

# bread & baguettines



BG  
BS  
CS  
HU  
RO  
SK  
SL  
SR  
HR  
ET  
LV  
LT  
PL  
EN  
NL  
DA  
NO  
SV  
FI  
TR  
ES

# 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.

- 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, ...).
- 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.
- 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.

② Take it to a collection point so it can be processed.

# VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN BELANGRIJKE VOORZORGSMaatregelen

- 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.

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 apparaat 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.
- Houdt 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.
  - 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.
  - 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.
  - 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.
- ② Breng het naar een verzamelpunt voor verwerking ervan.

# GÜVENLİK TALİMATLARI

## ÖNEMLİ UYARILAR

- Bu cihaz harici bir zaman ayarlayıcı veya bir 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 mutfaklarda,
  - Çiftliklerde,
  - Otel, motel ve konaklama özelliği bulunan yerlerin müşterileri tarafından,
  - Otel odaları gibi ortamlarda.
- Bu cihaz, fiziki, duyusal 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, duyusal 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 oymamalıdır.

Temizlik ve kullanıcı bakımı, gözetim altında olmadıkları sürece 8 yaş altındaki çocuklar tarafından yapılmaz.

- Tariflerde belirtilmiş miktarları aşmayın.

### **Ekmek haznesinde:**

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

# **Baget pişirme tepsilerinde:**

- her partide en fazla 400 gr hamur kullanın.
- her partide en fazla 250 gr un ve 6 gr maya kullanın.
- Yiyecekle temas eden parçaları temizlemek için bir bez veya nemli bir sünger kullanın.

- İlk kullanımından önce cihazınızın kullanım talimatını dikkatle okuyun: kullanım talimatına uygun olmayan bir kullanım haliinde 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 tesisatınızinki 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 prizin, 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 sağlamamanız zorunludur.
- Cihazınız yalnızca ev içi kullanıma yönelikdir.
- Kullanmayı bıraktığınızda ve temizlerken, cihazınızı prizden çekiniz.
- Aşağıdaki durumlarda cihazı kullanmayın :
  - cihazın kordonu arızalı ise,
  - cihaz düşmüşse ve gözle görünür hasarlar veya işleyiş anormallikleri arz ediyorsa.Bu şikayetlerin herbİRinde, 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 sıvuya sokmayın.
- Besleme kordonu, çocukların erişebileceği yerlerde salınmaya bırakmayın.

- Besleme kordonu, hiçbir zaman, cihazın sıcak kısımları ile temasta veya yakında, bir ıslık kaynağının yakınında veya keskin bir yüzey üzerinde olmamalıdır.
- Cihazı çalışırken hareket ettirmeyin.
- **İşleyiş esnasında ve hemen sonrasında pencereye dokunmayın. Pencerenin ısısı yüksek olabilir.**
- Cihazın fisini kordonundan çekerek prizden çıkarmayın.
- Yalnızca iyi durumda olan, topraklı prizi bulunan 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 fisini 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, havzeye veya cihazın sıcak kısımlarına dokunmak için daima mutfak fırın eldiveni kullanın. Kullanım esnasında cihaz aşırı derecede ısınmaktadır.**
- Havalandırma kanallarını hiçbir zaman tıkamayın.
- Çok dikkatli olun, program esnasında veya sonunda kapağı açtığınızda buhar çıkabilir.
- Bu ürün üzerinde kaydedilmiş akustik güç seviyesi 59 dBa'dır.

## GÜVENLİK ÖNERİLERİ



### Önce çevre koruma !

- ① Cihazınızda pek çok değerlendirilebilir veya yeniden dönüştürülebilir materyal bulunmaktadır.
- ② Dönüşüm yapılabilmesi için bir toplama noktasına bırakın.

# **CONSIGNAS DE SEGURIDAD**

## **PRECAUCIONES IMPORTANTES**

ES

- 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 sin 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.
- 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 librará al fabricante de cualquier responsabilidad.
- 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...).
- Utilice una superficie de trabajo estable protegida de proyecciones de agua y, en ningún caso, en un nicho de cocina integrada.
- Compruebe que la tensión de alimentación del aparato corresponde a la de la instalación eléctrica. Cualquier error de conexión anularía la garantía.
- Conecte el aparato a un enchufe con toma de tierra. Si no respeta esta obligación podría provocar un cortocircuito y producirse ocasionalmente lesiones graves. Es imprescindible

dible 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.

- 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.

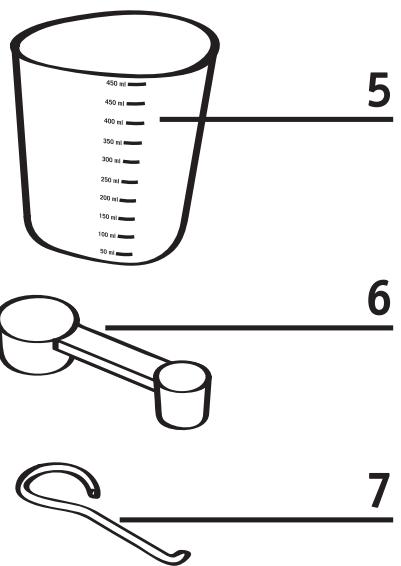
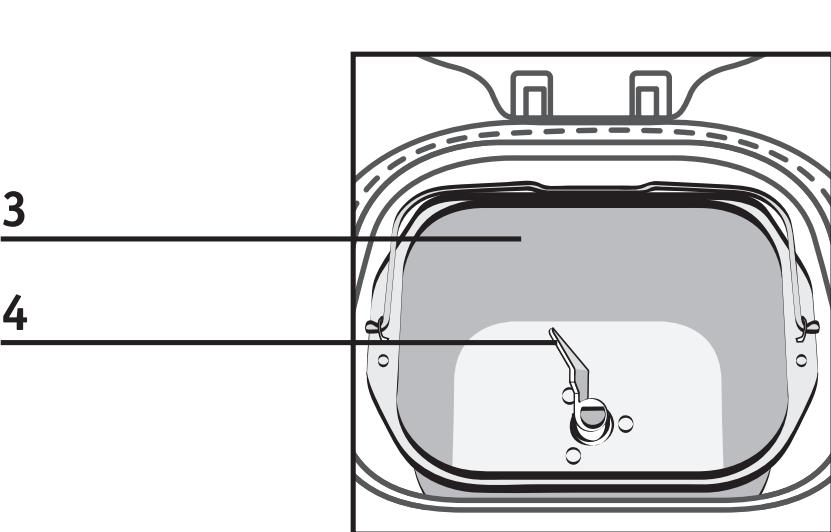
## CONSEJOS DE SEGURIDAD

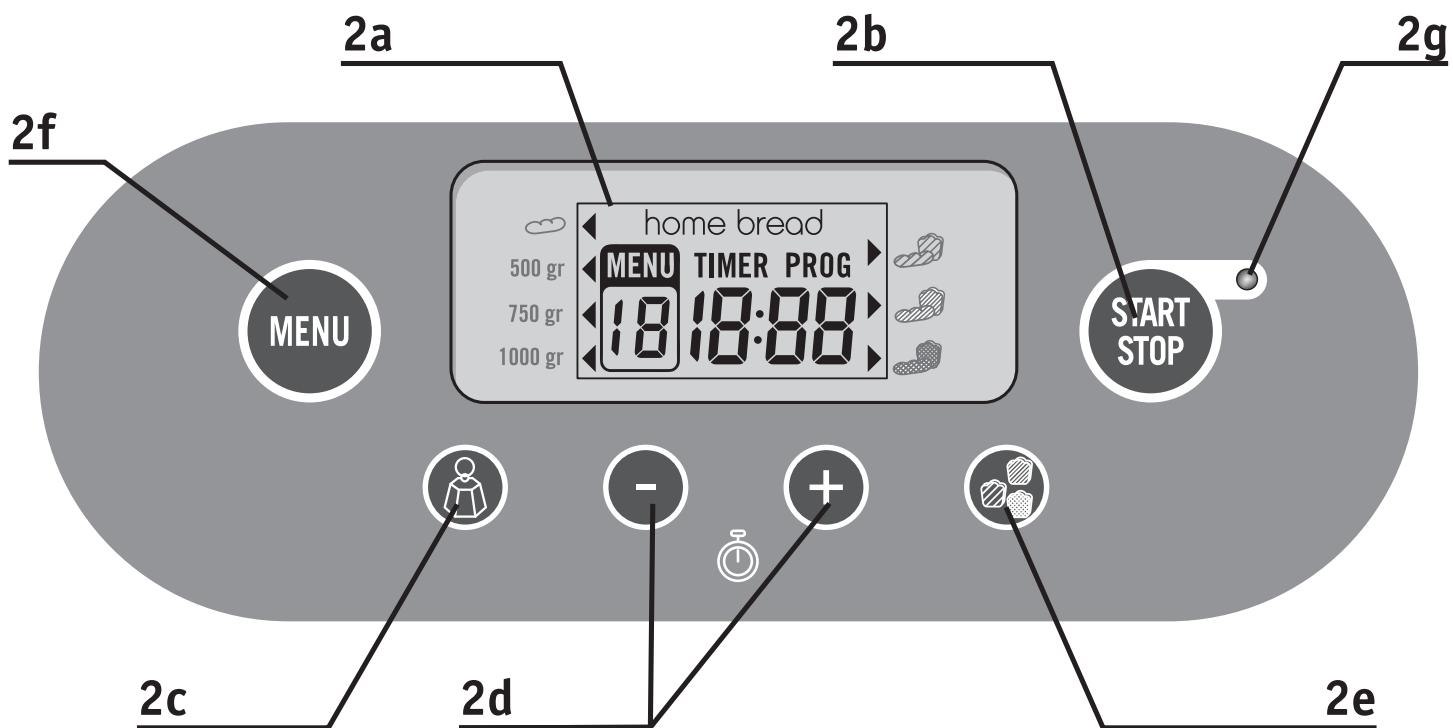
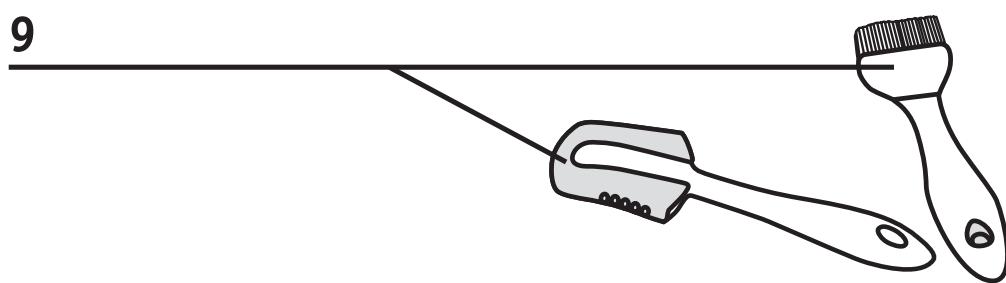
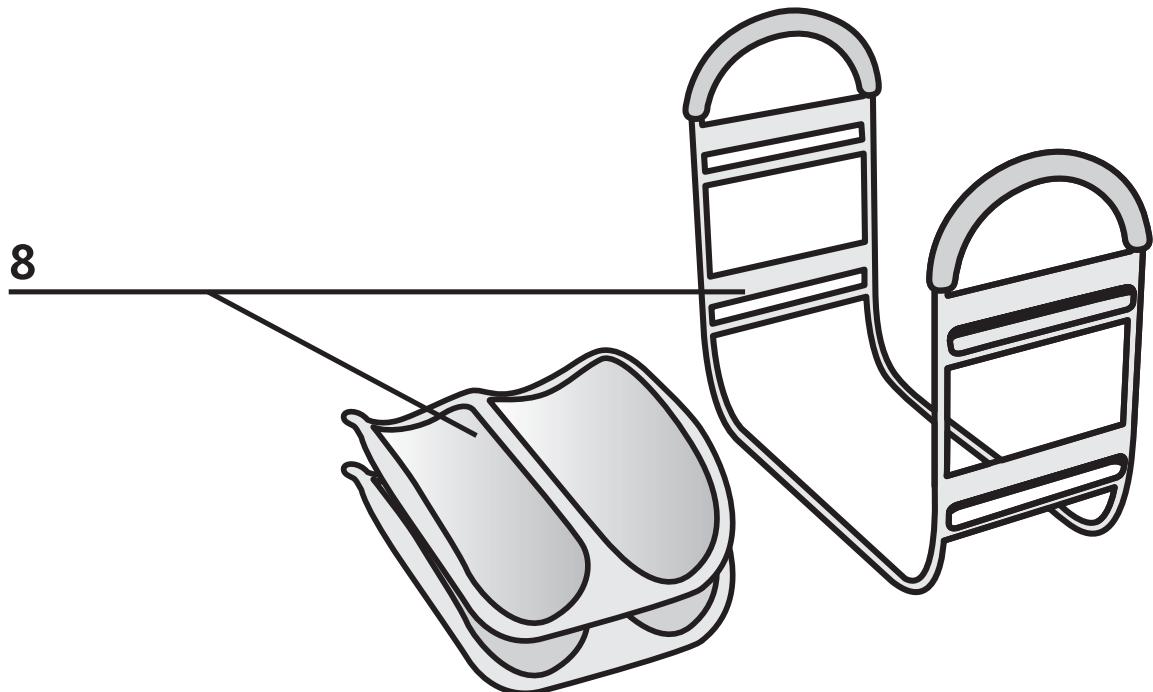


**¡Participemos en la protección del medio ambiente!**

① El aparato contiene muchos materiales valorizables o reciclables.

② Llévelo a un punto de recogida para que realice su tratamiento.





# DESCRIPTION

EN

- 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
  - 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

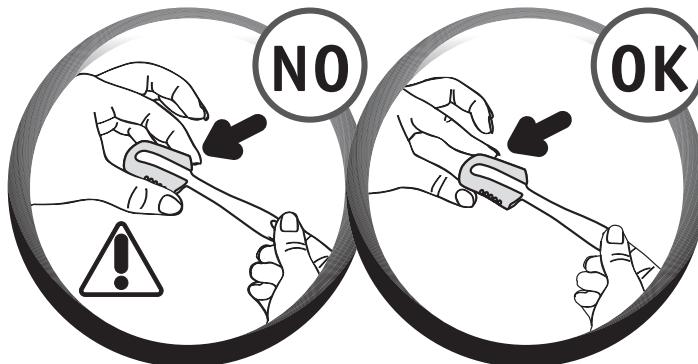
• **Bread preparation is very sensitive to temperature and humidity conditions.** In case of high heat, use liquids that are cooler than usual. Likewise, if it is cold, it may be necessary to warm up the water or milk (never exceeding 35°C).

• **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.

