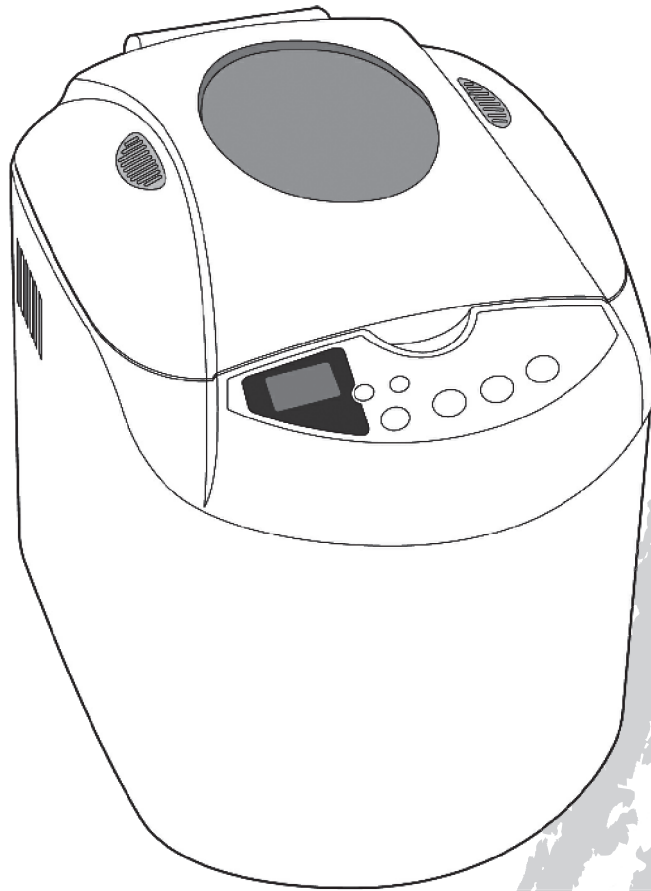
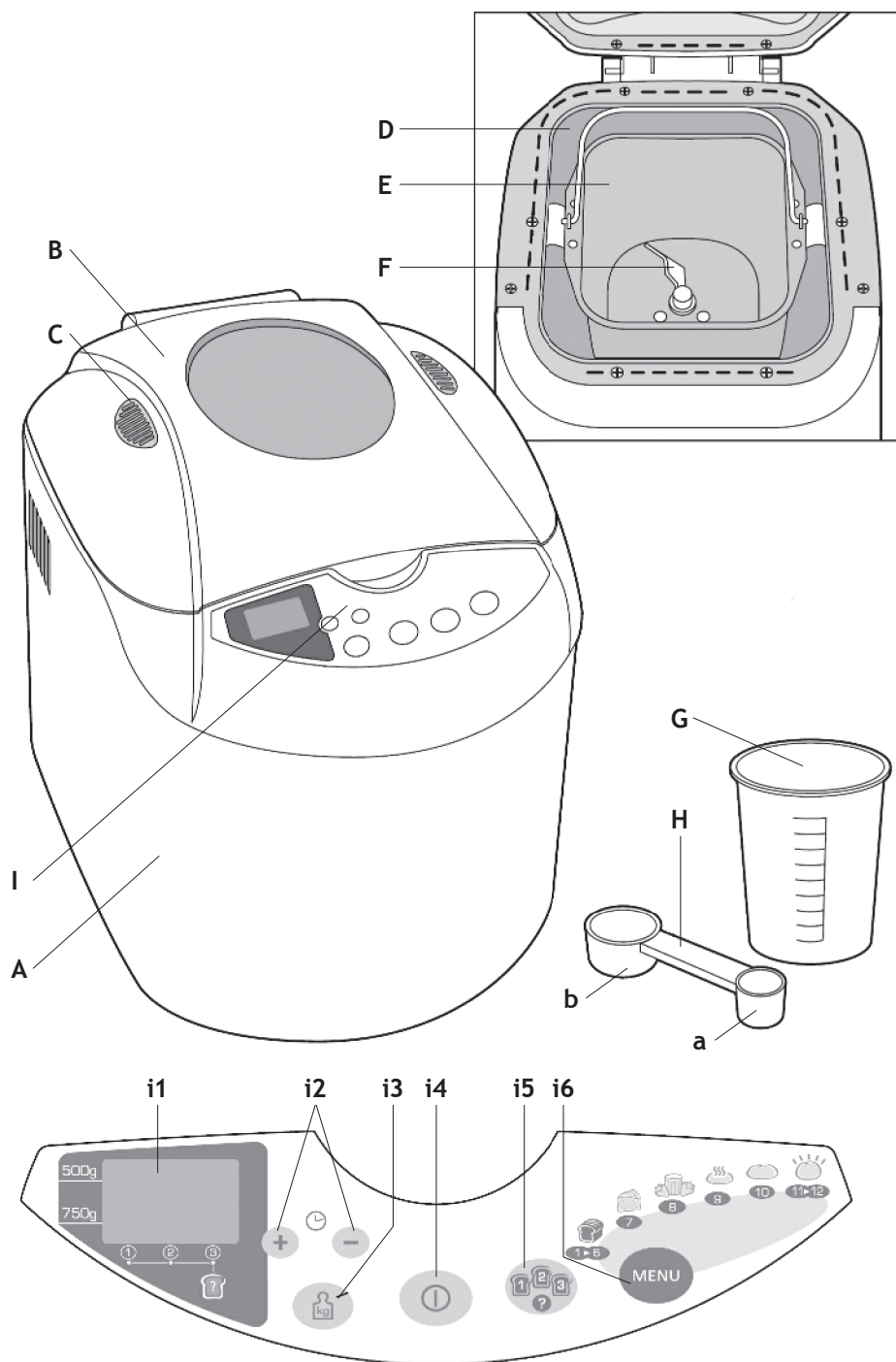




Home Bread







Français 04 ►

English 13 ►

Deutsch 21 ►

Nederlands 30 ►

Italiano 39 ►

Português 48 ►

Русский 56 ►

Türkçe 65 ►





Nous vous remercions d'avoir choisi un appareil de la gamme «Breadmaker» qui est exclusivement prévu pour la réalisation de pains, brioches, gâteaux, pâtes, confitures et compotes.

Description

- A Corps de l'appareil
- B Couvercle avec hublot
- C Grilles d'aération
- D Cuve
- E Bol
- F Mélangeur
- G Gobelet gradué
- H Dosette double
 - a = 1 cuillère à café
 - b = 1 cuillère à soupe
- I Tableau de commandes :
 - i1 Afficheur
 - i2 Touches de démarrage différé
 - i3 Touche de réglage du poids
 - i4 Touche « Marche / Arrêt »
 - i5 Touche de réglage du dorage
 - i6 Touche « Menu » :
choix des programmes

Conseils de sécurité



① Participons à la protection de l'environnement !

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

- Lisez attentivement le mode d'emploi avant la première utilisation de votre appareil : une utilisation non conforme au mode d'emploi dégraderait le fabricant de toute responsabilité.
- Ne laissez pas l'appareil à la portée des enfants sans surveillance. L'utilisation de cet appareil par des jeunes enfants ou des personnes handicapées doit être faite sous surveillance.
- Vérifiez que la tension d'alimentation de votre appareil corresponde bien à celle de votre installation électrique.

Toute erreur de branchement annule la garantie.

- Branchez impérativement votre appareil sur une prise de courant reliée à la terre.

Le non respect de cette obligation peut provoquer un choc électrique et entraîner éventuellement des lésions graves.

Il est indispensable pour votre sécurité que la prise de terre corresponde aux normes d'installation électrique en vigueur dans votre pays.

Si votre installation ne comporte pas de prise de courant reliée à la terre, il est impératif que vous fassiez intervenir, avant tout branchement, un organisme agréé qui mettra en conformité votre installation électrique.

- Votre appareil est destiné uniquement à un usage domestique et à l'intérieur de la maison.
- Débranchez votre appareil dès que vous cessez de l'utiliser et lorsque vous le nettoyez.
- N'utilisez pas votre appareil s'il ne fonctionne pas correctement ou s'il a été endommagé. Dans ce cas, adressez-vous à un centre service agréé (voir liste dans le livret service).
- Toute intervention autre que le nettoyage et l'entretien usuel par le client doit être effectuée par un centre service agréé.
- Ne mettez pas l'appareil, le câble d'alimentation ou la fiche dans l'eau ou tout autre liquide.
- Ne laissez pas pendre le câble d'alimentation à portée de mains des enfants.
- Le câble d'alimentation ne doit jamais être à proximité ou en contact avec les parties chaudes de l'appareil, près d'une source de chaleur ou sur angle vif.
- Si le câble d'alimentation ou la fiche sont endommagés, n'utilisez pas l'appareil. Afin d'éviter tout danger, faites-les obligatoirement remplacer par un centre service agréé (voir liste dans le livret service).
- Pour votre sécurité, n'utilisez que des accessoires et des pièces détachées adaptés à votre appareil.
- Tous les appareils sont soumis à un contrôle qualité sévère. Des essais d'utilisation pratiques sont faits avec des appareils pris au hasard, ce qui explique d'éventuelles traces d'utilisation.
- En fin de programme, utilisez toujours des gants de cuisine pour manipuler le bol ou les parties chaudes de l'appareil. L'appareil devient très chaud pendant l'utilisation.
- N'obstruez jamais les grilles d'aération.
- Faites très attention, de la vapeur peut s'échapper lorsque vous ouvrez le couvercle en fin ou en cours de programme.





- Lorsque vous êtes en programme n°8 (*confiture, compote*), faites attention au jet de vapeur et aux projections chaudes à l'ouverture du couvercle.
- Ne dépassez pas les quantités indiquées dans les recettes.
- Ne dépassez pas 750g de pâte au total.

Avant une première utilisation

- Déballez l'appareil et lavez le bol et les accessoires dans de l'eau additionnée de produit à vaisselle. Rincez et séchez soigneusement.
- Lavez la cuve à l'aide d'une éponge humide.

CONSEIL POUR MIEUX REUSSIR VOTRE PAIN

Lisez le mode d'emploi et utilisez le livre de recettes : on ne fait pas son pain dans cet appareil comme on le fait à la main.

Tous les ingrédients utilisés doivent être à température ambiante.

La qualité et la fraîcheur des ingrédients utilisés sont essentielles.

Utilisez des ingrédients avant leur date limite de consommation, et conservez-les dans des endroits frais et secs. L'appareil doit être conservé et utilisé à température ambiante.

Pour les recettes de pains, brioches et gâteaux, utiliser de préférence de la farine type 55.

Pour assurer la bonne réussite des préparations, la précision de la mesure de la quantité de farine est importante. C'est pourquoi nous vous conseillons de peser la farine à l'aide d'une balance de cuisine.

Utiliser de la levure de boulangerie active déshydratée en sachet. N'utilisez pas de levure chimique.

Respecter précisément l'ordre des ingrédients et les quantités indiquées dans le livre de recettes.

Ne jamais mettre la levure en contact direct avec le sel.

Afin d'éviter de perturber la levée des préparations, nous vous conseillons de mettre tous les ingrédients dans le bol dès le début et d'éviter d'ouvrir le couvercle en cours d'utilisation.

La texture du pain obtenu est plus compacte que celle du pain de boulangerie.

Les recettes d'autres appareils vont donner des résultats différents sur votre "*Home Bread*", car il ne s'agit pas des mêmes programmes.

Ordre des ingrédients

Il est préférable de mettre les ingrédients dans le moule en respectant l'ordre suivant : D'abord les liquides, ensuite les solides.

La levure doit être ajoutée après avoir mis l'ensemble des ingrédients : elle ne doit pas entrer en contact avec le sucre, le lait, l'eau ou le sel.

Après avoir mis les ingrédients liquides, nous vous conseillons donc de procéder de la façon suivante :

Ajoutez une partie de la farine. Ajoutez les ingrédients solides, à l'exception de la levure. Ajoutez le reste de la farine, en prenant soin de bien recouvrir l'ensemble des ingrédients solides. Ajoutez la levure en dernier.

LES DIFFÉRENTS INGRÉDIENTS

Beurre/huile

Les matières grasses rendent le pain plus moelleux et plus savoureux. Si vous utilisez du beurre, émiettez-le en petits morceaux pour le répartir de façon homogène dans la préparation ou faites-le ramollir. Ne pas incorporer de beurre chaud.

Eau

Utilisez de l'eau tempérée. Si vous faites une recette à base d'œufs, cassez-les et ajoutez l'eau. Nous vous conseillons d'utiliser de l'eau de source

Farine

Le poids de la farine varie sensiblement en fonction du type de farine utilisé. Selon la qualité de la farine, les résultats de cuisson du pain peuvent également varier.

Utilisez de préférence une farine dite « de force » ou « panifiable » ou « boulangère » plutôt qu'une farine standard.

Si vous utilisez des farines lourdes (*farine complète, farine de seigle...*), le pain a tendance à moins lever.

Lait

Vous pouvez utiliser du lait frais ou du lait en poudre. Si vous utilisez du lait en poudre, ajoutez la quantité d'eau initialement prévue.

Si vous utilisez du lait frais, vous pouvez également ajouter de l'eau : le volume total doit être égal au volume prévu dans la recette.

Sucre

Privilégiez le sucre blanc, roux ou du miel. N'utilisez pas du sucre raffiné ou en morceaux.





Sel

Il donne du goût à l'aliment, et permet de réguler l'activité de la levure. Grâce au sel, la pâte est ferme, compacte, et ne lève pas trop vite.

Levure

La levure permet de faire lever la pâte. Utilisez de la levure de boulangerie active déshydratée en sachet. La qualité de la levure peut être variable, elle ne gonfle pas toujours de la même façon. Les pains peuvent donc être différents en fonction de la levure utilisée.

Les proportions indiquées sont pour de la levure déshydratée. En cas d'utilisation de levure fraîche, il faut multiplier la quantité par 3 (en poids) et diluer la levure dans un peu d'eau tiède légèrement sucrée pour une action plus efficace.

Utilisation

Le "**Home Bread**" vous permet de réaliser facilement pains, brioches, gâteaux, pâtes, confitures et compotes sans aucune intervention dès lors que vous avez programmé votre appareil.

Le choix d'un programme déclenche une suite d'étapes, qui se déroulent automatiquement les unes après les autres. Vous trouverez un tableau récapitulatif des temps liés à chacune de ces étapes à la fin de la notice.

1. Avant d'utiliser votre Home Bread

- Branchez l'appareil.
- "**P1**" pour le programme "**1**" apparaît dans l'afficheur suivi du temps correspondant.
- Ouvrez le couvercle.
- Enlevez le bol (E) à l'aide de l'anse et vérifiez que le mélangeur (F) est bien en place.

2. Ajout des ingrédients

- Mettez les ingrédients dans le bol en suivant l'ordre indiqué dans la recette.
- Remplacez le bol dans la cuve en le positionnant correctement sur l'entraîneur situé au fond de la cuve. Ensuite, appuyez sur le bol pour l'enclencher sur l'entraîneur et les deux ergots latéraux.
- Refermez le couvercle.

3. Sélection du programme

- Sélectionnez le programme correspondant à la recette :

À l'aide de la touche "**Menu**" (i6), sélectionnez le programme. Le temps correspondant à la durée de ce programme s'affiche.

Remarque :

Si vous choisissez le programme "**1**", il n'est pas nécessaire d'appuyer sur la touche "**Menu**" (i6) : vous pouvez sélectionner directement le niveau de dorage (i5) et le poids (i3).

- Sélection du niveau de dorage et du poids (*programme 1 à 7 uniquement*) : à l'aide de la touche (i5), réglez le niveau de dorage.

Dans le bas de l'afficheur, une flèche se positionne en face du niveau de dorage choisi : 1/*peu doré*, 2/*doré*, 3/*très doré*. Les recettes préconisent des niveaux de dorage, que vous pouvez adapter en fonction de votre goût. À l'aide de la touche (i3), sélectionnez le poids en fonction des indications données dans la recette : 500 ou 750g. Sur le côté de l'afficheur, une flèche se positionne en face du poids choisi.

- Appuyez sur la touche "**Marche**" (i4) pour mettre l'appareil en marche.

4. Programmation différée

Vous pouvez programmer l'appareil afin d'avoir votre préparation prête à une heure que vous aurez choisie. Jusqu'à 15 heures à l'avance. Cette étape intervient après avoir sélectionné le programme, le niveau de dorage et le poids.

- Calculez l'écart de temps entre le moment où vous démarrez le programme et l'heure à laquelle vous souhaitez que votre préparation soit prête.
- À l'aide des touches (i2), affichez le temps trouvé avec les touches + et -. Ce temps annule et remplace le temps pré-programmé inscrit dans l'afficheur.

Ex. : Il est 20^h et vous voulez votre pain prêt à 7^h le lendemain matin : à l'aide des touches (i2), programmez 11 heures avec les touches + et -.

- Appuyez sur la touche marche/arrêt.

5. Arrêt

À la fin du temps de cuisson, un bip signale la fin du programme. Vous pouvez retirer le bol (E) aussitôt :

- Appuyez sur la touche "**Marche/Arrêt**" (i4). Débranchez l'appareil.





- Prenez le bol par l'anse à l'aide de gants de cuisine et retirez-le. Passez une spatule en plastique autour de la préparation, si nécessaire, puis retournez le bol pour démouler la préparation. Posez-la sur une grille pour la laisser refroidir.
- Si le mélangeur (F) est resté dans la préparation, attendez qu'il refroidisse pour le retirer.
- Pour arrêter le programme ou annuler le programme différé, appuyez 5 secondes sur la touche "Marche/Arrêt" (i4).

6. Maintien au chaud

Vous pouvez également laisser la préparation dans l'appareil et enchaîner un cycle de maintien au chaud d'une heure. L'afficheur reste à 0.00 pendant l'heure de maintien au chaud. Un bip retentit à intervalles réguliers pendant l'heure de maintien au chaud. En fin de cycle, l'appareil s'arrête automatiquement après l'émission de 3 bips. Le temps du programme choisi au préalable s'inscrit sur l'afficheur.

- Débranchez l'appareil et retirez le bol par l'anse à l'aide de gants de cuisine.

Vous pouvez à tout moment annuler le maintien au chaud en appuyant sur la touche "Marche/Arrêt" (i4).

Si vous le désirez, vous pouvez allonger les temps de cuisson.

- À l'aide de la touche "Menu" (i6), sélectionnez le programme "9".
Automatiquement, un temps supplémentaire d'une heure s'affiche (*bip à la fin de l'heure*). Vous pouvez arrêter ce programme à tout moment en appuyant sur la touche "Marche/Arrêt" (i4).

Conseils pratiques

- Le programme "8" intègre un temps de préchauffage : il est donc tout à fait normal que la mise en marche ne commence pas dès que vous avez appuyé sur la touche "marche/arrêt".
- Si vous enchaînez deux programmes, attendez 30 minutes avant de démarrer la deuxième préparation.
- Ne tenez pas compte du ou des bips éventuels en cours de programme.
- Si en cours de cycle, le programme est interrompu par une coupure de courant ou une fausse manœuvre, la programmation est perdue. Vous pouvez utiliser le programme "9" pour terminer la cuisson.

Découpe et conservation du pain fait maison

Démoulez aussitôt la cuisson terminée en manipulant le bol avec des gants.

Laissez refroidir le pain pendant au moins une heure avant de le découper avec un couteau aiguisé et dentelé ou avec un couteau électrique.

Si vous souhaitez manger le pain pendant qu'il est encore chaud, nous vous conseillons de couper d'épaisses tranches de 2.5cm (1 inch) afin qu'elles soient uniformes.

Conservez le pain dans un récipient hermétique et laissez-le dans un lieu frais et sec. Ne le conservez pas au réfrigérateur car il s'assècherait et perdrait sa fraîcheur.

Parce que le pain fait maison n'a pas de conservateurs, il a tendance à s'assécher et perdre sa fraîcheur plus rapidement que du pain fabriqué industriellement, mais peut néanmoins être conservé pendant environ 2 jours. Les pains contenant des œufs et ceux n'ayant aucune graisse doivent être mangés dans le jour suivant leur fabrication.

Pour congeler le pain fait maison, enveloppez-le dans du film ou des sacs à congélation et laissez-le ensuite décongeler à température ambiante ou dans un micro-ondes.

Que faire si... ?

- Si le mélangeur reste collé dans le pain : graissez le mélangeur avec de l'huile alimentaire avant d'emboîter le bol. Attendez que le pain refroidisse avant de retirer le mélangeur.
- Si le mélangeur reste collé dans le bol : mettez de l'eau chaude additionnée de liquide vaisselle et laissez tremper pendant au moins 5 minutes.
- Si le pain lève trop, ou qu'il est humide : mesurez précisément les quantités pour la levure et le sel ; utilisez moins de levure ; vérifiez que tous les ingrédients ont été ajoutés ; s'assurez de mettre les ingrédients dans le bon ordre, la levure en dernier.
- Si le pain ne lève pas assez, s'il est pâteux : mesurez précisément les quantités ; utilisez un petit peu plus de farine (+1/4 de cuillère à café) ; utilisez des ingrédients frais ; **n'ouvrez pas le couvercle pendant le cycle de levage** ; la levure a besoin de sucre pour faire effet.
- Si le pain ne lève pas du tout : utilisez une levure n'ayant pas passé sa date limite de consommation et dont le sachet n'a pas été ouvert il y a plus de 48 heures ; mettez les





ingrédients dans l'ordre, les liquides d'abord et la levure en dernier ; n'utilisez que des ingrédients à température ambiante.

Nettoyage

- Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir.
- Nettoyez le corps de l'appareil et l'intérieur de la cuve avec une éponge humide. Séchez soigneusement.
- Lavez le bol et le mélangeur à l'eau chaude additionnée de produit à vaisselle. Rincez et séchez rapidement et soigneusement.
- Démontez le couvercle pour le nettoyer à l'eau chaude additionnée de produit à vaisselle. Rincez, séchez rapidement et soigneusement. Ne l'immergez pas ou ne le faites pas tremper dans l'eau pour éviter toute introduction d'eau par les grilles d'aération.
- Ne lavez aucune partie de l'appareil au lave-vaisselle.
- N'utilisez ni tampon abrasif, ni alcool, ni poudre à récurer pour nettoyer l'appareil.

Si votre appareil ne fonctionne pas... que faire ?

- Vérifiez le branchement.
 - Si vous souhaitez enchaîner des programmes, attendez 30 minutes.
- Votre appareil ne fonctionne toujours pas ? Adressez-vous à un centre service agréé Moulinex (voir liste dans le livret service).

Recettes

Les ingrédients doivent être mis dans le bol (E) en respectant l'ordre de la recette. Dans les préparations de brioches ou de pains, vous pouvez ajouter des raisins secs, des noix, des lardons, des olives ou des graines.

Selon votre goût vous pouvez rajouter une cuillère à café de sucre après la première dose de farine pour faire monter encore plus le pain.

Brioches

- **Pain au lait**
250ml de lait,
50g de beurre,
200g de farine,
2 cuil. à soupe de sucre,
1,5 cuil. à café de sel,
175g de farine,
1 sachet de levure
de boulanger sèche (*déshydratée*).

Programme : 5 (3^h 13)
Dorage : 2
Poids : 500g

- **Brioche**
3 œufs,
125g de beurre,
125g de farine type 45,
2,5 cuil. à soupe de sucre,
1 cuil. à café de sel,
125g de farine type 45,
1 sachet de levure
de boulanger sèche (*déshydratée*).
1 cuil. à soupe de lait,

Programme : 1 (2^h 55)
Dorage : 1
Poids : 750g

- **Cramique**
125ml de lait,
1 œuf,
50g de beurre,
125g de farine,
1 cuil. à soupe de sucre,
1 pincée de sel,
125g de farine,
1 sachet de levure
de boulanger sèche (*déshydratée*).

Programme : 5 (3^h 19)
Dorage : 2
Poids : 750 g





■ Kugelhof

4 cuil. à soupe de lait,
2 œufs,
100g de beurre,
125g de farine,
2,5 cuil. à soupe de sucre,
1 pincée de sel,
125g de farine,
1 sachet de levure
de boulanger sèche (*déshydratée*),
100g de raisins secs.

Programme : 5 (3^h09)

Dorage : 1

Poids : 750g

■ Panettone

4 cuil. à soupe de lait,
2 œufs,
80g de beurre,
130g de farine,
60g de sucre,
130g de farine,
1 sachet de levure
de boulanger sèche (*déshydratée*),
6 cuil. à soupe de raisins secs,
4 cuil. à soupe de cédrat confit.

Programme : 5 (3^h09)

Dorage : 1

Poids : 750g

Pains

■ Pain blanc

270ml d'eau,
260g de farine,
1,5 cuil. à café de sel,
200g de farine,
1,5 cuil. à café de levure
de boulanger sèche (*déshydratée*).

Programme : 6 (3^h37)

Dorage : 2

Poids : 750g

■ Pain paysan

220ml d'eau,
250g de farine,
1,5 cuil. à café de sel,
50g de farine de seigle,
50g de farine complète,
1 sachet de levure
de boulanger sèche (*déshydratée*).

Programme : 1 (2^h55)

Dorage : 1

Poids : 750g

■ Pain de campagne

270ml d'eau,
260g de farine,
1,5 cuil. à café de sel,
150g de farine,
50g de farine de seigle,
1 sachet de levure
de boulanger sèche (*déshydratée*).

Programme : 3 (3^h44)

Dorage : 2

Poids : 750g

■ Damper australien

300g de farine,
1/2 cuil. à café de sel,
3 cuil. à café de sucre,
50g de beurre ramolli.
Travailler ces 4 ingrédients 5 min. avec les
mains avant de les mettre dans le bol de
la machine. Ajoutez ensuite :
210 ml de lait à température ambiante,
1 sachet de levure
de boulanger sèche (*déshydratée*).

Programme : 10 (0^h59)

Gâteaux

■ Gâteau aux raisins

100ml de lait,
2 œufs,
125g de beurre,
120g de sucre,
1 sachet de sucre vanillé,
125g de farine type 45,
1/2 sachet de levure chimique,
125g de farine type 45,
1 pincée de sel,
6 cuil. à soupe de poudre d'amandes,
125g de raisins secs.

Programme : 7 (1^h25)

Dorage : 2

Poids : 750g

■ Gâteau au citron

4 œufs,
1 pincée de sel,
200g de beurre,
200g de sucre,
250g de farine type 45,
2 cuil. à café de levure chimique,
zeste de citron.

Programme : 7 (1^h25)

Dorage : 2

Poids : 750g





■ Gâteau aux noisettes

2 œufs,
1 pincée de sel,
200g de sucre,
125g de beurre,
200ml de lait,
200g de farine type 45,
1 sachet de sucre vanillé,
1/2 sachet de levure chimique,
100g de noisettes en poudre.

Programme : 7 (1^h25)

Dorage : 2

Poids : 750g

Pâtes

■ Pâte fraîches

500g de farine,
0,5 cuil. à café de sel,
4 œufs,
3 cuil. à soupe d'eau.
Programme : 11 (13 min.). Étalez et faites
les formes de pâtes selon votre goût. Cuire
à l'eau bouillante 5 min. maximum.

■ Pâte à pizza

200ml d'eau,
3 cuil. à soupe d'huile d'olive,
350g de farine,
2 cuil. à café de sel,
1 sachet de levure de boulanger.

Programme : 12 (1^h10).

Cette pâte doit cuire au four traditionnel,
20 min. à 190°C.

Confitures et compotes

Coupez ou hachez vos fruits selon vos goûts
avant de les mettre dans votre Breadmaker.

■ Confitures de fraises, de pêches, de rhubarbe ou d'abricots

500g de fruits,
300g de sucre cristallisé,

Programme : 8 (1^h20), puis

Programme : 9 (1^h)

■ Compote pommes/rhubarbe

250g de rhubarbe,
250g de pommes,
3 cuil. à soupe de sucre cristallisé.

Programme : 8 (1^h20)

■ Compote de rhubarbe

500g de rhubarbe,
3 cuil. à soupe de sucre cristallisé.

