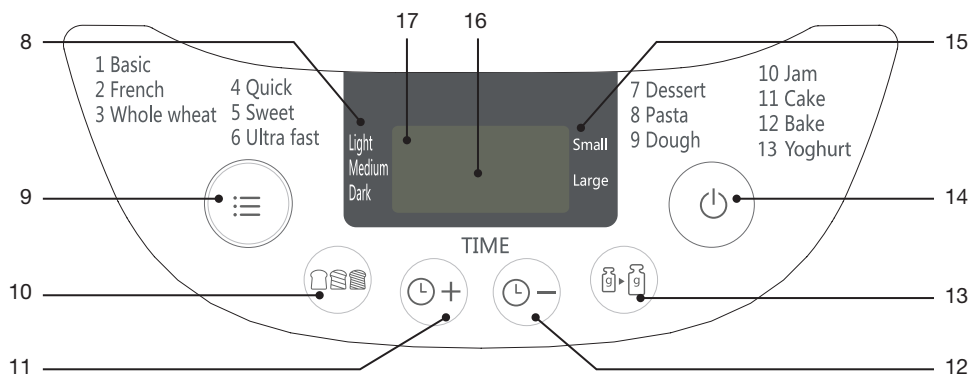
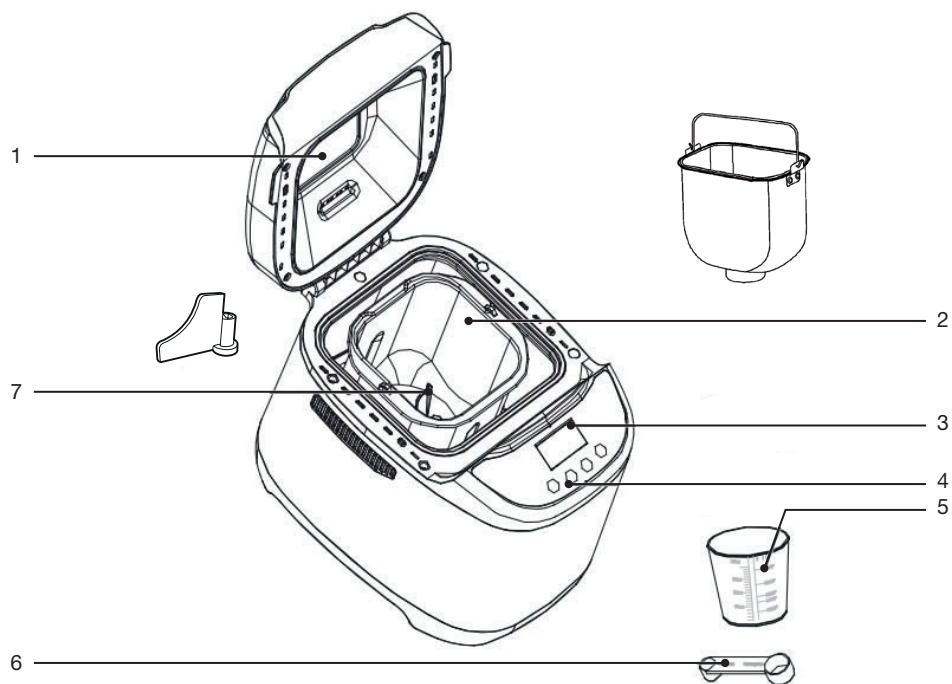


Machine à pain
Broodbakmachine
Bread maker
Máquina para hacer pan
Brotbackautomat



**Notice d'utilisation / Gebruiksaanwijzing /
Instruction manual / Manual de instrucciones /
Gebrauchsanweisung**



	(FR)	(NL)	(GB)	(ES)	(DE)
1	Fenêtre	Kijkvenster	Viewing window	Mirilla de inspección	Sichtfenster
2	Cuve à pain	Bakblikken	Bread pan	Bandejas para pan	Backformen
3	Écran LCD	LCD-scherm	LCD panel	Pantalla LCD	LCD-Bildschirm
4	Panneau de commandes	Bedieningspaneel	Control panel	Panel de control	Bedienfeld
5	Gobelet à mesurer	Maatbeker	Measuring cup	Tazón para medir	Messbecher
6	Cuillère à mesurer	Maatlepel	Measuring spoon	Cuchara para medir	Messlöffel
7	Pale de pétrissage	Kneder	Kneader	Amasadore	Knehtaken
8	Couleur de brunissage : claire, moyenne, foncée	Kleur: lichtbruin, medium bruin, donkerbruin	Browning color: light, medium, dark	Color: ligero, medio, oscuro	Bräunungsgrad: leicht, mittel, dunkel
9	Bouton de sélection du mode	Modus instelknop	Mode selection button	Botón de selección de modo	Modusaus wahltaste
10	Bouton de réglage du brunissage	Kleur instelknop	Color adjustment button	Botón de ajuste de color	Bräunungsgrad-Taste
11	Bouton minuterie +	Timer + knop	Timer + button	otón + del temporizador	Timertaste +
12	Bouton minuteur –	Timer – knop	Timer – button	Botón – del temporizador	Timertaste –
13	Bouton de réglage du poids	Gewicht instelknop	Weight adjustment button	Botón de ajuste de peso	Gewichtauswahl-Taste
14	Bouton marche/arrêt	Start/Stop knop	Start/Stop button	Botón Inicio/Parada	Start/Stopp-Taste
15	Poids du pain : 500g, 750g	Broodgewicht: 500g, 750g	Bread weight: 500g, 750g	Pan de 500 g/750 g de peso	Brotgewicht: 500g, 750g
16	Indicateur du temps	Tijdweergave	Time indicator	Indicador de tiempo	Zeitanzeige
17	Indicateur du mode	Modusweergave	Mode indicator	Indicador de modo	Modusanzeige

sommaire

consignes d'usage	4
votre produit	7
Usage prévu	7
Contenu de la boîte	7
Caractéristiques techniques	7
avant la première utilisation	8
Verrouiller / déverrouiller la cuve à pain	8
utilisation de l'appareil	9
Mise en service de la machine à pain	9
Description des modes	11
nettoyage et entretien	13
Nettoyage	13
Rangement	13
résolution de problèmes	14
conseils pratiques / recettes	16
Conseils pratiques	16
Recettes	17

consignes d'usage

Lisez attentivement ce manuel d'instruction avant l'utilisation de cet appareil. Ce manuel d'instruction contient des informations importantes pour votre sécurité et des conseils d'utilisation et de maintenance. Respectez toutes ces instructions de sécurité afin d'éviter tout dommage résultant d'une mauvaise utilisation !

Conservez ce manuel d'instruction pour de futures utilisations. Si vous donnez cet appareil à un tiers, ce manuel devra aussi être inclus.

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et plus et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances à condition qu'elles aient reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les dangers encourus.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, sauf s'ils ont plus de 8 ans et qu'ils sont surveillés.
- Gardez l'appareil et son câble hors de la portée des enfants de moins de 8 ans.
- L'appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de commande à distance séparé.
- Reportez-vous au chapitre "Nettoyage et entretien " pour obtenir des informations détaillées sur la manière de nettoyer les surfaces en contact avec les aliments.

- Reportez-vous au chapitre “Utilisation de l’appareil” pour obtenir des informations sur les quantités maximales de farine et de poudre à lever qui peuvent être utilisées.
- Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et analogues telles que:
 - les coins cuisines réservés au personnel des magasins, bureaux et autres environnements professionnels;
 - les fermes;
 - l’utilisation par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel;
 - les environnements de type chambres d’hôtes.
- Si le câble d’alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après vente ou des personnes de qualification similaire afin d’éviter un danger.
- **Attention, surface chaude!** Les surfaces de l’appareil risquent de chauffer pendant l’utilisation. 
- N’utilisez jamais d’accessoires non recommandés par le fabricant. Des accessoires non-recommandés pourraient poser un risque pour la sécurité de l’utilisateur et pourraient endommager l’appareil. Utilisez uniquement des pièces et accessoires d’origine.
- **MISE EN GARDE!** Protégez l’appareil et ses composants électriques contre l’humidité. N’immergez pas l’appareil ni ses composants électriques dans de l’eau ou dans tout autre liquide. Ne mettez jamais l’appareil sous l’eau courante. Ne touchez pas le cordon d’alimentation avec les mains mouillées. 
- **Danger de chocs électriques!** N’essayez pas de réparer l’appareil vous-même. En cas de dysfonctionnement, les réparations ne doivent être effectuées que par un personnel qualifié. 

- Placez toujours l'appareil sur une surface plane, stable et résistante à la chaleur, capable de supporter son poids.
- Ne mettez jamais l'appareil en marche lorsque la cuve à pain n'est pas correctement placée dans l'appareil et / ou lorsque les pétrins ne sont pas correctement insérés dans la cuve à pain.
- Pour éviter tout risque d'incendie, assurez-vous qu'il y ait suffisamment d'espace autour de l'appareil et que celui-ci n'entre pas en contact avec des matériaux inflammables. Ne couvrez pas l'appareil.
- Assurez-vous que la tension nominale indiquée sur la plaque signalétique correspond à la tension de l'alimentation électrique.
- Ne faites pas fonctionner un appareil dont le cordon d'alimentation ou la fiche est endommagé s'il ne fonctionne pas correctement, s'il est tombé ou s'il a été endommagé d'une autre manière.
- Protégez le cordon d'alimentation contre les dommages. Ne le laissez pas pendre sur des bords tranchants, ne le pressez pas et ne le pliez pas. Ne placez pas l'appareil sur le cordon d'alimentation. Tenez le cordon d'alimentation à l'écart des surfaces chaudes et des flammes. Assurez-vous que le cordon ne provoque pas des trébuchements et ne s'emmêle pas avec des personnes ou des objets.
- N'ouvrez en aucun cas le boîtier de l'appareil. N'insérez pas vos doigts ou des objets étrangers dans les ouvertures de l'appareil et n'obstruez pas les ouvertures d'aération.
- Protégez l'appareil contre la chaleur. Ne le placez pas à proximité de flammes ou de sources de chaleur telles que des fours ou appareils de chauffage.

votre produit

Usage prévu

- Cet appareil est conçu pour la cuisson du pain et des gâteaux, le pétrissage de la pâte et la fabrication de confiture. Ne l'utilisez pas à d'autres fins.
- Cet appareil est uniquement destiné à un usage privé et ne convient pas à une utilisation professionnelle.
- Cet appareil est conçu pour être utilisé uniquement en intérieur.
- Utilisez l'appareil uniquement comme décrit dans ce manuel. Toute autre utilisation pourrait endommager l'appareil, les biens matériels ou causer des blessures.
- Aucune responsabilité ne sera acceptée pour des blessures ou des dommages résultant d'une utilisation incorrecte ou du non-respect de ce manuel.

Contenu de la boîte

- 1 machine à pain
- 1 cuillère doseuse
- 1 gobelet doseur
- 1 boîte pour produit laitier
- 1 notice d'utilisation

Caractéristiques techniques

Tension	:	220-240V~
Fréquence	:	50Hz
Puissance	:	580 Watts
Classe de protection	:	Classe I
2 tailles de pain	:	500g ou 750g
Nombre de programmes pain	:	12
Nombre de programmes laitage	:	1
Degrés de brunissage	:	3
Maintien au chaud automatique	:	60 minutes
Affichage	:	Écran LCD

avant la première utilisation

- Vérifiez le contenu de l'emballage s'il manque des accessoires ou s'il y a eu des accidents pendant le transport. Si l'appareil est endommagé ou des pièces sont manquantes, n'utilisez pas l'appareil et rappelez-le à votre revendeur.
- Enlevez tous les emballages et gardez-les pour utilisation future.



Avertissement! Les matériaux d'emballage ne sont pas des jouets! Ne laissez pas les enfants jouer avec les emballages !

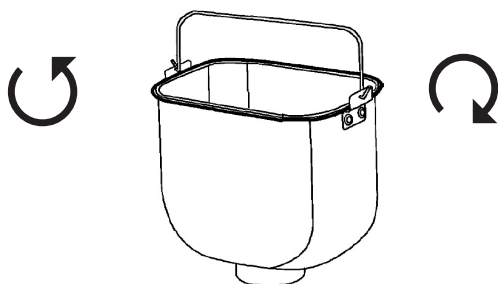
- Nettoyez l'appareil et les accessoires (↳ Nettoyage et entretien).
- Placez l'appareil sur une surface plane, stable et résistante à la chaleur, capable de supporter son poids.

Remarque: des vapeurs peuvent être émises lors de la première utilisation de l'appareil. Ceci est normal et n'indique aucun dysfonctionnement. Lors de la première utilisation, placez l'appareil dans un endroit bien ventilé.

- Assemblez la pale de pétrissage dans la cuve à pain puis placez la cuve à pain dans l'appareil de manière à ce qu'elle soit bien verrouillée (↳ Verrouiller/déverrouiller la cuve à pain).
- Sélectionnez le mode «12 Bake» (cuisson) et laissez l'appareil tourner à vide pendant environ 10 minutes. Cette opération éliminera les résidus de fabrication.
- Laissez l'appareil complètement refroidir. Nettoyez l'appareil, la cuve à pain et la pale de pétrissage (↳ Nettoyage et entretien).

Verrouiller / déverrouiller la cuve à pain

Lorsque vous insérez la cuve dans le corps de l'appareil, tournez-la dans le sens des aiguilles d'une montre pour la verrouiller (▶LOCK).



Lorsque vous désirez retirer la cuve du corps de l'appareil, tournez-la dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour la déverrouiller (UNLOCK ◀).

utilisation de l'appareil

Mise en service de la machine à pain

1. Graissez la cuve à pain avec de la margarine résistante à la chaleur ou du beurre afin d'éviter que la pâte ne colle à la cuve.
2. Graissez la pale de pétrissage avec de la margarine résistante à la chaleur ou du beurre. Cette opération va empêcher à la pâte de coller à la pale de pétrissage et facilitera le désassemblage après utilisation.
3. Faites glisser la pale de pétrissage sur la tige d'entraînement dans la cuve à pain. Assurez-vous qu'elle est complètement enfoncée.
4. Mettez les ingrédients dans la cuve (↳ Conseils pratiques / recettes).

Attention! Ne remplissez pas trop la cuve à pain! Remplissez-la avec un maximum de 500 g de farine et 11 g de levure afin d'éviter tout débordement et tout endommagement de l'appareil.

5. Placez l'appareil sur une surface plane, stable et résistante à la chaleur, capable de supporter son poids.
6. Insérez la cuve à pain dans l'appareil en la tournant dans le sens des aiguilles d'une montre pour la verrouiller (▶LOCK). Abaissez si nécessaire l'anse de la cuve à pain. Fermez le couvercle.
7. Branchez le cordon d'alimentation sur une prise de courant appropriée. Un signal sonore retentit et l'écran affiche «2:50». L'appareil est en mode par défaut **"1 Basic"** (basique) et réglé sur couleur de brunissage moyenne et poids **Large** (750g).
8. Appuyez sur le bouton de sélection du mode  pour sélectionner le mode souhaité (↳ Description des modes).
9. Réglez la couleur de brunissage de la croûte et le poids du pain/gâteau avec les boutons de réglage du poids   et de la couleur de brunissage   (si réglable selon le mode sélectionné). Trois couleurs de brunissage de la croûte peuvent être sélectionnées : **Light** (claire), **Medium** (moyenne), **Dark** (foncée). Deux poids de pain peuvent être sélectionnés : **Small** (500g) et **Large** (750g).
10. Pour différer le démarrage de l'opération, réglez le minuteur avec les boutons  + et  - (si disponible selon le mode sélectionné). Un temps de retard est ajouté au temps de cuisson par étapes de 10 minutes. Le pain sera terminé lorsque le temps indiqué sur l'écran sera écoulé. L'opération en différé est de 13 heures maximum.



N'utilisez pas le minuteur si votre pâte contient des ingrédients frais tels que des œufs, du lait, de la crème ou du fromage.

11. Appuyez sur le bouton  pour commencer l'opération. Si le minuteur est activé, le compte à rebours va commencer et l'opération démarrera lorsque le temps différé est atteint. Le symbole "⋮" va clignoter sur l'écran de contrôle.



Pour annuler un programme en cours, maintenez bouton  enfoncé pendant env. 2 secondes. Un signal sonore retentit et l'écran affiche le temps initial du programme sélectionné.

12. Lorsque l'opération est terminée, un signal sonore retentit.

Option: si la couleur de brunissage du pain / gâteau est trop claire, vous pouvez ajouter du temps de cuisson en choisissant le mode «**12 Bake**» (cuisson) et en ajustant le temps à l'aide des boutons du minuteur  + et  - . Appuyez sur le bouton  pour lancer l'opération. Lorsque l'opération est terminée, un signal sonore retentit.

13. Gardez le bouton  pendant environ 2 secondes pour mettre en pause le programme.



Si vous n'appuyez pas sur le bouton  après l'utilisation, l'appareil va garder le pain / gâteau au chaud pendant 1 heure maximum. Un signal sonore retentit une fois la phase de maintien au chaud terminée.

14. Débranchez le câble d'alimentation de l'appareil de la prise électrique.
15. Mettez des gants de cuisine et soulevez le couvercle. Attention aux émissions de vapeur ! Soulevez l'anse de la cuve et pivotez la cuve dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour la déverrouiller (UNLOCK ◀). Sachez que la cuve à pain est très chaude !
16. Placez la cuve à pain sur une grille de refroidissement sur une surface résistante à la chaleur. Laissez la cuve à pain refroidir quelques minutes.
17. Détachez délicatement les côtés du pain ou du gâteau de la cuve à pain avec une spatule antiadhésive. N'utilisez pas d'objets durs ou tranchants, tels que des couteaux, pour ne pas endommager le revêtement antiadhésif de la cuve à pain!
18. Retournez la cuve à pain sur la grille de refroidissement et secouez-la doucement jusqu'à ce que le pain ou le gâteau tombe.
19. Laissez le pain ou le gâteau refroidir au moins 20 minutes.
20. Retirez la pale de pétrissage du pain ou du gâteau.
21. Tranchez le pain ou le gâteau.



L'appareil est équipé d'une fonction de mémoire en cas de panne de courant ou de débranchement accidentel. Si l'interruption est inférieure à 10 minutes, le fonctionnement reprendra normalement une fois le courant rétabli. Il n'est pas nécessaire d'appuyer à nouveau sur le bouton .

Si la coupure de courant dépasse 10 minutes, l'appareil/mode doit être redémarré en appuyant sur le bouton  . Jetez la pâte si l'opération était déjà avancée lorsque le courant a été interrompu. Si elle a été interrompue tôt pendant le fonctionnement, avant le processus de levée, la pâte peut être réutilisée.

Description des modes



La durée de fonctionnement augmente avec la couleur et le poids. Un pain de 500g de couleur claire prend le moins de temps, un pain de 750g de couleur sombre est le plus long.

