروج من وظيفة التعديل.
4. للمواصلة اضغط على الزر التشغيل/الإيقاف (Marcha/paro) لتشغيل العملية.

ملاحظه: التعديل يمكن حفظه في ذاكرة الجهاز، وبذلك سيكون متاحًا لاستخدامه لاحقا.

صممت منتجاتنا لتلبية أعلى مستويات الجودة والعمل والتصميم. نأمل أن تستمتع بالمالتيكوثينا الجديدة للطبخ من PALSON بالسون.

نصائح مهمة:

قبل استخدام الجهاز يجب دائما العمل بالاحتياطات الأساسية التالية:

1. اقرأ كل التعليمات.
2. قبل الاستخدام، تأكد من أن الجهد (الفولت) الموجود بالحائط يقابل الجهد المبين في اللوحة.
3. إذا كان سلك الكهرباء تالف، ينبغي أن يبدله المصنّع أو مركز الخدمة المعتمد أو فني مؤهل، لتجنب أي أخطار.
4. لا تلمس الأسطح الساخنة.
5. للحماية من الصدمات الكهربائية، لا تغمر السلك ولا المقابس ولا الهيكل الخارجي في الماء أو في أي سوائل أخرى.
6. انزع القابس إن كنت لا تستخدم الجهاز أو قبل أن تضع أو تزيل أي أجزاء في الجهاز أو قبل التنظيف.
7. لا تدع السلك معلقًا على حافة طاولة أو فوق سطح ساخن.
8. إن استخدام ملحقات لم توص بها الشركة المصنّعة للجهاز مع المنتج قد يسبب أضرار وإصابات.
9. يجب عليك أن تأخذ أقصى حذرك عند استخدام الجهاز بالقرب من الأطفال أو الأشخاص ذوي الاحتياجات الخاصة.
10. لا تضع الجهاز فوق مواقد غاز أو كهرباء ساخنة، أو بالقرب منها، أو في فرن ساخن.
11. يجب أن تأخذ أقصى احتياطاتك عند تحريك جهاز يحتوي على زيت ساخن أو سوائل أخرى ساخنة.
12. لا تلمس أي أجزاء متحركة أو دوّارة في الجهاز عند الطبخ.
13. لا تشغل الجهاز دون أن تكون قد أدخلت المكونات في القالب الخاص بالخبز من قبل وبشكل صحيح.
14. لا تضرب أبدًا الجزء العلوي ولا الأجزاء الجانبية من القالب الخاص بالخبز لإخراجه، فقد يلحق هذا ضرر بالقالب نفسه.
15. لا تضع ورق الألومنيوم (الفويل) أو غيرها من المواد المعدنية في مالتيكوثينا، لأن هذا يمكن أن يتسبب في حدوث حريق أو ماس كهربائي.
16. لا تغطي أبدًا المالتيكوثينا بمنشفه أو أي شيء آخر، فيجب أن تخرج الحرارة والبخار بحرية. كما أنه يمكن أن يتسبب في حدوث حريق إذا كانت المواد المستعملة قابلة للحريق، أو إذا كانت متصلة بمواد قابلة للحريق.
17. ادخل أولاً ودائمًا القابس الخاص بالسلك في الجهاز ثم وصل السلك بالكهرباء. لقطع الاتصال، اضغط على زر الإيقاف (PARO / STOP) ثم قم بازالة السلك من الكهرباء.
18. هذا الجهاز لديه موصل كهربائي أرضي. تأكد من أن الموصل الكهربائي الأرضي الموجود في منزلك موصل بشكل صحيح.
19. ينبغي ألا يستخدم هذا الجهاز إلا للغرض الذي صنع من أجله.
20. لا تستخدمه في الهواء الطلق.
21. لا ينبغي استخدام هذا الجهاز من قبل أشخاص (بمن فيهم أطفال) تكون قدراتهم البدنية والعقلية والحسية منخفضة أو يفتقرون إلى الخبرة أو المعرفة، إلا في حالة وجود إشراف أو تعليمات مرتبطة باستخدام الجهاز من قبل أي شخص مسئول عن سلامتهم. يجب أن يكون الأطفال تحت المراقبة لضمان عدم اللعب بالجهاز.
22. احتفظ بهذه التعليمات.

للاستخدام المنزلي فقط

تشغيل الجهاز

عند توصيل المالتيكوثينا بالكهرباء، ستسمع صوت صفير وسرعان ما سيظهر على الشاشة "3:00". لاحظ أن النقطتين الموجودتين بين "3" و"00" لن تومض وتطفأ باستمرار. وستجد أسهم مكتوب عليها طويلة ومتوسطة (LARGE وMEDIUM) وهو ما يشير إلى البرنامج الافتراضي.

ضبط الساعة

يمكنك وضع اثنين من بطاريات AAA أو 1’5V (الجهاز يتضمن تلك البطاريات) في الجزء السفلي من الجهاز. وهكذا، ستعمل المالتيكوثينا كساعة عندما تكون منفصلة عن الكهرباء. وضع البطاريات هو أمر اختياري ويعتمد على ما تفضل فعله.

1. قبل أول استخدام للجهاز، أزل العازل من البطاريات الموجودة في الجزء السفلي من الجهاز. عند توصيل البطاريات، ستشير الساعة 12:00، ولإمكانية التمييز بين الليل أو النهار وسيكون هناك علامتي AM "صباحاً" وPM "مساءًا". لضبط الساعة على الوقت يجب أن تضغط الزر التوقيف المؤقت PAUSA وترك الزر في وضع الاستعداد، وسيومض الرقم الذي يشير إلى الساعة (يظهر ويختفي باستمرار).
2. اضبطه على الوقت الصحيح عبر الضغط على زر الوقت TIEMPO. انتظر على الأقل 5 ثوان للتأكد وحتى يتوقف الرقم عن الاختفاء والظهور. عندما يصل الرقم إلى 12، سيتحول بين علامتي AM وPM.
3. اضغط على الزر PAUSA مرة أخرى لتعديل الدقائق. أرقام الدقائق ستظهر وتختفي. اضغط على الزرTIEMPO لتعديل الدقائق المناسبة، ثم انتظر على الأقل 5 ثوان للتأكد. ستتوقف الساعة عن حركة الظهور والاختفاء.
4. اضغط الزر PAUSA مرة أخرى لحفظ الوقت المحدد، وستبدأ النقطتين ":" بالظهور والاختفاء.

زر الإيقاف والتشغيل

HU

Termékeink kialakítása lehetővé teszi a legmagasabb minőségi, működtetési és formatervezési igények kielégítését. Reméljük, hogy szívesen használja majd a PALSON új LE CUISINE típusú multikonyháját.

FONTOS TANÁCSOK

A készülék használatát megelőzően minden esetben tartsa be az alábbiakban ismertetett alapvető figyemeztetéseket:

1. Olvassa el az összes utasítást.
2. Mielőtt a készüléket használatba venné, győződjön meg arról, hogy a fali konnektor feszültsége megegyezik a készüléken feltüntetett értékkel.
3. Ha a kábel sérült, azt a gyártónak, a hivatalos szervíznek vagy egy megfelelő képzettséggel rendelkező szerelőnek kell kicserélnie balesetveszély elkerülése érdekében.
4. Ne nyúljon a forró felületekhez.
5. Az áramütés elkerülése érdekében ne merítse vízbe vagy más folyadékba a kábelt, a konnektort , sem magát a készüléket.
6. Húzza ki a hálózatból amikor nem használja, amikor ki akar venni belőle valamilyen alkatrészt illetve meg kívánja tisztítani.
7. Ne hagyja hogy a kábel lelógjon az asztal széléről illetve forró felületen maradjon.
8. A nem a gyártó által javasolt kiegészítők használata balesetveszélyes lehet.
9. Különös gonddal kell odafigyelni ha a készülék közepében gyermekek illetve csökkent képességű felnőttek vannak.
10. Ne tegye a készüléket meleg gázkészülékre vagy elektromos főzőlapra, sem azok közelébe, sem pedig meleg sütő közelébe.
11. Különös gonddal kell eljárni amikor forró olajjal vagy egyéb forró folyadékkal töltött készüléket helyezünk át egyik helyről a másikra .
12. Ne nyúljon főzés körben a készülék mozgó vagy forgó alkatrészeihez.
13. Ne kapcsolja be a készüléket amíg nem rakta bele a főzőedénybe az összes hozzávalót.
14. Ne ütögesse a főzőedény fedlapját sem az oldalát amikor kiveszi, mert ezzel kárt okozhat benne.
15. Ne tegyen aluminiumpapirt sem egyéb fémes anyagokat a multikonyhába, mert ez rövidzárlatot illetve tüzet okozhat.
16. Ne takarja le a multikonyhát konyharuhával illetve más borítással, a melegnek és a gőznek szabadon kell távoznia a készülékből. Ha éghető anyaggal takarja le tűz keletkezhet.
17. Először mindig a készülékbe dugja be a kábelt és csak utána a fali konnektorba. A kikapcsoláskor nyomja meg a PARO/STOP leállító gombot és utána húzza ki a csatlakozóból.
18. A készülék földelt. Győződjön meg arról, hogy a lakásban használt konnektor ugyancsak megfelelően földelt legyen.
19. A készülék kizárólag rendeltetésének megfelelő célra használható.
20. Ne használja a szabadban.
21. A készüléket nem használhatják olyan személyek (beleértve a gyermekeket is), akiknek fizikai, érzékszervi illetve szellemi állapota nem teszi lehetővé annak megfelelő működtetését, illetve nem rendelkeznek a szükséges ismeretekkel, kivéve ha biztosítható a használat alatti felügyelet illetve a biztonságukért felelős személy előzetesen kioktatja őket a készülék használatával kapcsolatosan. Biztosítandó, hogy a gyermekek ne játszhassanak a készülékkel.
22. Őrizze meg ezeket az utasításokat.

Kizárólag háztartási használatra.

BEINDÍTÁS

Amikor a multikonyhát csatlakoztatja a hálózathoz, sípoló hangot hall, és a képernyőn nemsokára megjelenik: " 3:00". Figyeljen arra, hogy al "3" és a y "00" között a pontok nem villognak folyamatosan. A nyilak LARGE és MEDIUM értéket mutatnak. Ez a program jön be magától amikor külön nem állítunk be mást.

Az óra beállítása

Betehet két darab 15 V-os AAA elemet (a készülékkel együtt jön) a készülék alsó részébe Igy a multikonyha óraként működik majd amikor nincs csatlakoztatva a hálózathoz. Ön dönti el, hogy használ-e bele elemet vagy sem.

1. Az első használatot megelőzően vegye le az elemek szigetelését a készülék alsó részéről. Amikor az elemeket behelyezi, az óra 12:00 órát mutat, és a nappal és az éjszaka megkülönböztetésére megjelenik az "AM" és a "PM". A pontos idő beállításához, nyomja le a PAUSA gombot, várakozó módban hagyva, és az órákat jelző szám villogni kezd.
2. A pontos idő beállításához nyomja meg a TIEMPO gombot. Várjon legalább 5 másodpercig a megerősítésre, és a szám nem fog tovább villogni. Amikor a szám eléri a 12-t, átvált AM és PM között.
3. Nyomja le újra a PAUSA gombot a percek beállításához, és a perceket jelző szám villogni kezd. Nyomja le a TIEMPO gombot a percek beállításához, azután pedig várjon újra legalább 5 másodpercet a megerősítésre, és a szám abbahagyja majd a villogást.
4. Végezetül nyomja le újra a PAUSA gombot hogy elmentse a beállított órát, és a pontok ":" villogni fognak.

MŰKÖDTETÉSI/LEÁLLÁSI MARCHA / PARO gomb

A kiválasztott főzési program beindításához és leállításához.
Egy program beindításához nyomja le egyszer a MARCHA/PARO gombot . Rövid sípszót hall majd, és az óra két pontja villogni kezd, miközben kigyullad a jelzőfény . A program megkezdésekor minden más gomb inaktív marad kivétel a működtető/leállító MARCHA/PARO és a PAUSA gomb.

A program leállításához nyomja le a működtető leállító MARCHA/PARO gombot kb 3 másodpercen keresztül, mindaddig amíg egy sípjelzés nem erősíti meg a program leállását. Ez a funkció hozzásegít ahhoz, hogy elkerüljük a nem kívánt megszakításokat a program működésében.

MENŰ

A különböző programok rögzítésére szolgál. Akárhányszor lenyomjuk ezt a gombot (rövid sípjel kiséretében) változik a program. Nyomja a gombot szaggatottan és a 12 program ciklikusan megjelenik az LCD képernyőn. Válassza ki a kvánt programot. Az alábbiakban ismertetjük a 12 program funkcióit.

1. ALAP (3:00 y 2:55): hagyományos kenyér gyúrására és elkészítésére. Tehet hozzá még egyéb hozzávalókat, hogy különleges ízt adjon neki.
2. INTEGRÁL (3:40 y 3:32): teljes őrlésű kenyér gyúrására és elkészítésére. Ehhez a programhoz hosszabb előmelegítési időszak tartozik, hogy a búza felvehesse a vizet és megdagadjon. Nem ajánljuk hogy a késleltetett bekapcsolási funkciót válassza, mert az eredmény nem lesz megfelelő.
3. FRANCIA (3:50 y 3:40): a lassabban kelő kenyér gyúrására és elkészítésére. Ennek a kenyérnek általában ropogósabb a héja és a bele puhább.
4. GYORS (2:10): a kenyér gyúrására és elkészítésére. Ezt a programot fehér kenyér gyors elkészítéséhez használják, nem dagad meg erősen és igen könnyű.
5. ÉDES (2:50 y 2:45): a massza elkészítésére és édes kenyér-péksütemény készítésére használják. Ezt a programot édes ízesítésű kenyérfélék készítésénél alkalmazzák. Héja ropogósabb mint a normális beállításnál. Egyéb anyagok hozzáadásával is lehet tovább ízesíteni.
6. SÜTEMÉNY (1:50): péksütemények masszájának elkészítéséhez illetve azok kisütéséhez használják.
7. LEKVÁR (1:20): friss gyüm9lcsből lekvár készítéséhez lehet használni ezt a programot. Sohase használjon a receptekben megadottnál nagyobb mennyiségeket. A tartalom nem emelkedhet a főzőedény felső pereme fölé . Amennyiben ez történik, azonnal kapcsolja ki a készüléket. Utána óvatosan vegye ki a főzőedényt, hagyja hogy lehűljön és tisztítsa ki alaposan.
8. MASSZA (1:30): ezzel a beállítással csak maga a massza készül el, nem a kenyér. Ebből lehet majd kis zsömléket, pizzát, és egyebeket formázni. Ezzel a programmal bármiféle masszát gyúrhatunk. A hozzávalók együttes súly nem haladhatja meg az 1 kg-t.
9. ULTRAGYORS (0:59): a massza elkészítésére és sütésére rövid idő alatt. Itt általában kisebb méretű és durvább állagú kenyér készül mint a GYORS program esetében.
10. SÜTŐ (0:10): csak sütés, a massza készítése nincs benne. Arra is használhatjuk, hogy megnöveljük a sütési időt a kiválasztott programon belül.
11. GLUTENMENTES (2:50): gluten nélküli kenyér elkészítéséhez és kisütéséhez. Rizslisztet használ a szokványos liszt helyett.
12. HÁZIAS (3:00): automatikusan programozható. Ez a program lehetővé teszi a felhasználó számára, hogy beállíthassa az időt a massza készítésének minden egyes fázisára vonatkozóan, sütés, melegen tartás,stb. A beállítható időértékek programonként a következők:

GYÚRÁS 1 / KNEAD 1:	6-14	perc
ÉLESZTÉS 1 / RISE 1:	20-60	perc
GYÚRÁS 2 / KNEAD 2:	5-20	perc
ÉLESZTÉS 2 / RISE 2:	5-120	perc
ÉLESZTÉS 3 / RISE 3:	0-120	perc
SÜTÉS / BAKE:	0-80	perc
MELEGEN TARTÁS / KEEP WARM:	0-60	perc

HÁZIAS menű

1. Nyomja le egyszer a CICLO gombot, megjelenik az LCD képernyőn KNEAD1, utána nyomja le a TIEMPO gombot a percek beállításához, és újra a CICLO gombot hogy a munkafázis időtartamát megerősítse.
2. Nyomja le a CICLO gombot a következő munkafázis beállításához, és az LCD képernyőn megjelenik RISE1, ezután nyomja le a TIEMPO gombot a percek beállításához , és a számok gyors egymásutánban mozognak ha azt lenyomva tartja. Végezetül, megerősítésként nyomja le a CICLO gombot.
3. Állítsa be a további munkafázisokat ugyanilyen módon. Amikor mind készen van, nyomja le a beindító/leállító Marcha/paro gombot, hogy kilépjen a beállítási funkcióból.
4. Ezután nyomja le a beindító/leállító Marcha/paro gombot a készülék működtetésének megkezdéséhez.
   Megjegyzés: a beállítás memorizálható és készen áll a következő használatra.

