

Moulinex®

home bread baguette

- Français p. 3 - 16
- Nederlands p. 17 - 30
- Deutsch p. 31 - 44
- Italiano p. 45 - 58

NC00020511 • 12/2010

www.moulinex.com

Moulinex®

home bread baguette

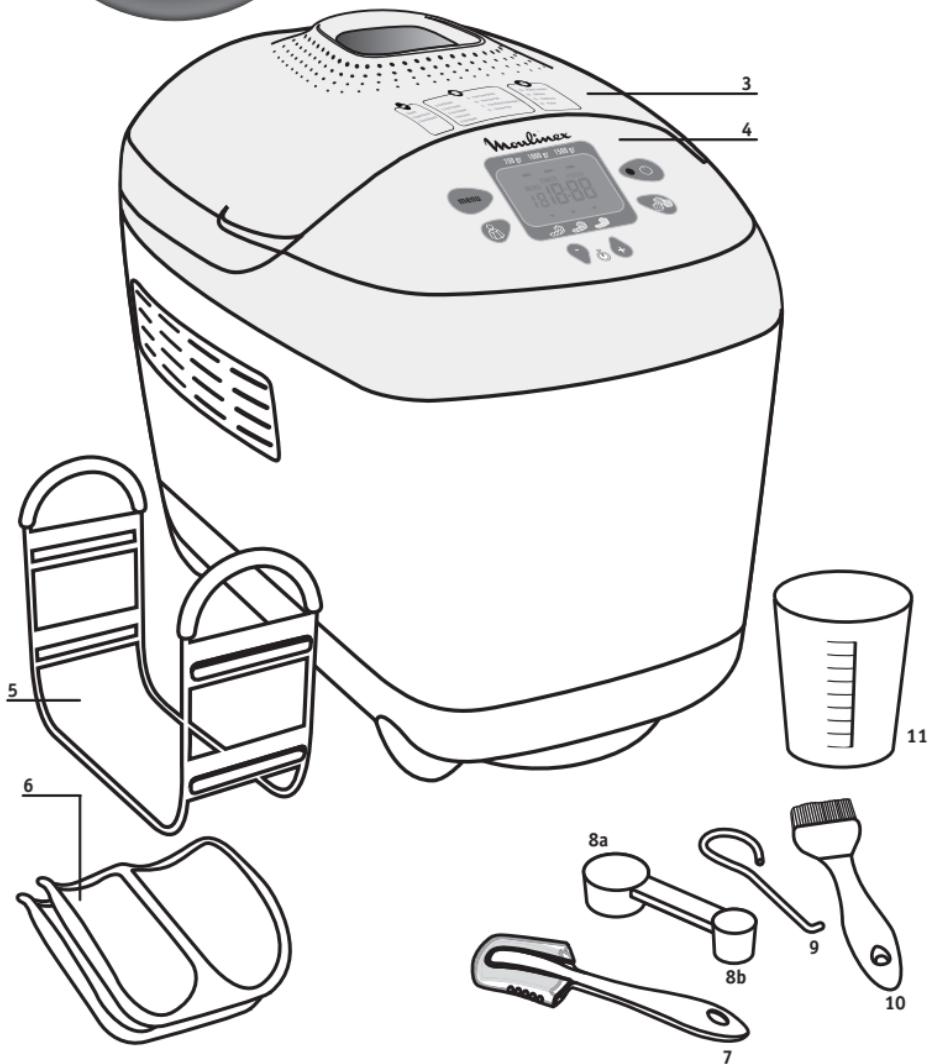
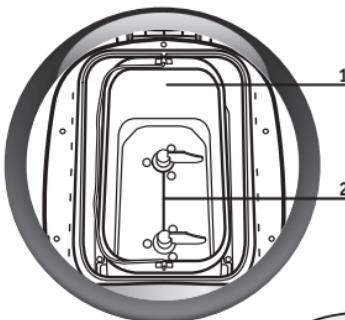


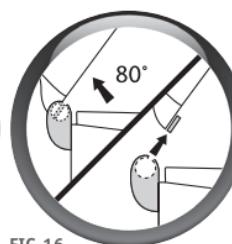
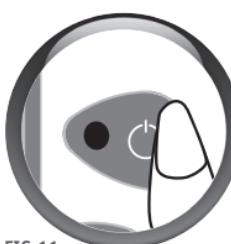
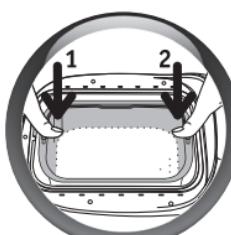
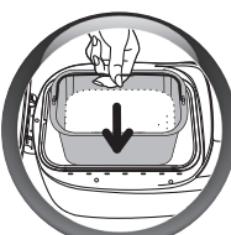
FR

NL

DE

IT





1 DESCRIPTION

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

6. 2 plaques anti-adhésives pour baguettes

Accessoires :

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



2 CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Précautions importantes

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

Conditions d'utilisation

- ⚠ Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.

- ⚠ Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Votre appareil est destiné uniquement à un usage domestique et à l'intérieur de la maison.
 - Votre appareil a été conçu pour un usage domestique seulement. Il n'a pas été conçu pour être utilisé dans les cas suivants qui ne sont pas couverts par la garantie :
 - Dans des coins de cuisines réservés au personnel dans des magasins, bureaux et autres environnements professionnels,
 - Dans des fermes,
 - Par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel,
 - Dans des environnements de type chambres d'hôtes.
 - Toute intervention autre que le nettoyage et l'entretien usuel par le client doit être effectuée par un centre service agréé.
 - Le niveau de puissance acoustique relevé sur ce produit est de 55 dBA.

Important

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

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

A faire

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

A ne pas faire

- N'utilisez pas l'appareil si :
 - celui-ci a un cordon endommagé ou défectueux.
 - l'appareil est tombé et présente des détériorations visibles ou des anomalies de fonctionnement.
 Dans chacun de ces cas, l'appareil doit être envoyé au centre SAV le plus proche afin d'éviter tout danger.

Consulter la garantie.

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

Alimentation et câble électrique

- Vérifiez que la tension d'alimentation de votre appareil corresponde bien à celle de votre installation électrique.

Toute erreur de branchement annule la garantie.

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

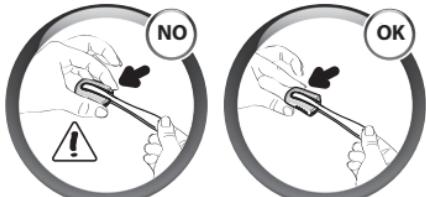
Réparations

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

③ AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

1. DÉBALLAGE

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



Avertissement

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

2. NETTOYAGE DE LA CUVE

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

④ UTILISATION

1. AVANT D'UTILISER VOTRE HOME BREAD BAGUETTE

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



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

2. AJOUTEZ LES INGRÉDIENTS

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

3. DÉMARRAGE

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

4. MISE EN SERVICE DE L'APPAREIL

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



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

5. SÉLECTIONNEZ UN PROGRAMME

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

DÉCOUVREZ LES PROGRAMMES PROPOSÉS DANS LE MENU

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

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

6. SÉLECTIONNEZ LE POIDS DU PAIN

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

7. SÉLECTIONNEZ LE DORAGE DU PAIN

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

8. DÉMARREZ UN PROGRAMME

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

9. UTILISEZ LE PROGRAMME DIFFÉRÉ

- Vous pouvez programmer l'appareil afin d'avoir votre préparation prête à l'heure que vous aurez choisie, jusqu'à 15 h à l'avance.

Les programmes 3, 8, 9, 12, 13, 14, 15, 16, n'ont pas le programme différé.

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

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

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

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

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

10. ARRÊTEZ UN PROGRAMME

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

11. DÉMOULEZ VOTRE PAIN

- Cette étape ne concerne pas le cycle baguette.
- A la fin du cycle de cuisson, débranchez la machine à pain - FIG.12.
- Retirez la cuve à pain en la basculant légèrement sur le côté pour la déclipsier. Utilisez toujours des gants isolants car la poignée de la cuve est chaude ainsi que l'intérieur du couvercle - FIG.13.
- Démoulez le pain à chaud et placez-le 1h sur une grille pour refroidir - FIG.14.

Il peut arriver que les mélangeurs restent coincés dans le pain lors du démoulage.

Dans ce cas, utilisez l'accessoire "crochet" de la façon suivante :

- > une fois le pain démoulé, couchez-le encore chaud sur le côté et maintenez-le avec la main munie d'un gant isolant,
- > insérez le crochet dans l'axe du mélangeur et tirez délicatement pour retirer le mélangeur - FIG.15,
- > répétez l'opération pour l'autre mélangeur,
- > redressez le pain et laissez-le refroidir sur une grille.

- Pour conserver les qualités anti-adhésives de la cuve, ne pas utiliser d'objets métalliques pour démouler le pain.

5 NETTOYAGE ET ENTRETIEN

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

6 LES CYCLES

- Un tableau pages 59-60 vous indique la décomposition des différents cycles suivant le programme choisi.

Pétrissage	> Repos	> Levée	> Cuisson	> Maintien au chaud
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.	Temps 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 croute.	Permet de garder le pain chaud après la cuisson. Il est toutefois recommandé de démouler le pain dès la fin de la cuisson.

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

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

Reportez-vous au tableau récapitulatif des temps de préparation pages 59-60 et à la colonne "extra". Cette colonne indique le temps qui sera affiché sur l'écran de votre appareil lorsque le signal sonore retentira.

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

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

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

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

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

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

LES INGRÉDIENTS

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

Sel	Il donne du goût à l'aliment, et permet de réguler l'activité de la levure. Il ne doit pas entrer en contact avec la levure. Grâce au sel, la pâte est ferme, compacte et ne lève pas trop vite. Il améliore aussi la structure de la pâte.																				
Levure	<p>La levure de boulangerie existe sous plusieurs formes : fraîche en petits cubes, sèche active à réhydrater ou sèche instantanée. La levure est vendue en grandes surfaces (rayons boulangerie ou ultrafrais), mais vous pouvez aussi acheter la levure fraîche chez votre boulanger. Sous forme fraîche ou sèche instantanée, la levure doit être directement incorporée dans la cuve de votre machine avec les autres ingrédients. Pensez toutefois à bien émietter la levure fraîche entre vos doigts pour faciliter sa dispersion. Seule la levure sèche active (en petites sphères) doit être mélangée à un peu d'eau tiède avant d'être utilisée. Choisir une température proche de 35°C, en deçà elle sera moins efficace, au-delà elle risque de perdre son activité. Veillez à bien respecter les doses prescrites et pensez à multiplier les quantités si vous utilisez de la levure fraîche (voir le tableau d'équivalences ci-dessous).</p> <p>Équivalences quantité/poids entre levure sèche et levure fraîche :</p> <table> <tr> <td>- Levure sèche (en c.c.)</td> <td>1</td> <td>1,5</td> <td>2</td> <td>2,5</td> <td>3</td> <td>3,5</td> <td>4</td> <td>4,5</td> <td>5</td> </tr> <tr> <td>- Levure fraîche (en g)</td> <td>9</td> <td>13</td> <td>18</td> <td>22</td> <td>25</td> <td>31</td> <td>36</td> <td>40</td> <td>45</td> </tr> </table>	- Levure sèche (en c.c.)	1	1,5	2	2,5	3	3,5	4	4,5	5	- Levure fraîche (en g)	9	13	18	22	25	31	36	40	45
- Levure sèche (en c.c.)	1	1,5	2	2,5	3	3,5	4	4,5	5												
- Levure fraîche (en g)	9	13	18	22	25	31	36	40	45												
Les additifs (olives, lardons, etc.)	<p>Vous pouvez personnaliser vos recettes avec tous les ingrédients additionnels que vous souhaitez en prenant soin :</p> <ul style="list-style-type: none"> > de bien respecter le signal sonore pour l'ajout d'ingrédients, notamment les plus fragiles, > les graines les plus solides (comme le lin ou le sésame) peuvent être incorporées dès le début du pétrissage pour faciliter l'utilisation de la machine (départ différé par exemple), > de bien égoutter les ingrédients très humides (olives), > de fariner légèrement les ingrédients gras pour une meilleure incorporation, > de ne pas les incorporer en trop grande quantité, au risque de perturber le bon développement de la pâte. Respectez les quantités indiquées dans les recettes. > de ne pas faire tomber d'additifs en dehors des supports de cuisson ou de la cuve. 																				