<b>BASIC WHITE BREAD</b> (programme 4)		<b>INGREDIENTS</b> - <b>tsp</b> = teaspoon - <b>tbsp</b> = 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, brioches, 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 brioches 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.

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.

## CYCLES

**A table (pages 382-386) 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 382-386) and the "extra" column. This column indicates the time that will be displayed on your appliance's screen when the beep sounds.

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

For example: "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 ap-

pliance. 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 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 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.

- > 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.

**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:



# 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 270).**

**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
---	----	----	----	----	----	----	----	----

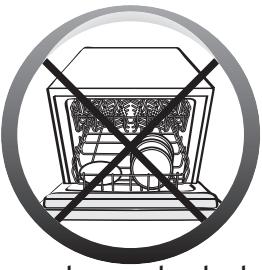
**Additives (dried fruit or nuts, olives.):** add a personal touch to your recipes by adding whatever ingredients you want, taking care:

- > 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 lin-seed 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  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 find 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).

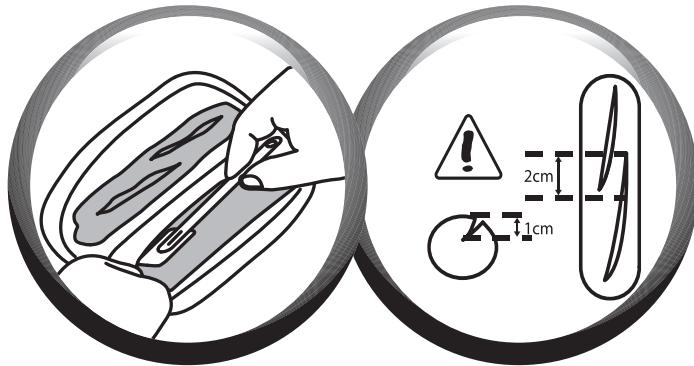
You can vary the flavour of your breads by garnishing them. To do so, just dampen the dough with water and roll them in sesame or poppy seeds.

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



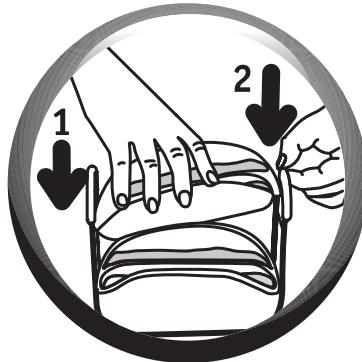
**The seam side of the baguettes must be down.**

- 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 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.

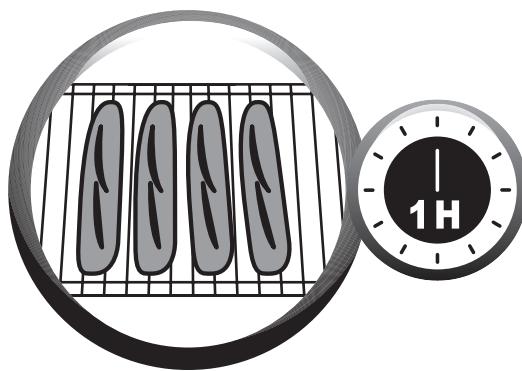
- Take the other 4 baguettes from the refrigerator (which you have slit and dampened beforehand with water).

- Place them on the trays (taking care not to burn yourself).

- Put the rack back in the breadmaker and press 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 382-386) 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. Salt	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 tsp
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 tsp
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 type. 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
<b>Add, when beeps</b>			
4.Sesame seed	50 g	75 g	100 g

## 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. 13 - CAKE

LEMMON CAKE	1000 g
1.Eggs*, beaten	4
2.Sugar	260 g
3.Salt	1 pinch
4.Butter, softened but cooled	90 g
5.Lemmon zest	d'1 1/2 citron
6.Lemmon juice	d'1 1/2 citron
7.White bread flour T55	430 g
8.Chemical yeast	3 1/2 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*, beaten	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.

# 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.
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.  Shape the dough in two steps, with a 5 minute rest between.	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 278 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"> <li>Let it soak before removing it.</li> </ul>
After pressing on  , nothing happens.	<ul style="list-style-type: none"> <li>E01 is displayed and flashes on the screen, the appliance beeps: the appliance is too hot. Wait 1 hour between 2 cycles.</li> <li>E00 is displayed and flashes on the screen, the appliance beeps: the appliance is too cold. Wait for it to reach room temperature.</li> <li>HHH or EEE is displayed and flashes on the screen, the appliance beeps: malfunction. The machine must be serviced by authorised personnel.</li> <li>A delayed start has been programmed.</li> </ul>
After pressing on  , the motor is on but no kneading takes place.	<ul style="list-style-type: none"> <li>The pan has not been correctly inserted.</li> <li>Kneading paddle missing or not installed properly.</li> </ul> <p>In the two cases cited above, stop the appliance manually with a long press on the  button. Start the recipe again from the beginning.</p>
After a delayed start, the bread has not risen enough or nothing happens.	<ul style="list-style-type: none"> <li>You forgot to press on  after programming the delayed start programme.</li> <li>The yeast has come into contact with salt and/or water.</li> <li>Kneading paddle missing.</li> </ul>
Burnt smell.	<ul style="list-style-type: none"> <li>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.</li> <li>The preparation has overflowed: the quantity of ingredients used is too great, notably liquid. Follow the proportions given in the recipe.</li> </ul>

## 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: The manufacturer 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.

# BESCHRIJVING

NL

- 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 - theelepel/eetlepel
- 7 - haak accessoire voor het verwijderen van de kneder
- 8 - bakhouder voor stokbroden
  - + 2 antikleefplaten voor stokbroden
- 9 - kerver + borsteltje

## 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 eetlepels 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 bakkersgist uit een zakje. Gebruik geen bakpoeder tenzij dit in het recept vermeld staat. Wanneer een zakje gist open is, dient dit binnen 48 uur gebruikt te worden.

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

**5** Om te zorgen dat het deeg goed kan rijzen, raden wij u aan alle ingrediënten direct in de uitneembare binnenpan te doen en te vermijden 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,

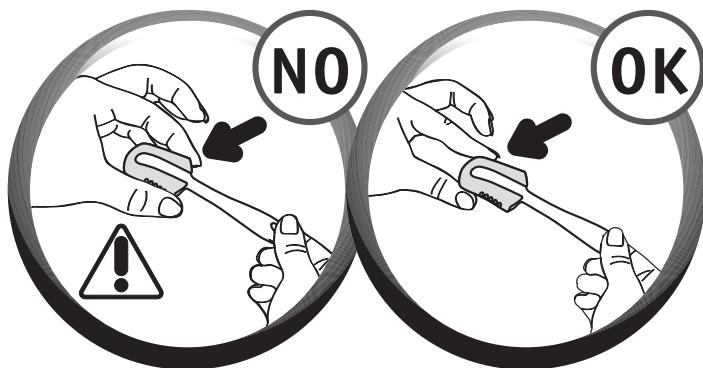
- als niet al het meel is opgenomen, moet u wat meer water toevoegen,
- zo niet, dan moet u eventueel wat meel toevoegen.

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 - tl = 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 tl	7. GIST = 1½ tl
	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 . 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 Volkoren-

brood moet geselecteerd worden wanneer u meel voor volkorenbrood gebruikt.

7. **Zoet brood.** Het programma Zoet brood is geschikt voor recepten die meer vet en suiker bevatten. Indien u een kant-en-klare 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 Gezen 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 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 .

# **DE CYCLI**

Een tabel op pagina 382-386 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 geluids-signal geeft aan op welk moment u dit kunt doen. Raadpleeg de overzichtstabel van de bereidings-tijden (pagina 382-386) 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.

## **Rust**

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

## **Rijzen**

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

## **Bakken**

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

## **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 geschieft 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 korte drukken, verspringt de tijd in schijven van 10 min. + korte pieptoon. Door lang te drukken

verspringt de tijd continu in schijven van 10 min. Bijv.: Het is 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 kneder 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 kneder - M,
- > trek voorzichtig om de kneder 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. Te veel 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 afgareden in het recept) of melkpoeder gebruiken. Melk heeft een schuimend effect waarmee gelijkmatigere 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 284) 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 "bakwaliteit" of "bakkersmeel" in plaats van gewoon meel. De toevoeging van haver, zemelen, tarwekiem, rogge of hele gra-

nen 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 dosis en

denk eraan de hoeveelheid gist aan te passen aan de gebruikte soort (zie de verhoudingstabel

*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
---	----	----	----	----	----	----	----	----

hieronder).

**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 droog dept 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 binnenvaat laat vallen.

## REINIGING EN ONDERHOUD

- Haal de stekker van het apparaat uit het stop-contact.
- 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 binnenvaat 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 borseltje (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).**

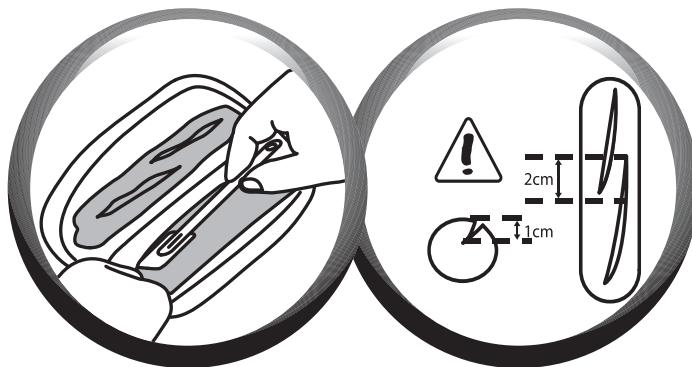
**U kunt het brood ook een bijzondere smaak geven. Bevochtig de stukken deeg en rol ze door bijvoorbeeld sesam- of maanzaad.**

- Leg de gevormde stokbroden vervolgens op de bakplaten met anti-aanbaklaag.



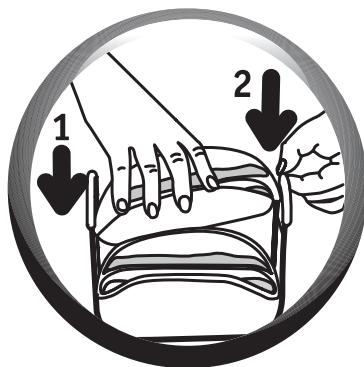
## De naad van de stokbroden zit onderaan.

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

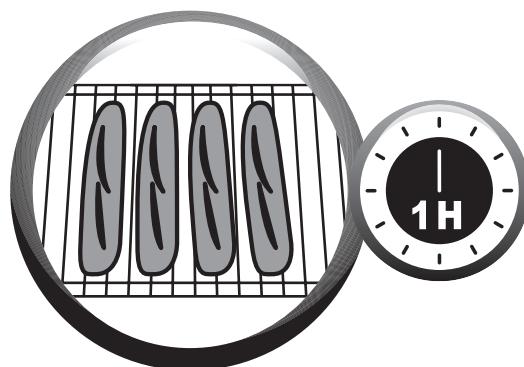


**U kunt de presentatie van uw stokbroden variëren en met een schaar inkepingen over de hele lengte van het stokbrood maken.**

- 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 382-386) bekijken en nagaan hoe de verschillende cycli verlopen.

**tl** = 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 tl	1½ tl
3. Meel T55	245 g	490 g
4. Gist	1 tl	2 tl

## 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 tl	1 tl	1½ tl
4. Suiker	2 tl	3 tl	1 el
5. Melkpoeder	1 el	1½ el	2 el
6. Meel T55	345 g	455 g	605 g
7. Gist	1 tl	1 tl	1½ tl

## 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 tl	1½ tl	2 tl
4. Suiker	1½ tl	2 tl	3 tl
5. Meel T55	130 g	180 g	240 g
6. Volkorenmeel T150	200 g	270 g	360 g
7. Gist	1 tl	1 tl	1½ tl

## PROG. 8 - SNEL BASISBROOD

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

## 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 tl	1½ tl
3. Suiker	2 el	4 el
4. Meel T55	210 g	420 g
5. Gist	1 tl	2 tl
<b>Toevoegen, na geluidssignaal</b>		
6. Boter	25 g	50 g

## PROG. 5 - FRANS BROOD

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

## 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 tl	1 tl	1½ tl
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 tl	2 tl	3 tl

**Naar keuze :** 1 th oranjebloesem water.

## PROG. 9 - BROOD ZONDER GLUTEN

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

\* 1 middelgroot ei = 50 g

**PROG. 10 - ZOUTLOOS BROOD**

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

**PROG. 12 - GEREZEN DEEG**

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

**PROG. 13 - CAKE**

<b>CITROENCAKE</b>	<b>1000 g</b>
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 tl

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**

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

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

\* 1 middelgroot ei = 50 g

**PROG. 15 - VERS DEEG**

	<b>500 g</b>	<b>750 g</b>	<b>1000 g</b>
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	Ingezakt brood na te hoog gerezen te zijn	Onvoldoende gerezen brood	Te lichte korst	Bruine zijden maar het brood is niet voldoende gaar	Meel aan de zijkanten en bovenop
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.	<p>Maak weer een bol, laat 10 min rusten en begin dan opnieuw.</p> <p>Vorm de stokbroden in 2 stappen, met 5 min rust tussendoor.</p>
De insnijdingen in het stokbrood zijn niet duidelijk.	<p>Het deeg kleeft: U gebruikte te veel water in de bereiding.</p> <p>Het mes is niet scherp genoeg.</p> <p>Uw insnijdingen zijn te voorzichtig.</p>	<p>Begin weer met het vormen van de stokbroden. Bestrooi daarbij lichtjes de handen met bloem, en vermijd daarbij het deeg of het aanrecht.</p> <p>Gebruik het meegeleverde mes of anders een licht gekarteld, maar heel scherp mes.</p> <p>Snij met een krachtige beweging, zonder te aarzelen.</p>
De insnijdingen gaan weer dicht of openen zich niet tijdens het bakken.	<p>Het deeg kleefde te veel: U gebruikte te veel water in de bereiding.</p> <p>Het oppervlak van het deeg was niet strak genoeg tijdens het vormen.</p>	<p>Uw bereiding is mislukt. U zult opnieuw moeten beginnen.</p> <p>Begin opnieuw en trek nu meer aan het deeg wanneer u het rond de duim rolt.</p>
Het deeg scheurt aan de zijkanten tijdens het bakken.	De insnijding in het deeg is niet diep genoeg.	Ga naar pagina 292 voor de ideale vorm van de insnijdingen.
De gebakken stokbroden kleven aan de houder.	<p>U hebt het deeg te veel bevochtigd.</p> <p>De platen van de houder voor stokbroden kleven te veel.</p>	<p>Verwijder het overtollige water dat u met het borsteltje aanbracht.</p> <p>Vet de platen van de houder in met een beetje olie voor u er het deeg op legt.</p>
De stokbroden zijn niet mooi goudbruin.	<p>U bent vergeten het deeg eerst te bestrijken voor u het in de oven schoof.</p> <p>U strooide tijdens het vormen te veel bloem op de stokbroden.</p> <p>De kamertemperatuur is hoog (&gt;30 °C).</p>	<p>Denk hieraan wanneer u nog eens bakt.</p> <p>Bestrijk goed met water met het penseel voor u ze in de oven schuift.</p> <p>Gebruik kouder water (tussen 10 en 15 °C) en/of iets minder gist.</p>
De stokbroden zijn niet genoeg gerezen.	<p>U bent de gist vergeten in de bereiding.</p> <p>Misschien was uw gist niet meer goed.</p> <p>Er zat niet genoeg water in uw bereiding.</p>	<p>Uw bereiding is mislukt. U zult opnieuw moeten beginnen.</p>
	De stokbroden zijn tijdens het vormen te veel geplet en aangedrukt.	

