

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

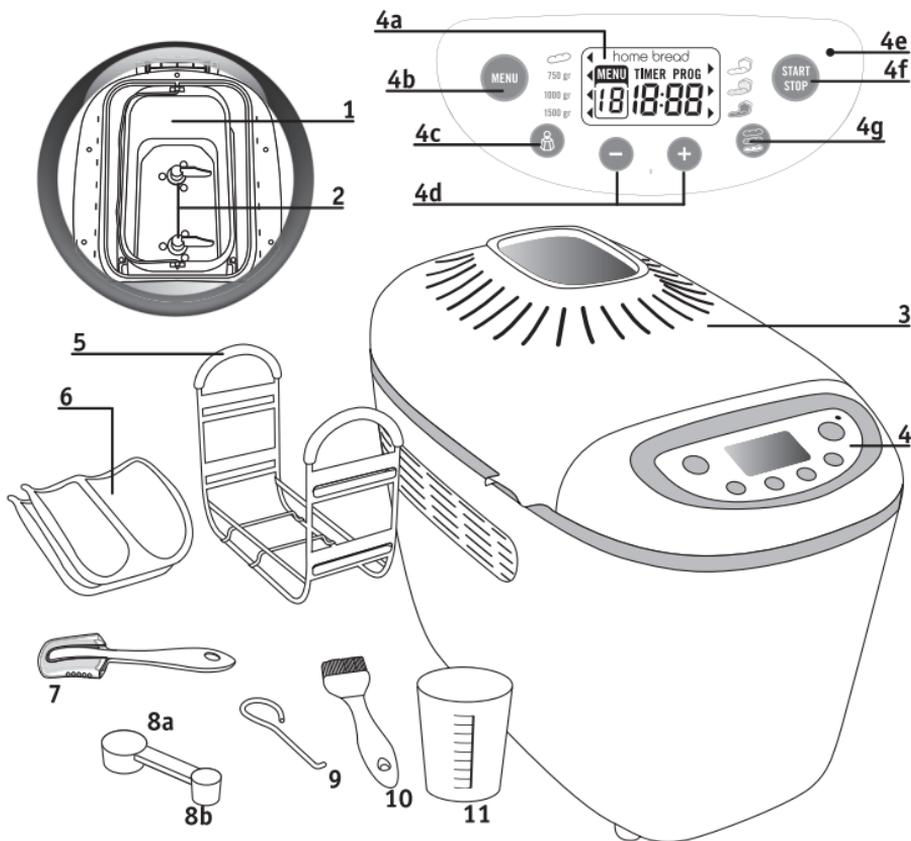
LT

PL

● ITALIANO

Pagina

1 DESCRIZIONE	74
2 ISTRUZIONI DI SICUREZZA	75
3 PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO	79
4 PULIZIA E MANUTENZIONE	86
5 I CICLI	87
6 GLI INGREDIENTI	88
7 CONSIGLI PRATICI	89
8 PREPARAZIONE E REALIZZAZIONE DELLE BAGUETTE	90
9 GUIDA PER MIGLIORARE LE VOSTRE REALIZZAZIONI	93
10 RISOLUZIONE DEI PROBLEMI	96
11 GARANZIA	96
12 AMBIENTE	96
13 TABELLA DEI CICLI	169



1 DESCRIZIONE

1. Cestello per il pane
2. Miscelatori
3. Coperchio con oblo
4. Pannello comandi
 - a. Display
 - a1. ndicatore di formatura delle baguette
 - a2. Selezione del menu
 - a3. Indicatore peso
 - a4. Indicatore di doratura
 - a5. Programmazione differita
 - a6. Display timer
 - b. Scelta dei programmi
 - c. Selezione del peso
 - d. Tasti di impostazione dell'avvio differito e di impostazione del tempo per il programma 12
 - e. Spia di funzionamento
 - f. Interruttore on/off

- g. Selezione del colore della doratura
5. Supporto alla cottura delle baguette
6. 2 piastre antiaderenti per baguette

Accessori:

7. Lametta
8. a. Cucchiaino da minestra = C
b. Cucchiaino da caffè = c
9. Gancio per estrarre i miscelatori
10. Pennello
11. Dosatore graduato



② CONSIGLI DI SICUREZZA

PRECAUZIONI IMPORTANTI

- Questo apparecchio non viene messo in funzione per mezzo di un timer esterno o di un sistema di comando a distanza separato.
- Questo apparecchio è stato concepito per uso unicamente domestico. Non è stato ideato per essere utilizzato nei seguenti casi, che restano esclusi dalla garanzia:
 - in angoli cottura riservati al personale nei negozi, negli uffici e in altri ambienti professionali,
 - nelle fabbriche,
 - dai clienti di alberghi, motel e altre strutture ricettive residenziali,
 - in ambienti tipo camere per vacanze.
- Questo apparecchio non dovrebbe essere utilizzato da persone (compresi i bambini) le cui capacità fisiche, sensoriali o mentali sono ridotte, o da persone prive di esperienza o di conoscenza, tranne se hanno potuto beneficiare, tramite una persona responsabile della loro sicurezza,

di una supervisione o di istruzioni preliminari relative all' utilizzo dell'apparecchio.

È opportuno sorvegliare i bambini per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.

- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal fabbricante, dal suo servizio assistenza o da persone con qualifica simile per evitare pericoli.
- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini dagli 8 anni in su e da persone le cui capacità fisiche, sensoriali o mentali sono ridotte o da persone prive di esperienza o di conoscenza, purché possano beneficiare di sorveglianza o di istruzioni preliminari relative all'uso dell'apparecchio e comprendano i pericoli implicati. Evitare che i bambini giochino con l'apparecchio. Le operazioni di pulizia e manutenzione devono essere svolte unicamente da bambini dagli 8 anni in su. Tenere l'apparecchio e il relativo cavo di alimentazione fuori della portata dei bambini di età inferiore agli 8 anni.

- **L'apparecchio è destinato al solo uso domestico, all'interno dell'abitazione e ad un'altitudine inferiore ai 4000 m.**
- Attenzione: rischio di ferite in caso di uso scorretto dell'apparecchio.
- Attenzione: la superficie della resistenza rimane ancora calda dopo l'uso.
- Non immergere l'apparecchio in acqua.
- Non superate le quantità indicate sulle ricette.

Nel cestello per pane:

- il volume totale dell'impasto non deve superare i 1500 g,
- non superate 930 g di farina e 15 g di lievito.

