

Moulinex®

home bread baguette

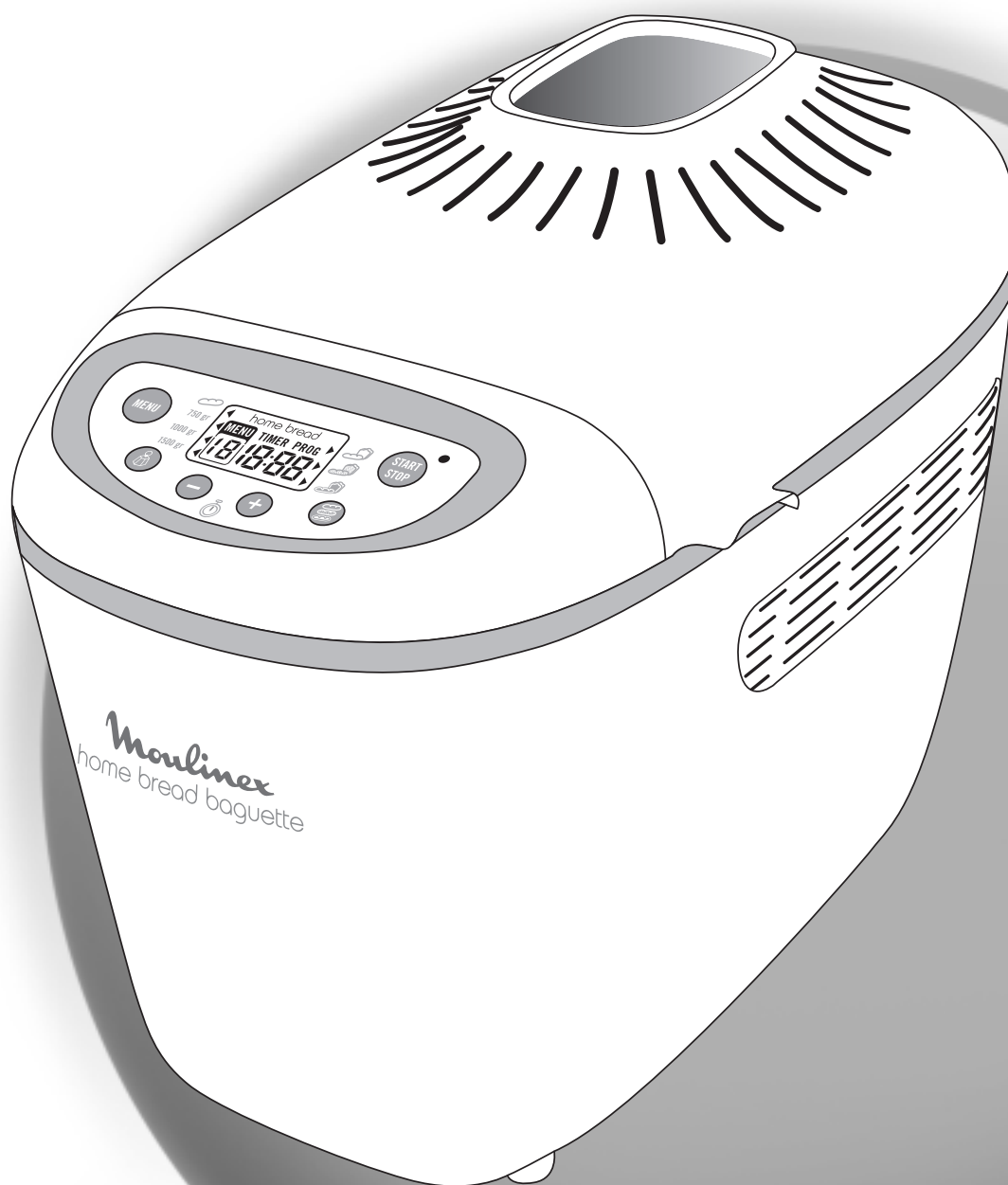
 Français	p. 1 - 34
 Nederlands	p. 35 - 68
 Deutsch	p. 69 - 102
 Italiano	p. 103 - 136
 Español	p. 137 - 170
 Português	p. 171 - 204
 Ελληνικά	p. 205- 238

