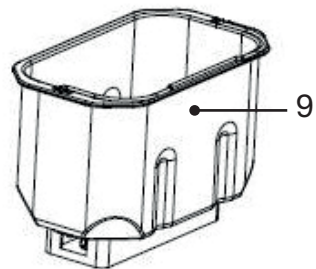
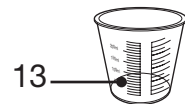
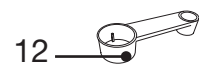
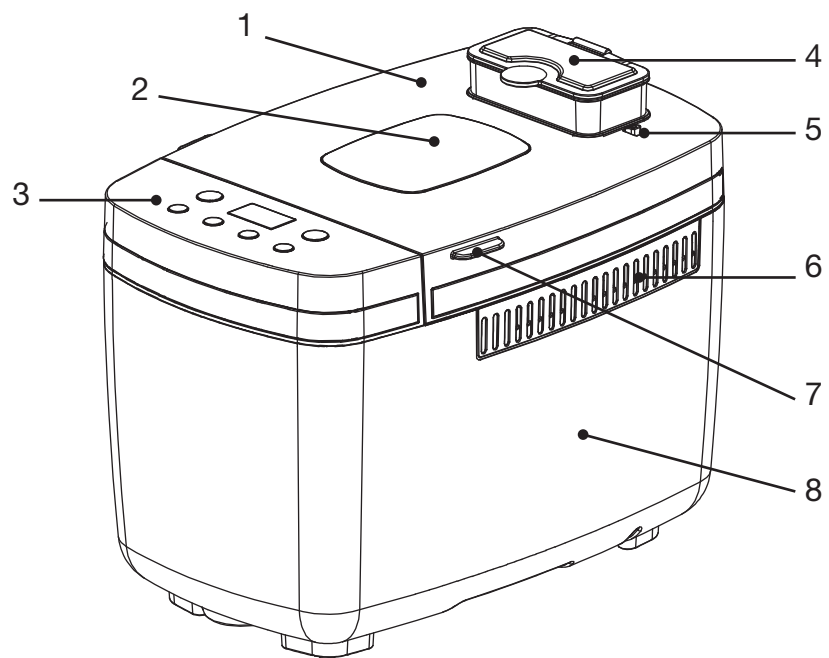


essentiel 

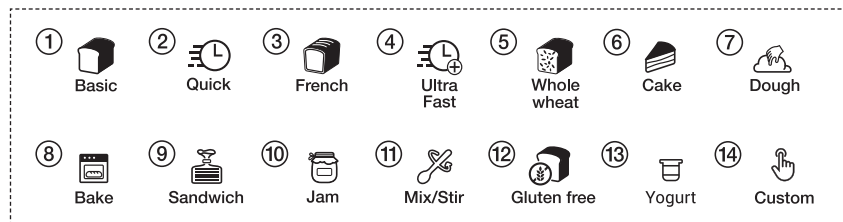
**Machine à pain /
Bread maker / Panificadora /
Brotbackautomat / Broodbakmachine**
EMP 1106



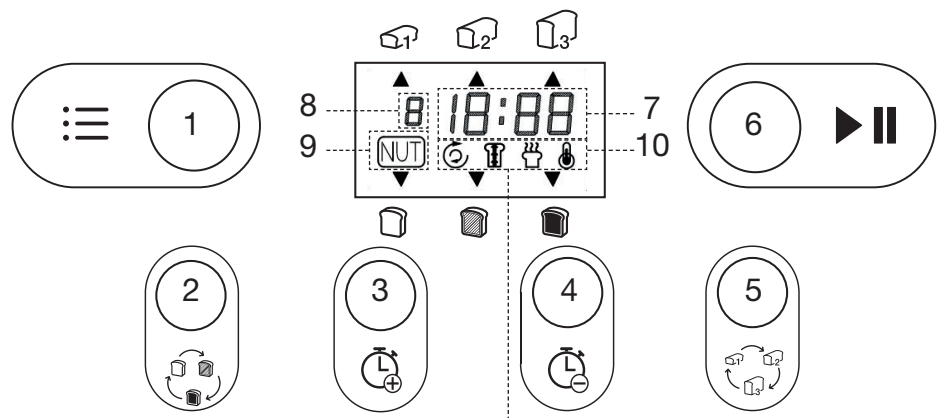
Notice d'utilisation / User guide / Instrucciones de uso /
Bedienungsanleitung / Gebruiksaanwijzing



	FR	EN	NL	DE	ES
1	Couvercle	Lid	Deksel	Deckel	Tapa
2	Fenêtre d'aperçu	Viewing Window	Overzichtsvenster	Vorschaufenster	Ventana de control
3	Bandeau de commande	Control panel	Bedieningspaneel	Bedienfeld	Panel de mandos
4	Distributeur d'ingrédients	Fruits and nuts dispenser	Ingrediëntenverdeler	Zutatenspender	Distribuidor de ingredientes
5	Verrouiller / déverrouiller le distributeur d'ingrédients	Lock/unlock the fruit nut dispenser	De ingrediëntenverdeler vergrendelen / ontgrendelen	Den Zutatenspender sperren / entsperren	Bloquear/ desbloquear el distribuidor de ingredientes
6	Ouvertures de ventilation	Air vents	Ventilatieopeningen	Lüftungsöffnungen	Rejillas de ventilación
7	Poignée	Handle	Handgreep	Griff	Asa de sujeción
8	Corps de l'appareil	Body of the appliance	Behuizing van het toestel	Gerätekörper	Cuerpo del aparato
9	Cuve à pain	Bread pan	Broodkuip	Brotbehälter	Depósito de pan
10	Pale de pétrissage (x 2)	Kneading paddle (x 2)	Deeghaak (x 2)	Knetflügel (x 2)	Pala amasadora (x 2)
11	Tige d'extraction	Extraction rod	Stang voor verwijdering	Haken zum Entfernen des Knetflügels	Varilla de extracción
12	Cuillère à mesurer (5 ml / 15 ml)	Measuring spoon (5 ml / 15 ml)	Meetlepel (5 ml / 15 ml)	Messlöffel (5 ml / 15 ml)	Cuchara medidora (5 ml / 15 ml)
13	Gobelet à mesurer (250 ml)	Measuring cup (250 ml)	Maatbeker (250 ml)	Messbecher (250 ml)	Vaso medidor (250 ml)



11



Etapes du programme :

	FR	EN	NL	DE	ES
	Pétrissage	Kneading	Kneden	Kneten	Amasado
	Levée	Proofing	Rijzen	Aufgehen lassen	Fermentación
	Cuisson	Baking	Koken	Backvorgang	Cocción
	Maintien au chaud	Keep warm	Warm houden	Warmhaltefunktion	Mantenimiento de la temperatura

	FR	EN	NL	DE	ES
①	Touche de sélection d'un programme	Program selection button	Programma selectieknop	Programma uswahl taste	Tecla de selección de un programa
②	Sélection du degré de brunissage 1, 2 ou 3 	Browning level selection 1, 2 or 3 	Selectie van de bruiningsgraad (1, 2 of 3) 	Auswahl des Bräunungsgrades 1, 2 oder 3 	Selección del grado de tostado 1, 2 o 3
③	Ajouter du temps (pour programmer un différé)	Increase time (to program a delay)	Tijd toevoegen (voor uitgesteld programma)	Zeit hinzufügen (Programmieren einer Startzeitvorwahl)	Añadir tiempo (para programar un inicio diferido)
④	Diminuer le temps (pour programmer un différé)	Decrease time (to program a delay)	Tijd verminderen (voor uitgesteld programma)	Zeit verkürzen (Programmieren einer Startzeitvorwahl)	Reducir tiempo (para programar un inicio diferido)
⑤	Sélection de la taille du pain 1, 2 ou 3 	Loaf size selection 1, 2 or 3 	Selectie van de grootte van het brood (1, 2 of 3) 	Auswahl der Brotgröße 1, 2 oder 3 	Selección del tamaño del pan 1, 2 o 3
⑥	Départ/Pause	Start/Pause	Start/Pauze	Start/Pause	Inicio/Pausa
⑦	Affichage du temps restant du programme en cours et du départ différé	Display of the remaining time of the current program and the delayed start	Weergave van de resterende tijd van het lopende programma en van uitgestelde start	Anzeige der verbleibenden Zeit des aktuellen Programms und der Startzeitvorwahl	Visualización del tiempo restante del programa en curso y del inicio diferido
⑧	Affichage du numéro du programme sélectionné	Display of the selected program number	Weergave van het nummer van het geselecteerde programma	Anzeige der Nummer des ausgewählten Programms	Visualización del número del programa seleccionado
⑨	Possibilité d'insérer des céréales ou des fruits en cours de programme	Option to add cereals or fruit during the program	Mogelijkheid om tijdens het programma granen of fruit toe te voegen	Möglichkeit, Getreide oder Obst während des laufenden Programms hinzuzufügen	Posibilidad de agregar cereales o frutas en el transcurso de un programa
⑩	Etapes du programme en cours 	Steps of the current program 	Stappen van het lopende programma 	Schritte des laufenden Programms 	Etapas del programa en curso
⑪	14 programmes disponibles	14 available programs	14 programma's beschikbaar:	14 verfügbare Programme	14 programas disponibles

votre produit

Contenu de la boîte

- 1 machine à pain
- 1 cuillère à mesurer
- 1 gobelet à mesurer
- 2 pâles de pétrissage
- 1 tige d'extraction
- 1 notice d'utilisation

Caractéristiques techniques

- Alimentation : 220-240 V~ 50 Hz
- Puissance : 900 W
- Capacité : 3,8 L
- 14 programmes (dont pain sans gluten, pain de mie, yaourt, confiture, un programme personnalisé, etc.)
- 3 tailles de pain : 900 g, 1,2 Kg et 1,4 kg
- 3 degrés de brunissage
- Maintien au chaud 1 heure
- Signal sonore en fin de programme
- Cuve anti-adhésive amovible
- Départ différé jusqu'à 13 heures, temps du programme compris (disponible sur certains programmes uniquement)
- Distributeur d'ingrédients intégré au couvercle
- Longueur du cordon d'alimentation : 86 cm

avant la première utilisation

Déballage

- 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 rapportez-le à votre revendeur.
- Retirez tout le matériel d'emballage et conservez-le pour ranger votre appareil et ses accessoires.



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

Nettoyage préalable

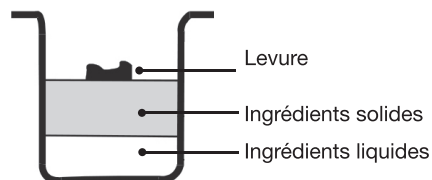
- Nettoyez l'appareil et les accessoires (↳ Nettoyage et entretien).
- Essuyez la surface extérieure de la machine à pain avec un chiffon propre et humide avant de l'utiliser. N'utilisez pas de produits récurrents abrasifs ni de poudres de nettoyage.
- Retirez le film de protection du panneau de commande.

Première utilisation

- 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.
- Effectuez un premier programme sans aliment afin d'éliminer les résidus de fabrication. Sélectionnez le programme « **8 Cuisson** » et laissez l'appareil tourner à vide pendant environ 10 minutes.
- Laissez ensuite l'appareil refroidir complètement. Nettoyez l'appareil, la cuve à pain et les pales de pétrissage (↳ Nettoyage et entretien).

informations sur l'utilisation

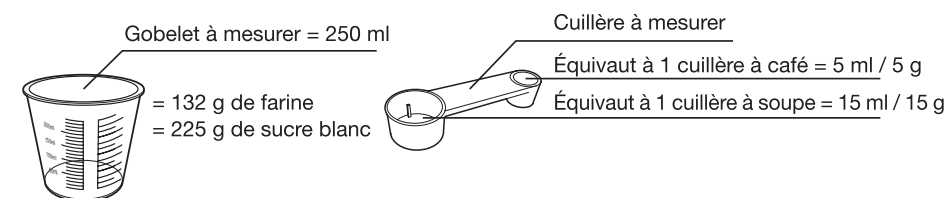
- Ajoutez les ingrédients dans le bon ordre et en respectant les proportions. Utilisez pour cela le gobelet à mesurer et la cuillère à mesurer. N'utilisez que des ingrédients frais pour obtenir un résultat optimal.
- Versez toujours d'abord le liquide dans la cuve, ensuite la farine, puis la levure de 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, pépites de chocolat, céréales, 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


Installation

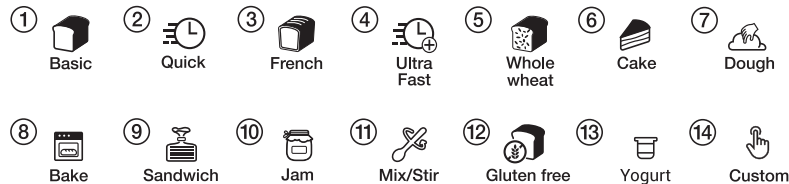
1. Placez l'appareil sur une surface plane, stable et résistante à la chaleur, capable de supporter son poids.
2. Graissez la cuve à pain avec de la margarine résistante à la chaleur ou du beurre afin d'éviter que la pâte ne colle à la cuve.
3. Graissez les pales de pétrissage avec de la margarine résistante à la chaleur ou du beurre. Cette opération va empêcher à la pâte de coller et facilitera le désassemblage après utilisation.
4. Insérez la cuve à pain dans l'appareil et veillez à ce qu'elle soit fixée correctement.
5. Faites glisser les pales de pétrissage sur les tiges d'entraînement dans la cuve à pain. Assurez-vous qu'elles sont complètement enfoncées.

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 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 programme « **1 Basique** » et réglé sur la couleur de brunissage **moyenne** et le poids **moyen 1,2 kg**.
4. **Choisissez un programme** : appuyez une ou plusieurs fois sur le bouton de sélection des programmes  (consultez le chapitre intitulé **Description des programmes**). A chaque appui sur la touche, le numéro du programme s'incrémente.






5. **Choisissez le degré de brunissage** : appuyez une ou plusieurs fois sur la touche 




: 3 degrés de brunissage de la croûte peuvent être sélectionnés¹ : **clair** , **moyen**  ou **foncé** . Une flèche ▼ indique la sélection effectuée.



- Note : vous ne pouvez pas choisir le degré de brunissage pour les programmes 7, 10, 11 et 13.



6. **Choisissez la taille du pain** : appuyez une ou plusieurs fois sur la touche 

: 3 tailles de pain sont disponibles¹ : **900 g** , **1,2 kg**  ou **1,4 kg** . Une flèche ▲ indique la sélection effectuée.

- Note : vous ne pouvez pas choisir la taille du pain pour les programmes 2, 4, 6, 7, 8, 10, 11 et 13.

7. **Pour programmer un départ différé** : utilisez les touches  et  pour augmenter ou diminuer le temps du programme sélectionné. Vous pouvez différer le départ du programme **jusqu'à 13 heures** (le temps du programme est compris dans le temps différé). Chaque appui sur la touche augmente ou diminue le temps de 10 minutes. Appuyez ensuite sur la touche  pour confirmer. Les deux points sur l'écran clignotent et le temps programmé commence à se décompter. Lorsque le programme est terminé, dix signaux sonores retentissent et l'écran indique "0:00".

Exemple : Il est 8h00 et vous souhaitez que votre pain soit prêt à 15h30, soit dans 7 heures et 30 minutes. Choisissez le programme 1 (réglez la taille du pain et le degré de brunissage) et appuyez sur la touche  jusqu'à ce que 7h30 s'affiche à l'écran (comme vous souhaitez que le pain soit terminé dans 7 heures et 30 minutes). Appuyez ensuite sur la touche  pour confirmer. Le décompte de temps est lancé et commence.

- Note : vous ne pouvez pas différer le départ des programmes 4, 8, 10, 11 et 13.
- Vous pouvez rester appuyé sur les touches  et  pour faire défiler le temps plus rapidement.
- Il est déconseillé de différer un programme contenant des aliments périssables tels que des oeufs, du lait, de la crème fraîche, du fromage, etc.

¹ Sur certains programmes uniquement.

