

Moulinex®

bread & baguettines



www.moulinex.com

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

- Cet appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé.
- **FR** 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.
- 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.

- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et les personnes manquant d'expérience et de connaissances ou dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, si elles ont été formées et encadrées quant à l'utilisation de l'appareil d'une manière sûre et connaissent les risques encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doit pas être fait par des enfants à moins qu'ils soient âgés de plus de 8 ans et supervisés.

Tenir l'appareil et son cordon hors de la portée des enfants de moins de 8 ans.

- Votre appareil est destiné uniquement à un usage domestique à l'intérieur de la maison et à une altitude inférieure à 4000 m.

- Attention : risque de blessure en cas de mauvaise utilisation de l'appareil.
- Attention : la surface de l'élément chauffant est soumise à la chaleur résiduelle après utilisation.
- L'appareil ne doit pas être immergé dans l'eau.
- Ne dépassez pas les quantités indiquées dans les recettes.

Dans la cuve à pain :

- ne dépassez pas 1000 g de pâte au total.
- ne dépassez pas 620 g de farine et 10 g de levure.

Dans les plaques pour baguettes :

- ne dépassez pas 400 g de pâte par fournée.
- ne dépassez pas 250 g de farine et 6 g de levure par fournée.
- Utilisez un chiffon ou une éponge humide pour nettoyer les parties en contact avec les aliments.

- Lisez attentivement le mode d'emploi avant la première utilisation de votre appareil : une utilisation non conforme au mode d'emploi dégragerait le fabricant de toute responsabilité.
- Vérifiez que la tension d'alimentation de votre appareil corresponde bien à celle de votre installation électrique. Toute erreur de branchement annule la garantie.
- Pour votre sécurité, cet appareil est conforme aux normes et réglementations applicables (Directives Basse Tension, compatibilité Electromagnétique, matériaux en contact avec des aliments, environnement...).
- 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.
- Votre appareil est destiné uniquement à un usage domestique et à l'intérieur de la maison.
 - Débranchez votre appareil dès que vous cessez de l'utiliser et lorsque vous voulez le nettoyer.
 - N'utilisez pas l'appareil si :
 - celui-ci a un cordon endommagé ou défectueux.
 - l'appareil est tombé et présente des détériorations visibles ou des anomalies de fonctionnement.Dans chacun de ces cas, l'appareil doit être envoyé au centre SAV le plus proche afin d'éviter tout danger. Consulter la garantie.
 - Toute intervention autre que le nettoyage et l'entretien usuel par le client doit être effectuée par un centre service agréé.
 - 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.
 - 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.
 - 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 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.
 - Ne placez pas l'appareil sur d'autres appareils.
 - N'utilisez pas l'appareil comme source de chaleur.
 - N'utilisez pas l'appareil pour cuire d'autres préparations que des pains et des confitures.
 - Ne placez jamais de papier, carton ou plastique dans l'appareil et ne posez rien dessus.
 - S'il arrivait que certaines parties du produit s'enflamment, ne tentez jamais de les éteindre avec de l'eau. Débranchez l'appareil. Etouffez les flammes avec un linge humide.
 - Pour votre sécurité, n'utilisez que des accessoires et des pièces détachées adaptés à votre appareil.
 - **En fin de programme, utilisez toujours des gants de cuisine pour manipuler la cuve ou les parties chaudes de l'appareil. L'appareil devient très chaud pendant l'utilisation.**
 - N'obstruez jamais les grilles d'aération.
 - Faites très attention, de la vapeur peut s'échapper lorsque vous ouvrez le couvercle en fin ou en cours de programme.
 - Le niveau de puissance acoustique relevé sur ce produit est de 59 dBa.

CONSIGNES DE SECURITE



Participons à la protection de l'environnement !

① Votre appareil contient de nombreux matériaux valorisables ou recyclables.

➔ Confiez celui-ci dans un point de collecte pour que son traitement soit effectué.

VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

BELANGRIJKE VOORZORGSMATREGELEN

- Dit apparaat is niet geschikt om gebruikt te worden in combinatie met een tijdschakelaar of afstandsbediening.
- Uw apparaat is uitsluitend bedoeld om gebruikt te worden voor huishoudelijk gebruik.

NL

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,
- door gasten van hotels, motels of andere verblijfsvormen.
- Dit apparaat is niet bedoeld om zonder hulp en of toezicht gebruikt te worden door kinderen of andere personen indien hun fysieke, zintuiglijke of mentale vermogen hen niet in staat stellen dit apparaat op een veilige wijze te gebruiken.
Er moet toezicht zijn op kinderen zodat zij niet met het apparaat kunnen spelen.
- Wanneer het netsnoer is beschadigd dient deze te worden vervangen door de fabrikant,

zijn servicedienst of een gelijkwaardig gekwalificeerd persoon om een gevaarlijke situatie te voorkomen.

- Dit apparaat mag gebruikt worden door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten of personen zonder ervaring of kennis, indien ze via een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid onder toezicht staan of voorafgaand instructies kregen over het gebruik van het toestel en op de hoogte zijn van de mogelijke risico's. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Schoonmaak- en onderhoudswerkzaamheden mogen alleen worden verricht door kinderen boven de 8 jaar die onder toezicht staan.

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

- Dit apparaat is bestemd voor huishoudelijk binnengebruik en bij een hoogte van maximaal 4000 m.
- Opgelet: risico op letsel door foutief gebruik van het apparaat.
- Opgelet: het oppervlak van het

verwarmingselement is onderhevig aan restwarmte na gebruik.

- Het apparaat mag niet ondergedompeld worden in water of een andere vloeistof.
- Houd u dan ook aan de in de recepten aangegeven hoeveelheden.

In de broodkuip:

- maak niet meer dan 1000 g deeg in totaal.
- maak niet meer dan 620 g meel en 10 g gist.

Op de platen voor stokbroden:

- maak niet meer dan 400 g deeg per lading.
- maak niet meer dan 250 g bloem en 6 g gist per lading.
- Gebruik een vochtige spons of doek voor de reiniging van onderdelen die in contact komen met de voeding.

- Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door voordat u het apparaat in gebruik neemt: indien het apparaat niet overeenkomstig de handleiding gebruikt wordt, kan de fabrikant geen enkele aansprakelijkheid aanvaarden.
- Controleer of de voedingsspanning van uw apparaat overeenkomt met die van uw elektrische installatie. Verkeerde aansluiting maakt de garantie ongeldig.
- Steek de stekker altijd in een geaard stopcontact. Het niet in acht nemen van deze verplichting kan elektrische schokken veroorzaken en tot ernstige verwondingen leiden. Voor uw eigen veiligheid moet het geaarde stopcontact beantwoorden aan de in uw land geldende normen voor elektrische installaties. Indien uw installatie geen geaard stopcontact heeft, dient u, voordat u het apparaat aansluit, een erkende instantie te laten komen om uw elektrische installatie zodanig te wijzigen dat deze aan de normen voldoet.
- Voor uw veiligheid voldoet dit apparaat aan de toepasselijke normen en regelgevingen (Richtlijnen Laagspanning, Elektromagnetische Compatibiliteit, Materialen in contact met voedingswaren, Milieu...).
- 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.

- Uw apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik.
- Trek, bij langdurige afwezigheid en als u het apparaat schoonmaakt, de stekker uit het stopcontact.
- Het apparaat niet gebruiken indien:
 - het snoer hiervan beschadigd of defect is;
 - het apparaat gevallen is, 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.
- Elke handeling anders dan schoonmaken en het gewone onderhoud dient door een door erkende servicedienst te gebeuren.
- Houd het apparaat, de voedingskabel of de stekker niet in water of enige andere vloeistof.
- Laat het netsnoer niet binnen handbereik van kinderen hangen.
- Het netsnoer mag niet in de buurt van, of in contact met de warme delen van het apparaat, in de buurt van een warmtebron of op scherpe randen komen.
- Het apparaat niet verplaatsen als het aanstaat.
- **Raak het kijkvenster niet aan tijdens en vlak na de werking. De temperatuur van het kijkvenster kan hoog zijn.**
- 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.
- Plaats het apparaat niet op een ander apparaat.
- Gebruik dit apparaat niet als hittebron.
- Gebruik dit apparaat uitsluitend voor het bakken van brood of het maken van jam.
- Nooit papier, karton of plastic in het apparaat plaatsen 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.
- **Gebruik aan het einde van het programma altijd ovenwanten om de uitneembare binnenpan of de warme delen van het apparaat vast te pakken. Tijdens het gebruik wordt het apparaat zeer heet.**
- Nooit de luchtroosters dichtmaken of afdekken.
- Wees zeer voorzichtig, er kan stoom ontsnappen wanneer u het deksel opent tijdens het programma of aan het einde hiervan.
- Het bij dit apparaat gemeten akoestische vermogen bedraagt 59 dBA.



Wees vriendelijk voor het milieu!

① Uw apparaat bevat talrijke materialen die hergebruikt of gerecycleerd kunnen worden.

➔ Breng het naar een verzamelpunt voor verwerking ervan.

SICHERHEITSHINWEISE

WICHTIGE VORKEHRUNGEN:

- Dieses Gerät ist nicht dazu geeignet, mit einem Timer oder einer gesonderten Fernbedienung in Betrieb genommen zu werden.
- Dieses Gerät ist ausschließlich für die Verwendung in privaten Haushalten bestimmt. Die Garantie erstreckt sich nicht auf die Verwendung in Umgebungen wie beispielsweise:
 - DE - Kochecken für das Personal in Geschäften, Büros oder sonstigen Arbeitsumfeldern,
 - landwirtschaftlichen Anwesen,
 - den Gebrauch durch Gäste in Hotels, Motels und sonstigen Umfeldern mit Beherbergungscharakter, Frühstückspensionen.
- Überlassen Sie niemals unbeaufsichtigt Kindern oder Personen das Gerät, wenn deren physische oder sensorische Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen sie am sicheren Gebrauch hindern. Sie müssen stets überwacht werden und zuvor unterwiesen sein. Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicher zu gehen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Wenn das Anschlusskabel dieses Gerätes beschädigt wird, muss es durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um

Gefährdungen zu vermeiden.

- Dieses Gerät darf von Kindern ab einem Alter von 8 Jahren und von Personen, deren körperliche oder geistige Fähigkeiten bzw. Wahrnehmungsfähigkeiten eingeschränkt sind oder die über mangelnde Erfahrungen oder Kenntnisse verfügen, nur unter der Voraussetzung verwendet werden, dass sie beaufsichtigt werden oder Anweisungen zur sicheren Nutzung des Geräts erhalten haben und die damit verbundenen Risiken verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Das Gerät darf nicht von Kindern gereinigt oder gewartet werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt. Achten Sie darauf, dass das Gerät und sein Netzkabel sich stets außer Reichweite von Kindern im Alter von unter 8 Jahren befinden.
- Dieses Gerät ist ausschließlich für den Gebrauch im Haushalt und in Innenräumen sowie auf einer Höhe unterhalb 4.000 m entwickelt.
- Vorsicht: Es besteht Verletzungsgefahr bei unsachgemäßer Benutzung des Gerätes.
- Vorsicht: Durch Restwärme ist die Oberfläche des Heizelementes nach dem Gebrauch noch heiß.
- Das Gerät darf nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden.

- Die Mengenangaben in den Rezepten nicht überschreiten.

In der Backform:

- Das Gesamtgewicht von 1000 g Teig nicht überschreiten.
- 620 g Mehl und 10 g Hefe nicht überschreiten.

In den Baguette-Backblechen:

- 400 g Teig pro Partie des Backblechs nicht überschreiten.
- 250 g Mehl und 6 g Hefe für den Teig pro Partie des Backblechs nicht überschreiten.
- Reinigen Sie die Teile, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, mit einem feuchten Tuch oder einem feuchten Schwamm.

- Unser Unternehmen behält sich das Recht vor, Änderungen der technischen Eigenschaften und der Bestandteile vorzunehmen.
- Das Gerät ist nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt. Bei unsachgemäßem Gebrauch erlischt die Garantie.
- Die Gebrauchsanleitung vor der ersten Benutzung aufmerksam lesen. Ein unsachgemäßer Gebrauch entbindet den Hersteller von seiner Haftung und die Garantie erlischt. Entfernen Sie vor der ersten Inbetriebnahme alle Verpackungen und Aufkleber innerhalb und außerhalb des Gerätes und entnehmen Sie das Zubehör.
- 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.
- Für Ihre Sicherheit entspricht dieses Produkt allen gängigen Standards (Niederspannungsrichtlinie, elektromagnetische Verträglichkeit, Lebensmittelverordnung, Umweltschutz,...).
- Dieses Gerät ist ausschließlich für den Haushaltsgebrauch bestimmt.
- Überprüfen Sie, dass die Gerätespannung mit der Netzspannung übereinstimmt. Durch einen falschen Anschluss erlischt die Garantie.
- Verwenden Sie eine stabile, vor Wasserspritzern geschützte Arbeitsfläche, die sich auf keinen Fall in der Nische einer Einbauküche befinden darf.
- 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 Servicestelle gebracht werden, um jedwede Gefahr zu vermeiden. Bitte lesen Sie sich die Garantiebedingungen durch.
- Ziehen Sie nach jeder Benutzung und vor jeder Reinigung des Gerätes den Netzstecker. Lassen Sie das Gerät vor der Reinigung abkühlen.
- Das Gerät, das Kabel oder den Stecker nie in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.
- Jeder Eingriff, außer der normalen Reinigung und Pflege durch den Kunden, muss durch den Kundendienst erfolgen.
- Das Gerät außen und innen mit einem feuchten Schwamm auswaschen und sorgfältig trocknen. Backform und Knethaken mit heißem Wasser reinigen. Deckel abnehmen und mit heißem Wasser reinigen und sorgfältig trocknen. Teile nicht in der Spülmaschine reinigen. Keine haushaltsüblichen Reinigungsmittel, Topfkratzer oder Brennspiritus verwenden. Gehäuse und Deckel nie in Wasser tauchen. Keine Reinigungssprays (Backofen Spray) verwenden.
- Das Netzkabel nicht herabhängen lassen, Kinder könnten daran ziehen.
- Das Netzkabel nicht in die Nähe oder in Kontakt mit heißen Geräteteilen, Hitzequellen oder scharfen Kanten bringen.
- 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 nicht durch Ziehen am Stromkabel vom Stromnetz trennen.
- Bewegen Sie das Gerät nicht solange es heiß ist.
- Nur geerdete Verlängerungskabel in gutem Zustand benutzen, deren Durchmesser mindestens so groß ist wie der des Gerätekabels. Das Kabel muss so verlegt werden, dass niemand darüber stolpern kann.
- Das Gerät darf nicht auf andere Geräte gestellt werden.
- Das Gerät darf nicht als Wärmequelle benutzt werden.
- Das Gerät nicht unter leicht entflammbare Gegenstände (z. B. Gardinen, Vorhänge, Regale) stellen.
- Keine anderen Gerichte als Teig und Marmelade/Konfitüre in dem Gerät zubereiten.
- Legen Sie nie Papier, Karton oder Plastik ins Innere des Gerätes und stellen Sie nichts darauf ab.
- Wenn Teile des Gerätes Feuer fangen, nie mit Wasser löschen. Das Gerät ausstecken und die Flammen mit einem feuchten Tuch ersticken.
- Verwenden Sie für Ihre Sicherheit nur Zubehör und Ersatzteile, die für dieses Gerät bestimmt sind.
- **Am Ende des Programms zur Herausnahme der Form oder zum Berühren heißer Flächen immer Ofenhandschuhe tragen. Das Gerät wird während des Gebrauchs sehr heiß. Vorsicht im Umgang mit heißen Speisen.**
- Die Belüftungsschlitze nie verstopfen.
- Vorsicht: Am Ende oder während des Programms kann beim Öffnen des Deckels Dampf austreten.
- Der an diesem Gerät gemessene Geräuschpegel liegt bei 59 dBA.



Denken Sie an den Umweltschutz!

- ① Das Gerät enthält wertvolle Rohstoffe, die wieder verwertet werden können.
- ➔ Geben Sie Ihr Gerät bei einer Sammelstelle Ihrer Stadt oder Gemeinde ab.

CONSIGLI DI SICUREZZA

PRECAUZIONI IMPORTANTI

- Questo apparecchio non viene messo in funzione per mezzo di un timer esterno o di un sistema di comando a distanza separato.
- Questo apparecchio è stato concepito per uso unicamente domestico. Non è stato ideato per essere utilizzato nei seguenti casi, che restano esclusi dalla garanzia:
 - IT - in angoli cottura riservati al personale nei negozi, negli uffici e in altri ambienti professionali,
 - nelle fabbriche,
 - dai clienti di alberghi, motel e altre strutture ricettive residenziali,
 - in ambienti tipo camere per vacanze.
- Questo apparecchio non dovrebbe essere utilizzato da persone (compresi i bambini) le cui capacità fisiche, sensoriali o mentali sono ridotte, o da persone prive di esperienza o di conoscenza, tranne se hanno potuto beneficiare, tramite una persona responsabile della loro sicurezza, di una supervisione o di istruzioni preliminari relative all' utilizzo dell'apparecchio.

È opportuno sorvegliare i bambini per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.

- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal fabbricante, dal suo servizio assistenza o da persone con qualifica simile per evitare pericoli.
- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini dagli 8 anni in su e da persone le cui capacità fisiche, sensoriali o mentali sono ridotte o da persone prive di esperienza o di conoscenza, purché possano beneficiare di sorveglianza o di istruzioni preliminari relative all'uso dell'apparecchio e comprendano i pericoli implicati. Evitare che i bambini giochino con l'apparecchio. Le operazioni di pulizia e manutenzione devono essere svolte unicamente da bambini dagli 8 anni in su. Tenere l'apparecchio e il relativo cavo di alimentazione fuori della portata dei bambini di età inferiore agli 8 anni.
- Questo apparecchio è progettato esclusivamente per l'uso in interni e ad altitudini inferiori a 4000m.
- Attenzione: rischio di lesioni causate dall'uso errato dell'apparecchio.

- **Attenzione:** la superficie dell'elemento riscaldante è soggetta a calore residuo dopo l'uso.

- Non superate le quantità indicate sulle ricette.

Nel cestello per pane:

il volume totale dell'impasto non deve superare i 1000 g,

non superate 620 g di farina e 10 g di lievito.

Negli stampi per baguette:

- il volume totale dell'impasto non deve superare i 400 g per infornata,

- l'impasto non deve contenere più di 250 g di farina e 6 g di lievito per infornata.

- Utilizzare un panno o una spugna umida per pulire le parti a contatto con gli alimenti.

- Non immergere l'apparecchio in acqua o altri liquidi.

- Prima di utilizzare l'apparecchio, leggete attentamente le istruzioni d'uso: un utilizzo non conforme alle norme d'uso prescritte escluderà il fabbricante da ogni responsabilità.

- Per la vostra sicurezza, questo prodotto è conforme alle norme in vigore (Direttiva Basso Voltaggio, Compatibilità elettromagnetica, Materiali compatibili con il cibo, Ambiente,...).

- Collocate l'apparecchio su un piano da lavoro stabile, al riparo dagli spruzzi d'acqua e in nessun caso in una nicchia di una cucina a incasso.

- Assicuratevi che la tensione di alimentazione del vostro apparecchio corrisponda a quella del vostro impianto elettrico. Qualsiasi errore di collegamento elettrico annulla il diritto alla garanzia.

- Collegate sempre l'apparecchio ad una presa provvista di messa a terra. Onde evitare rischi di folgorazione e le lesioni gravi che ne conseguono è obbligatorio rispettare la suddetta prescrizione. Per la vostra sicurezza utilizzate solo prese provviste di messa a terra conformi alle norme d'impianto elettrico in vigore nel vostro paese. Se il vostro impianto non è dotato di prese provviste di messa a terra,

- dovete assolutamente, prima di qualunque collegamento, fare mettere a norma il vostro impianto da personale specializzato.
- L'apparecchio è destinato al solo uso domestico, all'interno della vostra abitazione.
 - Scollegare l'apparecchio immediatamente dopo l'uso e prima di procedere alla pulizia.
 - Non utilizzate un apparecchio che:
 - presenti un cavo difettoso o danneggiato,
 - sia caduto e presenti danni visibili o anomalie di funzionamento.
 In ciascuno dei casi elencati, l'apparecchio dovrà essere portato presso il centro assistenza autorizzato più vicino, al fine di evitare eventuali rischi. Consultate la garanzia.
 - Eventuali interventi diversi dalla pulizia e dalle normali operazioni di manutenzione effettuate dal cliente devono essere svolti presso un Centro di Assistenza autorizzato.
 - Non immergete mai l'apparecchio, il cavo o la presa elettrica nell'acqua o in altro liquido.
 - Non lasciate pendere il cavo di alimentazione a portata di mano dei bambini.
 - Il cavo non deve mai trovarsi in prossimità o a contatto delle parti calde dell'apparecchio, vicino ad una fonte di calore o premuto contro uno spigolo vivo.
 - Non muovere l'apparecchio in uso.
 - **Non toccate l'oblò durante e immediatamente dopo il funzionamento. L'oblò può raggiungere temperature molto elevate.**
 - Evitate di scollegare l'apparecchio tirando il cavo.
 - Utilizzate esclusivamente prolunghe in buono stato con una presa provvista di messa a terra e con un cavo conduttore avente sezione almeno uguale al cavo fornito con il prodotto.
 - Non posizionate l'apparecchio su altri apparecchi.
 - Non utilizzate l'apparecchio come fonte di riscaldamento.
 - Non utilizzare l'apparecchio per preparare altri cibi che non siano pane e marmellata.
 - Evitate accuratamente d'introdurre carta, cartone o plastica all'interno dell'apparecchio e non collocate alcun oggetto sopra di esso.
 - Non tentate in alcun caso di spegnere con acqua eventuali fiamme scaturite da componenti del prodotto. Scollegate l'apparecchio. Soffocate le fiamme con un panno umido.
 - Per la vostra sicurezza utilizzate solo accessori e ricambi adatti al vostro apparecchio.
 - **Al termine del programma, utilizzate sempre guanti isolanti per manipolare il contenitore o le parti calde dell'apparecchio. L'apparecchio diventa molto caldo durante l'utilizzo.**
 - Non ostruite le griglie d'aerazione.
 - Fate molta attenzione alla fuoriuscita di vapore che può avvenire al momento dell'apertura del coperchio durante il funzionamento o al termine di un programma.
 - Il livello di potenza acustica rilevato su questo prodotto è pari a 59 dBA.



Partecipiamo alla protezione dell'ambiente!

① Il vostro apparecchio contiene materiali riciclabili.

➔ Lasciatelo in un punto di raccolta o presso un centro assistenza autorizzato.

CONSIGNAS DE SEGURIDAD PRECAUCIONES IMPORTANTES

- Este aparato no está destinado para ser puesto en marcha mediante un reloj exterior o un sistema de mando a distancia separado.
- Este aparato se ha diseñado únicamente para un uso doméstico. El aparato no se ha diseñado para ser utilizado en los siguientes casos, que no están cubiertos por la garantía:
 - en zonas de cocina reservadas al personal en tiendas, oficinas y demás entornos profesionales,
 - en granjas,
 - por los clientes de hoteles, moteles y demás entornos de tipo residencial,
 - en entornos de tipo casas de turismo rural.
- Este aparato no está previsto para ser utilizado por personas (incluso niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén reducidas, o personas provistas de experiencia o de conocimiento, excepto si han podido beneficiarse a través de una persona responsable de su seguridad, de una vigilancia o instrucciones previas referentes al uso del aparato. Hay que vigilar a los niños para asegurarse de que no juegan con el aparato.
- Si el cable de alimentación está dañado, éste

tiene que ser sustituido por el fabricante, o en un Servicio Técnico autorizado, o una persona cualificada, para evitar cualquier peligro.

- Este electrodoméstico pueden utilizarlo niños a partir de 8 años de edad y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o desprovistas de experiencia o de conocimiento, siempre que dispongan de supervisión o hayan recibido instrucciones sobre el uso seguro del electrodoméstico y entiendan los riesgos que implica. Los niños no deben jugar con el electrodoméstico. Los niños no deben ocuparse de la limpieza y el mantenimiento de usuario del electrodoméstico, salvo que sean mayores de 8 años y estén supervisados por un adulto.

Mantenga el electrodoméstico y su cable de alimentación fuera del alcance de los niños menores de 8 años.

- Este aparato ha sido diseñado únicamente para uso culinario doméstico y deberá utilizarse siempre en interiores a una altitud inferior a 4000 m.
- ¡Precaución! Existe riesgo de lesiones si no se utiliza el aparato como es debido.
- ¡Precaución! No toque la resistencia térmica inmediatamente después de haber utilizado

el aparato, ya que podría sufrir quemaduras debido al calor residual acumulado.

- No sumerja el aparato en agua ni en ningún otro líquido.
- No sobrepase las cantidades indicadas en las recetas.

En la cubeta de pan:

- no sobrepase los 1000 g de masa en total.
- no exceda 620 g de harina y 10 g de levadura.

En las placas para baguettes:

- no supere la cantidad de 400 g de masa en cada hornada.
- no supere las cantidades de 250 g de harina y 6 g de levadura en cada hornada.
- Utilice un trapo o una esponja húmeda para limpiar las partes que entran en contacto con los alimentos.

- Lea atentamente el modo de empleo antes de utilizar el aparato por primera vez: un uso no conforme al modo de empleo libraría al fabricante de cualquier responsabilidad.
- Compruebe que la tensión de alimentación del aparato corresponde a la de la instalación eléctrica. Cualquier error de conexión anularía la garantía.
- Para su seguridad, este aparato es conforme a las normas y reglamentaciones aplicables (Directivas Baja Tensión, Compatibilidad Electromagnética, Materiales en contacto con alimentos, Medio Ambiente...).
- Conecte el aparato a un enchufe con toma de tierra. Si no respeta esta obligación podría provocar un cortocircuito y producirse ocasionalmente lesiones graves. Es imprescindible para su seguridad que la toma de tierra corresponda a las normas de instalación eléctrica en vigor de su país. Si la instalación no dispone de un enchufe con toma de tierra, antes de utilizarlo es obligatorio que contacte con personal técnico autorizado para que adapte correctamente su instalación eléctrica.
- Utilice una superficie de trabajo estable protegida de proyecciones de agua y, en ningún caso, en un nicho de cocina integrada.

- El aparato está destinado únicamente a uso dentro del hogar.
- Desconecte el aparato cuando lo deje de utilizar y si desea limpiarlo.
- No utilice el aparato si:
 - éste tiene un cable dañado o defectuoso.
 - el aparato se ha caído y presenta daños visibles o anomalías de funcionamiento.
 En cada uno de estos casos, deberá enviar el aparato al Servicio Técnico Autorizado más próximo para evitar cualquier peligro. Consultar la garantía.
- Cualquier intervención que no sea la limpieza y el mantenimiento habitual por parte del cliente, debe realizarla un servicio técnico autorizado.
- No introduzca el aparato, el cable de alimentación o el enchufe en agua o cualquier otro líquido.
- No deje colgando el cable de alimentación al alcance de los niños.
- El cable de alimentación no debe estar cerca o en contacto con las partes calientes del aparato, cerca de una fuente de calor o en un ángulo vivo.
- No mueva el aparato mientras esté en uso.
- **No toque la ventanita durante ni justo después del funcionamiento. La temperatura de la ventanita puede ser elevada.**
- No desconecte el aparato tirando del cable.
- Sólo utilice un alargador que esté en buen estado, que tenga toma de tierra y un cable conductor de sección al menos igual al cable suministrado con el producto.
- No coloque el aparato sobre otros aparatos.
- No utilice el aparato como fuente de calor.
- No utilice el aparato para cocinar cualquier otro alimento que no sea pan y mermeladas.
- Nunca coloque papel, plástico o cartón en el aparato, y no ponga nada encima de él.
- Si ocurriera que algunas partes del aparato se inflaman, nunca intente apagarlas con agua. Desconecte el aparato. Apague las llamas con un paño húmedo.
- Para su seguridad, sólo utilice accesorios y piezas sueltas adaptadas al aparato.
- **Al final del programa, utilice siempre guantes de cocina para manipular la cuba o las partes calientes del aparato. El aparato está muy caliente cuando está funcionando.**
- Nunca obstruya las rejillas de ventilación.
- Preste mucha atención el vapor puede salir cuando abra la tapa al final o durante el programa.
- El nivel de potencia acústica anotado en este producto es de 59 dBA.

CONSEJOS DE SEGURIDAD



¡Participemos en la protección del medio ambiente!

① El aparato contiene muchos materiales valorizables o reciclables.

➔ Llévelo a un punto de recogida para que realice su tratamiento.

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

PRECAUÇÕES IMPORTANTES

- Este aparelho não se destina a ser colocado em funcionamento por meio de um temporizador exterior ou de um sistema de controlo à distância separado.
- Este aparelho foi concebido apenas para uma utilização doméstica. Não foi concebido para ser utilizado nos casos seguintes, que não estão cobertos pela garantia:
 - em cantos de cozinha reservados aos funcionários nas lojas, escritórios e outros ambientes profissionais,
 - em quintas,
 - pelos clientes de hotéis, motéis e outros ambientes de carácter residencial,
 - em ambientes do tipo quartos de hóspedes.
- Este aparelho não foi concebido para ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) cujas capacidades físicas, sensoriais ou mentais se encontram reduzidas, ou por pessoas com falta de experiência ou conhecimento, a não ser que tenham sido devidamente acompanhadas e instruídas sobre a correcta utilização do aparelho, pela pessoa responsável pela sua segurança. É importante vigiar as crianças por forma a garantir que as mesmas não brinquem com o

aparelho.

- Se o cabo de alimentação se encontrar de alguma forma danificado o mesmo deverá ser substituído pelo fabricante, Serviço de Assistência Técnica autorizado ou por uma pessoa qualificada por forma a evitar qualquer tipo de perigo para o utilizador.
- O aparelho pode ser usado por crianças com mais de 8 anos de idade e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais e mentais reduzidas ou falta de experiência e conhecimentos, se tiverem recebido supervisão ou instruções relativamente ao uso do aparelho com segurança e compreendam os perigos envolvidos. As crianças não podem brincar com o aparelho. A limpeza e manutenção a realizar pelo utilizador não pode ser efectuada por crianças, a menos que estas tenham mais de 8 anos e sejam supervisionadas.

Mantenha o aparelho e o respectivo cabo de alimentação fora do alcance de crianças com menos de 8 anos de idade.

Este aparelho foi criado apenas para uso doméstico no interior e a uma altitude abaixo dos 4000m.

- Cuidado: Risco de lesões devido ao uso inadequado do aparelho.

- **Cuidado:** A superfície do elemento de aquecimento está sujeita a calor residual após a utilização.
- O aparelho não pode ser colocado dentro de água nem de qualquer outro líquido.
- Não exceda as quantidades indicadas nas receitas.

Na cuba de pão:

- não exceda 1000 g de massa no total.
- não exceda 620 g de farinha e 10 g de fermento.

Nas placas para baguetes:

- não exceda 400 g de massa por fornada.
- não exceda 250 g de farinha e 6 g de fermento por fornada.

- Utilize um pano ou uma esponja húmida para limpar as partes que estão em contacto com os alimentos.
- Leia atentamente o manual de instruções antes da primeira utilização do aparelho: uma utilização não conforme ao manual de instruções liberta o fabricante de qualquer responsabilidade.
- Para sua segurança, este aparelho está em conformidade com as normas e regulamentações aplicáveis (Directivas de Baixa Tensão, Compatibilidade Electromagnética, Materiais em contacto com os alimentos, Ambiente...).
- Utilize uma bancada de trabalho estável, ao abrigo de projecções de água e em caso algum num nicho de cozinha integrada.
- Certifique-se que a tensão de alimentação do aparelho é compatível com a sua instalação eléctrica. Qualquer erro de ligação anula a garantia.
- É necessário ligar o aparelho a uma tomada com ligação à terra. A inobservância desta obrigação pode causar um choque eléctrico e provocar, eventualmente, lesões graves. Para a sua segurança, é indispensável que a tomada de terra respeite as normas de instalação eléctrica em vigor no seu país. Se a sua instalação não incluir uma tomada com ligação à terra, é necessário que, antes de qualquer ligação, um organismo autorizado renove e adapte a sua instalação eléctrica em conformidade.

- O seu aparelho destina-se apenas a uma utilização doméstica e no interior de casa.
- Desligue sempre o aparelho após cada utilização e quando proceder à sua limpeza.
- Não utilize o aparelho se :
 - o cabo de alimentação ou a ficha se encontrarem de alguma forma danificados,
 - o aparelho caiu ao chão e apresenta danos visíveis ou anomalias de funcionamento.
 Neste caso, dirija-se a um Serviço de Assistência Técnica autorizado (ver lista no folheto de assistência).
- Qualquer intervenção no aparelho, para além da limpeza e manutenção habituais asseguradas pelo cliente, deve ser efectuada por um Serviço de Assistência Técnica autorizado.
- Não coloque o aparelho, o cabo de alimentação ou a ficha num recipiente com água ou outro tipo de líquido.
- Não deixe o cabo de alimentação pendurado, ao alcance das crianças.
- O cabo de alimentação nunca deve ficar na proximidade ou em contacto com as partes quentes do aparelho, junto de uma fonte de calor ou num ângulo cortante.
- Não desloque o aparelho no decorrer da sua utilização.
- **Não toque na janela durante e imediatamente após o funcionamento. A temperatura da janela pode ser elevada.**
- Não desligue o aparelho puxando pelo cabo.
- Utilize apenas uma extensão em bom estado, com uma tomada com ligação à terra e com um fio condutor cujo diâmetro seja pelo menos igual ao do fio fornecido com o produto.
- Não coloque o aparelho por cima de outros aparelhos.
- Não utilize o aparelho como fonte de calor.
- Não utilize o aparelho para cozer outras preparações para além do pão e doces.
- Nunca insira papel, cartão ou plástico no interior do aparelho e não coloque nada por cima.
- No caso de determinadas partes do aparelho se incendiarem, nunca tente apagar as chamas com água. Desligue o aparelho. Abafe as chamas com um pano húmido.
- Para sua segurança, utilize apenas acessórios e peças sobressalentes adaptadas ao seu aparelho.
- **No final do programa, utilize sempre luvas de cozinha para manusear a cuba ou as partes quentes do aparelho. Este torna-se muito quente no decorrer da sua utilização.**
- Nunca tape as grelhas de ventilação.
- Tome muito cuidado dado que pode libertar-se vapor quando abrir a tampa no final ou no decorrer do programa.
- O nível de ruído emitido neste aparelho corresponde a 59 Db's.

CONSELHOS DE SEGURANÇA



Protecção do meio ambiente em primeiro lugar !

① O seu aparelho contém materiais que podem ser recuperados ou reciclados.

➔ Entregue-o num ponto de recolha para possibilitar o seu tratamento.

SAFETY INSTRUCTIONS

IMPORTANT SAFEGUARDS

- This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- This appliance is intended for domestic household use only. It is not intended to be used in the 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.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by an adult responsible for their safety.
Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

- If the power supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its service agent or a similarly qualified person in order to avoid a hazard.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Children under the age of 8 years should not use this appliance unless continuous supervision by a responsible adult is given. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 years and supervised.
Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
- This appliance is designed for indoor household use only and at an altitude below 4000m.
- Caution: risk of injury due to improper use of the appliance.
- Caution: the surface of heating element is

subject to residual heat after use.

- The appliance must not be immersed in water or any other liquid.
- Do not exceed the quantities indicated in the recipes.

In the bread pan:

- do not exceed a total of 1000 g of dough,
- do not exceed a total of 620 g of flour and 10 g of yeast.

In the baguette baking trays:

- do not exceed 400 g of dough per batch.
- do not exceed 250 g of flour and 6 g of yeast per batch.

- Use a cloth or a wet sponge to clean the parts in contact with food.

- Carefully read the instructions before using your appliance for the first time: the manufacturer does not accept responsibility for use that does not comply with the instructions.
- For your safety, this product conforms to all applicable standards and regulations (Low Voltage Directive, Electromagnetic Compatibility, Food Compliant Materials, Environment, ...).
- Utilisez un plan de travail stable à l'abri des projections d'eau et en aucun cas dans une niche de cuisine intégrée.
- Use the appliance on a stable work surface away from water splashes and under no circumstances in a cubby-hole in a built-in kitchen.
- It is compulsory to connect your appliance to a socket with an earth. Failure to respect this requirement can cause electric shock and possibly lead to serious injury. It is essential for your safety for the earth connection to correspond to the standards for electrical installation applicable in your country. If your installation does not have an outlet connected to earth, it is essential that before making any connection, you have a certified organisation intervene to bring your electrical installation into conformance.

- This product has been designed for domestic use only.
- Unplug the appliance when you have finished using it and when you want to clean it.
- 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.
- All interventions other than cleaning and everyday maintenance by the customer must be performed by an authorised service centre.
- 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.
- 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.
- Do not move the appliance when in use.
- **Do not touch the viewing window during and just after operation. The window can reach a high temperature.**
- Do not pull on the supply cord to unplug the appliance.
- Only use an extension cord that is in good condition, has an earthed socket and is suitably rated.
- Do not place the appliance on other appliances.
- Do not use the appliance as a source of heating.
- Do not use the appliance to cook any other food than breads and jams.
- Do not place paper, card or plastic in the appliance and place nothing on it.
- Should any part of the appliance catch fire, do not attempt to extinguish it with water. Unplug the appliance. Smother flames with a damp cloth.
- For your safety, only use accessories and spare parts designed for your appliance.
- **At the end of the programme, always use oven gloves to handle the pan or hot parts of the appliance. The appliance gets very hot during use.**
- Never obstruct the air vents.
- Be very careful, steam can be released when you open the lid at the end of or during the programme.
- The measured noise level of this product is 59 dBA.

SAFETY RECOMMENDATIONS



Let's help to protect the environment!

① Your appliance contains many materials that can be reused or recycled.

➔ Take it to a collection point so it can be processed.

GÜVENLİK TALİMATLARI

ÖNEMLİ UYARILAR

- Bu cihaz harici bir zaman ayarlayıcı veyabir kumanda sistemi ile çalıştırılmaya yönelik değildir.
 - Bu cihaz yalnız evsel bir kullanım için tasarlanmıştır. Bu cihaz, garanti kapsamında olmayan şu durumlarda kullanılmak üzere tasarlanmamıştır:
 - Mağaza, ofis ve diğer iş ortamlarında personele ayrılmış olan mutfak köşelerinde,
 - Çiftliklerde,
 - Otel, motel ve konaklama özelliği bulunan yerlerin müşterileri tarafından,
 - Otel odaları türünden ortamlarda.
 - Bu cihaz, fiziki, duysal veya zihinsel kapasitesi yetersiz olan veya bilgi veya deneyimi olmayan kişiler tarafından (çocuklar da dahil), güvenliklerinden sorumlu bir kişinin gözetimi olmaksızın, cihazın kullanımı ile ilgili önceden bilgilendirilmeden kullanılmamalıdır.
- Cihazla oynamadıklarından emin olmak açısından çocuklar gözetim altında tutulmalıdır.

- Cihazın güç kordonu zarar gördüğünde, olası herhangi bir tehlikeyi önlemek açısından kordonun yalnızca üretici veya yetkili servis tarafından ya da benzer niteliklere sahip bir elektrikçi tarafından değiştirilmesi gereklidir.
- Bu cihaz 8 yaşın üzerindeki çocuklar veya azalmış fiziksel, duyuşal veya zihinsel kapasiteye sahip ya da deneyim veya bilgi eksikliği olan kişiler tarafından, cihazın güvenli kullanımı ve sebep olacağı olası tehlikeler ile ilgili bilgi verilmesi veya gözetim altında bulundurulması durumunda kullanılabilir. Çocuklar cihazla oynamamalıdır.
Temizlik ve kullanıcı bakımı, gözetim altında olmadıkları sürece 8 yaş altındaki çocuklar tarafından yapılmaz.
- Bu cihaz sadece ev içinde ve 4000m'nin altındaki yüksekliklerde kullanım için tasarlanmıştır.
- Dikkat: Cihazın yanlış kullanımı nedeniyle yaralanma tehlikesi.
- Dikkat: Isıtma elemanının yüzeyi kullanımından sonra halen sıcak kalır.

- Cihaz su veya başka bir sıvıya daldırılmamalıdır.
- Tariflerde belirtilmiş miktarları aşmayın.

Ekmek haznesinde:

- Toplamda 1000 gr hamur miktarını aşmayınız,
- Toplamda 620 gr un ve 10 gr maya, miktarını aşmayınız.

Baget pişirme tepsilerinde:

- her partide en fazla 400 g hamur kullanın.
- her partide en fazla 250 g un ve 6 g maya kullanın.

- Yiyecekle temas eden parçaları temizlemek için bir bez veya nemli bir sünger kullanın.

- Cihazınızın ilk kullanımından önce kullanım talimatını dikkatle okuyun: kullanım talimatına uygun olmayan bir kullanım halinde üreticinin her türlü sorumluluğu ortadan kalkacaktır.
- Güvenliğiniz açısından bu cihaz yürürlükteki tüm standart ve düzenlemelere (Düşük voltaj Yönergesi, Elektromanyetik Uyumluluk, Gıda Katkı Maddeleri, Çevre...) uygundur, EEE Yönetmeliğine Uygundur.
- Cihazı su sıçramayan sabit bir zeminde kullanın ve asla ankastre mutfakta bölme içinde kullanmayın.
- Cihazınızın besleme geriliminin elektrik tesisatınızınki ile uyumlu olduğundan emin olun. Her türlü elektrik bağlantısı hatası, garantiyi geçersiz kılar.
- Cihazınızı mutlaka topraklı bir prize takın. Bu zorunluluğa uyulmaması, bir elektrik şokuna ve ciddi yaralanmalara yol açabilir. Güvenliğiniz için, topraklı prize, ülkenizde yürürlükte olan elektrik tesisatı standartlarına uygun olması zorunludur. Tesisatınızda topraklı priz yoksa, her türlü bağlantı öncesi, elektrik tesisatınızı uygun hale getirecek yetkili bir kuruluşun müdahalesini sağlamanız zorunludur.
- Cihazınız yalnızca ev içi kullanıma yöneliktir.
- Kullanmayı bıraktığınızda ve temizlerken, cihazınızı prizden çekiniz.
- Aşağıdaki durumlarda cihazı kullanmayınız :
 - cihazın kordonu arızalı ise,
 - cihaz düşmüşse ve gözle görünür hasarlar veya işleyiş anormallikleri arz ediyorsa.

Bu şıkların herbirinde, her türlü tehlikeden kaçınmak için, cihaz en yakın yetkili satış sonrası servis merkezine gönderilmelidir. Garantiye bakınız.

- Cihazın güç kordonu zarar gördüğünde, olası herhangi bir tehlikeyi önlemek açısından kablonun yalnızca üretici veya yetkili servis tarafından ya da benzer niteliklere sahip bir elektrikçi tarafından değiştirilmesi gereklidir.
- Müşteri tarafından yapılan temizlik ve olağan bakım dışındaki her türlü müdahale, yetkili servis merkezi tarafından yapılmalıdır.
- Cihazı, besleme kordonu veya fişi, suya veya her türlü diğer sıvıya sokmayın.
- Besleme kordonu, çocukların erişebileceği yerlerde salınmaya bırakmayın.
- Besleme kordonu, hiçbir zaman, cihazın sıcak kısımları ile temasta veya yakında, bir ısı kaynağının yakınında veya keskin bir yüzey üzerinde olmamalıdır.
- Cihazı çalışırken hareket ettirmeyin.
- **İşleyiş esnasında ve hemen sonrasında pencereye dokunmayın. Pencerenin ısı yüksek olabilir.**
- Cihazın fişini kordonundan çekerek prizden çıkarmayın.
- Yalnızca, iyi durumda, topraklı prizli ve iletken telinin çapı en az ürünle birlikte verilene eşit bir uzatma kablosu kullanın.
- Cihazı başka cihazlar üzerine koymayın.
- Cihazı ısı kaynağı olarak kullanmayın.

- Cihazı ekmek ve reçel dışında besinler pişirmek için kullanmayın.
- Cihazın içine hiçbir zaman kağıt, karton veya plastik koymayın ve üzerine bir şey yerleştirmeyin.
- Ürünün bazı kısımları alev alırsa, hiçbir zaman su ile söndürmeye çalışmayın. Cihazın fişini prizden çekin. Alevleri ıslak bir bez ile söndürün.
- Güvenliğiniz için, yalnızca cihazınızla uyumlu aksesuar ve yedek parçaları kullanın.
- Bütün cihazlar, ciddi bir kalite kontrolüne tabi tutulmuştur. Rasgele seçilmiş cihazlarla, pratik kullanım testleri yapılmıştır. Bu, olası kullanım izlerini açıklamaktadır.
- **Program sonunda, hazneye veya cihazın sıcak kısımlarına dokunmak için daima mutfak fırın eldiveni kullanın. Kullanım esnasında cihaz aşırı derecede ısınmaktadır.**
- **En fin de programme, utilisez toujours des gants de cuisine pour manipuler la cuve ou les parties chaudes de l'appareil. L'appareil devient très chaud pendant l'utilisation.**
- Havalandırma kanallarını hiçbir zaman tıkamayın.
- Çok dikkatli olun, program esnasında veya sonunda kapağı açtığınızda buhar çıkabilir.
- Bu ürün üzerinde kaydedilmiş akustik güç seviyesi 59 dB'a'dır.

GÜVENLİK ÖNERİLERİ



Önce çevre koruma !

- ① Cihazınızda pek çok değerlendirilebilir veya yeniden dönüştürülebilir materyal bulunmaktadır.
- ➔ Dönüşüm yapılabilmesi için bir toplama noktasına bırakın.

- لا تلمس نافذة الرؤية أثناء الطهي وبعده مباشرة. قد تكون حرارة نافذة الرؤية مرتفعة.
- لا تفصل المنتج عن التيار الكهربائي بشدّ السلك.
- استعمل فقط وصلة كهربائية في حالة جيدة ومناسبة للقوة التي يتطلبها المنتج، وأن تكون مؤرّضة.
- لا تضع المنتج فوق أجهزة كهربائية أخرى.
- لا تستعمل المنتج كمصدر للحرارة.
- لا تستعمل المنتج لطهي غير الخبز والمربى.
- لا تضع الورق أو البلاستيك داخل المنتج أو فوقه.
- في حال اشتعل أي جزء من المنتج، لا تحاول إطفاءه بالماء. افصل المنتج عن التيار وحاول إخماد اللهب بقطعة قماش رطبة.
- من أجل سلامتك، استعمل فقط الملحقات وقطع الغيار المناسبة للمنتج.
- تتعرض جميع المنتجات لاختبارات الجودة. وهذا يتضمن استعمالاً تجريبياً لبعض المنتجات يتم اختبارها عشوائياً، هذا ما يُفسر آثار الاستعمال على بعض المنتجات.
- لا تسدّ منافذ التهوية في المنتج.
- يجب توخي الحرص دائماً، فالبخار يتصاعد من المنتج عند فتح الغطاء أثناء أو في نهاية البرنامج.
- قياس الضجيج لهذا المُنتج هو 95 ديسبل.

إرشادات للسلامة

حماية البيئة أولاً!

- ① دستغاه شما حاوی موادی است که قابل استفاده مجدد یا بازیافت می باشد.
- ② يرجى إيداع المنتج لدى الجهات المحلية المُختصة بمعالجة المهملات.

في صواني خبز الباجيت:

- لا تتعدى كمية 400 جرام في كل دفعة.
- لا تتعدى كمية 150 جرام من الطحين و6 جرامات من الخميرة في كل دفعة.
- يُرجى استعمال قطعة قماش رطبة أو إسفنجة لتنظيف الأجزاء التي لها اتصال بالطعام.

- يُرجى قراءة واتباع هذه الإرشادات قبل استعمال المنتج للمرة الأولى: لن تتحمل الشركة المُصنعة أية مسؤولية عن المنتج في حال عدم التقيد بالإرشادات المرفقة.
- لا تستعمل المنتج إذا:
 - كان السلك الكهربائي التابع له تالفًا.
 - إذا سقط المنتج أرضًا، وظهرت عليه علامات العطب، أو أنه لم يعد يعمل بكفاءة.
 - في هذه الحالة، يجب عرض المنتج على مركز خدمة معتمد تقاديًا للأخطار. يرجى العودة إلى وثيقة الضمانة.
- من أجل سلامتك، يخضع هذا المنتج للمعايير التقنية وقوانين السلامة سارية المفعول. (قانون التيار المنخفض، قانون التوافقية الكهرومغناطيسية، القوانين الخاصة بالمواد التي لها اتصال مباشر بالطعام، قانون البيئة، (...).
- استعمل المنتج فوق سطح ثابت مقاوم للحرارة، بعيدًا عن رذاذ الماء. ولا تتبته في خزائن المطبخ.
- تأكد أن تيار شبكة الكهرباء عندك يتناسب مع ما هو مبين في المنتج. إن أي خطأ في توصيل التيار الكهربائي يلغي الضمانة.
- من الضروري توصيل المنتج بمقيس كهربائي مؤرّض. عدم التقيد بالتوصيل بمقيس مؤرّض قد يسبب صعقة كهربائية قد ينتج عنها أضرار أو أذى. من أجل سلامتك يجب أن يكون التأريض متوافقًا مع المعايير الكهربائية في البلد التي تتواجد بها. إذا لم تكن التوصيلات الكهربائية تحتوي على مخرج للتأريض، فمن الضروري أن يتم التعديل في التوصيلات قبل توصيل المنتج بالتيار.
- لا تخمر المنتج أو السلك الكهربائي التابع له أو القابس الكهربائي في الماء، أو في أي سائل آخر.
- لا تدع السلك الكهربائي متدليًا، أو في متناول الأطفال.
- لا تدع السلك الكهربائي يلامس الأجزاء الساخنة من المنتج. أو يمر بالقرب من أي مصدر حراري، أو فوق حافة حادة.

• يمكن أن يُستعمل هذا المنتج بواسطة الأطفال بسن الثامنة وما فوق، وكذا الأشخاص الذين يعانون من النقص في قواهم البدنية، الحسية أو العقلية، أو نقصاً في المعرفة، بشرط أن يُمنحوا الرقابة أو التدريب على استعمال هذا المنتج بأسلوب آمن، وأن يدركوا المخاطر الكامنة من الاستعمال الخاطيء. يجب ألا يُترك الأطفال يلعبون بالمنتج. يجب ألا تُترك عمليات التنظيف والصيانة بعهدة الأطفال، ما لم يكونوا فوق سن الثامنة من عمرهم، وتحت الرقابة.

يُرجى إبقاء المنتج والسلك الكهربائي التابع له بعيداً عن متناول الأطفال الذين تقل أعمارهم عن سن الثامنة.

• صُمم هذا المنتج للإستعمال داخل المنزل فقط، وعلى ارتفاع لا يزيد عن 4000 متراً.

• تنبيه: يُسبب الإستعمال الخاطيء خطر الإصابة بالجروح.
• تنبيه: السطح الخارجي لعناصر التسخين مُعرّض للإحتفاظ بالحرارة بعد الإستعمال.

• يجب عدم غمر المنتج بالماء ولا بأي سائل آخر.
• لا تزد كميات إضافية على الكميات المذكورة في الوصفة.

في وعاء الخبز:

- لا تتعدى الوزن الإجمالي عن 1000 جرام من العجين

- لا تتعدى الوزن الإجمالي عن 620 جرام من الطحين

و13 جرام من الخميرة

- لم يُعدّ هذا المنتج لكي يعمل بواسطة مؤقت خارجي أو بواسطة نظام التشغيل عن بُعد.
- صُمّم هذا المنتج للاستعمال في المنازل فقط. ولم يُصمّم للاستعمال في الأماكن والأحوال المدرجة أدناه، وتسقط الضمانة في حال تم استعمال المنتج في الأماكن التالية:
 - المطابخ المخصصة للموظفين، المحلات التجارية، المكاتب وأماكن العمل المشابهة الأخرى؛
 - المزارع؛
 - في الفنادق بواسطة النزلاء، في الفنادق الشعبية والأماكن المشابهة؛
 - في صالات الاستقبال وتقديم الفطور.
- لم يُعدّ المنتج للاستعمال بواسطة أشخاص (بمن فيهم الأطفال) ممن لا يتمتعون بالقدرة الجسدية، أو بالإمكانات العقلية، أو إذا كانوا يعانون من القصور أو النقص في الخبرة أو المعرفة، ما لم يكونوا تحت رعاية شخص لديه المعرفة التامة والدراية في استعمال هذا المنتج، من أجل سلامتهم.
- يجب مراقبة الأطفال والتأكد دائماً أنهم لا يتخذون من المنتج مجالاً للعب.
- إذا كان السلك الكهربائي تالفاً، يجب استبداله بواسطة المُصنّع أو بواسطة مركز الخدمة لدى وكيل معتمد، أو بواسطة شخص لديه الكفاءة للقيام بهذا العمل تجنباً للأخطار.

- از حرکت دستگاه در حین کار اجتناب نمایید.
- از دست زدن به پنجره رویت در حین کار یا بلافاصله پس از اتمام کار خودداری کنید. حرارت پنجره می‌تواند بسیار زیاد باشد.
- برای حفظ ایمنی، فقط از وسایل و ابزار یدکی مختص دستگاه شما استفاده نمایید.
- کلیه دستگاه‌ها تحت کنترل کیفیت جدی می‌باشند. تست‌های کاربردی بر روی دستگاه‌هایی که به طور تصادفی انتخاب می‌شوند انجام گردیده که بیانگر هرگونه علامت استفاده خواهد بود.
- در پایان برنامه، همیشه برای دست زدن به ماهی‌تابه یا قسمت‌های داغ دستگاه از دستکش‌های آشپزی استفاده نمایید. دستگاه در طول استفاده بسیار داغ می‌شود.
- از مسدود کردن محل خروج هوا اکیداً خودداری نمایید.
- بسیار مراقب باشید که بخار به هنگام باز کردن سرپوش در پایان یا در خلال برنامه، خارج می‌شود.
- میزان صدا در این محصول 95 دسیبل می‌باشد.

توصیه‌های ایمنی

- به حفاظت از محیط زیست کمک کنید!
- Ⓛ دستگاه شما حاوی موادی است که قابل استفاده مجدد یا بازیافت می‌باشد.
- Ⓒ دستگاه را جهت طی مراحل بازیافت در محل مخصوص جمع‌آوری قرار دهید.



• جهت تمیز نمودن قسمت‌هایی که در تماس با مواد غذایی می‌باشند، از یک دستمال و یا اسفنج نمدار استفاده نمایید.

- قبل از کاربرد دستگاه برای اولین بار، دستورالعمل‌ها را با دقت مطالعه نمایید: تولیدکننده در قبال استفاده ناسازگار با دستورالعمل، مبرا از مسئولیت خواهد بود.
- برای ایمنی شما، این محصول مطابق با استانداردها و آیین‌نامه‌های قابل اجرا (کاربرد ولتاژ پایین، تطابق الکترومغناطیسی، استفاده از مصالح مناسب در تماس با مواد غذایی، محیط زیست و غیره) می‌باشد.
- در هر شرایطی دستگاه را جهت استفاده روی یک سطح ثابت و محکم، دور از ترشح آب و گوشه دنج از کابینت آشپزخانه قرار دهید.
- از تطابق ولتاژ منبع برق‌رسانی با ولتاژ برق دستگاه مطمئن شوید. هرگونه اشتباه در اتصال موجب کنسل شدن گارانتی می‌گردد.
- اتصال دستگاه به پریز زمینی الزامی است. کوتاهی در این مورد می‌تواند منجر به شوک الکتریکی و احتمالاً خسارت جدی گردد. برای حفظ ایمنی، لازم است که اتصال زمینی مطابق با استانداردهای نصب الکتریکی در کشور شما عمل کند. در صورتیکه تاسیسات شما فاقد پریز زمینی باشد؛ لازم است که قبل از ایجاد اتصال، تاسیسات الکتریکی متناسب توسط یک سازمان مجاز فراهم گردد.
- در اتمام کار یا هنگام نظافت، دستگاه را از برق خارج نمایید.
- در موارد ذیل، از استفاده از دستگاه خودداری نمایید:
 - در صورتیکه سیم منبع برق‌رسانی معیوب بوده یا خسارت دیده باشد.
 - در صورتیکه دستگاه روی زمین افتاده و خسارت قابل رویت یا عملکرد ناصحیح در آن دیده می‌شود.
- در هر صورت، برای جلوگیری از بروز هرگونه خطر، لازم است که دستگاه به نزدیکترین مرکز خدمات مجاز ارسال شود. به مدارک گارانتی رجوع شود.
- در صورت خرابی سیم منبع برق‌رسانی، لازم است که تولیدکننده یا نماینده خدمات‌رسانی یا افراد واجد شرایط، مبادرت به تعویض آن نمایند تا از بروز هرگونه خطر اجتناب شود.
- هر نوع مداخله به غیر از نظافت و تعمیرات روزمره باید توسط مرکز خدمات مجاز انجام شود.
- از فرو بردن دستگاه، سیم برق یا پریز در آب یا سایر مایعات خودداری کنید.
- از آویزان بودن سیم برق در دسترس کودکان اجتناب نمایید.
- از نزدیک بودن یا تماس سیم برق با قسمت‌های داغ دستگاه، منبع گرمازا یا قرار گرفتن روی یک زاویه تیز اکیداً خودداری کنید.

نیز اشخاص بدون تجربه و آگاهی، چنانچه تحت نظارت فردی که مسئول مراقب و ایمنی آنها بوده و دستورات لازم جهت استفاده از دستگاه در شرایط ایمنی را به آنها داده باشد و از خطرات آن آگاهی داشته باشند، قابل استفاده می‌باشند. مراقب کودکان باشید تا از دستگاه به عنوان وسیله بازی استفاده نکنند. تمیز کردن و تعمیرات مصرف‌کننده نباید توسط کودکان زیر 8 سال و بدون مراقبت انجام گیرد. دستگاه و سیم آن را از دسترس کودکان زیر 8 سال دور نگه دارید.

