



Fax +32 2 359 95 50

Generated by Unregistered Batch DOC TO PDF Converter 2011.3.804.1511, please register!

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.

f



Brotbackautomat

Bread maker

Machine à pain

Broodbakmachine

Máquina de hacer pan

Máquina para cozer pão

Macchina da pane

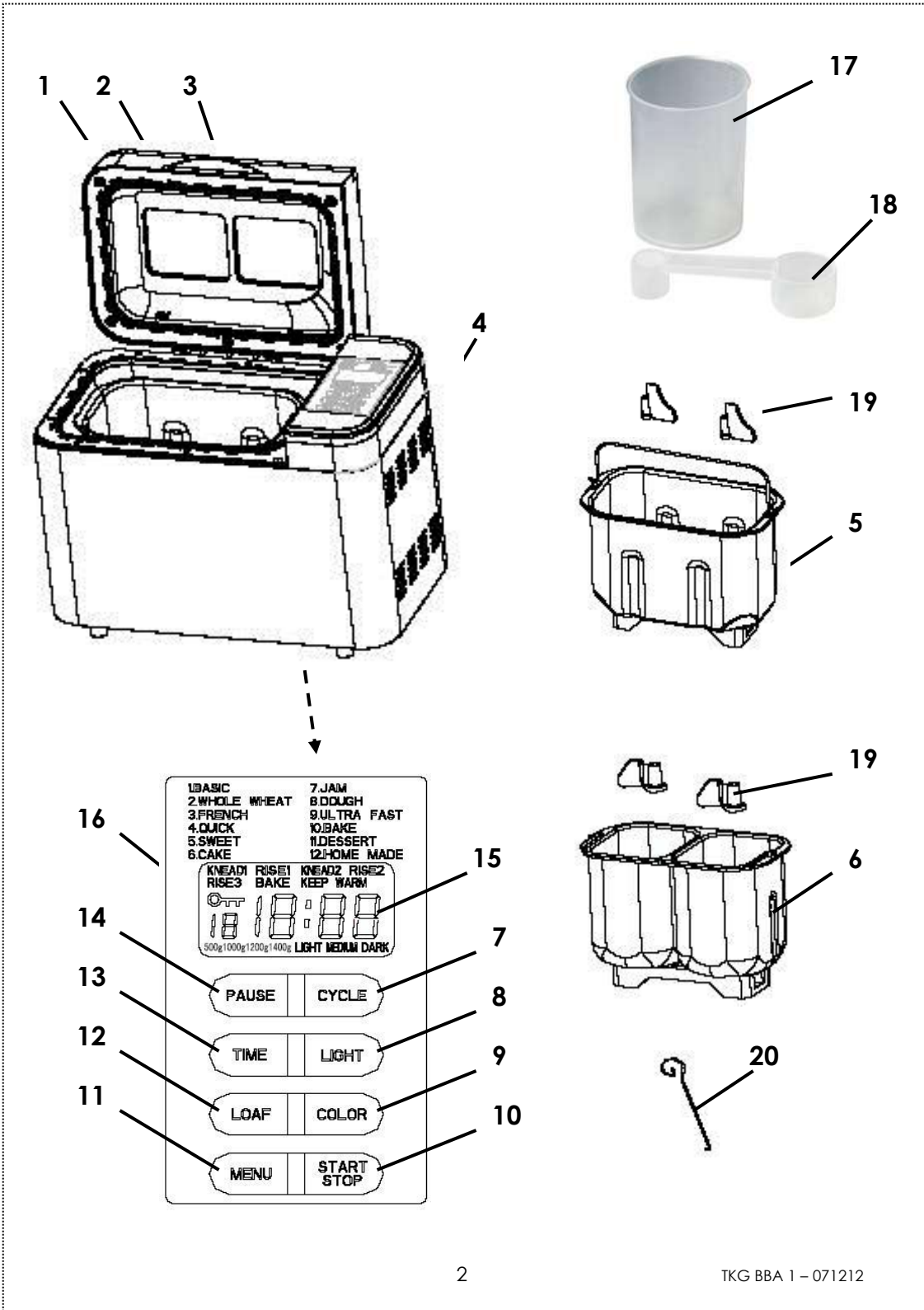


I/B Version
071212

TKG BBA 1
230V~ 50Hz 815W

Front cover page (first page)

Assembly page 1/132





D

Gerät

1. Deckel
2. Sichtfenster
3. Griff
4. Seitliches Belüftungsgitter (an beiden Seiten)
5. Backform
6. Doppelbackform

Bedienelement

7. Cycle-Taste
8. Light-Taste
9. Taste zur Regelung der Krustefarbe (COLOR)
10. Start/Stop-Taste
11. MENU-Knopf zur Einstellung eines Programms
12. Taste zur Einstellung des Gewichtes (LOAF)
13. Time-Taste
14. Pause-Taste
15. Backzeit
16. Programm
17. Messbecher
18. Messlöffel
19. Kneithaken
20. Haken

GB

Appliance

1. Lid
2. Viewing window
3. Handle
4. Side vents (on both sides)
5. Baking tin
6. Double baking tin

Control panel

7. Cycle key
8. Light key
9. Crust colour key
10. Start/Stop key
11. Menu key
12. Loaf weight key
13. Time key
14. Pause key
15. Baking time
16. Programme
17. Measuring cup
18. Measuring spoon
19. Kneading blade
20. Hook

FR

Appareil

1. Couvercle
2. Fenêtre du couvercle
3. Poignée
4. Grilles d'aération latérales (2 côtés)
5. Moule
6. Moule double

Panneau de commande

7. Bouton CYCLE
8. Bouton LIGHT
9. Bouton de réglage de la cuisson de la croûte (COLOR)
10. Bouton start/stop
11. Bouton de sélection des programmes (MENU)
12. Bouton de réglage du poids du pain (LOAF)
13. Bouton TIME
14. Bouton PAUSE
15. Affichage du temps de cuisson
16. Programme
17. Bol doseur
18. Cuillère de dosage
19. Pétrisseur
20. Crochet

NL

Toestel

1. Deksel
2. Kijkvenster
3. Handvat
4. Zijdelingse verluchttingsroosters (links en rechts)
5. Bakvorm
6. Dubbele bakvorm

Bedieningspaneel

7. CYCLE-knop
8. LIGHT-knop
9. Knop voor het instellen van de korstkleur (COLOR)
10. Start/Stopknop
11. MENU-knop voor het instellen van een programma
12. Knop voor het instellen van het gewicht (LOAF)
13. TIME-knop
14. PAUSE-knop
15. Baktijd
16. Programma
17. Maatbeker
18. Maatlepel
19. Kneedhaak
20. Haak



Fax +32 2 359 95 50

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.



SP

Aparato

1. Tapa
2. Ventana de la tapa
3. Asa
4. Rejillas de aeración laterales (izquierda y derecha)
5. Molde
6. Molde doble

Panel de mandos

7. Tecla de ciclo
8. Tecla de luz
9. Botón de reglaje de la cocción de la corteza (COLOR)
10. Botón start/stop (encendido/apagado)
11. Botón de selección de los programas (MENU)
12. Botón de reglaje del peso del pan (LOAF)
13. Tecla de tiempo
14. Tecla de pausa
15. Tiempo de cocción
16. Programa
17. Recipiente de dosificación
18. Cuchara dosificadora
19. Amasadora
20. Gancho

P

Aparelho

1. Tapa
2. Janela da tampa
3. Punho
4. Grelhas laterais para ventilação
5. Forma
6. Forma dupla

Painel com comandos

7. Tecla do ciclo
8. Tecla da luz
9. Tecla para regular a cozedura da côdea do pão (COLOR)
10. Tecla start/stop (ligado/desligado)
11. Tecla de selecção dos programas (MENU)
12. Tecla para regular o peso do pão (LOAF)
13. Tecla das horas
14. Tecla de pausa
15. Tempo de cozedura
16. Programa
17. Taça medidora
18. Colher doseadora
19. Amassador
20. Gancho



D GEBRAUCHSANLEITUNG

WICHTIGE SICHERHEITSVORSCHRIFTEN

Lesen Sie aufmerksam die Gebrauchsanleitung, bevor Sie Ihr Gerät benutzen.

Wichtig: Personen (einschließlich Kinder), die aufgrund ihrer physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder ihrer Unerfahrenheit oder Unkenntnis nicht in der Lage sind, das Gerät sicher zu benutzen, sollten dieses Gerät nicht ohne Aufsicht oder Anweisung durch eine verantwortliche Person benutzen. Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.

- Kontrollieren Sie, ob die Netzspannung mit der auf dem Gerät vermerkten Spannung übereinstimmt, bevor Sie das Gerät benutzen.
- Lassen Sie Ihr Gerät niemals beim Gebrauch unbeaufsichtigt.
- Überprüfen Sie regelmäßig die Anschlussleitung und das Gerät auf Beschädigungen. Bei Beschädigungen an Anschlussleitung oder Gerät, darf das Gerät aus Sicherheitsgründen nicht mehr benutzt werden. Für Reparaturen wenden Sie sich an einen Fachmann (*).
- Benutzen Sie das Gerät nur zu Haushaltszwecken, wie in der Bedienungsanleitung angegeben.
- Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten, weder zum Reinigen, noch zu einem anderen Zweck. Geben Sie das Gerät niemals in die Spülmaschine.
- Seien Sie nach dem Backvorgang äußerst vorsichtig, da das Gerät während des Backvorganges sehr heiß wird. Warten Sie, bis es völlig erkaltet hat, und ziehen Sie immer den Stecker aus der Steckdose, bevor Sie es reinigen oder wegräumen.
- Benutzen Sie das Gerät nicht in der Nähe einer Wärmequelle.
- Benutzen Sie das Gerät nicht im Freien und bewahren Sie es an einem trockenen Platz auf.
- Benutzen Sie nur Zubehör, welches vom Lieferanten empfohlen wurde. Anderes Zubehör stellt eine Gefahr für den Benutzer dar und das Gerät könnte dadurch beschädigt werden.
- Ziehen Sie niemals an der Anschlussleitung, um das Gerät zu bewegen. Achten Sie darauf, dass zufälligerweise die Anschlussleitung nicht irgendwo hängen bleibt und dies zum Fall des Gerätes führen könnte. Wickeln Sie die Anschlussleitung nicht um das Gerät oder knicken Sie diese nicht.
- Stellen Sie das Gerät auf einen Tisch oder auf eine ebene Fläche damit es nicht umfällt.
- Achten Sie darauf, dass die Anschlussleitung nicht mit den heißen Teilen des Gerätes in Kontakt kommt.
- Achten Sie darauf, dass die heißen Teile nicht mit leicht entflammbarem Material, wie Gardinen, Tischdecken, usw. in Berührung kommen. Brandgefahr!
- Während des Gebrauchs können zugängliche Teile des Gerätes eine sehr hohe Temperatur erreichen. Berühren Sie diese Teile nicht während des Gebrauchs, sondern betätigen Sie nur die Regelknöpfe.** Wenn das Symbol  auf einer gewissen Fläche des Gerätes geklebt ist, ist es eine Warnung. Dieses Symbol bedeutet: ACHTUNG, diese Fläche könnte während des Gebrauches heiß werden.
- Achten Sie darauf, dass die Beschichtung der Backform und des Knehtakens nicht abgekratzt wird, da ansonsten die Antihafbeschichtung beschädigt werden könnte.
- Überschreiten Sie niemals die Mengen Mehl und Hefe, die in dieser Bedienungsanleitung empfohlen werden, da der Teig sonst aus der Backform überlaufen würde.
- Decken Sie das Gerät niemals ab (z.B. mit einem Tuch), da dies den Dampfaustritt behindern würde.
- Um elektrische Schläge zu vermeiden, und um die Backform nicht zu beschädigen, stecken Sie keine Gegenstände in die Backform.
- Ihr Gerät darf niemals über eine externe Zeitschaltuhr oder irgendein anderes, separates Fernbedienungssystem eingeschaltet werden.



(*) Fachmann: anerkannter Kundendienst des Lieferanten oder des Importeurs, der für derartige Reparaturen zuständig ist. Für eventuelle Reparaturen wenden Sie sich bitte an diesen Kundendienst.

BEMERKUNG

Das Gerät hat ein relativ kurzes Kabel damit der Benutzer nicht darüber fallen oder darauf treten kann. Sie können durchaus eine Verlängerungsschnur benutzen. Achten Sie dennoch auf folgendes:

- Die Spannung der Verlängerungsschnur sollte mit der Spannung des Gerätes übereinstimmen oder selbst höher sein.
- Um Unfälle zu vermeiden, darauf achten, dass die Anschlussleitung nicht herunterhängt und Sie darüber stolpern.

BEVOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

Packen Sie das Gerät aus, und entsorgen Sie alles Verpackungsmaterial. Reinigen Sie den Deckel, die Backform und andere Zubehörteile mit einem feuchten Tuch, und trocknen Sie alle Teile sorgfältig ab. Setzen Sie die Teile zusammen und lassen Sie das leere Gerät etwa 10 Minuten funktionieren mit dem Programm BAKE (Programm 10, siehe weiter). Lassen Sie das Gerät abkühlen, reinigen Sie alle Teile und trocknen Sie sie ab und setzen Sie sie wieder zusammen. Ihr Gerät ist jetzt betriebsbereit.

Die Qualität des Brotes, das Sie erhalten, kann von vielen Faktoren abhängen. Deshalb ist es notwendig, die Zutaten und ihre Interaktion zu kennen.

Temperatur

Alle Zutaten, die Sie in den Brotbackautomaten hineingeben, sollten Zimmertemperatur haben. Auch der Raum, in dem Sie das Brot backen, sollte normal (15 – 34°C, und idealerweise 20 – 23°C) temperiert sein. Die Zimmertemperatur beeinflusst den Umfang des Brotes.

Dosierung der Zutaten

- Ihr Gerät ist mit einem Messbecher und einer kombinierten Messlöffel (groß und klein) ausgerüstet. Messen Sie die Zutaten ausschließlich mit diesen Zubehörteilen. Die Dosierungen in den Rezepten dieser Bedienungsanleitung sind auf diese Zubehörteile abgestimmt.
- In dieser Bedienungsanleitung wird oft auf "Messbecher" und Teile eines Messbechers verwiesen. Dies entspricht dem Wort "CUP", das sich auf dem Messbecher (250 ml) befindet.
- Auf dem Messlöffel gibt es folgende Markierungen:

"Tablespoon" bedeutet Esslöffel = 15 ml

"Teaspoon" bedeutet Teelöffel = 5 ml

- Um die flüssigen Zutaten zu messen, füllen Sie den Messbecher und stellen Sie ihn auf eine ebene Fläche. Hocken Sie nieder bis Ihre Augen sich am Niveau des Messbechers befinden. Das Niveau der Flüssigkeit muss der Markierung der gewünschten Menge entsprechen. Eine annähernde Messung ist nicht ausreichend und könnte das Gleichgewicht des Rezeptes zerstören.
- Um Mehl zu messen, füllen Sie den Messbecher ein bisschen über dem Rand, und entfernen Sie den Überrest mit einem flachen Utensil, das Sie über den Rand reiben. Zerstampfen Sie das Mehl nicht, da Sie dann eine zu große Menge benutzen würden. Sieben Sie das Mehl nicht. Für kleine Mengen, benutzen Sie den Messlöffel und



vergewissern Sie sich, dass er flach gefüllt ist, nicht rund. Für manche trockne Zutaten wie Rosinen oder Schokoladenstreusel sollten Sie eine Küchenwaage benutzen.

Geografische Höhe

In Hochlagen (mehr als 914 Meter) verdunstet Wasser schneller und das Brot geht auch schneller auf. Daher ist es in den Hochlagen notwendig, die Rezepte dementsprechend leicht zu korrigieren, indem Sie etwas mehr Flüssigkeit oder etwas weniger trockne Zutaten benutzen. Nachfolgende Tabelle gibt Ihnen die Lösungen, der Höhe entsprechend:

Modifizierung	HÖHE		
	914m	1524m	2133m
Reduzieren Sie die Hefemenge: pro Teelöffel im Rezept, reduzieren Sie um	1/8 Teelöffel	1/8 – 1/4 Teelöffel	+ 1/4 Teelöffel
Reduzieren Sie die Zuckermenge: pro Esslöffel im Rezept, reduzieren Sie um	0-1 Teelöffel	0-2 Esslöffel	1- 2 Teelöffel
Fügen Sie Flüssigkeit hinzu: pro Messbecher im Rezept, fügen Sie folgende Menge hinzu	1 -2 Esslöffel e	2-4 Esslöffel	3-4 Esslöffel

Zutaten

Der kritischste Faktor für den Erfolg des Brotbackens ist die Qualität und Frische der Zutaten. Bitte beachten sie auch, dass die Mengeneinheiten der Zutaten genauestens eingehalten werden müssen.

Wasser

Es wird empfohlen, lauwarmes Trinkwasser zu benutzen.

Allzweckmehl

Allzweckmehl ist eine Mischung von weichem und hartem Weizen, speziell für Brot und Kuchen entworfen. Obwohl dieses Mehl zu guten Ergebnissen führt, empfehlen wir Ihnen jedoch Brotmehl zu benutzen.

Brotmehl

Brotmehl enthält einen hohen Gluten-/Proteingehalt, und wurde mit Backhilfsmitteln, die den Teig während des Knetprozesses flexibler machen, behandelt. Im Allgemeinen hat diese Mehlsorte einen höheren Glutengehalt als Allzweckmehl, was von Sorte zu Sorte aber variieren kann. Wir empfehlen Ihnen Brotmehl zu benutzen, obwohl Allzweckmehl auch zu guten Ergebnissen führen wird.

Vollkornmehl

Vollkornmehl wird aus vollständigen Weizenkörnern produziert und enthält noch die Kleie und den Keim, wodurch dieses Mehl dichter und reicher an Nährstoffen als Allzweckmehl ist. Brot, das mit Vollkornmehl gemacht wurde, ist im Allgemeinen kleiner und schwerer als Weißbrot. Um dies zu lösen, kann man dieses Mehl mit Allzweckmehl, Brotmehl oder Gluten mischen. Das Brot wird dann höher und weicher sein.



Roggenmehl

Roggenmehl ist reich an Fasern und kann mit Vollkornmehl verglichen werden. Diese Mehlsorte muss stets mit Weizenmehl, Allzweckmehl oder Brotmehl gemischt werden, da Roggenmehl nicht genug Gluten enthält um zu einem guten Ergebnis zu führen.

Gluten

Gluten ist das Protein, das sich in Weizen befindet und den Teig elastisch macht. Gluten findet man in den meisten Supermärkten und bei den Lebensmittelhändlern. Es wird manchmal in kleinen Mengen mit dichten Mehlsorten, die wenig Gluten enthalten, gemischt um das Volumen des Brotes zu vergrößern und die Textur lockerer zu machen.

Kuchenmehl

Kuchenmehl, das wenig Gluten/Protein enthält, wurde speziell für Kuchenrezepte entworfen. Es ist nicht für Brotrezepte geeignet.

Mehl mit Backpulver

Mehl mit Backpulver enthält unnötige Aufgemittel die schädlich sind für die Zubereitung von Brot oder Kuchen. Es ist also nicht für dieses Gerät geeignet.

Kleie

Kleie (nicht behandelt) und der Weizenkeim sind die rohen Hülsen des Weizens oder des Roggens, die vom Mehl getrennt werden. Diese werden dem Brot in kleinen Mengen hinzugefügt um es mehr Geschmack zu geben. Sie werden auch benutzt um die Textur des Brotes zu verbessern.

Maisgrieß und Hafermehl

Maisgrieß und Hafermehl kommen aus fein- oder grob gemahlenem gelbem oder weißem Mais und aus Haferflocken. Diese werden hauptsächlich benutzt um den Geschmack und die Textur des Brotes zu verbessern.

Gemahlener Weizen

Gemahlener Weizen hat eine sehr rohe Textur. Er stammt aus zerschmettertem Weizenkorn. Gemahlener Weizen gibt Vollkornbrot einen Nussgeschmack und eine knusprige Textur.

Siebenkornmehl

Siebenkornmehl ist eine Mischung von gemahlenem Weizen, Hafer, Roggen, gemahlener Kleie, Maisgrieß, Flachs und Hirse.

Hefe

Während der Fermentierung, produziert die Hefe Kohlendioxyd, das zum Brotbacken notwendig ist. Um dieses Gas zu produzieren benötigt die Hefe Kohlenhydrat, das man in Mehl und Zucker findet. In allen Rezepten wo Hefe notwendig ist, wird Trockenhefe mit schneller Wirkung benutzt. Es gibt eigentlich 4 Hefesorten: frische Hefe, Trockenhefe, Hefe mit schneller Wirkung, Hefe für Brotbackautomaten. Wir empfehlen Ihnen Trockenhefe zu benutzen, obwohl Trockenhefe mit schneller Wirkung in kleinen Mengen auch zu guten Ergebnissen führt. **Frische Hefe ergibt keine gute Ergebnisse.**

Sie müssen Hefe immer im Kühlschrank aufbewahren damit diese frisch bleibt. Wenn Sie die Hefe in einem zu heißen Raum aufbewahren, wird sie verderben. Es ist auch sehr wichtig sich zu vergewissern, dass die Hefe noch frisch ist, indem Sie das Verfalldatum kontrollieren. Sobald die Verpackung geöffnet ist, ist es wichtig diese gut zu schließen und den Rest in den Kühlschrank zu stellen für künftigen Gebrauch. Oft ist verdorbene oder alte Hefe die Ursache eines schlechten Ergebnisses. Sie können einen Test machen, um zu wissen, ob die Hefe noch aktiv bzw. zu alt ist:

- Gießen Sie ½ Messbecher Leitungswasser in eine Tasse.



- Fügen Sie 1 Teelöffel Zucker hinzu und mischen Sie. Bestreuen Sie mit 2 Teelöffeln Hefe.
- Stellen Sie die Tasse in einen warmen Raum, und warten Sie 10 Minuten.
- Die Mischung sollte schäumen und einen starken Hefegeruch freigeben. Wenn dies nicht der Fall ist, ist die Hefe zu alt. Sie sollten neue Hefe kaufen.

Zucker

Zucker spielt für die Farbe und den Geschmack des Brotes eine wichtige Rolle. Er hat auch eine Funktion im Fermentationsvorgang, da er als Nahrung dient für die Hefe. Wenn ein Rezept Zucker benötigt, sollten Sie Kristallzucker benutzen. Ersetzen Sie diese Zuckersorte nicht durch Pulverzucker oder braunen Zucker, es sei denn, dass das im Rezept so erwähnt ist. Benutzen Sie keine chemische Süßstoffe, da die Hefe damit nicht richtig reagiert.

Salz

Salz ist notwendig für das Gleichgewicht und den Geschmack des Brotes und der Kuchen, und auch für die Krustefarbe. Um Gesundheitsgründen, können Sie Salz weglassen. Das Brot dürfte aber etwas mehr aufgehen als normales Brot.

Flüssigkeit / Milch

Um Brot zu backen, können Sie auch Flüssigkeiten wie Milch oder eine Kombination von Milchpulver und Wasser benutzen. Milch gibt dem Brot mehr Geschmack und eine weichere Textur und Kruste, während nur Wasser die Kruste knuspriger macht. Wenn Sie die Zeitschaltuhr benutzen, geben Sie bitte nur Milchpulver ins Gerät. Manche Rezepte benötigen Fruchtsaft um dem Brot mehr Geschmack zu geben.

Eier

Eier geben dem Brotteig und Kuchenteig eine reiche und weiche Textur. Benutzen Sie stets dicke Eier.

Butter, Öl oder Margarine

Butter, Öl und Margarine geben dem Brot mit Hefe eine weiche Textur. Brot mit Butter können Sie länger aufbewahren. Wenn Sie Butter oder Margarine, die gerade aus dem Kühlschrank kommt, müssen Sie diese in kleine Würfel zerschneiden um die Mischung während des Knetvorganges zu erleichtern.

Backpulver

Backpulver ist ein Aufghehmittel, das für Kuchen und schnell gebackenes Brot benutzt wird. Dieses Aufghehmittel benötigt keine Aufgehzeit bevor dem Backvorgang, da die chemische Reaktion auftritt, wenn die flüssigen Zutaten hinzugefügt werden.

Natriumbikarbonat

Natriumbikarbonat ist ein anderes Aufghehmittel, das man nicht mit Backpulver verwirren darf. Es benötigt auch keine Aufgehzeit bevor dem Backvorgang, da die chemische Reaktion während des Backvorganges stattfindet.

Spezielle Glasur für Brot:

Wählen Sie eine der nachfolgenden Glasuren um Ihr Brot zu verbessern:

Eierglasur: klopfen Sie ein Ei und 1 Teelöffel Wasser. Decken Sie den Teig mit der Mischung, bevor Sie ihn in den Ofen stecken.

Kruste mit geschmolzener Butter: Gießen Sie geschmolzene Butter auf frisch gebackenes Brot um eine weichere Kruste zu erhalten.



Milchglasur: decken Sie frisch gebackenes Brot mit Milch oder Sahne um eine weiche und glänzende Kruste zu bekommen.

Zuckerguss: Mischen Sie 1 Messbecher Pulverzucker mit 1 oder 2 Teelöffeln Milch um eine reiche Glasur zu machen, und gießen Sie diese auf Süßes Brot.

Mohn-/Sesam-/Kümmelkörner/Maisgrieß/Hafermehl:
Bestreuen Sie ein frisch glasiertes Brot mit den gewünschten Körnern.

INBETRIEBNAHME DER BROTBACKMASCHINE

BEDIENELEMENT

Display:

Zeigt die Nummer des Programms.

Zeigt die übrige Programmdauer, Minute pro Minute.

Zeigt eine Fehlermeldung (Fehlermeldungen "E:E0", "E:E1" und "H:HH")

TIME-Taste :

Mit dieser Taste können Sie die Zeitschaltuhr für die Vorprogrammierung einstellen.

Jeden Druck ändert die Zeit jeweils um 10 Minuten.

MENU-Taste:

Mit dieser Taste können Sie ein Programm wählen (von 1 bis 12).

Jeden Druck schaltet auf nächstes Programm um.

START/STOP-Taste:

Mit dieser Taste starten Sie ein Programm. Sie brauchen ungefähr 1,5 Sekunden auf diese Taste zu drücken.

Drücken Sie auf diese Taste und halten Sie diese ungefähr 1,5 Sekunden eingedrückt bis Sie ein Tonsignal hören um ein Programm zu beenden oder die Einstellung der Zeitschaltuhr abzubrechen (Achtung: Drücken Sie nicht auf die START/STOP-Taste, wenn Sie den Deckel während eines Programms öffnen um das Brot zu beobachten).

Kruste-Taste ("COLOR"):

Drücken Sie auf diese Taste um die Krustefarbe zu wählen (manche Programme ermöglichen diese Funktion nicht). Bei jedem Druck erscheint die nächste Krustefarbe im Display.

Gewicht-Taste ("LOAF"):

Ermöglicht Ihnen das Gewicht des Brotes zu wählen (manche Programme ermöglichen diese Wahl nicht). Bei jedem Druck auf diese Taste schaltet das Display auf das andere Gewicht um. Sie können wählen zwischen 500g, 1000g, 1200g und 1400g. Dies hat einen Einfluss auf die Backzeit. 500g eignet sich nur für die Doppelbackform. Die nachfolgenden Programme ermöglichen eine Wahl: BASIC, WHOLE WHEAT, FRENCH, SWEET und ULTRA FAST.

LIGHT-Taste:

Drücken Sie auf diese Taste um die Lampe anzuschalten, so dass Sie den Backvorgang kontrollieren können. Nach einer Minute erlischt die Lampe automatisch, falls Sie nicht aufs neue auf diese Taste drücken.

PAUSE-Taste:

Drücken Sie auf diese Taste um den Backvorgang zu unterbrechen. Die restliche Zeit blinkt im Display. Wenn Sie erneut auf PAUSE drücken, geht das Backprogramm weiter.



CYCLE-Taste:

Drücken Sie auf diese Taste um die verschiedenen Stufen des Programms HOME MADE einzustellen.

MÖGLICHE TONSIGNALE

Dieses Gerät erzeugt mehrere Tonsignale:

1 langes Tonsignal: - Das Gerät ist angeschaltet.
- Das Programm ist beendet.

1 mittellanges Tonsignal: Das Programm ist unterbrochen.

1 kurzes Tonsignal: Sie haben eine richtige Programmierungstaste gedrückt.

Mehrere Tonsignale nacheinander: Die Funktion "Zutaten hinzufügen" ist aktiv.

10 kurze Tonsignale: Die Warmhaltefunktion ist abgelaufen.

EINZELBACKFORM ODER DOPPELBACKFORM

Sie können entweder die Einzelbackform oder die Doppelbackform ins Gerät stellen. Sie können die Einzelbackform benutzen um ein Brot von jeder Größe zu backen (500g, 1000g, 1200g oder 1400g). Die Doppelbackform ermöglicht es, **zwei Brote mit unterschiedlichem Geschmack gleichzeitig zu backen, zum Beispiel ein Weißbrot und ein dunkles Brot**. Sie können die Doppelbackform ebenfalls benutzen um 2 Brote mit demselben Geschmack zu backen oder einfach 1 Brot in einer Hälfte. Das maximale Fassungsvermögen jeder Hälfte ist 500g. Falls Sie also nur eine Hälfte der Doppelbackform benutzen um ein Brot zu backen, empfehlen wir Ihnen als Gewicht 500g zu wählen. Falls Sie die beiden Hälften benutzen um zwei Brote zur gleichen Zeit zu backen, empfehlen wir Ihnen als Gewicht 1000g zu wählen.

GEBRAUCH

1. Öffnen Sie den Deckel und entfernen Sie die Backform indem Sie sie anhand des Griffes hochheben. Gießen Sie niemals Zutaten in die Backform wenn diese sich noch im Innenraum des Gerätes befindet, damit keine Zutaten im Innenraum geraten. Stellen Sie die Backform immer auf eine ebene Fläche.
2. Nehmen Sie die richtigen Knethaken für die Backform die Sie benutzen. Setzen Sie die Knethaken auf die Achsen, die sich in der Backform befinden, auf, indem Sie die flache Seite der Knethaken gegenüber der flachen Seite der Achsen stellen. Vergewissern Sie sich, dass es keine Nahrungsreste auf den Achsen gibt, damit die Knethaken richtig aufgesetzt werden können. Achtung: Wenn die Knethaken nicht richtig aufgesetzt sind, könnten sie während des Knetvorganges loskommen, was die Mischung verstören würde. Es wird empfohlen, das Loch der Knethaken mit hitzebeständiger Margarine aufzufüllen um zu vermeiden, dass der Teig an den Knethaken kleben bleibt.
3. Wählen Sie ein Rezept im "Rezepten"-Abschnitt dieser Bedienungsanleitung.
 - Messen Sie die Zutaten wie im Abschnitt "Dosierung der Zutaten" beschrieben gut ab.
 - Gießen Sie die Zutaten immer in der Reihenfolge, die im Rezept beschrieben ist, in die Backform.
 - Gießen Sie die Hefe immer an letzter Stelle. **Vergewissern Sie sich, dass die Hefe weder mit den Flüssigen Zutaten, noch mit dem Salz in Kontakt kommt.**
 - Normalerweise muss Wasser oder eine andere Flüssigkeit zuerst eingegossen werden. Fügen Sie dann Zucker, Salz und Mehl hinzu und schließlich Hefe oder Backpulver. Um die Hefe hinzuzufügen, machen Sie mit einem Finger ein kleines Loch im Mehl. Bringen



Sie die Hefe ins Loch ein und vergewissern Sie sich davon, dass die Hefe nicht mit der Flüssigkeit oder dem Salz in Kontakt kommt.

4. Stellen Sie die Backform ins Gerät. Senken Sie diese dazu ins Gerät bis sie festsitzt.
5. Schließen Sie den Deckel und stecken Sie den Stecker in die Steckdose. Sie werden ein Tonsignal hören, und "2:55" wird im Display erscheinen, aber "." blinkt nicht. Das Programm "1" erscheint automatisch im Display, und auch die anderen vorgegebenen Einstellungen "1200g" und "MEDIUM" erscheinen im Display.
6. Wählen Sie das gewünschte Programm je nach dem gewählten Rezept, indem Sie auf die MENU-Taste drücken. Die entsprechende Nummer wird im Display erscheinen. Jedesmal Sie auf die MENU-Taste drücken, wird im Display die Nummer des nächsten Programms erscheinen.
7. Wählen Sie den gewünschten Bräunungsgrad für die Kruste, indem Sie auf die Kruste-Taste (COLOR) drücken. Jedesmal Sie auf die Kruste-Taste drücken, ändert sich die Anzeige im Display: hell, halbdunkel oder dunkel (LIGHT, MEDIUM oder DARK).
8. Wählen Sie das Gewicht, indem Sie auf die Gewicht-Taste (LOAF) drücken. Jedesmal Sie auf diese Taste drücken, schaltet der Punkt im Display auf das andere Gewicht um.
9. Drücken Sie ungefähr 1,5 Sekunden auf die START/STOP-Taste. Die Dauer des Programms in Minuten und Stunden wird im Display erscheinen, ":" wird blinken und ein kurzes Tonsignal wird ertönen. Zum Beispiel: Wenn Sie ein Rezept, das das "Standard"-Programm benötigt, für ein Brot von 1200gr mit halbdunkle (medium) Krustefarbe wählen, wird "2:55" im Display erscheinen. Bis zum Ende des Programms wird im Display die übrige Zeit Minute pro Minute erscheinen. Bei den Programmen "BASIC" (Standard), "WHOLE WHEAT" (Vollkorn), "FRENCH" (Französisch), "QUICK" (Schnellprogramm), "SWEET" (Süß), "CAKE" (Kuchen), "ULTRA-FAST" (Superschnell) und "HOME-MADE" (Hausgemacht) ertönt ein Tonsignal während des Vorganges, um anzudeuten, dass Sie in dem Moment Zutaten hinzufügen dürfen. Öffnen Sie dazu den Deckel und fügen Sie die gewünschten Zutaten hinzu. Vorsicht! Wenn Sie den Deckel öffnen, könnte heißer Dampf herauskommen.
 Bemerkung: Sobald Sie auf START/STOP gedrückt haben, ist es unmöglich die anderen Einstellungen mit den anderen Tasten zu ändern. Alle Tasten außerhalb START/STOP, LIGHT und PAUSE sind gesperrt.
10. Sobald das Programm zu Ende kommt, hören Sie ein Tonsignal. Stellen Sie weder die heiße Backform, noch andere Gegenstände auf die Oberseite des Gerätes um es nicht zu beschädigen. Wenn Sie die Warmhaltefunktion nicht benutzen möchten, stoppen Sie das Gerät, indem Sie ungefähr 1,5 Sekunde auf die START/STOP-Taste drücken. Ein langes Tonsignal ertönt und die Anfangeinstellung erscheint im Display.
11. Wenn Sie nach Ablauf der Backzeit das Brot nicht sofort aus dem Gerät entfernen, fängt die Warmhaltefunktion an. Der Doppelpunkt des "0:00" wird maximal 60 Minuten blinken und das Brot wird warmgehalten. Nach Ablauf der 60 Minuten hören Sie 10 Tonsignale, wird der Doppelpunkt zu blinken aufhören und wird die Anfangeinstellung wieder im Display erscheinen. Sie können die Backform jederzeit während der Warmhaltezeit entfernen. Um diese Funktion auszuschalten, müssen Sie auf die START/STOP-Taste drücken, bis Sie ein Tonsignal hören. Die Anfangeinstellung wird im Display erscheinen. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, wenn Sie das Gerät nicht mehr benutzen. Achtung: Wenn Sie das Programm 8 (DOUGH = Teig) benutzen, empfehlen wir Ihnen die Warmhaltefunktion nicht zu benutzen. Wenn Sie Teig, der fertig ist, zu lange im Gerät lassen, könnte er zu viel aufgehen, und zu schlechten Ergebnissen führen. Um ein gutes Ergebnis zu erhalten, entfernen Sie den Teig sofort aus dem Gerät und lesen Sie die Anweisungen des Rezeptes bezüglich des Backverfahrens.
12. Das Gerät ist mit zwei Sichtfenstern ausgerüstet, wodurch Sie den Knetvorgang, die Mischung und den Backvorgang beobachten können. Von Zeit zu Zeit kann Dampf auf den Fenstern auftreten. Sie können den Deckel öffnen um den Teig zu beobachten, aber **ÖFFNEN SIE DEN DECKEL AUF KEINEN FALL WÄHREND DES BACKENS** (ungefähr die letzte Stunde des Programms) da das Brot zusammenstürzen könnte.



13. Lassen Sie die Backform und das Brot eine Weile abkühlen, bevor Sie sie aus dem Gerät entfernen. Sie sind sehr heiß! Um das Brot aus der Backform zu entfernen, benutzen Sie Topflappen und entfernen Sie die Backform indem Sie diese anhand des Griffes hochheben. Drehen Sie die Backform um, schütteln Sie diese, bis das Brot herauskommt, und stellen Sie es auf einen Gitterrost oder eine saubere Kochplatte damit es abkühlen kann. Da die Backform eine Antihafbeschichtung besitzt, sollte das Brot leicht herauskommen. Wenn das nicht der Fall ist, benutzen Sie keine Metallutensilien, sondern benutzen Sie einen Holz- oder Plastikspatel. Achtung: Wenn Sie das Brot aus der Backform entfernen, kann es sein, dass ein Knethaken sich im Brot befindet. Entfernen Sie den Knethaken dann anhand des mitgelieferten Hakens oder anhand eines Plastikspatels, bevor Sie das Brot in Scheiben schneiden. Benutzen Sie kein Messer oder anderes scharfes Metallobjekt um den Knethaken zu entfernen, da diese die Antihafbeschichtung des Knethakens beschädigen würden. Kontrollieren Sie immer, ob die Knethaken nicht im Brot hintergeblieben sind, wenn Sie das Brot aus der Backform entfernen. Sonst könnten Sie die Knethaken beschädigen, wenn Sie das Brot in Scheiben schneiden.
14. Lassen Sie das Brot mindestens 20 Minuten auf dem Gitterrost abkühlen damit der Dampf entweichen kann, bevor Sie das Brot schneiden. Benutzen Sie zum Schneiden ein Brotmesser oder ein Elektromesser.
15. Sie können das Brot oder Teile des Brotes bei Zimmertemperatur ungefähr 3 Tage aufbewahren in einem abgedichteten Plastikbeutel oder Behälter, oder bis 10 Tage in einem Kühlschrank.

GEBRAUCH DER ZEITSCHALTUHR FÜR DIE VORPROGRAMMIERUNG

Benutzen Sie die Zeitschaltuhr um den Anfang eines Programms zu verschieben. Diese Funktion ermöglicht Ihnen, das Gerät bis 13 Stunden im Voraus zu programmieren. Zum Beispiel: Sie können die Zeitschaltuhr um 19 Uhr einstellen, und am nächsten Morgen um 8 Uhr mit dem Geruch des frischen Brotes aufwachen.

Um die Zeitschaltuhr einzustellen, gehen Sie wie folgt vor:

- Achtung: Benutzen Sie die Zeitschaltuhr nicht für Rezepte, die frische Zutaten wie Früchte, Eier, Sahne und Käse enthalten.
- Bestimmen Sie die Zeit, an der das Brot fertig sein muss, und zählen Sie die Anzahl Stunden bis dann. Zum Beispiel: wenn es 20 Uhr ist wenn Sie die Zutaten in die Backform gießen, und Sie möchten am nächsten Morgen um 8 Uhr frisch gebackenes Brot erhalten, so braucht es insgesamt 12 Stunden bis das Brot fertig ist. Sobald Sie das gewünschte Programm, die gewünschte Krustefarbe und das Gewicht eingestellt haben, brauchen Sie nur noch die gesamte Anzahl Stunden einzustellen – in diesem Fall 12 Stunden.
- Drücken Sie auf die Taste TIME des Bedienelements und die Verzögerungszeit wird im Display erscheinen. Jeder Druck fügt 10 Minuten hinzu. Drücken Sie weiter auf die Taste TIME bis 12:00 erscheint. Sie brauchen den Unterschied zwischen der Einstellzeit und der gewünschten Anzahl Stunden (12:00) nicht zu berechnen. Das Gerät wird sich automatisch anpassen, damit das Brot nach der gewünschten Zeit fertig ist.
- Sobald die gewünschte Zeit programmiert ist, drücken Sie auf die START/STOP-Taste. Der Doppelpunkt wird im Display blinken, um anzudeuten, dass die Zeitschaltuhr eingestellt worden ist, und dass das Abzählen der Minuten jetzt anfangen wird. Die übrige Zeit bis zum Ende des Programms wird Minute pro Minute im Display erscheinen. Wenn die Zeitschaltuhr "0:00" erreicht, ist das Brot fertig, und ertönen 10 Tonsignale.
- Falls bei der Einstellung der Zeitschaltuhr ein Fehler auftritt, drücken Sie auf die START/STOP-Taste bis ein Tonsignal ertönt. Die Einstellung wird dann annulliert, und Sie können die Zeitschaltuhr neu einstellen.



PROBLEME UND LÖSUNGEN

Problem	Lösung
Rauch tritt aus den seitlichen Belüftungsgittern während des Backverfahrens.	Dies kann auftreten wenn es Öl auf dem Heizelement gibt. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, entfernen Sie die Backform und reinigen Sie das Heizelement mit einem trocknen Tuch. Vergewissern Sie sich dabei, dass Sie sich nicht verbrühen.
Das Mehl läuft über die Backform in den Innenraum des Gerätes.	Ziehen Sie den Stecker und warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist. Wischen Sie den Innenraum mit einem sauberen Tuch ab. Seien Sie vorsichtig wenn Sie in der Nähe des Heizelementes reinigen.
Die untere Kruste ist zu dick.	Dies kann passieren, wenn das Brot nach Ablauf des Backverfahrens zu lange im Gerät bleibt. Entfernen Sie das Brot früher.
Das Brot ist nicht gut gebacken.	Vergewissern Sie sich, dass die Knethaken richtig auf den Achsen aufgesetzt sind. Öffnen Sie den Deckel nicht zu oft während des Backvorganges.
Man hört den Motor, aber die Zutaten werden nicht gemischt.	Kontrollieren Sie ob die Backform und die Knethaken richtig montiert und befestigt sind.
[E:E0] oder [E:E1] erscheint im Display.	Wenn E:E0 oder E:E1 im Display erscheint, nachdem Sie auf die START/STOP-Taste gedrückt haben, zeigt dies einen Defekt des Temperatursensors. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und wenden Sie sich an den nächsten Kundendienst.
[H:HH] erscheint im Display.	Wenn H:HH im Display erscheint, nachdem Sie ein Programm gestartet haben, ist die Temperatur im Innenraum zu hoch. Öffnen Sie den Deckel und lassen Sie den Innenraum etwa 10 bis 20 Minuten abkühlen.
Das Brot ist zu groß und drückt gegen den Deckel.	Mindern Sie die Menge Wasser, Mehl oder Hefe oder erniedrigen Sie die Temperatur.
Das Brot ist zu klein.	Es gibt nicht genügend Hefe oder die Wassertemperatur ist zu hoch, oder die Umgebungstemperatur ist zu niedrig. Fügen Sie Hefe hinzu oder erhöhen Sie die Umgebungstemperatur.
Der Teig läuft über die Backform.	Verringern Sie die Menge Flüssigkeit oder Hefe.
Der mittlere Teil des Brotes stürzt ein.	Die Temperatur der Hefe ist zu hoch oder Sie haben zu viel Wasser verwendet. Benutzen Sie Hefe auf Zimmertemperatur oder mindern Sie die Menge Wasser.
Das Brot ist zu dicht und zu schwer.	Zu viel Mehl oder Früchte oder zu wenig Wasser oder Hefe. Mindern Sie die Menge Mehl oder Früchte oder erhöhen Sie die Menge Wasser oder Hefe.
Der mittlere Teil ist hohl.	Mindern Sie die Menge Wasser oder Hefe, erniedrigen Sie die Wassertemperatur oder fügen Sie Salz hinzu.
Trockenes Pulver an der Oberfläche des Brotes.	Verringern Sie die Menge klebrige Zutaten wie Butter oder Bananen, oder fügen Sie genügend Wasser hinzu.
Die Kruste von Kuchen (oder von anderen Zubereitungen mit vielem Zucker) ist zu dick und die Farbe ist zu dunkel.	Zu viel Zucker verursacht die dunkle Farbe. Drücken Sie 5 bis 10 Minuten vor dem Ende der Backzeit auf START/STOP und lassen Sie das Brot oder den Kuchen ungefähr 20 Minuten in der Backform mit geschlossenem Deckel, bevor Sie es entfernen.



Wenn Sie mit dem Ergebnis nicht zufrieden sind, kontrollieren Sie folgende Punkte:

Achtung: versuchen Sie jeweils nur eine Lösung pro Brot!

A) Dosierungsproblem

Brot geht auf, und stürzt zusammen

- Reduzieren Sie die Menge Wasser/Milch um 2 Esslöffel.
- Fügen Sie 1/4 Teelöffel Salz hinzu.
- Reduzieren Sie die Menge Hefe um 1/4 Teelöffel.

Brot geht zu viel auf

- Reduzieren Sie die Menge Mehl um 2 Esslöffel.
- Reduzieren Sie die Menge Wasser/Milch um 2 Esslöffel.
- Fügen Sie 1/4 Teelöffel Salz hinzu.
- Reduzieren Sie die Menge Zucker/Honig um 1 Teelöffel.
- Reduzieren Sie die Menge Hefe um 1/4 Teelöffel.

Brot geht nicht ausreichend auf

- Fügen Sie 2 Esslöffel Wasser/Milch hinzu.
- Reduzieren Sie die Menge Salz um 1/4 Teelöffel.
- Fügen Sie 1 Teelöffel Zucker/Milch hinzu.
- Fügen Sie 1/4 Teelöffel Hefe hinzu.

Die Kruste ist zu dunkel

- Reduzieren Sie die Menge Zucker/Honig um 1 Teelöffel.

Das Brot ist nicht gebacken

- Reduzieren Sie die Menge Wasser/Milch um 2 Esslöffel.

Die Oberseite des Brotes ist nicht gebacken

- Reduzieren Sie die Menge Mehl um 2 Esslöffel.
- Fügen Sie 2 Esslöffel Wasser/Milch hinzu.

Die Textur des Brotes ist zu dicht oder zu schwer

- Reduzieren Sie die Menge Mehl um 2 Esslöffel.
- Fügen Sie 1 Teelöffel Zucker hinzu.
- Fügen Sie 1/4 Teelöffel Hefe hinzu.

B) Probleme der Zutaten

Wenn es sich nicht um ein Dosierungsproblem handelt, kann ein Problem wegen der gebrauchten Zutaten auftreten.

Brot geht auf, und stürzt zusammen

- Das Mehl ist zu fein.

Brot geht zu viel auf

- Sie haben die falsche Hefesorte benutzt.
- Sie haben das Salz vergessen.

Brot geht nicht ausreichend auf

- Das Mehl ist zu alt.
- Das Mehl enthält zu wenig Gluten.
- Das Mehl ist zu fein.
- Sie haben die falsche Hefesorte benutzt.
- Sie haben zu viel Salz benutzt.

Brot ist flach, geht wenig oder nicht auf

- Die Flüssigkeit ist zu kalt/heiß.
- Das Mehl ist zu alt.
- Das Mehl enthält zu wenig Gluten.