8. **Ajout d'ingrédients en cours de programme** : Vous pouvez insérer des céréales, fruits et autres graines (noix, noisettes, amandes, pépites de chocolat, etc.) dans votre préparation. Dans ce cas, placez-les dans le distributeur prévu à cet effet sur le couvercle. Pour les programmes 1, 2, 3, 4, 5, 6, 9, 12 et 14, un signal sonore retentit en cours du programme pour vous signaler que l'ajout d'ingrédients se fait à ce moment-là. Les ingrédients ajoutés ne seront pas broyés par les pales de pétrissage.
- Note : veuillez insérer uniquement des ingrédients de petite taille ou prévoyez de les découper en morceaux avant de les insérer dans le distributeur.

9. **Lancez le programme** en appuyant sur la touche ► ||.


10. **Pour mettre en pause ou annuler un programme en cours** (si nécessaire), vous pouvez appuyer sur la touche ► || pendant 3 secondes.

11. **Déroulement du programme** : Le programme exécutera automatiquement diverses opérations. Vous pouvez regarder le déroulement du programme via la fenêtre d'aperçu sur le couvercle et suivre le processus sur l'écran d'affichage avec les symboles suivants :

Pétrissage 

Levée 

Cuisson 

Maintien au chaud 

- Parfois, de la condensation peut se produire pendant la cuisson sur la fenêtre d'aperçu, ceci est normal. Vous pouvez huiler légèrement la vitre pour pallier ce problème.
 - Le couvercle de l'appareil peut être ouvert pendant le pétrissage mais n'ouvrez pas le couvercle de l'appareil pendant la cuisson. Le pain peut s'affaisser.
 - Après 5 minutes de pétrissage, vérifiez la consistance de la pâte. Cela devrait être une boule molle et collante. Si elle est trop sèche, ajoutez-y un peu de liquide. Si elle est trop humide, ajoutez un peu de farine (1/2 à 1 cuillère à café une ou plusieurs fois, selon les besoins).
12. **Fin du programme** : Lorsque le programme est terminé, dix signaux sonores retentissent et l'écran indique "0:00". L'appareil passe automatiquement en mode de maintien au chaud pendant 1 heure maximum. Dans ce mode, de l'air chaud circule à l'intérieur de l'appareil. Vous pouvez mettre fin prématurément à la fonction de maintien au chaud en maintenant la touche ► || enfoncée jusqu'à ce que deux signaux sonores retentissent.
- Note : Le « maintien au chaud » ne s'applique pas aux programmes 4,7,10 ou 13.

- **Avertissement** : Avant d'ouvrir le couvercle de l'appareil, débranchez la fiche d'alimentation de la prise murale. Lorsqu'il n'est pas utilisé, l'appareil ne doit jamais être branché !

Sortir le pain : Mettez des gants de cuisine et soulevez le couvercle. **Attention aux émissions de vapeur !** Lorsque vous retirez la cuve, utilisez toujours des maniques ou des gants de cuisine. **Gardez à l'esprit que la cuve à pain est très chaude !** 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.

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 !**

Retournez la cuve à pain sur une grille de refroidissement et secouez-la doucement jusqu'à ce que le pain ou le gâteau tombe.

Laissez le pain ou le gâteau refroidir au moins 20 minutes.

Veuillez à bien retirer les pales de pétrissage du pain ou du gâteau avant de le trancher.

Astuce : Si vous retirez les pales de pétrissage après le dernier pétrissage de la pâte, le pain restera intact lorsque vous le retirerez de la cuve.

Appuyez brièvement sur la touche ► || pour interrompre le processus de cuisson ou débranchez la fiche d'alimentation de la prise murale.

Ouvrez le couvercle de l'appareil et retirez la cuve. Vous pouvez sortir la pâte avec les mains farinées et retirer les pales de pétrissage.

Remplacez la pâte et fermez le couvercle de l'appareil.

Rebranchez la fiche dans la prise murale et appuyez sur la touche ► ||. Le programme de cuisson se poursuit.

Laissez le pain refroidir au moins 20 minutes avant de le déguster.

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 programmes
















La durée de fonctionnement augmente avec le niveau de brunissage et le poids sélectionnés. Un pain de 900 g de couleur claire prend le moins de temps, un pain de 1,4 kg de couleur foncée est le plus long.

- ✓ = oui
x = non

Programmes	Description	Temps en fonction du poids			Brunissage réglable	Distributeur de céréales disponible	Départ différé possible
		1	2	3			
① Basic	1 - Basique. Pour les pains blancs composés en grande partie de farine de blé. Vous obtenez un pain de consistance compacte.	2:53	3:00	3:06	✓	✓	✓
② Quick	2 - Rapide. Mode rapide du mode basique. Le pain est plus petit et a une texture plus dense.	2:40			✓	✓	✓
③ French	3 - Français. Ce programme convient à la cuisson de pains moelleux à base de farines finement moulues. Vous obtenez généralement des pains moelleux à la croûte croustillante.	3:40	3:49	3:58	✓	✓	✓
④ Ultra Fast	4 - Ultra-rapide. Le pain est plus petit et plus grossier que le pain cuit avec le programme Rapide .	2:10			✓	x	x
⑤ Whole wheat	5 - Blé complet. Ce programme convient au traitement de farines fortes telles que la farine de blé complet ou la farine de seigle complète. On obtient ainsi un pain lourd et compact.	3:37	3:45	3:50	✓	✓	✓
⑥ Cake	6 - Gâteaux. Utilisez ce programme pour cuire votre gâteau selon vos propres recettes ou même des préparations à gâteau.	1:50			✓	✓	✓

Programmes	Description	Temps en fonction du poids			Brunissage réglable	Distributeur de céréales disponible	Départ différé possible
		1	2	3			
⑦ Dough	7 - Pâte. Pour pétrir et lever la pâte. La pâte levée pour les petits pains, les pizzas ou autres pâtisseries peut être pétrie avec ce programme. Une cuisson en différé est possible. Cela vous permet de finaliser la pâte à un moment précis. Le programme comprend des phases de pétrissage et de levée.	1:30			x	x	✓
⑧ Bake	8 - Cuisson. Pour la cuisson supplémentaire de pains très légers ou mal cuits. Vous pouvez également cuire de la pâte toute prête avec ce programme. Ce programme n'inclut pas le pétrissage ou la levée. Le pain sera maintenu au chaud pendant près d'une heure après la fin de la cuisson. Cela évite que le pain ne devienne trop humide.	0:10			✓	x	x
⑨ Sandwich	9 - Sandwich. Ce programme est idéal si vous souhaitez ajouter du sucre supplémentaire ou des ingrédients (tels que des fruits secs, du chocolat, etc.) à votre pain. Le programme permet d'obtenir un pain moelleux et plus aéré.	3:00	3:05	3:10	✓	✓	✓
⑩ Jam	10 - Confiture. Ce programme est utilisé pour préparer de la confiture, de la marmelade, de la gelée et d'autres pâtes à tartiner à base de fruits.	1:20			x	x	x
⑪ Mix/Stir	11 - Mélanger. Pour mélanger/pétrir les ingrédients.	0:20			x	x	x

Programmes	Description	Temps en fonction du poids			Brunissage réglable	Distributeur de céréales disponible	Départ différé possible
							
⑫  Gluten free	12 - Sans gluten. Pour les pains à base de farines et mélanges à pâtisserie sans gluten. Les farines sans gluten nécessitent plus de temps pour assimiler les liquides et ont des propriétés de levée différentes.	2:55	3:00	3:06	✓	✓	✓
⑬  Yogurt	13 - Yaourt. Ce programme vous permet de préparer des yaourts à base de lait de vache ou de soja.	8:00			✗	✗	✗
⑭  Custom	14 - Programme personnalisable. Personnalisez les temps de pétrissage, levée, cuisson et maintien au chaud du pain que souhaitez réaliser. Pétrissage 1 : de 5 à 13 minutes Levée 1 : de 25 à 60 minutes Pétrissage 2 : de 5 à 20 minutes (si vous sélectionnez 5 minutes, pendant le fonctionnement, la fonction d'ajout automatique d'ingrédients sera désactivée). Levée 2 : de 0 à 40 minutes Levée 3 : de 0 à 60 minutes Cuisson : de 0 à 80 minutes Maintien au chaud : de 0 à 60 minutes	Temps par défaut à ajuster :			✗	✓	✓
	0:10						
	0:30						
	0:10						
	0:20						
	0:40						
	1:00						
	1:00						

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. Protégez l'appareil des projections d'eau et de l'humidité, car cela pourrait provoquer un choc électrique.
- Nettoyez le corps de l'appareil avec un chiffon doux et humide et, si nécessaire, un détergent doux (type liquide vaisselle). Essuyez avec un chiffon sec et doux.
- Nettoyez la cuve à pain, les pales de pétrissage, la cuillère à mesurer, le gobelet à mesurer, le distributeur d'ingrédients et la tige d'extraction 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 les pales de pétrissage ne peuvent pas être nettoyées 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.
- En raison de l'humidité et de la vapeur, l'apparence de la surface de diverses pièces peut subir des modifications au fil du temps. Cela n'affecte pas la qualité ou les performances fonctionnelles de l'appareil.

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	Solutions possibles
Que dois-je faire si les pales de pétrissage restent coincées à l'intérieur de la cuve après la cuisson ?	Détachez le pain et retirez-le de la cuve. Ensuite, mettez de l'eau chaude dans la cuve pour que les pales de pétrissage soient submergées. Attendez 10 minutes, puis sortez les pales de pétrissage et nettoyez-les. (↳ Nettoyage et entretien).
Que se passe-t-il si le pain reste dans la machine à pain ?	La fonction de « maintien au chaud » permet de conserver le pain au chaud pendant 1 heure et à l'abri de l'humidité. Si le pain reste plus d'une heure dans la machine à pain, il peut devenir humide.
Puis-je laver la cuve et les pales de pétrissage au lave-vaisselle ?	Non. Veuillez laver la cuve et les pales de pétrissage à la main.
Pourquoi la pâte n'est-elle pas remuée, même si le moteur fonctionne ?	Assurez-vous que les pales de pétrissage et la cuve sont correctement positionnés.
Que faire si les pales de pétrissage restent coincées dans le pain ?	Vous pouvez retirer les pales avec la tige d'extraction fournie.
Que se passe-t-il en cas de panne de courant pendant l'exécution d'un programme ?	En cas de panne de courant n'excédant pas 10 minutes, la machine à pain reprendra à l'étape du programme en cours jusqu'à la fin.
Combien de temps faut-il pour cuire du pain ?	Veuillez consulter le tableau des programmes fourni dans cette notice pour connaître le temps exact en fonction du résultat souhaité.
Quelle taille de pain puis-je faire ?	3 tailles de pain sont disponibles : 900 g, 1,2 kg et 1,4 kg. Appuyez sur la touche  pour choisir une taille de pain.
Pourquoi la fonction de "départ différé" ne peut-elle pas être utilisée lors de la cuisson avec du lait frais par exemple ?	Les produits frais comme le lait ou les œufs se gâtent s'ils restent trop longtemps dans l'appareil.
De la fumée sort par les ouvertures de ventilation pendant le processus de cuisson. Certains ingrédients ou huiles adhèrent à l'élément chauffant ou à la zone environnante.	Débranchez l'appareil, laissez-le refroidir complètement et nettoyez la résistance (↳ Nettoyage et entretien). Laissez sécher complètement.

Problèmes	Solutions possibles
Les ingrédients ne sont pas malaxés uniformément et le pain est mal cuit.	<ul style="list-style-type: none"> Le programme sélectionné ne convient pas pour les ingrédients. Sélectionnez un programme approprié pour vos ingrédients. Le couvercle a été ouvert fréquemment pendant le processus de cuisson. N'ouvrez pas le couvercle pendant le fonctionnement, en particulier lors du dernier processus de levée. Le mélange est trop compact, la pale de pétrissage ne peut pas pétrir correctement. Sortez la cuve à pain et faites fonctionner l'appareil à vide. Si les pales tournent normalement, ajoutez un peu de liquide à votre pâte pour éliminer toute résistance. Si elles ne tournent pas normalement, contactez le service après-vente.
Le pain est si volumineux qu'il pousse le couvercle.	Il y a trop de levure, de farine ou d'eau. La température ambiante est trop élevée. Transférez l'appareil dans un endroit plus frais (entre 15 °C et 34 °C).
La pâte déborde de la cuve à pain.	Il y a trop de liquide ou trop de levure. Réduisez les quantités.
Le pain tombe au milieu pendant la cuisson.	<ul style="list-style-type: none"> Pas de bicarbonate de soude / levure en poudre. Utilisez de la farine ou ajoutez du bicarbonate de soude ou de la levure chimique à la farine. La levure n'a pas réagi correctement en raison de la température élevée de l'eau. Utilisez la levure avec de l'eau à température ambiante. L'eau en trop grande quantité rend la pâte trop humide et trop molle. Ajustez la quantité d'eau dans la recette.
Le poids du pain est très élevé et la texture est trop dense.	<ul style="list-style-type: none"> Trop de farine / trop peu d'eau. Réduisez la quantité de farine / augmentez la quantité d'eau. Trop de fruits dans la pâte. Réduisez la quantité de morceaux de fruits. Trop de farine de blé. Augmentez la quantité de levure.

Problèmes	Solutions possibles
L'appareil se met en fonctionnement, mais la pâte n'est pas pétrie.	<ul style="list-style-type: none"> • La cuve à pain n'est pas fixée correctement. Fixez la cuve à pain correctement. • La quantité de pâte est trop importante pour être pétrie. Vérifiez la pâte et retirez une partie si nécessaire.
La taille du pain est trop petite ou le pain ne s'est pas soulevé.	<ul style="list-style-type: none"> • Pas ou trop peu de levure. • La levure n'a pas réagi correctement en raison de la température élevée de l'eau, du mélange de levure avec du sel ou de la température ambiante qui est basse. Vérifiez la quantité et les performances de la levure. Réajustez la température de l'eau, la quantité de sel ou la température ambiante en conséquence.
Le milieu du pain est creux.	<ul style="list-style-type: none"> • Trop d'eau ou de levure ou pas de sel. Ajustez la quantité d'eau ou de levure ou ajoutez du sel. • La température de l'eau est trop élevée. Ajustez la température de l'eau.
Ingrédients secs / en poudre collés sous la surface du pain.	<ul style="list-style-type: none"> • Ingrédients fortement glutineux, tels que beurre et bananes, dans le pain. Enlevez les ingrédients très gluants de la recette. • Pas assez d'eau. Ajustez la quantité d'eau dans la recette du pain.
La croûte est trop épaisse et la couleur de cuisson est trop sombre lorsque vous préparez des gâteaux / du pain avec beaucoup de sucre.	La quantité de sucre est trop élevée et augmente le brunissage. Appuyez sur la touche ► pour interrompre le programme 5 à 10 minutes avant la fin. Gardez le gâteau / pain dans la cuve pendant environ 20 minutes avec le couvercle fermé avant de le retirer.
L'écran affiche "HHH" après le démarrage du programme.	Cela signifie que la température à l'intérieur de la cuve à pain est trop élevée. Vous devez arrêter le programme et débrancher immédiatement la prise de courant. Ouvrez ensuite le couvercle et laissez la machine refroidir complètement avant de la réutiliser.
L'écran affiche "EE0" après avoir appuyé sur la touche ► .	Il y a un défaut du capteur de température. Débranchez l'appareil de la prise de courant puis, rebranchez-le. Si le message d'erreur est toujours affiché, veuillez contacter le service après-vente de votre magasin revendeur.

your product

Contents of the box

- 1 bread maker
- 1 measuring spoon
- 1 measuring cup
- 2 kneading paddles
- 1 removal key
- 1 user manual

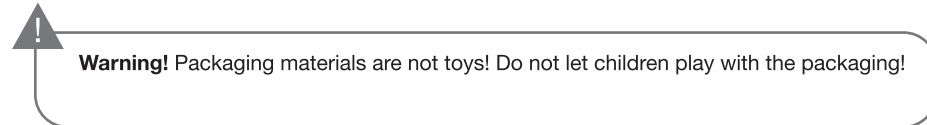
Technical characteristics

- Power supply: 220-240 V~ 50 Hz
- Power: 900 W
- Capacity: 3.8 L
- 14 programs (including gluten-free bread, sandwich bread, yoghurt, jam, a customised program, etc.)
- 3 bread sizes: 900 g, 1.2 kg and 1.4 kg
- 3 browning levels
- Keep warm for 1 hour
- Audible signal at the end of the program
- Removable non-stick pan
- Delayed start up to 13 hours, including program time (available on certain programs only)
- Fruit nut dispenser integrated into the lid
- Power cord length: 86 cm

before first use

Unpacking

- 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 materials and keep them so that you can store your appliance and its accessories.



