Moulinex®

FR

NL

www.moulinex.com

FRANÇAIS

		page
1	DESCRIPTION	3
2	INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ	4
3	AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION	8
4	ENTRETIEN ET NETTOYAGE	17
5	CYCLES	18
6	INGRÉDIENTS	18
7	CONSEILS PRATIQUES	23
8	PRÉPARATION ET RÉALISATION DES PAINS INDIVIDUELS	24
9	GUIDE DE DÉPANNAGE	29
10	GARANTIE	29
11	ENVIRONNEMENT	29

1 DESCRIPTION

1. Cuve
2. Mélangeurs
3. Couvercle avec hublot
4. Panneau de commande
  a. Écran d'affichage
    a1. Indicateur de mise en forme des pains
    a2. Affichage du programme
    a3. Indicateur de poids
    a4. Couleur de croûte
    a5. Départ différé
    a6. Affichage minuterie
  b. Choix des programmes
  c. Sélection du poids
  d. Touches de réglage du départ différé et du réglage de durée pour les programmes 7 et 15
  e. Témoin d'alimentation
  f. Bouton marche/arrêt
  g. Sélection de la couleur de croûte
5. Support de cuisson
6. 2 plaques anti-adhésives pour baguettes

Accessoires :
7. a. Cuillère à soupe = c.s.
  b. Cuillère à café = c.c.
8. Crochet de retrait des mélangeurs
9. Verre doseur

❷ CONSIGNES DE SÉCURITÉ

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

- 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.
- 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 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.

- 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.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et des personnes manquant d'expérience et de connaissances ou dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, si elles ont été formées et encadrées quant à l'utilisation de l'appareil d'une manière sûre et connaissent les risques encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doit pas être fait par des enfants à moins qu'ils ne soient âgés de 8 ans et plus et supervisés.
  Tenir l'appareil et son cordon hors de la portée des enfants de moins de 8 ans.
- Votre appareil est destiné uniquement à un usage domestique à l'intérieur de la maison et à une altitude inférieure à 4000 m.
- Attention : risque de blessure en cas de mauvaise utilisation de l'appareil. • Attention : la surface de l'élément chauffant est soumise à la chaleur résiduelle après utilisation.

- L'appareil ne doit pas être immergé dans l'eau.
- Ne dépassez pas les quantités indiquées dans les recettes.

  Dans la cuve :

  - ne pas dépasser un total de 1500 g de pâte,
  - ne pas dépasser un total de 930 g de pâte et 15 g de levure.

  Dans les plaques pour baguettes :

  - n'essayez pas de cuire plus de 450 g de pâte à la fois,
  - n'utilisez pas plus de 280 g de farine et 6 g de levure par cuisson.
- Utilisez une éponge ou un chiffon mouillé pour nettoyer les pièces en contact avec les aliments.

- Lisez attentivement le mode d'emploi avant d'utiliser votre appareil pour la première fois. En cas d'utilisation inadéquate, le fabricant décline toute responsabilité.
- Pour votre sécurité, cet appareil est conforme aux normes et réglementations applicables (directives basse tension, compatibilité électromagnétique, matériaux en contact des aliments, environnement...).
- Utilisez l'appareil sur un plan de travail plat, stable et thermorésistant, à l'abri de l'eau sous toutes ses formes et en aucun cas dans une niche de cuisine intégrée.
- Assurez-vous que les spécificités électriques de l'appareil correspondent à celles du système d'alimentation de votre domicile. Toute erreur de branchement entraîne l'annulation de la garantie.
- Votre appareil doit être branché sur une prise de courant mise à la terre, faute de quoi il existe un risque de choc électrique et donc de graves blessures. Pour votre sécurité, assurez-vous que la mise à la terre est installée de manière conforme aux normes d'installation en vigueur dans votre pays. Si les prises de votre domicile ne sont pas mises à la terre, faites les mettre aux normes par un électricien

dûment qualifié avant de les utiliser pour brancher un appareil.

- Cet appareil est conçu pour un usage domestique en intérieur uniquement.
- Débranchez l'appareil quand vous avez fini de l'utiliser et avant de le nettoyer.
- N'utilisez pas l'appareil si :
  - le câble est défectueux ou endommagé,
  - l'appareil est tombé par terre et est visiblement endommagé ou ne fonctionne pas correctement.

  Dans tous les cas, l'appareil doit être envoyé dans le centre de réparation agréé le plus proche de chez vous afin d'éliminer tous les risques. Référez-vous au document de garantie.

  Toute intervention autre que le nettoyage et l'entretien quotidiens par le consommateur doit être effectuée par un centre de réparation agréé.
- Ne pas mettre l'appareil, le câble d'alimentation ou la fiche dans l'eau ou tout autre liquide.
- Ne laissez pas le câble pendre à la portée des enfants.
- Le câble ne doit pas toucher d'arêtes coupantes ; il ne doit pas entrer en contact avec les parties brûlantes de l'appareil (et de manière générale doit rester à distance de toute source de chaleur).
- N'essayez en aucun cas de déplacer l'appareil pendant qu'il est en marche.
- **Ne touchez pas la fenêtre de visualisation pendant et juste après l'utilisation de l'appareil. Cette fenêtre peut être portée à très haute température.**
- Ne débranchez pas l'appareil en tirant sur le câble.
- Si vous avez besoin d'une rallonge, utilisez impérativement une rallonge en bon état, avec une prise reliée à la terre, et avec un fil conducteur de section au moins égal au fil fourni avec le produit.
- Ne mettez pas l'appareil sur un autre appareil.
- N'utilisez pas l'appareil comme source de chaleur.
- N'essayez en aucun cas d'utiliser cet appareil pour cuire autre chose que du pain et de la confiture.
- Ne mettez pas de papier, carton ou plastique dans l'appareil et ne placez rien dessus.
- Si l'une des pièces de l'appareil venait à prendre feu, N'essayez pas de l'éteindre avec de l'eau. Débranchez l'appareil. Étouffez les flammes avec un chiffon mouillé.

  Pour votre sécurité, utilisez exclusivement des accessoires et pièces de rechange conçus pour votre appareil.
- **À la fin de votre programme, protégez-vous toujours les mains avec des maniques pour manipuler la cuve ou les autres pièces brûlantes de l'appareil. L'appareil et le support pour baguettes sont portés à très haute température pendant la cuisson.**
- Veillez à ce que les ouvertures d'aération ne soient jamais obstruées.
- Faites très attention à ne pas vous brûler avec les jets de vapeur lors de l'ouverture du couvercle en cours de programme ou à la fin.
- Le niveau de pression acoustique de cet appareil a été mesuré à 69 dBA (pondération en décibels A)

Protéger l'environnement est primordial !

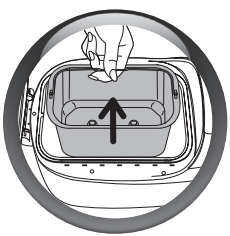
ⓘ Votre appareil contient de précieux matériaux qui peuvent être récupérés ou recyclés.

➲ Déposez-le dans un centre de collecte municipal des déchets recyclables.

3 AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

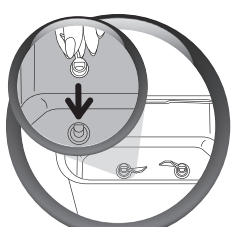
1. DÉBALLAGE

- Sortez l'appareil de son emballage. Conservez votre bon de garantie et lisez attentivement le mode d'emploi avant d'utiliser votre appareil pour la première fois.
- Installez votre appareil sur une surface stable. Enlevez tous les autocollants ou accessoires divers à l'intérieur comme à l'extérieur de l'appareil.



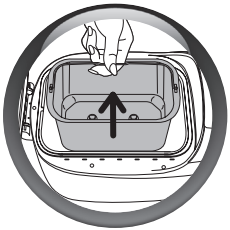
2. AVANT D'UTILISER VOTRE APPAREIL

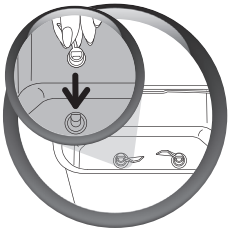
- Sortez la cuve de cuisson en tirant la poignée vers le haut.



3. NETTOYAGE DE LA CUVE

- Nettoyez la cuve de l'appareil avec un chiffon humide. Puis essuyez-la bien. **Lors de la première utilisation, vous remarquerez peut-être l'émission d'une légère odeur.**



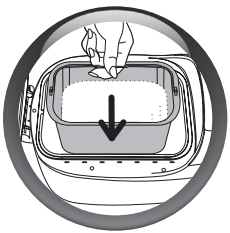


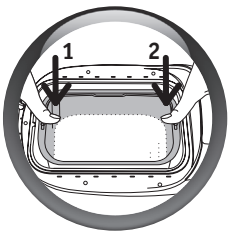
4. AJOUT DES INGRÉDIENTS

- Sortez la cuve de cuisson en tirant la poignée vers le haut.
- Puis fixez les mélangeurs.

Le pétrissage fonctionne mieux si les lames de pétrissage se font face.

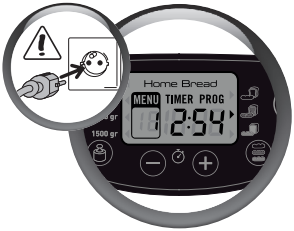
- Mettez les ingrédients dans l'ordre suivant.
  - Liquides (beurre, huile, œufs, eau, lait)
  - Sel
  - Sucre
  - Farine, première moitié
  - Lait en poudre
  - Ingrédients spécifiques solides
  - Farine, deuxième moitié
  - Levure
- **Veillez à bien peser tous les ingrédients avec précision.**
- Afin de vous familiariser avec votre machine à pain, nous vous suggérons d'essayer la recette du PAIN BASIQUE pour votre première tentative. Voir section « PROGRAMME PAIN BASIQUE » page 286





5. DÉMARRAGE

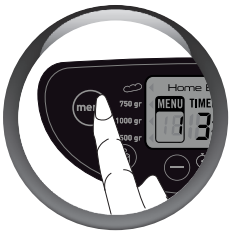
- Introduisez la cuve dans la machine à pain.
- Appuyez sur la cuve d'un côté puis de l'autre pour l'enclencher sur les entraînements et de manière à ce qu'elle soit bien enclipsée des 2 côtés.



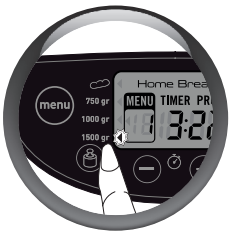
- Déroulez le câble et branchez-le sur une prise de courant reliée à la terre.
- Après le signal sonore, le programme 1 et le réglage de dorage intermédiaire s'affichent par défaut.

6. SÉLECTION D'UN PROGRAMME

- Un réglage par défaut s'affiche pour chaque programme. Vous devrez donc sélectionner manuellement les réglages souhaités.
- Le choix d'un programme déclenche une suite d'étapes, qui se déroulent automatiquement l'une après l'autre.



- La touche **Menu** vous permet de choisir parmi un certain nombre de programmes. Appuyez sur **Menu** pour faire défiler les programmes 1 à 19.
- Le temps correspondant au programme sélectionné s'affiche automatiquement.



7. SÉLECTION DU POIDS DU PAIN

- Le poids du pain est réglé par défaut sur 1000 g. Ce poids n'est donné qu'à titre indicatif.
- **Référez-vous aux détails des recettes pour plus de précisions.**
- **Le réglage du poids n'est pas disponible pour les programmes 7, 13, 15, 16, 17, 18 et 19.**

Pour les programmes 1 à 6, vous pouvez sélectionner 2 poids :

- Environ 400 g pour 1 fournées (2 à 4 pains), **le témoin lumineux devant 750 g s'allume.**
- Environ 800 g pour 2 fournées (4 à 8 pains), **le témoin lumineux devant 1500 g s'allume.**

- Utilisez la touche pour sélectionner le produit : 750 g, 1000 g ou 1500 g. Un témoin lumineux correspondant s'allume à côté du réglage sélectionné.

8. SÉLECTION DE LA COULEUR DE LA CROÛTE

- La couleur de la croûte est paramétrée par défaut sur le réglage intermédiaire.
- Le réglage du dorage n'est pas disponible pour les programmes 16, 17, 19. Trois choix sont possibles : CLAIR/ INTERMÉDIAIRE/FONCÉ
- Pour modifier le réglage par défaut, appuyez sur la touche jusqu'à ce que le témoin s'allume en face du réglage choisi.

9. LANCEMENT D'UN PROGRAMME

- Pour lancer le programme sélectionné, appuyez sur la touche . Le voyant de fonctionnement s'allume et les 2 points de la minuterie se mettent à clignoter. Le programme commence. Le temps correspondant au programme s'affiche. Les étapes successives se déroulent automatiquement l'une après l'autre.

10. UTILISATION DU PROGRAMME DIFFÉRÉ

- **Vous pouvez programmer l'appareil de manière à avoir votre pain prêt à l'heure que vous aurez choisie, jusqu'à 15 heures à l'avance.**
  Le programme différé n'est pas disponible pour les programmes de 7, 12, 15, 16, 17, 18 et 19.

Cette étape intervient après la sélection du programme, du niveau de dorage et du poids.

La durée 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. Utilisez les touches (+) et (−) pour afficher la durée calculée ((+) vers le haut et (−) vers le bas). Les appuis courts permettent un défilement par paliers de 10 min. Avec un appui long, le défilement est continu par paliers de 10 min.

Exemple 1 : il est 20h et vous souhaitez que votre pain soit prêt à 7h le lendemain matin. Programmez 11h00 à l'aide des touches (+) et (−). Appuyez sur . L'appareil émet un signal sonore.

PROG s'affiche et les 2 points ▪ de la minuterie clignotent. Le compte à rebours démarre. Le témoin lumineux s'allume.

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

Répétez l'opération.

Exemple 2 : Dans le cas du programme de baguette 1, il est 8h00 et vous souhaitez que vos baguettes soient prêtes pour 19h00. Programmez 11 heures à l'aide des touches + et -. Appuyez sur le bouton « Start / Stop ». L'appareil émet un signal sonore. PROG s'affiche et les 2 points de la minuterie clignotent. Le compte à rebours démarre. Le témoin lumineux

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

Répétez l'opération.

VEUILLEZ NOTER : prévoyez de façonner vos baguettes 47 minutes avant la fin du temps de cuisson (c.à.d. à 18h13) ou, si vous effectuez deux cuissons, 2X47 minutes avant la fin du temps de cuisson (c.à.d. à 17h26).

Pour les temps de cuisson des autres programmes, voir le tableau des temps de cuisson p. 293.

Les temps de façonnage des différents programmes ne sont pas inclus dans le calcul des temps de démarrage différé.

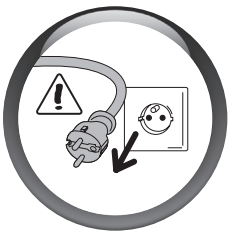
Certains ingrédients sont périssables. N'utilisez pas le programme différé pour des recettes contenant : lait frais, œufs, yaourts, fromage ou fruits frais.

