

FR p. 3 - 19

EN p. 20 - 36

NL p. 37 - 53

DE p. 54 - 70

Tefal®

BAGUETTE AND CO

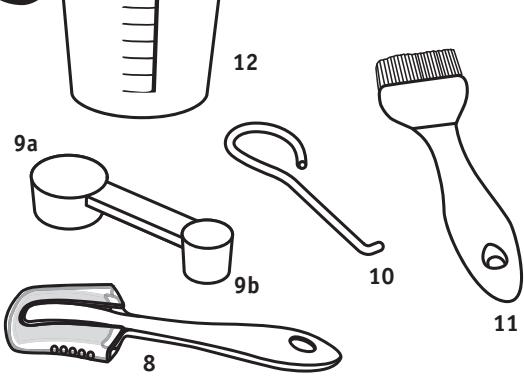
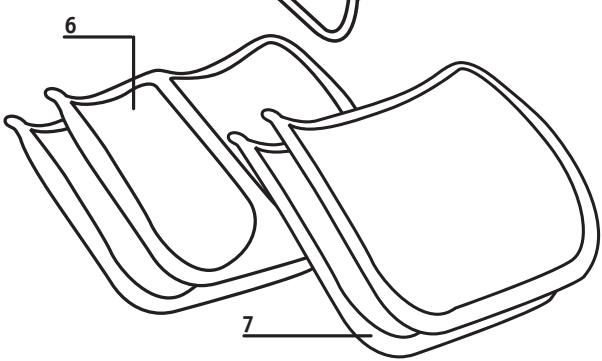
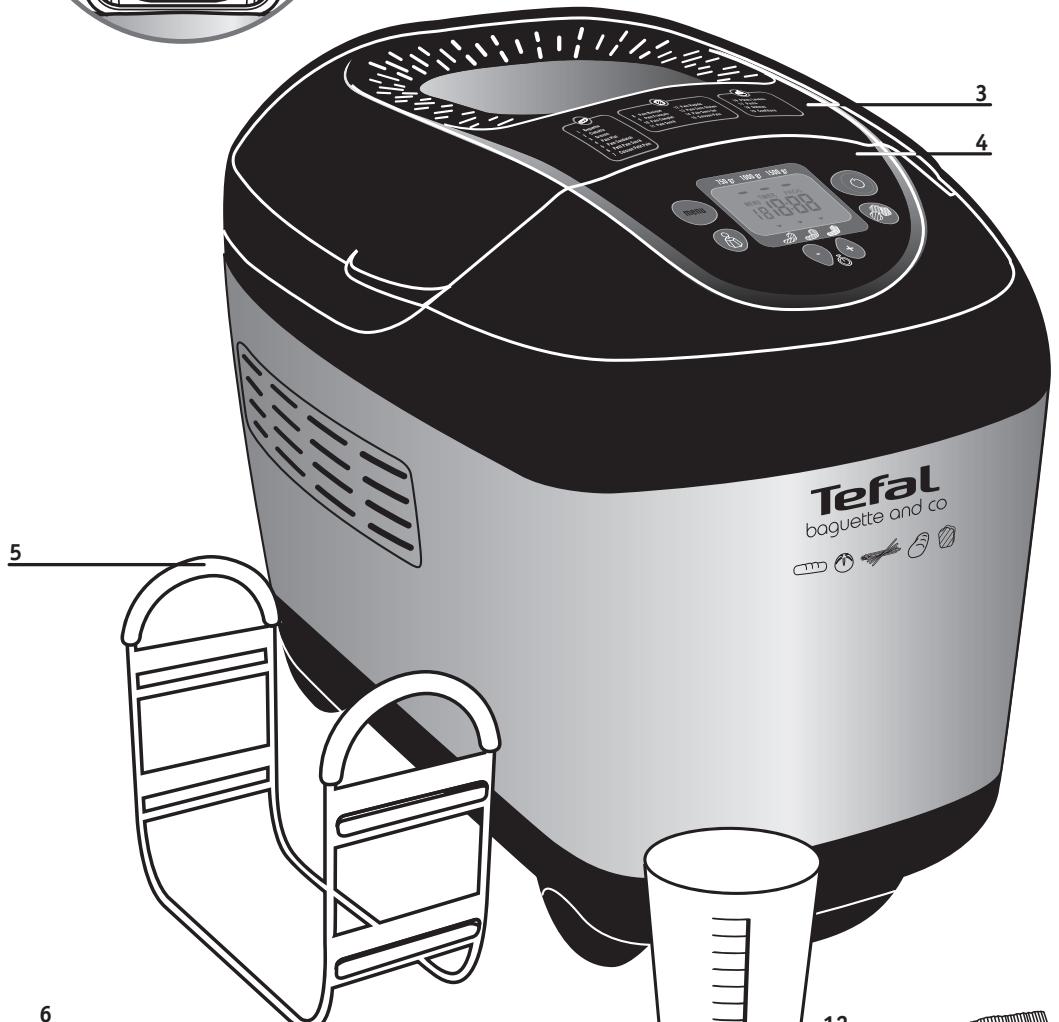
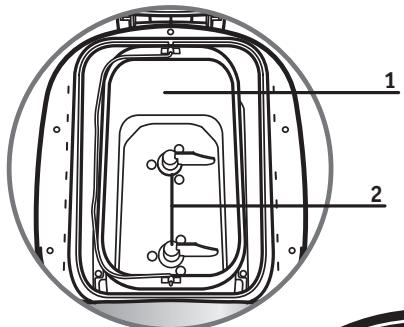
FR

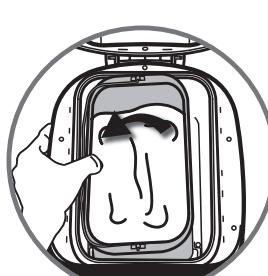
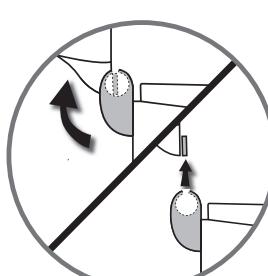
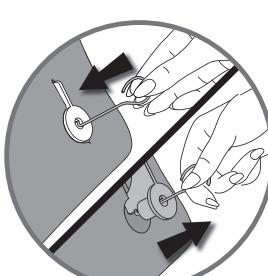
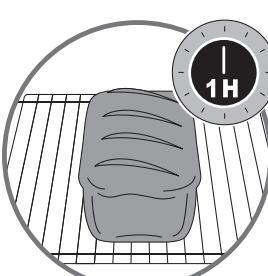
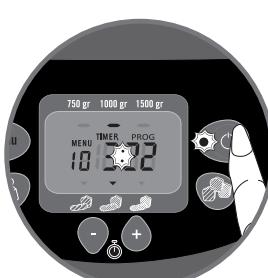
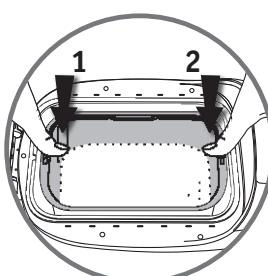
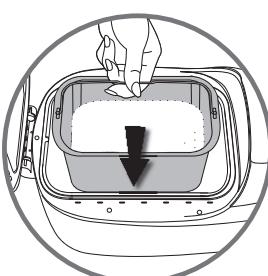
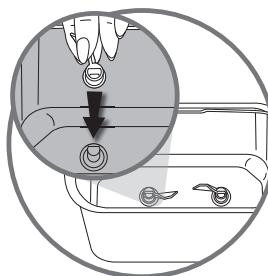
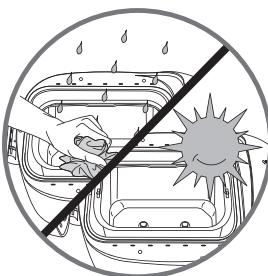
EN

NL

DE







Conseils de sécurité

Précautions importantes

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

Conditions d'utilisation

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

Important

- Faites très attention, de la vapeur peut s'échapper lorsque vous ouvrez le couvercle en fin ou en cours de programme.
- Lorsque vous êtes en programme n°19 (confiture, compote) faites attention au jet de vapeur et aux projections chaudes à l'ouverture du couvercle.
- - ne dépassez jamais les quantités maximum indiquées dans les recettes.
 - ne dépassez pas 1500 g de pâte au total en cuve et 900 g de pâte au total sur plaques.
 - ne dépassez pas 450 g de farine et 2,5 c à c de levure pour les recettes pains individuels.
 - ne dépassez pas 900 g de farine et 5 c à c de levure pour les recettes pains classiques.

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. Consultez 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 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. Étouffez 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 un fil conducteur de section au moins égale au fil fourni avec le 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.

Description

1. Cuve à pain
2. Mélangeurs
3. Couvercle avec hublot
4. Tableau de bord
 - a. Ecran de visualisation
 - a1. Indicateur poids
 - a2. Affichage du programme
 - a3. Niveau 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 les programmes 7 et 15
 - e. Voyant de fonctionnement
 - f. Bouton départ/arrêt
 - g. Sélection de la couleur du dorage
5. Support de cuisson
6. 2 plaques anti-adhésives pour baguettes
7. 2 plaques anti-adhésives pour pains individuels

Accessoires :

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



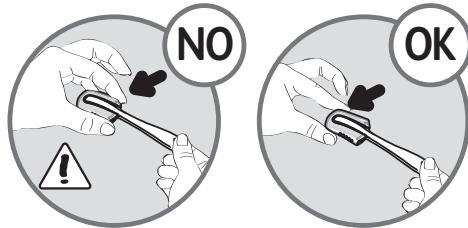
Avant la première utilisation

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

- Cet accessoire (grigne) est très coupant. Le manipuler avec précaution.



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.

Utilisation

1. Avant d'utiliser votre appareil

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



ASTUCE

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 (voir conseils pratiques page 11) - **fig. 5**.
- 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**.
- Déroulez le cordon et branchez-le sur une prise électrique reliée à la terre.
- Après le signal sonore, le programme 1 et dorage moyen s'affichent par défaut - **fig. 8**.



ASTUCE

Pour faire connaissance avec votre machine à pain nous vous suggérons d'essayer la recette du **PAÎN BASIQUE** pour votre premier pain. Reportez-vous à la fiche « **PROGRAMME PAÎN BASIQUE** » page 14.

4. Sélectionnez un programme (Voir les caractéristiques dans le tableau ci-dessous)

- 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 “**menu**” qui vous permet de choisir un certain nombre de programmes différents. Pour faire défiler les programmes de 1 à 19, appuyez successivement sur la touche “**menu**”.
- Le temps correspondant au programme sélectionné, s'affiche automatiquement.

PROGRAMMES DISPONIBLES DANS LE MENU	CARACTÉRISTIQUES
 PAINS INDIVIDUELS	
Pour vous aider à la confection des pains individuels correspondants aux programmes de 1 à 6, vous trouverez un guide complémentaire de façonnage avec votre machine à pain. La réalisation de ces pains se déroule en plusieurs étapes et le cycle de cuisson intervient après la confection des pains.	
1. Baguette	Le programme baguette vous permet de réaliser vous même vos baguettes et petits pains à la croûte croustillante.
2. Ciabatta	Le programme 2 vous permettra de réaliser le pain le plus connu d'Italie, à la mie moelleuse et aérée, excellente base pour les petits sandwichs.
3. Gressin	Le programme gressin, permet de réaliser une recette de petits pains très fins, allongés et secs.
4. Pain Plat	Le programme 4 est adapté à la réalisation de pains plats à la mie humide et alvéolée de type Pide spécialité turque, excellente base pour les sandwichs.
5. Pain Sandwich	Le programme 5, idéal pour 8 petits pains blancs, ronds et moelleux à la texture légère.
6. Petit Pain Sucré	Le programme 6 permet de réaliser des petits pains sucrés à la consistance légère de type ensaimadas très connus en Espagne.
7. Cuisson Petit Pain	Le programme 7 permet de réchauffer et cuire de 10 à 35 min, tous les pains des programmes 1 à 6. Réglable par tranche de 5 minutes. La machine à pain ne doit pas être laissée sans surveillance lors de l'utilisation du programme 7. Pour interrompre le cycle avant la fin, arrêtez manuellement le programme par un appui long sur la touche  .
 PAINS CLASSIQUES	
8. Pain Basique	Le programme 8 permet d'effectuer la plupart des recettes de pain blanc utilisant de la farine de blé.
9. Pain Français	Le programme 9 correspond à une recette de pain blanc traditionnel français plutôt alvéolé.
10. Pain Complet	Le programme 10 est à sélectionner lorsqu'on utilise de la farine pour pain complet.


PAINS CLASSIQUES

11. Pain Sucré	Le programme 11 est adapté aux recettes qui contiennent plus de matière grasse et de sucre. Si vous utilisez des préparations pour brioches ou pains au lait prêtées à l'emploi, ne dépassez pas 1000 g de pâte au total. Nous vous suggérons le dorage CLAIR pour votre première recette de brioche.
12 . Pain Rapide	Le programme 12 est spécifique à la recette du pain RAPIDE que vous trouverez dans le livre de recettes fourni. L'eau pour cette recette, doit être à 35°C maximum.
13. Pain Sans Gluten	Il convient aux personnes intolérantes au gluten (maladie de coeliaque) présent dans plusieurs céréales (blé, orge, seigle, avoine, kamut, épeautre, etc...). La cuve devra être systématiquement nettoyée afin qu'il n'y ait pas de risque de contamination avec d'autres farines. Dans le cas d'un régime strict sans gluten, assurez-vous que la levure utilisée soit également sans gluten. La consistance des farines sans gluten ne permet pas un mélange optimal. Il faut donc rabattre la pâte des bords lors du pétrissage avec une spatule en plastique souple. Le pain sans gluten sera de consistance plus dense et de couleur plus pâle que le pain normal.
14. Pain Sans Sel	La réduction de la consommation de sel permet de réduire les risques cardiovasculaires.
15. 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 : <ul style="list-style-type: none"> 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 les pains individuels. La machine à pain ne doit pas être laissée sans surveillance lors de l'utilisation du programme 15. Pour interrompre le cycle avant la fin, arrêtez manuellement le programme par un appui long sur la touche ☰.
16. Pâtes Levées	Le programme pâtes levées ne cuit pas. Il correspond à un programme de pétrissage et de pousse pour toutes les pâtes levées. Ex : la pâte à pizza.
17. Pasta	Le programme 17 pétrit uniquement. Il est destiné aux pâtes non levées. Ex : nouilles.
18. Gâteau	Le programme 18 permet la confection des pâtisseries et gâteaux avec de la levure chimique. Pour ce programme, seul le poids de 1000 g est disponible.
19. Confiture	Le programme 19 cuit automatiquement la confiture dans la cuve. Les fruits doivent être coupés grossièrement et dénoyautés.

5. Sélectionnez le poids du pain

- Le poids du pain se règle par défaut sur 1000 g. Le poids est donné à titre indicatif.
- **Référez-vous au détail des recettes pour plus de précisions.**
- **Le réglage du poids n'est pas dispo pour les programmes de 1 à 7 et 13, 15, 16, 17, 18, 19.**
- Appuyez sur la touche pour régler le poids choisi 750 g, 1000 g ou 1500 g - **fig. 9**. Le témoin visuel s'allume en face du réglage choisi.

6. Sélectionnez le dorage du pain

Le dorage du pain se règle par défaut sur moyen.

- Le réglage du dorage n'est pas disponible pour les programmes 7, 15, 16, 17, 19. 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**.

7. Démarrer un programme

- Pour démarrer le programme sélectionné, appuyez sur la touche . Le voyant de fonctionnement s'allume et les 2 points de la minuterie clignotent. Le programme débute. Le temps correspondant au programme s'affiche. Les étapes successives se déroulent automatiquement les unes après les autres - **fig. 11**.

8. 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.**

Le programme différé n'est pas disponible pour les programmes de 1 à 7 et 12, 13, 15, 16, 17, 18, 19.

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. 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.

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

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

9. Arrêtez un programme

- A la fin du cycle le programme s'arrête automatiquement ; 0:00 s'affiche - **fig. 12**. Plusieurs signaux sonores sont émis et le voyant de fonctionnement clignote.
- Pour arrêter le programme en cours ou annuler la programmation différée, appuyez 5 sec. sur la touche .

10. Démoulez votre pain

(Cette étape ne concerne pas les “pains individuels”)

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

Nettoyage et entretien

- Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir couvercle ouvert.
- Enlevez le couvercle, si vous avez besoin de retourner le produit.
- Nettoyez l'extérieur et l'intérieur de l'appareil avec une éponge humide. Séchez soigneusement.
- Lavez la cuve, les mélangeurs, le support cuisson et les plaques anti-adhésives à l'eau chaude savonneuse.
- Si les mélangeurs restent dans la cuve, laissez tremper 5 à 10 min.
- Si besoin, démontez le couvercle pour le nettoyer à l'eau chaude - **fig. 16**.
- Ne lavez aucune partie au lave vaisselle - **fig. 17**.
- 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 de cuisson ainsi que les plaques anti-adhésives dans la cuve pour ne pas rayer son revêtement.

Les cycles

- Un tableau page suivante vous indique la décomposition des différents cycles suivant le programme choisi.

Pétrissage

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

Repos

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

Levée

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

Cuisson

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

Maintien au chaud

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



ASTUCE

Au cours de ce cycle, sauf pour les programmes 7, 13, 15, 16, 17, 19, vous avez la possibilité d'ajouter des ingrédients : fruits secs, olives, lardons

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.