Pre-cleaning

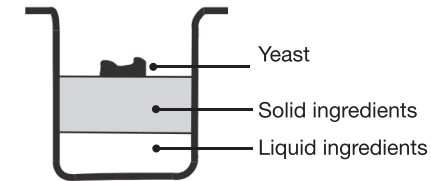
- Clean the appliance and accessories (↳ Cleaning and maintenance).
- Wipe the exterior surface of the bread maker with a clean, damp cloth before using it. Do not use abrasive cleaning products or cleaning powders.
- Remove the protective film from the control panel.

First use

- The appliance may produce some steam 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.
- Run an initial program without food to eliminate the residues produced by the manufacturing process. Select the "**8 Baking**" mode and let the appliance run without any ingredients for approximately 10 minutes.
- Then leave the appliance to cool down completely. Clean the appliance, the bread pan and the kneading paddles (↳ Cleaning and maintenance).

information on use

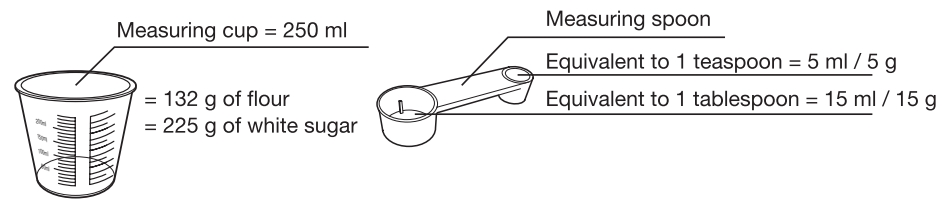
- Add the ingredients in the correct order and in the proportions set out in the recipe. Use the measuring cup and measuring spoon to do this. Use only fresh ingredients for optimal results.
- Always pour the liquid into the pan first, then the flour, then the yeast so that the yeast does not come into 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 loaf 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 to 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, chocolate chips, cereals, 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.

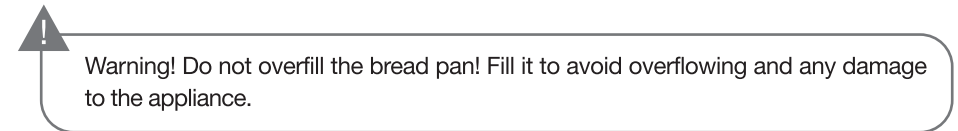
using the appliance

Installation

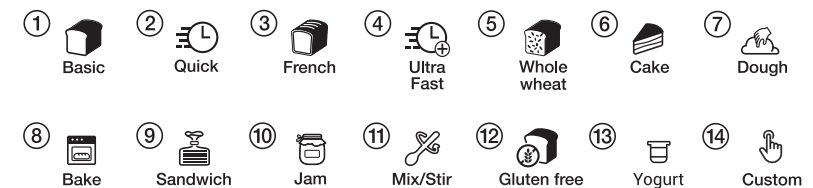
1. Put the appliance on a flat, stable, heat-resistant surface that can bear its weight.
2. Grease the bread pan with heat-resistant margarine or butter to prevent the dough from sticking to it.
3. Grease the kneading paddles with heat-resistant margarine or butter. This will prevent the dough from sticking and make it easier to disassemble after use.
4. Insert the bread pan into the appliance and make sure it is properly secured in place.
5. Slip the kneading paddles onto the drive shaft in the bread pan. Make sure they are fully seated.












Preparing the bread



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







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 the "1 Basic" program with a **medium** browning level and a **medium weight of 1.2g**.
4. **Choose a program:** press one or more times on the program selection button ≡ (see the chapter titled **Description of programs**). Each time the button is pressed, the program number increases by one.



5. **Choose the browning level:** press the  button one or more times: 3 browning levels of the crust can be selected¹ : **light** , **medium**  or **dark** . An arrow ▼ indicates the selection made.
- Note: you cannot choose the browning level for programs 7, 10, 11 and 13.
6. **Choose the size of the loaf:** press the  button one or more times: 3 bread sizes are available: **900 g** , **1.2 kg**  or **1.4 kg** . An arrow ▲ indicates the selection made.
- Note: you cannot choose the loaf size for programs 2, 4, 6, 7, 8, 10, 11 and 13.
7. **To program a delayed start:** use the  and  buttons to increase or decrease the time of the selected program. You can delay the start of the program **by up to 13 hours** (the program time is included in the delayed time). Each press of the button increases or decreases the time by 10 minutes.
- Then press the  button to confirm. The two dots on the screen flash and the programmed time begins to count down. When the program is finished, 10 beeps will sound and the display will show "0:00".


Example: It's 8:00 a.m. and you want your bread to be ready at 3:30 p.m., which is in 7 hours and 30 minutes. Choose program 1 (adjust the loaf size and browning level) and press the  button until 7h30 appears on the screen (as you want the bread to be finished in 7 hours and 30 minutes). Then press the  button to confirm. The timer starts.

- Note: you cannot delay the start of programs 4, 8, 10, 11 and 13.
- You can press and hold the  and  buttons to scroll through the times more quickly.
- Do not delay a program that contains perishable foods such as eggs, milk, crème fraîche, cheese, etc.

8. **Adding ingredients during the program:** You can add cereals, fruits and other seeds (walnuts, hazelnuts, almonds, chocolate chips, etc.) into your mix. In this case, place them in the dispenser provided for this purpose on the lid. For programs 1, 2, 3, 4, 5, 6, 9, 12 and 14, an audible signal sounds during the program to let you know that ingredients are being added at that time. The added ingredients will not be crushed by the kneading paddles.
- Note: only add small ingredients or chop them into pieces before adding them to the dispenser.
9. **Start the program** by pressing the  button.
10. **To pause or cancel a running program** (if necessary), you can press the  button for 3 seconds.

11. **Progress of the program:** The program will automatically perform various operations. You can watch the progress of the program by looking through the preview window on the lid and follow the process on the display with the following symbols:

Kneading 
 Proofing 
 Baking 
 Keep warm 

- Sometimes, condensation may occur on the preview window during baking. This is normal. You can lightly oil the window to prevent this.
 - The lid of the appliance can be opened during kneading but do not open the lid of the appliance during baking. The loaf may collapse.
 - After 5 minutes of kneading, check the consistency of the dough. It should have the consistency of a soft, sticky ball. If it is too dry, add a little liquid. If it is too wet, add a little flour (1/2 to 1 teaspoon at a time, as needed).
12. **End of program:** When the program is finished, 10 beeps will sound and the display will show "0:00". The appliance automatically switches to the keep-warm mode for a maximum of 1 hour. In this mode, hot air circulates inside the appliance. You can end the keep-warm function prematurely by pressing and holding the  button until you hear two beep sounds.
- Note: The "keep warm" mode does not apply to programs 4, 7, 10 or 13.

¹ On certain programs only.

- **Warning:** Before opening the lid of the appliance, unplug the power plug from the wall outlet. When not in use, the appliance must never be plugged in!

Remove the loaf: Put on oven mitts and lift the lid. **Watch out for the steam coming out of the bread maker!** When removing the pan, always use potholders or oven mitts. **Bear in mind that the bread pan is very hot!** Place the bread pan on a cooling rack which is on a heat-resistant surface. Let the bread pan cool for a few minutes. 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!**

Turn the bread pan upside down onto a cooling rack and shake it gently until the bread or cake falls out.

Leave the loaf or cake to cool for at least 20 minutes before cutting it.


Be sure to remove the kneading paddles from the bread or cake before slicing it.

Tip: If you remove the kneading paddles after the last kneading of the dough, the loaf will remain intact when you remove it from the pan.

Briefly press the button  to stop the baking process or unplug the power plug from the wall outlet.


Open the lid of the appliance and remove the pan. You can remove the dough with floured hands and remove the kneading paddles.


Put the dough back and close the lid of the appliance.

Put the plug back into the wall outlet and press the  button. The baking program continues.

Leave the loaf to cool for at least 20 minutes before tasting it.



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 programs



The running time increases with the selected browning level and weight of the bread. A 900 g light-coloured bread takes the shortest time, and a 1.4 g dark-coloured bread takes the longest time.

✓ = yes

✗ = no

Programs	Description	Time according to weight			Browning adjustment	Fruit nut dispenser	Delayed start
		 1	 2	 3			
①  Basic	1 - Basic. For white breads made largely from wheat flour. The loaf will have a compact consistency.	2:53	3:00	3:06	✓	✓	✓
②  Quick	2 - Fast. Fast mode of the basic mode. The bread is smaller with a more dense texture.	2:40			✓	✓	✓
③  French	3 - French. This program is suitable for baking soft breads made from finely ground flours. The breads usually have a soft crumb with a crispy crust.	3:40	3:49	3:58	✓	✓	✓
④  Ultra Fast	4 - Ultra-fast. The bread is smaller and coarser than the bread baked using the Fast program.	2:10			✓	✗	✗
⑤  Whole wheat	5 - Wholemeal. This program is suitable for processing strong flours like wholemeal flour or whole rye flour. This produces a heavy and compact bread.	3:37	3:45	3:50	✓	✓	✓
⑥  Cake	6 - Cakes. Use this program to bake your cake according to your own recipes or even cake mixes.	1:50			✓	✓	✓

Programs	Description	Time according to weight			Browning levels	Fruit nut dispenser	Delayed start
⑦ Dough	7 - Dough. To knead and proof the dough. Raised dough for rolls, pizzas or other pastries can be kneaded with this program. Delayed baking is available. This allows you to finish off the dough at a specific time. The program includes the kneading and proofing phases.	1:30			✗	✗	✓
⑧ Bake	8 - Baking. For the additional baking of very light or unbaked breads. You can also bake ready-made dough with this program. This program does not include the kneading or proofing. The loaf will be kept warm for almost an hour after baking has finished. This prevents the bread from becoming too wet.	0:10			✓	✗	✗
⑨ Sandwich	9 - Sandwich. This program is ideal if you want to add extra sugar or ingredients (e.g. dried fruit, chocolate, etc.) to your bread. The program is for making a softer and more airy bread.	3:00	3:05	3:10	✓	✓	✓
⑩ Jam	10 - Jam. This program is used to prepare jam, marmalade, jelly and other fruit spreads.	1:20			✗	✗	✗
⑪ Mix/Stir	11 - Mix. To mix/knead the ingredients.	0:20			✗	✗	✗

Programs	Description	Time according to weight			Browning levels	Fruit nut dispenser	Delayed start
⑫ Gluten free	12 - Gluten free. For loaves and pastries made with gluten-free flours and baking mixes. Gluten-free flours require more time to assimilate liquids and have different proofing properties.	2:55	3:00	3:06	✓	✓	✓
⑬ Yogurt	13 - Yoghurt. This program is for preparing yoghurts made from cow's milk or soy.	8:00			✗	✗	✗
⑭ Custom	14 - Customisable program. Customise the kneading, proofing, baking and keep-warm times of the bread you want to make. Kneading 1: 5 to 13 minutes Proofing 1: 25 to 60 minutes Kneading 2: 5 to 20 minutes (if you select 5 minutes, when it is running, the automatic function for adding fruit and nut ingredients will be disabled). Proofing 2: 0 to 40 minutes Proofing 3: 0 to 60 minutes Baking: 0 to 80 minutes Keep warm: 0 to 60 minutes	Default time to adjust: 0:10 0:30 0:10 0:20 0:40 1:00 1:00			✗	✓	✓

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. Protect the appliance from splashing water and humidity, as this could cause an electric shock.
- Clean the body of the appliance with a soft, damp cloth and, if necessary, a mild detergent (e.g. washing-up liquid). Wipe with a soft dry cloth.
- Clean the bread pan, kneading paddles, measuring spoon, measuring cup, fruit and nut dispenser, and removal key in warm water with a soft sponge and some mild detergent. Wipe with a soft dry cloth.
- The bread pan and kneading paddles cannot 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.
- The surface appearance of various parts may change over time because of moisture and steam. This does not affect the quality or performance of the appliance.

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	Possible solutions
What should I do if the kneading paddles get stuck inside the pan after baking?	Loosen the bread and remove it from the pan. Then, add hot water to the pan until the kneading paddles are submerged. Wait 10 minutes, then remove the kneading paddles and clean them. (↳ Cleaning and maintenance).
What happens if the loaf stays in the bread machine?	The "keep warm" function keeps the bread warm for 1 hour and protects it from moisture. If the loaf is left in the bread machine for more than an hour, it can become damp.
Can I wash the pan and kneading paddles in the dishwasher?	No. Wash the pan and kneading paddles by hand.
Why is the dough not stirred even though the motor is running?	Make sure that the kneading paddles and pan are correctly positioned.
What should you do if the kneading paddles get stuck in the bread?	You can remove the paddles with the removal key provided.
What happens if there is a power cut while a program is running?	In the event of a power cut, that does not exceed 10 minutes, the bread maker will resume at the current step of the program and continue to the end.
How long does it take to bake bread?	Check out the program table in this manual to find the exact time for the result you want.
What size of loaf can I make?	3 bread sizes are available: 900g, 1.2kg and 1.4kg. Press the  button to choose a loaf size.
Why can't the "delayed start" function be used when baking with fresh milk, for example?	Fresh products, such as milk or eggs, will spoil if left in the appliance for too long.
Some smoke is coming out of the vents during baking. Some ingredients or oil can get stuck to the heating element or surrounding area.	Unplug the appliance, let it cool down completely and clean the heating element (↳ Cleaning and maintenance). Leave to dry completely.

Problems	Possible solutions
The ingredients are not mixed evenly and the bread is poorly baked.	<ul style="list-style-type: none"> • The selected program is not suitable for the ingredients. Select a suitable program for your ingredients. • The lid was opened frequently during baking. Do not open the lid while the program is running, especially during final proofing. • The mixture is too compact and the kneading paddle cannot knead properly. Remove the bread pan and run the appliance empty. If the paddles are rotating normally, add a little liquid to the dough to eliminate any resistance. If they are not rotating normally, contact the after-sales service.
The loaf is so big that it is pushing the lid up.	There is too much yeast, flour or water. The room temperature is too high. Move the appliance to a cooler location (between 15°C and 34°C).
The dough is overflowing from the bread pan.	There is too much liquid or too much yeast. Reduce the quantities.
The dough collapses in the middle during baking.	<ul style="list-style-type: none"> • No bicarbonate of soda/baking powder. Use flour, or add some bicarbonate of soda or baking powder to the flour. • The yeast did not react properly because the water temperature is too high. Use the yeast with water at room temperature. • Too much water makes the dough too wet and too soft. Adjust the amount of water in the recipe.
The bread is very heavy and the texture is too dense.	<ul style="list-style-type: none"> • Too much flour / too little water. Reduce the amount of flour / increase the amount of water. • Too much fruit in the dough. Reduce the amount of fruit pieces. • Too much wheat flour. Increase the amount of yeast.
The appliance starts working, but the dough is not kneaded.	<ul style="list-style-type: none"> • The bread pan is not properly locked in place. Make sure the bread pan is properly locked in place. • There is too much dough to knead. Check the dough and remove some if necessary.