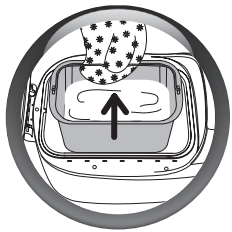
Dans le programme différé, le mode silencieux est activé automatiquement.

11. ARRÊT D'UN PROGRAMME

A la fin du cycle le programme s'arrête automatiquement ; 0:00 s'affiche. Plusieurs signaux sonores sont émis et le voyant de fonctionnement clignote.

- Pour arrêter le programme en cours ou annuler la programmation différée, appuyez 5 s. sur la touche START STOP.

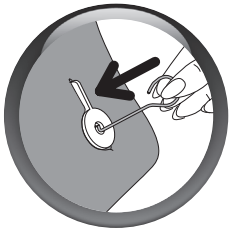


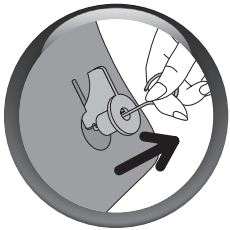


12. DÉMOULAGE DU PAIN

(Cette étape ne concerne pas les « Pains individuels »)

- A la fin du cycle de cuisson, débranchez la machine à pain.
- Sortez la cuve de cuisson en tirant la poignée vers le haut. Protégez-vous toujours les mains avec des maniques car la poignée de la cuve et l'intérieur du couvercle sont brûlants.





- Démoulez le pain à chaud et placez-le 1h sur une grille pour refroidir.
- 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,
  > de l'autre main, insérez le crochet dans l'axe du mélangeur et tirez délicatement pour retirer celui-ci,
  > répétez l'opération pour l'autre mélangeur,
  > remettez le pain à l'endroit et laissez-le refroidir sur une grille.
- Afin de préserver les qualités anti-adhésives de la cuve, n'utilisez pas d'objets métalliques pour démouler le pain.

ACCESSOIRES	PROGRAMMES DISPONIBLES DANS LE MENU	FONCTIONNALITÉS
		PAINS INDIVIDUELS
	Pour vous aider dans la confection de pains individuels correspondant aux programmes 1 à 6, vous trouverez un guide complémentaire de mise en forme avec votre machine à pain. La réalisation de ces pains se déroule en plusieurs étapes et le cycle de cuisson intervient après la mise en forme des pains.	
	1. Baguettes et petits pains	Le programme baguette vous permet de réaliser vous-même vos baguettes et petits pains à la croûte croustillante.
	2 . Ciabatta	Le programme 2 vous permet de réaliser le pain le plus connu d'Italie, à la mie moelleuse et aérée, excellente base pour les petits sandwichs.
	3. Gressins	Le programme gressin permet de réaliser une recette de ces petits pains secs très fins et allongés.
	4. Pain plat	Le programme 4 sert à réaliser des pains plats à la mie humide et alvéolée de type « pide » (pita turque), idéale pour les sandwichs.
	5. Pains à hamburgers	Le programme 5 est idéal pour 8 petits pains blancs, ronds et moelleux à la texture légère.
	6. Pains sucrés	Le programme 6 permet de réaliser des petits pains sucrés à la consistance légère de type ensaimadas très connus en Espagne.
	7. Petits pains	Le programme 7 permet de réchauffer et cuire tous les pains des programmes 1 à 6 pendant 10 à 35 min. Réglable par tranche de 5 minutes. La machine à pain ne doit pas être laissée sans surveillance pendant le programme 7. Pour interrompre le cycle avant la fin, arrêtez manuellement le programme par un appui long sur la touche START STOP. Le programme 7 ne propose que 2 options de dorage : - Fort : pour les pains salés - Faible : pour les pains sucrés Pour ajuster la couleur de la croûte, il vous suffit de modifier le temps de cuisson.
		PAINS TRADITIONNELS
	8. Pain basique	Ce programme permet de réaliser la plupart des recettes de pain blanc à base de farine de blé.
	9. Baguette	Le programme 9 correspond à une recette de baguette traditionnelle plutôt alvéolée.
	10. Pain complet	Le programme 10 sert en cas d'utilisation de farine pour pain complet.
	11. Pain sucré	Le programme 11 est adapté aux recettes qui contiennent plus de matières grasses et de sucre. Si vous utilisez des préparations pour brioches ou pains au lait prêtes à l'emploi, la quantité totale de pâte à ne pas dépasser est de 1000 g.

ACCESSOIRES	PROGRAMMES DISPONIBLES DANS LE MENU	FONCTIONNALITÉS
	12. Pain blanc ultrarapide	Le programme 12 est spécifique à la recette de pain RAPIDE que vous trouverez dans le livre de recettes fourni avec l'appareil. Pour cette recette, l'eau doit être à une température maximale de 35°C.
	13. Pain sans gluten	Ce type de pain convient aux personnes intolérantes au gluten (maladie cœliaque) présent dans plusieurs céréales (blé, orge, seigle, avoine, blé khorasan, épeautre, etc.). La cuve devra être systématiquement nettoyée afin d'éviter tout risque de contamination avec d'autres farines. Dans le cas d'un régime strict sans gluten, veillez à ce que la levure utilisée soit également sans gluten. La consistance des farines sans gluten ne permet pas un mélange optimal. C'est la raison pour laquelle il faut rabattre la pâte des bords lors du pétrissage au moyen d'une spatule en plastique souple. Le pain sans gluten sera de consistance plus dense et de couleur plus pâle que le pain normal. Le seul poids disponible pour ce programme est de 1000 g.
	14. Pain sans sel	La diminution de la consommation de sel permet de réduire les risques cardiovasculaires.
	15 . Cuisson de pain	Le programme cuisson permet un temps de cuisson de 10 à 70 min seulement, réglable par tranche de 10 min, en dorage clair, moyen ou foncé. Peut être sélectionné et utilisé seul : a) en association avec le programme pâte levée, b) pour réchauffer ou rendre croustillant du pain déjà cuit et refroidi c) pour finir une cuisson en cas de coupure de courant prolongée pendant un cycle de cuisson. **Ce programme ne permet pas de cuire les pains individuels. La machine à pain ne doit pas être laissée sans surveillance pendant le programme 15. Pour interrompre le cycle avant la fin, arrêtez manuellement le programme par un appui long sur la touche STOP/START.**
	16. Pâte levée	Le programme pâte levée ne cuit pas. Il sert à pétrir et lever toutes les pâtes levées (ex : pizzas, rouleaux, brioches).
	17. Pâte à pâtes	Le programme 17 pétrit seulement. Il est destiné à la pâte non levée, comme celle utilisée pour les pâtes alimentaires.
	18. Gâteau	Le programme 18 permet la confection de gâteaux et pâtisseries avec de la levure chimique. Pour ce programme, seul le poids de 1000 g est disponible.
	19. Confiture	Le programme 19 cuit automatiquement la confiture dans la cuve. Les fruits doivent être dénoyautés et coupés au moins en gros morceaux.

1. Pain basique (programme 8)

c.c. = cuillère à café
c.s. = cuillère à soupe

Couleur de croûte > intermédiaire

Poids > 1000 g

Ingrédients

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

IMPORTANT : vous pouvez confectionner d'autres pains traditionnels selon le même principe : Pain blanc, pain complet, pain sucré, pain rapide, pain sans gluten, pain sans sel, pour cela il vous suffit de sélectionner le programme correspondant avec la touche Menu.

2. Baguette et pains salés similaires (programme 1) : pour 8 baguettes

c.c. = cuillère à café
c.s. = cuillère à soupe

Ingrédients
Eau > 340 ml
Sel > 2 c.c.
Farine T55 > 560 g
Levure sèche > 2 c.c.

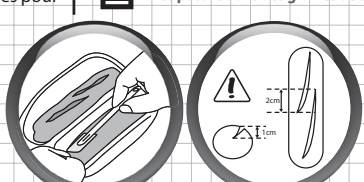
Accessoires
1 support de cuisson (5)
2 plaques anti-adhésives pour baguettes (6)

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

1 Les 2 étapes, pétrissage et levée de la pâte, se déroulent automatiquement et durent au total 1 heure et 10 minutes. (25 min de pétrissage puis 45 min pour la levée de la pâte).

2 Commencez par façonner 4 pâtons et couvrez les 4 autres pâtons d'un chiffon ou d'un film alimentaire.

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.



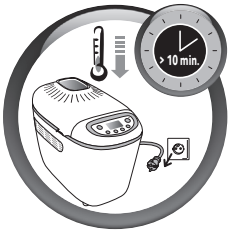
Pour un meilleur résultat, incisez le dessus des baguettes en diagonale à l'aide d'un couteau denté pour obtenir une ouverture de 1 cm.

Vous pouvez varier les présentations de vos baguettes et réaliser des incisions sur toute la longueur de la baguette.

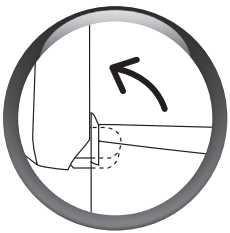
3 A l'aide du pinceau de cuisine fourni, humidifiez généreusement le dessus des baguettes, en évitant l'accumulation d'eau sur les plaques anti-adhésives.

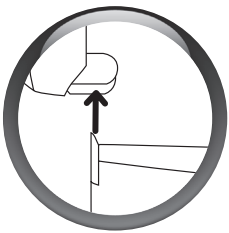
IMPORTANT : La soudure des baguettes doit se trouver en dessous.

4 ENTRETIEN ET NETTOYAGE



- Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir avec le couvercle ouvert.
- Enlevez le couvercle si vous avez besoin de retourner l'appareil.
- Essuyez les surfaces extérieures et intérieures de l'appareil avec une éponge humide. Séchez soigneusement.
- Lavez la cuve, les mélangeurs, le support de cuisson et les plaques antiadhésives à l'eau chaude savonneuse.
- Si les mélangeurs restent dans la cuve, laissez-les tremper 5 à 10 minutes.





- Si nécessaire, enlevez le couvercle pour le nettoyer à l'eau chaude.

- Aucune des pièces ne peut aller au lave-vaisselle.
- N'utilisez pas de produits de nettoyage ménagers, d'alcool ou d'éponge à récurer. Utilisez un chiffon doux et humide.
- Ne mettez en aucun cas l'appareil ou son couvercle dans l'eau.
- Ne rangez pas le support de cuisson et les plaques antiadhésives dans la machine à pain, le revêtement risquerait d'être rayé.

5 CYCLES

- Le tableau page 292 - 293 - 294 décrit la composition détaillée des différents cycles de programmes.

Pétrissage	**> Repos**	**> Levée**	**> Four**	**> Chauffage**
Permet de former la structure de la pâte et donc sa capacité à bien lever.	Permet à la pâte de se détendre pour améliorer la qualité du pétrissage.	Processus pendant lequel la levure agit pour faire lever le pain et développer son arôme.	Transforme la pâte en mie et permet le dorage et le croustillant de la croûte.	Permet de garder le pain au chaud après la cuisson. Il est toutefois recommandé de démouler le pain dès la fin de la cuisson.

Pétrissage :
Au cours de ce cycle, sauf pour les programmes 7, 13, 15, 17, 19, vous avez la possibilité d'ajouter des ingrédients : fruits secs, olives, lardons etc. Des bips sonores vous indiquent à quel moment vous pouvez les ajouter. Veillez à ne pas mettre plus d'additifs que ce qui est indiqué dans les recettes, et à ne pas les faire tomber en dehors de la cuve ou des supports de cuisson.

Pendant que les programmes susmentionnés sont en cours, un appui simple sur la touche MENU permet d'afficher le temps restant jusqu'à ce que le signal d'ajout d'ingrédients retentisse. Pour les programmes 1 à 6, appuyez 2 fois sur la touche MENU pour afficher le temps restant jusqu'au moulage des pains.

Reportez-vous au tableau récapitulatif des temps de préparation ci-dessous et à la colonne « Temps affiché au signal ingrédients ». Cette colonne indique le temps qui sera affiché sur l'écran de votre appareil lorsque les signaux sonores retentiront. Pour savoir plus précisément au bout de combien de temps se produisent les signaux sonores, il suffit de retrancher le temps de la colonne « Temps affiché au signal ingrédients » au temps total de cuisson.
Ex : « Temps affiché au signal ingrédients » = 2:51 et « Temps total » = 3:13, les ingrédients peuvent être rajoutés au bout de 22 mn.

Remarque : pour les programmes 1 à 6 et 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 18 vous pouvez laisser la préparation dans l'appareil. Un cycle de maintien au chaud d'une heure s'enchaîne automatiquement après la cuisson.
Les programmes 7, 15, 16, 17 et 19 n'ont pas la fonction de maintien au chaud.
L'afficheur reste à 0:00 pendant l'heure de maintien au chaud. Le témoin de fonctionnement clignote.
Un signal sonore retentit à intervalles réguliers.
En fin de cycle, l'appareil s'arrête automatiquement après avoir émis plusieurs signaux sonores.

6 INGRÉDIENTS

Graisse et huile : les graisses rendent le pain moelleux et savoureux. Il se gardera également mieux et plus longtemps. En revanche, une trop grande quantité de graisses a pour effet de ralentir la levée. Si vous utilisez du beurre, veiller à ce qu'il soit bien froid et coupez-le en dés

de manière à ce qu'il se répartisse de manière plus homogène dans la préparation. Ne mettez pas de beurre fondu. Évitez tout contact entre les matières grasses et la levure, car le gras pourrait empêcher la levure de se réhydrater.

Œufs : les œufs enrichissent la pâte, lui confèrent une belle couleur et favorisent le développement de l'intérieur. Les recettes sont calculées pour des œufs moyens d'un poids d'environ 50 g ; avec des œufs plus gros, diminuez la quantité de liquide. Avec des œufs plus petits, augmentez un peu la quantité de liquide.

Lait : vous pouvez utiliser du lait frais (froid sauf indication contraire dans la recette) ou en poudre. Le lait a également un effet émulsifiant qui forme des poches d'air à intervalles réguliers et donne donc une bonne apparence à l'intérieur du pain.

Eau : l'eau réhydrate et active la levure. Elle hydrate également l'amidon contenu dans la farine et permet à l'intérieur du pain de se former. Il est possible de remplacer l'eau en partie ou totalement par du lait ou d'autres liquides. Température : voir le paragraphe correspondant de la section « Préparation des recettes » (page 296).

Farine : le poids de la farine varie considérablement selon le type de farine utilisé. Les résultats de cuisson du pain peuvent également varier en fonction de la qualité de la farine. Gardez la farine dans un récipient étanche, car elle est susceptible de réagir avec l'air ambiant en perdant ou absorbant de l'humidité. Il est préférable d'utiliser de la farine « forte », « de qualité boulangère » ou « de boulanger » plutôt que de la farine standard. L'addition d'avoine, de son, de germe de blé, de seigle ou encore de grains entiers à la pâte à pain donnera un pain plus dense et moins levé.