Mode	Description	Couleur réglable	Poids réglable	Minuterie disponible	Temps d'opération
 1 Basic	Pour les pains blancs et mélangés à base de farine de blé ou de seigle. Le pain a une consistance compacte.	Oui	Oui	Oui	2:48 h - 2:50 h
 2 French	Pour les pains légers à base de farine fine. Le pain a une croûte croustillante et bien dorée. Remarque: ne convient pas pour la cuisson de pains contenant du beurre, de la margarine ou du lait	Oui	Oui	Oui	3:18 h - 3:20 h
 3 Whole wheat	Pour les pains à la levure contenant une part importante de farine de blé entier (50% ou plus). Le pain est brun à brun foncé, en fonction de la quantité de farine de blé entier dans la recette.	Oui	Oui	Oui	3:28 h - 3:30 h
 4 Quick	Mode rapide du mode «1 basic». Le pain est plus petit et a une texture plus dense que le pain cuit en mode "1 basic".	Oui	Oui	Oui	1:55 h - 1:58 h
 5 Sweet	Pour les pains riches en sucre, en graisses et en protéines, comme les brioches. Le pain est léger et aéré en raison d'une phase de montée plus longue. Remarque: Le sucre, les matières grasses et les protéines augmentent le brunissage.	Oui	Oui	Oui	2:51 h - 2:53 h

Mode	Description	Couleur réglable	Poids réglable	Minuterie disponible	Temps d'opération
 6 Ultra fast	Mode «1 Basic» ultra rapide. Le pain est plus petit et plus grossier que le pain cuit dans les modes “1 Basic” et “4 Quick”.	Oui	Oui	Non	1:56 h - 1:58 h
 7 Dessert	Pour préparer des desserts autre que des gâteaux (sans utilisation de farine), comme du flan, du pudding....	Oui	Non	Non	1:20 h
 8 Pasta	Pour pétrir uniquement. Ce programme est destiné aux pâtes non levées (Ex : nouilles).	Non	Non	Oui	0:15 h
 9 Dough	Pour pétrir et lever la pâte, mais sans cuisson. La pâte peut être utilisée pour faire des petits pains, des pizzas, du pain cuit à la vapeur, etc.	Non	Non	Oui	1:30 h
 10 Jam	Pour les confitures et les chutneys faits maison. Les pétrisseurs continuent à mélanger les ingrédients tout au long du processus.	Non	Non	Non	1:20 h
 11 Cake	Pour les gâteaux et autres produits de boulangerie contenant du bicarbonate de soude ou de la levure chimique au lieu de la levure.	Oui	Non	Non	1:18 h
 12 Bake	Pour la cuisson supplémentaire de pains très légers ou non cuits. Ce mode n'inclut pas le pétrissage ou la levée. Le temps peut être réglé avec les boutons du minuteur + et –.	Oui	Non	Oui (1 heure)	0:10 min
 13 yoghurt	Pour la préparation des yaourts.	Non	Non	Oui	8:00 h

nettoyage et entretien

Nettoyage

- Nettoyez l'appareil et ses accessoires après chaque utilisation.
- Avant le nettoyage, débranchez l'appareil et laissez-le refroidir complètement.
- Ne nettoyez pas l'appareil avec une paille de fer, des produits chimiques puissants, des alcalis, des agents abrasifs ou des agents désinfectants, car ils pourraient endommager sa surface.
- N'immergez pas l'appareil dans l'eau ni dans d'autres liquides pour le nettoyer. Assurez-vous que les pièces / connexions électriques de l'appareil ne soient pas mouillées ou humides.
- Nettoyez le corps de l'appareil avec un chiffon doux et humide et, si nécessaire, un détergent doux. Essuyez avec un chiffon sec et doux.
- Nettoyez la cuve à pain, la pale de pétrissage, la cuillère à mesurer, le gobelet à mesurer et le crochet dans l'eau tiède à l'aide d'une éponge douce et d'un détergent doux. Essuyez avec un chiffon sec et doux.
- La cuve à pain et la pale de pétrissage peuvent également être nettoyés au lave-vaisselle.
- Nettoyez l'élément chauffant avec un chiffon doux légèrement humide et éventuellement un détergent doux. Essuyez avec un chiffon sec et doux.
- L'appareil ne peut être utilisé à nouveau qu'après avoir complètement séché.

Rangement

- Avant le rangement, assurez-vous toujours que l'appareil soit complètement refroidi et sec.
- Laissez toujours le couvercle de l'appareil fermé pendant le rangement.
- Rangez l'appareil dans un endroit frais et sec, à l'abri de l'humidité et hors de la portée des enfants.
- Rangez de préférence l'appareil dans son emballage d'origine.

résolution de problèmes

Si vous ne pouvez pas résoudre le problème en suivant les instructions ci-dessous, contactez le service après-vente de votre magasin.

Problèmes	Causes	Solutions
De la fumée sort par les ouvertures de ventilation pendant le processus de cuisson.	Certains ingrédients ou huiles adhèrent à l'élément chauffant ou à la zone environnante.	Débranchez l'appareil, laissez-le refroidir complètement et nettoyez la résistance (↳ Nettoyage et entretien). Laissez sécher complètement.
La croûte de pain est trop épaisse.	Le pain a été maintenu au chaud pendant trop longtemps, de sorte qu'il a perdu trop d'humidité.	Sortez le pain de l'appareil directement après la cuisson sans le maintenir au chaud.
La cuve ne se retire pas facilement du corps de l'appareil.	La cuve est verrouillée.	Lorsque vous désirez retirer la cuve du corps de l'appareil, tournez-la dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour la déverrouiller (UNLOCK ◀).
Il est très difficile de sortir le pain / la pale de pétrissage ne peut pas être retirée de la cuve à pain.	La pale de pétrissage colle à la tige de la cuve à pain.	Enlevez le pain autour du pétrin. Ensuite, mettez de l'eau chaude dans la cuve à pain pour que la pale de pétrissage soit submergée. Attendez 10 minutes, puis sortez la pale de pétrissage et nettoyez-la (↳ Nettoyage et entretien).
Les ingrédients ne sont pas malaxés uniformément et le pain est mal cuit.	- Le mode sélectionné ne convient pas pour les ingrédients. - Le couvercle a été ouvert fréquemment pendant le processus de cuisson. - Le mélange est trop compact, la pale de pétrissage ne peut pas pétrir correctement.	- Sélectionnez un mode approprié pour vos ingrédients. - N'ouvrez pas le couvercle pendant le fonctionnement, en particulier lors du dernier processus de levée. - Sortez la cuve à pain et faites fonctionner l'appareil à vide. Si la tige du mélangeur tourne normalement, ajoutez un peu de liquide à votre pâte pour éliminer toute résistance. Si elle ne tourne pas normalement, contactez un centre de réparation agréé pour réparation.
«HHH» s'affiche sur l'écran après avoir appuyé sur le bouton marche/arrêt.	- L'appareil est encore chaud à cause d'une précédente utilisation. - La température ambiante est trop élevée.	- Éteignez et débranchez l'appareil. Sortez la cuve à pain, soulevez le couvercle et laissez l'appareil refroidir pendant 10 à 20 minutes. - Transférez l'appareil dans un endroit plus frais (15 ° C à 34 ° C).
«EEE» s'affiche à l'écran après avoir appuyé sur le bouton marche/arrêt.	Capteur de température défectueux.	Contactez un centre de service agréé.

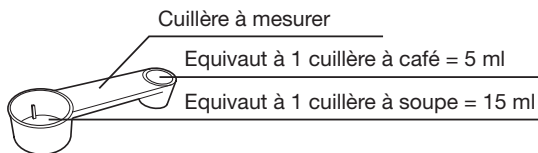
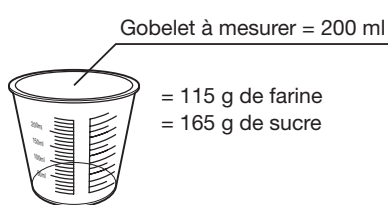
Problèmes	Causes	Solutions
L'appareil se met en fonctionnement, mais la pâte n'est pas pétrie.	• La cuve à pain n'est pas correctement enclenchée. • La quantité de pâte est trop importante pour être pétrie.	• Fixez la cuve à pain correctement. • Vérifiez la pâte et retirez une partie si nécessaire.
Le pain est si volumineux qu'il pousse le couvercle.	• Trop de levure, de farine ou d'eau. • Température ambiante trop élevée.	• Ajustez les quantités de levure, de farine ou d'eau de votre recette. • Transférez l'appareil dans un endroit plus frais (15 ° C à 34 ° C).
La taille du pain est trop petite ou le pain ne s'est pas soulevé.	• Pas ou trop peu de levure. • La levure n'a pas réagi correctement en raison de la température élevée de l'eau, du mélange de levure avec du sel ou de la température ambiante qui est basse.	• Vérifiez la quantité et les performances de la levure. Réajustez la température de l'eau, la quantité de sel ou la température ambiante en conséquence.
La pâte déborde de la cuve à pain.	• Trop de liquide ou trop de levure.	• Réduisez la quantité de liquide et de levure.
Le pain tombe au milieu pendant la cuisson.	• Pas de bicarbonate de soude / levure en poudre. • La levure n'a pas réagi correctement en raison de la température élevée de l'eau. • L'eau en trop grande quantité rend la pâte trop humide et trop molle.	• Utilisez de la farine ou ajoutez du bicarbonate de soude ou de la levure chimique à la farine. • Utilisez la levure avec de l'eau à température ambiante. • Ajustez la quantité d'eau dans la recette.
Le poids du pain est très élevé et la texture est trop dense.	• Trop de farine / trop peu d'eau. • Trop de fruits dans la pâte. • Trop de farine de blé.	• Réduisez la quantité de farine / augmentez la quantité d'eau. • Réduisez la quantité de morceaux de fruits. • Augmentez la quantité de levure.
Le milieu du pain est creux.	• Trop d'eau ou de levure ou pas de sel. • La température de l'eau est trop élevée.	• Ajustez la quantité d'eau ou de levure ou ajoutez du sel. • Ajustez la température de l'eau.
Ingrédients secs / en poudre collés sous la surface du pain.	• Ingrédients fortement glutineux, tels que beurre et bananes, dans le pain. • Pas assez d'eau.	• Enlevez les ingrédients très gluants de la recette. • Ajustez la quantité d'eau dans la recette du pain.
La croûte est trop épaisse et la couleur de cuisson est trop sombre lorsque vous préparez des gâteaux / du pain avec beaucoup de sucre.	• La quantité de sucre est trop élevée et augmente le brunissage.	• Appuyez sur le bouton marche / arrêt pour interrompre l'opération 5 à 10 minutes avant la fin du cycle de cuisson. Gardez le gâteau / pain dans la cuve à pain pendant env. 20 minutes avec le couvercle fermé avant de le retirer.

Conseils pratiques

- Ajoutez les ingrédients dans le bon ordre et en respectant les proportions. Utilisez pour cela le gobelet à mesurer et la cuillère à mesurer. N'utilisez que des ingrédients frais pour obtenir un résultat optimal.
- Versez toujours d'abord le liquide dans la cuve, ensuite la farine, puis la levure de sorte que la levure ne vienne pas en contact avec le liquide et ne commence pas à fermenter trop tôt.
- Les ingrédients destinés à une préparation immédiate doivent être à température ambiante.
- La température idéale de l'eau et des autres liquides doit être comprise entre 20 ° C et 25 ° C.
- La levure est fondamentale au levage de la pâte. Elle doit être rangée au réfrigérateur car elle perd ses propriétés par fortes températures. Avant de l'utiliser, vérifiez la date et la durée de conservation de votre levure. Remplacez-la au réfrigérateur dès que possible après chaque utilisation. Généralement, si la pâte ne monte pas, c'est que la levure a perdu ses propriétés.
- Pour vous assurer que votre pain se lèvera correctement plus tard, vérifiez si votre levure est fraîche et active avec la méthode ci-dessous:
 1. Versez 1/2 tasse d'eau tiède dans le gobelet à mesurer.
 2. Mettez 1 c. à café sucre blanc dans le gobelet et remuer, puis saupoudrer 2 c. c. de levure sur l'eau.
 3. Placez le gobelet à mesurer dans un endroit chaud pendant environ 10 minutes. Ne remuez pas l'eau.
 4. La mousse doit correspondre au marquage d'un gobelet. Sinon, la levure est périmée ou inactive.
- La levure fraîche ou déshydratée peut être utilisée. Pour une cuisson différée, la levure fraîche ne peut pas être utilisée. Convertissez les quantités de levure fraîche et de levure déshydratée actives comme suit:
 - 1 c. c. levure fraîche = 3/4 c. c. levure déshydratée
 - 1,5 c. c. levure fraîche = 1 c. c. levure déshydratée
 - 2 c. c. levure fraîche = 1,5 c. c. levure déshydratée
- Le sel donne un bon goût au pain s'il est utilisé en petite quantité. En abuser peut empêcher la pâte de lever.
- Le sucre influence la couleur et l'épaisseur de la croûte. Pour une croûte moins foncée et plus mince, réduisez de 20% la quantité de sucre.
- Une petite quantité de beurre suffit déjà à affiner le pain et le rendre plus mou. Si vous ajoutez un peu de beurre à la pâte pour pain blanc, vous obtenez une pâte pour viennoiserie.
- Les œufs donnent une belle couleur au pain. Toutefois, les œufs ont tendance à dessécher la pâte. Utilisez les œufs avec modération et ajoutez-les toujours bien battus.
- Pour obtenir une meilleure consistance de pain, mélangez la farine blanche (60%) à la farine complète (40%).

Recettes

Utilisez le gobelet à mesurer et la cuillère à mesurer fournis.



Insérez les ingrédients dans l'ordre indiqué.

De manière générale, respectez l'ordre suivant : ingrédients liquides, oeufs, sel et lait en poudre, etc. Pendant que vous versez les ingrédients, ne détrempez pas la farine avec les liquides. La levure ne peut être placée que sur la farine sèche. De plus, la levure ne doit absolument pas être en contact avec le sel. Un signal sonore à la fin de la deuxième phase de pétrissage vous invite à ajouter des ingrédients du type raisins, graines de sésame, etc. Si ceux-ci sont incorporés trop tôt, le goût risque d'être atténué. Certains ingrédients sont périssables. Le lait frais, les oeufs, les fruits et légumes, et notamment la levure fraîche ne peuvent être utilisés pour une cuisson en différé.

Pain classique (mode 1 « Basic »)

	Pour un pain de 500 g	Pour un pain de 750g
1. Eau	165 ml	230 ml
2. Huile	1 cuillère à soupe	1 + ½ cuillère à soupe
3. Sel	½ cuillère à café	¾ cuillère à café
4. Farine à pain	3 gobelets (345 g)	4 + ¼ gobelets (490 g)
5. Sucre	½ cuillère à soupe	¾ cuillère à soupe
6. Lait en poudre	1 cuillère à soupe	1 + ½ cuillère à soupe
7. Levure spéciale pain	1 cuillère à café	1 + ½ cuillère à café

Pain complet (mode 3 « Whole wheat »)

	Pour un pain de 500 g	Pour un pain de 750g
1. Eau	165 ml	230 ml
2. Huile	1 + ½ cuillère à soupe	2 cuillères à soupe
3. Sel	1 cuillère à café	1 + ½ cuillère à café
4. Farine complète	2 gobelets (230 g)	3 gobelets (345g)
5. Farine à pain	¾ gobelet (90g)	1 gobelet (115g)
6. Sucre roux	1 + 2/3 cuillère à soupe	2 cuillères à soupe
7. Lait en poudre	1 + 2/3 cuillère à soupe	2 cuillères à soupe
8. Levure spéciale pain	1 cuillère à café	1 + ½ cuillère à café

Pain rapide (mode 4 « Quick »)

	Pour un pain de 500 g	Pour un pain de 750g
1. Eau	165 ml	230 ml
2. Huile	1 + 2/3 cuillère à soupe	2 + 1/3 cuillères à soupe
3. Sel	1 cuillère à café	1 + 1/2 cuillère à café
4. Sucre	1 + 2/3 cuillère à soupe	2 + 1/3 cuillères à soupe
5. Farine	2 + 3/4 gobelets (315g)	4 gobelets (460 g)
6. Lait en poudre	1 + 2/3 cuillère à soupe	2 + 1/3 cuillères à soupe
7. Levure de boulanger	1 cuillère à café	1 + 1/2 cuillère à café

Pain brioché (mode 5 « Sweet »)

	Pour un pain brioché de 500 g	Pour un pain brioché de 750 g
1. Eau	160 ml	225 ml
2. Œuf battu	1	1
3. Huile	1 + 2/3 cuillère à soupe	2 + 1/3 cuillères à soupe
4. Sel	1 cuillère à café	1 + 1/2 cuillère à café
5. Sucre	1/4 gobelet (40g)	1/2 gobelet (60g)
6. Farine à pain	2 + 3/4 gobelets (330g)	3 + 3/4 gobelets (450g)
7. Lait en poudre	1 cuillère à café	1 + 1/2 cuillère à café
8. Levure spéciale pain	1 cuillère à café	1 + 1/2 cuillère à café

Cake au chocolat (mode 11 « Cake »)

	Pour un cake
1. Chocolat	200g
2. Sucre	100g
3. Farine	125g
4. Sucre vanillé	1 sachet
5. Beurre	125g
6. Œufs battus	4
7. Levure chimique	1 sachet

Faire fondre le beurre avec le chocolat et verser le mélange dans la cuve.
Ajouter ensuite les oeufs battus, le sucre, la farine et la levure.

Riz au lait (mode 7 « Dessert »)

1. Lait entier	1 litre
2. Riz rond pour dessert	150 à 175g
3. Cassonade	100g
4. Extrait de vanille	1 cuillère à café

Recette de pâtes, spaghettis, tagliatelles, nouilles... (mode 8 « Pasta ».)

1. Eau	100 ml
2. Semoule de blé dur (semoule à couscous)	500g
3. Oeufs	4
4. Sel	1 cuillère à café

Une fois terminé, farinez le plan de travail et étalez en utilisant un rouleau à pâtisserie.

Confiture de fraises (mode 10 « Jam ».)

1. Fraises	300g
2. Sucre spécial pour confiture avec gélifiant	300g
3. Jus de citron	1 cuillère à soupe

Yaourts (mode 13 « Yaourt »)

	Pour 1 litre de yaourt
1. Lait entier	1 litre
2. Yaourt	100g

Plus le temps de cuisson est long, plus le yaourt est ferme.

Inhoudsopgave

Veiligheidswaarschuwingen	21
Uw product	24
Beoogd gebruik	24
Inhoud van de verpakking	24
Technische gegevens	24
voor ingebruikname	25
Het bakblik ver-/ontgrendelen	25
het apparaat gebruiken	26
Bediening van de broodbakmachine	26
Modusbeschrijving	28
reiniging en onderhoud	
Reiniging	30
Opslag	30
probleemoplossing	31
praktische adviezen / recepten	33
Praktische adviezen	33
Recepten	34

Veiligheidswaarschuwingen

Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door voordat u dit apparaat in gebruik neemt. Ze bevat belangrijke informatie voor uw veiligheid en adviezen voor gebruik en onderhoud. Volg alle veiligheidsinstructies op, om schade door verkeerd gebruik te voorkomen!

Bewaar deze gebruiksaanwijzing voor toekomstig gebruik. Doe bij overdracht van het apparaat aan derden deze gebruiksaanwijzing erbij.

- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder of personen met beperkte fysieke, sensorische of mentale capaciteiten of gebrek aan ervaring en kennis als ze onder toezicht staan of als ze aanwijzingen hebben ontvangen over het veilige gebruik van het apparaat en de betrokken gevaren begrijpen.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- Reiniging en onderhoud mogen niet door kinderen worden uitgevoerd, tenzij ze ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht staan.
- Houd het apparaat en het snoer buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
- Het apparaat is niet bestemd voor gebruik door middel van een externe timer of een afzonderlijk op afstand bediend systeem.
- Voor meer informatie over het reinigen van oppervlakken die met voedsel in aanraking komen, raadpleeg de sectie “Reiniging en onderhoud”.
- Voor informatie over de maximum te gebruiken hoeveelheden meel en rijsmiddel, zie de sectie “Het apparaat gebruiken”.

- Dit apparaat is bedoeld voor huishoudelijk gebruik en soortgelijke toepassingen, zoals:
 - kantines in winkels, kantoren en andere werkomgevingen;
 - boerderijen;
 - klanten in hotels, motels en andere woonomgevingen;
 - woonomgevingen van het type kamer met ontbijt.
- Als het snoer is beschadigd, moet het worden vervangen door de fabrikant, zijn reparateur of personen met vergelijkbare kwalificaties om elk gevaar te voorkomen.
- **Opgelet – Heet oppervlak!** De oppervlakken van het apparaat kunnen tijdens gebruik heet worden. 
- Gebruik nooit accessoires die niet door de fabrikant worden aanbevolen. Ze kunnen een veiligheidsrisico voor de gebruiker opleveren en het apparaat beschadigen. Gebruik uitsluitend originele onderdelen en accessoires.
- **WAARSCHUWING!** Bescherm het apparaat en de elektrische onderdelen tegen vocht. Dompel de elektrische onderdelen van het apparaat niet in water of een andere vloeistof. Houd het apparaat nooit onder stromend water. Raak de stekker niet aan met vochtige handen. 
- **Gevaar op elektrische schokken!** Probeer het apparaat niet eigenhandig te repareren. In geval van storing mogen reparaties uitsluitend door een vakman worden uitgevoerd. 
- Plaats het apparaat altijd op een effen, stabiel en hittebestendig oppervlak dat het gewicht van het apparaat kan dragen.
- Schakel het apparaat nooit in wanneer het bakblik niet juist in het apparaat is geplaatst en/of de kneders niet juist in het bakblik zijn aangebracht.
- Om brandgevaar te vermijden, zorg dat er voldoende vrije ruimte rondom het apparaat is en het geen brandbare materialen aanraakt. Dek het apparaat niet af.