7 CONSEILS PRATIQUES

1. PRÉPARATION DES RECETTES

- Tous les ingrédients utilisés doivent être à température ambiante (sauf indication contraire), et doivent être pesés avec précision.
- Mesurez les liquides avec le gobelet gradué fourni. Utilisez la dosette double fournie pour mesurer d'un côté les cuillères à café et de l'autre les cuillères à soupe. Des mesures incorrectes se traduiront par de mauvais résultats.
- Respectez l'ordre de préparation

> Liquides (beurre, huile, oeufs, eau, lait)	> Lait en poudre
> Sel	> Ingrédients spécifiques solides
> Sucre	> Farine deuxième moitié
> Farine première moitié	> Levure
- La précision de la mesure de la quantité de farine est importante. C'est pourquoi la farine doit être pesée à l'aide d'une balance de cuisine. Utilisez de la levure de boulangerie active déshydratée en sachet. Sauf indication contraire dans les recettes, n'utilisez pas de levure chimique.
Lorsqu'un sachet de levure est ouvert, il doit être utilisé sous 48 heures.
- Afin d'éviter de perturber la levée des préparations, nous vous conseillons de mettre tous les ingrédients dans la cuve dès le début et d'éviter d'ouvrir le couvercle en cours d'utilisation (sauf indication contraire). Respectez précisément l'ordre des ingrédients et les quantités indiquées dans les recettes.
- D'abord les liquides, ensuite les solides. **La levure ne doit pas entrer en contact avec les liquides ni avec le sel.**
- **La préparation du pain est très sensible aux conditions de température et d'humidité.** En cas de forte chaleur, il est conseillé d'utiliser des liquides plus frais qu'à l'accoutumée. De même, en cas de froid, il est possible qu'il soit nécessaire de faire tiédir l'eau ou le lait (sans jamais dépasser 35°C).

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

2. UTILISATION DE VOTRE MACHINE À PAIN

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

8 PRÉPARATION ET RÉALISATION DES BAGUETTES



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

1 PÉTRISSAGE ET LEVÉE DE LA PÂTE

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

Remarques :

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

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

2 RÉALISATION ET CUISSON DES BAGUETTES



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

- Retirez la cuve de la machine - **FIG.15.**

- Farinez légèrement votre plan de travail.

- Sortez la pâte de la cuve et déposez-la sur votre plan de travail.

- Avec la pâte, formez une boule et à l'aide d'un couteau divisez-la en 4 pâtons.

- Vous obtenez 4 pâtons de poids égaux, qu'il vous reste à façonnez en baguettes.



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

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

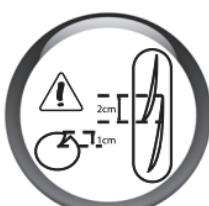


Vous pouvez varier les saveurs en agrémentant vos pains. Pour cela, il vous suffit d'humidifier puis de roulez les pâtons dans des graines de sésame ou de pavot.



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

La soudure des baguettes doit se trouver en-dessous.



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



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

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



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

- Installez le support baguettes dans votre machine à pain à la place de la cuve.

- Appuyez de nouveau sur la touche pour relancer le programme et démarrer la cuisson de vos baguettes.

- A la fin du cycle de cuisson, débranchez la machine à pain ; retirez le support baguettes. Utilisez toujours des gants isolants car le support est très chaud.



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

9 RECETTES

PAIN BASIQUE (PROGRAMME 4)

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

Dorage > Moyen

Poids unitaire > 1000 g

Temps > 3 : 20

Ingrédients

Huile > 2 c à s

Eau > 325 ml

Sel > 2 c à c

Sucre > 2 c à s

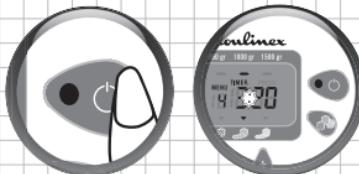
Lait en poudre > 2,5 c à s

Farine T55 > 600 g

Levure déshydratée > 1,5 c à c

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

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



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

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

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

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

Dorage > Moyen

Ingrédients

Eau > 170 ml

Sel > 1 c à c

Farine T55 > 280 g

Levure déshydratée > 1 c à c

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

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

10 GUIDE POUR AMÉLIORER VOS RÉALISATIONS

FR

1. POUR LES PAINS

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

2. POUR LES BAGUETTES

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

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

11 GUIDE DE DÉPANNAGE TECHNIQUE

FR

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

12 GARANTIE

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

13 ENVIRONNEMENT

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



Participons à la protection de l'environnement !

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

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

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



1 BESCHRIJVING

1. Uitneembare binnenpan
2. Kneders
3. Deksel met kijkvenster
4. Bedieningspaneel
 - a. Display
 - a1. Gewichtindicator
 - a2. Menuselectie
 - a3. Bruiningsgraad
 - a4. Uitgestelde programmering
 - a5. Tijdsweergave
 - b. Keuze van de programma's
 - c. Gewichtselectie
 - d. Insteltoetsen voor inschakeling van de timer en instelling van de tijd voor programma 12
 - e. Aan/uit-knop
 - f. Controlelampje
 - g. Selectie van de bruiningsgraad
5. Baksteun stokbroden

6. 2 vormen met anti-aanbaklaag voor stokbroden

Accessoires:

7. Mesje
8. a. Eetlepel
b. Theelepel
9. "Haak" accessoire voor het verwijderen van de kneders
10. Kwast
11. Maatbeker



2 VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

Belangrijke voorzorgsmaatregelen

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

Gebruiksvoorwaarden

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

Belangrijk

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

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

Wat u moet doen

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

Wat u niet mag doen

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

Voeding en elektrische kabel

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

Reparatie

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

3 VOOR HET EERSTE GEBRUIK

1. UITPAKKEN

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



Waarschuwing

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

2. SCHOONMAKEN VAN DE BINNENPAN

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

4 GEBRUIK

1. VOORDAT U UW HOME BREAD BAGUETTE GEBRUIKT

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



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

2. INGREDIËNTEN TOEVOEGEN

- Doe de ingrediënten in de aanbevolen volgorde in de uitneembare binnenvaat - FIG.5 (zie praktische tips pagina 24).
- **Zorg dat u alle ingrediënten nauwkeurig gewogen heeft.**

3. STARTEN

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

4. IN GEBRUIK NEMEN VAN HET APPARAAT

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



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

5. SELECTEER EEN PROGRAMMA

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

ONTDEK DE PROGRAMMA'S DIE IN HET MENU WORDEN VOORGESTELD

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

12 . Brood Bakken	<p>Met het bakprogramma kan uitsluitend tussen 10 en 70 min. gebakken worden, instelbaar in schijven van 10 min, met een lichte, middelmatige of donkere goudbruine kleur. Dit kan alleen geselecteerd worden en gebruikt worden:</p> <ul style="list-style-type: none"> a) in combinatie met het programma gerezen deeg, b) voor het verwarmen of knapperig maken van reeds gebakken en afgekoeld brood, c) voor het afbakken in geval van een langdurige stroomonderbreking tijdens een broodcyclus. <p>Met dit programma kunnen er geen stokbroden worden gebakken. De broodbakmachine dient tijdens het gebruik van programma 12 onder toezicht te blijven. Om de cyclus voor het einde te onderbreken, schakelt u het programma handmatig uit door de toets  lang ingedrukt te houden.</p>
13. Brooddeeg	Het programma gerezen deeg bakt niet. Dit komt overeen met een kneed-en rijsprogramma voor alle soorten gerezen deeg. Bijv.: pizzadeeg.
14. Cake	Voor het vervaardigen van taarten en cake met bakpoeder. Voor dit programma is enkel een gewicht van 1000 g beschikbaar.
15. Jam	Het programma Jam kookt automatisch jam in de uitneembare binnenpan.
16. Pasta	Het programma 16 kneedt alleen maar. Het is bestemd voor niet gerezen deeg. Bijv.: pasta.

6. HET GEWICHT VAN HET BROOD SELECTEREN

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

7. DE BRUININGSGRAAD VAN HET BROOD SELECTEREN

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

8. EEN PROGRAMMA OPSTARTEN

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

9. HET UITGESTELDE PROGRAMMA GEBRUIKEN

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

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

Met behulp van de toetsen  en  geeft u de gevonden tijd weer (

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

Er klinkt een geluidssignaal. PROG verschijnt en de twee punten van de kookwekker flikkeren. Het aftellen begint. Het controlelampje gaat branden. Er wordt geen geluid gemaakt tijdens het verloop van een programma dat eerder ingesteld werd. Indien u een fout gemaakt heeft of de instelling van de tijd wilt wijzigen, houdt u de toets ingedrukt totdat u het geluidssignaal hoort. De automatisch ingestelde tijd wordt weergegeven. Herhaal de handeling.

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

NL

10. EEN PROGRAMMA STOPZETTEN

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

11. HET BROOD UIT DE BINNENPAN HALEN

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

5 REINIGING EN ONDERHOUD

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

6 DE CYCLI

- Een tabel op pagina 59-60 geeft de verschillende cycli aan de hand van het gekozen programma aan.

KNEDEN

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

RUST

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

RIJZEN

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

BAKKEN

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

WARMHOUDEN

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

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



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

Raadpleeg de overzichtstabel van de bereidingstijden (pagina 59-60) en de kolom "extra". Deze kolom geeft de tijd aan die op het display van uw apparaat zal verschijnen terwijl het geluidssignaal te horen is. Om precies te weten na hoeveel tijd het geluidssignaal te horen is, trekt u de tijd uit de kolom "extra" af van de totale baktijd.

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

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

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

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

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

DE INGREDIËNTEN

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

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

7 PRAKTISCHE ADVIEZEN

1. BEREIDING VAN DE RECEPTEN

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

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

• Houd u zich aan de volgorde van de ingrediënten:

- > Vloeistoffen (boter, olie, eieren, water, melk)
- > Zout
- > Suiker
- > Meel eerste helft
- > Melkpoeder
- > Speciale vaste ingrediënten
- > Meel tweede helft
- > Gist

• Het is belangrijk de hoeveelheid meel zorgvuldig af te wegen. Om die reden moet het meel gewogen worden met een keukenweegschaal. Gebruik gedroogde actieve bakkergist uit een zakje. Gebruik geen bakpoeder tenzij dit in het recept vermeld staat. Wanneer een zakje gist open is, dient dit binnen 48 uur gebruikt te worden.

• Om te zorgen dat het deeg goed kan rijzen, raden wij u aan alle ingrediënten direct in de uitneembare binnenpan te doen en te vermijden tijdens het gebruik het deksel te openen. Houd u aan de volgorde van de ingrediënten en de in het recept aangegeven hoeveelheden. Eerst de vloeibare ingrediënten, vervolgens de vaste. **De gist mag niet in contact komen met de vloeistoffen en het zout.**

• **Het bereiden van brood is zeer gevoelig voor temperatuur en vocht.** Wanneer het heel warm is, is het aan te raden koelere vloeistoffen dan gebruikelijk te gebruiken. En wanneer het koud is, kan het nodig zijn het water of de melk iets op te warmen (echter nooit warmer dan 35°C).

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

2. GEBRUIK VAN DE BROODBAKMACHINE

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

8 KLAARMAKEN EN BEREIDEN VAN STOKBRODEN

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

1 KNEDEN EN RIJZEN VAN HET DEEG

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

Opmerkingen:

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

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

2 MAKEN EN BAKKEN VAN DE STOKBRODEN

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

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

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

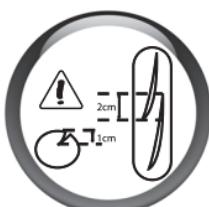
De lengte die het stokbrood heeft, moet overeenkomen met de grootte van de vormen met anti-aanbaklaag (ongeveer 18 cm).

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



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

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



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

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

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



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

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



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

9 RECEPTEN

BASISBROOD (PROGRAMMA 4)

th > theelepel
el > eetlepel

Goudbruin korstje
> Gemiddeld

Gewicht > 1000 g

Tijd > 3 : 20

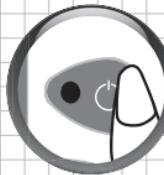
Ingrediënten

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

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

2 Vervolgens start u het programma BASISBROOD en drukt u op de toets . Het controlelampje gaat branden.

De 2 punten van de timer knipperen.
De cyclus begint.