# TECHNISCHE STORINGSGIDS

PROBLEEMEN	OPLOSSINGEN
De kneder blijft in het bakblik bekneld zitten.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Laten weken voor u hem gaat verwijderen.</li> </ul>
Na een druk op  gebeurt er niets.	<ul style="list-style-type: none"> <li>E01 verschijnt knipperend op het display, gevolgd door een geluidssignaal: het apparaat is te warm. Wacht 1 uur tussen 2 cycli.</li> <li>E00 verschijnt knipperend op het display, gevolgd door een geluidssignaal: het apparaat is te koud. Wacht tot deze op kamertemperatuur is.</li> <li>HHH of EEE verschijnt knipperend op het display, gevolgd door een geluidssignaal: storing. Het apparaat moet worden nagekeken door de technische dienst.</li> <li>U heeft de timer geprogrammeerd.</li> </ul>
Na op  gedrukt te hebben draait de motor maar er wordt niet gekneed.	<ul style="list-style-type: none"> <li>De uitneembare binnenpan zit niet goed op zijn plaats.</li> <li>De kneder is afwezig of zit niet goed op zijn plaats.</li> </ul> <p>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.</p>
Na een programmering met de timer is het brood niet voldoende gerezen of er is niets gebeurd.	<ul style="list-style-type: none"> <li>U bent vergeten na de programmering op  te drukken.</li> <li>De gist is in contact gekomen met het zout en/of het water.</li> <li>Kneder afwezig.</li> </ul>
Brandgeur.	<ul style="list-style-type: none"> <li>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.</li> <li>De bereiding is overgelopen: te grote hoeveelheid ingrediënten, met name vloeistof. Neem de juiste verhoudingen van het recept in acht.</li> </ul>

## GARANTIE

- Dit apparaat 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 voor dat u het apparaat in gebruik neemt: Indien het apparaat niet overeenkomstig de gebruiksaanwijzing wordt gebruikt, vervalt de aansprakelijkheid van de fabrikant.

## MILIEU

- In overeenstemming met de wetgeving moet elk onbruikbaar apparaat definitief onbruikbaar worden gemaakt: trek de stekker uit het

stopcontact en snij het snoer af voor u het apparaat weggooit.



- 1** - pencereli kapak
- 2** - kontrol paneli
  - a** - gösterge ekranı
  - b** - çalışma/durdurma düğmesi
  - c** - ağırlık göstergesi
  - d** - Program 11 için ileri zamana programlama
  - e** - kızarma seviyesi
  - f** - program seçimi
  - g** - çalışma göstergesi

- 3** - ekmek 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 tepsisi
- 9** - rötuş bıçağı + fırça

## PRATİK TAVSİYELER

### Hazırlama

**1** Kullanım talimatını dikkatle okuyun: bu cihazda ekmek, 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, nem alınmış aktif ekmek mayası kullanın. Tariflerde aksi belirtilmedikçe kabartma tozu kullanmayın. Bir maya poşeti açıldığında 48 saat içinde tüketilmelidir.

**4** Başarılı bir şekilde ekmek 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 koymayı ve kullanım esnasında kapağı açmaktan kaçınmanız (aksi belirtilmediği takdirde) tavsiye ederiz. Malzemelerin sırasına ve tariflerde belirtilen miktarlara tam olarak uyun. Önce sıvılar, daha sonra katı malzemeler. **Mayanın tuzla temas etmemesi gereklidir.**

### 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

**• Ekmek 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 aşılmamalıdır).

**• Bazen, yoğurmanın ortasında hamurun durumunu kontrol etmek yararlı olabilir:** haznenin kenarlarına yapışmayan homojen bir topak olmalıdır.

> yoğrulmamış unlar kalmışsa, biraz daha su ekleyin,

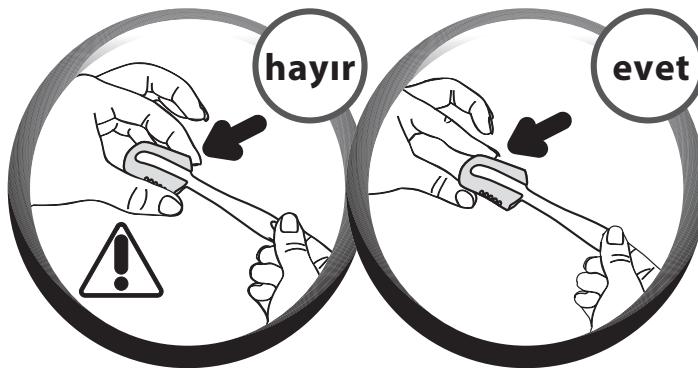
> aksine, hamur çok nemli ise ve haznenin kenarlarına yapıştıysa biraz un eklemek gereklidir.

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 kabaracağını 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.

# CIHAZI 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: Rötuş 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 iç içe geçirmek için yanlardan bastırın ve her iki taraf-taki klipsleri kapatın - **F** - **G**.

- Ekmek yapma makinesini prize takın. 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. Göstergе ışığı yanar. Zaman ayarlayıcının 2 noktası yanıp söner ve zaman ayarı geri sayımına başlar. Çalışma göstergе ışığı yanar. Dönme başlar - **I** - **J**.
- Pişirme dönüsü bitince, 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 = 1 1/2 tk	7. MAYA = 1 1/2 tk
	4. ŞEKER = 1 yk	

# EKMEK MAKİNENİZİN 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 başlatır.

MENU

**MENÜ düğmesi** belirli bir sayıda farklı program seçeneklerine imkan verir. Programa karşılık gelen zaman görüntülenir. Düğmeye  her basışınızda, bu şekilde 1'den 15'e kadar olmak üzere, gösterge panosundaki numara sonraki programa geçer:

1. **Baget.** Baget programı kendi baget ekmeklerinizi 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 > PişirmePişirme 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 ekmek, çörek vb. Bu program, program 1 Baget ile aynı şekilde gerçekleştirilir.
3. **Baget Pişirme.** Program 3, hamuru önceden hazırlanmış bagetleri pişirmenizi sağlar. Ekmek yapma makinesi program 3 sırasında çalışır şekilde bırakılmamalıdır. Tamamlanmadan önce işlemi durdurmak için  düğmesine basılarak program manuel bir şekilde durdurulabilir. Bu program için orta derecede kızartma ayarını yoktur. Tatlı ekmekler için az kızartma ayarının, tuzlu ekmekler için ise yoğun kızartma ayarının seçilmesi önerilir.
4. **Temel Ekmek Hamuru.** Temel Ekmek Hamuru programı, buğdayunu kullanılan ekmek 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 Buğdayunu kullanıldığında seçilmelidir.
7. **Tatlı Ekmek.** Tatlı Ekmek programı, daha fazla yağlı madde ve şeker içeren tarifler için uygundur. Kullanıma hazır poğaçalar veya sütlü ekmekler için malzemeler kullanırsanız, toplam 750 gr hamuru aşmayın. Hazırladığınız ilk çörek tarifinde LIGHT (az) kızartma ayarını seçmenizi öneririz.
8. **Hızlı Temel Ekmek.** Hızlı Beyaz Ekmek Programı, Hızlı Ekmek tarifine özeldir. Bu program için ağırlık ve kıarma rengi seçenekleri kullanılamaz. Bu tarif için su sıcaklığının en fazla 35°C olması gereklidir.
9. **Glütensiz Ekmek.** Bir çok tahılda (buğday, arpa, çavdar, yulaf, vs.) mevcut glütene karşı toleransı olmayan kişiler (koeliak hastalığı) için uygundur. Paket üzerinde belirtilen özel talimatlara bakınız. Başka unlarla bulaşma riski olmaması için kap sistematik olarak temizlenmelidir. Glütensiz katı bir rejim uyguluyorsanız, kullanılan mayanın da aynı şekilde glütensiz olduğundan emin olun. Glütensiz unların içeriği, optimal bir karışımıma imkan vermez. Dolayısıyla, yoğurma esnasında kenarların hamurunu esnek plastikten bir spatula ile çevirmek gereklidir. Glütensiz ekmek, normal ekmeğe göre daha yoğun içerikte ve daha soluk renkte olacaktır. Bu program için, sadece 1000 g ağırlık kullanılabilir.
10. **Tuzsuz Ekmek.** Tuz tüketiminin azaltılması, kalp ve damar hastalığı risklerinin azaltılmasına imkan verir.
11. **Somun Ekmek.** Somun ekmek, yalnızca 10 ila 70 dakika arası pişirmeye imkan vermektedir. 10 dakikalık dilimler halinde. Bu program tek başına kullanılabilen gibi:
  - a) Mayalı hamurlar programı ile birlikte,
  - b) daha önceden pişmiş ve soğutulmuş ekmekleri ısıtmak veya kitir yapmak için,
  - c) bir ekmek çevrimi esnasında uzun süren elektrik kesintisinden sonra.

## **11 numaralı programın kullanımı esnasında, ekmek makinesi gözetimsiz bırakılmamalıdır.**

Kabuğun istenen rengi elde edildiğinde, pişirme süreci bitmese dahi  düğmesine uzun bir basış ile program manüel olarak durdurulabilir.

**12. Mayalı hamurlar.** Mayalı hamurlar programı pişirmez. Bütün Mayalı hamurlar için bir hamur yoğurma ve kabartma programına karşılık gelmektedir. Örnek: pizza hamuru.

**13. Kek.** Kek programı, kabartma tozu ile kek ve pastalar yapmaya imkan verir. Bu program için, sadece 1000 gr ağırlık kullanılabilir.

**14. Reçel.** Reçel ve Marmelat programı, şekerlemeyi otomatik olarak hazırlıcaz içinde pişirir.

**15. Taze hamur.** Program 15 yalnızca yoğurur. Kabarmamış hamurlara yönelik. Örnek : erişteler.

## **Ekmeğin ağırlığının seçimi**

Ekmek ağırlığı, başka seçim yapılmadığı taktirde otomatik olarak 1000 gr olarak ayarlanır. Ağırlık bilgi amaçlı verilmiştir. Daha fazla detay için tariflere bakın. 3, 9, 11, 12, 13, 14, 15 programlarının ağırlık ayarı yoktur.

## **ETAPLAR**

**Sayfa 382-386'teki bir tablo, seçilen programa göre değişik çevrimlerin adımlarını gösterir.**

## **Yoğurma**

**Hamurun yapısının ve dolayısıyla iyi kabarmasının kapasitesinin oluşturulmasına imkan verir.**

Bu çevrim esnasında ve 1, 2, 4, 5, 6, 7, 8, 10, 12, 13 programları için malzemeleri ekleyebilirsiniz: kuru yemişler, zeytinler, vs... Sesli bir sinyal, hangi anda müdahale etmeniz gerektiğini size bildirir. Hazırlama zamanları tekrar tablosuna (Sayfa 382-386) ve "extra" sütununa bakın. Bu sütun, sesli sinyal duyulduğunda cihazınızın ekranında görüntülenecek zamanı belirtir. Sesli sinyalin hangi zaman sonunda duyulacağını

Program 1 ve 2 için iki ağırlık seçeneğinden birini belirleyebilirsiniz:

- bir parti için 400 gr (4 baget), gösterge ışığı 500 gr arasında yanar;
- iki parti için 800 gr (8 baget), gösterge ışığı 1000 gr arasında yanar;

Seçili ürünü ayarlamak için  düğmesine basın: 500 gr, 750 gr veya 1000 gr. Seçilen ayarın karşısındaki gösterge ışığı yanır.

## **Kızarma seviyesi seçimi**

Kabuk rengi, başka seçim yapılmadığı taktirde otomatik olarak ORTA Seviye olarak ayarlanır. 13, 14, 15 programlarının renk ayarı yoktur. Üç seçim mümkündür: AÇIK/ORTA/KOYU. İlk verilen ayarı değiştirmek isterseniz, seçilen ayarın karşısındaki gösterge ışığı yanına kadar  düğmesine basın.

## **Başlatma/durdurma**

Cihazı çalıştırmak için  düğmesine basın. Geri sayım başlar. Programı durdurmak veya zaman ayarlı programlamayı iptal etmek için,  düğmesine 3 saniye basın.

daha kesinlikle bilmek için, "extra" sütunu zamanını toplam pişirme zamanından çıkarmak yeterli olacaktır. Örnek: "extra" = 2:51 ve "toplum zaman" = 3:13, malzemeler 22 dakikanın sonunda eklenebilecektir.

## **Dinlenme**

**Yoğurmanın kalitesinin iyileşmesi için hamurun gevşemesine imkan verir.**

## **Kabarma**

**Mayanın, ekmeği kabartmak ve aromasını geliştirmek için etki ettiği zaman.**

## **Pişirme**

**Hamuru ekmeğe dönüştürür ve kabuğun kızararak kitir 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.

Pişirme sonrası, bir saatlik bir sıcakta tutma çevrimi otomatik olarak başlar. Sıcakta tutma saati esnasında zamanlayıcı 0:00'da kalır ve zamanlayıcının noktaları sürekli yanıp söner. Devrenin sonunda cihaz birkaç kez sesli işaret verdikten sonra kendiliğinden durur.

## ZAMAN AYARLI PROGRAM

**Hazırladığınız ekmeğin seçtiğiniz saatte hazır olması için, cihazı 15 saat öncesine kadar önceden programlayabilirsiniz. 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 etapları süresini otomatik olarak dahil eder.

**+ ve -** düğmeleri yardımıyla, hesapladığınız süreyi seçin (+ yukarı doğru ve - aşağı doğru). Kısa basışlar, zamanı 10'ar dakikalık aralıklarla değiştirir ve kısa bir bip sesi duyulur. Düğmeye devamlı basınca, zaman sürekli 10'ar dakika ilerler.