L'utilisation de farine T55 est recommandée, sauf indication contraire dans les recettes. En cas d'utilisation de mélanges de farines spéciales pour pain, brioche ou pain au lait, ne dépassez pas un maximum de 1000 g de pâte au total. Reportez-vous aux recommandations du fabricant pour l'utilisation de ces préparations. Le fait de tamiser la farine affecte également 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.

Sucre : utilisez du sucre blanc, de la cassonade ou du miel. N'utilisez pas de sucre en morceaux. Le sucre nourrit la levure, donne une saveur agréable au pain et améliore le dorage de la croûte.

Sel : régule l'action de la levure et donne du goût au pain. 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 également la structure de la pâte.

Levure : la levure de boulanger se présente sous plusieurs formes : fraîche en petits cubes, levure instantanée ou levure active séchée à réhydrater. La levure est vendue en grandes surfaces (rayons boulangerie ou produits frais), mais vous pouvez également acheter de la levure fraîche chez votre boulanger. La levure sèche ou instantanée doit être directement incorporée à la cuve de la machine avec les autres ingrédients. En revanche, vous pouvez fragmenter la levure fraîche avec vos doigts pour la répartir autour du mélange. Seule la levure active séchée (qui se présente sous forme de petites boules) doit être mélangée à un peu d'eau tiède avant utilisation. La température idéale est d'environ 35°C ; en dessous, elle sera moins efficace et risquera de perdre son activité. Veillez à respecter les doses recommandées et à multiplier les quantités si vous utilisez de la levure fraîche (voir tableau des équivalences ci-après).

Equivalences quantités/poids entre levure sèche et levure fraîche :

Levure sèche (cm^3)								
1	1,5	2	2,5	3	3,5	4	4,5	5
Levure fraîche (g)								
9	13	18	22	25	31	36	40	45

Ingrédients ajoutés : noix, olives, pépites de chocolat etc.) : vous pouvez personnaliser vos recettes avec tous les ingrédients supplémentaires de votre choix, en notant cependant les points suivants :
> Faites attention au signal acoustique indiquant la possibilité d'ajout d'ingrédients, notamment pour les ingrédients les plus fragiles.
> Les grains les plus solides (tels que les graines de lin ou de sésame) peuvent être incorporés dès le début du pétrissage afin de faciliter le fonctionnement de la machine (ex : démarrage différé)
> Congelez les pépites de chocolat afin qu'elles résistent mieux au pétrissage.
> Les ingrédients très humides ou très gras doivent être très bien égouttés (ex : olives ou bacon), séchés sur du Sopalin et légèrement saupoudrés de farine pour une incorporation parfaitement homogène
> Les ingrédients ne doivent pas être incorporés en quantités trop importantes, car cela risquerait de perturber le bon développement de la pâte ; respectez les quantités indiquées dans les recettes
> Veillez à ne pas faire tomber d'ingrédients en dehors de la cuve.

PROG.	POIDS (g)	DORAGE	DURÉE TOTALE (heures)	PRÉPARATION	FAÇON-NAGE	CUISSON 1ère FOURNÉE (heures)	CUISSON 2e FOURNÉE (heures)	TEMPS AFFICHÉ AU SIGNAL (heures)	MAINTIEN AU CHAUD (heures)
1	750*	1	02:06	01:19		00:47	-	01:39	01:00
	1500**		02:53				00:47	02:26	
	750*	2	02:11			00:52	-	01:44	
	1500**		03:03				00:52	02:36	
	750*	3	02:16			00:57	-	01:49	
	1500**		03:13				00:57	02:46	
2	750*	1	01:50	01:15		00:35	-	01:27	01:00
	1500**		02:25				00:35	02:02	
	750*	2	01:55			00:40	-	01:32	
	1500**		02:35				00:40	02:12	
	750*	3	02:00			00:45	-	01:37	
	1500**		02:45				00:45	02:22	
3	750*	1	01:57	01:20		00:37	-	01:29	01:00
	1500**		02:29				00:37	02:01	
	750*	2	02:02			00:42	-	01:34	
	1500**		02:44				00:42	02:16	
	750*	3	02:07			00:47	-	01:39	
	1500**		02:54				00:47	02:26	
4	750*	1	01:03	00:35		00:28	-	00:45	01:00
	1500**		01:31				00:28	01:13	
	750*	2	01:08			00:33	-	00:50	
	1500**		01:41				00:33	01:23	
	750*	3	01:13			00:38	-	00:55	
	1500**		01:51				00:38	01:33	

1 FAIBLE
2 INTERMÉDIAIRE
3 FORT

Remarque : la durée totale n'inclut pas le temps de maintien au chaud.

750* = env. 400 g (voir page 283) **1500**** = env. 800 g (voir page 283)

PROG.	POIDS (g)	DORAGE	DURÉE TOTALE (heures)	PRÉPARATION	FAÇON-NAGE	CUISSON 1ère FOURNÉE (heures)	CUISSON 2e FOURNÉE (heures)	TEMPS AFFICHÉ AU SIGNAL (heures)	MAINTIEN AU CHAUD (heures)
5	750*	1	02:04	01:25		00:39	-	01:36	01:00
	1500**		02:43				00:39	02:15	
	750*	2	02:09			00:44	-	01:41	
	1500**		02:53				00:44	02:25	
	750*	3	02:14			00:49	-	01:46	
	1500**		03:03				00:49	02:35	
6	750*	1	02:11	01:19		00:52	-	01:44	01:00
	1500**		03:03				00:52	02:36	
	750*	2	02:16			00:57	-	01:49	
	1500**		03:13				00:57	02:46	
	750*	3	02:21			01:02	-	01:54	
	1500**		03:23				01:02	02:56	

PROG.	POIDS (g)	DORAGE	DURÉE TOTALE (heures)	PRÉPARATION	TEMPS DE PRÉPARATION DE LA PÂTE (pétrissage-repos-levée)	FOUR	MAINTIEN AU CHAUD (heures)
7	-	1 3	de 0:10 à 0:40	-			
8	750 g	1	02:56	01:25	00:55	02:22	01:00
	1000 g	2	03:07		01:00	02:27	
	1500 g	3	03:06		01:05	02:32	
9	750 g	1	03:04	02:04	01:00	02:37	01:00
	1000 g	2	03:09		01:05	02:42	
	1500 g	3	03:14		01:10	02:47	
10	750 g	1	03:09	02:09	01:00	02:42	01:00
	1000 g	2	03:14		01:05	02:47	
	1500 g	3	03:19		01:10	02:52	
11	750 g	1	03:27	02:37	00:50	02:54	01:00
	1000 g	2	03:32		00:55	02:59	
	1500 g	3	03:37		01:00	03:04	

PROG.	POIDS (g)	DORAGE	DURÉE TOTALE (heures)	PRÉPARATION	TEMPS DE PRÉPARATION DE LA PÂTE (pétrissage-repos-levée)	FOUR	MAINTIEN AU CHAUD (heures)
12	750 g	1 2 3	01:28	00:43	00:45	01:12	01:00
	1000 g		01:33		00:50	01:17	
	1500 g		01:38		00:55	01:22	
13	1000 g	1 2 3	02:15	01:15	01:00	-	01:00
14	750 g	1 2 3	03:34	01:59	01:05	02:37	01:00
	1000 g		03:09		01:10	02:42	
	1500 g		03:14		01:15	02:47	
15	/	1 2 3	0:10 ▼ 1:10	-	de 0:10 à 1:10, étape 10 min	/	/
	/					/	
	/					/	
16	/	/	01:19	01:19	-	00:52	/
17	/	/	00:15	00:15	-	-	/
18	1000 g	1 2 3	02:08	00:25	01:43	01:45	01:00
19	/	/	01:05	-	01:05	/	/

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 à l'aide du verre doseur fourni à cet effet. Utilisez la dosette double fournie pour mesurer d'un côté les cuillères à café et de l'autre les cuillères à soupe. Les cuillérées sont toujours mesurées à ras. Toute erreur de dosage peut se traduire par un mauvais résultat.
- Suivez l'ordre de préparation.
  > Liquides (beurre, huile, œufs, eau, lait)
  > Sel
  > Sucre
  > Farine, première moitié
  > Lait en poudre
  > Ingrédients spécifiques solides
  > Farine, deuxième moitié
  > Levure
- La précision de la mesure des quantités de farine est importante. C'est pourquoi la farine doit être pesée à l'aide d'une balance de cuisine. Utilisez des sachets de levure sèche en flocons. Sauf indication contraire dans les recettes, n'utilisez pas de levure chimique. Une fois qu'un sachet de levure a été ouvert, il doit être scellé, conservé au frais et 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 scrupuleusement 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, le sel et le sucre.**
- **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, pas temps froid, il est possible qu'il soit nécessaire de faire tiédir l'eau ou le lait (sans jamais dépasser 35°C). Pour de meilleurs résultats, nous vous recommandons de vous en tenir à une température globale de 60°C (température combinée de l'eau + température de la farine + température de l'air ambiant). Par exemple : si la température ambiante de votre domicile est de 19°C, veillez à ce que la température de la farine soit de 19°C et la température de l'eau de 22°C (19 + 19 + 22 = 60°C).
- **Il est aussi parfois utile de vérifier l'état de la pâte au cours du deuxième cycle 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,
  > si la pâte est trop humide et colle aux parois, il faudra éventuellement ajouter un peu de farine.
  Toutes ces corrections sont à effectuer très progressivement (1 cuillère à soupe max. à la fois) et attendre de constater l'amélioration ou non avant d'intervenir de nouveau.
- **Une erreur courante consiste à penser qu'en ajoutant de la levure, le pain lèvera davantage.** Or, un excès de levure a pour effet de fragiliser la structure de la pâte, qui lèvera beaucoup puis s'affaissera lors de la cuisson. Vous pouvez juger de l'état de la pâte juste avant la cuisson en la 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, évitez de travailler celle-ci trop longtemps car vous risqueriez de ne pas obtenir le résultat escompté à la fin de la 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 manipulation, la machine dispose d'une fonction de sauvegarde de 7 mn pendant lesquelles la programmation sera sauvegardée. Le cycle reprendra où il s'est arrêté. Au-delà de cette durée, la programmation sera perdue.
- **Si vous enchaînez deux programmes Pains classiques,** attendez 1 heure avant de démarrer la deuxième préparation. Faute de quoi, le code d'erreur E01 s'affiche (sauf pour les programmes 7 et 15).

8 PRÉPARATION ET RÉALISATION DES PAINS INDIVIDUELS (programmes 1 à 7)

Pour la préparation de ce pain, vous aurez besoin de l'ensemble des accessoires prévus pour cette fonction : 1 support pour baguettes (5), 2 plaques antiadhésives pour cuire les baguettes (6-7).

1. Pétrissage et levée de la pâte

- Branchez la machine à pain.
- Après le signal sonore, le programme 1 s'affiche par défaut.
- Sélectionnez le niveau de dorage.
- Nous déconseillons de ne faire qu'une seule fournée car le résultat serait trop fait.
- Si vous optez pour 2 fournées : il est conseillé de façonner en une fois tous vos pains et de conserver la moitié au réfrigérateur pour la seconde fournée.
- Appuyez sur la touche START STOP. Le témoin de fonctionnement s'allume et les 2 points de la minuterie clignotent. Le cycle de pétrissage de la pâte débute, suivi de la levée de la pâte.

Remarques :

- Pendant l'étape de pétrissage, il est normal que certains endroits ne soient pas bien mélangés.
- Une fois la préparation 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 clignote également. L'indicateur de façonnage des pains s'allume.

Après les étapes de pétrissage et de 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 est perdu. Dans ce cas, nous vous recommandons d'utiliser le programme 7 qui correspond à la cuisson seule des pains individuels.

2. Exemple de préparation et de cuisson de baguettes

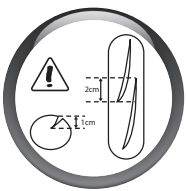
Pour vous aider dans les étapes qui suivent, reportez-vous au guide de mise en forme des baguettes fourni. Nous vous montrons les gestes du boulanger, mais au bout de quelques essais, vous trouverez votre propre manière de façonner. Quelle que soit la manière, le résultat est garanti.

- Sortez la cuve de la machine.
- Farinez légèrement votre plan de travail.
- Sortez la pâte de la cuve et déposez-la sur votre plan de travail.
- Façonnez la pâte en boule et utilisez un couteau pour la diviser en 4 morceaux.
- Ces 4 pâtons de poids égal seront ensuite transformés en baguettes.

Pour des baguettes plus légères, laissez les pâtons reposer pendant 10 minutes avant de les façonner.
La longueur obtenue pour la baguette doit correspondre à la taille de la plaque antiadhésive (environ 18 cm).
Vous pouvez varier les saveurs en ajoutant des ingrédients à vos pains. Pour cela, il vous suffit d'humidifier les pâtons puis de les rouler dans des graines de sésame ou de pavot.

- Après avoir préparé les baguettes, posez-les sur les plaques antiadhésives.

La soudure des baguettes doit être en dessous.



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

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

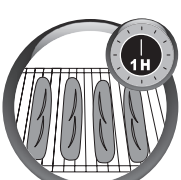
- À l'aide du pinceau à pâtisserie fourni, humidifiez généreusement le dessus des baguettes, en évitant l'accumulation d'eau sur les plaques anti-adhésives.
- Placez les 2 plaques antiadhésives contenant les baguettes sur le support à baguettes fourni.
- Installez le support à baguettes dans votre machine à la place de la cuve.
- Appuyez de nouveau sur la touche START STOP pour redémarrer le programme et lancer la cuisson de vos baguettes.
- **À la fin de la cuisson, 2 solutions s'offrent à vous :**

Pour une préparation de 4 baguettes :

- Débranchez la machine à pain. Enlevez le support à baguettes.
- Protégez-vous impérativement les mains avec des maniques car le support sera brûlant.
- Décollez les baguettes des plaques antiadhésives, et posez-les sur une grille pour les laisser refroidir.

Pour une préparation de 8 baguettes (2x4) :

- Enlevez le support à baguettes. Protégez-vous impérativement les mains avec des maniques car le support sera brûlant.
- Décollez les baguettes des plaques antiadhésives, et posez-les sur une grille pour les laisser refroidir.



- Sortez les 4 autres baguettes du réfrigérateur (déjà incisées et humidifiées).
- Positionnez-les sur les plaques (sans vous brûler).
- Mettez le support dans la machine et appuyez de nouveau sur START STOP.
- À la fin du temps de cuisson, vous pouvez débrancher la machine.
- Décollez les baguettes des plaques antiadhésives, et posez-les sur une grille pour les laisser refroidir.

3. Préparation et cuisson de pains individuels

Pour vous guider dans les étapes qui suivent, référez-vous au livre de recettes fournies.