- این دستگاه فقط برای استفاده خانگی در محیط داخلی و در ارتفاع 4000 متر طراحی شده است.
 - توجه: خطر آسیب ناشی از استفاده نادرست از دستگاه.
 - توجه: سطح المنت گرماساز در معرض حرارت باقیمانده پس از استفاده است.
 - دستگاه نباید در آب یا هر مایع دیگر قرار داده شود.
 - از مقادیر مندرج در دستور غذا فراتر نروید.
- در قابلمه نان‌ساز:**

- مقدار 1000 گرم خمیر را افزایش ندهید،
- از میزان 620 گرم آرد و 10 گرم مخمر فراتر نروید.

در سینی پخت باگت:

- در هر سری، بیش از 400 گرم خمیر استفاده ننمایید.
- در هر سری، بیش از 250 گرم آرد و 6 گرم مایع خمیر استفاده ننمایید.

- این دستگاه نمی‌تواند با استفاده از یک ساعت خارجی یا سیستم کنترل از راه دور کار کند.
- این دستگاه صرفاً به منظور استفاده خانگی طراحی شده است. این وسیله جهت استفاده در موارد ذیل طراحی نشده و در صورت استفاده، گارانتی قابل اجرا نخواهد بود:
 - آشپزخانه کارکنان در مغازه، دفتر کار و سایر محیط‌های کار
 - خانه در مزرعه
 - استفاده توسط مشتریان در هتل، متل و سایر مکان‌های مسکونی
 - محیط تختخواب و صرف صبحانه.
- از استفاده این وسیله توسط افرادی (شامل کودکان) با توانایی کم جسمانی، حسی و روانی یا نداشتن تجربه و دانش کافی باید اجتناب شود، مگر آنکه کاربرد آن با نظارت و آموزش فرد مسئول و محافظ آنان انجام گیرد.
 - FA با نظارت بر کودکان می‌توان از بازی نکردن آن‌ها با وسیله مطمئن شد.
- در صورت خراب شدن سیم منبع، باید توسط تولیدکننده یا نمایندگی خدمات یا شخص واجد شرایط تعویض شده تا از بروز خطر اجتناب شود.
- این دستگاه جهت کودکان 8 سال به بالا و افرادی که دارای نارسایی‌های جسمی، فکری و روانی می‌باشند و

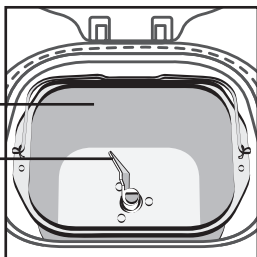


1

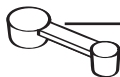
2

3

4



5

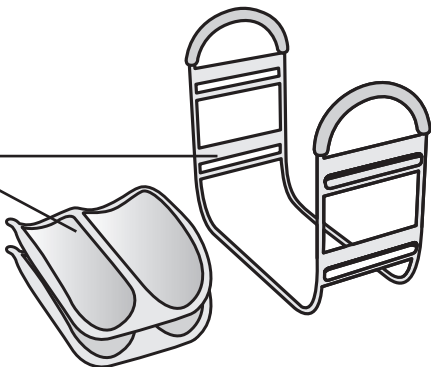


6

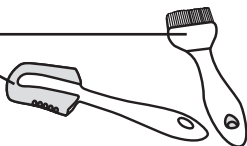


7

8



9



2f



2a



2b



2g



2c



2d



2e

DESCRIPTION

- 1 - couvercle avec hublot
- 2 - tableau de bord
 - a - écran de visualisation
 - b - bouton départ/arrêt
 - c - sélection du poids
 - d - touches de réglage du départ différé et du réglage de temps pour le programme 11
 - e - sélection du dorage
 - f - choix des programmes
 - g - voyant de fonctionnement
- 3 - cuve à pain
- 4 - mélangeur
- 5 - gobelet gradué
- 6 - cuillère à café/cuillère à soupe
- 7 - crochet pour retirer le mélangeur
- 8 - support cuisson baguettes + 2 plaques anti-adhésives pour baguettes
- 9 - grigne + pinceau

FR

CONSEILS PRATIQUES

Préparation

- 1 Lisez attentivement le mode d'emploi : on ne fait pas son pain dans cet appareil comme on le fait à la main !
- 2 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 traduiraient par de mauvais résultats.
- 3 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.
- 4 Utilisez des ingrédients avant leur date limite de consommation et conservez-les dans des endroits frais et secs.
- 5 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 le sel.**

Ordre général à respecter :

- > Liquides (beurre, huile, œufs, eau, lait)
- > Sel
- > Sucre

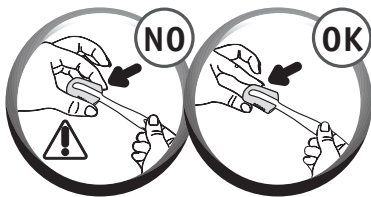
- > Farine première moitié
- > Lait en poudre
- > Ingrédients spécifiques solides
- > Farine deuxième moitié
- > Levure

Utilisation

- **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.

● AVANT LA PREMIERE UTILISATION

- Enlevez tous les emballages, autocollants ou accessoires divers à l'intérieur comme à l'extérieur de l'appareil - **A**.
- Nettoyez tous les éléments et l'appareil avec un linge humide.



Avertissement : attention la grigne est très coupante. La manipuler avec précaution.

● DEMARRAGE RAPIDE

- Déroulez le cordon et branchez-le sur une prise électrique reliée à la terre.
- Une légère odeur peut se dégager lors de la première utilisation.
- Retirez la cuve à pain en soulevant la poignée et en la faisant tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Adaptez ensuite le mélangeur -**B-C**.
- Ajoutez les ingrédients dans la cuve dans l'ordre préconisé. Assurez-vous que tous les ingrédients soient pesés avec exactitude -**D-E**.
- Introduisez la cuve à pain. En tenant la cuve par la poignée, insérez-la légèrement de côté sur l'entraîneur et tournez-la dans le sens des aiguilles d'une montre pour la bloquer -**F-G**.
- Fermez le couvercle. Branchez la machine à pain. Après le signal sonore, le programme 1 s'affiche par défaut, soit 800 g, dorage moyen. Pour accéder au programme 4, appuyer trois fois sur le bouton **MENU** -**H**.
- Appuyez sur la touche **START/STOP**. Les 2 points de la minuterie clignotent. Le témoin de fonctionnement s'allume -**I-J**.
- A la fin du cycle de cuisson, débranchez la machine à pain. Retirez la cuve à pain. Utilisez toujours des gants isolants car la poignée de la cuve est chaude ainsi que l'intérieur du couvercle. Démoulez le pain à chaud et placez-le 1 h sur une grille pour refroidir -**K**.

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


PAIN BASIQUE (programme 4)	INGRÉDIENTS - c à c = cuillère à café - c à s = cuillère à soupe	
DORAGE = MOYEN	1. EAU = 330 ml	5. LAIT EN POUDRE = 2 c à s
POIDS = 1000 g	2. HUILE = 2 c à s	6. FARINE = 605 g
TEMPS = 3:09	3. SEL = 1½ c à c	7. LEVURE = 1½ c à c
	4. SUCRE = 1 c à s	



UTILISEZ VOTRE MACHINE A PAIN

Pour chaque programme, un réglage par défaut s'affiche. Vous devrez donc sélectionner manuellement les réglages souhaités.

Sélection d'un programme


Le choix d'un programme déclenche une suite d'étapes, qui se déroulent automatiquement les unes après les autres.

Le touche menu vous permet de choisir un certain nombre de programmes différents. Le temps correspondant au programme s'affiche. Chaque fois que vous appuyez sur la touche , le numéro dans le panneau d'affichage passe au programme suivant et ainsi de 1 à 15 :

- 1. Baguette.** Le programme Baguette vous permet de réaliser vous-même vos baguettes. Ce programme se déroule en 3 temps.
1ère étape > Pétrissage et levée de la pâte
2ème étape > Façonnage (au signal sonore, le témoin visuel clignote en face du symbole baguette ).
3ème étape > Cuisson
Le cycle cuisson intervient après la confection de vos baguettes (pour vous aider à la confection des baguettes, reportez-vous au livre de recettes fourni).
- 2. Baguette Sucrée.** Pour les petits pains sucrés : viennois, pains au lait, briochés etc... Ce programme se déroule de la même façon que le programme 1 baguette.
- 3. Cuisson Baguette.** Le programme 3 permet de cuire les baguettes à partir d'une pâte préparée à l'avance. La machine ne doit pas être laissée sans surveillance lors de l'utilisation du programme 3. Pour interrompre le cycle avant la fin, arrêter manuellement le programme par un appui long sur la touche . Pour ce programme, il n'existe pas de dorage moyen. Il est recommandé d'utiliser le dorage faible pour les pains sucrés et le dorage fort pour les pains salés.
- 4. Pain Basique.** Le programme Pain Basique permet d'effectuer la plupart des recettes de pain utilisant de la farine de blé.
- 5. Pain Français.** Le programme Pain Français correspond à une recette de pain blanc traditionnel français plutôt alvéolé.
- 6. Pain Complet.** Le programme Pain Complet est à sélectionner lorsqu'on utilise de la farine pour pain complet.
- 7. Pain Sucré.** Le programme Pain Sucré est adapté aux recettes qui contiennent plus de matière grasse et de sucre. Si vous utilisez des préparations pour brioches ou pains au lait prêts à l'emploi, ne dépassez pas 750 g de pâte au total. Nous vous suggérons le dorage CLAIR pour votre première recette de brioche.
- 8. Pain Rapide.** Le programme Pain Rapide est spécifique à la recette du pain RAPIDE. Pour ce programme, le réglage du poids et de la couleur ne sont pas disponibles. L'eau pour cette recette, doit être à 35°C maximum.
- 9. Pain Sans Gluten.** Il convient aux personnes intolérantes au gluten (maladie coéliquie) présent dans plusieurs céréales (blé, orge, seigle, avoine, kamut, épeautre, etc...). Reportez-vous aux recommandations spécifiques indiquées sur le paquet. La cuve devra être systématiquement nettoyée afin qu'il n'y ait pas de risque de contamination avec d'autres farines. Dans le cas d'un régime strict sans gluten, assurez-vous que la levure utilisée soit également sans gluten. La consistance des farines sans gluten ne permet pas un mélange optimal. Il faut donc rabattre la pâte des bords lors du pétrissage avec une spatule en plastique souple. Le pain sans gluten sera de consistance plus dense et de couleur plus pâle que le pain normal. Seul le réglage 1000 g est accessible pour ce programme.
- 10. Pain Sans Sel.** Le pain est un des aliments qui apporte la plus grande contribution journalière en sel. La réduction de la consommation de sel permet de réduire les risques cardio-vasculaires.
- 11. Cuisson Seule.** Le programme Cuisson Seule permet de cuire de 10 mn à 70 mn, réglable par tranche de 10 mn. Il peut être sélectionné seul et être utilisé :
 - a) en association avec le programme Pâtes levées,

- b) pour réchauffer ou rendre croustillant des pains déjà cuits et refroidis,
 c) pour finir une cuisson en cas de panne de courant prolongée pendant un cycle de pain.

La machine à pain ne doit pas être laissée sans surveillance lors de l'utilisation du programme 11.

Lorsque la couleur de la croûte souhaitée a été obtenue, arrêtez manuellement le programme par un appui long sur la touche .

- 12. 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.
- 13. Gâteaux.** Permet la confection des pâtisseries et gâteaux avec de la levure chimique. Seul le réglage 1000 g est accessible pour ce programme.
- 14. Confiture.** Le programme Confiture cuit automatiquement la confiture dans la cuve.
- 15. Pâte fraîche.** Le programme 15 pétrit uniquement. Il est destiné aux pâtes non levées. Ex : nouilles.

Sélection du poids du pain

Le poids du pain se règle par défaut sur 1000 g.

LES CYCLES

Un tableau (pages 184-187) 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.

Au cours de ce cycle, et pour les programmes 1, 2, 4, 5, 6, 7, 8, 10, 12, 13, vous avez la possibilité d'ajouter des ingrédients : fruits secs, olives, etc... Un signal sonore vous indique à quel moment intervenir.


Reportez-vous au tableau récapitulatif des temps de préparation (pages 184-187) et à la colonne "extra". Cette colonne indique le temps qui sera affiché sur l'écran de votre appareil lorsque le signal sonore retentira.

Le poids est donné à titre indicatif. Se référer au détail des recettes pour plus de précisions. Les programmes 3, 9, 11, 12, 13, 14, 15 ne possèdent pas le réglage du poids. Pour les programmes 1 et 2, vous pouvez sélectionner deux poids :
 - 400 g pour une fournée (4 baguettes), le témoin



visuel s'allume en face du poids de 500 g
 - 800 g pour deux fournées (8 baguettes), le témoin visuel s'allume en face du poids de 1000 g.

Appuyez sur la touche  pour régler le poids choisi - 500 g, 750 g ou 1000 g. Le témoin visuel s'allume en face du réglage choisi.

Sélection du dorage

La couleur de la croûte se règle par défaut sur MOYEN. Les programmes 12, 14, 15 ne possèdent pas le réglage du dorage. Trois choix sont possibles : clair / moyen / foncé. Si vous souhaitez modifier le réglage par défaut, appuyez sur la touche  jusqu'à ce que le témoin visuel s'allume en face du réglage choisi.

Départ / Arrêt

Appuyez sur la touche  pour mettre l'appareil en marche. Le décompte du temps commence. Pour arrêter le programme ou annuler la programmation différée, appuyez 3 secondes sur la touche .

Pour savoir plus précisément au bout de combien de temps se produit le signal sonore, il suffit de retrancher le temps de la colonne "extra" au temps total de cuisson. Ex : "extra" = 2:51 et "temps total" = 3:13, les ingrédients peuvent être rajoutés au bout de 22 mn.

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.


Pour les programmes 1, 2, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 13, 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 et les 2 points ■ du minuteur clignotent. En fin de cycle l'appareil s'arrête automatiquement après l'émission de plusieurs signaux sonores.

PROGRAMME DIFFERE

Vous pouvez programmer l'appareil afin d'avoir votre préparation prête à l'heure que vous aurez choisie, jusqu'à 15 h à l'avance. Les programmes 3, 8, 11, 12, 13, 14, 15 n'ont pas le programme différé.

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

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. 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.

Conseils pratiques

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 mn pendant lesquelles la programmation sera sauvegardée.

Le cycle reprendra où il s'est arrêté. Au-delà de ce temps, la programmation est perdue.

Si vous enchaînez deux programmes, attendez 1 h avant de démarrer la deuxième préparation.

Pour démouler votre pain : il peut arriver que le mélangeur reste coincé 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 - **M**,
- > tirez délicatement pour retirer le mélangeur - **M**,
- > redressez le pain et laissez-le refroidir sur une grille.



LES INGREDIENTS

Les matières grasses et huiles : les matières grasses rendent le pain plus moelleux et plus savoureux. Il se gardera également mieux et plus longtemps. Trop de gras ralentit la levée. Si vous utilisez du beurre, émiettez-le en petits morceaux pour le répartir de façon homogène dans la préparation ou faites-le ramollir. Ne pas incorporer le beurre chaud. Evitez que le gras ne vienne en contact avec la levure, car le gras pourrait empêcher la levure de se réhydrater.

Œufs : les œufs enrichissent la pâte, améliorent la couleur du pain et favorisent un bon développement de la mie. Les recettes ont été prévues pour un œuf moyen de 50 g, si les œufs sont plus gros, ajouter un peu de farine ; si les œufs sont plus petits, il faut mettre un peu moins de farine.

Lait : vous pouvez utiliser du lait frais (froid, sauf indication contraire dans la recette) ou du lait en poudre. Le lait a aussi un effet émulsifiant qui permet d'obtenir des alvéoles plus régulières et donc un bel aspect de la mie.

Eau : l'eau réhydrate et active la levure. Elle hydrate également l'amidon de la farine et permet la formation de la mie. On peut remplacer l'eau, en partie ou totalement par du lait ou d'autres liquides. **Température :** voir paragraphe 1 dans la partie utilisation (p. 44).

Farines : le poids de la farine varie sensiblement en fonction du type de farine utilisé. Selon la qualité de la farine, les résultats de cuisson du pain peuvent également varier. Conservez la farine dans un contenant hermétique, car la farine réagira aux fluctuations des conditions climatiques, en absorbant de l'humidité ou au contraire en en perdant. Utilisez de préférence une farine dite "de force", "panifiable" ou "boulangère" plutôt qu'une farine standard. L'addition d'avoine, de son, de germe de blé, de seigle ou encore de grains entiers à la pâte à pain, vous donnera un pain plus lourd et moins levé.

L'utilisation d'une farine T55 est recommandée, sauf indication contraire dans les recettes. Dans le cas d'utilisation de mélanges de farines spéciales pour pain ou brioche ou pain au lait, ne dépassez pas 750 g de pâte au total. Reportez-vous aux recommandations du fabricant pour l'utilisation de ces préparations.

Le tamisage de la farine influe aussi sur les résultats : plus la farine est complète (c'est à dire qu'elle contient une partie de l'enveloppe du grain de blé), moins la pâte lèvera et plus le pain sera dense.

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

Sel : il donne du goût à l'aliment et permet de réguler l'activité de la levure. Il ne doit pas entrer en contact avec la levure. Grâce au sel, la pâte est ferme, compacte et ne lève pas trop vite. Il améliore aussi la structure de la pâte.

Levure : la levure de boulangerie existe sous plusieurs formes : fraîche en petits cubes, sèche active à réhydrater ou sèche instantanée. La levure est vendue en grandes surfaces (rayons boulangerie ou ultrafrais), mais vous pouvez aussi acheter la levure fraîche chez votre boulanger. Sous forme fraîche ou sèche instantanée, la levure doit être directement incorporée dans la cuve de votre machine avec les autres ingrédients. Pensez toutefois à bien émietter la levure fraîche entre vos doigts pour faciliter sa dispersion. Seule la levure sèche active (en petites sphères) doit être mélangée à un peu d'eau tiède avant d'être utilisée. Choisir une température proche de 35°C, en deçà elle sera moins efficace, au-delà elle risque de perdre son activité. Veillez à bien respecter les doses prescrites et pensez à multiplier les quantités si vous utilisez de la levure fraîche (voir le tableau d'équivalences ci-dessous).

Équivalences quantité/poids entre levure sèche et levure fraîche :

Levure sèche (en cc)

1 1,5 2 2,5 3 3,5 4 4,5 5

Levure fraîche (en g)

9 13 18 22 25 31 36 40 45

Les additifs (fruits secs, olives, etc) : vous pouvez personnaliser vos recettes avec tous les ingrédients additionnels que vous souhaitez en prenant soin :

> de bien respecter le signal sonore pour l'ajout d'ingrédients, notamment les plus fragiles,

> les graines les plus solides (comme le lin ou le sésame) peuvent être incorporées dès le début du pétrissage pour faciliter l'utilisation de la machine (départ différé par exemple),

> congeler les pépites de chocolat pour une meilleure tenue lors du pétrissage.

> de bien égoutter les ingrédients très humides ou très gras (olives, par exemple), de les sécher dans du papier absorbant et de les fariner légèrement pour une meilleure incorporation et homogénéité,

> de ne pas les incorporer en trop grande quantité, au risque de perturber le bon développement de la pâte, respectez les quantités indiquées dans les recettes,

> de ne pas faire tomber d'additifs en dehors de la cuve.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Débranchez l'appareil.
- Nettoyez tous les éléments, l'appareil et l'intérieur de la cuve avec une éponge humide. Séchez soigneusement -L.
- Lavez la cuve et le mélangeur à l'eau chaude savonneuse. Si le mélangeur reste dans la cuve, laissez tremper 5 à 10 mn.
- Si besoin, nettoyez le couvercle à l'eau chaude avec une éponge.

• **Ne lavez aucune partie au lave-vaisselle.**

- 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.



PRÉPARATION ET RÉALISATION DES BAGUETTES

Pour cette réalisation, vous avez besoin de l'ensemble des accessoires dédiés à cette fonction : 1 support cuisson à baguettes (8), 2 plaques anti-adhésives pour cuisson baguette (8), 1 grigne (9) et 1 pinceau (9).

1. Pétrissage et levée de la pâte

- Branchez la machine à pain.
- Après le signal sonore, le programme 1 s'affiche par défaut - H.
- Sélectionnez le niveau de dorage.
- Il est déconseillé de ne cuire que 2 baguettes car le résultat serait trop cuit.
- Si vous optez pour la cuisson de 8 baguettes (2 fournées de 4 baguettes) : il est conseillé de façonner vos 8 baguettes et d'en réserver 4 au frigo pour la seconde cuisson.
- Appuyez sur la touche **START/STOP**. Le témoin de fonctionnement s'allume et les 2 points de la minuterie clignotent. Le cycle pétrissage de la pâte débute, suivi de la levée de la pâte - I.

Remarques :

- Pendant l'étape de pétrissage, il est normal que certains endroits ne soient pas bien mélangés.
- Lorsque la préparation est terminée la machine à pain se met en veille. Plusieurs signaux sonores vous signalent que le pétrissage et la levée de la pâte sont terminés et le témoin de fonctionnement clignote.

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

2. Réalisation et cuisson des baguettes

Pour vous aider dans la réalisation des étapes, reportez-vous au livre de recettes fourni.

Nous vous montrons les gestes du boulanger, mais après quelques essais vous aurez votre propre façon de façonner. Quelle que soit la manière, le résultat est garanti.

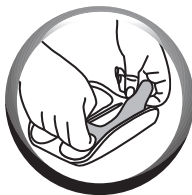
- Retirez la cuve de la machine - B.
- Farinez légèrement votre plan de travail.
- Sortez la pâte de la cuve et déposez-la sur votre plan de travail.
- Avec la pâte, formez une boule et à l'aide d'un couteau divisez-la en 4 pâtons.
- Vous obtenez 4 pâtons de poids égaux, qu'il vous reste à façonner en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

Pour des baguettes plus aérées, laissez reposer les pâtons 10 minutes avant le façonnage.

La longueur obtenue pour la baguette doit correspondre à la taille de la plaque anti-adhésive (environ 15 cm).

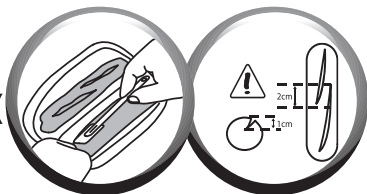
Vous pouvez varier les saveurs en agrémentant vos pains. Pour cela, il vous suffit d'humidifier puis de roulez les pâtons dans des graines de sésame ou de pavot.

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



La soudure des baguettes doit se trouver en-dessous.

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



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

- A l'aide du pinceau de cuisine fourni, humidifiez généreusement le dessus des baguettes, en évitant l'accumulation d'eau sur les plaques anti-adhésives.
- Placez vos 2 plaques anti-adhésives contenant les baguettes sur le support baguettes fourni.



- Installez le support baguettes dans votre machine à pain à la place de la cuve.
- Appuyez de nouveau sur la touche **START/STOP** pour relancer le programme et démarrer la cuisson de vos baguettes.

• A la fin du cycle de cuisson, 2 solutions s'offrent à vous :

lors d'une fournée de 4 baguettes

- Débrancher la machine à pain. Retirez le support baguettes.

Utilisez toujours des gants isolants car le support est très chaud.

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

lors d'une fournée de 8 baguettes (2x4)

- Retirez le support baguettes. Utilisez toujours des gants isolants car le support est très chaud.

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

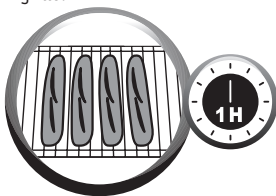
- Prendre les 4 autres baguettes du réfrigérateur (que vous aurez préalablement incisées et humidifiées).

- Les positionner sur les plaques (sans se brûler).

- Remettre le support dans la machine et appuyer de nouveau sur **START/STOP**.

- A la fin de la cuisson, vous pouvez débrancher la machine.

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



LES RECETTES

Pour chacune des recettes, respecter l'ordre des ingrédients indiqué. Suivant la recette choisie et le programme correspondant, vous pouvez vous reporter au tableau récapitulatif des temps de préparation (pages 184-187) et suivre la décomposition des différents cycles. c à c = cuillère à café - c à s = cuillère à soupe

PROG. 1 - BAGUETTE

Pour réaliser 4 ou 8 baguettes de 100 g environ

	400 g	800 g
1. Eau	150 ml	300 ml
2. Sel	¾ c à c	1½ c à c
3. Farine T55	245 g	490 g
4. Levure	1 c à c	2 c à c

PROG. 2 - BAGUETTE SUCRÉE

Pour réaliser 4 ou 8 baguettes de 100 g environ

	400 g	800 g
1. Lait froid	140 ml	280 ml
2. Sel	¾ c à c	1½ c à c
3. Sucre	2 c à s	4 c à s
4. Farine T55	210 g	420 g
5. Levure	1 c à c	2 c à c

Au bip sonore, ajouter

6. Beurre	25 g	50 g
-----------	------	------

PROG. 4 - PAIN BASIQUE

PAIN BASIQUE	500 g	750 g	1000 g
1. Eau	190 ml	250 ml	330 ml
2. Huile de tournesol	1 c à s	1½ c à s	2 c à s
3. Sel	1 c à c	1 c à c	1½ c à c
4. Sucre	2 c à c	3 c à c	1 c à s
5. Lait en poudre	1 c à s	1½ c à s	2 c à s
6. Farine T55	345 g	455 g	605 g
7. Levure	1 c à c	1 c à c	1½ c à c

PROG. 5 - PAIN FRANÇAIS

PAIN FRANÇAIS	500 g	750 g	1000 g
1. Eau	200 ml	275 ml	365 ml
2. Sel	1 c à c	1½ c à c	2 c à c
3. Farine T55	350 g	465 g	620 g
4. Levure	1 c à c	1 c à c	1½ c à c

PROG. 6 - PAIN COMPLET

PAIN COMPLET	500 g	750 g	1000 g
1. Eau	205 ml	270 ml	355 ml
2. Huile de tournesol	1½ c à s	2 c à s	3 c à s
3. Sel	1 c à c	1½ c à c	2 c à c
4. Sucre	1½ c à c	2 c à c	3 c à c
5. Farine T55	130 g	180 g	240 g
6. Farine complète T150	200 g	270 g	360 g
7. Levure	1 c à c	1 c à c	1½ c à c

PROG. 7 - PAIN SUCRÉ

BRIOCHE	500 g	750 g	1000 g
1. Œufs battus*	2	2	3
2. Beurre ramolli	115 g	145 g	195 g
3. Sel	1 c à c	1 c à c	1½ c à c
4. Sucre	2½ c à s	3 c à s	4 c à s
5. Lait	55 ml	60 ml	80 ml
6. Farine T55	280 g	365 g	485 g
7. Levure	1½ c à c	2 c à c	3 c à c

Optionnel : 1 c à c d'eau de fleur d'oranger.

PROG. 8 - PAIN RAPIDE

PAIN RAPIDE	500 g	750 g	1000 g
1. Eau tiède (35°C)	210 ml	285 ml	360 ml
2. Huile de tournesol	3 c à c	1 c à s	1½ c à s
3. Sel	1½ c à c	1 c à c	1½ c à c
4. Sucre	2 c à c	3 c à c	1 c à s
5. Lait en poudre	1½ c à s	2 c à s	2½ c à s
6. Farine T55	325 g	445 g	565 g
7. Levure	1½ c à c	2½ c à c	3 c à c

PROG. 9 - PAIN SANS GLUTEN

1000 g
L'utilisation d'un mélange prêt à l'emploi est recommandée.
Dosez pour 1000 g de pâte.

* 1 œuf moyen = 50 g

PROG. 10 - PAIN SANS SEL

PAIN SANS SEL	500 g	750 g	1000 g
1. Eau	200 ml	270 ml	365 ml
2. Farine T55	350 g	480 g	620 g
3. Levure boulangère sèche	1/2 c à c	1 c à c	1 c à c
Au bip sonore, ajouter			
4. Graines de sésame	50 g	75 g	100 g

PROG. 13 - GÂTEAUX**GÂTEAU AU CITRON** 1000 g

1. Œufs battus*	4
2. Sucre	260 g
3. Sel	1 pincée
4. Beurre fondu, mais refroidi	90 g
5. Zeste de citron	d'11/2 citron
6. Jus de citron	d'11/2 citron
7. Farine fluide T55	430 g
8. Levure chimique	31/2 c à c

Battre au fouet les œufs avec le sucre et le sel pendant 5 mn, jusqu'à blanchiment. Verser dans la cuve de la machine. Ajouter le beurre fondu mais refroidi. Ajouter le jus + le zeste du citron. Ajouter la farine et la levure préalablement mélangées. Veiller à mettre la farine en tas, bien au centre de la cuve.

PROG. 15 - PÂTE FRAÎCHE

PÂTE FRAÎCHE	500 g	750 g	1000 g
1. Eau	45 ml	50 ml	70 ml
2. Œufs battus*	3	4	5 1/2
3. Sel	1 pincée	1/2 c à c	1 c à c
5. Farine T55	375 g	500 g	670 g

PROG. 12 - PÂTES LEVÉES

PIZZA	500 g	750 g	1000 g
1. Eau	160 ml	240 ml	320 ml
2. Huile d'olive	1 c à s	11/2 c à s	2 c à s
3. Sel	1/2 c à c	1 c à c	11/2 c à c
5. Farine T55	320 g	480 g	640 g
7. Levure	1/2 c à c	1 c à c	11/2 c à c

PROG. 14 - CONFITURE**COMPOTES ET CONFITURES**








Coupez ou hachez grossièrement vos fruits selon vos goûts avant de les mettre dans votre machine à pain.

1. Fraises, pêches, rhubarbe ou abricot	580 g
2. Sucre	360 g
3. Jus de citron	d'1 citron
4. Pectine	30 g
1. Oranges ou pamplemousse	500 g
2. Sucre	400 g
3. Pectine	50 g

* 1 œuf moyen = 50 g

GUIDE DE DEPANNAGE POUR AMELIORER VOS RECETTES

1. Pour les pains





Vous n'obtenez pas le résultat attendu ? Ce tableau vous aidera à vous repérer.	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
						
La touche  a été actionnée pendant la cuisson.				●		
Pas assez de farine.		●				
Trop de farine.			●			●
Pas assez de levure.			●			
Trop de levure.		●		●		
Pas assez d'eau.			●			●
Trop d'eau.		●			●	
Pas assez de sucre.			●			
Mauvaise qualité de farine.			●	●		
Les ingrédients ne sont pas dans les bonnes proportions (trop grande quantité).	●					
Eau trop chaude.		●				
Eau trop froide.			●			
Programme inadapté.			●	●		

2. Pour les baguettes

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

Vous n'obtenez pas le résultat attendu ? Ce tableau vous aidera à vous repérer.	CAUSE POSSIBLE	SOLUTIONS
La pâte se déchire ou devient granuleuse en surface.	La pâte a été trop travaillée.	Reformez une boule, laissez reposer 10 min. avant de recommencer depuis le début. Procédez au façonnage en 2 étapes avec 5 min. de repos au milieu.
Les incisions sur le pâton ne sont pas franches.	La pâte est collante : vous avez versé trop d'eau dans la recette.	Recommencez l'étape de façonnage des baguettes en vous farinant légèrement les mains, mais pas la pâte ni le plan de travail si possible.
	La lame n'est pas assez affûtée.	Utilisez la lame fournie ou, par défaut, un couteau micro denté très coupant.
	Vos incisions sont trop hésitantes.	Incisez d'un mouvement vif, sans hésitation.
Les incisions ont tendance à se refermer ou ne s'ouvrent pas pendant la cuisson.	La pâte était trop collante : vous avez versé trop d'eau dans la recette.	Votre recette n'est pas réussie, recommencez depuis le début.
	La surface du pâton n'a pas été assez tendue lors de la mise en forme.	Recommencez en tirant davantage la pâte au moment de l'enrouler autour du pouce.
La pâte se déchire sur les côtés à la cuisson.	La profondeur de l'incision sur le pâton est insuffisante.	Reportez-vous page 52 pour la forme idéale des incisions.
Les baguettes cuites collent au support.	Vous avez trop humidifié les pâtons.	Evacuez l'excédent d'eau mis au pinceau.
	Les plaques du support baguettes accrochent trop.	Huilez légèrement les plaques du support avant de déposer les pâtons.
Les baguettes ne sont pas assez dorées.	Vous avez oublié de badigeonner vos pâtons à l'eau avant de les enfourner.	Soyez vigilant lors de votre prochaine réalisation.
	Vous avez trop fariné les baguettes lors du façonnage.	Bien badigeonner d'eau au pinceau avant d'enfourner.
	La température ambiante est élevée (+ de 30°C).	Utilisez de l'eau plus froide (entre 10 et 15°C) et/ou un peu moins de levure.
Les baguettes ne sont pas assez gonflées.	Vous avez oublié la levure dans la recette.	Votre recette n'est pas réussie, recommencez depuis le début.
	Votre levure était peut-être périmée.	
	Votre recette manquait d'eau.	
	Les baguettes ont été trop écrasées et serrées lors du façonnage.	

GUIDE DE DEPANNAGE TECHNIQUE

PROBLEMES	CAUSES - SOLUTIONS
Le mélangeur reste coincé dans la cuve.	<ul style="list-style-type: none">• Laisser tremper avant de le retirer.
Après appui sur  rien ne se passe.	<ul style="list-style-type: none">• E01 s'affiche et clignote sur l'écran, la machine émet un bip: la machine est trop chaude. Attendre 1 heure entre 2 cycles.• E00 s'affiche et clignote sur l'écran, la machine émet un bip: la machine est trop froide. Attendre que la machine revienne à température ambiante.• HHH ou EEE s'affiche et clignote sur l'écran, la machine émet un bip: panne, la machine doit être réparée par un service agréé.• 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 mélangeur ou mélangeur mal mis en place. Pour les deux cas cités ci-dessus, arrêtez la machine manuellement par un appui long sur  . Recommencez la recette depuis le début.
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 mélangeur.
Odeur de brûlé.	<ul style="list-style-type: none">• Une partie des ingrédients est tombée à côté de la cuve : débranchez la machine, laissez-la refroidir et nettoyez l'intérieur avec une éponge humide et sans produit nettoyant.• La préparation a débordé : trop grande quantité d'ingrédients, notamment de liquide. 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 dégraderait Moulinex 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.

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

www.moulinex.fr / www.moulinex.com

BESCHRIJVING

- 1 - deksel met kijkvenster
- 2 - bedieningspaneel
 - a - display
 - b - aan/uit-knop
 - c - gewichtselectie
 - d - insteltoetsen voor inschakeling van de timer en instelling van de tijd voor programma 11
 - e - keuze van de kleur van de korst
 - f - keuze van de programma's
 - g - controlelampje
- 3 - bakblik
- 4 - kneder
- 5 - maatbeker
- 6 - theelepels/eetlepel
- 7 - haak accessoire voor het verwijderen van de kneder
- 8 - bakhouder voor stokbroden + 2 antikleefplaten voor stokbroden
- 9 - kerver + borsteltje

NL PRAKTISCHE ADVIEZEN

Bereiding

1 Lees de gebruiksaanwijzing aandachtig door: het bereiden van brood met dit apparaat is niet hetzelfde als met de hand!

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

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

4 Gebruik de ingrediënten vóór hun verbruiksdatum en bewaar ze op een koele, droge plaats.

5 Teneinde te zorgen dat het deeg goed kan rijzen, raden wij u aan alle ingrediënten direct in de uitneembare binnenpan te doen en te vermijden het deksel te openen tijdens het gebruik. 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 aanraking komen met het zout.**

Algemene in acht te nemen volgorde:

- > Vloeistoffen (boter, olie, eieren, water, melk)
- > Zout
- > Suiker

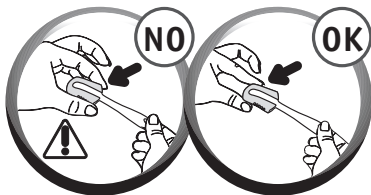
- > Meel eerste helft
- > Melkpoeder
- > Speciale vaste ingrediënten
- > Meel tweede helft
- > Gist

Gebruik

- **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:** het moet 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.** Te veel 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.

VOOR HET EERSTE GEBRUIK

- Verwijder de volledige verpakking, de stickers en diverse accessoires, zowel aan de binnenkant als aan de buitenkant van het apparaat -A.
- Reinig alle onderdelen en het apparaat met een vochtige doek.



Opgelet: de kerver is heel scherp. Gebruik hem uiterst voorzichtig.

SNEL STARTEN

- Rol het snoer volledig uit en sluit het apparaat uitsluitend aan op een geaard stopcontact.
- Bij het eerste gebruik kan er een lichte geur/rook vrijkomen.
- Verwijder de binnenpan door de handgreep op te tillen en de pan lichtjes te bewegen tegen de klok in. Zet vervolgens de kneder op de plaats -B-C.
- Doe de ingrediënten in de aanbevolen volgorde in de uitneembare binnenpan. Zorg dat u alle ingrediënten nauwkeurig gewogen heeft -D-E.
- Doe de uitneembare binnenpan terug in het apparaat. Houd de binnenpan aan de handgreep vast en plaats deze over de as (u moet de binnenpan iets kantelen om dit te doen). Beweeg het licht met de klok mee en klik het op zijn plaats -F-G.
- Sluit de deksel. Steek de stekker in het stopcontact en zet het apparaat aan. Na het geluidssignaal verschijnt automatisch programma 1, dus 800 g, matig bruin. Om naar programma 4 te gaan, drukt u drie keer op de toets **MENU** -H.
- Druk op de toets **START/STOP**. De 2 punten van de timer knipperen. Het controlelampje gaat branden -I-J.
- Haal aan het einde van de bakcyclus de stekker van de broodbakmachine uit het stopcontact. Neem de uitneembare binnenpan uit. Gebruik altijd ovenwanten, want de handgreep van de uitneembare binnenpan en de binnenzijde van het deksel zijn heet. 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 -K.

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

BASISBROOD (programma 4)	INGREDIËNTEN - th = theelepel - el = eetlepel	
GOUDBRUIN KORSTJE = GEMIDDELD	1. WATER = 330 ml	5. MELKPOEDER = 2 el
GEWICHT = 1000 g	2. OLIE = 2 el	6. MEEL = 605 g
TIJD = 3:09	3. ZOUT = 1½ th	7. GIST = 1½ th
	4. SUIKER = 1 el	


HET GEBRUIK VAN UW BROODBAKMACHINE

Voor ieder programma wordt een automatische instelling weergegeven. U moet dus met de hand de gewenste instellingen selecteren.

Keuze van een programma


Door het kiezen van een programma wordt een reeks stappen ingeschakeld, die automatisch na elkaar ingezet worden.

MENU Met de **toets menu** kunt u een aantal verschillende programma's kiezen. De bij het programma horende tijd wordt weergegeven. Iedere keer dat u op de **toets menu** drukt, gaat het nummer op het display over op het volgende programma, van 1 tot 15:

- 1. Stokbrood.** Met het stokbroodprogramma kunt u zelf stokbroden bakken. Dit programma verloopt in 3 stappen.
1e stap > Kneden en rijzen van het deeg.
2e stap > Vormen (bij het geluidssignaal knippert het lichtje bij het stokbroodsymbooltje ).
3e stap > Bakken. De bakcyclus volgt op het vormen van de stokbroden (raadpleeg het meegeleverde receptenboekje voor hulp bij het vormen van de stokbroden).
- 2. Zoet stokbrood.** Voor zoete broodjes zoals koffiekoeken, melkbroodjes, brioches enz. Dit programma verloopt op dezelfde manier als stokbroodprogramma 1.
- 3. Stokbrood bakken.** Programma 3 bakt de stokbroden op basis van een vooraf bereid deeg. Blijf in de buurt van de machine tijdens het gebruik van programma 3. Om de cyclus vroegtijdig te onderbreken, kunt u het programma handmatig stopzetten met een lange druk op de **toets STOP/STEP**. Voor dit programma is een matige bruining onmogelijk. Voor zoete broodjes is immers een lichte bruining aanbevolen, en voor hartig brood een donkere bruining.
- 4. Basisbrood.** Met het programma Basisbrood kunnen de meeste broodrecepten met behulp van tarwemeel gemaakt worden.
- 5. Frans brood.** Het programma Frans brood komt overeen met een recept voor traditioneel, enigszins luchtig Frans brood.
- 6. Volkorenbrood.** Het programma Volkorenbrood moet geselecteerd worden wanneer u meel voor volkorenbrood gebruikt.
- 7. Zoet brood.** Het programma Zoet brood is geschikt voor recepten die meer vet en suiker bevatten. Indien u een klaar-voor-gebruik mix voor brioches of melkbrood gebruikt, zorg dan dat u in totaal niet meer dan 750 g deeg heeft. We raden de **LICHTE** bruining aan voor uw eerste briochebereiding.
- 8. Snel basisbrood.** Het programma Snel basisbrood is specifiek voor de recepten **SNEL BASISBROOD**. Voor dit programma kunnen het gewicht en de kleur niet worden ingesteld. Het water voor dit recept bedraagt maximaal 35 °C.
- 9. Glutenvrij brood.** Dit brood is geschikt voor mensen die allergisch zijn voor gluten (Coeliakie) die in diverse graanproducten (tarwe, gerst, rogge, haver, kamut, spelt, enz...) voorkomen. Zie de speciale instructies op het pak. 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 los te maken met een soepele kunststof spatel. Brood zonder gluten is compacter en de kleur is bleker dan van normaal brood. Alleen 1000 g is beschikbaar voor het programma.
- 10. Zoutloos brood.** Brood is een van de voedingsmiddelen dat zorgt voor de grootste dagelijkse hoeveelheid zout. Door minder zout te gebruiken, neemt het risico van hart- en vaatziekten af.
- 11. Uitsluitend bakken.** Met het Uitsluitend bakken kan uitsluitend tussen 10 tot 70 min. gebakken worden, instelbaar in schijven van 10 min. Dit kan alleen geselecteerd en gebruikt worden:
a) in combinatie met het programma Gerezen deeg,
b) voor het verwarmen of knapperig maken van reeds gebakken en afgekoeld brood,

c) voor het afbakken in geval van een langdurige stroomonderbreking tijdens een broodcyclus.

De broodbakmachine dient tijdens het gebruik van programma 11 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.

12. Gerezen deeg. Het programma Gerezen deeg bakt niet. Dit komt overeen met een kneed- en rijsprogramma voor alle soorten gerezen deeg. Bijv.: pizzadeeg.

13. Cake. Voor het vervaardigen van taarten en gebak met bakpoeder. Alleen 1000 g is beschikbaar voor het programma.

14. Jam. Het programma Jam kookt automatisch jam in de uitneembare binnenpan.

15. Vers deeg. Het programma 15 kneedt alleen maar. Het is bestemd voor niet gerezen deeg. Bijv.: pasta.

Selectie van het gewicht

Het gewicht van het brood wordt automatisch ingesteld op 1000 g. Het gewicht wordt

DE CYCLI

Een tabel op pagina 184-187 geeft de verschillende cycli aan de hand van het gekozen programma aan.

Kneden

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

Tijdens deze cyclus en voor de programma's 1, 2, 4, 5, 6, 7, 8, 10, 12, 13, kunt u ingrediënten toevoegen: droge vruchten, olijven, enz... Een geluidssignaal geeft aan op welk moment u dit kunt doen. Raadpleeg de overzichtstabel van de bereidingstijden (pagina 184-187) en de kolom "extra". Deze kolom geeft de tijd aan die op het display van uw apparaat zal verschijnen terwijl het geluidssignaal te horen is. Om precies te weten na hoeveel tijd het geluidssignaal te horen is, trekt u de tijd uit de kolom "extra" af van de totale baktijd. Bijv.: "extra" = 2:51 en "totale tijd" = 3:13, de ingrediënten kunnen na 22 min. toegevoegd worden.

slechts ter indicatie gegeven. Zie de details van de recepten voor meer informatie. Bij de programma's 3, 9, 11, 12, 13, 14, 15 is er geen instelling van het gewicht. Voor programma's 1 en 2 kunt u twee gewichten kiezen:

- 400 g voor één lading (4 stokbroden) - het lampje naast het gewicht 500 g brandt;

- 800 g voor twee ladingen (8 stokbroden) - het lampje naast het gewicht 1.000 g brandt.

Druk op de toets  om het gekozen gewicht van 500 g, 750 g of 1000 g in te stellen. De aanduiding tegenover de gewenste instelling gaat branden.

Selectie van de korstkleur

De kleur van de korst wordt automatisch ingesteld op GEMIDDELD. Bij de programma's 12, 14, 15, is er geen instelling van de kleur. Er zijn drie keuzes mogelijk: licht / gemiddeld / donker. Voor het wijzigen van de automatische instelling drukt u op de toets  totdat de aanduiding tegenover de gewenste instelling gaat branden.

Inschakeling / Uitschakeling

Druk op de toets  om het apparaat in te schakelen. Het aftellen begint. Voor het uitschakelen van het programma of het annuleren van de programmering van de timer drukt u 3 seconden op de toets .

Rust

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

Rijden

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

Bakken

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

Warm houden

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

Voor de programma's 1, 2, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 13, u kunt de bereiding in het apparaat laten. Na het bakken wordt het brood automatisch gedurende een uur warm gehouden. Tijdens

het warmhouden gedurende een uur blijft het display op 0:00 staan en de 2 punten ■ van de timer knipperen. Aan het einde van de cyclus schakelt het apparaat automatisch uit na diverse pieptonen.


PROGRAMMA MET TIMER

U kunt het apparaat zodanig programmeren dat uw bereiding klaar is op een door u gekozen tijdstip, tot maximaal 15 uur van tevoren. Het programma met timer mag niet gebruikt worden voor de programma's 3, 8, 11, 12, 13, 14, 15.

Deze stap geschiedt na het selecteren van het programma, de bakkleur en het gewicht. De programmatijd wordt weergegeven. Bereken het tijdsverschil tussen het moment waarop u het programma start en het uur waarop u wilt dat de bereiding klaar is. Het apparaat telt hier automatisch de tijdsduur van de cycli van het programma bij op. Met behulp van de toetsen + en -, geeft u de gevonden tijd weer (+ naar boven en - naar beneden). Door kort te drukken, verspringt de tijd in schijven van 10 min. + korte piepton. Door

lang te drukken verspringt de tijd continu in schijven van 10 min. Bijv.: Het is 20:00 uur 's avonds en u wilt dat uw brood de volgende morgen om 07:00 uur klaar is.

Programmeer 11:00 u met behulp van de toetsen + en -. Druk op de toets . Er klinkt een geluidssignaal. 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.

Praktische adviezen

Bij een stroomonderbreking: indien tijdens de cyclus het programma wordt onderbroken door een stroomonderbreking of een verkeerde handeling, wordt de programmering gedurende 7 min. door het apparaat bewaard.

De cyclus gaat dan weer verder waar hij gestopt was. Na deze tijd is de programmering verdwenen.

Indien u twee programma's na elkaar inschakelt, wacht dan 1 uur voordat u met de tweede bereiding start.

Om uw brood uit de bakvorm te halen: het kan gebeuren dat tijdens het uit de bakvorm halen de kneeder in het brood bekneld blijft zitten. Gebruik in dat geval het accessoire "haak" 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 kneeder - M,
- > trek voorzichtig om de kneeder te verwijderen - M,
- > zet het brood rechtop en laat het op een rooster afkoelen.



DE INGREDIËNTEN

Vet en olie : door vet toe te voegen, wordt het brood zachter en smakelijker. Het brood kan zo verder beter en langer bewaard worden. Teveel vet vertraagt het rijzen. Indien u boter gebruikt, snijd deze dan in kleine stukjes, zodat hij gelijkmatig met het deeg vermengd wordt, of laat deze zacht worden. Geen warme boter toevoegen. Voorkom dat het vet in contact komt met de gist, want het vet zou de gist kunnen verhinderen vocht op te nemen.

Eieren : eieren verrijken het deeg, geven het brood een mooiere kleur en bevorderen de goede ontwikkeling van het kruim. De recepten zijn bestemd voor een gemiddeld groot ei van 50 g, als de eieren groter zijn, voeg dan een beetje meel toe; als de eieren kleiner zijn, moet u wat minder meel gebruiken.

Melk : u kunt verse melk (koud, tenzij afgeraden in het recept) of melkpoeder gebruiken. Melk heeft een schuimend effect waarmee regelmatigere holtes verkregen worden en waardoor het kruim er mooier uit komt te zien.

Water : water zorgt dat de gist vocht opneemt en actief wordt. Het zorgt ook dat het zetmeel van het meel vocht opneemt en dat er kruim gevormd wordt. U kunt water gedeeltelijk of helemaal vervangen door melk of een andere vloeistof. **Temperatuur: zie paragraaf 1 (pagina 58) in het deel over het gebruik.**

Meel : het gewicht van het meel kan aanzienlijk variëren aan de hand van het gebruikte type meel. Afhankelijk van de kwaliteit van het meel kunnen ook de bakresultaten van het brood variëren. Bewaar het meel in een hermetisch gesloten blik, want meel reageert op veranderingen in de weersomstandigheden en absorbeert zo vocht of verliest dit juist. Gebruik bij voorkeur zogenaamd "krachtig" meel, meel van "bakkwaliteit" of "bakkersmeel" in plaats van gewoon meel. De toevoeging van haver,

zemelen, tarwekiem, rogge of hele granen aan het brooddeeg levert een zwaarder en minder gerezen brood op.

Het gebruik van een meelsoort T55 wordt aanbevolen, tenzij in het recept anders vermeld staat. Indien u een kant-en-klare mix voor brood, brioche of melkbrood gebruikt, maak dan niet meer dan in totaal 750 g deeg.

Raadpleeg de aanbevelingen van de fabrikant voor het gebruik van deze bereidingen.

Het zeven van het meel heeft ook invloed op het resultaat: hoe bruiner het meel is (dat wil zeggen, hoe meer graanvliesjes aanwezig zijn), hoe minder het deeg zal rijzen en hoe compacter het brood zal zijn.

Suiker : neem bij voorkeur witte of bruine suiker of honing. Gebruik geen suikerklontjes. Suiker voedt de gist, geeft het brood een lekkere smaak en geeft het korstje een mooiere goudbruine kleur.

Zout : zout geeft voedingsmiddelen smaak en zorgt dat de gist zijn werk kan doen. Het mag niet in contact komen met de gist. Het zout maakt het deeg stevig, compact en zorgt dat het niet te snel rijst. Het geeft ook een betere structuur aan het deeg.

Gist : Bakkersgist bestaat in meerdere vormen: vers in kleine blokjes, actief droog om aan te lengen met water, en gedroogde instantgist. Gist is verkrijgbaar in supermarkten (afdeling vers of bakkerij), maar u kunt ook verse gist kopen bij uw bakker. Alle soorten gist in alle vormen worden rechtstreeks toegevoegd, samen met de andere ingrediënten. Denk er wel aan de verse gist goed te versnipperen met uw vingers om het beter te verdelen. Alleen actief gedroogde gist (in kleine bolletjes) moet vóór gebruik aangelengd worden met een beetje lauw water. Kies een temperatuur die dicht bij 35 °C ligt, daaronder is het minder efficiënt, daarboven werkt de gist niet meer.

Gebruik de voorgeschreven doses en denk eraan de hoeveelheid gist aan te passen aan de gebruikte soort (zie de verhoudingstabel hieronder).

Hoeveelheid/gewicht/volume verhoudingen tussen droge gist, verse gist en vloeibare gist:

Droge gist (in tl.)

1 1,5 2 2,5 3 3,5 4 4,5 5

Verse gist (in g)

9 13 18 22 25 31 36 40 45

De toe te voegen ingrediënten (droge vruchten, olijven, enz...) : u kunt uw recepten aanpassen met alle extra ingrediënten die u maar wilt gebruiken, maar zorg:

> dat u goed naar het geluidssignaal luistert voor het toevoegen van de ingrediënten, met name de meest kwetsbare,

> dat de hardste granen (zoals lijn- en sesamzaad) vanaf het begin van het kneden kunnen worden toegevoegd om het apparaat gemakkelijker te kunnen gebruiken (bijvoorbeeld bij programmering van de timer),

> dat u stukjes chocolade invriest zodat ze beter standhouden tijdens het kneden,

> dat u heel vochtige of vette ingrediënten (zoals olijven) goed laat uitlekken, ze droogt met keukenpapier en bestrooit met een beetje bloem voor een betere opname en homogeniteit,

> dat u niet een te grote hoeveelheid extra ingrediënten, zoals kaas, vers fruit en verse groenten, toevoegt omdat deze de ontwikkeling van het deeg kunnen beïnvloeden. Respecteer de hoeveelheden aangeduid in de recepten.

> dat u geen ingrediënten buiten de uitneembare binnenpan laat vallen.

REINIGING EN ONDERHOUD

• Haal de stekker van het apparaat uit het stopcontact.

• Reinig het apparaat en de binnenzijde van de bak met een vochtige spons. Goed afdrogen. -L.

• Was de kom en de kneder af met warm zeepwater. Indien de kneder in de uitneembare binnenpan blijft, laat deze dan 5 tot 10 min. weken.

• Desnoods, was het deksel met een spons en warm water.

• **Geen onderdelen in de vaatwasser wassen.**

• Gebruik geen huishoudproduct, geen schuursponsje en geen alcohol. Gebruik een zachte, vochtige doek.


• Dompel het apparaat of het deksel niet onder water.



STOKBRODEN BEREIDEN EN BAKKEN

Hiervoor hebt u alle accessoires nodig die hiervoor zijn bestemd: 1 bakhouder voor stokbroden (8), 2 bakplaten met antikleeflaag voor stokbroden (8), 1 kerver (9) en 1 borsteltje (9).

1. Kneden en rijzen van het deeg

- Steek de stekker van de broodmachine in het stopcontact.
- Na het geluidssignaal verschijnt programma 1 automatisch - **H**.
- Kies het bruiningsniveau.
- Aanbevolen wordt niet slechts 2 stokbroden te bakken, omdat ze anders te donker gebakken zullen zijn.
- Als u 8 stokbroden (2 ladingen van 4 stokbroden) wilt bakken: het is raadzaam 8 stokbroden te vormen waarvan u er 4 in de koelkast bewaart voor de tweede bakbeurt.
- Druk op de toets . Het werkingslichtje brandt en de 2 punten van de timer knipperen. De kneedcyclus van het deeg begint, gevolgd door het rijzen van het deeg - **I**.

2. Stokbroden maken en bakken

Raadpleeg het meegeleverde receptenboek voor hulp bij de uitvoering van de stappen. We tonen u hoe de bakker het doet. Na enkele pogingen zult u echter uw eigen manier ontdekken. Het resultaat is hoe dan ook gegarandeerd!

- Neem de kuip uit de machine - **B**.
- Bestrooi uw aanrecht met een beetje bloem.
- Neem het deeg uit de kuip en leg het op het aanrecht.
- Vorm een bol met het deeg en verdeel het met een mes in 4 gelijke delen.
- U hebt nu 4 stukken met een gelijk gewicht die u nu tot stokbroden moet vormen.

Voor luchtigere stokbroden laat u de stukken deeg eerst 10 minuten rusten.

Opmerkingen:

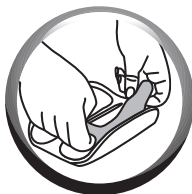
- Tijdens het kneden is het normaal dat bepaalde plekken niet goed worden vermengd.
- Wanneer de bereiding klaar is, gaat de broodmachine over in waakstand. Verschillende geluidssignalen laten weten dat het kneden en het rijzen van het deeg is afgelopen. Het werkingslichtje knippert.

Gebruik het deeg binnen een uur volgend op de geluidssignalen. Daarna wordt de machine gereset en gaat het stokbroodprogramma verloren. In dit geval raden we u aan om programma 3 te gebruiken voor enkel het bakken van stokbroden.

De lengte van het stokbrood moet overeenkomen met de afmeting van de bakplaat (ongeveer 15 cm).

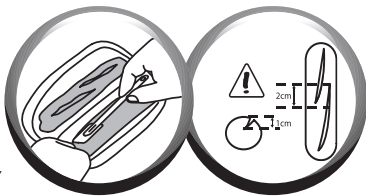
U kunt het brood ook een bijzondere smaak geven. Bevochtig de stukken deeg en rol ze door bijvoorbeeld sesam- of maanzaad.

- Leg de gevormde stokbroden vervolgens op de bakplaten met antikleeflaag.



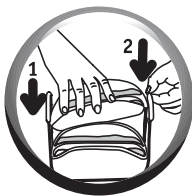
De naad van de stokbroden zit onderaan.

- Voor een optimaal resultaat snijdt u de bovenkant van de stokbroden diagonaal in met een gekarteld mes of de meegeleverde kerver om een opening van 1 cm te verkrijgen.



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

- Bevochtig de bovenkant van de stokbroden rijkelijk met behulp van het meegeleverde borsteltje, maar vermijd plassen water op de bakplaten.
- Leg uw 2 bakplaten met de stokbroden op de meegeleverde houder voor stokbroden.



- Plaats de houder in uw broodmachine in plaats van de kuip.
- Druk opnieuw op de toets **START/STOP** om het programma te hervatten en de stokbroden te bakken.

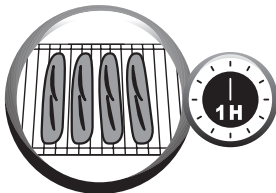
Op het einde van de bakcyclus hebt u 2 mogelijkheden:

bij een lading van 4 stokbroden

- Trek de stekker van de broodmachine uit het stopcontact. Verwijder de houder voor stokbroden. Gebruik altijd ovenwanten, want de houder is heel heet.
- Neem de stokbroden van de bakplaten en laat ze afkoelen op een rooster.

bij een lading van 8 stokbroden (2x4)

- Verwijder de houder voor stokbroden. Gebruik altijd ovenwanten, want de houder is heel heet.
- Neem de stokbroden van de bakplaten en laat ze afkoelen op een rooster.
- Neem de 4 andere stokbroden uit de koelkast (die u vooraf hebt ingesneden en bevochtigd).
- Leg ze op de bakplaten (zonder u te verbranden).
- Plaats de houder weer in de machine en druk opnieuw op **START/STOP**.
- Na het bakken kunt u de stekker uit het stopcontact trekken.
- Neem de stokbroden van de bakplaten en laat ze afkoelen op een rooster.