PIRITÓS (TOSTADO) GOMB

A gomb lenyomásával kiválaszthatja hogy milyen legyen a piritós LIGHT, MEDIUM vagy DARK (világos, közepes vagy sötét)a héjánál. Nyomja le ezt a gombot a kívánt minőségű pirítós elkészítéséhez.

MÉRET TAMAÑO GOMB

Nyomja le ezt a gombot a kenyér MÉRETÉNEK kiválasztásához , ne felejtse el hogy a művelet hosszabb vagy rövidebb ideig tarthat a kenyér méretének függvényében.

IDŐ (TIEMPO) GOMB

Ha nem akarja, hogy a készülék azonnal elkezdjen működni, ezzel a gombbal beállíthatja a késleltetett bekapcsolást.
1. Először állítsa be a pontos időt és a működési programot, utána nyomja le a TIEMPO gombot egyszer, éa a képernyőn megjelenő idő a jelenlegi pontos idő+ a kiválasztott program teljes működési ideje+10 perc lesz, és kijön az üzenet: “SET READY TIME”.
2. Lenyomni többször a TIEMPO gombot hogy beállíthassa a befejezés idejét. Az időintervallumok 10 percesek lesznek. Gyorsabban megy ha lenyomva tartja a TIEMPO gombot.
3. Lenyomni a beindító/leállító MARCHA/PARO gombot a működtetés megindításához, és az LCD képernyő mutatja majd az órát amikor befejeződik a folyamat , és ugyancsak megjelenik rajta az üzenet “SET READY TIME”.
4. Újra megnézheti a jelenlegi időt ha lenyomja a TIEMPO gombot.
5. Ha törölni akarja a beállítást, nyomja le a beindító/leállító MARCHA/PARO gombot 3 másodpercen keresztül, ekkor zúgó hangot hall majd.A rögzített program törlésre kerül.

Példa: a pontosa idő 8:00, a program időtartama 3 óra és Ön szeretne ebédelni 2:00-kor.
1. Lenyomni a TIEMPO gombot , megjelenik 11:10.
2. Nyomja le újra a TIEMPO gombot és állítsa be az órát 2:00-re, ez azt jelenti, hogy a készülék be fog kapcsolni délelőtt 11:00-kor.
3. Nyomja le a beindító/leállító MARCHA/PARO gombot a készülék működtetéséhez. Megjelenik a “PM2:00”, a szám rögzítve marad, és a képernyőn megjelenik az üzenet ‘SET READY TIME”.
4. Mikor a pontos idő 11:00, a készülék elkezd működni, és a program ideje megjelenik , miközben kigyullad a jelzőfény.
5. Ha a programot reggel 7:00-re állítja be , és délután 4:00-kor szeretne enni, a kijelzőn megjelenik majd PM 4:00 SAME DAY.
6. Ha este PM 9:00-re állítja be a programot , és reggel AM 7:00-kor szeretne enni, a kijelzőn megjelenik AM 7:00 NEXT DAY.

SZÜNET (PAUSA) GOMB

Ha már megkezdte a folyamatot, lenyomhatja a PAUSA gombot 1,5 másodpercen keresztül a program félbeszakításához (kivétel a melegen tartó program) a működés leáll, de a beállítás bekerül a memóriába, és a maradék idő villogni fog az LCD képernyőn. Nyomja le újra a PAUSA gombot 1,5 másodpercre, és a program folytatódik.
Megjegyzés: A késleltetett főzésekhez ne használjon könnyen romlandó hozzávalókat mint pl tojás, friss tej, gyümölcs, hagyma, stb.

MELEGEN TARTÁS

A multikonyha automatikusan képes melegen tartani az ételt a főzést követő 60 percig. Ha ki akarja venni az elkészült ételt, nyomja meg a beindító/leállító MARCHA/PARO gombot.

MEMóRIA

Amennyiben max 10 percig tartó áramkimaradás történt a program működtetésének ideje alatt, a program automatikusan tovább folytatódik akkor is ha nem nyomja le a beindító/leállító MARCHA/PARO gombot. Ha 10 percnél tovább nincs áram, akkor a program nem őrizhető meg a memóriában és a készüléket újra kell indítani.

KÖRNYEZET

Javasoljuk, hogy a helység hőmérsékleze 15ºC és 34ºC között legyen.

FIGYELMEZTETŐ KIJELZŐ

1. Ha a kijelzőn megjelenik “H:HH” a program megkezdését követően, azt jelenti, hogy a belső hőmérséklet túlságosan magas. Ekkor le kell állítani a programot. Vegye le a fedőt és hagyja hogy a készülék lehűljön 10-20 percen keresztül.
2. Ha a kijelzőn megjelenik “E:E0” vagy “E:E1” miután megnyomtuk a beindító/leállító MARCHA/PARO gombot, a hőmérséklet-érzékelő ki van kapcsolva. Az érzékelőt a hivatalos szervízben kell megvizsgáltatni.

AZ ELSŐ HASZNÁLAT ALKALMÁVAL

1. Bizonyosodjék meg arról, hogy a készülék minden alkatrésze és kiegészítője megvan és nem sérült.
2. Tisztítsa meg az összes alkatrészt az utolsó “Tisztítás és karbantartás” című szakaszban foglaltak szerint.
3. A készülék legelső használatát megelőzően zsirozza be a főzőedényt olajjal, vajjal vagy margarinnal és hagyja kb 10 percig főni üresen (válassza ki a sütő programot).

4. Tisztítsa meg újra.
5. Tegye be a gyúró lapátokat a főzőedény tengelyére.

A gyártási folyamat során szükség volt arra, hogy bizonyos darabokat megolajozzanak. Emiatt elképzelhető, hogy a készülékből egy kevés füst távozik majd. Ez teljesen normális jelenség.

HOGYAN KÉSZÍTSÜNK KENYERET

1. Tegye be a helyére a főzőedényt és nyomja lefelé amig a megfelelő pozícióba nem áll be. Rögzítse a gyúrólapátokat. Forgassa el az óramutató járásával megegyező irányba amig be nem állnak a helyükre. Javasoljuk hogy a lyukakat tömjék el hőnek ellenálló margarinnal mielőtt feltennék a gyúrólapátokat, ezzel elkerülhetik hogy a massza a lapátok alatt gyűljön össze és igy leváljon a kenyérről.
2. Helyezze be a hozzávalókat a főzőedénybe. Kövesse a receptben megadott sorrendet. Általában először a vizet illetve folyadékot kell beletenni, utána a cukrot, sót és lisztet, és utolsóként pedig az élesztőt illetve élesztőport. Amennyiben a massza nagy súlyú és sok benne a rozs illetve egyéb teljes kiőrlésű gabona, javasoljuk, hogy változtassa meg a sorrendet, tehát először tegye bele a száraz élesztőt és a lisztet és csak a végén a folyadékot, mert így jobb eredményt kap a gyúráskor.
3. Egy újjal nyomja be egy kicsit a liszt oldalát. A nyomódásba tegye be az élesztőt, hogy ne érintkezzen a folyadékkal sem a sóval.
4. Óvatosan zárja le a tetőt és csatlakoztassa a kábelt a hálózathoz. A kábelt mindig először a készülékhez csatlakoztassa és csak utána az aljzathoz.
5. Nyomja le a MENŰ gombot mindaddig amíg a kívánt programhoz el nem ér.
6. Nyomja le a TOSTADO gombot, hogy kiválaszthassa milyennek szeretné a pirítós héját.
7. Nyomja le a TAMAÑO gombot hogy beállíthassa a kívánt méretet (800 gr vagy 1000 gr).
8. Rögzítse a késleltetett bekapcsolás idejét a TIEMPO gomb lenyomásával. Ezt a lépést kihagyhatja ha azt akarja, hogy a multikonyha azonnal működni kezdjen.
9. Nyomja le a MARCHA/PARO gombot a működtetés megkezdéséhez. A kijelző a működés egész időtartama alatt világítani fog
10. Az ALAP, FRANCIA, INTEGRÁL, ÉDES, GLUTENMENTES programok működtetésekor hosszú sípoló hangot hallani. Ezzel figyelmeztet arra, hogy további hozzávalókat kell betenni.Nyissa ki a tetőt és tegye bele a hozzávalókat. Lehet hogy pára távozik a tető szellőző nyílásán keresztül. Ez egy teljesen normális jelenség.
11. A folyamat végezetével 10 sípszó hallatszik. Nyomja meg a MARCHA/PARO gombot 3- 5 másodpercig a folyamat leállításához és a kenyér kivételéhez. Vegye le a tetőt és vastag védőkesztyűvel fogja meg erősen a főzőedény fogóját és húzza felfelé a készüléktől eltávolodva.
    Vigyázat: a kenyérkészítő főzőedény és maga a kenyér is rendkívül meleg lehet, mindig nagyon óvatosan mozgassa azokat!.
12. Mielőtt kivenné, hagyja a kenyeret lehűlni. zután használjon egy nem ragadó lapátot az oldalak leválasztásához.
13. Fordítsa meg a főzőedényt és óvatosan mozgatva tegye ki a kenyeret egy fém hűtőrácsra .
14. Óvatosan vegye ki a kenyeret és hagyja kihűlni 20 percig mielőtt felvágná.
15. Ha Ön nincs ott a folyamat végén és nem nyomja meg a MARCHA/PARO gombot, a kenyér automatikusan melegen marad egy órán keresztül és azt követően a készülék magától kikapcsol.

Megjegyzés: Előfordulhat, hogy a gyúrólapátok benne maradnak a kenyérben. Várjon amíg lehül a kenyér.

TISZTITÁS ÉS KARBANTARTÁS

Kapcsolja ki a készüléket a hálózatból és hagyja hogy lehűljön mielőtt a tisztításhoz hozzákezdene.

1. Főzőedény: Nedves ruhával átdörzsölni a külső és belső felületet. Nem szabad éles vagy maró hatású szereket használni a tapadásgátló bevonat védelme érdekében. Mielőtt visszateszi a helyére, teljesen ki kell szárítani.
2. Gyúró lapátok: Ha nehéz kivenni a keverő lapátokat a tengelyekről, töltse meg a tartályt meleg vízzel és hagyja állni kb 30 percig. Ezután már könnyen kiveheti és megtisztíthatja azokat. Nedves pamut törlővel törölje át óvatosan. ne felejtse el, hogy a főzőedény és a gyúrólapátok tisztíthatók a mosogatógépben.
3. Külső borítás: nedves ruhával finoman végigtörölni. Ne használjon maró anyagokat a tisztításhoz, mert megsértheti a felületet. Sohase merítse vízbe a tisztításhoz.
4. Mielőtt eltenné a multikonyhát, bizonyosodjék meg arról, hogy teljesen lehűlt, tiszta és száraz, és hogy a teteje le van zárva.
5. Ne tegye a mérőpoharat, a mérőkanalat sem a keverőt a mosogatógépbe.
6. Ne hagyjon a főzőedényben sokáig folyadékot esetleges kemés maradékok feloldására, mert ez kedvezőtlenül hathat a tengely működésére.

RECEPTEK

Az alábbi recepteknél az alkalmazott módszer mindig ugyanaz:
1. Megmérni a hozzávalókat és betenni a főzőedénybe.
2. 21-28 ºC közötti hőmérsékletű langyos vizet használni
3. Megfelelő módon behelyezni a főzőedényt és lezárni a tetőt.
4. Kiválasztani a kívánt programot.
5. Lenyomni a MARCHA/PARO gombot.
6. Amikor a program befejeződik, kivenni a főzőedényt a készülékből, védőkesztyűvel megfogva.
7. Kivenni a kész ételt a főzőedényből.

Amennyiben szükségessé válik a recept módosítása, a végén jelezzük.

Fehér kenyér	**Kicsi**	**Nagy**
Víz	¾ mérőpohár	1-1/8 mérőpohár
Tejszinmentes tejpo	2 kanál	2-1/2 kanál
Napraforgó olaj	2 kanál	2-1/2 kanál
Cukor	1-1/4 kanál	2-1/4 kanál
Só	1 kiskanál	1-1/4 kiskanál
Búzaliszt	2 mérőpohár	3 mérőpohár
Száraz élesztő	1 kiskanál	1-1/4 kiskanál
A program kiválasztása	1 alap-beállítás	1 alap-beállítás

Teljes őrlésű kenyér	**Kicsi**	**Nagy**
Víz	3/4 mérőpohár	1-1/8 mérőpohár
Tejszinmentes tejpor	1 kanál	1-1/2 kanál
Napraforgó olaj	1-1/2 kanál	2 kanál
Barna cukor	2 kanál	2-1/2 kanál
Só	1 kiskanál	1-1/4 kiskanál
Teljes őrlésű liszt	2 mérőpohár	3 mérőpohár
Száraz élesztő	1 kiskanál	1-1/4 kiskanál
C vitamin tabletta(összetörve)		1x100 mg
A program kiválasztása	2 teljes őrlésű kenyér	2 teljes őrlésű kenyér

Csokoládés sütemény	**Nagy**
Víz	1-1/4 mérőpohár
Tojás (felverve)	½
Tejszinmentes tejpor	1 kanál
Napraforgó olaj	1 kanál
Cukor	½ mérőpohár
Só	½ kiskanál
Dió (felvágva)	¼ mérőpohár
550-es búzaliszt kenyérsütéshez	2-1/8 mérőpohár
Csokoládé por alakban	½ mérőpohár
Száraz élesztő	1 kiskanál
A program kiválasztása	5 Édes

Pizza tészta	**Nagy**
Víz	1 mérőpohár
Vaj (olvasztva)	1 kanál
Cukor	2 kanál
Só	1 kiskanál
550-es búzaliszt kenyérsütéshez	2-3/4 mérőpohár
Száraz élesztő	1 kiskanál
A program kiválasztása	8 Massza

Eljárási mód

1. Bemelegíteni a sütőt.
2. Megformázni a tésztát gömbölyűre és laposra. Tepsibe tenni és egy kicsit megolajozni.
3. 15 percre letakarni és hagyni állni.
4. Izlés szerint lefedni.
5. Kb. 200ºC on kisütni amig világosbarna nem lesz.

Narancslekvár	Nagy
Narancslé	3 közepes méretű narancs
Narancshéj reszelék	2
Kandírozható cukor	1 mérőpohár
Víz	1 kanál
Pektin, ha szükséges	2 kiskanál
A program kiválasztása	7 Lekvár

Megjegyzés

1. Mielőtt megtölti lekvárral az üvegeket, melegítse fel azokat egy kissé
2. Használja ki a plusz főzési időt, ha szükséges, miután a lekvár zselatinszerűvé vált, a narancsok méretének függvényében.
3. Vegye ki a keverőlapátot egy fogóval mielőtt üvegekbe töltené a lekvárt.
4. Ne nyissa ki a tetőt amíg folyik a massza keverése.

