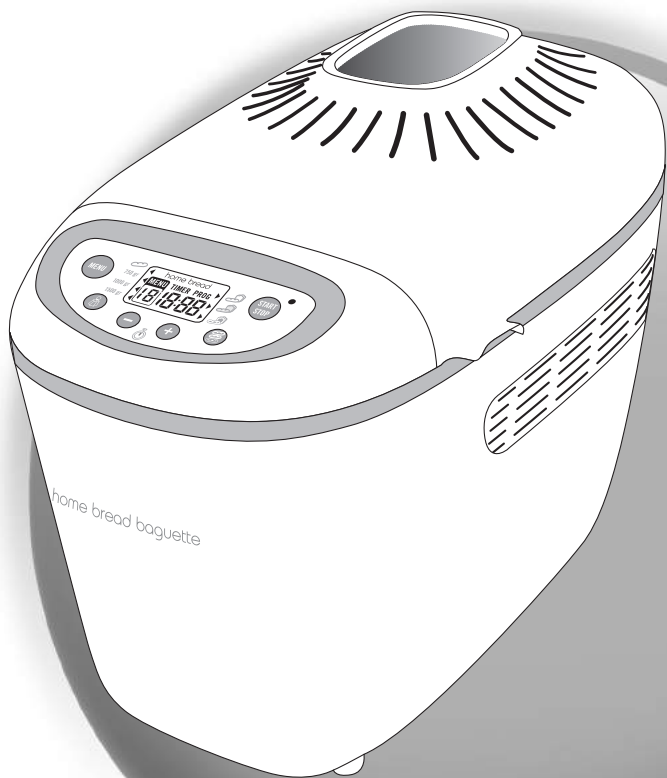


home bread baguette

● Français	1 - 24	● Slovensky	315 - 342
● Nederlands	25 - 48	● Bosanski	343 - 370
● Deutsch	49 - 72	● Bulgarian	371 - 398
● Italiano	73 - 96	● Hrvatski	399 - 426
● Español	97 - 120	● Română	427 - 454
● Português	121 - 144	● Srpski	455 - 482
● English	145 - 168	● Slovensko	483 - 510
● Русский	175 - 202	● Eesti	511 - 538
● Українська	203 - 230	● Latviešu	539 - 566
● ҚАЗАҚША	231 - 258	● Lietuvių	567 - 594
● Magyar	259 - 286	● Polski	595 - 622
● Český	287 - 314		

home bread baguette



FR

NL

DE

IT

ES

PT

EN

RU

UK

KK

HU

CS

SK

BS

BG

HR

RO

SR

SL

ET

LV

LT

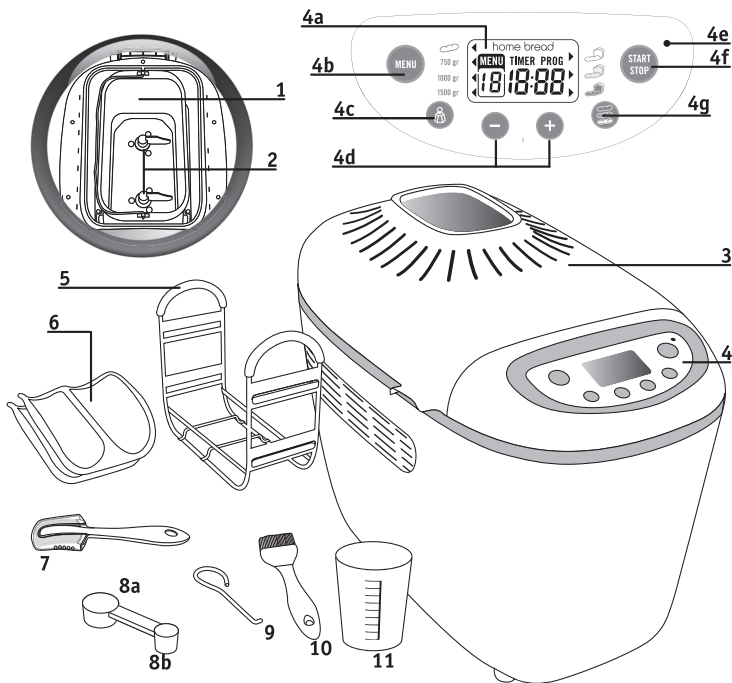
PL



NEDERLANDS

pagina

1	BESCHRIJVING	26
2	VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN	27
3	VOOR HET EERSTE GEBRUIK	31
4	REINIGEN EN ONDERHOUDEN	38
5	DE CYCLUSSEN	39
6	DE INGREDIËNTEN	39
7	HANDIGE TIPS	41
8	INDIVIDUELE BROODJES BEREIDEN EN BAKKEN	42
9	TECHNISCHE PROBLEMEN OPLOSSEN	45
10	TECHNISCHE STORINGSGIDS	48
11	GARANTIE	48
12	MILIEU	48
13	TABEL MET CYCLI	169



1 BESCHRIJVING

1. Uitneembare binnenpan
2. Kneders
3. Deksel met kijkvenster
4. Bedieningspaneel
 - a. Display
 - a1. Indicator voor het snijden van de porties baguettes
 - a2. Menuselectie
 - a3. Gewichtindicator
 - a4. Bruiningsgraad
 - a5. Uitgestelde programmering
 - a6. Tijdsweergave
 - b. Keuze van de programma's
 - c. Gewichtselectie
 - d. Insteltoetsen voor inschakeling van de timer en instelling van de tijd voor programma 12
 - e. Controlelampje
 - f. Aan/uit-knop

- g. Selectie van de bruiningsgraad
5. Baksteen stokbroden
6. 2 vormen met anti-aanbaklaag voor stokbroden

Accessoires:

7. Mesje
8. a. Eetlepel = el
b. Theelepel = th
9. "Haak" accessoire voor het verwijderen van de kneeders
10. Kwast
11. Maatbeker



2 VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN BELANGRIJKE VOORZORGSMAATREGELEN

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

Deze is niet ontworpen voor een gebruik in de volgende gevallen, waarvoor de garantie niet geldig is:

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

deze te worden vervangen door de fabrikant, zijn servicedienst of een gelijkwaardig gekwalificeerd persoon om een gevaarlijke situatie te voorkomen.

- Dit apparaat mag gebruikt worden door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten of personen zonder ervaring of kennis, indien ze via een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid onder toezicht staan of voorafgaand instructies kregen over het gebruik van het toestel en op de hoogte zijn van de mogelijke risico's. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Schoonmaak- en onderhoudswerkzaamheden mogen alleen worden verricht door kinderen boven de 8 jaar die onder toezicht staan. Houd het apparaat en diens snoer buiten bereik van kinderen onder de 8 jaar.
- **Dit apparaat is bestemd voor huishoudelijk binnengebruik en bij een hoogte van maximaal 4000 m.**
- Opgelet: risico op letsel door foutief gebruik van het apparaat.

- **Opgelet:** het oppervlak van het verwarmingselement is onderhevig aan restwarmte na gebruik.
- Het apparaat mag niet ondergedompeld worden in water of een andere vloeistof.
- Houd u dan ook aan de in de recepten aangegeven hoeveelheden.

In de broodkuip:

- maak niet meer dan 1500 g deeg in totaal.
- maak niet meer dan 930 g meel en 15 g gist.