Reportez-vous au tableau récapitulatif des temps de préparation ci-dessous et à la colonne “Temps affiché au signal ingrédients”. Cette colonne indique le temps qui sera affiché sur l'écran de votre appareil lorsque les signaux sonores retentiront. Pour savoir plus précisément au bout de combien de temps se produisent les signaux sonores, il suffit de retrancher le temps de la colonne “Temps affiché au signal ingrédients” au temps total de cuisson.

Ex : “Temps affiché au signal ingrédients” = 2:51 et “Temps total” = 3:13, les ingrédients peuvent être rajoutés au bout de 22 min.

etc... Plusieurs signaux sonore vous indiquent à quel moment intervenir.

Veillez à ne pas mettre plus d'additifs que ce qui est indiqué dans les recettes, et à ne pas les faire tomber en dehors des supports de cuisson ou de la cuve.

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 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 18 vous pouvez laisser la préparation dans l'appareil. Un cycle de maintien au chaud d'une heure s'enchaîne automatiquement après la cuisson.

L'afficheur reste à 0:00 pendant l'heure de maintien au chaud. Le voyant de fonctionnement clignote. Un signal sonore retentit à intervalles réguliers.

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



Programmes	Poids (g)	Temps total du programme (h)	Temps de préparation de la pâte (pétrissage-repos-levée)	Cuisson 1 (h)	Cuisson 2 (h)	Temps affiché au signal ingrédients (h)	Maintien au chaud (h)
1	-	2:39	1:10	0:47	0:42	2:19	-
2	-	2:30	1:20	0:35	0:35	2:10	-
3	-	2:24	1:20	0:32	0:32	2:06	-
4	-	1:25	0:35	0:25	0:25	1:12	-
5	-	2:30	1:20	0:40	0:30	2:15	-
6	-	2:52	1:25	0:47	0:40	2:34	-
7	-	de 10 à 35 mn par tranche de 5 mn	-	10 à 35 mn	-	-	-
8	750	3:12	2:17	0:55	-	2:54	1:00
	1000	3:17		1:00	-	2:59	
	1500	3:22		1:05	-	3:04	
9	750	3:19	2:24	0:55	-	3:03	1:00
	1000	3:24		1:00	-	3:08	
	1500	3:29		1:05	-	3:13	
10	750	3:17	2:12	1:05	-	2:59	1:00
	1000	3:22		1:10	-	3:04	
	1500	3:27		1:15	-	3:09	
11	750	3:15	2:15	1:00	-	2:51	1:00
	1000	3:20		1:05	-	2:56	
	1500	3:25		1:10	-	3:01	
12	750	1:30	0:35	0:55	-	1:23	1:00
	1000	1:35		1:00	-	1:28	
	1500	1:40		1:05	-	1:33	
13	1000	1:42	0:47	0:55	-	-	1:00
14	750	2:41	1:41	1:00	-	2:23	1:00
	1000	2:46		1:05	-	2:28	
	1500	2:51		1:10	-	2:33	
15	-	De 10 à 70 mn par tranche de 10 mn	-	10 à 70 mn	-	-	-
16	-	1:25	1:25	0:00	-	-	-
17	-	0:15	0:15	0:00	-	-	-
18	1000	1:29	0:09	1:20	-	1:23	1:00
19	-	1:05	0:15	0:50	-	-	-

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

Conseils pratiques

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, œufs, eau, lait)
- > Sel
- > Sucre
- > Farine première moitié
- > Lait en poudre
- > Ingrédients spécifiques solides
- > Farine deuxième moitié
- > Levure

- La précision de la mesure de la quantité de farine est importante. C'est pourquoi la farine doit être pesée à l'aide d'une balance de cuisine. Utilisez de la levure de boulangerie active déshydratée en sachet. Sauf indication contraire dans les recettes, n'utilisez pas de levure chimique.

Lorsqu'un sachet de levure est ouvert, il doit être utilisé sous 48 heures.

- Afin d'éviter de perturber la levée des préparations, nous vous conseillons de mettre tous les ingrédients dans la cuve dès le début et d'éviter d'ouvrir le couvercle en cours d'utilisation (sauf indication contraire). Respecter 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, le sel et le sucre.**

- **La préparation du pain est très sensible aux conditions de température et d'humidité.** En cas de forte chaleur, il est conseillé d'utiliser des liquides plus frais qu'à l'accoutumée. De même, 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 travaillée celle-ci trop longtemps, vous risquez de ne pas obtenir le résultat attendu après cuisson.

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 Pains classiques,** attendez 1 h avant de démarrer la deuxième préparation. Sinon le code d'erreur suivant s'affiche E01.

Préparation et réalisation des pains individuels

Les étapes ci-dessous sont communes à tous les pains individuels : programmes de 1 à 6.

1^{ère} Étape : Pétrissage et levée de la pâte



- Appuyez sur la touche “menu” et sélectionnez le programme souhaité.
- Sélectionnez le niveau de dorage.

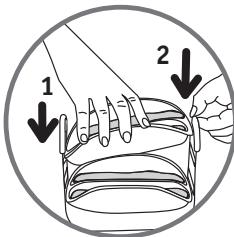
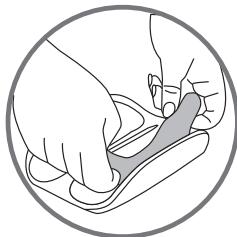
- Appuyez sur la touche . Le témoin de fonctionnement s'allume et les 2 points de la minuterie clignotent - fig. 18.
- Le cycle pétrissage de la pâte débute, suivi de la levée de la pâte. Ces 2 étapes s'effectuent automatiquement.
- Pendant l'étape de pétrissage, il est normal que certains endroits ne soient pas bien mélangés.
- Lorsque la préparation est terminée la machine à pain se met en veille pendant 1 h. Plusieurs signaux sonores vous signalent que le pétrissage et la levée de la pâte sont terminés. Le temps restant s'affiche et le témoin de fonctionnement clignote - fig. 19.
- Retirez la cuve de la machine - fig. 20.
- **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 est perdu. Dans ce cas, nous vous recommandons d'utiliser le programme 7 qui correspond à la cuisson seule des pains individuels.**

2^{ème} Étape : Réalisation des pains individuels

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

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

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



- Après la réalisation des pains, disposez ceux-ci sur les plaques anti-adhésives puis sur le support de cuisson.



ASTUCE

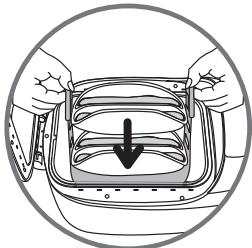
Pour garnir les pains de graines, rouler les préparations dans un linge (ou un papier essuie main) humide puis les rouler dans les graines.



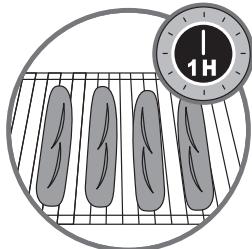
ASTUCE

Pour des pains plus aérés, laissez reposer les pâtons 5 min. avant le façonnage.

3^{ème} Étape : Cuisson - 1^{er} Cycle



- Installez le support cuisson 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 pains.



- A la fin du 1^{er} cycle de cuisson, la machine se met en veille pendant 30 min. Plusieurs signaux sonores sont émis et le voyant de fonctionnement clignote.
- Retirez le support de cuisson. Utilisez toujours des gants isolants car le support est très chaud.
- Retirez les pains des plaques et laissez-les refroidir sur une grille.

Les programmes de 1 à 6 sont faits pour réaliser 2 cuissons successives. Cependant si vous souhaitez ne réaliser qu'une cuisson vous devrez arrêter manuellement la machine par un appui long sur .

Cuisson - 2^{ème} Cycle

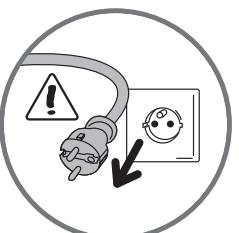


- Laissez le couvercle ouvert afin que la machine refroidisse suffisamment avant de lancer le 2^{ème} cycle de cuisson.
- Disposez les pains restant sur les plaques anti-adhésives puis sur le support. Installez le tout dans la machine.
- Appuyez sur la touche pour lancer le 2^{ème} cycle de cuisson.

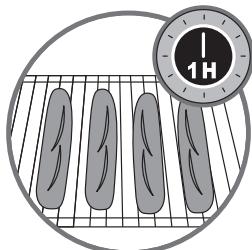


ASTUCE

Passer les plaques sous l'eau froide (pour les refroidir) et les sécher avant de les utiliser pour la 2^{ème} cuisson.



- A la fin du cycle, le programme s'arrête automatiquement. Plusieurs signaux sonores sont émis et le voyant de fonctionnement clignote. Débranchez la machine à pain.
- Retirez le support. Utilisez toujours des gants isolants car le support est très chaud.



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

Les recettes



Pain Basique (programme 8)

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

Dorage > Moyen

Poids unitaire > 1000 g

Temps > 3 : 17

Ingrédients

Huile > 2 c à s

Eau > 350 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

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.

Guide pour améliorer vos recettes de pains classiques

Vous n'obtenez pas le résultat attendu ? Ce tableau vous aidera à vous repérer.	PROBLEMES					
	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						



Baguette (programme 1) : pour 8 baguettes de 80 g

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

Ingrédients

Eau > 255 ml
Sel > 1½ c à c
Farine T55 > 420 g
Levure déshydratée > 2 c à c

Accessoires

1 support de cuisson (5)
2 plaques anti-adhésives pour baguette (6)
1 grigne (8)
1 pinceau (11)



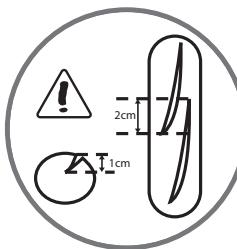
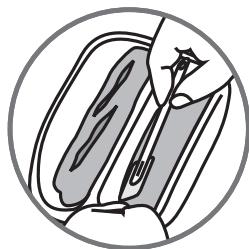
Pour donner encore plus de moelleux à vos baguettes, ajoutez 1 c à s d'huile dans votre recette. Si vous souhaitez donner plus de couleur à vos baguettes, ajoutez à vos ingrédients 2 c à c de sucre.

1^{ère} étape Les 2 étapes, pétrissage et levée de la pâte s'effectuent automatiquement et durent au total 1h10 (25 min. de pétrissage suivi de 45 min. pour la levée de la pâte).

2^{ème} étape Commencez à façonner 4 pâtons et couvrez les 4 autres pâtons d'un linge ou d'un film alimentaire.



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.



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.

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

IMPORTANT La soudure des baguettes doit se trouver en dessous.



Ciabatta (programme 2) : pour 4 ciabatta

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

Ingrédients

Eau > 360 ml
Sel > 2 c à c
Farine T55 > 500 g
Levure déshydratée > 2 c à c

Accessoires

1 support de cuisson (5)
2 plaques anti-adhésives pour pains individuels (7)
1 pinceau (11)

1^{ère} étape Les 2 étapes, pétrissage et levée de la pâte s'effectuent automatiquement et durent au total 1h20 (25 min. de pétrissage suivi de 55 min. pour la levée de la pâte).

2^{ème} étape Commencez à façonner 2 pâtons et couvrez les 2 autres pâtons d'un linge ou d'un film alimentaire.

3^{ème} étape A l'aide du pinceau de cuisine badigeonnez les ciabatta avec de l'huile d'olive.



Gressin (programme 3) : pour 20 gressins

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

Ingrediénts

Eau > 125 ml
Sel > ½ c à c
Huile d'olive > 2 c à c
Farine T55 > 210 g
Levure déshydratée > 1 c à c

Accessoires

1 support de cuisson (5)
2 plaques anti-adhésives pour pains individuels (7)
1 pinceau (11)

Cette recette n'est pas réalisable avec des quantités inférieures.

1^{ère} étape Les 2 étapes, pétrissage et levée de la pâte s'effectuent automatiquement et durent au total 1h20 (30 min. de pétrissage suivi de 50 min. pour la levée de la pâte).

2^{ème} étape Commencez à façonner 10 gressins et couvrez les 10 autres gressins d'un linge ou d'un film alimentaire.



Pour éviter que les gressins se cassent, les allonger en 2 étapes.



Pain Plat (programme 4) : pour 4 pains plats

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

Ingrediénts pâte

Farine T55 > 250 gr
Sel > ½ c à c
Eau > 150 gr
Levure déshydratée > 2 c à c

Ingrediénts "barbouille"

Eau froide > ¼ tasse
Farine > ¼ tasse
Eau très chaude > ½ tasse

Accessoires

1 support de cuisson (5)
2 plaques anti-adhésives pour pains individuels (7)
1 pinceau (11)

1^{ère} étape Les 2 étapes, pétrissage et levée de la pâte s'effectuent automatiquement et durent au total 35 min. (20 min. de pétrissage suivi de 15 min. pour la levée de la pâte).

2^{ème} étape Commencez à façonner 2 pâtons et couvrez les 2 autres pâtons d'un linge ou d'un film alimentaire.

3^{ème} étape Préparez la "barbouille" en mélangeant ensemble l'eau froide et la farine. Puis ajoutez à ce mélange l'eau très chaude. Étalez généreusement la "barbouille" sur les pains avec les mains. Ne pas étaler la totalité préparée.



Pour des pains plus croustillants, remplacez la "barbouille" par un jaune d'œuf que vous étalerez à l'aide du pinceau.

Puis avec le bout des doigts faire des empreintes dans la longueur et dans la largeur des pains.



Pain Sandwich (programme 5) : pour 8 pains sandwich

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

Ingrédients

Eau > 215 ml

Lait en poudre > 10 g

Huile > 3 c à c

Sel > 1 c à c

Sucre > 2.5 c à s

Farine T55 > 360 gr

Levure déshydratée > 2 c à c

Accessoires

1 support de cuisson (5)

2 plaques anti-adhésives

pour pains individuels (7)

1 pinceau (11)

1^{ère} étape Les 2 étapes, pétrissage et levée de la pâte s'effectuent automatiquement et durent au total 1h20 (25 min. de pétrissage suivi de 55 min. pour la levée de la pâte).

2^{ème} étape Commencez à façonner 4 pâtons et couvrez les 4 autres pâtons d'un linge ou d'un film alimentaire.

3^{ème} étape Une fois positionnés sur les plaques et pour garder la forme ronde, aplatissez les pâtons légèrement avec la paume de la main pour éviter une levée trop importante.



Petit Pain Sucré (programme 6) : pour 8 petits pains sucrés

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

Ingrédients

Œuf > 1

Lait > 110 ml

Huile > 2.5 c à s

Beurre > 65 gr

Sel > 1 c à c

Sucre > 4.5 c à s

Farine T55 > 300 gr

Levure déshydratée > 2 c à c

Accessoires

1 support de cuisson (5)

2 plaques anti-adhésives

pour pains individuels (7)

1 pinceau (11)

1^{ère} étape Les 2 étapes, pétrissage et levée de la pâte s'effectuent automatiquement et durent au total 1h25 (30 min. de pétrissage suivi de 55 min. pour la levée de la pâte).

2^{ème} étape Commencez à façonner 4 pâtons et couvrez les 4 autres pâtons d'un linge ou d'un film alimentaire.

3^{ème} étape Pour donner un aspect brillant, étalez à l'aide du pinceau, un mélange œuf et eau à proportion égale.



Guide pour améliorer vos recettes de pains individuels

Vous n'obtenez pas le résultat attendu ? Ce tableau vous aidera à vous repérer.	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
La pâte est collante.	Il y a trop d'eau dans la préparation.	- Diminuer la quantité d'eau. - Fariner vos mains pour mettre en forme la pâte.
La pâte se déchire.	La farine manque de gluten.	- Choisir une farine patissière (T 45).
	La pâte manque de souplesse.	- Laisser reposer 10 min. avant de mettre en forme.
	Les formes sont irrégulières.	- Peser les pâtons pour qu'ils soient de même taille.
La pâte est compacte.	Il y a trop de farine dans la préparation.	- Préformer grossièrement et laisser reposer avant la mise en forme finale. - Rajouter un peu d'eau en début de pétrissage.
	Pâte trop travaillée.	- Laisser reposer 10 min. avant de mettre en forme. - Fariner le moins possible le plan de travail. - Mettre en forme en travaillant la pâte le moins possible.
Les petits pains se touchent et ne sont pas assez cuits.	Mauvaise disposition sur les plaques.	- Optimiser l'espace sur les plaques pour placer les pâtons.
	Pâte trop liquide.	- Bien doser les liquides. - Recettes établies pour des œufs de 50 g, si les œufs sont plus gros, diminuer d'autant la quantité d'eau.
Les petits pains collent sur la plaque et sont brûlés.	Trop de dorure.	- Choisir un dorage moins fort. - Eviter de faire couler la dorure sur la plaque.
Les petits pains sont ternes après la cuisson.	Manque d'humification en début de cuisson.	- Appliquer au pinceau une dorure à base d'œuf et d'eau avant cuisson.
Les petits pains ne sont pas assez gonflés.	Pas assez de levure.	- Mettre plus de levure.
	Pâte trop travaillée.	- Laisser reposer 10 min. avant de mettre en forme. - Mettre en forme la pâte en la travaillant le moins possible.
Les petits pains sont trop développés.	Trop de levure.	- Mettre moins de levure.
	Trop de développement.	- Aplatir légèrement les petits pains une fois placés sur les plaques.