Programme : 8 (1^h20)





	Taille	Dorage	Temps	Pré- chauffage	1 ^{er} pétrissage	2 ^{ème} pétrissage	1 ^{ère} levée	3 ^{ème} pétrissage	2 ^{ème} levée	4 ^{ème} pétrissage	3 ^{ème} levée	Cuisson	Warm
1	500	1	02:50	X	3	22	37	15 sec.	28	3 sec.	35	45	60
		2	03:00	X	3	22	37	15 sec.	28	3 sec.	35	55	60
		3	03:10	X	3	22	37	15 sec.	28	3 sec.	35	65	60
	750	1	02:55	X	3	22	37	15 sec.	28	3 sec.	35	50	60
		2	03:05	X	3	22	37	15 sec.	28	3 sec.	35	60	60
2	500	3	03:15	X	3	22	37	15 sec.	28	3 sec.	35	70	60
		1	01:52	X	3	20	X	X	12	2 sec.	34	43	60
		2	01:55	X	3	20	X	X	12	2 sec.	34	46	60
	750	3	02:00	X	3	20	X	X	12	2 sec.	34	51	60
		1	01:54	X	3	20	X	X	12	2 sec.	34	45	60
3	500	2	01:57	X	3	20	X	X	12	2 sec.	34	48	60
		3	02:02	X	3	20	X	X	12	2 sec.	34	53	60
		1	03:29	X	3	20	55	1	50	X	25	55	60
	750	2	03:39	X	3	20	55	1	50	X	25	65	60
		3	03:49	X	3	20	55	1	50	X	25	75	60
4	500	1	03:34	X	3	20	55	1	50	X	25	60	60
		2	03:44	X	3	20	55	1	50	X	25	70	60
		3	03:49	X	3	20	55	1	50	X	25	75	60
	750	1	02:09	X	3	15	15	1	X	X	45	50	60
		2	02:19	X	3	15	15	1	X	X	45	60	60
Pain complet (recette rapide)	500	3	02:29	X	3	15	15	1	X	X	45	70	60
		1	02:14	X	3	15	15	1	X	X	45	55	60
		2	02:24	X	3	15	15	1	X	X	45	65	60
	750	3	02:34	X	3	15	15	1	X	X	45	75	60





	Taille	Dorage	Temps	Pré- chauffage	1 ^{er} pétrissage	2 ^{ème} pétrissage	1 ^{ère} levée	3 ^{ème} pétrissage	2 ^{ème} levée	4 ^{ème} pétrissage	3 ^{ème} levée	Cuisson	Warm
5	500	1	03:03	X	3	22	43	15 sec.	27	3 sec.	40	48	60
		2	03:13	X	3	22	43	15 sec.	27	3 sec.	40	58	60
		3	03:23	X	3	22	43	15 sec.	27	3 sec.	40	68	60
	750	1	03:09	X	3	22	43	15 sec.	27	3 sec.	40	54	60
		2	03:19	X	3	22	43	15 sec.	27	3 sec.	40	64	60
		3	03:29	X	3	22	43	15 sec.	27	3 sec.	40	74	60
6	500	1	03:22	X	3	18	60	1	50	X	15	55	60
		2	03:32	X	3	18	60	1	50	X	15	65	60
		3	03:42	X	3	18	60	1	50	X	15	75	60
	750	1	03:27	X	3	18	60	1	50	X	15	60	60
		2	03:37	X	3	18	60	1	50	X	15	70	60
		3	03:42	X	3	18	60	1	50	X	15	75	60
7	500	1	01:10	X	3	16	X	X	X	X	X	51	22
		2	01:20	X	3	16	X	X	X	X	X	61	22
		3	01:30	X	3	16	X	X	X	X	X	71	22
	750	1	01:15	X	3	16	X	X	X	X	X	56	22
		2	01:25	X	3	16	X	X	X	X	X	66	22
		3	01:35	X	3	16	X	X	X	X	X	76	22
8	Confiture		01:20	15	X	X	X	X	X	X	X	65	14
9	Cuisson seule		01:00	X	X	X	X	X	X	X	X	60	60
10	Damper (Spécialité)		00:59	X	1	8	X	X	X	X	8	42	60
11	Pâtes fraîches		00:13	X	3	5	X	X	1	10 sec.	4	X	X
12	Pâte à pizza		01:10	X	3	15	52	X	X	X	52	X	X

<-- 12 -->





Thank you for choosing an appliance in the «**Breadmaker**» range exclusively designed for making bread, brioche, cakes, dough, jam and compote.

Description

- A Body
- B Lid with window
- C Air vents
- D Tub
- E Pan
- F Mixer
- G Measuring cup
- H Measuring spoon
a = 1 teaspoon
b = 1 tablespoon
- I Control panel:
 - i1 Display panel
 - i2 Delayed start buttons
 - i3 Weight setting button
 - i4 "On/Off" button
 - i5 Browning setting button
 - i6 "Menu" button:
programme selections

Safety instructions



① Environment protection first!

Your appliance contains valuable materials which can be recovered or recycled.

- ➔ Leave it at a local civic waste collection point.

- Before using your appliance for the first time, please read these instructions carefully: any use which does not conform to these instructions will absolve the manufacturer from any liability.
- Never leave the appliance within reach of children without supervision. The use of this appliance by young children or by disabled people must always be supervised.
- Check that the power rating of your appliance does in fact match that of your household electrical wiring system.

Any connection error will render the guarantee null and void.

- It is essential that this appliance be connected to an earthed socket.

Non-compliance with this requirement could result in electric shock and give rise

to severe injury. For your own safety, make sure your earth connection complies with the electrical wiring standards applicable in your country.

If your wiring system does not have an earthed socket, before connecting your appliance, call on the services of an approved electrician to bring your electrical system up to standard.

- Your appliance is intended only for domestic, indoor use.
- Unplug your appliance as soon as you have finished using it or to clean it.
- Do not use your appliance if it is not working correctly or if it has been damaged. If this happens, you should contact an approved service centre (*see list in the service booklet*).
- Any intervention other than cleaning and normal maintenance by the customer must be performed by an approved service centre.
- Do not put the appliance, the power cable or the plug in water or in any other liquid.
- Do not allow the power cable to hang down within reach of children.
- The power cable must never be close to or in contact with the hot parts of the appliance, near a source of heat or a sharp angle.
- Do not use the appliance if the power cable or plug is damaged. To avoid any risk, these must be replaced by an approved service centre (*see list in the service booklet*).
- For your own safety, only use accessories and spare parts designed for your appliance.
- All our appliances undergo strict quality control. Hands-on tests are carried out on appliances at random, which accounts for any traces of use.
- At the end of the programme, always use oven gloves to handle the pan or the hot parts of the appliance. The appliance becomes very hot during use.
- Never block the air vents.
- Be extremely careful as steam can come out when you open the lid at the end of or during the programme.
- When using programme 8 (*jam, compote*), watch out for hot splashes and the jet of steam that escapes when you open the lid.
- Do not exceed the quantities stated in the recipes; the total weight of dough should not be more than 750g.



Before using your appliance for the first time

- Unpack the appliance and wash the pan and accessories in soapy dishwater. Rinse and dry thoroughly.
- Wipe the tub with a damp sponge.

FOR BEST RESULTS WITH YOUR BREAD

Read the instructions and use the recipe book: the method for making bread with this appliance is not the same as for handmade bread.

All ingredients should be at room temperature.

Only good quality fresh ingredients should be used. Use the ingredients before their use-by date and keep them cool and dry. The appliance must be kept and used at room temperature.

For the bread, brioche, and cake recipes, it is recommended to use pastry flour.

For successful bread-making, it is important to use the exact flour measure. For this reason, we suggest that you carefully weigh the flour on a kitchen scale.

Use dried active baker's yeast. Do not use baking powder.

Always follow the precise order and use the exact quantity of ingredients indicated in the recipe book.

Never put the yeast in direct contact with the salt.

To avoid interfering with the rising process, we suggest you put all the ingredients in the pan at the beginning and avoid opening the lid while the machine is operating.

Your bread will be more close-textured than baker's bread.

The recipes for other appliances will give different results if used with your **"Home Bread"**; as the appliances have different programmes.

Order of ingredients

It is preferable to put the ingredients in the pan in the following order: First the liquid ingredients followed by the dry ingredients.

The yeast should be added after all the other ingredients have been put into the pan: the yeast should not be in direct contact with the sugar, milk, water or salt.

After adding the liquid ingredients, we suggest that you proceed as follows:

Add part of the flour. Add the dry ingredients except for the yeast. Add the remaining flour being careful to cover all the dry ingredients. Lastly, add the yeast.

Ingredients

Butter / oil

Fats give the bread a tender crumb and a more succulent taste. If you are using butter, cut it into small pieces so as to evenly distribute it into the mixture, or soften it.

Do not use warm butter.

Water

Use lukewarm water.

If your recipe calls for eggs, put them in then add the water. We suggest that you use spring water.

Flour

The weight of the flour varies according to the type of flour used.

If possible, use strong flour (*type 55*) rather than ordinary plain flour.

The baking results can vary depending on the quality of the flour used. If using hard flour (*wholemeal, rye, etc.*) the bread doesn't rise as much.

Milk

Fresh or powdered milk may be used.

If using powdered milk, add the quantity of water initially called for.

If using fresh milk, you can also add water: the total volume of liquid must always be equal to the volume called for in the recipe.

Sugar

As a preference, use white sugar, brown sugar or honey. Do not use refined or cubed sugar.

Salt

Salt enhances flavour and controls yeast activity. Salt makes the dough rise more slowly, creating a firm and close-textured dough.

Yeast

Yeast allows the dough to rise.

Use dried active baker's yeast. The quality of the yeast can vary, causing the dough to rise in different ways. The bread can therefore vary depending upon the yeast used.

The stated proportions are for dried yeast. If you use fresh yeast, you should triple the weight and stir the yeast into a little lukewarm water, adding a small amount of sugar for maximum effectiveness.





Using your appliance

The “**Home Bread**” machine enables you to make bread, brioche, cakes, dough, jam and compotes easily, without any intervention once you have programmed your appliance.

The selection of a programme sets off a series of stages which take place automatically, one after the other. You will find a time chart for each of these stages at the end of the booklet.

1. Before using your Home Bread

- Plug in the appliance.
“P1” for programme “1” appears in the display panel followed by the corresponding time.
- Open the lid.
- Pull out the pan (E) by the handle and check that the mixer (F) is properly in place.

2. Adding the ingredients

- Put the ingredients in the pan, following the order given in the recipe.
- Put the pan back in the tub, making sure it is correctly positioned on the drive pin located at the bottom of the tub. Then, push down on the pan to slot it into the drive pin and two side clips.
- Close the lid.

3. Selecting the programme

- Select the programme corresponding to the recipe:
Use the “**Menu**” button (i6), to select the programme. The time corresponding to the length of this programme will be displayed.

Note:

If you choose programme “1”, you don’t have to press the “**Menu**” button (i6): you can go straight to selecting the browning level (i5) and the weight (i3).

- Selecting the browning level and the weight (*programmes 1 to 7 only*): Press the button (i5) to set the browning level (1 *being the lowest browning level, and 3 being the highest browning level*).
At the bottom of the display panel, an arrow will point to the selected browning level: 1/*slightly browned*, 2/*medium browned*, 3/*well browned*.
The recipes suggest browning levels that you are free to adapt according to your own taste.

- Press the weight button (i3), to select the weight indicated in the recipe: 500 or 750g. On the side of the display panel, an arrow will point to the weight chosen.
- Press the “**On/Off**” button (i4) to start the appliance.

4. Delayed start

You can program your appliance so that your bread is ready at the time you choose. Up to 15 hours in advance. This step comes after the selection of the programme, browning level and weight.

- Calculate the amount of time between the time at which you are setting the programme and the time at which you want your cooking to be ready.
- Use the + and - buttons (i2), to set the amount of time calculated. This cancels out and replaces the pre-programmed time shown on the display panel.

E.g.: It’s 8 p.m. (20:00) and you want your bread to be ready at 7 the next morning: se the + and - buttons (i2), to program 11 hours.

- Press the “**On/Off**” button.

5. Stopping

At the end of the cooking cycle, a beep is sounded to indicate the end of the programme. You can take out the pan (E) immediately:

- Press the “**On/Off**” button (i4). Unplug the appliance.
- Pick up the pan by the handle using oven gloves and take it out. If necessary, run a plastic spatula around the edge of the bread then tip the bread out of the pan. Put the bread on a rack to let it cool.
- If the mixer (F) is still in the bread, wait until it’s cooled to remove it.
- To stop the programme or to cancel delayed programming, hold down on the “**On/Off**” button (i4) for 5 seconds.

6. Keeping warm

You can also leave the bread in the appliance and move on to a one-hour cycle to keep the bread warm.

The display panel will remain at 0.00 during the one-hour “**keep warm**” cycle. Beeps will be heard at regular intervals throughout this cycle. At the end of the cycle, the appliance will stop automatically after sounding 3 beeps. The time of the previously chosen programme will appear on the display panel.





- Unplug the appliance and pick up the pan by the handle using oven gloves.

You can stop the **"keep warm"** cycle at any time by pressing the **"On/Off"** button (i4). If you wish, you can also increase cooking time.

- Press the **"Menu"** button (i6) and select programme **"9"**.

Automatically, an extra hour will appear on the display panel (*beep at the end of the hour*). You can stop this programme at any time by pressing the **"On/Off"** button (i4).

Useful tips

- Programme **"8"** include a preheat period: therefore the appliance does not necessarily start immediately after you press the **"On/Off"** button.
- If you do two programmes in a row, wait 30 minutes before you start the second one.
- Do not pay any attention to the beeps you may hear during the programme.
- If the programme is interrupted during the cycle by a power failure or an accidental operation, the programming will be lost. You can use programme **"9"** to finish the cooking process.

Storage and cutting of home-baked bread

Turn out the loaf as soon as it is cooked, wearing oven gloves when handling the bowl.

Allow the bread to cool for at least an hour before cutting it with a sharp, serrated knife or an electric knife. If you wish to eat the bread while it is still warm, we advise you to cut thick slices of 2.5 cm (1 inch) so that they are even.

Keep the bread in a sealed container, in a cool, dry place.

Do not keep it in the refrigerator, as it will dry out and lose its freshness.

Because home-baked bread contains no preservatives, it tends to dry out and lose its freshness more quickly than commercially produced bread; it should, nevertheless, be possible to store it for about 2 days.

Breads containing eggs or made without fat must be eaten the day after they are made.

To freeze home-baked bread, wrap it in cling film or freezer bags; it should then be de-frosted at room temperature or in a microwave.

What to do if... ?

- The paddle remains stuck in the bread: grease the paddle with cooking oil before fitting the bowl. Wait for the bread to cool before removing the paddle.
- The paddle remains stuck in the bowl: put some hot water with a little washing-up liquid in the bowl and leave to soak for at least 5 minutes.
- The bread rises too much or is too moist: measure the quantities of yeast and salt precisely; use less yeast; check that you have added all the ingredients; ensure that the ingredients are added in the correct order, the yeast last of all.
- The bread does not rise enough, or is pasty: measure the quantities precisely; use a little more flour (+1/4 teaspoon); use fresh ingredients; **do not open the cover while the dough is rising; the yeast needs sugar to work.**
- The bread does not rise at all: use a yeast that has not passed its use-by date from a sachet that has not been open for more than 48 hours; add the ingredients in the correct order, liquids first and yeast last; only use ingredients at room temperature.

Cleaning

- Unplug the appliance and let it cool.
- Clean the body of the appliance and the inside of the tub with a damp sponge. Dry thoroughly.
- Wash the pan and mixer in warm soapy dishwasher. Rinse and dry quickly and thoroughly.
- Remove the lid to clean it with warm soapy dishwasher. Rinse and dry quickly and thoroughly. Do not submerge it or soak it in water, so as to avoid getting water in the air vents.
- Do not wash any part of the appliance in a dishwasher.
- Do not use a scouring pad, alcohol or scouring powder to clean the appliance.

What to do if your appliance does not work ?

- Check the electrical connection.
- Wait 30 minutes between successive programmes.

If your appliance is still not working: Contact an approved Moulinex service centre (*see list in the service booklet*).





Recipes

The ingredients should be put in the pan (E) in the precise order given in the recipe. Raisins, nuts, small pieces of bacon, olives or seeds may be added to the bread and brioche mixtures. If you wish you can add a teaspoon of sugar after the first measure of flour to make the bread rise even more.

Brioches

■ French Milk Bread

250ml milk,
50g butter,
200g flour,
2 tbsp sugar,
1^{1/2} tsp salt,
175g flour,
1 sachet of dried yeast
(*dehydrated*).

Programme: 5 (3^h13)
Browning: 2
Weight: 500g

■ Brioche

3 eggs,
125g butter,
125g flour,
2^{1/2} tbsp sugar,
1 tsp salt,
125g flour,
1 sachet of dried yeast
(*dehydrated*).
1 tbsp milk,

Programme: 1 (2^h55)
Browning: 1
Weight: 750g

■ Cramique

125ml milk,
1 egg,
50g butter,
125g flour,
1 tbsp sugar,
1 pinch of salt,
125g flour,
1 sachet of dried yeast
(*dehydrated*).

Programme: 5 (3^h19)
Browning: 2
Weight: 750 g

■ Kugelhof

4 tbsp milk,
2 eggs,

100g butter,
125g flour,
2^{1/2} tbsp sugar,
1 pinch of salt,
125g flour,
1 sachet of dried yeast
(*dehydrated*),
100g raisins.

Programme: 5 (3^h09)
Browning: 1
Weight: 750g

■ Panettone

4 tbsp milk,
2 eggs,
80g butter,
130g flour,
60g sugar,
130g flour,
1 sachet of dried yeast
(*dehydrated*),
6 tbsp raisins,
4 tbsp candied citron.

Programme: 5 (3^h09)
Browning: 1
Weight: 750g

Breads

■ White Bread

270ml water,
260g flour,
1^{1/2} tsp salt,
200g flour,
1^{1/2} tsp of dried yeast
(*dehydrated*).

Programme: 6 (3^h37)
Browning: 2
Weight: 750g

■ Farmhouse Loaf

220ml water,
250g flour,
1^{1/2} tsp salt,
50g rye flour,
50g wholemeal flour,
1 sachet of dried yeast
(*dehydrated*).

Programme: 1 (2^h55)
Browning: 1
Weight: 750g

■ French country bread

270ml water,
260g flour,





1^{1/2} tsp salt,
150g flour,
50g rye flour,
1 sachet of dried baker's yeast
(*dehydrated*).

Programme: 3 (3^h44)

Browning: 2

Weight: 750g

■ Damper australien

300g flour,
1/2 tsp salt,
3 tsp sugar,
50g softened butter.
Knead together these four ingredients for
5 min. by hand, and then place in the
breadmaker's bowl. Then add:
210 ml milk at room temperature,
1 sachet of dried baker's yeast.

Programme : 10 (0^h59)

Cakes

■ Raisin Cake

100ml milk,
2 eggs,
125g butter,
120g sugar,
1 sachet of vanilla sugar,
125g flour,
1/2 sachet of baking powder,
125g flour,
1 pinch of salt,
6 tbsp ground almonds,
125g raisins.

Programme: 7 (1^h25)

Browning: 2

Weight: 750g

■ Lemon Cake

4 eggs,
1 pinch of salt,
200g butter,
200g sugar,
250g flour,
2 tsp baking powder,
lemon zest.

Programme: 7 (1^h25)

Browning: 2

Weight: 750g

■ Hazelnut Cake

2 eggs,
1 pinch of salt,
200g sugar,

125g butter,
200ml milk,
200g flour,
1 sachet of vanilla sugar,
1/2 sachet of baking powder,
100g hazelnuts.

Programme: 7 (1^h25)

Browning: 2

Weight: 750g

Dough

■ Fresh pasta

500g flour,
1/2 tsp salt,
4 eggs,
3 tbsp water.

Programme: 11 (13 min.). Roll out and
shape the pasta as you wish. Cook in boil-
ing water for a maximum of 5 minutes.

■ Pizza Dough

200ml water,
3 tbsp olive oil,
350g flour,
2 tsp salt,
1 sachet of baker's yeast.

Programme: 12 (1^h10).

These recipes require baking in a traditional
oven, 20 min. at 190°C.

Jams and Compotes

Slice or chop your fruit as you prefer before
putting it in your breadmaker.

■ Strawberry, Peach, Rhubarb or Apricot Jam

500g fruit,
300g granulated sugar,

Programme: 8 (1^h20), followed by

Programme: 9 (1^h)

■ Apple Rhubarb Compote

250g rhubarb,
250g apples,
3 tbsp granulated sugar.

Programme: 8 (1^h20)

■ Rhubarb Compote

500g rhubarb,
3 tbsp granulated sugar.

Programme: 8 (1^h20)





	Weight	Brow-ning	Time	Pre- heating	1 st kneading	2 nd kneading	1 st rising	3 rd kneading	2 nd rising	4 th kneading	3 rd rising	Cooking	Warm
Basic bread	500	1	02:50	X	3	22	37	15 sec.	28	3 sec.	35	45	60
		2	03:00	X	3	22	37	15 sec.	28	3 sec.	35	55	60
		3	03:10	X	3	22	37	15 sec.	28	3 sec.	35	65	60
	750	1	02:55	X	3	22	37	15 sec.	28	3 sec.	35	50	60
		2	03:05	X	3	22	37	15 sec.	28	3 sec.	35	60	60
		3	03:15	X	3	22	37	15 sec.	28	3 sec.	35	70	60
Basic bread (quick recipe)	500	1	01:52	X	3	20	X	X	12	2 sec.	34	43	60
		2	01:55	X	3	20	X	X	12	2 sec.	34	46	60
		3	02:00	X	3	20	X	X	12	2 sec.	34	51	60
	750	1	01:54	X	3	20	X	X	12	2 sec.	34	45	60
		2	01:57	X	3	20	X	X	12	2 sec.	34	48	60
		3	02:02	X	3	20	X	X	12	2 sec.	34	53	60
Wheat bread	500	1	03:29	X	3	20	55	1	50	X	25	55	60
		2	03:39	X	3	20	55	1	50	X	25	65	60
		3	03:49	X	3	20	55	1	50	X	25	75	60
	750	1	03:34	X	3	20	55	1	50	X	25	60	60
		2	03:44	X	3	20	55	1	50	X	25	70	60
		3	03:49	X	3	20	55	1	50	X	25	75	60
Wheat bread (quick recipe)	500	1	02:09	X	3	15	15	1	X	X	45	50	60
		2	02:19	X	3	15	15	1	X	X	45	60	60
		3	02:29	X	3	15	15	1	X	X	45	70	60
	750	1	02:14	X	3	15	15	1	X	X	45	55	60
		2	02:24	X	3	15	15	1	X	X	45	65	60
		3	02:34	X	3	15	15	1	X	X	45	75	60





	Weight	Brow- ning	Time	Pre- heating	1 st kneading	2 nd kneading	1 st rising	3 rd kneading	2 nd rising	4 th kneading	3 rd rising	Cooking	Warm
5	500	1	03:03	X	3	22	43	15 sec.	27	3 sec.	40	48	60
		2	03:13	X	3	22	43	15 sec.	27	3 sec.	40	58	60
		3	03:23	X	3	22	43	15 sec.	27	3 sec.	40	68	60
	750	1	03:09	X	3	22	43	15 sec.	27	3 sec.	40	54	60
		2	03:19	X	3	22	43	15 sec.	27	3 sec.	40	64	60
		3	03:29	X	3	22	43	15 sec.	27	3 sec.	40	74	60
6	500	1	03:22	X	3	18	60	1	50	X	15	55	60
		2	03:32	X	3	18	60	1	50	X	15	65	60
		3	03:42	X	3	18	60	1	50	X	15	75	60
	750	1	03:27	X	3	18	60	1	50	X	15	60	60
		2	03:37	X	3	18	60	1	50	X	15	70	60
		3	03:42	X	3	18	60	1	50	X	15	75	60
7	500	1	01:10	X	3	16	X	X	X	X	X	51	22
		2	01:20	X	3	16	X	X	X	X	X	61	22
		3	01:30	X	3	16	X	X	X	X	X	71	22
	750	1	01:15	X	3	16	X	X	X	X	X	56	22
		2	01:25	X	3	16	X	X	X	X	X	66	22
		3	01:35	X	3	16	X	X	X	X	X	76	22
8	Jam		01:20	15	X	X	X	X	X	X	X	65	14
9	Bake only		01:00	X	X	X	X	X	X	X	X	60	60
10	Damper		00:59	X	1	8	X	X	X	X	8	42	60
11	Pasta		00:13	X	3	5	X	X	1	10 sec.	4	X	X
12	Pizza dough		01:10	X	3	15	52	X	X	X	52	X	X





Vielen Dank, dass Sie sich für den Kauf eines «**Breadmaker**»-Gerätes entschieden haben, das ausschließlich der Zubereitung von Brot, Brisches, Kuchen, Rohteig, Konfitüren und Kompotten dient.

Beschreibung

- A Gehäuse des Geräts
- B Deckel mit Sichtfenster
- C Belüftungsschlitze
- D Backraum
- E Schüssel
- F Knethaken
- G Messbecher mit Einteilung
- H Doppel - Messbecher
 - a = 1 Kaffeeöffel
 - b = 1 Suppenöffel
- I Schalttafel:
 - i1 Display
 - i2 Wahlschalter Timer
 - i3 Wahlschalter Gewicht
 - i4 „An / Aus“-Knopf
 - i5 Wahlschalter Bräunungsgrad
 - i6 „Menü“-Knopf: Programmwahl

Sicherheitshinweise



- ① Denken Sie an den Schutz der Umwelt ! Ihr Gerät enthält wertvolle Rohstoffe, die wieder verwertet werden können.
- ➔ Geben Sie Ihr Gerät deshalb bitte bei einer Sammelstelle Ihrer Stadt oder Gemeinde ab.

- Lesen Sie diese Gebrauchsanleitung vor der ersten Inbetriebnahme Ihres Gerätes sorgfältig durch: Bei unsachgemäßer Handhabung erlischt die von Hersteller gewährte Garantie.
- Lassen das Gerät niemals in Reichweite von Kindern. Die Benutzung dieses Geräts durch kleine Kinder und Behinderte darf niemals ohne Aufsicht erfolgen.
- Überzeugen Sie sich, dass die für den Betrieb des Gerätes nötige Netzspannung mit der Ihres Stromnetzes übereinstimmt.

Etwaige Fehler beim Anschluss werden nicht von der Garantie abgedeckt.

- Schließen Sie das Gerät nur an eine geerdete Schutzkontakt-Steckdose an.

Bei Nichtbeachtung dieser Vorgabe können elektrische Schläge auftreten, die eventuell schwere Schäden verursachen können.

Zu Ihrer eigenen Sicherheit muss die geerdete Steckdose unbedingt den Normen für elektrische Installationen in Ihrem Land entsprechen.

Sollten Sie über keine geerdete Steckdose verfügen, muss Ihre Elektroinstallation unbedingt vor der ersten Inbetriebnahme von einem anerkannten Fachunternehmen überholt werden.

- Ihr Gerät ist ausschließlich für den Haushaltsgebrauch und für die Benutzung in geschlossenen Räumen bestimmt.
- Stecken Sie das Gerät nach jeder Benutzung und bei der Reinigung aus.
- Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn es nicht einwandfrei funktioniert oder Schäden aufweist. Wenden Sie sich in diesem Falle an einen anerkannten Kundendienst (*siehe Liste im Serviceheft*).
- Alle Eingriffe mit Ausnahme von normaler Reinigung und Wartung müssen von einem anerkannten Kundendienst vorgenommen werden.
- Tauchen Sie das Gerät, das Stromkabel und den Stecker niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Lassen Sie das Kabel niemals in Reichweite von Kinderhänden gelangen.
- Lassen Sie das Stromkabel niemals in die Nähe von oder in Berührung mit den heißen Teilen des Gerätes, einer Wärmequelle oder einer scharfen Kante kommen.
- Wenn das Stromkabel oder der Stecker beschädigt sind, darf das Gerät nicht mehr benutzt werden. Lassen Sie die defekten Teile zu Ihrer eigenen Sicherheit unbedingt von einem anerkannten Kundendienst austauschen (*siehe Liste im Serviceheft*).
- Zu Ihrer eigenen Sicherheit sollten Sie nur für Ihr Gerät geeignetes Zubehör und Ersatzteile verwenden.
- Alle Geräte werden einer strengen Kontrolle unterzogen. Einsatztests unter Praxisbedingungen werden an zufällig ausgewählten Geräten durchgeführt, was eventuelle Gebrauchsspuren erklärt.
- Verwenden Sie frische oder abgepackte Bäckerhefe und keine chemische Hefe.
- Verwenden Sie nach Ablauf des Programms zur Handhabung der Schüssel und der heißen Teile des Geräts grundsätzlich Topfhandschuhe, da das Gerät bei Benutzung sehr heiß wird.
- Stellen Sie nichts vor oder auf die Belüftungsschlitze.
- Seien Sie vorsichtig, beim Öffnen des Deckels am Ende oder im Laufe des Programms kann Dampf entweichen.





- Bei Benutzung von Programm „8“ (Konfitüre, Kompott) können beim Öffnen des Deckels Dampf Wolken oder heiße Tropfen entweichen.
- Halten Sie die in den Rezepten angegebenen Mengen ein und bereiten Sie nicht mehr als 750g Teig zu.

Vor der ersten Inbetriebnahme

- Packen Sie das Gerät aus und reinigen Sie die Schüssel und das Zubehör mit Seifenwasser. Danach abspülen und sorgfältig abtrocknen.
- Machen Sie den Backraum mit einem feuchten Schwamm sauber.

RATSCHLÄGE FÜR EIN GUTES GELINGEN IHRES BROTES

Lesen Sie die Gebrauchsanweisung sorgfältig durch und benutzen Sie das Rezeptbuch. Die Herstellungsweise von Brot in diesem Gerät ist nicht dieselbe wie die Herstellung per Hand. **Alle Zutaten müssen Zimmertemperatur haben.**

Die Qualität und die Frische der Zutaten haben einen maßgeblichen Einfluss auf das Ergebnis.

Verwenden Sie Zutaten, die das Verbrauchsdatum nicht überschritten haben und bewahren Sie diese an einem kühlen und trockenen Ort auf. Das Gerät muss bei Zimmertemperatur aufbewahrt werden.

Für die Rezepte für Brot, Brîoches und Kuchen sollte vorzugsweise Mehl vom Typ 55 verwendet werden.

Für ein gutes Gelingen der Rezepte muss das Mehl sorgfältig ausgewogen werden, weshalb wir die Benutzung einer Küchenwaage anraten.

Halten Sie die im Rezeptbuch angegebene Reihenfolge der Zugabe der verschiedenen Zutaten und die Mengen genau ein.

Hefe und Salz dürfen keinesfalls in direkten Kontakt zueinander kommen.

Füllen Sie nicht mehr in das Gerät als in den Rezepten angegeben. Geben Sie alle Zutaten in die Schüssel und öffnen Sie den Deckel dann nicht mehr, damit der Teig ungestört gehen kann.

Die Konsistenz des selbstgebackenen Brotes ist kompakter als das von Brot vom Bäcker.

Rezepte von anderen Geräten ergeben in Ihrem „Home Bread“ andere Ergebnisse, da die Programme voneinander abweichen.

Reihenfolge der Zugabe der Zutaten

Die verschiedenen Zutaten sollten am Besten in folgender Reihenfolge in die Form gegeben werden:

Zuerst die Flüssigkeiten, dann die festen Bestandteile.

Die Hefe muss zuletzt beigegeben werden: sie darf nicht mit Zucker, Milch, Wasser und Salz in Berührung kommen.

Nach Zugabe der flüssigen Zutaten gehen Sie bitte folgendermaßen vor:

Geben Sie einen Teil des Mehls zu Geben Sie die festen Zutaten mit Ausnahme der Hefe zu Geben Sie den Rest des Mehls zu und achten Sie dabei darauf, dass alle festen Zutaten damit bedeckt sind. Geben Sie zuletzt die Hefe zu.

DIE VERSCHIEDENEN ZUTATEN

Butter / Öl

Die Zugabe von Fett macht das Brot weicher und wohlschmeckender. Bei Zugabe von Butter muss diese vorher in kleine Stückchen geschnitten oder Bringen sie sie zum Schmelzen, damit sie sich homogen im Teig verteilt.

Wasser

Das verwendete Wasser sollte lauwarm sein. Bei der Zubereitung von Rezepten mit Eiern müssen diese vor der Zugabe des Wassers aufgeschlagen werden. Es ist ratsam, Quellwasser zu verwenden.

Mehl

Das Gewicht von Mehl ist je nach verwendetem Mehltyp verschieden. Das Backergebnis kann auch je nach Qualität des Mehls verschieden sein.

Es ist empfehlenswert, dem Standardmehl Mehl vom Typ 45 oder 55 oder Backmehl vorzuziehen.

Bei Benutzung von schweren Mehlen (*Vollmehl, Roggenmehl,...*) geht das Brot weniger auf.

Milch

Es kann Frischmilch oder Trockenmilch verwendet werden. Bei Benutzung von Trockenmilch muss die angegebene Wassermenge beigegeben werden. Bei Benutzung von Frischmilch kann ebenfalls Wasser beigegeben werden: das Gesamtvolumen muss dem im Rezept angegebenen Volumen entsprechen.

Zucker

Verwenden Sie bevorzugt Weißzucker, Braunen





Zucker oder Honig. Verwenden Sie keinen Raffineriezucker oder Zuckerstücke.

Salz

Salz verleiht den Lebensmitteln Geschmack und reguliert die Aktivität der Hefe.

Durch Salz wird der Teig fest und kompakt und geht nicht zu schnell auf.

Hefe

Der Teig geht unter dem Einfluss von Hefe auf. Verwenden Sie aktive Trockenbackhefe. Die Qualität von Hefe kann veränderlich sein, sie geht nicht immer gleich auf. Die Brote können deshalb je nach verwendeter Hefe unterschiedlich ausfallen.

Die angegebenen Proportionen gelten für Trockenhefe. Wenn Sie Frischhefe verwenden, muss die dreifache Menge (*bezogen auf das Gewicht*) verwendet werden. Außerdem muss die Hefe in etwas lauwarmem, leicht gezuckertem Wasser aufgelöst werden, damit sie besser aufgeht.

Inbetriebnahme

Nach vorheriger Programmierung bäckt das „**Home Bread**“-Gerät ganz allein Brot, Brisches, Kuchen und Rohteig und bereitet Konfitüren und Kompotte zu.

Die Wahl eines Programms hat zur Folge, dass eine ganze Reihe von Arbeitsschritten automatisch anlaufen. Am Ende dieser Notiz befindet sich eine Liste, aus der hervorgeht, wie viel Zeit die einzelnen Arbeitsschritte jeweils in Anspruch nehmen.

1. Vor der Inbetriebnahme Ihres Home Bread

- Schalten Sie das Gerät an.
Auf dem Display wird „P1“ für das Programm „1“ und die entsprechende Zeitdauer angezeigt.
- Öffnen Sie den Deckel.
- Nehmen Sie die Schüssel (E) am Griff heraus und versichern Sie sich, dass sich der Kneithaken (F) an seinem Platz befindet.

2. Zugabe von Zutaten

- Geben Sie die Zutaten in der im Rezept angegebenen Reihenfolge in die Schüssel.
- Stellen Sie die Schüssel in den Backraum und achten Sie darauf, dass sie richtig auf der Antriebsspindel im Boden des Backraums sitzt. Drücken Sie anschließend die Schüssel nach unten, damit die

Antriebsspindel und die beiden seitlichen Clips einrasten.

- Machen Sie den Deckel zu.

3. Programmauswahl

- Stellen Sie das dem Rezept entsprechende Programm ein: Wählen Sie ein Programm mit dem „Menü“-Knopf (i6). Die dem Programm entsprechende Zeitdauer wird angezeigt.

Achtung:

Wenn Sie das Programm „1“ einstellen, brauchen Sie nicht auf den „Menü“-Knopf zu drücken (i6): der Bräunungsgrad (i5) und das Gewicht (i3) können direkt eingestellt werden.

- Wahl von Bräunungsgrad und Gewicht (*nur Programm 1 bis 7*): Stellen Sie mit dem Knopf (i5) den Bräunungsgrad ein (1 entspricht dem schwächsten Bräunungsgrad, 3 dem stärksten).

Im unteren Teil des Displays erscheint ein Pfeil auf dem gewählten Bräunungsgrad: 1/leicht gebräunt, 2/gebräunt, 3/stark gebräunt.

In den Rezepten sind zwar Bräunungsgrade angegeben, diese können aber problemlos Ihrem jeweiligen Geschmack angepasst werden. Stellen Sie mit dem Knopf (i3) je nach den Angaben im Rezept das Gewicht ein: 500 oder 750g. Auf dem seitlichen Teil des Displays erscheint ein Pfeil auf dem gewählten Gewicht.

- Drücken Sie zur Inbetriebnahme des Geräts den „An/Aus“-Knopf (i4).

4. Timerprogramm

Das Gerät kann vorprogrammiert werden, damit das Backgut zu einer von Ihnen vorbestimmten Zeit fertig wird.

Dieser Schritt kommt nach der Wahl des Programms, des Bräunungsgrades und des Gewichts.

Bis zu 15 Stunden im Voraus.

- Berechnen Sie die Zeitdauer zwischen dem Zeitpunkt des Programmstarts und dem Zeitpunkt, an dem das Backgut fertig sein soll.
- Geben Sie diese Zeitdauer mit den Knöpfen + und - (i2) ein. Diese Zeitdauer annulliert und ersetzt die vorprogrammierte, auf dem Display angegebene Zeitdauer.

Bsp.: Es ist 20 Uhr und Ihr Brot soll am nächsten Tag um 7 Uhr morgens fertig





- sein: Geben Sie mit den Knöpfen + und - (i2) 11 Stunden ein.
- Drücken Sie den „An/Aus“-Knopf.

5. Stop

Am Ende der Backzeit ertönt ein Piepton, der das Ende des Programms anzeigt. Die Schüssel (E) kann sofort herausgenommen werden:

- Drücken Sie den „An/Aus“-Knopf (i4). Stecken Sie das Gerät aus.
- Ziehen Sie Topfhandschuhe an und heben Sie die Schüssel am Griff aus dem Backraum. Lösen Sie wenn nötig die Zubereitung mit einem Plastikspatel vom Schüsselrand und stürzen Sie die Zubereitung. Lassen Sie sie auf einem Rost auskühlen.
- Wenn sich der Knethaken (F) noch in der Zubereitung befindet, lassen Sie ihn vor der Entnahme erst auskühlen.
- Um das Programm zu stoppen oder eine zeitversetzte Programmierung (Timer-Funktion) zu löschen, drücken Sie 5 Sekunden auf den „An/Aus“-Knopf (i4).

6. Warmhalten

Sie können die Zubereitung auch im Gerät lassen und einen einstündigen Warmhaltezyklus einstellen. Das Display bleibt während der Warmhaltestunde auf 0.00 stehen. Während der Warmhaltestunde ertönt ein regelmäßiger Piepton. Am Ende des Zyklus ertönt ein dreifacher Piepton und das Gerät schaltet sich automatisch ab. Die Zeitdauer des vorher eingestellten Programms erscheint auf dem Display.

- Ziehen Sie Topfhandschuhe an, stecken Sie das Gerät aus und heben Sie die Schüssel am Griff aus dem Backraum.

Der Warmhaltezyklus kann jederzeit abgebrochen werden. Drücken Sie dazu den „An/Aus“-Knopf (i4).

Auf Wunsch kann die Backzeit verlängert werden.

- Wählen Sie mit dem „Menü“-Knopf (i6) das Programm „9“.

Das Programm wird automatisch um eine weitere Stunde verlängert (am Ende der Stunde ertönt ein Piepton). Dieses Programm kann jederzeit abgebrochen werden. Drücken Sie dazu den „An/Aus“-Knopf (i4).

Praktische Ratschläge

- In das Programm „8“ ist bereits die Vorheizzeit enthalten: es ist deshalb völlig normal, dass das Gerät nicht sofort nach Betätigung des „An/Aus“-Knopfes in Betrieb geht.
- Wenn Sie zwei Programme nacheinander ablaufen lassen wollen, sollten Sie vor dem Start des zweiten Programms 30 Minuten Wartezeit einlegen.
- Eventuelle Pieptöne, die während des Programmablaufs ertönen, können Sie einfach ignorieren.
- Wenn das Programm während des Programmablaufs durch eine Strompanne oder irrtümliche Handhabung unterbrochen wird, wird es abgebrochen. Zur Beendigung des Backvorgangs kann das Programm „9“ benutzt werden.

Aufschneiden und Aufbewahrung von frischem hausgemachtem Brot

Stürzen Sie das Brot sofort nach Ende der Backzeit und fassen Sie dabei die Schüssel mit Topfhandschuhen an.

Lassen Sie das Brot mindestens eine Stunde lang abkühlen und schneiden Sie es dann mit einem scharfen gezahnten Messer oder einem elektrischen Messer auf. Wenn Sie das Brot noch warm verzehren wollen, so sollten Sie dicke, mindestens 2,5 cm (1 Inch) dicke Scheiben abschneiden dünnere Scheiben würden unregelmäßig ausfallen.

Bewahren Sie das Brot in einem hermetisch dichten Behälter auf und stellen Sie diesen an einen kühlen und trockenen Ort. Bewahren Sie das Brot nicht im Kühlschrank auf, es würde trocken und altbacken werden.

Hausgemachtes Brot enthält keine Konservierungsstoffe, es wird deshalb schneller trocken und altbacken als industriell hergestelltes Brot. Es kann bis zu 2 Tagen aufgehoben werden. Brote, die Eier enthalten oder ohne Zugabe von Fett zubereitet wurden, müssen am Tag nach der Herstellung verzehrt werden.

Zum Einfrieren muss hausgemachtes Brot in Frischhaltefolie oder spezielle Tiefgefrierbeutel eingewickelt werden. Das Auftauen sollte bei Zimmertemperatur oder im Mikrowellenherd erfolgen.





Was tun, wenn... ?

- Der Knethaken bleibt im Brot kleben: fetten Sie den Knethaken mit Speiseöl ein, bevor Sie ihn in die Schüssel geben. Lassen Sie das Brot abkühlen, bevor Sie den Knethaken herausnehmen.
- Der Knethaken bleibt in der Schüssel kleben: Geben Sie etwas Spülmittel und heißes Wasser in die Schüssel und lassen Sie mindestens 5 Minuten einweichen.
- Das Brot geht zu früh auf oder ist zu feucht: Messen Sie die Hefe und Salzmenge ganz genau ab; verwenden Sie weniger Hefe; versichern Sie sich, dass Sie alle Zutaten begeben; versichern Sie sich, dass Sie die Zutaten in der richtigen Reihenfolge begeben, die Hefe zuletzt.
- Das Brot geht nicht genug auf oder ist teigig: Messen Sie die Mengen ganz genau ab; geben Sie ein wenig mehr Mehl zu (+1/4 Teelöffel); verwenden Sie frische Zutaten; **machen Sie den Deckel nicht auf, während der Teig geht; die Hefe muss zusammen mit etwas Zucker beigegeben werden, sonst hat sie keine Wirkung.**
- Das Brot geht gar nicht auf: Verwenden Sie Hefe, deren Verbrauchsdatum noch nicht abgelaufen ist; das Päckchen darf nicht länger als 48 Stunden geöffnet sein; geben Sie die Zutaten in der richtigen Reihenfolge zu: erst die Flüssigkeiten, die Hefe zuletzt; verwenden Sie nur Zutaten, die Zimmertemperatur haben.

Reinigung

- Stecken Sie das Gerät aus und lassen Sie es abkühlen.
- Reinigen Sie das Gehäuse des Geräts und das Innere des Backraums mit einem feuchten Schwamm. Trocknen Sie das Gerät sorgfältig.
- Reinigen Sie die Schüssel und den Knethaken mit heißem Seifenwasser. Abspülen und schnell und sorgfältig trocknen.
- Nehmen Sie den Deckel ab und reinigen Sie ihn mit heißem Seifenwasser. Abspülen und schnell und sorgfältig trocknen. Tauchen Sie ihn nicht ein und legen Sie ihn nicht ins Wasser, um das Eindringen von Wasser in die Belüftungsschlitze zu verhindern.
- Keines der Teile des Geräts ist spülmaschinenfest.
- Benutzen Sie zur Reinigung des Geräts weder Scheuerschwämme noch Alkohol noch Scheuerpulver.

Was tun, wenn Ihr Gerät nicht funktioniert ?

- Überprüfen Sie den Anschluss.
- Wenn Sie mehrere Programme nacheinander ablaufen lassen wollen, legen Sie bitte eine Wartezeit von 30 Minuten ein.

Das Gerät funktioniert immer noch nicht? Wenden Sie sich in diesem Falle an einen anerkannten Moulinex-Kundendienst (*siehe Liste im Serviceheft*).

Rezepte

Die Zutaten müssen in der im Rezept angegebenen Reihenfolge in die Schüssel (E) gegeben werden. Den Zubereitungen für Brioches oder Brot können Rosinen, Nüsse, Speckwürfel, Oliven und Getreidekörner beigegeben werden. Sie sollten am Anfang unter die übrigen Zutaten gemischt werden.

Brioches

- **Pain au lait**
250 ml Milch,
50 g Butter,
200 g Weißmehl,
2 Esslöffel Zucker,
1,5 Teelöffel Salz,
175 g Weißmehl,
1 Päckchen Trockenbackhefe
(getrocknet).
Programm: 5 (3 Stunde 13)
Bräunungsgrad: 2
Gewicht: 500 g

- **Pain Brioche**
3 Eier,
125 g Butter,
125 g Mehl,
2,5 Esslöffel Zucker,
1 Teelöffel Salz,
125 g Mehl,
1 Päckchen Trockenbackhefe
(getrocknet).
1 Esslöffel Milch,

Programm: 1 (2 Stunde 55)
Bräunungsgrad: 1
Gewicht: 750 g

- **Cramique**
125 ml Milch,
1 Ei,
50 g Butter,
125 g Mehl,





1 Esslöffel Zucker,
1 Prise Salz,
125 g Mehl,
1 Päckchen Trockenbackhefe
(getrocknet).

Programm: 5 (3 Stunde 19)
Bräunungsgrad: 2
Gewicht: 750 g

■ Gugelhupf

4 Esslöffel Milch,
2 Eier,
100 g Butter,
125 g Mehl,
2,5 Esslöffel Zucker,
1 Prise Salz,
125 g Mehl,
1 Päckchen Trockenbackhefe
(getrocknet),
100 g Rosinen.

Programm: 5 (3 Stunde 09)
Bräunungsgrad: 1
Gewicht: 750 g

■ Panettone

4 Esslöffel Milch,
2 Eier,
80 g Butter,
130 g Mehl,
60 g Zucker,
130 g Mehl,
1 Päckchen Trockenbackhefe
(getrocknet),
6 Esslöffel Rosinen,
4 Esslöffel Zitronat.

Programm: 5 (3 Stunde 09)
Bräunungsgrad: 1
Gewicht: 750 g

Brot

■ Weißbrot

270 ml Wasser,
260 g Weißmehl,
1,5 Teelöffel Salz,
200 g Weißmehl,
1,5 Teelöffel Trockenbackhefe
(getrocknet).

Programm: 6 (3 Stunde 37)
Bräunungsgrad: 2
Gewicht: 750 g

■ Bauernbrot

220 ml Wasser,

250 g Weißmehl,
1,5 Teelöffel Salz,
50 g Roggenmehl,
50 g Vollmehl,
1 Päckchen Trockenbackhefe
(getrocknet).

Programm: 1 (2 Stunde 55)
Bräunungsgrad: 1
Gewicht: 750 g

■ Landbrot

270 ml Wasser,
260 g Mehl,
1,5 Teelöffel Salz,
150 g Mehl,
50 g Roggenmehl,
1 Päckchen Trockenbackhefe
(getrocknet).

Programm: 3 (3 Stunde 44)
Bräunungsgrad: 2
Gewicht: 750 g

■ Australisches Buschbrot (Damper)

300 g Mehl,
1/2 Teelöffel Salz,
3 Teelöffel Zucker,
50 g weiche Butter.

Vermengen Sie die 4 Zutaten 5 Minuten
lang mit den Händen und geben Sie sie
dann in die Schüssel des Geräts. Fügen Sie
anschließend :

210 ml temperierte Milch,
1 Päckchen Trockenbackhefe
(getrocknet).

Programme : 10 (0^h59)

Kuchen

■ Rosinenkuchen

100 ml Milch,
2 Eier,
125 g Butter,
120 g Zucker,
1 Päckchen Vanillezucker,
125 g Mehl,
1/2 Päckchen Chemische Hefe,
125 g Mehl,
1 Prise Salz,
6 Esslöffel Mandelpulver,
125 g Rosinen.

Programm: 7 (1 Stunde 25)
Bräunungsgrad: 2
Gewicht: 750 g





■ Nusskuchen

2 Eier,
1 Prise Salz,
200 g Zucker,
125 g Butter,
200 ml Milch,
200 g Mehl,
1 Päckchen Vanillezucker,
1/2 Päckchen Chemische Hefe,
100 g Haselnüsse.

Programm: 7 (1 Stunde 30)

Bräunungsgrad: 2

Gewicht: 750 g

■ Zitronenkuchen

4 Eier,
1 Prise Salz,
200 g Butter,
200 g Zucker,
250 g Mehl,
2 Teelöffel Chemische Hefe,
Zitronenzeste.

Programm: 7 (1 Stunde 25)

Bräunungsgrad: 2

Gewicht: 750 g

Rohteig

■ Frischnudeln

500 g Mehl,
1/2 Teelöffel Salz,
4 Eier,
3 Esslöffel Wasser.

Programm: 11 (13 min.).

Den Teig ausrollen und Nudeln in den jeweils gewünschten Formen schneiden. Höchstens 5 Minuten lang in kochendem Wasser garen.

■ Pizzateig

200 ml Wasser,
3 Esslöffel Olivenöl,
350 g Weißmehl,
2 Teelöffel Salz,
1 Päckchen Bäckerhefe.

Programm: 12 (1 Stunde 10).

Diese Zubereitungen müssen in einem herkömmlichen Ofen gebacken werden, 20 Min bei 190°C.

Konfitüren und Kompotte

Früchte müssen je nach Wunsch geschnitten oder gehackt werden, bevor man sie in den Breadmaker gibt.

■ Konfitüren aus Erdbeeren, Pfirsichen, Rhabarber und Aprikosen

500 g Obst,
300 g Kristallzucker,

Programm: 8 (1 Stunde 20),

und anschließend

Programm: 9 (1 Stunde)

■ Apfel/Rhabarber-Kompott

250 g Rhabarber,
250 g Apfel,
3 Esslöffel Kristallzucker.

Programm: 8 (1 Stunde 20)

■ Rhabarber-Kompott

500 g Rhabarber,
3 Esslöffel Kristallzucker.

Programm: 8 (1 Stunde 20)





	Gewicht	Bräunungsgrad	Gesamtbackzeit	Vorheisen	1 st Kneten	2 nd Kneten	1 st Aufgehen	3 rd Kneten	2 nd Aufgehen	4 th Kneten	3 rd Aufgehen	Backen	Warm Halten	
Brot-Grundrezept 1	500	1	02:50	X	3	22	37	15 sec.	28	3 sec.	35	45	60	
		2	03:00	X	3	22	37	15 sec.	28	3 sec.	35	55	60	
		3	03:10	X	3	22	37	15 sec.	28	3 sec.	35	65	60	
	750	1	02:55	X	3	22	37	15 sec.	28	3 sec.	35	50	60	
		2	03:05	X	3	22	37	15 sec.	28	3 sec.	35	60	60	
Brot-Grundrezept (Schnelles Rezept) 2	500	3	03:15	X	3	22	37	15 sec.	28	3 sec.	35	70	60	
		1	01:52	X	3	20	X	X	X	12	2 sec.	34	43	60
		2	01:55	X	3	20	X	X	X	12	2 sec.	34	46	60
	750	3	02:00	X	3	20	X	X	X	12	2 sec.	34	51	60
		1	01:54	X	3	20	X	X	X	12	2 sec.	34	45	60
Weizenbrot 3	500	2	01:57	X	3	20	X	X	12	2 sec.	34	48	60	
		3	02:02	X	3	20	X	X	12	2 sec.	34	53	60	
		1	03:29	X	3	20	55	1	50	X	25	55	60	
	750	2	03:39	X	3	20	55	1	50	X	25	65	60	
		3	03:49	X	3	20	55	1	50	X	25	75	60	
Weizenbrot (Schnelles Rezept) 4	500	1	03:34	X	3	20	55	1	50	X	25	60	60	
		2	03:44	X	3	20	55	1	50	X	25	70	60	
		3	03:49	X	3	20	55	1	50	X	25	75	60	
	750	1	02:09	X	3	15	15	1	X	X	45	50	60	
		2	02:19	X	3	15	15	1	X	X	45	60	60	





	Gewicht	Bräunungsgrad	Gesamtbackzeit	Vorheisen	1 st Kneten	2 nd Kneten	1 st Aufgehen	3 rd Kneten	2 nd Aufgehen	4 th Kneten	3 rd Aufgehen	Backen	Warm Halten
5	500	1	03:03	X	3	22	43	15 sec.	27	3 sec.	40	48	60
		2	03:13	X	3	22	43	15 sec.	27	3 sec.	40	58	60
		3	03:23	X	3	22	43	15 sec.	27	3 sec.	40	68	60
	750	1	03:09	X	3	22	43	15 sec.	27	3 sec.	40	54	60
		2	03:19	X	3	22	43	15 sec.	27	3 sec.	40	64	60
6	500	3	03:29	X	3	22	43	15 sec.	27	3 sec.	40	74	60
		1	03:22	X	3	18	60	1	50	X	15	55	60
		2	03:32	X	3	18	60	1	50	X	15	65	60
	750	3	03:42	X	3	18	60	1	50	X	15	75	60
		1	03:27	X	3	18	60	1	50	X	15	60	60
7	500	2	03:37	X	3	18	60	1	50	X	15	70	60
		3	03:42	X	3	18	60	1	50	X	15	75	60
		1	01:10	X	3	16	X	X	X	X	X	51	22
	750	2	01:20	X	3	16	X	X	X	X	X	61	22
		3	01:30	X	3	16	X	X	X	X	X	71	22
8	500	1	01:15	X	3	16	X	X	X	X	X	56	22
		2	01:25	X	3	16	X	X	X	X	X	66	22
		3	01:35	X	3	16	X	X	X	X	X	76	22
	750		01:20	15	X	X	X	X	X	X	X	65	14
			01:00	X	X	X	X	X	X	X	X	60	60
9			00:59	X	1	8	X	X	X	X	8	42	60
10			00:13	X	3	5	X	X	1	10 sec.	4	X	X
11			01:10	X	3	15	52	X	X	X	52	X	X
12													





Wij danken u voor uw keuze van een apparaat uit het assortiment van «**Breadmaker Tefal**», dat uitsluitend bestemd is voor het maken van brood, zoete broodjes, gebak, deeg, jam en appelmoes.

Beschrijving

- A Apparaat
- B Deksel met kijkvenster
- C Luchtroosters
- D Bak
- E Mengkom
- F Menger
- G Maatbeker
- H Dubbel maatschepje
a=1 theelepel
b=1 eetlepel
- I Bedieningspaneel:
 - i1 Display
 - i2 Toetsen voor uitgestelde start
 - i3 Toets voor instelling van het gewicht
 - i4 “**Aan / Uit**” toets
 - i5 Toets voor instelling van de bakkleur
 - i6 Toets “**Menu**”:
keuze van de programma’s

Veiligheidsadviezen



① Wees vriendelijk voor het milieu !

Uw apparaat bevat materialen die geschikt zijn voor hergebruik.

➔ Lever het in bij het milieustation in uw gemeente of bij onze technische dienst.

- Lees de **gebruiksaanwijzing** aandachtig door alvorens het apparaat voor de eerste keer te gebruiken: indien het apparaat niet overeenkomstig de handleiding gebruikt wordt, kan de fabrikant geen enkele aansprakelijkheid aanvaarden.
- Het apparaat buiten het bereik van kinderen houden en nooit zonder toezicht laten werken. Dit apparaat mag alleen gebruikt worden door volwassenen en door personen die zich bewust zijn van de gevaren van het apparaat.
- Controleer of de voedingsspanning van uw apparaat overeenkomt met die van uw elektrische installatie.

Bij een verkeerde aansluiting is de garantie niet geldig.

- Steek de stekker altijd in een geaard stopcontact.

Het niet in acht nemen van deze verplichting kan elektrische schokken veroorzaken en tot ernstige verwondingen leiden.

Voor uw eigen veiligheid moet het geaarde stopcontact overeenkomen met de in uw land geldende normen voor elektrische installaties.

- Uw apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik binnenshuis.
- Haal de stekker uit het stopcontact wanneer u het apparaat niet meer gebruikt en wanneer u het wilt schoonmaken.
- Het apparaat niet gebruiken wanneer dit niet goed werkt of beschadigd is. Neem in dat geval contact op met een erkende servicedienst (zie de lijst in het serviceboekje).
- Met uitzondering van de gebruikelijke reinigings en onderhoudswerkzaamheden die de consument zelf kan uitvoeren, dienen alle andere werkzaamheden door een erkende servicedienst te worden uitgevoerd.
- Leg het apparaat, het snoer of de stekker nooit in water of enige andere vloeistof.
- Laat het snoer niet binnen het bereik van kinderhanden hangen.
- Het snoer mag niet in de buurt van, of in contact komen met de warme delen van het apparaat. Ook mag het snoer niet in de buurt komen van een warmtebron of scherpe randen.
- Het apparaat niet gebruiken indien het snoer of de stekker beschadigd zijn. Laat ze vervangen door een erkende servicedienst om ieder risico te voorkomen (zie de lijst in het serviceboekje).
- Voor uw eigen veiligheid dient u uitsluitend de voor uw apparaat geschikte accessoires en onderdelen te gebruiken.
- Alle apparaten zijn onderworpen aan een strenge kwaliteitscontrole. Met sommige, willekeurig uitgekozen apparaten zijn praktische gebruikstests uitgevoerd, waardoor het kan lijken of het apparaat reeds gebruikt is.
- Gebruik aan het einde van het programma altijd ovenwanten om de mengkom of de warme delen van het apparaat vast te pakken. Tijdens het gebruik wordt het apparaat zeer heet.
- Nooit de luchtroosters dichtmaken.
- Wees zeer voorzichtig, er kan stoom ontsnappen wanneer u het deksel opent tijdens het programma of aan het einde hiervan.
- Wanneer u met programma “8” bezig bent (jam, appelmoes), wees dan alert op de stoomstoot en de warme spatten die





tijdens de opening van het deksel kunnen optreden.

- Gelieve de in de recepten aangegeven hoeveelheden niet te overschrijden en in totaal niet meer dan 750 gr deeg tegelijk in de broodbak machine te bereiden.

Vóór de eerste ingebruikname

- Pak het apparaat uit en was de mengkom en de accessoires met water en afwasmiddel. Zorgvuldig afspoelen en afdrogen.
- Was de bak met een vochtige spons en plaats de menger in de mengkom.

ADVIEZEN VOOR SUCCESVOL BROODBAKKEN

Lees de gebruiksaanwijzing en gebruik de recepten: het bereiden van brood met dit apparaat is niet hetzelfde als met de hand.

Alle ingrediënten moeten op kamertemperatuur zijn.

De kwaliteit en de versheid van de ingrediënten zijn essentieel.

Gebruik de ingrediënten vóór hun verbruiksdatum en bewaar ze op een koele, droge plaats. Het apparaat moet op kamertemperatuur bewaard en gebruikt worden.

Gebruik voor recepten voor brood, zoete broodjes en gebak bij voorkeur meel type 55. Voor een goed resultaat is het belangrijk de hoeveelheid benodigd meel goed af te meten. Om die reden raden wij u aan het meel af te wegen met een keukenweegschaal.

Gebruik gedroogde actieve bakkersgist uit een zakje. Gebruik geen bakpoeder.

Houd u aan de volgorde van de ingrediënten en de in de recepten aangegeven hoeveelheden.

Nooit de gist rechtstreeks in contact laten komen met het zout.

Om ervoor te zorgen dat het deeg goed kan rijzen, raden wij u aan alle ingrediënten direct in de mengkom te doen en te vermijden het deksel te openen tijdens het gebruik.

De textuur van het verkregen brood is compacter dan van brood van de bakker.

De recepten van andere apparaten zullen andere resultaten geven met uw **"Home Bread"**, daar zij niet over dezelfde programma's beschikken.

Volgorde van de ingrediënten

Bij voorkeur de ingrediënten in de navolgende volgorde in de mengkom doen:

Eerst de vloeibare ingrediënten, vervolgens de vaste.

De gist moet als laatste worden toegevoegd: deze mag niet in contact komen met de suiker, de melk, het water en het zout.

Na de vloeibare ingrediënten in de kom gedaan te hebben, raden wij u aan als volgt te werk te gaan:

Voeg een deel van het meel toe. Voeg de vaste ingrediënten toe, behalve de gist. Voeg de rest van het meel toe en zorg dat alle vaste ingrediënten volledig bedekt zijn. Voeg de gist als laatste toe.

DE VERSCHILLENDE INGREDIËNTEN

Boter/olie

Door vet toe te voegen, wordt het brood zachter en smakelijker. Indien u boter gebruikt, snijd deze dan in kleine stukjes, zodat hij gelijkmatig met het deeg vermengd wordt, of laat het zacht worden.

Water

Gebruik lauw water. Wanneer u een recept met eieren maakt, breek deze dan en voeg het water toe. Wij raden u aan bronwater te gebruiken.

Meel

Het gewicht van het meel kan aanzienlijk variëren aan de hand van het gebruikte type meel. Afhankelijk van de kwaliteit van het meel kunnen ook de bakresultaten van het brood variëren.

Gebruik bij voorkeur broodbakmeel of bakkersmeel in plaats van standaardmeel.

Indien u zwaar meel gebruikt (*volkorenmeel, rogge-meel,...*) zal het brood minder rijzen.

Melk

U kunt verse melk of melkpoeder gebruiken. Indien u melkpoeder gebruikt, voeg dan de hiervoor bedoelde hoeveelheid water toe.

Indien u verse melk gebruikt, kunt u ook water toevoegen: het totale volume moet gelijk zijn aan het volume dat nodig is voor het recept.

Suiker

Neem bij voorkeur witte of bruine suiker of honing. Gebruik geen geraffineerde suiker of suikerklontjes.

Zout

Zout geeft smaak aan het gerecht en zorgt dat de gist zijn werk kan doen. Het zout maakt het deeg stevig, compact en zorgt dat het niet te snel rijst.





Gist

Door middel van de gist zal het deeg rijzen. Gebruik gedroogde actieve bakkersgist uit een zakje. De kwaliteit van de gist kan variëren, zij rijst niet altijd op dezelfde wijze. Afhankelijk van de gebruikte gist kan het brood daarom verschillen.

De aangegeven hoeveelheden zijn van toepassing bij het gebruik van droge gist. Indien u verse gist gebruikt dient u de hoeveelheid met drie te vermenigvuldigen (*voor gewicht*) en de gist in een beetje licht gezoet lauw water op te lossen voor een beter resultaat.

Gebruik

Met de “Home Bread” kunt u eenvoudig brood, zoete broodjes, gebak, deeg, jam en appelmoes maken zonder iets te hoeven doen. Door het kiezen van een programma wordt een reeks stappen ingeschakeld, die automatisch na elkaar ingezet worden. U vindt een overzichtstabel van de tijden van iedere stap aan het einde van de handleiding. Het ‘piepsignaal’ geeft aan dat het kneedproces bijna afgelopen is. Dit is het laatste moment dat er zachte ingrediënten, bijv. krenten/rozijnen/olijven ed. toegevoegd kunnen worden. In het algemeen geldt dat harde ingrediënten aan het begin - samen met de andere ingrediënten - toegevoegd kunnen worden. Het is beter om de zachte ingrediënten na het piepsignaal toe te voegen anders worden ze tijdens het kneedproces kapot geslagen. Het beste is om dit zelf uit te proberen. Kijk in de tabel hoe lang het kneedproces duurt bij de verschillende programma’s.

1. Alvorens uw Home Bread te gebruiken

- Steek de stekker in het stopcontact.
- “P1” voor het programma “1” verschijnt op het display, met daarachter de bijbehorende tijd.
- Open het deksel.
- Verwijder de mengkom (E) met behulp van het hengel en controleer of de mengker (F) goed op zijn plaats zit.

2. Toevoegen van ingrediënten

- Doe de ingrediënten in de kom in de in het recept aangegeven volgorde.
- Zet de mengkom terug in de bak op de drager op de bodem van de bak. Vervolgens drukt u op de kom om hem op de drager en de twee palletjes aan de zijkant vast te klikken.
- Sluit het deksel.

3. Selectie van het programma

- Selecteer met behulp van de toets “Menu” (i6) het bij het recept behorende programma (zie schema pag. 37/38). De tijdsduur van dit programma wordt weergegeven.

Selectie van de bakkleur en het gewicht (*uitsluitend voor de programma’s 1 t/m 7*): Stel met behulp van de toets (i5) de bakkleur af (1 is de lichtste bakkleur, 3 de donkerste).

In het display geeft een pijltje de gekozen bakkleur aan: 1/licht, 2/donker, 3/zeer donker.

Selecteer met behulp van de toets (i3) het gewicht (*hoeveelheid mix + water bij elkaar optellen*) aan de hand van de in het recept gegeven aanwijzingen: 500 of 750g. Aan de zijkant in het display geeft een pijltje het gekozen gewicht aan

- Druk op de toets “aan/uit” (i4) om het apparaat in te schakelen. Nadat u op de aan/uit-toets heeft gedrukt zijn de instellingen niet meer te wijzigen.

4. Programmering van de tijdsklok

U kunt het apparaat zodanig programmeren dat uw bereiding klaar is op een door u gekozen tijdstip. Tot 15 uur van tevoren. Deze stap geschiedt na het selecteren van het programma, de bakkleur en het gewicht.

- Bereken het tijdsverschil tussen het moment waarop u het programma start en het uur waarop u wilt dat de bereiding klaar is.
- Met behulp van de toetsen (i2) geeft u de uitgerekende tijd aan met de toetsen + en -. Deze tijd annuleert en vervangt de voorgeprogrammeerde tijd die op het display vermeld staat

Voorbeeld: Het is 20.00 uur en u wilt dat uw brood de volgende morgen om 7 uur klaar is: met behulp van de toetsen (i2) programmeert u 11 uur met de toetsen + en -.

- Druk op de toets Aan/Uit.

5. Uit

Aan het einde van de baktijd geeft een pieptoon het einde van het programma aan. U kunt de mengkom (E) meteen verwijderen:

- Druk op de toets “Aan/Uit” (i4). Trek de stekker van het apparaat uit het stopcontact.





- Neem de mengkom met ovenwanten bij het hengsel vast en verwijder deze. Ga, indien nodig, met een kunststof spatel om de bereiding heen en draai de mengkom vervolgens om, om de bereiding eruit te halen. Leg het op een rooster om af te koelen.
- Indien de menger (*F*) in de bereiding is blijven zitten, wacht dan tot dit afgekoeld is, alvorens het te verwijderen.
- Voor het uitschakelen van het programma of het annuleren van de programmering van de tijd klok drukt u 5 seconden op de toets **"Aan/Uit"** (*i4*).

6. Baktijd verlengen / Afbakken

Indien u wilt, kunt u de baktijd verlengen.

- Selecteer met behulp van de toets **"Menu"** (*i6*) het programma **"9"**.

Er wordt automatisch een extra uur aangegeven (*met een pieptoon aan het einde van dit uur*). U kunt dit programma op ieder moment stopzetten door op de toets **"Aan/Uit"** (*i4*) te drukken. Ook kunt u programma «9» gebruiken voor het afbakken van een zelfgemaakt brood (max. 1 uur).

Praktische tips

- Bij programma **"8"** is er een voorverwarmingsperiode opgenomen: het is derhalve normaal dat het inschakelen pas begint wanneer u op de **"aan/uit"**-toets gedrukt heeft.
- Indien u twee programma's na elkaar inschakelt, wacht dan 30 minuten alvorens de tweede bereiding te starten.
- Indien tijdens de cyclus het programma onderbroken wordt door een stroomstoring of een verkeerde handeling, is de programmering weg. U kunt programma **"9"** gebruiken voor het afbakken.

Snijden en bewaren van zelfgebakken brood

Zodra het bakproces afgelopen is met ovenhandschoenen aan het brood uit het bakblik halen.

Laat het brood minstens een uur afkoelen alvorens het te snijden met een scherp kartelmes of een elektrisch mes. Indien u het brood wilt eten terwijl het nog warm is, raden wij u aan het in dikke sneden van 2.5 cm (1 inch) te snijden, zodat ze gelijkmatig zijn.

Bewaar het brood in een hermetisch afgesloten doos en plaats deze op een koele, droge plek.

Bewaar het brood niet in de koelkast, omdat het daar zou uitdrogen en snel oud wordt.

Aangezien zelfgebakken brood geen conserveermiddelen bevat, droogt dit sneller uit en wordt het sneller oud dan industrieel gebakken brood, maar het kan tot gedurende 2 dagen bewaard worden. Brood dat eieren bevat en brood zonder vet moet op de dag van het bakken gegeten worden.

Verpak zelfgebakken brood dat u wilt invriezen in folie of in een diepvrieszak en laat het vervolgens op kamertemperatuur of in de magnetron oven ontdooien.

Wat de toen als... ?

- De menger in het brood blijft plakken: smeer de menger in met spijsolie alvorens de mengkom op zijn plaats te zetten. Wacht tot het brood is afgekoeld alvorens de menger te verwijderen.
- De menger in de mengkom blijft plakken: doe er warm water en wat afwasmiddel in en laat de menger minstens 5 minuten weken.
- Het brood teveel rijst of vochtig is: meet nauwkeurig de hoeveelheden gist en zout; gebruik minder gist; controleer of alle ingrediënten zijn toegevoegd; zorg dat u de ingrediënten in de goede volgorde toevoegt, de gist als laatste.
- Het brood niet voldoende rijst, wordt het papperig: meet nauwkeurig de hoeveelheden af; gebruik een beetje meer meel (+1/4 theelepel); gebruik verse ingrediënten; **open het deksel niet tijdens het rijzen; de gist heeft suiker nodig om zijn werk te doen.**
- Het brood helemaal niet rijst: gebruik gist die nog niet zijn uiterste verbruiksdatum bereikt heeft en waarvan het zakje niet langer dan 48 uur geopend is; voeg de ingrediënten in de juiste volgorde toe, eerst de vloeistoffen en de gist als laatste; gebruik uitsluitend ingrediënten op kamertemperatuur.

Reinigen

- Haal de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen.
- Reinig het apparaat en de binnenzijde van de bak met een vochtige spons. Goed afdrogen.
- Was de mengkom en de menger met warm water en wat afwasmiddel. Zorgvuldig afspoelen en afdrogen.
- Demonteer het deksel en was het met warm water en wat afwasmiddel. Zorgvuldig





afspoelen en afdrogen. Nooit onderdompelen of laten weken in water om te voorkomen dat er water in het apparaat komt via de luchtroosters.

- Geen enkel onderdeel van het apparaat is vaatwasmachinebestendig.
- Gebruik geen schuursponsjes, agressieve schoonmaakmiddelen of schuurpoeder voor het reinigen van het apparaat.

Wat te doen indien uw apparaat niet werkt?

- Controleer of de stekker goed in het stopcontact zit.
- Indien u twee programma's na elkaar wilt doen, wacht dan 30 minuten.

Werkt uw apparaat nog steeds niet? Neem contact op met een erkende servicedienst van Tefal (zie de lijst in het serviceboekje).

Recepten

De ingrediënten moeten in de kom (E) gedaan worden in de in het recept aangegeven volgorde.

Zoete broodjes

■ Melkbroodjes

250ml melk,
50g boter,
200g meel,
2 el. suiker,
1^{1/2} theelepel zout,
175g meel,
1 zakje droge bakkersgist (*gedroogd*).

Programma: 5 (3^h13)
Bakkleur: 2
Gewicht: 500g

■ Brioche

3 eieren,
125g boter,
125g meel,
2^{1/2} el. suiker,
1 theelepel zout,
125g meel,
1 zakje droge bakkersgist (*gedroogd*),
1 el. melk.

Programma: 1 (2^h55)
Bakkleur: 1
Gewicht: 750g

■ Kugelhof

4 el melk,
2 eieren,
100g boter,
125g meel,
2^{1/2} el. suiker,
1 snufje zout,
125g meel,
1 zakje droge bakkersgist (*gedroogd*),
100g krenten.

Programma: 5 (3^h09)
Bakkleur: 1
Gewicht: 750g

■ Kramiek

125ml melk,
1 ei,
50g boter,
125g meel,
1 el. suiker,
1 snufje zout,
125g meel,
1 zakje droge bakkersgist (*gedroogd*).

Programma: 5 (3^h19)
Bakkleur: 2
Gewicht: 750g

■ Panettone (Italiaans brood)

4 el melk,
2 eieren,
80g boter,
130g meel,
60g suiker,
130g meel,
1 zakje droge bakkersgist (*gedroogd*),
6 el. krenten,
4 el. sukade.

Programma: 5 (3^h09)
Bakkleur: 1
Gewicht: 750g

Brood

■ Wit brood

270ml water,
260g meel,
1^{1/2} theelepel zout,
200g meel,
1^{1/2} theelepel droge bakkersgist (*gedroogd*).

Programma: 6 (3^h37)
Bakkleur: 2
Gewicht: 750g





■ Boerenbrood

220 ml water,
250 g wit meel,
1^{1/2} theelepel zout,
50 g roggemeel,
50 g volkorenmeel,
1 zakje droge bakkersgist (*gedroogd*).

Programma: 1 (2^h55)

Bakkleur: 1

Gewicht: 750 g

■ Boerenbruin

270 ml water,
260 g meel,
1^{1/2} theelepel zout,
150 g meel,
50 g roggemeel,
1 zakje droge bakkersgist (*gedroogd*).

Programma: 3 (3^h44)

Bakkleur: 2

Gewicht: 750 g

■ Australische Damper

300 g meel,
1/2 theelepel zout,
3 theelepel suiker,
50 g zachte boter.

Kneed deze ingrediënten gedurende 5 min.
met de hand alvorens ze in het bakblik van
de machine te doen. Vervolgens voegt u de
volgende ingrediënten toe:

210 ml melk op kamertemperatuur,
1 zakje droge bakkersgist (*gedroogd*).

Programma: 10 (0^h59)

Deeg

■ Verse pasta

500 g meel,
1/2 theelepels zout,
4 eieren,
3 el. water.

Programma: 11 (13 min.).

Uitspreiden en de gewenste pastavormen
maken. In kokend water in max. 5 min.
gaar koken.

■ Pizzadeeg

200 ml water,
3 el. olijfolie,
350 g meel,
2 theelepels zout,
1 zakje bakkersgist.

Programma: 12 (1^h10).

Deze bereidingen moeten in de gewone
oven afgebakken worden, 20 min. op
190°C.

Gebak

■ Gebak met krenten

100 ml melk,
2 eieren,
125 g boter,
120 g suiker,
1 zakje vanillesuiker,
125 g meel,
1/2 zakje bakpoeder,
125 g meel,
1 snufje zout,
6 el. amandelpoeder,
125 g krenten.

Programma: 7 (1^h25)

Bakkleur: 2

Gewicht: 750 g

■ Gebak met hazelnoten

2 eieren,
1 snufje zout,
200 g suiker,
125 g boter,
200 ml melk,
200 g meel,
1 zakje vanillesuiker,
1/2 zakje bakpoeder,
100 g hazelnoten.

Programma: 7 (1^h25)

Bakkleur: 2

Gewicht: 750 g

■ Citroengebak

4 eieren,
1 snufje zout,
200 g boter,
200 g suiker,
250 g meel,
2 theelepels bakpoeder,
citroenschil.

Programma: 7 (1^h25)

Bakkleur: 2

Gewicht: 750 g





Jam en appelmoes

Snijd of hak uw fruit naar smaak alvorens ze in de Breadmaker te doen.

■ **Aardbeien-, perziken-, rabarber- of abrikozenjam**

500g vruchten,
300g kristalsuiker,

Programma: 8 (1^h 20), en vervolgens

Programma: 9 (1^h)

■ **Appel-/rabarbermoes**

250g rabarber,
250g appels,
3 el. kristalsuiker.

Programma: 8 (1^h 20)

■ **Rabarbermoes**

500g rabarber,
3 el. kristalsuiker.

Programma: 8 (1^h 20)





Programma	Gewicht	Bakkleur	Totale tijd	Voorverwarmen	1 ^o Keer kneden	2 ^o Keer kneden	1 ^o Keer rijzen	3 ^o Keer kneden	2 ^o Keer rijzen	4 ^o Keer kneden	3 ^o Keer rijzen	Baktijd	Warm houden
Basisbrood	500	1	02:50	X	3	22	37	15 sec.	28	3 sec.	35	45	60
		2	03:00	X	3	22	37	15 sec.	28	3 sec.	35	55	60
		3	03:10	X	3	22	37	15 sec.	28	3 sec.	35	65	60
	750	1	02:55	X	3	22	37	15 sec.	28	3 sec.	35	50	60
		2	03:05	X	3	22	37	15 sec.	28	3 sec.	35	60	60
Basisbrood (sne/recept)	500	3	03:15	X	3	22	37	15 sec.	28	3 sec.	35	70	60
		1	01:52	X	3	20	X	X	12	2 sec.	34	43	60
		2	01:55	X	3	20	X	X	12	2 sec.	34	46	60
	750	3	02:00	X	3	20	X	X	12	2 sec.	34	51	60
		1	01:54	X	3	20	X	X	12	2 sec.	34	45	60
Tarwebrood	500	2	01:57	X	3	20	X	X	12	2 sec.	34	48	60
		3	02:02	X	3	20	X	X	12	2 sec.	34	53	60
		1	03:29	X	3	20	55	1	50	X	25	55	60
	750	2	03:39	X	3	20	55	1	50	X	25	65	60
		3	03:49	X	3	20	55	1	50	X	25	75	60
Tarwebrood (sne/recept)	500	1	03:34	X	3	20	55	1	50	X	25	60	60
		2	03:44	X	3	20	55	1	50	X	25	70	60
		3	03:49	X	3	20	55	1	50	X	25	75	60
	750	1	02:09	X	3	15	15	1	X	X	45	50	60
		2	02:19	X	3	15	15	1	X	X	45	60	60
Tarwebrood (sne/recept)	500	3	02:29	X	3	15	15	1	X	X	45	70	60
		1	02:14	X	3	15	15	1	X	X	45	55	60
		2	02:24	X	3	15	15	1	X	X	45	65	60
	750	3	02:34	X	3	15	15	1	X	X	45	75	60





Programma	Gewicht	Bakkleur	Totale tijd	Voor-verwarmen	1 ^e Keer kneden	2 ^e Keer kneden	1 ^e Keer rijzen	3 ^e Keer kneden	2 ^e Keer rijzen	4 ^e Keer kneden	3 ^e Keer rijzen	Baktijd	Warm houden
Zoete broodjes	500	1	03:03	X	3	22	43	15 sec.	27	3 sec.	40	48	60
		2	03:13	X	3	22	43	15 sec.	27	3 sec.	40	58	60
		3	03:23	X	3	22	43	15 sec.	27	3 sec.	40	68	60
	750	1	03:09	X	3	22	43	15 sec.	27	3 sec.	40	54	60
		2	03:19	X	3	22	43	15 sec.	27	3 sec.	40	64	60
Wit brood	500	3	03:29	X	3	22	43	15 sec.	27	3 sec.	40	74	60
		1	03:22	X	3	18	60	1	50	X	15	55	60
		2	03:32	X	3	18	60	1	50	X	15	65	60
	750	3	03:42	X	3	18	60	1	50	X	15	75	60
		1	03:27	X	3	18	60	1	50	X	15	60	60
Gebak	500	2	03:37	X	3	18	60	1	50	X	15	70	60
		3	03:42	X	3	18	60	1	50	X	15	75	60
		1	01:10	X	3	16	X	X	X	X	X	51	22
	750	2	01:20	X	3	16	X	X	X	X	X	61	22
		3	01:30	X	3	16	X	X	X	X	X	71	22
Jam	8	1	01:15	X	3	16	X	X	X	X	X	56	22
		2	01:25	X	3	16	X	X	X	X	X	66	22
		3	01:35	X	3	16	X	X	X	X	X	76	22
	9		01:20	15	X	X	X	X	X	X	X	65	14
			01:00	X	X	X	X	X	X	X	X	60	60
Damper	10		00:59	X	1	8	X	X	X	X	8	42	60
Deeg	11		00:13	X	3	5	X	X	1	10 sec.	4	X	X
Pizzadeeg	12		01:10	X	3	15	52	X	X	X	52	X	X





Innanzitutto vogliamo ringraziarvi per aver scelto un prodotto della gamma «Breadmaker» esclusivamente previsto per la realizzazione di pane, brioches, torte, paste, marmellate e composte.

Descrizione

- A Corpo dell'apparecchio
- B Coperchio con oblò
- C Griglia d'aerazione
- D Vaschetta
- E Contenitore
- F Miscelatore
- G Bicchiere graduato
- H Dosatore doppio
a = 1 cucchiaino
b = 1 cucchiaio
- I Pannello comandi:
 - i1 Display
 - i2 Tasto di avviamento differito
 - i3 Tasto di regolazione del peso
 - i4 Tasto «Avvio / Arresto»
 - i5 Tasto di regolazione della doratura
 - i6 Tasto «Menu» :
scelta dei programmi

Consigli di sicurezza



① Partecipiamo alla protezione dell'ambiente !



Il vostro apparecchio è composto da diversi materiali che possono essere riciclati.

➡ Lasciatelo in un punto di raccolta o presso un Centro Assistenza Autorizzato.

- Prima di utilizzare l'apparecchio, leggete attentamente le istruzioni d'uso: un utilizzo non conforme alle norme prescritte solleva il produttore da ogni responsabilità.
- Non lasciate l'apparecchio alla portata dei bambini senza sorveglianza. L'utilizzo di questo apparecchio da parte di bambini o di persone portatrici di handicap deve avvenire sotto la sorveglianza di persone adulte.
- Verificate che la tensione del vostro apparecchio corrisponda a quella del vostro impianto elettrico.

Qualsiasi errore di collegamento annulla la garanzia.

- Collegate obbligatoriamente il vostro apparecchio ad una presa di corrente provvista di messa a terra.

Il non rispetto di quest'obbligo può provocare uno choc elettrico e anche lesioni gravi. Per vostra sicurezza è indispensabile che la presa di terra corrisponda alle norme d'installazione elettrica in vigore nel vostro paese.

Se il vostro impianto è sprovvisto di presa di corrente con terra, occorre fare intervenire, prima di ogni collegamento dell'apparecchio, un organismo autorizzato che metta in regola il vostro impianto elettrico.

- Il vostro apparecchio è destinato al solo uso domestico e all'interno della vostra abitazione.
- Scollegate l'apparecchio sempre dopo ogni utilizzo e prima di ogni operazione di pulizia.
- Se l'apparecchio risulta danneggiato o non perfettamente funzionante, indirizzatevi presso un centro d'assistenza tecnica autorizzato (vedere l'elenco nel libretto servizi).
- Ogni intervento, eccetto la pulizia o la manutenzione usuale a cura del cliente, deve essere effettuato da un centro di assistenza autorizzato.
- Non immergete mai l'apparecchio, il cavo di alimentazione o la spina elettrica nell'acqua, né in qualsiasi altro liquido.
- Non lasciate penzolare il cavo di alimentazione a portata dei bambini.
- Il cavo di alimentazione non deve mai trovarsi a contatto o in prossimità delle parti calde dell'apparecchio, vicino ad una fonte di calore o a un angolo vivo.
- Se il cavo di alimentazione o la presa risultano danneggiati, non utilizzate l'apparecchio. Al fine di evitare qualsiasi pericolo, debbono essere obbligatoriamente sostituiti da un centro di assistenza autorizzato (vedere l'elenco nel libretto servizi).
- Per vostra sicurezza, utilizzate soltanto pezzi di ricambio originali, adatti al vostro apparecchio.
- Tutti gli apparecchi sono sottoposti a severi controlli di qualità. Prove pratiche vengono effettuate su apparecchi scelti a caso, il che spiega eventuali tracce di uso su apparecchi nuovi.
- Una volta ultimata la cottura, per manipolare i contenitori o le parti calde dell'apparecchio, utilizzate sempre guanti da forno. Durante l'utilizzo, l'apparecchio può diventare molto caldo.
- Non ostruite mai le griglie d'aerazione.
- Durante o a fine programma, all'apertura





- del coperchio può verificarsi un'uscita di vapore: fate molta attenzione.
- Quando siete sul programma 8 (*marmellate, composte*), al momento di aprire il coperchio, fate attenzione al getto di vapore e agli schizzi caldi.
 - Non superare le quantità indicate nelle ricette e non superare i 750 g di pasta.

Prima di utilizzare il vostro Home Bread

- Togliete l'apparecchio dal suo imballo, lavate il contenitore e gli accessori in acqua e sapone per stoviglie. Sciacquate e asciugate con molta cura.
- Con una spugna umida, lavate la vaschetta.

CONSIGLI PER UNA BUONA RUSCITA DEL VOSTRO PANE

Leggete le istruzioni e utilizzate il libro delle ricette: la preparazione del pane con questo apparecchio è diversa da quella a mano. **Tutti gli ingredienti utilizzati devono essere a temperatura ambiente.**

La qualità e la freschezza degli ingredienti utilizzati sono essenziali. Utilizzate gli ingredienti prima della loro data di scadenza e conservateli in ambiente fresco e asciutto. L'apparecchio deve essere conservato e utilizzato a temperatura ambiente.

Per le ricette di pane, brioche e dolci, utilizzate preferibilmente farina del tipo 55. Per una buona riuscita dei preparati, è molto importante utilizzare la giusta quantità di farina. Per questo vi consigliamo di pesare sempre la farina con una bilancia da cucina. Utilizzate lievito per pane attivo disidratato in bustina. Non utilizzate lievitanti chimici. Rispettate scrupolosamente l'ordine degli ingredienti e le quantità indicate nella ricetta.

Evitate di far entrare il lievito a contatto diretto con il sale.

Per evitare di danneggiare la lievitazione dei preparati, vi consigliamo di mettere subito tutti gli ingredienti insieme nel contenitore in modo da non dover aprire poi il coperchio in corso di preparazione.

La pasta del pane ottenuta è più compatta rispetto a quella del pane da forno.

Le ricette di altri apparecchi non possono essere utilizzate per il vostro **"Home Bread"** poiché si tratta di programmi diversi.

Ordine degli ingredienti

Si consiglia di inserire gli ingredienti nel contenitore rispettando il seguente ordine: prima i liquidi e successivamente gli ingredienti solidi.

Il lievito deve essere aggiunto una volta introdotti tutti gli ingredienti: quest'ultimo non deve entrare in contatto con zucchero, latte, acqua o sale.

Una volta introdotti gli ingredienti liquidi, vi consigliamo di procedere nel modo seguente:

Aggiungete parte della farina.

Aggiungete gli ingredienti solidi, ad eccezione del lievito. Aggiungete la farina restante, ricoprendo accuratamente l'insieme degli ingredienti solidi. Infine aggiungete il lievito.

GLI INGREDIENTI

Burro/olio

I grassi rendono il pane più morbido e più saporito. Se utilizzate il burro, tagliatelo in piccoli cubetti per distribuirlo in modo omogeneo nel preparato o fatelo sciogliere. Non usare burro caldo.

Acqua

Utilizzate acqua tiepida. Se la vostra ricetta prevede l'aggiunta di uova, rompetele e aggiungete dell'acqua. Vi consigliamo di utilizzare acqua naturale.

Farina

Il peso della farina varia sensibilmente in funzione del tipo di farina utilizzato.

A seconda della quantità di farina, gli stessi risultati di cottura del pane possono variare. Utilizzare preferibilmente una farina "di forza" o "panificabile" o "da pane" piuttosto che una farina standard.

In caso di farine pesanti (*farina integrale, farina di segale...*) il pane tende a lievitare di meno.

Latte

Potete utilizzare latte fresco o latte in polvere. Se utilizzate latte in polvere, aggiungete la quantità d'acqua inizialmente prevista.

Se utilizzate latte fresco, potete ugualmente aggiungere dell'acqua: il volume complessivo deve risultare identico a quello indicato nella ricetta.

Zucchero

Preferite lo zucchero bianco, di canna o il miele. Evitate d'utilizzare zucchero raffinato o zollette.





Sale

Conferisce sapore all'alimento, regolandone la lievitazione.

Grazie al sale, l'impasto risulta solido, compatto e non lievita troppo rapidamente.

Lievito

Il lievito permette all'impasto di gonfiarsi.

Utilizzate lievito per pane attivo disidratato in bustina. La qualità del lievito può variare, tuttavia in funzione di questa l'impasto non si gonfia nello stesso modo. Il pane può dunque risultare differente in funzione del lievito utilizzato. Le proporzioni indicate si riferiscono a lievito disidratato. Nel caso di lievito fresco, moltiplicate la quantità per 3 (*in peso*) e diluire il lievito in poca acqua tiepida leggermente zuccherata per un'azione più efficace.

Utilizzo

Il **"Home Bread"** vi permette di preparare in tutta semplicità pane, brioche, torte, paste, marmellate e composte selezionando un programma e senza più alcun intervento da parte vostra.

La scelta di un programma avvia una serie di azioni che si succedono automaticamente una dopo l'altra. Alla fine del manuale è riportata una tabella riassuntiva dei tempi relativi a ciascuna delle fasi descritte.

1. Prima di utilizzare il vostro Home Bread

- Collegare l'apparecchio.
Per il programma **"P1"** sul display appare **"1"** seguito dal tempo corrispondente.
- Aprite il coperchio.
- Utilizzando l'asta, estraete il contenitore (E) e verificate che il miscelatore (F) sia ben posizionato.

2. Aggiunta degli ingredienti

- Mettete gli ingredienti nel contenitore seguendo l'ordine indicato nella ricetta.
- Rimettete il contenitore nella vaschetta posizionandolo correttamente sul trascinatore posto in fondo ad essa. Quindi, premete sul contenitore per agganciarlo al trascinatore e ai due perni laterali.
- Richiudete il coperchio.

3. Selezione del programma

- Selezionate il programma corrispondente alla ricetta:
Per mezzo del tasto **"Menu"** (i6), selezionate il programma. Il tempo corrispondente appare sul display.

Nota:

Se desiderate impostare il programma 1, non selezionate il tasto **"Menu"** (i6) ma passate direttamente alla regolazione della doratura (i5) e del peso (i3).

- Selezione del grado di doratura e del peso (*programma da 1 a 7 unicamente*):
Con il tasto (i5), regolate la doratura (1 *corrisponde al grado inferiore e 3 al grado superiore di doratura*).

Alla base del display, una freccia si posiziona davanti alla regolazione scelta: 1/ *poco dorato*, 2/*dorato*, 3/*molto dorato*.

Secondo il vostro gusto, potete cambiare il grado di doratura indicato nella ricetta scelta.

- Con il tasto (i3), selezionate il peso in funzione delle indicazioni riportate nella ricetta: 500 o 750g.

Sul lato del display, una freccia si posiziona davanti al peso scelto.

- Premete il tasto **"avvio/arresto"** (i4) per accendere l'apparecchio.

4. Programmazione differita

Potete anche programmare l'apparecchio in modo da avere il vostro pane pronto all'ora prescelta. Fino a 15 ore prima. Questo avviene dopo aver selezionato il programma, il grado di doratura e il peso.

- Calcolate il lasso di tempo tra il momento in cui avviate il programma e l'ora in cui desiderate che il preparato sia pronto.

- Con il tasto (i2), selezionate il tempo, azionando i tasti + e -. Questo tempo annulla e sostituisce quello pre-programmato apparso sul display.

Ex.: Sono le ore 20.00 e desiderate che il pane sia pronto alle ore 7.00 dell'indomani mattina: Con il tasto (i2), programmate 11 ore, manipolando su + e -.

- Premete il tasto avvio/arresto.

5. Spegnimento

Al termine del tempo di cottura, un bip sonoro segnala la fine del programma. Potete estrarre il contenitore (E):

- Premete il tasto **"Avvio/Arresto"** (i4). Scollegate l'apparecchio dalla rete elettrica.
- Con un guanto da cucina, prendete il contenitore per l'ansa ed estraetelo. Se necessario, raccogliete il preparato passando una spatola in plastica, quindi girate il contenitore per estrarre il contenuto. Posate su una griglia per raffreddare.





- Se il miscelatore (F) è rimasto nel preparato, attendete che questo sia freddo prima di recuperarlo.
- Per interrompere il programma o annullare l'avvio programmato, premete il tasto **"Avvio/Arresto"** (i4) per 5 secondi.

6. Mantenere al caldo

Potete anche lasciare il preparato nell'apparecchio e avviare il ciclo di mantenimento al caldo di un'ora.

Durante l'ora di mantenimento al caldo, il display resta a 0.00. Durante questo tempo, un bip sonoro risuona ad intervalli regolari. Alla fine del ciclo l'apparecchio si arresta da solo e 3 bip sonori vi avvertono. Il tempo del programma precedentemente scelto appare sul display.

- Scollegate l'apparecchio e, prendendolo dall'ansa, estraete il contenitore, muniti di guanti da forno.

Premendo il tasto **"Avvio/Arresto"** (i4), potete in qualunque momento annullare la funzione di mantenimento al caldo.

Se volete, potete aggiungere altro tempo alla cottura.

- Con il tasto **"Menu"** (i6), selezionate il programma **"9"**. Automaticamente, appare un tempo supplementare di un'ora (*bip sonoro alla fine dell'ora*).

Potete arrestare questo programma in ogni momento, premendo il tasto **"Avvio/Arresto"** (i4).

Consigli pratici

- Il programma **"8"** prevedono un tempo di preriscaldamento: è quindi del tutto normale che premendo il tasto **"avvio/arresto"** l'apparecchio non si avvii immediatamente.
- Se volete eseguire due programmi consecutivi, attendete 30 minuti prima di avviare la seconda preparazione.
- Non tenete conto di eventuali bip sonori durante il programma.
- Se durante il ciclo il programma viene interrotto per una mancanza di corrente o una manovra errata, la programmazione selezionata viene cancellata. Per terminare la cottura, potete utilizzare il programma **"9"**.

Tagliare e conservare il pane fatto in casa

Sformare a fine cottura indossando dei guanti. Lasciate raffreddare il pane per almeno un'ora

prima di tagliarlo con un coltello seghettato e affilato o con un coltello elettrico. Se al contrario si desidera mangiare il pane quando è ancora caldo, vi consigliamo di tagliarlo in fette spesse 2,5 cm, in modo che siano uniformi. Conservate il pane in un contenitore ermetico, in ambiente fresco e asciutto. Non conservate il pane in frigorifero: si seccerebbe e perderebbe la sua freschezza.

Privo di conservanti, il pane fatto in casa tende a seccare e a perdere la sua freschezza più rapidamente del pane di produzione industriale, ma può comunque essere conservato per circa 2 giorni. I tipi di pane contenenti uova e privi di grasso devono essere consumati entro il giorno successivo alla loro preparazione.

Per congelare il pane fatto in casa, avvolgetelo in pellicola per alimenti o in sacchetti per congelare. Fate scongelare a temperatura ambiente o al microonde.

Cosa fare se...?

- L'accessorio si attacca al pane: ungere l'accessorio con olio alimentare prima di inserire il contenitore. Attendere che il pane si sia raffreddato prima di estrarre l'accessorio.
- L'accessorio si attacca al contenitore: mettere dell'acqua calda con aggiunta di detersivo per piatti e lasciare agire per almeno 5 minuti.
- Il pane lievita troppo o è umido: misurare con precisione le quantità di lievito e sale; utilizzare meno lievito; verificare che tutti gli ingredienti siano stati aggiunti; inserire gli ingredienti nel giusto ordine, con il lievito per ultimo.
- Il pane non lievita abbastanza o è pastoso: misurare con precisione le quantità; utilizzare un po' più di farina (+1/4 di *cucchiaino*); utilizzare ingredienti freschi; **non aprire il coperchio durante il processo di lievitazione; il lievito ha bisogno di zucchero per fare effetto.**
- Il pane non lievita affatto: utilizzare lievito che non abbia superato la data di scadenza e la cui confezione non sia stata aperta da più di 48 ore; inserire gli ingredienti nel giusto ordine, per primi i liquidi e per ultimo il lievito; utilizzare solo ingredienti a temperatura ambiente.

Pulizia

- Scollegate l'apparecchio e lasciatelo raffreddare.





- Pulite l'interno dell'apparecchio e la vasca con una spugna umida. Asciugate con cura.
- Lavate il contenitore e il miscelatore con acqua calda e sapone per stoviglie. Sciacquate ed asciugate rapidamente e accuratamente.
- Per pulire il coperchio, smontatelo e lavatelo in acqua calda e sapone per stoviglie. Sciacquate ed asciugate subito con cura. Non immergetelo, né lasciatelo a bagno nell'acqua: potrebbero verificarsi infiltrazioni di liquido dalle griglie di aerazione.
- Nessuna parte dell'apparecchio deve essere lavata in lavastoviglie.
- Per la pulizia dell'apparecchio, non usate alcool, tamponi o polveri abrasive.

Cosa fare se il vostro apparecchio non funziona?

- Verificate il collegamento elettrico.
 - Se volete realizzare più programmi, attendete 30 minuti.
- Il vostro apparecchio seguita a non funzionare? Rivolgetevi ad un centro di assistenza tecnica autorizzato Moulinex (*vedere lista nel libretto d'uso*).

Ricette

Gli ingredienti devono essere inseriti nel contenitore (E) secondo l'ordine descritto nelle ricette. Per la preparazione di pane e brioche, potete aggiungere uvetta, noci, pezzetti di lardo, olive o cereali. A seconda dei gusti, è possibile aggiungere un cucchiaino di zucchero dopo la prima dose di farina per far ulteriormente lievitare il pane.

Brioches

■ Panettone

- 4 cucchiaini di latte,
- 2 uova,
- 80g di burro,
- 130g di farina,
- 60g di zucchero,
- 130g di farina,
- 1 bustina di lievito
per pane in polvere (*disidratato*),
- 6 cucchiaini di uvetta,
- 4 cucchiaini di cedro candito.

Programma: 5 (3 ora e 09)
Doratura: 1
Peso: 750g

■ Pane al latte

- 250ml di latte,
- 50g di burro,
- 200g di farina,
- 2 cucchiaini di zucchero,
- 1,5 cucchiaini di sale,
- 175g di farina,
- 1 bustina di lievito
per pane in polvere (*disidratato*).

Programma: 5 (3 ora e 13)
Doratura: 2
Peso: 500g

■ Brioche

- 3 uova,
- 125g di burro,
- 125g di farina,
- 2,5 cucchiaini di zucchero,
- 1 cucchiaino di sale,
- 125g di farina,
- 1 bustina di lievito
per pane in polvere (*disidratato*),
- 1 cucchiaino di latte,

Programma: 1 (2 ora e 55)
Doratura: 1
Peso: 750g

■ Cramique (pane dolce al latte)

- 125ml di latte,
- 1 uovo,
- 50g di burro,
- 125g di farina,
- 1 cucchiaini di zucchero,
- 1 presa di sale,
- 125g di farina,
- 1 bustina di lievito
per pane in polvere (*disidratato*).

Programma: 5 (3 ora e 19)
Doratura: 2
Peso: 750 g

■ Kugelhof (pane dolce all'uvetta)

- 4 cucchiaini di latte,
- 2 uova,
- 100g di burro,
- 125g di farina,
- 2,5 cucchiaini di zucchero,
- 1 presa di sale,
- 125g di farina,
- 1 bustina di lievito
per pane in polvere (*disidratato*),
- 100g di uvetta.

Programma: 5 (3 ora e 09)
Doratura: 1
Peso: 750g





Pane

■ Pane bianco

270ml d'acqua,
260g di farina,
1,5 cucchiaini di sale,
200g di farina,
1,5 cucchiaini di lievito
per pane in polvere (*disidratato*).

Programma: 6 (3 ora e 37)

Doratura: 2

Peso: 750g

■ Pane casereccio

220ml d'acqua,
250g di farina,
1,5 cucchiaini di sale,
50g di farina di segale,
50g di farina integrale,
1 bustina di lievito
per pane in polvere (*disidratato*).

Programma: 1 (2 ora e 55)

Doratura: 1

Peso: 750g

■ Pane di campagna

270ml di acqua,
260g di farina,
1,5 cucchiaini di sale,
150g di farina,
50g di farina di segale,
1 bustina di lievito
per pane in polvere (*disidratato*).

Programma: 3 (3 ora e 44)

Doratura: 2

Peso: 750g

■ Damper australiano

300g di farina,
1/2 cucchiaino di sale,
3 cucchiaini di zucchero,
50g di burro ammorbidito.
Lavorare i 4 ingredienti per 5 minuti con
le mani prima di versarli del recipiente.
Aggiungere quindi :
210 ml di latte a temperatura ambiente,
1 bustina di lievito
per pane in polvere (*disidratato*).

Programma : 10 (0^h59)

Torte

■ Torta all'uvetta

100ml di latte,
2 uova,
125g di burro,
120g di zucchero,
1 bustina di zucchero vanigliato,
125g di farina,
1/2 bustina di lievito,
125g di farina,
1 presa di sale,
6 cucchiaini
di polvere di mandorle,
125g di uvetta secca.

Programma: 7 (1 ora e 25)

Doratura: 2

Peso: 750g

■ Torta al cioccolato

2 uova,
1 presa di sale,
120g di zucchero,
125g di burro,
100ml di latte,
250g di farina,
1 bustina di zucchero vanigliato,
1/2 bustina di lievito,
6 cucchiaini di mandorle tritate,
125g di pepite di cioccolato.

Programma: 7 (1 ora e 43)

Doratura: 2

Peso: 750g

■ Torta al limone

4 uova,
1 presa di sale,
200g di burro,
200g di zucchero,
250g di farina,
2 cucchiaini di lievito,
scorza di limone.

Programma: 7 (1 ora e 25)

Doratura: 2

Peso: 750g





Paste

■ Pasta fresca

500 g di farina,
0,5 cucchiaini di sale,
4 uova,
3 cucchiai di acqua.

Programma: 11 (13 min.). Stendete e date all'impasto la forma della pasta che preferite. Immergete in acqua bollente 5 min. max.

■ Pasta per pizza

200 ml d'acqua,
3 cucchiai di olio d'oliva,
350 g di farina,
2 cucchiaini di sale,
1 bustina di lievito in polvere per pane.

Programma: 12 (1 ora e 10).

Questi preparati devono essere cotti nel forno tradizionale, 20 min. a 190°C.

Marmellate e composte

Tagliate o tritate la frutta secondo il vostro gusto prima di versarla nel vostro Home Bread.

■ Marmellata di fragole, pesche, rabarbaro o albicocche

500 g di frutta,
300 g di zucchero,

Programma: 8 (1 ora e 20), poi

Programma: 9 (1 ora)

■ Composta di mele/rabarbaro

250 g di rabarbaro,
250 g di mele,
3 cucchiai di zucchero.

Programma: 8 (1 ora e 20)

■ Composta di rabarbaro

500 g di rabarbaro,
3 cucchiai di zucchero.

Programma: 8 (1 ora e 20)



	Peso	Dorat.	Tempo	Preriscalda- mento	1 ^a impastatura	2 ^a impastatura	1 ^a lievita- zione	3 ^a impastatura	2 ^a lievita- zione	4 ^a impastatura	3 ^a lievita- zione	Cottura	Man. al caldo
1 Pane classico	500	1	02:50	X	3	22	37	15 sec.	28	3 sec.	35	45	60
		2	03:00	X	3	22	37	15 sec.	28	3 sec.	35	55	60
		3	03:10	X	3	22	37	15 sec.	28	3 sec.	35	65	60
	750	1	02:55	X	3	22	37	15 sec.	28	3 sec.	35	50	60
		2	03:05	X	3	22	37	15 sec.	28	3 sec.	35	60	60
		3	03:15	X	3	22	37	15 sec.	28	3 sec.	35	70	60
2 Pane classico (Ricetta rapida)	500	1	01:52	X	3	20	X	X	12	2 sec.	34	43	60
		2	01:55	X	3	20	X	X	12	2 sec.	34	46	60
		3	02:00	X	3	20	X	X	12	2 sec.	34	51	60
	750	1	01:54	X	3	20	X	X	12	2 sec.	34	45	60
		2	01:57	X	3	20	X	X	12	2 sec.	34	48	60
		3	02:02	X	3	20	X	X	12	2 sec.	34	53	60
3 Pane di frometo	500	1	03:29	X	3	20	55	1	50	X	25	55	60
		2	03:39	X	3	20	55	1	50	X	25	65	60
		3	03:49	X	3	20	55	1	50	X	25	75	60
	750	1	03:34	X	3	20	55	1	50	X	25	60	60
		2	03:44	X	3	20	55	1	50	X	25	70	60
		3	03:49	X	3	20	55	1	50	X	25	75	60
4 Pane di frometo (Ricetta rapida)	500	1	02:09	X	3	15	15	1	X	X	45	50	60
		2	02:19	X	3	15	15	1	X	X	45	60	60
		3	02:29	X	3	15	15	1	X	X	45	70	60
	750	1	02:14	X	3	15	15	1	X	X	45	55	60
		2	02:24	X	3	15	15	1	X	X	45	65	60
		3	02:34	X	3	15	15	1	X	X	45	75	60





	Peso	Dorat.	Tempo	Preriscalda- mento	1ª impastatura	2ª impastatura	1ª lievita- zione	3ª impastatura	2ª lievita- zione	4ª impastatura	3ª lievita- zione	Cottura	Man. al caldo
5	500	1	03:03	X	3	22	43	15 sec.	27	3 sec.	40	48	60
		2	03:13	X	3	22	43	15 sec.	27	3 sec.	40	58	60
		3	03:23	X	3	22	43	15 sec.	27	3 sec.	40	68	60
	750	1	03:09	X	3	22	43	15 sec.	27	3 sec.	40	54	60
		2	03:19	X	3	22	43	15 sec.	27	3 sec.	40	64	60
		3	03:29	X	3	22	43	15 sec.	27	3 sec.	40	74	60
6	500	1	03:22	X	3	18	60	1	50	X	15	55	60
		2	03:32	X	3	18	60	1	50	X	15	65	60
		3	03:42	X	3	18	60	1	50	X	15	75	60
	750	1	03:27	X	3	18	60	1	50	X	15	60	60
		2	03:37	X	3	18	60	1	50	X	15	70	60
		3	03:42	X	3	18	60	1	50	X	15	75	60
7	500	1	01:10	X	3	16	X	X	X	X	X	51	22
		2	01:20	X	3	16	X	X	X	X	X	61	22
		3	01:30	X	3	16	X	X	X	X	X	71	22
	750	1	01:15	X	3	16	X	X	X	X	X	56	22
		2	01:25	X	3	16	X	X	X	X	X	66	22
		3	01:35	X	3	16	X	X	X	X	X	76	22
8	Marmellata		01:20	15	X	X	X	X	X	X	X	65	14
9	Solo cottura		01:00	X	X	X	X	X	X	X	X	60	60
10	Damper		00:59	X	1	8	X	X	X	X	8	42	60
11	Pasta		00:13	X	3	5	X	X	1	10 sec.	4	X	X
12	Pasta per pizza		01:10	X	3	15	52	X	X	X	52	X	X





Parabéns por ter escolhido um produto da gama «**Breadmaker**» exclusivamente concebido para confeccionar pão, bolos, massas, doces e compotas.

Descrição

- A Corpo do aparelho
- B Tampa com visor de observação
- C Grelhas de ventilação
- D Cuba
- E Taça
- F Misturador
- G Copo graduado
- H Doseador duplo
 - a=1 colher de café
 - b=1 colher de sopa
- I Painel de comandos
 - i1 Visor
 - i2 Teclas de arranque diferido
 - i3 Tecla de regulação do peso
 - i4 Tecla «*Ligar/Desligar*»
 - i5 Tecla de regulação do nível de tostagem
 - i6 Tecla «*Menu*»

Conselhos de segurança



① Protecção do ambiente em primeiro lugar!

O seu produto contém materiais que podem ser recuperados ou reciclados.

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

- **Leia atentamente o manual de instruções antes da primeira utilização do seu aparelho: uma utilização não conforme ao manual de instruções liberta a fabricante de qualquer responsabilidade.**
- **Mantenha o aparelho fora do alcance de crianças. A utilização deste aparelho por crianças ou pessoas deficientes deverá ser feita sob vigilância.**
- **Certifique-se que a tensão de alimentação do seu aparelho corresponde a tensão da sua instalação eléctrica.**

Qualquer erro de ligação anula a garantia.

- **Ligue imperativamente o seu aparelho a uma tomada com ligação terra.**

O desrespeito desta obrigação pode provocar um choque eléctrico e lesões graves. Para a sua segurança, é indispensável que a tomada

com ligação terra corresponda às normas de instalação eléctrica em vigor no seu país.

Se a sua instalação não estiver preparada com ligação terra, aconselhamos a intervenção de um técnico especializado antes de qualquer ligação.

- O seu aparelho destina-se apenas a uma utilização doméstica e no interior de casa.
- Retire a ficha da tomada após cada utilização e aquando da limpeza do seu aparelho.
- Não utilize o seu aparelho se não estiver a funcionar correctamente ou se estiver de alguma forma danificado. Neste caso, dirija-se a um Serviço de Assistência Técnica autorizado (*ver lista no folheto anexo*).
- Qualquer intervenção para além da limpeza e manutenção usual por parte do cliente deverá ser efectuada por um Serviço de Assistência Técnica autorizado.
- Nunca mergulhe o aparelho, o cabo de alimentação ou a tomada dentro de água ou qualquer outro tipo de líquido.
- Nunca deixe o cabo de alimentação pendurado ao alcance das crianças.
- O cabo de alimentação nunca deve estar na proximidade ou em contacto com as partes quentes do aparelho, perto de uma fonte de calor ou sobre um ângulo vivo.
- Se o cabo de alimentação ou a ficha estiverem de alguma forma danificados, não utilize o seu aparelho. Por forma a evitar qualquer tipo de perigo, dirija-se a um Serviço de Assistência Técnica autorizado (*ver lista no folheto anexo*).
- Para a sua segurança, utilize apenas acessórios e peças sobresselentes de origem adaptadas ao seu aparelho.
- Todos os aparelhos são submetidos a um controlo de qualidade rigoroso. Testes de utilização práticos são realizados com produtos aleatórios, o que explica eventuais marcas de utilização.
- No final do programa, utilize sempre luvas de cozinha para manipular a taça ou as partes quentes do aparelho. O aparelho fica muito quente durante a utilização.
- Nunca obstrua as grelhas de ventilação.
- Tenha muito cuidado com a emanação de vapor quente aquando da abertura da tampa durante ou no final do programa.
- Quando estiver no programa «8» (*doces e compotas*), tenha cuidado com as emanações de vapor e projecções quentes aquando da abertura da tampa.
- Não ultrapasse as quantidades indicadas nas receitas ; o peso máximo é de 750g.





Antes da primeira utilização

- Retire o aparelho da embalagem e lave a taça e os acessórios com água e um pouco de detergente para a loiça. Passe por água e seque cuidadosamente.
- Lave a cuba com uma esponja húmida.

Conselho para confeccionar o pão com sucesso

Leia o manual de instruções e utilize o livro de receitas: a forma de confeccionar o pão neste aparelho é diferente da forma como se confecciona à mão.

Todos os ingredientes utilizados devem estar à temperatura ambiente.

A qualidade e a frescura dos ingredientes utilizados são essenciais.

Utilize ingredientes antes da data limite de consumo, e guarde-os em locais frescos e secos. O aparelho deve ser guardado e utilizado à temperatura ambiente.

Para as receitas de pão e bolos, utilize preferencialmente farinha tipo 55 (sem fermento).

Para garantir o sucesso das preparações, a precisão da medida e quantidade de farinha é importante. Como tal, aconselhamos utilizar uma balança de cozinha para pesar a farinha. Utilize fermento de padeiro activo desidratado. Nunca utilize fermento químico. Respeite a ordem dos ingredientes bem como as quantidades indicadas no livro de receitas.

Nunca coloque o fermento em contacto directo com o sal.

Por forma a não perturbar a levedura das preparações, aconselhamos a colocar todos os ingredientes desde o início na taça e evite abrir a tampa no decorrer da utilização.

A textura do pão confeccionado é mais compacta que o pão de confecção industrial / profissional.

Os resultados obtidos a partir de receitas de outros aparelhos são diferentes daqueles obtidos com o seu **“Home Bread”**; visto não se tratar dos mesmos programas.

Ordem dos ingredientes

É preferível colocar os ingredientes na taça respeitando a seguinte ordem: primeiro os líquidos e a seguir os sólidos.

O fermento deverá ser colocado após todos os outros ingredientes: não deverá entrar em contacto com o açúcar, o leite, a água ou o sal.

Após ter colocado os ingredientes líquidos, aconselhamos proceder da seguinte forma:

Junte uma parte da farinha.

Junte os ingredientes sólidos, excepto o fermento. Junte o resto da farinha por forma a cobrir a totalidade dos ingredientes sólidos. Junte o fermento em último lugar.

OS INGREDIENTES

Manteiga/óleo

As matérias gordas tornam o pão mais fofo e saboroso. Se utilizar manteiga, corte-a aos pedaços para reparti-la de forma homogénea na preparação ou deixe-a amolecer. Nunca utilize manteiga previamente derretida.

Água

Utilize água morna. No caso de uma receita à base de ovos, parta-os e deite na água. Aconselhamos a utilização de água de nascente.

Farinha

O peso da farinha varia consoante o tipo de farinha utilizado. Consoante a quantidade de farinha, os resultados de cozedura do pão também podem variar.

Utilize preferencialmente uma farinha “forte”, “panificável” ou de “padeiro” em lugar de uma farinha standard.

Se utilizar farinhas pesadas (*farinha integral, farinha de centeio...*), o pão tem tendência para levedar menos.

Leite

Tanto pode utilizar leite fresco como leite em pó. No caso de utilizar leite em pó, acrescente a quantidade de água inicialmente prevista.

Se utilizar leite fresco, também pode acrescentar água: o volume total deve ser igual ao volume previsto na receita.

Açúcar

Prefira o açúcar branco, amarelo ou mel. Não utilize açúcar refinado ou em pedaços.

Sal

Traz sabor ao alimento e permite regular a actividade do fermento. Graças ao sal, a massa fica firme, compacta e leveda lentamente.

Fermento

O fermento permite levedar a massa. Utilize fermento de padeiro activo desidratado. A qualidade do fermento pode ser variável, nunca aumenta da mesma forma. Os pães podem por conseguinte serem diferentes consoante o fermento utilizado.





As proporções indicadas são para o fermento desidratado. Em caso de utilização de fermento fresco, deve triplicar a quantidade (*em peso*) e diluir o fermento num pouco de água morna ligeiramente açucarada para uma acção mais eficaz.

Utilização

O “*Home Bread*” permite confeccionar facilmente pão, bolos, massas, doces e compotas sem qualquer intervenção desde que tenha programado o seu aparelho.

A escolha de um programa desencadeia uma série de etapas, que se desenvolvem automaticamente umas a seguir às outras. No final do manual, encontrará um quadro resumo dos tempos ligados a cada uma das etapas.

1. Antes de utilizar o seu Home Bread

- Ligue a ficha à tomada.
“P1” para o programa “1” aparece no visor seguido do tempo correspondente.
- Abra a tampa.
- Retire a taça (E) com a ajuda da asa e certifique-se que o misturador (F) se encontra bem colocado.

2. Colocação dos ingredientes

- Deite os ingredientes na taça respeitando a ordem indicada na receita.
- Volte a colocar a taça na cuba colocando-a correctamente sobre o eixo situado no fundo da cuba. Em seguida, carregue na taça para fixá-la sobre o eixo e as guias laterais.
- Feche a tampa.

3. Selecção do programa

- Selecione o programa correspondente à receita:
Com a ajuda da tecla “Menu” (i6), selecione o programa. O tempo correspondente à duração deste programa aparece automaticamente.

Observação:

Se escolher o programa “1”, não é necessário carregar na tecla “Menu” (i6): pode seleccionar directamente o nível de tostagem (i5) e o peso (i3).

- Selecção do nível de tostagem e do peso (programa 1 a 7) apenas: com a ajuda da tecla (i5), regule o nível de tostagem. Na parte inferior do visor, uma seta posiciona-se frente ao nível de tostagem seleccionado: 1/*pouco tostado*, 2/*tostado*, 3/*muito tostado*.

As receitas preconizam níveis de tostagem, que pode adaptar consoante o seu

gosto. Com a ajuda da tecla (i3), selecione o peso em função das indicações fornecidas na receita: 500 ou 750 g. Na parte lateral do visor, uma seta posiciona-se frente ao peso escolhido.

- Carregue na tecla “Ligar” (i4) para colocar o aparelho em funcionamento.

4. Programação diferida

Pode programar o aparelho por forma a obter a sua preparação pronto a hora que desejar. Até 15 horas de antecedência.

Esta etapa é possível após ter seleccionado o programa, o nível de tostagem e o peso.

- Calcule o espaço de tempo entre o momento em que dá início ao programa e a hora a qual deseja ter a sua preparação pronta.
- Com a ajuda das teclas (i2), marque o tempo encontrado com as teclas + e -. Este tempo anula e substitui o tempo pré-programado inscrito no visor.

Ex.: São 20^h e deseja ter o seu pão pronto para as 7^h da manhã do dia seguinte: com a ajuda das teclas (i2), programe 11 horas com as teclas + e -.

- Carregue na tecla ligar/desligar.

5. Desligar

No final do tempo de cozedura, um sinal sonoro avisa que o programa terminou. Pode retirar a taça (E) logo a seguir:

- Carregue na tecla “Ligar/Desligar” (i4). Desligue o aparelho.
- Segure na taça pelas asas com a ajuda de luvas de cozinha e retire-a. Passe uma espátula de plástico à volta da preparação, caso seja necessário, e vire a taça sobre um grelha para desenformar e deixe arrefecer.
- Se o misturador (F) ficou agarrado à preparação, deixe-o arrefecer antes de o retirar.
- Para parar el programa o anular la programación diferida, presione 5 segundos el botón “Ligar/ Desligar” (i4).

6. Manter quente

Pode se assim o desejar deixar a preparação no interior do aparelho e activar a função de manter quente durante uma hora. O visor fica a 0.00 durante uma hora. Um sinal sonoro é activado a intervalos regulares durante uma hora (*tempo programado para manter quente*). No final do ciclo, o aparelho desliga-se automaticamente após a emissão de 3 sinais sonoros. O tempo do





programa escolhido previamente aparece no visor.

- Desligue o aparelho e retire a taça pela asa com a ajuda de luvas de cozinha.

Pode a qualquer momento cancelar a função para manter quente premindo a tecla “Ligar/ Desligar” (i4).

Se desejar, pode prolongar o tempo de cozedura.

- Premindo a tecla “Menu” (i6), seleccione o programa “9”.

Automaticamente, a duração de uma hora extra aparece no visor (*sinal sonoro ao fim de uma hora*). Pode parar este programa a qualquer momento premindo a tecla “Ligar / Desligar” (i4).

Conselhos práticos

- O programa “8” já incluem um tempo de pré-aquecimento: é perfeitamente normal que o aparelho não comece a funcionar logo após ter premido a tecla “Ligar/Desligar”.
- No caso de dois programas consecutivos, aguarde pelo menos 30 minutos antes de iniciar a segunda preparação.
- O(s) eventual(ais) sinal(ais) sonoros no decorrer do programa são normais.
- Se no decorrer de um ciclo, o programa for interrompido por um corte de corrente ou erro de utilização, a programação perde-se. Pode utilizar o programa “9” para terminar a cozedura.

Corte e conservação do pão feito em casa

Desenforme logo após o fim da cozedura, manuseando a taça com luvas de cozinha.

Deixe o pão arrefecer durante pelo menos uma hora antes de cortar com uma faca de serra ou faca eléctrica. Se desejar comer o pão ainda quente, aconselhamos corte fatias espessas (2.5 cm) por forma a ficarem uniformes. Conserve o pão num recipiente hermético e guarde-o num local fresco e seco. Não o guarde no frigorífico para não secar e manter toda a sua frescura.

Visto o pão feito em casa não ter conservantes, tem tendência a secar e perder a sua frescura mais rapidamente que o pão de fabrico industrial, mas pode no entanto conservar-se durante pelo menos dois dias. Os pães preparados com ovos e sem matéria gorda devem ser consumidos no dia seguinte a sua preparação.

Para congelar o pão confeccionado em casa, embrulhe-o com filme ou dentro de sacos especiais para congelação e deixe-o descongelar à temperatura ambiente ou no micro ondas (*embrulhado em guardanapo de papel*).

Que medidas tomar se:

- Se o misturador fica colado ao pão:unte o misturador com óleo alimentar antes de colocar a taça. Aguarde até o pão arrefecer antes de retirar o misturador.
- Se o misturador fica colado na taça: deite um pouco de água com detergente para a loiça e deixe amolecer durante cerca de 5 minutos.
- Se o pão cresce demais ou fica húmido: as quantidades de fermento e sal deverão ter as medidas certas; utilize menos fermento, certifique-se que juntou todos os ingredientes na ordem certa, sendo o fermento em último.
- Se o pão não cresce o suficiente, se fica pastoso: respeite as quantidades; utilize um pouco mais de farinha (+1/4 de colher de café); utilize ingredientes frescos; **nunca abra a tampa durante do ciclo de levedura; o fermento necessita de açúcar para fazer efeito.**
- Se o pão não levedar: utilize um fermento cuja data limite de consumo não tenha sido ultrapassada e que não tenha sido aberto há mais de 48 horas; deite os ingredientes seguindo a ordem indicada na receita, os líquidos primeiro e o fermento em último; utilize apenas ingredientes a temperatura ambiente.

Limpeza

- Desligue o aparelho, retire a ficha da tomada e deixe-o arrefecer.
- Limpe o corpo do aparelho e o interior da cuba com uma esponja húmida. Seque cuidadosamente.
- Lave a taça e o misturador com água quente e um pouco de detergente para a loiça. Passe por água e seque rápida e cuidadosamente.
- Desmonte a tampa e lave-a com água quente e um pouco de detergente para a loiça. Seque rápida e cuidadosamente. Não a coloque dentro de água por forma a não deixar entrar água pelas grelhas de ventilação.
- Não lave nenhuma parte do aparelho na máquina de lavar loiça.
- Não utilize esfregões abrasivos, nem álcool, nem pó de arear para limpar o aparelho.





Se o seu aparelho não funciona... Que fazer?

- Verifique a ligação.
- Se pretender efectuar vários programas em simultâneo, aguarde cerca de 30 minutos.

O seu aparelho continua a não funcionar ?
Dirija-se a um Serviço de Assistência Técnica
(ver lista no folheto anexo).

Receitas

Os ingredientes devem ser colocados dentro da taça (E) respeitando a ordem indicada na própria receita. No caso de preparações de brioches ou pão, pode acrescentar passas, nozes, toucinho fumado, azeitonas ou sésamo.

Brioches

■ Pãozinho de leite

250ml de leite,
50g de manteiga,
200g de farinha,
2 colheres de sopa de açúcar,
1,5 colher de café de sal,
175g de farinha,
1 saqueta de fermento de padeiro seco
(desidratado).

Programa: 5 (3^h13)
Tostagem: 2
Peso: 500g

■ Brioche

3 ovos,
125g de manteiga,
125g de farinha tipo 45,
2,5 colheres de sopa de açúcar,
1 colher de café de sal,
125g de farinha tipo 45,
1 saqueta de fermento de padeiro seco
(desidratado),
1 colher de sopa de leite.

Programa: 1 (2^h55)
Tostagem: 1
Peso: 750g

■ Kugelhof

4 colheres de sopa de leite,
2 ovos,
100g de manteiga,
125g de farinha,
2,5 colheres de sopa de açúcar,

1 pitada de sal,
125g de farinha,
1 saqueta de fermento de padeiro seco
(desidratado),
100g de uvas passas.

Programa: 5 (3^h09)
Tostagem: 1
Peso: 750g

■ Panettone

4 colheres de sopa de leite,
2 ovo,
80g de manteiga,
130g de farinha,
60g de açúcar,
130g de farinha,
1 saqueta de fermento de padeiro seco
(desidratado),
6 colheres de sopa de uvas passas,
4 colheres de sopa de cidra cristalizada.

Programa: 5 (3^h09)
Tostagem: 1
Peso: 750g

Pão

■ Pão branco

270ml de água,
260g de farinha,
1,5 colher de café de sal,
200g de farinha,
1,5 colher de fermento de padeiro seco
(desidratado).

Programa: 6 (3^h37)
Tostagem: 2
Peso: 750g

■ Pão tipo Mafra

220ml de água,
250g de farinha,
1,5 colher de café de sal,
50g de farinha de centeio,
50g de farinha integral,
1 saquete de fermento de padeiro seco
(desidratado).

Programa: 1 (2^h55)
Tostagem: 1
Peso: 750g

■ Pão saloio

270ml de água,
260g de farinha,
1,5 colher de café de sal,
150g de farinha,
50g de farinha de centeio,





1 saqueta de fermento de padeiro seco
(*desidratado*).

Programa: 3 (3^h44)

Tostagem: 2

Peso: 750g

■ **Damper australiano**

300g de farinha,
1/2 colher de café de sal,
3 colheres de café de açúcar,
50g de manteiga amolecida.
Trabalhe estes 4 ingredientes durante 5 min.
com as mãos antes de os colocar na taça do
aparelho. Acrescente em seguida:
210 ml de leite à temperatura ambiente,
1 saqueta de fermento de padeiro seco
(*desidratado*).

Programa: 10 (0^h59)

Bolos

■ **Bolo com passas**

100ml de leite,
2 ovos,
125g de manteiga,
120g de açúcar,
1 saqueta de açúcar de baunilha,
125g de farinha tipo 45,
1/2 colher de café de fermento químico,
125g de farinha tipo 45,
1 pitada de sal,
6 colheres de sopa de amêndoas em pó,
125g de uvas passas.

Programa: 7 (1^h25)

Tostagem: 2

Peso: 750g

■ **Bolo de avelãs**

2 ovos,
1 pitada de sal,
200g de açúcar,
125g de manteiga,
200ml de leite,
200g de farinha tipo 45,
1 saquete de açúcar de baunilha,
1/2 saqueta de fermento químico,
100g de avelãs em pó.

Programa: 7 (1^h25)

Tostagem: 2

Peso: 750g

■ **Bolo de limão**

4 ovos,
1 pitada de sal,
200g de manteiga,

200g de açúcar,
250g de farinha tipo 45,
2 colheres de café de fermento químico,
Raspa de um limão.

Programa: 7 (1^h25)

Tostagem: 2

Peso: 750 g

Massas

■ **Massas frescas**

500g de farinha,
0,5 colher de café de sal,
4 ovos,
3 colheres de sopa de água.

Programa: 11 (13 min.).

Estenda a massa dando o aspecto que
desejar, consoante o seu gosto.

Coza em água a ferver durante 5 minutos
no máximo.

■ **Massa para pizza**

200ml de água,
3 colheres de sopa de azeite,
350g de farinha,
2 colheres de café de sal,
1 saqueta de fermento de padeiro.

Programa: 12 (1^h10).

Coza a massa no forno tradicional, durante
20 minutos a 190°C.

Doces e compotas

Corte a fruta aos pedaços antes de a deitar
no seu Breadmaker.

■ **Doce de morangos, pêssegos,
abóbora ou alperces**

500g de fruta,
300g de açúcar cristalizado,

Programa: 8 (1^h20), em seguida

Programa: 9 (1^h)

■ **Doce de maçã/abóbora**

250g de abóbora,
250g de maçãs,
3 colheres de sopa de açúcar cristalizado.

Programa: 8 (1^h20)

■ **Doce de abóbora**

500g de abóbora,
3 colheres de sopa de açúcar cristalizado.

Programa: 8 (1^h20)





	Taman- ho	Tosta- gem	Tempo	Pré-aqueci- mento	1ª amassadura	2ª amassadura	1ª leve- dura	3ª amassadura	2ª leve- dura	4ª amassadura	3ª leve- dura	Coze- dura	Manter quente
1 Pão básico	500	1	02:50	X	3	22	37	15 sec.	28	3 sec.	35	45	60
		2	03:00	X	3	22	37	15 sec.	28	3 sec.	35	55	60
		3	03:10	X	3	22	37	15 sec.	28	3 sec.	35	65	60
	750	1	02:55	X	3	22	37	15 sec.	28	3 sec.	35	50	60
		2	03:05	X	3	22	37	15 sec.	28	3 sec.	35	60	60
		3	03:15	X	3	22	37	15 sec.	28	3 sec.	35	70	60
2 Pão básico (receita rápida)	500	1	01:52	X	3	20	X	X	12	2 sec.	34	43	60
		2	01:55	X	3	20	X	X	12	2 sec.	34	46	60
		3	02:00	X	3	20	X	X	12	2 sec.	34	51	60
	750	1	01:54	X	3	20	X	X	12	2 sec.	34	45	60
		2	01:57	X	3	20	X	X	12	2 sec.	34	48	60
		3	02:02	X	3	20	X	X	12	2 sec.	34	53	60
3 Pão integral	500	1	03:29	X	3	20	55	1	50	X	25	55	60
		2	03:39	X	3	20	55	1	50	X	25	65	60
		3	03:49	X	3	20	55	1	50	X	25	75	60
	750	1	03:34	X	3	20	55	1	50	X	25	60	60
		2	03:44	X	3	20	55	1	50	X	25	70	60
		3	03:49	X	3	20	55	1	50	X	25	75	60
4 Pão integral (receita rápida)	500	1	02:09	X	3	15	15	1	X	X	45	50	60
		2	02:19	X	3	15	15	1	X	X	45	60	60
		3	02:29	X	3	15	15	1	X	X	45	70	60
	750	1	02:14	X	3	15	15	1	X	X	45	55	60
		2	02:24	X	3	15	15	1	X	X	45	65	60
		3	02:34	X	3	15	15	1	X	X	45	75	60





	Taman- ho	Tosta- gem	Tempo	Pré-aqueci- mento	1ª amassadura	2ª amassadura	1ª leve- dura	3ª amassadura	2ª leve- dura	4ª amassadura	3ª leve- dura	Coze- dura	Manter quente
5	500	1	03:03	X	3	22	43	15 sec.	27	3 sec.	40	48	60
		2	03:13	X	3	22	43	15 sec.	27	3 sec.	40	58	60
		3	03:23	X	3	22	43	15 sec.	27	3 sec.	40	68	60
	750	1	03:09	X	3	22	43	15 sec.	27	3 sec.	40	54	60
		2	03:19	X	3	22	43	15 sec.	27	3 sec.	40	64	60
		3	03:29	X	3	22	43	15 sec.	27	3 sec.	40	74	60
6	500	1	03:22	X	3	18	60	1	50	X	15	55	60
		2	03:32	X	3	18	60	1	50	X	15	65	60
		3	03:42	X	3	18	60	1	50	X	15	75	60
	750	1	03:27	X	3	18	60	1	50	X	15	60	60
		2	03:37	X	3	18	60	1	50	X	15	70	60
		3	03:42	X	3	18	60	1	50	X	15	75	60
7	500	1	01:10	X	3	16	X	X	X	X	X	51	22
		2	01:20	X	3	16	X	X	X	X	X	61	22
		3	01:30	X	3	16	X	X	X	X	X	71	22
	750	1	01:15	X	3	16	X	X	X	X	X	56	22
		2	01:25	X	3	16	X	X	X	X	X	66	22
		3	01:35	X	3	16	X	X	X	X	X	76	22
8	Doce		01:20	15	X	X	X	X	X	X	X	65	14
9	Apenas cozedura		01:00	X	X	X	X	X	X	X	X	60	60
10	Damper (especialidade)		00:59	X	1	8	X	X	X	X	8	42	60
11	Massas frescas		00:13	X	3	5	X	X	1	10 sec.	4	X	X
12	Massa para pizza		01:10	X	3	15	52	X	X	X	52	X	X





Благодарим вас за то, что вы предпочли изделие фирмы «Мулинекс» и напоминаем, что ваш электроприбор предназначен исключительно для приготовления хлебобулочных изделий, кексов, теста, варенья и фруктовых пюре.

Описание

- A Корпус прибора
- B Крышка со смотровым отверстием
- C Вентиляционная решетка
- D Резервуар
- E Чаша
- F Смеситель
- G Мерный стакан с градуировкой
- H Дозатор с двойной градуировкой
a = 1 чайная ложка
b = 1 столовая ложка
- I Панель управления:
 - i1 Дисплей
 - i2 Кнопка «отсроченного» пуска
 - i3 Кнопка регулировки веса
 - i4 Кнопка «*Marche/Arrêt*» («Пуск/Стоп»)
 - i5 Кнопка регулировки подрумянивания
 - i6 Кнопка «*Menu*» («Меню») для выбора программ

Меры безопасности

- Перед первым применением внимательно прочтите инструкцию: фирма «Мулинекс» не несет никакой ответственности за несоответствующее инструкции использование прибора.
- Не оставляйте прибор без присмотра в местах, доступных для детей. Дети и инвалиды могут пользоваться прибором только под контролем.
- Убедитесь, что рабочее напряжение прибора соответствует напряжению вашей электросети.

Любое нарушение правил подключения прибора прекращает действие гарантии.

- Данный прибор должен в обязательном порядке подключаться к сетевой розетке с заземлением.

Нарушая это правило, вы подвергаете себя опасности получить электрошок, а свое имущество - риску серьезного ущерба. По соображениям безопасности заземление должно соответствовать официальному электротехническому

нормам, принятым на территории вашей страны.

Если ваша электросеть не имеет сетевой розетки с заземлением, вы должны обязательно установить ее перед включением прибора, обратившись в организацию, отвечающую за эксплуатацию вашей электросети.

- Данный прибор предназначен исключительно для бытового использования в помещении.
- По окончании использования и перед выполнением чистки отключите прибор от сети.
- В случае сбоев в работе или повреждений не включайте прибор. Обратитесь в технический центр фирмы (см. *перечень, приведенный в инструкции*).
- Любая техническая операция с прибором, за исключением чистки и текущего техобслуживания, выполняется только в техническом центре фирмы.
- Запрещается погружать прибор, штепсель или шнур питания в воду или любую другую жидкость.
- Следите, чтобы дети не могли дотянуться до висящего шнура питания прибора.
- Следите, чтобы шнур питания не находился вблизи или в контакте с нагревающимися поверхностями работающего прибора, поблизости от источников тепла или острых углов.
- Если шнур питания или штепсель повреждены, не включайте прибор. По соображениям безопасности их замена выполняется только в техническом центре фирмы (см. *перечень, приведенный в инструкции*).
- В целях вашей собственной безопасности используйте только запасные части и принадлежности марки, предназначенные для вашего прибора.
- Все приборы нашей марки проходят очень строгий контроль качества. При проведении испытаний приборы выбираются произвольно, чем могут быть вызваны следы использования на новом приборе.
- По окончании рабочего цикла при любых операциях с чашей или другими нагревающимися частями прибора используйте кухонные рукавицы. В ходе использования прибор нагревается до очень высокой температуры.





- Следите, чтобы вентиляционная решетка не была закрыта посторонними предметами.
- Осторожно! При открытии крышки по окончании или в ходе работы возможен выброс пара.
- При выполнении программы 8 (для приготовления варенья или фруктовых пюре) остерегайтесь выброса пара и горячих брызг при открывании крышки.
- Не класть более указанных количеств, общий вес теста не должен превышать 750 г.

Перед первым использованием

- Освободите прибор от упаковки и вымойте чашу и принадлежности прибора водой с добавлением средства для мытья посуды. Сполосните и тщательно высушите их.
- Оботрите резервуар влажной губкой.

ПРАКТИЧЕСКИЕ СОВЕТЫ ПО ВЫПЕЧКЕ ХЛЕБА

Внимательно прочтите инструкцию и соблюдайте приведенные в ней рецепты: хлеб, который можно выпечь с помощью вашего прибора, отличается от хлеба, который готовится вручную.

Все используемые продукты должны иметь комнатную температуру.

Результат в значительной степени зависит от качества и свежести используемых продуктов.

Следите, чтобы срок годности ингредиентов не истек. Храните их в прохладном сухом месте. Прибор рассчитан на хранение и использование при комнатной температуре.

Для приготовления хлеба, сдобы и пирогов используйте высококачественную муку (тип 55).

Точная дозировка муки имеет решающее значение для качества вашей выпечки.

Поэтому мы рекомендуем взвешивать муку с помощью кухонных весов.

Не превышайте порций, указанных в рецептах.

Используйте активные сухие пекарские дрожжи в пакетике, но ни в коем случае не соду или другие «химические дрожжи».

Тщательно соблюдайте дозировку и порядок добавления ингредиентов, указанные в рецепте.

Следите, чтобы дрожжи не находились в

непосредственном контакте с солью. Чтобы не нарушать процесс брожения теста, рекомендуется сразу загрузить все ингредиенты в чашу. Избегайте открывать крышку во время работы прибора. Испеченный вами хлеб будет иметь более плотный мякиш, чем хлеб, приобретенный в булочной. Если вы используете рецепты, приведенные в инструкции к другому прибору, при приготовлении хлеба с помощью прибора «Home Bread», результат может отличаться от ожидаемого, так как разные приборы снабжены разными программами.

Порядок добавления продуктов

Рекомендуется добавлять ингредиенты в форму в следующем порядке:

Сначала жидкие продукты, а затем - твердые.

Дрожжи следует добавлять после того, как вы загрузите все ингредиенты: они не должны соприкасаться с сахаром, молоком, водой или солью.

После того, как вы нальете жидкие продукты, рекомендуем выполнить следующие операции:

Добавить часть муки. Добавить все твердые продукты, за исключением дрожжей. Насыпать остальную муку так, чтобы она полностью закрыла все твердые продукты. В последнюю очередь добавить дрожжи.

РАЗЛИЧНЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ

Сливочное/растительное масло

Жиры сделают хлеб более сдобным и вкусным. Если вы кладете сливочное масло, нарежьте его на маленькие кусочки, чтобы оно равномерно распределилось по всему тесту, или разомните.

Вода

Наливайте в тесто теплую воду. Если в ваш рецепт входят яйца, разбейте их и добавьте в них воду. Рекомендуем вам использовать минеральную воду.

Мука

Количество муки может значительно изменяться в зависимости от типа применяемой муки. От качества муки зависит и успех выпечки.

Использовать по возможности муку для выпечки, или «твердую».

При использовании «тяжелой муки» (например, серой или ржаной) тесто поднимается меньше.





Молоко

Можно использовать как свежее, так и сухое молоко. При использовании сухого молока добавляйте предусмотренное количество воды.

При использовании свежего молока также можно добавить воды, при условии, что общий объем жидкости будет соответствовать указанному в рецепте.

Сахар

По возможности используйте белый или медовый сахар, или же сахар-сырец. Избегайте применять рафинированный или кусковой сахар.

Соль

Соль придает вкус продуктам и оказывает влияние на активность дрожжей. Соль делает тесто плотным, компактным, не дает ему подниматься слишком быстро.

Дрожжи

Дрожжи обеспечивают процесс брожения теста. Используйте активные сухие пекарские дрожжи в пакетике. Качество дрожжей может отличаться и, следовательно, брожение теста будет неодинаковым. Поэтому качество выпекаемого хлеба будет зависеть от используемых дрожжей.

Указанные пропорции приведены для сухих дрожжей. В случае использования свежих дрожжей умножить количество (*по весу*) на три и развести дрожжи в небольшом количестве теплой слегка подслащенной воды для их лучшего действия.

Порядок работы

Ваш прибор «*Home Bread*» («*Домашний хлеб*») предназначен для простого приготовления хлебобулочных изделий, кексов, теста, варенья и фруктовых пюре и не требует никакого вмешательства в рабочий процесс после программирования.

Выбор программы влечет за собой автоматическое выполнение необходимых операций в определенной последовательности. В конце инструкции приведена сводная таблица, в которой указывается время, необходимое для выполнения каждого этапа.

1. Перед тем, как использовать прибор *Home Bread*

- Подключите прибор к сети.

На дисплее появляется сообщение «*P1*», соответствующее программе «*1*», и время, необходимое для ее выполнения.

- Откройте крышку.
- Возьмите чашу (*E*) за ручку и снимите ее. Убедитесь, что смеситель (*F*) установлен на место.

2. Добавление ингредиентов

- Загрузите ингредиенты в чашу, соблюдая указанный в рецепте порядок.
- Поместите чашу в резервуар и убедитесь, что она правильно установлена на привод, расположенный на дне резервуара. Нажмите на чашу, чтобы закрепить ее на приводе и в двух боковых выступях.
- Закройте крышку.

3. Выбор программы

- Выберите программу, соответствующую вашему рецепту: С помощью кнопки «*Menu*» («*Меню*») (*i6*) выберите нужную программу. На дисплее появится цифра, соответствующая необходимому для выполнения программы времени.

Примечание

Если вы хотите выбрать программу «*1*», не нажимайте на кнопку «*Меню*» (*i6*), а сразу перейдите к регулировке степени подрумянивания (*i5*) и веса (*i3*).

- Выбор степени подрумянивания и веса (*только для программ 1-7*): с помощью кнопки (*i5*) установите необходимую степень подрумянивания (*1/слабое подрумянивание, 2/подрумянивание, 3/сильное подрумянивание*). Вы можете изменить указанную в рецепте степень подрумянивания по вашему вкусу. С помощью кнопки (*i3*) укажите вес в зависимости от выбранного рецепта: 500 или 750 г.

