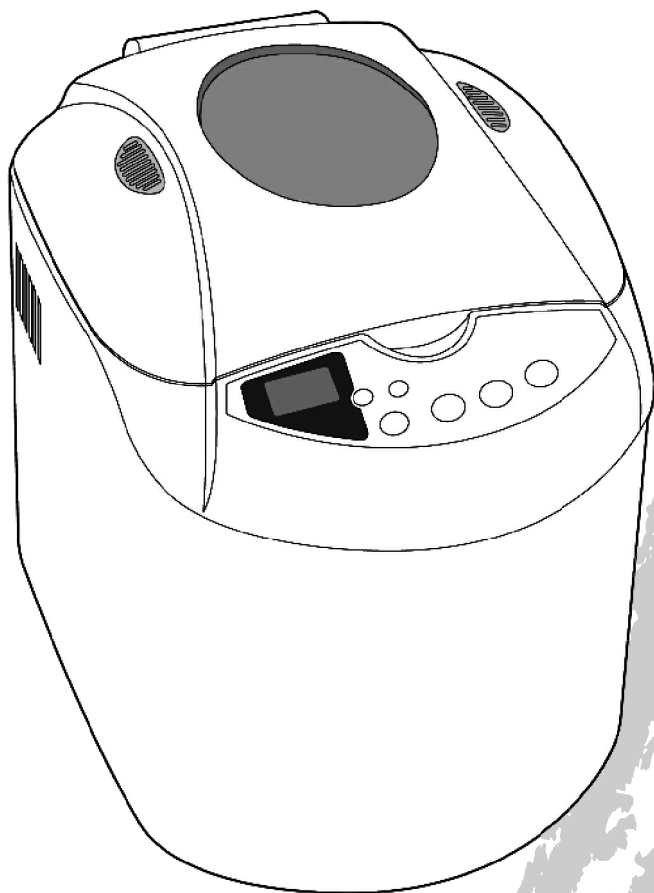
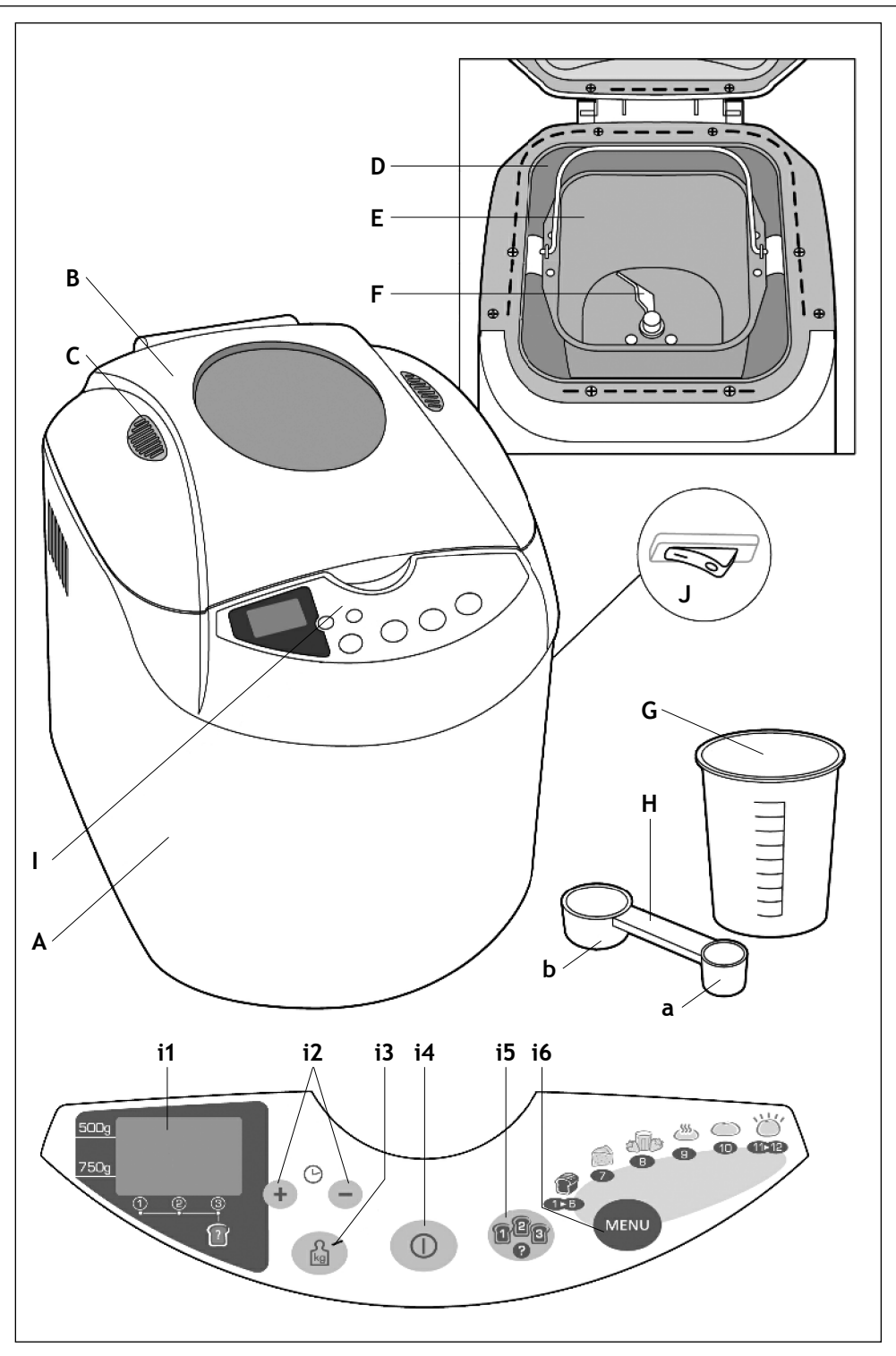