Problems	Possible solutions
The bread is too small or the dough did not rise.	<ul style="list-style-type: none"> • No yeast or too little yeast. • The yeast did not react properly because the water temperature is too high, the yeast is mixed with the salt, or the room temperature is too low. Check the quantity and effectiveness of the yeast. Readjust the water temperature, the quantity of salt or the room temperature accordingly.
The centre of the bread is hollow.	<ul style="list-style-type: none"> • Too much water or yeast, or no salt. Adjust the amount of water or yeast, or add some salt. • The water temperature is too high. Adjust the water temperature.
Dry/powdered ingredients stuck under the surface of the bread.	<ul style="list-style-type: none"> • Highly glutinous ingredients in the bread, e.g. butter and bananas. Remove the very sticky ingredients from the recipe. • Not enough water. Adjust the amount of water in the bread recipe.
The crust is too thick and the baking colour is too dark when making cakes/breads with a lot of sugar.	The amount of sugar is too high and increases browning. Press the ► button to stop the program 5 to 10 minutes before the end. Leave the cake/bread in the pan for about 20 minutes with the lid closed before removing it.
The display shows "HHH" after starting the program.	This means that the temperature inside the pan is too high. Stop the program and unplug the power outlet immediately. Then open the lid and allow the machine to cool down completely before using it again.
The display shows "EE0" after pressing on the ► button.	There is a temperature sensor fault. Unplug the appliance from the socket, then plug it back in again. If the error message is still displayed, contact the after-sales service of your retailer.

su producto

Contenido de la caja

- 1 panificadora
- 1 cuchara medidora
- 1 vaso medidor
- 2 palas amasadoras
- 1 varilla de extracción
- 1 manual de instrucciones

Características técnicas

- Alimentación: 220-240 V~ 50 Hz
- Potencia: 900 W
- Capacidad: 3,8 l
- 14 programas (incluidos pan sin gluten, pan de molde, yogur, confitura, un programa personalizado, etc.)
- 3 tamaños de pan: 900 g, 1,2 kg y 1,4 kg
- 3 grados de tostado
- Mantenimiento de la temperatura durante 1 hora
- Señal acústica de fin de programa
- Depósito antiadherente extraíble
- Inicio diferido hasta 13 horas, tiempo del programa incluido (disponible solo en algunos programas)
- Distribuidor de ingredientes integrado en la tapa
- Longitud del cable de alimentación: 86 cm

antes de usar el aparato por primera vez

Desembalaje

- Compruebe el contenido de la caja para comprobar si faltan accesorios o si ha habido algún accidente durante el transporte. Si el aparato está dañado o faltan piezas, no utilice el aparato y comuníquese a su distribuidor.
- Retire todo el material de embalaje y consérvelo para guardar el aparato y sus accesorios.



Advertencia: ¡Los materiales del embalaje no son juguetes! ¡Nunca deje que los niños jueguen con los embalajes!

Limpieza previa

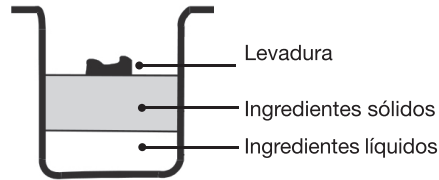
- Limpie el aparato y los accesorios (→ Limpieza y mantenimiento).
- Limpie la superficie exterior de la panificadora con un paño limpio y húmedo antes de utilizarla. No utilice productos abrasivos ni limpiadores en polvo agresivos de manera recurrente.
- Retire el film de protección del panel de control.

Primer uso

- Pueden desprenderse vapores durante el primer uso del aparato. Esto es normal y no indica ningún fallo. Durante el primer uso, coloque el aparato en un lugar bien ventilado.
- Para eliminar los residuos de fabricación, ejecute un primer programa sin alimentos. Seleccione el programa «**8 Cocción**» y deje que el aparato gire en vacío durante aproximadamente 10 minutos.
- A continuación, deje enfriar el aparato por completo. Limpie el aparato, el depósito de pan y las palas amasadoras (→ Limpieza y mantenimiento).

información sobre el uso

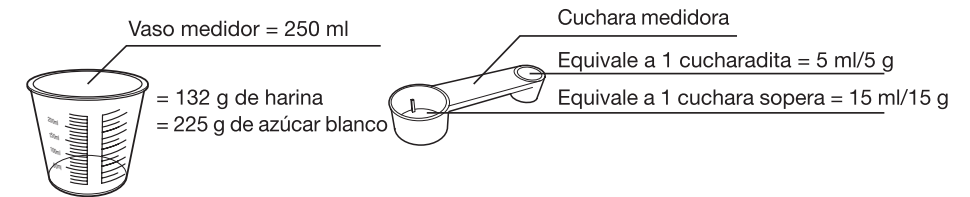
- Añada los ingredientes en el orden correcto y respetando las proporciones. Para ello, utilice el vaso medidor y la cuchara medidora. Utilice únicamente ingredientes frescos para obtener un resultado óptimo.
- Vierta siempre en primer lugar el líquido en el depósito, después la harina, y por último la levadura, de forma que la levadura no entre en contacto con el líquido y no empiece a fermentar demasiado pronto.



- Los ingredientes destinados a una preparación inmediata deben estar a temperatura ambiente.
- La temperatura ideal del agua y de los demás líquidos debe estar comprendida entre 20 °C y 25 °C.
- La levadura es fundamental para que la masa suba. Debe conservarse en el frigorífico porque pierde sus propiedades a altas temperaturas. Antes de utilizarla, compruebe la fecha y el tiempo de conservación de la levadura. Colóquela en el frigorífico lo antes posible después de cada uso. Generalmente, si la masa no sube, se debe a que la levadura ha perdido sus propiedades.
- Para asegurarse de que su pan fermentará correctamente más tarde, compruebe si su levadura está fresca y activa con el siguiente método:
 1. Vierta 1/2 taza de agua tibia en el vaso medidor.
 2. Ponga una cucharadita de azúcar blanco en el vaso y remueva, después espolvoree 2 cucharaditas de levadura en el agua.
 3. Coloque el vaso medidor en un lugar caliente durante aproximadamente 10 minutos. No remueva el agua.
 4. La espuma debe coincidir con la marca de un globo. De lo contrario, la levadura está caducada o inactiva.
- Se puede utilizar levadura fresca o deshidratada. Para una cocción programada, no se puede utilizar levadura fresca. Convierta las cantidades de levadura fresca y de levadura deshidratada activas de la siguiente forma:
 - 1 cucharadita de levadura fresca = 3/4 de una cucharadita de levadura deshidratada
 - 1,5 cucharadita de levadura fresca = 1 cucharadita de levadura deshidratada
 - 2 cucharaditas de levadura fresca = 1,5 cucharadita de levadura deshidratada

- La sal le dan buen sabor al pan si se utiliza en pequeñas cantidades. Abusar de ella puede evitar que la masa suba.
- El azúcar influye en el color y el grosor de la corteza. Para una corteza menos oscura y más fina, reduzca un 20% la cantidad de azúcar.
- Una pequeña cantidad de mantequilla es suficiente para afinar el pan y hacerlo más blando. Si añade un poco de mantequilla a la masa para el pan blanco, obtendrá una masa para repostería.
- Los huevos dan un color bonito al pan. Sin embargo, los huevos tienden a resecar la masa. Utilice los huevos con moderación y añádalos siempre bien batidos.
- Para obtener una mejor consistencia del pan, mezcle la harina blanca (60%) con harina integral (40%).

Utilice el vaso medidor y la cuchara medidora incluidos.



Introduzca los ingredientes en el orden indicado.

De forma general, respete el siguiente orden:

Ingredientes líquidos, huevos, sal, harina seca, levadura... Mientras que vierte los ingredientes, no empape la harina con los líquidos. La levadura solo puede colocarse sobre la harina seca. Además, **la levadura no debe entrar en contacto, de ninguna manera, con la sal.**

Una señal acústica al final del segundo paso de amasado le indica que debe añadir ingredientes de tipo uvas, semillas de sésamo, pepitas de chocolate, cereales, etc. Si estos se incorporan demasiado pronto, el sabor corre el riesgo de disminuir.

Algunos ingredientes son perecederos. La leche fresca, los huevos, las frutas y verduras y la levadura fresca no se pueden utilizar para una cocción programada.

utilización del aparato


Instalación

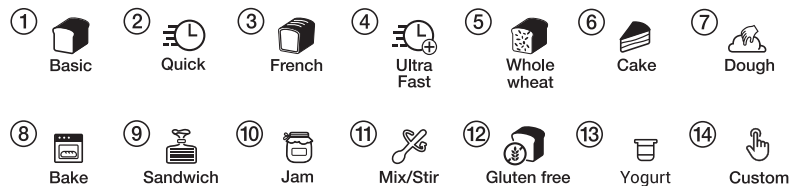
1. Coloque el aparato sobre una superficie plana, estable y resistente al calor, que pueda soportar su peso.
2. Engrase el depósito de pan con margarina resistente al calor o mantequilla para evitar que la masa se pegue al depósito.
3. Engrase las palas amasadoras con margarina resistente al calor o mantequilla. Esta operación evitará que la masa se pegue y facilitará el desmontaje después de su uso.
4. Inserte el depósito de pan en el aparato con cuidado de que quede correctamente fijado.
5. Inserte las palas amasadoras en las varillas de accionamiento en el interior del depósito de pan. Asegúrese de introducirlas por completo.












Preparación del pan



1. Vierta los ingredientes en el depósito, como se indica en la sección llamada **Consejos prácticos**.



¡Atención! ¡No llene demasiado el depósito de pan! Llénelo de tal forma que no se produzcan reboses y así evitar daños en el aparato.

2. Cierre la tapa.
3. Enchufe el cable de alimentación a una toma de corriente apta.
 - Sonará una señal acústica y la pantalla se iluminará y mostrará «3:00»
 - El aparato está configurado por defecto en el programa «1 Básico» y configurado en el nivel de tostado **medio** y en el peso **medio (1,2 kg)**.
4. **Seleccione un programa:** pulse una o varias veces el botón de selección de programas  (consulte el capítulo titulado **Descripción de los programas**). Con cada pulsación de la tecla, el número del programa se incrementa.



5. **Seleccione el grado de tostado:** pulse una o varias veces la tecla : se pueden seleccionar 3 grados de tostado de la corteza. 1 : **claro** , **medio**  u **oscuro** . Una flecha ▼ indica la opción elegida.
 - Nota: no puede elegir el grado de tostado en los programas 7, 10, 11 y 13.
6. **Seleccione el tamaño del pan:** pulse una o varias veces la tecla : Hay disponibles 3 tamaños de pan¹: **900 g** , **1,2 kg**  o **1,4 kg** . Una flecha ▲ indica la opción elegida.
 - Nota: no puede elegir el tamaño del pan en los programas 2, 4, 6, 7, 8, 10, 11 y 13.
7. **Para programar un inicio diferido:** utilice las teclas  y  para incrementar o reducir la duración del programa seleccionado. Puede diferir el inicio del programa **hasta un máximo de 13 horas** (la duración del programa está incluida en el tiempo diferido). Con cada pulsación de la tecla incrementa o reduce el tiempo en 10 minutos. A continuación, la tecla  para confirmar. Los dos puntos en la pantalla parpadean y empieza a descontarse el tiempo programado. Cuando finalice el programa, se escucharán diez señales acústicas y aparecerá «0:00» en la pantalla.

Ejemplo: Son las 8:00 horas y desea que su pan esté listo para las 15:30 horas, es decir, en 7 horas y 30 minutos. Seleccione el programa 1 (configure el tamaño del pan y el grado de tostado) y pulse la tecla  hasta que se muestre 7:30 horas en la pantalla (pues desea que el pan esté listo en 7 horas y 30 minutos). A continuación, la tecla  para confirmar. Se inicia la cuenta atrás.

- Nota: no puede diferir el inicio de los programas 4, 8, 10, 11 y 13.
- Puede asimismo mantener pulsadas las teclas  y  de manera simultánea para acelerar el tiempo.
- No se recomienda diferir un programa que contenga alimentos perecederos como huevos, leche, nata, queso, etc.

¹Solo en algunos programas.

8. **Incorporación de ingredientes durante un programa:** Puede incorporar cereales, frutas y otros ingredientes (nueces, avellanas, almendras, pepitas de chocolate, etc.) a su elaboración. En ese caso, introdúzcalos en el distribuidor previsto a estos efectos en la tapa. En los programas 1, 2, 3, 4, 5, 6, 9, 12 y 14, se emite una señal acústica durante el programa para indicar el momento en que deben incorporarse los ingredientes. Los ingredientes incorporados no serán triturados por las palas amasadoras.

- Nota: incorpore únicamente ingredientes de pequeño tamaño o proceda a trocearlos antes de introducirlos en el distribuidor.

9. **Inicie el programa** pulsando la tecla ► ||.

10. **Para detener o anular un programa en curso** (en caso necesario), puede pulsar la tecla ► || durante 3 segundos.

11. **Desarrollo del programa:** el programa ejecutará varias operaciones de forma automática. Puede supervisar el desarrollo del programa a través de la ventana de control y seguir el proceso en la pantalla de visualización a través de los símbolos siguientes:

Amasado 

Fermentación 

Cocción 

Mantenimiento de la temperatura 

- En ocasiones, puede acumularse condensación durante la cocción en la ventana de ventana de control; es un fenómeno normal. Para paliar este problema, puede engrasar ligeramente la ventana.
- La tapa del aparato puede abrirse durante el amasado, pero no durante la cocción. El pan podría aplastarse.
- Tras 5 minutos de amasado, compruebe la consistencia de la masa. Esta debería tener la forma de una bola blanda y pegajosa. Si estuviera demasiado seca, agregue un poco de líquido. Si estuviera demasiado húmeda, agregue un poco de harina (de 1/2 a 1 cucharadita, una o varias veces, según sea necesario).

12. **Fin del programa:** cuando finalice el programa, se escucharán diez señales acústicas y aparecerá «0:00» en la pantalla. El aparato pasará automáticamente a modo de mantenimiento de la temperatura durante 1 hora como máximo. En este modo, circula aire caliente por el interior del aparato. Puede detener la función de mantenimiento de la temperatura antes de tiempo manteniendo pulsada la tecla ► || hasta que se escuchen dos señales acústicas.

- Nota: la función de «mantenimiento de la temperatura» no se aplica a los programas 4, 7, 10 o 13.

- **Advertencia:** Antes de abrir la tapa del aparato, desenchúfelo de la red eléctrica. Cuando no vaya a utilizarse, el aparato debe estar desenchufado.

Extraer el pan: póngase unas manoplas de cocina y levante la tapa. **¡Cuidado con las emisiones de vapor!** Al retirar el depósito, utilice siempre unos agarradores de ollas o unas manoplas de cocina. **¡Recuerde que el depósito de pan está muy caliente!** Coloque el depósito de pan sobre una rejilla de enfriamiento sobre una superficie resistente al calor. Deje que el depósito de pan se enfríe unos minutos. Despegue con cuidado los laterales del pan o del bizcocho del depósito de pan con una espátula antiadherente.

- **No utilice objetos duros ni cortantes, como cuchillos, para no dañar el revestimiento antiadherente del depósito de pan.**

Ponga boca abajo el depósito de pan sobre una rejilla de enfriamiento y agítela suavemente hasta que el pan o el pastel caiga.

Deje enfriar el pan o el bizcocho durante un mínimo de 20 minutos.

Antes de trocear el pan o el bizcocho, no olvide retirar las palas amasadoras.

Sugerencia: Si retira las palas amasadoras después del último amasado de la masa, el pan quedará intacto cuando lo retire del depósito.

Pulse brevemente la tecla ► || para interrumpir el proceso de cocción o desenchufe el aparato de la red eléctrica.

Abra la tapa del aparato y extraiga el depósito. Puede extraer el masa con las manos enharinadas y retirar las palas amasadoras.

Vuelva a introducir la masa y cierre la tapa del aparato.

Vuelva a enchufar el aparato y pulse la tecla ► ||. El programa de cocción sigue su curso.

Deje enfriar el pan durante un mínimo de 20 minutos antes de consumirlo.

6

El aparato cuenta con una función de memoria en caso de avería eléctrica o desconexión accidental. Si la interrupción es inferior a 10 minutos, el funcionamiento se reanuda con normalidad una vez restablecida la corriente. No es necesario volver a pulsar la tecla ► ||.

Si el corte de suministro eléctrico supera los 10 minutos, el aparato/modo debe reiniciarse pulsando la tecla ► ||. Tire la masa si el proceso ya estaba avanzado cuando se interrumpió la corriente. Si se interrumpió pronto durante el funcionamiento, antes del proceso de fermentación, la masa se puede reutilizar.

Descripción de programas
















El tiempo de funcionamiento aumenta con el nivel de tostado y el peso seleccionados. Un pan de 900 g de color claro tardará menos tiempo, un pan de 1,4 kg de color oscuro tarda más.