Negli stampi per baguette:

- Non utilizzare più di 450 grammi d'impasto per cottura.
- Non utilizzare più di 280 grammi di farina e 6 grammi di lievito per cottura.
- Utilizzare un panno o una spugna umida per pulire le parti a contatto con gli alimenti.

- Leggere attentamente le istruzioni per l'uso prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta: un utilizzo non conforme alle norme d'uso prescritte solleva il produttore da qualsiasi responsabilità.
- Per la vostra sicurezza, questo apparecchio è conforme alle norme e regolamentazioni applicabili (Direttive Bassa Tensione, compatibilità Elettromagnetica, materiali a contatto con alimenti, ambiente...).
- Utilizzate un piano di lavoro stabile lontano da schizzi d'acqua e che non si trovi in un incavo della cucina.
- Assicuratevi che la tensione di alimentazione del vostro apparecchio corrisponda a quella del vostro impianto elettrico. Qualsiasi errore di collegamento elettrico annulla il diritto alla garanzia.
- Collegare imperativamente l'apparecchio a una presa di corrente con messa a terra. Il mancato rispetto di questo vincolo può provocare scosse elettriche causando anche eventuali lesioni gravi. Per la sicurezza dell'utente, è indispensabile che la presa messa a terra rispetti le norme d'installazione elettrica in vigore nel paese di residenza. Se il proprio impianto non prevede una presa di corrente a terra, è imperativo fare intervenire, prima di effettuare qualsiasi collegamento, un ente autorizzato che metta in conformità l'installazione elettrica.
- L'apparecchio è destinato al solo uso domestico, all'interno della vostra abitazione.
- Scollegate l'apparecchio quando non lo utilizzate o durante le operazioni di pulizia.
- Non utilizzate un apparecchio che:
 - presenti un cavo difettoso o danneggiato,
 - sia caduto e presenti danni visibili o anomalie di funzionamento.
 In ciascuno dei casi elencati, l'apparecchio dovrà essere portato presso il centro assistenza autorizzato più vicino, al fine di evitare eventuali rischi. Consultate la garanzia.
- Eventuali interventi diversi dalla pulizia e dalle normali operazioni di manutenzione effettuate dal cliente devono essere svolti presso un Centro di Assistenza autorizzato.
- Non immergete mai l'apparecchio, il cavo o la presa elettrica nell'acqua o in altro liquido.
- Non lasciate pendere il cavo di alimentazione a portata di mano dei bambini.
- Il cavo non deve mai trovarsi in prossimità o a contatto delle parti calde dell'apparecchio, vicino ad una fonte di calore o premuto contro uno spigolo vivo.
- Evitate di spostare l'apparecchio durante il suo utilizzo.
- **Non toccate l'oblo' durante e immediatamente dopo il funzionamento. L'oblo' può raggiungere temperature molto elevate.**
- Evitate di scolgare l'apparecchio tirando il cavo.
- Utilizzate solo una prolunga in buono stato, con una presa collegata a terra, e con i fili di sezione almeno pari a quelli del prodotto.
- Non posizionate l'apparecchio su altri apparecchi.
- Non utilizzate l'apparecchio come fonte di riscaldamento.
- Non utilizzate l'apparecchio per cuocere preparazioni diverse dai pani e dalle marmellate.
- Evitate accuratamente d'introdurre carta, cartone o plastica all'interno dell'apparecchio e non collocate alcun oggetto sopra di esso.
- Non tentate in alcun caso di spegnere con acqua eventuali fiamme scaturite da componenti del prodotto. Scollegate l'apparecchio. Soffocate le fiamme con un panno umido.
- Per la vostra sicurezza utilizzate solo accessori e ricambi adatti al vostro apparecchio.
- **Alla fine del programma, utilizzate sempre i guanti da cucina per manipolare il cestello o le parti calde dell'apparecchio. L'apparecchio e l'accessorio baguette diventano molto caldi durante l'utilizzo.**
- Non ostruite le griglie d'aerazione.
- Fate molta attenzione alla fuoriuscita di vapore che può avvenire al momento dell'apertura del coperchio durante il funzionamento o al termine di un programma.
- Il livello di potenza acustica rilevato per questo prodotto è di 69 dBA.



Partecipiamo alla protezione dell'ambiente!

- ① Il vostro apparecchio è composto da diversi materiali che possono essere riciclati.
- ➔ Lasciatelo in un punto di raccolta o presso un Centro Assistenza Autorizzato.

3 PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO



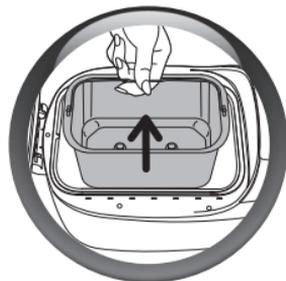
1. DISIMBALLAGGIO

- Disimballate l'apparecchio, conservate il vostro buono di garanzia e leggete attentamente le istruzioni per l'uso prima del primo utilizzo dell'apparecchio.
- Installate l'apparecchio su una superficie stabile. Togliere tutti gli imballi e gli adesivi sia dentro che fuori l'apparecchio.



Avvertenza

- Attenzione! La lametta è molto affilata. Manipolarla con precauzione.



2. PRIMA DI UTILIZZARE L'APPARECCHIO

- Togliere il cestello tirandolo in verticale per l'impugnatura.



3. PULIZIA DEL RECIPIENTE

- Pulite il recipiente dell'apparecchio con un panno umido. Asciugare bene. **Al primo utilizzo potrebbe verificarsi una lieve fuoriuscita di odore.**



Posizionare i frustini l'uno di fronte all'altro per un impasto migliore.

4. AVVIAMENTO

- Introducete il cestello per pane.
- Premete il cestello per pane agendo prima su un lato e poi sull'altro e inseritelo sul trascinatore in modo da fissarlo saldamente sui 2 lati.

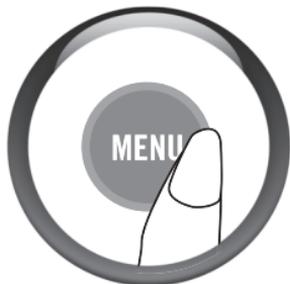
- Srotolate il cavo e collegatelo a una presa elettrica con messa a terra.
- Dopo il bip sonoro, sul display compare il programma 1 predefinito.



Per un primo approccio con la macchina del pane, suggeriamo di provare la ricetta del **PANE CLASSICO** per la prima preparazione. Fare riferimento alla scheda "PROGRAMMA PANE CLASSICO" a pagina 92.