# Home Bread





Français 04 ►

English 13 ►

Deutsch 21 ►

Nederlands 30 ►

Italiano 39 ►

Português 48 ►

Русский 56 ►

Türkçe 65 ►

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

## Description

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

## Conseils de sécurité



### ① Participons à la protection de l'environnement !

Votre appareil contient de nombreux matériaux valorisables ou recyclables.

- Confiez celui-ci dans un point de collecte pour que son traitement soit effectué.

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

Toute erreur de branchement annule la garantie.

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

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

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

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

- Votre appareil est destiné uniquement à un usage domestique et à l'intérieur de la maison.
- Mettez l'interrupteur On/Off (J) en position "0" et débranchez votre appareil dès que vous cessez de l'utiliser et lorsque vous le nettoyez.
- N'utilisez pas votre appareil s'il ne fonctionne pas correctement ou s'il a été endommagé. Dans ce cas, adressez-vous à un centre service agréé (voir liste dans le livret service).
- Toute intervention autre que le nettoyage et l'entretien usuel par le client doit être effectuée par un centre service agréé.
- Ne mettez pas l'appareil, le câble d'alimentation ou la fiche dans l'eau ou tout autre liquide.
- Ne laissez pas pendre le câble d'alimentation à portée de mains des enfants.
- Le câble d'alimentation ne doit jamais être à proximité ou en contact avec les parties chaudes de l'appareil, près d'une source de chaleur ou sur angle vif.
- Si le câble d'alimentation ou la fiche sont endommagés, n'utilisez pas l'appareil. Afin d'éviter tout danger, faites-les obligatoirement remplacer par un centre service agréé (voir liste dans le livret service).
- Pour votre sécurité, n'utilisez que des accessoires et des pièces détachées adaptés à votre appareil.
- Tous les appareils sont soumis à un contrôle qualité sévère. Des essais d'utilisation pratiques sont faits avec des appareils pris au hasard, ce qui explique d'éventuelles traces d'utilisation.
- En fin de programme, utilisez toujours des gants de cuisine pour manipuler le bol ou les parties chaudes de l'appareil. L'appareil devient très chaud pendant l'utilisation.
- N'obstruez jamais les grilles d'aération.
- Faites très attention, de la vapeur peut s'échapper lorsque vous ouvrez le couvercle en fin ou en cours de programme.