Glutenmentes kenyér	Nagy
Víz (langyos)	400 ml
Oliva olaj	3 kanál
Só	3 csipetnyi
Cukor	1 kiskanál
Proceli glutenmentes liszt	350 gr.
Maizena vagy Schär mesterséges élesztő.	10 gr.
A program kiválasztása	7 Lekvár

Tengeri “Paella” (4 személy részére)	Mennyiség
Rizs	2 mérőpohár
Kagyló	8
Rák	4
Garnélarák	8
Zöldborsó	100 gr.
Zöldbab	100 gr.
Paprika	1
Paradicsomsűrítmény	100 gr.
Fokhagyma	2 fej
Halleves	2 mérőpohár
Szinezőanyag	ízlés szerint
Olaj	1 kanál
Só	ízlés szerint
A program kiválasztása	10
Időtartama	1 óra
Keverőlapátok	Nem

Eljárási mód:

Betenni a főzőedénybe minden hozzávalót kivéve a rizst és a hallevest . Kiválasztani a 10-es programot, beprogramozni a sütési időt és lenyomni a Marcha/Paro gombot. Harminc perc elteltével hozzáadni a riszst és a hallevest és hagyni hogy a program végigfusson. Ha rizst jól megfőve szeretik, a program végeztével még pár percnyi főzésidőt hozzá lehet adni.

Paradicsomos makaróni víz nélkül (4 személyre)	Mennyiség
Makaróni	250 gr.
Paradicsom püré	1 kg.
Kolbász	100 gr.
Szalonna	100 gr.
Olaj	2 kanál
Hagyma	1
Só	ízlés szerint
A program kiválasztása	10
Időtartama	1 óra
Keverőlapátok	Nem

Eljárási mód:
Felvágni apró darabokra a kolbászt. a szalonnát és a hagymát és betenni a főzőedénybe a makarónival együtt. Ílés szerint ízesíteni és hozzátenni az olajat. A végén hozzátenni a paradicsomot a makaróni tetejére öntve. Kiválasztani a 10-es programot egy órás időtartammal és lenyomni a Marcha/Paro gombot. A makarónihoz nincs szükség vízre, elegendő a paradicsom víztartalma hogy készre főzhessük.

Lencsefőzelék (4 személyre)	Mennyiség
Lencse	250 gr.
Víz	másfél liter
Kolbász	2
Hurka	1
Sárgarépa	1
Burgonya	1
Hagyma	1/2
Só	ízlés szerint
A program kiválasztása	10
Időtartam	1 óra
Keverőlapát	Nem

Eljárási mód:
Megtisztítani a sárgarépát és betenni a főzőedénybe a lereszelt hagymával és kockákra vágott krumplival együtt . Hozzátenni a többi hozzávalót és ízesíteni. Kiválasztani a 10-es számú programot, beprogramozni az időt, és benyomni a Marcha/Paro gombot.

Sonkás krokett	Mennyiség
Vaj	1 kanál
Apróra vágott hagyma	1/4
Olaj	70 ml.
Ecet	7 kanál
Tej	1 liter
Sonka	ízlés szerint
Só	ízlés szerint
A program kiválasztása	7
Időtartam	1 óra 20 perc
Keverőlapát	Igen

Eljárási mód:
Feltenni a keverőlapátokat. Beönteni a főzőedénybe az olajat, a vajat és a hagymát, kiválasztani a 7-es programot.Lenyomni a Marcha/Paro programot és 30 percen keresztül működtetni, illetve addig amig a hagyma meg nem párolódik. Ezt követően hozzáadni a sót, a tejet, és rászórni a lisztet, hogy ne legyen csomós. A végén hozzáadni a sonkát és hagyni, hogy a program végigfusson. Megformázni és olajban kisütni a kroketteket.

Rape (tengeri hal) (4 személyre)	Mennyiség
Rape	4 szelet
Kagyló	200 gr.
Hagyma	1
Paprika	1/2
Garnélarák	200 gr.
Fehér bor	1/2 pohár
Olaj	2 kanál
Só	ízlés szerint
A program kiválasztása	10
Időtartam	50 perc
Keverőlapát	Nem

Eljárási mód:
Betenni a főzőedénybe az apróra vágott hagymát és a felkarikázott paprikát. Izesíeni a halat, és betenni a főzőedénybe a garnélarákkal és a kagylókkal együtt. Egy kis fehér bort és olajat hozzáadni. Kiválasztani a 10-es programot 50 perces időtartamra és lenyomni a Marcha/Paro gombot.

Tejsodó (4 személyre)	Mennyiség
Tej	1 liter
Fahéj	1 ág
Citromhéj reszelék	1
Cukor	5 kanál
Tejsodó por	4 kanál
Tojás	2
A program kiválasztása	7
Időtartam	1 óra 20 perc
Keverőlapátok	Igen

Eljárási mód:
Feltenni a keverőlapátokat. Egy mérőedélny tejet külön tenni a tejsodó por feoldásához . Előtte javasolt felturmixolni, hogy ne maradjon csomós. Betenni minden hozzávalót a főzőedénybe és kiválasztani a 7-es programot. Amikor a program lejárt kiönteni egy tálba és lehűteni mielőtt betennénk a hűtőszekrénybe.

KISÉRLETEZZEN KEDVÉRE!

Máris kezdhet főzni a LE CUISINE-nel kipróbálva bármelyik receptet. Amíg meg nem kapja a kívánt ízt, kisérletezzen a különböző hozzávalókkal.

PROBLÉMA MEGOLDÁS

Sz	Probléma	Ok	Megoldása
1	Sütés közben füst távozik a szellőzőnyíláson.	Bizonyos hozzávalók ráragadnak az ellenálllásra vagy annak környékére az első használat alkalmával, vagy olaj marad az ellenállás felszinén.	Húzza ki a hálózatból a multikonyhát és tisztítsa meg az ellenállást, de vigyázzon nehogy megégesse magát, jól törölje meg a kezét mielőtt a készülékhez nyúl és csak ezután nyissa fel a tetőt.
2	A kenyér alsó héja túl vastag.	A kenyér melegen tartása illetve a főzőedényben való tartása hosszú ideig azt eredményezi, hogy túlságosan sok vizet veszít.	Vegye ki a kenyeret minél hamarabb, ne hagyja hogy sokáig meleg maradjon.

3	Nagyon nehéz kivenni a kenyeret.	A keverőlapátok hozzáragadnak a főzőedény fogójához.	Miután kivette a kenyeret, öntsön meleg vizet a főzőedénybe és abba merítse bele a keverőlapátokat 10 percen keresztül, azután vegye ki és tisztítsa majd alaposan szárítsa meg azokat.
4	Nem sikerül megfelelően összekeverni a hozzávalókat, nem megfelelő a sütés vagy főzés	1. A menűből kiválasztott program nem megfelelő.	Válassza ki a megfelelő programot a menűből.
		2. A folyamat végeztével a tető több alkalommal is ki van nyitva.	Ne nyissa fel a tetőt főzés közben.
		3. A massza túl sűrű és a keverőlapátok nem képesek átforgatni.	Nézzük meg a dagasztó elem lyukának állapotát, azután vegyük ki a főzőedényt és használjuk üresen. Ha nem működik megfelelően, forduljon a hivatalosn szervízhez.
5	A MARCHA/PARO gomb megnyomását követően megjelenik a “H:HH”.	A készülék hőmérséklete túlságosan magas.	Lenyomni a MARCHA/PARO gombot, és kihzni a multikonyhát a hálózatból, azután kivenni a főzőedényt és nyitva hagyni a tetőt, hogy lehűljön.
6	A motor hangját hallani, de nem lehet felkeverni a tésztát.	A főzőedény nincs megfelelő módon rögzítve vagy a tészta túl sok és ezért nem lehet felkeverni.	Ellenőúrizni, hogy a főzőedény megfelelően rögzítve van és hogy a tészta a receptnek megfelelő módon készült és jól meg lettek mérve a hozzávalók.
7	A kenyér mérete olyan nagy, hogy felnyomja a tetőt.	Túl sok élesztő vagy liszt, vagy víz van benne, illetve a környezet hőmérséklete túl magas	Ellenőrizni a fentieket, és szükség szerint lecsökkenteni az alkalmazott mennyiségeket.
8	A kenyér mérete túl kicsi, illetve nem dagad fel.	Nincs benne élesztő, vagy nem elegendő mennyiségű. Ugyancsak lehet hogy az élesztő nem eléggé aktív mert a víz hőmérséklete túlságosan magas, vagy az élesztő érintkezett a sóval, vagy a környezeti hőmérséklet túl alacsony.	Ellenőrizni az élesztő minőségét és teljesítményét, megemelni a környezeti hőmérsékletet.
9	A massza túl nagy és kijön a főzőedényből.	Túl sok a folyadék, a tészta megpuhul és túl sok az élesztő.	Lecsökkenteni a folyadékmennyiséget és javítani a massza merevségén
10	A kenyér középen besüpped amikor a tészta kisül	1. A lisztben amit használunk nincs élesztőpor és nem tudja feldagasztani a kenyeret.	Kenyérsütéshez való lisztet használni.
		2. Az élesztő túl gyorsan dolgozik vagy az élesztő hőmérséklete túl magas.	Normál hőmérsékletebn használni az élesztőt.
		3. A túl sok víz megpuhítja és nedvessé teszi a tésztát	A víz felszívó képességének megfelelően beállítani a receptben szereplő vízmennyiséget.
11	A kenyér túl nehéz és nagyon sűrű.	1. Túl sok benne a liszt és kevés a víz.	Csökkenteni a liszt mennyiségét vagy növelni a vízét.
		2. Túl sok gyümölcs van benne, vagy túl sok teljes őrlésű búzaliszt.	Lecsökkenteni a hozzávalókat és megnövelni az éélesztő mennyiségét.
12	Mikor felvágja a kenyeret, a közepe üres.	1. Túl sok avíz, az élesztő illetve kevés a só.	Megfelelően lecsökkenteni a vizet vagy az élesztő mennyiségét és ellenőrizni a só mennyiségét.
		2. A víz hőmérséklete túl magas.	Ellenőrizni a víz mennyiségét.
13	A kenyér felületét száraz por fedi.	1. Lehet hogy sok a vaj, vagy a banán illetve más, erősen tapadó hozzávaló van benne	Ne tegyünk a kenyérhez erősen tapadó hozzávalókat.
		2. Nem lett megfelelően átdagasztva, mert kevés benne a víz.	Ellenőrizni a vizet és a multikonyha mechanikai elemeit.

14	A héj túl vastag és a sützés színe túl sötét a túlzottan nagy mennyiségű cukorral készült sütemények és más ételek esetében	Különböző receptek illetve különböző hozzávalók más-más ízt adhatnak a kenyérnek, módosíthatják az elért színt , ha sok a cukor, sötétebb lesz.	Ha a szín túl sötét, ez azért van mert a receptben túl sok a cukor, megnyomni a MARCHA/PARO gombot hogy megszakítsuk a programot 5-10 perccel a befejezés előtt. Hagyja a kenyeret illetve a süteményt húsz percig az edényben, lecsukott tetővel, mielőtt kivenné.

Köszönjük, hogy bizalmával megtisztelt minket és a mi termékünket választotta.

TR

Ürünlerimiz, kalitede, işlevsellikte ve tasarımda en yüksek standartlara ulaşmak için geliştirilmişlerdir. PALSON'un yeni ekmek pişirme makinesi LE CUİSİNE'nin keyfini çıkarmanızı dileriz

ÖNEMLİ UYARILAR

Elektrikli ev cihazını kullanmadan önce daima aşağıdaki temel önlemleri almanız gerekmektedir:

1. Bütün talimatları okuyunuz.
2. Kullanmadan önce duvardan çıkan gerilimin cihazın plakasında yazan gerilimin uyuştuğuna emin olunuz.
3. Eğer cereyan kablosu hasarlıysa herhangi bir tehlike önlenmesi açısından üretici tarafından veya onun yetkili teknik servisi ya da uzman bir teknisyen tarafından değiştirilmelidir.
4. Sıcak yüzeylere dokunmayınız.
5. Elektrik boşalmalarına karşı korumak için kabloyu veya gövdeyi suya veya başka sıvılara daldırmayınız.
6. Cihaz kullanılmadığı zaman veya temizlendiği zaman fişi prizden çıkartınız.
7. Kabloyu masanın kenarından sarkıtmayınız veya sıcak bir yüzey üzerine koymayınız.
8. Üretici tarafından tavsiye edilmeyen yardımcı aksesuarların kullanılması yaralanmalara meydan verebilir.
9. Makine çocukların veya engelli kişilerin etrafından kullanıldığında özellikle dikkat etmek gerekmektedir.
10. Makineyi gaz veya elektrikli ısıtıcılar yakınlarında veya sıcak fırın üzerinde veya yakınlarında yerleştirmeyiniz.
11. Sıcak yağ veya başka sıcak sıvı içeren bir makine hareket ettirildiğinde özellikle dikkat edilmesi gerekmektedir.
12. Pişirme işlemi sırasında kesinlikle hiçbir hareketli veya dönebilen parçaya dokunmayınız.
13. Malzemeleri hazneye doğru şekilde koymadıkça makineyi çalıştırmayınız.
14. Hazneyi çıkartmak için hiçbir zaman haznenin üst veya yan taraflarına vurmayınız, bu deformasyonlara sebep olabilir.
15. Makinenin içerisine alüminyum veya başka metalik cisimler sokmayınız zira bu yangın çıkartabilir veya kısa devre yaptırabilir.
16. Makineyi hiçbir zaman bir havlu veya başka malzeme ile kapatmayınız zira sıcaklığın ve buharın serbestçe çıkması lazım. Eğer yanıcı bir madde ile kaplanırsa veya onunla temas ederse yangına sebep verebilir.
17. Daima ilk önce makineye kablosunun girişini takınız ondan sonra fişini duvardaki prize takınız. Bağlantıyı kesmek için daima DURDURMA/STOP düğmesine basınız ve sonrasında fişi prizden çekiniz.
18. Bu makine topraklanmış bağlantıya sahiptir. Evdeki elektrik çıkışının da iyi topraklanmış olmasına dikkat ediniz.
19. Bu makine yalnızca öngörüldüğü amaç için kullanılmalıdır.
20. Açık havada kullanmayınız.
21 Bu makine, eğer gözetim altında değillerse veya emniyetten sorumlu kişiden makinenin kullanıma dair talimatlar almadılarsa, fiziksel, duyusal veya akli açıdan özürlü (çocuklar dahil). Çocukların makineyle oynamadıklarından emin olmak için gözetim altında bulundurulmaları gerekmektedir.
22. Bu kullanma kılavuzunu saklayınız.

Yalnızca evde kullanılmak için uygundur.

MAKİNEYİ ÇALIŞTIRMA

Elektrikli ev aletin fişini prize taktığınızda bir ıslık sesi duyulacaktır ve kısa bir süre sonra ekranda " 3:00" belirleyecektir. "3" ile "00" arasındaki iki noktanın yanıp sönmediğinden emin olunuz. Oklar LARGE ve MEDIUM göstermektedir. Bu program ön tanımlıdır.

Saat ayarı

İki tane AAA 1'5V (pakete dahildir)'lik pili makinenin alt kısmına yerleştiriniz. Böylece çok işlevli pişirme makinenizin saati fişi çekseniz de çalışmaya devam edecektir. Pillerin takılması isteğe bağlıdır.

1. İlk kullanım öncesi cihazın alt kısmında bulunan pil yuvasının kapağını açınız. Piller takıldığında saat 12:00'yi göstercektir ve gece ile gündüzü ayırmak için "AM"ve"PM" ibareleri belirecektir. Saati ayarlamak için DURAKLAT (PAUSA) tuşuna basıp bekleme moduna almak gerekmektedir ve saati gösteren numaralar yanıp sönmeye başlayacaktır.
2. ZAMAN (TIEMPO) tuşuna basarak doğru saati ayarlayabilirsiniz. Onay için 5 saniye bekleyiniz ve sayının yanıp sönmesi duracaktır. Sayı 12'ye geldiğinde AM ile PM arasında duracaktır.
3. Tekrar DURAKLAT (PAUSA) tuşuna basarak dakikaları ayarlayabilirsiniz, dakikayı gösteren sayılar yanıp sönmeye başlayacaktır. ZAMAN (TIEMPO) tuşuna basarak geçerli saatin dakikalarını girebilirsiniz, sonrasında onaylama için en az 5 saniye bekleyiniz, daha sonra yanıp sönme duracaktır.
4. Bir kez daha DURAKLAT (PAUSA) tuşuna basınız ve girdğimiz saati hafızaya alırız ve saatin noktaları ":" yanıp söneceklerdir.