- Das Mehl ist zu fein.
- Sie haben die Hefe vergessen.
- Die Hefe ist verdorben.
- Sie haben die falsche Hefesorte benutzt.
- Sie haben zu viel Salz benutzt.
- Sie haben das Salz vergessen.

Die Zutaten sind nicht gut gemischt worden

- Das Mehl ist zu fein.

Die Textur des Brotes ist zu dicht oder zu schwer

- Sie haben die falsche Hefesorte benutzt.

REINIGUNG UND PFLEGE

Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, und warten Sie bis das Gerät abgekühlt ist, bevor Sie es reinigen.

1. Backform

Entfernen Sie die Backform oder Doppelbackform aus dem Gerät indem Sie sie anhand des Griffes hochheben, bevor Sie diese Reinigen. Benutzen Sie ein feuchtes Tuch. Wenn nötig können Sie etwas Seifenwasser benutzen. Benutzen Sie keine Metallutensilien oder Scheuermittel, da diese die Antihafbeschichtung der Backform beschädigen würden.

Eine verkratzte oder beschädigte Backform ist von der Garantie ausgeschlossen. Sie dürfen die Backform ebenfalls in die Spülmaschine geben. Nach einer gewissen Zeit wird das Aussehen der Antihafbeschichtung sich leicht ändern. Dies ist normal, und hat keinen schlechten Einfluss auf die Qualität und Eigenschaften der Beschichtung. Kontrollieren Sie, ob die Backform völlig trocken ist, bevor Sie sie wieder ins Gerät stellen. Drücken Sie auf die Backform, bis sie einrastet.

2. Knethaken

Reinigen Sie die Knethaken mit einem feuchten Tuch. Wenn Sie die Knethaken nicht losmachen können, ziehen Sie die Knethaken anhand des Hakens (20) aus dem Gerät heraus oder füllen Sie die Backform mit heißem Wasser damit eventuelle Nahrungsmittel, die sich auf den Knethaken befinden, weich werden, und so die Knethaken lockern. Wenn das Loch der Knethaken schmutzig ist, können Sie es mit einem Zahnstocher reinigen. Vergewissern Sie sich dabei, dass Sie die Antihafbeschichtung der Knethaken nicht verkratzen. Sie dürfen die Knethaken ebenfalls in die Spülmaschine geben.

3. Deckel mit Sichtfenstern

Es wird empfohlen, den Deckel zur Reinigung nicht auseinander zu nehmen. Reinigen Sie ihn mit einem feuchten Tuch. Tauchen Sie ihn niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.

4. Innenraum

Wenn nötig können Sie den Innenraum, in dem sich die Backform befindet, reinigen. Benutzen Sie dazu nur ein feuchtes Tuch. Vergewissern Sie sich, dass das Gerät kalt ist, bevor Sie mit der Reinigung anfangen, und vergewissern Sie sich, dass der Innenraum völlig trocken ist, bevor Sie das Gerät erneut anschalten.

5. Gehäuse

Reinigen Sie das Gehäuse mit einem feuchten Tuch. Benutzen Sie keine Scheuermittel. Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Falls Sie das Gerät aufbewahren wollen, vergewissern Sie sich dass es abgekühlt, sauber und trocken ist und dass der Deckel geschlossen ist.



Fax +32 2 359 95 50

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.



BESCHREIBUNG DER PROGRAMME UND REZEPTVORSCHLÄGE

SPEICHERFUNKTION

Wenn es einen Stromausfall gibt, wird das Programm automatisch fortgesetzt, wenn die Stromversorgung innerhalb von 10 Minuten wieder funktioniert, ohne dass Sie auf START/STOP drücken müssen. Wenn der Stromausfall aber länger als 10 Minuten dauert, wird die Speicherfunktion nicht funktionieren und werden Sie das Gerät erneut programmieren müssen. Wenn das laufende Programm den Knetzyklus nicht überschritten hatte, starten Sie das Programm einfach aufs Neue indem Sie auf die Taste START/STOP drücken. Wenn das Programm schon weiter war, aber noch nicht mit dem Backen angefangen hatte, benutzen Sie das Programm 10 (BAKE) um den Teig 1 Stunde zu backen. Wenn das Programm vor dem Stromausfall schon mit dem Backen angefangen hatte, empfehlen wir Ihnen die Zutaten zu entsorgen und ganz erneut anzufangen, da das Backprogramm zu lange sein könnte.

STANDARD BROT

Programm: 1 (BASIC) – **Krustefarbe:** hell/halbdunkel/dunkel (light/medium/dark) – **Gewicht:** 550g/1200g/1400g

Benutzen Sie dieses Programm um Brot mit Weißmehl zu machen, aber dieses Programm kann auch für halbdunkle und dunkle Brote und Bauernbrote benutzt werden. Das Brot wird etwas dichter als Französisches oder süßes Brot sein. Dieses Programm kann nicht für Vollkornbrote benutzt werden.

Zutaten:

550g	1200g	1400g
190 ml Wasser	400 ml Wasser	460 ml Wasser
1 Esslöffel Margarine oder Butter	2 ½ Esslöffel Margarine oder Butter	4 Esslöffel Margarine oder Butter
1 Teelöffel Salz	1 1/3 Teelöffel Salz	2 Teelöffel Salz
1 Esslöffel Milchpulver	2 ½ Esslöffel Milchpulver	4 Esslöffel Milchpulver
1 Esslöffel Zucker	1 1/3 Esslöffel Zucker	3 Esslöffel Zucker
2 ¼ Messbecher Allzweckmehl oder Brotmehl	4 2/3 Messbecher Allzweckmehl oder Brotmehl	5 ½ Messbecher Allzweckmehl oder Brotmehl
1 Teelöffel Trockenhefe	1 ¾ Teelöffel Trockenhefe	1 ¾ Teelöffel Trockenhefe

1. Messen Sie die Zutaten sorgfältig und gießen Sie diese in die Backform, indem Sie die obenerwähnte Reihenfolge beachten (flüssige Zutaten an erster Stelle).
2. Stellen Sie die Backform richtig ins Gerät. Schließen Sie den Deckel.
3. Wählen Sie das gewünschte Programm.
4. Wählen Sie die gewünschte Krustefarbe.
5. Wählen Sie das gewünschte Gewicht.
6. Drücken Sie auf START/STOP.
7. Nach Ablauf des Backprogramms, entfernen Sie die Backform anhand eines Topflappens aus dem Gerät und entfernen Sie das Brot.
8. Lassen Sie das Brot mindestens 1 Stunde auf einem Gitter abkühlen, bevor Sie es schneiden.

VOLLKORNBROT

Programm: 2 (WHOLE WHEAT) – **Krustefarbe:** hell/halbdunkel/dunkel (light/medium/dark) – **Gewicht:** 550g/1200g/1400g



Wählen Sie dieses Programm für Rezepte die große Mengen Vollkorn-, Roggen- oder Hafermehl enthalten. Es wird empfohlen, die Zeitschaltuhr nicht zu benutzen für dieses Programm, da dies zu schlechten Ergebnissen führen könnte.

Zutaten:

550g	1200g	1400g
190 ml Wasser	400 ml Wasser	460 ml Wasser
2 Esslöffel Margarine oder Butter	4 Esslöffel Margarine oder Butter	4 Esslöffel Margarine oder Butter
1 Teelöffel Salz	2 ½ Teelöffel Salz	2 Teelöffel Salz
1 Esslöffel Zucker	4 Esslöffel Milchpulver	4 Esslöffel Milchpulver
1 ¼ Messbecher Allzweckmehl oder Brotmehl	3 Esslöffel Zucker	3 Esslöffel Zucker
1 Messbecher Vollkornmehl	1 1/3 Messbecher Allzweckmehl oder Brotmehl	2 1/3 Messbecher Allzweckmehl oder Brotmehl
1 ½ Teelöffel Trockenhefe	3 1/3 Messbecher Vollkornmehl	3 1/3 Messbecher Vollkornmehl
	2 Teelöffel Trockenhefe	2 Teelöffel Trockenhefe

Bemerkung: Sie können zu den Zutaten 1 ½ Esslöffel Gluten hinzufügen um die Höhe und die Textur des Brotes zu verbessern.

1. Messen Sie die Zutaten sorgfältig und gießen Sie diese in die Backform, indem Sie die obenerwähnte Reihenfolge beachten (flüssige Zutaten an erster Stelle).
2. Stellen Sie die Backform richtig ins Gerät. Schließen Sie den Deckel.
3. Wählen Sie das gewünschte Programm.
4. Wählen Sie die gewünschte Krustefarbe.
5. Wählen Sie das gewünschte Gewicht.
6. Drücken Sie auf START/STOP.
7. Nach Ablauf des Backprogramms, entfernen Sie die Backform anhand eines Topflappens aus dem Gerät und entfernen Sie das Brot.
8. Lassen Sie das Brot mindestens 1 Stunde auf einem Gitter abkühlen, bevor Sie es schneiden.

FRANZÖSISCHES BROT

Programm: 3 (FRENCH)– **Krustefarbe:** hell/halbdunkel/dunkel (light/medium/dark) – **Gewicht:** 550g/1200g/1400g

Französisches Brot hat eine knusprigere Kruste und eine lockere Textur im Vergleich zu Standard Brot.

Zutaten:

550g	1200g	1400g
190 ml Wasser	390 ml Wasser	450 ml Wasser
1 Esslöffel Öl	3 Esslöffel Öl	4 Esslöffel Öl
1 Teelöffel Salz	1 ½ Teelöffel Salz	2 Teelöffel Salz
1 Esslöffel Zucker	1 ½ Esslöffel Zucker	2 ½ Esslöffel Zucker
2 ¼ Messbecher Allzweckmehl oder Brotmehl	4 2/3 Messbecher Allzweckmehl oder Brotmehl	5 ½ Messbecher Allzweckmehl oder Brotmehl
1 Teelöffel Trockenhefe	1 ¼ Teelöffel Trockenhefe	1 ¼ Teelöffel Trockenhefe

1. Messen Sie die Zutaten sorgfältig und gießen Sie diese in die Backform, indem Sie die obenerwähnte Reihenfolge beachten (flüssige Zutaten an erster Stelle).
2. Stellen Sie die Backform richtig ins Gerät. Schließen Sie den Deckel.
3. Wählen Sie das gewünschte Programm.
4. Wählen Sie die gewünschte Krustefarbe.
5. Wählen Sie das gewünschte Gewicht.



6. Drücken Sie auf START/STOP.
7. Nach Ablauf des Backprogramms, entfernen Sie die Backform anhand eines Topflappens aus dem Gerät und entfernen Sie das Brot.
8. Lassen Sie das Brot mindestens 1 Stunde auf einem Gitter abkühlen, bevor Sie es schneiden.

SCHNELLPROGRAMM

Programm: 4 (QUICK)– **Krustefarbe:** hell/halbdunkel/dunkel (light/medium/dark) – **Gewicht:** 550g/1200g/1400g

Benutzen Sie diese Funktion um schnell Brot zu backen. Das Brot wird jedoch dichter und niedriger sein. Dieses Programm kann für helle, halbdunkle und dunkle Brote und Bauernbrote benutzt werden, aber nicht für Vollkornbrote.

Zutaten:

550g	1200g	1400g
130 ml Milch	230 ml Milch	260 ml Milch
2 Esslöffel Butter oder Margarine	2 ½ Esslöffel Butter oder Margarine	3 Esslöffel Butter oder Margarine
1 Ei	3 Eier	4 Eier
1 Teelöffel Salz	1 ½ Teelöffel Salz	2 Teelöffel Salz
4 Esslöffel Zucker	¼ Messbecher Zucker	1/3 Messbecher Zucker
1 ¼ Messbecher Allzweckmehl oder Brotmehl	3 Messbecher Allzweckmehl oder Brotmehl	3 ½ Messbecher Allzweckmehl oder Brotmehl
1 ¼ Messbecher Maismehl	1 ¼ Messbecher Maismehl	1 ½ Messbecher Maismehl
3 Teelöffel Backpulver	6 Teelöffel Backpulver	8 Teelöffel Backpulver

1. Messen Sie die Zutaten sorgfältig und gießen Sie diese in die Backform, indem Sie die obenerwähnte Reihenfolge beachten (flüssige Zutaten an erster Stelle).
2. Stellen Sie die Backform richtig ins Gerät. Schließen Sie den Deckel.
3. Wählen Sie das gewünschte Programm.
4. Wählen Sie die gewünschte Krustefarbe.
5. Drücken Sie auf START/STOP.
6. Nach Ablauf des Backprogramms, entfernen Sie die Backform anhand eines Topflappens aus dem Gerät und entfernen Sie das Brot.
7. Lassen Sie das Brot mindestens 1 Stunde auf einem Gitter abkühlen, bevor Sie es schneiden.

Anmerkung: Trockene Zutaten könnten sich während des anfänglichen Mischens in den Ecken der Backform zusammenballen. Es ist notwendig, dem Mixvorgang beizustehen um Mehlklumpen zu vermeiden.

SÜßES BROT

Programm: 5 (SWEET)– **Krustefarbe:** hell/halbdunkel/dunkel (light/medium/dark) – **Gewicht:** 550g/1200g/1400g

Wählen Sie dieses Programm um Rezepte zu machen, die Fruchtsaft, mehr Zucker oder andere süße Zutaten wie geraspelten Kokosnuss, Korinthen, getrocknete Früchte oder Schokolade benötigen.

Zutaten:

550g	1200g	1400g
160 ml Wasser	380 ml Wasser	440 ml Wasser



2 Esslöffel Butter oder Margarine 1 Ei ½ Teelöffel Salz 1 Esslöffel Milchpulver 1 ½ Esslöffel Honig 3 Esslöffel Zucker 2 ¼ Messbecher Allzweckmehl oder Brotmehl 1 Teelöffel Trockenhefe	4 Esslöffel Butter oder Margarine 1 Ei 1 ¼ Teelöffel Salz 2 ½ Esslöffel Milchpulver 2 Esslöffel Honig 6 Esslöffel Zucker 4 ½ Messbecher Allzweckmehl oder Brotmehl 1 ¼ Teelöffel Trockenhefe	4 Esslöffel Butter oder Margarine 1 Ei 1 ½ Teelöffel Salz 3 Esslöffel Milchpulver 2 Esslöffel Honig 8 Esslöffel Zucker 5 ½ Messbecher Allzweckmehl oder Brotmehl 1 ¼ Teelöffel Trockenhefe
---	---	---

1. Messen Sie die Zutaten sorgfältig und gießen Sie diese in die Backform, indem Sie die obenerwähnte Reihenfolge beachten (flüssige Zutaten an erster Stelle).
2. Stellen Sie die Backform richtig ins Gerät. Schließen Sie den Deckel.
3. Wählen Sie das gewünschte Programm.
4. Wählen Sie die gewünschte Krustefarbe.
5. Wählen Sie das gewünschte Gewicht.
6. Drücken Sie auf START/STOP.
7. Nach Ablauf des Backprogramms, entfernen Sie die Backform anhand eines Topflappens aus dem Gerät und entfernen Sie das Brot.
8. Lassen Sie das Brot mindestens 1 Stunde auf einem Gitter abkühlen, bevor Sie es schneiden.

KUCHEN

Programm: 6 (CAKE) – **Gewicht:** 550g/1400g

Wählen Sie diese Kuchenfunktion (CAKE) um Kuchenteig zu machen.

Honigkuchen

Zutaten:

550g	1400g
3 oder 4 Eier	6 oder 7 Eier
120g Zucker	250g Zucker
1/3 Teelöffel Salz	1 Teelöffel Salz
3 Esslöffel Honig	6 Esslöffel Honig
2 Esslöffel Milch	4 Esslöffel Milch
120g Mehl mit Backpulverzusatz	250g Mehl mit Backpulverzusatz
2 Esslöffel Salatöl	4 Esslöffel Salatöl
15g Kuchenöl	30g Kuchenöl
½ Esslöffel Puddingpulver	1 Esslöffel Puddingpulver

Hinweis: Reiben Sie beim Mischen die Seiten des Behälters um eine homogene Mischung zu erhalten.

1. Geben Sie die Eier, den Zucker und das Salz in einen Behälter ein und rühren Sie mit einem Handmixer bis Sie Schaum erhalten.
2. Gießen Sie Honig und Salatöl in die Mischung ein und rühren Sie erneut anhand des Handmixers.
3. Fügen Sie Mehl mit Backpulverzusatz zur Mischung hinzu und rühren Sie gleichmäßig.
4. Gießen Sie Milch in die Mischung ein und rühren Sie gleichmäßig mit der Hand anhand eines Klopfers.
5. Besprenkeln Sie die Backform mit Öl und gießen Sie die Mischung in die Backform ein.
6. Stellen Sie die Backform richtig ins Gerät. Schließen Sie den Deckel.



7. Wählen Sie das gewünschte Programm.
8. Drücken Sie auf START/STOP.
9. Nach Ablauf des Backprogramms, entfernen Sie die Backform anhand eines Topflappens aus dem Gerät und entfernen Sie den Kuchen.
10. Lassen Sie den Kuchen auf einem Gitter abkühlen, bevor Sie ihn schneiden.

Biskuitkuchen

Zutaten:

550g	1400g
3 oder 4 Eier	6 oder 7 Eier
120g Zucker	250g Zucker
120g Mehl mit Backpulverzusatz	250g Mehl mit Backpulverzusatz
60g Pflanzenöl	120g Pflanzenöl
15g Kuchenöl	30g Kuchenöl
½ Teelöffel Puddingpulver	1 Teelöffel Puddingpulver
1/3 Teelöffel Backpulver	½ Teelöffel Backpulver

Hinweis: Reiben Sie beim Mischen die Seiten des Behälters um eine homogene Mischung zu erhalten.

1. Geben Sie die Eier, den Zucker und die Hälfte des Pflanzenöls in einen Behälter ein und rühren Sie mit einem Handmixer bis der Zucker geschmolzen ist.
2. Gießen Sie Kuchenöl in die Mischung ein und rühren Sie erneut anhand des Handmixers.
3. Fügen Sie das restliche Pflanzenöl, das Mehl mit Backpulverzusatz, das Puddingpulver und das Backpulver zur Mischung hinzu und rühren Sie ungefähr 4 Minuten anhand des Handmixers bei hoher Geschwindigkeit bis genügend Schaum entstanden ist.
4. Besprenkeln Sie die Backform mit Öl und gießen Sie die Mischung in die Backform ein.
5. Stellen Sie die Backform richtig ins Gerät. Schließen Sie den Deckel.
6. Wählen Sie das gewünschte Programm.
7. Drücken Sie auf START/STOP.
8. Nach Ablauf des Backprogramms, entfernen Sie die Backform anhand eines Topflappens aus dem Gerät und entfernen Sie den Kuchen.
9. Lassen Sie den Kuchen auf einem Gitter abkühlen, bevor Sie ihn schneiden.

Eierbiskuitkuchen

Zutaten:

550g	1400g
3 oder 4 Eier	6 oder 7 Eier
120g Zucker	250g Zucker
120g Mehl mit Backpulverzusatz	250g Mehl mit Backpulverzusatz
30g Sahne	60g Sahne
15 g Kuchenöl	30 g Kuchenöl
½ Teelöffel Puddingpulver	1 Teelöffel Puddingpulver

Hinweis: Reiben Sie beim Mischen die Seiten des Behälters um eine homogene Mischung zu erhalten.

1. Geben Sie die Eier und den Zucker in einen Behälter ein und rühren Sie mit einem Handmixer bis Sie Schaum erhalten.
2. Gießen Sie Kuchenöl in die Mischung ein und rühren Sie erneut anhand des Handmixers bei hoher Geschwindigkeit.
3. Fügen Sie Mehl mit Backpulverzusatz und Puddingpulver zur Mischung hinzu und rühren Sie gleichmäßig.
4. Gießen Sie zerlassene Sahne in die Mischung ein und rühren Sie gleichmäßig.
5. Besprenkeln Sie die Backform mit Öl und gießen Sie die Mischung in die Backform ein.



6. Stellen Sie die Backform richtig ins Gerät. Schließen Sie den Deckel.
7. Wählen Sie das gewünschte Programm.
8. Drücken Sie auf START/STOP.
9. Nach Ablauf des Backprogramms, entfernen Sie die Backform anhand eines Topflappens aus dem Gerät und entfernen Sie den Kuchen.
10. Lassen Sie den Kuchen auf einem Gitter abkühlen, bevor Sie ihn schneiden.

ERDBEERENMARMELEDE / ANANASMARMELEDE

Programm: 7 (JAM) – **Gewicht:** 550g/1400g

Mit diesem Programm können Sie sehr einfach Marmelade machen. Schneiden Sie die Früchte in Würfel von Max. 1 cm. Benutzen Sie keinen normalen Zucker sondern speziellen Zucker für Marmelade.

Zutaten:

550g	1400g
1 ½ Messbecher frische Erdbeeren / Ananas in Würfeln von 1 cm.	4 Messbecher frische Erdbeeren / Ananas in Würfeln von 1 cm.
6 Esslöffel Zucker für Marmelade	10 Esslöffel Zucker für Marmelade
2 Esslöffel Zitronensaft	4 Esslöffel Zitronensaft
¼ Messbecher Puddingmehl	¾ Messbecher Puddingmehl

1. Messen Sie die Zutaten sorgfältig und gießen Sie diese in die Backform, indem Sie die obenerwähnte Reihenfolge beachten.
2. Stellen Sie die Backform richtig ins Gerät. Schließen Sie den Deckel.
3. Wählen Sie das gewünschte Programm.
4. Drücken Sie auf START/STOP.
5. Nach Ablauf des Backprogramms, entfernen Sie die Backform anhand eines Topflappens aus dem Gerät.
6. Gießen Sie die Marmelade in einen sterilisierten Glasbehälter und schließen Sie den Behälter mit einem sterilisierten Deckel. Bewahren Sie den Behälter im Kühlschrank.

TEIG

Programm: 8 (DOUGH) – **Gewicht:** 550g/1200g/1400g

Mit diesem Programm wird Teig zubereitet, aber nicht gebacken. Mit diesem Programm können Sie jede Teigsorte machen, die Sie bearbeiten können um Pizza, Semmeln, Brezeln oder Beignets zu machen, die dann im Ofen oder in der Fritteuse gebacken werden müssen.

Zutaten:

550g	1200g	1400g
190 ml Wasser	400 ml Wasser	460 ml Wasser
2 Esslöffel Butter oder Margarine	3 Esslöffel Butter oder Margarine	4 Esslöffel Butter oder Margarine
¼ Teelöffel Salz	1 ¼ Teelöffel Salz	2 Teelöffel Salz
2 Esslöffel Olivenöl	2 Esslöffel Olivenöl	2 Esslöffel Olivenöl
2 ¼ Messbecher Allzweckmehl oder Brotmehl	4 2/3 Messbecher Allzweckmehl oder Brotmehl	5 ½ Messbecher Allzweckmehl oder Brotmehl
1 Esslöffel Zucker	2 ½ Esslöffel Zucker	3 Esslöffel Zucker
1 Teelöffel Trockenhefe	1 ¾ Teelöffel Trockenhefe	2 Teelöffel Trockenhefe

1. Messen Sie die Zutaten sorgfältig und gießen Sie diese in die Backform, indem Sie die obenerwähnte Reihenfolge beachten (flüssige Zutaten an erster Stelle).



Fax +32 2 359 95 50

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.



2. Stellen Sie die Backform richtig ins Gerät. Schließen Sie den Deckel.
3. Wählen Sie das gewünschte Programm. Drücken Sie auf START/STOP.
4. Nach Ablauf des Zyklusses, entfernen Sie den Teig aus der Backform.
5. Lassen Sie den Teig 10 Minuten aufgehen.
6. Falls der Teig zum machen von Pizzas bestimmt ist, gießen Sie Tomatensoße auf den Teig und verspreiden Sie die Zutaten auf der Pizza. Backen Sie die Pizza 15 Minuten in einem normalen Ofen auf 200°C.

SUPERSCHNELLES PROGRAMM

Programm: 9 (ULTRA FAST) – **Krustefarbe:** hell/halbdunkel/dunkel (light/medium/dark) –
Gewicht: 550g/1200g/1400g
Programmdauer: 1:38

Dieses Programm erlaubt Ihnen, ein Brot in 98 Minuten zu backen. Mit diesem Programm ist die Zeitschaltuhr nicht verfügbar. Da der Teig weniger aufgehen wird, könnte das Brot kleiner sein, als mit anderen Programmen.

!! Wenn das Wasser zu heiß oder zu kalt ist, wird das Brot nicht genügend aufgehen. Die Temperatur des Wassers ist also unheimlich wichtig für ein gutes Ergebnis. Benutzen Sie ein Kochthermometer um zu kontrollieren, ob die Temperatur des Wassers zwischen 48°C und 50°C ist.

Zutaten:

550g	1200g	1400g
160 ml heißes Wasser (48°C-50°C)	370 ml heißes Wasser (48°C-50°C)	440 ml heißes Wasser (48°C-50°C)
1 Esslöffel Butter oder Margarine	3 Esslöffel Butter oder Margarine	3 Esslöffel Butter oder Margarine
1 Ei	1 Ei	1 Ei
2 Esslöffel Zucker	4 Esslöffel Zucker	5 Esslöffel Zucker
1 Teelöffel Salz	1 ½ Teelöffel Salz	1 ½ Teelöffel Salz
2 ¼ Messbecher Allzweckmehl oder Brotmehl	4 2/3 Messbecher Allzweckmehl oder Brotmehl	5 ½ Messbecher Allzweckmehl oder Brotmehl
2 Teelöffel Trockenhefe	3 ½ Teelöffel Trockenhefe	3 ½ Teelöffel Trockenhefe

1. Messen Sie die Zutaten sorgfältig und gießen Sie diese in die Backform, indem Sie die obenerwähnte Reihenfolge beachten (flüssige Zutaten an erster Stelle).
2. Stellen Sie die Backform richtig ins Gerät. Schließen Sie den Deckel.
3. Wählen Sie das gewünschte Programm.
4. Wählen Sie die gewünschte Krustefarbe.
5. Wählen Sie das gewünschte Gewicht.
6. Drücken Sie auf START/STOP.
7. Nach Ablauf des Backprogramms, entfernen Sie die Backform anhand eines Topflappens aus dem Gerät und entfernen Sie das Brot.
8. Lassen Sie das Brot mindestens 1 Stunde auf einem Gitter abkühlen, bevor Sie es schneiden.

BACKEN

Programm: 10 (BAKE)

Da dieses Programm einen Backvorgang von einer Stunde ausführt, müssen Sie das Gerät gut beobachten. Dieses Programm ist nützlich, wenn es einen Stromausfall gibt während des Aufgehzyklusses, und vor dem Backzyklus eines Programmes. Lesen Sie den "Speicherfunktion"-Absatz für mehr Auskünfte über Stromausfälle.

DESSERT

Programm: 11 (DESSERT)

Benutzen Sie dieses Programm um Nachspeisen zu machen.

Zutaten:

Apfelscheiben	Milchreis
6 Esslöffel Butter oder Margarine	1 ¼ Messbecher Milch
1 Teelöffel Zitronensaft	3 leicht ausgeklopfte Eier
6 Äpfel von mittlerer Dichte	1 ½ Messbecher gekochter Reis
1/3 Messbecher Hafermehl	½ Messbecher Zucker
½ Messbecher brauner Zucker	(½ Messbecher Rosinen)
½ Messbecher Allzweckmehl oder Brotmehl	1 Teelöffel Vanille
	1 Teelöffel Zimt

1. Messen Sie die Zutaten sorgfältig und gießen Sie diese in die Backform, indem Sie die obenerwähnte Reihenfolge beachten (flüssige Zutaten an erster Stelle).
2. Stellen Sie die Backform richtig ins Gerät. Schließen Sie den Deckel.
3. Wählen Sie das gewünschte Programm.
4. Drücken Sie auf START/STOP.
5. Nach Ablauf des Backprogramms, entfernen Sie die Backform anhand eines Topflappens aus dem Gerät und entfernen Sie den Nachtisch.
6. Lassen Sie den Nachtisch mindestens 1 Stunde auf einem Gitter abkühlen, bevor Sie ihn schneiden.

HAUSGEMACHT

Programm: 12 (HOME MADE)

Dieses Programm erlaubt Ihnen, die Dauer der verschiedenen Stufen selbst zu wählen (siehe Tabelle).

Stufe	Mögliche Zeiteinstellung
KNEAD1 (kneten)	6-14 Minuten
RISE1 (aufgehen)	20-60 Minuten
KNEAD2 (kneten)	5-20 Minuten
RISE2 (aufgehen)	5-120 Minuten
RISE3 (aufgehen)	0-120 Minuten
BAKE (backen)	0-80 Minuten
KEEP WARM (warmhalten)	0-60 Minuten

1. Drücken Sie ein Mal auf die Taste CYCLE. "KNEAD1" erscheint im Display.
2. Drücken Sie auf die Taste TIME um die Anzahl Minuten für die erste Knetstufe einzustellen.
3. Drücken Sie erneut auf die Taste CYCLE um die Einstellung zu bestätigen.



4. Drücken Sie erneut auf die Taste CYCLE um die nächste Stufe einstellen zu können. "RISE1" erscheint im Display.
5. Drücken Sie auf die Taste TIME um die Anzahl Minuten für die erste Aufgehstufe einzustellen. Sie können die Taste TIME eingedrückt halten um die Einstellung zu beschleunigen.
6. Drücken Sie auf die Taste CYCLE um die Einstellung zu bestätigen.
7. Gehen Sie auf dieselbe Weise vor für alle 7 Stufen.
8. Wenn Sie die 7 Stufen eingestellt haben, drücken Sie dann auf die Taste START/STOP um die Einstellung zu beenden.
9. Drücken Sie erneut auf die Taste START/STOP um den Backvorgang anfangen zu lassen.

Die Einstellung wird gespeichert und erscheint das nächste Mal, das Sie das Programm HAUSGEMACHT benutzen.

KINDERSICHERUNG

Diese Brotbackmaschine ist mit einem Sicherheitssystem ausgerüstet, das das Bedienelement versperrt damit das Gerät nicht absichtslos unterbrochen oder unbeaufsichtigt benutzt werden kann.

Um dieses System anzuschalten, drücken Sie auf die Taste CYCLE und dann auf die Taste COLOR. Alle Tasten außerhalb CYCLE und COLOR werden deaktiviert.


Um dieses System auszuschalten, drücken Sie erneut auf die Taste CYCLE und dann auf die Taste COLOR.

Falls Sie die Kindersicherung nicht einstellen, werden die Tasten während des Betriebes automatisch gesperrt nach 5 Minuten.

UMWELTSCHUTZ – RICHTLINIE 2002/96/EG

Zum Schutz unserer Umwelt und unserer Gesundheit sind Elektro- und Elektronik-Altgeräte nach bestimmten Regeln zu entsorgen. Dies fordert den Einsatz sowohl des Herstellers bzw. Lieferanten als auch des Verbrauchers.



Aus diesem Grund darf dieses Gerät, wie das Symbol  auf dem Typenschild bzw. auf der Verpackung zeigt, nicht in den unsortierten Restmüll gegeben werden. Der Verbraucher hat das Recht, dieses Gerät über kommunale Sammelstellen zu entsorgen; von dort aus wird die spezifische Behandlung, Verwertung bzw. das Recycling gem. den Erfordernissen der Richtlinie sichergestellt.




(GB) OPERATING INSTRUCTIONS

IMPORTANT SAFEGUARDS

Please read these instructions carefully before using the appliance.

Important: People (including children) who are not able to use the appliance in a safe way, due to their physical, sensorial or mental capacity or their lack of experience or knowledge, must never use the appliance except if they are supervised by a person responsible for their safety or if they previously received instructions concerning the safe use of the appliance. Close supervision is necessary to prevent children from using the appliance as a toy.

- Check that your mains voltage corresponds to that stated on the appliance.
- Never leave the appliance unsupervised when in use.
- From time to time check the appliance and its cord for damages. Never use the appliance if cord or appliance shows any signs of damage. All repairs should be made by a competent qualified electrician(*).
- Only use the appliance for domestic purposes and in the way indicated in these instructions.
- Never immerse the appliance in water or any other liquid for any reason whatsoever. Never place it into the dishwasher.
- Be very careful right after the baking process, as the appliance is very hot. Let it cool down completely before storing or cleaning it.
- Never use the appliance near hot surfaces.
- Before cleaning or storing, always unplug the appliance from the power supply.
- Never use the appliance outside and always place it in a dry environment.
- Never use accessories, which are not recommended by the producer. They could constitute a danger to the user and risk to damage the appliance.
- Never move the appliance by pulling the cord. Make sure the cord cannot get caught in any way. Do not wind the cord around the appliance and do not bend it.
- Stand the appliance on a table or flat surface to prevent it from falling.
- Make sure the cord never comes into contact with the hot parts of the appliance. Never touch the hot parts of the appliance in order to avoid injuries.
- Make sure the appliance never comes into contact with inflammable materials, such as curtains, cloth, etc... when it is in use, as a fire might occur.
- The temperature of the accessible surfaces may be very high when the appliance is in use. Never touch those surfaces during use. Use oven mitts to handle the baking tin after the baking process in order to avoid injuries.** Should the symbol  be indicated on a certain surface, you need to be careful when handling the product. This symbol means CAUTION, this surface may get very hot during use.
- Be careful not to scratch the special coating of the baking tin and kneading blade, as this would damage the non-stick feature.
- Never exceed the amounts of flour and yeast that are recommended in the recipes of this manual. Otherwise, the dough might flow over the baking tin.
- Never cover the appliance (e.g. with a cloth), as this would hinder the steam outlet.
- Never put any object in the baking tin, as this could cause electric shocks or damage the non-stick coating of the tin.
- Your appliance must never be switched on through an external timer or any kind of separate remote control system.

(*) Competent qualified electrician: after sales department of the producer or importer or any person who is qualified, approved and competent to perform this kind of repairs in order to avoid all danger. In any case you should return the appliance to this electrician.



Fax +32 2 359 95 50

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.



SHORT CORD INSTRUCTIONS

A relatively short power supply cord is provided to reduce the risk resulting from becoming entangled in, or tripping over a longer cord. Extension cords may be used if care is exercised in their use.

- The electrical rating of the extension cord should be at least that of the appliance. If the electrical rating of the extension cord is too low, it could overheat and burn.
- The longer cord should be arranged so that it will not drape over the counter top or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over.

BEFORE THE FIRST OPERATION

Unpack the appliance and remove all packaging material. Clean the lid, the accessories and the baking tin with a soft damp cloth and dry these parts thoroughly. Assemble the parts and let the appliance work empty for about 10 minutes in the BAKE mode (programme 10, see further). Let the appliance cool down, clean and dry all parts and assemble them again. Your bread maker is now ready for use. The quality of the bread can depend on many factors. Therefore, it is very important to know all ingredients and their interaction. This will allow you to obtain satisfactory results.

Temperature

All ingredients that you pour in the bread maker should be at an ambient temperature. The room where you use the appliance should be at a temperature between 15°C and 34°C, and ideally between 20 and 23°C. The room temperature has an influence on the loaf size.

Measuring the ingredients

- Your appliance is equipped with a combined graduated spoon (small and large). Measure the ingredients with this spoon only. The recipes of this instruction manual are based upon the measures of this accessory.
- When talking about "cup" in this instruction manual, it refers to one measuring cup supplied (250 ml).
- On the combined graduated spoon, you'll see the following marks:

Tablespoon (tbs) = 15 ml

Teaspoon (tsp) = 5 ml

- To measure liquid ingredients, fill the measuring cup and place it on a flat surface. The liquid level line must be aligned to the mark of measurement. An approximate measurement is not sufficient and could have a bad influence on the balance of the recipe.
- To measure the flour lightly spoon it into the measuring cup and once filled, level off with a straight-edged utensil. Scooping or tapping a measuring cup will pack the flour and you will end up with more than is required. This extra amount could affect the balance of the recipe. Do not sift the flour. To measure small amounts, use the graduated spoon and make sure it is level, not heaped. For some dry ingredients such as raisins or chocolate chips, we advise you to use a kitchen scale.

Geographic situation

At altitude above 3,000 feet, flour tends to be drier and absorbs less liquid. Slightly more liquid or less flour may be required.

Dough rises faster at higher altitude. Either sugar, yeast or liquid should be adjusted slightly to prevent over-rising. See table below for guidelines.



Fax +32 2 359 95 50

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.



ALTITUDE			
Adjustment	3,000 ft	5,000 ft	7,000 ft
Reduce yeast: For each tsp in the recipe, decrease by	1/8 tsp	1/8 – 1/4 tsp	+ 1/4 tsp
Reduce sugar: For each tbs in the recipe, decrease by	0-1 tsp	0-2 tsp	1- 2 tsp
Increase liquid: For each cup in the recipe, add	1 -2 tbs	2-4 tbs	3-4 tbs

Ingredients

One of the most important factors involved when making bread is the quality and freshness of the ingredients. Moreover, it is absolutely necessary to follow the amounts prescribed accurately.

Water

It is recommended to use lukewarm drinking water. This gives the best results.

All-purpose flour

All-purpose flour is a blend of refined hard and soft wheat flours especially suited for making breads and cakes. While this type of flour may give acceptable results from your bread maker, we recommend using bread flour.

Bread flour

Bread flour is high gluten/protein flour that has been treated with conditioners that give dough a greater tolerance during kneading. Bread flour typically has a higher gluten concentration than all-purpose flour, however, depending on different milling practices this may vary. Bread flour is recommended for use with this bread maker, but all-purpose flour will give acceptable results.

Whole-wheat flour

Whole-wheat flour is milled from the entire wheat kernel, which contains the bran and germ and makes it heavier and richer in nutrients than all-purpose flour. Bread made with this flour is usually smaller and heavier than white loaves. To overcome this, whole-wheat flour is usually mixed with all-purpose flour, bread flour or gluten to produce taller, light-textured bread.

Rye flour

Rye flour is a high fibre flour similar to whole-wheat flour. Rye flour must always be mixed with a high proportion of all-purpose flour, bread flour or gluten, as it does not contain enough gluten to develop the structure for a tall, even-grained loaf.

Gluten

Gluten is the protein in the wheat that makes the dough elastic. Gluten is usually available at most health food and bulk stores and is sometimes used in small portions with dense, low gluten flours such as a whole-wheat to increase volume and lighten texture.

Cake flour

Cake flour is low gluten/protein flour and is specially designed for use in cake recipes. It is not recommended for bread recipes.

Self-rising flour



Self-rising flours contain unnecessary leavening ingredients that will interfere with bread and cake making. It is not recommended for use in your bread maker.

Bran

Bran (unprocessed) and wheat germ are the coarse outer portions of the wheat or rye grains separated from the flour. They are often added in small quantities to bread for nutritional enrichment, heartiness and flavour. They are also used to enhance the texture of bread.

Cornmeal and oatmeal

Cornmeal and oatmeal come from the coarsely ground white or yellow corn and from rolled or steel-cut oats. They are used primarily to enhance the flavour and texture of bread.

Cracked wheat

Cracked wheat is very coarse in texture. It comes from wheat kernels cut into angular fragments. It gives whole grain bread a nutty flavour and crunchy texture.

Seven-grain cereal blend

Seven-grain cereal blend is a blend of cracked wheat, oats, bran, rye, cornmeal, flax seeds and hulled millet.

Yeast

Yeast, through a fermentation process produces gas (carbon dioxide) necessary to make bread rise. Yeast must be able to feed on sugar and flour carbohydrates in order to produce this gas. Active dry granular yeast is used in all recipes that call for yeast. There are basically four different types of yeast available; fresh, dry, quick-rising and bread machine. It is recommended that traditional dry yeast be used, however, quick-rising yeast can also be used in lesser amounts. **Fresh or compressed cake yeast should never be used**, as they will produce poor results.

Yeast must always be stored in a refrigerator to keep it fresh. Too much heat will kill it. Ensure that your yeast is opened, it is important that the remaining contents be immediately resealed and refrigerated as soon as possible for future use. Often bread or dough, which fails to rise, is due to stale yeast being used. The following test can be done to determine whether your yeast is stale and inactive:

- Place ½ cup of lukewarm water into a small bowl or cup.
- Stir 1 tsp of sugar into the water then sprinkle 2 tsp of yeast over the surface.
- Place the cup in a warm area and allow sitting for 10 minutes undisturbed.
- The mixture should foam and produce a strong yeast aroma. If this does not occur, fresh yeast should be purchased.

Sugar

Sugar is important for the colour and flavour of breads. It is also food for yeast as it supports the fermentation process. Recipes that call for sugar require granulated sugar. Do not substitute powdered sugar or brown sugar unless indicated. Artificial sweeteners cannot be used as a substitute for sugar as yeast will not react properly with them.

Salt

Salt is necessary to balance the flavour of breads and cakes, as well as for the crust colour that develops during baking. For dietary reasons, it may even be eliminated entirely, however, your bread may over-proof and rise higher than normal.

Liquids/milk

Liquid such as milk or a combination of powdered milk and water can be used when making bread. Milk will improve flavour, provide a velvety texture and soften the crust, while water alone will produce a crispier crust. Use only powdered milk when using the delay timer. Some recipes call for juice (orange, apple, etc.) to be added as a flavour enhancer.



Fax +32 2 359 95 50

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.



Eggs

Eggs add richness and velvety texture to bread dough and cakes. Use only large-size eggs in these recipes.

Butter, oil and margarine

Butter, oil and margarine shorten or tenderise the texture of yeast breads. However, breads that call for butter stay fresh longer. If butter or margarine is used directly from the refrigerator, it should be cut into small pieces for easier blending during the kneading cycle.

Baking powder

Baking powder is a leavening agent used in quick breads and cakes. This type of leavening agent does not require rising time before baking as the chemical reaction works during baking process.

Baking soda

Baking soda is another leavening agent not to be confused with nor substituted for baking powder. It also does not require rising time before baking as the chemical reaction works during baking process.

Special glazes for yeast breads

Select one of the following glazes to enhance your bread:

Egg glaze: Beat 1 large egg and 1 tsp of water together, brush generously. Apply to dough only, before baking in your regular oven.

Melted Butter Crust: Brush melted butter over just-baked bread for a softer, tender crust.

Milk Glaze: For a softer, shiny crust, brush just-baked bread with milk or cream.

Sweet icing glaze: Mix 1 cup sifted icing sugar with 1 to 2 tsp of milk to make a consistent glaze. Drizzle over sweet breads.

Poppy/sesame/caraway seed/cornmeal/oatmeal:

Sprinkle your choice of these seeds generously over just-glazed bread.

OPERATING YOUR BREAD MAKER

CONTROL PANEL

Display window:

Displays the programme number.

Displays a minute-by-minute baking time countdown.

Displays an error (error warning codes "E:E0", "E:E1" and "H:HH")

TIME key:

Allows setting the timer to delay the baking process.

This key allows to set the time in 10-minute increments.

MENU key:

Press to select a programme of your choice (from 1 to 12).

Each time you press this key, the display switches to the next programme.

START/STOP key:

To start a programme, press this key for about 1.5 seconds.



Fax +32 2 359 95 50

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.



Press and hold for about 1.5 seconds until you hear a beep to stop operation or cancel a timer setting. (Note: it is not necessary to press the stop key when you open the lid to check the progress of your bread).

Crust key (COLOR):

Press this key to select the crust colour between light, medium and dark respectively (some programmes do not allow this choice). Each time you press this key, the next crust colour will appear on the display.

Weight key (LOAF):

Allows you to choose the loaf size (some programmes do not allow this choice). Each time you press this key, the display switches to the next weight. You can choose between 500g, 1000g, 1200g and 1400g. This has an influence on the baking time. 500g is only used for the double baking tin. The following programmes allow to make a choice: BASIC, WHOLE WHEAT, FRENCH, SWEET and ULTRA FAST.

LIGHT key:

Press this key to switch on the lamp so that you can check the baking process. After one minute, the lamp will go out automatically unless you press the key again.

PAUSE key:

Press this key to interrupt the baking process. The remaining time will flash on the display. If you press PAUSE again, the baking programme will continue.

CYCLE key:

Press this key to set the different stages of the HOME MADE program.

BEEP SIGNALS

The appliance emits several beeps:

1 long beep: Appliance is turned on / The program is completed

1 medium-length beep: The program is interrupted

1 short beep: A valid program key is pressed

several consecutive beeps: The "add ingredients" function is activated

10 short beeps: The "keep warm" function is completed

SINGLE BAKING TIN OR DOUBLE BAKING TIN

You can put either the single baking tin or the double baking tin in the appliance. You can use the single baking tin to bake one bread of any size (500g, 1000g, 1200g or 1400g). The double baking tin makes it possible to bake **two breads with a different flavour, for instance a white bread and a darker bread, at the same time**. You can also use the double baking tin to bake 2 breads with the same flavour or just 1 bread in one of the sides. The maximum capacity of each side is 500g, so if you use just one of the sides of the double baking tin to bake one single bread we advise you to choose a loaf size of 500g. If you use both sides to bake two breads simultaneously, we advise you to choose a loaf size of 1000g.

USE

1. Open the lid and remove the baking pan by raising it by its handle. It is important to remove the baking pan from the unit. Do not add ingredients to the baking pan while it is in the unit to avoid the risk of spilling ingredients into the inner case. Place your bread maker where it is level, stable and secure.



2. Take the right kneading blades, depending on which baking fin you will be using. Attach the kneading blades onto the shafts inside the baking pan by lining up the flat side of the blades with the flat side of the shafts. Push the blades firmly onto the shafts. Important: Be sure to set the kneading blades firmly into place, otherwise, the blades may come off during operation. This will affect the kneading or mixing. Be sure the shafts are clean of any particles to ensure the kneading blades will fully seat into place. It is recommended to fill the hole of the kneading blades with heat-resistant margarine to prevent the dough from sticking to the kneading blades.
3. Select a recipe from the "Recipes" section below. When following the recipe:
 - Measure the ingredients carefully and accurately. Refer to the section "Measuring your ingredients".
 - Always add ingredients into the baking tin in the order they are listed.
 - Yeast is always added last. **Be sure that the yeast does not touch the liquid ingredients.**
 - Usually, water or another liquid has to be put in first, then add sugar, salt and flour. Finally, add yeast or baking powder.
To add the yeast, use your finger to make a small hole in the top of the flour. Put the yeast in the hole and make sure it does not touch the liquid or salt.F
4. Return the baking tin to the unit, until you hear a "click" which means it's locked.
5. Close the lid and connect the plug to the power outlet. A beep will sound and "2:55" will appear on the display but the ":" will not flash. Programme 1, "1200g" and "MEDIUM" will appear as default settings.
6. Select the appropriate programme for your recipe by pressing the MENU button on the control panel. Each time MENU is pressed, the number in the display window will move to the next setting. Be sure to press the button until you hear a beep.
7. Select the appropriate colour setting for your bread crust by pressing the crust button (COLOR). Each time you press this key, the indication on the display changes (LIGHT, MEDIUM or DARK).
8. Select the appropriate setting for loaf size by pressing the weight button (LOAF). Each time this button is pressed, the display will cycle from one weight to another.
9. Press the START/STOP key for about 1.5 seconds. The baking time in hours and minutes will appear in the LCD display, the ":" will start flashing and a short beep will sound. For instance, if you choose a recipe using the standard bread programme for medium crust and 1200gr size, the display will show "2:55". It will count down the remaining processing time in one-minute increments until the bread is done. When using the programmes "BASIC", "WHOLE WHEAT", "FRENCH", "QUICK", "SWEET", "CAKE", "ULTRA-FAST" and "HOME-MADE", a beep will sound during the cycle to indicate that you can add ingredients. Open the lid and add the desired ingredients. Be careful when opening the lid because steam might escape.
Note: Once you have pressed on the START/STOP key, it is impossible to modify the settings with the other keys. All keys except START/STOP, LIGHT and PAUSE are inactivated.
10. When the programme is completed, 1 beep will sound. To avoid damaging the bread maker surface, do not put any object or the hot baking tin on top of the unit. If you do not want to use the keep warm function, stop the appliance by pressing the START/STOP button for about 1.5 seconds. A long beep will sound and the display will go back to the default setting.
11. If you do not press the START/STOP key and leave the loaf inside the baking tin, the "keep warm" function begins automatically when baking time is done. The colon in the "0:00" will continue to flash for up to 60 minutes after baking is completed and the appliance will keep the bread warm during that time. At the end of the hour, 10 beeps will sound and the display will come back to the default setting. You may remove the baking tin any time during the "keep warm" cycle. To turn off the "keep warm" feature before 60 minutes are up, simply press the START/STOP key and hold it until it beeps. Unplug the unit when finished. Caution: when using the programme 8 (DOUGH), do not use the keep warm



function because if you leave finished dough in the unit too long, it may over-rise and produce poor results. For best results, remove the dough at the end of the cycle and follow the recipe directions for shaping, resting and baking.