NC00113329 • 11/2012

www.moulinex.com

Moulinex®

home bread baguette



FR

NL

DE

IT

ES

PT

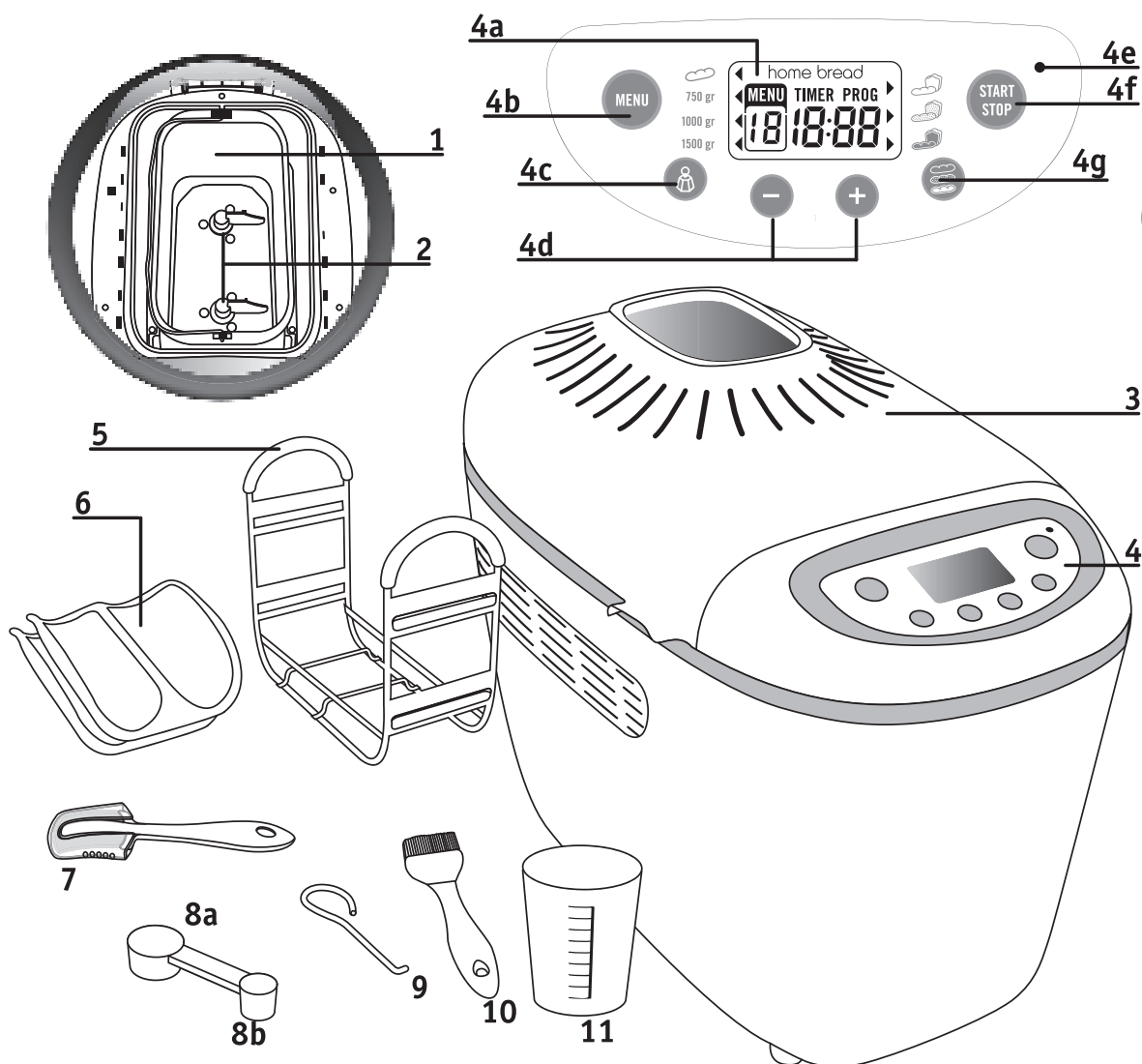
EL

www.moulinex.com

**NEDERLANDS**

pagina

1	BESCHRIJVING	36
2	VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN	37
3	VOOR HET EERSTE GEBRUIK	41
4	GEBRUIKEN MET BAKKERSBEREIDINGEN	42
5	SNELLE RECEPTEN MET ONZE SPECIALE BAKKERSBEREIDINGEN	47
6	GEBRUIKEN ZONDER BAKKERSBEREIDINGEN	53
7	REINIGEN EN ONDERHOUDEN	58
8	DE CYCLUSSEN	59
9	DE INGREDIËNTEN	60
10	HANDIGE TIPS	61
11	INDIVIDUELE BROODJES BEREIDEN EN BAKKEN	62
12	TECHNISCHE PROBLEMEN OPLOSSEN	65
13	TECHNISCHE STORINGSGIDS	68
14	GARANTIE	68
15	MILIEU	68
16	TABEL MET CYCLI	239



NL

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 kneders
10. Kwast
11. Maatbeker



2 VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN BELANGRIJKE VOORZORGSMATREGELEN

- 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.

- 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 veroorzaken en tot ernstige verwondingen leiden. Voor uw eigen veiligheid moet het geaarde stopcontact beantwoorden aan de in uw land geldende normen voor elektrische installaties. Indien uw installatie

geen geaard stopcontact heeft, dient u, voordat u het apparaat aansluit, een erkende instantie te laten komen om uw elektrische installatie zodanig te wijzigen dat deze aan de normen voldoet.

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

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

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

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



Wees vriendelijk voor het milieu!

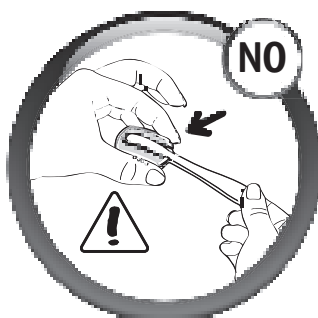
- ① Uw apparaat bevat talrijke materialen die hergebruikt of gerecycleerd kunnen worden.
- ➡ Breng het naar een verzamelpunt voor verwerking ervan.

3 VOOR HET EERSTE GEBRUIK

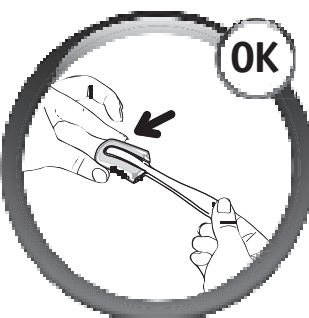


1. UITPAKKEN

- 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.



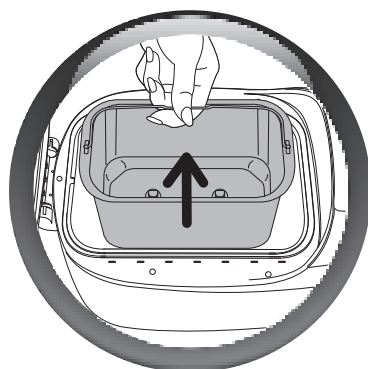
NO



OK

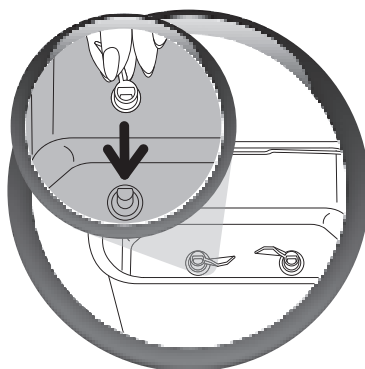
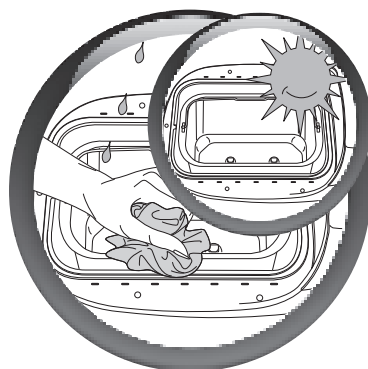
Waarschuwing

- 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.



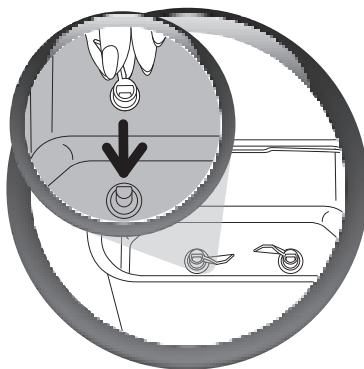
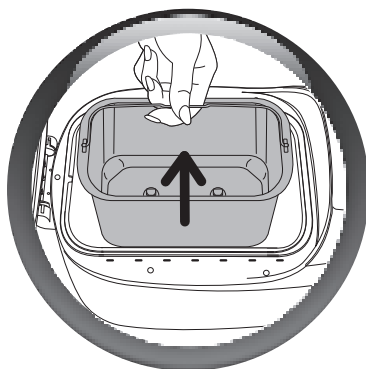
3. SCHOONMAKEN VAN DE BINNENPAN

- 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.**

4 GEBRUIKEN MET BAKKERSBEREIDINGEN

Dankzij de unieke combinatie van een machine met bakkerijtoebehoren en speciale broodbereidingen kunt u thuis heerlijk, vers brood bakken.

1. INGREDIËNTEN TOEVOEGEN



- Neem het handvat van het bakblik vast, trek het blik verticaal omhoog en verwijder het uit de machine.
- Zet vervolgens de kneders op hun plaats.



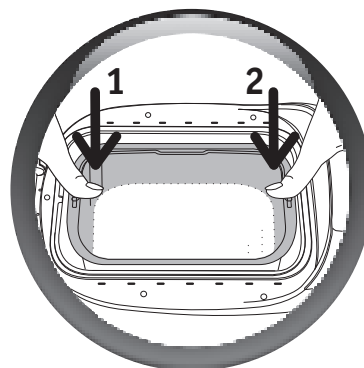
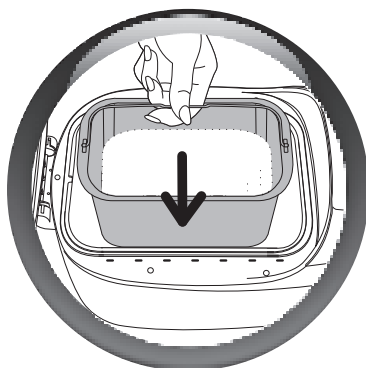
Er kan beter gemengd worden als de kneders tegenover elkaar gezet worden.