DE RECEPTEN

Houd voor ieder van deze recepten de aangegeven volgorde van de ingrediënten in acht. Afhankelijk van het gekozen recept en het bijbehorende programma kunt u de overzichtstabel van de bereidingstijden (pagina 184-187) bekijken en nagaan hoe de verschillende cycli verlopen.

th = theelepel - el = eetlepel

PROG. 1 - STOKBROOD

Voor 4 of 8 stokbroden van ongeveer 100 g

	400 g	800 g
1. Water	150 ml	300 ml
2. Zout	¾ th	1½ th
3. Meel T55	245 g	490 g
4. Gist	1 th	2 th

PROG. 2 - ZOET STOKBROOD

Voor 4 of 8 stokbroden van ongeveer 100 g

	400 g	800 g
1. Koude melk	140 ml	280 ml
2. Zout	¾ th	1½ th
3. Suiker	2 el	4 el
4. Meel T55	210 g	420 g
5. Gist	1 th	2 th

Toevoegen, na geluidssignaal

6. Boter	25 g	50 g
----------	------	------

PROG. 4 - BASISBROOD

	500 g	750 g	1000 g
1. Water	190 ml	250 ml	330 ml
2. Olie	1 el	1½ el	2 el
3. Zout	1 th	1 th	1½ th
4. Suiker	2 th	3 th	1 el
5. Melkpoeder	1 el	1½ el	2 el
6. Meel T55	345 g	455 g	605 g
7. Gist	1 th	1 th	1½ th

PROG. 5 - FRANS BROOD

	500 g	750 g	1000 g
1. Water	200 ml	275 ml	365 ml
2. Zout	1 th	1½ th	2 th
3. Meel T55	350 g	465 g	620 g
4. Gist	1 th	1 th	1½ th

PROG. 6 - VOLKORENBROOD

	500 g	750 g	1000 g
1. Water	205 ml	270 ml	355 ml
2. Olie	1½ el	2 el	3 el
3. Zout	1 th	1½ th	2 th
4. Suiker	1½ th	2 th	3 th
5. Meel T55	130 g	180 g	240 g
6. Volkorenmeel			
T150	200 g	270 g	360 g
7. Gist	1 th	1 th	1½ th

PROG. 7 - ZOET BROOD

BRIOCHE	500 g	750 g	1000 g
1. Eieren geklopt*	2	2	3
2. Boter, gesmolten	115 g	145 g	195 g
3. Zout	1 th	1 th	1½ th
4. Suiker	2½ el	3 el	4 el
5. Melk	55 ml	60 ml	80 ml
6. Meel T55	280 g	365 g	485 g
7. Gist	1½ th	2 th	3 th

Naar keuze : 1 th oranjebloesem water.

PROG. 8 - SNEL BASISBROOD

	500 g	750 g	1000 g
1. Water (lauw, 35°C)	210 ml	285 ml	360 ml
2. Olie	3 th	1 el	1½ el
3. Zout	½ th	1 th	1½ th
4. Suiker	2 th	3 th	1 el
5. Melkpoeder	1½ el	2 el	2½ el
6. Meel T55	325 g	445 g	565 g
7. Gist	1½ th	2½ th	3 th

PROG. 9 - BROOD ZONDER GLUTEN

1000 g
Gebruik alleen kant-en-klare mix.
Maak niet meer dan 1000 g deeg.

* 1 middelgroot ei = 50 g

PROG. 10 - ZOULTLOOS BROOD

	500 g	750 g	1000 g
1. Water	200 ml	270 ml	365 ml
2. Meel T55	350 g	480 g	620 g
3. Droge bakkersgist	1/2 th	1 th	1 th
Toevoegen, na geluidssignaal			
4. Sesamzaad	50 g	75 g	100 g

PROG. 12 - GEREZEN DEEG

	500 g	750 g	1000 g
PIZZADEEG			
1. Water	160 ml	240 ml	320 ml
2. Olijfolie	1 el	1 1/2 el	2 el
3. Zout	1/2 th	1 th	1 1/2 th
5. Meel T55	320 g	480 g	640 g
7. Gist	1/2 th	1 th	1 1/2 th

PROG. 13 - CAKE

	1000 g
CITROENCAKE	
1. Eieren geklopt*	4
2. Suiker	260 g
3. Zout	1 snufje
4. Boter, gesmolten en afkoelen	90 g
5. Citroen schil	van 1 1/2 citroen
6. Citroen sap	van 1 1/2 citroen
7. Meel T55	430 g
8. Gist	3 1/2 th

Klop de eieren met suiker en zout voor 5 minuten. Doe dit in de uitneembare binnenpan. Voeg de afgekoelde gesmolten boter toe. Voeg het citroensap en de citroenrasp toe. Meng het meel en het bakpoeder en voeg dit aan het mengsel toe. Zorg ervoor dat het meel op een hoopje en precies in het midden van het mengsel wordt gelegd.

PROG. 14 - JAM**VRUCHTENMOES EN JAM**

Snijdt of hak uw fruit naar smaak voordat u ze in de broodbakmachine doet.

1. Aardbeien-, perziken-, rabarber- of abrikozen	580 g
2. Suiker	360 g
3. Citroen sap	van 1 citroen
4. Pectine	30 g
1. Sinaasappel of grapefruit	500 g
2. Suiker	400 g
3. Pectine	50 g








* 1 middelgroot ei = 50 g

PROG. 15 - VERS DEEG

	500 g	750 g	1000 g
1. Water	45 ml	50 ml	70 ml
2. Eieren geklopt*	3	4	5 1/2
3. Zout	1 snufje	1/2 th	1 th
5. Meel T55	375 g	500 g	670 g

HANDLEIDING VOOR BETERE BAKRESULTATEN

1. Voor broden





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

2. Voor stokbroden

Is het resultaat niet volgens wens? Met deze tabel kunt u zien wat er aan de hand is.	MOGELIJKE OORZAAK	OPLOSSINGEN
De deegstukken zijn niet gelijk gesneden.	De vorm van de aanvankelijke rechthoek is onregelmatig of heeft geen gelijke dikte.	Plat indien nodig af met een deegroller.
Het deeg is moeilijk in vorm te brengen.	Er zit niet genoeg water in het deeg.	Uw bereiding is mislukt. U zult opnieuw moeten beginnen.
	Het deeg werd te veel gekneed.	Maak weer een bol, laat 10 min rusten en begin dan opnieuw. Vorm de stokbroden in 2 stappen, met 5 min rust tussendoor.
Het deeg kleeft. Het is moeilijk om stokbroden te vormen.	U gebruikte te veel water in de bereiding.	Bestrooi de handen lichtjes met bloem, maar niet het deeg of het aanrecht, en ga verder met het vormen van de stokbroden.
	Het water was te heet toen u het bij de bereiding deed.	

Is het resultaat niet volgens wens? Met deze tabel kunt u zien wat er aan de hand is.	MOGELIJKE OORZAAK	OPLOSSINGEN
Het deeg scheurt of wordt korrelig bovenaan.	Het deeg werd te veel gekneed.	Maak weer een bol, laat 10 min rusten en begin dan opnieuw.
		Vorm de stokbroden in 2 stappen, met 5 min rust tussendoor.
De insnijdingen in het stokbrood zijn niet duidelijk.	Het deeg kleeft: U gebruikte te veel water in de bereiding.	Begin weer met het vormen van de stokbroden. Bestrooi daarbij lichtjes de handen met bloem, en vermijd daarbij het deeg of het aanrecht.
	Het mes is niet scherp genoeg.	Gebruik het meegeleverde mes of anders een licht gekarteld, maar heel scherp mes.
	Uw insnijdingen zijn te voorzichtig.	Snij met een krachtige beweging, zonder te aarzelen.
De insnijdingen gaan weer dicht of openen zich niet tijdens het bakken.	Het deeg kleefde te veel: U gebruikte te veel water in de bereiding.	Uw bereiding is mislukt. U zult opnieuw moeten beginnen.
	Het oppervlak van het deeg was niet strak genoeg tijdens het vormen.	Begin opnieuw en trek nu meer aan het deeg wanneer u het rond de duim rolt.
Het deeg scheurt aan de zijkanten tijdens het bakken.	De insnijding in het deeg is niet diep genoeg.	Ga naar pagina 66 voor de ideale vorm van de insnijdingen.
De gebakken stokbroden kleven aan de houder.	U hebt het deeg te veel bevochtigd.	Verwijder het overtollige water dat u met het borsteltje aanbracht.
	De platen van de houder voor stokbroden kleven te veel.	Vet de platen van de houder in met een beetje olie voor u er het deeg op legt.
De stokbroden zijn niet mooi goudbruin.	U bent vergeten het deeg eerst te bestrijken voor u het in de oven schoof.	Denk hieraan wanneer u nog eens bakt.
	U strooide tijdens het vormen te veel bloem op de stokbroden.	Bestrijk goed met water met het penseel voor u ze in de oven schuift.
	De kamertemperatuur is hoog (>30 °C).	Gebruik kouder water (tussen 10 en 15 °C) en/of iets minder gist.
De stokbroden zijn niet genoeg gerezen.	U bent de gist vergeten in de bereiding.	Uw bereiding is mislukt.
	Misschien was uw gist niet meer goed.	U zult opnieuw moeten beginnen.
	Er zat niet genoeg water in uw bereiding.	
	De stokbroden zijn tijdens het vormen te veel geplet en aangedrukt.	

TECHNISCHE STORINGSGIDS

PROBLEMEN	OPLOSSINGEN
De kneder blijft in het bakblik bekneld zitten.	<ul style="list-style-type: none">• Laten weken voor u hem gaat verwijderen.
Na een druk op  gebeurt er niets.	<ul style="list-style-type: none">• E01 verschijnt knipperend op het display, gevolgd door een geluidssignaal: het apparaat is te warm. Wacht 1 uur tussen 2 cycli.• E00 verschijnt knipperend op het display, gevolgd door een geluidssignaal: het apparaat is te koud. Wacht tot deze op kamertemperatuur is.• HHH of EEE verschijnt knipperend op het display, gevolgd door een geluidssignaal: storing. Het apparaat moet worden nagekeken door de technische dienst.• 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. In geval van bovenstaande situaties stopt u het apparaat handmatig door lang op de  knop te drukken. Begin met het recept van voor af aan.
Na een programmering met de timer is het brood niet voldoende gerezen of er is niets gebeurd.	<ul style="list-style-type: none">• U bent 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 maak de binnenzijde van de apparaat 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 toestel is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik. Bij een verkeerd gebruik of niet-naleving van de gebruiksaanwijzing kan het merk niet aansprakelijk worden gehouden en wordt de garantie ongeldig.
- Lees de gebruiksaanwijzing zorgvuldig voordat u het apparaat in gebruik neemt: in geval van verkeerd gebruik vervalt elke aansprakelijkheid van Moulinex.

MILIEU

- In overeenstemming met de wetgeving moet elk onbruikbaar toestel definitief onbruikbaar worden gemaakt: trek de stekker uit het stopcontact en snij het snoer af voor u het toestel weggooit.

Bekijk een uitgebreid filmpje over het vormen van de stokbroden door uw gefilmde handleiding te downloaden op deze websites:

www.moulinex.fr / www.moulinex.com

BESCHREIBUNG

- 1 - Abnehmbarer Deckel mit Sichtfenster
- 2 - Bedienfeld
 - a - Anzeigefenster
 - b - Start- / Stopp-Taste
 - c - Einstellen Brotgröße
 - d - Tasten für den verzögerten Start (Timer-Funktion) und Einstellung der Zeit für das Programm 11
 - e - Einstellen des Bräunungsgrads
 - f - Programmwahl
 - g - Betriebskontrollleuchte
- 3 - Backform
- 4 - Mischhaken
- 5 - Messbecher
- 6 - Teelöffel-/Esslöffel-Maß (doppelseitiger Messlöffel)
- 7 - Zubehörteil: Haken zum Entfernen der Mischhaken
- 8 - Baguette-Backblech-Halterung + 2 Baguette-Backbleche mit Antihafversiegelung
- 9 - Schneidklinge + Pinsel

PRAKTISCHE TIPPS

Zubereitung

DE 1 Die Gebrauchsanleitung aufmerksam durchlesen: das Brotbacken mit dem Backautomaten ist anders als die „manuelle“ Methode!

2 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.

3 Es ist sehr wichtig, dass die Mehlmenge genau abgewogen ist. Am besten eine Küchenwaage dazu verwenden. Nehmen Sie Trockenhefe (in der Tüte). Kein Backpulver verwenden, außer, das Rezept schreibt es vor. Eine geöffnete Tüte Trockenhefe muss binnen 48 Stunden aufgebraucht werden.

4 Die Zutaten vor Ablauf ihres Verfalldatums verwenden und an einem kühlen und trockenen Ort lagern.

5 Damit der Teig ungestört aufgehen kann, sollten alle Zutaten von Anfang an in die Backform gegeben werden, um den Deckel während des Betriebs nicht mehr aufmachen zu müssen (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 sollte nicht mit Salz in Kontakt kommen.**

Einzuhaltende Reihenfolge :

- > Flüssigkeiten (Butter, Öl, Eier, Wasser, Milch)
- > Salz
- > Zucker

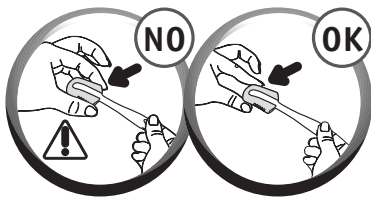
- > Mehl, erste halbe Menge
- > Milchpulver
- > Zusätzliche feste Zutaten
- > Mehl, zweite halbe Menge
- > Trockenhefe

Inbetriebnahme

- **Die Brotzubereitung ist sehr empfindlich gegenüber bestimmten Temperatur- und Feuchtigkeitsbedingungen.** An heißen Tagen wird geraten, kältere Flüssigkeiten als gewöhnlich zu verwenden. An kalten Tagen sollte das Wasser oder die Milch dagegen angewärmt werden (aber nie über 35°C).
- **Manchmal ist es nützlich, den Teig nach dem halben Knetprozess zu prüfen.** Er soll homogen sein und nicht an den Wänden der Backform kleben.
 - bei Mehlrückständen noch etwas Wasser nachgießen,
 - bei klebrigem Teig noch etwas Mehl hinzufügen. Diese Korrekturen 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 schön 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.

VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME

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



- Reinigen Sie alle mitgelieferten Bestandteile sowie das Gerät selbst mit einem feuchten Schwamm.

Achtung: Die Schneidklinge ist sehr scharf. Mit Vorsicht handhaben.

SCHNELLANLEITUNG

- Rollen Sie das Stromkabel ab und schließen Sie es an eine geerdete Steckdose an.
- 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.
- Nehmen Sie die Backform an ihrem Griff aus dem Gerät, indem Sie die Backform leicht entgegen des Uhrzeigersins drehen. Anschließend den Mischhaken einsetzen-**B-C**.
- Die Zutaten in der genannten Reihenfolge in die Backform geben. Zutaten präzise abwägen -**D-E**.
- Backform einsetzen und den Antrieb einrasten lassen. Fassen Sie die Backform am Griff und setzen Sie die Backform auf den Antrieb (hierfür müssen Sie die Backform

leicht zu einer Seite neigen). Drehen Sie die Backform leicht im Uhrzeigersinn bis sie einrastet -**F-G**.

- Den Brotbackautomaten anschließen. Stecker in die Steckdose stecken und den Brotbackautomaten einschalten. Sie hören einen Si-gnalton und Programm 1 wird standardmäßig angezeigt, d.h. 800 g mittlerer Bräunungsgrad. Um Programm 4 aufzurufen, drücken Sie die Taste **MENU** dreimal -**H**.
- Drücken Sie auf **START/STEP**. Der Doppelpunkt blinkt. Die Betriebskontrollleuchte leuchtet -**I-J**.
- Am Ende des Backzyklus ziehen Sie den Netzstecker. Sie nehmen die Backform heraus. Achtung! Griff und Deckelinnenseite sind heiß. Verwenden Sie stets Ofenhandschuhe. Brot aus der Form nehmen und 1 Stunde auf einem Kuchengitter abkühlen lassen -**K**.

Damit Sie sich mit Ihrem Brotbackautomaten vertraut machen, empfehlen wir Ihnen, dieses BROT-GRUNDREZEPT nachzubacken.

BROT-GRUNDREZEPT (Programm 4)	ZUTATEN - TL = Teelöffel - EL = Esslöffel	
BRÄUNUNGSGRAD = MITTEL	1. WASSER = 330 ml	5. MILCHPULVER = 2 EL
BROTGRÖßE = 1000 g	2. ÖL = 2 EL	6. MEHL = 605 g
ZEIT = 3:09	3. SALZ = 1½ TL	7. TROCKENHEFE = 1½ TL
	4. ZUCKER = 1 EL	

● GEBRAUCH IHRES BROTBACKAUTOMATEN


Für jedes Programm wird eine Voreinstellung angezeigt. Die gewünschten Einstellungen werden manuell vorgenommen.

Programmwahl


Mit der Programmwahl werden verschiedene Stufen ausgelöst, die Schritt für Schritt automatisch ablaufen.

MENU


Mit der Menü-Taste haben Sie die Wahl unter einer Anzahl verschiedener Programme. Die jeweilige Programmzeit wird angezeigt. Mit jedem Drücken der

Taste  erscheint im Anzeigefeld die nächste Ziffer im Menü von 1 bis 15:

1. Baguette. Das Baguette-Programm ermöglicht Ihnen die Herstellung Ihrer eigenen Mini-Baguettes. Dieses Programm besteht aus 3 Phasen.

1. Phase > Teig kneten und ruhen lassen
2. Phase > Formen (wenn der Signalton ertönt, blinkt die Kontrollleuchte beim Baguette-Symbol .
3. Phase > Backen. Der Backvorgang erfolgt nach dem Formen der Baguettes (wenn Sie bei der Herstellung der Baguettes Hilfe benötigen, finden Sie im mitgelieferten Backbuchs Tipps und Tricks).

2. Süße Brötchen/Gebäck. Für süße Brötchen: Gebäck, Milchbrötchen, Brioches usw. Dieses Programm wird genauso ausgeführt wie Programm 1 für Baguette.

3. Nur Backen von Baguettes. Programm 3 ermöglicht Ihnen das Backen von Baguettes mit vorbereitetem Teig. Der Brotbackautomat sollte bei Verwendung von Programm 3 nicht unbeaufsichtigt gelassen werden. Um den Vorgang zu unterbrechen, bevor er beendet ist, kann das Programm manuell durch Gedrückthalten der Taste  gestoppt werden. Für dieses Programm gibt es keine mittlere Bräunungseinstellung. Für süße Brötchen sollte eine helle Bräunung eingestellt werden und für deftige Brote eine dunkle Kruste.

4. Grundrezept Brot. Das Grundrezept-Programm eignet sich zum Backen der meisten Brotrezepte mit Weizenmehl.

5. Französisches Brot. Das Programm für französisches Brot wird für die Herstellung von traditionellem französischem Weißbrot

verwendet, das ziemlich luftig ist.

6. Vollkornbrot. Das Programm Vollkornbrot wird für Rezepte gewählt, die Vollkornmehl enthalten.

7. Süßes Brot. Das Programm Süßes Brot backt Brot mit höherem Fett- und Zuckergehalt. Bei Gebrauch von Backmischungen für Brioches und Milchbrote darf eine Gesamtmenge von 750 g nicht überschritten werden. Sie sollten eine HELLE Kruste für Ihr erstes Briocherezept auswählen.

8. Grundrezept Brot schnell. Das Programm Grundrezept Brot schnell ist die besondere Einstellung für das Brotrezept GRUNDREZEPT. Für dieses Programm sind keine Gewichts- und Bräunungsgradeinstellungen verfügbar. Das Wasser darf für dieses Rezept höchstens 35° C haben.

9. Glutenfreies Brot. Dieses Brot ist für Personen mit Glutenunverträglichkeit geeignet. Gluten ist in zahlreichen Getreidesorten (Weizen, Gerste, Roggen, Hafer, Kamut, Dinkel...) enthalten. Beachten Sie die Anweisungen auf der Verpackung Ihrer speziellen Backmischung. Die Backform muss stets gereinigt werden, damit sie nicht mit anderen Mehllarten in Berührung kommt. Bei strenger glutenfreier Diät muss darauf geachtet werden, dass auch die verwendete Hefe kein Gluten enthält. Die Konsistenz von glutenfreien Mehlen ermöglicht keine optimale Durchmischung. Deshalb muss der Teig beim Kneten mit einem biegsamen Plastikspatel von den Rändern gelöst werden. Glutenfreies Brot hat eine dichtere Konsistenz und eine hellere Färbung als herkömmliches Brot. Für dieses Programm steht nur das Gewicht 1000g zur Verfügung.

10. Salzfrees Brot. Brot ist eines der Lebensmittel mit dem wir täglichen den höchsten Anteil an Salz zu uns nehmen. Durch eine Verringerung der Salzzufuhr kann das Risiko kardio-vaskulärer Erkrankungen gesenkt werden.

11. Nur Backen. Das Programm nur Backen ermöglicht, von 10 bis 70 Minuten, die jeweils im 10-Minuten-Takt eingestellt werden können. Es kann allein ausgewählt


werden, oder:

a) in Verbindung mit dem Programm für Hefeteig,

b) zum Aufbacken oder Nachbacken von bereits gebackenen und abgekühlten Broten,

c) zum Fertigbacken eines unterbrochenen Backzyklus, z.B. bei längerem Stromausfall.

Den Brotbackautomaten bei laufendem Programm 11 nicht unbeaufsichtigt lassen.

Zur manuellen Unterbrechung des Backzyklus vor dem Ende der Backzeit schalten Sie das Programm mit einem längeren Druck auf die Taste  aus.

12. Hefeteig. Das Programm Hefeteig backt nicht. Diese Einstellung knetet den Teig und lässt ihn ruhen, damit er aufgehen kann, z.B. für Pizzateig.

13. Kuchen. Zur Zubereitung von Torten und Kuchen mit Backpulver. Für dieses Programm steht nur das Gewicht 1000 g zur Verfügung.

14. Marmelade/Konfitüre. Das Marmeladen-/Konfitüren-Programm bereitet automatisch Marmeladen und Konfitüren zu.

15. Frischer Teig. Das Programm 15 knetet nur und ist für Teige bestimmt, die nicht aufgehen sollen.

Einstellung der Brotgröße

Die Brotgröße steht standardmäßig auf 1000 g. Es handelt sich um eine Grundeinstellung.

PROGRAMM-ZYKLEN

Die Kontrollleuchten über dem relevanten Symbol leuchten auf, um anzuzeigen, welches Stadium des Programm-Zyklus der Brotbackautomat gerade durchläuft. Auf dem Schema (Seite 184-187) ist der Ablauf der verschiedenen Zyklen je nach eingestelltem Programm abzulesen.

Kneten


Verleiht dem Teig Struktur, damit er gut aufgeht.

Während dieses Zyklus können Sie für die Programme 1, 2, 4, 5, 6, 7, 8, 10, 12, 13 weitere Zutaten, z.B. Trockenfrüchte, Oliven, usw. zufügen. Sie werden durch einen Signalton darauf hingewiesen. Siehe Tabelle mit der Zusammenfassung der Vorbereitungszeiten


Einzelheiten entnehmen Sie den jeweiligen Rezepten. Die Programme 3, 9, 11, 12, 13, 14, 15 haben keine Einstellung der Brotgröße. Für die Programme 1 und 2 können Sie zwei Gewichtsoptionen auswählen:

- 400 g für eine Portion (4 Mini-Baguettes), die Kontrollleuchte bei der 500-g-Einstellung leuchtet



- 800 g für zwei Portionen (8 Baguettes), die Kontrollleuchte bei der 1.000-g-Einstellung leuchtet.

Drücken Sie die Taste , um das gewünschte Gewicht von 500 g, 750 g oder 1000 g einzustellen. Die Kontrollleuchte leuchtet neben dem ausgewählten Gewicht auf.

Einstellung des Bräunungsgrads

Bräunungsgrad der Kruste ist standardmäßig auf MITTELBRAUN eingestellt. Die Programme 12, 14, 15 haben keine Einstellung des Bräunungsgrads. Drei Bräunungsgrade stehen zur Auswahl: HELL / MITTEL / DUNKEL. Zum Ändern der Standardeinstellung drücken Sie auf die Taste , bis die Kontrollleuchte neben dem ausgewählten Bräunungsgrad aufleuchtet.

Start / Stopp

Den Brotbackautomaten schalten Sie durch Drücken der Taste  ein. Der Countdown beginnt. Um das Programm zu stoppen oder eine zeitversetzte Programmierung (Timer-Funktion) zu löschen, drücken Sie 3 Sekunden auf die Taste .

(Seite 184-187) und Spalte „Extra“. Diese Spalte nennt die Zeit, die im Anzeigefenster steht, wenn der Signalton zu hören ist. Um genauer zu wissen, nach welcher Zeit dieses Signal ertönt, genügt es, die Zeitangabe in der Spalte „Extra“ von der Gesamtbackzeit abzuziehen.

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

Ruhen

Der Teig entspannt sich und verbessert damit die Güte des Knetvorgangs.

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 zu entfernen.

Bei den Programmen 1, 2, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 13 können Sie das Backgut im Gerät lassen. Am Ende des Backzyklus schaltet der Brotbackautomat automatisch auf Warmhalten (1 Stunde). Während dem Warmhaltemodus steht im Anzeigefenster 0:00 und der Doppelpunkt ■ des Timers blinkt. Am Ende des Gerätezyklus erfolgt eine automatische Abschaltung und es ertönen mehrere Signaltöne.

ZEITVERSETZTE PROGRAMMIERUNG (TIMER-FUNKTION)

Mit der Timer-Funktion können Sie den Brotbackvorgang bis zu 15 Stunden im Voraus programmieren, damit das Brot fertig ist, wann Sie es brauchen. Das zeitlich verschobene Programm ist für die Programme 3, 8, 11, 12, 13, 14, 15 nicht verfügbar.

Diese Funktion wird nach der Auswahl des Programms, der Einstellung des Bräunungsgrads und der Brotgröße aktiv. Im Anzeigefeld steht die Programmzeit. Sie berechnen die Zeitdifferenz zwischen dem Zeitpunkt, an dem Sie das Programm starten und die Zeit, zu der das Brot fertig sein soll. Die Maschine fügt die Dauer der Programmzyklen automatisch ein. Die errechnete Zeit anhand der + und - eingeben (+ zum Wert heraufsetzen, - vom Wert herabsetzen). Durch kurzes Drücken stellt sich der Timer in 10 Minuten-Schritten weiter

und es ertönt ein kurzer Signalton. Durch langes Drücken stellt sich der Timer kontinuierlich in 10 Minuten-Schritten weiter. Beispiel: Es ist 20h00 und Sie möchten ein frisches Brot für den nächsten Morgen 7h00. Sie programmieren mit der + und - 11h00. Drücken Sie auf . Es ertönt ein Signalton. Der Doppelpunkt ■ des Timers blinkt. Der Countdown beginnt. Die Betriebskontrollleuchte ist an. Wenn Sie die Programmierung verändern möchten, drücken Sie länger auf , bis ein Signalton zu hören ist. Die Standardzeit wird im Anzeigefenster angezeigt. Wiederholen Sie die Programmierung. Manche Zutaten sind verderblich. Aus diesem Grund darf das zeitlich verschobene Programm nicht für Rezepte mit folgenden Zutaten verwendet werden: frische Milch, Eier, Joghurt, Käse, frisches Obst.

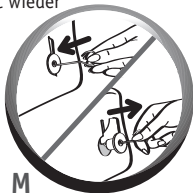
Praktische Tipps

Bei Stromausfall: Der Brotbackautomat hat eine Schutzfunktion, die die Programmierung 7 Minuten speichert, falls der laufende Zyklus durch einen Stromausfall oder eine falsche Bedienung unterbrochen wird. Der Zyklus setzt dort wieder ein, wo er stehen geblieben ist. Bei längeren Unterbrechungen geht die Programmierung verloren.

Wenn Sie zwei Programme hintereinander starten möchten, warten Sie 1 Stunde, bevor Sie den zweiten Backzyklus aufnehmen.

Stürzen des Brotes: es kann vorkommen, dass die Mischhaken beim Stürzen des Brotes in demselben stecken bleiben. Benutzen Sie in diesem Fall das Zubehörteil „Haken“ wie folgt:

- > legen Sie das gestürzte, noch warme Brot auf die Seite und halten Sie es mit der durch einen Topfhandschuh geschützten Hand fest,
- > führen Sie den Haken in die Achse des Mischhakens ein - **M**,
- > ziehen Sie vorsichtig daran, um den Mischhaken herauszuziehen - **M**,
- > stellen Sie das Brot wieder gerade hin und lassen Sie es auf einem Rost abkühlen.



DIE ZUTATEN

Fett und Öl: Fette machen den Teig weicher und geschmacksintensiver. Die Brote halten sich besser und über längere Zeit. Zuviel Fett verzögert allerdings den Gehprozess. Wenn Sie Butter verwenden, schneiden Sie sie in kleine Stückchen und verteilen Sie diese gleichmäßig auf der Teigmischung, oder Sie verwenden weiche Butter. Keine warme Butter hinzufügen. Das Fett soll die Hefe nicht berühren, denn Fett verhindert, dass die Hefe Feuchtigkeit aufnimmt.

Eier: Eier machen den Teig gehaltvoller, verbessern die Farbe der Kruste und lassen die Krume besser aufgehen. Die Angaben zu den Eiern in den Rezepten gelten für mittelgroße Eier von 50 g Stückgewicht. Bei größeren Eiern vergrößern Sie etwas die Mehlmenge und bei kleinen Eiern reduzieren Sie sie dementsprechend.

Milch: Sie können Frischmilch (kalt, außer dies ist im Rezept anders angegeben) oder Milchpulver verwenden. Milch wirkt emulgierend und gibt der Brotkrume eine gleichmäßigere und damit schönere Struktur.

Wasser: Wasser macht die Hefe wieder feucht und lässt sie aufgehen. Wasser befeuchtet ebenfalls die Stärke des Mehls und ermöglicht die Bildung der Kruste. Wasser kann ganz oder teilweise durch Milch ersetzt werden.

Temperatur: siehe Absatz 1, Abschnitt "Praktische Tipps" (Seite 72).

Mehl: Die Mehlmengen schwanken je nach verwendetem Mehltyp. Das Backergebnis ist ebenfalls stark von der Mehlqualität abhängig. Das Mehl in einer dicht schließenden Verpackung aufbewahren, denn es reagiert auf Veränderungen der klimatischen Bedingungen, nimmt Feuchtigkeit auf oder, im Gegenteil, gibt Feuchtigkeit ab. Verwenden Sie bevorzugt backstarkes Mehl, Backmehl oder Bäckermehl anstatt Standardmehl. Die Hinzufügung von Hafer, Weizenkeimen, Roggen oder ganzen Körnern zum Brotteig ergibt einen kleineren, schwereren Brotleib.

Wenn in den Rezepten nicht anders angegeben, verwenden Sie am besten die Mehlsorten Typ 405 oder Typ 550. Bei der Benutzung von speziellen Mehlmischungen für Brot, Brioche oder Milchbrot: Bereiten Sie nicht mehr als insgesamt 750 g Teig zu. Befolgen Sie die Anweisungen des Herstellers, wenn Sie diese Mehlmischungen verwenden.

Die Feinheit des Mehls beeinflusst ebenfalls die Backergebnisse: je vollständiger das Mehl ist (d.h. es enthält noch Reste der Kornhülle, die Kleie), umso weniger wird der Teig aufgehen und umso dichter und kompakter wird das Brot.

Zucker: Süßen Sie am besten mit weißem Zucker, braunem Zucker oder Honig. Verwenden Sie keinen Würfelzucker. Zucker ist Nahrung für die Hefe, gibt dem Brot einen guten Geschmack und verleiht der Kruste eine goldbraune Farbe.

Salz: Salz gibt Geschmack und reguliert die Aktivität der Hefe. Es darf nicht mit der Hefe in Berührung kommen. Durch Salz wird der Teig fest, kompakt und geht nicht zu stark auf. Salz verbessert ebenfalls die Teigstruktur.

Hefe: Die Backhefe existiert in mehreren Formen: als Frischhefe in Würfelform oder als Trockenhefe zur sofortigen Verwendung. Die Hefe wird in allen gängigen Supermärkten (Abteilung Backwaren oder Frischwaren) verkauft, oder aber Sie kaufen die Hefe direkt und frisch bei Ihrem Bäcker. Als Frischhefe oder sofort verwendbare Trockenform wird die Hefe direkt mit den übrigen Zutaten in die Form Ihrer Maschine gegeben und eingearbeitet. Vergessen Sie jedoch nicht, die frische Hefe vor dem Beigeben zwischen Ihren Fingern zu zerbröseln, um sie gleichmäßig auf den gesamten Teig zu verteilen. Die übrigen Zutaten müssen eine Temperatur um die 35°C haben, da die Hefe sowohl bei niedrigen als auch bei höheren Temperaturen an Aktivität verliert. Beachten Sie auch die vorgeschriebenen Mengen und denken Sie daran, die Hefemengen zu erhöhen, wenn Sie mit frischer Hefe arbeiten (siehe die nachstehende Äquivalenztabelle).

Umrechnungstabelle Menge/Gewicht zwischen Trockenhefe und frischer Hefe:

Trockenhefe (in TL.)

1 1,5 2 2,5 3 3,5 4 4,5 5

Frische Hefe (in g)

9 13 18 22 25 31 36 40 45

Weitere Zutaten (Trockenfrüchte, Oliven, usw.): Sie können die Rezepte abwandeln und Zutaten Ihrer Wahl dazugeben. Bitte beachten Sie dabei:

- > den Signalton, der Sie auf den richtigen Zeitpunkt der Zugabe hinweist, vor allem bei empfindlichen Zutaten,
- > festere Körner (wie Leinsamen oder Sesam) können zu Beginn des Knetprozesses hinzugefügt werden und vereinfachen damit

- den Gebrauch des Brotbackautomaten (z.B. bei Verwendung des Timers),
- > Schokoladenstückchen einfrieren, damit sie beim Knetvorgang nicht schmelzen,
- > sehr feuchte oder sehr fette Zutaten (zum Beispiel Oliven) sorgfältig abtropfen lassen, mit einem Küchentuch abtrocknen und leicht mit Mehl bestäuben, damit sie sich gleichmäßig im Teig verteilen,
- > die Zutaten in nicht zu großen Mengen dazugeben, die Teigentwicklung könnte dadurch gestört werden,
- > beachten Sie die Mengenangaben in den Rezepten, um ein Überquellen des Teiges zu vermeiden.

REINIGUNG UND PFLEGE

- Ziehen Sie den Netzstecker des Geräts und lassen Sie das Gerät abkühlen.
- Reinigen Sie alle Elemente, das Gerät und das Innere der Backform mit einem feuchten Schwamm. Sorgfältig trocknen -L.
- Reinigen Sie die Backform sowie den Knethaken mit heißem Wasser und Geschirrspülmittel. Wenn der Knethaken sich nicht lösen lässt, weichen Sie ihn 5 bis 10 Minuten in Wasser ein.
- Reinigen Sie bei Bedarf den Deckel mit einem Schwamm und heißem Wasser.

- **Die Bestandteile nicht in der Spülmaschine reinigen.**




- Weder haushaltsübliche Reinigungsmittel, Topfkratzer noch Brennspritus verwenden. Nur mit einem weichen und feuchten Tuch reinigen.
- Das Gerätegehäuse oder den Deckel niemals in Wasser tauchen.

VORBEREITUNG UND HERSTELLUNG VON BAGUETTES

Für dieses Rezept benötigen Sie das gesamte mitgelieferte Baguette-Zubehör: 1 Baguette-Backform-Halter (8), 2 Baguette-Backbleche mit Antihaftversiegelung (8), 1 Schneidklinge (9) und 1 Pinsel (9).

1. Teig kneten und ruhen lassen

- Schließen Sie den Brotbackautomaten an die Steckdose an.
- Nach dem Signalton wird Programm 1 standardmäßig angezeigt - **H**.
- Sie sollen nicht nur 2 Baguettes backen, die voreingestellte Backzeit wäre dafür zu lange.
- Wenn Sie 8 Baguettes backen möchten (2 Portionen mit jeweils 4 Mini-Baguettes): Sie sollten die 8 Baguettes formen und 4 davon bis zum zweiten Backvorgang im Kühlschrank aufbewahren.
- Drücken Sie die Taste . Die Betriebskontrollleuchte leuchtet und der Timer-Doppelpunkt blinkt. Der Teigknetvorgang beginnt, danach sollte der Teig ruhen - **I**.

Hinweis:

- Es ist normal, dass der Teig während des Knetens nicht gleichmäßig vermischt ist.
- Sobald die Vorbereitung abgeschlossen ist, geht der Brotbackautomat in den Standby-Betrieb. Mehrere Signaltöne informieren Sie, dass der Knet- und Ruhevorgang abgeschlossen ist, und die Betriebskontrollleuchte blinkt.

Nach den Tonsignalen muss der Teig innerhalb einer Stunde gebacken werden.

Nach dieser Zeit wird der Automat zurückgesetzt und Sie können die Baguettes nicht mehr backen. In diesem Fall sollten Sie Programm 3 verwenden, um die Baguettes nur zu backen.

2. Formen und Backen von Baguettes

Weitere Details zu den einzelnen Phasen finden Sie im mitgelieferten Rezeptbuch. Nach ein paar Versuchen werden Sie Ihre eigene Art und Weise gefunden haben, Baguettes zu formen. Ganz gleich, wie Sie es machen, das Ergebnis ist garantiert.

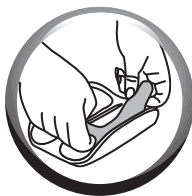
- Nehmen Sie die Backform aus dem Brotbackautomaten - **B**.
- Geben Sie etwas Mehl auf die Arbeitsfläche.
- Nehmen Sie den Teig aus der Backform und legen Sie ihn auf die Arbeitsfläche.
- Formen Sie aus dem Teig eine Kugel und teilen Sie diese mit einem Messer in 4 gleiche Teile.
- Sie haben jetzt 4 Teigteile mit gleichem Gewicht, aus denen Sie Baguettes formen müssen.

Damit die Baguettes leichter und luftiger werden, sollten Sie die Teigteile vor dem Formen 10 Minuten ruhen lassen.

Die Baguettes dürfen nicht länger als das Backblech mit Antihaftversiegelung sein (ca. 15 cm).

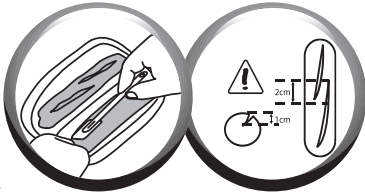
Sie können den Geschmack der Baguettes verändern, indem Sie sie garnieren. Feuchten Sie dazu einfach den Teig mit Wasser an und rollen Sie ihn in Sesam- oder Mohnsamen.

- Legen Sie die Baguettes nach dem Formen auf die antihaftversiegelten Bleche.



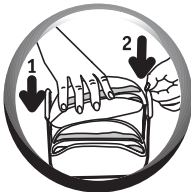
Die Nahtseite der Baguettes muss nach unten zeigen.

- Für optimale Ergebnisse sollten Sie an der Oberseite der Baguettes diagonale Schlitz im Abstand von 1 cm mit einem Wellenschliffmesser oder der mitgelieferten Schneidklinge machen.



Sie können außerdem die Textur der Baguettes verändern, indem Sie Schnitte mit einer Schere über die gesamte Länge des Baguettes machen.

- Feuchten Sie mit dem mitgelieferten Pinsel die Oberseite der Baguettes großzügig mit Wasser an und vermeiden Sie dabei, dass sich Wasser auf den antihaftversiegelten Backblechen ansammelt.
- Stellen Sie die zwei antihaftversiegelten Backbleche mit den Baguettes auf die mitgelieferte Baguette-Backblech-Halterung.



- Stellen Sie die Baguette-Backblech-Halterung statt der Backform in den Brotbackautomaten.
- Drücken Sie die Taste **START STOP** erneut, um das Programm fortzusetzen und mit dem Backen der Baguettes zu beginnen.

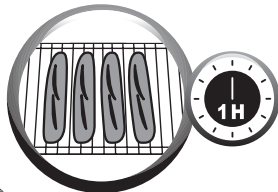
Am Ende des Backvorgangs haben Sie 2 Möglichkeiten:

für eine Portion von 4 Mini-Baguettes

- Ziehen Sie den Stecker des Brotbackautomaten aus der Steckdose. Entfernen Sie die Baguette-Backblech-Halterung. Verwenden Sie immer Ofenhandschuhe, da die Halterung sehr heiß ist.
- Nehmen Sie die Baguettes von den antihaftversiegelten Blechen und lassen Sie sie auf einem Gitter abkühlen.

für 2 Portionen von 8 Baguettes (2x4)

- Entfernen Sie die Baguette-Backblech-Halterung. Verwenden Sie immer Ofenhandschuhe, da die Backblech-Halterung sehr heiß ist.
- Nehmen Sie die Baguettes von den antihaftversiegelten Blechen und lassen Sie sie auf einem Gitter abkühlen.
- Nehmen Sie die anderen 4 Baguettes (in die Sie vorher Schlitz gemacht und die sie mit Wasser angefeuchtet haben) aus dem Kühlschrank.
- Legen Sie sie auf die Bleche (passen Sie auf, dass Sie sich nicht verbrennen).
- Stellen Sie die Baguette-Backblech-Halterung in den Brotbackautomaten und drücken Sie erneut **START STOP**.
- Am Ende des Backvorgangs können Sie den Stecker des Brotbackautomaten aus der Steckdose ziehen.
- Nehmen Sie die Baguettes von den antihaftversiegelten Blechen und lassen Sie sie auf einem Gitter abkühlen.



DIE REZEPTE

Beachten Sie bei jedem Rezept die Reihenfolge der genannten Zutaten. Je nach gewähltem Rezept und dem entsprechenden Programm können Sie aus der zusammenfassenden Tabelle (Seite 184-187) die Vorbereitungszeiten und die Zusammensetzung der verschiedenen Backzyklen entnehmen.

TL > Teelöffel - EL > Esslöffel

PROG. 1 - BAGUETTE

Zur Herstellung von 4 oder 8 Baguettes mit jeweils 100 g

	400 g	800 g
1. Wasser	150 ml	300 ml
2. Salz	¾ TL	1½ TL
3. Mehl T550	245 g	490 g
4. Hefe	1 TL	2 TL

PROG. 2 - SÜSSES BAGUETTE

Zur Herstellung von 4 oder 8 Baguettes mit jeweils 100 g

	400 g	800 g
1. Kalte Milch	140 ml	280 ml
2. Salz	¾ TL	1½ TL
3. Zucker	2 EL	4 EL
4. Mehl T550	210 g	420 g
5. Hefe	1 TL	2 TL

Dazu geben, sobald der Signalton des Brotbackautomaten ertönt:

6. Butter	25 g	50 g
-----------	------	------

PROG. 4 - GRUNDREZEPT BROT

	500 g	750 g	1000 g
1. Wasser	190 ml	250 ml	330 ml
2. Öl	1 EL	1½ EL	2 EL
3. Salz	1 TL	1 TL	1½ TL
4. Zucker	2 TL	3 TL	1 EL
5. Milchpulver	1 EL	1½ EL	2 EL
6. Mehl T550	345 g	455 g	605 g
7. Hefe	1 TL	1 TL	1½ TL

PROG. 5 - WEISSBROT

	500 g	750 g	1000 g
1. Wasser	200 ml	275 ml	365 ml
2. Salz	1 TL	1½ TL	2 TL
3. Mehl T550	350 g	465 g	620 g
4. Hefe	1 TL	1 TL	1½ TL

PROG. 6 - VOLLKORNBROT

	500 g	750 g	1000 g
1. Wasser	205 ml	270 ml	355 ml
2. Öl	1½ EL	2 EL	3 EL
3. Salz	1 TL	1½ TL	2 TL
4. Zucker	1½ TL	2 TL	3 TL
5. Mehl T550	130 g	180 g	240 g
6. Vollkornmehl T150	200 g	270 g	360 g
7. Hefe	1 TL	1 TL	1½ TL

PROG. 7 - SÜSSES BROT

	500 g	750 g	1000 g
BRIOCHE			
1. Eier*	2	2	3
2. Weiche Butter	115 g	145 g	195 g
3. Salz	1 TL	1 TL	1½ TL
4. Zucker	2½ EL	3 EL	4 EL
5. Milch	55 ml	60 ml	80 ml
6. Mehl T550	280 g	365 g	485 g
7. Hefe	1½ TL	2 TL	3 TL

Wahlweise : 1 TL Orangenblütenwasser hinzufügen.

PROG. 8 - BROT SEHR SCHNELL

BROT SEHR SCHNELL	500 g	750 g	1000 g
1. Wasser (warm, ca. 35°C)	210 ml	285 ml	360 ml
2. Öl	3 TL	1 EL	1½ EL
3. Salz	½ TL	1 TL	1½ TL
4. Zucker	2 TL	3 TL	1 EL
5. Milchpulver	1½ EL	2 EL	2½ EL
6. Mehl T550	325 g	445 g	565 g
7. Hefe	1½ TL	2½ TL	3 TL

PROG. 9 - GLUTENFREIES BROT

Verwenden Sie nur fertige Backmischungen, die nicht mehr als 1000 g Teig ergeben.

* 1 Ei mittlere Größe = 50 g

PROG. 10 - SALZFREIES BROT

	500 g	750 g	1000 g
1. Wasser	200 ml	270 ml	365 ml
2. Mehl T550	350 g	480 g	620 g
3. Trockenhefe	1/2 TL	1 TL	1 TL
Dazu geben, sobald der Signalton des Brotbackautomaten ertönt			
4. Sesamsamen	50 g	75 g	100 g

PROG. 13 - KUCHEN

ZITRONENKUCHEN	1000 g
1. Eier*	4
2. Zucker	260 g
3. Salz	1 Prise
4. Butter, zerlassen aber abkühlt	90 g
5. Zitronenschale	aus 1 1/2 Zitrone
6. Zitronensaft	aus 1 1/2 Zitrone
7. Mehl T550	430 g
8. Backpulver	3 1/2 TL

Schlagen Sie die Eier mit dem Zucker und dem Salz 5 Min. lang schaumig, bis die Masse eine weiße Färbung annimmt. Geben Sie sie in den die Backform des Geräts. Geben Sie die geschmolzene und wieder abgekühlte Butter dazu. Geben Sie den Zitronensaft und die Zitronenschale dazu. Mischen Sie das Backpulver unter das Mehl und geben Sie es dazu. Bitte achten Sie darauf, das Mehl in die Mitte des Backbehälters zu geben.

PROG. 15 - FRISCHE PASTA (NUDELTEIG)

	500 g	750 g	1000 g
1. Wasser	45 ml	50 ml	70 ml
2. Eier*	3	4	5 1/2
3. Salz	1 Prise	1/2 TL	1 TL
5. Mehl T550	375 g	500 g	670 g

PROG. 12 - HEFETEIG

PIZZATEIG	500 g	750 g	1000 g
1. Wasser	160 ml	240 ml	320 ml
2. Olivenöl	1 EL	1 1/2 EL	2 EL
3. Salz	1/2 TL	1 TL	1 1/2 TL
5. Mehl T550	320 g	480 g	640 g
7. Hefe	1/2 TL	1 TL	1 1/2 TL

PROG. 14 - MARMELADE/KONFITÜRE








KONFITÜRE, KOMPOTTE UND MARMELADEN
Die Früchte nach Belieben in Stücke schneiden oder zerkleinern und in die Backform des Brotbackautomaten einfüllen.

1. Erdbeeren, Pfirsichen, Rhabarber oder Aprikosen	580 g
2. Zucker	360 g
3. Zitronensaft	aus 1 Zitrone
4. Pektin	30 g
1. Orangen oder Grapefruit	500 g
2. Zucker	400 g
3. Pektin	50 g

* 1 Ei mittlere Größe = 50 g

TIPPS UM DAS GELINGEN IHRER REZEPTE ZU VERBESSERN

1. Für Brot





Das Backergebnis entspricht nicht Ihren Erwartungen? Die folgende Tabelle kann Ihnen helfen.	Brot zu stark aufgegangen	Brot zu stark aufgegangen, dann zusammengefallen	Brot nicht genug aufgegangen	Kruste nicht braun genug	Brot außen braun, aber innen nicht durchgebacken	Oberseite und Seiten bemehlt
						
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.			●	●		
Falsches Mischungsverhältnis der Zutaten (zu große Mengen).	●					
Wasser zu warm.		●				
Wasser zu kalt.			●			
Falsches Programm.			●	●		

2. Für Baguette

Das Backergebnis entspricht nicht Ihren Erwartungen? Die folgende Tabelle kann Ihnen helfen.	MÖGLICHE URSACHE	ABHILFE
Der Teig hat keinen gleichmäßigen Querschnitt.	Die rechteckige Form aus der Sie das Baguette formen ist nicht gleichmäßig oder hat keine gleich bleibende Dicke.	Verwenden Sie bei Bedarf eine Teigrolle, um den Teig gleichmäßig abzuflachen.
Der Teig ist schwer zu formen.	Es ist nicht genug Wasser in der Mischung.	Ihre Mischung war nicht erfolgreich. Beginnen Sie erneut.
	Der Teig wurde zu stark geknetet.	Formen Sie erneut eine Kugel, lassen Sie sie 10 Minuten lang ruhen und beginnen Sie dann neu. Formen Sie den Teig in zwei Schritten, mit 5 Minuten Ruhezeit dazwischen.
Der Teig ist klebrig und die Baguettes sind schwer zu formen.	Es ist zu viel Wasser in der Mischung. Das Wasser war beim Hinzufügen zu warm.	Geben Sie etwas Mehl auf Ihre Hände, aber nicht auf den Teig oder die Arbeitsfläche, falls möglich. Fahren Sie mit dem Formen der Baguettes fort.

Das Backergebnis entspricht nicht Ihren Erwartungen? Die folgende Tabelle kann Ihnen helfen.	MÖGLICHE URSACHE	ABHILFE
Der Teig reißt leicht oder die Oberfläche bildet Klumpen.	Der Teig wurde zu sehr geknetet.	Formen Sie erneut eine Kugel, lassen Sie sie 10 Minuten lang ruhen und beginnen Sie dann neu. Formen Sie den Teig in zwei Schritten, mit 5 Minuten Ruhezeit dazwischen.
Die Schlitze im Baguette sind nicht sehr deutlich.	Der Teig ist klebrig: Es ist zu viel Wasser in der Mischung.	Formen Sie die Baguettes erneut, indem Sie etwas Mehl auf Ihre Hände geben, aber nicht auf den Teig oder die Arbeitsfläche, falls möglich.
	Die Schneidklinge ist nicht scharf genug.	Verwenden Sie die mitgelieferte Schneidklinge oder ein sehr scharfes feines Wellenschliffmesser.
	Sie waren beim Schneiden zu zögerlich.	Machen Sie eine schnelle, genaue Schneidbewegung.
Die Schlitze tendieren dazu, sich zu schließen, oder öffnen sich nicht beim Backen.	Der Teig ist zu klebrig: Es ist zu viel Wasser in der Mischung.	Ihre Mischung war nicht erfolgreich. Beginnen Sie erneut.
	Die Oberfläche des Teigs wurde beim Formen nicht genug gedehnt.	Beginnen Sie erneut, indem Sie den Teig stärker ziehen, indem Sie ihn um Ihren Daumen wickeln.
Der Teig reißt beim Backen an den Seiten.	Der Schlitz im Teig ist nicht tief genug.	Auf Seite 80 finden Sie die ideale Form für die Schlitze.
Die fertig gebackenen Baguettes kleben am Blech.	Der Teig wurde zu sehr angefeuchtet.	Nehmen Sie das hinzugefügte überschüssige Wasser mit dem Pinsel auf.
	Die Baguette-Backbleche sind zu klebrig.	Ölen Sie die Bleche leicht, bevor Sie den Teig darauf legen.
Die Baguettes sind nicht braun genug.	Sie haben vergessen, den Teig vor dem Backen mit Wasser zu bepinseln.	Achten Sie nächstes Mal darauf.
	Sie haben beim Formen der Baguettes zu viel Mehl darauf gegeben.	Bepinseln Sie sie vor dem Backen gut mit Wasser.
	Die Raumtemperatur ist hoch (über 30° C).	Verwenden Sie kaltes Wasser (zwischen 10 und 15° C) und/oder etwas weniger Hefe.
Die Baguettes sind nicht genug aufgegangen.	Sie haben vergessen, Hefe zur Mischung hinzuzugeben.	Ihre Mischung war nicht erfolgreich. Beginnen Sie erneut.
	Die Mindesthaltbarkeitsdauer der Hefe ist abgelaufen.	
	Es war nicht genug Wasser in der Mischung.	
	Die Baguettes wurden beim Formen zu sehr gequetscht und abgeflacht.	

HILFE BEI TECHNISCHE STÖRUNGEN

FEHLER	ABHILFE
Der Mischhaken bleibt in der Backform stecken.	<ul style="list-style-type: none">• In Wasser einweichen und dann herausziehen.
Nichts passiert nach Druck auf  .	<ul style="list-style-type: none">• E01 wird im Display angezeigt, dass Gerät gibt einen Signalton ab: Der Brotbackautomat ist zu heiß. Zwischen zwei Backzyklen 1 Stunden warten.• E00 wird angezeigt und blinkt, das Gerät gibt einen Signalton ab: Der Brotbackautomat ist zu kalt. Warten Sie bis das Gerät Raumtemperatur erreicht hat.• Wenn im Display HHH oder EEE blinkend angezeigt wird und das Gerät einen Signalton abgibt: Das Gerät muss in einem autorisierten Servicezentrum repariert werden.• Es wurde ein zeitversetzter Start (Timer) 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.• Der Mischhaken fehlt oder sitzt nicht richtig.• In den oben genannten Fällen: Stoppen Sie das Gerät durch langes Drücken der  Taste. Starten Sie anschließend den Zyklus neu.
Nach Aufnahme eines zeitversetzten Backzyklus(Timer) ist das Brot nicht genug aufgegangen, oder nichts ist passiert. Es riecht verbrannt.	<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.• Der Mischhaken fehlt.• Ein Teil der Zutaten ist neben die Backform gefallen: Ziehen Sie den Netzstecker des Geräts. Brotbackautomaten abkühlen lassen und das Geräteinnere nur mit einem feuchten Schwamm, ohne Reinigungsmittel, auswaschen.• Der Teig ist übergelaufen: die Zutatenmenge ist zu groß, vor allem der Flüssigkeitsanteil. Die Mengenangaben der Rezepte einhalten.

GARANTIE

- Dieses Gerät ist nur für den Haushaltsgebrauch gedacht. Bei einer Verwendung, die nicht der Anleitung entspricht, übernimmt der Hersteller keine Haftung und die Garantie erlischt.
- Lesen Sie die Anleitung zu Ihrer eigenen Sicherheit sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät erstmals in Betrieb nehmen: Moulinex übernimmt keine Haftung, wenn das Gerät nicht der Anleitung entsprechend verwendet wird.

UMWELT

- Gemäß den geltenden Vorschriften müssen Sie vor Entsorgung Ihres Geräts am Ende seines Lebenszyklus durch Abziehen und Abschneiden des Stromkabels sicherstellen, dass es nicht mehr verwendet werden kann.

Sehen Sie ein detailliertes Video zum Formen von Baguettes an, das Sie von den folgenden Websites herunterladen können:

www.moulinex.com

DESCRIZIONE

- 1 - coperchio con oblò
- 2 - pannello comandi
 - a - display
 - b - interruttore on/off
 - c - selezione del peso
 - d - tasti di regolazione dell'avvio programmato e di regolazione del tempo per il programma
- 11
 - e - selezione della doratura
 - f - scelta dei programmi
 - g - spia di funzionamento
- 3 - cestello per il pane
- 4 - miscelatore
- 5 - dosatore graduato
- 6 - cucchiaino da caffè/cucchiaino da minestra
- 7 - accessorio "a gancio" per estrarre il miscelatore
- 8 - supporto cottura baguette + 2 stampi antiaderenti per baguette
- 9 - lama per incidere + pennello

CONSIGLI PRATICI

Preparazione

1 Leggere attentamente le istruzioni per l'uso e utilizzare le proprie ricette: con questo apparecchio non si fa pane come quello fatto a mano!

IT

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

3 La farina deve essere pesata con precisione utilizzando una bilancia da cucina. Utilizzate lievito per pane attivo disidratato in bustina. Non utilizzate lievito chimico, salvo diverse indicazioni nelle ricette. Una volta aperta la bustina di lievito, utilizzatela entro 48 ore.

4 Utilizzate gli ingredienti prima della data di scadenza e conservateli in un luogo fresco e asciutto.

5 Per non ostacolare la lievitazione delle preparazioni, si consiglia di versare tutti gli ingredienti fin dall'inizio e di non aprire il coperchio durante il funzionamento (salvo diverse indicazioni). Rispettate precisamente l'ordine degli ingredienti e le quantità indicate nelle ricette. Prima mettete i liquidi, poi i solidi. **Il lievito non deve entrare in contatto diretto con il sale.**

Ordine generale da rispettare:

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

> Zucchero

> Farina prima metà dose

> Latte in polvere

> Ingredienti specifici solidi

> Farina seconda metà dose

> Lievito

Utilizzo

• **La preparazione del pane è molto sensibile alle condizioni di temperatura e di umidità.**

In caso di forte calore, si consiglia l'utilizzo di liquidi più freschi del solito. Ugualmente in caso di freddo si consiglia di intiepidire l'acqua o il latte (non superare mai i 35°C).

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

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

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

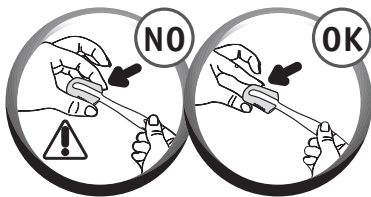
Correggete molto lentamente (massimo 1 cucchiaino per volta) e verificate prima di intervenire di nuovo.

• **Un errore diffuso è quello di pensare che aggiungendo del lievito il pane si alzerà di più.**

Al contrario, troppo lievito rende fragile la struttura dell'impasto che si alzerà troppo e si affloscherà durante la cottura. Potete giudicare lo stato dell'impasto subito prima della cottura saggiandolo con la punta delle dita: l'impasto deve offrire una leggera resistenza e l'impronta delle dita deve scomparire lentamente.

PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

- Togliere tutti gli imballi, adesivi o vari accessori sia all'interno che all'esterno dell'apparecchio - **A**.



- Pulite tutti gli elementi e l'apparecchio con un panno umido.

Avvertenza: attenzione alla lama per incidere la baguette, è estremamente affilata. Maneggiarla con cura.

AVVIO RAPIDO

- Svolgere completamente il cavo. Collegare l'apparecchio solamente ad una presa con messa a terra incorporata.
- Al primo utilizzo potrebbe verificarsi una lieve fuoriuscita di odore.
- Rimuovete il pane sollevando l'impugnatura e girando il pane leggermente in senso antiorario. Adattate in seguito il miscelatore -**B-C**.
- Aggiungete gli ingredienti nel cestello nell'ordine consigliato. Assicuratevi che tutti gli ingredienti siano pesati con precisione -**D-E**.
- Introducete il cestello per pane. Tenendo l'impugnatura, inserite il pane nell'apparecchio che si adatti oltre l'albero motore (dovrete inclinare leggermente su un lato). Girate delicatamente in senso orario e bloccate -**F-G**.

- Chiudere il coperchio. Collegate la macchina del pane alla presa elettrica. Dopo il bip sonoro, sul display compare il programma 1, ovvero 800 g, doratura media. Per impostare il programma 4, premere 3 volte il tasto **MENU** -**H**.
- Premete il tasto **START/STOP**. I 2 led del timer lampeggiano. La spia di avvio si accende -**I-J**.
- Alla fine del ciclo di cottura, scollegate la macchina del pane dalla presa di corrente. Estraiete il cestello. Utilizzate sempre dei guanti isolanti poiché l'impugnatura e l'interno del coperchio sono caldi. Sfnatate il pane ancora caldo e lasciatelo raffreddare su una griglia per 1 ora -**K**.

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

PANE CLASSICO BIANCO (programma 4)	INGREDIENTI - c = cucchiaino da caffè - C = cucchiaino da minestra	
DORATURA = MEDIA	1. ACQUA = 330 ml	5. ZUCCHERO = 2 C
PESO = 1000 g	2. OLIO = 2 C	6. FARINA = 605 g
TEMPO = 3:09	3. SALE = 1½ c	7. LIEVITO = 1½ c
	4. ZUCCHERO = 1 C	


FUNZIONAMENTO DELLA MACCHINA DEL PANE

Per ogni programma viene visualizzata una regolazione predefinita. Dovete pertanto selezionare manualmente le regolazioni desiderate.

Selezione di un programma


La scelta di un programma avvia una serie di fasi che si susseguono automaticamente le une dopo le altre.

MENU Il tasto menu permette di scegliere svariati programmi diversi. Il tempo corrispondente a ogni programma è visualizzato sul display. Ogni volta che premete il tasto **MENU** il numero visualizzato sul display passa al programma successivo da 1 a 15:

- 1. Baguette.** Il programma Baguette permette di realizzare baguette fatte in casa. Il programma prevede 3 fasi:
1^a fase > lavorazione e lievitazione dell'impasto
2^a fase > forma (al bip sonoro, la spia luminosa si accende in corrispondenza del simbolo baguette )
3^a fase > cottura. Il ciclo di cottura ha inizio dopo la preparazione delle baguette (per avere informazioni sulla preparazione delle baguette, fate riferimento al libro di ricette incluso).
- 2. Baguette Dolce.** Per i preparati dolci: cornetti, panini al latte, brioche, ecc. Questo programma prevede le stesse funzioni del programma 1 Baguette.
- 3. Cottura Baguette.** Il programma 3 permette di cuocere un impasto preparato in precedenza. La macchina non deve essere lasciata priva di sorveglianza quando è in funzione il programma 3. Per interrompere il ciclo prima della sua conclusione, spegnere manualmente il programma tenendo premuto il tasto **STOP**. Per questo programma non è prevista la doratura media. Si raccomanda di impostare la doratura chiara per i preparati dolci e la doratura scura per i preparati salati.
- 4. Pane classico bianco.** Il programma Pane classico bianco consente di preparare la maggior parte delle ricette di pane che utilizzano la farina di frumento.
- 5. Pane francese.** Il programma Pane Francese corrisponde a una ricetta di pane bianco tradizionale francese piuttosto alveolato.
- 6. Pane integrale.** Il programma Pane integrale deve essere selezionato quando si utilizza la farina integrale.
- 7. Pane dolce.** Il programma Pane dolce è adatto alle ricette che contengono più grassi e zucchero. Se utilizzate preparati per brioche o panini al latte pronti all'uso, il volume totale dell'impasto non deve superare i 750 g. Si consiglia la doratura CHIARA per la prima brioche fatta in casa.
- 8. Pane Classico Rapido.** Il programma Pane Classico Rapido è specifico per la ricetta del PANE CLASSICO RAPIDO. Per questo programma, la regolazione del peso e della doratura non è disponibile. La temperatura massima dell'acqua per questa ricetta è di 35°C.
- 9. Pane senza glutine.** È particolarmente indicato per le persone intolleranti al glutine (affette da celiachia), sostanza presente in molti cereali (grano, orzo, segale, avena, kamut, spelta, ecc.). Seguite le indicazioni specifiche riportate sulla confezione. Il cestello deve essere pulito sistematicamente onde evitare qualsiasi rischio di contaminazione con altre farine. In caso di regime alimentare che vieti rigorosamente il glutine, assicuratevi che anche il lievito utilizzato ne sia privo. La consistenza delle farine senza glutine non consente di ottenere un impasto ottimale. È pertanto necessario ripiegare i bordi dell'impasto durante la lavorazione servendosi di una spatola di plastica flessibile. Il pane senza glutine sarà di consistenza più densa e di colore più chiaro rispetto al pane normale.
Per questo programma è disponibile solo il peso di 1000 g.
- 10. Pane senza sale.** Il pane è uno degli alimenti che fornisce il maggior apporto quotidiano di sale. Ridurre il consumo di sale consente di diminuire i rischi cardiovascolari.
- 11. Solo Cottura.** Il programma Solo Cottura consente di cuocere da 10 a 70 min, regolabili a intervalli di 10 minuti. Può essere selezionato da solo ed essere utilizzato:
a) in associazione al programma per la Impasto pane,

b) per riscaldare o rendere croccante del pane già cotto e raffreddato,

c) per ultimare una cottura in caso d'interruzione prolungata dell'alimentazione di corrente elettrica durante un ciclo di preparazione del pane.

Non lasciate la macchina del pane senza sorveglianza quando è in funzione il programma 11. Per interrompere il ciclo prima della sua conclusione, spegnete manualmente il programma mediante una pressione prolungata sul tasto .

12. Pasta Lievitata. Il programma Impasto Pane non cuoce. Si tratta di un programma di impasto e di lievitazione per tutti i tipi di pasta lievitata ad esempio la pasta per pizza).

13. Dolce. Si presta alla preparazione di dolci e torte con l'aggiunta di lievito chimico. Per questo programma è disponibile solo il peso di 1000 g.

14. Marmellata. Il programma Marmellata cuoce automaticamente la marmellata nel cestello per pane.

15. Pasta fresca. Il programma 14 impasta solamente. È destinato alla pasta non lievitata Es.: le tagliatelle).

Selezione del peso del pane

Il peso del pane si regola su un valore

I CICLI

La spia luminosa si accende in corrispondenza della fase del ciclo raggiunta dalla macchina del pane. Una tabella (pagine 184-187) vi indica le fasi dei differenti cicli in base al programma scelto.

Impasto


Consente di formare la struttura della pasta garantendo quindi una buona lievitazione.

Nel corso di questo ciclo, e per i programmi 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 10, 12, 13, avete la possibilità di aggiungere gli ingredienti: frutta secca, olive, pancetta, ecc... Un bip sonoro vi indica il momento in cui intervenire. Consultate la tabella riassuntiva dei tempi di preparazione (pagine 184-187) e la colonna "extra". Questa colonna indica il tempo che comparirà sul display del vostro apparecchio al momento del bip sonoro.


preimpostato di 1000 g. Il peso è dato a titolo indicativo. Per maggiore precisione consultate la lista delle ricette. I programmi 3, 9, 11, 12, 13, 14, 15 non sono provvisti di regolazione del peso. Per i programmi 1 e 2 è possibile scegliere tra due pesi diversi:

- 400 g per una sola infornata (4 baguette), la spia luminosa si accende in corrispondenza del peso di 500 g;



- 800 g per due infornate (8 baguette), la spia luminosa si accende in corrispondenza del peso di 1.000 g;

Premete il tasto  per impostare il peso desiderato (500 g, 750 g o 1000 g). La spia luminosa si accende in corrispondenza della regolazione scelta.

Selezione della doratura

Il colore della crosta è preimpostato su MEDIO. I programmi 12, 14, 15 non sono provvisti di regolazione della doratura. Tre scelte possibili: CHIARO / MEDIO / SCURO. Se desiderate modificare il colore preimpostato, premete il tasto  finché l'indicatore si illumina in corrispondenza della regolazione scelta.

Avvio / Spegnimento

Premete il tasto  per accendere l'apparecchio. Il conto alla rovescia inizia. Per interrompere il programma o annullare l'avvio programmato, premete il tasto  per 5 secondi.

Per sapere più precisamente dopo quanto tempo verrà emesso il bip sonoro, è sufficiente sottrarre il tempo della colonna "extra" dal tempo totale di cottura. Es.: "extra" = 2:51 e "tempo totale" = 3:13, gli ingredienti possono essere aggiunti dopo 22 min.

Riposo

Consente alla pasta di distendersi per migliorare la qualità dell'impasto.

Lievitazione

Tempo durante il quale il lievito agisce e fa sviluppare al pane il suo aroma.

Cottura

Trasforma la pasta in mollica e consente alla crosta di diventare dorata e croccante.



Mantenimento al caldo

Permette di mantenere il pane caldo dopo la cottura. Tuttavia si consiglia di sfornare subito il pane a fine cottura.

Per i programmi 1, 2, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 13, potete lasciare il preparato nell'apparecchio.

FUNZIONE AVVIO PROGRAMMATO

Potete impostare l'avvio programmato dell'apparecchio fino a 15 ore, ottenendo una preparazione all'ora preferita. L'avvio programmato non può essere utilizzato per i programmi 3, 8, 11, 12, 13, 14, 15.

Questa fase ha inizio dopo aver selezionato il programma, il livello di doratura e il peso.

Il tempo del programma compare sul display.

Calcolate il tempo tra l'avvio del programma e l'ora in cui desiderate trovare la preparazione pronta. La macchina prende automaticamente in considerazione la durata dei cicli del programma.

Tramite i tasti **+** e **-**, visualizzate il tempo trovato (**+** verso l'alto e **-** verso il basso).

Pressioni brevi consentono uno scorrimento a intervalli di 10 min + bip corto. Una pressione prolungata consente uno scorrimento continuo a intervalli di 10 min.

Consigli pratici

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

Se volete avviare due programmi uno di seguito all'altro, aspettate 1 ora prima di iniziare la preparazione successiva.

Per sfornare il pane: è possibile che i miscelatori rimangano incastrati nel pane. In tal caso, utilizzate l'accessorio "a gancio" osservando le seguenti raccomandazioni:

> dopo aver sfornato il pane, posatelo

A fine cottura, il preparato viene mantenuto al caldo automaticamente per un'ora. Una spia luminosa si accende. Il display si mantiene a 0:00 durante l'ora di mantenimento al caldo e i 2 **■** led del timer lampeggiano. Alla fine del ciclo l'apparecchio si ferma automaticamente dopo l'emissione di più bip.

Es.: sono le 20.00 e volete che il pane sia pronto il giorno successivo alle 7.00.

Programmate 11 ore tramite i tasti **+** e **-**

. Premete il tasto **START STOP**. Viene emesso un bip sonoro. I 2 **■** led del timer lampeggiano. Il conto alla rovescia inizia. La spia di avvio si accende.

Se fate un errore o desiderate modificare l'impostazione dell'ora, premete a lungo il tasto **START STOP** fino a quando non viene emesso un bip sonoro. Il tempo predefinito compare sul display. Ripetete l'operazione.

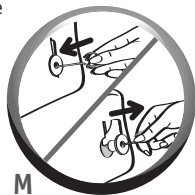
Alcuni ingredienti sono deperibili. Non utilizzate l'avvio programmato per ricette che contengono latte fresco, uova, yogurt, formaggio e frutta fresca.

inclinandolo su un lato e tenetelo fermo con una mano utilizzando un guanto isolante finché è ancora caldo;

> inserite il gancio all'interno del perno del miscelatore - **M** ;

> tirate delicatamente per estrarre il miscelatore - **M** ;

> riportate il pane in posizione orizzontale e lasciatelo raffreddare su una griglia.



M

● GLI INGREDIENTI

I grassi e l'olio: i grassi rendono il pane più morbido e più saporito. Inoltre si manterrà meglio e più a lungo. Troppi grassi rallentano la lievitazione. Se utilizzate il burro, tagliatelo a cubetti per distribuirlo in modo omogeneo nel preparato o fatelo ammorbidire. Non aggiungete burro caldo. Non mettete i grassi a contatto diretto con il lievito, perché potrebbero impedire a quest'ultimo di reidratarsi.

Uova: le uova arricchiscono la pasta, migliorano il colore del pane e favoriscono un buon livello di sviluppo della mollica. Le ricette si basano sull'utilizzo di un uovo di circa 50 g, se le uova sono più grandi, aggiungete un po' di farina, se le uova sono più piccole, utilizzate meno farina.

Latte: potete utilizzare del latte fresco (freddo, salvo diverse indicazioni nella ricetta) o del latte in polvere. Il latte ha anche un effetto emulsionante che consente di ottenere alveoli più regolari e quindi un aspetto gradevole della mollica.

Acqua : l'acqua reidrata e attiva il lievito. Idrata anche l'amido della farina e consente la formazione della mollica. L'acqua può essere sostituita, in parte o totalmente, da latte o altro liquido. **Temperatura: vedi primo paragrafo nella sezione Utilizzo (p. 86).**

Farina : il peso della farina varia sensibilmente in funzione del tipo di farina utilizzato. In base alla qualità della farina, anche i risultati di cottura del pane possono variare. Conservate la farina in un contenitore ermetico poiché la farina è sensibile alla variazione delle condizioni climatiche, assorbendo o perdendo umidità. Utilizzate di preferenza una farina detta "di forza", "panificabile" o "da panificazione" e non una farina comune reperibile in commercio. L'aggiunta di avena, crusca, germe di grano, segale o semi interi all'impasto renderanno il pane più pesante e lo faranno lievitare meno.

Si consiglia l'utilizzo di una farina di tipo 00, salvo diverse indicazioni nella ricetta.

Qualora utilizzate miscele di farina speciali per pane o brioche o pane al latte, non superate in alcun caso 750 gr. di pasta in totale. Seguite i consigli del produttore per l'utilizzo di questi preparati.

La setacciatura della farina influisce anche sui risultati: più la farina è integrale (cioè che contiene una parte del rivestimento del chicco di grano), meno la pasta lieviterà e più il pane sarà consistente.

Zucchero: preferite lo zucchero bianco, di canna o il miele. Non utilizzate lo zucchero a cubetti. Lo zucchero nutre il lievito, dà un buon sapore al pane e migliora la doratura della crosta.

Sale: insaporisce gli alimenti e consente di regolare l'attività del lievito. Non deve entrare in contatto diretto con il lievito. Grazie al sale, la pasta risulta soda, compatta e non lievita troppo velocemente. Anche la struttura della pasta risulterà migliore.

Lievito : il lievito di birra è disponibile in diverse forme: fresco a cubetti, secco attivo da reidratare o secco istantaneo. Il lievito è venduto presso i supermercati (reparti di panetteria o fresco), ma è anche possibile acquistarlo presso il panettiere. Sotto forma fresca o secca istantanea, il lievito deve essere direttamente incorporato nel recipiente della macchina con gli altri ingredienti. Ricordatevi comunque di sbriciolare bene il lievito fresco per facilitarne l'emulsione. Solo il lievito secco attivo (sotto forma di piccole sfere) deve essere mescolato con un po' d'acqua tiepida prima di essere utilizzato. La temperatura dell'acqua deve essere di circa 35°C, altrimenti il lievito sarà meno efficace oppure, qualora la temperatura sia eccessiva, perderà le sue proprietà attive. Rispettate le dosi raccomandate e moltiplicate le quantità se utilizzate lievito fresco (vedi la tabella delle equivalenze di seguito).

Equivalenze quantità/peso tra lievito secco e lievito fresco :

lievito secco (in c)

1 1,5 2 2,5 3 3,5 4 4,5 5

lievito fresco (in g)

9 13 18 22 25 31 36 40 45

Gli additivi (frutta secca, olive, ecc...)

: potete personalizzare le vostre ricette aggiungendo i vostri ingredienti preferiti stando attenti a:

- > rispettare il bip sonoro prima di aggiungere gli ingredienti, soprattutto i più delicati,
- > introdurre fin dall'inizio della lavorazione i semi più solidi (come il lino o il sesamo) per facilitare l'utilizzo della macchina (partenza programmata ad esempio),

- > congelare le pepite di cioccolato affinché non si sciolgano durante la lavorazione,
- > sgocciolare bene gli ingredienti molto umidi o molto grassi (olive, ad esempio), asciugarli con carta assorbente e infarinarli leggermente per incorporarli meglio e rendere l'impasto più omogeneo,
- > non versarli in grosse quantità per non impedire lo sviluppo dell'impasto, rispetta le quantità indicate nelle ricette.
- > non versare gli ingredienti fuori dal recipiente.

PULIZIA E MANUTENZIONE

- Scollegare l'apparecchio.
- Pulire tutti i componenti, l'apparecchio e l'interno del cestello con una spugna umida. Asciugate con cura -L.
- Lavate il cestello e il miscelatore con acqua calda e sapone per i piatti. Se il miscelatore resta nella vasca, lasciate in immersione da 5 a 10 minuti.
- Se necessario, pulite il coperchio con una spugnetta e acqua calda.

- **Non lavate nessun accessorio in lavastoviglie.**



- Non utilizzate prodotti di pulizia, spugne abrasive o alcool. Utilizzate un panno morbido e umido.
- Non immergete mai il corpo dell'apparecchio o il coperchio in alcun liquido.

PREPARAZIONE E REALIZZAZIONE DELLE BAGUETTE

Per questa preparazione saranno necessari tutti gli accessori previsti per questa funzione: 1 supporto cottura baguette (8), 2 stampi antiaderenti per la cottura (8), 1 lama per incidere la baguette (9) e 1 pennello (9).

1. Lavorazione e lievitazione dell'impasto

- Collegate la macchina del pane alla presa elettrica.
- Dopo il bip sonoro, compare il programma - H.
- Selezionare il livello di doratura.
- Si sconsiglia di cuocere solo 2 baguette per evitare che si cuociano troppo.
- Se decidete di cuocere 8 baguette (2 infornate da 4 baguette): si consiglia di dare la forma alle 8 baguette, di infornare le prime 4 e di conservare le altre 4 in frigorifero per la seconda cottura.
- Premete il tasto **START**. La spia di avvio si accende e i 2 led del timer lampeggiano. Inizia il ciclo di lavorazione dell'impasto, seguito dalla lievitazione - I.

Note :

- Durante la fase di lavorazione, è normale che l'impasto non risulti amalgamato in modo omogeneo.
- Quando la preparazione è ultimata la macchina del pane entra in stand-by. Per segnalare che la lavorazione e la lievitazione dell'impasto sono terminate vengono emessi più bip sonori e la spia di avvio lampeggia.

L'impasto deve essere utilizzato entro un'ora dall'emissione dei bip sonori. Trascorso questo tempo, la macchina si riavvia e il programma Baguette viene cancellato. In questo caso, vi consigliamo di utilizzare il programma 3 per la cottura delle sole baguette.

2. Realizzazione e cottura delle baguette

Il libro di ricette incluso vi aiuterà nello svolgimento delle fasi.

All'interno del manuale vengono mostrati i gesti del panettiere, ma, col tempo, troverete il vostro modo personale di dare la forma al pane. **Indipendentemente dal modo, il risultato è garantito.**

- Estraete il cestello dalla macchina - B.
- Infarinare leggermente il piano di lavoro.
- Estraete l'impasto dal cestello e posizionate sul piano di lavoro.
- Date all'impasto la forma di una palla e, utilizzando un coltello, dividetelo in 4.
- In questo modo avete ottenuto 4 porzioni di uguale peso a cui dare la forma di baguette.

Per avere baguette più ariose, lasciar riposare le porzioni 10 minuti prima di dar loro la forma.

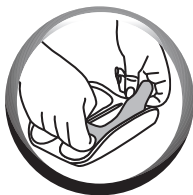
La lunghezza di ogni baguette deve

corrispondere alla misura dello stampo antiaderente (circa 15 cm).

È possibile aromatizzare il vostro pane: dopo aver inumidito le porzioni passatele nei semi di sesamo o di papavero.

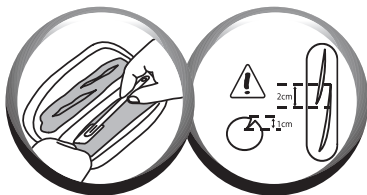
- Dopo la realizzazione delle baguette, disporle negli stampi antiaderenti.

La saldatura dei lembi di pasta deve trovarsi



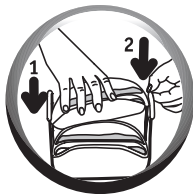
rivolta verso il basso.

- Per un risultato ottimale, incidete la parte superiore delle baguette in diagonale utilizzando un coltello con lama dentellata o l'apposita lama inclusa per ottenere un taglio di 1 cm.



Potrete variare la presentazione delle vostre baguette realizzando incisioni fatte con le forbici per tutta la lunghezza della baguette.

- Utilizzando il pennello da cucina incluso, inumidite abbondantemente la parte superiore delle baguette, evitando di far accumulare l'acqua sugli stampi antiaderenti.
- Posizionare i 2 stampi antiaderenti con le baguette sul supporto cottura baguette in dotazione.



- Inserire il supporto cottura baguette nella macchina del pane al posto del cestello.
- Premete nuovamente il tasto **START/STOP** per riavviare il programma e iniziare la cottura delle baguette.

• **Alla fine del ciclo di cottura:** **nel caso di una infornata da 4 baguette**

- Scollegate la macchina del pane. Estraete il supporto cottura baguette. Utilizzate sempre guanti isolanti perché il supporto è molto caldo.

- Estraete le baguette dagli stampi antiaderenti e lasciatele raffreddare su una griglia.

nel caso di una infornata da 8 baguette (2 x 4)

- Estraete il supporto cottura baguette. Utilizzate sempre guanti isolanti perché il supporto è molto caldo.

- Estraete le baguette dagli stampi antiaderenti e lasciatele raffreddare su una griglia.

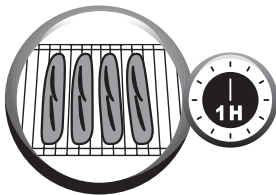
- Prendete le altre 4 baguette (che avrete precedentemente inciso e inumidito) dal frigorifero.

- Posizionatele negli stampi (prestando attenzione a non bruciarvi).

- Riposizionate il supporto nella macchina e premete nuovamente il tasto **START/STOP**.

- A fine cottura, potete scollegare la macchina.

- Estraete le baguette dagli stampi antiaderenti e lasciatele raffreddare su una griglia.



LE RICETTE

Per ogni ricetta, rispettate l'ordine degli ingredienti indicati. A seconda della ricetta scelta e del programma selezionato, potete consultare la tabella riassuntiva dei tempi di preparazione (pagine 184-187) e seguire le tappe dei diversi cicli.

c > cucchiaino da caffè - C > cucchiaino da minestra

PROG. 1 - BAGUETTE

Per realizzare 4 o 8 baguette da 100 g circa

	400 g	800 g
1. Acqua	150 ml	300 ml
2. Sale	¾ c	1½ c
3. Farina 00	245 g	490 g
4. Lievito	1 c	2 c

PROG. 2 - BAGUETTE DOLCE

Per realizzare 4 o 8 baguette da 100 g circa

	400 g	800 g
1. Latte fresco	140 ml	280 ml
2. Sale	¾ c	1½ c
3. Zucchero	2 C	4 C
4. Farina 00	210 g	420 g
5. Lievito	1 c	2 c

Aggiungere al segnale sonoro

6. Burro	25 g	50 g
----------	------	------

PROG. 4 - PANE CLASSICO BIANCO

	500 g	750 g	1000 g
1. Acqua	190 ml	250 ml	330 ml
2. Olio	1 C	1½ C	2 C
3. Sale	1 c	1 c	1½ c
4. Zucchero	2 c	3 c	1 C
5. Latte in polvere	1 C	1½ C	2 C
6. Farina 00	345 g	455 g	605 g
7. Lievito	1 c	1 c	1½ c

PROG. 5 - PANE FRANCESE

	500 g	750 g	1000 g
1. Acqua	200 ml	275 ml	365 ml
2. Sale	1 c	1½ c	2 c
3. Farina 00	350 g	465 g	620 g
4. Lievito	1 c	1 c	1½ c

PROG. 6 - PANE INTEGRALE

	500 g	750 g	1000 g
1. Acqua	205 ml	270 ml	355 ml
2. Olio	1½ C	2 C	3 C
3. Sale	1 c	1½ c	2 c
4. Zucchero	1½ c	2 c	3 c
5. Farina 00	130 g	180 g	240 g
6. Farina integrale T150	200 g	270 g	360 g
7. Lievito	1 c	1 c	1½ c

PROG. 7 - PANE DOLCE

	500 g	750 g	1000 g
BRIOCHE			
1. Uova sbattute*	2	2	3
2. Burro ammorbidito	115 g	145 g	195 g
3. Sale	1 c	1 c	1½ c
4. Zucchero	2½ C	3 C	4 C
5. Latte	55 ml	60 ml	80 ml
6. Farina 00	280 g	365 g	485 g
7. Lievito	1½ c	2 c	3 c

Facoltativo : 1 c d'acqua di fiore d'arancio.

PROG. 8 - PANE CLASSICO RAPIDO

	500 g	750 g	1000 g
1. Acqua (calda, 35°C)	210 ml	285 ml	360 ml
2. Olio	3 c	1 C	1½ C
3. Sale	½ c	1 c	1½ c
4. Zucchero	2 c	3 c	1 C
5. Latte in polvere	1½ C	2 C	2½ C
6. Farina 00	325 g	445 g	565 g
7. Lievito	1½ c	2½ c	3 c

PROG. 9 - PANE SENZA GLUTINE

Utilizzare mix di farine senza glutine.
Non superare 1000 g di impasto.

* 1 uovo medio = 50 g

PROG. 10 - PANE SENZA SALE

	500 g	750 g	1000 g
1. Acqua	200 ml	270 ml	365 ml
2. Farina 00	350 g	480 g	620 g
3. Lievito secco	1/2 c	1 c	1 c
Aggiungere al segnale sonoro			
4. Semi di sesamo	50 g	75 g	100 g

PROG. 13 - TORTE

TORTE AL LIMONE	1000 g
1. Uova sbattute*	4
2. Zucchero	260 g
3. Sale	1 pizzico
4. Burro, fuso ma raffreddato	90 g
5. Scorza di limone	d'11/2 limone
6. Succo di limone	d'11/2 limone
7. Farina 00	430 g
8. Lievito chimico	31/2 c

Sbattete con la frusta le uova, lo zucchero e il sale per 5 minuti, fino a formare una crema omogenea. Versate il preparato nel recipiente dell'apparecchio. Aggiungete il burro fuso fatto precedentemente freddare. Aggiungete il succo e la scorza del limone. Aggiungete la farina e il lievito in polvere precedentemente mescolati. Versate la farina ben al centro del recipiente.

PROG. 15 - PASTA FRESCA

	500 g	750 g	1000 g
1. Acqua	45 ml	50 ml	70 ml
2. Uova sbattute*	3	5	51/2
3. Sale	1 pizzico	1/2 c	1 c
5. Farina 00	375 g	500 g	670 g

PROG. 12 - PASTA LIEVITATA

PIZZA	500 g	750 g	1000 g
1. Acqua	160 ml	240 ml	320 ml
2. Olio di oliva	1 C	11/2 C	2 C
3. Sale	1/2 c	1 c	11/2 c
5. Farina 00	320 g	480 g	640 g
7. Lievito	1/2 c	1 c	11/2 c

PROG. 14 - MARMELATTA**COMPOSTE E MARMELLATE**

Tagliate o tritate la frutta secondo il vostro gusto prima di versarla nella macchina del pane.

1. fragole, pesche, rabarbaro o albicocche	580 g
2. Zucchero	360 g
3. Succo di limone	di 1 limone
4. Pectina	30 g
1. Arancia o uva	500 g
2. Zucchero	400 g
3. Pectina	50 g

* 1 uovo medio = 50 g

GUIDA ALLA RISOLUZIONE DEI PROBLEMI PER MIGLIORARE LE VOSTRE RICETTE

1. Per i tipi di pane





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

2. Per le baguette

Non ottenete il risultato atteso? Consultate questa tabella di riferimento.	CAUSA POSSIBILE	SOLUZIONE
La porzione non ha una sezione uniforme.	La forma del rettangolo iniziale non era regolare o di spessore uniforme.	Se necessario appianate con il matterello.
L'impasto è troppo duro per dargli forma.	Manca un po' d'acqua nell'impasto.	Se la ricetta non riesce, ricominciate dall'inizio.
	L'impasto è stato lavorato troppo.	Formate nuovamente una palla, lasciatela riposare per 10 minuti prima di ricominciare dall'inizio. Date nuovamente la forma, procedete in 2 fasi con un intervallo di 5 minuti di riposo tra l'una e l'altra.
L'impasto è appiccicoso; è difficile dare forma alle baguette.	Avete versato troppa acqua nell'impasto.	Infarinatevi leggermente le mani, ma evitate, se possibile, di infarinare il piano di lavoro e l'impasto e continuate la realizzazione delle baguette.
	L'acqua utilizzata era troppo calda.	

Non ottenete il risultato atteso? Consultate questa tabella di riferimento.	CAUSA POSSIBILE	SOLUZIONE
L'impasto si strappa o diventa granuloso in superficie.	L'impasto è stato lavorato troppo.	Formate nuovamente una palla, lasciatela riposare per 10 minuti prima di ricominciare dall'inizio. Date nuovamente la forma, procedete in 2 fasi con un intervallo di 5 minuti di riposo tra l'una e l'altra.
Le incisioni effettuate non sono ben definite.	L'impasto è appiccicoso: avete versato troppa acqua nell'impasto.	Date nuovamente la forma alle baguette infarinandovi leggermente le mani, evitando di infarinare, se possibile, il piano di lavoro e l'impasto.
	La lama non è sufficientemente affilata.	Utilizzate la lama in dotazione o, in mancanza di questa, un coltello con microdentatura molto tagliente.
	Le vostre incisioni sono troppo leggere.	Incidente con un movimento secco, senza esitazioni.
Le incisioni tendono a richiudersi o a non aprirsi durante la cottura.	L'impasto è troppo appiccicoso: avete versato troppa acqua nell'impasto.	Se la ricetta non riesce, ricominciate dall'inizio.
	La superficie delle porzioni non era abbastanza tesa mentre davate la forma.	Tirate maggiormente l'impasto nel momento in cui lo arrotolate intorno al pollice.
L'impasto si strappa sui lati durante la cottura.	La profondità delle incisioni non è sufficiente.	Fate riferimento alla pagina 94 per la giusta forma delle incisioni.
Le baguette cotte rimangono incollate al supporto.	Avete inumidito troppo le porzioni.	Togliete l'acqua in eccedenza, aggiunta spennellando con il pennello.
	Le baguette si attaccano troppo agli stampi del supporto cottura baguette.	Oliate leggermente gli stampi del supporto prima di posizionarvi le porzioni.
Le baguette non sono abbastanza dorate.	Avete dimenticato di spennellare le porzioni con acqua prima di infornarle.	Prestate attenzione durante la prossima realizzazione.
	Avete infarinato troppo le baguette al momento di dar loro la forma.	Spennellate con acqua utilizzando il pennello prima di infornare.
	La temperatura esterna è particolarmente alta (+ di 30 °C).	Utilizzate acqua più fredda (fra i 10 e i 15 °C) e/o meno lievito.
Le baguette non si sono gonfiate abbastanza.	Avete dimenticato di mettere il lievito.	Se la ricetta non riesce, ricominciate dall'inizio.
	Forse il lievito era scaduto.	
	C'era poca acqua nella ricetta.	
	Le baguette sono state troppo schiacciate e tirate mentre davate loro la forma.	

GUIDA DI RIPARAZIONE TECNICA

PROBLEMI	CAUSE - SOLUZIONE
Il miscelatore rimane incastrato nel contenitore.	<ul style="list-style-type: none">• Lasciatelo in ammollo prima di estrarlo.
Dopo aver premuto su  non succede niente.	<ul style="list-style-type: none">• E01 compare sul display e lampeggia: l'apparecchio suona: la macchina è troppo calda. Aspettate 1 ora tra 2 cicli.• E00 compare sul display e lampeggia: l'apparecchio suona: la macchina è troppo fredda. Aspettate che raggiunga la temperatura ambiente.• HHH o EEE compare sul display e lampeggia: l'apparecchio suona: malfunzionamento . L'apparecchio deve essere riparato da personale autorizzato.• È stato impostato un avvio programmato.
Dopo aver premuto su  il motore gira ma la lavorazione non ha inizio.	<ul style="list-style-type: none">• Il cestello non è completamente inserito.• Assenza di miscelatore o miscelatore mal posizionato. Nei due casi sopracitati, spegnere l'apparecchio manualmente premendo a lungo sul tasto  . Iniziare di nuovo la ricetta.
Dopo un avvio programmato, il pane non è lievitato abbastanza o non è successo niente	<ul style="list-style-type: none">• Vi siete dimenticati di premere  dopo la programmazione.• Il lievito è entrato in contatto con il sale e/o l'acqua.• Assenza del miscelatore.
Odore di bruciato.	<ul style="list-style-type: none">• Una parte degli ingredienti è caduta di fianco al cestello: scollegare, lasciate raffreddare la macchina e pulite l'interno con una spugnetta umida e senza prodotto detergente.• La preparazione è fuoriuscita: quantità eccessiva di ingredienti, soprattutto di liquidi. Rispettate le quantità delle ricette.

GARANZIA

- Questo apparecchio è riservato al solo uso domestico all'interno della vostra abitazione; un utilizzo non appropriato o non conforme alle istruzioni d'uso non vincolerà il costruttore ad alcuna responsabilità e annulla il diritto alla garanzia.
- Leggete attentamente le istruzioni d'uso prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta: un utilizzo non conforme alle norme d'uso prescritte solleva Moulinex da qualsiasi responsabilità.

AMBIENTE

Conformemente alla normativa in vigore, l'apparecchio dismesso deve essere reso inutilizzabile: scollegate e tagliate il cavo di

alimentazione prima di gettare l'apparecchio.

Imparate a dare forma alle baguette grazie a un filmato dettagliato scaricando il video dai seguenti siti Internet:

www.moulinex.fr / www.moulinex.com

DESCRIPCIÓN

- 1 - tapa con ventanita
- 2 - cuadro de mandos
 - a - pantalla de visualización
 - b - botón puesta en marcha/parada
 - c - selección del peso
 - d - botones de ajuste de puesta en marcha diferida y de ajuste del tiempo del programa 11
 - e - selección del dorado
 - f - selección de programas
 - g - indicador luminoso de funcionamiento
- 3 - cuba de pan
- 4 - mezclador
- 5 - vaso graduado
- 6 - cucharada de café/ cucharada soperas
- 7 - accesorio "gancho" para retirar el mezclador
- 8 - soporte para cocción de baguettes + 2 placas antiadherentes para baguettes
- 9 - accesorio decorador + pincel

CONSEJOS PRÁCTICOS

Preparación

1. Lea atentamente el modo de empleo: en ésta máquina no se hace pan como se hace a mano!
2. **Mida los líquidos con el vaso graduado provisto. Utilice el dosificador doble provisto para medir por un lado, las cucharadas de café y por otro, las cucharadas soperas.** Las medidas incorrectas se traducirán en resultados inadecuados.

3. La precisión de la medida de la cantidad de harina es importante. Por este motivo, la harina debe pesarse con una báscula de cocina. Utilice levadura activa deshidratada en sobres o de panadería fresca. Excepto indicación contraria en las recetas, no utilice levadura química. Cuando un sobre de levadura está abierto debe utilizarse en 48 horas.

4. Utilice ingredientes antes de la fecha límite de consumo y consérvelos en lugares frescos y secos.

5. Para evitar perturbar la subida de las preparaciones, le aconsejamos que ponga todos los ingredientes en la cuba desde el principio y evite abrir la tapa durante la utilización (salvo que se indique lo contrario). Respete cuidadosamente el orden de los ingredientes y las cantidades indicadas en las recetas. En primer lugar, los líquidos y a continuación los sólidos. **La levadura no debe entrar en contacto con la sal.**

Orden general a respetar:

Líquidos

(mantequilla, aceite, huevos, agua, leche)

Sal

Azúcar

Harina (primera mitad)

Leche en polvo

Ingredientes específicos sólidos

Harina (segunda mitad)

Levadura

Utilización

• **La preparación del pan es muy sensible a las condiciones de temperatura y humedad.** En caso de excesivo calor, es aconsejable utilizar líquidos más frescos que los acostumbrados. Al igual, en caso de frío, es posible que sea necesario templar el agua o la leche (sin sobrepasar nunca los 35°C).

• **Algunas veces es útil también comprobar el estado de la masa en mitad del amasado:** debe formar una bola homogénea que se desprege bien de las paredes:

> si queda harina no incorporada, es que falta un poco de agua,

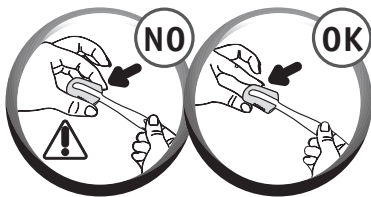
> si no, habrá que añadir ocasionalmente un poco de harina.

Hay que corregir muy suavemente (1 cucharada soperas como máximo a la vez) y esperar a constatar que ha mejorado o no, antes de intervenir de nuevo.

• **Un error corriente es pensar que añadiendo levadura, el pan subirá antes.** Sin embargo, demasiada levadura fragiliza la estructura de la masa que subirá mucho y se hundirá durante la cocción. Puede valorar el estado de la masa justo antes de la cocción palpándola con la punta de los dedos: la masa debe presentar una ligera resistencia y la huella de los dedos debe irse poco a poco.

● ANTES DE LA PRIMERA UTILIZACIÓN

- Retire todos los embalajes, pegatinas o accesorios tanto de dentro como de fuera del aparato - **A**.
- Limpie todos los elementos y el aparato con un paño húmedo.



Advertencia: atención, el accesorio decorador es muy cortante. Tenga cuidado al manipularlo.

● PUESTA MARCHA RÁPIDA

- Desenrosque completamente el cable. Sólo conecte el aparato a un enchufe con toma de tierra.
- Se puede desprender un ligero olor durante la primera utilización.
- Retire la bandeja levantando el mango y girándola ligeramente a la izquierda. Adapte luego el mezclador -**B-C**.
- Añada los ingredientes en la cuba en el orden aconsejado. Asegúrese de que todos los ingredientes se pesen con exactitud -**D-E**.
- Introduzca la cuba de pan. Sujetando la bandeja con el mango, insertarlo en la panificadora para que se corresponda con la unidad eje (tendrá que inclinar ligeramente hacia un lado). Gire suavemente hacia la derecha y se bloqueará en su lugar -**F-G**.
- Cierre la tapa. Conecte la máquina panificadora. Una vez que suene la señal acústica, se mostrará el programa 1 por defecto, es decir, 800 g y grado de tueste medio. Para acceder al programa 4, pulse tres veces el botón **MENU** -**H**.
- Presione el botón **START/STOP**. Los 2 puntos del reloj parpadearán. El ciclo comienza -**I-J**.
- Al final del ciclo de cocción, desconecte la máquina panificadora. Retire la cuba de pan. Utilice siempre guantes aislantes porque el asa de la cuba está caliente así como el interior de la tapa. Retire el pan en caliente y colóquelo 1 h sobre una rejilla para enfriarlo -**K**.

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

PAN BÁSICO (programa 4)	INGREDIENTES - c de c > cucharada de café - c s > cucharada sopera	
DORADO = MEDIO	1. AGUA = 330 ml	5. AZÚCAR = 2 c s
PESO = 1000 g	2. ACEITE = 2 c s	6. HARINA = 605 g
TIEMPO = 3:09	3. SAL = 1½ c de c	7. LEVADURA = 1½ c de c
	4. AZÚCAR = 1 c s	

UTILICE LA MÁQUINA PANIFICADORA


Para cada programa, se visualizará un ajuste por defecto. Deberá seleccionar manualmente los ajustes deseados.

Selección de un programa

La selección de un programa activa una sucesión de etapas, que se desarrollarán automáticamente una tras otra.

MENU


El botón **menu** le permitirá elegir un determinado número de programas diferentes. El tiempo correspondiente al programa se visualizará. Cada vez que presione el botón **MENU**, el número en el panel de visualización pasará al programa siguiente y de este modo de 1 a 15 :

- 1. Baguette.** El programa Baguette le permitirá elaborar usted mismo sus propias baguettes. Este programa se desarrolla en 3 fases. Primer paso > Amasado y subida de la masa. Segundo paso > Moldeado (cuando suene la señal acústica, parpadeará el testigo visual junto al símbolo de baguette ). Tercer paso > Cocción. El ciclo de cocción tiene lugar después de preparar las baguettes (para obtener ayuda sobre cómo preparar las baguettes, remítase al libro de recetas incluido).
- 2. Baguette Dulce.** Para panecillos dulces: panecillo de Viena, pan de leche, bollos, etc. Este programa se desarrolla del mismo modo que el programa 1 para baguette.
- 3. Cocción de baguette.** El programa 3 permite cocer baguettes a partir de una masa preparada previamente. No deberá dejar de vigilar el aparato al utilizar el programa 3. Para interrumpir el ciclo antes de que finalice, detenga el programa manualmente pulsando de forma prolongada la tecla **START/STOP**. El grado de tueste medio no existe en este programa. Le recomendamos que utilice el grado de tueste bajo para los panes dulces y el grado de tueste alto para los salados.
- 4. Pan básico.** El programa Pan básico permite realizar la mayoría de las recetas de pan utilizando harina de trigo.
- 5. Pan francés.** El programa Pan Francés se refiere a la receta para elaborar pan blanco tradicional francés, con la miga más alveolada.
- 6. Pan integral.** El programa Pan integral se debe seleccionar cuando utilice harina para pan integral.
- 7. Pan dulce.** El programa Pan dulce está adaptado a las recetas que contienen más materia grasa y azúcar. Si utiliza preparaciones para brioches o pan con leche, listos para su uso, no sobrepase los 750 g de masa en total. Le sugerimos que utilice el grado de tueste CLARO cuando elabore su primera receta de bollo.
- 8. Pan rápido.** El programa Pan Rápido es específico para la receta del PAN RÁPIDO. Los ajustes de peso y coloración no se encuentran disponibles en este programa. El agua deberá estar a 35°C como máximo para elaborar esta receta.
- 9. Pan sin gluten.** Es adecuado para las personas con intolerancia al gluten (enfermedad celiaca) presente en la mayoría de los cereales (trigo, cebada, centeno, avena, kamut, escanda común, etc...). Diríjase a las recomendaciones específicas indicadas en el paquete. La cuba deberá limpiarse sistemáticamente para que no haya riesgo de contaminación con otras harinas. En caso de una dieta sin gluten estricta, asegúrese de que la levadura utilizada tampoco contenga gluten. La consistencia de las harinas sin gluten no permite un mezclado óptimo. Por consiguiente, es necesario doblar la masa de los bordes durante el amasado con una espátula de plástico suave. El pan sin gluten tendrá una consistencia más densa y un color más pálido que el pan normal. Este programa sólo acepta el peso de 1000 g.
- 9. Pan sin sal.** La reducción del consumo de sal permite reducir los riesgos cardiovasculares.
- 11. Cocción Únicamente.** El programa Cocción Únicamente permite cocer de 10 mn a 70 mn, ajustable por periodos de 10 min. Puede seleccionarse solo y utilizarse:
 - a) en combinación con el programa Masa para pan,

b) para calentar o hacer pan crujiente ya cocido y frío,

c) para acabar una cocción en caso de corte de corriente prolongada durante un ciclo de pan.

La máquina panificadora debe supervisarse durante la utilización del programa 11.

Cundo se haya obtenido el color deseado de la corteza, pare manualmente el programa mediante una presión prolongada del botón .

12. Masa para pan. El programa Masa para pan no cuece. Corresponde a un programa de amasado y de subida para todas las masas subidas. Ej.: la masa de pizza.

13. Pastel. Permite elaborar dulces y pasteles con levadura química. Este programa sólo acepta el peso de 1000 g.

14. Mermelada. El programa Mermelada cuece automáticamente la mermelada en la cuba.

15. Masa fresca. El programa 15 amasa únicamente. Está destinado a masas que no necesitan subir. Ej: tallarines.

Selección del peso del pan

El peso del pan se ajusta por defecto en 1000 g. El peso se proporciona a título indicativo.

LOS CICLOS

El indicador visual se encenderá en frente de la etapa del ciclo alcanzado por la máquina panificadora. La tabla (pág. 184-187) muestra la distribución de los diferentes ciclos en función del programa elegido.

Amasado


Permite formar la estructura de la masa y por lo tanto su capacidad para subir correctamente.

Durante este ciclo, y para los programas 1, 2, 4, 5, 6, 7, 8, 10, 12, 13, tiene la posibilidad de añadir ingredientes: frutos secos, aceitunas, etc... Una señal sonora le indicará en que momento debe intervenir. Diríjase a la tabla resumen de los tiempos de preparación (página 184-187) y a la columna "extra". Esta columna indica el tiempo que se visualizará en la pantalla del aparato cuando la señal sonora suene. Para saber al cabo de cuanto tiempo se produce la señal sonora, hay que restar el tiempo de la columna "extra" del tiempo total de cocción.


Consulte el detalle de las recetas para más información. Los programas 3, 9, 11, 12, 13, 14, 15 no poseen el ajuste del peso. Para los programas 1 y 2, podrá seleccionar dos pesos:

- 400 g en una hornada (4 baguettes); se encenderá el testigo visual junto al indicador de peso de 500 g;



- 800 g en dos hornadas (8 baguettes); se encenderá el testigo visual junto al indicador de peso de 1.000 g;

Presione el botón  para ajustar el producto elegido 500 g, 700 g o 1000 g. El indicador visual se encenderá en frente del ajuste seleccionado.

Selección del dorado

El color de la corteza se ajusta por defecto en MEDIO. Los programas 12, 14, 15 no poseen el ajuste del color. Se pueden elegir tres opciones: CLARO / MEDIO / OSCURO. Si desea modificar el ajuste por defecto, presione el botón  hasta que el indicador visual se encienda en frente del ajuste seleccionado.

Puesta en marcha/parada

Presione prolongadamente el botón  para poner en marcha el aparato. La cuenta atrás comenzará. Para parar el programa o anular la programación diferida, presione 3 segundos el botón .

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

Reposo

Permite que la masa repose para mejorar la calidad del amasado.

Subida

Tiempo durante el cual la levadura actúa para que el pan suba y desarrolle su aroma.

Cocción

Transforma la masa en miga y permite el dorado y la corteza crujiente.

Mantenimiento en caliente

Permite guardar el pan caliente después de la cocción. No obstante, recomendamos retirar el pan al final de la cocción.

Mantenimiento en caliente: para los programas

1, 2, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 13, puede dejar la preparación en el aparato. Un ciclo de mantenimiento en caliente de una hora se activará automáticamente después de la cocción. La pantalla permanecerá en 0:00

durante la hora de mantenimiento en caliente y los 2 puntos ■ del reloj parpadearán. Al final del ciclo el aparato se parará automáticamente después de la emisión de varios bips sonoros.

PROGRAMA DIFERIDO

Puede programar el aparato para tener su preparación lista a la hora que haya elegido, hasta 15h antes. Los programas 3, 8, 11, 12, 13, 14, 15 no tienen programa diferido.

Esta etapa interviene después de haber seleccionado el programa, el nivel de dorado y el peso. El tiempo del programa se visualizará. Calcule la diferencia de tiempo entre el momento en el que inicia el programa y la hora a la que le gustaría que su preparación esté lista.

La máquina incluye automáticamente la duración de los ciclos del programa. Con los botones + y -, visualizará el tiempo encontrado (+ hacia arriba y - hacia abajo). Las presiones cortas permiten que el tiempo desfile por periodos de 10 min + bip corto. Con

una presión larga, el tiempo desfila de manera continua por periodos de 10 min. Ej: si son las 20:00 h y quiere el pan listo para las 7:00 h del día siguiente. Programe 11 horas con los botones + y -. Presione el botón START/STOP. Se emitirá una señal sonora. los 2 puntos ■ del reloj parpadearán. La cuenta atrás comienza. El indicador de funcionamiento se encenderá.

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

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

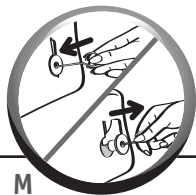
Consejos prácticos

En caso de corte de corriente: si durante un ciclo, el programa se interrumpe por un corte de corriente o una falsa maniobra, la máquina dispone de una protección de 7 min durante los cuales la programación queda guardada. El ciclo comenzará de nuevo donde se paró. Después de este tiempo, la programación se perderá.

Si encadena dos programas, espere 1 h antes de iniciar la segunda programación.

Para desmoldar el pan: puede suceder que los mezcladores queden atrapados en el pan cuando lo desmolde. En ese caso utilice el accesorio "gancho" de la siguiente manera:

- > una vez haya desmoldado el pan, colóquelo todavía caliente sobre uno de sus lados y sujételo con la mano protegida por un guante aislante,
- > introduzca el gancho en el eje del mezclador - M,
- > tire con cuidado para extraer el mezclador - M,
- > enderece el pan y déjelo enfriar sobre una rejilla.



● LOS INGREDIENTES

Las materias grasas y el aceite : las materias grasas hacen que el pan sea más esponjoso y sabroso. Se conservará también mejor y por más tiempo. Demasiada grasa ralentiza la subida de la masa. Si utiliza mantequilla, desmíguela en pequeños trozos para distribuirla de manera homogénea en la preparación o ablándela. No añada la mantequilla caliente. Evite que la grasa entre en contacto con la levadura, ya que la grasa podría impedir que la levadura se rehidrate.

Huevos : los huevos enriquecen la masa, mejoran el color del pan y favorecen el buen desarrollo de la miga. Las recetas están previstas para un huevo medio de 50 g, si los huevos son más grandes, añadir un poco de harina; si los huevos son más pequeños, poner un poco menos de harina.

Leche : podrá utilizar leche fresca (fría, excepto que se indique lo contrario en la receta) o leche en polvo. La leche produce también un efecto emulsionante que permite obtener una miga más esponjosa y por lo tanto un mejor aspecto.

Agua : el agua rehidrata y activa la levadura. Hidrata también el almidón de la harina y permite la formación de la miga. Se puede sustituir el agua, en parte o totalmente por leche u otros líquidos. **Temperatura: consulte el párrafo 1 del apartado referente al uso (pág. 100).**

Harinas : el peso de la harina varía sensiblemente en función del tipo de harina utilizado. Según la calidad de la harina, los resultados de la cocción pueden variar también. Conserve la harina en un recipiente hermético, ya que la harina reacciona a las fluctuaciones de las condiciones climáticas, absorbiendo la humedad o por el contrario perdiéndola. Añadiendo avena, salvado, germen de trigo, centeno o incluso granos enteros a la masa de pan, obtendrá un pan más compacto y menos inflado.

Utilice preferentemente una harina llamada “de fuerza”, “panificable” o “de panadería”

mejor que una harina estándar. En caso de utilización de mezclas de harinas especiales para pan o bollo o pan de leche, no exceda 750 g de pasta en total.

A la hora de utilizar este tipo de preparaciones, remítase a las recomendaciones del fabricante.

Se recomienda utilizar una harina fuerte o media, excepto indicación contraria en las recetas. El refinado de la harina influye también en los resultados: cuanto más integral sea la harina (es decir, que contenga una parte de la envoltura del grano de trigo), menos subirá la masa y más denso será el pan. Encontrará también, en la tienda, preparaciones para pan listas para usar. Diríjase a las recomendaciones del fabricante para utilizar estas preparaciones. En términos generales, la selección del programa se hará en función de la preparación utilizada. Ej: Pan integral - Programa 4.

Azúcar : utilice preferentemente azúcar blanco, moreno o miel. No utilice azúcar en trozos. El azúcar nutre la levadura, le da buen sabor al pan y mejora el dorado de la corteza.

Sal : da gusto al alimento, y permite regular la actividad de la levadura. No debe entrar en contacto con la levadura. Gracias a la sal, la masa se cierra, se compacta y no sube demasiado deprisa. Mejora también la estructura de la masa.

Levadura: la levadura de panadería existe en varias formas: fresca en pequeños cubos, seca activa a rehidratar o seca instantánea. La levadura se vende en las grandes superficies (departamentos de panadería o ultrafrescos), pero también puede comprar la levadura fresca con su panadero. En forma fresca o seca instantánea, la levadura debe incorporarse directamente dentro de la cuba de su máquina con los otros ingredientes. Sin embargo, piense siempre en desmenuzar la levadura fresca con sus dedos para facilitar su dispersión. Sólo la levadura seca activa (en

pequeñas esferas) debe mezclarse con un poco de agua tibia antes de ser utilizada. Escoger una temperatura próxima a 37 °C, por debajo de esta temperatura será menos eficaz y, por encima de ella, corre el riesgo de perder su actividad. Respete las dosis prescritas y piense en multiplicar las cantidades si utiliza la levadura fresca (ver la tabla de equivalencias a continuación).

Equivalencias cantidad/peso entre levadura seca y levadura fresca :

Levadura seca (en c.c.)

1 1,5 2 2,5 3 3,5 4 4,5 5

Levadura fresca (en g)

9 13 18 22 25 31 36 40 45

Los aditivos (frutos secos, aceitunas, etc) : puede personalizar sus recetas con todos los ingredientes adicionales que desee teniendo cuidado de:

- > respetar la señal sonora para añadir ingredientes, sobre todo los más frágiles,
- > las semillas más sólidas (como el lino o el sésamo) pueden incorporarse desde el comienzo del amasado para facilitar la utilización de la máquina (puesta en marcha diferida por ejemplo),
- > congelar las pepitas de chocolate para que resistan mejor el amasado,
- > escurrir bien los ingredientes que estén muy húmedos o sean demasiado grasos (aceitunas, por ejemplo), secarlos con papel absorbente y enharinarlos ligeramente para ligarlos mejor y de forma más homogénea con la masa,
- > no incorporarlos en cantidades demasiado grandes, para no perturbar el buen desarrollo de la masa, respetar las cantidades indicadas en las recetas,
- > que no caigan ingredientes fuera de la cuba.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Desconecte el aparato.
- Limpie todos los elementos, el aparato y el interior de la cuba con una esponja húmeda. Seque cuidadosamente -L.
- Lave la cuba y el mezclador con agua caliente y jabonosa. Si el mezclador se queda en la cuba, póngalo en remojo de 5 a 10 min.
- Si procede, limpie la tapa con agua caliente y una esponja.


- **No introduzca ninguna parte en el lavavajillas.**
- No utilice ningún producto de limpieza, estropajos abrasivos, ni alcohol. Utilice un paño suave y húmedo.
- Nunca sumerja el cuerpo del aparato o la tapa.



PREPARACIÓN Y ELABORACIÓN DE BAGUETTES

Para elaborar esta receta, necesitará todos los accesorios destinados a esta función: 1 soporte para cocción de baguettes (8), 2 placas antiadherentes para cocción de baguette (8), 1 accesorio decorador (9) y 1 pincel (9).

1. Amasado y subida de la masa

- Enchufe la panificadora.
- Una vez que suene la señal acústica, se mostrará el programa 1 por defecto - H.
- Seleccione el grado de tueste.
- No le recomendamos que cueza solamente 2 baguettes, ya que estas quedarían demasiado cocidas.
- Si decide cocer 8 baguettes (2 hornadas de 4 baguettes), le recomendamos que moldee las 8 baguettes y que guarde 4 de ellas en la nevera para la segunda cocción.
- Pulse la tecla . Se encenderá el testigo de funcionamiento y parpadearán los 2 puntos del temporizador. Comenzará el ciclo de amasado, seguido de la subida de la masa - I.

Observaciones:

- Durante el amasado, es normal que queden zonas que no se hayan mezclado bien.
- Cuando haya finalizado la preparación, la panificadora se pondrá en modo de espera. Varias señales acústicas le indicarán que el amasado y la subida de la masa han finalizado y parpadeará el testigo de funcionamiento.

La masa deberá utilizarse como máximo en una hora desde que suenen las señales acústicas. Después de ese tiempo, el aparato se reiniciará y se borrará el programa de baguette. Si esto ocurriera, le recomendamos que utilice el programa 3 para cocer las baguettes solas.

2. Elaboración y cocción de las baguettes

Para obtener ayuda sobre cómo seguir los pasos, remítase al libro de recetas incluido. Aquí le mostraremos las técnicas más comunes de panadería, pero, después de varios intentos, usted desarrollará su propia manera de moldear. Independientemente de la forma en que lo haga, el buen resultado estará garantizado.

- Retire la cubeta del aparato - B.
- Enharine ligeramente la encimera.
- Saque la masa de la cubeta y colóquela sobre la encimera.
- Forme una bola con la masa y divídala en 4 pedazos de masa con un cuchillo.
- Obtendrá 4 pedazos de masa del mismo peso que tendrá que moldear con forma de baguette.

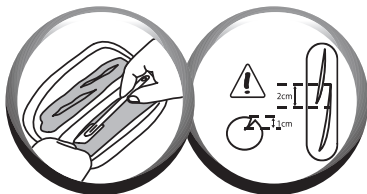
Para obtener baguettes más esponjosas, deje reposar los pedazos de masa durante 10 minutos antes de moldearlos.

