

# essentiel

Machine à pain

Bread maker

Brotbackautomat

Broodbakmachine

**EMP 1105**

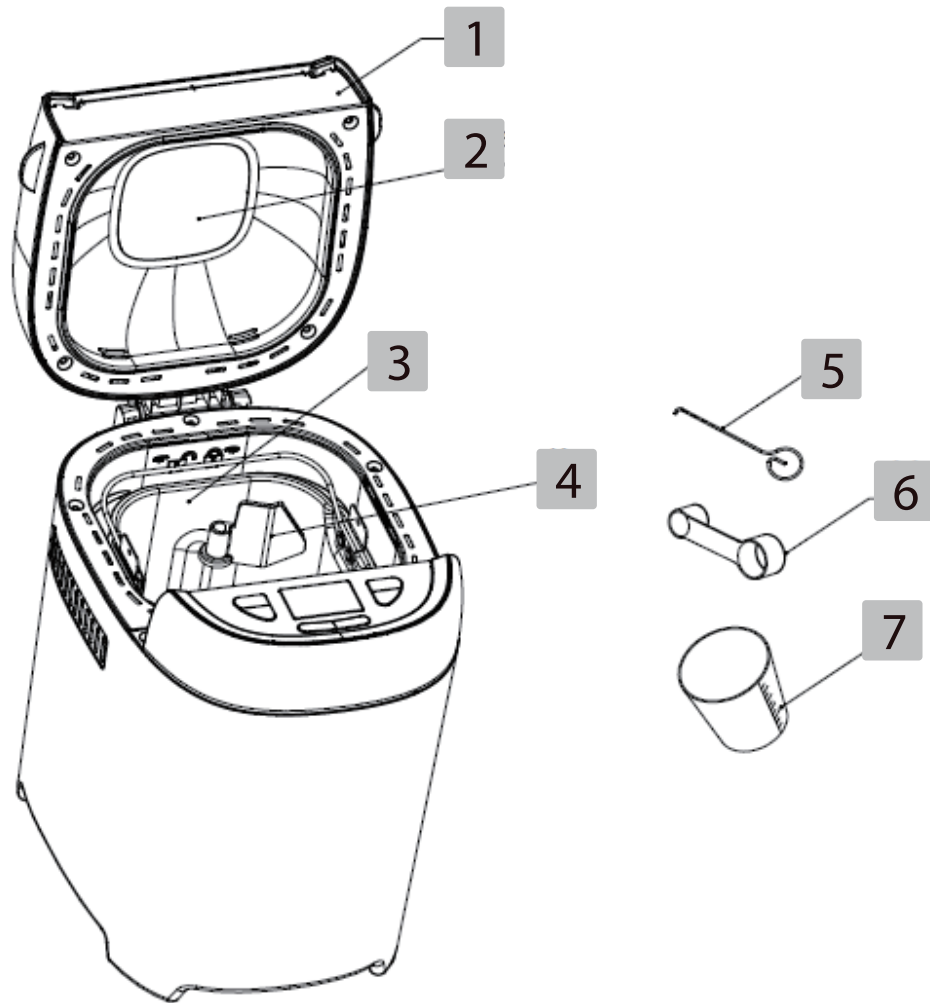
Notice d'utilisation

User guide

Bedienungsanleitung

Gebruiksaanwijzing





	FR	EN	DE	NL
①	Couvercle	Lid	Deckel	Deksel
②	Fenêtre	Window	Sichtfenster	Venster
③	Cuve à pain	Bread pan	Brotbehälter	Broodkuip
④	Pale de pétrissage	Kneading paddle	Knetflügel	Deeghaak
⑤	Tige d'extraction	Extraction rod	Haken zum Entfernen des Knetflügels	Stang voor verwijdering
⑥	Cuillère à mesurer	Measuring spoon	Messlöffel	Meetlepel
⑦	Gobelet à mesurer	Measuring cup	Messbecher	Maatbeker

## 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 à mesurer
- 1 gobelet à mesurer
- 1 pâle de pétrissage
- 1 tige d'extraction
- 1 notice d'utilisation

### Caractéristiques techniques

<b>Tension</b>	: 220-240 V~
<b>Fréquence</b>	: 50 Hz
<b>Puissance</b>	: 550 Watts
<b>Classe de protection</b>	: Classe I
<b>Nombre de programmes pain</b>	: 12
<b>Nombre de programme confiture</b>	: 1
<b>Degrés de brunissage</b>	: 3
<b>Maintien au chaud automatique</b>	: 1 heure
<b>Cuve</b>	: Anti-adhésive
<b>Départ différé</b>	: Jusqu'à 13h
<b>Longueur de câble</b>	: 86 cm

Informations produits pour la consommation d'énergie et le temps maximum requis pour atteindre le mode basse consommation applicable	
Consommation d'énergie en mode arrêt	NA
Consommation d'énergie en mode veille	0,520W
Temps maximum requis pour que l'équipement atteigne automatiquement le mode basse puissance applicable	1min
Consommation d'énergie en veille avec maintien de la connexion au réseau si tous les ports réseau filaires sont connectés et que tous les ports réseau sans fil sont activés	NA

### Panneau de commandes



1	Touche de sélection du mode
2	Touche de départ différé
3	Écran LCD
4	Touche de réglage du poids
5	Touche de réglage du brunissage
6	Touche de réglage du programme personnalisable
7	Touche marche/arrêt

## 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 rappez-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.
- Placez la cuve à pain dans l'appareil de manière à ce qu'elle soit bien verrouillée (↳ Verrouiller/déverrouiller la cuve à pain) puis assemblez la pale de pétrissage.
- Sélectionnez le mode « **8 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).

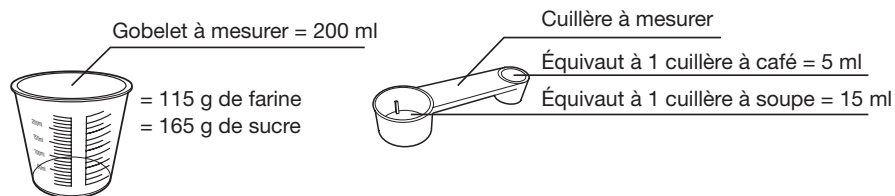
## Verrouiller / déverrouiller la cuve à pain

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

## 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 cuillère à café de sucre blanc dans le gobelet et remuez, puis saupoudrez 2 cuillères à café 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 cuillère à café de levure fraîche = 3/4 d'une cuillère à café de levure déshydratée
  - 1,5 cuillère à café de levure fraîche = 1 cuillère à café de levure déshydratée
  - 2 cuillères à café de levure fraîche = 1,5 cuillère à café de 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 %).

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, œufs, sel, farine sèche, levure...** 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 œufs, les fruits et légumes et la levure fraîche ne peuvent être utilisés pour une cuisson en différé.

## utilisation de l'appareil

### Assemblage de la machine à pain

1. Placez l'appareil sur une surface plane, stable et résistante à la chaleur, capable de supporter son poids.
2. 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.
3. Graissez la pale de pétrissage avec de la margarine résistante à la chaleur ou du beurre. Cette opération va empêcher la pâte de coller à la pale de pétrissage et facilitera le désassemblage après utilisation.
4. Insérez la cuve à pain dans l'appareil.
5. Faites glisser la pale de pétrissage sur la tige d'entraînement dans la cuve à pain. Assurez-vous qu'elle est complètement enfoncée.

### Préparation du pain

1. Versez les ingrédients dans la cuve, comme indiqué dans le chapitre intitulé **Conseils pratiques**.




**Attention !** Ne remplissez pas trop la cuve à pain ! Remplissez-la avec un maximum de 490 g de farine et 5 g de levure afin d'éviter tout débordement et tout endommagement de l'appareil.


2. Fermez le couvercle.
3. Branchez le cordon d'alimentation sur une prise de courant appropriée.
  - Un signal sonore retentit et l'écran s'allume et affiche « **3:00** ».
  - L'appareil est par défaut réglé sur le mode « **1 Basique** » et réglé sur la couleur de brunissage **moyenne** et le poids **900 g**.
4. Pour sélectionner le mode souhaité, appuyez sur le bouton de sélection du mode (consultez le chapitre intitulé **Description des modes**).
5. 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 ceux-ci sont réglables selon le mode sélectionné).
  - Trois couleurs de brunissage de la croûte peuvent être sélectionnées : **claire, moyenne, foncée**.
  - Deux poids de pain peuvent être sélectionnés : **700 g et 900 g**.
6. Si vous souhaitez différer le démarrage de l'opération, réglez le minuteur avec la touche (si compatible avec le mode sélectionné). Un temps de retard est ajouté au temps de cuisson par paliers 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.

7. Appuyez durant 1 seconde environ sur le bouton  pour commencer l'opération. Si le minuteur est activé, le compte à rebours va commencer et l'opération va démarrer lorsque le temps différé aura été atteint. Le symbole « : » se met à clignoter à l'écran. Un signal sonore retentit.


6

Pour annuler un programme en cours, maintenez la touche  enfoncée pendant environ 2 secondes. Un signal sonore retentit pour confirmer l'annulation.

13. Pour mettre en pause un programme en cours, appuyez brièvement sur la touche . Appuyez de nouveau pour relancer le programme ou patientez 10 minutes, le programme reprendra automatiquement.


14. Lorsque le programme est terminé, un signal sonore (10 bips) retentit. Maintenez la touche  enfoncée pendant environ 2 secondes pour éteindre l'appareil. Un signal sonore retentit.


6

Si vous n'appuyez pas sur la touche  après la fin du programme, l'appareil va garder le pain / gâteau au chaud pendant 1 heure maximum, avant de s'éteindre.

15. Débranchez le câble d'alimentation de l'appareil de la prise électrique.
16. Mettez des gants de cuisine et soulevez le couvercle. Attention aux émissions de vapeur ! Soulevez l'anse de la cuve et faites tourner la cuve dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour la déverrouiller. **Gardez à l'esprit que la cuve à pain est très chaude !**
17. 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.
18. Décollez délicatement les côtés du pain ou du gâteau de la cuve à pain avec une spatule anti adhésive. **N'utilisez pas d'objets durs ou tranchants, tels que des couteaux, pour ne pas endommager le revêtement anti adhésif de la cuve à pain !**
19. Retournez la cuve à pain sur une grille de refroidissement et secouez-la doucement jusqu'à ce que le pain ou le gâteau tombe.
20. Laissez le pain ou le gâteau refroidir au moins 20 minutes avant de le trancher.
21. Retirez la pale de pétrissage du pain ou du gâteau.
22. Tranchez le pain ou le gâteau.

6






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 la touche .

Si la coupure de courant dépasse 10 minutes, l'appareil/mode doit être redémarré en appuyant sur la touche . 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




6

La durée de fonctionnement augmente avec le niveau de brunissage et le poids sélectionnés. Un pain de 700 g de couleur claire prend le moins de temps, un pain de 900 g de couleur foncée est le plus long.

