

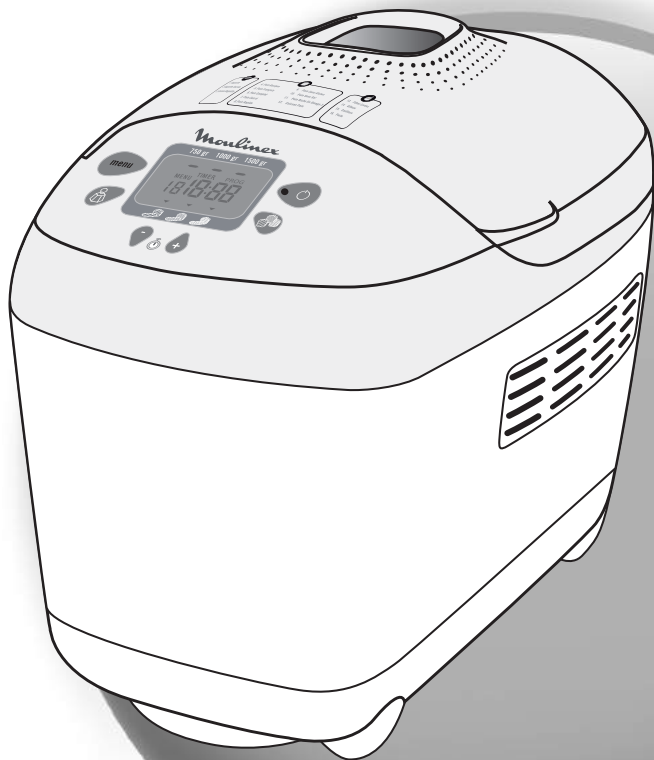
Moulinex®

home bread baguette

● Français	p. 3 - 16
● English	p.17 - 30
● Nederlands	p. 31 - 44
● Español	p. 45 - 58
● Italiano	p. 59 - 72
● Português	p. 73 - 86
● Ελληνικά	p. 87 - 100

Moulinex®

home bread baguette



FR

EN

NL

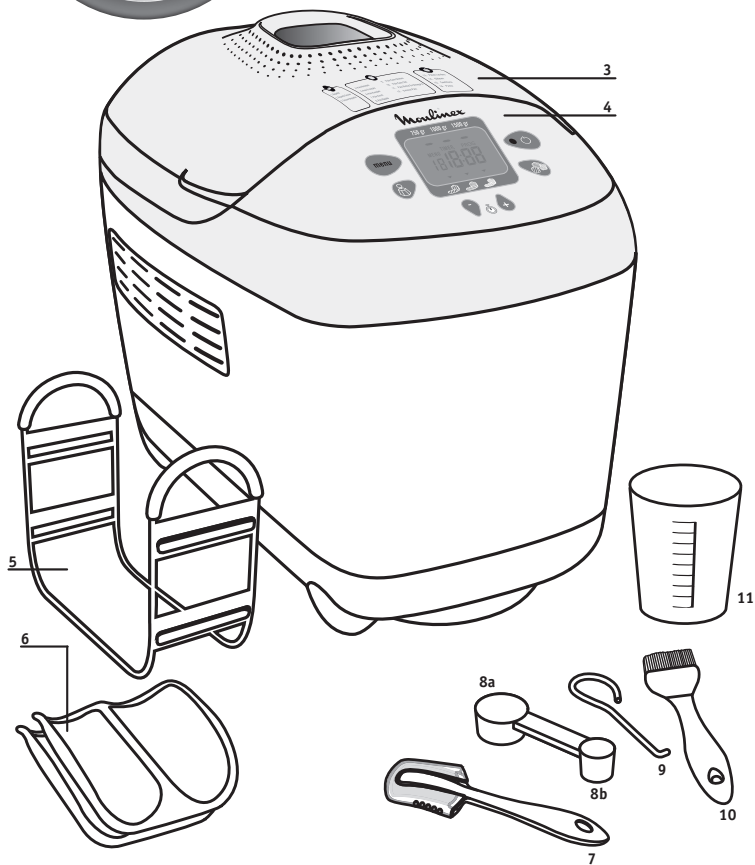
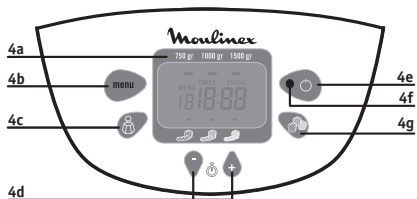
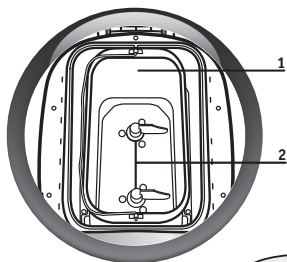
ES

IT

PT

EL

www.moulinex.com



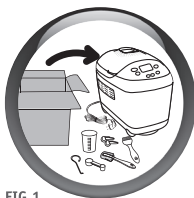


FIG.1

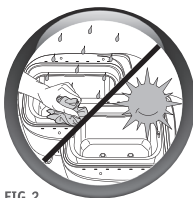


FIG.2

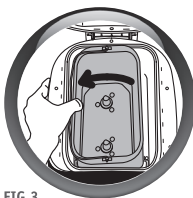


FIG.3

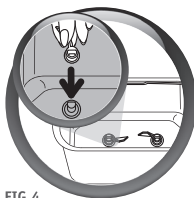


FIG.4

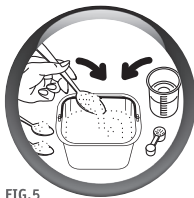


FIG.5

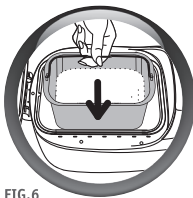


FIG.6

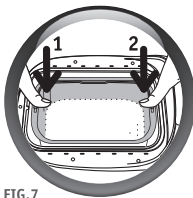


FIG.7



FIG.8

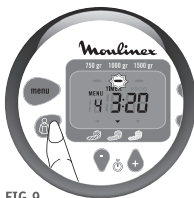


FIG.9

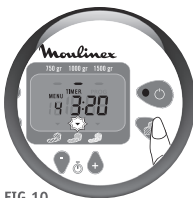


FIG.10

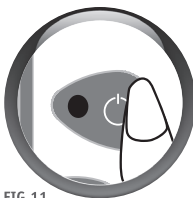


FIG.11

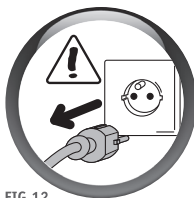


FIG.12



FIG.13



FIG.14



FIG.15

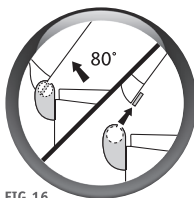


FIG.16

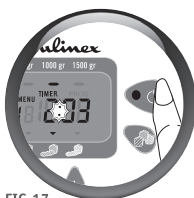


FIG.17

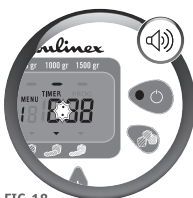


FIG.18



FIG.19



FIG.20

1 DESCRIPTION

1. Cuve à pain
2. Mélangeurs
3. Couvercle avec hublot
4. Tableau de bord
 - a. Ecran de visualisation
 - a1. Indicateur poids
 - a2. Sélection de menu
 - a3. Indicateur de dorage
 - a4. Programmation différée
 - a5. Affichage minuterie
 - b. Choix des programmes
 - c. Sélection du poids
 - d. Touches de réglage du départ différé et du réglage de temps pour le programme 12
 - e. Bouton départ/arrêt
 - f. Voyant de fonctionnement
 - g. Sélection du dorage
5. Support cuisson baguettes
6. 2 plaques anti-adhésives pour baguettes

Accessoires :

7. Grigne
8. a. Cuillère à soupe
b. Cuillère à café
9. Crochet pour retirer les mélangeurs
10. Pinceau
11. Gobelet gradué



2 CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Précautions importantes

- ⚠ Pour votre sécurité, cet appareil est conforme aux normes et réglementations applicables (Directives Basse Tension, compatibilité Electromagnétique, matériaux en contact des aliments, environnement...).
- Cet appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé.
- Tous les appareils sont soumis à un contrôle qualité sévère. Des essais d'utilisation pratiques sont faits avec des appareils pris au hasard, ce qui explique d'éventuelles traces d'utilisation.

Conditions d'utilisation

- ⚠ Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.
- ⚠ Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Votre appareil est destiné uniquement à un usage domestique et à l'intérieur de la maison.
- Votre appareil a été conçu pour un usage domestique seulement. Il n'a pas été conçu pour être utilisé dans les cas suivants qui ne sont pas couverts par la garantie :
 - Dans des coins de cuisines réservés au personnel dans des magasins, bureaux et autres environnements professionnels,
 - Dans des fermes,
 - Par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel,
 - Dans des environnements de type chambres d'hôtes.
- Toute intervention autre que le nettoyage et l'entretien usuel par le client doit être effectuée par un centre service agréé.
- Le niveau de puissance acoustique relevé sur ce produit est de 55 dBa.

Important

- Faites très attention, de la vapeur peut s'échapper lorsque vous ouvrez le couvercle en fin ou en cours de programme.
- Lorsque vous êtes en programme n°15 (confiture, compote) faites attention au jet de vapeur et aux projections chaudes à l'ouverture du couvercle.

- Ne dépassez jamais la quantité maximum indiquée dans les recettes.
- Ne dépassez pas 1500 g de pâte au total en cuve et 450 g de pâte au total en baguette.
- Ne dépassez pas 280 g de farine et 1 càc de levure pour les recettes baguettes.
- Ne dépassez pas 900 g de farine et 5 càc de levure pour les recettes en cuve.

A faire

- Débranchez votre appareil dès que vous cessez de l'utiliser et lorsque vous le nettoyez.
- Utilisez un plan de travail stable à l'abri des projections d'eau et en aucun cas dans une niche de cuisine intégrée.
- La grigne fournie possède une lame tranchante. Veillez à remettre le capuchon après utilisation et à la ranger dans un endroit sûr.
- **En fin de programme, utilisez toujours des gants de cuisine pour manipuler la cuve ou les parties chaudes de l'appareil. L'appareil et l'accessoire baguette deviennent très chauds pendant l'utilisation.**

A ne pas faire

- N'utilisez pas l'appareil si :
 - celui-ci a un cordon endommagé ou défectueux.
 - l'appareil est tombé et présente des détériorations visibles ou des anomalies de fonctionnement.
 Dans chacun de ces cas, l'appareil doit être envoyé au centre SAV le plus proche afin d'éviter tout danger. Consulter la garantie.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.
- Ne mettez pas l'appareil, le câble d'alimentation ou la fiche dans l'eau ou tout autre liquide.
- Ne laissez pas pendre le câble d'alimentation à portée de mains des enfants.
- Ne mettez pas le support de cuisson baguettes dans un four.
- Ne déplacez pas l'appareil pendant son fonctionnement.
- **Ne pas toucher le hublot pendant et juste après le fonctionnement. La température du hublot peut être élevée.**
- Ne placez pas l'appareil sur d'autres appareils.
- N'utilisez pas l'appareil comme source de chaleur.
- N'utilisez pas l'appareil pour cuire d'autres préparations que des pains et des confitures.
- Ne placez jamais de papier, carton ou plastique dans l'appareil et ne posez rien dessus.
- S'il arrivait que certaines parties du produit s'enflamment, ne tentez jamais de les éteindre avec de l'eau. Débranchez l'appareil. Eteuflez les flammes avec un linge humide.
- Pour votre sécurité, n'utilisez que des accessoires et des pièces détachées adaptés à votre appareil.
- N'obstruez jamais les grilles d'aération.

Alimentation et câble électrique

- Vérifiez que la tension d'alimentation de votre appareil corresponde bien à celle de votre installation électrique. Toute erreur de branchement annule la garantie.
- Branchez impérativement votre appareil sur une prise de courant reliée à la terre. Le non respect de cette obligation peut provoquer un choc électrique et entraîner éventuellement des lésions graves. Il est indispensable pour votre sécurité que la prise de terre corresponde aux normes d'installation électrique en vigueur dans votre pays. Si votre installation ne comporte pas de prise de courant reliée à la terre, il est impératif que vous fassiez intervenir, avant tout branchement, un organisme agréé qui mettra en conformité votre installation électrique.
- Ne débranchez pas l'appareil en tirant sur le cordon.
- N'utilisez qu'une rallonge en bon état, avec une prise reliée à la terre, et avec les fils de section au moins égale à ceux du produit.
- Le câble d'alimentation ne doit jamais être à proximité ou en contact avec les parties chaudes de l'appareil, près d'une source de chaleur ou sur angle vif.

Réparations

- Les réparations ne doivent être effectuées que par des spécialistes avec des pièces détachées d'origine. Réparer un appareil soi-même peut constituer un danger pour l'utilisateur.

3 AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

1. DÉBALLAGE

- Déballiez votre appareil, conservez votre bon de garantie et lisez attentivement le mode d'emploi avant la première utilisation de votre appareil - FIG.1.
- Installez votre appareil sur une surface stable. Enlevez tous les emballages, autocollants ou accessoires divers à l'intérieur comme à l'extérieur de l'appareil.



Avertissement

- Attention la grigne est très coupante. La manipuler avec précaution.

2. NETTOYAGE DE LA CUVE

- Nettoyez la cuve de l'appareil avec un linge humide. Bien sécher - FIG.2. **Une légère odeur peut se dégager lors de la première utilisation.**
- **Ne lavez aucune partie au lave-vaisselle - FIG.20.**

4 UTILISATION

1. AVANT D'UTILISER VOTRE HOME BREAD BAGUETTE

- Retirez la cuve à pain en la basculant légèrement sur le côté pour la déclipser - FIG.3.
- Adaptez ensuite les mélangeurs - FIG.4.



Le pétrissage est amélioré si les mélangeurs sont mis en place face à face.

2. AJOUTEZ LES INGRÉDIENTS

- Ajoutez les ingrédients dans la cuve dans l'ordre préconisé des recettes - FIG.5 (voir conseils pratiques page 10).
- **Assurez-vous que tous les ingrédients soient pesés avec exactitude.**

3. DÉMARRAGE

- Introduisez la cuve à pain - FIG.6.
- Appuyez sur la cuve d'un côté puis de l'autre pour l'enclencher sur l'entraîneur et de manière à ce qu'elle soit bien clipsée des 2 côtés - FIG.7.

4. MISE EN SERVICE DE L'APPAREIL

- Déroulez le cordon et branchez-le sur une prise électrique reliée à la terre.
- Après le signal sonore, le programme 1 s'affiche par défaut - FIG.8.



Pour faire connaissance avec votre machine à pain nous vous suggérons d'essayer la recette du **PAIN BASIQUE** pour votre premier pain.

5. SÉLECTIONNEZ UN PROGRAMME

- **Pour chaque programme, un réglage par défaut s'affiche. Vous devrez donc sélectionner manuellement les réglages souhaités.**
- Le choix d'un programme déclenche une suite d'étapes, qui se déroulent automatiquement les unes après les autres.
- Appuyez sur la touche  qui vous permet de choisir un certain nombre de programmes différents. Pour faire défiler les programmes de 1 à 16, appuyez successivement sur la touche .
- Le temps correspondant au programme sélectionné, s'affiche automatiquement.

DÉCOUVREZ LES PROGRAMMES PROPOSÉS DANS LE MENU

1. Baguette	Le programme Baguette vous permet de réaliser vous même vos baguettes. Ce programme se déroule en 2 temps. 1^{ère} étape > Pétrissage et levée de la pâte 2^{ème} étape > Cuisson Le cycle cuisson intervient après la confection de vos baguettes (pour vous aider à la confection des baguettes, vous trouverez un guide complémentaire de façonnage avec votre machine pain).
2. Baguette Sucrée	Pour les petits pains sucrés : viennois, pains au lait, briochés etc...
3. Cuisson Baguette	Le programme 3 permet de cuire les baguettes à partir d'une pâte préparée à l'avance. La machine ne doit pas être laissée sans surveillance lors de l'utilisation du programme 3. Pour interrompre le cycle avant la fin, arrêter manuellement le programme par un appui long sur la touche  .
4. Pain Basique	Le programme Pain Basique permet d'effectuer la plupart des recettes de pain utilisant de la farine de blé.
5. Pain Français	Le programme Pain Français correspond à une recette de pain blanc traditionnel français plutôt alvéolé.
6. Pain Complet	Le programme Pain Complet est à sélectionner lorsqu'on utilise de la farine pour pain complet.
7. Pain Sucré	Le programme Pain Sucré est adapté aux recettes qui contiennent plus de matière grasse et de sucre. Si vous utilisez des préparations pour brioches ou pains au lait prêts à l'emploi, ne dépassez pas 1000 g de pâte au total. Nous vous suggérons le dorage CLAIR pour votre première recette de brioche.
8. Pain Rapide	Le programme Pain Rapide est spécifique à la recette du pain RAPIDE. Pour ce programme, le réglage du poids et de la couleur ne sont pas disponibles. L'eau pour cette recette, doit être à 35°C maximum.
9. Pain Sans Gluten	Le pain sans gluten est à préparer exclusivement à partir de préparations prêtes à l'emploi sans gluten. Il convient aux personnes intolérantes au gluten (maladie coeliaque) présent dans plusieurs céréales (blé, orge, seigle, avoine, kamut, épeautre, etc...). Reportez-vous aux recommandations spécifiques indiquées sur le paquet. La cuve devra être systématiquement nettoyée afin qu'il n'y ait pas de risque de contamination avec d'autres farines. Dans le cas d'un régime strict sans gluten, assurez-vous que la levure utilisée soit également sans gluten. La consistance des farines sans gluten ne permet pas un mélange optimal. Il faut donc rabattre la pâte des bords lors du pétrissage avec une spatule en plastique souple. Le pain sans gluten sera de consistance plus dense et de couleur plus pâle que le pain normal.
10. Pain Sans Sel	Le pain est un des aliments qui apporte la plus grande contribution journalière en sel. La réduction de la consommation de sel permet de réduire les risques cardio-vasculaires.
11. Pain Riche En Omega 3	Ce pain est riche en acide gras Oméga 3 grâce à une recette équilibrée et complète sur le plan nutritionnel. Les acides gras Oméga 3 contribuent au bon fonctionnement du système cardio-vasculaire.

12. Cuisson Pain	Le programme cuisson permet de cuire uniquement de 10 à 70 min., réglable par tranche de 10 min. en dorage clair, moyen ou foncé. Il peut être sélectionné seul et être utilisé : a) en association avec le programme pâtes levées, b) pour réchauffer ou rendre croustillants des pains déjà cuits et refroidis, c) pour finir une cuisson en cas de panne de courant prolongée pendant un cycle de pain. Ce programme ne permet pas de cuire des baguettes. La machine à pain ne doit pas être laissée sans surveillance lors de l'utilisation du programme 12. Pour interrompre le cycle avant la fin, arrêtez manuellement le programme par un appui long sur la touche .
13. Pâtes Levées	Le programme Pâtes Levées ne cuit pas. Il correspond à un programme de pétrissage et de pousse pour toutes les pâtes levées. Ex : la pâte à pizza.
14. Gâteau	Permet la confection des pâtisseries et gâteaux avec de la levure chimique. Pour ce programme, seul le poids de 1000 g est disponible.
15. Confiture	Le programme Confiture cuit automatiquement la confiture dans la cuve.
16. Pasta	Le programme 16 pétrir uniquement. Il est destiné aux pâtes non levées. Ex : nouilles.

6. SÉLECTIONNEZ LE POIDS DU PAIN

- Le poids du pain se règle par défaut sur 1000 g. Le poids est donné à titre indicatif.
- Certaines recettes ne permettront pas de réaliser un pain de 750 g.
- Référez-vous au détail des recettes pour plus de précisions.**
- Les programmes 1, 2, 3, 8, 12, 13, 14, 15, 16, ne possèdent pas le réglage du poids.**
- Appuyez sur la touche  pour régler le poids choisi 750 g, 1000 g ou 1500 g. Le témoin visuel s'allume en face du réglage choisi - **FIG.9**.

7. SÉLECTIONNEZ LE DORAGE DU PAIN

- Le dorage du pain se règle par défaut sur moyen.
- Les programmes 8, 13, 15, 16, ne possèdent pas le réglage du dorage. Trois choix sont possibles : CLAIR/MOYEN/FONCÉ.
- Pour modifier le réglage par défaut, appuyez sur la touche  jusqu'à ce que le témoin visuel s'allume en face du réglage choisi - **FIG.10**.

8. DÉMARREZ UN PROGRAMME

- Pour démarrer le programme sélectionné, appuyez sur la touche  - **FIG.11**. Le programme débute. Le temps correspondant au programme s'affiche. Les étapes successives se déroulent automatiquement les unes après les autres.

9. UTILISEZ LE PROGRAMME DIFFÉRÉ

- Vous pouvez programmer l'appareil afin d'avoir votre préparation prête à l'heure que vous aurez choisie, jusqu'à 15 h à l'avance.**
- Les programmes 3, 8, 9, 12, 13, 14, 15, 16, n'ont pas le programme différé.**

Cette étape intervient après avoir sélectionné le programme, le niveau de dorage et le poids. Le temps du programme s'affiche. Calculez l'écart de temps entre le moment où vous démarrez le programme et l'heure à laquelle vous souhaitez que votre préparation soit prête. La machine inclut automatiquement la durée des cycles du programme. A l'aide des touches  et , affichez le temps trouvé ( vers le haut et  vers le bas). Les appuis courts permettent un défilement par tranche de 10 min. + bip court. Avec un appui long, le défilement est continu par tranche de 10 min.

Ex : il est 20 h et vous voulez votre pain prêt à 7 h 00 le lendemain matin. Programmez 11 h 00 à l'aide des touches  et . Appuyez sur la touche .

Un signal sonore est émis. PROG s'affiche et les 2 points ■ du minuteur clignotent. Le compte à rebours commence. Le voyant de fonctionnement s'allume. Aucun signal sonore ne sera émis pendant le déroulement d'un programme en programmation différée.

Si vous faites une erreur ou souhaitez modifier le réglage de l'heure, appuyez longuement sur la touche  jusqu'à ce qu'elle émette un signal sonore. Le temps par défaut s'affiche. Renouvelez l'opération.

Certains ingrédients sont périssables. N'utilisez pas le programme différé pour des recettes contenant : lait frais, œufs, yaourts, fromage, fruits frais.

10. ARRÊTEZ UN PROGRAMME

- A la fin du cycle, le programme s'arrête automatiquement.
- Pour arrêter le programme en cours ou annuler la programmation différée, appuyez 5 sec. sur la touche .

11. DÉMOULEZ VOTRE PAIN

- Cette étape ne concerne pas le cycle baguette.
- A la fin du cycle de cuisson, débranchez la machine à pain - **FIG.12**.
- Retirez la cuve à pain en la basculant légèrement sur le côté pour la déclipser. Utilisez toujours des gants isolants car la poignée de la cuve est chaude ainsi que l'intérieur du couvercle - **FIG.13**.
- Démoulez le pain à chaud et placez-le 1h sur une grille pour refroidir - **FIG.14**.
- Il peut arriver que les mélangeurs restent coincés dans le pain lors du démoulage.
Dans ce cas, utilisez l'accessoire "crochet" de la façon suivante :
 - > une fois le pain démoulé, couchez-le encore chaud sur le côté et maintenez-le avec la main munie d'un gant isolant,
 - > insérez le crochet dans l'axe du mélangeur et tirez délicatement pour retirer le mélangeur - **FIG.15**,
 - > répétez l'opération pour l'autre mélangeur,
 - > redressez le pain et laissez-le refroidir sur une grille.
- Pour conserver les qualités anti-adhésives de la cuve, ne pas utiliser d'objets métalliques pour démouler le pain.

5 NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir.
- Nettoyez le corps de l'appareil et l'intérieur de la cuve avec une éponge humide. Séchez soigneusement.
- Lavez la cuve, le mélangeur, le support baguette et les plaques anti-adhésives à l'eau chaude savonneuse.
- Si le mélangeur reste dans la cuve, laissez tremper 5 à 10 min.
- Si besoin, démontez le couvercle. Pour le nettoyer, utiliser une éponge humide - **FIG.16**.
- Ne lavez aucune partie au lave-vaisselle - **FIG.20**.
- N'utilisez pas de produit ménager, ni tampon abrasif, ni alcool. Utilisez un chiffon doux et humide.
- N'immergez jamais le corps de l'appareil ou le couvercle.
- Ne pas ranger le support baguette ainsi que les plaques anti-adhésives dans la cuve pour ne pas rayer son revêtement.

6 LES CYCLES

- Un tableau pages 101-102 vous indique la décomposition des différents cycles suivant le programme choisi.

Pétrissage
Permet de former la structure de la pâte et donc sa capacité à bien lever.

> **Repos**
Permet à la pâte de se détendre pour améliorer la qualité du pétrissage.

> **Levée**
Temps pendant lequel la levure agit pour faire lever le pain et développer son arôme.

> **Cuisson**
Transforme la pâte en mie et permet le dorage et le croustillant de la croûte.

> **Maintien au chaud**
Permet de garder le pain chaud après la cuisson. Il est toutefois recommandé de démouler le pain dès la fin de la cuisson.

Pétrissage : la pâte se trouve dans le 1^{er} ou 2^{ème} cycle de pétrissage ou en période de brassage entre les cycles de levées.



Au cours de ce cycle, et pour les programmes 1, 2, 4, 5, 6, 7, 9, 10, 11, 14, vous avez la possibilité d'ajouter des ingrédients : fruits secs, olives, lardons etc... Un signal sonore vous indique à quel moment intervenir.

Reportez-vous au tableau récapitulatif des temps de préparation pages 101-102 et à la colonne "extra". Cette colonne indique le temps qui sera affiché sur l'écran de votre appareil lorsque le signal sonore retentira.

Pour savoir plus précisément au bout de combien de temps se produit le signal sonore, il suffit de retrancher le temps de la colonne "extra" au temps total de cuisson.

Ex : "extra" = 2:51 et "temps total" = 3:13, les ingrédients peuvent être rajoutés au bout de 22 min.

Levée : la pâte se trouve dans le 1^{er}, 2^{ème} ou 3^{ème} cycle de levée.

Cuisson : le pain se trouve dans le cycle final de cuisson.

Maintien au chaud : pour les programmes 1, 2, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 14, vous pouvez laisser la préparation dans l'appareil. Un cycle de maintien au chaud d'une heure s'enchaîne automatiquement après la cuisson. L'afficheur reste à 0:00 pendant l'heure de maintien au chaud. Un signal sonore retentit à intervalles réguliers.

En fin de cycle l'appareil s'arrête automatiquement après l'émission de plusieurs signaux sonores.

LES INGRÉDIENTS	
Matières grasses et huile	Les matières grasses rendent le pain plus moelleux et plus savoureux. Il se gardera également mieux et plus longtemps. Trop de gras ralentit la levée. Si vous utilisez du beurre, émiettez-le en petits morceaux pour le répartir de façon homogène dans la préparation ou faites-le ramollir. Ne pas incorporer le beurre chaud. Évitez que le gras ne vienne en contact avec la levure, car le gras pourrait empêcher la levure de se réhydrater.
Œufs	Les œufs enrichissent la pâte, améliorent la couleur du pain et favorisent un bon développement de la mie. Si vous utilisez des œufs, réduisez la quantité de liquide en conséquence. Cassez l'œuf et complétez avec le liquide jusqu'à obtenir la quantité de liquide indiquée dans la recette. Les recettes ont été prévues pour un œuf moyen de 50 g, si les œufs sont plus gros, ajouter un peu de farine ; si les œufs sont plus petits, il faut mettre un peu moins de farine.
Lait	Vous pouvez utiliser du lait frais ou du lait en poudre. Si vous utilisez du lait en poudre, ajoutez la quantité d'eau initialement prévue. Si vous utilisez du lait frais, vous pouvez également ajouter de l'eau : le volume total doit être égal au volume prévu dans la recette. Le lait a aussi un effet émulsifiant qui permet d'obtenir des alvéoles plus régulières et donc un bel aspect de la mie.
Eau	L'eau réhydrate et active la levure. Elle hydrate également l'amidon de la farine et permet la formation de la mie. On peut remplacer l'eau, en partie ou totalement par du lait ou d'autres liquides. Utilisez des liquides à température ambiante.
Farines	Le poids de la farine varie sensiblement en fonction du type de farine utilisé. Selon la qualité de la farine, les résultats de cuisson du pain peuvent également varier. Conservez la farine dans un contenant hermétique, car la farine réagira aux fluctuations des conditions climatiques, en absorbant de l'humidité ou au contraire en en perdant. Utilisez de préférence une farine dite "de force", "panifiable" ou "boulangère" plutôt qu'une farine standard. L'addition d'avoine, de son, de germes de blé, de seigle ou encore de grains entiers à la pâte à pain, vous donnera un pain plus lourd et moins gros. L'utilisation d'une farine T55 est recommandée, sauf indication contraire dans les recettes. Nos recettes sont optimisées pour l'emploi d'une farine commune T55. Dans le cas d'utilisation de mélanges de farines spéciales pour pain ou brioche ou pain au lait, ne dépassez pas 1000 g de pâte au total en cuve et 450 g de pâte au total en baguette. Le tamisage de la farine influe aussi sur les résultats : plus la farine est complète (c'est à dire qu'elle contient une partie de l'enveloppe du grain de blé), moins la pâte lèvera et plus le pain sera dense. Vous trouverez également, dans le commerce, des préparations pour pains prêtes à l'emploi. Reportez-vous aux recommandations du fabricant pour l'utilisation de ces préparations. De façon générale, le choix du programme se fera en fonction de la préparation utilisée. Ex : Pain complet - Programme 6.
Sucre	Privilégiez le sucre blanc, roux ou du miel. N'utilisez pas de sucre raffiné ou en morceaux. Le sucre nourrit la levure, donne une bonne saveur au pain et améliore le dorage de la croûte.

Sel	Il donne du goût à l'aliment, et permet de réguler l'activité de la levure. Il ne doit pas entrer en contact avec la levure. Grâce au sel, la pâte est ferme, compacte et ne lève pas trop vite. Il améliore aussi la structure de la pâte.																				
Levure	La levure de boulangerie existe sous plusieurs formes : fraîche en petits cubes, sèche active à réhydrater ou sèche instantanée. La levure est vendue en grandes surfaces (rayons boulangerie ou ultrafrais), mais vous pouvez aussi acheter la levure fraîche chez votre boulanger. Sous forme fraîche ou sèche instantanée, la levure doit être directement incorporée dans la cuve de votre machine avec les autres ingrédients. Pensez toutefois à bien émietter la levure fraîche entre vos doigts pour faciliter sa dispersion. Seule la levure sèche active (en petites sphérules) doit être mélangée à un peu d'eau tiède avant d'être utilisée. Choisir une température proche de 35°C, en deçà elle sera moins efficace, au-delà elle risque de perdre son activité. Veillez à bien respecter les doses prescrites et pensez à multiplier les quantités si vous utilisez de la levure fraîche (voir le tableau d'équivalences ci-dessous). Équivalences quantité/poids entre levure sèche et levure fraîche : <table><tr><td>- Levure sèche (en c.c.)</td><td>1</td><td>1,5</td><td>2</td><td>2,5</td><td>3</td><td>3,5</td><td>4</td><td>4,5</td><td>5</td></tr><tr><td>- Levure fraîche (en g)</td><td>9</td><td>13</td><td>18</td><td>22</td><td>25</td><td>31</td><td>36</td><td>40</td><td>45</td></tr></table>	- Levure sèche (en c.c.)	1	1,5	2	2,5	3	3,5	4	4,5	5	- Levure fraîche (en g)	9	13	18	22	25	31	36	40	45
- Levure sèche (en c.c.)	1	1,5	2	2,5	3	3,5	4	4,5	5												
- Levure fraîche (en g)	9	13	18	22	25	31	36	40	45												
Les additifs (olives, lardons, etc.)	Vous pouvez personnaliser vos recettes avec tous les ingrédients additionnels que vous souhaitez en prenant soin : > de bien respecter le signal sonore pour l'ajout d'ingrédients, notamment les plus fragiles, > les graines les plus solides (comme le lin ou le sésame) peuvent être incorporées dès le début du pétrissage pour faciliter l'utilisation de la machine (départ différé par exemple), > de bien égoutter les ingrédients très humides (olives), > de fariner légèrement les ingrédients gras pour une meilleure incorporation, > de ne pas les incorporer en trop grande quantité, au risque de perturber le bon développement de la pâte. Respectez les quantités indiquées dans les recettes. > de ne pas faire tomber d'additifs en dehors des supports de cuisson ou de la cuve.																				

7 CONSEILS PRATIQUES

1. PRÉPARATION DES RECETTES

- Tous les ingrédients utilisés doivent être à température ambiante (sauf indication contraire), et doivent être pesés avec précision.

Mesurez les liquides avec le gobelet gradué fourni. Utilisez la dosette double fournie pour mesurer d'un côté les cuillères à café et de l'autre les cuillères à soupe. Des mesures incorrectes se traduiront par de mauvais résultats.

- Respectez l'ordre de préparation
 - > Liquides (beurre, huile, oeufs, eau, lait)
 - > Sel
 - > Sucre
 - > Farine première moitié
 - > Lait en poudre
 - > Ingrédients spécifiques solides
 - > Farine deuxième moitié
 - > Levure
- La précision de la mesure de la quantité de farine est importante. C'est pourquoi la farine doit être pesée à l'aide d'une balance de cuisine. Utilisez de la levure de boulangerie active déshydratée en sachet. Sauf indication contraire dans les recettes, n'utilisez pas de levure chimique. Lorsqu'un sachet de levure est ouvert, il doit être utilisé sous 48 heures.
- Afin d'éviter de perturber la levée des préparations, nous vous conseillons de mettre tous les ingrédients dans la cuve dès le début et d'éviter d'ouvrir le couvercle en cours d'utilisation (sauf indication contraire). Respectez précisément l'ordre des ingrédients et les quantités indiquées dans les recettes.

D'abord les liquides, ensuite les solides. **La levure ne doit pas entrer en contact avec les liquides ni avec le sel.**

- **La préparation du pain est très sensible aux conditions de température et d'humidité.** En cas de forte chaleur, il est conseillé d'utiliser des liquides plus frais qu'à l'accoutumée. De même, en cas de froid, il est possible qu'il soit nécessaire de faire tiédir l'eau ou le lait (sans jamais dépasser 35°C).

- **Il est aussi parfois utile de vérifier l'état de la pâte en milieu de pétrissage** : elle doit former une boule homogène qui se décolle bien des parois.
> s'il reste de la farine non incorporée, c'est qu'il faut mettre un peu plus d'eau,
> sinon, il faudra éventuellement ajouter un peu de farine.
Il faut corriger très doucement (1 cuillère à soupe maxi à la fois) et attendre de constater l'amélioration ou non avant d'intervenir de nouveau.
- **Une erreur courante est de penser qu'en ajoutant de la levure le pain lèvera davantage.** Or, trop de levure fragilise la structure de la pâte qui lèvera beaucoup et s'affaissera lors de la cuisson. Vous pouvez juger de l'état de la pâte juste avant la cuisson en tâtant légèrement du bout des doigts : la pâte doit offrir une légère résistance et l'empreinte des doigts doit s'estomper peu à peu.
- Lors du façonnage de la pâte, il ne faut pas travailler celle-ci trop longtemps, vous risquez de ne pas obtenir le résultat attendu après cuisson.

2. UTILISATION DE VOTRE MACHINE À PAIN

- **En cas de coupure de courant** : si en cours de cycle, le programme est interrompu par une coupure de courant ou une fausse manœuvre, la machine dispose d'une protection de 7 min. pendant lesquelles la programmation sera sauvegardée. Le cycle reprendra où il s'est arrêté. Au-delà de ce temps, la programmation est perdue.
- **Si vous enchaînez deux programmes**, attendez 1 h avant de démarrer la deuxième préparation.
- Pour le programme baguette après les étapes de pétrissage et levée de la pâte, vous devez utiliser votre pâte dans l'heure qui suit les signaux sonores. Au-delà, la machine se réinitialise et le programme baguette est perdu.

8 PRÉPARATION ET RÉALISATION DES BAGUETTES



Pour cette réalisation, vous avez besoin de l'ensemble des accessoires dédiés à cette fonction : 1 support cuisson à baguettes (5), 2 plaques anti-adhésives pour cuisson baguette (6), 1 grigne (7) et 1 pinceau (10).

1 PÉTRISSAGE ET LEVÉE DE LA PÂTE

- Branchez la machine à pain.
- Après le signal sonore, le programme 1 s'affiche par défaut - **FIG.8**.
- Sélectionnez le niveau de dorage.
- Si vous préparez 2 baguettes au lieu de 4 le résultat sera plus cuit.
- Appuyez sur la touche . Le témoin de fonctionnement s'allume et les 2 points de la minuterie clignotent. Le cycle pétrissage de la pâte débute, suivi de la levée de la pâte - **FIG.17**.

Remarques :

- Les 2 étapes : pétrissage et levée de la pâte s'effectuent automatiquement et durent au total 1 h 21 (26 min. de pétrissage suivi de 55 min. pour la levée de la pâte).
- Pendant l'étape de pétrissage, il est normal que certains endroits ne soient pas bien mélangés.
- Lorsque la préparation est terminée la machine à pain se met en veille. Plusieurs signaux sonores vous signalent que le pétrissage et la levée de la pâte sont terminés et le témoin de fonctionnement clignote - **FIG.18**.

La pâte doit être utilisée dans l'heure qui suit les signaux sonores. Au-delà, la machine se réinitialise et le programme baguette est perdu. Dans ce cas, nous vous recommandons d'utiliser le programme 3 pour la cuisson des baguettes seules.

2 RÉALISATION ET CUISSON DES BAGUETTES



Pour vous aider dans la réalisation des étapes ; reportez-vous au guide de façonnage fourni. Nous vous montrons les gestes du boulanger, mais après quelques essais vous aurez votre propre façon de façonner. Quelle que soit la manière, le résultat est garanti.

- Retirez la cuve de la machine - FIG.15.
- Farinez légèrement votre plan de travail.
- Sortez la pâte de la cuve et déposez-la sur votre plan de travail.
- Avec la pâte, formez une boule et à l'aide d'un couteau divisez-la en 4 pâtons.
- Vous obtenez 4 pâtons de poids égaux, qu'il vous reste à façonner en baguettes.



Pour des baguettes plus aérées, laissez reposer les pâtons 5 minutes avant le façonnage.

La longueur obtenue pour la baguette doit correspondre à la taille de la plaque anti-adhésive (environ 18 cm).

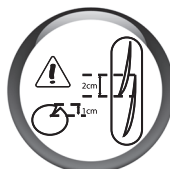


Vous pouvez varier les saveurs en agrémentant vos pains. Pour cela, il vous suffit d'humidifier puis de rouler les pâtons dans des graines de sésame ou de pavot.



- Après la réalisation des baguettes, disposez celles-ci sur les plaques anti-adhésives.

La soudure des baguettes doit se trouver en-dessous.



- Pour un résultat optimal, incisez le dessus des baguettes en diagonal à l'aide d'un couteau denté ou de la grigne fournie pour obtenir une ouverture de 1 cm.



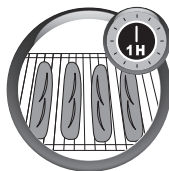
Vous pouvez varier les présentations de vos baguettes et réaliser des incisions à l'aide d'un ciseau sur toute la longueur de la baguette.

- A l'aide du pinceau de cuisine fourni, humidifiez généreusement le dessus des baguettes, en évitant l'accumulation d'eau sur les plaques anti-adhésives.



- Placez vos 2 plaques anti-adhésives contenant les baguettes sur le support baguettes fourni.

- Installez le support baguettes dans votre machine à pain à la place de la cuve.
- Appuyez de nouveau sur la touche  pour relancer le programme et démarrer la cuisson de vos baguettes.
- A la fin du cycle de cuisson, débranchez la machine à pain ; retirez le support baguettes. Utilisez toujours des gants isolants car le support est très chaud.



- Retirez les baguettes des plaques anti-adhésives et laissez-les refroidir sur une grille.

9 RECETTES

PAIN BASIQUE (PROGRAMME 4)

c à c > Cuillère à café
c à s > Cuillère à soupe

Dorage > Moyen

Poids unitaire > 1000 g

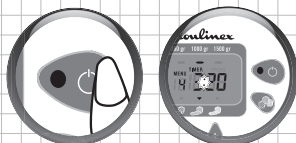
Temps > 3 : 20

Ingrédients

Huile > 2 c à s
Eau > 325 ml
Sel > 2 c à c
Sucre > 2 c à s
Lait en poudre > 2,5 c à s
Farine T55 > 600 g
Levure déshydratée > 1,5 c à c

1 Pour débuter votre recette, reportez-vous aux étapes 1 à 7 du paragraphe "utilisation".

2 Ensuite, démarrez le programme PAIN BASIQUE, appuyez sur la touche . Le témoin de fonctionnement s'allume. Les deux points de la minuterie clignotent. Le cycle commence.