- Controleer of de nominale spanning vermeld op het typeplaatje overeenstemt met de netspanning van uw woning.
- Gebruik het apparaat niet als het snoer of de stekker beschadigd is, na een storing of wanneer het apparaat gevallen of beschadigd is.
- Bescherm het snoer tegen beschadiging. Leg het snoer niet over scherpe randen, plet of buig het ook niet. Plaats het apparaat niet op het snoer. Houd het snoer uit de buurt van hete oppervlakken en open vlammen, en zorg dat niemand er per ongeluk aan kan trekken of over kan struikelen.
- Open de behuizing onder geen enkele voorwaarde. Stop geen vingers of vreemde voorwerpen in de openingen van het apparaat en blokkeer de ventilatieopeningen niet.
- Bescherm het apparaat tegen hitte. Plaats het product niet in de buurt van een open vlam of een warmtebron, zoals een fornuis of verwarmingstoestel.

Uw product

Beoogd gebruik

- Dit apparaat is bestemd voor het bakken van brood en cakes, het kneden van deeg en het bereiden van jam. Gebruik het apparaat niet voor andere doeleinden.
- Dit apparaat is alleen bestemd voor huishoudelijk gebruik en niet voor professioneel gebruik.
- Het apparaat is alleen bedoeld voor gebruik binnenshuis.
- Gebruik het apparaat alleen zoals wordt beschreven in deze handleiding. Elk ander gebruik kan schade aan het apparaat, eigendom of persoonlijk letsel veroorzaken.
- Wij aanvaarden geen enkele aansprakelijkheid voor letsel of schade als gevolg van verkeerd gebruik of het negeren van deze instructies.

Inhoud van de verpakking

- 1 broodbakmachine
- 1 maatlepel
- 1 maatbeker
- 1 doos voor zuivelproducten
- 1 gebruiksaanwijzing

Technische gegevens

Nominale spanning	:	220-240 V~
Nominale frequentie	:	50 Hz
Nominaal ingaand vermogen	:	580 W
Beschermingsklasse	:	Klasse I
Broodgewicht	:	500 g of 750 g
Aantal broodprogramma's	:	12
Aantal zuivelprogramma's	:	1
Bruiningsgraden	:	3
Automatische warmhoudfunctie	:	60 minuten
Scherm	:	LCD-scherm

voor ingebruikname

- Controleer de verpakking op ontbrekende onderdelen of eventuele transportschade. Als het apparaat beschadigd is of er ontbreken onderdelen, gebruik het apparaat niet en breng het terug naar uw handelaar.
- Haal alle verpakkingsmateriaal af en bewaar voor later gebruik.

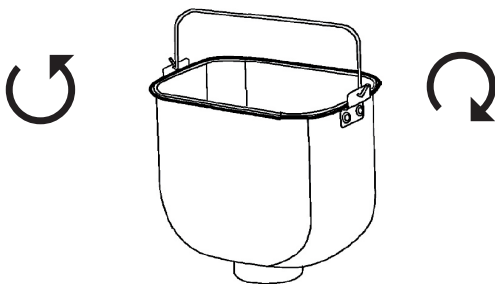


Waarschuwing! Verpakkingsmateriaal is geen speelgoed! Zorg dat kinderen niet met het verpakkingsmateriaal spelen, dit is gevaarlijk wanneer ingeslikt!

- Maak het apparaat en het toebehoren schoon (↳ Reiniging en onderhoud).
- Plaats het apparaat op een effen, stabiel en hittebestendig oppervlak dat het gewicht van het apparaat kan dragen.
Opmerking: Tijdens het eerste gebruik van het apparaat kan er rook worden afgegeven. Dit is normaal en duidt niet op een defect. Plaats het apparaat tijdens het eerste gebruik in een goed geventileerde ruimte.
- Breng de kneders op een juiste manier in het bakblik aan en plaats het bakblik in het apparaat zodat het stevig wordt vastgezet (↳ Het bakblik ver-/ontgrendelen).
- Kies modus “12 Bakken” en schakel het apparaat gedurende ongeveer 10 minuten in. Deze werking verwijdert eventuele fabricageresten.
- Laat het apparaat volledig afkoelen. Maak het apparaat, het bakblik en de kneders opnieuw schoon (↳ Reiniging en onderhoud).

Het bakblik ver-/ontgrendelen

Tijdens het installeren van het bakblik in het apparaat, draai het met de klok mee om het te vergrendelen (▶ VERGRENDELEN).



Om het bakblik uit het apparaat te verwijderen, draai het tegen de klok in om het te ontgrendelen (ONTGRENDELEN ◀).

het apparaat gebruiken

Bediening van de broodbakmachine

1. Smeer het bakblik in met hittebestendige margarine of boter om het vastkleven van de deeg aan het bakblik te vermijden.
2. Smeer de kneder met hittebestendige margarine of boter. Dit vermijdt dat de deeg aan de kneder vastkleeft zodat ze na het bakproces eenvoudiger verwijderd kan worden.
3. Schuif de kneder over de aandrijfas in het bakblik. Zorg dat het volledig omlaag wordt geduwd.
4. Doe uw ingrediënten in het bakblik (↳ Praktische adviezen / recepten).



Waarschuwing! Vul het bakblik niet te veel! Vul het bakblik met maximum 500 g meel en 11 g gist om overstroming en eventuele schade aan het apparaat te vermijden.

5. Plaats het apparaat op een effen, stabiel en hittebestendig oppervlak dat het gewicht van het apparaat kan dragen.
6. Installeer het bakblik in het apparaat door het met de klok mee vast te zetten (▶ VERGRENDELEN). Indien nodig, trek het handvat van het bakblik omlaag. Sluit het deksel.
7. Steek de stekker in een geschikt stopcontact. U hoort een geluidssignaal en het scherm geeft "2:50" weer. Het apparaat is nu in de standaard modus "**1 Basic**" en op de medium kleur en het **Groot** gewicht (750 g) ingesteld.
8. Druk herhaaldelijk  op de modus instelknop om de gewenste modus te selecteren (↳ Modusbeschrijving).
9. Stel de gewenste kleur van de korst en het gewicht van het brood/de cake in met de gewicht  en kleur  instelknoppen (indien aanpasbaar voor de gekozen modus). U hebt keuze uit drie korstkleuren: **Licht**, **Medium**, **Donker**. U hebt keuze uit twee broodgewichten: **Klein** (500 g) of **Groot** (750 g).
10. Om de start van het apparaat uit te stellen, stel de timer in met de timer  + en -  knoppen (indien beschikbaar voor de geselecteerde modus). Een uitsteltijd in stappen van 10 minuten wordt aan de baktijd toegevoegd. Het brood is voltooid zodra de tijd die op het scherm wordt weergegeven verstreken is. De maximale uitsteltijd is 13 uur.



Gebruik de timer niet wanneer uw deeg snel bederfelijke, verse ingrediënten bevat, zoals eieren, melk, room of kaas.

11. Druk op de  knop om de werking te starten. Als de timer actief is, start het apparaat met het aftellen van de ingestelde uitsteltijd en start vervolgens de werking. Het symbool ":" knippert op het scherm.



Om het huidige programma te annuleren, houd de knop  ca. 2 seconden ingedrukt. U hoort een geluidssignaal en het scherm geeft de initiële tijd van het gekozen programma weer.

12. U hoort een geluidssignaal zodra het bakproces is beëindigd.

Optioneel: Als de kleur van het brood/de cake te licht is, kunt u baktijd toevoegen door het kiezen van de modus «**12 Bakken**» en de tijd aanpassen met de timer  en  knoppen. Druk op de  knop om de werking te starten. U hoort een geluidssignaal zodra het bakproces is beëindigd.

13. Houd de  knop ongeveer 2 seconden ingedrukt om het programma te onderbreken.



Als de  knop na werking niet wordt ingedrukt, houdt het apparaat het brood/de cake tot 1 uur warm. U hoort een geluidssignaal nadat de warmhoudfase is beëindigd.

14. Haal de stekker uit het stopcontact.

15. Draag ovenwanten en open het deksel. Let op voor de afgegeven hete stoom! Breng het handvat van het bakblik omhoog en draai het bakblik tegen de klok in om het te ontgrendelen (ONTGRENDELEN ◀). Opgelet, het bakblik is zeer heet!

16. Plaats het bakblik op een koelrek dat op een hittebestendig oppervlak is aangebracht. Laat het bakblik enkele minuten afkoelen.

17. Maak de zijkant van het brood of de cake voorzichtig los van het bakblik met een antikleefspatel. Gebruik geen hard of scherp voorwerp, zoals een mes, om de antiaanbaklaag van het bakblik niet te beschadigen!

18. Draai het bakblik ondersteboven op het koelrek en schud het voorzichtig totdat het brood/de cake uit het bakblik valt.

19. Laat het brood/de cake minstens 20 minuten afkoelen.

20. Haal de kneder uit het brood of de cake.

21. Snij het brood/de cake in sneetjes.



Het apparaat is voorzien van een geheugenfunctie in geval van een stroomuitval of ongewenste ont koppeling. Als de stroomonderbreking minder dan 10 minuten duurt, wordt de werking hervat zodra het apparaat opnieuw onder stroom staat. Het is niet nodig om opnieuw op de  knop te drukken.

Als de stroomonderbreking langer dan 10 minuten duurt, moet het apparaat/de modus opnieuw worden gestart door op de  knop te drukken. Gooi het deeg weg als de werking al enige tijd bezig was wanneer de stroomonderbreking optrad. Als de stroomonderbreking in een vroege fase optrad, vóór het rijsp proces, kan het deeg opnieuw worden gebruikt.

Modusbeschrijving



De werkingstijd neemt toe afhankelijk van de kleur en het gewicht. Een licht gekleurd 500 g brood heeft de minste tijd nodig, het bakken van een donker gekleurd 750 g brood duurt het langst.

Modus	Beschrijving	Kleur aanpasbaar	Gewicht aanpasbaar	Timer beschikbaar	Werkingstijd
 1 Basic	Voor wit en gemengd brood van tarwe- of rogemeel. Het brood heeft een compacte consistentie.	Ja	Ja	Ja	02:48 u - 02:50 u
 2 French	Voor licht brood van fijn meel. Het brood heeft een knapperige en mooi bruine korst. Opmerking: Niet geschikt voor het bakken van brood dat boter, margarine of melk bevat.	Ja	Ja	Ja	03:18 u - 03:20 u
 3 Whole wheat	Voor gistbrood met een aanzienlijk deel volkorenmeel (50 % of meer). Het brood is bruin tot donkerbruin, afhankelijk van de hoeveelheid volkorenmeel in het recept.	Ja	Ja	Ja	03:28 u - 03:30 u
 4 Quick	Snelle "1 Basis" modus. Het brood is kleiner en heeft een compactere textuur dan brood gebakken in de modus "1 Basis".	Ja	Ja	Ja	01:55 u - 01:58 u
 5 Sweet	Voor brood met een grote hoeveelheid suiker, vetten en proteïnes, zoals een brioche. Het brood is licht en luchtig door een langere rijfsfase. Opmerking: Opgelet, suiker, vet en proteïne zorgen voor een bruinere korst.	Ja	Ja	Ja	02:51 u - 02:53 u

Modus	Beschrijving	Kleur aanpasbaar	Gewicht aanpasbaar	Timer beschikbaar	Werkingsijd
 6 Ultra fast	Zeer snelle "1 Basis" modus. Het brood is kleiner en grover dan brood gebakken in de modus "1 Basis" en "4 Snel".	Ja	Ja	Nee	01:56 u - 01:58 u
 7 Dessert	Voor het bereiden van andere nagerechten dan cakes (zonder gebruik van meel), zoals flan, pudding, etc....	Ja	Nee	Nee	01:20 u
 8 Pasta	Voor alleen kneden. Dit programma is geschikt voor ongezuurde pasta (bijv. noedels).	Nee	Nee	Ja	00:15 u
 9 Dough	Voor het kneden en rijzen van brood, zonder het te bakken. Deeg kan worden gebruikt voor het bereiden van broodjes, pizza, gestoomd brood, etc.	Nee	Nee	Ja	01:30 u
 10 Jam	Voor zelfgemaakte jam en chutneys. De kneder blijft de ingrediënten gedurende het volledige proces doorroeren.	Nee	Nee	Nee	01:20 u
 11 Cake	Voor cakes en andere bakgerechten die natriumcarbonaat of bakpoeder in plaats van gist bevatten.	Ja	Nee	Nee	01:18 u
 12 Bake	Voor het extra bakken van te licht of onvoldoende gebakken brood. Deze modus kneedt of rijst het brood niet. Tijd kan worden ingesteld met de timer + en - knoppen.	Ja	Nee	Ja (1 uur)	0:10 min

Modus	Beschrijving	Kleur aanpasbaar	Gewicht aanpasbaar	Timer beschikbaar	Werkingstijd
 13 yoghurt	Voor het bereiden van yoghurt.	Nee	Nee	Ja	08:00 u

reiniging en onderhoud

Reiniging

- Maak het apparaat en het toebehoren schoon na elk gebruik.
- Voordat u het apparaat reinigt, haal de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat volledig afkoelen.
- Reinig het apparaat niet met staalwol, sterke chemicaliën, alkalische, agressieve of ontsmettingsmiddelen, de buitenkant van het apparaat kan worden beschadigd.
- Dompel het apparaat niet in water of een andere vloeistof om het te reinigen. Zorg dat de elektrische componenten/aansluitingen van het apparaat niet nat of vochtig worden.
- Maak de buitenkant van het apparaat schoon met een vochtige zachte doek en, indien nodig, een beetje mild schoonmaakmiddel. Veeg schoon met een droge, zachte doek.
- Maak het bakblik, de kneder, de maatlepel, de maatbeker schoon in warm water, met behulp van een zachte spons en een mild schoonmaakmiddel. Veeg schoon met een droge, zachte doek.
- Het bakblik en de kneder kunnen tevens in de vaatwasmachine worden gewassen.
- Maak het verwarmingselement schoon met een vochtige zachte doek en, indien nodig, een beetje mild schoonmaakmiddel. Veeg schoon met een droge, zachte doek.
- Gebruik het apparaat alleen wanneer volledig droog.

Opslag

- Voordat u het apparaat opbergt, zorg dat het volledig afgekoeld en droog is.
- Houd het deksel op het apparaat tijdens de opslag altijd dicht.
- Berg het apparaat op in een koele, droge plaats, beschermd tegen vocht en buiten het bereik van kinderen.
- Het is aanbevolen om het apparaat in zijn originele verpakking op te bergen.

probleemoplossing

Voordat u contact opneemt met de klantenservice, voer de volgende basiscontroles uit. Als u het probleem niet kunt oplossen door het volgen van onderstaande instructies, neem contact op met de klantenservice van uw winkel.

Probleem	Oorzaak	Oplossing
Tijdens het bakproces komt er rook uit de ventilatieopeningen.	Bepaalde ingrediënten of olie kleven op of in de buurt van het verwarmingselement vast.	Haal de stekker uit het stopcontact, laat het volledig afkoelen en maak het verwarmingselement schoon (↳ Reiniging en onderhoud). Laat vervolgens volledig drogen.
De onderste broodkorst is te dik.	Het brood werd te lang warm gehouden zodat er te veel vocht is verdwenen.	Haal het brood na het bakken direct uit het apparaat zonder het warm te houden.
Het bakblik kan moeilijk uit het apparaat worden verwijderd.	Het bakblik is vergrendeld	Om het bakblik uit het apparaat te verwijderen, draai het tegen de klok in om het te ontgrendelen (ONTGRENDELEN ◀).
Het is moeilijk om het brood uit te halen/kneder kan niet uit het bakblik worden verwijderd.	De kneder kleeft vast aan de as in het bakblik.	Verwijder het brood rond de kneder. Doe vervolgens water in het bakblik zodat de kneder ondergedompeld is. Wacht 10 minuten, haal de kneder uit en maak het schoon (↳ Reiniging en onderhoud).
De ingrediënten worden niet gelijkmatig gekneet en het brood is slecht gebakken.	- De gekozen modus is niet geschikt voor de ingrediënten. - Het deksel werd tijdens het bakproces te vaak geopend. - De roerweerstand is te groot, de kneder kan niet goed werken.	- Selecteer een gepaste modus voor uw ingrediënten. - Open het deksel niet tijdens de werking, in het bijzonder tijdens het laatste rijproces. - Neem het brood uit en bedien het apparaat zonder last. Als de tandwielen van de kneder normaal draaien, voeg een beetje vloeistof aan uw deeg toe om de weerstand te verwijderen. Als ze niet normaal draaien, neem contact op met een erkend servicecentrum voor reparatie.
“HHH” wordt op het scherm weergegeven na het drukken op de “Start/Stop” knop.	- Het apparaat is nog heet van het vorig bakproces. - Hoge kamertemperatuur.	- Schakel het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact. Haal het bakblik uit, open het deksel en laat het apparaat 10-20 minuten afkoelen. - Breng het apparaat naar een koudere plaats (15 °C - 34 °C.).
“EEE” wordt op het scherm weergegeven na het drukken op de “Start/Stop” knop.	Defecte temperatuursensor.	Neem contact op met een erkend servicecentrum.

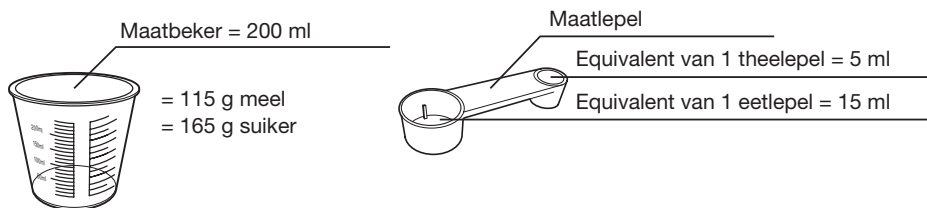
Probleem	Oorzaak	Oplossing
U hoort motorgeluiden, maar deeg is niet geknead	• Het bakblik is niet juist vastgemaakt. • De hoeveelheid te kneden deeg is te groot	• Zet het bakblik op de juiste plaats vast. • Controleer het deeg en, indien nodig, verwijder een deel.
Het brood is zo groot dat het deksel open wordt geduwd.	• Te veel gist, meel of water. • Hoge kamertemperatuur.	• Pas de hoeveelheid gist, meel of water in uw recept aan. • Breng het apparaat naar een koudere plaats (15 °C - 34 °C.).
Het brood is te klein of niet gerezen.	• Geen of te weinig gist. • De gist heeft verkeerd gereageerd door de hoge watertemperatuur, omdat de gist met zout werd gemengd, of door een lage kamertemperatuur.	• Controleer de hoeveelheid en de prestaties van de gist. Pas de watertemperatuur, de hoeveelheid gist of de kamertemperatuur dienovereenkomstig aan.
Deeg stroomt uit het bakblik.	• Te veel vloeistof of te veel gist.	• Verlaag de hoeveelheid vloeistof en gist.
Brood zakt tijdens het bakken in het midden ineen.	• Geen soda/bakpoeder. • De gist reageert verkeerd door de hoge watertemperatuur • Te veel water maakt de deeg nat en zacht.	• Gebruik zelfrijzende meel of voeg soda/ bakpoeder aan het meel toe. • Gebruik gist met water op kamertemperatuur. • Pas de hoeveelheid water in uw recept aan.
Het brood is zeer zwaar en de textuur is te compact.	• Te veel meel/te weinig water. • Te veel stukjes fruit in het deeg. • Te veel tarwemeel.	• Verlaag de hoeveelheid meel/verhoog de hoeveelheid water. • Verlaag de hoeveelheid stukjes fruit. • Verhoog de hoeveelheid gist.
Het midden van het brood is hol.	• Te veel water of gist of geen zout. • De watertemperatuur is te hoog.	• Pas de hoeveelheid water of gist aan of voeg zout toe. • Pas de watertemperatuur aan.
Droge/poederachtige ingrediënten kleven onder het broodoppervlak.	• Fel klevende ingrediënten, zoals boter en bananen, in het brood. • Te weinig water.	• Verwijder fel klevende ingrediënten uit het recept. • Pas de hoeveelheid water in het broodrecept aan.
De korst is te dik en de bakkleur is te donker tijdens het bakken van cakes/brood met een hoog suikergehalte.	• Te veel suiker waardoor korst te bruin wordt.	• Druk op de Start/Stop knop om het bakproces 5-10 min. voor het einde te onderbreken. Houd de cake/het brood ongeveer 20 min. in het bakblik met het deksel dicht voordat u het verwijdt.