AÇMA / KAPAMA (MARCHA/PARO) DÜĞMESİ

Seçilen pişirme işinin başlatılması ve durdurulması için.
Program başlatmak için bir kez AÇMA / KAPAMA (MARCHA/PARO) tuşuna basınız. Kısa bir ıslık sesi duyulacaktır ve saat göstergesinin iki noktası yanıp sönmeye başlayacaktır ve göstergenin ışığı yanacaktır. Program başladıktan sonra AÇMA / KAPAMA (MARCHA/PARO) ve DURAKLAT (PAUSA) tuşları hariç diğer bütün tuşlar deaktif hale gelecektir.
Programı durdurmak için AÇMA / KAPAMA (MARCHA/PARO) tuşuna 3 saniye boyunca basınız, öten bir ıslık programın durduğunu haber verecektir. Bu fonksiyon programın istenmedik bir şekilde durmasını engelleme amacını taşımaktadır.

MENÜ

Farklı programları ayarlamak için kullanılır. Her basıldığında (kısa bir ıslık eşliğinde) program değişecektir. Sürekli olmayan bir şekilde düğmeye bastığınızda 12 program dönemsel olarak LCD ekranında belirecektir. Arzu ettiğiniz programı seçiniz. Aşağıda 12 farklı programların içeriği açıklanmaktadır.

1. TEMEL (3:00 ve 2:55): yoğurma, hamur açma ve normal ekmek pişirme. Daha fazla tat katmak için malzeme ekleyebilirsiniz.
2. INTEGRAL (3:40 ve 3:32): yoğurma, hamur açma ve kepekli ekmek pişirme. Bu program uzun ön ısıtma süresine sahiptir, bunun amacı buğdayın suyu emmesi ve hacmin artması içindir. Farklı çalıştırma fonksiyonunun kullanılması tavsiye edilmemektedir zira sonuç tatmin edici olmayabilir.
3. FRANSIZ (3:50 ve 3:40): yoğurma, hamur açma ve ekmek pişirme, ama bu programda kabarma süresi daha uzundur. Bu programda pişirilen ekmek dışı daha gevrek ama içi daha yumuşaktır.
4. HIZLI (2:10): yoğurma, hamur açma ve pişirme. Bu program kısa sürede beyaz ekmek yapmak için kullanılır. Bu şekilde pişirilen ekmek fazla kabarmaz ve az pürüzlüdür.
5. TATLI (2:50 y 2:45): yoğurma, hamur kabartma ve tatlı ekmek pişrime. Bu program ile tatlı ekmekler pişirilebilir. Kabuğu normal ayara nazaran daha iyi kızarmaktadır. Daha fazla tat katmak için ek malzemeler konulabilir.
6. PASTA (1:50): yoğurma, hamur kabartma ve her türlü pasta yapımı.
7. MARMELAT (1:20): bu ayar ile taze meyvelerden marmelat yapılabilmektedir. Hiçbir zaman tarifelerde belirtilen miktarların üstüne çıkmayınız. İçerik, pişirme kabininide bulunan hazne kenarını aşmamlıdır. Eğer malzemeler hazne sınırını aşarsa makine derhal durdurulmalıdır. Sonrasında dikkatlice hazneyi çıkartınız, soğumasını bekleyiniz ve iyice temizleyiniz.
8. HAMUR (1:30): bu ayar ile yalnızca hamur yapılır, ekmek yapılmaz. Sonrasında hamur çıkartılır ve ekmekçikler, pizza vesaire şekillendirilir. Bu ayar ile her türlü hamur yapılabilir. İçeriklerin toplam ağırlığı 1 kg'ı geçmemelidir.
9. ULTRA HIZLI (0:59): yoğurma, hamur kabartma ve kısa sürede pişirme. Genel olarak ekmek daha küçük boydadır ve Hızlı program ile yapılan ekmekten daha çiğdir.
10. FIRINDA KIZARTILMIŞ (0:10): yalnızca pişirme, yoğurma yapmaz veya kabartmaz. Seçilen programda pişirme süresini yükseltmek için de kullanılır.
11. GLUTENSİZ (2:50): yoğurma, kabartma ve glutensiz pişirme. Ayrıca daha fazla tat katmak için malzeme ekleyebilirsiniz. Ekmek unu yerine pirinç unu kullanınız.
12. EV EKMEĞİ (3:00): otomatik olarak programlayabilirsiniz. Bu program isteğinize göre ekmek yapmak için her yoğurma, hamur kabartma, pişirme, sıcak tutma devresi için kullanıcıya zaman ayarlama imkanını sunmaktadır. Ayarlanabilir zaman sınırı her program için aşağıdaki şekildedir:

YOĞURMA 1 / KNEAD 1:	6-14	dakika
KABARTMA 1 / RISE 1:	20-60	dakika
YOĞURMA 2 / KNEAD 2:	5-20	dakika
KABARTMA 2 / RISE 2:	5-120	dakika
KABARTMA 3 / RISE 3:	0-120	dakika
PİŞİRME / BAKE:	0-80	dakika
SICAK TUTMA / KEEP WARM:	0-60	dakika

Ev yapımı programda

1. Bir kez DEVRE tuşuna bastıktan sonra LCD ekranda KNEAD1 göstergesi belirecektir sonrasında ZAMAN (TIEMPO) tuşuna basarak dakika ayarını yapabilirsiniz ve sonra tekrar DEVRE tuşuna basarak bu dönemin süresini onaylayabilirsiniz.
2. Sıradaki döngüyü başlatmak için DEVRE tuşuna basınız ve LCD ekranında RISE1 göstergesi belirecektir, sonra dakikaları ayarlamak için ZAMAN (TIEMPO) tuşuna basınız, rakamlar çıkacaktır ve eğer ZAMAN (TIEMPO) tuşunu basılı tutarsanız hızlıca rakamlar değişecektir. Onaylamak için DEVRE tuşuna basınız.
3. Diğer programları da bu şekilde ayarlayınız. Bütün süreçler ayarlandıktan sonra ayar fonksiyonundan çıkmak için Açma/kapama düğmesine basınız.
4. Sonra çalıştırma/kapama düğmesine basarak işlevi aktif hale getiriniz.
   Not: ayarlar hafızaya alınabilir ve sıradaki kullanım için hazır olacaktır.

KIZARTMA DÜĞMESİ (TOSTADO)

Bu düğme ile ekmeğin dışın için LIGHT, MEDIUM veya DARK (hafif, orta, koyu) kızartma seviyelerini seçebilirsiniz. Bu tuş ile istenilen kızartmayı yapabilirsiniz.

ÖLÇÜ DÜĞMESİ (TAMAÑO)

Bu tuşa basarak ekmeğin ÖLÇÜSÜNÜ (TAMAÑO) seçebilirsiniz. Çalışma süresinin ekmeğin boyuna göre değişebileceğini göz önünde bulundurabilirsiniz.

ZAMAN (TIEMPO) DÜĞMESİ

Eğer makinenin hemen çalışmasını istemiyorsanız bu düğme ile farklı çalıştırma zamanını ayarlayabilirsiniz.
1. İlk önce şimdiki saati ve işlev programını ayarlayınız, sonra bir kez ZAMAN (TIEMPO) düğmesine basınız, ekranda beliren süre şu şekilde olacaktır: şimdiki saat + seçilen program süresi + 10 dakika, ve ekranda "SET READY TIME" adlı mesaj belirecektir.
2. Tekrar tekrar ZAMAN (TIEMPO) tuşuna basarak bitiş saatini ayarlayınız. Zaman aralıkları 10'ar dakika şeklinde olacaktır. Eğer ZAMAN (TIEMPO) tuşunu basılı tutarsanız bu işlem daha çabuk gerçekleşir.
3. AÇMA / KAPAMA (MARCHA/PARO) tuşunu bastığınızda işlev aktif hale getirilir ve LCD ekranında işlemin biteceği zaman belirecektir ve LCD ekranında aynı zamanda "SET READY TIME" mesajı belirecektir.
4. ZAMAN (TIEMPO) tuşuna bastığınızda tekrar güncel saati görebilirsiniz.
5. Eğer ayarı iptal etmek istiyorsanız AÇMA/KAPAMA tuşuna 3 saniye boyunca basınız, kısa bir vızıltı sesi duyulacaktır. Sabitlenen program iptal edilecektir.

Örnek: güncel saat 8:00, program süresi 3 saat ve siz saat 2:00 PM'de yemek istiyorsunuz.
1. ZAMAN (TIEMPO) tuşuna bastığınızda 11:10 belirecektir.
2. Tekrar ZAMAN (TIEMPO) tuşuna basınız ve saati PM 2:00'ye ayarlayınız, yani makine saat 11:00 AM'de çalışmaya başlayacaktır.
3. AÇMA / KAPAMA (MARCHA/PARO) tuşuna bastığınızda fonksiyon başlatılacaktır. Göstergede "PM2:00" belirecektir ve gösterge rakamları sabit kalacaktır. Aynı zamanda ekranda 'SET READY TIME" mesajı belirecektir.
4. Güncel saat 11:00 olduğunda makine çalışmaya başlayacaktır ve göstergede program süresi çalışmaya başlayacaktır ve gösterge yanacaktır.
5. Eğer programı saat AM 7:00' ye ayarlarsanız ve saat PM 4:00'de yemek isterseniz gösterge PM 4:00 SAME DAY mesajını gösterecektir.
6. Eğer programı saat PM 9:00 ye ayarlarsanız ve saat AM 7: 00'de yemek isterseniz gösterge AM 7:00 NEXT DAY mesajını gösterecektir.

DURAKLATMA DÜĞMESİ

İşleme başladıktan sonra DURAKLAT (PAUSA) düğmesine 1.5 saniye boyunca bastığınızda işlemi her an (sıcak tutma programında hariç) duraklatabilirsiniz, işlev duracak ama ayarlar hafızaya alınmış olacaktır; geri kalan süre LCD ekranında yanıp sönecektir. Tekrar DURAKLAT (PAUSA) düğmesine 1.5 saniye boyunca bastığınızda program devam edecektir.
Not: Zaman aralıklı çalıştırmalar için çabuk bozulabilen yumurta, taze süt, meyve, soğan gibi katkı maddeleri koymayınız.

SICAK TUTMA

Multimutfak pişirme sonrası gıdayı 60 dakika boyunca sıcak tutma özelliğine sahiptir. Eğer gıdayı çıkartmak istiyorsanız AÇMA / KAPAMA (MARCHA/PARO) tuşu ile programı sonlandırınız.

HAFIZA

Eğer elektrik bağlantısı programın işleyişi esnasında en fazla 10 dakika boyunca kesilmiş olursa program AÇMA/ KAPAMA (MARCHA/ PARO) tuşuna basma ihtiyacını duymadan otomatikman işlemeye devam edecektir. Eğer elektrik kesintisi 10 dakikayı aşkın bir süre sürerse hafızaya alma işlemi gerçekleşmez ve makineyi tekrar çalıştırmanız gerekmektedir.

ÇEVRE SICAKLIĞI

Oda ısısının 15ºC ile 34ºC arasında olmasını tavsiye ediyoruz.

GÖSTERGE

1. Eğer program başlatıldıktan sonra göstergede "H:HH" beliriyorsa makine iç sıcaklığının fazlasıyla yüksek olduğu anlamına gelmektedir. Bu durumda programın durdurulması gerekmektedir. Kapağı açınız ve makinenin 10 ile 20 dakika arasında soğumasını bekleyiniz.
2. Eğer AÇMA/ KAPAMA (MARCHA/PARO) düğmesine bastıktan sonra göstergede "E:E0" veya "E:E1" beliriyorsa temperatör sensörünün bağlantısının kesildiği anlamına gelmektedir. Yetkili teknik servis sensörü araştırması gerekmektedir.

İLK KULLANIM ÖNCESİ

1. Bütün parçaların, akesuarların komple olduğundan ve hasarlı olmadıklarından emin olunuz.
2. Bütün parçaları son kısım 'bakım ve temizlik'te belirtilen kurallara göre temizleyiniz.
3. Makineyi ilk kez kullanmadan önce hazneyi yağ, margarin veya katı yağ ile yağlayınız ve hazneyi boş bir şekilde makineyi 10 dakika boyunca çalıştırınız (pişirme programını seçerek).
4. Tekrar temizleyiniz.

5. Hamur yoğurma çatallarını haznedeki motor aksları üzerine yerleştiriniz.

Makinenin üretimi sırasında bazı parçaların yağlanması gerekmekteydi. Bu sebepten dolayı makinadan biraz duman çıkabilir ki bu da normaldir.

NASIL EKMEK PİŞİRİLİR

1. Hazneyi kendi yerine yerleştiriniz ve sonrasında aşağıya doğru bastırınız ki doğru pozisyonda otursun. Hamur yoğurma çatallarını hareket ettirici yuvalarına yerleştiriniz. Hamur yoğurma çatallarını saat hareket yönüne doğru hareket ettiriniz, yuvalarına oturana dek. Deliklerin, çatalların yerleştirmeden önce ısıya dayanıklı margarin ile doldurulmasını tavsiye edilir; böylece hamurun çatalların altında yapışık kalmalarını engeller ve kolayca ekmek çataldan çıkartılabilir.
2. Malzemeleri hazneye yerleştiriniz. Tarifedeki sıralamayı takip ediniz. Genelde ilk önce su veya sıvı konulmalıdır, sonrasında şeker, tuz, un eklenmelidir ve daima maya katkı malzemesi olarak eklenmelidir. Çok çavdar tanesi veya kepek unsurları içeren ağır hamurda malzemelerin konulma sırasının değiştirilmesini tavsiye ediyoruz yani ilk önce mayayı ve unu koyunuz ve sonrasında sıvıyı ekleyiniz böylece hamur yoğurma açısından daha iyi sonuç elde edilir.
3. Baş parmak ile unun bir kenarına hafif bir boşluk yapınız. Bu boşluğa maya ekleyiniz ve sıvı veya tuz ile temas etmemesine dikkat ediniz.
4. Kapağı dikkatlice kapatınız ve elektrik kablosunu fişini prize takınız. Daima ilk önce kabloyu makineye sonra da prize takınız.
5. Menü düğmesini istediğiniz programı seçene kadar basınız.
6. KIZARTMA (TOSTADO) düğmesine basarak kavrulma rengini seçiniz.
7. ÖLÇÜ (TAMAÑO) düğmesine basarak istenilen boyu seçiniz (800 gr veya 1000 gr).
8. Farklı çalışma süresini ayarlamak için ZAMAN/ TIEMPO tuşuna basınız. Sonra eğer makinenin hemen çalışmasını istiyorsanız bu adımı atlayabilirsiniz.
9. Çalıştırmak için AÇMA/KAPAMA (MARCHA/PARO) tuşuna basınız. Gösterge bütün çalışma süresi boyunca yanıyor olacaktır.
10. Şu programlarda TEMEL, FRANSIZ, KEPEKLİ, TATLI, GLUTENSİZ işlev sırasında uzun bir ıslık duyulacaktır. Bu şekilde malzemelerin eklenmesi uyarısı verilmektedir. Kapağı açınız ve malzemeleri ekleyiniz. Pişirme sırasında makinenin havalandırma boşluklarından buhar çıkması mümkündür, bu normaldir.
11. İşlem bittikten sonra 10 ıslık sesi duyulacaktır. İşlemi durdurmak ve ekmeği çıkartmak için AÇMA/KAPAMA (MARCHA/PARO) tuşuna 3 ile 5 saniye arası basınız. Kapağı açınız ve fırın için eldivenleri kullanınız, haznenin tutma yerlerini sıkıca tutunuz ve yavaşça yukarıya doğru çekiniz ve makineden dışarıya çıkartınız.
    Dikkat: Ekmek haznesi ve ekmeğin kendisi çok sıcak olabilirler! Daima ellerken dikkatli olunuz.
12. Ekmeği çıkartmadan önce soğumasını bekleyiniz. Sonra hazneden ekmeğin kenarlarını ayırmak için yapışmayan spatula kullanınız.
13. Ekmeği çıkartmak için soğutucu bir metalik teller üzerine vey temiz bir mutfak yüzeyi üzerine hazneyi ters çeviriniz ve dikkatlice ekmeği tellerin üstüne doğru çıkartınız .
14. Dikkatlice ekmkeği hazneden çıkartınız ve kesmeden önce 20 dakika bekleyiniz.
15. Eğer işlev bittiğinde siz yoksanız veya AÇMA / KAPAMA (MARCHA/PARO) tuşuna basmaszanız ekmek otomatikman 1 saat boyunca sıcak kalacaktır ve sonrasında makine kapanacaktır.