Örnek: saat 20.00 ve ekmeğinizin ertesi sabah 7.00'de hazır olmasını istiyorsunuz.

**+** ve **-** düğmeleri yardımıyla 11 saat programlayın.

**START STOP** düğmesine basın. 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 dönme işlemi esnasında, program bir elektrik kesintisi ile veya hatalı bir işlem dolayısıyla kesintiye uğrarsa, makinenin, programlananın korunacağı 7 dakikalık bir koruma 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.

**Ekmeğinizi kalıptan çıkarmak için:** kalıptan çıkışma esnasında, karıştırıcılar, ekmeğin içinde sıkışır kalabilir. Bu durumda, "kanca" aksesuarını aşağıdaki şekilde kullanın:

- > ekmek kalıptan çıkarıldıkten sonra, henüz sıcakken kenarı üzerine yatırın ve fırın eldiveni olan elinizde tutun,
- > kancayı karıştırıcının eksenin 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 ayırin 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 ekmek içinin iyi bir şekilde gelişmesini sağlar. Tarifler, 50 gramlık ortalama bir yumurta için öngörülmüştür, eğer yumurtalar daha büyüğse, biraz un ekleyin ; eğer yumurtalar daha küçükse, biraz daha az un koymak gerekir.

**Süt:** taze süt (tarifte aksi belirtilmekçe soğuk olmalıdır) veya süt tozu kullanabilirsiniz. Süt aynı zamanda inceltici bir etki de yapar ve daha güzel doku ve dolayısıyla daha güzel bir ekmek içi görünümü elde etmeye imkan verir.

**Su:** su, mayayı yeniden nemlendirir ve harekete geçirir. Aynı zamanda unun nişastasını da nemlendirir ve ekmek içinin oluşumuna imkan verir. Su yerine, tamamen veya kısmen, süt veya başka sıvılar kullanılabilir. **Sıcaklık: "Kullanma" bölümündeki 1. paragrafa bakın (sayfa 354).**

**Unlar:** unun ağırlığı, kullanılan un tipine bağlı olarak önemli ölçüde değişir. Unun kalitesine göre, ekmek pişirme sonuçları da değişebilir. Unu geçirimsiz bir kapta muhafaza edin, çünkü un, iklim koşulları değişikliklerine tepkime gösterir ve nem emer veya kaybeder. Standart bir un yerine, tercihen, "güçlü", "ekmek yapılabılır" veya "fırıncı" unu olarak adlandırılan bir un kullanın. Ekmek hamuruna, yulaf, kepek, buğday filizi, çavdar veya bütün tohumlar eklenmesi, daha ağır ve daha az kabarmış bir ekmeği ortaya çıkaracaktır.

**Tariflerde aksi belirtilmemiği taktirde, T55 tipi bir un tavsiye edilir.**

**Ekmek veya çörek veya sütlü ekmek için özel un karışımının kullanılması durumunda, hamurun ağırlığının toplamda 750 g'i 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 zarfinin bir kısmını içermekte ise), hamur o ölçüde az kabaracak ve ekmek o ölçüde yoğun olacaktır.

**Şeker:** beyaz veya esmer şeker ya da bala öncelik tanılayın. 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 fırıncılarınızdan da alabilirsiniz. Gerek taze gerekse anlık kuru biçimi altında olsun, maya diğer malzemelerle birlikte doğrudan makinenizin haznesine katılmalıdır. Bununla birlikte dağılmاسını kolaylaştmak için mayayı parmaklarınızın arasında ufalamayı da akınızda 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 akınızda bulundurun (aşağıdaki eşdeğerlik tablosuna bakınız).

Kuru maya ile taze maya arasındaki miktar/ağırlık eşdeğerlikleri:

*Kuru maya (cm<sup>3</sup> 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
---	----	----	----	----	----	----	----	----

#### **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 uyın,

- > 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 havlusıyla 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.

## TEMIZLIK 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 söküń.

- **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 PİŞİRME

**Bu tarif için cihazla verilen tüm baget aksesuarlarını kullanmanız gereklidir: 1 baget pişirme rafı (8), 2 yapışmaz pişirme tepsisi (8), 1 rötuş 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 hinde 4 baget): 8 bagetinizi şekillendirmeniz ve ikinci partide pişirilecek 4 tanesini buzdolabında bekletmeniz önerilir.
-  düğmesine basın. Çalışma göstergesi ışığı yanar ve zamanlayıcı yanıp söner. Hamur yoğunlaşımları başlar ve kabarma ile devam eder - **I**.

## 2. Bagetleri hazırlama ve pişirme

Aşamalar sırasında size yardımcı olması için verilen tarif kitapçığını bakın.

**Size fırıncının nasıl hazırladığını gösteriyoruz ama birkaç denemeden sonra bagetleri kendinize özgü olarak şekillendireceksiniz. Nasıl yaptığınız 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 parçasız olacak.

**Bagetlerinizin daha hafif ve yumuşak olmasını istiyorsanız hamur parçalarını şekillendirmeden önce 10 dakika dinlendirin.**

### Not

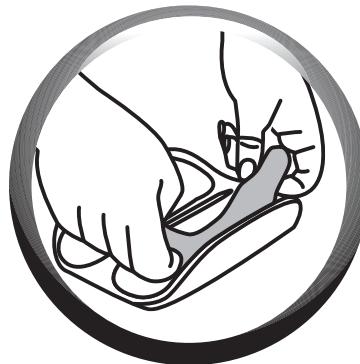
- Yoğurma aşamasında hamurun tamamen karışmaması normaldir.
- Karışım hazır hale geldiğinde ekmek yapma makinesi bekleme (standby) durumuna geçer. Birkaç bip sesi yoğunlaşımları ve kabarma aşamalarının tamamlandığını bildirir ve çalışma göstergesi ışığı yanıp söner.

**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.**

**Bagetin uzunluğu yapışmaz pişirme tepsisinden (yaklaşık 15 cm) uzun olmamalıdır.**

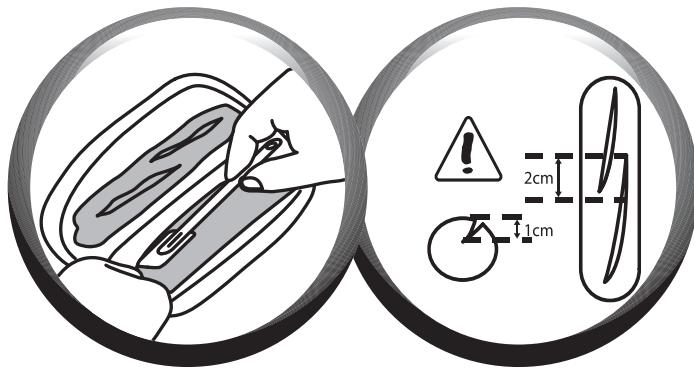
**Farklı malzemelerle ekmeklerinizin tadını değiştirebilirsiniz. Bunun için hamuru hafifçe ıslatın ve susam veya haşhaş tohumuna batırın.**

- Bagetleri şekillendirdikten sonra yapışmaz tepsilere yerleştirin.



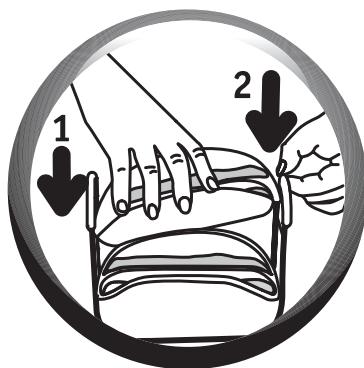
## **Bagetlerin birleşme yeri aşağı gelmelidir.**

- En iyi sonuçları elde etmek için tırtıklı bir bıçakla veya rötuş bıçağıyla bagetlerin üzerine 1 cm boyunda verev 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 ekmek haznesi yerine ekmek yapma makinenize yerleştirin.



- Programı devam ettirmek ve bagetleri pişirmeye başlamak için düğmesine bir kez daha basın.

- **Pişirme işleminin sonunda 2 seçenekiniz vardır:**

### **Iors d'une fournée de 4 baguettes**

- Ekmek yapma makinesini prizden çekin. Baget rafını çıkarın. Raf çok sıcak olduğundan her zaman fırın eldiveni kullanın.

- Bagetleri yapışmaz tepsilerden 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 tepsilerden alın ve bir ızgara üzerinde soğumalarını bekleyin.

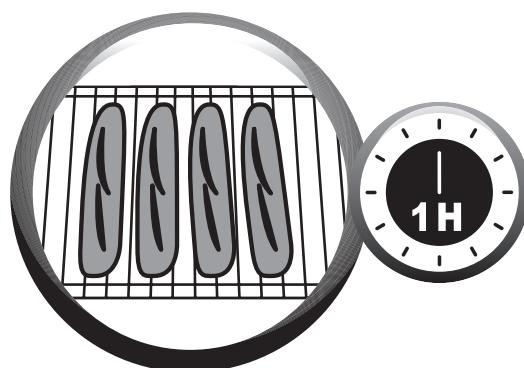
- Diğer 4 bageti buzdolabından çıkarın (daha önce üzerlerini kestiğiniz ve suyla ıslattığınız).

- Tepsilere yerleştirin (elinizi yakmamaya dikkat edin).

- Rafı tekrar ekmek yapma makinesine yerleştirin ve düğmesine basın.

- Pişirme işleminin sonunda ekmek yapma makinesini prizden çeker bilirsınız.

- Bagetleri yapışmaz tepsilerden alın ve bir ızgara üzerinde soğumalarını bekleyin.



# TARİFLER

Tariflerden her biri için, belirtilen malzeme sırasına uyın. Seçili tarife ve ilgili programa göre, hazırlık zamanları tekrar tablosuna (sayfa 382-386) bakabilir ve değişik çevrimlerin dağılımını izleyebilirsiniz.

**tk** > tatlı kaşığı - **yk** > yemek kaşığı

## PROG. 1 - BAGET

**Yaklaşık 100 gr. 4 veya 8 baget yapmak için**

	<b>400 gr</b>	<b>800 gr</b>
1. Su	150 ml	300 ml
2. Tuz	3/4 tk	1 1/2 tk
3. Un T55	245 gr	490 gr
4. Maya	1 tk	2 tk

## PROG. 2 - TATLI BAGET

**Yaklaşık 100 gr. 4 veya 8 baget yapmak için**

	<b>400 gr</b>	<b>800 gr</b>
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 gr	420 gr
5. Maya	1 tk	2 tk
<b>Bip sesinde eklenecek</b>		
6. Tereyağı	25 gr	50 gr

## PROG. 4 - TEMEL EKMEK HAMURU

	<b>500 gr</b>	<b>750 gr</b>	<b>1000 gr</b>
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 gr	455 gr	605 gr
7. Maya	1 tk	1 tk	1 1/2 tk

## PROG. 6 - TAM BUĞDAY EKMEĞİ

	<b>500 gr</b>	<b>750 gr</b>	<b>1000 gr</b>
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 gr	180 gr	240 gr
6. Tam un T150	200 gr	270 gr	360 gr
7. Maya	1 tk	1 tk	1 1/2 tk

## PROG. 8 - HIZLI TEMEL EKMEK

	<b>500 gr</b>	<b>750 gr</b>	<b>1000 gr</b>
1. İllik 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 gr	445 gr	565 gr
7. Maya	1 1/2 tk	2 1/2 tk	3 tk

## PROG. 5 - FRANSIZ EKMEĞİ

	<b>500 gr</b>	<b>750 gr</b>	<b>1000 gr</b>
1. Su	200 ml	275 ml	365 ml
2. Tuz	1 tk	1 1/2 tk	2 tk
3. Un T55	350 gr	465 gr	620 gr
4. Maya	1 tk	1 tk	1 1/2 tk

## PROG. 7 - TATLI EKMEK

<b>BRÝYOS (ÇÖREK)</b>	<b>500 gr</b>	<b>750 gr</b>	<b>1000 gr</b>
1. Çırılılmış yumurta*	2	2	3
2. Yumuşamış tereyağı	115 gr	145 gr	195 gr
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 gr	365 gr	485 gr
7. Maya	1 1/2 tk	2 tk	3 tk

**Isteğe bağlı olarak :** 1 çay kaşığı portakal çiçeği suyu.

## PROG. 9 - GLÜTENSİZ EKMEK

**1000 gr**  
Sadece kullanıma hazır un karışımı kullanınız.  
Hamur miktarı 1000 gramı geçmesin.

\* 1 ortalama yumurta = 50 gr

**PROG. 10 - TUZSUZ EKMEK**

	<b>500 gr</b>	<b>750 gr</b>	<b>1000 gr</b>
1. Su	200 ml	270 ml	365 ml
2. Un T55	350 gr	480 gr	620 gr
3. Kuru maya	1/2 tk	1 tk	1 tk
<b>Bip sesinde eklenecek</b>			
4. Susam	50 gr	75 gr	100 gr

**PROG. 12 - MAYALI HAMURLAR**

<b>PIZZA HAMURU</b>	<b>500 gr</b>	<b>750 gr</b>	<b>1000 gr</b>
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 gr	480 gr	640 gr
7. Maya	1/2 tk	1 tk	1 1/2 tk

**PROG. 13 - KEK**

<b>LİMONLU KEK</b>	<b>1000 gr</b>
1. Çırılılmış yumurta*	4
2. Şeker	260 gr
3. Tuz	1 tutam
4. Tereyağı, eritilmiş ve soğutulmuş	90 gr
5. Limon kabuğu	1 1/2 limon
6. Limon suyu	1 1/2 limon
7. Un T55	430 gr
8. Kimyasal maya	3 1/2 tk

**Yumurtaları beyaz renk alıncaya kadar şeker ve tuzla 5 dakika çırınız. Eritilmiş ve soğutulmuş tereyağını ekleyiniz. Limonun suyunu ve kabuğunu ekleyiniz. Un ile kabartma tozunu karıştırıp bu karışımıya ekleyiniz. Unu kaptaki malzemenin tam ortasına yiğmeye özen gösteriniz.**

**PROG. 14 - REÇEL****KOMPOSTOLAR VE REÇELLER**

**Meyvelerinizi ekmek makinenize koymadan önce isteğinizde göre kesin veya kıyın.**

**1. Çilek, şeftali, rulent  
veya kayısı reçeli**

2. Şeker	580 gr
3. Limon suyu	360 gr
4. Pektin	1 limon
	30 gr

**1. Portakal veya greyfurt reçeli**

2. Şeker	500 gr
3. Pektin	400 gr
	50 gr

**PROG. 15 - TAZE MAKARNA**

	<b>500 gr</b>	<b>750 gr</b>	<b>1000 gr</b>
1. Su	45 ml	50 ml	70 ml
2. Çırılılmış yumurta*	3	4	5 1/2
3. Tuz	1 tutam	1 1/2 tk	1 tk
5. Un T55	375 gr	500 gr	670 gr