- Voeg de volgende ingrediënten toe. Respecteer de volgorde:
 - de vloeistof,
 - het meel,
 - het of de zakje(s) met ingrediënten van uw bakkersbereiding,
 - het of de zakje(s) met gist van uw bakkersbereiding,
- Gebruik één bakkersbereiding om 4 broden te bakken, gebruik 2 bereidingen om 8 broden te bakken.

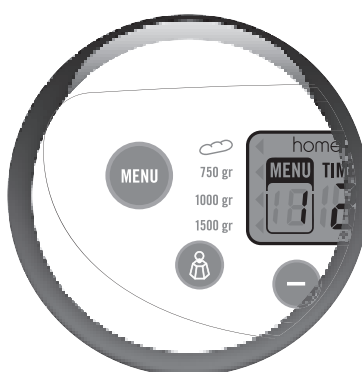
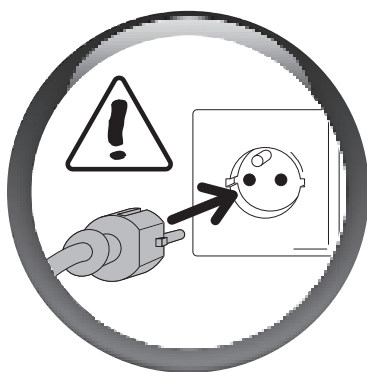
• Weeg de ingrediënten zorgvuldig af.

Als u zoete broden wilt maken, raden we het gebruik van rauwe melk af.



2. STARTEN

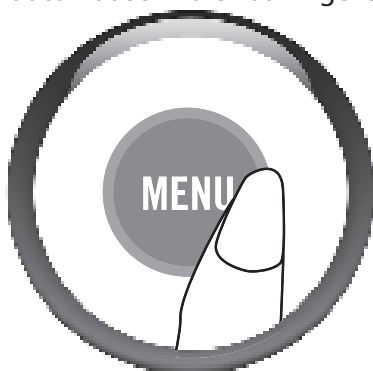
- Doe de uitneembare binnenpan terug in het apparaat.
- Druk op de ene en vervolgens de andere zijde van de uitneembare binnenpan om het zodanig vast te klikken op het aandrijfelement dat beide zijden vastgeklikt zijn.



- 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.

3. SELECTEER EEN PROGRAMMA

- 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.

Recepten voor de verschillende bakkersbereidingen



	Voor 1 bakkersbereiding, ofwel 4 broden				Voor 2 bakkersbereidingen, ofwel 8 broden				Re- cept
	Water (ml)	Halfvolle melk (gr)	Meel (gr)	Boter (gr)	Water (ml)	Halfvolle melk (gr)	Meel (gr)	Boter (gr)	
Frans stokbrood	165		245		335		490		1
Granenbrood	175		215		350		430		1
Zoet brood	50	80	220	20	100	160	440	40	2
Mediterraans stokbrood	175		230		350		460		1
Brood met olijven en rozemarijn	175		230		350		460		1
Rustiek brood	165		245		350		490		1

Opgelet: Volg onderstaande instructies als u zoet brood bakt. Zo behaalt u een optimaal resultaat.

- gekoeld water,
- gekoelde halfvolle melk,
- gekoeld meel,
- het of de zakje(s) met ingrediënten van uw bakkersbereiding,
- het of de zakje(s) met gist van uw bakkersbereiding,
- in stukjes gesneden, gekoelde boter.



4. 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 verlikkerlampje tegenover het gewicht 750 gr gaat branden.**
- ongeveer 800 gr voor 2 bereidingen (8 broden), **het verlikkerlampje 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.



5. 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.



6. 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.

7. 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.

⚠ Opgelet, als u de uitgestelde startfunctie gebruikt, is de volgorde van de ingrediënten verschillend:

- het water,
- het of de zakje(s) met ingrediënten van de bakkersbereiding,
- het meel,
- het of de zakje(s) met gist van de bakkersbereiding.

Zorg ervoor dat het gist niet in contact komt met het zakje met ingrediënten van uw bakkersbereiding of het water.

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 **START/STOP** 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 **START/STOP** toets tot u het geluidssignaal hoort. De automatisch ingestelde tijd verschijnt op het scherm. Stel de tijd opnieuw in.

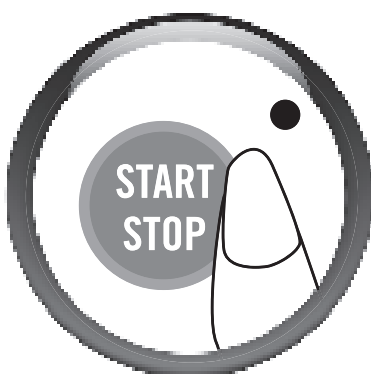
Vb. 2: U wilt programma 1 gebruiken. Het is 8u en u wilt dat de broden klaar zijn om 19u. Druk op de **+** en **-** knoppen en stel 11 uur in. Druk op de **START/STOP** toets. Er klinkt een geluidssignaal. PROG verschijnt op het scherm en de 2 punten van de timer knipperen. Het apparaat begint af te tellen. Het werkingslampje gaat branden. Als u zich vergist of het uur wilt aanpassen, drukt u op de 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.239 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.

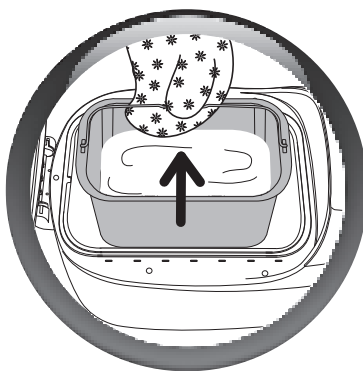
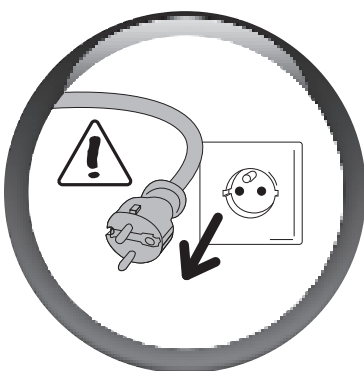
Als u de timerklok gebruikt wordt de stille modus automatisch geactiveerd.



8. 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 .

NL

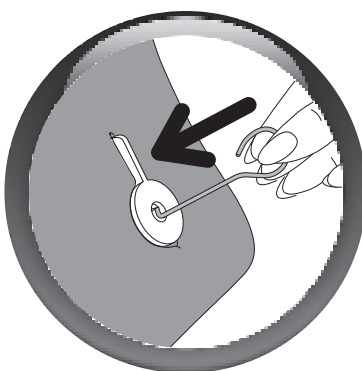


9. HET BROOD UIT DE BINNENPAN HALEN

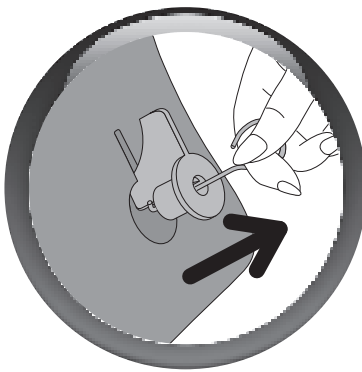
(Deze stap geldt niet voor het recept

« Individuele 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 kneders 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.