- ✓ = sí
x = no

Programas	Descripción	Tiempo en función del peso			Tostado ajustable	Distribuidor de cereales disponible	Inicio diferido posible
① Basic	1 - Básico. Para los panes blancos elaborados principalmente a base de harina de trigo. Obtiene un pan de consistencia compacta.	2:53	3:00	3:06	✓	✓	✓
② Quick	2 - Rápido Modo rápido del modo básico. El pan es más pequeño y con una textura más densa.	2:40			✓	✓	✓
③ French	3 - Español. Este programa es apto para panes esponjosos elaborados a partir de harinas molidas muy finas. Generalmente obtiene panes esponjosos de corteza crujiente.	3:40	3:49	3:58	✓	✓	✓
④ Ultra Fast	4 - Ultrarrápido. El pan es más pequeño y más rústico que el pan cocinado con el programa Rápido .	2:10			✓	x	x
⑤ Whole wheat	5 - Trigo integral. Este programa es ideal para el tratamiento de harinas más fuertes como las harinas integrales de trigo o centeno. El pan obtenido es pesado y compacto.	3:37	3:45	3:50	✓	✓	✓
⑥ Cake	6 - Bizcochos. Utilice este programa para cocer sus bizcochos siguiendo sus propias recetas u otras elaboraciones reposteras.	1:50			✓	✓	✓

Programas	Descripción	Tiempo en función del peso			Grado de tostado regulable	Distribuidor de cereales disponible	Inicio diferido posible
⑦ Dough	7 - Masa. Para amasar y fermentar la masa. La masa fermentada para los panecillos individuales, las masas de pizza u otras masas se pueden amasar con este programa. Es posible la cocción diferida. De este modo, puede terminar la masa en un momento concreto. El programa incluye dos fases de amasado y fermentación.	1:30			x	x	✓
⑧ Bake	8 - Cocción. Para la cocción adicional de panes muy ligeros o no cocinados por completo. También puede cocinar masas compradas listas para hornear con este programa. Este programa no incluye el amasado ni la fermentación. El pan se mantendrá caliente durante una hora tras el fin de la cocción. De este modo, se evita que el pan se humedezca demasiado.	0:10			✓	x	x
⑨ Sandwich	9 - Bocadillo. Este programa es ideal si desea añadir azúcar o ingredientes adicionales (como frutos secos, chocolate, etc.) al pan. El programa permite obtener un pan esponjoso y más ligero.	3:00	3:05	3:10	✓	✓	✓
⑩ Jam	10 - Mermelada. Este programa se utiliza para elaborar mermeladas, confituras, jaleas y otras pastas para untar elaboradas con frutas.	1:20			x	x	x
⑪ Mix/Stir	11 - Mezclar. Para mezclar/ amasar los ingredientes.	0:20			x	x	x

Programas	Descripción	Tiempo en función del peso			Grado de tostado regulable	Distribuidor de cereales disponible	Inicio diferido posible
							
12  Gluten free	12 - Sin gluten. Para panes elaborados con harinas y mezclas de repostería sin gluten. Las harinas sin gluten necesitan más tiempo para asimilar los líquidos y tienen propiedades de fermentación diferentes.	2:55	3:00	3:06	✓	✓	✓
13  Yogurt	13 - Yogur. Este programa le permite elaborar yogures a base de leche de vaca o de soja.	8:00			✗	✗	✗
14  Custom	14 - Programa personalizable. Personalice los tiempos de amasado, fermentación, cocción y mantenimiento de la temperatura que desee realizar. Amasado 1: de 5 a 13 minutos Fermentación 1: de 25 a 60 minutos Amasado 2: de 5 a 20 minutos (si selecciona 5 minutos durante el funcionamiento, la función de incorporación automática de ingredientes se desactivará). Fermentación 2: de 0 a 40 minutos Fermentación 3: de 0 a 60 minutos Cocción: de 0 a 80 minutos Mantenimiento de la temperatura: de 0 a 60 minutos	Tiempos predeterminados para ajustar:  0:10  0:30  0:10  0:20  0:40  1:00  1:00			✗	✓	✓

limpieza y mantenimiento

Limpieza


- Limpie el aparato y sus accesorios después de cada uso.
- **Antes de la limpieza, desenchufe el aparato y déjelo enfriar completamente.**
- No limpie el aparato con un estropajo metálico, productos químicos potentes, álcalis, agentes abrasivos ni agentes desinfectantes, ya que podrían dañar su superficie.
- No sumerja el aparato en agua ni otros líquidos para limpiarlo. Asegúrese de que las piezas / conexiones eléctricas del aparato no estén mojadas ni húmedas. Proteja el aparato de las salpicaduras de agua y de la humedad para evitar los choques eléctricos.
- Limpie el cuerpo del aparato con un paño suave y húmedo y, en caso necesario, un detergente suave (tipo líquido lavavajillas). Séquelo con un trapo seco y suave.
- Limpie el depósito de pan, las palas amasadoras, la cuchara medidora, el vaso medidor, el distribuidor de ingredientes y la varilla de extracción con agua tibia, un estropajo suave y un jabón suave. Séquelo con un trapo seco y suave.
- El depósito de pan y las palas amasadoras no podrán lavarse en el lavavajillas.
- Limpie el elemento calefactor con un paño suave ligeramente húmedo y, en caso necesario, un detergente suave. Séquelo con un trapo seco y suave.
- El aparato solo puede utilizarse de nuevo después de haberse secado totalmente.
- Por efecto de la humedad y del vapor, el aspecto de la superficie de varias piezas puede sufrir cambios con el paso del tiempo. Esto no afecta a la calidad o al rendimiento funcional del aparato.

Almacenamiento

- Antes de guardarlo, asegúrese siempre de que está totalmente frío y seco.
- Deje siempre cerrada la tapa del aparato durante el almacenamiento.
- Guarde el aparato en un lugar fresco y seco, protegido de la humedad y fuera del alcance de los niños.
- Guarde preferentemente el aparato en su embalaje original.

resolución de problemas

Si el problema no se resuelve con las siguientes instrucciones, póngase en contacto con el servicio posventa de su tienda.

Problemas	Soluciones posibles
¿Qué debo hacer si las palas amasadoras quedan bloqueadas en el interior del depósito tras la cocción?	Separe el pan y retírelo del depósito. Seguidamente, vierta agua caliente en el depósito hasta que las palas amasadoras queden sumergidas. Espere 10 minutos, extraiga las palas amasadoras y lávelas. (→ Limpieza y mantenimiento).
¿Qué sucede si el pan permanece en la panificadora?	La función «mantenimiento de la temperatura» permite mantener el pan caliente y protegido de la humedad durante 1 hora. Si el pan permanece más de una hora en la panificadora, podría humedecerse.
¿Puedo lavar el depósito y las palas amasadoras en el lavavajillas?	No. Lave el depósito y las palas amasadoras a mano.
¿Por qué no se amasa la masa aunque el motor funcione?	Debe asegurarse de que las palas amasadoras y el depósito estén colocados correctamente.
¿Qué debo hacer si las palas amasadoras quedan atrapadas en el interior del pan?	Puede retirar las palas con la varilla de extracción incluida.
¿Qué ocurre si se interrumpe el suministro eléctrico durante la ejecución de un programa?	En caso de producirse un corte eléctrico con una duración no superior a 10 minutos, la panificadora se reiniciará en la etapa del programa en curso hasta terminar.
¿Cuánto tiempo se necesita para cocer pan?	Consulte la tabla de programas suministrada en este manual de instrucciones para conocer el tiempo exacto en función del resultado deseado.
¿Qué tamaños de pan puedo elaborar?	Hay disponibles 3 tamaños de pan: 900 g, 1,2 kg y 1,4 kg. Pulse la tecla  para elegir el tamaño de pan deseado.
¿Por qué la función «inicio diferido» no puede utilizarse durante la cocción con leche fresca, por ejemplo?	Los productos frescos como la leche y los huevos se estropean si permanecen en el aparato durante demasiado tiempo.
Sale humo por las aperturas de ventilación durante el proceso de cocción. Algunos ingredientes o aceites se adhieren al elemento calefactor o a la zona de alrededor.	Desenchufe el aparato, déjelo enfriar completamente y limpie la resistencia (→ Limpieza y mantenimiento). Deje secar completamente.

Problemas	Soluciones posibles
Los ingredientes no están amasados uniformemente y el pan está mal cocinado.	<ul style="list-style-type: none"> • El programa seleccionado no es apto para los ingredientes. Seleccione un programa apropiado para sus ingredientes. • La tapa se ha abierto frecuentemente durante el proceso de cocción. No abra la tapa durante el funcionamiento, en particular, durante el último proceso de fermentación. • La mezcla es demasiado compacta, la pala amasadora no puede amasar correctamente. Saque el depósito de pan y ponga en marcha el aparato vacío. Si las palas giran normalmente, añada un poco de líquido a la masa para eliminar cualquier resistencia. Si no giran normalmente, contacte con el servicio posventa.
El pan es tan voluminoso que empuja la tapa.	Se ha incorporado demasiada levadura, harina o agua. La temperatura ambiente es demasiado alta. Mueva el aparato a un lugar más fresco (entre 15 °C y 34 °C).
La masa se sale del depósito de pan.	Se ha incorporado demasiado líquido o demasiada levadura. Reduzca las cantidades.
El pan se baja por el centro durante la cocción.	<ul style="list-style-type: none"> • No hay bicarbonato de sodio / levadura en polvo. Utilice harina o añada bicarbonato de sodio o levadura química a la harina. • La levadura no ha reaccionado correctamente debido a la alta temperatura del agua. Utilice la levadura con el agua a temperatura ambiente. • El agua en mucha cantidad hace que la masa se humedezca y se ablande demasiado. Ajuste la cantidad de agua en la receta.
El pan pesa mucho y la textura es demasiado densa.	<ul style="list-style-type: none"> • Demasiada harina / muy poca agua. Reduzca la cantidad de harina / aumente la cantidad de agua. • Demasiada fruta en la masa. Reduzca la cantidad de trozos de fruta. • Demasiada harina de trigo. Aumente la cantidad de levadura.

Problemas	Soluciones posibles
El aparato se pone en funcionamiento, pero la masa no se amasa.	<ul style="list-style-type: none"> • El depósito de pan no se ha fijado correctamente. Fije el depósito de pan correctamente. • La cantidad de masa es demasiado grande para ser amasada. Compruebe la masa y retire una parte en caso necesario.
El tamaño del pan es demasiado pequeño o el pan no ha subido.	<ul style="list-style-type: none"> • No hay o hay poca levadura. • La levadura no ha reaccionado correctamente debido a la alta temperatura del agua, de la mezcla de levadura con la sal o de la temperatura ambiente que es baja. Compruebe la cantidad y los rendimientos de la levadura. Reajuste la temperatura del agua, la cantidad de sal o la temperatura ambiente en consecuencia.
El centro del pan está hueco.	<ul style="list-style-type: none"> • Demasiada agua o levadura, no sin sal. Ajuste la cantidad de agua o levadura o añada sal. • La temperatura del agua es demasiado alta. Ajuste la temperatura del agua.
Ingredientes secos / en polvo pegados a la superficie del pan.	<ul style="list-style-type: none"> • Ingredientes muy glutinosos, como la mantequilla o los plátanos, en el pan. Retire los ingredientes muy pegajosos de la receta. • Agua no suficiente. Ajuste la cantidad de agua en la receta del pan.
La corteza es demasiado gruesa y el color de cocción demasiado oscuro cuando prepara pasteles / pan con mucho azúcar.	La cantidad de azúcar es demasiado alta y aumenta el tostado. Pulse la tecla ► II para interrumpir el programa de 5 a 10 minutos antes del final. Mantenga el bizcocho/pan en el depósito de pan durante aproximadamente 20 minutos con la tapa cerrada antes de retirarlo.
La pantalla muestra «HHH» tras el inicio del programa.	Eso significa que la temperatura en el interior del depósito de pan es demasiado elevada. Detenga el programa y desconecte inmediatamente de la corriente eléctrica. A continuación, abra la tapa y deje que el aparato se enfríe por completo antes de volver a utilizarlo.
La pantalla muestra «EEO» tras pulsar la tecla ► II .	Hay un fallo en el sensor de temperatura. Desenchufe el aparato de la toma de corriente y vuelva a conectarlo. Si sigue apareciendo el mensaje de error, póngase en contacto con el servicio posventa de la tienda donde haya comprado el aparato.

Ihr Produkt

Verpackungsinhalt

- 1 Brotbackautomat
- 1 Messlöffel
- 1 Messbecher
- 2 Knetblätter
- 1 Extraktionsstange
- 1 Bedienungsanleitung

Technische Daten

- Stromversorgung: 220 - 240 V~ 50 Hz
- Leistung: 900 W
- Fassungsvermögen: 3,8 L
- 14 Programme (darunter glutenfreies Brot, Toastbrot, Joghurt, Marmelade, ein benutzerdefiniertes Programm usw.)
- 3 Brotgrößen: 900 g, 1,2 kg und 1,4 kg
- 3 Bräunungsgrade
- Warmhaltefunktion bis zu 1 Stunde
- Signalton am Programmende
- Herausnehmbarer antihafbeschichteter Brotbehälter
- Startzeitvorwahl bis zu 13 Stunden, einschließlich der Programmdauer (nur bei bestimmten Programmen verfügbar)
- Im Deckel integrierter Zutatenspender
- Länge des Stromkabels: 86 cm

Vor dem ersten Gebrauch

Auspacken

- 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 das gesamte Verpackungsmaterial und bewahren Sie es auf, um Ihr Gerät und das Zubehör darin aufzubewahren.



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

Vorherige Reinigung

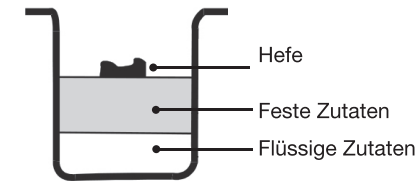
- Reinigen Sie das Gerät und das Zubehör (→ Reinigung und Pflege).
- Wischen Sie die Außenfläche des Brotbackautomaten vor dem Gebrauch mit einem sauberen, feuchten Tuch ab. Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel oder Reinigungspulver.
- Ziehen Sie die Schutzfolie vom Bedienfeld ab.

Erster Gebrauch

- Hinweis: Beim Gebrauch des Geräts 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.
- Führen Sie ein erstes Programm ohne Lebensmittel durch, um aus der Herstellung stammende Rückstände zu entfernen. Wählen Sie den Modus „**8 Backen**“ und lassen Sie das Gerät etwa 10 Minuten lang ungefüllt laufen.
- Anschließend das Gerät komplett abkühlen lassen. Reinigen Sie das Gerät, den Brotbehälter und die Knetblätter (→ Reinigung und Pflege).

Hinweise zur Nutzung

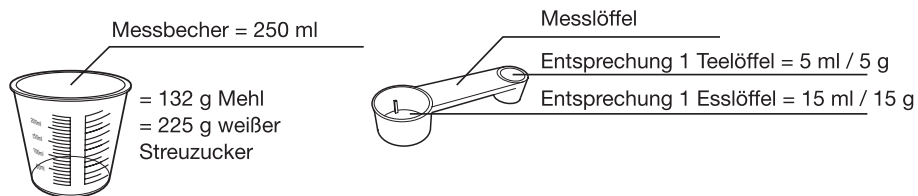
- Die Zutaten in der richtigen Reihenfolge und im richtigen Verhältnis zueinander hinzufügen. Dazu den Messbecher und den Messlöffel benutzen. Verwenden Sie nur frische Zutaten, um ein optimales Ergebnis zu erzielen.
- Geben Sie immer zuerst die Flüssigkeit in den Brotbehälter, dann das Mehl und dann die Hefe, damit die Hefe nicht mit der Flüssigkeit in Berührung kommt und nicht zu früh aufzugehen 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 Backvorgänge mit Startzeitvorwahl kann keine frische Hefe verwendet werden. Die Mengen aktiver Frischhefe werden wie folgt in die Mengen an Trockenhefe umgerechnet:
 - 1 Teelöffel Frischhefe = 3/4 eines Teelöffels Trockenhefe
 - 1,5 Teelöffel Frischhefe = 1 Teelöffel Trockenhefe
 - 2 Teelöffel Frischhefe = 1,5 Teelöffel Trockenhefe

- Die Zugabe von Salz in geringen Mengen 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 bei.