Op de platen voor stokbroden:

- gebruik nooit meer dan 450 g deeg per bereiding.
- gebruik nooit meer dan 280 g meel en 6 g gist per bereiding.
- Gebruik een vochtige spons of doek voor de reiniging van onderdelen die in contact komen met de voeding.
- Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door voordat u het apparaat in gebruik neemt: indien het apparaat niet overeenkomstig de handleiding gebruikt wordt, kan de fabrikant geen enkele aansprakelijkheid aanvaarden.
- Voor uw veiligheid voldoet dit apparaat aan de toepasselijke normen en regelgevingen (Richtlijnen Laagspanning, Elektromagnetische Compatibiliteit, Materialen in contact met voedingswaren, Milieu...).
- Maak gebruik van een stevig en stabiel werkvlak dat niet door opspattend water bereikt kan worden en maak in geen geval gebruik van een nis in een inbouwkeuken.
- Controleer of de voedingsspanning van uw apparaat overeenkomt met die van uw elektrische installatie. Verkeerde aansluiting maakt de garantie ongeldig.
- Steek de stekker altijd in een geaard stopcontact. Het niet in acht nemen van deze verplichting kan elektrische schokken ver-

oorzaken en tot ernstige verwondingen leiden. Voor uw eigen veiligheid moet het geaarde stopcontact beantwoorden aan de in uw land geldende normen voor elektrische installaties. Indien uw installatie geen geaard stopcontact heeft, dient u, voordat u het apparaat aansluit, een erkende instantie te laten komen om uw elektrische installatie zodanig te wijzigen dat deze aan de normen voldoet.

- Uw apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik.
- Trek, bij langdurige afwezigheid en als u het apparaat schoonmaakt, de stekker uit het stopcontact.
- Het apparaat niet gebruiken indien:
 - het snoer hiervan beschadigd of defect is;
 - het apparaat gevallen is, zichtbaar beschadigd is of niet goed meer functioneert.

In ieder van deze gevallen moet het apparaat naar de dichtstbijzijnde servicedienst teruggestuurd worden om risico's te vermijden. Raadpleeg de garantie.

- Elke handeling anders dan schoonmaken en het gewone onderhoud dient door een door erkende servicedienst te gebeuren.
- Houd het apparaat, de voedingskabel of de stekker niet in water of enige andere vloeistof.
- Laat het netsnoer niet binnen handbereik van kinderen hangen.
- Het netsnoer mag niet in de buurt van, of in contact met de warme delen van het apparaat, in de buurt van een warmtebron of op scherpe randen komen.
- Het apparaat niet verplaatsen als het aanstaat.

• **Raak het kijkvenster niet aan tijdens en vlak na de werking. De temperatuur van het kijkvenster kan hoog zijn.**

- Trek niet aan het snoer om de stekker uit het stopcontact te halen.
- Gebruik alleen in goede staat verkerende verlengsnoeren met een geaarde stekker en een snoer waarvan de doorsnede minstens gelijk is aan die van het apparaat.
- Plaats het apparaat niet op een ander apparaat.
- Gebruik dit apparaat niet als hittebron.
- Gebruik dit apparaat uitsluitend voor het bakken van brood of het maken van jam.
- Nooit papier, karton of plastic in het apparaat plaatsen en er niets op plaatsen.
- Probeer bij brand nooit de vlammen te blussen met water. Trek de stekker uit het stopcontact. Doof de vlammen met een vochtige doek.
- Voor uw eigen veiligheid, dient u uitsluitend gebruik te maken van de op het apparaat afgestemde accessoires en onderdelen.
- **Gebruik aan het einde van het programma altijd ovenwanten om de uitneembare binnenpan of de warme delen van het apparaat vast te pakken. Tijdens het gebruik wordt het apparaat zeer heet.**
- Nooit de luchtroosters dichtmaken of afdekken.
- Wees zeer voorzichtig, er kan stoom ontsnappen wanneer u het deksel opent tijdens het programma of aan het einde hiervan.
- Het bij dit apparaat gemeten akoestische vermogen bedraagt 69 dBA.



Wees vriendelijk voor het milieu!

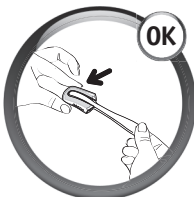
- Uw apparaat bevat talrijke materialen die hergebruikt of gerecycleerd kunnen worden.
- Breng het naar een verzamelpunt voor verwerking ervan.

3 VOOR HET EERSTE GEBRUIK



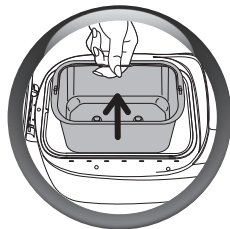
1. UITPAKKEN

- Pak het apparaat uit en lees de gebruiksaanwijzing aandachtig door voordat u het apparaat in gebruik neemt.
- Plaats het apparaat op een stabiele ondergrond. Verwijder de volledige verpakking, de stickers en diverse accessoires, zowel aan de binnenkant als aan de buitenkant van het apparaat.



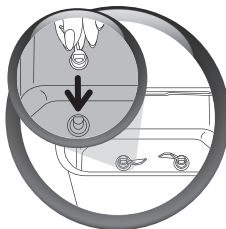
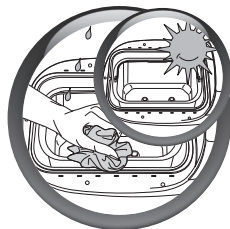
Waarschuwing

- Let op : het speciale baguettemes is zeer scherp. Voorzichtig mee omgaan!



2. VOOR HET EERSTE GEBRUIK

- Neem het handvat van het bakblik vast, trek het blik verticaal omhoog en verwijder het uit de machine.



3. SCHOONMAKEN VAN DE BINNENPAN

- Maak de binnenpan van het apparaat schoon met een vochtige doek. Droog de binnenpan grondig af. **Bij het eerste gebruik kan er een lichte geur/rook vrijkomen, dit is normaal en zal snel verdwijnen.**



Er kan beter gemengd worden als de kneaders tegenover elkaar gezet worden.

4. STARTEN

- Doe de uitneembare binnenpan terug in het apparaat.
- Druk op de ene en vervolgens de andere zijde van de uitneembare binnenpan om het zodanig vast te klikken op het aandrijfelement dat beide zijden vastgeklikt zijn.

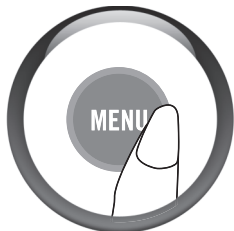
- Rol het snoer af en steek de stekker in een geaard stopcontact.
- Na het geluidssignaal verschijnen automatisch de basisinstellingen op het scherm: programma 1 en gemiddelde bruining.






Om kennis te maken met uw broodmachine, stellen wij u voor om voor uw eerste brood het recept van het BASISBROOD te proberen. Lees paragraaf « PROGRAMMA BASISBROOD » op pagina 44.



5. SELECTEER EEN PROGRAMMA (ZIE KENMERKEN IN DE TABEL OP DE VOLGENDE PAGINA)

- Voor ieder programma wordt een automatische instelling weergegeven. U moet dus met de hand de gewenste instellingen selecteren.
- Door het kiezen van een programma wordt een reeks stappen ingeschakeld, die automatisch na elkaar ingezet worden.



- Druk op de "menu"-toets die u de kans geeft om uit een aantal verschillende programma's te kiezen. Om de programma's van 1 tot 16 te doorlopen, drukt u achtereenvolgens op de "menu"-toets.
- De tijd die bij het geselecteerde programma hoort, wordt automatisch weergegeven.