Mode	Description	Brunissage réglable	Poids réglable	Minuterie disponible
1  Basic	<b>1 - Basique.</b> Pour les pains blancs et mélangés à base de farine de blé ou de seigle. Le pain a une consistance compacte. <b>Étapes :</b> pétrir, lever, et cuire du pain traditionnel.	Oui	Oui	Oui
2  Quick	<b>2 - Rapide.</b> Mode rapide du mode basique. Le pain est plus petit et a une texture plus dense. <b>Étapes :</b> pétrir, lever, et cuire un pain plus petit avec de la levure.	Oui	Non	Oui
3  French	<b>3 - Français.</b> Pour les pains légers avec une croûte croustillante et bien dorée. <b>Étapes :</b> pétrir, lever, et cuire, avec un temps de levée plus long.	Oui	Oui	Oui
4  Ultra Fast	<b>4 - Ultra-rapide.</b> Le pain est plus petit et plus grossier que le pain cuit selon le mode <b>Rapide</b> . <b>Étapes :</b> pétrir, lever, et cuire un pain plus petit plus rapidement.	Oui	Non	Non
5  Whole wheat	<b>5 - Blé complet.</b> Pour les pains à la levure contenant une part importante de farine de blé complet (50 % ou plus). Il n'est pas recommandé d'utiliser la fonction de départ différé. <b>Étapes :</b> pétrir, lever, et cuire un pain au blé complet.	Oui	Oui	Oui

FR

Mode	Description	Brunissage réglable	Poids réglable	Minuterie disponible
6  Cake	<b>6 - Gâteaux.</b> Pour les gâteaux et autres produits de boulangerie contenant du bicarbonate de soude ou de la levure chimique au lieu de la levure. <b>Étapes :</b> pétrir, lever, et cuire un gâteau.	Oui	Non	Oui
7  Dough	<b>7 - Pâte.</b> Pour pétrir et lever la pâte. La pâte peut être utilisée pour faire des petits pains, des pizzas, du pain cuit à la vapeur, etc. <b>Étapes :</b> pétrir, lever, sans cuisson.	Non	Non	Oui
8  Bake	<b>8 - Cuisson.</b> Pour la cuisson supplémentaire de pains très légers ou non cuits. Ce mode n'inclut pas le pétrissage ou la levée. <b>Étape :</b> cuisson uniquement.	Non	Non	Non
9  Sandwich	<b>9 - Sandwich.</b> Pour les pains légers à la croûte fine. <b>Étapes :</b> pétrir, lever, et cuire du pain léger.	Oui	Non	Oui
10  Jam	<b>10 - Confiture.</b> Pour les confitures et les chutneys faits maison. Les pétrisseurs continuent à mélanger les ingrédients tout au long du processus. <b>Étape :</b> mélanger et faire bouillir les ingrédients.	Non	Non	Non
11  Mix/Stir	<b>11 - Mélanger.</b> Pour mélanger les ingrédients. <b>Étape :</b> pétrissage uniquement.	Non	Non	Non

Mode	Description	Brunissage réglable	Poids réglable	Minuterie disponible
12  Gluten free	<b>12 - Sans gluten.</b> Pour les pains sans gluten qui ont besoin d'un pétrissage léger. <b>Étapes :</b> pétrir légèrement, lever, et cuire plus longtemps du pain sans gluten.	Oui	Oui	Oui
13  Custom	<b>13 - Programme personnalisable.</b> Personnalisez les caractéristiques (température, durée, brunissage) de la préparation que souhaitez réaliser à l'aide de la touche  .	Oui	Non	Oui

## 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.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Certains ingrédients ou huiles adhèrent à l'élément chauffant ou à la zone environnante.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Débranchez l'appareil, laissez-le refroidir complètement et nettoyez la résistance (↳ Nettoyage et entretien). Laissez sécher complètement.</li></ul>
La croûte de pain est trop épaisse.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Le pain a été maintenu au chaud pendant trop longtemps, de sorte qu'il a perdu trop d'humidité.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Sortez le pain de l'appareil directement après la cuisson sans le maintenir au chaud.</li></ul>
La cuve ne se retire pas facilement du corps de l'appareil.	<ul style="list-style-type: none"><li>• La cuve est verrouillée.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• 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.</li></ul>
Il est très difficile de sortir le pain / la pale de pétrissage ne peut pas être retirée de la cuve à pain.	<ul style="list-style-type: none"><li>• La pale de pétrissage colle à la tige de la cuve à pain.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• 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).</li></ul>
Les ingrédients ne sont pas malaxés uniformément et le pain est mal cuit.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Le mode sélectionné ne convient pas pour les ingrédients.</li><li>• Le couvercle a été ouvert fréquemment pendant le processus de cuisson.</li><li>• Le mélange est trop compact, la pale de pétrissage ne peut pas pétrir correctement.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Sélectionnez un mode approprié pour vos ingrédients.</li><li>• N'ouvrez pas le couvercle pendant le fonctionnement, en particulier lors du dernier processus de levée.</li><li>• 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.</li></ul>

Problèmes	Causes	Solutions
« HHH » s'affiche sur l'écran après avoir appuyé sur le bouton marche/arrêt.	<ul style="list-style-type: none"> <li>L'appareil est encore chaud à cause d'une précédente utilisation.</li> <li>La température ambiante est trop élevée.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Éteignez et débranchez l'appareil. Sortez la cuve à pain, soulevez le couvercle et laissez l'appareil refroidir pendant 10 à 20 minutes.</li> <li>Transférez l'appareil dans un endroit plus frais (entre 15 °C et 34 °C).</li> </ul>
« LLL » s'affiche sur l'écran après avoir appuyé sur le bouton marche/arrêt. Un bip sonore retentit.	<ul style="list-style-type: none"> <li>La température à l'intérieur de l'appareil est trop basse.</li> <li>La température ambiante est trop basse.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Éteignez et débranchez l'appareil. Puis, redémarrez l'appareil et activez le programme 8 - Cuisson à vide pour augmenter la température intérieure.</li> </ul>
« Err » s'affiche à l'écran après avoir appuyé sur le bouton marche/arrêt.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Capteur de température défectueux.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Contactez un centre de service agréé.</li> </ul>
L'appareil se met en fonction, mais la pâte n'est pas pétrie.	<ul style="list-style-type: none"> <li>La cuve à pain n'est pas correctement enclenchée.</li> <li>La quantité de pâte est trop importante pour être pétrie.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Fixez la cuve à pain correctement.</li> <li>Vérifiez la pâte et retirez une partie si nécessaire.</li> </ul>
Le pain est si volumineux qu'il pousse le couvercle.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Trop de levure, de farine ou d'eau.</li> <li>Température ambiante trop élevée.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ajustez les quantités de levure, de farine ou d'eau de votre recette.</li> <li>Transférez l'appareil dans un endroit plus frais (entre 15 °C et 34 °C).</li> </ul>
La taille du pain est trop petite ou le pain ne s'est pas soulevé.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pas ou trop peu de levure.</li> <li>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.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>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.</li> </ul>
La pâte déborde de la cuve à pain.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Trop de liquide ou trop de levure.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Réduisez la quantité de liquide et de levure.</li> </ul>

Problèmes	Causes	Solutions
Le pain tombe au milieu pendant la cuisson.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pas de bicarbonate de soude / levure en poudre.</li> <li>La levure n'a pas réagi correctement en raison de la température élevée de l'eau.</li> <li>L'eau en trop grande quantité rend la pâte trop humide et trop molle.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Utilisez de la farine ou ajoutez du bicarbonate de soude ou de la levure chimique à la farine.</li> <li>Utilisez la levure avec de l'eau à température ambiante.</li> <li>Ajustez la quantité d'eau dans la recette.</li> </ul>
Le poids du pain est très élevé et la texture est trop dense.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Trop de farine / trop peu d'eau.</li> <li>Trop de fruits dans la pâte.</li> <li>Trop de farine de blé.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Réduisez la quantité de farine / augmentez la quantité d'eau.</li> <li>Réduisez la quantité de morceaux de fruits.</li> <li>Augmentez la quantité de levure.</li> </ul>
Le milieu du pain est creux.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Trop d'eau ou de levure ou pas de sel.</li> <li>La température de l'eau est trop élevée.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ajustez la quantité d'eau ou de levure ou ajoutez du sel.</li> <li>Ajustez la température de l'eau.</li> </ul>
Ingrédients secs / en poudre collés sous la surface du pain.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ingrédients fortement glutineux, tels que beurre et bananes, dans le pain.</li> <li>Pas assez d'eau.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Enlevez les ingrédients très gluants de la recette.</li> <li>Ajustez la quantité d'eau dans la recette du pain.</li> </ul>
La croûte est trop épaisse et la couleur de cuisson est trop sombre lorsque vous préparez des gâteaux / du pain avec beaucoup de sucre.	<ul style="list-style-type: none"> <li>La quantité de sucre est trop élevée et augmente le brunissage.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>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 environ 20 minutes avec le couvercle fermé avant de le retirer.</li> </ul>

## your product

### Intended use

- This appliance is designed for baking bread and cakes, kneading dough and making jam. Do not use it for any other purpose.
- This appliance is intended for private use only and is not suitable for professional use.
- This appliance is intended for indoor use only.
- Use the appliance only as described in this manual. Any other use could damage the appliance and property, or cause injury.
- No liability will be accepted for any injury or damage resulting from incorrect use or the failure to follow the instructions in this manual.

### Contents of the box

- 1 bread maker
- 1 measuring spoon
- 1 measuring cup
- 1 kneading paddle
- 1 extraction rod
- 1 user manual

### Technical characteristics

<b>Voltage</b>	: 220-240 V~
<b>Frequency</b>	: 50 Hz
<b>Power</b>	: 550 Watts
<b>Protection rating</b>	: Class I
<b>Number of bread programs</b>	: 12
<b>Number of jam programs</b>	: 1
<b>Browning levels</b>	: 3
<b>Automatic keep-warm function</b>	: 1 hour
<b>Tank</b>	: Non-stick
<b>Delayed start</b>	: Up to 13h
<b>Cable length</b>	: 86 cm

Product Information for power consumption and maximum time to reach applicable low power mode	
Power consumption in off mode	NA
Power consumption in standby	0.520W
The maximum time needed to automatically reach the applicable low power mode or condition	1min
Power consumption in network standby if all wired network ports are connected and all wireless network ports are activated	NA

### Control panel



1	Mode selector button
2	Delayed start button
3	LCD
4	Weight adjustment button
5	Browning adjustment button
6	Customisable program setting button
7	On/Off button

## before first use

- Check the contents of the package to see if any of the accessories are missing or if there have been any accidents during transportation. If the appliance is damaged or parts are missing, do not use it and return it to your dealer.
- Remove all the packaging and save it for future use.



**Warning!** Packaging materials are not toys! Do not let children play with the packaging!

- Clean the appliance and accessories (↳ Cleaning and maintenance).
- Place the appliance on a flat, stable, heat-resistant surface that can bear its weight. **Note:** the appliance may produce some vapours when used for the first time. This is normal and not the sign of a malfunction. When used for the first time, place the appliance in a well-ventilated area.
- Place the bread pan in the appliance and securely lock it in place (↳ Lock/unlock the bread pan), then assemble the kneading paddle.
- Select the "**8 Baking**" mode and let the appliance run without any ingredients for approximately 10 minutes. This will eliminate any residues from the manufacturing process.
- Leave the appliance to cool down completely. Clean the appliance, the bread pan and the kneading paddle (↳ Cleaning and maintenance).

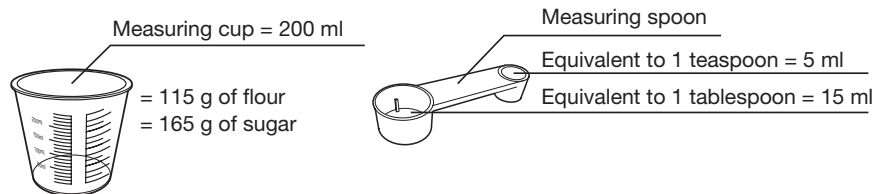
### Lock/unlock the bread pan

- When inserting the pan into the body of the appliance, turn it clockwise to lock it in place.
- When you want to remove the pan from the body of the appliance, turn it anticlockwise to unlock it.

## practical tips

- Add the ingredients in the correct order and in the proportions set out in the recipe. Use the measuring cup and measuring spoon to do this. Use only fresh ingredients for optimal results.
- Always pour the liquid into the pan first, then the flour, then the yeast so that the yeast does not come into contact with the liquid and start to ferment too early.
- Ingredients, that are to be used for an immediate preparation, should be at room temperature.
- The ideal temperature of the water and other liquids should be between 20°C and 25°C.
- Yeast is essential for making the dough rise. It must be stored in the refrigerator because it loses its properties at high temperatures. Before using it, check the date and shelf life of the yeast. Return it 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 effectiveness.
- To make sure the bread will rise properly later, check that the yeast is fresh and active using the following method:
  1. Pour half a cup of warm water into the measuring cup.
  2. Add 1 teaspoon of white sugar into the cup and stir, then sprinkle 2 teaspoons of yeast over the water.
  3. Put the measuring cup in a warm place for about 10 minutes. Do not stir the water.
  4. The top of the foam should be at the 1-cup mark. If not, the yeast has expired or is inactive.
- Fresh or dried yeast can be used. For a delayed start, fresh yeast cannot be used. Use the following measures to convert the quantities of active fresh yeast and dried yeast:
  - 1 teaspoon of fresh yeast =  $\frac{3}{4}$  teaspoon of dried yeast
  - 1½ teaspoon of fresh yeast = 1 teaspoon of dried yeast
  - 2 teaspoons of fresh yeast = 1½ teaspoons of dried yeast
- Salt gives a good taste to bread if used in small quantities. Too much can prevent the dough from rising.
- Sugar will affect the colour and thickness of the crust. For a lighter, thinner crust, reduce the amount of sugar by 20%.
- A small amount of butter is enough to refine the bread and make it softer. If you add a little butter to white bread dough, you get pastry dough.
- Eggs give bread a nice colour. However, eggs tend to dry out the dough. Use eggs in moderation and always beat them properly before adding them.
- To improve the consistency of the bread, mix white flour (60%) with wholemeal flour (40%).