Guide de dépannage technique

PROBLEMES	SOLUTIONS
Les mélangeurs restent coincés dans la cuve.	<ul style="list-style-type: none">Laisser tremper avant de les retirer.
Les mélangeurs restent coincés dans le pain.	<ul style="list-style-type: none">Utiliser l'accessoire pour démouler le pain (page 9).
Après appui sur rien ne se passe.	<ul style="list-style-type: none">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.	<ul style="list-style-type: none">La cuve n'est pas insérée complètement.Absence de mélangeurs ou mélangeurs mal mis en place.
Après un départ différé, le pain n'a pas assez levé ou rien ne s'est passé.	<ul style="list-style-type: none">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.	<ul style="list-style-type: none">Une partie des ingrédients est tombée à côté de la cuve : laissez refroidir la machine et nettoyez l'intérieur de la machine avec une éponge humide et sans produit nettoyant.La préparation a débordé : trop grande quantité d'ingrédients, notamment de liquide. Respecter les proportions des recettes.

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 Tefal de toute responsabilité.

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 !

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

**Retrouvez un film détaillé sur le façonnage des baguettes
en téléchargeant votre notice filmée
sur le site internet suivant :**



Safety recommendations

Important safeguards

- ⚠ For your safety, this appliance conforms with applicable standards and regulations (Directives on low voltage, electromagnetic compatibility, materials in contact with foodstuffs, environment, etc.)
- This appliance is not intended to be operated using an external timer or separate remote control system.
 - All appliances undergo strict quality control. Practical usage tests are performed on randomly selected appliances, which would explain any slight traces of use.
 - These instructions have not been adapted for the UK market and use certain ingredients and different types of flours and yeasts that are not available in the UK and therefore bread making results may not be as expected.

Conditions of use

⚠ This appliance is not designed to be used by people (including children) with a physical, sensory or mental impairment, or people without knowledge or experience, unless they are supervised or given prior instructions concerning the use of the appliance by someone responsible for their safety.

- ⚠ Children must be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Your appliance is designed for indoor home use only.
 - This appliance is intended to be used in household use only. It is not intended to be used in following applications, and the guarantee will not apply for:
 - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
 - farm houses;
 - by clients in hotels, motels and other residential type environments;
 - bed and breakfast type environments.
 - All interventions other than cleaning and everyday maintenance by the customer must be performed by an authorised service centre.
 - The measured noise level of this product is 55 dBA.

Important

- Be very careful, steam can be released when you open the lid at the end of or during the programme.
- When using programme No. 19 (jam, compotes) watch out for steam and hot spattering when opening the lid.
- - do not exceed the quantities indicated in the recipes.
 - do not exceed 1,500 g of dough in the bread machine and a total of 900 g on the trays,
 - do not exceed 450 g of flour and 2.5 teaspoons of yeast for bread roll recipes,
 - do not exceed 900 g of flour and 5 teaspoons of yeast for conventional bread recipes.

Do

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

Do not

- Do not use the appliance if:
 - the supply cord is defective or damaged,
 - the appliance has fallen to the floor and shows visible signs of damage or does not function correctly.In either case, the appliance must be sent to the nearest approved service centre to eliminate any risk. See the guarantee documents.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- Do not immerse the appliance, power cord or plug in water or any other liquid.
- Do not leave the power cord hanging within reach of children.

- Do not place the baking tray in an oven.
- Never move the appliance while it is in use.
- **Do not touch the viewing window during and just after operation. The window can reach a high temperature.**
- Do not place the appliance on other appliances.
- Do not use the appliance as a source of heating.
- Never use the appliance to cook preparations other than bread and jam.
- Do not place paper, card or plastic in the appliance and place nothing on it.
- Should any part of the appliance catch fire, do not attempt to extinguish it with water. Unplug the appliance. Smother flames with a damp cloth.
- For your safety, only use accessories and spare parts designed for your appliance.
- Never obstruct the air vents.

Electrical supply and power cord

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

Repairs

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

Description

1. Bread pan
2. Kneading paddles
3. Lid with window
4. Control panel
 - a. Display screen
 - a1. Weight indicator
 - a2. Programme display
 - a3. Crust colour
 - a4. Delay start
 - a5. Timer display
 - b. Choice of programmes
 - c. Weight selection
 - d. Buttons for setting the delayed start and setting the time for programmes 7 and 15
 - e. Operating indicator light
 - f. On/off button
 - g. Select crust colour
5. Baking tray
6. 2 non-stick baguette baking trays
7. 2 non-stick trays for individual loaves

Accessories:

8. Slitter
9. a. Tablespoon measure
b. Teaspoon measure
10. Hook for lifting out kneading paddles
11. Brush
12. Graduated beaker



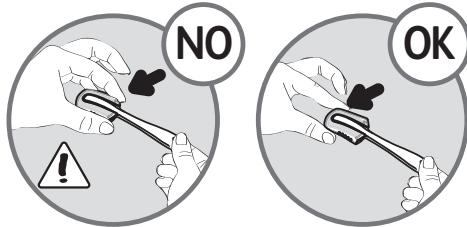
Before using for the first time

Remove packaging

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

Warning

- This scoring tool is very sharp. Handle it with care.



Cleaning the pan

- Clean the pan of the appliance with a damp cloth. Dry thoroughly - fig. 2. A slight odour may be given off when used for the first time.

Using

1. Before using your appliance

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



TIP

The kneading is improved if the kneading blades are set facing each other.

2. Add the ingredients

- Put the ingredients in the pan in exactly the order recommended (see useful tips on page 28) - fig. 5.
- Make sure that all ingredients are weighed with precision.

3. Starting up

- Place the bread pan in the breadmaker - fig. 6.
- Replace the bread trough and press on one side then the other to engage the mixer drives and clip it in on both sides - fig. 7.
- Unwind the cord and plug it into an earthed electrical outlet.
- After the beep, programme 1 and medium browning are displayed by default - fig. 8.



TIP

To get acquainted with your breadmaker, we suggest you try the recipe for **BASIC BREAD** for your first ever loaf. See the sheet "**BASIC BREAD PROGRAMME**" on page 31.

4. Select a programme (See details in the table below)

- A default setting is displayed for each programme. You will therefore have to select the desired settings manually.
- Choosing a programme triggers a series of steps which are carried out automatically one after another.
- Press the “**menu**” button to choose from a variety of different programmes. To scroll through programmes 1 to 19, successively press the “**menu**” button.
- The time corresponding to the programme selected is automatically displayed.

PROGRAMMES AVAILABLE IN THE MENU	FEATURES
 LOAVES	
To help you make individual loaves which correspond to programmes 1 to 6, you will find an additional shaping guide with your breadmaker. These loaves are made in several stages and the baking cycle occurs after the loaves have been shaped.	
1. Savoury Baguettes & Rolls	The baguette programme allows you to make your own crusty baguettes and small rolls.
2 . Italian Bread	Programme 2 will help you make Italy's best-known bread, with its soft fluffy centre, an excellent base for small sandwiches.
3. Bread Sticks	The grissini programme allows you to make these very long, thin and dry breadsticks.
4. Flat Bread	Programme 4 is designed for making chewy and airy flat breads, such as Pide (Turkish pita), great for making sandwiches.
5. Burger Buns	Programme 5 is ideal for 8 small white buns, round and soft with a light texture.
6. Sweet Baguettes & Buns	Programme 6 helps you to make little buns with a light consistency, such as Spanish ensaimada brioche.
7. Small Bread Cooking	Programme 7 is designed for heating and cooking, in 10 to 35 minutes, all the loaves made using programmes 1 to 6. Adjustable in groups of 5 minutes. The breadmaker should not be left unattended when using programme 7. To stop the cycle before the end, stop the programme manually by pressing button  for a long time.
 TRADITIONAL LOAVES	
8. Basic White Bread	This programme allows you to make most white bread recipes using wheat flour.
9. French Bread	Programme 9 is for traditional French white bread recipes airy in the middle.
10. Wholemeal Bread	Programme 10 is selected when using flour for wholemeal bread.

 TRADITIONAL LOAVES

11. Sweet Bread	Programme 11 is suited to recipes which contain more fat and sugar. If you use ready made mixes for making brioches or milk loaves, do not exceed 1000 g of dough in total. We suggest LIGHT browning for your first brioche recipe.
12 . Super Fast White Bread	Programme 12 is specific to the QUICK bread recipe which you will find in the recipe book supplied with the appliance. The water for this recipe must be 35°C maximum.
13. Gluten Free Bread	This kind of bread is suitable for people who cannot digest the gluten (coeliac disease) in several grains (wheat, barley, rye, oats, kamut, spelt, etc.). The tank should always be cleaned so that there is no risk of contamination with other flours. In the case of a strict gluten-free diet, make sure that the yeast used is also gluten free. The consistency of gluten-free flours means they do not mix as well. The dough therefore has to be folded in from the edges during the kneading process with a flexible plastic spatula. Gluten-free bread is thicker in consistency and lighter in colour than normal bread.
14. Salt Free Bread	Reducing salt consumption can help reduce the risks of cardiovascular problems.
15. Loaf Cooking	This baking programme enables you to cook for 10 to 70 minutes only, which time can be adjusted by groups of 10 minutes, for light, medium or dark browning. It can be selected on its own and used: a) in association with the raised dough programme, b) to heat or crisp up bread that has already been cooked and which has cooled c) to finish baking in the event of a prolonged power cut during a baking cycle. This programme cannot be used to bake individual loaves. The breadmaker should not be left unattended when using programme 15. To stop the cycle before the end, stop the programme manually by pressing the  button for a long time.
16. Bread Dough	The Leavened Dough programme does not bake. It is a kneading and rising programme for all leavened doughs such as pizza dough, rolls, sweet buns.
17. Pasta Dough	Programme 17 only kneads. It is for unleavened pasta, like noodles for example.
18. Cake	Programme 18 makes it possible to make pastries and cakes using baking powder. For this programme, only the 1000 g weight is available.
19. Jam	Programme 19 automatically cooks jam in the tank. The fruit must be roughly chopped and pitted.

5. Selecting the bread weight

- The bread weight is set by default at 1000 g. This weight is shown for informational purposes.
- Refer to the recipe details for more information.
- The setting of the weight is not available for programmes 1 to 7 and 13, 15, 16, 17, 18, 19.
- Press the  button to set the chosen product – 750 g, 1000 g or 1500 g - fig. 9. The indicator light against the selected setting comes on.

6. Selecting the crust colour

The crust colour is set to medium by default.

- The browning setting is not available for programmes 7, 15, 16, 17, 19. Three choices are possible: LIGHT / MEDIUM / DARK.
- If you want to change the default setting, press the  button until the indicator light facing the desired setting comes on - fig. 10.

7. Starting a programme

- To start the selected programme, press the button . The operating indicator light comes on and the 2 dots on the timer start blinking. The programme starts. The time corresponding to the programme appears. The successive stages automatically follow one another - fig. 11.

8. Using the delay start programme

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

The delay start programme is not available for programmes 1 to 7 and 12, 13, 15, 16, 17, 18, 19.
This step comes after selecting the programme, browning level and weight. The programme time is displayed. Calculate the time difference between the moment when you start the programme and the time at which you want your preparation to be ready. The machine automatically includes the duration of the programme cycles. Using the  and , buttons, display the calculated time ( up and  down). Short presses change the time by intervals of 10 min. Holding the button down gives continuous scrolling of 10-min intervals.

For example: it is 8 pm and you want your bread to be ready for 7 am the next morning. Programme 11:00 using the  and  buttons. Press the  button. A beep is emitted. PROG is displayed and the 2 dots  on the timer blink. The countdown begins. The ON light switches on.

If you make a mistake or want to change the time setting, hold down the  button until it makes a beep. The default time is displayed. Start the operation again.

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

9. Stopping a programme

- At the end of the cycle, the programme stops automatically; 0:00 appears - fig. 12. Several beeps are emitted and the operating indicator light blinks.
- To stop the programme underway or cancel the delayed start, press and hold the button  5 sec.

10. Taking your bread out of the pan

(This step does not concern the “individual loaves”)

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

Cleaning and maintenance

- Unplug the device and leave it to cool with the lid open.
- Remove the lid, if you need to turn the product over.
- Clean the outside and inside of the appliance with a damp sponge. Dry carefully.
- Wash the tank, the mixing blades, the baking tray and the non-stick plates with hot soapy water.
- If the kneading blades stay in the mixing bowl, soak for 5 to 10 minutes.
- If necessary, remove the lid to clean it with hot water - **fig. 16**.
- Do not wash any part in a dishwasher - **fig. 17**.
- Do not use household cleaning products, scouring pads or alcohol. Use a soft, damp cloth.
- Never immerse the body of the appliance or the lid.
- Do not store the baking tray and the non-stick plates in the bread machine as this could scratch its coating.

Cycles

- A table on the next page describes the breakdown of the various programme cycles.

Kneading For forming the dough's structure so that it can rise better.	Rest Allows the dough to rest to improve kneading quality.	Rising Time during which the yeast works to let the bread rise and to develop its aroma.	Baking Transforms the dough into bread and gives it a golden, crusty crust.	Warming Keeps the bread warm after baking. It is recommended that the bread should be turned out promptly after baking, however.
--	--	---	--	--

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

 **TIP**
**During this cycle,
except for
programmes 7, 13,
15, 16, 17, 19,
you can add
ingredients: dried
fruit, olives, bacon
bits, etc. A series of**

See the summary table of preparation times below and in particular the column “Time displayed at the ingredients signal”. This column gives the time displayed on the screen of your device when the beeps are heard. In order to establish more precisely after how long the beeps will be heard, you simply need to subtract the time in the “time displayed at the ingredients signal” column from the total baking time.

E.g.: “Time displayed at the ingredients signal” = 2:51 and “Total Time” = 3:13, the ingredients can be added after 22 min.

beeps tell you when you can add them. Do not put more additives than is indicated in the recipe, and make sure they do not fall outside the baking tray or the bowl.

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

Baking: the bread is in the final baking cycle.

Warming: for programmes 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 18, you can leave your preparation in the appliance. A one-hour warming cycle automatically follows baking.

The display remains at 0:00 during keeping warm hour. The operating indicator light flashes. A beep is heard at regular intervals.

At the end of the cycle the appliance stops automatically and beeps several times.

Programmes	Weight (g)	Total programme time (h)	Dough preparation time (kneading-resting-rising)	Baking 1 (h)	Baking 2 (h)	Time displayed at the ingredients signal (h)	Keeping warm (h)
LOAVES	1	-	2:39	1:10	0:47	0:42	2:19
	2	-	2:30	1:20	0:35	0:35	2:10
	3	-	2:24	1:20	0:32	0:32	2:06
	4	-	1:25	0:35	0:25	0:25	1:12
	5	-	2:30	1:20	0:40	0:30	2:15
	6	-	2:52	1:25	0:47	0:40	2:34
	7	-	10 to 35 min, in 5 min increments	-	10 to 35 min	-	-
TRADITIONAL LOAVES	8	750	3:12	2:17	0:55	-	2:54
		1000	3:17		1:00	-	2:59
		1500	3:22		1:05	-	3:04
	9	750	3:19	2:24	0:55	-	3:03
		1000	3:24		1:00	-	3:08
		1500	3:29		1:05	-	3:13
	10	750	3:17	2:12	1:05	-	2:59
		1000	3:22		1:10	-	3:04
		1500	3:27		1:15	-	3:09
	11	750	3:15	2:15	1:00	-	2:51
		1000	3:20		1:05	-	2:56
		1500	3:25		1:10	-	3:01
	12	750	1:30	0:35	0:55	-	1:23
		1000	1:35		1:00	-	1:28
		1500	1:40		1:05	-	1:33
	13	1000	1:42	0:47	0:55	-	-
	14	750	2:41	1:41	1:00	-	2:23
		1000	2:46		1:05	-	2:28
		1500	2:51		1:10	-	2:33
	15	-	10 to 70 min, in 10 min increments	-	10 to 70 min	-	-
	16	-	1:25	1:25	0:00	-	-
	17	-	0:15	0:15	0:00	-	-
	18	1000	1:29	0:09	1:20	-	1:23
	19	-	1:05	0:15	0:50	-	-

Note: total time does not include the keep hot time.

Practical advice

Preparing the recipes

- All ingredients used must be at room temperature (unless otherwise indicated) and must be weighed exactly.
Measure liquids with the graduated beaker supplied. Measure liquids with the graduated beaker supplied. Use the double doser supplied to measure teaspoons on one side and tablespoons on the other. All spoon measures are level and not heaped. Incorrect measurements give bad results.
- Follow the preparation order.
 - > Liquids (butter, oil, eggs, water, milk)
 - > Salt
 - > Sugar
 - > Flour, first half
 - > Powdered milk
 - > Specific solid ingredients
 - > Flour, second half
 - > Yeast
- It is important to measure the quantity of flour precisely. That is why you should weigh out flour using a kitchen scale. Use packets of flaked dried yeast (sold in the UK as Easy Bake or Fast Action Yeast). Unless otherwise indicated in the recipe, do not use baking powder.
Once a packet of yeast has been opened, it should be sealed, stored in a cool place and used within 48 hours.
- To avoid spoiling the proving of the dough, we advise that all ingredients should be put in the bread pan at the start and that you should avoid opening the lid during use (unless otherwise indicated). Carefully follow the order of ingredients and quantities indicated in the recipes.
First the liquids, then the solids. **Yeast should not come into contact with liquids, sugar or salt.**
- **Bread preparation is very sensitive to temperature and humidity conditions.** In case of high heat, use liquids that are cooler than usual. Likewise, if it is cold, it may be necessary to warm up the water or milk (never exceeding 35°C).
- **It can also sometimes be useful to check the state of the dough during the second kneading:** it should form an even ball which comes away easily from the walls of the pan.
 - > if not all of the flour has been blended into the dough, add a little more water,
 - > if the dough is too wet and sticks to the sides, you may need to add a little flour.Such corrections should be undertaken very gradually (no more than 1 tablespoon at a time) and wait to see if there is an improvement before continuing.
- **A common error is to think that adding more yeast will make the bread rise more.** Too much yeast makes the structure of the bread more fragile and it will rise a lot and then fall while baking. You can determine the state of the dough just before baking by touching it lightly with your fingertips: the dough should be slightly resistant and the fingerprint should disappear little by little.
- When shaping the dough, do not work it for too long because you may not get the expected result after cooking.