Halten Sie sich grundsätzlich an die folgende Reihenfolge:

Flüssige Zutaten, Eier, Salz, trockenes Mehl, Hefe... Während Sie die Zutaten zugeben, sollten Sie das Mehl nicht mit Flüssigkeiten durchnässen. Hefe darf nur auf trockenes Mehl gegeben 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. hinzugeben 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 bei Backvorgängen mit Startzeitvorwahl verwendet werden.

Bedienung des Geräts

Aufstellung

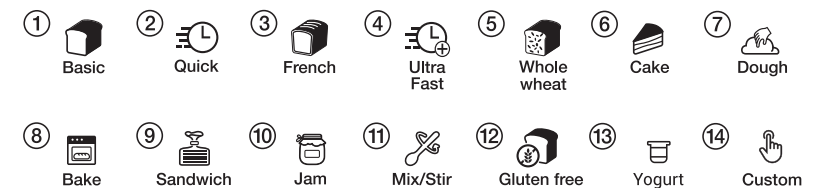
1. Das Gerät auf eine ebene, stabile und hitzebeständige Fläche stellen, die das Gewicht des Geräts tragen kann.
2. Den Brotbehälter mit hitzebeständiger Margarine oder Butter einfetten, um zu verhindern, dass der Teig am Brotbehälter haften bleibt.
3. Die Knetblätter mit hitzebeständiger Margarine oder Butter einfetten. Dadurch wird verhindert, dass der Teig festklebt und die Demontage nach dem Gebrauch erleichtert.
4. Setzen Sie den Brotbehälter in das Gerät ein und achten Sie darauf, dass er korrekt befestigt ist.
5. Schieben Sie die Knetblätter auf die Antriebsstangen in des Brotbehälters. Achten Sie darauf, dass sie vollständig eingedrückt sind.












Zubereitung von Brot



1. Die Zutaten wie im Kapitel **Praktische Tipps**.



Achtung! Füllen Sie den Brotbehälter nicht zu voll! Befüllen Sie ihn, um ein Überlaufen und eine Beschädigung des Geräts zu vermeiden.








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“, die Bräunungsfarbe **Mittel** und Gewicht **mittel mit 1,2 kg** eingestellt.
4. **Wählen Sie ein Programm:** Drücken Sie ein- oder mehrmals auf die Programmwahltaste (siehe Kapitel mit dem Titel **Programmbeschreibungen**). Mit jedem Drücken der Taste wird die Programmnummer erhöht.



5. **Wählen Sie den Bräunungsgrad:** Drücken Sie ein- oder mehrmals die Taste : 3 Bräunungsgrade der Kruste können ausgewählt werden¹: **hell** , **mittel**  oder **dunkel** . Ein Pfeil ▼ zeigt die getroffene Auswahl an.
- Hinweis: Bei den Programmen 7, 10, 11 und 13 können Sie den Bräunungsgrad nicht auswählen.
6. **Auswahl der Brotgröße:** Drücken Sie ein- oder mehrmals die Taste : 3 Brotgrößen sind verfügbar¹: **900 g** , **1,2 kg**  oder **1,4 kg** . Ein Pfeil ▲ zeigt die getroffene Auswahl an.
- Hinweis: Bei den Programmen 2, 4, 6, 7, 8, 10, 11 und 13 können Sie die Brotgröße nicht auswählen.
7. **So programmieren Sie eine Startzeitvorwahl:** Verwenden Sie die Tasten  und , um die Zeitvorwahl des ausgewählten Programms zu erhöhen oder zu verringern. Sie können den Startzeit des Programms **um bis zu 13 Stunden verschieben** (die Zeit des Programms ist in der Startzeitvorwahl enthalten). Mit jedem Druck der Taste wird die Zeit um 10 Minuten verlängert oder verkürzt. Drücken Sie anschließend auf die Taste , um zu bestätigen. Die beiden Punkte auf dem Bildschirm blinken und die eingestellte Zeit beginnt herunterzuzählen. Wenn das Programm beendet ist, ertönen zehn Signaltöne und auf dem Bildschirm wird „0:00“ angezeigt.

Beispiel: Es ist 8.00 Uhr und Sie möchten, dass Ihr Brot um 15.30 Uhr fertig ist, also in 7 Stunden und 30 Minuten. Wählen Sie Programm 1 (stellen Sie die Brotgröße und den Bräunungsgrad ein) und drücken Sie die Taste , bis 7:30 auf dem Bildschirm angezeigt wird (da Sie das Brot in 7 Stunden und 30 Minuten fertig gebacken haben möchten). Drücken Sie anschließend auf die Taste , um zu bestätigen. Die Zeit wird heruntergezählt und beginnt zu laufen.

- Hinweis: Bei den Programmen 4, 8, 10, 11 und 13 ist ein Startzeitvorlauf nicht möglich.
- Sie können die Tasten  und  gedrückt halten, um die Zeitauswahl schneller zu durchlaufen.
- Es ist nicht ratsam, ein Programm mit verderblichen Lebensmitteln wie Eiern, Milch, Sahne, Käse usw. später zu starten.

8. **Hinzufügen von Zutaten während des Programms:** Sie können Getreide, Obst und andere Samen (Nüsse, Haselnüsse, Mandeln, Schokostückchen usw.) Ihrer Zubereitung hinzufügen. Geben Sie sie in diesem Fall in den dafür vorgesehenen Spender auf dem Deckel. Bei den Programmen 1, 2, 3, 4, 5, 6, 9, 12 und 14 ertönt während des Ablaufs des Programms ein Signalton, der Sie darauf hinweist, dass zu diesem Zeitpunkt Zutaten hinzugefügt werden. Die hinzugefügten Zutaten werden von den Knetblättern nicht zerkleinert.
- Hinweis: Bitte geben Sie nur kleine Zutaten in den Spender oder planen Sie, die Zutaten vor der Eingabe in den Spender zu zerkleinern.
9. **Starten Sie das Programm** durch Drücken der Taste .
10. **Um ein laufendes Programm anzuhalten oder abzubrechen** (falls nötig), können Sie die Taste  drei Sekunden lang gedrückt halten.
11. **Ablauf des Programms:** Das Programm wird verschiedene Vorgänge automatisch ausführen. Sie können den Programmablauf über das Vorschauenfenster auf dem Deckel betrachten und den Prozess auf dem Anzeigebildschirm mit folgenden Symbolen verfolgen:
- Kneten 
 - Aufgehen lassen 
 - Backvorgang 
 - Warmhaltefunktion 
- Gelegentlich kann es während des Backens zu Kondensation auf dem Vorschauenfenster kommen. Das ist normal. Sie können die Scheibe geringfügig einfetten, um diesem Problem entgegenzuwirken.
 - Der Deckel des Geräts kann während des Knetens geöffnet werden, aber öffnen Sie den Deckel des Geräts nicht während des Backvorgangs. Das Brot kann zusammenfallen.
 - Prüfen Sie nach 5 Minuten des Knetvorgangs die Konsistenz des Teigs. Es sollte ein weicher, klebriger Klumpen vorliegen. Wenn er zu trocken ist, geben Sie etwas Flüssigkeit hinzu. Wenn er zu feucht ist, fügen Sie etwas Mehl hinzu (je nach Bedarf 1/2 bis 1 Teelöffel ein- oder mehrmals).
12. **Programmende:** Wenn das Programm beendet ist, ertönen zehn Signaltöne und auf dem Bildschirm wird „0:00“ angezeigt. Das Gerät schaltet automatisch für bis zu 1 Stunde in den Warmhaltemodus. In diesem Modus zirkuliert warme Luft im Inneren des Geräts. Sie können die Warmhaltefunktion vorzeitig beenden, indem Sie die Taste  gedrückt halten, bis zwei Signaltöne ertönen.
- Hinweis: Das „Warmhalten“ erfolgt nicht bei den Programmen 4,7,10 oder 13.

¹ Nur bei bestimmten Programmen.

- **Warnung:** Ziehen Sie den Netzstecker des Geräts aus der Steckdose, bevor sie den Deckel öffnen. Wenn das Gerät nicht benutzt wird, darf es nicht mit Strom versorgt werden!

Brotentnahme: Ziehen Sie Küchenhandschuhe an und heben Sie den Deckel an. **Achten Sie auf austretenden Dampf!** Verwenden Sie beim Herausnehmen des Brotbehälters immer Topflappen oder Küchenhandschuhe. **Denken Sie daran, dass der Brotbehälter sehr heiß ist!** Stellen Sie den Brotbehälter zum Abkühlen auf ein Gitter auf einer hitzebeständigen Oberfläche. Lassen Sie den Brotbehälter einige Minuten abkühlen.

Lösen Sie die Seiten des Brots oder Kuchens mit einem antihaftbeschichteten Spatel vorsichtig aus dem Brotbehälter.


- **Verwenden Sie keine harten oder scharfen Gegenstände, wie z. B. Messer, um die Antihaftbeschichtung des Brotbehälter nicht zu beschädigen!**

Drehen Sie den Brotbehälter auf dem Kühlgitter um und schütteln Sie ihn vorsichtig, bis das Brot oder der Kuchen herausgleitet.

Lassen Sie das Brot oder den Kuchen mindestens 20 Minuten abkühlen.


Achten Sie darauf, dass Sie die Knetblätter vor dem Schneiden von Brot oder Kuchen entfernen.

Tipp: Wenn Sie die Knetblätter nach dem letzten Kneten des Teigs entfernen, bleibt das Brot unversehrt, wenn Sie es aus dem Brotbehälter entnehmen.




Drücken Sie kurz die Taste , um den Backvorgang zu unterbrechen, oder ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.

Öffnen Sie den Deckel des Geräts und entnehmen Sie den Brotbehälter. Sie können den Teig mit bemehlten Händen herausnehmen und die Knetblätter entfernen.


Fügen Sie den Teig wieder ein und schließen Sie den Deckel des Geräts.

Verbinden Sie den Netzstecker wieder mit der Steckdose und drücken Sie auf die Taste . Das Backprogramm wird fortgesetzt.










Lassen Sie das Brot mindestens 20 Minuten abkühlen, bevor Sie es verzehren.









 Das Gerät verfügt über eine Speicherfunktion für den Fall eines Stromausfalls oder eines versehentlichen Herausziehens des Netzsteckers. Wenn die Unterbrechung weniger als 10 Minuten beträgt, wird der Betrieb normal fortgesetzt, sobald der Strom wieder eingeschaltet ist. Die Taste  muss nicht erneut 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.














Programmbeschreibungen

 Die Betriebszeit erhöht sich je nach der gewählten Bräunungsstufe und dem Gewicht. Ein Brot mit 900 g mit heller Bräunung benötigt die kürzeste Zeit, ein Brot mit 1,4 kg und dunkler Bräunung die längste.

- ✓ = Ja
- ✗ = Nein

Programme	Beschreibung	Auftauen nach Gewicht			Bräunung einstellbar	Getreidespender verfügbar	Startzeitvorwahl möglich
							
①  Basic	1 - Grundmodus Für Weißbrot, das zum größten Teil aus Weizenmehl besteht. Sie erhalten ein Brot mit einer kompakten Konsistenz.	2:53	3:00	3:06	✓	✓	✓
②  Quick	2 - Schnell. Schnellmodus des Grundmodus. Das Brot ist kleiner und hat eine kompaktere Textur.	2:40			✓	✓	✓
③  French	3 - Deutsch. Dieses Programm eignet sich zum Backen von saftigen Broten aus fein gemahlenem Mehl. Sie erhalten in der Regel saftige Brote mit einer knusprigen Kruste.	3:40	3:49	3:58	✓	✓	✓
④  Ultra Fast	4 - Utraschnell. Das Brot ist kleiner und gröber als mit dem Schnellmodus gebackenes Brot.	2:10			✓	✗	✗
⑤  Whole wheat	5 - Vollkorn. Dieses Programm eignet sich für die Verarbeitung von starkem Mehl, wie z. B. Weizenvollkornmehl oder Roggenvollkornmehl. So entsteht ein schweres und kompaktes Brot.	3:37	3:45	3:50	✓	✓	✓
⑥  Cake	6 - Kuchen. Verwenden Sie dieses Programm, um Ihren Kuchen nach Ihren eigenen Rezepten oder sogar mit Kuchenmischungen zu backen.	1:50			✓	✓	✓

Programme	Beschreibung	Auftauen nach Gewicht			Bräunung einstellbar	Getreidespender verfügbar	Startzeitvorwahl möglich
							
⑦  Dough	7 - Teig. Um den Teig zu kneten und aufgehen zu lassen Hefeteig für Brötchen, Pizza oder andere Backwaren kann mit diesem Programm geknetet werden. Das Backen mit Startzeitvorwahl ist möglich. So können Sie den Teig zu einem bestimmten Zeitpunkt fertigstellen. Das Programm umfasst Knet- und Aufgehzeiten.	1:30			x	x	✓
⑧  Bake	8 - Backen. Zum zusätzlichen Backen von nur gering oder nicht gebackenem Brot. Mit diesem Programm können sie ebenfalls Fertigteige backen. Kneten und aufgehen lassen sind in diesem Modus nicht enthalten. Das Brot wird nach dem Backen noch etwa eine Stunde lang warmgehalten. Dadurch wird verhindert, dass das Brot zu feucht wird.	0:10			✓	x	x
⑨  Sandwich	9 - Sandwich. Dieses Programm ist ideal, wenn Sie Ihrem Brot zusätzlichen Zucker oder andere Zutaten (wie Trockenfrüchte, Schokolade usw.) hinzufügen möchten. Das Programm sorgt für ein saftiges und luftigeres Brot.	3:00	3:05	3:10	✓	✓	✓
⑩  Jam	10 - Marmelade. Dieses Programm wird zur Zubereitung von Konfitüre, Marmelade, Gelee und anderen Fruchtaufstrichen verwendet.	1:20			x	x	x
⑪  Mix/Stir	11 - Vermischen Zum Vermischen/ Kneten der Zutaten.	0:20			x	x	x

Programme	Beschreibung	Auftauen nach Gewicht			Bräunung einstellbar	Getreidespender verfügbar	Startzeitvorwahl möglich
							
⑫  Gluten free	12 - Glutenfrei. Für Brote aus glutenfreien Mehlen und Backmischungen. Glutenfreie Mehle benötigen mehr Zeit, um Flüssigkeiten aufzunehmen, und weisen andere Aufheigenschaften auf.	2:55	3:00	3:06	✓	✓	✓
⑬  Yogurt	13 - Joghurt. Mit diesem Programm können Sie Joghurt aus Kuh- oder Sojamilch zubereiten.	8:00			x	x	x
⑭  Custom	14 - Konfigurierbares Programm Passen Sie die Zeiten für das Kneten, Aufgehen, Backen und Warmhalten des Brotes, das Sie herstellen möchten, individuell an. Kneten 1: von 5 bis 13 Minuten Aufgehen 1: von 25 bis 60 Minuten Kneten 2: von 5 bis 20 Minuten (wenn Sie 5 Minuten wählen, wird während des Betriebs die Funktion zum automatischen Hinzufügen von Zutaten deaktiviert). Aufgehen 2: von 0 bis 40 Minuten Aufgehen 3: von 0 bis 60 Minuten Backen: von 0 bis 80 Minuten Warmhaltefunktion: von 0 bis 60 Minuten	Anzupassende Standardzeit:  0:10  0:30  0:10  0:20  0:40  1:00  1:00			x	✓	✓

Reinigung und Pflege

Reinigung


- Das Gerät und das Zubehör nach jedem Gebrauch reinigen.
- **Vor der Reinigung den Stecker aus der Steckdose ziehen und das Gerät vollständig abkühle 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. Achten Sie darauf, dass die elektrischen Teile / Anschlüsse des Geräts nicht nass oder feucht sind. Schützen Sie das Gerät vor Spritzwasser und Feuchtigkeit, da dies zu einem Stromschlag führen kann.
- Reinigen Sie das Gehäuse des Geräts mit einem weichen, feuchten Tuch und ggf. einem milden Reinigungsmittel (wie z. B. Spülmittel). Mit einem trockenen, weichen Tuch abwischen.
- Reinigen Sie den Brotbehälter, die Knetblätter, den Messlöffel, den Messbecher, den Zutatenspender und den Abzugsstab mit lauwarmem Wasser, einem weichen Schwamm und einem milden Reinigungsmittel. Mit einem trockenen, weichen Tuch abwischen.
- Der Brotbehälter und die Knetblätter dürfen nicht in der Spülmaschine gereinigt werden.
- 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.
- Aufgrund von Feuchtigkeit und Dampf kann sich das Aussehen der Oberfläche verschiedener Teile im Laufe der Zeit verändern. Dies hat keinen Einfluss auf die Qualität oder die funktionale Leistung des Geräts.