Use the measuring cup and measuring spoon provided.



Add the ingredients in the order specified.

This order is generally as follows:

**Liquid ingredients, eggs, salt, dry flour, yeast...** When pouring in the ingredients, do not soak the flour using the liquids. The yeast should only be placed on dry flour. Moreover, **the yeast must not be in contact with the salt.**

A beep sound at the end of the second kneading phase prompts you to add ingredients like raisins, sesame seeds, etc. If these ingredients are added too early, some of the flavour may be lost.

Some ingredients are perishable. Fresh milk, eggs, fruits and vegetables and fresh yeast cannot be used with a delayed start.

## using the appliance

### Assembling the bread maker





1. Put the appliance on a flat, stable, heat-resistant surface that can bear its weight.
2. Grease the bread pan with heat-resistant margarine or butter to prevent the dough from sticking to it.
3. Grease the kneading paddle with heat-resistant margarine or butter. This will prevent the dough from sticking to the kneading paddle and make it easier to remove after use.
4. Add the bread pan to the appliance.
5. Slide the kneading paddle onto the drive shaft in the bread pan. Make sure it is fully seated.

### Preparing the bread

1. Pour the ingredients into the pan, as indicated in the **Practical advice** chapter.




**Warning!** Do not overfill the bread pan! Fill it with a maximum of 490 g of flour and 5 g of yeast so that it does not overflow and damage the appliance.


2. Close the lid.
3. Plug the power cord into a suitable outlet.
  - There is a beep sound, and the screen lights up and shows "3:00".
  - By default, the appliance is set to "1 Basic", with a **medium** browning level and a weight of **900g**.
4. To select the required mode, press the mode selection button  (see the **Description of the modes** chapter).
5. Adjust the crust browning colour and bread/cake weight using with weight  and browning colour  adjustment buttons (if these are adjustable depending on the mode selected).
  - Three crust browning colours can be selected: **light, medium, dark**.
  - Two bread weights can be selected: **700g and 900g**.
6. If you want to delay the start of the process, set the timer with the  button (if compatible with the selected mode). A delay time is added to the cooking time in 10-minute increments. The bread will be finished when the time indicated on the screen has elapsed. The delay time is **13 hours maximum**.





Do not use the timer if the dough contains fresh ingredients, e.g. eggs, milk, cream or cheese.


7. Press and hold the  button for approximately 1 second to start the operation. If the timer is activated, the countdown will begin and the process will start when the delay time has elapsed. The ":" symbol starts flashing on the screen. It will beep.



To cancel a program that is in progress, press and hold the  button for approximately 2 seconds. A beep sound will confirm the cancellation.



13. To pause a program that is running, briefly press the  button. Press it again to restart the program or wait 10 minutes, and the program will resume automatically.
14. When the program is finished, there will be an audible signal (10 beeps). Press and hold the  button for about 2 seconds to turn off the appliance. It will beep.



If you do not press the  button after the end of the program, the appliance will keep the bread/cake warm for a maximum of 1 hour, before switching off.

15. Unplug the appliance's power cable from the electrical outlet.
16. Put on some oven mitts and lift the lid. Be careful of the steam coming out! Lift the handle of the pan and turn it anticlockwise to unlock it. **Bear in mind that the bread pan is very hot!**
17. Place the bread pan on a cooling rack which is on a heat-resistant surface. Let the bread pan cool for a few minutes.
18. Carefully detach the sides of the bread or cake from the bread pan with a non-stick spatula. **Do not use a hard or sharp object, e.g. knife, to do this as this can damage the non-stick coating of the bread pan!**
19. Turn the bread pan upside down onto a cooling rack and shake it gently until the bread or cake falls out.
20. Leave the bread or cake to cool for at least 20 minutes before cutting it.
21. Remove the kneading paddle from the bread or cake.
22. Slice the bread or cake.















The appliance has a memory function in the event of a power cut or if it gets accidentally unplugged. If the appliance is paused for less than 10 minutes, it will resume normally once power is restored. There is no need to press the  button again. If the power cut exceeds 10 minutes, the appliance/mode must be restarted by pressing the  button. Discard the dough if the process is already well-advanced when the power was cut. If it was paused early during process, i.e. before proofing, the dough can be reused.



## Description of the modes



The running time increases with the selected browning level and weight of the bread. A 700 g light-coloured bread takes the shortest time, and a 900 g dark-coloured bread takes the longest time.

Mode	Description	Browning adjustment	Weight adjustment	Timer available
 <b>Basic</b>	<b>1 - Basic.</b> For white bread and bread that use a blend of wheat or rye flour. The bread has a compact consistency. <b>Steps:</b> kneading, proofing and baking traditional bread.	Yes	Yes	Yes
 <b>Quick</b>	<b>2 - Fast.</b> Fast mode of the basic mode. The bread is smaller with a more dense texture. <b>Steps:</b> kneading, proofing and baking a smaller loaf with yeast.	Yes	No	Yes
 <b>French</b>	<b>3 - French.</b> For light breads with a crispy, golden crust. <b>Steps:</b> kneading, proofing and baking with a longer proofing time.	Yes	Yes	Yes
 <b>Ultra Fast</b>	<b>4 - Ultra-fast.</b> The bread is smaller and coarser than the bread cooked using the <b>Fast</b> mode. <b>Steps:</b> kneading, proofing and baking smaller loaves faster.	Yes	No	No
 <b>Whole wheat</b>	<b>5 - Wholemeal.</b> For yeast breads containing a significant proportion of wholemeal flour (50% or more). It is not advisable to use the delayed start function. <b>Steps:</b> kneading, proofing and baking a wholemeal bread.	Yes	Yes	Yes

Mode	Description	Browning adjustment	Weight adjustment	Timer available
6  Cake	<b>6 - Cakes.</b> For cakes and other bakery products containing bicarbonate of soda or baking powder instead of yeast. <b>Steps:</b> kneading, proofing and baking a cake.	Yes	No	Yes
7  Dough	<b>7 - Dough.</b> To knead and proof the dough. The dough can be used to make buns, pizza, steamed bread, etc. <b>Steps:</b> kneading and proofing without baking.	No	No	Yes
8  Bake	<b>8 - Baking.</b> For the additional baking of very light or unbaked breads. This mode does not include the kneading or proofing steps. <b>Step:</b> baking only.	No	No	No
9  Sandwich	<b>9 - Sandwich.</b> For light breads with a thin crust. <b>Steps:</b> kneading, proofing and baking light bread.	Yes	No	Yes
10  Jam	<b>10 - Jam.</b> For homemade jams and chutneys. The dough mixers continue to mix the ingredients throughout the process. <b>Step:</b> mixing and boiling the ingredients.	No	No	No
11  Mix/Stir	<b>11 - Mix.</b> To mix the ingredients. <b>Step:</b> kneading only.	No	No	No
12  Gluten free	<b>12 - Gluten-free.</b> For gluten-free breads that need light kneading. <b>Steps:</b> light kneading, proofing and longer baking of gluten-free bread.	Yes	Yes	Yes

Mode	Description	Browning adjustment	Weight adjustment	Timer available
13  Custom	<b>13 - Customisable program.</b> Customise the settings (temperature, duration, browning) of the preparation you want to make using the  button.	Yes	No	Yes

## cleaning and maintenance

### Cleaning

- Clean the appliance and its accessories after each use.
- Before cleaning the appliance, unplug it and leave it to cool down completely.
- Do not clean the appliance with steel wool, strong chemicals, alkalis, abrasive agents or disinfectant agents, as they may damage its surface.
- Do not immerse the appliance in water or other liquids to clean it. Make sure the electrical parts/connections of the appliance are not wet or damp.
- Clean the body of the appliance with a soft, damp cloth and, if necessary, a mild detergent. Wipe with a soft dry cloth.
- Clean the bread pan, kneading paddle, measuring spoon, measuring cup and hook in warm water with a soft sponge and some mild detergent. Wipe with a soft dry cloth.
- The bread pan and kneading paddle can also be cleaned in the dishwasher.
- Clean the heating element with a soft, slightly damp cloth and some mild detergent if needed. Wipe with a soft dry cloth.
- The appliance can only be used again after it has dried completely.

### Storage

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

## troubleshooting

If you cannot resolve the problem by following the instructions below, contact the after-sales service of your store.

Problems	Causes	Solutions
Some smoke is coming out of the vents during the baking process.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Some ingredients or oil are sticking to the heating element or surrounding area.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Unplug the appliance, let it cool down completely and clean the heating element (↳ Cleaning and maintenance). Leave to dry completely.</li> </ul>
The bread crust is too thick.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• The bread has been kept warm for too long, so it has lost too much moisture.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Take the bread out of the appliance immediately after baking it so that it is not kept warm.</li> </ul>
It is hard to remove the pan from the body of the appliance.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• The pan is locked.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• When you want to remove the pan from the body of the appliance, turn it anticlockwise to unlock it.</li> </ul>
It is very difficult to remove the bread / the kneading paddle cannot be removed from the bread pan.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• The kneading paddle sticks to the shaft of the bread pan.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Remove the bread from around the kneading paddle. Next, add some hot water to the bread pan so that the kneading paddle is submerged. Wait 10 minutes, then remove the kneading paddle and clean it (↳ Cleaning and maintenance).</li> </ul>
The ingredients are not mixed evenly and the bread is poorly baked.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• The selected mode is not compatible with the ingredients.</li> <li>• The lid was opened frequently during the cooking process.</li> <li>• The mixture is too compact and the kneading paddle cannot knead properly.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Select a suitable mode for your ingredients.</li> <li>• Do not open the lid during the program, especially during final proofing.</li> <li>• Remove the bread pan and run the appliance empty. If the mixer shaft spins normally, add a little liquid to the dough to eliminate any resistance. If it does not rotate normally, contact an authorised service centre to repair it.</li> </ul>

Problems	Causes	Solutions
"HHH" is displayed on the screen after pressing the on/off button.	<ul style="list-style-type: none"> <li>The appliance is still hot from a previous use.</li> <li>The room temperature is too high.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Turn off the appliance and unplug it. Remove the bread pan, lift the lid and leave the appliance to cool down for 10 to 20 minutes.</li> <li>Move the appliance to a cooler location (between 15°C and 34°C).</li> </ul>
"LLL" is displayed on the screen after pressing the on/off button. It will beep.	<ul style="list-style-type: none"> <li>The temperature inside the appliance is too low.</li> <li>The room temperature is too low.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Turn off the appliance and unplug it. Then, restart the appliance and activate program 8 - Run the appliance empty to increase the internal temperature.</li> </ul>
"Err" is displayed on the screen after pressing the on/off button.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Defective temperature sensor.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Contact an authorised service centre.</li> </ul>
The appliance starts working, but the dough is not kneaded.	<ul style="list-style-type: none"> <li>The bread pan is not properly locked in place.</li> <li>There is too much dough to knead.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Make sure the bread pan is properly locked in place.</li> <li>Check the dough and remove some if necessary.</li> </ul>
The bread is so big that it is pushing the lid.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Too much yeast, flour or water.</li> <li>The room temperature is too high.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Adjust the amounts of yeast, flour or water in the recipe.</li> <li>Move the appliance to a cooler location (between 15°C and 34°C).</li> </ul>
The bread is too small or the dough did not rise.	<ul style="list-style-type: none"> <li>No yeast or too little yeast.</li> <li>The yeast did not react properly because the water temperature is too high, the mix of yeast and salt, or the room temperature is too low.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Check the quantity and performance of the yeast. Readjust the water temperature, the quantity of salt or the room temperature accordingly.</li> </ul>
The dough is overflowing from the bread pan.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Too much liquid or too much yeast.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Reduce the amount of liquid and yeast.</li> </ul>
The dough collapses in the middle during baking.	<ul style="list-style-type: none"> <li>No bicarbonate of soda/ baking powder.</li> <li>The yeast did not react properly because the water temperature is too high.</li> <li>Too much water makes the dough too wet and too soft.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Use flour or add some bicarbonate of soda or baking powder to the flour.</li> <li>Use the yeast with water at room temperature.</li> <li>Adjust the amount of water in the recipe.</li> </ul>