ACCESSOIRES	ONTDEK DE PROGRAMMA'S DIE IN HET MENU WORDEN VOORGESTELD	
	1. Stokbrood	<p>Met het stokbroodprogramma kunt u zelf uw stokbroden maken. Dit programma omvat twee fasen. 1^{ste} fase > Kneeden en rijzen van het deeg 2^e fase > Bakken De bakcyclus vindt plaats na het klaarmaken van de stokbroden (om u te helpen bij de bereiding van de stokbroden treft u een aanvullend boekje aan bij de broodbakmachine).</p>
	2. Zoet Stokbrood	<p>Voor de kleine suikerbroden: luxebroodjes, melkbrood, zoete broodjes, enz ...</p>
	3. Stokbrood Bakken	<p>Programma 3 laat toe om de stokbroden te bakken met een deeg dat op voorhand klaargemaakt werd. De broodbakmachine mag niet onbewaakt achtergelaten worden als u het programma 3 gebruikt. Om de cyclus voortijdig te beëindigen, stopt u het programma handmatig door lang op toets te drukken. .</p>
	4. Basisbrood	<p>Met het programma 4 kunnen de meeste broodrecepten met behulp van tarwemeel gemaakt worden.</p>
	5. Frans Brood	<p>Het programma 5 komt overeen met een recept voor traditioneel wit Frans brood.</p>
	6. Volkorenbrood	<p>Het programma 6 moet geselecteerd worden wanneer u meel voor volkorenbrood gebruikt. Dit programma wordt ook gebruikt om recepten met bakkersbereidingen te maken.</p>
	7. Zoet Brood	<p>Het programma 7 is geschikt voor recepten die meer vet en suiker bevatten. Indien u een kant-en-klaar mix voor brioches of melkbrood gebruikt, zorg dan dat u in totaal niet meer dan 1000 g deeg heeft.</p>
	8. Snel Witbrood	<p>Programma 8 is aangewezen voor SNEL broodbakken. U vindt het recept in het meegeleverde boekje. Voor dit recept mag de temperatuur van het water maximaal 35°C bedragen.</p>
9. Glutenvrij Brood	<p>Dit brood is geschikt voor mensen die allergisch zijn voor gluten (Coeliakie) die in diverse graanproducten (tarwe, gerst, rogge, haver, kamut, spelt, enz...) voorkomen. De binnenpan moet steeds gereinigd worden, om verontreiniging door andere meelsoorten te voorkomen. Bij een streng glutenvrij dieet moet u ervoor zorgen dat de gebruikte gist ook glutenvrij is. Door de consistentie van meel zonder gluten is optimaal mengen niet mogelijk. U dient dan ook tijdens het kneden het deeg van de randen los te maken met een soepele kunststof spatel. Brood zonder gluten is compacter en de kleur is bleker dan van normaal brood. Voor dit programma is enkel een gewicht van 1000 g beschikbaar.</p>	


ACCESSOIRES	10. Zoutloos Brood	Door minder zout te gebruiken, neemt het risico van hart- en vaatziekten af.
	11. Extra Omega 3 Brood	Dit brood is rijk aan Omega 3 vetzuren dankzij een evenwichtig, compleet recept voor wat betreft de voedingswaarde. Omega 3 vetzuren dragen bij tot een goede werking van het hart- en vaatstelsel.
	12. Brood Bakken	<p>Met het bakprogramma kan uitsluitend tussen 10 en 70 min. gebakken worden, instelbaar in schijven van 10 min, met een lichte, middelmatige of donkere goudbruine kleur. Dit kan alleen geselecteerd worden en gebruikt worden:</p> <p>a) in combinatie met het programma gerezen deeg, b) voor het verwarmen of knapperig maken van reeds gebakken en afgekoeld brood, c) voor het afbakken in geval van een langdurige stroomonderbreking tijdens een broodcyclus.</p> <p>Met dit programma kunnen er geen stokbroden worden gebakken. De broodbakmachine dient tijdens het gebruik van programma 12 onder toezicht te blijven. Om de cyclus voor het einde te onderbreken, schakelt u het programma handmatig uit door de toets  lang ingedrukt te houden.</p>
	13. Brooddeeg	Het programma gerezen deeg bakt niet. Dit komt overeen met een kneed- en rijsprogramma voor alle soorten gerezen deeg. Bijv.: pizzadeeg.
	14. Cake	Voor het vervaardigen van taarten en cake met bakpoeder. Voor dit programma is enkel een gewicht van 1000 g beschikbaar.
	15. Jam	Het programma Jam kookt automatisch jam in de uitneembare binnenpan. Het fruit moet in stukken worden gesneden en worden ontpit.
	16. Pasta	Het programma 16 kneedt alleen maar. Het is bestemd voor niet gerezen deeg. Bijv.: pasta.

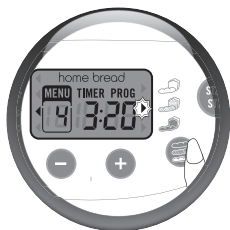


6. HET GEWICHT VAN HET BROOD SELECTEREN


- Het gewicht van het brood wordt automatisch ingesteld op 1500 g. Het gewicht wordt slechts ter indicatie gegeven.
- Bij sommige recepten kan geen brood van 750 g gemaakt worden.
- **Raadpleeg de gedetailleerde recepten voor meer informatie.**
- **Bij de programma's 3, 9, 12, 13, 14, 15, 16, is er geen instelling van het gewicht.**

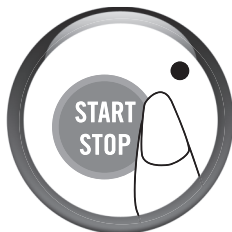
Voor de programma's 1 tot 2 kunt u twee gewichten selecteren:

- ongeveer 400 gr voor 1 bereiding (4 broden), **het verklikkerlampje tegenover het gewicht 750 gr gaat branden.**
- ongeveer 800 gr voor 2 bereidingen (8 broden), **het verklikkerlampje tegenover het gewicht 1500 gr gaat branden.**
- Druk op de toets  om het gekozen gewicht van 750 g, 1000 g of 1500 g in te stellen. De aanduiding tegenover de gewenste instelling gaat branden.




7. DE BRUININGSGRAAD VAN HET BROOD SELECTEREN

- Standaard staat de bruiningsgraad van het brood ingesteld op medium.
- Bij de programma's 13, 15, 16, kan de bruiningsgraad niet worden ingesteld. Er zijn drie keuzes mogelijk: NIEDRIG/MITTEL/HOCH.
- Voor het wijzigen van de automatische instelling drukt u op de toets  totdat de aanduiding tegenover de gewenste instelling gaat branden.



8. EEN PROGRAMMA OPSTARTEN

- Om een geselecteerd programma te starten, drukt u op de toets . Het programma start. De tijd die bij het programma hoort, wordt weergegeven. De achtereenvolgende stappen vinden automatisch, de ene na de andere, plaats.

9. HET UITGESTELDE PROGRAMMA GEBRUIKEN

• **U kunt het apparaat zo programmeren dat de bereiding op het gewenste tijdstip klaar is, tot 15 u op voorhand.**

Dit timerprogramma is niet beschikbaar voor de programma's 3, 8, 12, 13, 14, 15, 16.

Deze stap volgt na de selectie van het programma, de bakkleur en het gewicht. De programmeertijd verschijnt op het scherm. Bereken het tijdsverschil tussen het moment waarop u het apparaat start en het tijdstip waarop u wilt dat de bereiding klaar is. Het apparaat houdt automatisch rekening met de duur van de cyclussen van het programma. Met de **+** en **-** toetsen geeft u de berekende tijd in (**+** langer en **-** korter). Als u kort op de toetsen drukt, wordt de duur met 10 min verlengd of verkort. Als u lang op de toetsen drukt, blijft de tijd met intervallen van 10 min. veranderen.

Vb. 1: Het is 20u en u wilt dat uw bereiding de volgende ochtend om 7u klaar is. Druk op de **+** en **-** toetsen en stel 11 uur in. Druk op de **timer** toets. Er klinkt een geluidssignaal.

PROG verschijnt op het scherm en de 2 punten **■** van de timer knipperen. Het apparaat begint af te tellen. Het werkingslampje gaat branden. Als u een timerprogramma gebruikt zullen er tijdens het verloop van het programma geen geluidsignalen klinken.

Als u zich vergist of het uur wilt aanpassen, drukt u op de **timer** toets tot u het geluidssignaal hoort. De automatisch ingestelde tijd verschijnt op het scherm.

Stel de tijd opnieuw in.