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

### Avant une première utilisation

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

### CONSEIL POUR MIEUX REUSSIR VOTRE PAIN

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

**Tous les ingrédients utilisés doivent être à température ambiante.**

La qualité et la fraîcheur des ingrédients utilisés sont essentielles.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

### Ordre des ingrédients

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

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

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

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

### LES DIFFÉRENTS INGRÉDIENTS

#### Beurre/huile

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

#### Eau

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

#### Farine

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

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

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

#### Lait

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

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

#### Sucre

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

## Sel

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

## Levure

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

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

## Utilisation

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

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

### 1. Avant d'utiliser votre Home Bread

- Branchez l'appareil, et mettez l'interrupteur on/off (J) en position "I".  
"P1" pour le programme "1" apparaît dans l'afficheur suivi du temps correspondant.
- Ouvrez le couvercle.
- Enlevez le bol (E) à l'aide de l'anse et vérifiez que le mélangeur (F) est bien en place.

### 2. Ajout des ingrédients

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

### 3. Sélection du programme

- Sélectionnez le programme correspondant à la recette :

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

### Remarque :

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

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

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

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

### 4. Programmation différée

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

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

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

- Appuyez sur la touche marche/arrêt.

### 5. Arrêt

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

- Appuyez sur la touche "Marche/Arrêt" (i4). Mettez l'interrupteur on/off en position "0", et débranchez l'appareil.

- Prenez le bol par l'anse à l'aide de gants de cuisine et retirez-le. Passez une spatule en plastique autour de la préparation, si nécessaire, puis retournez le bol pour démouler la préparation. Posez-la sur une grille pour la laisser refroidir.
- Si le mélangeur (F) est resté dans la préparation, attendez qu'il refroidisse pour le retirer.

## 6. Maintien au chaud

Vous pouvez également laisser la préparation dans l'appareil et enchaîner un cycle de maintien au chaud d'une heure.

L'afficheur reste à 0.00 pendant l'heure de maintien au chaud. Un bip retentit à intervalles réguliers pendant l'heure de maintien au chaud. En fin de cycle, l'appareil s'arrête automatiquement après l'émission de 3 bips. Le temps du programme choisi au préalable s'inscrit sur l'afficheur.

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

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

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

- À l'aide de la touche "Menu" (i6), sélectionnez le programme "9".

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

## Conseils pratiques

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

## Découpe et conservation du pain fait maison

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

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

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

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

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

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

## Que faire si... ?

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

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

## Nettoyage

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

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

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

## Recettes

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

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

## Brioches

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

Programme : 5 (3<sup>h</sup> 13)  
Dorage : 2  
Poids : 500 g

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

Programme : 1 (2<sup>h</sup> 55)  
Dorage : 1  
Poids : 750 g

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

Programme : 5 (3<sup>h</sup> 19)  
Dorage : 2  
Poids : 750 g

### ■ Kugelhof

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

Programme : 5 (3<sup>h</sup>09)

Dorage : 1

Poids : 750g

### ■ Panettone

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

Programme : 5 (3<sup>h</sup>09)

Dorage : 1

Poids : 750g

## Pains

### ■ Pain blanc

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

Programme : 6 (3<sup>h</sup>28)

Dorage : 2

Poids : 500g

### ■ Pain paysan

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

Programme : 1 (2<sup>h</sup>55)

Dorage : 1

Poids : 750g

### ■ Pain de campagne

175 ml d'eau,  
125 g de farine,  
1 cuil. à café de sel,  
100 g de farine,  
25 g de farine de seigle,  
2 cuil. à café de levure  
de boulanger sèche (*déshydratée*).

Programme : 3 (3<sup>h</sup>28)

Dorage : 1

Poids : 750g

### ■ Damper australien

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

Programme : 10 (0<sup>h</sup>59)

## Gâteaux

### ■ Gâteau aux raisins

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

Programme : 7 (1<sup>h</sup>25)

Dorage : 2

Poids : 750g

### ■ Gâteau au citron

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

Programme : 7 (1<sup>h</sup>25)

Dorage : 2

Poids : 750g

### ■ Gâteau aux noisettes

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

Programme : 7 (1<sup>h</sup>25)

Dorage : 2

Poids : 750g

## Pâtes

### ■ Pâte fraîches

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

### ■ Pâte à pizza

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

Programme : 12 (1<sup>h</sup>10).