Problems	Causes	Solutions
The bread is very heavy and the texture is too dense.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Too much flour / too little water.</li> <li>Too much fruit in the dough.</li> <li>Too much wheat flour.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Reduce the amount of flour / increase the amount of water.</li> <li>Reduce the amount of fruit pieces.</li> <li>Increase the amount of yeast.</li> </ul>
The centre of the bread is hollow.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Too much water or yeast, or no salt.</li> <li>The water temperature is too high.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Adjust the amount of water or yeast, or add some salt.</li> <li>Adjust the water temperature.</li> </ul>
Dry/powdered ingredients stuck under the surface of the bread.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Highly glutinous ingredients in the bread, e.g. butter and bananas.</li> <li>Not enough water.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Remove the very sticky ingredients from the recipe.</li> <li>Adjust the amount of water in the bread recipe.</li> </ul>
The crust is too thick and the baking colour is too dark when making cakes/breads with a lot of sugar.	<ul style="list-style-type: none"> <li>The amount of sugar is too high and increases browning.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Press the on/off button to pause the process for 5-10 minutes before the end of the baking cycle. Leave the cake/bread in the bread pan for about 20 minutes with the lid closed before removing it.</li> </ul>

## Ihr Produkt

### Verwendungszweck

- Dieses Gerät ist zum Backen von Brot und Kuchen, zum Kneten von Teig und zur Herstellung von Marmelade bestimmt. Verwenden Sie es nicht für andere Zwecke.
- Dieses Gerät ist ausschließlich für den privaten Gebrauch bestimmt und nicht für den gewerblichen Gebrauch geeignet.
- Dieses Gerät darf nur in Innenräumen verwendet werden.
- Verwenden Sie das Gerät nur wie in dieser Anleitung beschrieben. Jegliche andere Verwendung könnte das Gerät beschädigen oder zu sonstiger Sachbeschädigung oder Verletzungen führen.
- Für Verletzungen oder Schäden, die durch unsachgemäße Handhabung oder Nichtbeachtung dieser Anleitung entstehen, wird keine Haftung übernommen.

### Verpackungsinhalt

- 1 Brotbackautomat
- 1 Messlöffel
- 1 Messbecher
- 1 Knetflügel
- 1 Haken zum Entfernen des Knetflügels
- 1 Bedienungsanleitung

### Technische Daten

<b>Spannung</b>	:	220 - 240 V~
<b>Frequenz</b>	:	50 Hz
<b>Leistung</b>	:	550 Watt
<b>Schutzklasse</b>	:	Klasse 1
<b>Anzahl der Programme für Brot</b>	:	12
<b>Anzahl der Programme für Marmelade</b>	:	1
<b>Bräunungsgrade</b>	:	3
<b>Automatischen Warmhaltefunktion</b>	:	1 Stunde
<b>Brotbehälter</b>	:	Antihafbeschichtung
<b>Startzeitverzögerung</b>	:	Bis zu 13 Std.
<b>Kabellänge</b>	:	86 cm

Produktinformationen für Stromverbrauch und maximale Zeit bis zum Erreichen des entsprechenden Energiesparmodus	
Leistungsaufnahme im Aus-Zustand	NA
Leistungsaufnahme im Bereitschaftszustand	0,520W
Maximale Zeit, die das Gerät benötigt, um automatisch den entsprechenden Energiesparmodus zu erreichen	1min
Die Leistungsaufnahme des Geräts im vernetzten Bereitschaftsbetrieb, wenn alle drahtgebundenen Netzwerk-Ports mit dem Netzwerk verbunden und alle drahtlosen Netzwerk-Ports aktiviert sind	NA

### Bedienfeld



1	Moduswahlta
2	Taste Startzeitverzögerung
3	LCD-Anzeige
4	Taste für Gewichtseinstellung
5	Taste zur Einstellung der Bräunung
6	Taste zur Einstellung des benutzerdefinierten Programms
7	Ein-/Aus-Taste

## Vor dem ersten Gebrauch

- Überprüfen Sie den Inhalt der Verpackung auf fehlendes Zubehör oder Transportschäden. Wenn das Gerät beschädigt ist oder Teile fehlen, verwenden Sie das Gerät nicht und bringen Sie es zu Ihrem Händler.
- Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien und bewahren Sie sie für den späteren Gebrauch auf.



**Warnung!** Verpackungsmaterial ist kein Spielzeug! Lassen Sie Kinder nicht mit den Verpackungen spielen!

- Reinigen Sie das Gerät und das Zubehör (↳ Reinigung und Pflege).
- Das Gerät auf eine ebene, stabile und hitzebeständige Fläche stellen, die das Gewicht des Gerätes tragen kann. **Hinweis:** Beim Gebrauch des Gerätes ist die Freisetzung von Dämpfen möglich. Dies ist normal und kein Anzeichen für eine Fehlfunktion. Stellen Sie das Gerät bei der ersten Verwendung an einen gut belüfteten Ort.
- Setzen Sie den Brotbackbehälter so in das Gerät ein, dass er fest in seiner Position verriegelt ist. (↳ Brotbehälter verriegeln/entriegeln), und setzen Sie dann den Knetflügel zusammen.
- Wählen Sie den Modus "**8 Backen**" und lassen Sie das Gerät etwa 10 Minuten lang leer laufen. Dadurch werden die Produktionsrückstände beseitigt.
- Das Gerät vollständig abkühlen lassen. Reinigen Sie das Gerät, den Brotbackbehälter und den Knetflügel (↳ Reinigung und Pflege).

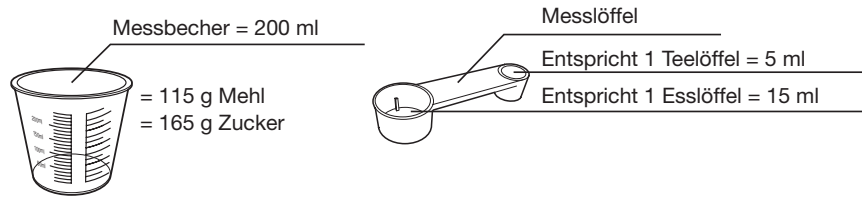
### Verriegeln / Entriegeln des Brotbehälters

- Wenn Sie den Brotbackbehälter in das Gehäuse einsetzen, drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn, um ihn zu verriegeln.
- Um den Brotbackbehälter aus dem Gehäuse zu entfernen, drehen Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn, um ihn zu entriegeln.

## Praktische Tipps

- Die Zutaten in der richtigen Reihenfolge und im richtigen Verhältnis zueinander hinzufügen. Dazu den Messbecher und den Messlöffel benutzen. Verwenden Sie nur frische Zutaten, um ein optimales Ergebnis zu erzielen.
- Geben Sie immer zuerst die Flüssigkeit in die Schüssel, dann das Mehl und dann die Hefe, damit die Hefe nicht mit der Flüssigkeit in Berührung kommt und nicht zu früh zu gären beginnt.
- Zutaten, die für die sofortige Zubereitung bestimmt sind, müssen Raumtemperatur haben.
- Die ideale Temperatur des Wassers und der anderen Flüssigkeiten sollte zwischen 20 ° C und 25 ° C liegen.
- Die Hefe ist für das Aufgehen des Teiges entscheidend. Sie muss im Kühlschrank aufbewahrt werden, da sie bei hohen Temperaturen ihre Wirkeigenschaften verliert. Überprüfen Sie vor der Verwendung das Datum und die Haltbarkeit der verwendeten Hefe. Lagern Sie sie nach jeder Verwendung so schnell wie möglich wieder in den Kühlschrank. Wenn der Teig nicht aufgeht, hat die Hefe ihre Wirkeigenschaften verloren.
- Um sicherzustellen, dass Ihr Brot später richtig aufgeht, prüfen Sie mit der folgenden Methode, ob die Hefe noch frisch und wirksam ist:
  1. Eine 1/2 Tasse lauwarmes Wasser in den Messbecher gießen.
  2. 1 Teelöffel weißen Zucker in den Becher geben und umrühren. Dann 2 Teelöffel Hefe über das Wasser streuen.
  3. Den Messbecher für etwa 10 Minuten an einen warmen Ort stellen. Das Wasser nicht umrühren.
  4. Der Schaum muss mit der Markierung des Messbechers übereinstimmen. Andernfalls ist die Hefe abgelaufen oder nicht mehr wirksam.
- Es kann frische oder getrocknete Hefe verwendet werden. Für zeitlich verzögerte Backvorgänge kann keine frische Hefe verwendet werden. Die Mengen aktiver Frischhefe werden wie folgt in die Mengen Trockenhefe umgerechnet:
  - 1 Teelöffel Frischhefe = 3/4 eines Teelöffels Trockenhefe
  - 1,5 Teelöffel frische Hefe = 1 Teelöffel Trockenhefe
  - 2 Teelöffel Frischhefe = 1,5 Teelöffel Trockenhefe
- Die Zugabe von Salz in geringer Menge verleiht dem Brot einen besseren Geschmack. Zu viel Salz kann jedoch dazu führen, dass der Teig nicht aufgeht.
- Zucker beeinflusst die Farbe und die Dicke der Kruste. Für eine weniger dunkle und dünnere Kruste die Zuckermenge um 20 % reduzieren.
- Eine kleine Menge Butter reicht bereits aus, um das Brot zu verfeinern und ihm eine weichere Konsistenz zu verleihen. Wenn Sie dem Weißbrotteig ein wenig Butter hinzufügen, erhalten Sie einen Teig für Kleingebäck.
- Eier verleihen dem Brot eine schöne Farbe. Allerdings neigen Eier dazu, den Teig auszutrocknen. Verwenden Sie Eier sparsam und geben Sie sie immer gut verquirlt hinzu.
- Um eine bessere Konsistenz des Brots zu erreichen, können Sie Weißmehl (60 %) mit Vollkornmehl (40 %) mischen.

Verwenden Sie den beiliegenden Messbecher und den Messlöffel.



Geben Sie die Zutaten in der angegebenen Reihenfolge hinein.

Halten Sie sich grundsätzlich an die folgende Reihenfolge:

**Flüssige Zutaten, Eier, Salz, trockenes Mehl, Hefe...** Beim Einfüllen der Zutaten das Mehl darauf achten, dass das sich Mehl nicht mit der Flüssigkeit vollsaugt. Hefe darf nur auf trockenem Mehl angesetzt werden. Außerdem **darf die Hefe auf keinen Fall mit dem Salz in Kontakt kommen.**

Ein akustisches Signal am Ende der zweiten Knetphase weist Sie darauf hin, dass Sie weitere Zutaten wie Rosinen, Sesamkörner usw. hinzufügen können. Wenn diese zu früh eingearbeitet werden, kann der Geschmack beeinträchtigt werden.

Einige Zutaten sind leicht verderblich. Frische Milch, Eier, Obst und Gemüse sowie frische Hefe können daher nicht zum zeitversetzten Backen verwendet werden.

## Bedienung des Geräts

### Montage des Brotbackautomaten

1. Das Gerät auf eine ebene, stabile und hitzebeständige Fläche stellen, die das Gewicht des Geräts tragen kann.
2. Den Brotbackbehälter mit hitzebeständiger Margarine oder Butter einfetten, um zu verhindern, dass der Teig am Behälter kleben bleibt.
3. Den Knetflügel mit hitzebeständiger Margarine oder Butter einfetten. Auf diese Weise wird verhindert, dass der Teig an dem Knetflügel kleben bleibt und der Knetflügel lässt sich nach dem Gebrauch leichter auseinander nehmen.
4. Den Brotbackbehälter in das Gerät einsetzen.
5. Den Knetflügel auf den Antriebsstab in dem Brotbehälter schieben. Darauf achten, dass er vollständig nach unten gedrückt ist.