Using your bread machine

- **If there is a power cut:** if, during the cycle, the programme is interrupted by a power cut or mishandling, the machine has a 7-min protection time during which the settings are saved. The cycle starts again where it stopped. Beyond that time, the settings are lost.
- **If you do make two loaves in succession with the traditional Loaf programme,** wait 1 hour before starting the second loaf. Otherwise the error code E01 is displayed.

Preparation and production of individual loaves

The steps below are common to all individual loaves: programme from 1 to 6.

1st stage: Kneading and rising of the dough



- Press the “menu” button and choose the desired programme.
- Select the crust colour.

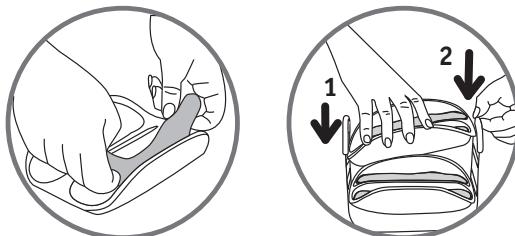
- Press button . The operating light comes on and the 2 timer dots start blinking - fig. 18.
- The dough kneading cycle starts up, followed by the rising cycle. These 2 steps will be carried out automatically.
- During the kneading stage, it is normal for the dough not to be evenly blended.
- When the preparation is complete, the breadmaker goes into sleep mode for 1 H. Several beeps indicate that the kneading and rising of the dough have ended. The time remaining is displayed and operating indicator light flashes - fig. 19.
- Remove the bowl from the machine - fig. 20.
- **After the dough kneading and rising stages, you must use your dough within an hour of hearing the beeps. Beyond that, the machine resets and the programme is lost. In this case, we recommend that you use programme 7 which is the programme for baking individual loaves.**

2nd stage: Production of individual loaves

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

- Sprinkle a little flour on your work surface.
- Remove the dough from the pan and put it on your work surface.

IMPORTANT The length obtained for the various loaves should match the size of the non-stick plate (about 18 cm).



- Once the loaves have been shaped, place them on the non-stick plates and then on the baking tray.

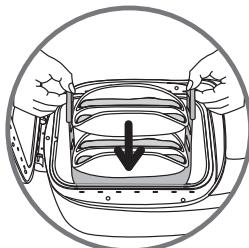


To garnish loaves with seeds, wrap them in a damp cloth (or a paper towel) and then roll them in the seeds.

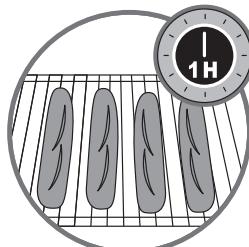


For lighter bread, leave the uncooked loaves to rise for five minutes before shaping them.

3rd stage: Baking - 1st Cycle



- Place the baking tray inside the breadmaker, in place of the tank.
- Press the button again to restart the programme and start baking the bread.



- At the end of the 1st baking cycle, the machine goes into sleep mode for 30 min. Several beeps are emitted and the operating indicator light blinks.
- Remove the baking tray. Always use oven gloves because the tray is very hot.
- Remove the loaves from the plates and leave them to cool on a wire cooling rack.

Programmes of 1 to 6 are designed to carry out 2 successive bakings. However, if you only want to bake once, you must stop the machine manually by pressing for a long time.

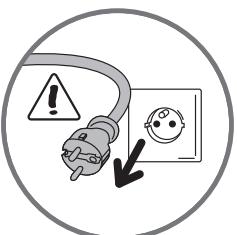
Baking - 2nd Cycle



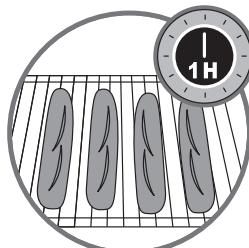
- Leave the lid open so that the machine can cool down sufficiently before starting the 2nd round of baking.
- Arrange the remaining loaves on the non-stick plates and then on to the baking tray. Place inside the machine.
- Press the button to start the second baking cycle.

TIP

Run the plates under cold water (to cool them down) and dry them before using them for the 2nd baking operation.



- At the end of the cycle, the programme stops automatically. Several beeps are emitted and the operating indicator light blinks. Unplug the breadmaker.
- Remove the baking tray. Always use oven gloves because the tray is very hot.



- Remove the loaves from the non-stick plates and leave them to cool on a wire cooling rack.

The recipes



Basic White Bread (programme 8)

tsp > Teaspoon - tbsp > Tablespoon



Crust colour > Medium



Weight > 1000 g



Time > 3 : 17

Ingredients

Oil > 2 tbsp

Water > 350 ml

Salt > 2 tsp

Sugar > 2 tbsp

Powdered milk > 2,5 tbsp

White bread flour > 600 g

Yeast > 1,5 tsp

IMPORTANT Using the same principle you can make other traditional loaves: French bread, brown bread, sweet bread, quick bread, gluten-free bread, salt-free bread; to do so, simply select the corresponding programme using the menu button.

Guide for improving your conventional bread recipes

The bread hasn't turned out as you hoped? This table should help you to improve things	RESULTS					
	Bread rises too much	Bread falls after rising too much	Bread does not rise enough	Crust not golden enough	Sides brown but bread not fully cooked	Top and sides floury
POSSIBLE CAUSES						
The button was pressed during baking						
Not enough flour						
Too much flour						
Not enough yeast						
Too much yeast						
Not enough water						
Too much water						
Not enough sugar						
Poor quality flour						
Wrong proportions of ingredients (too much)						
Water too hot						
Water too cold						
Wrong programme						



Savoury Baguettes & Rolls (programme 1): for 8 80 g baguettes

tsp > Teaspoon - tbsp > Tablespoon

Ingredients

Water > 255 ml
Salt > 1½ tsp
T55 flour > 420 g
Dried yeast > 2 tsp

Accessories

1 baking tray (5)
2 non-stick baguette plates (6)
1 scorer (8)
1 brush (11)



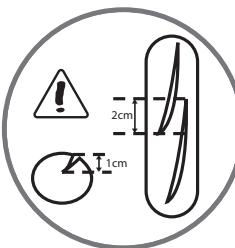
To make your baguettes even softer, add one tbsp of oil to your recipe. If you want to give more colour to your baguettes, add 2 tsp of sugar to your ingredients.

1st stage The 2 stages, the kneading and rising of the dough, are carried out automatically and last a total of 1 h 10 (25 min of kneading followed by 45 min. for the rising of the dough).

2nd stage Begin to shape 4 dough pieces and cover the 4 other dough pieces with a cloth or clingfilm.



You can vary the flavours by garnishing your bread. To do this, simply moisten and then roll the dough pieces in sesame or poppy seeds.



For best results, score a 1 cm diagonal slit across the baguettes using a serrated knife or the supplied scorer.



You can vary the presentation of your baguettes by scoring slits along the length of the baguette.

3rd stage With the kitchen brush provided, generously moisten the top of the baguettes, taking care not to get too much water on the non-stick trays.

IMPORTANT The seam of the baguettes must be underneath.



Italian Bread (programme 2): for 4 ciabattas

tsp > Teaspoon - tbsp > Tablespoon

Ingredients

Water > 360 ml
Salt > 2 tsp
T55 flour > 500 g
Dried yeast > 2 tsp

Accessories

1 baking tray (5)
2 non-stick trays for individual loaves (7)
1 brush (11)

1st stage The 2 stages, the kneading and rising of the dough, are carried out automatically and last a total of 1 h 20 (25 min. of kneading followed by 55 min. for the rising of the dough).

2nd stage Begin to shape 2 dough pieces and cover the 2 other dough pieces with a cloth or clingfilm.

3rd stage With the kitchen brush, spread a little olive oil over the ciabatta.



Bread Sticks (programme 3): for 20 grissini

tsp > Teaspoon - tbsp > Tablespoon

Ingredients

Water > 125 ml
Salt > $\frac{1}{2}$ tsp
Olive oil > 2 tsp
T55 flour > 210 g
Dried yeast > 1 tsp

Accessories

1 baking tray (5)
2 non-stick trays for individual loaves (7)
1 brush (11)

This recipe cannot be made with smaller quantities.

1st stage The 2 stages, the kneading and rising of the dough, are carried out automatically and last a total of 1 h 20 (30 min of kneading followed by 50 min. for the dough to rise).

2nd stage Begin to shape 10 grissini and cover the 10 other grissini with a cloth or clingfilm.



To prevent the breadsticks from breaking, stretch them out in 2 stages.



Flat Bread (programme 4): for 4 flat loaves

tsp > Teaspoon - tbsp > Tablespoon

Dough ingredients

T55 flour > 250 g
Salt > $\frac{1}{2}$ tsp
Water > 150 g
Dried yeast > 2 tsp

Ingédients “barbouille”

Cold water > $\frac{1}{4}$ cup
Flour > $\frac{1}{4}$ cup
Very hot water > $\frac{1}{2}$ cup

Accessories

1 baking tray (5)
2 non-stick trays for individual loaves (7)
1 brush (11)

1st stage The 2 stages, the kneading and rising of the dough, are carried out automatically and last a total of 35 min (20 min of kneading followed by 15 min. for the dough to rise).

2nd stage Begin to shape 2 dough pieces and cover the 2 other dough pieces with a cloth or clingfilm.

3rd stage Prepare the “glaze” by mixing together cold water and flour. Then add very hot water to this mixture. Spread the “glaze” over the loaves with your hands. Do not use all of the mixture.



For more crusty loaves, replace the “glaze” with an egg yolk that you can spread using the brush. Then press with your fingertips around the edges of the loaves.



Burger Buns (programme 5): for 8 sandwich loaves

tsp > Teaspoon - tbsp > Tablespoon

Ingredients

Water > 215 ml
Milk powder > 10 g
Oil > 3 tsp
Salt > 1 tsp

Sugar > 2.5 tsp
T55 flour > 360 g
Dried yeast > 2 tsp

Accessories

1 baking tray (5)
2 non-stick trays for individual loaves for individual loaves (7)
1 brush (11)

1st stage The 2 stages, the kneading and rising of the dough, are carried out automatically and last a total of 1 h 20 (25 min of kneading followed by 55 min. for the dough to rise).

2nd stage Begin to shape 4 dough pieces and cover the other 4 dough pieces with a cloth or clingfilm.

3rd stage Once they are placed on the trays, and to keep the round shape, flatten the dough pieces lightly with the palm of your hand to prevent them from rising too much.



Sweet Baguettes & Buns (programme 6): for 8 small buns

tsp > Teaspoon - tbsp > Tablespoon

Ingredients

Egg > 1
Milk > 110 ml
Oil > 2.5 tsp
Butter > 65 g

Salt > 1 tsp
Sugar > 4.5 tsp
T55 flour > 300 g
Dried yeast > 2 tsp

Accessories

1 baking tray (5)
2 non-stick trays for individual loaves (7)
1 brush (11)

1st stage The 2 stages, the kneading and rising of the dough are carried out automatically and last (30 min. of kneading followed by 55 min. for the dough to rise).

2nd stage Begin to shape 4 dough pieces and cover the other 4 dough pieces with a cloth or clingfilm.

3rd stage To give a shiny appearance, use the brush to brush with a mixture of egg and water, in equal proportions.

Guide for improving your individual loaf recipes

The bread hasn't turned out as you hoped? This table should help you to improve things	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
The dough is sticky.	There is too much water in the mixture.	- Reduce the amount of water. - Flour your hands before shaping the dough.
The dough tears easily.	The flour does not have enough gluten.	- Choose a pastry flour (T 45).
	The dough is too hard.	- Leave to rest for 10 mn before shaping.
	The shapes are irregular.	- Weigh the dough pieces to ensure they are the same size.
The dough is compact.	There is too much flour in the mixture.	- Pre-shape roughly and leave to rest before the final shaping. - Add a little water at the beginning of the kneading.
	The dough is overworked.	- Leave to rest for 10 mn before shaping. - Flour the work surface as little as possible. - Shape by working the dough as little as possible.
The buns touch and are not baked enough.	Badly positioned on the plates.	- Space the dough pieces when arranging them on the plates.
	Dough too runny.	- Measure all liquid carefully - Recipes designed for eggs of 50 g, if the eggs are bigger reduce the amount of water by as much.
The buns stick to the plate and are burnt.	Too much browning.	- Choose a lower browning setting. - Ensure the browning does not run onto the plate.
The buns are dull after baking.	Lack of moisture at the start of baking.	- Use the brush to apply a glaze of egg and water before baking.
The buns have not risen enough.	Not enough yeast.	- Use more yeast.
	Dough has been overworked.	- Leave to rest for 10 mn before shaping. - Shape the dough by working it as little as possible.
The buns have risen too much.	Too much yeast.	- Use less yeast.
	Risen too much.	- Flatten the loaves slightly once they are placed on the plates.

Technical troubleshooting guide

PROBLEMS	SOLUTIONS
The kneading paddles remain stuck in the bread trough.	<ul style="list-style-type: none">Let it soak before removing it.
The kneading paddles remain stuck in the loaf.	<ul style="list-style-type: none">Use the accessory to turn out the loaf (page 26).
After pressing on  nothing happens.	<ul style="list-style-type: none">The machine is too hot. Wait 1 hour between 2 cycles.A delayed start has been programmed.
After pressing on  the motor is on but no kneading takes place.	<ul style="list-style-type: none">The pan has not been correctly inserted.Kneading paddle missing or not installed properly.
After a delayed start, the bread has not risen enough or nothing happens.	<ul style="list-style-type: none">You forgot to press on  after programming.The yeast has come into contact with salt and/or water.Kneading paddle missing.
Burnt smell.	<ul style="list-style-type: none">Some of the ingredients have fallen outside the pan: let the machine cool down and clean the inside of the machine with a damp sponge and without any cleaning product.The preparation has overflowed: the quantity of ingredients used is too great, notably liquid. Follow the proportions given in the recipe.

Warranty

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

Environment

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



Environment protection first!

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

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



Veiligheidsadviezen

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 verblijfsvormen,
 - in bed & breakfast locaties.
- Elke handeling anders dan schoonmaken en het gewone onderhoud dient door een erkende servicedienst te gebeuren.
- Het bij dit apparaat gemeten akoestische vermogen bedraagt 55 dBa.

Belangrijke

- 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. 19 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 1500 g deeg in totaal in de binnenpan en niet meer dan 900 g in totaal voor de stokbroden.
 - gebruik niet meer dan 450 g bloem en 2,5 theelepel gist voor de stokbrood recepten.
 - gebruik niet meer dan 900 g bloem en 5 theelepels gist voor de recepten in de binnenpan.

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 kom of de warme delen van het apparaat vast te nemen. Het apparaat en het stokbroodaccessoire worden erg warm tijdens het gebruik.**

Niet 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.
- Plaats de uitneembare binnenpan niet in een oven.
- Verplaats het apparaat nooit als het aanstaat.

- 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 uitsluitend voor het bereiden van 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.

Aansluiting

- 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 geaarde 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 alleen in goede staat verkerende verlengsnoeren 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.

Beschrijving

1. Uitneembare binnenpan
2. Kneders
3. Deksel met kijkvenster
4. Bedieningspaneel
 - a. Display
 - a1. Gewichtindicator
 - a2. Weergave van het programma
 - 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 de programma's 7 en 15
 - e. Controlelampje
 - f. Aan/uit-knop
 - g. Selectie van de bruiningsgraad
5. Baksteen stokbroden
6. 2 vormen met anti-aanbaklaag voor stokbroden
7. 2 anti-aanbakplaten voor broodjes

Accessoires :

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



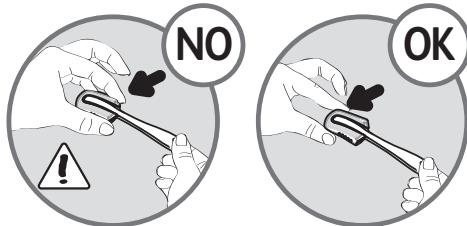
Voor het eerste gebruik

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

- Het mesje is erg scherp. Wees voorzichtig.



Schoonmaken van de binnenpan

- Maak de binnenpan van het apparaat schoon met een vochtige doek. Droog de binnenpan grondig af - fig. 2. Bij het eerste gebruik kan er een lichte geur/rook vrijkomen, dit is normaal en zal snel verdwijnen.

Gebruik

1. Voordat u uw apparaat gaat gebruiken

- Verwijder de broodpan 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.



TIP

Het kneden gaat beter wanneer de kneedhaken tegenover elkaar geplaatst worden.

2. Ingrediënten toevoegen

- Doe de ingrediënten in de aanbevolen volgorde in de uitneembare binnenpan (zie praktische tips pagina 45) - fig. 5.
- Zorg dat u alle ingrediënten nauwkeurig gewogen heeft.



TIP

Om kennis te maken met uw broodbakmachine, stellen wij u voor om voor uw eerste brood het recept van het BASISBROOD te proberen. Zie de gegevens van « PROGRAMMA BASISBROOD » op pagina 48.