5. SELEZIONATE UN PROGRAMMA (VEDERE LE CARATTERISTICHE NELLA TABELLA SULLA PAGINA SEGUENTE)

- Per ogni programma viene visualizzata una regolazione predefinita. Dovete pertanto selezionare manualmente le regolazioni desiderate.
- La scelta di un programma avvia una serie di fasi che si susseguono automaticamente le une dopo le altre.



- Premete il tasto "menu" che vi permette di scegliere un certo numero di programmi diversi. Per fare scorrere i programmi da 1 a 16, premete successivamente il tasto "menu".
- Appare automaticamente il tempo corrispondente al programma selezionato.

ACCESSORI

SCOPRITE I PROGRAMMI PROPOSTI NEL MENU

	1. Baguette	<p>Il programma "Baguette" vi permette di realizzare da soli le vostre baguette. Questo programma si svolge in 2 tempi. 1° tappa > Impastamento e lievitazione della pasta 2° tappa > Cottura Il ciclo cottura interviene dopo la confezione delle vostre baguette (per aiutarvi nella confezione delle baguette, troverete una guida complementare di lavorazione con la vostra macchina per il pane).</p>
	2. Baguettes Dolci	<p>Per i panini dolci: viennesi, pane al latte, briosciati, ecc.</p>
	3. Cottura Baguette	<p>Il programma 3 permette di cuocere le baguette a partire da una pasta preparata in anticipo. La macchina non deve essere lasciata incustodita durante l'utilizzo del programma 3. Per interrompere il ciclo prima della fine fermate manualmente il programma con una lunga pressione del tasto .</p>
	4. Pane Bianco	<p>Il programma "Pane Bianco" permette di effettuare la maggior parte delle ricette di pane utilizzando farina di grano.</p>
	5. Pane Francese	<p>Il programma 5 corrisponde a una ricetta di pane bianco tradizionale francese piuttosto alveolato.</p>
	6. Pane Integrale	<p>Il programma 6 deve essere selezionato quando si utilizza la farina integrale. Questo programma serve anche per la realizzazione di ricette con preparati da forno.</p>
	7. Pan Brioche	<p>Il programma 7 è adatto per ricette che contengono più grassi e zuccheri. Se utilizza preparati per brioches o pane al latte pronti all'uso, non superate 1000 g di impasto totale.</p>
	8. Pane Bianco Super Veloce	<p>Il programma 8 è specifico per la ricetta del pane veloce che si trova nel ricettario in dotazione. In questa ricetta l'acqua deve essere al massimo 35 ° C.</p>
	9. Pane Senza Glutine	<p>È particolarmente indicato per le persone intolleranti al glutine (affette da celiachia), sostanza presente in molti cereali (grano, orzo, segale, avena, kamut, spelta, ecc.). Il cestello deve essere pulito sistematicamente onde evitare qualsiasi rischio di contaminazione con altre farine. In caso di regime alimentare che vieti rigorosamente il glutine, assicuratevi che anche il lievito utilizzato ne sia privo. La consistenza delle farine senza glutine non consente di ottenere un impasto ottimale. È pertanto necessario ripiegare i bordi dell'impasto durante la lavorazione servendosi di una spatola di plastica flessibile. Il pane senza glutine sarà di consistenza più densa e di colore più chiaro rispetto al pane normale. Per questo programma, è disponibile solo il peso di 1000 g.</p>

ACCESSORI	10. Pane Senza Sale	Ridurre il consumo di sale consente di diminuire i rischi cardiovascolari.
	11. Pane Extra Omega 3	Grazie a una ricetta equilibrata e completa dal punto di vista nutrizionale, questo pane è ricco di acidi grassi Omega-3. Gli acidi grassi Omega-3 contribuiscono al buon funzionamento del sistema cardiovascolare.
	12. Cottura Pane	<p>Il programma di cottura consente di cuocere per un minimo di 10 fino a un massimo di 70 minuti, regolabili a intervalli di 10 minuti in doratura debole, medio, forte. Può essere selezionato da solo ed essere utilizzato:</p> <p>a) in associazione al programma per la pasta lievitata, b) per riscaldare o rendere croccante del pane già cotto e raffreddato, c) per ultimare una cottura in caso d'interruzione prolungata dell'alimentazione di corrente elettrica durante un ciclo di preparazione del pane. Questo programma non permette di cuocere delle baguette. Non lasciate la macchina del pane senza sorveglianza quando è in funzione il programma 12. Per interrompere il ciclo prima della sua conclusione, spegnete manualmente il programma mediante una pressione prolungata sul tasto .</p>
	13. Pasta Lievitata	Il programma "Pasta lievitata" non cuoce. Si tratta di un programma di impasto e di lievitazione per tutti i tipi di pasta lievitata Es.: la pasta per pizza.
	14. Torta	Il programma 14 si presta alla preparazione di dolci e torte con l'aggiunta di lievito chimico. Per questo programma è disponibile solo il peso 1000 g.
	15. Marmellata	Il programma 15 cuoce automaticamente la marmellata nel cestello per pane. La frutta deve essere tagliata grossolanamente e privata dei semi.
	16. Pasta	Il programma 16 impasta solamente. È destinato alla pasta non lievitata. Es.: le tagliatelle.



6. SELEZIONATE IL PESO DEL PANE

- Il peso del pane si regola su un valore preimpostato di 1500 g. Il peso è dato a titolo indicativo.
- Alcune ricette non consentono di realizzare pani di 750 g.
- **Consultate il dettaglio delle ricette per maggiori precisazioni.**
- **I programmi 3, 9, 12, 13, 14, 15, 16, non sono provvisti di regolazione del peso.**
- Per i programmi 1 e 2, è possibile selezionare due pesi:
 - circa 400 g per 1 cottura (4 panini), **la spia luminosa si accende in corrispondenza del peso di 750 g.**
 - circa 800 g per 2 cotture (8 panini), **la spia luminosa si accende in corrispondenza del peso di 1500 g.**
- Premete il tasto  per impostare il peso desiderato (750 g, 1000 g o 1500 g). La spia luminosa si accende in corrispondenza della regolazione scelta.



7. SELEZIONATE LA DORATURA DEL PANE

- La doratura del pane è impostata in modo predefinito su "media".
- I programmi 13, 15, 16, non possiedono l'impostazione della doratura. Tre scelte possibili: DEBOLE/MEDIO/FORTE.
- Se desiderate modificare il colore preimpostato, premete il tasto  fino all'accensione della spia luminosa in corrispondenza della vostra scelta.