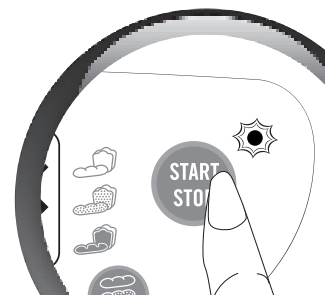
5 SNELLE RECEPTEN MET ONZE SPECIALE BAKKERSBEREIDINGEN

frans stokbrood

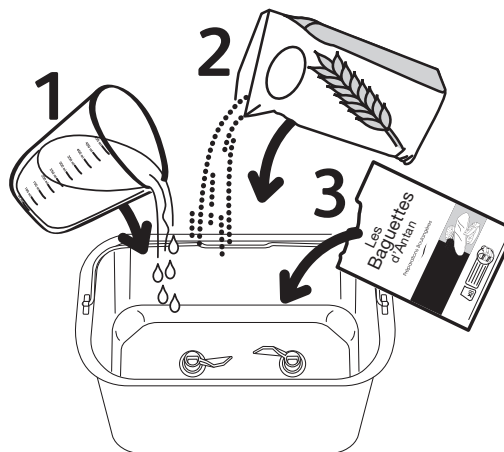


x4 (400g)	165 ml	245 g	1	1	750 gr	
x8 (800g)	335 ml	490 g	2	1	1500 gr	

Bestel de bakkersbereidingen op:
www.touslesbonspains.moulinex.com



granenbrood



NL



x4
(400g)

175 ml

215 g

1

1

750 gr



x8
(800g)

350 ml

430 g

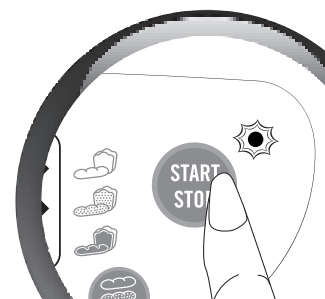
2

1

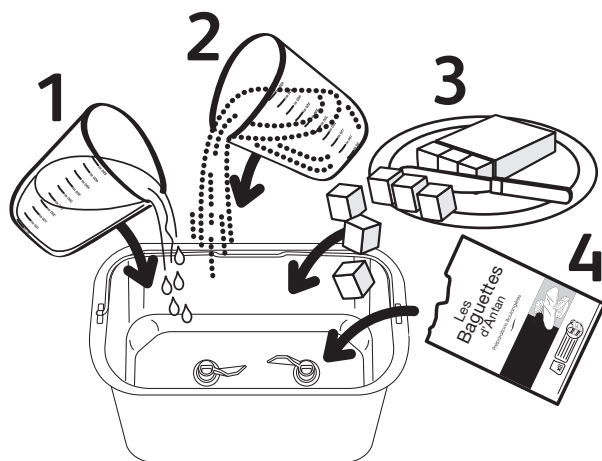
1500 gr



Bestel de bakkersbereidingen op:
www.touslesbonspains.moulinex.com



zoet brood

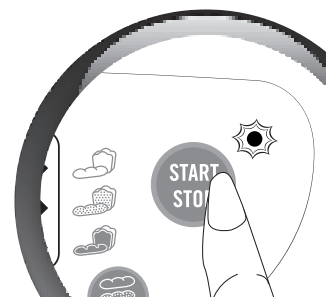


x4 (400g)	50 ml	80 ml	220 g	1	20 g	2	750 gr	
--------------	-------	-------	-------	---	------	---	--------	--

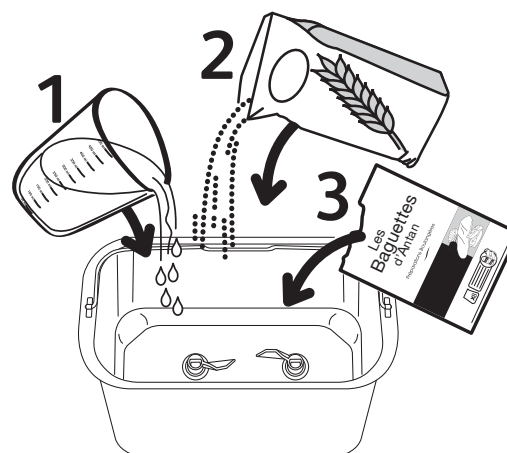


x8 (800g)	100 ml	160 ml	440 g	2	40 g	2	1500 gr	
--------------	--------	--------	-------	---	------	---	---------	--

Bestel de bakkersbereidingen op:
www.touslesbonspains.moulinex.com



mediterraans stokbrood



NL



x4
(400g)

175 ml

230 g

1

1

750 gr



x8
(800g)

350 ml

480 g

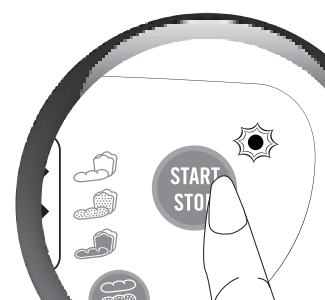
2

1

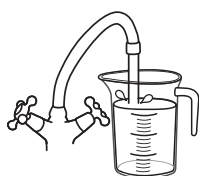
1500 gr



Bestel de bakkersbereidingen op:
www.touslesbonspains.moulinex.com



brood met olijven en rozemarijn



x4
(400g)

175 ml

230 g

1

1

750 gr



x8
(800g)

350 ml

460 g

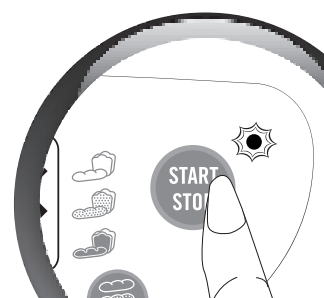
2

1

1500 gr



Bestel de bakkersbereidingen op:
www.touslesbonspains.moulinex.com



bustiek brood



NL



x4
(400g)

165 ml

245 g

1

1

750 gr



x8
(800g)

335 ml

490 g

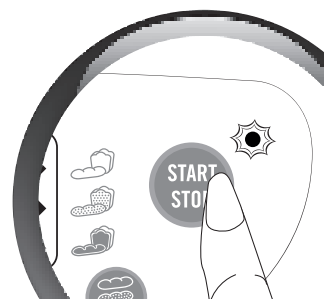
2

1

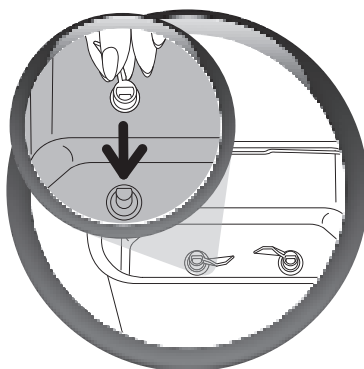
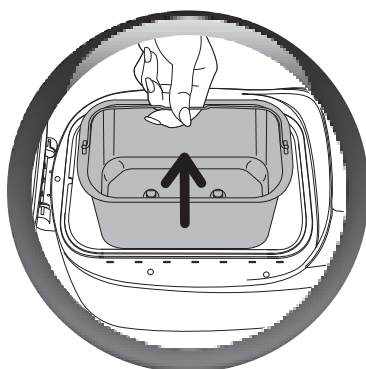
1500 gr