Praktische adviezen

- Voeg de ingrediënten in de juiste volgorde toe en respecteer de verhoudingen. Gebruik hiervoor de meegeleverde maatbeker en maatlepel. Gebruik alleen verse ingrediënten voor het beste resultaat.
- Giet altijd eerst de vloeistof in het bakblik, vervolgens het meel en dan de gist, zodat de gist niet met de vloeistof in contact komt en niet te vroeg fermenteert.
- Ingrediënten voor onmiddellijke bereiding moeten op kamertemperatuur zijn.
- De ideale temperatuur van water en andere vloeistoffen is 20 °C tot 25 °C.
- Gist is noodzakelijk voor het rijzen van het deeg. Het moet in de koelkast worden bewaard omdat het anders zijn eigenschappen in een hoge temperatuur verliest. Voordat u het gebruikt, controleer de datum en de bewaartijd van uw gist. Doe het na elk gebruik zo snel mogelijk opnieuw in de koelkast. Als de gist niet rijst, is dit over het algemeen te wijten aan het feit dat de gist zijn eigenschappen heeft verloren.
- Om er zeker van te zijn dat uw brood later juist zal rijzen, controleer of uw gist vers en actief is door onderstaande methode uit te voeren:
 1. Giet 1/2 kopje warm water in een maatbeker.
 2. Giet 1 tl witte suiker in het kopje en roer, strooi dan 2 tl gist over het water.
 3. Plaats de maatbeker ongeveer 10 minuten in een warme ruimte. Roer het water niet.
 4. Het schuim dient zich boven de 1 kopmarkering te bevinden, anders is de gist vervallen of inactief.
- U kunt verse of droge gist gebruiken. Verse gist kan voor uitgesteld bakken niet worden gebruikt. Zet de hoeveelheid verse gist en droge gist als volgt om:
 - 1 tl verse gist = 3/4 tl droge gist
 - 1,5 tl verse gist = 1 tl droge gist
 - 2 tl verse gist = 1,5 tl droge gist
- Zout geeft een goede smaak aan het brood als het in kleine hoeveelheden wordt gebruikt. Een overmatig gebruik kan het rijzen van het deeg vermijden.
- Suiker heeft een invloed op de kleur en de dikte van de korst. Voor een donkere en dunnere korst, verlaag de hoeveelheid suiker met 20 %.
- Een beetje boter is reeds voldoende om het brood meer smaak te geven en zachter te maken. Als u een beetje boter aan het deeg voor wit brood toevoegt, krijgt u deeg voor gebak.
- Eieren geven het brood een mooie kleur. Eieren zorgen echter tevens voor het sneller uitdrogen van het deeg. Gebruik niet te veel ei en zorg dat ze altijd grondig zijn geklopt.
- Voor een betere broodconsistentie, meng witte meel (60 %) met volkorenmeel (40 %).

Recepten

Gebruik de meegeleverde maatbeker en de maatlepel.



Voeg de ingrediënten in de volgorde toe die hieronder is weergegeven

Volg over het algemeen de volgende volgorde: vloeibare ingrediënten, eieren, zout en melkpoeder, etc. Tijdens het toevoegen van de ingrediënten, bevochtigt het meel niet met vloeistof. Gist kan alleen op droge meel worden aangebracht. De gist mag tevens nooit met het zout in aanraking komen. Een geluidssignaal aan het einde van de tweede kneedfase nodigt u uit om ingrediënten als druiven, sesamzaadjes, etc. toe te voegen. Als deze te vroeg worden toegevoegd, kan de smaak minder zijn. Bepaalde ingrediënten zijn beperkt houdbaar. Verse melk, eieren, fruit en groenten, en in het bijzonder verse gist, kunnen voor het uitgesteld bakken niet worden gebruikt.

Klassiek brood (modus 1 “Basis”)

	Voor een brood van 500 g	Voor een brood van 750 g
1. Water	165 ml	230 ml
2. Olie	1 eetlepel	1 + ½ eetlepel
3. Zout	½ eetlepel	¾ theelepel
4. Broodmeel	3 kopjes (345 g)	4 + ¼ kopjes (490 g)
5. Suiker	½ eetlepel	¾ eetlepel
6. Melkpoeder	1 theelepel	1 + ½ eetlepel
7. Speciale broodgist	1 theelepel	1 + ½ theelepel

Volkorenbrood (modus 3 “Volkoren”)

	Voor een brood van 500 g	Voor een brood van 750 g
1. Water	165 ml	230 ml
2. Olie	1 + ½ eetlepel	2 eetlepels
3. Zout	1 theelepel	1 + ½ theelepel
4. Volkorenmeel	2 kopjes (230 g)	3 kopjes (345 g)
5. Broodmeel	¾ kopje (90 g)	1 kopje (115 g)
6. Bruine suiker	1 + 2/3 eetlepel	2 eetlepels
7. Melkpoeder	1 + 2/3 eetlepel	2 eetlepels
8. Speciale broodgist	1 theelepel	1 + ½ theelepel

Snel wit brood (modus 4 “Snel”)

	Voor een brood van 500 g	Voor een brood van 750 g
1. Water	165 ml	230 ml
2. Olie	1 + 2/3 eetlepel	2 + 1/3 eetlepel
3. Zout	1 theelepel	1 + 1/2 theelepel
4. Suiker	1 + 2/3 eetlepel	2 + 1/3 eetlepel
5. Meel	2 + 3/4 kopjes (315 g)	4 kopjes (460 g)
6. Melkpoeder	1 + 2/3 eetlepel	2 + 1/3 eetlepel
7. Bakkersgist	1 theelepel	1 + 1/2 theelepel

Zoetbrood (modus 5 “Zoet”)

	Voor een zoetbrood van 500 g	Voor een zoetbrood van 750 g
1. Water	160 ml	225 ml
2. Geklopt ei	1	1
3. Olie	1 + 2/3 eetlepel	2 + 1/3 eetlepel
4. Zout	1 theelepel	1 + 1/2 theelepel
5. Suiker	1/4 kopje (40 g)	1/2 kopje (60 g)
6. Broodmeel	2 + 3/4 kopjes (330 g)	3 + 3/4 kopjes (450 g)
7. Melkpoeder	1 theelepel	1 + 1/2 theelepel
8. Speciale broodgist	1 theelepel	1 + 1/2 theelepel

Chocoladecake (modus 11 “Cake”)

	Voor een cake
1. Chocolade	200 g
2. Suiker	100 g
3. Meel	125 g
4. Vanillesuiker	1 zakje
5. Boter	125 g
6. Geklopt ei	4
7. Chemische gist	1 zakje

Smelt de boter met de chocolade en giet het mengsel in het bakblik.
Voeg vervolgens de geklopte eieren, de suiker, het meel en de gist toe.

Rijstpudding (modus 7 “Nagerecht”)

1. Volle melk	1 liter
2. Ronde rijst voor nagerechten	150 tot 175 g
3. Bruine suiker	100 g
4. Vanille-extract	1 theelepel

Pastarecept, spaghetti, tagliatelle, noedels (modus 8 “Pasta”)

1. Water	100 ml
2. Durum semolina (semolina met koekoeks)	500 g
3. Eieren	4
4. Zout	1 theelepel

Wanneer voltooid, bestrooi de aanrecht met bloem en spreid open met behulp van een deegrol.

Aardbeienjam (modus 10 “Jam”)

1. Aardbeien	300 g
2. Speciale suiker voor jam met geleermiddel	300 g
3. Citrussap	1 eetlepel

Yoghurt (modus 13 “Yoghurt”)

	Voor 1 liter yoghurt
1. Volle melk	1 liter
2. Yoghurt	100 g

De yoghurt is steviger wanneer de kooktijd langer is.

Table of contents

saFety warnings	38
your product	41
Intended use	41
Scope of delivery	41
Technical data	41
beFore First use	42
Locking / unlocking the bread pan	42
use of the appliance	43
Operation of the breadmaker	43
Mode description	45
cleaning and care	47
Cleaning	47
Storage	47
troubleshooting	48
practical advice / recipes	50
Practical advice	50
Recipes	51

safety warnings

Read this instruction manual carefully before using the appliance. It contains important information for your safety as well as operating and maintenance advice. Observe all safety instructions to avoid damage through improper use!

Keep this instruction manual for future use. Should this appliance be passed on to a third party, then this instruction manual must be included.

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Children shall not play with the appliance.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.
- Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- Regarding the instructions for cleaning surfaces in contact with food, please refer to chapter “Cleaning and care”.
- Regarding information on the maximum quantities of flour and raising agent that may be used, please refer to chapter “Use of the appliance”.

- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
 - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
 - farm houses;
 - by clients in hotels, motels and other residential type environments;
 - bed and breakfast type environments.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- **Caution – Hot surface!** The surfaces of the appliance are liable to get hot during use. 
- Never use accessories which are not recommended by the manufacturer. They could pose a safety risk to the user and might damage the appliance. Only use original parts and accessories.
- **WARNING!** Protect the appliance and its electrical parts against moisture. Do not immerse the appliance and its electrical parts in water or other liquids. Never hold the appliance under running water. Do not touch the power plug with wet hands. 
- **Danger of electric shock!** Do not attempt to repair the appliance yourself. In case of malfunction, repairs are to be conducted by qualified personnel only. 
- Always place the appliance on an even, stable and heat-resistant surface able to hold the weight of the appliance.
- Never turn the appliance on when the bread pan is not properly placed in the appliance and/or the kneader is not properly inserted into the bread pan.

- To prevent a risk of fire, make sure that the appliance has sufficient space around it and does not come in contact with flammable material. Do not cover the appliance.
- Ensure the rated voltage shown on the rating label corresponds with the voltage of the power supply.
- Do not operate any appliance with a damaged power cord or plug, when the appliance malfunctions or has been dropped or damaged in any other way.
- Protect the power cord against damages. Do not let it hang over sharp edges, do not squeeze or bend it. Do not place the appliance on the power cord. Keep the power cord away from hot surfaces and open flames and ensure that nobody can pull on or trip over it.
- Do not open the housing under any circumstances. Do not insert fingers or foreign objects in any opening of the appliance and do not obstruct the air vents.
- Protect the appliance against heat. Do not place close to open flames or heat sources such as stoves or heating appliances.

your product

Intended use

- This appliance is intended for baking bread and cakes, kneading dough and making jam. Do not use it for other purposes.
- This appliance is only intended for private use and is not suitable for professional operation.
- This appliance is intended for indoor use only.
- Use the appliance only as described in this manual. Any other use might lead to damage of the appliance, property or personal injury.
- No liability will be accepted for injuries or damage resulting from improper use or non-compliance with this manual.

Scope of delivery

- 1 bread maker
- 1 measuring spoon
- 1 measuring cup
- 1 box for dairy product
- 1 instruction manual

Technical data

Rated voltage	:	220-240V~
Rated frequency	:	50Hz
Rated power input	:	580 W
Protection class	:	Class I
Bread weight	:	500g or 750g
Number of bread programs	:	12
Number of dairy programs	:	1
Degrees of browning	:	3
Automatic keep warm function	:	60 minutes
Display	:	LCD screen

before First use

- Check delivery contents for any missing items or any possible transport damage. If the appliance is damaged or some parts are missing, do not use it and bring it back to your dealer.
- Remove all packaging materials and keep them for future use.

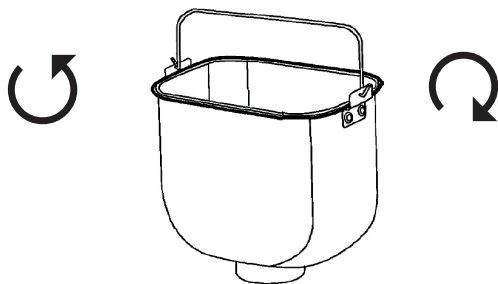


Warning! Packaging materials are not a toy! Do not allow children to play with packaging materials as they pose a choking hazard if swallowed!

- Clean the appliance and its accessories (↳ Cleaning and care).
- Place the appliance on an even, stable and heat-resistant surface able to hold its weight.
Note: Fumes may be released during first use of the appliance. This is a normal condition that does not indicate any malfunction. During first use, place the appliance in a well-ventilated area.
- Assemble the kneader in the bread pan and place the bread pan in the appliance so that it locks into place securely (↳ Locking / unlocking the bread pan).
- Choose mode “12 Bake” and operate the appliance empty for about 10 minutes. This operation will remove manufacturing residues.
- Let the appliance cool down completely. Clean the appliance, the bread pan and the kneader again (↳ Cleaning and care).

Locking / unlocking the bread pan

When inserting the bread pan into the appliance, turn it clockwise to lock it (▶ LOCK).



To remove the bread pan from the appliance, turn it anticlockwise to unlock it (UNLOCK ◀).

use of the appliance

Operation of the breadmaker

1. Grease the bread pan with heat-resistant margarine or butter to prevent the dough from sticking to it.
2. Grease the kneader with heat-resistant margarine or butter. This will prevent the dough from sticking to the kneader and facilitate its removal after use.
3. Slide the kneader over the drive shaft in the bread pan. Make sure it is fully pushed down.
4. Fill your ingredients into the bread pan (↳ Practical advice / recipes).



Warning! Do not overfill the bread pan! Fill a maximum of 500g of flour and 11g of yeast into it to avoid overflowing and subsequent damage of the appliance.

5. Place the appliance on an even, stable and heat-resistant surface able to hold its weight.
6. Insert the bread pan into the appliance by turning it clockwise to lock it (▶ LOCK). If necessary, pull down the handle of the bread pan. Close the lid.
7. Connect the power plug to a suitable electrical outlet. An acoustic signal sounds and the display shows “2:50”. The appliance is now in default mode “**1 Basic**” and set to medium colour and **Large** weight (750g).
8. Press the mode selection button  repeatedly to select the desired mode (↳ Mode description).
9. Adjust the colour of the crust and weight of the bread/cake with the weight  and colour  adjustment buttons (if adjustable for selected mode). Three colours of crust can be selected **Light**, **Medium**, **Dark**. Two weights of bread can be selected: **Small** (500g) or **Large** (750g).
10. To delay the start of the appliance, set the timer with the timer  + and -  buttons (if available for selected mode). A delay time is added to the baking time in 10-minute steps. The bread will be finished when the time shown on the display has elapsed. The maximum delay time is 13 hours.



Do not use the timer when your dough contains easily spoiling fresh ingredients such as eggs, milk, cream or cheese.

11. Press the  button to start the operation. If the timer is activated, the appliance starts to count down the set delay time and then starts the operation. The symbol “:” flashes on the display.



To cancel the current program, hold the button  pressed for approx. 2 seconds. An acoustic signal sounds and the screen displays the initial time of the selected program.

12. When operation is finished, an acoustic signal sounds.

Optional: If the colour of the bread/cake is too light, baking time can now be added by choosing mode “**12 Bake**” and adjusting the time with the timer  + and  buttons. Press the  button to start the operation. When operation is finished, an acoustic signal sounds.

13. Keep the  button pressed for approx. 2 seconds to pause the program.



If the  button is not pressed after operation, the appliance keeps warm the bread/cake for up to 1 hour. An acoustic signal sounds after the keep-warm phase is finished.

14. Disconnect the power plug from the electrical outlet.
15. Put on oven gloves and open the lid. Beware of escaping hot steam! Lift the handle of the bread pan and rotate the bread pan anticlockwise to unlock it (UNLOCK ). Be aware that the bread pan is very hot!
16. Place the bread pan onto a cooling rack on a heat-resistant surface. Let the bread pan cool down for a few minutes.
17. Gently loosen the sides of the bread or cake from the bread pan with a non-stick spatula. Do not use hard or sharp objects such as knives to avoid damaging the bread pan's non-stick coating!
18. Turn the bread pan upside-down on the cooling rack and gently shake it until the bread/cake falls out.
19. Let the bread/cake cool down for at least 20 minutes.
20. Remove the kneader from the bread or cake.
21. Slice the bread/cake.



The appliance is equipped with a memory function in case of power outage or accidental unplugging. If the power interruption is under 10 minutes, operation will continue normally once power is restored. The  button does not need to be pressed again.

If the power interruption exceeds 10 minutes, the appliance/mode must be restarted by pressing the  button. Discard the dough if the operation was already advanced when power was interrupted. If it was interrupted early during operation, before the rising process, the dough can be reused.

Mode description



The operating time increases with colour and weight. A light colour 500g bread takes the least time, dark coloured 750g bread takes the longest.

Mode	Description	Color adjustable	Weight adjustable	Timer available	Operating time
 1 Basic	For white and mixed breads made from wheat flour or rye flour. The bread has a compact consistency.	Yes	Yes	Yes	2:48 h - 2:50 h
 2 French	For light breads made from fine flour. The bread has a crispy, nicely browned crust. Note: Not suitable for baking breads containing butter, margarine or milk.	Yes	Yes	Yes	3:18 h - 3:20 h
 3 Whole wheat	For yeast breads with a significant portion of whole wheat flour (50% or more). The bread is brown to dark brown, depending on the amount of whole wheat flour in the recipe.	Yes	Yes	Yes	3:28 h - 3:30 h
 4 Quick	Quick "1 Basic" mode. The bread is smaller and has a denser texture than bread baked on mode "1 Basic".	Yes	Yes	Yes	1:55 h - 1:58 h
 5 Sweet	For breads with high amounts of sugar, fats and proteins, such as brioche. The bread is light and airy due to a longer rising phase. Note: Be aware that sugar, fat and protein increase browning.	Yes	Yes	Yes	2:51 h - 2:53 h
 6 Ultra fast	Ultra fast "1 Basic" mode. The bread is smaller and rougher than bread baked on mode "1 Basic" and "4 Quick".	Yes	Yes	No	1:56 h - 1:58 h

Mode	Description	Color adjustable	Weight adjustable	Timer available	Operating time
 7 Dessert	For preparing desserts other than cakes (without the use of flour), such as flan, pudding....	Yes	No	No	1:20 h
 8 Pasta	To knead only. This program is intended for unleavened pasta (e.g. noodles).	No	No	Yes	0:15 h
 9 Dough	For kneading and rising dough, but without baking. Dough can be used for making bread rolls, pizza, steamed bread, etc.	No	No	Yes	1:30 h
 10 Jam	For homemade jams and chutneys. The kneader keeps stirring the ingredients throughout the process.	No	No	No	1:20 h
 11 Cake	For cakes and other baked goods containing baking soda or baking powder instead of yeast.	Yes	No	No	1:18 h
 12 Bake	For additional baking of breads that are too light or not baked through. This mode does not include kneading or rising. Time can be set with timer + and - buttons.	Yes	No	Yes (1 hour)	0:10 min
 13 yoghurt	For the preparation of yogurts.	No	No	Yes	8:00 h

cleaning and care

Cleaning

- Clean the appliance and accessories after each use.
- Before cleaning, unplug the appliance and let it cool down completely.
- Do not clean the appliance with steel wool, strong chemicals, alkali, abrasive or disinfecting agents, as they may damage its surface.
- Do not immerse the appliance in water or other liquids to clean it. Make sure that the electrical parts/connections of the appliance do not become wet or damp.
- Clean the body of the appliance with a soft damp cloth and, if necessary, a mild detergent. Wipe with a dry and soft cloth.
- Clean the bread pan, kneader, measuring spoon, measuring cup in warm water, using a soft sponge and a mild detergent. Wipe with a dry and soft cloth.
- The bread pan and the kneader can also be cleaned in a dishwasher.
- Clean the heating element with a soft damp cloth and, if necessary, a mild detergent. Wipe with a dry and soft cloth.
- The appliance may only be used again after it is dried completely.

Storage

- Before storage, always make sure that the appliance is completely cooled down and dry.
- Always keep the lid of the appliance closed during storage.
- Store the appliance in a cool, dry place, protected from moisture and out of the reach of children.
- Preferably store the appliance in its original packaging.

troubleshooting

Before contacting your after-sales service, perform the following basic checks. If you cannot solve the problem by following the instructions below, contact your store's after-sales service.