\* 1 ortalama yumurta = 50 gr

# TARİFLERİNİZİ GELİŞTİRMEĞİNİZ İÇİN SORUN GİDERME KİLAVUZU

## 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 püttürlü.	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. Bıçak yeterince keskin değil. Keserken tereddüt ettiniz.	Ellerinizi hafifçe unlayın ama hamuru veya tezgahı unlamayın ve bagetleri tekrar şekillendirin. Verilen rötuş bıçağını veya keskin ve tırtıklı bir bıçak kullanın. Hızlı, ve keskin hareketlerle kesin.
Kesikler pişme sırasında açılmaz, aksine kapanacaktır.	Hamur çok yapışkan: karışım çok fazla su içeriyor. Hamurun yüzeyi şekillendirdiğinizde yeterince gergin değil.	Karışım doğru bir şekilde hazırlanmamış, baştan başlayın. Baştan başlayın, hamuru parmağınıza sardığınızda daha hızlı çekin.
Pişirme sırasında hamur kenarlarından yırtılıyor.	Hamur üzerindeki kesik yeterince derin değil.	Kesiklerin olması gereken şeklini görmek için bkz. sayfa 362.
Pişen bagetler tepsİYE yapışıyor.	Hamur çok fazla ıslatılmış. Baget pişirme tepsileri çok yapışıyor.	Bir fırça kullanarak fazla suyu alın. Hamuru yerleştirmeden önce tepsileri hafifçe yağlayın.
Bagetler yeterince kızarmıyor.	Pişirmeden önce bagetleri suyla fırçalamayı unuttunuz. Bagetleri şekillendirirken çok fazla un kullandınız. Oda sıcaklığı çok yüksek ( $30^{\circ}\text{C}$ üzerinde).	Bir sonraki sefer dikkat edin. Pişirmeden önce suyla fırçalayın. Daha soğuk su kullanın ( $10$ ve $15^{\circ}\text{C}$ arasında) ve/veya daha az maya kullanın.
Bagetler yeterince kabarmıyor.	Karışma maya eklemeyi unuttunuz. Mayanızın son kullanma tarihi geçmiş. Karışımınızda yeterince su yok. Bagetler şekilendirme sırasında çok fazla sıkıştırılmış ve düzleştirilmiş.	Karışım doğru bir şekilde hazırlanmamış, baştan başlayın.

# TEKNİK SORUN GİDERME KİLAVUZU

PROBLEMLER	NEDENLER - ÇÖZÜMLER
Karıştırıcı kapta sıkışmış kalıyor.	<ul style="list-style-type: none"><li>Çıkmadan önce suda bekletin.</li></ul>
 üzerine bastıktan sonra bir şey olmuyor.	<ul style="list-style-type: none"><li>Ekranda yanıp sönen EO1 ibaresi görünüyor, cihazdan bip sesi duyuluyor: makine çok sıcak. 2 çevrim arasında 1 saat bekleyin.</li><li>Ekranda yanıp sönen EOO ibaresi görünüyor, cihazdan bip sesi duyuluyor: Cihaz çok sıcaktır. Oda sıcaklığına inmesini bekleyiniz.</li><li>Ekranda yanıp sönen HHH veya EEE ibaresi görünüyor, cihazdan bip sesi duyuluyor: Cihaz arızalanmıştır. Cihazı yetkili personele gösteriniz.</li><li>Zaman ayarlı bir başlangıç programlanmış.</li></ul>
 üzerine bastıktan sonra motor dönüyor fakat yoğunma yapılmıyor.	<ul style="list-style-type: none"><li>Tekne tam olarak yerine oturmamış.</li><li>Karıştırıcı yok veya karıştırıcı kötü yerleştirilmiş.</li></ul> <p>Yukarıda belirtilen iki durumda düğmeye uzun süre basarak cihazı durdurunuz . Tarifi yeni baştan başlatınız.</p>
Zaman ayarlı bir başlangıçtan sonra, ekmek yeterince kabarmamış veya hiçbir şey olmamış.	<ul style="list-style-type: none"><li>Programlama sonrası 'e basmayı unuttunuz.</li><li>Maya, tuz ve/veya su ile temas geçmiş.</li><li>Karıştırıcı yok</li></ul>
Yanık kokusu.	<ul style="list-style-type: none"><li>Malzemelerin bir kısmı hazırlanınken kenarına düşmüş:makineyi soğumaya bırakın ve makinenin içini, temizleyici ürün kullanmaksızın nemli bir sünger ile temizleyin.</li><li>Hazırlanan ekmek taşmış: çok fazla malzeme var, özellikle sıvılar. Tariflerde belirtilen oranlara uyın.</li></ul>

## 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: Talimatlara uygun olmayan kullanım sonucu oluşan hasarlardan üretici firma sorumlu değildir.

## ÇEVRE

- Yürürlükteki düzenlemeler kapsamında artık kullanmayacağınız cihazı elden çıkarmadan önce cihazın çalışmaz duruma

(prizden çekerek ve güç kordonunu keserek) getirilmesi gereklidir.

# DESCRIPCIÓN

ES

- 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 sopera
- 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  
(manteca, aceite, huevos, agua, leche)  
Sal

### Azúcar

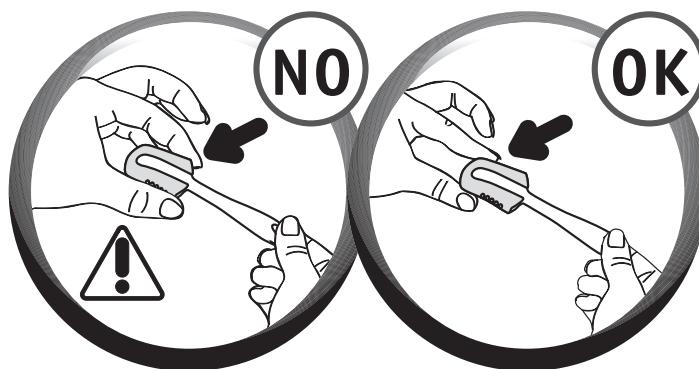
Harina (primera mitad)  
Leche en polvo  
Ingredientes específicos sólidos  
Harina (segunda mitad)  
Levadura

### 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 despegue bien de las paredes:
  - > si queda harina no incorporada, es que falta un poco de agua,
  - > si no, habrá que añadir ocasionalmente un poco de harina.Hay que corregir muy suavemente (1 cuchara sopera como máximo a la vez) y esperar a constatar que ha mejorado o no, antes de intervenir de nuevo.
- **Un error corriente es pensar que añadiendo levadura, el pan subirá antes.** Sin embargo, demasiada levadura fragiliza la estructura de la masa que subirá mucho y se hundirá durante la cocción. Puede valorar el estado de la masa justo antes de la cocción palpándola con la punta de los dedos: la masa debe presentar una ligera resistencia y la huella de los dedos debe irse poco a poco.

# 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 **-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 2. ACEITE = 2 c s 3. SAL = 1½ c de c 4. AZÚCAR = 1 c s 5. AZÚCAR = 2 c s 6. HARINA = 605 g 7. LEVADURA = 1½ c de c
PESO = 1000 g	
TIEMPO = 3:09	

# 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 . 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 migra 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.

10. **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 períodos 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. 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 .

## **LOS CICLOS**

**El indicador visual se encenderá en frente de la etapa del ciclo alcanzado por la máquina panificadora. La tabla (pág. 382-386) 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 qué momento debe intervenir. Diríjase a la tabla resumen de los tiempos de preparación (página 382-386) 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 cuánto tiempo se produce la señal sonora, hay que restar el tiempo de la

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

### **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 migas 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 sonores.

## ● 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 desfilé por períodos de 10 min + bip corto. Con una presión larga, el tiempo desfila de manera

continua por períodos de 10 min. Ej: si son las 20:00 h y quiere el pan listo para las 7:00 h del día siguiente. Programe 11 horas con los botones + y -. Presione el botón . Se emitirá una señal sonora. 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  hasta que emita una señal sonora. El tiempo por defecto se visualizará. Repita la operación.

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

## ● 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 sujetelo 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.



M

# 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. 368).**

**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).

*Equivalentes 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, limpiare 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.

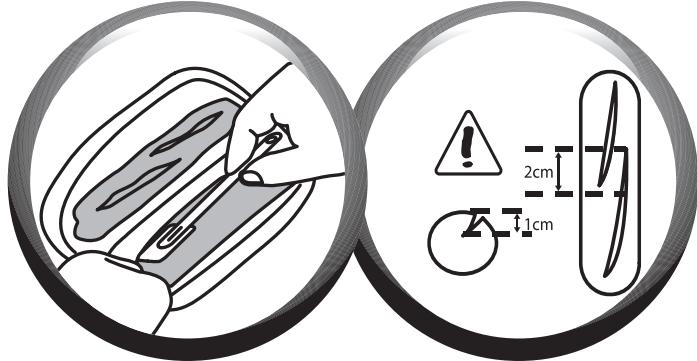
Para obtener baguettes más esponjosas, deje reposar los pedazos de masa durante 10 minutos antes de moldearlos.

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



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

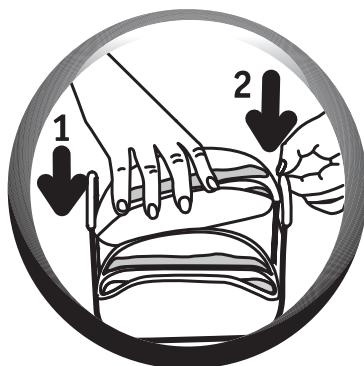
- Despues elaborar las baguettes, colóquelas en las placas antiadherentes.



**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.

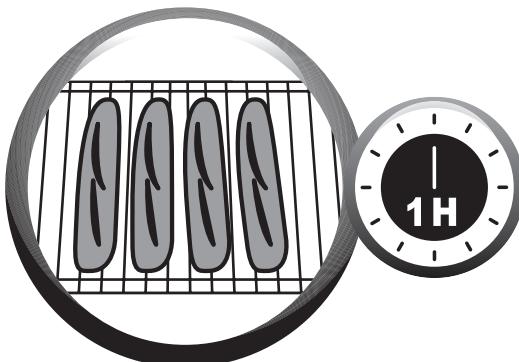
- **Al finalizar el ciclo de cocción, existen 2 posibilidades:**

#### **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 382-386) 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

	<b>400 g</b>	<b>800 g</b>
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

	<b>400 g</b>	<b>800 g</b>
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

	<b>500 g</b>	<b>750 g</b>	<b>1000 g</b>
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

	<b>500 g</b>	<b>750 g</b>	<b>1000 g</b>
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

	<b>500 g</b>	<b>750 g</b>	<b>1000 g</b>
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

<b>BRIOCHE</b>	<b>500 g</b>	<b>750 g</b>	<b>1000 g</b>
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

	<b>500 g</b>	<b>750 g</b>	<b>1000 g</b>
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

**1000 g**

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

	<b>500 g</b>	<b>750 g</b>	<b>1000 g</b>
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
<b>Añadir, cuando emita un pitido</b>			
4. Semillas de sésamo	50 g	75 g	100 g

## PROG. 12 - MASA PARA PAN

<b>MASA PARA PIZZA</b>	<b>500 g</b>	<b>750 g</b>	<b>1000 g</b>
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 fluida 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  
360 g  
de 1 limón  
30 g

#### 2. Azúcar

#### 3. Zumo de limón

#### 4. Pectina

#### 1. Naranja o pomelo

500 g  
400 g  
50 g

#### 2. Azúcar

#### 3. Pectina

\* 1 huevo medio = 50 g

## PROG. 15 - MASA FRESCA

### MASA PARA PASTA FRESCA

	<b>500 g</b>	<b>750 g</b>	<b>1000 g</b>
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.	POSSIBLE 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.	Enharínese ligeramente las manos, pero no la masa ni la encimera si es posible, y continúe elaborando las baguettes.
	El agua añadida a la receta estaba demasiado caliente.	

¿No ha obtenido el resultado esperado? Esta tabla le ayudará a obtenerlo.	POSSIBLE 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 376 para consultar la forma ideal de hacer los cortes.
Las baguettes cocidas se pegan al soporte.	Los pedazos de masa se han humedecido demasiado.	Escurra 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 hin-chado 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"><li>Dejarlo en remojo antes de retirarlo.</li></ul>
Después de presionar en  no pasa nada.	<ul style="list-style-type: none"><li>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.</li><li>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.</li><li>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.</li><li>Se ha programado una puesta en marcha diferida.</li></ul>
Después de presionar en  el motor gira pero no amasa.	<ul style="list-style-type: none"><li>La cuba no está completamente encajada.</li><li>No hay mezclador o el mezclador está mal colocado.</li></ul> <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"><li>Ha olvidado presionar en  después de la programación de la marcha diferida.</li><li>La levadura ha entrado en contacto con la sal y/o el agua.</li><li>No hay mezclador.</li></ul>
Olor a quemado.	<ul style="list-style-type: none"><li>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.</li><li>La preparación se ha desbordado: ingredientes en demasiada cantidad, sobre todo de líquido. Respetar las proporciones de las recetas.</li></ul>

## 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: El fabricante no se responsabiliza por cualquier problema derivado de un uso no conforme con las instrucciones.

## MEDIO AMBIENTE

- De acuerdo con la normativa vigente, cualquier aparato que ya esté fuera de uso deberá quedar inutilizado definitivamente:

desenchufe el aparato y córtelo el cable antes de deshacerse de él.