Bestel de bakkersbereidingen op:
www.touslesbonspains.moulinex.com



6 GEBRUIKEN ZONDER BAKKERSBEREIDINGEN

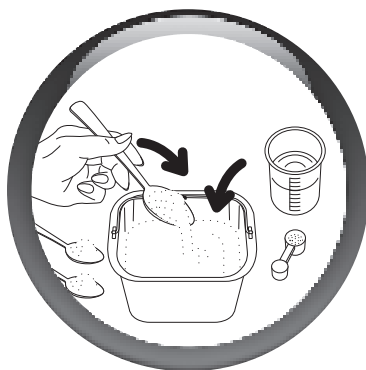


1. DE INGREDIËNTEN TOEVOEGEN

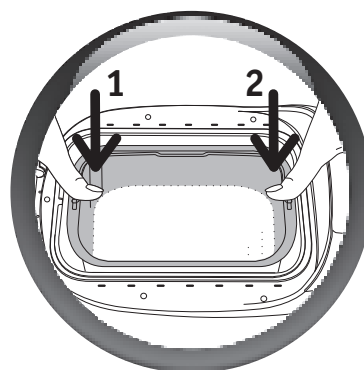
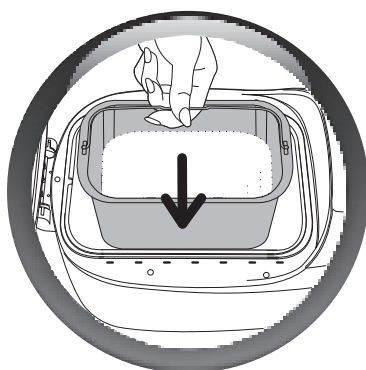
- Neem het handvat van het bakblik vast, trek het blik verticaal omhoog en verwijder het uit de machine.
- Pas vervolgens de kneders aan.



Zet de kneders tegenover elkaar voor een optimaal kneedresultaat.

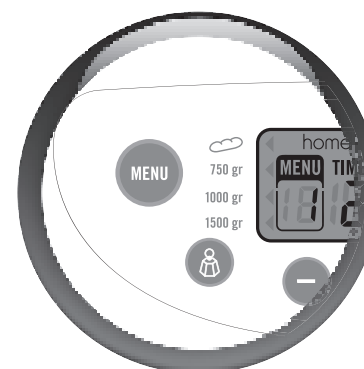
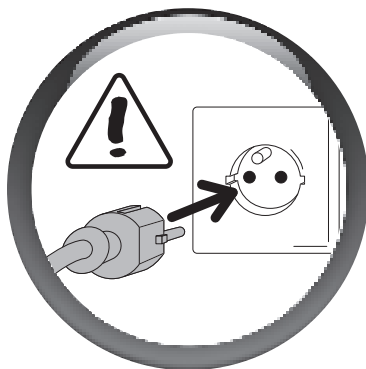


- Doe de ingrediënten in de aanbevolen volgorde in het bakblik (zie handige tips op pagina 61).
- Zorg dat u alle ingrediënten nauwkeurig gewogen heeft.

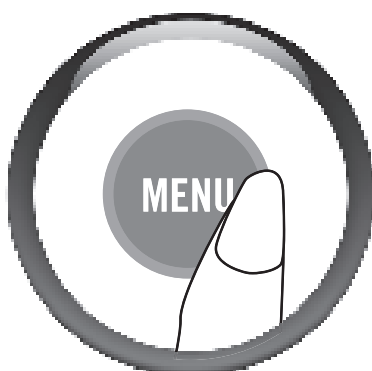


2. STARTEN

Raadpleeg punt 2 op pagina 42.



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 55.

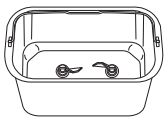


3. SELECTEER EEN PROGRAMMA (ZIE KENMERKEN IN ONDERSTAANDE TABEL)

Raadpleeg punt 3 op pagina 43.

NL

ACCESSOIRES	ONTDEK DE PROGRAMMA'S DIE IN HET MENU WORDEN VOORGESTELD	
	1. Stokbrood	Met het stokbroodprogramma kunt u zelf uw stokbroden maken. Dit programma omvat twee fasen. 1 ^{ste} fase > Kneden 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).
	2. Zoet Stokbrood	Voor de kleine suikerbroden: luxebroodjes, melkbrood, zoete broodjes, enz ...
	3. Stokbrood Bakken	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 .
	4. Basisbrood	Met het programma 4 kunnen de meeste broodrecepten met behulp van tarwemeel gemaakt worden.
	5. Frans Brood	Het programma 5 komt overeen met een recept voor traditioneel wit Frans brood.
	6. Volkorenbrood	Het programma 6 moet geselecteerd worden wanneer u meel voor volkorenbrood gebruikt. Dit programma wordt ook gebruikt om recepten met bakkersbereidingen te maken.
	7. Zoet Brood	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.
	8. Snel Witbrood	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.
	9. Glutenvrij Brood	Dit brood is geschikt voor mensen die allergisch zijn voor gluten (Coeliakie) die in diverse graanproducten (tarwe, gerst, rogge, haver, kamut, spelt, enz...) voorkomen. 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.

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	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: 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. 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.
	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.



1. 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

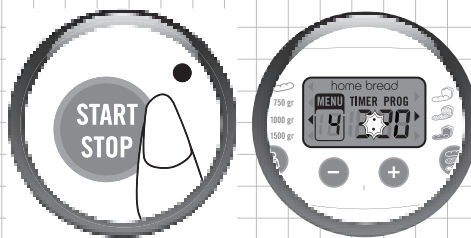
Melkpoeder > 2,5 el

Meel > 600 g

Gist > 1,5 th

1 Om te beginnen aan uw recept, raadpleegt u stap 1 tot 5 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 knippen.
De cyclus begint.



3 Op het einde van die cyclus, raadpleegt u stap 9.

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 11 "Brood bereiden en bakken" om dit recept te maken.



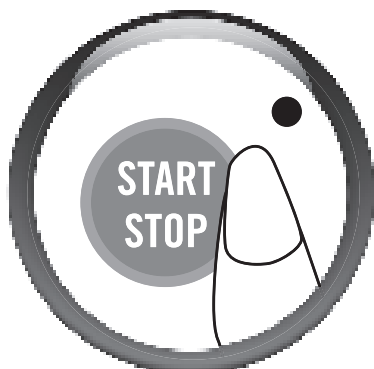
Om de stokbroden nog zachter te maken, voegt u 1 eetlepel olie aan het recept toe. Indien u de korst van de vier broden graag meer kleur wenst te geven, voeg dan 2 dessertlepeltjes suiker aan de ingrediënten toe.

**4. HET GEWICHT VAN HET BROOD SELECTEREN**

Raadpleeg punt 4 op pagina 44.

**5. DE BRUININGSGRAAD VAN HET BROOD SELECTEREN**

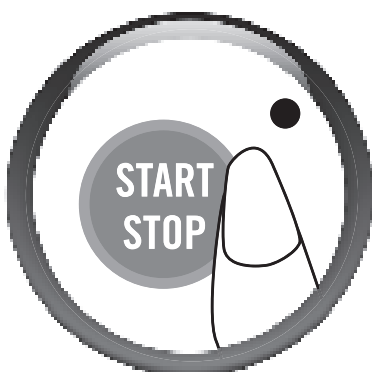
Raadpleeg punt 5 op pagina 44.