12. This bread maker has convenient viewing windows so that you may watch the progress of the bread as it is mixed, kneaded and baked. Occasionally, some moisture may form on the windows during processing. You may lift the lid to look inside during the mixing and kneading stages, however, **DO NOT OPEN THE LID DURING THE BAKING CYCLE** (approximately the last hour) as this may cause the bread to collapse.
13. Before taking out the baking pan with the bread, let them cool down for a while as they are very hot. To remove the bread from the baking pan, use potholders or oven mitts and take the pan by raising it by its handle. Turn the pan upside down and shake the bread out onto a wire cooling rack or a clean cooking surface. The baking pan has a non-stick coated finish so that the bread should come out easily. Do not use metal utensils to remove bread as they may scratch the non-stick coating. If needed, slide a flat rubber or plastic spatula along the sides of the pan to loosen the loaf. If a kneading paddle remains in the bottom of your loaf, use the hook provided or the end of a plastic spoon or other non-metal utensil to remove it. Do not use a knife or other sharp metal object, as this will scratch the non-stick coating on the kneading blade. Always check to see where the kneading blades are when removing a baked loaf of bread. If they remain stuck to the bread you may accidentally damage them by cutting into them while slicing.
14. Allow bread to cool on a rack for at least 20 minutes before slicing, to release steam. Use a good serrated bread knife or electric knife.
15. The bread or parts of the bread can be stored in a sealed plastic bag or receptacle for about 3 days at room temperature, or up to 10 days if you put it in a refrigerator.

USING THE TIMER FOR DELAYED OPERATION

Use the timer when you wish to delay the completion of your bread. This feature allows you to delay the baking time for up to 13 hours. For example, you can set the timer at 7 p.m. and wake up to fresh bread by 8 a.m. the following morning.

To set the timer, follow the instructions below:

- Note: Do not use the timer and delay function with recipes that call for fresh ingredients that might spoil such as fruits, eggs, fresh milk, sour cream or cheese.
- To set the timer, determine when you would like your bread to be ready and count the number of hours until then. For example, if it is 8 p.m. when you place all your ingredients in the baking tin and you would like to wake up to the aroma of fresh bread at 8 a.m. the next morning, you need a total of 12 hours before your bread is complete. Once you have chosen the appropriate settings (menu, colour, loaf size) for your recipe, simply set the timer for the total number of hours – in this case, 12 hours.
- Press the **TIMER** key on the control panel and the time of delay will show in the display window. Each press will add 10 minutes. Continue to press **TIMER** until the display indicates 12:00. You do not need to mathematically calculate the difference between the setting time and the total hours you want (12:00). The bread maker will automatically adjust to include the setting time. Simply set the timer for your total hours (12).
- Once you have set the time, press **START/STOP**. The colon ":" in the display will flash to indicate that the timer has been set and the countdown will start. The timer will count down in one-minute increments. When the display reaches 0:00, your bread is complete and 10 beeps will sound.
- If you make a mistake while setting the timer, press and hold the **START/STOP** key until it beeps. This will clear the display and you can set the timer again.



TROUBLESHOOTING GUIDE – OPERATION PROBLEMS

Problem	Solution
Smoke comes out of the side vents during the baking process	This can be due to some oil on the heating element. Unplug the appliance, remove the baking tin and clean the heating element with a dry cloth. Be careful not to get burned.
Flour spilled out of the bread tin into the inner case	Unplug the unit and allow to cool, wipe out inner case with a clean cloth. Be careful when cleaning around the heating element.
The lower crust is too thick	This can happen if you leave the bread for a long time in the baking tin. Try to remove the loaf earlier.
Bread did not bake properly	Ensure the kneading blades are properly seated on the mounting shaft. Avoid opening the appliance too frequently during the programme.
You can hear the motor but the dough is not being mixed	Check that the baking tin is locked properly and that the kneading blades are properly installed.
[E:E0] or [E:E1] appears in the display window	If the display shows "E:E0" or "E:E1" after you have pressed START/STOP, the temperature sensor is disconnected. Unplug the appliance and contact the nearest customer service.
[H:HH] appears in the display window	If the display shows "H:HH" after the programme has been started, the temperature inside is still too high. Then the programme has to be stopped. Open the lid and let the machine cool down for 10 to 20 minutes.
The bread is too large and pushes the cover	Reduce the amount of water, flour or yeast or lower the temperature.
The bread is too small	There is not enough yeast or the water temperature is too high, or the ambient temperature is too low. Add yeast or increase the ambient temperature.
The dough overflows the baking tin	Reduce the amount of liquids or yeast.
The middle part of the bread collapses	The temperature of the yeast is too high or you have used too much water; use yeast at room temperature or reduce the amount of water.
The bread is too dense and weighs too much	Too much flour or fruits or too little water or yeast. Reduce the amount of flour or fruits or increase the amount of water or yeast.
The middle part is hollow	Reduce the amount of water or yeast, reduce the water temperature or add salt.
Dry powder on surface of the bread	Reduce the amount of sticky ingredients such as butter or bananas, or add enough water.
The crust of cakes (or other preparations with lots of sugar) is too thick and the colour is too dark	Too much sugar causes the dark colour. Press START/STOP 5 to 10 minutes before the end of the baking time and keep the bread or cake in the baking tin for about 20 minutes with the cover closed before taking it out.

If the result is not satisfactory, please check the following points:

Caution: Try one solution at a time per loaf.

A) Measurement problems

Loaf rises then falls

- Decrease the amount of water/milk by 2 tbs.
- Increase the amount of salt by 1/4 tsp.
- Decrease the amount of yeast by 1/4 tsp.

Loaf rises too much

- Decrease the amount of flour by 2 tbs.
- Decrease the amount of water/milk by 2 tbs.
- Increase the amount of salt by 1/4 tsp.
- Decrease the amount of sugar/honey by 1 tsp.
- Decrease the amount of yeast by 1/4 tsp.

Loaf does not rise enough

- Increase the amount of water/milk by 2 tbs.
- Decrease the amount of salt by 1/4 tsp.
- Increase the amount of sugar/honey by 1 tsp.
- Increase the amount of yeast by 1/4 tsp.

Crust is too dark

- Decrease the amount of sugar/honey by 1 tsp.

Loaf partially cooked

- Decrease the amount of water/milk by 2 tbs.

Top of the loaf is not smooth

- Decrease the amount of flour by 2 tbs.
- Increase the amount of water/milk by 2 tbs.

Texture of the loaf is heavy or dense

- Decrease the amount of flour by 2 tbs.
- Increase the amount of sugar by 1 tsp.
- Increase the amount of yeast by 1/4 tsp.

B) Ingredient problems

If the poor result is not due to measurement problems, it can also be due to the ingredients themselves:

Loaf rises then falls

- The flour is too fine.

Loaf rises too much

- You used a wrong type of yeast.
- You forgot to add salt.

Loaf does not rise enough

- The flour is too old.
- The flour does not contain enough gluten.
- The flour is too fine.
- You used a wrong type of yeast.
- You put too much salt.

Flat loaf, little to no rising

- The liquid is too hot/cold.
- The flour is too old.
- The flour does not contain enough gluten.
- The flour is too fine.



- You forgot the yeast.
- The yeast is too old.
- You used a wrong type of yeast.
- You put too much salt.
- You forgot to add salt.

If the ingredients are only partially mixed

- The flour is too fine.

If the loaf texture is heavy or dense

- You used a wrong type of yeast.

CLEANING AND CARE

Unplug the appliance and let it cool down before cleaning.

1. Take the baking tin or double baking tin out of the appliance by pulling the handle of the baking tin. Clean the inside and outside with a damp cloth. If necessary, use soapy water to clean the inside of the baking tin. Never use scratching or abrasive objects, as they would damage the non-stick coating of the baking tin. No guarantee claims will be accepted in case the non-stick coating of the baking tin is scratched or damaged. The baking tin can also be put in the dishwasher. After a while, the appearance of the non-stick coating might change because of the steam and humidity. This is normal and does not affect the features and quality of the coating. Make sure that the baking tin is completely dry before putting it back in the appliance. Press it down until it locks into place.
2. Kneading blades
Clean the kneading blades with a damp cotton cloth. If the kneading blades are difficult to detach, you can use the hook to take the kneading blades out or you can pour some hot water in the baking tin and wait for a few minutes. Hot water will release the connection of the kneading blades. If the hole of the kneading blades is obstructed, clean it with a toothpick, making sure not to scratch the blade. The kneading blades can also be put in the dishwasher.
3. Lid with windows
It is recommended not to disassemble the lid for cleaning. Clean it with a damp cloth. Never immerse it in water or any other liquid.
4. Inner case
If necessary, you can also clean the inner case. There too, only use a damp cloth. Make sure the inner case has totally cooled down before cleaning it. Make sure it is totally dry before switching on the appliance.
5. Housing
Clean the housing of the appliance with a damp cloth. Do not use abrasive cleaners. Never immerse the appliance in water or any other liquid. If you want to store the appliance, make sure that it has cooled down, that it is clean and dry and that the lid is closed.

PROGRAMME DESCRIPTION AND RECIPE SUGGESTIONS

MEMORY

If there is a supply interruption during the course of bread making, the process of bread making will be continued automatically if the supply is restored within 10 minutes, without having to press the START/STOP key. If the supply interruption time exceeds 10 minutes the memory cannot be kept and the bread maker must be restarted. If the programme cycle had not gone further than the kneading cycle, just restart the programme by pressing the START/STOP



key. If the programme had gone a bit further than the kneading cycle but had not reached the beginning of the baking cycle, use the baking programme "BAKE" which will start the baking process. However, if the programme was in the middle of the baking cycle at the time of the supply interruption, it is advisable to discard the dough and to start all over again as the baking programme might be too long and might burn the dough.

STANDARD BREAD

Programme: 1 (BASIC) – **Crust colour:** light/medium/dark – **Weight:** 550g/1200g/1400g

This setting is used for breads, which primarily use white flour; though it can also be used for medium and dark breads and farmer breads. Loaves will be slightly denser than French or sweet breads. This programme cannot be used for whole-wheat breads.

Ingredients:

550g	1200g	1400g
190 ml of water	400 ml of water	460 ml of water
1 tablespoon of butter or margarine	2 ½ tablespoons of margarine or butter	4 tablespoons of margarine or butter
1 teaspoon of salt	1 1/3 teaspoon of salt	2 teaspoons of salt
1 tablespoon of powdered milk	2 ½ tablespoons of powdered milk	4 tablespoons of powdered milk
1 tablespoon of sugar	1 1/3 tablespoon of sugar	3 tablespoons of sugar
2 ¼ cups of all-purpose flour or bread flour	4 2/3 cups of all-purpose flour or bread flour	5 ½ cups of all-purpose flour or bread flour
1 teaspoon of quick-rise yeast	1 ¾ teaspoon of quick-rise yeast	1 ¾ teaspoon of quick-rise yeast

1. Measure the ingredients accurately and add to the baking tin in the order listed above (liquid ingredients first).
2. Insert the baking tin in the bread maker. Close the lid.
3. Select the desired programme.
4. Select the desired crust colour.
5. Select the loaf size.
6. Press the START/STOP key.
7. Using oven mitts, remove the bread after the baking time has elapsed.
8. Let it cool down on a wire rack at least one hour before slicing it.

WHOLE-WHEAT BREAD

Programme: 2 (WHOLE WHEAT) – **Crust colour:** light/medium/dark – **Weight:** 550g/1200g/1400g

This setting is used for recipes with significant amounts of whole-wheat or rye flour, oats, or bran. It is recommended not to use the timer for this programme, as this may give poor results.

Ingredients:

550g	1200g	1400g
190 ml of water	400 ml of water	460 ml of water
2 tablespoons of margarine or butter	4 tablespoons of margarine or butter	4 tablespoons of margarine or butter
1 teaspoon of salt	2 ½ teaspoons of salt	2 teaspoons of salt
1 tablespoon of sugar	4 tablespoons of powdered milk	4 tablespoons of powdered milk
1 ¼ cup of all-purpose flour or bread flour	3 tablespoons of sugar	3 tablespoons of sugar
1 cup of wholewheat flour	1 1/3 cup of all-purpose flour or	2 1/3 cups of all-purpose



1 ½teaspoon of quick-rise yeast	bread flour 3 1/3 cups of wholewheat flour 2 teaspoons of quick-rise yeast	flour or bread flour 3 1/3 cups of wholewheat flour 2 teaspoons of quick-rise yeast
---------------------------------	--	---

Note: you may add 1 ½ tablespoon of gluten to the ingredients to improve the height and texture of this bread.

1. Measure the ingredients accurately and add to the baking tin in the order listed above (liquid ingredients first).
2. Insert the baking tin in the bread maker. Close the lid.
3. Select the desired programme.
4. Select the desired crust colour.
5. Select the loaf size.
6. Press the START/STOP key.
7. Using oven mitts, remove the bread after the baking time is elapsed.
8. Let it cool down on a wire rack at least one hour before slicing it.

FRENCH BREAD

Programme: 3 (FRENCH) – **Crust colour:** light/medium/dark – **Weight:** 550g/1200g/1400g

Traditionally, French bread has a crispier crust and lighter inside texture than basic breads.

Ingredients:

550g	1200g	1400g
190 ml of water	390 ml of water	450 ml of water
1 tablespoon of oil	3 tablespoons of oil	4 tablespoons of oil
1 teaspoon of salt	1 ½ teaspoon of salt	2 teaspoons of salt
1 tablespoon of sugar	1 ½ tablespoon of sugar	2 ½ tablespoons of sugar
2 ¼ cups of all-purpose flour or bread flour	4 2/3 cups of all-purpose flour or bread flour	5 ½ cups of all-purpose flour or bread flour
1 teaspoon of quick-rise yeast	1 ¾ teaspoon of quick-rise yeast	1 ¾ teaspoon of quick-rise yeast

1. Measure the ingredients accurately and add to the baking tin in the order listed above (liquid ingredients first).
2. Insert the baking tin in the bread maker. Close the lid.
3. Select the desired programme.
4. Select the desired crust colour.
5. Select the loaf size.
6. Press the START/STOP key.
7. Using oven mitts, remove the bread after the baking time has elapsed.
8. Let it cool down on a wire rack at least one hour before slicing it.

QUICK BREAD

Programme: 4 (QUICK) – **Crust colour:** light/medium/dark – **Weight:** 550g/1200g/1400g

Use this setting for quick bread making. However, the bread will be denser and not as tall. This setting can be used for light, medium and dark breads and farmer breads. This programme cannot be used for whole-wheat breads.



Ingredients:

550g	1200g	1400g
130 ml of milk	230 ml of milk	260 ml of milk
2 tablespoons of butter or margarine	2 ½ tablespoons of butter or margarine	3 tablespoons of butter or margarine
1 egg	3 eggs	4 eggs
1 teaspoon of salt	1 ½ teaspoon of salt	2 teaspoons of salt
4 tablespoons of sugar	¼ cup of sugar	1/3 cup of sugar
1 ¼ cup of all-purpose flour or bread flour	3 cups of all-purpose flour or bread flour	3 ½ cups of all-purpose flour or bread flour
1 ¼ cup of corn flour	1 ¼ cup of corn flour	1 ½ cup of corn flour
3 teaspoons of baking powder	6 teaspoons of baking powder	8 teaspoons of baking powder

1. Measure the ingredients accurately and add to the baking tin in the order listed above (liquid ingredients first).
2. Insert the baking tin in the bread maker. Close the lid.
3. Select the desired programme.
4. Select the desired crust colour.
5. Press the START/STOP key.
6. Using oven mitts, remove the bread after the baking time is elapsed.
7. Let it cool down on a wire rack at least one hour before slicing it.

Note: Dry ingredients may agglomerate in the corners of the baking tin during the initial mixing. It is necessary to help the mixing process in order to avoid clots of flour.

SWEET BREAD

Programme: 5 (SWEET)– **Crust colour:** light/medium/dark – **Weight:** 550g/1200g/1400g

Use this setting for recipes that use fruit juice, additional sugar, or sweet ingredients such as coconut flakes, raisins, dried fruit or chocolate. Baking temperature is reduced to prevent burning and the extra rise cycle gives the loaves a light, airy texture.

Ingredients:

550g	1200g	1400g
160 ml of water	380 ml of water	440 ml of water
2 tablespoons of butter or margarine	4 tablespoons of butter or margarine	4 tablespoons of butter or margarine
1 egg	1 egg	1 egg
½ teaspoon of salt	1 ¾ teaspoon of salt	1 ½ teaspoon of salt
1 tablespoon of powdered milk	2 ½ tablespoons of powdered milk	3 tablespoons of powdered milk
1 ½ tablespoon of honey	2 tablespoons of honey	2 tablespoons of honey
3 tablespoons of sugar	6 tablespoons of sugar	8 tablespoons of sugar
2 ¼ cups of all-purpose flour or bread flour	4 ½ cups of all-purpose flour or bread flour	5 ½ cups of all-purpose flour or bread flour
1 teaspoon of quick-rise yeast	1 ¼ teaspoon of quick-rise yeast	1 ¼ teaspoon of quick-rise yeast

1. Measure the ingredients accurately and add to the baking tin in the order listed above (liquid ingredients first).
2. Insert the baking tin in the bread maker. Close the lid.
3. Select the desired programme.
4. Select the desired crust colour.
5. Select the loaf size.

6. Press the START/STOP key.
7. Using oven mitts, remove the bread after the baking time has elapsed.
8. Let it cool down on a wire rack at least one hour before slicing it.

CAKE

Programme: 6 (CAKE) – **Weight:** 550g/1400g

Use the "CAKE" setting to make cake.

Honey Cake

Ingredients:

550g	1400g
3 or 4 eggs	6 or 7 eggs
120g of sugar	250g of sugar
1/3 teaspoon of salt	1 teaspoon of salt
3 tablespoons of honey	6 tablespoons of honey
2 tablespoons of milk	4 tablespoons of milk
120g of self-rising flour	250g of self-rising flour
2 tablespoons of salad oil	4 tablespoons of salad oil
15g of cake oil	30g of cake oil
½ tablespoon of custard powder	1 tablespoon of custard powder

Hint: Scrape the sides of the container while mixing to ensure all ingredients are blended.

1. Put the eggs, sugar and salt in a container and stir with a hand mixer to produce foam.
2. Add honey and salad oil in the mixture and stir again with the hand mixer.
3. Put self-rising powder in the mixture and stir evenly.
4. Pour milk into the mixture and stir evenly by hand with a beater.
5. Sprinkle the baking tin with oil and pour the mixture into the baking tin.
6. Insert the baking tin in the bread maker. Close the lid.
7. Select the desired programme.
8. Press the START/STOP key.
9. Using oven mitts, remove the cake after the baking time has elapsed.
10. Let it cool down on a wire rack before slicing it.

Sponge Cake

Ingredients:

550g	1400g
3 or 4 eggs	6 or 7 eggs
120g of sugar	250g of sugar
120g of self-rising flour	250g of self-rising flour
60g of vegetable oil	120g of vegetable oil
15g of cake oil	30g of cake oil
½ teaspoon of custard powder	1 teaspoon of custard powder
1/3 teaspoon of baking powder	½ teaspoon of baking powder

Hint: Scrape the sides of the container while mixing to ensure all ingredients are blended.

1. Put the eggs, sugar and half of the vegetable oil in a container and stir with a hand mixer until the sugar is melted.
2. Add cake oil in the mixture and stir again with the hand mixer.
3. Put the remaining vegetable oil, the self-rising flour, the custard powder and the baking powder in the mixture and stir for approximately 4 minutes with the hand mixer at high speed until sufficient foam has been produced.
4. Sprinkle the baking tin with oil and pour the mixture into the baking tin.
5. Insert the baking tin in the bread maker. Close the lid.



6. Select the desired programme.
7. Press the START/STOP key.
8. Using oven mitts, remove the cake after the baking time has elapsed.
9. Let it cool down on a wire rack before slicing it.

Egg Sponge Cake

Ingredients:

550g	1400g
3 or 4 eggs	6 or 7 eggs
120g of sugar	250g of sugar
120g of self-rising flour	250g of self-rising flour
30g of cream	60g of cream
15 g of cake oil	30 g of cake oil
½ teaspoon of custard powder	1 teaspoon of custard powder

Hint: Scrape the sides of the container while mixing to ensure all ingredients are blended.

1. Put the eggs and sugar in a container and stir with a hand mixer to produce foam.
2. Add cake oil in the mixture and stir again with the hand mixer at high speed.
3. Put self-rising powder and custard powder in the mixture and stir evenly.
4. Pour melted cream into the mixture and stir evenly.
5. Sprinkle the baking tin with oil and pour the mixture into the baking tin.
6. Insert the baking tin in the bread maker. Close the lid.
7. Select the desired programme.
8. Press the START/STOP key.
9. Using oven mitts, remove the cake after the baking time has elapsed.
10. Let it cool down on a wire rack before slicing it.

STRAWBERRY JAM / PINEAPPLE JAM

Programme: 7 (JAM) – **Weight:** 550g/1400g

This programme allows making jam very easily.

Cut the fruits into pieces of max. 1cm. Do not use normal sugar but rather jellifying sugar.

Ingredients:

550g	1400g
1 ½ cup of fresh strawberries/pineapple cut into pieces of max. 1cm.	4 cups of fresh strawberries/pineapple cut into pieces of max. 1cm.
6 tablespoons of jellifying sugar	10 tablespoons of jellifying sugar
2 tablespoons of lemon juice	4 tablespoons of lemon juice
¼ cup of pudding flour	¾ cup of pudding flour

1. Measure the ingredients accurately and add to the baking tin in the order listed above.
2. Insert the baking tin in the bread maker. Close the lid.
3. Set the desired programme.
4. Press the START/STOP key.
5. Using oven mitts, remove the baking tin after the baking time has elapsed.
6. Pour the jam into a clean, sterilized mason jar and cover with a sterilized mason jar lid. Store in the refrigerator.



DOUGH

Programme: 8 (DOUGH) – **Weight:** 550g/1200g/1400g

This setting makes dough only and will not bake the final bread. You may make dough of any kind using this setting. Dough can then be shaped to make pizza, rolls, bretzels, doughnuts and round or braided breads that must be baked in an oven or fried in a deep fryer.

Ingredients:

550g	1200g	1400g
190 ml of water	400 ml of water	460 ml of water
2 tablespoons of margarine or butter	3 tablespoons of margarine or butter	4 tablespoons of margarine or butter
¾ teaspoon of salt	1 ¼ teaspoon of salt	2 teaspoons of salt
2 tablespoons of olive oil	2 tablespoons of olive oil	2 tablespoons of olive oil
2 ¼ cups of all-purpose flour or bread flour	4 2/3 cups of all-purpose flour or bread flour	5 ½ cups of all-purpose flour or bread flour
1 tablespoon of sugar	2 ½ tablespoons of sugar	3 tablespoons of sugar
1 teaspoon of quick-rise yeast	1 ¾ teaspoon of quick-rise yeast	2 teaspoons of quick-rise yeast

1. Measure the ingredients accurately and add to the baking tin in the order listed above (liquid ingredients first).
2. Insert the baking tin in the bread maker. Close the lid.
3. Select the desired programme. Press the START/STOP key.
4. After the cycle is completed, remove the dough from the baking tin.
5. Let it rise for 10 minutes.
6. If the dough is used for making pizzas, pour tomato sauce on the dough and spread the desired ingredients all over the pizza dough. Bake it in a traditional oven during 15 minutes at a temperature of 200°C.

ULTRA-FAST PROGRAMME

Programme: 9 (ULTRA FAST) – **Crust colour:** light/medium/dark – **Weight:** 550g/1200g/1400g
Duration: 1:38

This programme allows baking a loaf in 98 minutes. With this programme, the timer function is not available. Given the fact that the dough will rise for a shorter time, the loaf might be smaller than with other programmes.

!! If the water's temperature is too high or too low, the loaf will not rise enough. The water's temperature is the key to success when using the ultra-rapid programme. Use a cooking thermometer to check if the water temperature is between 48°C and 50°C.



Ingredients:

550g	1200g	1400g
160 ml of hot water (48°C-50°C)	370 ml of hot water (48°C-50°C)	440 ml of hot water (48°C-50°C)
1 tablespoon of margarine or butter	3 tablespoons of margarine or butter	3 tablespoons of margarine or butter
1 egg	1 egg	1 egg
2 tablespoons of sugar	4 tablespoons of sugar	5 tablespoons of sugar
1 teaspoon of salt	1 ½ teaspoon of salt	1 ½ teaspoon of salt
2 ¼ cups of all-purpose flour or bread flour	4 2/3 cups of all-purpose flour or bread flour	5 ½ cups of all-purpose flour or bread flour
2 teaspoons of quick-rise yeast	3 ½ teaspoons of quick-rise yeast	3 ½ teaspoons of quick-rise yeast

1. Measure the ingredients accurately and add to the baking tin in the order listed above (liquid ingredients first).
2. Insert the baking tin in the bread maker. Close the lid.
3. Select the desired programme.
4. Select the desired crust colour.
5. Select the loaf size.
6. Press the START/STOP key.
7. Using oven mitts, remove the bread after the baking time has elapsed.
8. Let it cool down on a wire rack at least one hour before slicing it.

BAKE

Programme: 10 (BAKE)

Since this programme allows the bread maker to bake for an hour, special attention has to be paid during this process. This programme helps you when a supply interruption occurs during the rising process. Read the "MEMORY" section for more information about supply interruptions.

DESSERT

Programme: 11 (DESSERT)

Use the "DESSERT" setting to make desserts.

Ingredients:

Apple Slices	Rice Pudding
6 tablespoons of margarine or butter	1 ¾ cups of milk
1 teaspoon of lemon juice	3 slightly beaten eggs
6 apples of medium density	1 ½ cup of cooked rice
1/3 cup of oatmeal	½ cup of sugar
½ cup of brown sugar	(½ cup of raisins)
½ cup of all-purpose flour or bread flour	1 teaspoon of vanilla
	1 teaspoon of cinnamon

1. Measure the ingredients accurately and add to the baking tin in the order listed above (liquid ingredients first).
2. Insert the baking tin in the bread maker. Close the lid.
3. Select the desired programme.
4. Press the START/STOP key.
5. Using oven mitts, remove the dessert after the baking time has elapsed.
6. Let it cool down on a wire rack at least one hour before slicing it.



HOME MADE

Programme: 12

This programme allows you to choose the length of the different stages yourself (see table).

Stage	Possible time setting
KNEAD1	6-14 minutes
RISE1	20-60 minutes
KNEAD2	5-20 minutes
RISE2	5-120 minutes
RISE3	0-120 minutes
BAKE	0-80 minutes
KEEP WARM	0-60 minutes

1. Press the CYCLE key once. "KNEAD1" will appear on the display.
2. Press the TIME key to set the time in minutes for the first kneading stage.
3. Touch the CYCLE key again to confirm the setting.
4. Touch the CYCLE key again to go to the next stage. "RISE1" will appear on the display.
5. Press the TIME key to set the time in minutes for the first rising stage. You can hold the TIME key pressed down to advance the setting.
6. Press the CYCLE key to confirm the setting.
7. Proceed in the same way for all 7 stages.
8. When you have set all 7 stages, press the START/STOP key to exit the setting.
9. Press the START/STOP key again to start the operation.

The setting will be memorized and will appear during the next use of the HOME MADE programme.

CHILDREN LOCKOUT FUNCTION

This bread maker has a safety device that locks the keys so that the bread maker cannot be interrupted unintentionally or used when it is unsupervised.

To lock the control panel, press the CYCLE key and then the COLOR key. All keys except CYCLE and COLOR will be deactivated.


To unlock, press the CYCLE key and then the COLOR key again.

If you do not set the lock function, the keys will be locked automatically during the operation after 5 minutes.

PROTECTION OF THE ENVIRONMENT- DIRECTIVE 2002/96/EC

In order to preserve our environment and protect human health, the waste electrical and electronic equipment should be disposed of in accordance with specific rules with the



implication of both suppliers and users. For this reason, as indicated by the symbol  on the rating label or on the packaging, your appliance should not be disposed of as unsorted municipal waste. The user has the right to bring it to a municipal collection point performing waste recovery by means of reuse, recycling or use for other applications in accordance with the directive.




FR MODE D'EMPLOI

POUR VOTRE SECURITE

Lisez attentivement cette notice avant toute utilisation.

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

Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

- Avant d'utiliser l'appareil, vérifiez que la tension du réseau correspond bien à celle de l'appareil.
- Ne laissez jamais votre appareil sans surveillance lorsque celui-ci est en fonctionnement ou sous tension.
- Vérifiez régulièrement l'état de votre appareil et s'il est endommagé de quelque façon que ce soit, faites-le vérifier et réparer par un service qualifié compétent(*). Si le câble est endommagé, il doit être obligatoirement remplacé par un service qualifié compétent(*) .
- Utilisez l'appareil uniquement pour des usages domestiques et de la manière indiquée dans la notice.
- Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau ou dans tout autre liquide ni pour son nettoyage ni pour toute autre raison. Ne le mettez jamais dans le lave-vaisselle.
- Soyez particulièrement attentif juste après la cuisson. L'appareil est alors très chaud. Laissez-le refroidir complètement avant de le ranger ou de le nettoyer.
- N'utilisez pas l'appareil près de sources de chaleur.
- La fiche doit être débranchée avant de nettoyer votre appareil et de le ranger.
- Veillez à ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur et entreposez-le dans un endroit sec.
- Ne pas utiliser des accessoires non recommandés par le fabricant, cela peut présenter un danger pour l'utilisateur et risque d'endommager l'appareil.
- Ne déplacez jamais l'appareil en tirant sur le câble. Veillez à ce que le cordon d'alimentation ne puisse être accidentellement accroché et ce, afin d'éviter toute chute de l'appareil. Évitez d'enrouler le cordon autour de l'appareil et ne le tordez pas.
- Posez cet appareil sur une table ou un support suffisamment stable pour éviter sa chute.
- Veillez à ce que le cordon n'entre pas en contact avec des surfaces chaudes de l'appareil. Vous-même, veillez à ne pas toucher les surfaces chaudes de l'appareil.
- Veillez à ce que l'appareil ne rentre pas en contact avec des matériaux facilement inflammables comme les rideaux, les tissus,... ou ne se trouve à proximité de ces matériaux lorsqu'il est en fonctionnement car le feu pourrait se déclarer.
- La température des surfaces métalliques peut être élevée lorsque l'appareil fonctionne. Ne pas toucher ces surfaces chaudes. Certaines de ces surfaces peuvent même devenir très chaudes pendant l'usage. Utilisez des gants de cuisine lors de la manipulation du moule après la cuisson afin de ne pas vous brûler.** Lorsque le symbole  est apposé sur une surface particulière, il accentue la mise en garde et signifie: ATTENTION, cette surface peut devenir très chaude pendant l'utilisation.
- Veillez à ne pas griffer le revêtement spécial du moule et de la lame car il perdrait alors son caractère anti-adhésif.
- Ne dépassez jamais les doses de farine et levure indiquées dans les recettes car la pâte risquerait de déborder du moule.
- Ne pas couvrir l'appareil (par exemple avec un tissu) car cela empêcherait la vapeur de s'échapper.
- N'introduisez aucun ustensile dans la cuve pour éviter tout choc électrique et d'endommager son revêtement.
- L'appareil ne doit jamais être mis en fonctionnement par le biais d'une minuterie extérieure ou d'un autre système de commande à distance séparé.



(*) Service qualifié compétent: Service après vente du fabricant ou de l'importateur ou une personne qualifiée, reconnue et habilitée à faire ce genre de réparation afin d'éviter tout danger. Dans tous les cas, veuillez retourner l'appareil auprès de ce service.

REMARQUES

Le cordon d'alimentation de l'appareil est relativement court afin de diminuer les risques d'accidents (chute si vous accrochez le cordon...). Vous pouvez toutefois utiliser un prolongateur si nécessaire mais:

- Assurez-vous que l'ampérage du prolongateur soit égal ou supérieur à celui de l'appareil. Un prolongateur avec un ampérage inférieur à celui de l'appareil risquerait de surchauffer et de brûler.
- Afin d'éviter tout risque d'accident, assurez-vous que le prolongateur ne pend pas (d'un coin de table par exemple) ou qu'il ne traîne pas par terre.

AVANT LA PREMIERE CUISSON

Déballez l'appareil et retirez tout matériel d'emballage. Nettoyez le couvercle, la cuve et les accessoires à l'aide d'un chiffon humide puis séchez toutes les parties soigneusement. Assemblez les différentes parties et laissez l'appareil fonctionner à vide pendant environ 10 minutes en mode BAKE (programme 10, voir plus loin). Laissez ensuite refroidir l'appareil, lavez et séchez les différentes parties et assemblez-les à nouveau. Votre machine à pain est maintenant prête à l'emploi.

La qualité du pain que vous obtiendrez peut dépendre de nombreux facteurs. C'est pourquoi il est très important de connaître tous les ingrédients et leur interaction. Cela vous permettra d'obtenir un résultat satisfaisant à chaque utilisation.

Température

Tous les ingrédients que vous mettez dans la machine à pain doivent être à température ambiante. De même la pièce dans laquelle vous cuisez le pain doit être tempérée (de 15 à 34°C, et idéalement de 20 à 23°C). La température ambiante a une influence sur la taille du pain.

Dosage des ingrédients

- Votre appareil est fourni avec un bol doseur et une cuillère combinée (grande et petite). Mesurez les ingrédients uniquement avec ces accessoires. Les recettes de ce mode d'emploi sont basées sur ces dosages.
- L'unité utilisée dans ce mode d'emploi est exprimée en bol doseur et fraction de bol doseur. Sur le bol vous trouverez une unité exprimée en « cup ». Une « cup » correspond à un bol doseur entier (250 ml).
- Sur la cuillère combinée, vous verrez les marquages suivants:

Table spoon correspond à 1 cuillère à soupe = 15 ml

Teaspoon correspond à 1 cuillère à café = 5 ml

- Pour mesurer les ingrédients liquides, remplissez le bol doseur et posez celui-ci sur une surface plane. Abaissez-vous de façon à avoir les yeux au même niveau que le bol. Le niveau du liquide doit être aligné avec la marque de la mesure désirée. Une mesure approximative n'est pas suffisante et pourrait compromettre l'équilibre de la recette.
- Pour mesurer la farine, remplissez le bol doseur légèrement au-delà du rebord et enlevez l'excédent en passant un ustensile droit sur les rebords. Ne tassez pas la farine, car cela donnerait une quantité supérieure à celle requise. Ne tamisez pas la farine. Pour des petites quantités, utilisez la cuillère de dosage et assurez-vous qu'elle soit rase et non comble. Pour certains ingrédients tels que des raisins secs ou des copeaux de chocolat, il est préférable d'utiliser une balance de cuisine.



Situation géographique

En altitude (plus de 3000 pieds = 914 mètres) l'eau s'évapore plus vite et le pain lève plus vite. C'est pourquoi en altitude il est nécessaire d'adapter les recettes à ces conditions en utilisant un peu plus de liquide et moins d'ingrédients secs. Le tableau ci-dessous vous donne des conseils en fonction de l'altitude.

ALTITUDE			
Modification	3000 pi (914m)	5000 pi (1524m)	7000 pi (2133m)
Réduire la levure: pour chaque cuillère à café dans la recette, réduire de	1/8 cuillère à café	1/8 – 1/4 cuillère à café	+ 1/4 cuillère à café
Réduire le sucre: Pour chaque cuillère à soupe dans la recette, réduire de	0-1 cuillère à café	0-2 cuillères à café	1- 2 cuillères à café
Augmenter le liquide: pour chaque bol doseur dans la recette, ajouter:	1 -2 cuillères à soupe	2-4 cuillères à soupe	3-4 cuillères à soupe

Ingrédients

Le facteur délicat pour la réussite du pain est la qualité et la fraîcheur des aliments. Notez aussi que les quantités des ingrédients doivent être strictement respectées.

Eau

Il est recommandé d'utiliser de l'eau potable tiède. Cela donne les meilleurs résultats.

Farine tout-usage

La farine tout-usage est un mélange de farines de blé tendre et dur spécialement conçu pour la préparation de pains et de gâteaux. Bien que ce type de farine offre des résultats acceptables avec votre appareil, nous vous conseillons d'utiliser de la farine à pain.

Farine à pain

La farine à pain est une farine à haute teneur en gluten/protéine qui a été traitée avec des améliorants qui rendent la pâte plus tolérante pendant le pétrissage. Habituellement, la farine à pain a une concentration en gluten plus élevée que la farine tout-usage, ce qui peut toutefois varier selon les différentes méthodes de mouture. On recommande la farine à pain pour la cuisson avec cet appareil bien que la farine tout-usage produira des résultats acceptables.

Farine de blé complet

La farine de blé complet est réalisée à partir de l'amande complète du blé qui contient le son et le germe, la rendant ainsi plus dense et plus riche en nutriments que la farine tout-usage. Un pain fait avec cette farine est généralement plus petit et plus lourd que les pains blancs. Pour pallier cette situation, on mélange souvent la farine de blé complet à de la farine tout-usage, de la farine à pain ou de gluten pour produire un pain plus haut et plus léger.

Farine de seigle

La farine de seigle est une farine riche en fibres similaires à la farine de blé complet. Il faut toujours mélanger cette farine à de grandes quantités de farine tout-usage, farine à pain ou de gluten puisqu'elle ne contient pas suffisamment de gluten pour produire une miche haute et uniforme.



Gluten

Le gluten est la protéine dans le blé qui rend la pâte élastique. On trouve habituellement du gluten dans la plupart des magasins d'aliments santé et d'aliments en vrac. On l'utilise parfois en petites portions, avec des farines denses, à faible teneur en gluten, comme la farine de blé complet, pour augmenter le volume et alléger la texture.

Farine à gâteau

La farine à gâteau, qui contient peu de gluten/protéine, est spécialement conçue pour les recettes de gâteaux. Elle n'est pas recommandée pour les recettes de pain.

Farine fermentante

La farine fermentante contient des ingrédients de levage inutiles qui nuisent à la préparation de pains ou de gâteaux. Elle n'est pas recommandée pour votre appareil.

Son

Le son (non transformé) et le germe de blé constituent les parties extérieures brutes des grains de blé ou de seigle qu'on a séparé de la farine. On les ajoute souvent au pain en petites quantités pour l'enrichir, et lui donner du goût et du corps. On les utilise également pour améliorer la texture du pain.

Semoule de maïs et farine d'avoine

La semoule de maïs et la farine d'avoine proviennent du maïs blanc ou jaune moulu gros et de l'avoine en flocons ou époutée. On les utilise principalement pour améliorer la saveur et la texture du pain.

Blé concassé

Le blé concassé a une texture très grossière. Il provient de l'amande du blé coupée en fragments angulaires. Le blé concassé donne au pain complet une saveur de noisette et une texture croquante.

Mélange de sept grains

Le mélange de sept grains est un mélange de blé concassé, d'avoine, de son, de seigle, de semoule de maïs, de lin et de millet.

Levure

Lors de la fermentation, la levure produit du dioxyde de carbone, qui est nécessaire pour faire du pain. Afin de produire ce gaz, la levure a besoin de glucides qu'on trouve dans le sucre et la farine. On utilise la levure granulée active dans toutes les recettes qui demandent de la levure. En fait, il existe encore quatre types de levure: fraîche, sèche, à action rapide et pour machine à pain. Nous recommandons d'employer la levure sèche traditionnelle bien qu'on puisse également utiliser la levure à action rapide en quantités réduites. **Les levures fraîches ou pressées n'offrent pas un bon rendement. Ne les utilisez pas.**

Il faut toujours ranger la levure au réfrigérateur pour conserver sa fraîcheur. Une trop grande chaleur la rendra inutilisable. Il faut également s'assurer de la fraîcheur de la levure en vérifiant sa date de péremption. Une fois un emballage ou une boîte de levure ouvert, il est très important de remballer et de réfrigérer le reste le plus tôt possible pour pouvoir l'utiliser ultérieurement. Souvent, lorsqu'un pain ou de la pâte ne lève pas, c'est que la levure est vieille. On peut effectuer le test suivant pour déterminer si une levure est vieille et inactive:

- Versez ½ bol doseur d'eau du robinet dans un petit bol ou une tasse.
- Ajoutez et mélangez 1 cuillère à café de sucre, et saupoudrez la surface de 2 cuillères à café de levure.
- Placez le bol ou la tasse dans un endroit chaud et laissez reposer 10 minutes.
- Le mélange devrait mousser et dégager une forte odeur de levure. Si cela ne se produit pas, il faut se procurer de la levure fraîche.



Sucre

Le sucre joue un rôle important dans la coloration et la saveur du pain. Il intervient aussi dans le processus de fermentation en servant de nourriture à la levure. Lorsqu'une recette demande du sucre, il faut comprendre sucre cristallisé. Sauf indication contraire, ne pas substituer par du sucre en poudre ou de la cassonade. On ne peut pas non plus utiliser des édulcorants artificiels car la levure ne réagit pas adéquatement avec ceux-ci.

Sel

Le sel est nécessaire à l'équilibre de la saveur des pains et des gâteaux ainsi qu'à la couleur de la croûte qui se développe pendant la cuisson. Pour des raisons de santé, on peut l'éliminer complètement. Le pain pourrait toutefois trop gonfler et lever plus haut que la normale.

Liquides/lait

Pour faire du pain, on peut employer des liquides comme le lait ou une combinaison de lait en poudre et d'eau. Le lait rehausse la saveur, procure une texture veloutée et adoucit la croûte, alors que l'eau seule donne une croûte plus croustillante. N'employez que du lait en poudre au moment d'utiliser la minuterie à retardement. Certaines recettes demandent du jus (orange, pomme, etc.) pour ajouter une saveur au pain.

Œufs

Les œufs donnent une texture riche et veloutée à la pâte à pain et aux gâteaux. N'utilisez que des œufs de calibre gros.

Beurre, huile et margarine

Le beurre, l'huile et la margarine donnent aux pains à la levure une texture friable ou tendre. Toutefois, les pains faits avec du beurre conservent leur fraîcheur plus longtemps. Si on emploie du beurre ou de la margarine directement du réfrigérateur, il faut le couper en petits morceaux pour faciliter le mélange des ingrédients pendant le pétrissage.

Levure chimique (baking powder)

La levure chimique est un agent de levage utilisé pour les gâteaux et pains rapides. Ce type d'agent de levage ne nécessite pas de temps de levée avant la cuisson puisque la réaction chimique s'effectue lorsqu'on ajoute les ingrédients liquides.

Bicarbonate de soude

Le bicarbonate de soude est un autre agent de levage qu'on ne doit pas confondre ni substituer avec la levure chimique. Il ne nécessite pas non plus de temps de levée avant la cuisson puisque la réaction chimique s'effectue pendant la cuisson même.

Glaçages spéciaux pour pains à la levure

Choisissez l'un des glaçages suivants pour rehausser votre pain:

Glaçage aux œufs: battre ensemble 1 gros œuf et 1 cuillère à café d'eau. Badigeonner généreusement la pâte seulement avant de la cuire au four régulier.

Croûte au beurre fondu: Badigeonner de beurre fondu un pain fraîchement cuit pour obtenir une croûte molle et plus tendre.

Glaçage au lait: badigeonner de lait ou de crème un pain fraîchement cuit pour obtenir une croûte molle et brillante.

Glaçage sucré: mélanger 1 bol doseur de sucre à glacer tamisé avec 1 ou 2 cuillères à café de lait pour faire un glaçage consistant, et en arroser les pains briochés.

Graines de pavot/sésame/carvi/semoule de maïs/farine d'avoine:

Saupoudrez généreusement vos graines préférées sur un pain fraîchement glacé.



Fax +32 2 359 95 50

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.



FONCTIONNEMENT DE VOTRE MACHINE À PAIN

PANNEAU DE COMMANDE

Ecran:

Affiche le numéro du programme.

Affiche le décompte, minute par minute, du temps de cuisson.

Indique une erreur (codes erreurs "E:E0", "E:E1" et "H:HH")

Touche TIME:

Sert à régler la minuterie pour une cuisson différée.

Les boutons permettent de faire défiler le temps par tranches de 10 minutes.

Touche MENU:

Sert à choisir un programme (chiffres de 1 à 12)

Chaque appui sur cette touche fait passer l'affichage au programme suivant.

Touche START/STOP:

Pour démarrer un programme, appuyez sur cette touche pendant environ 1,5 secondes.

Appuyez et maintenez enfoncé pendant environ 1,5 secondes jusqu'à ce que le signal sonore

se fasse entendre pour arrêter le fonctionnement ou annuler un réglage de minuterie

(Remarque: n'appuyez pas sur START/STOP lorsque vous ouvrez le couvercle pour surveiller la cuisson du pain)

Touche croûte (COLOUR):

Pressez cette touche pour choisir la coloration de la croûte (respectivement claire, moyenne

et foncée (certains programmes ne permettent pas ce choix). Chaque appui fait apparaître

la couleur suivante sur l'écran.

Touche "poids" (LOAF)

Permet de choisir le poids de la miche (certains programmes ne permettent pas ce choix).

Chaque appui fait passer la flèche sur l'affichage au poids suivant. Vous pouvez choisir entre

500g, 1000g, 1200g et 1400g. cela a une influence sur le temps de cuisson. 500g ne s'utilise que

pour le moule double. Les programmes suivants permettent de faire un choix : BASIC, WHOLE

WHEAT, FRENCH, SWEET et ULTRA FAST.

Touche LIGHT :

Appuyez sur cette touche pour allumer la lampe afin que vous puissiez vérifier le processus de

cuisson. Au bout d'une minute, la lampe s'éteint automatiquement, sauf si vous appuyez

encore une fois sur la touche.

Touche PAUSE :

Appuyez sur cette touche pour interrompre le processus de cuisson. Le temps restant

clignotera à l'écran. Si vous appuyez à nouveau sur **PAUSE**, le processus de cuisson continue.