Not: Hamur yoğurma çatalları ekmeğe saplanmış olabilir. Ekmek soğuyana dek bekleyiniz.

BAKIM VE TEMİZLİK

Makinenin kablosunu prizden çıkartınız ve temizlik yapmadan önce iyice soğumasını bekleyiniz.

1. Hazne: Nemli bir bez ile haznenin iç ve dış kısmın yıkayınız. Aşındırıcı temizlik maddeleri kullanmayınız zira bunlar yapışmayan kaplamaya zarar verebilir. Tekrar yerleştirmeden önce hazneyi komple kurutunuz.
2. Hamur yoğurma çatalları: Yuvalarından çatalların çıkartılması zor olursa kabı sıcak su ile doldurunuz ve 30 dakika öyle bırakınız. Çatalları temizlemek için kolayca çıkartabilirsiniz. Nemli pamuklu bir bez ile dikkatlice çatalları temizleyiniz. Hem haznenin hem de çatalların bulaşık makinesinde yıkanabileceğini unutmayınız.
3. Gövde: dış yüzeyi yavaşça nemli bir bez ile temizleyiniz. Aşındırıcı temizlik maddeleri kullanmayınız zira bu düz yüzeye zarar verebilir. Hiçbir zaman gövdeyi temizlemek için suya batırmayız.
4. Makineyi saklamadan önce tamamen soğumuş, temiz ve kuru olmasına ve kapağı iyice kapalı olmasına dikkat ediniz.
5. Ölçü bardağını, ölçü kaşığını ve hamur yoğurucuyu bulaşık makinesinde yıkamayınız.
6. Yapışmış artıkları çıkartmak için hazneyi uzun süre suda tutmayınız çünkü bu makine motor aksının kapasitesini olumsuz yönde etkileyebilir.

TARİFELER

Aşağıda gösterilen tarifelerde kullanılan yöntem daima aynıdır:

1. Malzemelerin ölçülmesi ve hazneye konulması.
2. 21-28 ºC arası ılık suyun eklenmesi
3. Haznenin doğru bir şekilde makineye yerleştirilmesi ve kapağın kapatılması.
4. İstenilen programın seçilmesi.
5. AÇMA/ KAPAMA MARCHA/PARO tuşunun basılması.
6. Program sonlandığında bez kullanarak haznenin makineden çıkartılması.
7. Gıdayı hazneden çıkartmak.

Eğer tarifenin yavaş yavaş değiştirilmesi gerekiyorsa nihayetinde aşağıdaki bilgiler verilecektir.

Beyaz ekmek	**Küçük**	**Büyük**
Su	¾ ölçüm bardağı	1-1/8 ölçüm bardağı
Toz yağsız süt	2 kaşık	2-1/2 kaşık
Ayçiçek yağı	2 kaşık	2-1/2 kaşık
Şeker	1-1/4 kaşık	2-1/4 kaşık
Tuz	1 tatlı kaşığı	1-1/4 tatlı kaşığı
Buğday unu	2 ölçüm bardağı	3 ölçüm bardağı
Kabartma tozu	1 tatlı kaşığı	1-1/4 tatlı kaşığı
Program seçimi	1 temel ayar	1 temel ayar

Kepekli ekmek	**Küçük**	**Büyük**
Su	3/4 ölçüm bardağı	1-1/8 ölçüm bardağı
Yağsız toz süt	1 kaşık	1-1/2 kaşık
Ayçiçek yağı	1-1/2 kaşık	2 kaşık
Esmer şeker	2 kaşık	2-1/2 kaşık
Tuz	1 tatlı kaşığı	1-1/4 tatlı kaşığı
Kepek unu	2 ölçüm bardağı	3 ölçüm bardağı
Kabartma tozu	1 tatlı kaşığı	1-1/4 tatlı kaşığı
C vitamin tableti (ufalanmış)		1x100 mg
Program seçimi	2 Kepekli ekmek	2 Kepekli ekmek

Çikolatalı ekmek	**Büyük**
Su	1-1/4 ölçüm bardağı
Yumurta (karıştırılmış)	½
Yağsız toz süt	1 kaşık
Ayçiçek yağı	1 kaşık
Şeker	½ ölçüm bardağı
Tuz	½ tatlı kaşığı
Fıstık (ufalanmış)	¼ ölçüm bardağı
Ekmek için buğday unu 550	2-1/8 ölçüm bardağı
Toz çikolata	½ ölçüm bardağı
Kabartma tozu	1 tatlı kaşığı
Program seçimi	5 Tatlı

Pizza hamuru	**Büyük**
Su	1 ölçüm bardağı
Yağ (eritilmiş)	1 kaşık
Şeker	2 kaşık
Tuz	1 tatlı kaşığı
Ekmek için buğday unu tip 550	2-3/4 ölçüm bardağı
Kabartma tozu	1 tatlı kaşığı
Program seçimi	8 Hamur

İşlev

1. Fırını ısıtmak.
2. Hamuru yuvarlak ve dolu şekil verecek şekilde yoğurunuz. Hamuru bir tepsiye koyunuz ve biraz yağlayınız.
3. 15 dakika boyunca üstünü kapatınız ve mayalanmasını bekleyiniz.
4. İstediğiniş şekilde kaplayınız.
5. Hamuru yaklaşık 200ºC'de kahverengi olacak şekilde pişiriniz.

Portakal marmelatı	Büyük
Portakal suyu	3 yarım portakal
Portakal kabuğu, rendelenmiş	2
Şerbetleme için şeker	1 ölçüm bardağı
Su	1 kaşık
Gerekiyorsa pektin	2 tatlı kaşığı
Program seçimi	7 Mermelada

Gözlemler
1. Marmelat şişelerini doldurmadan önce onları biraz ısıtınız.
2. Eğer gerekiyorsa, marmelatin jelatinleşmesi sonrası ve portakalların büyüklüğüne göre ekstra pişirme süresini göz önünde bulundurunuz.
3. Kavanozlara marmelat koymadan önce yoğurucuyu bir tutaç ile tutunuz.
4. Hamur çevirirken kapağı açmayınız.

Glutensiz ekmek	Büyük
Su (ılık)	400 ml
Zeytin yağı	3 kaşık
Tuz	3 tutam
Şeker	1 tatlı kaşığı
Proceli Glutensiz un.	350 gr.
Kimyevi kabartıcı Maizena veya Schär.	10 gr.
Program seçimi	7 Marmelat

Deniz ürünlü paella (4 kişi için)	Birim
Pirinç.	2 ölçüm bardağı
Midye	8
İri karides	4
Karides	8
Bezelye	100 gr.
Yeşil fasulye	100 gr.
Kırmızı biber	1
Domates püresi	100 gr.
Sarımsak	2 diş
Et suyu	2 ölçüm bardağı
Renklendirici	İsteğe göre
Yağ	1 kaşık
Tuz	Isteğe göre
Program seçimi	10
Süre	1 hora
Çatallar	Hayır

İşlev:
Bütün malzemeleri kaba koyunuz, pirinç ve et suyu hariç. 10 numaralı programı seçiniz, zamanı ayarlayınız ve Açma/Kapama tuşuna basınız. 30 dakika sonra pirinci ve et suyunu ekleyiniz ve programın bitmesini bekleyiniz. Eğer pirinci daha pişmiş seviyorsanız programa bittikten sonra birkaç dakika ekleyiniz.

Susuz domatesli makarna (4 kişi için)	Birimler
Makarna	250 gr.
Domates püresi	1 kg.
Pastırma	100 gr.
Domuz pastırması	100 gr.
Yağ	2 kaşık
Soğan	1
Tuz	İsteğe göre
Program seçimi	10
Süre	1 saat
Çatallar	Hayır

İşleyiş:
Pastarmayı sucuğu ve soğanı küçük parçacıklar halinde kesiniz ve makarna ile birlikte hazneye koyunuz. İsteğe göre baharat katınız ve yağ ekleyiniz. Son olarak domates püresini koyunuz ve makarnayı kaplayınız. 10 numaralı programa ayarlayınız ve 1 saat boyunca Açma/Kapama düğmesine basarak çalıştırınız. Makarnanın suya ihtiyacı yok, servis yapmak için domatesler yeterli olacaktır.

Kızarmış mercimek (4 kişi için)	Birimler
Mercimek	250 gr.
Su	1 buçuk litre
Pastırma	2
Sucuk	1
Havuç	1
Patates	1
Soğan	1/2
Tuz	İsteğe göre
Program seçimi	10
Süre	1 saat
Çatallar	Hayır

İşleyiş:
Havuçları soyunuz ve rendelenmiş soğan ve dilimlere doğranmış patatesi hazneye koyunuz. Malzemelerin geri kalanını koyunuz ve isteğe göre baharatlandırınız. 10 numaralı programı seçiniz ve Açma/Kapama düğmesine basınız.

Pastırma kroketleri	Birimler
Margarin	1 kaşık
Çok ufak doğranmış soğan	1/4
Yağ	70 ml.
Un	7 kaşık
Süt	1 litre
Pastırma	İsteğe göre
Tuz	İsteğe göre
Program seçimi	7
Süre	1 saat ve 20 dakika
Çatallar	Evet

İşleyiş:
Yoğurma çatallarını takınız. Hazneye yağ, margarin ve soğan koyunuz ve 7 numaralı programı seçiniz. Açma/kapama düğmesine basınız ve yaklaşık 30 dakika ya da soğanlar iyice yumuşayana kadar pişiriniz. Sonrasında tuz, süt ekleyiniz ve un serpiniz çünkü bu da topaklaşma olmasını engeller. Son olarak iyice ufalanmış pastırmayı ekleyiniz ve programın bitmesini bekleyiniz.
Kroketlere şekil veriniz ve tavada yağ ile kızartınız.

Marine usulü deniz şeytanı (4 kişi için)	Birimler
Deniz şeytanı	4 dilim
Midye	200 gr.
Soğan	1
Kırmızı biber	1/2
Karides	200 gr.
Beyaz şarap	1/2 bardak
Yağ	2 kaşık
Tuz	İsteğe göre
Program seçimi	10
Süre	50 dakika
Çatallar	Hayı

İşleyiş:
İyice doğranmış soğanı ve yuvarlak kesilmiş biberi ekleyiniz. Deniz şeytanı balığı dilimlerini iyice baharatlayınız ve karides ve midyeler ile hazneye koyunuz. Bir yudum beyaz şarap ve yağ ekleyiniz. 10 numaralı programı 50 dakika boyunca çalıştırınız ve Açma/Kapama düğmesine basınız.

Kremalı yemek (4 kişi için)	Birimler
Süt	1 litre
Canela	1 dal
Limon kabuğu	1
Şeker	5 kaşık
Toz krema	4 kaşık
Yumurta	2
Program seçimi	7
Süre	1 saat ve 20 dakika
Çatallar	Evet

İşleyiş:
Hamur yoğurma çatallarını yerleştiriniz. Toz kremayı sulandırmak için bir ölçü süt ekleyiniz. Topaklaşma olmaması için karıştırıcıyla önceden karıştırınız. Hazneye bütün malzemeleri koyunuz ve 7 numaralı programı seçiniz. Program bittiğinde bir kaba boşaltınız ve buzdolabına koymadan önce soğumasını bekleyiniz.

DENEMEKTEN ÇEKİNMEYİN!

LE CUISINE ile derhal pişirmeye başlayabilirsiniz, tarifelereden birine uyarak. Ama arzuladığınız tada ulaşmaya çalışırken farklı malzemeler ile kombinasyonlar yapmayı denemekten çekinmeyiniz.

PROBLEM ÇÖZÜMÜ KILAVUZU

Nº	Problem	Sebep	Çözüm
1	Pişirirken havalandırma deliklerinden duman çıkıyor.	Bazı malzemeler ilk kullanım sırasında ısı rezistanslarına yapışmaktadırlar veya onun yakınlarına veya ısı rezistansların yüzeyinde yağ kalmıştır.	Makinenin fişini prizden çekiniz ve ısı rezistanslarını dikkatlice, kendinizi yakmadan temizleyiniz; makineyi elleyeceğiniz zaman ellerinizi iyice kurulayınız ve kapağı öyle açınız.
2	Ekmeğin alt kabuğu fazla kalın.	Ekmeği sıcak tutulması ve uzun bir süre boyunca haznesinde tutulması sonucu fazla su kaybetmekte	Ekmeğin sıcak durmamasını sağlayarak derhal haznesindne çıkartmak.

3	Ekmek zor çıkıyor.	Yoğurma çatalları haznenin tutma yerine sıkıca yapışıyorlar.	Ekmeği çıkartıktan sonra hazneye sıcak su koyunuz ve çatalları 10 dakika boyunca bu suda tutunuz, sonrasında çıkartıp temizleyiniz.
4	Malzemeler aynı oranda karıştırılmıyor ve kötü pişiyor.	1. Menüde seçilen program tekabül etmiyor.	Menüdeki doğru program seçimi yapmak.
		2. İşlem bir kez sonlandıktan sonra kapak bir kaç kez açılmıştır.	Pişirme sırasında kapağı açmayınız.
		3. Karıştırılacak olan hamurun direnci fazla büyük ve bu yüzden hamur yoğurma çatalları dönemiyor ve karıştıramıyor.	Yoğurucu unsurun boşluğunu kontrol ediniz, sonra hazneyi çıkartınız ve katıksız çalıştırınız. Eğer normal şekilde çalışmıyorsa tamirat için Yetkili Teknik Servis ile temasa geçiniz.
5	AÇMA/KAPAMA (MARCHA/PARO) düğmesine bastıktan sonra "H:HH" belirmektedir.	Makinenin sıcaklığı pişirmek için fazla yüksek.	AÇMA/KAPAMA (MARCHA/PARO) tuşuna basınız ve makineni bağlantısı kesiniz, sonra hazneyi çıkartınız ve makine soğuyana dek kapağı açınız.
6	Motordan ses çıkıyor ama hamur karıştırılamıyor.	Hazne doğru şekilde yerine oturmadı veya hamur karıştırılmak için fazla büyük.	Haznenin doğru şekilde yerine oturduğundan ve hamurun tarifeye göre yapıldığından ve malzemelerde doğru ölçülerin kullanıldığından emin olunuz.
7	Ekmeğin boyu fazla büyük olup kapağı ittirmektedir.	Ya fazla kabartma tozu, ya un ya da su konulmuştur veya oda sıcaklığı fazla yüksektir.	Önceki faktörleri kontrol ediniz miktarları işleve göre uygun şekilde azaltınız.
8	Ekmeğin boyu fazla küçük veya ekmek kabarmıyor.	Maya konulmamıştır veya maya miktarı yetersiz kalmaktadır. Ayrıca maya fazla işlev görememektedir çünkü suyun sıcaklığı fazla yüksektir veya maya tuzla karışmıştır ya da oda sıcaklığı fazla düşüktür.	Mayanın miktarını ve verimliliğini kontrol ediniz ve uygun şekilde oda sıcaklığını arttırınız.
9	Hamur fazla büyük ve kaptan taşmaktadır.	Fazla su konulmuştur ve hamur şişer ve ayrıca fazla maya da konulmuş olabilir.	Sıvı miktarını azaltınız ve hamurun sıkılığını iyileştiriniz.
10	Hamur yoğrulduğunda ekmek ortadan ayrılmakta.	1. Kullanılan unda kabartma tozu yoktur ve hamur kabaramaz.	Ekmek yapmak için un kullanınız.
		2. Maya fazla hızlı çalışmaktadır veya mayanın sıcaklığı fazla yüksek.	Mayayı oda sıcaklığında kullanınız.
		3. Fazla su katldığından dolayı hamur fazla nemli ve yumuşak.	Suyun emilme kapasitesine göre suyu tarifeye göre ayarlayınız.
11	Ekmek çok ağır ve çok kalın.	1. Fazla un veya az su.	Unun azaltılması veya suyun artırılması.
		2. Fazla meyve parçaları katılmıştır veya fazla buğday unu eklenmiştir.	İlgili malzemelerin miktarını azaltınız ve maya miktarını arttırınız.
12	Ekmek kesildiğinde orta kısımları boşluklu.	1. Fazla su veya maya ya da az tuz.	Suyu veya mayayı azaltınız veya tuzu kontrol ediniz.
		2. Su ısısı fazla yüksek.	Suyun sıcaklığını kontrol ediniz.
13	Ekmeğin yüzeyinde kuru toz bulunmaktadır.	1. Ekmekte yağ, muz vesaire gibi gluteni fazla olan maddeler bulunmaktadır.	Ekmeğe fazla glutenli malzemeler koymayınız.
		2. Az su olduğundan iyice karıştırmamaktadır.	Suyu ve makinenin mekanik unsurlarını kontrol ediniz.