La longitud de la baguette deberá corresponderse con el tamaño de la placa antiadherente (aproximadamente 15 cm).



Podrá variar el sabor de sus panes aderezándolos. Para ello, bastará con humedecer los pedazos de masa y, a continuación, rebozarlos en granos de sésamo o semillas de amapola.

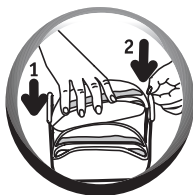
- Después elaborar las baguettes, colóquelas en las placas antiadherentes.



El punto de sellado de las baguettes deberá quedar hacia abajo.

- Para lograr un resultado óptimo, realice cortes diagonales en la parte superior de las baguettes con ayuda de un cuchillo de sierra o del accesorio decorador incluido, con el fin de obtener surcos de 1 cm.

Podrá variar la presentación de las baguettes y hacer cortes con ayuda de unas tijeras en toda la longitud de la baguette.



- Humedezca generosamente la parte superior de las baguettes con el pincel incluido, evitando que se acumule agua en las placas antiadherentes.
- Coloque las 2 placas antiadherentes que contienen las baguettes en el soporte para baguettes incluido.
- Coloque el soporte para baguettes en la panificadora, ocupando el lugar de la cubeta.
- Pulse de nuevo la tecla **START STOP** para que se reinicie el programa y comience la cocción de las baguettes.

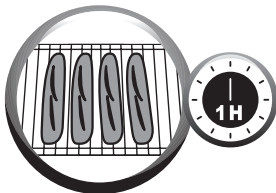
• **Al finalizar el ciclo de cocción, existen 2 posibilidades:**

Para una hornada de 4 baguettes

- Desenchufe la panificadora. Retire el soporte para baguettes. Utilice siempre guantes aislantes, ya que el soporte estará muy caliente.
- Retire las baguettes de las placas antiadherentes y déjelas enfriar sobre una rejilla.

Para una hornada de 8 baguettes (2 x 4)

- Retire el soporte para baguettes. Utilice siempre guantes aislantes, ya que el soporte estará muy caliente.
- Retire las baguettes de las placas antiadherentes y déjelas enfriar sobre una rejilla.
- Saque las 4 baguettes restantes de la nevera (que deberá haber humedecido y a las que deberá haber hecho los cortes previamente).
- Colóquelas sobre las placas (procurando no quemarse).
- Vuelva a poner el soporte en el aparato y pulse de nuevo **START STOP**.
- Al finalizar la cocción, podrá desenchufar el aparato.
- Retire las baguettes de las placas antiadherentes y déjelas enfriar sobre una rejilla.



LAS RECETAS

Para cada una de las recetas, respetar el orden de los ingredientes indicados. Según la receta elegida y el programa correspondiente, puede dirigirse a la tabla resumen de preparación (página 184-187) y seguir el desglose de los diferentes ciclos.

c de c = cucharada de café - c s = cucharada sopera

PROG. 1 - BAGUETTE

Para elaborar entre 4 y 8 baguettes de 100 g aproximadamente

	400 g	800 g
1. Agua	150 ml	300 ml
2. Sal	3/4 cdec	1 1/2 cdec
3. Harina T55	245 g	490 g
4. Levadura	1 cdec	2 cdec

PROG. 2 - BAGUETTE DULCE

Para elaborar entre 4 y 8 baguettes de 100 g aproximadamente

	400 g	800 g
1. Leche fría	140 ml	280 ml
2. Sal	3/4 cdec	1 1/2 cdec
3. Azúcar	2 cs	4 cs
4. Harina T55	210 g	420 g
5. Levadura	1 cdec	2 cdec

Añadir, cuando emita un pitido

6. Mantequilla	25 g	50 g
----------------	------	------

PROG. 4 - PAN BÁSICO

	500 g	750 g	1000 g
1. Agua	190 ml	250 ml	330 ml
2. Aceite	1 cs	1 1/2 cs	2 cs
3. Sal	1 cdec	1 cdec	1 1/2 cdec
4. Azúcar	2 cdec	3 cdec	1 cs
5. Leche en polvo	1 cs	1 1/2 cs	2 cs
6. Harina T55	345 g	455 g	605 g
7. Levadura	1 cdec	1 cdec	1 1/2 cdec

PROG. 5 - PAN FRANCÉS

	500 g	750 g	1000 g
1. Agua	200 ml	275 ml	365 ml
2. Sal	1 cdec	1 1/2 cdec	2 cdec
3. Harina T55	350 g	465 g	620 g
4. Levadura	1 cdec	1 cdec	1 1/2 cdec

PROG. 6 - PAN INTEGRAL

	500 g	750 g	1000 g
1. Agua	205 ml	270 ml	355 ml
2. Aceite	1 1/2 cs	2 cs	3 cs
3. Sal	1 cdec	1 1/2 cdec	2 cdec
4. Azúcar	1 1/2 cdec	2 cdec	3 cdec
5. Harina T55	130 g	180 g	240 g
6. Harina integral T150	200 g	270 g	360 g
7. Levadura	1 cdec	1 cdec	1 1/2 cdec

PROG. 7 - PAN AZUCARADO

BRIOCHE	500 g	750 g	1000 g
1. Huevos batidos*	2	2	3
2. Mantequilla derretida	115 g	145 g	195 g
3. Sal	1 cdec	1 cdec	1 1/2 cdec
4. Azúcar	2 1/2 cs	3 cs	4 cs
5. Leche	55 ml	60 ml	80 ml
6. Harina T55	280 g	365 g	485 g
7. Levadura	1 1/2 cdec	2 cdec	3 cdec

Opcional : 1 c de c de agua de flor de naranjo.

PROG. 8 - PAN RÁPIDO

	500 g	750 g	1000 g
1. Agua calentada, 35°C	210 ml	285 ml	360 ml
2. Aceite	3 cdec	1 cs	1 1/2 cs
3. Sal	1/2 cdec	1 cdec	1 1/2 cdec
4. Azúcar	2 cdec	3 cdec	1 cs
5. Leche en polvo	1 1/2 cs	2 cs	2 1/2 cs
6. Harina T55	325 g	445 g	565 g
7. Levadura	1 1/2 cdec	2 1/2 cdec	3 cdec

PROG. 9 - PAN SIN GLUTEN

Utilícelo sólo para usar la mezcla de harina.
No se debe exceder 1000 gramos de pasta.

* 1 huevo medio = 50 g

PROG. 10 - PAN SIN SAL

	500 g	750 g	1000 g
1. Agua	200 ml	270 ml	365 ml
2. Harina T55	350 g	480 g	620 g
3. Levadura seca de panadería	1/2 cdec	1 cdec	1 cdec
Añadir, cuando emita un pitido			
4. Semillas de sésamo	50 g	75 g	100 g

PROG. 12 - MASA PARA PAN

MASA PARA PIZZA	500 g	750 g	1000 g
1. Agua	160 ml	240 ml	320 ml
2. Aceite de oliva	1 cs	1 1/2 cs	2 cs
3. Sal	1/2 cdec	1 cdec	1 1/2 cdec
5. Harina T55	320 g	480 g	640 g
7. Levadura	1/2 cdec	1 cdec	1 1/2 cdec

PROG. 13 - PASTEL

PASTEL DE LIMÓN	1000 g
1. Huevos batidos*	4
2. Azúcar	260 g
3. Sal	1 pizca
4. Mantequilla, derretirsa sino enfriara	90 g
5. Corteza de limón	de 1/2 limón
6. Zumo de limón	de 1/2 limón
7. Harina fluide T55	430 g
8. Levadura química	3 1/2 cdec

Batir con la batidora los huevos con el azúcar y la sal, durante 5 min., hasta que blanqueen. Verter en el recipiente de la máquina. Añadir la mantequilla fundida pero fría. Añadir el zumo + la cáscara del limón. Añadir la harina y la levadura previamente mezcladas. Procurar colocar la harina en montoncitos, bien en el centro del recipiente.

PROG. 14 - MERMELADA**COMPOTAS Y MERMELADAS**

Corte las frutas antes de introducirlas en la máquina panificadora.

1. Fresa, melocotón, ruibarbo o albaricoque	580 g
2. Azúcar	360 g
3. Zumo de limón	de 1 limón
4. Pectina	30 g
1. Naranja o pomelo	500 g
2. Azúcar	400 g
3. Pectina	50 g

* 1 huevo medio = 50 g

PROG. 15 - MASA FRESCA

MASA PARA PASTA FRESCA	500 g	750 g	1000 g
1. Agua	45 ml	50 ml	70 ml
2. Huevos batidos*	3	4	5 1/2
3. Sal	1 pizca	1/2 cdec	1 cdec
5. Harina T55	375 g	500 g	670 g

● GUÍA DE AVERÍAS PARA MEJORAR SUS RECETAS

1. Para panes





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

2. Para baguettes

¿No ha obtenido el resultado esperado? Esta tabla le ayudará a obtenerlo.	POSIBLE CAUSA	SOLUCIONES
El pedazo de masa no tiene un diámetro uniforme.	La forma del rectángulo inicial no es regular o no tiene un grosor uniforme.	Aplane la masa con un rodillo de pastelería en caso necesario.
Resulta difícil dar forma a la masa.	Falta agua en la receta.	La receta no se ha elaborado correctamente: vuelva a empezar desde el principio.
	Ha trabajado demasiado la masa.	Vuelva a hacer una bola con ella, déjela reposar durante 10 min. y vuelva a empezar desde el principio. Lleve a cabo el moldeado en 2 pasos, dejando en medio un tiempo de reposo de 5 min.
La masa está pegajosa y resulta difícil dar forma a las baguettes.	Ha añadido demasiada agua a la receta. El agua añadida a la receta estaba demasiado caliente.	Enharínese ligeramente las manos, pero no la masa ni la encimera si es posible, y continúe elaborando las baguettes.

¿No ha obtenido el resultado esperado? Esta tabla le ayudará a obtenerlo.	POSIBLE CAUSA	SOLUCIONES
La masa se rompe o su superficie se vuelve granulosa.	Ha trabajado demasiado la masa.	Vuelva a hacer una bola con ella, déjela reposar durante 10 min. y vuelva a empezar desde el principio. Lleve a cabo el moldeado en 2 pasos, dejando en medio un tiempo de reposo de 5 min.
Los cortes realizados en el pedazo de masa no son limpios.	La masa está pegajosa: ha añadido demasiada agua a la receta.	Repita el paso de moldeado de las baguettes enharinándose ligeramente las manos, pero no la masa ni la encimera si es posible.
	La cuchilla no está suficientemente afilada.	Utilice la cuchilla incluida o, en su defecto, un cuchillo microdentado que corte bien.
	Los cortes no se han realizado con decisión.	Realice los cortes con un movimiento firme y decidido.
Los cortes tienden a cerrarse o no se abren durante la cocción.	La masa está demasiado pegajosa: ha añadido demasiada agua a la receta.	La receta no se ha elaborado correctamente: vuelva a empezar desde el principio.
	La superficie del pedazo de masa no ha quedado suficientemente lisa al darle forma.	Vuelva a empezar estirando más la masa en el momento de enrollarla alrededor del pulgar.
La masa se rompe por los laterales durante la cocción.	Los cortes en el pedazo de masa no son suficientemente profundos.	Remítase a la página 108 para consultar la forma ideal de hacer los cortes.
Las baguettes cocidas se pegan al soporte.	Los pedazos de masa se han humedecido demasiado.	Escorra el agua sobrante aplicada con el pincel.
	Las placas del soporte para baguettes se pegan demasiado.	Unte ligeramente las placas del soporte con aceite antes de colocar los pedazos de masa.
Las baguettes no están suficientemente doradas.	Ha olvidado embadurnar los pedazos de masa con agua antes de hornearlos.	Cuide este aspecto para la próxima elaboración.
	Ha enharinado demasiado las baguettes al moldearlas.	Embadúrnelas bien de agua con el pincel antes de hornearlas.
	La temperatura ambiente es demasiado alta (+ de 30 °C).	Utilice agua más fría (entre 10 y 15 °C) y/o un poco menos de levadura.
Las baguettes no se han hinchado lo suficiente.	Ha olvidado añadir levadura a la receta.	La receta no se ha elaborado correctamente: vuelva a empezar desde el principio.
	La levadura puede haber caducado.	
	Faltaba agua en la receta.	
	Las baguettes han quedado demasiado aplastadas y prietas al moldearlas.	

● GUÍA DE SOLUCIÓN A PROBLEMAS TÉCNICOS

PROBLEMAS	SOLUCIONES
El mezclador se queda atrapado en la cuba.	<ul style="list-style-type: none">• Dejarlo en remojo antes de retirarlo.
Después de presionar en  no pasa nada.	<ul style="list-style-type: none">• E01 se muestra y parpadea en la pantalla, el aparato emite un sonido: la máquina está demasiado caliente. Espere 1 hora entre los 2 ciclos.• E00 se muestra y parpadea en la pantalla, el aparato emite un sonido: el dispositivo está demasiado frío. Esperar a que llegue a la temperatura ambiente de la habitación.• HHH o EEE se muestra y parpadea en la pantalla, el aparato emite un sonido: mal funcionamiento. La máquina debe ser revisada por personal autorizado.• Se ha programado una puesta en marcha diferida.
Después de presionar en  el motor gira pero no amasa.	<ul style="list-style-type: none">• La cuba no está completamente encajada.• No hay mezclador o el mezclador está mal colocado. <p>En los dos casos citados anteriormente, parar el aparato manualmente con una pulsación larga en el botón . Iniciar la receta de nuevo desde el principio.</p>
Después de una puesta en marcha diferida, el pan no ha subido bastante o no ha pasado nada.	<ul style="list-style-type: none">• Ha olvidado presionar en  después de la programación de la marcha diferida.• La levadura ha entrado en contacto con la sal y/o el agua.• No hay mezclador.
Olor a quemado.	<ul style="list-style-type: none">• Una parte de los ingredientes se ha salido por un lado de la cuba: desconecte la máquina, deje enfriar y limpie el interior la máquina con una esponja húmeda y sin productos de limpieza.• La preparación se ha desbordado: ingredientes en demasiada cantidad, sobre todo de líquido. Respetar las proporciones de las recetas.

● GARANTÍA

- Este aparato queda reservado únicamente para uso doméstico y en el hogar. En caso de uso inadecuado o no conforme con las instrucciones de uso, la marca se eximirá de toda responsabilidad y la garantía quedará anulada.
- Lea detenidamente las instrucciones de uso antes de utilizar el aparato por primera vez: un uso no conforme con las instrucciones eximirá a Moulinex de cualquier responsabilidad.

● MEDIO AMBIENTE

- De acuerdo con la normativa vigente, cualquier aparato que ya esté fuera de uso deberá quedar inutilizado definitivamente: desenchufe el aparato y córtele el cable antes de deshacerse de él.

Encontrará un vídeo detallado acerca de cómo moldear baguettes al descargar las instrucciones de uso en vídeo de las siguientes páginas web en internet:

www.moulinex.fr / www.moulinex.com

DESCRIÇÃO

- 1 - tampa com janela de observação
- 2 - painel de comandos
 - a - ecrã de visualização
 - b - botão ligar/desligar
 - c - selecção do peso
 - d - botões de regulação de início diferido e de regulação do tempo para o programa 11
 - e - selecção do nível de tostagem
 - f - selecção dos programas
 - g - indicador luminoso de funcionamento
- 3 - cuba do pão
- 4 - pá misturadora
- 5 - copo graduado
- 6 - Colher doseadora dupla (café/sopa)
- 7 - acessório "gancho" para retirar a pá misturadora
- 8 - suporte cozedura baguetes + 2 placas antiaderentes para baguetes
- 9 - acessório para vincos + pincel

CONSELHOS PRÁTICOS

Preparação

1 Leia com atenção o manual de instruções : não se faz pão nesta máquina como se faz o pão à mão!

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

PT 3 A precisão na medição da quantidade de farinha é importante. Por este motivo a farinha deve ser sempre pesada com a ajuda de uma balança de cozinha. Utilize sempre fermento de padeiro activo desidratado em saqueta. Salvo indicação em contrário, nas receitas, nunca utilize fermento químico. Depois de abrir uma saqueta de fermento, é necessário utilizá-lo no espaço de 48 horas.

4 Utilize os ingredientes antes da validade expirar e guarde-os num local fresco e seco.

5 Para evitar perturbar a levedura das preparações, aconselhamo-lo a colocar todos os ingredientes na cuba logo no início da preparação e evitar abrir a tampa durante a mesma (salvo indicação em contrário). Respeite com exactidão a ordem dos ingredientes bem como as quantidades indicadas nas receitas. Primeiro os líquidos, depois os sólidos. **O fermento não deve entrar em contacto com o sal.**

Ordem geral a respeitar :

- > Líquidos (manteiga, óleo, ovos, água, leite)
- > Sal
- > Açúcar
- > Farinha primeira metade
- > Leite em pó

- > Ingredientes específicos sólidos
- > Farinha segunda metade
- > Fermento

Utilização

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

• **Por vezes, é útil verificar a consistência da massa a meio do processo de amassar :** ela tem de formar uma bola homogénea que se descole bem das paredes.

> se sobrar farinha não incorporada, isso significa que é necessário deitar um pouco mais de água,

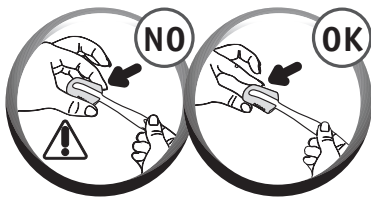
> caso contrário, talvez seja necessário adicionar um pouco de farinha.

É necessário corrigir com extremo cuidado (1 colher de sopa no máximo de cada vez) e aguardar até verificar se a massa melhorou ou não antes de intervir de novo.

• **Um erro corrente consiste em pensar que a adição do fermento fará o pão crescer ainda mais.** A verdade é que fermento a mais fragiliza a estrutura da massa, levando-a a crescer demasiado e a baixar no momento da cozedura. Para conferir o estado da massa imediatamente antes da cozedura, verifique a consistência da massa com a ponta dos dedos: a massa tem de oferecer uma ligeira resistência e a marca dos dedos tem de se esbater pouco a pouco.

● ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

- Retire todas as embalagens, autocolantes ou acessórios tanto no interior como no exterior do aparelho - **A**.



- Limpe os elementos e o aparelho com um pano húmido.

Aviso: atenção: o acessório para vincos é extremamente afiado. Manuseie-o com cuidado.

● ARRANQUE RÁPIDO

- Desenrole o cabo e ligue a ficha à tomada com terra incorporada.
- Aquando da primeira utilização, pode ocorrer uma ligeira libertação de cheiro.
- Retire a cuba levantando a pega e fazendo-a rodar no sentido contrário dos ponteiros do relógio. De seguida, coloque a pá misturadora -**B-C**.
- Adicione os ingredientes na cuba pela ordem preconizada. Certifique-se que todos os ingredientes são pesados com exactidão -**D-E**.
- Introduza a cuba do pão. Segurando a cuba pela pega, coloque-a ligeiramente de lado sobre o eixo e vire-a no sentido dos ponteiros do relógio por forma a encaixá-la -**F-G**.

- Feche a tampa. Ligue a ficha à tomada e ligue a máquina do pão. Após o sinal sonoro, o programa 1 é apresentado por defeito, ou seja, 800 g, nível de tostagem médio. Para aceder ao programa 4, prima três vezes o botão **MENU** -**H**.

- Prima o botão **START/STOP**. Os 2 pontos **■** do temporizador piscam. O indicador de funcionamento acende-se -**I-J**.

- No final do ciclo de cozedura, desligue a máquina do pão. Retire a cuba do pão. Utilize sempre luvas isolantes porque tanto a pega da cuba como o interior da tampa estão quentes. Retire o pão da cuba e coloque-o durante 1 h sobre uma grelha para arrefecer -**K**.

Para se familiarizar com a máquina do pão, sugerimos-lhe que experimente a receita do **PÃO BÁSICO** para confeccionar o seu primeiro pão.

PÃO BÁSICO (programa 4)	INGREDIENTES - c.c. = colher de café - c.s. = colher de sopa	
TOSTAGEM = MÉDIO	1. ÁGUA = 330 ml	5. LEITE EM PÓ = 2 c.s.
PESO = 1000 g	2. ÓLEO = 2 c.s.	6. FARINHA = 605 g
TEMPO = 3:09	3. SAL = 1½ c.c.	7. FERMENTO = 1½ c.c.
	4. AÇÚCAR = 1 c.s.	


UTILIZAÇÃO DA MÁQUINA DE FAZER PÃO



Para cada programa, é exibida no visor uma regulação por defeito. Terá, pois, de seleccionar manualmente as regulações pretendidas.

Seleção de um programa

A selecção de um determinado programa desencadeia um conjunto de etapas, que se desenrolam automaticamente umas a seguir às outras.

MENU


O botão menu permite-lhe escolher uma série de programas diferentes. É exibido no visor o tempo correspondente a cada programa. Sempre que premir o botão , o número no painel de visualização passa para o programa seguinte de 1 a 15, do seguinte modo :

- 1. Baguete.** O programa Baguete permite realizar as suas próprias baguetes. Este programa decorre em 3 tempos.
 - 1.ª etapa > Amassar e levedar da massa
 - 2.ª etapa > Preparação (ao sinal sonoro, o indicador pisca à frente do símbolo da baguete ).
 - 3.ª etapa > Cozedura. O ciclo de cozedura é activado após a confecção das baguetes (para obter ajuda na confecção das baguetes, consulte o livro de receitas fornecido).
- 2. Baguete doce.** Para os pequenos pães doces: vienasas, pães de leite, brioches, etc... Este programa decorre da mesma forma que o programa 1 baguete.
- 3. Cozedura de baguetes.** O programa 3 permite cozer as baguetes a partir de uma massa preparada previamente. A máquina não deve ser deixada sem vigilância durante a utilização do programa 3. Para interromper o ciclo antes do final, pare manualmente o programa premindo durante algum tempo a tecla . Para este programa, não existe nível de tostagem médio. Recomenda-se a utilização do nível de tostagem baixo para os pães doces e o nível de tostagem alto para os pães com sal.
- 4. Pão básico.** O programa Pão básico permite efectuar a maior parte das receitas de pão utilizando farinha de trigo.
- 5. Pão francês.** O programa Pão francês corresponde a uma receita de pão branco tradicional francês com mais alvéolos.
- 6. Pão integral.** O programa Pão integral destina-se a ser seleccionado quando se usa farinha para pão integral.
- 7. Pão doce.** O programa Pão doce adapta-se às receitas que contêm maior quantidade de matérias gordas e açúcar. Se utilizar preparações para brioche ou pão de leite prontas a usar, não exceda 750 g de massa no total. Sugerimos a tostagem CLARA para a primeira receita de brioche que realizar.
- 8. Pão rápido.** O programa Pão Rápido é específico da receita do PÃO RÁPIDO. Para este programa, a regulação do peso e da cor não estão disponíveis. Para esta receita, a água deve estar a 35°C, no máximo.
- 9. Pão super rápido.** É aconselhável para os indivíduos com intolerância ao glúten (doença celíaca) presente em vários cereais (trigo, cevada, centeio, aveia, kamut, espelta, etc. ...). Consulte as recomendações apresentadas na embalagem. A cuba deve ser sempre bem limpa de forma a eliminar o risco de contaminação com outras farinhas. No caso de intolerância total ao glúten, certifique-se que o fermento utilizado também não contém glúten. A consistência das farinhas sem glúten não permite uma mistura ideal. É, pois, necessário fazer assentar a massa dos bordos no decorrer da amassadura com uma espátula de plástico mole. O pão sem glúten apresenta uma consistência mais densa e uma cor mais clara do que o pão normal. Só é possível seleccionar o peso de 1000 g neste programa.
- 10. Pão super rápido.** O pão é um dos alimentos que fornece a maior quantidade de dose diária recomendada de sal. A redução do consumo do sal permite diminuir os riscos cardiovasculares.
- 11. Apenas cozedura.** O programa Apenas cozedura permite cozer, durante 10 a 70 minutos, regulável por fases de 10 minutos. Pode ser seleccionado isoladamente ou utilizado:
 - a) em associação com o programa Massas levedadas,
 - b) para reaquecer ou tornar estaladiços

pães já cozidos e arrefecidos,

c) para terminar a cozedura no caso de uma falha de corrente prolongada durante um ciclo de pão.

A máquina de fazer pão não pode ser deixada sem vigilância no decorrer da utilização do programa 11.

Para interromper o ciclo antes do fim do mesmo, cancele manualmente o programa premindo longamente o botão .

12. Massas levedadas. O programa Massas levedadas não coze. Corresponde a um programa para amassar e levedar que é válido para todas as massas levedadas. Exemplo : a massa para pizza.

13. Bolo. Permite a confecção de artigos de pastelaria com fermento químico. Só é possível seleccionar o peso de 1000 g neste programa.

14. Doce. O programa Doce coze automaticamente o doce de fruta na cuba.

15. Massa fresca. O programa 15 serve apenas para amassar. Destina-se às massas não levedadas. Por exemplo: massa.

Seleção do peso do pão

O peso do pão regula-se por defeito para

OS CICLOS


O quadro (páginas 184-187) indica-lhe a decomposição dos diferentes ciclos de acordo com o programa escolhido.

Amassar


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

No decorrer deste ciclo, e para os programas 1, 2, 4, 5, 6, 7, 8, 10, 12, 13, tem sempre a possibilidade de adicionar ingredientes: frutos secos, azeitonas, etc... Um sinal sonoro indica-lhe em que momento deve intervir. Consulte o quadro recapitulativo dos tempos de preparação (página 184-187) e a coluna “extra”. Esta coluna indica o tempo a ser exibido no ecrã do aparelho quando o sinal sonoro soar. Para saber com maior precisão ao fim de quanto tempo é que o sinal sonoro é emitido, basta subtrair o tempo da coluna “extra” ao tempo total da cozedura.



1000 g. O peso é dado a título indicativo. Para uma maior precisão, consulte as receitas de forma mais pormenorizada. Os programas 3, 9, 11, 12, 13, 14, 15 não possuem a regulação do peso. Para os programas 1 e 2, pode seleccionar dois pesos:

- 400 g para uma fornada (4 baguetes), o indicador acende-se à frente do peso de 500 g;
- 800 g para duas fornadas (8 baguetes), o indicador acende-se à frente do peso de 1000 g;
Prima o botão  para regular o peso escolhido para 500 g, 750 g ou 1000 g. O indicador visual acende-se à frente da regulação escolhida.

Seleção do nível de tostagem

A cor da cêdea regula-se por defeito para MÉDIA. Os programas 12, 14, 15 não possuem a regulação da tostagem. São possíveis três escolhas: CLARA / MÉDIA / ESCURA. Caso pretenda modificar a regulação por defeito, prima o botão  até que o indicador visual se acenda à frente da regulação escolhida.

Arranque / Paragem

Prima o botão  para colocar o aparelho em funcionamento. Inicia-se a contagem decrescente. Para parar o programa ou anular a programação diferida, prima o botão  durante 3 segundos.

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

Repouso

Permite à massa distender-se de modo a melhorar a qualidade do amassar.

Levedar

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


Cozer

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

Funçã manter quente

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





Para os programas 1, 2, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 13, pode deixar a preparação no aparelho. Um ciclo de manutenção do pão quente com a duração de uma hora activa-se automaticamente no final da cozedura. O visor continua a exibir

0:00 no decorrer do período de manutenção do pão quente e os 2 pontos  do temporizador piscam. No final do ciclo, o aparelho pára automaticamente após a emissão de vários sinais sonoros.





PROGRAMA DIFERIDO


Pode programar o aparelho de forma a ter a sua preparação pronta à hora por si escolhida, com um máximo de 15 horas de antecedência. O programa diferido não pode ser utilizado para os programas 3, 8, 11, 12, 13, 14, 15.

Esta etapa ocorre depois de ter seleccionado o programa, o nível de tostagem e o peso. O tempo do programa é exibido no visor. Calcule o período de tempo entre o momento de arranque do programa e a hora em que pretende que a preparação esteja pronta. A máquina inclui automaticamente a duração dos ciclos do programa.

Com a ajuda dos botões  e , visualize o tempo encontrado ( para cima e  para baixo). As pressões curtas permitem um desfile por incrementos de 10 minutos + bip curto. Com uma pressão longa, o desfile é contínuo

em incrementos de 10 minutos.

Por exemplo : são 20 h e pretende que o pão esteja pronto às 7 h 00 da manhã seguinte. Programe 11 h 00 com a ajuda dos botões  e . Prima o botão . É emitido um sinal sonoro. Os 2 pontos  do temporizador piscam. Inicia-se a contagem decrescente. O indicador de funcionamento acende-se.

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

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

Conselhos práticos

No caso de corte de corrente : se, no decorrer do ciclo, o programa for interrompido devido a um corte de corrente ou a uma manobra errada, a máquina está equipada com uma protecção de 7 minutos, durante os quais a programação é guardada. O ciclo retoma no ponto onde parou. Fica perdida a programação que exceda este período de tempo.

Caso accione dois programas, aguarde 1 h antes de iniciar uma segunda preparação.

Para desenformar o pão : pode acontecer que a pá misturadora fique presa no pão quando se tenta desenformá-lo.

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

- > uma vez desenformado o pão, disponha-o ainda quente de lado e mantenha-o nesta posição com a mão com uma luva isolante,
- > insira o gancho no eixo da pá misturadora - **M**,
- > puxe com cuidado de modo a retirar a pá misturadora - **M**,
- > levante o pão e deixe-o arrefecer sobre uma grelha.



OS INGREDIENTES

As matérias gordas e o óleo : as matérias gordas tornam o pão mais mole e saboroso. Também se conserva melhor e por mais tempo. Gordura a mais atrasa a levedura. Se utilizar manteiga, corte-a aos pedaços de modo a reparti-la de forma homogénea na preparação ou derreta-a. Não incorpore manteiga quente. Evite que a gordura entre em contacto com o fermento dado que esta pode evitar o restabelecimento da humidade do fermento.

Ovos : os ovos enriquecem a massa, melhoram a cor do pão e favorecem um bom desenvolvimento do miolo. As receitas foram previstas para um ovo médio de 50 g. Se forem maiores, junte um pouco de farinha; se forem mais pequenos, é necessário colocar um pouco menos de farinha.

Leite : pode utilizar leite fresco (frio, excepto indicação em contrário na receita) ou leite em pó. O leite possui igualmente um efeito emulsionante, que permite obter alvéolos mais regulares e, logo, um miolo com melhor consistência.

Água : a água restabelece a humidade e activa o fermento. Hidrata também o amido da farinha e permite a formação do miolo. A água pode ser substituída, em parte ou totalmente, por leite ou outros líquidos. **Temperatura: ver parágrafo 1 na parte de utilização (página 114).**

Farinhas : o peso da farinha varia consideravelmente em função do tipo de farinha utilizado. Consoante a qualidade da farinha, os resultados da cozedura do pão podem também variar. Conserve a farinha num recipiente hermético dado que ela reage às flutuações das condições climatéricas absorvendo humidade ou, pelo contrário, perdendo-a. Utilize preferencialmente uma farinha “forte”, “panificável” ou “de padeiro” em vez de uma farinha normal.

A adição de aveia, farelo, germe de trigo, centeio ou ainda grãos inteiros à massa de pão irá realizar um pão mais pesado e menos levedado.

Recomendamos a utilização de uma

farinha T55, salvo indicação em contrário nas receitas. No caso de utilização de preparações prontas a utilizar para pão, brioche e pão-de-leite, não ultrapasse os 750 g de massa no total.

Consulte as recomendações do fabricante para a utilização destas preparações.

Peneirar a farinha influencia igualmente os resultados: quanto mais completa for a farinha (ou seja, contendo uma parte do invólucro do grão de trigo), menos a massa crescerá e mais denso será o pão.

Açúcar : privilegie o açúcar branco, mascavado ou mel. Não utilize açúcar em cubos. O açúcar alimenta o fermento, confere um sabor agradável ao pão e melhora o tom dourado da cõdea.

Sal : confere gosto ao alimento e permite regular a actividade do fermento. O sal não deve entrar em contacto com o fermento. Graças ao sal, a massa fica firme e compacta, não cresce demasiado depressa e melhora a sua estrutura.

Fermento : o fermento de padeiro existe sob várias formas: fresco em pequenos cubos, seco activo para rehidratar ou seco instantâneo. O fermento encontra-se à venda nas grandes superfícies (linear pastelaria ou produtos frescos), mas também poderá comprá-lo numa padaria. Sob a forma fresca ou seca instantânea, o fermento deve ser directamente incorporado na cuba da sua máquina com os outros ingredientes. No entanto, pense em desfazer o fermento fresco entre os dedos por forma a facilitar a sua dispersão. Apenas o fermento seco activo (em pequenas esferas) deve ser misturado com água morna antes de ser utilizado. Escolha uma temperatura próxima dos 35°C, abaixo desta temperatura o fermento será menos eficaz, acima corre o risco de perder à sua eficácia. Certifique-se que respeita as doses prescritas e pense em multiplicar as quantidades caso utilize fermento fresco (ver quadro de equivalências mais abaixo).

Equivalências quantidade/peso entre o fermento seco e o fermento fresco:

Fermento seco (em c.c.)

1 1,5 2 2,5 3 3,5 4 4,5 5

Fermento fresco (em g)

9 13 18 22 25 31 36 40 45

Os aditivos (frutos secos, azeitonas, etc)

: pode personalizar as suas receitas com todos os ingredientes adicionais que deseja, tomando as seguintes precauções:

> respeite devidamente o sinal sonoro para a adição de ingredientes, nomeadamente os mais frágeis,

> os grãos mais sólidos (como o linho ou o sésamo) podem ser incorporados desde o início do processo de amassar por forma a facilitar a utilização da máquina (início diferido, por exemplo),

> congele as pepitas de chocolate para uma melhor continuidade quando amassar,

> escorra bem os ingredientes muito húmidos ou com mais gordura (azeitonas, por exemplo), seque-os num papel absorvente e enfarinhe-os ligeiramente para obter uma melhor incorporação e homogeneidade,

> não os incorpore em grande quantidade pois corre o risco de perturbar o bom desenvolvimento da massa,

> não deixe cair ingredientes fora da cuba.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

- Desligue o aparelho.

- Limpe os elementos, o corpo do aparelho e o interior da cuba com um pano húmido. Seque com cuidado -L.

- Lave a cuba e a pá misturadora com água quente. Se deixar a pá misturadora na cuba, deixe-a mergulhada em água entre 5 a 10 minutos.

- Se necessário, limpe a tampa com água quente e uma esponja.

- **Não lave nenhuma das peças na máquina da loiça.**

- Não utilize produtos de limpeza domésticos, esfregões abrasivos nem álcool. Use um pano suave e húmido.


- Nunca coloque o corpo do aparelho nem a tampa dentro de água.



PREPARAÇÃO E REALIZAÇÃO DE BAGUETES

Para esta preparação, é necessário um conjunto de acessórios dedicados a esta função: 1 suporte de cozedura de baguetes (8), 2 placas antiaderentes para cozedura (8), 1 acessório para vincos (9) e 1 pincel (9).

1. Amassar e levedar da massa

- Ligue a máquina de pão à tomada.
- Após o sinal sonoro, o programa 1 é apresentado por defeito - **H**.
- Seleccione o nível de tostagem.
- É recomendado mais de 2 baguetes, pois ficariam demasiado cozidas.
- Se optar por cozer 8 baguetes (2 fornadas de 4 baguetes): recomenda-se preparar as 8 baguetes e reservar 4 no frigorífico para a segunda cozedura.
- Prima a tecla . O indicador de funcionamento acende-se e os 2 pontos do temporizador piscam. O ciclo para amassar a massa começa, seguido da levedura da massa - **I**.

Notas:

- Durante a etapa de amassar, é normal que alguns pedaços não fiquem bem misturados.
- Quando a preparação terminar, a máquina fica em stand-by. Vários sinais sonoros indicam que o processo de amassar e a levedura da massa terminaram e o indicador de funcionamento pisca.

A massa deve ser utilizada na hora seguinte aos sinais sonoros. Passado esse tempo, a máquina reinicializa-se e o programa de baguete é perdido. Neste caso, recomendamos a utilização do programa 3 para a cozedura de baguetes isoladas.

2. Realização e cozedura de baguetes

Para obter ajuda na realização das etapas, consulte o livro de receitas fornecido.

Os gestos mostrados são de padeiro, mas após algumas tentativas, terá a sua própria forma de preparar. Qualquer que seja a forma, o resultado é garantido.

- Retire a cuba da máquina - **B**.
- Polvilhe a bancada com farinha.
- Retire a massa da cuba e coloque-a sobre a bancada.
- Forme uma bola com a massa e, com uma faca, divida-a em 4 pedaços.
- Irá obter 4 pedaços com peso igual, que terá apenas de transformar em baguetes.

Para obter baguetes mais arejadas, deixe repousar os pedaços durante 10 minutos antes da preparação.

O comprimento obtido para a baguete deve corresponder ao tamanho da placa antiaderente (cerca de 15 cm).

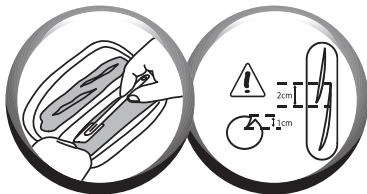
Pode variar os sabores ornamentando os pães. Para isso, basta humedecer e depois passar os pedaços em sementes de sésamo ou de papoila.

- Após a realização das baguetes, coloque-as sobre as placas antiaderentes.



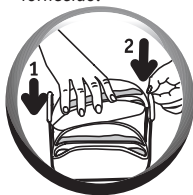
A selagem das baguetes deve situar-se na parte inferior.

- Para obter um resultado excelente, faça incisões na parte superior das baguetes na diagonal com uma lâmina ou com o acessório para vincos fornecido para obter uma abertura de 1 cm.



Pode variar as apresentações das baguetes e realizar incisões com uma tesoura em todo o comprimento da baguete.

- Com o pincel de cozinha fornecido, humedeça bastante a parte superior das baguetes, evitando a acumulação de água nas placas antiaderentes.
- Coloque as 2 placas antiaderentes com as baguetes sobre o suporte de baguetes fornecido.



- Instale o suporte de baguetes na máquina de pão no lugar da cuba.
- Prima novamente a tecla **START** para reiniciar o programa e iniciar a cozedura das baguetes.

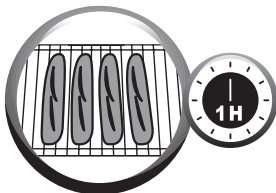
No final do ciclo de cozedura, tem 2 hipóteses:

Numa fornada de 4 baguetes

- Desligue a máquina de pão da tomada. Retire o suporte de baguetes. Utilize sempre luvas isolantes, pois o suporte fica muito quente.
- Retire as baguetes das placas antiaderentes e deixe-as arrefecer sobre uma grelha.

Numa fornada de 8 baguetes (2x4)

- Retire o suporte de baguetes. Utilize sempre luvas isolantes, pois o suporte fica muito quente.
- Retire as baguetes das placas antiaderentes e deixe-as arrefecer sobre uma grelha.
- Pegue nas 4 outras baguetes que estão no frigorífico (nas quais fez incisões e humedeceu previamente).
- Coloque-as sobre as placas (sem se queimar).
- Volte a colocar o suporte na máquina e prima novamente <ICON>.
- No final da cozedura, pode desligar a máquina da tomada.
- Retire as baguetes das placas antiaderentes e deixe-as arrefecer sobre uma grelha.



AS RECEITAS

Respeite sempre a ordem dos ingredientes indicados em cada uma das receitas. Consoante a receita escolhida e o programa correspondente, poderá consultar o quadro recapitulativo dos tempos de preparação (páginas 184-187) e seguir a composição dos diferentes ciclos.

c.c. = colher de café - c.s. = colher de sopa

PROG. 5 - BAGUETE

Para realizar 4 ou 8 baguetes de cerca de 100 g

	400 g	800 g
1. Água	150 ml	300 ml
2. Sal	3/4 c.c.	1 1/2 c.c.
3. Farinha T55	245 g	490 g
4. Fermento	1 c.c.	2 c.c.

PROG. 4 - BAGUETE DOCE

Para realizar 4 ou 8 baguetes de cerca de 100 g

	400 g	800 g
1. Leite frio	140 ml	280 ml
2. Sal	3/4 c.c.	1 1/2 c.c.
3. Açúcar	2 c.s.	4 c.s.
4. Farinha T55	210 g	420 g
5. Fermento	1 c.c.	2 c.c.

Adicione quando ouvir o bip

6. Manteiga	25 g	50 g
-------------	------	------

PROG. 4 - PÃO BÁSICO

	500 g	750 g	1000 g
1. Água	190 ml	250 ml	330 ml
2. Óleo	1 c.s.	1 1/2 c.s.	2 c.s.
3. Sal	1 c.c.	1 c.c.	1 1/2 c.c.
4. Açúcar	2 c.c.	3 c.c.	1 c.s.
5. Leite em pó	1 c.s.	1 1/2 c.s.	2 c.s.
6. Farinha T55	345 g	455 g	605 g
7. Fermento	1 c.c.	1 c.c.	1 1/2 c.c.

PROG. 5 - PÃO FRANCÊS

	500 g	750 g	1000 g
1. Água	200 ml	275 ml	365 ml
2. Sal	1 c.c.	1 1/2 c.c.	2 c.c.
3. Farinha T55	350 g	465 g	620 g
4. Fermento	1 c.c.	1 c.c.	1 1/2 c.c.

PROG. 4 - PÃO INTEGRAL

	500 g	750 g	1000 g
1. Água	205 ml	270 ml	355 ml
2. Óleo	1 1/2 c.s.	2 c.s.	3 c.s.
3. Sal	1 c.c.	1 1/2 c.c.	2 c.c.
4. Açúcar	1 1/2 c.c.	2 c.c.	3 c.c.
5. Farinha T55	130 g	180 g	240 g
6. Farinha integral T150200	200 g	270 g	360 g
7. Fermento	1 c.c.	1 c.c.	1 1/2 c.c.

PROG. 6 - PÃO DOCE

BRIOCHE	500 g	750 g	1000 g
1. Ovos batidos*	2	2	3
2. Manteiga amolecida	115 g	145 g	195 g
3. Sal	1 c.c.	1 c.c.	1 1/2 c.c.
4. Açúcar	2 1/2 c.s.	3 c.s.	4 c.s.
5. Leite	55 ml	60 ml	80 ml
6. Farinha T55	280 g	365 g	485 g
7. Fermento	1 1/2 c.c.	2 c.c.	3 c.c.

Opcional : 1 c.c. de água de flor de laranjeira.

PROG. 8 - PÃO RÁPIDO

	500 g	750 g	1000 g
1. Água (morna, 35°C)	210 ml	285 ml	360 ml
2. Óleo	3 c.c.	1 c.s.	1 1/2 c.s.
3. Sal	1 1/2 c.c.	1 c.c.	1 1/2 c.c.
4. Açúcar	2 c.c.	3 c.c.	1 c.s.
5. Leite em pó	1 1/2 c.s.	2 c.s.	2 1/2 c.s.
6. Farinha T55	325 g	445 g	565 g
7. Fermento	1 1/2 c.c.	2 1/2 c.c.	3 c.c.

PROG. 9 - PÃO SEM GLÚTEN

1000 g
Utilize apenas farinha pronta a usar.
Nunca exceda os 1000 g de massa.

* 1 ovo médio = 50 g

PROG. 10 - PÃO SEM SAL

	500 g	750 g	1000 g
1. Água	200 ml	270 ml	365 ml
2. Farinha T55	350 g	480 g	620 g
3. Fermento seco	1/2 c.c.	1 c.c.	1 c.c.
Adicione quando ouvir o bip			
4. Sementes de sésamo	50 g	75 g	100 g

PROG. 13 - BOLO

BOLO DE LIMÃO	1000 g
1. Ovos batidos*	4
2. Açúcar	260 g
3. Sal	1 pitada
4. Manteiga, derretida e fria	90 g
5. Raspa de limão	de 1 1/2 limão
6. Sumo de limão	de 1 1/2 limão
7. Farinha T55	430 g
8. Fermento químico	3 1/2 c.c.

Com a ajuda de um batedor de varas, misturar os ovos com o açúcar e o sal durante 5 minutos até esbranquiçar. Verta a preparação na cuba da máquina. Junte o sumo e a raspa de limão. Junte a farinha e o fermento previamente misturados. Deite a farinha num monte, no centro da cuba.

PROG. 15 - MASSA FRESCA

	500 g	750 g	1000 g
1. Água	45 ml	50 ml	70 ml
2. Ovos batidos*	3	4	5 1/2
3. Sal	1 pitada	1/2 c.c.	1 c.c.
5. Farinha T55	375 g	500 g	670 g

PROG. 12 - MASSAS LEVEDADAS

MASSA DE PIZZA	500 g	750 g	1000 g
1. Água	160 ml	240 ml	320 ml
2. Azeite	1 c.s.	1 1/2 c.s.	2 c.s.
3. Sal	1/2 c.c.	1 c.c.	1 1/2 c.c.
5. Farinha T55	320 g	480 g	640 g
7. Fermento	1/2 c.c.	1 c.c.	1 1/2 c.c.

PROG. 14 - DOCE**COMPOTAS E DOCES DE FRUTA**

Corte ou pique as frutas conforme o gosto antes de as deitar na máquina do pão.

1. Morango, pêsego, ruibarbo ou alperce	580 g
2. Açúcar	360 g
3. Sumo de limão	de 1 limão
4. Pectina	30 g
1. Laranja ou toranja	500 g
2. Açúcar	400 g
3. Pectina	50 g

* 1 ovo médio = 50 g

GUIA DE RESOLUÇÃO DE AVARIAS PARA MELHORAR AS SUAS RECEITAS

1. Para os pães





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

2. Para as baguetes

Não consegue obter o resultado esperado? Este quadro ajuda-o a orientar-se.	CAUSA POSSÍVEL	SOLUÇÕES
O pedaço de massa não tem uma secção uniforme.	A forma do rectângulo inicial não é regular ou não tem uma espessura uniforme.	Estenda com o rolo da massa, se necessário.
A massa é demasiado dura para moldar.	Falta um pouco de água na receita.	A receita não foi bem-sucedida; comece desde o início.
	A massa foi demasiado trabalhada.	Faça uma nova bola, deixe repousar durante 10 min antes de começar desde o início. Proceda à preparação em 2 etapas com 5 min de repouso a meio.
A massa cola; é difícil moldar as baguetes.	Deitou demasiada água na receita.	Coloque um pouco de farinha nas mãos, mas não na massa nem na bancada, se possível, e continue a realização das baguetes.
	A água foi incorporada demasiado quente na receita.	

Não consegue obter o resultado esperado? Este quadro ajuda a orientar-se.	CAUSA POSSÍVEL	SOLUÇÕES
A massa rasga-se ou fica com a superfície granulosa.	A massa foi demasiado trabalhada.	Faça uma nova bola, deixe repousar durante 10 min antes de começar desde o início. Proceda à preparação em 2 etapas com 5 min de repouso a meio.
As incisões no pedaço de massa não são abertas.	A massa cola: deitou demasiada água na receita.	Recomece a etapa de preparação das baguetes colocando um pouco de farinha nas mãos, mas não na massa nem na bancada, se possível.
	A lâmina não está suficientemente afiada.	Utilize a lâmina fornecida ou, se não for possível, uma lâmina micro-dentada bastante afiada.
	As suas incisões apresentam demasiada hesitação.	Faça a incisão com um movimento rápido, sem hesitação.
As incisões têm tendência para se fecharem ou a não se abrirem durante a cozedura.	A massa colava demasiado: deitou demasiada água na receita.	A receita não foi bem-sucedida; comece desde o início.
A massa rasga-se nos lados durante a cozedura.	A superfície do pedaço de massa não foi suficientemente estendida quando foi moldada.	Recomece, esticando primeiro a massa quando a enrolar à volta do polegar.
	A profundidade da incisão no pedaço de massa não é suficiente.	Consulte a página 122 para obter a forma ideal das incisões.
As baguetes cozidas colam-se ao suporte.	Humedeceu demasiado os pedaços de massa.	Retire a água em excesso do pincel.
	As placas de suporte de baguetes ficam demasiado presas.	Unte ligeiramente as placas do suporte antes de colocar os pedaços de massa.
As baguetes não ficam suficientemente tostadas.	Esqueceu-se de pincelar os pedaços de massa com água antes de os colocar na máquina.	Tenha esse cuidado na próxima preparação.
	Colocou demasiada farinha nas baguetes durante a preparação.	Pincele com água suficiente antes de colocar na máquina.
	A temperatura ambiente é elevada (+ de 30°C).	Utilize água mais fria (entre 10 e 15°C) e/ou um pouco menos de fermento.
As baguetes não ficam suficientemente inchadas.	Esqueceu-se de adicionar o fermento na receita.	A receita não foi bem-sucedida; comece desde o início.
	O fermento utilizado pode ter ultrapassado o prazo de validade.	
	Faltava água na receita.	
	As baguetes não foram suficientemente batidas e apertadas durante a preparação.	

GUIA DE RESOLUÇÃO DE AVARIAS TÉCNICAS

PROBLEMAS	CAUSAS - SOLUÇÕES
A pá misturadora fica presa na cuba.	Deixe-a mergulhada em água antes de a retirar.
Depois de premir  não acontece nada.	<ul style="list-style-type: none">• E01 aparece no ecrã a piscar, o aparelho emite um sinal sonoro: a máquina está demasiado quente. Aguarde 1 hora entre 2 ciclos• E00 aparece no ecrã a piscar, o aparelho emite um sinal sonoro: a máquina está demasiado fria. Aguardar até a máquina voltar à temperatura ambiente.• HHH ou EEE aparece no ecrã a piscar, o aparelho emite um sinal sonoro: avaria, a máquina deve ser reparada por um Serviço de Assistência Técnica• Foi programado um arranque diferido.
Depois de premir  o motor funciona mas o pão não é amassado.	<ul style="list-style-type: none">• A cuba não ficou correctamente colocada.• Ausência da pá misturadora ou pá misturadora mal colocada. Nos dois casos mencionados mais acima, pare o aparelho manualmente premindo insistentemente no botão  . Comece a receita desde o início.
Depois de um arranque diferido, o pão não cresceu o suficiente ou nada aconteceu.	<ul style="list-style-type: none">• Esqueceu-se de premir  depois da programação.• O fermento entrou em contacto com o sal e/ou a água.• Ausência da pá misturadora.
Cheira a queimado.	<ul style="list-style-type: none">• Uma parte dos ingredientes caiu para fora da cuba: deixe a máquina arrefecer e limpe o seu interior com um pano húmido e sem produto de limpeza.• A preparação transbordou: demasiada quantidade de ingredientes, nomeadamente líquido. Respeite as proporções das receitas.

GARANTIA

- Este aparelho destina-se exclusivamente a uso doméstico; a marca não pode ser responsabilizada em caso de utilização inadequada ou não conforme às instruções de utilização, e a garantia será anulada.
- Leia atentamente as instruções de utilização antes de colocar o aparelho em funcionamento pela primeira vez; a Moulinex não aceitará qualquer responsabilidade por qualquer utilização que não cumpra as instruções.

AMBIENTE

- De acordo com a regulamentação em vigor, qualquer aparelho que não seja utilizado deve ser definitivamente inutilizado: desligue e corte o cabo antes de deitar fora o aparelho.

Encontre um filme detalhado sobre a preparação de baguetes transferindo as instruções de utilização filmadas nos seguintes sites da Internet:

www.moulinex.fr / www.moulinex.com

DESCRIPTION

- 1 - lid with window
- 2 - control panel
 - a - display screen
 - b - on/off button
 - c - weight selection
 - d - buttons for setting delayed start and adjusting the time for programmes 11
 - e - select crust colour
 - f - choice of programmes
 - g - operating indicator light
- 3 - bread pan
- 4 - kneading paddle
- 5 - graduated beaker
- 6 - teaspoon measure/tablespoon measure
- 7 - hook accessory for lifting out kneading paddle
- 8 - baguette baking rack + 2 non-stick baguette baking trays
- 9 - finishing blade + brush

PRACTICAL ADVICE

Preparation

1 Please read these instructions carefully: the method for making bread with this appliance is not the same as for hand-made bread.

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

3 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.

4 Use ingredients before their use-by date and keep them in a cool, dry place.

5 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. **The yeast should not come into contact with salt.**

General order to be followed:

- > Liquids (butter, oil, eggs, water, milk)
- > Salt
- > Sugar

- > Flour, first half
- > Powdered milk
- > Specific solid ingredients
- > Flour, second half
- > Yeast

Using

• **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,

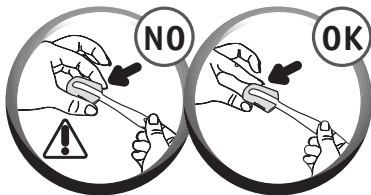
- if not all of the flour has been blended into the dough, add a little more water,
- if the dough is too wet and sticks to the sides, you may need to add a little flour.

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.

BEFORE YOU USE YOUR APPLIANCE FOR THE FIRST TIME

- Remove the accessories and any stickers either inside or on the outside of the appliance - **A**.
- Clean all of the parts and the appliance itself using a damp cloth.



Warning: The finishing blade is very sharp. Handle it with care.

QUICK-START

- Fully unwind the power cord and plug it into an earthed socket.
- A slight odour may be given off when used for the first time.
- Remove the bread pan by lifting the handle and turning the bread pan slightly anti-clockwise. Then insert the kneading paddle -**B-C**.
- Put the ingredients in the pan in exactly the order recommended. Make sure that all ingredients are weighed with precision -**D-E**.
- Place the bread pan in the breadmaker. By holding the bread pan thanks to the handle, insert it in the breadmaker so that it fits over the drive shaft (you will need to tilt it slightly to one side to do this). Turn it gently clockwise and it will lock into place -**F-G**.
- Close the lid. Plug in the breadmaker and switch it on. You will hear a beep, and programme 1 will be displayed by default, i.e. 800 g, medium browning. To access programme 4, press the **MENU** button three times -**H**.
- Press the **START STOP** button. The timer colon flashes. The operating indicator lights up -**I-J**.
- Unplug the breadmaker at the end of the cooking or warming cycle. Lift the bread pan out of the breadmaker. Always use oven gloves as the pan handle is hot, as is the inside of the lid. Turn out the hot bread and place it on a rack for at least 1 hour to cool -**K**.

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

BASIC WHITE BREAD (programme 4)	INGREDIENTS - tsp = teaspoon - tbsp = tablespoon	
BROWNING = MEDIUM	1. WATER = 330 ml	5. POWDERED MILK = 2 tbsp
WEIGHT = 1000 g	2. OIL = 2 tbsp	6. WHITE BREAD FLOUR = 605 g
TIME = 3:09	3. SALT = 1½ tsp	7. YEAST = 1½ tsp
	4. SUGAR = 1 tbsp	


USING YOUR BREADMAKER

A default setting is displayed for each programme. You will therefore have to select the desired settings manually.

Selecting a programme


Choosing a programme triggers a series of steps which are carried out automatically one after another.

MENU The menu button enables you to choose a certain number of different programmes. The time corresponding to the programme is displayed. Every time you press the **MENU** button, the number on the display panel switches to the next programme from 1 - 15:

- 1. Baguette.** The Baguette programme allows you to make your own baguettes. This programme is carried out in 3 stages.
1st stage > Kneading and rising of the dough
2nd stage > Shaping (when the beep sounds, the light indicator against the baguette symbol  will blink).
3rd step > Baking. The baking cycle is carried out after your baguettes are made (if you need help in making baguettes, refer to the recipe book supplied).
- 2. Sweet baguette.** For sweet buns: pastries, milk bread, brioche, etc. This programme is carried out in the same manner as programme 1 Baguette.
- 3. Baking Baguettes.** Programme 3 allows you to bake baguettes with dough prepared in advance. The breadmaker should not be left unattended when using programme 3. To interrupt the cycle before it is finished, the programme can be stopped manually by holding down the **START STOP** button. There is no medium browning setting for this programme. It is recommended to use light crust setting for sweet breads and dark crust setting for salt breads.
- 4. Basic White Bread.** The Basic White Bread programme is used to make most bread recipes using white wheat flour.
- 5. French Bread.** The French bread programme is used for making traditional French white bread which is rather airy.
- 6. Wholemeal Bread.** Wholemeal Bread Programme is used to make whole wheat bread using whole wheat flour.
- 7. Sweet Bread.** The Sweet Bread programme is for recipes containing more sugar and fat such as brioche and milk breads. If you are using special flour blends for brioche or rolls, do not exceed 750 g of dough in total. We suggest that you choose LIGHT crust setting for your first brioche recipe.
- 8. Fast White Bread.** The Fast White Bread programme is specific to the Fast Bread recipe. For this programme, weight and crust colour setting options are not available. The water must be 35°C maximum for this recipe.
- 9. Gluten Free Bread.** It is suitable for persons with celiac disease, making them intolerant of the gluten present in many cereals (wheat, rye, barley, oats, Kamut, spelt wheat etc.). Refer to the specific recommendations on the packet. The trough must always be thoroughly cleaned to avoid any risk of contamination with other flours. In the case of a strictly gluten-free diet, take care that the yeast used is also gluten-free. The consistency of gluten-free flours does not yield an ideal dough. The dough sticks to the sides and must be scraped down with a flexible plastic spatula during kneading. Gluten-free bread will be of a denser consistency and paler than normal bread. Only the 1000 g setting is available for this programme.
- 10. Salt Free Bread.** Bread is one of the foods that provide the largest daily contribution of salt. Reducing salt consumption can help reduce the risks of cardio-vascular problems.
- 11. Loaf Cooking.** The Loaf cooking programme allows you to bake for 10 to 70 minutes (adjustable in steps of 10 min). It can be selected alone and used:
 - a) with the Bread Dough programme,
 - b) to reheat cooked and cooled breads or to make them crusty,

c) to finish cooking in case of a prolonged electricity cut during a bread baking cycle.

The breadmaker should not be left unattended when using programme 11.

To interrupt the cycle before it is finished, the programme can be stopped manually by holding down the  button.

12. Bread Dough. The Bread Dough programme does not bake. It is a kneading and rising programme for all leavened doughs such as pizza dough, rolls, sweet buns.

13. Cake. Can be used to make pastries and cakes with baking powder. Only the 1000 g setting is available for this programme.