3. Starten

- Doe de uitneembare binnenpan terug in het apparaat - fig. 6.
- Druk op de ene en vervolgens de andere zijde van de uitneembare binnenpan om het zodanig vast te klikken op het aandrijfelement dat beide zijden vastgeklekt zijn - fig. 7.
- Rol het snoer uit en steek de stekker in een geaard stopcontact.
- Na de piepton worden programma 1 en gemiddeld goudbruin laagje standaard weergegeven - fig. 8.

4. Selecteer een programma (zie de eigenschappen in onderstaande tabel)

- 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 “**menu**”-toets die u de kans geeft om uit een aantal verschillende programma’s te kiezen. Om de programma’s van 1 tot 19 te doorlopen, drukt u achtereenvolgens op de “**menu**”-toets.
- De tijd die bij het geselecteerde programma hoort, wordt automatisch weergegeven.

IN HET MENU BESCHIKBARE PROGRAMMA'S	EIGENSCHAPPEN
 BROODJES	
Om u te helpen broodjes te bereiden met de programma's 1 t/m 6 vindt u een aanvullende gids voor de bereiding met uw broodbakmachine. Deze broodjes worden bereid in twee stappen en de bakcyclus vindt plaats na het bereiden van de broodjes.	
1. Stokbrood	Met het stokbroodprogramma kunt u zelf stokbrood en broodjes met een knapperig korstje bereiden.
2 . Ciabatta	Met programma 2 kunt u het beroemdste brood van Italië maken, met zacht, luchtig kruim, ideaal voor kleine sandwiches.
3. Broodstengels	Met het programma Gressini kunt u zeer dunne, lange, droge broodjes bereiden.
4. Pitabrood	Met programma 4 kunt u uitstekend platte brode met vochtig, blaasvormig kruim bereiden, zoals Turks pitabrood, uitstekend voor sandwiches.
5. Bolletje	Programma 5 is ideaal voor 8 ronde, zachte witte broodjes met een luchtige textuur.
6. Klein zoet brood	Met programma 6 kunt u lichte suikerbroodjes bereiden zoals de in Spanje zeer bekende ensaimadas.
7. Klein brood bakken	Met programma 7 kunt u al het brood van de programma's 1 t/m 6 in 10 tot 35 min. opwarmen en bakken. In te stellen in schijven van 5 minuten. De broodbakmachine dient tijdens het gebruik van programma 7 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 • ⌂.
 KLAASIEKE BROODSOORTEN	
8. Basisbrood snel brood	Met programma 8 kunnen de meeste witte broodrecepten met behulp van tarwemeel gemaakt worden.
9. Frans brood	Het programma 9 komt overeen met een recept voor traditioneel Frans witbrood, met blaasvormig kruim.
10. Volkorenbrood	Het programma 10 moet geselecteerd worden wanneer u meel voor volkorenbrood gebruikt.

KLAASIEKE BROODSOORTEN

11. Zoet brood	Het programma 11 is geschikt voor recepten die meer vet en suiker bevatten. Indien u een kant-en-klaar mix voor brioches of melkbroodgebruikt, zorg dan dat u in totaal niet meer dan 1000 g deeg heeft. Wij adviseren u de stand LICHT voor uw eerste brioche-recept.
12 . Snel brood	Programma 12 is speciaal bedoeld voor het recept van het SNELLE BROOD dat u in het verstrekte receptenboek vindt. Het voor dit recept te gebruiken water mag maximaal 35°C zijn.
13. Brood zonder gluten	Dit brood is geschikt voor mensen die allergisch zijn voor gluten (Coeliakie) die in diverse graanproducten (tarwe, gerst, rogge, haver, kamut, spelt, enz....) voorkomen. Het blik moet steeds gereinigd worden, om verontreiniging door andere meelsoorten te voorkomen. Bij een streng glutenvrij dieet moet u er voor 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 om te klappen met een soepele kunststof spatel. Brood zonder gluten is compacter en de kleur is bleker dan van normaal brood.
14. Brood zonder zout	Door minder zout te gebruiken, neemt het risico van hart- en vaatziekten af.
15. Bakken	Met het bakprogramma kan uitsluitend tussen 10 en 70 min. gebakken worden, instelbaar in schijven van 10 min, met een lichte, middelmatige of donkere goudbruine kleur. Dit kan alleen geselecteerd worden en gebruikt worden: a) in combinatie met het programma gerezen deeg, b) voor het opwarmen of knapperig maken van brood dat al gebakken en afgekoeld is, c) voor het afbakken in geval van een langdurige stroomonderbreking tijdens een broodcyclus. Met dit programma kunnen geen broodjes gebakken worden. De broodbakmachine dient tijdens het gebruik van programma 15 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 ☺.
16. Brooddeeg	Het programma gerezen deeg bakt niet. Dit komt overeen met een kneed- en rijsprogramma voor alle soorten gerezen deeg. Bijv.: pizzadeeg.
17. Pasta	Het programma 12 kneert alleen maar. Het is bestemd voor niet gerezen deeg. Bijv.: pasta.
18. Cake	Programma 18 is voor het vervaardigen van taarten en gebak met bakpoeder. Voor dit programma is alleen het gewicht van 1000 g beschikbaar.
19. Jam	Het programma 19 kookt automatisch jam in het bakblik. Het fruit moet grof gesneden en ontpit zijn.

5. Het gewicht van het brood selecteren

- Het gewicht van het brood wordt automatisch ingesteld op 1000 g. Het gewicht wordt slechts ter indicatie gegeven.
- **Raadpleeg de gedetailleerde recepten voor meer informatie.**
- **Het is niet mogelijk het gewicht in te stellen voor de programma's 1 t/m 7 en 13, 15, 16, 17, 18, 19.**
- Druk op de toets  om het gekozen gewicht van 750 g, 1000 g of 1500 g in te stellen - fig. 9. De aanduiding tegenover de gewenste instelling gaat branden.

6. De bruiningsgraad van het brood selecteren

Standaard staat de bruiningsgraad van het brood ingesteld op medium.

- Het is niet mogelijk het goudbruine laagje in te stellen voor de programma's 7, 15, 16, 17, 19. Er zijn drie keuzemogelijkheden: 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.

7. Een programma opstarten

- Druk voor het starten van het geselecteerde programma op de toets . Het controlelampje gaat branden en de 2 punten van de timer knipperen. Het programma begint. De bij het programma horende tijd wordt weergegeven. De achtereenvolgende stappen vinden automatisch na elkaar plaats - fig. 11.

8. 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.

Uitgestelde start is niet mogelijk voor de programma's 1 tot 7 en 12, 13, 15, 16, 17, 18 en 19. Deze stap geschiedt na het selecteren van het programma, de bruiningsgraad en het gewicht. De programmatijd wordt weergegeven. Bereken het tijdsverschil tussen het moment waarop u het programma start en het uur waarop u wilt dat de bereiding klaar is. Het apparaat telt hier automatisch de tijdsduur van de cycli van het programma bij op. Met behulp van de toetsen  en , geeft u de gevonden tijd weer ( naar boven en  naar beneden). Door kort te drukken, verspringt de tijd in schritten van 10 min. Door lang te drukken verspringt de tijd continu in schritten van 10 min.

Bijv.: Het is 8 uur 's avonds en u wilt dat uw brood de volgende morgen om 7 uur klaar is. Programmeer 11.00 u met behulp van de toetsen  en . Druk op de toets . Er klinkt een geluidssignaal. PROG wordt weergegeven en de 2 punten  van de timer knipperen. Het aftellen begint. Het controlelampje gaat branden.

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.

9. Een programma stopzetten

- Aan het einde van de cyclus stopt het programma automatisch; 0:00 wordt weergegeven - fig. 12. Er klinken meerdere pieptonen en het controlelampje knippert.
- Om het lopende programma te stoppen of een uitgestelde programmering te annuleren, drukt u 5 seconden lang op de toets .

10. Het brood uit de binnenpan halen

(Deze stap geldt niet voor de "broodjes")

- Haal aan het einde van de bakcyclus de stekker van de broodbakmachine uit het stopcontact.
- Verwijder de uitneembare binnenpan door deze een beetje te kantelen en deze op z'n kant te leggen waardoor het losklippen 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 kneiders 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.

Reiniging en onderhoud

- Haal de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen zonder deksel.
- Verwijder het deksel als u het product moet omdraaien.
- Reinig de binnenvoorkant en buitenkant van het apparaat met een vochtige spons. Goed afdrogen.
- Was het bakblik, de kneedhaken, de bakhouder en de anti-aanbaklagen met warm sop af.
- Indien de kneedhaken in het bakblik blijven, laat deze dan 5 tot 10 min weken.
- Indien nodig het deksel verwijderen om het met warm water te reinigen - **fig. 16**.
- Geen onderdelen in de vaatwasser wassen - **fig. 17**.
- 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 uitneembare binnenpan om te voorkomen dat er krassen ontstaan op de anti-aanbaklaag van de binnenpan.

De cycli

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

Knedden	> Rust	> Rijzen	> Bakken	> Warmhouden
Om het deeg structuur te geven en het zo beter te laten rijzen.	Hiermee kan het deeg tot rust komen, zodat de kwaliteit van het kneden verbeterd wordt.	De tijd waarin het gist actief is om het brood te laten rijzen en zijn aroma te ontwikkelen.	Hierbij verandert het deeg in brood en krijgt dit een goudbruin, knapperig korstje.	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.

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

TIP _____

Tijdens deze cyclus kunt u ingrediënten toevoegen, met uitzondering van de programma's 7, 13, 15, 16, 17, 19: gedroogd fruit, olijven,

Raadpleeg onderstaande overzichtstabel van de bereidingslijsten en de kolom "Weergegeven tijd bij het signaal van de ingrediënten". Deze kolom geeft de tijd aan die op de display van uw apparaat zal verschijnen wanneer de pieptonen te horen zijn. Om precies te weten na hoeveel tijd de pieptonen te horen zijn, trekt u de tijd uit de kolom "Weergegeven tijd bij het signaal van de ingrediënten" af van de totale baktijd.

Bijv.: "Weergegeven tijd bij het signaal van de ingrediënten" = 2:51 en "totale tijd" = 3:13, de ingrediënten kunnen na 22 min toegevoegd worden.

spekblokjes enz...
Meerdere pieptonen geven u aan op welk moment dit kan.
Zorg dat u niet meer ingrediënten toevoegt dan is aangegeven in de recepten en dat u deze niet buiten de bakhouders of het bakblik laat vallen.

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

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

Warmhouden: voor de programma's 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 18, kunt u de bereiding in het apparaat laten. Na het bakken wordt het brood automatisch gedurende een uur warm gehouden.

Tijdens het warm houden gedurende een uur blijft de display op 0:00 staan. Het controlelampje knippert. Er klinkt regelmatig een piepton.

Aan het eind van de cyclus schakelt het apparaat automatisch uit en geeft een aantal geluidssignalen.

	Programma	Gewicht (g)	Totale tijd van het programma (u)	Bereidingstijd voor het deeg (knedenrusten-rijzen)	Baktijd 1 (u)	Baktijd 2 (u)	Weergegeven tijd bij het signaal van de ingrediënten (u)	Warmhouden (u)	
	1	-	2:39	1:10	0:47	0:42	2:19	-	
	2	-	2:30	1:20	0:35	0:35	2:10	-	
	3	-	2:24	1:20	0:32	0:32	2:06	-	
	4	-	1:25	0:35	0:25	0:25	1:12	-	
	5	-	2:30	1:20	0:40	0:30	2:15	-	
	6	-	2:52	1:25	0:47	0:40	2:34	-	
	7	-	10 tot 35 min., in schijven van 5 min.	-	10 tot 35 min.	-	-	-	-
		8	750	3:12	2:17	0:55	-	2:54	1:00
		1000	3:17	1:00	-	2:59			
		1500	3:22	1:05	-	3:04			
		9	750	3:19	2:24	0:55	-	3:03	1:00
		1000	3:24	1:00		-	3:08		
		1500	3:29	1:05		-	3:13		
		10	750	3:17	2:12	1:05	-	2:59	1:00
		1000	3:22	1:10		-	3:04		
1500		3:27	1:15	-		3:09			
11		750	3:15	2:15	1:00	-	2:51	1:00	
1000		3:20	1:05		-	2:56			
1500		3:25	1:10		-	3:01			
12		750	1:30	0:35	0:55	-	1:23	1:00	
1000		1:35	1:00		-	1:28			
1500		1:40	1:05		-	1:33			
13	1000	1:42	0:47	0:55	-	-	1:00		
14	750	2:41	1:41	1:00	-	2:23	1:00		
1000	2:46	1:05		-	2:28				
1500	2:51	1:10		-	2:33				
15	-	10 tot 70 min., in schijven van 10 min.	-	10 tot 70 min.	-	-	-	-	
16	-	1:25	1:25	0:00	-	-	-	-	
17	-	0:15	0:15	0:00	-	-	-	-	
18	1000	1:29	0:09	1:20	-	1:23	1:00		
19	-	1:05	0:15	0:50	-	-	-	-	

Nb. bij de totale tijd zit niet de tijd van het warmhouden.

Praktische adviezen

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 bakkersgist uit een zakje. Gebruik geen bakpoeder tenzij dit in het recept vermeld staat. Wanneer een zakje gist open is, dient dit binnen 48 uur gebruikt te worden.
- Om te zorgen dat het deeg goed kan rijzen, raden wij u aan alle ingrediënten direct in de uitneembare binnenpan te doen en te vermijden tijdens het gebruik het deksel te openen. Houd u aan de volgorde van de ingrediënten en de in het recept aangegeven hoeveelheden. Eerst de vloeibare ingrediënten, vervolgens de vaste. **De gist mag niet in contact komen met de vloeistoffen en het zout.**
- **Het bereiden van brood is zeer gevoelig voor temperatuur en vocht.** Wanneer het heel warm is, is het aan te raden koelere vloeistoffen dan gebruikelijk te gebruiken. En wanneer het koud is, kan het nodig zijn het water of de melk iets op te warmen (echter nooit warmer dan 35°C).
- **Het is soms ook nuttig de toestand van het deeg tijdens het kneden te controleren:** er moet zich een gelijkmatige bal vormen die niet aan de wanden blijft plakken.
 - > als niet al het meel is opgenomen, moet u wat meer water toevoegen,
 - > zo niet, dan moet u eventueel wat meel toevoegen. Corrigeer heel voorzichtig (maximaal 1 eetlepel per keer) en wacht even om het resultaat te bekijken voordat u opnieuw wat toevoegt.
- **Een veel voorkomende fout is te denken dat door het toevoegen van gist het brood beter zal rijzen.** Teveel gist maakt de structuur van het deeg kwetsbaar, dit zal flink rijzen en tijdens het bakken inzakken. U kunt de toestand van het deeg vlak voor het bakken beoordelen door dit licht met uw vingertoppen aan te raken: het deeg moet lichte weerstand bieden en de vingerafdruk moet beetje bij beetje wegtrekken.
- Tijdens het vormen van het deeg moet u dit niet te lang kneden voor het gewenste bakresultaat.

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 Klassieke broodsoorten na elkaar inschakelt,** wacht dan 1 uur voordat u met de tweede bereiding start. Zo niet, dan wordt de foutcode E01 weergegeven.

Broodjes bereiden en bakken

De volgende stappen zijn gelijk voor alle broodjes: programma 1 t/m 6.

1^{ste} Stap: kneden en rijzen van het deeg



- Druk op de “menu” toets en selecteer het gewenste programma.
- Selecteer de gewenste kleur van de korst.

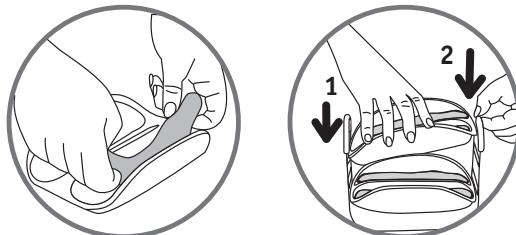
- Druk op de toets . Het controlelampje gaat aan en de twee punten van de klok knipperen - fig. 18.
- De deegkneedcyclus start en daarna volgt de cyclus waarin het deeg rijst. Deze 2 stappen worden automatisch uitgevoerd.
- Tijdens de kneedfase is het normaal dat bepaalde gedeeltes niet goed gemengd worden.
- Wanneer het bereiden voltooid is, gaat de broodbakmachine 1 uur over op de ruststand. Meerdere pieptonen geven u aan dat het kneden en het rijzen van het deeg voltooid zijn. De resterende tijd wordt weergegeven en het controlelampje knippert - fig. 19.
- Haal het bakblik uit het apparaat - fig. 20.
- **Na het kneden en rijzen van het deeg moet u het deeg gebruiken binnen het uur volgend op de pieptonen. Hierna wordt het apparaat gereset en is het programma weg.**
In dat geval raden wij u aan programma 7 te gebruiken, dit komt overeen met het uitsluitend bakken van broodjes.

2^e Stap: Maken en bakken van de broodjes

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.

- Strooi een beetje bloem over het werkblad.
- Neem het deeg uit de binnenpan en plaats het op het werkblad.

BELANGRIJK De verkregen lengte van de verschillende broodjes moet gelijk zijn aan de lengte vormen met anti-aanbaklaag (ca. 18 cm).



- Leg de broodjes na het bereiden op de anti-aanbakplaten en vervolgens op de bakhouder.

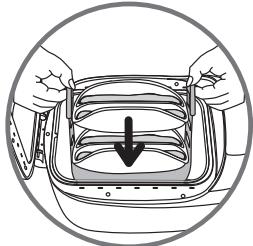


Rol voor het garneren van de broodjes met zaadjes de bereidingen in een vochtige doek (of vochtig keukenpapier) en rol ze vervolgens door de zaadjes.