**6. EEN PROGRAMMA OPSTARTEN**

Raadpleeg punt 6 op pagina 44.

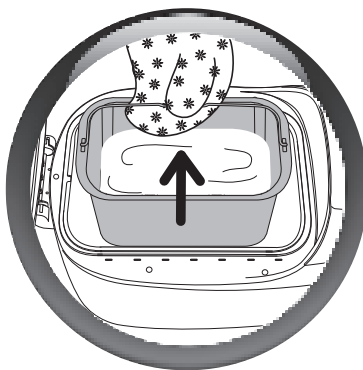
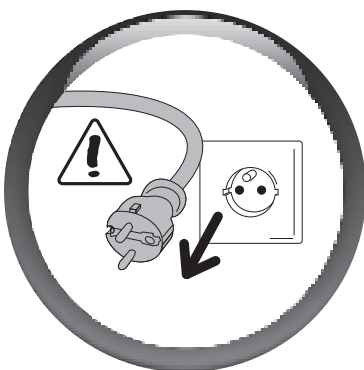
7. HET UITGESTELDE PROGRAMMA GEBRUIKEN

Raadpleeg punt 7 op pagina 45.



8. EEN PROGRAMMA STOPZETTEN

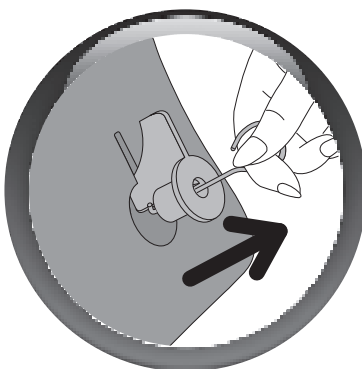
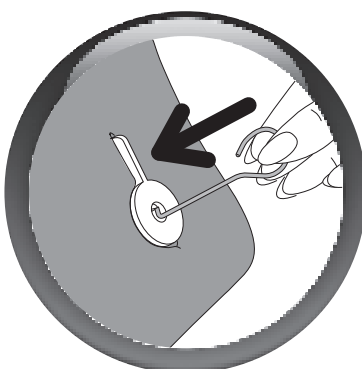
Raadpleeg punt 8 op pagina 46.



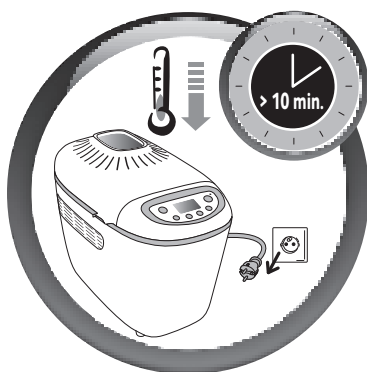
9. HET BROOD UIT DE BINNENPAN HALEN

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

Raadpleeg punt 9 op pagina 46.

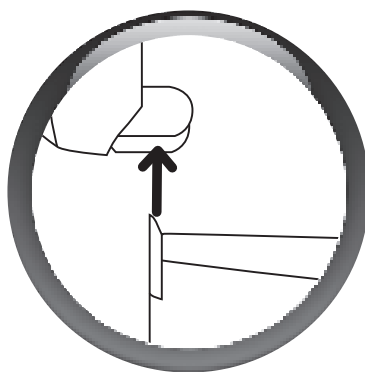
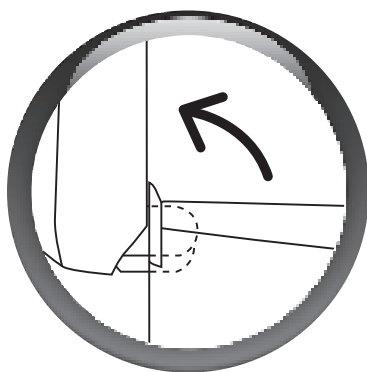


7 REINIGING EN ONDERHOUD



- 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.

NL



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



- Geen onderdelen in de vaatwasser wassen.
- Gebruik geen agressief schoonmaakmiddel, geen schuursponsje 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.

8 DE CYCLI

- Een tabel op pagina 239-242 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.

Voor de programma's 1 tot 2, kunt u 2 keer op de MENU-knop drukken om de resterende tijd te kennen voordat de kleine broodjes in porties worden gesneden.

Raadpleeg de overzichtstabel van de bereidingstijden (pagina 239-242) 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.

9 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 61).

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.

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 bakkersgist uit een zakje. Gebruik geen bakpoeder tenzij dit in het recept vermeld staat. Wanneer een zakje gist open is, dient dit binnen 48 uur gebruikt te worden.
- 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 geknead en rijst. Indien u langer wacht dan wordt het apparaat opnieuw opgestart en dan gaat het stokbroodprogramma verloren.



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 . Het controlelampje gaat aan en de twee punten van de timer knipperen. De deegkneedcyclus start en daarna volgt de cyclus waarin het deeg rijst

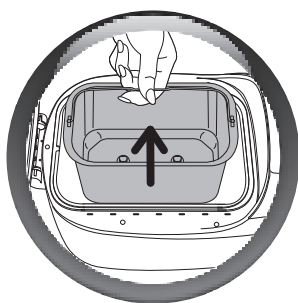
Opmerkingen:

- 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 geknead, 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.

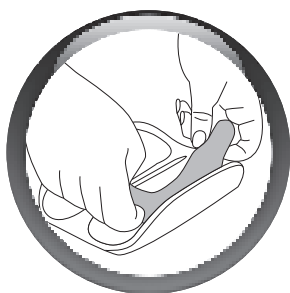


- Verwijder het bakblik uit de machine.
- Bestrooi het werkblad met een beetje meel.
- Haal het deeg uit het bakblik en leg het op het werkblad.
- Vorm het deeg tot een bal en gebruik een mes om de bal in 4 deegklompen te verdelen.
- U krijgt 4 deegklompen die ongeveer evenveel wegen en die u nu tot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

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

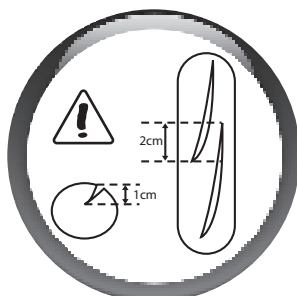
De lengte van het brood moet overeenkomen met de lengte van de bakplaat met anti-aanbaklaag (ongeveer 18 cm).

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.



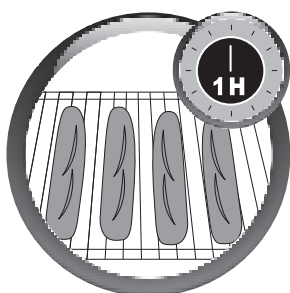
- Gebruik een getand mes of het meegeleverde mesje om diagonale inkepingen van ongeveer 1 cm diep in de bovenkant van het brood te maken.

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 **START/STOP**.
 - 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.

NL

3. MAKEN EN BAKKEN VAN DE STOKBRODEN



Raadpleeg het meegeleverde receptenboekje voor meer informatie over de te volgen stappen.