Vb. 2: U wilt programma 1 gebruiken. Het is 8u en u wilt dat de broden klaar zijn om 19u. Druk op de **+** en **-** knoppen en stel 11 uur in. Druk op de **timer** toets. Er klinkt een geluidssignaal. PROG verschijnt op het scherm en de 2 punten van de timer knipperen. Het apparaat begint af te tellen. Als u zich vergist of het uur wilt aanpassen, drukt u op de **timer** toets tot u het geluidssignaal hoort. De automatisch ingestelde tijd verschijnt op het scherm.

Stel de tijd opnieuw in.

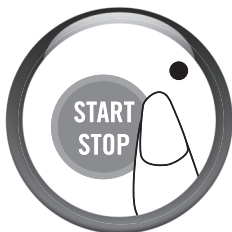
OPGELET: u moet uw broden 47 min. voor het einde van de baktijd vorm geven (dit is om 18h13) of, als u 2 bereidingen maakt, 2X47 min. voor het einde van het programma (dit is om 17h26).

Raadpleeg de tabel met baktijden op p.169 voor de andere programma's voor broden.


De kneedfase van de programma's voor broden is niet inbegrepen in de berekening van de uitgestelde starttijd.

Sommige ingrediënten zijn bederfelijk. Gebruik het programma met tijdklok niet voor recepten met: verse melk, eieren, yoghurt, kaas, vers fruit.

Als u de timerklok gebruikt wordt de stille modus automatisch geactiveerd.



10. EEN PROGRAMMA STOPZETTEN

- Aan het einde van de cyclus stopt het programma automatisch; 0:00 verschijnt. Er klinken verschillende geluidssignalen en het werkingslampje knippert.
- Om het lopende programma te stoppen of een uitgestelde programmering te annuleren, drukt u 5 seconden lang op de toets .

11. HET BROOD UIT DE BINNENPAN HALEN

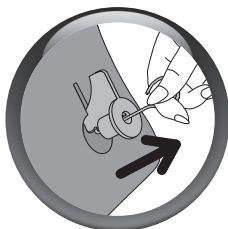
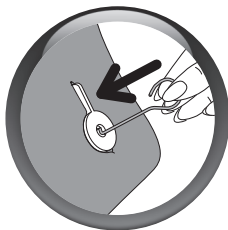
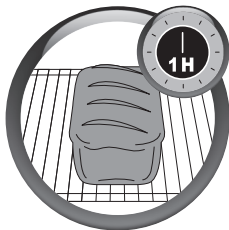
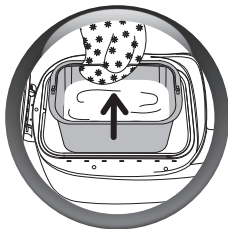
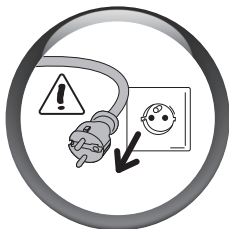
(Deze stap geldt niet voor het recept « broden »)

- Haal aan het einde van de bakcyclus de stekker van de broodmachine uit het stopcontact.
- Neem het handvat van het bakblik vast, trek het blik verticaal omhoog en verwijder het uit de machine. Gebruik altijd ovenwanten, want de handgreep van het bakblik en de binnenzijde van het deksel zijn heet.

- Haal het brood uit de uitneembare binnenpan terwijl het nog warm is en zet het gedurende 1 uur op een rooster om af te koelen.
- Het kan gebeuren dat tijdens het uit de bakvorm halen de kneeders in het brood bekneld blijven zitten. Gebruik in dat geval het "haak" accessoire als volgt:

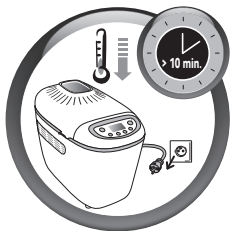
> wanneer het brood eenmaal uit de bakvorm is, legt u het nog warme brood op een zijde en houdt u het vast met één hand met ovenhandschoen,
> steek de haak in de as van de kneder, trek voorzichtig om de kneder te verwijderen,
> herhaal de handeling voor de andere kneder,
> zet het brood rechtop en laat het op een rooster afkoelen.

- Om de anti-aanbaklaag van de bak in goede staat te houden, geen metalen voorwerpen gebruiken voor het uit de vorm halen van het brood.

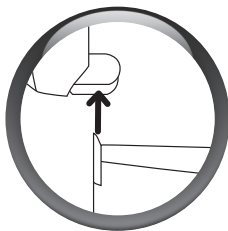
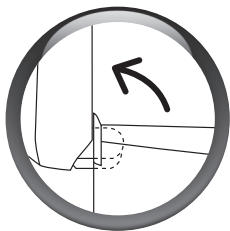


4 REINIGING EN ONDERHOUD

NL



- Haal de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen.
- Reinig het apparaat en de binnenzijde van het apparaat met een vochtige spons. Goed afdrogen.
- Maak de uitneembare binnenpan, de stokbroodhouder en de platen met anti-aanbaklaag schoon met warm water en afwasmiddel.
- Indien de kneder in de uitneembare binnenpan blijft, laat deze dan 5 tot 10 min. weken.



- Indien nodig verwijdert u het deksel om het schoon te maken met warm water.



- Geen onderdelen in de vaatwasser wassen.
- Gebruik geen agressief schoonmaakmiddel, geen schuur sponsje en geen alcohol. Gebruik een zachte, vochtige doek.
- Dompel het apparaat of het deksel niet onder in water.
- Berg de stokbroodsteun en de vormen met anti-aanbaklaag niet op in de binnenpan om te voorkomen dat er krassen ontstaan op de anti-aanbaklaag van de binnenpan.

5 DE CYCLI

• Een tabel op pagina 169-173 geeft de verschillende cycli aan de hand van het gekozen programma aan.

KNEDEN

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

> **RUST**

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

> **RIJZEN**

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

> **BAKKEN**

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

> **WARMHOUDEN**

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

Kneden:



Tijdens deze cyclus en voor de programma's 1, 2, 4, 5, 6, 7, 9, 10, 11, 14, kunt u ingrediënten toevoegen: droge vruchten, olijven, spekblokjes, enz... Een geluidssignaal geeft aan op welk moment u dit kunt doen.

Tijdens de afwerking van de hierboven genoemde programma's, kunt u 1 keer drukken op de MENU-knop om de resterende tijd te kennen voordat het geluidssignaal "ingrediënten toevoegen" wordt weergegeven.

Druk 2 keer op de knop MENU voor de programma's 1 en 2 om de resterende tijd voor het vormgeven van de broden te kennen.

Raadpleeg de overzichtstabel van de bereidingstijden (pagina 169-173) en de kolom "extra". Deze kolom geeft de tijd aan die op het display van uw apparaat zal verschijnen terwijl het geluidssignaal te horen is. Om precies te weten na hoeveel tijd het geluidssignaal te horen is, trekt u de tijd uit de kolom "extra" af van de totale baktijd.

Bijv.: "extra" = 2:51 en "totale tijd" = 3:13, de ingrediënten kunnen na 22 min. toegevoegd worden.

Warmhouden: voor de programma's 1, 2, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 14, kunt u de bereiding in het apparaat laten. Na het bakken wordt het brood automatisch gedurende een uur warm gehouden. Tijdens het warmhouden gedurende een uur blijft het display op 0:00 staan. Er klinkt geluidssignaal op regelmatige tijdstippen.

Het werkingslampje knippert.

Op het einde van de cyclus stopt het apparaat automatisch na een reeks van geluidssignalen.

6 DE INGREDIËNTEN

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

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

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

Water: water zorgt dat de gist vocht opneemt en actief wordt. Het zorgt ook dat het zetmeel van het meelvocht opneemt en dat er kruim gevormd wordt. U kunt water gedeeltelijk of helemaal vervangen door melk of een andere vloeistof. Temperatuur: zie paragraaf onder « bereiding van de recepten » (pagina 41).