Problem	Cause	Solution
Smoke emitting from ventilation openings during baking process.	Some ingredients or oil adhering to the heating element or the nearby area.	Unplug the appliance, let it cool down completely and clean the heating element (↳ Cleaning and care). Let it dry completely.
Bottom crust of bread is too thick.	Bread was kept warm for too long so that it lost too much moisture.	Take bread out of the appliance directly after the baking process without keeping it warm.
The bread pan is difficult to be removed from the appliance.	The bread pan is locked	To remove the bread pan from the appliance, turn it anticlockwise to unlock it (UNLOCK ↺).
It is very difficult to take the bread out/kneader cannot be removed from bread pan.	Kneader is sticking to the shaft in the bread pan.	Remove the bread around the kneader. Then put hot water into the bread pan so that the kneader is submerged. Wait for 10 minutes, then take the kneader out and clean it (↳ Cleaning and care).
Ingredients are not kneaded evenly and bread is baked badly.	- Selected mode is unsuitable for ingredients. - Cover was opened frequently during operating process. - Stir resistance is too large, so that kneader cannot knead properly.	- Select an appropriate mode for your ingredients. - Do not open the cover during operation, especially during the last rising process. - Take the bread pan out and operate the appliance without load. If the kneader gears turn normally, add some liquid to your dough to remove resistance. If they don't turn normally, contact an authorized service facility for repair.
"HHH" is shown on display after pressing "Start/Stop" button.	- Appliance is still hot from a previous operating process. - High ambient temperature.	- Turn off and unplug the appliance. Take the bread pan out, open the lid and let the appliance cool down 10-20 minutes. - Transfer the appliance to a cooler place (15°C - 34°C.).
«EEE» is shown on display after pressing "Start/Stop" button.	Defective temperature sensor.	Contact an authorised service facility.
Motor noises can be heard, but dough isn't kneaded	- Bread pan is not properly locked in place. - Amount of dough is too large to be kneaded	- Lock bread pan in place properly. - Check dough and remove some of it, if necessary.

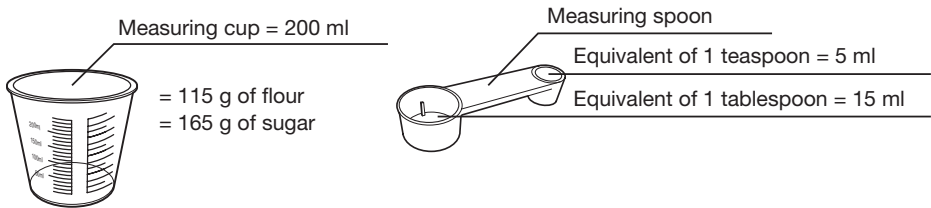
Problem	Cause	Solution
Bread is so large that it pushes the cover open.	• Too much yeast, flour or water. • High ambient temperature.	• Adjust amounts of yeast, flour or water in your recipe. • Transfer the appliance to a cooler place (15°C to 34°C.).
Bread size is too small or bread has not risen.	• No or too little yeast. • Yeast did not react properly due to high water temperature, because yeast was mixed with salt, or because of low ambient temperature.	• Check the amount and performance of yeast. Readjust water temperature, amount of salt or ambient temperature accordingly.
Dough is overflowing from bread pan.	• Too much liquid or too much yeast.	• Reduce the amount of liquid and yeast.
Bread collapses in the middle while baking.	• No baking soda/baking powder. • Yeast did not react properly due to high water temperature • Excessive water makes dough too wet and soft.	• Use self-rising flour or add baking soda/ baking powder to the flour. • Use yeast with room-temperature water. • Adjust amount of water in the recipe.
Bread weight is very high and texture is too dense.	• Too much flour/too little water. • Too many fruit pieces in dough. • Too much wheat flour.	• Reduce amount of flour/increase amount of water. • Reduce the amount of fruit pieces. • Increase the amount of yeast.
Middle of the bread is hollow.	• Too much water or yeast or no salt. • Water temperature is too high.	• Adjust amount of water or yeast or add salt. • Adjust water temperature.
Dry/powdered ingredients sticking underneath the bread surface.	• Strongly glutinous ingredients, such as butter and bananas, in bread. • Not enough water.	• Remove strongly glutinous ingredients from recipe. • Adjust amount of water in the bread recipe.
Crust is too thick and baking colour is too dark when baking cakes/bread with a lot of sugar.	• Amount of sugar is too high and increases browning.	• Press the Start/Stop button to interrupt the operating process 5-10 min. before the end of the cooking cycle. Keep the cake/bread in the bread pan for approx. 20 minutes with the lid closed before removing it.

Practical advice

- Add the ingredients in the correct order and respect the proportions. For this purpose, use the measuring cup and measuring spoon. Only use fresh ingredients for optimum results.
- Always pour the liquid into the bread pan first, then the flour, then the yeast, so that the yeast does not come into contact with the liquid and does not start to ferment too early.
- Ingredients for immediate preparation should be at room temperature.
- The ideal temperature of water and other liquids is 20°C to 25°C.
- Yeast is fundamental to lifting the dough. It must be stored in the refrigerator because it loses its properties in high temperatures. Before using it, check the date and duration of conservation of your yeast. Return to the refrigerator as soon as possible after each use. Generally, if the dough does not rise, it is because the yeast has lost its properties.
- To make sure that your bread will rise properly later, check whether your yeast is fresh and active with the below method:
 1. Pour 1/2 cup warm water into a measuring cup.
 2. Put 1 tsp. white sugar into the cup and stir, then sprinkle 2 tsp. of yeast over the water.
 3. Place the measuring cup in a warm place for about 10 min. Do not stir the water.
 4. The froth should be up to the 1 cup marking. Otherwise, the yeast is expired or inactive.
- Fresh or dehydrated yeast can be used. For delayed cooking, fresh yeast cannot be used. Convert the amounts of fresh yeast and dehydrated yeast as follows:
 - 1 tsp. fresh yeast = 3/4 tsp. dehydrated yeast
 - 1.5 tsp. fresh yeast = 1 tsp. dehydrated yeast
 - 2 tsp. fresh yeast = 1.5 tsp. dehydrated yeast
- Salt gives a good taste to bread if it is used in small quantities. Excessive use can prevent the dough from rising.
- Sugar influences the colour and thickness of the crust. For a darker and thinner crust, reduce the amount of sugar by 20%.
- A small amount of butter is already enough to refine the bread and make it softer. If you add a little butter to the dough for white bread, you get dough for pastry.
- Eggs give a nice colour to the bread. However, eggs tend to dry out the dough. Use eggs sparingly and always add them well-beaten.
- For a better bread consistency, mix white flour (60%) with whole flour (40%).

Recipes

Use the provided measuring cup and the measuring spoon.



Insert the ingredients in the order shown below

In general, observe the following order: liquid ingredients, eggs, salt and milk powder, etc. While pouring the ingredients, do not soak the flour with liquids. Yeast can only be placed on dry flour. In addition, the yeast must absolutely not be in contact with the salt. An acoustic sound at the end of the second phase of kneading invites you to add ingredients such as grapes, sesame seeds, etc. If these are incorporated too early, the taste may be reduced. Some ingredients are perishable. Fresh milk, eggs, fruits and vegetables, especially fresh yeast cannot be used for delayed cooking.

Classic bread (mode 1 « Basic »)

	For a bread of 500 g	For a bread of 750g
1. Water	165 ml	230 ml
2. Oil	1 tablespoon	1 + ½ tablespoon
3. Salt	½ tablespoon	¾ teaspoon
4. Bread flour	3 cups (345 g)	4 + ¼ cups (490 g)
5. Sugar	½ tablespoon	¾ tablespoon
6. Powdered milk	1 teaspoon	1 + ½ tablespoon
7. Special bread yeast	1 teaspoon	1 + ½ teaspoon

Whole wheat (mode 3 « Whole wheat »)

	For a bread of 500 g	For a bread of de 750g
1. Water	165 ml	230 ml
2. Oil	1 + ½ tablespoon	2 tablespoon
3. Salt	1 teaspoon	1 + ½ teaspoon
4. Whole-wheat flour	2 cups (230 g)	3 cups (345g)
5. Bread flour	¾ cup (90g)	1 cup (115g)
6. Brown sugar	1 + 2/3 tablespoon	2 tablespoon
7. Powdered milk	1 + 2/3 tablespoon	2 tablespoon
8. Special bread yeast	1 teaspoon	1 + ½ teaspoon

Quick white bread (mode 4 « Quick »)

	For a bread of 500 g	For a bread of 750g
1. Water	165 ml	230 ml
2. Oil	1 + 2/3 tablespoon	2 + 1/3 tablespoon
3. Salt	1 teaspoon	1 + 1/2 teaspoon
4. Sugar	1 + 2/3 tablespoon	2 + 1/3 tablespoon
5. Flour	2 + 3/4 cups (315g)	4 cups (460 g)
6. Powdered milk	1 + 2/3 tablespoon	2 + 1/3 tablespoon
7. Baker's yeast	1 teaspoon	1 + 1/2 teaspoon

Sweet bread (mode 5 « Sweet »)

	For a sweet bread of 500 g	For a sweet bread of 750 g
1. Water	160 ml	225 ml
2. Beaten egg	1	1
3. Oil	1 + 2/3 tablespoon	2 + 1/3 tablespoon
4. Salt	1 teaspoon	1 + 1/2 teaspoon
5. Sugar	1/4 cup (40g)	1/2 cup (60g)
6. Bread flour	2 + 3/4 cups (330g)	3 + 3/4 cups (450g)
7. Powdered milk	1 teaspoon	1 + 1/2 teaspoon
8. Special bread yeast	1 teaspoon	1 + 1/2 teaspoon

Chocolate cake (mode 11 « Cake »)

	For a cake
1. Chocolate	200g
2. Sugar	100g
3. Flour	125g
4. Vanilla sugar	1 bag
5. Butter	125g
6. Beaten egg	4
7. Chemical yeast	1 bag

Melt the butter with the chocolate and pour the mixture into the pan.
Then add the beaten eggs, sugar, flour and yeast.

Rice pudding (mode 7 « Dessert »)

1. Whole milk	1 liter
2. Round rice for dessert	150 to 175g
3. Brown sugar	100g
4. Vanilla extract	1 teaspoon

Pasta recipe, spaghetti, tagliatelle, noodles (mode 8 « Pasta »)

1. Water	100 ml
2. Durum semolina (semolina with couscous)	500g
3. Eggs	4
4. Salt	1 teaspoon

Once finished, flour the work plan and spread using a rolling pin.

Strawberry jam (mode 10 « Jam »)

1. Strawberries	300g
2. Special sugar for jam with gelling agent	300g
3. Citrus juice	1 tablespoon

Yoghurt (mode 13 « Yogurt »)

	For 1 liter of yoghurt
1. Whole milk	1 liter
2. Yoghurt	100g

The yogurt is more firm when the cooking time is longer.

Tabla de contenidos

Advertencias de seguridad	55
El producto	58
Uso previsto	58
Contenido de la entrega	58
Datos técnicos	58
antes de cada uso	59
Bloqueo / desbloqueo bandeja para pan	59
uso del electrodoméstico	60
Funcionamiento de la panificadora	60
Descripción del modo	62
limpieza y mantenimiento	
Limpieza	64
Almacenamiento	64
solución de problemas	65
consejos prácticos / recetas	67
Consejos prácticos	67
Recetas	68

Advertencias de seguridad

Lea atentamente éste manual de instrucciones antes de utilizar el dispositivo. Contiene información importante para su seguridad así como consejos de funcionamiento y mantenimiento. Tenga en cuenta todas las instrucciones de seguridad para evitar daños provocados por un uso inadecuado.

Guarde este manual de instrucciones para su uso futuro. Si este electrodoméstico pasa a manos de un tercero, entréguele también este manual de instrucciones.

- Este electrodoméstico puede ser usado por niños mayores de 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de conocimiento y experiencia, siempre que estén bajo supervisión o hayan recibido instrucciones sobre el uso seguro del electrodoméstico y comprendan todos los peligros relacionados.
- Los niños no deben jugar con el electrodoméstico.
- Los niños no deben realizar las tareas de limpieza y mantenimiento a menos que sean mayores de 8 y estén supervisados por un adulto.
- Mantenga el electrodoméstico y su cable fuera del alcance de niños menores de 8 años.
- Los dispositivos no están diseñados para funcionar con un temporizador externo ni sistema de control remoto separado.
- Con respecto a las instrucciones para limpiar superficies en contacto con alimentos, consulte el capítulo «Limpieza y cuidado».
- Con respecto a la información sobre las cantidades máximas de harina y agente leudante que se pueden usar, consulte el capítulo «Uso del electrodoméstico».

- Este electrodoméstico se ha diseñado para uso doméstico y aplicaciones similares como:
 - cocinas del personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo similares;
 - granjas;
 - por clientes en hoteles, moteles y otro tipo de entornos residenciales;
 - residencias tipo bed and breakfast.
- Si el cable de alimentación se daña, el fabricante, su agente de servicio técnico o personas igualmente cualificadas deben encargarse de la reparación, con el fin de evitar peligros.
- **Precaución: ¡superficie caliente!** Durante el uso, las superficies del electrodoméstico pueden calentarse. 
- Nunca use accesorios no recomendados por el fabricante. Podrían suponer un riesgo para el usuario y dañar el electrodoméstico. Utilice solo accesorios y piezas originales.
- **¡ADVERTENCIA!** Proteja al electrodoméstico y a sus piezas eléctricas contra la humedad. No sumerja el electrodoméstico o sus piezas eléctricas en agua u otros líquidos. Nunca sostenga el electrodoméstico bajo el flujo de agua. No toque el adaptador de corriente con las manos mojadas. 
- **¡Peligro de descarga eléctrica!** Nunca intente reparar el electrodoméstico usted mismo. En caso de funcionamiento incorrecto, las reparaciones deben ser realizadas solo por personal cualificado. 
- Coloque siempre el electrodoméstico sobre una superficie nivelada, estable y resistente al calor que sea capaz de resistir el peso del electrodoméstico.
- Jamás encienda el electrodoméstico cuando la bandeja para pan no esté instalada correctamente en el electrodoméstico o si los amasadores no están insertados correctamente.

- Para evitar un riesgo de incendio, asegúrese de que el electrodoméstico tenga suficiente espacio alrededor y de que no entre en contacto con materiales inflamables. No cubra el electrodoméstico.
- Asegúrese de que la tensión nominal indicada en la etiqueta de clasificación corresponda a la tensión del suministro de alimentación.
- No use electrodomésticos con cables de alimentación o enchufes dañados, cuando funcionen de manera incorrecta o cuando se haya caído o hayan recibido cualquier tipo de daño.
- Proteja el cable de alimentación contra daños. No lo deje colgando sobre bordes pronunciados, no lo apriete y no lo doble. No coloque el electrodoméstico sobre el cable de alimentación. Mantenga el cable de alimentación lejos de superficies calientes y llamas abiertas; además, asegúrese de que nadie pueda tirar de él ni tropezarse con él.
- En ningún caso abra la carcasa del producto. No inserte sus dedos ni objetos extraños en las aberturas del electrodoméstico ni obstruya las ventilas.
- Proteja el electrodoméstico contra el calor. No lo coloque cerca de llamas abiertas ni fuentes de calor tales como estufas o electrodoméstico calefactores.

El producto

Uso previsto

- Este electrodoméstico está diseñado para hornear pan y pasteles, amasar masas y hacer mermelada. No lo utilice para otros propósitos.
- Este electrodoméstico es apto solo para uso privado y no está diseñado para uso profesional.
- Este electrodoméstico se ha diseñado solo para uso interior.
- Utilice el electrodoméstico solo como se describe en este manual. Cualquier otro tipo de uso podría provocar daños al electrodoméstico, a la propiedad o lesiones a personas.
- No se asumirá ninguna responsabilidad por lesiones o daños provocados por un uso inadecuado o por el incumplimiento de estas instrucciones.

Contenido de la entrega

- 1 máquina para hacer pan
- 1 cuchara para medir
- 1 tazón para medir
- 1 caja para el producto diario
- 1 manual de instrucciones

Datos técnicos

Tensión nominal	:	220-240 V~
Frecuencia nominal	:	50 Hz
Potencia de entrada nominal	:	580 W
Clase de protección	:	Clase I
Peso del pan	:	500 g o 750 g
Número de programas de pan	:	12
Número de programas diarios	:	1
Grados de tostado	:	3
Función automática conservación de calor	:	60 minutos
Pantalla	:	Pantalla LCD

antes de cada uso

- Revise los contenidos para asegurarse de que no falten piezas ni que hayan daños causados por el transporte. Si el electrodoméstico está dañado, o si faltan piezas, no lo use y devuélvalo al lugar donde lo compró.
- Saque todos los materiales de embalaje y guárdelos para usarlos más adelante.

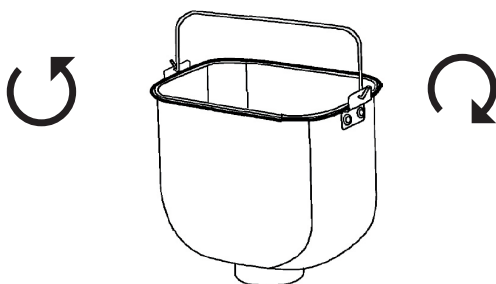


¡Advertencia! ¡Los materiales de embalaje no son juguetes! No permita que los niños jueguen con los materiales del embalaje, ¡ya que podrían ahogarse si se los tragan!

- Limpie el electrodoméstico y sus accesorios (↳ Limpieza y mantenimiento).
 - Coloque el electrodoméstico sobre una superficie nivelada, estable y resistente al calor que sea capaz de resistir su peso.
- Nota:** podrían liberarse gases durante el primer uso del electrodoméstico. Esto es algo normal y no indica ningún desperfecto. Durante el primer uso, coloque el electrodoméstico en una zona bien ventilada.
- Monte el amasador en la bandeja para pan y coloque la bandeja para pan en el electrodoméstico, de modo que encaje de forma segura en su lugar (↳ Bloqueo / desbloqueo bandeja para pan).
 - Elija el modo «12 Hornear» y utilice el electrodoméstico vacío durante unos 10 minutos. Esto eliminará los residuos del proceso de fabricación.
 - Deje enfriar el electrodoméstico por completo. Limpie el electrodoméstico, la bandeja para pan y los amasadores de nuevo (↳ Limpieza y mantenimiento).

Bloqueo / desbloqueo bandeja para pan

Al insertar la bandeja para pan en el electrodoméstico, gírela en sentido horario para bloquearla (► BLOQUEO).



Para quitar la bandeja para pan del electrodoméstico, gírela en sentido antihorario para desbloquearla (DESBLOQUEO ◀).

uso del electrodoméstico

Funcionamiento de la panificadora

1. Engrase la bandeja para pan con margarina resistente al calor o mantequilla para así evitar que la masa se adhiera.
2. Engrase el amasador con margarina resistente al calor o mantequilla. Esto evitará que la masa se adhiera al amasador y facilitará su extracción después del uso.
3. Deslice el amasador sobre el eje motriz en la bandeja para pan. Asegúrese de que está completamente asentado.
4. Coloque los ingredientes en la bandeja para pan (↳ Consejos prácticos / recetas).



¡Advertencia! ¡No llene la bandeja para pan más de la cuenta! Llene con un máximo de 500 g de harina y 11 g de levadura para evitar el rebase y el subsecuente daño al electrodoméstico.

5. Coloque el electrodoméstico sobre una superficie nivelada, estable y resistente al calor que sea capaz de resistir su peso.
6. Inserte la bandeja para pan en el electrodoméstico girándola en sentido horario para bloquearla (▶ BLOQUEO). Si fuera necesario, empuje hacia abajo del asa de la bandeja para pan. Cierre la tapa.
7. Enchufe el cable a una toma eléctrica adecuada. Suena una señal acústica y la pantalla indica «2:50». El aparato está ahora en el modo por defecto «1 Básico» y ajuste a color medio y **peso grande** (750 g).
8. Pulse el botón selección de modo  repetidamente para seleccionar el modo deseado (↳ Descripción de modo).
9. Ajuste el color de la corteza y el peso del pan/pastel con los botones de ajuste de peso  y color  (si se puede ajustar para el modo seleccionado). Se pueden seleccionar tres colores de corteza **Claro, Medio, Oscuro**. Se pueden seleccionar dos pesos de pan: **Pequeño** (500 g) o **Grande** (750 g).
10. Para retrasar el inicio del electrodoméstico, ajuste el temporizador con los botones del temporizador  + y  (si están disponibles para el modo seleccionado). Se añade un tiempo de desfase para el tiempo de horneado, en intervalos de 10 minutos. El pan estará listo cuando haya transcurrido el tiempo indicado en la pantalla. El tiempo de desfase máximo es 13 horas.



No use el temporizador cuando la masa contenga ingredientes frescos que se descompongan con facilidad, como huevos, leche, crema o queso.

11. Pulse el botón  para iniciar el funcionamiento. Si el temporizador está activo, el electrodoméstico comienza la cuenta regresiva del tiempo de desfase establecido y luego comienza a funcionar. El símbolo “:” parpadea en la pantalla.