Touche CYCLE :

Appuyez sur cette touche pour définir les différentes étapes du programme **HOMEMADE**.

BIPS SONORES POSSIBLES

L'appareil émet plusieurs sortes de bips sonores.

1 bip long: L'appareil est mis en marche / le programme est terminé.

1 bip moyen-long : le programme est interrompu

1 bip court: Une touche de programmation valide est pressée



Fax +32 2 359 95 50

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.



Plusieurs bips consécutifs en cours de fonctionnement: La fonction "ajouter ingrédients" est activée.

10 bips courts: la fonction de maintien au chaud est terminée.

MOULE SIMPLE OU MOULE DOUBLE

Vous pouvez mettre le moule simple ou double dans l'appareil. Vous pouvez utiliser le moule simple pour cuire un pain, peu importe sa taille (500g, 1000g, 1200g ou 1400g). Avec le moule double vous pouvez cuire en même temps **deux pains de goût différent, par exemple un pain blanc et un pain plus foncé**. Vous pouvez également utiliser le moule double pour cuire deux pains de même goût ou juste un pain dans un des moules. La capacité maximum de chacun des moules est de 500g, donc, si vous n'utilisez qu'un des côtés du moule double pour cuire un seul pain, nous vous recommandons de choisir un pain de 500g. Si vous utilisez les deux côtés pour cuire deux pains en même temps, nous vous recommandons de choisir un pain de 1000g.

UTILISATION

- Ouvrez le couvercle et retirez le moule en le soulevant à l'aide de l'anse. Ne versez jamais les ingrédients dans le moule lorsque celui-ci se trouve dans l'appareil, afin d'éviter de renverser des ingrédients sur les parties internes de la cuve de l'appareil. Posez toujours le moule sur une surface stable.
- Prenez les pétrisseurs adaptés, selon le moule que vous voulez utiliser. Installez-les sur l'axe, à l'intérieur du moule en alignant la partie plate de l'accessoire avec la partie plate des axes. Assurez-vous que les axes soient exempts de tout résidu de pâte et que les pétrisseurs soient bien enfoncés. Attention, si les pétrisseurs ne sont pas bien enfoncés, ils risquent de se détacher pendant le pétrissage, ce qui affecterait le mélange. Il est recommandé de remplir de matière grasse résistante à la chaleur le trou des pétrisseurs afin d'éviter que la pâte n'adhère aux pétrisseurs eux-mêmes.
- Choisissez une recette parmi celles décrites dans le paragraphe "Recettes" de ce mode d'emploi. En suivant la recette:
 - Mesurez les ingrédients comme indiqué dans le paragraphe "Dosage des ingrédients".
 - Versez toujours les ingrédients dans le moule dans l'ordre indiqué dans la recette.
 - Incorporez toujours la levure en dernier lieu. **Assurez-vous qu'elle n'entre en contact ni avec les ingrédients liquides, ni avec le sel.**
 - Habituellement, de l'eau ou un autre liquide sont mis en premier, ensuite s'ajoutent le sucre, le sel et la farine. Enfin, ajoutez la levure ou la levure chimique. Pour ajouter la levure, faites un petit trou au sommet de la farine avec votre doigt. Mettez la levure dans le trou et assurez-vous qu'elle ne touche pas de liquide ou de sel.
- Remplacez le moule dans l'appareil. Enfoncez-le jusqu'à entendre un click signifiant qu'il est bien fixé.
- Fermez le couvercle et branchez l'appareil. Un bip se fera entendre et "2 :55" s'affichera à l'écran mais le ":" ne clignotera pas. Le programme 1, "1200g" et "MEDIUM" sera affiché par défaut.
- Choisissez le programme approprié à la recette en appuyant sur le bouton "MENU" du panneau de commande. Chaque fois que la touche "MENU" est pressée, le numéro à l'écran avance au réglage suivant. Pressez le bouton jusqu'à ce qu'un bip se fasse entendre.
- Choisissez l'intensité de coloration appropriée pour la croûte du pain en appuyant sur la touche "croûte" (COULEUR). Chaque fois que vous appuyez sur la touche "croûte", l'indication à l'écran change. (clair, moyen ou foncé).



Fax +32 2 359 95 50

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.



8. Choisissez le poids approprié de la miche en appuyant sur la touche "poids" (PAIN). Chaque fois que vous appuyez sur ce bouton, le point sur l'affichage passe d'un cycle à l'autre.
9. Appuyez sur la touche "START/STOP" pendant environ 1,5 secondes. La durée de cuisson en heures et en minutes s'affiche à l'écran. Le « : » clignotera et un bip court retentira. Par exemple, si vous choisissez une recette demandant le programme "Standard" pour un pain de 1200g dont la croûte est de coloration moyenne, vous verrez "2 :55" à l'écran. Jusqu'à ce que le pain soit prêt, l'écran affichera le temps résiduel, qui décompte minute par minute. Lorsque vous utilisez les programmes "Standard", "Français", "Blé complet", "Brioché" et "Sandwich", un signal sonore retentira pendant la cuisson pour indiquer que vous pouvez ajouter des ingrédients. Ouvrez le couvercle et ajoutez les ingrédients. Soyez prudent car de la vapeur pourrait s'échapper lorsque vous ouvrez le couvercle. Remarque: Dès que vous avez appuyé sur START/STOP, il est impossible de modifier les réglages à l'aide des autres boutons. Toutes les touches, à l'exception de START/STOP, LIGHT et PAUSE sont désactivées.
10. Une fois le cycle terminé, vous entendrez 1 bips. Ne posez pas le moule chaud ou quelque objet que ce soit sur le dessus de l'appareil pour ne pas endommager sa surface. Si vous ne désirez pas utiliser la fonction maintien au chaud, arrêtez le programme en appuyant pendant 1,5 seconde sur le bouton START/STOP. Un bip sonore retentit et l'affichage revient aux indications par défaut.
11. Dès que la cuisson est terminée, si vous ne retirez pas le pain immédiatement de son moule, et que vous n'appuyez pas sur la touche START/STOP l'appareil enclenche la fonction de maintien au chaud. Les deux-points du "0:00" continueront de clignoter pendant 60 minutes après la fin de la cuisson et l'appareil conservera le pain chaud pendant cette période. A la fin des 60 minutes, 10 bips retentiront et l'affichage retournera aux indications par défaut. Vous pouvez retirer le moule à tout moment pendant le cycle "maintien au chaud". Pour désactiver cette fonction, avant la fin des 60 minutes, il suffit d'appuyer sur le bouton "START/STOP" et de le maintenir enfoncé jusqu'à ce qu'un bip retentisse comme décrit ci-dessus. Débranchez l'appareil une fois l'utilisation terminée. Attention: Lorsque vous utilisez le programme pâte (8), il est fortement déconseillé de laisser la pâte terminée trop longtemps dans l'appareil car elle pourrait trop lever et produire de mauvais résultats. Pour obtenir de meilleurs résultats, retirez la pâte à la fin du cycle et suivre les consignes de la recette pour le façonnage, le repos et la cuisson.
12. L'appareil est muni d'une fenêtre permettant d'observer le pétrissage, le mélange et la cuisson. De temps à autre, de l'humidité peut se former sur la fenêtre pendant l'opération. On peut soulever le couvercle pour vérifier le mélange et le pétrissage mais IL EST INTERDIT D'OUVRIR LE COUVERCLE PENDANT LA CUISSON (plus ou moins la dernière heure du cycle) car le pain pourrait retomber.
13. Avant de retirer le moule et le pain qui s'y trouve, laissez-les refroidir car ils sont très chauds. Pour retirer le pain du récipient à cuisson, employez des poignées ou des gants de cuisine et retirez le moule en le soulevant à l'aide de l'anse. Renversez le récipient et secouez-le pour faire tomber le pain sur une grille de refroidissement ou une surface de travail propre. Comme le récipient possède un revêtement anti-adhésif, le pain devrait sortir facilement. Ne pas utiliser d'ustensiles en métal pour enlever le pain afin de ne pas griffer le revêtement anti-adhésif. Si nécessaire, utilisez une spatule en bois ou en plastique le long des parois du moule pour sortir le pain. Si une spatule reste coincée au bas du pain, utilisez le crochet fourni ou l'extrémité d'une cuillère de plastique ou d'un ustensile non métallique pour la retirer. Attention : au moment où vous retirez le pain du moule, vérifiez toujours où se trouve les pétrisseurs. S'ils se trouvent dans la miche de pain, retirez-les doucement afin de ne pas les endommager lorsque vous coupez le pain.
14. Laissez refroidir le pain sur la grille pendant au moins 20 minutes avant de le trancher pour laisser échapper la vapeur. Utilisez un bon couteau à pain à lame dentelée ou un couteau électrique.



15. Le pain, ou des tranches de pain, peuvent être conservées dans un sachet plastique fermé durant 3 jours à température ambiante, ou jusqu'à 10 jours si vous le placez au congélateur.

UTILISATION DE LA MINUTERIE POUR CUISSON DIFFÉRÉE

Utilisez la minuterie pour retarder la cuisson du pain. Cette fonction vous permet de pré-régler la cuisson du pain jusqu'à 13 heures à l'avance. Par exemple, vous pouvez régler la minuterie à 19 heures et vous réveiller avec l'odeur du pain frais à 8 heures le matin suivant.

Pour régler la minuterie, suivez les étapes ci-dessous :

- Attention : n'utilisez pas la minuterie pour des recettes qui demandent des ingrédients frais périssables comme les fruits, les œufs, le lait frais, la crème sure et le fromage.
- Déterminez l'heure à laquelle le pain doit être prêt et comptez le nombre d'heures nécessaires. Par exemple, s'il est 20 heures au moment de verser tous les ingrédients dans le moule et que vous désirez obtenir un pain fraîchement cuit à 8 heures le lendemain matin, vous comptez un total de 12 heures avant que le pain ne soit prêt. Une fois les réglages appropriés (menu, couleur, taille du pain) choisis selon la recette, il suffit de régler la minuterie au nombre d'heures total – soit, dans ce cas, 12 heures.
- Appuyez sur la touche **TIMER** du panneau de commande et le temps pour ce réglage apparaîtra automatiquement à l'écran. Chaque pression augmente le temps de 10 minutes. Continuez de presser la touche **TIMER** jusqu'à ce que l'écran affiche "12:00". Il n'est pas nécessaire de calculer la différence entre le temps de réglage (3:00) et le total d'heures désiré (12:00). L'appareil s'ajustera automatiquement pour comprendre le temps de réglage. Il suffit donc de régler la minuterie au nombre total d'heures (12).
- Dès que le temps est réglé, appuyez sur la touche "START/STOP". Les deux-points clignoteront à l'écran pour indiquer que la minuterie a été réglée et que le compte à rebours va commencer. La minuterie affichera le temps résiduel minute par minute. Lorsque la minuterie arrive à "0:00", le pain est prêt et l'appareil émet 10 bips sonores consécutifs.
- En cas d'erreur dans le réglage de la minuterie, maintenez la touche "START/STOP" enfoncée jusqu'à ce qu'un bip se fasse entendre. Le réglage sera annulé et on pourra régler la minuterie à nouveau.

PROBLÈMES ET SOLUTIONS

Problème	Solution
De la fumée s'échappe par les grilles de ventilation pendant la cuisson.	Cela peut être dû à de l'huile qui aurait coulé sur l'élément chauffant. Débranchez l'appareil, retirez le moule et nettoyez l'élément chauffant avec un chiffon sec en veillant à ne pas vous brûler.
La farine a débordé du moule et est tombée dans le boîtier interne de l'appareil.	Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir. Essuyez le boîtier interne avec un chiffon propre. Soyez prudent lorsque vous nettoyez autour de l'élément chauffant.
La croûte inférieure est trop épaisse.	Cela arrive si vous laissez le pain trop longtemps dans l'appareil après la cuisson. Retirez le pain plus tôt.
Le pain n'a pas cuit correctement.	Assurez-vous que les pétrisseurs soient correctement installés sur l'axe. Évitez d'ouvrir l'appareil trop fréquemment durant le déroulement du programme.
On entend le moteur de l'appareil, mais la pâte ne se mélange pas.	Vérifiez que le moule soit bien fixé et que les malaxeurs soient bien installés.
[E:E0] ou [E:E1] apparaît à l'écran.	Si [E:E0] ou [E:E1] apparaît à l'écran après que vous avez appuyé sur START/STOP, le capteur de température est déconnecté. Débranchez l'appareil et faites appel au service après-vente le plus proche de votre domicile.



H:HH apparaît à l'écran.	Si H:HH apparaît à l'écran après que vous ayez démarré un programme, la température à l'intérieur de l'appareil est trop élevée. Il est alors nécessaire d'arrêter le programme, d'ouvrir le couvercle et de laisser l'appareil refroidir pendant 10 à 20 minutes.
Le pain est trop grand et pousse le couvercle.	Réduisez la quantité d'eau, de farine ou de levure et diminuez la température.
Le pain est trop petit.	Il n'y a pas assez de levure ou la température de l'eau est trop élevée, ou la température ambiante est trop basse. Ajoutez de la levure ou augmentez la température ambiante.
La pâte déborde du moule.	Réduisez la quantité de liquide ou de levure.
La partie centrale du pain s'effondre.	La température de la levure est trop élevée ou vous avez utilisé trop d'eau ; utilisez de la levure à température ambiante ou réduisez la quantité d'eau.
Le pain est trop dense et trop lourd.	Trop de farine ou de fruits ou pas assez d'eau ou de levure. Réduisez la quantité de farine ou de fruits ou augmentez la quantité d'eau ou de levure.
La partie centrale du pain est creuse.	Réduisez la quantité d'eau ou de levure, réduisez la température de l'eau ou ajoutez du sel.
Poudre sèche à la surface du pain.	Réduisez la quantité d'ingrédients gras comme le beurre ou les bananes, ou ajoutez suffisamment d'eau.
La croûte des gâteaux (ou d'autres préparations fortement sucrées) est trop épaisse et la couleur est trop sombre.	Trop de sucre donne une couleur sombre. Appuyez sur START/STOP 5 à 10 minutes avant la fin du temps de cuisson et gardez le pain ou le gâteau dans le moule environ 20 minutes avec le couvercle fermé avant de le sortir.

Si vous n'obtenez pas le résultat voulu, vérifiez les points suivants:

Attention: essayez une solution à la fois par miche de pain!

A) Problèmes de mesure

Si votre pain lève, puis tombe

- Réduisez la quantité d'eau/lait de 2 cuillères à soupe.
- Augmentez la quantité de sel de 1/4 de cuillère à café.
- Réduisez la quantité de levure de 1/4 de cuillère à café.

Si votre pain lève trop haut

- Réduisez la quantité de farine de 2 cuillères à soupe.
- Réduisez la quantité d'eau/lait de 2 cuillères à soupe.
- Augmentez la quantité de sel de 1/4 de cuillère à café.
- Réduisez la quantité de sucre/miel d'une cuillère à café.
- Réduisez la quantité de levure de 1/4 de cuillère à café.

Si votre pain ne lève pas suffisamment

- Augmentez la quantité d'eau/lait de 2 cuillères à soupe.
- Réduisez la quantité de sel de 1/4 de cuillère à café.
- Augmentez la quantité de sucre/miel d'une cuillère à café.
- Augmentez la quantité de levure de 1/4 de cuillère à café.

Si votre croûte est trop foncée

- Réduisez la quantité de sucre/miel d'une cuillère à café.

Si votre pain n'est pas cuit

- Réduisez la quantité d'eau/lait de 2 cuillères à soupe.

Si le dessus du pain n'est pas cuit

- Réduisez la quantité de farine de 2 cuillères à soupe.
- Augmentez la quantité d'eau/lait de 2 cuillères à soupe.



Si la texture du pain est trop lourde ou dense

- Réduisez la quantité de farine de 2 cuillères à soupe.
- Augmentez la quantité de sucre d'une cuillère à café.
- Augmentez la quantité de levure de 1/4 de cuillère à café.

B) Problèmes d'ingrédients

S'il ne s'agit pas d'un problème de mesure, le problème peut également provenir des ingrédients utilisés.

Si votre pain lève, puis tombe

- La farine est trop fine

Si votre pain lève trop haut

- Vous avez utilisé un mauvais type de levure.
- Vous avez oublié le sel.

Si votre pain ne lève pas suffisamment

- La farine est trop vieille.
- La farine a une trop faible teneur en gluten.
- La farine est trop fine.
- Vous avez utilisé un mauvais type de levure.
- Vous avez mis trop de sel.

Si votre pain est plat, lève peu ou pas

- Le liquide est trop froid/chaud.
- La farine est trop vieille.
- La farine a une trop faible teneur en gluten.
- La farine est trop fine.
- Vous avez oublié la levure.
- La levure est périmée.
- Vous avez utilisé un mauvais type de levure.
- Vous avez mis trop de sel.
- Vous avez oublié le sel.

Si les ingrédients ne sont pas mélangés

- La farine est trop fine.

Si la texture du pain est trop lourde ou dense

- Vous avez utilisé un mauvais type de levure.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Veillez débrancher l'appareil et le laisser refroidir totalement avant de le nettoyer.

1. Moule(s)

Avant de le(s) nettoyer, sortez-le de l'appareil en le tirant par la poignée. Nettoyez l'intérieur et l'extérieur avec un chiffon humide. Si nécessaire, utilisez de l'eau légèrement savonneuse. N'utilisez pas d'objets griffants ou abrasifs car ceux-ci pourraient endommager le revêtement anti-adhésif du moule. Un moule dont le revêtement serait griffé ou endommagé de cette façon ne pourra être pris en charge dans la cadre de la garantie. Vous pouvez également mettre le moule au lave-vaisselle. Après un certain temps, l'apparence de la surface anti-adhésive peut changer à cause de l'humidité et de la vapeur. Ceci est normal et n'a aucune incidence sur ses propriétés et sa qualité. Assurez-vous que le moule est totalement sec avant de le remettre dans l'appareil. Appuyez dessus jusqu'à ce qu'il s'enclique.

2. Pétrisseurs

Nettoyez les pétrisseurs avec un chiffon humide en coton. Si les pétrisseurs sont difficile à détacher du moule, vous pouvez utiliser le crochet pour retirer les pétrisseurs ou vous pouvez verser de l'eau chaude dans le moule et attendez quelques minutes. L'eau



Fax +32 2 359 95 50

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.



chaude dilatera le point de connexion du pétrisseur et déblocuera celui-ci. Si le trou du pétrisseur est encrassé, nettoyez-le avec un cure-dents en veillant à ne pas griffer le pétrisseur. Vous pouvez également mettre le pétrisseur au lave-vaisselle

3. Couvercle et regard
Nous vous recommandons de ne pas démonter le couvercle pour le nettoyage. Nettoyez-le avec un chiffon humide. Ne l'immergez pas dans l'eau ou dans tout autre liquide.
4. Intérieur
Si nécessaire vous pouvez aussi nettoyer l'intérieur dans lequel se situe le moule. Là aussi, veuillez utiliser uniquement un chiffon humide. Assurez-vous que l'intérieur soit totalement refroidi avant de le nettoyer. Assurez-vous qu'il soit bien sec avant de mettre l'appareil en marche.
5. Corps de l'appareil
Nettoyez le corps de l'appareil avec un chiffon humide. N'utilisez pas de détergents abrasifs. N'immergez jamais l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide. Si vous voulez ranger l'appareil, assurez-vous qu'il est refroidi, qu'il est propre et sec et que le couvercle est fermé.

DESCRIPTION DES PROGRAMMES ET SUGGESTIONS DE RECETTES

FONCTION MEMOIRE

En cas de coupure de courant, le programme continuera automatiquement si le courant est rétabli dans les 10 minutes qui suivent la coupure, et ceci sans qu'il soit nécessaire d'appuyer sur la touche START/STOP. Si le temps de coupure excède les 10 minutes, la mémoire ne fonctionnera pas et il sera nécessaire de recommencer la programmation. Si le programme qui était en cours n'a pas dépassé le stade de pétrissage, recommencez simplement le même programme en appuyant sur la touche START/STOP. Si le programme était déjà à un stade plus avancé mais que la cuisson n'avait pas encore commencé, utilisez le programme "Cuisson" pour cuire la pâte. Si par contre la cuisson du pain avait déjà commencé, il est conseillé de recommencer avec de nouveaux ingrédients car le cycle d'une heure de cuisson proposé par le programme "Cuisson" pourrait être trop long.

PAIN STANDARD

Programme: 1(BASIC) – **Coloration de la croûte:** clair/moyen/foncé – **Poids:** 550g/1200g/1400g

Utilisez ce réglage pour les pains à base de farine, bien qu'il puisse également être utilisé pour des pains moyens et foncés et fermiers. Les miches seront légèrement plus denses que les pains français ou briochés. Ce programme ne peut pas être utilisé pour des pains complets.

Ingrédients:

550gr	1200gr	1400gr
190 ml d'eau	400 ml d'eau	460 ml d'eau
1 cuillère à soupe de margarine ou de beurre	2 ½ cuillère à soupe de margarine ou de beurre	4 cuillères à soupe de margarine ou de beurre
1 cuillère à café de sel	1 1/3 cuillère à café de sel	2 cuillères à café de sel
1 cuillère à soupe de lait en poudre	2 ½ cuillères à soupe de lait en poudre	4 cuillères à soupe de lait en poudre
1 cuillère à soupe de sucre	1 1/3 cuillères à soupe de sucre	3 cuillères à soupe de sucre
2 ¼ bols doseurs de farine tout-usage ou farine à pain	4 2/3 bols doseurs de farine tout-usage ou farine à pain	5 ½ bols doseurs de farine tout-usage ou farine à pain
1 cuillère à café de levure à action rapide	1 ¾ cuillère à café de levure à action rapide	



		1 $\frac{3}{4}$ cuillère à café de levure à action rapide
--	--	---

- Mesurez les ingrédients avec précision et versez dans le moule en respectant l'ordre donné dans la recette (ingrédients liquides d'abord)
- Déposez le moule bien en place dans l'appareil. Fermez le couvercle.
- Choisissez le programme désiré.
- Choisissez la coloration désirée de la croûte.
- Choisissez le poids de la miche.
- Appuyez sur START/STOP.
- En portant des gants de cuisine, retirez le pain de la machine après la fin de la cuisson.
- Laissez le pain refroidir sur une grille au moins une heure avant de le couper.

PAIN FRANÇAIS

Programme: 2 (PAIN FRANÇAIS) – **Coloration de la croûte:** clair/moyen/foncé – **Poids:** 550g/1200g/1400g

Ce réglage est utilisé pour les recettes contenant de grandes quantités de farine complète, de farine de seigle, d'avoine ou de son.
 Il est recommandé de ne pas utiliser le timer pour ce programme, car cela peut donner des résultats médiocres.

Ingrédients:

550gr	1200gr	1400g
190 ml d'eau	400 ml d'eau	460 ml d'eau
2 cuillères à soupe d'huile	4 cuillères à soupe de margarine ou de beurre	4 cuillères à soupe de margarine ou de beurre
1 cuillère à café de sel	2 cuillères à café de sel	2 $\frac{1}{2}$ cuillères à café de sel
1 cuillère à soupe de sucre	4 cuillères à soupe de lait en poudre	4 cuillères à soupe de lait en poudre
1 $\frac{1}{4}$ de bol doseur de farine tout-usage ou farine à pain	3 cuillères à soupe de sucre	3 cuillères à soupe de sucre
1 bol doseur de farine complète	1 $\frac{1}{3}$ de bol doseur de farine tout-usage ou farine à pain	2 $\frac{1}{3}$ de bol doseur de farine tout-usage ou farine à pain
1 $\frac{1}{2}$ cuillère à café de levure à action rapide	3 $\frac{1}{3}$ de bols doseurs de farine complète	3 $\frac{1}{3}$ de bols doseurs de farine complète
	2 cuillères à café de levure à action rapide	2 cuillères à café de levure à action rapide

Remarque : vous pouvez ajouter aux ingrédients 1 cuillère et demi à soupe de gluten pour augmenter la hauteur et améliorer la texture du pain.

- Mesurez les ingrédients avec précision et versez dans le moule en respectant l'ordre donné dans la recette (ingrédients liquides d'abord)
- Déposez le moule bien en place dans l'appareil. Fermez le couvercle.
- Choisissez le programme désiré.
- Choisissez la coloration désirée de la croûte.
- Choisissez le poids de la miche.
- Appuyez sur START/STOP.
- En portant des gants de cuisine, retirez le pain de la machine après la fin de la cuisson.
- Laissez le pain refroidir sur une grille au moins une heure avant de le couper.

PAIN DE BLÉ COMPLET

Programme: 3 (WHOLEWHEAT) – **Coloration de la croûte:** clair/moyen/foncé – **Poids:** 550g/1200g/1400g



Habituellement, le pain complet a une croûte plus croustillante et une texture interne plus légère que les autres pains.

Ingrédients:

550gr	1200gr	1400gr
190 ml d'eau 1 cuillère à soupe d'huile 1 cuillère à café de sel 1 cuillère à soupe de sucre 2 ¼ bols doseurs de farine tout usage ou de farine à pain 1 cuillère à café de levure à action rapide	390 ml d'eau 2 cuillères à soupe d'huile 1 ½ cuillère à café de sel 1 ½ cuillère à café de sucre 4 2/3 bol doseur de farine tout usage ou farine à pain 1 ¾ cuillère à café de levure à action rapide	450 ml d'eau 4 cuillères à soupe d'huile 2 cuillères à café de sel 2 ½ cuillères à soupe de sucre 5 ½ bols doseurs de farine tout usage ou de farine à pain 1 ¾ cuillère à café de levure à action rapide

Remarque: vous pouvez ajouter aux ingrédients 1 ½ cuillère à soupe de gluten pour accroître la hauteur et améliorer la texture de ce pain.

- Mesurez les ingrédients avec précision et versez dans le moule en respectant l'ordre donné dans la recette (ingrédients liquides d'abord)
- Déposez le moule bien en place dans l'appareil. Fermez le couvercle.
- Choisissez le programme désiré.
- Choisissez la coloration désirée de la croûte.
- Choisissez le poids de la miche.
- Appuyez sur START/STOP.
- En portant des gants de cuisine, retirez le pain de la machine après la fin de la cuisson.
- Laissez le pain refroidir sur une grille au moins une heure avant de le couper.

PAIN RAPIDE

Programme: 4 (QUICK) – **Coloration de la croûte:** clair/moyen/foncé – **Poids :** 550gr/1200gr/1400gr

Utilisez cette fonction pour faire du pain rapidement. Le pain sera toutefois plus dense et moins haut. Ce réglage peut être utilisé pour des pains clairs, moyens ou foncés et les pains fermiers. Ce programme ne peut pas être utilisé pour des pains à farine complète.

Ingrédients:

550g	1200g	1400g
130 ml de lait 2 cuillères à soupe de beurre ou de margarine 1 œuf 1 cuillère à café de sel 4 cuillères à soupe de sucre 1 ¼ bol doseur de farine tout usage ou de farine à pain 1 ¼ bol doseur de farine de maïs 3 teaspoons of levure chimique	230 ml de lait 2 ½ cuillères à soupe de beurre ou de margarine 3 œufs 1 ½ cuillère à café de sel ¼ bol doseur de sucre 3 bols doseur de farine tout usage ou de farine à pain 1 ¼ bol doseur de farine de maïs 6 cuillères à café de levure chimique	260 ml de lait 3 cuillères à soupe de beurre ou d'huile 4 œufs 2 cuillères à café de sel 1/3 bol doseur de sucre 3 ½ bols doseurs de farine tout usage ou de farine à pain 1 ½ bol doseur de farine de maïs 8 cuillères à café de levure chimique

- Mesurez les ingrédients avec précision et versez dans le moule en respectant l'ordre donné dans la recette (ingrédients liquides d'abord)
- Déposez le moule bien en place dans l'appareil. Fermez le couvercle.



3. Choisissez le programme désiré.
4. Choisissez la coloration désirée de la croûte.
5. Appuyez sur START/STOP.
6. En portant des gants de cuisine, retirez le pain de la machine après la fin de la cuisson.
7. Laissez le pain refroidir sur une grille au moins une heure avant de le couper.

Remarque : les ingrédients secs peuvent s'agglomérer dans les coins du moule pendant le mélange initial. Il est nécessaire de faciliter le processus de mélange afin d'éviter des caillots de farine.

PAIN BRIOCHÉ

Programme: 5 (SWEET) – **Coloration de la croûte:** clair/moyen/foncé – **Poids:** 550g/1200g/1400g

Choisissez ce mode pour faire des recettes contenant du jus de fruit, davantage de sucre ou des ingrédients sucrés comme de la noix de coco râpée, des raisins, des fruits secs ou du chocolat.

Ingrédients:

550gr	900gr	1400gr
160 ml d'eau	380 ml d'eau	440 ml d'eau
2 cuillères à soupe de beurre ou margarine	4 cuillères à soupe de beurre ou margarine	4 cuillères à soupe de beurre ou de margarine
1 oeuf	1 oeuf	1 œuf
½ cuillère à café de sel	1 ¾ cuillère à café de sel	1 ½ cuillère à café de sel
1 cuillère à soupe de lait en poudre	2 cuillères à soupe de miel	3 cuillères à soupe de lait en poudre
1 ½ cuillère à soupe de miel	6 cuillères à soupe de sucre	2 cuillères à soupe de miel
3 cuillères à soupe de sucre	4 ½ bols doseurs de farine tout-usage ou farine à pain	8 cuillères à soupe de sucre
2 ¼ bols doseurs de farine tout-usage ou farine à pain	1 ¼ cuillère à café de levure à action rapide	5 ½ bols doseurs de farine tout usage ou de farine à pain
1 cuillère à café de levure à action rapide		1 ¼ de cuillère à café de levure à action rapide

1. Mesurez les ingrédients avec précision et versez dans le moule en respectant l'ordre donné dans la recette (ingrédients liquides d'abord)
2. Déposez le moule bien en place dans l'appareil. Fermez le couvercle.
3. Choisissez le programme désiré.
4. Choisissez la coloration désirée de la croûte.
5. Choisissez le poids de la miché.
6. Appuyez sur START/STOP.
7. En portant des gants de cuisine, retirez le pain de la machine après la fin de la cuisson.
8. Laissez le pain refroidir sur une grille au moins une heure avant de le couper.



CAKE

Programme: 6 (CAKE) – **Poids :** 550gr / 1400gr

Choisissez cette fonction pour faire de la pâte à gâteau.

Cake au miel

Ingrédients:

550g	1400g
3 ou 4 oeufs	6 ou 7 oeufs
120g de sucre	250g de sucre
1/3 cuillère à café de sel	1 cuillère à café de sel
3 cuillères à soupe de miel	6 cuillères à soupe de miel
2 cuillères à soupe de lait	4 cuillères à soupe de lait
120g de farine fermentante	250g de farine fermentante
2 cuillères à soupe d'huile pour salades	4 cuillères à soupe d'huile à salade
15g d'huile à gâteau	30g d'huile à gâteau
½ cuillère à café de crème instantanée	1 cuillère à soupe de crème instantanée

Conseil: Pendant le mélange, grattez les parois du récipient pour assurer un mélange homogène.

1. Mettez les oeufs, le sucre et le sel dans un récipient et mélangez avec un mixeur afin de faire mousser.
2. Ajoutez du miel et de l'huile pour salades au mélange et remuez à nouveau avec un mixer.
3. Mettez de la farine fermentante dans le mélange et remuez de façon homogène.
4. Versez du lait dans le mélange et remuez à la main de façon homogène à l'aide d'un fouet.
5. Huilez le moule et versez-y le mélange.
6. Déposez le moule bien en place dans l'appareil. Fermez le couvercle.
7. Choisissez le programme désiré.
8. Appuyez sur START/STOP.
9. En portant des gants de cuisine, retirez le gâteau de la machine après la fin de la cuisson.
10. Laissez refroidir le gâteau sur une grille.

Gâteau éponge

Ingrédients :

550g	1400g
3 ou 4 oeufs	6 ou 7 oeufs
120g de sucre	250g de sucre
120g de farine fermentante	250g de farine fermentante
60g d'huile végétale	120g d'huile végétale
15g d'huile à gâteau	30g d'huile à gâteau
½ cuillère à café de crème instantanée	1 cuillère à café de crème instantanée
1/3 cuillère à café de levure chimique	½ cuillère à café de levure chimique

Conseil: Pendant le mélange, grattez les parois du récipient pour assurer un mélange homogène.

1. Mettez les oeufs, le sucre et la moitié de l'huile végétale dans un récipient et remuez jusqu'à ce que le sucre soit fondu.



2. Ajoutez l'huile à gâteau au mélange et remuez à nouveau avec le mixeur.
3. Mettez le reste d'huile végétale, la farine fermentante, la crème instantanée et la levure chimique dans le mélange et remuez pendant environ 4 minutes avec le mixeur à vitesse élevée jusqu'à ce qu'il se soit formé suffisamment de mousse.
4. Huilez le moule et versez-y le mélange.
5. Déposez le moule bien en place dans l'appareil. Fermez le couvercle.
6. Choisissez le programme désiré.
7. Appuyez sur START/STOP.
8. En portant des gants de cuisine, retirez le gâteau de la machine après la fin de la cuisson.
9. Laissez refroidir le gâteau sur une grille.

Gâteau éponge aux œufs

Ingrédients :

550g	1400g
3 ou 4 œufs	6 ou 7 œufs
120g de sucre	250g de sucre
120g de farine fermentante	250g de farine fermentante
30g de crème	60g de crème
15 g d'huile à gâteau	30 g d'huile à gâteau
½ cuillère à café de crème instantanée	1 cuillère à café de crème instantanée

Conseil: Pendant le mélange, grattez les parois du récipient pour assurer un mélange homogène.

1. Mettez les œufs et le sucre dans un récipient et remuez pour produire de la mousse.
2. Ajoutez l'huile à gâteau au mélange et remuez à nouveau avec le mixeur à vitesse élevée.
3. Mettez la farine fermentante et la crème instantanée dans le mélange et remuez de façon homogène.
4. Versez la crème fondue dans le mélange et remuez de façon homogène.
5. Huilez le moule et versez-y le mélange.
6. Déposez le moule bien en place dans l'appareil. Fermez le couvercle.
7. Choisissez le programme désiré.
8. Appuyez sur START/STOP.
9. En portant des gants de cuisine, retirez le gâteau de la machine après la fin de la cuisson.
10. Laissez refroidir le gâteau sur une grille.

CONFITURE DE FRAISES / CONFITURE D'ANANAS

Programme: 7 (JAM) – **Poids:** 550g/1400g

Ce programme vous permet de faire de la confiture très facilement.

Coupez les fruits en morceaux de maximum un centimètre. N'utilisez pas de sucre normal mais plutôt du sucre gélifiant.

Ingrédients:

550g	1400g
1 ½ bol doseur de fraises fraîches / morceaux d'ananas de maximum 1 cm	4 bols doseurs de fraises fraîches / morceaux d'ananas de maximum 1 cm.
6 cuillères à soupe de sucre gélifiant	10 cuillères à soupe de sucre gélifiant
2 cuillères à soupe de jus de citron	4 cuillères à soupe de jus de citron
¼ bol doseur de farine à gâteau	¾ bol doseur de farine à gâteau



1. Mesurez avec précision les ingrédients et ajoutez-les dans le moule dans l'ordre décrit ci-dessus.
2. Déposez le moule bien en place dans l'appareil. Fermez le couvercle.
3. Choisissez le programme désiré.
4. Appuyez sur START/STOP.
5. En portant des gants de cuisine, retirez le gâteau de la machine après la fin de la cuisson.
6. Versez la confiture dans un bocal propre et stérilisé. Conservez au frigo.

PATE

Programme: 8 (DOUGH) – **Poids:** 550g/1200g/1400g

Ce programme permet de faire de la pâte mais pas le pain final. Avec ce programme vous pouvez réaliser toutes sortes de pâtes. Vous pouvez ensuite la modeler pour faire des pizzas, des pains roulés, des bretzels, des donuts et des pains tressés qui doivent ensuite être cuits au four ou passés à la friteuse.

Ingrédients:

550g	1200g	1400g
190 ml d'eau	400 ml d'eau	460 ml d'eau
2 cuillères à soupe de margarine ou de beurre	3 cuillères à soupe de margarine ou de beurre	4 cuillères à soupe de margarine ou de beurre
¼ cuillère à café de sel	1 ¼ cuillère à café de sel	2 cuillère à café de sel
2 cuillères à soupe d'huile d'olive	2 cuillères à soupe d'huile d'olive	2 cuillères à soupe d'huile d'olive
2 ¼ bols doseurs de farine tout-usage ou de farine à pain	4 2/3 bols doseurs de farine tout-usage ou de farine à pain	5 ½ bols doseurs de farine tout-usage ou de farine à pain
1 cuillère à soupe de sucre	2 ½ cuillère à soupe de sucre	3 cuillères à soupe de sucre
1 cuillère à soupe de levure à action rapide	1 ¾ cuillère à soupe de levure à action rapide	2 cuillères à soupe de levure à action rapide

1. Mesurez avec précision les ingrédients et ajoutez-les dans le moule dans l'ordre décrit ci-dessus (les ingrédients liquides en premier).
2. Déposez le moule bien en place dans l'appareil. Fermez le couvercle.
3. Choisissez le programme désiré. Appuyez sur START/STOP.
4. A la fin du cycle, retirez la pâte du moule.
5. Laissez-la monter pendant 10 minutes.
6. Si vous utilisez la pâte pour faire des pizzas, versez-y de la sauce tomate et étalez les ingrédients désirés sur la pâte. Cuisez dans un four traditionnel pendant 15 minutes à 200°C.

PROGRAMME ULTRA-RAPIDE

Programme: 9 (ULTRA FAST) – **Couleur de la croûte:** claire / moyenne / foncée

Poids: 550g/1200g/1400g

Durée: 1:38

Ce programme vous permet de cuire un pain en 98 minutes. Avec ce programme, la fonction timer n'est pas disponible. Etant donné que la pâte lèvera moins longtemps, le pain pourrait être plus petit qu'avec d'autres programmes.

!! Si la température de l'eau est trop élevée ou trop faible, le pain ne montera pas assez. La température de l'eau est primordiale lorsque vous utilisez le programme ultra-rapide. Utilisez un thermomètre de cuisine pour vous assurer que la température de l'eau est entre 48°C et 50°C.



Ingrédients:

550g	1200g	1400g
160 ml d'eau chaude (48°C-50°C)	370 ml d'eau chaude (48°C-50°C)	440 ml d'eau chaude (48°C-50°C)
1 cuillère à soupe de margarine ou de beurre	3 cuillères à soupe de margarine ou de beurre	3 cuillères à soupe de margarine ou de beurre
1 oeuf	1 oeuf	1 oeuf
2 cuillères à soupe de sucre	4 cuillères à soupe de sucre	5 cuillères à soupe de sucre
1 cuillère à café de sel	1 ½ cuillère à café de sel	1 ½ cuillère à café de sel
2 ¼ bols doseurs de farine tout-usage ou de farine à pain	4 2/3 bols doseurs de farine tout-usage ou de farine à pain	5 ½ bols doseurs de farine tout-usage ou de farine à pain
2 cuillères à café de levure à action rapide	3 ½ cuillères à café de levure à action rapide	3 ½ cuillères à café de levure à action rapide

1. Mesurez avec précision les ingrédients et ajoutez-les dans le moule dans l'ordre décrit ci-dessus (les ingrédients liquides en premier).
2. Insérez le moule dans l'appareil. Fermez le couvercle.
3. Choisissez le programme désiré.
4. Choisissez la couleur de croûte souhaitée.
5. Choisissez la taille du pain
6. Appuyez sur la touche START/STOP
7. En utilisant des gants de cuisine, retirez le pain à la fin du temps de cuisson.
8. Laissez-le refroidir sur une grille pendant au moins une heure avant de le couper.

CUISSON

Programme: 10 (CUISSON)

Comme ce programme fait fonctionner l'appareil en mode cuisson pendant une heure, il faut exercer une certaine surveillance pendant ce procédé. Ce programme est utile quand survient une panne de courant pendant que la pâte lève. Référez-vous au paragraphe "MEMOIRE" pour plus d'information concernant les pannes de courant.

DESSERT

Programme: 11 (DESSERT)

Utilisez la fonction "DESSERT" pour faire des desserts.

Ingrédients:

Tranches de pomme	Pudding au riz
6 cuillères à soupe de margarine ou de beurre	1 ¾ bol doseur de lait
1 cuillère à café de jus de citron	3 oeufs légèrement battus
6 pommes de taille moyenne	1 ½ bol doseur de riz cuit
1/3 de bol doseur de farine d'avoine	½ bol doseur de sucre
½ bol doseur de sucre brun	½ bol doseur de raisins
½ bol doseur de farine tout usage ou de farine à pain	1 cuillère à café de vanille
	1 cuillère à café de cannelle

1. Mesurez avec précision les ingrédients et ajoutez-les dans le moule dans l'ordre décrit ci-dessus (les ingrédients liquides en premier).
2. Insérez le moule dans l'appareil. Fermez le couvercle.
3. Choisissez le programme désiré.
4. Appuyez sur la touche START/STOP



5. En utilisant des gants de cuisine, retirez le dessert à la fin du temps de cuisson.
6. Laissez-le refroidir sur une grille pendant au moins une heure avant de le couper.

HOME MADE

Programme: 12

Ce programme vous permet de choisir vous-même la longueur des différentes étapes.

ETAPE	Réglage possible du temps
PETRIR1	6-14 minutes
LEVER1	20-60 minutes
PETRIR2	5-20 minutes
LEVER2	5-120 minutes
LEVER3	0-120 minutes
CUIRE	0-80 minutes
MAINTIEN AU CHAUD	0-60 minutes

1. Appuyez une fois sur la touche CYCLE. "KNEAD 1" apparaît à l'écran.
2. Appuyez sur la touche TIME pour régler le temps en minutes de la première phase de pétrissage.
3. Touchez à nouveau la touche CYCLE pour confirmer le réglage.
4. Touchez à nouveau la touche CYCLE pour passer à l'étape suivante. « RISE 1 » apparaît à l'écran.
5. Appuyez sur la touche TIME pour régler le temps en minutes de la première phase de levage. Vous pouvez maintenir enfoncée la touche TIME pour faire avancer le réglage.
6. Appuyez sur la touche CYCLE pour confirmer le réglage.
7. Procédez de la même façon pour les 7 autres étapes.
8. Lorsque vous avez réglé les 7 étapes, appuyez sur START/STOP pour sortir du réglage.
9. Appuyez à nouveau sur la touche START/STOP pour commencer l'opération.

Le réglage sera gardé en mémoire et apparaîtra lors du prochain usage du programme HOME MADE.

VERROUILLAGE ENFANTS

Cette machine à pain est équipée d'un dispositif de sécurité qui bloque les touches de façon à ce que le fonctionnement de la machine ne puisse être interrompu de façon accidentelle ou à ce qu'elle soit utilisée sans surveillance.

Pour verrouiller le panneau de contrôle, appuyez sur les touches CYCLE et ensuite sur la touche COLOR. Toutes les touches seront désactivées à l'exception des touches CYCLE et COLOR.

Pour déverrouiller, appuyez à nouveau sur les touches CYCLE et COLOR.


Si vous n'activez pas la fonction verrouillage, les touches vont automatiquement se verrouiller durant le fonctionnement après 5 minutes.



PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT – DIRECTIVE 2002/96/CE

Afin de préserver notre environnement et notre santé, l'élimination en fin de vie des appareils électriques et électroniques doit se faire selon des règles bien précises et nécessite l'implication de chacun, qu'il soit fournisseur ou utilisateur. C'est pour cette raison que votre



appareil, tel que le signale le symbole  apposé sur sa plaque signalétique ou sur l'emballage, ne doit en aucun cas être jeté dans une poubelle publique ou privée destinée aux ordures ménagères. L'utilisateur a le droit de déposer l'appareil dans des lieux publics de collecte procédant à un tri sélectif des déchets pour être soit recyclé, soit réutilisé pour d'autres applications conformément à la directive.



NL GEBRUIKSAANWIJZING

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

Lees de gebruiksaanwijzing aandachtig alvorens u uw toestel gebruikt.

Belangrijk: Personen (kinderen inbegrepen) die wegens hun fysieke, sensorische of mentale capaciteiten, of wegens hun gebrek aan ervaring of kennis, het toestel niet veilig kunnen gebruiken, mogen dit toestel niet zonder toezicht of instructies van een verantwoordelijke persoon gebruiken. Hou kinderen goed in het oog om te vermijden dat ze met het toestel spelen.

- Controleer of de netspanning overeenkomt met deze van het toestel vooraleer u het gebruikt.
- Laat uw toestel tijdens het gebruik nooit zonder toezicht.
- Controleer regelmatig of het snoer niet beschadigd is. Gebruik het toestel niet indien het snoer en/of het toestel zelf enige beschadiging zouden vertonen. Laat het in dat geval nakijken en herstellen door een bekwaame gekwalificeerde dienst (*).
- Gebruik het toestel enkel voor huishoudelijk gebruik en op de wijze zoals vermeld in de gebruiksaanwijzing.
- Dompel het toestel nooit onder in water of in enige andere vloeistof, noch om het te reinigen, noch om welke andere reden ook. Steek het nooit in een afwasmachine.
- Wees juist na het bakproces uiterst voorzichtig, daar het toestel op dat moment zeer warm is. Wacht totdat het toestel afgekoeld is, en trek de stekker uit het stopcontact vooraleer u het toestel reinigt of opbergt.
- Gebruik het toestel niet in de nabijheid van warmtebronnen.
- Trek de stekker uit het stopcontact vooraleer u het toestel reinigt.
- Gebruik het toestel niet buiten en berg het op in een droge plaats.
- Gebruik geen accessoires die niet door de fabrikant aanbevolen werden. Dit kan gevaarlijk zijn voor de gebruiker en het toestel beschadigen.
- Trek nooit aan het snoer om het toestel te verplaatsen. Zorg dat het elektriciteits snoer nergens kan achterhaken en daardoor de val van het toestel veroorzaken. Draai het snoer niet rond het toestel en plooi het niet.
- Zet het toestel op een tafel of op een voldoende stabiel oppervlak zodat het niet valt.
- Wacht tot het toestel volledig is afgekoeld alvorens het te reinigen of op te bergen.
- Zorg dat het snoer niet in aanraking komt met de warme onderdelen van het toestel.
- Zorg ervoor dat de warme onderdelen van het toestel tijdens het gebruik niet in aanraking komen met gemakkelijk ontvlambare materialen, zoals gordijnen, een tafelkleed,... en dergelijke vermits deze in brand zouden kunnen vliegen.
- Wanneer het toestel in werking is, kunnen toegankelijke delen ervan een zeer hoge temperatuur bereiken. Raak deze delen tijdens het gebruik niet aan, maar hanteer enkel de knoppen.** Wanneer het symbool  op een bepaald oppervlak gekleefd is, moet u voorzichtig zijn. Dit symbool betekent het volgende: OPGELET, dit oppervlak kan tijdens het gebruik heel warm worden.
- Let erop dat u de speciale bekleding van de bakvorm en kneedhaak niet schramt, daar dit de antiaanbaklaag zou kunnen beschadigen.
- Overschrijd nooit de hoeveelheden bloem en gist die in de recepten aanbevolen zijn. Indien u dit wel doet, zou het deeg uit de bakvorm kunnen overlopen.
- Dek het toestel nooit af (bijvoorbeeld met een doek) daar dit de dampuitlaat zou belemmeren.
- Steek nooit voorwerpen in de bakvorm om elektrische schokken en beschadiging van de bakvorm te vermijden.
- Uw toestel mag nooit worden aangezet door middel van een externe timer of een separaat systeem met afstandsbediening.