14. Jam. The Jam programme automatically cooks jams and compots (stewed fruits) in the pan.

15. Fresh dough. Programme 15 only kneads. It is for unleavened pasta, like noodles for example.

Selecting the weight of the bread

The bread weight is set by default at 1000 g. This weight is shown for informational purposes. See the recipes for more details. Programmes 3, 9, 11, 12, 13, 14, 15 do not have weight settings.

CYCLES


A table (pages 184-187) indicates the breakdown of the various cycles for the programme chosen.

Kneading

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


During this cycle, and for programmes 1, 2, 4, 5, 6, 7, 8, 10, 12, 13, you can add ingredients: dried fruit or nuts, olives, etc. A beep indicates when you can intervene. See the summary table for preparation times (pages 184-187) and the "extra" column. This column indicates the time that will be displayed on your appliance's screen when the beep sounds. For more precise information on how long

For programmes 1 and 2, you can select two weight options:

- 400 g for one batch (4 baguettes), the light indicator against the 500 g setting comes on;
 - 800 g for two batches (8 baguettes), the light indicator against the 1,000 g setting comes on.
- Press the  button to set the chosen product - 500 g, 750 g or 1000 g. The indicator light against the selected setting comes on.

Selecting the crust colour

By default, the colour of the crust is set at MEDIUM. Programmes 12, 14, 15 do not have a colour setting. Three choices are possible: Light / Medium/ Dark.

If you want to change the default setting, press the  button until the indicator light facing the desired setting comes on.

Start / Stop

Press the  button to switch the appliance on. The countdown begins. To stop the programme or to cancel delayed programming, hold down on the  button for 3 seconds.

before the beep sounds, subtract the "extra" column time from the total baking time.

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

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.

Warming

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.

For programmes 1, 2, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 13, you can leave your preparation in

the appliance. A one-hour warming cycle automatically follows baking. During the hour for which the bread is kept warm, the display shows 0:00 and the dots ■ on the timer flash. At the end of the cycle, the appliance stops automatically after several sound signals.

DELAYED START PROGRAMME

You can programme the appliance up to start 15 hours in advance to have your preparation ready at the time you want. This function cannot be used on programmes 3, 8, 11, 12, 13, 14, 15.

This step comes after selecting the programme, browning level and weight. The programme time is displayed. Calculate the time difference between the moment when you start the programme and the time at which you want your preparation to be ready. The machine automatically includes the duration of the programme cycles.

Using the **+** and **-** buttons, display the calculated time (**+** up and **-** down). Short presses change the time by intervals of 10 min + a short beep. Holding the button down gives continuous scrolling of 10-min intervals.

For example, it is 8 pm and you want your bread to be ready for 7 am the next morning. Programme 11:00 using the **+** and **-**. Press the **START/STOP** button. A beep is emitted. The timer colon ■ blinks. The countdown begins. The operating indicator light comes on.

If you make a mistake or want to change the time setting, hold down the **START/STOP** 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.

Practical advice

If there is a power cut: if, during the cycle, the programme is interrupted by a power cut or mishandling, the machine has a 7-min protection time during which the settings are saved.

The cycle starts again where it stopped. Beyond that time, the settings are lost.

If you plan to run a second programme bake a second loaf, open the lid and wait 1 hour before beginning the second preparation.

To turn out your loaf of bread: it may happen that the kneading paddle 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 - **M**,
- > pull gently to release the kneading paddle - **M**,
- > turn the loaf upright and stand on a grid to cool.



INGREDIENTS

Fats and oils: fats make the bread softer and tastier. It also stores better and longer. Too much fat slows down rising. If you use butter, cut it into tiny pieces so that it is distributed evenly throughout the preparation, or soften it. You can substitute 15g butter for 1 tablespoon of oil. Do not add hot butter. Keep the fat from coming into contact with the yeast, as fat can prevent yeast from rehydrating. Do not use low fat spreads or butter substitutes.

Eggs: eggs make the dough richer, improve the colour of the bread and encourage the development of the soft, white part. Recipes are designed for one 50 g size egg; if your eggs are bigger, add a little flour; if they are smaller, use less flour.

Milk: you can use fresh milk (cold, unless otherwise indicated in the recipe) or powdered milk. Milk also has an emulsifying effect which evens out its airiness, giving the soft, white part a better aspect.

Water: water rehydrates and activates the yeast. It also hydrates the starch in the flour and helps the soft, white part to form. Water can be totally or partially replaced with milk or other liquids. **Temperature:** see paragraph 1 in "Using" section (page 128).

Flour: the weight of the flour varies significantly depending on the type of flour used. Depending on the quality of the flour, baking results may also vary. Keep flour in a hermetically sealed container, as flour reacts to fluctuations in atmospheric conditions, absorbing moisture or losing it. Use "strong flour", "bread flour" or "baker's flour" rather than standard flour. Adding oats, bran, wheat germ, rye or whole grains to the bread dough will give a smaller, heavier loaf of bread.

Using T55 flour is recommended unless otherwise specified in the recipe. If you are using special flour blends for bread, brioche or rolls, do not exceed 750 g of dough in total.

Follow the manufacturer's instructions when using these flour blends.

Sifting the flour also affects the results: the more the flour is whole (i.e. the more of the outer envelope of the wheat it contains), the less the dough will rise and the denser the bread.

Sugar: use white sugar, brown sugar or honey. Do not use sugar lumps. Sugar acts as food for the yeast, gives the bread its good taste and improves browning of the crust.

Salt: salt gives taste to food and regulates the yeast's activity. It should not come into contact with the yeast. Thanks to salt, the dough is firm, compact and does not rise too quickly. It also improves the structure of the dough.

Yeast: baker's yeast exists in several forms: fresh in small cubes, dried and active to be rehydrated or dried and instant. Fresh yeast is sold in supermarkets (bakery or fresh produce departments), but you can also buy fresh yeast from your local baker's. In its fresh or instant dried form, yeast should be added directly to the baking pan of your breadmaker with the other ingredients. Remember to crumble the fresh yeast with your fingers to make it dissolve more easily. Only active dried yeast (in small granules) must be mixed with a little tepid water before use. Choose a temperature close to 35°C, less and it will not rise as well, more will make it lose its rising power. Keep to the stated amounts and remember to multiply the quantities if you use fresh yeast (see equivalents chart below).

Equivalents in quantity/weight between dried yeast and fresh yeast:

Dried yeast (in tsp.)

1	1,5	2	2,5	3	3,5	4	4,5	5
---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---

Fresh yeast (in g)

9	13	18	22	25	31	36	40	45
---	----	----	----	----	----	----	----	----

Additives (dried fruit or nuts, olives.): add a personal touch to your recipes by adding whatever ingredients you want, taking care:

- > to add following the beep for additional ingredients, especially those that are fragile such as dried fruit,
- > to add the most solid grains (such as linseed or sesame) at the start of the kneading process to facilitate use of the machine (delayed starting, for example),
- > to freeze chocolate chips so that they do not melt during the kneading process,

> to thoroughly drain very moist or very fatty ingredients (olives, for example), dry them in kitchen towel and lightly flour them so that they are evenly incorporated into the dough,

> not to add too large a quantity of additional ingredients, especially cheese, fresh fruit and fresh vegetables, as they can affect the development of the dough, respect the quantities indicated in the recipes,

> to have no ingredients fallen outside the pan.

CLEANING AND MAINTENANCE

- Unplug the appliance.
- Clean all the parts, the appliance itself and the inside of the pan with a damp cloth. Dry thoroughly -L.
- Wash the pan and kneading paddle in hot soapy water. If the kneading paddle remain stuck in the pan, let it soak for 5 to 10 min.
- When necessary the lid can be cleaned with warm water and a sponge.

- **Do not wash any part in a dishwasher.**

- 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.



PREPARING AND MAKING BAGUETTES

For this recipe, you will need all the baguette accessories supplied: 1 baguette baking rack (8), 2 non-stick baguette baking trays (8), 1 finishing blade (9) and 1 brush (9).

1. Kneading and rising of the dough

- Plug in your breadmaker.
- After the beep, programme 1 is displayed by default - **H**.
- Select the crust colour.
- It is recommended not to bake only 2 baguettes as they would be overbaked.
- If you choose to bake 8 baguettes (2 batches of 4 baguettes): it is advisable to shape your 8 baguettes and to keep 4 of them in the refrigerator for the second baking.
- Press the **START/STOP** button. The operating indicator light comes on and the timer colon flashes. The dough kneading cycle will start up, followed by the rising cycle - **I**.

Note:

- During the kneading stage, it is normal for the dough not to be evenly blended.
- Once the preparation is finished, the breadmaker goes into standby. Many beeps will inform you that the kneading and rising cycles are complete and the operating indicator will blink.

After the sound signals, the dough must be baked within one hour. After that time, the machine resets itself and you will not be able to bake the baguettes. If this happens, we recommend that you use programme 3 for baking the baguettes alone.

2. Making and baking baguettes

To help you through the stages, refer to the recipe book supplied.

We are showing you what the baker does, but after a few trials, you will have found your own way of shaping the baguettes. No matter how you go about it, the result is guaranteed.

- Lift the bread pan out of the breadmaker - **B**.
- Sprinkle a little flour on your work surface.
- Remove the dough from the bread pan and put it on your work surface.
- Roll the dough into a ball and, using a knife, divide it into 4 equal portions.
- You will have 4 dough portions of equal weight, which you must shape into baguettes.

To make your baguettes lighter and more airy, allow the dough portions to rest for 10 minutes before shaping them.

The length of the baguette must not be longer than the length of the non-stick baking tray (about 15 cm).

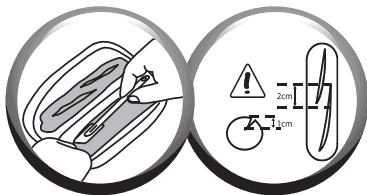
You can vary the flavour of your breads by garnishing them. To do so, just dampen the dough with water and roll them in sesame or poppy seeds.

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



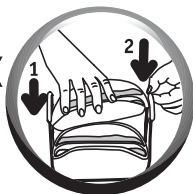
The seam side of the baguettes must be down.

- For optimal results, make 1 cm diagonal slits on the top of the baguettes with a serrated knife or the finishing blade supplied.



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

- Using the brush supplied, generously dampen the top of the baguettes with water, while avoiding any accumulation of water on the non-stick trays.
- Place the two non-stick trays with the baguettes on the baguette rack supplied.



- Set the baguette rack in your breadmaker instead of the bread pan.
- Press the **START/STOP** button once again to resume the program and start baking the baguettes.

• At the end of the baking cycle, you have 2 options:

for a batch of 4 baguettes

- Unplug the breadmaker. Remove the baguette rack. Always use oven mitts as the rack is very hot.

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

for a batch of 8 baguettes (2x4)

- Remove the baguette rack. Always use oven mitts as the rack is very hot.

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

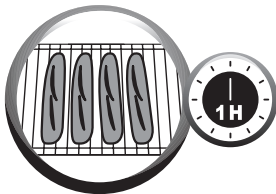
- Take the other 4 baguettes from the refrigerator (which you have slit and dampened beforehand with water).

- Place them on the trays (taking care not to burn yourself).

- Put the rack back in the breadmaker and press **START/STOP** again.

- At the end of the baking, you can unplug the breadmaker.

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



RECIPES

For each recipe, add the ingredients in the exact order indicated. Depending on the recipe chosen and the corresponding programme, you can take a look at the summary table of preparation times (pages 184-187) and follow the breakdown for the various cycles.

tsp = teaspoon - tbsp = tablespoon

PROG. 1 - BAGUETTE

To make 4 or 8 baguettes of about 100 g

	400 g	800 g
1. Water	150 ml	300 ml
2. Salt	¾ tsp	1½ tsp
3. White bread flour T55	245 g	490 g
4. Yeast**	1 tsp	2 tsp

PROG. 2 - SWEET BAGUETTE

To make 4 or 8 baguettes of about 100 g

	400 g	800 g	
1. Cold milch	140 ml	280 ml	
2. Saltl	¾ tsp	1½ tsp	
3. Sugar	2 tbsp	4 tbsp	
4. White bread flour T55	210 g	420 g	
5. Yeast**	1 tsp	2 tsp	

Add, when beeps

6. Butter	25 g	50 g
-----------	------	------

PROG. 4 - BASIC WHITE BREAD

	500 g	750 g	1000 g
1. Water	190 ml	250 ml	330 ml
2. Sunflower oil	1 tbsp	1½ tbsp	2 tbsp
3. Salt	1 tsp	1 tsp	1½ tsp
4. Sugar	2 tsp	3 tsp	1 tbsp
5. Powdered milk	1 tbsp	1½ tbsp	2 tbsp
6. White bread flour T55	345 g	455 g	605 g
7. Yeast**	1 tsp	1 tsp	1½ tsp

PROG. 5 - FRENCH BREAD

	500 g	750 g	1000 g
1. Water	200 ml	275 ml	365 ml
2. Salt	1 tsp	1½ tsp	2 tsp
3. White bread flour T55	350 g	465 g	620 g
4. Yeast**	1 tsp	1 tsp	1½ tsp

PROG. 6 - WHOLEMEAL BREAD

	500 g	750 g	1000 g
1. Water	205 ml	270 ml	355 ml
2. Sunflower oil	1½ tbsp	2 tbsp	3 tbsp
3. Salt	1 tsp	1½ tsp	2 tsp
4. Sugar	1½ tsp	2 tsp	3 tsp
5. White bread flour T55	130 g	180 g	240 g
6. Wholemeal flour T150	200 g	270 g	360 g
7. Yeast**	1 tsp	1 tsp	1½ tsp

PROG. 7 - SWEET BREAD

BRIOCHE	500 g	750 g	1000 g
1. Eggs*, beaten	2	2	3
2. Butter, softened	115 g	145 g	195 g
3. Salt	1 tsp	1 tsp	1½ tsp
4. Sugar	2½ tbsp	3 tbsp	4 tbsp
5. Milch	55 ml	60 ml	80 ml
6. White bread flour T55	280 g	365 g	485 g
7. Yeast**	1½ tsp	2 tsp	3 tsp

Optional : 1 tsp of orange flower water.

PROG. 8 - FAST WHITE BREAD

	500 g	750 g	1000 g
1. Water (warmed 35°C)	210 ml	285 ml	360 ml
2. Sunflower oil	3 tsp	1 tbsp	1½ tbsp
3. Salt	½ tsp	1 tsp	1½ tsp
4. Sugar	2 tsp	3 tsp	1 tbsp
5. Powdered milk	1½ tbsp	2 tbsp	2½ tbsp
6. White bread flour T55	325 g	445 g	565 g
7. Yeast**	1½ tsp	2½ tsp	3 tsp

PROG. 9 - GLUTEN FREE BREAD

1000 g
Only use ready to use flour mix.
Do not exceed 1000 g of dough.

**1 medium egg = 50 g

*Flaked dried yeast. In United Kingdom use "Easy Bake" or "Fast Action" yeast.

PROG. 10 - SALT FREE BREAD

	500 g	750 g	1000 g
1. Water	200 ml	270 ml	365 ml
2. White bread flour T55	350 g	480 g	620 g
3. Dried baker yeast	1/2 tsp	1 tsp	1 tsp
Add, when beeps			
4. Sesame seed	50 g	75 g	100 g

PROG. 13 - CAKE

LEMMON CAKE	1000 g
1. Eggs*, beatened	4
2. Sugar	260 g
3. Salt	1 pinch
4. Butter, softened but cooled	90 g
5. Lemmon zest	d'11/2 citron
6. Lemmon juice	d'11/2 citron
7. White bread flour T55	430 g
8. Chemical yeast	31/2 tsp

Whisk the eggs with the sugar and salt for 5 minutes, until white. Pour into the bowl of the machine. Add the cooled melted butter. Add the juice + zest of the lemon. Mix together the flour and baking powder and add to the mixture. Make sure you put the flour in a pile, right in the middle of the recipient.

PROG. 15 - FRESH PASTA

	500 g	750 g	1000 g
1. Water	45 ml	50 ml	70 ml
2. Eggs*, beatened	3	4	5 1/2
3. Salt	1 pinch	1/2 tsp	1 tsp
4. White bread flour T55	375 g	500 g	670 g

*1 medium egg = 50 g

**Flaked dried type. In United Kingdom use "Easy Bake" or "Fast Action" yeast.

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

PROG. 12 - LOAF COOKING

PIZZA DOUGH	500 g	750 g	1000 g
1. Water	160 ml	240 ml	320 ml
2. Olive oil	1 tbsp	1 1/2 tbsp	2 tbsp
3. Salt	1/2 tsp	1 tsp	1 1/2 tsp
4. White bread flour T55	320 g	480 g	640 g
5. Yeast**	1/2 tsp	1 tsp	1 1/2 tsp








PROG. 14 - JAM**JAMS AND COMPOTES**

Cut or chop up the fruit of your choice before putting in the breadmaker.

1. Strawberry, peach, rhubarb or apricot	580 g
2. Sugar	360 g
3. Lemmon juice	of 1 lemmon
4. Pectin	30 g
1. Orange or grapefruit	500 g
2. Sugar	400 g
3. Pectin	50 g

TROUBLESHOOTING GUIDE TO IMPROVE YOUR RECIPES

1. For bread





Not getting the expected results? This table will help you.	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
						
The  button was pressed during baking.				●		
Not enough flour.		●				
Too much flour.			●			●
Not enough yeast.			●			
Too much yeast.		●		●		
Not enough water.			●			●
Too much water.		●			●	
Not enough sugar.			●			
Poor quality flour.			●	●		
Wrong proportions of ingredients (too much).	●					
Water too hot.		●				
Water too cold.			●			
Wrong programme.			●	●		

2. For baguettes

Not getting the expected results? This table will help you.	POSSIBLE CAUSE	SOLUTIONS
The dough does not have a regular cross-section.	The rectangle shape at the start is not even or of a constant thickness.	Flatten out using a rolling pin if necessary. ^a
The dough is hard to shape.	There is not enough water in the mixture.	Your mixture has not been successful, start again.
	The dough was worked too much.	Form a ball again, let it rest for 10 minutes and then start again from the beginning. Shape the dough in two steps, with a 5 minute rest between.
The dough is sticky and it is hard to shape baguettes.	There is too much water in the mixture.	Flour your hands lightly, but not the dough or the work surface if possible. Continue to shape the baguettes.
	The water was too warm when it was added.	

Not getting the expected results? This table will help you.	POSSIBLE CAUSE	SOLUTIONS
The dough tears easily or is lumpy on the surface.	The dough was worked too much.	Form a ball again, let it rest for 10 minutes and then start again from the beginning. Shape the dough in two steps, with a 5 minute rest between.
The slits in the baguette are not very distinct.	The dough is sticky: there is too much water in the mixture.	Shape the baguettes again by flouring your hands lightly, but not the dough or the work surface if possible.
	The blade is not sharp enough.	Use the finishing blade supplied or a very sharp fine-serrated knife.
	You were too hesitant when cutting.	Use a quick, sharp cutting movement.
The slits tend to close up or do not open out during baking.	The dough is too sticky: there is too much water in the mixture.	Your mixture has not been successful, start again.
	The surface of the dough was not stretched enough when it was being shaped.	Start again, pulling the dough harder when you wrap it around your thumb.
The dough tears on the sides when baking.	The slit in the dough is not deep enough.	Refer to page 136 to see the ideal shape for the slits.
The baked baguettes stick to the tray.	The dough was dampened too much.	Blot out the excess water added with the brush.
	The baguette baking trays are too sticky.	Oil the trays lightly before placing the dough on them.
The baguettes are not brown enough.	You forgot to brush the dough with water before baking.	Be careful the next time.
	You floured the baguettes too much when shaping them.	Brush well with water before baking.
	The room temperature is high (over 30°C).	Use colder water (between 10 and 15°C) and/or a little less yeast.
The baguettes have not sufficiently risen.	You forgot to add yeast to your mixture.	Your mixture has not been successful, start again.
	Your yeast may have gone past its best-before date.	
	There was not enough water in your mixture.	
	The baguettes were squashed and flattened too much during the shaping phase.	

TECHNICAL TROUBLESHOOTING GUIDE

PROBLEMS	CAUSES - SOLUTIONS
The kneading paddle is stuck in the pan.	<ul style="list-style-type: none">• Let it soak before removing it.
After pressing on  , nothing happens.	<ul style="list-style-type: none">• E01 is displayed and flashes on the screen, the appliance beeps: the appliance is too hot. Wait 1 hour between 2 cycles.• E00 is displayed and flashes on the screen, the appliance beeps: the appliance is too cold. Wait for it to reach room temperature.• HHH or EEE is displayed and flashes on the screen, the appliance beeps: malfunction. The machine must be serviced by authorised personnel.• 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. In the two cases cited above, stop the appliance manually with a long press on the  button. Start the recipe again from the beginning.
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 delayed start programme.• 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: unplug the appliance, let it cool down, then clean the inside 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 appliance is designed only for household use; the manufacturer shall accept no liability in the event of any use that does not comply with the instructions and the warranty shall be invalidated.
- Read the instructions for use carefully before using your appliance for the first time: Moulinex shall accept no liability in the event of any use that does not comply with the instructions.

ENVIRONMENT

- In accordance with applicable regulations, before disposing of your appliance that has reached the end of its life-cycle, make sure it cannot be re-used by unplugging it and cutting off the supply cord.

Watch a detailed video on shaping baguettes by downloading your instructions video from the following websites:

www.moulinex.fr / www.moulinex.com

TANIMLAMA

- 1 - pencereleli kapak
- 2 - kontrol paneli
 - a - gösterge ekranı
 - b - çalıştırma/durdurma düğmesi
 - c - ağırlık göstergesi
 - d - Program 11 için ileri zamana programlama
 - e - kzarma seviyesi
 - f - program seçimi
 - g - çalışma göstergesi
- 3 - ekmeğe haznesi
 - 4 - karıştırıcı mikser
 - 5 - ölçekli bardak
 - 6 - tatlı kaşığı/yemek kaşığı
 - 7 - karıştırıcıları çıkarmak için kanca aksesuarı
 - 8 - baget pişirme rafı + 2 yapışmaz baget pişirme tepsi
 - 9 - rötüş bıçağı + fırça

PRATİK TAVSİYELER

Hazırlama

1 Kullanım talimatını dikkatle okuyun: bu cihazda ekmeğe, elde yapıldığı gibi yapılmamaktadır !

2 Sıvıları, verilen dereceli bardak ile ölçün.

Bir tarafta çay kaşığı ve diğer tarafta çorba kaşığı ölçüsü bulunan çift dozlayıcıyı kullanın. Kötü ölçümler sonucu kötü neticeler ortaya çıkabilir.

3 Un miktarı ölçümünün hassas yapılması önemlidir. Bu nedenle, un, bir mutfak terazisi yardımıyla tartılmalıdır. Poşette sunulan, nemi alınmış aktif ekmeğe mayası kullanın. Tariflerde aksi belirtilmedikçe kabartma tozu kullanmayın. Bir maya poşeti açıldığında 48 saat içinde tüketilmelidir.

TR 4 Başarılı bir şekilde ekmeğe yapmak için doğru malzemeleri kullanmak çok önemlidir. Son kullanma tarihi dolmamış malzemeler kullanın ve bunları kuru ve serin yerlerde muhafaza edin.

5 Hazırladığınız besinlerin kabarmasını bozmamak için, bütün malzemeleri başlangıçtan itibaren hazneye koymanızı ve kullanım esnasında kapağı açmaktan kaçınmanızı (aksi belirtilmediği takdirde) tavsiye ederiz. Malzemelerin sırasına ve tariflerde belirtilen miktarlara tam olarak uyun. Önce sıvılar, daha sonra katı malzemeler. **Mayanın tuzla temas etmemesi gerekir.**

Uyulacak genel sıra:

- > Sıvılar (tereyağı, sıvı yağ, yumurta, su, süt)
- > Tuz
- > Şeker
- > Unun ilk yarısı
- > Süt tozu

- > Özel katı malzemeler
- > Unun ikinci yarısı
- > Maya

Kullanmadan

• **Ekmeğe hazırlanması, ısı ve nem koşullarına karşı çok hassastır.** Havanın çok sıcak olması halinde, her zamankinden daha taze sıvılar kullanılması tavsiye edilir. Aynı şekilde, soğuk havalarda, suyun veya sütün ılıtılması gerekebilir (hiçbir zaman 35°C aşılmalıdır).

• **Bazen, yağurmanın ortasında hamurun durumunu kontrol etmeğe yararlı olabilir:** haznenin kenarlarına yapışmayan homojen bir topak oluşurmaktadır.

> yoğrulmamış unlar kalmışsa, biraz daha su ekleyin,

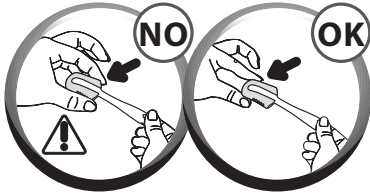
> aksine, hamur çok nemli ise ve haznenin kenarlarına yapışıyorsa biraz un eklemek gerekir.

Bu eklemeler yavaş yavaş yapılmalıdır (her seferinde en fazla 1 çorba kaşığı) ve yeniden müdahalede bulunmadan önce iyileşme olup olmadığını gözlemlenmelidir.

• **Çokça yapılan bir hata, maya ekleyerek ekmeğin daha fazla kabarmasını düşünmektir.** Oysa, fazla maya hamurun yapısını kırılganlaştırır ve hamur fazla kabarır fakat söner. Pişirmeden hemen önce parmak ucuyla hafifçe yoklayarak hamurun durumunu değerlendirebilirsiniz: hamur hafif bir direnç göstermeli ve parmak izi yavaş yavaş kaybolmalıdır.

● CİHAZI İLK KEZ KULLANMADAN ÖNCE

- Cihazın içinde ve dışında bulunan tüm etiketleri, aksesuarları ve ambalaj ürünlerini çıkarın - **A**.
- Cihazın her yerini nemli bir bez yardımıyla silin.



Uyarı: Rötüş bıçağı çok keskindir. Tutarken dikkatli olun.

● HIZLI BAŞLANGIÇ

- Kordonu çözünüz ve topraklı bir prize takınız.
- İlk kullanımda hafif bir koku hissedilebilir.
- Ekmek haznesini hafifçe yana eğin ve klipsini açarak çıkarın. Daha sonra karıştırıcıları takın - **B - C**.
- Malzemeleri önerilen sırayla hazneye ekleyin. Bütün malzemelerin tam olarak tartıldığından emin olun - **D - E**.
- Ekmek haznesini yerine takın. Karıştırıcıları içiçe geçirmek için yanlardan bastırın ve her iki taraftaki klipsleri kapatın - **F - G**.
- Ekmek yapma makinesini prize takın ve. Bir bip sesi duyacaksınız ve varsayılan olarak program 1 görüntülenecek örneğin, 800 g, orta derecede kızartma. Program 4'e erişmek için **MENU** düğmesine üç kez basın - **H**.
- **START/STOP** düğmesine basın. Gösterge ışığı yanar. Zaman ayarlayıcısının 2 noktası yanıp söner ve zaman ayarı geri sayıma başlar. Çalışma göstere ışığı yanar. Çevrim başlar - **I - J**.
- Pişirme çevriminin sonunda, ekmek yapma makinesini prizden çekin. Ekmek haznesini hafifçe yan tarafa eğerek ve çekerek çıkarın. Daima koruyucu eldiven kullanın, çünkü haznenin sapı ve kapağın içi sıcaktır. Sıcakken ekmeği kalıptan çıkarın ve soğutmak için 1 saat bir ızgara üzerine yerleştirin - **K**.

Ekmek yapma makinenizle tanışıp, deneyim kazanmanız açısından, ilk ekmeğiniz için TEMEL EKMEK tarifini denemenizi öneririz.

TEMEL EKMEK (program 4)	MALZEMELER - tk > tatlı kaşığı - yk > yemek kaşığı	
KIZARMA = ORTA	1. SU = 330 ml	5. SÜT TOZU = 2 yk
AĞIRLIK = 1.000 g	2. SIVI YAĞ = 2 yk	6. UN = 605 g
ZAMAN = 3:09	3. TUZ = 11/2 tk	7. MAYA = 11/2 tk
	4. ŞEKER = 1 yk	

● EKMEK MAKİNESİZİN KULLANIMI


Her program için, farklı bir program seçilmediği takdirde otomatik olarak beliren bir ayar vardır. Dolayısıyla, istenen ayarları manüel olarak seçebilirsiniz.

Program seçimi

Program seçimi, birbiri ardına otomatik olarak gerçekleşen bir dizi etap başlar.

MENÜ düğmesi belirli bir sayıda farklı program seçmenize imkan verir. Programa karşılık gelen zaman görüntülenir. Düğmeye **MENÜ** her basışınızda, bu şekilde'nden 15'e kadar olmak üzere, göstergedeki panosundaki numara sonraki programa geçer:

1. Baget. Baget programı kendi baget ekmelerinizi pişirmenizi sağlar. Bu program 3 aşamadan oluşur.

1. aşama > Yoğurma ve hamurun kabarması
2. aşama > Şekillendirme (bip sesi duyulduğunda baget simgesinin yanındaki gösterge ışığı yanıp söner .
3. aşama > Pişirme

Pişirme işlemi bagetleriniz hazırlandıktan sonra gerçekleştirilir (baget yapma konusunda yardıma ihtiyacınız olursa verilen tarif kitapçığına bakın).

2. Tatlı baget. Tatlı hamur işleri hazırlamak için: kurabiye, sütlü ekme, çörek vb. Bu program program 1 Baget ile aynı şekilde gerçekleştirilir.

3. Baget Pişirme. Program 3, hamuru önceden hazırlanmış bagetleri pişirmenizi sağlar. Ekme yapma makinesi program 3 sırasında çalışır şekilde bırakılmamalıdır. Tamamlanmadan önce işlemi durdurmak için **START STOP** düğmesine basılarak program manuel bir şekilde durdurulabilir. Bu program için orta derecede kızartma ayarı yoktur. Tatlı ekme için az kızartma ayarının, tuzlu ekme için ise yoğun kızartma ayarının seçilmesi önerilir.

4. Temel Ekme Hamuru. Temel Ekme Hamuru programı, buğday unu kullanılan ekme tariflerinin büyük kısmını hazırlamanıza olanak tanır.

5. Fransız Ekmeği. Fransız ekmeği programı geleneksel beyaz ve hafif Fransız ekmeği hazırlamak için kullanılır.

6. Tam Buğday Ekmeği. Tam Buğday Ekmeği programı, Tam Buğday unu kullanıldığında seçilmelidir.

7. Tatlı Ekme. Tatlı Ekme programı, daha fazla yağlı madde ve şeker içeren tarifler için uygundur. Kullanıma hazır poğaçalar veya sütlü ekme için malzemeler kullanırsanız, toplam 750 gr hamuru aşmayın. Hazırladığınız ilk çörek tarifinde LIGHT (az) kızartma ayarını seçmenizi öneririz.

8. Hızlı Temel Ekme. Hızlı Beyaz Ekme Programı, Hızlı Ekme tarifine özeldir. Bu program için ağırlık ve kızarma rengi seçenekleri kullanılamaz. Bu tarif için su sıcaklığının en fazla 35°C olması gerekir.

9. Glütensiz Ekme. Bir çok tahılda (buğday, arpa, çavdar, yulaf, vs.) mevcut glütene karşı toleransı olmayan kişiler (koeliak hastalığı) için uygundur. Paket üzerinde belirtilen özel talimatlarla bakınız. Başka unlarla bulaşma riski olmaması için kap sistemati olarak temizlenmelidir. Glütensiz katı bir rejim uyguluyorsanız, kullanılan mayanın da aynı şekilde glütensiz olduğundan emin olun. Glütensiz unların içeriği, optimal bir karışıma imkan vermez. Dolayısıyla, yoğurma esnasında kenarların hamurunu esnek plastikten bir spatula ile çevirmek gerekir. Glütensiz ekme, normal ekmeğe göre daha yoğun içerikte ve daha soluk renkte olacaktır. Bu program için, sadece 1000 g ağırlık kullanılabilir.


10. Tuzsuz Ekme. Tuz tüketiminin azaltılması, kalp ve damar hastalığı risklerinin azaltılmasına imkan verir.

11. Somun Ekme. Somun ekme, yalnızca 10 ila 70 dakika arası pişirmeye imkan vermektedir. 10 dakikalık dilimlerde halinde. Bu program tek başına kullanılabilir gibi:

- a) Mayalı hamurlar programı ile birlikte,
- b) daha önceden pişmiş ve soğutulmuş ekmeleerini ısıtmak veya kıtır yapmak için,

c) bir ekme  çevrimi esnasında uzun süren elektrik uzun süren elektrik kesintisinden sonra.

11 numaralı programın kullanımı esnasında, ekme  makinesi gözetimsiz bırakılmamalıdır.

KabuĐun istenen rengi elde edildiĐinde, piŐirme süreci bitmese dahi  düĐmesine uzun bir basıŐ ile program manüel olarak durdurulabilir.

- 12. Mayalı hamurlar.** Mayalı hamurlar programı piŐirmez. Bütün Mayalı hamurlar için bir hamur yoĐurma ve kabartma programına karŐılık gelmektedir.  rnek: pizza hamuru.
- 13. Kek.** Kek programı, kabartma tozu ile kek ve pastalar yapmaya imkan verir. Bu program için, sadece 1000 g aĐırlık kullanılabilmektedir.
- 14. Reçel.** Reçel ve Marmelat. programı, Őekerlemeyi otomatik olarak hazne içinde piŐirir.
- 15. Taze hamur.** Program 15 yalnızca yoĐurur. KabarmamıŐ hamurlara yöneliktir.  rnek : eriŐteler.

EkmeĐin aĐırlıĐının seĐimi

Ekme  aĐırlıĐı, baŐka seĐim yapılmadıĐı takdirde otomatik olarak 1000 gr üzerine ayarlanır. AĐırlık bilgi amaçlı verilmiŐtir. Daha fazla detay için tari-

ÇEVRİMLER

Sayfa 184-187'teki bir tablo, seĐilen programa göre deĐiŐik çevrimlerin adımlarını gösterir.

YoĐurma


Hamurun yapısının ve dolayısıyla iyi kabarmasının kapasitesinin oluŐturulmasına imkan verir.

Bu  evrim esnasında ve1, 2, 4, 5, 6, 7, 8, 10, 12, 13 programları için malzemeleri ekleyebilirsiniz: kuru yemiŐler, zeytinler, vs... Sesli bir sinyal, hangi anda müdahale etmeniz gerektiĐini size bildirir. Hazırlama zamanları tekrar tablosuna (Sayfa 184-187) ve "extra" sütununa bakın. Bu sütun, sesli sinyal duyulduĐunda cihazınızın ekranında görüntülenecek zamanı belirtir. Sesli sinyalin hangi zaman sonunda duyulacaĐını


flere bakın. 3, 9, 11, 12, 13, 14, 15 programlarının aĐırlık ayarı yoktur.

Program 1 ve 2 için iki aĐırlık seçeneĐinden birini belirleyebilirsiniz:



- bir parti için 400 g (4 baget), gösterge iŐıĐı 500 g ayarında yanar;
- iki parti için 800 g (8 baget), gösterge iŐıĐı 1000 g ayarında yanar;

SeĐili ürünü ayarlamak için  düĐmesine basın: 500 gr, 750 gr veya 1000 gr. SeĐilen ayarın karŐısındaki gösterge iŐıĐı yanar.

Kızarma seviyesi seĐimi

Kabuk rengi, baŐka seĐim yapılmadıĐı takdirde otomatik olarak ORTA Seviye olarak ayarlanır. 13, 14, 15 programlarının renk ayarı yoktur.    seĐim mümkündür: AÇIK/ORTA/KOYU. İlk verilen ayarı deĐiŐtirmek isterseniz, seĐilen ayarın karŐısındaki gösterge iŐıĐı yanınca kadar  düĐmesine basın.

BaŐlatma/durdurma

Cihazı çalıŐtırmak için  düĐmesine basın. Geri sayım baŐlar. Programı durdurmak veya zaman ayarlı programlamayı iptal etmek için,  düĐmesine 3 saniye basın.

daha kesinlikle bilmek için, "extra" sütunu zamanını toplam piŐirme zamanından çıkarmak yeterli olacaktır.  rnek: "extra" = 2:51 ve "toplam zaman" = 3:13, malzemeler 22 dakikanın sonunda eklenebilecektir.

Dinlenme

YoĐurmanın kalitesinin iyileŐmesi için hamurun gevŐemesine imkan verir.

Kabarma

Mayanın, ekmeĐi kabartmak ve aromasını geliŐtirmek için etki ettiĐi zaman.

PiŐirme

Hamuru ekmeĐe içine dönüŐtürür ve kabuĐun kızarak kıtır olmasına imkan verir.

☑ Sıcak tutma

Pişirme sonrası ekmeğin sıcak tutulmasını sağlar. Bununla birlikte yine de, Pişirme tamamlandığında ekmeğin kalıbından çıkarılması tavsiye edilir.

1, 2, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 13, numaralı programlar için, hazırlanan ekmeği cihazda bırakabilirsiniz.

● ZAMAN AYARLI PROGRAM

Hazırladığınızı ekmeğin seçtiğiniz saatte hazır olması için, cihazı 15 saat öncesine kadar önceden programla yabilirsiniz. Zaman ayarlı program 3, 8, 11, 12, 13, 14, 15 programları için kullanılamaz.

Bu etap, programın, kızarma seviyesinin ve ağırlığın seçilmesinden sonra gelir. Program zamanı görüntülenir. Programı başlattığınız an ile ekmeğinizin hazır olmasını istediğiniz saat arasındaki farkı hesaplayın. Makine, program çevrimleri süresini otomatik olarak dahil eder.

⊕ ve ⊖ düğmeleri yardımıyla, hesapladığınız süreyi seçin (⊕ yukarı doğru ve ⊖ aşağı doğru). Kısa basışlar, 10 dakika + kısa biplik dilimlerle bir geçişe imkan verir. Uzun bir basış halinde, geçiş, 10 dakikalık dilimler halinde sürekli.

Örnek: saat 20.00 ve ekmeğinizin ertesi sabah

Pişirme sonrası, bir saatlik bir sıcakta tutma çevrimi otomatik olarak başlar. Sıcakta tutma saati esnasında zamanlayıcı 0:00'da kalır ve zamanlayıcıdaki noktalar ■ sürekli yanıp söner. Devrenin sonunda cihaz birkaç kez sesli işaret verdikten sonra kendiliğinden durur.

7.00'de hazır olmasını istiyorsunuz.

⊕ ve ⊖ düğmeleri yardımıyla 11 saat programlayın.

START STOP düğmeleri yardımıyla 11 saat programlayın. Bir bip sinyali duyulur. 2 ■ geri sayım başlar. İşleyiş göstergesi yanar.

Eğer hata yaparsanız veya saat ayarını değiştirmek isterseniz, bir sesli sinyal gelinceye kadar uzun şekilde START STOP düğmesine basın. İlk ayarlı zaman görüntülenir. İşlemi tekrar edin. Bazı besinler bozulabilir.

Taze süt, yumurta, yoğurt, peynir, taze meyve içeren tarifler için zaman ayarlı programını kullanmayın.

● Pratik tavsiyeler

Elektrik kesintisi halinde: eğer çevrim esnasında, program bir elektrik kesintisi ile veya hatalı bir işlem dolayısıyla kesintiye uğrarsa, makinenin, programlamanın korunacağı 7 dakikalık bir korumaya süresi vardır. Çevrim, kaldığı yerden tekrar başlayacaktır. Bu sürenin ötesinde, programlama iptal olur.

Eğer iki programı zincirleme eklerseniz, ikinci hazırlamayı başlatmadan önce 1 saat bekleyin.

Ekmeğinizizi kalıptan çıkarmak için: kalıptan çıkarma esnasında, karıştırıcılar, ekmeğin içinde sıkışıp kalabilir. Bu durumda, "kanca" aksesuarını aşağıdaki şekilde kullanın:

- > ekmeğin kalıptan çıkarıldıktan sonra, henüz sıcakken kenarı üzerine yatırın ve fırın eldiveni olan elinizde tutun,
- > kancayı karıştırıcının eksenine içine yerleştirin - **M**,
- > karıştırıcıyı çıkarmak için hafifçe çekin - **M**,
- > diğer karıştırıcı için işlemi tekrar edin.



MALZEMELER

Yağlı maddeler ve sıvı yağ: yağlı maddeler ekmeği daha dolgun ve daha lezzetli kılarlar. Aynı zamanda, ekmeğin daha iyi ve daha uzun zaman muhafaza edilmesini sağlar. Fazla yağlı madde, kabarmayı yavaşlatır. Eğer tereyağı kullanırsanız, hazırlanan malzemeler içinde homojen biçimde dağıtmak için küçük parçalara ayırın veya yumuşatın. 15 gr tereyağı yerine 1 yemek kaşığı sıvı yağ ekleyebilirsiniz. Sıcak tereyağı kullanmayın. Yağlı maddelerin maya ile temas etmesinden kaçının, çünkü yağlı madde, mayanın yeniden nemlenmesine engel olabilir.

Yumurtalar: yumurtalar hamuru zenginleştirir, ekmeğin rengini iyileştirir ve ekmeğin içinin iyi bir şekilde gelişmesini sağlar. Tarifler, 50 gramlık ortalama bir yumurta için öngörülmüştür, eğer yumurtalar daha büyükse, biraz un ekleyin ; eğer yumurtalar daha küçükse, biraz daha az un koymak gerekir.

Süt: taze süt (tarifte aksi belirtilmedikçe soğuk olmalıdır) veya süt tozu kullanabilirsiniz. Süt aynı zamanda inceltici bir etki de yapar ve daha güzel doku ve dolayısıyla daha güzel bir ekmeğin içi görünümü elde etmeye imkan verir.

Su: su, mayayı yeniden nemlendirir ve harekete geçirir. Aynı zamanda unun nişastasını da nemlendirir ve ekmeğin oluşumuna imkan verir. Su yerine, tamamen veya kısmen, süt veya başka sıvılar kullanılabilir. **Sıcaklık: "Kullanma" bölümündeki 1. paragrafa bakın (sayfa 142).**

Unlar: unun ağırlığı, kullanılan un tipine bağlı olarak önemli ölçüde değişir. Unun kalitesine göre, ekmeğin pişirme sonuçları da değişebilir. Unu geçirimsiz bir kaptan muhafaza edin, çünkü un, iklim koşulları değişikliklerine tepkime gösterir ve nem emer veya kaybeder. Standart bir un yerine, tercihen, "güçlü", "ekmeğin yapılabilir" veya "fırıncı" unu olarak adlandırılan bir un kullanın. Ekmeğin hamuruna, yulaf, kepek, buğday filizi, çavdar veya bütün tohumlar eklenmesi, daha ağır ve daha az kabarmış bir ekmeği ortaya çıkaracaktır.

Tariflerde aksi belirtilmediği takdirde, T55 tipi bir un tavsiye edilir.

Ekmeğin veya çörek veya sütlü ekmeğin için özel un karışımlarının kullanılması durumunda, hamurun ağırlığının toplamda 750 g'ı aşmaması gerekmektedir. Bu un karışımlarını kullanırken üretici tarafından sağlanan talimatlara uyun.

Unun elenmesi de sonuçlar üzerine etki edecektir: un ne kadar tam ise (yani, buğday tohumunun zarfının bir kısmını içermekte ise), hamur o ölçüde az kabarmaz ve ekmeğin ölçüde yoğun olacaktır.

Şeker: beyaz veya esmer şekere ya da bala öncelik tanıyın. Rafine şeker veya parça şeker kullanmayın. Şeker, mayayı besler, ekmeğe iyi bir lezzet verir ve kabuğun kızarmasını iyileştirir.

Tuz: besine lezzet verir ve maya faaliyetini düzenlemeye imkan verir. Maya ile temasa geçmemelidir. Tuz sayesinde hamur sıkı olur ve çok hızlı kabarmaz. Hamurun yapısını da iyileştirir.

Maya: maya hamurun kabarmasını sağlar. Fırın mayası farklı biçimlerde mevcuttur. Küçük küpler halinde taze, tekrar nemlendirilmesi gereken kuru ve etkin, hemen etkin kuru. Maya süpermarketlerde satılır (fırın ürünleri veya taze ürünler reyonu) ancak taze mayayı fırıncınızdan da alabilirsiniz. Gerek taze gerekse anlık kuru biçimi altında olsun, maya diğer malzemelerle birlikte doğrudan makinenizin haznesine katılmalıdır. Bununla birlikte dağılmasını kolaylaştırmak için mayayı parmaklarınızın arasında ufalamayı da aklınızda bulundurun.

Yalnızca kuru etkin maya (küçük kürecikler halinde) kullanılmadan önce az miktarda ılık suyla karıştırılmalıdır. 35°C'ye yakın bir sıcaklık seçin, bunun altında daha az etkili olacaktır, üzerinde ise etkinliğini yitirme riskine sahiptir. Saptanmış dozlara uymaya özen gösterin ve taze maya kullanmanız halinde miktarları çarpmayı aklınızda bulundurun (aşağıdaki eşdeğerlik tablosuna bakınız).

Katkı maddeleri (kuru yemişler, zeytinler, vs...): istediğiniz ilave katkı maddeleri ile tariflerinizi size özel kılabilirsiniz fakat aşağıdakilere dikkat edin: > katkı maddelerinin ve özellikle kurutulmuş meyve gibi en kırılgan olanlarının ilavesi için sesli sinyale uyun,

Kuru maya ile taze maya arasındaki miktar/ağırlık eşdeğerlikleri:

Kuru maya (cm3 cinsinden)

1 1,5 2 2,5 3 3,5 4 4,5 5

Taze maya (gr cinsinden)

9 13 18 22 25 31 36 40 45

- > en katı tohumlar (örneğin keten veya susam), makinenin kullanımını kolaylaştırmak için (örneğin, zaman ayarlı başlangıç), yoğurmanın başlangıcından itibaren dahil edilebilir,
- > yoğurma sırasında erimemeleri için çikolata parçalarını dondurma.

- > sulu veya yağlı malzemeleri (örneğin zeytin) tamamen süzmek için bir mutfak havlusuyla kurulayın ve hamurun içinde homojen bir şekilde dağılmaları için hafifçe unlayın,
- > hamurun oluşumunun bozulmaması için fazla miktarlar eklemeyin, tariflerde belirtilen miktarlara uyun,
- > Haznenin dışına katkı maddeleri düşürmeyin.

● TEMİZLİK VE BAKIM

- Cihazın fişini çekiniz.
- Cihazın her yerini ve hazneyi nemli bir bez yardımı ile silin. Özenle kurutun - L.
- Hazneyi ve karıştırıcıyı sıcak su ile yıkayın. Karıştırıcı hazne içinde kalırsa, 5 ila 10 dakika suda bekletin.
- Eğer gerekliyse, sıcak su ile temizlemek için kapağı sökün.



- **Hiçbir parçayı bulaşık makinesinde yıkamayın.**
- Bulaşık deterjanı, aşındırıcı sünger veya alkol kullanmayın. Yumuşak ve nemli bir bez kullanın.
- Cihazın gövdesini veya kapağını hiçbir zaman suya daldırmayın.

BAGET HAZIRLAMA VE PIŞİRME

Bu tarif için cihazla verilen tüm baget aksesuarlarını kullanmanız gerekir: 1 baget pişirme rafı (8), 2 yapışmaz pişirme tepsi (8), 1 rötüş bıçağı (9) ve 1 fırça (9).

1. Yoğurma ve hamurun kabarması

- Ekmek yapma makinenizi prize takın.
- Bip sesinden sonra, program 1 varsayılan olarak görüntülenir - **H**.
- Kızarma rengini seçin.
- Yalnızca 2 baget pişirmeniz önerilmez. Bu durumda bagetler çok fazla pişecektir.
- 8 baget pişirmeyi seçerseniz (2 parti halinde 4 baget): 8 bagetinizi şekillendirmeniz ve ikinci partide pişirilecek 4 tanesini buzdolabında bekletmeniz önerilir.
- **START STOP** düğmesine basın. Çalışma gösterge ışığı yanar ve zamanlayıcı yanıp söner. Hamur yoğurma işlemi başlar ve kabarma ile devam eder - **I**.

Not

- Yoğurma aşamasında hamurun tamamen karışmaması normaldir.
- Karışım hazır hale geldiğinde ekmek yapma makinesi bekleme (standby) durumuna geçer. Birkaç bip sesi yoğurma ve kabarma aşamalarının tamamlandığını bildirir ve çalışma gösterge ışığı yanıp söner.

Sesli uyarıların ardından hamur bir saat içinde pişmelidir. Bu süreden sonra makine kendini sıfırlar ve bagetleri pişiremezsiniz. Böyle bir durumda bagetleri tek başına pişirmek için program 3'ü kullanmanızı öneririz.

2. Bagetleri hazırlama ve pişirme

Aşamalar sırasında size yardımcı olması için verilen tarif kitapçığına bakın. Size fırıncının nasıl hazırladığını gösteriyoruz ama birkaç denemeden sonra bagetleri kendinize özgü olarak şekillendireceksiniz. Nasıl yaptığınızı çok önemli değil, elde edeceğiniz sonuç garantilidir.

- Ekmek haznesini ekmek yapma makinesinden çıkartın - **B**.
- Tezgahınızın üzerine biraz un serpin.
- Hamuru ekmek haznesinden çıkartın ve tezgahın üzerine alın.
- Hamuru yuvarlak hale getirin ve bir bıçak kullanarak 4 eşit parçaya bölün.
- Baget şekline getireceğiniz, eşit ağırlıkta 4 hamur parçanız olacak.

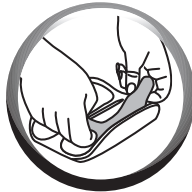
Bagetlerinizin daha hafif ve yumuşak olmasını istiyorsanız hamur parçalarını şekillendirmeden önce 10 dakika dinlendirin.

Bagetin uzunluğu yapışmaz pişirme tepsisinden (yaklaşık 15 cm) uzun olmamalıdır.

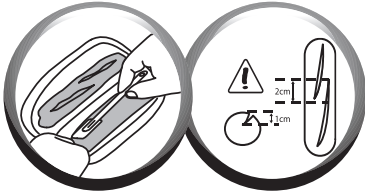
Farklı malzemelerle ekmeklerinizin tadını değiştirebilirsiniz. Bunun için hamuru hafifçe ıslatın ve susam veya haşhaş tohumuna batırın.

- Bagetleri şekillendirdikten sonra yapışmaz tepsilere yerleştirin.

Bagetlerin birleşme yeri aşağı gelmelidir.



- En iyi sonuçları elde etmek için tırtıklı bir bıçakla veya rötüş bıçağıyla bagetlerin üzerine 1 cm boyunda vev kesikler yapın. **Bagetin tamamına bir makasla kesikler yaparak da bagetlerinizde farklı dokular elde edebilirsiniz.**



- Verilen fırça yardımıyla bagetlerin üst kısmını hafifçe ıslatın ancak yapışmaz tepsilere su damlatmamaya dikkat edin.
- Bagetleri yerleştirdiğiniz iki yapışmaz tepsiyi baget pişirme rafına yerleştirin.
- Baget rafını ekme haznesi yerine ekme yapma makinenize yerleştirin.
- Programı devam ettirmek ve bagetleri pişirmeye başlamak için **start/stop** düğmesine bir kez daha basın.



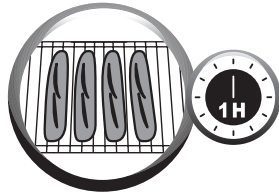
- **Pişirme işleminin sonunda 2 seçeneğiniz vardır:**

lors d'une fournée de 4 baguettes

- Ekme yapma makinesini prizden çekin. Baget rafını çıkarın. Raf çok sıcak olduğundan her zaman fırın eldiveni kullanın.
- Bagetleri yapışmaz tepsilere alın ve bir ızgara üzerinde soğumalarını bekleyin.

8 bagetten oluşan bir parti için (2x4)

- Baget rafını çıkarın. Raf çok sıcak olduğundan her zaman fırın eldiveni kullanın.
- Bagetleri yapışmaz tepsilere alın ve bir ızgara üzerinde soğumalarını bekleyin.
- Diğer 4 bageti buzdolabından çıkarın (daha önce üzerlerini kestiğiniz ve suyla ıslattığınız).
- Tepsilere yerleştirin (elinizi yakmamaya dikkat edin).
- Rafı tekrar ekme yapma makinesine yerleştirin ve **start/stop** düğmesine basın.
- Pişirme işleminin sonunda ekme yapma makinesini prizden çekebilirsiniz.
- Bagetleri yapışmaz tepsilere alın ve bir ızgara üzerinde soğumalarını bekleyin.



TARIFLER

Tariflerden her biri için, belirtilen malzeme sırasına uyun. Seçili tarife ve ilgili programa göre, hazırlık zamanları tekrar tablosuna (sayfa 184-187) bakabilir ve değişik çevrimlerin dağılımını izleyebilirsiniz.

tk > tatlı kaşığı - yk > yemek kaşığı

PROG. 1 - BAGET

Yaklaşık 100 gr. 4 veya 8 baget yapmak için

	400 g	800 g
1. Su	150 ml	300 ml
2. Tuz	3/4 tk	1 1/2 tk
3. Un T55	245 g	490 g
4. Maya	1 tk	2 tk

PROG. 4 - TEMEL EKMEK HAMURU

	500 g	750 g	1000 g
1. Su	190 ml	250 ml	330 ml
2. Sıvı yağ	1 yk	1 1/2 yk	2 yk
3. Tuz	1 tk	1 tk	1 1/2 tk
4. Şeker	2 tk	3 tk	1 yk
5. Süt tozu	1 yk	1 1/2 yk	2 yk
6. Un T55	345 g	455 g	605 g
7. Maya	1 tk	1 tk	1 1/2 tk

PROG. 6 - TAM BUĞDAY EKMEĞİ

	500 g	750 g	1000 g
1. Su	205 ml	270 ml	355 ml
2. Sıvı yağ	1 1/2 yk	2 yk	3 yk
3. Tuz	1 tk	1 1/2 tk	2 tk
4. Şeker	1 1/2 tk	2 tk	3 tk
5. Un T55	130 g	180 g	240 g
6. Tam un T150	200 g	270 g	360 g
7. Maya	1 tk	1 tk	1 1/2 tk

PROG. 8 - HIZLI TEMEL EKMEK

	500 g	750 g	1000 g
1. Ilık su (35°C)	210 ml	285 ml	360 ml
2. Sıvı yağ	3 tk	1 yk	1 1/2 yk
3. Tuz	1/2 tk	1 tk	1 1/2 tk
4. Şeker	2 tk	3 tk	1 yk
5. Süt tozu	1 1/2 yk	2 yk	2 1/2 yk
6. Un T55	325 g	445 g	565 g
7. Maya	1 1/2 tk	2 1/2 tk	3 tk

PROG. 2 - TATLI BAGET

Yaklaşık 100 gr. 4 veya 8 baget yapmak için

	400 g	800 g
1. Soğuk süt	140 ml	280 ml
2. Tuz	3/4 tk	1 1/2 tk
3. Şeker	2 yk	4 yk
4. Un T55	210 g	420 g
5. Maya	1 tk	2 tk

Bip anda, eklemek

6. Tereyağı	25 g	50 g
-------------	------	------

PROG. 5 - FRANSIZ EKMEĞİ

	500 g	750 g	1000 g
1. Su	200 ml	275 ml	365 ml
2. Tuz	1 tk	1 1/2 tk	2 tk
3. Un T55	350 g	465 g	620 g
4. Maya	1 tk	1 tk	1 1/2 tk

PROG. 7 - TATLI EKMEK

	BRİYOS (ÇÖREK)	500 g	750 g	1000 g
1. Çırpılmış yumurta*		2	2	3
2. Yumuşamış tereyağı		115 g	145 g	195 g
3. Tuz		1 tk	1 tk	1 1/2 tk
4. Şeker		2 1/2 yk	3 yk	4 yk
5. Süt		55 ml	60 ml	80 ml
6. Un T55		280 g	365 g	485 g
7. Maya		1 1/2 tk	2 tk	3 tk

İsteğe bağlı olarak : 1 çay kaşığı portakal çiçeği suyu.

PROG. 9 - GLÜTENSİZ EKMEK

1000 g
Sadece kullanıma hazır un karışımı kullanınız.
Hamur miktarı 1000 gramı geçmesin.

* 1 ortalama yumurta = 50 g

PROG. 10 - TUZSUZ EKMEK

	500 g	750 g	1000 g
1. Su	200 ml	270 ml	365 ml
2. Un T55	350 g	480 g	620 g
3. Kuru maya	1/2 tk	1 tk	1 tk
Bip anda, eklemek			
4. Susam	50 g	75 g	100 g

PROG. 13 - KEK

LİMON KEK	1000 g
1. Çırpılmış yumurta*	4
2. Şeker	260 g
3. Tuz	1 tutam
4. Tereyağı, erimiş ancak soğutmalı	90 g
5. Limon lezzet	1 1/2 limon
6. Limon suyu	1 1/2 limon
7. Un T55	430 g
8. Fırınlama	3 1/2 tk

Yumurtaları beyaz renk alıncaya kadar şeker ve tuzla 5 dakika çırpınız. Eritilmiş ve soğutulmuş tereyağını ekleyiniz. Limonun suyunu ve kabuğunu ekleyiniz. Un ile kabartma tozunu karıştırıp bu karışıma ekleyiniz. Unu kaptaki malzemenin tam ortasına yığmaya özen gösteriniz.

PROG. 15 - TAZE MAKARNA

	500 g	750 g	1000 g
1. Su	45 ml	50 ml	70 ml
2. Çırpılmış yumurta*	3	4	5 1/2
3. Tuz	1 tutam	1/2 tk	1 tk
5. Un T55	375 g	500 g	670 g

PROG. 12 - MAYALI HAMURLAR

PIZZA HAMURU	500 g	750 g	1000 g
1. Su	160 ml	240 ml	320 ml
2. Zeytin yağı	1 yk	1 1/2 yk	2 yk
3. Tuz	1/2 tk	1 tk	1 1/2 tk
5. Un T55	320 g	480 g	640 g
7. Maya	1/2 tk	1 tk	1 1/2 tk

PROG. 14 - REÇEL**KOMPOSTOLAR VE REÇELLER**

Meyvelerinizi ekmek makinenize koymadan önce isteğinize göre kesin veya kıyın.