3 A la fin du cycle, référez-vous à l'étape 11.

IMPORTANT Sur le même principe vous pouvez réaliser d'autres recettes de pains traditionnels : Pain Français, Pain Complet, Pain Sucré, Pain Rapide, Pain Sans Gluten, Pain Sans Sel, pour cela il vous suffit de sélectionner le programme correspondant dans la touche menu.

BAGUETTE (PROGRAMME 1) : pour réaliser 4 baguettes de 100 g environ

c à c > Cuillère à café
c à s > Cuillère à soupe

Dorage > Moyen

Ingrédients

Eau > 170 ml
Sel > 1 c à c
Farine T55 > 280 g
Levure déshydratée > 1 c à c

Pour réaliser cette recette, reportez-vous au paragraphe 8 "Préparation et réalisation des baguettes".



Pour donner encore plus de moelleux à vos baguettes, rajoutez 1 c à s d'huile dans votre recette. Si vous souhaitez donner plus de couleur à vos 4 pains, rajoutez à vos ingrédients 2 c à c de sucre.

1. POUR LES PAINS

Vous n'obtenez pas le résultat attendu ? Ce tableau vous aidera à vous repérer.	RESULTATS					
	Pain trop levé	Pain affaissé après avoir trop levé	Pain pas assez levé	Croûte pas assez dorée	Côtés bruns mais pain pas assez cuit	Côtés et dessus enfarinés
CAUSES POSSIBLES						
La touche  a été actionnée pendant la cuisson				●		
Pas assez de farine		●				
Trop de farine			●			●
Pas assez de levure			●			
Trop de levure		●		●		
Pas assez d'eau			●			●
Trop d'eau		●			●	
Pas assez de sucre			●			
Mauvaise qualité de farine			●	●		
Les ingrédients ne sont pas dans les bonnes proportions (trop grande quantité)	●					
Eau trop chaude		●				
Eau trop froide			●			
Programme inadapté			●	●		

2. POUR LES BAGUETTES

Vous n'obtenez pas le résultat attendu ? Ce tableau vous aidera à vous repérer.	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
Le pâton n'est pas de section constante.	La forme du rectangle au début n'est pas régulière ou pas d'épaisseur constante.	Aplanissez au rouleau à pâtisserie si nécessaire.
La pâte est dure à mettre en forme.	Il manque un peu d'eau dans la recette.	Votre recette n'est pas réussie, recommencez depuis le début.
	La pâte a été trop travaillée.	Reformez une boule, laissez reposer 10 min. avant de recommencer depuis le début.
		Procédez au façonnage en 2 étapes avec 5 min. de repos au milieu.
La pâte est collante ; il est difficile de former les baguettes.	Vous avez versé trop d'eau dans la recette.	Se fariner légèrement les mains, mais pas la pâte ni le plan de travail si possible et continuez la réalisation des baguettes.
	L'eau a été incorporée trop chaude dans la recette.	

Vous n'obtenez pas le résultat attendu ? Ce tableau vous aidera à vous repérer.	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
La pâte se déchire ou devient granuleuse en surface.	La pâte a été trop travaillée.	Reformez une boule, laissez reposer 10 min. avant de recommencer depuis le début. Procédez au façonnage en 2 étapes avec 5 min. de repos au milieu.
Les incisions sur le pâton ne sont pas franches.	La pâte est collante : vous avez versé trop d'eau dans la recette.	Recommencez l'étape de façonnage des baguettes en vous farinant légèrement les mains, mais pas la pâte ni le plan de travail si possible.
	La lame n'est pas assez affûtée.	Utilisez la lame fournie ou par défaut un couteau micro denté très coupant.
	Vos incisions sont trop hésitantes.	Incisez d'un mouvement vif, sans hésitation.
Les incisions ont tendance à se refermer ou ne s'ouvrent pas pendant la cuisson.	La pâte était trop collante : vous avez versé trop d'eau dans la recette.	Votre recette n'est pas réussie, recommencez depuis le début.
	La surface du pâton n'a pas été assez tendue lors de la mise en forme.	Recommencez en tirant davantage la pâte au moment de l'enrouler autour du pouce.
La pâte se déchire sur les côtés à la cuisson.	La profondeur de l'incision sur le pâton est insuffisante.	Reportez-vous page 12 pour la forme idéale des incisions.
Les baguettes cuites collent au support.	Vous avez trop humidifié les pâtons.	Evacuez l'excédent d'eau mis au pinceau.
	Les plaques du support baguettes accrochent trop.	Huilez légèrement les plaques du support avant de déposer les pâtons.
Les baguettes ne sont pas assez dorées.	Vous avez oublié de badigeonner vos pâtons à l'eau avant de les enfourner.	Soyez vigilant lors de votre prochaine réalisation.
	Vous avez trop fariné les baguettes lors du façonnage.	Bien badigeonner d'eau au pinceau avant d'enfourner.
	La température ambiante est élevée (+ de 30°C).	Utilisez de l'eau plus froide (entre 10 et 15°C) et/ou un peu moins de levure.
Les baguettes ne sont pas assez gonflées.	Vous avez oublié la levure dans la recette.	Votre recette n'est pas réussie, recommencez depuis le début.
	Votre levure était peut-être périmée.	
	Votre recette manquait d'eau.	
	Les baguettes ont été trop écrasées et serrées lors du façonnage.	

11 GUIDE DE DÉPANNAGE TECHNIQUE

PROBLEMES	SOLUTIONS
Les mélangeurs restent coincés dans la cuve.	• Laissez tremper avant de les retirer.
Les mélangeurs restent coincés dans le pain.	• Utilisez l'accessoire crochet (page 8).
Après appui sur  rien ne se passe.	• La machine est trop chaude. Attendre 1 heure entre 2 cycles. • Un départ différé a été programmé.
Après appui sur  le moteur tourne mais le pétrissage ne se fait pas.	• La cuve n'est pas insérée complètement. • Absence de mélangeur ou mélangeur mal mis en place.
Après un départ différé, le pain n'a pas assez levé ou rien ne s'est passé.	• Vous avez oublié d'appuyer sur  après la programmation du départ différé. • La levure est entrée en contact avec le sel et/ou l'eau. • Absence de mélangeurs.
Odeur de brûlé.	• Une partie des ingrédients est tombée à côté de la cuve : Débranchez la machine. Laissez-la refroidir et nettoyez l'intérieur avec une éponge humide et sans produit nettoyant. • La préparation a débordé : trop grande quantité d'ingrédients, notamment de liquide. Respectez les proportions des recettes.

12 GARANTIE

- Cet appareil est uniquement réservé à un usage ménager et domestique ; en cas d'utilisation non appropriée ou non conforme au mode d'emploi, aucune responsabilité ne peut engager la marque et la garantie est annulée.
- Lisez attentivement le mode d'emploi avant la première utilisation de votre appareil : une utilisation non conforme au mode d'emploi dégraderait Moulinex de toute responsabilité.

13 ENVIRONNEMENT

- Conformément à la réglementation en vigueur, tout appareil hors d'usage doit être rendu définitivement inutilisable : débranchez et coupez le cordon avant de jeter l'appareil.



Participons à la protection de l'environnement !

- ① Votre appareil contient de nombreux matériaux valorisables ou recyclables.
- ➡ Confiez celui-ci dans un point de collecte pour que son traitement soit effectué.

Retrouvez un film détaillé sur le façonnage des baguettes en téléchargeant votre notice filmée sur les sites internet suivants :

www.moulinex.fr / www.moulinex.com /



Note: These instructions are not suitable for use in the UK as the ingredients and timings may differ for UK use and therefore the performance of the breadmaker may vary and be disappointing to the UK consumer.

1 DESCRIPTION

1. Bread pan
 2. Kneading paddles
 3. Lid with window
 4. Control panel
 - a. Display screen
 - a1. Weight indicator
 - a2. Menu selection
 - a3. Browning indicator
 - a4. Delay start
 - a5. Timer display
 - b. Choice of programmes
 - c. Weight selection
 - d. Buttons for setting delayed start and adjusting the time for programme 12
 - e. On/off button
 - f. Operating indicator light
 - g. Browning selection
 5. Baguette baking rack
 6. 2 non-stick baguette baking trays
- Accessories:**
7. Slitter
 8. a. Tablespoon measure
b. Teaspoon measure
 9. Hook for lifting out kneading paddles
 10. Brush
 11. Graduated beaker



2 SAFETY RECOMMENDATIONS

Important precautions

- ⚠ For your safety, this appliance conforms with applicable standards and regulations (Directives on low voltage, electromagnetic compatibility, materials in contact with foodstuffs, environment, etc.)
- This appliance is not intended to be operated using an external timer or separate remote control system.
- All appliances undergo strict quality control. Practical usage tests are performed on randomly selected appliances, which would explain any slight traces of use.

Conditions of use

- ⚠ This appliance is not designed to be used by people (including children) with a physical, sensory or mental impairment, or people without knowledge or experience, unless they are supervised or given prior instructions concerning the use of the appliance by someone responsible for their safety.
- ⚠ Children must be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Your appliance is designed for indoor home use only.
- This appliance is intended to be used in household use only. It is not intended to be used in following applications, and the guarantee will not apply for:
 - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
 - farm houses;
 - by clients in hotels, motels and other residential type environments;
 - bed and breakfast type environments.
- All repair work other than basic cleaning and maintenance by the customer must be carried out by an approved service centre.
- The measured noise level of this product is 55 dBA.

Important

- Be very careful, steam can be released when you open the lid at the end of or during the programme.
- **When using programme No. 15 (jam, compotes) watch out for steam and hot spattering when opening the lid.**
- Do not exceed the quantities indicated in the recipes.
- Do not exceed 1500 g of dough in total for the bread pan and 450 g of dough in total for baguettes.

- Do not exceed 280 g of flour and 1 teaspoon of yeast for baguette recipes.
- Do not exceed 900 g of flour and 5 teaspoons of yeast for recipes in the bread pan.

Do

- Unplug the appliance when you have finished using it and when you clean it.
- Use on a flat, stable heat-resistant work surface, away from any contact with water and never use underneath a built in kitchen alcove.
- The knife supplied has a very sharp blade. Please ensure the sheath is put on again after use and that the knife is put away in a safe place.
- **At the end of the programme, always use oven gloves to handle the pan or hot parts of the appliance. The appliance and baguette accessory become very hot during use.**

Do not

- Do not use the appliance if:
 - the supply cord is defective or damaged,
 - the appliance has fallen to the floor and shows visible signs of damage or does not function correctly.

In either case, the appliance must be sent to the nearest approved service centre to eliminate any risk. See the guarantee documents.

- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similar qualified persons in order to avoid a hazard.
- Do not immerse the appliance, power cord or plug in water or any other liquid.
- Do not leave the power cord hanging within reach of children.
- Do not use the baking rack in an oven.
- Do not move the appliance during operation.
- **Do not touch the viewing window during and just after operation. The window can reach a high temperature.**
- Do not place the appliance on other appliances.
- Do not use the appliance as a source of heating.
- Do not use for baking anything other than bread and jams.
- Do not place paper, card or plastic in the appliance and place nothing on it.
- Should any part of the appliance catch fire, do not attempt to extinguish it with water. Unplug the appliance. Smother flames with a damp cloth.
- For your safety, only use accessories and spare parts designed for your appliance.
- Never obstruct the air vents.

Power supply and electric cord

- Make sure that the power it uses corresponds to your electrical supply system. Any error in connection will cancel the guarantee.
- Your appliance must be plugged into an earthed socket. If this is not the case, an electric shock may be received, possibly causing serious lesions. For your safety, earthing must correspond to the electrical system standards applicable in your country.
- Do not pull on the supply cord to unplug the appliance.
- Only use an extension lead which is in good condition and which has an earthed plug, and ensure that the wires have a cross section at least equal to those supplied with the product.
- The power cord must never be close to or in contact with the hot parts of your appliance, near a source of heat or over a sharp corner.

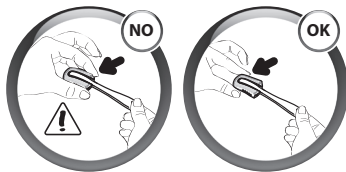
Repairs

- Repairs should only be carried out by specialists using original replacement parts. It is dangerous to try to repair an appliance yourself.

3 BEFORE USING FOR THE FIRST TIME

1. REMOVE PACKAGING

- Take your appliance out of its packaging. Keep your warranty card and carefully read the operating instructions before using your appliance for the first time - FIG.1.
- Install your appliance on a stable surface. Remove the accessories and any stickers either inside or on the outside of the appliance.



Warnings

- Take care when handling the razor cutter as it is very sharp. Keep out of the reach of children.

2. CLEANING THE PAN

- Clean the pan of the appliance with a damp cloth. Dry thoroughly - FIG.2. **A slight odour may be given off when used for the first time.**
- **Do not wash any part in a dishwasher - FIG.20.**

4 USING

1. BEFORE YOU USE YOUR HOME BREAD BAGUETTE

- Tilt the bread tank slightly to the side then unclip to remove it - FIG.3.
- Fit the kneading paddles - FIG.4.



Kneading is improved if the kneading blades are set up face to face.

2. ADD THE INGREDIENTS

- Put the ingredients in the pan in exactly the order recommended - FIG.5 (see useful tips on page 24).
- **Make sure that all ingredients are weighed with precision.**

3. STARTING UP

- Place the bread pan in the breadmaker - FIG.6.
- Replace the bread trough and press on one side then the other to engage the mixer drives and clip it in on both sides - FIG.7.

4. USING YOUR APPLIANCE FOR THE FIRST TIME

- Unroll the power cord and connect it to an earthed socket.
- After you hear the beep, programme 1 settings are displayed by default - FIG.8.



To get to know your breadmaker, we suggest trying the **BASIC BREAD** recipe for your first loaf.

5. CHOOSE A PROGRAMME

- **A default setting is displayed for each programme. You will therefore have to select the desired settings manually.**
- Choosing a programme triggers a series of steps which are carried out automatically one after another.
- Press the **PREV** button to choose from a variety of different programmes. To scroll through programmes 1 to 16, successively press the **PREV** button.
- The time corresponding to the programme selected is automatically displayed.

DISCOVER THE PROGRAMMES AVAILABLE IN THE MENU

1. Baguette	The Baguette programme enables you to make your own baguettes. This programme comprises 2 stages. 1st stage > Kneading and rising of the dough 2nd stage > Baking The baking cycle starts once you have shaped your baguettes (to help you shape your baguettes, you will find an additional guide with your bread machine).
2. Sweet Baguette	For small pastries and buns: Viennese pastry, milk bread, buns, brioche, etc.
3. Baguette Cooking	Programme 3 allows you to cook baguettes from dough prepared in advance. The machine must not be left unattended while using programme 3. To stop the cycle before the end, manually stop the programme by holding down the button .
4. Basic White Bread	The Basic White Bread programme is used to make most bread recipes using white wheat flour.
5. French Bread	The French Bread programme is for traditional French white bread recipes with their airy centre.
6. Wholemeal Bread	Wholemeal Programme is used to make wholemeal bread using wholemeal flour.
7. Sweet Bread	The Sweet Bread program is suited to recipes which contain more fat and sugar. If you use ready made mixes for making brioche or milk loaves, do not exceed 1000 g of dough in total. We suggest LIGHT browning for your first brioche recipe.
8. Fast White Bread	The Fast White Bread programme is specifically for the FAST bread recipe. The weight and browning settings are not available in this programme. The water for this recipe should be at 35°C maximum.
9. Gluten Free Bread	Gluten-free bread is to be made exclusively from gluten-free ready-made mixes. It is suitable for persons with celiac disease, making them intolerant of the gluten present in many cereals (wheat, rye, barley, oats, kamut, spelt wheat, etc.). Refer to the specific recommendations on the packet. The trough must always be thoroughly cleaned to avoid any risk of contamination with other flours. In the case of a strictly gluten-free diet, take care that the yeast used is also gluten-free. The consistency of gluten-free flours does not yield an ideal dough. The dough sticks to the sides and must be scraped down with a flexible plastic spatula during kneading. Gluten-free bread will be of a denser consistency and paler than normal bread.
10. Salt Free Bread	Bread is one of the greatest contributors to our daily salt intake. Reducing salt consumption can help reduce the risks of cardio-vascular problems.
11. Extra Omega 3 Bread	This bread is rich in omega 3 fatty acids, thanks to a complete and nutritionally balanced recipe. Omega 3 fatty acids contribute to the proper function of the cardio-vascular system.

12 . Loaf Cooking	The cooking programme is limited to 10 to 70 min. only, adjustable in steps of 10 min., with light medium or dark browning. It can be selected alone and used: a) with the Leavened Dough programme, b) to reheat cooked and cooled breads or to make them crusty, c) to finish cooking in case of a prolonged electricity cut during a bread baking cycle. This programme does not enable you to cook baguettes. The breadmaker should not be left unattended when using programme 12. To interrupt the cycle before it is finished, the programme can be stopped manually by holding down the button .
13. Bread dough	The Leavened Dough programme does not bake. It is a kneading and rising programme for all leavened doughs such as pizza dough, rolls, sweet buns.
14. Cake	Can be used to make pastries and cakes with baking powder. Only the 1000 g weight is available for this programme.
15. Jam	The Jams programme automatically cooks jams and compots (stewed fruits) in the pan.
16. Pasta Dough	Programme 16 only kneads. It is for unleavened pasta, like noodles for example.

6. SELECTING THE BREAD WEIGHT

- The bread weight is set by default at 1000 g. This weight is shown for informational purposes.
- Certain recipes cannot be used to make a 750 g loaf.
- **Refer to the recipe details for more information.**
- **Programmes 1, 2, 3, 8, 12, 13, 14, 15, 16, do not have weight settings.**
- Press the  button to set the chosen product – 750 g, 1000 g or 1500 g. The indicator light against the selected setting comes on - **FIG.9.**

7. SELECTING THE CRUST COLOUR

- The crust colour is set to medium by default.
- Programmes 8, 13, 15, 16, have no crust colour setting.
- Three choices are possible: LIGHT/MEDIUM/DARK.
- If you want to change the default setting, press the  button until the indicator light facing the desired setting comes on - **FIG.10.**

8. STARTING A PROGRAMME

- To start the selected programme, press the button  - **FIG.11.** The programme starts up. The time corresponding to the programme is displayed. The successive stages take place automatically, one after the other.

9. USING THE DELAY START PROGRAMME

- **You can programme the appliance up to start 15 hours in advance to have your preparation ready at the time you want.**

This function cannot be used on programmes 3, 8, 9, 12, 13, 14, 15, 16.

This step comes after selecting the programme, browning level and weight. The programme time is displayed. Calculate the time difference between the moment when you start the programme and the time at which you want your preparation to be ready. The machine automatically includes the duration of the programme cycles. Using the  and  buttons, display the calculated time ( up and  down). Short presses change the time by intervals of 10 min. + a short beep. Holding the button down gives continuous scrolling of 10 min. intervals.

For example, it is 8 pm and you want your bread to be ready for 7 am the next morning.

Programme 11:00 using the  and  buttons. Press the .

A beep is emitted. PROG is displayed and the 2 dots  on the timer blink. The countdown begins. The ON light switches on. No beep will go off during the course of a programme which has been deferred. If you make a mistake or want to change the time setting, hold down the  button until it makes a beep. The default time is displayed. Start the operation again.

With the delayed start programme do not use recipes which contain fresh milk, eggs, soured cream, yoghurt, cheese or fresh fruit as they could spoil or stale overnight.

10. STOPPING A PROGRAMME

- At the end of the cycle, the programme stops automatically.
- To stop the programme underway or cancel the delayed start, press and hold the button  5 sec.

11. TAKING YOUR BREAD OUT OF THE PAN

- This stage is not applicable to the baguette cycle.
- Unplug the breadmaker at the end of the cooking or warming cycle - **FIG.12.**
- Tilt the bread tank slightly to the side then unclip to remove it. Always use oven gloves as the pan handle is hot, as is the inside of the lid - **FIG.13.**
- Turn out the hot bread and place it on a rack for at least 1 hour to cool - **FIG.14.**
- It may happen that the kneading paddles remain stuck in the loaf when it is turned out. In this case, use the hook accessory as follows:
 - > once the loaf is turned out, lay it on its side while still hot and hold it down with one hand, wearing an oven glove,
 - > with the other hand, insert the hook in the axis of the kneading paddle and pull gently to release the kneading paddle - **FIG.15,**
 - > repeat for the second kneading paddle,
 - > turn the loaf upright and stand on a grid to cool.
- To preserve the pan's non-stick qualities, do not use metallic utensils to turn out the bread.

5 CLEANING AND MAINTENANCE

- Unplug the appliance and let it cool down.
- Clean the body of the appliance and the inside of the pan with a damp sponge. Dry thoroughly.
- Wash the bread pan, the paddle, the baguette holder and the non-stick plates in hot water soapy.
- If the kneading paddles remains stuck in the pan, let it soak for 5 to 10 min.
- If necessary, remove the lid. Use a damp sponge to clean it - **FIG.16.**
- Do not wash any part in a dishwasher - **FIG.20.**
- Do not use household cleaning products, scouring pads or alcohol. Use a soft, damp cloth.
- Never immerse the body of the appliance or the lid.
- Do not put to the baguette holder and the non-stick plates away in the bread pan so as not to scratch the coating.

6 CYCLES

- On pages 101-102 is a table showing the steps in the various cycles according to the chosen programme.

KNEADING
For forming the dough's structure so that it can rise better.

> **REST**
Allows the dough to rest to improve kneading quality.

> **RIISING**
Time during which the yeast works to let the bread rise and to develop its aroma.

> **BAKING**
Transforms the dough into bread and gives it a golden, crusty crust.

> **WARMING**
Keeps the bread warm after baking. It is recommended that the bread should be turned out promptly after baking, however.

Kneading: the dough is in the 1st or 2nd kneading cycle or in a stirring period between rising cycles.



During this cycle, and for programmes 1, 2, 4, 5, 6, 7, 9, 10, 11, 14, you can add ingredients: dried fruits or nuts, olives, bacon pieces, etc. A beep indicates when you can intervene.

See the summary table for preparation times (pages 101-102) and the "extra" column. This column indicates the time that will be displayed on your appliance's screen when the beep sounds.

For more precise information on how long before the beep sounds, subtract the "extra" column time from the total baking time.

For example: example: "extra" = 2:51 and "total time" = 3:13, the ingredients can be added after 22 min.

Rising: the dough is in the 1st, 2nd or 3rd rising cycle.

Baking: the bread is in the final baking cycle.

Warming: for programmes 1, 2, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 14, you can leave your preparation in the appliance. A one-hour warming cycle automatically follows baking. The display remains at 0:00 for one hour of warming. A beep is heard at regular intervals.

In the final cycle, the appliance will stop automatically after several beeps have sounded.

INGREDIENTS

Fats and oils	Fats make the bread softer and tastier. It also stores better and longer. Too much fat slows down rising. If you use butter, cut it into tiny pieces so that it is distributed evenly throughout the preparation, or soften it. You can substitute 15 g butter for 1 tablespoon of oil. Do not add hot butter. Keep the fat from coming into contact with the yeast, as fat can prevent yeast from rehydrating. Do not use low fat spreads or butter substitutes.
Eggs	Eggs make the dough richer, improve the colour of the bread and encourage the development of the soft, white part. If you use eggs, reduce the quantity of liquid you use proportionally. Break the egg and top up with the liquid until you reach the quantity of liquid indicated in the recipe. Recipes are designed for one 50 g size egg; if your eggs are bigger, add a little flour; if they are smaller, use less flour.
Milk	Recipes use either fresh or powdered milk. If using powdered milk, add the quantity of water stated in the recipe. It enhances the flavour and improves the keeping qualities of the bread. For recipes using fresh milk, you can substitute some of it with water but the total volume must equal the quantity stated in the recipe. Semi-skimmed or skimmed milk is best to avoid bread having a close texture. Milk also has an emulsifying effect which evens out its airiness, giving the soft, white part a better aspect.
Water	Water rehydrates and activates the yeast. It also hydrates the starch in the flour and helps the soft, white part to form. Water can be totally or partially replaced with milk or other liquids. Use liquids at room temperature.
Flour	The weight of the flour varies significantly depending on the type of flour used. Depending on the quality of the flour, baking results may also vary. Keep flour in a hermetically sealed container, as flour reacts to fluctuations in atmospheric conditions, absorbing moisture or losing it. Use "strong flour", "bread flour" or "baker's flour" rather than standard flour. Adding oats, bran, wheat germ, rye or whole grains to the bread dough will give a smaller, heavier loaf of bread. Using T55 flour is recommended unless otherwise specified in the recipe. Our recipes are optimised for the use of standard T55 flour. In the event that you use a blend of special flours for bread or brioche or milk bread, do not exceed 1000 g of dough in total for the bread pan and 450 g of dough in total for baguettes. Sifting the flour also affects the results: the more the flour is whole (i.e. the more of the outer envelope of the wheat it contains), the less the dough will rise and the denser the bread. You can also find ready-to-use bread preparations on the market. Follow the manufacturer's instructions when using these preparations. Usually, the choice of the programme will depend on the preparation used. For example: Wholemeal bread - Programme 6.
Sugar	Use white sugar, brown sugar or honey. Do not use unrefined sugar or lumps. Sugar acts as food for the yeast, gives the bread its good taste and improves browning of the crust. Artificial sweeteners cannot be substituted for sugar as the yeast will not react with them.

Salt	Salt gives taste to food and regulates the yeast's activity. It should not come into contact with the yeast. Thanks to salt, the dough is firm, compact and does not rise too quickly. It also improves the structure of the dough. Use ordinary table salt. Do not use coarse salt or salt substitutes.																				
Yeast	Yeast is what makes the dough rise. Baker's yeast exists in several forms: fresh in small cubes, dried and active to be rehydrated or dried and instant. Fresh yeast is sold in supermarkets (bakery or fresh produce departments), but you can also buy fresh yeast from your local baker's. In its fresh or instant dried form, yeast should be added directly to the baking pan of your breadmaker with the other ingredients. Remember to crumble the fresh yeast with your fingers to make it dissolve more easily. Only active dried yeast (in small granules) must be mixed with a little tepid water before use. Choose a temperature close to 35°C, less and it will not rise as well, more will make it lose its rising power. Keep to the stated amounts and remember to multiply the quantities if you use fresh yeast (see equivalents chart below). Equivalents in quantity/weight between dried yeast and fresh yeast: <table><tr><td>- Dried yeast (in tsp.)</td><td>1</td><td>1,5</td><td>2</td><td>2,5</td><td>3</td><td>3,5</td><td>4</td><td>4,5</td><td>5</td></tr><tr><td>- Fresh yeast (in g)</td><td>9</td><td>13</td><td>18</td><td>22</td><td>25</td><td>31</td><td>36</td><td>40</td><td>45</td></tr></table>	- Dried yeast (in tsp.)	1	1,5	2	2,5	3	3,5	4	4,5	5	- Fresh yeast (in g)	9	13	18	22	25	31	36	40	45
- Dried yeast (in tsp.)	1	1,5	2	2,5	3	3,5	4	4,5	5												
- Fresh yeast (in g)	9	13	18	22	25	31	36	40	45												
Additives (olives, bacon pieces, etc.)	You can add a personal touch to your recipes by adding whatever ingredients you want, taking care: > to add following the beep for additional ingredients, especially those that are fragile such as dried fruit, > to add the most solid grains (such as linseed or sesame) at the start of the kneading process to facilitate use of the machine (delayed starting, for example), > to thoroughly drain moist ingredients (olives), > to lightly flour fatty ingredients for better blending, > not to add too large a quantity of additional ingredients, especially cheese, fresh fruit and fresh vegetables, as they can affect the development of the dough. Follow the amounts indicated in the recipes, > not to drop additional ingredients outside the baking supports or the tank.																				

7 PRACTICAL ADVICE

1. PREPARING THE RECIPES

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

Measure liquids with the graduated beaker supplied. Measure liquids with the graduated beaker supplied. Use the double doser supplied to measure teaspoons on one side and tablespoons on the other. Incorrect measurements give bad results.

- Follow the preparation order

> Liquids (butter, oil, eggs, water, milk)	> Powdered milk
> Salt	> Specific solid ingredients
> Sugar	> Flour, second half
> Flour, first half	> Yeast
- It is important to measure the quantity of flour precisely. That is why you should weigh out flour using a kitchen scale. Use packets of flaked dried yeast (sold in the UK as Easy Bake or Fast Action Yeast). Unless otherwise indicated in the recipe, do not use baking powder. Once a packet of yeast has been opened, it should be sealed, stored in a cool place and used within 48 hours.
- To avoid spoiling the proving of the dough, we advise that all ingredients should be put in the bread pan at the start and that you should avoid opening the lid during use (unless otherwise indicated). Carefully follow the order of ingredients and quantities indicated in the recipes. First the liquids, then the solids. **Yeast should not come into contact with liquids, sugar or salt.**
- **Bread preparation is very sensitive to temperature and humidity conditions.** In case of high heat, use liquids that are cooler than usual. Likewise, if it is cold, it may be necessary to warm up the water or milk (never exceeding 35°C).

- **It can also sometimes be useful to check the state of the dough during the second kneading:** it should form an even ball which comes away easily from the walls of the pan.
> if not all of the flour has been blended into the dough, add a little more water,
> if the dough is too wet and sticks to the sides, you may need to add a little flour.
Such corrections should be undertaken very gradually (no more than 1 tablespoon at a time) and wait to see if there is an improvement before continuing.
- **A common error is to think that adding more yeast will make the bread rise more.** Too much yeast makes the structure of the bread more fragile and it will rise a lot and then fall while baking. You can determine the state of the dough just before baking by touching it lightly with your fingertips: the dough should be slightly resistant and the fingerprint should disappear little by little.
- When shaping the dough, do not work it for too long, because you may not get the expected result after cooking.

2. USING YOUR BREAD MACHINE

- **If there is a power cut:** if, during the cycle, the programme is interrupted by a power cut or mishandling, the machine has a 7 min. protection time during which the settings are saved. The cycle starts again where it stopped. Beyond that time, the settings are lost.
- **If you plan to run a second programme bake a second loaf,** open the lid and wait 1 hour before beginning the second preparation.
- For the baguette programme, after the kneading and dough rising stages, you have to use the dough within one hour following the sound signals. Beyond that time, the machine resets itself and the baguette programme is lost.

8 PREPARING AND MAKING BAGUETTES



For this recipe, you will need all the baguette accessories supplied: 1 baguette baking rack (5), 2 non-stick baking trays (6), 1 splitter (7) et 1 brush (10).

1 KNEADING AND RISING OF THE DOUGH

- Plug in the bread machine.
- After the sound signal, programme 1 is displayed by default - FIG.8.
- Select the crust colour.
- If you are making 2 baguettes rather than 4, they will bake faster.
- Press button . The operating light comes on and the 2 timer dots start blinking. The dough kneading cycle starts up, followed by the rising cycle - FIG.17.

Note:

- The 2 stages (kneading and rising of the dough) take place automatically and last a total of 1 hour and 21 minutes (26 minutes of kneading followed by a further 55 minutes rising for the dough).
- During the kneading stage, it is normal for the dough not to be evenly blended.
- Once the preparation is finished, the machine goes into standby. Several sound signals will tell you that the kneading and rising of the dough is finished and the operating indicator will blink - FIG.18.

After the sound signals, the dough must be baked within one hour. After that time, the machine resets itself and the baguette programme is lost. In this case, we recommend that you use programme 3 for baking baguettes only.

2 SHAPING AND BAKING THE BAGUETTES



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

- Remove the pan from the machine - **FIG.15**.
- Sprinkle a little flour on your work surface.
- Remove the dough from the pan and put it on your work surface.
- Roll the dough into a ball and, using a knife, divide it into 4 lumps.
- You will get 4 lumps of the same weight that you will need to shape into baguettes.



To make your baguettes lighter and more airy, leave the dough balls to rest for five minutes before shaping them.

The length of the baguette must be the same as that of the non-stick baking tray (approximately 18 cm).

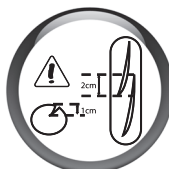


You can vary the flavours of your breads by adding your own extra touch. To do this, simply moisten and then roll the dough pieces in sesame or poppy seeds.



- Once you have shaped the baguettes, lay them on the non-stick trays.

The join in the dough must be underneath.



- For optimal results, make diagonal slits on the top surface of the baguettes with a toothed knife or with the slitter supplied so as to get a 1 cm slit.



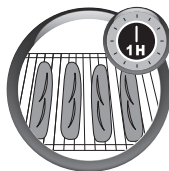
You can vary the aspect of your baguettes by making cuts with scissors throughout the length of the baguette.

- You can vary the aspect of your baguettes by making cuts with scissors throughout the length of the baguette.



- Place your 2 non-stick trays holding the dough on the baguette rack supplied.

- Set the baguette rack in your bread machine in place of the pan.
- Press the button  once again to resume the programme and start the baking of your baguettes.
- At the end of the baking cycle, unplug the bread machine. Remove the baguette rack. Always use oven mitts as the rack is very hot.



- Remove the baguettes from the non-stick trays and leave them to cool on a rack.

9 RECIPES

BASIC BREAD (PROGRAMME 4)

tsp > Teaspoon
tbsp > Tablespoon

Browning > Medium

Weight > 1000 g

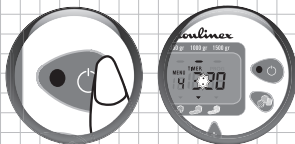
Time > 3 : 20

Ingredients

Oil > 2 tbsp
Water > 325 ml
Salt > 2 tsp
Sugar > 2 tbsp
Powdered milk > 2.5 tbsp
White bread flour > 600 g
Yeast > 1.5 tsp

1 To start your recipe, please refer to steps 1 to 7 of the paragraph "use".

2 Then, start the BASIC BREAD programme by pressing the button . The indicator light will come on. The timer colon flashes and the timer will count down. The operating indicator lights up. The cycle will start.



3 At the end of the cycle, refer to step 11.

IMPORTANT Using the same principle, you can make other traditional bread recipes: French Bread, Wholemeal Bread, Sweet Bread, Fast White Bread, Gluten Free Bread, Salt Free Bread: to do so, simply select the corresponding programme in the menu button.

BAGUETTE (PROGRAMME 1): to make 4 100 g baguettes

tsp > Teaspoon
tbsp > Tablespoon

Browning > Medium

Ingredients

Water > 170 ml
Salt > 1 tsp
Flour T55 > 280 g
Dry yeast > 1 tsp

To make this recipe, please refer to paragraph 8 "Preparing and making baguettes".



To give your baguettes a springier texture, add 1 tbsp oil to your recipe. If you want to give your 4 baguettes more colour, add 2 tsp sugar to your ingredients.

10 GUIDE TO IMPROVE YOUR RESULTS

1. FOR BREAD

Not getting the expected results? This table will help you.	RESULTS					
	Bread rises too much	Bread falls after rising too much	Bread does not rise enough	Crust not golden enough	Sides brown but bread not fully cooked	Top and sides floury
POSSIBLE CAUSES						
The  button was pressed during baking				●		
Not enough flour		●				
Too much flour			●			●
Not enough yeast			●			
Too much yeast		●		●		
Not enough water			●			●
Too much water		●			●	
Not enough sugar			●			
Poor quality flour			●	●		
Wrong proportions of ingredients (too much)	●					
Water too hot		●				
Water too cold			●			
Wrong programme			●	●		

2. FOR BAGUETTES

Not getting the expected results? This table will help you.	POSSIBLE CAUSES	SOLUTIONS
The dough is not of a regular cross section.	The rectangle shape at the start is not regular or of a constant thickness.	Flatten out using a rolling pin if necessary.
The dough is hard to shape.	There is not enough water in the mixture.	Your mixture has not been successful, start again.
	The dough has been worked too much.	Form a ball again, leave to rest for 10 minutes and then start again from the beginning.
		Fashion the dough in two stages, with a 5 min. rest in the middle.
The dough is sticky and it is hard to shape baguettes.	You have put too much water in the mixture.	Flour your hands lightly, but not the dough or the work surface, if possible, and continue to fashion the baguettes.
	The water was too warm when it went into the mixture.	

EN

Not getting the expected results? This table will help you.	POSSIBLE CAUSES	SOLUTIONS
The dough tears easily or is lumpy on the surface.	The dough has been worked too much.	Form a ball again, leave to rest for 10 minutes and then start again from the beginning.
		Fashion the dough in two stages, with a 5 min. rest in the middle.
The cuts in the dough ball are not very clear.	The dough is sticky – you have poured too much water into the mixture.	Start the baguette stage again by flouring your hands lightly, but not the dough or the work surface, if possible.
	The blade is not sharp enough.	Use the blade supplied or failing that a very sharp serrated knife.
	You are too hesitant when cutting.	Use a quick, sharp cutting movement.
The cuts tend to close up or do not open out during cooking.	The dough is sticky – you have poured too much water into the mixture.	Your mixture has not been successful, start again.
	The surface of the dough was not stretched enough when it was being shaped.	Start again, pulling the dough harder when you wrap it around your thumb.
The dough tears on the sides during cooking.	The cut into the dough is not deep enough.	Refer to page 26 to see the ideal shape for the cuts.
The cooked baguettes stick to the tray.	You have dampened the dough too much.	Remove the excess water added with the brush.
	The baguette holding plates stick too much.	Gently oil the plates before placing the dough on them.
The baguettes are not golden enough.	You forget to brush water on the dough before putting in the oven.	Be careful next time.
	You put too much flour on the baguettes when shaping them.	Brush well with water before putting in the oven.
	The room temperature is high (over 30°C).	Use colder water (between 10 and 15°C) and/or a little less yeast.
The baguettes have not sufficiently risen.	You forgot the yeast in your mixture.	Your mixture has not been successful, start again.
	Your yeast may have gone past its best-before date.	
	There was not enough water in your mixture.	
	The baguettes were squashed and flattened too much during the shaping phase.	

11 TECHNICAL TROUBLESHOOTING GUIDE

PROBLEMS	SOLUTIONS
The kneading paddles remain stuck in the bread trough.	Let it soak before removing it.
The kneading paddles remain stuck in the loaf.	Use the hook accessory (page 22).
After pressing on  , nothing happens.	- The machine is too hot. Wait 1 hour between 2 cycles. - A delayed start has been programmed.
After pressing on  , the motor is on but no kneading takes place.	- The pan has not been correctly inserted. - Kneading paddle missing or not installed properly.
After a delayed start, the bread has not risen enough or nothing happens.	- You forgot to press on  after programming. - The yeast has come into contact with salt and/or water. - Kneading paddle missing.
Burnt smell.	- Some of the ingredients have fallen outside the pan: Unplug the machine. Leave it to cool and clean the inside with a damp sponge, without any cleaning product. - The preparation has overflowed: the quantity of ingredients used is too great, notably liquid. Follow the proportions given in the recipe.

12 WARRANTY

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

13 ENVIRONMENT

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



Environment protection first!

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

**For a detailed video on the shaping of the baguettes,
download the filmed instructions on the following internet sites:**

www.moulinex.fr / www.moulinex.com /



1 BESCHRIJVING

1. Uitneembare binnenpan
 2. Kners
 3. Deksel met kijkvenster
 4. Bedieningspaneel
 - a. Display
 - a1. Gewichtindicator
 - a2. Menuselectie
 - a3. Bruiningsgraad
 - a4. Uitgestelde programmering
 - a5. Tijdsweergave
 - b. Keuze van de programma's
 - c. Gewichtselectie
 - d. Insteltoetsen voor inschakeling van de timer en instelling van de tijd voor programma 12
 - e. Aan/uit-knop
 - f. Controlelampje
 - g. Selectie van de bruiningsgraad
 5. Baksteen stokbroden
 6. 2 vormen met anti-aanbaklaag voor stokbroden
- Accessoires:**
7. Mesje
 8. a. Eetlepel
b. Theelepel
 9. "Haak" accessoire voor het verwijderen van de kneders
 10. Kwast
 11. Maatbeker



2 VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

Belangrijke voorzorgsmaatregelen

- ⚠ Voor uw veiligheid voldoet dit apparaat aan de toepasselijke normen en regelgevingen (Richtlijnen Laagspanning, Elektromagnetische Compatibiliteit, Materialen in contact met voedingswaren, Milieu...).
- Dit apparaat is niet geschikt om gebruikt te worden in combinatie met een tijdschakelaar of afstandsbediening.
- Alle apparaten worden onderworpen aan een strenge controle. Met sommige, willekeurig uitgekozen apparaten zijn praktische gebruikstests uitgevoerd, waardoor het kan lijken of het apparaat reeds gebruikt is.