14	Pasta veya şekerli gıdalar yapıldığında kabuk fazla kalın ve pişirme rengi fazla koyu.	Farklı tarifeler veya farklı malzemeler ekmek üzerinde önemli etki yaratabilirler, pişirme renginin koyuluğu çok şeker olduğunda artar.	Çok şeker olmasından dolayı pişirme koyuluğu fazla karanlıksa AÇMA/KAPAMA (MARCHA/PARO) düğmesine basınız ve programı 5-10 dakika boyunca durdurunuz. Ekmeği çıkartmadan önce ekmeği veya keki haznede kapağı kapalı şekilde 20 dakika boyunca tutunuz.

Ürünlerimizden birini seçtiğiniz için bize karşı gösterdiğiniz güvenden dolayı teşekkür ederiz.

BG

Нашите продукти отговарят на най-високите стандарти за качество, функционалност и дизайн. Надяваме се, че ще останете доволни от вашия нов многофункционален уред за печене LE CUISINE на PALSON.

СЪВЕТИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

При употреба на електрически уреди трябва да се спазват някои основни правила за сигурност, а именно :

1. Прочетете всички инструкции.
2. Преди да ползвате уреда, проверете дали напрежението на стенния контакт отговаря на посоченото върху обозначителната табела на уреда.
3. Ако електрозахранващят кабел е повреден, той трябва да бъде подменен от производителя, от оторизиран сервиз или от квалифицирано лице с оглед избягване на опасност от злополука.
4. Не пипайте нагорещените повърхности.
5. С оглед избягване на електрически разряди, не потапяйте кабела, контактите или корпуса на уреда във вода или други течности.
6. Изваждайте щепсела от контакта когато не ползвате уреда, преди да монтирате или да изваждате елементи от него, както и преди да го почиствате.
7. Не оставяйте кабела да виси на ръба на маса или да се допира до гореща повърхност.
8. Употребата на аксесоари, които не са препоръчани от производителя, може да причини наранявания.
9. Особено внимание е необходимо, когато уредът се ползва в близост до деца или лица с увреждания.
10. Не поставяйте уреда върху нагорещени газови или електрически котлони, нито в близост до тях или в нагорещена фурна.
11. Особено внимание е необходимо, когато премествате уред, пълен с нагорещено олио или с други горещи течности.
12. Не пипайте подвижните или въртящи се части на уреда по време на печене.
13. Не пускайте уреда преди да сте поставили правилно продуктите във формата за печене.
14. За да извадите печивото, не удряйте горната или стените на формата за печене, това може да повреди уреда.
15. Не използвайте алуминиево фолио или други материали, съдържащи метал, във вътрешността на уреда, тъй като това може да причини пожар или късо съединение.
16. Не покривайте уреда с кърпа или с друг материал, топлината и парата трябва да излизат свободно. Ако се покрие с горим материал, или той влезе в контакт с уреда, може да стане пожар.
17. Винаги първо включвайте кабела в уреда и след това - щепсела в контакта. За да изключите уреда, натиснете бутона PARO/STOP, след което извадете щепсела от контакта.
18. Този уред е снабден с щепсел за свързване към заземен контакт. Проверете дали контактът в дома ви е заземен.
19. Този уред трябва да се използва само по предназначение.
20. Не го ползвайте на открито.
21. Този уред не е предназначен за ползване от лица (включително деца), чиито физически, умствени или сетивни възможност са нарушени, или им липсват опит или познания, освен ако са под наблюдение или са били инструктирани за ползване на уреда от лице, което отговаря за тяхната безопасност. Децата трябва да бъдат наблюдавани, за да не използват уреда за игра.
22. Запазете настоящите инструкции за справка.

Само за домашна употреба.

ПУСКАНЕ В ДЕЙСТВИЕ

При включване на уреда в контакта се чува звуков сигнал и малко след това на екрана се изписва „3:00". Забелязва се, че двете точки между „3" и „00" не мигат постоянно. Стрелките показват LARGE и MEDIUM. Това е програмата по подразбиране.

Настройка на часовника

Поставянето на две батерии AAA от 1'5V (включени) в долната част на уреда позволява той да работи като часовник, когато е изключен от контакта. Ползването на батериите не е задължително и зависи от предпочитанията ви.

1. Преди първото ползване, отстранете изолиращото фолио от батериите, намиращи се в долната част на уреда. Когато батериите осъществят контакт за първи път, часовникът ще показва 12:00 ч., и за разграничение на деня от нощта, се появява обозначението „AM" и „PM". За да настроите часовника, натиснете бутона PAUSA (ПАУЗА), за да го поставите в режим на изчакване, при което цифрите на часа започват да мигат.
2. Настройте го на точния час с натискане на бутона TIEMPO (ВРЕМЕ). Изчакайте поне 5 секунди за потвърждение и цифрите ще спрат да мигат. Когато числото достигне 12, означенията AM и PM се сменят.
3. Натиснете бутона PAUSA още веднъж, за да настроите минутите, при което мигат цифрите на минутите. Натиснете TIEMPO, за да настроите минутите, след което изчакайте поне 5 секунди за потвърждение и цифрите ще спрат да мигат.
4. Натиснете бутона PAUSA още веднъж, за да запаметите показанието, при което точките на часовника „:" ще започнат да мигат.

БУТОН ЗА ПУСК / СТОП

За включване и изключване на избраната програма за печене.
За да включите дадена програма, натиснете един път бутона MARCHA/PARO (ПУСК / СТОП). Ще чуете кратък звуков сигнал и двете точки на показанието за часа започват да мигат, а светлинният индикатор светва. След началото на дадена програма, всички останали бутони се дезактивират, с изключение на бутона MARCHA/PARO и на бутона PAUSA.
За да спрете програмата, задръжте натиснат бутона MARCHA/PARO в продължение на около 3 секунди, докато чуете звуков сигнал, потвърждаващ, че програмата е спряла. Тази функция дава възможност да се избегнат нежелани прекъсвания на програмата.

МЕНЮ

Използва се за избор на програма. При натискане (придружено с кратък звуков сигнал), програмата се сменя. Натискайте бутона последователно и 12-те програми ще се появяват на LCD екрана. Изберете желаната програма. По-долу са описани подробно функциите на 12-те програми.

1. BÁSICO (ОСНОВНА) (3:00 у 2:55): месене, втасване на тестото и печене на традиционен хляб. Могат да се добавят съставки за подобряване на вкуса.
2. INTEGRAL (ПЪЛНОДЪРНЕСТ ХЛЯБ) (3:40 у 3:32): месене, втасване на тестото и печене на пълнозърнест хляб. Тази програма включва по-продължително време за предварително загряване, за да могат пшениченине зърна да поемат вода и да увеличат обема си. Не се препоръчва използването на отложен старт, тъй като резултатът може да бъде незадоволителен.
3. FRANCÉS (ФРЕНСКИ ХЛЯБ) (3:50 у 3:40): месене, втасване на тестото и печене на хляб с по-продължително време за втасване. Хлябът, изпечен с тази програма обикновено има по-хрупкава коричка и по-лека текстура.
4. RÁPIDO (БЪРЗА) (2:10): месене, втасване на тестото и печене. Тази програма се използва за бързо изпичане на бял хляб. Изпеченият по този начин хляб обикновено не втасва дълго и не е много бухнал.
5. DULCE (СЛАДЪК ХЛЯБ) (2:50 у 2:45): месене, втасване на тестото и печене на сладък хляб. Тази програма се използва за печене на различни сладки хлябове. Кората става по-изпечена, отколкото при нормалния хляб. Могат да се добавят съставки за подобряване на вкуса.
6. PASTEL (СЛАДКИШ) (1:50): месене, втасване на тестото и печене на всякакви сладкиши.
7. MERMELADA (МАРМАЛАД) (1:20): използвайте тази програма за приготвяне на мармалади от пресни плодове. Не поставяйте количества, по-големи от указаните в рецептите. Съдържанието не трябва да излиза извън ръба на формата за печене в камерата за печене. Ако това се случи, изгасете незабавно уреда. След това извадете формата за печене много внимателно, оставете уреда да изстине и го почистете много добре.
8. MASA (ТЕСТО) (1:30): с тази програма се приготвя само тесто, без да се изпича хляб. След изваждане на тестото, се оформят малки хлебчета, пица и т. н. Тази програма позволява приготвянето на различни видове тесто. Общото тегло на съставките не трябва да надвишава 1 кг.
9. ULTRA RÁPIDO (УЛТРАБЪРЗА) (0:59): месене, втасване на тестото и печене за по-кратко време. Обикновено хлябът е с по-малки размери и по-грубоват от приготвения с програма „Rápido”.
10. HORNEADO (ФУРНА) (0:10): само изпичане, без месене и втасване на тестото. Използва се и за увеличаване на времето за печене в избраната програма.
11. БЕЗ ГЛУТЕН (2:50): месене, втасване на тестото и печене на хляб без глутен. Могат да се добавят съставки за подобряване на вкуса. За приготвяне на хляба използвайте оризово вместо пшеничено брашно.
12. ДОМАШЕН ХЛЯБ (3:00): автоматизирана програма. Позволява да се настрои времето, необходимо за отделните фази : месене, втасване на тестото, печене, поддържане на хляба топъл, с цел приготвяне на хляб по собствен вкус. Границите за настройка на времето за всяка от фазите са следните:

AMASAR 1 / KNEAD 1 (МЕСЕНЕ 1):	6-14	минути
SUBIR LA MASA 1 / RISE 1 (ВТАСВАНЕ НА ТЕСТОТО):	20-60	минути
AMASAR 2 / KNEAD 2 (МЕСЕНЕ 2):	5-20	минути
SUBIR LA MASA 2 / RISE 2 (ВТАСВАНЕ НА ТЕСТОТО 2):	5-120	минути
SUBIR LA MASA 3 / RISE 3 (ВТАСВАНЕ НА ТЕСТОТО 3):	0-120	минути
COCER / BAKE (ПЕЧЕНЕ):	0-80	минути
MANTENER CALIENTE / KEEP WARM (ПОДДЪРЖАНЕ НА ХРАНАТА ТОПЛА):	0-60	минути

В менюто „Casero”

1. Натиснете един път бутона CICLO, при което на LCD екрана се появява надписът KNEAD1, след това натиснете бутона TIEMPO, за да настроите минутите, и накрая отново бутона CICLO, за да потвърдите продължителността на тази фаза.
2. Натиснете CICLO, за да въведете указания за следващата фаза, при което на LCD екрана се появява надписът RISE1, след това натиснете бутона TIEMPO, за да настроите минутите, ако се държи натиснат бутона TIEMPO, цифрите се сменят бързо. След това натиснете бутона CICLO за потвърждение.
3. Настройте по същия начин останалите фази. След като приключите с настройката на всички фази, натиснете бутона Marcha/paro, за да излезете от функцията за настройка.
4. След това натиснете бутона Marcha/paro, за да пуснете програмата в действие.
   Забележка: настройката може да се запамети и да се използва следващ път.

БУТОН „TOSTADO" (СТЕПЕН НА ИЗПИЧАНЕ)

С този бутон можете да изберете степен на изпичане LIGHT, MEDIUM или DARK (слабо, средно, силно) на коричката. Натиснете този бутон, за да изберете желаната степен на изпичане.

БУТОН „TAMAÑO" (РАЗМЕР)

Натиснете този бутон, за да изберете РАЗМЕРА на хляба. Имайте предвид, че общото време за приготвяне зависи от размера на хляба.

БУТОН „TIEMPO" (ВРЕМЕ)

Ако не искате уредът да започне да работи веднага, можете да използвате този бутон, за да настроите отложен старт.

1. Най-напред настройте настоящия час и изберете програмата, след което натиснете веднъж бутона TIEMPO, часът, който се появява на екрана е: настоящият час + общото време за работа на избраната програма + 10 минути, заедно със съобщението "SET READY TIME".
2. Натиснете бутона TIEMPO неколкократно, за да настроите часа за край на програмата. Интервалите от време са през 10 минути. Ще го настроите по-бързо, ако държите натиснат бутона TIEMPO.
3. Натиснете бутона MARCHA/PARO, за да включите програмата и на LCD екрана се появява часът, в който процесът на приготвяне ще приключи, както и съобщението „SET READY TIME".
4. Можете да върнете показването на настоящия час с натискане на бутона TIEMPO.
5. Ако желаете да отмените настройката, дръжте натиснат бутона MARCHA/PARO в продължение на 3 секунди, ще чуете звуков сигнал. Избраната програма се отменя.

Пример: настоящият час е 8:00, продължителността на програмата е 3 часа и искате да се нахраните в PM 2:00.

1. Натиснете бутона TIEMPO, появява се 11:10.
2. Натиснете отново TIEMPO и настройте часа на PM 2:00, което означава, че уредът ще се включи в AM 11:00.
3. Натиснете бутона MARCHA/PARO, за да пуснете уреда в действие. На екрана се показва „PM2:00", числото на екрана остава без промяна и на екрана се появява надписът „SET READY TIME".
4. Когато настоящият час стане 11:00, уредът започва да работи, на екрана започва да тече времето на програмата и светлинният индикатор светва.
5. Ако настроите програмата в AM 7:00 и желаете да се нахраните в PM 4:00, на екрана се показва PM 4:00 SAME DAY.
6. Ако настроите програмата в PM 9:00 и желаете да се нахраните в AM 7:00, на екрана се показва AM 7:00 NEXT DAY.

БУТОН „PAUSA" (ПАУЗА)

След започване на програмата, може да натиснете бутона PAUSA за 1,5 сек., за да я прекъснете във всеки момент (с изключение на програмата за поддържане на храната топла), програмата спира, но настройката се запазва и оставащото време мита на LCD екрана. Натиснете отново бутона PAUSA за 1,5 сек., за да продължи програмата.
Забележка: При печене с отложен старт не използвайте лесно развалящи се продукти като яйца, прясно мляко, плодове, лук и др.

ПЖДДЪРЖАНЕ НА ХРАНАТА ТОПЛА

Уредът може да запази продукта топъл в продължение на 60 минути след изпичане. Ако искате да го извадите, прекъснете програмата с помощта на бутона MARCHA/PARO.