В боковой части дисплея стрелка будет указывать на цифру, соответствующую выбранному вами весу.

- Чтобы включить прибор, нажмите на кнопку «*Пуск*» (*i4*).

4. Отсроченный пуск

Вы можете запрограммировать прибор так, чтобы блюдо было готово к выбранному вами времени (*максимум за 15 часов*). Эта операция выполняется после выбора программы, степени подрумянивания и веса.





- Рассчитайте время, которое должно пройти между запуском программы и моментом, к которому вы хотели бы приготовить ваше блюдо.
- Нажмите на кнопку (i2) и с помощью кнопок «+» и «-» установите нужное время. Это время аннулирует и заменяет заранее запрограммированное время, которое показывает ваш дисплей.

Например: В 20 часов вы хотите, чтобы хлеб был готов к 7 часам утра на следующий день. Нажмите на кнопку (i2) и с помощью кнопок «+» и «-» установите время, равное 11 часам.

- Нажмите на кнопку «Пуск/Стоп».

5. Выключение

По окончании приготовления раздается звуковой сигнал, означающий, что программа выполнена. Вы можете сразу же снять чашу (E):

- Нажмите на кнопку «Пуск/Стоп» (i4). Отключите прибор от сети.
- Наденьте кухонные рукавицы и снимите чашу, держа ее за ручку. При необходимости пластмассовой лопаткой отделите готовое изделие от краев чаши, а затем переверните чашу, чтобы достать изделие. Поставьте его на решетку для охлаждения.
- Если смеситель (F) не отделился от готового блюда, подождите, пока блюдо остынет, чтобы удалить его.
- Для остановки программы или отмены отличающейся ипрограммы нажмите на кнопку «Пуск/Стоп» (i4), и удерживайте её нажатой в течение 5 секунд.

6. Поддержание в горячем состоянии

Вы можете также оставить блюдо внутри прибора и поддерживать его в горячем состоянии в течение часа, включив соответствующий цикл. Пока прибор будет поддерживать температуру блюда *(в течение часа)*, на дисплее сохраняется показание «0.00». Через определенные промежутки времени будет раздаваться звуковой сигнал. По окончании цикла раздается тройной звуковой сигнал, и прибор отключается автоматически. На дисплее вновь появляется указание, соответствующее времени выполнения выбранной программы.

- Отключите прибор от сети, наденьте кухонные рукавицы и снимите чашу, держа ее за ручку.

Цикл поддержания температуры блюда можно прервать в любой момент, нажав на кнопку «Пуск/Стоп» (i4).

Вы можете увеличить время приготовления по своему желанию.

- С помощью кнопки «Меню» (i6) установите программу «9».

На дисплей автоматически выводится дополнительное время приготовления, равное одному часу *(по его истечении раздается звуковой сигнал)*.

Выполнение этой программы можно прервать в любой момент, нажав на кнопку «Пуск/Стоп» (i4).

Практические советы

- В программа «8» входит время на предварительный подогрев, поэтому включение не происходит сразу же после нажатия на кнопку «Пуск/Стоп».
- Если вы хотите последовательно выполнить две программы, подождите 30 минут перед тем, как запускать второй цикл.
- Не обращайте внимания на звуковой сигнал *(или звуковые сигналы)*, которые могут раздаваться в ходе выполнения программы.
- Если в ходе выполнения программа останавливается в результате отключения электропитания или ошибочных действий, ее выполнение аннулируется. Вы можете закончить процесс приготовления с помощью программы «9».

Нарезание и хранение домашнего хлеба

Сразу по окончании выпечки наденьте перчатки и вынуть хлеб из формы. Дайте хлебу остыть в течение как минимум часа и нарежьте его электрическим или остро заточенным зубчатым ножом. Если вы хотите подать к столу горячий хлеб, рекомендуем резать его ломтами толщиной не менее 2,5 см *(1 дюйм)*, чтобы куски получились одинаковыми. Храните хлеб в герметически закрывающейся упаковке в сухом и прохладном помещении. Не кладите его в холодильник, так как в этом случае хлеб обезвоживается и черствеет.





Так как домашний хлеб не содержит консервантов, он высыхает и черствеет быстрее промышленно изготовленного заводского хлеба.

Тем не менее он сохраняет свежесть около 2 дней. Хлеб, в состав которого входят яйца и не входят жирные вещества, рекомендуется съесть в первый же день.

Если вы хотите заморозить домашний хлеб, используйте пакеты или пленку для замораживания продуктов. Хлеб затем можно разморозить при комнатной температуре или в микроволновой печи.

Что делать, если...?

- Если мешалка прилипла к хлебу: смазывайте ее пищевым растительным маслом перед тем, как устанавливать чашу. Перед тем, как вынуть мешалку, дождитесь, чтобы хлеб остыл.
- Если мешалка прилипла к чаше: налейте в чашу горячую воду с добавлением средства для мытья посуды и оставьте на 5 минут.
- Если хлеб слишком сильно поднимается или слишком влажный: тщательно соблюдайте пропорции дрожжей и соли; уменьшите порцию дрожжей; убедитесь, что вы положили в тесто все необходимые ингредиенты; убедитесь, что вы загружаете ингредиенты в нужном порядке (*в последнюю очередь - дрожжи*).
- Если хлеб недостаточно поднимается или получается липким: тщательно соблюдайте все пропорции; немного увеличьте порцию муки (*+1/4 чайной ложки*); следите, чтобы все продукты были свежими; **не открывайте крышку прибора, когда тесто поднимается; добавьте к дрожжам немного сахара.**
- Если хлеб совсем не поднимается: убедитесь, что срок годности дрожжей не истек; помните, что если вы открыли пакет с дрожжами, его нужно использовать в течение 48 часов; загружайте ингредиенты в нужном порядке (*в первую очередь - жидкости, в последнюю - дрожжи*); все ингредиенты должны иметь температуру окружающей среды.

Чистка

- Отключите прибор от сети и дайте ему остыть.

- Оботрите корпус прибора и внутреннюю поверхность резервуара влажной губкой. Тщательно вытрите их.
- Вымойте чашу и смеситель горячей водой с добавлением средства для мытья посуды. Сполосните и сразу же тщательно вытрите их.
- Снимите крышку и также тщательно вымойте ее горячей водой с добавлением средства для мытья посуды, после чего сразу же сполосните и вытрите ее. Не погружайте прибор в воду, чтобы вода не попала в отверстия вентиляционной решетки.
- Запрещается мыть детали прибора в посудомоечной машине.
- Для чистки прибора запрещается использовать губки с абразивным покрытием, спирт или порошки любого вида.

Что делать, если прибор не работает?

- Проверьте правильность подключения прибора.
- Перед запуском новой программы подождите 30 минут.

Ваш прибор по-прежнему не работает? Обратитесь в технический центр фирмы «Мулинекс» (см. *перечень, приведенный в инструкции*).

Рецепты

Все ингредиенты следует загружать в чашу (E) в порядке, указанном в рецепте. При приготовлении сдобы или хлеба вы можете добавить в тесто изюм, орехи, шкварки, оливки или зерно. Рекомендуется загружать эти добавки заранее вместе со всеми ингредиентами. Вы можете добавить по вкусу чайную ложку сахара после первой порции муки: тесто поднимется немного сильнее.

Сдоба

- **Молочная булка**
250 мл молока
50 г сливочного масла
200 г муки
2 ст. ложки сахара
1,5 ч. ложки соли
175 г муки





1 пакет сухих
(обезвоженных) дрожжей
Программа: 5 (3 ч 13 мин)
Подрумянивание: 2
Вес: 500 г

■ **Бриошь**

3 яйца
125 г сливочного масла
125 г высококачественной муки (типа 45)
2,5 ст. ложки сахара
1 ч. ложка соли
125 г высококачественной муки (типа 45)
1 пакет сухих (обезвоженных) дрожжей
1 ст. ложка молока

Программа: 1 (2 ч 55 мин)
Подрумянивание: 1
Вес: 750 г

■ **Бельгийский сдобный хлеб «Крамик»**

125 мл молока
1 яйцо
50 г сливочного масла
125 г муки,
1 ст. ложка сахара
1 щепотка соли,
125 г муки
1 пакет сухих
(обезвоженных) дрожжей

Программа: 5 (3 ч 19 мин)
Подрумянивание: 2
Вес: 750 г

■ **Эльзасский сдобный хлеб «Кюгельхофф»**

4 ст. ложки молока
2 яйца
100 г сливочного масла
125 г муки
2,5 ст. ложки сахара
1 щепотка соли,
125 г муки,
1 пакет сухих
(обезвоженных) дрожжей
100 г изюма

Программа: 5 (3 ч 09 мин)
Подрумянивание: 1
Вес: 750 г

■ **Итальянский кулич «Панетон»**

4 ст. ложки молока
2 яйца
80 г сливочного масла
130 г муки
60 г сахара

130 г муки
1 пакет сухих
(обезвоженных) дрож. рочек

Программа: 5 (3 ч 09 мин)
Подрумянивание: 1
Вес: 750 г

Хлеб

■ **Белый хлеб**

270 мл воды
260 г муки
1,5 ч. ложки соли
200 г муки
2,5 чайная ложка сухих
(обезвоженных) дрожжей

Программа: 6 (3 ч 37 мин)
Подрумянивание: 2
Вес: 750 г

■ **Крестьянский хлеб**

220 мл воды
250 г белой муки
1,5 ч. ложки соли
50 г ржаной муки
50 г серой пшеничной муки
1 пакет сухих
(обезвоженных) дрожжей

Программа: 1 (2 ч 55 мин)
Подрумянивание: 1
Вес: 750 г

■ **Деревенский хлеб**

270 мл воды,
260 г белой муки,
1,5 чайная ложка соли,
150 г белой муки,
50 г ржаной муки,
1 пакет сухих
(обезвоженных) дрожжей

Программа: 3 (3 ч 44 мин)
Подрумянивание: 2
Вес: 750 г

■ **Австралийский пресный хлеб**

300 г муки,
1/2 чайной ложки соли,
3 чайных ложки сахара,
50 г мягкого масла
Месить руками в течение 5 минут,
затем выложить в форму машины.
Затем добавить:
210 мл молока комнатной температуры
1 пакетик сухих хлебных дрожжей

Подрумянивание: 10





Кексы

■ Кекс с изюмом

100 мл молока
2 яйца
125 г сливочного масла
120 г сахара
1 пакет ванильного сахара
125 г высококачественной муки (типа 45)
1/2 пакета химических дрожжей
125 г высококачественной муки (типа 45)
1 щепотка соли,
6 ст. ложки молотого миндаля
125 г изюма

Программа: 7 (1 ч 25 мин)
Подрумянивание: 2
Вес: 750 г

■ Кекс с орехами

2 яйца
1 щепотка соли
200 г сахара
125 г сливочного масла
200 мл молока
1 пакет ванильного сахара
200 г высококачественной муки (типа 45)
1/2 пакета химических дрожжей
100 г молотого фундука

Программа: 7 (1 ч 25 мин)
Подрумянивание: 2
Вес: 750 г

■ Лимонный кекс

4 яйца
1 щепотка соли
200 г сливочного масла
200 г сахара
250 г высококачественной муки (типа 45)
2 ч. ложки химических дрожжей
лимонная цедра

Программа: 7 (1 ч 25 мин)
Подрумянивание: 2
Вес: 750 г

Тесто

■ Лапша

500 г муки,
0,5 чайной ложки соли,
4 яйца,
3 столовых ложки воды.

Программа: 11 (13мин). Раскатайте тесто и придайте ему любую форму. Варите в кипящей воде не дольше 5 минут.

■ Тесто для пиццы

200 мл воды
3 ст. ложки оливкового масла
350 г муки
2 ч. ложки соли
1 пакет дрожжей

Программа: 12 (1 ч 10 мин)
Это тесто следует печь в обычной духовой печи 20 минут при температуре 190°C

Варенье и фруктовое пюре

Нарежьте или измельчите фрукты по вкусу, перед тем, как поместить их в Breadmaker.

■ Варенье из клубники, персиков, ревеня или абрикосов

500 г фруктов
300 г сахарного песка

Программа: 8 (1 ч 20 мин), затем
Программа: 9 (1 ч)

■ Пюре из яблок и ревеня

250 г ревеня
250 г яблок
3 ст. ложки сахарного песка

Программа: 8 (1 ч 20 мин)

■ Пюре из ревеня

500 г ревеня
3 ст. ложки сахарного песка

Программа: 8 (1 ч 20 мин)





	Вес, г	Продумывание	Общее время	Предварительный подогрев	1-е замешивание	2-е замешивание	1-е брожение	3-е замешивание	2-е брожение	4-е замешивание	3-е брожение	Выпечка	Warm
1	500	1	02:50	X	3	22	37	15 с.	28	3 с.	35	45	60
		2	03:00	X	3	22	37	15 с.	28	3 с.	35	55	60
		3	03:10	X	3	22	37	15 с.	28	3 с.	35	65	60
	750	1	02:55	X	3	22	37	15 с.	28	3 с.	35	50	60
		2	03:05	X	3	22	37	15 с.	28	3 с.	35	60	60
		3	03:15	X	3	22	37	15 с.	28	3 с.	35	70	60
2	500	1	01:52	X	3	20	X	X	12	2 с.	34	43	60
		2	01:55	X	3	20	X	X	12	2 с.	34	46	60
		3	02:00	X	3	20	X	X	12	2 с.	34	51	60
	750	1	01:54	X	3	20	X	X	12	2 с.	34	45	60
		2	01:57	X	3	20	X	X	12	2 с.	34	48	60
		3	02:02	X	3	20	X	X	12	2 с.	34	53	60
3	500	1	03:29	X	3	20	55	1	50	X	25	55	60
		2	03:39	X	3	20	55	1	50	X	25	65	60
		3	03:49	X	3	20	55	1	50	X	25	75	60
	750	1	03:34	X	3	20	55	1	50	X	25	60	60
		2	03:44	X	3	20	55	1	50	X	25	70	60
		3	03:49	X	3	20	55	1	50	X	25	75	60
4	500	1	02:09	X	3	15	15	1	X	X	45	50	60
		2	02:19	X	3	15	15	1	X	X	45	60	60
		3	02:29	X	3	15	15	1	X	X	45	70	60
	750	1	02:14	X	3	15	15	1	X	X	45	55	60
		2	02:24	X	3	15	15	1	X	X	45	65	60
		3	02:34	X	3	15	15	1	X	X	45	75	60





	Вес, г	Подрумя- нивание	Общее время	Предварительный подогрев	1-е замеши- вание	2-е замеши- вание	1-е броже- ние	3-е замеши- вание	2-е броже- ние	4-е замеши- вание	3-е броже- ние	Выпечка	Watt
5 Мягкий хлеб	500	1	03:03	X	3	22	43	15 с.	27	3 с.	40	48	60
		2	03:13	X	3	22	43	15 с.	27	3 с.	40	58	60
		3	03:23	X	3	22	43	15 с.	27	3 с.	40	68	60
	750	1	03:09	X	3	22	43	15 с.	27	3 с.	40	54	60
		2	03:19	X	3	22	43	15 с.	27	3 с.	40	64	60
		3	03:29	X	3	22	43	15 с.	27	3 с.	40	74	60
6 Белый хлеб	500	1	03:22	X	3	18	60	1	50	X	15	55	60
		2	03:32	X	3	18	60	1	50	X	15	65	60
		3	03:42	X	3	18	60	1	50	X	15	75	60
	750	1	03:27	X	3	18	60	1	50	X	15	60	60
		2	03:37	X	3	18	60	1	50	X	15	70	60
		3	03:42	X	3	18	60	1	50	X	15	75	60
7 Кекс	500	1	01:10	X	3	16	X	X	X	X	X	51	22
		2	01:20	X	3	16	X	X	X	X	X	61	22
		3	01:30	X	3	16	X	X	X	X	X	71	22
	750	1	01:15	X	3	16	X	X	X	X	X	56	22
		2	01:25	X	3	16	X	X	X	X	X	66	22
		3	01:35	X	3	16	X	X	X	X	X	76	22
8 Варенье			01:20	15	X	X	X	X	X	X	X	65	14
9 Процесс выпекания			01:00	X	X	X	X	X	X	X	X	60	60
10 Dampel			00:59	X	1	8	X	X	X	X	8	42	60
11 Тесто			00:13	X	3	5	X	X	1	10 с.	4	X	X
12 Тесто для пиццы			01:10	X	3	15	52	X	X	X	52	X	X





“Breadmaker” serisinden bir cihaz seçtiğiniz için teşekkür ederiz; bu cihaz ekmek, çörek, kek, hamur işi, reçel ve komposto pişirmek için özel olarak tasarlanmıştır.

Cihazın tanımı

- A Cihazın gövdesi
- B Pencere kapak
- C Havalandırma kanalları
- D Hazne
- E Kase
- F Mikser
- G Ölçek
- H Kaşık ölçek
a = 1 çay kaşığı
b = 1 çorba kaşığı
- I Kontrol Paneli :
 - i1 Bilgi Ekranı
 - i2 Süre ayarlı başlatma tuşları
 - i3 Ağırlık ayar tuşu
 - i4 “Açma/Kapama” tuşu
 - i5 Kıtır ayar tuşu
 - i6 “Menü” tuşu :
program seçimi

Güvenlik Talimatları

- Cihazınızın ilk kullanımından önce kullanım kılavuzundaki talimatları dikkatle okuyun; kullanım kılavuzundaki talimatları uygun olmayan bir kullanım halinde imalatçının her türlü sorumluluğu ortadan kalkacaktır.
- Cihazınızı çocukların erişebilecekleri yerlerde gözetimsiz bırakmayın. Bu cihaz küçük çocuklar veya engelli kişiler tarafından kullanılırken gözetim altında tutulmalıdır.
- Cihazınızın besleme geriliminin elektrik tesisatınıza uygunluğunu kontrol edin.

Herhangi bir bağlantı hatası garantiyi geçersiz kılarak iptal edecektir.

- Cihazınızı toprak hatlı bir akım prizine bağlamanız önem tasir.

Bu zorunluluğa uyulmaması bir elektrik şokuna neden olabilir ve ağır yaralanmalara yol açabilir.

Güvenliğiniz için, toprak hattının ülkenizdeki elektrik tesisat normlarına uygun olduğundan emin olun.

Eğer tesisatınızda toprak hattına bağlı bir akım prizi yoksa, herhangi bir bağlantı yapmadan önce elektrik tesisatınızı uygun

duruma getirecek yetkili bir kuruluşa başvurmanız zorunludur.

- Cihazınız sadece ev içi kullanım ve kapalı alanlarda kullanılmak içindir.
- Cihazınızla işiniz biter bitmez ve cihazı temizlemeden önce fişini prizden çekin.
- Cihazınız düzgün çalışmıyorsa veya hasar görmüşse kullanmayın. Bu durumda, yetkili bir servise başvurun (*servis kitapçığındaki listeyi inceleyiniz*)
- Müşterinin uyguladığı olağan bakım ve temizlik haricinde her türlü müdahale yetkili bir servis tarafından gerçekleştirilmelidir.
- Cihazı, elektrik kablosunu veya fişi su veya başka herhangi bir sıvının içine koymayın.
- Elektrik kablosunu çocukların erişebileceği yerlerde asılı bırakmayın.
- Elektrik kablosu asla cihazın sıcak kısımları ile temas etmemeli, bu kısımların veya bir ısı kaynağının yakınında veya dar açılı bir kenarın üzerinde bulunmamalıdır.
- Eğer elektrik kablosu veya fişi hasar görmüşse, cihazı kullanmayın. Her türlü tehlikeden kaçınmak için, bu parçaların yetkili bir servis tarafından değiştirilmesini sağlayın (*servis kitapçığındaki listeyi inceleyiniz*).
- Kendi güvenliğiniz için, yalnızca cihazınıza uygun aksesuar ve yedek parçalar kullanın.
- Bütün cihazlarımız sıkı bir kalite kontrolüne tabi tutulur. Pratik kullanım testleri rasgele seçilmiş cihazlar üzerinde gerçekleştirilir; bu durum muhtemel kullanım izlerini açıklayabilir.
- Program sonunda, cihazın kasesine veya sıcak kısımlarını tutmak için her zaman fırın eldivenleri kullanın. Cihaz kullanım esnasında çok ısınır.
- Havalandırma kanallarını asla tıkamayın.
- Dikkat: program sonunda veya esnasında kapağı açarsanız buhar kaçabilir.
- “8” No’lu programı kullanıyorsanız (*reçel, komposto*), kapağı açtığınızda dışarı sıçrayan damlalara ve buhara dikkat edin.
- Yemek tariflerinde belirtilen miktarları aşmayın; hamurun ağırlığı 750 gramdan fazla olmamalıdır.

Cihazınızı ilk kez kullanımdan önce

- Cihazı ambalajından çıkarın ve kase ve diğer parçaları sabunlu suda yıkayın. Özenle durulayın ve kurutun.
- Nemli bir süngerle hazneyi yıkayın.

DAHA İYİ EKMEK YAPMAK İÇİN TAVSİYELER





Talimatları okuyun ve yemek tarifleri kitabını kullanın: bu cihazda ekmek yapma metodu el yapımı ekmek metoduna benzemez.

Kullanılan tüm harç malzemeleri oda sıcaklığında olmalıdır.

Yalnızca kaliteli ve taze harç malzemeleri kullanılmalıdır.

Harç malzemelerini son kullanma tarihlerinden önce kullanın ve serin ve kuru yerlerde muhafaza edin. Cihaz oda sıcaklığında muhafaza edilmeli ve kullanılmalıdır.

Ekmek, çörek ve kek tarifleri için, tercihen 55 tipi un kullanın.

Başarılı bir ekmek yapımı için belirtilen un miktarlarına titizlikle uyulması önen taşır. Bu nedenle, unu bir mutfak tartısında tartmanızı tavsiye ediyoruz.

Poşet içinde, aktif, kuru ekmek mayası kullanın. Kabartma tozu kullanmayın.

Harç malzemelerini kullanım sıralarına ve yemek tarifi kitabında belirtilen miktarlara tam olarak uygun şekilde kullanın.

Mayayı asla tuzla doğrudan temas ettirmeyin.

Karışımların kabarmasına engel olmamak için, bütün harç malzemelerini en baştan itibaren bir kaseğin içine koymanızı ve kullanım sırasında kapağını açmaktan sakınmanızı tavsiye ederiz.

Elde edilen ekmek, fırın ekmeğinden daha dolgundur.

Diğer cihazların yemek tarifeleri **“Home Bread”** inizde farklı sonuçlar elde etmenizi sağlayacaktır; zira cihazların programları farklıdır.

Harç malzemelerinin kullanım sırası

Harç malzemelerini aşağıdaki sıraya uyarak kaseye koymanız tercih edilir: önce sıvı, sonra katı malzemeler.

Maya, bütün harç malzemeleri konulduktan sonra ilave edilmelidir : maya şeker, süt, su veya tuzla doğrudan temas etmemelidir.

Sıvı harç malzemeleri konulduktan sonra, aşağıdaki şekilde devam etmenizi öneriyoruz:

Unun bir kısmını ilave edin. Maya hariç, katı harç malzemelerini ilave edin. Katı harç malzemelerinin tümünün üzerini iyice örtmeye özen göstererek unun geride kalanını ilave edin. Son olarak mayayı ilave edin.

ÇEŞİTLİ HARÇ MALZEMELERİ

Tereyağı/yağ

Yağlı maddeler ekmeği yumuşak, nemli ve lezzetli kılar. Eğer tereyağı kullanıyorsanız, karışımın içine eşit bir şekilde yaymak için onu küçük parçalara bölün veya yumuşatın. Sıcak tereyağı ilave etmeyin.

Su

Ilık su kullanın. Yumurtalı bir tarifi uyguluyorsanız, yumurtaları kırın ve su ilave edin. Size kaynak suyu kullanmanızı tavsiye ederiz.

Un

Un ağırlığı kullanılan un türüne bağlı olarak hissedilir biçimde değişir. Un kalitesine göre, ekmek pişirirken elde edilen sonuçlar da değişebilir. Standart un yerine tercihen, “kuvvetli un” veya “ekmeklik un” veya “ekmekçi unu” adı verilen unu kullanın.

Ağır unlar kullanıyorsanız (*tam un, çavdar unu...*), ekmek daha az kabarır.

Süt

Taze süt veya süt tozu kullanabilirsiniz. Süt tozu kullanırsanız, başlangıçta öngörülen su miktarını ilave edin.

Taze süt kullanıyorsanız, su da ilave edebilirsiniz: toplam hacim, tarifte belirtilen hacme eşit olmalıdır.

Şeker

tercihinize göre, beyaz şeker, esmer şeker veya bal kullanabilirsiniz. Rafine veya küp şeker kullanmayın.

Tuz

Besine tat verir ve mayanın faaliyetini düzenler. Tuz sayesinde, hamur dolgun, katı olur ve çabuk kabarmaz.

Maya

Maya hamurun kabarmasını sağlar. Poşet içinde, aktif, kuru ekmek mayası kullanın. Maya kalitesi değişkendir; hep aynı şekilde kabartmaz. Bu demektir ki, kullanılan maya türüne bağlı olarak ekmekler farklı olabilir.

Belirtilen oranlar kuru maya içindir. Taze maya kullanıldığında, miktarı (*ağırlık olarak*) 3’le çarpmak ve daha etkili olması için mayayı hafif şekerli, ılık bir miktar suyla seyreletmek gerekir.

Kullanım

Cihazınızı programladığınız andan itibaren **“Home Bread”** hiçbir müdahaleye gerek kalmaksızın kolaylıkla ekmek, çörek, kek, hamur işi, reçel ve komposto pişirmenize olanak tanır.

Seçilen program birbiri ardı sıra otomatik olarak gelişen bir dizi aşama başlatır. Kılavuzun sonunda bu aşamalardan her birinin süresini özetleyen bir tablo bulacaksınız.





1. Home Bread'inizi kullanmadan önce

- Cihazın fişini prize takın.
Program "1" için bilgi ekranına "P1" ve ardından ilgili süre görüntülenir.
- Kapağı açın.
- Kulbundan tutup kaseyi (E) çıkararak mikserin (F) yerinde olduğunu kontrol edin.

2. Harç malzemelerinin eklenmesi

- Harç malzemelerini tarifte belirtilen sırayla kaseenin içine koyun.
- Kaseyi haznenin dibindeki taşıyıcının üzerinde doğru bir biçimde konumlandırarak tekrar haznenin içine koyun. Sonra, kaseenin üstüne bastırarak taşıyıcıya ve iki tespit mandalına kilitlenmesini sağlayın.
- Kapağı tekrar kapatın.

3. Program seçimi

- Tarife uyan programı seçin:
"Menü" tuşu (i6) yardımıyla programı seçin. Bu programın süresi bilgi ekranında görüntülenecektir.

Not:

Program "1" i seçerseniz, "Menü" (i6) tuşuna basmanız gerekmez : doğrudan ktır seviyesini (i5) ve ağırlığı (i3) seçebilirsiniz.

- Ktır seviyesinin ve ağırlığın seçimi (yalnızca program 1 ila 7): (i5) tuşunu kullanarak ktır seviyesini ayarlayın (1 en düşük ktır seviyesi ve 3 en yüksek ktır seviyesi).

Bilgi ekranının en altında bir ok, seçilen ktır seviyesinin karşısında konumlanır: 1/az ktır, 2/ktır, 3/çok ktır. Tarifler damak tadınıza göre uyarlayabileceğiniz ktır seviyeleri tavsiye eder. Ağırlık (i3) tuşuna basarak tarifte verilen ağırlığı seçin: 500 veya 750 gr. Bilgi ekranının yan tarafında, seçilen ağırlığı belirten bir ok konumlanacaktır.

- Cihazı çalıştırmak için "Açma" tuşuna basın (i4).

4. Süre ayarlı programlama

Belirlediğiniz saatte ekmeğinizin hazır olacak şekilde cihazı programlayabilirsiniz. Cihaz 15 saat önceden programlanabilir. Bu adım, program, ktır seviyesi ve ağırlık seçildikten sonra belirlenir.

- programı başlattığınız saat ile karışımınızın hazır olmasını istediğiniz saat arasındaki zaman farkını hesaplayın.
- (i2) belirlediğiniz + ve - tuşlarını

kullanarak bilgi ekranına girin. Bu süre bilgi ekranında görüntülenen programlanmış sürenin yerini alır.

Örnek: Saat 20.00 ve ekmeğinizin ertesi sabah saat 07.00'de hazır olmasını istiyorsunuz: + ve - (i2) tuşlarının yardımıyla 11 saati programlayın.