Gebruiksvoorwaarden

- ⚠ Dit apparaat is niet bedoeld om zonder hulp of toezicht gebruikt te worden door kinderen of andere personen, indien hun fysieke, zintuiglijke of mentale vermogen hen niet in staat stellen dit apparaat op een veilige wijze te gebruiken, tenzij zij van tevoren instructies hebben ontvangen betreffende het gebruik van het apparaat door een verantwoordelijk persoon.
- ⚠ Er moet toezicht zijn op jonge kinderen zodat zij niet met het apparaat kunnen spelen.
- Uw apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik binnenshuis.
- Uw apparaat is uitsluitend bedoeld om gebruikt te worden voor huishoudelijk gebruik. Deze is niet ontworpen voor een gebruik in de volgende gevallen, waarvoor de garantie niet geldig is:
 - in kleinschalige personeelskeukens in winkels, kantoren en andere werkomgevingen,
 - op boerderijen,
 - door gasten van hotels, motels of andere verblijfsvormen,
 - in bed & breakfast locaties.
- Elke actie, anders dan schoonmaken en dagelijks onderhoud, moet uitgevoerd worden door een erkend onderhoudscentrum.
- Het bij dit apparaat gemeten akoestische vermogen bedraagt 55 dBA.

Belangrijk

- Wees zeer voorzichtig, er kan stoom ontsnappen wanneer u het deksel opent tijdens het programma of aan het einde hiervan.
- **Wanneer u met programma nr. 15 bezig bent (jam, appelmoes), wees dan alert op de stoomstoot en de warme spatten die tijdens het openen van het deksel kunnen optreden.**
- Houdt u zich aan de in de recepten aangegeven hoeveelheden.

- Gebruik niet meer dan 1 500 g deeg in totaal in de binnenpan en 450 g deeg in totaal voor stokbrood.
- Gebruik niet meer dan 280 g meel en 1 dessertlepel gist voor de stokbroodrecepten.
- Gebruik niet meer dan 900 g meel en 5 dessertlepels gist voor de recepten in de binnenpan.

Wat u moet doen

- Trek, bij langdurige afwezigheid en als u het apparaat schoonmaakt, de stekker uit het stopcontact.
- Maak gebruik van een stevig en stabiel werkvlak dat niet door opspattend water bereikt kan worden en maak in geen geval gebruik van een nis in een inbouwkeuken.
- Het meegeleverde mesje is scherp. Gelieve na gebruik de beschermhoes er opnieuw over te doen en het op een veilige plaats op te bergen.
- **Gebruik aan het einde van het programma altijd ovenwanten om de binnenpan of de warme delen van het apparaat vast te nemen. Het apparaat en het stokbroodaccessoire worden erg warm tijdens het gebruik.**

Wat u niet mag doen

- Het apparaat niet gebruiken indien:
 - het snoer hiervan beschadigd of defect is.
 - het apparaat gevallen is en zichtbaar beschadigd is of niet goed meer functioneert.
 In ieder van deze gevallen moet het apparaat naar de dichtstbijzijnde servicedienst teruggestuurd worden om risico's te vermijden.
- Raadpleeg de garantie.
- Indien het netsnoer beschadigd is, moet dit door de fabrikant, diens servicedienst of een persoon met een gelijkwaardige vakbekwaamheid vervangen worden, om ieder gevaar te voorkomen.
- Dompel het apparaat, het netsnoer of de stekker niet in water of enige andere vloeistof.
- Laat het netsnoer niet binnen handbereik van kinderen hangen.
- Gebruik de stokbroodhouder niet in de oven.
- Verplaats het apparaat niet terwijl het werkt.
- **Raak het kijkvenster niet aan tijdens en vlak na het gebruik. De temperatuur van het kijkvenster kan hoog zijn.**
- Plaats het apparaat niet op een ander apparaat.
- Gebruik dit apparaat niet als hittebron.
- Gebruik het apparaat niet om andere bereidingen te maken dan brood en jam.
- Nooit papier, karton of plastic in het apparaat stoppen en er niets op plaatsen.
- Probeer bij brand nooit de vlammen te blussen met water. Trek de stekker uit het stopcontact. Doof de vlammen met een vochtige doek.
- Voor uw eigen veiligheid, dient u uitsluitend gebruik te maken van de op het apparaat afgestemde accessoires en onderdelen.
- Nooit de luchtroosters dichtmaken.

Voeding en elektrische kabel

- Controleer of het vermogen van uw apparaat overeenkomt met die van uw elektrische installatie. Verkeerde aansluiting maakt de garantie ongeldig.
- Steek de stekker altijd in een geaard stopcontact. Het niet in acht nemen van deze verplichting kan elektrische schokken veroorzaken en tot ernstige verwondingen leiden. Voor uw eigen veiligheid moet het geaarde stopcontact beantwoorden aan de in uw land geldende normen voor elektrische installaties. Indien uw installatie geen geaard stopcontact heeft, dient u, voordat u het apparaat aan gaat sluiten, een erkende instantie te laten komen om uw elektrische installatie zodanig te wijzigen dat deze aan de normen voldoet.
- Trek niet aan het snoer om de stekker uit het stopcontact te halen.
- Gebruik enkel een goed werkend verlengsnoer met een geaarde stekker en een snoer waarvan de doorsnede minstens gelijk is aan die van het apparaat.
- Het netsnoer mag niet in de buurt van, in contact met de warme delen van het apparaat, in de buurt van een warmtebron of op scherpe randen komen.

Reparatie

- Reparaties mogen uitsluitend uitgevoerd worden door vakmensen en met gebruik van originele onderdelen. Het zelf repareren van een apparaat kan gevaar voor de gebruiker met zich meebrengen.

3 VOOR HET EERSTE GEBRUIK

1. UITPAKKEN

- Pak het apparaat uit en lees de gebruiksaanwijzing aandachtig door voordat u het apparaat in gebruik neemt - **FIG.1**.
- Plaats het apparaat op een stabiele ondergrond. Verwijder de volledige verpakking, de stickers en diverse accessoires, zowel aan de binnenkant als aan de buitenkant van het apparaat



Waarschuwing

- Let op : het speciale baguettemes is zeer scherp. Voorzichtig mee omgaan!

2. SCHOONMAKEN VAN DE BINNENPAN

- Maak de binnenpan van het apparaat schoon met een vochtige doek. Droog de binnenpan grondig af - **FIG.2**. **Bij het eerste gebruik kan er een lichte geur/rook vrijkomen, dit is normaal en zal snel verdwijnen.**
- Geen onderdelen in de vaatwasser reinigen - **FIG.20**.

4 GEBRUIK

1. VOORDAT U UW HOME BREAD BAGUETTE GEBRUIKT

- Verwijder de uitneembare binnenpan door deze een beetje te kantelen en deze op z'n kant te leggen waardoor het losklikken mogelijk wordt - **FIG.3**.
- Zet vervolgens de kneders op hun plaats - **FIG.4**.



Er kan beter gemengd worden als de kneders tegenover elkaar gezet worden.

2. INGREDIËNTEN TOEVOEGEN

- Doe de ingrediënten in de aanbevolen volgorde in de uitneembare binnenpan - **FIG.5** (zie praktische tips pagina 38).
- **Zorg dat u alle ingrediënten nauwkeurig gewogen heeft.**

3. STARTEN

- Doe de uitneembare binnenpan terug in het apparaat - **FIG.6**.
- Druk op de ene en vervolgens de andere zijde van de uitneembare binnenpan om het zodanig vast te klikken op het aandrijfelement dat beide zijden vastgeklikt zijn - **FIG.7**.

4. IN GEBRUIK NEMEN VAN HET APPARAAT

- Rol het snoer af en steek de stekker in een geaard stopcontact.
- Na het geluidssignaal wordt programma 1 automatisch aangegeven - **FIG.8**.



Om kennis te maken met uw broodbakmachine, stellen wij u voor om voor uw eerste brood het recept van het **BASISBROOD** te proberen.

5. SELECTEER EEN PROGRAMMA

- **Voor ieder programma wordt een automatische instelling weergegeven. U moet dus met de hand de gewenste instellingen selecteren.**
- Door het kiezen van een programma wordt een reeks stappen ingeschakeld, die automatisch na elkaar ingezet worden.
- Druk op de -toets die u de kans geeft om uit een aantal verschillende programma's te kiezen. Om de programma's van 1 tot 16 te doorlopen, drukt u achtereenvolgens op de -toets.
- De tijd die bij het geselecteerde programma hoort, wordt automatisch weergegeven.

ONTDEK DE PROGRAMMA'S DIE IN HET MENU WORDEN VOORGESTELD

1. Stokbrood	Met het stokbroodprogramma kunt u zelf uw stokbroden maken. Dit programma omvat twee fasen. 1 ^{ste} fase > Kneden en rijzen van het deeg 2 ^e fase > Bakken De bakcyclus vindt plaats na het klaarmaken van de stokbroden (om u te helpen bij de bereiding van de stokbroden treft u een aanvullend boekje aan bij de broodbakmachine).
2. Zoet Stokbrood	Voor de kleine suikerbroden: luxebroodjes, melkbrood, zoete broodjes, enz ...
3. Stokbrood Bakken	Programma 3 laat toe om de stokbroden te bakken met een deeg dat op voorhand klaargemaakt werd. De broodbakmachine mag niet onbewaakt achtergelaten worden als u het programma 3 gebruikt. Om de cyclus voortijdig te beëindigen, stopt u het programma handmatig door lang op toets  te drukken.
4. Basisbrood	Met het programma Basisbrood kunnen de meeste broodrecepten met behulp van tarwemeel gemaakt worden.
5. Frans Brood	Het programma Frans Brood komt overeen met een recept voor traditioneel wit Frans brood.
6. Volkorenbrood	Het programma Volkorenbrood moet geselecteerd worden wanneer u meel voor volkorenbrood gebruikt.
7. Zoet Brood	Het programma Zoet Brood is geschikt voor recepten die meer vet en suiker bevatten. Indien u een kant-en-klaar mix voor brioches of melkbrood gebruikt, zorg dan dat u in totaal niet meer dan 1000 g deeg heeft. Wij adviseren u de stand LICHT voor uw eerste brioche-recept.
8. Snel Witbrood	Het programma Snel Witbrood is speciaal bedoeld voor het recept van SNEL brood. Voor dit programma kunnen het gewicht en de kleur niet ingesteld worden. Voor dit recept mag de temperatuur van het water maximaal 35°C bedragen.
9. Glutenvrij Brood	Brood zonder gluten dient uitsluitend bereid te worden met kant-en-klaar mix zonder gluten. Dit brood is geschikt voor mensen die allergisch zijn voor gluten (Coeliakie) die in diverse graanproducten (tarwe, gerst, rogge, haver, kamut, spelt, enz...) voorkomen. Zie de speciale instructies op het pak. De binnenpan moet steeds gereinigd worden, om verontreiniging door andere meelsoorten te voorkomen. Bij een streng glutenvrij dieet moet u ervoor zorgen dat de gebruikte gist ook glutenvrij is. Door de consistentie van meel zonder gluten is optimaal mengen niet mogelijk. U dient dan ook tijdens het kneden het deeg van de randen los te maken met een soepele kunststof spatel. Brood zonder gluten is compacter en de kleur is bleker dan van normaal brood.
10. Zoutloos Brood	Brood is één van de voedingsmiddelen die voor het grootste dagelijks aandeel aan zout zorgt. Door minder zout te gebruiken, neemt het risico van hart- en vaatziekten af.
11. Extra Omega 3 Brood	Dit brood is rijk aan Omega 3 vetzuren dankzij een evenwichtig, compleet recept voor wat betreft de voedingswaarde. Omega 3 vetzuren dragen bij tot een goede werking van het hart- en vaatstelsel.

12. Brood Bakken	Met het bakprogramma kan uitsluitend tussen 10 en 70 min. gebakken worden, instelbaar in schijven van 10 min, met een lichte, middelmatige of donkere goudbruine kleur. Dit kan alleen geselecteerd worden en gebruikt worden: a) in combinatie met het programma gerezen deeg, b) voor het verwarmen of knapperig maken van reeds gebakken en afgekoeld brood, c) voor het afbakken in geval van een langdurige stroomonderbreking tijdens een broodcyclus. Met dit programma kunnen er geen stokbroden worden gebakken. De broodbakmachine dient tijdens het gebruik van programma 12 onder toezicht te blijven. Om de cyclus voor het einde te onderbreken, schakelt u het programma handmatig uit door de toets  lang ingedrukt te houden.
13. Brooddeeg	Het programma gerezen deeg bakt niet. Dit komt overeen met een kneeden rijsprogramma voor alle soorten gerezen deeg. Bijv.: pizzadeeg.
14. Cake	Voor het vervaardigen van taarten en cake met bakpoeder. Voor dit programma is enkel een gewicht van 1000 g beschikbaar.
15. Jam	Het programma Jam kookt automatisch jam in de uitneembare binnenpan.
16. Pasta	Het programma 16 kneedt alleen maar. Het is bestemd voor niet gerezen deeg. Bijv.: pasta.

6. HET GEWICHT VAN HET BROOD SELECTEREN

- Het gewicht van het brood wordt automatisch ingesteld op 1000 g. Het gewicht wordt slechts ter indicatie gegeven.
- Bij sommige recepten kan geen brood van 750 g gemaakt worden.
- **Raadpleeg de gedetailleerde recepten voor meer informatie.**
- **Bij de programma's 1, 2, 3, 8, 12, 13, 14, 15, 16, is er geen instelling van het gewicht.**
- Druk op de toets  om het gekozen gewicht van 750 g, 1000 g of 1500 g in te stellen. De aanduiding tegenover de gewenste instelling gaat branden - FIG.9.

7. DE BRUININGSGRAAD VAN HET BROOD SELECTEREN

- Standaard staat de bruiningsgraad van het brood ingesteld op medium.
- Bij de programma's 8, 13, 15, 16, kan de bruiningsgraad niet worden ingesteld. Er zijn drie keuzes mogelijk: LICHT/GEMIDDELD/DONKER.
- Voor het wijzigen van de automatische instelling drukt u op de toets  totdat de aanduiding tegenover de gewenste instelling gaat branden - FIG.10.

8. EEN PROGRAMMA OPSTARTEN

- Om een geselecteerd programma te starten, drukt u op de toets  - FIG.11. Het programma start. De tijd die bij het programma hoort, wordt weergegeven.
- De achtereenvolgende stappen vinden automatisch, de ene na de andere, plaats.

9. HET UITGESTELDE PROGRAMMA GEBRUIKEN

- **U kunt het apparaat zodanig programmeren dat uw bereiding klaar is op een door u gekozen tijdstip, tot maximaal 15 uur van tevoren.**
- **Het programma met timer mag niet gebruikt worden voor de programma's 3, 8, 9, 12, 13, 14, 15, 16.**

Deze stap geschiedt na het selecteren van het programma, de bruiningsgraad en het gewicht. De programmatijd wordt weergegeven. Bereken het tijdsverschil tussen het moment waarop u het programma start en het uur waarop u wilt dat de bereiding klaar is. Het apparaat telt hier automatisch de tijdsduur van de cycli van het programma bij op.

Met behulp van de toetsen  en , geeft u de gevonden tijd weer ( naar boven en  naar beneden). Door kort te drukken, verspringt de tijd in schijven van 10 min. + korte pieptoon. Door lang te drukken verspringt de tijd continu in schijven van 10 min.

Bijv.: Het is 8 uur 's avonds en u wilt dat uw brood de volgende morgen om 7 uur klaar is. Programmeer 11.00 u met behulp van de toetsen  en . Druk op de toets .

Er klinkt een geluidssignaal. PROG verschijnt en de twee punten ■ van de kookwekker fllikkeren. Het aftellen begint. Het controlelampje gaat branden. Er wordt geen geluid gemaakt tijdens het verloop van een programma dat eerder ingesteld werd.

Indien u een fout gemaakt heeft of de instelling van de tijd wilt wijzigen, houdt u de toets  ingedrukt totdat u het geluidssignaal hoort. De automatisch ingestelde tijd wordt weergegeven. Herhaal de handeling.

Sommige ingrediënten zijn bederfelijk. Gebruik het programma met timer niet voor recepten met: verse melk, eieren, yoghurt, kaas, vers fruit.

10. EEN PROGRAMMA STOPZETTEN

- Aan het einde van de cyclus stopt het programma automatisch.
- Om het lopende programma te stoppen of een uitgestelde programmering te annuleren, drukt u 5 seconden lang op de toets .

11. HET BROOD UIT DE BINNENPAN HALEN

- Deze stap geldt niet voor de stobbroodcyclus.
- Haal aan het einde van de bakcyclus de stekker van de broodbakmachine uit het stopcontact - **FIG.12**.
- Verwijder de uitneembare binnenpan door deze een beetje te kantelen en deze op z'n kant te leggen waardoor het losklikken mogelijk wordt. Gebruik altijd ovenwanten, want de handgreep van de uitneembare binnenpan en de binnenzijde van het deksel zijn heet - **FIG.13**.
- Haal het brood uit de uitneembare binnenpan terwijl het nog warm is en zet het gedurende 1 uur op een rooster om af te koelen - **FIG.14**.
- Het kan gebeuren dat tijdens het uit de bakvorm halen de kneders in het brood bekneeld blijven zitten. Gebruik in dat geval het "haak" accessoire als volgt:
 - > wanneer het brood eenmaal uit de bakvorm is, legt u het nog warme brood op een zijde en houdt u het vast met één hand met ovenhandschoen,
 - > steek de haak in de as van de kneder, trek voorzichtig om de kneder te verwijderen - **FIG.15**,
 - > herhaal de handeling voor de andere kneder,
 - > zet het brood rechtop en laat het op een rooster afkoelen.
- Om de anti-aanbaklaag van de bak in goede staat te houden, geen metalen voorwerpen gebruiken voor het uit de vorm halen van het brood.

5 REINIGING EN ONDERHOUD

- Haal de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen.
- Reinig het apparaat en de binnenzijde van het apparaat met een vochtige spons. Goed afdrogen.
- Maak de uitneembare binnenpan, de stobbroodhouder en de platen met anti-aanbaklaag schoon met warm water en afwasmiddel.
- Indien de kneder in de uitneembare binnenpan blijft, laat deze dan 5 tot 10 min. weken.
- Verwijder het deksel als dat nodig is. Gebruik een vochtige spons om het te reinigen - **FIG.16**.
- Geen onderdelen in de vaatwasser wassen - **FIG.20**.
- Gebruik geen agressief schoonmaakmiddel, geen schuursponsje en geen alcohol. Gebruik een zachte, vochtige doek.
- Dompel het apparaat of het deksel niet onder in water.
- Berg de stobbroodsteun en de vormen met anti-aanbaklaag niet op in de binnenpan om te voorkomen dat er krassen ontstaan op de anti-aanbaklaag van de binnenpan.

6 DE CYCLI

- Een tabel op pagina 101-102 geeft de verschillende cycli aan de hand van het gekozen programma aan.

KNEDEN

Om het deeg structuur te geven en het zo beter te laten rijzen.

> RUST

Hiermee kan het deeg tot rust komen, zodat de kwaliteit van het kneden verbeterd wordt.

> RIJZEN

De tijd waarin het gist actief is om het brood te laten rijzen en zijn aroma te ontwikkelen.

> BAKKEN

Hierbij verandert het deeg in brood en krijgt dit een goudbruin, knapperig korstje.

> WARMHOUDEN

Hiermee kan het brood na het bakken warm gehouden worden. Het wordt van harte aanbevolen om het brood meteen na het bakken uit het bakblik te halen.

Kneden: het deeg bevindt zich in de 1^e of 2^e kneedcyclus of in de mengperiode tussen de rijscycli.



Tijdens deze cyclus en voor de programma's 1, 2, 4, 5, 6, 7, 9, 10, 11, 14, kunt u ingrediënten toevoegen: droge vruchten, olijven, spekblokjes, enz... Een geluidssignaal geeft aan op welk moment u dit kunt doen.

Raadpleeg de overzichtstabel van de bereidingstijden (pagina 101-102) en de kolom "extra". Deze kolom geeft de tijd aan die op het display van uw apparaat zal verschijnen terwijl het geluidssignaal te horen is. Om precies te weten na hoeveel tijd het geluidssignaal te horen is, trekt u de tijd uit de kolom "extra" af van de totale baktijd.

Bijv.: "extra" = 2:51 en "totale tijd" = 3:13, de ingrediënten kunnen na 22 min. toegevoegd worden.

Rijzen: het deeg bevindt zich in de 1^e, 2^e of 3^e rijscyclus.

Bakken: het deeg bevindt zich in de eindcyclus van het bakken.

Warmhouden: voor de programma's 1, 2, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 14, kunt u de bereiding in het apparaat laten. Na het bakken wordt het brood automatisch gedurende een uur warm gehouden. Tijdens het warmhouden gedurende een uur blijft het display op 0:00 staan. Er klinkt geluidssignaal op regelmatige tijdstippen.

Op het einde van de cyclus stopt het apparaat automatisch na een reeks van geluidssignalen.

DE INGREDIËNTEN

Vet en olie	Door vet toe te voegen, wordt het brood zachter en smakelijker. Het brood kan zo verder beter en langer bewaard worden. Teveel vet vertraagt het rijzen. Indien u boter gebruikt, snijd deze dan in kleine stukjes, zodat hij gelijkmatig met het deeg vermengd wordt, of laat deze zacht worden. Geen warme boter toevoegen. Voorkom dat het vet in contact komt met de gist, want het vet zou de gist kunnen verhinderen vocht op te nemen.
Eieren	Eieren verrijken het deeg, geven het brood een mooiere kleur en bevorderen de goede ontwikkeling van het broodkruim. Indien u eieren gebruikt, gebruik dan minder vloeistof. Breek het ei en vul dit aan met de vloeistof tot de in het recept aangegeven hoeveelheid vloeistof. De recepten zijn bestemd voor een gemiddeld groot ei van 50 g, als de eieren groter zijn, voeg dan een beetje meel toe; als de eieren kleiner zijn, moet u wat minder meel gebruiken.
Melk	U kunt verse melk of melkpoeder gebruiken. Indien u melkpoeder gebruikt, voeg dan de hiervoor bedoelde hoeveelheid water toe. Indien u verse melk gebruikt, kunt u ook water toevoegen: het totale volume moet gelijk zijn aan het volume dat nodig is voor het recept. Melk heeft een schuimend effect waarmee regelmatigere holtes verkregen worden en waardoor het broodkruim er mooier uit komt te zien.
Water	Water zorgt dat de gist vocht opneemt en actief wordt. Het zorgt ook dat het zetmeel van het meel vocht opneemt en dat er broodkruim gevormd wordt. U kunt water gedeeltelijk of helemaal vervangen door melk of een andere vloeistof. Gebruik de vloeistof op kamertemperatuur.
Meel	Het gewicht van het meel kan aanzienlijk variëren aan de hand van het gebruikte type meel. Afhankelijk van de kwaliteit van het meel kunnen ook de bakresultaten van het brood variëren. Bewaar het meel in een hermetisch gesloten blik, want meel reageert op veranderingen in de weersomstandigheden en absorbeert zo vocht of verliest dit juist. Gebruik bij voorkeur zogenaamd "krachtig" meel, meel van "bakkwaliteit" of "bakkersmeel" in plaats van gewoon meel. Door haver, zemelen, tarwekiemen, rogge of hele granen toe te voegen aan het brooddeeg, krijgt u een zwaarder en minder groot brood. Het gebruik van een meelsoort T55 wordt aanbevolen, tenzij in het recept anders vermeld staat. Onze recepten zijn geschikt voor een gebruik met normaal meel T55. Indien u speciale bakmixen gebruikt voor brood of zoete broodjes of melkbrood, gebruik dan niet meer dan 1000 g deeg in het totaal in de binnenpan en 450 g deeg in het totaal voor stokbrood. Het zeven van het meel heeft ook invloed op het resultaat: hoe bruiner het meel is (dat wil zeggen, hoe meer graanvliesjes aanwezig zijn), hoe minder het deeg zal rijzen en hoe compacter het brood zal zijn. U vindt in de winkel ook kant-en-klaar mixen voor broodbereiding. Raadpleeg de aanbevelingen van de fabrikant voor het gebruik van deze mixen. Over het algemeen kiest u het programma aan de hand van de gebruikte bereiding. Bijv.: Volkorenbrood - Programma 6.
Suiker	Neem bij voorkeur witte of bruine suiker of honing. Gebruik geen geraffineerde suiker of suikerklontjes. Suiker voedt de gist, geeft het brood een lekkere smaak en geeft het korstje een mooiere goudbruine kleur.

Zout	Zout geeft voedingsmiddelen smaak en zorgt dat de gist zijn werk kan doen. Het mag niet in contact komen met de gist. Het zout maakt het deeg stevig, compact en zorgt dat het niet te snel rijst. Het geeft ook een betere structuur aan het deeg.																				
Gist	Bakkersgist bestaat in meerdere vormen: vers in kleine blokjes, actief droog om aan te lengen met water, en gedroogde instantgist. Gist is verkrijgbaar in supermarkten (afdeling vers of bakkerij), maar u kunt ook verse gist kopen bij uw bakker. Alle soorten gist in alle verschijningsvormen worden rechtstreeks toegevoegd, samen met de andere ingrediënten. Denk er wel aan de verse gist goed te versnipperen met uw vingers om het beter te verdelen. Alleen actieve gedroogde gist (in kleine bolletjes) moet vóór gebruik aangelengd worden met een beetje lauw water. Kies een temperatuur die dicht bij 35 °C ligt, daaronder is het minder efficiënt, daarboven werkt de gist niet meer. Gebruik de voorgeschreven doses en denk eraan de hoeveelheid gist aan te passen aan de gebruikte soort (zie de verhoudingstabel hieronder). Hoeveelheid/gewicht/volume verhoudingen tussen droge gist, verse gist en vloeibare gist: <table><tr><td>- Droge gist (in tl.)</td><td>1</td><td>1,5</td><td>2</td><td>2,5</td><td>3</td><td>3,5</td><td>4</td><td>4,5</td><td>5</td></tr><tr><td>- Verse gist (in g)</td><td>9</td><td>13</td><td>18</td><td>22</td><td>25</td><td>31</td><td>36</td><td>40</td><td>45</td></tr></table>	- Droge gist (in tl.)	1	1,5	2	2,5	3	3,5	4	4,5	5	- Verse gist (in g)	9	13	18	22	25	31	36	40	45
- Droge gist (in tl.)	1	1,5	2	2,5	3	3,5	4	4,5	5												
- Verse gist (in g)	9	13	18	22	25	31	36	40	45												
De toe te voegen ingrediënten (olijven, spekblokjes, enz...)	U kunt uw recepten aanpassen met alle extra ingrediënten die u maar wilt gebruiken, maar zorg: > dat u goed naar het geluidssignaal luistert voor het toevoegen van de ingrediënten, met name de meest kwetsbare, > dat de hardste granen (zoals lijn- en sesamzaad) vanaf het begin van het kneden kunnen worden toegevoegd om het apparaat gemakkelijker te kunnen gebruiken (bijvoorbeeld bij programmering van de tijdsklok), > dat de zeer vochtige ingrediënten (olijven) goed moeten uitlekken, > dat de vette ingrediënten met een beetje meel moeten worden bestrooid om beter opgenomen te kunnen worden, > dat u niet een te grote hoeveelheid moet gebruiken, om de goede ontwikkeling van het deeg niet te verstoren. Respecteer de hoeveelheden aangeduid in de recepten. > laat geen ingrediënten vallen buiten de bakhouders of de uitneembare binnenpan.																				

7 PRAKTISCHE ADVIEZEN

1. BEREIDING VAN DE RECEPTEN

- Alle gebruikte ingrediënten moeten om kamertemperatuur zijn (tenzij anders aangegeven) en nauwkeurig gewogen worden.

Meet de vloeistoffen af met de meegeleverde maatbeker. Gebruik het meegeleverde dubbele maatschepje voor het meten van theelepels aan de ene kant en eetlepels aan de andere kant. Een verkeerde meting zal een slecht resultaat tot gevolg hebben.

- Houd u zich aan de volgorde van de ingrediënten:

> Vloeistoffen (boter, olie, eieren, water, melk)	> Melkpoeder
> Zout	> Speciale vaste ingrediënten
> Suiker	> Meel tweede helft
> Meel eerste helft	> Gist
- Het is belangrijk de hoeveelheid meel zorgvuldig af te wegen. Om die reden moet het meel gewogen worden met een keukenweegschaal. Gebruik gedroogde actieve bakkersgist uit een zakje. Gebruik geen bakpoeder tenzij dit in het recept vermeld staat. Wanneer een zakje gist open is, dient dit binnen 48 uur gebruikt te worden.
- Om te zorgen dat het deeg goed kan rijzen, raden wij u aan alle ingrediënten direct in de uitneembare binnenpan te doen en te vermijden tijdens het gebruik het deksel te openen. Houd u aan de volgorde van de ingrediënten en de in het recept aangegeven hoeveelheden. Eerst de vloeibare ingrediënten, vervolgens de vaste. **De gist mag niet in contact komen met de vloeistoffen en het zout.**
- **Het bereiden van brood is zeer gevoelig voor temperatuur en vocht.** Wanneer het heel warm is, is het aan te raden koelere vloeistoffen dan gebruikelijk te gebruiken. En wanneer het koud is, kan het nodig zijn het water of de melk iets op te warmen (echter nooit warmer dan 35°C).

- **Het is soms ook nuttig de toestand van het deeg tijdens het kneden te controleren:** er moet zich een gelijkmatige bal vormen die niet aan de wanden blijft plakken.
> als niet al het meel is opgenomen, moet u wat meer water toevoegen,
> zo niet, dan moet u eventueel wat meel toevoegen.
Corrigeer heel voorzichtig (maximaal 1 eetlepel per keer) en wacht even om het resultaat te bekijken voordat u opnieuw wat toevoegt.
- **Een veel voorkomende fout is te denken dat door het toevoegen van gist het brood beter zal rijzen.** Teveel gist maakt de structuur van het deeg kwetsbaar, dit zal flink rijzen en tijdens het bakken inzakken. U kunt de toestand van het deeg vlak voor het bakken beoordelen door dit licht met uw vingertoppen aan te raken: het deeg moet lichte weerstand bieden en de vingerafdruk moet beetje bij beetje wegtrekken.
- Tijdens het bewerken van het deeg, bewerkt u het beter niet te lang, anders loopt u kans dat u na het bakken niet het verwachte resultaat bereikt.

2. GEBRUIK VAN DE BROODBAKMACHINE

- **Bij een stroomonderbreking:** indien tijdens de cyclus het programma wordt onderbroken door een stroomonderbreking of een verkeerde handeling, wordt de programmering gedurende 7 min. door het apparaat bewaard. De cyclus gaat dan weer verder waar hij gestopt was. Na deze tijd is de programmering verdwenen.
- **Indien u twee programma's na elkaar inschakelt,** wacht dan 1 uur voordat u met de tweede bereiding start.
- Voor het stokbroodprogramma moet u het deeg binnen het uur na het geluidssignaal gebruiken, na de stap waarbij het deeg wordt gekneet en rijst. Indien u langer wacht dan wordt het apparaat opnieuw opgestart en dan gaat het stokbroodprogramma verloren.

8 KLAARMAKEN EN BEREIDEN VAN STOKBRODEN



Hiervoor heeft u alle accessoires nodig die zijn meegeleverd: 1 baksteen voor stokbroden (5), 2 vormen met anti-aanbaklaag om stokbroden te bakken (6), 1 mesje (7) en 1 kwast (10).

1 KNEDEN EN RIJZEN VAN HET DEEG

- Steek de stekker van de broodbakmachine in het stopcontact.
- Na het geluidssignaal, wordt standaard het programma 1 weergegeven - **FIG.8.**
- Selecteer de gewenste kleur van de korst.
- Indien u 2 stokbroden maakt in plaats van 4, zal het resultaat sneller klaar zijn.
- Druk op de toets . Het controlelampje gaat aan en de twee punten van de timer knippen. De deegkneedyclus start en daarna volgt de cyclus waarin het deeg rijst - **FIG.17.**

Opmerkingen:

- De 2 stappen: het kneden en rijzen van het deeg worden automatisch uitgevoerd en nemen in het totaal 1 uur 21 in beslag (26 min. kneden, gevolgd door 55 min. om het deeg te laten rijzen).
- Tijdens de kneedfase is het normaal dat bepaalde gedeeltes niet goed gemengd worden.
- Wanneer de bereiding klaar is, plaatst de broodbakmachine zichzelf in standby. Een aantal geluidssignalen geven aan dat het kneden en rijzen van het deeg klaar zijn en het controlelampje knippert - **FIG.18.**

Het deeg moet binnen het uur na de geluidssignalen worden gebakken. Indien u langer wacht dan wordt het apparaat opnieuw opgestart en gaat het stokbroodprogramma verloren. In dat geval, raden we u aan om programma 3 te gebruiken voor het bakken van alleen maar stokbroden.

2 MAKEN EN BAKKEN VAN DE STOKBRODEN



Raadpleeg de meegeleverde bereidingsgids om u te helpen met de uitvoering van de zes stappen. We laten u zien hoe een bakker te werk gaat maar na een aantal pogingen zult u het zelf onder de knie hebben. Wat u ook maakt, het resultaat is gegarandeerd.

- Neem de binnenpan uit het apparaat - **FIG.15**.
- Strooi een beetje bloem over het werkblad.
- Neem het deeg uit de binnenpan en plaats het op het werkblad.
- Maak een bol van het deeg en snijd dit in 4 delen met behulp van een mes.
- U krijgt 4 delen deeg van hetzelfde gewicht, het enige wat u nog hoeft te doen is er stokbroden van maken.



Tip voor extra luchtige stokbroden: laat de deegballen 5 minuten rusten voor u ze vormt.

De lengte die het stokbrood heeft, moet overeenkomen met de grootte van de vormen met anti-aanbaklaag (ongeveer 18 cm).

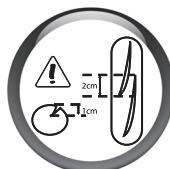


U kunt de smaken van uw broden variëren. Daarvoor volstaat het om de deegballen vochtig te maken en ze in sesam- of papaverzaadjes te rollen.



- Na het maken van de stokbroden, plaatst u deze in de vormen met anti-aanbaklaag.

De naad van de stokbroden moet zich aan de onderzijde bevinden.



- Voor een optimaal resultaat, maakt u aan de bovenzijde van de stokbroden diagonale inkepingen met behulp van het meegeleverde mesje.



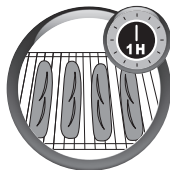
U kunt de presentaties van uw stokbroden variëren en inkepingen maken met behulp van een mes over de gehele lengte van het stokbrood.

- Met behulp van de meegeleverde kwast bevochtigt u de bovenkant van de stokbroden overvloedig, terwijl u vermijdt dat er zich water op de vormen met anti-aanbaklaag verzamelt.



- Plaats de twee vormen met anti-aanbaklaag met stokbroden op de meegeleverde stokbrodensteun.

- Installeer de steun voor de stokbroden in de broodbakmachine op de plaats van de binnenpan.
- Druk opnieuw op de toets  om het programma opnieuw op te starten en om het bakken van de stokbroden te starten.
- Aan het einde van de bakcyclus, trekt u de stekker van de broodbakmachine uit het stopcontact. Neem de steun voor de stokbroden uit het apparaat. Gebruik altijd ovenhandschoenen omdat deze steun erg warm is.



- Neem de stokbroden uit de vormen en laat deze op een rooster afkoelen.

9 RECEPTEN

BASISBROOD (PROGRAMMA 4)

th > theelepel
el > eetlepel

Goudbruin korstje >
Gemiddeld

Gewicht > 1000 g

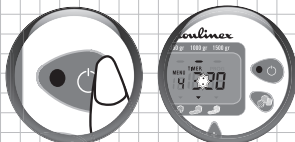
Tijd > 3 : 20

Ingrediënten

Olie > 2 el
Water > 325 ml
Zout > 2 th
Suiker > 2 el
Melkpoeder > 2,5 el
Meel > 600 g
Gist > 1,5 th

1 Om te beginnen aan uw recept, raadpleegt u stap 1 tot 7 van de paragraaf 'gebruik'.

2 Vervolgens start u het programma BASISBROOD en drukt u op de toets . Het controlelampje gaat branden.
De 2 punten van de timer knippen.
De cyclus begint.



3 Op het einde van die cyclus, raadpleegt u stap 11.

BELANGRIJK Op dezelfde manier kan u andere recepten voor traditioneel brood klaarmaken: Frans Brood, Volkorenbrood, Zoet Brood, Snel Witbrood, Glutenvrij Brood, Zoutloos Brood, daarvoor hoeft u enkel het bijhorende menu te selecteren met de menutoets.

STOKBROOD (PROGRAMMA 1) : voor 4 stokbroden van ongeveer 100 g

th > theelepel
el > eetlepel

Goudbruin korstje >
Gemiddeld

Ingrediënten

Water > 170 ml
Zout > 1 th
Meel T55 > 280 g
Gehydrateerde gist > 1 th

Om dit recept klaar te maken, raadpleegt u paragraaf 8 'Klaarmaken en bereiden van stokbroden'.



Om de stokbroden nog zachter te maken, voegt u 1 eetlepel olie aan het recept toe. Indien u de korst van de vier broden graag meer kleur wenst te geven, voeg dan 2 dessertlepeljes suiker aan de ingrediënten toe.

10 HANDLEIDING VOOR BETERE BAKRESULTATEN

1. VOOR BROOD

Is het resultaat niet volgens wens? Met deze tabel kunt u zien wat er aan de hand is.	RESULTATEN					
	Te hoog gerezen brood	Ingezaakt brood na te hoog gerezen te zijn	Onvoldoende gerezen brood	Te lichte korst	Bruine zijden maar het brood is niet voldoende gaar	Meel aan de zijanten en bovenop
MOGELIJKE OORZAKEN						
Tijdens het bakken is de toets ingedrukt				●		
Niet genoeg meel		●				
Teveel meel			●			●
Niet genoeg gist			●			
Teveel gist		●		●		
Niet genoeg water			●			●
Teveel water		●			●	
Niet genoeg suiker			●			
Meel van slechte kwaliteit			●	●		
De verhouding van de ingrediënten is niet goed (te grote hoeveelheid)	●					
Het water is te warm		●				
Het water is te koud			●			
Onjuist programma			●	●		

2. VOOR STOKBRODEN

Is het resultaat niet volgens wens? Met deze tabel kunt u zien wat er aan de hand is.	MOGELIJKE OORZAKEN	OPLOSSINGEN
Het deeg heeft geen constante dikte.	In het begin is de rechthoek niet regelmatig of niet even dik.	Maak dit met een deegrol plat indien nodig.
Het deeg is moeilijk in vorm te brengen.	Het recept bevat te weinig water.	Uw recept is mislukt, begin bij het begin.
	Het deeg werd teveel bewerkt.	Maak opnieuw een bol, laat dit 10 minuten rusten voor u opnieuw begint. Maak de stokbroden in twee stappen en laat het deeg halverwege 5 minuten rusten.
Het deeg plakt; het is moeilijk om er stokbroden van te vormen.	U heeft teveel water in het recept gedaan. Het water was te warm toen het werd toegevoegd.	Doe een beetje bloem in de handen (vermijd dat er bloem op het deeg en op het werkblad komt) en ga verder.

Is het resultaat niet volgens wens? Met deze tabel kunt u zien wat er aan de hand is.	MOGELIJKE OORZAKEN	OPLOSSINGEN
Het deeg scheurt of wordt korrelig aan de oppervlakte.	Het deeg werd teveel bewerkt.	Maak opnieuw een bol, laat dit 10 minuten rusten voor u opnieuw begint. Maak de stokbroden in twee stappen en laat het deeg halverwege 5 minuten rusten.
De inkepingen op het deeg zijn niet zuiver.	Het deeg plakt: u hebt teveel water in het recept toegevoegd.	Begin opnieuw en doe een beetje bloem in de handen (vermijd indien mogelijk dat er bloem op het deeg en op het werkblad komt) en ga verder.
	Het mes is niet scherp genoeg.	Gebruik het meegeleverde mes of bij gebrek daaraan een erg scherp mes met kleine tandjes.
	U brengt de inkepingen te aarzeland aan.	Maak de inkeping in één vloeiende, snelle beweging.
De inkepingen hebben de neiging om opnieuw dicht te gaan of gaan niet open tijdens het bakken.	Het deeg plakt teveel: u hebt te veel water in het recept gedaan.	Uw recept is mislukt, begin bij het begin.
	Het oppervlak van het deeg werd niet voldoende aangespannen.	Begin opnieuw en trek meer aan het deeg op het ogenblik dat het rond de duim wordt getrokken.
Tijdens het bakken scheurt het deeg aan de zijkanen.	De inkeping op het deeg is niet voldoende.	Raadpleeg pagina 40 voor de ideale vorm van de inkepingen.
De gebakken stokbroden plakken aan de steun.	U hebt de deegballen teveel bevochtigd.	Neem het overtollige water op dat werd ingestreken met het kwast.
	De platen van de stokbrodensteun plakken teveel.	Doe een beetje olie op de steunplaten vóór u er het deeg op legt.
De stokbroden zijn te licht van kleur.	U bent het deeg vergeten in te smeren met water voor u ze in de oven plaatste.	Let hierop bij uw volgend bakproject.
	U heeft teveel bloem gebruikt op uw stokbroden.	Smeer het deeg goed in met water met behulp van een kwast voor u ze in de oven steekt.
	De omgevingstemperatuur is hoog (meer dan 30 °C).	Gebruik kouder water (tussen 10 en 15°C) en/of een beetje minder gist.
De stokbroden zijn niet voldoende gerezen.	U bent de gist vergeten toe te voegen.	Uw recept is mislukt, begin bij het begin.
	Was de gist nog wel goed?	
	Er was niet voldoende water in het recept.	
	De stokbroden werden teveel samengedrukt tijdens de bereiding.	