GUIDE POUR AMÉLIORER VOS RECETTES DE PAINS CONVENTIONNELLES

Le pain n'a pas l'aspect final que vous espériez ? Ce tableau devrait vous aider à améliorer ce qui doit l'être.	RÉSULTATS					
	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 farineux
CAUSES POSSIBLES						
La touche START STOP a été actionnée en cours de 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			●			
Farine de mauvaise qualité			●	●		
Proportions incorrectes des ingrédients (trop grandes quantités)	●					
Eau trop chaude		●				
Eau trop froide			●			
Programme incorrect			●	●		

GUIDE POUR AMÉLIORER VOS RECETTES DE PAINS CONVENTIONNELLES

Le pain n'a pas l'aspect final que vous espériez ? Ce tableau devrait vous aider à améliorer ce qui doit l'être.	**CAUSE POSSIBLE**	**SOLUTION**
La largeur de la pâte est inégale.	La forme du rectangle initial est irrégulière ou n'a pas la même épaisseur.	Aidez-vous du rouleau à pâtisserie si nécessaire.
La pâte est collante.	Il y a trop d'eau dans la préparation.	Réduisez la quantité d'eau.
	L'eau a été incorporée à la recette à une température trop élevée.	Farinez légèrement les mains mais pas la pâte ou la surface de travail si possible, puis continuez.
La pâte se déchire.	La farine manque de gluten.	Utilisez une farine pâtissière (T 45).
	La pâte manque de souplesse.	Laissez-la reposer 10 minutes avant de la mettre en forme.
	Les formes sont irrégulières.	Pesez les pâtons de manière à ce qu'ils soient tous de la même taille.
La pâte est compacte/difficile à façonner.	Il faut plus d'eau dans la recette.	Vérifiez la recette ou ajoutez de l'eau si la farine n'est pas assez absorbante.
	Il y a trop de farine dans la préparation.	Préformez grossièrement et laissez reposer avant la mise en forme finale. Rajoutez un peu d'eau au début du pétrissage.
	La pâte a été trop travaillée.	Laissez-la reposer 10 minutes avant de la mettre en forme. Farinez le moins possible la surface de travail. Façonnez la pâte en la travaillant le moins possible. Façonnez la pâte en 2 étapes en la laissant reposer 5 minutes entre les étapes.
Les pains se touchent et ne sont pas assez cuits.	Mauvaise disposition sur les plaques.	Optimisez l'espace sur les plaques pour placer les pâtons.
	Pâte trop liquide.	Dosez correctement les liquides.
		Les recettes sont conçues pour des œufs de 50 g.
		Si les œufs sont plus gros, diminuez d'autant la quantité d'eau.

Le pain n'a pas l'aspect final que vous espériez ? Ce tableau devrait vous aider à améliorer ce qui doit l'être.	**CAUSE POSSIBLE**	**SOLUTION**
Les pains collent sur la plaque et sont brûlés.	Trop de dorage.	Sélectionnez un niveau de dorage plus faible. Evitez de faire couler la dorure sur la plaque.
	Les pâtons ont été mouillés excessivement.	Enlevez l'excédent d'eau avec une brosse à pâtisserie.
	Les plaques sont trop collantes.	Huilez légèrement les plaques supports avant de poser les pâtons dessus.
Les pains ne sont pas assez dorés.	Vous avez oublié de brosser les pâtons avec de l'eau avant de les mettre dans la machine.	N'oubliez pas cette étape la prochaine fois que vous ferez du pain.
	Vous avez mis trop de farine sur les pains lors de la mise en forme.	Procédez bien avec de l'eau au moyen d'une brosse à pâtisserie avant de les mettre au four.
	La température ambiante est trop élevée (+ 30°C).	Utilisez de l'eau plus froide (entre 10 et 15°C) et/ou un peu moins de levure.
Les pains n'ont pas assez levé.	Vous avez oublié de mettre de la levure à la recette, ou vous n'en avez pas mis assez.	Suivez les instructions de la recette.
	Votre levure est peut-être périmée.	Vérifiez la date de péremption.
	Il faut plus d'eau dans la recette.	Vérifiez la recette ou ajoutez de l'eau si la farine est trop absorbante.
	Les pains ont été trop écrasés lors de la mise en forme.	Travaillez la pâte le moins possible pendant la mise en forme.
	Pâte trop travaillée.	
Les pains ont trop levé.	Trop de levure.	Mettez moins de levure.
	Levée trop importante.	Aplatissez légèrement les pains une fois placés sur les plaques.
Les incisions réalisées dans la pâte ne sont pas ouvertes.	La pâte est collante : vous avez mis trop d'eau dans la recette.	Farinez légèrement les mains mais pas la pâte ou la surface de travail si possible, puis recommencez.
	La lame n'est pas assez coupante.	Utilisez la lame fournie à cet effet ou un couteau très tranchant.
	Vos incisions ne sont pas assez fermes.	Coupez en un mouvement rapide, sans hésitation.
Les incisions ont tendance à se refermer ou à ne pas s'ouvrir pendant la cuisson.	La pâte était trop collante : vous avez mis trop d'eau dans la recette.	Vérifiez la recette ou ajoutez de la farine si elle n'absorbe pas assez l'eau.
	La surface de la pâte n'a pas été assez étirée lors de la mise en forme.	Recommencez en tirant davantage sur la pâte en l'enroulant autour du pouce.
Les bords de la pâte se déchirent pendant la cuisson.	L'incision dans la pâte n'était pas assez profonde.	Voir page 288 pour la forme idéale des incisions.

9 GUIDE DE DÉPANNAGE

PROBLÈMES	SOLUTIONS
Les mélangeurs restent coincés dans la cuve.	• Laissez-les tremper avant de les enlever.
Les mélangeurs restent coincés dans le pain.	• Utilisez l'accessoire pour démouler le pain (page 284).
Rien ne se passe quand j'appuie sur START STOP.	• La machine est trop chaude. Attendez 1 heure entre 2 cycles (code d'erreur E01). • Un démarrage différé a été programmé.
Quand j'appuie sur START STOP, le moteur tourne mais l'appareil ne pétrit pas.	• La cuve n'est pas insérée correctement. • Les mélangeurs sont absents ou mal installés.
Après un démarrage différé, le pain n'a pas assez levé ou rien ne se passe.	• Vous avez oublié d'appuyer sur START STOP après la programmation. • La levure est entrée en contact avec le sel et/ou l'eau. • Mélangeurs absents.
Odeur de brûlé.	• Une partie des ingrédients est tombée à côté de la cuve : laissez la machine refroidir et nettoyez l'intérieur avec une éponge mouillée et sans produit nettoyant. • La préparation a débordé : trop grande quantité d'ingrédients, notamment de liquides. Respectez les proportions des recettes.

10 GARANTIE

- Ce produit a été conçu uniquement pour un usage domestique. En cas d'usage professionnel, d'usage inapproprié ou de non-respect des instructions, le fabricant décline toute responsabilité et la garantie ne s'appliquera pas.
- Lisez attentivement le mode d'emploi avant la première utilisation de votre appareil : une utilisation non conforme au mode d'emploi dégagerait Tefal de toute responsabilité.

11 ENVIRONNEMENT

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

MOULINEX INTERNATIONAL LIMITED GUARANTEE

: www.moulinex.com

This product is repairable by MOULINEX, during and after the guarantee period.

Accessories, consumables and end-user replaceable parts can be purchased, if locally available, as described on the MOULINEX internet site www.moulinex.com

The Guarantee*

MOULINEX guarantees this product against any manufacturing defect in materials or workmanship during the guarantee period within those countries*** as stated in the attached country list, starting from the initial date of purchase or delivery date.
The international manufacturer's guarantee covers all costs related to restoring the proven defective product so that it conforms to its original specifications, through the repair or replacement of any defective part and the necessary labor. At MOULINEX's choice, an equivalent or superior replacement product may be provided instead of repairing a defective product. MOULINEX's sole obligation and your exclusive resolution under this guarantee are limited to such repair or replacement.

Conditions & Exclusions

MOULINEX shall not be obliged to repair or replace any product which is not accompanied by a valid proof of purchase. The product can be taken directly in person or must be adequately packaged and returned, by recorded delivery (or equivalent method of postage), to a MOULINEX authorised service centre. Full address details for each country's authorised service centres are listed on MOULINEX website (www.moulinex.com) or by calling the appropriate consumer Service centre set out in the attached country list. In order to offer the best possible after-sales service and constantly improve customer satisfaction, MOULINEX may send a satisfaction survey to all customers who have had their product repaired or exchanged in a MOULINEX authorised service centre. This guarantee applies only for products purchased and used for domestic purposes and will not cover any damage which occurs as a result of misuse, negligence, failure to follow MOULINEX instructions, or a modification or unauthorised repair of the product, faulty packaging by the owner or mishandling by any carrier. It also does not cover normal wear and tear, maintenance or replacement of consumable parts, or the following:

- using the wrong type of water or consumable
- damages or poor results specifically due to wrong voltage or frequency as stamped on the product ID or specification
- scaling (any de-scaling must be carried out according to the instructions for use)
- accidents including fire, flood, etc
- mechanical damages, overloading
- ingress of water, dust or insects into the product (excluding appliances with features specifically designed for insects)
- damage to any glass or porcelain ware in the product
- professional or commercial use
- damage as a result of lightning or power surges

Consumer Statutory Rights:

This international MOULINEX guarantee does not affect the Statutory Rights a consumer may have or those rights that cannot be excluded or limited, nor rights against the retailer from which the consumer purchased the product. This guarantee gives a consumer specific legal rights, and the consumer may also have other legal rights which vary from State to State or Country to Country. The consumer may assert any such rights at his sole discretion.
****Where a product purchased in one listed country and then used in another listed country, the international MOULINEX guarantee duration is the period for the country of usage, even if the product was purchased in a listed country with a longer guarantee duration. The repair process may require a longer time if the product is not locally sold by MOULINEX in the country of usage. If the product is not repairable in the new country of usage, the international MOULINEX guarantee is limited to a replacement by a similar or alternative product at similar cost, where possible.*
Please keep this document for your reference should you wish to make a claim under the guarantee.

***For Australia only:**

Our goods come with guarantees that cannot be excluded under the Australian Consumer Law. You are entitled to a replacement or refund for a major failure and compensation for any other reasonably foreseeable loss or damage. You are also entitled to have the goods repaired or replaced if the goods fail to be of acceptable quality and the failure does not amount to a major failure.

NEDERLANDS

		pagina
1	BESCHRIJVING	32
2	VEILIGHEIDSINSTRUCTIES	33
3	VOOR HET EERSTE GEBRUIK	37
4	REINIGING EN ONDERHOUD	46
5	CYCLI	47
6	INGREDIËNTEN	47
7	PRAKTISCHE ADVIEZEN	51
8	VOORBEREIDING EN HET MAKEN VAN INDIVIDUELE BRODEN	53
9	TECHNISCHE PROBLEEMOPLOSSINGSGIDS	58
10	GARANTIE	58
11	MILIEU	58

1 BESCHRIJVING

1. Broodpan
2. Kneedhaken
3. Deksel met raampje
4. Bedieningspaneel
  a. Displayscherm
    a1. Indicator voor het broodrollen
    a2. Programmadisplay
    a3. Gewichtsindicator
    a4. Korstkleur
    a5. Vertraagde start
    a6. Timerdisplay
  b. Programma kiezen
  c. Gewicht selecteren
  d. Knop voor het instellen van een vertraagde start en het instellen van de tijd voor programma's 7 en 15
  e. Werkingscontrolelampje
  f. Aan/uit-knop
  g. Korstkleur selecteren
5. Bakplaat
6. 2 bakplaten met antiaanbaklaag voor stokbroden

Toebehoren:
7. a. Eetlepel maatlepel = el
  b. Theelepel maatlepel = tl
8. Haak voor het eruit tillen van de kneedhaken
9. Maatbeker

❷ VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

BELANGRIJKE VOORZORGSMAATREGELEN

NL

- Dit apparaat is niet geschikt om gebruikt te worden in combinatie met een tijdschakelaar of afstandsbediening.
- Dit apparaat is niet bedoeld om zonder hulp en 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.
  Er moet toezicht zijn op kinderen zodat zij niet met het apparaat kunnen spelen.
- 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 arbeidsomgevingen,
  - op boerderijen,
  - door gasten van hotels, motels of andere verblijfsvormen.
- Wanneer het netsnoer is beschadigd dient deze te worden vervangen door de fabrikant, zijn servicedienst of een gelijkwaardig gekwalificeerd persoon om een gevaarlijke situatie te voorkomen.
- Dit apparaat mag gebruikt worden door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met beperkte

fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten of personen zonder ervaring of kennis, indien ze via een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid onder toezicht staan of voorafgaand instructies kregen over het gebruik van het toestel en op de hoogte zijn van de mogelijke risico's.

Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Schoonmaak en onderhoudswerkzaamheden mogen alleen worden verricht door kinderen boven de 8 jaar die onder toezicht staan.

Houd het apparaat en diens snoer buiten bereik van kinderen onder de 8 jaar.

- Dit apparaat is bestemd voor huishoudelijk binnengebruik en bij een hoogte van maximaal 4000 m.
- Opgelet: risico op letsel door foutief gebruik van het apparaat.
- Opgelet: het oppervlak van het verwarmingselement is onderhevig aan restwarmte na gebruik.
- Het apparaat mag niet ondergedompeld worden in water of een andere vloeistof.
- Houd u dan ook aan de in de recepten aangegeven hoeveelheden.

In de broodpan:

- overschrijd een totaal gewicht van 1500 g deeg niet,

- overschrijd een totaal gewicht van 930 g meel en 15 g gist niet.

In de bakplaten voor stokbroden:

- maak niet meer dan 450 g deeg per keer,
- gebruik niet meer dan 280 g meel en 6 g gist per keer.

• Maak de delen die met voedsel in contact komen schoon met een doek of een natte spons.

NL

- Lees de gebruiksaanwijzing zorgvuldig door voordat u uw apparaat voor de eerste keer in gebruik neemt. De fabrikant is niet aansprakelijk in geval van onjuist gebruik.
- Dit apparaat is voor uw veiligheid in overeenstemming met alle geldende normen en voorschriften (Richtlijnen inzake laagspanning, elektromagnetische compatibiliteit, materialen die met voeding in aanraking komen, milieu, enz.).
- Gebruik op een vlak, stabiel, warmtebestendig oppervlak, uit de buurt van water en gebruik het nooit onder een keukenkastje.
- Controleer of het vermogen van het apparaat overeenstemt met de netvoeding in uw keuken. Een verkeerde aansluiting maakt de garantie ongeldig.
- Uw apparaat moet worden aangesloten op een geaarde wandcontactdoos anders bestaat het risico op een elektrische schok en ernstig letsel. Voor uw eigen veiligheid moet u controleren of de aarde overeenstemt met de standaard van de stroominstallatie in uw land. Als uw stroominstallatie niet is geaard, moet u een elektricien vragen om de aarde aan te brengen volgens de standaard voordat u een apparaat aansluit.
- Uw apparaat is alleen ontworpen voor gebruik binnenshuis.
- Haal de stekker uit het stopcontact na gebruik en voor reiniging.
- Gebruik het apparaat niet als:
  - de kabel defect of beschadigd is,
  - het apparaat op de vloer is gevallen en zichtbare tekenen van schade vertoont of wanneer het niet juist werkt.