Para cancelar el programa actual, mantenga pulsado el botón  durante aprox. 2 segundos. Suena una señal acústica y la pantalla muestra el tiempo inicial del programa seleccionado.

12. Cuando haya dejado de funcionar, se emitirá una señal acústica.

Opcional: Si el color del pan/pastel es demasiado claro, puede añadirse más tiempo de horneado seleccionando el modo «**12 Horneat**» y ajustando el tiempo con los botones del temporizador  + y  -. Pulse el botón  para iniciar el funcionamiento. Cuando haya dejado de funcionar, se emitirá una señal acústica.

13. Mantenga apretado el botón  durante aprox. 2 segundos para pausar el programa.



Si el botón  no se pulsa después de la operación, el electrodoméstico mantendrá caliente el pan/pastel hasta 1 hora. Se emitirá una señal acústica una vez finalizada la fase que mantiene caliente los alimentos horneados.

14. Desenchufe el cable de la toma eléctrica.

15. Póngase los guantes y abra la tapa. ¡Tenga cuidado con el vapor que sale! Levante el asa de la bandeja para pan y gire la bandeja para pan en sentido antihorario para desbloquearla (DESBLOQUEO ◀). ¡Tenga cuidado, el pan está muy caliente!

16. Coloque la bandeja para pan en un estante para enfriarla y sobre una superficie resistente al calor. Deje que el pan se enfríe durante algunos minutos.

17. Suelte con cuidado los lados del pan o pastel de la bandeja para pan con una espátula antiadherente. ¡No use objetos duros o afilados, como cuchillos, para evitar dañar el recubrimiento antiadherente de la bandeja para pan!

18. De la vuelta a la bandeja para pan sobre el estante para que se enfríe y agítela ligeramente hasta que la hogaza/pastel caiga.

19. Deje que el pan/pastel se enfríe durante al menos 20 minutos.

20. Quite el amasador del pan o pastel.

21. Deslice el pan/pastel.



El electrodoméstico posee una función de memoria en caso de que haya un corte de energía o una desconexión accidental. Si la interrupción del suministro es inferior a 10 minutos, el funcionamiento se reanuda de manera normal una vez que se restablezca la energía. No es necesario volver a pulsar el botón .

Si la interrupción de alimentación excede los 10 minutos, el electrodoméstico/modo debe reiniciarse pulsando el botón . Deseche la masa si el proceso ya estaba avanzado en el momento de interrumpirse el suministro eléctrico. La masa puede reutilizarse si la energía se interrumpió durante la etapa inicial del proceso, antes del leudado.

Descripción del modo



El tiempo de funcionamiento aumenta con el color y el peso. Un pan de 500 g color claro lleva menos tiempo, un pan de 750 g color oscuro lleva más tiempo.

Modo	Descripción	Color ajustable	Peso ajustable	Temporizador disponible	Tiempo de funcionamiento
 1 Basic	Para panes blancos y mixtos hechos de harina de trigo o centeno. El pan tiene una consistencia compacta.	Sí	Sí	Sí	2:48 h - 2:50 h
 2 French	Para panes ligeros hechos de harina fina. El pan tiene una corteza crujiente y con un hermoso dorado. Nota: no apto para hornear panes que contengan mantequilla, margarina o leche.	Sí	Sí	Sí	3:18 h - 3:20 h
 3 Whole wheat	Para panes con levadura y una cantidad significativa de harina integral de trigo (50 % o más). El pan es café a café oscuro, en función de la cantidad de harina integral en la receta.	Sí	Sí	Sí	3:28 h - 3:30 h
 4 Quick	Modo rápido "1 Básico". El pan es más pequeño y de una textura más densa que la del pan horneado en el modo "1 Básico".	Sí	Sí	Sí	1:55 h - 1:58 h
 5 Sweet	Para panes con altas cantidades de azúcar, grasas y proteínas, como bollos. El pan es ligero y aireado debido a una fase de leudado más extensa. Nota: tenga en cuenta que el azúcar, la grasa y las proteínas aumentan el dorado.	Sí	Sí	Sí	2:51 h - 2:53 h

Modo	Descripción	Color ajustable	Peso ajustable	Temporizador disponible	Tiempo de funcionamiento
 6 Ultra fast	Modo ultra rápido "1 Básico". El pan es más pequeño y duro que el pan horneado en el modo "1 Básico" y "4 Rápido".	Sí	Sí	No	1:56 h - 1:58 h
 7 Dessert	Para preparar postres que no sean pasteles (sin utilizar harina), como flan, pudding....	Sí	No	No	1:20 h
 8 Pasta	Para amasar únicamente. Este programa está previsto para pasta sin levadura (p. ej. fideos).	No	No	Sí	0:15 h
 9 Dough	Para amasar y leudar masas, pero sin hornear. La masa puede usarse para hacer rollos de pan, pizza, pan al vapor, etc.	No	No	Sí	1:30 h
 10 Jam	Para mermeladas y chutney caseros. El amasador agita los ingredientes durante todo el proceso.	No	No	No	1:20 h
 11 Cake	Para pasteles y otros productos horneados que tengan polvos de hornear o bicarbonato en lugar de levadura.	Sí	No	No	1:18 h
 12 Bake	Para el horneado adicional de panes que estén demasiado claros o que necesiten más horneado. Este modo no incluye amasado ni leudado. El tiempo se puede ajustar con los botones del temporizador + y -.	Sí	No	Sí (1 hora)	0:10 min

Modo	Descripción	Color ajustable	Peso ajustable	Temporizador disponible	Tiempo de funcionamiento
 13 yoghurt	Para la preparación de yogur.	No	No	Sí	8:00 h

limpieza y mantenimiento

Limpieza

- Limpie el electrodoméstico y sus accesorios después de cada uso.
- Antes de limpiar el electrodoméstico, desconéctelo y déjelo enfriar por completo.
- No limpie el electrodoméstico usando lana de acero, químicos fuertes ni agentes abrasivos alcalinos o desinfectantes, ya que podrían dañar la superficie.
- No sumerja el electrodoméstico en agua u otros líquidos para limpiarlo. Asegúrese de que las piezas/conexiones eléctricas del electrodoméstico no se mojen ni humedezcan.
- Limpie la carcasa del electrodoméstico con un paño suave humedecido y, de ser necesario, un detergente suave. Limpie con un paño seco y suave.
- Limpie en agua caliente la bandeja para pan, amasador, cuchara para medir, tazón para medir usando una esponja blanda y un detergente suave. Limpie con un paño seco y suave.
- La bandeja para pan y el amasador también pueden limpiarse en un lavavajillas.
- Limpie el elemento calefactor con un paño suave humedecido y, de ser necesario, un detergente suave. Limpie con un paño seco y suave.
- El electrodoméstico puede volver a usarse solo después de haberse secado por completo.

Almacenamiento

- Antes de guardarlo, asegúrese de que el electrodoméstico se haya enfriado y secado por completo.
- Mantenga siempre la tapa del electrodoméstico cerrada mientras esté guardado.
- Almacene el electrodoméstico en un lugar fresco, seco, alejado de la humedad y del alcance de los niños.
- Preferiblemente, almacene el electrodoméstico en su embalaje original.

solución de problemas

Antes de contactar a su servicio de posventa, realice las siguientes comprobaciones básicas. Si no puede resolver el problema siguiendo estas instrucciones, contacte a su servicio de posventa.

Problema	Causa	Solución
Sale humo de las aberturas de ventilación durante el proceso de horneado.	Algunos ingredientes o aceite están adheridos al elemento calefactor o al área circundante.	Desconecte el electrodoméstico, déjelo enfriar por completo y limpie el elemento calefactor (↳ Limpieza y mantenimiento). Déjelo enfriar por completo.
La corteza inferior del pan es demasiado gruesa.	El pan se mantuvo caliente por demasiado tiempo o perdió demasiada humedad.	Saque el pan del electrodoméstico directamente después del proceso de horneado, sin mantenerlo caliente.
La bandeja para pan es difícil de quitar del electrodoméstico.	La bandeja para pan está bloqueada	Para quitar la bandeja para pan del electrodoméstico, gírela en sentido antihorario para desbloquearla (DESBLOQUEO ◀).
Es muy difícil sacar el pan/ amasador de la bandeja para pan.	El amasador está atascado en el eje de la bandeja para pan.	Saque el pan alrededor del amasador. Luego añada agua caliente en la bandeja para pan hasta que el amasador quede sumergido. Espere 10 minutos, luego saque el amasador y límpiela (↳ Limpieza y mantenimiento).
Los ingredientes no se han amasado uniformemente y el pan está mal horneado.	- El modo seleccionado no es adecuado para los ingredientes. - La tapa se abrió con mucha frecuencia cuando el electrodoméstico estaba funcionando. - La resistencia al giro es demasiado grande, por lo que el amasador no puede funcionar correctamente.	- Seleccione el modo adecuado para sus ingredientes. - No abra la tapa durante el funcionamiento, especialmente durante el último proceso de leudado. - Saque la bandeja para pan y haga funcionar el electrodoméstico sin ingredientes. Si el amasador gira con normalidad, añada algo de líquido a la masa para eliminar la resistencia. Si no giran con normalidad, contacte con un servicio autorizado y haga que se lo reparen.
En la pantalla se muestra "HHH" después de apretar el botón "Inicio/Parada".	- El electrodoméstico sigue caliente debido al funcionamiento anterior. - Temperatura ambiente alta.	- Apague y desconecte el electrodoméstico. Saque la bandeja para pan, abra la tapa y deje enfriar el electrodoméstico durante 10 a 20 minutos. - Mueva el electrodoméstico a un lugar más fresco (15 a 34 °C).
En la pantalla se muestra "EEE" después de pulsar el botón "Inicio/Parada".	Sensor de temperatura defectuoso.	Contacte a un centro de servicio técnico autorizado.

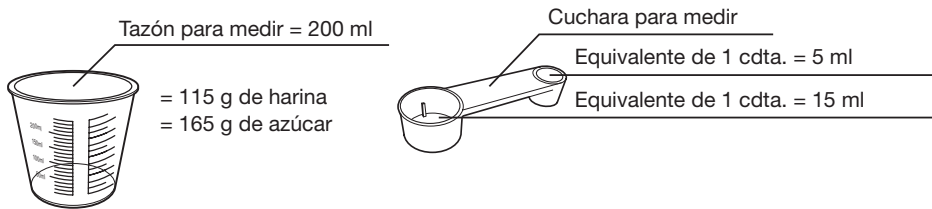
Problema	Causa	Solución
Se escucha ruido en el motor, pero la mezcla no se está amasando	- La bandeja para pan no está bien puesta. - La cantidad de masa es demasiado grande	- Fije correctamente la bandeja para pan. - Revise la masa y, de ser necesario, saque un poco.
El pan es tan grande que empuja la tapa hacia arriba.	- Demasiada levadura, harina o agua. - Temperatura ambiente alta.	- Ajuste la cantidad de levadura, harina o agua en su receta. - Mueva el electrodoméstico a un lugar más fresco (15 a 34 °C).
El tamaño del pan es demasiado pequeño o el pan no leudó.	- Hay poca o nada de levadura. - La levadura no reaccionó correctamente debido a la temperatura del agua, porque estaba mezclada con sal o porque la temperatura ambiente era demasiado baja.	Revise la cantidad y desempeño de la levadura. Reajuste la temperatura del agua, la cantidad de sal o la temperatura ambiente según corresponda.
La masa rebasa desde la bandeja para pan.	Hay demasiado líquido o demasiada levadura.	Reduzca la cantidad de líquido y levadura.
El pan se quiebra durante el horneado.	- Sin polvos de hornear/bicarbonato. - La levadura no reaccionó correctamente debido a la alta temperatura del agua - Un exceso de agua hace que la masa quede demasiado húmeda y suave.	- Utilice una harina leudante o añada bicarbonato/polvos de hornear a la harina. - Use levadura con agua a temperatura ambiente. - Ajuste la cantidad de agua en la receta.
El peso del pan es muy elevado y la textura demasiado densa.	- Demasiada harina/muy poca agua. - Demasiada fruta en la masa. - Demasiada harina de trigo.	- Reduzca la cantidad de harina/aumente la cantidad de agua. - Reduzca la cantidad de fruta. - Aumente la cantidad de levadura.
El centro del pan está hueco.	- Demasiada agua, levadura o no tiene sal. - La temperatura del agua es demasiado alta.	- Ajuste la cantidad de agua, levadura o añada sal. - Ajuste la temperatura del agua.
Los ingredientes en seco/ en polvo se pegan debajo de la superficie del pan.	- Hay ingredientes muy glutinosos, como mantequilla o plátanos, en el pan. - No tiene suficiente agua.	- Saque los ingredientes muy glutinosos de la receta. - Ajuste la cantidad de agua en la receta del pan.
La corteza es demasiado gruesa y el tono de dorado es demasiado oscuro al hornear pasteles/pan con mucha azúcar.	La cantidad de azúcar es demasiado alta y aumenta la intensidad del dorado.	Presione el botón Inicio/Parada para interrumpir el proceso de 5 a 10 minutos antes de que termine el ciclo de cocción. Antes de sacarlo, mantenga el pastel/ pan en la bandeja para pan durante aproximadamente 20 minutos con la tapa cerrada.

Consejos prácticos

- Añada los ingredientes en el orden correcto y respete las proporciones. Para este propósito, use el tazón para medir y la cuchara para medir. Para lograr los mejores resultados, use solo ingredientes frescos.
- Vierta siempre en primer lugar el líquido en la bandeja para pan, luego la harina y luego la levadura, de manera tal que la levadura no entre en contacto con el líquido y que no comience a fermentar demasiado pronto.
- Los ingredientes de preparación inmediata deben estar a temperatura ambiente.
- La temperatura ideal del agua y otros líquidos está entre 20 °C y 25 °C.
- La levadura es un elemento fundamental para leudar la masa. Se debe almacenar en un refrigerador ya que, de lo contrario, pierde sus propiedades a altas temperaturas. Antes de usarla, revise la fecha y duración de conservación de su levadura. Devuélvala al refrigerador lo antes posible después de cada uso. Generalmente, si la masa no leuda es porque la levadura ha perdido sus propiedades.
- Para asegurarse de que su pan leude correctamente más tarde, revise si la levadura está fresca y activa siguiendo este método:
 1. Vierta 1/2 taza de agua tibia en un tazón para medir.
 2. Coloque 1 cdta. de azúcar blanca en la taza y revuelva, luego rocíe 2 cdta. de levadura sobre el agua.
 3. Coloque el tazón para medir en un lugar tibio durante unos 10 minutos. No revuelva el agua.
 4. La espuma debe llegar hasta la marca de 1 taza. De lo contrario, la levadura está caducada o inactiva.
- Se puede usar levadura fresca o deshidratada. Para cocinar con desfase, no se puede usar levadura fresca. Convierta las cantidades de levadura fresca y deshidratada como sigue:
 - 1 cdta. levadura fresca = 3/4 cdta. levadura deshidratada
 - 1,5 cdta. levadura fresca = 1 cdta. levadura deshidratada
 - 2 cdta. levadura fresca = 1,5 cdta. levadura deshidratada
- La sal da un buen sabor al pan, siempre que se use en cantidades pequeñas. Su uso excesivo puede evitar que la masa leude.
- El azúcar afecta el color y grosor de la corteza. Para una corteza delgada y oscura, reduzca la cantidad de azúcar un 20 %.
- Una pequeña cantidad de mantequilla ya es suficiente para refinar el pan y hacerlo más suave. Si añade poca mantequilla a la masa de un pan blanco, conseguirá masa para productos de pastelería.
- Los huevos dan un hermoso color al pan. Sin embargo, también tienden a secar la masa. Use huevos con discreción y siempre añádalos bien batidos.
- Para mejorar la consistencia del pan, mezcle harina blanca (60 %) con harina integral (40 %).

Recetas

Use el tazón para medir y la cuchara para medir incluidos.



Inserte los ingredientes en el siguiente orden

En general, considere este orden: ingredientes líquidos, huevos, sal y leche en polvo, etc. Al verter los ingredientes, no empape la harina con los líquidos. La levadura solo puede colocarse sobre la harina seca. Además, la levadura no debe estar, por ningún motivo, en contacto con la sal. Una alerta sonora al final de la segunda fase de amasado le recuerda que tiene que añadir ingredientes tales como pasas, semillas de sésamo, etc. Si los añade demasiado pronto en el proceso, su sabor podría reducirse. Algunos ingredientes caducan. La leche fresca, los huevos y las frutas y vegetales, especialmente la levadura fresca, no pueden usarse para el proceso de cocción con desfase.

Pan clásico (modo 1 “Básico”)

	Para un pan de 500 g	Para un pan de 750 g
1. Agua	165 ml	230 ml
2. Aceite	1 cda.	1 + ½ cda.
3. Sal	½ cda.	¾ cda.
4. Harina para pan	3 tazas (345 g)	4 + ¼ tazas (490 g)
5. Azúcar	½ cda.	¾ cda.
6. Leche en polvo	1 cda.	1 + ½ cda.
7. Levadura para pan especial	1 cda.	1 + ½ cda.

Trigo integral (modo 3 “Trigo integral”)

	Para un pan de 500 g	Para un pan de 750 g
1. Agua	165 ml	230 ml
2. Aceite	1 + ½ cda.	2 cda.
3. Sal	1 cda.	1 + ½ cda.
4. Harina integral	2 tazas (230 g)	3 tazas (345 g)
5. Harina para pan	¾ taza (90 g)	1 taza (115 g)
6. Azúcar moreno	1 + 2/3 cda.	2 cda.
7. Leche en polvo	1 + 2/3 cda.	2 cda.
8. Levadura para pan especial	1 cda.	1 + ½ cda.

Pan blanco rápido (modo 4 “Rápido”)

	Para un pan de 500 g	Para un pan de 750 g
1. Agua	165 ml	230 ml
2. Aceite	1 + 2/3 cdta.	2 + 1/3 cdta.
3. Sal	1 cdta.	1 + ½ cdta.
4. Azúcar	1 + 2/3 cdta.	2 + 1/3 cdta.
5. Harina	2 + ¾ tazas (315 g)	4 tazas (460 g)
6. Leche en polvo	1 + 2/3 cdta.	2 + 1/3 cdta.
7. Levadura para panificación	1 cdta.	1 + ½ cdta.

Pan dulce (modo 5 “Dulce”)

	Para un pan dulce de 500 g	Para un pan dulce de 750 g
1. Agua	160 ml	225 ml
2. Huevo batido	1	1
3. Aceite	1 + 2/3 cdta.	2 + 1/3 cdta.
4. Sal	1 cdta.	1 + ½ cdta.
5. Azúcar	¼ taza (40 g)	½ taza (60 g)
6. Harina para pan	2 + ¾ tazas (330 g)	3 + ¾ tazas (450 g)
7. Leche en polvo	1 cdta.	1 + ½ cdta.
8. Levadura para pan especial	1 cdta.	1 + ½ cdta.

Pastel de chocolate (modo 11 “Pastel”)

	Para un pastel
1. Chocolate	200 g
2. Azúcar	100 g
3. Harina	125 g
4. Azúcar de vainilla	1 bolsa
5. Mantequilla	125 g
6. Huevo batido	4
7. Levadura química	1 bolsa

Derrita la mantequilla con el chocolate y vierta la mezcla en la bandeja. Luego, añada los huevos batidos, azúcar, harina y levadura.

Arroz con leche (modo 7 “Postre”)

1. Leche entera	1 litro
2. Arroz redondo para postre	150 a 175 g
3. Azúcar moreno	100 g
4. Extracto de vainilla	1 cdta.

Receta de pasta, espaguetis, tallarines, fideos (modo 8 "Pasta")

1. Agua	100 ml
2. Sémola de trigo (sémola con cuscús)	500 g
3. Huevos	4
4. Sal	1 cdta.

Una vez finalizado, enharine la mesa de trabajo y extienda usando un rodillo.

Mermelada de fresa (modo 10 "Mermelada")

1. Fresas	300 g
2. Azúcar especial para mermelada con agente gelatinoso	300 g
3. Jugo cítrico	1 cdta.

Yogur (modo 13 "Yogur")

	Para un litro de yogur
1. Leche entera	1 litro
2. Yogur	100 g

El yogur está más firme si se cocina durante más tiempo.