11 TECHNISCHE STORINGSGIDS

PROBLEMEN	OPLOSSINGEN
De kneders blijven in de uitneembare binnenpan bekneld zitten.	• Laten weken voor ze te verwijderen.
De kneders blijven in het brood bekneld zitten.	• Gebruik het bijgeleverde haakje (pagina 36).
Na een druk op  gebeurt er niets.	• Het apparaat is te warm. Wacht 1 uur tussen 2 cycli. • U heeft de timer geprogrammeerd.
Na op  gedrukt te hebben draait de motor maar er wordt niet gekneed.	• De uitneembare binnenpan zit niet goed op zijn plaats. • De kneder is afwezig of zit niet goed op zijn plaats.
Na een programmering met de timer is het brood niet voldoende gerezen of er is niets gebeurd.	• U heeft vergeten na de programmering op  te drukken. • De gist is in contact gekomen met het zout en/of het water. • Kneder afwezig.
Brandgeur.	• Een deel van de ingrediënten is naast de uitneembare binnenpan gevallen: Schakel het apparaat uit. Laat ze afkoelen en maak de binnenkant schoon met een vochtige spons en zonder schoonmaakmiddel. • De bereiding is overgelopen: te grote hoeveelheid ingrediënten, met name vloeistof. Neem de juiste verhoudingen van het recept in acht.

12 GARANTIE

- Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik; in geval van een onjuist gebruik of een gebruik dat niet overeenkomt met de gebruiksaanwijzing, kan het merk geen enkele aansprakelijkheid aanvaarden en is de garantie niet geldig.
- Lees de gebruiksaanwijzing goed door voordat u uw broodbakmachine voor de eerste maal gebruikt. Elk gebruik dat niet in overeenstemming is met de gebruiksaanwijzing ontheft Moulinex van elke aansprakelijkheid.

13 MILIEU

- Overeenkomstig de geldende regelgeving dient ieder onbruikbaar apparaat definitief onbruikbaar gemaakt worden: maak het snoer los en snijd het door voordat u het apparaat weggooit.



Wees vriendelijk voor het milieu!

- ① Uw apparaat bevat materialen die geschikt zijn voor hergebruik.
- ➡ Lever het in bij het milieustation in uw gemeente of bij onze technische dienst.

Op de volgende website vindt u een gedetailleerde film over het bereiden van stokbroden en kunt u de verfilmde versie van deze handleiding downloaden:

www.moulinex.fr / www.moulinex.com /



1 DESCRIPCIÓN

1. Cuba de pan
2. Mezcladores
3. Tapa con ventanita
4. Cuadro de mandos
 - a. Pantalla de visualización
 1. Indicador de peso
 2. Selección de menú
 3. Indicador de dorado
 4. Programación diferida
 5. Placa minuterio
 - b. Selección de programas
 - c. Selección del peso
 - d. Botones de ajuste de puesta en marcha diferida y de ajuste del tiempo del programa 12
 - e. Botón puesta en marcha / parada
 - f. Indicador luminoso de funcionamiento
 - g. Selección del dorado
5. Soporte de cocción para baguette
6. 2 placas anti-adherentes para baguettes

Accesorios:

7. Cuña
8. a. Cucharada sopera
b. Cucharada de café
9. "Gancho" para retirar los mezcladores
10. Pincel
11. Vaso graduado



2 RECOMENDACIONES DE SEGURIDAD

Precauciones importantes

- ⚠ Para su seguridad, este aparato cumple las normas y reglamentaciones aplicables (Directivas de Baja Tensión, compatibilidad Electromagnética, materiales en contacto con alimentos, medio ambiente...).
- Este aparato no está diseñado para ponerse en funcionamiento mediante un reloj externo o un sistema de mando a distancia aparte.
- Todos los aparatos están sometidos a un riguroso control de calidad. Se han realizado pruebas de utilización al azar en algunos aparatos, lo que explica las posibles señales de utilización.

Condiciones de utilización

- ⚠ Este aparato no está previsto para que lo utilicen personas (incluso niños) cuya capacidad física, sensorial o mental esté disminuida, o personas sin experiencia o conocimientos, excepto si pueden recibir a través de otra persona responsable de su seguridad, una vigilancia adecuada o instrucciones previas relativas a la utilización del aparato.
- ⚠ Conviene vigilar a los niños para asegurarse de que no juegan con el aparato.
- El aparato está destinado únicamente a uso particular y dentro del hogar.
- Este aparato se ha diseñado únicamente para un uso doméstico.
- El aparato no se ha diseñado para ser utilizado en los siguientes casos, que no están cubiertos por la garantía:
 - En zonas de cocina reservadas al personal en tiendas, oficinas y demás entornos profesionales,
 - En granjas,
 - Por los clientes de hoteles, moteles y demás entornos de tipo residencial,
 - En entornos de tipo casas de turismo rural.
- Cualquier intervención que no sea la limpieza y el mantenimiento usual por parte del cliente, deberá ser realizada por un centro de servicio autorizado.
- El nivel de potencia acústica anotado en este producto es de 55 dBa.

Importante

- Preste mucha atención, el vapor puede salir cuando abra la tapa al final o durante el programa.
- **Cuando esté en el programa n° 15 (mermelada, compota) preste atención al chorro de vapor y a las salpicaduras calientes al abrir la tapa.**
- No sobrepase las cantidades indicadas en las recetas.
- No sobrepase los 1500 g de masa total en el depósito y los 450 g de masa total para baguette.

- No sobrepase los 280 g de harina y 1 c de café de levadura para las recetas baguettes.
- No sobrepase los 900 g de harina y 5 c de café de levadura para las recetas en depósito.

Qué debe hacerse

- Desconecte el aparato en cuanto deje de utilizarlo y cuando vaya a limpiarlo.
- Utilizar una superficie de trabajo estable protegida del agua y en ningún caso empotre el aparato un hueco de la cocina.
- El aparato suministrado para hacer rayas tiene una cuchilla cortante. Vuelva a poner la tapa después de haberlo utilizado y guárdela en un lugar seguro.
- **Al final del programa, utilice siempre guantes de cocina para manipular la cuba o las partes calientes del aparato. El aparato y el accesorio para baguette (o para barras de pan) se calientan mucho durante la utilización.**

Qué no debe hacerse

- No utilice el aparato si:
 - éste tiene un cable dañado o defectuoso.
 - el aparato se ha caído y presenta daños visibles o anomalías de funcionamiento.
 En cada uno de estos casos, deberá enviar el aparato al Servicio Técnico Autorizado más próximo para evitar cualquier peligro. Consultar la garantía.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, el servicio post-venta o una persona de cualificación similar para poder evitar cualquier peligro.
- No introduzca el aparato, el cable de alimentación o el enchufe en agua o cualquier otro líquido.
- No deje colgando el cable de alimentación al alcance de los niños.
- No ponga el soporte de cocción en el horno.
- No desplace el aparato mientras esté funcionando.
- **No toque la ventana durante ni justo después del funcionamiento. La temperatura de la ventana puede ser elevada.**
- No coloque el aparato sobre otros aparatos.
- No utilice el aparato como fuente de calor.
- No utilice el aparato para elaborar otras preparaciones que no sean panes o mermeladas.
- Nunca coloque papel, plástico o cartón en el aparato, y no ponga nada encima de él.
- Si ocurriera que algunas partes del aparato se inflamaran, nunca intente apagarlas con agua. Desconecte el aparato. Apague las llamas con un paño húmedo.
- Para su seguridad, sólo utilice accesorios y piezas sueltas adaptadas al aparato.
- Nunca obstruya las rejillas de ventilación.

Alimentación y cable eléctrico

- Compruebe que la tensión de alimentación del aparato corresponde a la de la instalación eléctrica. Cualquier error de conexión anularía la garantía.
- Conecte el aparato a un enchufe con toma de tierra. Si no respeta esta obligación podría provocar un cortocircuito y producirse ocasionalmente lesiones graves. Es imprescindible para su seguridad que la toma de tierra corresponda a las normas de instalación eléctrica en vigor de su país. Si la instalación no dispone de un enchufe con toma de tierra, antes de utilizarlo es obligatorio que contacte con personal técnico autorizado para que adapte correctamente su instalación eléctrica.
- No desconecte el aparato tirando del cable.
- Utilice únicamente un alargador en buen estado, con una toma de tierra, y con los cables eléctricos como mínimo iguales a los del producto.
- El cable de alimentación no debe estar cerca o en contacto con las partes calientes del aparato, cerca de una fuente de calor o en un ángulo vivo.

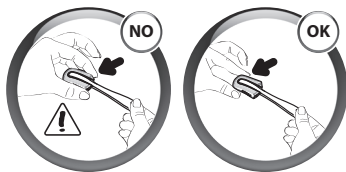
Reparaciones

- Las reparaciones sólo deberán ser realizadas por especialistas, con piezas de recambio originales. Reparar un aparato por su cuenta puede representar un peligro para el usuario.

3 ANTES DE LA PRIMERA UTILIZACIÓN

1. DESEMBALAJE

- Desembale el aparato, conserve la garantía y lea con atención el modo de empleo antes de la primera utilización del aparato - **FIG.1**.
- Instale su aparato sobre una superficie estable. Quite todos los accesorios y todas las etiquetas adhesivas, tanto si están dentro o sobre el exterior del aparato.



Advertencia

- Cuidado, la cuña es muy afilada. Manipularla con precaución.

2. LIMPIEZA DE LA CUBA

- Limpie la cuba del aparato con un paño húmedo. Séquelo bien - **FIG.2**. **Se puede desprender un ligero olor durante la primera utilización.**
- **No introduzca ninguna parte en el lavavajillas - FIG.20.**

4 UTILIZACIÓN

1. ANTES DE UTILIZAR SU HOME BREAD BAGUETTE

- Retire la cuba para pan basculándola ligeramente hacia un lado para liberarla del clip - **FIG.3**.
- Adapte luego los mezcladores - **FIG.4**.



El amasado será mejor si los mezcladores se sitúan frente a frente.

2. AÑADIR LOS INGREDIENTES

- Añada los ingredientes en la cuba en el orden aconsejado - **FIG.5** (ver consejos prácticos página 52).
- **Asegúrese de que todos los ingredientes se pesen con exactitud.**

3. ARRANQUE

- Introduzca la cuba de pan - **FIG.6**.
- Presione la cuba por un lado y luego por el otro para encajarla en el arrastrador, de tal manera que quede bien encajada por los 2 lados - **FIG.7**.

4. PUESTA EN MARCHA DEL APARATO

- Desenrolle el cable y enchúfelo en un enchufe con toma de tierra.
- Después de la señal sonora, el programa 1 se visualizará por defecto - **FIG.8**.



Para conocer la máquina panificadora le sugerimos que intente la receta del **PAN BÁSICO** para su primer pan.

5. SELECCIONE UN PROGRAMA

- **Para cada programa, se visualizará un ajuste por defecto. Deberá seleccionar manualmente los ajustes deseados.**
- La selección de un programa activa una sucesión de etapas, que se desarrollarán automáticamente una tras otra.
- Presione la tecla **MANU** que le permite elegir cierto número de programas diferentes. Para hacer pasar los programas de 1 a 16, presione sucesivamente la tecla **STOP**.
- El tiempo correspondiente al programa seleccionado se muestra automáticamente.

DESCUBRA LOS PROGRAMAS DEL MENÚ

1. Baguette	El programa baguette le permite a usted cocinar sus propias baguettes. Este programa se desarrolla en 2 tiempos. 1º paso> Amasado y fermentación de la masa 2º paso > Cocción El ciclo de cocción se lleva a cabo tras la confección de sus baguettes (para ayudarlo en su confección, encontrará una guía complementaria de elaboración con su máquina de pan).
2. Baguette Dulce	Para los panecillos azucarados: vienés, pan de leche, brioches, etc...
3. Cocción Baguette	El programa 3 permite cocer las baguettes a partir de una masa preparada con antelación. La máquina no debe dejarse sin vigilancia cuando se esté utilizando el programa 3. Para interrumpir el ciclo antes de que finalice, detenga manualmente el programa pulsando de manera prolongada el botón  .
4. Pan Básico	El programa Pan Básico permite realizar la mayoría de las recetas de pan utilizando harina de trigo.
5. Pan Francés	El programa Pan Francés corresponde a una receta de pan blanco tradicional francés, más bien alveolado.
6. Pan Integral	El programa Pan Integral se debe seleccionar cuando utilice harina para pan integral.
7. Pan Dulce	El programa Pan azucarada está adaptado a las recetas que contienen más materia grasa y azúcar. Si utiliza preparaciones para brioches o pan con leche, listos para su uso, no sobrepase los 1000 g de masa en total. Sugerimos el dorado LIGHT para su primera receta brioche.
8. Pan Rápido	El programa Pan Rápido es específico para la receta del pan RÁPIDO. En este programa no se puede ajustar el peso ni el color. El agua para esta receta debe estar a 35°C como máximo.
9. Pan Sin Gluten	El pan sin gluten se ha de preparar exclusivamente a partir de preparaciones sin gluten listas para su uso. Es adecuado para las personas con intolerancia al gluten (enfermedad celíaca) presente en la mayoría de los cereales (trigo, cebada, centeno, avena, kamut, escanda común, etc...). Dirijase a las recomendaciones específicas indicadas en el paquete. La cuba deberá limpiarse sistemáticamente para que no haya riesgo de contaminación con otras harinas. En caso de una dieta sin gluten estricta, asegúrese de que la levadura utilizada tampoco contenga gluten. La consistencia de las harinas sin gluten no permite un mezclado óptimo. Por consiguiente, es necesario doblar la masa de los bordes durante el amasado con una espátula de plástico suave. El pan sin gluten tendrá una consistencia más densa y un color más pálido que el pan normal.
10. Pan Sin Sal	El pan es uno de los alimentos que aportan la mayor cantidad diaria de sal. La reducción del consumo de sal permite reducir los riesgos cardiovasculares.
11. Pan Omega 3	Este pan es rico en ácidos grasos Omega 3 gracias a una receta equilibrada e integral en el plan nutritivo. Los ácidos grasos Omega 3 contribuyen al buen funcionamiento del sistema cardiovascular.

12. Cocción Pan De Molde	El programa de Cocción permite cocer de 10 a 70 min., ajustable por periodos de 10 min., para un dorado claro, medio u oscuro. Puede seleccionarse solo y utilizarse: a) en combinación con el programa Masas subidas, b) para calentar o hacer pan crujiente ya cocido y frío, c) para acabar una cocción en caso de corte de corriente prolongada durante un ciclo de pan. Este programa no permite cocer baguettes. La máquina panificadora debe supervisarse durante la utilización del programa 12. Para interrumpir el ciclo antes de su finalización, pare el programa manualmente manteniendo presionado el botón .
13. Masa Para Pan	El programa Masas subidas no cuece. Corresponde a un programa de amasado y de subida para todas las masas subidas. Ej: la masa de pizza.
14. Bizcocho	Permite elaborar dulces y pasteles con levadura química. Para este programa, sólo está disponible el peso de 1 000 g.
15. Mermelada	El programa Mermelada cuece automáticamente la mermelada en la cuba.
16. Masa Para Pasta Fresca	El programa 16 amasa únicamente. Está destinado a masas que no necesitan subir. Ej: tallarines.

6. SELECCIÓN DEL PESO DEL PAN

- El peso del pan se ajusta por defecto en 1000 g. El peso se proporciona a título indicativo.
- Algunas recetas no permitirán realizar un pan de 750 g.
- **Remítase a la descripción de las recetas para una mayor precisión.**
- **Los programas 1, 2, 3, 8, 12, 13, 14, 15, 16, no poseen el ajuste del peso.**
- Presione el botón  para ajustar el producto elegido 750 g, 1000 g o 1500 g. El indicador visual se encenderá en frente del ajuste seleccionado. - FIG.9.

7. SELECCIÓN DEL GRADO DE TUESTE DEL PAN

- El tueste del pan se establece por defecto en medio.
- Los programas 8, 13, 15, 16, no tienen regulación de tueste. Se pueden elegir tres opciones: CLARO / MEDIO / OSCURO.
- Si desea modificar el ajuste por defecto, presione el botón  hasta que el indicador visual se encienda en frente del ajuste seleccionado - FIG.10.

8. ARRANQUE DE UN PROGRAMA

- Para comenzar el programa seleccionado presione la tecla  - FIG.11. El programa comienza. Se muestra el tiempo correspondiente al programa. Los pasos se suceden uno detrás de otro automáticamente.

9. UTILIZAR EL PROGRAMA DIFERIDO

- **Puede programar el aparato para tener su preparación lista a la hora que haya elegido, hasta 15h antes.**

Los programas 3, 8, 9, 12, 13, 14, 15, 16, no tienen programa diferido.

Esta etapa interviene después de haber seleccionado el programa, el nivel de dorado y el peso. El tiempo del programa se visualizará. Calcule la diferencia de tiempo entre el momento en el que inicia el programa y la hora a la que le gustaría que su preparación esté lista. La máquina incluye automáticamente la duración de los ciclos del programa. Con los botones  Y , visualizará el tiempo encontrado ( hacia arriba y  hacia abajo). Las presiones cortas permiten que el tiempo desfile por periodos de 10 min. + bip corto. Con una presión larga, el tiempo desfila de manera continua por periodos de 10 min.

Ej: si son las 20:00 h y quiere el pan listo para las 7:00 h del día siguiente. Programe 11 horas con los botones  y . Presione el botón .

Se emitirá una señal sonora. PROG aparece y los 2 puntos ■ del minutero parpadean. Empieza la cuenta atrás. Las luces de indicador de funcionamiento se iluminan. Mientras se desarrolla un programa en programación diferida no se emite ninguna señal.

Si se equivoca o desea modificar el ajuste de la hora, presione de manera prolongada el botón  hasta que emita una señal sonora. El tiempo por defecto se visualizará. Repita la operación.

Algunos ingredientes son perecederos. No utilice el programa de puesta en marcha diferida con recetas que contengan: leche fresca, huevos, yogur, queso, trutas frescas.

10. PARAR UN PROGRAMA

- Al final del ciclo el programa se para automáticamente y el piloto se enciende en el frente.
- Para parar el programa en curso o anular la programación diferida, presione 5 seg. la tecla .

11. EXTRAER EL MOLDE

- Esta etapa no concierne al ciclo baguette.
- Al final del ciclo de cocción, desconecte la máquina panificadora - **FIG.12**.
- Retire la cuba para pan basculándola ligeramente hacia un lado para liberarla del clip. Utilice siempre guantes aislantes porque el asa de la cuba está caliente así como el interior de la tapa - **FIG.13**.
- Retire el pan en caliente y colóquelo 1 h sobre una rejilla para enfriarlo - **FIG.14**.
- Puede suceder que los mezcladores queden atrapados en el pan cuando lo desmolda. En ese caso utilice el accesorio "gancho" de la siguiente manera:
 - > una vez haya desmoldado el pan, colóquelo todavía caliente sobre uno de sus lados y sujételo con la mano protegida por un guante aislante,
 - > introduzca el gancho en el eje del mezclador y tire con cuidado para extraer el mezclador - **FIG.15**,
 - > repita la operación con el otro mezclador,
 - > enderece el pan y déjelo enfriar sobre una rejilla.
- Para conservar las cualidades antiadherentes de la cuba, no use utensilios metálicos para desmoldar el pan.

5 LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Desconecte el aparato y déjelo enfriar.
- Limpie el cuerpo con una esponja húmeda. Seque cuidadosamente.
- Lave la cuba, la pala, el sostenedor de la Baguette y las placas antiadherentes en agua caliente jabonosa.
- Si el mezclador queda en la cuba, póngalo en remojo de 5 a 10 min.
- Si fuera necesario, desmonte la tapadera. Para limpiarla, utilice una esponja húmeda - **FIG.16**.
- No introduzca ninguna parte en el lavavajillas. - **FIG.20**.
- No utilice ningún producto de limpieza, estropajos abrasivos, ni alcohol. Utilice un paño suave y húmedo.
- Nunca sumerja el cuerpo del aparato o la tapa.
- No guarde el soporte baguette y las placas anti-adherentes en el depósito para no rayar el revestimiento.

6 LOS CICLOS

- La tabla de las páginas 101-102 le indica el desglose de los diferentes ciclos siguiendo el programa seleccionado.

AMASADO	> REPOSO	> SUBIDA	> COCCIÓN	> MANTENIMIENTO EN CALIENTE
Permite formar la estructura de la masa y por lo tanto su capacidad para subir correctamente.	Permite que la masa repose para mejorar la calidad del amasado.	Tiempo durante el cual la levadura actúa para que el pan suba y desarrolle su aroma.	Transforma la masa en miga y permite el dorado y la corteza crujiente.	Permite guardar el pan caliente después de la cocción. No obstante, recomendamos retirar el pan al final de la cocción.

Amasado: la masa se encuentra en el 1º o 2º ciclo de amasado o en periodo de mezcla entre los ciclos de subidas.



Durante este ciclo, y para los programas 1, 2, 4, 5, 6, 7, 9, 10, 11, 14, tiene la posibilidad de añadir ingredientes: frutos secos, aceitunas, chicharrones, tiras de bacon, etc... Una señal sonora le indicará en que momento debe intervenir.

Dirijase a la tabla resumen de los tiempos de preparación (páginas 101-102) y a la columna "extra". Esta columna indica el tiempo que se visualizará en la pantalla del aparato cuando la señal sonora suene. Para saber al cabo de cuanto tiempo se produce la señal sonora, hay que restar el tiempo de la columna "extra" del tiempo total de cocción.

Ej.: "extra" = 2:51 y "tiempo total" = 3:13, los ingredientes pueden añadirse al cabo de 22 min.

Subida: la masa se encuentra en el 1º, 2º o 3º ciclo de subida.

Cocción: el pan se encuentra en el ciclo final de cocción.

Mantenimiento en caliente: para los programas 1, 2, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 14, puede dejar la preparación en el aparato. Un ciclo de mantenimiento en caliente de una hora se activará automáticamente después de la cocción. La pantalla permanecerá en 0:00 durante la hora de mantenimiento en caliente. Una señal sonora sonará a intervalos regulares.

Al final del ciclo, el aparato se detendrá automáticamente tras emitir varias señales sonoras.

LOS INGREDIENTES

Las materias grasas y el aceite	Las materias grasas y el aceite: las materias grasas hacen que el pan sea más esponjoso y sabroso. Se conservará también mejor y por más tiempo. Demasiada grasa ralentiza la subida de la masa. Si utiliza mantequilla, desmiquela en pequeños trozos para distribuirla de manera homogénea en la preparación o ablándela. No añada la mantequilla caliente. Evite que la grasa entre en contacto con la levadura, ya que la grasa podría impedir que la levadura se rehidrate.
Huevos	Los huevos enriquecen la masa, mejoran el color del pan y favorecen el buen desarrollo de la miga. Si utiliza huevos, reduzca la cantidad de líquido en consecuencia. Añada el huevo y complete con el líquido hasta que obtenga la cantidad de líquido indicado en la receta. Las recetas están previstas para un huevo medio de 50 g, si los huevos son más grandes, añadir un poco de harina; si los huevos son más pequeños, poner un poco menos de harina.
Leche	Puede utilizar leche fresca o leche en polvo. Si utiliza leche en polvo, añada la cantidad de agua inicialmente prevista. Si utiliza leche fresca, puede añadir agua también: el volumen total debe ser igual al volumen previsto en la receta. La leche produce también un efecto emulsionante que permite obtener una miga más esponjosa y por lo tanto un mejor aspecto.
Agua	el agua rehidrata y activa la levadura. Hidrata también el almidón de la harina y permite la formación de la miga. Se puede sustituir el agua, en parte o totalmente por leche u otros líquidos. Utilice líquidos a temperatura ambiente.
Harinas	el peso de la harina varía sensiblemente en función del tipo de harina utilizado. Según la calidad de la harina, los resultados de la cocción pueden variar también. Conserve la harina en un recipiente hermético, ya que la harina reacciona a las fluctuaciones de las condiciones climáticas, absorbiendo la humedad o por el contrario perdiéndola. Utilice preferentemente una harina llamada "de fuerza", "panificable" o "de panadería" mejor que una harina estándar. Nuestras recetas están optimizadas para el empleo de una harina común T55. Si se mezclan harinas especiales para pan, brioche o pan de leche, no sobrepase los 1000 g de masa en total en el depósito y los 450 g de masa en total en baguette. Si añade avena, salvado, germen de trigo, centeno o incluso semillas enteras a la masa, conseguirá un pan más consistente y menos graso. Se recomienda utilizar una harina fuerte o media, excepto indicación contraria en las recetas. El refinado de la harina influye también en los resultados: cuanto más integral sea la harina (es decir, que contenga una parte de la envoltura del grano de trigo), menos subirá la masa y más denso será el pan. Encontrará también, en la tienda, preparaciones para pan listas para usar. Diríjase a las recomendaciones del fabricante para utilizar estas preparaciones. En términos generales, la selección del programa se hará en función de la preparación utilizada. Ej: Pan integral - Programa 6.
Azúcar	Utilice preferentemente azúcar blanco, moreno o miel. No utilice azúcar refinado o en trozos. El azúcar nutre la levadura, le da buen sabor al pan y mejora el dorado de la corteza.

Sal	Da gusto al alimento, y permite regular la actividad de la levadura. No debe entrar en contacto con la levadura. Gracias a la sal, la masa se cierra, se compacta y no sube demasiado deprisa. Mejora también la estructura de la masa.																																				
Levadura	Levadura: la levadura es lo que hace subir la masa. La levadura del Panadero existe en varias formas: fresca en pequeños cubos, secada, y activa para ser rehidratada o secada al instante. La levadura fresca se vende en supermercados (la panadería o departamentos de productos frescos), pero también puede comprar la levadura fresca en su panadería habitual. En su forma fresca o inmediata secada, la levadura debería ser agregada directamente a la cuba de cocción de su panificadora con los otros ingredientes. Acuérdesse de desmenuzar la levadura fresca con sus dedos para disolverla más fácilmente. Sólo la levadura activa secada (en pequeños gránulos) debe ser mezclada con un poco de agua tibia antes del empleo. Escoja una temperatura cerca de 35°C. Use las cantidades indicadas y acuérdesse de multiplicar las cantidades si usa la levadura fresca (vea la carta de equivalencias debajo). Equivalencias en cantidad/peso entre levadura secada y fresca: <table><tr><td colspan="9">- Levadura seca (en c.c.)</td></tr><tr><td>1</td><td>1,5</td><td>2</td><td>2,5</td><td>3</td><td>3,5</td><td>4</td><td>4,5</td><td>5</td></tr><tr><td colspan="9">- Levadura fresca (en g)</td></tr><tr><td>9</td><td>13</td><td>18</td><td>22</td><td>25</td><td>31</td><td>36</td><td>40</td><td>45</td></tr></table>	- Levadura seca (en c.c.)									1	1,5	2	2,5	3	3,5	4	4,5	5	- Levadura fresca (en g)									9	13	18	22	25	31	36	40	45
- Levadura seca (en c.c.)																																					
1	1,5	2	2,5	3	3,5	4	4,5	5																													
- Levadura fresca (en g)																																					
9	13	18	22	25	31	36	40	45																													
Los aditivos (aceitunas, chicharrones, tiras de bacon, etc)	Puede personalizar sus recetas con todos los ingredientes adicionales que desee teniendo cuidado de: > respetar la señal sonora para añadir ingredientes, sobre todo los más frágiles, > las semillas más sólidas (como el lino o el sésamo) pueden incorporarse desde el comienzo del amasado para facilitar la utilización de la máquina (puesta en marcha diferida por ejemplo), > escurrir bien los ingredientes muy húmedos (aceitunas), > añadir un poco de harina a los ingredientes grasos para incorporarlos mejor. Respete las cantidades indicadas en las recetas, > no deje que caigan aditivos fuera de los soportes de cocción o del bol.																																				

7 CONSEJOS PRÁCTICOS

1. PREPARACIÓN DE LAS RECETAS

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

Mida los líquidos con el vaso graduado provisto. Utilice el dosificador doble provisto para medir por un lado, las cucharadas de café y por otro, las cucharadas soperas. Las medidas incorrectas se traducirán en resultados inadecuados.

- Respete el orden de preparación

> Líquidos (mantequilla, aceite, huevos, agua, leche)	> Leche en polvo
> Sal	> Ingredientes específicos sólidos
> Azúcar	> Harina (segunda mitad)
> Harina (primera mitad)	> Levadura
- La precisión de la medida de la cantidad de harina es importante. Por este motivo, la harina debe pesarse con una báscula de cocina. Utilice levadura activa deshidratada en sobres o de panadería fresca. Excepto indicación contraria en las recetas, no utilice levadura química. Cuando un sobre de levadura está abierto debe utilizarse en 48 horas.
- Para evitar perturbar la subida de las preparaciones, le aconsejamos que ponga todos los ingredientes en la cuba desde el principio y evite abrir la tapa durante la utilización (salvo que se indique lo contrario). Respete cuidadosamente el orden de los ingredientes y las cantidades indicadas en las recetas. En primer lugar, los líquidos y a continuación los sólidos. **La levadura no debe entrar en contacto con los líquidos y la sal.**
- **La preparación del pan es muy sensible a las condiciones de temperatura y humedad.** En caso de excesivo calor, es aconsejable utilizar líquidos más frescos que los acostumbrados. Al igual, en caso de frío, es posible que sea necesario templar el agua o la leche (sin sobrepasar nunca los 35°C).

- **Algunas veces es útil también comprobar el estado de la masa en mitad del amasado:** debe formar una bola homogénea que se despegue bien de las paredes.
> si queda harina no incorporada, es que falta un poco de agua,
> si no, habrá que añadir ocasionalmente un poco de harina.
Hay que corregir muy suavemente (1 cucharada sopera como máximo a la vez) y esperar a constatar que ha mejorado o no, antes de intervenir de nuevo.
- **Un error corriente es pensar que añadiendo levadura, el pan subirá antes.** Sin embargo, demasiada levadura fragiliza la estructura de la masa que subirá mucho y se hundirá durante la cocción. Puede valorar el estado de la masa justo antes de la cocción palpándola con la punta de los dedos: la masa debe presentar una ligera resistencia y la huella de los dedos debe irse poco a poco.
- Al realizar el amasado, la masa no debe trabajarse mucho tiempo, ya que podría no obtener el resultado esperado tras la cocción.

2. UTILIZACIÓN DE SU MÁQUINA DE PAN

- **En caso de corte de corriente:** si durante un ciclo, el programa se interrumpe por un corte de corriente o una falsa maniobra, la máquina dispone de una protección de 7 min. durante los cuales la programación queda guardada. El ciclo comenzará de nuevo donde se paró. Después de este tiempo, la programación se perderá.
- **Si encadena dos programas,** espere 1 h antes de iniciar la segunda programación.
- Para el programa baguette después de las etapas de amasado y fermentación de la masa, debe utilizar la masa dentro de la hora que sigue a las señales sonoras. Más allá de este tiempo, la máquina se reinicia y el programa de baguette se pierde.

8 PREPARACIÓN Y REALIZACIÓN DE LAS BAGUETTES



Para esta receta, necesita todos los accesorios para esta función: 1 soporte de cocción para baguettes (5), 2 placas antiadherentes para la cocción de la baguette (6) 1 cuña (7) y un pincel (10).

1 AMASADO Y FERMENTACIÓN DE LA MASA

- Enchufe la máquina del pan.
- Después del pitido, aparece el programa 1 por defecto - FIG.8.
- Seleccione el nivel de tueste.
- Si hace 2 baguettes en lugar de 4, se cocerán más rápido.
- Presione la tecla . El piloto de funcionamiento se enciende y los 2 puntos del minutero parpadean. Comienza el ciclo de amasado, seguido de la fermentación. - FIG.17.

Observaciones:

- Las 2 etapas: El amasado y fermentación de la masa se efectúan automáticamente y duran un total de 1 h 21 (26 min. de amasado y 55 min. para que la masa suba).
- Durante la etapa del amasado, es normal que la masa no se mezcle bien en algunas partes.
- Cuando la preparación está terminada la máquina del pan queda en espera. Habrá diferentes señales sonoras que le indicarán que el amasado y fermentación han terminado y el piloto de funcionamiento parpadeará - FIG.18.

La masa debe ser utilizada durante la hora que sigue a las señales sonoras. Más allá de este tiempo la máquina se reinicia y el programa baguette se pierde. En este caso, le recomendamos que utilice el programa 3 para la cocción de baguettes solas.

2 REALIZACIÓN Y COCCIÓN DE LAS BAGUETTES



Para ayudarse con la realización de los pasos; remítase a la guía de realización suministrada. Le mostramos lo que hace un panadero, pero después de unas pocas pruebas, usted será capaz de elaborar sus propios panes. Todo lo que haga tiene un resultado garantizado.

- Retire la cuba de la máquina - FIG.15.
- Enharine ligeramente la superficie de trabajo.
- Saque la masa de la cuba y póngala sobre la superficie de trabajo.
- Forme una bola con la masa y divídala en 4 pedazos con la ayuda de un cuchillo.
- Usted obtiene 4 pedazos de igual peso, con los que debe formar las baguettes.



Para hacer baguettes más ligeras, deje reposar la masa 5 minutos antes de su elaboración.

La longitud de la baguette debe corresponder a la medida de la placa anti-adherente (alrededor de 18 cm).

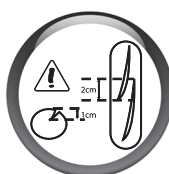


Puede variar los sabores de sus panes condimentándolos. Para ello, bastará con que humedezca y a continuación enrolle los pedazos de pasta en granos de sésamo o de adormidera.



- Después de haber confeccionado las baguettes, Póngalas sobre las placas antiadherente.

La soldadura de las baguettes debe quedar hacia abajo.



- Para obtener un óptimo resultado, corte la parte de arriba de las baguettes en diagonal con un cuchillo dentado o con la cuña suministrada para lograr una abertura de 1 cm.



Usted puede variar las presentaciones de sus baguettes y realizar incisiones con ayuda de una cuchilla a lo largo de toda la baguette.

- Con ayuda del pincel suministrado, humedezca generosamente la parte de arriba de las baguettes, evitando la acumulación de agua sobre las placas anti-adherentes.



- Ponga las 2 placas anti-adherentes con las baguettes sobre el soporte de baguettes suministrado.

- Instale el soporte de baguettes dentro de la máquina en el lugar de la cuba.
- Presione de nuevo la tecla  para volver a empezar el programa y comenzar la cocción de sus baguettes.
- Al final del ciclo de cocción, desenchufe la máquina; Retire el soporte de baguettes. Utilice siempre guantes aislantes porque el soporte está muy caliente.



- Retire las baguettes de las placas antiadherentes y deje que se enfrien sobre una parrilla.

9 RECETAS

EL PAN BÁSICO (PROGRAMA 4)

c de c > Cucharada de café
c s > Cucharada sopera

Dorado > Medio

Peso > 1000 g

Tiempo > 3 : 20

Ingredientes

Aceite > 2 c s

Agua > 325 ml

Sal > 2 c de c

Azúcar > 2 c s

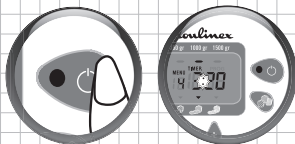
Leche en polvo > 2,5 c s

Harina > 600 g

Levadura > 1,5 c de c

1 Para comenzar su receta, consulte las etapas 1 a 7 del apartado "uso".

2 Después, comience el programa PAN BÁSICO, presione la tecla . El indicador de funcionamiento se enciende.
Los 2 puntos del reloj parpadearán.
El ciclo comienza.



3 Al final del ciclo, consulte la etapa 11.

IMPORTANTE Siguiendo el mismo principio, puede preparar otras recetas de panes tradicionales: Pan Francés, Pan Integral, Pan Dulce, Pan Rápido, Pan Sin Gluten, Pan Sin Sal, para ello basta con seleccionar el programa correspondiente en el botón del menú.

BAGUETTE (PROGRAMA 1) : para realizar 4 baguettes de 100 g aproximadamente

c de c > Cucharada de café
c s > Cucharada sopera

Dorado > Medio

Ingredientes

Agua > 170 ml

Sal > 1 cucharilla de café

Harina T55 > 280 g

Levadura deshidratada >

1 cucharilla de café

Para preparar esta receta, consulte el apartado 8 "Preparación y realización de las baguettes".



Para hacer sus baguettes todavía más esponjosas, añada una cucharadita de aceite a la receta. Si desea darle más color a sus panes, añada 2 cucharillas de azúcar.

10 GUÍA PARA MEJORAR SUS CONFECCIONES

1. PARA LOS PANES

¿No ha obtenido el resultado esperado? Esta tabla le ayudará a obtenerlo.	RESULTADOS					
	Pan demasiado subido	Pan hundido después de haber subido demasiado	Pan que no ha subido bastante	Corteza que no se ha dorado bastante	Lados quemados pero el pan no está bastante cocido	Lados y parte superior con harina
CAUSAS POSIBLES						
El botón  se ha accionado durante la cocción				●		
Falta harina		●				
Demasiada harina			●			●
Falta levadura			●			
Demasiada levadura		●		●		
Falta agua			●			●
Demasiada agua		●			●	
Falta azúcar			●			
Harina de mala calidad			●	●		
Los ingredientes no están en las proporciones adecuadas (demasiada cantidad)	●					
Agua demasiado caliente		●				
Agua demasiado fría			●			
Programa no adecuado			●	●		

2. PARA LAS BAGUETTES

¿No ha obtenido el resultado esperado? Esta tabla le ayudará a obtenerlo.	CAUSAS POSIBLES	SOLUCIONES
El trozo de masa no tiene sección constante.	La forma del rectángulo al principio no es regular o no tiene espesor constante.	Aplane con un rodillo de pastelero si fuera necesario.
Es difícil dar forma a la masa.	A la receta le falta un poco de agua.	La receta no le ha salido bien, vuelva a empezar de nuevo.
	Se ha trabajado demasiado la masa.	Vuelva a formar una bola, deje reposar 10 min. antes de empezar de nuevo.
		Proceda a la elaboración en 2 etapas con 5 min. de reposo en el medio.
La masa se pega; es difícil dar forma a los baguettes.	Ha echado demasiada agua en la receta.	Enharínese ligeramente las manos pero a ser posible ni en la masa ni sobre la encimera y siga la elaboración de los baguettes.
	Se ha incorporado el agua demasiado caliente a la receta.	

¿No ha obtenido el resultado esperado? Esta tabla le ayudará a obtenerlo.	CAUSAS POSIBLES	SOLUCIONES
La masa se rompe o es granulosa en superficie.	Se ha trabajado demasiado la masa.	Vuelva a formar una bola, deje reposar 10 min. antes de volver a empezar de nuevo. Proceda a la elaboración en 2 etapas con 5 min. de reposo en el medio.
Las incisiones en el trozo de masa no son claras.	La masa se pega: ha echado demasiada agua en la receta.	Vuelva a empezar la etapa de elaboración de los baguettes, enharínese ligeramente las manos pero a ser posible ni en la masa ni sobre la encimera.
	La cuchilla no está bastante afilada.	Utilice la cuchilla suministrada o en su defecto una cuchilla micro dentada muy afilada.
	Las incisiones son poco profundas.	Haga una incisión con un movimiento vivo seguro.
Las incisiones tienden a cerrarse o no se abren durante la cocción.	La masa se pega demasiado: Ha echado demasiada agua en la receta.	La receta no le ha salido bien, vuelva a empezar de nuevo.
	La superficie del trozo de masa no se ha extendido lo suficiente en el momento de darle forma.	Vuelva a empezar estirando más la masa en el momento de enrollarla alrededor del pulgar.
La masa se rompe por los lados durante la cocción.	La profundidad de la incisión en el trozo de masa es insuficiente.	Diríjase a la página 54 para la forma ideal de las incisiones.
Los baguettes cocidos se pegan al soporte.	Los trozos de masa están demasiado húmedos.	Retire el excedente de agua del pincel.
	Las placas del soporte baguettes se agarran demasiado.	Unte ligeramente con aceite las placas del soporte antes de colocar los trozos de masa.
Los baguettes no están suficientemente dorados.	Ha olvidado untar sus trozos de masa con agua antes de introducirlos en el horno.	Este atento durante la próxima elaboración.
	Ha enharinado demasiado los baguettes durante la elaboración.	Unte bastante agua con un pincel antes de introducirlos en el horno.
	La temperatura ambiente es elevada (más de 30°C).	Utilice agua más fría (entre 10 y 15°C) y/o un poco menos de levadura.
Los baguettes no han subido lo suficiente.	Ha olvidado la levadura en la receta.	La receta no le ha salido bien, vuelva a empezar de nuevo.
	Puede que la levadura estuviera caducada.	
	A su receta le faltaba agua.	
	Se han aplastado y apretado demasiado los baguettes durante la elaboración.	