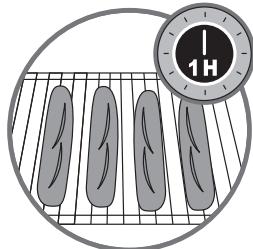


Voor luchtiger brood, laat de deegballen 5 minuten rusten voor ze vormt.

3^e Stap: Bakken - 1^e Cyclus



- Installeer de bakhouders in de broodbakmachine op de plaats van het bakblad.
- Druk nogmaals op de toets om het programma opnieuw te starten en start het bakken van de broodjes.



- Aan het einde van de 1^e bakcyclus gaat het apparaat 30 min over op de ruststand. Er klinken meerdere pieptonen en het controlelampje knippert.
- Verwijder de bakhouders. Gebruik altijd ovenwanten, want de houder is heet.
- Verwijder de broodjes van de platen en laat ze op een rooster afkoelen.

De programma's 1 t/m 6 zijn voor het 2 keer na elkaar bakken. Als u echter na één keer bakken wilt stoppen, kunt u het apparaat handmatig uitschakelen door lang ingedrukt te houden.

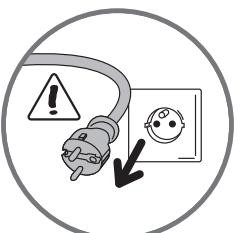
Bakken - 2^e Cyclus



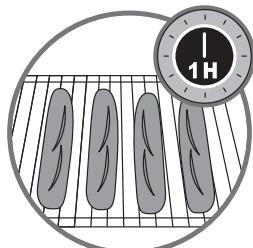
- Houd het deksel open om het apparaat voldoende te laten afkoelen voordat u met de 2^e bakcyclus begint.
- Leg de resterende broodjes op de antiaanbaklagen en deze op de houder. Installeer het geheel in het apparaat.
- Druk op de toets om de 2^e bakcyclus te starten.

TIP

Houd de platen onder de koude kraan (om ze af te koelen) en droog ze af voordat u ze voor de 2^e bakbeurt gebruikt.



- Aan het einde van de cyclus stopt het programma automatisch. Er klinken meerdere pieptonen en het controlelampje knippert. Haal de stekker van de broodbakmachine uit het stopcontact.
- Verwijder het deksel. Gebruik altijd ovenwanten, want de houder is heet.



- Verwijder de broodjes van de anti-aanbakplaten en laat ze op een rooster afkoelen.



Recepten



Basisbrood snel brood (programma 8)

th > theelepel - el > eetlepel

- Goudbruin korstje > Gemiddeld
- Gewicht > 1000 g
- Tijd > 3:17

Ingrediënten

- | | |
|----------------|---------------------|
| Olie > 2 el | Melkpoeder > 2,5 el |
| Water > 350 ml | Meel > 600 g |
| Zout > 2 th | Gist > 1,5 th |
| Suiker > 2 el | |

BELANGRIJK Volgens hetzelfde principe kunt u ook andere traditionele broodrecepten maken: frans brood, volkorenbrood, suikerbrood, snel brood, brood zonder gluten, zoutloos brood, hiervoor selecteert u het bijbehorende programma op de menu-toets.

Gids voor het verbeteren van uw traditionele broodrecepten

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						



Stokbrood (programma 1): voor 8 stokbroden van 80 g

th > theelepel - el > eetlepel

Ingrediënten

Water > 255 ml
Zout > 1½ th
Mee T55 > 420 g
Gedroogde gist > 2 th

Accessoires

1 bakhouders (5)
2 anti-aanbakplaten voor stokbrood (6)
1 mesje (8)
1 penseel (11)



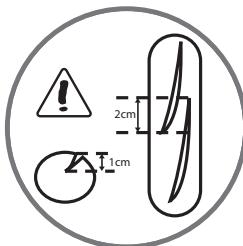
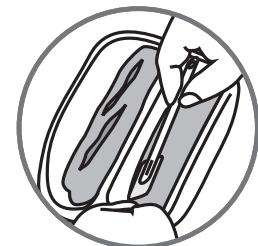
Voeg 1 el olie aan het recept toe als u nog zachter kruim voor uw stokbrood wilt. Voeg 2 th suiker toe als u uw stokbroden meer kleur wilt geven.

1^{ste} Stap De 2 stappen kneden en rijzen van het deeg vinden automatisch plaats en duren in totaal 1.10 u (25 minuten kneden gevolgd door 45 min rijzen van het deeg).

2^e Stap Begin met het vormen van 4 stokbroden en bedek de andere 4 stokbroden met een doek of huishoudfolie.



U kunt de smaken variëren door andere ingrediënten aan het brood toe te voegen. Maak het brood vochtig en rol het door sesamzaad of maanzaad.



Voor een optimaal resultaat maakt u diagonale insnijdingen op de bovenzijde met een kartelmes of het meegeleverde mesje, voor openingen van 1 cm.



U kunt het uiterlijk van uw stokbroden variëren eninsnijdingen maken met een schaar over de volle lengte van het stokbrood.

3^e Stap Met het meegeleverde penseel maakt u de bovenzijde van de stokbroden goed vochtig, maar vermijd daarbij teveel water op de anti-aanbakplaten.

BELANGRIJK De naad van de stokbroden moet onder liggen.



Ciabatta (programma 2): voor 4 ciabatta's

th > theelepel - el > eetlepel

Ingrediënten

Water > 360 ml
Zout > 2 th
Mee T55 > 500 g
Gedroogde gist > 2 th

Accessoires

1 bakhouders (5)
2 anti-aanbakplaten voor broodjes (7)
1 penseel (11)

1^{ste} Stap De 2 stappen kneden en rijzen van het deeg vinden automatisch plaats en duren in totaal 1.20 u (25 minuten kneden gevolgd door 55 min rijzen van het deeg).

2^e Stap Begin met het vormen van 2 staven en bedek de andere 2 staven met een doek of huishoudfolie.

3^e Stap Bestrijk de ciabatta's met olijfolie met behulp van het penseel.



Broodstengels (soort soepstengels) (programma 3): voor 20 gressini's

th > theelepel - el > eetlepel

Ingrediënten

Water > 125 ml
Zout > $\frac{1}{2}$ th
Olijfolie > 2 th
Mee T55 > 210 g
Gedroogde gist > 1 th

Dit recept kan niet met kleinere hoeveelheden bereid worden.

Accessoires

1 bakhouder (5)
2 anti-aanbakplaten voor broodjes (7)
1 penseel (11)

1^{ste} Stap De 2 stappen kneden en rijzen van het deeg vinden automatisch plaats en duren in totaal 1.20 u (30 minuten kneden gevolgd door 50 min rijzen van het deeg).

2^e Stap Begin met het vormen van 10 gressini's en bedek de andere 10 gressini's met een doek of huishoudfolie.



Maak de gressini's in twee stappen lang, om breken te voorkomen.



Pitabrood (programma 4): voor 4 platte broden

th > theelepel - el > eetlepel

Ingrediënten deeg

Mee T55 > 250 g
Zout > $\frac{1}{2}$ th
Water > 150 g
Gedroogde gist > 2 th

Ingrediënten "barbouille"

Koud water > $\frac{1}{4}$ kopje
Mee > $\frac{1}{4}$ kopje
Heet water > $\frac{1}{2}$ kopje

Accessoires

1 bakhouder (5)
2 anti-aanbakplaten voor broodjes (7)
1 penseel (11)

1^{ste} Stap De 2 stappen kneden en rijzen van het deeg vinden automatisch plaats en duren in totaal 35 min (20 minuten kneden gevolgd door 15 min rijzen van het deeg).

2^e Stap Begin met het vormen van 2 staven en bedek de andere 2 staven met een doek of huishoudfolie.

3^e Stap Bereid de "barbouille" door het koude water met het mee te mengen. Voeg vervolgens het hete water toe aan dit mengsel. Strijk een flinke hoeveelheid van de barbouille met de handen uit over de broodjes. Niet alles uitstrijken.



Vervang voor knapperigere broodjes de "barbouille" door een eidooier die u met een penseel over de broodjes uitstrijkt. Maak vervolgens met uw vingertoppen afdrukken in de lengte- en dwarsrichting van de broodjes.



Bulletje (programma 5): voor 8 sandwichbroodjes

th > theelepel - el > eetlepel

Ingrediënten

Water > 215 ml	Suiker > 2,5 el
Melkpoeder > 10 g	Meel T55 > 360 g
Olie > 3 th	Gedroogde gist > 2 th
Zout > 1 th	

Accessoires

1 bakhouders (5)
2 anti-aanbakplaten voor broodjes (7)
1 penseel (11)

1^{ste} Stap De 2 stappen kneden en rijzen van het deeg vinden automatisch plaats en duren in totaal 1.20 u (25 minuten kneden gevuld door 55 min rijzen van het deeg).

2^e Stap Begin met het vormen van 4 staven en bedek de andere 4 staven met een doek of huishoudfolie.

3^e Stap Druk, wanneer u de broodjes op de platen heeft gelegd en een ronde vorm heeft gegeven, licht in met uw handpalm om overmatig rijzen te voorkomen.



Klein zoet brood (programma 6): voor 8 suikerbroodjes

th > theelepel - el > eetlepel

Ingrediënten

Ei > 1	Zout > 1 th
Melk > 110 ml	Suiker > 4,5 el
Olie > 2,5 el	Meel T55 > 300 g
Boter > 65 g	Gedroogde gist > 2 th

Accessoires

1 bakhouders (5)
2 anti-aanbakplaten voor broodjes (7)
1 penseel (11)

1^{ste} Stap De 2 stappen kneden en rijzen van het deeg vinden automatisch plaats en duren in totaal 1.25 u (30 minuten kneden gevuld door 55 min rijzen van het deeg).

2^e Stap Begin met het vormen van 4 staven en bedek de andere 4 staven met een doek of huishoudfolie.

3^e Stap Voor een glanzend korstje kunt u met behulp van het penseel een mengsel van evenveel ei als water over het brood uitstrijken.



Gids voor nog betere broodjesrecepten

Is het resultaat niet volgens wens? Met deze tabel kunt u zien wat er aan de hand is.	MOGELIJKE OORZAKEN	OPLOSSINGEN
Het deeg plakt.	Er zit teveel water in de bereiding.	- Gebruik minder water. - Bedek uw handen met meel om het deeg vorm te geven.
Het deeg scheurt.	Er zit te weinig gluten in het meel.	- Gebruik deeg voor gebak (T 45).
	Het deeg is niet soepel genoeg.	- Laat het deeg 10 min rusten voordat u het vorm geeft.
	De vormen zijn onregelmatig.	- Weeg de staven om te zorgen dat zij hetzelfde gewicht hebben.
Het deeg is compact.	Er zit te veel meel in de bereiding.	- Vorm het deeg voor en laat het rusten voordat u het zijn uiteindelijke vorm geeft. - Voeg een beetje water toe wanneer u met kneden begint.
	Het deeg is te hard gekneed.	- Laat het deeg 10 min rusten voordat u het vorm geeft. - Gebruik zo min mogelijk meel op het werkblad. - Bewerk tijdens het vormgeven het deeg zo min mogelijk.
De broodjes raken elkaar aan en zijn niet voldoende gaar.	De platen zijn niet goed geplaatst.	- Zorg voor voldoende ruimte op de platen om de staven te plaatsen.
	Deeg te vloeibaar.	- Zorg voor de juiste dosering van de vloeistoffen. - De recepten zijn voor eieren van 50 g, als de eieren groter zijn, pas hier dan ook de hoeveelheid water aan aan.
De broodjes plakken op de plaat en zijn verbrand.	Teveel eigeel.	- Gebruik minder eigeel. - Voorkom het weglopen van het eigeellaagje op de plaat.
De broodjes zijn dof na het bakken.	Te weinig vocht gebruikt aan het begin van het bakken.	- Breng met het penseel een laagje van eigeel en water aan vóór het bakken.
De broodjes zijn niet voldoende gerezen.	Te weinig gist.	- Gebruik meer gist.
	Het deeg is te hard gekneed.	- Laat het deeg 10 min rusten voordat u het vorm geeft. - Bewerk tijdens het vormgeven het deeg zo min mogelijk.
De broodjes zijn niet voldoende gerezen.	Teveel gist.	- Gebruik minder gist.
	Teveel gerezen.	- Druk de broodjes enigszins plat wanneer u ze op de platen geplaatst heeft.

Technische storingsgids

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 accessoire om het brood uit de bakvorm te halen (pagina 43).
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: laat het apparaat afkoelen en maakt de binnenzijde van de binnenpan schoon met een vochtige spons en zonder reinigingsproduct.De bereiding is overgelopen: te grote hoeveelheid ingrediënten, met name vloeistof. Neem de juiste verhoudingen van het recept in acht.

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 Tefal van elke aansprakelijkheid.

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.

Voor een gedetailleerd instructiefilmpje over het maken van stokbroden kunt u de verfilmde instructies downloaden van de volgende website:



Sicherheitshinweise

Wichtige Vorkehrungen

- ⚠ Um Ihre Sicherheit zu gewährleisten, entspricht dieses Gerät den jeweils anwendbaren Normen und Bestimmungen (Niederspannungsrichtlinie, Elektromagnetische Verträglichkeit, Materialien in Kontakt mit Lebensmitteln, Umweltverträglichkeit...).
- Dieses Gerät darf nicht über eine Schaltuhr oder eine externe Fernbedienung betrieben 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 besitzen oder sich mit ihm nicht auskennen, außer wenn sie von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person beaufsichtigt werden oder von dieser mit dem Gebrauch des Gerätes vertraut gemacht wurden.
- ⚠ 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 Kochzonen 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 autorisierten Kundendienst durchgeführt werden.
- Der an diesem Gerät gemessene Geräuschpegel liegt bei 55 dBA.

Wichtig

- Achtung: Am Ende oder während des Programms kann beim Öffnen des Deckels Dampf austreten.
- Achten Sie im Programm 19 (Marmelade, Kompott) darauf, dass beim Öffnen des Deckels Dampf oder heiße Spritzer entstehen können.
- - die Mengenangaben in den Rezepten nicht überschreiten.
 - nicht mehr als 1,500 g für die Backform und 900 g für die Platten,
 - nicht mehr als 450 g Mehl und 2,5 Teelöffel Hefe für die Brötchen,
 - nicht mehr als 900 g Mehl und 5 Teelöffel Hefe für Brot.

Immer

- Bei Nichtgebrauch oder zum Reinigen stets den Netzstecker ziehen.
- Das Gerät muss stabil und vor Wasserspritzern geschützt stehen. Fächer von Einbauküchen sind als Standplatz gänzlich ungeeignet.
- Das spezielle Baguette-Messer hat eine sehr scharfe Klinge. Bitte achten Sie darauf, dieses Messer in einem sicheren Ort aufzubewahren.
- **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 autorisierten Kundendienstwerkstatt gebracht werden, um jedwede Gefahr zu vermeiden. Bitte lesen Sie die Garantiebestimmungen.
- Sollte das Stromkabel beschädigt sein, muss es aus Sicherheitsgründen vom Hersteller, seinem Kundendienst oder ähnlich qualifizierten Personen ausgetauscht werden.
- Das Gerät, das Netzkabel oder den Netzstecker nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.
- Das Netzkabel nicht herabhängen lassen, Kinder könnten daran ziehen.
- Bewahren Sie die Antihaft-Platten für das Gebäck nicht im Brotbackautomaten auf.

- Bewegen Sie das Gerät nicht, während es in Betrieb ist.
- **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.
- Bereiten Sie im Gerät keine andere Gerichte als Brot, Gebäck und Marmelade zu.
- Legen Sie nie Papier, Karton oder Plastik ins Innere des Gerätes 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 Gerätes Feuer fangen, nie mit Wasser löschen. Den Netzstecker des Gerätes ausstecken Deckel schliessen und die Flammen mit einem feuchten Tuch ersticken.
- Verwenden Sie für Ihre Sicherheit nur original Zubehör und Ersatzteile, die für dieses Gerät bestimmt sind.
- Die Belüftungsschlitz nie verstopfen.

Stromversorgung und das Netzkabel

- 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 Netzkabel nicht in die Nähe oder in Kontakt mit heißen Geräteläufen, 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.

Gerätebeschreibung

1. Backform
2. Knetelement
3. Abnehmbarer Deckel mit Sichtfenster
4. Bedienfeld
 - a. Anzeigedisplay
 - a1. Gewichtsanzeige
 - a2. Anzeige des Programms
 - a3. Bräunungsgrad
 - a4. Timerprogrammierung
 - a5. Warmhalten
 - b. Programmwahl
 - c. Einstellung der Brotgröße
 - d. Tasten für die Einstellung der Zeitschaltuhr und der Zeit für die Programme 7 und 15
 - e. Betriebskontrollleuchte
 - f. Start / Stopp-Taste
 - g. Einstellung des Bräunungsgrads
5. Halterung für Backformen
6. 2 antihaftbeschichtete Baguette-Backformen
7. 2 Antihaft-Platten für Brötchen und Gebäck

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



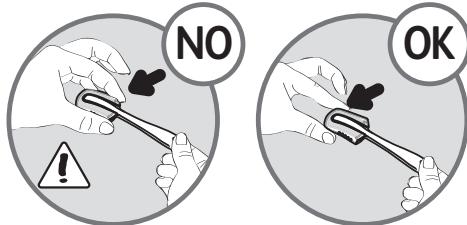
Vor der ersten Inbetriebnahme

Auspicken

- 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. Verpackungen, Aufkleber und gesamtes Zubehör innerhalb und außerhalb des Gerätes entfernen.