  In beide gevallen moet u het apparaat naar een erkend servicecentrum in uw buurt brengen om elk risico te vermijden. Raadpleeg de garantiedocumenten.

  Laat elke tussenkomst, uitgezonderd de reiniging en dagelijks onderhoud van het apparaat, aan een bevoegd servicecentrum over.
- Dompel het apparaat, de kabel of stekker niet onder in water of een andere vloeistof.
- Laat de kabel niet binnen het bereik van kinderen hangen.
- Zorg dat de kabel nooit in de buurt is van of contact maakt met de hete delen van uw apparaat, zich in de nabijheid van een warmtebron bevindt of over een scherpe rand wordt gelegd.
- Verplaats het apparaat niet wanneer het in gebruik is.

- **Raak het kijkvenster tijdens of onmiddellijk na gebruik niet aan. Het venster kan een hoge temperatuur bereiken.**
- Trek niet aan de kabel om de stekker van het apparaat uit het stopcontact te trekken.
- Gebruik alleen een verlengkabel die zich in een goede staat bevindt en die een geaarde stekker heeft en zorg ervoor dat de de draden tenminste een doorsnede hebben die gelijk is aan die van het product.
- Plaats het apparaat niet op andere apparaten.
- Gebruik het apparaat niet als een warmtebron.
- Gebruik het apparaat nooit om andere voedingsmiddelen te bereiden dan brood en jam.
- Doe geen papier, karton of plastic in het apparaat en plaats er geen voorwerpen op.
- Als er een onderdeel van het apparaat vlam vat, blus het nooit met water. Haal de stekker uit het stopcontact. Doof de vlammen met een vochtige doek.
  Voor uw veiligheid, gebruik alleen toebehoren en reserveonderdelen die specifiek voor uw apparaat zijn ontworpen.
- **Gebruik aan het einde van het programma altijd ovenwanten om de pan of hete delen van het apparaat aan te raken. Het apparaat en het stokbrood-toebehoor kunnen zeer heet worden tijdens het gebruik.**
- Belemmer de luchtopeningen nooit.
- Wees voorzichtig! Er kan stoom vrijkomen wanneer u het deksel tijdens of aan het einde van het programma opent.
- Het geluidsdrukniveau van dit apparaat is gemeten met 69 dBA (Decibel A-wegingsfactor)

Denk aan het milieu!

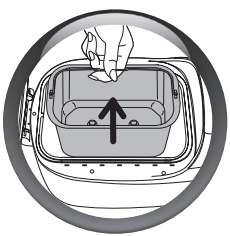
ⓘ Uw apparaat bevat waardevolle materialen die herwonnen of gerecycled kunnen worden.

➲ Breng het naar een gepast inzamelpunt in uw gemeente.

3 VOOR HET EERSTE GEBRUIK

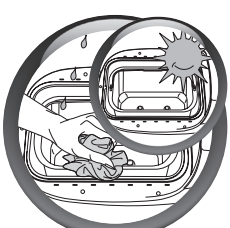
1. DE VERPAKKING VERWIJDEREN

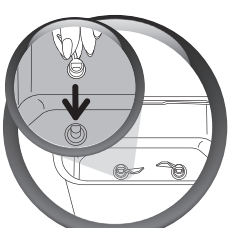
- Haal uw apparaat uit zijn verpakking. Bewaar uw garantiekaart en lees de gebruiksaanwijzing aandachtig door alvorens het apparaat voor het eerst te gebruiken.
- Plaats uw apparaat op een stabiel oppervlak. Verwijder de accessoires en stickers die zich aan de binnenkant of buitenkant van het apparaat bevinden.



2. VOOR HET GEBRUIK VAN UW APPARAAT

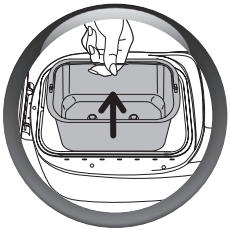
- Verwijder de bakpan door de greep naar boven te trekken.

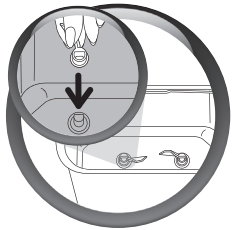




3. DE PAN REINIGEN

- Maak de pan van het apparaat schoon met een vochtige doek. Veeg vervolgens grondig droog. **Tijdens het eerste gebruik kunt u eventueel een lichte geur vaststellen.**



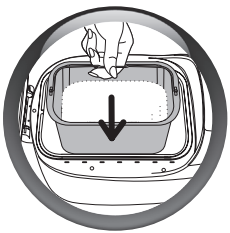


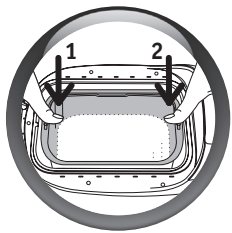
4. DE INGREDIËNTEN TOEVOEGEN

- Verwijder de bakpan door de greep naar boven te trekken.
- Plaats vervolgens de mixers.

Het kneedresultaat is nog beter als de kneedhaken naar elkaar toe zijn gericht.

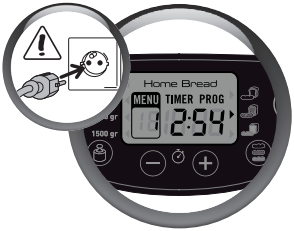
- Voeg de ingrediënten in de volgende volgorde toe:
  - Vloeistoffen (boter, olie, eieren, water, melk)
  - Zout
  - Suiker
  - Meel, de eerste helft
  - Melkpoeder
  - Specifieke vaste ingrediënten
  - Meel, de tweede helft
  - Gist
- **Zorg ervoor dat alle ingrediënten nauwkeurig zijn gewogen.**
- Wij raden u aan een BASIS BROOD recept te proberen als eerste brood om uw broodbakmachine te leren kennen. Zie de "BASIS BROODPROGRAMMA" insructies op pagina 286





5. AAN DE SLAG

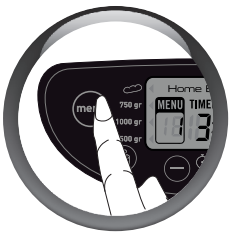
- Plaats de broodpan in de broodmachine.
- Vervang de broodbak en druk aan de ene kant en vervolgens de andere kant om de aandrijving van de mixer te bevestigen en clip hem aan beide zijden vast.



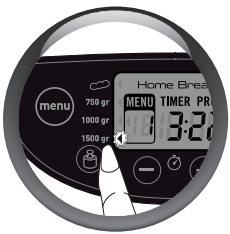
- Wikkel de kabel af en sluit hem aan op een geaard stopcontact.
- Nadat u een akoestisch signaal heeft gehoord, wordt programma 1 en een medium bruiningsgraad als standaard weergegeven.

6. EEN PROGRAMMA SELECTEREN

- Voor elk programma is een standaard ingesteld. Daarom moet u de gewenste instellingen handmatig aanpassen.
- De keuze van een programma zet een aantal stappen in gang die automatisch na elkaar worden uitgevoerd.



- Druk op de "**menu**" knop om te kiezen uit een aantal verschillende programma's. Om door de programma's 1 tot 19 te bladeren, drukt u na elkaar op de "**menu**" knop.
- De bijbehorende tijd van het gekozen programma wordt automatisch weergegeven.



7. HET GEWICHT VAN HET BROOD SELECTEREN

- Het gewicht van het brood is standaard ingesteld op 1000 g. Het gewicht wordt informatief weergegeven.
- **Zie de details van het recept voor meer informatie.**
- **Het instellen van het gewicht is niet beschikbaar voor de programma's 7, 13, 15, 16, 17, 18, 19.**

Voor de programma's 1 tot en met 6 kunt u kiezen uit de volgende gewichten:

- Ongeveer 400 g voor 1 partij (2 of 4 aparte broodjes), **de visuele indicator brandt tegenover de 750 g.**
- Ongeveer 800 g voor 2 partijen (4 of 8 aparte broodjes), **de visuele indicator brandt tegenover de 1500 g.**

- Druk op de knop om het gekozen product in te stellen - 750 g, 1000 g of 1500 g. Het indicatielampje tegenover de geselecteerde instelling begint te branden.

8. DE KORSTKLEUR SELECTEREN

- De korstkleur is standaard ingesteld op medium.
- De bruiningsgraad kan niet worden ingesteld bij de programma's 16, 17, 19. U heeft de keuze uit drie varianten: LAAG/MEDIUM/HOOG.
- Als u de standaard instelling wilt veranderen, drukt u zo lang op de knop totdat het indicatielampje bij de gewenste instelling gaat branden.

9. EEN PROGRAMMA STARTEN

- Druk op de knop om het geselecteerde programma te starten. Het werkingscontrolelampje begint te branden en de 2 punten van de timer beginnen te knipperen. Het programma start. De tijd behorend bij het programma verschijnt. De successieve stadia worden automatisch na elkaar uitgevoerd.

10. HET PROGRAMMA VOOR DE VERTRAAGDE START GEBRUIKEN

- **U kunt het apparaat zo programmeren dat het brood op het gekozen tijdstip klaar is; tot wel 15 uur van tevoren.**
  Het timerprogramma is niet beschikbaar voor de programma's 7, 12, 15, 16, 17, 18 en 19.

Deze fase vindt plaats na het selecteren van het programma, de bruiningsgraad en het gewicht.

De programmatijd wordt weergegeven. Bereken het tijdverschil tussen wanneer u wilt dat het programma start en de tijd dat u wilt dat de bereiding klaar is. De machine rekent automatisch de duur van de programmacycli mee. Gebruik de knoppen + en − om de berekende tijd weer te geven (+ omhoog en − omlaag). Door snel te drukken worden er sprongen van 10 minuten gemaakt. Door de knop ingedrukt te houden, worden er voortdurend stappen van 10 minuten gemaakt.

Voorbeeld 1: het is 20.00 uur en u wilt dat het brood om 7.00 uur de volgende morgen klaar is. Programmeer 11 uur met behulp van de knoppen + en −. Druk op de knop . U hoort een akoestisch signaal.

PROG wordt weergegeven en de 2 punten van de timer knipperen. Het aftellen begint. De pilot-lamp gaat aan.

Als u een fout heeft gemaakt of als u de tijdinstelling wilt aanpassen, drukt u op de benedenknop en houd u hem ingedrukt totdat u een akoestisch signaal hoort. De standaard tijd wordt weergegeven.

Voer de handeling opnieuw uit.

Voorbeeld 2: Voor het stokbroodprogramma 1, is het 8.00 uur en u wilt dat de stokbroden klaar zijn om 19.00 uur. Programmeer 11 uur met behulp van de + en - knoppen. Druk op

de START/STOP knop. U hoort een akoestisch signaal. PROG wordt weergegeven en de 2 punten van de timer knipperen. Het aftellen begint. De pilot-lamp gaat aan. Als u een fout heeft gemaakt of als u de tijdinstelling wilt aanpassen, drukt u op de knop en houd u hem ingedrukt totdat u een akoestisch signaal hoort. De standaard tijd wordt weergegeven.

Voer de handeling opnieuw uit.

LET OP: u moet inplannen uw stokbroden 47 minuten voor het einde van de bereidingstijd te vormen (bijv. om 18.13 uur) of, als u een dubbele hoeveelheid maakt, 2x47 minuten voor het einde van de bereidingstijd (bijv. om 17.26 uur).

Voor de bereidingstijd van andere individuele broodjesprogramma's kunt u de tabel met bereidingstijden op pagina 293 bekijken.

De tijden voor het vormen van de individuele broodjes-programma's zijn niet inbegrepen in de berekening van de vertraagde starttijden.

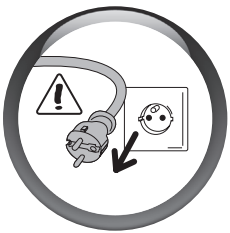
Bepaalde ingrediënten zijn beperkt houdbaar. Gebruik het tijdprogramma niet voor recepten die verse melk, yoghurt, kaas of vers fruit bevatten.

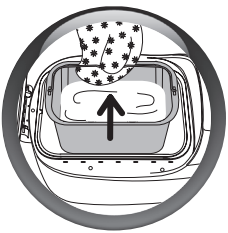
Bij de uitgestelde start wordt automatisch de stille modus geactiveerd.

11. EEN PROGRAMMA STOPPEN

Aan het einde van de cyclus stopt het programma automatisch; 0.00 verschijnt. U hoort enkele geluidssignalen en het werkingscontrolelampje begint te knipperen.

- Om het programma tijdens het gebruik te stoppen of de vertraagde start te annuleren, drukt u 5 seconden lang op de knop START/STOP.

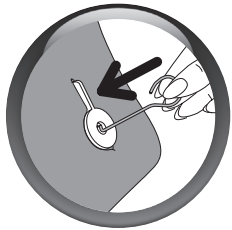


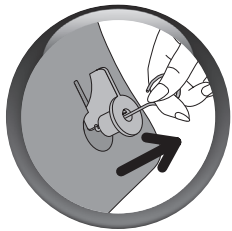


12. UW BROOD UIT DE PAN HALEN

(Deze stap is niet van toepassing voor de "individuele broden")

- Trek de stekker van de broodmachine aan het einde van het bakproces of verwarmingscyclus uit het stopcontact.
- Verwijder de bakpan door de greep naar boven te trekken. Draag altijd ovenwanten omdat de greep van de pan en de binnenkant van het deksel heet zijn.





- Haal het hete brood eruit en plaats het gedurende 1 uur op een rooster om het te laten afkoelen.
- Het kan gebeuren dat de kneedhaken in het brood blijven zitten als u het brood eruit haalt.
  Als dit het geval is, kunt u de haak als volgt gebruiken:
  > zodra het brood eruit is gehaald, legt u het op de zijkant terwijl het nog warm is en houdt u het met één hand vast terwijl u een ovenwant draagt,
  > met de andere hand steekt u de haak in de as van de kneedhaak en trekt u er voorzichtig aan om de kneedhaak los te maken,
  > herhaal dit voor de tweede kneedhaak,
  > draai het brood rechtop en laat het op het rooster staan om af te koelen.
- Om de antiaanbaklaag te behouden, mag u geen metalen voorwerpen gebruiken om het brood eruit te halen.