11 GUÍA DE SOLUCIÓN A PROBLEMAS TÉCNICOS

PROBLEMAS	SOLUCIONES
Los mezcladores se quedan atrapados en la cuba.	• Dejarlo en remojo antes de retirarlo.
Los mezcladores se quedan atrapados en el pan.	• Utilice el accesorio de gancho (página 50).
Después de presionar en  no pasa nada.	• La máquina está demasiado caliente. Espere 1 hora entre los 2 ciclos. • Se ha programado una puesta en marcha diferida.
Después de presionar en  el motor gira pero no amasa.	• La cuba no está completamente encajada. • No hay mezclador o el mezclador está mal colocado.
Después de una puesta en marcha diferida, el pan no ha subido bastante o no ha pasado nada.	• Ha olvidado presionar en  después de la programación. • La levadura ha entrado en contacto con la sal y/o el agua. • No hay mezclador.
Olor a quemado	• Una parte de los ingredientes se ha salido por un lado de la cuba: Desconecte la máquina. Déjala enfriar y limpie el interior con una esponja húmeda y sin producto limpiador. • La preparación se ha desbordado: ingredientes en demasiada cantidad, sobre todo de líquido. Respetar las proporciones de las recetas.

12 GARANTÍA

- En caso de uso inadecuado o inconforme con el modo de empleo, la marca declina toda responsabilidad y se cancela la garantía.
- Lea detenidamente las instrucciones que acompañan al aparato antes de utilizar por primera vez este electrodoméstico: Moulinex queda exenta de cualquier responsabilidad que pueda derivarse de utilizar este producto sin cumplir dichas instrucciones.

13 MEDIO AMBIENTE

- De acuerdo con la reglamentación vigente, todo aparato que esté fuera de servicio debe quedar inutilizado definitivamente. Por ello, se ruega desenchufar y cortar el cable antes de tirar el aparato.



¡¡ Participe en la conservación del medio ambiente !!

- ① Su electrodoméstico contiene materiales recuperables y/o reciclables.
- ➡ Entréguelo al final de su vida útil, en un Centro de Recogida Específico o en uno de nuestros Servicios Oficiales Post Venta donde será tratado de forma adecuada.

**PUUEDE VER UNA PELÍCULA DETALLADA SOBRE LA CONFECCIÓN
DE LAS BAGUETTES CARGÁNDOSE SU FOLLETO FILMADO
EN LOS SIGUIENTES SITIOS DE INTERNET:**

www.moulinex.fr / www.moulinex.com /



1 DESCRIZIONE

1. Cestello per il pane
2. Miscelatori
3. Coperchio con oblo
4. Pannello comandi
 - a. Display
 1. Indicatore peso
 2. Selezione del menu
 3. Indicatore di doratura
 4. Programmazione differita
 5. Display timer
 - b. Scelta dei programmi
 - c. Selezione del peso
 - d. Tasti di impostazione dell'avvio differito e di impostazione del tempo per i programmi 12
 - e. Spia di funzionamento
 - f. Interruttore on/off
 - g. Selezione del colore della doratura

5. Base cottura baguette
6. 2 piastre antiaderenti per baguette

Accessori:

7. Lametta
8. a. Cucchiaino da minestra
9. b. Cucchiaino da caffè
- Gancio per estrarre i miscelatori
10. Pennello
11. Dosatore graduato



2 CONSIGLI DI SICUREZZA

Precauzioni importanti

- ⚠ Per la vostra sicurezza, questo apparecchio è conforme alle norme e regolamentazioni applicabili (Direttive Bassa Tensione, compatibilità Elettromagnetica, materiali a contatto con alimenti, ambiente...).
- Questo apparecchio non è destinato a essere messo in funzione per mezzo di un timer esterno o un sistema di comando a distanza separato.
- Tutti gli apparecchi sono sottoposti a severi controlli di qualità. Su apparecchi presi a caso vengono eseguite prove di utilizzo pratico, il che spiega eventuali tracce di utilizzo su prodotti nuovi.

Condizioni di utilizzo

- ⚠ Questo apparecchio non deve essere utilizzato da persone (compresi i bambini) le cui capacità fisiche, sensoriali o mentali sono ridotte, o da persone prive di esperienza o di conoscenza, tranne se hanno potuto beneficiare, tramite una persona responsabile della loro sicurezza, di una sorveglianza o di istruzioni preliminari relative all'uso dell'apparecchio.
- ⚠ È opportuno sorvegliare i bambini per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.
- L'apparecchio è destinato al solo uso domestico, all'interno della vostra abitazione.
- Questo apparecchio è stato concepito per uso unicamente domestico. Non è stato ideato per essere utilizzato nei seguenti casi, che restano esclusi dalla garanzia:
 - in angoli cottura riservati al personale nei negozi, negli uffici e in altri ambienti professionali,
 - nelle fabbriche,
 - dai clienti di alberghi, motel e altre strutture ricettive residenziali,
 - in ambienti tipo camere per vacanze.
- Eventuali interventi diversi dalla pulizia e dalle normali operazioni di manutenzione effettuate dal cliente devono essere svolti presso un Centro di Assistenza autorizzato.
- Il livello di potenza acustica rilevato su questo prodotto è pari a 55 dBA.

Importante

- Fate molta attenzione alla fuoriuscita di vapore che può avvenire al momento dell'apertura del coperchio durante il funzionamento o al termine di un programma.
- **Quando è in funzione il programma n° 15 (marmellata, composta) fate attenzione al getto di vapore e agli schizzi caldi durante l'apertura del coperchio.**

- Non superate le quantità indicate sulle ricette.
- Non superate 1500 g di pasta in totale nel recipiente e 450 g di pasta in totale in baguette.
- Non superate 280 g di farina e 1 cucchiaino di lievito per le ricette baguette.
- Non superate 900 g di farina e 5 cucchiaini di lievito per le ricette nel recipiente.

Cosa fare

- Scollegate l'apparecchio quando non lo utilizzate o durante le operazioni di pulizia.
- Utilizzate un piano di lavoro stabile lontano da schizzi d'acqua e che non si trovi in un incavo della cucina.
- La lametta fornita possiede una lama tagliente. Ricordate di rimettere il cappuccio dopo l'utilizzo e di riporla in un posto sicuro.
- **Alla fine del programma, utilizzate sempre i guanti da cucina per manipolare il cestello o le parti calde dell'apparecchio. L'apparecchio e l'accessorio baguette diventano molto caldi durante l'utilizzo.**

Cosa non fare

- Non utilizzate un apparecchio che:
 - presenti un cavo difettoso o danneggiato,
 - sia caduto e presenti danni visibili o anomalie di funzionamento.
 In ciascuno dei casi elencati, l'apparecchio dovrà essere portato presso il centro assistenza autorizzato più vicino, al fine di evitare eventuali rischi. Consultate la garanzia.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal fabbricante, dal suo servizio assistenza o da persone con qualifica simile per evitare pericoli.
- Non immergete mai l'apparecchio, il cavo o la presa elettrica nell'acqua o in altro liquido.
- Non lasciate pendere il cavo di alimentazione a portata di mano dei bambini.
- Non utilizzare il supporto di cottura nel forno.
- Evitate di spostare l'apparecchio durante il suo utilizzo.
- **Non toccate l'oblò durante e immediatamente dopo il funzionamento. L'oblò può raggiungere temperature molto elevate.**
- Non posizionate l'apparecchio su altri apparecchi.
- Non utilizzate l'apparecchio come fonte di riscaldamento.
- Non utilizzate l'apparecchio per cuocere preparazioni diverse dai pani e dalle marmellate.
- Evitate accuratamente d'introdurre carta, cartone o plastica all'interno dell'apparecchio e non collocate alcun oggetto sopra di esso.
- Non tentate in alcun caso di spegnere con acqua eventuali fiamme scaturite da componenti del prodotto. Scollegate l'apparecchio. Soffocate le fiamme con un panno umido.
- Per la vostra sicurezza utilizzate solo accessori e ricambi adatti al vostro apparecchio.
- Non ostruite le griglie d'aerazione.

Alimentazione e cavo elettrico

- Assicuratevi che la tensione di alimentazione del vostro apparecchio corrisponda a quella del vostro impianto elettrico. Qualsiasi errore di collegamento elettrico annulla il diritto alla garanzia.
- Collegare sempre l'apparecchio ad una presa provvista di messa a terra. Onde evitare rischi di folgorazione e le lesioni gravi che ne conseguono è obbligatorio rispettare la suddetta prescrizione. Per la vostra sicurezza utilizzate solo prese provviste di messa a terra conformi alle norme d'impianto elettrico in vigore nel vostro paese. Se il vostro impianto non è dotato di prese provviste di messa a terra, dovete assolutamente, prima di qualunque collegamento, fare mettere a norma il vostro impianto da personale specializzato.
- Evitate di scollegare l'apparecchio tirando il cavo.
- Utilizzate solo una prolunga in buono stato, con una presa collegata a terra, e con i fili di sezione almeno pari a quelli del prodotto.
- Il cavo non deve mai trovarsi in prossimità o a contatto delle parti calde dell'apparecchio, vicino ad una fonte di calore o premuto contro uno spigolo vivo.

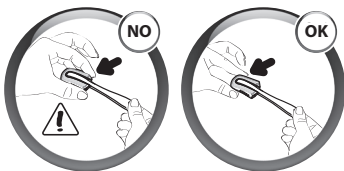
Riparazioni

- Le riparazioni vanno effettuate esclusivamente da specialisti e con ricambi originali. Riparare da soli un apparecchio può costituire un pericolo per l'utente.

3 PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

1. DISIMBALLAGGIO

- Disimballate l'apparecchio, conservate il vostro buono di garanzia e leggete attentamente le istruzioni per l'uso prima del primo utilizzo dell'apparecchio - FIG.1.
- Installate l'apparecchio su una superficie stabile. Togliere tutti gli imballi e gli adesivi sia dentro che fuori l'apparecchio.



Avvertenza

- Attenzione! La lametta è molto affilata. Manipolarla con precauzione.

2. PULIZIA DEL RECIPIENTE

- Pulite il recipiente dell'apparecchio con un panno umido. Asciugare bene - FIG.2. **Al primo utilizzo potrebbe verificarsi una lieve fuoriuscita di odore.**
- **Non lavate nessuna parte in lavastoviglie** - FIG.20.

4 UTILIZZO

1. PRIMA DI UTILIZZARE LA VOSTRA HOME BREAD BAGUETTE

- Estraiete il cestello per pane sollevando l'impugnatura e tirando dal davanti all'indietro per sganciare prima un lato e poi l'altro - FIG.3.
- Adattate in seguito i miscelatori - FIG.4.



L'impasto è migliore se i miscelatori sono installati uno di fronte all'altro.

2. AGGIUNGETE GLI INGREDIENTI

- Aggiungete gli ingredienti nel cestello nell'ordine consigliato - FIG.5 (vedere consigli pratici pagina 66).
- **Assicuratevi che tutti gli ingredienti siano pesati con precisione.**

3. AVVIAMENTO

- Introducete il cestello per pane - FIG.6.
- Premete il cestello per pane agendo prima su un lato e poi sull'altro e inseritelo sul trascinatore in modo da fissarlo saldamente sui 2 lati - FIG.7.

4. MESSA IN FUNZIONE DELL'APPARECCHIO

- Srotolate il cavo e collegatelo a una presa elettrica con messa a terra.
- Dopo il bip sonoro, sul display compare il programma 1 predefinito - FIG.8.



Per un primo approccio con la macchina del pane vi suggeriamo di provare la ricetta del **PANE CLASSICO**.

5. SELEZIONATE UN PROGRAMMA

- **Per ogni programma viene visualizzata una regolazione predefinita. Dovete pertanto selezionare manualmente le regolazioni desiderate.**
- La scelta di un programma avvia una serie di fasi che si susseguono automaticamente le une dopo le altre.
- Premete il tasto  che vi permette di scegliere un certo numero di programmi diversi. Per fare scorrere i programmi da 1 a 16, premete successivamente il tasto .
- Appare automaticamente il tempo corrispondente al programma selezionato.

SCOPRITE I PROGRAMMI PROPOSTI NEL MENU

1. Baguette	Il programma "Baguette" vi permette di realizzare da soli le vostre baguette. Questo programma si svolge in 2 tempi. 1° tappa > Impastamento e lievitazione della pasta 2° tappa > Cottura Il ciclo cottura interviene dopo la confezione delle vostre baguette (per aiutarvi nella confezione delle baguette, troverete una guida complementare di lavorazione con la vostra macchina per il pane).
2. Baguettes Dolci	Per i panini dolci: viennesi, pane al latte, briosciati, ecc.
3. Cottura Baguette	Il programma 3 permette di cuocere le baguette a partire da una pasta preparata in anticipo. La macchina non deve essere lasciata incustodita durante l'utilizzo del programma 3. Per interrompere il ciclo prima della fine fermate manualmente il programma con una lunga pressione del tasto  .
4. Pane Bianco	Il programma "Pane Bianco" permette di effettuare la maggior parte delle ricette di pane utilizzando farina di grano.
5. Pane Francese	Il programma "Pane Francese" corrisponde a una ricetta di pane bianco tradizionale francese piuttosto alveolato.
6. Pane Integrale	Il programma "Pane Integrale" deve essere selezionato quando si utilizza la farina integrale.
7. Pan Brioche	Il programma "Pan Brioche" è adatto alle ricette che contengono più grassi e zucchero. Se utilizzate preparati per brioche o panini al latte pronti all'uso, il volume totale dell'impasto non deve superare i 1000 g. Sugeriamo un doratura leggera, per la vostra prima ricetta di brioche.
8. Pane Bianco Super Veloce	Il programma "Pane Bianco Super Veloce" è specifico per la ricetta del pane RAPIDO. Per questo programma, la regolazione del peso e della doratura non è disponibile. Per questa ricetta, l'acqua deve essere a 35°C al massimo.
9. Pane Senza Glutine	Il pane senza glutine deve essere preparato esclusivamente a partire da preparati pronti all'uso privi di glutine. È particolarmente indicato per le persone intolleranti al glutine (affette da celiachia), sostanza presente in molti cereali (grano, orzo, segale, avena, kamut, spelta, ecc.). Seguite le indicazioni specifiche riportate sulla confezione. Il cestello deve essere pulito sistematicamente onde evitare qualsiasi rischio di contaminazione con altre farine. In caso di regime alimentare che vieti rigorosamente il glutine, assicuratevi che anche il lievito utilizzato ne sia privo. La consistenza delle farine senza glutine non consente di ottenere un impasto ottimale. È pertanto necessario ripiegare i bordi dell'impasto durante la lavorazione servendosi di una spatola di plastica flessibile. Il pane senza glutine sarà di consistenza più densa e di colore più chiaro rispetto al pane normale.
10. Pane Senza Sale	Il pane è fra gli alimenti che forniscono il maggiore apporto quotidiano di sale. Ridurre il consumo di sale consente di diminuire i rischi cardiovascolari.
11. Pane Extra Omega 3	Grazie a una ricetta equilibrata e completa dal punto di vista nutrizionale, questo pane è ricco di acidi grassi Omega-3. Gli acidi grassi Omega-3 contribuiscono al buon funzionamento del sistema cardiovascolare.

12. Cottura Pane	Il programma di cottura consente di cuocere per un minimo di 10 fino a un massimo di 70 minuti, regolabili a intervalli di 10 minuti in doratura chiara, media o scura. Può essere selezionato da solo ed essere utilizzato: a) in associazione al programma per la pasta lievitata, b) per riscaldare o rendere croccante del pane già cotto e raffreddato, c) per ultimare una cottura in caso d'interruzione prolungata dell'alimentazione di corrente elettrica durante un ciclo di preparazione del pane. Questo programma non permette di cuocere delle baguette. Non lasciate la macchina del pane senza sorveglianza quando è in funzione il programma 12. Per interrompere il ciclo prima della sua conclusione, spegnete manualmente il programma mediante una pressione prolungata sul tasto .
13. Pasta Lievitata	Il programma "Pasta lievitata" non cuoce. Si tratta di un programma di impasto e di lievitazione per tutti i tipi di pasta lievitata Es.: la pasta per pizza.
14. Torta	Si presta alla preparazione di dolci e torte con l'aggiunta di lievito chimico. Per questo programma è disponibile solo il peso 1000 g.
15. Marmellata	Il programma "Marmellata" cuoce automaticamente la marmellata nel cestello per pane.
16. Pasta	Il programma 16 impasta solamente. È destinato alla pasta non lievitata. Es.: le tagliatelle.

6. SELEZIONATE IL PESO DEL PANE

- Il peso del pane si regola su un valore preimpostato di 1000 g. Il peso è dato a titolo indicativo.
- Alcune ricette non consentono di realizzare un pane da 750 g.
- **Consultate il dettaglio delle ricette per maggiori precisazioni.**
- **I programmi 1, 2, 3, 8, 12, 13, 14, 15, 16, non sono provvisti di regolazione del peso.**
- Premete il tasto  per impostare il peso desiderato (750 g, 1000 g o 1500 g). La spia luminosa si accende in corrispondenza della regolazione scelta - FIG.9.

7. SELEZIONATE LA DORATURA DEL PANE

- La doratura del pane è impostata in modo predefinito su "media".
- I programmi 8, 13, 15 e 16, non possiedono l'impostazione della doratura. Tre scelte possibili: CHIARO/MEDIO/SCURO.
- Se desiderate modificare il colore preimpostato, premete il tasto  fino all'accensione della spia luminosa in corrispondenza della vostra scelta - FIG.10.

8. AVVIATE UN PROGRAMMA

- Per avviare il programma selezionato, premete il tasto  - FIG.11. Il programma inizia. Appare il tempo corrispondente al programma. Le tappe successive si succedono automaticamente le une dopo le altre.

9. UTILIZZATE IL PROGRAMMA DIFFERITO

- **Potete impostare l'avvio programmato dell'apparecchio fino a 15 ore, ottenendo una preparazione all'ora preferita.**

L'avvio programmato non può essere utilizzato per i programmi 3, 8, 9, 12, 13, 14, 15, 16.

Questa fase ha inizio dopo aver selezionato il programma, il livello di doratura e il peso. Il tempo del programma compare sul display. Calcolate il tempo tra l'avvio del programma e l'ora in cui desiderate trovare la preparazione pronta.

La macchina prende automaticamente in considerazione la durata dei cicli del programma. Tramite i tasti  e , visualizzate il tempo trovato ( verso l'alto e  verso il basso). Pressioni brevi consentono uno scorrimento a intervalli di 10 min. + bip corto. Una pressione prolungata consente uno scorrimento continuo a intervalli di 10 min.

Ex : sono le 20.00 e volete che il pane sia pronto il giorno successivo alle 7.00. Programmate 11 ore tramite i tasti  e . Premete il tasto .

Viene emesso un bip sonoro. Appare la scritta PROG e i 2 punti  del timer lampeggiano.

Il conto alla rovescia inizia. La spia di avvio si accende. Nella programmazione differita non sarà emesso nessun segnale sonoro durante lo svolgimento di un programma. Se fate un errore o desiderate modificare l'impostazione dell'ora, premete a lungo il tasto  fino a quando non viene emesso un bip sonoro. Il tempo predefinito compare sul display. Ripetete l'operazione.

Alcuni ingredienti sono deperibili. Non utilizzate l'avvio programmato per ricette che contengono latte fresco, uova, yogurt, formaggio e frutta fresca.

10. FERMATE UN PROGRAMMA

- Alla fine del ciclo il programma si ferma automaticamente.
- Per fermare il programma in corso o annullare la programmazione differita, premete il tasto  per 5 secondi.

11. SFORMATE IL VOSTRO PANE

- Questa tappa non riguarda il ciclo baguette.
- Alla fine del ciclo di cottura, scollegate la macchina del pane dalla presa di corrente - **FIG.12**.
- Estraiete il cestello tirando l'impugnatura. Utilizzate sempre dei guanti isolanti poiché l'impugnatura e l'interno del coperchio sono caldi - **FIG.13**.
- Sformate il pane ancora caldo e lasciatelo raffreddare su una griglia per 1 ora - **FIG.14**.
- È possibile che i miscelatori rimangano incastrati nel pane.
In tal caso, utilizzate l'accessorio "a gancio" osservando le seguenti raccomandazioni:
 - > dopo aver sformato il pane, posatelo inclinandolo su un lato e tenetelo fermo con una mano utilizzando un guanto isolante finché è ancora caldo,
 - > inserite il gancio all'interno del perno del miscelatore e tirate delicatamente per estrarre il miscelatore - **FIG.15**,
 - > ripetete l'operazione per l'altro miscelatore,
 - > riportate il pane in posizione orizzontale e lasciatelo raffreddare su una griglia.
- Per preservare le qualità antiaderenti dell'accessorio baguette, non utilizzare utensili metallici per girare il pane.

5 PULIZIA E MANUTENZIONE

- Scollegate l'apparecchio e lasciate raffreddare.
- Pulite il corpo dell'apparecchio e la vasca con un panno umido. Asciugate accuratamente.
- Lavate gli accessori, il porta baguette e i piatti antiaderenti con acqua calda e sapone.
- Se il miscelatore resta nella vasca, lasciate in immersione da 5 a 10 minuti.
- Se necessario rimuovere il coperchio per lavarlo in acqua calda - **FIG.16**.
- Non lavate nessuna parte in lavastoviglie - **FIG.20**.
- Non utilizzate detersivi, abrasivi, alcool. Basta un panno morbido e umido.
- Non immergete mai il corpo o il dell'apparecchio o il coperchio del apparecchio.
- Non riporre il supporto baguette così come le piastre antiaderenti nel recipiente per non rigare il suo rivestimento.

6 I CICLI

Una tabella alla pagina 101-102 vi indica la composizione dei diversi cicli a seconda del programma scelto.

Impasto	> Riposo	> Lievitazione	> Cottura	> Mantenimento al caldo
Consente di formare la struttura della pasta garantendo quindi una buona lievitazione.	Consente alla pasta di distendersi per migliorare la qualità dell'impasto.	Tempo durante il quale il lievito agisce e fa sviluppare al pane il suo aroma.	Trasforma la pasta in mollica e consente alla crosta di diventare dorata e croccante.	Permette di mantenere il pane caldo dopo la cottura. Tuttavia si consiglia di sformare subito il pane a fine cottura.

Impasto: la pasta si trova nel 1° o 2° ciclo d'impasto o in una fase di mescolamento tra i cicli di lievitazione.



Nel corso di questo ciclo, tranne per i programmi 1, 2, 4, 5, 6, 7, 9, 10, 11 e 14, avete la possibilità di aggiungere degli ingredienti: frutta secca, olive, dadini di pancetta ecc... Diversi segnali acustici vi indicano in quale momento intervenire. Fate attenzione a non mettere più additivi di quanto è indicato nelle ricette, e a non farli cadere al di fuori dei supporti di cottura o del recipiente.

Consultate la tabella riassuntiva dei tempi di preparazione qui di seguito alla pagina 101-102 e la colonna "Tempo visualizzato al segnale ingredienti". Questa colonna indica il tempo che sarà visualizzato sullo schermo del vostro apparecchio quando si sentiranno i segnali acustici. Per sapere più precisamente dopo quanto tempo si producono i segnali acustici, basta sottrarre il tempo della colonna "Tempo visualizzato al segnale ingredienti" al tempo totale di cottura.

Es.: "Tempo visualizzato al segnale ingredienti" = 2:51 e "Tempo totale" = 3:13, gli ingredienti possono essere aggiunti dopo 22 min.

Lievitazione: la pasta si trova nel 1°, 2° o 3° ciclo di lievitazione.

Cottura: il pane si trova nel ciclo finale di cottura.

Mantenimento al caldo: per i programmi 1, 2, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 14, potete lasciare il preparato nell'apparecchio. A fine cottura, il preparato viene mantenuto al caldo automaticamente per un'ora.

Il display si mantiene a 0:00 durante l'ora di mantenimento al caldo. Un segnale acustico risuona a intervalli regolari.

Alla fine del ciclo l'apparecchio si ferma automaticamente dopo l'emissione di diversi segnali acustici.

GLI INGREDIENTI

I grassi e l'olio	I grassi rendono il pane più morbido e più saporito. Inoltre si manterrà meglio e più a lungo. Troppi grassi rallentano la lievitazione. Se utilizzate il burro, tagliatelo a cubetti per distribuirlo in modo omogeneo nel preparato o fatelo ammorbidire. Non aggiungete burro caldo. Non mettete i grassi a contatto diretto con il lievito, perché potrebbero impedire a quest'ultimo di reidratarsi.
Uova	Le uova arricchiscono la pasta, migliorano il colore del pane e favoriscono un buon livello di sviluppo della mollica. Se utilizzate le uova, riducete di conseguenza la quantità di liquido. Rompete l'uovo e aggiungete la quantità di liquido fino a ottenere la dose indicata nella ricetta. Le ricette si basano sull'utilizzo di un uovo di circa 50 g, se le uova sono più grandi, aggiungete un po' di farina, se le uova sono più piccole, utilizzate meno farina.
Latte	Potete utilizzare latte fresco o latte in polvere. Se utilizzate latte in polvere, aggiungete la quantità d'acqua inizialmente prevista. Se utilizzate latte fresco, potete comunque aggiungere acqua: il volume totale deve essere uguale al volume indicato nella ricetta. Il latte ha anche un effetto emulsionante che consente di ottenere alveoli più regolari e quindi un aspetto gradevole della mollica.
Acqua	L'acqua reidrata e attiva il lievito. Idrata anche l'amido della farina e consente la formazione della mollica. L'acqua può essere sostituita, in parte o totalmente, da latte o altro liquido. Utilizzate liquidi a temperatura ambiente.
Farine	Il peso della farina varia sensibilmente in funzione del tipo di farina utilizzato. In base alla qualità della farina, anche i risultati di cottura del pane possono variare. Conservate la farina in un contenitore ermetico poiché la farina è sensibile alla variazione delle condizioni climatiche, assorbendo o perdendo umidità. Utilizzate di preferenza una farina detta "di forza", "panificabile" o "da panificazione" e non una farina comune reperibile in commercio. L'aggiunta all'impasto di avena, di crusca, di germi di grano, di segale o ancora di semi interi, renderanno più pesante e meno voluminoso il pane. Si consiglia l'utilizzo di una farina di tipo 00, salvo diverse indicazioni nella ricetta. Le nostre ricette sono ottimizzate per l'uso di una farina comune di tipo 00. In caso di utilizzo di miscele di farine speciali per pane o briocche o pane al latte, non superate 1000 g di pasta in totale nel recipiente e 450 g di pasta in totale in bagnetto. La setacciatura della farina influisce anche sui risultati: più la farina è integrale (cioè che contiene una parte del rivestimento del chicco di grano), meno la pasta lieviterà e più il pane sarà consistente. Troverete in commercio anche dei preparati per pane pronti all'uso. Seguite i consigli del produttore per l'utilizzo di questi preparati. In generale, la scelta del programma si farà in funzione del preparato utilizzato. Es.: Pane integrale - Programma 6.

Zucchero	Preferite lo zucchero bianco, di canna o il miele. Non utilizzate lo zucchero raffinato o a cubetti. Lo zucchero nutre il lievito, dà un buon sapore al pane e migliora la doratura della crosta.
Sale	Insaporisce gli alimenti e consente di regolare l'attività del lievito. Non deve entrare in contatto diretto con il lievito. Grazie al sale, la pasta risulta soda, compatta e non lievita troppo velocemente. Anche la struttura della pasta risulterà migliore.
Lievito	Il lievito è disponibile sotto varie forme: fresco in piccoli cubetti, secco, o attivo da reidratare. E' venduto nei supermercati (panifici o al reparto del fresco) ma è possibile acquistarlo dal vostro panettiere. Se fresco o istantaneo, può essere aggiunto direttamente nel recipiente di cottura insieme agli altri ingredienti. E' necessario impastare il lievito con le mani per amalgamarlo agli altri ingredienti. Il lievito secco va sciolto in poca acqua tiepida prima dell'uso. Scegliere una temperatura vicina a 35°C, per permettere una lievitazione ottimale. Attenersi alle dosi indicate, e aumentare le quantità in caso di utilizzo di lievito fresco (vedere la tabella seguente). Quantità equivalente/peso tra lievito istantaneo e lievito fresco: - Lievito istantaneo (in cc) 1 1,5 2 2,5 3 3,5 4 4,5 5 - Lievito fresco (in gr) 9 13 18 22 25 31 36 40 45
Gli additivi (olive, pancetta, ecc.)	Potete personalizzare le vostre ricette aggiungendo i vostri ingredienti preferiti stando attenti a: > rispettare il bip sonoro prima di aggiungere gli ingredienti, soprattutto i più delicati, > introdurre fin dall'inizio della lavorazione i semi più solidi (come il lino o il sesamo) per facilitare l'utilizzo della macchina (partenza programmata ad esempio), > sgocciolare bene gli ingredienti molto umidi (olive), > infarinare leggermente gli ingredienti grassi per incorporarli meglio, > non versarli in grosse quantità per non impedire lo sviluppo dell'impasto. Rispettate le quantità indicate nelle ricette, > di non fare cadere additivi al di fuori dei supporti di cottura o del recipiente.

7 CONSIGLI PRATICI

1. PREPARAZIONE DELLE RICETTE

- Tutti gli ingredienti devono essere a temperatura ambiente (salvo diverse indicazioni) e pesati con precisione. Misurate i liquidi con il dosatore graduato in dotazione.
Misurate i liquidi con il dosatore graduato in dotazione. Utilizzate il dosatore doppio in dotazione per misurare da un lato i cucchiaini da caffè e dall'altro i cucchiaini da minestra. Se non si rispettano scrupolosamente le dosi si possono ottenere cattivi risultati.
- Rispettate l'ordine di preparazione
 - > Liquidi (burro, olio, uova, acqua, latte)
 - > Sale
 - > Zucchero
 - > Farina prima metà dose
 - > Latte in polvere
 - > Ingredienti specifici solidi
 - > Farina seconda metà dose
 - > Lievito
- La farina deve essere pesata con precisione utilizzando una bilancia da cucina. Utilizzate lievito per pane attivo disidratato in bustina. Non utilizzate lievito chimico, salvo diverse indicazioni nelle ricette.
Una volta aperta la bustina di lievito, utilizzatela entro 48 ore.
- Per non ostacolare la lievitazione delle preparazioni, si consiglia di versare tutti gli ingredienti fin dall'inizio e di non aprire il coperchio durante il funzionamento (salvo diverse indicazioni). Rispettate precisamente l'ordine degli ingredienti e le quantità indicate nelle ricette.
Prima mettete i liquidi, poi i solidi. **Il lievito non deve entrare in contatto diretto con i liquidi o con il sale.**
- La preparazione del pane è molto sensibile alle condizioni di temperatura e di umidità.** In caso di forte calore, si consiglia l'utilizzo di liquidi più freschi del solito. Ugualmente in caso di freddo si consiglia di intiepidire l'acqua o il latte (non superare mai i 35°C).
- Può essere utile verificare lo stato dell'impasto durante la lavorazione:** deve formare una palla omogenea che si scolli bene dalle pareti del cestello.
 - > se rimane della farina non impastata, aggiungete ancora un po' d'acqua.
 - > in caso contrario, aggiungete un po' di farina.

Correggete molto lentamente (massimo 1 cucchiaino per volta) e verificate prima di intervenire di nuovo.

- **Un errore diffuso è quello di pensare che aggiungendo del lievito il pane si alzerà di più.** Al contrario, troppo lievito rende fragile la struttura dell'impasto che si alzerà troppo e si affloscerà durante la cottura. Potete giudicare lo stato dell'impasto subito prima della cottura saggiandolo con la punta delle dita: l'impasto deve offrire una leggera resistenza e l'impronta delle dita deve scomparire lentamente.
- Durante la manipolazione della pasta, non bisogna lavorarla troppo a lungo perché rischiereste di non ottenere il risultato atteso dopo la cottura.

2. UTILIZZO DELLA VOSTRA MACCHINA PER IL PANE

- **In caso di interruzione della corrente elettrica:** se durante il ciclo il programma smette di funzionare a causa della mancanza di energia elettrica o di un errore da parte vostra, la macchina mantiene la programmazione memorizzata per 7 minuti. Il ciclo riprenderà da dove si era fermato. Trascorso questo tempo, la programmazione è cancellata.
- **Se volete avviare due programmi uno di seguito all'altro,** aspettate 1 ora prima di iniziare la preparazione successiva. Altrimenti appare il seguente codice di errore E01.
- Per il programma baguette dopo le tappe di impasto e lievitazione della pasta, dovete utilizzare la pasta nell'ora che segue i segnali sonori. Oltre questo tempo, la macchina si resetta e il programma baguette è perso.

8 PREPARAZIONE E REALIZZAZIONE DELLE BAGUETTE



Per questa realizzazione, avete bisogno di tutti gli accessori dedicati a questa funzione: 1 supporto cottura per baguette (5), 2 piastre antiaderenti per cottura baguette (6), 1 lametta (7) e 1 pennello (10).

1 IMPASTO E LIEVITAZIONE DELLA PASTA

- Attaccate alla corrente la macchina per il pane.
- Dopo il segnale sonoro, appare in modo predefinito il programma 1 - FIG.8.
- Selezionate il livello di doratura.
- Se preparate 2 baguette invece di 4, il risultato sarà più cotto.
- Premete il tasto . Si accende la spia di funzionamento e i 2 punti del timer lampeggiano. Il ciclo impasto della pasta inizia, seguito dalla lievitazione della pasta - FIG.17.

Osservazioni:

- Le 2 tappe: impasto e lievitazione della pasta si effettuano automaticamente e durano in totale 1,21 ore (26 min. di impasto seguiti da 55 min. per la lievitazione della pasta).
- Durante la tappa di impasto, è normale che alcuni punti non siano ben mescolati.
- Quando la preparazione è terminata la macchina per il pane si mette in stand-by. Parecchi segnali sonori vi segnalano che l'impasto e la lievitazione della pasta sono terminate e la spia di funzionamento lampeggia - FIG.18.
- **La pasta deve essere utilizzata nell'ora che segue i segnali sonori. Oltre questo tempo, la macchina si resetta e il programma baguette è perso. In questo caso, vi raccomandiamo di utilizzare il programma 3 per la cottura delle baguette da sole.**

2 REALIZZAZIONE E COTTURA DELLE BAGUETTE



Per aiutarvi nella realizzazione delle tappe; consultate la guida di lavorazione fornita. Vi stiamo mostrando gli utilizzi della macchina del pane, ma dopo alcuni utilizzi, sarete in grado di creare le vostre personali ricette. Qualsiasi cosa facciate, il risultato è garantito.

- Togliete il recipiente dalla macchina - FIG.15.
- Infarinate leggermente il piano di lavoro.
- Estraiete la pasta dal recipiente e appoggiatela sul piano di lavoro.
- Con la pasta, formate una palla e usando un coltello dividetela in 4 panetti.
- Ottenete 4 panetti di peso uguale, che dovete sagomare a baguette.



Per delle baguette più ossigenate, lasciate riposare i panetti per 5 minuti prima della lavorazione.

La lunghezza ottenuta per la baguette deve corrispondere alla dimensione della piastra antiaderente (circa 18 cm).

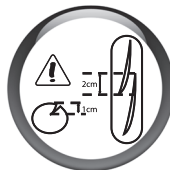


Potete variare i sapori ornando i vostri panini. Per farlo, vi basta, inumidire poi passare i panetti in semi di sesamo o di papavero.



- Dopo la realizzazione delle baguette, disponetele sulle piastre antiaderenti.

La saldatura delle baguette deve trovarsi sotto.

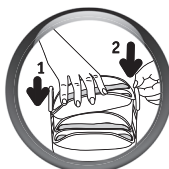


- Per un risultato ottimale, incidete la parte superiore delle baguette in diagonale usando un coltello seghettato o la lametta fornita per ottenere un'apertura di 1 cm.



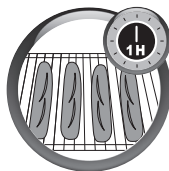
Potete variare le presentazioni delle vostre baguette e realizzare delle incisioni usando una forbice su tutta la lunghezza della baguette.

- Usando il pennello da cucina fornito, inumidite generosamente la parte superiore delle baguette, evitando l'accumulo d'acqua sulle piastre antiaderenti.



- Mettete le 2 piastre antiaderenti contenenti le baguette sul supporto baguette fornito.

- Installate il supporto baguette nella vostra macchina per il pane al posto del recipiente.
- Premete nuovamente il tasto  per rilanciare il programma e fare partire la cottura delle vostre baguette.
- Alla fine del ciclo di cottura, staccate la macchina per il pane dalla corrente ; Togliete il supporto baguette. Utilizzate sempre dei guanti isolanti perché il supporto è molto caldo.



- Togliete le baguette dalle piastre antiaderenti e lasciate raffreddare su una griglia.

9 LE RICETTE

PANE BIANCO (PROGRAMMA 4)

c -> Cucchiaino da caffè
C -> Cucchiaino da minestra

Doratura > Media

Peso > 1000 g

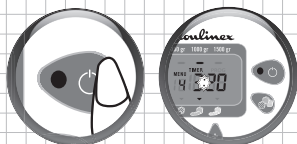
Tempo > 3 : 20

Ingredienti

Olio > 2 C
Acqua > 325 ml
Sale > 2 c
Zucchero > 2 C
Latte in polvere > 2,5 C
Farina > 600 g
Lievito > 1,5 c

1 Per iniziare la vostra ricetta, consultate le tappe da 1 a 7 del paragrafo "Utilizzo".

2 Poi, avviate il programma PANE BASE, premete il tasto . La spia di avvio si accende. I 2 led del timer lampeggiano. Il ciclo inizia.



3 Alla fine del ciclo, consultate la tappa 11 riportata qui sotto.

IMPORTANTE Sullo stesso principio potete realizzare altre ricette di pane tradizionale: Pane Francese, Pane Integrale, Pane Brioche, Pane Bianco Super Veloce, Pane Senza Glutine, Pane Senza Sale, per farlo vi basta selezionare il programma corrispondente con il tasto menu.

BAGUETTE (PROGRAMMA 1)

Ricetta per realizzare 4 baguette di circa 100 g

c -> Cucchiaino da caffè
C -> Cucchiaino da minestra

Doratura > Media

Ingredienti

Acqua > 170 ml
Sale > 1 c
Farina T55 > 280 g
Lievito disidratato > 1 c

Per realizzare questa ricetta, consultate il paragrafo 8 "Preparazione e realizzazione delle baguette".



Per dare ancora più morbidezza alle vostre baguette, aggiungete 1 cucchiaino d'olio nella vostra ricetta. Se volete dare più colore ai vostri 4 sfilatini, aggiungete agli ingredienti 2 cucchiaini di zucchero.

10 GUIDA PER MIGLIORARE LE VOSTRE REALIZZAZIONI

1. PER IL PANE

Non ottenete il risultato atteso? Consultate questa tabella di riferimento.	PROBLEMI					
	Pane troppo lievitato	Pane afflosciato dopo aver lievitato troppo	Pane non abbastanza lievitato	Crosta non abbastanza dorata	Bordi scuri ma pane non abbastanza cotto	Superficie infarinata
CAUSE POSSIBILI						
Il tasto è stato premuto durante la cottura				●		
Quantità di farina insufficiente		●				
Eccessiva quantità di farina			●			●
Quantità di lievito insufficiente			●			
Eccessiva quantità di lievito		●		●		
Quantità d'acqua insufficiente			●			●
Eccessiva quantità d'acqua		●			●	
Quantità di zucchero insufficiente			●			
Farina di scarsa qualità			●	●		
Gli ingredienti non sono nelle dovute proporzioni (quantità eccessiva)	●					
Acqua troppo calda		●				
Acqua troppo fredda			●			
Programma non adatto			●	●		

2. PER LE BAGUETTE

Non ottenete il risultato atteso? Consultate questa tabella di riferimento.	CAUSE POSSIBILI	SOLUZIONI
Il panetto non è di sezione costante.	La forma del rettangolo all'inizio non è regolare o non ha uno spessore costante.	Spianate con il matterello se necessario.
La pasta è dura da modellare.	Nella ricetta manca un po' d'acqua.	La vostra ricetta non è riuscita, ricominciate dall'inizio.
	La pasta è stata lavorata troppo.	Riformate una palla, lasciate riposare 10 min, prima di ricominciare dall'inizio.
		Procedete alla sagomatura in 2 tappe intervallate da 5 min. di riposo.
La pasta è appiccicosa; è difficile formare le baguette.	Avete versato troppa acqua nella ricetta.	Infarinatevi leggermente le mani, ma non la pasta né il piano di lavoro se possibile e continuate la realizzazione delle baguette.
	È stata incorporata acqua troppo calda nella ricetta.	