**ТАБЛИЦА НА ЦИКЛИТЕ - CIKLUSI PEČENJA - TABULKA CYKLŮ - CIKLUSOK  
 - TABEL CICLURI - TABUĽKA CYKLOV - TABLICA CIKLUSA - TABELA CIKLOV  
 - TABELA CIKLUSA - TSÜKLITE TABEL - CIKLU TABULA - CIKLŲ LENTELĖ -  
 TABELA CYKLI - TABLE OF CYCLES - CYCLI TABEL - OVERSIGTSSKEMA AF  
 CYKLUSSER - TABELL OVER SYKLUSER - TABELL ÖVER BAKPROGRAMMEN  
 PAISTAMISEN ERI VAIHEET - DEVİR TABLOLARI - TABLA DE CICLOS**

PROG. ПРОГ.	g-гр		h-ó-ч-val.-st.	h-ó-ч-val.-st.	h-ó-ч-val.-st.	h-ó-ч-val.-st.	h-ó-ч-val.-st.	h-ó-ч-val.-st.	h-ó-ч-val.-st.
BG	КОЛИЧЕСТВО	ПРЕПИЧАНЕ	ОБЩО ВРЕМЕ	ВРЕМЕ ЗА ПРИГОТВЯНИЕ	ОФОРМЯНЕ	ИЗПИЧАНЕ 1ва ПАРТИДА	ИЗПИЧАНЕ 2ра ПАРТИДА	ПОСОЧЕНО ВРЕМЕ СЪС ЗВУКОВ СИГНАЛ	ПОТДЪРЖАНЕ ТОПЛО
BS	TEŽINA	TAMNENJE	UKUPNO VRIJEME	VRIJEME PRIPREME	OBLIKOVANJE	PEČENJE 1. SERIJE	PEČENJE 2. SERIJE	PRIKAZANO VRIJEME PRILIKOM ZVUČNOG SIGNALA	ODRŽAVANJE TOPLOTE
CS	HMOTNOST	VYPEČENÍ	CELKOVÝ ČAS	ČAS NA PŘÍPRAVU	TVAROVÁNÍ	DOBA 1. PEČENÍ	DOBA 2. PEČENÍ	ČAS ZOBRAZENÝ PŘI ZVUKOVÉM SIGNÁLU	UCHOVÁNÍ V TEPLÉ
HU	MÉRET	HÉJ-ÁRN-YALAT	IDŐ-TARTAM	ELÖKÉSZÍTÉSI IDŐ	FORMÁZÁS	1. ADAG SÜTÉSE	2. ADAG SÜTÉSE	KIJELZETT IDŐ A HANGJELÉSKOR	MELEGEN TARTÁS
RO	COACERE	GREUTATE	TIMP TOTAL	TIMP DE PREPARARE	MODELARE	COACERE prima TURĂ	COACERE a 2-a TURĂ	TIMP AFİŞAT LA BIP	MENTINERE LA CALD
SK	HMOTNOSŤ	VYPEČENIE	ČAS	DOBA PRÍPRAVY	TVAROVANIE	PEČENIE 1. VÁRKY	PEČENIE 2. VÁRKY	ČAS ZOBRAZENÝ NA displeji PRI PÍPNUTÍ	UCHOVANIE V TEPLÉ
SL	TEŽA	ZAPEČENOST	CELOTNI ČAS	ČAS ZA PRIPRAVO	OBLIKOVANJE	PRVA PEKA	DRUGA PEKA	PRIKAZAN ČAS DO ZVOČNEGA SIGNALA	OGREVANJE
SR	TEŽINA	ZAPEČE-NOST	UKUPNO VREME	VREME PRIPREME	OBLIKOVANJE	PEČENJE 1. PARTIJE	PEČENJE 2. PARTIJE	PRIKAZANO VREME PRILIKOM ZVUČNOG SIGNALA	ODRŽAVANJE TOPLOTE
HR	TEŽINA	TAMNENJE	UKUPNO VRIJEME	VRIJEME PRIPREME	NAČIN IZRADE	PEČENJE 1. SLJEDA	PEČENJE 2. SLJEDA	PRIKAZANO VRIJEME KOD ZVUČNOG SIGNALA	ODRŽAVANJE TOPLINE
ET	KAAL	PRUUNIS-TAMINE	AEG	VALMISTAMISE AEG	VORMIMINE	ESIMESE AHJUTÄIE KÜPSEMINE	TEISE AHJUTÄIE KÜPSEMINE	KUVATAV AEG	SOOJANA HOIDMINE
LV	SVARS	GAROZAS IZVĒLE	KOPĒJAIS LAIKS	GATAVOŠANAS LAIKS	FORMAS VEIDOŠANA	1. CEPIENA CEPŠANA	2. CEPIENA CEPŠANA	PARĀDĀS LAIKS PĒC PĪKSTIENA	TEMPERATŪRAS SAGLABĀŠANA
LT	SVORIS	PASKRUDI-NIMAS	VISAS LAIKAS	PARUOŠIMO LAIKAS	FORMAVIMAS	1 KEPIMAS	2 KEPIMAS	LAIKAS PO PYPTELĒJIMO	PAPILD
PL	WAGA	ZARUMIE-NIENIE	CZAS	CZAS PRZYGOTOWANIA	FORMOWANIE	1. PARTIA	2. PARTIA	WYSWIETLANY PRZY SYGNALE DŹWIĘKOWYM	ODGRZE-WANIE

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)
NL	GEWICHT (g)	BRUINING	TOTALE TIJD (u)	BEREIDINGS-TIJD	VORMEN	BAKKEN 1e LADING (u)	BAKKEN 2e LADING (u)	TIJD GETOOND BIJ PIEPTOON	WARMHOUDEN (u)
DA	VÆGT (g)	BRUNING	TID I ALT (h)	TID AF TILBEREDNING	FORMNING	BAGNING AF 1. PORTION (h)	BAGNING AF 2. PORTION (h)	VIST TID VED BIPLYDE	HOLDE VARM (h)
NO	VEKT (g)	GYLLEN	TOTAL TID (h)	TID AV FORBEREDELSE	FORMING	STEKETID 1. BAKST (h)	STEKETID 2. BAKST (h)	TID VIST NÅR DET PIPER	VARMEHOLDING (h)
SV	STORLEK (g)	FÄRG	TOTAL TID (h)	TID AV PREPAREING	FORMNING	GRÄDDNING 1:A OMGÅNGEN(h)	GRÄDDNING 2:A OMGÅNGEN(h)	VISAD TID VID PIP	VARMHÅLLNING (h)
FI	PAINO (g)	PAAHTO	AIKA YHTEENSÄ (h)	VALMISTELUAIKA	MUOTOILU	1. ERÄN PAISTOAIIKA (h)	2. ERÄN PAISTOAIIKA (h)	ÄÄNIMERKKIEN AIKANA NÄKYVÄ AIKA	PITO LÄMPIMÄÄ (h)
TR	EBAT (gr)	KIZARMA	TOPLAM SÜRE (saat)	HAZIRLAMA SÜRESİ	ŞEKILLENDİRME	PIŞIRME 1.PARTİ (saat)	PIŞIRME 2. PARTİ (saat)	BİP SESLERİ SIRASINDA GÖRÜNTÜLENEN SÜRE	SICAK TUTMA (saat)
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)
1	A*	1 2 3	2:16	1:06		1:10	-	1:52	1:00
			2:21			1:15	-	1:57	
			2:31			1:25	-	2:07	
	B**	1 2 3	3:16			1:10	1:10	2:52	
			3:26			1:15	1:15	3:02	
			3:46			1:25	1:25	3:22	
2	A* (400g)	1 2 3	2:31	1:26		1:05	-	2:10	1:00
			2:36			1:10	-	2:15	
			2:41			1:15	-	2:20	
	B** (800g)	1 2 3	3:36			1:05	1:05	3:15	
			3:46			1:10	1:10	3:25	
			3:56			1:15	1:15	3:35	

- A\* = 1 една партида - 1 пеčenje - 1 pečení - 1 fegy sütésre - 1 tură de coacere - 1 pečenie - 1 enkratno peko - 1 pečenje - 1 slijed pečenja - 1 ahjutäie tarvis - 1 vienam cepienam - 1 vienam kepimui - 1 batch - 1 lading - 1 portion  
 1 bakst - en omgång - 1 erä - 1 parti - (400 g)
- B\*\* = 2 една партида - 2 пеčenja - 1 pečení - 2 két sütésre - 2 ture de coacere - 2 pečenia - 2 dvakratno peko - 2 pečenja - 2 slijeda pečenja - 2 kahe ahjutäie tarvis - 2 diviem cepieniem - 2 diviem kepimams - 2 batches - 2 ladingen - 2 portioner - 2 bakster - två omgångar - 2 erää - 2 parti - (800 g)

PROG. ПРОГ.	g-гр		h-ó-ч-val.-st.	h-ó-ч-val.-st.	h-ó-ч-val.-st.	h-ó-ч-val.-st.	h-ó-ч-val.-st.
BG	КОЛИЧЕСТВО	ПРЕПИЧАНЕ	ОБЩО ВРЕМЕ	ПРИГОТВЯНЕ НА ТЕСТОТО (Месене, Покой, Бухване)	ГОТВЕНЕ	ПОТДЪРЖАНЕ ТОПЛО	ДОПЪЛНИТЕЛНО
BS	TEŽINA	TAMNENJE	UKUPNO VRIJEME	PRIPREMA TIESTA (Mješenje-Odmaranje-Podizanje)	PEČENJE	ODRŽAVANJE TOPLOTE	EXTRA
CS	HMOTNOST	VYPEČENÍ	CELKOVÝ ČAS	PŘÍPRAVA TĚSTA (Hnětení-Odpocínek-Kynutí)	PEČENÍ	UCHOVÁNÍ V TEPLÉ	EXTRA
HU	MÉRET	HÉJ- ÁRNYALAT	IDŐTARTAM	TÉSZTAKÉSZÍTÉS (Dagasztás-Pihenés-Kelesztés)	SÜTÉS	MELEGEN TARTÁS	EXTRA
RO	COACERE	GREUTATE	TIMP TOTAL	PREAPARAREA ALUATULUI (Frământare-Repaus-Creștere)	COACERE	MENTINERE LA CALD	SUPLI- MENTAR
SK	VEĽKOSŤ	VYPEČENIE	ČAS	PRÍPRAVA CESTA (Hnetenie-Odpočinok-Kysnutie)	PEČENIE	UCHOVANIE V TEPLÉ	EXTRA
SL	TEŽA	ZAPEČENOST	CELOTNI ČAS	PRIPRAVA TESTA (Gnetenje - Počivanje - Vzhajanje)	PEKA	OGREVANJE	DODATNO
SR	TEŽINA	ZAPEČE-NOST	UKUPNO VREME	PRIPREMANJE TESTA (Mešenje-Odmaranje-Narastanje)	PEČENJE	ODRŽAVANJE TOPLOTE	EXTRA
HR	TEŽINA	TAMNENJE	UKUPNO VRIJEME	PRIPREMA TIESTA (Miješenje-Odmaranje-Dizanje)	PEČENJE	ODRŽAVANJE TOPLINE	EXTRA
ET	KAAL	PRUUNIS- TAMINE	AEG	TAIGNA ETTE-VALMISTAMINE (Sõtkumine-hoidmine-kergitamine)	KÜPSETA-MINE	SOOJANA HOIDMINE	LISA
LV	SVARS	GATAVĪBA	KOPĒJAIS LAIKS	MĪKLAS GATAVOŠANA (mīcišana-uzbriešana-pacelšana)	CEPŠANA	TEMPERATŪRAS SAGLABĀŠANA	PAPILDUS
LT	SVORIS	PASKRUDI-NIMAS	VISAS LAIKAS	TEŠLOS PAŠILDYMAS (minkymas-pauzė-pakelimas)	KEPIMAS	PAPILD	ŠILDYMAS
PL	WAGA	ZARUMIENIENIE	CZAS	PRZYGOTOWANIE CIASTA (Wyrobianie, Odpoczynek, Wyrastanie)	WYPIEKANIE	ODGRZEWANIE	DODATKI
EN	WEIGHT (g)	BROWNING	TOTAL TIME (h)	PREPARING THE DOUGH (Kneading-Rest-Rising) (h)	COOKING (h)	KEEP WARM (h)	EXTRA (h)
NL	GEWICHT (g)	BRUINING	TOTAL TIJD (u)	VOORBEREIDING VAN HET DEEG (Kneden-Rust-Rijzen) (u)	BAKKEN (u)	WARMHOUDEN (u)	EXTRA (u)
DA	VÆGT (g)	BRUNING	TID I ALT (h)	TILBEREDNING AF DEJEN (Æltning-Hvile-Hævning) (h)	BAGNING (h)	HOLDE VARM (h)	EKSTRA (h)
NO	VEKT (g)	GYLLEN	TOTAL TID (h)	FORBEREDELSE AV DEIGEN (Elting-Hvile-Heving) (h)	STEKETID (h)	VARMEHOLDING (h)	EKSTRA (h)
SV	STORLEK (g)	FÄRG	TOTAL TID (h)	PREPAREING AV DEGEN (Knådning-Vila-Jäsning) (h)	GRÄDDNING (h)	VARMHALLNING (h)	EXTRA (h)
FI	PAINO (g)	PAAHTO	AIKA YHTEENSÄ (h)	TAIKINAN VALMISTAMINEN (Alustus-Lepo-Kohotus) (h)	PAISTO (h)	PITO LÄMPIMÄÄ (h)	EXTRA (h)
TR	EBAT (gr)	KIZARMA	TOPLAM SÜRE (saat)	HAMURUN HAZIRLANMASI (Yoğurma-Dinlenmek-Abarma) (saat)	SİPİŞİRME (saat)	SICAK TUTMA (saat)	EKSTRA (saat)
ES	PESO (g)	DORADO	TIEMPO TOTAL (h)	PREPARACIÓN DE LA MASA (Amasado-Reposo-Rubido) (h)	COCCIÓN (h)	MANTENIMIENTO EN CALIENTE (h)	EXTRA (h)

	500	<b>1</b>	2:59		0:48		2:30
1	750	<b>2</b>	3:04	2:11	0:53	1:00	2:35
	1000	<b>3</b>	3:09		0:58		2:40
	500	<b>1</b>	2:04		0:48		1:44
2	750	<b>2</b>	2:09	1:16	0:53	1:00	1:49
	1000	<b>3</b>	2:14		0:58		1:54
	500	<b>1</b>	3:04		0:48		2:42
3	750	<b>2</b>	3:09	2:16	0:53	1:00	2:47
	1000	<b>3</b>	3:19		1:03		2:57
	500	<b>1</b>	3:11		0:55		2:41
4	750	<b>2</b>	3:16	2:16	1:00	1:00	2:46
	1000	<b>3</b>	3:21		1:05		2:51
	500	<b>1</b>	2:11		0:50		1:56
5	750	<b>2</b>	2:16	1:21	0:55	1:00	2:01
	1000	<b>3</b>	2:21		1:00		2:06
	500	<b>1</b>	3:15		0:48		2:45
6	750	<b>2</b>	3:20	2:27	0:53	1:00	2:50
	1000	<b>3</b>	3:25		0:58		2:56
	500	<b>1</b>	2:19		0:48		1:51
7	750	<b>2</b>	2:24	1:31	0:53	1:00	1:56
	1000	<b>3</b>	2:29		0:58		2:01
	500	<b>1</b>	1:25		0:45		1:15
8	750	<b>2</b>	1:30	0:40	0:50	1:00	1:20
	1000	<b>3</b>	1:35		0:55		1:25
9	1000	<b>1</b>	2:15	1:20	0:55	1:00	-
<b>10</b>	500	<b>2</b>	3:06		0:50		2:44
	750	<b>3</b>	3:11	2:16	0:55	1:00	2:49
	1000		3:16		1:00		2:54
11	-	<b>1</b>	0:10		0:10		
		<b>2</b>	▼	-	▼	-	-
		<b>3</b>	1:10		1:10		
12	-	-	1:21		-	-	1:06
13	1000	<b>1</b>	2:06	0:23	1:43	1:00	1:48
14	-	-	1:05	-	0:50	-	-
15	-	-	0:15	0:15	-	-	-

**1**  
**2**  
**3**

СВЕТЛО - SVIJETLO - SVĚTLÁ - VILÁGOS - DESCHISĂ - SVETLÁ - SVETLO - LIGHT - SVIJETLO - HELE - GAIŠA - LIGHT - JASNY - LIGHT - LICHT - LYS - LYS - LJUS - VAALEA - AÇIK - CLARO  
СРЕДНО - SREDNJE - STŘEDNÍ - KÖZEPES - MEDIE - STREDNÁ - SREDNJE - MEDIUM - SREDNJE - KESKMINÉ - VIDĚJA - MEDIUM - ŠREDNI - MEDIUM - GEMIDDEL - MIDDLE - MIDDELS - MEDIUM - KESKITASO - ORTA - MEDIO  
Тъмно - TAMNO - TMAVÁ - SÖTÉT - ÎNCHISĂ - TMAVÁ - TEMNO - DARK - TAMNO - TUME - TUMŠA - DARK - CIEMNY - DARK - DONKER - MØRK - MØRK - MÖRK - TUMMA - KOYU - OSCURO

Бележка: В общата продължителност не се включва времето за поддържане на топлината.