### Zubereitung von Brot

1. Die Zutaten wie im Kapitel **Praktische Tipps** beschrieben in den Behälter geben.




**Achtung!** Füllen Sie den Brotbackbehälter nicht zu voll! Zur Vermeidung von Überfüllung und Beschädigung des Gerätes maximal 490 g Mehl und 5 g Hefe einfüllen.


2. Den Deckel schließen.
3. Das Stromkabel an eine geeignete Steckdose anschließen.
  - Ein Signalton ertönt und das Display leuchtet auf und zeigt "3:00" an.
  - Das Gerät ist standardmäßig auf den Modus "1 Grundmodus" und auf die Bräunungsfarbe **Mittel** und das Gewicht **900 g** eingestellt.
4. Um den gewünschten Modus auszuwählen, die Moduswahl Taste (siehe Kapitel **Beschreibung der Modi**) auswählen.
5. Die Bräunungsfarbe der Kruste und das Gewicht des Brots/Kuchens mit den Tasten für die Einstellung des Gewichts und der Bräunungsfarbe einstellen (falls diese entsprechend gewähltem Modus einstellbar sind).
  - Für die Bräunung der Kruste können drei Farben ausgewählt werden: **hell, mittel, dunkel**.
  - Es können zwei Brotgewichte ausgewählt werden: **700 g und 900 g**.
6. Wenn Sie den Start des Vorgangs verzögern möchten, stellen Sie den Timer mit der Taste ein (falls mit dem gewählten Modus kompatibel). Die Verzögerungszeit wird in 10-Minuten-Schritten zur Kochzeit hinzugefügt. Das Brot ist fertig, wenn die auf dem Display angezeigte Zeit abgelaufen ist. Der die Startzeitverzögerung kann maximal auf **13 Stunden** eingestellt werden.





Verwenden Sie den Timer nicht, wenn Ihr Teig frische Zutaten wie Eier, Milch, Sahne oder Käse enthält.


7. Drücken Sie etwa 1 Sekunde lang die Taste , um den Vorgang zu starten. Wenn der Timer aktiviert ist, beginnt der Countdown und der Vorgang wird gestartet, wenn die eingestellte Zeit erreicht ist. Das Symbol ":" beginnt auf dem Display zu blinken. Ein Signalton erklingt.



Um ein laufendes Programm abzubrechen, Taste  ca. 2 Sekunden gedrückt halten. Zur Bestätigung des Abbruchs ertönt ein Signalton.



13. Um ein laufendes Programm anzuhalten, drücken Sie kurz die Taste . Drücken Sie erneut, um das Programm fortzusetzen, oder warten Sie 10 Minuten, bis das Programm automatisch fortgesetzt wird.
14. Wenn das Programm beendet ist, ertönt ein Signalton (10 Pieptöne). Halten Sie die Taste  etwa 2 Sekunden lang gedrückt, um das Gerät auszuschalten. Ein Signalton erklingt.



Wenn die Taste  am Ende des Programms nicht gedrückt wird, hält das Gerät das Brot / den Kuchen noch bis zu 1 Stunde warm, bevor es sich ausschaltet.

15. Ziehen Sie das Stromkabel des Geräts aus der Steckdose.
16. Ziehen Sie Kochhandschuhe an und heben Sie den Deckel an. Achtung, Dampfentwicklung! Heben Sie den Bügel des Brotbackbehälter an und drehen Sie den Behälter gegen den Uhrzeigersinn, um ihn zu entriegeln. **Denken Sie daran, dass der Brotbackbehälter sehr heiß ist!**
17. Stellen Sie den Brotbackbehälter auf ein Abkühlgitter auf einer hitzebeständigen Oberfläche. Lassen Sie den Brotbackbehälter einige Minuten abkühlen.
18. Lösen Sie die Seiten des Brots oder Kuchens mit einem antihaftbeschichteten Spatel vorsichtig aus dem Brotbackbehälter. **Verwenden Sie keine harten oder scharfen Gegenstände, wie z. B. Messer, um die Antihaftbeschichtung des Brotbackbehälters nicht zu beschädigen!**
19. Drehen Sie den Brotbackbehälter auf dem Kühlgitter um und schütteln Sie ihn vorsichtig, bis das Brot oder der Kuchen hinaus gleitet.
20. Lassen Sie das Brot oder den Kuchen mindestens 20 Minuten abkühlen, bevor Sie es/ihn in Scheiben schneiden.
21. Entfernen Sie den Knetflügel aus dem Brot oder Kuchen.
22. Schneiden Sie das Brot oder den Kuchen in Scheiben.












Das Gerät verfügt über eine Speicherfunktion für den Fall eines Stromausfalls oder eines versehentlichen Herausziehens des Netzsteckers. Wenn die Unterbrechung weniger als 10 Minuten dauert, wird der Betrieb normal fortgesetzt, sobald der Strom wieder eingeschaltet ist. Die Taste  muss nicht noch einmal gedrückt werden. Wenn der Stromausfall länger als 10 Minuten dauert, muss das Gerät/der Modus durch Drücken der Taste  neu gestartet werden. Entsorgen Sie den Teig, wenn der Vorgang bereits fortgeschritten war, als die Stromzufuhr unterbrochen wurde. Wenn die Unterbrechung zu Beginn des Betriebs vor dem Aufgehen eingetreten ist, kann der Teig wiederverwendet werden.

## Beschreibung der verschiedenen Modi






6

Die Betriebszeit erhöht sich mit der gewählten Bräunungsstufe und dem Gewicht. Ein Brot mit 700 g heller Farbe braucht am kürzesten, ein Brot mit 900 g dunkler Farbe am längsten.

Modus	Beschreibung	Bräunung einstellbar	Gewicht	einstellbar
1  Basic	<b>1 - Grundmodus</b> Für Weiß- und Mischbrote aus Weizen- oder Roggenmehl. Das Brot hat eine kompakte Konsistenz. <b>Schritte:</b> kneten, gehen lassen und backen von traditionellem Brot.	Ja	Ja	Ja
2  Quick	<b>2 - Schnell.</b> Schnellmodus des Grundmodus. Das Brot ist kleiner und hat eine dichtere Textur. <b>Schritte:</b> kneten, gehen lassen und backen von kleineren Broten mit Hefe.	Ja	Nein	Ja
3  French	<b>3 - Französisch.</b> Für leichte Brote mit einer knusprigen, goldbraunen Kruste. <b>Schritte:</b> kneten, gehen lassen und backen, mit einer längeren Gehzeit.	Ja	Ja	Ja
4  Ultra Fast	<b>4 - Utraschnell.</b> Das Brot ist kleiner und größer als mit dem <b>Schnellmodus</b> gebackenes Brot. <b>Schritte:</b> kneten, gehen lassen und schnelleres backen von kleineren Broten.	Ja	Nein	Nein
5  Whole wheat	<b>5 - Vollkorn.</b> Für Hefebrote mit einem hohen Anteil an Vollkornmehl (50 % oder mehr). Von der Nutzung der Startzeitverzögerung wird hier abgeraten. <b>Schritte:</b> kneten, gehen lassen und backen von Vollkornbrot.	Ja	Ja	Ja

Modus	Beschreibung	Bräunung einstellbar	Gewicht	einstellbar
6  Cake	<b>6 - Kuchen.</b> Für Kuchen und andere Backwaren, die anstelle Hefe Natron oder Backpulver enthalten. <b>Schritte:</b> kneten, gehen lassen und backen von Kuchen.	Ja	Nein	Ja
7  Dough	<b>7 - Teig.</b> Teig kneten und gehen lassen Der Teig kann für Brötchen, Pizza, dampfgegartes Brot usw. verwendet werden. <b>Schritte:</b> kneten, gehen lassen, ohne Backen	Nein	Nein	Ja
8  Bake	<b>8 - Backen.</b> Zum zusätzlichen Backen von sehr leichtem oder nicht gebackenem Brot. Kneten und gehen lassen sind in diesem Modus nicht enthalten. <b>Schritt:</b> Nur backen.	Nein	Nein	Nein
9  Sandwich	<b>9 - Sandwich.</b> Für leichte Brote mit dünner Kruste. <b>Schritte:</b> kneten, gehen lassen und backen von leichtem Brot.	Ja	Nein	Ja

DE

Modus	Beschreibung	Bräunung einstellbar	Gewicht einstellbar	einstellbar
10  Jam	<b>10 - Marmelade.</b> Für selbstgemachte Marmeladen und Chutneys. Die Knetflügel sorgen während des gesamten Vorgangs für eine kontinuierliche Durchmischung der Zutaten. <b>Schritt:</b> Vermischen und zum Kochen bringen	Nein	Nein	Nein
11  Mix/Stir	<b>11 - Vermischen</b> Vermischen der Zutaten. <b>Schritt:</b> nur kneten.	Nein	Nein	Nein
12  Gluten free	<b>12 - Glutenfrei.</b> Für glutenfreie Brote, die nur leicht geknetet werden müssen. <b>Schritte:</b> leichtes Kneten, gehen lassen und längeres Backen von glutenfreiem Brot .	Ja	Ja	Ja
13  Custom	<b>13 - Konfigurierbares Programm</b> Die Einstellungen (Temperatur, Dauer, Bräunung) der gewünschten Zubereitung lassen sich mit der Taste  individuell wählen.	Ja	Nein	Ja

## Reinigung und Wartung

### Reinigung

- Das Gerät und das Zubehör nach jedem Gebrauch reinigen.
- Vor der Reinigung den Stecker aus der Steckdose ziehen und das Gerät vollständig abkühlen lassen.
- Das Gerät nicht mit Stahlwolle, aggressiven Chemikalien, alkalischen Substanzen, Scheuermitteln oder Desinfektionsmitteln reinigen, da diese die Oberfläche beschädigen können.
- Das Gerät zur Reinigung nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen. Die elektrischen Komponenten/Anschlüsse des Gerätes vor Nässe und Feuchtigkeit schützen.
- Das Gehäuse des Geräts mit einem weichen, feuchten Tuch und ggf. einem milden Reinigungsmittel reinigen.. Mit einem trockenen, weichen Tuch abwischen.
- Den Brotbackbehälter, den Knetflügel, den Messlöffel, den Messbecher und den Knethaken in lauwarmem Wasser mit einem weichen Schwamm und einem milden Reinigungsmittel reinigen. Mit einem trockenen, weichen Tuch abwischen.
- Den Brotbackbehälter und der Knetflügel sind spülmaschinenfest.
- Das Heizelement mit einem weichen, leicht feuchten Tuch und eventuell einem milden Reinigungsmittel reinigen. Mit einem trockenen, weichen Tuch abwischen.
- Das Gerät darf erst wieder in Betrieb genommen werden, wenn es vollständig getrocknet ist.

### Lagerung

- Achten Sie immer darauf, dass das Gerät vollständig abgekühlt und trocken ist, bevor Sie es verstauen.
- Den Deckel des Gerätes bei der Lagerung immer geschlossen lassen.
- Das Gerät an einem kühlen, trockenen Ort lagern, der vor Feuchtigkeit geschützt ist und sich außerhalb der Reichweite von Kindern befindet.
- Das Gerät am besten in der Originalverpackung lagern.

## Fehlerbehebung

Wenn Sie das Problem nicht anhand der folgenden Anweisungen lösen können, wenden Sie sich bitte an Ihren Händler.