Non ottenete il risultato atteso? Consultate questa tabella di riferimento.	CAUSE POSSIBILI	SOLUZIONI
La pasta si lacera o diventa granulosa in superficie.	La pasta è stata lavorata troppo.	Riformate una palla, lasciate riposare 10 min. prima di ricominciare dall'inizio. Procedete alla sagomatura in 2 tappe intervallate da 5 min. di riposo.
Le incisioni sul panetto non sono profonde.	La pasta è appiccicosa: avete versato troppa acqua nella ricetta.	Ricominciate la tappa di sagomatura delle baguette infarinandovi leggermente le mani, ma non la pasta né il piano di lavoro se possibile.
	La lama non è abbastanza affilata.	Utilizzate la lama fornita o in mancanza un coltello micro seghettato molto tagliente.
	Le vostre incisioni sono troppo esitanti.	Incidete con un movimento deciso, senza esitazioni.
Le incisioni hanno tendenza a richiudersi o non si aprono durante la cottura.	La pasta era troppo appiccicosa: avete versato troppa acqua nella ricetta.	La vostra ricetta non è riuscita, ricominciate dall'inizio.
	La superficie del panetto non è stata tesa abbastanza durante la modellatura.	Ricominciate tirando di più la pasta al momento di arrotolarla attorno al pollice.
La pasta si rompe sui lati durante la cottura.	La profondità dell'incisione sul panetto è insufficiente.	Consultate la pagina 68 per la forma ideale delle incisioni.
Le baguette cotte si appiccicano al supporto.	Avete inumidito troppo i panetti.	Evacuate l'acqua in eccesso messa con il pennello.
	Le piastre del supporto baguette attaccano troppo.	Oliate leggermente le piastre del supporto prima di metterci i panetti.
Le baguette non sono abbastanza dorate.	Avete dimenticato di spennellare i vostri panetti con l'acqua prima di infornarli.	Siate attenti durante la vostra prossima realizzazione.
	Avete infarinato troppo le baguette durante la sagomatura.	Spennellare bene d'acqua con il pennello prima di infornare.
	La temperatura ambiente è elevata (più di 30°C).	Utilizzate acqua più fredda (tra 10 e 15°C) e/o un po' meno lievito.
Le baguette non sono abbastanza gonfie.	Avete dimenticato il lievito nella ricetta.	La vostra ricetta non è riuscita, ricominciate dall'inizio.
	Il vostro lievito forse era scaduto.	
	Nella vostra ricetta mancava acqua.	
	Le baguette sono state troppo schiacciate e strette durante la sagomatura.	

11 GUIDA ALLA RISOLUZIONE DI PROBLEMI TECNICI

PROBLEMI	SOLUZIONE
I miscelatori rimangono incastrati nel cestello.	• Lasciatelo in ammollo prima di estrarlo.
I miscelatori rimangono incastrati nel pane.	• Utilizzare l'accessorio per sfornare il pane (pagina 64).
Dopo aver premuto su  non succede niente.	• La macchina è troppo calda. Aspettate 1 ora tra 2 cicli. • È stato impostato un avvio programmato.
Dopo aver premuto su  il motore gira ma la lavorazione non ha inizio.	• Il cestello non è completamente inserito. • Assenza di miscelatore o miscelatore mal posizionato.
Dopo un avvio programmato, il pane non è lievitato abbastanza o non è successo niente.	• Vi siete dimenticati di premere  dopo la programmazione. • Il lievito è entrato in contatto con il sale e/o l'acqua. • Assenza del miscelatore.
Odore di bruciato.	• Una parte degli ingredienti è caduta di fianco al cestello: lasciate raffreddare la macchina e pulite l'interno con una spugnetta umida e senza prodotto detergente. • La preparazione è fuoriuscita: quantità eccessiva di ingredienti, soprattutto di liquidi. Rispettate le quantità delle ricette.

IT

12 GARANZIA

- La responsabilità del Marchio non sarà coinvolta in caso d'utilizzo improprio o non conforme alle istruzioni fornite e la garanzia è annullata.
- Leggete attentamente queste istruzioni prima del primo uso del Vostro apparecchio: in caso di uso non conforme alle istruzioni, Moulinex declina ogni responsabilità.

13 AMBIENTE

- Conformemente alla regolamentazione in vigore, ogni apparecchio fuori uso va reso definitivamente inutilizzabile: staccare e tagliare il filo prima di gettare l'apparecchio.



Partecipiamo alla protezione dell'ambiente !

- ① Il vostro apparecchio è composto da diversi materiali che possono essere riciclati.
- ➡ Lasciatelo in un punto di raccolta o presso un Centro Assistenza Autorizzato.

Potete trovare un film dettagliato sulla lavorazione delle baguette scaricando le istruzioni filmate sui seguenti siti internet:

www.moulinex.fr / www.moulinex.com /



1 DESCRIÇÃO

1. Cuba
2. Pás misturadoras
3. Tapa com janela
4. Painel de comandos
 - a. Ecrã de visualização
 1. Indicador de peso
 2. Selecção do menu
 3. Indicador de tostagem
 4. Programação diferida
 5. Temporizador
 - b. Selecção dos programas
 - c. Selecção do peso
 - d. Botões de regulação de arranque diferido e de regulação do tempo para o programa 12
 - e. Botão ligar/desligar
 - f. Indicador luminoso de funcionamento
 - g. Selecção do nível de tostagem
5. Suporte para cozedura das baguettes
6. 2 placas antiaderentes para baguettes

Acessórios:

7. Utensílio de corte
 - a. Colher de sopa
 - b. Colher de café
9. "Gancho" para retirar as pás misturadoras
10. Pincel
11. Copo graduado



2 INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

Precauções importantes

- ⚠ Para sua segurança, o aparelho encontra-se em conformidade com as normas e regulamentações aplicáveis (Directivas de Baixa Tensão, compatibilidade Electromagnética, materiais em contacto com alimentos, ambiente...).
- Este aparelho não foi concebido para funcionar com um temporizador externo ou com um sistema de comando à distância separado.
- Todos os aparelhos são sujeitos a controlos de qualidade rigorosos. Testes de utilização são efectuados com aparelhos escolhidos ao acaso, o que explica eventuais vestígios de utilização.

Conselhos de utilização

- ⚠ Este aparelho não foi concebido para ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) cujas capacidades físicas, sensoriais ou mentais se encontram reduzidas, ou por pessoas com falta de experiência ou conhecimento, a não ser que tenham sido devidamente acompanhadas e instruídas sobre a correcta utilização do aparelho, pela pessoa responsável pela sua segurança.
- ⚠ É importante vigiar as crianças por forma a garantir que as mesmas não brinquem com o aparelho.
- O seu aparelho destina-se apenas a um uso doméstico.
- Este aparelho foi concebido apenas para uma utilização doméstica.
Não foi concebido para ser utilizado nos casos seguintes, que não estão cobertos pela garantia:
 - Em cantos de cozinha reservados ao pessoal em lojas, escritórios e outros ambientes profissionais,
 - Em quintas,
 - Pelos clientes de hotéis, motéis e outros ambientes de carácter residencial,
 - Em ambientes do tipo quartos de hóspedes.
- Qualquer intervenção no aparelho, para além da limpeza e manutenção normais efectuadas pelo cliente, deve ser levada a cabo por um serviço pós-venda autorizado.
- Nível de ruído produzido pelo produtos: 55 dBA's.

Importante

- Atenção, pode libertar-se vapor quando abrir a tampa no final ou no decorrer do programa.
- **Se seleccionou o programa nº15 (doce, compota), preste atenção à saída de vapor e aos salpicos quentes quando abrir a tampa.**
- Não exceda as quantidades indicadas nas receitas.
- Não ultrapasse 1500 g de massa no total na cuba e 450 g de massa no total para as baguettes.

- Não ultrapasse 280 g de farinha e 1 colher de café de fermento para as receitas de baguettes.
- Não ultrapasse 900 g de farinha e 5 colheres de café de fermento para as receitas na cuba.

A fazer

- Desligue sempre o aparelho após cada utilização e quando proceder à sua limpeza.
- Utilize uma bancada estável, ao abrigo dos salpicos de água e, em caso algum, num nicho de cozinha encastrada.
- O utensílio de corte fornecido com o aparelho encontra-se equipado com uma lâmina. Certifique-se que coloca a respectiva protecção após a sua utilização e que o arruma num local seguro.
- **No final do programa, utilize sempre luvas de cozinha para manusear a cuba ou as partes quentes do aparelho. O aparelho e o acessório baguette atingem altas temperaturas no decorrer da utilização.**

A não fazer

- Não utilize o aparelho se :
 - este apresentar um cabo de alimentação danificado ou defeituoso,
 - o aparelho caiu e apresenta danos visíveis ou anomalias de funcionamento.
 Em cada um destes casos, o aparelho tem de ser enviado para um Serviço de Assistência Técnica autorizado por forma a evitar qualquer situação de perigo. Consulte a garantia.
- Se o cabo de alimentação se encontrar de alguma forma danificado, deve ser substituído pelo fabricante, pelo Serviço de Assistência Técnica autorizado ou por pessoas de qualificação semelhante, por forma a evitar qualquer situação de perigo para o utilizador.
- Não coloque o aparelho, o cabo de alimentação ou a ficha dentro de água ou qualquer outro tipo de líquido.
- Não deixe o cabo de alimentação pendurado, ao alcance das crianças.
- Nunca coloque o suporte de cozedura das baguetes no forno.
- Não desloque o aparelho durante o seu funcionamento.
- **Não toque na janela de observação durante e imediatamente após o funcionamento. A temperatura da janela de observação pode estar alta.**
- Não coloque o aparelho por cima de outros aparelhos.
- Não utilize o aparelho como fonte de calor.
- Não utilize o aparelho para confeccionar outras preparações que não pães e compotas.
- Nunca insira papel, cartão ou plástico no interior do aparelho e não coloque nada por cima.
- No caso de algumas partes do produto se incendiarem, nunca tente apagar as chamas com água. Desligue o aparelho. Abafe as chamas com um pano húmido.
- Para sua segurança, utilize apenas acessórios e peças sobresselentes adaptadas ao seu aparelho.
- Nunca tape as grelhas de ventilação.

Alimentação e cabo eléctrico

- Certifique-se que a tensão de alimentação do aparelho corresponde à da sua instalação eléctrica. Qualquer erro de ligação anula a garantia.
- É necessário ligar o aparelho a uma tomada com ligação à terra. O não cumprimento desta obrigação pode provocar choques eléctricos e, eventualmente, lesões graves. Para a sua segurança, é indispensável que a tomada de terra respeite as normas de instalação eléctrica em vigor no seu país. Se a sua instalação não incluir uma tomada de corrente com ligação à terra, é necessário que, antes de qualquer ligação, um organismo autorizado renove e adapte a sua instalação eléctrica em conformidade.
- Não desligue o aparelho puxando pelo cabo.
- Utilize apenas uma extensão em bom estado, com uma tomada ligada à terra e com fios de diâmetro pelo menos igual ao dos fios do produto.
- O cabo de alimentação nunca deve ficar na proximidade ou em contacto com as partes quentes do aparelho, junto de uma fonte de calor ou num ângulo cortante.

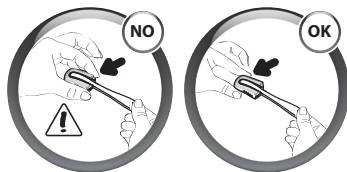
Reparações

- As reparações apenas devem ser efectuadas por um Serviço de Assistência Técnica autorizado Moulinex com peças sobresselentes de origem. Reparar por si próprio um aparelho pode constituir um perigo para o utilizador.

3 ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

1. DESEMBALAGEM

- Desembale o aparelho, guarde a garantia, leia com atenção o manual de instruções antes da primeira utilização do aparelho e guarde-o para futuras utilizações - FIG.1.
- Coloque o seu aparelho numa superfície estável. Retire todas as embalagens, autocolantes ou acessórios diversos tanto no interior como no exterior do aparelho.



Aviso

- Cuidado! o utensílio de corte é muito afiado. Deve manuseá-lo com precaução.

2. LIMPEZA DA CUBA

- Limpe a cuba do aparelho com um pano húmido. Seque cuidadosamente - FIG.2. **Uma ligeira libertação de odor pode ocorrer aquando da primeira utilização.**
- Não lave qualquer peça na máquina da loiça - FIG.20.

4 UTILIZAÇÃO

1. ANTES DE UTILIZAR O SEU APARELHO

- Retire a cuba fazendo-a oscilar ligeiramente para o lado para a desengatar - FIG.3.
- Coloque as pás misturadoras - FIG.4.



A amassadura apresenta melhores resultados se as varas forem colocadas frente a frente.

2. ADICIONE OS INGREDIENTES

- Coloque os ingredientes na cuba pela ordem recomendada - FIG.5 (ver conselhos práticos na página 80).
- **Certifique-se que todos os ingredientes são pesados com exactidão.**

3. ARRANQUE

- Coloque a cuba - FIG.6.
- Pressione a cuba num dos lados e, em seguida, do outro, por forma a fixá-la no eixo e ficar bem presa de ambos os lados - FIG.7.

4. COLOCAÇÃO EM FUNCIONAMENTO DO APARELHO

- Desenrole o cabo e ligue-o a uma tomada com ligação à terra.
- Após a emissão do sinal sonoro, o programa 1 é exibido no visor por defeito - FIG.8.



Para se ambientar com a sua máquina do pão, sugerimos que experimente a receita do **PÃO BÁSICO** para o seu primeiro pão.

5. SELECIONE UM PROGRAMA

- **Para cada programa, é exibida no visor uma regulação por defeito. Terá, pois, de seleccionar manualmente as regulações pretendidas.**
- A selecção de um determinado programa desencadeia um conjunto de etapas, que se desenrolam automaticamente umas a seguir às outras.
- Prima o botão  que lhe permite escolher um determinado número de programas diferentes. Para fazer desfilar os programas 1 a 16, prima sucessivamente o botão .
- O tempo correspondente ao programa seleccionado é exibido automaticamente.

DESCUBRA OS PROGRAMAS PROPOSTOS NO MENU

1. Baguette	O programa Baguette permite-lhe confeccionar as suas baguettes. Este programa desenrola-se em 2 tempos. 1º etapa > Amassadura e levedura da massa 2º etapa > Cozedura O ciclo de cozedura ocorre após a confecção das suas baguettes (para ajudá-lo na confecção das baguettes, encontrará um guia complementar de modelagem junto à sua máquina do pão).
2. Baguette Doce	Para pães açucarados pequenos: miniaturas, pães de leite, brioches, etc...
3. Cozedura Baguette	O programa 3 permite cozer as baguettes a partir de uma massa preparada de antemão. A máquina não deve ser deixada sem vigilância durante a utilização do programa 3. Para interromper o ciclo antes do fim, pare manualmente o programa premindo longamente a tecla .
4. Pão Básico	O programa Pão Básico permite efectuar a maior parte das receitas de pão utilizando farinha de trigo.
5. Pão Francês	O programa Pão Francês corresponde a uma receita de pão branco tradicional francês normalmente alveolado.
6. Pão Integral	O programa Pão Integral destina-se a ser seleccionado quando se utiliza farinha integral.
7. Pão Doce	O programa Pão Doce adapta-se às receitas que contêm maior quantidade de matérias gordas e açúcar. Se utilizar preparações para brioche ou pão de leite prontas a usar, não exceda 1000 g de massa no total. Aconselhamos a tostagem CLARA para a primeira receita de brioche.
8. Pão Rápido	O programa Pão Rápido é específico à receita do pão rápido. Para este programa, não estão disponíveis a regulação do peso e da cor. Para esta receita, a temperatura da água deve ser de 35°C, no máximo.
9. Pão Sem Glúten	O pão sem glúten destina-se a ser preparado exclusivamente a partir de preparações prontas a usar sem glúten. É aconselhável para os indivíduos com intolerância ao glúten (doença celíaca) presente em vários cereais (trigo, cevada, centeio, aveia, kamut, espelta, etc...). Consulte as recomendações apresentadas na embalagem. A cuba deve ser sempre bem limpa de forma a eliminar o risco de contaminação com outras farinhas. No caso de intolerância total ao glúten, certifique-se que o fermento utilizado também não contém glúten. A consistência das farinhas sem glúten não permite uma mistura ideal. É, pois, necessário fazer assentar a massa dos bordos no decorrer da amassadura com uma espátula de plástico mole. O pão sem glúten apresenta uma consistência mais densa e uma cor mais clara do que o pão normal.
10. Pão Sem Sal	O pão é um dos alimentos que contribui para um maior consumo diário de sal. A redução do consumo do sal permite diminuir os riscos cardiovasculares.
11. Pão Rico Em Ómega 3	Este pão é rico em ácido gordo Ómega 3 contribuindo para uma receita equilibrada e completa do plano nutritivo. Os ácidos gordos Ómega 3 contribuem para o funcionamento adequado do sistema cardiovascular.

12 . Cozedura Pão	O programa Cozedura Pão permite apenas cozer, durante 10 a 70 minutos, regulável por fases de 10 minutos para a obtenção de um tom dourado claro, médio ou escuro. Pode ser selecionado isoladamente ou utilizado: a) em associação com o programa massas levedadas, b) para reaquecer ou tornar estaladiços pães já cozidos e arrefecidos, c) para terminar a cozedura no caso de uma falha de corrente prolongada durante um ciclo de pão. Este programa não permite cozer baguettes. A máquina de fazer pão não pode ser deixada sem vigilância no decorrer da utilização do programa 12. Para interromper o ciclo antes do fim do mesmo, interrompa manualmente o programa premindo longamente o botão .
13. Massas Levedadas	O programa Massas Levedadas não coze. Corresponde a um programa para amassar e levedar, válido para todas as massas levedadas. Como exemplo: a massa para pizza.
14. Bolo	Permite a confecção de artigos de pastelaria com fermento químico. Para este programa, só está disponível o peso de 1000 g.
15. Doce	O programa Doce coze automaticamente o doce de fruta na cuba.
16. Massa	O programa 16 serve apenas para amassar. Destina-se às massas não levedadas. Por exemplo: massa.

6. SELECCIONE O PESO DO PÃO

- O peso do pão regula-se por defeito para 1000 g. O peso é fornecido a título indicativo.
- Algumas receitas não permitem realizar um pão de 750g.
- **Consulte as receitas para mais amplas informações.**
- **Os programas 1, 2, 3, 8, 12, 13, 14, 15, 16, não possuem a regulação do peso.**
- Prima o botão  para regular o peso escolhido para 750 g, 1000 g ou 1500 g. O indicador luminoso acende-se à frente da regulação escolhida - **FIG.9.**

7. SELECCIONE O NÍVEL DE TOSTAGEM DO PÃO

- A tostagem do pão está ajustada por defeito para o nível médio.
- Os programas 8, 13, 15, 16, não possuem a regulação de tostagem. Existem 3 possibilidades CLARA/MÉDIA/ESCURA.
- Caso pretenda modificar a regulação por defeito, prima o botão  até o indicador luminoso se acender à frente da regulação escolhida - **FIG.10.**

8. INICIE UM PROGRAMA

- Para iniciar o programa selecionado, prima o botão  - **FIG.11.** O programa inicia-se. O tempo correspondente ao programa é exibido. As etapas sucessivas desenrolam-se automaticamente umas após as outras.

9. UTILIZE O PROGRAMA DIFERIDO

- **Pode programar o aparelho de forma a ter a sua preparação pronta à hora por si escolhida, com um máximo de 15 horas de antecedência.**
 - **O programa diferido não pode ser utilizado para os programas 3, 8, 9, 12, 13, 14, 15, 16.**
- Esta etapa ocorre depois de ter selecionado o programa, o nível de tostagem e o peso. O tempo do programa é exibido no visor. Calcule o período de tempo entre o momento de arranque do programa e a hora em que pretende que a preparação esteja pronta. A máquina inclui automaticamente a duração dos ciclos do programa. Com a ajuda dos botões  e , visualize o tempo encontrado ( para cima e  para baixo). As pressões curtas permitem um desfile por incrementos de 10 minutos + bip curto. Com uma pressão longa, o desfile é contínuo em incrementos de 10 minutos.
- Por exemplo:** são 20 h e pretende que o pão esteja pronto às 7 h 00 da manhã seguinte. Programe 11 h 00 com a ajuda dos botões  e . Prima o botão .

É emitido um sinal sonoro. PROG é apresentado e os 2 pontos ■ do temporizador piscam. Inicia-se a contagem decrescente. O indicador de funcionamento acende-se. Não é emitido qualquer sinal sonoro durante a apresentação de um programa em programação diferida.

Caso cometa um erro ou deseje modificar a regulação da hora, prima longamente o botão  até que a máquina emita um sinal sonoro. O tempo por defeito é exibido no visor. Repita a operação.

Alguns ingredientes são perecíveis. Não utilize o programa diferido para as receitas com: leite fresco, ovos, iogurtes, queijo, frutos frescos.

10. PARE UM PROGRAMA

- No fim do ciclo, o programa pára automaticamente.
- Para parar o programa em curso ou cancelar a programação diferida, prima durante 5 segundos o botão .

11. DESENFORME O SEU PÃO

- Esta etapa não diz respeito ao ciclo da baguette.
- No final do ciclo de cozedura, desligue a máquina de fazer pão - **FIG.12**.
- Retire a cuba fazendo-a oscilar ligeiramente para o lado para a desencaixar. Utilize sempre luvas isolantes porque tanto a pega da cuba como o interior da tampa poderão estar quentes - **FIG.13**.
- Retire o pão da cuba e coloque-o durante 1 h sobre uma grelha para arrefecer - **FIG.14**.
- Pode acontecer que as pás misturadoras fiquem no pão quando se tenta desenformá-lo.

Neste caso, utilize o acessório “gancho” da seguinte forma:

- > uma vez desenformado o pão, coloque-o ainda quente de lado e mantenha-o nesta posição com a mão (equipada com uma luva de cozinha, por forma a evitar queimaduras),
- > insira o gancho no eixo da pá misturadora e puxe com cuidado de modo a retirar a pá misturadora - **FIG.15**,
- > repita a operação com a outra pá misturadora,
- > retire o pão e deixe-o arrefecer sobre uma grelha.
- Por forma a manter as qualidades antiaderentes da cuba, nunca utilize objectos metálicos para desenformar o pão.

5 LIMPEZA E MANUTENÇÃO

- Desligue o aparelho da corrente e deixe-o arrefecer.
- Limpe o corpo do aparelho e o interior da cuba com um pano húmido. Seque com cuidado.
- Lave a cuba, a pá misturadora, o suporte para baguete e as placas antiaderentes com água quente e detergente para a loiça.
- Se deixar a pá misturadora na cuba, deixe-a mergulhada em água entre 5 a 10 minutos.
- Se necessário, desmonte a tampa. Para limpá-la, utilize uma esponja húmida - **FIG.16**.
- Não lave qualquer peça na máquina da loiça - **FIG.20**.
- Não utilize produtos domésticos, esfregões abrasivos nem álcool. Use um pano suave e húmido.
- Nunca coloque o corpo do aparelho nem a tampa dentro de água.
- Não arrume o suporte para baguettes nem as placas antiaderentes na cuba de forma a não riscar o seu revestimento.

6 OS CICLOS

- O quadro nas páginas 101-102 indica-lhe a composição dos diferentes ciclos de acordo com o programa escolhido.

AMASSAR

Permite formar a estrutura da massa e, logo, a sua capacidade para levedar de forma adequada.

> REPOUSAR

Permite à massa distender-se de modo a melhorar a qualidade do processo anterior (amassar).

> LEVEDAR

Período de tempo no decorrer do qual o fermento actua de forma a que o pão cresça e desenvolva o seu aroma.

> COZER

Transforma a massa em miolo e permite que a cõdea fique dourada e estaladiça.

> MANTER QUENTE

Permite manter o pão quente depois da cozedura. É, no entanto, aconselhável retirar o pão do molde logo que a cozedura chegue ao fim.

Amassar: a massa encontra-se no 1.º ou 2.º ciclo do processo de amassar ou no período de mistura entre os ciclos de levedura.



No decorrer deste ciclo, e para os programas 1, 2, 4, 5, 6, 7, 9, 10, 11, 14, tem sempre a possibilidade de adicionar ingredientes: frutos secos, azeitonas, bacon, etc... Um sinal sonoro indica-lhe em que momento deve intervir.

Consulte o quadro recapitulativo dos tempos de preparação (páginas 101-102) e a coluna "extra". Esta coluna indica o tempo a ser exibido no ecrã do aparelho quando for emitido o sinal sonoro. Para saber com maior precisão ao fim de quanto tempo é que o sinal sonoro é emitido, basta subtrair o tempo da coluna "extra" ao tempo total da cozedura.

Por exemplo: "extra" = 2:51 e "tempo total" = 3:13, os ingredientes podem ser adicionados ao fim de 22 minutos.

Levedar: a massa encontra-se no 1.º, 2.º ou 3.º ciclo do processo de levedura.

Cozer: o pão encontra-se no ciclo final da cozedura.

Manter quente: para os programas 1, 2, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 14, pode deixar a preparação no aparelho. A função Manter Quente com a duração de uma hora activa-se automaticamente no final da cozedura. O visor continua a exibir 0:00 no decorrer do período da função Manter Quente. É emitido um sinal sonoro a intervalos regulares.

No fim do ciclo, o aparelho pára automaticamente após a emissão de vários sinais sonoros.

OS INGREDIENTES

As matérias gordas e o óleo	As matérias gordas tornam o pão mais mole e mais saboroso. Também se conserva melhor e por mais tempo. Gordura a mais atrasa a levedura. Se utilizar manteiga, corte-a aos pedaços de modo a reparti-la de forma homogénea na preparação ou derreta-a. Não incorpore manteiga quente. Evite que a gordura entre em contacto com o fermento dado que esta pode evitar o restabelecimento da humidade do fermento.
Ovos	Os ovos enriquecem a massa, melhoram a cor do pão e favorecem um bom desenvolvimento do miolo. Caso utilize ovos, reduza a quantidade de líquidos. Parta os ovos e encha com líquido até obter a quantidade de líquido indicada na receita. As receitas foram previstas para um ovo médio de 50 g. Se forem maiores, junte um pouco de farinha; se forem mais pequenos, é necessário colocar um pouco menos de farinha.
Leite	Pode usar leite fresco ou leite em pó. Se utilizar leite em pó, adicione a quantidade de água inicialmente prevista. Se usar leite fresco, pode também adicionar água: o volume total tem de ser igual ao volume previsto na receita. O leite possui igualmente um efeito emulsionante, que permite obter alvéolos mais regulares e, logo, um miolo com um melhor aspecto.
Água	A água restabelece a humidade e activa o fermento. Hidrata também o amido da farinha e permite a formação do miolo. A água pode ser substituída, em parte ou totalmente, por leite ou outros líquidos. Utilize líquidos à temperatura ambiente.
Farinhas	O peso da farinha varia consideravelmente em função do tipo de farinha utilizado. Consoante a qualidade da farinha, os resultados da cozedura do pão podem também variar. Conserve a farinha num recipiente hermético dado que ela reage às flutuações das condições climáticas absorvendo humidade ou, pelo contrário, perdendo-a. Utilize preferencialmente uma farinha "forte", "panificável" ou "de padeiro" em vez de uma farinha normal. A adição de aveia, farelo, gérmen de trigo, centeio ou, até mesmo, grãos inteiros à massa do pão assegura-lhe um pão mais pesado e menos grosso. Recomendamos a utilização de uma farinha T55, salvo indicação em contrário nas receitas. As nossas receitas foram idealizadas para a utilização de uma farinha comum T55. No caso de utilização de misturas de farinhas especiais para pão, brioche ou pão de leite, não ultrapasse 1000 g de massa no total na cuba e 450 g de massa no total para as baguettes. Peneirar a farinha influencia igualmente os resultados: quanto mais completa for a farinha (ou seja, contendo uma parte do invólucro do grão de trigo), menos a massa crescerá e mais denso será o pão. Encontrará, também, à venda no mercado preparações para pão prontas a usar. Consulte as recomendações do fabricante para a utilização destas preparações. Regra geral, a escolha do programa é feita em função da preparação utilizada. Por exemplo: pão integral - Programa 6.
Açúcar	Privilegie o açúcar branco, mascavado ou mel. Não utilize açúcar refinado nem em cubos. O açúcar alimenta o fermento, confere um sabor agradável ao pão e melhora o tom dourado da cõdea.

Sal	Confere gosto ao alimento e permite regular a actividade do fermento. O sal não deve entrar em contacto com o fermento. Graças ao sal, a massa fica firme e compacta, não cresce demasiado depressa e melhora a sua estrutura.																				
Fermento	O fermento de padeiro existe sob várias formas: fresco em pequenos cubos, seco activo para reidratar ou seco instantâneo. A levedura encontra-se à venda nas grandes superfícies (linear pastelaria ou frescos), mas também pode comprar a levedura junto do seu padeiro. Fresca ou seca instantânea, a levedura deve ser directamente incorporada na cuba da máquina com os outros ingredientes. No entanto, é necessário desfazer com os dedos a levedura fresca por forma a facilitar a sua dispersão. Apenas a levedura seca activa deve ser misturada com um pouco de água morna antes da sua utilização. Escolha uma temperatura de cerca de 35°C, abaixo desta temperatura, não será tão eficaz e perde a sua actividade. Respeite as doses indicadas e pense em multiplicar as quantidades no caso de utilizar levedura fresca (ver quadro de equivalências mais abaixo). Equivalência quantidade/peso entre a levedura seca e a levedura fresca: <table><tr><td>- Levedura seca (em c.c.)</td><td>1</td><td>1,5</td><td>2</td><td>2,5</td><td>3</td><td>3,5</td><td>4</td><td>4,5</td><td>5</td></tr><tr><td>- Levedura fresca (em g)</td><td>9</td><td>13</td><td>18</td><td>22</td><td>25</td><td>31</td><td>36</td><td>40</td><td>45</td></tr></table>	- Levedura seca (em c.c.)	1	1,5	2	2,5	3	3,5	4	4,5	5	- Levedura fresca (em g)	9	13	18	22	25	31	36	40	45
- Levedura seca (em c.c.)	1	1,5	2	2,5	3	3,5	4	4,5	5												
- Levedura fresca (em g)	9	13	18	22	25	31	36	40	45												
Os aditivos (azeitonas, bacon, etc.)	Pode personalizar as suas receitas com todos os ingredientes adicionais que deseja, tomando as seguintes precauções: > respeite devidamente o sinal sonoro para a adição de ingredientes, nomeadamente os mais delicados, > os grãos mais sólidos (como o linho ou o sésamo) podem ser incorporados desde o processo de amassar por forma a facilitar a utilização da máquina (início diferido, por exemplo), > escorra devidamente os ingredientes húmidos (azeitonas), > polvilhe com farinha os ingredientes gordos para uma melhor incorporação. Respeite as quantidades indicadas nas receitas, > não deitar aditivos fora dos suportes de cozedura ou da cuba.																				

PT

7 CONSELHOS PRÁTICOS

1. PREPARAÇÃO DAS RECEITAS

- Todos os ingredientes utilizados têm de estar à temperatura ambiente (salvo indicação em contrário), tendo de ser pesados com precisão.

Meça os líquidos com o copo graduado fornecido com o produto. Utilize a colher doseadora dupla fornecida para medir, de um lado, as colheres de café e, do outro, as colheres de sopa. Medições incorrectas traduzir-se-ão em maus resultados.

- Respeite a ordem de preparação

> Líquidos (manteiga, óleo, ovos, água, leite)	> Leite em pó
> Sal	> Ingredientes específicos sólidos
> Açúcar	> Farinha segunda metade
> Farinha primeira metade	> Fermento
- A precisão na medição da quantidade de farinha é importante. Por este motivo a farinha deve ser sempre pesada com a ajuda de uma balança de cozinha. Utilize sempre fermento de padeiro activo desidratado em saqueta. Salvo indicação em contrário, nas receitas, nunca utilize fermento químico. Depois de abrir uma saqueta de fermento, é necessário utilizá-lo no espaço de 48 horas.
- Para evitar perturbar a levedura das preparações, aconselhamo-lo a colocar todos os ingredientes na cuba logo no início da preparação e evitar abrir a tampa durante a mesma (salvo indicação em contrário). Respeite com exactidão a ordem dos ingredientes bem como as quantidades indicadas nas receitas.

Primeiro os líquidos, depois os sólidos. **O fermento não pode entrar em contacto com os líquidos nem com o sal.**

- **A preparação do pão é extremamente sensível às condições de temperatura e de humidade.** No caso de muito calor, é aconselhável utilizar líquidos mais frescos do que o costume. Da mesma forma, no caso de frio, é possível que seja necessário aquecer a água ou o leite (sem nunca exceder 35°C).

- **Por vezes, é útil verificar a consistência da massa a meio do processo de amassar:** ela tem de formar uma bola homogénea que se descole bem das paredes.
> se sobrar farinha não incorporada, isso significa que é necessário deitar um pouco mais de água,
> caso contrário, talvez seja necessário adicionar um pouco de farinha.
É necessário corrigir com extremo cuidado (1 colher de sopa no máximo de cada vez) e aguardar até verificar se a massa melhorou ou não antes de intervir de novo.
- **Um erro corrente consiste em pensar que a adição do fermento fará o pão crescer ainda mais.** A verdade é que fermento a mais fragiliza a estrutura da massa, levando-a a crescer demasiado e a baixar no momento da cozedura. Para conferir o estado da massa imediatamente antes da cozedura, verifique a consistência da massa com a ponta dos dedos: a massa tem de oferecer uma ligeira resistência e a marca dos dedos tem de se esbater pouco a pouco.
- Ao trabalhar a massa, não deve fazê-lo durante muito tempo, dado o risco de não obter o resultado esperado após a cozedura.

2. UTILIZAÇÃO DA SUA MÁQUINA DE PÃO

- **No caso de corte de corrente:** se, no decorrer do ciclo, o programa for interrompido devido a um corte de corrente ou a um erro de utilização, a máquina está equipada com uma protecção de 7 minutos, durante os quais a programação é guardada. O ciclo retoma no ponto onde parou. Perde-se a programação que exceda os 7 minutos ou o período de tempo referido.
- **Caso accione dois programas,** aguarde 1 h antes de iniciar uma segunda preparação.
- Para o programa baguette após as etapas de amassadura e levedura da massa, deve utilizar a massa na hora que se segue aos sinais sonoros. Posteriormente, a máquina reinicializa-se e o programa baguette perde-se.

8 PREPARAÇÃO E CONFECCÃO DAS BAGUETTES



Para esta receita, é necessário ter à sua disposição a totalidade dos acessórios concebidos para esta função: 1 suporte de cozedura para baguettes (5), 2 placas antiaderentes para a cozedura das baguettes (6), 1 utensílio de corte (7) e 1 pincel (10).

1 AMASSADURA E LEVEDURA DA MASSA

- Ligue a máquina do pão.
- Após o sinal sonoro, o programa 1 é exibido por defeito - **FIG.8**.
- Seleccione o nível de tostagem.
- Se preparar 2 baguettes em vez de 4, cozem mais rapidamente.
- Prima o botão . O indicador de funcionamento acende-se e os 2 pontos do temporizador piscam. Inicia-se o ciclo de amassadura da massa, a que se segue a sua levedura - **FIG.17**.

Observações:

- As 2 etapas: a amassadura e a levedura da massa são efectuadas automaticamente e duram, no total, 1 h 21 (26 min. de amassadura seguidos por 55 min. para a levedura da massa).
- Durante a etapa de amassadura, é normal que determinados pontos não fiquem devidamente misturados.
- Quando a preparação chega ao fim, a máquina do pão passa para o estado de vigília. Vários sinais sonoros indicam que a amassadura e a levedura da massa chegaram ao fim e o indicador de funcionamento pisca - **FIG.18**.

A massa deve ser utilizada na hora que se segue aos sinais sonoros. Posteriormente, a máquina reinicializa-se e o programa baguette perde-se. Neste caso, recomendamos-lhe a utilização do programa 3 apenas para a cozedura das baguettes.

2 CONFEÇÃO E COZEDURA DAS BAGUETTES



Para ajudar na realização das etapas, consulte o guia de moldagem fornecido. Apresentamos algumas dicas de padeiro, mas após vários testes irá adquirir a sua própria maneira de moldar a massa. Seja qual for a forma, o resultado está garantido.

- Retire a cuba da máquina - **FIG.15**.
- Polvilhe ligeiramente com farinha a sua bancada de trabalho.
- Retire a massa da cuba e coloque-a na bancada de trabalho.
- Forme uma bola com a massa e, com a ajuda de uma faca, divida-a em 4 porções.
- Deve obter 4 porções de peso igual, que se destinam a ser moldadas em baguettes.



Para obter baguettes mais leves, deixe repousar as porções de massa 5 minutos antes de moldar.

O comprimento obtido para a baguette deve corresponder ao tamanho da placa antiaderente (cerca de 18 cm).

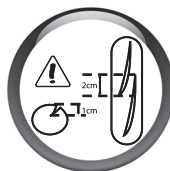


Pode variar os sabores adicionando ingredientes aos seus pães. Para tal, basta-lhe humidificar e, em seguida, enrolar os pedaços de massa em sementes de sésamo ou de papoila.



- Após a confecção das baguettes, coloque-as nas placas antiaderentes.

A junção das baguettes tem de ficar virada para cima.

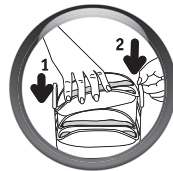


- Para um resultado ideal, faça uns golpes na diagonal na parte de cima das baguettes com a ajuda de uma faca de serrilha ou do utensílio de corte fornecido de modo a obter uma abertura de 1 cm.



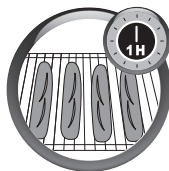
Pode variar as apresentações das suas baguettes e realizar incisões com a ajuda de um cinzel ao longo do comprimento da baguette.

- Com a ajuda do pincel de cozinha fornecido, humedeça generosamente a parte de cima das baguettes, evitando a acumulação de água nas placas antiaderentes.



- Coloque as 2 placas antiaderentes com as baguettes no suporte para baguettes fornecido.

- Instale o suporte para baguettes na máquina do pão, no local da cuba.
- Prima de novo o botão de modo a reiniciar o programa e começar a cozedura das suas baguettes.
- No fim do ciclo de cozedura, desligue a máquina do pão; retire o suporte para baguettes. Utilize sempre luvas isolantes, dado que o suporte fica muito quente.



- Retire as baguettes das placas antiaderentes e deixe-as arrefecer sobre uma grelha.

9 RECEITAS

PÃO BÁSICO (PROGRAMA 4)

c.c. > colher de café
c.s. > colher de sopa

Tom Dourado > Médio

Peso > 1000 g

Tempo > 3 : 20

Ingredientes

Óleo > 2 c.s.

Água > 325 ml

Sal > 2 c.c.

Açúcar > 2 c.s.

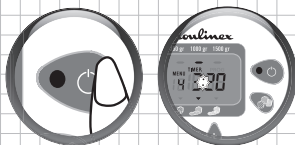
Leite em pó > 2,5 c.s.

Farinha > 600 g

Fermento > 1,5 c.c.

1 Para começar a receita, consulte as etapas 1 a 7 do parágrafo "Utilização".

2 Inicie, de seguida, o programa PÃO BÁSICO. Prima o botão . O indicador de funcionamento acende-se. Os 2 pontos do temporizador piscam. O ciclo inicia-se.



3 No final do ciclo, consulte a etapa 11.

IMPORTANTE Com base no mesmo princípio, pode confeccionar outras receitas de pães tradicionais. Pão Francês, Pão Integral, Pão Doce, Pão Rápido, Pão Sem Glúten, Pão Sem Sal, para tal basta seleccionar o programa correspondente no botão menu.

BAGUETTE (PROGRAMA 1) : 4 baguettes com cerca de 100 g

c.c. > colher de café
c.s. > colher de sopa

Tom Dourado > Médio

Ingredientes

Água > 170 ml

Sal > 1 c.c.

Farinha t55 > 280 g

Fermento desidratado > 1 c.c.

Para confeccionar esta receita, consulte o parágrafo 8 "Preparação e confecção das baguettes".



Para tornar o miolo das suas baguettes ainda mais fofo, junte 1 colher de sopa de óleo à receita. Caso pretenda conferir ainda mais cor aos seus 4 pães, junte 2 colheres de café de açúcar aos seus ingredientes.