TOEBEHOREN	BESCHIKBARE PROGRAMMA'S IN HET MENU	EIGENSCHAPPEN
	BROODJES	
	Om u te helpen bij het maken van individuele broodjes die passen bij de programma's 1 tot en met 6, vindt u een aanvullende vormgids bij uw broodmachine. Deze broodjes worden in verschillende stappen gemaakt en de bakcyclus vindt plaats nadat de broodjes zijn gevormd.	
	1 . Baguettes en kleine broodjes	Met het baguette-programma kunt u uw eigen baguettes en kleine broodjes met een krokante korst maken.
	2 . Italiaans brood	Programma 2 helpt u bij het maken van het beste Italiaanse brood, met een zachte, luchtige kern; een uitstekende basis voor kleine sandwiches.
	3. Broodsticks	Het grissini-programma stelt u in staat erg lange, dunne en droge broodsticks te maken.
	4. Plat brood	Programma 4 is bedoeld voor het maken van kauwbare en luchtige platte broden, zoals pide (Turkse pita), fantastisch voor het maken van sandwiches.
	5. Hamburger-broodjes	Programma 5 is ideaal voor 8 kleine witte broodjes, rond en zacht met een lichte textuur.
	6. Zoete stokbroden & broodjes	Programma 6 helpt bij het maken van kleine broodjes met een lichte consistentie, zoals Spaanse ensaimada brioche.
	7. Bakken van klein brood	Programma 7 is bedoeld voor het verwarmen en bakken, in 10 à 35 minuten, alle broodjes die met behulp van de programma's 1 tot en met 6 worden gemaakt. Aanpasbaar in stappen van 5 minuten. De broodmachine mag niet onbeheerd worden achtergelaten als u programma 7 gebruikt. Om de cyclus voor het einde te stoppen, stopt u het programma handmatig door langer op de knop START STOP te drukken. Programma 7 biedt slechts 2 bruiningsgraden: - Hoog: voor hartige broodjes - Laag: voor zoete broodjes Om de kleur van de korts aan te passen, verandert u gewoon de bakduur.
	TRADITIONELE BROODJES	
	8. Basis wit brood	Dit programma stelt u in staat om de meeste recepten voor wit brood met behulp van meel te maken.
	9. Frans brood	Programma 9 is bedoeld voor traditionele witte broodrecepten, die in het midden luchtig zijn.
	10. Volkorenbrood	Programma 10 wordt gekozen voor het maken van volkorenbrood.
	11. Zoet brood	Programma 11 is geschikt voor recepten die meer vet en suiker bevatten. Als u kant-en-klare mixen gebruikt voor het maken van brioche of melkbroodjes, mag u niet meer dan 1000 g deeg in totaal maken.

TOEBEHOREN	BESCHIKBARE PROGRAMMA'S IN HET MENU	EIGENSCHAPPEN
	12. Supersnel wit brood	Programma 12 is specifiek bedoeld voor het SNELLE broodrecept dat u vindt in het receptenboekje dat met het apparaat wordt meegeleverd. Het water voor dit recept mag maximaal 35°C warm zijn.
	13. Glutenvrij brood	Dit soort brood is geschikt voor mensen die geen gluten kunnen verteren (coeliakie) die in verschillende granen zitten (tarwe, gersten, roggen, haver, kamut, spelt, etc.). De houder moet altijd gereinigd zijn zodat er geen kans op besmetting met andere soorten granen bestaat. In het geval van een strikt glutenvrij dieet moet u erop letten dat de gebruikte gist ook glutenvrij is. Door de consistentie van glutenvrije granen kunnen ze niet zo goed worden gemengd. Daarom moet het deeg aan de randen worden omgevouwen met behulp van een flexibele plastic spatel tijdens het kneedproces. Bovendien heeft glutenvrij brood een dikkere consistentie en een lichtere kleur dan normaal brood. Het enige gewicht dat voor dit programma beschikbaar is, is 1000 g.
	14. Zoutvrij brood	Een kleinere zoutinname verkleint het risico op hart- en vaataandoeningen.
	15 . Bakken van brood	Dit bakprogramma stelt u in staat gedurende 10 tot 70 minuten te bakken, waarbij de tijd in stappen van 10 minuten kan worden aangepast, voor lichte, medium en donkere bruiningsgraad. Dit programma kan zelfstandig worden gekozen en gebruikt voor: a) in combinatie met het programma voor het rijzen van deeg, b) om brood te verwarmen of krokant te maken, dat reeds is gebakken en is afgekoeld c) om het bakproces te voltooien in geval van een langdurige stroomonderbreking tijdens een bakcyclus. **Dit programma kan niet worden gebruikt voor het bakken van individuele broden. De broodmachine mag niet onbeheerd worden achtergelaten als u programma 15 gebruikt. Om de cyclus voor het einde te stoppen, stopt u het programma handmatig door langer op de knop START STOP te drukken.**
	16. Brooddeeg	Het programma voor gedesemd deeg bakt niet. Het is een kneed- en rijsprogramma voor ieder gedesemde deeg zoals pizzadeeg, broodjes, zoete broodjes.
	17. Pastadeeg	Programma 17 kneed alleen maar. Het is voor niet gedesemde pasta, zoals bijvoorbeeld noedels.
	18. Cake	Programma 18 stelt u in staat om pasteitjes en cake met bakpoeder te maken. Voor dit programma is alleen een gewicht van 1000 g mogelijk.
	19. Jam	Programma 19 maakt automatisch jam in de houder. Het fruit moet grof gehakt en ontpit worden.

1. Basis wit brood (programma 8)

tl > theelepel
el > eetlepel

Korstkleur > medium

Gewicht > 1000 g

Ingrediënten

Olie > 2 el	Melkpoeder > 2,5 el
Water > 325 ml	Meel voor wit brood > 600 g
Zout > 2 tl	
Suiker > 2 el	Gist > 1,5 tl

BELANGRIJK Met behulp van hetzelfde principe kunt u andere traditionele broden maken: Frans brood, bruin brood, zoet brood, snel brood, glutenvrij brood, zoutvrij brood; om dit te maken, kiest u gewoon het bijbehorende programma met behulp van de menuknop.

2. Hartige stokbroden & broodjes (programma 1): voor 8 stokbroden

tl > theelepel
el > eetlepel

Ingrediënten
Water > 340 ml
Zout > 2 tl
T55 meel > 560 g
Droge gist > 2 tl

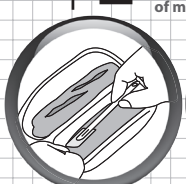
Accessoires
1 bakplaat (5)
2 stokbrood platen met antiaanbaklaag (6)

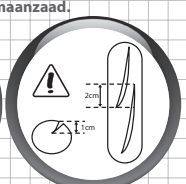
Om uw stokbroden nog zachter te maken, kunt u een eetlepel olie aan het recept toevoegen. Als u uw stokbrood meer kleur wilt geven, kunt u 2 theelepels suiker toevoegen aan de ingrediënten.

1 Beide fasen, het kneden en rijzen van het deeg, vinden automatisch plaats en duren in totaal 1 uur en 10 minuten. (25 min. voor het kneden gevolgd met 45 minuten voor het rijzen van het deeg).

2 Begin met het vormen van 4 deegstukken en dek de 4 andere deegstukken af met een doek of huishoudfolie.

U kunt de smaak variëren door uw brood te garneren. Om dit te doen, maakt u de deegstukken gewoon een beetje vochtig en rolt u ze door sesam of maanzaad.



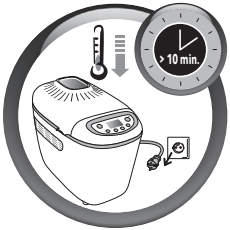


Voor het beste resultaat kerft u een 1 cm lange diagonale sleuf op de stokborden met behulp van een getand mes.

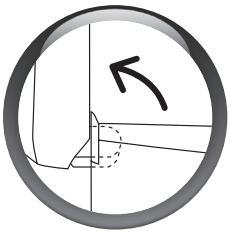
U kunt het uitzien van uw stokbroden veranderen door sleuven in de lengte van uw stokbrood te kerven.

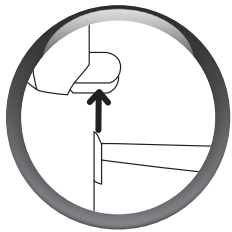
3 Met de meegeleverde keukenborstel maakt u de bovenkant van de stokbroden royaal vochtig maar zorg ervoor dat er niet te veel water op de platen met antiaanbaklaag druppelt.
BELANGRIJK De sesam van de stokbroden moet aan de onderkant zijn

4 REINIGING EN ONDERHOUD



- Trek de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat met geopend deksel afkoelen.
- Verwijder het deksel als u het product moet omdraaien.
- Maak de buitenkant en binnenkant van het apparaat schoon met een vochtige spons. Veeg vervolgens droog.
- Was de houder, de mengbladen, de bakplaat en de platen met antiaanbaklaag af met een heet zeepsopje.
- Als de kneedhaken in de mengkom achterblijven, moet u ze 5 à 10 minuten inweken.





- Indien nodig verwijdert u het deksel om het met heet water te kunnen reinigen.

- Was geen enkel onderdeel in een vaatwasser.
- Gebruik geen huishoudelijke reinigingsmiddelen, schuursponsjes of alcohol. Gebruik een zachte en vochtige doek.
- Dompel de behuizing van het apparaat of het deksel nooit onder in water.
- Berg de bakplaat en de platen met antiaanbaklaag niet op in de broodbakmachine aangezien hierdoor de coating kan worden bekrast.

5 CYCLI

- Een tabel op pagina 292 - 293 - 294 beschrijft de afzonderlijke stappen van de verschillende programmacycli.

Kneden	**> Rusten**	**> Rijzen**	**> Bakken**	**> Opwarmen**
Voor het vormen van de deegstructuur zodat hij beter kan rijzen.	Laat het deeg rusten om het kneedresultaat te verbeteren.	De tijd waarin de gist werkt om het brood beter te laten rijzen en zijn aroma te ontwikkelen.	Verandert het deeg in brood en zorgt voor een goudkleurige, krokante korst.	Houd het brood warm na het bakken. Wij raden echter aan het brood direct eruit te halen na het bakken.

Kneden:
Tijdens deze cyclus, behalve bij de programma's 7, 13, 15, 17, 19, kunt u ingrediënten toevoegen: gedroogd fruit, olijven, stukjes spek, etc. Een serie akoestische signalen geeft aan wanneer u ze kunt toevoegen. Voeg niet meer additieven toe dan vermeld in het recept en zorg ervoor dat ze niet buiten de bakplaat of de kom vallen.

Terwijl de bovengenoemde programma's bezig zijn, drukt u één keer op de MENU knop om te zien hoeveel tijd nog over is totdat u het akoestisch signaal voor het "toevoegen van ingrediënten" hoort. Voor de programma's 1 tot en met 6 drukt u twee keer op de MENU knop om te zien hoeveel tijd nog over is voordat u he broodjes moet vormen.

Zie de onderstaande tabel voor de bereidingstijden en in de specifieke kolom "weergegeven tijd bij het signaal voor de ingrediënten". Deze kolom toont de weergegeven tijd op het scherm van uw apparaat als u het akoestisch signaal hoort. Om meer duidelijkheid te geven over wanneer u het akoestisch signaal hoort, moet u gewoon de tijd in de kolom met de "weergegeven tijd bij het signaal voor de ingrediënten" aftrekken van de totale baktijd.
Voorbeeld: "Weergegeven tijd bij het signaal voor de ingrediënten" = 2.51 en "totale tijd" = 3.13, de ingrediënten kunnen worden toegevoegd na 22 minuten.

Waarschuwing: voor de programma's 1 tot en met 6 en 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 18, kunt u de bereiding in het apparaat laten. Na een waarschuwing na één uur opwarmingscyclus begint het bakken automatisch.
De programma's 7, 15, 16, 17, 19 hebben de "warm houden" functie niet.
Het display blijft staan op 0.00 tijdens het uur warm houden. Het werkingscontrolelampje knippert.
U hoort in regelmatige intervallen een akoestisch signaal.
Aan het einde van de cyclus stopt het apparaat automatisch en hoort u een paar keer een akoestisch signaal.

6 INGREDIËNTEN

Vet en olie: vetten maken het brood zachter en lekkerder. Hierdoor kan het tevens beter en langer bewaard worden. Te veel vet vertraagt het rijsproces. Als u boter gebruikt, moet u ervoor zorgen dat het koud is en in blokjes is gesneden om zo gelijkmatig te kunnen verdelen in het deeg. Voeg geen warme boter toe. Voorkom dat het vet niet met de gist in

aanraking komt omdat het vet kan voorkomen dat de gist opnieuw hydrateert.

Eieren: eieren verrijken het deeg, verbeteren de kleur en zorgen voor een goede ontwikkeling van de binnenkant van het brood. Recepten zijn berekend voor een medium ei met een gewicht van 50 g; als de eieren groter zijn, voeg dan minder vloeistof toe; als de eieren kleiner zijn, moet u een beetje meer vloeistof toevoegen.

Melk: u kunt verse melk (koud, tenzij het anders staat vermeld in het recept) of melkpoeder gebruiken. Melk heeft ook een emulgerend effect waardoor gelijkmatigere luchtbellen ontstaan en hierdoor de binnenkant van het brood er beter uitziet.

Water: water hydrateert de gist opnieuw en activeert het. Het hydrateert bovendien het zetmeel in het meel en zorgt ervoor dat de binnenkant van het brood wordt gevormd. Het water kan, volledig of gedeeltelijk, door melk of een andere vloeistof worden vervangen. Temperatuur: zie paragraaf in de "voorbereiding van de recepten" gedeelte (pagina 296).

Meel: het gewicht van het meel varieert duidelijk afhankelijk van het type meel dat u gebruikt. Afhankelijk van de kwaliteit van het meel kan het eindresultaat van het brood variëren. Bewaar het meel in een luchtdichte doos omdat het reageert om de omgevingsomstandigheden, door het opnemen of afgeven van vocht. Geef de voorkeur aan "sterk", "broodkwaliteit" of "bakkerij" meel dan het standaard meel. Het toevoegen van haver, zemels, tarwekiemen, rogge of zelfs volle granen aan het brooddeeg zorgt voor een zwaarder brood dat niet zo zeer rijst.

Het gebruik van T55 meel is aanbevolen, tenzij anders aangegeven in de recepten. Wanneer u een speciale meelmix voor brood of brioche of melkbrood gebruikt, mag u de maximale hoeveelheid van 1000 g deeg niet overschrijden. Raadpleeg de aanbevelingen van de fabrikant voor het gebruik van deze bereidingen. Het zeven van het meel heeft ook een invloed op het resultaat: hoe completer het meel is (het bevat bijvoorbeeld delen van het hele graan), hoe minder het deeg zal rijzen en hoe zwaarder het brood zal zijn.

Suiker: gebruik witte of bruine suiker of honing. Gebruik geen suikerklontjes. Suiker voedt de gist, geeft smaak aan het brood en zorgt voor een mooiere bruine korstkleur.

Zout: geeft smaak aan het brood en regelt de activiteit van de gist. Het mag niet in contact met de gist komen. Dankzij het zout is het deeg stevig, compact en rijst het niet zo snel. Het verbetert tevens de structuur van de deeg.

Gist: bakkersgist is verkrijgbaar in verschillende vormen: vers in kleine blokjes, gedroogde actieve gist die opnieuw moet worden gehydrateerd of instant droge gist. Gist wordt verkocht in de supermarkt (bakkerijafdeling of in de koeling), maar u kunt tevens verse gist bij uw bakker kopen. Verse of instant gedroogde gist moet direct in de bakpan van uw machine samen met de andere ingrediënten worden toegevoegd. Verse gist kunt u echter met uw vingers in kleine brokjes breken om hem te verdelen in het mengsel. Alleen droge actieve gist (die verkrijgbaar is in kleine balletjes) moet met een kleine hoeveelheid warm water worden gemengd alvorens het te gebruiken. De ideale temperatuur ligt rond de 35°C; een lagere temperatuur is minder effectief en door een hogere temperatuur kan de gist zijn werking verliezen. Let op dat u de aanbevolen hoeveelheid neemt en denk na over het verdubbelen van de hoeveelheid als u verse gist gebruikt (zie de onderstaande tabel voor de vergelijking).

Equivalentwaarden hoeveelheid/gewicht tussen gedroogde gist en verse gist:
Droge gist (cc)
1 1,5 2 2,5 3 3,5 4 4,5 5
Verse gist (g)
9 13 18 22 25 31 36 40 45

Toevoegingen (noten, olijven, stukjes chocolade, etc): u kunt de recepten aanpassen door het toevoegen van de gewenste extra ingrediënten, erop lettend dat:
> U op het akoestisch signaal let voor het toevoegen van ingrediënten, in het bijzonder bij fragiele ingrediënten
> De meeste harde granen (zoals lijnzaad of sesam) kunnen vanaf het begin van het kneden worden toegevoegd bij het gebruik van de machine (bijv. bij een vertraagde start).
> U stukjes chocolade bevriest zodat ze resistenter zijn tegen het kneden.
> Erg natte of erg vette ingrediënten goed worden afgeschud (bijv. olijven of spek), gedroogd op een stukje keukenpapier en lichtjes bestrooid met meel voor het beter mengen en een soepeler resultaat
> Ingrediënten niet in te grote hoeveelheden mogen worden toegevoegd, om te voorkomen dat het deeg zich niet ontwikkeld, moet u zich houden aan de in de recepten vermelde hoeveelheden
> Geen toevoegingen naast de pan vallen.

NL

PROG.	GEWICHT (g)	BRUI-NINGS-GRAAD	TOTALE TIJD (uren)	VOORBEREI-DINGSTIJD	VORMEN	BAKKEN VAN DE 1E PARTIJ (uren)	BAKKEN VAN DE 2E PARTIJ (uren)	TIJD WEER-GEGEVEN BIJ HET AKOES-TISCH SIGNAAL (uren)	WARM HOUDEN (uren)
1	750*	1	02.06	01.19		00.47	-	01.39	01.00
	1500**		02.53				00.47	02.26	
	750*	2	02.11			00.52	-	01.44	
	1500**		03.03				00.52	02.36	
	750*	3	02.16			00.57	-	01.49	
	1500**		03.13				00.57	02.46	
2	750*	1	01.50	01.15		00.35	-	01.27	01.00
	1500**		02.25				00.35	02.02	
	750*	2	01.55			00.40	-	01.32	
	1500**		02.35				00.40	02.12	
	750*	3	02.00			00.45	-	01.37	
	1500**		02.45				00.45	02.22	
3	750*	1	01.57	01.20		00.37	-	01.29	01.00
	1500**		02.29				00.37	02.01	
	750*	2	02.02			00.42	-	01.34	
	1500**		02.44				00.42	02.16	
	750*	3	02.07			00.47	-	01.39	
	1500**		02.54				00.47	02.26	
4	750*	1	01.03	00.35		00.28	-	00.45	01.00
	1500**		01.31				00.28	01.13	
	750*	2	01.08			00.33	-	00.50	
	1500**		01.41				00.33	01.23	
	750*	3	01.13			00.38	-	00.55	
	1500**		01.51				00.38	01.33	

1 LAAG
2 MEDIUM
3 HOOG

Opmerking: de totale tijd sluit de tijd voor het warm houden niet in.

750* = ongeveer 400 g (zie pagina 283)

1500** = ongeveer 800 g (zie pagina 283)

PROG.	GEWICHT (g)	BRUI-NINGS-GRAAD	TOTALE TIJD (uren)	VOORBEREI-DINGSTIJD	VORMEN	BAKKEN VAN DE 1E PARTIJ (uren)	BAKKEN VAN DE 2E PARTIJ (uren)	TIJD WEER-GEGEVEN BIJ HET AKOES-TISCH SIGNAAL (uren)	WARM HOUDEN (uren)
5	750*	1	02.04	01.25		00.39	-	01.36	01.00
	1500**		02.43				00.39	02.15	
	750*	2	02.09			00.44	-	01.41	
	1500**		02.53				00.44	02.25	
	750*	3	02.14			00.49	-	01.46	
	1500**		03.03				00.49	02.35	
6	750*	1	02.11	01.19		00.52	-	01.44	01.00
	1500**		03.03				00.52	02.36	
	750*	2	02.16			00.57	-	01.49	
	1500**		03.13				00.57	02.46	
	750*	3	02.21			01.02	-	01.54	
	1500**		03.23				01.02	02.56	

PROG.	GEWICHT (g)	BRUI-NINGS-GRAAD	TOTALE TIJD (uren)	VOORBEREI-DINGSTIJD	VOORBEREIDINGSTIJD VAN HET DEEG (kneden-rusten-rijzen)	BAKKEN	WARM HOUDEN (uren)
7	-	1 3	van 0.10 tot 0.40	-			
8	750 g	1	02.56	01.25	00.55	02.22	01.00
	1000 g	2	03.07		01.00	02.27	
	1500 g	3	03.06		01.05	02.32	
9	750 g	1	03.04	02.04	01.00	02.37	01.00
	1000 g	2	03.09		01.05	02.42	
	1500 g	3	03.14		01.10	02.47	
10	750 g	1	03.09	02.09	01.00	02.42	01.00
	1000 g	2	03.14		01.05	02.47	
	1500 g	3	03.19		01.10	02.52	
11	750 g	1	03.27	02.37	00.50	02.54	01.00
	1000 g	2	03.32		00.55	02.59	
	1500 g	3	03.37		01.00	03.04	

PROG.	GEWICHT (g)	BRUI-NINGS-GRAAD	TOTALE TIJD (uren)	VOORBEREI-DINGSTIJD	VOORBEREIDINGSTIJD VAN HET DEEG (kneden-rusten-rijzen)	BAKKEN	WARM HOUDEN (uren)
12	750 g	1 2 3	01.28	00.43	00.45	01.12	01.00
	1000 g		01.33		00.50	01.17	
	1500 g		01.38		00.55	01.22	
13	1000 g	1 2 3	02.15	01.15	01.00	-	01.00
14	750 g	1 2 3	03.34	01.59	01.05	02.37	01.00
	1000 g		03.09		01.10	02.42	
	1500 g		03.14		01.15	02.47	
15	/	1 2 3	0.10 ▼ 1.10	-	van 0.10 tot 1.10, stappen van 10 minuten	/	/
	/					/	
	/					/	
16	/	/	01.19	01.19	-	00.52	/
17	/	/	00.15	00.15	-	-	/
18	1000 g	1 2 3	02.08	00.25	01.43	01.45	01.00
19	/	/	01.05	-	01.05	/	/

NL

7 PRAKTISCH ADVIES

1. De recepten voorbereiden

- Alle ingrediënten moeten op kamertemperatuur zijn (tenzij anders aangegeven) en exact zijn afgewogen.
  Meet vloeistoffen af met de meegeleverde maatbeker. Gebruik de meegeleverde dubbele maatlepel om aan de ene kant theelepels en de andere kant eetlepels af te meten. Alle vermelde lepelhoeveelheden zijn afgestreken en niet opgehoopt. Een verkeerde hoeveelheid heeft een slecht resultaat tot gevolg.

- Neem de volgorde voor de voorbereiding in acht.
  > Vloeistoffen (boter, olie, eieren, water, melk)
  > Zout
  > Suiker
  > Meel, de eerste helft
  > Melkpoeder
  > Specifieke vaste ingrediënten
  > Meel, de tweede helft
  > Gist
- Het is belangrijk de hoeveelheid meel precies af te meten. Daarom moet u het meel met behulp van een keukenweegschaal afwegen. Gebruik pakjes gevlokte droge gist (in GB worden deze onder de naam Easy Bake of Fast Action Yeast verkocht). Tenzij anders vermeld in het recept, mag u geen bakpoeder gebruiken. Zodra een pakje gist is geopend, moet het worden verzegeld, opgeborgen op een koele plek en gebruikt binnen 48 uur.
- Om te voorkomen dat het deeg in elkaar valt raden wij u aan alle ingrediënten in de broodpan te doen aan het begin van het bakproces, zodat u het deksel tijdens het gebruik niet hoeft te openen (tenzij anders vermeld). Volg nauwkeurig de volgorde van de ingrediënten en de hoeveelheden zoals aangegeven in de recepten. Voeg eerst de vloeistoffen en dan de vaste stoffen toe. **Gist mag niet in contact komen met vloeistoffen, suiker of zout.**
- **Het bereiden van brood is zeer gevoelig aan de temperatuur- en vochtigheidsomstandigheden.** Voor het geval dat het erg warm is, moet u vloeistoffen met een lagere temperatuur dan normaal gebruiken. Dit geldt ook als het koud is, dan kan het nodig zijn om het water of de melk op te warmen (nooit meer dan 35°C). Voor het beste resultaat raden wij u aan bij een algehele temperatuur van 60°C (watertemperatuur + meeltemperatuur + omgevingstemperatuur) te blijven. Voorbeeld: als de omgevingstemperatuur bij uw thuis 19°C is, moet u erop letten dat de temperatuur van het meel 19°C en de watertemperatuur 22°C is (19 + 19 + 22 = 60°C).
- **Soms kan het ook handig zijn de toestand van het deeg te controleren tijdens de tweede kneedcyclus:** het moet een gelijkmatige bal vormen die makkelijk loslaat van de wanden van de pan.
  > als niet al het meel is opgenomen in het deeg, moet u nog een beetje water toevoegen,
  > als het deeg te nat is en aan de randen blijft plakken, moet u nog een beetje meel toevoegen.
  Dergelijke aanpassingen moeten zeer geleidelijk worden uitgevoerd (niet meer dan 1 eetlepel per keer) en wacht vervolgens om te zien of er een verbetering is voordat u verder gaat.
- **Een veelgemaakte fout is de veronderstelling dat het brood door meer gist meer zal rijzen.** Te veel gist zorgt ervoor dat de structuur van het brood kwetsbaarder is, het brood erg rijst en vervolgens tijdens het bakken inzakt. U kunt de conditie van het deeg vaststellen voor het bakken door het zachtjes met de vingertoppen aan te raken: het deeg moet een beetje stevig zijn en de vingerafdruk moet na een korte tijd weer verdwijnen.
- Als u het deeg vormt, mag u er niet te lang mee werken omdat anders het gewenste resultaat na het bakken kan afwijken.

2. Uw broodbakmachine gebruiken

- **Als de stroom uitvalt:** als tijdens de cyclus het programma wordt onderbroken als gevolg van een stroomstoring of verkeerde omgang, heeft de machine een 7 minuten beschermingstijd waarin de instellingen worden bewaard. De cyclus gaat weer verder waar hij werd onderbroken. Als de stroomstoring langer duurt, worden de instellingen gewist.
- **Als u twee broden na elkaar maakt met het traditionele broodprogramma,** wacht dan 1 uur voordat u begint met het tweede brood. Anders verschijnt de foutmelding E01 op het display (behalve bij de programma's 7 en 15).

8 VOORBEREIDING EN HET MAKEN VAN INDIVIDUELE BRODEN (programma's 1 tot en met 7)

Voor het maken van dit brood heeft u al het toebehoor nodig dat bestemd is voor deze functie: 1 stokbrood baksteun (5), 2 platen met antiaanbaklaag voor stokbroden (6-7).

NL

1. Kneden en rijzen van deeg

- Steek de stekker van de broodbakmachine in het stopcontact.
- Na het akoestisch signaal wordt standaard programma 1 weergegeven.
- Kies de bruiningsgraad.
- Wij raden u ervan af slechts één partij te bakken omdat het resultaat te hard zal worden.
- Als u ervoor kiest 2 partijen te bakken: wij raden u aan uw broodjes in één keer te vormen en een helft in de koelkast te bewaren totdat u de tweede partij bakt.
- Druk op de knop . Het controlelampje gaat aan en de 2 punten van de timer knipperen. De cyclus voor het kneden van het deeg begint, gevolgd door het rijzen van het deeg.

Opmerkingen:

- Tijdens het kneedproces is het normaal dat sommige delen niet goed worden gemengd.
- Als de voorbereiding is afgesloten gaat de broodbakmachine naar de standby-modus. U hoort enkele akoestische signalen die u vertellen wanneer het deeg is gekneed en gerezen en waarna het indicatielampje ook knippert. Het indicatielampje voor het vormen van de afzonderlijke broodjes begint te branden.

Nadat het deeg is gekneed en gerezen, moet u het deeg binnen een uur verwerken na het horen van het akoestisch signaal. Daarna reset de machine en wordt het programma gewist. In dit geval raden wij u aan, één van de 7 programma's te gebruiken die zijn bedoeld voor het bakken van individuele broden.

2. Voorbeeld van het voorbereiden en bakken van stokbroden

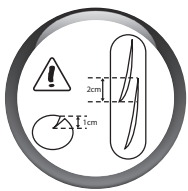
Om u door deze stappen te helpen, kunt u de meegeleverde stokbrood-handleiding lezen. Wij laten zien wat een bakmachine doet, maar na een paar pogingen bent u in staat uw eigen vormen te creëren. Wat u ook doet, het lukt gegarandeerd.

- Verwijder de pan uit de machine.
- Bestrooi het werkoppervlak met een beetje meel.
- Haal het deeg uit de pan en plaats het op het werkoppervlak.
- Maak een bal van het deeg en gebruik een mes om het in 4 stukken te delen.
- U krijgt 4 stukken met eenzelfde gewicht waarna u er stokbroden van maakt.

Voor lichtere stokbroden laat u de deegstukken 10 minuten rusten voordat u ze vormt. De lengte van het stokbrood moet overeenkomen met het formaat van de plaat met antiaanbaklaag (ongeveer 18 cm).
U kunt de smaak variëren door extra ingrediënten aan uw broodjes toe te voegen. Om dit te doen, maakt u de deegstukken gewoon een beetje vochtig en rolt u ze door sesam of maanzaad.

- Na het voorbereiden van de stokbroden legt u ze op de platen met antiaanbaklaag.

De naad van het stokbrood moet zich aan de onderkant bevinden.