(*) Bekwame gekwalificeerde dienst: klantendienst van de fabrikant of de invoerder, die erkend en bevoegd is om dergelijke herstellingen te doen zodat elk gevaar vermeden wordt. Gelieve het toestel bij problemen naar deze dienst terug te brengen.

OPMERKING

Het apparaat wordt met een relatief kort stroomsnoer geleverd, zodat U niet over het stroomsnoer struikelt. Indien nodig kan U een verlengsnoer gebruiken.

- Let er echter op, dat de spanning van het verlengsnoer minstens even hoog is als de spanning van het apparaat. Indien dat niet het geval is, loopt u het risico van oververhitting.
- Let er ook op, dat het verlengsnoer geen risico tot gevaar brengt.

VÓÓR HET EERSTE GEBRUIK

Haal het toestel uit de verpakking en verwijder alle verpakkingsmateriaal. Reinig het deksel, de bakvorm en de accessoires met een vochtige doek en droog alle delen goed af. Monteer de onderdelen en laat het lege toestel ongeveer 10 minuten werken met het bakprogramma (programma 10, zie verder). Laat het toestel afkoelen, reinig alle delen en droog ze af, en zet ze dan weer in elkaar. Uw broodbakmachine is nu klaar voor gebruik. De kwaliteit van het verkregen brood kan van vele factoren afhangen. Daarom is het heel belangrijk alle ingrediënten en hun interactie goed te kennen. Dit zal u toestaan een bevredigend resultaat te verkrijgen.

Temperatuur

Alle ingrediënten die u in de broodbakmachine giet, moeten op kamertemperatuur zijn. Het toestel zelf moet zich tijdens de werking in een kamer met een temperatuur tussen 15 en 34°C, en idealiter tussen 20 en 23 °C, bevinden. De kamertemperatuur heeft een invloed op de grootte van het brood.

Dosering van de ingrediënten

- Uw toestel is uitgerust met een maatbeker en een gecombineerde maatlepel (klein en groot). Meet de ingrediënten enkel met deze accessoires. De doseringen in de recepten van deze gebruiksaanwijzing zijn op deze accessoires gebaseerd.
- De maateenheid in deze gebruiksaanwijzing verwijst regelmatig naar een "maatbeker" of fracties van een maatbeker. Deze maateenheid stemt overeen met het woord "cup" dat op de maatbeker verschijnt (250 ml).
- Op de gecombineerde maatlepel vindt u volgende markeringen:

"Tablespoon" betekent soeplepel = 15 ml

"Teaspoon" betekent theelepeltje = 5 ml

- Om vloeibare ingrediënten te meten, vul de maatbeker en plaats deze op een plat oppervlak. Buig door de knieën zodat uw ogen zich op hetzelfde niveau als de markering op de maatbeker bevinden. Het niveau van de vloeistof moet gelijk zijn aan de gewenste markering. Een benaderende meting is niet voldoende en zou het resultaat schadelijk kunnen beïnvloeden.
- Om meel te meten, vul de maatbeker lichtjes boven de rand en haal het teveel weg met een vlak keukengerei. Stamp het meel niet want dit zou tot gevolg hebben dat u een te grote hoeveelheid verkrijgt dan nodig. Zift het meel niet. Voor kleine hoeveelheden gebruikt u best de maatlepel. Zorg ervoor dat vlak gevuld is, niet bol. Voor andere droge ingrediënten zoals rozijnen of chocoladehagel is het aan te raden een keukenweegschaal te gebruiken.

Geografische ligging

Op zekere hoogte (meer dan 914 meter) verdampt water sneller en het brood rijst sneller. Daarom is het noodzakelijk in geval van hoge geografische ligging de recepten lichtjes aan te passen aan deze omstandigheden door een beetje meer vloeistof en een beetje minder droge ingrediënten te gebruiken. Onderstaande tabel biedt de nodige oplossingen naargelang de ligging:

HOOGTE			
Wijziging	914m	1524m	2133m
Hoeveelheid gist reduceren: voor elk theelepeltje in het recept, reduceer met	1/8 theelepeltje	1/8 – 1/4 theelepeltje	+ 1/4 theelepeltje
Hoeveelheid suiker reduceren: voor elke soeplepel in het recept, reduceer met	0-1 theelepeltje	0-2 theelepeltje(s)	1- 2 theelepeltje(s)
Vloeistof toevoegen: voor elke maatbeker in het recept, voeg de volgende hoeveelheid toe	1 -2 soeplepel(s)	2-4 soeplepels	3-4 soeplepels

Ingrediënten

Een van de meest delicate factoren om een geslaagd brood te verkrijgen is de kwaliteit en de versheid van de ingrediënten. Onthoud ook dat de voorgeschreven hoeveelheden nauwkeurig moeten worden gevolgd.

Water

Het is aangeraden om lauw drinkwater te gebruiken. Dit levert het beste resultaat op.

Universele witte bloem

Universele witte bloem is een mengeling van harde en zachte tarwebloem, speciaal ontworpen voor de toebereiding van brood en gebakken. Hoewel dit soort bloem bevredigende resultaten biedt, raden wij u aan speciaal meel voor brood te gebruiken.

Meel voor brood

Meel dat speciaal voor brood ontworpen is, bevat een hoog proteïne-/glutengehalte en werd met verbeterende middelen behandeld die het deeg toleranter maken tijdens het kneden. Gewoonlijk heeft dit soort meel een hogere concentratie aan gluten dan universele bloem, wat van soort tot soort wel kan variëren. Wij raden u aan speciaal meel voor brood te gebruiken, hoewel universele bloem ook degelijke resultaten zal bieden.

Volkorenmeel

Volkorenmeel wordt met de volledige tarwekorrel geproduceerd die nog de zemelen en de kiem bevat wat dit soort meel dichter en rijker aan nutriënten maakt dan universele bloem. Brood dat met dit soort meel gemaakt wordt, is in het algemeen kleiner en zwaarder dan wit brood. Om dit verschijnsel lichtjes te verzwakken, wordt volkorenmeel vaak met universele bloem, meel voor brood of gluten gemengd om een groter en lichter brood te verkrijgen.



Roggemeel

Roggemeel is rijk aan vezels en is vergelijkbaar met volkorenmeel. Dit soort meel moet steeds worden gemengd met witte bloem, meel voor brood of gluten aangezien het niet genoeg gluten bevat om een hoog en uniform brood te verkrijgen.

Gluten

Gluten is het eiwit dat zich in tarwe bevindt en het deeg zijn elasticiteit geeft. Gluten kan in de meeste supermarkten gevonden worden. Het kan in kleine hoeveelheden gebruikt worden met dichte meelsoorten met een laag glutengehalte zoals volkorenmeel om het volume te vergroten en de textuur te verlichten.

Bloem voor gebakken

Bloem voor gebakken, die weinig gluten/eiwit bevat, is speciaal gemaakt voor recepten voor gebakken. Dit is niet aanbevolen voor het maken van brood.

Zelfrijzende bloem

Zelfrijzende bloem bevat onnodige rijingsrediënten die een negatief effect zouden hebben op het eindresultaat. Dit soort bloem is niet aanbevolen voor dit toestel.

Zemelen

Zemelen (niet verwerkt) en tarwekiem zijn de ruwe omhulsels van tarwe of rogge die van het meel gescheiden werden. Ze worden vaak in kleine hoeveelheden aan het brood toegevoegd om het meer smaak te geven. Ze worden ook gebruikt om de textuur van het brood te verbeteren.

Maïsgries en havermeel

Maïsgries en havermeel komen van gemalen gele of witte maïs en van haver in vlokken. Ze worden gebruikt om de smaak en de textuur van het brood te verbeteren.

Vermalen tarwe

Vermalen tarwemeel heeft een heel ruwe textuur. Het is afkomstig van een in stukken gesneden tarwekorrel. Vermalen tarwemeel geeft volkorenbrood een soort notensmaak en een krokante textuur.

Zevengranenmeel

Het mengsel van zeven granen bestaat uit vermalen tarwe, haver, zemelen, rogge, maïsgries, vlas en gierst.

Gist

Tijdens de fermentatie produceert gist koolstofdioxide die nodig is om brood te maken. Om dit gas te produceren, heeft gist koolhydraten nodig die we in bloem en suiker terugvinden. In alle recepten die gist vergen, worden gedroogde gistkorrels gebruikt. Eigenlijk bestaan er 4 soorten gist: verse gist, droge gist, gist met snelle werking en gist voor broodbakmachines. Wij raden u aan gewone droge gist te gebruiken, hoewel gist met snelle werking in kleine hoeveelheden ook een goed resultaat geeft. **Gebruik geen verse gist** want verse gist geeft geen bevredigend resultaat.

Gist moet altijd in de koelkast bewaard worden om de versheid ervan te behouden. Een te warme omgeving zal de gist onbruikbaar maken. Kijk ook altijd naar de vervaldatum om er zeker van te zijn dat de gist nog vers is. Eens een verpakking gist geopend is, is het uiterst belangrijk deze verpakking zo snel mogelijk terug in de koelkast te plaatsen om deze later opnieuw te kunnen gebruiken. Vaak is het zo dat brood of deeg niet goed rijst ten gevolge van te oude gist. U kunt volgende test uitvoeren om te weten of uw gist te oud is en bijgevolg inactief:

Giet ½ maatbeker leidingwater in een kleine kom of kopje.



- Voeg 1 theelepeltje koffie toe en meng goed. Bestrooi met 2 theelepeltjes gistkorrels.
- Plaats de kom of het kopje op een warme plaats en laat 10 minuten rusten.
- Het mengsel zou moeten schuimen en sterk naar gist ruiken. Indien dit niet het geval is, moet u verse gist kopen.

Suiker

Suiker speelt een belangrijke rol in de kleur en smaak van het brood. Het speelt ook een rol in de gisting aangezien het een voedingsmiddel voor gist is. Wanneer een recept suiker vergt, moet u kristalsuiker gebruiken. Gelieve dit soort suiker niet te vervangen door poedersuiker of bruine suiker, tenzij dit voorgeschreven is door het recept. Gebruik ook geen kunstmatige zoetstoffen, daar de gist hiermee niet reageert zoals met suiker.

Zout

Zout is noodzakelijk voor het evenwicht en de smaak van brood en gebakken en ook voor de kleur van de korst. Om gezondheidsredenen kunt u zout volledig afschaffen. Dit zou echter tot gevolg kunnen hebben dat het brood iets meer rijst dan normaal.

Vloeistoffen/melk

Om brood te maken kunt u vloeistoffen gebruiken zoals melk of een combinatie van melkpoeder en water. Melk geeft meer smaak, geeft het brood een zachtere textuur en maakt de korst minder hard terwijl enkel water de korst knapperiger maakt. Wanneer u de tijdschakelaar gebruikt, gelieve enkel melkpoeder te gebruiken. Sommige recepten vergen sap (sinaasappel, appel enz.) om het brood een bijkomend aroma te geven.

Eieren

Eieren geven een rijkere textuur aan het deeg en aan de gebakken. Gebruik enkel grote eieren.

Boter, olie en margarine

Boter en margarine geven het brood een zachtere textuur. Brood met boter of margarine blijft langer vers. Indien u boter of margarine gebruikt die rechtstreeks uit de koelkast komen, moet u deze eerst in kleine stukken snijden om het mengen van de ingrediënten tijdens het kneedproces te vergemakkelijken.

Bakpoeder (baking powder)

Bakpoeder is een rijsmiddel dat gebruikt wordt voor gebakken en snel gebakken brood. Dit rijsmiddel vergt geen rijstijd vóór het bakken aangezien de chemische reactie plaatsvindt bij het toevoegen van de vloeibare ingrediënten.

Natriumbicarbonaat

Natriumbicarbonaat is een ander rijsmiddel dat we niet mogen verwarren met bakpoeder. Het vergt ook geen rijstijd vóór het bakken aangezien de chemische reactie tijdens het bakken plaatsvindt.

Speciale glazuursels voor brood met gist:

Kies een van de volgende glazuursels om uw brood te verbeteren:

Eierenglaazuur: Klop een dik ei met 1 theelepeltje water. Dek het deeg met een laagje glazuur vooraleer u het in een traditionele oven bakt.

Gesmolten boterkorst: Dek een pas gebakken brood met een laagje gesmolten boter om de korst zachter te maken.

Melkglaazuur: Dek een pas gebakken brood met melk of room om een malse en glanzende korst te verkrijgen.



Fax +32 2 359 95 50

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.



Suikerglazuur: meng een maatbeker gezifte glazuursuiker met 1 à 2 theelepeltjes melk om een voedzaam glazuur te maken om zoet brood te bedekken.

Papaver-/sesam-/karwijzaad/maisgries/havermeel:

Bestrooi een net geglazuurd brood met de gewenste zaadjes.

WERKING VAN UW BROODBAKMACHINE

BEDIENINGSPANEEL

Display:

Geeft het nummer van het programma weer.

Geeft het aftellen van de baktijd minuut per minuut weer.

Geeft een foutmelding weer (foutmeldingen "E:E0", "E:E1" en "H:HH")

TIME-knop:

Dient om de tijdschakelaar voor uitgestelde inwerkingstelling in te stellen.

Deze toets laat toe de tijd in stappen van 10 minuten in te stellen.

MENU-knop:

Dient om een programma te kiezen (cijfers van 1 tot 12).

Elke druk op de knop schakelt naar het volgende programma over.

START/STOP-knop:

Houd deze knop ongeveer 1,5 seconden ingedrukt om een programma te starten.

Hou deze knop ongeveer 1,5 seconden ingedrukt totdat u een geluidssignaal hoort om een programma stop te zetten of de instelling van de tijdschakelaar te annuleren. (Opmerking: druk niet op de START/STOP-knop wanneer u het deksel opent om het bakproces in het oog te houden).

Korstknop (COLOR):

Druk op deze knop om de korstkleur te kiezen (sommige programma's beschikken niet over deze optie). Bij elke druk op de knop verschijnt de volgende kleur op het display.

Gewichtsknop (LOAF):

Maakt het mogelijk het gewicht van het brood te kiezen (bepaalde programma's maken deze keuze niet mogelijk). Elke druk op deze knop schakelt over naar het volgende gewicht. U kan kiezen tussen 500g, 1000g, 1200g en 1400g. Dit heeft een invloed op de baktijd. 500g wordt enkel gebruikt voor de dubbele bakvorm. De volgende programma's maken het mogelijk een keuze te maken: STANDAARD (BASIC), VOLKORENBROOD (WHOLE WHEAT), FRANS BROOD (FRENCH), ZOET BROOD (SWEET) en ULTRASNEL PROGRAMMA (ULTRA FAST).

LIGHT-knop:

Druk op deze knop om de lamp aan te schakelen zodat u het bakproces kan controleren. Na één minuut gaat de lamp automatisch uit, tenzij u opnieuw op deze knop drukt.

PAUSE-knop:

Druk op deze knop om het bakproces te onderbreken. De resterende tijd flinkt op het display. Als u opnieuw op PAUSE drukt, gaat het bakprogramma verder.

CYCLE-knop:

Druk op deze knop om de verschillende stadia van het programma HUISBEREID (HOME MADE) in te stellen.

MOGELIJKE GELUIDSSIGNALLEN

Het toestel stuurt verschillende geluidssignalen uit.

1 lange pieptoon: Het toestel is aangeschakeld. / Het programma is voltooid.

1 middellange pieptoon: Het programma is onderbroken.

1 korte pieptoon: een geldige programmeringstoets is ingedrukt.

Achtereenvolgende pieptonen tijdens het programma: De functie "ingrediënten toevoegen" is geactiveerd.

10 korte pieptonen: de warmhoudfunctie is afgelopen.

ENKELE BAKVORM OF DUBBELE BAKVORM

U kan ofwel de enkele bakvorm ofwel de dubbele bakvorm in het toestel plaatsen. U kunt de enkele bakvorm gebruiken om één brood van eender welk gewicht te bakken (500g, 1000g, 1200g of 1400g). De dubbele bakvorm maakt het mogelijk **twee broden met een verschillende smaak, bijvoorbeeld een wit brood en een donkerder brood, tegelijkertijd te bakken**. U kunt de dubbele bakvorm ook gebruiken om 2 broden met dezelfde smaak te bakken of gewoon 1 brood in één kant. Het maximale vermogen van elke kant is 500g, dus als u slechts één kant van de dubbele bakvorm gebruikt om één enkel brood te bakken, dan raden wij u aan een gewicht van 500g te kiezen. Als u beide kanten gebruikt om twee broden tegelijk te bakken, dan raden wij u aan een gewicht van 1000g te kiezen.

GEBRUIK

1. Open het deksel en neem de bakvorm uit het toestel door het handvat op te heffen. Giet de ingrediënten nooit in de bakvorm terwijl deze laatste zich noch in het toestel bevindt om te vermijden dat u ingrediënten in de binnenuimte van het toestel morst. Plaats de bakvorm altijd op een plat oppervlak.
2. Neem de juiste kneedhaken, afhankelijk van welke bakvorm u gaat gebruiken. Plaats de kneedhaken op de assen door het platte gedeelte van de kneedhaken te doen overeenstemmen met het platte gedeelte van de assen. Zorg ervoor dat er geen voedingsrestjes op de assen overblijven en dat de kneedhaken goed op de assen geplaatst zijn. Opgelet, indien de kneedhaken niet goed vastgemaakt zijn, zouden deze tijdens het kneedproces kunnen loskomen, wat een negatieve invloed zou hebben op het eindresultaat. Het wordt aangeraden het gat van de kneedhaken te vullen met hittebestendige margarine om te vermijden dat de deeg aan de kneedhaken zou kleven.
3. Kies een recept in de "Recepten"-paragraaf verderop in deze gebruiksaanwijzing.
 - Meet de ingrediënten zoals aangeduid in de paragraaf « Dosering van de ingrediënten ».
 - Giet de ingrediënten altijd in de bakvorm in de volgorde die in het recept aangeduid is.
 - Giet de gist altijd als laatste ingrediënt. **Zorg ervoor dat noch de gist noch het zout in contact komt met de vloeibare ingrediënten.**
 - Gewoonlijk moet water of een andere vloeistof eerst ingegoten worden. Voeg dan suiker, zout en bloem toe, en ten slotte gist of bakpoeder. Maak met uw vinger een klein gat boven in de bloem om de gist toe te voegen. Doe de gist in het gat en zorg ervoor dat de gist niet in aanraking komt met de vloeistof of het zout.
4. Plaats de bakvorm weer in het toestel tot deze goed aan de bodem van het toestel vastgehecht is.
5. Sluit het deksel en steek de stekker in het stopcontact. U zult een pieptoon horen en "2:55" en programma nummer 1 verschijnen als systeemgekozen waarde op het display maar ""



flikkert niet. Ook "1200g" en "MEDIUM" verschijnen als systeemgekozen waarde op het display.

6. Kies het gewenste programma naargelang het recept door op "MENU" op het bedieningspaneel te drukken. Telkens u op MENU drukt, verschijnt het nummer van het volgende programma op het display. Druk op de knop tot u een pieptoon hoort.
7. Kies de gewenste korstkleur door op de korstknop (COLOR) te drukken. Telkens als u op de korstknop (COLOR) drukt, schakelt het toestel over van halfdonker (MEDIUM), naar donker (DARK) en tenslotte naar licht (LIGHT).
8. Kies het gewenste gewicht door op de gewichtsknop (LOAF) te drukken. Telkens als u op deze knop drukt, schakelt het display over naar een ander gewicht.
9. Druk ongeveer 1,5 seconden op "START/STOP". De baktijd verschijnt in uren en minuten op het display, ":" flikkert en een korte pieptoon luidt. Bijvoorbeeld: indien u een recept kiest dat volgens het "Standaard"-programma (BASIC) werkt voor brood van 1200gr met een halfdonkere korstkleur, dan zal "2:55" op het display verschijnen. Het display zal tot het einde van de baktijd de overblijvende tijd minuut per minuut weergeven. Wanneer u de programma's "BASIC" (standaard), "WHOLE WHEAT" (volkorenbrood), "FRENCH" (Frans brood), "QUICK" (snel), "SWEET" (zoet), "CAKE", "ULTRA FAST" (supersnel) en "HOME-MADE" (huisbereid) gebruikt, luidt een toonsignaal tijdens het verloop van het programma om aan te duiden dat u op dat moment ingrediënten mag toevoegen. Open het deksel en voeg de ingrediënten toe. Opgelet: wanneer u het deksel opent, zou hete damp kunnen ontsnappen.
 Nota: Zodra u op de START/STOP-toets gedrukt hebt, is het niet meer mogelijk instellingen te wijzigen aan de hand van de andere knoppen. Alle knoppen behalve START/STOP, LIGHT en PAUSE zijn gedesactiveerd.
10. Wanneer de cyclus afgelopen is, zult u 1 pieptoon horen. Plaats noch de warme bakvorm, noch enig ander voorwerp op de bovenkant van het toestel om het oppervlak ervan niet te beschadigen. Indien u de warmhoudfunctie niet wenst te gebruiken, stop het programma door ongeveer 1,5 seconden op de START/STOP-toets te drukken. Een pieptoon luidt en de systeemgekozen waarde verschijnt op het display.
11. Indien u na afloop van de baktijd niet op START/STOP drukt en het brood niet onmiddellijk uit de bakvorm haalt, zal het toestel zijn warmhoudfunctie activeren. Het dubbelpunt van "0:00" zal tot 60 minuten na afloop van de baktijd blijven flikkeren en het toestel zal het brood tijdens deze periode dus warmhouden. Na afloop van die 60 minuten luiden 10 pieptonen en keert het display terug tot de systeemgekozen waarde. U kunt de warmhoudfunctie op elk moment uitschakelen door 3 à 5 seconden op de START/STOP-toets te drukken totdat u een pieptoon hoort. Trek de stekker uit het stopcontact wanneer het toestel niet meer in gebruik is. Opgelet: Wanneer u het deegprogramma (8, DOUGH) gebruikt, is het sterk afgeraden de warmhoudfunctie te gebruiken. Indien u het deeg na afloop van de cyclus in de bakvorm laat, zou het te veel kunnen rijzen en daardoor een slecht eindresultaat bieden. Om een beter resultaat te verkrijgen, haal het deeg meteen uit de bakvorm na afloop van de cyclus en volg het recept voor de vorming, rusttijden en baktijd.
12. Het toestel is met kijkvensters uitgerust dankzij dewelke u het kneden, mengen en bakken in het oog kunt houden. Tijdens de werking kan het zijn dat er bij momenten damp op de vensters komt. U kunt het deksel openen om het mengsel in het oog te houden, maar HET IS STRIKT VERBODEN HET DEKSEL TIJDENS DE BAKCYCLUS TE OPENEN (ongeveer het laatste uur van het programma) aangezien het brood dan in elkaar zou kunnen zakken.
13. Alvorens de bakvorm met het brood uit het toestel te halen: laat ze een tijdje afkoelen want ze zijn erg heet. Om het brood uit de bakvorm te halen, maak gebruik van pannenlappen en hef de bakvorm op met het handvat. Draai de bakvorm om en schud het brood op een metalen rooster of een schone kookplaat om het te laten afkoelen. Aangezien de bakvorm met een antiaanbaklaag uitgerust is, zou het brood er gemakkelijk moeten uitkomen. Gebruik geen metalen keukengerei om het brood eruit te halen om de antiaanbaklaag niet te beschadigen. Indien nodig kunt u gebruik maken



van een houten of plastic spatel om het brood uit de bakvorm te halen. Indien een kneedhaak geblokkeerd is aan de onderkant van het brood, kunt u de bijgeleverde haak of een plastic lepel gebruiken of een niet-metalen voorwerp. Opgelet: wanneer u het brood uit de bakvorm haalt, moet u altijd nakijken waar zich de kneedhaken bevinden. Indien de haken zich nog in het brood bevinden, haal ze er dan voorzichtig uit vooraleer u het brood snijdt.

14. Laat het brood minstens 20 minuten op een metalen rooster afkoelen vooraleer u het in sneden snijdt. Gebruik een goed getand broodmes of een elektrisch mes om het brood te snijden.
15. Het brood of een deel van het brood kan bewaard worden in een hermetisch gesloten plastic zak of in een andere houder voor ongeveer 3 dagen bij kamertemperatuur, of tot 10 dagen in een koelkast.

GEBRUIK VAN DE TIJDSCHAKELAAR VOOR EEN UITGESTELDE INWERKINGSTELLING

Gebruik de tijdschakelaar om de inwerkingstelling van het toestel uit te stellen. Deze functie staat u toe het bakprogramma tot 13 uur op voorhand in te stellen. U kunt de tijdschakelaar bijvoorbeeld om 19 u instellen en de volgende morgen om 8 uur met de geur van vers brood wakker worden.

Om de tijdschakelaar in te stellen, gelieve onderstaande stappen te volgen:

- Opgelet: gebruik de tijdschakelaar niet voor recepten waarin verse ingrediënten voorkomen die aan bederf onderhevig zijn zoals fruit, eieren, verse melk, room of kaas.
- Bepaal het uur waarop het brood klaar moet zijn en tel het aantal nodige uren tot dan. Bijvoorbeeld: als het 20 u is op het moment dat u de ingrediënten in de bakvorm giet, en u wenst de volgende morgen om 8 uur vers brood te hebben, hebt u een totaal van 12 uur nodig vooraleer het brood klaar is. Eens u het programma, de korstkleur, het gewicht enz. volgens het recept ingesteld hebt, moet u aan de hand van de tijdschakelaar het aantal uren instellen – in dit geval 12 uur.
- Druk op de TIME-toets op het bedieningspaneel en de tijd voor het uitstel zal automatisch op het display verschijnen. Elke druk op de knop voegt 10 minuten toe. Blijf op de TIME-toets drukken totdat "12:00" verschijnt. Het is dus niet noodzakelijk om het verschil tussen de insteltijd en het totaal aantal gewenste uren (12:00) te berekenen. Het toestel zal automatisch berekenen om zich aan het ingestelde aantal uren (12) aan te passen.
- Zodra de tijd ingesteld is, druk op START/STOP. Het dubbelpunt zal op het display fllikkeren om aan te duiden dat de tijdschakelaar ingesteld werd en dat de aftelling zal starten. De overblijvende tijd zal minuut per minuut op het display verschijnen. Wanneer de tijdschakelaar "0:00" bereikt, is het brood klaar en zal het toestel 10 pieptonen laten horen.
- Indien een fout is opgetreden bij de instelling van de tijdschakelaar, hou de START/STOP-toets ingedrukt totdat u een pieptoon hoort. De instelling is dan geannuleerd en u kunt de tijdschakelaar opnieuw instellen.

PROBLEMEN EN OPLOSSINGEN

Probleem	Oplossing
Rook komt uit de zijdelingse ventilatieroosters tijdens het bakken.	Dit kan voorkomen wanneer er olie op het verwarmingselement is. Trek de stekker uit het stopcontact, neem de bakvorm uit het toestel en veeg het verwarmingselement met een droge doek. Let erop dat u zich niet verbrandt.
Het meel is over de bakvorm gelopen en is in de interne kuip van het toestel gevallen.	Trek de stekker uit het stopcontact en laat het afkoelen. Veeg de kuip goed af met een propere doek. Wees voorzichtig wanneer u rond het verwarmingselement schoonmaakt.



De onderste korst is te dik.	Dit kan gebeuren indien het brood te lang in het toestel blijft na afloop van het programma. Haal het brood sneller uit het toestel.
Het brood bakt niet goed.	Zorg ervoor dat de kneedhaken goed geïnstalleerd zijn.
Men hoort de motor draaien maar de ingrediënten worden niet gemengd.	Controleer of u de bakvorm en de kneedhaken juist geïnstalleerd hebt.
[E:E0] of [E:E1] verschijnt op het display.	Indien E:E0 of E:E1 verschijnt nadat u op de START/STOP-toets gedrukt hebt, betekent dit dat de temperatuursensor losgekoppeld is. Trek de stekker uit het stopcontact en neem contact op met de dichtstbijzijnde klantendienst.
[H:HH] verschijnt op het display.	Indien H:HH verschijnt nadat u een programma geselecteerd hebt, betekent dit dat de temperatuur in de binnenkuip te hoog is. Open het deksel en laat het toestel 10 à 20 minuten afkoelen.
Het brood is te groot en drukt tegen het deksel.	Verminder de hoeveelheid water, bloem of gist of verlaag de temperatuur.
Het brood is te klein.	Niet genoeg gist, of de watertemperatuur is te hoog of de omgevingstemperatuur te laag. Voeg gist toe of verhoog de omgevingstemperatuur.
Het deeg loopt over de randen van de bakvorm.	Verminder de hoeveelheid vloeistof of gist.
Het middelste deel van het brood zakt in.	De temperatuur van de gist is te hoog of u hebt te veel water gebruikt; gebruik gist op kamertemperatuur of verminder de hoeveelheid water.
Het brood is te compact en weegt te veel.	Te veel bloem of fruit of te weinig water of gist. Verminder de hoeveelheid bloem of fruit of verhoog de hoeveelheid water of gist.
Het middelste deel is hol.	Verminder de hoeveelheid water of gist, verminder de watertemperatuur of voeg zout toe.
Droog poeder op het broodoppervlak.	Verminder de hoeveelheid plakkerige ingrediënten zoals boter of bananen, of voeg voldoende water toe.
De korst van cakes (of andere bereidingen met veel suiker) is te dik en de kleur is te donker.	Te veel suiker veroorzaakt de donkere kleur. Druk 5 tot 10 minuten voor het einde van de baktijd op START/STOP en laat het brood of de cake ongeveer 20 minuten in de bakvorm met het deksel gesloten alvorens hem eruit te nemen.

Indien u niet tevreden bent met het eindresultaat, ga volgende punten na:

Opgelet: probeer telkens slechts één oplossing per brood!

A) Doseringsproblemen

Het brood rijst, en zakt vervolgens in elkaar

- Reduceer de hoeveelheid water/melk met 2 soeplepels.
- Voeg 1/4 theelepeltje zout toe.
- Reduceer de hoeveelheid gist met 1/4 theelepeltje.

Het brood rijst te veel

- Reduceer de hoeveelheid bloem met 2 soeplepels.
- Reduceer de hoeveelheid water/melk met 2 soeplepels.
- Voeg 1/4 theelepeltje zout toe.
- Reduceer de hoeveelheid suiker/honing met 1 theelepeltje.



- Reduceer de hoeveelheid gist met 1/4 theelepeltje.

Het brood rijst onvoldoende

- Voeg 2 soeplepels water/melk toe.
- Reduceer de hoeveelheid zout met 1/4 theelepeltje.
- Voeg een theelepeltje suiker/honing toe.
- Voeg 1/4 theelepeltje gist toe.

De korst is te donker

- Reduceer de hoeveelheid honing/suiker met 1 theelepeltje.

Het brood is onvoldoende gebakken

- Reduceer de hoeveelheid water/melk met 2 soeplepels.

Het oppervlak van het brood is niet gebakken

- Reduceer de hoeveelheid bloem met 2 soeplepels.
- Voeg 2 soeplepels water/melk toe.

De textuur van het brood is te zwaar of te dicht

- Reduceer de hoeveelheid bloem met 2 soeplepels.
- Voeg 1 theelepeltje suiker toe.
- Voeg 1/4 theelepeltje gist toe.

B) Problemen met de ingrediënten

Indien het niet om een doseringsprobleem gaat, zou het probleem ook van de gebruikte ingrediënten afkomstig kunnen zijn.

Het brood rijst, en zakt vervolgens in elkaar

- Het meel is te dun.

Het brood rijst te veel

- U hebt een verkeerde gistsoort gebruikt.
- U bent het zout vergeten.

Het brood rijst onvoldoende

- Het meel is te oud.
- Het meel bevat te weinig gluten.
- Het meel is te dun.
- U hebt een verkeerde gistsoort gebruikt.
- U hebt te veel zout gebruikt.

Het brood is plat, rijst weinig of niet

- De vloeistof is te koud/warm.
- Het meel is te oud.
- Het meel bevat te weinig gluten.
- Het meel is te dun.
- U bent de gist vergeten.
- De gist is vervallen.
- U hebt een verkeerde gistsoort gebruikt.
- U hebt te veel zout gebruikt.
- U bent het zout vergeten.

De ingrediënten zijn niet goed gemengd

- Het meel is te dun.

De textuur van het brood is te zwaar of te dicht

- U hebt een verkeerde gistsoort gebruikt.

REINIGING EN ONDERHOUD

Trek de stekker uit het stopcontact en laat het toestel afkoelen vooraleer u het reinigt.

1. Bakvorm



Haal de bakvorm of dubbele bakvorm met het handvat uit het toestel vooraleer u deze reinigt. Reinig de binnen- en buitenkant van de bakvorm met een vochtige doek. Indien nodig kunt u ook gebruik maken van een lichte zeepsop om de binnenkant van de bakvorm te reinigen. Gebruik geen krassende voorwerpen of schuurmiddelen, daar deze de antiaanbakraag van de bakvorm zouden kunnen beschadigen. Een bakvorm die beschadigd of gekrast is, zal niet door de garantie worden gedekt. U kunt de bakvorm ook in de vaatwasmachine steken. Na verloop van tijd zal het uiterlijk van de antiaanbakraag lichtjes veranderen door het vocht en de damp. Dit is normaal en heeft geen enkele negatieve invloed op de eigenschappen en de kwaliteit ervan. Zorg ervoor dat de bakvorm volledig droog is alvorens u hem weer in het toestel plaatst. Druk erop tot hij op zijn plaats vastklikt.

2. Kneedhaken

Reinig de kneedhaken met een vochtige doek. Indien de kneedhaken moeilijk loskomen van de as, gebruik dan de haak om de kneedhaken te verwijderen of giet warm water in de bakvorm en wacht enkele minuten. Het warme water zal het aansluitpunt vrijmaken en de kneedhaken losmaken. Indien het gaatje van de kneedhaken vuil is, kunt u het met een tandenstoker reinigen. Wees hierbij voorzichtig zodat u de antiaanbakraag van de kneedhaak niet beschadigt. U kunt de kneedhaken ook in de vaatwasmachine steken.

3. Deksel met kijkvensters

Het is aangeraden het deksel niet te demonteren om het te reinigen. Reinig het met een vochtige doek. Dompel het niet onder in water of enige andere vloeistof.

4. Binnenkuip

Indien nodig kunt u ook de binnenkuip van het toestel reinigen. Gebruik hiertoe enkel een vochtige doek. Zorg ervoor dat de binnenkuip volledig afgekoeld is vooraleer u deze reinigt. Zorg ervoor dat de kuip volledig droog is vooraleer u het toestel weer aanschakelt.

5. Behuizing

Reinig de behuizing van het toestel met een vochtige doek. Gebruik geen schuurmiddelen. Dompel het toestel nooit onder in water of enige andere vloeistof. Indien u het toestel wilt bewaren, zorg ervoor dat het is afgekoeld, dat het schoon en droog is en dat het deksel gesloten is.

BESCHRIJVING VAN DE PROGRAMMA'S EN RECEPTIDEËN

GEHEUGENFUNCTIE

In geval van een stroomonderbreking zal het programma automatisch voortgezet worden zonder op de START/STOP-toets te drukken indien de stroom binnen de 10 minuten hersteld wordt. Als de stroom pas na meer dan 10 minuten hersteld wordt, werkt de geheugenfunctie niet en zal u het toestel opnieuw moeten programmeren. Indien het programma dat in gang was vóór de onderbreking niet verder dan de kneedcyclus geraakt was, start dan gewoon hetzelfde programma opnieuw door op de START/STOP-toets te drukken. Indien het programma voorbij de kneedcyclus geraakt was, maar de bakcyclus nog niet had bereikt, kunt u het bakprogramma (BAKE) starten om het brood gedurende 1 uur te bakken. Indien de bakcyclus vóór de onderbreking al begonnen was, is het aan te raden de ingrediënten weg te gooien en van nul te herbeginnen omdat het bakprogramma te lang zou kunnen zijn en u dan het risico loopt dat het brood zal aanbakken.

STANDAARD BROOD

Programma: 1 (BASIC) – **Kleur van de korst:** licht/halfdonker/donker (light/medium/dark) – **Gewicht:** 550g/1200g/1400g

Kies dit programma om brood op basis van tarwemeel te maken; het kan ook gebruikt worden voor halfdonkere en donkere broden en boerenbroden. De textuur zal iets dichter zijn dan bij Frans brood of zoet brood. Dit programma kan niet gebruikt worden voor volkorenbroden.

Ingrediënten:

550g	1200g	1400g
190 ml water 1 soeplepel margarine of boter 1 theelepeltje zout 1 soeplepel melkpoeder 1 soeplepel suiker 2 ¼ maatbekers tarwemeel voor brood of universele witte bloem 1 theelepeltje instant gist (gedroogde gist met snelle werking)	400 ml water 2 ½ soeplepel margarine of boter 1 1/3 theelepeltje zout 2 ½ soeplepels melkpoeder 1 1/3 soeplepel suiker 4 2/3 maatbekers tarwemeel voor brood of universele witte bloem 1 ¾ theelepeltje instant gist (gedroogde gist met snelle werking)	460 ml water 4 soeplepels margarine of boter 2 theelepeltjes zout 4 soeplepels melkpoeder 3 soeplepels suiker 5 ½ maatbekers tarwemeel voor brood of universele witte bloem 1 ¼ theelepeltje instant gist (gedroogde gist met snelle werking)

1. Meet de ingrediënten nauwkeurig en giet ze in de bakvorm. Respecteer hierbij de volgorde die hierboven aangeduid is (vloeibare ingrediënten eerst).
2. Plaats de bakvorm goed in het toestel. Sluit het deksel.
3. Kies het gewenste programma.
4. Kies de gewenste kleur van de korst.
5. Kies het gewenste gewicht.
6. Druk op START/STOP.
7. Gebruik pannenlappen of een keukenhandschoen om de bakvorm na afloop van de baktijd uit het toestel te halen.
8. Laat het brood minstens een uur op een rooster afkoelen vooraleer u het snijdt.

VOLKOREN BROOD

Programma: 2 (WHOLE WHEAT) – **Kleur van de korst:** licht/halfdonker/donker (light/medium/dark) – **Gewicht:** 550g/1200g/1400g

Kies dit programma voor recepten die een grote hoeveelheid volkorenmeel of rogge, haver of zemelen bevatten. Het is aangeraden de tijdschakelaar niet te gebruiken voor dit programma, omdat dit slechte resultaten kan opleveren.

Ingrediënten:

550g	1200g	1400g
190 ml water 2 soeplepels margarine of boter 1 theelepeltje zout 1 soeplepel suiker 1 ¼ maatbeker tarwemeel voor brood of universele witte bloem 1 maatbeker volkoren bloem 1 ½ theelepeltje instant gist (gedroogde gist met snelle werking)	400 ml water 4 soeplepels margarine of boter 2 ½ theelepeltjes zout 4 soeplepels melkpoeder 3 soeplepels suiker 1 1/3 maatbeker tarwemeel voor brood of universele witte bloem 3 1/3 maatbeker volkoren bloem 2 theelepeltjes instant gist	460 ml of water 4 soeplepels margarine of boter 2 theelepeltjes zout 4 soeplepels melkpoeder 3 soeplepels suiker 2 1/3 maatbeker tarwemeel voor brood of universele witte bloem 3 1/3 maatbeker volkoren bloem 2 theelepeltjes instant gist



	(gedroogde gist met snelle werking)	(gedroogde gist met snelle werking)
--	-------------------------------------	-------------------------------------

Opmerking: u kunt anderhalve soeplepel gluten toevoegen om de hoogte te vergroten en de textuur van het brood te verbeteren.

1. Meet de ingrediënten nauwkeurig en giet ze in de bakvorm. Respecteer hierbij de volgorde die hierboven aangeduid is (vloeibare ingrediënten eerst).
2. Plaats de bakvorm goed in het toestel. Sluit het deksel.
3. Kies het gewenste programma.
4. Kies de gewenste kleur van de korst.
5. Kies het gewenste gewicht.
6. Druk op START/STOP.
7. Gebruik pannenlappen of een keukenhandschoen om de bakvorm na afloop van de baktijd uit het toestel te halen.
8. Laat het brood minstens een uur op een rooster afkoelen vooraleer u het snijdt.

FRANS BROOD

Programma: 3 (FRENCH) – **Kleur van de korst:** licht/halfdonker/donker (light/medium/dark) – **Gewicht:** 550g/1200g/1400g

Traditiegetrouw heeft Frans brood een knapperigere korst en een luchtigere textuur in vergelijking met standaard brood.

Ingrediënten:

550g	1200g	1400g
190 ml water	390 ml water	450 ml water
1 soeplepel olie	3 soeplepels olie	4 soeplepels olie
1 theelepeltje zout	1 ½ theelepeltje zout	2 theelepeltjes zout
1 soeplepel suiker	1 ½ soeplepel suiker	2 ½ soeplepels suiker
2 ¼ maatbekers tarwemeel voor brood of universele witte bloem	4 2/3 maatbekers tarwemeel voor brood of universele witte bloem	5 ½ maatbekers tarwemeel voor brood of universele witte bloem
1 theelepeltje instant gist (gedroogde gist met snelle werking)	1 ¾ theelepeltje instant gist (gedroogde gist met snelle werking)	1 ¾ theelepeltje instant gist (gedroogde gist met snelle werking)

1. Meet de ingrediënten nauwkeurig en giet ze in de bakvorm. Respecteer hierbij de volgorde die hierboven aangeduid is (vloeibare ingrediënten eerst).
2. Plaats de bakvorm goed in het toestel. Sluit het deksel.
3. Kies het gewenste programma.
4. Kies de gewenste kleur van de korst.
5. Kies het gewenste gewicht.
6. Druk op START/STOP.
7. Gebruik pannenlappen of een keukenhandschoen om de bakvorm na afloop van de baktijd uit het toestel te halen.
8. Laat het brood minstens een uur op een rooster afkoelen vooraleer u het snijdt.

SNEL GEBAKKEN BROOD

Programma: 4 (QUICK) – **Kleur van de korst:** licht/halfdonker/donker (light/medium/dark) – **Gewicht:** 550g/1200g/1400g



Gebruik dit programma om brood snel te bakken. Het brood zal echter dichter zijn en minder rijzen. Dit programma kan gebruikt worden voor lichte, halfdonkere en donkere broden en ook voor boerenbroden. Dit programma kan echter niet gebruikt worden voor volkorenbroden.

Ingrediënten:

550g	1200g	1400g
130 ml melk	230 ml melk	260 ml melk
2 soeplepels margarine of boter	2 ½ soeplepels margarine of boter	3 soeplepels margarine of boter
1 ei	3 eieren	4 eieren
1 theelepeltje zout	1 ½ theelepeltje zout	2 theelepeltjes zout
4 soeplepels suiker	¼ maatbeker suiker	1/3 maatbeker suiker
1 ¼ maatbeker tarwemeel voor brood of universele witte bloem	3 maatbekers tarwemeel voor brood of universele witte bloem	3 ½ maatbekers tarwemeel voor brood of universele witte bloem
1 ¼ maatbeker maïsmeel	1 ¼ maatbeker maïsmeel	1 ½ maatbeker maïsmeel
3 theelepeltjes bakpoeder	6 theelepeltjes bakpoeder	8 theelepeltjes bakpoeder

1. Meet de ingrediënten nauwkeurig en giet ze in de bakvorm. Respecteer hierbij de volgorde die hierboven aangeduid is (vloeibare ingrediënten eerst).
2. Plaats de bakvorm goed in het toestel. Sluit het deksel.
3. Kies het gewenste programma.
4. Kies de gewenste kleur van de korst.
5. Druk op START/STOP.
6. Gebruik pannenlappen of een keukenhandschoen om de bakvorm na afloop van de baktijd uit het toestel te halen.
7. Laat het brood minstens een uur op een rooster afkoelen vooraleer u het snijdt.

Opmerking: droge ingrediënten kunnen samenkoeken in de hoeken van de bakvorm tijdens het aanvankelijke mixen. Het is noodzakelijk het mixen te begeleiden om klonters bloem te voorkomen.

ZOET BROOD

Programma: 5 (SWEET) – **Kleur van de korst:** licht/halfdonker/donker (light/medium/dark) – **Gewicht:** 550g/1200g/1400g

Kies dit programma om recepten uit te voeren die fruitsap bevatten, of die meer suiker, zoete ingrediënten, geraspte kokosnoot, krenten, droge vruchten of chocolade bevatten. De baktemperatuur wordt beperkt om aanbakken te vermijden en de extra rijscyclus geeft het brood een luchtige textuur.

Ingrediënten:

550g	1200g	1400g
160 ml water	380 ml water	440 ml water
2 soeplepels margarine of boter	4 soeplepels margarine of boter	4 soeplepels margarine of boter
1 ei	1 ei	1 ei
½ theelepeltje zout	1 ¾ theelepeltje zout	1 ½ theelepeltje zout
1 soeplepel melkpoeder	2 ½ soeplepels melkpoeder	3 soeplepels melkpoeder
1 ½ soeplepel honing	2 soeplepels honing	2 soeplepels honing
3 soeplepels suiker	6 soeplepels suiker	8 soeplepels suiker
2 ¼ maatbekers tarwemeel voor brood of universele witte bloem	4 ½ maatbekers tarwemeel voor brood of universele witte bloem	5 ½ maatbekers tarwemeel voor brood of universele witte bloem



1 theelepeltje instant gist (gedroogde gist met snelle werking)	1 ¼ theelepeltje instant gist (gedroogde gist met snelle werking)	1 ¼ theelepeltje instant gist (gedroogde gist met snelle werking)
---	---	---

1. Meet de ingrediënten nauwkeurig en giet ze in de bakvorm. Respecteer hierbij de volgorde die hierboven aangeduid is (vloeibare ingrediënten eerst).
2. Plaats de bakvorm goed in het toestel. Sluit het deksel.
3. Kies het gewenste programma.
4. Kies de gewenste kleur van de korst.
5. Kies het gewenste gewicht.
6. Druk op START/STOP.
7. Gebruik pannenlappen of een keukenhandschoen om de bakvorm na afloop van de baktijd uit het toestel te halen.
8. Laat het brood minstens een uur op een rooster afkoelen vooraleer u het snijdt.

CAKE

Programma: 6 (CAKE) – **Gewicht:** 550g/1400g

Kies deze functie om taartdeeg te maken.

Honingcake

Ingrediënten:

550g	1400g
3 of 4 eieren	6 of 7 eieren
120g suiker	250g suiker
1/3 theelepeltje zout	1 theelepeltje zout
3 soeplepels honing	6 soeplepels honing
2 soeplepels melk	4 soeplepels melk
120g zelfrijzende bloem	250g zelfrijzende bloem
2 soeplepels saladeolie	4 soeplepels saladeolie
15g cake-olie	30g cake-olie
½ soeplepel puddingpoeder	1 soeplepel puddingpoeder

Raad: Schraap de randen van de recipiënt tijdens de mengeling om zeker te zijn dat u een homogeen mengsel verkrijgt.