10 GUIA PARA MELHORAR AS SUAS PREPARAÇÕES

1. PARA OS PÃES

Não consegue obter o resultado esperado? Este quadro ajuda-o a orientar-se.	RESULTADOS					
	Pão demasiado levedado	O pão abateu depois de ter levedado em demasia	Pão não suficientemente levedado	Códea não suficientemente dourada	Lados acastanhados mas pão não suficientemente cozido	Lados e parte inferior enfarinhados
CAUSAS POSSÍVEIS						
O botão foi accionado durante a cozedura				●		
Falta farinha		●				
Demasiada farinha			●			●
Falta fermento			●			
Demasiado fermento		●		●		
Falta água			●			●
Demasiada água		●			●	
Falta açúcar			●			
Farinha de má qualidade			●	●		
Os ingredientes não estão nas proporções certas (quantidade demasiado grande)	●					
Água demasiado quente		●				
Água demasiado fria			●			
Programa inadaptado			●	●		

2. PARA AS BAGUETTES

Não consegue obter o resultado esperado? Este quadro ajuda-o a orientar-se.	CAUSAS POSSÍVEIS	SOLUÇÕES
A porção de massa não apresenta uma mesma secção.	A forma do rectângulo no início não é regular ou não possui uma espessura constante.	Amasse com o rolo da massa, se necessário.
A massa é demasiado dura para ser moldada.	Falta um pouco de água à receita.	A sua receita não foi bem sucedida, recomece do princípio.
	A massa foi demasiado trabalhada.	Volte a fazer uma bola, deixe repousar durante 10 min. antes de começar desde o início.
		Proceda à moldagem em 2 etapas com 5 min. de repouso no meio.
A massa cola, sendo difícil formar as baguettes.	Deitou demasiada água durante a preparação da receita.	Enfarinhe ligeiramente as mãos, mas não a massa nem a bancada de trabalho, se possível. Continue a confeccionar as baguettes.
	A água foi incorporada demasiado quente durante a preparação da receita.	

Não consegue obter o resultado esperado? Este quadro ajuda-o a orientar-se.	CAUSAS POSSÍVEIS	SOLUÇÕES
A massa rasga-se ou torna-se granulosa à superfície.	A massa foi demasiado trabalhada.	Volte a fazer uma bola, deixe repousar durante 10 min. antes de começar desde o início.
		Proceda à moldagem em 2 etapas com 5 min. de repouso no meio.
As incisões na porção de massa não são suficientemente fortes.	A massa cola: deitou demasiada água durante a preparação da receita.	Reinicie a etapa de moldagem das baguettes enfarinhando ligeiramente as mãos, mas não a massa nem a bancada de trabalho, se possível.
	A lâmina não está suficientemente afiada.	Utilize a lâmina ou, à falta desta, uma faca de serrilha extremamente cortante.
	As suas incisões são demasiado hesitantes.	Proceda à incisão com um movimento vigoroso, sem hesitação.
As incisões têm tendência a fechar-se ou não se abrem no decorrer da cozedura.	A massa colava: deitou demasiada água durante a preparação da receita.	A sua receita não foi bem sucedida, recomece do princípio.
	A superfície da porção de massa não está suficientemente esticada ao ser moldada.	Reinicie puxando ainda mais a massa no momento de a enrolar à volta do polegar.
A massa rasga-se nos cantos no momento da cozedura.	A profundidade da incisão na porção de massa não é suficiente.	Consulte a página 82 para obter informações sobre a forma ideal das incisões.
As baguettes cozidas ficam coladas ao suporte.	Humedeceu demasiado as porções de massa.	Elimine a água em excesso colocada com o pincel.
	As placas do suporte das baguettes prendem demasiado.	Unte ligeiramente as placas do suporte antes de colocar as porções de massa.
As baguettes não estão suficientemente douradas.	Esqueceu-se de pincelar as porções de massa com água antes de as levar ao forno.	Tenha cuidado da próxima vez que preparar a receita.
	Polvilhou as baguettes com demasiada farinha na etapa da moldagem.	Pincele as porções de massa com bastante água antes de as levar ao forno.
	A temperatura ambiente deve ser alta (mais de 30°C).	Utilize água mais fria (entre 10 e 15°C) e / ou um pouco menos de fermento.
As baguettes não cresceram o suficiente.	Esqueceu-se de colocar o fermento ao confeccionar a receita.	A sua receita não foi bem sucedida, recomece do princípio.
	O prazo de validade do seu fermento estava, possivelmente, ultrapassado.	
	Faltou água à receita.	
	As baguettes foram demasiado esmagadas e apertadas no decorrer da moldagem.	

11 GUIA DE RESOLUÇÃO DE AVARIAS TÉCNICAS

PROBLEMAS	SOLUÇÕES
As pás misturadoras ficam presas na taça.	• Deixe-a embebida em água antes de a retirar.
As pás misturadoras ficam presas no pão.	• Utilize o acessório gancho (página 78).
Depois de premir  não acontece nada.	• A máquina está demasiado quente. Aguarde 1 hora entre 2 ciclos. • Foi programado um início diferido.
Depois de premir  , o motor roda mas o pão não é amassado.	• A cuba não ficou totalmente inserida. • Ausência da pá misturadora ou pá misturadora mal colocada.
Depois de um início diferido, o pão não cresceu o suficiente ou nada aconteceu.	• Esqueceu-se de premir  depois da programação. • O fermento entrou em contacto com o sal e/ou a água. • Ausência da pá misturadora.
Cheira a queimado.	• Uma parte dos ingredientes caiu para o lado da cuba: Desligue a máquina. Deixe-a arrefecer e limpe o interior com uma esponja húmida e sem detergente. • A preparação transbordou: quantidade excessiva de ingredientes, nomeadamente líquido. Respeite as proporções das receitas.

12 GARANTIA

- Este aparelho foi concebido apenas para um uso doméstico. Uma utilização inadequada ou não conforme ao manual de instruções liberta a marca de qualquer responsabilidade e anula a garantia.
- Leia atentamente as instruções de utilização antes de utilizar o aparelho pela primeira vez: uma utilização não conforme ao manual de instruções liberta a Moulinex de qualquer responsabilidade.

13 MEIO AMBIENTE

- Nos termos da regulamentação em vigor, qualquer aparelho não utilizado deve ser tornado definitivamente inutilizável: desligue e corte o cabo de alimentação antes de se desfazer do seu aparelho.



Protecção do ambiente em primeiro lugar!

-  O seu produto contém materiais que podem ser recuperados ou reciclados.
-  Entregue-o num ponto de recolha para possibilitar o seu tratamento.

Pode visualizar um filme detalhado acerca da confecção de baguettes descarregando as instruções de utilização filmadas nos seguintes sítios da internet:

www.moulinex.fr / www.moulinex.com /



1 Μέρη της συσκευής

1. Κάδος ψωμιού
2. Αναδευτήρες
3. Καπάκι με παραθυράκι
4. Πίνακας λειτουργιών
 - a. Οθόνη ενδείξεων
 - a1. Δείκτης βάρους
 - a2. Επιλογή προγράμματος
 - a3. Επιλογή του χρώματος της κόρας
 - a4. Προγραμματισμός συνταγών
 - a5. Ένδειξη χρονοδιακόπτη
 - b. Επιλογή των προγραμμάτων
 - c. Επιλογή του βάρους
 - d. Πλήκτρα ρύθμισης της έναρξης με καθυστέρηση και ρύθμισης του χρόνου για το πρόγραμμα 12
 - e. Κουμπί λειτουργίας ON/OFF
 - f. Ένδειξη λειτουργίας
 - g. Επιλογή ροδίσματος
5. Βάση ψησίματος για φραντζόλες
6. 2 αντικολητικές πλάκες για φραντζόλες
- Εξαρτήματα :
 7. Ειδικό εξάρτημα (λεπίδα)
 8. a. Κουταλιά σούπας
b. Κουταλάκι του καφέ
 9. "Αγκιστρο" για αφαίρεση των αναδευτήρων
 10. Πινέλο
 11. Κύπελλο με διαβάθμιση



2 ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

Σημαντικές προφυλάξεις

- ⚠ Για την ασφάλειά σας, η παρούσα συσκευή έχει κατασκευαστεί σύμφωνα με τα εφαρμοστέα πρότυπα και κανονισμούς (Οδηγίες για Χαμηλή Τάση, Ηλεκτρομαγνητική Συμβατότητα, υλικά σε επαφή με τρόφιμα, περιβάλλον...).
- Η συγκεκριμένη συσκευή δεν έχει σχεδιαστεί ώστε να τίθεται σε λειτουργία μέσω εξωτερικού χρονοδιακόπτη ή ξεχωριστού τηλεχειριστηρίου.
- Όλες οι συσκευές υποβάλλονται σε αυστηρό έλεγχο ποιότητας. Σε ορισμένες συσκευές που έχουν επιλεγεί στην τύχη, έχουν γίνει πρακτικές δοκιμές χρήσης, και αυτό ακριβώς εξηγεί τα τυχόν ίχνη χρήσης που παρατηρείτε.

Οδηγίες Χρήσης

- ⚠ Η παρούσα συσκευή δεν προορίζεται για χρήση από άτομα (συμπεριλαμβανομένων των παιδιών) των οποίων οι σωματικές, αισθητήριες ή πνευματικές ικανότητες τους είναι μειωμένες, ή άτομα που στερούνται εμπειρίας ή γνώσης, χωρίς την επίβλεψη ενός ατόμου, το οποίο θα είναι υπεύθυνο για την ασφάλειά τους, καθώς και την τήρηση των οδηγιών που αφορούν στη χρήση της συσκευής.
- ⚠ Είναι υποχρεωτική η επίβλεψη των παιδιών ώστε να διασφαλιστεί ότι δεν θα χρησιμοποιήσουν τη συσκευή ως παιχνίδι.
- Η συσκευή σας προορίζεται αποκλειστικά για οικιακή χρήση και για μέσα στο σπίτι.
- Η παρούσα συσκευή προορίζεται αποκλειστικά για οικιακή χρήση.
Δεν έχει σχεδιαστεί για χρήση στις ακόλουθες περιπτώσεις, οι οποίες δεν καλύπτονται από την εγγύηση:
 - Σε χώρους κουζίνας που χρησιμοποιούνται από το προσωπικό σε καταστήματα, γραφεία και άλλα επαγγελματικά περιβάλλοντα,
 - Σε αγροκτήματα,
 - Για χρήση από πελάτες ξενοδοχείων, πανδοχείων και άλλα οικιστικά περιβάλλοντα,
 - Σε περιβάλλοντα τύπου ενοικιαζόμενων διαμερισμάτων.
- Εκτός από τις τακτικές εργασίες καθαρισμού και συντήρησης που εκτελούνται από τον χρήστη, κάθε άλλη εργασία επιδιόρθωσης πρέπει να ανατίθεται οπωσδήποτε σε ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις.
- Το επίπεδο ακουστικής ισχύος που καταγράφεται στο παρόν προϊόν είναι 55 dBa.

Σημαντικό

- Προσέχετε πολύ διότι μπορεί να βγει ατμός όταν ανοίξετε το καπάκι στο τέλος και κατά τη διάρκεια του προγράμματος.
- Όταν είστε στο πρόγραμμα αριθμός 15 (μαρμελάδα, κομπόστα) προσέχετε ιδιαίτερα τον ατμό και το υγρό που μπορεί να πεταχτεί όταν ανοίγετε το καπάκι.

- Μην ξεπερνάτε τις ποσότητες που αναγράφονται στις συνταγές.
- Μην υπερββαίνετε τα 1500 γρ. ζύμης συνολικά ανά κάδο και τα 450 γρ. ζύμης συνολικά ανά φρατζόλα.
- Μην υπερββαίνετε τα 280 γρ. αλεύρι και το 1 κουταλάκι του γλυκού μαγιά στις συνταγές για φρατζόλες.
- Μην υπερββαίνετε τα 900 γρ. αλεύρι και τα 5 κουταλάκια του γλυκού μαγιά στις συνταγές στον κάδο.

Τι πρέπει να κάνετε

- Βγάζετε την συσκευή από την πρίζα όταν τελειώνετε τη δουλειά σας και όταν θέλετε να την καθαρίσετε.
- Χρησιμοποιείτε σταθερό πάγκο εργασίας μακριά από το νερό και σε καμία περίπτωση σε εσοχή εντοιχισμένης κουζίνας.
- Η συγκεκριμένη συσκευή διαθέτει μια κοφτερή λεπίδα. Τοποθετήστε την και πάλι στη θήκη της μετά τη χρήση και φυλάξτε την σε ασφαλές μέρος.
- Στο τέλος του προγράμματος, χρησιμοποιείτε πάντα γάντια κουζίνας για να πιάσετε το μπόλ ή τις καυτές επιφάνειες της συσκευής. Η συσκευή και το εξάρτημα για φραντζόλες ζεσταίνονται πολύ κατά τη χρήση.

Τι δεν πρέπει να κάνετε

- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή εάν :
 - έχει ελαττωματικό καλώδιο,
 - η συσκευή έχει πέσει και παρουσιάζει ορατές βλάβες ή ανωμαλίες στη λειτουργία.
 Σε κάθε μία από αυτές τις περιπτώσεις, η συσκευή πρέπει να αποσταλεί στο πλησιέστερο εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις, για την αποφυγή κάθε κινδύνου. Συμβουλευτείτε την εγγύηση.
- Εάν το καλώδιο ρεύματος έχει φθαρεί, πρέπει να αντικατασταθεί από την κατασκευάστρια εταιρεία, το εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις μετά την πώληση της κατασκευαστικής εταιρείας ή έναν εξειδικευμένο τεχνικό για να αποφευχθεί κάθε κίνδυνος ατυχήματος.
- Μην βουτάτε τη συσκευή, το ηλεκτρικό καλώδιο ή τις καθε μέσα στο νερό ή μέσα σε οποιοδήποτε άλλο υγρό.
- Μην αφήνετε το ηλεκτρικό καλώδιο να κρέμεται σε μέρος που να το φτάνουν παιδιά.
- Μην χρησιμοποιείτε την σχάρα ψησίματος στο φούρνο.
- Μην μετακινείτε τη συσκευή κατά τη λειτουργία της.
- Μην αγγίζετε το παραθυράκι κατά τη διάρκεια και αμέσως μετά τη λειτουργία. Η θερμοκρασία στο παραθυράκι μπορεί να είναι υψηλή.
- Μην τοποθετείτε τη συσκευή πάνω σε άλλες συσκευές.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή ως πηγή θερμότητας.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή για επεξεργασία άλλων τροφών εκτός από το ψωμί και τα γλυκίσματα.
- Μην τοποθετείτε ποτέ χαρτί, χαρτόνι ή πλαστικό μέσα στη συσκευή και μην τοποθετείτε τίποτα από πάνω.
- Εάν τύχει να αρπάξουν φωτιά κάποια μέρη του προϊόντος, ποτέ μην επιχειρήσετε να σβήσετε τη φωτιά με νερό. Βγάλτε το φως από την πρίζα. Καταστείλετε τις φλόγες με ένα βρεγμένο πανί.
- Για την ασφάλειά σας χρησιμοποιείτε μόνο γνήσια αξεσουάρ και ανταλλακτικά του κατασκευαστή σχεδιασμένα ειδικά για τη συσκευή σας.
- Μην φράζετε ποτέ τις σχάρες αερισμού.

Τροφοδοσία ισχύος και καλώδιο ρεύματος

- Βεβαιωθείτε ότι η τάση ρεύματος που αναγράφεται στη συσκευή σας αντιστοιχεί σίγουρα στην τάση της ηλεκτρικής σας εγκατάστασης. Οποιοδήποτε λάθος στη σύνδεση ακυρώνει την εγγύηση.
- Η συσκευή αυτή πρέπει να συνδέεται οπωσδήποτε με ηλεκτρική πρίζα που διαθέτει γείωση. Εάν η πρίζα δεν διαθέτει γείωση, μπορεί να προκληθεί ηλεκτροπληξία και ενδεχομένως να οδηγήσει σε σοβαρό τραυματισμό το χειριστή. Για την ασφάλειά σας, είναι σημαντικό η γείωση ρεύματος να πληρεί τα πρότυπα που ισχύουν στη χώρα σας για την ηλεκτρική εγκατάσταση. Αν η εγκατάσταση σας δεν διαθέτει πρίζα ρεύματος με γείωση, πριν συνδέσετε τη συσκευή με το ρεύμα, θα πρέπει οπωσδήποτε να καλέσετε ένα τεχνικό της ΔΕΗ για να διορθώσει τις ελλείψεις της ηλεκτρικής σας εγκατάστασης.
- Μην αποσυνδέετε τη συσκευή από το ρεύμα τραβώντας το καλώδιο.
- Να χρησιμοποιείτε μόνο καλώδιο επέκτασης που βρίσκεται σε καλή κατάσταση, με πρίζα με γείωση, και με καλώδια με τάση τουλάχιστον ίση με αυτήν της συσκευής.
- Το ηλεκτρικό καλώδιο δεν πρέπει να έρχεται σε επαφή με τις καυτές επιφάνειες της συσκευής σας, ούτε να βρίσκεται κοντά σε πηγή θερμότητας ή να πατά πάνω σε κοφτερές γωνίες.

Επισκευές

- Οι επισκευές πρέπει να γίνονται μόνο από ειδικούς με καινούρια ανταλλακτικά. Η επισκευή από τον χρήστη μπορεί να αποβεί επικίνδυνη για τον ίδιο.

3 Πριν την πρώτη χρήση

1. Αφαίρεση συσκευασίας

- Αφαιρέστε τη συσκευασία της συσκευής σας, φυλάξτε την εγγύηση και διαβάστε προσεκτικά τις οδηγίες χρήσεως πριν χρησιμοποιήσετε για πρώτη φορά τη συσκευή σας - **FIG.1**.
- Τοποθετήστε τη συσκευή σας σε μια σταθερή επιφάνεια. Αφαιρέστε όλα τα αξεσουάρ και τα αυτοκόλλητα εσωτερικά και εξωτερικά από τη συσκευή.



Προειδοποίηση

- Προσοχή, το ειδικό εξάρτημα είναι πάρα πολύ κοφτερό. Να το χειρίζεστε προσεκτικά.

2. Καθαρισμός κάδου

- Καθαρίστε τον κάδο της συσκευής με ένα βρεγμένο πανί. Στεγνώστε καλά - **FIG.2**. Μπορεί να βγει λίγη μυρωδιά την πρώτη φορά που θα τη χρησιμοποιήσετε.
- Μην πλένετε κανένα μέρος της συσκευής στο πλυντήριο πιάτων - **FIG.20**.

4 Χρήση

1. Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή παρασκευής ψωμιού

- Αφαιρέστε το σκεύος για το ψωμί αφού ελαφρώς το στρέψτε στο πλάι και βγάλτε το - **FIG.3**.
- Στη συνέχεια, προσαρμόστε τους αναδευτήρες - **FIG.4**.



Το ζύμωμα βελτιώνεται εάν τα εξαρτήματα ανάμειξης τοποθετηθούν το ένα απέναντι από το άλλο.

2. Προσθέστε τα υλικά

- Βάλτε τα υλικά με τη προτεινόμενη σειρά μέσα στον κάδο - **FIG.5** (δείτε τις πρακτικές συμβουλές σελίδα 94).
- Βεβαιωθείτε ότι έχουν ζυγιστεί με ακρίβεια όλα τα υλικά.

3. Εκκίνηση

- Βάλτε μέσα τον κάδο ψωμιού - **FIG.6**.
- Πατήστε τον κάδο πρώτα τη μια πλευρά και μετά την άλλη για να εφαρμόσει καλά και να κουμπώσει και από τις 2 πλευρές - **FIG.7**.

4. Έναρξη λειτουργίας της συσκευής

- Ξετυλίξτε το καλώδιο και συνδέστε το σε μια γειωμένη ηλεκτρική πρίζα.
- Μετά την ηχητική προειδοποίηση, το πρόγραμμα 1 εμφανίζεται σαν προεπιλεγμένο πρόγραμμα - **FIG.8**.



Προκειμένου να εξοικειωθείτε με το μηχάνημά σας παρασκευής ψωμιού σας συνιστούμε να δοκιμάσετε τη συνταγή ΒΑΣΙΚΟ ΨΩΜΙ για το πρώτο ψωμί σας.

5. ΕΠΙΛΕΞΤΕ ΕΝΑ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ

- Για κάθε πρόγραμμα εμφανίζεται μια προεπιλεγμένη ρύθμιση. Επομένως, πρέπει να επιλέγετε χειροκίνητα τις ρυθμίσεις που θέλετε.
- Αφού επιλέξετε κάποιο πρόγραμμα, αρχίζει μία διαδικασία κατά την οποία το ένα στάδιο διαδέχεται το άλλο.
- Πατήστε το πλήκτρο  για να επιλέξετε το επιθυμητό πρόγραμμα. Για να προβάλετε τα προγράμματα από το 1 έως το 16, πατήστε διαδοχικά το πλήκτρο .
- Ο χρόνος που αντιστοιχεί στο επιλεγμένο πρόγραμμα εμφανίζεται αυτόματα.

Ανακαλύψτε τα προγράμματα που προτείνονται στο μενού

1. Μπαγκέτα	Το πρόγραμμα φρατζόλας σας επιτρέπει να παρασκευάσετε μόνοι σας τις φρατζόλες σας. Αυτό το πρόγραμμα ολοκληρώνεται σε δύο φάσεις. Πρώτη φάση > ζύμωμα και φούσκωμα της ζύμης Δεύτερη φάση > Ψήσιμο Ο κύκλος του ψήσιματος ξεκινά αφού σχηματιστούν οι φρατζόλες σας (εάν χρειάζεστε βοήθεια ώστε να σχηματίσετε τις φρατζόλες σας, θα βρείτε έναν συμπληρωματικό οδηγό για το μηχάνημα παρασκευής ψωμιού σας).
2. Γλυκιά Μπαγκέτα	Για τα μικρά γλυκά ψωμάκια: βιενέζικα, τσουρεκάκια, μπριός κ.λπ...
3. Ψήσιμο Μπαγκέτας	Το πρόγραμμα 3 επιτρέπει το ψήσιμο μπαγκετών χρησιμοποιώντας μείγμα που έχετε προετοιμάσει εκ των προτέρων. Το μηχάνημα δεν πρέπει να μείνει δίχως επίβλεψη κατά τη χρήση του προγράμματος 3. Για να διακόψετε τον κύκλο πριν από το τέλος, σταματήστε χειροκίνητα το πρόγραμμα πατώντας παρατεταμένα το πλήκτρο  .
4. Βασικό Λευκό Ψωμί	Το πρόγραμμα Βασικό ψωμί χρησιμεύει σαν βάση για τις περισσότερες συνταγές ψωμιού χρησιμοποιώντας σιτάλευρο.
5. Γαλλικό Ψωμί	Το πρόγραμμα γαλλικού ψωμιού αντιστοιχεί σε μια συνταγή παραδοσιακού γαλλικού λευκού ψωμιού που είναι περισσότερο αφράτο.
6. Ψωμί Ολικής Αλέσεως	Το πρόγραμμα Ψωμί ολικής αλέσεως πρέπει να επιλέγεται όταν χρησιμοποιείται αλεύρι ολικής αλέσεως.
7. Γλυκό Ψωμί	Το πρόγραμμα Γλυκό ψωμί είναι κατάλληλο για τις συνταγές που περιέχουν περισσότερα λιπαρά και ζάχαρη. Εάν χρησιμοποιείτε παρασκευάσματα έτοιμα για χρήση για τσουρέκια ή ψωμιά με γάλα, μην ξεπερνάτε τα 1000 g ζύμης στο σύνολο. Για την πρώτη σας συνταγή, προτείνουμε να επιλέξετε ελαφριά ψημένη κόρα.
8. Γρήγορο Λευκό Ψωμί	Το πρόγραμμα Γρήγορο Ψωμί είναι ειδικό για τη συνταγή του ΓΡΗΓΟΡΟΥ ψωμιού. Για το πρόγραμμα αυτό, οι ρυθμίσεις του βάρους και του χρώματος δεν είναι διαθέσιμες. Για την συγκεκριμένη συνταγή το νερό θα έπρεπε να έχει μέγιστη θερμοκρασία τους 35°C.
9. Ψωμί Χωρίς Γλουτένη	Το Ψωμί χωρίς γλουτένη πρέπει να παρασκευάζεται αποκλειστικά με έτοιμα για χρήση παρασκευάσματα χωρίς γλουτένη. Είναι κατάλληλο για άτομα με υπερευαισθησία στη γλουτένη, η οποία υπάρχει σε πολλά δημητριακά (σίταρι, βύνη, σίκαλη, βρώμη, σιτηρό kamut κ.λ.π.). Ανατρέξτε στις ειδικές οδηγίες που αναγράφονται στη συσκευασία. Ο κάδος πρέπει να καθαρίζεται συστηματικά για να αποφευχθεί ο κίνδυνος μόλυνσης με άλλα αλεύρια. Σε περίπτωση αυστηρής διαίτας χωρίς γλουτένη, βεβαιωθείτε ότι και η μαγιά που χρησιμοποιείτε δεν περιέχει γλουτένη. Η πυκνότητα των αλευριών χωρίς γλουτένη δεν προσφέρεται για βέλτιστο μείγμα. Επομένως, πρέπει να χαμηλώσετε τη ζύμη από τις άκρες κατά το φούσκωμα με μια πλαστική εύκαμπτη σπάτουλα. Το ψωμί χωρίς γλουτένη έχει πιο πυκνή σύνθεση και πιο απαλό χρώμα από το κανονικό ψωμί.
10. Ψωμί χωρίς Αλάτι	Το ψωμί είναι ένα από τα τρόφιμα που προσφέρει την μεγαλύτερη καθημερινή κατανάλωση σε αλάτι. Η μείωση της κατανάλωσης αλατιού σας επιτρέπει να μειώσετε τον κίνδυνο καρδιοαγγειακών παθήσεων.
11. Ψωμί με έξτρα Ωμέγα 3	Το ψωμί αυτό είναι πλούσιο σε λιπαρά οξέα Ωμέγα 3 χάρη σε μια ισορροπημένη και ολοκληρωμένη συνταγή που βασίζεται στη διατροφική πυραμίδα. Τα λιπαρά οξέα Ωμέγα 3 συμβάλλουν στην καλή λειτουργία του καρδιαγγειακού συστήματος.

12. Ψήσιμο Φρατζόλας	Το πρόγραμμα ψήσιμο επιτρέπει το ψήσιμο μόνο από 10 έως 70 λεπτά, ρυθμιζόμενο κατά δόσεις των 10 λεπτών με ροδοκοκκίνισμα ανοικτό, μέτριο ή σκούρο. Μπορεί να επιλεγεί μόνο του και να χρησιμοποιηθεί: α) σε συνδυασμό με το πρόγραμμα Φουσκωμένες ζύμες, β) για να ζεστάνει ή να κάνει τραγανά τα ήδη ψημένα και κρύα ψωμιά, γ) για να τελειώσει το ψήσιμο σε περίπτωση παρατεταμένης διακοπής ρεύματος κατά τη διάρκεια κύκλου ψησίματος. Αυτό το πρόγραμμα δεν επιτρέπει να παρασκευάσετε φρατζόλες. Το μηχάνημα παρασκευής ψωμιού δεν πρέπει να αφήνεται χωρίς επίβλεψη κατά τη χρήση του προγράμματος 12. Για να διακόψετε τον κύκλο πριν από το τέλος, σταματήστε χειροκίνητα το πρόγραμμα πατώντας παρατεταμένα το πλήκτρο  .
13. Ζύμη για ψωμί	Το πρόγραμμα φουσκωμένες ζύμες δεν ψήνει. Αντιστοιχεί σε πρόγραμμα ζυμώματος φουσκώματος για πάσης φύσεως ζύμες που χρειάζονται φούσκωμα: π.χ. ζύμη για πίτσα.
14. Κέικ	Επιτρέπει την παρασκευή γλυκών και κέικ με μπέικιν πάουντερ. Για το πρόγραμμα αυτό, μόνο η επιλογή βάρους 1000 γρ. είναι διαθέσιμη.
15. Μαρμελάδα	Το πρόγραμμα Μαρμελάδα ψήνει αυτόματα τη μαρμελάδα μέσα στον κάδο.
16. Ζυμαρικά	Το πρόγραμμα 16 ζυμώνει μόνο. Προορίζεται για ζύμες που δεν χρειάζονται φούσκωμα: π.χ. ζυμαρικά.

6. Επιλογή βάρους

- Το βάρος του ψωμιού είναι προ-ρυθμισμένο στα 1000 g. Το βάρος δίδεται ενδεικτικά.
- Ορισμένες συνταγές δεν θα σας επιτρέψουν να παρασκευάσετε ψωμί των 750 g.
- Ανατρέξτε στις συνταγές για περισσότερες διευκρινίσεις.
- Τα προγράμματα 1, 2, 3, 8, 12, 13, 14, 15, 16, δεν διαθέτουν ρύθμιση βάρους.
- Πατήστε το πλήκτρο  για να ρυθμίσετε το βάρος που θέλετε 750 g, 1000 g ή 1500 g. Η αντίστοιχη ένδειξη ανάβει απέναντι από την επιλεγμένη ρύθμιση - **FIG.9**.

7. Επιλέξτε το χρώμα του ψωμιού

- Το χρώμα της κόρας του ψωμιού είναι ρυθμισμένο εκ των προτέρων στο μέτριο.
- Τα προγράμματα 8, 13, 15, 16, δεν διαθέτουν ρύθμιση του χρώματος της κόρας. Υπάρχουν τρεις δυνατότητες: ΑΝΟΙΚΤΟ/ΜΕΤΡΙΟ/ΣΚΟΥΡΟ.
- Αν θέλετε να αλλάξετε την προεπιλεγμένη ρύθμιση, πατάτε το πλήκτρο  συνεχώς, για να διαλέξετε το χρώμα της κόρας που επιθυμείτε - **FIG.10**.

8. Εκκίνηση προγράμματος

- Για να ξεκινήσετε το επιλεγμένο πρόγραμμα, πατήστε το πλήκτρο  - **FIG.11**. Το πρόγραμμα ξεκινά. Εμφανίζεται ο χρόνος αντιστοιχεί στο πρόγραμμα. Τα διαδοχικά στάδια πραγματοποιούνται αυτόματα το ένα μετά το άλλο.

9. Προγραμματισμός συνταγών (λειτουργία χρονοκαθυστέρησης)

- Μπορείτε να προγραμματίσετε τη συσκευή ούτως ώστε η συνταγή σας να είναι έτοιμη την ώρα που θέλετε, μέχρι, μέχρι και 15 ώρες πριν.
Η συγκεκριμένη λειτουργία δεν μπορεί να χρησιμοποιηθεί για τα προγράμματα 3, 8, 9, 12, 13, 14, 15, 16.

Η φάση αυτή τίθεται σε λειτουργία αφού επιλέξετε το πρόγραμμα, το βαθμό ψήσιμο της κόρας και το βάρος. Εμφανίζεται ο χρόνος προγράμματος. Υπολογίστε τη διαφορά χρόνου μεταξύ της ώρας που ξεκινάτε το πρόγραμμα και της ώρας που θέλετε να είναι έτοιμο το παρασκευασμά σας. Το μηχάνημα περιλαμβάνει αυτόματα τη διάρκεια των κύκλων του προγράμματος. Με το πλήκτρο  και , εμφανίστε τον χρόνο που έχετε υπολογίσει ότι θα χρειαστεί για το ψήσιμο ( προς τα πάνω και  προς τα κάτω). Εάν πιέσετε γρήγορα η διάρκεια αλλάζει σταδιακά κατά 10 λεπτά και ακούγεται ένας χαρακτηριστικός ήχος. Μετά από παρατεταμένη πίεση, η αλλαγή διάρκειας είναι συνεχής και αλλάζει κατά 10 λεπτά. Πχ: είναι 8 το βράδυ και θέλετε το ψωμί σας να είναι έτοιμο στις 7 το πρωί της επόμενης ημέρας. Προγραμματίστε 11:00 με το πλήκτρο  και . Πιέστε το πλήκτρο .

Χτυπά μια ηχητική προειδοποίηση. **PROG** Εμφανίζεται η ένδειξη  και τα 2 σημεία. Η αντίστροφη μέτρηση αρχίζει. Η φωτεινή ένδειξη λειτουργίας ανάβει. Κανένα ηχητικό σήμα δεν εκπέμπεται κατά την εξέλιξη ενός προγράμματος σε διαφορετικό προγραμματισμό. Αν κάνετε λάθος ή θέλετε να αλλάξετε τη ρύθμιση της ώρας, πατήστε παρατεταμένα το πλήκτρο  έως ότου χτυπήσει ηχητική προειδοποίηση. Εμφανίζεται ο προεπιλεγμένος χρόνος.

Επαναλάβετε τη διαδικασία. Μην χρησιμοποιείτε το συγκεκριμένο πρόγραμμα (ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΙΣΜΟΣ ΣΥΝΤΑΓΩΝ) για συνταγές που περιέχουν : φρέσκο γάλα, αυγά, γιαούρτι, τυρί, φρέσκα φρούτα.

10. Διακοπή προγράμματος

- Στο τέλος του κύκλου, το πρόγραμμα σταματά αυτόματα.
- Για να σταματήσετε το πρόγραμμα κατά τη διάρκεια του ή να ακυρώσετε της λειτουργίας 'ρύθμιση έναρξης', πατήστε για 5 δευτερόλεπτα το πλήκτρο .

11. Βγάλτε το ψωμί από τον κάδο

- Αυτό το στάδιο δεν αφορά στο πρόγραμμα παρασκευής μπαγκέτας.
- Στο τέλος του κύκλου ψησίματος, βγάλτε το φιν από την πρίζα - **FIG.12**.
- Αφαιρέστε το σκεύος για το ψωμί αφού ελαφρώς το στρέψτε στο πλάι και βγάλτε το. Χρησιμοποιείτε πάντα μονωτικά γάντια διότι η λαβή του κάδου και το εσωτερικό του καπακιού καίνε - **FIG.13**.
- Βγάλτε το ψωμί από τον κάδο όσο είναι ακόμα ζεστό και αφήστε το για 1 ώρα πάνω σε μια σχάρα για να κρυώσει - **FIG.14**.
- Μπορεί οι αναμικτήρες να μείνουν μαγκωμένοι μέσα στο ψωμί όταν θα προσπαθήσετε να βγάλετε το ψωμί από τον κάδο. Σε αυτήν την περίπτωση, χρησιμοποιήστε το εξάρτημα "αγκίστρο" με τον ακόλουθο τρόπο :
 - > αφού βγάλετε το ψωμί από τον κάδο, τοποθετήστε το στο πλάι ενώ είναι ακόμα ζεστό και κρατήστε το με το χέρι σας, αφού πρώτα έχετε φορέσει ένα μονωτικό γάντι,
 - > εισάγετε το αγκίστρο μέσα στον άξονα του αναμικτήρα, τραβήξτε απαλά για να αφαιρέσετε τον αναμικτήρα - **FIG.15**,
 - > επαναλάβετε τη διαδικασία και για τον άλλο αναμικτήρα,
 - > σηκώστε το ψωμί και αφήστε το να κρυώσει πάνω σε μια σχάρα.
- Για να διαφυλάξετε την αντικολλητική ιδιότητα του κάδου μην χρησιμοποιείτε μεταλλικά εργαλεία για να γυρίζετε το ψωμί.

5 Καθαρισμός και συντήρηση

- Βγάλτε το φιν από την πρίζα και αφήστε τη συσκευή να κρυώσει.
- Καθαρίστε το σώμα της συσκευής και το εσωτερικό του κάδου με ένα βρεγμένο σφουγγάρι. Στεγνώστε καλά.
- Πλύνετε τον κάδο του ψωμιού, τον αναδευτήρα, τις αντικολλητικές πιατέλες σε ζεστό νερό με σαπούνι.
- Αν ο αναμικτήρας μείνει μέσα στον κάδο, αφήστε τον να μουλάσει για 5 έως 10 λεπτά.
- Εάν χρειαστεί, αφαιρέστε το καπάκι. Για να το καθαρίσετε, χρησιμοποιήστε ένα βρεγμένο σφουγγάρι - **FIG.16**.
- Μην πλένετε κανένα μέρος της συσκευής στο πλυντήριο πιάτων - **FIG.20**.
- Μην χρησιμοποιείτε οικιακά απορρυπαντικά, λειαντικά σφουγγάρια ή οινόπνευμα. Χρησιμοποιείτε απλώς ένα μαλακό βρεγμένο πανί.
- Μην βουτάτε τη συσκευή ή το καπάκι στο νερό ή άλλο υγρό.
- Μην τοποθετείτε τη βάση για φρατζόλες, καθώς και τις αντικολλητικές πλάκες, στον κάδο ώστε να μην χαράξετε το επίστρωμά τους.

6 Οι κύκλοι

- Υπάρχει ένας πίνακας στις σελίδες 101-102, ο οποίος σας δείχνει την εξέλιξη των διαφόρων κύκλων ανάλογα με το πρόγραμμα που έχετε επιλέξει.

Ζύμωμα Χρησιμεύει για τη δημιουργία της δομής της ζύμης και κατά συνέπεια την ικανότητα της να φουσκώσει καλά.	> Αναμονή Χρησιμεύει στο να βελτιωθεί η ποιότητα ζυμώματος.	> Φούσκωμα Χρόνος κατά τον οποίο η μαγιά ενεργεί φουσκώνοντας τη ζύμη και αναπτύσσοντας το άρωμά της.	> Ψήσιμο Μετατρέπει τη ζύμη σε ψίχα ροδοκοκκινίζει και κάνει τραγανή την κόρα.	> Διατήρηση Θερμοκρασίας Διατηρεί το ψωμί ζεστό μετά το ψήσιμο. Ωστόσο, συνιστάται να βγάξετε το ψωμί από τον κάδο όταν τελειώσει το ψήσιμο.
---	--	--	---	--

Ζύωμα: η ζύμη βρίσκεται στον 1ο ή 2ο κύκλο ζυμώματος ή σε φάση ανάμιξης μεταξύ των κύκλων φουσκώματος.



Κατά τη διάρκεια αυτού του κύκλου και για τα προγράμματα 1, 2, 4, 5, 6, 7, 9, 10, 11, 14, έχετε τη δυνατότητα να προσθέσετε υλικά: ξηρούς καρπούς, ελιές, κύβους λαρδίου κλπ. Μια ηχητική προειδοποίηση σας επισημαίνει σε ποια φάση πρέπει να επέμβετε. Ανατρέξτε στον ανακεφαλαιωτικό πίνακα των χρόνων προετοιμασίας σελίδα 101-102 και τη στήλη "έξτρα". Η στήλη αυτή δείχνει τον χρόνο που εμφανίζεται στην οθόνη της συσκευής σας όταν χτυπήσει η ηχητική προειδοποίηση. Για να μάθετε λεπτομερέστερα μετά από πόση ώρα θα χτυπήσει η ηχητική προειδοποίηση, αφαιρέστε απλώς το χρόνο της στήλης "έξτρα" από το συνολικό χρόνο ψησίματος.

Π.χ. "έξτρα" = 2:51 και "συνολικός χρόνος" = 3:13, τα υλικά μπορούν να προστεθούν μετά από 22 λεπτά.

Φούσκωμα: η ζύμη βρίσκεται στον 1ο, 2ο ή 3ο κύκλο φουσκώματος.

Ψήσιμο: η ζύμη βρίσκεται στον τελικό κύκλο ψησίματος.

Διατήρηση θερμοκρασίας: για τα προγράμματα 1, 2, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 14, μπορείτε να αφήσετε το παρασκεύασμα σας μέσα στη συσκευή. Ξεκινά αυτόματα κύκλος διατήρησης θερμοκρασίας ο οποίος διαρκεί μία ώρα. Ο δείκτης μένει στο 0:00 κατά τη διάρκεια του χρόνου διατήρησης θερμοκρασίας. Ακούγεται ένα ηχητικό σήμα σε τακτικά διαστήματα.

Στο τέλος του κύκλου, η λειτουργία της συσκευής διακόπτεται αυτομάτως αφού πρώτα ακουστούν πολλαπλά ηχητικά σήματα.