Probleme	Ursachen	Lösungen
Während des Kochvorgangs tritt Rauch aus den Lüftungsöffnungen aus.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Einige Zutaten oder Öle haften am Heizelement oder am umliegenden Bereich.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz, lassen Sie es vollständig abkühlen und reinigen Sie das Heizelement. (↳ Reinigung und Pflege). Vollständig trocknen lassen.</li> </ul>
Die Brotkruste ist zu dick.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Das Brot wurde zu lange warm gehalten und hat dadurch zu viel Feuchtigkeit verloren.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Nehmen Sie das Brot direkt nach dem Backen aus dem Gerät, ohne es warm zu halten.</li> </ul>
Der Behälter lässt sich nicht ohne weiteres aus dem Gehäuse herausnehmen.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Der Behälter ist verriegelt.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Um den Behälter aus dem Gehäuse zu entnehmen, drehen Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn, um ihn zu entriegeln.</li> </ul>
Das Brot lässt sich nur schwer herausnehmen / der Knetflügel lässt sich nicht aus dem Brotbackbehälter entfernen.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Der Knetflügel klebt am Stab des Brotbehälters.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Entfernen Sie das Brot um den Knetflügel herum. Geben Sie anschließend heißes Wasser in den Brotbackbehälter, sodass der Knetflügel unter Wasser getaucht ist. Warten Sie 10 Minuten, nehmen Sie dann den Knetflügel heraus und reinigen Sie ihn. (↳ Reinigung und Pflege).</li> </ul>

Probleme	Ursachen	Lösungen
Die Zutaten werden nicht gleichmäßig geknetet und das Brot ist nicht gut durchgebacken.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Der ausgewählte Modus eignet sich nicht für die Zutaten.</li> <li>Der Deckel wurde während des Kochvorgangs mehrfach geöffnet.</li> <li>Die Mischung ist zu kompakt, der Knetflügel kann nicht ordnungsgemäß kneten.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Wählen Sie einen für Ihre Zutaten geeigneten Modus.</li> <li>Öffnen Sie den Deckel nicht während des Betriebs, insbesondere nicht während der letzten Gehzeit.</li> <li>Nehmen Sie den Brotbehälter heraus und lassen Sie das Gerät leer laufen. Wenn sich der Rührstab des Mixers normal dreht, geben Sie etwas Flüssigkeit zu Ihrem Teig, um den Widerstand zu beseitigen. Wenn es sich nicht normal dreht, wenden Sie sich zur Reparatur an eine autorisierte Kundendienststelle.</li> </ul>
Auf dem Display wird "HHH" angezeigt, nachdem die Ein-/Aus-Taste gedrückt wurde.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Das Gerät ist vom vorherigen Gebrauch noch warm.</li> <li>Die Raumtemperatur ist zu hoch.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker. Nehmen Sie den Brotbackbehälter heraus, heben Sie den Deckel an und lassen Sie das Gerät 10 bis 20 Minuten lang abkühlen.</li> <li>Stellen Sie das Gerät an einen kühleren Ort (zwischen 15 °C und 34 °C).</li> </ul>
Auf dem Display wird "LLL" angezeigt, nachdem Sie die Ein-/Aus-Taste gedrückt haben. Ein Signalton ertönt.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Die Temperatur im Gerät ist zu niedrig.</li> <li>Die Raumtemperatur ist zu niedrig.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker. Starten Sie dann das Gerät neu und aktivieren Sie das Programm 8 - Leergaren, um die Innentemperatur zu erhöhen.</li> </ul>
Auf dem Display wird "Err" angezeigt, nachdem Sie die Ein-/Aus-Taste gedrückt haben.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Temperatursensor defekt.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Wenden Sie sich an ein autorisiertes Kundendienstzentrum.</li> </ul>
Das Gerät schaltet sich ein, aber der Teig wird nicht geknetet.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Der Brotbehälter ist nicht richtig eingerastet.</li> <li>Die Teigmenge ist zu groß, um geknetet zu werden.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Befestigen Sie den Brotbackbehälter ordnungsgemäß.</li> <li>Überprüfen Sie den Teig und entnehmen Sie ggf. einen Teil.</li> </ul>

Probleme	Ursachen	Lösungen
Das Brot ist so voluminös, dass es gegen den Deckel drückt.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Zu viel Hefe, Mehl oder Wasser.</li> <li>• Die Raumtemperatur ist zu hoch.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Passen Sie die Hefe-, Mehl- oder Wassermenge in Ihrem Rezept an.</li> <li>• Stellen Sie das Gerät an einen kühleren Ort (zwischen 15 °C und 34 °C).</li> </ul>
Die Brotgröße ist zu klein oder das Brot ist nicht aufgegangen.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Keine oder zu wenig Hefe.</li> <li>• Die Hefe hat aufgrund der hohen Wassertemperatur, der Mischung der Hefe mit Salz oder der niedrigen Umgebungstemperatur nicht einwandfrei reagiert.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Überprüfen Sie die Menge und die Wirkung der Hefe. Passen Sie die Wassertemperatur, die Salzmenge oder die Raumtemperatur entsprechend an.</li> </ul>
Der Teig quillt über den Brotbackbehälter.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Zu viel Flüssigkeit oder zu viel Hefe.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Reduzieren Sie die Menge der Flüssigkeit und der Hefe.</li> </ul>
Das Brot fällt beim Backen in der Mitte zusammen.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kein Natron / Trockenhefe.</li> <li>• Die Hefe hat aufgrund der hohen Wassertemperatur nicht einwandfrei reagiert.</li> <li>• Durch zu viel Wasser ist der Teig zu feucht und zu weich.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Geben Sie Mehl oder Natron oder Backpulver in das Mehl.</li> <li>• Verwenden Sie das Backpulver mit Wasser, das Zimmertemperatur hat.</li> <li>• Passen Sie die Wassermenge im Rezept an.</li> </ul>
Das Brot ist zu schwer und die Textur ist zu dicht.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Zu viel Mehl / zu wenig Wasser.</li> <li>• Zu viel Früchte sind im Teig.</li> <li>• Zu viel Weizenmehl.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Reduzieren Sie die Mehlmenge / erhöhen Sie die Wassermenge.</li> <li>• Reduzieren Sie die Menge der Fruchtstücke.</li> <li>• Erhöhen Sie die Menge an Hefe.</li> </ul>
Die Mitte des Brotes ist hohl.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Zu viel Wasser oder Hefe oder kein Salz.</li> <li>• Die Wassertemperatur ist zu hoch.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Passen Sie die Menge des Wassers oder der Hefe an oder fügen Sie Salz hinzu.</li> <li>• Passen Sie die Wassertemperatur an.</li> </ul>
Trockene / pulverförmige Zutaten haften unter der Oberfläche des Brotes.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Es befinden sich sehr klebrige Zutaten wie Butter und Bananen im Brot.</li> <li>• Nicht genügend Wasser.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Entfernen Sie die sehr klebrigen Zutaten aus dem Rezept.</li> <li>• Passen Sie die Wassermenge im Brotrezept an.</li> </ul>
Die Kruste ist zu dick und die Backfarbe zu dunkel, wenn Sie Kuchen / Brot mit viel Zucker backen.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Die Zuckermenge ist zu hoch und führt zu einer stärkeren Bräunung.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste, um den Vorgang 5 bis 10 Minuten vor dem Ende des Backzyklus zu unterbrechen. Lassen Sie den Kuchen/das Brot bei geschlossenem Deckel etwa 20 Minuten lang im Brotbackbehälter, bevor Sie ihn/es herausnehmen.</li> </ul>

## Uw product

### Voorziene gebruik

- Dit toestel is bestemd om brood en taarten te bakken, deeg te kneden en confituur te maken. Gebruik het niet voor andere doeleinden.
- Dit toestel is enkel bestemd voor privégebruik en is niet geschikt voor professionele doeleinden.
- Dit toestel mag enkel binnen gebruikt worden.
- Gebruik het toestel enkel zoals het in deze handleiding beschreven wordt. Andere vormen van gebruik kunnen het toestel of goederen beschadigen of verwondingen veroorzaken.
- We nemen geen verantwoordelijkheid voor verwondingen of schade die veroorzaakt worden door een incorrect gebruik of het niet-naleven van de instructies in deze handleiding.

### Inhoud van de doos

- Broodbakmachine
- 1 meetlepel
- 1 maatbeker
- 1 kneedhaak
- 1 stang voor verwijdering
- 1 handleiding

### Technische kenmerken

<b>Spanning</b>	: 220 - 240 V~
<b>Frequentie</b>	: 50 Hz
<b>Vermogen</b>	: 550 Watt
<b>Beschermingsklasse</b>	: Klasse I
<b>Aantal programma's voor brood</b>	: 12
<b>Aantal programma's voor confituur</b>	: 1
<b>Standen voor korstkleur</b>	: 3
<b>Automatisch warm houden</b>	: 1 uur
<b>Kuip</b>	: Antiaanbaklaag
<b>Uitgestelde start</b>	: Tot 13 uur
<b>Lengte van het snoer</b>	: 86 cm

Productinformatie voor stroomverbruik en maximale tijd om de toepasselijke modus voor laag vermogen te bereiken	
Stroomverbruik in uitstand modus	NA
Stroomverbruik in stand-by	0,520W
De maximale tijd die de apparatuur nodig heeft om automatisch de toepasselijke modus voor laag vermogen te bereiken	1min
Het elektriciteitsverbruik van de apparatuur in netwerkgebonden standby-stand wanneer alle bedrade netwerkpoorten verbonden zijn en alle draadloze netwerkpoorten geactiveerd zijn	NA

## Bedieningspaneel



1	Programmakeuzetoets
2	Toets Uitgestelde start
3	lcd-scherm
4	Toets om het gewicht in te stellen
5	Toets om de kleur in te stellen
6	Toets om het personaliseerbare programma in te stellen
7	Toets Aan / Uit

## Vóór het eerste gebruik

- Kijk de inhoud van de verpakking na om na te gaan of er toebehoren ontbreken en of er zich tijdens het vervoer ongevallen hebben voorgedaan. Gebruik het toestel niet en breng het terug naar de verkoper indien het beschadigd is of er delen ontbreken.
- Verwijder de verpakking volledig. Houd ze bij voor gebruik in de toekomst.



**Waarschuwing!** Verpakkingsmaterialen zijn geen speelgoed! Laat kinderen niet met de verpakking spelen!

- Maak het toestel en het toebehoren schoon (→ Reiniging en onderhoud).
- Plaats het toestel op een vlak, stabiel en hittebestendig oppervlak dat het gewicht ervan kan dragen.  
**Opmerking:** Bij het eerste gebruik kan het toestel dampen afgeven. Dit is normaal en is geen teken van een verstoorde werking. Plaats het toestel bij het eerste gebruik op een goed geventileerde plaats.
- Plaats de broodkuip in het toestel zodat ze goed vergrendeld is (→ Vergrendelen/ontgrendelen van de broodkuip). Monteer dan de kneedhaak.
- Kies voor de instelling "**8 Bakken**" en laat het toestel ongeveer 10 minuten leeg draaien. Zo worden alle resten van het productieproces verwijderd.
- Laat het toestel volledig afkoelen. Maak het toestel, de broodkuip en de kneedhaak schoon (→ Schoonmaken en onderhoud).

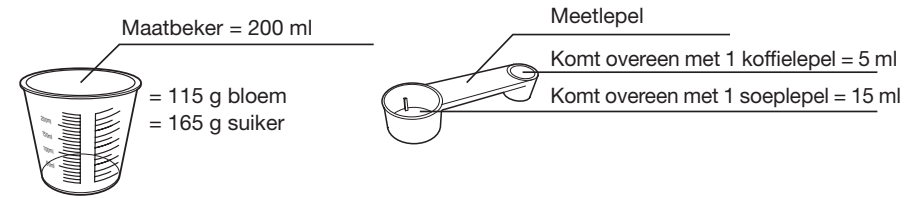
## De broodkuip vergrendelen/ontgrendelen

- Wanneer u de kuip in de behuizing van het toestel plaatst, draait u ze met de klok mee om ze te vergrendelen.
- Wanneer u de kuip uit de behuizing van het toestel wil halen, draait u tegen de klok in om ze te ontgrendelen.