12 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	Ingezakt brood na te hoog gerezen te zijn	Onvoldoende gerezen brood	Te lichte korst	Bruine zijden maar het brood is niet voldoende gaar	Meel aan de zijkanten en bovenop
MOGELIJKE OORZAKEN						
Tijdens het bakken is de toets  ingedrukt				●		
Niet genoeg meel		●				
Te veel meel			●			●
Niet genoeg gist			●			
Te veel gist		●		●		
Niet genoeg water			●			●
Te veel 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 gebruid.	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.	Bewerk het deeg zo weinig mogelijk tijdens het vormgeven.
	Het deeg is te lang gekneet.	
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 46 voor meer informatie over de ideale inkeping.

TECHNISCHE STORINGSGIDS

PROBLEMEN	OPLOSSINGEN
De kneders blijven in de uitneembare binnenpan bekneld zitten.	• Laten weken voor ze te verwijderen.
De kneders blijven in het brood bekneld zitten.	• Gebruik het bijgeleverde haakje (pagina 57).
Na een druk op  gebeurt er niets.	• 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.	• 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.	• 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.	• 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.

NL

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 ontheft Moulinex van elke aansprakelijkheid.

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.



MOULINEX INTERNATIONAL GUARANTEE

Date of purchase: / Date d'achat / Fecha de compra / Data da compra / Data d'acquisto / Kaufdatum / Aankoopdatum / Købsdato / Inköpsdatum / Kjøpsdato / Ostopäivä / Data zakupu / Data vânzării / Įsigijimo data/ Ostukuupäev / Datum nakupa / Sorozatszám / Dátum nákupu / Pirkuma datums / Datum Kupovine / Datum kupnje / Data cumpărării / Datum nákupu / Tarikh pembelian / Tanggal pembelian / Ngày mua hàng / Satın alma tarihi / Дата продажи / Дата на закупуване / Датум на купување / Сатылған мерзімі / Ημερομηνία αγοράς / Ψηφιακή οργ / วันที่ซื้อ / 購買日期 / 購入日 / 구입일자 / تاريخ خريد / تاريخ الشراء

Product reference: / Référence du produit / Referencia del producto / Nome do produto / Tipo de prodotto / Typnummer des Gerätes / Artikelnummer van het apparaat / Referencenummer / Produktreferens / Artikkelnummer / Tuotenumero / referencja produktu / Model / Gaminio numeris / Toote viitenumber / Tip aparata / Vásárlás kelte / Typ výrobku / Produkta atsauces numurs / Model proizvoda / Oznaka proizvoda / Cod produs / Produk rujukan / Referensi produk / Mã sản phẩm/ Ürün kodu / Модель / Модель / Модел на уреда / Модели / Κωδικός προϊόντος / Ὑψηλ / รุ่นผลิตภัณฑ์ / 產品模型 / 製品レファレンス番号 / 제품명 / مرجع محصول / مرجع المنتج

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

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

INTERNATIONAL GUARANTEE : COUNTRY LIST			
			
الجزائر ALGERIA	CIJA 9 rue Puvis de Chavannes Saint Euquene Oran	1 year	(0)41 28 18 53
ARGENTINA	GRUPE SEB ARGENTINA S.A. Billinghurst 1833 3° C1425DTK Capital Federal Buenos Aires	2 años 2 years	0800-122-2732
ՀԱՅԱՍՏԱՆ ARMENIA	ՓԲԸ «Գրուպա ՍԵԲ», 125171, Մոսկվա, Լենինգրադյան խճուղի, 16A, փն.3	2 տարի 2 years	(010) 55-76-07
AUSTRALIA	GRUPE SEB AUSTRALIA PO Box 7535, Silverwater NSW 2128	1 year	02 97487944
ÖSTERREICH AUSTRIA	SEB ÖSTERREICH HmbH Campus 21 - Businesspark Wien Süd Liebermannstr. A02 702 2345 Brunn am Gebirge	2 Jahre 2 years	01 866 70 299 00
BELGIQUE BELGIE BELGIUM	GRUPE SEB BELGIUM SA NV 25 avenue de l'Espérance - ZI 6220 Fleurus	2 ans 2 years	070 23 31 59
БЕЛАРУСЬ BELARUS	ЗАО «Группа СЕБ-Восток», 125171, Москва, Ленинградское шоссе, д. 16А, стр. 3	2 года 2 years	017 2239290
BOSNA I HERCEGOVINA	SEB Développement Predstavništvo u BiH Vrazova 8/II 71000 Sarajevo	2 godine 2 years	Info-linija za potrošače 033 551 220
BRASIL BRAZIL	SEB DO BRASIL PRODUTOS DOMÉSTICOS LTDA Avenida Arno, 146 Mooca 03108-900 São Paulo SP	1 ano 1 year	0800-119933
БЪЛГАРИЯ BULGARIA	ГРУП СЕБ БЪЛГАРИЯ ЕООД Ул. Борово 52 Г, ет. 1, офис 1, 1680 София	2 години 2 years	0700 10 330
CANADA	GRUPE SEB CANADA 345 Passmore Avenue Toronto, ON M1V 3N8	1 an 1 year	800-418-3325
CHILE	GRUPE SEB CHILE Comercial Ltda Av. Providencia, 2331, piso 5, oficina 501 Santiago	2 años 2 years	12300 209207
COLOMBIA	GRUPE SEB COLOMBIA Apartado Aereo 172, Kilometro 1 Via Zipaquirá Cajica Cundinamarca	2 años 2 years	18000919288

HRVATSKA CROATIA	SEB Développement S.A.S. Vodnjanska 26 10000 Zagreb	2 godine 2 years	01 30 15 294
ČESKÁ REPUBLIK CZECH REPUBLIC	GROUPE SEB ČR spol. s r.o. Jankovcova 1569/2c 170 00 Praha 7	2 roky 2 years	731 010 111
DANMARK DENMARK	GROUPE SEB NORDIC AS Tempovej 27 2750 Ballerup	2 år 2 years	44 663 155
DEUTSCHLAND GERMANY	GROUPE SEB DEUTSCHLAND GmbH / KRUPS GmbH Herrnrainweg 5 63067 Offenbach	2 Jahre 2 years	0212 387 400
EESTI ESTONIA	GROUPE SEB POLSKA Sp. z o.o. ul. Bukowińska 22b 02-703 Warszawa	2 aastat 2 years	5 800 3777
SUOMI FINLAND	Groupe SEB Finland Kutojantie 7 02630 Espoo	2 Vuotta 2 years	09 622 94 20
FRANCE Incluant uniquement Guadeloupe, Martinique, Réunion, Saint-Martin	GROUPE SEB FRANCE Service Consommateur Moulinex BP 15 69131 ECULLY CEDEX	1 an 1 year	09 74 50 10 14
ΕΛΛΑΔΑ GREECE	SEB GROUPE ΕΛΛΑΔΟΣ Α.Ε. Οδός Καβαλιεράτου 7 Τ.Κ. 145 64 Ν. Κηφισιά	2 χρόνια 2 years	2106371251
香港 HONG KONG	SEB ASIA Ltd. Room 903, 9/F, South Block, Skyway House 3 Sham Mong Road, Tai Kok Tsui, Kowloon Hong-Kong	1 year	852 8130 8998
MAGYARORSZÁG HUNGARY	GROUPE SEB CENTRAL-EUROPE Kft. Táviró köz 4 2040 Budaörs	2 év 2 years	06 1 801 8434
INDONESIA	GROUPE SEB INDONESIA (Representative office) Sudirman Plaza, Plaza Marein 8th Floor JL Jendral Sudirman Kav 76-78, Jakarta 12910, Indonesia	1 year	+62 21 5793 6881
ITALIA ITALY	GROUPE SEB ITALIA S.p.A. Via Montefeltro, 4 20156 Milano	2 anni 2 years	1 99 207 892
JAPAN	GROUPE SEB JAPAN Co. Ltd. 1F Takanawa Muse Building, 3-14-13, Higashi Gotanda, Shinagawa-Ku, Tokyo 141-0022	1 year	0570-077772
ҚАЗАҚСТАН KAZAKHSTAN	ЖАҚ «Группа СЕБ- Восток» 125171, Мәскеу, Ленинградское шоссесі, 16А, 3 үйі	2 жыл 2 years	727 378 39 39
한국어 KOREA	(유)그룹 세브 코리아 서울시 종로구 서린동 88 서린빌딩 3층 110-790	1 year	1588-1588