Τα υλικά

Το λίπος και το λάδι	Το λίπος και το λάδι κάνουν το ψωμί πιο μαλακό και πιο νόστιμο. Επίσης, διατηρείται πιο εύκολα και περισσότερες μέρες. Το υπερβολικό λίπος ή λάδι επιβραδύνει το φούσκωμα. Αν χρησιμοποιείτε βούτυρο, θα σας συμβουλευάμε να το κόψετε σε μικρά κομματάκια και να τα απλώσετε ομοιόμορφα στο παρασκεύασμα ή να το ζεστάνετε ελάχιστα πριν τη χρήση. Μην βάλετε ζεστό βούτυρο. Αποφεύγετε το λίπος να έρχεται σε επαφή με τη μαγιά, διότι εμποδίζει τη μαγιά να επανυδατωθεί.
Αυγά	Τα αυγά εμπλουτίζουν τη ζύμη, βελτιώνουν το χρώμα του ψωμιού και την ψίχα. Αν χρησιμοποιείτε αυγά, μειώνετε ανάλογα την ποσότητα υγρού. Σπάτε το αυγό και συμπληρώνετε με το υγρό μέχρι να πετύχετε την ποσότητα υγρού που αναγράφεται στη συνταγή. Οι συνταγές έχουν σχεδιαστεί για αυγά βάρους 50gr. Αν τα αυγά είναι πιο μεγάλα, προσθέτετε λίγο αλεύρι ενώ αν είναι πιο μικρά αφαιρείτε λίγο αλεύρι.
Γάλα	Μπορείτε να χρησιμοποιείτε φρέσκο γάλα ή γάλα σε σκόνη. Αν χρησιμοποιήσετε γάλα σε σκόνη, προσθέτετε την ποσότητα νερού που έχει προβλεφθεί αρχικά. Αν χρησιμοποιήσετε φρέσκο γάλα, μπορείτε επίσης να προσθέσετε νερό: η συνολική ποσότητα πρέπει να είναι ίση με τον όγκο που προβλέπεται στη συνταγή. Το γάλα έχει επίσης την ιδιότητα να δίνει ωραιότερη όψη στην ψίχα.
Νερό	Το νερό επανυδατώνει και ενεργοποιεί τη μαγιά. Ενεδατώνει επίσης το άμυλο του αλευριού και επιτρέπει τη δημιουργία της ψίχας. Μπορείτε να αντικαταστήσετε εν μέρει ή συνολικά το νερό με άλλα υγρά. Χρησιμοποιείτε υγρά σε θερμοκρασία δωματίου.
Αλεύρι	Τα αποτελέσματα ψησίματος μπορεί να ποικίλουν ανάλογα με τον τύπο και την ποιότητα του αλεύρι που χρησιμοποιείτε. Φυλάσσετε το αλεύρι σε ερμητικά κλειστό κουτί, διότι έχει την ιδιότητα να αντιδρά στις κλιματικές συνθήκες, απορροφώντας υγρασία ή αντίθετα αποβάλλοντας υγρασία. Σας προτείνουμε να χρησιμοποιείτε 'σκληρό αλεύρι', 'αλεύρι ολικής αλέσεως', 'αλεύρι για όλες τις χρήσεις' και αλεύρι από τα καταστήματα υγιεινής διατροφής. Η προσθήκη βρώμης, σίκαλης, φυτών σίτου, ή ακόμα ολόκληρων κόκκων στη ζύμη ψωμιού, σας φιάχνει βαρύτερο και μικρότερο ψωμί. Συνιστάται η χρήση αλευριού τύπου T55, εκτός αν υπάρχει αντίθετη ένδειξη στις συνταγές. Οι συνταγές μας έχουν βελτιστοποιηθεί με χρήση το κοινό αλεύρι T55. Σε περίπτωση χρήσης ειδικών μιγμάτων αλευριού για ψωμί ή μπριός ή τσουρέκι, μην υπερβείτε τα 1000 γρ. ζύμη συνολικά ανά κάδο και τα 450 γρ. ζύμη συνολικά ανά φρατζόλα. Το κοσκίνισμα του αλευριού επηρεάζει επίσης τα αποτελέσματα: όσο πιο πλήρες είναι το αλεύρι (δηλαδή περιέχει ένα μέρος από το περιβλήμα του κόκκου σίτου), τόσο λιγότερο φουσκώνει η ζύμη και γίνεται πυκνότερο το ψωμί. Στο εμπόριο μπορείτε να βρείτε επίσης πλήρη παρασκευάσματα έτοιμα για χρήση. Ανατρέχετε στις οδηγίες του παρασκευαστή για τη χρήση αυτών των παρασκευασμάτων. Γενικά, η επιλογή προγράμματος γίνεται ανάλογα με το παρασκεύασμα που επιλέγετε. Π.χ. ψωμί ολικής αλέσεως - Πρόγραμμα 6.
Ζάχαρη	Προτιμάτε άσπρη ζάχαρη, σκούρα ζάχαρη ή μέλι. Μην χρησιμοποιείτε ραφινρισμένη ζάχαρη ή ζάχαρη σε κύβους. Η ζάχαρη θρέφει τη μαγιά, δίνει καλή γείωση στο ψωμί και βελτιώνει το ροδοκοκκίνισμα της κόρας.

Αλάτι	Δίνει γεύση στο παρασκεύασμα και ρυθμίζει τη δράση της μαγιάς. Δεν πρέπει να έρχεται σε επαφή με τη μαγιά. Χάρη στο αλάτι, η ζύμη γίνεται πιο σφιχτή, συμπαγής και δεν φουσκώνει πολύ γρήγορα. Βελτώνει επίσης το σχήμα του ψωμιού.																				
Μαγιά	Η μαγιά έχει την ιδιότητα να φουσκώνει την ζύμη. Την μαγιά μπορείτε να την βρείτε σε μικρούς κύβους, ξερή που πρέπει να ενωθεί με νερό ή ξερή και στιγμιαία. Η φρέσκια μαγιά μπορεί να βρεθεί στα σούπερ μάρκετ ή τοπικά αρτοποιεία. Όταν είναι φρέσκια ή ξερή και στιγμιαία η μαγιά πρέπει να την βάλετε κατευθείαν στον κάδο ψησίματος του αρτοποιητή μαζί με τα άλλα υλικά. Να θυμηθείτε να θρυμματίσετε την μαγιά με τα δάχτυλά σας για να μπορεί να διαλυθεί πιο εύκολα. Όταν η μαγιά είναι εντελώς ξερή, πρέπει να διαλυθεί σε νερό πριν από τη χρήση. Διαλέξτε μια θερμοκρασία περίπου στους 35°C. Αν επιλέξετε λιγότερη θερμοκρασία δεν θα φουσκώσει, όπως και αν επιλέξετε υψηλότερη. Διατηρήστε τις καθορισμένες ποσότητες και θυμηθείτε να πολλαπλασιάσετε τις ποσότητες αν χρησιμοποιήσετε φρέσκια μαγιά (βλ. ισοδυναμία στο παρακάτω σχεδιάγραμμα). Ισοδυναμίες ποσότητες μεταξύ φρέσκιας και ξερής μαγιάς: <table><tr><td>- Ξερή μαγιά (σε κ τ κ)</td><td>1</td><td>1,5</td><td>2</td><td>2,5</td><td>3</td><td>3,5</td><td>4</td><td>4,5</td><td>5</td></tr><tr><td>- Φρέσκια μαγιά (σε gr)</td><td>9</td><td>13</td><td>18</td><td>22</td><td>25</td><td>31</td><td>36</td><td>40</td><td>45</td></tr></table>	- Ξερή μαγιά (σε κ τ κ)	1	1,5	2	2,5	3	3,5	4	4,5	5	- Φρέσκια μαγιά (σε gr)	9	13	18	22	25	31	36	40	45
- Ξερή μαγιά (σε κ τ κ)	1	1,5	2	2,5	3	3,5	4	4,5	5												
- Φρέσκια μαγιά (σε gr)	9	13	18	22	25	31	36	40	45												
Τα πρόσθετα (ελιές, κομματάκια μπέικον)	Τα πρόσθετα (ελιές, κομματάκια μπέικον): μπορείτε να διαφοροποιήσετε τις συνταγές σας με κάθε είδους πρόσθετα υλικά που θέλετε, φροντίζοντας: > να τηρείτε την ηχητική προειδοποίηση για την προσθήκη των υλικών, κυρίως των πιο ευπαθών, > οι πιο γεροί σπόροι (όπως ο λινόσπορος και το σουσάμι) μπορούν να προστεθούν από την αρχή του ζυμώματος για να διευκολύνεται η χρήση του μηχανήματος (π.χ. έναρξη με καθυστέρηση), > να στραγγίζετε καλά τα πιο υγρά υλικά (ελιές), > να αλευρώνετε λίγο τα λιπαρά υλικά για να γίνεται καλύτερα η ενσωμάτωσή τους, > να μην προσθέτετε επιπλέον υλικά σε μεγάλες ποσότητες. Να τηρείτε τις ποσότητες που υποδεικνύονται στις συνταγές, > μην αφήσετε να πέσουν πρόσθετα έξω από τις βάσεις ψησίματος ή τον κάδο.																				

7 Πρακτικές συμβουλές

1. Προετοιμασία συνταγών

- Όλα τα υλικά που χρησιμοποιείτε πρέπει να είναι σε θερμοκρασία δωματίου (εκτός αν υπάρχει αντίθετη ένδειξη) και να ζυγίζονται με ακρίβεια. Μετράτε τα υγρά με το παρεχόμενο κύπελο με διβάθμιση. Χρησιμοποιείτε τον διπλό δοσομετρητή που σας παρέχεται: η μία πλευρά αντιστοιχεί σε κουταλάκια του καφέ και η άλλη σε κουταλιές σούπας. Οι τυχόν λάθος μετρήσεις οδηγούν σε μη ικανοποιητικά αποτελέσματα.
- Να τηρείτε τη σειρά προετοιμασίας

> Υγρά (βούτυρο, λάδι, αυγά, νερό, γάλα)	> Γάλα σε σκόνη
> Αλάτι	> Ειδικά στερά υλικά
> Ζάχαρη	> Αλεύρι: μισή από τη συνιστώμενη ποσότητα
> Αλεύρι: μισή από τη συνιστώμενη ποσότητα	> Μαγιά
- Η ακρίβεια στη μέτρηση της ποσότητας του αλευριού παίζει μεγάλη σημασία. Για το λόγο αυτό το αλεύρι πρέπει να ζυγίζεται σε ζυγαριά κουζίνας. Χρησιμοποιείτε ξηρή μαγιά σε φακελάκι. Εκτός αν υπάρχει αντίθετη ένδειξη στις συνταγές, μην χρησιμοποιείτε μπέικιν πάουτερ.
- Όταν ανοίγει το φακελάκι μαγιάς, πρέπει να χρησιμοποιηθεί εντός 48 ωρών.
- Για να μην διαταράσσετε το φούσκωμα των παρασκευασμάτων σας, σας συνιστούμε να βάζετε όλα τα υλικά στον κάδο από την αρχή για να μην αναγκάζεστε να ανοίγετε το καπάκι κατά τη διάρκεια της χρήσης (εκτός αν υπάρχει αντίθετη ένδειξη).
- Πρώτα τα υγρά και μετά τα στερεά. Η μαγιά δεν πρέπει να έρχεται σε επαφή ούτε με τα υγρά ούτε με το αλάτι.
- Η επιτυχία ψωμιού εξαρτάται από τις συνθήκες θερμοκρασίας και υγρασίας. Σε περίπτωση που κάνει πολλή ζέστη, συνιστάται να χρησιμοποιείτε πιο κρύα υγρά από ό,τι συνήθως. Αντίθετα, όταν κάνει κρύο, μπορεί να χρειαστεί να κάνετε χλιαρό το νερό ή το γάλα (χωρίς ποτέ να ξεπερνάτε τους 35°C).

- Πολλές φορές είναι χρήσιμο να ελέγχετε την κατάσταση της ζύμης όση ώρα τη ζυμώνετε: πρέπει να σχηματίζει μια ομοιόμορφη μπάλα η οποία να ξεκολλά ευκολα από τα τοιχώματα.
> αν μείνει αζύμωτο αλεύρι, σημαίνει ότι πρέπει να προσθέσετε κι άλλο νερό,
> αν η ζύμη είναι πολύ αραιή, σημαίνει ότι πρέπει να προσθέσετε λίγο αλεύρι.
Σε κάθε περίπτωση, πρέπει να διορθώνετε σιγά - σιγά (1 κουταλιά σούπας το πολύ κάθε φορά) και να περιμένετε να δείτε αν υπήρξε βελτίωση ή όχι πριν προσθέσετε κι άλλο αλεύρι ή νερό.
- Πολλοί πιστεύουν ότι προσθέτοντας και άλλη μαγιά φουσκώνει καλύτερα το ψωμί: λάθος. Αντίθετα, η υπερβολική μαγιά ευθραυστοποιεί τη δομή της ζύμης με αποτέλεσμα να φουσκώνει πολύ και στη συνέχεια να ξεφουσκώνει. Μπορείτε να ελέγχετε την κατάσταση της ζύμης μόλις πριν το ψήσιμο ψηλαφώντας την ελαφριά με τις άκρες των δακτύλων σας: η ζύμη πρέπει να παρουσιάζει κάποια αντίσταση ενώ τα αποτυπώματα των δακτύλων πρέπει να σβήνουν σιγά - σιγά.
- Κατά το πλάσιμο της ζύμης, δεν πρέπει να τη δουλέψετε για υπερβολικά πολύ χρόνο, διότι υπάρχει κίνδυνος να μην επιτευχθεί το επιθυμητό αποτέλεσμα κατά το ψήσιμο.

2. Γενικές οδηγίες

- Σε περίπτωση διακοπής ρεύματος: αν κατά τη διάρκεια κύκλου, το πρόγραμμα διακοπεί λόγω βλάβης ρεύματος ή λάθος χειρισμού, το μηχάνημα διαθέτει προστατευτικό σύστημα 7 λεπτών κατά τα οποία μπορεί να απομνημονευτεί ο προγραμματισμός. Ο κύκλος ξαναρχίζει από εκεί που σταμάτησε. Πέρα από αυτό το χρόνο των επτά λεπτών, ο προγραμματισμός σβήνει.
- Αν κάνετε δύο προγράμματα το ένα μετά το άλλο, περιμένετε 1 ώρα πριν ξεκινήσετε τη δεύτερη συνταγή.
- Για το πρόγραμμα παρασκευής μπαγέτας, μετά τα στάδια του ζυμώματος και του φουσκώματος της ζύμης, θα πρέπει να χρησιμοποιήσετε τη ζύμη σας αμέσως μετά τα ηχητικά σήματα. Κατόπιν, η συσκευή ξεκινά από την αρχή και το πρόγραμμα παρασκευής φρατζόλας χάνεται.

8 ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ ΚΑΙ ΨΗΣΙΜΟ ΜΠΑΓΚΕΤΩΝ



Γι' αυτή τη συνταγή, χρειάζεστε το σύνολο των εξαρτημάτων που διατίθενται για αυτή τη λειτουργία: 1 βάση ψησίματος για φρατζόλες (5), 2 αντικολητικές πλάκες ψησίματος για φρατζόλες (6), 1 ειδικό εξάρτημα (λεπίδα) (7) και 1 πινέλο (10).

1 ζύωμα και φούσκωμα της ζύμης

- Βάλτε στην πρίζα τη συσκευή παρασκευής ψωμιού.
- Μόλις ακουστεί το ηχητικό σήμα, το πρόγραμμα 1 εμφανίζεται αυτόματα - **FIG.8**.
- Επιλέξτε το επίπεδο ροδίσματος.
- Αν ψήσετε 2 φραντζίτσες αντί για 4 θα ψηθούν γρηγορότερα.
- Πατήστε το πλήκτρο . Η ένδειξη λειτουργίας ανάβει και τα δύο ψηφία του χρονοδιακόπτη αναβοσβήνουν. Ο κύκλος ζυμώματος της ζύμης ξεκινά, ακολουθεί το φούσκωμα της ζύμης - **FIG.17**.

ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ:

- Τα 2 στάδια: ζύωμα και φούσκωμα της ζύμης πραγματοποιούνται αυτόματα και διαρκούν συνολικά 1 ώρα και 21 λεπτά (26 λεπτά ζυμώματος και κατόπιν 55 λεπτά για να φουσκώσει η ζύμη).
 - Κατά το στάδιο του ζυμώματος, είναι φυσιολογικό ορισμένα σημεία να μην ανακατευτούν καλά.
 - Μόλις ολοκληρωθεί η προετοιμασία η συσκευή παρασκευής ψωμιού μπαίνει σε λειτουργία αναμονής. Πολυάριθμα ηχητικά σήματα σας ειδοποιούν ότι το ζύωμα και το φούσκωμα της ζύμης έχουν ολοκληρωθεί και η ένδειξη λειτουργίας αναβοσβήνει - **FIG.18**.
- Η ζύμη θα πρέπει να χρησιμοποιηθεί αμέσως μετά τα ηχητικά σήματα. Κατόπιν, η συσκευή ξεκινά από την αρχή και το πρόγραμμα παρασκευής φρατζόλας χάνεται. Σε τέτοια περίπτωση, σας συνιστούμε να χρησιμοποιήσετε το πρόγραμμα 3 για ψήσιμο μεμονωμένων μπαγκετών.

2 Σχηματισμός και ψήσιμο μπαγκέτας



Για βοήθεια, ανατρέξτε στον παρεχόμενο οδηγό σχηματισμού των μπαγκετών. Σας δείχνουμε τι μπορείτε να κάνετε με τον αρτοπαρασκευαστή σας, αλλά μετά θα μπορείτε να δημιουργείτε τις δικές ιδέες. Ότι κι αν αποφασίσετε να φτιάξετε το αποτέλεσμα είναι εγγυημένο.

- Αφαιρέστε τον κάδο από τη συσκευή - **FIG.15**.
- Αλευρώστε ελαφρώς την επιφάνεια εργασίας σας.
- Βγάλτε τη ζύμη από τον κάδο και τοποθετήστε την πάνω στην επιφάνεια εργασίας σας.
- Με τη ζύμη, σχηματίστε μια μπάλα και με τη βοήθεια ενός μαχαιριού χωρίστε την σε 4 ζυμαράκια.
- Θα έχετε τέσσερα ζυμαράκια ίσου βάρους τα οποία θα διαμορφώσετε σε φρατζόλες.



Για πιο αφράτες φρατζόλες, αφήστε τα ζυμαράκια να κάτσουν για 5 λεπτά πριν από το ζύμωμα.

Το μήκος της φρατζόλας θα πρέπει να αντιστοιχεί στο μέγεθος της αντικολλητικής πλάκας (περίπου 18 εκ.).

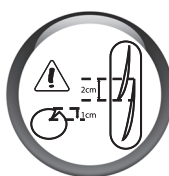


Μπορείτε να διαφοροποιήσετε τη γεύση βάζοντας την προσωπική σας πινελιά! Για να το κάνετε αυτό, αρκεί να νοτίσετε και στη συνέχεια να κυλήσετε τα ζυμαράκια σε σπόρους σουσαμιού ή παπαρούνας.



- Αφού σχηματίσετε τις φρατζόλες, τοποθετήστε τις στις αντικολλητικές πλάκες.

Η ένωση της φρατζόλας θα πρέπει να βρίσκεται από κάτω.



- Για το βέλτιστο αποτέλεσμα, χαράξτε την κάτω πλευρά της φρατζόλας διαγώνια με τη βοήθεια ενός οδοντωτού μαχαιριού ή με το ειδικό εξάρτημα (λεπίδα) που παρέχεται, ώστε να επιτύχετε ένα άνοιγμα 1 εκ.



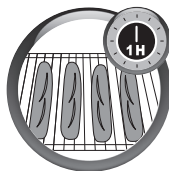
Μπορείτε να διαφοροποιήσετε την εμφάνιση της φρατζόλας σας και να κάνετε χαραγμάτα με τη βοήθεια ενός ψαλιδιού σε όλο το μήκος της φρατζόλας.

- Χρησιμοποιώντας το παρεχόμενο πινέλο κουζίνας, βρέξτε την κάτω πλευρά της φρατζόλας, αποφεύγοντας τη συσσώρευση του νερού στις αντικολλητικές πλάκες.



- Τοποθετήστε τις 2 αντικολλητικές πλάκες που περιέχουν τις φρατζόλες στην παρεχόμενη βάση για φρατζόλες.

- Τοποθετήστε τη βάση για φρατζόλες στη μηχανή παρασκευής ψωμιού στη θέση του κάδου.
- Πατήστε και πάλι το πλήκτρο  για να ξεκινήσει και πάλι το πρόγραμμα και να ψηθούν οι φρατζόλες σας.
- Στο τέλος του κύκλου του ψησίματος, βγάλτε τη συσκευή παρασκευής ψωμιού από την πρίζα; Αφαιρέστε τη βάση για φρατζόλες. Να χρησιμοποιείτε πάντοτε προστατευτικά γάντια, διότι η βάση είναι πολύ ζεστή.



• Αφαιρέστε τις φρατζόλες από τις αντικολλητικές πλάκες και αφήστε τις να κρυώσουν σε μια σχάρα.

9 Συνταγές

Βασικό ψωμί (πρόγραμμα 4)

κ τ κ > κουταλάκι του καφέ
κ σ > κουταλιά σούπας

ΡΟΔΟΚΟΚΚΙΝΙΣΜΑ
> ΜΕΤΡΙΟ

ΒΑΡΟΣ > 1000 g

ΧΡΟΝΟΣ > 3 : 20

Συστατικά

ΛΑΔΙ > 2 κ σ

ΝΕΡΟ > 325 ml

ΑΛΑΤΙ > 2 κ τ κ

ΖΑΧΑΡΗ > 2 κ σ

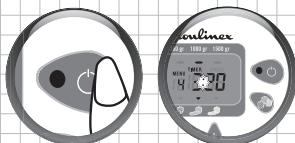
ΓΑΛΑ ΣΕ ΣΚΟΝΗ > 2,5 κ σ

ΑΛΕΥΡΙ > 600 g

ΜΑΓΙΑ > 1,5 κ τ κ

1 Για έναρξη της συνταγής σας, ανατρέξτε στα βήματα 1 έως 7 της παραγράφου "χρήση".

2 Κατόπιν, ξεκινήστε το πρόγραμμα ΑΠΛΟ ΨΩΜΙ, πατώντας το πλήκτρο . Η φωτεινή ένδειξη λειτουργίας ανάβει. Αναβοσβήνει η άνω και κάτω τελεία του χρονοδιακόπτη. Ο κύκλος ξεκινά.



3 Στο τέλος του κύκλου, ανατρέξτε στο βήμα 11.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ Με την ίδια διαδικασία, μπορείτε να παρασκευάσετε και άλλες συνταγές παραδοσιακών ψωμιών: Γαλλικό ψωμί, Ψωμί ολικής άλεσης, Γλυκό ψωμί, Γρήγορο ψωμί, Ψωμί χωρίς γλουτένη, Ψωμί χωρίς αλάτι. Για να το κάνετε αυτό, αρκεί απλώς να επιλέξετε το αντίστοιχο πρόγραμμα στο μενού πλήκτρων.

Μπαγκέτα (πρόγραμμα 1) : για 4 μπαγκέτες των 100 γρ. περίπου

κ τ κ > κουταλάκι του καφέ
κ σ > κουταλιά σούπας

ΡΟΔΟΚΟΚΚΙΝΙΣΜΑ
> ΜΕΤΡΙΟ

Συστατικά

Νερό > 170 ml

Αλάτι > κ τ κ

Αλεύρι T55 > 280 g

Ξηρή μαγιά > 1 κ τ κ

Για να εκτελέσετε αυτήν τη συνταγή, ανατρέξτε στην παράγραφο 8 "Προετοιμασία και ψήσιμο μπαγκετών".



Για να γίνουν ακόμη πιο μαλακές οι φρατζόλες σας, προσθέστε 1 κουταλάκι του γλυκού λάδι στη συνταγή σας. Εάν επιθυμείτε τα 4 ψωμιά σας να έχουν περισσότερο χρώμα, προσθέστε στα συστατικά σας 2 κουταλάκια του γλυκού ζάχαρη.

10 Οδηγός βελτίωσης των συνταγών σας

1. Για τα ψωμιά

Αν ακολουθήσετε πιστά τις συνταγές και παρόλα αυτά τα αποτελέσματα δεν είναι ικανοποιητικά, συμβουλευτείτε τον παρακάτω πίνακα.	Αποτελέσματα					
	Πολύ φουσκωμένο ψωμί	Το ψωμί αψού φούσκωσε κάθισε	Όχι αρκετά φουσκωμένο ψωμί	Όχι πολύ ροδισμένη κόρα	Σκούρο απέξω αλλά όχι καλοψημένο από μέσα	Αλευρωμένο από πάνω και γύρω - γύρω
Πιθανά αίτια						
Πατήθηκε το πλήκτρο  κατά τη διάρκεια του ψησίματος				●		
Όχι αρκετό αλεύρι		●				
Πολύ αλεύρι			●			●
Όχι αρκετή μαγιά			●			
Πολλή μαγιά		●		●		
Όχι αρκετό νερό			●			●
Πολύ νερό		●			●	
Όχι αρκετή ζάχαρη			●			
Κακή ποιότητα αλευριού			●	●		
Τα υλικά δεν είναι στις σωστές αναλογίες (πολύ μεγάλη ποσότητα)	●					
Πολύ ζεστό νερό		●				
Πολύ κρύο νερό			●			
Ακατάλληλο πρόγραμμα			●	●		

2. Για τις μπαγγέτες

Αν ακολουθήσετε πιστά τις συνταγές και παρόλα αυτά τα αποτελέσματα δεν είναι ικανοποιητικά, συμβουλευτείτε τον παρακάτω πίνακα.	ΠΙΘΑΝΑ ΑΙΤΙΑ	ΛΥΣΕΙΣ
Η ζύμη δεν είναι σταθερή.	Το ορθογώνιο σχήμα στην αρχή δεν είναι συμμετρικό ή σταθερό πάχους.	Εξομαλύνετε με τον πλάστη ζαχαροπλαστικής εάν είναι απαραίτητο.
Η ζύμη δεν είναι μαλακή ώστε να πάρει σχήμα.	Λείπει λίγο νερό από τη συνταγή.	Η συνταγή σας δεν πέτυχε, ξεκινήστε από την αρχή.
	Η ζύμη δουλεύτηκε πολύ.	Ξαναφτιάξτε μια μπάλα, αφήστε την να κάσει για 10 λεπτά προτού ξεκινήσετε από την αρχή. Προχωρήστε στο πλάσιμο σε 2 στάδια με 5 λεπτά διάλειμμα ενδιάμεσα.
Η ζύμη κολλάει, είναι δύσκολο να σχηματίσω φρατζόλες.	Ρίξατε πολύ νερό στο μείγμα.	Αλευρώστε ελαφρώς τα χέρια σας, αλλά εάν είναι δυνατό όχι τη ζύμη ούτε τον πάγκο εργασίας και συνεχίστε να πλάθετε φρατζόλες.
	Το νερό που ρίξατε στο μείγμα ήταν πολύ ζεστό.	

Αν ακολουθήσετε πιστά τις συνταγές και παρόλα αυτά τα αποτελέσματα δεν είναι ικανοποιητικά, συμβουλευτείτε τον παρακάτω πίνακα.		
	ΠΙΘΑΝΑ ΑΙΤΙΑ	ΛΥΣΕΙΣ
Η ζύμη σκίζεται ή γίνεται κοκκώδης στην επιφάνεια.	Η ζύμη δουλεύτηκε πολύ.	Ξαναφτιάξτε μια μπάλα, αφήστε την να κάτσει για 10 λεπτά προτού ξεκινήσετε από την αρχή.
		Προχωρήστε στο πλάσιμο σε 2 στάδια με 5 λεπτά διάλειμμα ενδιάμεσα.
Οι χαράξεις στη ζύμη δεν είναι εμφανείς.	Η ζύμη κολλάει: ρίξτε πολύ νερό στο μείγμα.	Ξεκινήστε και πάλι να ζυμώνετε φρατζόλες αλευρώνοντας ελαφρώς τα χέρια σας, αλλά εάν είναι δυνατό όχι τη ζύμη ή τη επιφάνεια εργασίας.
	Η λεπίδα δεν είναι αρκετά ακονισμένη.	Χρησιμοποιήστε την παρεχόμενη λεπίδα ή ελλείψει αυτής ένα οδοντωτό, πολύ κοφτερό μαχαίρι.
	Οι χαράξεις σας είναι πολύ απαλές.	Χαράξτε με μια απότομη κίνηση δίχως δισταγμό.
Οι χαράξεις τείνουν να κλείνουν ή δεν ανοίγουν κατά τη διάρκεια του ψησίματος.	Η ζύμη κολλούσε πολύ: ρίξτε πολύ νερό στο μείγμα.	Η συνταγή σας δεν πέτυχε, ξεκινήστε από την αρχή.
	Η επιφάνεια της ζύμης δεν ήταν αρκετά τεντωμένη όταν την τοποθετήσατε στη φόρμα.	Ξαναξεκινήστε τεντώνοντας παραπάνω τη ζύμη τη στιγμή που την περιστρέφετε γύρω από τον αντίχειρά σας.
Η ζύμη σκίζεται στις άκρες κατά τη διάρκεια του ψησίματος.	Το βάθος της χάραξης στη ζύμη είναι ανεπαρκές.	Ανατρέξτε στη σελίδα 96 για το ιδανικό σχήμα των χαράξεων.
Οι ψημένες μπαγκέτες κολλάνε στη βάση.	Ρίξτε υπερβολικά πολύ νερό στη ζύμη.	Αφαιρέστε το υπερβολικό νερό από το πινέλο.
	Οι πλάκες στήριξης για τις φρατζόλες κολλάνε πολύ.	Λαδώστε ελαφρώς τις πλάκες στήριξης προτού τοποθετήσετε τα ζυμαράκια.
Οι μπαγκέτες δεν έχουν πάρει αρκετό χρώμα.	Ξεχάσατε να αλείψετε τα ζυμαρία σας με νερό προτού τα φουρνίσετε.	Να είστε προσεκτικοί την επόμενη φορά.
	Αλευρώσατε πολύ τις μπαγκέτες κατά τη διάρκεια του ζυμώματος.	Αλείψτε καλά με νερό χρησιμοποιώντας το πινέλο πριν τις φουρνίσετε.
	Η θερμοκρασία δωματίου είναι υψηλή (πάνω από 30°C).	Χρησιμοποιήστε πιο κρύο νερό (μεταξύ 10 και 15°C) και/ή λίγο λιγότερη μαγιά.
Οι μπαγκέτες δεν έχουν φουσκώσει αρκετά.	Ξεχάσατε να προσθέσετε μαγιά.	Η συνταγή σας δεν πέτυχε, ξεκινήστε από την αρχή.
	Η μαγιά σας ίσως να ήταν ληγμένη.	
	Δεν προσθέσατε αρκετό νερό στο μείγμα.	
	Οι μπαγκέτες πατήθηκαν και έσφισαν πολύ κατά το ζύωμα.	

11 Εντοπισμός και διόρθωση βλαβών

ΒΛΑΒΗ	ΔΙΟΡΘΩΣΗ
Οι αναδευτήρες μένουν μαγκωμένοι μέσα στο μπολ.	• Αφήστε τους να μουλιάσει πριν τους βγάλετε.
Οι αναδευτήρες μένουν μαγκωμένοι μέσα στο ψωμί.	• Χρησιμοποιήστε το γάντζο (σελίδα 92).
Το πάτημα του  δεν φέρει κανένα αποτέλεσμα.	• Το μηχάνημα είναι πολύ ζεστό. Περιμένετε 1 ώρα μεταξύ 2 κύκλων. • Έχετε επιλέξει τη λειτουργία «προγραμματισμός συνταγής».
Μετά το πάτημα του  το μοτέρ δουλεύει αλλά δεν γίνεται ζύμωμα.	• Ο κάδος δεν έχει μπει κανονικά. • Απουσία αναδευτήρα ή ο αναδευτήρας λάθος τοποθετημένος.
Μετά από »προγραμματισμένη συνταγή«, το ψωμί δεν έχει φουσκώσει ή δεν έχει συμβεί τίποτα.	• Ξεχάσατε να πατήσετε το  μετά τον προγραμματισμό. • Η μαγιά έχει έρθει σε επαφή με το αλάτι ή και το νερό. • Απουσία αναδευτήρα.
Μυρωδιά σαν κάτι να καίγεται.	• Ένα μέρος των υλικών έχει πέσει δίπλα από τον κάδο: Αποσυνδέστε τη συσκευή από το ρεύμα. Αφήστε τη να κρυώσει και καθαρίστε το εσωτερικό με ένα βρεγμένο σφουγγάρι χωρίς καθαριστικό. • Το παρασκεύασμα ξεχειλίζει: πολύ μεγάλη ποσότητα υλικών και κυρίως υγρού. Τηρείτε τις αναλογίες των συνταγών.

12 Εγγύηση

- Η παρούσα συσκευή έχει σχεδιαστεί αποκλειστικά για εργασίες καθαρισμού και οικιακή χρήση. Σε περίπτωση χρήσης που είναι ακατάλληλη ή αντίθετη προς τις οδηγίες χρήσης, η κατασκευάστρια εταιρεία δεν φέρει καμία ευθύνη και η εγγύηση ακυρώνεται.
- Διαβάστε προσεκτικά τις οδηγίες χρήσης πριν να χρησιμοποιήσετε τη συσκευή σας για πρώτη φορά: χρήση μη συμβατή με τις οδηγίες απαλλάσσει τη Moulinex από κάθε ευθύνη.

13 Περιβάλλον

- Σύμφωνα με τους ισχύοντες κανονισμούς, κάθε συσκευή εκτός λειτουργίας πρέπει οπωσδήποτε να κριθεί ακατάλληλη προς χρήση: αποσυνδέστε τη συσκευή από το ρεύμα και κόψτε καλώδιο προτού απορρίψετε τη συσκευή.



Ας συμβάλλουμε κι εμείς στην προστασία του περιβάλλοντος!

-  Η συσκευή σας περιέχει πολλά αξιοποιησιμα ή ανακυκλώσιμα υλικά.
-  Παραδώστε τη παλιά συσκευή σας σε κέντρο διαλογής ή ελλείψει τέτοιου κέντρου σε εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις το οποίο θα αναλάβει την επεξεργασία της.

ΒΡΕΙΤΕ ΕΝΑΝ ΛΕΠΤΟΜΕΡΗ ΟΔΗΓΟ ΓΙΑ ΝΑ ΦΙΑΧΝΕΤΕ ΜΠΑΓΓΕΤΕΣ: ΕΠΙΣΚΕΦΘΕΙΤΕ ΤΗΝ ΠΑΡΑΚΑΤΩ ΙΣΤΙΟΣΕΛΙΔΑ:

TABLEAU DES CYCLES / CYCLE CHART / OVERZICHT VAN DE CYCLI /
 TABLA DE CICLOS / TABELLA DEI CICLI / QUADRO DOS CICLOS /
 Πίνακας κύκλων

PROG.	DORAGE	POIDS (g)	TEMPS (h)	Préparation de la pâte (Pétrissage-Repos-Lévée) (h)	CUISSON (h)	EXTRA (h)	MAINTIEN AU CHAUD (h)
PROG.	BROWNING	WEIGHT (g)	TOTAL TIME (h)	Dough preparation (Kneading-Rest-Rising) (h)	COOKING (h)	EXTRA (h)	KEEP HOT (h)
PROG.	BRUININGSGRAAD	GEWICHT (g)	TIJD (u)	Bereiding van het deeg (Kneeden-Rusten-Rijzen) (u)	BAKKEN (u)	EXTRA (u)	WARM HOUDEN (u)
PROG.	DORADO	PESO (g)	TIEMPO (h)	Preparación de la masa (Amasado-Reposo-Fermentación) (h)	COCCIÓN (h)	EXTRA (h)	MANTENIMIENTO DEL CALOR (h)
PROG.	DORATURA	QUANTITÀ (g)	TEMPO (h)	Preparazione della pasta (Impasto-Riposo-Lievitazione) (h)	COTTURA (h)	EXTRA (h)	MANTENIMENTO AL CALDO (h)
PROG.	DOURAR	TAMANHO (g)	TEMPO (h)	Preparação da massa (Amassadura-Repouso-Levedura) (h)	COZEDURA (h)	EXTRA (h)	MANTER QUENTE (h)
ΠΡΟΓΡ.	ΡΟΔΙΣΜΑ	ΜΕΓΕΘΟΣ (g)	ΧΡΟΝΟΣ (ώρες)	Προετοιμασία ζύμης (Σύμωμα - Διάλειμμα - Φούσκωμα) (ώρες)	ΨΗΣΙΜΟ (ώρες)	ΕΞΤΡΑ (ώρες)	ΔΙΑΤΗΡΗΣΗ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑΣ (ώρες)
1	1	-	1:58	1:21	0:37	1:46	1:00
	2	-	2:03		0:42	1:42	1:00
	3	-	2:08		0:47	1:53	1:00
2	1	-	1:58	1:21	0:37	1:37	1:00
	2	-	2:03		0:42	1:42	1:00
	3	-	2:08		0:47	1:47	1:00
3	1	-	0:37	0:15	0:22	-	-
	2	-	0:42		0:27	-	-
	3	-	0:47		0:32	-	-
4	1	750	3:15	2:20	0:55	2:55	1:00
		1000	3:20		1:00	3:00	1:00
		1500	3:25		1:05	3:05	1:00
	2	750	3:15		0:55	2:55	1:00
		1000	3:20		1:00	3:00	1:00
		1500	3:25		1:05	3:05	1:00
5	1	750	3:34	2:24	1:10	3:17	1:00
		1000	3:39		1:15	3:22	1:00
		1500	3:44		1:20	3:27	1:00
	2	750	3:34		1:10	3:17	1:00
		1000	3:39		1:15	3:22	1:00
		1500	3:44		1:20	3:27	1:00
	3	750	3:34		1:10	3:17	1:00
		1000	3:39		1:15	3:22	1:00
		1500	3:44		1:20	3:27	1:00
6	1	750	3:37	2:32	1:05	3:17	1:00
		1000	3:42		1:10	3:22	1:00
		1500	3:47		1:15	3:27	1:00
	2	750	3:37		1:05	3:17	1:00
		1000	3:42		1:10	3:22	1:00
		1500	3:47		1:15	3:27	1:00
	3	750	3:37		1:05	3:17	1:00
		1000	3:42		1:10	3:22	1:00
		1500	3:47		1:15	3:27	1:00

7	1	750 1000 1500	3:45 3:50 3:55	2:45	1:00 1:05 1:10	3:17 3:22 3:27	1:00 1:00 1:00
	2	750 1000 1500	3:45 3:50 3:55		1:00 1:05 1:10	3:17 3:22 3:27	1:00 1:00 1:00
	3	750 1000 1500	3:45 3:50 3:55		1:00 1:05 1:10	3:17 3:22 3:27	1:00 1:00 1:00
8	-	1000	1:20	0:35	0:45	-	1:00
9	1	750 1000 1500	2:15 2:20 2:25	1:15	1:00 1:05 1:10	2:05 2:10 2:15	1:00 1:00 1:00
	2	750 1000 1500	2:15 2:20 2:25		1:00 1:05 1:10	2:05 2:10 2:15	1:00 1:00 1:00
	3	750 1000 1500	2:15 2:20 2:25		1:00 1:05 1:10	2:05 2:10 2:15	1:00 1:00 1:00
10	1	750 1000 1500	3:37 3:42 3:47	2:27	1:10 1:15 1:20	3:17 3:22 3:27	1:00 1:00 1:00
	2	750 1000 1500	3:37 3:42 3:47		1:10 1:15 1:20	3:17 3:22 3:27	1:00 1:00 1:00
	3	750 1000 1500	3:37 3:42 3:47		1:10 1:15 1:20	3:17 3:22 3:27	1:00 1:00 1:00
11	1	750 1000 1500	3:45 3:50 3:55	2:40	1:05 1:10 1:15	3:22 3:27 3:32	1:00 1:00 1:00
	2	750 1000 1500	3:45 3:50 3:55		1:05 1:10 1:15	3:22 3:27 3:32	1:00 1:00 1:00
	3	750 1000 1500	3:45 3:50 3:55		1:05 1:10 1:15	3:22 3:27 3:32	1:00 1:00 1:00
12	1 2 3	-	(1)	-	(1)	-	-
13	-	-	1:25	1:25	-	-	-
14	1	1000	1:25	0:15	1:10	1:20	1:00
	2	1000	1:25		1:10	1:20	1:00
	3	1000	1:25		1:10	1:20	1:00
15	-	-	1:05	0:15	0:50	-	-
16	-	-	0:15	0:15	-	-	-

(1) **FR** 0:10 par tranche de 10 min.
EN 0 to 10 in steps of 10 min.
NL 0:10 per schijf van 10 min.
ES 0:10 por periodos de 10 min.

IT 0:10 a intervalli di 10 min.
PT 0:10 por fases de 10 min.
EL 0:10 κατά δόσεις των 10 λεπτών

FR Remarque : la durée totale n'inclut pas le temps de maintien au chaud pour les programmes 1 à 10 inclus et 14.
EN Note: for programmes 1 to 10 inclusive and 14, total time does not include the keep hot time.
NL Opmerking: bij de totale tijdsduur zit niet de tijd van het warmhouden van de programma's 1 tot en met 10 en 14.
ES Nota: la duración total no incluye el tiempo de mantenimiento del calor en los programas 1 a 10 incluidos y 14.
IT Osservazione: la durata totale non comprende il tempo di mantenimento al caldo per i programmi da 1 a 10 incluso e 14.
PT Observação: a duração total não inclui o tempo da função "Manter Quente" para os programas 1 a 10 incluídos e 14.
EL Παρατήρηση : η συνολική διάρκεια δεν συμπεριλαμβάνει τον χρόνο διατήρησης του ψωμιού ζεστού για τα προγράμματα 1 έως και 10 και 14.