Napomena: ukupno vrijeme ne uključuje vrijeme održavanja toplice.

Poznámka: celkové trvání nezahrnuje dobu uchování v teple.

Megjegyzés: a teljes időtartam nem tartalmazza a melegen tartási időtartamot.

Observație: durata totală nu include timpul de menținere la cald.

Poznámka: celkové trvanie nezahŕňa čas uchovania v teple.

Opomba: Celotni čas delovanja ne vključuje časa segrevanja.

Napomena: Dužina trajanja programa ne uključuje zagrevanje.

Napomena: ukupno vrijeme trajanja ne uključuje vrijeme zagrijavanja.

Märkus: kogupikkus ei sisalda kuumutamisaega.

Piezīme: kopējā ilgumā nav iekļauta siltuma uzturēšana.

Pastaba: į bendrą trukmę nėra įskaičiuotas numatytais įsilimo laikas.

Uwaga: łączny czas nie obejmuje czasu podtrzymania temperatury.

Comment: the total duration does not include warming time.

Opmerking: bij de totale tijdsduur zit niet de tijd van het warmhouden.

Bemærk: den samlede varighed indbefatter ikke tiden med at holde varm.

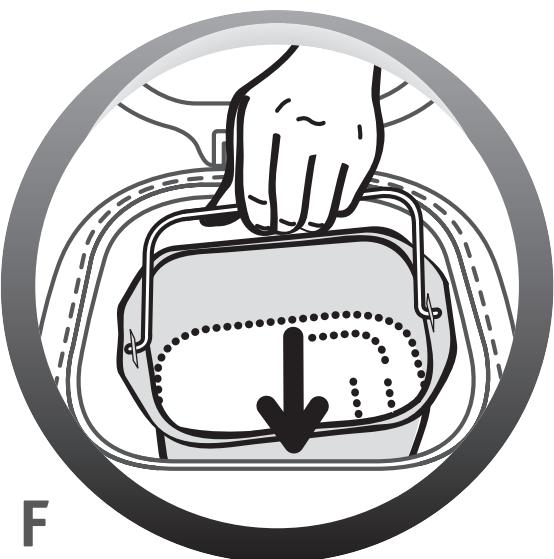
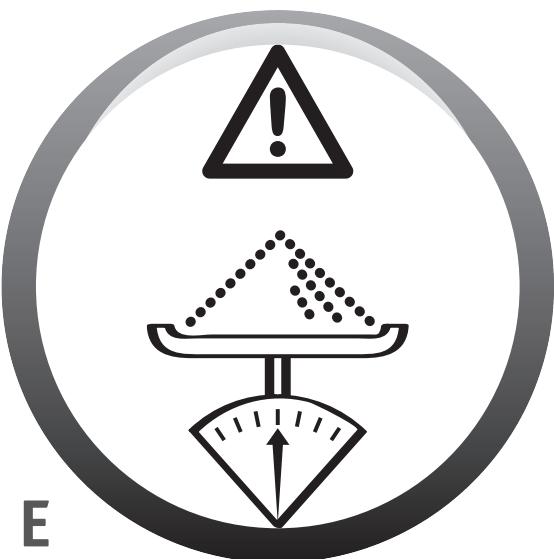
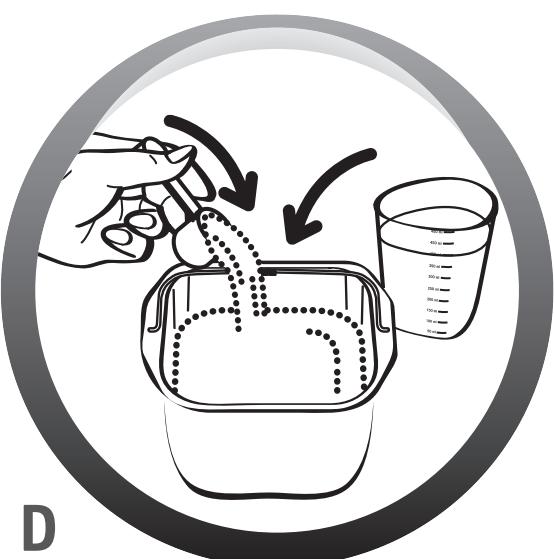
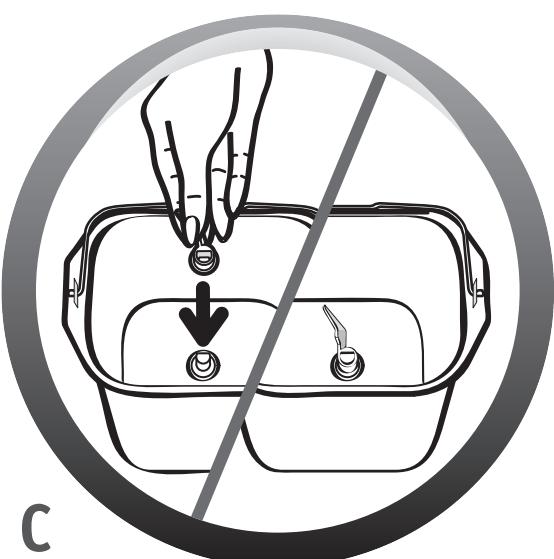
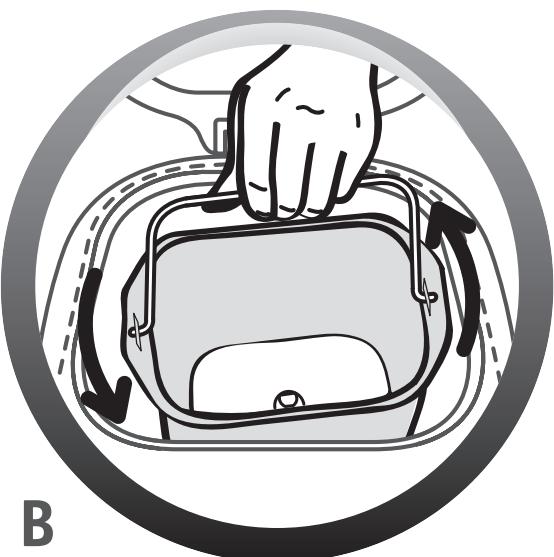
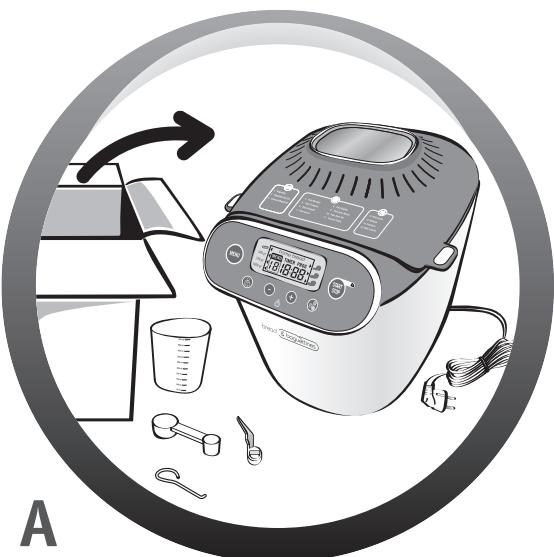
Merknad: Den totale tiden inkluderer ikke tiden for varmeholding.

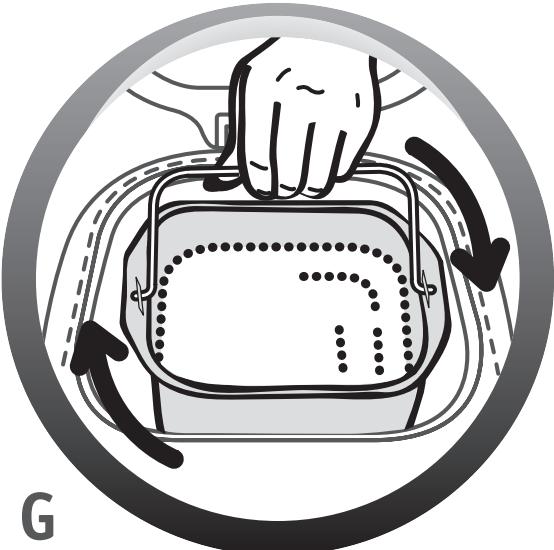
Notera: den totala tiden inkluderar inte tiden för varmhållning.

Huom! Yhteenlasketussa ajassa ei ole huomioitu lämpimänä pitoa.

Not: toplam sıcaklık tutma zamanı dahil değildir.

Nota: la duración total no incluye el tiempo de mantenimiento del calor.





G



H



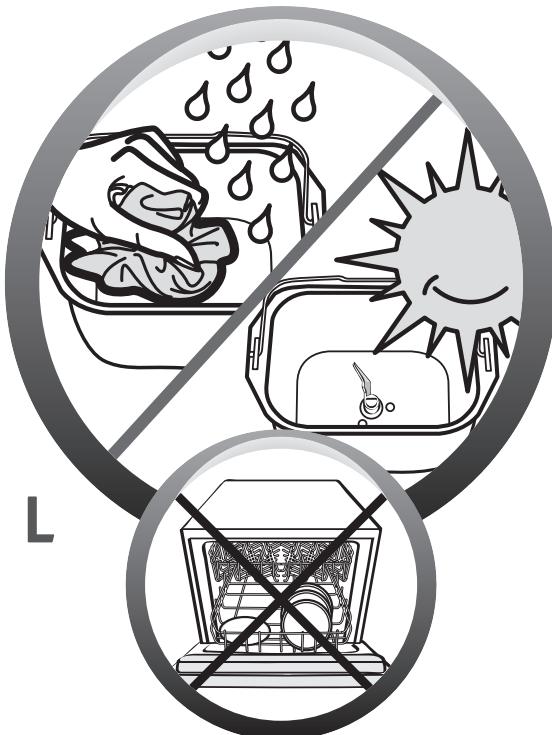
I



J



K



L

# INTERNATIONAL GUARANTEE : COUNTRY LIST

			
الجزائر ALGERIA	(0)41 28 18 53	سنة واحدة 1 year	www.tefal-me.com
ARGENTINA	0800-122-2732	2 años 2 years	GROUPE SEB ARGENTINA S.A. Billinghurst 1833 3° C1425DTK Capital Federal Buenos Aires
ՀԱՅԱՍՏԱՆ ARMENIA	(010) 55-76-07	2 տարի 2 years	ՓԲԸ "Գրուպպա ՍԵԲ", 125171, Սոսկվա, Լենինգրադյան խճուղի, 16A, 2հ։3
AUSTRALIA	02 97487944	1 year	GROUPE SEB AUSTRALIA PO Box 7535, Silverwater NSW 2128
ÖSTERREICH AUSTRIA	01 890 3476	2 Jahre 2 years	SEB ÖSTERREICH GmbH Campus 21 - Businesspark Wien Süd, Liebermannstr. A02 702 2345 Brunn am Gebirge
البحرين BAHRAIN	17716666	سنة واحدة 1 year	www.tefal-me.com
BANGLADESH	8921937	1 year	www.tefal.com
БЕЛАРУСЬ BELARUS	017 2239290	2 года 2 years	ЗАО «Группа СЕБ-Восток», 125171, Москва, Ленинградское шоссе, д. 16А, стр. 3
BELGIQUE BELGIE BELGIUM	070 23 31 59	2 ans 2 jaar 2 years	GROUPE SEB BELGIUM SA NV 25 avenue de l'Espérance - ZI 6220 Fleurus
BOSNA I HERCEGOVINA	Info-linija za potrošače 033 551 220	2 godine 2 years	SEB Developpement Predstavništvo u BiH Vrazova 8/II 71000 Sarajevo
BRASIL BRAZIL	11 2915-4400	1 ano 1 year	SEB COMERCIAL DE PRODUTOS DOMÉSTICOS LTDA Rua Venâncio Aires, 433, Pompéia, São Paulo/SP
БЪЛГАРИЯ BULGARIA	0700 10 330	2 години 2 years	ГРУП СЕБ БЪЛГАРИЯ ЕООД бул. България 81 В, ет. 5 1404 София
CANADA	1-800-418-3325	1 an 1 year	GROUPE SEB CANADA 345 Passmore Avenue Toronto, ON, M1V 3N8
CHILE	12300 209207	2 años 2 years	GROUPE SEB CHILE Comercial Ltda Av. Providencia, 2331, Piso 5, Oficina 501 Santiago

<b>COLOMBIA</b>	<b>18000919288</b>	2 años 2 years	GROUPE SEB COLOMBIA Apartado Aereo 172, Kilometro 1 Via Zipaquirá, Cajica Cundinamarca
<b>HRVATSKA CROATIA</b>	<b>01 30 15 294</b>	2 godine 2 years	SEB mku & p d.o.o. Vodnjanska 26, 10000 Zagreb
<b>ČESKÁ REPUBLIK CZECH REPUBLIC</b>	<b>731 010 111</b>	2 roky 2 years	Groupe SEB ČR s.r.o. Futurama Business Park (budova A) Sokolovská 651/136a 186 00 Praha 8
<b>DANMARK DENMARK</b>	<b>44 663 155</b>	2 år 2 years	GROUPE SEB NORDIC AS Tempovej 27, 2750 Ballerup
<b>EESTI ESTONIA</b>	<b>668 1286</b>	2 aastat 2 years	GROUPE SEB POLSKA Sp. z o.o. ul. Bukowińska 22b 02-703 Warszawa
<b>مصر EGYPT</b>	<b>الخط الساخن: 16622</b>	سنة واحدة 1 year	جروب سب إيجيبت طريق 14 مايو - سموحة الإسكندرية - مصر
<b>SUOMI FINLAND</b>	<b>09 622 94 20</b>	2 vuotta 2 years	Groupe SEB Finland Kutojantie 7, 02630 Espoo
<b>FRANCE Continentale +</b> Guadeloupe, Martinique, Réunion, Saint-Martin	<b>09 74 50 47 74</b>	1 an 1 year	GROUPE SEB France Service Consommateur Tefal 112 Ch. Moulin Carron, TSA 92002 69134 ECULLY Cedex
<b>DEUTSCHLAND GERMANY</b>	<b>0212 387 400</b>	2 Jahre 2 years	GROUPE SEB DEUTSCHLAND GmbH / KRUPS GmbH Herrnrainweg 5, 63067 Offenbach
<b>ΕΛΛΑΣ GREECE</b>	<b>2106371251</b>	2 χρόνια 2 years	SEB GROUPE ΕΛΛΑΔΟΣ Α.Ε. Οδός Καβαλιεράτου 7 T.K. 145 64 K. Κηφισιά
<b>香港 HONG KONG</b>	<b>8130 8998</b>	1 year	SEB ASIA Ltd. Room 903, 9/F, South Block, Skyway House 3 Sham Mong Road, Tai Kok Tsui, Kowloon, Hong-Kong
<b>MAGYARORSZÁG HUNGARY</b>	<b>06 1 801 8434</b>	2 év 2 years	GROUPE SEB CENTRAL EUROPE Kft. Távíró köz 4 2040 Budaörs
<b>INDONESIA</b>	<b>+62 21 5793 6881</b>	1 year	GROUPE SEB INDONESIA (Representative office) Sudirman Plaza, Plaza Marein 8th Floor JL Jendral Sudirman Kav 76-78, Jakarta 12910, Indonesia
<b>ITALIA ITALY</b>	<b>199207354</b>	2 anni 2 years	GROUPE SEB ITALIA S.p.A. Via Montefeltro, 4 20156 Milano
<b>日本 JAPAN</b>	<b>0570 077 772</b>	1 year	株式会社グループセブジヤパン 〒144-0042 東京都大田区羽田旭町 11-1 羽田クロノゲート事務棟 5F
<b>الأردن JORDAN</b>	<b>5665505</b>	سنة واحدة 1 year	<a href="http://www.tefal-me.com">www.tefal-me.com</a>

<b>ҚАЗАҚСТАН KAZAKHSTAN</b>	<b>727 378 39 39</b>	2 жыл 2 years	ЖАҚ «Группа СЕБ- Восток» 125171, Мәскеу, Ленинградское шоссесі, 16А, 3 үйі
<b>한국어 KOREA</b>	<b>1588-1588</b>	1 year	(유)그룹 세브 코리아 서울시 종로구 청계천로 35 서린빌딩 2 층 110-790
<b>الكويت KUWAIT</b>	<b>24831000</b>	سنة واحدة 1 year	<a href="http://www.tefal-me.com">www.tefal-me.com</a>
<b>LATVJA LATVIA</b>	<b>6 616 3403</b>	2 gadi 2 years	GROUPE SEB POLSKA Sp. z o.o. ul. Bukowińska 22b, 02-703 Warszawa
<b>لبنان LEBANON</b>	<b>4414727</b>	سنة واحدة 1 year	<a href="http://www.tefal-me.com">www.tefal-me.com</a>
<b>LIETUVA LITHUANIA</b>	<b>5 214 0057</b>	2 metai 2 years	GROUPE SEB POLSKA Sp. z o.o. ul. Bukowińska 22b, 02-703 Warszawa
<b>LUXEMBOURG</b>	<b>0032 70 23 31 59</b>	2 ans 2 years	GROUPE SEB BELGIUM SA NV 25 avenue de l'Espérance - ZI 6220 Fleurus
<b>МАКЕДОНИЈА MACEDONIA</b>	<b>(02) 20 50 319</b>	2 години 2 years	Groupe SEB Bulgaria EOOD Office 1, floor 1, 52G Borovo St., 1680 Sofia - Bulgaria ГРУП СЕБ БЪЛГАРИЯ ДООЕЛ Ул. Борово 52 Г, сп. 1, офис 1, 1680 София, България
<b>MALAYSIA</b>	<b>603-7710 8000</b>	2 years	GROUPE SEB MALAYSIA SDN. BHD Unit No. 402-403, Level 4, Uptown 2, No. 2, Jalan SS21/37, Damansara Uptown, 47400, Petaling Jaya, Selangor D.E Malaysia
<b>MEXICO</b>	<b>(01800) 112 8325</b>	1 año 1 year	Groupe.S.E.B. México, S.A. DE C.V. Goldsmith 38 Desp. 401, Col. Polanco Delegación Miguel Hidalgo 11 560 México D.F.
<b>MOLDOVA</b>	<b>(22) 929249</b>	2 ani 2 years	ТОВ «Груп СЕБ Україна» 02121, Харківське шосе, 201-203, 3 поверх, Київ, Україна
<b>NEDERLAND The Netherlands</b>	<b>0318 58 24 24</b>	2 jaar 2 years	GROUPE SEB NEDERLAND B.V. De Schutterij 27 3905 PK Veenendaal
<b>NEW ZEALAND</b>	<b>0800 700 711</b>	1 year	GROUPE SEB NEW ZEALAND Unit E, Building 3, 195 Main Highway, Ellerslie, Auckland
<b>NORGE NORWAY</b>	<b>815 09 567</b>	2 år 2 years	GROUPE SEB NORDIC AS Tempovej 27 2750 Ballerup

سلطنة عمان OMAN	<b>24703471</b>	سنة واحدة 1 year	<a href="http://www.tefal-me.com">www.tefal-me.com</a>
PERU	<b>441 4455</b>	1 año 1 year	Groupe SEB Perú Av. Camino Real N° 111 of. 805 B San Isidro - Lima
POLSKA POLAND	<b>801 300 420</b> koszt jak za połączenie lokalne	2 lata 2 years	GROUPE SEB POLSKA Sp. z o.o. ul. Bukowińska 22b, 02-703 Warszawa
PORTUGAL	<b>808 284 735</b>	2 anos 2 years	GROUPE SEB IBÉRICA SA Urb. da Matinha Rua Projectada à Rua 3 Bloco1 - 3º B/D 1950 - 327 Lisboa
قطر QATAR	<b>4448-5555</b>	سنة واحدة 1 year	<a href="http://www.tefal-me.com">www.tefal-me.com</a>
REPUBLIC OF IRELAND	<b>01 677 4003</b>	1 year	GROUPE SEB IRELAND Unit B3 Aerodrome Business Park, College Road, Rathcoole, Co. Dublin
ROMÂNIA ROMANIA	<b>0 21 316 87 84</b>	2 ani 2 years	GROUPE SEB ROMÂNIA Str. Daniel Constantin nr. 8 010632 Bucureşti
РОССИЯ RUSSIA	<b>495 213 32 30</b>	2 года 2 years	ЗАО «Группа СЕБ-Восток», 125171, Москва, Ленинградское шоссе, д. 16А, стр. 3
المملكة العربية السعودية SAUDI ARABIA	<b>920023701</b>	سنة واحدة 1 year	<a href="http://www.tefal-me.com">www.tefal-me.com</a>
SRBIJA SERBIA	<b>060 0 732 000</b>	2 godine 2 years	SEB Developpement Đorđa Stanojevića 11b 11070 Novi Beograd
SINGAPORE	<b>6550 8900</b>	1 year	GROUPE SEB SINGAPORE Pte Ltd. 59 Jalan Pemimpin, #04-01/02 L&Y Building, Singapore 577218
SLOVENSKO SLOVAKIA	<b>233 595 224</b>	2 roky 2 years	GROUPE SEB Slovensko, spol. s r.o. Cesta na Senec 2/A 821 04 Bratislava
SLOVENIJA SLOVENIA	<b>02 234 94 90</b>	2 leti 2 years	SEB d.o.o. Gregorčičeva ulica 6 2000 MARIBOR
SOUTH AFRICA	<b>0100202222</b>	1 year	GS South Africa Building 17, PO BOX 107 The Woodlands Office Park, 20 Woodlands Drive, Woodmead 2080
ESPAÑA SPAIN	<b>902 31 24 00</b>	2 años 2 years	GROUPE SEB IBÉRICA S.A. C/ Almogàvers, 119-123, Complejo Ecourban, 08018 Barcelona
SRI LANKA	<b>115400400</b>	1 year	<a href="http://www.tefal-me.com">www.tefal-me.com</a>
SVERIGE SWEDEN	<b>08 594 213 30</b>	2 år 2 years	TEFAL SVERIGE SUBSIDIARY OF GROUPE SEB NORDIC Truckvägen 14 A, 194 52 Upplands Väsby

<b>SUISSE SCHWEIZ SWITZERLAND</b>	<b>044 837 18 40</b>	2 ans 2 Jahre 2 years	GROUPE SEB SCHWEIZ GmbH Thurgauerstrasse 105 8152 Glattbrugg
ประเทศไทย <b>THAILAND</b>	<b>02 769 7477</b>	2 years	GROUPE SEB THAILAND 2034/66 Italhai Tower, 14th Floor, n° 14-02, New Phetchburi Road, Bangkapi, Huaykwang, Bangkok, 10320
<b>TÜRKIYE TURKEY</b>	<b>216 444 40 50</b>	2 YIL 2 years	GROUPE SEB ISTANBUL AS Beybi Giz Plaza Dereboyu Cad. Meydan Sok., No: 28 K.12 Maslak
الامارات العربية المتحدة <b>UAE</b>	<b>8002272</b>	سنة واحدة 1 year	<a href="http://www.tefal-me.com">www.tefal-me.com</a>
<b>U.S.A.</b>	<b>800-395-8325</b>	1 year	GROUPE SEB USA 2121 Eden Road, Millville, NJ 08332
Україна <b>UKRAINE</b>	<b>044 300 13 04</b>	2 роки 2 years	ТОВ «Груп СЕБ Україна» 02121, Харківське шосе, 201-203, 3 поверх, Київ, Україна
<b>UNITED KINGDOM</b>	<b>0845 602 1454</b>	1 year	GROUPE SEB UK LTD Riverside House, Riverside Walk Windsor, Berkshire, SL4 1NA
<b>VENEZUELA</b>	<b>0800-7268724</b>	2 años 2 years	GROUPE SEB VENEZUELA Av Eugenio Mendoza, Centro Letonia, Torre ING Bank, Piso 15, Ofc 155 Urb. La Castellana, Caracas
<b>VIETNAM</b>	<b>08 38645830</b>	2 năm 2 years	Vietnam Fan Joint Stock Company 25 Nguyen Thi Nho Str, Ward 9, Tan Binh Dist, HCM city
اليمان <b>YEMEN</b>	<b>1264096</b>	سنة واحدة 1 year	<a href="http://www.tefal-me.com">www.tefal-me.com</a>

# INTERNATIONAL GUARANTEE

**Retailer name & address:** ..... / Nom et adresse du vendeur / Nombre y dirección del minorista / Nome e endereço do revendedor / Nome e indirizzo del negozio / Name und Anschrift des Händlers / Naam en adres van de dealer / Forhandler navn & adresse / Återförsäljarens namn och adress / Forhandler navn og adresse / Jälleenmyyjän nimi ja osoite / nazwa i adres sprzedawcy / Numele și adresa vânzătorului / Parduotuvės pavadinimas ir adresas / Müüja kauplus ja aadress / Naziv in naslov trgovine / Tipusszám / Názov a adresa predajcu / Veikala nosaukums un adrese / Naziv i adresa maloprodaje / Naziv i adresa prodavca / Naziv i adresa prodajnog mjesta / Nume și adresă vânzător / Název a adresa prodejce / Nama dan alamat peruncit / Nama Toko Penjual dan alamat / Tên và địa chỉ cửa hàng bán/ Satici firmanın adı ve adresi / Название и адрес продавца / Назва і адреса продавця / Търговки обект / Назив и адреса на продавницата / Сатушиның аты және мекен-жайы / Επωνυμία και διεύθυνση καταστήματος / Վաճառողի անվանումը և հասցեն / ชื่อและที่อยู่ของห้าง/ร้านที่ซื้อ / 零售商的店名和地址/販売店名、住所/소매점 이름과 주소/نام در میز، خرده فروش / اسم بائع التجزئة و عنوانه

**Distributor stamp** . . . . . / Cachet distributeur / Sello del distribuidor / Carimbo do revendedor / Timbro del negozio / Händlerstempel / Stempel van de dealer / Forhandler stempel / Återförsäljarens stämpel / Forhandler stempel / Jälleenmyyjän leima / pieczęć sprzedawcy / Stampila vânzătorului / Antspaudas / Tempel / Žig trgovine / Eladó neve, címe / Razítko predajcu / Zīmogs / Pečat maloprodaje/ Pečat prodavca / Pečat prodajnog mjesto / Stampila vânzătorului/ Razítko prodejce/ Cap peruncit / Cap dari Toko Penjual / Cửa hàng bán đóng dấu/ Satıcı Firmanın Kaşesi / Печать продавца / Печатка продавца / Печат на търговския обект / Печат на продавницата / Сатушының мөрі / Σφραγίδα καταστήματος / Վաճառողի կնիքը / ตราประทับของห้าง/ร้านที่ซื้อ / 零售商的蓋印 /販売店印/販売店印/소매점 직인/ مهر خرده / ختم بائع التجزئة / فرو

BG	2-5 - 88-101	LT	46-49 - 242-255
BS	6-9 - 102-115	PL	50-53 - 256-269
CS	10-13 - 116-129	EN	54-57 - 270-283
HU	14-17 - 130-143	NL	58-61 - 284-297
RO	18-21 - 144-157	DA	62-65 - 298-311
SK	22-25 - 158-171	NO	66-69 - 312-325
SL	26-29 - 172-185	SV	70-73 - 326-339
SR	30-33 - 186-199	FI	74-77 - 340-353
HR	34-37 - 200-213	TR	78-81 - 354-367
ET	38-41 - 214-227	ES	82-85 - 368-381
LV	42-45 - 228-241		