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	Mögliche Lösungen
Was soll ich tun, wenn die Knetblätter nach dem Backen im Inneren des Brotbehälters stecken bleiben?	Lösen Sie das Brot und nehmen Sie es aus dem Brotbehälter. Füllen Sie anschließend heißes Wasser in den Brotbehälter, bis die Knetblätter untergetaucht sind. Warten Sie 10 Minuten, entnehmen Sie dann die Knetblätter heraus und reinigen Sie sie. (→ Reinigung und Pflege).
Was passiert, wenn das Brot im Brotbackautomaten verbleibt?	Die Funktion „Warmhalten“ hält das Brot bis zu 1 Stunde lang warm und vor Feuchtigkeit geschützt. Wenn das Brot länger als eine Stunde im Brotbackautomaten bleibt, kann es feucht werden.
Kann ich den Brotbehälter und die Knetblätter in der Spülmaschine reinigen?	Nein. Bitte reinigen Sie den Brotbehälter und die Knetblätter von Hand.
Warum wird der Teig nicht geknetet, obwohl der Motor läuft?	Achten Sie darauf, dass die Knetblätter und der Brotbehälter korrekt positioniert sind.
Was tun, wenn die Knetblätter im Brot stecken bleiben?	Sie können die Blätter mit dem mitgelieferten Abzugsstab entfernen.
Was passiert bei einem Stromausfall während der Ausführung eines Programms?	Bei einem Stromausfall, der nicht länger als 10 Minuten dauert, wird der Brotbackautomat den aktuellen Programmschritt bis zum Ende fortsetzen.
Wie lange dauert es, Brot zu backen?	Die genaue Zeit für das gewünschte Ergebnis entnehmen Sie bitte der Programmtabelle in dieser Anleitung.
Welche Brotgröße kann ich backen?	Es sind 3 Brotgrößen möglich: 900 g, 1,2 kg und 1,4 kg. Drücken Sie die Taste  , um die gewünschte Brotgröße auszuwählen.
Warum kann die Funktion „Startzeitvorwahl“ nicht verwendet werden, wenn man z. B. mit frischer Milch kocht?	Frische Produkte wie Milch oder Eier verderben, wenn sie zu lange im Gerät bleiben.
Während des Backvorgangs tritt Rauch aus den Lüftungsöffnungen aus. Einige Zutaten oder Öle haften am Heizelement oder am umliegenden Bereich.	Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz, lassen Sie es vollständig abkühlen und reinigen Sie das Heizelement (→ Reinigung und Pflege). Vollständig trocknen lassen.

Probleme	Mögliche Lösungen
Die Zutaten werden nicht gleichmäßig geknetet und das Brot ist nicht gut durchgebacken.	<ul style="list-style-type: none"> • Der ausgewählte Modus eignet sich nicht für die gewählten Zutaten. Wählen Sie einen für Ihre Zutaten geeigneten Modus. • Der Deckel wurde während des Kochvorgangs mehrfach geöffnet. Öffnen Sie den Deckel nicht während des Betriebs, insbesondere nicht während der letzten Gehzeit. • Die Mischung ist zu kompakt, das Knetblatt kann nicht ordnungsgemäß kneten. Nehmen Sie den Brotbehälter heraus und lassen Sie das Gerät ohne Füllung laufen. Wenn sich die Blätter normal drehen, geben Sie Ihrem Teig ein wenig Flüssigkeit zu, um den Widerstand zu beseitigen. Wenn sie sich nicht normal drehen, wenden Sie sich an den Kundendienst.
Das Brot ist so voluminös, dass es gegen den Deckel drückt.	Es ist zu viel Hefe, Mehl oder Wasser enthalten. Die Umgebungstemperatur ist zu hoch. Stellen Sie das Gerät an einen kühleren Ort (zwischen 15 °C und 34 °C).
Der Teig quillt aus dem Brotbehälter.	Es ist zu viel Flüssigkeit oder zu viel Hefe enthalten. Reduzieren Sie die Mengen.
Das Brot fällt beim Backen in der Mitte zusammen.	<ul style="list-style-type: none"> • Kein Natron oder keine Trockenhefe. Geben Sie Mehl oder Natron oder Backpulver in das Mehl. • Die Hefe hat aufgrund der hohen Wassertemperatur nicht einwandfrei reagiert. Verwenden Sie das Backpulver mit Wasser, das Zimmertemperatur hat. • Zu viel Wasser macht den Teig zu feucht und zu weich. Passen Sie die Wassermenge im Rezept an.
Das Brot ist sehr schwer und die Textur zu kompakt.	<ul style="list-style-type: none"> • Zu viel Mehl / zu wenig Wasser. Reduzieren Sie die Mehlmenge / erhöhen Sie die Wassermenge. • Zu viel Früchte sind im Teig. Reduzieren Sie die Menge der Fruchtstücke. • Zu viel Weizenmehl. Erhöhen Sie die Hefemenge.

Probleme	Mögliche Lösungen
Das Gerät schaltet sich ein, aber der Teig wird nicht geknetet.	<ul style="list-style-type: none"> • Der Brotbehälter ist nicht richtig eingerastet. Befestigen Sie den Brotbehälter ordnungsgemäß. • Die Teigmenge ist zu groß, um geknetet zu werden. Überprüfen Sie den Teig und entnehmen Sie ggf. einen Teil.
Die Brotgröße ist zu klein oder das Brot ist nicht aufgegangen.	<ul style="list-style-type: none"> • Keine oder zu wenig Hefe. • Die Hefe hat aufgrund der hohen Wassertemperatur, der Mischung der Hefe mit Salz oder der niedrigen Umgebungstemperatur nicht einwandfrei reagiert. Überprüfen Sie die Menge und die Wirkung der Hefe. Passen Sie die Wassertemperatur, die Salzmenge oder die Raumtemperatur entsprechend an.
Die Mitte des Brotes ist hohl.	<ul style="list-style-type: none"> • Zu viel Wasser oder Hefe oder kein Salz. Passen Sie die Menge des Wassers oder der Hefe an oder fügen Sie Salz hinzu. • Die Wassertemperatur ist zu hoch. Passen Sie die Wassertemperatur an.
Trockene / pulverförmige Zutaten haften unter der Oberfläche des Brotes.	<ul style="list-style-type: none"> • Es befinden sich sehr klebrige Zutaten wie Butter und Bananen im Brot. Entfernen Sie die sehr klebrigen Zutaten aus dem Rezept. • Nicht genügend Wasser. Passen Sie die Wassermenge im Brotrezept an.
Die Kruste ist zu dick und die Backfarbe zu dunkel, wenn Sie Kuchen / Brot mit viel Zucker backen.	Die Zuckermenge ist zu hoch und führt zu einer stärkeren Bräunung. Drücken Sie die Taste ▶ , um das Programm 5 bis 10 Minuten vor dem Ende zu unterbrechen. Lassen Sie den Kuchen/das Brot bei geschlossenem Deckel etwa 20 Minuten lang im Brotbehälter, bevor Sie ihn/es herausnehmen.
Auf dem Bildschirm wird „HHH“ angezeigt, nachdem das Programm gestartet wurde.	Das bedeutet, dass die Temperatur im Inneren des Brotbehälters zu hoch ist. Sie müssen das Programm beenden und sofort den Stecker aus der Steckdose ziehen. Öffnen Sie dann den Deckel und lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie es erneut benutzen.
Auf dem Bildschirm wird „EEO“ angezeigt, nachdem die Taste ▶ gedrückt wurde.	Ein Fehler im Temperatursensor liegt vor. Ziehen Sie den Stecker des Geräts aus der Steckdose und schließen Sie ihn dann wieder an. Wenn die Fehlermeldung weiterhin angezeigt wird, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst Ihres Fachhändlers.

Uw product

Inhoud van de doos

- Broodbakmachine
- 1 meetlepel
- 1 maatbeker
- 2 kneedhaken
- 1 stang voor verwijdering
- 1 handleiding

Technische kenmerken

- Voeding: 220-240 V~ 50 Hz
- Vermogen: 900 W
- Inhoud: 3,8 L
- 14 programma's, zoals glutenvrij brood, fabrieksbrood, met yoghurt, confituur, gepersonaliseerd programma, enz.
- 3 groottes brood: 900 g, 1,2 kg en 1,4 kg
- 3 bruiningsgraden
- Warmhoudfunctie 1 uur
- Geluidssignaal op het einde van het programma
- Verwijderbare kuip met antiaanbaklaag
- Uitgestelde start tot 13 uur, tijd van het programma inbegrepen (enkel beschikbaar voor sommige programma's.)
- Ingrediëntenverdeler geïntegreerd in het deksel
- Lengte van het voedingsnoer 86 cm

Vóór het eerste gebruik

Uit de verpakking halen

- 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 alle verpakkingsmaterialen en bewaar ze om uw toestel en de accessoires op te bergen.



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

Voorafgaande reiniging

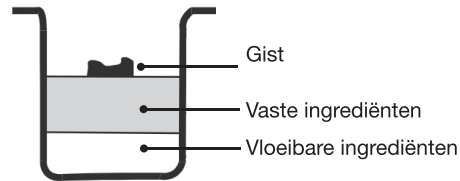
- Maak het toestel en het toebehoren schoon (→ Reiniging en onderhoud).
- Veeg de buitenkant van de broodbakmachine af met een schone en vochtige doek voor u ze gebruikt. Gebruik geen schurende producten of schoonmaakpoeders.
- Verwijder de beschermende folie van het bedieningspaneel.

Eerste gebruik

- 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.
- Laat eerst een programma zonder voedingsmiddelen lopen om de resten van het fabricageproces te verwijderen.. Kies voor het programma "**8 Bakken**" en laat het toestel ongeveer 10 minuten leeg draaien.
- Laat vervolgens het toestel volledig afkoelen. Maak het toestel, de broodkuip en de kneedhaak schoon (→ Schoonmaken en onderhoud).

Informatie over het gebruik

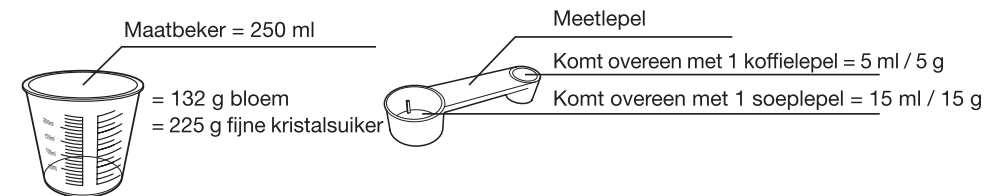
- Voeg de ingrediënten in de juiste volgorde toe en respecteer daarbij de verhoudingen. Gebruik hiervoor de maatbeker en meetlepel. Gebruik enkel verse ingrediënten voor een beter resultaat.
- Giet altijd eerst de vloeistof in de kuip en voeg dan de bloem en de gist toe, zodat de gist niet in contact 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, stukjes chocolade, granen 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

Installatie

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. Zorg dat ze juist geplaatst is.
5. Plaats de kneedhaken op de stangen in de broodkuip. Zorg ervoor dat ze volledig erin zitten.

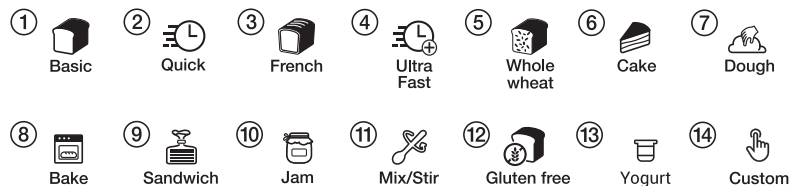
Brood bakken

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



Opgelet! Vul de broodkuip niet te veel! Anders kan de kuip overlopen en kan het toestel beschadigd worden.

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 het programma "1 Basis" met een gemiddelde korstkleur en een gewicht van 1,2 g.
4. **Een programma kiezen:** Druk een of meerdere keren op de programmaselectieknop (zie hoofdstuk **Beschrijving van de programma's**). Telkens wanneer u op de toets drukt, gaat de nummer van het programma omhoog.



5. **De bruiningsgraad kiezen:** Druk een of meerdere keren op de toets : Er zijn 3 standen voor de bruiningsgraad van de korst1 : **licht** , **gemiddeld** of **donker** . Een pijl ▼ geeft de uitgevoerde selectie aan.
 - Opmerking: U kan de bruiningsgraad niet kiezen voor programma's 7, 10, 11 en 13.
6. **De grootte van het brood kiezen:** Druk een of meerdere keren op de toets : Er zijn 3 groottes voor brood beschikbaar!: **900 g** , **1,2 kg** of **1,4 kg** . Een pijl ▲ geeft de uitgevoerde selectie aan.
 - Opmerking: U kan de grootte van het brood niet kiezen voor programma's 2, 4, 6, 7, 8, 10, 11 en 13.
7. **Om uitgestelde start te programmeren:** Gebruik de toetsen en om de looptijd van het geselecteerde programma te verhogen of te verlagen. U kan het starten van het programma **tot 13 uur** uitstellen (de tijd van het programma is in het uitstel inbegrepen). Elke keer u op de toets drukt, wordt de tijd met 10 minuten verlengd of verkort. Druk op de toets om te bevestigen. De twee punten knippen op het scherm en de geprogrammeerde tijd begint af te tellen. Wanneer het programma beëindigd is, hoort u tien geluidssignalen en toont het scherm "0:00."

Voorbeeld: Het is 8.00 uur en u wilt dat uw brood om 15.30 uur klaar is, dus binnen 7 uur en 30 minuten. Kies programma 1 (stel de grootte van het brood en de korstkleur in) en druk op de toets tot 7.30 uur op het scherm verschijnt (aangezien u wil dat het brood binnen 7.30 uur klaar is). Druk op de toets om te bevestigen. Het aftellen begint.

- Opmerking: U kan het begin van programma's 4, 8, 10, 11 en 13 niet uitstellen.
- U kan blijven drukken op toetsen en om de tijd sneller te veranderen.
- Het is afgeraden om een programma met bederfelijke voedingsmiddelen zoals eieren, melk, room, kaas enzovoort uit te stellen.

¹Enkel bij sommige programma's.

8. **Ingrediënten toevoegen tijdens programma:** U kan granen, fruit en andere ingrediënten (noten, hazelnoten, amandels, stukjes chocolade enzovoort) aan uw bereiding toevoegen. Plaats ze daarvoor in de verdeler op het deksel die hiervoor bedoeld is. Voor programma's 1, 2, 3, 4, 5, 6, 9, 12 en 14 weerklinkt er een geluidssignaal tijdens het programma om aan te geven dat op dat moment de ingrediënten toegevoegd worden. De toegevoegde ingrediënten worden niet door de kneedhaken geplet.
- Opmerking: Voeg enkel kleine ingrediënten toe of hak ze in stukken voor u ze in de verdeler doet.

9. **Start het programma** door op toets ► || te drukken.

10. **Om te pauzeren of een lopend programma te annuleren** (indien nodig), kunt u 3 seconden drukken op toets ► ||.

11. **Verloop van het programma:** Het programma voert automatisch verschillende handelingen uit. U kan het verloop van het programma ook zien via het venster in het deksel en het proces op het scherm volgen met de volgende symbolen :

Kneden 

Rijzen 

Bakken 

Warm houden 

- Soms kan er condensatie zijn op het venster tijdens het bakken. Dit is normaal. U kan het venster lichtjes met olie insmeren om dit probleem te verhelpen.
 - Het deksel van het toestel kan tijdens het kneden geopend worden, maar open het deksel van het toestel niet tijdens het bakken. Het brood kan in elkaar zakken.
 - Verifieer de consistentie van het deeg na 5 minuten kneden. Het moet een zachte en kleverige bol zijn. Voeg wat vloeistof toe indien het te droog is. Voeg wat bloem toe (1/2 tot 1 koffielepel, een of meerder keren, volgens behoefte) indien het te vochtig is.
12. **Einde van het programma:** Wanneer het programma beëindigd is, hoort u tien geluidssignalen en toont het scherm "0:00." Het toestel gaat automatisch over op warm houden voor 1 uur. In deze mode circuleert er warme lucht in het toestel. U kan de functie warm houden vroegtijdig stoppen door de toets ► || ingedrukt te houden tot er twee geluidssignalen weerklinken.
- Opmerking: "Warm houden" is niet beschikbaar voor de programma's 4,7,10 of 13.
- **Waarschuwing:** Voor u het deksel van het toestel opent, moet u de stekker uit het stopcontact halen. Laat het toestel nooit in de stekker wanneer het niet gebruikt wordt.

Het brood eruit halen: Doe keukenhandschoenen aan en verwijder het deksel. **Opgelet voor de ontsnappende stoom!** Gebruik altijd pannelappen of handschoenen wanneer u de kuip verwijderd. **Vergeet niet dat de broodkuip erg warm is!** Plaats de broodkuip op een rooster op een hittebestendig oppervlak om af te laten koelen. Laat de broodkuip enkele minuten afkoelen. 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!**

Draai de broodkuip om op een afkoelrooster. Schud zachtjes tot het brood of de taart eruit valt.

Laat het brood of de taart minstens 20 minuten afkoelen.

Haal de kneedhaken uit het brood of de taart voor u begint te snijden.

Tip: Wanneer u de kneedhaken verwijderd na het laatste kneden van het deeg, blijft het brood intact wanneer u de kuip verwijderd.

Druk kort op de knop ► || om het bakproces te onderbreken of haal de stekker uit het stopcontact.

Open het deksel van het toestel en verwijder de kuip. U kan het deeg eruit halen met bebloemde handen en de kneedhaken verwijderen.

Plaats het deeg terug en open het deksel van het toestel.

Haal de stekker uit het stopcontact en druk op de knop ► ||. Het bakken gaat verder. Laat het brood minstens 20 minuten afkoelen voor u ervan eet.

6

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 programma's
















De duur van het programma hangt af van de kleur en het gewicht dat u geselecteerd heeft. Een brood van 900 g met een lichte kleur neemt minder tijd in; een brood van 1,4 g met een donkere kleur duurt het langst.

- ✓ = ja
x = nee

Programma's	Beschrijving	Duur naargelang het gewicht			Kleur van de korst Kan ingesteld worden	Verdeler voor granen beschikbaar	Uitgestelde start mogelijk
① Basic	1 - Basisprogramma Voor wit brood dat voor een groot deel uit tarwebloem bestaat. U krijgt een brood met compacte consistentie.	2:53	3:00	3:06	✓	✓	✓
② Quick	2 - Snel . Snelle versie van het basisprogramma. Het brood is kleiner en heeft een dichtere textuur.	2:40			✓	✓	✓
③ French	3 - Frans . Dit programma is geschikt voor het bakken van zacht brood op basis van fijn gemalen bloem. In het algemeen verkrijgt u zacht brood met een knapperige korst.	3:40	3:49	3:58	✓	✓	✓
④ Ultra Fast	4 - Erg snel . Het brood is kleiner en ruwer dan brood dat met het programma Snel gebakken werd.	2:10			✓	x	x
⑤ Whole wheat	5 - Volkoren Dit programma is geschikt voor de verwerking van sterke bloem zoals volkoren bloem of roggebloem. Het brood is zwaar en compact.	3:37	3:45	3:50	✓	✓	✓
⑥ Cake	6 - Gebak . Dit programma kan u gebruiken om taart te bakken volgens uw eigen recept of met taartbereidingen.	1:50			✓	✓	✓

Programma's	Beschrijving	Duur naargelang het gewicht			Kleur van de korst Kan ingesteld worden	Verdeler voor granen beschikbaar	Uitgestelde start mogelijk
⑦ Dough	7 - Deeg Om deeg te kneden en te laten rijzen. Gerezen deeg voor broodjes, pizza's of ander gebak kan met dit programma gekneet worden. Bakken met uitgestelde start is mogelijk. Zo kan u ervoor zorgen dat het deeg op een bepaald moment klaar is. Het programma omvat stappen voor het kneden en het rijzen.	1:30			x	x	✓
⑧ Bake	8 - Bakken . Om erg licht of niet-gebakken brood extra te bakken. U kan ook kant-en-klaardeeg met dit programma bakken. Hierbij wordt het deeg niet gekneet en rijst het niet. Het brood wordt warm gehouden voor een uur aan het einde van het bakken. Zo wordt het brood niet te vochtig.	0:10			✓	x	x
⑨ Sandwich	9 - Broodje . Dit programma is ideaal als u extra suiker of ingrediënten aan uw brood wil toevoegen (zoals droge vruchten, chocolade enzovoort). Met het programma kan een zachter en luchtiger brood verkregen worden.	3:00	3:05	3:10	✓	✓	✓
⑩ Jam	10 - Confituur . Dit programma wordt gebruikt om confituur, marmelade, gelei en andere smeerpasta's op basis van fruit te bereiden.	1:20			x	x	x
⑪ Mix/Stir	11 - Mengen Om de ingrediënten te mengen/kneden.	0:20			x	x	x

Programma's	Beschrijving	Duur naargelang het gewicht			Kleur van de korst Kan ingesteld worden	Verdeler voor granen beschikbaar	Uitgestelde start mogelijk
							
12  Gluten free	12 - Glutenvrij. Voor brood op basis van glutenvrije bloem en bakmixen. Glutenvrije bloem heeft meer tijd nodig om de vloeistoffen op te nemen en heeft andere eigenschappen wat het rijzen betreft.	2:55	3:00	3:06	✓	✓	✓
13  Yogurt	13 - Yoghurt. Met dit programma kan u yoghurt maken op basis van koe- of sojamelk.	8:00			✗	✗	✗
14  Custom	14 - Personaliseerbaar programma. Personaliseer de tijd voor het kneden, rijzen, bakken en warm houden voor brood zoals u wil. Kneden 1: van 5 tot 13 minuten Rijzen 1 : van 25 tot 60 minuten Kneden 2: van 5 tot 20 minuten (indien u 5 minuten geselecteerd heeft tijdens de werking wordt de functie voor automatisch toevoegen van ingrediënten gedeactiveerd). Rijzen 2: van 0 tot 40 minuten Rijzen 3: van 0 tot 60 minuten Bakken : van 0 tot 80 minuten Warm houden : van 0 tot 60 minuten	Standaard tijd om aan te passen:  0:10  0:30  0:10  0:20  0:40  1:00  1:00			✗	✓	✓

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. Bescherm het toestel tegen water en vocht, aangezien dat een elektrische schok kan veroorzaken.
- Maak de behuizing van het toestel schoon met een zachte en vochtige doek en indien nodig een zacht schoonmaakproduct (type vaatwasmiddel). Wrijf droog met een droge en zachte doek.
- Maak de broodkuip, kneedhaak, meetlepel en maatbeker, de ingrediëntenverdeler en de stang schoon in lauw water met een zachte spons en een zacht schoonmaakproduct. Wrijf droog met een droge en zachte doek.
- De broodkuip en kneedhaken mogen niet in de vaatwasser gewassen 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.
- Omwille van de vochtigheid en de damp kan het oppervlak van de verschillende onderdelen met de tijd wijzigingen ondergaan. Dat heeft geen impact op de kwaliteit of het functioneren van het toestel.

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.
- Berg het toestel bij voorkeur in de originele verpakking op.

Probleemoplossing

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

Problemen	Mogelijke oplossingen
Wat moet ik doen als de kneedhaken vastzitten in de kuip na het bakken?	Maak het brood los en haal het uit de kuip. Doe vervolgens warm water in de kuip, zodat de kneedhaken ondergedompeld zijn. Wacht 10 minuten. Haal dan de kneedhaken eruit en maak ze schoon. (↳ Reiniging en onderhoud).
Wat gebeurt er wanneer het brood in de broodbakmachine blijft?	Met de functie "warm houden" kan het brood voor een uur warm gehouden worden, en zo beschermd worden tegen vochtigheid. Als het brood langer dan een uur in de broodbakmachine blijft, kan het vochtig worden.
Mag ik de kuip en de kneedhaken in de vaatwasser wassen?	Nee. U dient de kuip en de kneedhaken met de hand af te wassen.
Waarom is het deeg niet gemengd, hoewel de motor werkt?	Zorg ervoor dat de kneedhaken en de kuip correct geplaatst zijn.
Wat moet ik doen wanneer de kneedhaken in het brood vastzitten?	U kan de haken verwijderen met de bijgeleverde stang.
Wat gebeurt er bij een stroomonderbreking wanneer er een programma loopt?	Bij een stroomonderbreking van minder dan 10 minuten gaat de broodbakmachine verder met de stap van het lopende programma tot aan het einde.
Hoelang duurt het bakken van brood?	Om de precieze tijd in functie van het gewenste resultaat te weten te komen kan u de tabel met programma's raadplegen.
Welke grootte van brood moet ik kiezen?	Er zijn 3 maten voor brood beschikbaar: 900 g, 1,2 kg en 1,4 kg. Druk op de knop  om een grootte voor het brood te kiezen.
Waarom kan de functie "uitgestelde start" niet gebruikt worden om brood te bakken met verse melk bijvoorbeeld?	Verse producten zoals melk of eieren worden slecht indien ze te lang in het toestel blijven.
Er komt rook uit de ventilatieopeningen tijdens het bakken. Sommige ingrediënten of oliën blijven aan het verwarmingselement of de omgevende zone plakken.	Trek de stekker van het toestel uit het stopcontact. Laat het volledig afkoelen en maak de weerstand schoon. (↳ Reiniging en onderhoud). Laat volledig drogen.

Problemen	Mogelijke oplossingen
De ingrediënten zijn niet goed vermengd en het brood is slecht gebakken.	<ul style="list-style-type: none"> • Het geselecteerde programma is niet geschikt voor de ingrediënten. Kies een programma dat geschikt is voor uw ingrediënten. • Het deksel werd vaak geopend tijdens het bakken. Open het deksel niet wanneer het toestel werkt, vooral niet in de laatste fase van het rijzen. • De mengeling is te compact. De kneedhaak kan niet goed kneden. Haal de broodkuip eruit. Laat het toestel leeg werken. Voeg een beetje vloeistof aan uw deeg toe indien de haken normaal werken zodat het vlotter gaat. Neem contact op met de dienst na verkoop als ze niet normaal draaien.
Het deeg is zo volumineus dat het tegen het deksel duwt.	Er werd te veel gist, bloem of water gebruikt. De omgevingstemperatuur is te hoog. Plaats het toestel op een koelere plaats (tussen 15 °C en 34 °C).
Het deeg komt over de broodkuip.	Er werd te veel vloeistof of te veel gist toegevoegd. Verminder de hoeveelheden.
Het brood zakt in het midden in tijdens het bakken.	<ul style="list-style-type: none"> • Geen natriumbicarbonaat of gist. Gebruik bloem of voeg natriumbicarbonaat of bakpoeder aan de bloem toe. • De gist werd niet geactiveerd omdat het water te warm was. Gebruik de gist met water op omgevingstemperatuur. • Te veel water maakt het deeg te vochtig en te zacht. Pas de hoeveelheid water in het recept aan.
Het brood is erg zwaar en de textuur te compact.	<ul style="list-style-type: none"> • Te veel bloem/ te weinig water. Verminder de hoeveelheid bloem /vermeerder de hoeveelheid water. • Te veel fruit in het deeg. Verminder de hoeveelheid fruit. • Te veel tarwebloem. Verhoog de hoeveelheid gist.

Problemen	Mogelijke oplossingen
Het toestel begint te werken, maar het deeg wordt niet gekneed.	<ul style="list-style-type: none"> • De kuip is niet juist geplaatst. Zorg dat de kuip goed vast staat. • De kuip bevat te veel deeg om goed te kneden. Kijk naar het deeg en verwijder indien nodig een deel ervan.
Het brood is te klein of het brood is niet opgekomen.	<ul style="list-style-type: none"> • Geen of te weinig gist. • De gist werd niet geactiveerd omdat het water te warm was, de gist met zout vermengd werd of de omgevingstemperatuur te laag is. Kijk de hoeveelheid en kwaliteit van de gist na. Pas de temperatuur van het water, de hoeveelheid zout of de omgevingstemperatuur daarna aan.
Het midden van het brood is hol.	<ul style="list-style-type: none"> • Te veel water of gist of geen zout. Pas de hoeveelheid water of gist aan of voeg zout toe. • Het water is te warm. Pas de temperatuur van het water aan.
Er plakken droge ingrediënten / ingrediënten in poedervorm onder het oppervlak van het brood.	<ul style="list-style-type: none"> • Erg kleverige ingrediënten, zoals boter en bananen, in het brood. Haal de kleverige ingrediënten uit het recept. • Niet genoeg water. Pas de hoeveelheid water in het recept voor het brood aan.
De korst is te dik en het brood is te donker wanneer u veel suiker aan de taart/het brood toevoegt.	Te veel suiker. Dit maakt het brood donkerder. Druk op de knop ► om het programma 5 tot 10 minuten voor het einde te onderbreken. Laat de taart/het brood ongeveer 20 minuten in de broodkuip met het deksel dicht voor u het brood /de taart eruit haalt.
Het scherm geeft "HHH" weer na het starten van het programma.	Dat betekent dat de temperatuur in de broodkuip te hoog is. U moet het programma stoppen en de stekker van het toestel onmiddellijk uit het stopcontact halen. Open vervolgens het deksel en laat de machine volledig afkoelen voor u ze opnieuw gebruikt.
Het scherm geeft "EE0" weer nadat u op toets ► gedrukt heeft.	Er is een probleem met de temperatuursensor. Haal de stekker van het toestel uit het stopcontact en steek hem er dan terug in. Indien de foutmelding nog steeds vertoond wordt, dient u contact op te nemen met de dienst na verkoop van uw verkoper.

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.

Toda la información, diseños, dibujos e imágenes de este documento son propiedad de SOURCING & CREATION. SOURCING & CREATION se reserva todos los derechos de sus marcas, diseños e información. Cualquier copia y reproducción por cualquier medio será considerada como falsificación.

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.



Protección del medio ambiente

Este símbolo en el producto significa que es un aparato cuyo tratamiento como residuo está sujeto a la normativa de Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos (RAEE). Por lo tanto, este dispositivo no se puede tratar en ningún caso como residuo doméstico, sino que se debe tratar específicamente como este tipo de residuos. Las autoridades locales (centros de recogida de residuos) y los distribuidores disponen de sistemas de devolución y recogida. Reciclando su dispositivo al final de su vida útil ayudará a proteger el medio ambiente y a evitar consecuencias perjudiciales para su salud.



Umweltschutz

Dieses Symbol auf dem Produkt bedeutet, dass es sich um ein Gerät handelt, dessen Entsorgung den Vorschriften für elektrische und elektronische Altgeräte (Elektronikschrott) unterliegt. Dieses Gerät darf daher auf keinen Fall als Haushaltsmüll 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 weggegooid worden maar moet naar een specifiek inzamelpunt teruggebracht worden. De gemeentes (vuilstortplaatsen) of de verkooppunten stellen inzamelsystemen 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.

* Probado en nuestros laboratorios

Garantía válida desde la fecha de compra (el recibo servirá como justificante). Esta garantía no cubre defectos o daños que resulten de una instalación inadecuada, un uso indebido o un desgaste normal del producto.

* 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. 8011127
Ref. EMP1106

SERVICE RELATION CLIENTS /
Customer Relations Department /
Servicio de Atención al Cliente /
Kundenservice / Klientenafdeling

Avenue de la Motte
CS 80137
59811 Lesquin cedex

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

SOURCING & CREATION
Avenue de la Motte
59810 Lesquin - FRANCE



Points de collecte sur www.quefairedesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !