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

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

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

th > theelepel
el > eetlepel

Goudbruin korstje
> Gemiddeld

Ingrediënten

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

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

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

10 HANDLEIDING VOOR BETERE BAKRESULTATEN

1. VOOR BROOD

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

2. VOOR STOKBRODEN

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

NL

Is het resultaat niet volgens wens? Met deze tabel kunt u zien wat er aan de hand is.	MOGELIJKE OORZAKEN	OPLOSSINGEN
Het deeg scheurt of wordt korrelig aan de oppervlakte.	Het deeg werd teveel bewerkt.	Maak opnieuw een bol, laat dit 10 minuten rusten voor u opnieuw begint. Maak de stokbroden in twee stappen en laat het deeg halverwege 5 minuten rusten.
De inkepingen op het deeg zijn niet zuiver.	Het deeg plakt: u hebt teveel water in het recept toegevoegd.	Begin opnieuw en doe een beetje bloem in de handen (vermijd indien mogelijk dat er bloem op het deeg en op het werkblad komt) en ga verder.
	Het mes is niet scherp genoeg.	Gebruik het meegeleverde mes of bij gebrek daarvan een erg scherp mes met kleine tandjes.
	U brengt de inkepingen te aarzelend aan.	Maak de inkeping in één vloeiende, snelle beweging.
De inkepingen hebben de neiging om opnieuw dicht te gaan of gaan niet open tijdens het bakken.	Het deeg plakt teveel: u hebt te veel water in het recept gedaan.	Uw recept is mislukt, begin bij het begin.
	Het oppervlak van het deeg werd niet voldoende aangespannen.	Begin opnieuw en trek meer aan het deeg op het ogenblik dat het rond de duim wordt getrokken.
Tijdens het bakken scheurt het deeg aan de zijkanten.	De inkeping op het deeg is niet voldoende.	Raadpleeg pagina 26 voor de ideale vorm van de inkepingen.
De gebakken stokbroden plakken aan de steun.	U hebt de deegballen teveel bevochtigd.	Neem het overtollige water op dat werd ingestreken met het kwast.
	De platen van de stokbrodensteun plakken teveel.	Doe een beetje olie op de steunplaten vóór u er het deeg op legt.
De stokbroden zijn te licht van kleur.	U bent het deeg vergeten in te smeren met water voor u ze in de oven plassste.	Let hierop bij uw volgend bakproject.
	U heeft teveel bloem gebruikt op uw stokbroden.	Smeer het deeg goed in met water met behulp van een kwast voor u ze in de oven steekt.
	De omgevingstemperatuur is hoog (meer dan 30 °C).	Gebruik kouder water (tussen 10 en 15°C) en/of een beetje minder gist.
De stokbroden zijn niet voldoende gerezen.	U bent de gist vergeten toe te voegen.	Uw recept is mislukt, begin bij het begin.
	Was de gist nog wel goed?	
	Er was niet voldoende water in het recept.	
	De stokbroden werden teveel samengedrukt tijdens de bereiding.	

11 TECHNISCHE STORINGSGIDS

NL

PROBLEMEN	OPLOSSINGEN
De kneders blijven in de uitneembare binnenpan bekneld zitten.	<ul style="list-style-type: none">Laten weken voor ze te verwijderen.
De kneders blijven in het brood bekneld zitten.	<ul style="list-style-type: none">Gebruik het bijgeleverde haakje (pagina 22).
Na een druk op  gebeurt er niets.	<ul style="list-style-type: none">Het apparaat is te warm. Wacht 1 uur tussen 2 cycli.U heeft de timer geprogrammeerd.
Na op  gedrukt te hebben draait de motor maar er wordt niet gekneed.	<ul style="list-style-type: none">De uitneembare binnenpan zit niet goed op zijn plaats.De kneder is afwezig of zit niet goed op zijn plaats.
Na een programmering met de timer is het brood niet voldoende gerezen of er is niets gebeurd.	<ul style="list-style-type: none">U heeft vergeten na de programmering op  te drukken.De gist is in contact gekomen met het zout en/of het water.Kneder afwezig.
Brandgeur.	<ul style="list-style-type: none">Een deel van de ingrediënten is naast de uitneembare binnenpan gevallen: Schakel het apparaat uit. Laat ze afkoelen en maak de binnenkant schoon met een vochtige spons en zonder schoonmaakmiddel.De bereiding is overgelopen: te grote hoeveelheid ingrediënten, met name vloeistof. Neem de juiste verhoudingen van het recept in acht.

12 GARANTIE

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

13 MILIEU

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



Wees vriendelijk voor het milieu!

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

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

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



1 GERÄTEBESCHREIBUNG

1. Backform
2. Knetelement
3. Abnehmbarer Deckel mit Sichtfenster
4. Bedienfeld
 - a. Anzeigedisplay
 - a1. Gewichtsanzeige
 - a2. Programmeinstellung
 - a3. Bräunungsanzeiger
 - a4. Timerprogrammierung
 - a5. Anzeige der Zeit
 - b. Programmwahl
 - c. Einstellung der Brotgröße
 - d. Zeiteinstelltasten für das Programm 12
 - e. Start / Stopp-Taste
 - f. Betriebskontrollleuchte
 - g. Bräunungsauswahl
5. Einsatz für die Baguette-Backformen

6. 2 antihaftbeschichtete Baguette-Backformen

Zubehör:

7. Spezielles Baguette-Messer
8. a. Esslöffel
- b. Teelöffel
9. „Haken“ zum Entfernen der Knetelemente
10. Pinsel
11. Messbecher



2 SICHERHEITSHINWEISE

Wichtige vorsichtsmassnahmen:

- ⚠ Um Ihre Sicherheit zu gewährleisten, entspricht dieses Gerät den jeweils anwendbaren Normen und Bestimmungen (Niederspannung, Elektromagnetische Verträglichkeit, Materialien in Kontakt mit Lebensmitteln, Umweltverträglichkeit...).
- Dieses Gerät ist nicht dazu angelegt, mit einem externen Timer oder einer gesonderten Fernbedienung in Betrieb gesetzt zu werden.
- Jedes Gerät unterliegt einer strengen Qualitätskontrolle. Mit in Stichproben entnommenen Geräten werden praktische Gebrauchsversuche angestellt. Deshalb können einzelne Geräte Gebrauchsspuren aufzeigen.

Benutzung

- ⚠ Dieses Gerät darf nicht von Personen (inbegriffen Kindern) mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten benutzt werden. Das Gleiche gilt für Personen, die keine Erfahrung mit dem Gerät haben oder sich mit diesem nicht auskennen. Außerdem sie werden von einer für sie und deren Sicherheit verantwortlichen Person beaufsichtigt oder von dieser mit dem Gebrauch des Geräts vertraut gemacht.

- ⚠ Kinder müssen beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Das Gerät ist ausschließlich für den häuslichen Gebrauch bestimmt. Nicht im Freien verwenden.
- Dieses Gerät ist ausschließlich für den Haushaltsgebrauch bestimmt. Es ist nicht für folgende Fälle bestimmt, in denen die Garantie nicht gilt:
 - Gebrauch in Kochecken für das Personal in Geschäften, Büros und sonstigen Arbeitsumfeldern,
 - Gebrauch auf Bauernhöfen,
 - Gebrauch durch Gäste von Hotels, Motels und sonstigen Umfeldern mit Beherbergungscharakter,
 - Gebrauch in Umfeldern wie Gästezimmern.
- Von der Reinigung und Bedienung abgesehen, dürfen alle sonstigen Eingriffe nur vom zugelassenen Servicecenter durchgeführt werden.
- Der an diesem Gerät gemessene Geräuschpegel liegt bei 55 dBA.

Vorsicht

- Achtung: Am Ende oder während des Programms kann beim Öffnen des Deckels Dampf austreten.
- Achten Sie im Programm 15 (Marmelade, Kompott) darauf, dass beim Öffnen des Deckels Dampf oder heiße Spritzer entstehen können.
- Die Höchstmengen der Rezepte nicht überschreiten.

- Bereiten Sie für Zubereitungen im Backraum nicht mehr als insgesamt 1500 g Teig und bei der Zubereitung von Baguettes nicht mehr als 450 g Teig zu.
- Verwenden Sie für die Baguette-Rezepte nicht mehr als 280 g Mehl und 1 TL Hefe.
- Verwenden Sie für die Rezepte im Backraum nicht mehr als 900 g Mehl und 5 TL Hefe.

Immer

- Bei Nichtgebrauch oder zum Reinigen stets den Netzstecker ziehen.
- Eine vor Wasserspritzen geschützte stabile Arbeitsfläche verwenden und auf keinen Fall in einer integrierten Kochnische.
- Das mitgelieferte Messer verfügt über eine sehr scharfe Klinge. Bitte stellen Sie sicher, dass das Messer nach der Verwendung an einem sicheren Ort aufbewahrt wird.
- **Am Ende des Programms bei der Herausnahme der Backform oder beim Berühren heißer Flächen immer Ofenhandschuhe tragen.**

Niemals

- Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn :
 - dessen Stromkabel beschädigt oder fehlerhaft ist,
 - das Gerät auf den Boden gefallen ist und sichtbare Schäden aufweist oder Funktionsstörungen auftreten.
- In diesen Fällen muss das Gerät zur nächsten Kundendienstwerkstatt gebracht werden, um jedwede Gefahr zu vermeiden. Bitte lesen Sie die Garantiebestimmungen.
- Indien de voedingskabel beschadigd is, moet deze vervangen worden door een kabel of een speciale set die verkrijgbaar is bij de fabrikant of diens dienst-na-verkoop.
- Das Gerät, das Netzkabel oder den Netzstecker nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.
- Das Netzkabel nicht herabhängen lassen, Kinder könnten daran ziehen.
- Baguettebackgehäuse nicht in den Backofen schieben.
- Das Gerät während des Betriebs nicht bewegen.
- **Das Sichtfenster während und direkt nach dem Betrieb nicht berühren. Das Sichtfenster kann sehr heiß werden.**
- Das Gerät darf nicht auf andere Geräte gestellt werden.
- Das Gerät darf nicht als Wärmequelle benutzt werden.
- Das Gerät nur verwenden, um Brot zu backen und Marmelade zu kochen.
- Legen Sie nie Papier, Karton oder Plastik ins Innere des Geräts und stellen Sie nichts darauf ab. Das Gerät nicht unter leicht entflammbare Gegenstände (z. B. Gardinen, Vorhänge) stellen. Das Gerät niemals unbeaufsichtigt betreiben. Bewegen Sie das Gerät nicht solange es heiß ist.
- Wenn Teile des Geräts Feuer fangen, nie mit Wasser löschen. Den Netzstecker des Geräts ausstecken und die Flammen mit einem feuchten Tuch ersticken.
- Verwenden Sie für Ihre Sicherheit nur Zubehör und Ersatzteile, die für dieses Gerät bestimmt sind.
- Die Belüftungsschlitzte nie verstopfen.

Stromversorgung und Stromkabel

- Überprüfen, dass die Gerätespannung mit der Netzspannung übereinstimmt. Durch einen falschen Anschluss geht die Garantie verloren.
- Das Gerät nur an eine geerdete Steckdose anschließen. Zuwiderhandlungen können Stromschläge zur Folge haben und unter Umständen schwere Verletzungen verursachen. Für Ihre Sicherheit ist es wichtig, dass die Steckdose den geltenden Elektrovorschriften Ihres Landes entspricht. Wenn Sie keine geerdete Steckdose haben, müssen Sie vor Gerätegebrauch unbedingt Ihr Stromnetz von einer zugelassenen Stelle anpassen lassen.
- Das Gerät nicht durch Ziehen am Stromkabel ausstecken.
- Nur geerdete Verlängerungskabel in gutem Zustand benutzen, deren Durchmesser mindestens so groß ist wie der des mitgelieferten Stromkabels. Das Kabel muss so verlegt werden, dass niemand darüber stolpern kann.
- Das Netzketten nicht in die Nähe oder in Kontakt mit heißen Gerätetemperaturen, Hitzequellen oder scharfen Kanten bringen.

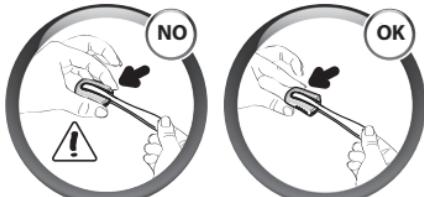
Reparaturen

- Reparaturen dürfen nur von Fachkräften unter Verwendung von Original-Ersatzteilen des Herstellers durchgeführt werden. Selbst ausgeführte Reparaturen sind eine Gefahrenquelle für den Benutzer.

3 VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME

1. AUSPACKEN

- Packen Sie das Gerät aus, bewahren Sie den Garantieschein gut auf und lesen Sie vor der ersten Benutzung Ihres Geräts die Gebrauchsanweisung aufmerksam durch - FIG.1.
- Stellen Sie das Gerät auf eine stabile Fläche. Sämtliches sowohl innen als auch außen befindliches Verpackungsmaterial oder Zubehör und alle Aufkleber entfernen.



Hinweis

- Achtung, der Rand ist sehr scharf.
Bitte vorsichtig behandeln.

2. REINIGUNG DES BACKRAUMS

- Reinigen Sie den Backraum des Geräts mit einem feuchten Tuch und reiben Sie ihn gründlich trocken - FIG.2. **Während des ersten Gebrauchs kann sich ein leichter Geruch entwickeln.**
- Die einzelnen Bauteile nicht in der Spülmaschine spülen - FIG.20.

4 BENUTZUNG

1. VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME DES GERÄTES

- Zum Entfernen das Brotbackgefäß leicht seitwärts gekippt herausnehmen - FIG.3.
- Anschließend die Knetelemente einsetzen - FIG.4.



Es kann besser geknetet werden, wenn man die Mischvorrichtungen so anbringt, dass Sie einander gegenüberliegen.

2. HINZUFÜGEN DER ZUTATEN

- Die Zutaten müssen in der vorgeschriebenen Reihenfolge in die Backform gegeben werden (siehe praktische Tipps Seite 38).
- **Zutaten präzise abwiegen.**

3. DIE ERSTEN SCHRITTE

- Backform einsetzen - FIG.6.
- Nacheinander auf die beiden Seiten der Backform drücken, um sie auf dem Antrieb einzurasten zu lassen. Beide Seiten der Form sollten gut arretiert sein - FIG.7.

4. INBETRIEBNAHME DES GERÄTES

- Rollen Sie das Stromkabel ab und schließen Sie es an eine geerdete Steckdose an.
- Nach dem akustischen Signal wird standardmäßig das Programm 1 angezeigt - FIG.8.



Damit Sie Ihre Brotbackmaschine besser kennenlernen, schlagen wir Ihnen vor, bei Ihrem ersten Brot das Rezept für **EINFACHES BROT** auszuprobieren.

5. PROGRAMMAUSWAHL

- Für jedes Programm wird eine Voreinstellung angezeigt. Die gewünschten Einstellungen können manuell angepasst werden.
- Mit der Programmwahl werden verschiedene Stufen eines Zyklus ausgelöst, die Schritt für Schritt automatisch ablaufen.
- Drücken Sie die Taste zum Einstellen der verschiedenen Programme. Zum Durchblättern der Programme 1 – 16 drücken Sie nacheinander die Taste .
- Die dem eingestellten Programm entsprechende Backzeit wird automatisch angezeigt.

ENTDECKEN SIE DIE PROGRAMME DES MENÜS

1. Baguette	Mit dem Baguette-Programm können Sie selbst Baguettes backen. Dieses Programm ist in zwei Arbeitsschritte aufgeteilt. 1. Schritt > Kneten und Aufgehen des Teigs 2. Schritt > Backen Der 2. Schritt, das Backen beginnt erst nach der Vorbereitung der Baguettes (Ihrem Brotbackautomaten liegt eine spezielle Anleitung über die Zubereitung von Brot und Baguette bei).
2 . Süßes Brötchen	Für süße Brötchen: Milchweißbrot, Milchbrötchen, Brioche, usw. ...
3. Backen	Programm 3 ermöglicht das Backen von Baguettes auf der Grundlage eines vorher angefertigten Teigs. Das Gerät sollte bei der Verwendung von Programm 3 nicht unbeaufsichtigt gelassen werden. Um den Zyklus vorzeitig zu beenden, können Sie das Programm per Hand anhalten, indem Sie die Taste  länger gedrückt halten.
4. Grundrezept	Das Grundrezept-Programm eignet sich zum Backen der meisten Brotrezepte mit Weizenmehl.
5. Französisches Brot	Das Programm für Französisches Brot entspricht einem Rezept für ein ziemlich löschriges traditionelles französisches Weißbrot.
6. Volkhornbrot	Das Programm „Volkornbrot“ wird für Rezepte gewählt, die Vollkornmehl vorschreiben.
7. Süßes Brot	Das Programm „Süßes Brot“ backt Brot mit erhöhtem Fett- und Zuckergehalt. Bei Gebrauch von Backmischungen für Brioche und Milchbrot darf eine Gesamtteigmenge von 1000 g nicht überstiegen werden. Für Ihr erstes Brioche-Rezept empfehlen wir Ihnen die Bräunungsstufe HELL.
8. Schnell-Programm	Das Schnell-Programm erlaubt die schnelle Zubereitung von Weiß- und Mischbroten. Bei diesem Programm können Gewicht und Färbung der Kruste nicht manuell angepasst werden. Das Wasser sollte bei diesem Rezept eine Temperatur von höchstens 35° C haben.
9. Glutenfreies Brot	Für glutenfreies Brot dürfen nur glutenfreie Backmischungen verwendet werden. Dieses Brot ist für Personen mit Glutenunverträglichkeit (Zöliakie) geeignet. Gluten ist in zahlreichen Getreidesorten (Weizen, Gerste, Roggen, Hafer, Dinkel...) enthalten. Beachten Sie die Anweisungen auf der Verpackung der Fertigbackmischung. Die Backform muss stets gereinigt werden, damit sie nicht mit anderen Mehlsorten in Berührung kommt. Bei strenger glutenfreier Diät muss darauf geachtet werden, dass auch die verwendete Hefe keine Gluten enthält. Die Konsistenz von glutenfreien Mehlen ermöglicht keine optimale Durchmischung. Deshalb muss der Teig beim Kneten mit einem biegsamen Plastikspatel von den Rändern gelöst werden. Glutenfreies Brot hat eine dichtere Konsistenz und eine hellere Färbung als herkömmliches Brot.
10. Salzfreies Brot	Brot ist eines der salzhaltigsten Nahrungsmittel der täglichen Ernährung. Durch eine Verringerung der Salzzufuhr kann das Risiko kardio-vaskulärer (das Herz und die Gefäße betreffende) Erkrankungen gesenkt werden.
11. Omega 3 reiches Brot	Dieses Brot ist dank seiner ernährungstechnisch ausgewogenen und vollwertigen Rezeptur reich an Omega 3 Fettsäuren. Omega 3 Fettsäuren unterstützen das reibungslose Funktionieren des Herz- und Gefäß- (kardiovaskulären) Systems.

DE

12 . Backen	Dieses Programm backt nur. Backzeiten von 10 bis 70 Minuten sind wählbar, die jeweils im 10-Minuten-Takt eingestellt werden können. Dieses Programm kann alleine ausgewählt werden, oder: a) in Verbindung mit dem Programm für Hefeteig. b) zum Aufbacken oder Nachbacken von bereits gebackenen und abgekühlten Broten. c) zum Fertigbacken eines unterbrochenen Backzyklus, z.B. bei längerem Stromausfall. Mit diesem Programm können keine Baguettes gebacken werden. Den Brotbackautomaten während das Programm 12 abläuft nicht unbeaufsichtigt lassen. Zur manuellen Unterbrechung des Backzyklus vor dem Ende der Backzeit schalten Sie das Programm mit einem längeren Druck auf die Taste  ab.
13. Hefeteig	LeDas Programm „Hefeteig“ backt nicht. Diese Einstellung knetet den Teig und lässt ihn ruhen, damit er aufgehen kann, insbesondere für Pizzateig.
14. Kuchen	Dieses Programm dient der Zubereitung von Kuchen mit Trockenhefe. Bei diesem Programm steht nur ein Gewicht von 1000 g zur Verfügung.
15. Konfitüre	Mit diesem Programm können automatisch Konfitüren und Marmeladen zubereitet werden.
16. Nudelteig	Das Programm 16 knetet nur und ist für Teige bestimmt, die nicht aufgehen sollen, insbesondere Nudelteig.

6. EINSTELLEN DER BROTGRÖSSE (IN G)

- Die Brotgröße ist standardmäßig auf 1000 g eingestellt. Dabei handelt es sich um eine Grundeinstellung.
- Einige Rezepte ergeben Brote von 750 g.
- Die genauen Anweisungen sind in den jeweiligen Rezepten angegeben.**
- Die Programme 1, 2, 3, 8, 12, 13, 14, 15, 16, lassen keine Einstellung der Brotgröße zu.**
- Drücken Sie die Taste  pum das gewünschte Gewicht: 750 g, 1000 g oder 1500 g einzustellen. Der Pfeil erscheint neben der ausgewählten Größe - FIG.9.

7. EINSTELLEN DES BRÄUNUNGSGRADES

- Das Gerät ist automatisch auf einen mittleren Bräunungsgrad eingestellt.
- Bei den Programmen 8, 13, 15, 16, kann der Bräunungsgrad nicht eingestellt bzw. verändert werden. Drei Bräunungsgrade stehen zur Auswahl: HELL/MITTTEL/DUNKEL.
- Zum Ändern der Standardeinstellung drücken Sie die Taste  jubis die Markierung neben dem ausgewählten Bräunungsgrad erscheint - FIG.10.

8. START DER PROGRAMME

- Drücken Sie die Taste  um das gewünschte Programm zu starten - FIG.11. Das Programm startet. Die dem Programm entsprechende Backzeit wird angezeigt. Die einzelnen Schritte laufen automatisch ab.

9. EINSTELLUNG DER TIMER-FUNKTION

- Mit der Timer-Funktion können Sie den Brotbackvorgang bis zu 15 Stunden im Voraus programmieren, damit das Brot zu dem Zeitpunkt fertig ist, zu dem Sie es wünschen.**
Die Timer-Funktion ist für die Programme 3, 8, 9, 12, 13, 14, 15, 16, nicht verfügbar.

Nach der Auswahl des Programms, der Einstellung des Bräunungsgrades und der Brotgröße wird die Timer-Funktion aktiv. Im Anzeigefeld erscheint die Programmzeit. Sie müssen nun die Zeitdifferenz zwischen dem Zeitpunkt, an dem Sie die Timer-Funktion starten und der Zeit, zu der das Brot fertig sein soll, berechnen. Die errechnete Zeit wird anhand der  und  eingestellt ( zum Wert heraufsetzen,  zum Wert herabsetzen). Durch einen kurzen Druck auf die Zeiteinstelltasten zählt der Timer in 10 Minuten-Schritten weiter und es ertönt ein kurzer Signalton. Durch einen andauernden Druck auf die Taste, zählt der Timer kontinuierlich in 10 Minuten-Schritten weiter.

Beispiel: Es ist 20h00 und Sie möchten ein frisches Brot für den nächsten Morgen um 7h00. Sie programmieren mit den  und  Tasten 11h00. Drücken Sie auf .

Es ertönt ein Signalton. PROG wird angezeigt und die beiden Punkte ablaufende blinkende Zeitschaltuhr. Der Countdown beginnt. Die Betriebskontrollleuchte leuchtet auf. Während eines zeitversetzten Programms ertönt kein akustisches Signal.

Die Betriebskontrollleuchte leuchtet auf. Wenn Sie die Programmierung verändern möchten, drücken Sie länger auf , bis ein Signalton zu hören ist. Die Standardzeit wird im Anzeigefenster angezeigt. Wiederholen Sie den Programmierungsvorgang.

Manche Zutaten sind verderblich. Aus diesem Grunde darf die Timer-Funktion nicht für Rezepte mit folgenden Zutaten verwendet werden: frische Milch, Eier, Joghurt, Käse, frisches Obst.

DE

10. UNTERBRECHEN EINES PROGRAMMS

- Am Ende des Zyklus hört das Programm automatisch auf.
- Drücken Sie zur Unterbrechung eines laufenden Programms oder zum Ausschalten der Timer-Funktion 5 Sekunden lang die Taste .

11. NACH DEM BACKEN: STÜRZEN DES BROTES

- Dieser Schritt entfällt für das Baguette-Programm.
- Am Ende des Backzyklus ziehen Sie den Netzstecker - FIG.12.
- Zum Entfernen das Brotgefäß leicht gekippt seitwärts herausnehmen. Achtung! Griff und Deckelinnenseite sind heiß. Verwenden Sie stets Ofenhandschuhe - FIG.13.
- Brot aus der Form nehmen und 1 Stunde auf einem Kuchengitter abkühlen lassen - FIG.14.
- Es kann vorkommen, dass die Knetelemente beim Stürzen des Brotes in diesem stecken bleiben. Benutzen Sie in diesem Fall den mitgelieferten „Haken“ wie folgt:
 - > legen Sie das gestürzte, noch warme Brot auf die Seite und halten Sie es mit der durch einen Ofenhandschuh geschützten Hand fest,
 - > führen Sie den "Haken" in die Achse des Knetelements ein und ziehen Sie vorsichtig daran, um das Knetelement herauszuziehen - FIG.15,
 - > wiederholen Sie den Vorgang mit dem zweiten Knetelement,
 - > stellen Sie das Brot wieder gerade hin und lassen Sie es auf einem Rost abkühlen.
- Bei der Entnahme keine metallischen Gegenstände verwenden, um die Antihafteigenschaften des Gefäßes zu erhalten.

5 REINIGUNG UND PFLEGE

- Vor der Reinigung den Netzstecker ziehen und den Brotbackautomaten abkühlen lassen.
- Das Gerät außen und innen mit einem feuchten Schwamm auswaschen. Sorgfältig trocknen.
- Waschen Sie den Backraum, die Knetelemente, den Baguette-Einsatz und die antihaftebeschichteten Backformen mit heißem Wasser.
- Wenn sich die Knetelemente nicht abnehmen lassen, lassen Sie diese 5 bis 10 Minuten in Wasser einweichen.
- Falls notwendig den Deckel abmontieren. Zum Reinigen einen feuchten Schwamm verwenden - FIG.16.
- Geben Sie die Teile nicht in die Spülmaschine - FIG.20.
- Weder haushaltsübliche Reinigungsmittel, Topfkratzer noch Brennspiritus verwenden. Nur mit einem weichen und feuchten Tuch reinigen.
- Das Gerätegehäuse oder den Deckel niemals in Wasser tauchen.
- Der Baguette-Einsatz und die antihaftebeschichteten Backformen dürfen nicht im Backraum aufbewahrt werden, um Kratzer an dessen Beschichtung zu vermeiden.

6 PROGRAMM-ZYKLEN

- Das Schema auf den Seiten 59-60 zeigt den Ablauf der verschiedenen Zyklen je nach eingestelltem Programm.

KNETEN

Verleiht dem Teig Struktur, damit er gut aufgeht.

RUHEN

Der Teig entspannt sich.

GEHEN

In dieser Zeit wirkt die Hefe, der Teig geht auf und entwickelt sein Aroma.

BACKEN

Der Teig bekommt eine knusprige und goldbraune Kruste.

WARMHALTEN

Zum Warmhalten nach dem Backzyklus. Es ist jedoch ratsam, das Brot gleich nach dem Backen aus der Backform zu nehmen.

Kneten: Der Teig wird im ersten und zweiten Knetstadium sowie zwischen den Gehzyklen durchgeknetet.



Während eines Backzyklus können Sie bei den Programmen 1, 2, 4, 5, 6, 7, 9, 10, 11, 14, weitere Zutaten, z.B. Trockenfrüchte, Oliven, Speck, usw. zufügen. Sie werden durch einen Signalton darauf hingewiesen.

Sehen Sie dazu die Tabelle mit der Zusammenfassung der einzelnen Arbeitszyklen (Seite 59-60) und insbesondere die Spalte „Extra“. Diese Spalte gibt über den Zeitpunkt Auskunft, welcher im Anzeigefenster zu sehen ist, wenn der Signalton ertönt. Um genauer zu wissen, nach welcher Zeit dieser Signalton ertönt, ist es notwendig, die Zeitangabe in der Spalte „Extra“ von der Gesamtbackzeit abzuziehen.

Beispiel: „Extra“ = 2:51 und „Gesamtzeit“ = 3:13, die Zutaten können nach 22 Minuten zugefügt werden.

Gehen: Der Teig geht im ersten, zweiten oder dritten Zyklus auf.

Backen: Das Brot wird im letzten Backzyklus gebacken. Wenn der auf „END“ gerichtete Pfeil erscheint, ist der Backzyklus beendet.

Warmhalten: Bei den Programmen 1, 2, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 14, können Sie das Backgut im Gerät lassen. Nach Ende des Backzyklus schaltet der Brotbackautomat automatisch auf Warmhalten (1 Stunde). Ein akustisches Signal ertönt in regelmäßigen Abständen.

Am Ende des Zyklus hört das Programm nach mehreren akustischen Signalen automatisch auf.

WISSENSWERTES ZU DEN ZUTATEN

Fette und Öle	Fette machen den Teig weicher und geschmacksintensiver. Brote mit höherem Fettgehalt halten sich besser und über längere Zeit. Zuviel Fett verzögert allerdings den Gehprozess. Wenn Sie Butter verwenden, sollten Sie diese in kleine Stückchen schneiden und diese gleichmäßig auf der Teigmischung verteilen, oder Sie verwenden weiche Butter. Keine warme Butter hinzufügen. Wichtig ist, dass das Fett die Hefe nicht berührte, denn Fett verhindert, dass die Hefe Feuchtigkeit aufnimmt.
Eier	Eier machen den Teig gehaltvoller, verbessern die Farbe der Kruste und verbessern die Struktur des Teigs. Wenn Sie Eier verwenden, reduzieren Sie die Flüssigkeitsmenge dementsprechend. Geben Sie das Ei in den Messbecher und vervollständigen Sie die Flüssigkeit bis zur angegebenen Menge im Rezept. Die Angaben in den Rezepten gelten für mittelgroße Eier von 50 g Stückgewicht. Bei größeren Eiern vergrößern Sie etwas die Mehlmenge und bei kleinen Eiern reduzieren Sie sie dementsprechend.
Milch	Sie können Frischmilch oder Milchpulver verwenden. Bei Milchpulver nehmen Sie die angegebene Wassermenge. Sie können Frischmilch zusammen mit Wasser verwenden: die Gesamtflüssigkeitsmenge muss der Angabe im Rezept entsprechen. Milch wirkt emulgierend und gibt der Brotkruste eine gleichmäßige und damit schönere Struktur.
Wasser	Wasser befeuchtet die Hefe und lässt sie aufgehen. Wasser befeuchtet ebenfalls die Stärke des Mehls und ermöglicht die Bildung der Kruste. Wasser kann ganz oder teilweise durch Milch ausgetauscht werden. Flüssigkeiten in Raumtemperatur verwenden.
Mehl	Die Mehlmenge schwankt je nach verwendetem Mehltyp. Das Backergebnis ist ebenfalls stark von der Mehlqualität abhängig. Das Mehl in einer dicht schließenden Verpackung aufzubewahren, denn es reagiert auf Veränderungen der klimatischen Bedingungen, nimmt Feuchtigkeit an oder, im Gegenteil, gibt Feuchtigkeit ab. Verwenden Sie bevorzugt backstarkes Mehl, Brotmehl oder spezielles hochwertiges Bäckermehl an Stelle von Standardmehl. Die Zugabe von Haferflocken, Kleie, Weizenkeimen, Roggen oder sonstigen Körnern ergibt schwerere und kleinere Brote. Wenn in den Rezepten nicht anders angegeben, verwenden Sie am besten Mehlsorten des Typs T550. Unsere Rezepte sind für den Gebrauch von gewöhnlichem Mehl vom Type T550 angelegt. Bei der Benutzung von speziellen Mehlmischungen für Brot, Brioche oder Milchbrot: Bereiten Sie für Zubereitungen im Backraum nicht mehr als insgesamt 1000 g Teig und bei der Zubereitung von Baguettes nicht mehr als 450 g Teig zu. Die Feinheit des Mehls beeinflusst ebenfalls die Backergebnisse: je vollständiger das Mehl ist (d.h. es enthält noch Reste der Kornhülle, die Kleie), umso weniger wird der Teig aufgehen und umso dichter und kompakter wird das Brot. Im Handel finden Sie auch fertige Brotmischungen. Beachten Sie die Anweisungen des Herstellers, wenn Sie diese Zubereitungen verwenden. Allgemein gilt, dass die Wahl des Programms auf das Brotrezept abgestimmt sein muss. Beispiel: Vollkornbrot - Programm 6.
Zucker	Süßen Sie am besten mit weißem Zucker, braunem Zucker oder Honig. Verwenden Sie keine Zuckerraffinade oder Würfelzucker. Zucker ist „Nahrung“ für die Hefe, gibt dem Brot einen guten Geschmack und verleiht der Kruste eine goldbraune Farbe.

Salz	Salz gibt Geschmack und reguliert die Aktivität der Hefe. Salz darf mit der Hefe nicht in Berührung kommen. Salz macht den Teig fest, kompakt und lässt ihn nicht zu stark aufgehen. Salz verbessert außerdem die Teigstruktur.																				
Hefe	<p>Backhefe gibt es in verschiedenen Formen: frische Backhefe in kleinen Würfeln, trockene aktive Backhefe, die angefeuchtet werden muss oder trockene Instantbackhefe. Die Backhefe ist in Supermärkten (Backregal oder Kühlregal) erhältlich. Sie können die frische Backhefe jedoch auch bei Ihrem Bäcker kaufen. Die frische Backhefe oder trockene Instantbackhefe wird direkt mit den anderen Zutaten in das Gefäß Ihres Gerätes gegeben. Sie sollten immer daran denken, die frische Backhefe mit den Fingern zu zerbröseln, damit sie sich besser verteilt. Nur trockene aktive Backhefe (in kleinen Kügelchen) muss vor der Verwendung mit etwas lauwarmem Wasser vermischt werden. Wählen Sie dabei eine Temperatur von etwa 35°C. Unter dieser Temperatur und darüber hinaus kann die Backhefe ihre Wirksamkeit verlieren. Achten Sie auf die vorgeschriebenen Dosierungen und denken Sie daran, die Menge zu erhöhen, wenn Sie frische Backhefe verwenden (siehe die folgende Äquivalenztabelle).</p> <p>Äquivalenz der Menge/des Gewichtes von trockener und frischer Backhefe:</p> <table> <tr> <td>- Trockene Backhefe (in TL)</td> <td>1</td> <td>1,5</td> <td>2</td> <td>2,5</td> <td>3</td> <td>3,5</td> <td>4</td> <td>4,5</td> <td>5</td> </tr> <tr> <td>- Frische Backhefe (in g)</td> <td>9</td> <td>13</td> <td>18</td> <td>22</td> <td>25</td> <td>31</td> <td>36</td> <td>40</td> <td>45</td> </tr> </table>	- Trockene Backhefe (in TL)	1	1,5	2	2,5	3	3,5	4	4,5	5	- Frische Backhefe (in g)	9	13	18	22	25	31	36	40	45
- Trockene Backhefe (in TL)	1	1,5	2	2,5	3	3,5	4	4,5	5												
- Frische Backhefe (in g)	9	13	18	22	25	31	36	40	45												
Weitere Zutaten (Oliven, Speck, usw.)	<p>Sie können die Rezepte abwandeln und Zutaten Ihrer Wahl dazugeben. Bitte beachten Sie dabei:</p> <ul style="list-style-type: none"> > den Signalton, der Sie auf den richtigen Zeitpunkt der Zugabe hinweist, vor allem bei empfindlichen Zutaten, > festere Körner (wie Leinsamen oder Sesam) können zu Beginn des Knetprozesses hinzugefügt werden und vereinfachen damit den Gebrauch des Brotbackautomaten (z.B. bei Verwendung des Timers), > sehr feuchte Zutaten (Oliven) gut abtropfen, > fette Zutaten leicht mit Mehl bestäuben, damit sie sich besser im Teig verteilen, > die Zutaten in nicht zu großen Mengen hinzugeben, die Teigentwicklung könnte dadurch gestört werden. Respektieren Sie die Mengenangaben der Rezepte, > neben den Koch- oder Backmaterialien keine Zusatzstoffe hinzugeben. 																				

7 PRAKTISCHE TIPPS

1. TIPPS FÜR DIE ZUBEREITUNG DER REZEPTE

- Alle Zutaten müssen zimmerwarm sein (ausgenommen gegenteilige Angabe) und genau abgewogen werden.
- **Messen Sie die Flüssigkeiten mit dem mitgelieferten Messbecher ab. Der doppelseitige Messlöffel besitzt auf einer Seite das Esslöffel- und auf der anderen Seite das Teelöffel-Maß. Falsche Messmengen beeinträchtigen das Backergebnis.**

- Halten Sie sich an die angegebene Reihenfolge

> Flüssigkeiten (Butter, Öl, Eier, Wasser, Milch)	> Milchpulver
> Salz	> Zusätzliche feste Zutaten
> Zucker	> Mehl, zweite halbe Menge
> Mehl, erste halbe Menge	> Trockenhefe
- Die Mehlmenge muss genau abgewogen sein, das ist wichtig. Am besten verwenden Sie dazu eine Küchenwaage. Verwenden Sie Trockenhefe aus der Tüte. Verwenden Sie kein Backpulver, außer, das Rezept schreibt es vor. Eine geöffnete Tüte Trockenhefe muss binnen 48 Stunden aufgebraucht werden.
- Damit der Teig ungehindert aufgehen kann, sollten alle Zutaten von Anfang an in die Backform gegeben werden, damit der Deckel während des Betriebs nicht mehr geöffnet werden muss (ausgenommen gegenteilige Angabe). Halten Sie die Reihenfolge der Zutatenzugabe genau ein sowie die in den Rezepten genannten Mengenangaben. Als erstes die flüssigen und danach die festen Zutaten einzufüllen. **Die Hefe darf weder mit den Flüssigkeiten noch mit dem Salz in Berührung kommen.**
- **Die Zubereitung von Brot ist sehr empfindlich gegenüber bestimmten Temperatur- und Feuchtigkeitsbedingungen.** An heißen Tagen empfehlen wir, kältere Flüssigkeiten als gewöhnlich zu verwenden. An kalten Tagen sollte das Wasser oder die Milch dagegen angewärmt werden (jedoch niemals über 35°C).

- **Es ist empfehlenswert den Teig nach dem halben Knetprozess zu prüfen.** Er soll homogen sein und nicht an den Wänden der Backform kleben.
 > bei Mehlrückständen noch etwas Wasser nachgießen,
 > bei klebrigem Teig noch etwas Mehl hinzufügen.
 Diese Korrekturen sollten Sie sehr behutsam vornehmen (max. 1 Esslöffel auf einmal) und erst das Ergebnis abwarten bevor Sie noch weitere Korrekturen vornehmen.
- **Es ist ein weitverbreiteter Irrtum, dass das Brot durch die Zugabe von Hefe besser aufgeht.** Zuviel Hefe schwächt hingegen die Teigstruktur. Das Brot geht zwar zunächst gut auf, fällt aber nach dem Backen in sich zusammen. Sie können die Beschaffenheit des Teigs kurz vor dem Backen mit leichtem Fingerdruck prüfen: der Teig muss geschmeidig sein und etwas Widerstand bieten. Der Fingerabdruck verschwindet allmählich.
- Der Teig sollte nicht zu lange bearbeitet werden. Ansonsten besteht das Risiko, dass Sie nach dem Backen nicht das gewünschte Ergebnis erzielen.

2. BENUTZUNG IHRES BROTBACKAUTOMATEN

- **Bei Stromausfall:** Der Brotbackautomat hat eine Schutzfunktion, die die Programmierung 7 Minuten lang speichert, falls der laufende Zyklus durch einen Stromausfall oder eine falsche Bedienung unterbrochen wird. Der Zyklus setzt dort wieder ein, wo er stehen geblieben ist. Bei längeren Unterbrechungen geht die Programmierung verloren.
- **Wenn Sie zwei Programme hintereinander starten möchten,** warten Sie 1 Stunde, bevor Sie mit dem zweiten Backzyklus beginnen.
- Beim Baguette-Programm muss der Teig nach den Arbeitsschritten Kneten und Aufgehen des Teigs innerhalb einer Stunde nach Ertönen der akustischen Signale verarbeitet werden. Nach Ablauf dieser Frist läuft das Gerät neu an und das Baguette-Programm kann nicht mehr weitergeführt werden.

8 ZUBEREITUNG UND HERSTELLUNG VON BAGUETTES

 Zum Ausführen dieses Rezepts benötigen Sie sämtliche für diese Funktion vorgesehenen Zubehörteile: 1 Einsatz für die Baguette-Backformen (5), 2 antihaftbeschichtete Baguette-Backformen (6), 1 spezielles Baguettemesser (7) und 1 Pinsel (10).

1 KNETEN UND AUFGEHEN DES TEIGS

- Schließen Sie den Brotbackautomaten ans Stromnetz an.
- Es ertönt ein akustisches Signal und das Programm 1 wird automatisch angezeigt - FIG.8.
- Bräunungsstufe auswählen.
- Wenn Sie 2 statt 4 Baguettes zubereiten, dann werden Sie ein besseres Backergebnis erzielen.
- Drücken Sie die Taste . Die Betriebsanzeigeleuchte leuchtet und der Doppelpunkt der Zeitanzeige blinkt. Der Knetzyklus des Teigs startet, anschließend geht der Teig auf. - FIG.17.

Hinweise:

- Die beiden Schritte, Kneten und Aufgehen des Teigs, laufen automatisch ab und nehmen insgesamt 1 h 21 in Anspruch (26 Min. Kneten und 55 Min. zum Aufgehen des Teigs).
- Während des Knetens ist der Teig teilweise nicht gut durchmischt, dies hat keinen Einfluss auf das Endergebnis.
- Nach Beendigung des 1. Schritts geht das Gerät in den Stand-by-Modus über. Mehrere akustische Signale ertönen, die anzeigen, dass das Kneten und Aufgehen des Teigs abgeschlossen ist und die Betriebsanzeigeleuchte beginnt zu blinken - FIG.18.

Der Teig muss nach dem Ertönen des akustischen Signals innerhalb einer Stunde verarbeitet werden. Nach Ablauf dieser Zeit findet ein Reset/Neustart statt und das Baguette-Programm wird dabei abgebrochen. In diesem Fall empfehlen wir Ihnen, das Programm 3 zu verwenden, um einzelne Baguettes zuzubereiten.

2 FORMEN UND BACKEN DER BAGUETTES

Hilfestellungen zur Ausführung der Arbeitsschritte finden Sie in der beiliegenden Anleitung zur Zubereitung von Brot und Baguette. Wir zeigen Ihnen die Handgriffe eines Bäckers. Nach einigen Versuchen haben Sie aber möglicherweise auch Ihre eigene Bearbeitungsart. Egal wie, der Erfolg ist garantiert.

- Nehmen Sie den Backraum aus dem Gerät heraus - FIG.15.
- Bestäuben Sie die Arbeitsfläche mit etwas Mehl.
- Nehmen Sie den Teig aus dem Backraum und legen Sie ihn auf die Arbeitsfläche.
- Formen Sie den Teig zu einer Kugel und schneiden Sie diese mit einem Messer in 4 Teile.
- Formen Sie die 4 gleich großen Teigteile zu Baguettes.

 Um luftigere Baguetten zu erhalten, lassen Sie die 4 Teigteile vor dem Formen 5 Minuten ausruhen.

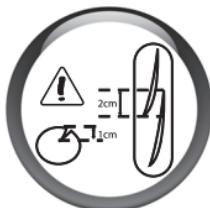
Die Länge der Baguettes muss der Größe der antihaftbeschichteten Backformen (etwa 18 cm) entsprechen.

 Der Geschmack der Baguettes kann durch Hinzufügen von verschiedenen Zutaten variiert werden. Dafür genügt es, den Teig anzufeuchten, nachdem er in Sesamkernen oder Mohnsamen ausgerollt wurde.



- Legen Sie die Baguettes anschließend auf die antihaftbeschichteten Backformen

Die Naht der Baguettes muss sich dabei auf der Unterseite befinden.



- Um ein optimales Ergebnis zu erzielen, müssen die Baguettes mit einem Messer oder dem mitgelieferten speziellen Baguettmesser auf der Oberseite schräg etwa 1 cm tief eingeritzt werden.



Das Aussehen der Baguettes kann durch Einschneiden der Oberfläche mit einer Schere völlig verändert werden.

- Bestreichen Sie die Oberseite der Baguettes mit dem mitgelieferten Küchenpinsel großzügig mit Wasser. Dabei darf kein Wasser auf die antihaftbeschichteten Backformen gelangen.



- Stellen Sie die beiden antihaftbeschichteten Backformen mit den Baguettes auf den mitgelieferten Einsatz für die Backformen.

- Setzen Sie den Baguette-Einsatz anstelle des Backraums in Ihren Brotbackautomaten.
- Drücken Sie erneut die Taste , um das Programm fortsetzen zu lassen und um die Baguettes zu backen.
- Stecken Sie den Netzstecker Ihres Brotbackautomaten am Ende der Backzeit aus und nehmen Sie den Baguette-Einsatz heraus. Benutzen Sie dazu stets Ofenhandschuhe, da der Einsatz sehr heiß ist.



- Nehmen Sie die Baguettes aus den antihaftbeschichteten Backformen und lassen Sie sie auf einem Rost abkühlen.

9 REZEPTE

KLASSISCHES BROT (PROGRAMM 4)

TL > Teelöffel
EL > Esslöffel

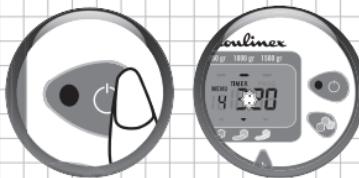
Krustenfarbe > Mittel
 Brotgrösse > 1000 g
 Zeit > 3 : 20

Ingrédients

Öl > 2 EL
Wasser > 325 ml
Salz > 2 TL
Zucker > 2 EL
Milchpulver > 2,5 EL
Mehl T55 > 600 g
Hefe > 1,5 TL

1 Um mit Ihrem Rezept zu beginnen, lesen Sie sich die Schritte 1 bis 7 des Abschnitts „Anwendung“ durch.

2 Stellen Sie anschließend das Programm KLASSISCHES BROT ein und drücken Sie die Taste . Die Betriebskontrollleuchte leuchtet auf.
Der Doppelpunkt blinkt.
Der Backzyklus beginnt.



3 Sehen Sie sich am Ende des Zyklus den Schritt 11 an.

WICHTIG: Nach dem gleichen Prinzip können Sie auch andere Rezepte für traditionelle Brote zubereiten: Französisches Brot, Vollkornbrot, Süßes Brot, Schnelles Brot, Glutenfreies Brot, Brot ohne Salz. Dabei müssen Sie auf dem Tastenmenü einfach nur das entsprechende Programm auswählen.

BAGUETTE (PROGRAMM 1) : rezept für 4 Baguettes (je etwa 100 g)

TL > Teelöffel
EL > Esslöffel

Bräunungsgrad > Mittel

Zutaten:

Wasser > 170 ml
Salz > 1 c à c
Mehl T55 > 280 g
Trockenhefe > 1 TL

Um dieses Rezept zuzubereiten, sehen Sie sich Abschnitt 8 zur „Zubereitung und Herstellung von Baguettes“ an.



Die Baguettes werden softer, wenn Sie 1 Esslöffel Öl zu den im Rezept angegebenen Zutaten hinzufügen. Wenn Sie 2 Teelöffel Zucker beigeben, bekommen die 4 Baguettes mehr Farbe.

10 ANLEITUNG FÜR EINE GELUNGENE ZUBEREITUNG

1. FÜR BROT

Das Backergebnis entspricht nicht Ihren Erwartungen? Die folgende Tabelle kann Ihnen helfen.	ERGEBNISSE					
	Brot zu stark aufgegangen	Brot zu stark aufgegangen, dann zusammengefallen	Brot nicht genug aufgegangen	Kruste nicht braun genug	Brot außen braun, aber innen nicht genug gebacken	Oberseite und Seiten bemehlten
MÖGLICHE URSACHEN						
Während des Backzyklus wurde die bedient.						
Zu wenig Mehl						
Zu viel Mehl						
Zu wenig Hefe						
Zu viel Hefe						
Zu wenig Wasser						
Zu viel Wasser						
Zu wenig Zucker						
Schlechte Mehlqualität						
Falsche Proportionen der Zutaten (zu große Mengen)						
Wasser zu warm						
Wasser zu kalt						
Falsches Programm						

2. FÜR BAGUETTE

Das Backergebnis entspricht nicht Ihren Erwartungen? Die folgende Tabelle kann Ihnen helfen.	MÖGLICHE URSACHEN	LÖSUNGEN
Die Form eines Teigteils ist nicht gleichmäßig dick.	Die anfängliche Rechtecksform war nicht regelmäßig oder nicht gleichmäßig dick.	Drücken Sie den Teig eventuell mit einem Nudelholz flach.
Der Teig lässt sich nur schwer in Form bringen.	Sie haben bei der Zubereitung zu wenig Wasser hinzugegeben. Der Teig wurde zu stark durchgeknetet.	Die Zubereitung ist misslungen, beginnen Sie erneut. Formen Sie eine Kugel aus dem Teig, lassen Sie diese 10 Minuten ruhen und beginnen Sie erneut. Gehen Sie beim Formen der Baguettes in 2 Etappen vor und lassen Sie sie dazwischen 5 Minuten ruhen.
Der Teig klebt und lässt sich nur schwer zu einem Baguette formen.	Sie haben der Zubereitung zu viel Wasser hinzugegeben. Das Wasser, das Sie dem Teig hinzugefügt haben, war zu heiß.	Bemehlten Sie Ihre Hände leicht, jedoch möglichst nicht den Teig oder Ihre Arbeitsfläche und fahren Sie fort, Ihren Teig zu formen.

DE

Das Backergebnis entspricht nicht Ihren Erwartungen? Die folgende Tabelle kann Ihnen helfen.	MÖGLICHE URSACHEN	LÖSUNGEN
Der Teig ist rissig oder brüchig an der Oberfläche.	Der Teig wurde zu stark durchgeknetet.	Formen Sie eine Kugel aus dem Teig, lassen Sie diese 10 Minuten ruhen und beginnen Sie erneut. Gehen Sie beim Formen der Baguettes in 2 Etappen vor und lassen Sie sie dazwischen 5 Minuten ruhen.
Die Einschnitte in den rohen Teig der Baguettes sind nicht tief genug.	Der Teig ist klebrig; Sie haben der Zubereitung zu viel Wasser beigegeben.	Bemehlten Sie Ihre Hände leicht, jedoch möglichst nicht den Teig oder Ihre Arbeitsfläche und fahren Sie fort, Ihren Teig zu formen.
	Die Klinge ist nicht scharf genug.	Verwenden Sie die mitgelieferte Klinge oder ein sehr scharfes, Messer mit feinen Zähnen.
	Sie gehen zu zögerlich bei den Einschnitten vor.	Gehen Sie energischer bei den Einschnitten vor.
Beim Backen schließen sich die Einschnitte leicht wieder oder gehen nicht auf.	Der Teig ist zu klebrig; Sie haben der Zubereitung zu viel Wasser beigegeben.	Die Zubereitung ist misslungen, beginnen Sie erneut.
	Beim Formen des Baguettes wurde deren Oberfläche nicht genug gespannt.	Wiederholen Sie das Formen der Baguettes und sorgen Sie dafür, dass der Teig beim Formen, speziell beim Zusammenklappen, mehr Spannung erhält.
Der Teig reißt beim Backen an den Seiten ein.	Die Einschnitte in die Baguettes sind nicht tief genug.	Die ideale Form der Einschnitte ist auf Seite 40 beschrieben.
Die fertig gebackenen Baguettes bleiben in der Backform kleben.	Sie haben die Baguettes zu stark angefeuchtet.	Entfernen Sie das überflüssige Wasser vom Pinsel.
	Die Backformen der Baguette-Einsätze sind zu klebrig.	Ölen Sie die Backformen der Baguette-Einsätze leicht ein, bevor Sie den Teig darauf legen.
Die Baguettes sind nicht braun genug.	Sie haben vergessen, das Baguette vor dem Backen mit Wasser zu bepinseln.	Bepinseln Sie die Baguettes vor dem Backen.
	Sie haben die Baguettes beim Formen zu stark mit Mehl bestäubt.	Bestreichen Sie die Baguettes gut mit dem Pinsel, bevor Sie sie backen.
	Die Umgebungstemperatur ist relativ hoch (mehr als 30 °C).	Benutzen Sie kälteres Wasser (zwischen 10 und 15 °C) und/oder etwas weniger Hefe.
Die Baguettes sind nicht richtig aufgegangen.	Sie haben eventuell die Hefe vergessen.	Die Zubereitung ist misslungen, beginnen Sie erneut.
	Ihre Hefe war vielleicht nicht mehr frisch genug.	
	Ihrer Zubereitung fehlte es an Wasser.	
	Die Baguettes wurden beim Formen zu stark gedrückt und lagen zu nahe beieinander.	

11 HILFESTELLUNG BEI TECHNISCHEN STÖRUNGEN

FEHLER	ABHILFE
Die Knetelemente bleiben in der Backform stecken.	<ul style="list-style-type: none">In Wasser einweichen und dann herausziehen.
Die Knetelemente bleiben im Brot stecken.	<ul style="list-style-type: none">Hakenzubehör verwenden (Seite 36).
Nichts passiert nach dem Druck auf  .	<ul style="list-style-type: none">Der Backautomat ist zu heiß. Bitte warten Sie zwischen zwei Backzyklen 1 Stunden.Die Timer-Funktion wurde programmiert.
Nach Druck auf  läuft zwar der Motor, aber der Teig wird nicht geknetet.	<ul style="list-style-type: none">Die Backform ist nicht richtig eingesetzt.Das Knetelement fehlt oder sitzt nicht richtig.
Nach Programmierung der Timer-Funktion ist das Brot nicht richtig aufgegangen, oder es ist nichts passiert.	<ul style="list-style-type: none">Sie haben nach der Timer-Einstellung vergessen, auf  zu drücken.Die Hefe ist mit Salz bzw. Wasser in Berührung gekommen.Das Knetelement fehlt.
Es riecht verbrannt.	<ul style="list-style-type: none">Ein Teil der Zutaten ist neben die Backform gefallen: Das Gerät ausschalten. Abkühlen lassen und den Innenraum mit einem feuchten Schwamm und ohne Reinigungsmittel sauber machen.Der Teig ist übergelaufen: die Zutatenmenge ist zu groß, vor allem der Flüssigkeitsanteil. Bitte halten Sie die Mengenangaben der Rezepte ein.

12 GARANTIE

- Dieses Gerät ist nur für Haushaltszwecke und für Privathaushalte bestimmt. Bei unsachgemäßem, oder der Gebrauchsanweisung entgegenlaufender Benutzung, übernimmt Tefal keinerlei Haftung und die Garantie erlischt.
- Lesen Sie die Gebrauchsanleitung vor der ersten Inbetriebnahme Ihres Geräts aufmerksam durch: bei unsachgemäßem oder nicht der Gebrauchsanleitung entsprechender Benutzung übernimmt Moulinex keinerlei Haftung.

13 UMWELT

- Nach den gültigen Bestimmungen müssen nicht mehr einsatzfähige Geräte endgültig unbrauchbar gemacht werden: stecken Sie es aus und schneiden Sie das Stromkabel ab, bevor Sie das Gerät entsorgen.



Denken Sie an den Schutz der Umwelt !

- Ihr Gerät enthält wertvolle Rohstoffe, die wieder verwertet werden können.
- Geben Sie Ihr Gerät deshalb bitte bei einer Sammelstelle Ihrer Stadt oder Gemeinde ab.

**AUF DEN FOLGENDEN INTERNET-SEITEN FINDEN SIE EINEN FILM,
DER SIE ZUSÄTZLICH ZUR GEBRAUCHSANLEITUNG MIT DETAILLIERTEN
FILMSEQUENZEN BEI DER HERSTELLUNG VON BAGUETTES UNTERSTÜTZT.
SIE KÖNNEN DEN FILM DORT HERUNTERLADEN:**

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



1 DESCRIZIONE

1. Cestello per il pane
2. Miscelatori
3. Coperchio con oblò
4. Pannello comandi
 - a. Display
 - a1. Indicatore peso
 - a2. Selezione del menu
 - a3. Indicatore di doratura
 - a4. Programmazione differita
 - a5. Display timer
 - b. Scelta dei programmi
 - c. Selezione del peso
 - d. Tasti di impostazione dell'avvio differito e di impostazione del tempo per i programmi 12
 - e. Spia di funzionamento
 - f. Interruttore on/off
 - g. Selezione del colore della doratura

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

Accessori:

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



2 CONSIGLI DI SICUREZZA

Precauzioni importanti

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

Condizioni di utilizzo

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

Importante

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

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

Cosa fare

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

Cosa non fare

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

Alimentazione e cavo elettrico

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

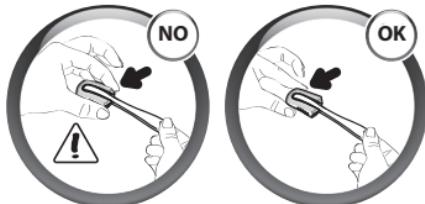
Riparazioni

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

3 PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

1. DISIMBALLAGGIO

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



Avvertenza

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

2. PULIZIA DEL RECIPIENTE

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

4 UTILIZZO

1. PRIMA DI UTILIZZARE LA VOSTRA HOME BREAD BAGUETTE

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



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

2. AGGIUNGETE GLI INGREDIENTI

- Aggiungete gli ingredienti nel cestello nell'ordine consigliato - FIG.5 (vedere consigli pratici pagina 52).
- **Assicuratevi che tutti gli ingredienti siano pesati con precisione.**

3. AVVIAMENTO

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

4. MESSA IN FUNZIONE DELL'APPARECCHIO

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



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

5. SELEZIONATE UN PROGRAMMA

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

SCOPRITE I PROGRAMMI PROPOSTI NEL MENU

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

IT

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

6. SELEZIONATE IL PESO DEL PANE

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

7. SELEZIONATE LA DORATURA DEL PANE

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

8. AVVIATE UN PROGRAMMA

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

9. UTILIZZATE IL PROGRAMMA DIFFERITO

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

L'avvio programmato non può essere utilizzato per i programmi 3, 8, 9, 12, 13, 14, 15, 16. Questa fase ha inizio dopo aver selezionato il programma, il livello di doratura e il peso. Il tempo del programma compare sul display. Calcolate il tempo tra l'avvio del programma e l'ora in cui desiderate trovare la preparazione pronta.

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

Ex : sono le 20.00 e volete che il pane sia pronto il giorno successivo alle 7.00. Programmate 11 ore tramite i tasti e . Premete il tasto . Viene emesso un bip sonoro. Appare la scritta PROG e i 2 punti del timer lampeggiano.

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

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

10. FERMATE UN PROGRAMMA

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

11. SFORMATE IL VOSTRO PANE

- Questa tappa non riguarda il ciclo baguette.
- Alla fine del ciclo di cottura, scolate la macchina del pane dalla presa di corrente - FIG.12.
- Estraete il cestello tirando l'impugnatura. Utilizzate sempre dei guanti isolanti poiché l'impugnatura e l'interno del coperchio sono caldi - FIG.13.
- Sfornate il pane ancora caldo e lasciatelo raffreddare su una griglia per 1 ora - FIG.14.
- È possibile che i miscelatori rimangano incastriati nel pane.

In tal caso, utilizzate l'accessorio "a gancio" osservando le seguenti raccomandazioni:
> dopo aver sfornato il pane, posatelo inclinandolo su un lato e tenetelo fermo con una mano utilizzando un guanto isolante finché è ancora caldo,
> inserite il gancio all'interno del perno del miscelatore e tirate delicatamente per estrarre il miscelatore - FIG.15,
> ripetete l'operazione per l'altro miscelatore,
> riportate il pane in posizione orizzontale e lasciatelo raffreddare su una griglia.

- Per preservare le qualità antiaderenti dell'accessorio baguette, non utilizzare utensili metallici per girare il pane.

5 PULIZIA E MANUTENZIONE

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

6 I CICLI

Una tabella alla pagina 59-60 vi indica la composizione dei diversi cicli a seconda del programma scelto.

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

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



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

Consultate la tabella riassuntiva dei tempi di preparazione qui di seguito alla pagina 59-60 e la colonna "Tempo visualizzato al segnale ingredienti". Questa colonna indica il tempo che sarà visualizzato sullo schermo del vostro apparecchio quando si sentiranno i segnali acustici. Per sapere più precisamente dopo quanto tempo si producono i segnali acustici, basta sottrarre il tempo della colonna "Tempo visualizzato al segnale ingredienti" al tempo totale di cottura.

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

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

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

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

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

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

GLI INGREDIENTI

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

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

7 CONSIGLI PRATICI

1. PREPARAZIONE DELLE RICETTE

• Tutti gli ingredienti devono essere a temperatura ambiente (salvo diverse indicazioni) e pesati con precisione. Misurate i liquidi con il dosatore graduato in dotazione.

Misurate i liquidi con il dosatore graduato in dotazione. Utilizzate il dosatore doppio in dotazione per misurare da un lato i cucchiaini da caffè e dall'altro i cucchiai da minestra. Se non si rispettano scrupolosamente le dosi si possono ottenere cattivi risultati.

• Rispettate l'ordine di preparazione

> Liquidi (burro, olio, uova, acqua, latte)

> Latte in polvere

> Sale

> Ingredienti specifici solidi

> Zucchero

> Farina seconda metà dose

> Farina prima metà dose

> Lievito

• La farina deve essere pesata con precisione utilizzando una bilancia da cucina. Utilizzate lievito per pane attivo disidratato in bustina. Non utilizzate lievito chimico, salvo diverse indicazioni nelle ricette.

Una volta aperta la bustina di lievito, utilizzatela entro 48 ore.

• Per non ostacolare la lievitazione delle preparazioni, si consiglia di versare tutti gli ingredienti fin dall'inizio e di non aprire il coperchio durante il funzionamento (salvo diverse indicazioni). Rispettate precisamente l'ordine degli ingredienti e le quantità indicate nelle ricette.

Prima mettete i liquidi, poi i solidi. **Il lievito non deve entrare in contatto diretto con i liquidi o con il sale.**

• **La preparazione del pane è molto sensibile alle condizioni di temperatura e di umidità.** In caso di forte calore, si consiglia l'utilizzo di liquidi più freschi del solito. Ugualmente in caso di freddo si consiglia di intiepidire l'acqua o il latte (non superare mai i 35°C).

• **Può essere utile verificare lo stato dell'impasto durante la lavorazione:** deve formare una palla omogenea che si scolla bene dalle pareti del cestello.

> se rimane della farina non impastata, aggiungete ancora un po' d'acqua.

> in caso contrario, aggiungete un po' di farina.

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

• **Un errore diffuso è quello di pensare che aggiungendo del lievito il pane si alzerà di più.** Al contrario, troppo lievito rende fragile la struttura dell'impasto che si alzerà troppo e si affoscerà durante la cottura. Potete giudicare lo stato dell'impasto subito prima della cottura saggiandolo con la punta delle dita: l'impasto deve offrire una leggera resistenza e l'impronta delle dita deve scomparire lentamente.

• Durante la manipolazione della pasta, non bisogna lavorarla troppo a lungo perché rischiereste di non ottenere il risultato atteso dopo la cottura.

2. UTILIZZO DELLA VOSTRA MACCHINA PER IL PANE

• **In caso di interruzione della corrente elettrica:** se durante il ciclo il programma smette di funzionare a causa della mancanza di energia elettrica o di un errore da parte vostra, la macchina mantiene la programmazione memorizzata per 7 minuti. Il ciclo riprenderà da dove si era fermato. Trascorso questo tempo, la programmazione è cancellata.

• **Se volete avviare due programmi uno di seguito all'altro,** aspettate 1 ora prima di iniziare la preparazione successiva. Altrimenti appare il seguente codice di errore E01.

• Per il programma baguette dopo le tappe di impasto e lievitazione della pasta, dovete utilizzare la pasta nell'ora che segue i segnali sonori. Oltre questo tempo, la macchina si resetta e il programma baguette è perso.

8 PREPARAZIONE E REALIZZAZIONE DELLE BAGUETTE

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

1 IMPASTO E LIEVITAZIONE DELLA PASTA

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

Osservazioni:

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

2 REALIZZAZIONE E COTTURA DELLE BAGUETTE

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

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

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

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

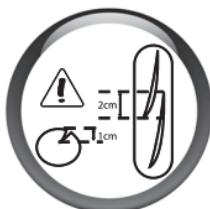
 Potete variare i sapori ornando i vostri panini. Per farlo, vi basta, inumidire poi passare i panetti in semi di sesamo o di papavero.

IT



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

La saldatura delle baguette deve trovarsi sotto.



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



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

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



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

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



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

9 LE RICETTE

PANE BIANCO (PROGRAMMA 4)

c > Cucchiaino da caffè
C > Cucchiaio da minestra

⌚ Doratura > Media

⚖ Peso > 1000 g

🕒 Tempo > 3 : 20

Ingredienti

Olio > 2 C

Acqua > 325 ml

Sale > 2 c

Zucchero > 2 C

Latte in polvere > 2,5 C

Farina > 600 g

Lievito > 1,5 c

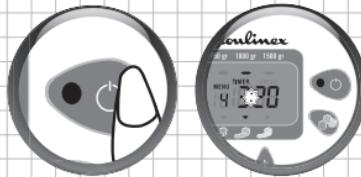
1 Per iniziare la vostra ricetta, consultate le tappe da 1 a 7 del paragrafo "Utilizzo".

Poi, avviate il programma PANE BASE, premete il tasto ☰.

2 La spia di avvio si accende. I 2 led del timer lampeggiano.

Il ciclo inizia.

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



3

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

BAGUETTE (PROGRAMMA 1)

Ricetta per realizzare 4 baguette di circa 100 g

c > Cucchiaino da caffè
C > Cucchiaio da minestra

⌚ Doratura > Media

Ingredienti

Acqua > 170 ml

Sale > 1 c

Farina T55 > 280 g

Lievito disidratato > 1 c

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



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

10 GUIDA PER MIGLIORARE LE VOSTRE REALIZZAZIONI

1. PER IL PANE

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

2. PER LE BAGUETTE

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

Non ottenete il risultato atteso? Consultate questa tabella di riferimento.	CAUSE POSSIBILI	SOLUZIONI
La pasta si lacera o diventa granulosa in superficie.	La pasta è stata lavorata troppo.	Riformate una palla, lasciate riposare 10 min. prima di ricominciare dall'inizio. Procedete alla sagomatura in 2 tappe intervallate da 5 min. di riposo.
Le incisioni sul panetto non sono profonde.	La pasta è appiccicosa: avete versato troppa acqua nella ricetta.	Ricominciate la tappa di sagomatura delle baguette infarinandovi leggermente le mani, ma non la pasta né il piano di lavoro se possibile.
	La lama non è abbastanza affilata.	Utilizzate la lama fornita o in mancanza un coltello micro segnattato molto tagliente.
	Le vostre incisioni sono troppo esitanti.	Incidete con un movimento deciso, senza esitazioni.
Le incisioni hanno tendenza a richiudersi o non si aprono durante la cottura.	La pasta era troppo appiccicosa: avete versato troppa acqua nella ricetta.	La vostra ricetta non è riuscita, ricominciate dall'inizio.
	La superficie del panetto non è stata tesa abbastanza durante la modellatura.	Ricominciate tirando di più la pasta al momento di arrotolarla attorno al pollice.
La pasta si rompe sui lati durante la cottura.	La profondità dell'incisione sul panetto è insufficiente.	Consultate la pagina 54 per la forma ideale delle incisioni.
Le baguette cotte si appiccicano al supporto.	Avete inumidito troppo i panetti.	Evacuate l'acqua in eccesso messa con il pennello.
	Le piastre del supporto baguette attaccano troppo.	Oilate leggermente le piastre del supporto prima di metterci i panetti.
Le baguette non sono abbastanza dorate.	Avete dimenticato di spennellare i vostri panetti con l'acqua prima di infornarli.	Siate attenti durante la vostra prossima realizzazione.
	Avete infarinato troppo le baguette durante la sagomatura.	Spennellare bene d'acqua con il pennello prima di infornare.
	La temperatura ambiente è elevata (più di 30°C).	Utilizzate acqua più fredda (tra 10 e 15°C) e/o un po' meno lievito.
Le baguette non sono abbastanza gonfie.	Avete dimenticato il lievito nella ricetta.	La vostra ricetta non è riuscita, ricominciate dall'inizio.
	Il vostro lievito forse era scaduto.	
	Nella vostra ricetta mancava acqua.	
	Le baguette sono state troppo schiacciate e strette durante la sagomatura.	

11 GUIDA ALLA RISOLUZIONE DI PROBLEMI TECNICI

PROBLEMI	SOLUZIONE
I miscelatori rimangono incastri nel cestello.	<ul style="list-style-type: none">Lasciatelo in ammollo prima di estrarlo.
I miscelatori rimangono incastri nel pane.	<ul style="list-style-type: none">Utilizzare l'accessorio per sformare il pane (pagina 50).
Dopo aver premuto su  non succede niente.	<ul style="list-style-type: none">La macchina è troppo calda. Aspettate 1 ora tra 2 cicli.È stato impostato un avvio programmato.
Dopo aver premuto su  il motore gira ma la lavorazione non ha inizio.	<ul style="list-style-type: none">Il cestello non è completamente inserito.Assenza di miscelatore o miscelatore mal posizionato.
Dopo un avvio programmato, il pane non è lievitato abbastanza o non è successo niente.	<ul style="list-style-type: none">Vi siete dimenticati di premere  dopo la programmazione.Il lievito è entrato in contatto con il sale e/o l'acqua.Assenza del miscelatore.
Odore di bruciato.	<ul style="list-style-type: none">Una parte degli ingredienti è caduta di fianco al cestello: lasciate raffreddare la macchina e pulite l'interno con una spugnetta umida e senza prodotto detergente.La preparazione è fuoriuscita: quantità eccessiva di ingredienti, soprattutto di liquidi. Rispettate le quantità delle ricette.

12 GARANZIA

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

13 AMBIENTE

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



Partecipiamo alla protezione dell'ambiente !

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

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

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



TABLEAU DES CYCLES / OVERZIJKT VAN DE CYCLI / SCHEMA DER ARBEITSZYKLEN / TABELLA DEI CICLI

PROG.	DORAGE	POIDS (g)	TEMPS (h)	Préparation de la pâte (Pétrissage- Repos-Lévée) (h)	CUISSON (h)	EXTRA (h)	MANTIEN AU CHAUD (h)
PROG.	BRUININGSGRAAD	GEWICHT (g)	TIJD (u)	Bereidig van het deeg (Kneden-Rusten-Rijzen) (u)	BAKKEN (u)	EXTRA (u)	WARM HOUDEN (u)
PROG.	BRÄUNUNGSGRAD	GEWICHT (g)	ZEIT (h)	Zubereitung des Teigs (Kneten - Ruhens - Aufgehen) (h)	BACKEN (h)	EXTRA (h)	WARMHALTEN (h)
PROG.	DORATURA	QUANTITÀ (g)	TEMPO (h)	Preparazione della pasta (Impasto-Riposo-Lievitazione) (h)	COTTURA (h)	EXTRA (h)	MANTENIMENTO AL CALDO (h)
1	1	-	1:58	1:21	0:37	1:46	1:00
	2	-	2:03		0:42	1:42	1:00
	3	-	2:08		0:47	1:53	1:00
2	1	-	1:58	1:21	0:37	1:37	1:00
	2	-	2:03		0:42	1:42	1:00
	3	-	2:08		0:47	1:47	1:00
3	1	-	0:37	0:15	0:22	-	-
	2	-	0:42		0:27	-	-
	3	-	0:47		0:32	-	-
4	1	750	3:15	2:20	0:55	2:55	1:00
		1000	3:20		1:00	3:00	1:00
		1500	3:25		1:05	3:05	1:00
	2	750	3:15		0:55	2:55	1:00
		1000	3:20		1:00	3:00	1:00
		1500	3:25		1:05	3:05	1:00
5	1	750	3:34	2:24	1:10	3:17	1:00
		1000	3:39		1:15	3:22	1:00
		1500	3:44		1:20	3:27	1:00
	2	750	3:34		1:10	3:17	1:00
		1000	3:39		1:15	3:22	1:00
		1500	3:44		1:20	3:27	1:00
6	1	750	3:37	2:32	1:05	3:17	1:00
		1000	3:42		1:10	3:22	1:00
		1500	3:47		1:15	3:27	1:00
	2	750	3:37		1:05	3:17	1:00
		1000	3:42		1:10	3:22	1:00
		1500	3:47		1:15	3:27	1:00
7	1	750	3:45	2:45	1:00	3:17	1:00
		1000	3:50		1:05	3:22	1:00
		1500	3:55		1:10	3:27	1:00
	2	750	3:45		1:00	3:17	1:00
		1000	3:50		1:05	3:22	1:00
		1500	3:55		1:10	3:27	1:00
	3	750	3:45		1:00	3:17	1:00
		1000	3:50		1:05	3:22	1:00
		1500	3:55		1:10	3:27	1:00

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

(1) **FR** 0:10 par tranche de 10 min.

NL 0:10 per schijf van 10 min.

DE 0:10 in 10-Min. -Schritten

IT 0:10 a intervalli di 10 min.

FR Remarque : la durée totale n'inclut pas le temps de maintien au chaud pour les programmes 1 à 11 inclus et 14.

NL Opmerking: bij de totale tijdsduur zit niet de tijd van het warmhouden van de programma's 1 tot en met 11 en 14.

DE Hinweis: Für die Programme 1 bis einschließlich 11 und 14 ist die Warmhaltezeit nicht in der Gesamtzeit enthalten.

IT Osservazione: la durata totale non comprende il tempo di mantenimento al caldo per i programmi da 1 a 10 incluso e 14.