- Voor het beste resultaat kerft u een 1 cm lange diagonale sleuf op de stokborden met behulp van een getand mes.

U kunt uw stokbroden variëren door met een schaar kleine inkepingen over de hele lengte van het stokbrood maken.

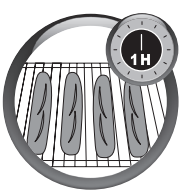
- Gebruik de meegeleverde bakkwast om zo voorzichtig de bovenkant van de stokbroden te bevochtigen, maar voorkom dat zich water ophoopt op de platen met antiaanbaklaag.
- Plaats de 2 platen met antiaanbaklaag samen met de stokbroden op de meegeleverde stokbrood-steun.
- Plaats de stokbrood-steun in uw broodbakmachine in plaats van de pan.
- Druk nogmaals op de knop START STOP om het programma te herstarten en te beginnen met het bakken van uw stokbroden.
- **Aan het einde van de bakcyclus heeft u de keuze uit 2 mogelijkheden:**

als u 4 stokbroden bakt

- Haal de stekker van de broodbakmachine uit het stopcontact. Verwijder de stokbrood-steun.
- Gebruik altijd ovenwanten omdat de steun erg heet is.
- Haal de stokbroden van de platen met antiaanbaklaag en laat ze op een rooster afkoelen.

als u 8 stokbroden bakt (2x4)

- Verwijder de stokbrood-steun. Gebruik altijd ovenwanten omdat de steun erg heet is.
- Haal de stokbroden van de platen met antiaanbaklaag en laat ze op een rooster afkoelen.



- Neem de andere 4 stokbroden uit de koelkast (reeds ingesneden en bevochtigd).
- Plaats hen op de platen (zonder uzelf te verbranden).
- Plaats de steun in de machine en druk nogmaals op START STOP.
- Aan het einde van de baktijd kunt u de stekker van de machine uit het stopcontact trekken.
- Haal de stokbroden van de platen met antiaanbaklaag en laat ze op een rooster afkoelen.

3. Voorbereiden en bakken van individuele broodjes

Om u te helpen bij de uitvoering van deze stappen, kunt u een kijkje nemen in het meegeleverde receptenboekje.

NL

HANDLEIDING VOOR HET VERBETEREN VAN UW CONVENTIONELE BROODRECEPTEN

Is het brood niet zo geworden als gehoopt? Met deze tabel kunt u de zaken verbeteren	RESULTATEN					
	Het brood rijst te veel	Het brood zakt na het rijzen te veel in	Het brood rijst onvoldoende	Korst is onvoldoende goudgeel	Buitenkant is bruin, maar brood is onvoldoende gebakken	Boven- en zijkant zijn melig
MOGELIJKE OORZAKEN						
De START/STOP knop werd tijdens het bakken ingedrukt				●		
Te weinig meel		●				
Te veel meel			●			●
Te weinig gist			●			
Te veel gist		●		●		
Te weinig water			●			●
Te veel water		●			●	
Te weinig suiker			●			
Meel van een minderwaardige kwaliteit			●	●		
Verkeerde verhouding van de ingrediënten (te veel)	●					
Te warm water		●				
Te koud water			●			
Verkeerd programma			●	●		

HANDLEIDING VOOR HET VERBETEREN VAN UW CONVENTIONELE BROODRECEPTEN

Is het brood niet zo geworden als gehoopt? Met deze tabel kunt u de zaken verbeteren	**MOGELIJKE OORZAAK**	**OPLOSSING**
Het deeg is niet overal even breed.	De vorm van de oorspronkelijke rechthoek is niet gelijk en is niet overal even dik.	Indien nodig met een deegroller uitrollen.
Het deeg is te kleverig; het is lastig de broodjes te vormen.	Er bevindt zich te veel water in de bereiding.	Verminder de hoeveelheid water.
	Het water is met een te hoge temperatuur toegevoegd aan het recept.	Meel uw handen een beetje in maar niet het deeg of het werkoppervlak indien mogelijk en ga door met het maken van de broodjes.
Het deeg scheurt.	Het meel bevat geen gluten.	Gebruik gebaksmeel (T45).
	Het deeg is niet flexibel.	Laat het deeg 10 minuten rusten voordat u het vormt.
	De vorm is onregelmatig.	Weeg de deegstukken zodat ze allemaal hetzelfde formaat hebben.
Het deeg is compact/het deeg kan maar moeilijk gevormd worden.	U moet meer water toevoegen aan het recept.	Controleer het recept of voeg water toe als het meel niet voldoende absorberend is.
	Er bevindt zich te veel meel in de bereiding.	Vorm de deegstukken grofweg voor en laat ze rusten voordat u ze afmaakt. Voeg een beetje water toe bij het begin van het kneedproces.
	Het deeg is te veel gekneed.	Laat de steun gedurende 10 minuten staan voordat u begint met het vormen. Strooi zo weinig mogelijk meel op het werkoppervlak. Vorm het deeg met zo min mogelijk bewerking. Vorm het deeg in 2 stappen met tenminste 5 minuten rust tussen de 2 stappen.
De broodjes raken elkaar aan en zijn niet voldoende gebakken.	Verkeerde positionering van de platen.	Optimaliseer de ruimte op de platen om de deegstukken er goed op te leggen.
	Het deeg is te vloeibaar.	Voeg de juiste hoeveelheid vloeistof toe.
		De recepten zijn berekend met eieren van 50 g.
		Als de eieren groter zijn, moet u de hoeveelheid water verminderen.
De broodjes blijven vastplakken op de plaat en zijn verbrand.	U heeft te veel bruiningsmiddel toegevoegd.	Kies een lagere bruiningsgraad. Voorkom dat het bruiningsmiddel op de plaat loopt.
	U heeft de deegstukken te nat gemaakt.	Verwijder het overtollige water met een bakborstel.
	De platen zijn te kleverig.	Voorzie de platen van een beetje olie voordat u de deegstukken erop legt.

Is het brood niet zo geworden als gehoopt? Met deze tabel kunt u de zaken verbeteren	MOGELIJKE OORZAAK	OPLOSSING
De broodjes zijn niet bruin genoeg.	U heeft vergeten de deegstukken in te borstelen met water voordat u ze in de oven heeft gelegd.	Wees de volgende keer voorzichtiger als u brood bakt.
	U heeft te veel meel op de broodjes gedaan tijdens het vormen.	Het gebak van water voorzien met een bakborstel alvorens het te bakken.
	De omgevingstemperatuur is te hoog (+ 30°C).	Gebruik kouder water (tussen 10 en 15°C) en/of een beetje minder gist.
De broodjes zijn niet goed genoeg gerezen.	U heeft vergeten gist toe te voegen aan het recept of u heeft te weinig gist toegevoegd.	Volg de instructies in het recept.
	Misschien is uw gist niet meer goed.	Controleer de THT-datum.
	U heeft meer water nodig voor uw recept.	Controleer het recept of voeg water toe als het meel te absorberend is.
	De broodjes zijn te veel samengedrukt tijdens het vormen.	Behandel het deeg zo min mogelijk tijdens het vormen.
	Het deeg is te veel bewerkt.	
De broodjes zijn te veel gerezen.	Te veel gist.	Voeg minder gist toe.
	Te veel gerezen.	Druk de broodjes een beetje plat als u ze op de platen heeft gelegd.
De sneden in het deeg zijn niet open.	Het deeg is te kleverig: u heeft te veel water toegevoegd aan het recept.	Begin nog een keer met het vormen van het brood, doe een beetje meel op uw handen maar naar mogelijkheid niet op het deeg of het werkoppervlak.
	Het mes is niet scherp genoeg.	Gebruik het meegeleverde mes of een scherp gekarteld mes.
	Uw sneden zijn niet stevig genoeg.	Snijd met een snelle beweging, zonder te aarzelen.
De sneden hebben de neiging weer dicht te gaan of niet open te gaan tijdens het bakken.	Het deeg was te kleverig: u heeft te veel water toegevoegd aan het recept.	Controleer het recept en voeg meel toe als het water niet voldoende is geabsorbeerd.
	Het oppervlak van het deeg is niet voldoende gerekt tijdens het vormen.	Begin nogmaals door het deeg een beetje meer te rekken tijdens het rollen.
Het deeg scheurt op de hoeken tijdens het bakken.	De snede op het deegstuk is niet diep genoeg.	Zie pagina 288 voor de ideale vorm van de sneden.

9 TECHNISCHE PROBLEEMOPLOSSINGSGIDS

PROBLEMEN	OPLOSSINGEN
De kneedhaken blijven vast zitten in de broodpan.	• Laat het weken voordat u het verwijdert.
De kneedhaken blijven vast zitten in het brood.	• Gebruik het accessoire om ze uit het brood te draaien (pagina 284).
Na het drukken op START STOP gebeurt er niets.	• De machine is te heet. Wacht 1 uur tussen 2 cycli (foutcode E01). • Er is een startuitstel geprogrammeerd.
Na het drukken op START STOP draait de motor maar wordt er niet gekneed.	• De pan is niet juist aangebracht. • De kneedhaak ontbreekt of is niet juist geïnstalleerd.
Na een startuitstel is het brood onvoldoende gerezen of gebeurt er niets.	• U bent vergeten om na het programmeren op START STOP te drukken. • De gist is met zout en/of water in contact gekomen. • De kneedhaak ontbreekt.
Er is een brandgeur.	• Bepaalde ingrediënten zijn buiten de pan terecht gekomen: laat de machien afkoelen en reinig de binnenkant van de machine met een vochtige spons en zonder reinigingsmiddel. • De bereiding stroomt over: de hoeveelheid gebruikte ingrediënten, met name de vloeistof, is te groot. Volg de hoeveelheden zoals vermeld in het recept.

10 GARANTIE

- Dit product is alleen ontworpen voor huishoudelijk gebruik. De fabrikant is niet verantwoordelijk en de garantie geldt niet in geval van professioneel gebruik, verkeerd gebruik of als de gebruiksaanwijzing genegeerd wordt.
- Lees de gebruiksaanwijzing aandachtig door voor de eerste ingebruikname van het apparaat: Tefal is niet verantwoordelijk voor elk gebruik dat niet in overeenstemming is met deze gebruiksaanwijzing.

11 MILIEU

- In overeenstemming met de huidige wetgeving moet u het apparaat onbruikbaar maken voordat u het afvoert (door de stekker uit het apparaat te trekken of de stroomkabel door te snijden).

MOULINEX INTERNATIONALE BEPERKTE GARANTIE

: www.moulinex.com

Dit product kan gerepareerd worden door MOULINEX, gedurende en na de garantieperiode.

Accessoires en de door de eindgebruikers te repareren onderdelen kunnen, indien lokaal beschikbaar, worden aangekocht via de website: www.moulinex.com

NL

De Garantie

Dit product wordt gegarandeerd door MOULINEX het adres van de firma en de details staan vermeld op bijgevoegde lijst van de MOULINEX Internationale Garantie) tegen iedere fabricagefout gedurende de garantieperiode geldig in de landen *** die vermeld staan op de landenlijst en wordt van kracht vanaf de oorspronkelijke dag van aankoop.

De internationale fabrieksgarantie van MOULINEX dekt alle kosten die van toepassing zijn op het herstellen zodat het product weer voldoet aan de originele specificaties door reparatie of het vervangen van defecte onderdelen en de daarbij behorende arbeid. MOULINEX kan ervoor kiezen om een gelijkwaardig of verbeterd vervangend artikel te leveren in plaats van het defecte product te repareren. MOULINEX' s enige verplichting en uw exclusieve oplossing is dat uw product gerepareerd of vervangen wordt.

Voorwaarden & Uitsluitingen

MOULINEX kan niet verplicht worden gesteld om producten te repareren of te vervangen als het product niet is voorzien van de originele aankoopnota. Het product kan rechtstreeks aangeleverd worden bij het reparatiecentrum of dient goed verpakt en aangetekend geretourneerd te worden door een erkende verzenddienst (of een soortgelijke verzendwijze) aan een geautoriseerd MOULINEX reparatiecentrum. Om de best mogelijke After Sales Service aan te bieden en een constante verbetering te realiseren van de consumenttevredenheid, kan MOULINEX alle consumenten, wiens product gerepareerd of vervangen is door een van de MOULINEX geautoriseerde service partner, een tevredenheidonderzoek toezenden.

Voor elk land staat het adres van het geautoriseerde reparatiecentrum vermeld op de MOULINEX website of bel naar de consumentenservice zoals vermeld in de landenlijst om het juiste adres te vernemen.

Deze garantie geldt alleen voor producten die zijn aangeschaft of worden gebruikt voor huishoudelijke doeleinden en dekt geen schade dat veroorzaakt wordt door verkeerd gebruik, onachtzaamheid, of het niet goed opvolgen van de MOULINEX gebruiksaanwijzing, of aanpassingen en/of ongeautoriseerde reparaties van het product, of verkeerde verpakking door de gebruiker of bij beschadiging door een transporteur. De garantie is ook niet van toepassing bij normale slijtage, het niet tijdig vervangen van noodzakelijke onderdelen en in de volgende gevallen:

- schade of slechte resultaten specifiek te wijten aan verkeerde spanning zoals aangegeven op de product ID of specificatie
- het gebruik van verkeerd soort water
- kalkaanslag (er dient tijdig ontkalkt te worden zoals aangegeven staat in de gebruiksaanwijzing)
- mechanische schade of overbelasting
- als er water, stof of insecten in het product is gekomen (geldt niet voor producten die speciaal gemaakt zijn voor insecten)
- ongelukken inclusief brand, overstroming, etc.
- professioneel of commercieel gebruik
- schade aan glazen of porseleinen onderdelen van het product
- schade als resultaat van blikseminslag en/of voltage overspanning

Wettelijke Consumenten rechten

Deze internationale MOULINEX garantie heeft geen invloed op de wettelijke consumentenrechten of die rechten die uitgesloten of beperkt kunnen worden, noch rechten ten opzichte van de winkelier die het product aan de consument verkocht heeft. Deze garantie geeft de consument specifieke wettelijke rechten weer. De consument kan ook andere wettelijke rechten hebben die per land kunnen verschillen.

De consument kan dit recht aanwenden als hij dat prefereert.

**** Wanneer een product is aangeschaft in een genoemd land en vervolgens gebruikt wordt in een ander genoemd land, dan geldt de internationale MOULINEX garantie in het land waar het product gebruikt wordt. Zelfs als het product is gekocht in een genoemd land met een andere garantie duur. Het herstelproces kan een langere tijd in beslag nemen als het product niet lokaal verkocht door MOULINEX. Als het product niet te repareren is in het land van verbruik, wordt de internationale MOULINEX garantie beperkt tot een vervanging door een waar mogelijk vergelijkbaar of alternatief product tegen een vergelijkbare prijs.*

Het verzoek om dit document te bewaren voor uw referentie indien u een onder garantie claim wenst in te dienen.

FR p. 2 – 30
NL p. 31 – 59

NC00154258