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

## Confitures et compotes

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

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

500g de fruits,  
300g de sucre cristallisé,

Programme : 8 (1<sup>h</sup>20), puis

Programme : 9 (1<sup>h</sup>)

### ■ Compote pommes/rhubarbe

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

Programme : 8 (1<sup>h</sup>20)

### ■ Compote de rhubarbe

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

Programme : 8 (1<sup>h</sup>20)

	Taille	Dorage	Temps	Pré-chauffage	1 <sup>er</sup> pétrissage	2 <sup>ème</sup> pétrissage	1 <sup>ère</sup> levée	3 <sup>ème</sup> pétrissage	2 <sup>ème</sup> levée	4 <sup>ème</sup> pétrissage	3 <sup>ème</sup> levée	Cuisson	Warm
Pain basique	500	1	02:50	X	3	22	37	15 sec.	28	3 sec.	35	45	60
		2	03:00	X	3	22	37	15 sec.	28	3 sec.	35	55	60
		3	03:10	X	3	22	37	15 sec.	28	3 sec.	35	65	60
	750	1	02:55	X	3	22	37	15 sec.	28	3 sec.	35	50	60
		2	03:05	X	3	22	37	15 sec.	28	3 sec.	35	60	60
		3	03:15	X	3	22	37	15 sec.	28	3 sec.	35	70	60
Pain basique (recette rapide)	500	1	01:52	X	3	20	X	X	12	2 sec.	34	43	60
		2	01:55	X	3	20	X	X	12	2 sec.	34	46	60
		3	02:00	X	3	20	X	X	12	2 sec.	34	51	60
	750	1	01:54	X	3	20	X	X	12	2 sec.	34	45	60
		2	01:57	X	3	20	X	X	12	2 sec.	34	48	60
		3	02:02	X	3	20	X	X	12	2 sec.	34	53	60
Pain complet	500	1	03:28	30	3	22	50	15 sec.	20	3 sec.	40	43	60
		2	03:38	30	3	22	50	15 sec.	20	3 sec.	40	53	60
		3	03:48	30	3	22	50	15 sec.	20	3 sec.	40	63	60
	750	1	03:34	30	3	22	50	15 sec.	20	3 sec.	40	49	60
		2	03:44	30	3	22	50	15 sec.	20	3 sec.	40	59	60
		3	03:54	30	3	22	50	15 sec.	20	3 sec.	40	69	60
Pain complet (recette rapide)	500	1	02:19	5	3	20	X	X	22	3 sec.	40	49	60
		2	02:24	5	3	20	X	X	22	3 sec.	40	54	60
		3	02:32	5	3	20	X	X	22	3 sec.	40	62	60
	750	1	02:22	5	3	20	X	X	22	3 sec.	40	52	60
		2	02:27	5	3	20	X	X	22	3 sec.	40	57	60
		3	02:35	5	3	20	X	X	22	3 sec.	40	65	60

	Taille	Dorage	Temps	Pré-chauffage	1 <sup>er</sup> pétrissage	2 <sup>ème</sup> pétrissage	1 <sup>ère</sup> levée	3 <sup>ème</sup> pétrissage	2 <sup>ème</sup> levée	4 <sup>ème</sup> pétrissage	3 <sup>ème</sup> levée	Cuisson	Warm
5	500	1	03:03	X	3	22	43	15 sec.	27	3 sec.	40	48	60
		2	03:13	X	3	22	43	15 sec.	27	3 sec.	40	58	60
		3	03:23	X	3	22	43	15 sec.	27	3 sec.	40	68	60
750	1	03:09	X	3	22	43	15 sec.	27	3 sec.	40	54	60	60
	2	03:19	X	3	22	43	15 sec.	27	3 sec.	40	64	60	60
	3	03:29	X	3	22	43	15 sec.	27	3 sec.	40	74	60	60
500	1	03:10	X	3	22	42	15 sec.	28	3 sec.	50	45	60	60
	2	03:20	X	3	22	42	15 sec.	28	3 sec.	50	55	60	60
	3	03:30	X	3	22	42	15 sec.	28	3 sec.	50	65	60	60
750	1	03:15	X	3	22	42	15 sec.	28	3 sec.	50	50	60	60
	2	03:25	X	3	22	42	15 sec.	28	3 sec.	50	60	60	60
	3	03:35	X	3	22	42	15 sec.	28	3 sec.	50	70	60	60
500	1	01:10	X	3	16	16	X	X	X	X	X	51	22
	2	01:20	X	3	16	16	X	X	X	X	X	61	22
	3	01:30	X	3	16	16	X	X	X	X	X	71	22
750	1	01:15	X	3	16	16	X	X	X	X	X	56	22
	2	01:25	X	3	16	16	X	X	X	X	X	66	22
	3	01:35	X	3	16	16	X	X	X	X	X	76	22
8			15	X	X	X	X	X	X	X	65	14	
9				X	X	X	X	X	X	X	60	60	
10			00:59	X	1	8	X	X	X	X	8	42	60
11			00:13	X	3	5	X	X	1	10 sec.	4	X	X
12			01:10	X	3	15	52	X	X	X	52	X	X