- Açma/kapama tuşuna basın.

5. Durdur

Pişme süresinin sonunda, bir bip sesi programın sona erdiğini haber verir. (E) kaseyi hemen çıkarabilirsiniz:

- "Açma/kapama" tuşuna (i4) basın. Cihazın fişini prizden çıkarın.
- Fırın eldivenleriyle kaseyi sapından tutup dışarı çıkarın. Gerekirse plastik bir spatulayı karışımın etrafında gezdirin, sonra karışımı kalıptan çıkarmak için kaseyi ters çevirin. Soğuması için ekmeği bir ızgaranın üstüne bırakın.
- Eğer mikser (F) karışımın içinde kalmışsa, çıkarmak için soğumasını bekleyin.
- Programı durdurmak veya tehirl programlamayı iptal etmek için, "Açma/Kapama" (i4) düğmesine 5 saniye basın.

6. Sıcak Tutma

Karışımı cihazın içinde bırakabilir ve bir saatlik sıcak tutma döngüsü başlatabilirsiniz.

Sıcak tutma saati süresince bilgi ekranı 0.00'da kalır. Sıcak tutma saati süresince düzenli aralıklarla bir bip sesi çıkar. Döngü sonunda, cihaz 3 bip sesinden sonra otomatik olarak durur. Önceden seçilen program süresi bilgi ekranında belirir.

Cihazın fişini prizden çekip kaseyi fırın eldivenleriyle sapından tutarak çıkarın.

"Açma/Kapama" (i4) tuşuna basarak her an sıcak tutma işlemini iptal edebilirsiniz.

Arzu ettiğiniz takdirde, pişirme süresini uzatabilirsiniz.

- "Menü" tuşuna (i6) basın ve program "9"u seçin.

Bir saatlik ek bir süre (saat sonunda bip sesi) otomatik olarak bilgi ekranında görüntülenecektir. Bu programı "Açma/Kapama" (i4) tuşuna basarak her an iptal edebilirsiniz.

Pratik öneriler

- Program "8" bir ön ısıtma süresi içerir. Dolayısıyla, "Açma/Kapama" tuşuna





basar basmaz cihazın hemen çalışmaya başlamaması gayet normaldir.

- Eğer iki programı arka arkaya çalıştırıyorsanız, ikinci karışımı pişirmeye başlamadan önce 30 dakika bekleyin.
- Program sırasında duyulabilecek bip seslerini önemsemeyin.
- Eğer program döngü sırasında bir cereyan kesintisi veya yanlış bir kullanım neticesinde kesintiye uğramışsa, programlanan değerler kaybolur. Pişirme işlemine son vermek için program "9"u kullanabilirsiniz.

Ev yapımı ekmeğin kesimi ve saklanması

Pişme tamamlanır tamamlanmaz kaseyi fırın eldivenleriyle tutarak ekmeği kalıbı ters çevirerek çıkarın.

Tırtıllı keskin veya elektrikli bir bıçakla kesmeden önce ekmeği en az bir saat soğumaya bırakın.

Ekmeği sıcakken yemek istiyorsanız, dilimlerin düzgün olması için bunları 2.5 santim (1 inç) kalınlığında kesmenizi öneriyoruz.

Ekmeği sımsıkı kapalı bir kaptaki saklayıp, serin ve kuru bir yerde muhafaza edin. Buzdolabında saklamayın, yoksa kuruyup tazeliğini kaybeder.

Ev yapımı ekmeği koruyucu madde içermediği için, kuruma ve tazeliğini endüstriyel ekmekten daha çabuk yitirme eğilimindedir; ama buna rağmen yaklaşık 2 gün muhafaza edilebilir. Yumurta içeren ekmeğin ve hiç yağ içermeyenler üretildikleri günü takip eden gün içerisinde tüketilmelidir.

Ev yapımı ekmeği dondurmak için, bir jelatine sarın veya derin dondurma torbalarına koyun; daha sonra oda sıcaklığında veya mikro dalga bir fırında buzunu çözün.

... İse ne yapmalı?

- Eğer mikser ekmeğin içine yapışıp kalmışsa: kaseyi yuvasına oturtmadan önce besinsel yağ ile mikseri yağlayın. Mikseri çıkarmadan önce ekmeğin soğumasını bekleyin.
- Eğer mikser kaseye yapışıp kalmışsa: bulaşık deterjanı ilave edilmiş sıcak su koyun ve en az 5 dakika ıslak tutun.
- Eğer ekmeğin fazla kabarmışsa veya nemliyse: maya ve tuz miktarlarını tam olarak ölçün; daha az maya kullanın; bütün harç malzemelerinin ilave edildiğini kontrol edin; harç malzemelerinin doğru sırayla maya sonuncu olmak üzere konulduğundan emin olun.

- Ekmeğin yeterince kabarmıyorsa, hamur kıvamında ise : miktarları tam olarak ölçün; biraz daha un kullanın (+1/4 çay kaşığı); taze harç malzemeleri kullanın; **hamur kabarmırken kapağı açmayın; mayanın etkili olması için şekere gereklidir.**

- Eğer ekmeğin hiç kabarmıyorsa: son kullanma tarihi geçmemiş ve poşeti en çok 48 saat önce açılmış bir maya kullanın; harç malzemelerini doğru sırayla koyun, önce sıvıları en son mayayı ekleyin; yalnız oda sıcaklığındaki harç malzemelerini kullanın.

Temizleme

- Cihazın fişini prizden çekin ve soğumaya bırakın.
- Cihazın gövdesini ve haznenin içini nemli bir süngerle temizleyin. Özenle kurulaştırın.
- Kaseyi ve mikseri bulaşık deterjanı ilave edilmiş sıcak suyla yıkayın. Hızla ve özenle durulayıp kurutun.
- Kapağı sökün ve bulaşık deterjanı ilave edilmiş sıcak suda yıkayın. Hızla ve özenle durulayıp kurutun. Havalandırma kanallarına su kaçmaması için suya batırmayın, ıslatmayın.
- Cihazın hiçbir kısmını bulaşık makinesinde yıkamayın.
- Cihazı temizlemek için ovalama süngeri, alkol veya temizlik tozu kullanmayın.

Cihazınız çalışmıyorsa... ne yapmalısınız?

- Elektrik bağlantısını kontrol edin.
- Eğer arka arkaya iki program çalıştırmak istiyorsanız, programlar arasında 30 dakika bekleyin.

Cihazınız hala çalışmıyor mu?

Yetkili bir Moulinex Servisi'ne başvurun (servis kitapçığındaki listeyi inceleyiniz).





Tarifler

Harç malzemeleri tarifteki sıraya uyularak kaseye (E) konulmalıdır. Çörek veya ekmek karışımlarına kuru üzüm, ceviz, salam, zeytin veya taneler ilave edilebilir.

Damak zevkinize göre, ekmeği daha da fazla kabartmak için ilk un ilavesinden sonra bir çay kaşığı şeker ilave edebilirsiniz.

Çörekler

■ Sütli ekmek

250 ml süt,
50 gr tereyağı,
500 gr un,
2 çorba kaşığı şeker,
1.5 kahve kaşığı tuz,
175 gr un,
1 poşet kuru ekmek mayası
(suyu giderilmiş).

Program: 5 (3 saat 13 dk)
Kıtırlama: 2
Ağırlık: 500 gr

■ Çörek

3 yumurta,
125 gr tereyağı,
125 gr 45 tipi un,
2.5 çorba kaşığı şeker,
1 çay kaşığı tuz,
125 gr 45 tipi un,
1 poşet kuru ekmek mayası
(suyu giderilmiş),
1 çorba kaşığı süt.

Program: 1 (2 saat 55 dk)
Kıtırlama: 1
Ağırlık: 750 gr

■ Cramique (Belçika çöreği)

125 gr süt,
1 yumurta,
50 gr tereyağı,
125 gr un,
1 çorba kaşığı şeker,
1 tutam tuz,
125 gr un,
1 poşet kuru ekmek mayası
(suyu giderilmiş).

Program: 5 (3 saat 19 dk)
Kıtırlama: 2
Ağırlık: 750 gr

■ Kugelhof (Geleneksel Alsace Keki)

4 çorba kaşığı süt,
2 yumurta,

100 gr tereyağı,
125 gr un,
2.5 çorba kaşığı şeker,
1 tutam tuz,
125 gr un,
1 poşet kuru ekmek mayası
(suyu giderilmiş),
100 gr kuru üzüm.

Program: 5 (3 saat 09 dk)
Kıtırlama: 1
Ağırlık: 750 gr

■ Panettone

(Milano'nun Noel pandispanyası)

4 çorba kaşığı süt,
2 yumurta,
80 gr tereyağı,
130 gr un,
60 gr şeker,
130 gr un,
1 poşet kuru ekmek mayası
(suyu giderilmiş),
6 çorba kaşığı kuru üzüm,
4 çorba kaşığı ağaçkavunu şekerlemesi.

Program: 5 (3 saat 09 dk)
Kıtırlama: 1
Ağırlık: 750 gr

Ekmekler

■ Beyaz ekmek

270 ml su,
260 gr un,
1.5 çay kaşığı tuz,
200 gr un,
1.5 çay kaşığı kuru ekmek mayası
(suyu giderilmiş).

Program: 6 (3 saat 37 dk)
Kıtırlama: 2
Ağırlık: 750 gr

■ Köy ekmeği

220 ml su,
250 gr un,
1.5 çay kaşığı tuz,
50 gr çavdar unu,
50 gr tam un,
1 poşet kuru ekmek mayası
(suyu giderilmiş).

Program: 1 (2 saat 55 dk)
Kıtırlama: 1
Ağırlık: 750 gr

■ Avustralya damper ekmeği

300 gr un,





Yarım çay kaşığı tuz,
3 çay kaşığı şeker,
50 gr yumuşamış tereyağı.
Bu 4 harç malzemesini makinenin kasesine
koymadan önce 5 dakika elde yoğurun.
Sonra şunları ilave edin:
210 ml oda sıcaklığında süt,
1 poşet kuru ekmek mayası
(suyu giderilmiş).

Program: 10 (59 dk)

- **Köy ekmeği**
270 ml su,
260 gr un,
1.5 çay kaşığı tuz,
150 gr un,
50 gr çavdar unu,
1 poşet kuru ekmek mayası
(suyu giderilmiş).

Program: 3 (3 saat 44 dk)
Kıtlama: 2
Ağırlık: 750 gr

Kekler

- **Üzümlü kek**
100 ml süt,
2 yumurta,
125 gr tereyağı,
120 gr şeker,
1 poşet vanilyalı şeker,
125 gr 45 tipi un,
Yarım poşet kabartma tozu,
125 gr 45 tipi un,
1 tutam tuz,
6 çorba kaşığı dövülmüş badem,
125 gr kuru üzüm.

Program: 7 (1 saat 25 dk)
Kıtlama: 2
Ağırlık: 750 gr

- **Fındıklı çörek**
2 yumurta,
1 tutam tuz,
200 gr şeker,
125 gr tereyağı,
200 ml süt,
200 gr 45 tipi un,
1 poşet vanilyalı şeker,
Yarım poşet kabartma tozu,
100 gr fındık tozu.

Program: 7 (1 saat 25 dk)
Kıtlama: 2
Ağırlık: 750 gr

- **Limonlu çörek**
4 yumurta,
1 tutam tuz,
200 gr tereyağı,
200 gr şeker,
250 gr 45 tipi un,
2 çay kaşığı kabartma tozu,
limon kabuğu.

Program: 7 (1 saat 25)
Kıtlama: 2
Ağırlık: 750 gr

Hamurlar

- **Taze hamur**
500 gr un,
yarım çay kaşığı tuz,
4 yumurta,
3 çorba kaşığı su,

Program: 11 (13 dk). Zevkinize göre hamuru
açın ve şekillendirin. Kaynar suda en fazla
5 dakika pişirin.

- **Pizza hamuru**
200 ml su,
3 çorba kaşığı zeytinyağı,
350 gr un,
2 çay kaşığı tuz,
1 poşet ekmek mayası.

Program: 12 (1 saat 10 dk)
Bu hamur geleneksel bir fırında 20 dakika
190° C'de pişmelidir.

Reçeller ve kompostolar

Meyveleri Breadmaker'ınızın içine koymadan
önce zevkinize göre kesin veya doğrayın.

- **Çilek, Şeftali, Işgın veya Kayısı Reçelleri**
500 gr meyve,
300 gr toz şeker,
Program: 8 (1 saat 20 dk), daha sonra
Program: 9 (1 saat)

- **Elma/Işgın Kompostosu**
250 gr ışgın,
250 gr elma,
3 çorba kaşığı toz şeker.
Program: 8 (1 saat 20 dk)

- **Işgın Kompostosu**
500 gr ışgın,
3 çorba kaşığı toz şeker
Program: 8 (1 saat 20 dk)



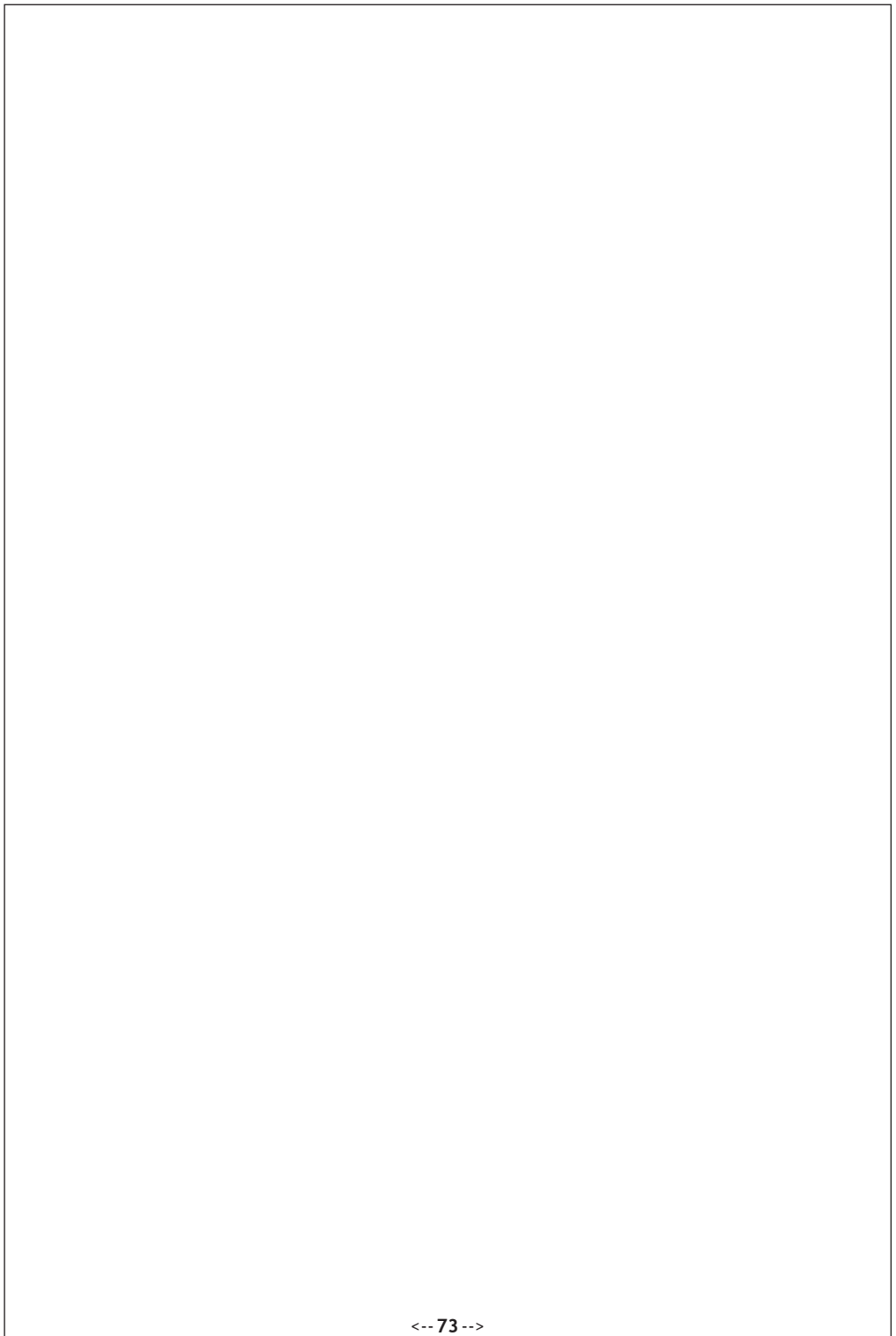


	Ağırlık	Kıtlama	Süre	Ön Isıtma	1. Yoğurma	2. Yoğurma	1. Kabartma	3. Yoğurma	2. Kabartma	4. Yoğurma	3. Kabartma	Pişirme	Sıcak Tutma
Normal Ekmek	500	1	02:50	X	3	22	37	15 sn	28	3 sn	35	45	60
		2	03:00	X	3	22	37	15 sn	28	3 sn	35	55	60
		3	03:10	X	3	22	37	15 sn	28	3 sn	35	65	60
	750	1	02:55	X	3	22	37	15 sn	28	3 sn	35	50	60
		2	03:05	X	3	22	37	15 sn	28	3 sn	35	60	60
		3	03:15	X	3	22	37	15 sn	28	3 sn	35	70	60
Normal Ekmek (Hızlı Tarif)	500	1	01:52	X	3	20	X	X	12	2 sn	34	43	60
		2	01:55	X	3	20	X	X	12	2 sn	34	46	60
		3	02:00	X	3	20	X	X	12	2 sn	34	51	60
	750	1	01:54	X	3	20	X	X	12	2 sn	34	45	60
		2	01:57	X	3	20	X	X	12	2 sn	34	48	60
		3	02:02	X	3	20	X	X	12	2 sn	34	53	60
kepek Emeği	500	1	03:29	X	3	20	55	1	50	X	25	55	60
		2	03:39	X	3	20	55	1	50	X	25	65	60
		3	03:49	X	3	20	55	1	50	X	25	75	60
	750	1	03:34	X	3	20	55	1	50	X	25	60	60
		2	03:44	X	3	20	55	1	50	X	25	70	60
		3	03:49	X	3	20	55	1	50	X	25	75	60
kepek Emeği (Hızlı Tarif)	500	1	02:09	X	3	15	15	1	X	X	45	50	60
		2	02:19	X	3	15	15	1	X	X	45	60	60
		3	02:29	X	3	15	15	1	X	X	45	70	60
	750	1	02:14	X	3	15	15	1	X	X	45	55	60
		2	02:24	X	3	15	15	1	X	X	45	65	60
		3	02:34	X	3	15	15	1	X	X	45	75	60



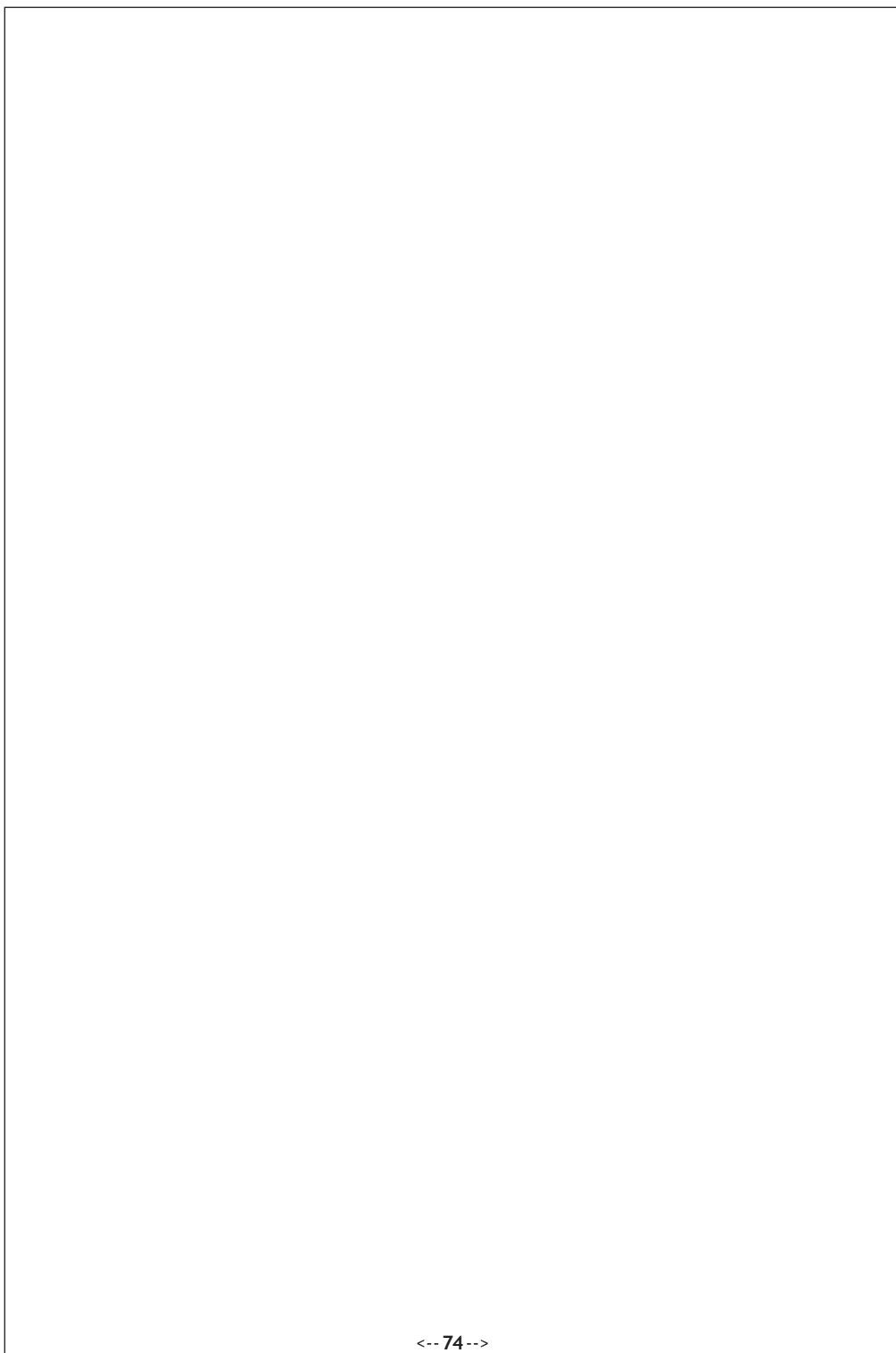


	Ağırlık	Kıtlama	Süre	Ön Isıtma	1. Yoğurma	2. Yoğurma	1. Kabartma	3. Yoğurma	2. Kabartma	4. Yoğurma	3. Kabartma	Pişirme	Sıcak Tutma
5	500	1	03:03	X	3	22	43	15 sn	27	3 sn	40	48	60
		2	03:13	X	3	22	43	15 sn	27	3 sn	40	58	60
		3	03:23	X	3	22	43	15 sn	27	3 sn	40	68	60
	750	1	03:09	X	3	22	43	15 sn	27	3 sn	40	54	60
		2	03:19	X	3	22	43	15 sn	27	3 sn	40	64	60
6	500	3	03:29	X	3	22	43	15 sn	27	3 sn	40	74	60
		1	03:22	X	3	18	60	1	50	X	15	55	60
		2	03:32	X	3	18	60	1	50	X	15	65	60
	750	3	03:42	X	3	18	60	1	50	X	15	75	60
		1	03:27	X	3	18	60	1	50	X	15	60	60
7	500	2	03:37	X	3	18	60	1	50	X	15	70	60
		3	03:42	X	3	18	60	1	50	X	15	75	60
		1	01:10	X	3	16	X	X	X	X	51	22	22
	750	2	01:20	X	3	16	X	X	X	X	61	22	22
		3	01:30	X	3	16	X	X	X	X	71	22	22
8	750	1	01:15	X	3	16	X	X	X	X	56	22	22
		2	01:25	X	3	16	X	X	X	X	66	22	22
		3	01:35	X	3	16	X	X	X	X	76	22	22
	9		01:20	15	X	X	X	X	X	X	65	14	14
			01:00	X	X	X	X	X	X	X	60	60	60
Reçel													
Yalınzca Pişirme													
Damper (spesiyalite)	10			X	1	8	X	X	X	X	8	42	60
Taze Hamurlar	11			X	3	5	X	X	1	10 sn	4	X	X
Pizza Hamuru	12			X	3	15	52	X	X	X	52	X	X



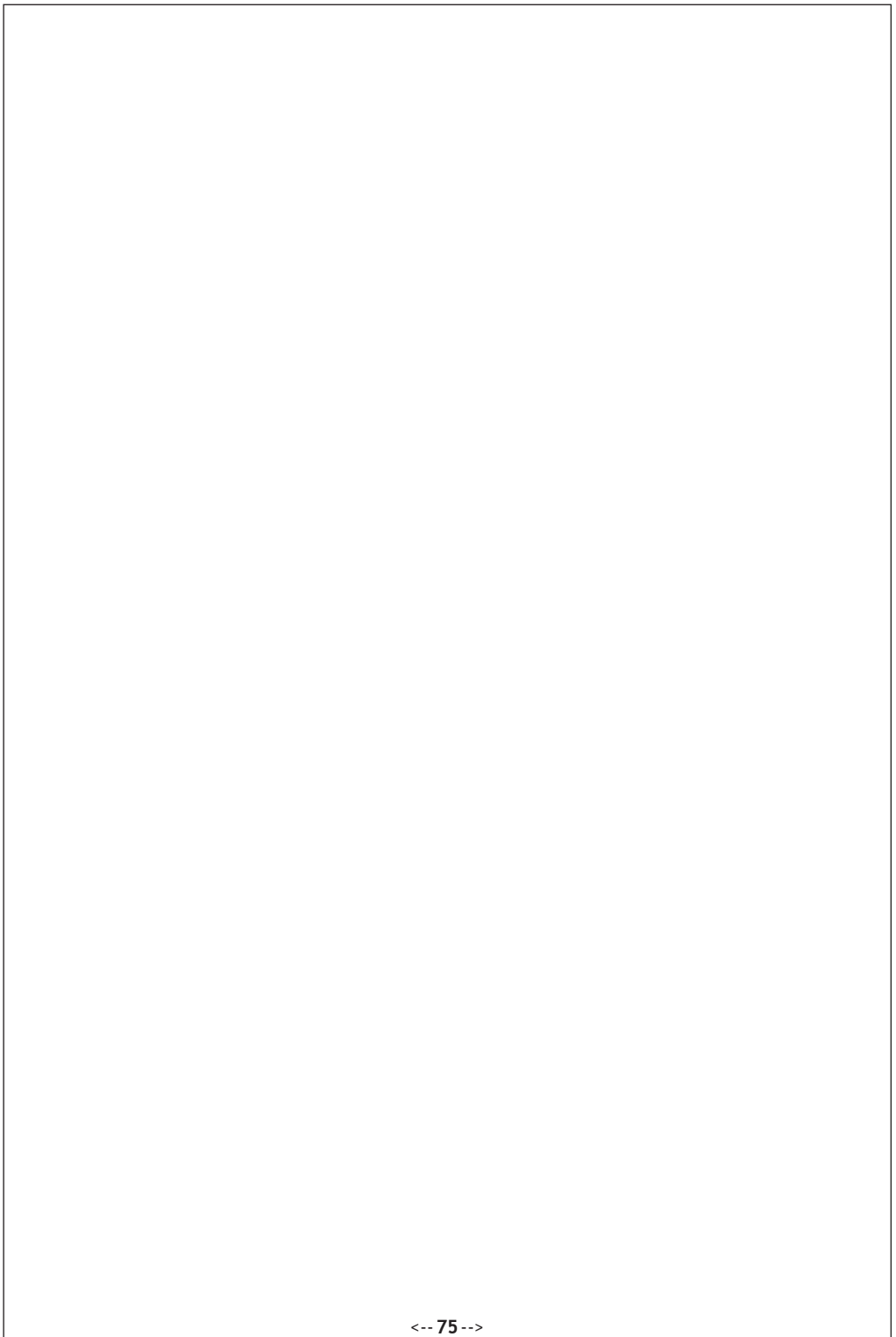
<--73-->





<-- 74 -->





<-- 75 -->





www.groupeseb.com

S.A. SEB 21260 Selongey Cedex, R.C. Dijon B 302 412 226
Réf. 33 13 644, 1^{ère} Ed., 06/06, Subject to modification
Imprimé en France - Tous droits réservés

Conception : FD Graphic - F21120 Gemeaux