Inhaltsverzeichnis

Sicherheitshinweise	72
Ihr Produkt	75
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	75
Lieferumfang	75
Technische Daten	75
Vor der ersten Inbetriebnahme	76
Backform verriegeln / entriegeln	76
Verwendung des Gerätes	77
Bedienung des Brotbackautomaten	77
Beschreibung der Modi	79
Reinigung und Pflege	81
Reinigung	81
Aufbewahrung	81
Störungsbehebung	82
Praktische Hinweise / Rezepte	84
Praktische Hinweise	84
Rezepte	85

Sicherheitshinweise

Lesen Sie diese Gebrauchsanweisung vor Inbetriebnahme des Gerätes sorgfältig durch. Sie enthält wichtige Informationen für Ihre Sicherheit sowie zum Gebrauch und zur Pflege des Geräts. Beachten Sie alle Sicherheitshinweise, um Schäden durch nicht sachgemäßen Gebrauch zu vermeiden!

Bewahren Sie die Gebrauchsanweisung für den weiteren Gebrauch auf. Sollte dieses Gerät an Dritte weitergegeben werden, muss diese Gebrauchsanweisung mit ausgehändigt werden.

- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und beaufsichtigt.
- Kinder jünger als 8 Jahre sind vom Gerät und der Anschlussleitung fernzuhalten.
- Das Gerät ist nicht dazu bestimmt, mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirksystem betrieben zu werden.
- Für Anweisungen zur Reinigung von Oberflächen, welche mit Lebensmitteln in Berührung kommen ziehen Sie bitte das Kapitel „Reinigung und Pflege“ zu Rate.
- Für Hinweise zur größten Menge von Mehl und Treibmittel, die benutzt werden dürfen, ziehen Sie bitte das Kapitel „Verwendung des Gerätes“ zu Rate.

- Dieses Gerät ist dazu bestimmt im Haushalt und in ähnlichen Anwendungen verwendet zu werden wie beispielsweise:
 - in Küchen für Mitarbeiter in Läden, Büros und anderen gewerblichen Bereichen;
 - in landwirtschaftlichen Anwesen;
 - von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohneinrichtungen;
 - in Frühstückspensionen.
- Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- **Vorsicht – Heiße Oberflächen!** Die Oberflächen können während des Gebrauchs heiß werden. 
- Verwenden Sie niemals Zubehöerteile, die vom Hersteller nicht ausdrücklich empfohlen werden. Diese können ein Sicherheitsrisiko für den Benutzer darstellen und das Gerät beschädigen. Verwenden Sie deshalb nur Originalteile und -zubehör.
- **WARNUNG!** Schützen Sie das Gerät und dessen elektrische Teile vor Feuchtigkeit. Tauchen Sie das Gerät und dessen elektrische Teile nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein. Halten Sie das Gerät nie unter fließendes Wasser. Berühren Sie den Netzstecker nicht mit nassen oder feuchten Händen. 
- **Stromschlaggefahr!** Versuchen Sie nie, das Gerät selbst zu reparieren. Lassen Sie das Gerät im Falle von Störungen nur von qualifizierten Fachleuten reparieren. 
- Stellen Sie das Gerät stets auf eine ebene, stabile und hitzeresistente Oberfläche, die das Gewicht des Gerätes tragen kann.

- Schalten Sie das Gerät niemals ein, wenn die Backform nicht ordnungsgemäß in das Gerät eingesetzt ist und/oder der Knethaken sich nicht ordnungsgemäß in der Backform befindet.
- Um die Gefahr eines Feuers zu verhindern, stellen Sie sicher, dass das Gerät ausreichend Platz auf allen Seiten hat und nicht in Kontakt mit entzündlichem Material kommt. Das Gerät nicht abdecken.
- Stellen Sie vor dem Anschluss an die Stromversorgung sicher, dass die auf dem Typenschild angegebene Netzspannung mit der Ihrer Stromversorgung übereinstimmt.
- Betreiben Sie das Gerät nicht, wenn das Netzkabel oder der Stecker beschädigt ist, wenn das Gerät nicht ordnungsgemäß funktioniert, fallen gelassen oder in irgendeiner Form beschädigt wurde.
- Schützen Sie das Netzkabel vor Schäden. Lassen Sie es nicht über scharfe Kanten hängen und quetschen oder knicken Sie es nicht. Stellen Sie das Gerät nicht auf das Netzkabel. Schützen Sie das Netzkabel vor heißen Flächen und offenen Flammen und achten Sie darauf, dass niemand daran ziehen oder darüber stolpern kann.
- Öffnen Sie unter keinen Umständen das Gehäuse. Führen Sie keine Finger oder Fremdkörper in die Öffnungen des Geräts ein und blockieren Sie die Lüftungsöffnungen nicht.
- Schützen Sie das Gerät vor Hitze. Stellen Sie es nicht in unmittelbarer Nähe von offenen Flammen oder Wärmequellen wie Herden oder Heizgeräten auf.

Ihr Produkt

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

- Dieses Gerät ist zum Backen von Brot und Kuchen, Kneten von Teig und Herstellen von Marmelade geeignet. Benutzen Sie es nicht für andere Zwecke.
- Das Gerät ist ausschließlich für den Privatgebrauch bestimmt und nicht für den professionellen Betrieb ausgelegt.
- Dieses Gerät ist nur für den Gebrauch in Innenräumen bestimmt.
- Verwenden Sie das Gerät nur, wie in dieser Gebrauchsanweisung beschrieben. Jede andere Verwendung kann zur Beschädigung des Gerätes, Sach- oder Personenschäden führen.
- Es wird keine Haftung für Schäden übernommen, die durch nicht bestimmungsgemäßen Gebrauch oder Missachtung dieser Gebrauchsanweisung entstanden sind.

Lieferumfang

- 1 Brotbackautomat
- 1 Messlöffel
- 1 Messbecher
- 1 Box für Milchprodukte
- 1 Gebrauchsanweisung

Technische Daten

Betriebsspannung	:	220-240 V~
Frequenz	:	50 Hz
Nenneingangsleistung	:	580 W
Schutzklasse	:	Klasse I
Brotgewicht	:	500g oder 750g
Anzahl der Brotprogramme	:	12
Anzahl der Programme für Milchprodukte	:	1
Bräunungsgrade	:	3
Automatische Warmhaltefunktion	:	60 Minuten
Display	:	LCD-Bildschirm

Vor der ersten Inbetriebnahme

- Überprüfen Sie zunächst den Lieferumfang auf Vollständigkeit der Teile sowie auf Transportschäden. Benutzen Sie im Falle von Beschädigungen oder unvollständiger Teile das Gerät nicht und bringen Sie es zurück zu Ihrem Händler.
- Entfernen Sie das Verpackungsmaterial und heben Sie es für den späteren Gebrauch auf.



Warnung! Verpackungsmaterialien sind kein Spielzeug! Kinder dürfen nicht mit Verpackungsmaterialien spielen, da sie verschluckt werden können und ein Erstickungsrisiko darstellen!

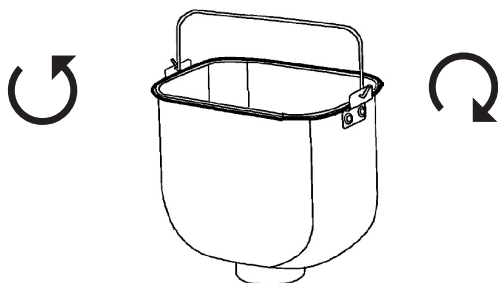
- Reinigen Sie das Gerät und dessen Zubehör (↳ Reinigung und Pflege).
- Stellen Sie das Gerät auf eine ebene, stabile und hitzeresistente Oberfläche, die das Gewicht des Gerätes tragen kann.

Hinweis: Während der ersten Inbetriebnahme des Gerätes können Dämpfe freigesetzt werden. Dies ist vollkommen normal und kein Anzeichen für eine Fehlfunktion. Stellen Sie das Gerät bei der ersten Inbetriebnahme in einem gut belüfteten Bereich auf.

- Bauen Sie den Knethaken in die Backform ein und setzen Sie die Backform in das Gerät, so dass sie sicher einrastet (↳ Backform verriegeln / entriegeln).
- Wählen Sie Modus „12 Bake“ und betreiben Sie das Gerät für ca. 10 Minuten leer. Durch diesen Vorgang werden herstellungsbedingte Rückstände entfernt.
- Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen. Reinigen Sie das Gerät, die Backform und den Knethaken erneut (↳ Reinigung und Pflege).

Backform verriegeln / entriegeln

Setzen Sie die Backform in das Gerät ein und drehen Sie sie im Uhrzeigersinn, um sie zu verriegeln (▶ LOCK).



Um die Backform aus dem Gerät zu entfernen, drehen Sie sie zum Entriegeln entgegen dem Uhrzeigersinn (UNLOCK ◀).

Verwendung des Gerätes

Bedienung des Brotbackautomaten

1. Fetten Sie die Backform mit zum Backen geeigneter Margarine oder Butter ein, um ein Anhaften des Teiges an der Backform zu vermeiden.
2. Fetten Sie den Knethaken mit zum Backen geeigneter Margarine oder Butter ein. Dies verhindert ein Anhaften des Teiges am Knethaken und erleichtert nach dem Backen das Entfernen des Knethakens aus dem Brot.
3. Schieben Sie den Knethaken über die Antriebswelle in der Backform. Achten Sie darauf, dass er vollständig heruntergedrückt ist.
4. Füllen Sie Ihre Zutaten in die Backform (↳ Praktische Hinweise / Rezepte).



Warnung! Überfüllen Sie die Backform nicht! Füllen Sie maximal 750g Mehl und 11g Hefe ein, um ein Überlaufen und eine darauffolgende Beschädigung des Gerätes zu vermeiden.

5. Stellen Sie das Gerät auf eine ebene, stabile und hitzeresistente Oberfläche, die das Gewicht des Gerätes tragen kann.
6. Setzen Sie die Backform in das Gerät ein und drehen Sie sie im Uhrzeigersinn, um sie zu verriegeln (▶LOCK). Falls notwendig, drücken Sie den Griff an der Backform herunter. Schließen Sie die Abdeckung.
7. Schließen Sie den Netzstecker an eine geeignete Steckdose an. Ein akustisches Signal ertönt und das Display zeigt „1 2:50“ an. Das Gerät befindet sich nun im voreingestellten Modus „1 Basic“ und ist auf den mittleren Bräunungsgrad und Brotgewicht **Groß** (750g) eingestellt.
8. Drücken Sie wiederholt die Modusauswahltaste , um den gewünschten Modus auszuwählen (↳ Beschreibung der Modi).
9. Passen Sie die Farbe der Kruste und das Gewicht des Brotes/Kuchens mit der Bräunungsgrad-Taste und der Gewichtsauswahl-Taste an (falls für den gewählten Modus anpassbar). Es können drei Krustenfarben ausgewählt werden (**Leicht** gebräunt, **Mittel** gebräunt, **Dunkel** gebräunt). Zwei Brotgewichte können ausgewählt werden: **Klein** (500g) oder **Groß** (750g).
10. Um das Gerät verzögert zu starten, stellen Sie den Timer mit den Timertasten  + und  - ein (falls für den gewählten Modus verfügbar). Eine Verzögerungszeit wird in 10-Minuten-Schritten zur Backzeit hinzugefügt. Das Brot ist fertig gebacken, wenn die auf dem Display angezeigte Zeit abgelaufen ist. Die maximale Verzögerungszeit beträgt 13 Stunden.



Verwenden Sie den Timer nicht, wenn Ihr Teig leicht verderbliche, frische Zutaten (z.B. Eier, Milch, Sahne oder Käse) enthält.

11. Drücken Sie die Taste , um den Betrieb zu starten. Falls der Timer aktiviert ist, zählt das Gerät zunächst die eingestellte Verzögerungszeit herunter und startet anschließend den Betrieb. Das Symbol „:“ blinkt auf dem Display.



Um das momentane Programm abzubrechen halten Sie die Taste  für ca. 2 Sekunden gedrückt. Ein akustisches Signal ertönt und das Display zeigt die ursprüngliche Dauer des ausgewählten Programms an.

12. Es ertönt ein akustisches Signal, wenn der Betrieb beendet ist.

Optional: Wenn die Farbe des Brotes/Kuchens zu hell ist, kann nun Backzeit durch Drücken des Modus „12 Bake“ und Anpassen der Zeit mit den Timertasten  + und  - hinzugefügt werden. Drücken Sie die Start/Stopp-Taste, um den Betrieb zu starten. Es ertönt ein akustisches Signal, wenn der Betrieb beendet ist.

13. Halten Sie die Taste  für ca. 2 Sekunden gedrückt, um das Programm zu pausieren.



Wenn die Taste  nach dem Betrieb nicht gedrückt wird, hält das Gerät das Brot/den Kuchen bis zu 1 Stunde warm. Nach dem Ende der Warmhaltephase ertönt ein akustisches Signal.

14. Trennen Sie den Netzstecker von der Netzversorgung.

15. Ziehen Sie Ofenhandschuhe an und öffnen Sie die Abdeckung. Achten Sie auf entweichenden heißen Dampf! Heben Sie den Backformgriffe an und drehen Sie die Backform zum Entriegeln entgegen dem Uhrzeigersinn (UNLOCK ). Beachten Sie, dass die Backform sehr heiß ist!

16. Stellen Sie die Backform auf ein Kuchengitter, welches sich auf einer hitzebeständigen Oberfläche befindet. Lassen Sie die Backform für ein paar Minuten abkühlen.

17. Lösen Sie die Seiten des Brotes/Kuchens vorsichtig mit einem Teigschaber von der Backform. Verwenden Sie keine harten oder scharfen Gegenstände, etwa Messer, um eine Beschädigung der Antihafbeschichtung der Backform zu vermeiden!

18. Drehen Sie die Backform auf dem Kuchengitter um und schütteln Sie sie vorsichtig, bis das Brot/der Kuchen herausfällt.

19. Lassen Sie das Brot/den Kuchen mindestens 20 Minuten abkühlen.

20. Entfernen Sie den Knethaken aus dem Brot/Kuchen.

21. Schneiden Sie das Brot/den Kuchen in Scheiben.



Das Gerät ist für den Fall eines Stromausfalls oder eines versehentlichen Aussteckens mit einer Speicherfunktion ausgestattet. Wenn die Stromunterbrechung weniger als 10 Minuten beträgt, wird der Betrieb normal fortgesetzt, sobald die Stromzufuhr wiederhergestellt wird. Die Taste  muss nicht erneut gedrückt werden. Wenn die Stromunterbrechung 10 Minuten übersteigt, muss das Gerät/der Modus durch Drücken der Taste  neu gestartet werden. Entsorgen Sie den Teig, wenn der Betriebsvorgang zum Zeitpunkt der Stromunterbrechung bereits fortgeschritten war. Wenn der Strom früh im Betriebsvorgang (vor dem Gehen des Teiges) unterbrochen wurde, kann der Teig wiederverwendet werden.

Beschreibung der Modi



Die Betriebszeit erhöht sich abhängig von Bräunung und Gewicht. Ein leicht gebräuntes 500g Brot dauert am kürzesten, ein dunkel gebräuntes 750g Brot am längsten.

Modus	Beschreibung	Bräunung anpassbar	Gewicht anpassbar	Timer verfügbar	Betriebs- zeit
 1 Basic	Für Weiß- und Mischbrote aus Weizen- oder Roggenmehl. Das Brot hat eine kompakte Konsistenz.	Ja	Ja	Ja	2:48 h - 2:50 h
 2 French	Für leichte Brote aus feinem Mehl. Das Brot hat eine knusprige, schön gebräunte Kruste. Hinweis: Nicht geeignet zum Backen von Broten mit Butter, Margarine oder Milch.	Ja	Ja	Ja	3:18 h - 3:20 h
 3 Whole wheat	Für Hefebrote mit einem hohen Anteil Vollkornmehl (50% oder mehr). Das Brot hat eine braune bis dunkelbraune Farbe, abhängig von der Menge des Vollkornmehls im Rezept.	Ja	Ja	Ja	3:28 h - 3:30 h
 4 Quick	Schneller „1 Basic“-Modus. Das Brot ist kleiner und hat eine dichtere Textur als Brot, welches im Modus „1 Basic“ gebacken wurde.	Ja	Ja	Ja	1:55 h - 1:58 h
 5 Sweet	Für Brote mit großen Mengen an Zucker, Fett und Eiweiß, z.B. Brioche/ Hefezöpfe. Das Brot ist durch längeres Gehen leicht und luftig. Hinweis: Beachten Sie, dass Zucker, Fett und Eiweiß die Bräunung verstärken.	Ja	Ja	Ja	2:51 h - 2:53 h
 6 Ultra fast	Sehr schneller „1 Basic“-Modus. Das Brot ist kleiner und grober als Brot, welches im Modus „1 Basic“ oder „4 Quick“ gebacken wurde.	Ja	Ja	Nein	1:56 h - 1:58 h

Modus	Beschreibung	Bräunung anpassbar	Gewicht anpassbar	Timer verfügbar	Betriebs- zeit
 7 Dessert	Zum Zubereiten von Desserts, die im Gegensatz zu Kuchen kein Mehl enthalten, z.B. Flan, Pudding usw.	Ja	Nein	Nein	1:20 h
 8 Pasta	Nur zum Kneten. Dieses Programm ist für ungesäuerte Pasta (z.B. Nudeln) bestimmt.	Nein	Nein	Ja	0:15 h
 9 Dough	Zum Kneten und Gehenlassen von Teig, aber ohne Backen. Der Teig kann zum Herstellen von Brötchen, Pizza, Dampfnudeln usw. verwendet werden.	Nein	Nein	Ja	1:30 h
 10 Jam	Für hausgemachte Marmelade und Chutneys. Der Knethaken rührt die Zutaten während des gesamten Vorgangs.	Nein	Nein	Nein	1:20 h
 11 Cake	Für Kuchen und sonstige Backwaren mit Natron oder Backpulver anstatt Hefe.	Ja	Nein	Nein	1:18 h
 12 Bake	Zum zusätzlichen Backen von Broten, welche zu leicht gebräunt oder nicht durchgebacken sind. Dieser Modus beinhaltet kein Kneten oder Gehen des Teiges. Die Zeit kann mit den Timertasten + und – eingestellt werden.	Ja	Nein	Ja (eine Stunde)	0:10 min
 13 yoghurt	Zum Zubereiten von Joghurt.	Nein	Nein	Ja	8:00 h

Reinigung und Pflege

Reinigung

- Reinigen Sie das Gerät und die Zubehörteile nach jedem Gebrauch.
- Stecken Sie das Gerät vor der Reinigung aus und lassen Sie es vollständig abkühlen.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit Stahlwolle, starken Chemikalien, alkalischen, scheuernden oder desinfizierenden Reinigungsmitteln, da diese dessen Oberfläche beschädigen können.
- Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten, um es zu reinigen. Stellen Sie sicher, dass die elektrischen Teile/Verbindungen des Gerätes nicht nass oder feucht werden.
- Reinigen Sie das Gerätegehäuse mit einem weichen feuchten Tuch und, falls notwendig, einem milden Reinigungsmittel. Mit einem trockenen und weichen Tuch abtrocknen.
- Reinigen Sie die Backform, den Knethaken, den Messlöffel und den Messbecher in warmem Wasser mit einem weichen Schwamm und mildem Reinigungsmittel. Mit einem trockenen und weichen Tuch abtrocknen.
- Die Backform und der Knethaken können auch in der Spülmaschine gereinigt werden.
- Reinigen Sie das Heizelement mit einem weichen feuchten Tuch und, falls notwendig, einem milden Reinigungsmittel. Mit einem trockenen und weichen Tuch abtrocknen.
- Das Gerät darf erst dann erneut verwendet werden, wenn es vollständig getrocknet ist.

Aufbewahrung

- Stellen Sie vor der Aufbewahrung stets sicher, dass das Gerät vollständig abgekühlt und trocken ist.
- Halten Sie die Abdeckung während der Aufbewahrung stets geschlossen
- Bewahren Sie das Gerät an einem kühlen, trockenen Ort auf, an dem es vor Feuchtigkeit geschützt ist und sich außer Reichweite von Kindern befindet.
- Bewahren Sie das Gerät vorzugsweise in seiner Originalverpackung auf.

Störungsbehebung

Führen Sie die folgenden grundlegenden Überprüfungen durch, bevor Sie sich an Ihren Kundendienst wenden. Wenn Sie das Problem nicht durch Befolgung der unten stehenden Anweisungen lösen können, wenden Sie sich an den Kundendienst Ihres Geschäfts.