Vorsicht

- Die Klinge des Baguette-Messers ist sehr scharf. Gehen Sie behutsam damit um.



Reinigung des Backraums

- Reinigen Sie den Backraum des Gerätes mit einem feuchten Tuch und reiben Sie ihn gründlich trocken - fig. 2. Während des ersten Gebrauchs kann sich ein leichter Geruch entwickeln. Das Gerät muss vor der ersten Benutzung unbedingt solange bei geöffnetem Fenster aufgeheizt werden, bis keine Geruchs- und Rauchentwicklung mehr feststellbar ist.

Benutzung

1. Vor Benutzung Ihres Gerätes

- Zum Herausnehmen der Brotbackform kippen Sie diese leicht zur Seite, um sie zu lösen - fig. 3.
- Anschließend die Knetelemente einsetzen - fig. 4.



TIPP

Das Kneten wird verbessert, wenn die Knethaken einander gegenüber eingesetzt werden.

2. Hinzufügen der Zutaten

- Die Zutaten müssen in der vorgeschriebenen Reihenfolge in die Backform gegeben werden (siehe praktische Tipps Seite 62) - fig. 5.
- 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 Backform müssen gut arretiert sein - fig. 7.
- Rollen Sie das Kabel ab und schließen Sie es an eine geerdete Steckdose an.
- Nach dem akustischen Signal wird standardmäßig "Programm 1" und "mittleres Bräunen" angezeigt - fig. 8.



TIPP

Um Ihren Brotbackautomaten kennen zu lernen, schlagen wir Ihnen vor, das Rezept BROT GRUNDREZEPT als erstes Brot zu versuchen. Beziehen Sie sich auf die Kartei "PROGRAMM BROT GRUNDREZEPT", Seite 65.

4. Wählen Sie ein Programm (siehe folgende Tabelle)

- 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 „**Menü**“ Taste zum Einstellen der verschiedenen Programme.
- Die dem eingestellten Programm entsprechende Backzeit wird automatisch angezeigt.

IM MENÜ VERFÜGBARE PROGRAMME	MERKMALE
 GEBÄCK	
Um Sie bei der Vorbereitung des Gebäcks entsprechend den Programmen 1 bis 6 zu unterstützen, ist Ihrem Brotbackautomaten eine zusätzliche Anleitung beigelegt. Die Vorbereitung des Gebäcks erfolgt in mehreren Etappen und das Backen im Brotbackautomaten erfolgt im Anschluss an die Vorbereitung des Gebäcks.	
1. Baguette	Das Programm "Baguette" gibt Ihnen die Möglichkeit, Ihre Baguettes und Baguettebrötchen selber herzustellen, mit einer knusprigen Kruste.
2 . Ciabatta	Das Programm 2 ermöglicht Ihnen, das bekannteste Brot Italiens herzustellen, innen weich und locker. Eine ausgezeichnete Basis für Sandwichs.
3. Grissini	Das Programm "Grissini" ermöglicht dünne, knusprige Brotstangen zu backen.
4. Fladenbrot	Das Programm 4 ist an die Zubereitung von Broten mit feuchtem, großporigem Innern angepasst, wie Pide, eine türkische Spezialität. Eine ausgezeichnete Basis für Sandwiches.
5. Brötchen	Das Programm 5 ist ideal für 8 helle Brötchen, rund und weich, mit leichter Struktur.
6. Süße Brötchen	Das Programm 6 ermöglicht kleine, süße Brötchen herzustellen, mit leichter Konsistenz, wie z.B. die Ensaimadas, sehr bekannt in Spanien.
7. Aufwärmen / Backen	Mit dem Programm 7 können Sie 10 bis 35 Min lang das mit Programm 1 bis 6 vorbereitete Gebäck backen und aufbacken. Einstellbar im 5 Min.-Takt. Der Brotbackautomat darf während der Nutzung des Programms 7 nicht ohne Aufsicht gelassen werden. Um den Zyklus vor dem Ende zu unterbrechen, halten Sie das Programm manuell, durch langen Druck auf die Taste, an  .
 KLASSISCHE BROTE	
8. Grundrezept	Mit dem Programm 8 können Sie die meisten Rezepte für helles Brot backen, mit Weizenmehl.
9. Französisches Brot	Das Programm 9 ist geeignet für das traditionelle, französische Weißbrot. Dieses Brot ist großporig.
10. Vollkornbrot	Das Programm 10 ist zu wählen, wenn man Vollkornmehl verwendet.

11. Süßes Brot	Das Programm 11 backt Brot mit erhöhtem Fett- und Zuckergehalt. Bei Gebrauch von Backmischungen für Milchbrot und Brioche darf eine Gesamteigmenge von 1000 g nicht überschritten werden. Für die Zubereitung Ihres ersten Brioche-Rezepts empfehlen wir Ihnen den Bräunungsgrad HELL.
12 . Brot (Sehr Schnell)	Das Programm 12 ist für das Rezept "SCHNELLES BROT" geeignet, das Sie im beigelegten Rezeptbuch finden. Für dieses Rezept sollte die Wassertemperatur bei höchstens 35°C liegen.
13. Glutenfreies Brot	Geeignet für Personen, die Gluten nicht vertragen (Zöliakie), was in mehreren Getreidearten (Weizen, Gerste, Roggen, Hafer, Kamut, Dinkel usw.) vorkommt. Der Brotbackautomat und die Brotbackform müssen gründlich gereinigt werden, damit es keine Verunreinigung durch andere Mehlsorten gibt. Im Falle einer strikten Diät ohne Gluten versichern Sie sich, dass auch die verwendete Hefe kein Gluten enthält. Die Konsistenz der Mehlsorten ohne Gluten erlaubt keine optimale Mischung. Man muss also während dem Kneten den Teig mit einem Rührloßel aus elastischem Kunststoff von den Rändern herunterdrücken. Das Brot ohne Gluten ist dichter und heller als normales Brot.
14. Salzfreies Brot	Durch eine Verringerung der Salzzufuhr kann das Risiko kardiovaskulärer (Herz-Kreislauf-System betreffende) Erkrankungen gesenkt werden.
15. Backen	Das Backprogramm ermöglicht, zwischen 10 und 70 Min zu backen, regelbar in 10-Min-Stufen. Bräunung je nach Wunsch hell, mittel oder dunkel. Es kann separat benutzt werden und : a) in Verbindung mit dem Programm Hefeteig (nur kneten), b) um schon gebackene Brote aufzuwärmen oder aufzuknuspern. c) um das Backen fortzusetzen im Fall eines längeren Stromausfalls während einem Back-Zyklus. Dieses Programm ist nur geeignet Brot (und nicht Gebäck) zu backen. Der Brotbackautomat darf während der Nutzung des Programms 15 nicht ohne Aufsicht gelassen werden. Um den Zyklus vor dem Ende zu unterbrechen, halten Sie das Programm manuell durch langen Druck auf die Taste an  .
16. Hefeteig	Das Programm „Hefeteig“ backt nicht. Diese Einstellung knetet den Teig und lässt ihn ruhen, damit er aufgehen kann, insbesondere für Pizzateig, Hefezopf und Blechkuchen geeignet.
17. Pasta	Das Programm 17 knetet nur und ist für Teige bestimmt, die nicht aufgehen sollen, insbesondere Nudelteig.
18. Kuchen	Das Programm 18 ermöglicht die Zubereitung von Backwaren und Kuchen mit Backpulver. Für dieses Programm ist nur das Gewicht 1000 g verfügbar.
19. Marmelade	Das Programm 19 kocht automatisch Konfitüre und Marmelade in der Backform. Die Früchte müssen grob zerkleinert und entkernt werden.

5. Einstellen der Brotgröße (in g)

- Die Brotgröße ist standardmäßig auf 1000 g eingestellt. Dabei handelt es sich um eine Grundeinstellung.
- **Die genauen Anweisungen sind in den jeweiligen Rezepten angegeben.**
- **Die Einstellung des Gewichts ist nicht verfügbar für die Programme von 1 bis 7 und 13, 15, 16, 17, 18, 19.**
- Drücken Sie die Taste  um das gewünschte Gewicht: 750 g, 1000 g oder 1500 g einzustellen - fig. 9. Der Pfeil erscheint neben der ausgewählten Größe.

6. Einstellen des Bräunungsgrades

Das Gerät ist automatisch auf einen mittleren Bräunungsgrad eingestellt.

- Die Einstellung der Bräunung ist nicht verfügbar für die Programme 7, 15, 16, 17, 19. Sie haben drei Auswahlmöglichkeiten : HELL/MITTEL/DUNKEL.
- Zum Ändern der Standardeinstellung drücken Sie die Taste  bis die Markierung neben dem ausgewählten Bräunungsgrad erscheint - fig. 10.

7. Start der Programme

- Um das ausgewählte Programm zu beginnen, drücken Sie auf die Taste . Die Kontrollleuchte leuchtet und die 2 Punkte der Zeitschaltuhr blinken. Das Programm beginnt. Die dem Programm entsprechende Dauer wird angezeigt. Die nächsten Schritte erfolgen automatisch, einer nach dem anderen - fig. 11.

8. 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.

Timer-Programmierung ist für Programme 1 bis 7 und 12, 13, 15, 16, 17, 18, 19 nicht möglich.

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 kurzes Drücken stellt sich der Timer in 10 Minuten-Schritten weiter. 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 am nächsten Morgen um 7h00. Sie programmieren mit den  und  Tasten 11h00. Drücken Sie auf . Es ertönt ein Signalton. PROG wird angezeigt und die 2 Punkte  der Zeitschaltuhr blinken. Der Countdown beginnt. 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 Grund darf die Timer-Funktion nicht für Rezepte mit folgenden Zutaten verwendet werden: frische Milch, Eier, Joghurt, Käse, frisches Obst.

9. Unterbrechen eines Programms

- Am Ende des Programms stoppt der Brotbackautomat automatisch ; 0:00 wird angezeigt - fig. 12. Mehrere akustische Signale ertönen und die Kontrollleuchte blinkt.
- Drücken Sie zur Unterbrechung eines laufenden Programms oder zum Ausschalten der Timer-Funktion 5 Sekunden lang die Taste .

10. Nach dem Backen: Stürzen des Brotes

(Dieser Schritt betrifft nicht die “die Zubereitung von Gebäck”)

- Am Ende des Backzyklus ziehen Sie den Netzstecker.
- Zum Herausnehmen der Brotbackform kippen Sie diese leicht zur Seite, um sie zu lösen. Achtung! Griff und Deckelinnenseite sind heiß. Verwenden Sie stets Ofenhandschuhe - **fig. 13**.
- Brot aus der Backform 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.
- Verwenden Sie zum Herausnehmen des Brots keine Metallutensilien, um die Anti-Haft-Beschichtung der Form nicht zu beschädigen.

Reinigung und Pflege

- Ziehen Sie den Stecker des Gerätes heraus und lassen Sie es abkühlen, Deckel offen.
- Nehmen Sie den Deckel ab, wenn Sie das Produkt umdrehen müssen.
- Reinigen Sie das Gerät außen und innen mit einem feuchten Schwamm. Trocknen Sie es sorgfältig ab.
- Waschen Sie die Backform, die Knethaken, das Backgestell und die Antihaft-Platten mit warmem Seifenwasser.
- Sollten die Knethaken in der Backform bleiben, lassen Sie sie 5 bis 10 Min im Wasser einweichen.
- Montieren Sie bei Bedarf den Deckel ab, um ihn mit heißem Wasser zu reinigen - **fig. 16**.
- Geben Sie die Teile nicht in die Spülmaschine - **fig. 17**.
- Weder haushaltsübliche Reinigungsmittel, Topfkratzer noch Brennspiritus verwenden. Nur mit einem weichen und feuchten Tuch reinigen.
- Das Gerätegehäuse oder den Deckel niemals in Wasser tauchen.
- Legen Sie die Baguette-Backformen und die Platten für Brötchen und Gebäck zum Aufbewahren nicht in den Brotbackautomat. Dadurch könnte deren Antihaftbeschichtung verkratzt werden.

Programm-Zyklen

- In der Tabelle auf der nächsten Seite ist der Ablauf der verschiedenen Zyklen je nach eingestelltem Programm dargestellt.

Kneten

Verleiht dem Teig Struktur, damit er gut aufgeht.

> Ruhен

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.



TIPP

Während dieses Schrittes, außer für die Programme 7, 13, 15, 16, 17, 19 können Sie Zutaten hinzufügen:

z.B. Trockenfrüchte, Oliven, Speck usw.

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

Beziehen Sie sich auf die zusammenfassende Übersicht der Zubereitungszeiten weiter unten und auf die Spalte “Angezeigte Zeiten beim Signal Zutaten”. Diese Spalte gibt die Zeit an, die angezeigt wird, wenn die akustischen Signale ertönen. Um genauer zu wissen, nach wie viel Zeit die akustischen Signale ertönen, reicht es, die Zeit der Spalte “Angezeigte Zeiten beim Signal Zutaten” von der Gesamt- Backzeit abzuziehen.

Beispiel: “Angezeigte Zeiten beim Signal Zutaten” = 2,51 und “Gesamt- Backzeit”=3,13: die Zutaten können nach 22 Min dazugegeben werden.

Mehrere Signaltöne deuten darauf hin, wann Sie eingreifen können. Geben Sie nicht mehr Zutaten als in den Rezepten angegeben dazu und lassen Sie keine Zutaten außerhalb des Backgestells oder der Backform fallen.

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

Backen: Das Brot wird im letzten Backzyklus gebacken.

Warmhalten: Bei den Programmen 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14 und 18 können Sie das Backgut im Gerät lassen. Nach Ende des Backzyklus schaltet der Brotbackautomat automatisch auf Warmhalten (1 Stunde).

Die Anzeige bleibt auf 0:00 während der Warmhaltezeit. Die Kontrollleuchte blinkt. Ein akustisches Signal ertönt in regelmäßigen Abständen.

Am Ende des Programms stoppt das Gerät automatisch. Mehrere Signaltöne ertönen dabei.

Programme	Gewicht (g)	Gesamtzeit des Programms (Std)	Zubereitungszeit des Teiges (Kneten-Ruhe-Aufgehen)	Backzeit 1 (Std)	Backzeit 2 (Std)	Angezeigte Zeiten beim Signal Zutaten (Std)	Warmhaltezeit (Std)
1	-	2:39	1:10	0:47	0:42	2:19	-
2	-	2:30	1:20	0:35	0:35	2:10	-
3	-	2:24	1:20	0:32	0:32	2:06	-
4	-	1:25	0:35	0:25	0:25	1:12	-
5	-	2:30	1:20	0:40	0:30	2:15	-
6	-	2:52	1:25	0:47	0:40	2:34	-
7	-	10 bis 35 min, in 5 min-Schritten	-	10 bis 35 min	-	-	-
8	750	3:12	2:17	0:55	-	2:54	1:00
	1000	3:17		1:00	-	2:59	
	1500	3:22		1:05	-	3:04	
9	750	3:19	2:24	0:55	-	3:03	1:00
	1000	3:24		1:00	-	3:08	
	1500	3:29		1:05	-	3:13	
10	750	3:17	2:12	1:05	-	2:59	1:00
	1000	3:22		1:10	-	3:04	
	1500	3:27		1:15	-	3:09	
11	750	3:15	2:15	1:00	-	2:51	1:00
	1000	3:20		1:05	-	2:56	
	1500	3:25		1:10	-	3:01	
12	750	1:30	0:35	0:55	-	1:23	1:00
	1000	1:35		1:00	-	1:28	
	1500	1:40		1:05	-	1:33	
13	1000	1:42	0:47	0:55	-	-	1:00
14	750	2:41	1:41	1:00	-	2:23	1:00
	1000	2:46		1:05	-	2:28	
	1500	2:51		1:10	-	2:33	
15	-	10 bis 70 min, in 10 min-Schritten	-	10 bis 70 min	-	-	-
16	-	1:25	1:25	0:00	-	-	-
17	-	0:15	0:15	0:00	-	-	-
18	1000	1:29	0:09	1:20	-	1:23	1:00
19	-	1:05	0:15	0:50	-	-	-

Hinweis: die Gesamtzeit des Programms umfasst nicht die Warmhaltezeit.

Praktische Tipps

Tipps für die Zubereitung der Rezepte

- Alle Zutaten müssen Zimmertemperatur haben (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)
 - > Salz
 - > Zucker
 - > Mehl, erste halbe Menge
 - > Milchpulver
 - > Zusätzliche feste Zutaten
 - > Mehl, zweite 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 einfüllen. **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 Mehrlückständen 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.
- Wenn Sie den Teig formen, sollten Sie ihn nicht zu lange bearbeiten. Sie könnten nach dem Backen das erwartete Ergebnis nicht erreichen.

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 2 Programme "Klassische Brote" aufeinander folgen lassen,** warten Sie 1 Stunde bevor Sie die nächste Zubereitung anfangen. Ansonsten wird die Fehlermeldung E01 angezeigt.

Vorbereitung und Zubereitung von Gebäck

Die folgenden Etappen sind gleich für alle Gebäck-Programme 1 bis 6.

1. Schritt: Kneten und Aufgehen des Teigs



- Drücken Sie die **Menü**-Taste und wählen Sie das gewünschte Programm.
- Stellen Sie den gewünschten Bräunungsgrad ein.