1. Çilek, şeftali, ravent

veya kayısı reçeli	580 g
2. Şeker	360 g
3. Limon suyu	1 limon
4. Pektin	30 g

1. Portakal veya greyfurt reçeli

	500 g
2. Şeker	400 g
3. Pektin	50 g

* 1 ortalama yumurta = 50 g

TARİFLERİNİZİ GELİŞTİRMENİZ İÇİN SORUN GİDERME KILAVUZU

1. Ekmek için





Beklenen sonucu alamıyor musunuz ? Bu tablo size yardımcı olacaktır.	Fazla kabarmış ekmek	Çok kabardıktan sonra sönmüş ekmek	Yeterince kabarmamış ekmek	Yeterince kızarmamış kabuk	Kenarlar esmer fakat ekmek yeterince pişmemiş	Kenarları ve üstü unlu
düğmesi pişirme esnasında harekete geçmiş				●		
Yeterince un yok		●				
Fazla un var			●			●
Yeterince maya yok			●			
Fazla maya var		●		●		
Yeterince su yok			●			●
Fazla su var		●			●	
Yeterince şeker yok			●			
Kötü kalite un			●	●		
Malzemeler doğru oranlarda değil (çok fazla miktar)	●					
Su çok sıcak		●				
Su çok soğuk			●			
Uygun olmayan program			●	●		

2. Baget için

Beklenen sonucu alamıyor musunuz ? Bu tablo size yardımcı olacaktır.	OLASI NEDEN	ÇÖZÜM
Hamur düzgün bir kesite sahip değil.	Başlangıçtaki dikdörtgen şekil eşit değil veya aynı kalınlıkta değil.	Gerekiyorsa bir merdane ile düzeltin.
Hamur zor şekil alıyor.	Karışım yeterince su içermiyor.	Karışım doğru bir şekilde hazırlanmamış, baştan başlayın.
	Hamurla çok uzun süre çalışılmış.	Hamuru tekrar yuvarlak hale getirin 10 dakika dinlendirin ve hamuru şekillendirmeye tekrar başlayın. Hamuru iki adımda şekillendirin ve adımlar arasında hamuru beş dakika dinlendirin.
Hamur çok yapışkan ve bagetler zor şekilleniyor.	Karışım çok fazla su içeriyor.	Ellerinizi hafifçe unlayın ama hamuru veya tezgahı unlamayın. Bagetleri şekillendirmeye devam edin.
	Eklediğiniz suyun sıcaklığı fazla.	

Beklenen sonucu alamıyor musunuz ? Bu tablo size yardımcı olacaktır.	OLASI NEDEN	ÇÖZÜM
Hamur hemen yırtılıyor veya yüzeyi pütürlü.	Hamurla çok uzun süre çalışılmış.	Hamuru tekrar yuvarlak hale getirin 10 dakika dinlendirin ve hamuru şekillendirmeye tekrar başlayın. Hamuru iki adımda şekillendirin ve adımlar arasında hamuru beş dakika dinlendirin.
Bagetin üzerindeki kesikler çok belirgin değil.	Hamur çok yapışkan: karışım çok fazla su içeriyor.	Ellerinizi hafifçe unlayın ama hamuru veya tezgahı unlamayın ve bagetleri tekrar şekillendirin.
	Bıçak yeterince keskin değil.	Verilen rötuş bıçağını veya keskin ve tırtıklı bir bıçak kullanın.
	Keserken tereddüt ettiniz.	Hızlı, ve keskin hareketlerle kesin.
Kesikler pişme sırasında açılmaz, aksine kapanacaktır.	Hamur çok yapışkan: karışım çok fazla su içeriyor.	Karışım doğru bir şekilde hazırlanmamış, baştan başlayın.
	Hamurun yüzeyi şekillendiğinizde yeterince gergin değil.	Baştan başlayın, hamuru parmağınıza sarıldığınızda daha hızlı çekin.
Piştirme sırasında hamur kenarlarından yırtılıyor.	Hamur üzerindeki kesik yeterince derin değil.	Kesiklerin olması gereken şeklini görmek için bkz. sayfa 150.
Pişen bagetler tepsiye yapışıyor.	Hamur çok fazla ıslatılmış.	Bir fırça kullanarak fazla suyu alın.
	Baget piştirme tepsileri çok yapışıyor.	Hamuru yerleştirmeden önce tepsileri hafifçe yağlayın.
Bagetler yeterince kızarmıyor.	Pişirmeden önce bagetleri suyla fırçalamayı unuttunuz.	Bir sonraki sefer dikkat edin.
	Bagetleri şekillendirirken çok fazla un kullandınız.	Pişirmeden önce suyla fırçalayın.
	Oda sıcaklığı çok yüksek (30°C üzerinde).	Daha soğuk su kullanın (10 ve 15°C arasında) ve/veya daha az maya kullanın.
Bagetler yeterince kabarmıyor.	Karışıma maya eklemeyi unuttunuz.	Karışım doğru bir şekilde hazırlanmamış, baştan başlayın.
	Mayanızın son kullanma tarihi geçmiş.	
	Karışımınızda yeterince su yok.	
	Bagetler şekillendirme sırasında çok fazla sıkıştırılmış ve düzleştirilmiş.	

TEKNİK SORUN GİDERME KILAVUZU

PROBLEMLER	NEDENLER - ÇÖZÜMLER
Karıştırıcı kapta sıkışmış kalıyor.	<ul style="list-style-type: none">Çıkarmadan önce suda bekletin.
 üzerine bastıktan sonra bir şey olmuyor.	<ul style="list-style-type: none">Ekranında yanıp sönen E01 ibaresi görünüyorsa, cihazdan bip sesi duyuluyor: makine çok sıcak. 2 çevrim arasında 1 saat bekleyin.Ekranında yanıp sönen E00 ibaresi görünüyorsa, cihazdan bip sesi duyuluyor: Cihaz çok sıcaktır. Oda sıcaklığına inmesini bekleyiniz.Ekranında yanıp sönen HHH veya EEE ibaresi görünüyorsa, cihazdan bip sesi duyuluyor: Cihaz arızalanmıştır. Cihazı yetkili personele gösteriniz.Zaman ayarlı bir başlangıç programlanmıştır.
 üzerine bastıktan sonra motor dönüyor fakat yoğurma yapılmıyor.	<ul style="list-style-type: none">Tekne tam olarak yerine oturmamış.Karıştırıcı yok veya karıştırıcı kötü yerleştirilmiş. <p>Yukarıda belirtilen iki durumda düğmeye uzun süre basarak cihazı durdurunuz . Tarifi yeni baştan başlatınız.</p>
Zaman ayarlı bir başlangıçtan sonra, ekmeğe yeterince kabarmamış veya hiçbir şey olmamış.	<ul style="list-style-type: none">Programlama sonrası 'e basmayı unuttunuz.Maya, tuz ve/veya su ile temasa geçmiş.Karıştırıcı yok
Yanık kokusu.	<ul style="list-style-type: none">Malzemelerin bir kısmı haznenin kenarına düşmüş; makineyi soğumaya bırakın ve makinenin içini, temizleyici ürün kullanmaksızın nemli bir sünger ile temizleyin.Hazırlanan ekmeğe taşmış: çok fazla malzeme var, özellikle sıvılar. Tariflerde belirtilen oranlara uyun.

GARANTİ

- Bu cihaz yalnızca evde kullanılmak üzere tasarlanmıştır; cihazın talimatlara uyulmadan kullanılması durumunda üretici sorumluluk kabul etmez ve garanti geçersiz kılınır.
- Bu cihazı ilk kez kullanıyorsanız önce kullanma talimatlarını dikkatle okuyun: Cihazın talimatlara uyulmadan kullanılması durumunda Moulinex sorumluluk kabul etmez.





ÇEVRE

- Yürürlükteki düzenlemeler kapsamında artık kullanmayacağınız cihazı elden çıkarmadan önce cihazın çalışmaz duruma (prizden çekerek ve güç kordonunu keserek) getirilmesi gerekir.

Şu web sitelerinden talimat videosunun indirerek bagetleri şekillendirme konusundaki ayrıntılı videomuzu izleyin:

www.moulinex.fr / www.moulinex.com

جدول إرشادي للأخطاء التقنية

المشكلة	الأسباب والحلول
ذراع العجين تلتصق بالمقلاة بعد الضغط على الزر  لا يحدث شيء	<ul style="list-style-type: none"> يجب أن تتفق بالماء قبل نزعها. يُعرض على الشاشة رمز E01 وتبدأ الشاشة بالوميض، ويصدر عن المنتج إشارة صوتية "بيب": المنتج سخان جدًا. يرجى الانتظار مدة ساعة بين كل دورتين. يُعرض على الشاشة E00 وتبدأ الشاشة بالوميض، ويصدر عن المنتج إشارة صوتية "بيب": المنتج بارد جدًا. انتظر إلى أن يتكيف المنتج مع حرارة الغرفة. يُعرض على الشاشة رمز HHH أو EEE وتبدأ الشاشة بالوميض، ويصدر عن المنتج إشارة صوتية "بيب": يجب عرض المنتج على مركز خدمة معتمد. التشغيل المؤجل قد تمت برمجته.
بعد الضغط على الزر  يتم تشغيل المحرك ولكن عملية العجن لا تبدأ.	<ul style="list-style-type: none"> لم يتم تركيب المقلاة بشكل صحيح. ذراعا العجن غير موجودين أو أنهما غير مركبين بشكل صحيح. في كلتا الحالتين المذكورتين، أوقف تشغيل المنتج يدويًا بالضغط طويلاً على الزر ، ابدأ بتنفيذ الوصفة مرة ثانية من البداية.
بعد التشغيل المؤجل، لم يرتفع الخبز بما يكفي أو لا يحدث شيء	<ul style="list-style-type: none"> نسبت الضغط على الزر  بعد برمجة التشغيل المؤجل. حصل اتصال بين الخميرة والملح/أو الماء. ذراعا العجن غير موجودين.
رائحة شيء يحترق	<ul style="list-style-type: none"> سقط شيء من المكونات خارج المقلاة: افصل المنتج عن التيار، اتركه لكي يبرد تمامًا، ثم نظف الجزء الداخلي بواسطة إسفنج رطبة دون أي مواد تنظيف. لقد طاف التحضير: الكمية المستعملة من المكونات كبيرة جدًا، وبالأخص السوائل. يرجى اتباع النسب المعطاة.

الضمانة

- صُمم هذا المنتج للاستعمال المنزلي فقط؛ إن أي استعمال لا يتقيد بالإرشادات الواردة، لن تكون الشركة المُصنعة مسؤولة عنه وبالتالي تسقط الضمانة عن المنتج.
- يُرجى قراءة إرشادات الاستعمال بعناية قبل استعمال هذا المنتج: لن تتحمل مولينكس أي مسؤولية في حال الاستعمال الذي لا يتقيد بالإرشادات الواردة.

البيئة

- وفقًا للقوانين سارية المفعول، فإنه قبل التخلص من منتج انتهى وقت استعماله الافتراضي، يُرجى التأكد بأنه غير قابل لإعادة الاستعمال وقطع السلك الكهربائي التابع له.

يرجى مشاهدة الفيديو التفصيلي الذي يشرح طريقة تشكيل الباجيت، بتحميل الفيديو من الموقع التالي:

www.moulinex.fr/ www.moulinex.com

الحل	الأسباب المحتملة	إن لم تحصل على النتائج المرجوة؟ سيقوم هذا الجدول بمساعدتك.
شُكِّل الكرة ثانية واتركها لترتاح لمدة 10 دقائق، ثم ابدأ ثانية من البداية	لقد عُجنت العجينة أكثر من اللازم	العجينة تتمزق بسهولة أو أن سطحها غير متجانس
شُكِّل العجينة على خطوتين مع 5 دقائق راحة بينهما		
شُكِّل العجينة مرة ثانية، ضع قليلاً من الطحين على يديك، وليس على العجينة أو على مكان التحضير إذا أمكن.	العجينة لزجة. يوجد الكثير من الماء في المزيج	الشفوق في الباجيت غير واضحة تماماً
استعمل سكين الانتهاء المرفقة أو سكين حادة مُسننة	الشفرة ليست حادة جداً	
استعمل حركة القطع الحاد السريع	كنت متردداً أثناء التقطيع	
المزيج غير ناجح، ابدأ من جديد	العجينة لزجة. يوجد الكثير من الماء في المزيج	تميل الشقوق إلى الانغلاق
أبدأ من جديد، اسحب العجينة بشدة أثناء لفها حول الإبهام	لم يُمدد سطح العجينة بما فيه الكفاية أثناء عملية التشكيل	
يُرجى الرجوع إلى الصفحة 161 لمشاهدة الشكل المثالي للشق الطولي	الشفوق في الباجيت غير عميقة بما فيه الكفاية	تتمزق العجينة عن الجوانب أثناء الخبز
تخلص من الماء الزائد بواسطة الفرشاة	لقد رُطبت العجينة زيادة عن اللزوم	خبز الباجيت المخبوز يلتصق بالصينية
تُرِيَّت الصواني قليلاً قبل وضع العجينة عليها	صواني خبز الباجيت ملتصقة كثيراً	
يُرجى الانتباه في المرة القادمة	يبدو أنك نسيت أن تدهن سطح الباجيت بالماء قبل الخبز	الباجيت لم يكتسب اللون البني بالقدر الكافي
يُدهن بالماء جيداً قبل الخبز	لقد وضعت المزيد من الطحين على الباجيت أثناء تشكيله	
يبدو أنك نسيت أن تدهن سطح الباجيت بالماء قبل الخبز	حرارة الغرفة عالية (فوق 30 درجة مئوية)	
المزيج غير ناجح، ابدأ من جديد	نسيت إضافة الخميرة إلى المزيج تعدت الخميرة تاريخ الصلاحية المثالية لا يوجد ماء كافٍ في المزيج لقد تعرّض الباجيت للكثير من التمدد والسحق أثناء مرحلة التشكيل	الباجيت لا يرتفع بما فيه الكفاية

جدول إرشادي لتحسين الوصفات

1 - للخبز

القمة والجوانب مشبعة بالطحين	الجوانب بيضاء ولكن الخبز غير مكتمل الطهي	التحميص ليس ذهبياً كفاية	الخبز لا يرتفع كفاية	الخبز يسقط بعد الارتفاع كثيراً	الخبز يرتفع كثيراً	إن لم تحصل على النتائج المرجوة؟ سيقوم هذا الجدول بمساعدتك.
						الزرر ^{START STOP} كان في وضعية الضغط أثناء الخبز
		●				الطحين غير كافٍ
				●		كمية الطحين كثيرة
●			●			كمية الخميرة قليلة
		●		●		كمية الخميرة كثيرة
●			●			كمية الماء غير كافية
	●			●		كمية الماء كثيرة
			●			كمية السكر غير كافية
		●	●			نوعية الطحين غير جيدة
					●	معدل النسب في المكونات غير صحيحة (زائدة)
				●		الماء حار جداً
			●			الماء بارد جداً
		●	●			البرنامج خطأ

2 - للبايجيت

الحل	الأسباب المحتملة	إن لم تحصل على النتائج المرجوة؟ سيقوم هذا الجدول بمساعدتك.
تُفرد العجينة وتُرق بالشوبك إذا لزم الأمر	الشكل المعين في البداية ليس متساوياً أو أنه ليس من نفس السماكة	لا يوجد في العجينة مقطع عرضي منتظم
المزيج غير ناضج، ابدأ من جديد	لا يوجد ماء كافٍ في المزيج	صعوبة في تشكيل العجينة
تُشكل الكرة ثانية، وتترك لمدة 10 دقائق للراحة، ثم ابدأ ثانية من البداية	لقد عجنت العجينة أكثر من اللازم	
شكل العجينة على خطوتين مع 5 دقائق راحة بينهما		
ضع قليلاً من الطحين على يديك، وليس على العجينة أو على مكان التحضير إذا أمكن. تابع تشكيل رغيف	يوجد ماء كثير في المزيج الماء دافئ جداً عند إضافته	العجينة تلتصق، ومن الصعب تشكيل الباجيت منها

برنامج 10 - خبز بدون ملح

1000 جرام	750 جرام	500 جرام	1. ماء
320 مللتر	270 مللتر	200 مللتر	2. طحين أبيض
2 م ك	480 جرام	350 جرام	3. خميرة جافة
1 1/2 م ص	1 م ص	1/2 م ص	تضاف عند سماع الإشارة الصوتية
640 جرام	100 جرام	50 جرام	4. مسمم
1 1/2 م ص			

برنامج 12 - طهي الرغيف

1000 جرام	750 جرام	500 جرام	عجينة البيتزا
320 مللتر	240 مللتر	160 مللتر	1. ماء
2 م ك	1 1/2 م ك	1 م ك	2. زيت زيتون
1 1/2 م ص	1 م ص	1/2 م ص	3. ملح
			4. طحين أبيض
640 جرام	480 جرام	320 جرام	T55
1 1/2 م ص	1 م ص	1/2 م ص	5. خميرة**

برنامج 13 - كيك

1000 جرام	كيك بالليمون
	1. بيض*، مخفوق
	2. سكر
	3. ملح
	4. زبدة مخففة، ولكن باردة
	5. قشر برتقال
	6. عصير ليمون
	7. طحين أبيض
	8. خميرة كيميائية

برنامج 14 - المربى

	المربى والكمبوت
	تقطع الفواكه حسب الرغبة قبل وضعها في صائعة الخبز.
	1. فراولة، خوخ، راوند أو مشمشة
580 جرام	2. سكر
360 جرام	3. عصير الليمون
عصير ليمونة واحدة	4. بكتين
30 جرام	
500 جرام	1. برتقال أو جريب فروت
400 جرام	2. سكر
50 جرام	3. بكتين

يُخفق البيض مع السكر والملح لمدة 5 دقائق إلى أن يصبح أبيضًا. يُسكب في وعاء المنتج. تضاف إليه الزبدة المذابة. يضاف العصير + قشر الليمون. يُخلط الطحين والبكينج باودر ويضاف إلى المزيج. يُرجى الحرص بأن توضع كتلة العجين في منتصف الوعاء.

برنامج 15 - معرونة طازجة

1000 جرام	750 جرام	500 جرام	1. ماء
70 مللتر	50 مللتر	45 مللتر	2. بيض*، مخفوق
5 1/2 م ص	4 م ص	3 م ص	3. ملح
1 م ص	1/2 م ص	1 رشّة واحدة	4. طحين أبيض
670 جرام	500 جرام	375 جرام	T55

* 1 بيضة متوسطة = 50 جرام

الوصفات

لكل وصفة من الوصفات، تضاف المكونات حسب الترتيب المشار إليه تمامًا. وبحسب الوصفة المختارة وما يقابلها من برنامج، يمكنك أن تلقي نظرة على الجدول المختصر عن أوقات التحضير (صفحة 187-184) واتباع التعليمات في مختلف الدورات.

ملعقة صغيرة = م ص - ملعقة كبيرة = م ك

برنامج 2 - باجيت سوكري

لصنع 4 أو 8 أرغفة باجيت بمعدل 100 جرام تقريبًا

800 جرام	400 جرام	
280 ملتر	140 ملتر	1. حليب
1 1/2 ملتر	3/4 م ص	2. ملح
4 م ك	2 م ك	3. سكر
420 جرام	210 جرام	4. طحين
2 م ص	1 م ص	5. خميرة**
		تُضاف عند الإشارة الصوتية
50 جرام	25 جرام	6. زبدة

برنامج 5 - الخبز الفرنسي

1000 جرام	750 جرام	500 جرام	
365 ملتر	275 ملتر	200 ملتر	1. ماء
2 م ص	1 1/2 م ص	1 م ص	2. ملح
			3. طحين أبيض
620 جرام	465 جرام	350 جرام	T55
1 1/2 م ص	1 م ص	1 م ص	4. خميرة**

برنامج 7 - خبز حلو

1000 جرام	750 جرام	500 جرام	
3	2	2	1. بيض*، مخفوق
195 جرام	145 جرام	115 جرام	2. زبدة*، مخففة
1 1/2 م ص	1 م ص	1 م ص	3. ملح
4 م ص	3 م ص	2 1/2 م ص	4. سكر
80 ملتر	60 ملتر	55 ملتر	5. حليب
			6. طحين أبيض
485 جرام	365 جرام	280 جرام	T55
3 م ص	2 م ص	1 1/2 م ص	7. خميرة**
			اختياري: 1 م ص من ماء زهر البرتقال

برنامج 9 - خبز خالي من الجلوتين

1000 جرام	
	استعمل فقط مزيج الطحين الجاهز لا تزد العجينة عن 1000 جرام
	** بيضة متوسطة = 50 جرام

برنامج 1 - خبز الباجيت

لصنع 4 أو 8 أرغفة باجيت بمعدل 100 جرام تقريبًا

800 جرام	400 جرام	
300 ملتر	150 ملتر	1. ماء
1 1/2 ملتر	3/4 م ص	2. ملح
490 جرام	245 جرام	3. طحين
2 م ص	1 م ص	4. خميرة

برنامج 4 - خبز أبيض علوي

1000 جرام	750 جرام	500 جرام	
330 ملتر	250 ملتر	190 ملتر	1. ماء
1 1/2 م ص	1 م ص		2. زيت دوار الشمس
			3. ملح
1 1/2 م ص	1 م ص	1 م ص	4. سكر
1 م ص	3 م ص	2 م ص	5. حليب بودرة
2 م ك	1 1/2 م ك	1 م ك	6. طحين أبيض
605 جرام	455 جرام	345 جرام	7. خميرة
1 1/2 م ص	1 م ص	1 م ص	

برنامج 6 - خبز أسمر

1000 جرام	750 جرام	500 جرام	
355 ملتر	270 ملتر	205 ملتر	1. ماء
			2. زيت دوار الشمس
3 م ك	2 م ك	1 1/2 م ك	3. ملح
2 م ص	1 1/2 م ص	1 م ص	4. سكر
3 م ص	2 م ص	1 1/2 م ص	5. طحين أبيض
			T55
240 ملتر	180 ملتر	130 ملتر	6. طحين أسمر
			T50
360 جرام	270 جرام	200 جرام	7. خميرة**
1 1/2 م ص	1 م ص	1 م ص	

برنامج 8 - خبز سريع

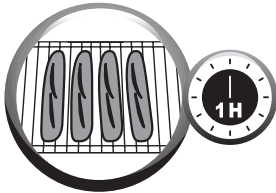
1000 جرام	750 جرام	500 جرام	
			1. ماء (ساخن 35°)
			2. زيت دوار الشمس
			3. ملح
			4. سكر
			5. حليب بودرة
			6. طحين أبيض
			T55
			7. خميرة**

• عند نهاية دورة الخبز، يصبح لديك خيارين:
لدفعة ثانية من 4 أرغفة باجيت.

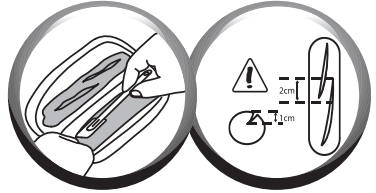
- افصل صانعة الخبز عن التيار الكهربائي. ارفع منها رف الباجيت. استعمل دائماً قفازات الفرن لأن رف الباجيت يكون ساخناً.
- ارفع أرغفة الباجيت من الصينية غير اللاصقة، ودعها لتبرد على الرف.

لدفعة من 8 أرغفة باجيت (2x4)

- افصل رف الباجيت. استعمل دائماً قفازات الفرن لأن رف الباجيت يكون ساخناً.
- ارفع أرغفة الباجيت من الصواني غير اللاصقة، واتركها على الرف لكي تبرد.
- تؤخذ 4 من الباجيت من التلاجة (التي تم ترطيبها وعمل الفتحات فيها).
- توضع في الصواني (مع الحرص أن تُعرض نفسك للحروق).
- ضع الرف في صانعة الخبز واضغط على زر **START STOP** مرة ثانية.
- عند نهاية دورة الخبز، يمكنك فصل التيار عن صانعة الخبز.
- ارفع أرغفة الباجيت من الصينية غير اللاصقة، ودعها لتبرد على الرف.



- للحصول على نتائج باهرة، تُعمل فتحات معينة الشكل بحجم 1 سنتم على أعلى الباجيت بواسطة سكين مُسننة، أو بواسطة السكين المرفقة. يمكنك أيضاً تغيير شكل الباجيت بعمل قصاصات بالمقص على طول الرغيف.




- باستعمال الفرشاة المرفقة، تُرطب قمة الرغيف بالماء مع الحرص أن لا يسقط شيء من الماء على صينية الخبز غير اللاصقة.
- توضع الصينيتان غير اللاصقتين مع الباجيت على رف الباجيت الخاص المرفق.
- ضع رف الباجيت في صانعة الخبز بدلاً من وعاء الخبز.
- اضغط على زر **START STOP** مرة ثانية لمتابعة البرنامج وبدء خبز الباجيت.



تحضير وصنع الباجيت

لتحضير هذه الوصفة، سوف تدعو الحاجة إلى ملحقات الباجيت المرفقة: رف خبز الباجيت (8)، صينيتان (2) لخبز الباجيت غير لاصقتين (8)، شفرة واحدة (9) وفرشاة واحدة (9).

1 - العجن، ورفع العجينة.

- أوصل صانعة الخبز بالتيار الكهربائي.
 - بعد سماع الإشارة الصوتية (بيب) سوف يُعرض البرنامج 1 افتراضياً - H.
 - اختر لون التخميص.
 - ننصح أن لا يُخبز رغيفي باجيت فقط، ذلك سيؤدي إلى الخبز المفرط.
 - إذا اخترت أن تخبز 8 أرغفة باجيت (على دفعتين كل دفعة 4 أرغفة): ننصح بتشكيل 8 أرغفة باجيت أولاً، والاحتفاظ بـ 4 منها في التلاجة لدفعة الخبز الثانية.
 - اضغط على زر . يضاء مؤشر التشغيل الضوئي ويبدأ رمز المؤقت بالوميض. سوف تبدأ دورة العجن، متبوعة بدورة الرفع - A.
- ملاحظة**
- أثناء مرحلة العجن، من الطبيعي أن لا تكون العجينة ممزوجة جيداً.
 - عند انتهاء مرحلة التحضير، تتحول صانعة الخبز إلى وضعية الجهوزية. الكثير من الإشارات الصوتية سوف تعلمك بأن دورتي العجن والرفع قد اكتملتا، ويضاء مؤشر التشغيل الضوئي.
- بعد انطلاق الإشارات الصوتية، يجب أن تُخبز العجينة خلال ساعة من الزمن. بعد ذلك الوقت، تُعيد صانعة الخبز نفسها إلى الجهوزية الأولى ولن يعود بإمكانك خبز الباجيت. إذا حدث ذلك، ننصح بأن تستعمل البرنامج 3 لخبز الباجيت بمفرده.

2 - صنع وخبز الباجيت

- للحصول على المساعدة في هذه المرحلة، يُرجى العودة إلى كتيب الوصفات المرفق.
- نحن نشرك لك ماذا تفعل صانعة الخبز، ولكن بعد بضع تجارب، سوف تجد نفسك تُشكل خبز الباجيت بنفسك. ليس من المهم كيف، ولكن النتائج ستكون مضمونة.
- ارفع وعاء صانعة الخبز من الجهاز - B.
 - رش القليل من الطحين في مكان التحضير.
 - ارفع العجينة من وعاء صانعة الخبز وضعها على مكان التحضير.
 - شكل العجينة على شكل كرة، وباستعمال السكين، اقسمها إلى 4 أجزاء.
 - ستحصل على 4 أجزاء من العجينة متساوية في الحجم والوزن، التي يجب تشكيلها حسب خبز الباجيت.
- لكي تجعل الباجيت خفيفاً ومنفوخاً، اترك العجينة لكي ترتاح لمدة 10 دقائق قبل تشكيلها.
- يجب أن لا يكون طول رغيف الباجيت أطول من طول صينية الخبز غير اللاصقة (أي حوالي 15 سنتم).



التكافؤ في الكميات/الوزن بين الخميرة والخميرة الطازجة.
الخميرة الجافة (بالمعلقة الصغيرة).

1.5 2 2.5 3 3.5 4 4.5 5

الخميرة الطازجة بالجرام.

9 13 18 22 25 31 36 40 45

< لإضافة معظم أنواع الحبوب (مثل بذر الكتان أو السمسم) في بداية العجن لتسهيل استعمال المنتج (مثلاً: بداية التشغيل المؤجل).

< لتبريد رقائق الشوكولاتة، حتى لا تُذاب أثناء عملية العجن.

< لتصفية كاملة للماء أو للمكونات الدسمة (على سبيل المثال: زيت الزيتون)، يمكن أن يتم التجفيف بواسطة مناشف المطبخ، والرش بقليل من الطحين بحيث تصبح متساوية ومتوافقة مع العجينة.

< يُقطع البندق ناعماً لأنه سوف يدخل في تركيبة العجينة ويُخفف من ارتفاع الطهي.

< لا تدع المكونات تسقط خارج المقلاة.

الإضافات (الزيوت، قطع اللحم، وغيرها): يمكنك أن تضيف لمسائك الشخصية على الوصفات بإضافة ما يحلو لك من مواد، مع الحرص:-

< للإضافة باتتباع الإشارة الصوتية للمكونات الإضافية، خصوصاً تلك التي تُعتبر مواداً هشة مثل الفاكهة المجففة،



• لا تغسل أي جزء من أجزاء المنتج في جلاية الصحون.

• لا تستعمل منتجات التنظيف المنزلية، الإسفنجات الكاشطة أو الكحول. استعمل فقط قطعة قماش ناعمة، ورطبة.

• لا تغمر المنتج أو غطائه في الماء.

التنظيف والصيانة

• يُفصل المنتج عن التيار الكهربائي.

• يُنظف المنتج وجميع أجزائه، وتُنظف المقلاة بواسطة قطعة قماش رطبة. ثم يجفف تماماً - L.

• تُنظف المقلاة وذراع العجن بالماء الساخن والصابون. إذا بقيت ذراع العجن ملتصقة بالمقلاة، تنقع لمدة 5 إلى 10 دقائق.

• إذا كان الأمر ضرورياً، انزع الغطاء لتنظيفه بالماء الساخن والصابون.

الزيت والسمن: السمن (الدهن) يجعل الخبز أرق وألذ طعمًا، ويحفظ الطعام مدة أطول. الكثير من السمن يبطئ في رفع الخبز. إذا استعملت الزبدة، اقطعها قطعًا صغيرة لكي تنوب وتتوزع بسرعة وبالتساوي في التحضير، أو ذوبها. يمكن أن تحسب أن كل 15 جرام زبدة تساوي ملعقة صغيرة من الزيت. لا تُصَف الزبدة الساخنة. حافظ على الدهن أن يبقى بعيدًا عن الخميرة، لأن الدهن يمنع الخميرة من التهرج. ولا تستعمل الدهن المنخفض أو ما يعادله من الزبدة.

البييض: البييض يُعني العجينة. ويُحسَّن لون الخبز، ويشجع على تكوين الجزء الأبيض الرقيق من الخبز، إذا استعملت البييض، خفف من كمية السوائل بما يتناسب مع كمية السوائل المسموح بها. صُممت الوصفات لـ 50 جرامًا من حجم البييض إذا كان البييض لديك أكبر حجمًا. أضف قليلًا من الطحين، وإذا كان حجم البييض لديك أصغر؛ استعمل طحينًا أقل.

الحليب: يمكنك استعمال الحليب الطازج (بارد، ما لم تحدد الوصفة غير ذلك) أو حليب البودرة. الحليب المقشود أو النصف مقشود هو الأفضل لتجنب الخبز اكتساب تركيبة مغلقة. وللحليب أيضًا تأثير استحلابي مما يؤدي إلى تهوية أفضل، وإعطاء الجزء الأبيض الرقيق تركيبة أفضل.

الماء: من شأن الماء ترطيب وتفعيل الخميرة. كما يُرطب مادة النشاء في الطحين ويساعد على تشكيل الجزء الأبيض، يمكن أن يحل الماء محل الحليب، أو أي سائل آخر، كليًا أو جزئيًا. **الحرارة:** انظر الفقرة 1 عند فصل "الاستعمال" (صفحة 169).

الطحين: يختلف وزن الطحين في الوصفة حسب نوعه. واعتمادًا على نوعية الطحين، قد تختلف نتائج الخبز. يجب أن يُحفظ الطحين في حاوية محكمة الإغلاق، لأن الطحين يتأثر سريعًا بتقلبات الجو، فإما أن يفقد الرطوبة أو اكتسب رطوبة زائدة. إضافة الشوفان، النخالة، الحنطة، الجاودار أو الحبوب لعجينة الخبز، سوف يُعطي رغيفًا أصغر حجمًا وأكثر وزنًا.

المح: الملح يعطي المذاق للخبز ويُنظِّم فعالية الخميرة. يجب أن لا يتصل الملح بالخميرة. بفضل الملح تصبح العجينة متماسكة، قوية ولا ترتفع بسرعة عند الخبز. كما تحسَّن من تركيبة العجينة أيضًا. استعمل ملح الطعام العادي. لا تستعمل الملح الخشن، أو أنواع أخرى صناعية.

الخميرة: توجد خميرة الخباز في أشكال متعددة: طازجة بمكعبات صغيرة، جافة وذات فعالية في الذوبان أو جافة وسريعة. الخميرة الطازجة تُباع في السوبرماركت (في الأفران، أو أقسام المنتجات الطازجة)، ويمكنك شراء الخميرة الطازجة من أقرب فرن محلي. يجب أن تُضاف الخميرة، الطازجة أو الجافة، إلى مقلاة صانعة الخبز مباشرة مع بقية المكونات. تذكر أن تُفنت الخميرة بأصابعك لتسهيل ذوبانها. أما بالنسبة للخميرة الجافة (حببات صغيرة) فيجب مزجها بالماء قبل الاستعمال. اختر درجة حرارة قريبة من 35 مئوية، لأن الدرجة الأقل من ذلك لن ترفع العجينة بشكل جيد، وبالتالي فإن الدرجة الأكثر حرارة عن 35 مئوية سوف تفقد العجينة قدرتها على الرفع. يجب المحافظة على الكميات، وتذكر بأن تضاعف الكميات إذا استعملت الخميرة الطازجة (انظر الجدول أدناه).

برنامج التشغيل المؤجل

يمكنك برمجة المنتج لمدة 15 ساعة مسبقة لأي عملية تريد أن يقوم بها، وفي الوقت الذي تريده. لا يمكن استعمال هذه الوظيفة في البرامج 3، 8، 11، 12، 13، 14، 15.




تأتي هذه الخطوة بعد اختيار البرنامج، مستوى التحميص، والوزن. فيعرض وقت البرنامج على شاشة العرض. يُحسب فرق الوقت بين اللحظة التي بدأت فيها اختيار البرنامج، والوقت الذي تريد أن تكون فيه التحضيرات جاهزة.

يحفظ المنتج أوتوماتيكيًا الفترة الزمنية التابعة للبرنامج المختار.

استعمال الأزرار + و -، أثناء عرض الوقت على الشاشة (+ للزيادة، و - للنقصان). الكبسات الصغيرة تغير الوقت لفترة 10 دقائق + مؤشر صوتي. أم الاستمرار في الضغط على أحد الأزرار، فيؤدي إلى تسريع عملية التغيير في الوقت بمعدل 10 دقائق دون توقف.

على سبيل المثال: الوقت الآن هو: الساعة 8 مساءً، وأنت تريد أن يكون الخبز جاهزًا في الساعة السابعة

نصيحة عملية

صباح يوم غد.
برمج المنتج على 11:00 باستعمال الأزرار + و -، اضغط على الزر  سوف يُصدر المنتج مؤشرًا صوتيًا متبوعًا بظهور على المؤقت في الشاشة. يبدأ المؤقت بالوميض . سوف يصدر المنتج مؤشرًا صوتيًا متبوعًا بظهور على المؤقت في الشاشة. يبدأ المؤقت بالوميض ، ويبدأ العد العكسي. سوف يُضاء مفتاح التشغيل.

إذا أخطأت، وأردت تغيير ضبط الوقت، اضغط باستمرار على الزر  إلى أن تسمع إشارة صوتية. ويعود الوقت الافتراضي للعرض على الشاشة من جديد. ابدأ العملية مرة ثانية.

في برامج التشغيل المؤجلة، لا تستعمل الوصفات التي تحتوي على الحليب الطازج، البيض، الكريما المخمرة، اللبن، الجبنة أو الفاكهة الطازجة، لأنها سوف تتلف إلى أن يحين وقت الطهي المؤجل.

- < عند إخراج الرغيف، ضعه على جانبه بينما تستمر بحمله بيديك مرتديًا قفاز الفرن.
- < باليد الأخرى، أدخل الخطاف في محور ذراع العجن - M.
- < اسحب بعناية لتحريك ذراع العجن - M.
- < اقلب الرغيف رأسًا على عقب واتركه على الشبكة لكي يبرد.




إذا انقطع التيار الكهربائي: إذا انقطع التيار الكهربائي عن البرنامج أثناء الدورة، فإن المنتج يوفر 7 دقائق من الحماية للإبقاء على أوامر الضبط محفوظة. وتعود الدورة إلى المتابعة من حيث توقفت. أما إذا عاد التيار بعد هذه الفترة، تكون الضوابط قد فقدت.

إذا كنت تخطط لبرنامج آخر، وخبز رغيف آخر، افتح الغطاء وانتظر ساعة كاملة قبل أن تبدأ بالعملية الثانية، لكي تفسح المجال للمنتج أن يبرد تمامًا.



إخراج الرغيف: قد يلتصق ذراع العجن بالرغيف عند إخراجه، في هذه الحالة استعمل ملحق الخطاف كما يلي:

انتقاء وزن الخبز.

ضبط لون التخميص الافتراضي على مستوى الوسط. البرامج 12، 14، 15 لا يتوفر فيها ضبط للون التخميص.

إمكانية لثلاثة خيارات: خفيف/متوسط/داكن. فإذا أردت تغيير الضبط الافتراضي المسبق، اضغط على الزر  إلى أن يتقابل المؤشر الضوئي بدرجة الضبط الذي اخترته.

التشغيل/التوقف

اضغط على الزر  الذي يُشغّل المنتج. يبدأ العد العكسي. يمكنك توقيف البرنامج، أو إلغاء برنامج التشغيل المؤجل، باستمرارية الضغط على الزر .

حدد وزن الخبز المفترض بـ 1000 جرام. يُعرض هذا الوزن من باب المعلومات فقط. البرامج 3، 9، 11، 12، 13، 14، 15 لا تتضمن ضبطاً للوزن. في البرنامجين 1 و2، يمكنك الاختيار بين وزنين مختلفين: 400 جرام في دفعة واحدة (4 أرغفة باجيت)، يُضاء المؤشر الضوئي المقابل لضبط الوزن 500 جرام؛

800 جرام في دفعتين (8 أرغفة باجيت)، يُضاء المؤشر الضوئي المقابل لضبط الوزن 1000 جرام؛ اضغط على الزر  لضبط الوزن المنتقى - 500 جرام، 750 جرام، أو 1000 جرام، يُضاء المؤشر المواجه للضبط المنتقى.

الدورات

الجدول الموجود في (صفحة 184-187) يتضمن شرح عن مختلف الدورات للبرامج المنتقاة.

العجن

لتشكل تركيبة العجينة بحيث يكون الرفع فيها أفضل. خلال هذه الدورة، ومع البرامج 1، 2، 4، 5، 6، 7، 8، 10، 12، 13، يمكن إضافة المكونات إليها مثل: الفلكهة المجففة أو المكسرات، الزيوت وغيرها. بعد سماع الإشارة الصوتية، يمكنك التدخل في إضافة المكونات. انظر في الجدول الملخص لأوقات التحضيرات (صفحة 184-187)، وكذلك في الجزء تحت عنوان "extra". في هذا العمود يُعرض الوقت الذي سوف يظهر على شاشة المنتج عند انطلاق الإشارة الصوتية. ولمزيد من المعلومات الدقيقة عن الوقت الذي يسبق الصوت، يمكن طرح الوقت تحت عنوان "extra" من المجموع العام لوقت الخبز.

على سبيل المثال: "extra = 2:51"، و"Extra = 3:13"، يكون الوقت اللازم لإضافة المكونات بعد 22 دقيقة.

الراحة

اترك العجينة لترتاح لتحسين نوعية العجن.

الرفع

الوقت خلال تفاعل الخميرة لتجعل الخبز أكثر انتفاخاً واكتساب النكهة.

الخبز

يحول العجين إلى خبز ويُعطيه اللون الذهبي المحمص.

التسخين

المحافظة على الخبز ساخناً بعد الخبز. ننصح بإخراج الخبز مباشرة بعد عملية الخبز.

في البرامج 1، 2، 4، 5، 6، 7، 8، 9، 10، 13، يمكنك ترك رغيف الخبز في المنتج. يوفر المنتج دورة تسخين أوتوماتيكية بعد عملية الخبز، مدتها ساعة كاملة، للحفاظ على الخبز ساخناً. تبقى الشاشة تعرض: "0:00" خلال عملية التسخين، يبدأ المؤقت بالوميض: والمنتج يُصدر إشارة صوتية انتظامية على فترات متساوية. في نهاية الدورة، يتوقف أوتوماتيكياً بعد صدور عدة إشارات صوتية.

استعمال صناعة الخبز

سوف يُعرض لكل برنامج من البرامج ضبط افتراضي مسبق. وبذلك يبقى عليك أن تختار الضبط الذي تريده يدويًا.

اختيار أحد البرامج

لاختيار أحد البرامج، تطلق سلسلة من الخطوات الأوتوماتيكية الواحدة تلو الأخرى.

يُتيح لك زر القائمة اختيار عدد معين من البرامج المختلفة. ويُعرض الوقت التابع للبرنامج في شاشة العرض. في كل مرة تضغط فيها على الزر **MENU**، يتبدل الرقم على الشاشة إلى البرنامج الذي يليه من 1 إلى 15.

1. الباجيت. يُتيح لك برنامج "باجيت" صنع خبز الباجيت. يُنفَّذ هذا البرنامج على ثلاث مراحل. المرحلة الأولى > العجن ورفع العجينة المرحلة الثانية > تحديد الشكل (عند سماع الإشارة الصوتية (بيب)، سوف يبدأ المؤشر الضوئي المقابل لرمز الباجيت بالوميض **(M)**). المرحلة الثالثة > الخبز.

تُنَفَّذ عملية الخبز بعد أن يُصنع الباجيت (إذا كنت بحاجة للمساعدة في صنع الباجيت، يُرجى مراجعة كتيب الوصفات المرفق).

2. الباجيت الحلو. لتحضير الكعك الحلو: الحلويات، الخبز بالحليب، البريوش، إلخ. يُنفَّذ هذا البرنامج بنفس الأسلوب مثل برنامج باجيت 1.

3. خبز الباجيت. يُتيح لك البرنامج 3 خبز الباجيت مع العجينة مسبقة التحضير. يجب أن لا تترك صناعة الخبز دون رقابة أو عناية أثناء استعمال البرنامج 3. لكي تقاطع دورة الخبز قبل انتهائها، يمكن توقيف البرنامج يدويًا بالضغط على الزر **STOP**. لا يوجد مستوى متوسط للتحميمص في هذا البرنامج. ننصح باستعمال الضبط الخاص لقشرة للخبز الحلو الفاتحة والضبط الخاص لقشرة الخبز الداكنة للخبز المالح.

4. الخبز الأبيض العادي. يُستعمل برنامج الخبز الأبيض العادي لتحضير معظم الوصفات التي يُستعمل فيها الطحين الأبيض.

5. الخبز الفرنسي. يُستعمل برنامج الخبز الفرنسي لصنع الخبز الفرنسي الأبيض التقليدي أو بالأحرى الخبز المنفوخ.

6. الخبز الفرنسي. يُطابق برنامج الخبز الفرنسي وصفة الخبز الفرنسي الأبيض التقليدي.

7. الخبز الحلو. يُستعمل برنامج الخبز الحلو للوصفات التي تحتوي على المزيد من السكر والدهون، مثل البريوش وخبز الحليب. إذا كنت تستعمل طحينًا ذي خلطة خاصة للبريوش أو الخبز الأفرنجي، لا تزيد إجمالي كمية العجين عن 750 جرام. نقترح أن يكون اختيارك هو الضبط **Light Crust** عند

تنفيذ الوصفة الأولى لخبز البريوش.

8. الخبز الأبيض السريع. برنامج الخبز الأبيض السريع، مُخصَّص لوصفة الخبز الأبيض السريع. في هذا البرنامج، لا توجد خيارات من حيث الوزن ولون التحميمص. بينما يجب أن تكون درجة حرارة الماء 35 مئوية في هذه الوصفة.

9. الخبز الخالي من الجلوتين. يُصنع الخبز الخالي من الجلوتين من خلطة حصرية خالية من الجلوتين. تتناسب المرضى المصابين بالتجويف البطني الذين لا يتحملون الجلوتين الموجود في النباتات من الفصيلة النجيلية (مثل الحنطة والشعير والذرة والأرز). يرجى الرجوع إلى الإرشادات المحددة على العلبة. يجب أن يكون حوض العجن نظيفًا جدًا لتجنب التلوث مع أنواع أخرى من الطحين. في حال الوجبات الخالية تمامًا من الجلوتين، يرجى الحرص بأن تكون الخميرة أيضًا خالية من الجلوتين. إن تركيبة الطحين الخالي من الجلوتين تختلف في الأداء عن تركيبة العجين العادي. فهي تلتصق بجوانب حوض العجن ويجب كشطها بواسطة سباتولا بلاستيكية مرنة أثناء العجن. الخبز الخالي من الجلوتين يكون أكثر سماكة وأكثر شحوبًا من الخبز العادي. يتوفر ضبط كمية 1000 جرام فقط في هذا البرنامج.

10. الخبز الخالي من الملح. التخفيف من استهلاك الملح، يُساعد على التقليل من خطر تصلب الشرايين.

11. طهي الرغيف. برنامج الطهي محدد من 10 إلى 70 دقيقة. يمكن تعديله فقط في خطوات بمعدل 10 دقائق، مع تحميمص متوسط أو داكن. يمكن اختيار هذا البرنامج بمفرده واستعماله:-

(a) برنامج عجينة الخبز.

(b) لتسخين الخبز مسبق الطهي أو الخبز المبرّد لكي يُصبح خبزًا مقرمشًا.

(c) لإنهاء عملية الطهي في حال انقطاع التيار الكهربائي أثناء دورة طهي الخبز.

يجب أن لا تترك صناعة الخبز دون رقابة أثناء استعمال البرنامج 11.

لمقاطعة دورة الطهي قبل انتهائها، يمكن توقيف البرنامج يدويًا بالضغط على الزر **STOP**.

12. عجينة الخبز. برنامج عجينة الخبز لا يخبز. إنه برنامج للعجن والرفع، لجميع المعجنات الخميرية مثل عجينة البيتزا، الخبز الأفرنجي، الخبز المحلي.

13. الكيك. يمكن استعمال هذا البرنامج لعمل الكيك والكَعك مع البايكينج باوردر. يتناسب وزن الـ 1000 جرام مع هذا البرنامج.

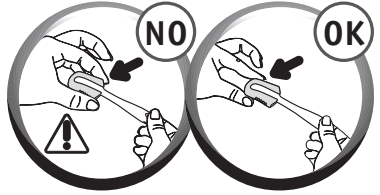
14. المرابي. برنامج المرابي. يطهو المرابي والكمبوت (الفاكهة المجففة) أوتوماتيكيًا في المقلاة.

15. العجينة الطازجة. برنامج رقم 14 للعجن فقط، إنه مخصص لتخمير عجينة المعكرونة، ولعمل النودلز مثلًا.

قبل استعمال المنتج للمرة الأولى

- تُرفع جميع الملحقات، وتُنزَع جميع المصفاة من داخل وخارج المنتج - A.
- يُنظف المنتج وجميع أجزائه بواسطة قطعة قماش رطبة.

تحذير: شفرة النهاية حادة النصل. يُرجى التعامل معها بكل حذر.



بداية سريعة

- يُمدد السلك الكهربائي إلى آخره، ويوصل المنتج بالمقبس الكهربائي.
- قد يصدر عن المنتج القليل من الرائحة عند التشغيل للمرة الأولى.
- تُمال مقلاة الخبز قليلاً على جنبها ثم تفك لفصلها. ركّب ذراعي العجين - B - C.
- توضع المكونات في المقلاة حسب ما تحدده الوصفة تماماً. يجب التأكد أن جميع المكونات قد تم وزنها بدقة - D - E.
- يُعاد تركيب مقلاة الخبز في صناعة الخبز، اضغط على أحد الجانبين ثم الجانب الآخر لتركيب سواقات الخلاط وشبكها في كلا الجانبين - F - G.
- يُغلق الغطاء في صناعة الخبز، وتُشغّل. سوف تسمع إشارة صوتية (بيب)، وسوف يُعرض البرنامج 1: مثلاً 500 جرام، تحميص وسط. للوصول إلى البرنامج 4، يُرجى الضغط على **MENU** ثلاث مرات متتالية - H.
- اضغط على الزر **START/STOP**. سيُضاء المؤشر الضوئي. سيبدأ المؤقت بالوميض. لقد بدأت الدورة - I - J.
- يُفصل المنتج عن التيار الكهربائي في نهاية الطهي. تُمال مقلاة الخبز قليلاً على جنبها ثم تفك لفصلها. استعمل دائماً قفازات الفرن حيث تكون مقلاة الخبز شديدة الحرارة، مثل الجانب الداخلي للغطاء. ارفع الخبز وضعه فوق الرف واتركه ليبرد مدة ساعة واحدة على الأقل - K.

لكي تتعرف أكثر على صناعة الخبز، نقترح أن تجرب أولاً وصفة "الخبز العادي" للريغيف الأول من صنعك.

المكونات - (م ص) > ملعقة صغيرة - (م ك) > ملعقة كبيرة		الخبز الأبيض العادي (برنامج 4)
1 - ماء = 330 مللتر	5 - حليب بودرة = 2 (م ك)	التحمير = متوسط
2 - زيت = 2 (م ك)	6 - طحين أبيض = 605 جرام	الوزن = 1000 جرام
3 - ملح = 1.5 (م ك)	7 - خميرة = ملعقة كبيرة ونصف	الوقت = 3:09
4 - سكر = 1 (م ك)		

وصف الأجزاء

1. غطاء مع نافذة للرؤية
 2. لوحة التحكم
 - a - شاشة عرض
 - b - زر "تشغيل/توقيف"
 - c - انتقاء الوزن
 - d - مفاتيح لضبط التشغيل المؤجل وتعديل الوقت للبرنامج 11
 - e - انتقاء لون التحميص
 - f - خيارات البرنامج
 - g - مؤشر ضوئي للتشغيل
3. مقلاة الخبز
 4. ذراع العجن
 5. كوب مدرج للقياس
 6. ملعقة كبيرة للقياس/ملعقة صغيرة للقياس
 7. علاقة (خطاف) ملحقة لرفع ذراع العجن
 8. رف خبز الباجيت + (2) صينية خبز الباجيت غير اللاصقة
 9. شفرة النهاية + الفرشاة

نصائح عملية

التحضير

1. يُرجى قراءة واتباع هذه الإرشادات بعناية:- أسلوب تحضير الخبز في هذا المنتج يختلف عن التحضير اليدوي التقليدي.
 2. **تُقاس السوائل بواسطة كوب القياس المرفق.** يُستعمل المقياس المرفق مزدوج الملعقتين، ملعقة على كل طرف. جميع قياسات الملاعق تكون على المستوى الفعلي وبدون أي زيادة. المقاييس الخاطئة تُعطي نتائج سيئة.
 3. من الضروري أن تُقاس كميات الطحين بدقة متناهية. ولهذا السبب يجب أن يُقاس وزن الطحين في ميزان المطبخ. استعمل مطروف خميرة الرقائق الجافة (تباع في المملكة المتحدة تحت اسم Easy Bake أو Fast Action Yeast) ما لم يُشار إلى غير ذلك في الوصفة، لا تستعمل الباكينج باوذر. عندما تُفتح عبلة الخميرة، يجب إعادة إقفالها بإحكام وتخزينها في مكان بارد واستعمالها خلال 48 ساعة.
 4. لتحضير الخبز بنتائج باهرة، تُستعمل المكونات الصحيحة. تُستعمل المكونات قبل تاريخ انتهاء صلاحيتها، وتُحفظ في مكان بارد وجاف.
 5. لكي تتجنب إفساد العجينة، ننصح أن توضع المكونات في مقلاة الخبز في البداية، وبذلك تتحاشى فتح الغطاء أثناء الاستعمال (ما لم يُشار إلى غير ذلك). يجب اتباع التعليمات الواردة في الوصفة والتقيّد بالكميات المحددة فيها، أولاً السوائل، ثم المكونات الجافة. يجب أن لا تتصل الخميرة بالمطحناً مطلقاً.
- الترتيب العام الذي يجب اتباعه:**
- < السوائل (زبدة، زيت، بيض، ماء، حليب)
 - < الملح
 - < السكر
- < الطحين، النصف الأول
- < حليب البودرة
 - < مكونات جافة محددة
 - < طحين، النصف الثاني
 - < الخميرة
- الاستعمال**
- الحرارة. في حالة الحرارة المرتفعة، تُستعمل السوائل التي تقل درجة حرارتها عن المعتاد. وبالعكس إذا كانت الحرارة منخفضة، قد يكون من الضروري تسخين الماء أو الحليب (لا تزيد عن 35 درجة مئوية).
- **قد يكون من الضروري أيضاً التأكد من وضعية العجينة أثناء النصف الثاني من العجن:** يجب أن تُشكل كرة متساوية حيث تنساب بسهولة ضمن جدران المقلاة.
 - < إذا لم يندمج الطحين كله في العجينة، يُضاف إليه القليل من الماء.
 - < إذا كانت العجينة مشبعة بالماء وتلتصق بالجوانب، قد تكون بحاجة إلى إضافة القليل من الطحين.
- مثل هذه التصحيحات، يجب أن تُؤخذ بالتدرج البطيء (ليس أكثر من مُعدل ملعقة صغيرة في كل مرة)، وانتظر لكي ترى التقدم في التصحيح قبل المتابعة.
- **هناك خطأ شائع حيث يعتقد البعض أن الزيادة في كمية الخميرة تجعل الخبز يرتفع أكثر، والحقيقة عكس ذلك تماماً، فهذه الزيادة تُكسب تركيبة العجين هشاشة عند الخبز، فقد ترفع الخبز في بداية الطهي، ولكنه يعود للانخفاض عند انتهائه. يمكنك اختبار حالة العجين قبل الخبز، وذلك بلمسة بطرف الإصبع: يجب أن يُبدي العجين مقاومة صغيرة، وتختفي آثار لمسة الإصبع شيئاً فشيئاً.**

مشکلات	راه حل
یک پدال خمیرگیری در قابلمه چسبیده است.	<ul style="list-style-type: none"> قبل از برداشتن، آن را برای خیس خوردن رها کنید.
بعد از فشار بر دکمه START/STOP ، اتفاقی نمی‌افتد.	<ul style="list-style-type: none"> E01 ظاهر می‌شود و روی صفحه چشمک می‌زند، دستگاه صدا می‌دهد: دستگاه بسیار داغ است. بین دو چرخه 1 ساعت منتظر بمانید. E00 نشان داده می‌شود و روی صفحه چشمک می‌زند. دستگاه بسیار سرد است. منتظر باشید تا به دمای اتاق برسد. HHH یا EEE ظاهر می‌شود و روی صفحه چشمک می‌زند، دستگاه صدا می‌دهد: کارکرد نادرست. دستگاه باید به وسیله پرسنل مجاز تعمیر شود. یک شروع معوق برنامهریزی شده است.
بعد از فشار بر دکمه START/STOP ، موتور روشن شده اما خمیرگیری انجام نمی‌شود.	<ul style="list-style-type: none"> قابلمه به طور صحیح جاسازی نشده است. پدال‌های خمیرگیری مفقود شده یا به طور صحیح نصب نشده است. در دو حالت فوق، دستگاه را با فشار محکم با دست روی دکمه START/STOP خاموش کنید. تهیه غذا را دوباره شروع کنید.
بعد از شروع معوق، نان به اندازه کافی بزرگ نشده یا هیچ اتفاقی نمی‌افتد.	<ul style="list-style-type: none"> فراموش کرده‌اید دکمه START/STOP را بعد از برنامهریزی برنامه شروع معوق فشار دهید. مخمّر در تماس با نمک یا آب قرار گرفته است. پدال‌های خمیرگیری مفقود شده است.
بوی سوختگی	<ul style="list-style-type: none"> برخی از مواد به بیرون ظرف ریخته‌اند: دستگاه را از برق خارج کنید، آن را برای سرد شدن رها کنید، سپس داخل آن را با اسفنج مرطوب و بدون استفاده از هیچگونه ماده نظافتی، تمیز کنید. مواد تهیه‌شده لبریز شده است: مقدار مواد استفاده‌شده، مخصوصاً مایعات بسیار زیاد بوده است. طبق مقادیر ارائه‌شده عمل کنید.

گارانتی

- این دستگاه صرفاً جهت استفاده خانگی ساخته شده است؛ تولیدکننده هیچگونه مسولیتی در قبال هرگونه استفاده بر خلاف دستورات عنوان‌شده نخواهد داشت و در این صورت گارانتی دستگاه باطل خواهد شد.
- پیش از استفاده دستگاه برای نخستین بار، دستورات عنوان‌شده جهت مصرف‌کننده را با دقت مطالعه فرمایید؛ مولینکس هیچگونه مسولیتی در قبال هرگونه استفاده برخلاف دستورات عنوان‌شده نخواهد داشت.

محیط زیست

- بر طبق مقررات مربوطه، پیش از دور انداختن دستگاهی که به پایان چرخه زندگی خود رسیده است، با قطع نمودن سیم آن اطمینان حاصل نمایید دوباره مورد استفاده قرار نخواهد گرفت.