Problem	Ursache	Lösung
Rauch tritt während des Backvorgangs aus den Belüftungsöffnungen aus.	• Zutaten oder Öl haften am Heizelement oder dem umliegenden Bereich an.	• Gerät ausstecken, vollständig abkühlen lassen und Heizelement reinigen (↳ Reinigung und Pflege). Vollständig trocknen lassen.
Untere Kruste des Brotes zu dick.	• Brot wurde zu lange warm gehalten und hat deshalb zu viel Feuchtigkeit verloren.	• Brot direkt nach dem Backvorgang aus dem Gerät entnehmen und nicht warmhalten.
Die Brotform ist sehr schwierig aus dem Gerät zu entfernen.	• Die Brotform ist verriegelt.	• Um die Backform aus dem Gerät zu entfernen, drehen Sie sie zum Entriegeln entgegen dem Uhrzeigersinn (UNLOCK ↶).
Brot ist sehr schwierig zu entnehmen/Knethaken kann nicht aus der Backform entfernt werden.	• Knethaken haftet an der Antriebswelle in der Backform an.	• Brot um den Knethaken herum entfernen. Dann heißes Wasser in die Backform füllen, so dass der Knethaken damit bedeckt ist. 10 Minuten warten, anschließend den Knethaken entnehmen und reinigen (↳ Reinigung und Pflege).
Zutaten sind nicht gleichmäßig geknetet und Brot ist nicht zufriedenstellend gebacken.	• Ausgewählter Modus ist für Zutaten ungeeignet. • Abdeckung wurde während des Betriebs zu häufig geöffnet. • Widerstand zu groß/Teig zu kompakt, so dass Knethaken Teig nicht ordnungsgemäß kneten kann.	• Einen für Ihre Zutaten angemessenen Modus auswählen. • Während des Betriebs nicht die Abdeckung öffnen, besonders nicht während des letzten Gehens des Teiges. • Backform entfernen und Gerät im Leerlauf betreiben. Wenn der Antrieb des Knethakens sich ordnungsgemäß dreht, dem Teig etwas Flüssigkeit hinzugeben, um den Widerstand zu verringern. Wenn er sich nicht ordnungsgemäß dreht, ein autorisiertes Dienstleistungszentrum zur Reparatur kontaktieren.
„HHH“ wird nach Drücken der Start/Stop-Taste auf dem Display angezeigt.	• Gerät ist vom vorangegangenen Betriebsvorgang noch heiß. • Hohe Umgebungstemperatur.	• Gerät ausschalten und ausstecken. Backform entnehmen, Abdeckung öffnen und Gerät 10-20 Minuten abkühlen lassen. • Gerät an einem kühleren Ort aufstellen (15°C - 34°C.).

Problem	Ursache	Lösung
„EEE“ wird nach Drücken der Start/Stopp-Taste auf dem Display angezeigt.	• Temperatursensor defekt.	• Autorisierte Serviceeinrichtung kontaktieren.
Motorgeräusche zu vernehmen/Gerät in Betrieb, aber Teig wird nicht geknetet.	• Backform ist nicht ordnungsgemäß eingerastet. • Teigmenge ist zu groß, um geknetet zu werden.	• Backform ordnungsgemäß einrasten lassen. • Teig überprüfen und falls nötig etwas davon entfernen.
Brot ist so groß, dass es die Abdeckung aufdrückt.	• Zu viel Hefe, Mehl oder Wasser. • Hohe Umgebungstemperatur.	• Menge an Hefe, Mehl oder Wasser im Rezept anpassen. • Gerät an einem kühleren Ort aufstellen (15°C - 34°C.).
Brot ist zu klein oder nicht aufgegangen.	• Keine oder zu wenig Hefe. • Hefe hat nicht ordnungsgemäß reagiert, da Wassertemperatur zu hoch war, Hefe mit Salz vermischt wurde oder Umgebungstemperatur zu niedrig ist.	• Menge und Leistung der Hefe überprüfen. Wassertemperatur, Salzmenge oder Umgebungstemperatur entsprechend anpassen.
Teig läuft über die Backform hinaus.	• Zu viel Flüssigkeit oder Hefe.	• Menge an Flüssigkeit oder Hefe verringern.
Brot fällt während des Backvorgangs in der Mitte zusammen.	• Kein Natron/Backpulver. • Hefe hat aufgrund hoher Wassertemperatur nicht ordnungsgemäß reagiert. • Übermäßiges Wasser macht Teig zu feucht und weich.	• Selbsttreibendes Mehl verwenden oder Natron/Backpulver zum Mehl hinzugeben. • Hefe mit Wasser auf Zimmertemperatur verwenden. • Wassermenge im Rezept anpassen.
Brot ist sehr schwer und Textur ist zu dicht.	• Zu viel Mehl/zu wenig Wasser. • Zu viele Fruchtstücke im Teig. • Zu viel Weizenmehl.	• Menge an Mehl verringern/Wassermenge erhöhen. • Anzahl der Fruchtstücke verringern. • Hefemenge erhöhen.
Mitte des Brotes ist hohl.	• Zu viel Wasser oder Hefe oder kein Salz. • Wassertemperatur zu hoch.	• Wasser- oder Hefemenge anpassen oder Salz hinzugeben. • Wassertemperatur anpassen.
Trockene/pulverförmige Zutaten kleben unter der Brotoberfläche.	• Stark klebende Zutaten wie Butter und Bananen im Brot. • Nicht genug Wasser.	• Stark klebende Zutaten aus dem Rezept entfernen. • Wassermenge im Brotrezept anpassen.
Beim Backen von Kuchen/Broten mit hohem Zuckergehalt ist die Kruste zu dick und der Bräunungsgrad zu dunkel.	• Zuckergehalt ist zu hoch und verursacht eine verstärkte Bräunung.	• Start/Stopp-Taste drücken, um Betriebsvorgang 5-10 Minuten vor Ende des Backzyklus zu unterbrechen. Kuchen/Brot vor dem Entnehmen für ca. 20 Minuten bei geschlossener Abdeckung in der Backform belassen.

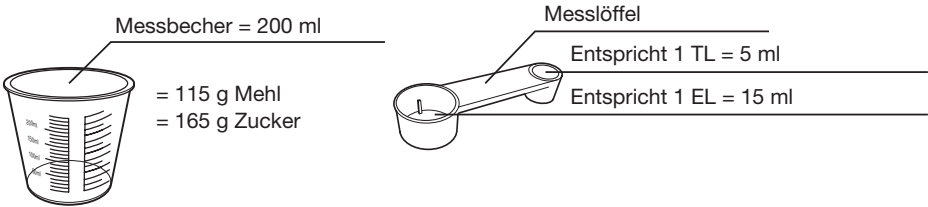
Praktische Hinweise / Rezepte

Praktische Hinweise

- Geben Sie die Zutaten in der richtigen Reihenfolge in das Gerät und beachten Sie die Mengenverhältnisse. Verwenden Sie hierzu den Messbecher und den Messlöffel. Verwenden Sie für optimale Ergebnisse nur frische Zutaten.
- Gießen Sie immer zuerst die Flüssigkeit in die Backform, dann das Mehl und dann die Hefe, so dass die Hefe nicht mit der Flüssigkeit in Kontakt kommt und zu früh zu gären beginnt.
- Zutaten für die sofortige Zubereitung sollten sich auf Zimmertemperatur befinden.
- Die ideale Temperatur von Wasser und anderen Flüssigkeiten liegt bei 20°C bis 25°C.
- Hefe ist für das Aufgehen des Teiges essenziell. Sie muss im Kühlschrank aufbewahrt werden, da sie bei hohen Temperaturen ihre Eigenschaften verliert. Überprüfen Sie vor der Verwendung der Hefe deren Haltbarkeitsdatum. Stellen Sie die Hefe nach jedem Gebrauch so bald wie möglich wieder in den Kühlschrank. Wenn der Teig nicht aufgegangen ist, liegt dies im Allgemeinen daran, dass die Hefe ihre Eigenschaften verloren hat.
- Um sicherzustellen, dass Ihr Brot später richtig aufgeht, überprüfen Sie mit der folgenden Methode, ob Ihre Hefe frisch und aktiv ist:
 1. Gießen Sie 1/2 Tasse warmes Wasser in einen Messbecher.
 2. Geben Sie 1 TL weißen Zucker in die Tasse und rühren Sie um. Streuen Sie dann 2 TL Hefe über das Wasser.
 3. Stellen Sie den Messbecher für ca. 10 min an einen warmen Ort. Rühren Sie das Wasser nicht um.
 4. Der Schaum sollte bis zur 1-Tassen-Markierung reichen. Ansonsten ist die Hefe abgelaufen oder inaktiv.
- Es kann frische Hefe oder Trockenhefe verwendet werden. Für verzögertes Garen kann keine frische Hefe verwendet werden. Rechnen Sie die Mengen an frischer Hefe und Trockenhefe wie folgt um:
 - 1 TL frische Hefe = 3/4 TL Trockenhefe
 - 1,5 TL frische Hefe = 1 TL Trockenhefe
 - 2 TL frische Hefe = 1,5 TL Trockenhefe
- Salz gibt dem Brot einen guten Geschmack, wenn es in kleinen Mengen verwendet wird. Übermäßiger Gebrauch kann das Aufgehen des Teiges verhindern.
- Zucker beeinflusst die Farbe und Dicke der Kruste. Reduzieren Sie für eine dunklere und dünnere Kruste die Zuckermenge um 20%.
- Eine kleine Menge Butter reicht bereits aus, um das Brot zu verfeinern und weicher zu machen. Wenn Sie dem Teig für Weißbrot etwas Butter hinzufügen, erhalten Sie Teig für Gebäck.
- Eier verleihen dem Brot eine angenehme Farbe. Eier neigen jedoch dazu, den Teig auszutrocknen. Verwenden Sie Eier sparsam und fügen Sie sie immer gut verquirlt hinzu.
- Mischen Sie für eine bessere Brotkonsistenz Weißmehl (60%) mit Vollkornmehl (40%).

Rezepte

Verwenden Sie den mitgelieferten Messbecher und Messlöffel.



Geben Sie die Zutaten in der unten angegebenen Reihenfolge in das Gerät

Beachten Sie grundsätzlich die folgende Reihenfolge: flüssige Zutaten, Eier, Salz und Milchpulver usw. Während des Eingießens der Zutaten das Mehl nicht mit Flüssigkeiten einweichen. Hefe darf nur auf trockenes Mehl gegeben werden. Zudem darf die Hefe auf keinen Fall mit dem Salz in Berührung kommen. Ein akustisches Signal am Ende der zweiten Knetphase fordert Sie auf, Zutaten wie Trauben, Sesamsamen usw. hinzuzufügen. Wenn diese zu früh eingearbeitet werden, kann ihr Geschmack beeinträchtigt werden. Einige Zutaten sind verderblich. Frische Milch und Eier, frisches Obst und Gemüse sowie insbesondere frische Hefe können nicht für verzögertes Garen verwendet werden.

Klassisches Brot (Modus 1 „Basic“)

	Für ein 500 g Brot	Für ein 750 g Brot
1. Wasser	165 ml	230 ml
2. Öl	1 EL	1 + ½ EL
3. Salz	½ EL	¾ TL
4. Brotmehl	3 Tassen (345 g)	4 + ¼ Tassen (490 g)
5. Zucker	½ EL	¾ EL
6. Milchpulver	1 TL	1 + ½ EL
7. Spezielle Brothefe	1 TL	1 + ½ TL

Vollkornbrot (Modus 3 „Whole wheat“)

	Für ein 500 g Brot	Für ein 750 g Brot
1. Wasser	165 ml	230 ml
2. Öl	1 + ½ EL	2 EL
3. Salz	1 TL	1 + ½ TL
4. Vollkornmehl	2 Tassen (230 g)	3 Tassen (345g)
5. Brotmehl	¾ Tasse (90g)	1 Tasse (115g)
6. Brauner Zucker	1 + 2/3 EL	2 EL
7. Milchpulver	1 + 2/3 EL	2 EL
8. Spezielle Brothefe	1 TL	1 + ½ TL

Schnelles Weißbrot (Modus 4 „Quick“)

	Für ein 500 g Brot	Für ein 750 g Brot
1. Wasser	165 ml	230 ml
2. Öl	1 + 2/3 EL	2 + 1/3 EL
3. Salz	1 TL	1 + 1/2 TL
4. Zucker	1 + 2/3 EL	2 + 1/3 EL
5. Mehl	2 + 3/4 Tassen (315g)	4 Tassen (460 g)
6. Milchpulver	1 + 2/3 EL	2 + 1/3 EL
7. Bäckerhefe	1 TL	1 + 1/2 TL

Süßes Brot (Modus 5 „Sweet“)

	Für ein süßes 500 g Brot	Für ein süßes 750 g Brot
1. Wasser	160 ml	225 ml
2. Verquirltes Ei	1	1
3. Öl	1 + 2/3 EL	2 + 1/3 EL
4. Salz	1 TL	1 + 1/2 TL
5. Zucker	1/4 Tasse (40g)	1/2 Tasse (60g)
6. Brotmehl	2 + 3/4 Tassen (330g)	3 + 3/4 Tassen (450g)
7. Milchpulver	1 TL	1 + 1/2 TL
8. Spezielle Brotheefe	1 TL	1 + 1/2 TL

Schokoladenkuchen (Modus 11 „Cake“)

	Für einen Kuchen
1. Schokolade	200g
2. Zucker	100g
3. Mehl	125g
4. Vanillezucker	1 Päckchen
5. Butter	125g
6. Verquirlte Eier	4
7. Backpulver	1 Päckchen

Schmelzen Sie die Butter mit der Schokolade und gießen Sie die Mischung in die Backform.

Geben Sie dann die verquirlten Eier, den Zucker, das Mehl und die Hefe hinzu.

Reispudding (Modus 7 „Dessert“)

1. Vollmilch	1 Liter
2. Milchreis (ungekocht)	150 bis 175g
3. Brauner Zucker	100g
4. Vanilleextrakt	1 TL

Pasta-Rezept für Spaghetti, Tagliatelle und andere Nudeln (Modus 8 „Pasta“)

1. Wasser	100 ml
2. Hartweizen	500g
3. Eier	4
4. Salz	1 TL

Wenn der Teig fertig ist, mehlen Sie Ihre Arbeitsfläche ein und rollen Sie den Teig mit einer Teigrolle aus.

Erdbeermarmelade (Modus 10 „Jam“)

1. Erdbeeren	300g
2. Gelierzucker	300g
3. Zitronensaft	1 EL

Joghurt (Modus 13 „Yoghurt“)

	Für einen Liter Joghurt
1. Vollmilch	1 Liter
2. Joghurt	100g

Der Joghurt wird bei längerer Zubereitungszeit fester.

Toutes les informations, dessins, croquis et images dans ce document relèvent de la propriété exclusive de SOURCING & CREATION. SOURCING & CREATION se réserve tous les droits relatifs à ses marques, créations et informations. Toute copie ou reproduction, par quelque moyen que ce soit, sera jugé et considéré comme une contrefaçon.

Alle informatie, ontwerpen, tekeningen en afbeeldingen in dit document zijn het eigendom van SOURCING & CREATION. SOURCING & CREATION behoudt alle rechten voor haar merken, ontwerpen en informatie. Elke kopie of reproductie, ongeacht het middel, wordt als namaak overwogen en beschouwd.

All information, designs, drawings and pictures in this document are the property of SOURCING & CREATION. SOURCING & CREATION reserves all rights to its brands, designs and information. Any copy and reproduction through any means shall be deemed and considered as counterfeiting.

Toda la información, diseños, dibujos e imágenes de este documento son propiedad de SOURCING & CREATION. SOURCING & CREATION se reserva todos los derechos sobre sus marcas, diseños e información. Cualquier copia y reproducción mediante cualquier tipo de medio se considerará y entenderá como un acto de falsificación.

Sämtliche Informationen, Designs, Zeichnungen und Bilder in diesem Dokument sind Eigentum von SOURCING & CREATION. SOURCING & CREATION behält sich alle Rechte an seinen Marken, Designs und Informationen vor. Kopien oder Reproduktionen jeglicher Art gelten als Fälschung.



Protection de l'environnement

Ce symbole apposé sur le produit signifie qu'il s'agit d'un appareil dont le traitement en tant que déchet est soumis à la réglementation relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE). Cet appareil ne peut donc en aucun cas être traité comme un déchet ménager, et doit faire l'objet d'une collecte spécifique à ce type de déchets. Des systèmes de reprise et de collecte sont mis à votre disposition par les collectivités locales (déchèterie) et les distributeurs. En orientant votre appareil en fin de vie vers sa filière de recyclage, vous contribuerez à protéger l'environnement et empêcherez toute conséquence nuisible pour votre santé.



Bescherming van het milieu

Dit symbool vermeld op het product geeft aan dat dit een apparaat aan het einde van zijn levensduur onderhevig is aan de Regelgeving inzake Afdankte Elektrische en Elektronische Apparatuur (AEEA). Gooi dit apparaat dus niet weg samen met het gewone huisvuil maar lever het in bij een erkend inzamelpunt. Recycle- en inzamelsystemen zijn ter beschikking gesteld door uw lokale autoriteiten (inzamelcentra) en de verdelers. Gooi het apparaat aan het einde van zijn levensduur op een juiste manier weg om het milieu te beschermen en mogelijke schadelijke gevolgen voor uw gezondheid te vermijden



Environmental Protection

This symbol attached to the product means that it is an appliance whose treatment as waste is subject to the Waste of Electrical and Electronic Equipment (WEEE) Regulations. Therefore, this appliance cannot be treated as household waste and must be specifically collected for this type of waste. Recovery and collection systems are made available to you by local authorities (waste disposal centres) and distributors. By guiding your device towards the end of its life cycle, you will help protect the environment and prevent any harmful consequences for your health.



Testé dans nos laboratoires

Garantie valide à partir de la date d'achat (ticket de caisse faisant foi). Cette garantie ne couvre pas les vices ou les dommages résultant d'une mauvaise installation, d'une utilisation incorrecte, ou de l'usure normale du produit.



Getest in onze laboratoria

Garantie geldig vanaf de datum van aankoop (originele kassabon). Deze garantie dekt geen defecten of schade door een verkeerde installatie, verkeerd gebruik of normale slijtage van het product.



Tested in our laboratories

Warranty valid from the date of purchase (authentic receipt). This warranty does not cover defects or damage resulting from improper installation, incorrect use, or normal wear of the product.



Protección medioambiental

Este símbolo adjunto al producto significa que es un electrodoméstico cuyo tratamiento como desecho está sujeto a las regulaciones de desechos eléctricos y equipos electrónicos (WEEE). Por lo tanto, este electrodoméstico no se puede tratar como basura doméstica y se debe entregar específicamente en sitios donde reciban este tipo de desechos. Sus autoridades y distribuidores locales deben tener a disposición sistemas de recuperación y recolección (centros de desechos). Al llevar a su dispositivo correctamente hasta el fin de su vida útil, ayudará a proteger el medioambiente y evitará consecuencias dañinas para su salud.



Umweltschutz

Dieses am Produkt angebrachte Symbol bedeutet, dass es sich um ein Gerät handelt, dessen Behandlung als Abfall den WEEE-Vorschriften (Waste of Electrical and Electronic Equipment) unterliegt. Daher darf dieses Gerät nicht als Hausmüll entsorgt werden und muss speziell für diese Art von Abfall gesammelt werden. Rückgewinnungs- und Sammelsysteme werden Ihnen von lokalen Behörden (Abfallentsorgungszentren) und Händlern zur Verfügung gestellt. Indem Sie Ihr Gerät am Ende seines Lebenszyklus begleiten, helfen Sie, die Umwelt zu schützen und schädliche Folgen für Ihre Gesundheit zu vermeiden.



Probado en nuestros laboratorios.

Garantía válida a partir de la fecha de compra (recibo original). Esta garantía no cubre defectos o daños provocados por una instalación inadecuada, mal uso o desgaste normal del producto.



In unseren Laboren getestet

Garantie gültig ab Kaufdatum (Originalquittung). Diese Garantie deckt keine Mängel oder Schäden ab, die auf unsachgemäße Installation, falsche Verwendung oder normalen Verschleiß des Produkts zurückzuführen sind.



Faites un geste eco-citoyen. Recyclez ce produit en fin de vie.
Wees milieubewust. Recycle dit product aan het einde van zijn levensduur.
Make an eco-citizen gesture. Recycle this product at the end of its life.
Haga un gesto ecológico. Recicle este producto cuando llegue al final de su vida útil.
Helfen Sie der Umwelt. Recyceln Sie dieses Produkt am Ende seiner Lebensdauer.