1. Doe de eieren, de suiker en het zout in een recipiënt en roer met een handmixer tot u schuim verkrijgt.
2. Voeg honing en saladeolie toe aan het mengsel en roer opnieuw met de handmixer.
3. Doe zelfrijzend poeder in het mengsel en roer gelijkmatig.
4. Giet melk in het mengsel en roer gelijkmatig met de hand met behulp van een klopper.
5. Besprenkel de bakvorm met olie en giet het mengsel in de bakvorm.
6. Plaats de bakvorm goed in het toestel. Sluit het deksel.
7. Kies het gewenste programma.
8. Druk op START/STOP.
9. Gebruik pannenlappen of een keukenhandschoen om de bakvorm na afloop van de baktijd uit het toestel te halen.
10. Laat de cake op een rooster afkoelen vooraleer u hem snijdt.

Biscuit

Ingrediënten:

550g	1400g
3 of 4 eieren	6 of 7 eieren
120g suiker	250g suiker



120g zelfrijzende bloem 60g groentenuolie 15g cake-olie ½ theelepel puddingpoeder 1/3 theelepel bakpoeder (baking powder)	250g zelfrijzende bloem 120g groentenuolie 30g cake-olie 1 theelepel puddingpoeder ½ theelepel bakpoeder (baking powder)
--	--

Raad: Schraap de randen van de recipiënt tijdens de mengeling om zeker te zijn dat u een homogeen mengsel verkrijgt.

1. Doe de eieren, de suiker en de helft van de groentenuolie in een recipiënt en roer met een handmixer tot de suiker gesmolten is.
2. Voeg cake-olie toe aan het mengsel en roer opnieuw met de handmixer.
3. Doe de rest van de groentenuolie, de zelfrijzende bloem, het puddingpoeder en het bakpoeder in het mengsel en roer ongeveer 4 minuten met de handmixer op hoge snelheid tot u voldoende schuim verkregen hebt.
4. Besprenkel de bakvorm met olie en giet het mengsel in de bakvorm.
5. Plaats de bakvorm goed in het toestel. Sluit het deksel.
6. Kies het gewenste programma.
7. Druk op START/STOP.
8. Gebruik pannenlappen of een keukenhandschoen om de bakvorm na afloop van de baktijd uit het toestel te halen.
9. Laat de cake op een rooster afkoelen vooraleer u hem snijdt.

Eierbiscuit

Ingrediënten:

550g	1400g
3 of 4 eieren	6 of 7 eieren
120g suiker	250g suiker
120g zelfrijzende bloem	250g zelfrijzende bloem
30g room	60g room
15 g cake-olie	30 g cake-olie
½ theelepel puddingpoeder	1 theelepel puddingpoeder

Raad: Schraap de randen van de recipiënt tijdens de mengeling om zeker te zijn dat u een homogeen mengsel verkrijgt.

1. Doe de eieren en de suiker in een recipiënt en roer met een handmixer tot u schuim verkrijgt.
2. Voeg cake-olie toe aan het mengsel en roer opnieuw met de handmixer op hoge snelheid.
3. Doe zelfrijzend poeder en puddingpoeder in het mengsel en roer gelijkmatig.
4. Giet gesmolten room in het mengsel en roer gelijkmatig.
5. Besprenkel de bakvorm met olie en giet het mengsel in de bakvorm.
6. Plaats de bakvorm goed in het toestel. Sluit het deksel.
7. Kies het gewenste programma.
8. Druk op START/STOP.
9. Gebruik pannenlappen of een keukenhandschoen om de bakvorm na afloop van de baktijd uit het toestel te halen.
10. Laat de cake op een rooster afkoelen vooraleer u hem snijdt.

AARDBEIENCONFITUUR / ANANASCONFITUUR

Programma: 7 (JAM) – **Gewicht:** 550g/1400g

Dit programma staat u toe op eenvoudige wijze confituur te maken.



Snijd de aardbeien of de ananas in stukjes van 1 cm. Gebruik geen normale suiker maar gebruik speciaal voor jam gemaakte suiker.

Ingrediënten:

550g	1400g
1 ½ maatbeker verse aardbeien/ananas in stukjes van max. 1cm	4 maatbekers verse aardbeien/ananas in stukjes van max. 1cm
6 soeplepels speciale suiker voor jam	10 soeplepels speciale suiker voor jam
2 soeplepels citroensap	4 soeplepels citroensap
¼ maatbeker puddingbloem	¾ maatbeker puddingbloem

1. Meet de ingrediënten nauwkeurig en giet ze in de bakvorm. Respecteer hierbij de volgorde die hierboven aangeduid is.
2. Plaats de bakvorm goed in het toestel. Sluit het deksel.
3. Kies het gewenste programma.
4. Druk op START/STOP.
5. Gebruik pannenlappen of een keukenhandschoen om de bakvorm na afloop van de baktijd uit het toestel te halen.
6. Giet de jam in een propere en gesteriliseerde pot en sluit hem af met een gesteriliseerd deksel. Bewaar in de koelkast.

DEEG

Programma: 8 (DOUGH) – **Gewicht:** 550g/1200g/1400g

Met dit programma kunt u deeg maken zonder het te bakken. U kunt om het even welk soort deeg maken, dat u daarna als pizzadeeg, broodjes, krakelingen, beignets of gevlochten brood kunt bewerken. Deze moeten dan in de oven of in de frituurpan gebakken worden.

Ingrediënten:

550g	1200g	1400g
190 ml water	400 ml water	460 ml water
2 soeplepels margarine of boter	3 soeplepels margarine of boter	4 soeplepels margarine of boter
¾ theelepeltje zout	1 ¼ theelepeltje zout	2 theelepeltjes zout
2 soeplepels olijfolie	2 soeplepels olijfolie	2 soeplepels olijfolie
2 ¼ maatbekers tarwemeel voor brood of universele witte bloem	4 2/3 maatbekers tarwemeel voor brood of universele witte bloem	5 ½ maatbekers tarwemeel voor brood of universele witte bloem
1 soeplepel suiker	2 ½ soeplepels suiker	3 soeplepels suiker
1 theelepeltje instant gist (gedroogde gist met snelle werking)	1 ¾ theelepeltje instant gist (gedroogde gist met snelle werking)	2 theelepeltjes instant gist (gedroogde gist met snelle werking)

1. Meet de ingrediënten nauwkeurig en giet ze in de bakvorm. Respecteer hierbij de volgorde die hierboven aangeduid is (vloeibare ingrediënten eerst).
2. Plaats de bakvorm goed in het toestel. Sluit het deksel.
3. Kies het gewenste programma. Druk op START/STOP.
4. Haal na afloop van de tijd het deeg uit de bakvorm.
5. Laat het deeg 10 minuten rijzen.
6. Als het deeg wordt gebruikt voor pizza's, giet dan tomatensaus op de pizza en verspreid er vervolgens de ingrediënten naar keuze. Bak de pizza gedurende 15 minuten in een normale oven op 200°C.



ULTRASNEL PROGRAMMA

Programma: 9 (ULTRA FAST) – **Kleur van de korst:** licht/halfdonker/donker (light/medium/dark) –
Gewicht: 550g/1200g/1400g

Duur: 1:38

Dit programma maakt het mogelijk brood in 98 minuten te maken. Met dit programma is de tijdschakelaar niet beschikbaar. Aangezien het deeg minder lang rijst, kan het verkregen brood iets kleiner zijn dan met de andere programma's.

!! Indien het water te warm of te koud is, zal het brood niet goed rijzen. De temperatuur van het water is bijgevolg uiterst belangrijk om een goed resultaat te verkrijgen. Gebruik een kookthermometer om te controleren of de temperatuur van het water tussen 48°C en 50°C is.

Ingrediënten:

550g	1200g	1400g
160 ml warm water (48°C-50°C)	370 ml warm water (48°C-50°C)	440 ml warm water (48°C-50°C)
1 soeplepel margarine of boter	3 soeplepels margarine of boter	3 soeplepels margarine of boter
1 ei	1 ei	1 ei
2 soeplepels suiker	4 soeplepels suiker	5 soeplepels suiker
1 theelepeltje zout	1 ½ theelepeltje zout	1 ½ theelepeltje zout
2 ¼ maatbekers tarwemeel voor brood of universele witte bloem	4 2/3 maatbekers tarwemeel voor brood of universele witte bloem	5 ½ maatbekers tarwemeel voor brood of universele witte bloem
2 theelepeltjes instant gist (gedroogde gist met snelle werking)	3 ½ theelepeltjes instant gist (gedroogde gist met snelle werking)	3 ½ theelepeltjes instant gist (gedroogde gist met snelle werking)

1. Meet de ingrediënten nauwkeurig en giet ze in de bakvorm. Respecteer hierbij de volgorde die hierboven aangeduid is (vloeibare ingrediënten eerst).
2. Plaats de bakvorm goed in het toestel. Sluit het deksel.
3. Kies het gewenste programma.
4. Kies de gewenste kleur van de korst.
5. Kies het gewenste gewicht.
6. Druk op START/STOP.
7. Gebruik pannenlappen of een keukenhandschoen om de bakvorm na afloop van de baktijd uit het toestel te halen.
8. Laat het brood minstens een uur op een rooster afkoelen vooraleer u het snijdt.

BAKKEN

Programma: 10 (BAKE)

Aangezien het toestel met dit programma een bakcyclus van 1 uur uitvoert, is het raadzaam het toestel goed in het oog te houden. Dit programma is nuttig wanneer een stroomonderbreking plaatsvindt terwijl de bakcyclus van het programma nog niet begonnen was. Voor meer informatie over stroomonderbrekingen, gelieve de paragraaf "Geheugenfunctie" grondig door te lezen.

DESSERT

Programma: 11 (DESSERT)

Gebruik deze functie om desserts te maken.

Ingrediënten:

Appelschijven	Rijstpudding
6 soeplepels margarine of boter	1 ¼ maatbeker melk
1 thee­lepel citroensap	3 licht geklopte eieren
6 appels met gemiddelde dichtheid	1 ½ maatbeker gekookte rijst
1/3 maatbeker havermeel	½ maatbeker suiker
½ maatbeker bruine suiker	(½ maatbeker rozijnen)
½ maatbeker tarwemeel voor brood	1 thee­lepel vanille
of universele witte bloem	1 thee­lepel kaneel

1. Meet de ingrediënten nauwkeurig en giet ze in de bakvorm. Respecteer hierbij de volgorde die hierboven aangeduid is (vloeibare ingrediënten eerst).
2. Plaats de bakvorm goed in het toestel. Sluit het deksel.
3. Kies het gewenste programma.
4. Druk op START/STOP.
5. Gebruik pannenlappen of een keukenhandschoen om de bakvorm na afloop van de baktijd uit het toestel te halen.
6. Laat het dessert minstens een uur op een rooster afkoelen vooraleer u het snijdt.

HUISBEREID

Programma: 12 (HOME MADE)

Met dit programma kunt u de duur van de verschillende fases zelf instellen (zie tabel).

Fase	Mogelijke tijdsinstelling
KNEAD1 (knedén)	6-14 minuten
RISE1 (rijzen)	20-60 minuten
KNEAD2 (knedén)	5-20 minuten
RISE2 (rijzen)	5-120 minuten
RISE3 (rijzen)	0-120 minuten
BAKE (bakken)	0-80 minuten
KEEP WARM (warmhouden)	0-60 minuten

1. Druk één keer op de toets CYCLE. "KNEAD1" verschijnt op het display.
2. Druk op de toets TIME om de tijd in minuten in te stellen voor de eerste kneedfase.
3. Druk opnieuw op de toets CYCLE om de instelling te bevestigen.
4. Druk opnieuw op de toets CYCLE om naar de volgende fase over te schakelen. "RISE1" verschijnt op het display.
5. Druk op de toets TIME om de tijd in minuten in te stellen voor de eerste rijfsfase. U kunt de toets TIME ingedrukt houden om het instellen te versnellen.
6. Druk op de toets CYCLE om de instelling te bevestigen.
7. Ga op dezelfde manier verder voor alle 7 fases.
8. Wanneer u alle 7 fases hebt ingesteld, druk dan op de toets START/STOP om de instelling te verlaten.
9. Druk opnieuw op de toets START/STOP om het programma te starten.



De instelling wordt opgeslagen en verschijnt de volgende keer dat u het programma HUISBEREID gebruikt.

VERGRENDING VAN HET BEDIENINGSPANEEL

Deze broodbakmachine is met een veiligheidssysteem uitgerust dat de toetsen van het bedieningspaneel vergrendelt om te vermijden dat een bakprogramma ongewild wordt onderbroken of dat kinderen het toestel zonder toezicht gebruiken.

Om dit systeem aan te schakelen drukt u op de toets CYCLE en dan op de toets COLOR. Alle toetsen behalve CYCLE en COLOR worden gedesactiveerd.


Om dit systeem uit te schakelen drukt u opnieuw op de toetsen CYCLE en COLOR.

Indien u de vergrendeling niet inschakelt, worden de toetsen tijdens het bakprogramma automatisch vergrendeld na 5 minuten.

MILIEUBESCHERMING – RICHTLIJN 2002/96/EG

Om ons milieu en onze gezondheid te beschermen, moet afgedankte elektrische en elektronische apparatuur in overeenstemming met welbepaalde regels weggegooid worden. Dit vergt zowel de inzet van de leveranciers als van de gebruikers. Om deze reden mag uw



apparaat, zoals op het typeplaatje of op de verpakking aangegeven door het symbool , niet met het gewone huisvuil weggegooid worden. De gebruiker heeft het recht het toestel gratis naar een gemeentelijk centrum van gescheiden inzameling te brengen waar het overeenkomstig de richtlijn hergebruikt, gerecycleerd of voor andere doeleinden gebruikt zal worden.




(SP) MANUAL DE INSTRUCCIONES

CONSEJOS DE SEGURIDAD

Lea detenidamente el modo de empleo antes de utilizar el aparato.

Importante: Las personas (incluidos niños) con incapacidades físicas, sensoriales o mentales, o sin experiencia o conocimiento nunca deben utilizar el aparato, salvo si están bajo la vigilancia de una persona responsable de su seguridad o si recibieron previamente instrucciones con respecto al uso seguro del aparato.

Es necesario vigilar a los niños para que no jueguen con el aparato.

- Antes de utilizar el aparato, compruebe que el voltaje de la red eléctrica coincide con el aparato.
- No deje nunca su aparato sin vigilancia cuando esté en marcha.
- Compruebe de vez en cuando que el cable no esté dañado. No utilice su aparato si el cable o el aparato están dañados por el motivo que sea. Si el cable está dañado, debe ser reemplazado por un servicio cualificado competente(*). Cualquier reparación debe ser realizada por un servicio técnico cualificado(*).
- Utilice el aparato solamente para usos domésticos y de la manera indicada en el modo de empleo.
- No sumerja nunca el aparato en el agua o en cualquier otro líquido ni para su limpieza ni para cualquier otra razón. No lo meta nunca en el lavavajillas.
- Ten cuidado particularmente después de la cocción. El aparato está muy caliente. Deje que se enfríe antes de guardarlo o limpiarlo.
- No utilice el aparato cerca de fuentes de calor.
- La clavija eléctrica debe ser desenchufada antes de limpiar el aparato.
- Procure no utilizar el aparato en el exterior y colóquelo en un sitio seco.
- No utilice accesorios no recomendados por el fabricante, eso puede entrañar un riesgo para el usuario y puede dañar el aparato.
- Nunca mueva el aparato estirando del cable. Procure que el cable no se enganche en algún saliente, a fin de evitar posibles caídas del mismo. Evite enrollar el cable alrededor del aparato y no lo fuerza.
- Coloque el aparato sobre una mesa o un soporte lo suficientemente estable para evitar su caída.
- Procure que el cable no entre en contacto con las partes calientes del aparato. Asimismo evite Ud. tocarlas.
- Durante el funcionamiento, procure no poner el aparato en contacto con materiales inflamables como cortinas, tejidos, etc., o cerca de dichos materiales, pues podría provocar un incendio.
- La temperatura de las superficies metálicas puede ser elevada cuando el aparato funcione. No toque esas superficies. Utilice guantes de cocina para manipular el molde después de la cocción para que no se queme.** Cuando el símbolo  está puesto en una superficie particular, acentúa la puesta en guardia y significa : CUIDADO, esta superficie puede volverse muy caliente durante el uso.
- No arañe el revestimiento especial del molde y de la cuchilla, pues perdería su carácter antiadhesivo.
- No supere nunca las dosis de harina y de levadura indicadas en las recetas, pues en caso contrario, la pasta podría salir del molde.
- No cubra el aparato (por ejemplo, con un tejido), pues impediría que el vapor se escape.
- No introduzca ningún utensilio en la cubeta a fin de evitar cualquier choque eléctrico y para no dañar su revestimiento.
- Su aparato nunca debe ser puesto en marcha mediante un minuterio externo o un sistema de mando a distancia separado.



(*) Servicio técnico cualificado: Servicio técnico del fabricante o del importador o una persona cualificada, reconocida y habilitada a fin de evitar cualquier peligro. En cualquier caso devuelva el aparato al servicio técnico.

NOTAS

El cable de alimentación es un cable bastante corto, a fin de disminuir los riesgos de accidentes (caída del aparato si se tropeza en el cordón...). Sin embargo, puede utilizar un alargador si es necesario. Pero:

- Asegúrese de que el amperaje sea igual o superior al del aparato. Un alargador de amperaje inferior al del aparato podría sobrecalentar y quemar.
- Para evitar cualquier riesgo de accidentes, asegúrese de que el alargador no cuelgue (del rincón de una mesa por ejemplo) o que no ande rodeando por el suelo.

ANTES DE UTILIZARLO POR PRIMERA VEZ

Desembale el aparato y los accesorios. Limpie la tapa, la cubeta y los accesorios con un paño húmedo y seque todas las partes cuidadosamente. Asemble las partes y deje el aparatofuncionar durante 10 minutos aproximadamente en el modo BAKE (programa 10, vea más lejos). Deje que el aparato se enfríe, límpielo y seque todas las partes y asímbelas de nuevo. Ahora su aparato está listo para funcionar.

La calidad del pan depende de muchos elementos. Por tanto, es importante conocer todos los ingredientes y sus interacciones. Eso le permitirá obtener un resultado satisfactorio cada vez que utilice el aparato.

Temperatura

Todos los ingredientes que ponga en máquina deben estar a temperatura ambiente. De la misma manera, la habitación en la que cueza el pan debe ser temperada (entre 15°C y 34°C, e idealmente entre 20-23°C). La temperatura ambiente tiene una influencia en el tamaño del pan.

Dosificación de los ingredientes

- Se entrega con el aparato un recipiente de dosificación y una cuchara combinada (grande y pequeña). Mida los ingredientes sólo con tales accesorios. Las recetas de este manual de instrucciones se funda en las medidas de esos accesorios.
- La unidad utilizada en este manual está descrita en recipientes de dosificación y fracciones de ese recipiente. En el recipiente se encuentra una unidad exprimida en "cup". Una "cup" corresponde a un recipiente de dosificación (250 ml).
- En la cuchara combinada, se pueden encontrar las marcas siguientes:

Table spoon corresponde a 1 cucharada sopera = 15 ml

Teaspoon corresponde a 1 cucharadita = 5 ml

- Para medir los ingredientes líquidos, llene el recipiente de dosificación y póngalo en una superficie plana. Inclínese de tal modo que sus ojos se encuentren al mismo nivel que el recipiente. El nivel del líquido se debe alinear con la marca de medida deseada. Una medida aproximada no es suficiente y podría perjudicar el equilibrio de la receta.
- Para medir la harina, llene el recipiente apenas sobre el borde y quite el excedente pasando un utensilio recto en los bordes. No apisona los alimentos, pues podría dar una cantidad superior a la requerida. No tamice la harina. Para pequeñas cantidades, utilice la cuchara de dosificación y asegúrese de que esté colmada y no atestada. Para algunos ingredientes tal como pasas o virutas de chocolate, aconsejamos utilizar una balanza de cocina.

Situación geográfica

En altitud (más de 3000 pi = 914 metros), el agua se evapora más rápidamente y el pan sube más rápidamente. Por tanto, en altitud, es necesario adaptar las recetas ligeramente, utilizando un poco de líquido y menos ingredientes secos. El cuadro aquí abajo le da consejos en función de la altitud.

ALTITUD			
Modificación	3000 pi (914m)	5000 pi (1524m)	7000 pi (2133m)
Reducir la levadura: por cada cucharadita en la receta, reduzca de	1/8 cucharadita	1/8 – 1/4 cucharadita	+ 1/4 cucharadita
Reducir el azúcar: por cada cucharada soperas en la receta, reduzca de	0-1 cucharadita	0-2 cucharadita	1- 2 cucharadita
Aumentar la cantidad de líquido por cada recipiente de dosificación en la receta, añada	1-2 cucharada soperas	2-4 cucharadas soperas	3-4 cucharadas soperas

Ingredientes

La calidad y la frescura son factores importantes para conseguir un buen pan. Respete absolutamente las cantidades de los ingredientes.

Agua

Se recomienda utilizar agua potable tibia. Esto da los mejores resultados.

Harina común

La harina común es una mezcla de harinas de trigo blando y duro concebido para la preparación de panes y pasteles. Aunque este tipo de harina ofrece resultados aceptables con su aparato, le aconsejamos que utilice la harina para pan.

Harina para pan

La harina para pan es una harina en la que hay mucho gluten (proteínas) que ha sido tratada con productos que la mejoren y que vuelven la pasta más flexible durante el amasamiento. Por lo general, la harina para pan tiene más gluten de que la harina común, pero eso puede variar según los varios métodos de molturación. Se aconseja utilizar la harina para pan para la cocción con este aparato aunque la harina común le dará resultados aceptables.

Harina de trigo entero

Se fabrica la harina de trigo entero con el grano del trigo completo, que contiene el salvado y el germen, volviéndola más densa y más rica en nutrientes que la harina común. Un pan hecho con esta harina es generalmente menor y más pesado que los panes blancos. Para paliar esta situación, se mezcla muchas veces la harina de trigo entero con harina común, para pan o gluten, para producir un pan más alto y ligero.

Harina de centeno

La harina de centeno es rica en fibras similar a la harina de trigo entero. Hay que mezclar siempre esta harina con grandes cantidades de harina común, para pan o gluten ya que no contiene gluten en cantidad suficiente para producir una hogaza de pan alta y uniforme.



Gluten

El gluten es la proteína del trigo que vuelve la pasta más elástica. Se encuentra generalmente gluten en la mayor parte de los negocios de alimentación para la salud o a granel. Se utiliza a veces en pequeñas porciones, con harinas más densas en gluten, como la harina de trigo entero, para aumentar el volumen y aliviar la textura.

Harina de pastel

La harina de pastel, que contiene poco gluten / proteína, es especialmente concebida para las recetas de pasteles. No la aconsejamos para las recetas de pan.

Harina fermentante

La harina fermentante contiene ingredientes de subida inútiles que perjudican la preparación de panes o de pasteles. No la recomendamos para su aparato.

Salvado

El salvado (no transformado) y el germen de trigo constituyen las partes externas brutas de granos de trigo o de centeno que se haya separado de la harina. Se les añade generalmente al pan en pequeñas cantidades para enriquecerlo y darle más gusto y cuerpo. Se les utiliza también para mejorar la textura del pan.

Sémola de maíz y harina de avena

La sémola de maíz y la harina de avena provienen del maíz blanco o amarillo molido grueso o de la avena en copos y despuntada. Se les utiliza para mejorar el sabor y la textura del pan.

Trigo machacado

El trigo machacado tiene una textura gruesa. Proviene del grano del trigo cortado en fragmentos angulares. El trigo machacado le da al pan integral un sabor de avellana y una textura crujiente.

Siete granos

Los siete granos son una mezcla de trigo machacado, de avena, de salvado, de sémola de maíz, de lino y de mijo.

Levadura

Durante la fermentación, la levadura produce dióxido de carbono, que es necesario para hacer pan. A fin de producir este gas, a la levadura le hace falta glúcidos que se encuentren en el azúcar y la harina. Se utiliza la levadura granulada para todas las recetas que requieren levadura. De hecho, existen 4 tipos de levadura más: fresca, seca, rápida y para máquina de hacer pan. Le recomendamos que utilice levadura seca común aunque se puede también utilizar la levadura rápida en cantidad reducida. **Las levaduras frescas o apretadas no son eficaces.**

Hay que guardar la levadura en la nevera para conservar la frescura. Un calor demasiado elevado la volvería inutilizable. Compruebe la frescura de la levadura verificando la fecha de caducidad. Después de abrir un embalaje o una caja de levadura, es importante cerrarlos y refrigerar el resto para un uso ulterior. Muchas veces, cuando el pan o la pasta no suba, significa que la levadura es vieja. Se puede someterla a la prueba siguiente para comprobar si es vieja o inactiva:

Vierte ½ recipiente de dosificación de agua del grifo en una pequeña escudilla o una taza.

- Añada o mezcle 1 cucharadita de azúcar, y espolvoree la superficie con 2 cucharaditas de levadura.
- Coloque la escudilla o la taza en un sitio caliente y deje que descansa unos 10 minutos.
- La mezcla debería espumar y emanar un fuerte olor de levadura. Si eso no se produce, hay que procurarse levadura fresca.



Azúcar

El azúcar desempeña un papel importante en la coloración y el sabor del pan. Interviene también en la fermentación sirviendo de comida a la levadura. Cuando una receta requiere azúcar, hay que entender azúcar cristalizada. Salvo indicación contraria, no la reemplace por azúcar en polvo o terciado. Ya no se pueden utilizar edulcorantes artificiales pues la levadura no reacciona rápidamente con ellos.

Sal

La sal es necesaria para el equilibrio del sabor de los panes y de los pasteles, así como al color de la corteza que se desarrolla durante la cocción. Por razones de salud, se puede eliminarlo completamente. Pero el pan podría hinchar demasiado y subir más que lo normal.

Líquidos/leche

Para hacer pan, se pueden utilizar líquidos como la leche o combinar leche en polvo y agua. La leche aumenta el sabor, da una textura untuosa y suaviza la corteza, mientras que el agua solo da una corteza más crujiente. No utilice leche el polvo cuando utilice el minuterero de retardo. Algunas recetas necesitan zumo (naranja, manzana, etc.) para añadir un sabor al pan.

Huevos

Los huevos dan una textura rica y untuosa a la pasta de los panes y pasteles. No utilice huevos demasiado gruesos.

Mantequilla, aceite y margarina

La mantequilla, el aceite y la margarina dan a los panes con levadura una textura friable o tierna. Sin embargo, los panes hechos con mantequilla conservan su frescura más tiempo. Si se emplea mantequilla o margarina proveniente directamente de la nevera, hace falta cortarla en trozos pequeños para facilitar la mezcla de ingredientes durante el amasamiento.

Levadura química (baking powder)

La levadura química es un agente de levantamiento utilizado para los pasteles y panes rápidos. Este tipo de agente de levantamiento no necesita un tiempo de levantamiento antes de la cocción ya que la reacción química se efectúa cuando se añadan los ingredientes líquidos.

Bicarbonato sódico

El bicarbonato sódico es otro agente de levantamiento que no haya que confundir ni sustituir con la levadura química. Tampoco necesita un tiempo de levantamiento antes de la cocción ya que la reacción química se efectúa durante la misma cocción.

Glaseados especiales para panes con levadura

Escoja uno de los siguientes glaseados para realzar su pan:

Glaseado con huevos: bata juntos 1 grueso huevo y 1 cucharadita de agua. Enjalbegue con generosidad la pasta sólo antes de cocerla en el horno.

Corteza con mantequilla fundida: enjalbegue con mantequilla fundida un pan recién cocido para obtener una corteza molde y más tierna.

Glaseado de leche: enjalbegue de leche o de nata un pan recién cocido para obtener una corteza molde y brillante.

Glaseado de azúcar: mezcla 1 recipiente de dosificación de azúcar para escarchar tamizado con 1 o 2 cucharaditas de leche para hacer un glaseado consistente, y rociar los panes de brioche.



Fax +32 2 359 95 50

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.



Adormidera/sésamo/carvi/sémola de maíz/harina de avena:

Espolvoree con generosidad sus granos preferidos en un pan recién glaseado.

FUNCIONAMIENTO DE LA MÁQUINA DE HACER PAN

PANEL DE MANDOS

Pantalla:

Anuncia el número del programa.

Anuncia el descuento, minuto por minuto, del tiempo de cocción.

Indica un error (código errores " E:E0", "E:E1" and "H:HH ")

Botón TIME:

Sirven para regular el minutero de cocción retrazada.

Los botones le permiten avanzar el tiempo de 10 minutos en 10 minutos.

Botón MENÚ:

Para escoger un programa (cifras de 1 a 12)

Cada vez que pulse este botón hace pasar la visualización al programa siguiente.

Botón START/STOP :

Para empezar un programa, empuje este botón durante 1,5 segundos.

Empuje y mantenga este botón durante 1,5 segundos hasta que se oiga un bip para parar un programa, o anular un ajuste de tiempo. (Nota: no pulse el botón START/STOP cuando abra la tapa para vigilar la cocción del pan).

Botón "COLOR" (corteza):

Para escoger la coloración de la corteza (algunos programas no permiten esta elección).

Cada vez que pulse este botón hace pasar la flecha en la pantalla al nivel de coloración siguiente.

Botón "LOAF" (peso):

Para escoger el peso de la hogaza (algunos programas no permiten esta elección). Cada vez que pulse este botón, hace pasar la flecha en la pantalla en el nivel de peso siguiente. Puede escoger entre 500g, 1000g, 1200g y 1400g. Esto tiene una influencia en el tiempo de cocción. 500g se utiliza para el molde doble. Puede escoger entre los programas siguientes: BASIC, WHOLE WHEAT, FRENCH, SWEET y ULTRA FAST.

Botón LIGHT :

Presione este botón para encender la luz para verificar el proceso de cocción. Después de un minuto, la lámpara se apagará automáticamente a menos que presione el botón otra vez.

Botón PAUSA :

Presione este botón para interrumpir el proceso de cocción. El tiempo quedante parpadeará en la pantalla. Si presione PAUSA otra vez, la cocción seguirá.

Botón CYCLE :

Presione esta tecla para ajustar las diferentes etapas del programa HOMEMADE.

SEÑALES ACÚSTICAS POSIBLES

El aparato emite varias señales.

1 señal larga: - el aparato está en funcionamiento / El programa se acabó

1 señal media: el programa se interrumpió



1 señal corta: se ha pulsado un botón de programación válido.

Varias señales cortas durante el funcionamiento: la función "añadir ingredientes" está activada.

10 señales cortas: el programa "mantener caliente" está terminado.

MOLDE SIMPLE O MOLDE DOBLE

Puede utilizar el molde simple o el molde doble. Puede utilizar el molde simple para un pan de cualquier tamaño (500g, 1000g, 1200g o 1400g). El molde doble le permite cocer **dos panes con gusto diferente, por ejemplo un pan blanco y otro más oscuro, al mismo tiempo**. Puede también utilizar el molde doble para cocer dos panes con el mismo gusto o un pan en uno de los dos lados. La capacidad máxima de cada lado es de 500g, entoncés, si utiliza uno de los dos lados del molde doble para cocer un solo pan, le recomendamos escoger un pan de 500g. Si utiliza ambos lados para cocer dos panes simultáneamente, les recomendamos escoger un pan de 1000g.

UTILIZACIÓN

1. Abra la tapa y quite el molde e tirelo del asa ligeramente hacia usted. No vierte nunca los ingredientes en el molde cuando este se encuentre en el aparato, para no derramar ingredientes en las partes internas de la cubeta del aparato. Coloque siempre el molde en una superficie estable.
2. Tome las amasadoras apropiadas, según el molde que va a utilizar. Coloque la amasadora en el eje, en el molde, alineando la parte plana del accesorio con la parte plana del eje. Asegúrese de que el eje esté exento de residuos de masa y que la amasadora esté bien colocada. Atención: si la amasadora no está bien encajada, puede destacarse durante el amasamiento, lo que no sería bueno para la mezcla. Se recomienda llenar el agujero de las amasadoras con margarina resistente al calor para impedir que la masa adhiera a las amasadores.
3. Escoja una receta entre las descritas en el párrafo « Recetas » de este manual. Siguiendo las instrucciones:
 - Mida los ingredientes como indicado en el párrafo « Dosificación de los ingredientes ».
 - Meta siempre los ingredientes en el molde en el orden indicado en la receta.
 - Mezcla siempre la levadura por último. **Asegúrese de que no entre en contacto ni con los ingredientes líquidos, ni con la sal.**
 - Habitualmente, agua o otro líquido se vierten primero, luego el azúcar, el sal y la harina. Finalmente, añada levadura o levadura química.
Para añadir levadura, utilice su dedo para formar un pequeño hueco en la cumbre de la harina. Ponga la levadura en el hueco y asegúrese que no entre en contacto con los líquidos o el sal.
4. Vuelva a poner el molde en el aparato hasta que se oiga un click que significa que está bloqueado.
5. Cierre la tapa y enchufe el aparato. Oirá una señal y "2:55" aparecerá en la pantalla, pero los ":" no parpadearán. El programa inicial(1), "1200g" y "MEDIUM" aparecerá en la pantalla.
6. Escoja el programa adecuado para la receta pulsando en botón "MENÚ" del panel de mandos. Cada vez que se pulse el botón "MENÚ", el número de la pantalla se va a la selección siguiente. Pulse el botón hasta que se oiga una señal.
7. Escoja la intensidad de coloración adecuada para la corteza del pan, pulsando el botón "croûte". Cada vez que pulsa en el botón "croûte", la flecha de visualización pasa de "Medio" a "Oscuro" y luego "Claro".



8. Escoja el peso adecuado de la hogaza pulsando el botón "poids". Cada vez que pulse este botón, el punto de visualización pasa de un ciclo a otro.
9. Pulse el botón "START/STOP" durante 1,5 segundos. La duración de cocción en horas y en minutos aparece en la pantalla, el ":" empieza a parpadear y se oirá una señal corta. Por ejemplo, si escoja una receta que requiere un programa "Estándar" para un pan de 1200g gr cuya corteza es de coloración media, verá "2:55" en la pantalla. Cuando utiliza los programas "estándar", "barra", "trigo entero", "brioche" e "sándwich", "ultra-rápido" y "homemade" oirá una señal durante la cocción para indicar que puede añadir ingredientes. Abra la tapa y añada los ingredientes. Cuidado: vapor podría salir cuando abre la tapa.
Nota: Una vez que el botón "start/stop" está presionado, no se puede modificar los reglajes con los otros botones. Todas las teclas, salvo START/STOP, LUZ y PAUSA están inactivadas.
10. Cuando el ciclo haya terminado, se oirá una señal. No ponga el molde caliente ni cualquier objeto sobre el aparato para no dañar la superficie. Si no quiere utilizar la función para mantener la preparación caliente, pare el programa presionando el botón "START/STOP" durante 1,5 segundos. Oirá una señal acústica e la pantalla volverá a indicar las informaciones iniciales.
11. En cuanto la cocción haya terminado, si no quita el pan inmediatamente de su molde, el aparato activa la función para mantener la preparación caliente. Los dos puntos del "0:00" seguirán parpadearo hasta 60 minutos después del final de la cocción y el aparato mantendrá el pan caliente durante ese periodo. Después de 60 minutos, se oirán 10 señales y la pantalla indicará las informaciones iniciales. Puede quitar el molde en cualquier momento durante el ciclo de conservación caliente. Para desactivar esa función antes de los 60 minutos basta con pulsar el botón "START/STOP" hasta oír una señal acústica. Ponga el interruptor en "0" y desenchufe el aparato cuando no lo use más. Cuidado: Con el programa 8 "Pasta", aconsejamos no dejar una pasta terminada por demasiado tiempo en el aparato, ello puede entrañar malos resultados. Para mejores resultados, quite la pasta después del fin del ciclo y confórmese a las instrucciones de la receta para la hechura, el descanso y la cocción.
12. En el aparato se encuentra una ventana que le permite observar el amasamiento, la mezcla y la cocción. De vez en cuando, puede haber humedad en la ventana durante la operación. Se puede levantar la tapa para observar la mezcla y el amasamiento pero **NO ABRA LA TAPA DURANTE LA COCCIÓN** (más o menos la última hora de ciclo) pues el pan podría recaer.
13. Antes de sacar el molde con el pan, espere que se haya enfriado porqué están muy calientes. Para quitar el pan del recipiente de cocción, emplee guantes de cocina y quite el molde levántelo con el asa. Vierte el recipiente y sacuda para hacer caer el pan en una rejilla de enfriamiento o en una superficie limpia. Visto que el recipiente tiene un revestimiento antiadherente, el pan debería salir fácilmente. No utilice utensilios metálicos para sacar el pan, para que no arañe el revestimiento antiadherente. Si es necesario, utilice una espátula de madera o de plástico a lo largo de las paredes de molde. Si la espátula se queda encajada debajo del pan, utilice la extremidad de una cuchara de plástico o de un utensilio no metálico para quitarla. Cuidado: cuando quite el pan del molde, verifique siempre dónde se encuentre la amasadora. Si se encuentra en la hogaza de pan, quítela sin forzar con el gancho provisto para no dañarla cuando corte el pan.
14. Deje que el pan se enfríe en la rejilla durante al menos 20 minutos antes de cortarlo para que el vapor se escape. Utilice un buen cuchillo para cortar pan con una hoja dentada o un cuchillo eléctrico.
15. El pan o partes del pan pueden conservarse en un plástico cerrado o un recipiente durante 3 días a temperatura ambiente, o hasta 10 días si lo pone en el congelador.



UTILIZACIÓN DEL MINUTERO PARA UNA COCCIÓN DIFERIDA

Utilice el minuterero para retardar la cocción del pan. Esta función le permite programar la cocción del pan hasta 13 horas antes. Por ejemplo, puede regular el minuterero a las siete de la tarde y despertarse con el olor del pan a las ocho de la mañana siguiente.

Para regular el minuterero, confórmese a las etapas siguientes:

- Cuidado: no utilice el minuterero para recetas que requieran ingredientes frescos perecederos tales como frutos, huevos, leche fresca, nata agrídulce y queso.
- Determine la hora en la que el pan debe estar pronto y cuente el número de horas necesarias. Por ejemplo, si son las 8 de la tarde cuando vierte todos los ingredientes en el molde y que desea obtener un pan recién cocido a las ocho de la mañana, cuente un total de 12 horas antes que el pan esté pronto. Después de escoger los reglajes en función de la receta (menú, color, tamaño del pan), basta con regular el minuterero según el número total de horas – es decir, en este caso, 12 horas.
- Pulse el botón TIMER del panel de mandos y el tiempo quedante aparecerá en la pantalla. Cada presión añadirá 10 minutos. Siga presionando en el botón TIMER hasta que aparezca "12:00" en la pantalla. No es necesario calcular la diferencia entre el tiempo del reglaje y el total de horas deseadas (12:00). El aparato se ajustará automáticamente para incluir el tiempo de reglaje. Basta con regular el minuterero según el número total de horas (12).
- Cuando haya regulado el tiempo, pulse el botón "START/STOP". Los dos puntos parpadearán en la pantalla para indicar que el minuterero se haya regulado y que la cuenta atrás va empezar. En el minuterero aparece el tiempo residual minuto por minuto. Cuando el minuterero alcance "0:00", el pan está pronto y el aparato emite diez señales acústicas consecutivas.
- En caso de error de reglaje del minuterero, sigue pulsando el botón "START/STOP" hasta que oiga una señal. El reglaje será anulado y se podrá volver a regular el minuterero.

PROBLEMAS Y SOLUCIONES

Problema	Solución
Humo sale de la rejillas de ventilación durante la cocción	Aceite se salió en el elemento calentador. Desenchufe el aparato, quite el molde y limpie el elemento calentador con un paño seco. Cuidado: no se queime.
La harina desborde del molde y cae en la caja interna del aparato	Desenchufe el aparato y deje que se enfríe. Seque la caja interna con un paño limpio. Cuidado cuando limpie los alrededores del elemento calentador.
La corteza inferior está demasiado espesa	Eso acontece cuando deja el pan demasiado tiempo en el aparato después de la cocción. Quite el pan más temprano.
El pan no está cocido correctamente	Asegúrese de que las amasadoras estén correctamente colocadas en sus ejes. Evite abrir el aparato demasiado a menudo durante el programa.
Se siente el motor del aparato pero la masa no se mezcla	Compruebe que el molde está bien fijado y que las amasadoras estén correctamente colocadas.
[E:E0] or [E:E1] aparece en la pantalla	Si la pantalla muestra [E:E0] or [E:E1] después de que haya presionado START/STOP ya fue presionado, significa que el captador de temperatura está desconectado. Desenchufe el aparato y diríjase al servicio postventa más cercano.
[H:HH] aparece en la pantalla	Si aparece después del inicio de un programa, significa que la temperatura es demasiado elevada en la caja. Pare el programa, abra la tapa y deja enfriar unos 10-20 minutos.
El pan es demasiado grande y empuja la tapa	Reduzca la cantidad de agua, harina o levadura o disminuya la temperatura



El pan es demasiado pequeño	No hay levadura suficiente, o la temperatura del agua es demasiada baja. Añada levadura o aumente la temperatura ambiente
La masa desborda del molde	Reduzca la cantidad de líquidos o de levadura
La parte media del pan se deslumbra	La temperatura de la levadura es demasiada alta
El pan es demasiado denso y pesa demasiado	Demasiada harina o frutos o agua o levadura insuficientes. Reduzca la cantidad de harina o de frutos o aumente la cantidad de agua o de levadura.
La parte media está hueca	Reduzca la cantidad de agua o de levadura, reduzca la temperatura del agua o añada sal
Pólvora seca en la superficie del pan	Reduzca la cantidad de ingredientes pegajosos como mantequilla o plátanos, o añada agua suficiente
La corteza de los pasteles (o otras preparaciones con mucho azúcar) es demasiado espesa y el color es demasiado oscuro	Demasiado azúcar puede resultar en un color oscuro. Presione START/STOP durante 5 a 10 minutos antes del final del tiempo de cocción y guarde el pan o el pastel en el molde durante aproximadamente 20 minutos con la tapa cerrada antes de sacarlo del aparato

Si no obtiene el resultado deseado, verifique los puntos siguientes:

Atención: intente una solución a la vez por hogaza de pan.

A) Problemas de medida

Si el pan sube, y luego cae

- Reduzca la cantidad de agua/leche de 2 cucharadas soperas.
- Aumente la cantidad de sal de 1/4 de cucharadita.
- Reduzca la cantidad de levadura de 1/4 de cucharadita.

Si el pan sube demasiado

- Reduzca la cantidad de harina de 2 cucharadas soperas.
- Reduzca la cantidad de agua/leche de 2 cucharadas soperas.
- Aumente la cantidad de sal de 1/4 de cucharadita.
- Reduzca la cantidad de azúcar/miel de 1 cucharadita.
- Reduzca la cantidad de levadura de 1/4 de cucharadita.

Si el pan no sube bastante

- Aumente la cantidad de agua/leche de 2 cucharadas soperas.
- Reduzca la cantidad de sal de 1/4 de cucharaditas.
- Aumente la cantidad de azúcar/miel de una cucharadita.
- Aumente la cantidad de levadura de 1/4 de cucharadita.

Si la corteza es demasiado oscura

- Reduzca la cantidad de azúcar/miel de una cucharadita.

Si el pan no está cocido

- Reduzca la cantidad de agua/leche de 2 cucharadas soperas.

Si la parte superior del pan no está cocida

- Reduzca la cantidad de harina de 2 cucharadas soperas.
- Aumente la cantidad de agua/leche de 2 cucharadas soperas.

Si la textura del pan es demasiado pesada o densa

- Reduzca la cantidad de harina de 2 cucharadas soperas.
- Aumente la cantidad de azúcar de una cucharadita.
- Aumente la cantidad de levadura de 1/4 de cucharadita.



B) Problemas de ingredientes

Si no se trata de un problema de medida, el problema puede también proceder de los ingredientes utilizados.

Si el pan sube, y luego cae

- La harina es demasiado fina.

Si el pan sube demasiado

- Ha utilizado un tipo de levadura errado.
- Ha olvidado la sal.

Si el pan no sube bastante

- La harina es demasiado vieja.
- La harina no tiene bastante gluten.
- La harina es demasiado fina.
- Ha utilizado un tipo de levadura errado.
- Ha puesto demasiada sal.

Si el pan es plano, sube poco o no sube

- El líquido es demasiado frío/caliente.
- La harina es demasiado vieja.
- La harina no tiene bastante gluten.
- La harina es demasiado fina.
- Ha olvidado la levadura.
- La levadura está caducada.
- Ha utilizado un tipo de levadura errado.
- Ha puesto demasiada sal.
- Ha olvidado la sal.

Si los ingredientes no están mezclados

- La harina es demasiado fina.

Si la textura del pan es demasiado pesada o densa

- Ha utilizado un tipo de levadura errado.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Desenchufe el aparato y deje que se enfríe totalmente antes de limpiarlo.

1. Molde o molde doble

Antes de limpiarlo, quítelo del aparato sacándolo por el asa del molde. Limpie las partes interna y externa con un paño húmedo. Si es necesario, utilice agua ligeramente jabonosa para limpiar la parte interna. No utilice objetos que puedan arañar o abrasivos pues podrían dañar el revestimiento antiadherente. La sustitución de un molde cuyo revestimiento sería arañado o dañado en este modo no está incluida en la garantía. Se puede lavar el molde en el lavavajillas. Después de cierto tiempo, la apariencia de la superficie antiadherente puede cambiar por causa de la humedad y del vapor. Es un fenómeno normal y no tiene ninguna incidencia en sus propiedades y su calidad. Compruebe que el molde esté totalmente seco antes de ponerlo de nuevo en el aparato. Empuje hacia abajo hasta que esté correctamente puesto.

2. Amasadoras

Límpielas con un paño húmedo. Si las amasadoras son difíciles de destacar del molde, puede utilizar el gancho para sacar las amasadoras o puede verter agua caliente en el molde y espere algunos minutos. El agua dilatará el punto de conexión de las amasadoras y las desbloqueará. Si las amasadoras están sucias, límpielas con un mondadientes; no arañe las amasadoras. Se puede lavar las amasadoras en el lavavajillas.



Fax +32 2 359 95 50

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.



3. Tapa con ventana
Se recomienda no desmontar la tapa para limpiarla. Limpiela con un paño húmedo. No la sumerja en agua o en cualquier otro líquido.
4. Parte interna
Si es necesario, puede también limpiar la parte interna en la que se sitúa el molde. Utilice sólo un paño húmedo. Asegúrese de que la parte interna haya totalmente enfriado antes de limpiarla, y que esté bien seca antes de volver a poner el aparato en marcha.
5. Cuerpo del aparato
Limpie el cuerpo del aparato con un paño húmedo. No utilice productos abrasivos. No lo sumerja nunca en el agua o en cualquier otro líquido. Si quiere guardar el aparato, compruebe que haya enfriado, que esté limpio y que la tapa esté cerrada.

DESCRIPCIÓN DE LOS PROGRAMAS Y IDEAS DE RECETAS

FUNCIÓN MEMORIA

En caso de corte de electricidad, el programa continuará automáticamente si la electricidad vuelve a funcionar dentro de 10 minutos. No es necesario pulsar el botón START/STOP. Si el corte dura más de 10 minutos, la memoria no funcionará y será necesario volver a programar. Si el programa estaba en la fase del amasamiento, puede simplemente volver a empezar el mismo programa presionando el botón START/STOP. Si el programa estaba en una de las fases siguientes pero que la cocción no había empezado, utilice el programa "Cocción" para cocer la masa. Pero si la cocción del pan ya había empezado, aconsejamos empezar desde el inicio con nuevos ingredientes porque el ciclo de una hora con el programa "Cocción" podría ser demasiado largo.