8. AVVIATE UN PROGRAMMA

- Per avviare il programma selezionato, premete il tasto . Inizia il ciclo. Appare il tempo corrispondente al programma. Le tappe successive si succedono automaticamente le une dopo le altre.

9. UTILIZZATE IL PROGRAMMA DIFFERITO

• **E' possibile programmare l'apparecchio affinché la preparazione sia pronta all'ora desiderata, con fino a 15 ore in anticipo.**

Il programma differito non è disponibile per i programmi 3, 8, 12, 13, 14, 15, 16.

Questa fase ha inizio dopo aver selezionato il programma, il livello di doratura e il peso. Sul display appare la durata del programma. Calcolare lo scarto di tempo tra l'avvio del programma e l'ora in cui si desidera trovare la preparazione pronta. La macchina include automaticamente la durata dei cicli del programma. Con i pulsanti **+** e **-**, impostare il tempo calcolato (**+** per aumentarlo e **-** per diminuirlo). Pressioni brevi consentono uno scorrimento a intervalli di 10 min. Pressioni prolungate consentono uno scorrimento continuo a intervalli di 10 min.

Ex 1: Sono le 20:00 e si desidera che il pane sia pronto il giorno successivo alle 7:00. Impostare 11 ore con i pulsanti **+** e **-**. Premere il pulsante **START**. Viene emesso un segnale sonoro.

Sul display appare **PROG** e i 2 puntini **■** del timer lampeggiano. Inizia il conto alla rovescia. La spia di funzionamento si accende.

Nessun suono sarà emesso nel corso di un programma di partenza ritardata.

In caso di errore o se si desidera modificare l'impostazione dell'ora, tenere premuto il pulsante **START** finché non viene emesso un segnale sonoro. Sul display appare il tempo predefinito.

Ripetere l'operazione.

Ex 2: Nel caso del programma 1 panetto, sono le 08:00 e si desidera che i panetti siano pronti alle 19:00. Impostare 11 ore con i pulsanti **+** e **-**. Premere il pulsante **START**. Viene emesso un segnale sonoro. Sul display appare **PROG** e i 2 puntini del timer lampeggiano. Inizia il conto alla rovescia. La spia di funzionamento si accende.

In caso di errore o se si desidera modificare l'impostazione dell'ora, tenere premuto il pulsante **START** finché non viene emesso un segnale sonoro. Sul display appare il tempo predefinito.

Ripetere l'operazione.

ATTENZIONE: è necessario prevedere di modellare i panetti 47 min. prima della fine della cottura (ovvero alle 18:13) o, nel caso di 2 cotture, 2X47 min. prima della fine del programma (ovvero alle 169).

Per i tempi di cottura degli altri programmi per panini, consultare la tabella dei tempi di cottura a pagina 239.

Il tempo di modellazione per i programmi per panini non è incluso nel calcolo del tempo di avvio differito.

Alcuni ingredienti sono deperibili. Non utilizzare il programma differito per ricette che contengono latte fresco, uova, yogurt, formaggio e frutta fresca.

Nel programma differito la modalità silenziosa è attivata automaticamente.

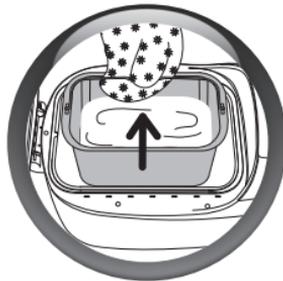


10. FERMA TE UN PROGRAMMA

- Alla fine del ciclo il programma si ferma automaticamente, viene visualizzato 00:00. L'apparecchio emette diversi segnali acustici e il LED lampeggia.
- Per fermare il programma in corso o annullare la programmazione differita, premete il tasto  per 5 secondi.

11. SFORMATE IL VOSTRO PANE

(Questa tappa non riguarda il « panini »)

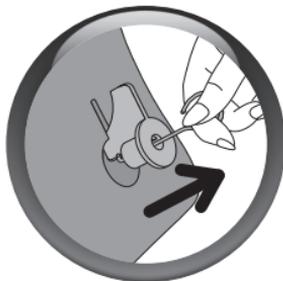


- Alla fine del ciclo di cottura, scollegate la macchina del pane dalla presa di corrente.
- Estraiete il cestello tirando l'impugnatura. Utilizzate sempre dei guanti isolanti poiché l'impugnatura e l'interno del coperchio sono caldi.



- Sformate il pane ancora caldo e lasciatelo raffreddare su una griglia per 1 ora.
- È possibile che i miscelatori rimangano incastrati nel pane. In tal caso, utilizzate l'accessorio "a gancio" osservando le seguenti raccomandazioni:

> dopo aver sformato il pane, posatelo inclinandolo su un lato e tenetelo fermo con una mano utilizzando un guanto isolante finché è ancora caldo,
> inserite il gancio all'interno del perno del miscelatore e tirate delicatamente per estrarre il miscelatore,
> ripetete l'operazione per l'altro miscelatore,
> riportate il pane in posizione orizzontale e lasciatelo raffreddare su una griglia.



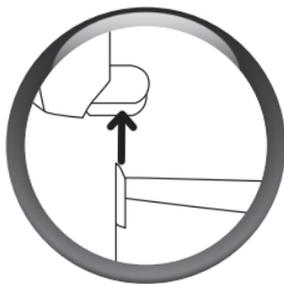
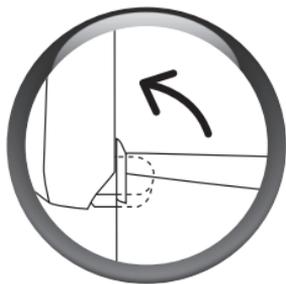
- Per preservare le qualità antiaderenti dell'accessorio baguette, non utilizzare utensili metallici per girare il pane.

4 PULIZIA E MANUTENZIONE



- Scollegate l'apparecchio e lasciate raffreddare.
- Pulite il corpo dell'apparecchio e la vasca con un panno umido. Asciugate accuratamente.
- Lavate gli accessori, il porta baguette e i piatti antiaderenti con acqua calda e sapone.
- Se il miscelatore resta nella vasca, lasciate in immersione da 5 a 10 minuti.

IT



- Se necessario rimuovere il coperchio per pulirlo con acqua tiepida.



- Non lavate nessuna parte in lavastoviglie.
- Non utilizzate detersivi, abrasivi, alcool. Basta un panno morbido e umido.
- Non immergete mai il corpo o il dell'apparecchio o il coperchio del apparecchio.
- Non riporre il supporto baguette così come le piastre antiaderenti nel recipiente per non rigare il suo rivestimento.