با دانلود نمودن فیلم‌های مربوط به شکل دادن باگت از وبسایت‌های زیر، دستورات مربوطه را مشاهده نمایید.

www.moulinex.fr/ www.moulinex.com

راه حل	دلیل احتمالی	به نتایج مورد انتظار نرسیده‌اید؟ این جدول به شما کمک خواهد کرد.
به دست‌های خود کمی آرد بزنید، ولی در صورت امکان روی خمیر یا سطح کار آرد نپاشید. شکل دادن به باگت را ادامه دهید.	بیش از اندازه آب در بافت خمیر است. هنگام اضافه نمودن آب به خمیر، نمای آن بیشتر از حد بالا بوده است.	خمیر حالت چسبندگی دارد و شکل دادن باگت مشکل است.
دوباره به شکل یک گلوله فرم دهید، به مدت 10 دقیقه استراحت دهید، سپس بار دیگر از ابتدا شروع کنید.	خمیر بیش از اندازه ورز داده شده.	خمیر به راحتی از هم گسسته می‌شود و سطح ناهمواری دارد.
خمیر را در دو مرحله شکل دهید، بین مراحل 5 دقیقه استراحت دهید.		
به دست‌های خود کمی آرد بزنید و دوباره باگت را شکل دهید، ولی در صورت امکان روی خمیر یا سطح کار، آرد نپاشید.	خمیر حالت چسبندگی دارد؛ بیش از حد آب در آن وجود دارد.	برش‌های روی باگت واضح نمی‌باشند.
از تیغه برش خود دستگاه و یا چاقویی دندان‌ریز بسیار تیز استفاده نمایید.	تیغه به اندازه کافی تیز نمی‌باشد	
برش را سریع و تند انجام دهید.	هنگام برش بیش از اندازه تأمل نموده‌اید.	
مخلوط شما به درستی انجام نشده است، دوباره شروع کنید.	خمیر بیش از اندازه حالت چسبندگی دارد؛ بیش از حد آب در آن وجود دارد.	برش‌ها تمایل به بسته شدن دارند یا در طول پخت باز نمی‌شوند.
دوباره شروع کنید، هنگامی که خمیر را به دور انگشت شست خود می‌پیچید سخت‌تر بکشید.	سطح خمیر هنگام شکل دادن به آن به اندازه کافی کشیده نشده است.	
جهت مشاهده اشکال مناسب برش به صفحه 175 مراجعه نمایید.	برش‌های روی خمیر به اندازه کافی عمیق نبوده‌اند.	خمیر در طول پخت از کنارها باز می‌شود.
آب اضافی که با برس اضافه نموده‌اید، پاک کنید.	خمیر بیش از اندازه نمدار شده است.	باگت آماده‌شده به سینی چسبیده است.
پیش از قرار دادن خمیر، داخل سینی را کمی چرب کنید.	سینی پخت باگت بیش از اندازه چسبنده بوده است.	
بار دیگر بیشتر دقت کنید.	پیش از پخت، فراموش نموده‌اید سطح آن را با برس آب بزنید.	باگت‌ها به اندازه کافی برشته نشده‌اند.
پیش از پخت، با برس، خوب نمدار کنید.	هنگام شکل دادن به باگت بیش از اندازه آرد اضافه نموده‌اید.	
از آب خنک‌تر استفاده نمایید. (بین 10 و 15 °C و/یا کمی کمتر مایع خمیر).	دمای حرارت اتاق بسیار بالا می‌باشد (بالتر از 30 °C)	
مخلوط شما به درستی انجام نشده است، دوباره شروع کنید.	فراموش کرده‌اید به خمیر خود مایع خمیر اضافه نمایید. ممکن است مایع خمیر استفاده‌شده، تاریخ مصرف گذشته باشد. آب کافی در مخلوط شما وجود نداشته. در مرحله شکل دادن، بیش از اندازه باگت‌ها را ورز داده و صاف نموده‌اید.	باگت‌ها به اندازه کافی پف نکرده‌اند.

دستورالعمل عیب‌زدایی برای بهبود دستورهای غذا

1. برای نان

بلا و کناره‌های نان پوشیده از آرد است	کناره‌های نان برشته است، اما کامل پخته نشده	قسمت ضخیم نان به اندازه کافی طلایی نمی‌شود	نان به اندازه کافی بزرگ نمی‌شود	افتادن نان پس از بزرگ شدن بسیار زیاد	بزرگ شدن بسیار زیاد نان	به نتایج مورد انتظار نرسیده‌اید؟ این جدول به شما کمک خواهد کرد.
						دکمه START/STOP در حین پخت فشار داده شد. آرد ناکافی آرد بسیار زیاد مخمر ناکافی مخمر بسیار زیاد آب ناکافی آب بسیار زیاد شکر ناکافی آرد با کیفیت نامرغوب نسبت ناصحیح مواد (بسیار زیاد) آب بسیار داغ آب بسیار سرد برنامه ناصحیح
		●		●		
●			●			
			●			
●		●		●		
	●			●		
			●			
		●	●			
			●			
			●	●		
		●	●			
		●	●			
		●	●			

2. برای باگت

راه حل	دلیل احتمالی	به نتایج مورد انتظار نرسیده‌اید؟ این جدول به شما کمک خواهد کرد.
در صورت نیاز برای باز کردن از ورزنه استفاده نمایید.	برش مستطیلی که در ابتدا به باگت داده‌اید صاف نبوده و یا دارای ضخامت ثابتی نبوده است.	خمیر برش عرضی عادی ندارد.
مخلوط شما به درستی انجام نشده است، دوباره شروع کنید.	آب کافی در بافت خمیر نمی‌باشد.	شکل دادن خمیر مشکل می‌باشد.
دوباره به شکل گوله درآورید، به مدت 10 دقیقه استراحت دهید و سپس بار دیگر از ابتدا شروع کنید.	بیش از حد خمیر را ورز داده‌اید.	
خمیر را در دو مرحله شکل دهید، بین مراحل 5 دقیقه استراحت دهید.		

برنامه 10 - نان بدون نمک

نان بدون نمک	500 گرم	750 گرم	1000 گرم
1. آب	200 میلی‌لیتر	270 میلی‌لیتر	365 میلی‌لیتر
2. آرد نان سفید	350 گرم	480 گرم	620 گرم
3. مخمر خشک			
نانوایی	tsp 1/2	tsp 1	tsp 1
با شندین صدا، اضافه کنید			
4. تخم کنجذ	50 گرم	75 گرم	100 گرم

برنامه 12 - پخت یک تکه نان

پیتزا	500 گرم	750 گرم	1000 گرم
1. آب	160 میلی‌لیتر	240 میلی‌لیتر	320 میلی‌لیتر
2. روغن زیتون	tbsp 1	tbsp 1/5	tbsp 2
3. نمک	tsp 1/2	tsp 1	tsp 1 و 1/2
5. آرد نان سفید	320 گرم	480 گرم	640 گرم
7. مخمر	tsp 1/2	tsp 1	tsp 1 و 1/2

برنامه 13 - کیک

کیک لیمو	1000 گرم
1. تخم مرغ*، زده شده	4
2. شکر	260 گرم
3. نمک	کمی
4. کره، آبشده و سرد	90 گرم
5. خوشمزه کردن	از 1 و 1/2 لیمو
6. آب لیمو	از 1 و 1/2 لیمو
7. مایع آرد نان سفید	430 گرم
8. مخمر شیمیایی	tsp 1/2 و 3
تخم‌مرغ‌ها را با شکر و نمک برای 5 دقیقه هم زنید تا رنگ آن سفید شود. آن را در کاسه دستگاه بریزید. کره آبشده سرد را اضافه کنید. آبمیوه و عصاره لیمو را بیافزایید. آرد و بیکنینگ پودر را ترکیب کرده و به مخلوط اضافه کنید. از قرار دادن آرد در پایه، در میان گیرنده مطمئن شوید.	

برنامه 14 - مربا

مربا و کمپوت
میوه دلخواه را قبل از گذاشتن در نان‌ساز بپزید.

1. توت فرنگی، هلو، زردآلو	580 گرم
2. شکر	360 گرم
3. آبلیمو	از یک لیمو
4. پکتین	30 گرم
1. پرتقال یا گریپ فروت	500 گرم
2. شکر	400 گرم
3. پکتین	50 گرم

برنامه 15 - پاستای تازه

* 1 تخم مرغ متوسط = 50 گرم

1. آب	500 گرم	750 گرم	1000 گرم
2. تخم مرغ*، زده شده	45 میلی‌لیتر	50 میلی‌لیتر	70 میلی‌لیتر
3. نمک	3	4	5/5
4. آرد نان سفید	375 گرم	500 گرم	670 گرم

دستور خوراک‌پزی

برای هر غذا، مواد را طبق دستور دقیق اضافه نمایید. **tbsp** ذای منتخب و برنامه مربوطه، جدول زمان تهیه غذا (صفحه 184-187) را رویت نموده و مراحل مختلف را دنبال کنید.
tsp = قاشق ایخوری - **tbsp** = قاشق ایخوری

برنامه 1 - باگت

برای تهیه 4 یا 8 باگت حدود 100 گرمی

400 گرم	400 گرم	150 میلی‌لیتر	1 آب
300 میلی‌لیتر	150 میلی‌لیتر	tsp 3/4	2 نمک
1 و 1/2 tsp	245 گرم	tsp 1	3 آرد نان سفید
490 گرم			4 مخمر
tsp 2			

برنامه 2 - شیرین‌کننده باگت

برای تهیه 4 یا 8 باگت حدود 100 گرمی

400 گرم	1 شیر سرد
140 میلی‌لیتر	2 نمک
3/4 tsp	3 شکر
4 tbsp	4 آرد نان سفید
420 گرم	5 مخمر
tsp 2	6 با شنی‌دان صدا، اضافه کنید
tsp 1	کره
25 گرم	
50 گرم	

برنامه 4 - نان سفید ساده

500 گرم	1 آب
190 میلی‌لیتر	2 روغن
750 گرم	آفتابگردان
330 میلی‌لیتر	3 نمک
1000 گرم	4 شکر
	5 شیر خشک
	6 آرد نان سفید
	7 مخمر

برنامه 5 - نان فرانسوی

500 گرم	1 آب
200 میلی‌لیتر	2 نمک
750 گرم	3 آرد نان سفید
275 میلی‌لیتر	4 مخمر
1 و 1/2 tsp	
465 گرم	
tsp 1	
620 گرم	
5/1 tsp	

برنامه 6 - نان گندم

500 گرم	1 آب
205 میلی‌لیتر	2 روغن
750 گرم	آفتابگردان
355 میلی‌لیتر	3 نمک
1000 گرم	4 شکر
	5 آرد نان سفید
	6 آرد گندم
	7 مخمر

برنامه 7 - نان شیرین

500 گرم	خیز بریوش
2	1 تخم مرغ زده شده
750 گرم	2 کره نرم شده
1000 گرم	3 نمک
	4 شکر
	5 شیر
	6 آرد نان سفید
	7 مخمر
	انتخابی: 1 قاشق ایخوری آب بهار نارنج

برنامه 8 - نان سریع

500 گرم	1 آب (گرم)
210 میلی‌لیتر	2 روغن
750 گرم	آفتابگردان
1000 گرم	3 نمک
	4 شکر
	5 شیر خشک
	6 آرد نان سفید
	7 مخمر

برنامه 9 - نان بدون گلوتن

1000 گرم	فقط برای استفاده از مخلوط آرد از حد 1000 گرم خمیر فراتر نرود.
	* 1 تخم مرغ متوسط = 5 گرم

- به جای قابلمه نان، توری سیمی را داخل نان‌ساز قرار دهید.
- جهت ادامه برنامه، دکمه **START/STOP** را یک بار دیگر فشار دهید تا پخت باگت‌ها شروع گردد.
- در پایان چرخه پخت، **2** انتخاب خواهید داشت:

برای یک سری **4** تایی باگت
 - نان‌ساز را از برق بکشید. توری باگت را خارج نمایید.

همیشه از دستکش مخصوص استفاده نمایید، زیرا توری بسیار داغ می‌باشد.

- باگت‌ها را از روی سینی نجسب برداشته، روی توری سیمی قرار دهید تا خنک شوند.

برای یک سری **8** تایی باگت (2x4)

- توری سیمی باگت را خارج نماند. همیشه از دستکش مخصوص استفاده نمایید زیرا توری بسیار داغ می‌باشد.

- باگت‌ها را از روی سینی نجسب برداشته، روی توری سیمی قرار دهید تا خنک شود.

- **4** باگت دیگر را از یخچال خارج نمایید (برش داده‌شده و با آب نم‌دار شده).

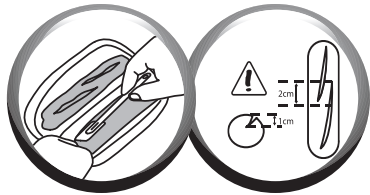
- آن‌ها را روی توری سیمی قرار دهید (مراقب باشید دچار سوختگی نشوید).

- توری سیمی را داخل نان‌ساز قرار دهید و دوباره دکمه **START/STOP** را فشار دهید.

- در پایان مرحله پخت می‌توانید نان‌ساز را از برق خارج نمایید.

- باگت‌ها را از روی سینی نجسب برداشته، روی توری سیمی قرار دهید تا خنک شوند.

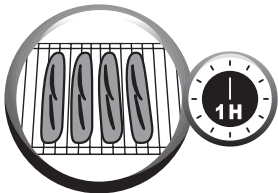
- جهت دستیابی به نتیجه بهتر، با یک چاقوی دندان‌دار و یا تیغه برش خود دستگاه، برش‌هایی به عمق **1** سانتی‌متر بر روی باگت‌ها ایجاد نمایید.



همچنین با ایجاد برش‌هایی به وسیله قیچی در طول باگت‌ها، می‌توانید بافت باگت‌های خود را تغییر دهید.

• با استفاده از برس خود دستگاه، در حالیکه مراقب هستید هیچ آبی بر روی سینی نجسب نریزد، روی باگت‌ها را با آب کاملاً نم‌دار نمایید.


• دو سینی نجسب را به همراه باگت‌ها بر روی توری سیمی دستگاه قرار دهید.



آماده‌سازی و درست کردن باگت‌ها

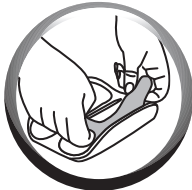
برای این دستورالعمل، به تمام لوازم جانبی موجود، نیاز خواهید داشت: 1 توری سیمی پخت باگت (8)، 2 سینی نجسب پخت باگت (8)، 1 تیغه برش (9) و 1 برس (9).

1. زدن و حجیم شدن خمیر

- نان‌ساز خود را به برق وصل نمایید.
 - پس از صدای بیپ، برنامه 1 به طور کامل پیش‌فرض نمایش داده خواهد شد - H.
 - رنگ پوسته را انتخاب نمایید.
 - توصیه می‌گردد تنها 2 عدد باگت تهیه ننمایید، زیرا بیش از حد پخته خواهند شد.
 - چنانچه پخت 8 عدد باگت را انتخاب نموده‌اید (2 سری 4 عددی باگت): توصیه می‌گردد هر 8 باگت را شکل داده و 4 عدد از آن‌ها را برای سری دوم پخت داخل یخچال قرار دهید.
 - دکمه  را فشار دهید. لامپ نمایشگر کارکرد روشن خواهد شد و تایمر روشن می‌شود. چرخه خمیرزنی شروع می‌شود و پس از آن مرحله حجیم‌شن آغاز می‌گردد. - I.
- نکته:**
- در طول مرحله خمیرزنی، هموار مخلوط نگردیدن خمیر امری طبیعی می‌باشد.
 - هنگامی که آماده‌سازی به پایان رسید، نان‌ساز بر روی حالت انتظار قرار خواهد گرفت. چند صدای بیپ شما را از کامل شدن چرخه خمیرزنی و حجیم شدن آگاه خواهد نمود و نمایشگر عملکرد چشمک خواهد زد.
- پس از علائم صوتی، خمیر در طول یک ساعت باید پخته شود. پس از این زمان، دستگاه در حال استراحت قرار می‌گیرد و شما قادر به پخت باگت نمی‌باشید. چنانچه این اتفاق افتاد، توصیه می‌گردد از برنامه 3 تنها جهت پخت باگت استفاده نمایید.

2. درست کردن و پخت باگت

- جهت کمک گرفتن در مراحل مختلف، دفترچه دستورالعمل خود دستگاه را مطالعه نمایید.
- به شما نمایش داده خواهد شد که نان‌ساز چگونه کار می‌کند، ولی پس از چند بار پخت، جهت شکل دادن به باگت‌ها روش خود را خواهید یافت. چگونگی انجام مراحل اهمیتی ندارند، نتیجه کار تضمین شده می‌باشد.
- قابلمه نان را از نان‌ساز خارج کنید - B.
 - کمی آرد بر روی سطح کار خود بپاشید.
 - خمیر را از قابلمه نان خارج نمایید و بر روی سطح کار خود قرار دهید.
 - خمیر را با حرکات چرخشی به صورت یک گلوله درآورید، با استفاده از یک چاقو آن را به چهار قسمت مساوی تقسیم کنید.
 - 4 قسمت خمیر هموزن خواهید داشت که باید به شکل باگت فرم داده شوند.
- برای سبک‌تر و پوک‌تر شدن باگت‌های خود، پیش از شکل دادن، اجازه دهید باگت‌ها به مدت 10 دقیقه استراحت نمایند.



افزودنی‌ها (زیتون، تکه‌های گوشت، غیره): شما می‌توانید مواد مورد نظر را به میزان دلخواه به دستور غذایی خود اضافه نمایید، به موارد ذیل توجه کنید:
 < افزودن مواد اضافه مخصوصاً مواد ترد مانند میوه خشک

< افزودن دانه‌های سفت (مانند بذر کتان یا کنجد) ر شروع فرآیند خمیرگیری برای تسهیل استفاده از دستگاه (مانند شروع معوق)

< فریز نمودن چپس شکلاتی تا در مرحله خمیرزنی آب نشود

< جهت آبکشی کامل مواد آبدار یا چرب (برای مثال زیتون)، آن‌ها را روی دستمال آشپزخانه خشک نمایید و سپس کمی آرد بزنید تا به طور یکنواخت داخل خمیر مخلوط گردند

< میوه‌های خشک را بسیار ریز خرد کنید چون ساختار قرص نان را بریده و بلندی نان پخته‌شده را کاهش می‌دهد

< از ریختن مواد به خارج ظرف خودداری کنید

با حرارت نزدیک به 35°C یا کمتر، خمیر بالا نمی‌آید، حرارت بیشتر موجب از دست رفتن قدرت بالا آمدن خمیر می‌گردد. مقادیر موجود در دستورالعمل را رعایت نموده و به خاطر داشته باشید که در صورت استفاده از مخمر تازه، به مقادیر اضافه کنید (طب tsp ارت ذیل).

تشابه مقدار / وزن بین مخمر خشک و مخمر تازه:

مخمر خشک (به اندازه قاشق tsp ایخوری)	1	2	3	4	5
مخمر تازه (گرم)	1,5	2,5	3,5	4,5	5
	13	18	22	25	31
	36	40	45		



نظافت و تعمیر

- دستگاه را از برق خارج کنید.
- تمام قطعات، دستگاه و داخل ظرف را با پارچه مرطوب تمیز نمایید. کاملاً خشک کنید - L
- ظرف و پدال خمیرساز را با آب داغ و کف صابون بشویید. در صورت چسبیدن پدال خمیرساز به ظرف، آن را به مدت 10-5 دقیقه خیس کنید.
- در صورت لزوم، پوشش را برداشته تا در آب داغ تمیز نمایید.
- از شستن هر یک از قطعات در ماشین ظرفشویی اجتناب کنید.
- از استفاده از محصولات تمیزکن وسایل خانگی برای تمیز کردن، اسکاچ زبر یا الکل خودداری کنید.
- از پارچه نرم و مرطوب استفاده کنید.
- از فرو بردن دستگاه یا سرپوش در آب اکیداً خودداری کنید.

استفاده از آردهای (French T55 flour)، (Bread flour) (Strong flour) یا (Baker's flour) را به Standard flour ترجیح می‌دهید، مگر آنکه در دستور غذا ذکر شده باشد.

در صورت استفاده از مخلوط‌های آماده برای تهیه نان، Brioche یا تکه‌های نان شیرینی، از حد 1000 گرم آرد فراتر نروید. هنگام استفاده از این آردهای مخلوط، دستورات مربوط به تولیدکننده را دنبال نمایید.

افزودن جو دوسر، سیوس، گیاه گندم، چاودار یا کل حیوانات به خمیر موجب ایجاد یک تکه نان کوچک اما غلیظ می‌شود. غربال آرد در حین تولید، تاثیر خاصی بر نتیجه خواهد داشت. هر چه نسبت آرد بیشتر باشد (یعنی شامل گندم بیشتری شود) بالا آمدن خمیر کمتر و غلظت نان بیشتر خواهد بود.

شکر: از شکر سفید، شکر قهوه‌ای یا عسل استفاده نمایید. از کاربرد شکر تصفیه‌نشده یا درشت خودداری کنید. شکر به عنوان غذا برای مخمر عمل می‌کند، به نان طعم خوب داده و موجب برشته شدن قسمت ضخیم نان می‌گردد. شیرین‌کننده‌های مصنوعی نمی‌تواند جای شکر را بگیرد چون مخمر با آن‌ها سازگاری ندارد.

نمک: نمک طعم خوب به غذا داده و فعالیت مخمر را تنظیم می‌کند. نمک نباید در تماس با مخمر قرار بگیرد. نمک موجب محکمی و فشردگی خمیر و بالا نیامدن سریع آن می‌شود. همچنین موجب بهبود ساختار خمیر می‌شود. از نمک سفره معمولی استفاده کنید. از کاربرد نمک درشت یا جایگزین نمک خودداری نمایید.

مخمر: مخمر نانوائی به شکل‌های مختلف وجود دارد: نوع تازه در تکه‌های کوچک، خشک‌شده و فعال برای هیدرات مجدد یا خشک‌شده و فوری. مخمر تازه در سوپرمارکت‌ها (قسمت شیرینی‌پزی یا تولید تازه) فروخته می‌شود، اما می‌توان مخمر تازه را از نانوائی‌های محلی نیز خرید. مخمر به شکل تازه یا خشک‌شده باید مستقیماً به ظرف نان‌ساز و سایر مواد اضافه شود. به خاطر داشته باشید که مخمر تازه را با دستان خود خرد کرده تا به آسانی قابل حل شدن باشد. تنها مخمر خشک و فعال (به شکل دانه‌های ریز) باید قبل از استفاده با کمی آب ولرم مخلوط شود.

چربی و روغن: چربی موجب نرم‌تر شدن و خوشمزه‌تر شدن نان می‌شود. همچنین موجب انبار شدن بهتر و طولانی‌تر شدن می‌گردد. چربی بسیار زیاد باعث کندی بزرگ شدن نان می‌گردد. در صورت استفاده از کره، آن را به قطعات کوچک درآورید تا در طول پخت پخش شود، یا آن را آب کنید. شما می‌توانید 15 گرم کره را جایگزین 1 قاشق‌دهانه (تbsp) ذائقه‌ناقص چربی را دور از تماس با مخمر نگه دارید، چون چربی می‌تواند مانع هیدرات مجدد مخمر شود. از پخش کردن مقدار چربی کم یا جابجایی با کره اجتناب کنید.

تخم مرغ: تخم مرغ موجب غنی شدن خمیر، بهبود رنگ نان، توسعه قسمت نرم و سفید می‌گردد. دستور غذا برای تخم مرغ‌های 50 گرمی تهیه شده است؛ در صورت بزرگ بودن تخم مرغ‌ها، آرد بیشتر اضافه نمایید؛ در صورت کوچکتر بودن، از آرد کمتر استفاده شود.

شیر: می‌توانید از شیر تازه (سرد، مگر آنکه در دستورالعمل خلاف آن ذکر گردیده باشد) یا شیر خشک استفاده نمایید. شیر نصف خامه‌ای یا شیر خامه‌گرفته بهترین نوع شیر است برای اجتناب از تهیه نان با بافت بسته. شیر با اثر تعلق‌آور، موجب هموار کردن و ساختار بهتر در قسمت نرم و سفید نان می‌گردد.


آب: آب موجب هیدرات شدن مجدد و فعال شدن مخمر می‌گردد. آب همچنین با هیدرات نشاسته موجود در آرد، به تشکیل قسمت نرم و سفید نان کمک می‌کند. آب می‌تواند به طور کامل یا نسبی، جایگزین شیر یا مایعات دیگر شود. **درجه حرارت: به پاراگراف 1 در بخش «استفاده» مراجعه نمایید (صفحه 183).**

آرد: وزن آرد در دستور غذا، بر اساس نوع آرد استفاده‌شده متفاوت خواهد بود. بر طبق کیفیت آرد، نتایج پخت نیز تفاوت خواهد داشت. آرد را در ظرف سر بسته و محکم نگه دارید چون آرد نسبت به تغییر در شرایط آب و هوا، جذب رطوبت یا از دست دادن آن عکس‌العمل نشان می‌دهد.

افزودن جو دوسر، سیوس، گیاهک گندم، چاودار یا آردهای کامل به خمیر نان، به شما نانی کوچکتر و سنگین‌تر خواهد داد.

● استفاده از نان‌ساز

برای مثال، ساعت 8 بعد از ظهر است و شما می‌خواهید که نان برای ساعت 7 صبح فردا حاضر باشد. با استفاده ساعت 11:00 را با کاربرد + و - برنامه‌ریزی کنید. دکمه را فشار دهید. صدای سیگنال ساطع می‌شود. چراغ نمایشگر را روشن نموده و علامت  تایمر چشمک می‌زند. شمارش معکوس آغاز می‌شود. چراغ نمایشگر گرداننده روشن می‌شود.

در صورت اعمال خطا یا تمایل به تغییر زمان، دکمه  را به پایین فشار داده تا صدای سیگنال شنیده شود. زمان قراردادی نشان داده می‌شود. عملکرد را دوباره تکرار کنید.

با شروع معوق، از استفاده از دستور غذاهایی که حاوی شیر، تخم مرغ، خامه ترش، ماست، پنیر یا میوه تازه باشد خودداری نمایید، چون آن‌ها در طول شب فاسد یا بیات می‌شوند.

شما می‌توانید دستگاه را برنامه‌ریزی نموده تا 15 ساعت پیشاپیش شروع کرده و تدارکات برای ساعت مورد نظر آماده شود. این عملکرد برای برنامه‌های 8، 11، 12، 13، 14، 15 قابل استفاده نمی‌باشد. این مرحله پس از انتخاب برنامه، سطح برشته شدن و وزن می‌آید. زمان برنامه نمایش داده می‌شود. تفاوت زمانی بین لحظه شروع برنامه و زمان حاضر بودن مقدمات را محاسبه کنید.

دستگاه به طور اتوماتیک طول مدت چرخه‌های برنامه را محاسبه می‌کند.

استفاده از دکمه‌های + و -، زمان محاسبه‌شده را نشان می‌دهد (+ بالا و - پایین). فشارهای کوتاه، زمان را با وقفه‌های 10 دقیقه‌ای + یک صدای کوچک تغییر می‌دهد.

- تکه داشتن دکمه به پایین، حرکت پیوسته وقفه‌های 10 دقیقه‌ای را ایجاد می‌کند.

● توصیه‌های کاربردی

< با وارونه شدن نان، در حالیکه هنوز داغ است آن را به پهلو بخوابانید و با پوشیدن دستکش آشپزی آن را به پایین نگاه دارید.

< با دست دیگر، قلاب را در محور پدال خمیرگیری قرار دهید - M.

< روند را برای پدال الکتریکی دوم نیز تکرار کنید - M.

< تکه نان را به طور عمودی وارونه کرده و جهت سرد شدن روی یک توری قرار دهید.

در صورتی که برق قطع شود: اگر دستگاه در حال کار باشد، برنامه با قطع برق متوقف شده با نادرست اجرا می‌شود. دستگاه دارای 7 دقیقه زمان پشتیبانی است که در طول آن تنظیمات حفظ می‌شود. چرخه از جایی که متوقف شده، مجدداً شروع به کار می‌کند. در بیشتر از هفت دقیقه، تنظیمات از دست رفته‌اند.

در صورتی که مایل به برنامه‌ریزی دوم برای پخت تکه دوم نان می‌باشید، سرپوش را باز نموده و به مدت 1 ساعت قبل از آماده‌سازی دوم منتظر بمانید تا دستگاه کاملاً سرد شود.

برای وارونه کردن تکه نان: ممکن است پدال‌های نان به هنگام وارونه شدن نان به آن چسبیده باشد. در این صورت از قلاب به شرح ذیل استفاده نمایید:




M



15. خمیر تازه: برنامه 15 فقط خمیر می‌کند. این برنامه برای پاستا استفاده می‌شود، مثل نودل.

انتخاب وزن نان


به طور قراردادی، رنگ پوست نان، متوسط انتخاب می‌شود. برنامه‌های 12، 14، 15 فاقد رنگ زمینه هستند.

سه انتخاب موجود می‌باشد: کمرنگ/ متوسط/ تیره. در صورت تمایل به تغییر زمینه قراردادی، دکمه  را فشار داده تا چراغ نشانگر روبروی زمینه منتخب روشن شود.

شروع/ توقف

دکمه  را جهت روشن کردن دستگاه فشار دهید. شمارش معکوس آغاز می‌گردد. برای توقف برنامه یا کنسل کردن برنامه‌ریزی موقه، دکمه  را به مدت 3 ثانیه پایین نگه دارید.

وزن نان با پیش‌فرض 1000 گرم در نظر گرفته می‌شود. این وزن به قصد اطلاع‌رسانی نشان داده می‌شود. برای جزئیات بیشتر به دستور غذاها مراجعه کنید. برنامه‌های 3، 9، 11، 12، 13، 14، 15 تنظیم وزن ندارند.

برای برنامه 1 و 2 می‌توانید دو وزن انتخاب نمایید:
- 400 گرم برای یک سری (4 عدد باکت)، لامپ نمایشگر مقابل برنامه 500 گرم روشن خواهد شد.
- 800 گرم برای دو سری (8 عدد باکت)، لامپ نمایشگر مقابل برنامه 1000 گرم روشن خواهد شد.
جهت تنظیم محصول انتخاب‌شده، دکمه  را فشار دهید - 500 گرم، 750 گرم و 1000 گرم. لامپ نمایشگر مقابل محیط منتخب روشن می‌گردد.

چرخه‌ها

جدول (صفحه 184-187) بیانگر از کار انداختن چرخه‌های متفاوت از برنامه انتخاب‌شده می‌باشد.

خمیرگیری


برای تشکیل ساختار خمیر و بزرگ شدن بهتر خمیر. در طول این چرخه و برنامه‌های 1، 2، 4، 5، 7، 8، 10، 12، 13 شما می‌توانید مواد را اضافه نمایید: میوه، آجیل، زیتون خشک و غیره. یک صدا بیانگر زمان مدخله است. جدول خلاصه زمان آماده‌سازی (184) و ستون "Extra" را ملاحظه کنید. این ستون زمانی را نشان می‌دهد که روی صفحه دستگاه شما به هنگام صدای سیگنال ظاهر می‌شود. برای اطلاعات دقیق‌تر از قبل از صدای سیگنال، زمان ستون "Extra" را از کل زمان بخت کم کنید. مثلاً: "Extra = 2:31" و کل زمان = 3:13، مواد می‌تواند پس از 22 دقیقه اضافه شود.

استراحت



برای بهبود کیفیت خمیرگیری، فرصت استراحت به خمیر دهید.

انتخاب رنگ پوست نان

به طور قراردادی، رنگ پوست نان، متوسط انتخاب می‌شود. برنامه‌های 12، 14، 15 فاقد رنگ زمینه هستند.

سه انتخاب موجود می‌باشد: کمرنگ/ متوسط/ تیره. در صورت تمایل به تغییر زمینه قراردادی، دکمه  را فشار داده تا چراغ نشانگر روبروی زمینه منتخب روشن شود.

شروع/ توقف

دکمه  را جهت روشن کردن دستگاه فشار دهید. شمارش معکوس آغاز می‌گردد. برای توقف برنامه یا کنسل کردن برنامه‌ریزی موقه، دکمه  را به مدت 3 ثانیه پایین نگه دارید.

بزرگ شدن


زمانی که مخمر فعالیت نموده تا نان بزرگ شود و بوی خوش ایجاد کند.

پخت

خمیر را به نان تبدیل نموده و به آن پوست ضخیم و طلایی می‌دهد.

گرمایش

نان را پس از پخت، گرم نگه دارید. هر چند، توصیه می‌شود که نان پس از پخت سریعاً وارونه شود.

برای برنامه‌های 1، 2، 4، 5، 6، 7، 8، 9، 10، 13 تدارک خود را در دستگاه قرار دهید. یک چرخه گرم کردن 1 ساعته، به طور اتوماتیک پخت را دنبال می‌کند. صفحه نمایش به مدت یک ساعت از گرم شدن، 0:00 و علامت تایمر  چشمک زن را نشان می‌دهد. در دستگاه در فواصل متناوب، صدای سیگنال می‌دهد. در پایان چرخه، دستگاه به طور اتوماتیک پس از چند صدای سیگنال متوقف می‌شود.

تنظیم پیش‌فرض برای هر برنامه‌ای نشان داده می‌شود. بنابراین شما باید تنظیمات دلخواه را با دست انتخاب کنید.

انتخاب برنامه

با انتخاب برنامه، یک سری مراحل به طور اتوماتیک و متوالی اجرا می‌شود.

دکمه منو امکان انتخاب برنامه‌های مختلف را برای شما ایجاد می‌کند. زمان متناسب برنامه، نمایش داده می‌شود. با فشار بر دکمه شماره پانل نمایش به برنامه بعد از 1 تا 14 تغییر می‌کند:

MENU

1. باگت: برنامه باگت به شما اجازه خواهد داد باگت‌های خود را خودتان تهیه کنید. این برنامه در 3 مرحله انجام می‌شود.

مرحله اول < خمیرزنی و حجیم شدن خمیر. مرحله دوم < شکل دادن (وقتی صدای بیپ شنیده می‌شود، لامپ نمایشگر مقابل نشانه باگت چشمک خواهد زد (🔴)).
مرحله سوم < پخت

پس از آماده‌سازی باگت، چرخه پخت شروع خواهد شد (چنانچه در پخت باگت نیازمند کمک می‌باشید، به کتابچه دستورالعمل آشنایی که به همراه دستگاه عرضه می‌گردد مراجعه نمایید).

2. باگت شیرین: برای نان‌های شیرین، کلوچه‌ها، نان شیرمال، بریوش و غیره. این برنامه همانند برنامه 1 پخت باگت می‌باشد.

3. پخت باگت: برنامه 3 به شما اجازه خواهد داد باگت را با خمیری که از پیش تهیه نموده‌اید آماده کنید. هنگام استفاده از برنامه 3 دستگاه نان‌ساز را بدون مراقب رها ننمایید. جهت متوقف نمودن چرخه پیش از پایان، می‌توانید با نگه داشتن دکمه STOP این کار را به طور دستی انجام دهید. در این برنامه تنظیماتی جهت برشته کردن متوسط موجود نمی‌باشد. توصیه می‌گردد جهت نان‌های شیرین از تنظیم پوخته متوسط و نان‌های نمکی از تنظیم پوخته تیره استفاده نمایید.

4. نان سفید پایه: برنامه نان سفید پایه در دستور غذاهای نانی با کاربرد آرد گندم سفید استفاده می‌شود.

5. نان فرانسوی: برنامه پخت نان فرانسوی جهت تهیه نان سفید سنتی فرانسوی استفاده می‌گردد که نسبتاً پوک می‌باشد.

6. نان گندم: برنامه نان با آرد سفید گندم باید در زمان استفاده از آرد سفید گندم انتخاب شود.

7. نان شیرین: برنامه نان شیرین مناسب برای دستور غذاهای حاوی چربی و شکر بیشتر مانند آرد خمیر شیرینی و نان شیرینی می‌باشد. در صورت استفاده

از آرد مخلوط مخصوص برای شیرینی و کلوچه، از جد 750 گرم فراتر نرود. توصیه می‌گردد جهت تهیه بریوش برای نخستین بار، رنگ پوخته روشن را انتخاب نمایید.

8. نان سفید سریع: برنامه پخت سریع نان سفید جهت تهیه نان‌های سریع می‌باشد. در این برنامه، وزن و رنگ پوخته قابل تنظیم نمی‌باشد. برای این دستورالعمل، دمای آب باید حداکثر 35°C باشد.

9. نان بدون گلوتن: این نان منحصر به تهیه مخلوط بدون گلوتن می‌باشد. این نان مناسب افرادی که مبتلا به بیماری سلولیک می‌باشند و مجاز به استفاده از گلوتن در بسیاری از غلات (گندم، چاودار، جو، جو نوسر، kamut و Spelt wheat) نمی‌باشند. به توصیه‌های خاص در بسته مراجعه نمایید. آیشخور باید کاملاً تمیز بوده تا از خطر آلودگی در ارد‌ها اجتناب شود. در خصوص پرهیز جدی و عاری از گلوتن، مراقب باشید که مخمر استفاده‌شده نیز عاری از گلوتن است. غلظت آرد بدون گلوتن نشانه خمیر ایده‌آل نمی‌باشد. خمیر به اطراف چسبیده و باید به وسیله یک کاردک پلاستیکی و انعطاف‌پذیر در طول خمیرگیری کنده شود. نان بدون گلوتن غلیظ تر و روشن تر از نان معمولی می‌باشد.

فقط تنظیم 1000 گرم برای این برنامه موجود می‌باشد.

10. نان بی‌نمک: کاهش مصرف نمک به پایین آوردن بیماری‌های قلبی عروقی کمک می‌کند.

11. برنامه پخت قرص نان: ظرف 10 تا 70 دقیقه در مراحل 10 دقیقه‌ای انجام می‌شود. این برنامه می‌تواند به تنهایی و به اشکال ذیل تهیه شود:

(a) با برنامه خمیر ترش،
(b) برای گرم کردن مجدد نان‌های پخته‌شده و سردشده یا ضخیم کردن نان در حین پخت در ظرف،

(c) برای اتمام پخت در صورت قطع برق طولانی در طول چرخه پخت نان.

از رها کردن نان‌ساز در هنگام استفاده از برنامه 11 خودداری نمایید.

برای توقف چرخه قبل از پایان، دکمه پرا با دست پایین نگهدارید. دکمه STOP

12. خمیر نان: برنامه خمیر نان پخت نمی‌کند. در برنامه خمیرگیری مانند خمیر ترش پیترز، شیرینی دیده می‌شود.

13. یکبک: این خمیر برای ساخت نان و شیرینی استفاده می‌شود.

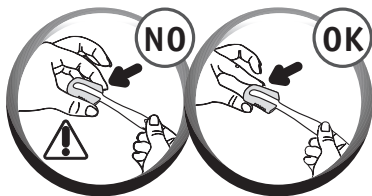
فقط تنظیم 1000 گرم برای این برنامه موجود است.

14. مربا: برنامه مربا به طور اتوماتیک مربا و کمپوت (مربا میوه) درست می‌کند.

قبل از استفاده از دستگاه برای اولین بار

- وسایل و برچسبها را از داخل و خارج دستگاه خارج کنید - A.
- کلیه اجزا و خود دستگاه را با پارچه مرطوب تمیز نمایید.

هشدار: تیغه برش بسیار تیز می‌باشد. با احتیاط جابجا نمایید.



شروع سریع

- سیم برق را باز نموده و به پریز زمینی متصل کنید.
- در استفاده برای بار اول، بوی خفیفی ساطع می‌شود.
- ظرف نان را با بالا بردن دستگیره و چرخاندن در خلاف جهت عقربه‌های ساعت، بردارید. سپس پدال خمیرگیری - B - C - را جاسازی کنید.
- مواد را متناسب با توصیه‌ها در قابلمه قرار دهید. از وزن دقیق مواد مطمئن شوید - E - D.
- ظرف نان را در دستگاه نان‌ساز قرار دهید. با کمک دستگیره ظرف نان را در دستگاه جاسازی کنید (برای این کار لازم است که آن را کمی کج کنید). سپس آن را به آرامی در جهت گردش عقربه‌های ساعت بچرخانید و در جای خود قفل کنید F - G.
- سرپوش را ببندید. نان‌ساز را به برق وصل نموده و روشن کنید. صدای بیپ به گوش شما خواهد رسید. برنامه 1 به طور پیش‌فرض نمایش داده خواهد شد، یعنی: 800 گرم، برشته کردن متوسط. جهت دستیابی به برنامه 4 دکمه **MENU** را سه بار فشار دهید - H.
- دکمه **START/STOP** را فشار دهید. چراغ نمایشگر روشن خواهد شد. علامت تایمر چشمک می‌زند کار چرخه آغاز خواهد شد - J - I.
- نان‌ساز را در انتهای پخت از برق خارج کنید. مخزن نان را کمی کج نموده و سپس شل کنید تا آزاد شود. همیشه از دستکش گاز استفاده کنید، چون دستگیره‌های قابلمه مانند درون سرپوش بسیار داغ است. نان داغ را وارونه نموده و روی توری به مدت 1 ساعت برای سرد شدن قرار دهید - K.

برای آشنا شدن با دستگاه نان‌ساز، امتحان کردن دستور نان پایه برای تهیه اولین نان توصیه می‌شود.

مواد - tsp < قاشق‌ایخوری - tbsp < قاشق‌داخوری	نان سفید پایه (برنامه 4)
1. آب = 330 میلی‌متر	برشته کردن = متوسط
2. روغن = 2 قاشق‌داخوری	وزن = 1000 گرم
3. نمک = 1/5 قاشق‌ایخوری	زمان = 3:09
4. شکر = 1 قاشق‌داخوری	
5. شیر خشک = 2 قاشق‌داخوری	
6. آرد نان سفید = 605 گرم	
7. مخمر = 1/5 قاشق‌ایخوری	

شرح اجزاء دستگاه

1. سرپوش با پنجره
 2. پائل کنترل
 - a - صفحه نمایش
 - b - دکمه روشن / خاموش
 - c - انتخاب وزن
 - d - دکمه‌های شروع معوق و تنظیم زمان
 - برای برنامه 11
 - e - انتخاب رنگ قسمت ضخیم
 - f - انتخاب برنامه‌ها
 - g - لامپ سیگنال فرآیند
3. ظرف نان
 4. پدال‌های خمیرگیری
 5. پیاله اندازه‌گیری
 6. پیمانه به اندازه قاشق‌های تاسی
 7. قلاب برای بلند کردن پدال‌های خمیرگیری
 8. توری سیمی پخت باگت + 2 سینی نجسب پخت باگت
 9. تیغه برش + برس

توصیه‌های کاربردی

آماده‌سازی

1. لطفاً این دستورالعمل‌ها را با دقت مطالعه کنید: روش تهیه نان با این دستگاه متفاوت از تهیه نان دست‌ساز است.
 2. مایعات را با پیمانه مدرج اندازه‌گیری نمایید. از پیمانه دوبل با اندازه قاشق‌های تاسی برای یک طرف و اندازه قاشق‌های تاسی از طرف دیگر استفاده کنید. تمام پیمانه‌های قاشقی صاف می‌باشند. اندازمگیری ناصحیح نتایج بدی به دنبال خواهد داشت.
 3. مهم است که مقدار آرد را به طور دقیق اندازه‌گیری کنید. به این دلیل، شما باید آرد را با وزنه آشپزخانه وزن کنید. از بسته‌های مخمر خشک در اندازه‌های کوچک (فروش در بریتانیا با نام Easy Bake یا Fast action Yeast) استفاده نمایید. بر طبق آنچه در دستور غذا درج گردیده از استفاده از پودر خمیر مایه (baking powder) خودداری کنید. پس از باز شدن بسته مخمر، آن را محکم بسته و در جای خنک نگه دارید و ظرف 48 ساعت مصرف کنید.
 4. برای تهیه موفقیت‌آمیز نان، استفاده از مواد مناسب مهم خواهد بود. قبل از انقضاء تاریخ، از مواد استفاده نموده و در جای خنک و خشک نگه دارید.
 5. برای اجتناب از فاسد شدن خمیر، توصیه می‌شود که در آغاز تمام مواد را در ظرف نان قرار دهید. از باز کردن سرپوش در طول استفاده خودداری کنید. نوع مواد و مقادیر مندرج در دستور غذا را با دقت دنبال کنید. ابتدا مایعات، سپس مواد جامد. **خمیر مایع نباید در تماس با نمک قرار گیرد.**
- دستور کلی جهت پیگیری:
< مایعات (کره، روغن، تخم مرغ، آب، شیر)
< نمک
- < شکر
< آرد، اولین نصفه
< شیر خشک
< مواد جامد خاص
< آرد، دومین نصفه
< مخمر
- استفاده
- تهیه نان نسبت به دما و رطوبت بسیار حساس است. در حرارت زیاد، از مایعاتی استفاده کنید که از حد معمول خنک‌تر هستند. همچنین در صورت سرد بودن، شاید لازم باشد که آب یا شیر را گرم کنید (از فراتر رفتن از دمای 35-C اکیداً خودداری کنید).
 - گاهی بررسی وضعیت خمیر در مرحله دوم خمیر کردن مفید خواهد بود: خمیر باید یک توپ صاف که به آسانی از دیواره ظرف جدا می‌شود درست کند.
< اگر تمام آرد در خمیر مخلوط نشده، کمی آب اضافه کنید.
< در صورتیکه خمیر بسیار سفت مانده و به دیواره‌ها می‌چسبید، شما احتمالاً نیاز به اضافه کردن کمی آرد دارید. چنین اصلاحاتی باید به تدریج انجام شده (نه یکباره بیش از 1 قاشق‌های تاسی) و منتظر بهبود وضعیت باشید قبل از ادامه کار.
 - یک اشتباه معمول این است که فکر کنیم مخمر بیشتر، موجب بزرگ شدن بیشتر نان می‌شود. مخمر زیاد موجب ترد شدن بیشتر نان می‌گردد تا آنجا که آنقدر بزرگ می‌شود که در حین پخت می‌افتد. شما می‌توانید وضعیت آرد را قبل از پختن، با دست زدن آرام با نوک انگشتان تشخیص دهید: آرد باید کمی مقاوم باشد و اثر آن بر انگشتان به تدریج از بین برود.

TABLEAU DES CYCLES - CYCLI TABEL - ZYKLENTABELLE - TABELLA DI CICLI - TABLA DE CICLOS - TABELA DE CICLOS - TABLE OF CYCLES - DEVİR TABLOLARI - جدول الدورات -

جدول چرخه‌ها

FR	POIDS (g)	DORAGE	TEMPS TOTAL (h)	TEMPS DE PREPARATION	FAÇONNAGE	CUISSON 1ère FOURNEE (h)	CUISSON 2ème FOURNEE (h)	TEMPS AFFICHE AU BIP	MAINTIEN AU CHAUD (h)
NL	GEWICHT (g)	BRUINING	TOTALE TIJD (u)	BEREIDINGS-TIJD	VORMEN	BAKKEN 1e LADING (u)	BAKKEN 2e LADING (u)	TIJD GETOOND BIJ PIEPTOON	WARMHOUDEN (u)
DE	GEWICHT (g)	BRÄUNUNGS-GRAD	ZEIT TOTAL (Std.)	VOR-BEREITUNGS-ZEIT	FORMEN	BACKEN DER 1. PORTION (Std.)	BACKEN DER 2. PORTION (Std.)	WÄHREND DER SIGNALTÖNE ANGEZEIGTE ZEIT	WARMHALTEN (h)
IT	QUANTITÀ (g)	DORATURA	TEMPO TOTALE (h)	TEMPO DI PREPARAZIONE	FORMA	COTTURA 1ª INFORNATA (h)	COTTURA 2ª INFORNATA (h)	TEMPO VISUALIZZATO AL BIP	MANTENIMENTO AL CALDO (h)
ES	PESO (g)	DORADO	TIEMPO TOTAL (h)	TIEMPO DE PREPARACIÓN	MOLDEADO	COCCIÓN de primera HORNADA (h)	COCCIÓN de segunda HORNADA (h)	TIEMPO MOSTRADO AL SONAR EL PITIDO	MANTENIMIENTO EN CALIENTE (h)
PT	PESO (g)	TOSTAGEM	TEMPO TOTAL (h)	TEMPO	PREPARAÇÃO	COZEDURA 1.ª FORNADA (h)	COZEDURA 2.ª FORNADA (h)	TEMPO MOSTRADO NO SINAL SONORO	MANUTENÇÃO DO CALOR (h)
EN	WEIGHT (g)	BROWNING	TOTAL TIME (h)	PREPARATION TIME	SHAPING	BAKING 1st BATCH (h)	BAKING 2nd BATCH (h)	TIME DISPLAYED DURING BEEPS	KEEP WARM (h)
TR	EBAT (gr)	KIZARMA	TOPLAM SÜRE (saat)	HAZIRLAMA SÜRESİ	ŞEKİLLENDİRME	PIŞİRME 1. PARTİ (saat)	PIŞİRME 2. PARTİ (saat)	BİP SESLERİ SIRASINDA GÖRÜNTÜLENEN SÜRE	SICAK TUTMA (saat)
AR	الوزن (جرام)	التحميص	الوقت الإجمالي	وقت التحضير	التشكيل	خبز الدفعة الأولى (ساعة)	خبز الدفعة الثانية (ساعة)	الوقت المعروض أثناء (بيب)	الحفاظ على الخبز ساخناً (ساعة)
FA	وزن (گرم)	برشته کردن	زمان کل	زمان آماده‌سازی	شکل دادن	پخت سری اول (ساعت)	پخت سری دوم (ساعت)	زمان نمایش داده شده در طول بیپ‌ها	گرم نگهدار (ساعت)

1	A*	1	2:16	1:06		1:10	-	1:52	1:00
		2	2:21			1:15	-	1:57	
		3	2:31			1:25	-	2:07	
	B**	1	3:16			1:10	1:10	2:52	
		2	3:26			1:15	1:15	3:02	
		3	3:46			1:25	1:25	3:22	
2	A* (400g)	1	2:31	1:26		1:05	-	2:10	1:00
		2	2:36			1:10	-	2:15	
		3	2:41			1:15	-	2:20	
	B** (800g)	1	3:36			1:05	1:05	3:15	
		2	3:46			1:10	1:10	3:25	
		3	3:56			1:15	1:15	3:35	

A* = 1 fournée - 1 lading - 1 Portion - 1 informata - 1 hornada - 1 fornada - 1 batch - 1 parti - 1 سرى - دفعة واحدة
B** = 2 fournées - 2 ladingen - 2 Portionen - 2 informate - 2 fornadas - 1 hornada - 2 batches - 2 parti - 2 سرى - دفعتان

FR	POIDS (g)	DORAGE	TEMPS TOTAL (h)	PREPARATION DE LA PATE (Pétrissage-Repos-Levée) (h)	CUISSON (h)	MAINTIEN AU CHAUD (h)	EXTRA (h)
NL	GEWICHT (g)	BRUINING	TOTALE TIJD (u)	VOORBEREIDING VAN HET DEEG (Kneden-Rust-Rijzen) (u)	BAKKEN (u)	WARMHOUDEN (u)	EXTRA (u)
DE	GEWICHT (g)	BÄUUNGS-GRAD	ZEIT TOTAL (h)	TEIG ZUBEREITEN (Kneten-Ruhen-Gehen) (h)	BACKEN (h)	WARMHALTEN (h)	EXTRA (h)
IT	QUANTITÀ (g)	DORATURA	TEMPO TOTALE (h)	PREPARAZIONE DELLA PASTA (Impasto-Riposo-Lievitazione) (h)	COTTURA (h)	MANTENIMENTO AL CALDO (h)	EXTRA (h)
ES	PESO (g)	DORADO	TIEMPO TOTAL (h)	PREPARACIÓN DE LA MASA (Amasado-Reposo-Rubido) (h)	COCCIÓN (h)	MANTENIMIENTO EN CALIENTE (h)	EXTRA (h)
PT	PESO (g)	TOSTAGEM	TEMPO TOTAL (h)	PREPARAÇÃO DA MASSA (Amassadura-Repouso-Levedura) (h)	COZEDURA (h)	MANUTENÇÃO DO CALOR (h)	EXTRA (h)
EN	WEIGHT (g)	BROWNING	TOTAL TIME (h)	PREPARING THE DOUGH (Kneading-Rest-Rising) (h)	COOKING (h)	KEEP WARM (h)	EXTRA (h)
TR	EBAT (gr)	KIZARMA	TOPLAM SÜRE (saat)	HAMURUN HAZIRLANMASI (Yoğurma-Dinlenmek-Abarma) (saat)	SİPİŞİRME (saat)	SICAK TUTMA (saat)	EKSTRA (saat)
AR	الوزن (جرام)	التحمير	الوقت (ساعة)	تحضير العجينة (العجن - الراحة - الرفع) (ساعة)	الطهي (ساعة)	الحفاظ على الحرارة (ساعة)	الزيادة (ساعة)
FA	وزن (گرم)	برشته شدن	زمان (ساعت)	آماده سازی خمیر (خمیر کردن - استراحت - بزرگ شدن) (ساعت)	پخت (ساعت)	پخت سری دوم (ساعت)	اضافه (ساعت)
3	-	1	0:10	-	0:10	-	-
		3	1:15		1:15		
4	500	1	2:57	2:09	0:48	1:00	2:23
	750	2	3:02		0:53		2:28
	1000	3	3:07		0:58		2:33
5	500	1	2:52	2:04	0:48	1:00	2:25
	750	2	2:57		0:53		2:30
	1000	3	3:07		1:03		2:40
6	500	1	2:34	2:09	0:55	1:00	2:12
	750	2	2:39		1:00		2:17
	1000	3	2:44		1:05		2:22
7	500	1	3:17	2:37	0:40	1:00	2:47
	750	2	3:22		0:45		2:52
	1000	3	3:27		0:50		2:57

8	500	1	1:28	0:43	0:45	1:00	1:12
	750	2	1:33		0:50		1:17
	1000	3	1:38		0:55		1:22
9	1000	1 2 3	2:10	1:15	0:55	1:00	-
10	500	1	2:44	1:54	0:50	1:00	2:17
	750	2	2:49		0:55		2:22
	1000	3	2:54		1:00		2:27
11	-	1 2 3	0:10 ▼ 1:10	-	0:10 ▼ 1:10	-	-
12	-	-	1:19	1:19	-	-	0:52
13	1000	1 2 3	2:08	0:25	1:43	1:00	1:45
14	-	-	1:05	1:05	0:50	-	-
15	-	-	0:15	0:15	-	-	-

- 1 LÉGER - LICHT - HELL - CHIARO - CLARO - CLARA - LIGHT - AÇIK - خفيف - کم رنگ
- 2 MOYEN - GEMIDDELD - MITTEL - MEDIO - MÉDIO - MEDIUM- ORTA - متوسط - متوسط
- 3 FORT - DONKER - DUNKEL - OSCURO - MEDIO - ESCURO - DARK - KOYU - تیره - داكن

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

Opmerking: bij de totale tijdsduur is niet de tijd van het warmhouden inbegrepen.

Hinweis: die Warmhaltezeit ist nicht in der Gesamtzeit enthalten.

Attenzione: la durata totale non include il tempo di mantenimento al caldo.

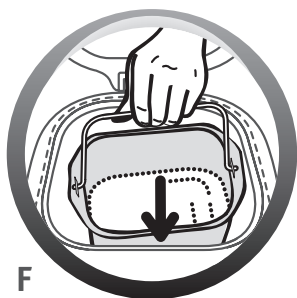
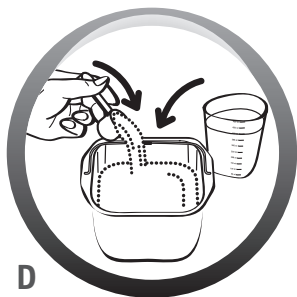
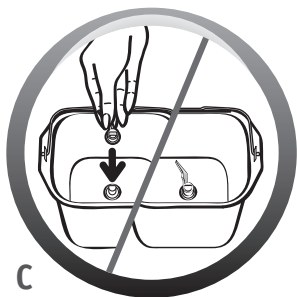
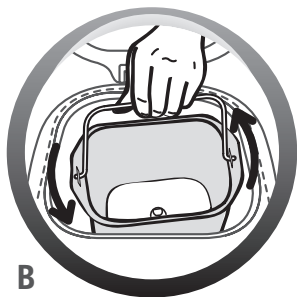
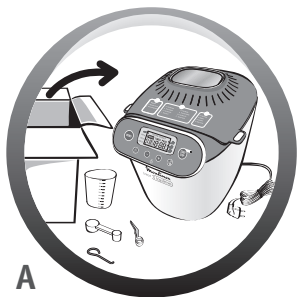
Nota: la duración total no incluye el tiempo de mantenimiento del calor.

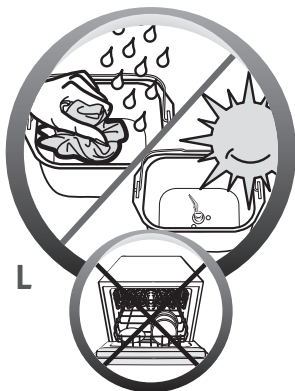
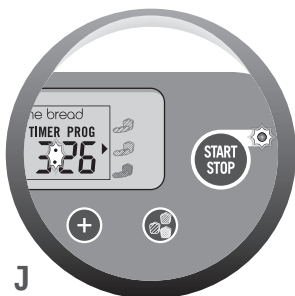
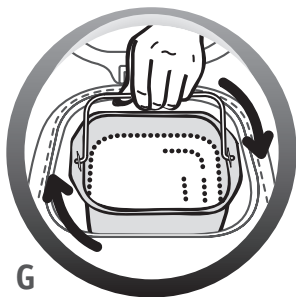
Nota: a duração total não inclui o tempo de manutenção do calor.

Comment: the total duration does not include warming time.

Not: toplam süre için sıcak tutma zamanı dahil değildir.

توضیح: لا تتضمن الدورة الإجمالية وقتنا للتسخين.
توضیح: کل دوره شامل زمان گرمایش برای برنامه





Moulinex®

bread & baguettines

FR	2-5 - 44-57
NL	6-9 - 58-71
DE	10-13 - 72-85
IT	14-17 - 86-99
ES	18-21 - 100-113
PT	22-25 - 114-127
EN	26-29 - 128-141
TR	30-33 - 142-155
AR	37-34 - 169-156
FA	41-38 - 183-170

Ref. NC00129042

www.moulinex.com