## Handige tips

- Voeg de ingrediënten in de juiste volgorde toe en respecteer daarbij de verhoudingen. Gebruik hiervoor de maatbeker en meetlepel. Gebruik enkel verse ingrediënten voor een beter resultaat.
- Giet altijd eerst de vloeistof in de kuip en voeg dan de bloem en de gist toe, zodat de gist niet in contact komt met de vloeistof en niet te vroeg begint te fermenteren.
- Ingrediënten die onmiddellijk bereid worden, moeten op omgevingstemperatuur zijn.
- De ideale temperatuur voor het water en andere vloeistoffen ligt tussen 20° C en 25 °C.
- Gist is essentieel om deeg te doen rijzen. Hij moet in de koelkast bewaard worden, aangezien hij bij hoge temperatuur zijn rijzend vermogen verliest. Voor u de gist gebruikt, dient u de houdbaarheidsdatum ervan na te gaan. Plaats hem zo snel mogelijk opnieuw in de koelkast na gebruik. In het algemeen is het zo dat wanneer het deeg niet rijst, dat te wijten is aan gist die zijn rijzende eigenschappen verloren heeft.
- Om ervoor te zorgen dat uw brood later correct rijst, kan u met de volgende methode nagaan of uw gist nog vers en actief is:
  1. Giet 1/2 kopje lauw water in de maatbeker.
  2. Doe 1 koffielepel witte suiker in de beker en roer. Strooi dan 2 koffielepels gist op het water.
  3. Plaats de maatbeker voor 10 minuten op een warme plaats. Roer niet in het water.
  4. Het schuim moet overeenkomen met de markering van een beker. Anders is de gist vervallen of niet meer actief.
- U kan verse of droge gist gebruiken. U kan geen verse gist gebruiken voor uitgesteld bakken. U kan de hoeveelheden actieve verse en droge gist als volgt omrekenen:
  - 1 koffielepel verse gist = 3/4 koffielepel droge gist
  - 1,5 koffielepel verse gist = 1 koffielepel droge gist
  - 2 koffielepels verse gist = 1,5 koffielepel droge gist
- Zout geeft het brood een goede smaak in kleine hoeveelheden. Wanneer u te veel zout toevoegt, rijst het deeg misschien niet.
- Suiker heeft een invloed op de kleur en dikte van de korst. Voor een minder donkere en dunnere korst, vermindert u de hoeveelheid suiker met 20%.
- Een kleine hoeveelheid boter maakt het brood zachter en rijker. Wanneer u een beetje boter toevoegt aan het deeg voor wit brood, krijgt u deeg voor fijne bakkerswaren.
- Eieren geven het brood een mooie kleur. Eieren doen het deeg in het algemeen echter uitdrogen. Gebruik eieren dus altijd met mate en zorg dat ze goed geklopt zijn wanneer u ze toevoegt.
- Om een betere consistentie voor uw brood te krijgen, mengt u witte bloem (60%) met volkoren bloem (40%).

## Gebruik de meegeleverde maatbeker en de meetlepel.



## Voeg de ingrediënten in de juiste volgorde toe.

In het algemeen dient u deze volgorde te respecteren:

**Vloeibare ingrediënten, eieren, zout, droge bloem, gist...** Giet de vloeistoffen niet op de bloem wanneer u de ingrediënten toevoegt. De gist moet altijd op droge bloem geplaatst worden. Bovendien mag **de gist zeker niet in contact komen met het zout.**

Een geluidssignaal aan het einde van de tweede fase van het kneden geeft aan dat u ingrediënten zoals rozijnen, sesamzaad en dergelijke kan toevoegen. Indien die te vroeg toegevoegd worden, kan dit een impact hebben op de smaak.

Sommige ingrediënten kunnen slecht worden. Verse melk, eieren, fruit en groenten en verse gist mogen niet gebruikt worden met uitgestelde start.

## Gebruik van het toestel

### De broodbakmachine in elkaar zetten



1. Plaats het toestel op een vlak, stabiel en hittebestendig oppervlak dat het gewicht ervan kan dragen.
2. Vet de broodkuip in met hittebestendige margarine of boter om te vermijden dat het deeg aan de kuip plakt.
3. Vet de deeghaak in met hittebestendige margarine of boter. Zo vermijdt u dat het deeg aan de deeghaak kleeft en kan u de onderdelen gemakkelijker verwijderen na gebruik.
4. Plaats de broodkuip in het toestel.
5. Schuif het kneedblad op de aandrijfstang in de broodkuip. Zorg ervoor dat ze er volledig in zit.

### Brood maken

1. Plaats alle ingrediënten in de kuip, zoals aangegeven in het hoofdstuk **Praktische tips**.




**Opgelet!** Vul de broodkuip niet te veel! Vul ze met maximum 490 g bloem en 5 g gist om te vermijden dat alles overloopt en eventueel schade aan het toestel toebrengt.


2. Sluit het deksel.
3. Steek de stekker in een geschikt stopcontact.
  - Er weerklinkt een geluidssignaal. Het scherm licht op en toont "3:00."
  - Het toestel is standaard ingesteld op "1 Basis" met een gemiddelde korstkleur en een gewicht van 900 g.
4. Om het gewenste programma te selecteren, drukt u op de selectieknop voor de modus  (zie hoofdstuk **Beschrijving van de modi**).
5. Stel de kleur van de korst en het gewicht van het brood/de taart in, met de knoppen voor het gewicht  en de kleur  (die kunnen naargelang de geselecteerde modus ingesteld worden).
  - U kan kiezen tussen drie kleuren voor de korst: **licht, gemiddeld en donker**.
  - Voor brood heeft u keuze tussen twee gewichten: **700 g en 900 g**.
6. Indien u het starten wil uitstellen, kan u de timer instellen met de toets  (indien compatibel met de gekozen modus). U kan het uitstellen van het bakken telkens in stappen van 10 minuten uitstellen. Het brood is dan klaar wanneer de op het scherm aangegeven tijd verstreken is. U kan het bakken maximum **13 uur uitstellen**.



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


7. Druk 1 seconde op  om te starten. Wanneer de timer ingesteld is, begint het aftellen en begint het toestel te werken wanneer het uitstel verstreken is. Het symbool ":" begint te knipperen op het scherm. Er weerklinkt een geluidssignaal.



Om een lopend programma te annuleren, houdt u de toets  ongeveer 2 seconden ingedrukt. U hoort een signaal ter bevestiging.


13. Om een lopend programma te pauzeren, drukt u kort op . Druk nogmaals om het programma opnieuw te starten of wacht 10 minuten. Het programma gaat vanzelf verder.
14. Wanneer het programma afgelopen is, hoort u een signaal (10 pieptonen). Houd de toets  ongeveer 2 seconden ingedrukt om het toestel uit te schakelen. Er weerklinkt een geluidssignaal.



Indien u aan het einde van het programma niet op een toets drukt , houdt het toestel het brood of de taart maximum 1 uur warm. Daarna schakelt het vanzelf uit.

15. Haal de stekker uit het stopcontact.
16. Doe keukenhandschoenen aan en verwijder het deksel. Opgelet voor de ontsnappende stoom! Til het handvat van de kuip op en draai de kuip tegen de klok in om ze te ontgrendelen. **Vergeet niet dat de broodkuip erg warm is!**
17. Plaats de broodkuip op een rooster op een hittebestendig oppervlak om af te laten koelen. Laat de broodkuip enkele minuten afkoelen.
18. Maak de randen van het brood of de taart voorzichtig los met een spatel met antiaanbaklaag. **Gebruik geen harde of scherpe voorwerpen zoals messen. Ze kunnen de antiaanbaklaag van de broodkuip beschadigen!**
19. Draai de broodkuip om op een afkoelrooster. Schud zachtjes tot het brood of de taart eruit valt.
20. Laat het brood of de taart minstens 20 minuten afkoelen voor u erin snijdt.
21. Haal de kneedhaak uit het brood of de taart.
22. Snijd het brood of de taart.








Het toestel is uitgerust met een geheugenfunctie voor het geval er een stroomonderbreking is of u het toestel per ongeluk uitschakelt. Indien de onderbreking minder dan 10 minuten duurt, gaat het toestel verder met werken zodra de stroom weer ingeschakeld wordt. Het is niet nodig om opnieuw op de toets  te drukken. Indien de stroomonderbreking langer dan 10 minuten duurt, moet het toestel opnieuw aangezet worden door op  te drukken. Gooi het deeg weg indien het proces reeds vergevorderd was toen de stroomonderbreking zich voordeed. Indien de stroom aan het begin van het proces onderbroken werd, voor het rijzen, kan het deeg opnieuw gebruikt worden.

## Beschrijving van de modi


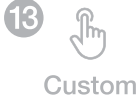

6

De duur van het programma hangt af van de kleur en het gewicht dat u geselecteerd heeft. Een brood van 700 g met een lichte kleur neemt minder tijd in; een brood van 900 g met een donkere kleur duurt het langst.

Modus	Beschrijving	Kleur van de korst Kan ingesteld worden	Gewicht kan ingesteld worden	Timer beschikbaar
1  Basic	<b>1 - Basisprogramma</b> Voor wit brood en brood met tarwe- of roggebloem. Het brood is compact. <b>Stappen:</b> kneden, rijzen en bakken van traditioneel brood.	Ja	Ja	Ja
2  Quick	<b>2 - Snel.</b> Snelle versie van het basisprogramma. Het brood is kleiner en heeft een dichtere textuur. <b>Stappen:</b> kneden, rijzen en bakken van een kleiner brood met gist.	Ja	Nee	Ja
3  French	<b>3 - Frans.</b> Voor lichter brood met een knapperige, goudbruine korst. <b>Stappen:</b> kneden, rijzen en bakken waarbij het rijzen langer duurt.	Ja	Ja	Ja
4  Ultra Fast	<b>4 - Erg snel.</b> Het brood is kleiner en ruwer dan brood dat met het programma <b>Snel</b> gebakken werd. <b>Stappen:</b> Sneller kneden, rijzen en bakken van een kleiner brood.	Ja	Nee	Nee
5  Whole wheat	<b>5 - Volkoren</b> Voor brood met gist dat een aanzienlijke hoeveelheid (50% of meer) volkorenbloem bevat. Het is niet aanbevolen om hierbij de functie Uitgestelde start te gebruiken. <b>Stappen:</b> kneden, rijzen en bakken van een volkorenbrood.	Ja	Ja	Ja

Modus	Beschrijving	Kleur van de korst Kan ingesteld worden	Gewicht kan ingesteld worden	Timer beschikbaar
6  Cake	<b>6 - Gebak.</b> Voor gebak en andere bakkerijproducten die natriumbicarbonaat of bakpoeder bevatten in plaats van gist. <b>Stappen:</b> Kneden, rijzen en bakken van taarten.	Ja	Nee	Ja
7  Dough	<b>7 - Deeg</b> Om deeg te kneden en te laten rijzen. Het deeg kan gebruikt worden om broodjes, pizza, met stoom gekookt brood enzovoort te maken. <b>Stappen:</b> Kneden en rijzen, zonder bakken.	Nee	Nee	Ja
8  Bake	<b>8 - Bakken.</b> Om erg licht of niet-gebakken brood extra te bakken. Hierbij wordt het deeg niet gekneet en rijst het niet. <b>Stap:</b> Enkel bakken.	Nee	Nee	Nee
9  Sandwich	<b>9 - Sandwich</b> Voor lichte broodjes met een dunne korst. <b>Stappen:</b> kneden, rijzen en bakken van licht brood	Ja	Nee	Ja
10  Jam	<b>10 - Confituur.</b> Voor zelfgemaakte confituur en chutney. De deeghaken blijven de ingrediënten de hele tijd mengen. <b>Stap:</b> de ingrediënten mengen en laten koken.	Nee	Nee	Nee
11  Mix/Stir	<b>11 - Meng</b> Om de ingrediënten te mengen. <b>Stap:</b> Enkel kneden	Nee	Nee	Nee

NL

Modus	Beschrijving	Kleur van de korst Kan ingesteld worden	Gewicht kan ingesteld worden	Timer beschikbaar
 12 Gluten free	<b>12 - Glutenvrij.</b> Voor glutenvrij brood dat licht gekneet moet worden. <b>Stappen:</b> Licht kneden, rijzen en langer bakken van glutenvrij brood.	Ja	Ja	Ja
 13 Custom	<b>13 - Personaliseerbaar programma.</b> Personaliseer de eigenschappen (temperatuur, duur, korstkleur) van de bereiding die u wil met de toets  .	Ja	Nee	Ja

## Reiniging en onderhoud

### Reiniging

- Maak het toestel en de accessoires na elk gebruik schoon.
- Trek de stekker van het toestel uit het stopcontact en laat het volledig afkoelen voor u het schoonmaakt.
- Maak het toestel niet schoon met staalwol, krachtige chemische producten, basen, schuur- of ontsmettingsmiddelen, aangezien ze het oppervlak zouden kunnen beschadigen.
- Dompel het toestel niet onder in water of een andere vloeistof om het schoon te maken. Zorg ervoor dat de elektrische onderdelen / aansluitingen niet vochtig of nat worden.
- Maak de behuizing van het toestel schoon met een zachte en vochtige doek en indien nodig een zacht schoonmaakproduct. Wrijf droog met een droge en zachte doek.
- Maak de broodkuip, kneedhaak, meetlepel, maatbeker en haak schoon in lauw water met een zachte spons en een zacht schoonmaakproduct. Wrijf droog met een droge en zachte doek.
- De broodkuip en de kneedhaak kunnen ook in de vaatwasmachine afgewassen worden.
- Maak het verwarmingselement schoon met een zachte en licht vochtige doek en eventueel wat zacht schoonmaakproduct. Wrijf droog met een droge en zachte doek.
- U mag het toestel niet opnieuw gebruiken voor het volledig droog is.