5 I CICLI

Una tabella alla pagina 169 - 173 vi indica la composizione dei diversi cicli a seconda del programma scelto.

Impasto Consente di formare la struttura della pasta garantendo quindi una buona lievitazione.	>	Riposo Consente alla pasta di distendersi per migliorare la qualità dell'impasto.	>	Lievitazione Tempo durante il quale il lievito agisce e fa sviluppare al pane il suo aroma.	>	Cottura Trasforma la pasta in mollica e consente alla crosta di diventare dorata e croccante.	>	Mantenimento al caldo Permette di mantenere il pane caldo dopo la cottura. Tuttavia si consiglia di sfornare subito il pane a fine cottura.
--	---	---	---	---	---	---	---	---

Impasto:



Nel corso di questo ciclo, tranne per i programmi 1, 2, 4, 5, 6, 7, 9, 10, 11 e 14, avete la possibilità di aggiungere degli ingredienti: frutta secca, olive, dadini di pancetta ecc... Diversi segnali acustici vi indicano in quale momento intervenire.

Nel corso dei programmi di cui sopra, premere 1 volta il tasto MENU per conoscere il tempo rimanente prima del segnale acustico "aggiunta ingredienti".

Per i programmi da 1 a 2, premere 2 volte il pulsante MENU per visualizzare il tempo rimanente prima della modellazione delle baguette.

Consultate la tabella riassuntiva dei tempi di preparazione qui di seguito alla pagina 169 - 173 e la colonna "Tempo visualizzato al segnale ingredienti". Questa colonna indica il tempo che sarà visualizzato sullo schermo del vostro apparecchio quando si sentiranno i segnali acustici. Per sapere più precisamente dopo quanto tempo si producono i segnali acustici, basta sottrarre il tempo della colonna "Tempo visualizzato al segnale ingredienti" al tempo totale di cottura.

Es.: "Tempo visualizzato al segnale ingredienti" = 2:51 e "Tempo totale" = 3:13, gli ingredienti possono essere aggiunti dopo 22 min.

Mantenimento al caldo: per i programmi 1, 2, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 14, potete lasciare il preparato nell'apparecchio. A fine cottura, il preparato viene mantenuto al caldo automaticamente per un'ora. Il display si mantiene a 0:00 durante l'ora di mantenimento al caldo. Un segnale acustico risuona a intervalli regolari.

L'indicatore di funzionamento lampeggia.

Alla fine del ciclo l'apparecchio si ferma automaticamente dopo l'emissione di diversi segnali acustici.

6 GLI INGREDIENTI

Materie grasse e olio: le materie grasse rendono il pane più soffice e saporito; inoltre si conserverà meglio e più a lungo. Troppi grassi rallentano la lievitazione. Se si utilizza del burro, assicurarsi che sia freddo e tagliarlo a cubetti per distribuirlo in modo omogeneo nel preparato. Non incorporare burro caldo. Non mettere le materie grasse in contatto diretto con il lievito, poiché potrebbero impedire a quest'ultimo di reidratarsi.

Uova: le uova arricchiscono la pasta, migliorano il colore del pane e favoriscono un buon livello di sviluppo della mollica. Le ricette si basano sull'utilizzo di un uovo medio di 50 g; se le uova sono più grandi, rimuovere del liquido; se le uova sono più piccole, è necessario aggiungere un po' più di liquido.

Latte: è possibile utilizzare latte fresco (freddo, salvo diversa indicazione nella ricetta) o latte in polvere. Il latte ha anche un effetto emulsionante che permette di ottenere alveoli più regolari, e quindi un aspetto gradevole della mollica.

Acqua: l'acqua reidrata e attiva il lievito. Idrata anche l'amido della farina e permette la formazione della mollica. E' possibile sostituire l'acqua, in parte o totalmente, con latte o altri liquidi. Temperatura: consultare il paragrafo relativo nella sezione "Preparazione delle ricette" (pagina 89).

Farina: il peso della farina varia sensibilmente in funzione del tipo di farina utilizzato. In base alla quantità di farina, anche i risultati di cottura del pane possono variare. Conservare la farina in un contenitore ermetico, poiché la farina è sensibile alla variazione delle condizioni climatiche, assorbendo o perdendo umidità. Usare preferibilmente una farina detta "di forza", "per panificazione" o "per pane" invece di una farina comune. L'aggiunta di avena, crusca, germe di grano o anche semi interi alla pasta comporterà un pane più pesante e meno lievitato.

Si consiglia l'utilizzo di una farina di tipo 00, salvo diverse indicazioni nella ricetta. In caso di utilizzo di miscele di farine speciali per pane, per brioche o per pane al latte, non superare i 1000 g di pasta in totale. Consultare le istruzioni del produttore per l'uso di tali preparati. La setacciatura della farina influisce anche sui risultati: più la farina è integrale (cioè contenente una parte del rivestimento del chicco di grano), meno la pasta lieviterà e più il pane sarà consistente.

Zucchero: si consiglia l'utilizzo di zucchero bianco o di canna o miele. Non utilizzare lo zucchero a cubetti. Lo zucchero nutre il lievito, conferisce un buon sapore al pane e migliora la doratura della crosta.

Sale: insaporisce gli alimenti e consente di regolare l'attività del lievito. Non deve entrare in contatto diretto con il lievito. Grazie al sale, la pasta risulta soda e compatta e non lievita troppo velocemente. Anche la struttura della pasta risulterà migliore.

Lievito: il lievito per panificazione esiste sotto diverse forme: fresco a cubetti, attivo liofilizzato o istantaneo in polvere. Il lievito è reperibile nei supermercati (reparto panetteria o prodotti freschi), ma anche nelle panetterie sotto casa. Se fresco o istantaneo in polvere, aggiungere il lievito nel cestello della macchina insieme agli altri ingredienti. Sbriciolare però con le dita il lievito fresco per facilitarne la dispersione. Solo il lievito attivo liofilizzato (in piccole sfere) deve essere mescolato con un po' di acqua tiepida prima di essere utilizzato. Scegliere una temperatura intorno a 35°C; diversamente sarà meno efficace e attivo. Rispettare scrupolosamente le dosi e moltiplicare le quantità in caso di utilizzo di lievito fresco (consultare la tabella delle equivalenze seguente).

Equivalenze quantità/peso tra lievito in polvere e lievito fresco:

Lievito in polvere (cucchiaini)

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

Lievito fresco (g)

9 13 18 22 25 31 36 40 45

Gli additivi (frutta secca, olive, gocce di cioccolato ecc.): è possibile personalizzare le ricette aggiungendo gli ingredienti desiderati, facendo attenzione a:

- > rispettare il segnale sonoro per l'aggiunta di ingredienti, soprattutto i più delicati;
- > incorporare fin dall'inizio dell'impasto i semi più solidi (come il lino o il sesamo) per facilitare l'utilizzo della macchina (ad esempio l'avvio differito);
- > congelare le gocce di cioccolato per una migliore tenuta durante l'impasto;
- > sgocciolare con cura gli ingredienti molto umidi o molto grassi (ad esempio olive o pancetta), asciugarli con la carta assorbente e infarinarli leggermente per una migliore incorporazione e omogeneità;
- > non versarne un'eccessiva quantità, per non ostacolare lo sviluppo dell'impasto, ma rispettare la quantità indicata nella ricetta;
- > fare attenzione a non versare gli additivi fuori dal cestello.

7 CONSIGLI PRATICI

1. PREPARAZIONE DELLE RICETTE

- Tutti gli ingredienti devono essere a temperatura ambiente (salvo diverse indicazioni) e pesati con precisione. Misurate i liquidi con il dosatore graduato in dotazione.

Misurate i liquidi con il dosatore graduato in dotazione. Utilizzate il dosatore doppio in dotazione per misurare da un lato i cucchiaini da caffè e dall'altro i cucchiaini da minestra. Se non si rispettano scrupolosamente le dosi si possono ottenere cattivi risultati.

- Rispettate l'ordine di preparazione
 - > Liquidi (burro, olio, uova, acqua, latte)
 - > Sale
 - > Zucchero
 - > Farina prima metà dose
 - > Latte in polvere
 - > Ingredienti specifici solidi
 - > Farina seconda metà dose
 - > Lievito
- La farina deve essere pesata con precisione utilizzando una bilancia da cucina. Utilizzate lievito per pane attivo disidratato in bustina. Non utilizzate lievito chimico, salvo diverse indicazioni nelle ricette. Una volta aperta la bustina di lievito, utilizzatela entro 48 ore.
- Per non ostacolare la lievitazione delle preparazioni, si consiglia di versare tutti gli ingredienti fin dall'inizio e di non aprire il coperchio durante il funzionamento (salvo diverse indicazioni). Rispettate precisamente l'ordine degli ingredienti e le quantità indicate nelle ricette. Prima mettete i liquidi, poi i solidi. **Il lievito non deve entrare in contatto diretto con i liquidi o con il sale.**
- **La preparazione del pane è molto sensibile alle condizioni di temperatura e di umidità.** In caso di forte calore, si consiglia l'utilizzo di liquidi più freschi del solito. Ugualmente in caso di freddo si consiglia di intiepidire l'acqua o il latte (non superare mai i 35°C). Per risultati ottimali, si prevede il rispetto di una temperatura complessiva di 60°C (temperatura acqua + temperatura farina + temperatura ambiente). Ad esempio: se la temperatura ambiente della casa è di 19°C, la temperatura della farina dovrà essere di altrettanti 19°C mentre la temperatura dell'acqua di 22°C (19 + 19 + 22 = 60°C).
- **Può essere utile verificare lo stato dell'impasto durante la lavorazione:** deve formare una palla omogenea che si scolli bene dalle pareti del cestello.
 - > se rimane della farina non impastata, aggiunget
 - > in caso contrario, aggiungete un po' di farina.Correggete molto lentamente (massimo 1 cucchiaino per volta) e verificate prima di intervenire di nuovo.
- **Un errore diffuso è quello di pensare che aggiungendo del lievito il pane si alzerà di più.** Al contrario, troppo lievito rende fragile la struttura dell'impasto che si alzerà troppo e si affloscerà durante la cottura. Potete giudicare lo stato dell'impasto subito prima della cottura saggiandolo con la punta delle dita: l'impasto deve offrire una leggera resistenza e l'impronta delle dita deve scomparire lentamente.
- Durante la manipolazione della pasta, non bisogna lavorarla troppo a lungo perché rischiereste di non ottenere il risultato atteso dopo la cottura.

2. UTILIZZO DELLA VOSTRA MACCHINA PER IL PANE

- **In caso di interruzione della corrente elettrica:** se durante il ciclo il programma smette di funzionare a causa della mancanza di energia elettrica o di un errore da parte vostra, la macchina mantiene la programmazione memorizzata per 7 minuti. Il ciclo riprenderà da dove si era fermato. Trascorso questo tempo, la programmazione è cancellata.
- **Se volete avviare due programmi uno di seguito all'altro,** aspettate 1 ora prima di iniziare la preparazione successiva (esclusi i programmi 1 e 12).
- Per il programma baguette, dopo i passaggi di lavorazione e lievitazione dell'impasto, dovete utilizzare l'impasto nell'ora immediatamente successiva ai segnali sonori. Oltre l'ora, la macchina si ri-inizializza e il programma baguette è perso.

8 PREPARAZIONE E REALIZZAZIONE DELLE BAGUETTE

Per questa ricetta è necessario l'utilizzo di tutti gli accessori previsti per questa funzione: 1 supporto cottura per baguette (5), 2 piastre antiaderenti per baguette (6), 1 gancio (7) e 1 pennello (10).

1. COME MESCOLARE E FAR LIEVITARE L'IMPASTO



- Collegare la macchina del pane all'alimentazione.
- Dopo il segnale sonoro, sul display appare automaticamente il programma 1.
- Selezionare il livello di doratura.
- Si sconsiglia di cuocere solo un piano, altrimenti il pane risulterebbe troppo cotto.
- Se si seleziona la cottura a 2 cotture, si consiglia di modellare tutta la pasta e di conservarne la metà in frigorifero per la seconda cottura.
- Premere il pulsante **START STOP**. La spia di funzionamento si accende e i due puntini del timer lampeggiano. Inizia il ciclo di impasto, seguito dalla lievitazione della pasta.

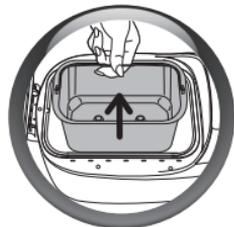
Osservazioni:

- Durante la tappa di impasto, è normale che alcuni punti non siano ben mescolati.
- Quando la preparazione è terminata la macchina per il pane si mette in stand-by. Parecchi segnali sonori vi segnalano che l'impasto e la lievitazione della pasta sono terminate e la spia di funzionamento lampeggia.

