

Moulinex®

pain & trésors

FR

NL

IT

ES

PT

EN



www.moulinex.com

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

MISES EN GARDE IMPORTANTES

- L'appareil n'est pas conçu pour être utilisé avec un minuteur externe ou un système de commande à distance séparé.
- Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'un adulte responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil. Les enfants doivent rester sous surveillance afin de garantir qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Cet appareil est conçu pour une utilisation exclusivement domestique. Il n'est pas conçu pour être utilisé pour les applications suivantes et la garantie ne s'applique pas pour :
 - L'espace cuisine du personnel de magasins, bureaux et autres environnements professionnels ;
 - fermes ;
 - clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel ;
 - environnements de type chambres d'hôtes.

- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de réparation ou une personne de qualification similaire pour des raisons de sécurité.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience ou de connaissance, s'ils sont correctement surveillés, si des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité leur ont été données et s'ils ont pris connaissance des risques encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien de l'appareil ne doivent pas être effectués par des enfants sauf s'ils sont surveillés et âgés d'au moins 8 ans. L'appareil et son câble d'alimentation doivent toujours rester hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- Cet appareil est conçu exclusivement pour un usage domestique en intérieur à une altitude inférieure à 4000 m.
- Attention : risque de blessure en cas d'utilisation incorrecte de l'appareil.
- Attention : la surface de la résistance contient

encore de la chaleur résiduelle une fois l'appareil éteint.

- L'appareil ne doit pas être immergé dans l'eau ni dans tout autre liquide.
- Ne dépassez pas les quantités indiquées dans les recettes.

Pour une machine à pain de 1 KG :

Ne pas dépasser un total de 1000 g de pâte,

Ne pas dépasser un total de 620 g de pâte et 10 g de levure.

- Utilisez une éponge ou un chiffon mouillé pour nettoyer les pièces en contact avec les aliments.
-  Les surfaces accessibles peuvent être portées à haute température lorsque l'appareil est en marche. Ne touchez pas les surfaces chaudes de l'appareil.

- Lisez attentivement le mode d'emploi avant d'utiliser votre appareil pour la première fois : le fabricant ne saurait être tenu responsable de toute utilisation non conforme au mode d'emploi.
- Pour votre sécurité, ce produit est conforme à toutes les normes et réglementations applicables (Directive basse tension, Compatibilité électromagnétique, matériaux adéquats pour l'industrie agroalimentaire, environnement etc.).
- Faites fonctionner l'appareil sur une surface de travail stable, à distance de toute source d'éclaboussures ; ne l'installez en aucun cas dans un compartiment encastré.
- Assurez-vous que les spécificités électriques de l'appareil correspondent à celles du système d'alimentation de votre domicile. Toute erreur de branchement entraîne l'annulation de la garantie.
- Il est obligatoire de brancher cet appareil sur une prise de courant mise à la terre. Il existe un risque de choc électrique voire de graves blessures si cette consigne n'est pas respectée. Pour votre sécurité, il est essentiel que la mise à la terre corresponde aux normes applicables dans votre pays en matière d'installation électrique. Si votre installation ne comporte pas de prise de courant mise à la terre, il est essentiel de charger une organisation agréée de faire mettre votre électricité aux normes avant tout branchement.
- Débranchez l'appareil quand vous avez fini de l'utiliser et avant de le nettoyer.
- N'utilisez pas l'appareil si :
 - le câble est défectueux ou endommagé,

– l'appareil est tombé par terre et est visiblement endommagé ou ne fonctionne pas correctement.

Dans tous les cas, l'appareil doit être envoyé dans le centre de réparation agréé le plus proche de chez vous afin d'éliminer tous les risques. Référez-vous au document de garantie.

- Toute intervention autre que le nettoyage et l'entretien quotidiens par le consommateur doit être effectuée par un centre de réparation agréé.
- L'appareil, le câble et la prise ne doivent pas être mis dans l'eau ni dans tout autre liquide.
- Ne laissez pas le câble pendre à la portée des enfants.
- Le câble ne doit pas toucher d'arêtes coupantes ; il ne doit pas entrer en contact avec les parties brûlantes de l'appareil (et de manière générale doit rester à distance de toute source de chaleur).
- N'essayez pas de déplacer l'appareil pendant qu'il fonctionne.
- **Ne touchez pas la fenêtre de visualisation pendant et juste après l'utilisation de l'appareil. Cette fenêtre peut être portée à très haute température.**
- Ne débranchez pas l'appareil en tirant sur le câble.
- Si vous utilisez une rallonge, veillez à ce que celle-ci soit en bon état et à ce que ses spécifications électriques conviennent (avec notamment un connecteur de mise à la terre).
- Ne mettez pas l'appareil sur un autre appareil.
- N'utilisez pas l'appareil comme source de chaleur.
- N'utilisez pas l'appareil pour cuire quelqu'autre préparation que celles indiquées dans le mode d'emploi.
- Ne mettez pas de papier, carton ou plastique dans l'appareil et ne placez rien dessus.
- Si l'une des pièces de l'appareil venait à prendre feu, N'essayez pas de l'éteindre avec de l'eau. Débranchez l'appareil. Étouffez les flammes avec un chiffon mouillé.
- Pour votre sécurité, utilisez exclusivement des accessoires et pièces de rechange conçus pour votre appareil.
- **À la fin de votre programme, protégez-vous toujours les mains avec des maniques pour manipuler la cuve ou les autres pièces brûlantes de l'appareil. L'appareil est porté à très haute température lorsqu'il fonctionne.**
- Veillez à ce que les ouvertures d'aération ne soient jamais obstruées.
- Faites très attention à ne pas vous brûler avec les jets de vapeur lors de l'ouverture du couvercle en cours de programme ou à la fin.



Aidez-nous à préserver l'environnement !

- ① Votre appareil contient de nombreux matériaux susceptibles d'être récupérés ou recyclés.
- ➡ Apportez-le à un centre de collecte afin qu'il puisse être traité correctement.

Remarque : Ce mode d'emploi ne convient pas pour une utilisation au Royaume-Uni car les ingrédients et les temps indiqués peuvent être différents dans ce pays, et cette machine à pain risque donc de fonctionner différemment et de donner des résultats décevants pour les utilisateurs britanniques.

VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

BELANGRIJKE VOORZORGSMAATREGELEN

- Gebruik geen externe timer of afzonderlijke afstandsbediening om dit apparaat te bedienen.
- Dit apparaat is niet bestemd voor gebruik door personen (waaronder kinderen) met beperkte fysieke, zintuiglijke of mentale vaardigheden, of een gebrek aan ervaring en kennis hebben, tenzij ze onder toezicht staan van of instructies gekregen hebben over het gebruik van het apparaat door iemand die verantwoordelijk is voor hun veiligheid. Houd toezicht over kinderen zodat ze niet met het apparaat spelen.
- Dit apparaat is alleen bestemd voor huishoudelijk gebruik. Het apparaat is niet geschikt om in de volgende toepassingen gebruikt te worden, en de garantie geldt niet voor:
 - kantines voor personeel in winkels, kantoren en andere werkomgevingen;
 - boerderijen;
 - door gasten in hotels, motels en andere woonomgevingen;
 - bed & breakfasts.
- Als het snoer is beschadigd, laat het vervangen door de fabrikant, een erkende reparateur of een

ander vakbekwaam persoon om elk gevaar te vermijden.

- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en ouder of personen met beperkte fysieke, visuele of mentale mogelijkheden, of die een gebrek hebben aan ervaring en kennis, als ze onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het veilig gebruik van het apparaat en de gevaren die het gebruik van het apparaat met zich meebrengt begrijpen. Laat kinderen nooit met het apparaat spelen. Laat het reinigen en onderhouden van het apparaat niet uitvoeren door kinderen tenzij ze ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht staan.
Houd het apparaat en het snoer buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
- Het apparaat is alleen ontworpen voor huishoudelijk gebruik binnenshuis, op een hoogte lager dan 4000m.
- Opgelet: risico op letsel door verkeerd gebruik van het apparaat.
- Opgelet: de buitenkant van het verwarmingselement is na gebruik nog warm.
- Dompel het apparaat niet in water of een andere vloeistof.

- Overschrijd de hoeveelheden die in de recepten zijn vermeld niet.

Voor 1 KG broodbakmachines:

Overschrijd een totaal gewicht van 1000 g deeg niet.

Overschrijd een totaal gewicht van 620 g meel en 10 g gist niet.

- Maak de delen die met voedsel in contact komen schoon met een doek of een natte spons.
-  Tijdens de werking van het apparaat kan de temperatuur van de toegankelijke oppervlakken hoog oplopen. Raak de warme oppervlakken van het apparaat niet aan.

- Lees voor het eerste gebruik van het apparaat de gebruiksaanwijzing aandachtig door: gebruik dat niet in overeenstemming is met de gebruiksaanwijzing ontslaat de fabrikant van elke aansprakelijkheid.
 - Dit product is voor uw veiligheid in overeenstemming met alle geldende normen en voorschriften (Richtlijn inzake laagspanning, elektromagnetische compatibiliteit, materialen die met voedsel in aanraking komen, milieu,...).
 - Gebruik het apparaat op een stabiel werkoppervlak en uit de buurt van opspattend water. Gebruik het nooit in een nauwe ruimte van een inbouwkeuken.
 - Controleer of het vermogen van het apparaat overeenstemt met de netvoeding in uw keuken. Een verkeerde aansluiting maakt de garantie ongeldig.
 - Het is verplicht om uw apparaat aan te sluiten op een geaard stopcontact. Dit negeren kan een elektrische schok veroorzaken en mogelijk tot een ernstig letsel leiden. Het is essentieel voor uw veiligheid dat de aardverbinding overeenstemt met de normen inzake elektrische installaties die in uw land van toepassing zijn. Als uw installatie niet met een geaard stopcontact is uitgerust, is het essentieel om uw elektrische installatie door een erkende instantie in overeenstemming te laten brengen voordat u uw apparaat erop aansluit.
 - Haal de stekker uit het stopcontact na gebruik en voor reiniging.
 - Gebruik het apparaat niet als het:
 - het snoer defect of beschadigd is,
 - het apparaat op de vloer is gevallen en zichtbare tekenen van schade vertoont of wanneer het niet juist werkt.
- In beide gevallen, breng het apparaat naar een erkend servicecentrum in uw buurt om elk risico te vermijden. Raadpleeg de garantiedocumenten.

- Laat elke tussenkomst, uitgezonderd de reiniging en dagelijks onderhoud van het apparaat, aan een bevoegd servicecentrum over.
- Dompel het apparaat, het snoer of de stekker niet in water of een andere vloeistof.
- Laat het snoer niet binnen het bereik van kinderen hangen.
- Zorg dat het snoer niet in de buurt is van of contact maakt met de hete delen van uw apparaat, zich in de nabijheid van een warmtebron bevindt of over een scherpe rand wordt gelegd.
- Verplaats het apparaat niet wanneer in gebruik.
- **Raak het kijkvenster tijdens of onmiddellijk na gebruik niet aan. Het venster kan een hoge temperatuur bereiken.**
- Trek niet aan het snoer om het apparaat van de voeding te ontkoppelen.
- Gebruik alleen een verlengsnoer dat zich in een goede staat bevindt, van een aardingsstekker is voorzien en het juiste vermogen heeft.
- Plaats het apparaat niet op andere apparaten.
- Gebruik het apparaat niet als een warmtebron.
- Gebruik het apparaat niet om andere levensmiddelen te bereiden dan deze vermeld in de gebruiksaanwijzing.
- Doe geen papier, kaarten of plastic in het apparaat en plaats er geen voorwerpen op.
- Als er een onderdeel van het apparaat vlam vat, blus het nooit met water. Haal de stekker uit het stopcontact. Doof de vlammen met een vochtige doek.
- Voor uw veiligheid, gebruik alleen toebehoren en reserveonderdelen die specifiek voor het apparaat zijn ontworpen.
- **Gebruik aan het einde van het programma altijd ovenwanten om het broodblik of hete delen van het apparaat aan te raken. Dit apparaat wordt zeer heet tijdens het gebruik.**
- Belemmer de luchtopeningen nooit.
- Wees voorzichtig! Er kan stoom vrijkomen wanneer u het deksel tijdens of aan het einde van het programma opent.



Bescherm het milieu!

- ① Uw apparaat bevat waardevolle materialen die herwonnen of gerecycled kunnen worden.
- ➔ Breng het naar een inzamelpunt voor verdere verwerking.

Opmerking: Deze instructies zijn niet bestemd voor gebruik in het VK, aangezien de ingrediënten en de tijden voor gebruik in het VK kunnen verschillen. De prestaties van de broodbakmachine kunnen in dit geval afwijken en voor de klanten in het VK ontoereikend zijn.

ISTRUZIONI DI SICUREZZA

PRECAUZIONI IMPORTANTI

- Questo apparecchio non è progettato per essere attivato tramite timer esterni o telecomandi separati.
- Questo apparecchio non deve essere usato da persone (compresi i bambini) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o prive di esperienza o conoscenza, a meno che non siano sorvegliate o siano state istruite sull'uso dell'apparecchio da una persona responsabile della loro sicurezza. Sorvegliare i bambini per accertarsi che non giochino con l'apparecchio.
- Questo prodotto è destinato esclusivamente all'uso domestico. Questo apparecchio non è destinato a essere utilizzato nei seguenti ambiti, pena l'annullamento della garanzia:
 - cucine riservate al personale di negozi, uffici o altri ambienti professionali;
 - case coloniche;
 - stanze di alberghi, motel e altri edifici residenziali;
 - camere in affitto e altri ambienti analoghi.
- Per motivi di sicurezza, se il cavo di alimentazione è danneggiato deve essere sostituito dal costruttore,

dal suo centro di assistenza o da un tecnico qualificato.

- Questo apparecchio può essere usato da bambini di età superiore a 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o prive di esperienza o conoscenza, solo se supervisionati o istruiti sull'uso sicuro dell'apparecchio e se comprendono i rischi correlati. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. Le operazioni di pulizia e manutenzione ordinaria possono essere effettuate da bambini solo se di età superiore a 8 anni e supervisionati.

Tenere l'apparecchio e il cavo di alimentazione fuori dalla portata dei bambini di età inferiore a 8 anni.

- Questo apparecchio è progettato per il solo uso domestico in interni e a un'altitudine inferiore a 4000 m.
- Attenzione: rischio di ferirsi a causa dell'uso improprio dell'apparecchio.
- Attenzione: la superficie dell'elemento riscaldante è soggetta a calore residuo dopo l'uso.
- Non immergere l'apparecchio nell'acqua o in altri liquidi.
- Non superare le quantità indicate nelle ricette.

Per macchine del pane da 1 KG:

Non superare 1000 g totali di impasto.

Non superare 620 g totali di farina e 10 g di lievito.

- Usare un panno o una spugna umida per pulire le parti a contatto con il cibo.

-  La temperatura delle superfici accessibili può essere elevata quando l'apparecchio è in funzione. Non toccare le superfici calde dell'apparecchio.

- Leggere attentamente le istruzioni prima di usare l'apparecchio per la prima volta: il produttore declina qualsiasi responsabilità imputabile al mancato rispetto delle istruzioni.
- Per motivi di sicurezza, il prodotto è conforme a tutti gli standard e le normative applicabili (direttiva Bassa tensione, Compatibilità elettromagnetica, Materiali a contatto con gli alimenti, Ambiente, ecc.).
- Utilizzare l'apparecchio su una superficie di lavoro stabile lontano da schizzi d'acqua e per nessun motivo nel vano di una cucina a incasso.
- Verificare che la potenza utilizzata coincida con l'impianto di alimentazione elettrico. Qualsiasi errore nel collegamento annullerà la garanzia.
- È obbligatorio collegare l'apparecchio a una presa con messa a terra. Il mancato rispetto di questo requisito può provocare scossa elettrica ed eventualmente lesioni gravi. Per motivi di sicurezza, è essenziale che il collegamento a terra corrisponda agli standard per gli impianti elettrici applicabili nel paese di utilizzo. Se l'impianto è sprovvisto di un'uscita con messa a terra, prima di procedere al collegamento è indispensabile richiedere l'intervento di un ente certificato che metta a norma l'impianto elettrico.
- Scollegare l'apparecchio dopo l'uso e prima della pulizia.
- Non usare l'apparecchio se:
 - il cavo di alimentazione è difettoso o danneggiato,
 - l'apparecchio è caduto a terra e presenta segni visibili di danni o non funziona correttamente.In entrambi i casi, l'apparecchio deve essere portato al centro di assistenza autorizzato più vicino per essere riparato. Vedere i documenti della garanzia.
- Tutti gli interventi ad eccezione della pulizia e della manutenzione ordinaria da parte dell'utente devono essere effettuati da un centro di assistenza autorizzato.
- Non immergere l'apparecchio, il cavo di alimentazione o la spina in acqua o altri liquidi.
- Evitare che il cavo penda alla portata dei bambini.
- Non posizionare mai il cavo di alimentazione in prossimità delle parti calde dell'apparecchio o di fonti di calore o sopra uno spigolo tagliente.
- Non spostare l'apparecchio mentre è in funzione.
- **Non toccare l'oblò di controllo durante e subito dopo l'uso. L'oblò di controllo può raggiungere temperature molto elevate.**
- Non tirare il cavo di alimentazione per scollegare l'apparecchio dalla presa di corrente.
- Utilizzare esclusivamente un cavo di alimentazione in buone condizioni, dotato di presa con messa a terra e valori nominali adeguati.
- Non posizionare l'apparecchio sopra ad altri dispositivi.

- Non utilizzare l'apparecchio come fonte di riscaldamento.
- Non utilizzare il dispositivo per cucinare preparazioni diverse da quelle indicate nelle istruzioni per l'uso.
- Non mettere carta, cartoncino o plastica all'interno dell'apparecchio e non posizionare niente sopra ad esso.
- Se una parte dell'apparecchio dovesse incendiarsi, non tentare di estinguere il fuoco con l'acqua. Scollegare l'apparecchio dalla presa di corrente. Spegnerne le fiamme con un panno umido.
- Per ragioni di sicurezza, utilizzare esclusivamente accessori e parti di ricambio progettate per questo apparecchio.
- **Al termine del programma, usare sempre i quanti da forno per toccare il contenitore o le parti calde dell'apparecchio. L'apparecchio si scalda molto durante l'uso.**
- Non ostruire mai i fori di aerazione.
- Attenzione, il vapore può fuoriuscire quando si apre il coperchio alla fine o durante il programma.



Contribuiamo alla protezione dell'ambiente!

- ① L'apparecchio contiene molti materiali utili che possono essere riutilizzati o riciclati.
- ➡ Portateli in un centro di raccolta dove potranno essere lavorati.

Nota: queste istruzioni non sono adatte per l'uso nel Regno Unito perché gli ingredienti e le tempistiche possono differire nel Regno Unito, pertanto le prestazioni della macchina del pane possono essere diverse e deludere il consumatore inglese.

MEDIDAS DE SEGURIDAD

INDICACIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

- Este aparato no ha sido diseñado para ser utilizado junto con un temporizador externo o un sistema separado de control a distancia.
- Este aparato no ha sido diseñado para ser utilizado por personas (incluidos niños) con discapacidades físicas, sensoriales o mentales, o que no cuenten con la experiencia o los conocimientos necesarios, a menos que estén supervisados o hayan recibido instrucciones referentes a su utilización por parte de una persona responsable por su seguridad. Deberá vigilarse a los niños para asegurarse de que no juegan con el aparato.
- Este aparato ha sido diseñado únicamente para uso doméstico. No deberá utilizarse para ninguna de las aplicaciones siguientes, en cuyo caso se anularía la garantía:
 - cocinas para uso del personal en tiendas, oficinas y otros entornos laborales;
 - casas rurales;
 - para uso de clientes en hoteles, hostales y otros entornos de tipo residencial;
 - alojamientos de tipo cama y desayuno.

- En caso de que el cable de alimentación esté dañado, deberá sustituirlo el fabricante, su servicio técnico o una persona de cualificación similar. De esta manera, se evitarán riesgos innecesarios.
- Este aparato podrá ser utilizado por niños a partir de los 8 años o por personas con discapacidades físicas, sensoriales o mentales, o que no cuenten con la experiencia y los conocimientos necesarios, siempre que estén supervisados o hayan recibido instrucciones referentes a su utilización segura por parte de una persona responsable y sean plenamente conscientes de los riesgos implicados. No deberá permitirse que los niños jueguen con el aparato. La limpieza y las tareas de mantenimiento asignadas al usuario no deberán ser efectuadas por menores, salvo que tengan más de 8 años y estén debidamente supervisados.
Mantenga el aparato y el cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
- Este aparato ha sido diseñado únicamente para uso culinario doméstico y deberá utilizarse siempre en interiores a una altitud inferior a 4000 m.
- ¡Precaución! Existe riesgo de lesiones si no se utiliza el aparato como es debido.
- ¡Precaución! No toque la resistencia térmica inmediatamente después de haber utilizado el

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

- No sumerja el aparato en agua ni en ningún otro líquido.

- No exceda las cantidades indicadas en las recetas.

Para panificadoras de 1 kg:

No añada más de 1000 g de masa en total.

No añada más de 620 g de harina y 10 g de levadura en total.

- Utilice un paño o una esponja húmeda para limpiar los accesorios y elementos en contacto con los alimentos.

-  La temperatura de las superficies accesibles podrá ser elevada durante el funcionamiento del aparato. Procure no tocar las superficies calientes del aparato.

- Lea atentamente el modo de empleo antes de la primera utilización de su aparato: el fabricante no se responsabiliza por usos no conformes con las instrucciones.
- Por su seguridad, este aparato cumple todas las normas vigentes (Directiva de bajo voltaje, Compatibilidad electromagnética, materiales aptos para alimentos, medioambiente, etc.)
- Use el aparato sobre una superficie de trabajo estable alejado de salpicaduras de agua, y bajo ninguna circunstancia lo utilice en un armario empotrado de cocina.
- Asegúrese de que la tensión de funcionamiento del aparato coincide con la de su suministro eléctrico. Cualquier conexión errónea o accidental a un suministro eléctrico no adecuado anulará la cobertura proporcionada por la garantía.
- Es obligatorio enchufar el aparato a una toma de corriente conectada a tierra. El no cumplimiento de este requisito puede causar descargas eléctricas y posiblemente lesiones graves. Por su seguridad, es fundamental que la conexión a tierra se corresponda con los estándares para instalaciones eléctricas aplicables en su país. Si su instalación no posee una toma de corriente con conexión a tierra, es esencial que antes de realizar dicha conexión consulte con un servicio autorizado para que modifiquen la instalación y cumpla con los requisitos.
- Desenchufe el aparato de la red eléctrica en cuanto haya terminado de utilizarlo y antes de proceder a su limpieza.

- No utilice el aparato en los siguientes casos:

- Su cable de alimentación está dañado o presenta defectos;
- Se ha dejado caer el aparato y muestra indicios evidentes de daño o no funciona como es debido.

En cualquier caso, el aparato deberá llevarse a reparar a su servicio técnico autorizado más próximo a fin de eliminar posibles riesgos. Consulte la documentación sobre la garantía.

- Cualquier reparación más allá de las tareas de limpieza y mantenimiento diario a efectuar por el usuario deberá confiarse a un servicio de asistencia técnica autorizado.
- No sumerja el aparato, su cable de alimentación o enchufe en agua ni en ningún otro líquido.
- No deje el cable de alimentación colgando de manera que quede al alcance de niños.
- Procure tender el cable de alimentación de manera que no esté cerca, ni haga contacto, con los elementos calientes del aparato. Asimismo, manténgalo apartado de fuentes de calor y cantos o bordes afilados.
- No desplace el aparato mientras esté en funcionamiento.
- **No toque la mirilla durante la utilización del aparato ni inmediatamente después. El cristal de la mirilla puede alcanzar altas temperaturas.**
- No tire directamente del cable de alimentación para desenchufar el aparato de la red eléctrica.
- Use solo cables de extensión en buenas condiciones, con toma de corriente conectada a tierra y especificaciones eléctricas apropiadas.
- No coloque el aparato sobre otros aparatos.
- No utilice el aparato como fuente de calor.
- No use el aparato para cocinar preparaciones no indicadas en el manual de uso.
- Nunca introduzca papel, plástico o cartón en el interior del aparato ni coloque nada encima de este.
- En caso de que algún elemento del aparato se incendie, no intente apagarlo con agua. Desenchufe el aparato. Sofoque las llamas utilizando un paño húmedo.
- Por su propia seguridad, utilice únicamente accesorios y recambios diseñados para su aparato.
- **Al final del programa de horneado, utilice siempre guantes o manoplas para horno a fin de manipular la olla y los accesorios o elementos calientes del aparato. El aparato alcanza altas temperaturas cuando está en funcionamiento.**
- Nunca obstruya los orificios de ventilación.
- Extremes los cuidados al abrir la tapa, ya que podría desprenderse vapor caliente del interior del aparato al final o durante la ejecución del programa de horneado.



¡Cuidemos del medio ambiente!

- ① Su aparato contiene muchos materiales que se pueden recuperar o reciclar.
- ➔ Llévelo a un punto de recolección para que lo procesen.

Nota: Estas instrucciones no son aptas para usar el aparato en el Reino Unido ya que los ingredientes y los tiempos pueden ser diferentes para dichos países. Por esta razón, el desempeño de la panificadora puede ser distinto y decepcionar al consumidor del Reino Unido.

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

NOTAS DE SEGURANÇA IMPORTANTES

- Este aparelho não foi criado para ser utilizado com um temporizador externo ou um sistema de comando à distância em separado.
- Este aparelho não se destina a ser usado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou sem experiência ou conhecimentos, exceto se forem supervisionadas ou instruídas relativamente ao uso do aparelho por uma pessoa responsável pela sua segurança. As crianças devem ser supervisionadas para garantir que não brincam com o aparelho.
- Este aparelho destina-se apenas a uso doméstico. O aparelho não foi criado para ser utilizado nos seguintes casos que não são abrangidos pela garantia:
 - Nas zonas de alimentação reservadas aos funcionários nas lojas, escritórios e outros ambientes profissionais;
 - Casas de quinta;
 - Por clientes em hotéis, motéis e outros tipos de ambientes residenciais;
 - Ambientes do tipo residenciais com pequeno-almoço.

- Se o fio da alimentação ficar danificado, deverá ser substituído pelo fabricante ou o representante mais próximo ou uma pessoa igualmente qualificada, de modo a evitar quaisquer perigos.
- Este aparelho pode ser utilizado por crianças com mais de 8 anos de idade e pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou falta de experiência e conhecimentos, se forem supervisionadas e ensinadas quanto à utilização do aparelho de um modo seguro, e compreenderem os perigos envolvidos. As crianças não deverão brincar com o aparelho. A limpeza e manutenção não deverão ser feitas por crianças, a não ser que tenham mais de 8 anos e sejam supervisionadas. Mantenha o aparelho e o fio fora do alcance de crianças com menos de 8 anos.
- Este aparelho foi criado apenas para um uso doméstico no interior e a uma altitude inferior a 4000m.
- Cuidado: Risco de lesões devido a uma utilização inadequada do aparelho.
- Cuidado: A superfície do elemento de aquecimento está sujeita a calor residual após a utilização.
- Não coloque o aparelho dentro de água ou outros líquidos.

- Não exceda as quantidades indicadas nas receitas.

Para máquinas de pão de 1 kg:

Não exceda um total de 1000g de massa.

Não exceda um total de 620g de farinha e 10g de fermento.

- Use um pano ou esponja húmida para limpar as partes em contacto com os alimentos.

-  A temperatura das superfícies acessíveis pode ser elevada quando o aparelho estiver a funcionar.

Não toque nas superfícies quentes do aparelho.

- Leia atentamente as instruções antes da primeira utilização do aparelho: Uma utilização não conforme ao manual de instruções liberta o fabricante de qualquer responsabilidade.
- Para sua segurança, este produto encontra-se em conformidade com todas as normas e regulamentos (Diretiva da baixa voltagem, compatibilidade eletromagnética, materiais em conformidade com alimentos, ambientais...).
- Use o aparelho numa superfície de trabalho estável, afastada de salpicos de água e nunca numa prateleira numa cozinha.
- Certifique-se de que a alimentação usada corresponde à alimentação da sua rede elétrica. Qualquer erro na ligação invalida a garantia.
- É obrigatório ligar o seu aparelho a uma tomada com ligação à terra. Não respeitar esta exigência pode causar um choque elétrico e dar origem a lesões pessoais sérias. Para sua segurança, é essencial que a ligação à terra corresponda aos padrões de instalação elétrica aplicáveis no seu país. Se a sua instalação não tiver uma tomada com ligação à terra, é essencial, antes de fazer qualquer ligação, que uma pessoa certificada coloque a sua instalação elétrica em conformidade.
- Retire a ficha da tomada quando terminar de usar o aparelho e quando o limpar.
- Não use o aparelho se:
 - O fio da alimentação estiver defeituoso ou danificado.
 - O aparelho tiver caído no chão e apresentar sinais visíveis de danos ou não funcionar corretamente.

Em qualquer um dos casos, o aparelho tem de ser levado ao centro de reparação aprovado mais próximo para eliminar qualquer risco. Consulte os documentos da garantia.