### Opbergen

- Zorg ervoor dat het toestel volledig afgekoeld en droog is voor u het opbergt.
- Houd het deksel van het toestel altijd dicht tijdens het opbergen.
- Plaats het toestel in een koele en droge plaats, beschermd tegen vocht en buiten bereik van kinderen.
- Plaats het toestel bij voorkeur in de originele verpakking.

## Probleemoplossing

Neem contact op met de dienst na verkoop van uw winkel indien u het probleem niet kunt oplossen.

Problemen	Oorzaken	Oplossingen
Er komt rook uit de ventilatieopeningen tijdens het bakken.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Sommige ingrediënten of oliën blijven aan het verwarmingselement of de omgevende zone plakken.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Trek de stekker van het toestel uit het stopcontact. Laat het volledig afkoelen en maak de weerstand schoon. (→ Reiniging en onderhoud). Laat volledig drogen.</li> </ul>
De korst van het brood is te dik.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Het brood werd te lang warm gehouden, zodat het te veel vocht verloren heeft.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Haal het brood direct uit het toestel na het bakken, zonder het warm te houden.</li> </ul>
De kuip komt niet gemakkelijk uit de behuizing van het toestel.	<ul style="list-style-type: none"> <li>De kuip is vergrendeld.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Wanneer u de kuip uit de behuizing van het toestel wil halen, draait u tegen de klok in om ze te ontgrendelen.</li> </ul>
Het is erg moeilijk om het brood eruit te halen/ de kneedhaak kan niet uit de broodkuip gehaald worden.	<ul style="list-style-type: none"> <li>De kneedhaak plakt aan de stang van de broodkuip.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Verwijder het brood van de kneedkuip. Doe vervolgens warm water in de broodkuip zodat de kneedhaak ondergedompeld is. Wacht 10 minuten. Haal de kneedhaak er dan uit en maak hem schoon (→ Reiniging en onderhoud).</li> </ul>
De ingrediënten zijn niet goed vermengd en het brood is slecht gebakken.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Het geselecteerde programma is niet geschikt voor de ingrediënten.</li> <li>Het deksel werd vaak geopend tijdens het bakken.</li> <li>De mengeling is te compact. De kneedhaak kan niet goed kneden.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kies een programma dat geschikt is voor uw ingrediënten.</li> <li>Open het deksel niet wanneer het toestel werkt, vooral niet in de laatste fase van het rijzen.</li> <li>Haal de broodkuip eruit. Laat het toestel leeg werken. Indien de stang van de mixer normaal draait, kan u een beetje vloeistof aan uw deeg toevoegen zodat het vlotter gaat. Indien de stang niet normaal draait, dient u contact op te nemen met een erkende hersteldienst voor de reparatie.</li> </ul>

Problemen	Oorzaken	Oplossingen
Er verschijnt "HHH" op het scherm nadat u op de aan/uit-knop gedruwd heeft.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Het toestel is nog warm van het vorige gebruik.</li> <li>De omgevingstemperatuur is te hoog.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Schakel het toestel uit en haal de stekker uit het stopcontact. Neem de broodkuip eruit, haal het deksel eraf en laat het toestel 10 tot 20 minuten afkoelen.</li> <li>Plaats het toestel op een koelere plaats (tussen 15 °C en 34 °C).</li> </ul>
Er verschijnt "LLL" op het scherm nadat u op de aan/uit-knop gedruwd heeft. Er weerklinkt een geluidssignaal.	<ul style="list-style-type: none"> <li>De temperatuur in het toestel is te laag.</li> <li>De omgevingstemperatuur is te laag.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Schakel het toestel uit en haal de stekker uit het stopcontact. Start het toestel opnieuw. Selecteer programma 8 - Leeg bakken om de temperatuur binnenin te verhogen.</li> </ul>
Er verschijnt "Err" op het scherm nadat u op de aan/uit-knop gedruwd heeft.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Temperatuursensor defect.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Neem contact op met een erkende hersteldienst.</li> </ul>
Het toestel begint te werken, maar het deeg wordt niet gekneet.	<ul style="list-style-type: none"> <li>De kuip is niet juist geplaatst.</li> <li>De kuip bevat te veel deeg om goed te kneden.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Zorg dat de kuip goed vast staat.</li> <li>Kijk naar het deeg en verwijder indien nodig een deel ervan.</li> </ul>
Het deeg is zo volumineus dat het tegen het deksel duwt.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Te veel gist, bloem of water.</li> <li>Te hoge omgevingstemperatuur.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pas de hoeveelheden gist, bloem of water in uw recept aan.</li> <li>Plaats het toestel op een koelere plaats (tussen 15 °C en 34 °C).</li> </ul>
Het brood is te klein of het brood is niet opgekomen.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Geen of te weinig gist.</li> <li>De gist werd niet geactiveerd omdat het water te warm was, de gist met zout vermengd werd of de omgevingstemperatuur te laag is.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kijk de hoeveelheid en kwaliteit van de gist na. Pas de temperatuur van het water, de hoeveelheid zout of de omgevingstemperatuur daarna aan.</li> </ul>
Het deeg komt over de broodkuip.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Te veel vloeistof of te veel gist.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Verminder de hoeveelheid vloeistof en gist.</li> </ul>
Het brood zakt in het midden in tijdens het bakken.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Geen natriumbicarbonaat of bakpoeder.</li> <li>De gist werd niet geactiveerd omwille van de hoge temperatuur van het water.</li> <li>Te veel water maakt het deeg te vochtig en te zacht.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Gebruik de bloem of voeg natriumbicarbonaat of bakpoeder aan de bloem toe.</li> <li>Gebruik de gist met water op omgevingstemperatuur.</li> <li>Pas de hoeveelheid water in het recept aan.</li> </ul>

<b>Problemen</b>	<b>Oorzaken</b>	<b>Oplossingen</b>
Het brood is erg zwaar en de textuur te compact.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Te veel bloem/ te weinig water.</li> <li>• Te veel fruit in het deeg.</li> <li>• Te veel tarwebloem.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Verminder de hoeveelheid bloem /vermeerder de hoeveelheid water.</li> <li>• Verminder de hoeveelheid fruit.</li> <li>• Verhoog de hoeveelheid gist.</li> </ul>
Het midden van het brood is hol.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Te veel water of gist of geen zout.</li> <li>• Het water is te warm.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pas de hoeveelheid water of gist aan of voeg zout toe.</li> <li>• Pas de temperatuur van het water af.</li> </ul>
Er plakken droge ingrediënten / ingrediënten in poedervorm onder het oppervlak van het brood.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Erg kleverige ingrediënten, zoals boter en bananen, in het brood.</li> <li>• Niet genoeg water.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Haal de kleverige ingrediënten uit het recept.</li> <li>• Pas de hoeveelheid water in het recept voor het brood aan.</li> </ul>
De korst is te dik en het brood is te donker wanneer u veel suiker aan de taart/het brood toevoegt.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Te veel suiker. Dit maakt het brood donkerder.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Druk op de knop Start/Stop om de werking 5 tot 10 minuten te onderbreken voor het einde van de bakcyclus. Laat de taart/het brood ongeveer 20 minuten in de broodkuip met het deksel dicht voor u het brood /de taart eruit haalt.</li> </ul>



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 jugée et considérée comme une contrefaçon.

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.

Alle Informationen, Zeichnungen, Skizzen und Bilder in diesem Dokument sind alleiniges Eigentum von SOURCING & CREATION. SOURCING & CREATION behält sich alle Rechte in Zusammenhang mit ihren Marken, Schöpfungen und Informationen vor. Kopien oder Reproduktionen, ungeachtet des dazu verwendeten Mittels, werden als Fälschung betrachtet und beurteilt.

Alle gegevens, tekeningen, schetsen en afbeeldingen in dit document zijn het exclusieve eigendom van SOURCING & CREATION. SOURCING & CREATION behoudt alle rechten met betrekking tot haar merken, creaties en informatie. Alle kopieën, of reproducties, met eender welk middel, worden beoordeeld en beschouwd als een vervalsing.



#### 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.



#### Protection of the environment

This symbol attached to the product means that it is an appliance whose disposal is subject to the directive on waste from electrical and electronic equipment (WEEE). This appliance may not in any way be treated as household waste and must be subject to a specific type of removal for this type of waste. Recycling and recovery systems are available in your area (waste removal) and by distributors. By taking your appliance at its end of life to a recycling facility, you will contribute to environmental conservation and prevent any harm to your health.



#### Umweltschutz

Dieses Symbol auf dem Produkt bedeutet, dass es sich um ein Gerät handelt, dessen Entsorgung den Vorschriften für elektrische und elektronische Altgeräte (Elektronikschrutt) unterliegt. Dieses Gerät darf daher auf keinen Fall als Hausabfallmüll behandelt werden und muss an einer spezifischen Sammelstelle für diesen Typ von Abfall abgegeben werden. Rücknahme- und Sammelsysteme werden Ihnen von den lokalen Gebietskörperschaften (Mülldeponie) und Vertrieben bereitgestellt. Indem Sie Ihr Gerät an seinem Lebensende dem Recycling zuführen, tragen sie zum Umweltschutz bei und verhindern schädliche Folgen für Ihre Gesundheit.



#### Milieubescherming

Dit op het apparaat aangebrachte symbool betekent dat het apparaat aan het einde van de levensduur afgevoerd moet worden volgens de voorschriften voor afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (WEEE). Dit apparaat mag dus in geen geval bij het gewone huisafval weggevoerd worden maar moet naar een specifiek inzamelpunt teruggebracht worden. De gemeentes (vuilstortplaatsen) of de verkooppunten stellen inzamelstelsystemen en -punten tot uw beschikking. Door uw apparaat aan het einde van de levensduur in te leveren voor recycling, draagt u bij aan de milieubescherming en voorkomt u schadelijke gevolgen voor de gezondheid.

#### \* 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.

#### \* Tested in our laboratories

Warranty valid from the date of purchase (receipt as proof of purchase). This warranty does not cover defects or damage caused by improper set up, incorrect use, or normal wear and tear of this product.

#### \* In unseren Labors getestet

Die Garantie läuft ab dem Kaufdatum (maßgeblich ist der Kassenzettel). Diese Garantie deckt keine Mängel oder Schäden, die aus unsachgemäßer Installation, falschem Gebrauch oder der normalen Abnutzung des Produkts resultieren.

#### \* Getest in onze laboratoria

Waarborg geldig vanaf de datum van aankoop (kasticket geldt als bewijs). De garantie dekt geen gebreken of schade die voortvloeien uit een onjuiste installatie, een onjuist gebruik of de normale slijtage van het product.

essentiel

Art. 8011037  
Ref. EMP1105

SERVICE RELATION CLIENTS /  
Customer Relations Department /  
Kundenservice / Klientenafdeling

Avenue de la Motte  
CS 80137  
59811 Lesquin cedex

FABRIQUÉ EN R.P.C. / Made in China /  
Hergestellt in VR China / Gefabriceerd in VRC.

SOURCING & CREATION  
Avenue de la Motte  
59810 Lesquin - FRANCE  
contact@sc-ub.com



FR

Cet appareil  
se recycle

À DÉPOSER  
EN MAGASIN

À DÉPOSER  
EN DÉCHÈTERIE



OU

Points de collecte sur [www.quefairedesdechets.fr](http://www.quefairedesdechets.fr)  
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !