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

## Description

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

## Safety instructions



### ① Environment protection first!

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

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

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

**Any connection error will render the guarantee null and void.**

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

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

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

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

- Your appliance is intended only for domestic, indoor use.
- Put the on/off switch (J) in the "0" position and unplug your appliance as soon as you have finished using it or to clean it.
- Do not use your appliance if it is not working correctly or if it has been damaged. If this happens, you should contact an approved service centre (*see list in the service booklet*).
- Any intervention other than cleaning and normal maintenance by the customer must be performed by an approved service centre.
- Do not put the appliance, the power cable or the plug in water or in any other liquid.
- Do not allow the power cable to hang down within reach of children.
- The power cable must never be close to or in contact with the hot parts of the appliance, near a source of heat or a sharp angle.
- Do not use the appliance if the power cable or plug is damaged. To avoid any risk, these must be replaced by an approved service centre (*see list in the service booklet*).
- For your own safety, only use accessories and spare parts designed for your appliance.
- All our appliances undergo strict quality control. Hands-on tests are carried out on appliances at random, which accounts for any traces of use.
- At the end of the programme, always use oven gloves to handle the pan or the hot parts of the appliance. The appliance becomes very hot during use.
- Never block the air vents.
- Be extremely careful as steam can come out when you open the lid at the end of or during the programme.
- When using programme 8 (*jam, compote*), watch out for hot splashes and the jet of steam that escapes when you open the lid.
- Do not exceed the quantities stated in the recipes; the total weight of dough should not be more than 750g.

## Before using your appliance for the first time

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

### FOR BEST RESULTS WITH YOUR BREAD

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

**All ingredients should be at room temperature.**

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

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

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

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

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

Never put the yeast in direct contact with the salt.

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

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

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

### Order of ingredients

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

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

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

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

### Ingredients

#### Butter/oil

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

Do not use warm butter.

#### Water

Use lukewarm water.

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

#### Flour

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

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

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

#### Milk

Fresh or powdered milk may be used.

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

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

#### Sugar

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

#### Salt

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

#### Yeast

Yeast allows the dough to rise.

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

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

## Using your appliance

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

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

### 1. Before using your Home Bread

- Plug in the appliance, and switch it on (*on/off switch (J) on the “I” position*). “P1” for programme “1” appears in the display panel followed by the corresponding time.
- Open the lid.
- Pull out the pan (*E*) by the handle and check that the mixer (*F*) is properly in place.

### 2. Adding the ingredients

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

### 3. Selecting the programme

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

#### Note:

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

- Selecting the browning level and the weight (*programmes 1 to 7 only*): Press the button (*i5*) to set the browning level (*1 being the lowest browning level, and 3 being the highest browning level*).

At the bottom of the display panel, an arrow will point to the selected browning level: *1/slightly browned, 2/medium browned, 3/well browned*.

The recipes suggest browning levels that you are free to adapt according to your own taste.

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

### 4. Delayed start

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

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

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

- Press the “**On/Off**” button.

### 5. Stopping

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

- Press the “**On/Off**” button (*i4*). Put the On/Off switch in the “0” position, and unplug the appliance.
- Pick up the pan by the handle using oven gloves and take it out. If necessary, run a plastic spatula around the edge of the bread then tip the bread out of the pan. Put the bread on a rack to let it cool.
- If the mixer (*F*) is still in the bread, wait until it’s cooled to remove it.

### 6. Keeping warm

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

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

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

You can stop the “*keep warm*” cycle at any time by pressing the “*On/Off*” button (i4).

If you wish, you can also increase cooking time.

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

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

### Useful tips

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

### Storage and cutting of home-baked bread

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

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

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

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

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

Breads containing eggs or made without fat must be eaten the day after they are made. To freeze home-baked bread, wrap it in cling film or freezer bags; it should then be de-frosted at room temperature or in a microwave.

### What to do if... ?

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

### Cleaning

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

### What to do if your appliance does not work ?

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

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

## Recipes

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

### Brioches

#### ■ French Milk Bread

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

Programme: 5 (3<sup>h</sup>13)  
Browning: 2  
Weight: 500 g

#### ■ Brioche

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

Programme: 1 (2<sup>h</sup>55)  
Browning: 1  
Weight: 750 g

#### ■ Cramique

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

Programme: 5 (3<sup>h</sup>19)  
Browning: 2  
Weight: 750 g

#### ■ Kugelhof

4 tbsp milk,  
2 eggs,

100 g butter,  
125 g flour,  
2<sup>1/2</sup> tbsp sugar,  
1 pinch of salt,  
125 g flour,  
1 sachet of dried yeast  
(*dehydrated*),  
100 g raisins.

Programme: 5 (3<sup>h</sup>09)  
Browning: 1  
Weight: 750 g

#### ■ Panettone

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

Programme: 5 (3<sup>h</sup>09)  
Browning: 1  
Weight: 750 g

### Breads

#### ■ White Bread

210 ml water,  
200 g flour,  
1<sup>1/2</sup> tsp salt,  
150 g flour,  
1 sachet of dried yeast  
(*dehydrated*).

Programme: 6 (3<sup>h</sup>20)  
Browning: 2  
Weight: 500 g

#### ■ Farmhouse Loaf

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

Programme: 1 (2<sup>h</sup>55)  
Browning: 1  
Weight: 750 g

#### ■ French country bread

175 ml water,  
125 g flour,

1 tsp salt,  
100g flour,  
25g rye flour,  
2 tsps dried baker's yeast  
(*dehydrated*).

Programme: 3 (3<sup>h</sup>34)  
Browning: 1  
Weight: 750g

#### ■ Damper australien

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

Programme : 10 (0<sup>h</sup>59)

### Cakes

#### ■ Raisin Cake

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

Programme: 7 (1<sup>h</sup>25)  
Browning: 2  
Weight: 750g

#### ■ Lemon Cake

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

Programme: 7 (1<sup>h</sup>25)  
Browning: 2  
Weight: 750g

#### ■ Hazelnut Cake

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

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

Programme: 7 (1<sup>h</sup>25)  
Browning: 2  
Weight: 750g

### Dough

#### ■ Fresh pasta

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

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

#### ■ Pizza Dough

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

Programme: 12 (1<sup>h</sup>10).  
These recipes require baking in a traditional  
oven, 20 min. at 190°C.

### Jams and Compotes

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

#### ■ Strawberry, Peach, Rhubarb or Apricot Jam

500g fruit,  
300g granulated sugar,

Programme: 8 (1<sup>h</sup>20), followed by  
Programme: 9 (1<sup>h</sup>)

#### ■ Apple Rhubarb Compote

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

Programme: 8 (1<sup>h</sup>20)

#### ■ Rhubarb Compote

500g rhubarb,  
3 tbsp granulated sugar.

Programme: 8 (1<sup>h</sup>20)

	Weight	Brow-ning	Time	Pre- heating	1 <sup>st</sup> kneading	2 <sup>nd</sup> kneading	1 <sup>st</sup> rising	3 <sup>rd</sup> kneading	2 <sup>nd</sup> rising	4 <sup>th</sup> kneading	3 <sup>rd</sup> rising	Cooking	Warm	
Basic bread	500	1	02:50	X	3	22	37	15 sec.	28	3 sec.	35	45	60	
		2	03:00	X	3	22	37	15 sec.	28	3 sec.	35	55	60	
		3	03:10	X	3	22	37	15 sec.	28	3 sec.	35	65	60	
	750	1	02:55	X	3	22	37	15 sec.	28	3 sec.	35	50	60	
		2	03:05	X	3	22	37	15 sec.	28	3 sec.	35	60	60	
		3	03:15	X	3	22	37	15 sec.	28	3 sec.	35	70	60	
	500	1	01:52	X	3	20	X	X	X	12	2 sec.	34	43	60
		2	01:55	X	3	20	X	X	X	12	2 sec.	34	46	60
		3	02:00	X	3	20	X	X	X	12	2 sec.	34	51	60
750	1	01:54	X	3	20	X	X	X	12	2 sec.	34	45	60	
	2	01:57	X	3	20	X	X	X	12	2 sec.	34	48	60	
	3	02:02	X	3	20	X	X	X	12	2 sec.	34	53	60	
500	1	03:28	30	3	22	50	50	15 sec.	20	3 sec.	40	43	60	
	2	03:38	30	3	22	50	50	15 sec.	20	3 sec.	40	53	60	
	3	03:48	30	3	22	50	50	15 sec.	20	3 sec.	40	63	60	
750	1	03:34	30	3	22	50	50	15 sec.	20	3 sec.	40	49	60	
	2	03:44	30	3	22	50	50	15 sec.	20	3 sec.	40	59	60	
	3	03:54	30	3	22	50	50	15 sec.	20	3 sec.	40	69	60	
500	1	02:19	5	3	20	X	X	X	22	3 sec.	40	49	60	
	2	02:24	5	3	20	X	X	X	22	3 sec.	40	54	60	
	3	02:32	5	3	20	X	X	X	22	3 sec.	40	62	60	
750	1	02:22	5	3	20	X	X	X	22	3 sec.	40	52	60	
	2	02:27	5	3	20	X	X	X	22	3 sec.	40	57	60	
	3	02:35	5	3	20	X	X	X	22	3 sec.	40	65	60	

	Weight	Brow-ning	Time	Pre- heating	1 <sup>st</sup> kneading	2 <sup>nd</sup> kneading	1 <sup>st</sup> rising	3 <sup>rd</sup> kneading	2 <sup>nd</sup> rising	4 <sup>th</sup> kneading	3 <sup>rd</sup> rising	Cooking	Warm
5	Sweet breads	1	03:03	X	3	22	43	15 sec.	27	3 sec.	40	48	60
		2	03:13	X	3	22	43	15 sec.	27	3 sec.	40	58	60
		3	03:23	X	3	22	43	15 sec.	27	3 sec.	40	68	60
750		1	03:09	X	3	22	43	15 sec.	27	3 sec.	40	54	60
		2	03:19	X	3	22	43	15 sec.	27	3 sec.	40	64	60
		3	03:29	X	3	22	43	15 sec.	27	3 sec.	40	74	60
500	French breads	1	03:10	X	3	22	42	15 sec.	28	3 sec.	50	45	60
		2	03:20	X	3	22	42	15 sec.	28	3 sec.	50	55	60
		3	03:30	X	3	22	42	15 sec.	28	3 sec.	50	65	60
750		1	03:15	X	3	22	42	15 sec.	28	3 sec.	50	50	60
		2	03:25	X	3	22	42	15 sec.	28	3 sec.	50	60	60
		3	03:35	X	3	22	42	15 sec.	28	3 sec.	50	70	60
500	Cake	1	01:10	X	3	16	X	X	X	X	X	51	22
		2	01:20	X	3	16	X	X	X	X	X	61	22
		3	01:30	X	3	16	X	X	X	X	X	71	22
750		1	01:15	X	3	16	X	X	X	X	X	56	22
		2	01:25	X	3	16	X	X	X	X	X	66	22
		3	01:35	X	3	16	X	X	X	X	X	76	22
8			01:20	15	X	X	X	X	X	X	65	14	
9	Bake only		01:00	X	X	X	X	X	X	X	X	60	60
10	Damper		00:59	X	1	8	X	X	X	X	8	42	60
11	Pasta		00:13	X	3	5	X	X	1	10 sec.	4	X	X
12	Pizza dough		01:10	X	3	15	52	X	X	X	52	X	X