- Quaisquer intervenções para além da limpeza e da manutenção diária efetuada pelo cliente tem de ser efetuada por um centro de reparações autorizado.
- Não coloque o fio, ficha ou aparelho dentro de água ou de quaisquer outros líquidos.
- Não permita que o fio da alimentação fique pendurado ao alcance das crianças.
- O fio da alimentação nunca deverá ficar perto nem em contacto com as peças quentes do seu aparelho, perto de uma fonte de calor ou por cima de uma extremidade afiada.

- Não mova o aparelho durante a utilização.
- **Não toque na janela de visualização durante e logo após o funcionamento. A janela pode atingir temperaturas elevadas.**
- Não puxe pelo fio para retirar a ficha da tomada.
- Use apenas uma extensão em boas condições, com ligação à terra e com uma classificação adequada.
- Não coloque o aparelho em cima de outros aparelhos.
- Não use o aparelho como fonte de aquecimento.
- Não use o aparelho para cozinhar quaisquer preparações para além das indicadas nas instruções.
- Não coloque papel, cartão ou plástico no aparelho, nem coloque nada em cima dele.
- Caso alguma parte do aparelho comece a arder, não tente eliminar o fogo com água. Retire a ficha da tomada. Abafe as chamas com um pano húmido.
- Para sua segurança, use apenas acessórios e peças sobresselentes criadas para o seu aparelho.
- **No final do programa, use sempre luvas para o forno para manusear a panela ou as partes quentes do aparelho. O aparelho fica muito quente durante a utilização.**
- Nunca obstrua os orifícios de ventilação do ar.
- Tenha muito cuidado, pois pode ser libertado vapor quando abre a tampa no final ou durante o programa.



Vamos ajudar a proteger o ambiente!

- ① O seu aparelho contém muitos materiais que podem ser reutilizados ou reciclados.
- ➔ Entregue-o num ponto de recolha para processamento.

Nota: Estas instruções não são adequadas para serem usadas no Reino Unido, pois os ingredientes e tempos podem diferir. Assim, o desempenho da máquina de fazer pão pode variar, dando origem a um resultado dececionante no Reino Unido.

SAFETY INSTRUCTIONS

IMPORTANT SAFEGUARDS

- This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by an adult responsible for their safety. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- This appliance is intended for domestic household use only. It is not intended to be used in the following applications, and the guarantee will not apply for:
 - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
 - farm houses;
 - by clients in hotels, motels and other residential type environments;
 - bed and breakfast type environments.
- If the power supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its service agent

or a similarly qualified person in order to avoid a hazard.

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.

Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.

- This appliance is designed for indoor household use only and at an altitude below 4000m.
- Caution: risk of injury due to improper use of the appliance.
- Caution: the surface of heating element is subject to residual heat after use.
- The appliance must not be immersed in water or any other liquid.
- Do not exceed the quantities indicated in the recipes.

For 1 KG bread machines:

Do not exceed a total of 1000 g of dough.

Do not exceed a total of 620 g of flour and 10 g of yeast.

- Use a cloth or a wet sponge to clean the parts in contact with food.
-  The temperature of the accessible surfaces may be high when the appliance is in operation. Do not touch the hot surfaces of the appliance.

- Carefully read the instructions before using your appliance for the first time: the manufacturer does not accept responsibility for use that does not comply with the instructions.
- For your safety, this product conforms to all applicable standards and regulations (Low Voltage Directive, Electromagnetic Compatibility, Food Compliant Materials, Environment, ...).
- Use the appliance on a stable work surface away from water splashes and under no circumstances in a cubby-hole in a built-in kitchen.
- Make sure that the power it uses corresponds to your electrical supply system. Any error in connection will cancel the guarantee.
- It is compulsory to connect your appliance to a socket with an earth. Failure to respect this requirement can cause electric shock and possibly lead to serious injury. It is essential for your safety for the earth connection to correspond to the standards for electrical installation applicable in your country. If your installation does not have an outlet connected to earth, it is essential that before making any connection, you have a certified organisation intervene to bring your electrical installation into conformance.
- Unplug the appliance when you have finished using it and when you want to clean it.
- Do not use the appliance if:
 - the supply cord is defective or damaged,
 - the appliance has fallen to the floor and shows visible signs of damage or does not function correctly.

In either case, the appliance must be sent to the nearest approved service centre to eliminate any risk. See the guarantee documents.

- All interventions other than cleaning and everyday maintenance by the customer must be performed by an authorised service centre.
- Do not immerse the appliance, power cord or plug in water or any other liquid.
- Do not leave the power cord hanging within reach of children.
- The power cord must never be close to or in contact with the hot parts of your appliance, near a source of heat or over a sharp corner.
- Do not move the appliance when in use.
- **Do not touch the viewing window during and just after operation. The window can reach a high temperature.**
- Do not pull on the supply cord to unplug the appliance.
- Only use an extension cord that is in good condition, has an earthed socket and is suitably rated.
- Do not place the appliance on other appliances.

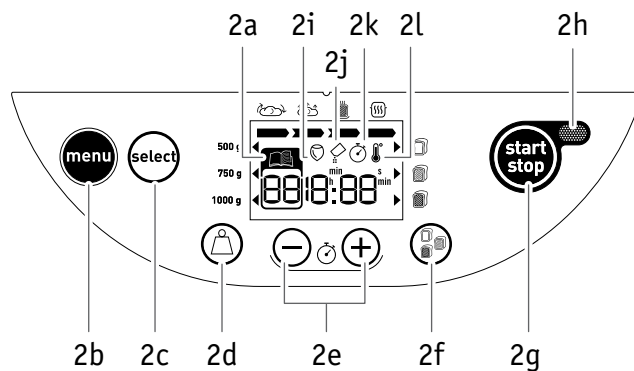
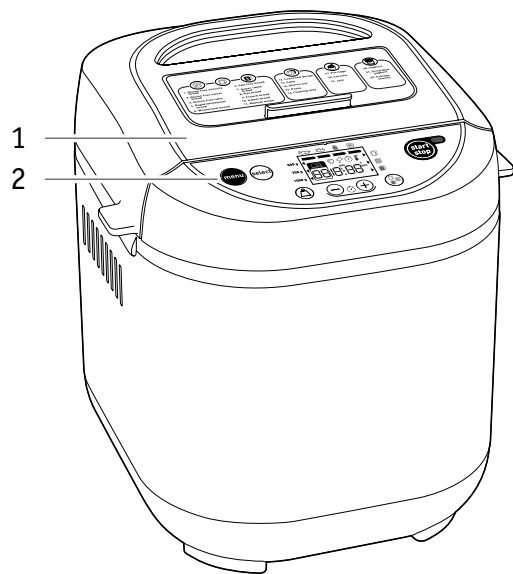
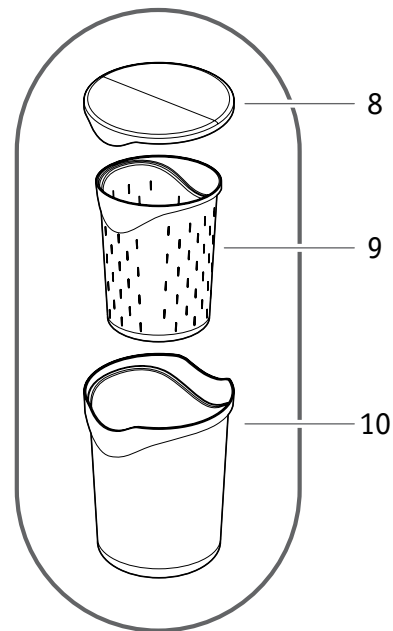
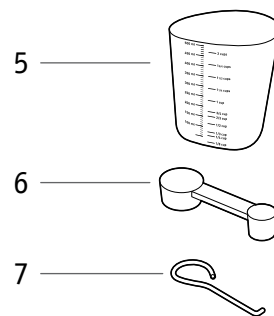
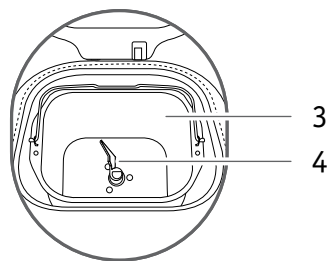
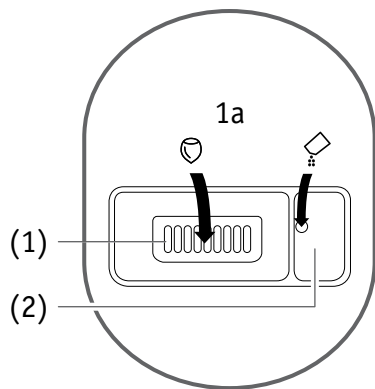
- Do not use the appliance as a source of heating.
- Do not use the device to cook any preparations other than those indicated in the directions for use.
- Do not place paper, card or plastic in the appliance and place nothing on it.
- Should any part of the appliance catch fire, do not attempt to extinguish it with water. Unplug the appliance. Smother flames with a damp cloth.
- For your safety, only use accessories and spare parts designed for your appliance.
- **At the end of the programme, always use oven gloves to handle the pan or hot parts of the appliance. The appliance gets very hot during use.**
- Never obstruct the air vents.
- Be very careful, steam can be released when you open the lid at the end of or during the programme.

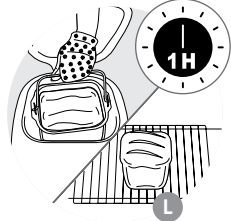
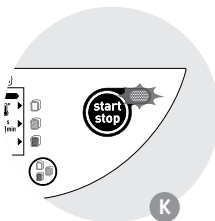
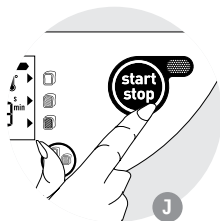
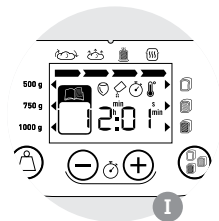
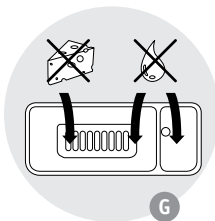
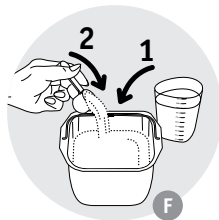
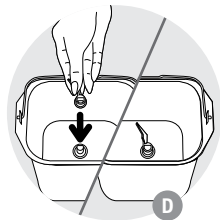
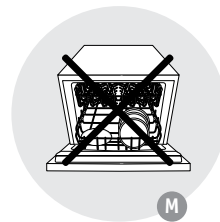
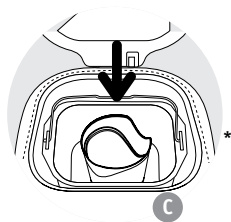
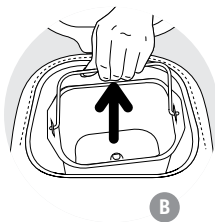


Let's help to protect the environment!

- ① Your appliance contains many materials that can be reused or recycled.
- ➔ Take it to a collection point so it can be processed.

Note: These instructions are not suitable for use in the UK as the ingredients and timings may differ for UK use and therefore the performance of the breadmaker may vary and be disappointing for the UK consumer.





* pour le programme yaourt seulement / alleen voor het yoghurtprogramma / solo per il programma yogurt / solo para el programa de yogur / apenas para o programa de iogurte / only for the yoghurt program

DESCRIPTION

- | | |
|--|--|
| 1 Couvercle | i Activation des ingrédients supplémentaires |
| a Distributeur | j Activation du distributeur de levure |
| (1) Distributeur d'ingrédients supplémentaires | k Réglage de durée |
| (2) Distributeur de levure | l Réglage de température |
| 2 Panneau de contrôle | 3 Cuve |
| a Écran d'affichage | 4 Mélangeur |
| b Choix des programmes | 5 Verre doseur |
| c Touche Réglages | 6 Cuillère à café/cuillère à soupe |
| d Sélection du poids | 7 Crochet pour retirer le mélangeur |
| e Touches de réglage du démarrage différé et du réglage de durée | 8 Couvercle de conservation |
| f Sélection du dorage | 9 Pot à faisselle |
| g Bouton de démarrage/arrêt | 10 Pot à yaourt |
| h Témoin d'alimentation | |

Le niveau de puissance acoustique mesuré pour cet appareil est de 66 dBA.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

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

GUIDE RAPIDE

- Déroulez le câble et branchez-le sur une prise de courant reliée à la terre. Après le signal sonore, le programme 1 s'affiche par défaut - **I**.
- Une légère odeur peut se dégager lors de la première utilisation.
- Sortez la cuve en la tenant par la poignée. Installez ensuite le mélangeur - **B** - **D**.
- Ajoutez les ingrédients dans la cuve dans l'ordre préconisé (voir paragraphe CONSEILS PRATIQUES). Mettez la levure dans le distributeur de levure (2) - **H**. Veillez à bien peser tous les ingrédients avec précision - **E** - **F**.
- Installez la cuve - **G**.
- Fermez le couvercle.
- Sélectionnez le programme souhaité à l'aide de la touche **Menu**.
- Appuyez sur la touche **Start**. Les 2 points de la minuterie clignotent. Le témoin de fonctionnement s'allume - **J** - **K**.
- À la fin du cycle de cuisson, appuyez sur **Stop** et débranchez la machine à pain. Sortez la cuve. Protégez-vous toujours les mains avec des maniques car la poignée de la cuve et l'intérieur du couvercle sont brûlants. Démoulez le pain alors qu'il est encore chaud et mettez-le sur une grille pendant 1 heure pour le refroidir - **L**.

Afin de vous familiariser avec le fonctionnement de votre machine à pain, nous vous suggérons de commencer par la recette de Pain Français lors de la première utilisation.

FR

Pain Français (programme 9)	INGRÉDIENTS - c.c. = cuillère à café - c.s. = cuillère à soupe	
COULEUR DE CROÛTE = INTERMÉDIAIRE	1. EAU = 365 ml 2. SEL = 2 c.c.	3. FARINE DE BLÉ (T55) = 620 g 4. LEVURE = 1½ c.c.
POIDS = 1000 g		

UTILISATION DE VOTRE MACHINE À PAIN

Sélection d'un programme

Utilisez la touche **Menu** pour sélectionner le programme souhaité. À chaque appui sur la touche **Menu**, le numéro à l'écran passe au programme suivant.

PROGRAMME	PAIN & TRÉSORS	
Pain sans gluten salé	1	Programme permettant la réalisation de recettes pauvres en sucre et matières grasses. Nous recommandons l'utilisation de mélanges prêts à l'emploi (voir avertissements relatifs à l'utilisation des programmes sans gluten).
Pain sans gluten sucré	2	Programme permettant la réalisation de recettes contenant du sucre et des matières grasses (ex. brioche). Nous recommandons l'utilisation d'un mélange prêt à l'emploi.
Gâteaux sans gluten	3	Programme permettant la réalisation de gâteaux sans gluten avec levure chimique. Nous recommandons l'utilisation d'un mélange prêt à l'emploi.
Pain complet rapide	4	Ce programme permet de réaliser plus rapidement des recettes à base de farine complète.
Pain complet	5	Ce programme permet de réaliser des recettes à base de farine complète.
Pain sans sel	6	Le pain est un des aliments qui fournit le plus grand apport quotidien en sel. La diminution de la consommation de sel permet de réduire les risques cardiovasculaires.
Pain ultra rapide	7	Les pains réalisés à partir d'un programme rapide ont une texture plus dense que ceux des autres programmes.
Pain au seigle	8	Sélectionnez ce programme lorsque vous utilisez de grandes quantités de farine de seigle ou d'autres céréales de ce type (ex. sarrasin, épeautre).
Pain français	9	Ce programme permet de réaliser une recette de pain blanc traditionnel français avec une croûte plus épaisse.
Pain sucré	10	Ce programme est adapté aux recettes qui contiennent davantage de matières grasses et de sucre. Si vous utilisez des préparations prêtes à l'emploi, ne dépassez pas 750 g de pâte au total.
Pâtes levées	11	Ce programme permet la réalisation de recettes type pâte à pizza, pâte à pain et pâte à gaufre. Ce programme ne permet pas de cuire.
Pasta	12	Ce programme permet de réaliser des recettes de type pâtes italiennes ou pâte à tarte.

PROGRAMME	PAIN & TRÉSORS	
Gâteau	13	Permet la confection de gâteaux avec de la levure chimique. Seul le réglage 750 g est accessible pour ce programme.
Cuisson	14	Permet de cuire de 10 min à 70 min. Peut être sélectionné seul et être utilisé : a) après le programme Pâtes levées, b) pour réchauffer ou rendre croustillants des pains déjà cuits et refroidis, c) pour finir une cuisson en cas de panne de courant prolongée pendant un cycle de pain.
Porridge	15	Permet la réalisation de recettes type porridge et riz au lait. Faites attention aux jets de vapeur et d'air brûlant lors de l'ouverture du couvercle.
Céréales	16	Permet la réalisation de recettes type riz au lait, semoule au lait et sarrasin au lait. Faites attention aux jets de vapeur et d'air brûlant lors de l'ouverture du couvercle.
Confiture	17	Permet la réalisation de confitures maison. Faites attention aux jets de vapeur et d'air brûlant lors de l'ouverture du couvercle.
Yaourt	18	Permet la réalisation de yaourt à base de lait pasteurisé de vache, de chèvre ou de soja. Mettez le pot à yaourt dans la cuve (sans couvercle ni filtre à faisselle). Bien conserver au frais après réalisation et à consommer sous 7 jours.
Yaourt à boire	19	Permet la réalisation de yaourt à boire à base de lait pasteurisé. Mettez le pot à yaourt dans la cuve (sans couvercle). Remuez bien avant de consommer. Bien conserver au frais après réalisation et à consommer sous 7 jours.
Fromage frais	20	Permet la réalisation de fromage frais à partir de lait caillé de vache ou de chèvre. Mettez le pot à faisselle dans le pot à yaourt (sans couvercle), que vous placerez ensuite dans la cuve. Une phase d'égouttage est nécessaire. Bien conserver au frais après réalisation et à consommer sous 2 jours.

EXPLICATION DU MODE MANUEL

	Appuyez sur « SET »		Valeur par défaut	Paramètre disponible	Commentaires
 Pétrissage	1	Temps de mélange	00:09 min	de 0:03 min à 00:10 min 1 min par 1 min	Vous pouvez réduire le temps de mélange si vos ingrédients sont faciles à mélanger.
	2	Température du mélange (°C)	(1) Sans fermentation	(1) Sans fermentation (2) Fermentation lente (3) Fermentation rapide	Augmentez la température si votre farine n'est pas facile à pétrir.
	3	Temps de pétrissage	00:27 min	De 00:00 min à 00:35 min 1 min par 1 min	Augmentez le temps de pétrissage si vous utilisez de la farine forte ou de la farine ayant une forte teneur en gluten. Pour la farine ayant une faible teneur en gluten, diminuez le temps de pétrissage.
	4	Température de pétrissage (°C)	(1) Sans fermentation	(1) Sans fermentation (2) Fermentation lente (3) Fermentation rapide	Augmentez la température si votre farine n'est pas facile à pétrir. Faites attention, pétrir la pâte à haute température peut affecter votre levure et compromettre la levée de votre pain.
	5	Distributeur de noix marche/arrêt	MARCHE	MARCHE ou ARRÊT	-
	6	Distributeur de levure marche/arrêt	MARCHE	MARCHE ou ARRÊT	-

	Appuyez sur « SET »		Valeur par défaut	Paramètre disponible	Commentaires
 Levée	7	Durée de la première levée	00:23 min	De 00:00 min à 00:35 min 1 min par 1 min	La durée de levée dépend de la qualité de votre pâte et de la température de fermentation.
	8	Température de la première levée (C°)	(2) Levée lente	(1) Levée très lente (2) Levée normale (3) Levée rapide	Une faible fermentation augmente le temps de levée pour un meilleur goût et une meilleure élasticité du pain. Une fermentation élevée permet une levée plus rapide mais peut nuire à l'élasticité de votre pain.
	9	Premier rabat	MARCHE	MARCHE ou ARRÊT	Le fait de rabattre permet au dioxyde de carbone de s'échapper de votre pâte pour lui donner de la consistance. Ne rabattez pas les pains sans gluten.
	10	Durée de la deuxième levée	00:25 min	de 00:00 min à 03:00 min 1 min par 1 min	La durée de levée dépend de la qualité de votre pâte et de la température de fermentation.
	11	Température de la deuxième levée (C°)	(2) Levée normale	(1) Levée très lente (2) Levée normale (3) Levée rapide	Une faible fermentation augmente le temps de levée pour un meilleur goût et une meilleure élasticité du pain. Une fermentation élevée permet une levée plus rapide mais peut nuire à l'élasticité de votre pain.
	12	Deuxième rabat	MARCHE	MARCHE ou ARRÊT	Le fait de rabattre permet au dioxyde de carbone de s'échapper de votre pâte pour lui donner de la consistance. Ne rabattez pas les pains sans gluten.
	13	Durée de la troisième levée	00:20 min	de 00:00 min à 03:00 min	La durée de levée dépend de la qualité de votre pâte et de la température de fermentation.
	14	Température de la troisième levée (C°)	(2) Levée normale	(1) Levée très lente (2) Levée normale (3) Levée rapide	Une faible fermentation augmente le temps de levée pour un meilleur goût et une meilleure élasticité du pain. Une fermentation élevée permet une levée plus rapide mais peut nuire à l'élasticité de votre pain.

	Appuyez sur « SET »		Valeur par défaut	Paramètre disponible	Commentaires
 Cuisson	15	Temps de cuisson	00:53 min	de 0:10 min à 1:30 min 1 min par 1 min	Le fait d'augmenter le temps de cuisson donne un pain plus sec.
	16	Température de cuisson (C°)	(4)	(1) brioche ou gâteau légèrement dorés (2) gâteau moyennement doré (3) brioche moyennement dorée ou gâteau légèrement doré (4) brioche fortement dorée ou gâteau moyennement doré (5) pain fortement doré/ baguette moyennement dorée (6) baguette fortement dorée (7) température la plus chaude	La température de cuisson modifie la couleur et l'épaisseur de la croûte.
 Maintien au chaud	17	Maintien au chaud automatique	MARCHE	MARCHE ou ARRÊT	Ne laissez pas le pain dans l'appareil si vous désactivez l'option Maintien au chaud ou celui-ci pourrait s'humidifier.

Sélection du poids du pain

Utilisez la touche  pour sélectionner le poids : 500 g, 750 g ou 1000 g. Un témoin lumineux correspondant s'allume à côté du réglage sélectionné. Le poids n'est fourni qu'à titre indicatif. Dans certains programmes, il n'est pas possible de sélectionner le poids. Veuillez vous référer au tableau situé à la fin du mode d'emploi.

Sélection du dorage

Trois choix sont possibles : clair / moyen / foncé. Si vous souhaitez modifier le réglage par défaut, appuyez sur  le nombre de fois nécessaire jusqu'à ce que le témoin lumineux du réglage souhaité s'allume. Certains programmes ne permettent pas la sélection du dorage. Veuillez vous référer au tableau situé à la fin du mode d'emploi.

Activation/désactivation des distributeurs

Appuyez sur la touche Réglages (2c) pour activer ou désactiver les distributeurs.

Les 2 pictogrammes de distributeurs s'affichent sur l'écran LCD si l'option distributeur est disponible dans le programme sélectionné.

Si les distributeurs sont disponibles dans le programme en question, vous avez la possibilité de désactiver le distributeur d'ingrédients supplémentaires ou le distributeur de levures, ou les deux.

Pour désactiver, appuyez sur la touche Réglages (2c). Le pictogramme du distributeur d'ingrédients supplémentaires clignote à l'écran. Faites un appui court sur la touche Réglages pour garder le distributeur d'ingrédients supplémentaires activé, et faites un appui long pour le désactiver. Appuyez de nouveau sur la touche Réglages (2c) pour activer ou désactiver le distributeur de levure. Le pictogramme de levure s'affiche et clignote à l'écran. Faites un appui court sur la touche Réglage pour garder le distributeur de levure activé, et faites un appui long pour le désactiver.

Ne mettez rien d'autre que de la levure sèche instantanée dans le distributeur de levure.

Marche/Arrêt

Appuyez sur  pour allumer l'appareil. Le compte à rebours démarre. Pour arrêter le programme ou pour annuler un programme à démarrage différé, appuyez sur  pendant 3 secondes.

UTILISATION DE LA MACHINE À PAIN

Le tableau des cycles (voir en fin de mode d'emploi) vous indique la décomposition des différentes étapes en fonction du programme choisi. Un témoin lumineux indique quelle étape est actuellement en cours.

1. Pétrissage

Ce cycle permet de constituer la structure de la pâte et sa capacité à lever correctement.

Pour un meilleur levage de la pâte, mettez de la levure sèche instantanée dans le distributeur (2). Au cours de ce cycle, vous avez la possibilité d'ajouter des ingrédients : fruits secs, olives etc. Certains des ingrédients supplémentaires peuvent également être placés dans le distributeur (1) au début de la recette : noix, graines, raisins secs, copeaux de chocolat, fruits secs, herbes. Attention : certains ingrédients ne peuvent pas aller dans le distributeur car ils risqueraient de coller aux parois de celui-ci ; c'est le cas des ingrédients gras et des ingrédients humides comme le fromage et le jambon. Vous pouvez mettre ces ingrédients directement dans la cuve au début de la recette.

2. Levage

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

3. Cuisson

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

4. Maintien au chaud

Cette fonction permet de garder le pain chaud pendant 1 heure après la cuisson. Il est néanmoins recommandé de démouler le pain dès la fin de la cuisson.

L'afficheur reste à 0:00 pendant le cycle de maintien au chaud (soit pendant 1 heure). En fin de cycle, l'appareil s'arrête automatiquement après avoir émis plusieurs signaux sonores.

PROGRAMME DIFFÉRÉ

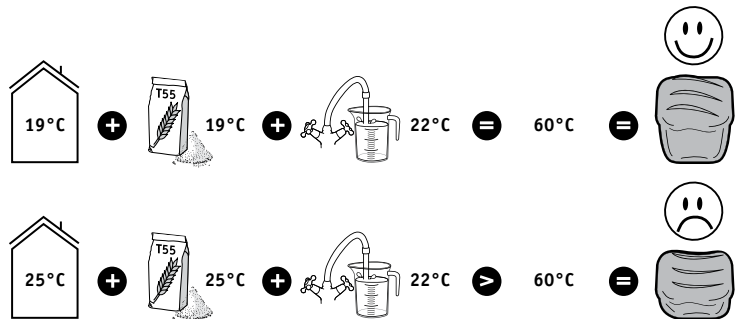
Vous pouvez programmer l'appareil afin d'avoir votre préparation prête à l'heure que vous aurez choisie, jusqu'à 15 heures à l'avance. Veuillez vous référer au tableau des cycles (voir à la fin du mode d'emploi).

Cette étape intervient après la sélection du programme, du dorage et du poids. La durée du programme s'affiche. Pour régler le temps différé, utilisez les touches **+** et **-**. La machine affiche la durée totale restante avant la fin de la cuisson.  s'allume. Appuyez sur  pour lancer le programme différé.

Si vous faites une erreur ou souhaitez modifier le réglage de l'heure, faites un appui long sur la touche  jusqu'à entendre un signal sonore. La durée par défaut s'affiche. Répétez l'opération. Certains ingrédients sont périssables. N'utilisez pas le programme de démarrage différé pour des recettes contenant par exemple du lait cru, des œufs, du yaourt, du fromage ou des fruits frais.

CONSEILS PRATIQUES

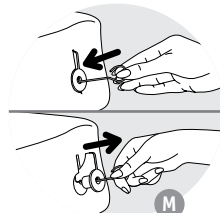
- Tous les ingrédients utilisés doivent être à température ambiante (sauf indication contraire) et doivent être pesés avec précision. **Mesurez les liquides avec le verre doseur fourni. Utilisez la cuillère fournie pour mesurer d'un côté les cuillères à café et de l'autre les cuillères à soupe.** Des mesures incorrectes se traduiront par de mauvais résultats. **La préparation du pain est très sensible aux conditions de température et d'humidité.** En cas de forte chaleur, il est conseillé d'utiliser des liquides plus frais que d'habitude. De même, par temps froid, il est possible qu'il soit nécessaire de faire tiédir l'eau ou le lait (sans jamais dépasser 35°C).



- Utilisez des ingrédients avant leur date limite de péremption et conservez-les dans un endroit frais et sec.
- La farine doit être pesée avec précision à l'aide d'une balance de cuisine. **Utilisez de la levure de boulangerie active déshydratée** (en sachet).
- Évitez d'ouvrir le couvercle en cours d'utilisation (sauf indication contraire).
- Respectez précisément l'ordre des ingrédients et les quantités indiquées dans les recettes. D'abord les liquides, ensuite les solides. **La levure ne doit pas entrer en contact avec les liquides ou avec le sel. Une trop grande quantité de levure fragilisera la structure de la pâte, qui lèvera beaucoup et s'affaissera ensuite lors de la cuisson.**

Ordre général à respecter :

- Liquides (beurre ramolli, huile, œufs, eau, lait)
 - Sel
 - Sucre
 - Première moitié de la farine
 - Lait en poudre
 - Ingrédients spécifiques solides
 - Deuxième moitié de la farine
 - Levure (si elle n'est pas dans le distributeur)
- En cas de coupure de courant inférieure à 7 min, la machine sauvegardera son état et redémarrera une fois le courant rétabli.
 - Si vous souhaitez enchaîner 2 cycles de cuisson, attendez environ 1h entre les 2 cycles pour permettre le refroidissement de la machine et éviter tout impact négatif sur la préparation du pain.
 - Lors du démoulage de votre pain, il peut arriver que le mélangeur reste coincé dans celui-ci. Si cela se produit, utilisez le crochet pour le retirer délicatement.
Pour cela, introduisez le crochet dans l'axe du mélangeur puis tirez pour retirer.
 - Pour éteindre la machine à pain, appuyez sur  pendant 3 secondes.
 - Pour enlever le signal sonore, appuyez sur  pendant 3 secondes.



Avertissements concernant l'utilisation des programmes sans gluten

Les menus 1, 2 et 3 doivent être utilisés pour réaliser des pains ou gâteaux sans gluten. Pour chacun des programmes, un seul poids est disponible.

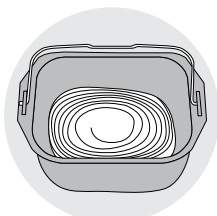
Les pains et gâteaux sans gluten conviennent aux personnes intolérantes au gluten (maladie cœliaque) présent dans plusieurs céréales (blé, orge, seigle, avoine, kamut, épeautre, etc.). Il est important d'éviter la contamination croisée avec des farines contenant du gluten. Prenez un soin particulier au nettoyage de la cuve, du mélangeur ainsi que de tous les ustensiles devant servir à la confection de pains et gâteaux sans gluten. Assurez-vous également que la levure utilisée ne contient pas de gluten.

Les recettes sans gluten ont été développées au moyen de préparations (appelées également mélanges prêts à l'emploi) pour pain sans gluten de type Schär ou Valpiform.

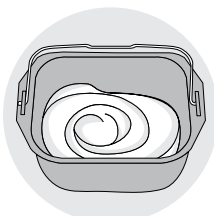
- Il faut tamiser les mélanges de types de farines différents avec la levure pour éviter les grumeaux.

- Au début du programme, il est important de favoriser le pétrissage en rabattant les ingrédients non-mélangés collés aux parois vers le centre de la cuve à l'aide d'une spatule non métallique.
- Le pain sans gluten ne peut pas lever comme un pain traditionnel. **Il est de consistance plus dense et de couleur plus pâle que le pain normal.**
- Toutes les marques de prémélangé ne donnent pas les mêmes résultats : il est possible que les recettes doivent être ajustées. C'est la raison pour laquelle il est recommandé de faire des essais (voir exemple ci-dessous).

Exemple : ajustez la quantité de liquide.



Trop liquide



OK



Trop sèche

Exception : la pâte à gâteau doit rester plutôt liquide.

INFORMATIONS DES INGRÉDIENTS

CHOIX DES INGRÉDIENTS POUR LE PAIN

Levure : Le pain est fabriqué avec de la levure de boulangerie. Celle-ci existe sous plusieurs formes : levure en petits cubes comprimés, sèche active à réhydrater ou sèche instantanée. La levure est vendue en grandes surfaces (rayons boulangerie ou produits frais), mais vous pouvez également acheter de la levure comprimée chez votre boulanger.

La levure doit être directement incorporée dans la cuve de votre machine avec les autres ingrédients ou dans le distributeur d'ingrédients (levure sèche instantanée seulement). Pensez toutefois à bien émietter la levure comprimée entre vos doigts afin de faciliter sa dispersion.

Respectez les quantités recommandées (voir tableau d'équivalences ci-dessous).

Équivalences quantités/poids entre levure sèche et levure comprimée :

Levure sèche (en c.c.)	1	1,5	2	2,5	3	3,5	4	4,5	5
Levure comprimée (en g)	9	13	18	22	25	31	36	40	45

Farines : L'utilisation de farine T55 est recommandée, sauf indication contraire dans les recettes. En cas d'utilisation de mélanges de farines spéciales pour pain, brioche ou pain au lait, ne dépassez pas un maximum de 750 g de pâte au total (farine + eau).

Les résultats de cuisson du pain peuvent également varier en fonction de la qualité de la farine.

- Conservez la farine dans un contenant hermétique, car la farine réagit aux fluctuations des conditions climatiques (humidité). L'addition d'avoine, de son, de germe de blé, de seigle ou encore de grains entiers à la pâte à pain vous donnera un pain plus dense et moins aéré.
- Plus la farine est complète (c'est-à-dire qu'elle contient une partie de l'enveloppe du grain de blé (T>55)), moins la pâte lèvera et plus le pain sera dense.
- Vous trouverez également dans le commerce des préparations pour pains prêtes à l'emploi. Reportez-vous aux recommandations du fabricant pour l'utilisation de ces préparations.

Farine sans gluten : L'utilisation en grande quantité de ces farines pour réaliser du pain nécessite l'utilisation du programme de pain sans gluten. Il existe une grande variété de farines ne contenant pas de gluten. Les plus connues sont les farines de sarrasin, de riz (blanche ou complète), de quinoa, de maïs, de châtaigne, de millet et de sorgho.

Pour les pains sans gluten, afin de recréer le mieux possible l'élasticité du gluten, il est indispensable de mélanger plusieurs types de farines non panifiables entre elles et d'ajouter des agents épaississants.

Agents épaississants pour pains sans gluten : Afin d'obtenir une consistance correcte et d'imiter le plus possible l'élasticité du gluten, vous pouvez ajouter de la gomme de xanthane et/ou de guar dans vos préparations.

Préparations sans gluten prêtes à l'emploi : Elles facilitent la fabrication du pain sans gluten car elles contiennent des épaississants et ont l'avantage d'être totalement garanties sans gluten ; certaines sont également bio.

Toutes les marques de préparations sans gluten prêtes à l'emploi ne donnent pas les mêmes résultats.

Sucre : N'utilisez pas de sucre en morceaux. Le sucre nourrit la levure, donne une saveur agréable au pain et améliore le dorage de la croûte.

Sel : Régule l'action de la levure et donne du goût au pain.

Il ne doit pas entrer en contact avec la levure avant le début de la préparation.

Il améliore également la structure de la pâte.

Eau : L'eau réhydrate et active la levure. Elle hydrate également l'amidon de la farine et permet la formation de la mie. Il est possible de remplacer l'eau en partie ou totalement par du lait ou d'autres liquides. **Utilisez des liquides à température ambiante, sauf pour les pains sans gluten nécessitant l'utilisation d'une eau tiède (environ 35°C).**

Matières grasses et huiles : Les matières grasses rendent le pain plus moelleux. Il se gardera également mieux et plus longtemps. En revanche, trop de gras ralentit la levée. Si vous utilisez du beurre, émiettez-le en petits morceaux ou faites-le ramollir. N'incorporez pas de beurre fondu. Évitez tout contact entre les matières grasses et la levure, car le gras pourrait empêcher la levure de se réhydrater.

Œufs : Améliorent la couleur du pain et favorisent le bon développement de la mie. Si vous utilisez des œufs, réduisez la quantité de liquide en conséquence. Cassez l'œuf et complétez avec le liquide jusqu'à obtenir la quantité de liquide indiquée dans la recette.

Les recettes ont été prévues pour un œuf moyen de 50 g : si les œufs sont plus gros, ajoutez un peu de farine ; si les œufs sont plus petits, mettez un peu moins de farine.

Lait : Le lait a un effet émulsifiant qui permet d'obtenir des alvéoles plus régulières et donc un bel aspect de la mie. Vous pouvez utiliser du lait frais ou en poudre. Si vous utilisez du lait en poudre, ajoutez la quantité d'eau initialement prévue pour du lait : le volume total doit être égal à celui indiqué dans la recette.

Arômes et herbes : Certains ingrédients supplémentaires peuvent également être placés dans le distributeur (1) au début de la recette : noix, graines, raisins secs, copeaux de chocolat, fruits secs, herbes. Attention : certains ingrédients ne peuvent pas aller dans le distributeur car il risquerait de coller aux parois de celui-ci ; c'est le cas des ingrédients gras et des ingrédients humides comme le fromage et le jambon. Vous pouvez mettre ces ingrédients directement dans la cuve au début de la recette.

CHOIX DES INGRÉDIENTS POUR LE YAOURT

Lait

Quel type de lait utiliser ?

Vous pouvez utiliser n'importe quel type de lait (par exemple du lait de vache, de chèvre, de brebis, de soja ou autres laits d'origine végétale). La consistance du yaourt peut varier selon le lait utilisé. Le lait cru, les laits longue durée et tous les laits décrits ci-dessous conviennent pour l'appareil :

- **Lait stérilisé longue durée :** Le lait entier UHT donne du yaourt plus ferme. Le lait demi-écrémé donne du yaourt moins ferme. Vous pouvez également utiliser du lait demi-écrémé et lui ajouter 1 ou 2 cuillerées à soupe de lait en poudre.
- **Lait entier :** ce lait donne du yaourt plus crémeux, avec une fine couche de peau à la surface.
- **Lait cru (lait de ferme) :** ce type de lait doit être bouilli au préalable. Il est recommandé de le laisser bouillir suffisamment longtemps. Ensuite, laissez-le refroidir avant de le mettre dans l'appareil.
- **Lait en poudre :** ce type de lait donne du yaourt très crémeux. Suivez toujours les indications figurant sur l'emballage du fabricant.

Agent de fermentation

Pour le yaourt

L'agent de fermentation peut être :

- Un **yaourt nature** acheté en magasin, avec une date de péremption la plus lointaine possible.
- Un **agent de fermentation lyophilisé ou des ferments lactiques**. Dans ce cas, respectez la

durée d'activation indiquée dans le mode d'emploi de l'agent de fermentation. Ces agents se trouvent dans les supermarchés, les pharmacies et certaines boutiques de produits de santé.

- L'un de vos **yaourts préparés récemment** – ce doit être un yaourt nature, le plus récent possible. Ce procédé est appelé culture.

Les propriétés des agents peuvent être détruites par les températures trop élevées.

Durée de fermentation

- Selon les ingrédients de base utilisés et le résultat recherché, la fermentation du yaourt peut durer entre 6 et 12 heures.



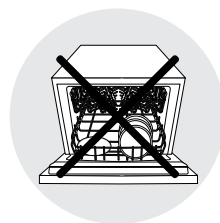
Une fois la cuisson terminée, mettez le yaourt au réfrigérateur au moins 4 heures, et consommez-le dans un délai de 7 jours.

Présure (pour fromage frais)

Pour vos fromages frais, vous pouvez utiliser de la présure ou un liquide acide de type jus de citron ou vinaigre pour cailler le lait.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

- Débranchez l'appareil et attendez qu'il refroidisse complètement.
- Lavez la cuve et la palette de pétrissage à l'eau chaude savonneuse. Si la palette de pétrissage reste dans la cuve, laissez tremper 5 à 10 min.
- Nettoyez les autres composants avec une éponge humide. Séchez-les complètement.
- **Aucune des pièces ne peut aller au lave-vaisselle.**
- N'utilisez pas de produit de nettoyage ménager, ni de tampon abrasif, ni d'alcool. Utilisez un chiffon doux et humide.
- N'immergez jamais le corps de l'appareil ou le couvercle.



GUIDE DE DÉPANNAGE POUR AMÉLIORER VOS RECETTES

Vous n'obtenez pas le résultat escompté ? Ce tableau est là pour vous aider.	Pain trop levé	Pain affaissé après avoir trop levé	Pain pas assez levé	Croûte pas assez dorée	Côtés bruns mais pain pas assez cuit	Côtés et dessus farineux
La touche a été actionnée en cours de cuisson.				●		
Pas assez de farine.		●				
Trop de farine.			●			●
Pas assez de levure.			●			
Trop de levure.		●		●		
Pas assez d'eau.			●			●
Trop d'eau.		●			●	
Pas assez de sucre.			●			
Farine de mauvaise qualité.			●	●		
Proportions incorrectes des ingrédients (trop grandes quantités).	●					
Eau trop chaude.		●				
Eau trop froide.			●			
Programme incorrect.			●	●		

Le résultat n'est pas conforme à vos attentes ? Ce tableau vous aidera à identifier la solution.	Yaourt liquide	Le yaourt est trop acide	Il y a de l'eau dans le yaourt	Yaourt jauni
Le temps de fermentation est trop court.	●			
Le temps de fermentation est trop long.		●	●	●
Pas assez d'agents de fermentation, ou ferments morts ou inactifs.	●			
Pot à yaourt mal nettoyé.	●			●
Le lait utilisé ne contient pas assez de matières grasses (lait demi-écrémé au lieu d'entier).	●			
Couvercle laissé sur le pot.			●	
Programmes incorrects utilisés.	●			●

GUIDE DE DÉPANNAGE

PROBLÈMES	CAUSES - SOLUTIONS
le mélangeur est coincé dans la cuve.	Laissez-le tremper avant de l'enlever.
Rien ne se passe quand j'appuie sur .	- E01 s'affiche et clignote sur l'écran, la machine émet un bip sonore : l'appareil est trop chaud. Attendre 1 heure entre 2 cycles. - E00 s'affiche et clignote sur l'écran, la machine émet un bip sonore : l'appareil est trop froid. Attendre que la machine revienne à température ambiante. - HHH ou EEE s'affiche et clignote sur l'écran, la machine émet un bip sonore : dysfonctionnement. La machine doit être réparée par un professionnel agréé. - Un démarrage différé a été programmé.
Quand j'appuie sur , le moteur tourne mais l'appareil ne pétrit pas.	- La cuve n'est pas insérée correctement. - La palette de pétrissage est absente ou mal installée. Pour les deux cas cités ci-dessus, arrêtez la machine manuellement par un appui long sur . Recommencez la recette depuis le début.
Après un démarrage différé, le pain n'a pas assez levé ou rien ne se passe.	- Vous avez oublié d'appuyer sur après la programmation du démarrage différé. - La levure est entrée en contact avec le sel et/ou l'eau. - Palette de pétrissage absente.
Odeur de brûlé.	- Une partie des ingrédients est tombée à côté de la cuve : débranchez l'appareil, laissez-le refroidir et nettoyez l'intérieur avec une éponge mouillée et sans produit nettoyant. - La préparation a débordé : trop grande quantité d'ingrédients, notamment de liquides. Respectez les proportions des recettes.
Ingrédients supplémentaires collés aux parois du distributeur.	- Il y a trop d'ingrédients dans le distributeur. Évitez de surcharger le distributeur. Le couvercle doit fermer facilement. - Ne mettez pas d'ingrédients gras, collants ou gorgés d'eau dans le distributeur.

BESCHRIJVING

- | | |
|---|---|
| 1 Deksel | i Activering van extra ingrediënten |
| a Dispenser | j Activering van gistdispenser |
| (1) Dispenser voor extra ingrediënten | k Tijd instellen |
| (2) Gistdispenser | l Temperatuur instellen |
| 2 Bedieningspaneel | 3 Broodblik |
| a Scherm | 4 Kneedhaak |
| b Programma kiezen | 5 Maatbeker |
| c Instellingenknop | 6 Maatlepel (1 theelepel / 1 eetlepel) |
| d Gewicht selecteren | 7 Haak voor het uithalen van de kneedhaak |
| e Startuitlet instellen en tijd aanpassen | 8 Opbergdeksel |
| f Korstkleur selecteren | 9 Kwarkpot |
| g Start/stop-knop | 10 Yoghurtpot |
| h Werkingscontrolelampje | |

Het gemeten geluidsvermogeniveau voor dit product is 66 dBA.

VOOR INGEBRUIKNAME

- Verwijder alle verpakking, stickers en de vele accessoires zowel binnen als buiten het apparaat - **A**.
- Maak alle onderdelen van het apparaat schoon met een vochtige doek.

SNELLE START

- Wikkel het snoer af en steek de stekker in een geaard stopcontact. Na het afspelen van een geluidssignaal wordt programma 1 als standaard weergegeven - **I**.
- Tijdens het eerste gebruik van het apparaat is het mogelijk dat het apparaat een lichte geur en rook afgeeft.
- Haal het broodblik uit door de hendel omhoog te brengen. Installeer vervolgens de kneedhaak - **B** - **D**.
- Doe de ingrediënten in de aanbevolen volgorde in het broodblik (zie de paragraaf PRAKTISCHE ADVIEZEN). Doe de gist in de gistdispenser (2) - **H**. Zorg dat alle ingrediënten nauwkeurig zijn gewogen - **E** - **F**.
- Installeer het broodblik - **G**.
- Sluit het deksel.
- Selecteer het gewenste programma met behulp van de **menu** toets.
- Druk op de **start** toets. De 2 punten van de timer knippen. Het werkingscontrolelampje brandt - **J** - **K**.
- Aan het einde van de bakcyclus, druk op **stop** en haal de stekker uit het stopcontact. Haal het broodblik uit. Draag altijd ovenwanten, de handgreep van het blik en de binnenkant van het deksel zijn heet. Haal het brood uit terwijl het heet is en leg het gedurende 1 uur op een rooster om het te laten afkoelen - **L**.

Om vertrouwd te raken met de werking van uw broodbakmachine, raden wij u aan om het FRANS BROOD recept voor het bereiden van uw eerste brood te gebruiken.

FRANS BROOD (programma 9)	INGREDIENTEN - tl = theelepel - el = eetlepel	
KORSTKLEUR = MEDIUM	1. WATER = 365 ml	3. BROODMEEL (T55) = 620 g
GEWICHT = 1000 g	2. ZOUT = 2 tl	4. GIST = 1½ tl

UW BROODBAK MACHINE GEBRUIKEN

Een programma selecteren

menu Gebruik de menu-toets om het gewenste programma te selecteren. Telkens u op de **menu** toets drukt, gaat het getal op het scherm naar het volgende programma.

PROGRAMMA	PAIN & TRESORS	
Glutenvrij zoutbrood	1	Programma voor het bereiden van recepten met een laag suiker- en vetgehalte. Wij bevelen het gebruik van kant-en-klaar broodmixen aan (zie de waarschuwingen voor het gebruiken van glutenvrije programma's).
Glutenvrij zoetbrood	2	Programma voor het bereiden van recepten die suiker en vet bevatten (bijv. brioche). Wij bevelen het gebruik van kant-en-klaar broodmixen aan.
Glutenvrije cake	3	Programma voor het bereiden van glutenvrije cakes met bakpoeder. Wij bevelen het gebruik van kant-en-klaar broodmixen aan.
Snel volkorenbrood	4	Programma voor het snel bereiden van recepten op basis van volkorenmeel.
Volkorenbrood	5	Programma voor het bereiden van recepten op basis van volkorenmeel.
Zoutloos brood	6	Brood is een van de levensmiddelen die voor de grootste dagelijkse inname van zout zorgt. Een kleinere zoutinname verkleint het risico op hart- en vaatandoeningen.
Super snel brood	7	Brood dat is bereid met een snel programma is compacter dan bereid met een ander programma.
Roggebrood	8	Programma voor het bereiden van recepten met een grote hoeveelheid rogge of een gelijksoortig graangewas (bijv. boekweitmeel of spelt).
Frans brood	9	Programma voor het bereiden van traditioneel Frans wit brood met een dikkere korst.
Zoetbrood	10	Programma voor het bereiden van brioche-achtige recepten met een hoog vet- en suikergehalte. As u kant-en-klaar bereidingen gebruikt, doe niet meer dan 750 g deeg in het blik.

PROGRAMMA	PAIN & TRESORS	
Gistdeeg	11	Programma voor het bereiden van pizzadeeg, brooddeeg en wafeldeeg. Dit programma bakt geen voedsel.
Pasta	12	Programma voor het bereiden van Italiaanse pasta of deeg voor taartbodems.
Cake	13	Programma voor het bereiden van cakes met gebruik van bakpoeder. Alleen de instelling 750 g is beschikbaar voor dit programma.
Alleen bakken	14	Programma om tussen 10 en 70 minuten te bakken. Het kan apart worden geselecteerd en worden gebruikt: a) na voltooiing van het Gistdeegprogramma, b) opwarmen of knapperig maken van de buitenkant van reeds gebakken brood dat is afgekoeld, c) het bakproces voltooiën in geval van een langdurige stroomonderbreking tijdens een broodcyclus.
Havermoutpap	15	Programma voor het bereiden van havermoutpap of rijstpudding. Opgelet! Tijdens het openen van het deksel kan er stoom en hete lucht vrijkomen.
Graangewassen	16	Programma voor het bereiden van rijstpudding, semolinapudding en boekweitpudding. Opgelet! Tijdens het openen van het deksel kan er stoom en hete lucht vrijkomen.
Jam	17	Programma voor het bereiden van zelfgemaakte jam. Opgelet! Tijdens het openen van het deksel kan er stoom en hete lucht vrijkomen.
Yoghurt	18	Programma voor het bereiden van yoghurt op basis van gepasteuriseerde koemelk, geitenmelk of sojamelk. Doe de yoghurtpot in het blik (zonder het deksel of de kwarkfilter). Wanneer bereid, bewaar in een koele plaats en eet het binnen 7 dagen op.
Drinkyoghurt	19	Programma voor het bereiden van drinkyoghurt op basis van gepasteuriseerde melk. Doe de yoghurtpot in het blik (zonder het deksel). Goed schudden voor het drinken. Wanneer bereid, bewaar in een koele plaats en drink het binnen 7 dagen op.
Kwark	20	Programma voor het bereiden van kwark uit gestremde koe- of geitenmelk. Doe de kwarkpot in de yoghurtpot (zonder het deksel) en installeer het in het blik. Een afvoerfase is nodig. Wanneer bereid, bewaar in een koele plaats en drink het binnen 2 dagen op.

UITLEG VAN DE HANDMATIGE MODUS

	Druk op "instellen"		Standaardwaarde	Beschikbare instelling	Opmerkingen
 Kneden	1	Mengtijd	00:09 min.	van 00:03 min. tot 00:10 min. 1 min. bij 1 min.	U kunt de mengtijd verkorten als de ingrediënten gemakkelijk te mengen zijn.
	2	T °C bij mengen	(1) Geen fermentatie	(1) Geen fermentatie (2) Langzame fermentatie (3) Snelle fermentatie	Verhoog de temperatuur om het deeg gemakkelijker te kneden.
	3	Kneeditijd	00:27 min.	Van 00:00 min. tot 00:35 min. 1 min. bij 1 min.	Verleng de kneeditijd als u sterke bloem of bloem met een hoog glutengehalte gebruikt. Voor bloem met een laag glutengehalte verkort u de kneeditijd.
	4	T °C bij kneden	(1) Geen fermentatie	(1) Geen fermentatie (2) Langzame fermentatie (3) Snelle fermentatie	Verhoog de temperatuur om het deeg gemakkelijker te kneden. Wees voorzichtig: het kneden van deeg op een hoge temperatuur kan de gist en het rijzen van uw brood beschadigen.
	5	Notendispenser aan/uit	AAN	AAN of UIT	-
	6	Gistdispenser aan/uit	AAN	AAN of UIT	-

	Druk op "instellen"		Standaardwaarde	Beschikbare instelling	Opmerkingen
 Rijzen	7	Tijd bij eerste keer rijzen	00:23 min.	Van 00:00 min. tot 00:35 min. 1 min. bij 1 min.	De benodigde rijstijd is afhankelijk van de kwaliteit van uw deeg en de fermentatietemperatuur.
	8	T °C bij de eerste keer rijzen	(2) Langzaam rijzen	(1) Zeer langzaam rijzen (2) Normaal rijzen (3) Snel rijzen	Bij een lage fermentatie neemt de rijstijd toe voor een betere smaak en elasticiteit van het brood. Bij een hoge fermentatie rijst het brood sneller maar kan de elasticiteit van het brood teniet worden gedaan.
	9	Eerste klep	AAN	AAN of UIT	Met de klep kunt u de koolstofdioxide uit uw deeg verwijderen om het sterker te maken. Gebruik de klep niet voor glutenvrij brood.
	10	Tijd bij tweede keer rijzen	00:25 min.	van 00:00 min. tot 03:00 min. 1 min. bij 1 min.	De benodigde rijstijd is afhankelijk van de kwaliteit van uw deeg en de fermentatietemperatuur.
	11	T °C bij tweede keer rijzen	(2) Normaal rijzen	(1) Zeer langzaam rijzen (2) Normaal rijzen (3) Snel rijzen	Bij een lage fermentatie neemt de rijstijd toe voor een betere smaak en elasticiteit van het brood. Bij een hoge fermentatie rijst het brood sneller maar kan de elasticiteit van het brood teniet worden gedaan.
	12	Tweede klep	AAN	AAN of UIT	Met de klep kunt u de koolstofdioxide uit uw deeg verwijderen om het sterker te maken. Gebruik de klep niet voor glutenvrij brood.
	13	Tijd bij derde keer rijzen	00:20 min.	van 00:00 min. tot 03:00 min.	De benodigde rijstijd is afhankelijk van de kwaliteit van uw deeg en de fermentatietemperatuur.
	14	T °C bij derde keer rijzen	(2) Normaal rijzen	(1) Zeer langzaam rijzen (2) Normaal rijzen (3) Snel rijzen	Bij een lage fermentatie neemt de rijstijd toe voor een betere smaak en elasticiteit van het brood. Bij een hoge fermentatie rijst het brood sneller maar kan de elasticiteit van het brood teniet worden gedaan.

	Druk op "instellen"		Standaardwaarde	Beschikbare instelling	Opmerkingen
 Bakken	15	Baktijd	00:53 min.	van 00:10 min. tot 01:30 min. 1 min. bij 1 min.	Door de baktijd te verlengen, wordt het brood droger.
	16	T °C bij het bakken	(4)	(1) licht zoet brood of cake (2) medium niveau voor cake (3) medium niveau voor zoet brood / licht brood (4) donker zoet brood / medium brood (5) donker brood / medium Frans brood (6) donker Frans brood (7) hoogste temperatuur	De kleur en dikte van de korst veranderen afhankelijk van de baktemperatuur.
 Warm houden	17	Automatische warmhoudfunctie	AAN	AAN of UIT	Laat het brood niet in de pan liggen als u de warmhoudoptie uitschakelt, anders kan het brood nat worden.

Het gewicht van het brood selecteren

Druk op de  toets om het gewenste gewicht te selecteren - 500 g, 750 g of 1000 g. Het controlelampje naast de gekozen instelling brandt. Het aangegeven gewicht is louter voor informatieve doeleinden. Voor bepaalde programma's is het niet mogelijk om het gewicht te selecteren. Raadpleeg de cyclusgrafiek aan het einde van de gebruikershandleiding.

De korstkleur selecteren

U hebt keuze uit drie opties: licht / medium / donker. Als u de standaard instelling wilt aanpassen, druk op de  toets totdat het controlelampje naast de geselecteerde instelling brandt. Voor bepaalde programma's is het niet mogelijk om de korstkleur te selecteren. Raadpleeg de cyclusgrafiek aan het einde van de gebruikershandleiding.

De dispensers activeren / deactiveren

Druk op de "Instellingen" knop (2c) om de dispensers te activeren of te deactiveren.

De twee dispenser-pictogrammen verschijnen op het LCD-scherm als de dispenser optie voor het gekozen programma beschikbaar is.

Als de dispensers voor het gewenste programma beschikbaar zijn, kunt u de notendispenser, de gistdispenser of beide deactiveren.

Om te deactiveren, druk op de "Instellingen" knop (2c). Het notendispenser-pictogram knippert op het LCD-scherm. Druk kort op de "Instellingen" knop om de notendispenser ingeschakeld te houden of druk lang op de knop om de notendispenser te deactiveren. Druk op de "Instellingen" knop (2c) om de gistdispenser te activeren of te deactiveren. Het gistpictogram knippert op het LCD-scherm. Druk kort op de "Instellingen" knop om de gistdispenser ingeschakeld te houden of druk lang op de knop om de gistdispenser te deactiveren.

Doe alleen instant gedroogde gist in de gistdispenser.

Start / Stop

Druk op de  toets om het apparaat in te schakelen. Het aftellen begint. Om het programma te stoppen of het geprogrammeerde startuutstel te annuleren, **druk 3 seconden op de  toets.**

WERKING VAN DE BROODBAKMACHINE

De cyclusgrafiek (zie aan het einde van de gebruikershandleiding) geeft de indeling van de verschillende stappen weer, afhankelijk van het geselecteerde programma. Een controlelampje geeft de huidige stap van het bereidingsproces aan.

1. Kneden

Deze cyclus vormt de structuur van het deeg en het vermogen om het deeg juist te laten rijzen. Om het deeg beter te laten rijzen, doe de instant gedroogde gist in de dispenser (2).

U kunt tijdens deze cyclus ingrediënten toevoegen: gedroogd fruit, olijven, etc. Bepaalde van deze extra ingrediënten kunnen tevens aan het begin van het recept in de dispenser (1) worden geplaatst: noten, zaden, rozijnen, chocoladeschilfers, gedroogd fruit, kruiden. Opgelet! Bepaalde ingrediënten kunnen niet in de dispenser worden geplaatst, ze kunnen namelijk aan de binnenwand van de dispenser blijven kleven: vette of vochtige ingrediënten, zoals kaas en ham. Deze ingrediënten kunt u aan het begin van het recept direct in het broodblik doen.

2. Rijzen

De tijd nodig om het brood te laten gisten en zijn aroma's te laten ontwikkelen.

3. Bakken

Verandert het deeg in brood en zorgt voor de gewenste korstkleur en knapperigheid.

4. Warm houden

Houd het brood na het bakken gedurende 1 uur warm. Het wordt echter aanbevolen om het brood na het bakproces uit het apparaat te halen.

Het scherm geeft tijdens de volledige "Warm houden" cyclus (1 uur) "0:00" weer. Aan het einde van de cyclus stopt het apparaat automatisch en hoort u enkele geluidssignalen.

STARTUITSTELPROGRAMMA

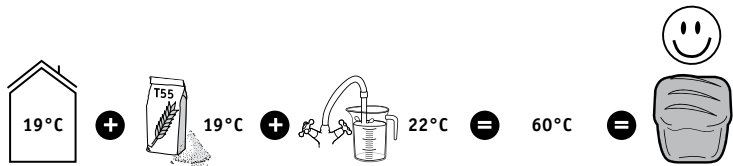
U kunt het apparaat zo programmeren dat uw brood wordt gebakken wanneer u het wilt, tot 15 uur van tevoren. Raadpleeg de cyclusgrafiek (aan het einde van de gebruikershandleiding).

U kunt deze optie instellen na het selecteren van het programma, de korstkleur en het gewicht. De geprogrammeerde tijd wordt weergegeven. Om de startuitteltijd aan te passen, druk op **+** en **-**. De machine geeft de totale duur voor het einde van het bakproces weer. brandt. Druk op om het startuittelprogramma te activeren.

Als u een fout hebt gemaakt of u wilt de tijd aanpassen, houdt de toets ingedrukt totdat u een geluidssignaal hoort. De standaard tijd wordt weergegeven. Voer de handeling opnieuw uit. Bepaalde ingrediënten zijn beperkt houdbaar. Gebruik het startuittelprogramma niet voor recepten die rauwe melk, eieren, yoghurt, kaas of vers fruit bevatten.

PRAKTISCHE ADVIEZEN

- Alle ingrediënten moeten op kamertemperatuur zijn (tenzij anders aangegeven) en nauwkeurig zijn afgewogen. **Meet de vloeistoffen juist af met behulp van de meegeleverde maatbeker. Gebruik weerskanten van de maatlepel om aan de ene kant een theelepel en aan de andere kant een eetlepel af te meten.** Verkeerde afmetingen leiden tot slechte resultaten. **Het bereiden van brood is zeer gevoelig aan de temperatuur- en vochtigheidsomstandigheden.** Tijdens warm weer wordt het aangeraden om koudere vloeistoffen dan gewoonlijk te gebruiken. En tijdens koud weer kan het nodig zijn om het water of de melk op te warmen (nooit meer dan 35°C).

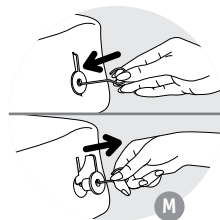


- Gebruik ingrediënten waarvan de houdbaarheidsdatum niet is verstreken en bewaar ze in een koele en droge ruimte.
- Weeg het meel nauwkeurig af met behulp van een keukenweegschaal. **Gebruik actieve gedroogde bakkersgist (in zakjes).**
- Open het deksel niet tijdens gebruik (tenzij anders aangegeven).
- Volg de exacte volgorde van de ingrediënten en de hoeveelheden zoals aangegeven in de recepten. Voeg eerst de vloeistoffen en dan de vaste stoffen toe. **Zorg dat de gist niet met de vloeistoffen of het zout in aanraking komt. Te veel gist zorgt voor een te slappe structuur van de deeg, waardoor het deeg overmatig rijst en tijdens het bakken in elkaar zakt.**

Algemene volgorde om te volgen:

- Vloeistoffen (zachte boter, olie, eieren, water, melk)
- Zout
- Suiker
- Eerste helft van het meel
- Melkpoeder
- Specifieke vaste ingrediënten
- Tweede helft van het meel
- Gist (wanneer niet in de dispenser)

- Bij een stroomonderbreking korter dan 7 minuten bewaart de machine de status en wordt de werking hervat zodra de stroom terug is.
- Als u meerdere broodcycli na elkaar wilt uitvoeren, wacht circa 1 uur tussen beide cycli om de machine te laten afkoelen en een negatief bakresultaat te vermijden.
- Tijdens het uithalen van uw brood, kan de kneedhaak in het brood vast blijven zitten. Als dit zich voordoet, gebruik de haak om het te verwijderen.
Om dit te doen, stop de haak in de as van de kneedhaak en breng de haak omhoog om het te verwijderen.
- Om de broodbakmachine uit te schakelen, druk 3 seconden op de knop.
- Om het geluidssignaal uit te zetten, druk 3 seconden op de knop.



Waarschuwingen voor het gebruik van glutenvrije programma's

Gebruik menu 1, 2 en 3 voor het bereiden van glutenvrij brood of glutenvrije cakes. Voor elk programma is er slechts één gewicht beschikbaar.

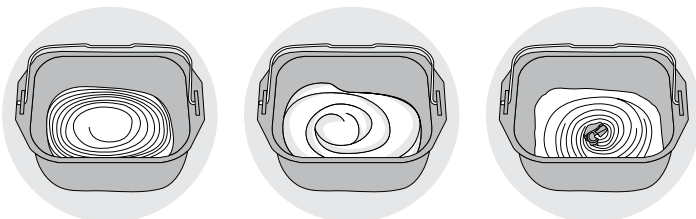
Glutenvrij brood of glutenvrije cakes zijn bestemd voor personen die een intolerantie voor gluten (mensen die lijden aan coeliakie) hebben, die in verschillende graangewassen (zoals tarwe, gerst, rogge, haver, kamut, spelt, etc.) aanwezig zijn.

Het is belangrijk om kruisbesmetting met meel die gluten bevat te vermijden. Maak het broodblik, de kneedhaak en alle accessoires grondig schoon voordat u glutenvrij brood of een glutenvrije cake bereidt. Zorg er tevens voor dat de gebruikte gist geen gluten bevat. De glutenvrije recepten zijn opgesteld op basis van het gebruiken van bereidingen (tevens kant-en-klare mixen genaamd) voor glutenvrij brood van het type Schär or Valpiform.

- Meelmengsels moeten samen met de gist worden gezeefd om klonters te vermijden.

- Als het programma is gestart, is het nodig om tijdens het kneedproces bijstand te verlenen: schraap de niet gemengde ingrediënten op de wanden omlaag richting het midden van het blik met behulp van een niet metalen spatel.
- Glutenvrij brood rijst minder dan traditioneel brood. **Het zal tevens een vastere consistentie en een lichtere kleur dan normaal brood hebben.**
- Alle kant-en-klaar merken leiden niet tot hetzelfde resultaat. Het kan nodig zijn om de recepten aan te passen. Het wordt dus aangeraden om enkele tests uit te voeren (zie het onderstaande voorbeeld).

Voorbeeld: pas de hoeveelheid vloeistof aan.



Te vloeibaar

OK

Te droog

Uitzondering: cakebeslag moet vrij vloeibaar blijven.

INFORMATIE OVER DE INGREDIËNTEN

INGREDIËNTEN VOOR HET BROOD KIEZEN

Gist: Brood wordt gemaakt met bakkersgist. Dit type van gist wordt in verschillende vormen verkocht: blokjes samengeperste gist, actieve gedroogde gist om opnieuw te hydrateren of instant gedroogde gist. Gist wordt verkocht in een supermarkt (bakkerij of de afdeling verse voeding), maar u kunt tevens samengeperste gist bij uw bakker kopen.

De gist kan direct samen met de andere ingrediënten in het broodblik worden toegevoegd of in de gistdispenser worden geplaatst (alleen voor instant gedroogde gist). Het wordt aangeraden om de gist eerst met uw vingers te verkrumelen voor een betere spreiding van de gist.

Volg de aanbevolen hoeveelheden (zie onderstaande tabel met equivalentwaarden).

Equivalentwaarden hoeveelheid/gewicht tussen gedroogde gist en samengeperste gist:

Gedroogde gist (in el)	1	1,5	2	2,5	3	3,5	4	4,5	5
Samengeperste gist (in g)	9	13	18	22	25	31	36	40	45

Meel: Het gebruik van T55 meel is aanbevolen, tenzij anders aangegeven in de recepten. Wanneer u een mix van speciale types voor brood, brioche of melkbrood gebruikt, overschrijd een totale hoeveelheid van 750 g deeg (meel + water) niet.

Afhankelijk van de kwaliteit van het meel kan het eindresultaat van uw gebakken brood verschillen.

- Bewaar het meel in een hermetisch afgedicht bakje, aangezien meel reageert op de wijzigingen in de omgeving (zoals de vochtigheidsgraad). Het toevoegen van haver, zemels, tarwekiemen, rogge of volle granen aan het brooddeeg zorgt voor een steviger en minder luchtig brood.
- Hoe meer volle granen het meel bezit, d.w.z. bevat een deel van de buitenlagen van een volle graan (T>55), hoe minder het deeg zal rijzen en hoe steviger het brood zal zijn.
- U kunt tevens kant-en-klare broodbereidingen in uw winkel kopen. Raadpleeg de aanbevelingen van de fabrikant voor een juist gebruik van deze bereidingen.

Glutenvrij meel: Gebruik het glutenvrij broodprogramma als een grote hoeveelheid van dit type van meel wordt gebruikt. Er zijn vele soorten meel die geen gluten bevatten. De meest gekende zijn boekweitmeel, rijstmeel (zowel wit als volle granen), quinoameel, maïsmeel, kastanjemeel, gierstmeel en sorghummeel.

Om de elasticiteit van gluten in glutenvrij brood na te bootsen, is het essentieel om verschillende types van niet broodmeel te mengen en verdikkingsmiddelen toe te voegen.

Verdikkingsmiddelen voor glutenvrij brood: Om een juiste consistentie te krijgen en de elasticiteit van gluten na te bootsen, kunt u wat xanthaan- en/of guargom aan uw bereidingen toevoegen.

Kant-en-klare glutenvrije bereidingen: Deze maken het makkelijker om glutenvrij brood te maken aangezien ze verdikkingsmiddelen bevatten en het voordeel hebben volledig glutenvrij te zijn — bepaalde zijn tevens organisch.

Alle merken van kant-en-klare glutenvrije bereidingen leiden niet tot hetzelfde resultaat.

Suiker: Gebruik geen suikerklontjes. Suiker voedt de gist, geeft smaak aan het brood en zorgt voor een mooiere korstkleur.

Zout: Het regelt de activiteit van de gist en geeft smaak aan het brood.

Zorg dat het niet in aanraking komt met de gist voor het starten van de bereiding.

Het verbetert tevens de structuur van de deeg.

Water: Water hydrateert de gist opnieuw en activeert het. Het hydrateert tevens het zetmeel

in de gist en geeft vorm aan het brood. Het water kan, volledig of gedeeltelijk, door melk of een andere vloeistof worden vervangen. **Gebruik de vloeistoffen op kamertemperatuur, uitgezonderd voor glutenvrij brood, dat het gebruiken van warm water (circa 35°C) vereist.** **Vetten en oliën:** Vetten maken het brood luchtiger. Het geeft tevens smaak aan het brood, dat langer bewaard kan worden. Te veel vet vertraagt het rijzen van de deeg. Als u boter gebruikt, snij het in kleine stukken of maak het zacht. Voeg geen gesmolten boter toe. Zorg dat het vet niet met de gist in aanraking komt, het vet kan het opnieuw hydrateren van de gist vermijden.

Eieren: Ze verbeteren de kleur van het brood en geven meer smaak aan het brood. Als uw eieren gebruikt, verminder de hoeveelheid vloeistoffen. Breek het ei en voeg de nodige hoeveelheid vloeistof toe totdat u de hoeveelheid bereikt die in het recept is aangegeven.

De recepten zijn opgesteld voor een medium groot ei van 50 g, als u grotere eieren gebruikt, voeg meer melk toe; als u kleinere eieren gebruikt, voeg minder melk toe.

Melk: Melk heeft een emulgerend effect dat leidt tot de creatie van meer regelmatige cellen en het brood dus een mooier uiterlijk geeft. U kunt verse melk of melkpoeder gebruiken. Als u melkpoeder gebruikt, voeg een hoeveelheid water toe dat initieel voor de melk is voorbehouden. Het totale volume moet gelijk zijn aan het volume dat in het recept is aangegeven.

Smaakstoffen en kruiden: Bepaalde extra ingrediënten kunnen tevens aan het begin van het recept in de dispenser (1) worden geplaatst: noten, zaden, rozijnen, chocoladeschilfers, gedroogd fruit, kruiden. Opgelet! Bepaalde ingrediënten kunnen niet in de dispenser worden geplaatst, ze kunnen namelijk aan de binnenwand van de dispenser blijven kleven: vette of vochtige ingrediënten, zoals kaas en ham. Deze ingrediënten kunt u aan het begin van het recept direct in het broodblik doen.

INGREDIENTEN VOOR DE YOGHURT KIEZEN

Melk

Welke soort melk kan ik gebruiken?

U kunt alle soorten melk gebruiken (bijv. koemelk, geitenmelk, schapenmelk, sojamelk of andere melk op basis van planten). De consistentie van de yoghurt kan verschillen afhankelijk van de melk die wordt gebruikt. Rauwe melk, lang houdbare melk en alle hierboven vermelde soorten melk zijn geschikt voor gebruik in het apparaat:

- **Lang houdbare gesteriliseerde melk:** Volle UHT-melk zorgt voor een stevigere yoghurt. Halfvolle melk zorgt voor een minder stevige yoghurt. U kunt tevens halfvolle melk gebruiken en 1 of 2 eetlepels melkpoeder toevoegen.
- **Volle melk:** deze melk zorgt voor een meer romige yoghurt, met een dunne “vlieslaag” aan de bovenkant.
- **Rauwe melk (boerderijmelk):** deze soort melk moet vooraf worden gekookt. Wij raden u aan om de melk langdurig te laten koken. Laat de melk vervolgens afkoelen voordat u het in het apparaat giet.
- **Melkpoeder:** deze soort melk zorgt voor een zeer romige yoghurt. Volg altijd de instructies die op de verpakking van de fabrikant zijn aangegeven.

Ferment

Voor de yoghurt

Het ferment kan zijn:

- **Gewone yoghurt** gekocht in de winkel, met een zo ver mogelijke houdbaarheidsdatum.
- **Gevriesdroogd ferment of melkzuurculturen.** In dit geval, volg de activeringsduur die in de gebruiksaanwijzing van het ferment is aangegeven. Deze middelen zijn beschikbaar in uw

supermarkt, apotheek of bepaalde natuurvoedingswinkels.

- Een van uw **recent bereide yoghurts** – dit moet gewone yoghurt zijn, en zo recent mogelijk zijn. Dit proces wordt een “cultuur” genoemd.

De eigenschappen van het ferment kunnen teniet worden gedaan door een te hoge temperatuur.

Fermentatietijd

- Afhankelijk van de gebruikte basisingrediënten en het gewenste resultaat kan de fermentatie van de yoghurt tussen 6 en 12 uur duren.



Eenmaal het kookproces is voltooid, zet de yoghurt minstens 4 uur in de koelkast en eet het binnen 7 dagen op.

Stremsel (voor kwark)

Om kwark te maken, gebruik wat stremsel of een vloeibaar zuur, zoals citroensap of azijn, om de melk te stremmen.

REINIGING EN ONDERHOUD

- Haal de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat volledig afkoelen.
- Maak het broodblik en de kneedhaak schoon in een warm sopje. Als de kneedhaak in het blik blijft zitten, week het 5 tot 10 minuten.
- Maak de andere onderdelen schoon met een vochtige spons. Veeg vervolgens grondig droog.
- **Geen enkel deel van deze machine is vaatwasmachinebestendig.**
- Gebruik geen huishoudmiddel, schuursponsje of alcohol. Gebruik een zachte en vochtige doek.
- Dompel de behuizing of het deksel van het apparaat nooit onder.



PROBLEEMOPLOSSINGSGIDS OM UW RECEPTEN BETER TE MAKEN

Krijgt u niet het resultaat dat u verwacht? Deze tabel zal u helpen.	Het brood rijst te veel	Het brood zak na het rijzen te veel in	Het brood rijst onvoldoende	Korst is onvoldoende goudgeel	Zijden zijn bruin, maar brood is onvoldoende gebakken	Boven- en zijkant zijn melig
De knop werd tijdens het bakken ingedrukt.				•		
Te weinig meel.		•				
Te veel meel.			•			•
Te weinig gist.			•			
Te veel gist.		•		•		
Te weinig water.			•			•
Te veel water.		•			•	
Te weinig suiker.			•			
Meel van een minderwaardige kwaliteit.			•	•		
Verkeerde verhouding van de ingrediënten (te veel).	•					
Te warm water.		•				
Te koud water.			•			
Verkeerd programma.			•	•		

Lukt het niet om het gewenste resultaat te krijgen? Deze tabel zal u helpen met het identificeren van de oplossing.	Vloeibare yoghurt	De yoghurt is te zuur	Er is water in de yoghurt	Vergeelde yoghurt
De fermentatietijd is te kort.	•			
De fermentatietijd is te lang.		•	•	•
Onvoldoende, dode of niet-actieve ferment.	•			
Yoghurtpot is niet goed schoongemaakt.	•			•
De gebruikte melk bevat onvoldoende vet (halfvolle melk in plaats van volle melk).	•			
Deksel is niet van de pot afgehaald.			•	
Verkeerd programma gebruikt.	•			•

PROBLEEMOPLOSSINGSGIDS

PROBLEMEN	OORZAKEN - OPLOSSINGEN
De kneedhaak zit vast in het blik.	• Laat het weken voordat u het verwijdt.
Na het drukken op , gebeurt er niets.	• E01 knippert op het scherm en u hoort een geluidssignaal: het apparaat is te heet. Wacht 1 uur tussen de 2 cycli. • E00 knippert op het scherm en u hoort een geluidssignaal: het apparaat is te koud. Wacht totdat het op kamertemperatuur is gekomen. • HHH of EEE knippert op het scherm en u hoort een geluidssignaal: storing. Het apparaat moet door een erkende vakman worden gerepareerd. • Er is een startuitlet geprogrammeerd.
Na het drukken op draait de motor, maar wordt er niet gekneet.	• Het blik is niet juist aangebracht. • De kneedhaak ontbreekt of is niet juist geïnstalleerd. In de twee bovenstaande gevallen, stop het apparaat handmatig door lang op de knop te drukken. Start het recept opnieuw vanaf het begin.
Na een startuitlet is het brood onvoldoende gerezen of gebeurt er niets.	• U bent vergeten om na het programmeren van het startuitlet op te drukken. • De gist is met zout en/of water in contact gekomen. • De kneedhaak ontbreekt.
Er is een brandgeur.	• Bepaalde ingrediënten zijn uit het blik gestroomd: haal de stekker uit het stopcontact, laat het apparaat afkoelen en reinig de binnenkant met een vochtige doek zonder reinigingsmiddel. • De bereiding stoomt over: de hoeveelheid gebruikte ingrediënten, met name de vloeistof, is te groot. Volg de hoeveelheden zoals vermeld in het recept.
Extra ingrediënten blijven in de dispenser achter.	• Er bevinden zich te veel ingrediënten in de dispenser. Vul de dispenser niet te veel. Het deksel moet eenvoudig sluiten. • Doe geen vette, kleverige en natte ingrediënten in de dispenser.

DESCRIZIONE

- | | |
|---|--|
| 1 Coperchio | i Attivazione ingredienti extra |
| a Dosatore | j Attivazione dosatore lievito |
| (1) Dosatore per ingredienti extra | k Impostazione ora |
| (2) Dosatore lievito | l Impostazione temperatura |
| 2 Pannello di controllo | 3 Cestello per il pane |
| a Display | 4 Pala impastatrice |
| b Scelta dei programmi | 5 Bicchieri graduato |
| c Pulsante Impostazioni | 6 Misura cucchiaino da caffè / misura cucchiaino da minestra |
| d Selezione del peso | 7 Accessorio a gancio per estrarre la pala impastatrice |
| e Pulsanti per impostare l'avvio ritardato e regolare l'ora | 8 Coperchio per conservazione |
| f Selezione della doratura | 9 Contenitore per ricotta |
| g Pulsante Avvio/Arresto | 10 Contenitore per yogurt |
| h Spia di funzionamento | |

Il livello acustico misurato per questo prodotto è 66 dBA.

PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

- Togliere tutti gli imballaggi, gli adesivi e i vari accessori sia all'interno che all'esterno dell'apparecchio - **A**.
- Pulire tutti i componenti e l'apparecchio con un panno umido.**

AVVIO RAPIDO

- Srotolare il cavo e inserirlo in una presa di alimentazione elettrica con messa a terra. Dopo il segnale acustico, l'impostazione predefinita visualizzata è il programma 1 - **I**.
- Quando l'apparecchio viene utilizzato per la prima volta potrebbe verificarsi una lieve fuoriuscita di odore e fumo.
- Togliere il cestello per il pane sollevando il manico. Montare quindi la pala impastatrice - **B** - **D**.
- Aggiungere gli ingredienti nel contenitore nell'ordine consigliato (vedere il paragrafo **CONSIGLI PRATICI**). Aggiungere il lievito nel dosatore lievito (2) - **H**. Controllare che tutti gli ingredienti siano pesati con precisione - **E** - **F**.
- Inserire il cestello per il pane - **G**.
- Chiudere il coperchio.
- Selezionare il programma desiderato con il tasto **menu**.
- Premere il tasto **start**. Le 2 cifre del timer lampeggiano. La spia di funzionamento si accende - **J** - **K**.
- Al termine del ciclo di cottura, premere **start** e scollegare la macchina del pane dalla presa di corrente. Togliere il cestello per il pane. Utilizzare sempre i guanti da forno perché il manico del cestello e l'interno del coperchio sono caldi. Rovesciare il pane quando è ancora caldo e posizionarlo su una griglia per 1 ora per farlo raffreddare - **L**.

Per acquisire familiarità con il funzionamento della macchina del pane, suggeriamo di provare la ricetta del **PANE FRANCESE** come primo tentativo.

PANE FRANCESE (programma 9)	INGREDIENTI - cc = cucchiaino da caffè - Cc = cucchiaino da minestra	
COLORE CROSTA = MEDIO	1. ACQUA = 365 ml	3. FARINA PER PANE (00) = 620 g
PESO = 1000 g	2. SALE = 2 cc	4. LIEVITO = 1½ cc

FUNZIONAMENTO DELLA MACCHINA DEL PANE

Selezionare un programma

Usare il tasto **menu** per selezionare il programma desiderato. Ogni volta che si preme il tasto **menu** il numero sul display passa al programma successivo.

PROGRAMMA	PAIN & TRESORS	
Pane saporito senza glutine	1	Programma utilizzato per ricette a basso contenuto di zuccheri e grassi. Si consiglia l'utilizzo di mix pronti (vedere le avvertenze per l'uso dei programmi senza glutine).
Pane dolce senza glutine	2	Programma utilizzato per fare ricette con zucchero e grassi (ad es. brioche). Si consiglia l'utilizzo di un mix pronto.
Torta senza glutine	3	Programma per fare torte senza glutine con lievito per dolci. Si consiglia l'utilizzo di un mix pronto.
Pane integrale rapido	4	Utilizzare questo programma per realizzare più velocemente una ricetta con farina integrale.
Pane integrale	5	Utilizzare questo programma per realizzare ricette con farina integrale.
Pane senza sale	6	Il pane è uno degli alimenti che fornisce il maggior apporto quotidiano di sale. Ridurre il consumo di sale consente di diminuire i rischi di problemi cardiovascolari.
Pane ultrarapido	7	Il pane realizzato con i programmi veloci lievita meno rispetto al pane realizzato con gli altri programmi.
Pane di segale	8	Selezionare questo programma quando si utilizza una grande quantità di segale o altri cereali di questo tipo (ad es. grano saraceno, farro).
Pane francese	9	Questo programma consente di ottenere del pane bianco francese tradizionale, con la crosta più spessa.
Pane dolce	10	Questo programma è adatto per le ricette tipo brioche che contengono più grassi e zuccheri. Se si utilizzano preparati pronti all'uso, non superare i 750 g di impasto totale.

PROGRAMMA	PAIN & TRESORS	
Impasto lievitato	11	Usare questo programma per realizzare ricette di impasti per pizza, focaccia e waffle. Questo impasto non prevede la cottura.
Pasta	12	Usare questo programma per ricette di pasta italiana o pasta brisée.
Torta	13	Usare questo programma per fare torte con il lievito per dolci. Questo programma consente di utilizzare solo l'impostazione 750 g.
Solo cottura	14	"Usare questo programma per cuocere da 10 a 70 min. Può essere selezionato da solo e utilizzato: a) dopo il programma Impasto lievitato, b) per scaldare o dorare la superficie di pane già cotto che è raffreddato, c) per ultimare la cottura in caso di interruzione prolungata dell'energia elettrica durante un programma per fare il pane.
Porridge	15	Usare questo programma per fare il porridge e le ricette con budino di riso. Fare attenzione ai getti di vapore e alla fuoriuscita di aria calda quando si apre il coperchio.
Cereali	16	Usare questo programma per realizzare ricette per budino di riso, budino di semolino e budino di grano saraceno. Fare attenzione ai getti di vapore e alla fuoriuscita di aria calda quando si apre il coperchio.
Marmellata	17	Usare questo programma per le marmellate fatte in casa. Fare attenzione ai getti di vapore e alla fuoriuscita di aria calda quando si apre il coperchio.
Yogurt	18	Per fare lo yogurt con latte di mucca pastorizzato, latte di capra o latte di soia. Inserire il contenitore dello yogurt nel cestello (senza il coperchio né il filtro per la ricotta). Una volta pronto, conservare in luogo fresco e consumare entro 7 giorni.
Yogurt da bere	19	Per fare lo yogurt da bere con il latte pastorizzato. Inserire il contenitore dello yogurt nel cestello (senza il coperchio). Agitare bene prima di bere. Una volta pronto, conservare in luogo fresco e consumare entro 7 giorni.
Ricotta	20	Per fare la ricotta morbida con latte di mucca cagliato o latte di capra. Posizionare il recipiente per la ricotta in quello dello yogurt (senza coperchio) e inserirlo nel cestello. È necessaria una fase di scolatura. Una volta pronto, conservare in luogo fresco e consumare entro 2 giorni.

SPIEGAZIONE DELLA MODALITÀ MANUALE

	Premere su 'set'		Valore predefinito	Impostazione disponibile	Commenti
 Impasto	1	Tempo di miscelazione	00:09 min	da 0:03 min a 00:10 min 1 min per 1 min	Per ingredienti facili da lavorare, è possibile ridurre il tempo di miscelazione.
	2	T (°C) di miscelazione	(1) Nessuna fermentazione	(1) Nessuna fermentazione (2) Fermentazione lenta (3) Fermentazione rapida	Aumentare la temperatura se la farina non è semplice da impastare.
	3	Tempo di impasto	00:27 min	Da 00:00 min a 00:35 min 1 min per 1 min	Aumentare il tempo di impasto se si utilizza una farina difficile da lavorare o con un alto contenuto di glutine. Se la farina ha un basso contenuto di glutine, diminuire il tempo di impasto.
	4	T (°C) di impasto	(1) Nessuna fermentazione	(1) Nessuna fermentazione (2) Fermentazione lenta (3) Fermentazione rapida	Aumentare la temperatura se la farina non è semplice da impastare. L'impasto a temperatura elevata può danneggiare il lievito e quindi la lievitazione del pane.
	5	Erogatore di noci ON/OFF	ON	ON o OFF	-
	6	Erogatore di lievito ON/OFF	ON	ON o OFF	-

	Premere su "set"		Valore predefinito	Impostazione disponibile	Commenti
 Lievitazione	7	Tempo della prima lievitazione	00:23 min	Da 00:00 min a 00:35 min 1 min per 1 min	Il tempo della lievitazione dipende dalla qualità dell'impasto e dalla temperatura di fermentazione.
	8	T (°C) di lievitazione	(2) Lievitazione lenta	(1) Lievitazione molto lenta (2) Lievitazione normale (3) Lievitazione rapida	La bassa fermentazione aumenta il tempo di lievitazione per un pane più saporito e duttile. L'alta fermentazione consente una lievitazione più rapida ma potrebbe compromettere la duttilità del pane.
	9	Prima aletta	ON	ON o OFF	L'aletta consente di rimuovere l'anidride carbonica dall'impasto per una maggior resistenza. Non utilizzare l'aletta per il pane senza glutine.
	10	Tempo della seconda lievitazione	00:25 min	da 00:00 min a 03:00 min 1 min per 1 min	Il tempo della lievitazione dipende dalla qualità dell'impasto e dalla temperatura di fermentazione.
	11	T (°C) della seconda lievitazione	(2) Lievitazione normale	(1) Lievitazione molto lenta (2) Lievitazione normale (3) Lievitazione rapida	La bassa fermentazione aumenta il tempo di lievitazione per un pane più saporito e duttile. L'alta fermentazione consente una lievitazione più rapida ma potrebbe compromettere la duttilità del pane.
	12	Seconda aletta	ON	ON o OFF	L'aletta consente di rimuovere l'anidride carbonica dall'impasto per una maggior resistenza. Non utilizzare l'aletta per il pane senza glutine.
	13	Tempo della terza lievitazione	00:20 min	da 00:00 min a 03:00 min	Il tempo della lievitazione dipende dalla qualità dell'impasto e dalla temperatura di fermentazione.
	14	T (°C) della terza lievitazione	(2) Lievitazione normale	(1) Lievitazione molto lenta (2) Lievitazione normale (3) Lievitazione rapida	La bassa fermentazione aumenta il tempo di lievitazione per un pane più saporito e duttile. L'alta fermentazione consente una lievitazione più rapida ma potrebbe compromettere la duttilità del pane.

	Premere su "set"		Valore predefinito	Impostazione disponibile	Commenti
 Cottura	15	Tempo di cottura	00:53 min	da 0:10 min a 1:30 min 1 min per 1 min	Con l'aumento del tempo di cottura si ottiene un pane più asciutto.
	16	T (°C) di cottura	(4)	(1) pane dolce leggero o torta (2) torta livello medio (3) livello medio per pane dolce/leggero (4) pane dolce nero/pane medio (5) pane nero/pane francese medio (6) pane francese nero (7) temperatura massima	La temperatura di cottura cambia il colore e lo spessore della crosta.
 Mantenimento in caldo	17	Mantenimento in caldo automatico	ON	ON o OFF	Se non si utilizza la funzione mantenimento in caldo, non lasciare il pane nel recipiente per evitare che si inumidisca.

Selezionare il peso del pane

Premere il tasto  per impostare il peso selezionato - 500 g, 750 g o 1000 g. Si accende la spia di fronte all'impostazione selezionata. Il peso è fornito solamente per scopi informativi. Per alcuni programmi non è possibile selezionare il peso. Consultare la tabella dei programmi in fondo al manuale di istruzioni.

Selezione della doratura

Sono disponibili tre opzioni: chiara / media / scura. Per modificare l'impostazione predefinita, premere il tasto  fino a quando si accende la spia di fronte all'impostazione selezionata. Per alcuni programmi non è possibile selezionare la doratura. Consultare la tabella dei programmi in fondo al manuale di istruzioni.

Attivazione / disattivazione dei dosatori

Premere "Pulsante Impostazioni" (2c) per attivare o disattivare i dosatori.

Le due figure dei dosatori saranno visualizzate sullo schermo LCD se l'opzione dosatore è disponibile per i programmi desiderati.

Se i dosatori sono disponibili per il programma desiderato, è possibile disattivare il dosatore noci o lievito oppure entrambi.

Per disattivare, premere il "Pulsante Impostazioni" (2c). La figura del dosatore noci lampeggerà sullo schermo LCD. Premere brevemente il "pulsante Impostazioni" per mantenere attivo il dosatore noci oppure tenere premuto a lungo per disattivarlo. Premere ancora il "Pulsante Impostazioni" (2c) per attivare o disattivare il dosatore del lievito. La figura del lievito sarà visualizzata e lampeggerà sullo schermo LCD. Premere brevemente il "pulsante Impostazioni" per mantenere attivo il dosatore del lievito oppure tenere premuto a lungo per disattivarlo.

Accertarsi di inserire solo lievito secco istantaneo nel dosatore lievito.

Avvio / spegnimento

Premere il pulsante  per accendere l'apparecchio. Comincia il conto alla rovescia. Per interrompere il programma o annullare l'avvio ritardato programmato, premere il tasto  per 3 secondi.

FUNZIONAMENTO DELLA MACCHINA DEL PANE

La tabella dei programmi (vedere in fondo al manuale di istruzioni) indica la suddivisione delle varie fasi, a seconda del programma selezionato. Una spia indica quale fase è attualmente in corso.

1. Impasto

Consente di formare la struttura dell'impasto permettendone l'adeguata lievitazione. Per migliorare la lievitazione dell'impasto, inserire lievito secco istantaneo nel dosatore (2).

Durante questo ciclo è possibile aggiungere ingredienti: frutta secca, olive ecc. Alcuni di questi ingredienti extra possono essere inseriti nel dosatore (1) all'inizio della ricetta: noci, semi, uvetta, scaglie di cioccolato, frutta secca, erbe aromatiche. Attenzione: alcuni ingredienti non possono essere inseriti nel dosatore perché possono attaccarsi alle pareti: ingredienti grassi e umidi come ad esempio formaggio e prosciutto. Questi ingredienti possono essere inseriti direttamente nel cestello per il pane all'inizio della ricetta.

2. Lievitazione

Tempo durante il quale il lievito agisce, fa lievitare il pane e ne sviluppa l'aroma.

3. Cottura

Trasforma l'impasto in una pagnotta e garantisce la doratura e il livello di croccantezza desiderati.

4. Mantenimento al caldo

Tiene il pane caldo per 1 ora dopo la cottura. Si consiglia tuttavia di estrarre il pane al termine della cottura.

Il display visualizza "0:00" durante l'ora di "Mantenimento al caldo". Al termine del ciclo, l'apparecchio si arresterà automaticamente dopo aver emesso diversi segnali acustici.

PROGRAMMA DI AVVIO RITARDATO

È possibile programmare l'apparecchio per garantire che la preparazione sia pronta all'orario desiderato, con un massimo di 15 ore di anticipo. Consultare la tabella dei programmi (vedere in fondo al manuale di istruzioni).

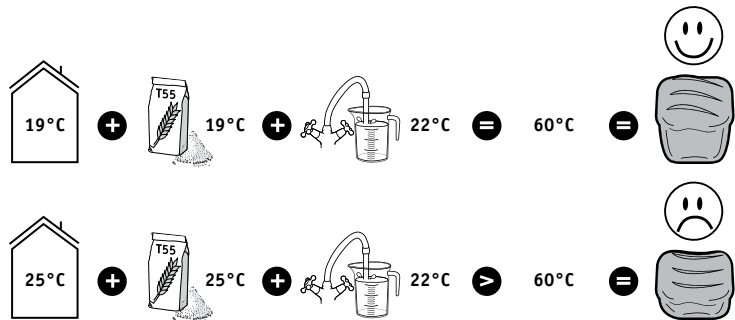
Questa fase si svolge dopo aver selezionato il programma, la doratura e il peso. È visualizzata la durata del programma. Per impostare l'ora di avvio ritardato, premere **+** e **-**. La macchina visualizza la durata totale mancante alla fine della cottura. La spia **■** si accende. Premere **start stop** per avviare il programma di avvio ritardato.

In caso di errore o per modificare l'impostazione dell'ora, tenere premuto il tasto **start stop** fino a quando emette un segnale audio. È visualizzata l'ora predefinita. Riavviare l'operazione.

Alcuni ingredienti sono deperibili. Non utilizzare il programma di avvio ritardato per ricette che contengono: latte crudo, uova, yogurt, formaggio, frutta fresca.

CONSIGLI PRATICI

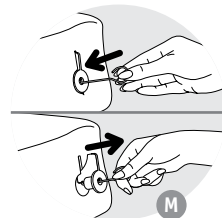
1. Tutti gli ingredienti utilizzati devono essere a temperatura ambiente (salvo diversamente indicato) e devono essere pesati con precisione. **Misurare i liquidi con il bicchiere graduato in dotazione. Usare il cucchiaino in dotazione per misurare: da un lato il cucchiaino da caffè, dall'altro il cucchiaino da minestra.** Misurazioni imprecise determineranno risultati pessimi. **La preparazione del pane risente molto delle condizioni di temperatura e umidità.** Quando fa caldo, si raccomanda l'utilizzo di liquidi più freddi del solito. Analogamente, quando fa freddo, potrebbe essere necessario scaldare l'acqua o il latte (non superare mai 35°C).



2. Usare ingredienti con data di scadenza non ravvicinata e conservarli in un luogo fresco e asciutto.
3. La farina deve essere pesata con precisione utilizzando una bilancia da cucina. **Usare il lievito secco per pane** (in bustine).
4. Non aprire il coperchio durante l'uso (salvo diversamente specificato).
5. Seguire l'ordine esatto degli ingredienti e le quantità indicate nelle ricette. Prima i liquidi, poi i solidi. **Il lievito non deve entrare a contatto con i liquidi né con il sale. Troppo lievito indebolisce la struttura dell'impasto, che crescerà molto per poi sgonfiarsi durante la cottura.**

Ordine generale da seguire:

- Liquidi (burro morbido, olio, uova, acqua, latte)
 - Sale
 - Zucchero
 - Metà farina
 - Latte in polvere
 - Ingredienti solidi specifici
 - Restante metà di farina
 - Lievito (se non presente nel dosatore)
6. In caso di interruzione di corrente per 7 minuti, la macchina riprende a funzionare non appena torna la corrente.
 7. Per avviare due programmi uno di seguito all'altro, attendere circa 1 ora tra i due cicli per lasciare raffreddare la macchina e non compromettere la riuscita del pane.
 8. Quando si toglie il pane, la pala impastatrice potrebbe rimanere incastrata all'interno. In tal caso, utilizzare il gancio per estrarla con delicatezza. Inserire il gancio nel foro della pala impastatrice, quindi sollevare per estrarla.
 9. Per spegnere la macchina del pane, premere il pulsante **start stop** per 3 secondi.
 10. Per togliere il segnale acustico, premere il pulsante **start stop** per 3 secondi.



Avvertenze per l'uso dei programmi senza glutine

Per realizzare pane o torte senza glutine si devono utilizzare i programmi 1, 2 e 3. Per ogni programma è disponibile un peso singolo.

Il pane e le torte senza glutine sono ideali per le persone intolleranti al glutine (affette da celiachia); il glutine è presente in diversi cereali (grano, orzo, segale, avena, kamut, farro ecc.).

È importante evitare la contaminazione crociata con farine contenenti glutine. Pulire con particolare cautela il cestello, la pala impastatrice e tutti gli utensili utilizzati per fare pane e torte senza glutine. Controllare anche che il lievito utilizzato sia privo di glutine. **Le ricette senza glutine sono state ideate per l'uso di preparati (chiamati anche mix pronti) per pane senza glutine a marchio Schär o Valpiform.**

- Le farine miscelate devono essere setacciate con il lievito per impedire la formazione di grumi.
- Dopo aver avviato il programma, è necessario controllare la fase dell'impasto: togliere gli ingredienti non miscelati dalle pareti del cestello con una spatola non metallica e farli scivolare al centro.

- Il pane senza glutine non lievita come il pane tradizionale. **Avrà una consistenza più densa e un colore più chiaro rispetto al pane normale.**
- Le farine premiscelate non garantiscono tutte gli stessi risultati: potrebbe essere necessario modificare le ricette. Si raccomanda pertanto di eseguire qualche prova (vedere l'esempio sotto).

Esempio: regolare la quantità di liquido.



Troppo liquido

OK

Troppo asciutto

Eccezione: l'impasto della torta deve restare un po' liquido.

INFORMAZIONI SUGLI INGREDIENTI

SCELTA DEGLI INGREDIENTI PER IL PANE

Lievito: per fare il pane occorre il lievito di birra. Questo tipo di lievito si trova in commercio in diverse forme: piccoli cubetti di lievito fresco, lievito secco attivo da reidratare o lievito secco istantaneo. Il lievito è venduto nei supermercati (reparto panetteria o cibi freschi), oppure si può comprare dal fornaio sotto forma di lievito fresco.

Il lievito può essere incorporato direttamente nel cestello della macchina insieme agli altri ingredienti o nel dosatore del lievito (solo per il lievito secco istantaneo). Si ricorda comunque di sbriciolare bene il lievito fresco con le dita per facilitarne lo scioglimento.

Rispettare le quantità consigliate (vedere la tabella con le equivalenze riportata sotto).

Equivalenze quantità/peso tra lievito secco e lievito fresco:

Lievito di birra secco (in cc)	1	1,5	2	2,5	3	3,5	4	4,5	5
Lievito di birra fresco - cubetto (in g)	9	13	18	22	25	31	36	40	45

Farine: si raccomanda l'uso di farina 00, salvo diversamente specificato nelle ricette. Se si utilizzano miscele di farina speciali per pane, brioche o pane al latte, non superare in alcun caso 750 g di impasto totale (farina + acqua).

La qualità del pane ottenuto varia a seconda della qualità di farina utilizzata.

- Conservare la farina in un contenitore ermetico, perché la farina reagisce ai cambiamenti climatici (umidità). L'aggiunta di avena, crusca, germe di grano, segale o grano integrale all'impasto renderà il pane più compatto e meno morbido.
- Più la farina è integrale, ossia più contiene una parte degli strati esterni del grano integrale (T>00), minore sarà la lievitazione e il pane sarà più compatto.
- In commercio sono disponibili anche preparati per pane pronti all'uso. Vedere i consigli del produttore per l'uso di questi preparati.

Farina senza glutine: l'uso di grandi quantità di questi tipi di farina per fare il pane implica l'utilizzo del programma per pane senza glutine. Esistono molti tipi di farina completamente privi di glutine. I più conosciuti sono farina di grano saraceno, farina di riso (bianco o integrale), farina di quinoa, farina di mais, farina di castagne, farina di miglio e farina di sorgo.

Per il pane senza glutine, allo scopo di ricreare l'elasticità del glutine, è indispensabile miscelare diversi tipi di farine e aggiungere addensanti.

Addensanti per pane senza glutine: per ottenere una consistenza adeguata e cercare di imitare l'elasticità del glutine, è possibile aggiungere un po' di gomma di xantano e/o gomma di guar alle preparazioni.

Preparazioni senza glutine pronte all'uso: facilitano la realizzazione di pane senza glutine perché contengono addensanti e hanno il vantaggio di garantire la totale assenza di glutine — alcune sono anche biologiche.

Non tutti i marchi di preparati senza glutine pronti all'uso garantiscono gli stessi risultati.

Zucchero: non usare le zollette di zucchero. Lo zucchero nutre il lievito, conferisce un buon sapore al pane e migliora il colore della crosta.

Sale: regola l'attività del lievito e conferisce sapore al pane.

Non deve entrare a contatto con il lievito prima di cominciare la preparazione.

Migliora anche la struttura dell'impasto.

Acqua: l'acqua reidrata e attiva il lievito. Idrata anche l'amido della farina e consente la formazione della pagnotta. L'acqua può essere sostituita, completamente o parzialmente, con

latte o altri liquidi. **Usare liquidi a temperatura ambiente, ad eccezione del pane senza glutine che richiede l'uso di acqua calda (approssimativamente 35°C).**

Grassi e oli: i grassi rendono il pane più soffice. Si conserverà anche meglio e più a lungo. Una quantità eccessiva di grasso rallenta la lievitazione dell'impasto. Se si utilizza il burro, romperlo a piccoli pezzi o ammorbidirlo. Non incorporare burro fuso. Evitare che il grasso entri a contatto con il lievito, poiché il grasso potrebbe ostacolare la reidratazione del lievito.

Uova: migliorano il colore del pane e favoriscono la buona formazione della pagnotta. Se si usano le uova, ridurre di conseguenza la quantità di liquidi. Rompere le uova e aggiungere il liquido necessario per ottenere la quantità di liquido indicata nella ricetta.

Le **ricette prevedono l'uso di un uovo di medie dimensioni da 50 g**, se le uova sono più grandi aggiungere un po' di farina; se le uova sono più piccole, aggiungere meno farina.

Latte: il latte ha un effetto emulsionante che determina la formazione di celle più regolari, migliorando così l'aspetto della pagnotta. Si può utilizzare il latte fresco o in polvere. Se si usa il latte in polvere, aggiungere la quantità di acqua inizialmente riservata al latte: il volume totale deve coincidere al volume indicato nella ricetta.

Aromi ed erbe aromatiche: alcuni ingredienti extra possono essere inseriti nel dosatore (1) all'inizio della ricetta: noci, semi, uvetta, scaglie di cioccolato, frutta secca, erbe aromatiche. Attenzione: alcuni ingredienti non possono essere inseriti nel dosatore perché possono attaccarsi alle pareti: ad es. gli ingredienti grassi e umidi come formaggio e prosciutto. Questi ingredienti possono essere inseriti direttamente nel cestello per il pane all'inizio della ricetta.

SCELTA DEGLI INGREDIENTI PER LO YOGURT

Latte

Che tipo di latte posso usare?

Si possono usare tutti i tipi di latte (ad esempio latte di mucca, latte di capra, latte di pecora, latte di soia o altro latte vegetale). La consistenza dello yogurt cambierà a seconda del tipo di latte utilizzato. Il latte crudo, il latte a lunga conservazione e tutti i tipi di latte descritti sotto sono adatti per l'uso con questo apparecchio:

- **Latte sterilizzato a lunga conservazione:** consente di ottenere uno yogurt più compatto. Con il latte parzialmente scremato si ottiene uno yogurt meno compatto. In alternativa è possibile utilizzare latte parzialmente scremato e aggiungere 1 o 2 cucchiaini da tavola di latte in polvere.
- **Latte intero:** consente di ottenere uno yogurt più cremoso, con uno strato superficiale sottile.
- **Latte crudo (di fattoria):** questo tipo di latte deve essere precedentemente bollito. Si raccomanda di bollirlo per una durata di tempo sufficiente. Poi, farlo raffreddare prima di metterlo nell'apparecchio.
- **Latte in polvere:** consente di ottenere uno yogurt molto cremoso. Seguire sempre le istruzioni del produttore riportate sulla confezione.

Agente fermentante

Per lo yogurt

L'agente fermentante può essere:

- Uno **yogurt bianco** acquistato in negozio, con la data di scadenza più lontana.
- Un **agente fermentante liofilizzato o fermenti lattici**. In questo caso, rispettare la durata di attivazione indicata nelle istruzioni per l'uso dell'agente fermentante. Questi agenti sono disponibili nei supermercati, in farmacia e in alcuni negozi di cibi biologici.
- Uno dei vostri **yogurt di recente preparazione** – deve essere yogurt bianco, il più fresco possibile. Questa procedura si chiama "cultura".

Le proprietà degli agenti possono essere distrutte da temperature eccessivamente elevate.

Tempo di fermentazione

- A seconda degli ingredienti base utilizzati e del risultato sperato, la fermentazione dello yogurt richiederà da 6 a 12 ore.



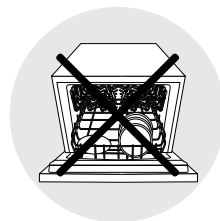
Una volta ultimata la cottura, mettere lo yogurt in frigo per almeno 4 ore e consumarlo entro 7 giorni.

Caglio (per ricotta morbida)

Per fare i formaggi, è possibile utilizzare un po' di caglio o un liquido acido come ad esempio succo di limone o aceto per cagliare il latte.

PULIZIA E MANUTENZIONE

- Scollegare l'apparecchio dall'alimentazione e aspettare che si raffreddi completamente.
- Lavare il contenitore e la pala impastatrice con acqua calda e liquido per piatti. Se la pala impastatrice è rimasta nel cestello, lasciare in ammollo per 5-10 minuti.
- Pulire gli altri componenti con una spugna umida. Asciugare con cura.
- **Nessun componente è lavabile in lavastoviglie.**
- Non utilizzare detergenti per la casa, pagliette o alcol. Usare una spugna umida.
- Non immergere mai l'alloggiamento dell'apparecchio né il coperchio in acqua.



GUIDA ALLA RISOLUZIONE DEI PROBLEMI PER MIGLIORARE LE RICETTE

I risultati non sono quelli attesi? Questa tabella vi aiuterà.	Il pane lievita troppo	Il pane fuoriesce perché è lievitato troppo	Il pane non lievita abbastanza	La crosta non è abbastanza dorata	La parte esterna è scura, ma il pane non è ben cotto	Il pane si sfarina ai lati e sopra
È stato premuto il pulsante durante la cottura.				●		
Farina insufficiente.		●				
Troppa farina.			●			●
Lievito insufficiente.			●			
Troppo lievito.		●		●		
Acqua insufficiente.			●			●
Troppa acqua.		●			●	
Zucchero insufficiente.			●			
Farina di scarsa qualità.			●	●		
Ingredienti in proporzioni errate (troppi).	●					
Acqua troppo calda.		●				
Acqua troppo fredda.			●			
Programma errato.			●	●		

Non riuscite a ottenere il risultato desiderato? Questa tabella vi aiuterà a trovare la soluzione.	Yogurt liquido	Lo yogurt è troppo acido	È presente acqua nello yogurt	Yogurt ingiallito
Il tempo di fermentazione è troppo breve.	●			
Il tempo di fermentazione è troppo lungo.		●	●	●
Agenti fermentanti insufficienti, morti o inattivi.	●			
Contenitore per yogurt non pulito correttamente.	●			●
Il latte utilizzato non contiene abbastanza grasso (parzialmente scremato invece che intero).	●			
Coperchio lasciato sul contenitore.			●	
Non è stato utilizzato il programma adatto.	●			●

GUIDA ALLA RISOLUZIONE DEI PROBLEMI TECNICI

PROBLEMI	CAUSE - SOLUZIONI
La pala impastatrice è incastrata nel cestello.	• Lasciarla in ammollo prima di estrarla.
Premendo , non succede niente.	• Sul display è visualizzato il messaggio E01 e lampeggia, l'apparecchio suona: la macchina è troppo calda. Attendere 1 ora tra 2 cicli. • Sul display è visualizzato il messaggio E00 e lampeggia, l'apparecchio suona: la macchina è troppo fredda. Attendere che raggiunga la temperatura ambiente. • Sul display è visualizzato il messaggio HHH o EEE e lampeggia, l'apparecchio suona: guasto0. La macchina deve essere sottoposta a manutenzione da personale autorizzato. • È stato programmato un avvio ritardato.
Dopo aver premuto , il motore è acceso ma la macchina non comincia a impastare.	• Il cestello non è stato inserito correttamente. • Pala impastatrice mancante o non installata adeguatamente. Nei due casi citati sopra, spegnere manualmente l'apparecchio tenendo premuto il pulsante . Ricominciare la ricetta dall'inizio.
Dopo un avvio ritardato, il pane non è lievitato abbastanza oppure non succede niente.	• Non è stato premuto dopo aver programmato il programma di avvio ritardato. • Il lievito è entrato a contatto con il sale e/o l'acqua. • Pala impastatrice mancante.
Odore di bruciato.	• Alcuni degli ingredienti sono fuoriusciti dal cestello: scollegare l'apparecchio dall'alimentazione, lasciarlo raffreddare, pulire l'interno dell'apparecchio con una spugna umida e senza detersivi. • La preparazione è debordata: la quantità di ingredienti utilizzata è eccessiva, in particolare il liquido. Rispettare le proporzioni indicate nella ricetta.
Ingredienti extra bloccati nel dosatore	• Ci sono troppi ingredienti nel dosatore. Non sovraccaricare il dosatore. Il coperchio deve chiudersi facilmente. • Non inserire ingredienti grassi, appiccicosi e umidi nel dosatore.

DESCRIPCIÓN

- | | |
|---|---|
| <ol style="list-style-type: none"> 1 Tapa <ol style="list-style-type: none"> a Dosificador <ol style="list-style-type: none"> (1). Dosificador de ingredientes adicionales (2). Dosificador de levadura 2 Panel de control <ol style="list-style-type: none"> a Pantalla b Selección de programas c Botón de configuración d Selección del peso e Botón para seleccionar el inicio demorado y ajustar el tiempo f Selección del nivel de dorado g Botón de puesta en funcionamiento/stop | <ol style="list-style-type: none"> h Luz indicadora de funcionamiento i Activación de ingredientes adicionales j Activación del dosificador de levadura k Configuración de la hora l Configuración de la temperatura 3 Cuba para pan 4 Palas de amasar 5 Vaso graduado 6 Medida de cucharadita/cucharada 7 Gancho para retirar las palas de amasar 8 Tapa de almacenamiento 9 Recipiente para queso cottage 10 Recipiente para yogur |
|---|---|

El nivel de potencia sonora medido para este producto es de 66 dBA.

ANTES DE USAR POR PRIMERA VEZ

- Retire todo el embalaje, adhesivos y accesorios de dentro y fuera del aparato - **A**.
- Limpie todos los componentes y el aparato con un paño húmedo.

GUÍA DE INICIO RÁPIDO

- Desenrolle el cable de alimentación y enchúfelo a una toma de corriente conectada a tierra. Una vez que suene el tono de aviso, la pantalla mostrará por defecto el programa 1 - **I**.
- Podrá desprenderse cierto olor durante la primera utilización del aparato.
- Retire la cuba para pan levantándola por el asa. A continuación, instale las palas de amasar - **B** - **D**.
- Agregue los ingredientes a la cuba en el orden recomendado (consulte el párrafo CONSEJOS PRÁCTICOS). Eche la levadura en el dosificador de levadura (2) - **H**. Pese todos los ingredientes con precisión - **E** - **F**.
- Inserte la cuba para pan - **G**.
- Cierre la tapa.
- Seleccione el programa deseado con el botón **menu**.
- Presione el botón **start**. Los 2 puntos del temporizador parpadearán. El indicador luminoso de funcionamiento se encenderá - **J** - **K**.
- Al final del ciclo de cocción, presione **start** y desenchufe la panificadora. Retire la cuba para pan. Utilice siempre guantes para horno, ya que el asa de la cuba y la superficie interior de la tapa están calientes. Gire el pan mientras está caliente y colóquelo sobre una rejilla durante 1 hora para que se enfríe - **L**.

Para familiarizarse con el funcionamiento de su panificadora le aconsejamos que el primer pan que haga sea PAN FRANCÉS.

PAN FRANCÉS (programa 9)	INGREDIENTES - cedita = cucharadita - cda = cucharada	
NIVEL DE DORADO > MEDIO	1. AGUA = 365 ml	3. HARINA DE PAN (T55) = 620 g
PESO > 1000 g	2. SAL = 2 ceditas	4. LEVADURA = 1½ cda

UTILIZACIÓN DE SU PANIFICADORA

Selección de un programa

Use el botón de **menu** para seleccionar el programa deseado. Cada vez que presiona el botón **menu**, el número en pantalla pasa al siguiente programa.

PROGRAMA	PAIN & TRESORS	
Pan salado sin gluten	1	Programa para hacer recetas bajas en azúcar y grasa. Recomendamos usar una mezcla ya preparada (ver advertencias para el uso de programas sin gluten).
Pan dulce sin gluten	2	Programa utilizado para hacer recetas que contienen azúcar y grasa (por ejemplo, bollos). Recomendamos el uso de una mezcla ya preparada.
Pastel sin gluten	3	Programa utilizado para hacer pasteles sin gluten con polvo de hornear. Recomendamos el uso de una mezcla ya preparada.
Pan integral rápido	4	Use este programa para hacer recetas rápidas de harina integral.
Pan integral	5	Seleccione este programa para hacer recetas con harina integral.
Pan sin sal	6	El pan es uno de los alimentos que proporciona la mayor cantidad de sal diaria. Reducir el consumo de sal puede contribuir a minimizar el riesgo de sufrir enfermedades cardiovasculares.
Pan súper rápido	7	El pan hecho con programas rápidos es más compacto que el hecho con los otros programas.
Pan de centeno	8	Seleccione este programa al utilizar una gran cantidad de harina de centeno u otros cereales de este tipo (por ejemplo, alforfón, espelta).
Pan francés	9	Use este programa para hacer el tradicional pan blanco francés con corteza más gruesa.
Pan dulce	10	Este programa es apto para recetas de bollos que contienen más grasa y azúcar. Si utiliza mezclas ya preparadas, no exceda la cantidad de 750g de masa en total.
Masa con levadura	11	Use este programa para hacer masa para pizza, para pan y para gofres. Este programa no cocina alimentos.

PROGRAMA	PAIN & TRESORS	
Pasta	12	Use este programa para hacer recetas de pasta italiana o masa para tapas de pasteles salados.
Pastel	13	Use este programa para hacer pasteles con polvos de hornear. Este programa solo se puede configurar con 750g.
Solo cocción	14	Use este programa para cocinar de 10 a 70 minutos. Se puede seleccionar solo y utilizarse: a) después de finalizar el programa de masa con levadura, b) para recalentar o dorar la superficie de pan ya hecho que se ha enfriado, c) para acabar de hornear en caso de producirse una interrupción prolongada del suministro eléctrico durante un ciclo de horneado.
Gachas de avena	15	Use este programa para hacer gachas de avena y budín de arroz. Preste atención a la salida de chorros de vapor y aire caliente al abrir la tapa.
Cereales	16	Use este programa para hacer recetas de budín de arroz, de semolina y de alforfón. Preste atención a la salida de chorros de vapor y aire caliente al abrir la tapa.
Confitura	17	Use este programa para hacer confitura casera. Preste atención a la salida de chorros de vapor y aire caliente al abrir la tapa.
Yogur	18	Para hacer yogur de leche de vaca, de cabra o de soja pasteurizadas. Coloque el recipiente del yogur en la cuba (sin la tapa ni el filtro para queso cottage). Una vez preparado, guárdelo en lugar fresco y consúmalo antes de 7 días.
Yogur bebible	19	Para hacer yogur bebible con leche pasteurizada. Coloque el recipiente del yogur en la cuba (sin la tapa). Agitar bien antes de beber. Una vez preparado, guárdelo en lugar fresco y consúmalo antes de 7 días.
Queso cottage	20	Para hacer queso blanco suave de leche cuajada de vaca o de cabra. Coloque el recipiente del queso cottage en el recipiente del yogur (sin la tapa) e instálelos en la cuba. Es necesario dejarlo escurrir. Una vez preparado, guárdelo en lugar fresco y consúmalo antes de 2 días.