ПАМЕТ

Ако по време на работа на уреда токът прекъсне за не повече от 10 минути, програмата продължава автоматично, докато не се натисне бутона MARCHA/PARO. Ако токът прекъсне за повече от 10 минути, настройката не се запазва и уредът трябва да се препрограмира.

ВЪНШНА ТЕМПЕРАТУРА

Препоръчва се температурата на помещението да бъде между 15ºC и 34ºC.

СЪОБЩЕНИЯ НА ЕКРАНА

1. Ако след началото на програмата на екрана се появи съобщение „H:HH", това означава, че температурата във вътрешността на уреда е прекалено висока. В този случай е необходимо да се спре програмата. Отворете капака и оставете уреда да изстине от 10 до 20 минути.

2. Ако след натискането на бутона MARCHA/PARO на екрана се появи „E:E0” или „E:E1”, това означава, че сензорът за температура не работи. Той трябва да бъде прегледан от оторизиран технически сервиз.

ПОЛЗВАНЕ НА УРЕДА ЗА ПЪРВИ ПЪТ

1. Проверете дали всички елементи и аксесоари са налице и не са повредени.
2. Почистете елементите както е посочено в последния раздел „Почистване и поддръжка”.
3. Преди да ползвате уреда за първи път, намажете формата за печене с олио, масло или маргарин и включете на печене за около 10 минути с празна форма (изберете програма „HORNEADO”).
4. Почистете отново.
5. Поставете накрайниците за месене в движещите оси на формата за печене.

При производството на уреда е било необходимо смазване на някои елементи. Това може да бъде причина за незначителна поява на пушек, което е нормално.

ПРИГОТВЯНЕ НА ХЛЯБ

1. Поставете формата за печене на мястото ѝ и я натиснете надолу, за да се закрепи здраво. Поставете накрайниците за месене върху съответните движещи оси. Завъртете месещите накрайници по посока на часовниковата стрелка, докато заемат мястото си. Препоръчва се преди да монтирате месещите накрайници, да поставите в отворите им маргарин, издържащ на висока температура, което ще предотврати залепването на тестото по тях и ще се извадят лесно от хляба.
2. Поставете продуктите във формата за печене. Следвайте реда на поставянето им, указан в рецептата. Обикновено най-напред се налива водата или течността, след това се добавя захар, сол и брашно, а маята или маята на прах винаги се поставят накрая. При тежко тесто с голямо количество ръжено зърно или други пълнозърнести съставки, препоръчваме да се промени редът на добавяне на продуктите, т. е., най-напред поставяме сухата мая и брашното, а течността накрая, за да получим по-добър резултат от месенето.
3. С пръст направете кладенче в брашното. В него изсипете маята, внимавайте да не влезе в контакт с течните съставки или със солта.
4. Затворете капака и включете кабела в контакта. Винаги включвайте кабела най-напред в уреда и след това в контакта.
5. Натиснете бутона Меню, за да изберете желаната програма.
6. Натиснете бутона TOSTADO, за да изберете степента на изпичане на коричката.
7. Натиснете бутона TAMAÑO, за да изберете желания размер (800 г или 1000 г).
8. Настройте времето за отложен старт на уреда, като натиснете бутона TIEMPO. Можете да пропуснете тази стъпка, ако желаете уредът да започне да работи веднага.
9. Натиснете бутона MARCHA/PARO, за да започне уредът да работи. Светлинният индикатор е изгаснал през цялото време на работа на уреда.
10. По време на изпълнение на програмите BÁSICO, FRANCÉS, INTEGRAL, DULCE, SIN GLUTEN, ще чувате дълъг звуков сигнал. Това означава, че трябва да добавите определени съставки. Отворете капака и поставете съставките. По време на печене е възможно е да излиза пара от вентилационните отвори на капака. Това е нормално.
11. След приключване на процеса се чуват 10 звукови сигнала. Дръжте натиснат бутона MARCHA/PARO в продължение на около 3 до 5 секунди, за да спрете работата на уреда и да извадите хляба. Отворете капака и с помощта на предпазни ръкавици хванете здраво дръжките на формата за печене и я извадете внимателно нагоре и извън уреда.
    Внимание: Формата за печене и хлябът могат да бъдат много горещи! Пипайте ги внимателно.
12. Оставете хляба да изстине, преди да го извадите. След това с помощта на шпатула с незалепващо покритие отделете внимателно хляба от стените на формата за печене.
13. Обърнете формата върху метална решетка за изстиване или върху чист кухненски плот и потупайте леко формата, докато хлябът падне върху решетката.
14. Внимателно извадете хляба от формата и го оставете да изстине около 20 минути, преди да го нарежете.
15. Ако по време на приключване на работа на уреда не сте у дома или не натиснете бутона MARCHA/PARO, хлябът автоматично ще се поддържа топъл в продължение на 1 час, след което уредът ще се изключи.

Забележка: Възможно е накрайниците за месене да останат в хляба. Изчакайте хлябът да изстине.

ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА

Изключете уреда от контакта и я оставете да изстине, преди да я почистите.

1. Форма за печене: Изтъркайте вътрешната и външната страна с влажна кърпа. Не използвайте режещи инструменти или абразивни средства, за да предпазите незалепващото покритие. Преди да поставите формата в уреда, тя трябва да е напълно суха.
2. Накрайници за месене. Ако ви е трудно да извадите накрайниците от осите, напълнете контейнера с топла вода и изчакайте около 30 минути. Сега ще можете лесно да извадите накрайниците, за да ги почистите. Почистете ги внимателно с влажна памучна кърпа. Формата за печене и накрайниците за месене могат да се мият в съдомиялна машина.

3. Корпус: почистете внимателно външната повърхност на корпуса с влажна кърпа. Не използвайте абразивни почистващи препарати, което може да повреди полираната повърхност на уреда. не потапяйте никога корпуса във вода, за да го почистите.
4. Преди да приберете уреда, проверете дали е напълно изстинал, почистен и сух, и дали е затворен капакът.
5. Не мийте мерителната чаша, мерителната лъжица и накрайниците за месене в съдомиялна машина.
6. Не оставяйте формата за печене дълго време във вода, за да размекнете евентуално залепнали корички, тъй като това може да окаже негативно влияние на работата на движещата ос.

РЕЦЕПТИ

В долупосочените рецепти, използваният метод е един и същ:
1. Отмерете съставките и ги поставете във формата за печене.
2. Използвайте хладка вода с температура около 21-28 ºC
3. Поставете правилно формата за печене в уреда и затворете капака.
4. Изберете желаната програма.
5. Натиснете бутона MARCHA/PARO.
6. След края на програмата, извадете формата от уреда с помощта на кърпа.
7. Извадете изпечения продукт от формата.

Ако има особености в изпълнението на рецептата, те са посочени в края на същата.

Бял хляб	**Малък**	**Голям**
Вода	¾ мерителна чаша	1-1/8 мерителни чаши
Сухо мляко на прах	2 лъжици	2-1/2 лъжици
Слънчогледово олио	2 лъжици	2-1/2 лъжици
Захар	1-1/4 лъжици	2-1/4 лъжици
Сол	1 лъжичка	1-1/4 лъжички
Пшеничено брашно	2 мерителни чаши	3 мерителни чаши
Суха мая	1 лъжичка	1-1/4 лъжички
Избор на програма	1 - основна програма	1 - основна програма

Пълнозърнест хляб	**Малък**	**Голям**
Вода	3/4 мерителна чаша	1-1/8 мерителни чаши
Сухо мляко на прах	1 лъжица	1-1/2 лъжици
Слънчогледово олио	1-1/2 лъжици	2 лъжици
Кафява захар	2 лъжици	2-1/2 лъжици
Сол	1 лъжичка	1-1/4 лъжички
Пълнозърнесто брашно	2 мерителни чаши	3 мерителни чаши
Суха мая	1 лъжичка	1-1/4 лъжички
Таблетка витамин С (стрита)		1x100 мг
Избор на програма	2 – Пълнозърнест хляб	2 – Пълнозърнест хляб

Шоколадов хляб	**Голям**
Вода	1-1/4 мерителни чаши
Яйце (разбито)	½
Сухо мляко на прах	1 лъжица
Слънчогледово олио	1 лъжица
Захар	½ мерителна чаша
Сол	½ лъжичка
Орехи (смлени)	¼ мерителна чаша
Пшеничено брашно за хляб тип 550	2-1/8 мерителни чаши
Шоколад на прах	½ мерителна чаша
Суха мая	1 лъжичка
Избор на програма	5 – Сладък хляб

Тесто за пица	Голямо
Вода	1 мерителна чаша
Масло (разтопено)	1 лъжица
Захар	2 лъжици
Сол	1 лъжичка
Пшеничено брашно за хляб тип 550	2-3/4 мерителни чаши
Суха мая	1 лъжичка
Избор на програма	8 - Тесто

Приготвяне на пица

1. Загрейте фурната.
2. Оформете тестото във вид на блат за пица. Поставете го в тава и намажете леко с олио.
3. Покрийте за 15 минути и останете да втаса.
4. Покрийте с продукти по желание.
5. Печете тестото на около 200ºC, докато придобие светлокафяв цвят.

Мармалад от портокали	Голям
Сок от портокал	3 средно големи портокала
Портокалови кори, настъргани	2
Захар за конфитюр	1 мерителна чаша
Вода	1 лъжица
Пектин, ако е необходимо	2 лъжички
Избор на програма	7 – Мармалад

Забележки

1. Преди да напълните бурканите с мармалад, ги затоплете леко.
2. Ако е необходимо, оставете мармалада да се пече допълнително след като се е сгъстил и в зависимост от размера на портокалите.
3. Изведете накрайниците за месене на тесто с помощта на щипци, преди да насипете мармалада в буркани.
4. Не отваряйте капака докато се бъркат продуктите.

Хляб без глутен	Голям
Вода (хладка)	400 мл
Зехтин	3 лъжици
Сол	На вкус
Захар	1 лъжичка
Брашно без глутен Proceli.	350 г
Химическа мая Maizena или Schär.	10 г
Избор на програма	7 - Мармалад

Паея по моряшки (за 4 човека)	Мерни единици
Ориз	2 мерителни чаши
Миди	8
Лангустини	4
Скариди	8
Грах	100 г
Зелен фасул	100 г
Червена чушка	1
Доматено пюре	100 г
Чесън	2 скилидки
Рибен бульон	2 мерителни чаши
Оцветител	На вкус

Олио	1 лъжица
Сол	На вкус
Избор на програма	10
Продължителност	1 час
Накрайници за месене	Не

Приготвяне:
Изсипете продуктите във формата за печене, с изключение на ориза и бульона. Изберете програма 10, настройте времето за готвене и натиснете Marcha/Paro. След 30 минути, прибавете ориза и бульона и изчакайте програмата да свърши. Ако обичате ориза по-разварен, добавете няколко минути в същата програма след приключването ѝ.

Макарони с домати без вода (за 4 човека)	**Мерни единици**
Макарони	250 г
Пасирани домати	1 кг
Сух колбас	100 г
Бекон	100 г
Олио	2 лъжици
Лук	1 глава
Сол	На вкус
Избор на програма	10
Продължителност	1 час
Накрайници за месене	Не

Приготвяне:
Нарежете колбаса, бекона и лука на ситно и изсипете във формата за печене заедно с макароните. Подправете на вкус и добавете олио. Накрая прибавете пасираните домати, като покриете макароните. Изберете програма 10 с продължителност 1 час и натиснете бутона Marcha/Paro. Макароните не се нуждаят от вода, доматите са достатъчни, за да станат готови за сервиране.

Задушена леща (за 4 човека)	**Мерни единици**
Леща	250 г
Вода	1 л и половина
Сух колбас	2
Кървавица	1
Морков	1
Картоф	1
Лук	1/2
Сол	На вкус
Избор на програма	10
Продължителност	1 час
Накрайници за месене	Не

Приготвяне:
Обелете моркова и го поставете във формата за печене заедно с настъргания лук и нарязания картоф. Прибавете останалите продукти и подправете на вкус. Изберете програма 10, въведете времето и натиснете бутона Marcha/Paro.

Крокети с шунка	**Мерни единици**
Масло	1 лъжица
Ситно нарязан лук	¼ глава
Олио	70 мл
Брашно	7 лъжици
Мляко	1 литър

Шунка от бут	На вкус
Сол	На вкус
Избор на програма	7
Продължителност	1 час и 20 минути
Накрайници за месене	Да

Приготвяне:
Монтирайте накрайниците за месене. Изсипете във формата за печене олиото, маслото и лука, изберете програма 7. Натиснете бутона Marcha/Paro и оставете уреда да работи около 30 минути или докато се задуши лукът. След това прибавете солта, млякото и пресейте брашното, за да не се образуват бучки. Накрая прибавете шунката, нарязана на ситно и оставете програмата да завърши.
Оформете крокетите и ги изпържете в тиган с олио.

Морски дявол по моряшки (за 4 човека)	**Мерни единици**
Морски дявол	4 резена
Миди	200 г
Лук	1 глава
Червена чушка	1/2
Скариди	200 г
Бяло вино	1/2 чаша
Олио	2 лъжици
Сол	На вкус
Избор на програма	10
Продължителност	50 минути
Накрайници за месене	Не

Приготвяне:
Поставете лука, нарязан на ситно и чушката, нарязана на кръгчета. Подправете резените риба и ги поставете във формата за печене заедно със скаридите и мидите. Прибавете струйка бяло вино и олиото. Изберете програма 10 с продължителност 50 минути и натиснете бутона Marcha/Paro.

Млечно-яйчен крем (за 4 човека)	**Мерни единици**
Мляко	1 литър
Канела	1 пръчица
Кора от лимон	1
Захар	5 лъжици
Готова смес за крем на прах	4 лъжици
Яйца	2
Избор на програма	7
Продължителност	1 час и 20 минути
Накрайници за месене	Да

Приготвяне:
Монтирайте накрайниците за месене. Запазете една мерителна чаша мляко за разтваряне на готовата смес за крема на прах. За препоръчване е да разбиете млякото и сместа в миксер, за да не се образуват бучки. Изсипете всички продукти във формата за печене и изберете Програма 7. След края на програмата, изсипете крема в съд и оставете да изстине, преди да го поставите в хладилника.

НЕ СЕ СТРАХУВАЙТЕ ДА ЕКСПЕРИМЕНТИРАТЕ!

Можете да започнете да готвите незабавно с уреда LE CUISINE, следвайки указанията в рецептите. Но за да получите желания вкус, можете да се забавлявате, като експериментирате и комбинирате различни съставки.