PAN ESTÁNDAR

Programa: 1 (BASIC) – **Coloración de la corteza:** clara/media/oscura (clair/moyen/foncé) –
Peso: 550g/1200g/1400g

Utilice el reglaje para panes con harina, aunque también puede utilizarse para panes medios, panes oscuros. Las hogazas serán ligeramente más densas que las barras o los panes de brioche. Este programa no puede utilizarse para panes enteros.

Ingredientes:

550g	1200g	1400g
190 ml de agua	400 ml de agua	460 ml de agua
1 cucharada sopera de mantequilla o de margarina	2 ½ cucharadas soperas de mantequilla o de margarina	4 cucharadas soperas de mantequilla o de margarina
1 cucharadita de sal	1 1/3 cucharadita de sal	2 cucharadita de sal
1 cucharada sopera de leche en pólvora	2 ½ cucharada sopera de leche en pólvora	4 cucharada sopera de leche en pólvora
1 cucharada sopera de azúcar	1 1/3 cucharada sopera de azúcar	3 cucharada sopera de azúcar
2 ¼ recipientes dosificadores de harina común o de harina para pan	4 2/3 recipientes dosificadores de harina común o de harina para pan	5 ½ recipientes dosificadores de harina común o de harina para pan
1 cucharadita de levadura rápida	1 ¾ cucharadita de levadura rápida	1 ¾ cucharadita de levadura rápida



1. Mida los ingredientes con precisión y viértelos en el molde, respetando la orden indicada en la receta (ingredientes líquidos primero).
2. Coloque el molde correctamente en el aparato. Cierre la tapa.
3. Escoja el programa deseado.
4. Escoja la coloración de la corteza deseada.
5. Escoja el peso de la hogaza.
6. Pulse el botón START/STOP.
7. Con guantes de cocina, quite el pan de la máquina después de la cocción.
8. Deje que el pan se enfríe en una rejilla durante al menos una hora antes de cortarlo.

BARRA

Programa: 2 (BARRA) – **Coloración de la corteza:** clara/media/oscura (clair/moyen/foncé) –
Peso: 550g/1200g/1400g

Se utiliza este programa para recetas con importantes cantidades de harina de trigo entero o harina de centeno, salvado o avena. Se recomienda no utilizar el timer con este programa, porque puede dar resultados malos.

Ingredientes:

550g	1200g	1400g
190 ml de agua	400 ml de agua	460 ml de agua
2 cucharadas soperas de mantequilla o margarina	4 cucharadas soperas de mantequilla o margarina	4 cucharadas soperas de mantequilla o margarina
1 cucharadita de sal	2 ½ cucharadita de sal	2 cucharadita de sal
1 cucharada soperas de azúcar	4 cucharadas soperas de leche en pólvora	4 cucharadas soperas de leche en pólvora
1 ¼ recipientes de dosificación de harina común o de harina para pan	3 cucharadas soperas de azúcar	3 cucharadas soperas de azúcar
1 recipiente de dosificación de harina de trigo entero	1 1/3 recipientes de dosificación de harina común o de harina para pan	2 1/3 recipientes de dosificación de harina común o de harina para pan
1 ½ cucharaditas de levadura rápida	3 1/3 recipientes de dosificación de harina de trigo entero	3 1/3 recipientes de dosificación de harina de trigo entero
	2 cucharaditas de levadura rápida	2 cucharaditas de levadura rápida

Nota: puede añadir 1 ½ cucharada soperas de gluten en los ingredientes para mejorar la altura y el aspecto del pan.

1. Mida los ingredientes con precisión y viértelos en el molde, respetando la orden indicada en la receta (ingredientes líquidos primero).
2. Coloque el molde correctamente en el aparato. Cierre la tapa.
3. Escoja el programa deseado.
4. Escoja la coloración de la corteza deseada.
5. Escoja el peso de la hogaza.
6. Pulse el botón START/STOP.
7. Con guantes de cocina, quite el pan de la máquina después de la cocción.
8. Deje que el pan se enfríe en una rejilla durante al menos una hora antes de cortarlo.

PAN DE TRIGO ENTERO



**Programa: 3 (FRENCH)– Coloración de la corteza: clara/media/oscura (clair/moyen/foncé)–
 Peso: 550g/1200g/1400g**

Tradicionalmente, el pan de trigo entero tiene una corteza más crujiente y una textura interior más ligera que otros panes clásicos.

Ingredientes:

550g	1200g	1400g
190 ml de agua	390 ml de agua	450 ml de agua
1 cucharadas soperas de aceite	3 cucharadas soperas de aceite	4 cucharadas soperas de aceite
1 cucharadita de sal	1 ½ cucharadita de sal	2 cucharaditas de sal
1 cucharada soperas de azúcar	1 ½ cucharada soperas de azúcar	2 ½ cucharadas soperas de azúcar
2 ¼ recipientes de dosificación de harina común o de harina para pan	4 2/3 recipientes de dosificación de harina común o de harina para pan	5 ½ recipientes de dosificación de harina común o de harina para pan
1 cucharadita de levadura rápida	1 ¾ cucharaditas de levadura rápida	1 ¾ cucharaditas de levadura rápida

Nota: puede añadir a los ingredientes 1 ½ cucharada soperas de gluten para aumentar la altura y mejorar la textura de este pan.

1. Mida los ingredientes con precisión y viértelos en el molde, respetando la orden indicada en la receta (ingredientes líquidos primero)
2. Coloque el molde correctamente en el aparato. Cierre la tapa.
3. Escoja el programa deseado.
4. Escoja la coloración de la corteza deseada.
5. Escoja el peso de la hogaza.
6. Pulse el botón START/STOP.
7. Con guantes de cocina, quite el pan de la máquina después de la cocción.
8. Deje que el pan se enfríe en una rejilla durante al menos una hora antes de cortarlo.

PAN RÁPIDO

**Programa 4 (QUICK)– Coloración de la corteza: clara/media/oscura (clair/moyen/foncé)–
 Peso: 550g/1200g/1400g**

Utilice esta función para hacer pan rápidamente. Sin embargo, el pan será más denso y menos alto. Este reglaje puede utilizarse para panes claros, medios y oscuros. Este programa no puede utilizarse para panes de trigo entero.

Ingredientes:

550g	1200g	1400g
130 ml de leche	230 ml de leche	260 ml de leche
2 cucharadas de soperas de mantequilla o de margarina	2 ½ cucharadas de soperas de mantequilla o de margarina	3 cucharadas de soperas de mantequilla o de margarina
1 huevo	3 huevos	4 huevos
1 cucharadita de sal	1 ½ cucharadita de sal	2 cucharadita de sal
4 cucharadas soperas de azúcar	¼ recipiente de dosificación de azúcar	1/3 recipiente de dosificación de azúcar
1 ¼ recipiente de dosificación de harina común o de harina de pan	3 recipientes de dosificación de harina común o de harina de pan	3 ½ recipiente de dosificación de harina común o de harina de pan
1 ¼ de recipiente de	1 ¼ de recipiente de	1 ½ de recipiente de



dosificación de harina de maiz 3 cucharaditas de levadura química	dosificación de harina de maiz 6 cucharaditas de levadura química	dosificación de harina de maiz 8 cucharaditas de levadura química
---	---	--

1. Mida los ingredientes con precisión y viértelos en el molde, respetando la orden indicada en la receta (ingredientes líquidos primero).
2. Coloque el molde correctamente en el aparato. Cierre la tapa.
3. Escoja el programa deseado.
4. Escoja la coloración de la corteza deseada.
5. Pulse el botón START/STOP.
6. Con guantes de cocina, quite el pan de la máquina después de la cocción.
7. Deje que el pan se enfríe en una rejilla durante al menos una hora antes de cortarlo.

Nota: ingredientes secos pueden acumularse en los rincones del molde durante la primera mezcla. Es necesario ayudar el proceso de mezcla para evitar que se formen bloques de harina.

PAN DE BRIOCHE

Programa: 5 (SWEET)– **Coloración de la corteza:** clara/media/oscura (clair/moyen/foncé)–
Peso: 550g/1200g/1400g

Escoja este reglaje para hacer recetas con zumo de fruta, más azúcar o ingredientes azucarados como cocos rallados, uvas, frutas secas o chocolate.

Ingredientes:

550gr	900gr	1400gr
160 ml de agua	380 ml de agua	440 ml de agua
2 cucharadas soperas de mantequilla o de margarina	4 cucharadas soperas de mantequilla o de margarina	4 cucharadas soperas de mantequilla o de margarina
1 huevo	1 huevo	1 huevo
½ cucharadita de sal	1 ¾ cucharadita de sal	1 ½ cucharadita de sal
1 cucharada soperas de leche en pólvora	2 cucharadas soperas de miel	3 cucharada soperas de leche en pólvora
1 ½ cucharadas soperas de miel	6 cucharadas soperas de azúcar	2 cucharadas soperas de miel
3 cucharadas soperas de azúcar	4 ½ recipientes dosificadores de harina común o de harina para pan	8 cucharadas soperas de azúcar
2 ¼ recipientes dosificadores de harina común o de harina para pan	1 ¼ cucharadita de levadura rápida	5 ½ recipientes dosificadores de harina común o de harina para pan
1 cucharadita de levadura rápida		1 ¼ cucharadita de levadura rápida

1. Mida los ingredientes con precisión y viértelos en el molde, respetando la orden indicada en la receta (ingredientes líquidos primero)
2. Coloque el molde correctamente en el aparato. Cierre la tapa.
3. Escoja el programa deseado.
4. Escoja la coloración de la corteza deseada.
5. Escoja el peso de la hogaza.
6. Pulse el botón START/STOP.
7. Con guantes de cocina, quite el pan de la máquina después de la cocción.
8. Deje que el pan se enfríe en una rejilla durante al menos una hora antes de cortarlo.



CAKE

Programa: 6 (CAKE) – **Peso :** 550gr / 1400gr

Elija esta función para hacer masa para pasteles.

Pasteles con miel

Ingredientes:

550g	1400g
3 o 4 huevos	6 o 7 huevos
120g de azúcar	250g de azúcar
1/3 cucharadita de sal	1 cucharadita de sal
3 cucharadas soperas de miel	6 cucharadas soperas de miel
2 cucharadas soperas de leche	4 cucharadas soperas de leche
120g de harina fermentante	250g de harina fermentante
2 cucharadas soperas de aceite para ensaladas	4 cucharadas soperas de aceite para ensaladas
15g de aceite para pasteles	30g de aceite para pasteles
½ cucharadita de crema instantánea	1 cucharadita de crema instantánea

Consejo : durante la mezcla, raspe el interior del recipiente para asegurar una mezcla homogénea.

1. Ponga los huevos, el azúcar y el sal en un recipiente y mezcle con un batidor para producir espuma.
2. Añada miel y aceite para ensaladas y mezcle de nuevo con un batidor.
3. Añada harina fermentante y mezcle de manera homogénea.
4. Vierta leche y bata con un batidor manual de manera homogénea.
5. Ponga aceite en las paredes del molde y vierta la mezcla en el molde.
6. Ponga correctamente el molde en el aparato y cierre la tapa.
7. Elija el programa deseado.
8. Presione en START/STOP.
9. Con guantes de cocina, saque el pastel del aparato después del fin de la cocción.
10. Deje el pastel enfriar en una rejilla.

Pastel esponja

Ingredientes :

550g	1400g
3 o 4 huevos	6 o 7 huevos
120g de azúcar	250g de azúcar
120g de harina fermentante	250g de harina fermentante
60g de aceite vegetal	120g de aceite vegetal
15g de aceite para pasteles	30g de aceite para pasteles
½ cucharadita de crema instantánea	1 cucharadita de crema instantánea
1/3 cucharadita de levadura química	½ cucharadita de levadura química

Consejo : durante la mezcla, raspe el interior del recipiente para asegurar una mezcla homogénea.

1. Ponga los huevos, el azúcar y la mitad del aceite vegetal en un recipiente y mezcla hasta que el azúcar esté fundido.
2. Añada el aceite para pasteles a la mezcla y mezcla de nuevo con el batidor.



3. Ponga el resto de aceite vegetal, la harina fermentante, la crema instantánea y la levadura química en la mezcla y mezcla durante más o menos 4 minutos con el batidor a velocidad elevada hasta que haya espuma suficiente.
4. Ponga aceite en las paredes del molde y vierta la mezcla en el molde.
5. Ponga correctamente el molde en el aparato y cierre la tapa.
6. Elija el programa deseado.
7. Presione en START/STOP.
8. Con guantes de cocina, saque el pastel del aparato después del fin de la cocción.
9. Deje el pastel enfriar en una rejilla.

Pastel esponja con huevos

Ingredientes :

550g	1400g
3 o 4 huevos	6 o 7 huevos
120g de azúcar	250g de azúcar
120g de harina fermentante	250g de harina fermentante
30g de nata	60g de nata
15 g de aceite para pasteles	30 g de aceite para pasteles
½ cucharadita de crema instantánea	1 cucharadita de crema instantánea

Consejo : durante la mezcla, raspe el interior del recipiente para asegurar una mezcla homogénea.

1. Ponga los huevos y el azúcar en un recipiente y mezcla para producir espuma.
2. Añada el aceite para pasteles y mezcla de nuevo con el batidor a velocidad elevada.
3. Ponga la harina fermentante y la crema instantánea en la mezcla y mezcla de manera homogénea.
4. Vierta la crema fundida en la mezcla y mezcle de manera homogénea.
5. Ponga aceite en las paredes del molde y vierta la mezcla en el molde.
6. Ponga correctamente el molde en el aparato y cierre la tapa.
7. Elija el programa deseado.
8. Presione en START/STOP.
9. Con guantes de cocina, saque el pastel del aparato después del fin de la cocción.
10. Deje el pastel enfriar en una rejilla.

MERMELADA DE FRESAS / MERMELADA DE ANANAS

Programa: 7(MERMELADA) – **Peso:** 550g/1400g

Este programa le permite hacer mermelada fácilmente.
 Corte la fruta en pedazos de 1cm. No utilice azúcar normal pero sí azúcar especial para mermelada que se encuentra en los comercios.

Ingredientes:

550g	1400g
1 ½ recipiente dosificador de fresas frescas / pedazos de ananás de máximo 1 cm	4 recipiente dosificador de fresas frescas / pedazos de ananás de máximo 1 cm
6 cucharadas soperas de azúcar para mermelada	10 cucharadas soperas de azúcar para mermelada
2 cucharadas soperas de zumo de limón	4 cucharadas soperas de zumo de limón
¼ recipiente dosificador de harina para pasteles	¾ recipiente dosificador de harina



para pasteles

1. Mida los ingredientes con precisión y viértelos en el molde en el orden descrito arriba.
2. Coloque el molde correctamente en el aparato. Cierre la tapa.
3. Escoja el programa deseado.
4. Pulse el botón START/STOP.
5. Con guantes de cocina, quite el molde de la máquina después de la cocción.
6. Vierte la mermelada en un tarro limpio y esterilizado, y ciérrelo con una tapa esterilizada. Guárdelo en la nevera.

MASA

Programa: 8 (DOUGH) – **Peso :** 550g/1200g/1400g

Este ciclo sirve para preparar la masa sin cocer el pan. Con este reglaje, puede preparar cualquier tipo de masa, que puede trabajar para hacer pizza, panecillos, bretzel, buñuelos, panes redondos o trenzados que se deben cocer en un horno o freír en una freidora.

Ingredientes:

550gr	900gr	1400gr
190 ml de agua	400 ml de agua	460 ml de agua
2 cucharadas soperas de mantequilla o de margarina	3 cucharadas soperas de mantequilla o de margarina	4 cucharadas soperas de mantequilla o de margarina
¼ cucharadita de sal	1 ¼ cucharadita de sal	2 cucharaditas de sal
2 cucharadas soperas de aceite de oliva	2 cucharadas soperas de aceite de oliva	2 cucharadas soperas de aceite de oliva
2 ¼ recipientes dosificadores de harina común o de harina para pan	4 2/3 recipientes dosificadores de harina común o de harina para pan	5 ½ recipientes dosificadores de harina común o de harina para pan
1 cucharada soperas de azúcar	2 ½ cucharadas soperas de azúcar	3 cucharadas soperas de azúcar
1 cucharadita de levadura rápida	1 ¾ cucharadita de levadura rápida	2 cucharaditas de levadura rápida

1. Mida los ingredientes con precisión y viértelos en el molde, respetando la orden indicada en la receta (ingredientes líquidos primero)
2. Coloque el molde correctamente en el aparato. Cierre la tapa.
3. Escoja el programa deseado. Pulse el botón START/STOP.
4. Al final del ciclo, remueva la masa del molde.
5. Deje la masa aumentar de volumen durante 10 minutos.
6. Si quiere utilizar la masa para hacer pizzas, vierta salsa con tomates y ponga los ingredientes deseados en la masa. Cocine en un horno tradicional durante unos 15 minutos a 200°C.

PROGRAMME ULTRA-RAPIDO

Programa: 9 (ULTRA FAST) – **Color de la corteza:** claro / medio / oscuro **Peso :** 550g/1200g/1400g
Durée: 1:38

Este programa le permite cocer un pan en 98 minutos. Con este programa, la función timer no está disponible. Puesto que la masa subirá menos tiempo, el pan podría estar más pequeño que con otros programas.



!! Si la temperatura del agua está demasiado baja o alta, el pan no levantará suficientemente. La temperatura del agua desempeña un papel capital para conseguir buen pan con el programa muy rápido. Utilice un termómetro de cocina para verificar que la temperatura del agua está entre 48°C y 50°C.

Ingredientes

550gr	900gr	1400gr
160 ml de agua caliente (48°C-50°C)	370 ml de agua caliente (48°C-50°C)	440 ml de agua caliente (48°C-50°C)
1 cucharada soperas de mantequilla o de margarina	3 cucharadas soperas de mantequilla o de margarina	3 cucharadas soperas de mantequilla o de margarina
1 huevo	1 huevo	1 huevo
2 cucharadas soperas de azúcar	4 cucharadas soperas de azúcar	5 cucharadas soperas de azúcar
1 cucharadita de sal	1 ½ cucharadita de sal	1 ½ cucharadita de sal
2 ¼ recipientes dosificadores de harina común o de harina para pan	4 2/3 recipientes dosificadores de harina común o de harina para pan	5 ½ recipientes dosificadores de harina común o de harina para pan
2 cucharaditas de levadura rápida	3 ½ cucharaditas de levadura rápida	3 ½ cucharaditas de levadura rápida

1. Mida los ingredientes con precisión y viértelos en el molde, respetando la orden indicada en la receta (ingredientes líquidos primero)
2. Coloque el molde correctamente en el aparato. Cierre la tapa.
3. Escoja el programa deseado.
4. Escoja la coloración de la corteza deseada.
5. Elija el tamaño del pan.
6. Pulse el botón START/STOP.
7. Con guantes de cocina, quite el pan de la máquina después de la cocción.
8. Deje que el pan se enfríe en una rejilla durante al menos una hora antes de cortarlo.

COCCIÓN

Programa: 10

Puesto que este programa hace funcionar el aparato en modo cocción durante una hora, hay que vigilar el proceso. Este programa se puede utilizar cuando: ocurre un corte de electricidad cuando la pasta suba. Para más informaciones sobre los cortes de electricidad, refírase al parágrafo "MEMORIA".

DESSERT

Programa: 11 (DESSERT)

Utilice la función « DESSERT » para hacer postres.

Ingredientes:

Lonchas de manzana	Pudín con arroz
6 cucharadas soperas de margarina o de mantequilla	1 ¾ recipiente dosificador de leche
1 cucharadita de zumo de limón	3 huevos ligeramente batidos
6 manzanas de tamaño medio	1 ½ recipiente dosificador de arroz ya cocido
1/3 recipiente dosificador de harina de avena	½ recipiente dosificador de



½ recipiente dosificador de azúcar moreno	azúcar
½ recipiente dosificador de harina común o de harina para pan	½ recipiente dosificador de uvas
	1 cucharadita de vainilla
	1 cucharadita de canela

1. Mida los ingredientes con precisión y viértelos en el molde, respetando la orden indicada en la receta (ingredientes líquidos primero)
2. Coloque el molde correctamente en el aparato. Cierre la tapa.
3. Escoja el programa deseado.
4. Pulse el botón START/STOP.
5. Con guantes de cocina, quite el pan de la máquina después de la cocción.
6. Deje que el pan se enfríe en una rejilla durante al menos una hora antes de cortarlo.

HOME MADE

Programa: 12

Este programa le permite elegir según su propio gusto la duración de las diferentes etapas.

ETAPA	Ajuste posible del tiempo
AMASAR1	6-14 minutos
LEVANTAR1	20-60 minutos
AMASAR2	5-20 minutos
LEVANTAR2	5-120 minutos
LEVANTAR3	0-120 minutos
COCCER	0-80 minutos
MANTENER CALIENTE	0-60 minutos

1. Presione una vez en el botón CYCLE. "KNEAD 1" aparece en la pantalla.
2. Presione el botón TIME para ajustar el tiempo en minutos de la primera fase de amasamiento.
3. Presione de nuevo el botón CYCLE para confirmar el ajuste.
4. Presione de nuevo el botón CYCLE para pasar a la etapa siguiente. « RISE 1 » aparece en la pantalla.
5. Presione el botón TIME para ajustar el tiempo en minutos de la primera fase de levantamiento. Puede mantener el botón TIME presionado para que el ajuste esté más rápido.
6. Presione la tecla CYCLE para confirmar el ajuste.
7. Haga lo mismo para las 7 etapas siguientes.
8. Cuando haya ajustado las 7 etapas, presione START/STOP para salir del ajuste.
9. Presione de nuevo en la tecla START/STOP para empezar la operación.

El ajuste se conserva en la memoria y aparecerá a la próxima utilización del programa HOME MADE.

SEGURIDAD PARA NIÑOS

Este aparato está equipado con un dispositivo de seguridad que bloquea los botones para que la máquina no pueda estar utilizada sin vigilancia o que su funcionamiento esté interrumpido de manera fortuita.

Para bloquear el panel de mandos, presione las teclas CYCLE y luego la tecla COLOR. Todas las teclas serán desactivadas salvo las teclas CYCLE y COLOR.

Para desbloquear, presione de nuevo en CYCLE y COLOR.


Si no activa la función bloqueo, las teclas se bloquearán automáticamente durante el uso después de 5 minutos.



PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE –DIRECTIVA 2002/96/CE

Para poder preservar nuestro medio ambiente y proteger la salud humana, los residuos eléctricos y equipos electrónicos deberían ser destruidos de acuerdo con unas normas específicas con la implicación de ambos proveedores y consumidores. Por esta razón, como



indica el símbolo  en la placa de datos técnicos, su aparato no debería ser tirado en un contenedor municipal sino que debería ser devuelto a la tienda, o dejado en un punto de recolección para ser reciclado o usado para otras aplicaciones conforme a la directiva.



P MODO DE EMPREGO


PARA A SUA SEGURANÇA

Antes de utilizar o aparelho leia com sentido de responsabilidade as instruções de funcionamento.

Importante: As pessoas (incluídas as crianças) com incapacidades físicas, sensoriais ou mentais, ou sem experiência ou conhecimento não devem utilizar o aparelho excepto se estiverem a ser vigiadas por uma pessoa responsável pela sua segurança ou se receberam previamente instruções relativas ao uso seguro do aparelho.

Convém vigiar as crianças para que elas não brinquem com o aparelho.

- Antes de ligar a ficha do cabo da alimentação à tomada eléctrica certifique-se que a corrente eléctrica tem a potência igual à indicada na placa sinalética do aparelho.
- Mantenha o aparelho sob vigilância quando em funcionamento.
- Verifique com regularidade o estado do aparelho e em caso de danos leve-o a um serviço técnico competente para o analisar e reparar(*). Se o cabo da alimentação estiver danificado este tem de ser obrigatoriamente substituído pelo que deve levar o aparelho a um serviço técnico competente(*)
- Utilize o aparelho unicamente para os fins domésticos e de acordo com as instruções de utilização.
- Nunca mergulhe o aparelho em água ou outros líquidos seja porque razão for. Nunca meta o aparelho na máquina de lavar louça.
- O aparelho ao ser limpo tem de ter o cabo da alimentação retirado da tomada eléctrica.
- O aparelho não deve ser utilizado ao ar livre e deve ser guardado em locais secos.
- Use sempre os acessórios recomendados pelo fabricante.
- Não retire o cabo da alimentação da tomada eléctrica puxando pelo mesmo, pois danifica o aparelho e pode provocar a sua queda. Verifique se o cabo da alimentação não se encontra preso em alguma coisa. Nunca enrole o cabo da alimentação à volta do aparelho.
- Coloque o aparelho numa mesa ou superfície plana e segura de forma a não permitir a queda do aparelho.
- A limpeza e o acto de guardar o aparelho são operações a fazer sempre com o aparelho frio, desligado e com o cabo da alimentação retirado da tomada eléctrica.
- Não deixe que o cabo da alimentação toque nas partes quentes do aparelho. De igual modo nunca toque nas partes quentes do aparelho.
- Não ponha o aparelho em contacto com coisas inflamáveis como cortinados, panos, ... podendo ocorrer possibilidades de fogo. Mantenha o aparelho afastado dos cortinados no mínimo um metro.
- Com o aparelho em funcionamento as superfícies ficam com temperaturas elevadas pelo que não pode tocar nestas partes. Utilize sempre as pegas e os punhos. Após a utilização do aparelho deixe-o arrefecer completamente antes de o limpar ou guardar.**

Quando o símbolo  é afixado numa superfície determinada, realça e adverte o utilizador para: ATENÇÃO, esta superfície pode tornar-se muito quente durante o uso.
- Nunca arranhe o revestimento anti aderente da forma e da lâmina pois se tal acontecer danifica a cobertura que não deixa agarrar a massa do pão à paredes da forma ou da lâmina.
- Respeite sempre as quantidades de farinha e do fermento indicadas nas receitas pois se o não fizer arrisca-se a que a massa saia da forma.
- Nunca cubra o aparelho (por exemplo com panos) já que impedirá a saída do vapor.
- Nunca introduza nenhum utensílio na cuba do aparelho pois deste modo evita choques eléctricos ou danificar a cuba.



- ❑ O aparelho nunca deve ser ligado mediante um temporizador externo ou outro sistema de comando a distância separado.

(*) Serviço técnico habilitado: Serviço técnico do fabricante ou do importador, ou uma pessoa qualificada, reconhecida e habilitada para evitar qualquer perigo. Em qualquer caso devolva o aparelho ao serviço técnico.

NOTAS

O cabo da alimentação é bastante curto para diminuir riscos de acidentes como quedas ao tropeçar o cabo. Se necessário pode utilizar uma extensão mas :

- Confirme que a amperagem da extensão é igual ou superior à exigida pelo aparelho. Uma extensão que não obedeça aos requisitos do aparelho pode provocar sobre aquecimentos e dar origem a danos como riscos de incêndio.
- Evite os acidentes verificando que a extensão eléctrica não se encontra presa por exemplo à perna da mesa ou não arrasta pelo chão.

ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

Desembale o aparelho e liberte-o de todos os materiais que o protegem. Lave a tampa, a cuba e os acessórios com um esfregão não abrasivo e húmido. Seque cuidadosamente tudo muito bem. Monte os acessórios e ponha o aparelho a funcionar sem nada dentro (vazio) durante cerca de 10 minutos no modo de funcionamento BAKE-COZEDURA (program 10, ler mais à frente). Depois, deixe arrefecer o aparelho, limpe-o e seque todos os acessórios e monte-os de novo. A máquina de cozer pão fica pronta a ser utilizada.

A qualidade do pão que se obtém pode depender de muitos factores pelo que é importante conhecer todos os ingredientes e as suas combinações. Isto ajudará a obter em cada preparação um resultado mais de encontro aos resultados esperados.

Temperatura

Todos os ingredientes a serem utilizados no aparelho de cozer pão devem estar à temperatura ambiente. Também o local do cozer o pão deve estar à mesma temperatura (entre 15°C e 34°C, de preferência entre 20°C e 23°C). A temperatura no local da cozedura influencia o tamanho do pão.

Preparação dos ingredientes

- O aparelho vem com uma taça com sinalização de medidas (taça medidora) e uma colher mista (grande e pequena). Meça os ingredientes só com estes acessórios. As receitas que apresentamos são preparadas com os acessórios indicados.
- As unidades utilizadas nas receitas são taça medidora e fração da taça medidora. Na taça medidora temos a unidade « cup ». A unidade « cup » corresponde à taça medidora (250 ml).
- Na colher combinada temos as seguintes marcações:

Table spoon corresponde a uma colher de sopa = 15 ml

Teaspoon corresponde a uma colher de café = 5 ml

- Para medir os ingredientes líquidos, encha a taça medidora e coloque-a numa superfície plana. Abaixar-se de maneira a ter os olhos ao mesmo nível da taça medidora. O nível do líquido tem de estar nivelado com a marca da medida desejada. Uma medida aproximada não é suficiente e poderia comprometer o equilíbrio da receita.
- Para medir a farinha, encha a taça medidora ligeiramente acima do rebordo e retire o excedente passando um utensílio liso pelo rebordo. Não calque os alimentos pois tal



permitirá ter quantidades superiores às necessárias. Não peneire a farinha. Para pequenas quantidades utilize a colher medidora e certifique-se que ela é rasa e não cheia com alto. Por alguns ingredientes tais como passas de uva ou aparas de chocolate, é melhor utilizar uma balança de cozinha.

Posição geográfica

Em altitude (mais de 3000 pi = 914 metros) a água evapora-se mais depressa e o pão tem uma fermentação mais rápida. Por esta razão em altitude é preciso adaptar ligeiramente as receitas utilizando um pouco mais de líquidos e menos ingredientes secos. O quadro que apresentamos dá alguns conselhos em função da altitude.

ALTITUDE			
Modificação	3000 pi (914m)	5000 pi (1524m)	7000 pi (2133m)
Redução do fermento: por cada colher das de café na receita reduzir em	1/8 da colher de café	1/8 – 1/4 da colher de café	+ 1/4 da colher de café
Redução do açúcar: Por cada colher das de sopa na receita reduzir em	0-1 da colher decafé	0-2 da colher de café	1- 2 da colher de café
Aumentar o liquidido: por cada taça na receita aumentar:	1 -2 da colher de sopa	2-4 da colher de sopa	3-4 da colher de sopa

Ingredientes

O factor delicado para a obtenção do pão desejado está na qualidade e frescura dos alimentos. Tenha também em atenção que as quantidades dos ingredientes devem ser obrigatoriamente respeitados.

Água

Recomenda-se a utilização de água morna. Obtêm-se melhores resultados.

Farinha para toda a utilização

A farinha para toda a utilização é uma mistura de farinhas de trigo fina e dura especialmente concebida para a preparação do pão e bolos. Ainda que esta farinha permita bons resultados na preparação do pão com o vosso aparelho aconselha-se a utilização da farinha para pão.

Farinha para pão

A farinha para pão tem um elevado teor de gluten/proteína que foi tratado com melhoramentos que tornam a massa mais tolerante durante a amassadura. Habitualmente, a farinha para pão tem uma concentração em gluten mais elevada que a farinha para todas as utilizações o que pode todavia variar segundo os diferentes métodos de moagem. Recomenda-se a farinha para pão na utilização deste aparelho ainda que a farinha para todas as utilizações permita resultados aceitáveis.

Farinha de trigo sem mistura

A farinha de trigo sem mistura é obtida a partir da semente do trigo com o farelo e o miolo tornando-a mais densa e mais rica em nutrientes que a farinha para todas as utilizações. Um pão feito com farinha de trigo sem mistura é geralmente mais pequeno e mais pesado que os pães brancos. Para atenuar esta situação, muitas vezes mistura-se a farinha de trigo sem



mistura com a farinha para todas as utilizações, com a farinha para pão ou de gluten para se obter um pão mais alto e mais ligeiro.

Farinha de centeio

A farinha de centeio é uma farinha rica em fibras similares à da farinha de trigo sem mistura. É sempre necessário misturar a farinha de centeio com grandes quantidades de farinha para todas as utilizações, farinha para pão ou gluten já que não contém gluten suficiente para obter um pão grande, alto e uniforme.

Gluten

O gluten é a proteína do trigo que dá a elasticidade à massa. Encontramo-lo normalmente nas lojas de alimentação dirigidos à saúde. Utiliza-se por vezes em pequenas porções, em farinhas densas, com fraco teor em gluten, como a farinha de trigo sem mistura, para aumentar o volume e tornar a textura mais leve.

Farinha para bolos

A farinha para bolos, que contem um pouco de gluten/proteína, é especialmente concebida para receitas para bolos. Esta farinha não é recomendada para receitas para pão.

Farinha com fermentos

A farinha com fermentos contém ingredientes com fermentos inúteis que prejudicam a preparação do pão e dos bolos. Não a recomendamos para a utilização do aparelho.

Farelo

O farelo (não transformado) e a casca do trigo constituem as partes exteriores dos grãos do trigo ou do centeio quando se separa a farinha. Por vezes juntamo-las ao pão em pequenas quantidades para o enriquecer, lhe dar gosto ou volume. Também se utilizam para melhorar a textura do pão.

Sémola de milho e farinha de aveia.

A sémola do milho e a farinha de aveia obtêm-se do milho branco ou amarelo e da aveia em flocos ou partida. Utiliza-se para melhorar o sabor e a textura do pão.

Trigo partido

O trigo partido tem uma textura grosseira. Ele obtêm-se da semente do trigo cortado em fragmentos angulares. O trigo partido dá ao pão um sabor a avelã e uma textura quebradiça.

Mistura com sete sementes

A mistura com sete sementes é uma mistura de trigo moído, aveia, farelo, centeio, sémola de milho e do milho miúdo.

Fermento

No momento da fermentação, o fermento produz dióxido de carbons que é necessário à preparação do pão. Para que este gaz se produza, o fermento precisa de glícidos que estão no açúcar e na farinha. Utiliza-se o fermento granulado activo em todas as receitas que exigem fermento. Contudo existem mais quatro tipos de fermentos: fresco, seco, de acção rápida e para os aparelhos de preparação de pão. Recomendamos a utilização do fermento tradicional seco se bem que se possa também utilizar o fermento de acção rápida mas em quantidades reduzidas.

Os fermentos frescos ou compactos não garantem bons resultados.

É preciso guardar sempre o fermento no frigorífico para o manter fresco. Um grande calor torna-o inutilizável. A frescura do fermento também tem de ser confirmada pela leitura da data da validade. Uma vez aberta uma embalagem ou uma caixa com fermento, é



importante voltar a embalar e colocá-la de imediato no frigorífico para posterior utilização. Muitas vezes o pão ou a massa não fermenta porque o fermento tem muito tempo. Pode-se verificar se o fermento perdeu qualidades fazendo o seguinte teste :

Verta ½ da taça medidora com água da torneira numa pequena taça ou chávena.

- Junte e mexa uma colher de café com açúcar, salpique a superfície com duas colheres de café com fermento.
- Coloque a taça ou a chávena num local quente e deixe reposar cerca de 10 minutos.
- A mistura deve espumar e libertar um forte cheiro a fermento. Se tal não acontecer é preciso comprar fermento fresco.

Açúcar

O açúcar desempenha um papel importante na coloração e sabor do pão. Também intervem no processo da fermentação alimentando-o. Sempre que uma receita exija açúcar, fala-se do açúcar cristalizado. Salvo indicação contrária, não o substitua por açúcar em pó ou açúcar mascavado. Nunca se devem utilizar adocicantes artificiais já que o fermento reage mal a eles.

Sal

O sal é necessário ao equilíbrio do sabor dos pães e dos bolos bem como à cor da cõdea que o pão desenvolve na cozedura. Por razões de saúde pode-se eliminar por completo o sal. O pão poderá todavia aumentar bastante de volume e em altura mais que o normal.

Líquidos/leite

Para fazer o pão pode-se utilizar líquidos como o leite ou juntar leite em pó com água. O leite acentua o sabor, fornece uma textura aveludada e um polimento à textura enquanto a água permite uma cõdea mais estaladiça. Certas receitas exigem sumos (de laranja, de maçã,, etc.) para dar gosto ao pão.

Ovos

Os ovos dão uma textura rica e aveludada à massa do pão e dos bolos. Não utilize ovos de grandes dimensões.

Manteiga, óleo e margarina

A manteiga, o óleo e a margarina dão aos pães a levedar uma textura quebradiça ou mole. Atribui-se a cõdea e a textura únicas do pão francês à não utilização da manteiga nas receitas. Todavia os pães feitos com manteiga conservam a sua frescura por muito mais tempo. Se utilizarmos a manteiga ou a margarina saída directamente do frigorífico temos de a cortar em pequenos pedaços para facilitar a mistura dos ingredientes durante a amasadura.

Fermento químico (baking powder)

A fermento químico é um agente de fermentação utilizado na preparação rápida de bolos e de pão. Este agente de fermentação não necessita de tempo para fermentar antes da cozedura já que a reacção química ocorre assim que se adicionam os ingredientes líquidos.

Bicarbonato de sódio

O bicarbonato de sódio é um agente de fermentação que não deve ser confundido nem substituído pelo fermento químico. Não necessita de tempo para fermentar antes da cozedura já que a reacção química se faz durante a cozedura.

Coberturas especiais para o pão a fermentar

Escolha uma das coberturas que indicamos para fazer destacar o pão:



Fax +32 2 359 95 50

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.



Cobertura com ovos: bater ao mesmo tempo um ovo grande com uma colher de café com água. Pincelar cuidadosamente a massa apenas antes de a colocar a cozer no forno já preparado para a cozedura.

Crosta com manteiga derretida: pincelar com manteiga derretida o pão acabado de cozer para obter uma crosta mole e tenra.

Cobertura com leite: pincelar com leite ou creme o pão acabado de cozer para obter uma crosta mole e brilhante.

Cobertura açucarada: misturar uma taça medidora de açúcar cristalizado com uma ou duas colheres de café com leite para fazer uma cobertura consistente e coloque-a por cima do pão.

Sementes de dormideira/sésamo/carvi/sémola de milho/farinha de aveia:

Salpique a gosto, por cima do pão, com as sementes preferidas a cobertura feita sobre um pão acabado de cozer.

FUNCIONAMENTO DA MÁQUINA PARA COZER PÃO

PAINEL DOS COMANDOS

Ecrã:

Mostra o número do programa.

Mostra o tempo em falta para terminar a cozedura minuto a minuto.

Indica erros (códigos em "E:E0", "E:E1" e "H:HH").

Tecla "TIME":

Servem para regular o temporizador da cozedura diferida.

Esta tecla permite diferir o tempo em períodos de 10 minutos.

Tecla "MENU":

Permite escolher um dos 12 programas (algarismos de 1 a 12).

Por cada vez que se comprime a tecla passa-se ao programa seguinte.

Tecla "START/STOP":

Para colocar a funcionar um programa, prima a tecla cerca de 1.5 segundos.

Para interromper um programa, prima e mantenha a tecla comprimida cerca de 1.5

segundos até ouvir um som acústico que assinala que o aparelho desligou ou anulou uma regulação feita no temporizador (Atenção : nunca comprima o START/STOP quando abrir a tampa para ver a cozedura do pão).

Tecla "COLOR":

Comprima esta tecla para escolher a coloração da cõdea (certos programas não permitem esta escolha). Por cada apoio da tecla, a seta no ecrã passa para a coloração da cõdea seguinte.

Tecla "LOAF":

Permite escolher o peso do pão (certos programas não permitem esta escolha). Por cada apoio da tecla surge no ecrã o peso seguinte. Pode escolher entre 500gr, 1000gr, 1200gr e 1400gr. O peso escolhido influencia o tempo de cozedura. O peso de 500gr apenas se utiliza na forma dupla. Pode escolher vários tipos de cozedura: BASIC-normal, WHOLE WHEAT-trigo, FRENCH-français, SWEET-fofo e ULTRA FAST-cor acentuada.

Tecla "LIGHT":

Prima a tecla para acender a lâmpada e ver o estado da cozedura. Passado um minuto, a lâmpada apaga-se automaticamente se não voltar a primir a tecla.



Fax +32 2 359 95 50

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.



Tecla "PAUSE":

Prima a tecla para interromper o processo de cozedura. O tempo em falta fica a piscar no ecrã. Se primir de novo a tecla PAUSE , a cozedura continua.

Tecla "CYCLE":

Prima a tecla para programar diferentes níveis do programa HOME MADE-faça você mesmo.

POSSÍVEIS BIPS SONOROS

O aparelho emite vários tipos de sinais sonoros.

1 sinal longo: O aparelho está em funcionamento / Programa terminado

1 meio som sonoro: O programa está interrompido

1 sinal curto: Foi comprimida uma tecla da programação válida.

Vários sinais curtos consecutivos: A função "adicionar ingredientes" está activada.

10 sinais curtos: a função "keep warm" / "manter quente" terminou

FORMA NORMAL OU FORMA DUPLA

No aparelho, tanto pode utilizar a forma normal como a forma dupla. Pode utilizar a forma normal para cozer um pão com um destes pesos (500gr, 1000gr, 1200gr ou 1400gr). A forma dupla permite cozer **dois pães de diferentes massas, por exemplo pão claro e pão escuro, ao mesmo tempo**. Pode utilizar a forma dupla para dois pães da mesma massa ou apenas um pão numa das divisórias. A capacidade máxima de cada divisória é de 500gr, pelo que no caso de apenas utilizar uma das duas divisórias para cozer um só pão aconselhamos a fazê-lo para pão fofo com o peso 500gr. Se utilizar ambas as divisórias para cozer dois pães ao mesmo tempo, aconselhamos o peso para pão fofo de 1000gr.

UTILIZAÇÃO

1. Abra a tampa e retire a forma do pão girando-a no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio para o desbloquear e puxe-o ligeiramente pela asa na vossa direcção. Nunca verta os ingredientes na forma com esta no aparelho para se evitar derrames para a cuba do interior do aparelho. Poise sempre a forma do pão sobre uma superfície plana e estável.
2. A utilização correcta do amassador depende da forma que escolher. Instale o amassador no eixo do interior da forma alinhando a parte plana do acessório com a parte plana do eixo. Certifique-se que o eixo esteja limpo de qualquer resíduo de massa e que o amassador esteja bem fixo. Atenção que se o amassador não estiver bem colocado ele pode-se desencaixar durante a amassadura o que afectaria a mistura. Recomenda-se o enchimento dos buracos do amassador com margarina consistente para evitar que a massa se agarre às varas do amassador.
3. Escolha uma receita entre as descritas nos parágrafos « Receitas » do manual das instruções da utilização do aparelho. Siga a receita:
 - o Meça os ingredientes como se indicou no parágrafo « Medida dos ingredientes ».
 - o Verta sempre os ingredientes na forma seguindo a ordem indicada na receita.
 - o Coloque sempre o fermento em último lugar. **Certifique-se que o fermento não entra em contacto com os ingredientes líquidos.**
 - o Geralmente, a água ou outro líquido é posto primeiro e só depois se junta o açúcar, sal e a farinha. Por último junte o fermento. Para juntar o fermento, utilize os dedos



para fazer um pequeno buraco na farinha. Ponha o fermento no buraco de forma a que não contacte com o sal ou a água.

4. Volte a colocar a forma na cuba do aparelho. Introduza a forma e faça-a girar no sentido dos ponteiros do relógio até que fique encaixada no fundo do aparelho.
5. Feche a tampa e ligue o aparelho. Um sinal sonoro ouvir-se-á e surgirá no ecrã "2:55" mas os ":" não piscarão. O programa inicial 1 aparecerá no ecrã, e "1200gr" e "MEDIUM".
6. Escolha o programa apropriado à receita comprimindo a tecla "MENU" no painel dos comandos. Por cada vez que a tecla "MENU" for pressionada surge no ecrã o número seguinte da regulação. Prima o botão até se ouvir um bip.
7. Escolha a intensidade da coloração para a cêdea do pão comprimindo a tecla "COLOR". Por cada vez que comprimir a tecla "COLOR" a seta no ecrã passa de "LIGHT" a "MEDIUM" e depois a "DARK".
8. Escolha o peso apropriado do pão comprimindo a tecla "LOAF". Por cada vez que comprimir esta tecla surge no ecrã um novo ciclo.
9. Comprima a tecla "START/STOP" cerca de 1.5 segundos. A duração da cozedura do pão, em horas e minutos, aparece no ecrã, e ":" pisca no ecrã e ouve-se um pequeno som sonoro bip. Por exemplo se escolher uma receita que exija o programa "Basic" para um pão com 1200gr cuja cêdea seja média, aparecerá no ecrã "2:55". Até que o pão esteja cozido, vai aparecendo no ecrã o tempo que falta para terminar a cozedura que decrece minuto a minuto. Quando utilizar os programas "BASIC", "WHOLE WHEAT", "FRENCH", "QUICK", "SWEET", "CAKE", "ULTRA-FAST" e "HOME-MADE", ouvir-se-á um sinal sonoro durante a cozedura para indicar que se pode adicionar ingredientes. Abra a tampa e adicione os ingredientes. Atenção: o vapor poderia sair ao abrir a tampa.
Nota: Uma vez a tecla START/STOP primida, é impossível modificar as regulações com a ajuda das outras teclas. Todas as teclas, com excepção das teclas START/STOP, LIGHT e PAUSE ficam inoperativas.
10. Uma vez terminado o ciclo ouvir-se-á um sinal sonoro. Não pouse a forma quente ou nem outros objectos na parte superior do aparelho para não danificar a superfície. Se não quiser utilizar a função da manutenção do aquecimento, pare o programa carregando cerca de 1.5 segundos na tecla START/STOP. Ouvir-se-á um sinal sonoro e no ecrã aparecem as indicações iniciais.
11. Assim que a cozedura termina, se não retirar de imediato o pão da forma e que não carregue na tecla START/STOP, o aparelho activa a função da manutenção do aquecimento. No ecrã continuarão a piscar os dois pontos que ficam entre os algarismos "0:00" durante 60 minutos após a cozedura e o aparelho manterá o pão quente durante aquele tempo. Ao fim dos 60 minutos, ouvir-se-á 10 sons sonoros bip e no ecrã aparecerão as indicações iniciais. A forma com o pão pode ser retirada se o quiser a qualquer momento do ciclo da manutenção do « aquecimento ». Para desactivar esta função antes de terminar os 60 minutos, basta comprimir sobre o botão "START/STOP" e de a manter pressionada até que um sinal sonoro se oiça como precedentemente descrito. Retire o cabo da alimentação da tomada eléctrica. Atenção: com o programa 8 (DOUGH), aconselhamos não deixar a massa terminada por muito tempo no aparelho porque pode fermentar demasiado e produzir maus resultados. Para obter melhores resultados retire a massa no fim do ciclo e siga os conselhos da receita para a fabricação, repouso e cozedura.
12. O aparelho trás uma janela para se poder observar a amassadura, a mistura e a cozedura. Uma vez por outra pode-se formar humidade na janela. Pode-se levantar a tampa para verificar a mistura e a amassadura mas É EXPRESSAMENTE PROIBIDO ABRIR A TAMPA DURANTE A COZEDURA (mais ou menos na última hora do ciclo) pois o pão poderia estragar-se.
13. Antes de retirar a forma com o pão, deixe-o arrefecer por algum tempo pois ele está muito quente. Para retirar o pão da forma utilize os punhos ou as luvas da cozinha e tire a asa da forma para si. Vire a forma ao contrário e sacuda-o de forma que o pão caia na



grelha de arrefecimento ou sobre uma bandeja limpa. Como a forma possui um revestimento antiaderente o pão sairá mais facilmente. Nunca utilize utensílios de metal para retirar o pão de forma a evitar danificar o revestimento antiaderente. Se necessário, utilize uma espátula de madeira ou de plástica para retirar o pão das paredes da forma. Se a espátula ficar presa por baixo do pão, utilize o gancho fornecido com o aparelho ou uma colher de plástico ou um utensílio não metálico para libertá-la. Atenção : no momento da altura quando se retira o pão da forma verifique sempre onde está o amassador. Se ele se encontra na massa do pão retire-o com cuidado sem o danificar quando cortar o pão.

14. Deixe arrefecer o pão na grelha durante 20 a 60 minutos antes de o cortar para deixar escapar o vapor. Utilize uma boa faca para cortar o pão com lâmina dentada ou faca eléctrica.
15. O pão ou pedaços do pão podem ser guardados em sacos de plástico fechados cerca de 3 dias num local à temperatura ambiente, ou até 10 dias se colocado no frigorífico.

UTILIZAÇÃO DO TEMPORIZADOR PARA A COZEDURA DIFERIDA

Utilize o temporizador para diferir a cozedura do pão. Esta função permite regular a cozedura do pão até 13 horas de deferimento. Por exemplo, podemos regular o temporizador às 19 horas da noite e acordar no dia seguinte com o cheiro a pão fresco às 8 horas da manhã. Para regular o temporizador siga os seguintes passos :

- Atenção : não utilize o temporizador para as receitas que exijam ingredientes frescos com datas de validade como frutas, ovos, leite fresco, creme açucarado e queijo.
- Escolha a hora para a qual pretende ter o pão pronto e conte as horas que são necessárias para a cozedura. Por exemplo, se forem às 20 horas na altura de colocar os ingredientes na forma e se pretender ter um pão fresco cozido às 8 horas do dia seguinte, conte um total de antecipação de 12 horas para obter o pão cozido. Uma vez seleccionada as regulações (menu, cor, peso) de acordo com as receitas basta regular o temporizador para o total das horas – para o nosso exemplo 12 horas.
- Carregue na tecla **TIME** do painel dos comandos e o tempo de preparação aparecerá no ecrã. Cada vez que primir a tecla TIME o tempo da cozedura aumenta em 10 minutos. Continue a premir a tecla **TIME** até que apareça "12:00" no ecrã. Não é necessário calcular a diferença entre o tempo de regulação e o total das horas desejadas (12:00). O aparelho ajustará automaticamente ao tempo total de funcionamento o tempo da regulação. Assim é suficiente regular o temporizador com 12:00 horas.
- A partir do momento em que o tempo esteja regulado no temporizador prima a tecla "START/STOP". Os dois pontos começarão a piscar no ecrã indicando que o temporizador se encontra activo e que iniciou a contagem do tempo para que o pão seja cozido. No ecrã irá aparecendo a indicação do tempo que falta, minuto a minuto, para que o que o pão fique pronto a ser servido. Assim que o tempo regulado no temporizador chegue ao fim, surge no ecrã "0:00", o pão está cozido e o aparelho emite 10 sinais sonoros consecutivos.
- Em caso de erro na regulação do tempo no temporizador, mantenha a tecla "START/STOP" comprimida até que um bip se faça ouvir. A regulação será anulada e poderá voltar a regular o tempo no temporizador.

PROBLEMAS E SOLUÇÕES

Problema	Solução
Fumo sai das grelhas de ventilação durante a cozedura.	Óleo gotejou no elemento aquecedor. Desligue o aparelho, retire a forma e limpe o elemento aquecedor com um pano seco. Evite queimaduras.
A farinha transbordou do molde e caiu na cuba do aparelho.	Desligue o aparelho, retire o cabo da alimentação da tomada eléctrica e deixe arrefecer muito bem o aparelho. Limpe a cuba com um esfregão não abrasivo. Seja prudente quando limpa à volta da resistência.
A côdea inferior está demasiado espessa.	Pode acontecer se deixar o pão demasiado tempo no aparelho depois da cozedura. Retire o pão mais cedo.
O pão não cozeu bem.	Verifique que o amassador está bem fixo no eixo. Evite abrir o aparelho demasiado frequentemente durante o programa.
Ouve-se o motor mas a massa não se mescla.	Verifique que a forma está bem fixo e que o amassador está bem colocado.
[E:E0] ou [E:E1] surge no ecrã.	Se E:E0 ou E:E1 surgir no ecrã depois de ter carregado em START/STOP significa que o captador da temperatura está desconectado. Desligue o aparelho e retire o cabo da alimentação da tomada eléctrica. Leve o aparelho ao serviço técnico ou à loja onde o comprou.
[H:HH] surge no ecrã.	Se H:HH surgir no ecrã depois do início dum programa significa que a temperatura na cuba está demasiado elevada. Abra a tampa e retire a forma para deixar arrefecer o aparelho durante 10-20 minutos.
O pão cresceu e empurra a tampa.	Diminua a quantidade da água, da farinha ou do fermento ou baixe a temperatura.
O pão é demasiado pequeno.	O fermento não é suficiente ou falta água ou a temperatura é demasiado alta ou a temperatura local é baixa. Acrescente fermento ou outros ingredientes ou aumente a temperatura local.
A massa transborda da forma.	Diminua a quantidade dos líquidos ou do fermento.
Parte do pão abate.	A temperatura do fermento é demasiada elevada ou usou demasiada água; utilize fermento à temperatura local e diminua a quantidade da água.
O pão é maciso e demasiado.	Demasiada farinha ou frutas ou pouca água ou pouco fermento. Reduza a quantidade da farinha ou dos frutos ou aumente a água ou o fermento.
O meio do pão é oco.	Diminua a quantidade da água ou do fermento, diminua a temperatura da água ou acrescente sal.
Limpe o fermento em pó da cimo do pão.	Diminua a quantidade dos ingredientes pegajosos tais como manteiga ou bananas ou junte água suficiente.
A crosta do pão ou dos cakes (ou outras preparações com muito açúcar) é rija e demasiada escura.	Açúcar em demasia provoca crostas demasiadas escuras. Prima START/STOP 5 para 10 minutos antes de terminar a cozedura e mantenha o pão ou o cake na forma cerca de 20 minutos antes de o retirar.

Se não obteve o resultado pretendido leia os seguintes pontos.

Atenção: procure uma solução para cada tipo de pão!



A) Problemas de medida

Se o pão fermenta e regride

- Reduza a quantidade da água/leite em 2 colheres de sopa.
- Aumente a quantidade de sal em 1/4 colher de café.
- Reduza a quantidade de fermento em 1/4 colher de café.

Se o pão fermenta demasiado para o alto

- Reduza a quantidade da farinha em 2 colheres da sopa.
- Reduza a quantidade da água/leite em 2 colheres da sopa.
- Aumente a quantidade de sal em 1/4 colher de café.
- Reduza a quantidade de açúcar/mel em uma colher de café.
- Reduza a quantidade de fermento em 1/4 colher de café.

Se o pão não fermenta o suficiente

- Aumente a quantidade da água/leite em 2 colheres de sopa.
- Reduza a quantidade de sal em 1/4 colher de café.
- Aumente a quantidade de açúcar/mel em uma colher de café.
- Aumente a quantidade de fermento em 1/4 colher de café.

Se a côdea estiver muito escura

- Reduza a quantidade de açúcar/mel em uma colher de café.

Se o pão não está cozido

- Reduza a quantidade da água/leite em duas colheres de sopa.

Se a parte de cima do pão não está cozida

- Reduza a quantidade de farinha em 2 colheres de sopa.
- Aumente a quantidade de água/leite em 2 colheres de sopa.

Se a textura do pão é muito pesada ou muito denso

- Reduza a quantidade da farinha em 2 colheres de sopa.
- Aumente a quantidade de açúcar em uma colher de café.
- Aumente a quantidade de fermento em 1/4 colher de café.

B) Problemas de ingredientes

Se não se tratar de um problema de medida, o problema pode igualmente ter origem nos ingredientes utilizados.

Se o pão fermenta e reca

- A farinha é muito fina

Se o pão fermenta e fica muito alto

- O fermento não é o mais indicado.
- Falta de sal.

Se o pão não fermenta o suficiente

- A farinha não é fresca (é velha).
- A farinha tem pouco gluten.
- A farinha é muito fina.
- Utilizou-se um mau fermento.
- Falta de sal.

Se o pão fica espalmado, não fermenta ou fermenta pouco

- O líquido está muito frio/quente.
- A farinha é muito velha.
- A farinha é fraca em gluten.
- A farinha é muito fina.
- Falta fermento.
- A levedura está fora do prazo de validade.
- Má qualidade da levedura.
- Colocou muito sal.



- Falta de sal.

Se os ingredientes não estão misturados

- A farinha é muito fina.

Se a textura do pão é muito pesada ou muito densa

- Má qualidade da levedura.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

Antes de qualquer limpeza desligue o aparelho, retire o cabo da alimentação da tomada eléctrica e deixe arrefecer muito bem o aparelho.

1. Forma

Antes de limpar a forma para o pão ou a forma dupla retire-a do aparelho puxando-as pela pega da forma. Não mergulhe a forma em água ou outros líquidos. Lave o interior e o exterior da forma para o pão com um esfregão húmido e não abrasivo. Se necessário, utilize água em sabonária para limpar o interior da forma. Nunca utilize objectos que possam riscar ou abrasivos já que danificarão o revestimento antiaderente da forma para o pão. A substituição dum forma cujo revestimento seria riscado ou danificado deste modo não faz parte da garantia. Pode-se lavar a forma na máquina de lavar louça. Após alguma utilização a aparência da superfície antiaderente pode-se alterar em virtude da humidade e do vapor. Este aspecto é normal e não existem alterações quer das propriedades quer da qualidade do revestimento antiaderente. Verifique que a forma está completamente seca e limpa antes de a colocar no aparelho. Desça-a no alojamento até ficar encaixada.

2. Amassador

Lave o amassador com um esfregão húmido e não abrasivo. Caso o amassador esteja difícil de ser retirado da forma, pode utilizar o gancho para retirar os batedores ou verta água quente na forma e espere alguns minutos. A água quente dilatará o ponto de conexão do amassador e permite desbloquear o amassador. Se o buraco do amassador estiver com massa limpe-o com um palito de forma a não riscar o amassador. Pode-se lavar o amassador na máquina de lavar louça.

3. Tampa com janela

Aconselhamos a não desmontar a tampa para a limpar. Limpe-a com um esfregão húmido não abrasivo. Nunca mergulhe a tampa em água ou outros líquidos.

4. Interior

Se necessário pode limpar o interior da cuba onde se coloca a forma para o pão. Utilize também um esfregão húmido não abrasivo. Antes da limpeza tenha o aparelho desligado e o cabo da alimentação retirado da tomada eléctrica e totalmente frio. O aparelho antes de voltar a ser posto a funcionar tem de estar completamente seco.

5. Corpo do aparelho

Limpe o corpo do aparelho com um esfregão húmido não abrasivo. Nunca mergulhe o aparelho em água ou outros líquidos. Quando guardar o aparelho faça-o com ele frio, limpo, seco e com a tampa fechada.

DESCRIÇÃO DOS PROGRAMAS E IDEAS DE RECEITAS

FUNÇÃO MEMÓRIA

Em caso de falta de corrente eléctrica, o programa continuará automaticamente se a corrente voltar nos 10 minutos a seguir a falta. Para isso, não é necessário carregar na tecla START/STOP. Se a falta ultrapassar 10 minutos, a memória não funcionará e será necessário fazer uma nova programação. Se o programa em curso ainda estava na fase da amassadura, recomeçe simplesmente o mesmo programa primindo a tecla START/STOP. Se o



programa estava numa das fases seguintes, utilize o programa "BAKE" para cozer a massa. Pelo contrário se a cocção do pão estava iniciada, aconselhamos recomeçar com novos ingredientes porque o ciclo duma hora de cocção do programa "BAKE" poderia ser demasiado comprido.

PÃO NORMAL

Programa: 1 (BASIC) – **Coloração da côdea:** clara/média/escuro (light/medium/dark) – **Peso:** 550gr/1200gr/1400gr

Utilize esta regulação para os pães de coloração média, escura e caseiros. Os pães serão ligeiramente mais densos que os pães franceses ou brioches. Este programa não pode ser utilizado para pães de trigo.

Ingredientes:

550gr	1200gr	1400gr
190 ml de água	400 ml de água	460 ml de água
1 colher de sopa com margarina ou manteiga	2 ½ colheres de sopa com margarina ou manteiga	4 colheres de sopa com margarina ou manteiga
1 colher de café com sal	1 1/3 colher de café com sal	2 colheres de café com sal
1 colher de sopa com leite em pó	2 ½ colheres de sopa com leite em pó	4 colheres de sopa com leite em pó
1 colheres de sopa com açúcar	1 1/3 colheres de sopa com açúcar	3 colheres de sopa com açúcar
2 ¼ taças medidoras com farinha para toda a utilização ou com farinha para pão	4 2/3 taças medidoras com farinha para toda a utilização ou com farinha para pão	5 ½ taças medidoras com farinha para toda a utilização ou com farinha para pão
1 colher de café com fermento com acção rápida	1 ¾ colher de café com fermento com acção rápida	1 ¾ colher de café com fermento com acção rápida

1. Meça os ingredientes com muita precisão e verta-os na forma para o pão respeitando a ordem por que vêm na receita (ingredientes líquidos em primeiro lugar).
2. Coloque a forma correctamente no aparelho para cozer pão. Feche a tampa.
3. Escolha o programa desejado.
4. Escolha a coloração desejada para a côdea.
5. Escolha o peso da massa.
6. Comprima a tecla START/STOP.
7. Com as luvas da cozinha retire o pão da forma após a cozedura.
8. Deixe arrefecer o pão sobre uma grelha durante mais ou menos uma hora antes de o cortar.

PÃO DE TRIGO SEM MISTURA

Programa: 2 (WHOLE WHEAT) – **Coloração da côdea:** clara/média/escuro (light/medium/dark) – **Peso:** 550gr/1200gr/1400gr

Escolha esta regulação para as receitas que utilizem maiores quantidades de farinha de trigo sem mistura ou de centeio, de aveia ou de farelo. Recomenda-se a não utilização do temporizador neste programa por os resultados obtidos não serem os melhores.

Ingredientes:

550gr	1200gr	1400gr
190 ml de água	400 ml de água	460 ml de água
2 colheres de sopa com margarina ou manteiga	4 colheres de sopa com margarina ou manteiga	4 colheres de sopa com margarina ou manteiga
1 colher de café com sal	2 ½ colheres de café com sal	2 colheres de café com sal



1 colher de café com açúcar 1 ¼ taça medidora com farinha para toda a utilização ou com farinha para pão 1 taça medidora com farinha de trigo sem mistura 1 ½ colher de café com fermento com acção rápida	3 colheres de sopa com açúcar 4 colheres de sopa com leite em pó 1 1/3 taça medidora com farinha para toda a utilização ou com farinha para pão 3 1/3 taça medidora com farinha de trigo sem mistura 2 colheres de café com fermento com acção rápida	3 colheres de sopa com açúcar 4 colheres de sopa com leite em pó 2 1/3 taça medidora com farinha para toda a utilização ou com farinha para pão 3 1/3 taça medidora com farinha de trigo sem mistura 2 colheres de café com fermento com acção rápida
---	---	---

Nota: pode juntar aos ingredientes 1 ½ colher de sopa com gluten para aumentar a altura e a textura do pão.

1. Meça os ingredientes com muita precisão e verta-os na forma para o pão respeitando a ordem por que vêm na receita (ingredientes líquidos em primeiro lugar).
2. Coloque a forma correctamente no aparelho para cozer pão. Feche a tampa.
3. Escolha o programa desejado.
4. Escolha a coloração desejada para a cõdea.
5. Escolha o peso da massa.
6. Comprima a tecla START/STOP.
7. Com as luvas da cozinha retire o pão da forma após a cozedura.
8. Deixe arrefecer o pão sobre uma grelha durante mais ou menos uma hora antes de o cortar.

PÃO FRANCÊS

Programa: 3 (FRENCH) – **Coloração da cõdea:** clara/média/escura (light/medium/dark)–
Peso: 550gr/1200gr/1400gr

Tradicionalmente, o pão francês tem uma cõdea mais estaladiça e uma textura interior mais clara que a do pão standard.

Ingredientes:

550gr	1200gr	1400gr
190 ml de água 1 colher de sopa com azeite 1 colher de café com sal 1 colher de sopa com açúcar 2 ¼ taças medidoras com farinha para toda a utilização ou com farinha para pão 1 colher de café com fermento com acção rápida	390 ml de água 3 colheres de sopa com azeite 1 ½ colher de café com sal 1 ½ colher de sopa com açúcar 4 2/3 taças medidoras com farinha para toda a utilização ou com farinha para pão 1 ¾ colher de café com fermento com acção rápida	450 ml de água 4 colheres de sopa com azeite 2 colheres de café com sal 2 ½ colheres de sopa com açúcar 5 ½ taças medidoras com farinha para toda a utilização ou com farinha para pão 1 ¾ colher de café com fermento com acção rápida

1. Meça os ingredientes com muita precisão e verta-os na forma para o pão respeitando a ordem por que vêm na receita (ingredientes líquidos em primeiro lugar).
2. Coloque a forma correctamente no aparelho para cozer pão. Feche a tampa.
3. Escolha o programa desejado.
4. Escolha a coloração desejada para a cõdea.
5. Escolha o peso da massa.
6. Comprima a tecla START/STOP.
7. Com as luvas da cozinha retire o pão da forma após a cozedura.

8. Deixe arrefecer o pão sobre uma grelha durante mais ou menos uma hora antes de o cortar.

PÃO RÁPIDO

Programa 4 (QUICK)– Coloração da cõdea: clara/média/escura (light/medium/dark)

– **Peso:** 550gr/1200gr/1400gr

Utilize esta função para fazer pão rápido. O pão será todavia mais denso e menos alto. Este registo pode ser utilizado para pão leve, médio, escuro e caseiro. Este programa não dev ser utilizado no pão de trigo.

Ingredientes:

550gr	1200gr	1400gr
130 ml de leite	230 ml de leite	260 ml de leite
2 colheres de sopa de manteiga ou margarina	2 ½ colheres de sopa de manteiga ou margarina	3 colheres de sopa de manteiga ou margarina
1 ovo	3 ovos	4 ovos
1 colher de café com sal	1 ½ colher de café com sal	2 colheres de café com sal
4 colheres de sopa com açúcar	¼ chávena com açúcar	1/3 chávena com açúcar
1 ¼ taças medidoras com farinha para toda a utilização ou com farinha para pão	3 taças medidoras com farinha para toda a utilização ou com farinha para pão	3 ½ taças medidoras com farinha para toda a utilização ou com farinha para pão
1 ¼ chávena com farinha	1 ¼ chávena com farinha	1 ½ chávena com farinha
3 colheres das de chá com fermento em pó	6 colheres das de chá com fermento em pó	8 colheres das de chá com fermento em pó

1. Meça os ingredientes com muita precisão e verta-os na forma para o pão respeitando a ordem por que vêm na receita (ingredientes líquidos em primeiro lugar).
2. Coloque a forma correctamente no aparelho para cozer pão. Feche a tampa.
3. Escolha o programa desejado.
4. Escolha a coloração desejada para a cõdea.
5. Comprima a tecla START/STOP.
6. Com as luvas da cozinha retire o pão da forma após a cozedura.
7. Deixe arrefecer o pão sobre uma grelha durante mais ou menos uma hora antes de o cortar.

Note: os ingredientes secos podem-se juntar nos cantos da forma durante a utilização da batadeira, no início da mistura. É preciso intervir no processo da mistura dos ingredientes para evitar as granulações da farinha.

PÃO BRIOCHÉ/PÃO DE MANTEIGA, FARINHA E OVOS

Programa: 5 (SWEET)– Coloração da cõdea: clara/média/escura (light/medium/dark)– **Peso:**

550gr/1200gr/1400gr

Escolha o modo para receitas contendo sumos de fruta, com mais açúcar ou ingredientes açucarados como raspa de noz de coco, passas, frutos secos ou chocolate.

Ingredientes:

550gr	1200gr	1400gr
160 ml de água	380 ml de água	440 ml de água
2 colheres de sopa com manteiga ou margarina	4 colheres de sopa com manteiga ou margarina	4 colheres de sopa com manteiga ou margarina
1 ovo	1 ovo	1 ovo



<p>½ colher de café com sal 1 colher das da sopa com leite em pó 1 ½ colher de sopa com mel 3 colheres de sopa com açúcar 2 ¼ taças medidoras com farinha para toda a utilização ou com farinha para pão 1 colher de café com fermento com acção rápida</p>	<p>1 ¾ colher de café com sal 2 ½ colher das da sopa com leite em pó 2 colheres de sopa com mel 6 colheres de sopa com açúcar 4 ½ taças medidoras com farinha para toda a utilização ou com farinha para pão 1 ¼ colher de café com fermento com acção rápida</p>	<p>1 ½ colher de café com sal 3 colher das da sopa com leite em pó 2 colheres de sopa com mel 8 colheres de sopa com açúcar 5 ½ taças medidoras com farinha para toda a utilização ou com farinha para pão 1 ¼ colher de café com fermento com acção rápida</p>
--	--	--

1. Meça os ingredientes com muita precisão e verta-os na forma para o pão respeitando a ordem por que vêm na receita (ingredientes líquidos em primeiro lugar).
2. Coloque a forma correctamente no aparelho para cozer pão. Feche a tampa.
3. Escolha o programa desejado.
4. Escolha a coloração desejada para a cõdea.
5. Escolha o peso da massa.
6. Comprima a tecla START/STOP.
7. Com as luvas da cozinha retire o pão da forma após a cozedura.
8. Deixe arrefecer o pão sobre uma grelha durante mais ou menos uma hora antes de o cortar.

CAKE

Programa: 6 (CAKE) - **Peso:** 550gr/1400gr

Escolha esta função para a massa de bolos.

Cake de mel

550gr	1400gr
3 ou 4 ovos	6 ou 7 ovos
120gr de açúcar	250gr de açúcar
1/3 colher da sopa com sal	1 colher da sopa com sal
3 colheres de sopa com mel	6 colheres de sopa com mel
2 colheres de sopa com leite	4 colheres de sopa com leite
120gr de farinha	250gr de farinha
2 colheres da sopa com azeite	4 da sopa com azeite
15gr oleo cake	30gr oleo cake
½ colher da sopa fermento em pó	1 colher da sopa fermento em pó

Ingredientes:

Conselho: Durante a mistura, raspe as paredes do recipiente para assegurar uma mistura homogénea.

1. Coloque os ovos, o açúcar e o sal numa taça e mexa-os com a batedeira até ficarem em espuma.
2. junte o mel e o azeite e volte a misturar com a batedeira .
3. Ponha o fermento e volte a bater.
4. Coloque o leite e misture-o nos ingredientes com a batedeira.
5. Unte a forma com azeite e coloque a mistura dos ingredientes na forma.
6. Coloque a forma correctamente no aparelho para cozer pão. Feche a tampa.
7. Escolha o programa desejado.
8. Comprima a tecla START/STOP.
9. Com as luvas da cozinha retire o pão da forma após a cozedura.



10. Deixe arrefecer o pão sobre uma grelha durante mais ou menos uma hora antes de o cortar.

Cake fofo

Ingredientes:

550gr	1400gr
3 ou 4 ovos	6 ou 7 ovos
120gr de açúcar	250gr de açúcar
120gr de farinha	250gr de farinha
60gr de azeite	120gr de azeite
15gr oleo cake	30gr oleo cake
½ coher da sopa com natas	1 coher da sopa com natas
1/3 colher da sopa com fermento em pó	½ colher da sopa com fermento em pó

Conselho: Durante a mistura, raspe as paredes do recipiente para assegurar uma mistura homogénea.

1. Ponha os ovos, o açúcar e metade do azeite numa taça e misture os ingredientes com a batedeira até o açúcar ficar derretido.
2. Adicione o oleo cake na mistura e volte a misturar com a batedeira.
3. Coloque o azeite restante, a farinha, as natas e o fermento em pó na mistura e volte a mexer com a batedeira durante cerca de 4 minutos, na velocidade máxima, até ficar em muita espuma.
4. Unte a forma com azeite e coloque a mistura na forma.
5. Coloque a forma correctamente no aparelho para cozer pão. Feche a tampa.
6. Escolha o programa desejado.
7. Comprima a tecla START/STOP.
8. Com as luvas da cozinha retire o pão da forma após a cozedura.
9. Deixe arrefecer o pão sobre uma grelha durante mais ou menos uma hora antes de o cortar.

Cake com ovos moles

Ingredientes:

550gr	1400gr
3 ou 4 ovos	6 ou 7 ovos
120gr de açúcar	250gr de açúcar
120gr de farinha	250gr de farinha
30gr de creme	60gr de creme
15 gr de óleo cake	30 gr de oleo cake
½ coher da sopa com natas	coher da sopa com natas

Conselho: Durante a mistura, raspe as paredes do recipiente para assegurar uma mistura homogénea.

1. Ponha os ovos e o açúcar numa taça e misture-os com uma batedeira até ficarem em espuma.
2. Junte o oleo cake na mistura e volte a mexer com a batedeira na velocidade mais elevada.
3. Adicione a farinha e o fermento na mistura e mexa-os de novo com a batedeira.
4. Coloque o creme derretido e misture com a batedeira.
5. Unte a forma com azeite e coloque a mistura na forma.
6. Coloque a forma correctamente no aparelho para cozer pão. Feche a tampa.
7. Escolha o programa desejado.
8. Comprima a tecla START/STOP.
9. Com as luvas da cozinha retire o pão da forma após a cozedura.



10. Deixe arrefecer o pão sobre uma grelha durante mais ou menos uma hora antes de o cortar.

GELEIA DE MORANGOS / ANANÁS

Programa: 7 (JAM) - **Peso:** 550gr/1400gr

O programa permite fazer compotas facilmente. Corte as frutas em pedaços de 1cm. Não utilize açúcar normal mas sim açúcar especial para compotas que se encontra nos comércios.

Ingredientes:

550gr	1400gr
1 ½ chávena com morangos frescos/ananá cortados em pedaços de 1cm.	4 chávenas com morangos frescos/ananá cortados em pedaços de 1cm.
6 colheres das sopa com açúcar especial para compotas	10 colheres das da sopa com açúcar especial para compotas
2 colheres de sopa com sumo de limão	4 colheres de sopa com sumo de limão
¼ chávena com pó de pudim	¾ chávena com pó de pudim

1. Meça os ingredientes com muita precisão e verta-os na forma.
2. Coloque a forma correctamente no aparelho. Feche a tampa.
3. Escolha o programa desejado.
4. Prema a tecla START/STOP.
5. Com a ajuda das luvas de cozinha retire a forma do aparelho após a cozedura.
6. Verta a compota num frasco limpo e esterilizado. Feche-o com uma tampa esterilizada. Guarde a compota no frigorífico.

MASSA

Programa: 8 (DOUGH) – **Peso:** 550gr/1200gr/1400gr

Este ciclo permite preparar a massa sem cozer o pão. Com esta regulação pode-se fazer todo o tipo de massas para pizzas, pequenos pães, pães compridos, coscorões, pães redondos ou entrançados que devem ser cozidos no forno ou fritos numa fritadeira.

Ingredientes:

550gr	1200gr	1400gr
190 ml de água	400 ml de água	460 ml de água
2 colheres de sopa com manteiga ou margarina	3 colheres de sopa com manteiga ou margarina	4 colheres de sopa com manteiga ou margarina
¾ colher de café com sal	1 ¼ colher de café com sal	2 colheres de café com sal
2 colheres de sopa com azeite	2 colheres de sopa com azeite	2 colheres de sopa com azeite
2 ¼ taças medidoras com farinha para toda a utilização ou com farinha para pão	4 2/3 taças medidoras com farinha para toda a utilização ou com farinha para pão	5 ½ taças medidoras com farinha para toda a utilização ou com farinha para pão
1 colher das da sopa com açúcar	2 ½ colher das da sopa com açúcar	3 colher das da sopa com açúcar
1 colher de café com fermento acção rápida	1 ¾ colher de café com fermento acção rápida	2 colheres de café com fermento acção rápida

1. Meça os ingredientes com a muita precisão e verta-os na forma seguindo a ordem da receita (ingredientes líquidos em primeiro lugar)
2. Coloque a forma correctamente no aparelho. Feche a tampa.
3. Escolha o programa desejado. Prema o botão START/STOP.

4. No fim do ciclo retire a massa da forma.
5. Estenda a massa e deixe-a fermentar durante 10 minutos.
6. Se a massa é para fazer pizzas, verta o molho de tomate e espalhe os ingredientes desejados na massa. Coza no forno tradicional durante 15 minutos a 200°C.

PROGRAMA cozedura ULTRA-RÁPIDA

Programa: 9 (ULTRA FAST) – **Coloração da côdea:** clara/média/escura (light/medium/dark)–

Peso: 550gr/1200gr/1400gr

Tempo de cozedura: 1:38

Estes programas permitem fazer um pão em 98 minutos. Com estes programas, o temporizador (arranque com deferimento) não está disponível. Sabendo que a massa tem menos tempo de fermentação, é possível que o pão seja mais pequeno que com os outros programas de cozedura.

!! Se a temperatura da água for demasiado baixa ou demasiado elevada, o pão não levedará suficientemente. A temperatura da água desempenha um papel capital para conseguir bom pão com os programas ultra rápidos. Utilize um termómetro para verificar se a temperatura da água está entre 48°C e 50°C.

Ingredientes:

550gr	1200gr	1400gr
160 ml com água quente a (48°C- 50°C)	370 ml com água quente a (48°C- 50°C)	440 ml com água quente a (48°C- 50°C)
1 colher de sopa com manteiga ou margarina	3 colheres de sopa com manteiga ou margarina	3 colheres de sopa com manteiga ou margarina
1 ovo	1 ovo	1 ovo
2 colheres de sopa com açúcar	4 colheres de sopa com açúcar	5 colheres de sopa com açúcar
1 colher de café com sal	1 ½ colher de café com sal	1 ½ colher de café com sal
2 ¼ taças medidoras com farinha para toda a utilização ou com farinha para pão	4 2/3 taças medidoras com farinha para toda a utilização ou com farinha para pão	5 ½ taças medidoras com farinha para toda a utilização ou com farinha para pão
2 colheres de café com fermento com acção rápida	3 ½ colheres de café com fermento com acção rápida	3 ½ colheres de café com fermento com acção rápida

1. Meça os ingredientes com muita precisão e verta-os na forma para o pão respeitando a ordem por que vêm na receita (ingredientes líquidos em primeiro lugar).
2. Coloque a forma correctamente no aparelho para cozer pão. Feche a tampa.
3. Escolha o programa desejado.
4. Escolha a coloração desejada para a côdea.
5. Escolha o peso.
6. Comprima a tecla START/STOP.
7. Com as luvas da cozinha retire o pão da forma após a cozedura.
8. Deixe arrefecer o pão sobre uma grelha durante mais ou menos uma hora antes de o cortar.

COZEDURA

Programa: 10 (BAKE)

Como o programa faz funcionar o aparelho no modo de cozedura durante uma hora, é preciso vigiar a cozedura durante este tempo. O programa é útil quando:

Ocorre uma falta de corrente eléctrica no momento em que a massa está a fermentar. Refira-se ao parágrafo "MEMÓRIA" para mais informações sobre as faltas de corrente eléctrica.

DOCE

Programa: 11 (DESSERT)

Utilize a tecla "DESSERT" na preparação de doces.

Pedaços de maça	Pudim de arroz
6 colheres de sopa com manteiga ou margarina	1 ¼ chávenas de leite
1 colher da sopa com sumo de limão	3 ovos ligeiramente batidas
6 maças médias	1 ½ chávenas de arroz
1/3 chávena de farinha de aveia	½ chávena de açúcar
½ chávena de açúcar amarelo	(½ chávena de passas de uva)
½ taça medidora com farinha para toda a utilização ou com farinha para pão	1 colher das de chá com pó de baunilha
	1 colher das de chá com canela

Ingredientes:

1. Meça os ingredientes com muita precisão e verta-os na forma para o pão respeitando a ordem por que vêm na receita (ingredientes líquidos em primeiro lugar).
2. Coloque a forma correctamente no aparelho para cozer pão. Feche a tampa.
3. Escolha o programa desejado.
4. Comprima a tecla START/STOP.
5. Com as luvas da cozinha retire o doce da forma após a cozedura.
6. Deixe arrefecer o doce sobre um recipiente apropriado durante mais ou menos uma hora antes de o cortar.

HOME MADE / FABRICO CASEIRO

Programa: 12 (HOME MADE)

Este programa permite a escolha dos intervalos para diferentes níveis de utilização (ver tabela).

Nível	Tempo a registar
KNEAD1/Amassar 1	6-14 minutos
RISE1 / Nível 1	20-60 minutos
KNEAD2/Amassar 2	5-20 minutos
RISE2 / Nível 2	5-120 minutos
RISE3 / Nível 3	0-120 minutos
BAKE / Cozedura	0-80 minutos
KEEP WARM / Manter o calor	0-60 minutos

1. Prima uma vez a tecla CYCLE e no ecrã aparece "KNEAD1".
2. Prima a tecla TIME para registar o tempo em minutos para a primeira fase da amassadura.
3. Prima de novo a tecla CYCLE para confirmar o registo.
4. Prima de novo a tecla CYCLE para passar à próxima fase. No ecrã surge "RISE1" / 1º nível.
5. Prima a tecla TIME para registar em minutos a primeira fase de aquecimento. Pode manter primida a tecla TIME para adiantar o registo.
6. Prima a tecla CYCLE para confirmar o registo.
7. Proceda de igual forma para as 7 fases.



8. Quando tiver registado todas as 7 fases, prima a tecla START/STOP para sair dos registos.
9. Prima de novo a tecla START/STOP para dar início à operação.

Os registos memorizados aparecerão no ecrã na próxima vez que utilizar HOME MADE.

FUNÇÃO BLOQUEIO DAS FUNÇÕES ÀS CRIANÇAS

O aparelho tem a função de segurança que bloqueia as teclas durante o funcionamento ou quando não em utilização, para evitar que o processo de cozedura seja interrompido ou seja posto em funcionamento inadvertidamente por crianças ou pessoas que tenham de ser vigiadas.


Par bloquear os comandos, prima a tecla CYCLE e depois na tecla COLOR. Todas as teclas ficam desactivadas menos as teclas CYCLE e COLOR.

Para activar o painel dos comandos, prima de novo a tecla CYCLE e depois a tecla COLOR. Caso não mexa na tecla de bloqueio, as teclas ficam automaticamente inoperativas cerca de 5 minutos, durante o funcionamento.

PROTECÇÃO DO MEIO AMBIENTE – DIRECTIVA 2002/96/CE

Para a preservação do ambiente e da nossa saúde, a eliminação no fim da vida útil dos aparelhos eléctricos e electrónicos, deve-se efectuar no cumprimento das legislações em vigor e pela participação de todos quer sejam produtores ou utilizadores. É por esta razão

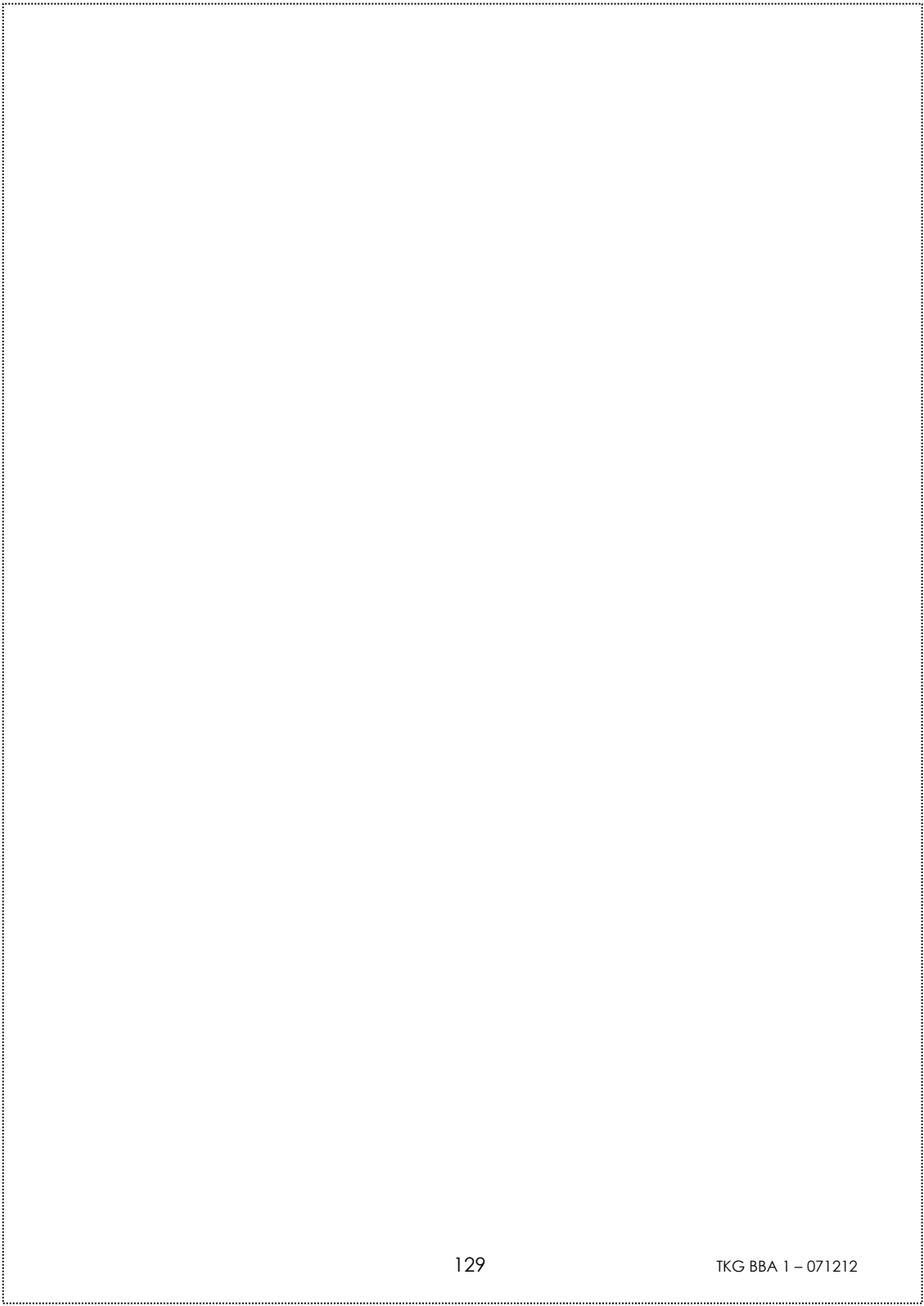


que o vosso aparelho tem na placa sinalética o símbolo , informando que em caso algum o aparelho deve ser colocado no caixote do lixo camarário ou privado para que não vá para as lixeiras comuns mas sim devolvido ao revendedor ou depositado nos locais apropriados e identificados para a recolha destes aparelhos para que uma vez recolhidos sejam reciclados, reutilizados ou lhe sejam dados outras aplicações.



Fax +32 2 359 95 50

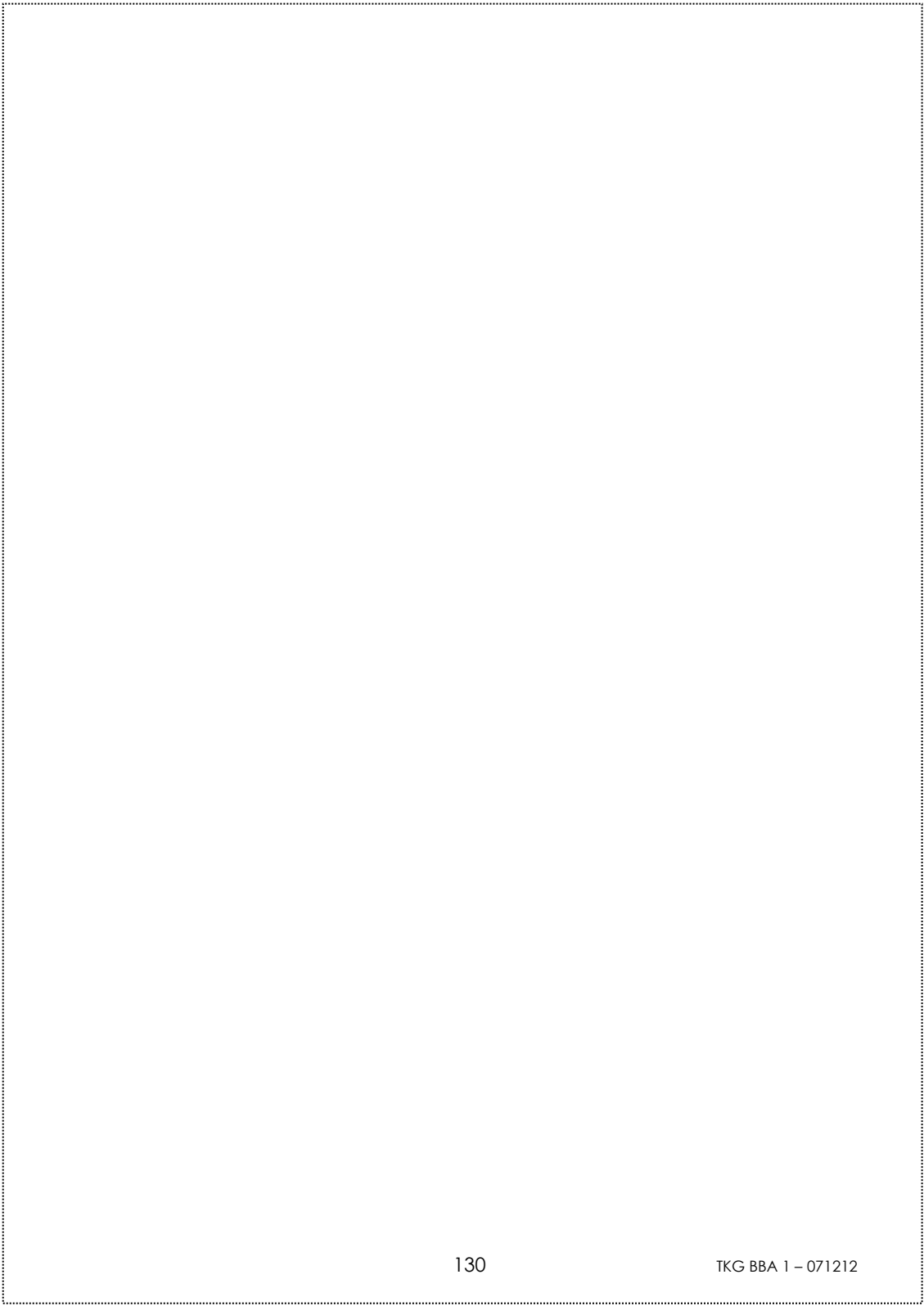
Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.





Fax +32 2 359 95 50

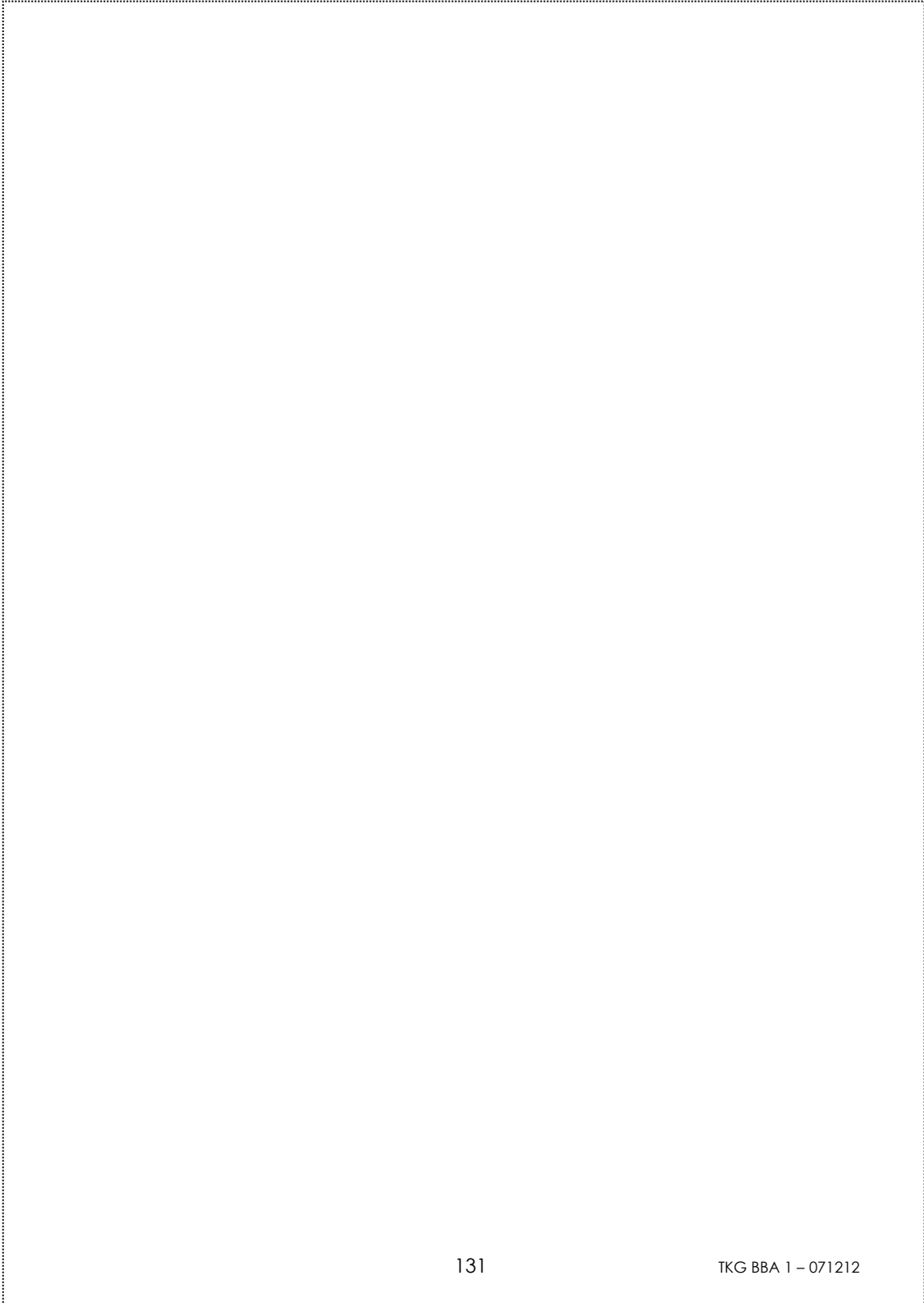
Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.






Fax +32 2 359 95 50

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.





TKG BBA 1

	
<i>Deutsch</i>	5
<i>English</i>	26
<i>Français</i>	45
<i>Nederlands</i>	66
<i>Español</i>	87
<i>Português</i>	108