EXPLICACIÓN DEL MODO MANUAL

	Pulse "set" (establecer)		Valor predeterminado	Ajuste disponible	Comentarios
 Amasar	1	Tiempo de mezclado	00:09 min	de 00:03 min a 00:10 min 1 min por 1 min	Puede reducir el tiempo de mezclado si los ingredientes son fáciles de mezclar.
	2	T°C de mezclado	(1) Sin fermentación	(1) Sin fermentación (2) Fermentación lenta (3) Fermentación rápida	Aumente la temperatura si la harina no se amasa fácilmente.
	3	Tiempo de amasado	00:27 min	De 00:00 min a 00:35 min 1 min por 1 min	Aumente el tiempo de amasado si está usando harina de fuerza o harina con un alto nivel de gluten. Para la harina con un bajo nivel de gluten, disminuya el tiempo de amasado.
	4	T°C de amasado	(1) Sin fermentación	(1) Sin fermentación (2) Fermentación lenta (3) Fermentación rápida	Aumente la temperatura si la harina no se amasa fácilmente. Tenga cuidado, si amasa la masa a altas temperaturas podría deteriorar la levadura y la subida del pan.
	5	Dispensador de frutos secos activado / desactivado	ACTIVADO	ACTIVADO o DESACTIVADO	-
	6	Dispensador de levadura activado / desactivado	ACTIVADO	ACTIVADO o DESACTIVADO	-

ES

	Pulse "set" (establecer)		Valor predeterminado	Ajuste disponible	Comentarios
 Subida	7	Tiempo de la primera subida	00:23 min	De 00:00 min a 00:35 min 1 min por 1 min	El tiempo de subida depende de la calidad de la masa y la temperatura de fermentación.
	8	T°C de la primera subida	(2) Subida lenta	(1) Subida muy lenta (2) Subida normal (3) Subida rápida	La fermentación baja aumenta el tiempo de subida para obtener un mejor sabor y elasticidad del pan. La fermentación alta permite obtener una subida más rápida, pero podría estropear la elasticidad del pan.
	9	Primer plegado	ACTIVADO	ACTIVADO o DESACTIVADO	El plegado permite eliminar el dióxido de carbono de la masa para darle fuerza. No utilice el plegado para pan sin gluten.
	10	Tiempo de la segunda subida	00:25 min	de 00:00 min a 03:00 min 1 min por 1 min	El tiempo de subida depende de la calidad de la masa y la temperatura de fermentación.
	11	T°C de la segunda subida	(2) Subida normal	(1) Subida muy lenta (2) Subida normal (3) Subida rápida	La fermentación baja aumenta el tiempo de subida para obtener un mejor sabor y elasticidad del pan. La fermentación alta permite obtener una subida más rápida, pero podría estropear la elasticidad del pan.
	12	Segundo plegado	ACTIVADO	ACTIVADO o DESACTIVADO	El plegado permite eliminar el dióxido de carbono de la masa para darle fuerza. No utilice el plegado para pan sin gluten.
	13	Tiempo de la tercera subida	00:20 min	de 00:00 min a 03:00 min	El tiempo de subida depende de la calidad de la masa y la temperatura de fermentación.
	14	T°C de la tercera subida	(2) Subida normal	(1) Subida muy lenta (2) Subida normal (3) Subida rápida	La fermentación baja aumenta el tiempo de subida para obtener un mejor sabor y elasticidad del pan. La fermentación alta permite obtener una subida más rápida, pero podría estropear la elasticidad del pan.

	Pulse "set" (establecer)		Valor predeterminado	Ajuste disponible	Comentarios
 Cocción	15	Tiempo de cocción	00:53 min	de 00:10 min a 01:30 min 1 min por 1 min	El aumento del tiempo de cocción produce un pan más seco.
	16	T°C de la cocción	(4)	(1) Bizcocho o pan dulce y blanco (2) Bizcocho de nivel medio (3) Nivel medio para pan dulce / pan blanco (4) Pan dulce negro / pan mediano (5) Pan negro / pan francés mediano (6) Pan francés negro (7) Temperatura más alta	La temperatura de la cocción cambia el color y el grosor de la corteza.
 Mantener caliente	17	Mantener caliente automático	ACTIVADO	ACTIVADO o DESACTIVADO	No deje el pan en el recipiente si quita la opción Mantener caliente, ya que podría humedecerse.

Cómo seleccionar el peso del pan

Presione  para configurar el peso seleccionado - 500 g, 750 g o 1000 g. El indicador se iluminará frente a la configuración seleccionada. El peso se indica solo a título informativo. Con algunos de los programas no se puede seleccionar el peso. Consulte la tabla de ciclos al final del manual de instrucciones.

Cómo seleccionar el nivel de dorado de la corteza

Hay tres opciones disponibles: claro/medio/oscura. Si desea modificar el nivel configurado por defecto, presione el botón  hasta que la luz indicadora se ilumine en el lado opuesto a la configuración seleccionada. Con algunos de los programas no se puede seleccionar el color de la corteza. Consulte la tabla de ciclos al final del manual de instrucciones.

Activación/desactivación de los dosificadores

Presione el botón de configuración (2c) para activar o desactivar los dosificadores.

Los pictogramas de los dosificadores aparecerán en la pantalla LCD si la opción de dosificador está disponible en el programa deseado.

Si los dosificadores están disponibles para el programa deseado, puede desactivar el dosificador de frutos secos o de levadura, o ambos.

Para desactivar, presione el botón de configuración (2c). El pictograma del dosificador de frutos secos parpadeará en la pantalla LCD. Presione el botón de configuración para mantener el dosificador de frutos secos activado o haga una presión larga para desactivarlo. Presione de nuevo el botón de configuración (2c) para activar o desactivar el dosificador de levadura. El pictograma de la levadura aparecerá parpadeando en la pantalla LCD. Haga una presión corta sobre el botón de configuración para mantener el dosificador de levadura activado o haga una presión larga para desactivarlo.

Eche solo levadura seca instantánea en el dosificador de levadura.

Inicio/parada

Presione el botón  para encender el aparato. Empieza la cuenta atrás. Para detener el programa o cancelar el inicio demorado del programa, **presione el botón  por 3 segundos.**

FUNCIONAMIENTO DE LA PANIFICADORA

La tabla de ciclos (consulte el final del manual de instrucciones) indica el desglose de los varios pasos, según el programa seleccionado. Un indicador luminoso indica la etapa que está en curso.

1. Amasador

El ciclo permite formar la estructura de la masa y su habilidad para subir adecuadamente.

Para que la masa suba mejor, coloque la levadura seca instantánea en el dosificador (2).

Durante este ciclo, puede agregar ingredientes: fruta seca, olivas, etc. Algunos de estos ingredientes extra se pueden colocar también en el dosificador (1) al principio de la receta: frutos secos, semillas, uvas pasas, chispas de chocolate, frutas secas, hierbas. Tenga cuidado: Algunos ingredientes no se pueden colocar en el dosificador porque podrían pegarse en sus costados, por ejemplo ingredientes grasos y húmedos como el queso y el jamón. Coloque estos ingredientes directamente en la cuba para el pan al principio de la receta.

2. Subida

Tiempo durante el cual la levadura actúa para que pueda subir la masa y desarrollar su aroma.

3. Cocción

Transforma la masa en una hogaza y asegura el nivel deseado de color y tostado de la corteza.

4. Conservación de calor

Mantiene el pan caliente durante 1 hora después de hornearlo. Sin embargo, se recomienda apagarlo una vez que se ha horneado el pan.

La pantalla continúa mostrando 0:00 durante el ciclo de una hora de conservación del calor. Al final del ciclo, el aparato se detendrá automáticamente y emitirá varios tonos de aviso.

PROGRAMA DE INICIO APLAZADO

Si lo desea, podrá programar el aparato para tener su preparación lista a la hora que desee, con hasta 15 horas de antelación. Consulte la tabla de ciclos al final del manual de instrucciones.

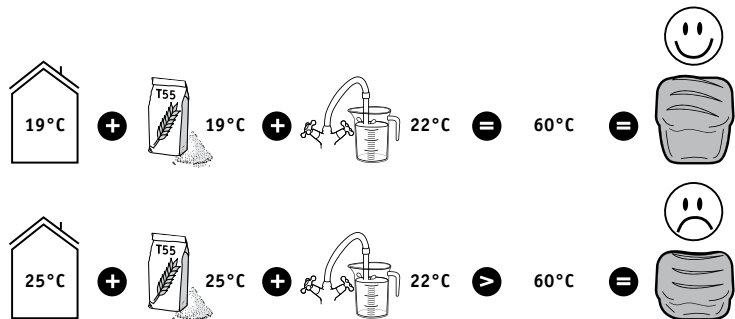
Este paso tiene lugar después de seleccionar el programa, el color de la corteza y el peso. La pantalla mostrará el tiempo de duración del programa. Para ajustar el tiempo de inicio aplazado, presione **+** y **-**. La máquina muestra la duración total antes del final de la cocción. El **■** se ilumina. Presione **start** para activar el programa de inicio aplazado.

Si comete un error o desea modificar el ajuste de la hora, mantenga pulsado el botón **start** hasta escuchar una señal acústica. La pantalla mostrará el intervalo configurado por defecto. Proceda de nuevo a programar el intervalo deseado.

Algunos ingredientes son perecederos. No use el programa de inicio aplazado con recetas que contengan: leche cruda, huevos, yogur, queso y fruta fresca.

CONSEJOS PRÁCTICOS

1. Todos los ingredientes utilizados deberán estar a temperatura ambiente (a menos que se indique lo contrario) y pesarse con precisión. **Mida los líquidos con la taza graduada incluida. Use la cuchara incluida para medir cucharadas por un lado y cucharaditas por el otro.** Las medidas imprecisas darán malos resultados. **La preparación del pan es particularmente sensible a las condiciones ambientales de temperatura y humedad.** Durante la temporada de calor, recomendamos el uso de líquidos más fríos de lo normal. Asimismo, si hace frío, puede que sea necesario calentar el agua o la leche (pero nunca a una temperatura superior a los 35 °C).



2. Use ingredientes no caducados y manténgalos en lugar fresco y seco.
3. La harina debe pesarse con precisión en una balanza de cocina. **Use levadura seca activa de panadero** (en bolsas).
4. Evite abrir la tapa cuando el aparato está en funcionamiento (a menos que se indique lo contrario).
5. Observe escrupulosamente el orden y las cantidades de ingredientes indicadas en las recetas. Añada primero los líquidos y después los sólidos. **La levadura no debe entrar en contacto con los líquidos o con la sal. Demasiada levadura debilita la estructura de la maza, que subirá demasiado y se hundirá durante la cocción.**

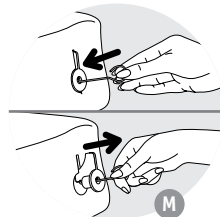
Orden general a seguir:

- Líquidos (mantequilla ablandada, aceite, huevos, agua, leche)
- Sal
- Azúcar
- Primera mitad de harina
- Leche en polvo
- Ingredientes sólidos específicos
- Segunda mitad de harina
- Levadura (si no está en el dosificador)

6. Si hay un corte de corriente inferior a 7 minutos, la máquina guardará su configuración y reanudará el funcionamiento una vez se restaure el suministro.
7. Si desea hornear un tanda de pan inmediatamente después de otra, espere aproximadamente 1 hora entre ambos ciclos para que la máquina se enfríe y así evitar cualquier posible efecto en el horneado del pan.
8. Al girar el pan, las palas de amasar podrían quedar atascadas en su interior. En dicho caso, utilice el gancho para sacarlas con cuidado.

Para hacerlo, inserte el gancho en el eje de las palas de amasar y levántelo para sacarlas.

9. Para apagar la panificadora, presione el botón **stop** por 3 segundos.
10. Para detener la señal acústica, presione el botón **stop** por 3 segundos.



Aviso para el uso de programas sin gluten

Los menús 1, 2 y 3 deben utilizarse para hacer pan o pasteles sin gluten. Para cada programa, hay disponible solo un peso.

Los panes y pasteles sin gluten son aptos para aquellas personas con intolerancia al gluten (celíacos) presente en varios cereales (trigo, cebada, centeno, avena, trigo kamut, espelta, etc.).

Es importante evitar la contaminación por contacto con harinas que contengan gluten. Limpie la cuba y las palas de amasar con especial cuidado, así como todos los utensilios utilizados para hacer panes y pasteles sin gluten. También debe tener certeza de que la levadura que utiliza no contiene gluten.

Las recetas sin gluten se han desarrollado en base a preparados (también llamados mezclas ya preparadas) para pan sin gluten de tipo Schär o Valpiform.

- Las mezclas de tipos de harinas deben tamizarse con la levadura para evitar la formación de grumos.
- Al lanzar el programa, es necesario asistir el proceso de amasado: raspe los ingredientes no mezclados de los lados hacia el centro de la cuba con una espátula no metálica.

- El pan sin gluten no sube tanto como el pan tradicional. **Tendrá una consistencia más densa y un color más claro que el pan normal.**
- No todas las marcas previamente mezcladas ofrecen los mismos resultados y podría ser necesario ajustar las recetas. Por tanto, se recomienda hacer algunas pruebas (consulte el siguiente ejemplo).

Ejemplo: Ajuste la cantidad de líquido.



Demasiado líquida

Bien

Demasiado seca

Excepción: La masa para pastel debe permanecer bastante líquida.

INFORMACIÓN SOBRE LOS INGREDIENTES

SELECCIÓN DE INGREDIENTES PARA EL PAN

Levadura: El pan se hace con levadura de panadero. Este tipo de levadura se vende en diferentes formas: pequeños cubos de levadura fresca, levadura seca activa que debe rehidratarse o levadura seca instantánea. La levadura puede adquirirse en los supermercados (en los pasillos para productos de panadería o refrigerados), aunque también podrá adquirir levadura fresca en su panadería local.

La levadura se puede incorporar directamente a la cuba de la máquina con otros ingredientes o colocarla en el dosificador de levadura (solo para levadura seca instantánea). Para facilitar la dispersión de la levadura fresca, puede desmenuzarse completamente con los dedos.

Siga las cantidades recomendadas (consulte las equivalencias en la siguiente tabla).

Equivalencia de cantidad y peso entre la levadura seca y levadura fresca:

Levadura seca (en cda)	1	1,5	2	2,5	3	3,5	4	4,5	5
Levadura fresca (en g)	9	13	18	22	25	31	36	40	45

Harinas: Le recomendamos utilizar harina T55, a menos que en las recetas se indique lo contrario. Cuando utilice mezclas de tipos especiales de harina para pan, bollos o pan de leche, no exceda la cantidad de 750g de masa en total (harina + agua).

Dependiendo de la calidad de la harina, también podrán variar los resultados obtenidos al hornear el pan.

- Conserve la harina en un recipiente hermético ya que esta reacciona a los cambios de tiempo (humedad). Si añade avena, salvado, germen de trigo, centeno o cereales integrales a la masa, obtendrá un pan más pesado que subirá menos.
- Cuanto más integral sea la harina, es decir, cuando contenga la cáscara de los granos de trigo (T>55), menos subirá la masa y más denso será el pan.
- También puede adquirir mezclas ya preparadas para pan en los comercios. Consulte las recomendaciones del fabricante a la hora de utilizar estos preparados.

Harina sin gluten: El uso de grandes cantidades de ese tipo harinas para hacer pan requiere el uso del programa de pan sin gluten. Hay un gran número de tipos de harina que no contienen gluten. Los más conocidos son la harina de alforfón, harina de arroz (blanco o integral), harina de quinoa, harina de maíz, harina de castañas, harina de mijo y harina de sorgo.

Al hacer pan sin gluten, para recrear la elasticidad del gluten, es esencial mezclar diferentes tipos de harinas no para pan y añadir agentes espesantes.

Agentes espesantes para pan sin gluten: Para obtener la consistencia adecuada y tratar de imitar la elasticidad del gluten, puede añadir goma xantana y/o goma guar a sus preparados.

Preparados sin gluten listos para utilizarse: Facilitan la preparación de pan sin gluten ya que contienen espesantes y tienen la ventaja de estar completamente libres de gluten - algunos son también orgánicos.

No todas las marcas de preparados sin gluten listos para utilizar ofrecen los mismos resultados.

Azúcar: No utilice azúcar en cubos. El azúcar alimenta la levadura, da buen sabor al pan y mejora el color de la corteza.

Sal: Regula la actividad de la levadura y da sabor al pan.

No debe entrar en contacto con la levadura antes de iniciar la preparación.

Asimismo, mejora la estructura de la masa.

Aguar: El agua rehidrata y activa la levadura. También hidrata el almidón de la harina y permite

moldear la hogaza. El agua podrá sustituirse ya sea en parte o totalmente por leche u otros líquidos. **Use los líquidos a temperatura ambiente, excepto para panes sin gluten, que requieren el uso de agua tibia (aproximadamente a 35°C).**

Grasas y aceites: Las grasas hacen que el pan sea más esponjoso. Además, contribuyen a que se conserve mejor y durante más tiempo. Demasiada grasa ralentiza la subida de la masa. Si usa mantequilla, desmenúcela o ablándela. No agregue mantequilla derretida. Evite que la materia grasa entre en contacto con la levadura, ya que podría impedir que esta se rehidrate.

Huevos: Mejoran el color del pan y favorecen el desarrollo de la hogaza. Si usa huevos, disminuya la cantidad de líquido de acuerdo al la cantidad de huevo. Rompa el huevo y agregue el líquido necesario hasta obtener la cantidad de líquido indicada en la receta.

Las recetas están hechas para huevos medianos de 50 g, si los huevos son de mayor tamaño, añada algo de harina; si los huevos son más pequeños, agregue un poco menos de harina.

Leche: La leche posee un efecto emulsionante que crea células más regulares y por tanto da un aspecto más atractivo de la hogaza. Puede usar leche fresca o en polvo. Si usa leche en polvo, agregue la cantidad de agua previamente reservada para la leche: el volumen total debe ser igual al volumen indicado en la receta.

Sabores y hierbas: Algunos de estos ingredientes extra se pueden colocar también en el dosificador (1) al principio de la receta: frutos secos, semillas, uvas pasas, chispas de chocolate, frutas secas, hierbas. Tenga cuidado: Algunos ingredientes no se pueden colocar en el dosificador porque podrían pegarse en sus costados, por ejemplo ingredientes grasos y húmedos como el queso y el jamón. Coloque estos ingredientes directamente en la cuba para el pan al principio de la receta.

SELECCIÓN DE INGREDIENTES PARA EL YOGUR

Leche

¿Qué tipo de leche puede usar?

Puede usar cualquier tipo de leche (por ejemplo, leche de vaca, de cabra, de oveja, de soja y otros tipos de leche vegetal). La consistencia del yogur puede ser diferente según el tipo de leche utilizado. La leche cruda, leche de larga duración y todos los tipos de leche descritos a continuación son aptas para utilizarse con el aparato:

- **Leche esterilizada de larga duración:** La leche entera UHT produce un yogur más firme. La leche parcialmente desnatada produce un yogur menos firme. También puede usar leche parcialmente desnatada y agregar 1 o 2 cucharadas de leche en polvo.
- **Leche entera:** Esta leche produce un yogur más cremoso con una fina capa en la parte superior.
- **Leche cruda (leche de granja): esta leche debe hervirse primero.** Recomendamos hervirla por un periodo de tiempo suficiente. Luego, deje que se enfríe antes de echarla al aparato.
- **Leche en polvo:** Este tipo de leche produce un yogur muy cremoso. Siga siempre las instrucciones del fabricante incluidas en el embalaje.

Fermento

Para el yogur

El fermento puede ser:

- A **yogur natural** adquirido en comercios y cuya fecha de caducidad sea la más reciente disponible.
- A **fermento congelado seco o cultivos lácticos**. En este caso, siga la duración de activación indicada en las instrucciones del fermento. Estos fermentos están disponibles en supermercados, farmacias y en algunos comercios de alimentos saludables.

- Uno de sus **últimos yogures preparados** – debe ser natural y el más reciente posible. A este proceso se le conoce como "cultivo".

El fermento puede perder sus propiedades a temperaturas demasiado elevadas.

Tiempo de fermentación

- Dependiendo de los ingredientes básicos utilizados y del resultado deseado, la fermentación del yogur puede llevar de 6 a 12 horas.



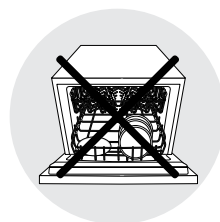
Una vez realizada la cocción, coloque el yogur en la nevera durante al menos 4 horas y consúmalo antes de 7 días.

Cuajo (para queso blanco suave)

Para hacer este tipo de queso, puede usar algo de cuajo o un líquido ácido, como zumo de limón o vinagre, para cuajar la leche.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Desenchufe el aparato y espere a que se haya enfriado completamente.
- Lave la cuba y las palas de amasar con agua caliente jabonosa. Si las paletas de amasar se quedan en la cuba, remójelas de 5 a 10 minutos.
- Limpie los otros accesorios con una esponja mojada. Séquelos bien.
- **Ninguna parte de la máquina es apta para lavar en lavavajillas.**
- No use limpiadores domésticos, esponjas abrasivas o alcohol. Utilice un paño suave y húmedo.
- No sumerja nunca el aparato ni la tapa.



RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS PARA MEJORAR SUS RECETAS

¿No obtiene el resultado deseado? Esta tabla le ayudará.	El pan ha subido demasiado	Pan hundido tras haber subido demasiado	El pan no ha subido bastante	Corteza poco dorada	Lados quemados sin que el pan esté lo bastante hecho	Lados y parte superior harinosos
Se ha pulsado el botón durante el horneado.				●		
Falta harina.		●				
Demasiada harina.			●			●
Falta levadura.			●			
Demasiada cantidad de levadura.		●		●		
Falta agua.			●			●
Demasiada agua.		●			●	
Falta azúcar.			●			
Harina de escasa calidad.			●	●		
Incorrecta proporción de ingredientes (demasiada cantidad).	●					
Agua demasiado caliente.		●				
Agua demasiado fría.			●			
Programa inadecuado.			●	●		

¿No consigue obtener el resultado deseado? Esta tabla le ayudará a identificar la solución.	Yogur líquido	El yogur es demasiado ácido	Hay agua en el yogur	El yogur está amarillento
La fermentación es demasiado corta.	●			
La fermentación es demasiado larga.		●	●	●
No tiene suficiente fermento o el fermento está muerto o inactivo.	●			
El recipiente del yogur no estaba bien limpio.	●			●
La leche utilizada no contiene suficiente grasa (parcialmente desnatada en vez de leche entera).	●			
Se ha dejado la tapa en la cuba.			●	
Use del programa incorrecto.	●			●

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS TÉCNICOS

PROBLEMAS	CAUSAS - SOLUCIONES
Las palas de amasar se quedan atascadas en el pan.	• Déjelas en remojo antes de retirarlas.
Después de pulsar el botón , no pasa nada.	• E01 aparece en pantalla parpadeando y el aparato emite un pitido: el aparato está demasiado caliente. Espere 1 hora entre 2 ciclos. • E00 aparece en pantalla parpadeando y el aparato emite un pitido: el aparato está demasiado frío. Espere a que alcance la temperatura ambiente. • HHH o EEE aparece en pantalla parpadeando y el aparato emite un pitido: funcionamiento defectuoso. El aparato debe ser reparado por personal autorizado. • Se ha programado una puesta en marcha diferida.
Después de pulsar el botón , el motor gira pero no amasa.	• La cuba no está bien encajada en su sitio. • Las palas de amasar no están instaladas o no lo están correctamente. En ambos casos anteriormente citados, detenga el aparato manualmente haciendo una presión larga sobre el botón . Inicie de nuevo la receta desde el principio.
Después de un ciclo de puesta en marcha aplazada, el pan no ha subido bastante o no pasa nada.	• Se olvidó de presionar después de presionar el programa de puesta en marcha aplazada. • La levadura ha entrado en contacto con la sal y/o el agua. • Falta alguna pala de amasar.
Olor a quemado.	• Alguno de los ingredientes se ha derramado fuera de la cuba. Espere a que el aparato se haya enfriado, y limpie su interior con una esponja húmeda, pero sin utilizar ningún producto limpiador. • La mezcla ha rebosado porque la cantidad de ingredientes utilizados es excesiva, en particular, los líquidos. Observe las cantidades indicadas en la receta.
Los ingredientes adicionales podrían atascarse en el dosificador.	• Hay demasiados ingredientes en el dosificador. No sobrecargue el dosificador. La tapa debe cerrarse con facilidad. • No ponga grasa ni ingredientes húmedos o pegajosos en el dosificador.

DESCRIÇÃO

- | | |
|--|---|
| <p>1 Tampa</p> <p>a Doseador</p> <p>(1) Doseador de ingredientes extra</p> <p>(2) Doseador de fermento</p> <p>2 Painel de controlo</p> <p>a Ecrã</p> <p>b Escolha dos programas</p> <p>c Botão das definições</p> <p>d Seleção do peso</p> <p>e Botões de definição do início diferido e ajuste do tempo</p> <p>f Seleção da cor da crosta</p> <p>g Botão de iniciar/parar</p> | <p>h Indicador luminoso de funcionamento</p> <p>i Ativação de ingredientes extra</p> <p>j Ativação do doseador de fermento</p> <p>k Acertar a hora</p> <p>l Configuração da temperatura</p> <p>3 Forma</p> <p>4 Pã de amassar</p> <p>5 Copo graduado</p> <p>6 Colher de chá e colher de sopa de medição</p> <p>7 Gancho para retirar a pã de amassar</p> <p>8 Tampa de arrumação</p> <p>9 Recipiente do queijo fresco</p> <p>10 Recipiente do iogurte</p> |
|--|---|

0 nível de potência do som medido para este produto é de 66 dBA.

ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

- Retire todo o material de empacotamento, autocolantes e os vários acessórios existentes dentro e fora do aparelho - **A**.
- Limpe todos os componentes e o aparelho com um pano húmido.

INÍCIO RÁPIDO

- Desenrole o fio e ligue a ficha a uma tomada com ligação à terra. Após o sinal sonoro, o programa 1 é apresentado por definição - **I**.
- Poderá aparecer um ligeiro odor e fumo quando o aparelho for usado pela primeira vez.
- Retire a forma levantando a pega. De seguida, instale a pã de amassar - **B** - **D**.
- Adicione os ingredientes na forma pela ordem recomendada (consulte o parágrafo CONSELHOS PRÁTICOS). Adicione o fermento no doseador de fermento (2) - **H**. Certifique-se de que todos os ingredientes são pesados com precisão - **E** - **F**.
- Insira a forma - **G**.
- Feche a tampa.
- Selecione o programa desejado usando o botão **menu**.
- Prima o botão **start**. Os 2 pontos no temporizador começam a piscar. O indicador luminoso de funcionamento acende - **J** - **K**.
- No final do ciclo de confeção, prima **start** e desligue a máquina de fazer pão. Retire a forma. Use sempre luvas para o forno, pois tanto a pega da forma como o interior da tampa estão quentes. Retire o pão enquanto está quente e coloque-o numa grelha durante 1 hora para que possa arrefecer - **L**.

Para se habituar ao funcionamento da sua máquina de fazer pão, sugerimos que tente a receita da BAGUETE como o seu primeiro pão.

BAGUETE (programa 9)	INGREDIENTES	
COR DA CROSTA = MÉDIO	1. ÁGUA = 365 ml	3. FARINHA PARA PÃO (T55) = 620 g
PESO = 1000 g	2. SAL = 2 colheres de chá	4. FERMENTO = 1½ colher de chá

USAR A SUA MÁQUINA DE FAZER PÃO

Seleção de um programa

Use o botão **menu** para seleccionar o programa desejado. Sempre que premir o botão **menu**, o número no visor passa para o programa seguinte.

PROGRAMA	PAIN & TRESORS	
Pão salgado sem glúten	1	Programa usado para fazer receitas com pouco açúcar ou gordura. Recomendamos que use uma mistura pronta a utilizar (consulte os avisos para a utilização de programas sem glúten).
Pão doce sem glúten	2	Programa usado para fazer receitas que contenham açúcar e gordura (como o brioche). Recomendamos que use uma mistura pronta a utilizar.
Bolo sem glúten	3	Programa usado para fazer bolos sem glúten com fermento. Recomendamos que use uma mistura pronta a utilizar.
Pão integral rápido	4	Use este programa para fazer uma receita mais rapidamente com base em farinha integral.
Pão integral	5	Selecione este programa para fazer receitas com base em farinha integral.
Pão sem sal	6	O pão é um dos alimentos que fornecem a maior contribuição diária de sal. Reduzir o consumo de sal pode ajudar a reduzir o risco de problemas cardiovasculares.
Pão super rápido	7	O pão feito usando programas rápidos é mais compacto do que o pão feito com outros programas.
Pão de centeio	8	Selecione este programa quando usar uma grande quantidade de farinha de centeio ou outros cereais deste tipo (como trigo sarraceno ou espelta).
Baguete	9	Use este programa para fazer uma receita de baguete com uma crosta mais espessa.

PROGRAMA	PAIN & TRESORS	
Pão doce	10	Este programa é adequado para receitas do tipo brioche que contenham mais gordura e açúcar. Se usar preparações prontas a utilizar, não exceda um máximo de 750g de massa.
Massa levedada	11	Use este programa para fazer receitas com massa de pizza, massa de pão e massa de waffles. Este programa não cozinha alimentos.
Massa	12	Use este programa para fazer receitas de massa do tipo italiana ou massa para crosta de torta.
Bolo	13	Use este programa para fazer bolos usando fermento. Apenas a definição de 750g está acessível para este programa.
Cozinhar apenas	14	Use este programa para cozinhar de 10 a 70 minutos. Pode ser selecionado sozinho e usado: a) Após terminar o programa da massa levedada; b) Para reaquecer ou tornar crocante a superfície de pão já cozinhado que tenha arrefecido; c) Para terminar de cozinhar no caso de uma falha prolongada de energia durante um ciclo de pão.
Papas	15	Use este programa para fazer receitas de papas e pudim de arroz. Tenha cuidado com os jatos de vapor e com a liberação de ar quente quando abrir a tampa.
Cereais	16	Use este programa para fazer receitas de pudim de arroz, pudim de sêmola e pudim de trigo sarraceno. Tenha cuidado com os jatos de vapor e com a liberação de ar quente quando abrir a tampa.
Compota	17	Use este programa para fazer compotas caseiras. Tenha cuidado com os jatos de vapor e com a liberação de ar quente quando abrir a tampa.
Iogurte	18	Usado para fazer iogurte com base em leite de vaca pasteurizado, leite de cabra ou leite de soja. Coloque o recipiente do iogurte na forma (sem a tampa ou filtro do queijo fresco). Quando preparado, mantenha num local fresco e consuma no prazo de 7 dias.
Iogurte líquido	19	Usado para fazer iogurte líquido com base em leite pasteurizado. Coloque o recipiente do iogurte na forma (sem a tampa). Chocalhe bem antes de beber. Quando preparado, mantenha num local fresco e consuma no prazo de 7 dias.
Queijo fresco	20	Usado para fazer queijo fresco suave a partir de leite de vaca coalhado ou leite de cabra. Coloque o recipiente do queijo fresco no recipiente do iogurte (sem a tampa) e coloque tudo na forma. É necessária uma fase de drenagem. Quando preparado, mantenha num local fresco e consuma no prazo de 2 dias.

EXPLICAÇÃO DO MODO MANUAL

	Prima "set"		Valor predefinido	Definição disponível	Comentários
 Amassar	1	Tempo de mistura	00:09 min.	De 0:03 min. a 00:10 min. 1 min. por 1 min.	Pode reduzir o tempo de mistura se os ingredientes forem fáceis de misturar.
	2	Temperatura (°C) de mistura	(1) Sem fermentação	(1) Sem fermentação (2) Fermentação lenta (3) Fermentação rápida	Aumente a temperatura se a farinha não for fácil de amassar.
	3	Tempo de amassar	00:27 min.	De 00:00 min. a 00:35 min. 1 min. por 1 min.	Aumente o tempo de amassar se estiver a utilizar farinha forte ou farinha com um elevado teor de glúten. Para farinha com um baixo teor de glúten, diminua o tempo de amassar.
	4	Temperatura (°C) de amassar	(1) Sem fermentação	(1) Sem fermentação (2) Fermentação lenta (3) Fermentação rápida	Aumente a temperatura se a farinha não for fácil de amassar. Tenha cuidado: amassar massas com temperaturas elevadas pode danificar o fermento e o levedar do pão.
	5	Doseador de nozes ligado/desligado	LIGADO	LIGADO ou DESLIGADO	-
	6	Doseador de fermento ligado/desligado	LIGADO	LIGADO ou DESLIGADO	-

	Prima "set"		Valor predefinido	Definição disponível	Comentários
 Levedação	7	Tempo da primeira levedação	00:23 min.	De 00:00 min. a 00:35 min. 1 min. por 1 min.	O tempo de levedação depende da qualidade da massa e da temperatura da fermentação.
	8	Temperatura (°C) da primeira levedação	(2) Levedação lenta	(1) Levedação extremamente lenta (2) Levedação normal (3) Levedação rápida	A fermentação baixa aumenta o tempo da levedação para um melhor sabor e elasticidade do pão. A fermentação elevada permite uma levedação mais rápida, mas pode destruir a elasticidade do pão.
	9	Primeiro impulso	LIGADO	LIGADO ou DESLIGADO	O impulso permite remover o dióxido de carbono da massa para lhe dar força. Não utilize o impulso para pães sem glúten.
	10	Tempo da segunda levedação	00:25 min.	De 00:00 min. a 03:00 min. 1 min. por 1 min.	O tempo de levedação depende da qualidade da massa e da temperatura da fermentação.
	11	Temperatura (°C) da segunda levedação	(2) Levedação normal	(1) Levedação extremamente lenta (2) Levedação normal (3) Levedação rápida	A fermentação baixa aumenta o tempo da levedação para um melhor sabor e elasticidade do pão. A fermentação elevada permite uma levedação mais rápida, mas pode destruir a elasticidade do pão.
	12	Segundo impulso	LIGADO	LIGADO ou DESLIGADO	O impulso permite remover o dióxido de carbono da massa para lhe dar força. Não utilize o impulso para pães sem glúten.
	13	Tempo da terceira levedação	00:20 min.	De 00:00 min. a 03:00 min.	O tempo de levedação depende da qualidade da massa e da temperatura da fermentação.
	14	Temperatura (°C) da terceira levedação	(2) Levedação normal	(1) Levedação extremamente lenta (2) Levedação normal (3) Levedação rápida	A fermentação baixa aumenta o tempo da levedação para um melhor sabor e elasticidade do pão. A fermentação elevada permite uma levedação mais rápida, mas pode destruir a elasticidade do pão.

	Prima "set"		Valor predefinido	Definição disponível	Comentários
 Cozedura	15	Tempo de cozedura	00:53 min.	De 00:10 min. a 01:30 min. 1 min. por 1 min.	Aumentar o tempo de cozedura resulta num pão mais seco.
	16	Temperatura (°C) de cozedura	(4)	(1) Bolo ou pão doce claro (2) Bolo de nível médio (3) Nível médio para pão doce/ pão claro (4) Pão doce escuro/ pão médio (5) Pão escuro/ baguete média (6) Baguete escura (7) Temperatura mais elevada	A temperatura de cozedura muda a cor e a espessura da còdea.
 Manter quente	17	Manter quente automático	LIGADO	LIGADO ou DESLIGADO	Não deixe o pão na cuba se desativar a opção de "Manter quente", caso contrário o pão poderá ficar molhado.

Selecionar o peso do pão

Prima o botão  para definir o peso selecionado: 500 g, 750 g ou 1000 g. O indicador luminoso acende ao lado da definição selecionada. O peso é fornecido apenas para informação. Para alguns programas, não pode selecionar o peso. Consulte a tabela do ciclo no final do manual de instruções.

Selecionar a cor da crosta

Estão disponíveis três cores: Claro, médio e escuro. Se desejar modificar as definições, prima o botão  até que o indicador luminoso acenda ao lado da definição selecionada. Para alguns programas, não é possível selecionar a cor da crosta. Consulte a tabela do ciclo no final do manual de instruções.

Ativar/desativar os doseadores

Prima o botão das definições (2) para ativar ou desativar os doseadores.

As imagens dos dois doseadores aparecem no ecrã LCD se a opção do doseador estiver disponível para os programas desejados.

Se os doseadores estiverem disponíveis para o programa desejado, pode desativar o doseador dos frutos secos ou o doseador de fermento, ou ambos.

Para desativar, prima o botão das definições (2c). A imagem do doseador de frutos secos pisca no ecrã LCD. Prima o botão das definições para manter o doseador dos frutos secos ligado, ou mantenha premido para o desativar. Prima de novo o botão das definições (2) para ativar ou desativar o doseador de fermento. A imagem do fermento aparece a piscar no ecrã LCD. Prima o botão das definições para manter o doseador de fermento ligado, ou mantenha premido para o desativar.

Certifique-se de que coloca apenas fermento seco instantâneo no doseador de fermento.

Iniciar/Parar

Prima o botão  para ligar o aparelho. A contagem decrescente começa. Para parar o programa ou cancelar o início diferido programado, **prima o botão  durante 3 segundos.**

FUNCIONAMENTO DA MÁQUINA DE FAZER PÃO

A **tabela do ciclo (consulte o final do manual de instruções)** indica a **divisão de vários passos, de acordo com o programa selecionado**. Um indicador luminoso indica o passo que está a decorrer.

1. Amassar

Este ciclo permite formar a estrutura da massa e a sua capacidade de levedar adequadamente.

Para uma melhor levedação da massa, coloque fermento seco instantâneo no doseador (2).

Durante este ciclo, pode adicionar ingredientes: Frutos secos, azeitonas, etc. Alguns destes ingredientes extra também podem ser colocados no doseador (1) no início da receita: Nozes, sementes, passas, lascas de chocolate, frutos secos, ervas. Tenha cuidado: Alguns ingredientes não podem ser colocados no doseador, pois colam-se nas paredes do mesmo: Ingredientes gordos e húmidos, como queijo e fiambre. Para estes ingredientes, pode colocá-los diretamente na forma no início da receita.

2. Levedação

Tempo que o fermento demora a levedar o pão e a desenvolver o seu aroma.

3. Cozinhar

Transforma a massa em pão e garante a cor desejada da crosta e o nível estaladiço.

4. Manter quente

Mantém o pão quente durante 1 hora após a cozedura. No entanto, recomendamos que retire o pão quando a cozedura terminar.

O visor continua a apresentar “0:00” durante a hora de “Manter quente”. No final do ciclo, o aparelho pára automaticamente após emitir vários sons.

PROGRAMA DE INÍCIO DIFERIDO

Pode programar o aparelho para garantir que a sua preparação está pronta na altura desejada, com uma antecedência de até 15 horas. Por favor, consulte a tabela do ciclo no final do manual de instruções.

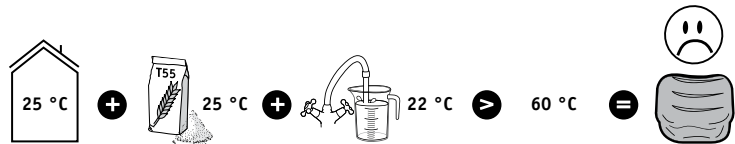
Este passo acontece após ter selecionado o programa, a cor da crosta e o peso. É apresentado o tempo do programa. Para ajustar o tempo de início diferido, prima **+** e **-**. A máquina apresenta a duração total antes do final da cozedura. **■** acende. Prima **start/stop** para iniciar o programa de início diferido.

Se fizer um erro ou desejar modificar o tempo, mantenha premido o botão **start/stop** até emitir um som. O tempo predefinido é apresentado. Inicie de novo a operação.

Alguns ingredientes são perecíveis. Não use o programa de início diferido para receitas que contenham leite, ovos, iogurte, queijo ou fruta fresca.

CONSELHO PRÁTICO

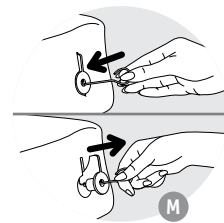
1. Todos os ingredientes usados têm de estar à temperatura ambiente (a não ser que seja indicado o contrário), e têm de ser pesados com precisão. **Meça os líquidos usando o copo graduado fornecido. Use a colher fornecida para medir colheres de chá e o outro lado para medir colheres de sopa.** Medições imprecisas podem dar origem a maus resultados. **A preparação do pão é muito sensível à temperatura e humidade.** Durante tempo quente, recomendamos que use líquidos mais frescos do que o habitual. De igual modo, durante tempo frio, pode ser necessário aquecer a água ou o leite (nunca exceda os 35 °C).



2. Use ingredientes dentro da data de validade e mantenha-os num lugar fresco e seco.
3. A farinha tem de ser medida com precisão usando uma balança de cozinha. **Use fermento de padeiro seco ativo** (em bolsas).
4. Evite abrir a tampa durante a utilização (a não ser que seja indicado o contrário).
5. Siga a ordem exata dos ingredientes e quantidades indicadas nas receitas. Primeiro os líquidos e depois os sólidos. **O fermento não pode entrar em contacto com líquidos ou com o sal. Demasiado fermento enfraquece a estrutura da massa, que leveda muito e acaba por desabar durante a cozedura.**

Ordem geral a seguir:

- Líquidos (manteiga suave, azeite, ovos, água, leite)
 - Sal
 - Açúcar
 - Primeira metade da farinha
 - Leite em pó
 - Ingredientes sólidos específicos
 - Segunda metade da farinha
 - Fermento (se não estiver no doseador)
6. Durante falhas de eletricidade inferiores a 7 minutos, a máquina guarda o estado e continua o funcionamento quando a eletricidade voltar.
 7. Se desejar que um ciclo de pão siga diretamente outro ciclo, espere cerca de 1 hora entre ambos os ciclos para permitir à máquina arrefecer e evitar potenciais impactos na preparação do pão.
 8. Quando retirar o seu pão, a pá de amassar pode permanecer presa no seu interior. Neste caso, use o gancho para o retirar suavemente.
Para isso, insira o gancho no eixo da pá de amassar e levante para retirar.
 9. Para desligar a máquina de fazer pão, prima o botão **start/stop** durante 3 segundos.
 10. Para eliminar o aviso sonoro, prima o botão **start/stop** durante 3 segundos.



Avisos para a utilização de programas sem glúten

Os menus 1, 2 e 3 têm de ser usados para preparar pão ou bolos sem glúten. Para cada programa, está disponível um único peso.

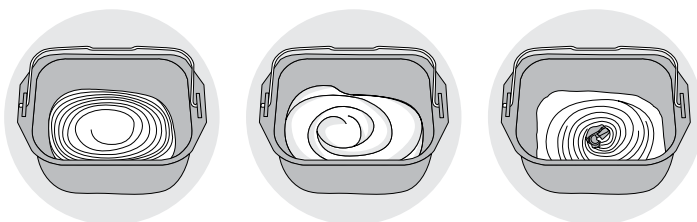
Pão e bolos sem glúten são adequados para pessoas com intolerância ao glúten (quem sofre de doença celíaca) existente em vários cereais (trigo, centeio, aveia, kamut, espelta, etc.). É importante evitar a contaminação cruzada com farinhas que contenham glúten. Preste especial atenção à limpeza da forma e pá de amassar, bem como a todos os utensílios que sejam usados para preparar pão ou bolos sem glúten. Também tem de se certificar de que o fermento usado não contém glúten.

Foram desenvolvidas receitas sem glúten com base na utilização de preparações (também chamadas misturas prontas a usar) para pão sem glúten, que são do tipo Schär ou Valpiform.

- Misturas de tipos de farinhas têm de ser peneiradas com o fermento para evitar grumos.
- Quando o programa for iniciado, é necessário ajudar no processo de amassar: Raspe quaisquer ingredientes que não tenham sido misturados das paredes para baixo na direção do centro da forma usando uma espátula que não seja de metal.
- O pão sem glúten não leveda tanto como o pão tradicional. **Terá uma consistência mais densa e uma cor mais clara do que o pão normal.**

- Todas as marcas pré-misturadas não produzem os mesmos resultados: As receitas poderão ter de ser ajustadas. Assim, recomendamos que conduza alguns testes (veja o exemplo em baixo).

Exemplo: Ajuste a quantidade de líquido.



Demasiado líquido

OK

Demasiado seco

Exceção: A massa para bolo tem de permanecer bastante líquida.

INFORMAÇÕES SOBRE OS INGREDIENTES

ESCOLHA DOS INGREDIENTES PARA O PÃO

Fermento: O pão é feito com fermento de padreiro. Este tipo de fermento é vendido em várias formas: Pequenos cubos de fermento comprimido, fermento seco ativo a ser reidratado ou fermento seco instantâneo. O fermento é vendido em supermercados (área da padaria ou frescos), mas também pode comprar fermento comprimido na sua padaria.

O fermento pode ser inserido diretamente na forma da sua máquina com os outros ingredientes ou no doseador de fermento (apenas para fermento seco instantâneo). No entanto, considere esmigalhar bem o fermento comprimido com os dedos para facilitar a sua dispersão.

Siga as quantidades recomendadas (consulte as tabelas de equivalências em baixo).

Equivalências entre quantidade/peso entre fermento seco e fermento comprimido:

Fermento seco (em colheres de chá)	1	1,5	2	2,5	3	3,5	4	4,5	5
Fermento comprimido (em g)	9	13	18	22	25	31	36	40	45

Farinhas: Recomendamos a utilização de farinha T55, a não ser que seja indicado de outro modo nas receitas. Quando usar misturas de tipos de farinha especiais para pão, brioche ou pão de leite, não exceda os 750g de massa no total (farinha + água).

Dependendo da qualidade da farinha, os resultados na preparação do pão também podem variar.

- Mantenha a farinha num recipiente selado hermeticamente, pois a farinha reage a flutuações nas condições climáticas (humidade). Adicionar aveia, farelo, gérmen de trigo, centeio ou sementes integrais na massa do pão dará origem a um pão mais denso e menos fofo.
- Quanto mais sementes integrais a farinha tiver, ou seja, se contiver uma parte das camadas exteriores da semente de trigo (T>55), menos a massa leveda e mais denso será o pão.
- Também pode encontrar preparações prontas a usar para pão disponíveis comercialmente. Consulte as recomendações do fabricante para a utilização destas preparações.

Farinha sem glúten: Usar grandes quantidades destes tipos de farinha para fazer pão pede o uso do programa para pão sem glúten. Existe uma grande variedade de tipos de farinha que não contêm qualquer glúten. Os mais conhecidos são farinha de trigo sarraceno, farinha de arroz (branco ou integral), farinha de quinoa, farinha de milho, farinha de castanha, farinha de milho e farinha de sorgo.

Para pão sem glúten, de modo a tentar recriar a elasticidade do glúten, é essencial misturar vários tipos de farinhas que não sejam para pão e adicionar agentes espessantes.

Agentes espessantes para pão sem glúten: Para obter uma consistência adequada e tentar imitar a elasticidade do glúten, pode adicionar alguma goma xantana e/ou de guar para as suas preparações.

Preparações sem glúten prontas a usar: Estas facilitam a preparação de pão sem glúten, pois contêm espessantes e têm a vantagem de ser completamente sem glúten. Algumas são orgânicas. Nem todas as marcas de preparações sem glúten prontas a usar dão origem aos mesmos resultados.

Açúcar: Não use torrões de açúcar. O açúcar alimenta o fermento, dá um sabor agradável ao pão e melhora a cor da crosta.

Sal: Regula a atividade do fermento e dá sabor ao pão.

Não pode entrar em contacto com o fermento antes do início da preparação.

Também melhora a estrutura da massa.

Água: A água reidrata e ativa o fermento. Também hidrata a fêcula da farinha e permite a formação do pão. A água pode ser substituída no total ou em parte por leite ou outros líquidos.

Use líquidos à temperatura ambiente, exceto para pães sem glúten, que requerem o uso de água quente (cerca de 35 °C).

Gorduras e azeites: As gorduras deixam o pão mais fofo. Também o deixam melhor durante mais tempo. Demasiada gordura abranda o levedar da massa. Se usar manteiga, esmigalhe-a em pequenos pedaços ou suavize-a. Não adicione manteiga derretida. Evite que a gordura entre em contacto com o fermento, pois esta pode impedir o fermento de reidratar.

Ovos: Estes melhoram a cor do pão e favorecem o desenvolvimento do mesmo. Se usar ovos, reduza a quantidade de líquido de modo uniforme. Parta os ovos e adicione o líquido necessário até obter a quantidade de líquido indicada na receita.

As **receitas foram criadas para um ovo de tamanho médio de 50g**. Se os ovos forem maiores, adicione alguma farinha. Se os ovos forem mais pequenos, adicione menos farinha.

Leite: O leite tem um efeito emulsificante que dá origem à criação de células mais regulares, tornando assim o pão mais atraente. Pode usar leite fresco ou leite em pó. Se usar leite em pó, adicione a quantidade de água inicialmente reservada ao leite: O volume total tem de ser igual ao volume indicado na receita.

Sabores e ervas: Alguns destes ingredientes extra também podem ser colocados no doseador (1) no início da receita: Nozes, sementes, passas, lascas de chocolate, frutos secos, ervas. Tenha cuidado: Alguns ingredientes não podem ser colocados no doseador, pois colam-se nas paredes do mesmo: Ingredientes gordos e húmidos, como queijo e fiambre. Para estes ingredientes, pode colocá-los diretamente na forma no início da receita.

ESCOLHA DOS INGREDIENTES PARA O IOGURTE

Leite

Que tipo de leite posso usar?

Pode usar todos os tipos de leite (por exemplo, leite de vaca, leite de cabra, leite de ovelha, leite de soja ou outros leites à base de plantas). A consistência do iogurte pode variar de acordo com o leite usado. Leites crus ou leites de longa duração e todos os leites descritos em baixo são adequados para o seu aparelho:

- **Leite esterilizado longa vida:** O leite gordo UHT produz um iogurte mais consistente. O leite meio gordo produz um iogurte menos consistente. No entanto, pode usar leite meio gordo e adicionar uma ou duas colheres de sopa de leite em pó.
- **Leite gordo:** Este leite produz um iogurte mais cremoso, com uma fina película no topo.
- **Leite cru (leite de quinta):** Este tipo de leite tem de ser fervido previamente. Recomendamos que o ferva durante um espaço de tempo suficiente. De seguida, deixe arrefecer antes de o colocar no aparelho.
- **Leite em pó:** Este tipo de leite produz um iogurte muito cremoso. Siga sempre as instruções apresentadas na caixa do fabricante.

Agente de fermentação

Para o iogurte

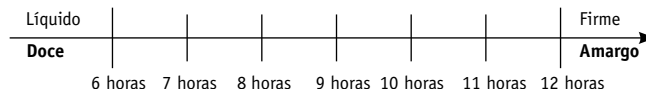
O agente de fermentação pode ser:

- Um **iogurte** comprado numa loja, cuja data de validade seja a mais antiga disponível.
- Um **agente de fermentação congelado seco ou culturas lácteas**. Neste caso, siga a duração de ativação indicada nas instruções de utilização do agente de fermentação. Estes agentes estão disponíveis em supermercados, farmácias e nalgumas lojas de alimentos saudáveis.
- Um dos seus **iogurtes preparados recentemente**. Pode ser um iogurte natural, o mais recente possível. Este processo chama-se “cultura”.

As propriedades dos agentes podem ser destruídas por temperaturas excessivamente elevadas.

Tempo de fermentação

- Dependendo dos ingredientes básicos usados e do resultado desejado, a fermentação do iogurte leva entre 6 e 12 horas.



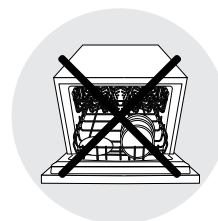
Quando a confeção terminar, coloque o iogurte no frigorífico durante, pelo menos, 4 horas, e consuma-o no espaço de 7 dias.

Coalho (para queijo fresco suave)

Para fazer os seus queijos, pode usar algum coalho ou um líquido ácido, como sumo de limão ou vinagre para coalhar o leite.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

- Desligue o aparelho da tomada e deixe-o arrefecer por completo.
- Lave a forma e a pá de amassar usando água quente e detergente. Se a pá de amassar permanecer na forma, deixe embeber durante 5 a 10 minutos.
- Limpe os outros componentes com um pano ligeiramente embebido em água. Seque bem.
- **Nenhuma parte pode ser lavada na máquina de lavar loiça.**
- Não use produtos de limpeza domésticos, esponjas abrasivas ou álcool. Use um pano suave ligeiramente embebido em água.
- Nunca coloque a estrutura ou a tampa do aparelho dentro de água.



RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS PARA MELHORAR AS SUAS RECEITAS

Não obtém os resultados esperados? Esta tabela irá ajudá-lo.	O pão leveda demasiado.	O pão abate após levedar demasiado.	O pão não leveda o suficiente.	A crosta não fica tostada o suficiente.	As partes laterais ficam tostadas, mas o pão não fica suficientemente cozinhado.	O topo e as partes laterais ficam farinhentos.
O botão foi premido durante a cozedura.				•		
Não tem farinha suficiente.		•				
Demasiada farinha.			•			•
Fermento insuficiente.			•			
Demasiado fermento.		•		•		
Água insuficiente.			•			•
Demasiada água.		•			•	
Açúcar insuficiente.			•			
Farinha de fraca qualidade.			•	•		
Proporções erradas dos ingredientes (em demasia).	•					
Água demasiado quente.		•				
Água demasiado fria.			•			
Programa errado.			•	•		

Não consegue obter o resultado desejado? Esta tabela irá ajudar a encontrar a solução.	Iogurte líquido.	O iogurte está demasiado ácido.	Existe água no iogurte.	Iogurte amarelado.
O tempo de fermentação é muito curto.	•			
O tempo de fermentação é muito longo.		•	•	•
Agentes de fermentação insuficientes ou mortos ou inativos.	•			
Boião de iogurte lavado incorretamente.	•			•
O leite usado não contém gordura suficiente (meio gordo em vez de gordo).	•			
Tampa deixada no boião.			•	
Programa incorreto usado.	•			•

GUIA DE RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS TÉCNICOS

PROBLEMAS	CAUSAS - SOLUÇÕES
A pá de amassar está presa na forma.	Deixe embeber antes de retirar.
Após premir , não acontece nada.	- E01 é apresentado e pisca no ecrã. O aparelho emite um som: O aparelho está demasiado quente. Espere 1 hora entre 2 ciclos. - E00 é apresentado e pisca no ecrã. O aparelho emite um som: O aparelho está muito frio. Espere que atinja a temperatura ambiente. - HHH ou EEE é apresentado e pisca no ecrã. O aparelho emite um som: Mau funcionamento. A máquina tem de ser reparada por pessoal autorizado. - Foi programado um início diferido.
Após premir , o motor liga-se, mas o amassar não é iniciado.	- A forma não foi inserida corretamente. - A pá de amassar está em falta ou não foi instalada corretamente. Nos dois casos citados anteriormente, pare manualmente o aparelho mantendo premido o botão . Inicie de novo a receita desde o início.
Após um início diferido, o pão não levedou o suficiente, ou não acontece nada.	- Esqueceu-se de premir após a programação do programa de início diferido. - O fermento entrou em contacto com o sal e/ou água. - Pá de amassar em falta.
Cheiro a queimado.	- Alguns ingredientes caíram para fora da forma: Retire a ficha da tomada, deixe o aparelho arrefecer e limpe o interior com uma esponja ligeiramente embebida em água e sem qualquer produto de limpeza. - A preparação derramou: A quantidade de ingredientes usados é demasiado grande e líquida. Siga as proporções apresentadas na receita.
Ingredientes extra podem ficar presos no doseador.	- Existem demasiado ingredientes no doseador. Não sobrecarregue o doseador. A tampa tem de ser fechada facilmente. - Não adicione gordura, ingredientes colantes ou húmidos no doseador.

DESCRIPTION

- | | |
|--|--|
| 1 Lid | i Extra ingredients activation |
| a Dispenser | j Yeast dispenser activation |
| (1) Extra ingredients dispenser | k Time setting |
| (2) Yeast dispenser | l Temperature setting |
| 2 Control panel | 3 Bread pan |
| a Display screen | 4 Kneading paddle |
| b Choice of programmes | 5 Graduated beaker |
| c Settings button | 6 Teaspoon measure/ tablespoon measure |
| d Weight selection | 7 Hook accessory for lifting out kneading paddle |
| e Buttons for setting delayed start and adjusting the time | 8 Storage lid |
| f Select crust colour | 9 Cottage cheese pot |
| g Start/stop button | 10 Yoghurt pot |
| h Operating indicator light | |

The sound power level measured for this product is 66 dBA.

PRIOR TO FIRST USE

- Remove all packaging, stickers and various accessories both inside and outside the appliance - **A**.
- Clean all components and the appliance using a damp cloth.

QUICK START-UP

- Unwind the cord and plug it into an earthed electrical power outlet. After the audio signal plays, program 1 is displayed by default - **I**.
- A slight odour and smoke may be given off when the appliance is first used.
- Remove the bread pan by lifting the handle. Next install the kneading paddle - **B** - **D**.
- Add the ingredients in the pan in the recommended order (see the paragraph PRACTICAL ADVICE). Add the yeast in the yeast dispenser (2) - **H**. Make sure that all ingredients are weighed accurately - **E** - **F**.
- Insert the bread pan - **G**.
- Close the lid.
- Select the desired program using the **menu** key.
- Press the **start/stop** key. The 2 points of the timer flash. The operating indicator light lights up - **J** - **K**.
- At the end of the cooking cycle, press **start/stop** and unplug the bread machine. Remove the bread pan. Always use oven mitts, because both the pan's handle and the inside of the lid are hot. Turn out the bread while hot and place it on a rack for 1 hr. to allow it to cool - **L**.

To get acquainted with the operation of your bread machine, we suggest trying the **FRENCH BREAD** recipe as your first bread.