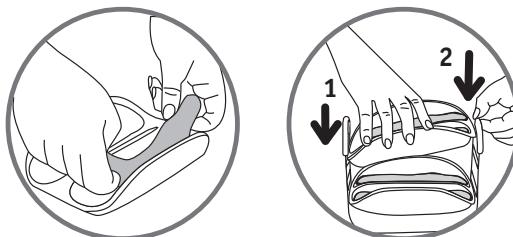
- Drücken Sie die Taste . Die Betriebsanzeige leuchtet und der Doppelpunkt der Zeitanzeige blinkt - **fig. 18**.
- Der Knetzyklus des Teigs startet, anschließend geht der Teig auf. Diese beiden Etappen erfolgen automatisch.
- Während des Knetens ist der Teig teilweise nicht gut durchmischt, dies hat keinen Einfluss auf das Endergebnis.
- Wenn die Zubereitung fertig ist, stellt sich das Gerät 1 Stunde lang in Stand by. Mehrere akustische Signale informieren Sie, dass das Kneten und das Gehen des Teigs beendet sind. Die übrig bleibende Zeit wird angezeigt und die Kontrollleuchte blinkt - **fig. 19**.
- Nehmen Sie die Backform aus dem Gerät - **fig. 20**.
- Nach den Etappen Kneten und Gehen sollten Sie Ihren Teig innerhalb einer Stunde nach den akustischen Signalen benutzen. Darüber hinaus reinitialisiert sich das Gerät und das Programm ist verloren. In diesem Fall empfehlen wir Ihnen, das Programm 7 zu benutzen, das allein dem Backen des Gebäcks entspricht.

2. Schritt: Zubereitung von Gebäck

Hilfestellungen zur Ausführung der Arbeitsschritte finden Sie in der beiliegenden Anleitung zur Zubereitung von Brot und Baguette. Wir zeigen Ihnen wie ein Profi es macht, doch nach wenigen Versuchen werden Sie problemlos eigenes Gebäck kreieren können. Was immer Sie machen, Erfolg ist garantiert.

- Bestäuben Sie die Arbeitsfläche mit etwas Mehl.
- Nehmen Sie den Teig aus der Backform und legen Sie ihn auf die Arbeitsfläche.

WICHTIG! Die erreichte Länge der verschiedenen Brote muss der Größe der Antihaft-Platte entsprechen (ungefähr 18 cm).



- Legen Sie das Gebäck nach dem Formen auf die Antihaft-Platten und diese auf die Halterung für die Backformen.

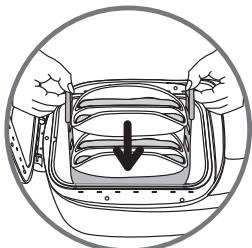


Um Baguettes mit Körnern zu garnieren, rollen Sie die Baguettes in ein nasses Tuch (oder Papiertuch) und rollen Sie sie dann in den Körnern.

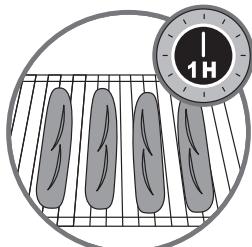


Lassen Sie den Teig für eine lockere Konsistenz 5 Minuten ruhen, bevor Sie ihn formen.

3. Schritt: Backen - erster Zyklus



- Stellen Sie die Halterung in das Gerät anstelle der Backform.
- Drücken Sie nochmals auf die Taste , um das Programm wieder zu starten und mit dem Backen des Gebäcks zu beginnen.



- Am Ende des ersten Backzyklus geht das Gerät 30 Min lang in Position Stand by. Mehrere akustische Signale ertönen, und die Betriebskontrollleuchte blinkt.
- Nehmen Sie die Halterung heraus. Benutzen Sie immer Backhandschuhe, weil die Halterung sehr heiß ist.
- Nehmen Sie das Gebäck von den Platten und lassen Sie sie auf einem Rost abkühlen.

Die Programme 1 bis 6 ermöglichen 2 Backzyklen nacheinander. Wenn Sie nur eine Backzeit wünschen, müssen Sie das Gerät durch einen langen Druck auf ausschalten.

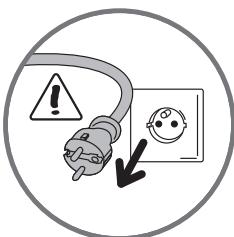
Backen - zweiter Zyklus



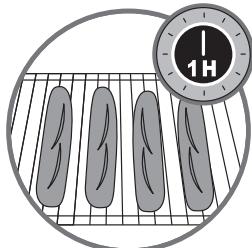
- Lassen Sie den Deckel offen, damit das Gerät ausreichend abkühlt, bevor Sie mit dem zweiten Backzyklus beginnen.
- Legen Sie das übrigen Gebäck auf die Anti-Haft-Platten, dann die Platten auf die Halterung. Platzieren Sie alles im Brotbackautomaten.
- Drücken Sie auf die Taste , um die zweite Backzeit zu starten.

TIPP

Geben Sie die Platten unter kaltes Wasser (um sie abzukühlen) und trocknen Sie diese, bevor Sie sie für die zweite Backzeit benutzen.



- Am Ende des Zyklus stoppt das Programm automatisch. Mehrere akustische Signale ertönen und die Betriebskontrollleuchte blinkt. Ziehen Sie den Stecker des Brotbackautomaten aus der Steckdose.
- Heben Sie das Gestell heraus. Benutzen Sie immer Backhandschuhe, weil die Halterung sehr heiß ist.



- Nehmen Sie das Gebäck von den Platten und lassen Sie sie auf einem Rost abkühlen.

Rezepte



Grundrezept (Programm 8)

TL > Teelöffel - EL > Esslöffel



Bräunungsgrad > Mittel



Gewicht > 1000 g



Zeit > 3:17

Zutaten

Öl > 2 EL

Milchpulver > 2,5 EL

Wasser > 350 ml

Mehl > 600 g

Salz > 2 TL

Hefe > 1,5 TL

Zucker > 2 EL

WICHTIG Nach dem gleichen Prinzip können Sie auch andere Brote zubereiten: Weißbrot, Vollkornbrot, Süßes Brot, Brot im Schnell-Programm, Brot ohne Gluten, Brot ohne Salz; Sie brauchen nur das entsprechende Programm mit der Menü-Taste auszuwählen.

Fehlerursachen, um Ihre Ergebnisse zu verbessern

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 bemehlt
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						



Baguette (Programm 1): für 8 Baguettes 80 g

TL > Teelöffel - EL > Esslöffel

Zutaten

Wasser > 255 ml
Salz > 1½ TL
Mehl Typ 550 > 420 g
Hefe > 2 TL

Zubehör

1 Halterung (5)
2 Anti-Haft-Platten für Baguettes (6)
1 spezielles Baguette-Messer (8)
1 Pinsel (11)



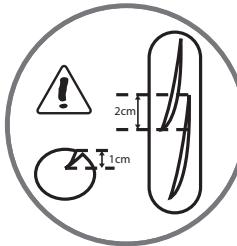
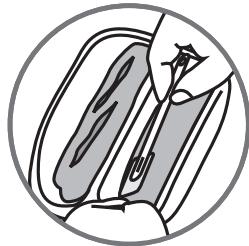
**Um weichere Baguettes zu erhalten, geben Sie 1 EL Öl zu den Zutaten hinzu.
Wenn Sie Ihren Baguettes mehr Farbe geben wollen, fügen Sie 2 TL Zucker hinzu.**

1. Schritt Die 2 Schritte, Kneten und Aufgehen, erfolgen automatisch und dauern insgesamt 1 Std 10 Min (25 Min Kneten, dann 45 Min Aufgehen).

2. Schritt Beginnen Sie, 4 Teigohlinge zu formen und bedecken Sie die 4 anderen mit einem Tuch oder einer Frischhaltefolie.



Sie können den Geschmack variieren indem Sie Ihre Brote würzen. Dafür reicht es, den Teig zu befeuchten und in Sesamkörner oder Mohn zu rollen.



Um ein optimales Ergebnis zu erreichen, schneiden Sie diagonale Kerben auf der Oberseite des Baguettes ein, mit einem scharfen, gezackten Messer oder dem mitgelieferten Baguette-Messer um eine Öffnung von 1 cm zu erreichen.



Sie können das Aussehen Ihrer Baguettes variieren und Einschnitte mit einem Messer über die ganze Länge machen.

3. Schritt Mit dem gelieferten Küchenpinsel befeuchten Sie großzügig die obere Seite der Baguettes, vermeiden Sie aber die Ansammlung von Wasser auf den Antihaft-Platten.

WICHTIG: Die Teignaht muss auf der unteren Seite der Baguettes sein.



Ciabatta (Programm 2) : für 4 Ciabatta

TL > Teelöffel - EL > Esslöffel

Zutaten

Wasser > 360 ml
Salz > 2 TL
Mehl Typ 550 > 500 g
Hefe > 2 TL

Zubehör

1 Halterung (5)
2 Antihaft-Platten für Gebäck (7)
1 Pinsel (11)

1. Schritt Die 2 Schritte, Kneten und Aufgehen, erfolgen automatisch und dauern insgesamt 1 Std 20 Min (25 Min Kneten, dann 55 Min Aufgehen).

2. Schritt Beginnen Sie, 2 Teigohlinge zu formen, und bedecken Sie die 2 anderen mit einem Tuch oder einer Frischhaltefolie.

3. Schritt Mit dem gelieferten Küchenpinsel bestreichen Sie die Ciabatta mit Olivenöl.



Grissini (Programm 3): für 20 Grissinis

TL > Teelöffel - EL > Esslöffel

Zutaten

Wasser > 125 ml
Salz > $\frac{1}{2}$ TL
Olivenöl > 2 TL
Mehl Typ 550 > 210 g
Hefe > 1 TL

Dieses Rezept kann nicht mit kleineren Mengen zubereitet werden.

Zubehör

1 Halterung (5)
2 Antihalt-Platten für Gebäck (7)
1 Pinsel (11)

1. Schritt Die 2 Schritte, Kneten und Aufgehen, erfolgen automatisch und dauern insgesamt 1 Std 20 Min (30 Min Kneten, dann 50 Min Aufgehen).

2. Schritt Beginnen Sie, 10 Grissinis zu formen, und bedecken die 10 anderen mit einem Tuch oder einer Frischhaltefolie.



Um die Grissinis nicht zu zerbrechen, gehen Sie beim Ausrollen am besten in 2 Etappen vor.



Fladenbrot (Programm 4): für 4 flache Brote

TL > Teelöffel - EL > Esslöffel

Zutaten für den Teig
Mehl Typ 550 > 250 g
Salz > $\frac{1}{2}$ TL
Wasser > 150 g
Hefe > 2 TL

Zutaten für die "Lasur"
Kaltes Wasser > $\frac{1}{4}$ Tasse
Mehl > $\frac{1}{4}$ Tasse
Sehr heißes Wasser > $\frac{1}{2}$ Tasse

Zubehör
1 Halterung (5)
2 Antihalt-Platten für Gebäck (7)
1 Pinsel (11)

1. Schritt Die 2 Schritte, Kneten und Aufgehen, erfolgen automatisch und dauern insgesamt 35 Min (20 Min Kneten, dann 15 Min Aufgehen).

2. Schritt Beginnen Sie, 2 Teigrohlinge zu formen und bedecken Sie die 2 anderen mit einem Tuch oder einer Frischhaltefolie.

3. Schritt Bereiten Sie eine "Lasur" zu, indem Sie das kalte Wasser und das Mehl vermischen. Dann geben Sie zu dieser Mischung das sehr heiße Wasser hinzufügen. Verteilen Sie großzügig die Lasur mit der Hand auf den Broten. Nicht komplett verteilen.



Um knusprigere Brote zu erhalten, ersetzen Sie die "Lasur" durch ein Eigelb, das Sie mit dem Pinsel verteilen.

Machen Sie zum Schluss noch Abdrücke mit den Fingerspitzen in der Länge und in der Breite der Brote.



Brötchen (Programm 5): für 8 Brötchen

TL > Teelöffel - EL > Esslöffel

Zutaten

Wasser > 215 ml
Milchpulver > 10 g
Öl > 3 TL
Salz > 1 TL

Zucker > 2,5 EL
Mehl Typ 550 > 360 g
Hefe > 2 TL

Zubehör

1 Halterung (5)
2 Antihalt-Platten
für Gebäck (7)
1 Pinsel (11)

1. Schritt Die 2 Schritte, Kneten und Aufgehen, erfolgen automatisch und dauern insgesamt 1 Std 20 Min (25 Min Kneten, dann 55 Min Aufgehen).

2. Schritt Beginnen Sie damit, 4 Teigrohlinge zu formen und bedecken Sie die 4 anderen mit einem Tuch oder einer Frischhaltefolie.

3. Schritt Drücken Sie die Teigrohlinge leicht mit der Handfläche zusammen, nachdem Sie die Rohlinge auf die Platten gelegt haben, um die runde Form zu behalten und damit das Brot nicht zu sehr aufgeht.



Süße Brötchen (Programm 6): für 8 süße Brötchen

TL > Teelöffel - EL > Esslöffel

Zutaten

Ei > 1
Milch > 110 ml
Öl > 2,5 EL
Butter > 65 g

Salz > 1 TL
Zucker > 4,5 EL
Mehl Typ 550 > 300 g
Hefe > 2 TL

Zubehör

1 Halterung (5)
2 Antihalt-Platten
für Gebäck (7)
1 Pinsel (11)

1. Schritt Die 2 Schritte, Kneten und Aufgehen, erfolgen automatisch und dauern insgesamt 1 Std 25 Min (30 Min Kneten, dann 55 Min Aufgehen).

2. Schritt Beginnen Sie damit, 4 Teigrohlinge zu formen und bedecken Sie die 4 anderen mit einem Tuch oder einer Frischhaltefolie.

3. Schritt Damit Ihre süßen Brötchen nach dem Aufbacken glänzen, verteilen Sie darauf vor dem Backen mit dem Pinsel eine Mischung aus Ei und Wasser zu gleichen Teilen.



Ratgeber, um die Ergebnisse Ihres Gebäcks zu verbessern

Das Backergebnis entspricht nicht Ihren Erwartungen? Die folgende Tabelle kann Ihnen helfen.	MÖGLICHE GRÜNDE	LÖSUNG
Der Teig klebt.	Zuviel Wasser in der Zubereitung.	- Weniger Wasser benutzen. - Bestäuben Sie Ihre Hände mit Mehl, um den Teig zu formen.
Der Teig reißt auseinander.	Es fehlt Gluten im Mehl.	- Benutzen Sie ein Backmehl (T450).
	Der Teig ist nicht geschmeidig genug.	- Lassen Sie 10 Min ruhen bevor Sie den Teig formen.
	Die Formen sind unregelmäßig.	- Wiegen Sie den Teig damit er jeweils die gleiche Größe hat.
Der Teig ist zu fest.	Zuviel Mehl in der Zubereitung.	- Formen Sie den Teig grob, lassen Sie ihn dann ruhen, bevor Sie ihm die endgültige Form geben. - Geben Sie etwas Wasser am Anfang des Knetens hinzu.
	Der Teig wurde zuviel geknetet.	- Den Teig 10 Min ruhen lassen bevor Sie ihm die Form geben. - So wenig wie möglich die Arbeitsplatte mit Mehl bestäuben. - Beim Formen den Teig so wenig wie möglich bearbeiten.
Das Gebäck klebt aneinander und ist nicht gar.	Schlechte Position auf den Platten.	- Benutzen Sie den Platz auf den Platten besser, um Ihren Teig zu platzieren.
	Teig zu flüssig.	- Flüssigkeiten gut dosieren. - Die Rezepte wurden mit Eiern von 50 g, berechnet. Sollten die verwendeten Eier größer sein, muss weniger Wasser hinzugegeben werden.
Das Gebäck klebt an den Platten und ist verbrannt.	Zuviel Bräunung.	- Wählen Sie eine schwächere Bräunung. - Vermeiden Sie, dass das Eigelb auf die Platten fließt.
Das Gebäck ist nach dem Backen zu hell.	Zu wenig befeuchtet am Anfang des Backens.	- Verteilen Sie vor dem Backen eine Mischung aus Eigelb und Wasser auf dem Teig.
Das Gebäck ist nicht genügend aufgegangen.	Nicht genug Hefe.	- Mehr Hefe hinzugeben.
	Teig zuviel geknetet/bearbeitet.	- Vor dem Formen 10 Min. ruhen lassen. - Beim Formen den Teig so wenig wie möglich bearbeiten.
Das Gebäck ist nicht genug aufgegangen.	Zuviel Hefe.	- Weniger Hefe hinzugeben.
	Den Teig zu lange ruhen gelassen.	- Die Brötchen auf den Platten leicht flach drücken.

Hilfestellung bei technischen Störungen

FEHLER	HILFE
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">Verwenden Sie den auf Seite 60 beschriebenen "Haken" zum Herausziehen aus dem Brot.
Nichts passiert nach dem Druck auf  .	<ul style="list-style-type: none">Der Backautomat ist zu heiß. Bitte warten Sie zwischen zwei Backzyklen 1 Stunde.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: Den Brotbackautomaten abkühlen lassen und das Geräteinnere mit einem feuchten Schwamm, ohne Reinigungsmittel, auswaschen.Der Teig ist übergelaufen: die Zutatenmenge ist zu groß, vor allem der Flüssigkeitsanteil. Bitte halten Sie die Mengenangaben der Rezepte ein.

Garantie

- Dieses Gerät ist nur für Haushaltzwecke 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 Tefal keinerlei Haftung.

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.

Eine ausführliche Videodokumentation zur Herstellung von Baguettes finden Sie im Internet auf folgender Seite.