НАРЪЧНИК ЗА ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ

№	Проблем	Причина	Решение
1	При печене излиза пушек от вентилационния отвор.	При първото ползване на уреда, някои съставки полепнат по нагревателя или в близост до него, по повърхността му попада олио.	Извадете щепсела на уреда от контакта и почистете нагревателя, но много внимателно, за да не се изгорите; преди да пипате уреда, подсушете добре ръцете си и отворете капака.
2	Долната кора на хляба е много твърда.	Поддържане на хляба топъл и оставянето му във формата за печене твърде дълго, при което се губи съдържанието на вода.	Извадете бързо хляба, без да го оставяте да се запазва топъл.
3	Хлябът се изважда трудно.	Накрайниците за месене залепват за задвижващия елемент на формата за печене.	След като извадите хляба, налейте във формата за печене гореща вода, така че накрайниците за месене да останат потопени за 10 минути, след което я почистете.
4	Съставките не се разбъркват хомогенно и изпичането е недостатъчно.	1. Не е избрана подходящата програма.	Изберете друга програма от менюто.
		2. След приключване на приготвянето, капакът се отваря многократно.	Не отваряйте капака по време на печене.
		3. Съпротивлението на тестото е твърде голямо и затова накрайниците за месене не могат да се въртят и да месят хомогенно.	Проверете отвора на задвижващия елемент, след което извадете формата за печене и я пуснете в действие празна. Ако не работи нормално, се обърнете към оторизиран сервиз.
5	След натискане на бутона MARCHA/PARO, на екрана се появява „H:HH”.	Температурата на уреда е твърде висока за печенето.	Натиснете бутона MARCHA/PARO и извадете щепсела от контакта, след което извадете формата за печене и отворете капака, докато температурата спадне.
6	Двигателят издава звук, но тестото не се меси.	Формата за печене е поставено неправилно или количеството на тестото е твърде голямо, за да се размеси.	Проверете дали сте монтирали правилно формата за печене и дали сте спазили рецептата за приготвяне на тестото и сте измерили точно продуктите.
7	Размерът на хляба е толкова голям, че повдига капака.	Има твърде много мая или твърде много брашно, или вода, или пък външната температура е прекалено висока.	Проверете външните климатични условия, намалете количеството на съставките според указанията.
8	Размерът на хляба е прекалено малък или не набухва.	Няма мая или количеството й е недостатъчно. Освен това, възможно е маята да е неактивна поради твърде високата температура на водата или поради това, че се е смесила със солта, или пък външната температура е много ниска.	Проверете количеството и активността на маята, увеличете, ако е необходимо външната температура.
9	Количеството на тестото е твърде голямо и излиза извън формата за печене.	Количеството на течността е твърде голямо и тестото се разтича или има прекалено много мая.	Намалете количеството на течността и увеличете гъстотата на тестото.
10	При печене хлябът спада в средата.	1. Използваното брашно не съдържа мая на прах и тестото не набухва.	Използвайте брашно за приготвяне на хляб.
		2. Маята действа твърде бързо или температурата й е прекалено висока.	Използвайте мая със стайна температура.
		3. Излишъкът на вода е причина тестото да бъде твърде рядко и да се разтича.	Ако е необходимо, променете количеството на вода, указано в рецептата.

11	Хлябът е тежък и плътен.	1. Прекалено много брашно или недостатъчно количество вода.	Намалете количеството на брашното или увеличете това на водата.
		2. Прекалено много добавени плодове или прекалено голямо количество пълнозърнесто брашно.	Намалете количеството на съответните продукти и увеличете количеството на маята.
12	При рязане на хляба, в средата е кух.	1. Прекалено много вода или мая и недостатъчно сол.	Намалете колкото е необходимо количеството на водата или на маята и опитайте на сол.
		2. Температурата на водата е твърде висока.	Проверете температурата на водата.
13	По повърхността на хляба има полепнало брашно.	1. В хляба има много лепкави съставки като масло, банани и др.	Не добавяйте голямо количество лепкави съставки.
		2. Тестото не се е разбъркало добре поради недостатъчно количество на водата.	Проверете количеството на водата и състоянието на механичните елементи на уреда.
14	Коричката е прекалено твърда и цветът на печивото е твърде тъмен, когато приготвяте сладкиши или ястия с много захар.	Някои рецепти или продукти влияят твърде много върху вида на печивото, при наличие на много захар цветът му потъмнява.	Ако цветът на печивото е прекалено тъмен поради наличието на много захар в рецептата, натиснете бутона MARCHA/PARO, за да прекъснете програмата 5-10 минути преди предвиденото време. Преди да извадите печивото, оставете го във формата за печене около 20 минути със затворен капак.

Благодарим ви за доверието, което проявявате към нас, избирайки един от нашите продукти.

Disposición sobre los equipos eléctricos y electrónicos antiguos (Aplicable en la unión Europea y en otros países europeos con sistemas de recogida selectiva)
Este símbolo, en un producto o en un paquete, indica que el producto no puede ser tratado como un residuo doméstico. Por el contrario, debe depositarse en un punto de recogida especializado en el reciclaje de equipos eléctricos y electrónicos. Al hacer esto, usted ayuda a prevenir las potenciales consecuencias negativas que pueda sufrir el entorno y la salud humana, que podrían producirse si este producto fuera desechado de forma incorrecta. El reciclaje de materiales ayuda a conservar los recursos naturales. Si desea más información acerca del reciclaje de este producto, contacte con la delegación de su ciudad, con el servicio de recogida de residuos o con la tienda en la que adquirió este producto.

Disposal of old Electrical & Electronic Equipment (Applicable throughout the European Union and other European countries with separate collection programs)
This symbol, found on your product or on its packaging, indicates that this product should not be treated as household waste when you wish to dispose of it. Instead, it should be handed over to an applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent negative consequences to the enviroment and human health, which could otherwise be caused by inappropiate disposal of this product. The recycling of materials will help to conserve natural resources. For more detailed information about the recycling of this product, please contact your local city office, household waste disposal service or the retail store where you purchased this product.

Disposition concernant les anciens équipements électriques et électroniques (applicable dans l'Union Européenne et dans d'autres pays européens avec des systèmes de collecte séparés)
Ce symbole sur le produit ou sur son emballage indique ce produit ne sera pas traité comme perte ménagère. Au lieu de cela il sera remis au point de collecte dédié pour le recyclage de l'équipment électrique et électronique. En s'assurant que ce produit est trié et jeté correctement, vous contribuerez à empêcher de potentielles conséquences négatives pour l'environnement et la santé humaine, qui pourraient autrement être provoquées par la manutention de rebut inadéquate de ce produit. La réutilisation des matériaux aidera á conserver les ressources naturelles. Pour des informations plus détaillées sur la réutilisation de ce produit, vous pouvez contacter votre mairie, la société de collecte et tri des rebuts ménagers ou le magasin où vous avez acheté le produit.

Eliminação de equipamento eléctrico e electrónico usado (aplicável na União Europeia e noutros países europeus com sistemas de recolha separada)
Este símbolo, aposto no produto que adquiriu ou na respectiva embalagem, indica que este produto não deve ser tratado como lixo doméstico quando chegar a altura da sua eliminação. Em vez disso, deve ser entregue num ecoponto que realize a reciclagem de equipamento eléctrico e electrónico. Ao assegurar que este produto é correctamente eliminado, estará a ajudar a prevenir potenciais consequências negativas para o ambiente e para a saúde, as quais poderiam advir de uma eliminação incorrecta do produto. A reciclagem de materiais ajuda a conservar os recursos naturais. Para informações mais detalhadas sobre a reciclagem deste produto, contacte os serviços municipalizados da sua área de residência, os serviços de recolha de resíduos domésticos ou a loja onde adquiriu este produto.

Entsorgung von alten Elektro- und Elektronikgeräten (gültig in der Europäischen Union und anderen europäischen Ländern mit separatem Sammelsystem)
Dieses Symbol auf dem Produckt oder auf der Verpackung bedeutet, dass dieses Produckt nicht wie Hausmüll behandelt werden darf. Stattdessen soll dieses Produkt zu dem geeigneten Entsorgungspunkt zum Recyclen von Elektro- und Elektronikgeräten gebracht werden. Wird das Produkt korrekt entsorgt, helfen Sie mit, negativen Umwelteinflüssen und Gesundheitsschäden vorzurbeugen, die durch unsachgemäße Entsorgung verursacht werden könnten. Das Recycling von Material wird unsere Naturressourcen erhalten. Für nähere Informationen über das Recyclen dieses Produktes kontaktieren Sie bitte Ihr lokales Bürgerbüro, Ihren Hausmüll Abholservice oder das Geschäft, in dem Sie dieses Produkt gekauft haben.

Smaltimento dei rifiuti elettrici ed elettronici (applicabile nell'Unione Europea e negli altri paesi europei con servizio di raccolta differenziata)
Il simbolo presente sul prodotto o sulla sua confezione indica che il prodotto non verrà trattalo come rifiuto domestico. Sarà invece consegnato al centro diraccolta autorizzato per il riciclo dei rifiuti elettrici ed elettronici. Assicurandovi che il prodotto venga smaltito in modo adeguato, eviterete un potenziale impatto negativo sull'ambiente e la salute umana, che potrebbe essere causato da una gestione non conforme dello smaltimento del prodotto. Il riciclaggiodei materiali contribuirà alla conservazione delle risorse naturali. Per ricevere ulteriori informazioni più dettagliate Vi invitiamo a contattare l'ufficio preposto nella Vostra città, il servizio per lo smaltimento dei rifiuti domestici o il negozio in cui avete acquistato il prodotto.

Наредба относно електрическите и електронните уреди, извадени от употреба (приложима в Европейския съюз и в други европейски страни със системи за разделно събиране на отпадъци)
Този символ, поставен на даден продукт или опаковка, означава, че продуктът не може да бъде третиран заедно с домакинските отпадъци. Той трябва да се съхранява в специално депо за рециклиране на електрически и електронни уреди. Спазвайки това изискване, Вие съдействате за предотвратяване на евентуалните негативни последици за околната среда и човешкото здраве, в случай че този продукт бъде изваден от употреба неправилно. Рециклирането на материали запазва природните ресурси. Ако искате да получите повече информация относно рециклирането на този продукт, обърнете се към представителството във Вашия град, към службата за събиране на отпадъци или към търговския обект, от който сте купили продукта.

Afvalverwerking van elektrische en elektronische apparatuur (voor landen in de Europese Unie en andere Europese landen met systemen voor de gescheiden inzameling van afval)
Dit symbool op een product of de verpakking van een product geeft aan dat het product niet als gewoon huishoudelijkafval mag worden aangeboden. In plaats daarvan moet het product worden aangeboden bij een speciaal daarvoor ingericht verzamelstation, zodat het product geheel of gedeeltelijk kan worden hergebruikt. Als u het product op deze manier voor afvalverwerking aanbiedt, voorkomt u mogelijke schadelijke gevolgen voor het milieu en de volksgezondheid. Het recyclen van materialen draagt bij aan het behoud van natuurlijke bronnen. Neem voor meer informatie over het hergebruik van dit product contact op met de gemeente, de dienst afvalstoffenverwerking in uw woonplaats of de winkel waar u het product hebtgekocht.

Διάταξη σχετικά με τους παλαιούς ηλεκτρικούς και ηλεκτρονικούς εξοπλισμούς (Εφαρμόσιμος μέσα στην Ευρωπαική ένωση και μέσα σε άλλες ευρωπαικές χώρες με συστήματα της εκλεκτικής συγκομιδής)
Αυτό το σύμβολο, μέσα σε ένα προϊόν ή μέσα σε ένα πακέτο, δείχνει ότι το προϊόν δεν μπορεί να αντιμετωπιστεί όπως ένα οικιακό υπόλειμμα. Αντίθετα, πρέπει να κατατεθεί μέσα σε ένα ειδικό σημείο της συγκομιδής που έχει ειδικευθεί στην ανακύκλωση ηλεκτρικών και των ηλεκτρονικών εξοπλισμών. Κάνοντας αυτό, εσείς βοηθάτε έτσι ώστε να αποτραπούν οι φοβερές αρνητικές συνέπειες στις οποίες μπορεί να υποβληθεί το περιβάλλον και η παγκόσμια υγεία, οι οποίες θα μπορούσαν να παραχθούν εάν αυτό το προϊόν είχε απορριφθεί με τρόπο ανακριβή. Η ανακύκλωση των υλικών βοηθά στο να συντηρούνται οι φυσικοί πόροι. Εάν επιθυμείτε παραπάνω πληροφόρηση σχετικά με την ανακύκλωση αυτού του προϊόντος, να έλθετε σε επαφή με με την αντιπροσωπεία της πόλης σας, με την υπηρεσία της συγκομιδής των υπολειμμάτων ή με το μαγαζί μέσα στο οποίο αγοράσατε αυτό το προϊόν.

Постановление об отслуживших свой срок электрических и электронных приборах (применяется в Европейском союзе и других европейских странах для систем раздельного сбора и утилизации отходов).
Данный символ, нанесенный на изделие или на его упаковку, означает, что с изделием нельзя обращаться как с обычным бытовым мусором, а следует сдавать в специализированный пункт приема электрических и электронных приборов для его дальнейшей утилизации. Соблюдая это правило, вы помогаете предотвратить возможные отрицательные последствия на окружающую среду и здоровье людей, которые могут возникнуть, если это изделие будет выброшено обычным путем. Утилизация материалов способствует сохранению природных ресурсов. Для получения дополнительной информации об утилизации данного изделия обратитесь к городским властям, в службу сбора бытовых отходов или в магазин, где вы приобрели этот прибор.

شارة توضح على المنتجات الكهربائية والإلكترونية القديمة (تستخدم في بلدان الاتحاد الأوربي وبلدان أوروبية أخرى تتبع نظام جمع القمامة حسب النوع).
هذا الرمز، سواء كان على المنتج أو على غلافه، يشير إلى وجوب عدم التعامل مع هذا المنتج على أنه قمامة منزلية. على العكس، يجب أن يتم رميه ضمن حاويات مخصصة للمواد الكهربائية والإلكترونية. إن تَفَيُدك بذلك، يساعد على تجنب مخاطر شديدة وسلبية قد تؤثر على المحيط وعلى صحة الإنسان في حال رمي هذا المنتج بشكل غير صحيح. إن إعادة تصنيع المواد يساعد في المحافظة على الموارد الطبيعية. إذا رغبت بمعلومات أكثر حول إعادة تصنيع المنتج، فيمكنك مراجعة سلطات مدينتك أو الجهات المسؤولة عن جمع القمامة أو المحل الذي اشتريت منه المنتج.

Ez a jelkép régi elektromos és elektronikus felszerelésekre helyezendő (Az Európai Unió államaiban és egyéb, szelektív hulladékgyűjtő rendszerrel rendelkező európai államokban alkalmazható).
Ha ez a jelkép terméken vagy csomagoláson látható, azt jelzi, hogy az adott terméket nem lehet házi hulladékként kezelni, hanem elektromos és elektronikus felszerelések elhelyezésére szolgáló speciális hulladékgyűjtő helyen kell hagyni. Ezáltal Ön hozzájárul a negatív következmények megelőzéséhez, melyeket a környezet és az emberi egészség szenvedne a hulladék helytelen kiselejtezése esetén. A hulladékok újrahasznosítása elősegíti a természeti források megőrzését. Amennyiben e termék újrahasznosításával kapcsolatban további információra van szüksége, forduljon városa képviseletéhez, a hulladékgyűjtő szolgálathoz vagy az üzlethez, ahol a terméket vásárolta.

Eski elektrikli ve elektronik malzemelerle ilgili uygulama (Avrupa Birliğinde ve diğer Avrupa Ülkelerinde uygulanmakta olan geri dönüşüm amaçlı olan atık ayrım ve geri dönüşüm sistemi).
Bir ürün ya da bir paket üzerinde yeralan bu sembol; bu ürünün konut alanlarında üretilen herhangi bir atık gibi değerlendirilemeyeceği anlamına gelmektedir. Bunun aksine, geri dönüşüm amaçlı olarak, bu tür elektrikli ve elektronik malzemelerin atılması için özel olarak belirlenen noktalara bırakılması gerekmektedir. Siz, bu şekilde davranarak, bu malzemelerin uygun olmayan şekilde atılması durumunda çevre ve insan sağlığı üzerinde oluşabilecek olan olası negatif sonuçların ortadan kalkmasına yardım etmiş olacaksınız. Geri dönüşüm amaçlı olarak, bu malzemelerin, atılmaları için ayrılmış olan atık ayrım alanına bırakılması, doğal kaynakların korunmasına yardımcı olmaktadır. Eğer, bu malzemenin geri dönüşüm amaçlı olarak atılması ile ilgili olarak daha fazla bilgiye sahip olmak isterseniz; yaşadığiniz bölgenin mahalli yönetimleri ile, atık toplama merkezleri ile ya da bu makinayı satın aldığınız satış merkezi ile başlantıya geçiniz.

Pol. Ind. Les Ginesteres - C/ Hostalets, 2-4-6
08293 Collbató - Barcelona (Spain)
Tel. +34 93 777 98 50 - Fax +34 93 777 93 07
Videoconferencia: +34 93 777 97 13
www.palson.com e-mail: palson@palson.com

Desarrollado en España, fabricado en P.R.C.
Developed in Spain, made in P.R.C.