FRENCH BREAD (program 9)	INGREDIENTS - tsp = teaspoon - tbsp = tablespoon	
CRUST COLOUR = MEDIUM	1. WATER = 365 ml	3. BREAD FLOUR (T55) = 620 g
WEIGHT = 1000 g	2. SALT = 2 tsp	4. YEAST = 1½ tsp

USING YOUR BREAD MACHINE

Selection of a program

menu Use the **menu** key to select the desired program. Each time that you press the **menu** key, the number on the display screen goes to the next program.

PROGRAM	PAIN & TRESORS	
Gluten free savoury bread	1	Program used to make recipes low in sugar and fat. We recommend the use of a ready-to-use mix (see warnings for the use of gluten-free programs).
Gluten free sweet bread	2	Program used to make recipes containing sugar and fat (e.g. brioche). We recommend using a ready-to-use mix.
Gluten free cake	3	Program used to make gluten-free cakes with baking powder. We recommend using a ready-to-use mix.
Rapid Wholemeal bread	4	Use this program to make more quickly a recipe based on whole grain flour.
Wholemeal bread	5	Select this program when making recipes based on whole grain flour.
Salt free bread	6	Bread is one of the foods that provide the largest daily contribution of salt. Reducing salt consumption can help reduce the risks of cardiovascular problems.
Super rapid bread	7	Bread made using fast programmes is more compact than that made with the other programmes.
Rye bread	8	Select this program when using a large quantity of rye flour or other cereals of this type (e.g. buckwheat, spelt).
French bread	9	Use this program to make a traditional French white bread recipe with a thicker crust.

EN

PROGRAM	PAIN & TRESORS	
Sweet bread	10	This program is suitable for brioche type recipes that contain more fat and sugar. If you use ready-to-use preparations, do not exceed 750 g of dough in total.
Leavened dough	11	Use this program to make recipes for pizza dough, bread dough and waffle dough. This program does not cook food.
Pasta	12	Use this program to make recipes for Italian type pasta or pie crust dough.
Cake	13	Use this program to make cakes using baking powder. Only the 750 g setting is accessible for this program.
Cooking only	14	"Use this program to cook for 10 to 70 min. It can be selected on its own and be used: a) after completion of the Leavened Dough program, b) to reheat or crisp the surface of already cooked breads that have cooled, c) to finish cooking in the event of a prolonged power outage during a bread cycle.
Porridge	15	Use this program to make porridge and rice pudding recipes. Be careful of steam jets and the release of hot air when opening the lid.
Cereals	16	Use this program to make recipes for rice pudding, semolina pudding and buckwheat pudding. Be careful of steam jets and the release of hot air when opening the lid.
Jam	17	Use this program to make home-made jams. Be careful of steam jets and the release of hot air when opening the lid.
Yoghurt	18	Used to make yoghurt based on pasteurised cow's milk, goat's milk or soya milk. Place the yoghurt pot in the pan (without the lid or cottage cheese filter). Once prepared, keep in a cool place and consume within 7 days.
Drinkable yoghurt	19	Used to make drinkable yoghurt based on pasteurised milk. Place the yoghurt pot in the pan (without the lid). Shake well before drinking. Once prepared, keep in a cool place and consume within 7 days.
Cottage cheese	20	Used to make soft white cheese from curdled cow's milk or goat's milk. Place the cottage cheese pot in the yoghurt pot (without the lid) and install it in the pan. A draining phase is necessary. Once prepared, keep in a cool place and consume within 2 days.

EXPLANATION OF THE MANUAL MODE

	Press on "set"		Default value	Available setting	Comments
 Knead	1	Time of Mixing	00:09 min.	from 0:03 min. to 00:10 min. 1 min. by 1 min.	You can reduce the time of mixing if your ingredients are easy to mix.
	2	T°C of Mixing	(1) No fermentation	(1) No fermentation (2) Slow fermentation (3) Quick fermentation	Increase the temperature if your flour is not easily kneadable.
	3	Time of kneading	00:27 min.	From 00:00 min. to 00:35 min. 1 min. by 1 min.	Increase the time of kneading if you are using strong flour or flour with a high level of gluten. For flour with a low level of gluten, decrease the time of kneading.
	4	T°C of Kneading	(1) No fermentation	(1) No fermentation (2) Slow fermentation (3) Quick fermentation	Increase the temperature if your flour is not easily kneadable. Be careful, kneading dough with high temperature could damage your yeast and the rise of your bread.
	5	Nuts Dispenser on/ off	ON	ON or OFF	-
	6	Yeast Dispenser on/ off	ON	ON or OFF	-

EN

	Press on "set"		Default value	Available setting	Comments
 Rising	7	Time of first Rising	00:23 min.	From 00:00 min. to 00:35 min. 1min by 1 min	Time of rising depends on the quality of your dough and the temperature of fermentation.
	8	T°C of first Rising	(2) Slow rising	(1) Very slow rising (2) Normal rising (3) Quick rising	Low fermentation increases the time of rising for a better taste and elasticity of the bread. High fermentation allows a quicker rising but could destroy the elasticity of your bread.
	9	First Flap	ON	ON or OFF	The flap allows to remove the carbon dioxide from your dough to give it strength. Don't use the flap for gluten free breads.
	10	Time of second Rising	00:25 min.	from 00:00 min. to 03:00 min. 1min by 1 min	Time of rising depends on the quality of your dough and the temperature of fermentation.
	11	T°C of second Rising	(2) Normal rising	(1) Very slow rising (2) Normal rising (3) Quick rising	Low fermentation increases the time of rising for a better taste and elasticity of the bread. High fermentation allows a quicker rising but could destroy the elasticity of your bread.
	12	Second Flap	ON	ON or OFF	The flap allows to remove the carbon dioxide from your dough to give it strength. Don't use the flap for gluten free breads.
	13	Time of third Rising	00:20 min.	from 00:00 min. to 03:00 min.	Time of rising depends on the quality of your dough and the temperature of fermentation.
	14	T°C of third Rising	(2) Normal rising	(1) Very slow rising (2) Normal rising (3) Quick rising	Low fermentation increases the time of rising for a better taste and elasticity of the bread. High fermentation allows a quicker rising but could destroy the elasticity of your bread.

	Press on "set"		Default value	Available setting	Comments
 Baking	15	Time of baking	00:53 min.	from 0:10 min. to 1:30 min. 1min by 1 min	Increasing the time of baking gives a dryer bread.
	16	T°C of baking	(4)	(1) light sweat bread or cake (2) medium level cake (3) medium level for sweat bread / light bread (4) dark sweat bread / medium bread (5) dark bread / medium french bread (6) dark french bread (7) hottest temperature	Temperature of baking changes the color and the thickness of the crust.
	17	Automatic keep warm	ON	ON or OFF	Don't leave the bread in the pan if you remove the Keep Warm option or it might become wet.

Selecting the bread weight

Press the  key to set the weight selected - 500 g, 750 g or 1000 g. The indicator light lights up opposite the selected setting. The weight is provided for information purposes only. For some programs, it is not possible to select the weight. Please refer to the cycle chart at the end of the instruction manual.

Selecting the crust colour

Three choices are available: light / medium / dark. If you wish to modify the default setting, press the  key until the indicator light lights up opposite the selected setting. For some programs, it is not possible to select the crust colour. Please refer to the cycle chart at the end of the instruction manual.

Activation / deactivation of the dispensers

Press “Settings button” (2c) to activate or deactivate the dispensers.

The two dispensers pictograms will appear on the LCD screen if the dispenser option is available for the desired programs.

If dispensers are available for the desired program, you can deactivate nuts dispenser or yeast dispenser, or both.

To deactivate, press the “Settings button” (2c). The nuts dispenser pictogram will blink on the LCD screen. Press short on “settings button” to keep the nuts dispenser on or press long to deactivate the nuts dispenser. Press again the “Settings button” (2c) to activate or deactivate the yeast dispenser. The yeast pictogram will appear and blink on the LCD screen. Press short on “settings button” to keep the yeast dispenser on or press long to deactivate the yeast dispenser. Make sure you place only instant dry yeast into the yeast dispenser.

Start / Stop

Press the  key to turn on the appliance. The countdown starts. To stop the program or cancel the programmed delayed start, **press the  key for 3 seconds.**

OPERATION OF THE BREAD MACHINE

The cycle chart (see the end of the instruction manual) indicates the breakdown of the various steps, according to the selected program. An indicator light indicates which step is currently under way.

1. Kneading

This cycle allows to form the structure of the dough and its ability to rise properly. For better rising of the dough, place the instant dry yeast into the dispenser (2).

During this cycle, you may add ingredients: dried fruits, olives, etc. Some of these extra ingredients can also be placed into the dispenser (1) at the beginning of the recipe : nuts, seeds, raisins, chocolate chips, dry fruits, herbs. Be careful : some ingredients cannot be placed into the dispenser as they might stick to the sides of the dispenser : fat ingredients and wet ingredients such as cheese and ham. For these ingredients, you can place them directly into the bread pan at the beginning of the recipe.

2. Rise

Time during which the yeast works to leaven the bread and develop its aroma.

3. Cooking

Transforms the dough into a loaf and ensures the desired crust colour and crispness level.

4. Keep warm

Keeps the bread warm for 1 hour after cooking. It is nonetheless recommended to turn out the bread once cooking is done.

The display screen continues to display “0:00” during the hour-long “Keep warm” cycle. At the end of the cycle, the appliance stops automatically after producing several audio signals.

DELAYED START PROGRAM

You may program the appliance to ensure that your preparation is ready at the time of your choice, up to 15 hrs. in advance. Please refer to the cycle chart (see the end of the instruction manual).

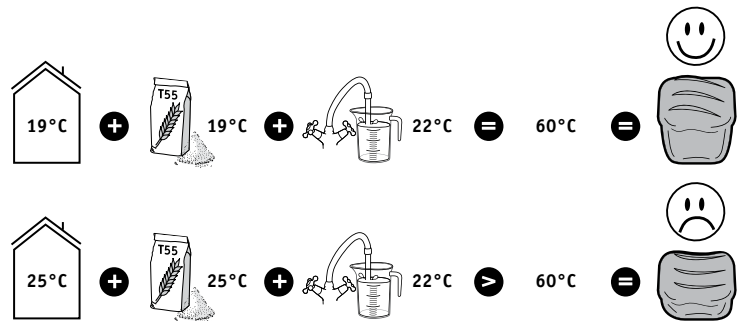
This step occurs after having selected the program, the crust colour and the weight. The program time is displayed. To adjust the delayed start time, press **+** and **-**. The machine displays the total duration prior to the end of cooking. The **■** lights up. Press **start** to launch the delayed start program.

If you make a mistake or wish to modify the time setting, hold down the **start** key until it emits an audio signal. The default time is displayed. Start the operation again.

Some ingredients are perishable. Don't use the delayed start program for recipes containing: raw milk, eggs, yoghurt, cheese, fresh fruit.

PRACTICAL ADVICE

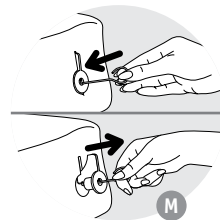
- All ingredients used must be at room temperature (unless otherwise indicated), and must be weighed accurately. **Measure the liquids using the graduated cup provided. Use the spoon provided to measure tablespoons on one side and teaspoons on the other.** Inaccurate measurements will yield bad results. **Bread preparation is very sensitive to temperature and humidity conditions.** During hot weather, it is recommended to use cooler liquids than usual. Likewise, during cold weather, it may be necessary to warm the water or milk (never exceed 35°C).



- Use ingredients prior to their best-before date and keep them in a cool, dry place.
- The flour must be weighed accurately using a kitchen scale. **Use active dry baker's yeast** (in pouches).
- Avoid opening the lid during use (unless otherwise indicated).
- Follow the exact order of the ingredients and the quantities indicated in the recipes. First the liquids, and then the solids. **The yeast must not come into contact with the liquids or with the salt. Too much yeast weakens the dough structure, which will rise a lot and will subsequently sag during cooking.**

General order to follow:

- Liquids (softened butter, oil, eggs, water, milk)
 - Salt
 - Sugar
 - First half of the flour
 - Powdered milk
 - Specific solid ingredients
 - Second half of the flour
 - Yeast (if not in the dispenser)
- During a power outage under 7 minutes, the machine will save its status and will resume its operation once the power comes online.
 - If you wish to have one bread cycle directly follow another, wait for approximately 1 hr. between both cycles to allow the machine to cool and prevent any potential impact on bread making.
 - When turning out your bread, the kneading paddle may remain stuck inside it. In this case, use the hook to gently remove it. To do so, insert the hook in the kneading paddle's shaft, and then lift to remove it.
 - To turn off the bread maker, press **stop** button for 3 seconds.
 - To remove acoustic signal, press **stop** button for 3 seconds.



Warnings for the use of gluten-free programs

Menus 1, 2 and 3 must be used to make gluten-free breads or cakes. For each program, a single weight is available.

Gluten-free breads and cakes are suitable for those who have an intolerance to the gluten (celiac disease sufferers) present in several cereals (wheat, barley, rye, oat, kamut, spelt, etc.).

It is important to avoid cross-contamination with flours containing gluten. Exercise special care cleaning the pan and the kneading paddle, as well as all utensils being used to make gluten-free breads and cakes. You must also ensure that the yeast used contains no gluten. Gluten-free recipes have been developed based on the use of preparations (also called ready-to-use mixes) for gluten-free bread that are either Schär or Valpiform type.

- Blends of flour types must be sifted with the yeast to prevent lumps.
- When the program is launched, it is necessary to assist the kneading process: scrape down any unmixed ingredients on the sides towards the centre of the pan using a non-metallic spatula.
- Gluten-free bread cannot rise as much as a traditional bread. **It will be of a denser consistency and lighter colour than normal bread.**

- All premix brands do not yield the same results: the recipes may have to be adjusted. It is therefore recommended to conduct some tests (see example below).

Example: adjust the quantity of liquid.



Exception: cake batter must remain quite liquid.

INFORMATION ON THE INGREDIENTS

CHOICE OF INGREDIENTS FOR BREAD

Yeast: Bread is made using baker's yeast. This type of yeast is sold in several forms: small cubes of compressed yeast, active dry yeast to be rehydrated or instant dry yeast. Yeast is sold in supermarkets (bakery or fresh foods departments), but you can also buy compressed yeast from your baker.

The yeast can be directly incorporated in your machine's pan with the other ingredients or into the yeast dispenser (for instant dry yeast only). Nonetheless consider thoroughly crumbling the compressed yeast between your fingers to facilitate its dispersion.

Follow the recommended amounts (see the equivalences chart below).

Quantity/weight equivalences between dry yeast and compressed yeast:

Dry yeast (in tsp)	1	1.5	2	2.5	3	3.5	4	4.5	5
Compressed yeast (in g)	9	13	18	22	25	31	36	40	45

Flours: Using T55 flour is recommended, unless otherwise indicated in the recipes. When using mixes of special flour types for bread, brioche or milk bread, do not exceed 750 g of dough in total (flour + water).

Depending on the quality of the flour, the bread making results may also vary.

- Keep flour in a hermetically sealed container, since flour reacts to fluctuations in climate conditions (humidity). Adding oats, bran, wheat germ, rye or whole grains to the bread dough, will produce a bread that is denser and less fluffy.
- The more a flour is based on whole grains, that is, containing a part of the outer layers of a wheat grain (T>55), the less the dough will rise and the denser the bread will be.
- You will also find commercially available ready-to-use preparations for breads. Please refer to the manufacturer's recommendations for the use of these preparations.

Gluten-free flour: Using large quantities of these flour types to make bread calls for the use of the gluten-free bread program. There is a large number of flour types that do not contain any gluten. The best known are buckwheat flour, rice flour (either white or whole grain), quinoa flour, corn flour, chestnut flour, millet flour and sorghum flour.

For gluten-free breads, in order to try to recreate the elasticity of gluten, it is essential to mix several types of non bread making flours and to add thickening agents.

Thickening agents for gluten-free breads: To obtain a proper consistency and to attempt to imitate the elasticity of gluten, you may add some xanthan gum and/or guar gum to your preparations.

Ready-to-use gluten-free preparations: They make it easier to make gluten-free bread since they contain thickeners and have the advantage of being completely guaranteed to be gluten-free — some are also organic.

All brands of ready-to-use gluten-free preparations do not yield the same results.

Sugar: Don't use sugar lumps. Sugar feeds the yeast, gives a good flavour to the bread and improves the crust colour.

Salt: It regulates the activity of the yeast and gives flavour to bread.

It must not come into contact with the yeast prior to the start of the preparation.

It also improves the structure of the dough.

Water: Water rehydrates and activates the yeast. It also hydrates the flour's starch and enables the loaf to be formed. Water may be replaced, in whole or in part, by milk or other liquids. **Use**

liquids at room temperature, except for gluten-free breads, which require the use of warm water (approximately 35°C).

Fats and oils: Fats make the bread fluffier. It will also keep better and longer. Too much fat slows the rise of the dough. If you use butter, crumble it into small pieces or soften it. Do not incorporate melted butter. Prevent the fat from coming into contact with the yeast, since the fat could prevent the yeast from rehydrating.

Eggs: They improve the bread's colour and favour good development of the loaf. If you use eggs, reduce the quantity of liquid accordingly. Break the egg and add the necessary liquid until you obtain the quantity of liquid indicated in the recipe.

The **recipes have been designed for a medium-sized egg of 50 g**, if the eggs are larger, add some flour; if the eggs are smaller, add a little less flour.

Milk: Milk has an emulsifying effect that leads to the creation of more regular cells, and therefore an attractive loaf appearance. You may use fresh milk or powdered milk. If you use powdered milk, add the quantity of water initially reserved for milk: the total volume must be equal to the volume indicated in the recipe.

Flavours and herbs: Some of extra ingredients can also be placed into the dispenser (1) at the beginning of the recipe : nuts, seeds, raisins, chocolate chips, dry fruits, herbs. Be careful: some ingredients can not be placed into the dispenser as they might stick to the sides of the dispenser: fat ingredients and wet ingredients such as cheese and ham. For these ingredients, you can place them directly into the bread pan at the beginning of the recipe.

CHOICE OF INGREDIENTS FOR YOGHURT

Milk

Which type of milk may I use?

You may use all types of milk (for example, cow's milk, goat's milk, sheep's milk, soya milk or other plant-based milks). The consistency of the yoghurt may vary according to the milk used. Raw milk, long shelf life milks and all milks described below are suitable for use in the appliance:

- **Sterilised long shelf life milk:** Whole UHT milk produces a firmer yoghurt. Partly skimmed milk produces a less firm yoghurt. Alternatively, you may use partly skimmed milk and add 1 or 2 tablespoons of powdered milk.
- **Whole milk:** this milk produces a creamier yoghurt, with a thin "skin" layer on top.
- **Raw milk (farm milk):** this type of milk must be boiled beforehand. We recommend boiling it for a sufficient length of time. Next, let it cool before placing it in the appliance.
- **Powdered milk:** this type of milk produces a very creamy yoghurt. Always follow the instructions appearing on the manufacturer's packaging.

Fermentation Agent

For the yoghurt

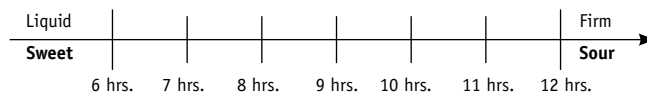
The fermentation agent may be:

- A **plain yoghurt** purchased in a store, whose expiration date is the latest one available.
- A **freeze-dried fermentation agent or lactic cultures**. In this case, follow the activation duration indicated in the fermentation agent's instructions for use. These agents are available in supermarkets, pharmacies and some health food stores.
- One of your **recently prepared yoghurts** – this must be a plain yoghurt, the most recent possible. This process is called a "culture".

The properties of the agents may be destroyed by overly elevated temperatures.

Fermentation Time

- Depending on the basic ingredients used and the desired result, the fermentation of the yoghurt will take between 6 and 12 hours.



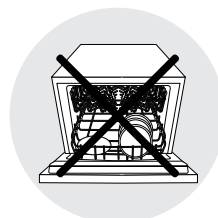
Once the cooking is done, put the yoghurt in the refrigerator for at least 4 hours, and consume it within 7 days.

Rennet (for soft white cheese)

To make your cheeses, you can use some rennet or an acidic liquid such as lemon juice or vinegar to curdle the milk. EN

CLEANING AND MAINTENANCE

- Unplug the appliance and wait for it to cool down completely.
- Wash the pan and the kneading paddle using hot soapy water. If the kneading paddle stays in the pan, soak it for 5 to 10 min.
- Clean the other components with a damp sponge. Dry thoroughly.
- **No part whatsoever is machine washable.**
- Don't use any household cleanser, abrasive pads or alcohol. Use a soft, damp cloth.
- Never submerge the appliance's body or the lid.



TROUBLESHOOTING GUIDE TO IMPROVE YOUR RECIPES

Not getting the expected results? This table will help you.	Bread rises too much	Bread falls after rising too much	Bread does not rise enough	Crust not golden enough	Sides brown but bread not fully cooked	Top and sides floury
						
The  button was pressed during baking.				●		
Not enough flour.		●				
Too much flour.			●			●
Not enough yeast.			●			
Too much yeast.		●		●		
Not enough water.			●			●
Too much water.		●			●	
Not enough sugar.			●			
Poor quality flour.			●	●		
Wrong proportions of ingredients (too much).	●					
Water too hot.		●				
Water too cold.			●			
Wrong programme.			●	●		

Are you failing to obtain the desired result? This chart will help identify the solution.	Liquid yoghurt	The yoghurt is too acidic	There is water in the yoghurt	Yellowed yoghurt
The fermentation time is too short.	●			
The fermentation time is too long.		●	●	●
No enough fermentation agents or dead or non-active fermentation agents.	●			
Improperly cleaned yoghurt pot.	●			●
The milk used does not contain enough fat (partly skimmed instead of whole milk).	●			
Lid left on the pot.			●	
Improper programs used.	●			●

TECHNICAL TROUBLESHOOTING GUIDE

PROBLEMS	CAUSES - SOLUTIONS
The kneading paddle is stuck in the pan.	Let it soak before removing it.
After pressing on  , nothing happens.	- E01 is displayed and flashes on the screen, the appliance beeps: the appliance is too hot. Wait 1 hour between 2 cycles. - E00 is displayed and flashes on the screen, the appliance beeps: the appliance is too cold. Wait for it to reach room temperature. - HHH or EEE is displayed and flashes on the screen, the appliance beeps: malfunction. The machine must be serviced by authorised personnel. - A delayed start has been programmed.
After pressing on  , the motor is on but no kneading takes place.	- The pan has not been correctly inserted. - Kneading paddle missing or not installed properly. In the two cases cited above, stop the appliance manually with a long press on the  button. Start the recipe again from the beginning.
After a delayed start, the bread has not risen enough or nothing happens.	- You forgot to press on  after programming the delayed start programme. - The yeast has come into contact with salt and/or water. - Kneading paddle missing.
Burnt smell.	- Some of the ingredients have fallen outside the pan: unplug the appliance, let it cool down, then clean the inside with a damp sponge and without any cleaning product. - The preparation has overflowed: the quantity of ingredients used is too great, notably liquid. Follow the proportions given in the recipe.
Extra ingredients stay stuck in the dispenser	- There are too many ingredients into the dispenser. Do not overload the dispenser. The lid must close easily. - Do not put fat, sticky and wet ingredients into the dispenser.

EN

INTERNATIONAL GUARANTEE: COUNTRY LIST							
SMALL HOUSEHOLD APPLIANCES							
							
ARGENTINA	0800-122-2732	مصر EGYPT	16622	VIETNAM	1800-555521	МАКЕДОНИЈА MACEDONIA	(02) 20 50 319
ՀԱՅԱՍՏԱՆ ARMENIA	010 55-76-07	EESTI ESTONIA	668 1286	SLOVENIJA SLOVENIA	02 234 94 90	MALAYSIA	603 7802 3000
AUSTRALIA	1300307824	SUOMI FINLAND	09 8946 150	ΕΛΛΑΔΑ GREECE	2106371251	MEXICO	(55) 52839354
ÖSTERREICH AUSTRIA	01 890 3476	FRANCE Continentale + Guadeloupe, Martinique, Réunion, St-Martin	09 74 50 47 74	香港 HONG KONG	8130 8998	MOLDOVA	22 224035
البحرين BAHRAIN	17716666	DEUTSCHLAND GERMANY	0212 387 400	MAGYARORSZÁG HUNGARY	06 1 801 8434	NEDERLAND The Netherlands	0318 58 24 24
БЕЛАРУСЬ BELARUS	017 2239290	سلطنة عمان OMAN	24703471	INDONESIA	+62 21 5793 7007	NEW ZEALAND	0800 700 711
BELGIQUE BELGIE BELGIUM	070 23 31 59	POLSKA POLAND	801 300 420 koszt. jak i za połączenie lokalne	ITALIA ITALY	1 99 207 354	NORGE NORWAY	22 96 39 30
BOSNA I HERCEGOVINA	Info-linija za potrošače 033 551 220	PORTUGAL	808 284 735	日本 JAPAN	0570-077772	ESPAÑA SPAIN	933 06 37 65
BRASIL BRAZIL	11 2915-4400	قطر QATAR	44485555	الأردن JORDAN	5665505	SVERIGE SWEDEN	08 629 25 00
БЪЛГАРИЯ BULGARIA	0700 10 330	REPUBLIC OF IRELAND	01 677 4003	ҚАЗАҚСТАН KAZAKHSTAN	727 378 39 39	SUISSE SCHWEIZ SWITZERLAND	044 837 18 40
CANADA	1-800-418-3325	ROMANIA	0 21 316 87 84	한국어 KOREA	080-733-7878	ประเทศไทย THAILAND	02 765 6565
CHILE	02 2 884 46 06	РОССИЯ RUSSIA	495 213 32 30	الكويت KUWAIT	1807777 Ext.:2104	TÜRKİYE TURKEY	444 40 50
COLOMBIA	018000520022	المملكة العربية السعودية SAUDI ARABIA	920023701	LATVJA LATVIA	6 616 3403	الإمارات العربية المتحدة UAE	8002272
HRVATSKA CROATIA	01 30 15 294	SRBIJA SERBIA	060 0 732 000	لبنان LEBANON	4414727	Україна UKRAINE	044 300 13 04
ČESKÁ REPUBLIKA CZECH REPUBLIC	731 010 111	SINGAPORE	6550 8900	LIETUVA LITHUANIA	5 214 0057	UNITED KINGDOM	0345 602 1454
DANMARK DENMARK	43 350 350	SLOVENSKO SLOVAKIA	232 199 930	LUXEMBOURG	0032 70 23 31 59	U.S.A.	800-395-8325
24/10/2018							

Date of purchase / Date d'achat / Fecha de compra / Købsdato / Ostopäivä / Kjøpsdato / Inköpsdatum / Ostukuupeiev / Pirkuma datums / Jsigiimyo data / Data zakupu / Datum izrobitve blaga / Datum kupovine / Vásárlás dátuma / Data achiziției / Дата на закупуване / Дата продажы / Часукупки ор. / Дата продажы / Сатылган күні / 購入日 / วันที่ซื้อ / 구입일자 / Датум на купување /

Product reference / Référence produit / Referencia del producto / Referencenummer / Tuotenumero / Artikkelnummer / Produktreferens / Toote viitenumber / Produkta atsauces numurs / Gaminio numeris / Referenja produktu / Označka proizvoda / Tip aparata / Készülék típusa / Cod produs / Модель / Модель / Упатки / Модел / Yariç / 製品リファレンス番号 / ผลิตภัณพ์ / 제품명 / Παραποσι за произвоо:

Retailer name and address / Nom et adresse du revendeur / Nombre y dirección del minorista / Forhandler navn & adresse / Jälleenmyyjän nimi ja osoite / Forhandler navn og adresse / Återförsäljarens namn och adress / Mijlja kauplus ja address / Veikala nosaukums un adrese / Pardutouvės pavadinimas ir adresas / Nazwa i adres sprzedawcy / Naziv i adresa prodajnog mjesta / Naziv in naslov trgovine / Forgalmazó neve és címe / Numele și adresa vânzătorului / Търговски обект / Nazwa na adresie prodawcy / Часукупкирмисли ушлукчунул ил бунулг. / Название и адрес продавца / Сатушынын атауы мен мекен-жайы / 販売店名、住所 / ផលិតករនិងអាសយដ្ឋាន / 소매점 이름과 주소 / Имя и адреса на продавач /

Distributor stamp / Cachet / Sello del distribuidor / Forhandler stempel / Jälleenmyyjän leima / Forhandler stempel / Återförsäljarens stämpel / Tempel / Žimogs / Antspaudas / Pieczęć sprzedawcy / Pečet distributera / Pečet trgovine / Forgalmazó pecsétje / Štampila vânzătorului / Печат на търговския обект / Печатка продавця / Чіпир / Печат продавца / Сатушынын мори / 販売店印 / istributörstämpel / 소매점 직인 / Печат на дистрибутер /

FR	p.	2	-	5	p.	30	-	45
NL	p.	6	-	9	p.	46	-	61
IT	p.	10	-	13	p.	62	-	77
ES	p.	14	-	17	p.	78	-	93
PT	p.	18	-	21	p.	94	-	109
EN	p.	22	-	25	p.	110	-	125