LATVJA LATVIA	GROUPE SEB POLSKA Sp. z o.o. ul. Bukowińska 22b 02-703 Warszawa	2 gadi 2 years	6 716 2007
LIETUVA LITHUANIA	GROUPE SEB POLSKA Sp. z o.o. ul. Bukowińska 22b 02-703 Warszawa	2 metai 2 years	6 470 8888
LUXEMBOURG	GROUPE SEB BELGIUM SA NV 25 avenue de l'Espérance - ZI 6220 Fleurus	2 ans 2 years	0032 70 23 31 59
MACEDONIA	Groupe SEB Bulgaria EOOD Office 1, floor 1, 52G Borovo St., 1680 Sofia - Bulgaria ГРУП СЕБ БЪЛГАРИЯ ДООЕЛ Ул. Борово 52 Г, сп. 1, офис 1, 1680 София, България	2 години 2 years	(0)2 2050 022
MALAYSIA	Unit No.402-403, Level 4, Uptown 2, No.2, Jalan SS21/37, Damansara Uptown, 47400 Petaling Jaya, Selangor D.E., Malaysia.	1 year	(603) 7710 8000
MEXICO	Groupe.S.E.B. México, S.A. DE C.V. Goldsmith 38 Desp. 401, Col. Polanco Delegación Miguel Hildalgo 11 560 México D.F.	1 año 1 year	(01800) 112 8325
MOLDOVA	ТОВ «Груп СЕБ Україна» 02121, Харківське шосе, 201-203, 3 поверх, Київ, Україна	2 ani 2 years	(22) 929249
NEDERLAND The Netherlands	GROUPE SEB NEDERLAND BV Generatorstraat 6 3903 LJ Veenendaal	2 jaar 2 years	0318 58 24 24
NEW ZEALAND	GROUPE SEB NEW ZEALAND Unit E, Building 3, 195 Main Highway, Ellerslie, Auckland	1 year	0800 700 711
NORGE NORWAY	GROUPE SEB NORDIC AS Tempovej 27 2750 Ballerup DANMARK	2 år 2 years	815 09 567
PERU	Groupe SEB Perú Av. Camino Real N° 111 of. 805 B San Isidro - Lima – Perú	1 año 1 year	441 4455
POLSKA POLAND	GROUPE SEB POLSKA Sp. z o.o. ul. Bukowińska 22b 02-703 Warszawa	2 lata 2 years	0801 300 423 koszt jak za połączenie lokalne
PORTUGAL	GROUPE SEB IBÉRICA SA Urb. da Matinha Rua Projectada à Rua 3 Bloco1 - 3° B/D 1950 - 327 Lisboa	2 anos 2 years	808 284 735
REPUBLIC OF IRELAND	GROUPE SEB IRELAND Unit B3 Aerodrome Business Park, College Road, Rathcoole, Co. Dublin	1 year	01 677 4003
ROMÂNIA ROMANIA	GROUPE SEB ROMÂNIA Str. Daniel Constantin nr. 8 010632 București	2 ani 2 years	0 21 316 87 84
РОССИЯ RUSSIA	ЗАО «Группа СЕБ-Восток», 125171, Москва, Ленинградское шоссе, д. 16А, стр. 3	2 года 2 years	495 213 32 29

SRBIJA SERBIA	SEB Développement Đorđa Stanojevića 11b 11070 Novi Beograd	2 godine 2 years	060 0 732 000
SINGAPORE	GROUPE SEB SINGAPORE Pty Ltd. 59 Jalan Pemipin, #04-01/02 L&Y Building Singapore 577218	1 year	65 6550 8900
SLOVENSKO SLOVAKIA	GROUPE SEB Slovensko, spol. s r.o. Rybničná 40 831 06 Bratislava	2 roky 2 years	233 595 224
SLOVENIJA SLOVENIA	SEB d.o.o Gregorčičeva ulica 6 2000 MARIBOR	2 leti 2 years	02 234 94 90
ESPAÑA SPAIN	GROUPE SEB IBÉRICA S.A. C/ Almogàvers, 119-123, Complejo Ecourban 08018 Barcelona	2 años 2 years	902 31 22 00
SVERIGE SWEDEN	TEFAL SVERIGE SUBSIDIARY OF GROUP SEB NORDIC Truckvägen 14 A, 194 52 Upplands Väsby	2 år 2 years	08 594 213 30
SUISSE CHWEIZ SWITZERLAND	GROUPE SEB SCHWEIZ GmbH Thurgauerstrasse 105 8152 Glattbrugg	2 ans 2 Jahre 2 years	044 837 18 40
TAIWAN	SEB ASIA Ltd. Taipei International Building, Suite B2, 6F-1, No. 216, Tun Hwa South Road, Sec. 2 Da-an District Taipei 106, R.O.C.	1 year	886-2-27333716
THAILAND	GROUPE SEB THAILAND 2034/66 Italhai Tower, 14th Floor, n° 14-02, New Phetchburi Road, Bangkapi, Huaykwang, Bangkok, 10320	2 years	662 351 8911
TÜRKIYE TURKEY	GROUPE SEB ISTANBUL AS Beybi Giz Plaza Dereboyu Cad. Meydan Sok. No: 28 K.12 Maslak	2 YIL 2 years	216 444 40 50
U.S.A.	GROUPE SEB USA 2121 Eden Road Millville, NJ 08332	1 year	800-395-8325
Україна UKRAINE	ТОВ «Груп СЕБ Україна» 02121, Харківське шосе, 201-203, 3 поверх, Київ, Україна	2 роки 2 years	044 492 06 59
UNITED KINGDOM	GROUPE SEB UK LTD Riverside House Riverside Walk Windsor Berkshire, SL4 1NA	1 year	0845 602 1454
VENEZUELA	GROUPE SEB VENEZUELA Av Eugenio Mendoza, Centro Letonia, Torre ING Bank, Piso 15, Ofc 155 Urb. La Castellana, Caracas	2 años 2 years	0800-7268724
VIETNAM	GROUPE SEB VIETNAM (Representative office) 127-129 Nguyen Hue Street District 1, Ho Chi Minh City, Vietnam	1 year	+84-8 3821 6395

 : **www.moulinex.com**