Meel: het gewicht van het meel kan aanzienlijk variëren aan de hand van het gebruikte type meel. Afhankelijk van de kwaliteit van het meel kunnen ook de bakresultaten van het brood variëren. Bewaar het meel in een hermetisch gesloten blik, want meel reageert op veranderingen in de weersomstandigheden en absorbeert zo vocht of verliest dit juist. Gebruik bij voorkeur zogenaamd “krachtig”meel, meel van “bakkwaliteit” of “bakkersmeel” in plaats van gewoon meel. Door haver, zemelen, tarwekiemen, rogge of hele granen toe te voegen aan het brooddeeg, krijgt u een zwaarder en minder groot brood.

Het gebruik van een meelsoort T45 of T55 wordt aanbevolen, tenzij in het recept anders vermeld staat. Als u verschillende soorten meel voor brood, zoete broodjes of melkbrood gebruikt, zorg er dan voor dat de totale hoeveelheid deeg niet meer dan 1000 gr weegt. Raadpleeg de aanbevelingen van de fabrikant als u deze bereidingen gebruikt. Het zeven van het meel heeft ook invloed op het resultaat: hoe bruiner het meel is (dat wil zeggen, hoe meer graanvliesjes aanwezig zijn), hoe minder het deeg zal rijzen en hoe compacter het brood zal zijn.

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

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

Gist: Bakkersgist is verkrijgbaar in verschillende vormen: vers, in kleine blokjes, als droge werkzame gist die gerehydrateerd moet worden of als droge instantgist. Gist wordt verkocht in grote supermarkten (afdeling bakkerij of verse producten), maar u kunt de verse gist ook bij uw bakker kopen. Als u verse gist of droge instantgist gebruikt, moet u de gist rechtstreeks in het bakblik bij de andere ingrediënten voegen. Verkruiemel de verse gist tussen uw vingers om de gist goed met de andere ingrediënten te mengen. Enkel de droge, werkzame gist (in kleine korreltjes) moet aangelengd worden met een beetje lauw water voor gebruik. Kies een temperatuur van 35°C. Bij een lagere temperatuur zal de gist minder efficiënt zijn, bij een hogere temperatuur wordt de gist minder actief. Houd u aan de aanbevolen hoeveelheden. Houd er rekening mee dat u de hoeveelheden moet verdubbelen als u verse gist gebruikt (zie onderstaande verhoudingstabel).

Vergelijking van de verhoudingen hoeveelheid/gewicht tussen droge en verse gist:

Droge gist (in th)

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

Verse gist (in gr)

9 13 18 22 25 31 36 40 45

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

- > dat u goed naar het geluidssignaal luistert voor het toevoegen van de ingrediënten, met name de meest kwetsbare,
- > dat de hardste granen (zoals lijn- en sesamzaad) vanaf het begin van het kneden kunnen worden toegevoegd om de machine gemakkelijker te kunnen gebruiken (bijvoorbeeld bij programmering van de tijd klok).
- > dat u de chocoladestukjes invriest om de vastheid tijdens het kneden te verbeteren,
- > dat de zeer vochtige of zeer vette ingrediënten (olijven, spekblokjes, etc.) goed met keukenpapier worden gedroogd en met een beetje meel worden bestrooid om beter opgenomen te kunnen worden en een homogeen mengsel te krijgen,
- > dat u geen te grote hoeveelheid gebruikt, om de goede ontwikkeling van het deeg niet te verstoren en de aanbevolen hoeveelheden in de recepten respecteert,
- > dat u geen ingrediënten naast het bakblik laat vallen.

7 PRAKTISCHE ADVIEZEN

1. BEREIDING VAN DE RECEPTEN

- Alle gebruikte ingrediënten moeten om kamertemperatuur zijn (tenzij anders aangegeven) en nauwkeurig gewogen worden.

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

- Houd u zich aan de volgorde van de ingrediënten:
 - > Vloeistoffen (boter, olie, eieren, water, melk) > Melkpoeder
 - > Zout > Speciale vaste ingrediënten
 - > Suiker > Meel tweede helft
 - > Meel eerste helft > Gist
- Het is belangrijk de hoeveelheid meel zorgvuldig af te wegen. Om die reden moet het meel gewogen worden met een keukenweegschaal. Gebruik gedroogde actieve bakkergist uit een zakje. Gebruik geen bakpoeder tenzij dit in het recept vermeld staat. Wanneer een zakje gist open is, dient dit binnen 48 uur gebruikt te worden.
- Om te zorgen dat het deeg goed kan rijzen, raden wij u aan alle ingrediënten direct in de uitneembare binnenpan te doen en te vermijden tijdens het gebruik het deksel te openen. Houd u aan de volgorde van de ingrediënten en de in het recept aangegeven hoeveelheden. Eerst de vloeibare ingrediënten, vervolgens de vaste. **De gist mag niet in contact komen met de vloeistoffen en het zout.**
- **Het bereiden van brood is zeer gevoelig voor temperatuur en vocht.** Wanneer het heel warm is, is het aan te raden koelere vloeistoffen dan gebruikelijk te gebruiken. En wanneer het koud is, kan het nodig zijn het water of de melk iets op te warmen (echter nooit warmer dan 35°C). Voor een optimaal resultaat raden we aan om een totale temperatuur van 60°C aan te houden (temperatuur water + temperatuur meel + omgevingstemperatuur). Bijvoorbeeld: als de omgevingstemperatuur in uw huis 19°C bedraagt, zorg er dan voor dat de temperatuur van het meel 19°C bedraagt en de temperatuur van het water 22°C ($19 + 19 + 22 = 60^\circ\text{C}$).
- **Het is soms ook nuttig de toestand van het deeg tijdens het kneden te controleren:** er moet zich een gelijkmatige bal vormen die niet aan de wanden blijft plakken.
 - > als niet al het meel is opgenomen, moet u wat meer water toevoegen,
 - > zo niet, dan moet u eventueel wat meel toevoegen.Corrigeer heel voorzichtig (maximaal 1 eetlepel per keer) en wacht even om het resultaat te bekijken voordat u opnieuw wat toevoegt.
- **Een veel voorkomende fout is te denken dat door het toevoegen van gist het brood beter zal rijzen.** Teveel gist maakt de structuur van het deeg kwetsbaar, dit zal flink rijzen en tijdens het bakken inzakken. U kunt de toestand van het deeg vlak voor het bakken beoordelen door dit licht met uw vingertoppen aan te raken: het deeg moet lichte weerstand bieden en de vingerafdruk moet beetje bij beetje wegtrekken.
- Tijdens het bewerken van het deeg, bewerkt u het beter niet te lang, anders loopt u kans dat u na het bakken niet het verwachte resultaat bereikt.

2. GEBRUIK VAN DE BROODBAKMACHINE

- **Bij een stroomonderbreking:** indien tijdens de cyclus het programma wordt onderbroken door een stroomonderbreking of een verkeerde handeling, wordt de programmering gedurende 7 min. door het apparaat bewaard. De cyclus gaat dan weer verder waar hij gestopt was. Na deze tijd is de programmering verdwenen.
- **Indien u twee programma's na elkaar inschakelt,** wacht dan 1 uur voordat u met de tweede bereiding start (behalve voor de programma's 1 en 12).
- Voor het stokbroodprogramma moet u het deeg binnen het uur na het geluidssignaal gebruiken, na de stap waarbij het deeg wordt gekneet en rijst. Indien u langer wacht dan wordt het apparaat opnieuw opgestart en dan gaat het stokbroodprogramma verloren.

8 KLAARMAKEN EN BEREIDEN VAN STOKBRODEN

Hiervoor heeft u alle accessoires nodig die zijn meegeleverd: 1 baksteen voor stokbroden (5), 2 vormen met anti-aanbaklaag om stokbroden te bakken (6), 1 mesje (7) en 1 kwast (10).

1. KNEDEN EN RIJZEN VAN HET DEEG

• Steek de stekker van de broodbakmachine in het stopcontact.



- Na het geluidssignaal, wordt standaard het programma 1 weergegeven.
- Selecteer de gewenste kleur van de korst.
- Wij raden u af om slechts één verdieping te bakken, het resultaat zal te hard gebakken zijn.
- Als u 2 ladingen bakt, raden we u aan alle broden te vormen en de helft in de koelkast te bewaren tot u de twee lading bakt.
- Druk op de toets **START STOP**. Het controlelampje gaat aan en de twee punten van de timer knipperen. De deegkneedyclus start en daarna volgt de cyclus waarin het deeg rijst.



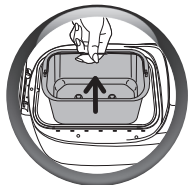
Opmerkingen:

- Tijdens de kneedfase is het normaal dat bepaalde gedeeltes niet goed gemengd worden.
- Wanneer de bereiding klaar is, plaatst de broodbakmachine zichzelf in standby. Een aantal geluidssignalen geven aan dat het kneden en rijzen van het deeg klaar zijn en het controlelampje knippert. Het controlelampje dat aangeeft dat het deeg wordt gekneet, licht op.

Het deeg moet binnen het uur na de geluidssignalen worden gebakken. Indien u langer wacht dan wordt het apparaat opnieuw opgestart en gaat het stokbroodprogramma verloren. In dat geval, raden we u aan om programma 3 te gebruiken voor het bakken van alleen maar stokbroden.

2. VOORBEELD VAN DE BEREIDING EN HET BAKKEN VAN BROOD

Raadpleeg het meegeleverde receptenboekje voor meer informatie over de te volgen stappen. We laten u zien hoe een bakker te werk gaat maar na een aantal pogingen zult u het zelf onder de knie hebben.



- Verwijder het bakblik uit de machine.
- Bestrooi het werkblad met een beetje meel.
- Haal het deeg uit het bakblik en leg het op het werkblad.
- Vorm het deeg tot een bal en gebruik een mes om de bal in 4 deegklompen te verdelen.
- U krijgt 4 deegklompen die ongeveer evenveel wegen en die u nu tot broden moet vormen.

Laat de deegklompen ongeveer 10 min rusten voor het vormgeven om luchtiger brood te maken.

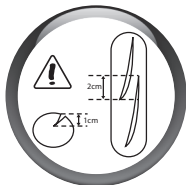
De lengte van het brood moet overeenkomen met de lengte van de bakplaat met anti-aanbaklaag (ongeveer 18 cm).

U kunt de smaak veranderen door de broden te versieren. Bevochtig de deegklompjes en bestrooi ze met sesamzaadjes of papaver.




- Als u de broden heeft gevormd, legt u ze op de anti-aanbakplaten.

Leg de broden met de naad naar beneden op de platen.



- Gebruik een getand mes of het meegeleverde mesje om diagonale inkepingen van ongeveer 1 cm diep in de bovenkant van het brood te maken.


U kunt het brood versieren en met een schaar inkepingen maken over de hele lengte van het brood.

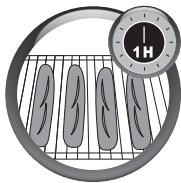
- Gebruik het meegeleverde keukenpenseel en bevochtig de bovenkant van de broden, voorkom dat het water zich op de anti-aanbakplaten verzamelt.
- Plaats 2 platen met anti-aanbaklaag met broden op de meegeleverde broodhouder.
- Zet de broodhouder in de broodbakmachine in plaats van het bakblik.
- Druk opnieuw op de toets  om het programma weer op gang te brengen en uw broden te bakken.

**• Aan het einde van de bakcyclus heeft u 2 mogelijkheden:
als u 4 broden bakt**

- Trek de stekker van de broodmachine uit het stopcontact. Verwijder de broodhouder.
- Gebruik altijd ovenwanten want de houder is heel warm.
- Verwijder de broden van de anti-aanbakplaten, leg ze op de rooster en laat ze afkoelen

als u 8 broden bakt (2x4)

- Verwijder de broodhouder. Gebruik altijd ovenwanten want de houder is heel warm.
- Verwijder de broden van de anti-aanbakplaten, leg ze op de rooster en laat ze afkoelen.
- Haal de 4 andere broden uit de koelkast (u heeft deze broden reeds ingesneden en bevochtigd).
- Leg ze op de bakplaten (verbrand u niet).
- Plaats de houder opnieuw in de machine en druk op .
- Aan het einde van de kooktijd kunt u de stekker uit het stopcontact trekken.
- Verwijder de broden van de anti-aanbakplaten, leg ze op de rooster en laat ze afkoelen.





BASISBROOD (PROGRAMMA 4)

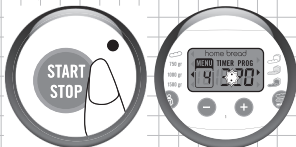
th > theelepel
el > eetlepel

- Goudbruin korstje
> Gemiddeld
- Gewicht > 1000 g

Ingrediënten

Olie > 2 el
Water > 325 ml
Zout > 2 th
Suiker > 2 el
Melkpoeder > 2,5 el
Meel > 600 g
Gist > 1,5 th

- 1 Om te beginnen aan uw recept, raadpleegt u stap 1 tot 7 van de paragraaf 'gebruik'.
- 2 Vervolgens start u het programma BASISBROOD en drukt u op de toets . Het controlelampje gaat branden.
De 2 punten van de timer knipperen.
De cyclus begint.



- 3 Op het einde van die cyclus, raadpleegt u stap 11.

BELANGRIJK Op dezelfde manier kan u andere recepten voor traditioneel brood klaarmaken: Frans Brood, Volkorenbrood, Zoet Brood, Snel Witbrood, Glutenvrij Brood, Zoutloos Brood, daarvoor hoeft u enkel het bijhorende menu te selecteren met de menutoets.



STOKBROOD (PROGRAMMA 1)

Voor 4 stokbroden van ongeveer 100 g

th > theelepel
el > eetlepel

- Goudbruin korstje
> Gemiddeld

Ingrediënten

Water > 170 ml
Zout > 1 th
Meel T55 > 280 g
Gehydrateerde gist > 1 th

Raadpleeg paragraaf 8 "Brood bereiden en bakken" om dit recept te maken.



Om de stokbroden nog zachter te maken, voegt u 1 eetlepel olie aan het recept toe. Indien u de korst van de vier broden graag meer kleur wenst te geven, voeg dan 2 dessertlepeltjes suiker aan de ingrediënten toe.

9 HANDLEIDING VOOR BETERE BAKRESULTATEN

1. VOOR BROOD




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

2. VOOR STOKBRODEN

Is het resultaat niet volgens wens? Met deze tabel kunt u zien wat er aan de hand is.	MOGELIJKE OORZAKEN	OPLOSSINGEN
Het deeg heeft geen constante doorsnede.	De vorm van de rechthoek is niet regelmatig of de rechthoek is niet overal even dik.	Gebruik indien nodig een deegrol om het deeg glad te maken.
Het deeg is kleverig: het is moeilijk om kleine broodjes te vormen.	De bereiding bevat te veel water.	Voeg minder water toe.
	U heeft te warm water gebruikt.	Strooi een beetje meel op uw handen, maar strooi geen meel op het deeg of op het werkblad en ga verder met de bereiding van de kleine broodjes.
Het deeg scheurt.	Het meel bevat te weinig gluten.	Gebruik bakkersbloem (T 45).
	Het deeg is niet soepel.	Laat het deeg 10 minuten rusten alvorens het te kneden.
	De vormen zijn niet regelmatig.	Weeg de deegklompjes af en zorg ervoor dat ze even groot zijn.
Het deeg is compact/het deeg is hard en moeilijk te kneden.	De bereiding bevat te weinig water.	Laas het recept na of voeg water toe als het meel te droog is.
	De bereiding bevat te veel meel.	Geef het deeg snel vorm en laat het rusten alvorens het de finale vorm te geven. Voeg een beetje water toe voor het kneden.
	Het deeg is te lang gekneed.	Laat het deeg 10 minuten rusten alvorens het in de vorm te doen. Strooi zo weinig mogelijk meel op het werkblad. Doe het deeg in de vorm en kneed het zo weinig mogelijk. Doe het deeg in de vorm en doe dit in 2 stappen, met een rustpauze van 5 minuten.
De kleine broodjes raken elkaar aan en zijn onvoldoende gebakken.	Het deeg is niet correct op de platen gelegd.	Leg de deegklompjes voorzichtig op de platen.
	Het deeg is te vloeibaar.	Meet de vloeistoffen zorgvuldig af.
		Recepten voor eieren van ongeveer 50 gr. Als u grotere eieren gebruikt, moet u minder water gebruiken.
De kleine broodjes plakken aan de plaat en zijn verbrand.	Te bruin.	Selecteer een lichtere bakkleur. Zorg ervoor dat het deeg niet overloopt en op de plaat valt.
	De deegklompjes zijn te vochtig.	Giet het overtollige water dat je met het penseel hebt aangebracht weg.
	De platen van de houder blijven plakken.	lie de platen van de houder voorzichtig alvorens de deegklompjes op de platen te leggen.
De kleine broodjes zijn onvoldoende gebruikt.	U bent vergeten om de deegklompjes met water in te smeren alvorens ze in de oven te zetten.	Let de volgende keer goed op.
	U heeft te veel meel gebruikt tijdens het vormgeven van de kleine broodjes.	Smeer de deegklompjes met water in alvorens ze in de oven te zetten.
	De kamertemperatuur is hoog opgelopen (+ 30°C).	Gebruik kouder water (tussen 10 en 15°C) en/of minder gist.

Is het resultaat niet volgens wens? Met deze tabel kunt u zien wat er aan de hand is.	MOGELIJKE OORZAKEN	OPLOSSINGEN
De kleine broodjes zijn onvoldoende gerezen.	U bent het gist vergeten toe te voegen/u heeft onvoldoende gist gebruikt.	Volg de aanwijzingen van het recept.
	Uw gist was verlopen.	Controleer de houdbaarheidsdatum.
	Uw bereiding bevat te weinig water.	Lees het recept na of voeg water toe als het meel te droog is.
	De kleine broodjes zijn te plat gedrukt of te gesloten gevormd. Het deeg is te lang gekneed.	Bewerk het deeg zo weinig mogelijk tijdens het vormgeven.
De kleine broodjes zijn te veel uitgezet.	Te veel gist.	Voeg minder gist toe.
	Te veel uitgezet.	Leg de kleine broodjes op de platen en maak ze een beetje platter.
De inkepingen in de deegklompjes zijn niet diep genoeg.	Het deeg is plakkerig: u heeft te veel water toegevoegd.	Vorm de kleine broodjes opnieuw en strooi een beetje meel op uw handen. Strooi geen meel op het deeg of op het werkblad.
	Het lemmet is niet scherp genoeg.	Gebruik het meegeleverde mesje of een scherp, getand mes.
	Uw inkepingen zijn niet diep genoeg.	Maak een duidelijke inkeping. Aarzel niet.
Soms sluiten de inkepingen zich of gaan ze niet open tijdens het bakken.	Het deeg was te plakkerig: u heeft te veel water toegevoegd.	Laas het recept na of voeg water toe als het meel te droog is.
	Het oppervlak van het deegklompje werd niet voldoende gespannen tijdens het vormgeven.	Begin opnieuw. Wind het deeg rond uw duim om het te rekken.
Het deeg scheurt aan de randen tijdens het bakken.	De inkeping in het deegklompje is niet diep genoeg.	Raadpleeg pagina 43 voor meer informatie over de ideale inkeping.

10 TECHNISCHE STORINGSGIDS

PROBLEMEN	OPLOSSINGEN
De kneders blijven in de uitneembare binnenpan bekneld zitten.	<ul style="list-style-type: none"> • Laten weken voor ze te verwijderen.
De kneders blijven in het brood bekneld zitten.	<ul style="list-style-type: none"> • Gebruik het bijgeleverde haakje (pagina 37).
Na een druk op  gebeurt er niets.	<ul style="list-style-type: none"> • De machine is te warm. Wacht 1 uur tussen 2 cyclussen (foutmelding E01). • Een uitgestelde start is geprogrammeerd.
Na op  gedrukt te hebben draait de motor maar er wordt niet gekneed.	<ul style="list-style-type: none"> • De uitneembare binnenpan zit niet goed op zijn plaats. • De kneder is afwezig of zit niet goed op zijn plaats.
Na een programmering met de timer is het brood niet voldoende gerezen of er is niets gebeurd.	<ul style="list-style-type: none"> • U heeft vergeten na de programmering op  te drukken. • De gist is in contact gekomen met het zout en/of het water. • Kneder afwezig.
Brandgeur.	<ul style="list-style-type: none"> • Een deel van de ingrediënten is naast de uitneembare binnenpan gevallen: Schakel het apparaat uit. Laat ze afkoelen en maak de binnenkant schoon met een vochtige spons en zonder schoonmaakmiddel. • De bereiding is overgelopen: te grote hoeveelheid ingrediënten, met name vloeistof. Neem de juiste verhoudingen van het recept in acht.

11 GARANTIE

- Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik; in geval van een onjuist gebruik of een gebruik dat niet overeenkomt met de gebruiksaanwijzing, kan het merk geen enkele aansprakelijkheid aanvaarden en is de garantie niet geldig.
- Lees de gebruiksaanwijzing goed door voordat u uw broodbakmachine voor de eerste maal gebruikt. Elk gebruik dat niet in overeenstemming is met de gebruiksaanwijzing onthefte Moulinex van elke aansprakelijkheid.

12 MILIEU

- Overeenkomstig de geldende regelgeving dient ieder onbruikbaar apparaat definitief onbruikbaar gemaakt worden: maak het snoer los en snijd het door voordat u het apparaat weggooit.

13 TABLEAUX DES CYCLES - TABEL MET CYCLI - ZYKLUSTABELLE - TABELLA DEI CICLI - CUADRO DE CICLOS - TABELA DE CICLOS - CYCLES TABLE

- 1 FAIBLE • NIEDRIG • LAAG • DEBOLE • LIGERO • FRACO • LOW
- 2 MOYEN • GEMIDDELD • MITTEL • MEDIO • MEDIO • MÉDIO • MEDIUM
- 3 FORT • DONKER • DUNKEL • FORTE • FUERTE • FORTE • HIGH

Remarque : la durée totale n'inclut pas le temps de maintien au chaud.

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

Hinweis: die Warmhaltezeit ist nicht in der Gesamtzeit enthalten.

Attenzione: la durata totale non include il tempo di mantenimento al caldo.

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

Nota: a duração total não inclui o tempo de manutenção do calor.

Note: the total time does not include the time to keep warm.

750* = 1 cuisson (400 g) (voir page 11) 1500*** = 2 cuissons (800 g) (voir page 11)

750* = 1 ongeveer (400 g) (zie pagina 35) 1500*** = 2 ongeveer (800 g) (zie pagina 35)

750* = 1 etwa (400 g) (siehe Seite 59) 1500*** = 2 etwa (800 g) (siehe Seite 59)

750* = 1 circa (400 g) (consultare pagina 83) 1500*** = 2 circa (800 g) (consultare pagina 83)

750* = 1 cerca (400 g) (consulte la página 107) 1500*** = 2 cerca (800 g) (consulte la página 107)

750* = 1 cerca (400 g) (ver página 131) 1500*** = 2 cerca (800 g) (ver página 131)

750* = 1 baking (400 g) (see page 155) 1500*** = 2 baking (800 g) (see page 155)

A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	
FR	POIDS (g)	DORAGE	TEMPS TOTAL (h)	TEMPS DE PREPARATION	FAÇONNAGE	CUISSON 1ère FOURNEE (h)	CUISSON 2ème FOURNEE (h)	TEMPS AFFICHE AU BIP (h)	MAINTIEN AU CHAUD (h)	
NL	GEWICHT (g)	BRUINING	TOTALE TIJD (u)	BEREIDINGSTIJD	VORMEN	BAKKEN 1e LADING (u)	BAKKEN 2e LADING (u)	TIJD GETOOND BIJ PIEPTOON	WARMHOUDEN (u)	
DE	GEWICHT (g)	BRÄUNUNGS-GRAD	ZEIT TOTAL (Std.)	VOR-BEREITUNGSZEIT	FORMEN	BACKEN DER 1. PORTION (Std.)	BACKEN DER 2. PORTION (Std.)	WÄHREND DER SIGNALTONE AN-GEZEIGTE ZEIT	WARMHALTEN (h)	
IT	QUANTITÀ (g)	DORATURA	TEMPO TOTALE (h)	TEMPO DI PREPARAZIONE	FORMA	COTTURA 1ª INFORNATA (h)	COTTURA 2ª INFORNATA (h)	TEMPO VISUALIZZATO AL BIP	MANTIENIMENTO AL CALDO (h)	
ES	PESO (g)	DORADO	TIEMPO TOTAL (h)	TIEMPO DE PREPARACIÓN	MOLDEADO	COCCIÓN de primera HORNADA (h)	COCCIÓN de segunda HORNADA (h)	TIEMPO MOSTRADO AL SONAR EL PITIDO	MANTIENIMIENTO EN CALIENTE (h)	
PT	PESO (g)	TOSTAGEM	TEMPO TOTAL (h)	TEMPO	PREPARAÇÃO	COZEDURA 1.ª FORNADA (h)	COZEDURA 2.ª FORNADA (h)	TEMPO MOSTRADO NO SINAL SONORO	MANUTENÇÃO DO CALOR (h)	
EN	WEIGHT (g)	BROWNING	TOTAL TIME (h)	PREPARATION TIME	SHAPING	BAKING 1st BATCH (hours)	BAKING 2nd BATCH (hours)	TIME DISPLAYED ON BEEPING (h)	KEEP WARM (hours)	
1	750*	1	02:02	01:05		00:57	-	01:39	01:00	
	1500**		02:59				00:57	02:36		
	750*		02:07				01:02	-		01:44
	1500**		03:09				01:02	01:02		02:46
	750*		02:12				01:07	-		01:49
	1500**		03:19				01:07	01:07		02:56
2	750*	1	02:02	1:05		00:57	-	01:39	01:00	
	1500**		02:59				00:57	02:36		
	750*		02:07				01:02	-		01:44
	1500**		03:09				01:02	01:02		02:46
	750*		02:12				01:07	-		01:49
	1500**		03:19				01:07	01:07		02:56

A	B	C	D	E	K	J	L
FR	POIDS (g)	DORAGE	TEMPS TOTAL (h)	TEMPS DE PREPARATION	CUISSON (h)	MAINTIEN AU CHAUD (h)	EXTRA (h)
NL	GEWICHT (g)	BRUINING	TOTALE TIJD (u)	BEREIDINGSTIJD	BAKKEN (h)	WARMHOUDEN (u)	EXTRA (h)
DE	GEWICHT (g)	BRÄUNUNGSGRAD	ZEIT TOTAL (Std.)	VORBEREITUNGSZEIT	BACKEN (h)	WARMHALTEN (h)	EXTRA (h)
IT	QUANTITÀ (g)	DORATURA	TEMPO TOTALE (h)	TEMPO DI PREPARAZIONE	COTTURA (h)	MANTENIMENTO AL CALDO (h)	EXTRA (h)
ES	PESO (g)	DORADO	TIEMPO TOTAL (h)	TIEMPO DE PREPARACIÓN	COCCIÓN (h)	MANTENIMIENTO EN CALIENTE (h)	EXTRA (h)
PT	PESO (g)	TOSTAGEM	TEMPO TOTAL (h)	TEMPO	COZEDURA (h)	MANUTENÇÃO DO CALOR (h)	EXTRA (h)
EN	WEIGHT (g)	BROWNING	TOTAL TIME (h)	PREPARATION TIME	BAKING (h)	KEEP WARM (hours)	EXTRA (h)
3	-		0:10 ▼ 0:40	-	-	0:10 ▼ 0:40	-
	750 g 1000 g 1500 g 750 g 1000 g 1500 g 750 g 1000 g 1500 g		02:52 02:57 03:02 02:52 02:57 03:02 02:52 02:57 03:02	01:57	00:55 01:00 01:05 00:55 01:00 01:05 00:55 01:00 01:05	01:00	02:22 02:27 02:32 02:22 02:27 02:32 02:22 02:27 02:32
5	750 g 1000 g 1500 g 750 g 1000 g 1500 g 750 g 1000 g 1500 g		03:00 03:05 03:10 03:00 03:05 03:10 03:00 03:05 03:10	02:00	01:00 01:05 01:10 01:00 01:05 01:10 01:00 01:05 01:10	01:00	02:37 02:42 02:47 02:37 02:42 02:47 02:37 02:42 02:47
	750 g 1000 g 1500 g 750 g 1000 g 1500 g 750 g 1000 g 1500 g		03:05 03:10 03:15 03:05 03:10 03:15 03:05 03:10 03:15	02:05	01:00 01:05 01:10 01:00 01:05 01:10 01:00 01:05 01:10	01:00	02:42 02:47 02:52 02:42 02:47 02:52 02:42 02:47 02:52

A	B	C	D	E	K	J	L
7	750 g		03:14	02:29	00:45	01:00	02:50
	1000 g		03:19		00:50		02:55
	1500 g		03:24		00:55		03:00
	750 g		03:14		00:45		02:50
	1000 g		03:19		00:50		02:55
	1500 g		03:24		00:55		03:00
	750 g		03:14		00:45		02:50
	1000 g		03:19		00:50		02:55
	1500 g		03:24		00:55		03:00
8	750 g		01:28	00:43	00:45	01:00	01:12
	1000 g		01:33		00:50		01:17
	1500 g		01:38		00:55		01:22
	750 g		01:28		00:45		01:12
	1000 g		01:33		00:50		01:17
	1500 g		01:38		00:55		01:22
	750 g		01:28		00:45		01:12
	1000 g		01:33		00:50		01:17
	1500 g		01:38		00:55		01:22
9	1000 g		02:11	01:11	01:00	01:00	-
	750 g		03:00	01:55	01:05	01:00	02:37
1000 g	03:05		01:10		02:42		
1500 g	03:10		01:15		02:47		
750 g	03:00		01:05		02:37		
1000 g	03:05		01:10		02:42		
1500 g	03:10		01:15		02:47		
750 g	03:00		01:05		02:37		
1000 g	03:05		01:10		02:42		
1500 g	03:10		01:15		02:47		
11	750 g		03:10	02:10	01:00	01:00	02:37
	1000 g		03:15		01:05		02:42
	1500 g		03:20		01:10		02:47
	750 g		03:10		01:00		02:37
	1000 g		03:15		01:05		02:42
	1500 g		03:20		01:10		02:47
	750 g		03:10		01:00		02:37
	1000 g		03:15		01:05		02:42
	1500 g		03:20		01:10		02:47

A	B	C	D	E	K	J	L
12	750 g		0:10 ▼ 1:10	-	0:10 ▼ 1:10	/	/
	1000 g						
	1500 g						
	750 g						
	1000 g						
	1500 g						
	750 g						
1000 g							
1500 g							
13	/	/	01:15	01:15	-	/	/
14	1000 g		02:08	00:25	01:43	01:00	01:45
15	/	/	01:30	-	01:30	/	/
16	/	/	00:15	00:15	-	/	/