La pasta deve essere utilizzata nell'ora che segue i segnali sonori. Oltre questo tempo, la macchina si resetta e il programma baguette è perso. In questo caso, vi raccomandiamo di utilizzare il programma 3 per la cottura delle baguette.

2. ESEMPIO DI REALIZZAZIONE E COTTURA DI BAGUETTE

Per aiutarvi nella realizzazione delle tappe; consultatela guida di lavorazione fornita. Vi stiamo mostrando gli utilizzi della macchina del pane, ma dopo alcuni utilizzi, sarete in grado di creare il vostro personali ricette. Qualsiasi cosa facciate, il risultato è garantito.



- Estrarre il cestello dalla macchina.
- Infarinare leggermente il piano di lavoro.
- Estrarre la pasta dal cestello e deporla sul piano di lavoro.
- Con la pasta, formare una palla e dividerla in 4 parti con un coltello.
- Si ottengono 4 panetti di peso uguale, da modellare a forma di baguette.

Per delle baguette dalla consistenza più leggera, lasciar riposare i panetti per 10 minuti prima di modellarli.

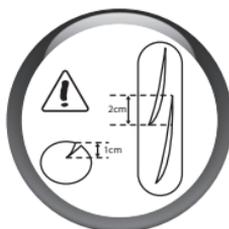
La lunghezza della baguette deve corrispondere alla dimensione della piastra antiaderente (circa 18 cm).

E' possibile variare il sapore della baguette aggiungendo altri ingredienti. Umidificare i panetti e cospargerli con semi di sesamo o di papavero.



- Dopo aver modellato le baguette, posizzarle sulle piastre antiaderenti.

La saldatura delle baguette deve trovarsi inferiormente.



- Per un risultato ottimale, incidere la parte superiore delle baguette in diagonale usando un coltello seghettato o il gancio fornito per ottenere un'apertura di 1 cm.

E' possibile variare la presentazione realizzando delle incisioni con un paio di forbici su tutta la lunghezza della baguette.

- Usando il pennello da cucina fornito, inumidire generosamente la parte superiore delle baguette, evitando l'accumulo d'acqua sulle piastre antiaderenti.
- Collocare le 2 piastre antiaderenti contenenti le baguette sul supporto cottura per baguette fornito.
- Installare il supporto nella macchina del pane al posto del cestello.
- Premere nuovamente il pulsante  per riavviare il programma e iniziare la cottura delle baguette.

• Alla fine del ciclo di cottura, si presentano 2 opzioni:

Per la cottura di 4 baguette

- Scollegare la macchina del pane dall'alimentazione. Estrarre il supporto cottura per baguette.
- Indossare sempre dei guanti isolanti perché il supporto è molto caldo.
- Rimuovere le baguette dalle piastre antiaderenti e lasciarle raffreddare su una griglia.

Per la cottura di 8 baguette (2x4)

- Estrarre il supporto cottura per baguette. Indossare sempre dei guanti isolanti perché il supporto è molto caldo.



- Rimuovere le baguette dalle piastre antiaderenti e lasciarle raffreddare su una griglia.
- Estrarre le altre 4 baguette (preliminarmente incise e umidificate) dal frigorifero.
- Posizionarle sulle piastre (facendo attenzione a non scottarsi).
- Reinstallare il supporto nella macchina e premere nuovamente .
- Al termine della cottura è possibile scollegare la macchina dall'alimentazione.
- Rimuovere le baguette dalle piastre antiaderenti e lasciarle raffreddare su una griglia.



PANE SEMPLICE (PROGRAMMA 4)

cc > Cucchiaino da caffè
cm > Cucchiaino da minestra

☰ Doratura > Media

⊖ Peso unitario > 1000 g

Ingredienti

Olio > 2 cm

Acqua > 325 ml

Sale > 2 cc

Zucchero > 2 cm

Latte in polvere > 2,5 cm

Farina T55 > 600 g

Lievito liofilizzato > 1,5 cc

1 Per dare inizio alla preparazione della ricetta, fare riferimento ai passaggi da 1 a 7 del paragrafo "utilizzo".

2 Successivamente, fate partire il programma PANE SEMPLICE, premete sul tasto . La spia di funzionamento si accende. I due punti del timer lampeggiano. Il ciclo ha inizio.



3 Al termine del ciclo, fare riferimento al passaggio 11.

IMPORTANTE: Seguendo lo stesso principio, potete realizzare altre ricette di pani tradizionali: pane francese, pane integrale, pane dolce, pane rapido, pane senza glutine, pane senza sale; per farlo basta selezionare il programma corrispondente con il tasto menu.



BAGUETTE (PROGRAMMA 1)

Per realizzare 4 baguette di circa 100 g

cc > Cucchiaino da caffè
cm > Cucchiaino da minestra

☰ Doratura > Media

Ingredienti

Acqua > 170 ml

Sale > 1 cc

Farina T55 > 280 g

Lievito liofilizzato > 1 cc

Per realizzare questa ricetta, fare riferimento al paragrafo 8, "Preparazione e realizzazione delle baguette".



Per rendere ancora più soffici le vostre baguette, aggiungete 1 cm d'olio nella ricetta. Se desiderate dare più colore ai vostri 4 panini, aggiungere agli ingredienti 2 cc di zucchero.

9 GUIDA PER MIGLIORARE LE VOSTRE REALIZZAZIONI

1. PER IL PANE

Non ottenete il risultato atteso? Consultate questa tabella di riferimento.	PROBLEMI					
	Pane troppo lievitato	Pane afflosciato dopo aver lievitato troppo	Pane non abbastanza lievitato	Crosta non abbastanza dorata	Bordi scuri ma pane non abbastanza cotto	Superficie infarinata
CAUSE POSSIBILI						
Il tasto è stato premuto durante la cottura				●		
Quantità di farina insufficiente		●				
Eccessiva quantità di lievito			●			●
Quantità di lievito insufficiente			●			
Eccessiva quantità di lievito		●		●		
Quantità d'acqua insufficiente			●			●
Eccessiva quantità d'acqua		●			●	
Quantità di zucchero insufficiente			●			
Farina di scarsa qualità			●	●		
Gli ingredienti non sono nelle dovute proporzioni (quantità eccessiva)	●					
Acqua troppo calda		●				
Acqua troppo fredda			●			
Programma non adatto			●	●		

2. PER LE BAGUETTE

Non ottenete il risultato atteso? Consultate questa tabella di riferimento.	CAUSE POSSIBILI	SOLUZIONI
Il panetto non è di sezione costante.	La forma del rettangolo iniziale è irregolare o non ha uno spessore costante.	Spianare con il matterello se necessario.
L'impasto è coloso; è difficile modellare i panetti.	C'è troppa acqua nella preparazione.	Diminuire la quantità d'acqua.
	L'acqua era troppo calda quando è stata incorporata.	Infarinare leggermente le mani, cercando di non infarinare la pasta e il piano di lavoro e proseguire la modellazione dei panetti.
La pasta si sfilaccia.	La farina è carente di glutine.	Scegliere una farina di tipo 00.
	La pasta non è molto morbida.	Lasciarla riposare 10 min. prima di modellarla.
	Le forme sono irregolari.	Pesare i panetti affinché siano della stessa misura.
La pasta è compatta/la pasta è dura da modellare.	Manca un po' di acqua nella preparazione.	Controllare la ricetta o aggiungere acqua se la farina non è sufficientemente assorbente.
	C'è troppa farina nella preparazione.	Conferire una forma grossolana e lasciar riposare prima della modellazione finale. Aggiungere un po' d'acqua all'inizio dell'impasto.
	La pasta è stata lavorata troppo.	La pasta è stata lavorata troppo. Lasciarla riposare 10 min. prima di modellarla. Infarinare il piano di lavoro il meno possibile. Modellare lavorando la pasta il meno possibile. Modellare in 2 fasi, intervallate da 5 min. di riposo.
I panetti si toccano e non sono abbastanza corri.	Sono stati disposti male sulle piastre.	Ottimizzare lo spazio sulle piastre per collocare i panetti.
	La pasta è troppo liquida.	Dosare i liquidi correttamente.
		Le ricette si basano sull'utilizzo di uova da 50 gr. Se le uova sono più grandi, diminuire in ugual misura la quantità d'acqua.
I panetti si incollano sulla piastra e sono bruciacchiati.	Doratura eccessiva.	Scegliere una doratura più leggera.
	Evitare di far colare la spennellatura sulla piastra.	Rimuovere l'acqua in eccesso con il pennello.
	E' difficile staccare le baguette dalle piastre antiaderenti.	Oliare leggermente le piastre prima di posizionare i panetti.
I panetti non sono abbastanza dorati.	Non sono stati spennellati con acqua prima della cottura.	Spennellarli prima della prossima cottura.
	I panetti sono stati infarinati troppo durante la modellazione.	Spennellarli con acqua prima della cottura.
	La temperatura ambientale è elevata (sopra i 30°C).	Usare acqua più fredda (tra 10 e 15°C) e/o un po' meno lievito.

Non ottenete il risultato atteso? Consultate questa tabella di riferimento.	CAUSE POSSIBILI	SOLUZIONI
I panetti non sono abbastanza gonfi.	Non è stato aggiunto (abbastanza) lievito.	Seguire le indicazioni della ricetta.
	Il lievito utilizzato è scaduto.	Controllare la data di scadenza.
	La preparazione è carente di acqua.	Controllare la ricetta o aggiungere acqua se la farina è troppo assorbente.
	I panetti sono troppo schiacciati e stretti. Pasta troppo lavorata.	Manipolare la pasta il meno possibile durante la modellazione.
I panetti sono troppo gonfi.	Troppo lievito.	Aggiungere meno lievito.
	Rigonfiatura eccessiva.	Appiattire leggermente i panetti dopo averli posizionati sulle piastre.
Le incisioni sui panetti non sono profonde.	La pasta è collosa: è stata versata troppa acqua nella preparazione.	Ricominciare la modellazione dei panetti infarinando leggermente le mani, cercando di non infarinare la pasta e il piano di lavoro.
	La lama non è abbastanza affilata.	Usare la lama fornita o, in sua mancanza, un coltello seghettato molto tagliente.
	Le incisioni sono troppo deboli.	Incidere con un movimento deciso, senza esitazioni.
Le incisioni hanno tendenza a richiudersi o non si aprono durante la cottura.	La pasta era troppo collosa: è stata versata troppa acqua nella preparazione.	Controllare la ricetta o aggiungere della farina se è poco assorbente.
	La superficie del panetto non è stata tesa abbastanza durante la modellazione.	Ricominciare tirando di più la pasta al momento di arrotolarla intorno al pollice.
La pasta si rompe sui lati durante la cottura.	La profondità dell'incisione sul panetto è insufficiente.	Consultare pagina 91 per la forma ideale delle incisioni.

10 RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

PROBLEMI	SOLUZIONE
I miscelatori rimangono incastrati nel cestello.	<ul style="list-style-type: none"> • Lasciatelo in ammollo prima di estrarlo.
I miscelatori rimangono incastrati nel pane.	<ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare l'accessorio per sformare il pane (pagina 85).
Dopo aver premuto su  non succede niente.	<ul style="list-style-type: none"> • La macchina è troppo calda. Attendere 1 ora prima di iniziare il secondo ciclo (codice errore E01). • E' stato programmato l'avvio differito.
Dopo aver premuto su  il motore gira ma la lavorazione non ha inizio.	<ul style="list-style-type: none"> • Il cestello non è completamente inserito. • Assenza di miscelatore o miscelatore mal posizionato.
Dopo un avvio programmato, il pane non è lievitato abbastanza o non è successo niente.	<ul style="list-style-type: none"> • Vi siete dimenticati di premere  dopo la programmazione. • Il lievito è entrato in contatto con il sale e/o l'acqua. • Assenza del miscelatore.
Odore di bruciato.	<ul style="list-style-type: none"> • Una parte degli ingredienti è caduta di fianco al cestello: lasciate raffreddare la macchina e pulite l'interno con una spugnetta umida e senza prodotto detergente. • La preparazione è fuoriuscita: quantità eccessiva di ingredienti, soprattutto di liquidi. Rispettate le quantità delle ricette.

11 GARANZIA

- La responsabilità del Marchio non sarà coinvolta in caso d'utilizzo improprio o non conforme alle istruzioni fornite e la garanzia è annullata.
- Leggete attentamente queste istruzioni prima del primo uso del Vostro apparecchio: in caso di uso non conforme alle istruzioni, Moulinex declina ogni responsabilità.

12 AMBIENTE

- Conformemente alla regolamentazione in vigore, ogni apparecchio fuori uso va reso definitivamente inutilizzabile: staccare e tagliare il filo prima di gettare l'apparecchio.

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 ANGEZEIGTE 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	MANTENIMENTO 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	MANTENIMIENTO 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*		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*		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	-	/	/